Menu de Nouvel An

Repas de fête de la nuit de la fin d'année et de réjouissances pour la nouvelle année...

Cornets salsa de tomate et poulet

Ingrédients : 6 bouchées

4 tortillas - 16 tranches de filet de poulet - 2 tomates allongées - 1 éclat d'ail - 1 échalotte - 1càs d'huile d'olive - 1 branche de persil - sel et poivre.

Préparation :

Epépinez les tomates et coupez-les en petits dés. - Emincez l'ail et l'échalote et ciselez le persil.

- Coupez chaque tortilla en 4 quartiers - mélangez les dés de tomates avec l'huile d'olive, l'échalotte, l'ail et le persil, salez et poivrez - étalez cette salsa de tomates sur les quartiers de tortilla et recouvrez-les d'1 tranche de filet de poulet - roulez les quartiers de tortilla en forme de cornets. - Piquez-y éventuellement un bâtonnet cocktail et réservez au frais.

Vous pouvez aussi essayez ces combinaisons pour farcir vos tortillas : - saumon fumé, guacamole et morceaux de tomate séchée - jambon cuit et tapenade - jambon fumé, fromage aux fines herbes et morceaux d'abricots séchés.

Frittata de brocoli et de chèvre

Ingrédients : 12 bouchées

2-3 tranches de viande fumée - 200g de brocoli - 250g de petits champignons - 1 échalotte - 100g de fromage de chèvre frais - 5 oeufs - 1càc d'huile d'olive - 1càc de mix italien - sel et poivre.

Préparation :

Détaillez le brocoli en petits bouquets et faites-le cuire dans de l'eau bouillante légèrement salée durant 3 min. - Emincez l'échalotte - Coupez la viande en très fines lanières.

Cuisson : 15 min + 35 min de cuisson

- Battez les oeufs avec une fourchette et incorporez-y le fromage de chèvre - Epicez de mix italien, de sel et de poivre.

- Faites chauffer l'huile d'olive dans une poêle profonde à revêtement antiadhésif et faites-y revenir l'échalotte jusqu'à ce qu'elle soit translucide.

- Ajoutez les champignons dans la poêle et prolongez la cuisson de 3 min. - Intégrez-y le brocoli et le mélange aux oeufs. Mélangez bien et laissez cuire la préparation pendant +ou- 30 min, à feu doux jusqu'à ce que les oeufs soient figés.

- Faites glissez la frittata sur une assiette et retournez l'assiette avec l'omelette italienne dans la poêle - Faites cuire l'autre face durant 5 min.

- Coupez la frittata en cubes et déposez-y quelques fines lanières de viande séchée - Servez avec un bâtonnet cocktail ou dans un petit ravier.

Charcuterie italienne et terrine de légumes d'hiver

Ingrédients : 4 personnes

8 tranches de jambon de Parme - 4 tranche de jambon San Daniele - 4 tranches de Bresaola - 250f de carottes - 250g de brocoli -250g de navets - 12 mange-tout - 1 éclat d'ail - 150g de ricotta - 6càs de crème fraiche - 1càs de parmesan rapé - 1càs d'huile d'olive - 6 feuilles de gélatine - 1/4 de plant de ciboulette - 1/2càc de curry - noix muscade - sel et poivre.

Préparation :

Emincez la ciboulette et l'ail, et mélangez-les avec la ricotta - salez et poivrez - réservez au frais - Faites tremper les feuilles de gélatine par 2 dans de l'eau froide - coupez les carottes et les navets en dés et le brocoli en petits bouquets.

Cuisson :30 min + 3-4 h de repos

- Faites cuire les carottes, le brocoli et les navets séparément dans de l'eau bouillante légèrement salée, durant 10-15 min, jusqu'à c equ'ils soient tendres - égouttez et réservez au chaud - faites également cuire les mange-tout dans de l'eau bouillante légèrement salée pendant 10 min - une fois refroidis, coupez les en éventail (réservez-les pour la garniture). - Pour chaque sorte de légumes chauds, incorporez 2 feuilles de gélatine pressées et 2càs de crème fraiche et mixez jusqu'à obtention d'une masse lisse. - Epicez les carottes de curry, de sel et de poivre - agrémentez le brocoli de parmesan, de sel et de poivre - assaissonez les navets de noix de muscade, de sel et de poivre. - Badigeonnez un moule à cake d'huile d'olive - versez-y les 3 purées de légumes en les alternant - réservez au réfrigérateur pendant 3-4 h, pour que la préparation se fige. - Coupez la terrine de légumes en tranches d'1 cm d'épaisseur et dressez-les sur les assiettes - roulez les tranches de charcuterie en forme de rosettes et répartissez-les à côté de la terrine - accompagnez d'1càs de mélange à la ricotta - décorez de 3 mange-tout en éventail.

Bouillon d'huîtres et de petits légumes

Ingrédients : 4 personnes

12 huîtres fines - 150g de chair d'écrevisse - 2 blancs de poireaux - 2 branches de céleri blanc - 1 grosse carotte - 1 échalotte - 1càc de beurre - 1 cube de bouillon de poule - 12 feuilles de persil plat. - Epices : 1 feuille de laurier, 1 branche de thym, 5 filaments de safran, sel et poivre.

Préparation : la veille :

- coupez le céleri et la carotte en très petits dés - détaillez les blancs de poireaux en fines rondelles - portez 1,5 L d'eau à ébullition avec le cube de bouillon et faites cuire le céleri, la carotte, les poireaux, le thym et le laurier pendant 10 min - salez et poivrez - laissez le bouillon infuser durant 12 h. - Le jour même : émincez l'échalote.

Cuisson : 10 min le jour même

- Réchauffez le bouillon à feu doux durant 10 min - retirez la feuille de laurier et le thym -

Entre-temps, ouvrez les huîtres - introduisez la lame de couteau à huîtres au niveau de la charnire, entre les 2 coquilles - faites pivoter le couteau sous l'huître pour couper le muscle - versez le jus à travers un tamis - Faites fondre le beurre dans une poêle et faites-y revenir l'échalotte émincée jusqu'à ce qu'elle soit translucide - ajoutez le safran, le jus des huîtres et les huîtres - poursuivez la cuisson pendant 1-2 min. - Répartissez la chair d'écrevisse dans les assiettes - déposez-y 3 huîtres avec un peu de sauce safranée - décorez de feuilles de persil plat. - Présentez le bouillon bien chaud à table dans une terrine et versez-le sur les huîtres au moment même. - Pour un potage crémeux, mixez le bouillon aux petits légumes et ajoutez-y 0,5 dl de crème faiche juste avant de servir - versez-le sur les huîtres au moment même.

Scampis, sauce coco

Ingrédients : 4 personnes

24 crevettes tigrées décortiquées - 2 tomates - 1 botte de jeunes oignons - 1/2 citron - 1 éclat d'ail - 2càs de beure - 2 dl de lait - 2 dl de lait de coco - 2 dl de bouillon de poule 1/2 cube - 1càs d'huile d'olive - 2 cm de gingembre - 1/4 de plant de ciboulette - 1càc de curcuma - sel et poivre - liant instantané pour sauces (facultatif)

Préparation :

- Faites dégeler les scampis dans le lait et épongez-les bien - Coupez les jeunes oignons et 2 cm de vert en fines rondelles - emincez l'ail - pelez et épépinez les tomates, et coupez-les en petits dés. - Epluchez et râpez le gingembre - Pressez le demi-citron 2càs de jus - Ciselez la ciboulette.

Cuisson : 25 min

- Faites chauffer l'huile d'olive dans une casserole et rissolez-y les jeunes oignons et l'ail émincé - ajoutez-y le gingembre, les dés de tomates et le jus de citron - faites cuire pendant 2-3 min - Arrosez de bouillon de poule et laissez mijoter à feu modéré et couvert durant 15 min - Diminuez la température et intégrez le lait de coco et le curcuma à la préparation - salez et poivez et prolongez la cuisson de 5 min - liez éventuellement avec du liant instantané. - Entre-temps, faites fondre le beurre dans une poêle et dorez-y le scampis, durant 3 min de chaque côté - salez et poivrez - Répartissez les scampis sur les assiettes et nappez-les de sauce - parsemez de ciboulette ciselée - servir avec de la baguette.

Filet de pintade, sauce au fruits et pommes de terre soufflées.

Ingrédients : 4 personnes

4-6 filets de pintadeau - 250g de raisins blancs - 1/2 citron - 3 échalottes - 1càs de beurre - 2dl de vin blanc sec - 2 dl de bouillon de poule 1 cube - 1càs d'huile d'arachide - 500g de cerises dénoyautées - 227g de morcaux d'ananas - 1/4 de càc de thym - Pour le soufflé de pomme de terre : 700g de pommes de terre farineuses - 3,5 dl de lait - 1 dl de crème fraiche - 1/4 de càs de beurre - 2 oeufs.

Préparation :

- Faites dégeler superficiellement les filets de pintadeau - épongez-les et frottez-les avec le demi-citron - émincez les échalottes - coupez chaque grain de raisin en 2 - égouttez les cerises et les ananas.

Cuisson : 55 min

- Pour le soufflé : coupez les pommes de terre en morceaux et faites-les cuire dans le lait pendant 25 min - salez légèrement et écrasez les pommes de terre dans le lait jusqu'à obtention d'une masse lisse - séparez les blancs d'oeufs des jaunes et battez les blancs en neige très ferme (on peut retourner le plat) intégrez les jaunes d'oeufs et la crème fraiche dans la purée - incorporez ensuite délicatement les blancs en neige à l'aide d'une spatule en bois - beurrez des ramequins individuels avec 1/4 de càs de beurre et répartissez la purée. - Faites fondre 1càs de beurre avec 1càs d'huile d'arachide dans une pôle et faites-y dorer les filets de pintadeau des 2 côtés - disposez les filets dans un plat à four - salez, poivrez et parsemez de thym. - Faites revenir les échalottes dans la graisse de cuisson des filets, jusqu'à ce qu'elles deviennent translucides - ajoutez le vin blanc, le bouillon et les fruits - réchauffez quelques instants et versez le tout dans le plat à four, à côté de la volaille - glissez au four préchauffé à 200°C pendant 15-20 min - retournez les filets à mi-cuisson - Enfournez également les ramequins durant 15 min. - répartissez les filets de pintadeau sur les assiettes et versez un peu de sauce aux fruits tout autour. - Servez immédiatement avec le souffé et accompagnez de chicons (endives) braisés.

Panier des fruits exotiques au mascarpone

Ingrédients : 4 personnes

1 rouleau de pâtes feuilletée - 12 litchis - 2 grenadiles - 1 papaye - 125g de mascarpone - 3 oeufs - 1càs de sucre impalpable - 3-4càs de Grand Marnier - Pour la garniture : 8 fraises - 4 physalis - 4càs de crème anglaise.

Préparation :

- Pelez les litchis et dénoyautez-les - épluchez la papaye et coupez la chair en dés - évidez les grenadiles et recueillez-en la chair - mélangez les litchis, les dés de papaye et la chair des grenadiles et arrosez-les de Grand Marnier - réservez. - Découpez 4 ronds de 7-8 cm de diamètre dans la pâte feuilletée - découpez des lanières de 1 cm de large dans la pâte restante - déposez les lanières sur les bords de chaque rond de pâte en appuyant un peu pour les souder (le milieu doit rester libre) - répétez l'opération 2-4 fois afin d'obtenir une sorte de petit panier - battez 1 oeuf à l'aide d'une fourchette et badigeonnez-en la pâte feuilletée - coupez les fraises en éventail et réservez-les pour la décoration.

cuisson : 25 min

- Déposez le papier de cuisson de l'emballage de la pâte feuilletée sur une plaque de cuisson et disposez-y les 4 petits paniers - glissez au four préchaffé à 200°C pendant 15 min - la pâte doit être bien dorée. - Séparez les blancs d'oeufs des jaunes - battez 2 jaunes d'oeufs avec le sucre impalpable jusqu'à obtention d'une masse blanchâtre et incorporez le mascarpone - battez les blancs en neige ferme et intégrez-les délicatement au mélange à basse de mascarpone. - Découpez délicatement le chapeau de la pâte feuilletée et répartissez les fruits sur le fond des paniers croustillants - couvrez-les de crème au mascapone - décorez d'1 physalis - déposez les paniers sur les assiettes et garnissez l'assiette de 2 fraises en éventail et d'1càs de crème anglaise.