RÉVEILLON NOUVEL AN

Apéritif Cuillères

Préparez les cuillères :

Dans un saladier, faites un puits avec la farine, cassez-y l'œuf, ajoutez le sucre, le sel, le zeste de citron. Mélangez grossièrement, ajoutez y le beurre ramolli, étalez cette pâte collante entre deux feuilles de papier sulfurisé et placez-la 30 min au frais.

Beurrez et farinez généreusement les cuillères chinoises. Mettez au frais.

Découpez les formes de cuillère dans la pâte à l'aide d'un patron (dessiné en suivant le contour d'une cuillère avec un crayon), et placez-les dans les cuillères chinoises, donnez la forme de la cuillère en appuyant légèrement, ôtez l'excès avec un couteau.

Replacez au frais 30 min. Préchauffez le four à 150° C (th 4/5). A l'aide d'un jaune d'oeuf dilué dans un peu d'eau, badigeonnez les cuillères. Mettez au four 45 min. A la sortie du four, attendez 10 min et démoulez doucement après avoir passé la pointe d'un couteau sur tout le tour.

1 Mascarpone à l'avocat et au citron vert

2 avocats mûrs - 250 g de mascarpone - 2 citrons verts - 2 tomates – paprika - 6 brins de ciboulette - sel, poivre

Préparation pour Mascarpone

Coupez les avocats en deux, retirez les noyaux et videz-les avec une petite cuillère. Ecrasez la chair à l'aide d'une fourchette. Pressez le jus des citons verts. Arrosez l'avocat du jus des citrons et mélangez. Réservez au frais. Portez à ébullition une casserole remplie d'eau et plongez-y les tomates pendant 30 secondes. Rafraîchissez-les, pelez-les, épépinez-les et coupez-les en tout petits dés. Dans un saladier, mettez le mascarpone ajoutez l'avocat, mélangez, salez et poivrez. Lavez, séchez et coupez la ciboulette en deux. Répartissez dans les cuillères le mascarpone à l'avocat, puis les dés de tomates, saupoudrez de paprika et décorez de ciboulette. Servez frais,

2 Cuillères apéritives, pommes - boudin

Pour 8 à 10 cuillères: - 2 pommes - 1 boudin noir- beurre.

Préparation: - Pelez, épépinez les pommes, puis coupez les en cubes. - Faites les revenir dans un peu de beurre a feu moyen (on ne veut pas de la compote) - Coupez le boudin en rondelles, puis, lui aussi faites le revenir dans un peu de beurre. Ensuite rien de plus simple, sur des cuillères un peu de pommes et une rondelle de boudin.

3 Cuillère crevettes rose et mangue

Des grosses crevettes roses - 1 mangue - 1 oeuf - 1càs de moutarde - 1càs de citron - 20cl d'huile - 1càs de curry - mayonnaise : jaune, moutarde, citron, huile assaisonner de curry et battre le blanc et

l'incorporer à la mayonnaise et les dés de mangue - Dans la cuillère mettre de la sauce et les mangues et recouvrir avec la crevette Concombre au Saumon et Oeufs de Lump 1 Concombre 4 tranches de Saumon Fumé 50 g d'Oeufs de Lump Noirs

Préparation de la recette Prenez le concombre et épluchez-le en laissant de fines bandes de peau. Puis à l'aide du couteau effilé, découpez des rondelles d'environ 1/2cm d'épaisseur. Disposez les rondelles de concombre sur votre plat rond. Sortez le saumon fumé. Découpez de fines bandes de la largeur du concombre. Puis, découpez-les en carré et disposez les morceaux de saumon sur le concombre. A l'aide d'une petite cuillère, décorez la préparation en disposant des oeufs de lump par dessus. C'est délicieux à servir en appéritif à vos amis.

4 Sucettes de foie gras au poivre mignonette et chocolat amer

Ingrédients Pour 20 sucettes (environ 8 à 10 personnes) : Ingrédients pour le biscuit sans farine :

16 blancs d'oeufs (environ 500 g) 3 jaunes d'œufs (environ 50 g) 75 g de sucre semoule fin 60 g de beurre doux ramolli 250 g de chocolat de couverture noir et amer (70% de cacao min.)

Ingrédients pour le parfait de foie gras : 200 g de foie gras de canard cuit ou mi-cuit (en bloc)

20 cl de Banyuls Sel fin Poivre noir du moulin

Ingrédients pour le glaçage : 50 cl de Banyuls 100 g de fond de veau (lié) 1 feuille de gélatine alimentaire (2 g) Sel fin Poivre noir du moulin

Ingrédients pour décorer : Quelques pincées de poivre mignonnette moulu Quelques pincées de fleur de sel

Préparation du biscuit sans farine : Préchauffer le four à 160 °C. Disposer les blancs d'œufs dans un grand saladier puis les monter en neige à l'aide du fouet ou du batteur ; en y incorporant par petites doses le sucre semoule. Mélanger ensemble dans un autre saladier les jaunes d'œufs avec le beurre ramolli. Bien travailler le mélange jusqu'à ce que la préparation soit homogène. Faire fondre à feu très doux le chocolat de couverture dans un petit poêlon antiadhésif en remuant constamment. Intégrer ensuite progressivement le mélange jaunes d'œufs-beurre dans les blancs d'œufs battus en neige à l'aide de la spatule souple. Bien mélanger et travailler la préparation jusqu'à ce que la pâte soit lisse et homogène. Incorporer ensuite le chocolat de couverture fondu et tiède à la pâte, en mélangeant à nouveau la préparation jusqu'à ce que la pâte soit lisse et homogène. Recouvrir ensuite la plaque de cuisson du four d'une feuille de papier sulfurisé. Recouvrir la plaque d'une couche égale de pâte, sur une épaisseur d'environ 1 cm. Mettre au four bien chaud pour une cuisson d'environ 10 mn.

Préparation du parfait au foie gras : Mixer ensemble le foie gras détaillé en morceaux avec le Banyuls jusqu'à l'obtention d'une pâte. Ajuster l'assaisonnement en ajoutant sel et poivre noir moulu.

Préparation du glaçage : Faire tremper la feuille de gélatine dans un plat creux rempli d'eau froide pendant quelques minutes. Pendant ce temps, mélanger ensemble dans un poêlon antiadhésif le fond de veau avec le Banyuls et porter le mélange à ébullition, sur feu très doux, en remuant. Essorer ensuite la feuille de gélatine (entre vos doigts) puis ajouter celle-ci au poêlon, et la faire fondre entièrement en remuant bien la préparation. Ajuster l'assaisonnement en ajoutant du sel et du poivre noir moulu. Bien mélanger (hors feu) en laissant légèrement tiédir.

Finition et réfrigération : Après cuisson, sortir le biscuit du four et le laisser refroidir sur la plaque de cuisson. Napper ensuite le biscuit avec le glaçage puis avec le parfait de foie gras. Décoller la préparation du papier sulfurisé puis l'enrouler sur elle-même pour former un long boudin. Habiller le boudin d'une feuille de film alimentaire bien serré puis mettre celui-ci au réfrigérateur pour au

moins 2h.

Présentation : Après réfrigération, retirer le film alimentaire puis détailler le boudin en tranches d'environ 1,5 cm d'épaisseur. Disposer les tranches sur les bâtons pour confectionner des sucettes. Répartir celles-ci sur des assiettes de service, en les saupoudrant de poivre mignonnette finement moulu et de quelques pincées de fleur de sel. Servir bien frais, accompagné de petits toasts de pain de mie, très légèrement grillés.

Potage

Bouillon aux asperges

1 poule – 1 botte de poireaux – 3 carottes – ¼ de céléri rave – 1 navet – 1 gros oignon non épluché – 1 échalotte non épluchée – 5 cubes bœuf ou poule – thym – laurier – 3 clous girofle – poivre et sel,
Bouillir eau moitié casserole – plonger poule – ecumer avant ébullition – mettre les légumes entiers et autres ingrédients – 1 heure à feux doux frétiller,

Entrée

Le koulibiac de saumon

Ingrédients pour 10 p 500g du saumon frais – 1l de court bouillon pour poisson aromatisé – 1 verre de vin blanc sec – 100g de riz long grain – 300g d'épignard – 300g de champignons – 3 échalotte – 30g de beurre, sel, poivre et un filet de citron – 4 œufs durs – 1 cerfeuil – 1 ciboulette – 800g de pâte feuilletée – 1 jaune d'oeuf (dorer) + 1 càs de lait,

Préparation, faites chauffer le court bouillon avec le vin blanc, faites y pocher les darnes de saumon 15min – faites cuire le riz dans le même court bouillon 20min. Egoutter, Faire cuire les épinards à l'eau bouillante salée 20mn, Egoutter, - Pelez et hachez les échalottes, pelez et hachez les champignons, faites sauter le tout au beurre, salez, poivrez et ajoutez un filet de citron, - Préparez devant vous tous les éléments refroidis pour la garniture du koulibiac : épignards bien essorés, champignons, échalotes, saumon émietté, riz, œufs durs écrasés et herbes hachées, - Abaissez les deux tiers de pâte feuilletée sur une planche farinée en un rectangle de 3mm d'épaisseur – étalez tous les éléments de garniture préparés en couches superposées sans aller jusqu'aux bords du rectangle en assaisonnant légèrement chaque couche et en saupoudrant d'herbes hachées, - repliez les bords laissés libres du rectangle sur la farce, - abaissez le reste de pâte au rouleau, en un rectangle un peu plus petit et recouvrez la farce, soudez les bords à l'eau et appuyez fortement pour coller les deux pâtes ensemble pour l'envelopper complètement, - Dans les chutes de pâte découpez des bandelettes que vous collerez à l'eau, en croisillons, sur le koulibiac. Dorez au jaune d'oeuf délayé dans le lait avec un pinceau de cuisine et faites cuire 40mn à four 220°C en baissant un peu l'intensité du four à mi-cuisson, - Servir avec le beurre de fines herbes,

Plat consistant

Epaule d'agneau rotie aux fines herbes

Ingrédients pour 4 personnes: 1 petite épaule d'agneau désossée (600 g) 1/2 bouquet de cerfeuil 1/2

bouquet de persil plat 1/2 bouquet d'estragon 40 g de pancetta : Bacon italien salé, poivré et épicé 5 cl de vin blanc Lingot d'or 2 gousses d'ail Le jus et le zeste d'1/2 citron 1/2 bouquet de basilic Huile d'olive

Préparation de la recette Epaule d'agneau rotie aux fines herbes 1. Préchauffez le four ainsi que le plat à rôti à 240°C (th.8). Posez bien à plat l'épaule d'agneau sur une planche et répartissez les fines herbes, la pancetta et une gousse d'ail, le tout haché, sur la viande. Poivrez. 2. Roulez l'épaule d'agneau sur elle-même et maintenez-la bien serrée à l'aide de la ficelle. Huilez la surface du rôti. Salez et poivrez. Enfournez dans le plat à rôti et baissez la température du four à 210°C (th.7). 15/20 minutes. 3 ajouter les lingots d'or qui ont dégorgés la veille Débarrassez le rôti sur une planche à découper. Déglacez le plat avec le vin blanc en grattant bien le fond et versez ce jus de cuisson dans la poêle. Réduisez à feu doux le temps de préparer les assiettes.

Plateau petits frompages

Dessert variés

1 Verrines viennoises

Pour 4 verrines - 150 gr de chocolat noir 4 œufs 15 cl de crème liquide 50 gr de sucre glace, sucre vanillé

Séparer les blancs des jaunes d'œufs. Fondre le chocolat au bain-marie, le verser dans une jatte et ajouter les 4 jaunes d'œufs tout en fouettant. Battre les blancs d'œufs en neige et les incorporer à la préparation délicatement. Verser dans des verrines et réserver au frais. Battre la crème liquide bien froide en chantilly. Quand elle est ferme ajouter le sucre glace en continuant à battre. Répartir la chantilly sur les mousses au chocolat. Remettre au réfrigérateur jusqu'au moment de servir. Au moment de servir décorer le dessus des verrines avec un peu de chocolat en poudre ou avec quelques pépites de chocolat.

2 Tiramisu aux pommes et aux speculoos + Cannelle

Pour 4 personnes : * 150 g de mascarpone * 6 pommes golden * 80 g de spéculoos * 4 oeufs * 50 g de sucre en poudre * cannelle * 2,5 cl de Amaretto * 1 pincée de sel

Eplucher et couper les pommes en petits dés. Les mettre dans une casserole et faire cuire à couvert sur feu doux, en leur ajoutant un peu de cannelle et 2 cuillerées à soupe d'eau. Quand les pommes sont bien fondantes, les retirer du feu puis les écraser à la fourchette et laisser refroidir. Dans un saladier, battre au fouet les jaunes d'oeufs avec le sucre en poudre jusqu'à ce que le mélange blanchisse puis ajouter le mascarpone. Monter les blancs en neige ferme avec le sel et les incorporer ensuite à la crème au mascarpone. Mélanger délicatement. Parfumer avec le Calvados. Garnir le fond de quatre verres ou coupes avec la compotée de pommes et répartir sur le dessus les speculoos grossièrement émiettés. Napper l'ensemble avec la crème et réserver au frais pendant quelques heures. Au moment de servir, saupoudrer légèrement *(généreusement pour moi ! ;-))* avec de la cannelle.

3 Sorbet aux poires et entre deux couches du fromage blanc

Pour 800 ml, il vous faut : • 4 poires • 350 ml de Sirop de sucre • 1 citron • 1 cuillère à soupe d'alcool de poire • 2 pincées de vitamine C Durée : 50 min.

- Épluchez 4 poires, et au fur et à mesure mettez les dans de l'eau froide additionnée du jus d'un demi citron ou d'une pincée de vitamine C. On fait cela parce que les poires s'oxydent et noircissent très rapidement une fois épluchées. - Égouttez les poires, coupez les en quartier, et retirez le cœur. -

Coupez les quartier en lamelles et versez les dans le bol d'un mixer. Ajoutez le jus d'1/2 citron, une pincée de vitamine C, 1 cuillère à soupe d'alcool de poire, et 350 ml de Sirop de sucre. - Mixez jusqu'à obtenir une purée bien lisse. Mettez au réfrigérateur, voir au congélateur, dans un récipient fermé si vous n'utilisez pas tout de suite. On fait cela de façon à avoir un mélange bien froid au moment de mettre en sorbetière. - Versez en sorbetière. - Et faites prendre. Servez en cornet, en tasse, ou comme base pour d'autres desserts.