

Menu entre amis réveillon de Noël

Toast cannibale à l'oeuf de caille



Ingrédients 20 bouchées

filet américain nature (boucherie) 200 g
persil frais 2 branches
oignons rouges 0.5
guacamole doux (espace fraîcheur) 1 c. à soupe
œufs de caille 10
pain de mie 10 tranches
mayonnaise 1 c. à soupe
huile d'olive 4 c. à soupe
vinaigre 1 traits
quelques gouttes d'huile à la truffe
sel et poivre

Au préalable
Valeurs nutritionnelles

Préparation (35 min)

- 1 Préchauffez le four à 180 °C.
- 2 Faites cuire les oeufs de caille 3 min dans de l'eau bouillante avec le vinaigre. Égouttez-les, passez-les sous l'eau froide et égalez-les. Coupez chaque oeuf en 2.
- 3 Ciselez le persil et émincez l'oignon rouge.
- 4 Écroûtez les tranches de pain de mie et coupez-les en 2. Enduisez-les d'huile d'olive, et salez et poivrez légèrement. Déposez-les à cheval sur un rouleau à pâtisserie en bois et enfournez-les 5 à 10 min, jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes. Laissez refroidir hors du four.
- 5 Mélangez l'américain avec la mayonnaise, l'huile à la truffe, du sel et du poivre. Façonnez-en 20 miniburgers.
- 6 Déposez les burgers sur les tuiles de pain. Ajoutez du guacamole à côté de l'américain et décorez le burger avec du persil et de l'oignon rouge. Terminez par les oeufs de caille.

Scampis poêlés, épinards à la crème et boulgour céleri-pomme



Ingrédients 4 personnes

grands scampis blanchis et décortiqués (surgelés) 16
épinards frais 200 g
céleris verts 1 branches
pommes 1
citrons 0.5
persil plat 0.5 plants
échalotes 1
crème fraîche 1 dl
boulgour 100 g
huile d'olive 5 c. à soupe
bouillon de poisson 0.33 dés
sel et poivre

Au préalable
Valeurs nutritionnelles

Au préalable (moins de 30 min.)

(décongélation + 15 min)

- Faites entièrement dégeler les scampis et épongez-les.
- Émincez l'échalote.
- Détaillez la pomme non pelée en dés d'1/2 cm. Pressez le demi-citron.
- Coupez le céleri vert en 3 dans le sens de la longueur, puis en morceaux d'1/2 cm. Mélangez avec la pomme, le jus de citron, 2 c. à soupe d'huile d'olive, du sel et du poivre.
- Réservez quelques feuilles de persil plat pour la décoration et ciselez le reste.

Préparation (20 min)

1 Mettez le boulgour dans un saladier et arrosez-le d'1,5 dl d'eau bouillante. Laissez-le gonfler 10 à 15 min à couvert, puis égrenez-le avec une fourchette. Intégrez-y le mélange céleri-pomme et le persil plat ciselé.

2 Entre-temps, faites chauffer 1 c. à soupe d'huile d'olive dans une casserole et faites-y revenir l'échalote 1 à 2 min. Ajoutez les épinards et faites-les fondre 1 à 2 min. Nappez-les de crème et émiettiez le cube de bouillon par-dessus. Prolongez la cuisson de 1 à 2 min. Mixez jusqu'à obtention d'une purée homogène.

3 Faites chauffer 2 c. à soupe d'huile d'olive dans une poêle et cuisez-y les scampis 5 à 6 min. Salez et poivrez.

Présentation

Formez un lit d'épinards sur les assiettes et répartissez-y le boulgour. Dressez-y les scampis et décorez de feuilles de persil plat.

Couronne d'agneau farcie, topinambours grillés et röstis



Ingrédients 5 personnes

couronnes d'agneau farcies (boucherie) 1
röstis (surgelés) 15
topinambours 1 kg
pleurotes 500 g
romarin frais 6 branches
thym frais 6 branches
échalotes 1
ail 6 éclats
beurre froid 2 c. à soupe
porto 1 dl
fond de bœuf (bocal) 2 dl
huile d'olive 6 c. à soupe
poivre noir
gros sel marin

Au préalable
Valeurs nutritionnelles

Au préalable (moins de 30 min.)

- (10 min)
- Émincez l'échalote.
 - Pelez les topinambours et coupez-les en morceaux égaux.
 - Déchirez les pleurotes en lanières.

Préparation (20 min + 1 h 30 de cuisson)

- 1 Préchauffez le four à 140 °C.
- 2 Mettez la couronne d'agneau dans un plat à four et répartissez-y 1 c. à soupe de beurre en noisettes. Glissez 1 h au four préchauffé.
- 3 Disposez les topinambours dans un grand plat à four et

agrémentez-les d'huile d'olive, de gros sel et de poivre noir.

Intercalez-y 4 branches de romarin, le thym et les éclats d'ail. Enfournez le plat 45 min, avec la couronne d'agneau.

4 Ajoutez les pleurotes dans le plat de topinambours et appuyez sur les éclats d'ail pour en extraire la chair. Mélangez bien le tout et prolongez la cuisson de 15 min.

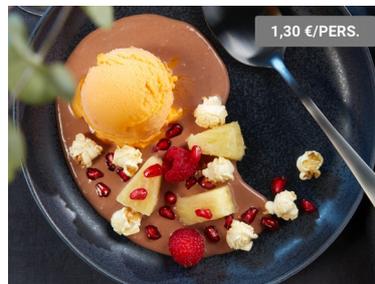
5 Montez la température du four à 180 °C et poursuivez la cuisson de la couronne d'agneau 30 min. Laissez ensuite reposer la viande 10 min hors du four, à couvert.

6 Entre-temps, mettez l'échalote et le porto dans un poêlon.

Faites entièrement réduire, puis mouillez avec le fond de boeuf. Ajoutez 2 branches de romarin et faites cuire jusqu'à la consistance désirée. Tamisez la sauce et fouettez-y 1 c. à soupe de beurre froid en noisettes juste avant de servir.

7 Faites cuire les röstis 3 à 4 min dans une friteuse à 180 °C.

Crème fromage frais-chocolat et sorbet aux baies d'argousier



Ingrédients 4 personnes

sorbet aux baies d'argousier 4 billes
morceaux d'ananas (espace fraîcheur) 12
framboises 8
graines de grenade 2 c. à soupe
fromage frais (à la crème) 125 g
crème fraîche (min. 30 % de M.G.) 1.5 dl
pâte à tartiner au chocolat 120 g
sucre 3 c. à soupe
pop-corn 30 g
sucre vanillé 1 sachets

Au préalable

Préparation (10 min + 1 à 2 h au réfrigérateur)

1 Battez la crème fraîche à moitié avec le sucre et le sucre vanillé.

2 Amalgamez la pâte à tartiner et le fromage frais au fouet, puis ajoutez la crème fraîche battue et fouettez encore quelques instants. Réservez 1 à 2 h au réfrigérateur.

Présentation

Répartissez la crème au chocolat sur les assiettes. Ajoutez 1 boule de sorbet sur chacune et décorez chaque fois avec 2 framboises, 3 morceaux d'ananas, 1/2 c. à soupe de graines de grenade et du pop-corn.