

# Royale de moule et céleri aux Saint Jacques

Je vous propose pour ce menu de fêtes 2024 une entrée festive: une royale de moule qui va enchanter vos papilles et vos invités. Vous pouvez également servir ces royales en amuse bouche.



Royale de moule et céleri aux Saint Jacques

Et si vous êtes fatiguée des chips, tacos, cacahuètes, biscuits industriels, découvrez dans mon dernier livre mes recettes pour des mises en bouches variées, originales, exotiques, bref autant d'exquises petites préparations qui feront de votre début de soirée une véritable fête gourmande.

Le livre est disponible dès maintenant [ici](#), en version brochée ou en version Kindle. Cliquez sur le lien ci-dessous pour le commander.

# « Verrines et bouchées gourmandes pour un apéritif réussi! »



## Ingrédients pour 5 personnes

- 700 g de moules avec coquilles ( il vous faudra environ 300 g de moules cuites décortiquées pour la recette)
- un oignon
- deux gousses d'ail
- deux petites branches de céleri
- 20 g de beurre
- 115 g de blanc d'œuf
- 30 g de jaune d'œuf
- 130 g de crème fraîche liquide
- 30 g du jus de cuisson des moules
- 5 noix de Saint Jacques
- sel et poivre

## Matériel

- des ramequins. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.



Vivilineneu Moules à Soufflé en Porcelaine Crème Brulée  
Ramequin Coupelle à Dessert Moule à Dessert Moules à Pâté  
6PCS, Diamètre 10cm (Coloré)

## Préparation

- Ciselez l'oignon et l'ail. Coupez les branches de céleri en petits morceaux. Faites revenir l'ensemble avec le beurre.



Faites revenir l'ensemble avec le beurre

- Ajoutez les moules et cuisez à couvert pendant environ 6 minutes, en remuant de temps à autre pour obtenir l'ouverture des moules. Décortiquez les moules après cuisson. Réservez quelques moules: elles serviront pour le dressage.



Décortiquez les moules après cuisson

- Mixez finement **250 g** de moules cuites avec les 115 g de blanc d'œuf et 30 g de jaune d'œuf, les 130 g de crème fraîche et 30 g de jus de cuisson des moules. Rectifiez l'assaisonnement. Filtrez la préparation pour ôter toutes les particules qui pourraient encore rester. Versez dans vos ramequins de présentation. Placez une noix de Saint Jacques dans chaque ramequin. Enfournez à



110° au bain marie pendant 25 à 30 minutes selon les fours. Vous pouvez préparer la royale le matin pour le soir et l'enfourner pour la cuire une demi heure avant de servir...



Placez une noix de Saint Jacques dans chaque ramequin

- Servez chaud en après avoir dressé quelques moules restantes sur chaque ramequin.



royale de moule

---

## Dip betterave et anchois

Un dip très frais qui va vous étonner car la betterave se marie sublimement avec la framboise et l'anchois vient pepser l'ensemble!

Et pour la recette adaptée au Thermomix cliquez [ici](#).



Dip betterave et anchois

Et si vous êtes fatiguée des chips, tacos, cacahuètes, biscuits industriels, découvrez dans mon dernier livre mes

recettes pour des mises en bouches variées, originales, exotiques, bref autant d'exquises petites préparations qui feront de votre début de soirée une véritable fête gourmande.

Le livre est disponible dès maintenant [ici](#), en version brochée ou en version Kindle. Cliquez sur le lien ci-dessous pour le commander.

## « Verrines et bouchées gourmandes pour un apéritif réussi! »



## Ingrédients pour 6/8 personnes

- 300 g de betterave ( il vous faudra au total 200 g de betteraves cuites )
- 20 g d'oignon rouge
- une douzaine de framboises
- une gousse d'ail
- 250 g de bouillon de légume
- 10 g d'huile de sésame et 10 g d'huile de pépin de raisin
- piment d'Espelette ( selon votre goût)
- 25 g d'anchois
- graines de sésame grillées



# Préparation

- Pelez et épluchez les betteraves. Coupez-les en petits dés de 2 cm de côté. Réservez.



Coupez les betteraves en petits dés

- Ciselez l'oignon et l'ail. Faites-les revenir avec 10 g d'huile d'olive jusqu'à ce que l'oignon soit bien translucide.



Faites-le revenir avec 10 g d'huile d'olive jusqu'à ce qu'il soit bien translucide

- Ajoutez les betteraves et continuez la cuisson pendant 5 minutes.





Ajoutez les betteraves et continuez la cuisson

- Puis ajoutez les 250 g de bouillon de légume et la douzaine de framboise. Cuire 20 min jusqu'à ce que les betteraves soient bien cuites (testez avec la pointe d'un couteau).



Puis ajoutez le 250 g de bouillon de légume et la douzaine de framboise

- Filtrez en fin de cuisson. Puis mixez les betteraves/ framboises avec les anchois. Au besoin rajoutez un peu de jus filtré pour obtenir une préparation bien lisse. Rectifiez l'assaisonnement en sel.



Filtrez en fin de cuisson

- Dans un petit bol mélangez l'huile de sésame, l'huile pepin de raisin et piment d'Espelette. Salez selon votre goût et réservez.



Mélangez et réservez

- Pochez la mousse de betterave dans un bol, versez dessus l'huile pimentée et parsemez de graines de sésame grillées. Servez avec des petits croutons de pain.



Dip betterave et anchois

---

## Crème de reblochon au thym

Et voilà une soupe bien revigorante par ce temps froid! Elle vous rappellera les plaisirs d'hiver gourmands à la montagne.

Pour la recette spécial Thermomix cliquez [ici](#).





Crème de reblochon au thym

## Ingrédients pour 4 personnes

- 1/2 reblochon coupé en morceaux
- 20 cl de crème fraîche liquide
- une gousse d'ail râpée
- 10 cl de bouillon de légume ou de vin blanc sec
- quelques brins de thym frais
- piment d'Espelette
- cerneaux de noix

### Préparation

- Coupez le reblochon en morceaux et versez le tout dans une casserole avec le thym, la crème, l'ail râpé et le bouillon de légume. Cuisez environ 10 mn à feu doux. Ajoutez le piment d'Espelette en fin de cuisson.





Faites fondre le fromage et la crème

- Versez la préparation dans les verrines. Ajoutez les cerneaux de noix et servez avec des petites tranches de pain grillées.



Crème de reblochon au thym

---

# Pancakes aux petits pois, saumon et sauce menthe

Une délicieuse collation ou entrée pour se régaler ainsi que toute la famille avec cette recette réalisée avec une pâte à pancakes délicieusement parfumée aux petits pois.

Pour la recette adaptée au Thermomix cliquez [ici](#).



Pancakes aux petits pois, saumon et sauce menthe

## Matériel

- Une poêle à pancake. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.



INTIGNIS Poêle à frire en céramique antiadhésive 26cm pour mini-crêpes blinis | Uttapam | ufs à la friture | l'induction sans PFOA chimique (26 cm, 7 Moule)

## Ingrédients pour une douzaine de pancakes

- 60 g de petits pois frais écosés
- 20g de bouillon de légume
- 200 g de farine
- 65 g d'œuf
- 15 cl de lait
- Sel, poivre
- Huile d'olive

### Pour la sauce

- 230 g de crème liquide entière

- quelques feuilles de menthe ciselée (quantité selon votre goût)
- le jus d'un demi citron
- 4 g de zaatar
- sel et poivre

### **Pour la garniture**

- des tranches de saumon ou de truite fumée
- feuilles de salade finement ciselées

## **Préparation**

- Préparez la sauce : ciselez la menthe finement.



Ciselez quelques feuilles de menthe

- Fouettez la crème avec le  $\frac{1}{2}$  jus de citron et les 4 g de zaatar. Ajoutez la menthe ciselée et réservez au frais.





Ajoutez la menthe ciselée à  
la crème fouettée

- Ecossez les petits pois. Puis plongez-les dans l'eau bouillante 3 mn.



Blanchissez les petits pois

- Egouttez-les et mixez-les avec les 20 g de bouillon de légume. Réservez. Versez les 200 g de farine, les 65 g d'œuf et les 15 cl de lait entier dans le bol de votre mixeur et mélangez de manière à obtenir un mélange lisse. Ajoutez la purée de petits pois. Rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre.



Mixez les petits pois  
finement

- Faites cuire les pancakes dans la poêle environ 2 à 3 mn de chaque côté avec un peu d'huile d'olive. Réservez au fur et à mesure au four à 60°.



Faites cuire les pancakes

## Dressage

- Servez avec les tranches de saumon ou de truite et la sauce menthe ainsi qu'un peu de salade type sucrine ciselée finement. Bon appétit !



pancake petit pois, saumon, sauce menthe

---

# Gaspacho d'avocat, crabe et crevettes

Une délicieuse petite soupe bien fraîche et veloutée pour une belle soirée à préparer de manière ultra rapide.

Si vous avez un Thermomix, retrouvez la recette adaptée à ce merveilleux robot cuiseur ménager (et bien plus encore) en [cliquant ici](#).



Gaspacho d'avocat, thon et crevettes ( recette entrée Thermomix)

**Ingrédients pour 4 personnes**

Pour la vinaigrette et la salade de crevettes et crabe



- le zeste d'un citron vert
- une cuillerée à soupe d'huile de sésame
- une cuillerée à soupe de vinaigre de riz
- une cuillerée à soupe de soja sucré
- Une boîte de chair de crabe (100 g)
- 100 g de crevettes grises

Pour la crème d'avocat

- 400 g de chair d'avocat
- 250 ml de lait de coco
- 100 g de fumet de poisson
- Le jus d'un citron vert
- Des graines de sésame au yuzu (pour en commander cliquez [ici](#))

## Préparation

- Réalisez la vinaigrette en mélangeant tous les ingrédients. Mélangez-la avec le crabe et les crevettes grises. Réservez au frais.



Mélangez la vinaigrette  
avec le crabe et les  
crevettes grises

- Coupez les avocats , ôtez le noyau et prélevez la chair.





Prélevez la chair des avocats

- Placez 400 g de chair d'avocat, les 250 g de lait de coco, les 200 g de fumet de poisson ainsi que le jus du citron vert dans le bol de votre robot mixeur. Mixez finement. Versez dans les bols de présentation et parsemez de morceaux de salade de crevettes et crabe et de graines de sésame au yuzu.



Gaspacho d'avocat, thon et crevettes ( recette entrée Thermomix)

---

# Bouchées aériennes au parmesan

Les guimauves tout le monde les connaît en version sucrée. Mais vous pouvez en réaliser en mode salé et parfumées au parmesan c'est délicieux en petites bouchée apéritives.

Le seul côté technique réside dans l'incorporation des blancs à la préparation au parmesan; cette dernière contient de l'agar agar, un gélifiant végétal , qui prend après ébullition aux alentours des 40/ 45 ° . Il faudra incorporer les blancs d'œufs à cette température: pas au-dessus car la préparation cuirait les blancs et pas en-dessous car la préparation aura tendance à grumeler.

Pour la version au Thermomix de la recette cliquez [ici](#).



Bouchées aériennes au parmesan

Et si vous êtes fatiguée des chips, tacos, cacahuètes, biscuits industriels, découvrez dans mon dernier livre mes recettes pour des mises en bouches variées, originales, exotiques, bref autant d'exquises petites préparations qui feront de votre début de soirée une véritable fête gourmande.

Le livre est disponible dès maintenant [ici](#), en version brochée ou en version Kindle. Cliquez sur le lien ci-dessous pour le commander.

**« Verrines et bouchées gourmandes pour un apéritif réussi! »**



## Ingrédients pour 15 à 20 guimauves environ

- 40 cl de lait
- 60 g de parmesan râpé
- 3 g d'agar agar
- 70 g de blancs d'œuf

## Préparation

- Versez les 40 cl de lait, 60 g de parmesan et les 3 g d'agar agar dans une casserole et portez à ébullition. Laissez cuire à ébullition environ 1 mn.



Portez à ébullition



- Passez la préparation au chinois.



Passez la préparation au chinois

- Montez immédiatement les blancs en neige. Incorporez-les à la préparation qui doit être retombée à 40°/ 45 °.



Montez les blancs en neige

- Versez la préparation dans un moule sur une épaisseur de 2 cm et placez au frais. Pour faciliter le démoulage vous pouvez filmer avec du film alimentaire le fond et les parois de votre plat avant de verser la préparation dedans.



Bouchées aériennes au parmesan

- Quand la préparation a pris, coupez en dés et saupoudrez de parmesan ou de sésame grillé.



Bouchées aériennes au parmesan

---

# Beef Jerky

Le Beef Jerky est une recette de viande marinée puis séchée pendant plusieurs heures: c'est un petit encas, riche en protéine à grignoter quand on a faim, à ajouter à une bonne salade ou encore à servir à l'apéritif accompagné de guacamole ou de caviar d'aubergine.



Beef Jerky

Pour réaliser cette recette il faudra faire sécher votre viande après l'avoir marinée. Le temps de séchage dépend de l'épaisseur de vos tranches: plus elles seront épaisses plus il vous faudra du temps. En moyenne il faut compter environ 5 à 8 heures. Pour cela vous avez deux solutions: soit la sécher au four à 70° soit utiliser un déshydrateur d'aliment.

Les déshydrateurs sont des appareils très utiles en cuisine : ils vous permettent de déshydrater les aliments comme les champignons, les crevettes, les fruits, la viande pour en faire des mets comme le beef jerky ou dans le but de les conserver beaucoup plus longtemps. J'utilise celui de la marque Tescoma mais vous pouvez en commander en cliquant sur l'image ci- dessous:



COOCHEER Déshydrateur Aliment 8 Plateaux, Déshydrateur de Légume de Fruit avec Minuterie et Réglages de Température, écran à LED, 400W

## Ingrédients

- 200 g de bœuf ( utilisez un morceau pas gras comme un steak ou du filet)
- 30 g de sauce soja sucré



- 10 g d'ail en poudre
- 15 g de paprika fumé
- 5 g de vinaigre de riz
- une ou deux gouttes de Worcestershire sauce selon votre goût ou 2 g de poivre

## Préparation

Préparez la marinade en mélangeant tous les ingrédients. Placez votre morceau de viande au congélateur pendant 15 à 20 minutes. Il sera ainsi plus ferme donc plus facile à couper. Coupez la viande en fines lamelles et mélangez-la avec la marinade. Placez le tout au frais pendant 4 heures.

Puis disposez vos lamelles de viande sur les clayettes de votre déshydrateur et lancez la déshydratation à 70° pendant 6 à 8 heures. Si vous ne les dévorez pas tout de suite vous les conserverez dans une boîte hermétique ou en les mettant sous vide.



Placez la viande dans le déshydrateur

A croquer ou à déguster avec un bon caviar d'aubergines!



Beef Jerky

---

## **Œuf et chou-fleur façon Eric Frechon: une recette 3 étoiles hyper simple!**

Lors de la dernière saison Top Chef 2021 le chef triplement étoilé et meilleur ouvrier de France Eric Fréchon a proposé une recette étonnante à base d'un œuf cuit par congélation pendant 24 heures et servi avec une crème de chou-fleur.

Cette recette, tout en simplicité, à servir en entrée m'a donné envie et j'ai tenté de la refaire...Le jaune de l'œuf , après congélation se transforme en une sorte de boule très

crémeuse dont la consistance rappelle celle d'une pâte de fruit. Le blanc n'est pas utilisé pour cette recette: vous pouvez l'employer pour une recette sucrée ou tout simplement une omelette faite rien qu'à base de blancs dans laquelle vous rajouterez des oignons, des lardons, un reste de pommes de terre sautées, des poivrons selon votre inspiration...



Œuf et chou-fleur façon Eric Frechon: une recette 3 étoiles hyper simple!

### **Matériel**

- une râpe micro plane. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous: cette râpe est la plus efficace et elle est utilisée par les professionnels.



Microplane Râpe à zesteur en couleur Noir pour agrumes, parmesan, gingembre, chocolat et noix de muscade avec lame fine - Fabriqué aux États-Unis

- un excellent mixeur: pour tous renseignements sur le Thermomix cliquez [ici](#)
- une spatule coudée. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:





EasyCake | Spatule à Pâtisserie Coudée en INOX | Réussir  
Glaçage et Lissage Gateaux | Matériel Professionnel |  
Entretien et Lavage Facile | Lot de 3 | Satisfait Ou Remboursé  
30j

### **Ingrédients pour 4 personnes**

- 4 œufs
- 200 g de chou-fleur
- 20 g de beurre
- sel et poivre
- 35 g de truite fumée ( le chef utilise du haddock)
- 100 g d'œuf de truite (le chef utilise du caviar)

Pour la tuile à l'encre de sèche:

- 80 g d'eau
- 20 g de farine
- 30 g d'huile

- 2 g d'encre de seiche (chez votre poissonnier)

## Préparation

- La veille placez vos 4 œufs (avec leur coquille) au congélateur. Le jour même sortez vos œufs du congélateur une heure avant de servir. Plongez-les quelques minutes dans un bol d'eau pour que la coquille puisse s'enlever facilement. Puis déposez les œufs encore congelés sans coquille dans un récipient. Quand le blanc est redevenu liquide, prélevez les jaunes qui ne se casseront pas: ils forment alors une jolie bille moelleuse.



Déposez les œufs encore congelés sans coquille dans un récipient

- Pour les tuiles d'encre de sèche: mixez tous les ingrédients (attention l'encre de seiche tache énormément!). Puis versez en une petite quantité dans une poêle bien chaude: laissez cuire jusqu'à ce que la tuile forme des petits trous. Décollez-la avec une spatule coudée et réservez.



Préparez les tuiles d'encre  
de seiche

- Détaillez le chou fleur en sommités ; gardez-en une ou deux pour les râper à cru lors du dressage sur vos assiettes. Faites cuire vapeur 200 g de sommités de chou-fleur. Puis mixez-les finement en ajoutant 20 g de beurre et les 35 g de truite fumée.



Détaillez le chou fleur  
blanc en petites  
« florettes » ou sommités

## Dressage

- Disposez un trait de purée de chou-fleur dans l'assiette. A côté, dressez quelques œufs de truite à l'aide d'un petit emporte pièce et posez le jaune confit par-dessus. Râpez un peu de chou-fleur cru par dessus

l'ensemble et posez une tuile dans l'assiette.



Œuf et chou-fleur façon Eric Frechon: une recette 3 étoiles hyper simple!

---

## Quintessence de maïs

Une verrine au maïs que vous pourrez servir aussi bien à l'apéritif qu'en entrée. Le maïs y est décliné sous toutes ses formes: mousse moelleuse, grains au paprika fumé et pop corn pour le croquant...





### Quintessence de maïs

Et si vous êtes fatiguée des chips, tacos, cacahuètes, biscuits industriels, découvrez dans mon dernier livre mes recettes pour des mises en bouches variées, originales, exotiques, bref autant d'exquises petites préparations qui feront de votre début de soirée une véritable fête gourmande.

Le livre est disponible dès maintenant [ici](#), en version brochée ou en version Kindle. Cliquez sur le lien ci-dessous pour le commander.

**« Verrines et bouchées gourmandes pour un apéritif réussi! »**



## Ingrédients pour 4 verrines

Pour le siphon de maïs

- 25 cl de crème fraîche liquide entière
- 50 g de grains de maïs cuits
- 1 g de gélatine
- une cuillère à soupe rase de paprika fumé
- sel

Pour la garniture

- 100 g de grains de maïs cuits
- des pop corn salés
- des oignons frits séchés (en grande surface)

## Matériel

- un siphon. Je vous conseille grandement les siphons de la marque ISI...Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous. Pour plus d'information sur l'utilisation d'un siphon cliquez [ici](#).



### ISI CB502 Siphon à crème

- un mixeur plongeant, essentiel pour obtenir une préparation bien lisse pour votre siphon ou un Thermomix ( pour plus d'information sur cet exceptionnel robot culinaire cliquez [ici](#)). Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.



BLACK+DECKER BXHBA1000E - Mixeur plongeant multifonction 3 en 1 1000W, 20 vitesses + Turbo, anti-éclaboussures, verre doseur, bol hachoir, fouet, noir et inox anti-traces de doigts

## Préparation

- Faites tremper la demi feuille de gélatine dans de l'eau froide.





## Faire tremper la gélatine

- Faites revenir les grains de maïs ( la totalité soit 150 g) dans une poêle avec un peu de beurre et du paprika. Salez. Prélevez-en 50 g que vous allez utiliser pour le siphon de maïs. Réservez le reste après avoir rectifié l'assaisonnement en sel.



Faites revenir les grains de maïs

- Faites chauffer les 250 g de crème dans une casserole et ajoutez les 50 g de maïs. Ajoutez la demi feuille de gélatine essorée. Mixez très finement et filtrez la préparation. Versez la préparation dans votre siphon. Vous pouvez réserver votre siphon au chaud au bain marie à feu doux ( 40°) en attendant de servir.



Remplissez votre siphon

## Dressage

- Déposez un peu de grains de maïs au paprika dans le fond des verrines. Pochez la crème par dessus à l'aide du siphon et saupoudrez de pop corn et oignons séchés. Servez immédiatement.



Quintessence de maïs

---

## Tartinade au jambon (recette Thermomix)

Une délicieuse mise en bouche ou une préparation gourmande à servir en tartine pour un apéro réussi. Et rien de plus simple à préparer que cette Tartinade au jambon, surtout si vous êtes équipée d'un robot de cuisine comme le Thermomix!

**Intéressé(e) par une démonstration gratuite et gourmande du fameux Thermomix? Cliquez [ici](#) pour y assister!**



Tartinade au jambon

Vous désirez concocter d'autres recettes gourmandes au Thermomix? Mon dernier livre « Mes recettes gourmandes au Thermomix » vient de paraître. J'ai voulu avec ce livre, vous proposer un recueil de mes meilleures recettes au Thermomix et en particulier des « plats all in one » sains et goûteux, réalisable en 30 à 40 mn, pour la plupart sans autre mode de cuisson que votre Thermomix et surtout sans avoir le nez dans vos casseroles! Ce livre permet de réaliser sans stress 100 recettes gourmandes dont 40 plats ou menus all in one.

Pour le commander cliquez sur la photo ci-dessous

# Ma Cuisine Basse Température Best of - Tome 6



Danielle Lions

Ma Cuisine Basse Température: Best of - Tome 6

## Ingrédients pour un pot de 450 ml

- 250 g d'un excellent jambon blanc: pour avoir une tartinade de qualité utilisez un bon jambon à l'os acheté chez votre boucher et non pré-tranché en grande surface
- 120 g de beurre pommade
- 3 g de poivre blanc
- 4 tranches fines de jambon cru
- cornichon ( quantité souhaitée): j'en ai mis 4
- des belles tranches de pain grillées. Pour une recette de pain facile fait maison cliquez [ici](#).

### Préparation

- Placez les tranches de jambon cru sur une surface anti



adhésive et placez-les au four à 180° pendant environ 15 à 20 minutes. Tournez les tranches à mi cuisson. Refroidies elles doivent être croustillantes: si ce n'est pas le cas poursuivez encore un peu la cuisson. Réservez.



Tartinade au jambon

- Coupez les cornichons en une très fine brunoise. Réservez.



Tartinade au jambon

- Mixez le jambon et le beurre. Si vous possédez un **Thermomix** placez le jambon dans le bol et mixez 30 secondes/ vit 6. Puis ajoutez le beurre pommade et renouvelez l'opération: mixez 30 secondes/ vit 6.
- Ajoutez le jambon cru séché et émietté et la brunoise de cornichon. Mélangez avec une spatule et versez la préparation dans des petits bols de présentation. Lissez

bien le dessus et mettez au frais.

- Servez avec des belles tranches de pains grillées.

Intéressé(e) par une démonstration gratuite et gourmande du fameux Thermomix? Cliquez [ici](#) pour y assister!

---

## Mille feuille Foie gras, magret fumé et pomme

Ces petits mille-feuilles au foie gras, croustillants et gourmands sont idéaux pour un apéritif de fête!

Vous pouvez préparer tous les éléments à l'avance et les dresser au dernier moment; en effet si vous les montez trop à l'avance la compote va ramollir vos feuilles de brick croustillantes. Mais rassurez-vous ils se montent très rapidement.

Et si vous recherchez de belles recettes pour vos apéritifs festifs, mon nouveau livre « **Verrines et bouchées gourmandes pour un apéritif réussi!** » vient de sortir spécialement pour vous.

Un bon repas se commence toujours par un apéritif chaleureux et gourmand...C'est pourquoi il faut toujours soigner tout particulièrement cette occasion de commencer une réjouissance culinaire.



Mille feuille Foie gras, magret fumé et pomme

**Ingrédients pour environ 20 « mille**

## feuilles »

- des feuilles de brick: pour cette recette j'ai choisi de les découper en format 4 cm sur 4 cm...
- beurre fondu
- quelques tranches de foie gras mi cuit (pour la recette maison cliquez ici) coupées à la dimension de vos découpes de feuilles de brick.

Pour la compote

- 2 pommes granny
- beurre
- une cuillerée à soupe rase de sucre
- une cuillerée à soupe de vinaigre balsamique blanc; choisissez-en un de bonne qualité comme par exemple en cliquant ici.
- du poivre Sichuan
- sel
- quelques tranches de magret fumé (environ 50 g)
- 40 g de pomme granny supplémentaires à tailler en brunoise
- un peu de jus de citron pour éviter l'oxydation des pommes crues

## Matériel

- une cuillère à pomme parisienne



3 Claveles 4800 - Cuillère parisienne double 22 et 25 mm



# Préparation

Vous préparerez tous les éléments à l'avance et les dresserez au dernier moment, juste avant de servir pour éviter que la compote ramollisse les feuilles de brick.

- On commence par la compote: pelez les pommes, ôtez-en le cœur à l'aide d'une cuillère à pomme parisienne.



Coupez les pommes en deux

- Découpez les 2 pommes en morceaux et faites-les cuire à feu doux avec une belle noix de beurre et le sucre.



Faites cuire les pommes à feu doux

- En fin de cuisson, quand les pommes sont bien tendres, déglacez au vinaigre balsamique blanc et ajoutez le poivre Sichuan. Réservez.



Déglacez au vinaigre balsamique blanc

- Ôtez le gras des tranches de magret et découpez les tranches en tout petits dés. Réservez.



Coupez les tanches de magret en tout petits dés

- Coupez quelques tranches d'une pomme granny smith (cette fois-ci vous n'avez pas besoin de peler la pomme) et découpez-les en fine brunoise: il vous en faut environ 50 g.



Coupez la pomme en petits dés

- Citronnez légèrement pour éviter toute oxydation de la pomme.



Citronnez légèrement les dés de pomme pour éviter toute oxydation de la pomme

- Réunissez la compote, la brunoise de magret et de pommes dans un bol.



Réunissez la compote, la brunoise de magret et de pommes dans un bol

- Faites fondre un peu de beurre. Découpez les feuilles de brick en petits carrés de 4 cm sur 4 cm. Puis utilisez un pinceau pour les beurrer . recouvrez les carrés de feuilles de brick avec une feuille de papier cuisson et enfournez-les à 180° pendant 3 à 4 minutes. Réservez.



Carrés de feuilles de brick  
à la sortie du four

- Coupez le foie gras mi cuit en tranches puis en petits carrés de 4 cm sur 4 cm.



Coupez le foie gras en  
tranches puis en petits  
carrés de 4 cm sur 4 cm



# Dressage

- Disposez un peu de compote au magret sur un carré de feuille de brick puis recouvrez avec une feuille de brick; disposez un carré de foie gras et recouvrez à nouveau par un carré de feuille de brick; terminez par un peu de compote sur le dessus.



Montez les mille feuilles

Et maintenant on croque...



Mille feuille Foie gras, magret fumé et pomme

---

## Foie gras en crème brûlée, abricot, pistache

Rien de plus gourmand en entrée de fêtes qu'une recette à base de foie gras! Et vous ne serez pas déçu par ce Foie gras en crème brûlée, abricot, pistache...Un délice, à la fois moelleux et croquant...



Foie gras en crème brûlée, abricot, pistache

# Ingrédients pour 6 personnes

Pour l'appareil à crème de foie gras

- 250 g de foie gras de canard cru et 12 petites tranches supplémentaires (comptez donc en tout un foie gras entier d'environ 600 g)
- 220 g de crème fraîche liquide entière
- 95 g de jaune d'œuf
- 8 g de sel et 4 g de poivre blanc
- 50 g d'abricot secs
- 50 g de pistaches ( j'ai utilisé des pistaches d'Iran sans peau)
- de la cassonade; si vous le pouvez mixez-la finement, vous obtiendrez une meilleure caramélisation
- 2 tranches de pain aux noisettes

## Matériel

- des ramequins ou des bols un peu évasés
- un emporte pièce rond de 3 cm de diamètre
- un chalumeau de cuisine ou le grill de votre four. Pour le chalumeau vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:





MasterClass Chalumeau, Chalumeau De Cuisine Rechargeable, Flamme Réglable Anti-Éblouissement, Design Métallique Antidérapant, Argent/Noir/Rouge

## Préparation

- Torréfiez les pistaches au four à 180° pendant 12 minutes. Réservez.





Torréfiez les pistaches au four

- Placez 3/4 des pistaches dans un sac plastic et concassez-les avec un rouleau à pâtisserie. Réservez 1/4 des pistaches entières pour le dressage.



Concassez les pistaches

- Coupez 250 g de foie gras cru en dés. Coupez également 12 petites tranches supplémentaires d'un centimètre d'épaisseur. Réservez-en 6 au frigo.



Coupez le foie gras en cubes

- Dans les 6 tranches restantes taillez une belle rondelle de foie gras à l'aide de votre emporte pièce . Réservez au frigo.



Taillez une belle rondelle de foie gras dans chacune des 4 tranches

- Dans un grand récipient versez les dés de foie, la crème, les jaunes d'œuf, le sel et le poivre.



Dans un grand récipient versez les dés de foie, la crème, les jaunes d'œuf, le sel et le poivre

- Mixez très finement et passez au tamis.



Mixez le tout

- Dans chaque bol déposez une tranche de foie réservée ainsi que des pistaches concassées et des dés d'abricot. Coulez la préparation liquide au foie gras sur l'ensemble. Enfournez au bain marie à 100° pendant 30 mn: assurez-vous que l'eau de votre bain marie est déjà chaude quand vous disposerez les bols dedans. Laissez refroidir. Vous pouvez préparer ce plat la veille et le terminer juste avant de servir.



Dans chaque bol déposez une tranche de foie

## **Finition et Dressage**

- Coupez le pain en tranches et faites-les revenir à la poêle pour les rôtir légèrement.



Faites revenir les tranches de pain avec un peu de beurre

- Juste avant de servir faites revenir rapidement dans une poêle bien chaude les rondelles de foie gras restantes (30 secondes de chaque côté).



Faites revenir rapidement dans une poêle bien chaude les rondelles de foie gras

- Saupoudrez de la cassonade à la surface de chaque bol.





Saupoudrez de la cassonade à la surface de chaque bol

- Caramélisez le dessus des crèmes à l'aide de votre chalumeau ou passez rapidement au grill quelques secondes.



Caramélisez le dessus des crèmes

- Terminez en ajoutant la rondelle de foie gras poêlée, des brisures de pistaches, des pistaches entières et le reste d'abricot... Disposez une tranche de pain sur le côté. C'est prêt. Et voici le résultat..



Foie gras en crème brûlée, abricot, pistache

---

## **Cromesquis de crevette, mayonnaise estragon**

Le cromesqui est en fait une petite croquette panée de la taille d'une bouchée, variante de la croquette qui peut être réalisée à partir de poisson, de foie gras, de viande ou même de légumes ou de fruits. On peut les déguster à l'apéritif ou en accompagnement d'un plat. C'est un incontournable à la table de grands chefset parfait pour un menu de fêtes!!

Cette recette se commence la veille ou quelques jours avant puisque vous devrez congeler les cromesquis avant de les frire.



Cromequis de crevette, mayonnaise estragon

## **Ingrédients pour 15 bouchées Cromesquis**

Pour les cromesquis

- 220 g de crevettes crues décortiquées
- 220 g de crème fraîche liquide entière
- 30 g de blanc d'œuf
- sel et poivre

Pour la panure

- de la farine
- un œuf entier battu
- de la chapelure ou du panko (variété de chapelure typique de la cuisine japonaise que vous trouverez dans les épicerie asiatiques)

- huile de friture

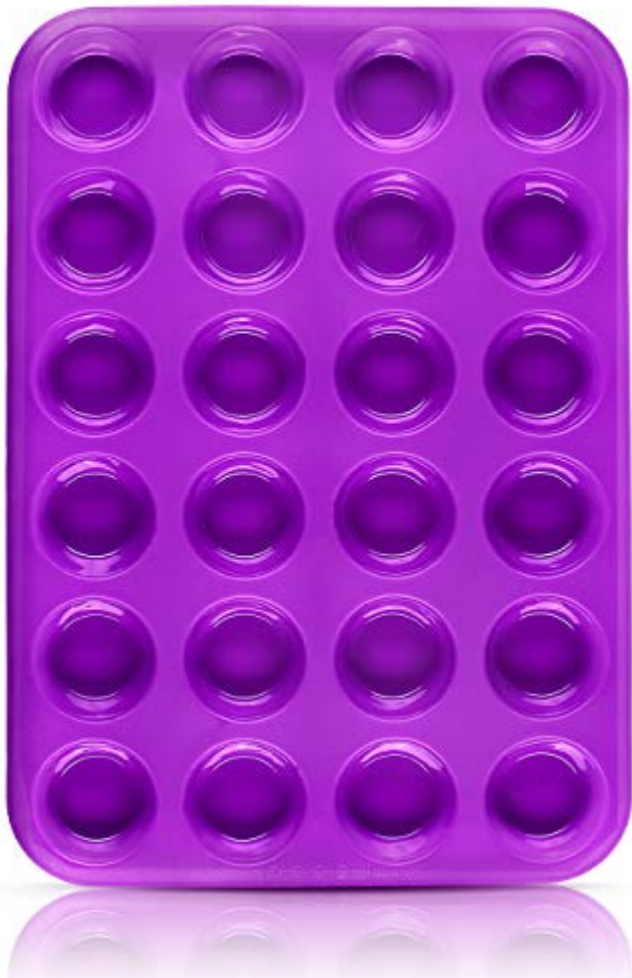
Pour la mayonnaise

- 15 cl d'huile neutre
- 5 cl d'huile d'olive
- 2 jaunes d'œuf
- 3 cl de vinaigre raisin citron au gingembre (de la marque Vom Fass) ou un vinaigre fruité: les vinaigres fruités sont plus sirupeux et moins translucides que les vinaigres habituels car ils contiennent de la pulpe. Ils sont également très parfumés. Vous en trouverez dans les épiceries fines. Je vous conseille les vinaigres de la marque Vom Fass que vous pouvez acheter en ligne en cliquant [ici](#). Ce sont des vinaigres d'excellence qui vont transformer vos plats! Pour mes amis Belges vous pouvez les trouver directement en boutique à Waterloo (Vom Fass, rue François Libert 19 A) où vous pourrez aussi trouver des huiles d'olive de grande qualité, des rhums, liqueurs et whiskys exceptionnels...Et on peut goûter avant d'acheter!
- une cuillerée à soupe de moutarde
- des feuilles d'estragon (environ 6 tiges)
- sel et poivre

## Matériel

- un moule à mini muffin en silicone. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous





Belmalia moule à muffins pour 24 mini muffins en silicone anti-adhésif, cupcakes, brownies, gâteaux, pudding Violet

- une louche araignée. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous



Passoire asiatique parfaite en acier inoxydable pour cuisine - Avec maillage en spirale, Acier inoxydable, DIA. 18CM

## Préparation

- Mixez finement les crevettes avec le blanc d'œuf: la préparation doit être bien mixée avant d'intégrer la crème. Puis ajoutez la crème bien froide et mixez encore un peu rapidement. Rectifiez assaisonnement en sel et poivre.



Mixez tous les ingrédients

- Remplissez vos moules à muffin avec le mélange et mettez au congélateur.



Placez les cromesquis au congélateur

- Le jour même on prépare la mayonnaise: ciselez les feuilles d'estragon. Gardez en quelques-unes entières pour la décoration.



Ciselez l'estragon

- Réalisez la mayonnaise. Puis ajoutez les feuilles d'estragon ciselées. Réservez au frais.



Ajoutez l'estragon à la mayonnaise

- Faites chauffer de l'huile à 180°. Préparez tous les ingrédients pour votre panure: farine, œuf battu et chapelure. Sortez les palets de cromesquis congelés et passez-les successivement dans la farine, l'œuf et la chapelure. Pour ne pas vous en mettre plein les doigts travaillez avec des gants...



Préparez tous les ingrédients pour votre panure

- Faites frire vos cromesquis dans votre bain d'huile jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Égouttez-les sur du papier absorbant et salez directement à la sortie du bain.





Faites frire vos cromesquis

- Il ne reste plus qu'à pocher un petit point de mayonnaise sur chaque cromesquis et déposer une feuille d'estragon entière...



Pochez un petit point de mayonnaise

- Et on se régale avec cette mise en bouche croquante et moelleuse!



Cromequis de crevette, mayonnaise estragon