

# Faites le plein de recettes pour vos menus de fêtes!

Les fêtes arrivent à grands pas (plus qu'un mois!) et c'est une bonne idée que de réfléchir à vos menus à l'avance. Dès la semaine prochaine, je publierai jusqu'à Noël mon menu de fête à raison d'une recette par semaine. Je vous le dévoile à l'avance pour vous en donner l'eau à la bouche!

N'oubliez pas de vous inscrire sur le site pour recevoir les recettes au fur et à mesure de leur publication et ne rien manquer. Et en avant première, voici déjà quelques photos des recettes à venir pour les gourmands impatients:

- **En apéritif: Choux apéro au tartare de saumon et guacamole. Pour la recette cliquez [ici](#).**



Choux apéro, tartare de saumon et guacamole

- **En entrée, un magnifique foie gras: Mon foie gras façon « Opéra ». Pour la recette cliquez [ici](#).**



Foie gras façon « Opéra »

- **En plat de résistance: Rôti de biche aux noix, basse température, purée d'oignon et sauce diable. Pour la recette cliquez [ici](#).**



Rôti de biche aux noix basse température, purée d'oignon et sauce diable

- **Le fromage: Crème de gorgonzola, granité au champagne. Pour la recette clique [ici](#).**



Crème de gorgonzola, granité  
au champagne

**·Et la bûche, en rappel de  
l'entrée: La bûche façon Opéra. Pour  
la recette cliquez [ici](#).**



Opéra revisité façon bûche

Et pour encore plus d'idées voici d'autres recettes de fêtes que vous trouverez déjà sur le site:

**Toutes les recettes de foie gras (entrées et plats): cliquez [ici](#)**

Voici d'autres suggestions que vous pourrez trouver sur le blog! Je vous ai fait une sélection gourmande de plats festifs. Pour accéder aux recettes suivantes cliquez sur le nom de la recette:

**Entrées**

- Jaune d'oeuf crémeux au foie gras, pommes de terre basse température
- Carpaccio saumon et cabillaud, perle de yuzu et sorbet fenouil
- Tartelette de boudin blanc, compote de pomme aux épices, sauce champagne de Philippe Etchebest
- Saint-Jacques poêlées, mousse aérienne au céleri, sel fumé
- Oeuf parfait basse température, crème de parmesan et cèpes
- La terrine de foie gras maison aux marrons et cognac
- Foie gras laqué à la betterave, sauce au raifort
- Mon foie gras basse température à la vanille

## **Plats**

- St Jacques, pomme granny-smith, anis vert et céleri d'après une recette de Anne-Sophie Pic
- Gambas en nage de coco au curry fumé
- Lotte au gingembre, shitakés et sauce teriyaki ananas, chips de riz (recette basse température)
- Pain de sole brioché croustillant et ses petits légumes au beurre blanc de Yannick Alleno
- Cochon de 8 heures basse température, purée fine aux carottes, thym et orange
- Suprême de pintade basse température au poivre Sichuan et sel fumé, fondue de poireaux
- Quenelles de volaille au foie gras, poêlée de fruits d'hiver
- Suprêmes de volaille en écailles de poire, purée de céleri et poudre de chocolat
- Pintade rôtie aux truffes, sauce chocolatée

## **Fromage**

- Mousse aérienne de brie aux noisettes

## **Desserts**

- Ma bûche de Noël: l'Etoile scintillante
- La Feuille d'Automne
- Île flottante, caramel beurre salé
- Douceur d'ananas au chocolat blanc, crème glacée coco
- L'Alaska Bomb

Je vous souhaite de très bonnes fêtes!



Ma bûche de Noël: l'Etoile scintillante