

Menus de fêtes et autres gourmandises pour vos réveillons 2018

Les fêtes arrivent à grands pas et c'est une bonne idée que de commencer à réfléchir à vos menus de fêtes. Dès la semaine prochaine, je publierai jusqu'à Noël mon menu de fêtes à raison d'une recette par semaine. Je vous dévoile le menu en avant première pour vous en donner l'eau à la bouche! La première recette publiée sera la bûche pour que vous puissiez la tester à l'avance (le 22 novembre 2018).

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. Voici déjà quelques photos des recettes à venir pour les gourmands impatients:

En apéritif: Huîtres mi-cuites, crème d'estragon et perle de la mer. Cette recette sera publiée le 29 novembre 2018



Huîtres mi cuites, crème d'estragon et perles de la mer

En entrée: Mon foie gras de Gala. Cette recette sera publiée le 6 décembre 2018



Mon foie gras de Gala

En plat: Caille basse température, butternut, morille, sauce au vin et aux figues. Cette recette sera publiée le 13 décembre 2018



Caille basse température, butternut, morille, sauce au vin et aux figues

Fromage: Nems de chèvre et poire aux noix. Cette recette sera publiée le 20 décembre 2018



Nems de chèvre et poire aux
noix

Dessert: Bûche Mangananas. Elle sera publiée ce jeudi 22 novembre 2018.



Bûche Mangananas

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](#)

Enfin 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:

En amuse bouche

- Choux apéro au tartare de saumon et guacamole
- Croquants gourmands de saumon
- Crackers croustillants aux algues et sésame
- Fraîcheur de betterave basse température aux framboises, mousse de chèvre

Entrées de menus de fêtes

- Carpaccio de Saint Jacques, caviar citron et son tartare marin
- Queues de langoustes basse température, tartare d'avocat, courgette et coriandre
- Mon foie gras façon « Opéra »
- 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
- Noix de Saint Jacques en persillade et chorizo
- 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
- Foie gras pochée au vin rouge et épices fruitées
- Saumon Gravlax à ma façon et sa salade croquante fruitée

Plats de menus de fêtes

- Magret de canard farci au foie gras, sauce aux raisins de Philippe Etchebest
- Rôti de biche aux noix, basse température, purée d'oignon et sauce diable
- St Jacques, pomme granny-smith, anis vert et céleri d'après une recette de Anne-Sophie Pic
- Saint Jacques en habit rose, petits légumes d'hiver
- 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 brioiché 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
- Crème brûlée au bleu d'Auvergne et amandes grillées
- Crème de gorgonzola, granité au champagne

Desserts de menus de fêtes

- Bûche Forêt Noire
- Bûche façon Opéra
- Ma bûche de Noël: l'Etoile scintillante
- La Feuille d'Automne
- L'Alaska Bomb

Je vous souhaite de très bonnes fêtes!