

Mes menus de fêtes et autres suggestions gourmandes pour vos réveillons 2017

Les fêtes arrivent à grands pas et c'est une bonne idée que de réfléchir à vos menus de fêtes à l'avance. Dès la semaine prochaine, je publierai jusqu'à Noël mon menu de fêtes 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: Croquant gourmands de saumon. Pour la recette [cliquez ici](#).



Croquants gourmands de saumon

En entrée: Noix de Saint Jacques en persillade et chorizo (petite revisite pour les fêtes...) . Pour la recette cliquez [ici](#).



Noix de Saint Jacques en persillade et chorizo

En plat: Magrets de canard farcis au foie gras basse température façon Philippe Etchebest, sauce aux raisins. Pour la recette cliquez [ici](#).



Magret de canard farci au foie gras, sauce au raisin façon Philippe Etchebest

Fromage: Crème brûlée au bleu et amande. Pour la recette cliquez [ici](#).



Crème brûlée au bleu d'Auvergne et amandes grillées

Dessert: Bûche Forêt Noire. Pour la recette cliquez [ici](#).



Bûche Forêt Noire

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:

Entrées de menus de fêtes

- Queues de langoustes basse température, tartare d'avocat, courgette et coriandre
- Mon foie gras façon « Opéra »
- Choux apéro au tartare de saumon et guacamole.
- 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
- Foie gras pochée au vin rouge et épices fruitées

Plats de menus de fêtes

- 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
- 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 de menus de fêtes

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

Je vous souhaite de très bonnes fêtes!