

Préparez vos menus de fêtes! Petites suggestions...

Les fêtes arrivent à grands pas 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 fêtes à raison d'une recette par semaine. Je vous le dévoile à l'avance pour vous en donner l'eau à la bouche!



- Terrine de foie gras maison aux marrons et cognac
- Oeuf basse température aux cèpes et crème de parmesan
- Ravioles de gambas sauce curry coco émincée de mangue et pomme (une recette de Philippe Etchebest, meilleur ouvrier de France)
- Pintade aux champignons et pommes de terre rôties au four
- Mousse aérienne de brie aux noisettes
- Ma bûche de Noël: l'Etoile scintillante
- Et un petit bonus pour l'apéritif: le Vin des Dieux...en ligne samedi 26 décembre

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**

Pour les 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

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

Desserts

- La Feuille d'Automne
- Île flottante, caramel beurre salé
- Mille feuille soufflé à l'avocat et chocolat
- Douceur d'ananas au chocolat blanc, crème glacée coco

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: la semaine prochaine on commence avec la terrine de foie gras maison aux marrons et cognac!



Terrine de foie gras maison
aux marrons et cognac



Oeuf parfait basse
température, crème de
parmesan et cèpes



Mousse aérienne de brie aux
noisettes



Ma bûche de Noël: l'Etoile scintillante