

Homard en couronne de lentilles, vinaigrette à la mangue

Le Homard en couronne de lentilles, vinaigrette à la mangue... Voilà un beau plat de menu de fêtes qui va ravir vos petits palais gourmands! Vous pouvez le servir froid ou légèrement tiède (cela développe les arômes...). Vous pouvez donc le préparer à l'avance et réaliser le dressage au dernier moment: un grand avantage quand on veut passer plus de temps avec ses invités qu'en cuisine!

Et pour encore plus d' idées de menus de fêtes cliquez [ICI](#).



Homard en couronne de lentilles, vinaigrette à la mangue

Matériel: le siphon n'est pas obligatoire mais il va rendre votre mayonnaise ultra légère...

- un siphon: j'utilise ceux de la marque ISI. Vous pouvez vous en procurer en cliquant sur la photo ci-dessous



iSi Gourmet Whip crème fouettée 1L

- deux petits cercles de diamètres différents pour le dressage



12pcs Emporte piece rond, 12 Tailles Emporte Piece Patisserie Rond Cercle Patisserie Biscuit Cookie Cutter pour Pâtes à Sucre, Gâteaux, Peau de Boulette

Ingrédients pour le Homard en couronne de lentilles, vinaigrette à la mangue (4 personnes)

- 4 homards. Vous pouvez demander au poissonnier de vous tuer les homards si vous n'aimez pas le faire. Demandez-lui de séparer la tête et les pinces du homard mais de garder le coffre entier.
- 1 sachet de bouillon de crustacés de la marque Ariaké. Vous pouvez en commander en cliquant [ici](#)

Pour les lentilles

- 200 g de lentilles vertes crues
- un oignon rouge
- 12 minis tomates
- un bouquet d'aneth

Pour la sauce

- 25 cl d'huile d'olive
- une cuillerée à soupe d'épice Chimichurri de la marque Terre Exotique ([cliquez ici](#))
- deux cuillerées de vinaigre de mangue de la marque Maille
- sel, poivre

Pour la mayonnaise

- Faites une mayonnaise maison (20 cl d'huile de pépin de raisin, 2 jaunes d'œuf, une belle cuillerée à soupe de moutarde, une cuillerée à soupe de vinaigre de mangue, sel et poivre). N'oubliez pas de rectifiez l'assaisonnement en goûtant votre mayonnaise.
- un blanc d'œuf supplémentaire **seulement** si vous utilisez un siphon.

Préparation

Les lentilles

- La cuisson des lentilles ne nécessite pas de trempage préalable. Rincez-les rapidement à l'eau froide et placez-les dans une casserole avec 3 fois leur volume d'**eau froide non salée**. Portez à ébullition et laissez cuire à couvert 25 à 30 minutes.



Portez à ébullition et laissez cuire les lentilles à couvert 25 à 30 minutes

- Épluchez l'oignon rouge, coupez-le en deux et réalisez une fine brunoise.



Épluchez l'oignon rouge, coupez-le en deux et réalisez une fine brunoise

- Prélevez et ciselez les feuilles d'aneth.



Ciselez l'aneth

- Coupez les minis tomates en tout petits dés.



Coupez les minis tomates en tout petits dés.

- Ajoutez l'aneth, les mini tomates, l'oignon rouge aux lentilles égouttées.



Ajoutez l'aneth, les mini tomates, l'oignon rouge aux lentilles égouttées

La sauce

- Mélangez tous les éléments de la sauce et versez-en **les 4/5** sur les lentilles. Mélangez bien et goûtez pour rectifiez l'assaisonnement selon votre gout. **Gardez le 1/4** restant pour assaisonner les homards.



Mélangez tous les éléments
de la sauce

La cuisson des homards

- Pochez le corps des homards pendant 10 mn dans une eau parfumée au bouillon de crustacés à 52° puis faites de même avec les pinces dans une eau à 55° pendant 15 mn.



Pochez le corps des homards
puis leurs pinces dans une
eau parfumée au bouillon de
crustacés

- Décortiquez les queues et les pinces.



Décortiquez les queues et les pinces



Décortiquez les queues des homards

- Gardez tous les petits morceaux de chairs que vous allez extraire des pattes. Ajoutez-les aux lentilles.



Gardez tous les petits morceaux de chairs que vous allez extraire des pattes.

- Coupez les queues des homards en tranches. Si vous avez des œufs sur vos homards surtout ne les jetez pas mais ajoutez-les à la sauce!



Coupez les queues des homards en tranches

- Badigeonnez les queues et les pinces des homards avec le 1/4 restant de sauce. Filmez en mettre au frais.



Badigeonnez les queues et les pinces des homards avec le 1/4 restant de sauce

La mayonnaise

- Faites votre mayonnaise. Puis seulement si vous utilisez un siphon rajoutez un blanc d'œuf à la mayonnaise. Mélangez bien au fouet puis mettez le tout dans votre siphon. Ajoutez deux cartouches (pour un siphon de 0.5 litre ou un litre) et secouez bien. Réservez au frais.



Versez l'ensemble
dans un siphon

Dressage

- Disposez les deux cercles dans l'assiettes de présentation.



Disposez les deux cercles
dans l'assiettes de
présentation

- Remplissez avec la salade de lentilles et tassez un peu.



Remplissez avec la salade de lentilles et tassez un peu

- Ôtez les cercles délicatement et disposez la queue de homard en tranches sur le dessus du cercle de lentilles.



Ôtez les cercles délicatement et disposez la queue de homard

- Pochez la mayonnaise au centre avec le siphon. Puis disposez les pinces de homard au centre.



Pochez la mayonnaise avec le siphon



Puis disposez les pinces de homard au centre

Maintenant on se régale...



Homard en couronne de lentilles, vinaigrette à la mangue



Homard en couronne de lentilles, vinaigrette à la mangue

Pour une présentation plus simple avec un seul cercle..



Avec un seul cercle



Avec un seul cercle



Avec un seul cercle

Bûche glacée miel gingembre, noisettes et amandes caramélisées

La Bûche...Le point phare de votre dîner de fêtes. Cette année je vous en propose une qui non seulement se prépare à l'avance mais en plus elle est facile à faire et surtout c'est un vrai délice. Vous pouvez la servir tel quelle ou bien l'agrémenter d'une sauce chocolat ou caramel. A vous de choisir!

Je vous en donne la recette à l'avance pour que vous ayez le temps de la tester.



Bûche glacée miel gingembre, noisettes et amandes caramélisées

Matériel

- Un moule à bûche qui est indispensable pour le montage. La marque De Buyer vous en propose un qui est vraiment très bien. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:



DE BUYER -3206.30 -gouttiere a buches ronde inox 30x8cm

- Un thermomètre de cuisson



Thermomètre électronique de 2ème génération - Thermomètre de cuisine professionnel, en acier inoxydable, de haute précision, avec affichage numérique à cristaux liquides, pour aliments liquides, Barbecue, Vin, Lait, Eau pour baignoire

- Des longues spatules coudées pour déplacer votre bûche sans encombre. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:



GA Homefavor 3 Pièces Spatule Coudée Allongée Professionnelle en Acier Inoxydable Palette Pelle Très Utile de Faire d'excellents Gâteaux et Pâtisserie

Ingrédients pour une bûche de 8 personnes (taille du moule: 30/8/6,5 cm)

Pour les fruits secs caramélisés :

- 80 g de sucre
- 40 g d'eau
- 85 g d'amandes torréfiées (sans la peau)
- 85 g de noisettes du Piémont (sans la peau)

Pour la meringue :

- 250 g de miel
- 6 blancs d'œuf
- 600 ml de crème fraîche liquide entière
- 15 g de gingembre confit au sucre

Et enfin:

- 85 g de pistaches entières décortiquées non salées et non caramélisées
- de la brésilienne (noisettes broyées, torréfiées et caramélisées)

Préparation

- Faites chauffer l'eau et le sucre à 117° et versez les noisettes et les amandes.



Faites chauffer l'eau et le sucre à 117° et versez les noisettes

- Mélangez alors continuellement. Le mélange va devenir très sableux.



Le mélange sucre et noisettes va devenir très sableux

- Puis progressivement les fruits secs vont dorer puis se couvrir de caramel. Ce n'est pas très difficile : il faut juste un peu de patience mais surtout mélangez en permanence.



Les noisettes vont dorer et se couvrir de caramel

- Débarrassez les fruits secs sur un revêtement anti-adhésif. Laissez refroidir et mettre-les dans un récipient hermétique en attendant le dressage.



Débarrassez les noisettes sur un revêtement

- Quand les fruits secs caramélisés sont refroidis, mettez-les dans un sachet et fermez-le bien. Puis à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, tapez légèrement pour concasser le tout. Attention il faut garder des morceaux et ne pas faire trop de poudre!



Tapez légèrement concasser le tout

- Pour la meringue : mixez le gingembre confit puis versez-le avec le miel dans une casserole; faites chauffer le mélange pour qu'il atteigne 120°C.



Faites chauffer le miel avec le gingembre confit mixé

- Pendant que le miel chauffe, montez les blancs en neige. Quand le miel est à bonne température, versez-le en un fin filet sur les blancs que vous finissez de monter et fouettez jusqu'à ce que le mélange soit redescendu à température ambiante.



Versez le miel en filet sur les blancs d'œufs montés

- Montez la crème fraîche liquide: elle doit être prise mais ne doit pas être trop ferme. Réservez au frais.



Montez la crème fraîche
liquide

- Dés que les blancs sont redescendus en température ajoutez-les à la crème à l'aide d'une maryse.



Ajoutez les blancs à la
crème

- Puis versez les pistaches et les fruits secs caramélisés. Mélangez bien avec la maryse.



Versez les pistaches, les

fruits secs caramélisés

- Moulez la préparation dans votre moule à bûche tapissé d'une feuille de rhodoïde ou de papier cuisson. Placez au congélateur pendant 8 heures.



Moulez la préparation dans votre moule à bûche

- Sortez-la du congélateur 30 minutes avant de la déguster. Ôtez la feuille de papier cuisson (ou le rhodoïde suivant ce que vous avez employé). Placez la bûche dans un grand plat dans lequel vous aurez versé votre brésilienne. Puis ramenez la brésilienne sur les côtes de manière à la faire adhérer à la bûche.



Amenez la brésilienne sur les côtes de manière à la faire adhérer à la bûche

- Aidez-vous d'une grande spatule coudée ou plate pour déplacer ensuite votre bûche sur votre plat de présentation. Place-la au frigo en attendant de servir. Vous pouvez également présenter ce dessert en portions individuelles en utilisant des moules anti adhésifs de la forme de votre choix...



Bûche glacée miel gingembre, noisettes et amandes caramélisées



Bûche glacée miel gingembre, noisettes et amandes caramélisées

Petit plus

- Vous pouvez mouler également votre préparation dans des moules individuels pour une présentation à l'assiette...



Bûche glacée miel gingembre, noisettes et amandes caramélisées



Bûche glacée miel gingembre, noisettes et amandes caramélisées

Œuf d'automne (recette basse température)

Une jolie recette très originale de saison à servir à l'apéritif ou en amuse bouche. La cuisson des œufs se réalise au bain-marie à une température de 63° constante. Il faut donc utiliser un thermoplongeur.

Et pour encore plus d' idées de menus de fêtes cliquez [ICI](#).



Œuf d'automne (recette basse température)



Beaucoup d'entre vous, aviez émis le souhait d'être informés de la parution de mes meilleurs recettes basse température. Retrouvez-les ainsi que des recettes inédites dans les livres de ma collection « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 1 », « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 2 », « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 3 », « Ma cuisine basse température, Best Of -Tome 4 », « Ma cuisine Basse Température, Best of – Tome 5 » et enfin le tout dernier « Ma cuisine Basse Température, Best of – Tome 6 »

Les livres sont disponibles dès maintenant en version brochée ou en version Kindle.

Voici les liens où vous pourrez les acquérir:

- Pour le Tome 1, cliquez [ici](#)
- Pour le Tome 2, cliquez [ici](#)
- Pour le Tome 3, cliquez [ici](#)
- Pour le Tome 4 cliquez [ici](#)
- Pour le Tome 5 cliquez [ici](#)
- Pour le tome 6 cliquez [ici](#)

Vous y retrouverez mes recettes phares en pas à pas imagées comme dans le blog.

Pour plus de renseignements sur la cuisine sous vide basse température cliquez [ici](#).

Matériel

- une machine à mise sous vide. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci dessous.



FoodSaver Machine Sous Vide, avec compartiment de rangement pour rouleau et cutter et 3 vitesses d'aspiration, inclut sacs de mise sous vide assortis, Argent avec des touches noires [V2860-I]

- un thermoplongeur. Je vous conseille celui de la marque Anova mais vous pouvez en trouver un grand choix en cliquant sur la photo ci-dessous:



Aicok Cuisineur Sous Vide 1500W Calculateur d'Immersion de Cuisinière Avec Minuterie Numérique et Thermostat Réglable pour Circulation de Température et Cuisson Précise, Sans BPA, Inox, Noir

- un siphon. Je vous conseille la marque ISI



iSi Profi Crème 0,5 l

- un toque œuf



ICO Coupe Oeuf en Acier Inoxydable et Coupe Oeuf à la Coque,
Toque Oeuf

Ingrédients pour 6 personnes

- 6 œufs à température ambiante
- 4 fines tranches de lard fumé
- 100 g de cèpes frais
- beurre
- une gousse d'ail
- persil frais
- 250 ml de crème fraîche
- une cuillerée à soupe de vinaigre de Xéres

Préparation

- Faites revenir les tranches de lard dans une poêle. Déglacez avec le vinaigre de Xérès.



Faites revenir les tranches de lard

- Portez la crème à ébullition, arrêtez le feu et ajoutez le lard et le jus déglacé. Filmez et laissez retomber en température. Mixez finement.



Filmez et laissez retomber en température.

- Filtrez et versez la crème dans un siphon. Ajoutez 2 cartouches (pour des siphons de 0.5 et 1 litre ou 1 cartouche pour des siphon de 250 ml, quelque soit la quantité de crème que vous avez versée dedans) . Placez au frais. Pour plus d'informations sur la bonne

utilisation du siphon cliquez [ici](#).



Versez la préparation dans votre siphon

- Ciselez un peu de persil frais.



Ciselez des feuilles de persil

- Nettoyez les champignons avec une petite brosse. Coupez-les en tranches et faites revenir à la poêle pendant quelques minutes avec du beurre. Râpez la gousse d'ail par dessus, ajoutez le persil continuez la cuisson deux minutes. Salez et poivrez en fin de cuisson. Réservez quelques tranches pour la présentation et coupez le reste en fine brunoise.



Cèpes

- Toquez les œufs; posez votre œuf dans la main, la pointe vers le haut . Appliquez le toque œuf sur la pointe, soulevez le poids et laissez le retomber d'un coup sec. Au besoin renouvelez l'opération. Puis à l'aide de la pointe d'un petit couteau, ôtez le chapeau qui s'enlève facilement. Videz vos œufs en séparant les bancs des jaunes. Pour plus de compréhension voir la vidéo en fin d'article.



Videz vos œufs et séparez les bancs des jaunes

- Nettoyez les coquilles à l'eau puis disposez dans chacune un jaune d'œuf. Posez les coquilles dans votre bain marie chauffé à 63° à l'aide de votre thermoplongeur: elles doivent flotter. Cuisez-les pendant 6 minutes à 63 °.



Cuisez les jaunes dans leur coquille pendant 10 minutes à 62 °

- Réchauffez rapidement les champignons Remplissez les œufs de morceaux de champignon coupés en fine brunoise au 2/ 3. Ajoutez la chantilly et décorez avec de belles tranches de champignons. Posez les œufs au fur et à mesure sur un lit de gros sel pour les présenter à table.



Œuf d'automne (recette basse température)

Menu de fêtes 2021

Les fêtes de fin d'années se profilent à l'horizon...Et c'est une bonne idée que de réfléchir à vos menus de fêtes à l'avance. D'ici quelques jours, je publierai jusqu'au 19 décembre mon menu festif à raison d'une recette par semaine. Je vous le dévoile à l'avance pour vous en donner l'eau à la bouche!

Et en fin de cet article retrouvez encore plus d'idées parmi la sélection des recettes festives que vous trouverez déjà sur le site.

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.

En amuse bouche: Oeuf d'automne (recette publiée le 23 novembre 2021)



Oeuf d'automne (recette basse

température)

En entrée: Mousse de truite saumonée, poireaux en salade (recette publiée le 13 décembre)



Mousse de truite saumonée,
poireaux en salade

En plat: Homard en couronne de lentilles, vinaigrette à la mangue (recette publiée le 18 décembre)



Homard en couronne de
lentilles, vinaigrette à la
mangue

En dessert: Buche glacée miel et gingembre, noisettes et amandes caramélisées (recette publiée le 6 décembre)



Bûche glacée miel gingembre,
noisettes et amandes
caramélisées

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
- Bonbons de foie gras aux noisettes et cœur balsamique
- Magret de canard séché fait maison
- Huîtres mi-cuites, crème d'estragon et perles de la mer
- Oeuf surprise et cacahuètes
- Croquants gourmands de saumon
- Crackers croustillants aux algues et sésame
- Fraîcheur de betterave basse température aux framboises, mousse de chèvre
- Cromesquis de crevette, mayonnaise estragon
- Mille feuille foie gras, magret fumé et pomme

Entrées de menus de fêtes

- Carpaccio de Saint Jacques, caviar citron et son tartare marin
- Croquants gourmands au saumon
- 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 poché au vin rouge et épices fruitées
- Foie gras en crème brûlée, abricot, pistache
- Saumon Gravlax à ma façon et sa salade croquante fruitée
- Velouté de châtaigne et sa nage de canard confit

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 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
- Chapon farci aux champignons, mousseline de chou fleur
- Pintade rôtie aux truffes, sauce chocolatée
- Poularde de Bresse à la crème et morilles, basse température au four, façon Georges Blanc

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

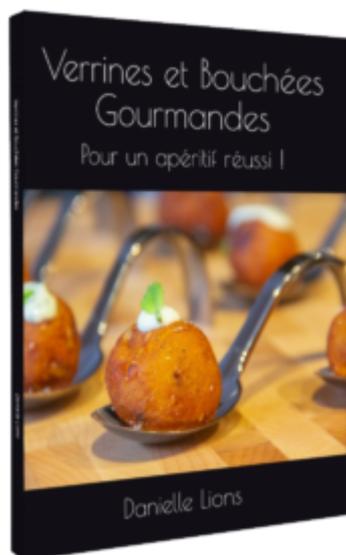
- Bûche Forêt Noire
- Bûche façon Opéra
- Ma bûche de Noël: l'Etoile scintillante
- La Feuille d'Automne
- L'Alaska Bomb
- La bûche Moka
- Le Baba de Noël (recette Thermomix)

Je vous souhaite de très bonnes fêtes!

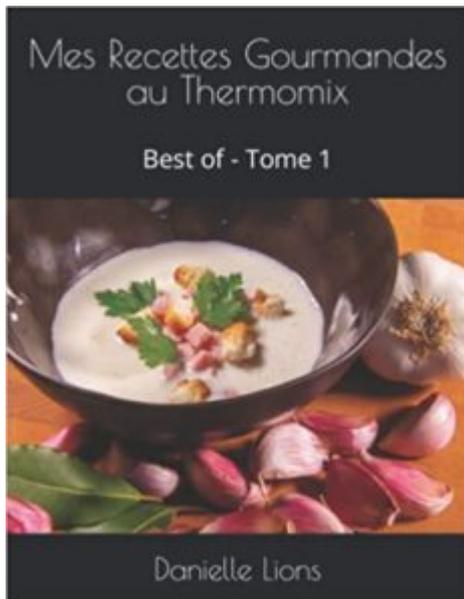
Et si vous recherchez de belles recettes pour vos apéritifs

festifs, mon livre « **Verrines et bouchées gourmandes pour un apéritif réussi!** » vous propose un choix gourmand de mises en bouche.

Un bon repas commence par un apéritif chaleureux et gourmand...C'est pourquoi il faut toujours soigner tout particulièrement cette occasion de commencer une réjouissance culinaire. Vous pouvez le commander en cliquant **ici**.



Si ce n'est pas déjà fait, 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 festives à venir pour les impatients:



Mille feuille Foie gras, magret fumé et pomme

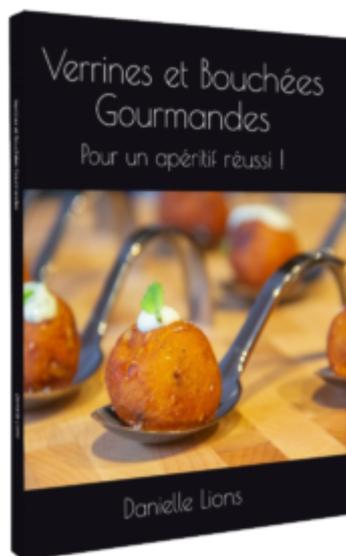
Ces petits mille-feuilles au foie gras, croustillants et gourmands sont idéaux pour un apéritif de fête!

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

Menus de fêtes et autres gourmandises pour votre réveillon 2019

Les fêtes de fin d'années se profilent à l'horizon...Et c'est une bonne idée que de réfléchir à vos menus de fêtes à l'avance. D'ici quelques jours, 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!

Et en fin de cet article retrouvez encore plus d'idées parmi la sélection des recettes festives que vous trouverez déjà sur le site.

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. Je commencerai par publier la recette de la bûche pour que les gourmands puissent déjà la tester...Et en avant première, voici déjà quelques photos des recettes festives à venir pour les impatients:

En dessert: la Bûche Moka

Pour la recette cliquez [ici](#)



Bûche Moka

En apéritif: Cromesquis de crevette, mayonnaise estragon

Pour la recette cliquez [ici](#)



Cromesquis de crevette,
mayonnaise estragon

En entrée: Foie gras en crème brûlée, abricot, pistache

Pour la recette cliquez [ici](#)



Foie gras en crème brûlée,
abricot, pistache

En plat: Chapon farci aux champignons, mousseline de chou fleur

Pour la recette cliquez [ici](#)



Chapon farci aux
champignons, mousseline de
chou fleur

Fromage: Espuma au Maroilles



Espuma au Maroilles et ses
petites pommes de terre

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
- Bonbons de foie gras aux noisettes et cœur balsamique
- Magret de canard séché fait maison
- Huîtres mi-cuites, crème d'estragon et perles de la mer
- Oeuf surprise et cacahuètes
- 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

- Croquants gourmands au saumon
- 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 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
- 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!

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!