

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

Mousse de truite saumonée, poireaux en salade

Une très belle entrée, tout en finesse et légèreté: le mariage des poireaux et de la truite se trouve sublimé par l'estragon...

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

Ingrédients pour 4 personnes

- 600 g de truite saumonée
- 100 g de crème fraîche liquide entière (50 g pour mixer avec la truite et 50 à monter en crème battue)
- 1 blanc d'œuf
- une quarantaine de feuilles d'estragon
- poivre blanc

Pour la garniture

- trois poireaux
- sel et poivre
- petites pousses de betteraves ou d'oseille

Pour la vinaigrette

- 15 cl huile d'olive (2/3 huile pour 1/3 de vinaigre)
- une vingtaine de feuilles d'estragon
- 5 cl de vinaigre de citron ou de riz
- sel et poivre (j'utilise du poivre de Timut)

Préparation

- Ciselez l'estragon (environ une quarantaine de feuilles). Réservez.
- Coupez la truite en petits cubes.
- Mixez finement le poisson bien froid avec le blanc

d'œuf, un peu de poivre et de sel: votre farce doit être bien lisse. Ajoutez 50 g de crème bien froide et mixez encore juste quelques secondes.

- Si vous avez un tamis passez la préparation au travers de celui-ci: cela permet d'obtenir une farce sans petits nerfs. La farce en sera que bien meilleure.
- Montez la crème dans laquelle vous aurez ajouté le jus d'un demi citron vert et son zeste.
- Puis ajoutez la crème battue à la truite; mélangez bien avec une maryse. Ajoutez l'estragon ciselé. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement si besoin. Réservez au frais.
- Détaillez les poireaux en grandes lamelles . Cuire 15 minutes à la vapeur. Réservez au frais.
- Chauffez le bouillon de légume. Réalisez au fur et à mesure des quenelles à l'aide de cuillères à soupe avec la farce de truite. Pochez-les 2 minutes dans le bouillon.
- Réservez au fur et à mesure sur un plat.
- Réalisez la vinaigrette en mixant finement tous les ingrédients.

Dressage

- Disposez les poireaux dans l'assiette; assaisonnez avec la vinaigrette et disposez les quenelles de truite par dessus. Décorez avec quelques pousses de salade (betteraves ou autre) et des feuilles d'estragon. Pour rendre le plat plus coloré et encore plus festif vous pouvez y ajouter des œufs de truite.
-

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.



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

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.

- Découpez les 2 pommes en morceaux et faites-les cuire à feu doux avec une belle noix de beurre et le sucre.
- En fin de cuisson, quand les pommes sont bien tendres, déglacez au vinaigre balsamique blanc et ajoutez le poivre Sichuan. Réservez.
- Ôtez le gras des tranches de magret et découpez les tranches en tout petits dés. Réservez.
- 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.
- Citronnez légèrement pour éviter toute oxydation de la pomme.
- 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.
- Coupez le foie gras mi cuit 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.

Et maintenant on croque...

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](#)

En apéritif: Cromesquis de crevette, mayonnaise estragon

Pour la recette cliquez [ici](#)

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

Pour la recette cliquez [ici](#)

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

Pour la recette cliquez [ici](#)

Fromage: Espuma au Maroilles

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!

Caille basse température,

butternut, morille, sauce au vin et aux figues

La volaille a une place de choix dans nos menus de fêtes. Cette année je vous propose de cuisiner de la caille, petit volatile à la chair très subtile avec ces « Caille basse température, butternut, morille, sauce au vin et aux figues ». J'ai bien sûr choisi la basse température pour les mitonner car la caille ne supporte pas les agressions d'une cuisson trop vive. Pour plus d'informations sur la cuisson sous vide basse température cliquez [ici](#). Mais si vous ne possédez pas de matériel basse température pas de souci vous trouverez dans cette recette une autre façon de les cuisiner (vapeur puis passées à la poêle rapidement).

Commandez les cailles chez votre volailler et demandez-lui de vous les désosser en crapaudine: il ôtera tous les os, sauf ceux des ailes et des cuisses, en gardant la caille entière que l'on va alors pouvoir farcir.

Côté organisation vous pouvez préparer les cailles et les mettre sous vide la veille et les cuire le jour même.

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



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 » et enfin « Ma cuisine basse température-Tome 4 ». 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](#)

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

Ce plat fait partie de mon menu de fêtes 2018 dont voici le déroulé:

- **En apéritif:** Huîtres mi-cuites, crème d'estragon et perles de la mer. Pour la recette cliquez [ici](#).
- **En entrée:** Mon foie gras de Gala. Pour la recette cliquez [ici](#).
- **En plat de résistance:** Caille basse température, butternut, morille, sauce au vin et aux figes.
- **Le fromage:** Nems de chèvre et poire aux noix. Cette recette sera publiée le **20 décembre 2018**
- **Et la bûche,** la bûche Mangananas. Pour la recette cliquez [ici](#).

Ingrédients pour 4 Cailles basse température, butternut, morille, sauce au vin et aux figes

- 4 cailles

Pour la farce:

- un demi oignon
- une échalote
- 300 g de champignons de Paris
- sel et poivre

Pour la purée de butternut

- un petit butternut (1 kg)
- 25 cl de fond de volaille
- une cuillerée à soupe de crème fraîche épaisse
- beurre
- sel et poivre

Pour la garniture

- 8 figues
- beurre
- 150 g de vin rouge (Médoc par exemple)
- une pointe de cannelle
- poivre long. Le poivre long est un poivre fruité qui ne se moût pas au moulin à poivre car ses grains sont trop allongés et assez durs. Mixez-le pour le réduire en poudre et gardez-le dans un petit pot hermétique.
- 200 g de morilles
- 16 choux de Bruxelles

Pour la sauce

- jus de cuisson des figues
- 15 cl de fond de volaille
- une cuillerée à soupe rase de miel
- sel, poivre

Matériel

- une machine à mise sous vide. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci dessous.
- Ou pour ceux d'entre vous qui sont intéressés par l'achat d'une sous videuse à cloche de bien meilleure qualité (et qui vous permettra aussi de mettre des liquides sous vide) je vous conseille l'achat de la Home de Multivac. Vous la trouverez en cliquant ici et profitez d'une réduction de **50 euros** sur votre achat en

utilisant le code promo **“Gourmantissimes50”**

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

Préparation

Pour les cailles

- Épluchez et détaillez un demi oignon et une échalote en fine brunoise. Faites revenir oignon et échalote dans une poêle avec un peu de beurre.
- Nettoyez les champignons de Paris et hachez -les finement.
- Ajoutez-les dans la poêle avec l'oignon et échalote. Faites revenir à feu doux. Salez et poivrez en fin de cuisson: si vous salez en début les champignons vont rendre beaucoup d'eau...
- Ouvrez les cailles sur votre plan de travail.
- Farcissez chaque caille avec une cuillerée de farce aux champignons.
- Rabattez les cuisses et les ailes sur la farce de manière à fermer la caille.
- Posez la caille sur un carré de film alimentaire. Salez et poivrez.
- Roulez la caille dans le film de manière à former un petit boudin bien serré. Si vous ne possédez pas de matériel basse température cuisez les cailles à la vapeur pendant 15 mn (disposez-les dans votre cuit vapeur à partir du moment où la vapeur commence à se dégager...)
- Si vous les cuisez sous vide basse température mettez

les cailles sous vide. Placez les au frais jusqu'au moment de les cuire mais sortez-les du frigo 30 mn avant la cuisson.

Le jour même:

Pour le butternut: nous allons préparer de la purée de butternut, des dés de butternut et des pépins grillés de butternut.

- Coupez le butternut en tranches. Puis ôtez l'écorce avec un couteau. Prélevez les graines; nettoyez-les et réservez-les.
- Puis détaillez le butternut en tout petits dés. Plus les dés seront petits, plus ils cuiront vite...
- Versez les dés de butternut dans une sauteuse avec le fond de volaille et cuisez-le tout à feu doux jusqu'à ce que le butternut soit cuit. Égouttez-le si il reste encore un peu de liquide. Réservez un quart des dés de butternut puis mixez le restant avec une cuillerée de crème fraîche épaisse et une noix de beurre. Votre purée doit avoir de la tenue: si ce n'est pas le cas et qu'elle est encore un peu liquide remettez-la sur le feu pour la « sécher » jusqu'à obtenir la bonne consistance. Salez et poivrez.
- Faites revenir les dés de butternut que vous avez réservés avec un peu de beurre. Réservez.
- Reprenez les graines que vous avez réservé précédemment. Mélangez-les avec un peu d'huile, du sel et du poivre.
- Disposez les graines sur une surface anti adhésive et enfournez à 180° pendant 10 mn. Elles doivent être bien croquantes. Réservez dans un récipient hermétique.

Pour les figues

- Rincez les figues et incisez-les de manière à former une

croix sur le dessus.

- Disposez-les dans un petit plat avec le vin, la cannelle et le poivre long. Enfournez à 160° pendant 15 minutes.

Pour les choux de Bruxelles:

- Ôtez les premières petites feuilles des choux de Bruxelles avec un petit couteau. Faites amener une casserole d'eau à ébullition et plongez-y les choux de Bruxelles pendant 2 mn.
- Égouttez les choux de Bruxelles et plongez-les dans l'eau froide pour arrêter la cuisson.
- Juste avant de servir coupez les choux de Bruxelles en deux puis faites-les revenir avec un peu de beurre. Salez et poivrez.

Pour les morilles

- Nettoyez les morilles puis faites les revenir quelques minutes avec une noisette de beurre. Salez et poivrez.

Pour la cuisson des cailles

- Cuisez vos cailles basse température 20 mn à 62 °. N'oubliez pas de les sortir une demi heure avant du frigo.

Pour la sauce

- A la fin de la cuisson des cailles ouvrez le sachet et faites revenir les cailles dans une sauteuse bien chaude avec un peu de beurre juste dans le but de les colorer. Pendant que vous préparez la sauce et réchauffez les autres éléments du plat vous pouvez mettre les cailles dans votre four à 65° à couvert pour les conserver à température. N'oubliez pas de préchauffer également vos assiettes de présentation dans le four à la même température.

- Versez le jus de cuisson des figues dans une casserole avec le miel et le fond de volaille. Faites bien réduire: il doit vous rester un cinquième de la sauce. Juste avant de servir montez la sauce au beurre (environ 40 g).

Dressage

Vous avez maintenant tous les éléments: les cailles, la sauce, la purée, la brunoise et les pépins de butternut, les morilles, les choux de Bruxelles et les figues.

- Commencez par dresser trois quenelles de purée dans l'assiette.
- Puis disposez une caille et le restant des éléments tout autour. Nappez chaque figue et les cailles d'une cuillerée de sauce. Et voilà d'élégantes et délicieuses cailles pour votre réveillon...

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](#).

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

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

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

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

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!