# 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)**

Œuf 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

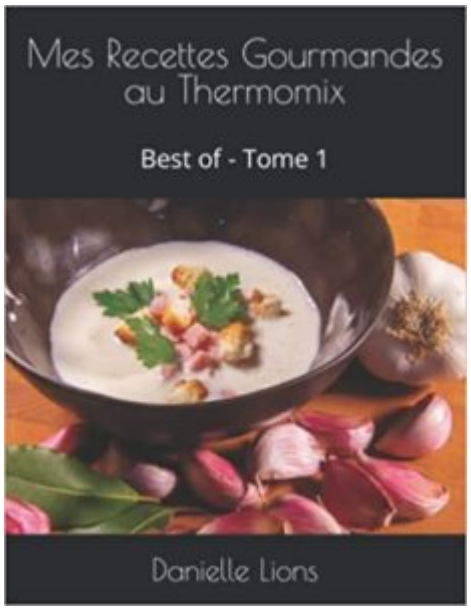
- Bûche Forêt Noire
- Bûche façon Opéra
- Ma bûche de Noël: l’Etoile scintillante
- La Feuille d’Automne
- L’Alaska Bomb
- La bûche Moka
- Le Baba de Noël  (recette Thermomix)

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:




---

# Bûche Moka

Un bon réveillon se termine toujours avec une belle et bonne bûche!

Cette année je vous propose une bûche roulée, facile à faire, sans trop de technique pâtissière. Je vous en donne la recette à l’avance pour que vous ayez le temps de la tester. Et pour d’autres idées de recettes gourmandes pour votre réveillon cliquez ici…La semaine prochaine je vous proposerai une belle recette pour vos apéritifs festifs: des Cromesquis de crevette, mayonnaise à l’estragon.

Bûche Moka

## Ingrédients

Pour la meringue au café

- 80 g de blanc d’œuf
- 180 g de sucre semoule
- 2 cl de Trablit (extrait de café) Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci dessous

TRABLIT Extrait de Café Liquide 90 ml

Pour le biscuit Joconde

- 3 œufs
- 95 g de sucre glace tamisé
- 25 g de farine tamisée
- 95 g de poudre d’amande ou de noisette
- 20 g de beurre fondu
- 80 g de blancs d’œuf
- 12 g de sucre semoule

Pour la crème pâtissière

- 35 g de jaune d’œuf
- 35 g de sucre
- une gousse de vanille
- 10 g de poudre à crème ou de maïzena
- 15 cl de lait entier
- 5 g de beurre

Pour la crème au beurre

- 100 g de crème pâtissière (voir ci-dessus)
- un œuf
- 3 cl de Trablit ou extrait de café
- 120 g de beurre ramolli mais pas liquide
- 60 g de sucre semoule

# Matériel

1. Un moule à génoise plat anti adhésif type Fléxipan ou une plaque de cuisson recouverte d’une surface anti adhésive  (33 cm sur 24 cm et 2 cm de hauteur). Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:

Lily Cook KP5123 Plaque à Génoise Silicone 27X37cm coloris aléatoire

- Une grande spatule: indispensable pour lisser la crème et déplacer votre bûche sur votre plat de présentation. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:

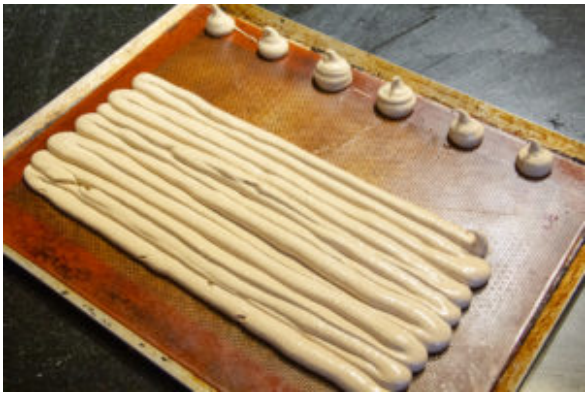
WisFox Set de spatules professionnelles pour cuire un glaçage en angle (lot de 4) Noir

# Préparation

- **Pour la meringue au café**: sa cuisson prend 3 heures donc on commence par la meringue. Vous pouvez la réaliser la veille; Elle se conserve très bien et longtemps dans une boite hermétique à température ambiante. Battez les blancs en neige en ajoutant le sucre en trois fois: la première quand les blanc commencent à mousser légèrement, la seconde en cours de battage et la troisième juste à la fin en augmentant la vitesse très peu de temps. Puis intégrez l’extrait de café toujours au fouet rapidement.

Intégrez l’extrait de café aux bancs d’œuf

- Remplissez une poche à douille et formez des lignes serrées ainsi que des belles mini meringues sur une surface anti adhésive. Enfournez à 90° pendant 3 heures.Les mini meringues serviront pour la décoration et vous briserez les lignes en fins morceaux que vous disposerez sur la crème extérieure de la bûche.



Pochez la meringue

- La meringue cuite et refroidie, réservez les minis meringues et réalisez de fines brisures avec le reste. Réservez dans une boite hermétique.

Réalisez de fines brisures avec la meringue

- Pour rendre vos minis meringues encore plus mignonnes, vous pouvez les saupoudrer de cacao avant de les placer sur la bûche…

Saupoudrez un peu de cacao sur vos minis meringues

- **Pour le biscuit Joconde**: faites fondre le beurre et réservez à température ambiante.

Faites fondre le beurre

- Battez les 3 œufs avec le sucre glace, la poudre d’amande et la farine tamisée.

Bûche Moka

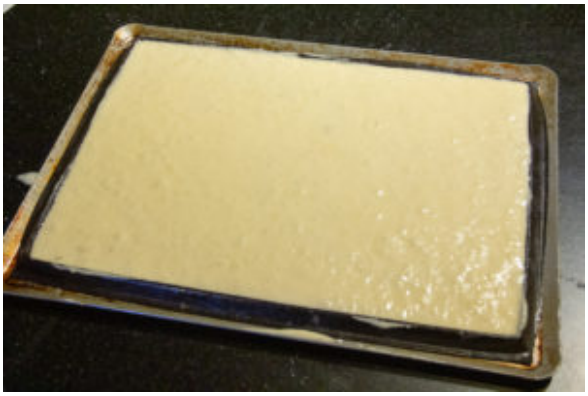
- Puis versez le beurre fondu et mélangez bien tout en légèreté.

Ajoutez délicatement la farine tamisée et la poudre d’amande

- Montez les blancs avec le sucre semoule: ils doivent avoir la texture d’une mousse à raser un peu ferme. S’il sont trop cassants vous aurez du mal à les incorporer et le biscuit y perdra en légèreté… Ajoutez-les délicatement au mélange précédent.

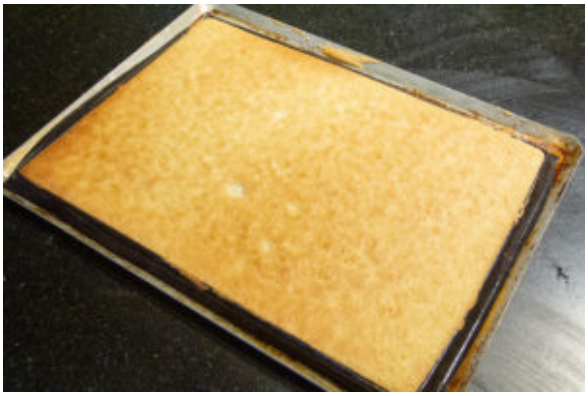
Ajoutez les blancs délicatement

- Versez le mélange sur une plaque recouverte d’un papier cuisson ou dans votre moule. J’utilise un moule Flexipan plat à génoise.



Versez le mélange sur votre plaque

- Enfournez à 180° pendant 6 à 8 minutes.



Enfournez le biscuit à 180°

pendant 6 à 8 minutes

- Laissez refroidir quelques minutes en laissant le biscuit dans le moule. Disposez une large bande de papier film sur le biscuit et retournez le tout sur une plaque. Vous pouvez alors démouler délicatement le biscuit sur le papier film qui se retrouve dessous. Refermez le papier film sur le biscuit: cela lui permettra de rester bien moelleux. Réservez.

Démoulez délicatement le biscuit sur le papier film

- **Pour la crème pâtissière**: prélevez les graines de la gousse de vanille.

Prélevez les graines de vanille

- Portez le lait avec la gousse et les graines de vanille

à ébullition.

Portez le lait avec la gousse et les graines de vanille à ébullition

- Mélangez les jaunes d’œuf avec le sucre et la poudre à crème (ou maïzena).

Mélangez les jaunes d’œuf avec le sucre et la poudre à crème

- Versez le lait chaud par dessus puis remettez sur le feu. Continuez à cuire en mélangeant constamment: la crème va épaissir. Puis hors feu ajoutez le beurre.

Puis hors feu ajoutez le beurre

- Débarrassez dans un plat pour que la crème pâtissière refroidisse. Filmez le dessus avec du papier film pour éviter qu’une croûte se forme. Réservez au frais.

Débarrassez dans un plat pour que la crème pâtissière refroidisse

**Pour la crème au beurre:** versez 2 cl d’eau et le sucre dans une casserole. Amenez le tout à 120°.

Cuire le sirop à 120°

- Fouettez l’œuf entier et versez le sirop à 120° degrés dessus. Continuez à fouetter jusqu’à refroidissement.

Fouettez l’œuf entier et versez le sirop à 120° degrés dessus

- Le mélange doit avoir blanchi et augmenté de volume. Ajoutez alors le beurre ramolli et en petits morceaux: progressivement une émulsion se fait et le beurre s’incorpore au mélange.

Le mélange doit avoir blanchi et augmenté de volume

- Puis incorporez l’extrait de café et poursuivez l’émulsion.

Puis incorporez l’extrait de café

- Terminez en incorporant la crème pâtissière bien refroidie.

Terminez en incorporant la crème pâtissière bien refroidie.

**Montage de la bûche**: Étalez une couche de crème au beurre sur votre biscuit. N’en mettez pas de trop: il vous en faut aussi pour masquer l’extérieur du biscuit quand vous l’aurez roulé.

Étalez une couche de crème au beurre sur votre biscuit

- Puis roulez le biscuit sur lui-même. Il forme maintenant une jolie bûche.  Enserrez-la bien serrée dans un papier film. Placez au congélateur pendant 15 minutes pour que la crème fige.

Puis roulez le biscuit sur lui-même

- Masquez l’extérieur de la bûche avec le reste de crème

au beurre.

Masquez l’extérieur de la bûche avec le reste de crème

- Lissez bien la crème.

Lissez bien la crème sur la bûche

- Appliquez et masquez l’entièreté de la bûche avec les brisures de meringue. Puis remettez au frigo pendant au moins une heure pour figer l’ensemble.

Masquez l’entièreté de la bûche avec les brisures de meringue

- Il ne reste plus qu’à disposer les minis meringues…

Appliquez les minis meringues

Et à découper de belles parts pour se régaler… Vous pouvez agrémenter la bûche avec un crème anglaise au chocolat pour encore plus de gourmandise!

Bûche Moka

---

# Huîtres mi-cuites, crème d’estragon et perles de la mer

En apéritif pour votre réveillon voici les Huîtres mi cuites, crème d’estragon et perles de la mer, inspirées d’une recette du chef Eric Briffard du célèbre Institut d’arts culinaires et de management hôtelier de Paris . Vous pouvez proposer ces huîtres soit en amuse bouche à l’apéritif, soit directement en entrée.

C’est une recette facile à faire (même l’ouverture des huîtres est grandement facilitée par leur pochage préalable): elle peut être préparé le matin pour le soir. 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.
- **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 figues. Pour la recette cliquez ici
- **Le fromage**: Nems de chèvre et poire aux noix. Pour la recette cliquez ici.
- **Et la bûche**, la bûche Mangananas. Pour la recette cliquez ici.

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

# Et pour d’autres idées de recettes gourmandes pour votre réveillon 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” ,“Ma cuisine basse température, Best Of -Tome 4” et enfin “Ma cuisine Basse Température, Best of – Tome 5”.

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

# Ingrédients pour les Huîtres mi-cuites, crème d’estragon et perles de la mer (6 personnes/ 3 huîtres par personne)

- 18 huîtres spéciales n°2
- 250 g de lait de soja
- 2 g d’agar agar
- 15 g d’de feuilles d’estragon

- 5 g d’aneth effeuillé
- 25 g d’œuf de lump ou du caviar…

En plus des ingrédients précédents j’ai rajouté à la recette du chef ces ingrédients

- deux belles échalotes
- un citron yuzu frais (difficile à trouver; vous pouvez le commander chez votre légumier ou à Paris vous en trouverez à La Grande Épicerie par exemple). Sinon vous pouvez utiliser le zeste d’un citron vert.

Et du gros sel pour pouvoir stabiliser les huîtres sur vos assiettes…

# Préparation

- Ciselez les échalotes finement.

Taillez les échalotes en tous petits dés

- Faites revenir les échalotes avec un peu d’huile à la poêle. Salez et poivrez.

Faites revenir les échalotes avec un peu d’huile à la poêle

- Prélevez les feuilles d’estragon et les petits filaments d’aneth de manière à ne pas avoir de morceaux de tiges.

L’estragon

- Lavez les huîtres et pochez-les entières avec leur coquille, 20 secondes dans un bain d’eau bouillante. Sortez-les et laissez-les reposer deux minutes à température ambiante.

Lavez les huîtres et pochez-les 20 secondes dans un bain d'eau bouillante

- Ouvrez les huîtres et ôtez-les de leur coquille. Nettoyez bien l'intérieur des coquilles et réservez-les.

Ouvrez les huîtres et ôtez - les de leur coquille

- Faites chauffer le lait de soja et ajoutez l'agar agar en pluie. Fouettez délicatement constamment et laissez cuire 1 minute.

Faites chauffer le lait de soja et ajoutez l’agar agar en pluie

- Mixez finement le lait de soja avec l’estragon et l’aneth. Rectifiez l’assaisonnement en sel et poivre. Puis passez cette préparation au tamis pour la filtrer.

Mixez le lait de soja avec l’estragon et l’aneth

- Installez vos coquilles d’huîtres sur un tapis de gros sel de manière à les stabiliser. Déposez un peu d’échalote dans le fond des coquilles et recouvrez de crème d’estragon et aneth.

Versez alors la crème d’estragon et aneth dans les coquilles

- Puis déposez une huître dans chaque coquille.

Puis déposez une huître dans chaque coquille

- Il ne reste plus qu’à poser un peu d’œuf de lump ou de caviar sur le dessus et de zester un peu de citron sur chaque huître. Mettez au frais au moins une heure le temps que la crème prenne.

Posez un peu d’œuf de lump ou de caviar sur le dessus et de zester un peu de citron sur chaque huître

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

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

---

# Faites le plein de recettes pour vos menus de fêtes!

Les fêtes arrivent à grands pas (plus qu’un mois!) et c’est une bonne idée que de réfléchir à vos menus à l’avance. Dés la semaine prochaine, je publierai jusqu’à Noël mon menu de fête 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: Choux apéro au tartare de saumon et guacamole. Pour la recette cliquez ici.**

Choux apéro, tartare de saumon et guacamole

- **En entrée, un magnifique foie gras: Mon foie gras façon « Opéra ». Pour la recette cliquez ici.**

Foie gras façon « Opéra »

- **En plat de résistance: Rôti de biche aux noix, basse température, purée d'oignon et sauce diable. Pour la**

**recette cliquez ici.**

Rôti de biche aux noix basse température, purée d’oignon et sauce diable

- **Le fromage: Crème de gorgonzola, granité au champagne. Pour la recette clique ici.**

Crème de gorgonzola, granité au champagne

- **Et la bûche, en rappel de l’entrée: La bûche façon Opéra. Pour la recette cliquez ici.**

Opéra revisité façon bûche

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**

Voici 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**

- 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

**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
- 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**

- Ma bûche de Noël: l’Etoile scintillante
- La Feuille d’Automne
- Île flottante, caramel beurre salé
- Douceur d’ananas au chocolat blanc, crème glacée coco
- L’Alaska Bomb

Je vous souhaite de très bonnes fêtes!

Ma bûche de Noël: l’Etoile scintillante

---

# 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. Dés 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