

Asperges, foie gras et sabayon champignon

Un plat de fête qui ne demande pas trop de technicité, juste pour le sabayon... Mais suivez bien les étapes et vous allez vous régaler!



Asperges, foie gras et sabayon champignon

Ingrédients pour 4 personnes

- 4 tranches de foie gras crus d'environ 2 cm à 3 cm d'épaisseur
- sel et poivre
- 2 douzaines d'asperges vertes
- quelques champignons de Paris pour le dressage

Pour le sabayon

- 20 g de cèpes secs
- 4 jaunes d'œuf
- 3 cl de champagne ou de vin blanc
- 60 g de beurre
- 15 g de moutarde
- sel et poivre
- 15 g de poudre de cèpes secs; vous pouvez en procurer en cliquant sur la photo ci-dessous



Poudre de Cèpes 80gr

Préparation

- Faites tremper les 20 g de cèpes secs dans de l'eau bien chaude.



Réhydratez les cèpes

- Quand ils sont réhydratés, réservez-les de côté et versez l'eau de trempage dans une petite casserole et laissez réduire jusqu'à obtenir un liquide presque sirupeux. Réservez ce liquide.



Faites réduire le jus de trempage de cèpes presque à glace

- Faites revenir les cèpes réhydratés avec une noix de beurre; rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre et réservez.



Faites revenir les cèpes
avec une belle noix de
beurre

- Rincez les asperges à l'eau. Coupez l'extrémité un peu dure. Cuisez les asperges vapeur (15 à 20 mn). Réservez.



Coupez les queues des
asperges vertes

- Il ne reste plus au dernier moment qu'à préparer le sabayon, poêler les tranches de foie gras et faire revenir les asperges avec une noix de beurre: faites chauffer une poêle et déposez les tranches de foie gras assaisonnées en sel et poivre dedans. Cuisez environ 2 minutes le temps de colorer des deux côtés. réservez au four à 60° le temps de réaliser le sabayon.



Poêlez le foie gras

- Préparez un bain marie: placez une casserole remplie d'eau et mettez-la à chauffer. dans un grand bol battez les jaunes et la poudre de cèpe au fouet vigoureusement.



Battez les jaunes avec le sucre

- Puis ajouter le vin blanc et le jus de cèpes réduit.



Puis ajouter le vin blanc et mélangez

- Posez le bol sur le bain-marie frémissant (feu moyen). Puis fouettez sans arrêt en réalisant des 8 avec le fouet dans le fond du récipient jusqu'à ce que la préparation ait doublé de volume et devienne très mousseuse. Ajoutez alors hors feu les 60 g de beurre et les 20 g de moutarde en continuant à fouetter. Rectifiez l'assaisonnement et servez immédiatement.



La préparation doit avoir au moins doubler de volume

Dressage

Disposez asperges et foie gras dans l'assiette. ajoutez le sabayon et saupoudrez de morceaux de cèpes réchauffés. Décorez éventuellement avec quelques tranches crues de champignons de Paris.



Asperges, foie gras et sabayon champignon

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](#).



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.
- 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:

- un siphon. Je vous conseille la marque ISI
- un toque œuf

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 Xéres.
- Portez la crème à ébullition, arrêtez le feu et ajoutez le lard et le jus déglacé. Filmez et laissez retomber en température. Mixez finement.
- 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](#).
- Ciselez un peu de persil frais.
- 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.

- 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 blancs des jaunes. Pour plus de compréhension voir la vidéo en fin d'article.
 - 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 °.
 - 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.
-

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)

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

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

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

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:



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 figes
- 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 figes 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 figes.

- Commencez par dresser trois quenelles de purée dans l'assiette.
- Puis disposez une caille et le restant des éléments tout autour. Nappez chaque fige et les cailles d'une

cuillerée de sauce. Et voilà d'élégantes et délicieuses cailles pour votre réveillon...

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. Dès 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](#).**
- En entrée, un magnifique foie gras: Mon foie gras façon « Opéra ». Pour la recette cliquez [ici](#).**
- En plat de résistance: Rôti de biche aux noix, basse température, purée d'oignon et sauce diable. Pour la recette cliquez [ici](#).**

• Le fromage: Crème de gorgonzola, granité au champagne. Pour la recette clique [ici](#).

• Et la bûche, en rappel de l'entrée: La bûche façon Opéra. 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](#)

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!

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!