



POT DE NOËL 2019

[Sous-titre du document]

Verrines de saumon mousse Ricotta

Rillettes aux deux jambons

Blinis au sarrasin et au fromage blanc 0%

Bouchées à l'indienne, crevettes, pommes
granny, curry

Mini Muffin Apéro Italien

Hamburgers de fête pomme caramel-foie gras
cuit-effilochée de salade

Panna cotta à la noix de coco

Petites bouchées chocolat crème de marron

Tiramisu aux noisettes et au caramel salé

Verrines de saumon mousse ricotta

Ingrédients

Pour la mousse au saumon

4 tranches de saumon fumé

Le jus d'1 citron

Sel-poivre

Une poignée d'aneth surgelé

Un peu de crème liquide

Pour la mousse ricotta

200 g de ricotta

20 cl de crème liquide entière

Le jus d'1 citron

Sel- poivre

Un peu d'aneth surgelé

Déroulement

Couper le saumon en petits dés dans un saladier, l'arroser de jus de citron, ajouter l'aneth, saler poivrer et laisser mariner au frigo au moins 2 heures.

Placer le bol du robot avec les fouets et la crème au congélateur au moins 20 minutes.

Dans un saladier battre la ricotta avec le citron, saler poivrer et ajouter un peu d'aneth. Battre la crème en chantilly avec une pincée de sel et l'ajouter à la ricotta.

Sortir le saumon et le mixer au mixeur plongeant en ajoutant un peu de crème. La préparation est compacte il faut entre 5 et 8 cuillères à soupe de crème pour que cela ressemble plus ou moins à une crème. Mettre la crème de saumon au fond des verrines puis ajouter dessus la mousse ricotta. Parsemer le dessus avec un peu d'aneth et placer au frais jusqu'au moment de servir.

Rillettes aux deux jambons

Ingrédients

2 tranches de jambon blanc
40 g de jambon cru
2 Tartare
1 petit suisse
1/2 cuillère à soupe de moutarde
Sel- Poivre

Déroulement

Mixer les jambons.
Ajouter le petit suisse et les « Tartare » avec la moutarde.
Saler et poivrer.
Mélanger.
Réserver au frais jusqu'au moment de servir

Blinis au sarrasin et au fromage blanc 0%

Les ingrédients

85g de farine de sarrasin
200g de fromage blanc 0%
1 gros œuf
1/2 sachet de levure chimique
Fleur de sel- Poivre

Déroulement

Mélanger la farine de sarrasin avec la levure chimique, le sel et le poivre
Ajouter l'œuf et mélanger
Ajouter le fromage blanc et mélanger
Laisser reposer au frais pendant 30 minutes environ
Faire chauffer une petite poêle chaude avec quelques gouttes d'huile d'olive sur feu moyen
Déposer la pâte à l'aide de 2 cuillères à soupe et tasser la pâte en prenant la poêle dans la main et en tassant bien pour que ça s'étale
Faire cuire environ 2 min de chaque côté, selon votre feu - retourner le blini quand les bords sont à peu près cuits

Bouchées à l'indienne, crevettes, pommes granny, curry

Ingrédients

1 cuillère à soupe d'huile d'olive
1 pomme Granny coupée en petits dés
5 g de sucre semoule
125 g de crevettes décortiquées
50 g (5 cl) de crème liquide entière
1 oeuf
2 échalotes émincées
50 g (5 cl) de lait de coco
1 cuillère à soupe de Maïzena
Sel et poivre, curry

Déroulement

Émincer les échalotes et les faire suer dans de l'huile d'olive.
Réserver.

Dans la même poêle, faire revenir les dés de pommes avec les 5 g de sucre. Réserver.

Dans la même poêle, faire revenir quelques crevettes. Réserver.

Préchauffer le four à 180°C. Mixer l'oeuf, la crème fraîche, le lait de coco, la Maïzena, le reste des crevettes. Ajouter sel, poivre et curry.
Mélanger.

Ajouter échalotes, dés de pommes, crevettes.

Remplir les empreintes mini-carrées

Enfourner pour une quinzaine de minutes

Mini Muffin Apéro Italien

Ingrédients (20 mini muffins)

180 g de farine
3 oeufs
10 cl d'huile d'olive
10 cl de lait
30 g de parmesan râpé
1 sachet de levure chimique
Sel, poivre
120 g de tomates séchées
25 très bonnes olives noires dénoyautées
1/2 bouquet de basilic

Déroulement

Préchauffez le four à 180°C.

Dans un grand saladier commencez par battre les oeufs, puis ajoutez le lait et l'huile d'olive. Battez l'ensemble pendant 3 minutes pour rendre le mélange pour aérer. Ajoutez la farine et la levure, on mélange soigneusement pour éviter les grumeaux... c'est mieux !

Ajoutez ensuite le parmesan râpé, les tomates séchées coupées en petits dés, les olives coupées en 3 ou 4 puis enfin le basilic ciselé. Voilà, tout y est, mélangez soigneusement et délicatement.

Remplissez vos moules silicone au 2/3.

Direction le four pour 20 minutes.

Version Thermomix

Mettre tous les aliments dans le bol sauf parmesan, tomates séchées, les olives et le basilic

Mixer 2mn/vit3

Ajouter les autres ingrédients, mélanger 1mn/sens inverse/cuillère

Hamburgers de fête pomme caramel-foie gras cuit-effilochée de salade

Ingrédients

420 g de farine bio (T80 (bise), T 65 (blanche), T 110 (complète) ou un mélange de farine T65 et T110)

1 c.c. bombée de sel fin -20 g de sucre de canne

2 oeufs (1 entier + 1 blanc + 1 jaune)- 20 g d'un cube levure fraîche

25 g de beurre à température ambiante-175 g de lait ribot

Ingrédients pour garniture

8 pommes (reinettes)-50g de foie gras-1 pot de chutney tomates vertes-
(salade) -30g de sucre poudre-épice à pain d'épice-noix de beurre-
piment d'Espelette-fines lamelles de jambon séché

Déroulement

Pâte : Sortez 25 g de beurre du réfrigérateur et coupez-le en petits cubes afin qu'il parvienne rapidement à température ambiante.

Introduisez dans le bol du Thermomix 20 g de levain déshydraté (ou de levure de boulanger) et 175 g de lait ribot. Réglez 3 mn / 37° / vitesse 2.

A la sonnerie, ajoutez 420 g de la farine de votre choix (cf.

récapitulatif des ingrédients ci-dessous), 40 g de sucre de canne, 1 oeuf entier, 1 jaune d'oeuf (conservez le blanc !) et une c. à c. bombée de sel.

Réglez 3 mn / mode pétrin.

A l'issue de ces 3 mn, ajoutez les 25 g de beurre à température ambiante et réglez 5 mn / mode pétrin.

Préchauffez votre four à 40°.

Huilez un saladier et déposez-y la boule de pâte (elle est collante, c'est normal).

Couvrez de film étirable et laissez lever dans le four pendant 1h30. La pâte doit doubler de volume.

Recouvrez la plaque de votre four de papier sulfurisé.

Farinez votre plan de travail, déposez-y la pâte, rabattez-la (=faites-en sortir l'air).

Formez 8 petites boules (taille classique soit 80g) bien lisses en cachant les éventuelles "soudures" dessous et déposez-les sur la plaque. Pour les minis 15g de pâte (vous en avez une quarantaine)

Couvrez sans serrer avec du film étirable et remettez à lever dans le four pour 1h.

Battez le blanc d'oeuf restant avec un peu d'eau et badigeonnez-en les boules de pâte

Enfournez pour 15 mn, ou jusqu'à ce que les pains soient bien dorés.

Selon votre four, vous pourriez comme moi avoir à retourner la plaque à mi-cuisson pour obtenir une cuisson à peu près homogène. Laissez refroidir avant utilisation.

Garniture : Eplucher les pommes et les couper en lamelles de 0,5mm épaisseur

Mettre 1 noix de beurre dans le poêlon et verser les pommes, ajouter le sucre et laisser caraméliser

Mettre les épices et piment, réserver, Couper en tranches fines le foie gras

Effiloche la salade et la mélanger à un pot de chutney

Garnir les Hamburgers et les faire tenir avec un cure-dent

Panna cotta à la noix de coco

Ingrédients

100 g de noix de coco en poudre

60 cl de crème entière liquide

60 g de sucre en poudre
3 feuilles de gélatine
4 petites grappes de groseilles pour décorer

Déroulement

Mettez les feuilles de gélatine à tremper dans un bol d'eau froide.
Versez la crème et le sucre dans une casserole et portez à ébullition.
Baissez le feu et laissez frémir 10 min.

Versez la poudre de coco dans la crème (réservez-en 1 cuillerée à soupe pour le décor) et retirez du feu.

Ajoutez les feuilles de gélatine essorées entre vos mains, remuez pour les faire fondre, puis couvrez et laissez infuser 15 min.

Une fois refroidie, filtrez la préparation. Répartissez dans des verrines et mettez au réfrigérateur pour au moins 6 h. Servez froid, décoré de la poudre de noix de coco et de groseilles.

Petites bouchées chocolat crème de marron

Ingrédients

Paquet biscuits type "petits lu"
Un petit pot de crème de marron
Une tablette chocolat noir ou au lait

Déroulement

Émietter les biscuits.

Tapisser le fond d'un moule de film transparent en dépassant bien sur les rebords.

Mettre les biscuits écrasés dans le fond en les tassant.

Faire fondre le chocolat puis le mélanger à la crème de marron.

Verser la préparation sur les biscuits.

Mettre le tout au frigidaire pour que le mélange durcisse un peu.

Le lendemain sortir la préparation, puis la couper en petits carrés.

Tiramisu aux noisettes et au caramel salé

Ingrédients

Pour la sauce caramel

200 g de sucre
25 g de beurre demi-sel
20 cl de crème liquide

Pour Le Tiramisu

3 œufs

80 g de sucre glace

250 g de mascarpone

100 g de noisettes décortiquées

18 petits spéculoos ou des crêpes gavottes

6 cuillères à soupe de caramel liquide additionnée de 12 cuillères à soupe d'eau tiède)

Déroulement

Préparez la sauce caramel : versez le sucre dans une casserole antiadhésive et faites cuire à feu vif. Quand le sucre commence à caraméliser sur les bords, baissez le feu. Remuez de temps en temps la casserole jusqu'à ce que tout le sucre soit bien fondu. Éteignez le feu, attendez 20 secondes, ajoutez le beurre (attention aux projections !) et mélangez à la cuillère en bois pour obtenir une pâte bien homogène. Remettez sur feu très doux et versez petit à petit la crème liquide tout en mélangeant. Éteignez le feu au premier bouillon. Versez dans un pot à confiture, fermez immédiatement le couvercle et retournez le pot pour stériliser l'air emprisonné. Quand la sauce est refroidie, réservez au réfrigérateur.

Préparez le Tiramisu : battez les jaunes d'œufs, le sucre et le mascarpone jusqu'à ce que le mélange blanchisse et soit bien crémeux. Montez les blancs en neige ferme et incorporez-les à l'appareil.

Montage

Dans une assiette creuse, mélangez la sauce caramel avec 12 cuillères à soupe d'eau tiède, vous obtenez un caramel liquide. Déposez au fond de chaque verrine 2 spéculoos émiettés (ou autres biscuits) trempés rapidement dans le caramel liquide (j'ai mis directement les biscuits dans le fond et je les ai arrosés d'un peu de caramel liquide), superposez délicatement 1 belle cuillère à soupe de mousse de mascarpone (j'en ai mis 2), 1 cuillère à café de sauce caramel "pointe de sel", 1 spéculoos émietté trempé dans le caramel liquide (ou autre) puis de nouveau 1 cuillère à soupe de mousse de mascarpone. Réservez au réfrigérateur de 4 à 6 heures minimum. Au moment de servir, mixez grossièrement les noisettes et répartissez-les sur les verrines.