Rillettes de saumon et pommes de terre

Ingrédients(4pers)

2 pavés de saumon frais
3 pommes de terre à chair ferme
5 brins d'aneth
1 jaune d'oeuf
2 c. à soupe de moutarde
1 c. à soupe de miel
8 cl d'huile neutre
1 bouquet garni
1 c. à soupe de baies roses
Sel
Poivre

Déroulement

Faites chauffer 1 l d'eau dans 1 casserole avec le bouquet garni, sel et poivre. Rincez les pavés de saumon et, lorsque l'eau frémit, plongez-les dans la casserole. Arrêtez le feu et laissez les pavés dans l'eau pendant 1 nuit au froid si possible.
Le jour même, pelez les pommes de terre et coupez-les en petits cubes. Faites-les cuire dans 1 casserole d'eau bouillante salée env. 15 min, jusqu'à ce qu'ils soient bien tendres. Égouttez-les et laissez refroidir.
Égouttez les pavés de saumon, ôtez leur peau et écrasez la chair à la fourchette en ajoutant les pommes de terre.
Battez le jaune d'oeuf avec la moutarde dans 1 bol, versez l'huile en mince filet pour monter en mayonnaise, versez le miel et ajoutez l'aneth ciselé, les baies roses et du sel. Versez dans le mélange saumon pommes de terre et mélangez délicatement.

Montage

Répartissez la préparation dans 4 assiettes en la moulant dans 1 emporte-pièce. Décorez avec un peu d'aneth conservé et quelques baies roses.

Magrets de canard au miel pour Nöel

Ingrédients(4 pers)

2 magrets de canard
1 cs de miel
1 cs de vinaigre balsamique
1 cc de poivre concassé
Sel de Guérande
400g de pâtes fraîches
1 petit oignon rouge
6 morceaux de tomates confites dans l'huile d'olive
2 cs d'huile d'olive
10 brins de ciboulette
Gros sel
Poivre du moulin aux 5 baies

Déroulement

Salez, poivrez le côté chair. Quadrillez la peau des magrets au couteau.
Placez une cocotte sur feu moyen et chauffez-la sans matière grasse.
Déposez les magrets côté peau.
Laissez cuire en arrosant le côté chair du gras rendu.
Après 7 min de cuisson, éliminez la graisse puis retournez les magrets.
Laissez cuire 3 min côté chair.
Retirez les magrets, réservez-les et éliminez toute la graisse.
Versez le miel et le vinaigre dans la cocotte, mélangez puis stoppez le feu.
Ajoutez les magrets côté peau.
Couvrez et réservez 10 min.
Faites cuire les pâtes « al denté » dans une casserole d'eau bouillante salée avec du gros sel.
Pelez et émincez l'oignon.
Faites-le fondre 2 min à la poêle dans 1 cs d'huile d'olive.
Ajoutez les tomates confites coupées en petits morceaux.
Égouttez les pâtes.
Incorporez le reste d'huile et le mélange oignon et tomates confites.
Salez, poivrez.
Coupez les magrets en tranches.
Répartissez-les sur quatre assiettes.
Arrosez de la sauce, relevez de poivre concassé et de fleur de sel

Servez avec les pâtes fraîches, parsemées de ciboulettes ciselée.

Le fondant au chocolat et aux noisettes

Ingrédients

150 g de chocolat noir
50 g de noisettes
90 g de beurre
3 oeufs
90 g de sucre
30 g de farine
10 g de cacao en poudre

Déroulement

Préchauffez votre four à 180°C.
Au bain-marie, faites fondre 100 g de chocolat avec le beurre et une pincée de sel.
Fouettez les œufs avec le sucre. Ajoutez le mélange à la préparation chocolat-beurre.
Incorporez la farine et le cacao en poudre. Dans un moule préalablement beurré, venez déposer une feuille de papier cuisson.
Versez l'appareil dans le moule. Hachez finement les noisettes et répartissez-les sur la pâte.
Enfournez une première fois pendant 6 minutes. Sortez le fondant du four, coupez le reste du chocolat en petits morceaux sur le dessus, puis remettez en cuisson pendant 5 minutes.
Une fois sorti du four, vous pouvez ajouter quelques noisettes sur le dessus de votre fondant.