

Meilleurs Vœux 2025

Rillettes de gendarme

Ingrédients

300g Filet de hareng fumé
1 Citron(jus)
1 échalote
2 Feuilles de sauge
1 cuil.à soupe Crème fraîche épaisse
2 cuil.à soupe Huile d'olive
5 Grains de poivre
Sel

Déroulement

Pelez l'échalote et émincez-la. Mettez les filets de hareng dans le bol d'un mixeur avec la sauge, 2 cuil.à soupe de jus de citron, l'huile d'olive et les grains de poivre. Mixez par à-coups, selon la texture souhaitée. Incorporez l'échalote. Rectifiez l'assaisonnement si besoin. Réservez au frais pendant 2 heures. Servez sur une tranche de pain de campagne grillé ou sur des feuilles d'endive, avec un filet de jus de citron.

Riz sauté aux crevettes à la thaïe

Ingrédients

300g de crevettes crues si possible
400g Petits pois écossés
2 Citrons verts
1 Petit piment rouge
1 Botte de coriandre
250g Riz thaï parfumé
250g Ananas égoutté en boîte
80g Noix de cajou nature
6 cuil. à soupe Sauce nuoc-mâm
1 cuil. à soupe Sucre de coco
1 cuil. à soupe bombée Huile vierge de noix de coco
Sel

Déroulement

Préchauffez le four à 150 °C (th.5). Éparpillez les noix de cajou sur la plaque du four et faites-les torréfier pendant 20 minutes.

Plongez le riz dans une casserole d'eau bouillante salée. Comptez 6 minutes, puis ajoutez les petits pois et faites cuire le tout encore 5 minutes, égouttez-les. Épépinez et hachez le piment le plus finement possible. Pressez 1 citron vert. Fouettez le sucre de coco avec la sauce nuoc-mâm, 6 cuil. à soupe de jus de citron et ajoutez le piment haché.

Décortiquez les crevettes en conservant la queue.

Égouttez l'ananas et coupez-le en morceaux.

Effeuillez la coriandre.

Faites colorer les crevettes dans un wok avec l'huile de noix de coco, pendant 2-3 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient roses. Ajoutez l'ananas et la sauce nuoc-mâm. Faites sauter le tout 2 minutes jusqu'à ce que l'ensemble caramélise.

Incorporez le riz et mélangez bien le tout. Ajoutez, hors du feu, les noix de cajou et la coriandre.

Mélangez une dernière fois et servez avec des quartiers de citron vert.

Galette des rois aux pommes et noisettes

Ingrédients

2 Pâtes feuilletées

3 Pommes à cuire

125g Sucre

140g Beurre pommade

2 Oeufs

150g Poudre de noisettes

1 gousse Vanille

1 cuil. à soupe Rhum

1 Jaune d'œuf

Déroulement

Coupez votre gousse de vanille en 2 dans la longueur.
À l'aide du dos d'un couteau, grattez votre gousse pour récupérer l'ensemble des graines.

Dans un saladier, fouettez énergiquement 120 g de beurre avec le sucre et une pointe de sel.

Ajoutez la poudre de noisettes et les graines de vanille puis mélangez.

Ajoutez les œufs un à un tout en mélangeant.

Versez le rhum et mélangez.

Pelez les pommes, coupez-les en quartiers, éliminez les trognons puis taillez les quartiers en morceaux.

Poêlez vos dés de pommes dans 20 g de beurre pendant 5 minutes sur feu vif en prenant soin de mélanger régulièrement.

Déposez votre première pâte sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.

Étalez votre crème d'amande sur votre pâte en laissant une bordure de 2 cm.

Surmontez d'une couche de morceaux de pommes.

Mouillez légèrement la bordure.

Recouvrez avec votre seconde pâte en soudant les bords.

Dorez au jaune d'œuf votre galette.

Réalisez un décor au couteau en prenant soin de ne pas percer votre pâte.

Enfournez à 180 °C pendant 40 minutes.