



Les fêtes de fin d'année sont souvent LA grande occasion pour réunir toute la famille et ceux qui nous sont chers. L'organisation de ce(s) repas plus raffiné(s) provoque inévitablement des sueurs froides ! Alors, pour se concentrer sur l'essentiel, Sonia Egguliam vous propose une cinquantaine de recettes



Joyeux Noël. Il est chez les voisins !

adaptées à tous les niveaux de cuisine, des grands classiques de nos régions aux plats spectaculaires comme le boeuf Wellington ou les petits choux à la nougatine en passant par de délicieuses propositions pour vos convives végétariens. Laissez-vous guider pour vous organiser sereinement et découvrez des pratiques vertueuses pour éviter le gaspillage. Et, pour des moments de complicité en famille où chacun peut exprimer sa créativité, un chapitre est consacré aux cadeaux faits maison, des sablés pour décorer le sapin de Noël aux truffes en chocolat sans oublier les incontournables fruits déguisés.



Table des recettes

Comment bien s'organiser ?

2

Entrées

Huitres au citron caviar	5
Pétoncles au beurre d'agrumes	6
Topic d'écrevisses	7
Remoulade pomme crabe	8
Blinis et crème de betterave	9
Croquettes de foie gras	10
Salade de crevettes avocat poméles	12
Cervine de foie gras aux dattes Noedjou	13
Escargots persillade en croûtons	14
Crèmeux topinambours et cigarettes à la truffe	16
Langouste à la mayonnaise	17
Velouté de butternut et champignons farcis	18
Club sandwiches aux restes de Noël	71

Plats et garnitures

Lentade en croûte de pâte à sel	20
Petits pâtés chauds de pigeons	22
Langouste à l'américaine	24
Camellonis de chou vert, crème aux noix	25
Boeuf Wellington à ma façon	27
Bûche chou vert et marrons	28
Humonnières croustillantes aux champignons	30
Pommes dauphines des grands soirs	31
Dinde aux marrons	32
Artichauts farcis aux légumes	34
Buttermut gratiné aux noix	35
Filets de pintade farcis au pain d'épices	36
Berwelas en croûte de pain truffé	37
Gratin de cardons à la moelle	38
Jambon à l'ananas	40
Morue en raïto	41
Cake moelleux aux miettes, poulet et champignons	70



Desserts et boissons

Petits choux à la nougatine	42
Panna cotta vodka au citron caviar	44
Bûche marrons glacés et chocolat	46
Parlora poire-palines roses	47
Cheesecake aux agrumes	49
Charlotte chocolat noir et gingembre	50
Pommes au four aux fruits secs	51
Citrons girés au limoncello	52
Vin chaud aux épices	53
Vins de clémentines	53
Pompe à l'huile	54
Raisoles savoyardes à la confiture	56

Cadeaux gourmands à offrir



Berewecka	57
Tablettes de chocolat façon mendiant	58
Sablés comme en Alsace pour décorer le sapin	60
Fruits déguisés	62
Confiture de Noël aux fruits secs	63
Pruffles chocolat à la fleur de sel	64
Clémentines au sirop	65
Foie gras facile au micro-ondes	67
Abes astuces anti gaspi	68

Huitres au citron caviar

Pour 4 personnes :

- * 4 citrons caviar (épicerie fines)
- * 12 huitres Utah Beach
- * 100 g de beurre demi-sel
- * 12 grains de poivre blanc
- * 4 tranches de pain de seigle

Sortez le beurre du réfrigérateur et laissez-le ramollir. Dans un mortier, disposez des grains de poivre et concassez-les grossièrement en "mignonnette". Vous pouvez également utiliser un moulin à poivre qui dispose d'un réglage pour la mouture du poivre. Incorporez la mignonnette de poivre au beurre et malaxez longuement pour bien mélanger les ingrédients. Réservez le beurre parfumé au frais (il peut être préparé la veille). Avec un couteau adapté, ouvrez les citrons caviar en deux et pressez-les entre deux doigts pour extraire les grains. Répartissez-les dans les huitres (l'équivalent d'une demi-cuillère à café de grains de citron caviar). Faites toaster les tranches de pain de seigle. Beurrez-les généreusement de beurre au poivre. Coupez trois ou quatre mouillettes dans chaque tranche de pain. Servez les huitres au citron caviar avec les mouillettes au poivre.



Optez pour un moule à muffins, en métal ou en silicone. Dans le fond de chaque cavité, disposez quelques feuilles d'estragon, éventuellement des lamelles de truffes, un œuf de caille poché et trois écrevisses. Recouvrez de farinet d'écrevisses et réservez une nuit au réfrigérateur. Au moment de servir, démoulez et servez les aspics dans une jolie assiette.

Rémoulade pomme crabe

Pour 4 personnes :

- 3 pommes Granny
- 1 citron vert
- 1/2 c. à café de wasabi
- 300 g de King Crabe chez le poissonnier ou à défaut 1 boîte de crabe
- 125 g de fromage blanc
- Fleur de sel



Lavez les pommes et retirez le trognon. Paillez-les en tranches puis en fines allumettes et arrosez-les de jus de citron vert. Mélangez les allumettes au fromage blanc, incorporez le wasabi et poivrez avant d'ajouter le crabe émietté. Dresser la remoulade dans quatre jolies coupelles et parsemez de fleur de sel.

Cette entrée très simple et rapide à réaliser fait son petit effet sur les tables de fêtes !

Blinis et crème de betterave

Pour 4 personnes :

Pour les blinis

- 120 g de farine
- 2 œufs
- 1/2 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 2 c. à soupe de sucre
- 15 cl de lait

Pour la crème de betterave

- 1 grosse betterave cuite
- 1 c. à café de moutarde de Dijon
- 150 g de fromage blanc
- 1 citron
- Sel fin et poivre du moulin

Pelez la betterave, coupez-la en morceaux et mixez-la avec le fromage blanc, le jus du citron, la moutarde, du sel et du poivre. Vous obtenez une texture onctueuse et souple. Dans un saladier, mélangez la farine, la levure, le sucre et le sel. Séparez les blancs d'œufs des jaunes et battez les blancs en neige ferme. Battez



les jaunes d'œufs avec le lait et versez dans le saladier avec la farine. Enfin, incorporez délicatement les blancs en neige à la pâte. Laissez reposer la pâte à température ambiante pendant au moins une heure avant de faire cuire les blinis dans une poêle spéciale, légèrement huilée, 1 minute à peine de chaque côté. Régustez les blinis tièdes (vous pouvez les préparer à l'avance et les faire réchauffer au dernier moment, au four, à 200°C, enveloppés dans du papier aluminium) avec la crème de betterave que vous pouvez également préparer la veille.