

Un menu de Noël comme un jeu d'enfant !

Et si cette année les enfants participaient à l'élaboration du menu. Le montage des raviolis ou encore la réalisation des meringues sont à leur portée. Un bon moment partagé en perspective et quelle joie au moment d'amener les jolis sapins de meringues aux convives !



{ Pour }
{ 4 pers. }

*Velouté violet au lait de coco
et foie gras poêlé*

1/2 chou rouge, 2 pommes de terre, 2 échalotes, 1 cuil. à soupe d'huile, 1 bouillon cube, 20 cl de lait de coco, quelques pistaches concassées, 1 grenade, 4 tranches de foie gras cru, sel, poivre.

Dans une cocotte faire revenir les échalotes ciselées dans l'huile. Ajouter les pommes de terre et le chou coupés en morceaux. Ajouter le bouillon cube et couvrir d'eau. Porter à ébullition et cuire pendant 20 minutes. Ajouter le lait de coco, rectifier l'assaisonnement et mixer. Faire dorer les tranches de foie gras deux minutes de chaque côté. Dans chaque assiette, déposer deux louches de velouté. Poser délicatement à la surface une tranche de foie gras, saupoudrer de pistaches concassées et de grains de grenade.

*Raviolis ouverts au saumon,
légumes et sauce à la truffe*

{ Pour }
{ 4 pers. }

4 pavés de saumon, 500 g de légumes de saison, 4 plaques de lasagne, quelques lamelles de truffe, 20 cl de crème liquide, 20 cl de lait, 70 g de parmesan râpé, 2 cuil. à soupe d'huile d'olive, sel, poivre.

Préchauffer le four à 210°C. Faire cuire les légumes à la vapeur pendant 15 minutes. Cuire les plaques de lasagne selon les indications. Dans une casserole porter à ébullition la crème, le lait, le parmesan et la truffe. Enfourner les pavés de saumon huilé et assaisonnés pour 15 minutes. Monter les raviolis en déposant dans chaque assiette un plaque de lasagne en laissant déborder la moitié. Ajouter les légumes, le pavé de saumon entier ou en morceaux et arroser d'un filet d'huile d'olive. Recouvrir partiellement avec la plaque de lasagne débordant et répartir la sauce à la truffe autour.



{ Pour }
{ 4 pers. }

*Lapin de meringue à la pralinoise
et éclats de noisettes caramélisées*

4 blancs d'œuf, 250 g de sucre + 50 g pour les noisettes, 200 g de chocolat "pralinoise", 180 g de mascarpone, 50 g de noisettes.

Battre les blancs en neige avec une pincée de sel. Ajouter le sucre progressivement en continuant de battre. Préchauffer le four à 100°C. A l'aide d'une poche à douille former 4 ronds de 4 tailles différentes. Enfourner pour 1 heure environ.

Faire fondre le chocolat et incorporer le mascarpone. Placer dans une poche à douille. Faire griller à sec les noisettes et saupoudrer de 50 g de sucre. Une fois le sucre caramélisé déposer les noisettes sur une feuille de papier sulfurisé. Procéder au montage des sapins en alternant disques de meringue et couches de pralinoise. Saupoudrer de noisettes caramélisées grossièrement concassées.



Cette page vous est proposée par
Laetitia Vasseur, créatrice de contenus culinaires
(recettes, photo, stylisme, graphisme et rédaction).

Contact pro : 06 32 11 50 51
laet.vasseur@free.fr
blog : www.cdubeau.com

