

sofie

DUMONT

4 X MENU

DE FÊTES



@sofiedumontchef

www.sofiedumont.fr

Ce livret de recettes digital vous propose de délicieux plats et 4 menus de fin d'année ! Que vous recherchiez un classique revisité, que vous soyez attentif à votre budget, que vous souhaitiez passer du temps en famille et pas en cuisine ou que vous vouliez simplement explorer la cuisine végétarienne, vous trouverez tout ce qu'il vous faut ici.

J'espère que ces recettes vous inspireront à cuisiner, à goûter et surtout à savourer pendant les fêtes !

A handwritten signature in black ink that reads "Sophie X". The signature is written in a cursive style with a long horizontal line underneath the name and a large "X" at the end.

Plus d'inspiration :
sofiedumont.fr



MENU CLASSIQUE

Pralines au fromage de chèvre aux noix, miel
et pain à l'ail

*

Scampi diabolique au nduja et burrata

*

Civet de chevreuil 'grand veneur', stoemp
de citrouille et éclaté d'airelles

*

Tiramisu au matcha

PRALINES AU FROMAGE DE CHÈVRE AUX NOIX, MIEL ET PAIN À L'AIL

pour 4 personnes

Fromage de chèvre en petites boules puis roulé dans des herbes et des noix. Une délicieuse bouchée festive qui vous fera certainement impression!

Pralines au fromage de chèvre :

1 oignon rouge

6 abricots secs

4 jeunes oignons

400 g de fromage de chèvre frais

Poivre et sel du moulin

50 g d'amandes effilées rôties

80 g de noix de pécan grossièrement hachées

80 g de pistaches

1 cuillère à soupe de miel

Quelques brins de thym

Pains à l'ail :

1 baguette au levain

1 cuillère à café de romarin séché

80 g de fromage Parmesan râpé

1 tête d'ail

6 cuillères à soupe d'huile d'olive

Poivre noir du moulin

Fleur de sel

- 1. Pains à l'ail :** Coupez le dessus de la tête d'ail, arrosez d'une cuillère à soupe d'huile d'olive, parmez de poivre et de sel. Enveloppez dans du papier aluminium et faites cuire pendant 20 minutes dans un four préchauffé à 190°C. Laissez refroidir. Pressez l'ail dans un bol, assaisonnez avec du poivre et du sel, ajoutez de l'huile d'olive et écrasez bien.
- 2.** Étalez ce mélange sur les tranches de baguette (4 x 4cm), saupoudrez de romarin et râpez le Parmesan par-dessus. Faites cuire 6 à 7 minutes jusqu'à ce qu'elles soient dorées.
- 3. Pralines au fromage de chèvre :** Coupez finement l'oignon rouge, les abricots et les jeunes oignons. Mélangez-les dans un bol avec le fromage de chèvre, le poivre et le sel. Mélangez bien le tout.
- 4.** À l'aide d'une cuillère à café, prélevez des portions pour former des petites boules d'environ 3 cm de diamètre. Façonnez-les en boules.
- 5.** Saupoudrez les amandes grillées, les noix de pécan grossièrement hachées et les pistaches sur une plaque. Roulez les boules dans le mélange de noix et d'herbes jusqu'à ce qu'elles soient entièrement enrobées.
- 6.** Placez les pralines au fromage de chèvre sur les petits pains à l'ail et insérez-y des bâtonnets avec un morceau d'abricot et une branche de thym. Arrosez les boulettes de fromage de chèvre de miel.



SCAMPI DIABOLIQUE AU NDUJA ET BURRATA

pour 4 personnes

Découvrez la recette classique de Scampi diabolique avec une touche piquante de Nduja ! Le Nduja est une saucisse épicée et tartinable originaire de Calabre, dans le sud de l'Italie, composé de porc, de piment rouge et de diverses herbes et épices. Il peut être utilisé pour donner du piquant à des sauces pour pâtes, des pizzas, des ragoûts et d'autres plats. Par exemple, notre chef Lucca l'utilise sur sa pizza . Dans cette recette, j'utilise le Nduja pour donner à ma sauce tomate une saveur épicée. La Burrata crémeuse et le basilic frais complètent ce plat festif !

24 scampis Black Tiger

2 càs d'huile d'olive

200 ml de vin blanc sec

1 càs de Nduja

1 grosse échalote

4 gousses d'ail

1 càc de paprika fumé

70 g de concentré de tomates

400 ml de passata

1 Burrata

1 bouquet de basilic

1. Décortiquez les scampis en laissant la queue, et retirez le boyau.
2. Chauffez de l'huile dans une grande poêle et faites revenir rapidement les scampis des deux côtés. Faites-le en deux fois si la poêle n'est pas assez grande. Mettez de côté.
3. Faites revenir l'échalote et l'ail finement coupés dans de l'huile supplémentaire, ajoutez le paprika, le concentré de tomates et le Nduja. Laissez cuire un moment, déglacez au vin blanc, laissez réduire et ajoutez la passata. Laissez mijoter jusqu'à obtention de la consistance souhaitée.
4. Ajoutez les scampis, réchauffez brièvement, ne les faites pas trop cuire pour les garder juteux et croustillants. Servez dans des assiettes creuses ou des bols.
5. Déchirez la Burrata en morceaux et répartissez-la sur les assiettes. Saupoudrez de basilic grossièrement haché et arrosez d'huile d'olive extra vierge.

ASTUCES

Servez en entrée ou en plat principal avec des pâtes et du parmesan supplémentaire.



CIVET DE CHEVREUIL 'GRAND VENEUR', STOEMP DE CITROUILLE ET ECLATÉ D'AIRELLES

pour 4 personnes

Un plat classique revisité – un civet de chevreuil sauce Grand Veneur ! Les saveurs sont riches, la viande est tendre, et l'association avec les airelles acidulées et la purée onctueuse de citrouille fait de ce plat un moment festif à partager avec vos convives. La clé de ce plat simple mais savoureux réside dans une viande de chevreuil de qualité, à température ambiante.

Chevreuil :

1 kg de carbonnades de chevreuil,
pas trop maigre

Sauce :

3 carottes
3 branches de céleri
1 oignon
1 boîte de concentré de tomates
(70 g)
1 cuillère bombée de farine
2 càs de gelée de groseille ou de
myrtille
500 ml de vin rouge
7,5 dl de fond de gibier
20 g de beurre
3 gousses d'ail
1 bouquet garni
1 càs de baies de genévrier,
écrasées
Poivre et sel

Stoemp à la Citrouille :

400 g de pommes de terre à chair
farineuse
800 g de citrouille

1. Laissez mariner la viande dans le vin toute une nuit au réfrigérateur, dans un grand saladier.
2. Égouttez dans un autre récipient et récupérez le vin, il sera nécessaire pour la sauce. Laissez bien égoutter la viande et tamponnez-la éventuellement avec du papier absorbant. Assurez-vous que la viande atteigne la température ambiante.
3. Configurez votre Cookeo en mode manuel et sélectionnez la fonction "dorer".
4. Faites dorer les morceaux de viande, en plusieurs fois, dans du beurre. Mettez de côté.
5. Ajoutez une noisette de beurre et faites revenir l'oignon, le céleri et la carotte finement coupés. Ajoutez du thym, du laurier, de l'ail râpé et le concentré de tomates. Laissez bien revenir.
6. Ajoutez la farine et mélangez bien jusqu'à ce qu'elle ne soit plus visible. Ajoutez le bouillon de gibier et le vin de la marinade. Écrasez les baies de genièvre et le poivre noir avec le sel dans un mortier, ajoutez-les, ainsi que la gelée de groseille et la viande dorée. Assaisonnez de poivre et de sel, sélectionnez maintenant la fonction "cuire sous pression" et réglez le minuteur sur 40 minutes. Laissez ensuite mijoter sans pression jusqu'à ce que la sauce atteigne la consistance souhaitée.

2000 ml de lait chaud

Beurre

Poivre & sel

Eclaté d'airelles :

500 g d'airelles fraîches

100 g de sucre fin

1 càc de cannelle (facultatif,
selon le goût)

7. Préparez en même temps votre purée de citrouille. Pelez et coupez les pommes de terre et la citrouille en morceaux égaux. Faites-les cuire à la vapeur, puis écrasez-les avec un presse-purée. Ajoutez le lait chaud, le beurre et les assaisonnements en mélangeant énergiquement. Goûtez et ajustez si nécessaire. Maintenez au chaud.
8. Préparez l'éclaté d'airelles. Préchauffez le four à 195 °C.
9. Lavez et séchez les airelles. Disposez-les dans un plat de cuisson peu profond, en veillant à ce qu'elles soient bien réparties dans le plat.
10. Répartissez uniformément le sucre sur les airelles, éventuellement avec l'ajout de cannelle.
11. Placez le plat de cuisson au four préchauffé pendant 10 à 15 minutes. Servez immédiatement.
12. Servez dans des assiettes creuses, garnissez de brins d'aneth. Disposez le reste du civet de chevreuil, de la purée et des airelles dans de jolis plats chauds sur la table. Bon appétit !

ASTUCES

Une viande de chevreuil de qualité, pas trop maigre et à température ambiante, donne les meilleurs résultats.

Servez avec une touche festive, comme des brins d'aneth frais.



TIRAMISU AU MATCHA

pour 4 personnes

Découvrez une délicieuse variation du dessert classique avec cette merveilleuse recette de tiramisu au matcha de Cesar Casier. Ce dessert exquis est issu de son livre "Model Kitchen".

50 g de sucre
3 jaunes d'œufs
250 g de mascarpone
200 ml de crème fouettée
150 ml d'eau chaude
15 g de poudre de matcha
20-25 biscuits boudoirs
Poudre de matcha, pour la garniture

1. Mélangez le sucre avec les jaunes d'œufs jusqu'à obtenir une masse blanchâtre. Incorporez ensuite la mascarpone jusqu'à ce que les ingrédients soient bien mélangés.
2. Fouettez la crème jusqu'à ce qu'elle soit ferme, puis incorporez-la délicatement au mélange de mascarpone. Mettez de côté.
3. Mélangez l'eau et la poudre de matcha jusqu'à obtenir un mélange lisse. Trempez les biscuits boudoirs dans le mélange jusqu'à ce qu'ils ramollissent.
4. Prenez un plat et recouvrez le fond d'une couche de boudoirs. Ensuite, versez une partie du mélange de mascarpone par-dessus et lissez-le. Assurez-vous que tous les biscuits soient complètement recouverts.
5. Couvrez avec une autre couche de boudoirs et étalez à nouveau la mascarpone par-dessus.
6. Saupoudrez de poudre de matcha et mettez au réfrigérateur pendant une nuit pour que le tiramisu prenne.

TIPS

Le tiramisu est encore meilleur après une nuit au réfrigérateur, car il est alors bien imprégné de matcha. Sortez le dessert du réfrigérateur environ 15 à 30 minutes avant de le servir.





MENU QUALITY TIME

brochettes de saumon à la marinade teriyaki
au miel, gingembre et ail

*

scampis grillés au bacon, sauce diabolique
à la mascarpone

*

hamburgers de dinde au guanciale,
mayonnaise au poivre et légumes grillés à la
provençale

*

pancakes 'belle hélène'

BROCHETTES DE SAUMON À LA MARINADE TERIYAKI AU MIEL, GINGEMBRE ET AIL

pour 4 personnes

Quand je veux ajouter une touche de saveurs japonaises à mes plats, je me tourne toujours vers la sauce Teriyaki. L'effet de glaçage de "Teri" (qui signifie brillant) et la saveur grillée de "Yaki" confèrent au saumon une saveur douce et aigre délicieuse. Marinées dans cette sauce salée-sucrée, enrichie de gingembre, d'ail et d'une pointe de piment, les brochettes de saumon deviennent une véritable gourmandise. Faciles à préparer pour le grand moment, simples, festives et surtout, un pur délice à savourer.

4 filets de saumon, environ 700g,
sans arêtes et sans peau
70 ml de sauce Teriyaki
30 g de miel
1 càc de gingembre râpé
1 càc d'ail râpé
½ càc de poudre de chili

Finition:

1 citron vert
Graines de sésame

1. Mélangez la sauce Teriyaki, le gingembre, l'ail et la poudre de chili avec le miel. Goûtez et ajustez selon vos préférences.
2. Coupez les filets de saumon dans le sens de la longueur et marinez-les dans la sauce. Laissez reposer au moins 4 heures ou une nuit au réfrigérateur.
3. Sortez le saumon du réfrigérateur une heure avant de servir et épongez-le. Faites bouillir la marinade et passez-la au tamis pour obtenir une sauce supplémentaire.
4. Enfilez deux brochettes dans le sens de la longueur à travers chaque morceau de saumon. Cela permet au saumon de rester en place pendant la cuisson des brochettes.
5. Faites griller le saumon de tous les côtés sur le gril. Servez avec des quartiers de citron vert et saupoudrez de graines de sésame.

ASTUCES

Conservez la marinade restante pour une sauce supplémentaire.

Pour une saveur plus intense, marinez le saumon pendant une nuit.



SCAMPIS GRILLÉS AU BACON, SAUCE DIABOLIQUE À LA MASCARPONE

pour 4 personnes

Une délicieuse entrée pour le grill : des scampis juteux enrobés de bacon et servis avec une sauce diabolique classique enrichie de mascarpone crémeux. Cette délicieuse mise en bouche est simple à préparer, la sauce n'attendant que d'être réchauffée. Savourez-le sur le moment autour d'une table conviviale où vous grillerez ensemble les scampis et les arroserez de cette sauce divine. Une expérience unique !

24 scampis black tiger
2 càs d'huile d'olive
1 gros oignon
4 gousses d'ail
200 ml de vin blanc
70 g de concentré de tomates
400 ml de coulis de tomate
125 g de mascarpone
1 càc de curry en poudre
1 càc de poudre ou flocons de chili
4 oignons nouveaux (pour la garniture)

1. Pelez les scampis, laissez la partie arrière de la queue et retirez le boyau. Assaisonnez avec du poivre et du sel, enveloppez les scampis dans des demi-tranches de bacon.
2. Faites revenir l'oignon finement coupé et l'ail dans l'huile, ajoutez le chili, le curry et le concentré de tomates. Faites revenir brièvement, déglacez avec le vin blanc, laissez réduire et ajoutez le coulis de tomates. Laissez mijoter jusqu'à obtention de l'épaisseur souhaitée.
3. Incorporez la mascarpone, mélangez jusqu'à obtention d'une sauce lisse.
4. Grillez les scampis des deux côtés et servez avec la sauce. Garnissez de rondelles d'oignon nouveau finement coupées.

ASTUCES

Pour une sauce plus épicée, ajoutez du chili supplémentaire. Servez avec du pain frais pour profiter de la sauce.



HAMBURGERS DE DINDE AU GUANCIALE, MAYONNAISE AU POIVRE ET LÉGUMES GRILLÉS À LA PROVENÇALE

pour 4 personnes

Un délicieux hamburger festif avec un burger de dinde juteux, de la mayonnaise au poivre faite maison et des légumes grillés à la Provençale, le tout servi sur un tendre petit pain brioché. Ce plat savoureux est une véritable gourmandise. Préparez tout à l'avance et savourez à l'instant des petits pains et des hamburgers grillés, ainsi que des légumes réchauffés. Commandez à temps de la viande hachée de dinde et du guanciale pour une expérience culinaire inoubliable !

8 petits pains briochés

Hamburgers :

600g de viande hachée de dinde

100g de guanciale

1 càs d'épices pour poulet

4 càs de chapelure

Mayonnaise au Poivre :

1 jaune d'œuf

250 ml d'huile de maïs

3 càs de grains de poivre vert & 2 càs de jus

1 càc de grains de poivre noir

1 càc de moutarde

Légumes Grillés à la Provençale :

1 oignon rouge

2 poivrons

1 càc de poudre de chili

1 càc de poudre d'origan

Poivre et sel

3 gousses d'ail

4 càs d'huile d'olive

1 aubergine

1 courgette ronde

2 barquettes de cressonnette

1. Pour la viande hachée, coupez le guanciale en petits morceaux et mélangez-le avec les épices et la chapelure sous la viande hachée.
2. Pétrissez jusqu'à ce que tout soit bien mélangé, divisez en 8 morceaux, formez des boulettes fermes et aplatissez-les en burgers. Gardez-les emballés au réfrigérateur.
3. De la courgette et de l'aubergine, coupez un demi-centimètre de la peau extérieure tout autour. Gardez l'intérieur pour votre prochaine soupe. Coupez tous les légumes en fines lanières, mélangez-les dans un bol et ajoutez les autres ingrédients.
4. Grillez tout sur la plaque de cuisson de votre Optigrill.
5. Pour la mayonnaise, mélangez tous les ingrédients dans un grand verre doseur. Écrasez les grains de poivre noir et ajoutez-les. Mixez le tout jusqu'à obtenir une sauce lisse et servez dans un bol sur la table.
6. Sortez la viande du réfrigérateur une heure avant utilisation. Coupez les petits pains en deux et grillez-les.
7. Placez la plaque de cuisson avec les légumes d'un côté pour les réchauffer pendant que vous faites griller les burgers de l'autre côté. Servez avec la sauce et la cressonnette.



PANCAKES 'BELLE HÉLÈNE'

pour 4 personnes

Quand je pense à un dessert parfait après un menu festif, ce sont bien ces pancakes moelleux arrosés de sauce au chocolat maison, servis avec de la glace à la vanille et des poires mijotées dans du vin blanc. C'est une véritable fête pour les papilles. Tout se prépare à l'avance et il suffit simplement de réchauffer et déguster au moment opportun.

Poires au vin blanc:

4 poires à cuire
600 ml de vin blanc
1 gousse de vanille
100 g de miel (ou de sucre de canne)
4 étoiles de badiane

Sauce au chocolat:

200 g de chocolat noir
250 ml de crème
Une pincée de fleur de sel
1 càs d'huile d'olive douce

Glace vanille

Pancakes :

400 ml de lait battu
1 bâton de vanille
250 g de farine
3 càc de levure chimique
½ càc de sel
1 càs de sucre
2 grands œufs

- 1. Pour les poires :** Dans une casserole, portez à ébullition le vin, le miel (ou le sucre de canne), la badiane, la gousse de vanille et la pulpe de la gousse.
- Coupez une fine tranche de la base de la poire. Retirez le cœur avec une cuillère à melon, pelez les poires avec un éplucheur en laissant quelques bandes de peau pour la décoration. Ajoutez les poires au vin bouillant et laissez-les cuire doucement pendant environ 10 minutes jusqu'à ce qu'elles soient légèrement tendres. Laissez refroidir dans le vin et mettez de côté.
- 3. Pancakes :** Séparez les œufs. Battez les jaunes et mélangez-y le lait battu.
- Mélangez la farine, la levure, le sucre et la moelle de vanille. Mettez la moitié du mélange de lait battu avec la farine et battez jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de grumeaux, ajoutez le reste du lait battu. S'il reste des grumeaux, tamisez ou mixez la pâte.
- Battez les blancs en neige avec le sel, incorporez les prudemment à la pâte.
- Faites chauffer une grande poêle sur le feu, enduisez-la d'huile et versez la pâte dans une poêle, jusqu'à ce que vous avez des pancakes d'un diamètre de 10 cm environ, faites les cuire jusqu'à ce que des bulles se forment au-dessus, retournez et cuisez l'autre face. Cuisez toute la pâte de la même façon.
- 7. Pour la sauce au chocolat :** Faites fondre le chocolat au bain-marie dans un bol placé au-dessus d'une casserole d'eau bouillante.
- Ajoutez la crème et mélangez bien. Si la sauce est trop épaisse, ajoutez un peu de crème ou de lait. Ajoutez de l'huile d'olive douce et du sel juste avant de servir et mélangez à nouveau.
- Réchauffez les pancakes dans le plateau de cuisson de l'Optigrill.
- Servez les pancakes avec les poires au vin blanc, la sauce au chocolat et la glace à la vanille. Un vrai délice!





MENU VÉGÉTARIEN

samousa végétarien avec dip feta-burrata et
miel au chili

*

tartare végétarien de betterave rouge au
miso, jaune d'oeuf confit au soja et crème
de raifort

*

risotto à la courge, chili, mascarpone, ail,
pecorino, champignons des bois, citron et
sauge

*

brownie végétan

SAMOUSSA VÉGÉTARIEN AVEC DIP FETA-BURRATA ET MIEL AU CHILI

pour 4 personnes

Un samoussa, un beignet triangulaire originaire de l'Inde, cette fois-ci proposé dans une version végétarienne. Une délicieuse bouchée remplie d'un mélange de légumes de poireau, carotte et panais, assaisonné de cannelle, de cumin et de graines de coriandre pour une expérience riche et savoureuse. Servi avec un dip délicieux à base de feta et de burrata, et rehaussé de miel au chili. Vous allez adorer! Je vous le promets !

Samoussas :

1 paquet de pâte filo
Fleur de sel
125 g de panais
125 g de poireau
125 g de carotte
2 càc de cumin en poudre
2 càc de cannelle
2 càc de graines ou de poudre de coriandre
1 oignon
2 gousses d'ail
Poivre et sel

Dip Feta-Burrata :

100 g de feta
1 burrata + un peu de jus
Poivre et sel
Huile d'olive

Miel au Chili :

100 g de miel
1-2 piments rouges

Extra :

4 brins de menthe finement coupés
2 càs de beurre fondu

- 1. Samoussas :** Faites revenir l'oignon finement coupé et l'ail râpé dans une cocotte avec de l'huile et des herbes sèches jusqu'à ce que les arômes se libèrent.
- Coupez le panais, le poireau et la carotte en petits dés. Ajoutez-les à la cocotte et laissez mijoter doucement avec du poivre et du sel, sous couvercle, pendant 5 minutes.
- Laissez ensuite le mélange refroidir.
- Déroulez délicatement la pâte filo et coupez-la en bandes d'environ 9 cm de large.
- Placez une cuillère de garniture sur une bande de pâte, pliez en triangle et roulez. Collez avec de l'eau. Répétez le processus.
- Placez les samoussas sur une plaque de cuisson avec un tapis de cuisson et badigeonnez-les généreusement de beurre fondu.
- Cuisez au four préchauffé à 170 °C pendant 30 minutes.
- 8. Dip Feta-Burrata et Miel au chili :** Mixez la burrata avec le jus, du poivre, du sel et de l'huile d'olive.
- Coupez finement les piments rouges et mélangez-les avec le miel.
- Disposez les samoussas sur un plat et servez-les avec des cuillères de dip feta-burrata, de miel au piment et de menthe finement coupée.



TARTARE VÉGÉTARIEN DE BETTERAVE ROUGE AU MISO, JAUNE D'OEUF CONFIT AU SOJA ET CRÈME DE RAIFORT

pour 4 personnes

Un délicieux et savoureux tartare, enrichi de miso et d'un jaune d'œuf confit dans la sauce soja, ajoutant une explosion umami. La crème de raifort transforme ce plat en une entrée végétarienne festive et délicieuse. Beau, très réalisable et délicieusement savoureux !

600 g de betterave rouge, lavée

½ càs de miso foncé

2-3 càs d'huile neutre

½ échalote

½ botte d'aneth

2 càs de jus de citron

Poivre et sel

1 càc de moutarde forte

Jaunes d'oeuf Confits :

4 œufs de poules élevées

en plein air

150 ml de sauce soja

Crème de Raifort :

150 ml de crème

Pincée de sel

1 càc de raifort râpé

Quelques brins d'aneth pour la

finition

1. Séparez les jaunes des blancs d'œufs et laissez-les confire pendant 3 heures dans une fine couche de sauce soja.
2. Placez les jaunes dans des bols séparés, veillez à ce qu'ils flottent.
3. Placez les betteraves rouges sur du papier d'aluminium, arrosez d'huile, de gros sel et de poivre, repliez et faites cuire pendant 1 heure dans un four préchauffé à 190 °C.
4. Laissez refroidir, pelez et coupez en brunoise fine. Ajoutez l'échalote finement coupée et l'aneth.
5. Mélangez le miso, la moutarde et l'huile avec un peu d'eau, ajoutez aux betteraves rouges. Assaisonnez de poivre et de sel et mélangez bien.
6. Fouettez la crème avec les autres ingrédients jusqu'à obtention d'une consistance onctueuse.
7. Divisez les betteraves rouges en 4 portions et dressez-les dans un cercle en acier inoxydable d'environ 7-8 cm de diamètre. Pressez bien et terminez avec une cuillerée de crème et une branche d'aneth.
8. Versez délicatement le bol de sauce soja et de jaune d'œuf sur le devant de vos doigts, en laissant la sauce soja couler entre vos doigts.
9. Placez délicatement le jaune d'œuf sur les betteraves rouges et servez immédiatement.

ASTUCES

Plus le jaune d'œuf reste dans la sauce soja, plus il devient ferme. Après 3 heures, il est encore coulant.



RISOTTO À LA COURGE, CHILI, MASCARPONE, AIL, PECORINO, CHAMPIGNONS DES BOIS ET CITRON

pour 4 personnes

Quand je veux capturer la magie des fêtes de fin d'année dans un plat, je choisis mon risotto à la courge, chili, mascarpone, ail, pecorino, champignons des bois, citron et sauge. Une combinaison enchanteresse de saveurs.

200 g de riz à risotto
2 càs d'huile d'olive
150 g de pecorino
2 càs de mascarpone
200 g de courge
1 oignon
4 gousses d'ail
1 càc de safran
1 càc de poudre de Cayenne
500 g de mélange de champignons des bois
1 citron
Poivre noir du moulin
Sel
1 botte de persil plat
Vin blanc

1. Vérifiez les champignons, brossez ou coupez la terre et les brindilles, coupez-les en morceaux égaux. Disposez-les dans le plat de cuisson, arrosez d'huile d'olive, assaisonnez de poivre et de sel, faites cuire 10 minutes en mode 'high airflow' à 200°C. Versez-les sur une assiette et gardez-les au chaud.
2. Coupez l'ail, l'oignon et la courge en brunoise fine.
3. Mettez l'ail, l'oignon et le riz à risotto dans le plat de cuisson, arrosez d'huile d'olive, mélangez bien, faites cuire 15 minutes en mode 'high airflow' à 200°C.
4. Ajoutez la courge, déglacez au vin blanc et ajoutez du bouillon, ajoutez le safran et la poudre de Cayenne. Faites cuire maintenant en mode airflow bas, 30 minutes à 200°C, remuez toutes les 10 minutes.
5. Retirez le plat de cuisson, mélangez le mascarpone et le pecorino râpé. Assaisonnez de poivre et de sel, ajoutez le zeste de citron.
6. Servez immédiatement en plaçant le risotto dans des assiettes, garnissez de champignons, de fromage supplémentaire, de zeste de citron et de quelques gouttes d'huile d'olive.



BROWNIE VÉGAN

pour 8 personnes

Ce brownie végan de Sidney est une délicieuse gourmandise qui ravira tant les véganes que les non-véganes. Avec une texture légère et une saveur chocolatée intense, il est le choix parfait pour tous les amoureux du chocolat.

120 ml d'aquafaba (le liquide d'une boîte de pois chiches)
240 g de sucre de canne
170 g de chocolat noir
120 g de margarine végétalienne
180 g de farine d'épeautre
42 g de cacao en poudre
2 g de sel
5 g de café soluble

1. Fouettez l'aquafaba avec le sucre jusqu'à obtenir des pics fermes. Cela peut prendre quelques minutes, alors soyez patient.
2. Faites fondre la margarine végétalienne dans une casserole à feu doux jusqu'à ce qu'elle soit complètement liquide.
3. Dans un bol séparé, mélangez le chocolat noir, le cacao en poudre, le sel et le café soluble.
4. Versez la margarine fondue sur le mélange de chocolat, de cacao et de café. Remuez doucement jusqu'à ce que tout soit bien mélangé.
5. Incorporez ce mélange de chocolat dans le mélange d'aquafaba et de sucre en pliant délicatement avec une spatule.
6. Enfin, ajoutez la farine d'épeautre et mélangez bien jusqu'à obtenir une pâte lisse.
7. Versez la pâte à brownie dans un moule préalablement recouvert de papier cuisson et saupoudrez le dessus d'une pincée de fleur de sel.
8. Faites cuire le brownie dans un four préchauffé à 180°C pendant 30 minutes, ou jusqu'à ce qu'un cure-dent en ressorte propre lorsque vous le piquez au centre.





MENU BUDGET

couronne de petits pains aux saucisses

*

soupe à l'oignon, toast au fromage

*

pain de viande aux pommes au four,
compote d'airelles, croquettes et sauce
moutarde

*

bavaresi au chocolat avec cacahuètes
caramélisées au sel

COURONNE DE PETITS PAINS AUX SAUCISSES

pour 16 pieces

Faire des petits pains aux saucisses est toujours une excellente idée et très amusant à réaliser. Délicieux et sûrs de faire sensation, ils sont parfaits comme amuse-gueule. La délicieuse viande hachée épicée, enrobée d'une légère pâte feuilletée, joliment dorée, s'intègre parfaitement sur n'importe quelle table apéritive ou lors de toute fête.

1 oignon
1 gousse d'ail
500 g de viande d'agneau hachée
1 cuillère à soupe de persil plat finement haché
75 g de feta
1 jaune d'œuf
lait
poivre et sel de mer Maldon

Pour la pâte feuilletée :

110 g de beurre froid
250 g de farine d'épeautre
1 cuillère à soupe de sucre de canne non raffiné
60 à 80 g d'eau glacée
sel de mer Maldon

1. Commencez par préparer la pâte. Coupez le beurre froid en morceaux.
2. Mettez la farine, le sucre de canne et le beurre avec une pincée de sel dans un robot de cuisine et mixez jusqu'à obtenir un mélange granuleux. Ne mixez pas trop longtemps, sinon la pâte deviendra chaude et dure.
3. Ajoutez l'eau en plusieurs fois jusqu'à obtenir une boule.
4. Pétrissez la pâte brièvement pour former un carré plat, enveloppez-la dans du film plastique et laissez-la reposer au moins 1 heure au réfrigérateur pour qu'elle durcisse.
5. Préchauffez le four à 190 °C.
6. Épluchez l'oignon et l'ail et hachez-les finement. Mélangez la viande avec l'oignon, l'ail et le persil. Émiettez la feta et ajoutez-la. Mélangez. Assaisonnez de poivre et de sel.
7. Saupoudrez le plan de travail et la pâte de farine et étalez la pâte en une feuille plus ou moins rectangulaire de 3 mm d'épaisseur.
8. Découpez des carrés dans la pâte de 5 cm sur 5 cm.
9. Roulez de petites saucisses de 5 cm de la viande et placez-les en diagonale sur les carrés de pâte. Mouillez les coins de la pâte et pliez-les. Pressez bien en haut. Placez les petits pains remplis côte à côte sur une plaque de cuisson.
10. Battez le jaune d'œuf avec un peu de lait et du sel.
11. Badigeonnez la pâte avec le jaune d'œuf pour que les petits pains aux saucisses prennent une belle couleur et restent bien fermés.
12. Mettez les petits pains aux saucisses au four pendant 25 minutes.



SOUPE À L'OIGNON, TOAST AU FROMAGE

pour 4 personnes

Un bon bouillon bien chaud avec des oignons caramélisés et un toast croquant au fromage qui flotte dedans. Et bien las amis, voilà un plat qui réconforte après une longue et froide journée d'hiver. Très convivial et extrêmement efficace contre le froid !

8 grands oignons jaunes
1 noisette de beurre, 1 càs d'huile de colza
1 belle branche de thym
3 feuilles de laurier
2 l de bon bouillon de poule
1 càs de crème balsamique
Poivre et sel

½ botte de persil hâché
1 baguette
150 ml de gruyère rapé

1. Faites fondre le beurre et l'huile dans un grand récipient.
2. Epluchez l'oignon, coupez-le en 2 puis en lamelles, ajoutez à la casserole avec le thym et le laurier.
3. Laissez dorer pendant 10 min environ jusqu'à ce que votre oignon soit un peu coloré.
4. Ajoutez le bouillon, faites frémir, goûtez, assaisonnez avec poivre, sel et balsamique, faites encore frémir pendant 5 minutes.
5. Coupez la baguette en tranches, posez-les sur la plaque au four et posez-y des grosses touffes de fromage râpé.
6. Mettez votre four sur position grill et grillez-les pendant 5 à 8 minutes, jusqu'à ce que le fromage soit fondu et gratiné.
7. Dans chaque bol de soupe, posez 1 ou 2 toasts, terminez avec du persil haché.
8. Installez-vous dans votre fauteuil et savourez !



PAIN DE VIANDE AUX POMMES AU FOUR, COMPOTE D'AIRELLES, CROQUETTES ET SAUCE MOUTARDE

pour 4 personnes

Un festin savoureux avec un pain de viande juteux, des pommes au four, des croquettes croustillantes et une délicieuse compote d'airelles. Le tout nappé d'une simple sauce à la moutarde. Des ingrédients simples pour un plat festif délicieux. Savourez cette fête simple mais pleine de saveurs !

Pain de viande :

1 kg de viande de porc hachée
Poivre et sel
2 oignons (de taille moyenne)
Quelques branches de romarin
1 càs d'huile d'olive

Pommes au Four :

6 petites pommes rouges
80g de beurre
6 càs de sucre brun

Sauce à la moutarde :

3 jaunes d'oeufs
200 g de beurre doux tempéré
1 càs de vinaigre
1 càs d'eau
Le jus d'un demi citron
Poivre et sel
2 càs de moutarde grainée

Compote d'airelles :

500 g d'airelles fraîches
100 g de sucre fin
1 càc de cannelle (facultatif, selon le goût)

16 croquettes

- 1. Pain de Viande :** Hachez finement 1 oignon et mélangez-le avec la viande hachée. Assaisonnez de poivre et de sel. Formez une boule et placez-la dans un plat allant au four.
- Faites 6 incisions avec un grand couteau. Coupez l'autre oignon en deux puis en 3 morceaux égaux. Insérez-les dans la viande en formant une étoile. Ajoutez les branches de romarin, badigeonnez d'huile d'olive et faites cuire pendant 35 à 40 minutes à 180°C. Pendant la cuisson, couvrez avec du papier d'aluminium ou du papier cuisson pour éviter que les oignons ne brunissent trop.
- Une fois cuit, mettez de côté, égouttez le gras, déglacez avec du fond brun, ajoutez de la crème et de la moutarde, goûtez et laissez réduire.
- 4. Pommes au Four :** Coupez 2 pommes en 4, retirez le cœur et coupez chaque quart en tranches. Placez-les avec la peau vers le bas dans des moules à cupcakes ou à muffins contenant déjà du beurre et un peu de sucre brun.
- Coupez 1 pomme en 6 belles tranches, retirez le cœur. Coupez le reste des pommes en petits morceaux et répartissez-les dans les moules. Placez les tranches de pomme, un peu de beurre, puis du sucre.
- Faites cuire pendant 35 minutes à 180°C. Placez une plaque à pâtisserie sur le dessus et retournez pour démouler.
- 7. Préparez la compote d'airelles :** Préchauffez le four à 195 °C.

8. Lavez et séchez les aïelles. Disposez-les dans un plat de cuisson peu profond, en veillant à ce qu'elles soient bien réparties dans le plat.
9. Répartissez uniformément le sucre sur les aïelles, éventuellement avec l'ajout de cannelle.
10. Placez le plat de cuisson au four préchauffé pendant 10 à 15 minutes. Servez immédiatement.
- 11. Préparez la sauce dijonnaise :** Mettez une poêle avec un fond d'eau et un plat en verre dedans sur le feu. Le fond de votre plat de verre doit flotter sur votre fond d'eau. L'eau doit frémir légèrement.
12. Battez les jaunes avec l'eau, le vinaigre et le jus de citron, ajoutez poivre et sel.
13. Battez fermement jusqu'à une mousse solide. Il ne peut plus y avoir aucun liquide au fond du bol.
14. En battant, ajoutez le beurre, cuiller par cuiller. Ajoutez la moutarde de grains. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.
15. Vous pouvez garder votre mousseline liquide pendant un moment sur l'eau chaude. Lorsqu'elle refroidit, elle se solidifiera à cause du beurre.
16. Coupez des tranches du pain de viande, faites cuire les croquettes, réchauffez les aïelles et les pommes, servez dans de jolis plats. Mettez le reste sur la table.



BAVAROIS AU CHOCOLAT AVEC CACAHUÈTES CARAMELISÉES AU SEL

pour 6 personnes

Cette recette dévoile mon secret pour réaliser un bavaois au chocolat aérien et facile, avec une tentante combinaison de beurre de cacahuète crémeux, de cacahuètes caramélisées et d'une touche de fleur de sel. Que vous le serviez individuellement dans des verres ou en tant que pièce maîtresse impressionnante sur la table de fête, la combinaison de douceur, de crémeux et de croustillant est irrésistible. Optez pour un chocolat avec un fort taux de cacao pour une expérience gustative inégalée !

500 ml de lait
500 ml de crème
110 g de sucre
3 jaunes d'œufs
5 feuilles de gélatine (18 g)
200 g de chocolat noir (minimum 80% de cacao)

Garniture :

100 ml de crème fouettée
100 g de beurre de cacahuète de qualité

Cacahuètes caramélisées:

100 g de sucre fin
150 g de cacahuètes non salées, épluchées

1. Faites tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.
2. Faites fondre le chocolat au bain-marie.
3. Fouettez la crème jusqu'à ce qu'elle soit mousseuse et réservez-la au réfrigérateur.
4. Chauffez le lait (sans le faire bouillir) et ajoutez les feuilles de gélatine essorées. Laissez le lait refroidir jusqu'à ce qu'il soit tiède.
5. Fouettez les jaunes d'œufs pendant 5 minutes avec le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent. Ajoutez-les au chocolat fondu et incorporez délicatement le lait tiède.
6. Mélangez doucement la crème fouettée et versez dans un plat ou des verres. Laissez reposer au moins 4 heures au réfrigérateur. Fouettez la crème fouettée.
7. Mélangez bien le beurre de cacahuète pour qu'il absorbe bien l'huile.
8. Faites griller les cacahuètes pendant 2 à 3 minutes au four à 100 °C.
9. Pour les cacahuètes caramélisées, faites fondre le sucre dans une poêle antiadhésive et ajoutez les cacahuètes chaudes.
10. Mélangez bien pour que les cacahuètes soient bien enrobées de caramel. Attention, c'est très chaud, ne touchez jamais le caramel. Versez-les sur un tapis de cuisson, placez un autre tapis de cuisson par-dessus, roulez-les plus finement avec un rouleau à pâtisserie et laissez-les refroidir complètement.
11. Finalisez le plat avec de la crème, du beurre de cacahuète et émiettez les cacahuètes caramélisées par-dessus.



