

TOUT EST
PLAISIR *et* GOURMANDISE

Happy
holidays



C'EST LA SAISON DES REPAS DES FÊTES DE FIN D'ANNEE.

VOICI 3 RECETTES POUR RÉGALER VOS PAPILLES!!!

MACARONS AU FOIE GRAS

RISOTTO A LA CREME D'AMANDES ET SAINT-JACQUES
SAUTEES

MENDIANTS PECANS, GRAINES DE COURGES ET
CRANBERRIES

MACARONS AU FOIE GRAS

POUR 45 À 50 PETITS MACARONS

30 MIN DE PRÉPARATION

10 MIN DE CUISSON

30 MIN DE REPOS

MATERIEL

POCHE À DOUILLE



INGREDIENTS :

POUR LES MACARONS : 190 G DE POUDRE DE NOISETTES, 310 G DE SUCRE GLACE, 95 G DE SUCRE SEMOULE, 150 G DE BLANCS D'OEUFS

POUR LA GARNITURE AU FOIE GRAS : 150 G DE BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD, 5 CL DE CRÈME LIQUIDE, POIVRE DU MOULIN

PREPARATION :

1. PRÉCHAUFFEZ LE FOUR À 150 °C (TH. 5). PRÉPAREZ LES MACARONS : TAMISEZ LA POUDRE DE NOISETTES ET LE SUCRE GLACE, PUIS MÉLANGEZ-LES SOIGNEUSEMENT. MONTEZ LES BLANCS D'OEUFS EN NEIGE, EN Y AJOUTANT LE SUCRE SEMOULE EN TROIS FOIS.

2. INCORPOREZ LES BLANCS AUX POUDRES ET TRAVAILLEZ LE MÉLANGE JUSQU'À CE QU'IL SOIT LISSE ET BRILLANT. À L'AIDE D'UNE POCHE À DOUILLE, DRESSEZ DES PETITS MACARONS SUR UNE PLAQUE TAPISSÉE DE PAPIER SULFURISÉ. LAISSEZ SÉCHER PENDANT 30 MIN. FAITES CUIRE AU FOUR, À MI-HAUTEUR, PENDANT 9 À 10 MIN. LAISSEZ REFROIDIR LES MACARONS SUR LA PLAQUE AVANT DE LES DÉTACHER DU PAPIER.

3. PRÉPAREZ LA GARNITURE : DANS UN BOL, TRAVAILLEZ LE FOIE GRAS AVEC LA CRÈME LIQUIDE. ASSAISONNEZ DE POIVRE DU MOULIN. PASSEZ LA CRÈME DE FOIE GRAS AU TRAVERS D'UNE PASSOIRE OU D'UN TAMIS.

4. À L'AIDE D'UNE PETITE CUILLÈRE, GARNISSEZ LA MOITIÉ DES MACARONS DE CRÈME DE FOIE GRAS ET RECOUVREZ AVEC UN AUTRE MACARON.

RISOTTO A LA CREME D'AMANDES ET SAINT-JACQUES SAUTEES

Pour 4 personnes
5 Min de préparation
30 min de cuisson



INGREDIENTS :

1 GOUSSE D'AIL, 1/4 D'OIGNON, 1 CUBE DE BOUILLON DE VOLAILLE, 20 G DE BEURRE DERMI-SEL, 1 CUIL. A SOUPE D'HUILE D'OLIVE, 250 G DE RIZ A RISOTTO, 8 CL DE VIN BLANC SEC, 60 G DE PUREE DAMANDES BLANCHES, 12 NOIX DE SAINT-JACQUES, 1/2 CUIL. A SOUPE DE GRAINES DE SESAME, 1/2 CUIL. A SOUPE D'AMANDES HACHEES, SEL, POIVRE DU MOULIN

PREPARATION :

1. PELEZ L'AIL ET L'OIGNON, PUIS EMINCEZ-LES. FAITES CHAUFFER 80 CL D'EAU DANS UNE CASSEROLE ET AJOUTEZ LE CUBE DE BOUILLON. RESERVEZ AU CHAUD.
2. DANS UNE SECONDE CASSEROLE, FAITES FONDRE LA MOITIE DU BEURRE AVEC L'HUILE D'OLIVE. AJOUTEZ L'OIGNON ET L'AIL. FAITES-LES REVENIR QUELQUES MINUTES SANS COLORATION. VERSEZ LE RIZ ET REMUEZ JUSQU'A CE QU'IL SOIT NACRE. AJOUTEZ LE VIN BLANC ET MELANGEZ POUR DEGLACER.
3. INCORPOREZ ENSUITE UNE LOUCHE DE BOUILLON. UNE FOIS CELUI-CI COMPLETEMENT EVAPORE, AJOUTEZ-EN UNE NOUVELLE LOUCHE. PROCEDEZ AINSI JUSQU'A EPUISEMENT DU BOUILLON. COMPTEZ ENVIRON 20 MIN DE CUISSON EN TOUT. POIVREZ, AJOUTEZ LA PUREE D'AMANDES, PUIS MELANGEZ ET RESERVEZ AU CHAUD.
4. FAITES CHAUFFER LE BEURRE RESTANT DANS UNE POELE. FAITES ENSUITE DORER LES NOIX DE SAINT-JACQUES DANS LA POELE 2 OU 3 MIN DE CHAQUE COTE, SELON LEUR GROSSEUR. SALEZ.
5. SERVEZ LE RISOTTO AVEC LES NOIX DE SAINT-JACQUES ET PARSEMEZ DE GRAINES DE SESAME ET D'AMANDES HACHEES.

MENDIANTS PECANS, GRAINES DE COURGES ET CRANBERRIES

POUR 20 MENDIANTS

INGREDIENTS :

30 G DE NOIX DE PECAN, 20 G DE GRAINES DE COURGE, 1 CUIL. A SOUPE DE SUCRE DE CANNE BLOND, 20 G DE CRANBERRIES SECHEES, 200 G DE CHOCOLAT NOIR A 70% DE CACAO

PREPARATION :

1. HACHER LES NOIX DE PECAN ET LES GRAINES DE COURGE AU COUTEAU ET LES MELANGER AVEC LE SUCRE DANS UNE PETITE POELE. PORTER A FEU VIF EN MELANGEANT ET LAISSER CARAMELISER. VERSER SUR UNE ASSIETTE RECOUVERTE DE PAPIER CUISSON EN SEPARANT LE PLUS POSSIBLE LES MORCEAUX ET LAISSER REFROIDIR.
2. HACHER LES CRANBERRIES SECHEES. FAIRE FONDRE LE CHOCOLAT AU BAIN-MARIE A FEU DOUX.
3. SUR DEUX PLAQUES RECOUVERTES DE PAPIER CUISSON, FORMER DES RONDS DE CHOCOLAT D'ENVIRON 4-5 CM DE DIAMETRE AVEC UNE CUILLERE A SOUPE (VERSER UN PEU DE CHOCOLAT FONDU ET ETALER EN ROND AVEC LE FOND DE LA CUILLERE). DEPOSER DES ECLATS DE NOIX DE PECAN ET GRAINES DE COURGE CARAMELISEES ET DES MORCEAUX DE CRANBERRIES SUR LES RONDS DE CHOCOLAT ET PLACER AU FRAIS POUR 2 HEURES.
4. DECOLLER LES MENDIANTS, LES RESERVER DANS UNE BOITE (INTERCALER DES FEUILLES DE PAPIER CUISSON SI VOUS FAITES PLUSIEURS ETAGES) ET CONSERVER AU FRAIS AVANT DE SERVIR.

