



Menu de fête : Faisons simple

Digital cooking

Hot Aperol

4 personnes

Ingrédients

- 3 dl d'Aperol
- 75 cl de vin blanc
- 5 dl de jus de poires
- 1 poire
- 1 orange
- 1 citron
- 1 pièce d'anis étoilés
- 4 brins de romarin
- 5 c. à soupe de sirop d'érable
- 4 bâtons de cannelle

Préparation

- Faites chauffer le vin blanc dans une casserole à feu moyen, sans porter à ébullition.
- Ajoutez le jus de poire, l'Aperol et le sirop d'érable.
- Coupez le citron et l'orange en fines rondelles et ajoutez-les avec les bâtons de cannelle et l'anis étoilé. Laisser infuser.
- Versez dans un grand récipient en verre.
- Garnissez chaque verre d'un bâton de cannelle, d'un anis étoilé et d'une rondelle de citron, et versez-y le cocktail.
- Terminez avec une tranche de poire et un brin de romarin.



Bouchées de concombre farcies

Ingrédients

- 1 concombre
- 8 feuilles de coriandre fraîche
- 150 g de tzatziki

Préparation

- Coupez le concombre non pelé en rondelles de \pm 2 cm.
- Évidez-les légèrement avec une cuillère, en laissant le fond.
- Remplissez les rondelles de tzatziki. Décorez d'une feuille de coriandre.



Filet de canard fumé au vinaigre balsamique et pousses de poireaux

8 personnes – 20 minutes

Ingrédients

- 1 paquet de filets de magret de canard fumé tranchés
- 1 paquet de pousses de poireaux
- 2 cuillères à soupe de pignons de pin
- Crème balsamique
- 4 tomates cerises

Préparation

- Faire griller légèrement les pignons de pin dans une poêle sèche.
- Réserver ensuite les pignons pour qu'ils refroidissent.
- Répartissez quelques pousses de poireaux dans des petites assiettes ou des bols.
- Déposez quelques tranches de magret de canard un peu croisées sur le dessus.
- Verser un filet de crème balsamique sur le dessus.
- Enfin, saupoudrer de pignons de pin et terminer par une demi-tomate cerise (ou deux quarts de tomate cerise).



Toasts de pomme au fromage aux herbes

4 personnes – 5 minutes

Ingrédients

- 1 minipomme Jonagold
- 2 raisins rouges sans pépins
- 4 c. à café fromage aux herbes

Préparation

- Coupez une tranche de pomme non pelée par personne. Coupez les raisins en 2.
- Garnissez les tranches de pomme de fromage aux herbes.
- Décorez de raisins.



Velouté d'asperge festif

4 personnes

Ingrédients

- 950 ml de velouté d'asperge
- 400 g de mix de champignons aux fines herbes (coupés)
- 2 œufs
- Quelques brins de persil
- 1 c. à soupe de beurre
- 4 c. à café d'huile d'olive
- Poivre
- Sel

Préparation

- Portez une casserole d'eau à ébullition et faites-y cuire les œufs 9'.
- Pendant ce temps, effeuillez le persil et émincez-le.
- Faites ensuite revenir les champignons 3 à 4' dans le beurre. Salez et poivrez.
- Pendant ce temps, réchauffez le velouté comme indiqué sur l'emballage.
- Égouttez les œufs et passez-les sous l'eau froide. Écalez-les et coupez-les en 6, puis coupez chaque partie en 2.
- Servez le velouté dans des assiettes creuses, agrémentez de champignons, d'œufs et de persil, et terminez avec un filet d'huile d'olive.

Astuce : Envie d'un plat encore plus festif ? Remplacez les 2 œufs de poule par 6 œufs de caille.



Cassolette de poisson et pommes duchesse

4 personnes

Ingrédients

- 8 roulades de limande (surgelée)
- 1 filet de saumon
- 60 ml béchamel
- 500g mélange julienne
- 4 c. à café de panko
- 800 g de purée de pommes de terre (surgelée)
- 1 cube de bouillon de poisson
- 1 jaune d'œuf
- 1 c. à soupe de beurre
- Poivre
- Sel

Préparation

- Préchauffez le four à 220 °C.
- Décongelez les filets de limande et la purée de pommes de terre, couverts, au réfrigérateur.
- Faites fondre 1 c. à soupe de beurre dans une casserole et cuisez-y les légumes 4 à 5'.
- Salez et poivrez puis ajoutez la béchamel et le cube de bouillon. Faites chauffer encore 1'.
- Épongez les filets de limande et coupez le filet de saumon en 8 morceaux.
- Répartissez le poisson et la sauce aux légumes dans 4 petits plats.
- Mélangez la purée avec le jaune d'œuf et versez-la dans une poche à douille. Pochez ensuite 2 monticules de purée dans chaque plat, à côté du poisson.
- Saupoudrez le côté du poisson avec le panko et enfournez environ 10' dans le four préchauffé.
- Servez les cassolettes de poisson garnies de crevettes grises.

Astuce : préparez les cassolettes de poisson à l'avance, puis réglez le four à 200 °C et faites cuire 15'.



Couronne de macarons

4 personnes

Ingrédients

- 8 macarons
- 4 boules de glace stracciatella
- 4 boules de glace au spéculoos
- 8 mûres (ou quelques myrtilles)
- Quelques feuilles de menthe

Préparation

- Formez de petites boules de glace à l'aide d'une cuillère à melon.
- Garnissez l'assiette : réalisez une couronne ou une ligne avec tous les ingrédients.



Trifle en verrines glamour

4 personnes – 15 minutes

Ingrédients

- 200 g mascarpone
- 40 g crème fraîche
- 40 g nappage à la fraise
- 150 g pudding à la vanille
- 150 g myrtilles
- 125 g cake hôtel
- Quelques feuilles de menthe

Préparation

- Remplissez les verrines avec tous les ingrédients, excepté la crème fraîche.
- Ne procédez pas par couches, ajoutez plutôt les ingrédients comme bon vous semble.
- Garnissez d'une rosette de la crème fraîche, de quelques myrtilles et d'une feuille de menthe.

