

MENU DE NOËL

RECETTES

🌲
merry
Christmas
🔔



VERRINE DE ST JACQUES À LA BETTERAVE

INGRÉDIENTS

- 300 g de petites noix de St Jacques
- 2 betteraves cuites
- 2 gousses d'ail
- 15 cl de crème liquide
- 1 cuillère à café de curry en poudre
- 1 demi-citron
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- Sel, poivre

 4 personnes

 15 min

 Abordable

PRÉPARATION

1. Coupez les extrémités de vos betteraves puis épluchez-les.
2. Lavez-les puis découpez-les en morceaux.
3. Passez-les ensuite au mixeur avec la crème fraîche et le curry, afin d'obtenir une crème bien lisse et homogène. Assaisonnez de sel et de poivre.
4. Pelez et émincez l'ail.
5. Lavez vos coquilles Saint-Jacques très délicatement puis séchez-les à l'aide de papier absorbant. Retirez le corail et si vous le souhaitez, conservez-le dans une boîte hermétique tapissée de papier absorbant au réfrigérateur, au maximum 72 h. Vous pourrez vous en resservir pour une prochaine recette.
6. Faites revenir les noix de Saint-Jacques 2 à 3 min de chaque côté, dans une poêle, sur feu doux avec l'huile, l'ail et le jus de citron. Le temps de cuisson des Saint-Jacques dépendra bien sûr de leur taille. Salez et poivrez.

Montez vos verrines.

7. Versez la purée de betteraves dans le fond des verrines et ajoutez sur le dessus les noix de Saint-Jacques. Décorez avec des quartiers de citron et des brins de ciboulette.
8. Recouvrez vos verrines de film plastique et mettez au frais au réfrigérateur au minimum 1 h. Servez très frais.



CURRY DE LANGOUSTES

INGRÉDIENTS

- 6 queues de langoustes surgelées (environ 200 g pièce)
- 300 g d'oignons émincés (surgelés)
- 1 boîte (1/2 format) de morceaux d'ananas
- 20 cl de lait de coco (en briquette ou en boîte)
- 2 yaourts (type bulgare)
- 1 cuil. à soupe de poudre de curry
- 2 cuil. à soupe d'huile
- 6 brins de coriandre
- sel et poivre

 6 personnes

 3 H 30

 Un peu cher

PRÉPARATION

1. Plongez les queues de langoustes surgelées dans un faitout d'eau bouillante salée et comptez 12 min de cuisson dès la reprise de l'ébullition.

2. Pendant ce temps, faites chauffer l'huile dans une cocotte. Mettez les oignons à fondre doucement.

3. Au bout de 10 min, ajoutez les morceaux d'ananas égouttés et faites-les un peu caraméliser.

4. Versez le lait de coco et 15 cl d'eau, salez, poivrez, parfumez de curry et laissez 5 min sur feu doux. Ajoutez ensuite les yaourts et mélangez encore. Réservez sur feu très doux.

5. Egouttez les langoustes, passez-les sous l'eau froide et décortiquez-les (armez-vous de ciseaux). Mettez-les dans la sauce curry, réchauffez-les quelques minutes, parsemez de coriandre ciselée et servez très chaud.



SOUPE DE POIRES AU PRALINÉ

INGRÉDIENTS

- 8 demi-poires au sirop
- 120 g de chocolat praliné à pâtisser (type Pralinoise)
- 50 g de noisettes mondées non salées
- 1 cuil. à soupe de mascarpone

PRÉPARATION

1.Égouttez et épongez les demi-poires. Posez-les sur une planche et coupez-les en lamelles sans aller jusqu'au bout pour qu'elles restent solidaires.

2.Préparez 4 petites assiettes creuses et posez 2 demi-poires sur chacune des assiettes. Appuyez légèrement pour les ouvrir en éventail. Réservez au frais.

3.Faites torréfier les noisettes à sec dans une poêle, puis laissez-les refroidir. Coupez-les en rondelles avec un couteau aiguisé.

4.Dans une petite casserole, faites fondre le chocolat praliné avec le mascarpone à feu doux, en remuant sans cesse.

5.Dès que le chocolat a fondu et que la préparation est homogène, répartissez-la au centre des assiettes, parsemez de rondelles de noisettes et servez aussitôt.

 4 personnes

 30 min

 Bon marché