

## REVEILLON SAINT-SYLVESTRE

### ENTREES, VERRINES

#### GASPACHO

Recette pour 4 personnes

Préparation : 35 mn

#### **Ingrédients :**

1.25 kg de tomates émincées, 125 g de chair de poivrons rouges émincée

100 g d'oignons émincés, 350 g de concombre épluché et émincé

30 g de pain de mie émincé, 3 cl de vinaigre de Xérès, 10 cl d'huile d'Olive

Quelques gouttes de Tabasco, Sel, poivre

#### **Pour la garniture**

La chair d'un poivron jaune, 1/3 de concombre, 1 courgette, 16 queues d'Écrevisses cuites (sous vide)

**1.** Pour le gaspacho, réunissez tous les ingrédients dans un saladier.

Mélangez et laissez macérer une nuit. Le lendemain, passez le tout au blender en mixant fortement, puis au chinois en foulant bien. Vérifiez l'assaisonnement

**2.** Récupérez le vert de la courgette. Coupez le concombre en deux et ôtez les graines.

Coupez les légumes en petits dés

**3.** Dressez le gaspacho dans les verres.

Assaisonnez les petits dés de légumes et ajoutez-les, ainsi que les Écrevisses.

#### Remarque

Vous pouvez ajouter un filet d'huile de ciboulette par-dessus.

#### VERRINES de mousse de Thon maison au tartare de Betteraves

Recette pour 6 personnes

Préparation : 20 mn

REPOS : 1 h

#### **Ingrédients :**

1 Échalote, 1 boîte de fromage frais, 1 boîte de Thon au naturel, ½ botte de Coriandre fraîche, Une Betterave rouge cuite, Vinaigre balsamique

Huile d'Olive, Sel, poivre

**1.** Épluchez l'Échalote et coupez-la grossièrement en morceaux.

**2.** Mettez le fromage dans le bol d'un mixeur avec le thon, la coriandre et l'échalote.

Mixez le tout en plusieurs, de manière à obtenir une consistance épaisse et mousseuse.

**3.** Coupez la betterave en dés. Salez et Poivrez. Assaisonnez avec un peu de vinaigre balsamique et d'huile d'Olive.

**4.** Répartissez un peu de mousse de Thon dans le fond des verrines, puis disposez dessus le tartare de betterave. Placez au réfrigérateur pendant au moins 1 h avant de servir bien frais.

### Bon à savoir

Un vin blanc est parfait pour accompagner ces originales verrines.

## VERRINES Carottes-Pommes, vinaigrette au miel et au curry

Recette pour 4 personnes

Préparation : 20 mn

### **Ingrédients :**

8 Carottes, 2 Pommes Granny-smith, 2 C. à. de Persil haché, 2 C.à S. de vinaigre de vin blanc, 2 c. à s. de miel liquide, 1 c.a. de curry en poudre  
¼ de tasse d'huile d'Olive, Sel, poivre

- 1.** Grattez les Carottes, puis détaillez-les en julienne. Épluchez, évidez les pommes et coupez-les en tranche fines. Recoupez chaque tranche de fruit en bâtonnets fins, similaires à la julienne de Carottes. Mélangez ces deux ingrédients à la Ciboulette et au Persil.
- 2.** Préparez une vinaigrette : versez le vinaigre de vin blanc, le miel liquide, le curry en poudre, un peu de sel et de poivre dans le bol mixeur. Actionnez l'appareil et, pendant qu'il tourne, incorporez l'huile d'olive en filet, jusqu'à ce que la vinaigrette ait bonne consistance.
- 3.** Versez la vinaigrette sur le mélange de carottes et des pommes, puis mélangez délicatement. Répartissez cette préparation dans les verrines. Servez frais

## VERRINES FESTIVES DE Tiramisu De Foie Gras sur lit de pain d'épices

Recette pour 6 personnes

Préparation : 25 mn

Repos : 5 h

### **Ingrédients :**

180 g de foie gras, 6 tranches de pain d'épices, 3 œufs entiers  
250 g de mascarpone

- 1.** Avec un emporte-pièce, coupez 6 fines tranches de foie gras légèrement plus petites que les verrines. Réservez les chutes. Faites de même avec les tranches
- 2.** Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Écrasez les chutes de foie gras et mettez-les dans un plat creux. Ajoutez-y le mascarpone et les jaunes d'œufs.  
Mélangez intimement ces ingrédients.
- 3.** Montez les blancs d'œufs en une neige bien ferme et incorporez-la délicatement à la préparation précédente
- 4.** Disposez une tranche de pain d'épices au fond de chaque verrine, puis couvrez avec un peu de la préparation précédente. Tassez sans excès, puis couvrez avec une tranche de foie gras. Terminez le montage en répartissant le reste de la préparation au fromage.

5. Glissez les verrines garnies dans le réfrigérateur pendant environ 5 heures. Servez frais.

## TAPAS

### MORUE FUMÉE, vinaigrette à la tomate et huile d'olive noire

#### **Recette pour 8 tapas**

Préparation : 20 mn

#### **Ingrédients :**

##### **Tapas**

100 g de morue fumée, 2 c. à s. de ciboulette ou de persil, 8 tranches de pain complet, grillées ou petits pains ronds

##### **Pour la vinaigrette**

1 grosse tomate mure, pelée, sans la pulpe, et finement hachée, 5 c.a. s. d'huile d'olive extra-vierge, ½ c. à s. de vinaigre de vin blanc, Sel, poivre

##### **Pour l'huile d'olive noire**

45 g d'olives noires dénoyautées, finement hachées, 100 g d'huile d'olive extra-vierge

1. Préparez la vinaigrette en mélangeant la tomate hachée avec l'huile d'olive, le vinaigre et le sel.
2. Préparez l'huile d'olive noire en y ajoutant les olives hachées. Mélangez bien le tout.
3. Avant de servir, déposez le pain sur les assiettes et humidifiez-le avec l'équivalent d'i cuillère à soupe d'huile d'olive noire.
4. Déposez-y une tranche de morue fumée que vous assaisonnez d'1 cuillère à soupe rase de vinaigrette et d'un peu d'huile d'olive noire. Décorez de ciboulette ou de persil.

### ARTELETTES AUX CHAMPIGNONS, aux crevettes et au fromage

#### **Recette pour 8 tapas**

Préparation : 20 mn

#### **Ingrédients :**

##### **Tapas**

100 g de champignons hachés, 10 grosses crevettes cuites, épluchées et hachées, 125 g de fromage râpé, un vieux cheddar, 2 gousses d'ail, finement émincées, 30 g de beurre  
125 ml de vin blanc pétillant, 125 ml de crème épaisse, Sel

##### **Pour les tartelettes**

100 g de farine et une petite quantité pour étaler la pâte, 40 g de beurre ramolli  
1 jaune d'œuf, 1 bonne pincée de sel

1. Pour réaliser la pâte, versez la farine, le sel et le beurre dans un bol mélangeur et mixez jusqu'à ce que le mélange ressemble à des miettes de pain. Ajoutez les jaunes d'œufs, puis un peu d'eau froide petit à petit, sans cesser de mixer jusqu'à obtenir une pâte bien lisse.

Enveloppez-la dans du film alimentaire et laissez-la reposer au réfrigérateur pendant une ½ heure. Étalez la pâte sur une surface farinée et coupez 8 morceaux pour former les tartelettes. Piquez le fond des tartelettes et placez-les au frais pendant 20 mn. Remplissez les tartelettes de quelques fèves séchées. Placez les tartelettes sur la plaque et faire cuire les 2 faces dans un four préchauffé à 200 °C (Th). Jusqu'à ce que le tout soit bien doré.

**2.** Pour réaliser la garniture, faites revenir les champignons et l'ail dans le beurre à feu doux pendant 20 mn. Salez, ajoutez le vin blanc, portez à ébullition et laissez réduire jusqu'à ce qu'il y ait quasiment plus de liquide. Ajoutez la crème et les crevettes et laissez cuire encore 3 mn, en remuant de temps en temps. Retirez du feu.

**3.** Démoulez les tartelettes. Remplissez-les de leur garniture et déposez le fromage râpé sur le dessus. Passez ensuite sous le gril pendant 2 mn pour faire dorer le fromage. Servez sans tarder