

REVEILLON SAINT-SYLVESTRE

PLATS

ŒUFS COCOTTE aux lanières de jambon blanc

Recette pour 4 personnes

Préparation : 10 mn

Cuisson 12 mn

4 mini-cocottes

1 cocotte

1 bain-marie (plat à gratin)

Ingrédients :

4 œufs extra-frais, 1 tranche de jambon blanc, 1 c.à.d. s. d'huile d'olive

6 cl de crème liquide, 8 tomates cerises, 4 feuilles de basilic

4 tranches de pain de mie, Sel fin, poivre du moulin

1. Préchauffez le four à 180°C (Th 6)

Déposez-y le bain marie rempli à mi-hauteur d'eau bouillante

2. Taillez la tranche de jambon blanc en fine lanières.

Coupez les tomates cerises en quartiers.

3. Répartissez, dans chaque mini-cocotte, un peu d'huile d'olive, les lanières de jambon blanc, les quartiers de tomates cerises et une feuille de basilic.

Cassez dessus 1 œuf par cocotte.

Versez un cordon de crème au tour de l'œuf.

Assaisonnez de sel fin et poivre du moulin.

4. Déposez les cocottes dans le bain marie bouillant.

Laissez cuire 10 à 12 mn dans le four.

Toastez les tranches de pain de mie, puis coupez-les en mouillettes

Servez aussitôt les œufs cocotte et les mouillettes.

Variante

Si les tomates cerises sont très petites, vous pouvez les garder entières, mais il faudra les rouler préalablement pendant 1 minute dans une petite poêle avec un peu d'huile d'olive bien chaude.

Note : Pour une entée plus copieuse, n'hésitez pas à doubler le nombre d'œufs.

COCOTTES DE FOIE GRAS CHAUD aux griottines et figue rôtie

Recette pour 4 personnes

Préparation : 30 mn

Cuisson 20 mn

4 mini-cocottes

1 poêle

1 casserole

Ingrédients :

4 tranches de foie gras de canard cru (4x80g), 1 c. à s. de vinaigre de framboise, 5 c. à s. de miel, 1 pincée de cannelle, 10 cl de fond brun de veau lié, 1 petite conserve de griottines, 4 figues fraîches, 50 g de beurre
4 petits bouquets de roquette, Vinaigre, Fleur de sel

1. Dans chaque mini-cocotte préalablement beurrée, déposez 1 figue fraîche, quelques parcelles de beurre, 1 cuillerée à soupe de miel et une pincée de cannelle.

Faites rôtir les figues pendant 20 mn dans un four à 200°C (th 6)

2. Dans une casserole, versez le vinaigre de framboise et 1 cuillerée à soupe de miel.

Faites frémir le tout pendant 1 minute.

Ajoutez le fond brun lié, puis un peu de jus de griottines.

Laissez réduire pour épaissir un peu la sauce.

3. Faites chauffer une poêle sans graisse.

Déposez les tranches de foie gras dans la poêle bien chaude et laissez colorer pendant 1 mn de chaque côté (le foie gras doit être craquant à l'extérieur et mou à l'intérieur).

Salez avec la fleur de sel.

4. Déposez une tranche de foie gras, dans chaque mini-cocotte, à cheval sur la figue rôtie.

Ajoutez quelques griottines, puis un cordon de sauce.

Décorez avec un petit bouquet de roquette assaisonnée de vinaigrette.

Variante

Accompagnez ces mini-cocottes de tranches de pain grillées.

Note : Faites rôtir les figues juste avant de servir les mini-cocottes.

GRATIN DE ST JACQUES et crevettes au lait de coco

Recette pour 4 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson 20 mn

4 mini-cocottes

1 casserole

1 saladier

1 poêle antiadhésive

Ingrédients :

8 noix de St Jacques, 12 crevettes bouquet décortiquées, 500 g d'épinards frais, 50 g de beurre, 15 cl de lait de coco non sucré, 15 cl de crème épaisse
2 jaunes d'œuf, 80 g de gruyère, Curry, Sel fin, poivre du moulin

1. Équeutez, lavez puis égouttez soigneusement les épinards frais.

Faites fondre dans une grande casserole 30 g de beurre.

Ajoutez les épinards dans la graisse chaude.

Remuez un peu. Salez et poivrez.

Ajoutez un filet d'eau et laissez cuire à couvert quelques minutes
Vérifiez la cuisson des épinards, puis égouttez-les à nouveau.

2. Préchauffez le four à 200°C (th 6-7).

Beurrez les mini-cocottes, puis répartissez, à mi-hauteur, les épinards.

Confectionnez un flan salé en mélangeant le lait de coco avec la crème épaisse, les jaunes d'œufs, du sel et poivre.

Réservez ce flan au frais.

EMINCE DE CANARD à l'orange et patates douces

Recette pour 4 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson 35 mn

4 mini-cocottes rondes de 12 cm de diamètre

2 casseroles

1 poêle

1 saladier

Ingrédients :

2 magrets de canard, 1 c. à s. de miel, 2 c. à s. de vin de vinaigre de vin

1 orange, 1 trait de cointreau, 5 cl de jus d'orange 10 cl de fond brun de

volaille lié, 2 patates douces, 1 pomme de terre, 40 g de beurre

Quelques feuilles de coriandre, Sel et poivre

1. Lavez les patates douces et la pomme de terre.

Faites-les cuire avec la peau pendant 30 mn dans une casserole d'eau salée, froide au départ.

Vérifiez la cuisson, puis épluchez les tubercules encore chauds.

Débarrassez-les dans un saladier.

Écrasez la pulpe à la fourchette.

Ajoutez 30 gde beurre et une pincée de sel fin.

Répartissez cette purée dans les demi-cocottes préalablement beurrées.

Refermez les couvercles et passez les cocottes quelques minutes au four chaud avant de servir.

2. Dans une casserole, faites caraméliser le vinaigre de vin et le miel.

Versez le jus d'orange, le cointreau. Laissez réduire. Ajoutez le fond brun lié.

Rectifiez l'assaisonnement. Pelez à vif l'orange et taillez 4 jolis suprêmes.

3. Supprimez l'excès de graisse des magrets, puis quadrillez la peau. Faites chauffer une poêle sans matières grasses. Déposez les magrets de canard, peau contre la poêle.

Laissez-les colorer pendant 5 mn à feux doux. Salez et Poivrez. Retournez-les et laissez-les cuire encore 3 mn. Débarrassez les magrets dans une assiette, puis recouvrez-les d'une feuille d'aluminium.

4. Au moment de servir, émincez finement les magrets.

Déposez-les en rosace, dans les mini-cocottes, sur la purée de patates douces bien chaude.

Ajoutez au centre le suprême d'orange. Versez un peu de sauce. Décorez de coriandre.

Variante

Remplacez les suprêmes d'orange par des cubes de mangue.

Les patates douces sont cuites avec la peau pour qu'elles ne se gorgent pas d'eau à la cuisson.

FILET DE PORC aux marrons

Recette pour 4 personnes

Préparation : 25 mn

Cuisson 20 mn

4 mini-cocottes rondes de 12 cm de diamètre

1 poêle

1 ravier

Ingrédients :

1 filet mignon de porc, 2 c. à s. d'huile, 80g de beurre, 1 gros oignon

1 c. à s. de moutarde à l'ancienne, 5 cl de vin blanc sec

5 cl de fond brun lié, 10 cl de crème liquide, 1 conserve de marrons au naturel, 1 petite botte de ciboulette, Sel et poivre

1. Émincez finement l'oignon. Dégraissez partiellement le filet mignon de porc.

Ciselez la ciboulette. Égouttez les marrons au naturel.

Badigeonnez les mini-cocottes de beurre fondu.

2. Faites chauffer 1 cuillerée à soupe d'huile dans une poêle. Déposez l'oignon émincé dans la graisse chaude. Laissez cuire et colorer pendant 3 à 4 mn en le tournant de temps en temps.

Débarrassez-le dans un petit ravier. Dans la même poêle, faites chauffer l'huile restante et 20 gde beurre. Colorez le filet mignon sur toutes ses faces. Assaisonnez-le de sel et de poivre.

Laissez-le cuire à feu doux pendant 8 à 10 mn.

Débarrassez-le dans un plat pendant 10 mn, puis émincez-le en fines tranches.

3. Toujours dans la poêle de cuisson, faites réduire aux trois quarts le vin blanc sec, ajoutez le fond brun lié, puis la crème liquide. Portez le tout à ébullition. Laissez réduire un peu.

Ajoutez quelques parcelles de beurre à la moutarde à l'ancienne. Rectifiez l'assaisonnement.

4. Préchauffez le four à 200°C (th. 6-7). Répartissez quelques marrons dans les mini-cocottes.

Déposez 3 tranches de filet mignon. Ajoutez la sauce, puis l'oignon caramélisé et la ciboulette ciselée. Passez les mini-cocottes dans un four chaud pendant quelques minutes

Variante Faites revenir les marrons au beurre avec l'échalote et du persil avant de les déposer dans les mini-cocottes. Il faut laisser reposer le filet mignon, dans un plat recouvert d'aluminium, pour le garder tendre et juteux.
Récupérez le jus de cuisson qui s'écoule dans le plat et ajoutez-le à la sauce.