

## MENU NOËL N° 2 (Pour 6 Pers)

### Entrée

#### Noix de st Jacques à la crème d'agrumes

- 18 noix de st jacques
- 120g de beurre
- 3 oranges bio
- 2 citrons vert
- 2citrons jaune

**Commencez par prélevez les suprêmes de 2 oranges, réservez-les**

**Préparez le beurre d'agrumes: avec le zeste d' 1 orange, de 2 citrons verts et 2 jaunes, récupérez les jus.**

**Dans une casserole faites tout réduire puis ajoutez 120g de beurre et montez au fouet puis réservez.**

**Poêlez 18 Noix de st Jacques dans du beurre 2 minutes de chaque coté, poivrez, salez.**

**Pour le dressage, disposez le noix sur des assiettes chaudes, nappez de sauce et ajoutez les suprêmes tout autour, ajoutez un tour de poivre et servez.**

### Plat:

#### Lotte à l'armoricaine au riz safrané

750 gr de lotte sans déchets et coupée en 6 morceaux, 6 langoustines

3 oignons ,2 gousses d'ail, bouquet garni

150 gr de beurre

3 cuillères à soupe de purée de tomates, 1 citron

8 cl de cognac, ou whisky, 20 cl de vin blanc, 12 cl de crème fraîche entière, sel, poivre

**Dans une sauteuse, faites revenir dans 150 gr beurre, 750 gr de lotte sans déchets et coupée en 6 morceaux, ajoutez 6 langoustines.**

**dés que les morceaux ont blondi, retirez le tout, remplacez par 3 oignons émincés, 2 gousses d'ail hachées; ajoutez 3 cuillères à soupe de purée de tomates, remettre le poisson, par contre réservez les 6 langoustines pour la déco.**

**Arrosez de 8 cl de cognac ou de whisky, flambée; versez ensuite 20 cl de vin blanc sec, sel, poivre .**

**Mélangez et mettre à cuire à feu doux 50 minutes. Au moment de servir, liez la sauce avec 12 cl de crème entière et laissez mijoter encore quelques minutes.**

**Décorez de persil ciselé, des langoustines et de rondelles de citron, accompagnez de riz safrané.**

### Dessert:

#### Bûche aux Marrons:

1 boîte de purée de marrons 4/4

225 gr de beurre mou

375 gr de chocolat

225 gr de sucre, 10 cl ou 2 cl de rhum suivant le goût

**Travaillez ensemble, 1 boîte de purée de marrons 4/4, 225 gr de sucre, 225 gr de beurre avec 1ou 2 cl de rhum suivant le goût, 375 gr de chocolat juste fondu dans très peu d'eau.**

**Dés que la pâte est homogène, laissez-la raffermir au frais. Ensuite façonnez une bûche sur le plat de service (plat à cake), puis avec les dents d'une fourchette, imitez l'écorce du bois. Décorez avec des sujets de Noël (houx, sapin, bonhomme de neige en sucre ...)**