

MENU NOËL N° 3(Pour 6 Pers)

Entrée

Crevettes au punch coco-gingembre

-20 Grosses crevettes crues

-25 g Gingembre frais

-2 citrons verts, 2 c.à soupe de sucre de canne, 5 c. à soupe de rhum blanc, 20cl de lait de coco, 2 c. à soupe de Soja, 2 c.à soupe de Noix de coco râpée, 2 c.à soupe d'huile, poivre.

Épluchez et râpez 25 g de gingembre frais. Mélangez-le avec 2 c à soupe de sucre de canne et 5 c à soupe de rhum blanc.

Piquez 20 grosses crevettes crues en brochettes. Poêlez -les 2 minutes de chaque côté à l'huile sur feu vif. Arrosez du mélange rhum-gingembre. Retirez du feu, flambez.

Versez 20 cl de lait de coco et 2 c à soupe de soja. Laissez frémir 5 min.

Poivrez, arrosez avec le jus d'un citron vert. Parsemez de 2 c à soupe de noix de coco et de baies de roses.

Accompagnez de rondelles de citron et d'une salade d'avocat pimentée.

Plat

Cailles rôties au foie gras

6 cailles prêtes à cuire, 6 escalopes de foie gras de canard cru (250g environ)

500g de raisin muscat, 50g de beurre, 3 c à soupe de Cognac, 1 pincée de Quatre-épices, 1 c. à soupe de farine, sel, poivre

Salez, poivrez et glissez 4 grains de raisin à l'intérieur de 6 cailles(sachant qu'il vous faudra 500g de raisin). Faites dorer les cailles dans 50 g de beurre chaud, couvrez et laissez cuire 20 minutes à feu doux en retournant à mi-cuisson.

Arrosez de 3 c à soupe de Cognac, retirez du feu et flambez. Entourez les cailles du reste de grains de raisin. Laissez chauffer à couvert 5 min sur feu très doux.

Roulez 6 escalopes de foie gras de canard cru (environ 250g) dans un mélange d'1c à soupe de farine, d'une pincée de quatre-épices, sel et poivre. Faites-les dorer 1 min par face dans une poêle antiadhésive bien chaude.

Servez chaque caille avec 1 tranche de foie gras et des grains de raisin. Arrosez de jus de cuisson.

Dessert

Nougat glacé

3 œufs, 40cl de crème fleurette ; 120g de sucre, 100g de miel d'acacias,150g d'amandes, 75g de pistaches

Faire griller 75g de pistaches et 150g d'amandes dans une poêle, les poudrer de 20 g de sucre et laisser caraméliser.

Séparer les blancs des jaunes de 3 œufs.

Faite chauffer le miel.

Fouettez les blancs en neige puis ajouter le miel bouillant.

Ajouter 100g de sucre aux 3 jaunes et fouetter.

Incorporer les blancs.

Fouettez 40g de crème fleurette en chantilly et l'ajouter à la préparation précédente.

Puis enfin mettre les pistaches et les amandes concassées.

Mettre la préparation final dans un moule à cake de préférence en silicone sinon mettre un film alimentaire au fond du moule afin de pouvoir démouler le nougat facilement.

Mettre au congélateur au moins 12h avant de servir.