

MENU NOËL N°4 (Pour 6 personnes)

Huîtres, gelée de champagne et toasts au beurre d'algues

4 personnes : 24 huîtres creuses n° 3, 30 cl de champagne ou crémant ou vouvray
6 gr agar agar, 6 branches thym citron, 20gr de beurre aux algues 2 tranches de pain de campagne par personne.

Chauffez 10cl de champagne, crémant ou vouvray, avec 6 gr Agar Agar pendant 2 mn
Dans un récipient, mélangez le champagne chaud à 20 cl de champagne et placez le tout au réfrigérateur, il est préférable de faire la gelée la veille

Ouvrez 24 huîtres creuses et réservez-les. Grillez vos tranches de pain (2 tartines de pain de campagne par personne) tartinez -les de beurre d'algues.

Émiettez à la fourchette la gelée puis disposez une belle cuillère à soupe dans chaque huître avec quelques brins de thym citron .servez accompagné de toasts beurrés.

Rôti de Biche aux aïrelles et champignons sauvages

6 personnes: préchauffage 7 (210 °c)

1kg 200 de rôti de biche, 750 g d'aïrelles fraîches ou surgelées, 150 g de sucre
800 gr de champignons sauvages ,35 cl de crème fraîche entière, 1 feuille de laurier
25 cl d'eau, 80 gr de beurre

Dans une cocotte pouvant aller au four, faites revenir dans 40 gr de beurre, 1kg 200 de rôti de biche, salé et poivrer, enfournez pour 50 mn

Pendant ce temps, dans une casserole fondre 150 gr de sucre avec 25 cl d'eau, lorsque le sucre bout, ajoutez 750 gr d'aïrelles fraîches ou surgelées et une feuille de laurier, cuire

20mn, jusqu'à l'obtention d'une compote.

Rincez et séchez 800gr de champignons sauvages, ensuite les poêler dans 40 gr de beurre chaud pendant 15 mn

La cuisson du rôti terminé, réservez au chaud

Déglacez le fond de la cocotte avec 35 cl de crème fraîche entière

Servez le rôti, et ses garnitures avec une purée de céleri

Charlotte glacée aux Fraises

1 grande boîte de crème dessert mont blanc vanille, 16 biscuits roses de Reims
300gr de fraises surgelées ,2 blancs d'œufs ,50 gr d'amandes en poudre ,2 cuillères à soupe d'eau de fleur d'oranger, coulis de fruits rouges

Trempez 16 biscuits roses de Reims, dans 2 cuillères à soupe d'eau de fleur d'oranger dilué avec un peu d'eau. Disposez-les dans le fond et sur les parois du moule à charlotte

fouettez 2 blancs d'œufs en neige, puis incorporez les dans une grande boîte de crème dessert mont blanc vanille. Ajoutez 50gr d'amandes en poudre, puis 300gr de fraises fraîches ou surgelées, gardez en pour la déco, mélangez délicatement. Versez la préparation dans le moule et terminez par une couche de biscuits roses.

Placez au congélateur pendant 1h30 environ.