

## MENU Noël N°5 (Pour 6 personnes)

### Sangria aux Épices de Noël

1 pomme Gala, 1 pomme Granny-smith, 6 clémentines, 50 cl de jus de pommes, 15 cl de Cointreau, 75 cl de vin blanc mousseux crémant ou Prosecco

**Lavez et coupez en tranches fines 1 pomme Gala, 1 pomme Granny-smith et 6 clémentines. Dans une carafe, versez 50 cl de jus de pomme, 15 cl de cointreau, et déposez les fruits. Laissez macérer pendant au moins 30 minutes. Ajoutez ensuite le vin blanc bien frais et servez aussitôt.**

### Mini feuilletés de Boudin noir Antillais

8 feuilles de brick, 4 boudins antillais, 1 pomme, 10cl de miel, 20g de beurre

**Badigeonner les feuilles de 8 brick avec 20 g de beurre au pinceau, coupez en deux chaque feuille puis coupez en rondelles de 2,5 cm 4 boudins noirs antillais. Mettre sur chaque demi-feuille un tronçon de boudin quelques dés de pommes et une petite cuillère de miel. Former un triangle et piquer un cure dent pour le tenir lors de la cuisson. Rebadigeonnez de beurre fondue. Mettre vos mini feuilletés sur une feuille de papier cuisson, enfournez à 180° pendant 15 minutes.**

### Verrines de crème d'artichaut

1 boîte de cœurs d'artichaut, 200gr de ricotta, 1 cuillère à soupe d'huile d'olive, feuilles de basilic, 1 jus de citron bio, 1 pincée de piment d'Espelette, sel, poivre

**Dans un mixeur placer 1 boîte de cœurs d'artichauts, quelques feuilles de basilic, 1 cuillère à soupe d'huile d'olive, ajoutez 200 gr de ricotta, une pincée de piment d'Espelette, poivre, sel, mixer le tout puis mettre ce mélange dans des verrines et réservez au frais**

### Carpaccio de bœuf au caviar d'aubergine sur toasts grillés

**Faire une vinaigrette avec 5 cuillères d'huile d'olive, 2 jus de citron bio, 2 gousses d'ail ciselé, 3 cuillères à café de pesto, Sel, poivre**

**Dans une assiette étalez 400gr de carpaccio de bœuf versez un peu de cette vinaigrette**

**Remuez le tout, laissez mariner 30 mn au frais**

**Dorez, dans un grille pain 8 tranches de pain de campagne, laissez refroidir, étalez sur chaque toast 1 cuillère de caviar d'aubergine, mettre dessus un morceau de poivron jaune mariné, recouvrir avec plusieurs tranches de carpaccio pliés, émiettez de morceaux de parmesan, mettre au frais**

### Bûche comme un Tiramisu

100g de chocolat, 100g de beurre, 100g de sucre en poudre, 4 œufs, 24 biscuits à la cuiller, 2 tasses de café expresso, 2 cuil. À soupe de sucre glace

**Faites fondre 100g de chocolat au bain marie. Séparez les blancs des jaunes de 4 œufs. Battez 100 g de sucre en poudre avec 100g de beurre fondu, ajoutez les 4 jaunes œufs, incorporez le chocolat et remuez bien. Montez les 4 blancs en neige puis incorporez les à la préparation précédente. Trempez brièvement les biscuits dans un bol de café expresso et disposez -les au fond et sur le bord d'un moule à cake. Versez ensuite**

**toute la préparation chocolat. Laissez reposer au frais 3 h minimum. Saupoudrez de 2  
cui à soupe de sucre glace et servez aussitôt.**