MENU JOUR DE L'AN

TUILES SALEES

1 Blanc d'œuf, 30 g de farine, 1/2 cuil. À café de sel, 2,5cl d'huile d'olive, graines de pavot, herbes séchées ou épices.

Préchauffez le four à 180°.Dans un saladier battez 1 blanc d'œuf avec 30g de farine et 1/2 cuil à café de sel, versez petit à petit 2,5 cl d'huile d'olive et mélangez le tout vigoureusement au fouet.

Recouvrez une plaque de cuisson de papier sulfurisé. Prélevez 1/2 cuil à café de votre pâte et déposez sur votre feuille, étalez délicatement avec le dos de la cuillère afin de former un petit cercle, continuer l'opération afin de finir votre pâte. Parsemez vos tuiles de graines de sésames, pavot, herbes séchées ou épices. Enfournez 7 à 10 min, vos tuiles doivent être dorées.

A la sortie du four laissez refroidir sur du papier absorbant. Servez à l'apéritif accompagnées d'une tartinade de votre choix (guacamole, houmous, tarama)

VERRINE MANGUE -FOIE GRAS

4 escalopes de foie gras, une mangue mûre,

Épluchez et Coupez en dés 1 mangue. Faites de même avec 4 escalopes de foie gras. Dans une poêle, faites revenir dans un peu de beurre les dés de mangues, lorsqu'ils sont à peine colorés, ajouter les dés de foie gras, faite rissoler à feu vif rapidement pour juste colorer vos dés de foie gras. Attention à ne pas laisser trop fondre votre foie gras. Versez le tout aussitôt dans des verrines parsemez de fleur de sel.

TRUFFES BRESILIENNES

300gr de chocolat fondant, 2 jaunes d'œufs, 50 gr de sucre en poudre, une cuillère à soupe de café soluble, 120 gr de beurre.

Mélangez 250 gr de chocolat finement râpé avec 120 gr de beurre légèrement ramolli (mais surtout pas fondu), les 2 jaunes d'œufs et 50 gr de sucre, de façon à obtenir un amalgame parfait.Ajoutez une cuillère à soupe de café soluble, délayé dans une cuillère à soupe d'eau tiède, puis travaillez le tout pendant 5 mn. Laissez reposer la préparation 1h au réfrigérateur.Ensuite formez des boulettes de la grosseur d'une noix, roulez-les dans 50 gr de chocolat râpé . A dégustez en fin de repas avec le café

Coupes, Mont Blanc aux marrons glacés

8 meringues moyennes (chez le pâtissier)
2 boites de 500 gr de crème de marrons
8 marrons glacés
40 cl de crème liquide entière très froide

Montez 40 cl de crème entière liquide très froide, en chantilly très ferme, réservez au réfrigérateur.

Concassez avec les doigts 8 meringues moyenne (chez le pâtissier), répartir en petite quantité dans 8 coupes à pied

Couvrez d'une couche de crème de marrons puis de miettes de meringue et à nouveaux de crème de marrons réservez au frais jusqu'au moment de servir

Au dernier moment, décorez de chantilly et d'un marron glacé