

Vol-au-vent de poisson et crustacés sauce poulette de Cyril Lignac

Ingrédients

4 pers.

-  Vol-au-vent**4**
-  Poisson blanc**240 g**
-  Court-bouillon**1 l**
-  Crème liquide entière**25 cl**
-  Jaune(s) d'œuf(s)**2**
-  Citron**1**
-  Noilly-Prat**2 cl**
-  Crevette(s)**8**
-  Noix de saint-jacques**4**
-  Champignon(s) de paris**200**
-  Beurre**30**
-  Persil plat ciselé**1 c. à soupe**
-  Huile d'olive
-  Sel fin

Préparation

- **ÉTAPE 1**

Dans une casserole, faire chauffer le court-bouillon puis y plonger les cubes de poisson. Laisser cuire 4 minutes sur feu très doux. Égoutter et déposer le poisson sur une assiette. Faire réduire le bouillon avec la crème liquide puis, hors du feu, ajouter les jaunes d'œufs, fouetter et verser quelques gouttes de jus de citron. Parfumer de Noilly Prat.

- **ÉTAPE 2**

Préchauffer le four à 180°C. Dans une poêle chaude, verser un trait d'huile d'olive et une cuillerée de beurre, ajouter les champignons. Saler et laisser cuire doucement pendant 2 minutes. Lorsqu'ils sont bien fondants sans trop de coloration, les retirer de la poêle. Enfourner les vol-au-vent sur une plaque.

- **ÉTAPE 3**

Dans la même poêle chaude, verser un trait d'huile d'olive et un morceau de beurre, déposer les Saint-Jacques et les crevettes, les faire sauter. Verser dans la sauce avec les morceaux de poisson, ajouter les champignons. Mélanger délicatement.

- **ÉTAPE 4**

Déposer la garniture dans les vol-au-vent chauds puis verser la sauce. Parsemer de persil cisel

Saumon au pesto avec pommes de terre et haricots verts

Ingrédients

Pomme de terre

500 g, nouvelle

Huile d'olive

2 cc

Saumon frais

4 filet(s)

Citron jaune

1 pièce(s), une moitié coupée en 8 rondelles puis le zeste et le jus de l'autre moitié

Haricot vert

400 g, écosés

Basilic, frais

30 g, feuilles

Pignons

2 cc, de pins

Citron jaune

½ pièce(s), le zeste d'1/2 citron + 1 CS de jus de citron

Parmesan, râpé

1 CS

Huile d'olive

1 CS














1. Préchauffez le four à 200 °C (th. 6/7). Placez les pommes de terre dans une casserole, recouvrez-les d'eau et portez à ébullition. Faites-les cuire 12 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient tendres puis égouttez-les et coupez-les en quartiers. Transposez les pommes de terre dans un grand plat allant au four, arrosez d'huile et enfournez pendant 10 minutes.
2. Pour la préparation du pesto, mettez tous les ingrédients dans un robot cuisine avec 2 cuillerées à soupe d'eau froide. Mixez jusqu'à obtenir une pâte épaisse puis assaisonnez.
3. Ajoutez le saumon au plat avec les pommes de terre. Déposez un peu de pesto puis deux rondelles de citron sur chaque filet puis remettez au four pendant 15 minutes.

4. Pendant ce temps, faites cuire les haricots verts dans une casserole d'eau bouillante pendant 5 minutes, égouttez puis ajoutez le jus et le zeste de citron. Mélangez et assaisonnez.
5. Servez le saumon avec les pommes de terre et les haricots verts.

Salade d'endives de Noël

Ingrédients

6 pers.

-  Endive(s)**2**
-  Endive rouge**2**
-  Mesclun**2 poignée(s)**
-  Poire(s)**2**
-  Grenade(s)**0,5**
-  Raisins secs**20 g**
-  Échalote(s)**1**
-  Cerneaux de noix**1 poignée(s)**
-  Graine de moutarde**1 c. à soupe**
-  Beurre**15 g**
-  Huile de noix**2 c. à soupe**
-  Vinaigre de framboise**2 c. à soupe**
-  Sel



Préparation

- **ÉTAPE 1**

Lavez les poires, retirez les cœurs avec les pépins et détaillez la chair en dés. Faites fondre le beurre dans une poêle et faites-y caraméliser les dés de fruits quelques minutes. Retirez du feu.

- **ÉTAPE 2**

Lavez les endives, coupez les tronçons et détaillez les feuilles en lamelles. Mélangez-les dans un saladier avec le mesclun, les poires, les raisins secs, les graines de la grenade et les noix.

- **ÉTAPE 3**

Épluchez et hachez l'échalote. Émulsionnez l'huile avec le vinaigre, salez, poivrez et ajoutez l'échalote ainsi que les graines de moutarde. Ajoutez cette vinaigrette à la salade, mélangez pour bien l'enrober et servez.

Recette de Bûche tiramisu de Noël

Liste des ingrédients

Réalisation du biscuit roulé

- 4 oeufs
- 125 g de sucre
- 1 gousse de vanille (ou 1 sachet de sucre vanillé)
- 50 g de farine
- 50 g de maizéna
- 50 g de beurre fondu

Réalisation de la crème au mascarpone

- 500 g de mascarpone (ou mélangez 250 g de mascarpone et 250 g de crème liquide entière à 30% montée pour un résultat plus léger)
- 2 jaunes d'oeuf
- 125 g de sucre
- 50 à 100 g de chocolat noir à pâtisser hacher en petits morceaux

Réalisation de la ganache

- 100 ml de crème liquide entière
- 3 feuilles de gélatine OU 2 g d'agar agar
- 250 g de mascarpone
- 50 g de sucre

+ Cacao en poudre non sucré, et 1 bol de café avec éventuellement de l'amaretto

Etapas de la recette

Réalisez le biscuit

- Battez les blancs en neige bien fermes
- Fouettez les jaunes avec le sucre et la vanille
- Ajoutez la moitié de la farine/maizéna avec le beurre fondu, mélangez
- Détendez avec 2 c. à soupe de blancs d'oeufs et ajoutez le reste de farine
- Ajoutez délicatement le reste de blancs d'oeufs en neige
- Disposez sur une plaque recouverte de papier cuisson beurré

- Enfournez à 190°C pendant 10 minutes
- Imbibez directement avec du café, puis roulez dans le papier cuisson, laissez refroidir totalement

Préparez à présent la crème

- Fouettez les jaunes et le sucre, puis ajoutez le mascarpone, fouettez
- Ajoutez enfin les copeaux de chocolat et réservez au frais

Préparez la Ganache

- Faites ramollir la gélatine, égouttez-la
- Faites chauffer la crème liquide a feu moyen (si vous utilisez l'agar agar à la place de la gélatine, ajoutez l'agar agar directement dans la crème et faites chauffer)
- Une fois la crème bien chaude, mettez la gélatine dedans pour la faire fondre, laissez tiédir
- Ajoutez la crème gélatinée au mascarpone avec le sucre, et mettez le tout au frais 1 heure ou 30 min au congélateur

Procédez au montage de la bûche :

- Déroulez le biscuit, imbibe-le encore avec du café (je vous conseille de vraiment bien l'imbiber)
- Garnissez-le de crème et roulez-le en forme de bûche
- Fouettez la ganache, lorsqu'elle a une jolie consistance, enduisez-en la bûche et réservez au frais au moins 2/3 heures avant de déguster, ou la veille c'est encore mieux.
- Décorez avant de servir avec du cacao en poudre et/ou des copeaux de chocolat.