

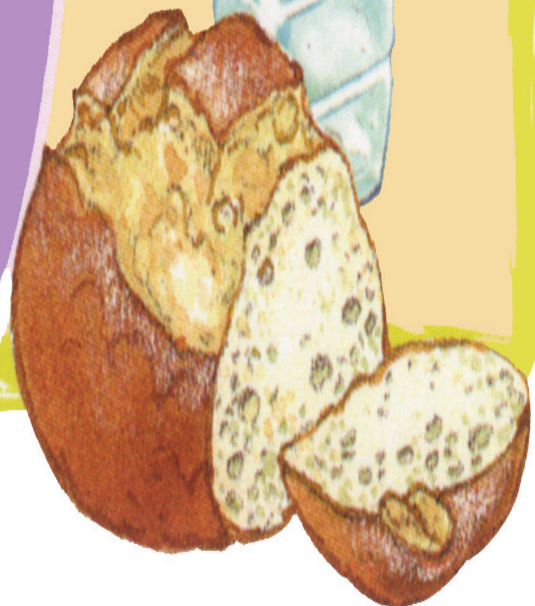
Menu de Fêtes

Velouté de châtaignes

Saumon aux épinards

Fromage

Pudding



Velouté de châtaignes

Les ingrédients pour 4 personnes

200g de châtaigne en bocciaux
200g de pomme de terre
1 oignon moyen
±1 cube de bouillon de volaille
1 branche de romarin
1 cuillère à soupe de persil haché
2 pincées de noix de muscade
50 cl d'eau
Sel, poivre
10 g beurre ou 4 cuillère(s) à café
crème fraîche

Les ustensiles



La recette

Préparation : 10 min - Cuisson : 15 min

Égouttez les châtaignes en bocciaux.

Pelez et émincez finement l'oignon.

Dans une cocotte, faites fondre le beurre.

Ajoutez l'oignon. Dès qu'il est transparent, ajoutez les châtaignes et remuez 2 minutes.

Ajoutez l'eau, le bouillon-cube, le romarin et la muscade. Salez légèrement et poivrez.

Portez à ébullition, puis laissez cuire à feu moyen pendant 10 minutes.

Retirez le romarin et passez la soupe au mixer. Ajoutez un peu d'eau chaude ou du lait chaud si la soupe vous semble trop épaisse.

Servez bien chaud avec une touche de crème fraîche et un peu de persil ciselé.

Saumon aux épinards

Les ingrédients pour 4 personnes

4 pavés de saumon frais
750g de pousses d'épinards
3 oignons nouveaux
± 5 cm de gingembre frais
20g de beurre
8 c à s d'huile d'olive
3 c à s de sauce soja
Sel

Les ustensiles



La recette Préparation : 10 min - Cuisson : 15 min

Mélangez la moitié de l'huile et la sauce soja. Déposez les pavés de poisson et faites-les mariner une dizaine de minutes. Préchauffez le four à 180°C. Pelez les oignons nouveaux et émincez-les. Faites-les suer dans le reste d'huile d'olive. Pelez le gingembre et détaillez-le en fins bâtonnets. Déposez le poisson dans un plat à four. Ajoutez les oignons et le gingembre. Enfournez et laissez cuire environ 15 minutes. Réservez. Mixez le jus de cuisson du poisson avec 45 g de beurre. Réservez au chaud. Faites revenir rapidement les pousses d'épinards dans le reste de beurre. Salez et poivrez. Répartissez les épinards sur les assiettes de service. Posez les pavés de saumon et nappez de sauce. Servez sans attendre.



Pudding anglais

Les ingrédients pour 6 personnes

200g de pain rassis
300ml de lait ½ écrémé ou jus d'avoine
2 œufs
50 g de raisins secs
30 g de sucre
1 sachet de sucre vanillé
3 cuillères à soupe de miel
1 cuillère à soupe d'amandes effilées
1 cuillère à café de cannelle en poudre
3 cuillères à soupe de fleur d'oranger

Les ustensiles



La recette Préparation : 20 min - Cuisson : 40 min

Préchauffez le four à 180°.

Dans un saladier, mélangez le lait, les œufs, les sucres, le miel, la cannelle et la fleur d'oranger.

Ajoutez le pain rassis et écrasez à l'aide d'une fourchette pour qu'il s'imprègne bien.

Incorporez les raisins secs et versez la préparation dans un moule à cake.

Saupoudrez d'amandes effilées et enfournez pour 40 minutes.

Petite astuce

Meilleur servi tiède avec une boule de glace vanille, il peut aussi être servi froid.