



## Comment transformer Noël en une symphonie de Joie



### IDÉE REPAS

---

**Pour l'apéritif**, des verrines de crabe et avocat pourraient créer une ambiance festive et légère. Agrémentées de quelques herbes et d'une touche de citron, elles sont parfaites pour éveiller les papilles.

**En amuse-bouche**, des mini-tartelettes à la courge et au chèvre, un mélange à la fois doux et savoureux qui fera un pont parfait entre l'apéritif et l'entrée.



**En entrée**, je te suggère une poêlée de Saint-Jacques à la crème, délicatement assaisonnée d'une pointe de jus de citron. C'est un plat raffiné qui apporte une touche de fraîcheur.



**En plat principal**, tu peux opter pour un magret de canard au miel et aux pêches caramélisées, accompagné de pommes de terre dauphines et haricots verts. C'est un plat réconfortant et riche en saveurs, qui saura satisfaire les appétits les plus gourmands.



Enfin, pour **le dessert**, laisse-toi tenter par une tarte aux fruits exotiques, alliant la douceur de la mangue et l'acidité du fruit de la passion. C'est une fin de repas légère et fruitée, qui apportera une touche d'exotisme à ton menu.



## RECETTES

---

### *Verrines de crabes & avocat*

Ingrédients / 4 pers

- 200g de chair de crabe
- 2 Avocats bien mûrs
- 1 échalote
- 3 Citrons verts
- 4 Brins de coriandre
- 1 cuil. à soupe Huile d'olive
- 2 pincées Paprika fort
- Sel



### Préparation

- Pelez les avocats et prélevez leur chair. Ecrasez-la en purée à la fourchette dans un saladier. Ajoutez le jus d'1 citron, 1/2 échalote hachée, 2 pincées de sel et 1 pincée de paprika.
- Hachez grossièrement la chair de crabe, ajoutez 1/2 échalote hachée, le jus d'1 citron vert, l'huile et 1 pincée de paprika.
- Versez le mélange dans des verrines en alternant le crabe et la crème d'avocat. Servez frais, décoré de rondelles de citron et de feuilles de coriandre.

## *Tartelettes courge & chèvre*

### Ingrédients / 4 pers

- Pâte feuilletée (8 petits disques)
- 400 g de courge butternut
- 1 oignon
- 1 noix de beurre
- 1/2 Cac de cannelle
- 4 œufs
- 1/2 Cac de noix de muscade
- 1/4 Cac de clous de girofle en poudre
- 20 cl de crème
- 1 fromage de chèvre doux et frais
- Petits morceaux de noix pour la déco (facultatif)



### Préparation

Préchauffez le four à 180°C. Dans des petits moules à tartelettes, étalez la pâte feuilletée, formez une croix sur chacune d'entre elles, ce qui rendra vos tartelettes irrésistibles. Couvrez de papier sulfurisé et placez des billes de cuisson dessus. Enfourez 10 mn. Détaillez la courge en petits dés. Pelez l'oignon et hachez-le finement. Dans une poêle avec une noix de beurre, faites revenir l'oignon et le potiron. Mélangez les épices, ajoutez-les et mixez le tout finement. Incorporez les œufs et la crème.

Sortez les petits moules du four, enlevez le papier et les billes de cuisson. Versez le mélange jusqu'au bord.

Remettez dans le four et poursuivez la cuisson encore 10 à 15 mn, jusqu'à ce que le mélange soit cuit. Hachez les noix.

Servez les tartelettes parsemées de noix et de fromage de chèvre émietté.

## *Noix de Saint-Jacques à la crème*

### Ingrédients / 4 pers

- 20 noix de Saint-Jacques
- 1 échalote
- 10 cl vin blanc sec
- 35 cl crème fleurette
- Ciboulette
- 1 citron jaune
- Sel, poivre



### Préparation

Émincez l'échalote, coupez finement la ciboulette. Pressez le citron. Dans une casserole, faites revenir l'échalote dans le vin blanc. Laissez réduire de moitié.

À feu très doux, ajoutez la crème fraîche, la ciboulette et le jus de citron. Remuez et assaisonnez en ajoutant du sel et du poivre.

Faites cuire avec un peu de beurre les noix de Saint-Jacques pendant quelques minutes. Retournez-les à mi-cuisson lorsqu'elles commencent à dorer légèrement.

Disposez plusieurs noix de Saint-Jacques dans chaque assiette. Versez la sauce chaude dessus !

## *Magret de canard au miel et aux pêches caramélisées*

### Ingrédients / 4 pers

- 2 magrets de canard
- 4 pêches en sirop
- 1 Cuil à soupe de miel
- Sel, poivre



### Préparation

Retirer la peau du canard.

Chauffer la poêle frottez-la avec la peau du canard et saisir les magrets sur les deux faces.

Sortez les magrets de la poêle, les couper en tranches pas trop épaisses que vous remettez au feu et à mesure dans la poêle pour terminer la cuisson, salez et poivrez. Lorsque les tranches de magret sont cuites à votre goût les réserver en les couvrant.

Déglacez la poêle avec le miel ajoutez les demi-pêches et faites-les sauter sur feu vif en les retournant. Lorsqu'elles sont caramélisées dressez les assiettes avec les tranches de magret de canard et les pêches caramélisées, récupérer le jus de cuisson et nappez les tranches de magret.

Accompagner de pommes de terre dauphines et haricots verts.

Servir avec un bon vin rouge

## *Fromage blanc aux fruits rouges*

### Ingrédients/ 4 pers

- 450 grammes Fruits rouges surgelés
- 400 grammes Fromage blanc,
- 1 c. à soupe Sucre vanillé
- 4 Biscuits type palets Breton
- 4 c. à café Sucre cassonade



### Préparation

Laisser décongeler le mélange de fruits rouges. Réserver le jus pour le dressage.

Dans un saladier, mélanger le fromage blanc avec  $\frac{1}{3}$  des fruits, et le sucre vanillé. Réserver.

Concasser grossièrement les biscuits et les répartir au fond de chaque contenant individuel. Recouvrir d'une couche de fromage blanc aux fruits, puis terminer en répartissant le restant des fruits rouges.

Arroser chaque verrine avec le jus des fruits rouges, puis saupoudrer de sucre cassonade.

**Joyeuses Fêtes!**

---

Recettes personnelles

---