



*Hamburgers de fête pomme caramel-foie gras cuit-effilochée de
salade*

Rillettes de saumon

Verrine de mousse d'avocat

Muffins salés aux fromages

Crème dessert chocolat

Truffes croustillantes chocolat noir et crêpes dentelle

Verrines de Lemon-curd, mascarpone et spéculos

2022 8 DECEMBRE POT DE NOËL

[Sous-titre du document]

Petites verrines façon Bounty

Hamburgers de fête pomme caramel-foie gras cuit- effilochée de salade

Ingrédients

420 g de farine (T80 (bise), T 65 (blanche), T 110 (complète) ou un mélange de farine T65 et T110)

20 g de levain bio déshydraté (ou 2 sachets de 10 g de levure boulangère) 20 g d'un cube levure fraîche

20 g de sucre de canne

1 c.c. bombée de sel fin de mer

2 oeufs (1 entier + 1 blanc + 1 jaune)

25 g de beurre à température ambiante

175 g de lait ribot

Ingrédients pour garniture

8 pommes (reINETTE)-50g de foie gras-1 pot de confit de figue-salade -30g de sucre poudre-épice à pain d'épice-noix de beurre-piment d'Espelette- (fines lamelles de magret canard séché)

Déroulement

Pâte

Sortez 25 g de beurre du réfrigérateur et coupez-le en petits cubes afin qu'il parvienne rapidement à température ambiante.

Introduisez dans le bol du Thermomix 20 g de levain déshydraté (ou de levure de boulanger) et 175 g de lait ribot. Réglez 3 mn / 37° / vitesse 2.

A la sonnerie, ajoutez 420 g de la farine de votre choix (cf. récapitulatif des ingrédients ci-dessous), 40 g de sucre de canne, 1 oeuf entier, 1 jaune d'oeuf (conservez le blanc !) et une c. à c. bombée de sel. Réglez 3 mn / mode pétrin.

A l'issue de ces 3 mn, ajoutez les 25 g de beurre à température ambiante et réglez 5 mn / mode pétrin.

Préchauffez votre four à 40°.

Huilez un saladier et déposez-y la boule de pâte (elle est collante, c'est normal). Couvrez de film étirable et laissez lever dans le four pendant 1h30. La pâte doit doubler de volume.

Recouvrez la plaque de votre four de papier sulfurisé.

Farinez votre plan de travail, déposez-y la pâte, rabattez-la (=faites-en sortir l'air).

Formez 8 petites boules (taille classique soit 80g) bien lisses en cachant les éventuelles "soudures" dessous et déposez-les sur la plaque. Pour les minis 15g de pâte (vous en avez une quarantaine)

Couvrez sans serrer avec du film étirable et remettez à lever dans le four pour 1h.

Préchauffez le four à 180°.

Battez le blanc d'oeuf restant avec un peu d'eau et badigeonnez-en les boules de pâte

Enfournez pour 15 mn, ou jusqu'à ce que les pains soient bien dorés. Selon votre four, vous pourriez comme moi avoir à retourner la plaque à mi-cuisson pour obtenir une cuisson à peu près homogène. Laissez refroidir avant utilisation.

Garniture

Epluchez les pommes et les couper en lamelles de 0,5mm épaisseur

Mettre 1 noix de beurre dans le poêlon et verser les pommes, ajouter le sucre et laisser caraméliser

Mettre les épices et piment, réserver

Couper en tranches fines le foie gras

Effiloche la salade et la mélanger à un pot de confit d'oignons figue

Garnir les Hamburgers et les faire tenir avec un cure-de

Rillettes de saumon

Ingrédients

250g de saumon frais (pavé ou filet)

125g de saumon fumé

25g de beurre en pommade

1 CàC de crème fraîche

1/2 citron vert

8 à 10 brins de ciboulette - poivre

Déroulement

Préparer le saumon frais en retirant les arêtes et la peau.

Déposer le saumon frais dans une casserole d'eau et porter à ébullition. Arrêter la cuisson, couvrir la casserole et laisser ainsi, hors du feu, durant 10mn.

Découper le saumon fumé en petits dés et ajouter un filet de jus de citron vert. Ciseler finement la ciboulette.

Ecraser le saumon cuit à la fourchette, ajouter les dés de saumon fumé, la ciboulette, la crème et, progressivement, le beurre en pommade. Mélanger et mettre les rillettes dans une terrine.

Réserver au frais au moins 3 heures avant de déguster.

A servir sur blinis, tartine, croustade IKEA

Verrine de mousse d'avocat

Ingrédients

1 avocat mûr
1 demi-citron
2 c. à soupe de mayonnaise
2 c. à soupe de crème épaisse
3 gouttes de tabasco
1 citron vert
Huile d'olive, sel, poivre
2 tomates cerises

Déroulement

Mixez la chair de l'avocat avec le jus des citrons jaune et vert.

Ajoutez la mayonnaise et la crème, mélangez à nouveau. Assaisonnez avec le sel, le poivre et le tabasco.

Placez la préparation dans la poche à douille. Conservez au réfrigérateur pendant 2 h. Décorer avec ½ tomate ou 1/4

Muffins salés aux fromages

Ingrédients

250 g de farine
80 g de gruyère en petits dés
80 g de mozzarella en petits dés
50 g de parmesan râpé
50 g d'huile

160 g de lait
2 œufs
1 sachet de levure chimique
Des graines de pavot
sel, poivre

Déroulement

Préchauffer votre four à 180°C.
Ensuite, couper le gruyère et la mozzarella en cubes.

Version Thermomix

Dans le bol, mettre les œufs, le lait et l'huile puis mélanger pendant 25 secondes à la vitesse 3.
Ajouter la farine, la levure, le sel et le poivre puis mélanger à nouveau durant 50 secondes à la vitesse 4.
Ensuite ajouter les fromages mélanger pendant 25 secondes en sens inverse à la vitesse 2.
Répartir la préparation dans des moules à muffins puis parsemer de graines de pavot.
Enfin cuire vos muffins salés aux fromages au four pendant environ 25 minutes. (Adaptez le temps de cuisson fonction de la grandeur de vos moules)

Crème dessert chocolat

Ingrédients

100g de chocolat pâtissier
300g de crème liquide (de préférence entière)
400g de lait
2 gros œufs
90 g de sucre roux
400g d'eau (si Thermomix)

Déroulement

Version Thermomix

Egrainer la gousse de vanille et mettre le tout dans le bol.
Ajouter lait et crème, puis chauffer 10mn/80°/Vit cuillère
Laisser infuser 5mn et retirer la gousse.
Ajouter le sucre et les œufs, mixer 20sec /Vit 4, puis chauffer 5mn/70°/Vit1.
Répartir dans des pots à yaourt en verre, et recouvrir d'n film alimentaire et
placer dans le Varoma.
Mettre l'eau dans le bol. (au -dessus des couteaux)
Mettre en place le Varoma et cuire à la vapeur 12-15mn /Varoma/Vit1.
Retirer le Varoma. Laisser les crèmes refroidir 2-3h au réfrigérateur

Version classique

Mettre le lait, crème et vanille dans une casserole et mettre à chauffer 7 à
10mn sur feu doux.
Couvrir et laisser infuser.
Allumer le four à 120°
Ajouter le sucre et les œufs et fouetter bien afin d'éviter une coagulation,
remettre 5 mn à feu doux
Verser dans des petits pots, mettre en cuisson au bain marie 25mn.
Attendre quelques heures pour déguster.

Variantes :

Pralinoise -chocolat caramel....

Truffes croustillantes chocolat noir et crêpes dentelle

Ingrédients

170 g de chocolat noir
150 g de crème liquide
20 g de miel
60 g de crêpes dentelle

Déroulement

Faites chauffer la crème avec le miel.
Hachez grossièrement le chocolat.
Versez la crème chaude sur le chocolat. Couvrez et laissez reposer 5 mn.
Mélangez bien afin d'avoir une ganache lisse. Réservez au frais pendant au moins
2 h.
Ecrasez les crêpes dentelle.

Enfilez des gants jetables. A l'aide d'une petite cuillère, prélevez un peu de ganache. Roulez-la entre vos mains pour former une petite bille, puis roulez chaque bille dans les miettes de crêpes dentelle.

Dégustez rapidement pour que les crêpes dentelle restent croustillantes.

Verrines de Lemon-curd, mascarpone et spéculos

Ingrédients

150g de sucre en poudre

150 g de jus de citron fraîchement pressé

120 g de beurre

3œufs moyens (53-63 g)

250g de mascarpone

2 cas de miel blond

1/2 paquet de speculoos

Déroulement

Version Thermomix du Lemon-curd

Avec les plus grandes des quantités indiquées, vous en préparerez env. 1300 g. Mettre le sucre, le jus de citron, le beurre et les œufs dans le bol, puis activer le mode Sauce □/80°C. Répartir dans des pots à confiture propres (voir "Conseil(s)"), poser le couvercle dessus sans fermer complètement, puis laisser refroidir avant de fermer hermétiquement. Conserver au réfrigérateur et consommer dans les 4 semaines.

Version classique du Lemon-curd

Dans un cul de poule inox, fouetter les œufs avec le sucre et le jus des citrons.

Faire cuire, au-dessus d'une casserole d'eau bouillante environ 20mn

Laisser tiédir à température ambiante avant d'en garnir une poche à douille et de la déposer au fond de chaque verrine.

Détendre légèrement le mascarpone et y incorporer le miel. Garnir une poche à douille cannulée puis garnir les verrines par-dessus la crème citron.

Il ne reste plus qu'à émietter les biscuits en les plaçant dans un sachet alimentaire et en les écrasant grossièrement au rouleau. Saupoudrer le dessus des verrines.

Petites verrines façon Bounty

Ingrédients

Pour la crème noix de coco

50 cl de lait demi-écrémé

80g de noix de coco

50g de sucre en poudre
30g de Maïzena

Pour le chocolat

175g de chocolat au lait
5 cl de crème fraîche liquide

Déroulement

Mettre les ingrédients de la crème noix de coco dans une casserole et faire chauffer à feu moyen en remuant à l'aide d'un fouet jusqu'à ce que la crème épaississe. Réserver la crème noix de coco pour qu'elle refroidisse.

Dans un bol, mettre la crème et le chocolat, puis faire chauffer le tout au micro-onde quelques secondes. Mélanger afin d'obtenir une texture lisse et soyeuse.

Version Thermomix

Mettre les ingrédients pour la crème dans le bol 8mn/90°/Vit 4

Pour le montage

Au fond des petites verrines, mettre un peu de chocolat puis réserver au congélateur 10 minutes afin que le chocolat durcisse. Ajouter la crème noix de coco et terminer par une fine couche de chocolat. Parsemer d'un peu de noix de coco râpé et réserver au frais jusqu'à la dégustation.