

Sapin de Noël

Ingrédients

500 g de farine T55
30 g de sucre
20 g de levure fraîche de boulangerie
30 cl de lait
1 jaune d'œuf
50 g de beurre mou en dés
10 g de sel

Déroulement

Dans le bol de votre robot muni du pétrin, déposer : Le sel, la farine, le sucre, la levure émiettée.

Faire tiédir le lait, le mettre dans le bol avec le jaune d'œuf. Pétrir jusqu'à ce qu'une pâte se forme, ajouter le beurre et pétrir à vitesse 1 pendant 10 mn.

Couvrir d'un linge et laisser reposer jusqu'à ce qu'elle double de volume.

Déposer le pâton sur le plan de travail fariné et le séparer en 22 boules de 40 g chacune. Les laisser reposer 10 mn puis former des boules.

Préparer une grande feuille de papier sulfurisé que vous poserez directement sur la grille du four.

Aplatir une boule avec la paume de la main, déposer le carré de chocolat puis refermer. Déposer la boule sur le papier, la clé en dessous.

Faire la même opération avec toutes les autres boules en montant le sapin avec 6 boules au départ. Prenez soin à les espacer afin de laisser la pâte se développer lors de la dernière pousse et de la cuisson.

Lorsque vous avez formé votre sapin, le laisser à nouveau lever pendant 30 mn à 1 heure selon la levure utilisée et la température de la pièce.

Préchauffer le four à 180°C et enfourner pour 20 à 25 mn selon la puissance !

Laisser refroidir et décorer à votre envie !

Version Thermomix

Mettre l'eau, la levure, le lait, le sucre, la farine, 1 œuf et 1 jaune d'œuf dans le bol, puis pétrir Pétrin □/5 min.

Ajouter le beurre et le sel, puis pétrir Pétrin □/5 min.

Crème au saumon fumé

Ingrédients

200G de saumon fumé
100 g de fromage frais
1 bonne c à soupe de crème fraîche épaisse
1 citron
QQ câpres
Huile d'olive-poivre et ciboulette Découpez le saumon fumé.

Déroulement

Mettez dans le bol dans un mixeur, le saumon fumé, le fromage frais, le poivre et la crème fraîche, ajoutez quelques gouttes de citron et mixez le tout.

Placez 30 minutes au frais.

Remplir une poche à douille munie d'une douille cannelée avec la crème au saumon. et pochez un peu de crème sur les blinis.

Râpez un peu de zeste de citron sur les toasts.

Mettez quelques câpres dessus.

Et deux brins de ciboulettes.

Blinis

Ingrédients

1 yaourt grec (150 g)
1 oeuf
100 g de farine
1 sachet de levure chimique
sel

Déroulement

Mélangez tous les ingrédients ensemble, laissez reposer une heure au réfrigérateur.

2. Huilez légèrement une poêle à blinis ou une poêle anti-adhésive. Chauffez-la sur feu moyen puis faites-y cuire les blinis en versant des petites louches de pâte.

3. Lorsqu'ils font des trous, les retourner.

4. Servir de suite ou les réchauffer avant.

Verrines à la purée de patate douce, agneau, figues, chèvre et noisettes

Ingrédients

300 g de gigot d'agneau BIO
400 g de patate douce
100 ml de crème liquide
2 figues fraîches ou séchées
30 g de chèvre
Une poignée de noisettes
Muscade
Huile d'olive
Poivre noir, sel
Herbes de Provence

Déroulement

Épluchez la patate douce et coupez-la en morceaux. Placez dans de l'eau bouillante et laissez cuire 15 à 20 minutes.

Plantez la pointe d'un couteau pour vérifier la cuisson. Lorsque la patate douce est cuite, écrasez-la à l'aide d'une fourchette ou au presse-purée, ajoutez la crème liquide, une pincée de poivre noir, du sel et de la muscade. Mélangez.

Faites poêler l'agneau dans un filet d'huile d'olive 4-5 minutes par côté. Salez, poivrez, ajoutez des herbes de Provence. Coupez en petits dés.

Pour le montage : dans vos verrines, versez de la purée de patate douce, déposez les dés d'agneau bio par-dessus puis ajoutez à nouveau de la purée. Coupez le chèvre et les figues en dés, coupez les noisettes en deux et déposez sur la couche de purée. Servez immédiatement.

Recette de verrines de fèves et avocat au crabe

Ingrédients

300 g de fèves pelées surgelées
6 pinces de tourteaux décongelées
1 avocat
2 boîtes de miettes de crabe
Le jus d'un citron
1 cuillère à café de moutarde
1 jaune d'œuf
10 cl d'huile neutre
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 pincée de curry en poudre
6 brins de ciboulette
Sel et poivre

Déroulement

Pelez l'avocat, coupez-le en deux pour le dénoyauter, puis détaillez la chair en dés. Mettez-les dans un bol, arrosez de la moitié du jus de citron (pour éviter qu'ils ne noircissent) et réservez.

Plongez les fèves dans de l'eau bouillante salée et laissez-les frémir 4 min dès la reprise de l'ébullition. Egouttez-les, passez-les sous l'eau fraîche, et versez-les dans une jatte.

Arrosez-les avec l'huile d'olive. Mélangez et réservez. Dans un bol, réunissez le jaune d'œuf, la moutarde, le curry, du sel et du poivre. Versez l'huile en filet tout en fouettant pour obtenir une mayonnaise.

A la fin, ajoutez le reste de jus de citron. Mélangez cette sauce avec les miettes de crabe bien égouttées. Décortiquez les pinces de tourteau.

Répartissez une couche de fèves dans 6 verres, couvrez de la moitié de la préparation au crabe, puis du reste des fèves et terminez par du crabe.

Décorez avec les dés d'avocat et la ciboulette ciselée, posez une pince de tourteau sur chaque verre. Servez frais.

Roses Tomates cerises 2 couleurs et billes de Mozzarella ou noix de pétoncles

Ingrédients



12 billes de Mozzarella
12 feuilles de menthe

12 tomates jaunes et 12 rouges