

*Fruits de mer*

Menu de Noël chic et express

**4h10** **2h30** **40 min** **1h** **1408**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation et cuisson du risotto

- 1 Remplir la casserole d'eau au 3/4. Plonger directement les cubes de bouillon et porter à ébullition.
- 2 C'est une version express mais il est tout à fait possible de réaliser un bouillon "maison" avec une poule et quelques légumes.
- 3 Faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide pendant 15 min environ. Ne pas hésiter à les plier pour les immerger totalement.
- 4 Éplucher et ciseler l'oignon. Réserver dans un saladier.
- 5 Éteindre le feu sous le bouillon. Réserver.
- 6 Faire fondre une noix de beurre dans la casserole sur feu moyen-vif.
- 7 Ajouter les oignons. Surveiller et remuer constamment puis ajouter le riz et bien mélanger.
- 8 Baisser légèrement le feu et verser le vin blanc sec.
- 9 Après évaporation complète du vin, verser le bouillon à l'aide d'une louche. Verser environ 2 volumes de bouillon pour 1 volume de riz.
- 10 Le bouillon doit être chaud pour activer la cuisson du riz.
- 11 Baisser sur feu doux. Laisser cuire environ 14 min, le

Ingrédients
pour 4 personnes**Amuse-bouche : Oeuf saumon fumé et ciboulette dans sa coque**4 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
100 g **Saumon fumé**
0.25 botte(s) **Ciboulette**
40 g **Beurre**
50 g **Crème liquide (fleurette)**
50 g **Oeufs de saumon****Entrée : Yaourt de foie gras en espuma, éclats de pralines roses**100 g **Foie gras cuit**
200 ml **Bouillon de volaille**
2 feuille(s) **Feuille de gélatine**
50 ml **Crème liquide (fleurette)**
1 **Pralines****Plat : Risotto "mer et**

temps de réaliser le yaourt de foie gras. Le riz va absorber tout le bouillon.

Étape 2

Préparation du yaourt de foie gras

- 1 Verser 750 g de bouillon dans le blender.
- 2 Couper le foie gras en morceaux. Déposer les morceaux de foie gras et les feuilles de gélatine essorées dans le blender et mixer.
- 3 Verser la crème progressivement. Goûter et rectifier l'assaisonnement.
- 4 Verser la préparation encore chaude dans le siphon. Utiliser deux cartouches pour obtenir une consistance de crème chantilly puis placer au réfrigérateur.

Étape 3

Suite de la cuisson du risotto

- 1 Verser le riz encore un peu croquant sur une plaque et bien étaler pour un refroidissement rapide. Conserver un peu de bouillon pour la fin de la cuisson le lendemain.

Étape 4

Préparation et cuisson des fruits

- 1 Éplucher les pommes et les poires à l'aide d'un économiseur.
- 2 Il est possible de les éplucher à l'avance, il suffit de les arroser de jus de citron pour éviter que les fruits ne noircissent.
- 3 Couper le cœur et le pédoncule des fruits à l'aide d'un couteau d'office. Les tailler en cubes de taille moyenne.
- 4 Faire fondre une noix de beurre dans la poêle, ajouter les morceaux de fruits et laisser colorer.
- 5 Saupoudrer de sucre roux et ajouter les pistils de safran.
- 6 Adapter la quantité de sucre en fonction de vos envies.
- 7 Laisser caraméliser sur feu vif. Les fruits doivent conserver leur forme et ne pas trop se ramollir.
- 8 Vérifier la cuisson des fruits à l'aide d'un couteau. S'il s'enfonce facilement, la cuisson est parfaite.
- 9 Il est possible d'ajouter des raisins secs à cette préparation.
- 10 Une fois cuits, transférer les fruits dans un saladier.

Étape 5

Préparation des amuse-bouches

- 1 Ciseler la ciboulette et conserver quelques brins pour la décoration. Tailler le saumon fumé en petits cubes, le mélanger avec la ciboulette. Réserver.
- 2 Ouvrir les œufs à l'aide d'un toqueur à œufs. Retirer la partie supérieure à l'aide d'un couteau d'office et vider l'œuf dans un saladier. Rincer les coquilles vides et les laisser sécher.

montagne", truffes, Saint-Jacques et feuilles d'or

360 g **Riz Arborio**
1 **Oignon(s)**
250 ml **Vin blanc**
80 g **Truffe**
12 **Noix de Saint-Jacques**
100 g **Parmesan**
40 g **Beurre**
50 ml **Crème liquide (fleurette)**
4 **Feuille(s) d'or**
3 **Bouillon cube de volaille déshydraté**
1.5 litre(s) **Eau**

Dessert : Pommes, poires safranées, glace vanille, croustillant tourtière

3 **Pomme(s)**
3 **Poire**
1 g **Safran**
200 g **Glace vanille**
10 unité(s) entière(s) **Pâte à ravioles**
1 **Sucre glace**
10 g **Beurre**
50 cl **Huile d'arachide**

- 3 Poser une poêle sur le feu. Battre les œufs dans le saladier avec une pincée de sel.
- 4 Mettre la moitié du beurre dans la poêle sur feu moyen. Laisser fondre jusqu'à obtenir un beurre noisette.
- 5 Verser les œufs et remuer constamment à l'aide d'un fouet jusqu'à ce qu'ils soient cuits. Retirer du feu.
- 6 Stopper la cuisson en versant la crème puis ajouter le beurre restant.
- 7 Ajouter le saumon et la ciboulette aux œufs brouillés.
- 8 Cet amuse-bouche peut être préparé la veille et servi froid ou préparé avant le repas et servi chaud. Dans tous les cas, il ne doit jamais être réchauffé.
- 9 Pour le dressage, tapisser une assiette de riz cru afin de caler les œufs dessus.
- 10 Garnir chaque coquille au 3/4 avec la préparation, recouvrir d'œufs de saumon.
- 11 Décorer de brins de ciboulette puis placer au réfrigérateur.

Étape 6

Préparation des croustillants

- 1 Préchauffer la friteuse à 160°C.
- 2 Décoller les feuilles de pâte à ravioles et les empiler.
- 3 Plier les feuilles de pâte en deux et couper des lanières de manière à former des petites tagliatelles.
- 4 Lorsque l'huile est chaude, faire frire les lanières de pâte tout en remuant.
- 5 Lorsqu'elles sont bien croustillantes et qu'elles ont une belle couleur, sortir le panier de l'huile et laisser s'égoutter au-dessus de la friteuse. Transférer les lanières de pâte sur une assiette tapissée de papier absorbant et réserver.
- 6 Penser à changer l'huile de la friteuse pour réaliser des préparations sucrées.

Étape 7

Préparation des Saint-Jacques

- 1 Retirer le corail et le nerf des Saint-Jacques.
- 2 Le corail peut être conservé puis utilisé pour une autre recette.
- 3 Remuer le riz précuit qui a reposé à température ambiante.
- 4 Préchauffer la poêle et la casserole sur feu doux.
- 5 Verser un fond de bouillon dans la casserole. Ajouter une cuillère à soupe de beurre et un demi-verre de crème puis porter à ébullition.
- 6 Incorporer le risotto au bouillon qui commence à chauffer. Le riz ne doit pas être trop mouillé.
- 7 Ajouter les brisures de truffes. Remuer.
- 8 Ajouter le parmesan râpé. Remuer.
- 9 Goûter et rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

- 10 Ajouter un peu de beurre, éteindre le feu et garder au chaud.
- 11 Faire fondre une noix de beurre dans la poêle. Saler légèrement les noix de Saint-Jacques et laisser cuire environ 1 min.
- 12 Retourner les Saint-Jacques et ajouter une pincée de fleur de sel. Laisser cuire 1 min puis éteindre le feu.

Étape 8

Dressage

- 1 Commencer par dresser le yaourt de foie gras. Sortir le siphon du réfrigérateur, le secouer tête en bas puis servir le yaourt dans des verrines.
- 2 Concasser quelques pralines roses et les déposer sur le yaourt.
- 3 Pour le dressage du plat, servir le risotto dans une assiette creuse accompagné de quatre noix de Saint-Jacques.
- 4 Décorer d'une feuille d'or délicatement posée au centre.
- 5 Réchauffer les fruits dans une poêle pour dresser la tourtière.
- 6 Disposer les fruits chauds dans une coupe.
- 7 Déposer une boule de glace au dessus des fruits.
- 8 Saupoudrer les croustillants de sucre glace et les déposer sur le dessert.
- 9 Décorer de quelques fleurs de capucine.