

Poissons

Menu de réveillon convivial et atypique


3h30

TEMPS TOTAL

1h40

PRÉPARATION

1h50

CUISSON

0

REPOS

1357

CALORIES

Étape 1

Préparation de la brioche

- 1 Préchauffer le four à 120°C (Th. 4).
- 2 Casser les œufs dans une terrine à bords hauts et les fouetter légèrement. Saler.
- 3 Ajouter le lait, la crème, l'eau de fleur d'oranger et le zeste d'un citron.
- 4 Tailler en dés les écorces d'oranges confites, puis ajouter la moitié à la préparation.
- 5 Vous pouvez remplacer les écorces d'orange par n'importe quel autre agrume à votre disposition, des mandarines par exemple.
- 6 Ajouter une partie des dattes en morceaux.
- 7 Couper la brioche en morceaux.
- 8 Incorporer les morceaux de brioche à la préparation aux œufs. Réserver à température ambiante.
- 9 Couper les poires en 4 pour en retirer le cœur.
- 10 Tailler les quartiers en gros morceaux à l'aide d'un couteau de chef.
- 11 Répéter l'opération avec la pomme.
- 12 Faire chauffer le sucre dans une poêle sur feu moyen-vif. Dès que le sucre commence à caraméliser. ajouter une

 Ingrédients
pour 4 personnes

Amuse-bouches : Choux / Anguille / tomate

60 g **Anguille(s) fumée(s)**
 10 **Chou(x) de Bruxelles**
 2 c. à soupe **Sauce tomate**
 1 **Huile d'olive**
 1 **Sel**
 1 **Poivre**

Entrée : Galette de pommes de terre juste tiède / Saumon fumé

250 g **Saumon fumé**
 4 **Pomme(s) de terre**
 100 g **Crème fraîche épaisse**
 1 **Oignon(s)**
 1 botte(s) **Ciboulette**
 1 botte(s) **Aneth**
 1 **Citron(s)**
 2 c. à soupe **Huile d'olive**
 1 **Sel**
 1 **Poivre**

- 13 noisette de beurre et les fruits.
- 14 Lorsque les fruits sont bien nappés de caramel, baisser sur feu moyen-doux et couvrir la poêle.
- 15 Hacher grossièrement les fruits secs à l'aide d'un couteau de chef.
- 16 Vérifier la cuisson de la pomme et de la poire. Laisser cuire 1 à 2 min de plus si nécessaire.

Étape 2

Préparation de la purée de céleri, finition de la brioche

- 1 Peler puis couper le céleri en cubes. Plus les cubes seront petits, plus ils cuiront rapidement.
- 2 Déposer le céleri dans une casserole et le faire cuire dans un mélange lait-eau. Saler.
- 3 Ajouter une pomme de terre permettra de donner une texture plus onctueuse à la purée, une fois les légumes mixés.
- 4 Retirer les fruits du feu, verser les fruits avec le caramel dans le moule avec la brioche et la préparation aux œufs.
- 5 Bien mélanger à l'aide d'une cuillère à soupe pour que les fruits soient bien répartis dans le moule.
- 6 Ajouter les fruits secs et le restant d'écorces d'oranges confites.
- 7 Mélanger à nouveau pour bien répartir les fruits secs.
- 8 Recouvrir le moule d'une feuille d'aluminium. Verser un fond d'eau dans une plaque de cuisson, poser dessus le moule et mettre au four pendant 30 min.

Étape 3

Préparation de la galette de pommes de terre

- 1 Dans un saladier, râper les pommes de terre avec leur peau grâce à une mandoline.
- 2 Mettre une cuillère à soupe de crème épaisse dans un bol. Ajouter l'huile d'olive.
- 3 Ne pas hésiter à bien assaisonner la préparation pour donner du punch à votre galette de pommes de terre.
- 4 Presser le jus d'un demi-citron directement sur les pommes de terre.
- 5 Il est important de ne pas laver les pommes de terre pour qu'elles conservent leur amidon.
- 6 A l'aide d'un couteau de chef, ciseler la ciboulette.
- 7 A l'aide d'un couteau de chef, découper l'oignon en fines rondelles. Ajouter aux pommes de terre.
- 8 Verser la préparation à la crème sur les pommes de terre. Mélanger pour lier tous les ingrédients.
- 9 Ajouter un filet d'huile d'olive. Continuer à mélanger.
- 10 Si la préparation est trop sèche, ajouter un peu de crème.
- 11 Recouvrir de film alimentaire et réserver au réfrigérateur.

Entrée : Salade de choux fleur et nori / Oeuf de saumon

1 **Chou(x)-fleur(s)**
 150 g **Oeufs de saumon**
 20 g **Bonite séchée (katsuobushi)**
 1 **Feuille(s) de nori**
 1 **Citron(s)**
 1 **Echalote(s)**
 1 c. à soupe **Sauce au poisson thaïlandaise**
 1 c. à soupe **Huile d'olive**
 1 **Sel**
 1 **Poivre**

Plat : Lotte beurre noisette / Mousseline de céleri

600 g **Lotte(s)**
 50 g **Beurre**
 1 **Céleri-Rave**
 1 **Pomme(s) de terre**
 50 cl **Lait demi-écrémé**
 1 branche(s) **Romarin**
 0.5 **Citron(s)**
 1 **Sel**
 1 **Poivre**

Dessert : Brioche imbibée au four version 13 desserts

200 g **Brioche**
 3 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
 12 cl **Lait demi-écrémé**
 12 cl **Crème liquide (fleurette)**
 100 g **Sucre semoule**
 2 c. à soupe **Eau de fleur d'oranger**
 50 g **Orange(s) confite(s)**
 50 g **Datte(s) séchée(s)**
 50 g **Noix (cerneau)**
 50 g **Noisette(s) entière(s)**
 1 **Poire**
 1 **Pomme(s)**
 1 **Pâte de fruits**

Étape 4

Préparation du couscous de chou-fleur

- 1 A l'aide d'un couteau de chef, découper les feuilles et l'extrémité du chou-fleur.
- 2 Récupérer les sommités du chou-fleur.
- 3 Râper finement le chou-fleur pour obtenir une semoule.
- 4 Garder les bases des fleurs de chou fleur, les ajouter au céleri en train de cuire pour donner du goût.
- 5 Eplucher et ciseler l'échalote à l'aide d'un couteau d'office.
- 6 A l'aide d'un presse-agrumes, récupérer le jus d'un demi-citron. Saler, poivrer. Réserver.
- 7 Griller au préalable la feuille de nori en la passant rapidement au-dessus d'une flamme ou sous le gril pendant 1 minute, elle devient friable et se mélange plus facilement aux préparations.
- 8 Ecraser la feuille de nori à la main puis ajouter les miettes dans le chou-fleur. Réserver.

Étape 5

Préparation de la purée de céleri

- 1 Vérifier la cuisson du céleri. Si le couteau s'enfonce sans forcer, le céleri est bien cuit.
- 2 A l'aide d'une écumoire, transférer les légumes dans un blender. Verser un peu de bouillon de cuisson.
- 3 Verser le bouillon progressivement dans le blender pour éviter que la purée de céleri ne soit trop liquide.
- 4 Une fois mixée, réserver la purée de céleri au chaud.

Étape 6

Préparation des choux de Bruxelles

- 1 Tailler la base des choux de Bruxelles et récupérer les feuilles dans un saladier. Couper le cœur des choux en deux. Transférer dans un autre saladier.
- 2 Faire chauffer de l'huile d'olive dans une poêle sur feu vif. Ajouter les cœurs des choux de Bruxelles puis les 2/3 des feuilles. Le dernier tiers sera servi cru.
- 3 Saler, et ajouter un peu plus d'huile si nécessaire.
- 4 Il est important de ne pas trop remuer les choux pour qu'ils puissent caraméliser au contact de la poêle.
- 5 Une fois qu'elles sont bien colorées, retirer les feuilles de la poêle. Laisser les cœurs et baisser le feu.
- 6 A l'aide d'un couteau de chef, hacher grossièrement l'anguille fumée et l'ajouter dans la poêle aux cœurs de chou.
- 7 Ajouter la sauce tomate et laisser revenir quelques minutes sur feu doux. Ajouter quelques gouttes de sauce pimentée.
- 8 Si la sauce tomate est trop concentrée, ne pas hésiter à verser un filet d'eau dans la poêle pour la fin de la cuisson.

- 9 Mélanger les feuilles de chou crues avec les feuilles grillées. Saler et ajouter quelques gouttes de jus de citron.
- 10 Déposer une cuillère de compotée de chou et d'anguille dans le fond d'une assiette.
- 11 Décorer de feuilles crues et grillées.

Étape 7

Cuisson de la galette de pommes de terre et de la lotte

- 1 Récupérer la préparation aux pommes de terre dans le réfrigérateur.
- 2 Mettre un peu d'huile à chauffer dans une poêle sur feu moyen.
- 3 Étaler la préparation aux pommes de terre sur toute la surface de la poêle. Laisser cuire la galette sans remuer.
- 4 Il est important de cuire la lotte sur feu très doux pour qu'elle reste tendre et juteuse.
- 5 Pendant ce temps, mettre le beurre dans une autre poêle sur feu moyen.
- 6 Dès que le beurre commence à crépiter et à colorer, baisser le feu et mettre la lotte à cuire.
- 7 Ajouter un filet d'huile d'olive puis retirer rapidement la poêle du feu. A l'aide d'une cuillère à soupe, arroser la lotte de beurre noisette.
- 8 Grâce à cette méthode, la lotte chauffe progressivement et le beurre n'est pas trop cuit.
- 9 Lorsque la lotte commence à être cuite, remettre la poêle sur feu très doux et couvrir. Vérifier la cuisson de la galette de pommes de terre.
- 10 Ajouter quelques feuilles de romarin et continuer à arroser les filets de lotte. Couvrir à nouveau pour laisser infuser.
- 11 Vous pouvez également terminer la cuisson de la galette au four.
- 12 Quand elle est bien dorée, retourner la galette de pommes de terre sur une surface plane puis, à l'aide d'une spatule plate, la transférer à nouveau dans la poêle sur la face non cuite.
- 13 Après 6 à 7 min de cuisson, couvrir la lotte et arrêter le feu sous la poêle. Le poisson va finir sa cuisson grâce à l'atmosphère et à la chaleur de la poêle.
- 14 Verser un peu de crème dans un bol. Verser le jus d'un demi-citron, un filet d'huile d'olive et ajouter quelques graines de fenouil.
- 15 Cette crème peut être aromatisée selon vos envies.
- 16 Ciseler un peu d'aneth et de ciboulette et incorporer à la crème.
- 17 Saler, poivrer. Réserver.

Étape 8

Dressage

- 1 Transférer la galette de pommes de terre sur un plat.
- 2 Dresser le saumon fumé en chiffonade sur la galette encore tiède.
- 3 Déposer quelques cuillères de crème entre les tranches de saumon puis décorer de quelques herbes fraîches.
- 4 Râper un peu de zeste de citron au dessus de la galette pour apporter une touche d'acidité.
- 5 Mélanger dans un ramequin une cuillère à soupe d'huile d'olive avec une cuillère à soupe d'assaisonnement à sushi, ajouter le mélange aux échalotes puis verser l'ensemble dans le chou-fleur râpé. Bien mélanger.
- 6 Ajouter la bonite séchée directement dans le chou assaisonné et en garder pour le dressage. Mélanger à nouveau.
- 7 A l'aide d'un emporte-pièce, dresser le chou-fleur dans une assiette. Décorer avec des œufs de saumon.
- 8 Saupoudrer de bonite séchée et assaisonner à nouveau. Réserver.
- 9 Verser la purée de céleri dans une assiette en formant un dôme.
- 10 Retirer la lotte de la poêle et faire réduire le jus de cuisson sur feu doux.
- 11 Déposer le morceau de lotte sur la purée de céleri.
- 12 Remuer la poêle pendant que le jus réduit pour permettre au beurre et au jus de la lotte de bien se mélanger.
- 13 Lorsque la sauce commence à avoir une belle couleur, ajouter quelques gouttes de jus de citron pour apporter un peu d'acidité. Mélanger quelques secondes.
- 14 A l'aide d'une cuillère à soupe, napper de sauce le poisson et la purée de céleri.
- 15 10 min avant la fin de la cuisson du gâteau, retirer la feuille d'aluminium pour obtenir une légère croûte, puis retirer le moule du four.
- 16 Ce gâteau peut être servi chaud, tiède ou froid. Vous pouvez également le préparer quelques jours à l'avance, il se conserve très bien.
- 17 A l'aide d'une cuillère, découper une part de gâteau et la déposer dans une assiette. Saupoudrer de sucre glace et décorer avec un morceau de nougat et le reste des fruits confits.
- 18 Verser quelques cuillères de crème anglaise dans le fond de l'assiette pour un dessert encore plus gourmand.