

☞ Menu « Noël dinatoire gourmand » ☞



Je vous soumetts plusieurs idées pour ce repas dinatoire. A vous de faire votre choix en fonction de vos goûts, du temps dont vous disposez et des modes de préparation que vous privilégiez.

Apéritifs

Spritz (cocktail pétillant)

Lumbroso rosé (vin pétillant italien, moins cher que le champagne)

Punch sans alcool 

Au cours du repas, on peut déguster un bon vin sans faire trop de mélanges
Pensez aussi à prévoir de l'eau pétillante et de l'eau plate

Des préparations froides

Féculents

Petits muffins aux herbes 


Tartine de tapenade rouge 

Salade de lentilles à la truite fumée (en verrines) 

Avec des légumes

Roulés apéritif de courgette au saumon fumé 

Mini rouleaux de printemps aux crevettes ou végétariens (longs à préparer mais frais, délicieux et bon marché !)


Flans de petits pois au fromage de chèvre, curry et lait de coco  (peut être fait la veille)

Verrines de flan aux petits légumes (à consommer froides ou tièdes) 

Gaspacho indien 

Viande/poisson/œuf


Petits huîtres présentées sur un lit de gros sel (pensez au pain de seigle)

Bouchées au thon  (peuvent être faites la veille)

Tartine de rillettes de canard au foie gras (bien moins chères que le foie gras)

Des préparations chaudes

Viande/poisson/œuf

Bonbons de viande (aux fromages italiens) 

Sucettes de boudin blanc

Verrines de Parmentier de canard (peuvent être faites la veille) = viande + féculent

Féculents

Cassolettes de gratins dauphinois

Un plateau de fromage

Ardoise de fromages (pensez aux différents goûts des convives)


Brochettes de fromage de chèvre et raisin d'Italie


Variété de pains : aux noix, au maïs, aux céréales.....

On peut aussi prévoir une mini ardoise et un couteau pour chaque convive

Dessert

Un assortiment de desserts cloturera le repas sur une note très gourmande et sucrée. Il faut au moins un dessert au chocolat pour respecter la tradition. Vous pouvez aussi proposer un café ou un thé gourmand.

Mini cakes poire & chocolat aux noisettes 

Panna cotta au praliné  (présentée en petites verrines)

Terrines glacées chocolat blanc et pistache (présentée en petites verrines)



Des petites brochettes de fruits frais à déguster tout en papotant accompagneront agréablement la soirée ou la nuit.

Commentaires

A ne pas oublier : pensez aux pics en bois, aux petites cuillères pour les verrines, aux mini ardoises pour remplacer les petites assiettes (on en trouve à bon marché), aux rinces doigts, etc.

Mini rouleaux de printemps : longs à préparer mais frais et délicieux, ils raviront vos convives. On peut préférer la version « végétarienne » ou remplacer les crevettes par un produit moins cher. Le plus important est d'utiliser des produits frais : salade épluchée « maison », du soja frais (et non en conserve), de la menthe fraîche et non déshydratée ou surgelée, etc.

Flans de petits pois au fromage de chèvre, curry et lait de coco : à consommer froids ou chauds, ils peuvent être préparés la veille. En cette saison, on remplace les petits pois frais de la recette par des petits pois surgelés.

Verrines de flan aux petits légumes : peuvent être fabriquées la veille.

Sucettes de boudin blanc : inciser la peau des boudins blancs puis la retirer délicatement. Faire chauffer les boudins blancs entiers dans une poêle anti adhésive, avec très peu de beurre « noisette » (je sais, ce n'est pas très « diététique », mais c'est

bien meilleur avec le boudin blanc). Quand ils sont chauds, couper les boudins en tranches un peu épaisses et préparer les sucettes avec des pics en bambou. On peut aussi mettre les pics dans des verres pour qu'ils tiennent debout. On trouve des recettes de « sucettes de boudin blanc aux noisettes » mais je pense que c'est plus « riche ».

Brochettes de fromage de chèvre et raisin d'Italie : on peut remplacer le fromage de chèvre par un autre fromage ayant une bonne tenue sur la brochette.

Terrine glacée chocolat blanc et pistache présentée en verrines : je vous propose cette présentation en verrines, plus agréable et plus pratique pour un repas dinatoire. On peut aussi ajouter un coulis de framboises « maison » par-dessus, juste avant le service.

Ma recette de coulis de framboises « maison » : je mixe des brisures de framboises encore surgelées. Je n'ajoute pas de sucre puisque le coulis accompagne un dessert déjà sucré.

Menu « Noël à table »



Apéritifs

Kir Royal


Cocktail « l'Ambroise »



Cocktail sans alcool : Pina Colada sans alcool

Et à déguster ...on aime les classiques

Verrines de saumon fumé au citron vert et avocat

Mini bruschettas : présenter plusieurs variantes  (un peu de féculent avec le pain)

Verrines de courgette crue et tomate séchée (un peu de légumes)


Entrée (petite)

Velouté de chou-fleur curry coco & crevettes à l'aneth (entrée chaude) **OU**

Petite assiette de fruits de mer (prévoir le pain de seigle) **OU**

Foie gras sur pain d'épices ou avec compotée d'oignons doux


Plat principal et son accompagnement

Gratin de poisson aux crevettes  (variantes) et fondue de blancs de poireaux **OU** Lotte à l'Armoricaine (ou autre poisson) et riz basmati semi complet **OU**

Filet mignon de porc à l'orange  et purée de patate douce **OU**

Magret de canard cuit à basse température sauce au poivre vert et purée de

potimarron **OU** Daube de sanglier au cognac  et mini gratin

dauphinois **OU** Chapon farci au pain d'épices et aux pommes  avec
poêlée de pommes de terre, carottes et champignons

Fromage

Ardoise ou assiette de fromages et salade verte

Dessert

Vacherin glacé au coulis de framboise **OU** Verrine aux framboises façon
vacherin

Gâteau crousti-fondant poire & chocolat  (peut être préparé la veille)

Commentaires

Kir Royal : peut être fait au champagne ou avec un vin pétillant moins cher. A décider selon son budget.

Cocktail « l'Ambroise » : je trouve personnellement que la recette est riche en sucre et que l'on peut l'alléger en en réduisant la quantité. Goûtez pour ajuster.

Verrines de saumon fumé au citron vert et avocat : couper le saumon (ou la truite fumée) en très petits morceaux et ajouter un filet de vrai citron vert. Bien mélanger. Dans le fond de chaque verrine, mettre de l'avocat mixé ou coupé en petits cubes puis ajouter le saumon citronné par-dessus. On peut poser quelques œufs de poisson par-dessus pour la présentation. Les œufs de lump sont moins chers que les œufs de truite ou de saumon. Encore moins cher : un peu de ciboulette fraîche ciselée !

Verrines de courgette crue et tomate séchée : prévoir une petite courgette crue (plus tendre) et un bocal de tomates séchées conservées dans l'huile. Laver et couper la courgette en deux, dans le sens de la longueur en gardant la peau. Retirer les pépins à la petite cuillère s'ils sont trop gros. Puis couper la courgette crue en petits cubes. Ajouter un peu de l'huile de conservation des tomates séchées et bien mélanger. On peut ajouter du « 5 baies » moulu.

Mettre de côté. Mixer les tomates séchées et déposer dans le fond de la verrine.
Ajouter les courgettes crues par-dessus. Juste

avant la dégustation, ajouter un filet de vinaigre balsamique. Surtout ne pas ajouter de sel : les tomates séchées conservées dans l'huile sont déjà très salées.

Pain d'épices : il peut être fait un jour ou deux à l'avance pour gagner du temps.

Comptée d'oignons : privilégiez l'oignon doux des Cévennes qui est idéal pour cette préparation. Il a une texture fondante et un goût sucré. C'est ce qui le caractérise. La comptée peut être préparée la veille du repas.

Petite assiette de fruits de mer : je vous propose une composition comprenant deux ou trois huîtres (en fonction de leur taille), deux bulots, quelques crevettes grises, une ou deux grosses crevettes roses et une petite pince de crabe. A adapter à vos goûts et votre budget. Pensez au citron jaune.

Gratin de poisson aux crevettes : présenté en cassolettes individuelles il sera plus joli. Il faut donc le préparer dans les cassolettes avant la cuisson au four. Avantage de cette recette : on peut acheter les crevettes surgelées quand elles sont en promotion. On peut utiliser les poissons que l'on veut, en fonction de son budget. On peut aussi ajouter des coquillages comme les moules. On peut jouer sur plusieurs variantes de la sauce : aux champignons, aux épices, avec des herbes aromatiques, etc.

Lotte à l'Armoricaine : si ce poisson est trop cher, vous pouvez le remplacer par un autre poisson « à chair ferme ».

Que ce soit à la fin d'un menu dinatoire ou à table, un **thé à la menthe fraîche** est une bonne idée pour clôturer le repas ou pour boire dans la soirée.