

Menu « Nouvel An dinatoire gourmand »

Apéritifs

Sangria de Cava

Prosecco (dans une flute à champagne)

Mojito sans alcool (Cocktail sans alcool)


Au cours du repas, on pourra déguster un bon vin sans faire trop de mélanges.

Pensez aussi à prévoir de l'eau pétillante et de l'eau plate.



Des préparations à consommer froides

Féculents

Cake aux olives, noisettes et comté 

Farandole de tartines (variantes)


Viande/poisson/œuf

Carpaccio de Saint Jacques marinées aux agrumes  (ou saumon ou autre poisson)

Tartare de saumon à l'orange  en verrines

Mini quiches sans pâte (variantes)

Avec des légumes

Tartare de tomate et concombre à la coriandre  en verrines

Barquettes d'endives à apéro

Gazpacho crémeux de concombre et tomate  ou de courgette

Des préparations à consommer chaudes

Avec des légumes

Croustillants de poireaux au fromage de chèvre (feuilles de brick) 

Féculents

Mini pizza apéritives (prévoir des variantes)


Verrine de purée de pomme de terre et poivronnade 

Viande/poisson/œuf

Brochettes de poulet à l'indienne 

Un plateau de fromages

Une ardoise avec différents fromages et plusieurs pains (aux noix, au maïs, aux céréales, etc.) pour satisfaire les goûts des convives.

Amuse-bouches au chèvre frais  (à prendre avec les doigts ou en sucette)


On peut prévoir une petite 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. Vous pouvez aussi prévoir un assortiment de desserts autour d'un café ou thé gourmand.

Soufflé au chocolat en verrines  (à déguster chaud) OU

Mini charlottes poire chocolat (individuelles si possible, se consomment froides)

Verrines mascarpone, pommes, framboises et spéculoos 

Sabayon à l'orange 

Pour la soirée ou la nuit, vous pouvez préparer des petites brochettes de fruits frais à déguster tout en papotant, quelque soit le menu choisi. Un thè à la menthe fraîche sera également le bienvenu.

Commentaires

A ne pas oublier :

Pensez aux pics en bois, mini ou petites cuillères pour les verrines, aux petites ardoises pour remplacer une petite assiette (on en trouve à bon marché), aux rince-doigts, etc.

Sangria de Cava : n'ajoutez pas le sucre de la recette si vous utilisez de la limonade (déjà riche en sucre). On peut aussi remplacer une partie de la limonade par de l'eau pétillante non salée, ce qui permet d'alléger encore plus la teneur en sucre de la boisson.

Farandole de tartines : à vous d'être créatifs ! Prenez un bon pain ou des pains différents et préparez des tartines variées, en fonction de votre budget.

Des idées pour les tartines froides : tomates cerise/mozzarella et filet d'huile d'olive, tapenades diverses, tzatiki et saumon, fromage de chèvre aux cerneaux de noix et goutte de miel d'acacia, fromage frais (Saint-Moret, Boursin ou marque de supermarché) et émincé d'endives et/ou de concombre en fines tranches, morceau de foie gras et compotée d'oignons, rillettes de saumon fumé ou sardine, fromage frais et magret de canard fumé (sans le gras), etc.

Des variantes de tartines à servir chaudes :

- ✓ avec du fromage et passées au four : type camembert, fourme d'Ambert, Reblochon, etc. ;
- ✓ ou encore avec du jambon cru et fromage à raclette fondu.

Carpaccio de Saint Jacques marinées aux agrumes : à présenter dans une mini coupelle par exemple.

Compter une noix par personne. Il faudra la tailler finement. On trouve des Saint Jacques fraîches chez le poissonnier à partir de sept euros le kilo en ce moment (soit cinq à six noix par kilo). Vous pouvez les congeler et vous les couperez en lamelles très fines lorsqu'elles seront en cours de décongélation le jour de la préparation. Ce sera plus facile. Prévoir un bon couteau. Ce produit est plus cher mais d'autres propositions de plats sont bon marché pour équilibrer les dépenses.

Variante pour un coût moins élevé : remplacer la St Jacques par du saumon ou un autre poisson frais.

Mini quiches sans pâtes : préparez une base de préparation (recette sur le net ou à récupérer auprès d'une bonne copine) et vous pourrez ajouter ce que vous voulez pour qu'elles soient originales : tomates cerises, bacon et courgette, fromage, thon, saumon frais ou saumon fumé, crevettes, asperges pique-nique, olives noires, jambon blanc, ciboulettes fraîches, persil frais, chorizo (le moins gras possible), tomates séchées, blanc de poulet cuit aux épices, champignons, poivron cru ou cuit, calamar à l'américaine (en conserve pour apéritif), fondue de poireaux au curry, etc. Les mini quiches peuvent être cuites la veille et tiédies rapidement au four juste avant d'être dégustées. Elles peuvent aussi se consommer froides.

Tartare de tomates et concombre à la coriandre : avec des tomates cerise et de la coriandre fraîche.

Barquette d'endive à apéro : la feuille d'endive sert de contenant, on la garnit avec ce que l'on veut : du poisson, du jambon cru, du fromage en cubes ou du fromage frais, des noix, etc. Allez voir toutes les propositions sur le net. Plat facile à faire et « pas cher ». La barquette d'endives fait toujours son petit effet.



Gaspacho de légumes : ce qui est important, c'est d'utiliser différents légumes dans le menu. Si vous prévoyez déjà un tartare de tomates et concombre, privilégiez un gaspacho de courgette - et inversement. On peut aussi préparer un tartare de courgette à la coriandre et un gaspacho crémeux au concombre et à la tomate.

Mini pizzas apéritives : faire une pâte à pizza et l'étaler finement. Avec un verre, découper des petits disques de pâte. Déposer un peu de sauce tomate et toutes les garnitures de votre choix. Ne pas oublier le fromage et l'origan. Déposer les mini pizzas sur une plaque et une feuille de papier cuisson. Faire cuire la moitié du temps conseillé. Terminer la cuisson en les réchauffant avant de les déguster.

Verrines de purée de pomme de terre et poivronnade : peuvent être faites la veille et réchauffées rapidement au four micro-onde.

Brochettes de poulet à l'indienne : prévoir des petites brochettes en bambou.


Verrines mascarpone, pommes, framboises et spéculoos : utiliser des framboises entières surgelées (beaucoup moins chères que les framboises fraîches qui ne sont pas de saison). A laisser décongeler tranquillement au réfrigérateur dans une passoire avec une assiette creuse en dessous pour récupérer les jus (à utiliser pour une autre préparation : dans un cocktail fruité par exemple).




Menu « Nouvel An à table »

Apéritifs

Cocktail pétillant vodka et framboise 


Soupe de champagne aux agrumes 
Sangria sans alcool

Et à déguster ...

Blinis de courgette à la truite fumée  (très peu de farine)
Verrines betterave et chèvre (ou autre fromage)
Brochettes tomates cerise, mozzarella et origan





Entrée (petite)


Terrine aux deux saumons et langoustine sauce verte  OU
Assiette d'huitres crues ou farcies OU
Petits soufflés au panais et emmental de Savoie (pour les fans de légumes)

Plat principal et son accompagnement

Crevettes sauce tomate porto  et son riz basmati OU
Choucroute de la mer /des mariniers OU

Filet mignon en papillote à la jamaïcaine  avec patates douces rouges ou pommes de terre vapeur OU

Pintade chaponne aux pommes et aux châtaignes  OU
Bœuf Noël de Susanne et purée de potimarron ou de céleri (avec un peu de pomme de terre avec le céleri)
OU bœuf au parfum d'orange 

Tajine de confit de canard aux pommes et aux dattes  et carottes au cumin

Fromage

Ardoise/assiette de fromages et salade verte

Dessert


Tiramisu au chocolat  (diverses recettes) OU

Verrine aux fruits exotiques (avec ou sans mascarpone) OU

Vacherin glacé aux biscuits roses de Reims 

Commentaires

Soupe de champagne aux agrumes : pour réduire le coût de la boisson, on peut remplacer le champagne par un Prosecco par exemple.

Dans le même « esprit » cocktail pétillant, on faire un spritz à la clémentine. 

Sangria sans alcool : on peut ajouter un peu d'eau gazeuse non salée pour apporter un peu de bulles à ce cocktail.

Blinis de courgette à la truite fumée : on peut également garder la base de la recette du blinis de courgette et remplacer la truite fumée par du tzatziki. On en fait un **blinis végétarien** !

Verrines betterave et chèvre : faciles et pas chères ! On trouve également des variantes avec du fromage à l'ail et aux fines herbes, du fromage aux noix, du mascarpone, etc. J'ai même trouvé des recettes de verrines à la betterave et à l'avocat. Vous l'avez compris, la base est la betterave, colorée et vraiment bon marché.

Brochettes tomates cerise, mozzarella et origan : je coupe les tomates cerise en deux et la mozzarella en cubes pas trop petits pour qu'ils tiennent sur les pics. Sur chaque pic je mets une demi-tomate cerise, un cube de mozzarella et l'autre moitié de la tomate cerise. Je dépose dans un plat puis j'ajoute un peu de sel, de l'origan et de l'huile d'olive. C'est encore meilleur si c'est préparé le matin pour le soir. C'est frais, vite fait et bon marché. On peut utiliser des tomates cerise de différentes couleurs.

Terrine aux deux saumons et langoustine sauce verte : si les langoustines sont trop chères, on peut les remplacer par des grosses crevettes crues. Pour réduire le coût de la recette vous pourrez utiliser des crevettes crues surgelées décongelées au réfrigérateur. Les terrines peuvent être préparées la veille et la sauce sera faite le jour du repas.

Assiette d’huitres crues ou farcies : prévoir de quatre à six huîtres par personne selon leur taille. Pensez au pain de seigle si vous les consommez crues. Il existe diverses sortes de farces, à vous de choisir. Comme la majorité des farces utilisent du beurre, je vous conseille d’éviter la forme « farcie » si d’autres plats un peu riches suivent dans le menu. Ceci est une question de digestion.

Petits soufflés au panais et emmental de Savoie : entrée à base de légumes, originale et bon marché. A consommer chaude.

Choucroute de la mer/des mariniers : vous pouvez y mettre les poissons et coquillages de votre choix, en fonction de vos goûts et de votre budget. Ce peut être du hadock fumé, de la queue de lotte, de la julienne, des moules, des coques, etc. Utilisez la recette comme une base à personnaliser.

Tajine de confit de canard aux pommes et aux dattes : la recette propose 200 g. de dattes mais on peut en mettre moins. On peut aussi remplacer les dattes par des figues séchées, des abricots secs ou des pruneaux. Sur la recette il est indiqué que c’est un plat bon marché.

Vacherin glacé aux biscuits roses de Reims : la recette propose d’utiliser de la glace aux marrons et à la noix de coco. Il y a aussi de la noix de coco râpée et de la pistache. Je vous propose de remplacer la glace aux marrons par une glace aux fraises, framboises ou cassis pour rester dans la teinte des biscuits et la note « fruitée ». On peut aussi prévoir un coulis de framboise fait maison. Je vous ai donné ma recette dans les [menus de Noël](#), la semaine dernière.