

*Merci !*

Si vous réalisez une recette et la publiez sur votre propre blog, merci de citer d'où elle vient et faire un lien vers [www.maeliecuisine.com](http://www.maeliecuisine.com)

Photo de couverture : <http://www.unesourisetmoi.info>  
Photos des recettes : Amélie - Maelie Cuisine

*6 Recettes  
de Fêtes*

*by Maelie Cuisine*



J'écris des recettes et je les partage avec vous au travers de mon blog depuis 2008. Au delà de ma passion pour la cuisine, j'aime écrire et c'est d'ailleurs mon métier, dans un tout autre registre. Mon rêve secret ? Réunir mes 2 activités favorites en une seule, et écrire des livres de cuisine...

Voici un premier essai avec ce tout premier e-book spécial fêtes, pour célébrer à la fois ma 100.000<sup>ème</sup> page vue, et les fêtes de fin d'année avec mes lecteurs les plus fidèles.

J'ai choisi mes recettes de fêtes préférées, celles que j'aime faire et refaire, et qui plaisent aussi à toute ma famille. J'espère que vous prendrez autant de plaisir que moi à les réaliser, et qu'elles vous plairont !

Si cet e-book vous a plu, n'hésitez pas à le faire savoir, le partager, et m'encourager via les commentaires de mon blog ([www.maeliecuisine.com](http://www.maeliecuisine.com)) et/ou sur ma page Facebook : Maelie Cuisine.

A très vite sur le blog pour de nouvelles recettes !

Amélie - Maelie Cuisine

## *Sommaire*

«Passionnément saumon», tartare de saumon cirton, kiwi, passion.....	page 5
St Jacques aux agrumes.....	page 7
Bûche salée au saumon.....	page 9
Poulet acidulé, pâtes soba.....	page 11
Pintade de Fêtes.....	page 13
Le «Lingot» au chocolat blanc & spéculoos.....	pages 15/16

## *«Passionnement saumon» Tartare citron, kiwi, passion.*



Pour 4 personnes :

- 1 pavé de saumon frais
- 1 citron vert
- 1 fruit de la passion bien mûr
- 1 kiwi encore ferme (il doit être un peu acide)
- 1 radis bien ferme (il doit piquer un peu)
- aneth, 1/2 échalote

Pressez le jus du citron vert et réservez.

Emincez très finement la demie échalote, ainsi que l'aneth, et versez le tout dans le jus de citron vert.

Retirez la peau du pavé de saumon et coupez le en deux dans la hauteur.

Détaillez le saumon en petits dés de 5 millimètres et mettez-les à mariner dans le citron vert une quinzaine de minutes.

Pendant ce temps, épluchez le kiwi et coupez-le en cubes de la même épaisseur que le saumon. Ouvrez le fruit de la passion et réservez les graines.

Mélangez les cubes de kiwi et la moitié des graines de passion au saumon mariné.

Découpez de fines tranches de radis.

Dressez le tartare : vous pouvez le mettre dans une verrine, ou utiliser des cercles pour faire des présentations à l'assiette.

Ajoutez quelques graines de passion en décoration sur le tartare, puis rajoutez quelques rondelles de radis. Salez légèrement et servez aussitôt.

## *St Jacques aux agrumes.*



Pour 4 personnes :

- 20 noix de St Jacques
- 1 orange
- 1 citron vert
- 1 briquette de crème fraîche liquide (20cl)
- de la liqueur d'orange, cointreau ou grand marnier
- sel et poivre
- du beurre pour la poêle + 30g pour la sauce

Rincez vos noix de St Jacques à l'eau très froide, et séchez-les sur un papier absorbant. Salez et poivrez-les. Pressez le jus de l'orange et du citron vert et réservez. Faites fondre une grosse noix de beurre dans votre poêle à feu moyen, quand il chante : posez-y les noix de St Jacques. Selon l'épaisseur des noix, laissez-les cuire entre 2 et 5 minutes par face.

Vous pouvez soulever une St Jacques à mi-cuisson pour vérifier la coloration : il faut que ça soit joliment ambré, pas plus.

Quand les 2 faces sont bien colorées, déglacez avec l'alcool d'orange, puis versez la moitié du jus orange/citron vert. Retirez les St Jacques de la poêle et réservez dans une assiette que vous recouvrirez de papier aluminium pour garder la chaleur.

Augmentez la puissance du feu et versez l'autre moitié du jus citron/orange dans la poêle. Laissez réduire la sauce de moitié à petit bouillon.

Baissez le feu et versez ensuite la crème fraîche, mélangez bien.

Quand la sauce a l'air homogène, incorporez les 30g de beurre, et fouettez bien la sauce pour la rendre onctueuse et brillante.

Dressez 5 St Jacques par assiette et nappez-les de sauce. Vous pouvez servir les St Jacques seules en entrée, ou accompagnées de riz pour en faire un plat complet.

## *Bûche salée au saumon.*



Biscuit de base :

- 3 tranches de pain de mie complet
- 50g de beurre fondu

Mixez finement le pain et faites fondre le beurre. Mélangez les 2 ingrédients et versez la préparation au fond d'un plat à cake ou d'un moule à charnière. Tassez bien la pâte, et laissez prendre au frigo.

Crème au saumon :

- 5 à 6 tranches de saumon fumé
- 500g de crème fraîche épaisse
- 100g de fromage de chèvre frais
- 50g de St Môret
- 4 feuilles de gélatine
- le jus d'un citron
- 4 bouchons de vodka
- 100g d'oeufs de poisson
- aneth, sel, poivre

Mixez le saumon avec l'aneth, puis ajoutez le fromage de chèvre, le St Môret, la crème fraîche, les 4 bouchons de vodka et la moitié du jus de citron. Mélangez bien.

Faites gonfler la gélatine dans de l'eau très froide, puis faites-la fondre au micro ondes avec l'autre moitié du jus de citron. La rajouter au mélange crème/saumon, et mélangez bien. Rajoutez enfin les oeufs de poisson, et mélangez délicatement à la spatule.

Versez la préparation dans un autre moule que celui qui contient la base de pain, et mettez au congélateur quelques heures.

Au moment de déguster, démoulez la crème au saumon sur la base de pain complet, découpez le pain à la taille de la crème. Décorez de concombre ou de citron, et servez. Un vrai délice !



## *Poulet acidulé, pâtes soba.*

Pour 4 personnes :

- 3 beaux blancs de poulet
- 2 poireaux
- le jus de 2 oranges et 2 citrons verts
- 1 graine de cardamome
- 1cm de gingembre frais
- 1 gousse d'ail
- de l'huile neutre (pas d'huile d'olive)
- des pâtes soba

Détaillez les blancs de poulet en aiguillettes. Coupez le gingembre en tous petits dés, hachez l'ail. Emincez les poireaux en rondelles fines, et pressez le jus des oranges et des citrons verts. Cassez la graine de cardamome pour récupérer les petits grains, et écrasez-les.

Dans un wok, faites chauffer de l'huile à feu vif, et versez-y le gingembre, l'ail et la cardamome. Laissez colorer. Quand les épices sont dorées, baissez le feu et versez les rondelles de poireaux. Remuez et laissez réduire la quantité de moitié, puis ajoutez les morceaux de poulet. Faites dorer rapidement tous les côtés des aiguillettes de poulet en remuant et versez les jus de citron et orange. Mélangez bien et laissez mijoter à couvert quelques temps.

Pendant que le poulet cuit, faites bouillir un grand volume d'eau et cuisez les pâtes soba comme indiqué sur votre paquet.

Vérifiez régulièrement la cuisson de votre poulet en remuant de temps en temps, et quand c'est prêt, dressez les pâtes soba dans une assiette et déposez-y le poulet ! Bon appétit !



## *Pintade de Fêtes.*

Pour 4 personnes.

- 1 grosse pintade vidée
- 1 échalotte et 1 oignon
- 30g de pain de mie sec
- 150g de champignons forestiers
- 150g de châtaignes cuites
- 25ml de cognac
- 30g de beurre
- sel, poivre

Hachez l'échalotte, l'oignon et le pain de mie. Poelez les champignons. Mélangez l'échalotte, l'oignon et le pain de mie avec les châtaignes grossièrement émiettés et les champignons. Farcissez la pintade avec ce mélange, et fermez-la avec des pics en bois.

Déposez la pintade dans une cocotte qui passe au four, arrosez-la de cognac, rajoutez le beurre coupé en dés, salez, poivrez et enfournez pour 1h45 à 180°. Sortez du four et laissez reposer 10 minutes avant de découper la pintade.

Astuce gain de temps : disposez des quartiers de pomme de terre tout autour de la pintade, et faites-les cuire en même temps.

# *Le «Lingot» chocolat blanc & spéculoos.*

Recette à réaliser 48h avant dégustation.



Pour la coque de chocolat amer :

- 200g de chocolat Nestlé Dessert corsé

Pour le croustillant aux spéculoos :

- 30 biscuits spéculoos
- 150g de beurre demi sel fondu

Pour la chantilly au chocolat blanc :

- 200g de Galak
- 3 feuilles de gélatine
- 40cl de crème fleurette épaisse

Etape 1 : 48h avant la dégustation, réalisez la coque de chocolat amer.

Faites fondre le chocolat et tapissez-en les parois de votre moule. Laissez prendre au frigo pendant 24h.

Etape 2 : 24h avant la dégustation, réalisez le croustillant aux spéculoos

Réduisez les 30 spéculoos en grosses miettes, et versez-y le beurre que vous aurez fait fondre. Mélangez bien. Sortez votre moule enduit de chocolat du frigo, et déposez une couche de pâte de spéculoos sur le chocolat. Tassez bien avec les doigts, n'oubliez pas de faire monter la couche de croustillant jusqu'en haut, on ne doit plus voir de chocolat.

Remplacez votre moule au frigo pour quelques heures.



### Etape 3 : La chantilly au chocolat blanc

D'abord, placez le bol de votre batteur ainsi que ses fouets dans la partie la plus froide de votre réfrigérateur.

Mettez les 3 feuilles de gélatine à tremper dans de l'eau très froide. Pendant ce temps, faites fondre le chocolat blanc au bain marie avec 5cl de crème fleurette.

Quand le chocolat est fondu, égouttez bien la gélatine et rajoutez-la au chocolat blanc, mélangez bien pour tout faire fondre et réservez.

Sortez votre bol batteur, les fouets et la crème fleurette du frigo, et n'attendez pas : battez la crème pour la monter en chantilly (si ça a du mal, vous pouvez rajouter un sachet de Chantifix avec 50g de sucre). Il faut que la chantilly soit bien ferme.

Quand elle est montée, versez le chocolat blanc fondu et battez encore un peu pour que tout se mélange bien.

Sortez votre moule du réfrigérateur et remplissez-le avec la chantilly.

Vous pouvez remplir à moitié, déposer une couche de speculoos entiers et finir de recouvrir avec l'autre moitié de chantilly.

Terminez en recouvrant la chantilly par des speculoos entiers.

Placez de nouveau au réfrigérateur et laissez prendre toute une nuit.

Le jour du repas, démoulez délicatement la bûche et servez bien frais.

