

Idées Pour Les Fêtes



Gougères Apéritives au Maroilles

Ingrédients Pour 4 Personnes:

200g de Maroilles, 250g de Farine, 60g de Beurre, 4 Œufs, 25 cl d'Eau, Muscade, Sel et Poivre

Préparation:

- Retirer la croûte du maroilles et l'écraser à la fourchette.
- Faire bouillir l'eau et le beurre, saler légèrement. Poivrer et ajouter une pointe de muscade râpée. Lorsque l'eau et le beurre sont à ébullition, verser la farine tamisée et remuer vivement, en laissant sur le feu jusqu'à ce que le mélange s'assèche. Ajouter le maroilles tout en remuant.
- Hors du feu, ajouter les 4 œufs les uns après les autres. A l'aide de deux cuillères à soupe ou d'une poche à douille, disposer sur une plaque de four anti-adhésive des petits tas de pâte (plus ou moins gros selon votre choix). Les badigeonner d'œuf battu et enfourner 20 min à 180°C. Lorsque les gougères sont dorées et gonflées, les laisser refroidir sur la plaque.

Source : <http://www.cuisineaz.com/>

Cassiolette de Poisson et sa Julienne de Légumes

Ingrédients Pour 6 Personnes:

600 g de Poisson Blanc Surgelé, 1 Poireau, 1 Carotte, 1 Oignon Émincé, 50 cL de Lait, 75 g de Beurre, 75 g de Farine, 1 Pincée de Noix de Muscade, 1 c.à.s de Curry, Chapelure ou Emmental Râpé, Sel et Poivre

Préparation:

- Couper le poireau et la carotte en julienne (Bâtonnets de 4 à 5 cm de longueur et 1 mm d'épaisseur) et cuire dans l'eau bouillante salée 10 min. Égoutter.
- Faire revenir dans une poêle huilée l'oignon et ajouter le poisson découpé en cube. Cuire 3 min, ajouter le curry et le sel.
- Préparer la béchamel : Faire fondre le beurre. Mélanger la farine hors du feu. Versez le lait en remuant au fouet sur feu doux. Faire épaissir sur le feu. Saler, poivrer et ajouter la muscade.
- Incorporer les légumes égouttés dans la béchamel, incorporer ensuite le poisson avec l'oignon.
- Verser dans vos cassiolettes, parsemer de chapelure et cuire 15 min au four à 180 °C.
- Servir chaud avec du riz.

Crème de Pain d'Épices

Ingrédients Pour 4 Personnes:

200g de Pain d'Épices, 55 cl de Lait, 20 cl de Crème

Préparation:

- Dans une casserole, faire chauffer la crème et le lait.
- Découper le pain d'épices en morceaux, le passer au blender et ajouter le liquide chaud mais pas bouillant. Mixer très fin, remettre dans la casserole et faire cuire jusqu'à ce que la préparation soit bien épaisse.
- Verser dans des coupes individuelles. Placer au réfrigérateur. Servir bien frais.

Source : <http://www.cuisineaz.com/>