

Idées Pour Les Fêtes



Salade d'Endives au Bleu, Poires et Noix

Ingrédients Pour 4 Personnes:

4 Belles Endives, 1 Cœur de Laitue, 3 à 4 Poires, 1 Fromage Bleu, Quelques Noix, 2 cuillères à Soupe d'Huile d'Olive, 2 Cuillères à Café de Moutarde, Sel et Poivre.

Préparation: Détailler le cœur de laitue. Couper les endives en tronçons, la poire et le fromage en dés, concasser les noix. Préparer une vinaigrette avec l'huile d'olive et la moutarde. Saler, poivrer. Mélanger tous les ingrédients.

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

Pommes de Terre Farcies Épinards et Champignons

Ingrédients Pour 6 Personnes:

6 Grosses Pommes de Terre, 15 cL de Crème Fraîche Épaisse, Beurre, 250g d'Épinards Surgelés, 20g de Champignon, 1 Gousse d'Ail, 1 Tomate, 180g de Parmesan, 100g de Biscottes Brisées, Sel et Poivre

Préparation:

- Préchauffer le four th. 6 (180°C). Peler les pommes de terre et les plonger dans une grande casserole d'eau salée, dès ébullition, pendant 10 minutes. Les égoutter, couper le dessus et les creuser suffisamment pour y introduire la farce. Écraser la chair des pommes de terre récupérée avec un peu de Beurre et 80 g de parmesan râpé. Réserver.

- Éépiner la tomate, la couper en petits morceaux et réserver. Dans une poêle, faire revenir l'ail haché et les épinards. Cuire jusqu'à ce que ces derniers soient décongelés. Saler, poivrer et réserver.

- Nettoyer les champignons et couper les plus gros en quartiers. Les faire dorer et les mélanger avec les épinards. Laisser cuire quelques minutes pour éliminer l'excédent de jus. Ajouter la Crème épaisse et remuer à nouveau.

- Mélanger 100 g de parmesan avec les biscottes brisées. Badigeonner les pommes de terre avec du beurre fondu et les rouler dans le mélange parmesan et biscottes.

- Disposer la purée au parmesan au centre des pommes de terre. Répartir ensuite les épinards et les champignons. Terminer en disposant le reste de purée au parmesan et les dés de tomate sur la farce. Enfourner 20 minutes.

Source : <http://cuisine.journaldesfemmes.com/>

Biscuits Bredeles à la Confiture de Pralines Roses

Ingrédients Pour 6 Personnes:

250g de Farine, 150g de Beurre, 2 Tranches de Oranges Confites, 2 Jaunes d'Oeufs, 70g de Sucre Glace, 1 Sachet de Sucre Vanillé, Quelques Gouttes d'Extraits d'Orange, 2 Pincée de Sel, Confiture de Pralines Roses.

Préparation: Mélanger la farine avec le sucre, sucre vanille, le sel et les tranches d'oranges confites coupées très fines. La recette des oranges confites maison se trouve Ici. Incorporer le beurre bien frais en petits morceaux en sablant la pâte. Finir par les deux jaunes d'œufs. Former des petits boules de pâtes à la main. Les déposer sur une plaque à biscuits recouverte de papier sulfurisé. Faire un trou au milieu de la boule de pâte avec le petit doigt. Déposer la confiture de pralines roses à l'aide d'une petite cuillère. Enfourner dans un four préchauffé à 180°C pendant 10 à 13 minutes selon la puissance de votre four. Laisser refroidir sur une grille et saupoudrer de sucre glace. Ces biscuits se conservent dans une boîte hermétique avec un ou deux morceaux de sucre pour enlever l'humidité.

Source : <http://cuisine.journaldesfemmes.com/>