

Idées Pour Les Fêtes



Soufflé au Chou-Fleur

Ingrédients Pour 4 Personnes:

1 Chou-Fleur, 50g de Mie de Pain, 4 Œufs, 20cL de Lait, 80g de Gruyère Râpé, 1 Pincée de Noix de Muscade, Beurre, Sel et Poivre

Préparation:

- Nettoyer et tailler le chou-fleur en bouquets. Les faire cuire dans une casserole d'eau bouillante jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Égoutter en fin de cuisson et écraser en purée.
- Préchauffer le four à 180°C.
- Séparer les blancs des jaunes d'œufs.
- Faire chauffer le lait dans une casserole sur le feu et y faire tremper le pain. Quand il est bien imbibé, le presser. Mélanger le pain, les jaunes d'œufs et le gruyère avec la purée de chou-fleur. Saler et poivrer puis ajouter la muscade. Mélanger bien.
- Battre les blancs d'œufs en neige ferme et les incorporer délicatement à la préparation.
- Beurrer des ramequins et y répartir la préparation. Enfourner pendant 10 minutes. Laisser tiédir quelques minutes puis déguster.

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

Tagliatelles aux Champignons et Crème Fraîche

Ingrédients Pour 4 Personnes:

300g de Tagliatelles, 1 Petite Boîte de Champignons de Paris, 15 cL de Crème Fraîche, 30g de Parmesan Râpé, Huile d'Olive, 6 brins de Persil, 2 Gousses d'Ail, Sel et Poivre.

Préparation:

- Rincer, sécher les champignons puis les émincer. Éplucher, laver l'ail puis écraser la moitié à l'aide d'une presse-ail et émincer finement l'autre moitié. Laver le persil puis le ciseler.
- Dans une marmite, verser 1 cuillère à soupe d'huile d'olive puis y faire revenir les champignons sur feu doux. Une fois revenus, ajouter l'ail écrasé et le parmesan râpé, la crème fraîche avec un peu de sel et du poivre.
- Faire cuire les pâtes dans une casserole d'eau salée en ébullition (le temps de cuisson selon votre goût). Dès qu'elles sont cuites, les égoutter puis les ajouter à la crème aux champignons. Laisser absorber la sauce tout en remuant. Servir chaud dans un plat et saupoudrer de persil.

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

Feuilleté aux Poires, Cannelle et Chocolat Chaud

Ingrédients Pour 4 Personnes:

1 Pâte Feuilletée, 4 Poires, Un peu de Cannelle, 1 Œuf, 100g de Chocolat Dessert, Un peu de Lait, 30 cL de Crème Anglaise.

Préparation: Étaler la pâte feuilletée et la découper en carrés afin qu'ils puissent contenir la poire et former une aumônière. Éplucher les poires puis en disposer une par carré. Saupoudrer la poire de cannelle, puis former à l'aide d'un pinceau un cordon de jaune d'œuf sur la pâte autour de la poire, former l'aumônière, refermer le haut de celle-ci, puis dorer la pâte au jaune d'œuf. Enfourner à thermostat 7 (210°C), jusqu'à ce que la pâte soit bien croustillante et dorée (soit environ 20 min) Pendant ce temps, faire fondre le chocolat au bain marie ou au micro-onde dans un peu de lait ou d'eau. Dès que les poires sont cuites, les sortir du four, laisser à température ambiante 10 min. Dresser sur des assiettes, sur fond de crème anglaise, réchauffer le coulis de chocolat, puis en napper les aumônières.

Source : <http://www.marmiton.org/>