

Petites bouchées pour les fêtes

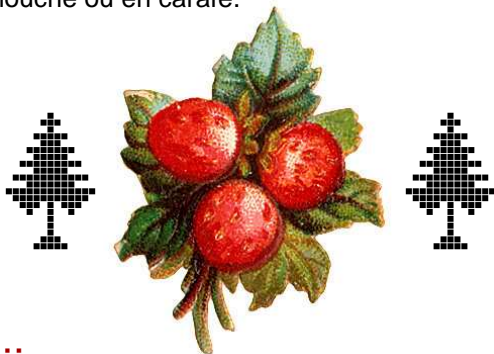


La framboisine du PCB

Pour 50 personnes :
10 bouteilles de Crémant
4 verres de sirop de sucre de canne
8 verres de Cointreau
1 boîte de coulis de framboise surgelé

Dans un saladier, mélangez le Cointreau et le sirop de sucre de canne, ajoutez le coulis de framboise.

A la dernière minute, versez le crémant, goûtez et rectifiez si nécessaire. Servez à la louche ou en carafe.



Magret séché au piment d'Espelette et romarin du jardin

1 magret de canard cru
1 c à soupe de piment d'Espelette
1 c à soupe de romarin séché
Gros sel de Guérande

Dans un récipient, faites un tapis de gros sel, posez le filet de canard et recouvrez de gros sel.

Filmez et laissez 12 heures environ au réfrigérateur.

Sortez le magret, rincez-le et essuyez-le bien.

Saupoudrez généreusement de piment d'Espelette et de la cuillerée de romarin.

Enveloppez le magret dans un torchon et laissez-le sécher 3 semaines dans le bas du réfrigérateur.

Coupez à la demande en tranches bien fines, décorez de romarin frais et dégustez.

Pour varier les plaisirs, testez d'autres épices.



Bouchées de foie gras aux noisettes

1 bloc de foie gras (cuit ou mi-cuit)
Crème fraîche liquide
Noisettes

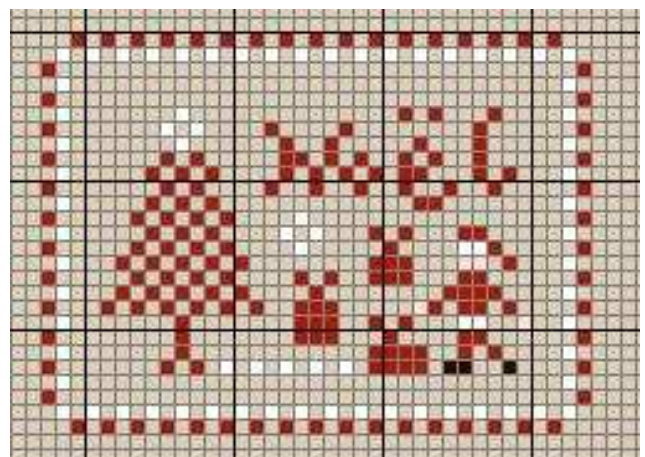
Mixez grossièrement les noisettes et faites-les griller dans une poêle à sec.

Mixez le foie gras avec la crème jusqu'à obtenir une consistance souple.

Avec une petite cuillère, façonnez le mélange en boule puis roulez dans les noisettes.

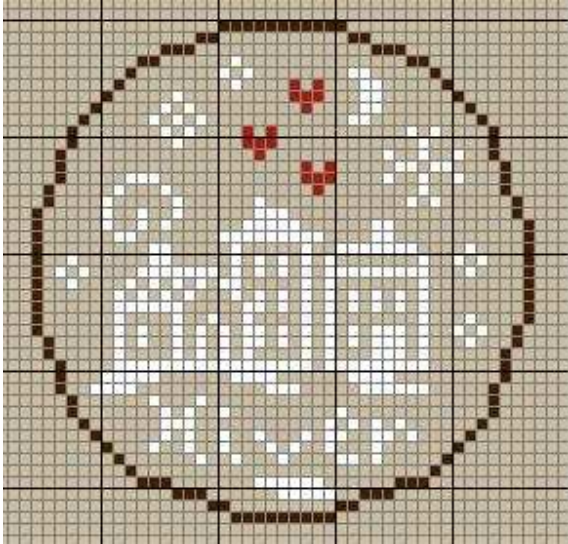
On peut servir ces bouchées à l'apéritif ou avec une salade de jeunes pousses parfumées à l'huile de noisettes, avec des magrets séchés par exemple.

On peut remplacer les noisettes par des amandes, ou faire le mélange des deux.



Corinne Du (37 points x 27 points).





Corinne Du (43 points x 43 points)



Dattes à la fausse pâte d'amande

Moins coûteuse et plus digeste que la vraie, elle s'utilise exactement dans les mêmes préparations.

Proportions pour 40 dattes environ :
 175 g de biscuits roses de Reims
 120 g de sucre glace
 120 g de beurre
 2 c à soupe de rhum

Réduisez les biscuits en poudre. Ajoutez le sucre, le beurre ramolli et le rhum. Pétrissez pour former une pâte homogène et fourrez les dattes de la préparation.

Se conserve 8 jours dans une boîte hermétique.



Petits fours autrichiens

Recette de famille

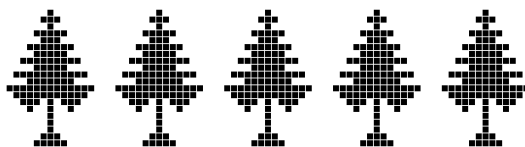
300 g de farine
 300 g de sucre en poudre
 6 œufs
 1 sachet de sucre vanillé
 Le zeste d'un citron
 300 g de fruits secs (noix, amandes et noisettes)
 100 g de raisins secs
 150 g de fruits confits en mélange (citron, orange, cédrat et gingembre)
 100 g de pépites de chocolat

Battez les œufs en omelette. Ajoutez le sucre puis peu à peu la farine.

Détaillez les fruits secs et les fruits confits en petits morceaux. Incorporez à la préparation le sucre vanillé, le zeste et les autres ingrédients.

Étalez la pâte sur la lèchefrite du four beurrée et recouverte d'un papier sulfurisé.

Enfournez 20 à 25 minutes thermostat 6. Laissez refroidir avant de détailler en petits carrés.



TOR Truffles

Pour une vingtaine de pièces :
250 g de chocolat à cuire
125 g de beurre
2 œufs
un peu de chocolat en poudre non sucré
Vermicelles en chocolat

Cassez le chocolat en morceaux et faites-le chauffer au bain-marie sans bouillir pour ne pas cuire le chocolat. Remuez avec la cuillère en bois jusqu'à ce que le chocolat soit fondu. Ajoutez le beurre partagé en noisettes à la crème obtenue (toujours placée dans le bain-marie) sans cesser de tourner, jusqu'à ce qu'il soit bien incorporé. Séparez le blanc du jaune des œufs et battez légèrement les jaunes à la fourchette. Hors du feu, ajoutez-les au chocolat. Laissez refroidir pendant 2 heures au frais, puis divisez la pâte, cuillerée par cuillerée, et roulez chacune d'elles entre les paumes de vos mains pour obtenir des boules de la taille d'une noix. Passez les unes dans du chocolat en poudre et les autres dans le vermicelle.

Vous pouvez les conserver plusieurs jours au frais.



TOR Crottes au chocolat

250 g de chocolat noir
100 g de sucre en poudre
250 g d'amandes
2 noix de beurre
Café très fort
Sucre cristallisé

Faites bouillir les amandes pendant 10 minutes afin d'ôter facilement la peau. Séchez-les et faites-les roussir légèrement au four puis mixez grossièrement afin de conserver des petits morceaux qui donneront du croquant.

Faites fondre le chocolat, le beurre, le sucre et ajoutez les amandes.

Mouillez avec du café très fort pour obtenir une pâte souple.

Formez dans le creux des mains des bouchées puis roulez-les dans du sucre cristallisé. Placez sur un plateau pour laisser durcir.

Consommez sans modération durant les fêtes !



« La boule à neige » Cathy R (83 points x 74 points)

Le PB vous souhaite un Joyeux Noël et une Bonne Année 2011 !