

MOUSSE DE POMME AU COULIS DE FRAISES

Préparation : 25 mn

Cuisson : 15 mn

Réfrigération : 6 h

4 personnes :

1 bte d'ananas en tranches

1 pomme granny Smith

250 g de fraises

8 biscuits à la cuillère

6 feuilles de gélatine

2 cs de Kirsch

1 cs de jus de citron

15 cl de crème liquide

2 cs de sucre en poudre

2 cs de sucre glace

1. Mettre la gélatine à tremper dans un bol d'eau froide.
2. Épluchez la pomme, coupez-la en lamelles et faites-la cuire quelques minutes dans une casserole couverte.
3. Coupez 7 tranches d'ananas en morceaux, ajoutez-le à la pomme ainsi que le jus de la boîte. Faites chauffer, puis passez le tout au mixeur.
4. Égouttez la gélatine avec les doigts, ajoutez-la à la purée chaude, mixer à nouveau, laissez refroidir, mettez 15

cl de crème liquide 15 mn au congélateur puis ajoutez à la purée de fruit bien refroidie.

5. Faites fondre 2 cs de sucre avec 2 cs d'eau tiède. Ajoutez 2 cs de Kirsh.
6. Coupez les biscuits à la cuillère en 2.
7. Trempez-les dans le sirop et posez-les dans un cercle de 20 cm, bout arrondi en haut, face sucrée contre le cercle.
8. Déposez la mousse au centre.
9. Lissez la surface.
10. Réfrigérez pendant 6 h.
11. Lavez rapidement 250 g de fraises sans laissez tremper, épongez-les, équeutez-les, passez-les au mixeur.
12. Ajoutez 1 cs de jus de citron et 2 cs de sucre glace, mixez à nouveau, filtrez pour éliminer les pépins.
13. Versez le coulis ainsi obtenu dans une saucière.
14. Portez à table avec l'entremets démoulé.

LES CONSEILS DE NINA: Beurrez légèrement l'intérieur du cercle pour que les biscuits tiennent mieux.

Pour un dessert ultra léger, remplacez la crème fouettée par un gros blanc d'oeuf battu en neige, supprimez les biscuits à la cuillère et faites prendre la mousse dans un joli moule cannelé.

GÂTEAU À L'ANANAS CONFIT

Préparation : 30 mn

Cuisson : 1h 30

Réfrigération : 2h

4 personnes :

1 panetton

1 ananas frais

50 d'amandes effilées

3 cs de confiture d'abricot

2 cs de kirsh

20 cl crème fraîche

500 g de sucre en poudre

Quelques Cerises confites(facultatif)

1. Épluchez l'ananas et coupez-le en rondelles de 1 cm d'épaisseur.
2. Ôtez le centre avec un emporte pièce lisse de 3 cm
3. Faites fondre 500 g de sucre en poudre dans une casserole avec 75 cl d'eau. Portez à ébullition. Plongez-y l'ananas, laissez frémir 1 h30 à découvert. Égouttez et laissez refroidir sur une grille.
4. Coupez l'ananas en dés. Fouettez 20 cl de crème liquide. Prelevez 5 cl du sirop de cuisson et mélangez avec 2 cs de kirsch.
5. Faites blondir 50 g d'amandes effilées dans une poêle anti- adhésive.
6. Retirez la croûte sous le panettone et coupez à la base deux disques de 1 cm d'épaisseur avec un couteau-scie.
7. Posez un disque de panettone sur plat de service. A l'aide d'un pinceau, imbibe-le de la moitié du mélange au Kirsch.
8. Tartinez de crème fouettée, recouvrez de dés d'ananas confit.
9. Posez par dessus le second disque de panettone, imbibe-

le de sirop, couvrez-le de crème fouettée et de dés d'ananas.

10. Badigeonnez le tour du gâteau avec de la confiture d'abricots.
 11. Prenez les amandes dans votre main et appliquez-les fermement sur la confiture pour les coller.
 12. Décorez éventuellement le dessus de quelques cerises. Confites.
 13. Laissez reposer au moins 2 h au réfrigérateur.
-

CAKE SAVEUR ORANGE

- 350 g de farine (plus facile 1 sachet de farine fati + moitié sachet)
- 1CS de levure chimique soit
- 13 CS de sucre
- 13 CS de beurre pommade
- 5 œufs
- 1 orange
- Tamiser la farine avec la levure chimique. Dans un récipient, mélanger le sucre avec le beurre pommade et les œufs un à un. Terminer en incorporant la farine tamisée, le jus d'orange et les zestes d'orange (la peau de l' orange râpée)

Bien mélanger le tout et laisser reposer au frais.

Préchauffer le four , verser la préparation dans un moule à cake beurré et cuire à four moyen 30 à 40 minutes.

Vérifier la cuisson en pointant un couteau dans le gâteau , s' il revient sec , vous pouvez arrêter la

cuisson , laisser refroidir avant de démouler

SALADE BOURGUIGNONNE 296 kcal

20 minutes

4 personnes :

450 g de pommes de terre

2 tranches de jambon persillé de 1 cm d'épaisseur 400 g

1 cc bombée de moutarde de Dijon

1 cs de vinaigre de vin rouge

4 cs d'huile

1 échalote

4 grandes feuilles de laitue

2 brins de persil plat

Sel, poivre

1. Lavez les pommes de terre et faites-les cuire à l'eau en les gardant un peu fermes.
2. Pelez les pommes de terre quand elles sont encore tièdes. Puis coupez-les en rondelles et mettez-les dans un saladier.
3. Coupez les tranches de jambon en bandes. Pelez l'échalote et hachez-la finement.
4. Préparez une vinaigrette : délayez le sel et le poivre

- dans le vinaigre, puis incorporez l'huile en fouettant.
5. Ajoutez l'échalote. Versez la sauce dans le saladier et mélangez délicatement. Disposez une feuille de laitue lavée et séchée sur chaque assiette.
 6. Répartissez dessus les pommes de terre et le jambon.
 7. Décorez de feuilles de persil.

LES CONSEILS DE NINA:

Vous pouvez aussi les cuire au four micro-ondes dans. Récipient couvert, pendant 5 à 6 minutes à 900 watts.

CHAPON DE NOËL

10 personnes

1 chapon de 3 à 4 kg (plumé, vidé et flambé)

1 barde de lard ou 1crépine

3 cs d'huile d'olive

1 verre de muscat de rivesaltes

1 bouquet garni

Farce:

20 g de beurre

500 g de pruneaux secs (mis à tremper la veille dans du muscat)

250 g de chair à saucisse

100 g de jambon cru haché

50 g de pignons décortiqués

3 pêches jaunes au sirop taillées en gros dés

1 truffe fraîche taillée en lamelles

Sel, poivre, cannelle

muscade râpée, persil haché

1 cs de muscat de rivesaltes

1. Préchauffez le four à 210 °c thermostat 7
2. Essorer la moitié des pruneaux dénoyautés et les pêches, les mettre dans le beurre chaud.
3. Ajouter le jambon et tous les éléments composant la farce.
4. Secouer la poêle et faire légèrement dorer ce mélange.
5. Ajoutez alors la cuillère de muscat.
6. Laissez refroidir cette farce.
7. Allumez le four et préparez un plat ovale creux. Y placer le bouquet garni et l'huile.
8. Remplir soigneusement le chapon avec toute la farce et le coudre. L'entourer de bardes de lard, le déposer dans le plat et l'enfourner à mi hauteur du four.
9. L'arroser tous les 1/4 d'heure. Faire cuire environ 2 heures.
10. La cuisson terminée, déglacer le plat avec le verre de vin.

CAILLES DE NOËL

4 personnes :

4 cailles prêtes à cuire 400 g de foie gras cru

4 tranches fines de jambon cru de pays

1 kg de marrons épluchés

150 g d'échalotes

1 bulbe de fenouil

120 g de cernaux de noix

1 litre de bouillon de volaille

60 g de beurre

Sel, poivre

1. Coupez le foie gras en petits morceaux. Poivrez et salez l'intérieur des cailles.
2. Farcissez-les de foie gras et ficelez les pattes par dessus l'ouverture.
3. Habillez-les d'une tranche de jambon et maintenez-les avec la ficelle.
4. Faites dorer cailles avec 30 g de beurre dans une cocotte en les retournant souvent.
5. Couvrez et baissez le feu. Laissez cuire 20 minutes.
6. Émincez les échalotes et le fenouil. Dans une autre casserole, faites revenir sans coloration avec le restant de beurre et ajoutez les marrons épluchés.
7. Couvrez de bouillon à hauteur. Salez puis poivrez.
8. Faites cuire à feu doux jusqu'à ce que les marrons soient tendres et aient absorbé le bouillon.
9. En fin de cuisson, ajoutez les cernaux de noix. Ensuite, ajoutez 5 cl de bouillon dans la cocotte, grattez bien les sucs.
10. Servez les cailles dans des assiettes avec un cordon de jus et avec les marrons.
11. Décorez avec des pluches de fenouil.

BUCHE GLACÉE AU KIWIS

6 personnes :

2 litres de glace vanille

1 dizaine de coques de meringues

2 dl de crème fraîche liquide

1 sachet de sucre vanille

3 CS de sucre glace

3 kiwis

Coulis de framboises

1. Laissez ramollir un peu la glace pour pouvoir la mouler dans un moule à cake et lui donner ainsi la forme d'une bûche.
2. Taillez les meringues pour qu'elles aient la même hauteur que le moule.
3. Fouettez la crème fraîche en chantilly avec le sucre et le sucre vanillé.
4. Pelez les kiwis et coupez les en rondelles.
5. Au moment de passer à table, démoulez la glace sur le plat de service.
6. Tartinez l'intérieur des meringues de chantilly et appliquez-les rapidement autour de la glace.
7. Garnissez le dessus de rondelles de kiwis et achevez la décoration par des rosettes de chantilly et des feuilles de houx à volonté.
8. Remettez au freezer jusqu'au moment du dessert.
9. Servez accompagné de coulis de framboises.

LES CONSEILS DE NINA : Vous pouvez vous même faire votre glace vanille avec 1.5 litres de lait, 1 gousse de vanille et 8 jaunes d'oeufs.