

**alimentarium**



**REPAS DE FÊTE**

# Repas de fête

Recette pour 4 personnes

## Mini vol-au-vent au saumon

### Ingrédients

120 g de saumon fumé  
8 g d'aneth  
1 cuillère à soupe de jus de citron  
60 g de crème 35%  
60 g de crème acidulée  
sel et poivre

8 tranches de concombre  
8 mini vol-au-vent  
Décoration: pousses d'oignons/  
de radis et tomates cerise

### Réalisation

- Hacher le saumon et l'aneth.
- Monter ensemble la crème 35% et la crème acidulée.
- Mélanger le tout dans un récipient avec le jus de citron, assaisonner à votre convenance (sel/poivre).
- Couper 8 tranches de concombre de 0,5 cm et évider légèrement.
- Farcir les vol-au-vent et les concombres avec la masse.
- Décorer à votre convenance avec les pousses d'oignons et de radis et quelques tomates cerise coupées en 4.

## Roulade de volaille

### Ingrédients

4 escalopes de volaille  
(environ 100 g/pièce)  
4 tranches de jambon de dinde  
4 batonnets de fromage à  
raclette

20 g de farine  
1 œuf entier  
80 g de panure  
Huile de tournesol

1 patate douce  
2 pommes de terre Bintje  
4 têtes de brocoli  
1 carotte jaune  
1 carotte  
1 oignon  
Huile d'olives  
Sel, poivre et curry

Confiture d'airelles  
1 citron

### Réalisation

Roulade de volaille :

- Sur chaque escalope de volaille, déposer une tranche de jambon puis le fromage.
- Former une roulade et fermer avec un cure-dents.
- Facultatif: paner la roulade avec farine, œuf battu et panure.
- Poêler à l'huile de tournesol.
- Patate douce : couper des rondelles de 1,5 cm, enrober d'huile de tournesol et de sel puis cuire au four sur du papier sulfurisé à 180°C pendant 15-20 min.
- Pomme de terre : éplucher si souhaité la pomme de terre, couper la p.d.t en quartiers, enrober d'huile d'olives et de sel puis cuire au four sur papier sulfurisé à 180°C 15-20 min.
- Légumes : émincer l'oignon, couper les carottes en bâtonnets, préparer les têtes de brocoli puis glacer les oignons à la poêle, ajouter les carottes, le brocoli et un filet d'eau et cuire à l'étouffée (avec un couvercle sur la poêle). Assaisonner à votre convenance (sel, poivre, curry)
- Servir avec un quartier de citron et une cuillère à soupe de confiture aux airelles.

# Repas de fête

Recette pour 4 personnes

## Bûchette glacée de Noël revisitée

### Ingrédients

30 g de chocolat noir

50 g de crème vanille express  
(poudre + eau)

70 g de crème froide montée

4 emporte-pièces (Ø ≈ 5 cm)

8 biscuits (biscuits à la cuillère  
ou petits-beurre ou spéculoos)

4 bâtonnets pour glace

100 g de chocolat au lait fondu  
Smarties ou autres pour la déco

### Réalisation

- Crème diplomate: fondre le chocolat noir au bain-marie, retirer du feu et ajouter ensuite la crème vanille. Incorporer la crème montée.
- Découper les biscuits à l'emporte-pièce.
- Déposer un biscuit au fond de chaque emporte-pièce, garnir avec la crème diplomate, déposer un deuxième biscuit sur la crème diplomate et réserver 10 min. au congélateur
- Sortir du congélateur les pièces, planter un bâtonnet pour glace au milieu de chaque emporte-pièce, retirer délicatement l'emporte-pièce et placer à nouveau au congélateur pendant 15 min.
- Fondre le chocolat au lait au bain-marie, tremper les bûchettes dans le chocolat et ajouter rapidement la décoration. Conserver au congélateur.
- Sortir du congélateur 10 min. avant de servir.