



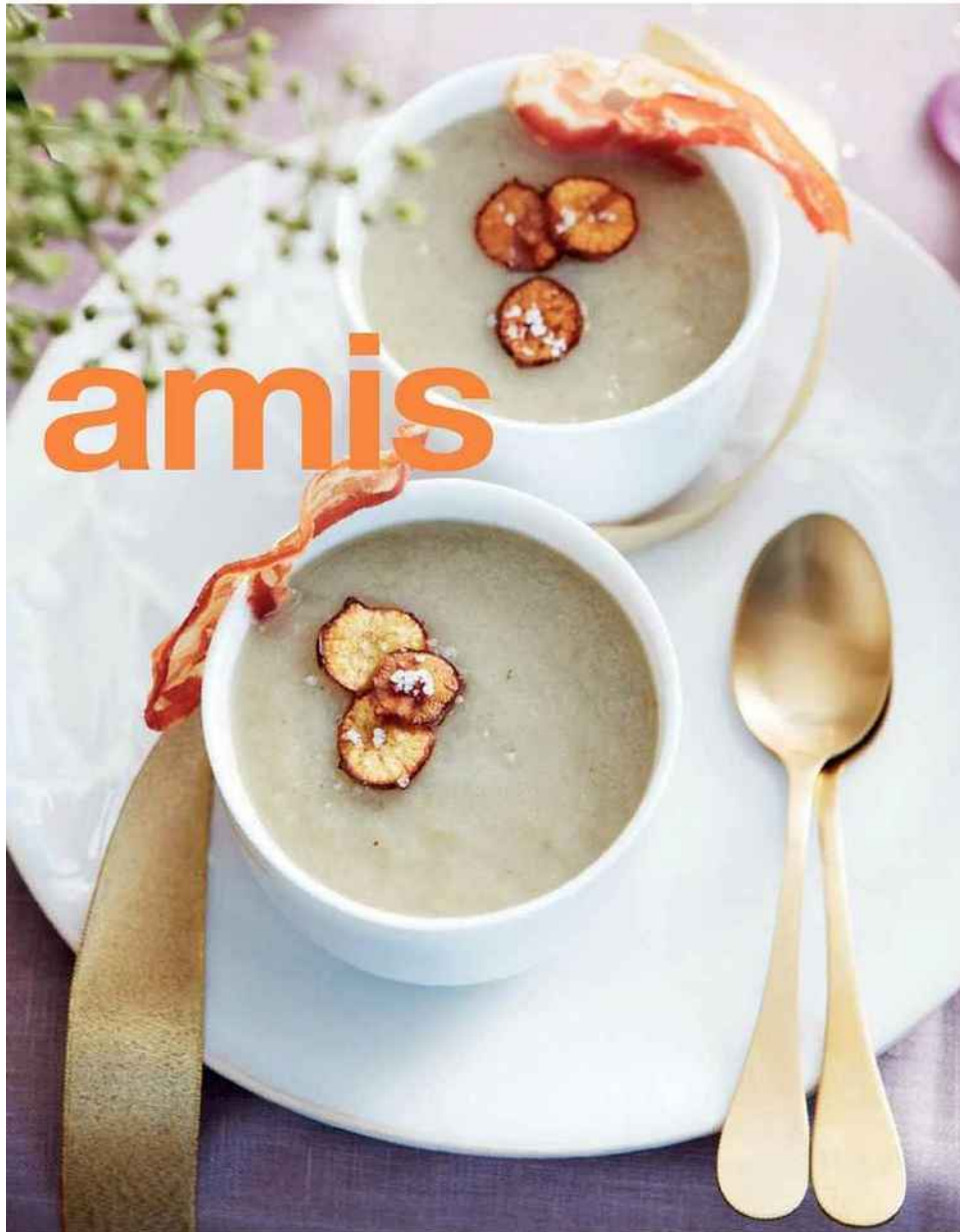
INVITATION

Le 31 entre

En petit comité, pour un réveillon ultraraffiné,
l'année 2017 va bien commencer !

Côté déco

Misez sur une ambiance
aux couleurs de l'améthyste
de la nappe au décor de table.
Pensez aux crackers de Noël
(Maisons du Monde, Hema...)
en forme de gros bonbons
et remplis de charmants
petits cadeaux.



Velouté de topinambours et lard croquant

●○○ Pour 6 personnes
Prépa : 40 min - Cuisson : 1 h

■ 1 kg de topinambours ■ 250 g de pommes de terre ■ 1 carotte violette ■ 1 oignon ■ 2 gousses d'ail ■ 12 fines tranches de poitrine fumée ■ 30 g de beurre ■ 25 cl de lait entier ■ 5 cuil. à s. de crème fraîche épaisse ■ 1,25 l de bouillon de volaille (cube) ■ 1 cuil. à s. d'huile d'olive ■ 1/2 cuil. à c. de curry ■ muscade râpée ■ sel, poivre blanc.

PELEZ les topinambours et les pommes de terre. Lavez-les et coupez-les en dés. Émincez l'oignon et écrasez l'ail.

FAITES FONDRE l'ail et l'oignon dans une grande casserole avec le beurre chaud. Ajoutez les dés de topinambours et de pommes de terre, le bouillon de volaille et le lait. Salez et poivrez. Faites cuire 25 min à frémissements.

CHAUFFEZ le four à th. 6 (180 °C). Pelez la carotte. Taillez-la en fines rondelles et posez-les sur du papier sulfurisé. Enduisez-les d'huile, saupoudrez-les de curry et enfournez 20 min pour les sécher.

ALTERNEZ les tranches de poitrine fumée et du papier absorbant. Glissez-les dans le micro-ondes à pleine puissance puis cuisez pour les faire bien croustiller.

MIXEZ le velouté. Ajoutez 2 pincées de muscade et la crème fraîche. Décorez de lard, de chips de carotte et servez chaud.

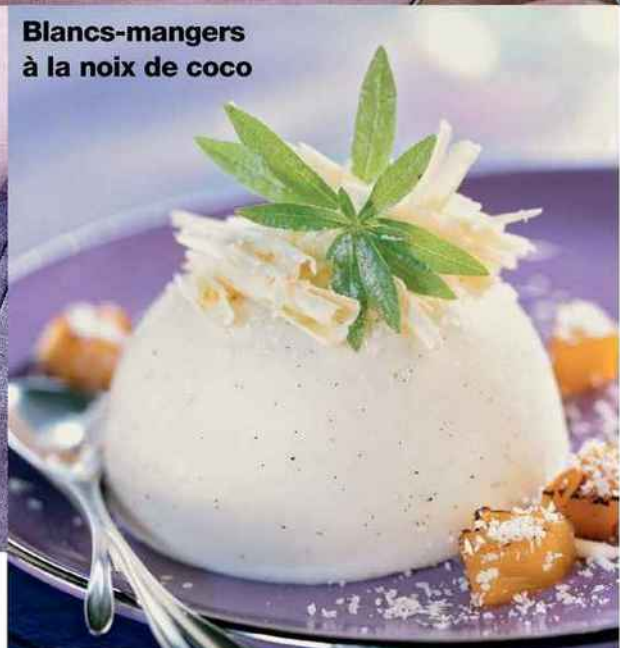
SUR LES ETALS Pas de topinambours ? Remplacez-les par du potimarron ou des panais.



**Homards, sauce
au safran et
petits légumes**



**Cocktail pétillant
au sauternes et
foie gras aux
agrumes confits**



**Blancs-mangers
à la noix de coco**



Cocktail pétillant au sauternes et foie gras aux agrumes confits

●○○ Pour 6 personnes



PLACEZ 2 glaçons dans chaque verre. Faites couler lentement 1 cl de jus de citron, 2 cl de Cointreau, puis remuez bien. Complétez de sauternes très frais. Mélangez de nouveau, allongez selon votre goût d'eau gazeuse et servez.

L'AMUSE-BOUCHE AU FOIE GRAS DÉCOUPEZ des petits médaillons de foie gras mi-cuit et de pain aux noix grillé à l'aide d'un emporte-pièce. Disposez-les en guirlande dans un plat et décorez de fleur de sel. Garnissez de fins zestes prélevés dans des agrumes confits (en vente chez les confiseurs) et de graines de grenade. Arrosez de fines gouttes de vinaigre balsamique, puis parsemez de feuilles de mâche.

Le vin
Une cuvée très spéciale, célébrant les 40 ans de l'appellation crémant d'Alsace. Un pur chardonnay, tout en finesse et en élégance, non dosé, frais et aromatique. À servir de l'entrée au dessert, et tout particulièrement sur le homard.
La Cuvée Secrète de Wolfberger, 24,90 € chez les cavistes.



Homards, sauce au safran et petits légumes

●○○ Pour 6 personnes - Préparation : 50 min - Cuisson : 35 min



■ 3 homards vivants d'environ 600 g
■ 50 cl de vin blanc sec ■ 20 grains de poivre.
Pour la sauce :
■ 1 échalote ciselée
■ 40 cl de crème liquide ■ 30 g de beurre ■ 10 cl de vin blanc sec ■ 1 cuil. à café de jus de citron ■ 1 pincée de filaments de safran ■ sel, poivre blanc.
Pour la garniture : ■ 1 kg de petits légumes (petits oignons, carottes fanes et mini courgettes) ■ 2 cuil. à soupe d'huile d'olive ■ sel, poivre du moulin.

VERSEZ 6 l d'eau dans un grand faitout avec le vin blanc et les grains de poivre. Portez à ébullition. Plongez-y les homards, couvrez et comptez 10 min à partir de la reprise de l'ébullition. Éteignez le feu puis laissez-les dans leur eau de cuisson.
NETTOYEZ les petits oignons et taillez-les en bâtonnets. Chauffez l'huile dans un wok. Faites-y sauter les oignons 3 min en mélangeant. Ajoutez les carottes pelées et les mini courgettes coupées en quatre. Salez et poivrez. Faites sauter 7 ou 8 min sur feu vif en mélangeant bien.
PRÉPAREZ la sauce. Chauffez le beurre et faites-y fondre l'échalote. Versez le vin, laissez réduire de moitié. Ajoutez la crème et le safran. Laissez mijoter pendant 5 min.

Salez et poivrez. Arrosez de jus de citron et conservez au bain-marie.
RETIREZ les pinces des homards (prélevez leur chair). Cassez-les et décortiquez-les. Fendez les homards en deux et recoupez chaque moitié en deux. Déposez-les dans un plat de cuisson. Ajoutez la chair des pinces et enfournez 2 min sous le grill pour les réchauffer.
NAPPEZ de sauce au safran. Servez sans attendre en accompagnant des légumes.

LETRUC Attachez les homards sur une petite planchette pour qu'ils restent bien droits lors de la cuisson. À la découpe, ôtez le boyau noir de la queue et la poche de sable qui se trouve dans leur tête.

Blancs-mangers à la noix de coco

●○○ Pour 6 personnes - Préparation : 30 min - Cuisson : 10 min - Réfrigération : 4 h



■ 6 belles tranches d'ananas au sirop
■ 80 g de chocolat blanc ■ 20 g de beurre ■ 50 cl de lait
■ 20 cl de crème
■ 30 cl de lait de coco
■ 120 g de noix de coco râpée ■ 120 g de sucre semoule ■ 6 feuilles de gélatine
■ 1 trait de kirsch ■ 3 cuil. à s. de miel.

RÉSERVEZ six moules au congélateur. Faites bouillir le lait avec le sucre semoule,

puis réservez hors du feu. Ajoutez le lait de coco et 100 g de noix de coco râpée. Laissez infuser 30 min et filtrez.
LAISSEZ RAMOLLIR les feuilles de gélatine 10 min dans de l'eau froide.
FAITES CHAUFFER un quart de la préparation au lait dans une petite casserole. Égouttez la gélatine entre vos mains et ajoutez-la hors du feu dans le lait chaud, en remuant pour la dissoudre. Reversez dans le reste de lait, ajoutez la crème et mélangez. Répartissez dans les moules et glissez 4 h dans le réfrigérateur.
PRÉLEVEZ des copeaux de chocolat à l'aide d'un épluche-légumes. Réservez-

les dans le réfrigérateur. Découpez les tranches d'ananas en quartiers.
FAITES CARAMÉLISER légèrement le miel avec le beurre dans une poêle. Déposez-y les quartiers d'ananas et versez doucement le kirsch. Cuisez 3 min.
DÉMOULEZ les blancs-mangers sur des assiettes. Ajoutez les copeaux de chocolat et les quartiers d'ananas. Parsemez du reste de noix de coco râpée et servez.

C'EST TOUT SIMPLE Pour démouler ces blancs-mangers, trempez vite le fond des moules dans de l'eau chaude, essuyez-les et retournez-les sur les assiettes.