

## Bouchées à la nordique

Pour 20 bouchées :

600g de pommes de terre à chair ferme (charlotte, amandines), 6 œufs, 200g de truite fumée en tranches, 2 oignons, 10 cl de lait demi-écrémé, 1 c. à soupe d'huile d'olive, 3 brins d'aneth, sel et poivre

### Préparation

Peler et rincer les pommes de terre, les cuire 25 à 30 min à la vapeur puis les couper en rondelles. Peler et émincer les oignons, les faire rissoler 5 min dans une c. à soupe d'huile sans coloration.

Battre les œufs en omelette avec le lait, ajouter les oignons et la moitié de l'aneth ciselé puis incorporer les pommes de terre. Saler un peu et poivrer.

Préchauffer le four à 150°C. Verser 1/3 de la préparation aux œufs dans un moule à manquer carré tapissé de papier cuisson. Déposer une couche de truite fumée, ajouter un autre tiers de préparation, une couche de truite et terminer par une couche de préparation. Cuire 35 à 40 minutes au four. Démouler les bouchées et couper en cubes réguliers. Déposer quelques œufs de lumps et l'aneth.

## Courge butternut farcie

Pour 4 personnes :

2 petites courges butternut, 1 poignée de mâche ou de roquette, 2 échalotes, quelques feuilles de basilic ou de persil, 80g de riz sauvage, 80g de noisettes grossièrement concassées, 40g de purée d'amande ou de sésame, 6 cuillères à café d'huile d'olive, 1 c. à soupe bombée de mélange 4 épices, sel, 4 tournedos.



Préchauffer le four à 220° (th 7/8). Couper les courges lavées en deux dans le sens de la longueur. Retirer les graines. Déposer les demi-courges faces coupées vers le haut sur la plaque du four. Quadriller la surface au couteau et arroser de 4 c à c. d'huile. Ajouter une pincée des 4 épices sur chaque courge.

Couvrir d'un papier aluminium. Enfourner pour 35 min. Pendant ce temps faire cuire le riz pendant le temps indiqué sur le paquet. Eplucher les échalotes. Faire chauffer l'huile restante dans la poêle. Ajouter les échalotes et la mâche et faire cuire 5 min à couvert en mélangeant régulièrement. Sortir les courges du four et abaisser la température à 200°C. A l'aide d'une cuillère à café, retirer l'intérieur en prenant soin de ne pas percer la peau. Dans un récipient, mélanger délicatement le riz égoutté, les cubes de butternut, les échalotes, la purée d'amandes, les épices restantes et les noisettes. Saler et poivrer. Remplir les courges avec cette préparation et enfourner le pour 10 minutes. Parsemer d'herbes de votre choix et déguster bien chaud avec les tournedos grillés.



## Délice aux châtaignes

Ingrédients pour 8 personnes

- 150g de purée de châtaignes
- 3 œufs
- 80g de sucre
- 1 dl de lait écrémé
- 2 feuilles de gélatine
- 400g de crème allégée
- 1 c. à café d'extrait de vanille



### Préparation

Faire tremper les feuilles de gélatine dans l'eau froide pour les ramollir puis les faire fondre dans le lait chaud.

Travailler le sucre et les jaunes d'œufs (réservez les blancs de coté)

Ajouter la purée de châtaignes et le lait avec la gélatine, bien mélanger puis incorporer la crème allégée

Parfumer avec l'extrait de vanille Batta les blancs en neige et les incorporer délicatement Répartir la mousse dans des ramequins ou verrines.

Réservez au frais

## Un Noël qui compte !

- 41 dindes par minute sont préparées pendant le mois de décembre en France !
- Les gastéropodes sont à la fête : 15000 tonnes d'escargots sont dégustées par an et essentiellement à Noël
- 34000 tonnes de chocolat sont vendues pour les fêtes ! Le cadeau de Noël le plus offert à Noël