



Le thème du mois de décembre 2023

Le sapin de Noël

Astuce déco

Pensez à décorer votre sapin de Noël avec des rondelles d'oranges séchées.

Couper vos oranges en tranche et les faire sécher au four à 120°C pendant 1h30 (en les retournant à mi-temps). Vous pouvez aussi les faire sécher sur un radiateur en les posant sur une feuille de papier essuie-tout, mais il faudra plusieurs jours.

Vous pouvez en faire des guirlandes ou des suspensions, en alternant des bâtons de cannelle et de l'anis étoilé.



Nos idées de recettes

🍷 Plateau apéritif en forme de sapin

Ingrédients pour 1 planche:

Cubes de fromage – raisins blancs, roses et rouges – bretzels secs – noix de cajou – biscuits apéritifs – tomates cerises – tranches de jambon sec – quelques aiguilles de romarin

Préparation:

Sur une planche à découper, disposer plusieurs rangées d'ingrédients de sorte à obtenir une forme de sapin. Ajouter quelques aiguilles de romarin pour le décor.

Variante: On peut aussi composer un sapin végétarien avec du brocoli, des tomates cerises et des poivrons. Proposer une sauce à base de fromage blanc pour y tremper ces légumes à croquer.



🎄 Canapés sapin de Noël, ricotta, concombre et poivron rouge



Ingrédients pour 4 personnes :

1 concombre – 1 poivron rouge – 1 pot de ricotta – pain de mie complet ou du pain tranché spécial canapés – piment d'Espelette – sel et poivre

1 emporte-pièce rond – 1 emporte-pièce en forme d'étoile – des cure-dents ou des petites piques à brochettes

Préparation :

Laver et sécher les légumes.

Détailler le concombre en fines lamelles dans le sens de la longueur.

Enfiler les lamelles en accordéon, du plus large au plus étroit, sur les piques pour former des sapins.

Les passer au grill rapidement pour obtenir un effet croustillant.

Couper les tranches de pain de mie avec un emporte-pièce rond (ou utiliser le pain tranché spécial canapés). Les tartiner de ricotta, saupoudrer de piment d'Espelette.

Découper le poivron en quartiers. Détailler des étoiles à l'emporte-pièce dans le poivron.

Déposer un morceau de poivron sur chaque tranche de pain tartinée de ricotta, piquer un sapin-concombre dessus.

Terminer en couronnant chaque pique d'une étoile-poivron.

🎄 Le sapin de Noël en wraps

Ingrédients :

4 wraps – 1 pot de tartare allégé – 1 pot de Chavroux – 4 tranches de saumon fumé – 4 grandes tranches de jambon cru – de la roquette – 20 cure-dents

Préparation :

Confectionner 2 sortes de wraps.

Sur les 2 premières : étaler du tartare, poser les tranches de saumon fumé, rajouter de la roquette puis les rouler.

Sur les 2 autres : étaler du Chavroux, poser le jambon cru, rajouter de la roquette puis les rouler.

Laisser une marge en haut de chaque wrap pour que la garniture ne déborde pas en les roulant.

Laisser reposer au frais pendant 30 mn.

Couper des tranches d'environ 2 cm d'épaisseur et les maintenir avec un cure-dent.

Sur un plat, disposer les wraps en forme de sapin de Noël.



**Bonne dégustation
et Joyeuses Fêtes**