



Menu de Réveillon



Pour 4 personnes



Verser sur une plaque allant au four une couche de gros sel. Préchauffer le four en position grill. Ouvrir les huîtres au-dessus d'un saladier afin de récupérer l'eau. Les poser sur la plaque du four en les enfonçant légèrement dans le gros sel. Filtrer l'eau des huîtres. Ajouter les épices concassées, la chapelure et l'huile. Mélanger. Répartir ce mélange sur les huîtres et enfourner. Faire gratiner 5 minutes. Sortir du four et servir aussitôt.

Idée Gourmande : cette recette peut être réalisée avec d'autres coquillages comme des moules, des praires ou même des coquilles Saint-Jacques.

Peler les poires et les couper en petits bouts. Les arroser avec le jus de citron. Chauffer la margarine dans la poêle, ajouter les poires, le sucre, les épices. Faire cuire à feu doux jusqu'à ce que le sucre soit caramélisé.

Répartir les poires dans 2 assiettes, sans gratter la poêle. La poêle toujours sur le feu, y verser le jus d'orange et remuer avec une cuillère en bois pour le mélanger au reste du caramel.

Arroser les poires avec cette sauce.



Couper la viande en cubes. Eplucher et émincer les oignons et l'ail. Peler les tomates, les couper en quartiers. Dans une cocotte à revêtement antiadhésif, faire revenir la viande, ajouter les légumes et les citrons confits coupés en morceaux, saler, poivrer. Couvrir la viande avec de l'eau. Laisser mijoter deux heures. Servir saupoudré de coriandre ciselée.

Diluer la maïzena dans un peu de lait froid. Faire chauffer le reste du lait dans une casserole, y verser le mélange lait-maïzena, remuer jusqu'à épaississement. Saler et poivrer. Egoutter les cardons, les éponger dans un linge de cuisine. Les déposer dans le fond d'un plat à gratin. Recouvrir de béchamel, saupoudrer de chapelure. Enfourner dans un four préchauffé à 250 °C pendant une quinzaine de minutes.



Ingrédients

- 12 Huîtres _ 1 Cuillère à Café de Mélange d'Epices (graines de coriandre et de cumin, paprika en poudre, poivre vert, baies roses...) _ 1 Cuillère à Soupe de Chapelure _ 1 Cuillère à Soupe d'Huile _ Gros Sel
- 800 g de Bœuf à Braiser _ 3 Gousses d'Ail _ 3 Oignons _ 3 Tomates _ 3 Citrons Confits _ 1 bouquet de Coriandre _ Sel _ Poivre
- 1 kg de Cardons au Naturel _ 500 mL de Lait ½ écrémé _ 40 g de Maïzena _ Sel _ Poivre _ 4 Cuillères à Soupe de Chapelure
- 4 Poires _ 1 Jus de Citron _ Le Jus de 2 Oranges _ 1 Cuillère à Soupe de Margarine _ 2 Cuillères à Soupe Bombées de Cassonade _ 4 Pincées de Cannelle _ 4 Pincées de Gingembre _ 4 Pincées de Vanille