

Îles flottantes au saumon

Une version salée très raffinée de l'île flottante, pour une entrée de fête placée sous le signe de l'originalité.

Pour 4 pers. : 4 œufs • 20 cl de crème fleurette • 2 tranches de saumon fumé (ou de truite) • 60 cl de lait • 1 bouchon de vodka • 3 c. à soupe de fécule de maïs • 1 c. à café de jus de citron • 50 g d'œufs de saumon (ou de truite) • sel • poivre • quelques pluches d'aneth pour le décor



1/ Séparez les blancs des jaunes d'œufs dans deux saladiers. Couvrez les blancs d'un film plastique et **placez-les au congélateur pendant 15 minutes**. Pressez le citron. Réservez.

2/ Entre-temps, versez le lait et la vodka dans une casserole et faites-les **chauffer**, sans les faire bouillir.

3/ Fouettez les jaunes d'œufs jusqu'à ce qu'ils deviennent mousseux, puis ajoutez la fécule de maïs. Versez le lait en filet sur les jaunes tout en **mélangeant sans cesse**.

4/ Versez la préparation dans une casserole, **chauffez sur feu doux**, sans cesser de **remuer**, jusqu'à ce que la **préparation devienne nappante**.

5/ **Mixez cette crème** avec 2 tranches de saumon fumé. Salez et poivrez.

6/ **Sortez les blancs** du congélateur et **montez-les en neige** avec une pincée de sel et le jus de citron. À l'aide de 2 cuillères, **formez des petites îles de blancs** dans une assiette. Passez les îles au micro-ondes **25 secondes** à puissance **maximale**.

7/ **Répartissez la crème** au saumon dans 4 assiettes creuses et disposez des œufs de saumon sur chaque blanc. **Décorez** de pluches d'aneth.

Filet mignon confit au miel et aux zestes d'orange

Un plat sucré-salé des plus réjouissants. Simple et rapide à réaliser, il suffit de laisser cuire la viande dans le miel et le jus d'orange.

Pour 4 pers. : 1 filet mignon de porc (700g) ou 2 petits • 2 c. à soupe de miel • 3 oranges • 4 échalotes • 20 g de beurre • 2 c. à soupe d'huile d'olive • 1 c. à soupe de fond de volaille déshydraté • 4 c. à soupe de graines de sésame • poivre



1/ **Épluchez** les échalotes et **émincez-les**. Dans une sauteuse, faites **revenir la viande** avec les échalotes dans le beurre et l'huile d'olive.

2/ Brossez les oranges à l'eau courante et essuyez-les. **Prélevez le zeste d'une orange** avec un couteau économe et coupez-le en petits filaments. **Pressez le jus** des 3 oranges.

3/ **Délayez le fond de volaille** dans un petit verre d'eau tiède. Lorsque la viande a bien doré de tous les côtés, ajoutez le fond de volaille et le jus d'orange.

4/ **Ajoutez les zestes, le miel et poivrez.** Faites réduire à feu vif, puis baissez le feu et laissez mijoter env. 30 minutes.

5/ **Tranchez la viande**, répartissez-la dans 4 assiettes et parsemez de sésame préalablement grillé. Servez aussitôt.

Bûche roulée à la crème de marrons

L'incontournable dessert de Noël, dans une version simple et légère.

Pour 1 plaque à pâtisserie de 28 x 38 cm : 4 œufs • 1 c. à café de jus de citron • 100 g de sucre • 65 g de farine de blé • 60 g de fécule de maïs • quelques gouttes de rhum • 350 g de crème de marron • 33 cl de crème fraîche liquide très froide • quelques brisures de marron glacés pour le décor



1/ Préchauffez le four à **180°C**. Tapissez la plaque à pâtisserie de papier cuisson.

2/ **Cassez les œufs** pour séparer les blancs des jaunes. Dans un saladier, **fouettez les jaunes** d'œufs avec **60 g de sucre** jusqu'à ce que le **mélange blanchisse**. Réservez.

3/ **Montez les blancs en neige** ferme avec le filet de jus de citron. Lorsqu'ils commencent à prendre une belle consistance, **ajoutez 40 g de sucre** et continuez à **fouetter**, jusqu'à ce que le mélange soit **bien épais**.

4/ **Incorporez 2 cuillères** à soupe des blancs en neige dans le mélange de jaunes d'œufs et de sucre et **fouettez** pour le détendre. **Incorporez le reste des blancs** en soulevant la masse. **Ajoutez la farine en pluie** de la même manière.

5/ Lorsque le **mélange est homogène**, **versez-le** sur la plaque à pâtisserie, **lissez** avec une spatule et **enfournez** env. **10 minutes**, sans laisser colorer la génoise.

6/ **Étalez un torchon** propre et humide sur votre plan de travail et **retournez-y la génoise**. Retirez le papier cuisson et roulez la génoise sur elle-même dans le torchon.

7/ **Mettez la crème de marrons** dans un bol et **battez** à la fourchette. **Montez la crème en chantilly** au batteur, et **mélangez** à la crème de marrons.

8/ **Déroulez le biscuit** et arrosez-le de quelques gouttes de rhum. **Appliquez une couche de crème** chantilly-marrons et roulez le biscuit délicatement. **Appliquez le reste de crème sur la bûche** et **décorez** de marrons glacés. **Réservez au frais** 2 à 3 h avant de servir.

Et si vous voulez d'autres **recettes** de Noël, découvrez nos **articles** "[Repas de Noël : gourmand et pas cher !](#)" ou encore "[4 desserts traditionnels de Noël en Europe](#)".