

Idées recettes de fêtes

Oeufs de cabillaud fumés à la poêle

1. Pocher la **rogue** dans un court-bouillon pendant 15 minutes (si l'enveloppe naturelle perce, on peut extraire les œufs et les faire pocher dans du film pour micro-ondes).
2. Retirer les œufs en raclant la peau et les mettre dans une assiette.
3. Egrener les œufs comme de la semoule ou les écraser à la fourchette comme une purée afin de détacher un maximum les œufs.
4. Les mouiller avec **une cuillère à soupe d'huile d'olive** au besoin. Poivrer puis y mélanger des **zestes de yuzu ou de citron confit** finement hachés.
5. Dans une poêle, faire fondre du **beurre** dans lequel on fait revenir **une échalote** finement hachée.
6. Lorsque les échalotes sont transparentes, ajouter **une gousse d'ail** finement hachée également.
7. Verser les œufs dans la poêle et faire revenir le tout environ 5 minutes.

Idées recettes de fêtes

Tarama maison

1. Mettre **70g de pain de mie** sans croûte dans un bol et versez assez de **lait** pour l'imbiber complètement.
2. Essorer la mie dans la main, enlever le lait contenu dans le bol et remettre la mie écrasée dedans.
3. Y ajouter **un demi jaune d'œuf** puis mélanger au fouet électrique à basse vitesse pendant 2 minutes.
4. Ajouter **2 à 3 cuillères d'huile** tout en continuant de battre à moyenne vitesse afin d'émulsionner l'huile.
5. Retirer la peau qui entoure les œufs de cabillaud et les ajouter au reste.
6. Mélanger jusqu'à ce que ce soit bien homogène.
7. Ajouter de l'huile si besoin et mélanger en raclant les bords.
8. Filmer le tarama avec un film alimentaire (le film doit toucher la surface pour éviter qu'une croûte se forme).
9. Laisser reposer au frais au minimum 2 heures.
10. Au moment de servir, ajouter un peu de **jus de citron**, mélanger puis servir avec des **petits blinis** tiédés.

Idées recettes de fêtes

Verrine de poissons fumés

1. Mixer une betterave pelée avec **150g de fromage frais aux échalotes**.
2. Ajouter **2 cuillères à soupe de crème liquide**.
3. **Poivrer**.
4. Découper en dés un morceau de **filet de flétan fumé**, un morceau de **filet de maquereau fumé au poivre** et un morceau de **filet de hareng fumé**.
5. Déposer les dés au fond des verrines et couvrir avec la crème de betterave.
6. Placer au frais au minimum 1 heure.
7. Servir avec quelques gouttes de **citron** et de la **ciboulette**.

Idées recettes de fêtes

Terrine de poisson fumé et foie gras cuit au sel

1. 24 heures à l'avance, séparer un **lobe de foie gras d'environ 600g** et le déposer dans un plat creux sur un lit de **gros sel**.
2. Recouvrir totalement de gros sel et laisser reposer 4 heures.
3. Rincer le foie gras à l'eau fraîche pour ôter le sel.
4. Eponger.
5. Oter les vaisseaux délicatement puis découper en tranches de 5 mm.
6. Oter la peau des **2 filets de flétan fumé** et les couper en 2 à 3 dans le sens de l'épaisseur.
7. Eplucher les **2 betteraves cuites** et les couper en lamelles de 2 mm dans le sens de l'épaisseur.
8. Dans une terrine, déposer des lamelles de betteraves sans les faire chevaucher.
9. Recouvrir avec des lamelles de flétan fumé, donner quelques tours de moulin à **poivre**, disposer les lamelles de foie gras et recommencer l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients.
10. Poser une planchette et des poids et mettre au frais 24h.
11. Au moment de servir, démouler et trancher avec un couteau bien aiguisé passé sous l'eau chaude.