

# Menu n°3



## Entrée

*Huîtres chaudes sauce échalotes :*

**Préparation** : 15 minutes

**Cuisson** : 2 à 3 minutes

### Ingrédients pour 4 personnes :

2 douzaines d'huîtres  
3 échalotes  
1 petit pot de crème fraîche  
1 c à café d'huile

### Réalisation:

Ouvrir les 2 douzaines d'huîtres. Jeter le jus des huîtres. Dans 4 ramequins mettre 6 huîtres. Préchauffer le four sur position grill.

Couper finement les échalotes et les cuire à feu doux avec un peu d'huile dans une casserole.

Une fois les échalotes cuites, verser la crème fraîche dans la casserole, laisser cuire à feu doux 30 secondes à une minute.

Verser la sauce dans les ramequins afin de recouvrir les huîtres.

Placer les ramequins sur une plaque allant au four et la positionner à 10-15 centimètres environ du grill.

Laisser cuire 2 à 3 minutes. Quand la sauce commence à bouillir, sortir les ramequins du four.

Servir les huîtres chaudes.

## *Plat de résistance*



### *Magret de canard au miel & ses pommes*

**Préparation** : 20 minutes

**Cuisson** : ¼ d'heure

#### **Ingrédients pour 4 personnes :**

1 magret de canard de 400g environ  
60 g de miel

600g de pommes  
1 citron

#### **Réalisation:**

Peler et couper les pommes en quartiers. Les mettre de côté dans un saladier d'eau citronnée.

Entailler le magret du côté viande en faisant des losanges.

Faire cuire à la poêle, sans ajout de matière grasse, 6 minutes du côté gras et 5 minutes du côté viande.

Une fois cuit, réserver le magret. Cuire à feu doux dans la poêle du magret les pommes jusqu'à ce qu'elles aient une coloration dorée. Ajouter alors le miel et laisser réduire 1 minute en mélangeant délicatement pour éviter aux pommes de noircir.

Ajouter le magret coupé en fines tranches pour qu'il s'imprègne de la sauce.

Pour la présentation, alterner en rond une tranche de magret avec un quart de pomme et arroser le tout de la sauce.



## *Dessert*

*Bûche de Noël au café :*

**Préparation :** 50 minutes

**Cuisson :** 20 minutes

**Ingrédients pour 8 personnes :**



Le biscuit :

4 oeufs

100 g de sucre

55 g de farine

25 g de café soluble

1 sachet de sucre vanillé

Sirop :

10 cl d'eau

95 g de sucre

1 c à soupe de rhum

Crème :

3 oeufs

125 g de sucre

250 g de beurre

### **Réalisation du sirop :**

Porter 10 cl d'eau à ébullition avec 95 g de sucre. Hors du feu, ajouter le rhum. Laisser refroidir.

### **Réalisation de la crème :**

Fouetter 3 oeufs avec 125 g de sucre jusqu'à l'obtention d'une mousse. Incorporer le beurre ramolli et bien mélanger.

### **Réalisation du biscuit :**

Préchauffer le four à 210°C, thermostat 7.

Battre 2 oeufs et 2 jaunes d'oeufs (réserver les blancs) et 80 g de sucre jusqu'à l'obtention d'une mousse.

Incorporer la farine, le sucre vanillé et le café soluble.

Monter les blancs en neige avec 20 g de sucre et les incorporer délicatement à la préparation.

Verser ensuite le mélange dans un plat rectangulaire recouvert de papier aluminium beurré.

Laisser cuire 10 minutes.

Au terme de la cuisson du biscuit :

Renverser le biscuit avec le moule à la sortie du four sur un torchon humide.  
Laisser reposer deux minutes.

Enlever le moule. Imbiber légèrement le biscuit du sirop à l'aide d'un pinceau.  
Rouler le biscuit avec le torchon très doucement et délicatement pour éviter de casser le biscuit. Laisser reposer 5 minutes et dérouler délicatement le biscuit.  
Retirer le torchon.

Étaler la crème. Rouler de nouveau le biscuit. Egaliser les extrémités en coupant une fine tranche de chaque côté.

Décorer ensuite à votre guise.

Réserver au frais.

*Recette inspirée du magazine Femme Actuelle*