

Les recettes salées

NOËL

de



Mara Saino
zaino



PETITS APÉRITIFS gourmands



QUEUE DE HOMARD AU GRILL

Passez simplement vos queues de homard au grill ou au barbecue, assainonnées d'une sauce au citron safran. Un délice.



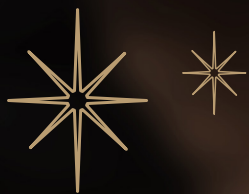
FEUILLETÉS AU SPECK

Réalisez des feuilletés originaux en forme de sapin de Noël, avec du speck, du fromage frais et une petite olive au sommet. Vos enfants vont adorer.



ST-JACQUES À LA PURÉE DE CHOU-FLEUR, PANCETTA, POIS VERTS

Présentez vos Saint-Jacques snackées sur une purée de choux-fleur accompagnées de légumes croquants et pancetta en chips.



regalez

vos invités

AVEC LES



**viandes
& volailles**



de



Mara Laino

zaino





VOL AU VENT ET FOIE GRAS POËLÉ

Mettez les 40 gr de morilles à tremper dans un bol d'eau tiède.

Emincez 2 échalotes puis les faire suer jusqu'à ce qu'elles deviennent translucides.

Ajoutez les morilles dans la poêle et laissez cuire quelques minutes en les arrosant avec le beurre fondu.

Salez, poivrez. Ajoutez 10 cl de bouillon de légume, et laissez-le réduire.

Ajoutez 3 cl à soupe de vin blanc et versez 10 cl crème liquide. Mélangez et laissez mijoter à feux doux pendant 10 min.

Tranchez le foie gras.

Déposez les tranches de foie gras dans une seconde poêle chauffée à sec.

Assaisonnez et laissez cuire jusqu'à coloration, pendant 5 min.

Garnissez les vol-au-vent avec la sauce aux morilles. Déposez le foie gras poêlé par-dessus et dégustez immédiatement.



SOURIS D'AGNEAU CONFITE

Dans la cocotte faites chauffer un peu d'huile d'olive puis faites dorer vos souris d'agneau de chaque côté.

Salez, poivrez.

Ôtez la viande de la casserole et mettez y les gousses d'ail en chemise, faites les saisir 2 min.

Ajoutez 30 gr de beurre environ.

Ajoutez 2 cuillères à soupe de miel et 15 cl de vin blanc ou d'eau, remettez la viande, ajoutez du thym couvrez et mettez au four à 130° pendant 3 h.

Au bout de 3 h ôtez le couvercle

et arrosez la viande avec le jus

Remettez au four pour 30 min,

sans couvercle, et en arrosant 2 ou 3 fois

Servez très chaud,

en écrasant l'ail dans le jus.

Servez avec quelques légumes rôtis.

conseil



Pour cuire des escalopes de foie gras, faites chauffer votre poêle sans ajouter de matière grasse. Et saisissez-les environ 1 minute 30 de chaque côté. Elles doivent être légèrement colorées mais pas trop grillées. Assaisonnez pendant la cuisson avec du sel et du poivre. Déposez-les dans du papier absorbant et servez rapidement car ils refroidissent vite.



CUISSES DE CANARD CONFITES AUX POIRES

Égouttez et retirez l'excédent de graisse sur les cuisses de canard.

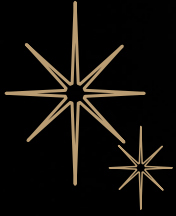
Déposez-les sur une grille placée au-dessus d'un plat. Glissez-les sous le gril en les retournant souvent pendant environ 20 min.

Concassez poivres et baies. Dans une poêle, faites fondre le beurre, ajoutez le miel d'acacia, le jus de citron, les clous de girofle, la badiane, les poivres et 2 c. à soupe d'eau. Mélangez pour obtenir un sirop épais. Pelez les poires, coupez-les en deux, épépinez-les. Mettez-les à cuire et à dorer sur feu très doux en les roulant dans le sirop jusqu'à ce qu'elles soient tendres et prennent un aspect confit. Salez légèrement. Hachez les gousses d'ail pelées et dégermées. Effeuillez et ciselez le persil. Mélangez-les.

Disposez les cuisses de canard et les poires sur un plat de service chaud. Dégraissez le plat de cuisson du confit et en grattant les sucs, déglacez-le avec le sirop de cuisson des poires et 10 cl d'eau.

Portez à ébullition, rectifiez l'assaisonnement et filtrez ce jus parfumé sur les cuisses.

Parsemez de la persillade et servez aussitôt.



POUR NOËL

AVEC



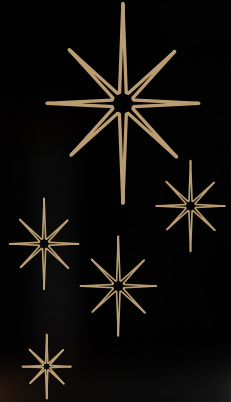
Mara Laino

zaino

vos

poissons

*prennent un air
de fête!*





POULPE GRILLÉ

Rincez les tentacules de poulpe.

Pour cuire le poulpe. Plongez-le dans une grande casserole d'eau bouillante et laissez-le cuire 30 min à gros bouillons.

Égouttez le poulpe. Déposez-le sur une plaque à four. Arrosez-le d'un généreux filet d'huile d'olive et de vin rouge.

Enfournez à 180 ° pendant 1 h environ.

Servez-le sur un lit de pâtes aldente à l'encre de seiche.

PÂTES FRAÎCHES ET GAMBAS GRILLÉES

Mettez 1,5 litre d'eau salée à bouillir. Épluchez et dégermez les gousses d'ail puis les hacher.

Lavez, effeuillez et hachez le persil. Faites cuire les pâtes dans une casserole d'eau bouillante salée, le temps indiqué sur le paquet.

Décortiquez les gambas en laissant le dernier anneau de la queue. Faites chauffer l'huile dans une poêle avant d'y saisir les gambas pendant 3 min sur chaque face.

En fin de cuisson, ajoutez l'ail et le persil en remuant avec une spatule afin que l'ail soit juste coloré, puis saler et poivrer.

Pour finir, dressez les pâtes fraîches dans le fond des assiettes avec quelques légumes confits, puis déposez les gambas à la verticale.

conseil



Pour éviter que la chair ne soit caoutchouteuse, congelez-le au moins 24 h, puis laissez-le décongeler au réfrigérateur.



SAINT-JACQUES SNACKÉES CHAMPIGNONS DES BOIS

Pelez et hachez des échalotes. Nettoyez et émincez des champignons.

Faites fondre une noisette de beurre dans une poêle puis revenir les champignons doucement. Hors du feu versez un peu de cognac, de la crème fraîche et du persil ciselé.

Salez et poivrez les noix après les avoir nettoyées et bien séchées. Chauffez la poêle avec un filet d'huile d'olive à feu vif.

Déposez les noix sans les remuer pendant 1 min afin de former une légère croûte, baissez le feu et retournez les noix une à une.

Ajoutez une grosse noix de beurre. Prolongez la cuisson pendant une minute en arrosant sans cesse les Saint-Jacques de beurre fondu.

Disposez délicatement les Saint-Jacques snackées sur la préparation aux champignons.

