



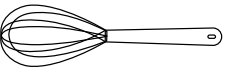
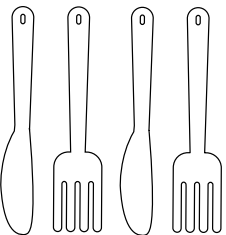
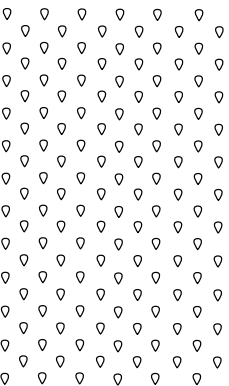
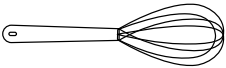
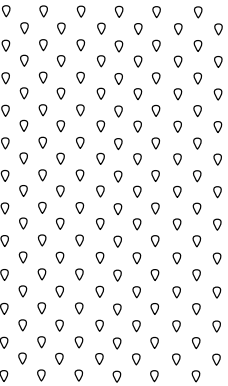
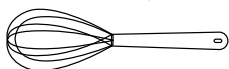
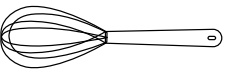
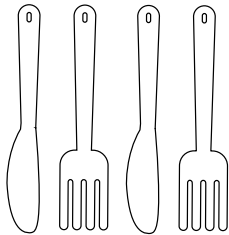
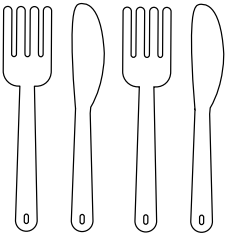
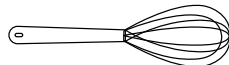
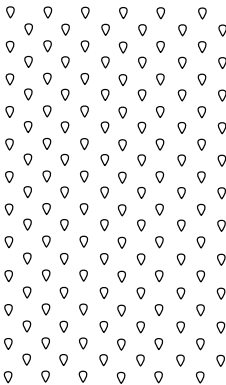
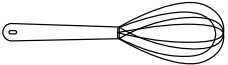
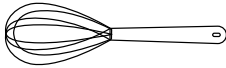
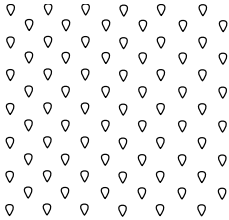
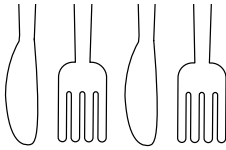
400 recettes

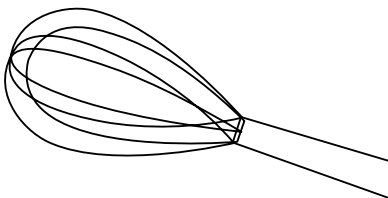
de fêtes

*Héloïse Martel
et Nicole Renaud*

FIRST
Editions

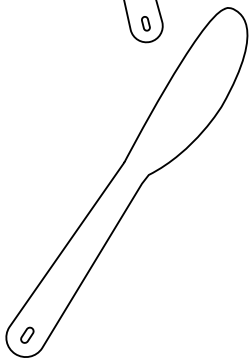
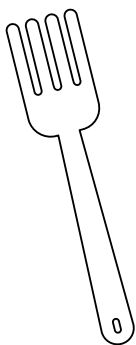
*Joyeuses
fêtes!*





400 recettes *de fêtes*

*Héloïse Martel
Nicole Renaud*



© Éditions First-Gründ, 2011

Cette œuvre est protégée par le droit d'auteur et strictement réservée à l'usage privé du client. Toute reproduction ou diffusion au profit de tiers, à titre gratuit ou onéreux, de tout ou partie de cette œuvre est strictement interdite et constitue une contrefaçon prévue par les articles L 335-2 et suivants du Code de la propriété intellectuelle. L'éditeur se réserve le droit de poursuivre toute atteinte à ses droits de propriété intellectuelle devant les juridictions civiles ou pénales.

ISBN : 978-2-7540-3337-4

ISBN Numérique : 9782754034746

Dépôt légal : novembre 2011

Couverture : Chrystel Proupuech

Conception graphique : Chrystel Proupuech

chrystel@pinkpurplepaper.com

Maquette : Olivier Frenot

Correction : Valérie Gios

Éditions First – Gründ

60, rue Mazarine

75 006 Paris – France

Tél. : 01 45 49 60 00

Fax : 01 45 49 60 01

firstinfo@efirst.com

www.editionsfirst.fr

Introduction

Noël arrive et vous ne savez pas encore quel va être le menu du réveillon ? La Saint-Valentin approche, votre déclaration est prête mais votre cuisine reste désespérément vide ?

Pas de panique ! Voici 400 recettes, classiques ou originales, pour pouvoir partager un bon moment en famille ou entre amis. Ici, les mets les plus raffinés sont remis au goût du jour : foie gras gourmand, fruits de mer appétissants, champagne délicat, chapon savoureux... Point trop de chichis, mais des aliments de qualité !

Divers conseils et variantes s'égrènent au fil des recettes, pour encore plus de surprises et d'imagination ! Recettes au coin du feu ou au bord de la plage, fêtes en famille ou célébrations entre amis, en couple ou en groupe, dégustez et appréciez ces 400 recettes de fêtes comme il se doit. De la mise en bouche au dessert, sucré ou salé (ou sucré-salé !), vous épaterez vos invités.

N'hésitez pas à soigner votre présentation : verrines, cuillères, mini-cocottes, assiettes en ardoise... rendront votre plat encore plus appétissant.

Alors à vos fourneaux !





BANDERILLAS DE FOIE GRAS ET DE CONFIT AU SÉSAME

*6 pers. Préparation : 20 min – Réfrigération : 1 h –
Cuisson : 5 min*

*180 g de foie gras cuit • 120 g de chair de confit de canard
dégraissé • 3 fines tranches de pain d'épices • 1 grappe de
raisin muscat • sésame blond • 1 à 2 cuil. à café de cognac
• sel, poivre*

Réalisation

Sur une assiette, écrasez le foie gras avec une fourchette. Hachez le confit de canard. Mélangez le foie, le confit, le cognac et du poivre.

Déposez une noix de préparation (environ 10 g) sur du papier film. À l'aide du papier, façonnez-la en boulette. Roulez-la dans le sésame étalé sur une assiette plate. Alignez les boulettes sur un plat, vous en obtenez trente. Couvrez de papier film. Mettez au frais, 1 heure.

Égrappez le raisin. Taillez le pain d'épices en triangles ou en carrés. Alignez-les sur une tôle. Passez-les sous le gril du four pour les dorer légèrement sur une face, retournez-les, faites griller l'autre côté.

Sur de petites brochettes, enfilez les boulettes de foie bien fermes avec les triangles de pain d'épices tièdes et les grains de raisin. Servez à l'apéritif.

Conseil : *ne hachez pas le confit trop fin, il est agréable d'en retrouver la texture. Pesez la première boulette, puis façonnez*

le reste avec à peu près la même quantité, prélevée à l'aide d'une petite cuillère.

Variante : piquez les boulettes sur des brochettes avec des morceaux de fruits frais ou conservés au sirop léger : abricots, litchis, mangue, ananas, papaye, ou encore des morceaux de figues fraîches ou sèches.



BONBONS DE FOIE GRAS AU CHUTNEY DE MANGUES

6 pers. Préparation : 15 min – Congélation : 30 min –
Cuisson : 5 min

400 g de foie gras frais de canard • 9 feuilles de filo • 30 g de beurre clarifié • chutney de mangues • fleur de sel, poivre moulu

Réalisation

Coupez le foie gras en dix-huit morceaux. Sur une assiette, couvrez-les de papier étirable et mettez-les au congélateur, 30 minutes.

Préchauffez le four à 240 °C (th. 8). Faites fondre le beurre. Avec des ciseaux, coupez les feuilles de filo en deux. Pliez chaque demi-feuille en deux. Beurrez-les légèrement au pinceau.

Déposez sur chaque feuille une petite cuillerée de chutney, puis un morceau de foie. Parsemez de fleur de sel et de poivre. Roulez les feuilles pour obtenir des papillotes. Tordez les extrémités.

Alignez les bonbons sur une tôle. Enfournez environ 5 minutes : la pâte doit être dorée. Servez les bonbons chauds à l'apéritif ou en entrée avec une salade acidulée.

Conseils : La pâte filo se présente en feuilles très fines comme du papier de soie qui sèchent vite à l'air. Ouvrez le paquet au dernier moment. Gardez les feuilles retirées sous une feuille de papier sulfurisé et couvrez le tout d'un linge légèrement humide.

Badigeonnez au fur et à mesure les feuilles de beurre clarifié. Pour le préparer, faites fondre doucement du beurre coupé en cubes dans une casserole. Avec une cuillère, retirez la mousse blanche qui surnage, puis versez doucement le beurre fondu, à travers un tamis, dans un bol, sans faire couler les particules blanches qui se sont déposées au fond.

Variante : Remplacez le chutney de mangues par un autre chutney : pommes, figues, fruits secs mélangés, ou par des cubes de pomme acidulée, poêlés avec un peu de beurre et bien poivrés.



BOUCHÉES CHÈVRE ET MÂCHE

4 pers. (12 bouchées) – Préparation : 10 min –

Réfrigération : 1 h

100 g de chèvre frais • 200 g de mâche • sel, poivre

Réalisation

Lavez et essorez la mâche, ciselez-la finement. Travaillez le chèvre à la fourchette avec la moitié de la mâche, du sel et du poivre.

Formez des petites boulettes, roulez-les dans la mâche restante. Laissez au frais pendant 1 heure avant de servir.



BOUCHÉES DE CHÈVRE AUX PIGNONS

4 pers. (12 bouchées) Préparation : 10 min – Cuisson : 1 min

½ fromage de chèvre Valencay frais • 1 cuil. à soupe de crème épaisse • 4 gouttes de Tabasco • 4 cuil. à soupe de pignons

Réalisation

Faites griller les pignons à sec dans une poêle à revêtement antiadhésif. Mixez le chèvre avec la crème et le Tabasco.

Façonnez des boulettes, roulez-les dans les pignons et mettez au frais.



BRICKS DE CONFIT DE CANARD, PIGNONS ET CIBOULETTE

4 pers. (12 pièces) Préparation : 15 min – Cuisson : 15 min

3 feuilles de brick • 2 cuisses de canard confites • 2 échalotes • 4 cuil. à soupe de pignons • ½ bouquet de ciboulette • poivre

Réalisation

Faites griller les pignons à sec dans une poêle. Pelez et hachez les échalotes, ciselez la ciboulette. Égouttez les cuisses de canard en conservant la graisse, faites-les réchauffer dans une casserole avec le hachis d'échalote. Effilochez la chair, retirez les os, ajoutez les pignons, les trois quarts de la ciboulette, poivrez, mélangez bien. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).

Coupez les feuilles de brick en quatre. Déposez un peu de cette préparation au centre des quarts de feuilles de brick, roulez-les en petits paquets. Mettez les bricks dans un plat à four, badigeonnez légèrement de graisse de canard et enfournez. Laissez cuire pendant 10 minutes. Les bricks doivent être dorés. Disposez sur des cuillères de présentation, parsemez du reste de ciboulette ciselée. Servez chaud ou tiède.



BROCHETTES DE FOIE GRAS AUX ABRICOTS

6 pers. Préparation : 10 min – Cuisson : 2 min

*300 g de foie gras frais cru • 4½ gros abricots • fleur de sel,
poivre du moulin*

Réalisation

Coupez le foie en 18 morceaux d'environ 5 cm de long et de 2 cm x 2 cm de sections.

Dénoyotez les abricots. Coupez chaque oreillon en deux, puis chaque morceau à nouveau en deux, il en faut trente-six.

Sur les brochettes, enfiler un morceau d'abricot, un de foie et un autre d'abricot.

Chauffez une poêle. Mettez-y les brochettes à dorer sur feu vif en les retournant sur toutes les faces, jusqu'à ce que le foie soit doré. Parsemez de fleur de sel et poivrez au moulin. Servez à l'apéritif.

Conseil : *pour éviter aux morceaux de se briser, mettez le foie à température ambiante avant de le découper et de l'enfiler*

sur les brochettes. Remettez les brochettes montées au frais, 30 minutes, pour le raffermir.

Variante : remplacez les dés d'abricots par des morceaux de mangue peu mûre, ou des litchis dénoyautés, et le poivre par du piment d'Espelette.



CANAPÉS DE FOIE MI-CUIT AUX CRISTALLINES DE POIRE

6 pers. Préparation : 15 min – Cuisson : 1 h 35

2 petites poires • 18 mini-crackers • 200 g de foie gras mi-cuit
• 100 g de sucre en poudre • 1 étoile de badiane • fleur de sel,
poivre de Sichuan

Réalisation

Préchauffez le four à 120°C (th. 4). Dans une casserole, faites dissoudre le sucre dans 10 cl d'eau. Ajoutez une étoile de badiane. Portez à ébullition, 2 minutes.

Lavez et séchez les poires. Éliminez les côtés bombés sur deux faces, puis coupez-les en deux et en lamelles (il en faut dix-huit).

Trempez les lamelles de poires, une à une, dans le sirop. Égouttez-les sur du papier absorbant. Alignez-les sur une plaque à pâtisserie tapissée de papier de cuisson. Enfournez-les, 1 heure 30. Retournez-les une ou deux fois. Détachez les cristallines et laissez-les refroidir sur une grille.

Coupez le foie bien ferme en dix-huit lamelles. Déposez-les sur les crackers. Parsemez de fleur de sel et de baies de poivre de Sichuan. Piquez d'une cristalline de poire. Servez à l'apéritif.



CHIPS DE CÉLERI AU FOIE MI-CUIT ET POMME VERTE

6 pers. Préparation : 20 min – Cuisson : 5 min

80 g de foie gras mi-cuit • ½ boule de céleri-rave • ½ pomme verte • ½ jus de citron • 1 bain de friture

Réalisation

Pelez le céleri-rave. Coupez-le en tranches fines. Avec un emporte-pièce de 4 cm de diamètre, découpez-y dix-huit disques. Réservez-les sur un linge.

Chauffez l'huile de friture à 180 °C. Épongez les disques de céleri. Plongez-les par petites quantités dans l'huile chaude. Laissez-les dorer en les séparant avec une fourchette. Égouttez-les sur du papier absorbant. Salez et poivrez-les.

Retirez le cœur de la pomme. Émincez-la en tranches, puis en bâtonnets. Arrosez-les de jus de citron. Coupez le foie bien froid en dix-huit morceaux.

Déposez les chips de céleri sur un petit plat. Ajoutez un cube de foie. Décorez de bâtonnets de pomme. Servez à l'apéritif.



CIGARETTES AU THON

4 pers. (8 cigarettes) Préparation : 10 min – Cuisson : 3 min

2 feuilles de brick • 150 g de thon au naturel • ½ bouquet de coriandre • huile de friture • sel, poivre

Réalisation

Ciselez la coriandre, égouttez le thon, mélangez-les, salez et poivrez. Coupez les feuilles de bricks en quatre, farcissez-les et roulez-les pour leur donner la forme de cigarettes.

Faites-les frire pendant 3 minutes dans l'huile bien chaude, puis déposez-les sur un papier absorbant. Servez chaud.



CONCOMBRES À LA RICOTTA ET À LA MENTHE

4 pers. (8 pièces) – Préparation : 15 min

*2 petits concombres • 150 g de ricotta • 4 branches de menthe
• 2 cuil. à soupe d'huile d'olive • 1 cuil. à soupe de paprika • 1
cuil. à soupe de poivre noir concassé • sel*

Réalisation

Découpez dans les concombres huit tronçons de même taille. Évidez-les soigneusement en prenant soin de ne pas les percer. Ciselez finement la menthe. Mélangez la ricotta avec les grains de poivre concassés, l'huile d'olive, un peu de sel et les feuilles de menthe ciselées.

Garnissez l'intérieur des concombres avec la préparation et placez-les au frais jusqu'au moment de servir. Saupoudrez de paprika.



CONCOMBRE ET SALADE DE BŒUF THAÏE

4 pers. (12 pièces) Préparation : 15 min – Cuisson : 5 min

2 concombres • 150 g de filet de bœuf • 2 cuil. à soupe d'huile d'olive • 2 cuil. à soupe de nuoc-mâm • 1 petit oignon • 1 cuil. à café de sucre • 2 branches de menthe • 2 branches de coriandre • 1 citron vert • 1 petit piment vert • poivre

Réalisation

Coupez les concombres en douze tranches épaisses de même taille. Évidez-les en prenant soin de ne pas les percer. Pelez l'oignon et hachez-le. Lavez et essuyez le piment, épépinez-le et hachez-le. Ciselez finement les feuilles de menthe et de coriandre. Pressez le citron vert. Mélangez le nuoc-mâm avec le jus de citron vert, le sucre, une cuillerée à soupe d'huile. Ajoutez le piment et l'oignon.

Faites chauffer le reste d'huile dans une poêle, faites cuire le bœuf à feu vif pendant 3 à 5 minutes selon l'épaisseur du morceau. Laissez tiédir. Coupez le bœuf en fines lamelles, mettez les morceaux dans un saladier, arrosez de sauce, mélangez bien, ajoutez les herbes, mélangez à nouveau et répartissez dans les rondelles de concombre évidées.





CROQUETTES DE CAMEMBERT ET CRESSON

4 pers. (12 croquettes) Préparation : 15 min – Cuisson : 15 min

*1 camembert • 100 g de beurre • 40 g de farine • 15 cl de lait
• 1 œuf • 100 g de chapelure • huile de friture • 1 poignée de
cresson • sel, poivre, piment de Cayenne*

Réalisation

Lavez et essorez le cresson, équeutez-le. Écroûtez le camembert, coupez-le en fines lamelles ou en petits dés. Préparez une béchamel : faites fondre le beurre à feu doux dans une casserole, saupoudrez de farine, mélangez et laissez cuire pendant 3 minutes, puis versez le lait peu à peu en continuant à mélanger. Salez, poivrez, ajoutez un peu de piment de Cayenne. Incorporez le camembert et mélangez sur feu doux jusqu'à ce que le fromage soit fondu. Retirez du feu et laissez refroidir complètement.

Battez l'œuf dans une assiette creuse, versez la chapelure dans une autre. Prélevez des boulettes de béchamel au fromage avec une cuillère, passez-les dans l'œuf battu puis dans la chapelure. Faites chauffer l'huile de friture et faites frire les croquettes jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Retirez-les avec une écumoire, déposez-les sur un papier absorbant.

Mettez quelques feuilles de cresson dans des cuillères de présentation, disposez dessus une croquette.



CROSTINI DE FOIE GRAS AUX AGRUMES

6 pers. Préparation : 20 min – Cuisson : 20 min

6 escalopes de foie gras frais de canard d'environ 90 g • 6 tranches de pain de campagne • 2 grosses pommes acidulées • 1 orange et 1 citron non traités • 100 g de sucre en poudre • 2 cuil. à soupe de vinaigre de vin blanc • 30 g de beurre • sel, poivre

Réalisation

Prélevez le zeste de l'orange et du citron en filaments. Ébouillantez-les 2 minutes, rincez-les. Pressez et filtrez le jus des fruits. Dans une casserole, préparez un caramel clair avec le sucre.

Hors du feu, versez le vinaigre et le jus d'agrumes. Remettez sur feu doux, remuez, ajoutez les zestes. Faites cuire sur feu doux jusqu'à ce que le jus devienne sirupeux.

Coupez les pommes pelées et épépinées en cubes. Dans une poêle, faites-les cuire dans le beurre, sans qu'ils s'écrasent. Poivrez-les. Faites griller les tranches de pain. Coupez-les en trois.

Coupez les escalopes en trois lamelles. Dans une poêle faites-les dorer sur feu vif. Salez, poivrez. Sur un plat de service, garnissez les tranches de pain des dés de pommes et de foie poêlé. Nappez de sauce agrumes. Servez à l'apéritif.



CROÛTONS DE FOIE GRAS AUX FIGES FRAÎCHES

6 pers. Préparation : 10 min – Cuisson : 10 min

6 petites tranches de pain de campagne • 3 figes noires fraîches • 250 g de foie cru de canard frais • vinaigre balsamique ou de xérès • fleur de sel, poivre blanc concassé

Réalisation

Allumez le gril du four. Coupez le foie en fines lamelles. Équeutez et coupez les figes en douze lamelles.

Coupez les tranches de pain en deux. Alignez-les sur une plaque de four. Passez-les sous le gril. Dès que les croûtons sont dorés, retirez la plaque, retournez-les et garnissez-les des tranches de figes. Répartissez les lamelles de foie entre elles.

Passez les tartines à nouveau sous le gril, environ 3 minutes, pour cuire le foie. Salez à la fleur de sel. Parsemez de poivre concassé.

Disposez les croûtons sur un plat. Arrosez-les de quelques gouttes de vinaigre. Servez aussitôt.



CUBES DE SAUMON AU PAVOT

*4 pers. (12 pièces) Préparation : 15 min – Marinade : 1 h –
Cuisson : 5 min*

*300 g de saumon frais • 2 cm de gingembre frais • 1 gousse
d'ail • 3 cuil. à soupe de sauce soja • 1 cuil. à soupe d'huile • 1
cuil. à soupe de vinaigre blanc • 1 cuil. à soupe de graines de
pavot • 1 cuil. à café de sucre • poivre*

Réalisation

Versez l'huile et le pavot dans une assiette creuse. Coupez le saumon en cubes, mettez-les dans l'huile. Laissez mariner pendant 1 heure.

Pelez la gousse d'ail, écrasez-la au-dessus d'un bol. Pelez et râpez le gingembre, ajoutez-le, versez la sauce de soja, le vinaigre, un peu de poivre et le sucre, mélangez bien.

Égouttez les cubes de saumon, saisissez-les sur une plancha très chaude ou dans une poêle à revêtement antiadhésif pendant 5 minutes. Disposez les cubes dans des cuillères de présentation, arrosez d'un peu de sauce.

LÉGUMES EXQUIS

- AUBERGINES AU CURRY 226
- AUBERGINES GRILLÉES À L'AIL 227
- CAROTTES CONFITES À L'ORANGE ET À LA CORIANDRE 227
- CAROTTES VICHY 228
- CHAMPIGNONS AUX QUATRE PURÉES 229
- CHOU-FLEUR À LA POLONAISE 230
- CHOUX DE BRUXELLES AUX LARDONS 230
- CŒURS DE POLENTA AU THYM 231
- COURGETTES AUX HERBES 232
- COURGETTES SAUTÉES AUX PIGNONS 232
- CRÊPES DE POMMES DE TERRE VONASSIENNES 233
- CROQUETTES DE POMMES DE TERRE 233
- ÉCAILLES DE POMMES DE TERRE 234
- ÉPINARDS À LA CRÈME 235
- FENOUILS MARINÉS 235
- FEUILLETÉS DE LÉGUMES 236
- FONDS D'ARTICHAUT SAUCE MORNAY 237
- GNOCCHIS DE POMMES DE TERRE 237
- GRATIN DE MACARONIS 238
- MARMITE DE LÉGUMES VERTS 239
- MILLE-FEUILLES DE RATTES AUX CHAMPIGNONS 240
- MINI TAJINES DE LÉGUMES AUX ÉPICES 241
- MOUSSELINE DE POIREAUX À LA CRÈME 242
- NAVETS GLACÉS 242
- PAPILOTES DE POIVRONS AU SAINT MARCELLIN 243
- PAPILOTES DE TOMATE AU BASILIC 244
- PATATAS BRAVAS 244
- PÂTÉ DE POMMES DE TERRE 245
- PETITS POIS À LA FRANÇAISE 246

- POËLÉE DE GIROLLES 246
- POIVRONS ROUGES GRILLÉS MARINÉS 247
- POMMES DE TERRE ANNA 248
- POMMES DE TERRE AU LAURIER 248
- POMMES DE TERRE BEAUCERONNES 249
- POMMES DE TERRE EN PAPILOTES 249
- PURÉE DE CÉLERI 250
- PURÉE DE POIS CASSÉS ET CROÛTONS 250
- PURÉE DE TOMATE AUX ÉPICES 251
- RATTES AUX TRUFFES 252
- RISOTTO AU SAFRAN 253
- RISOTTO AUX LÉGUMES 254
- RIZ OTTOMAN 255
- ROSACES DE POMMES DE TERRE 255
- SALADE DE CAROTTES AU MIEL 256
- SALADE DE CONCOMBRE AUX OIGNONS ET À LA CORIANDRE 256
- SALADE DE COURGETTES 257
- SALADE DE MÂCHE À L'ORANGE 257
- TARTE FINE AUX CÈPES ET AU BEURRE D'AROMATES 258
- TOMATES À LA BOURGUIGNONNE 259
- TOMATES PROVENÇALES 260

DESSERTS FESTIFS

- BABA AU RHUM 262
- BAVAROIS AUX FRAMBOISES 263
- BOULES DE NEIGE COCO 263
- BROWNIES AUX NOIX DE PÉCAN 264
- BÛCHE PAIN D'ÉPICES AUX CRISTALLINES D'ORANGE 265
- CAKE AUX PÉPITES DE CHOCOLAT ET AUX ZESTES D'ORANGES CONFITS 267
- CANNELÉS 267

- CAMELS AU BEURRE SALÉ 268
- CHARLOTTE AU CHOCOLAT 269
- CHEESE CAKE AU CITRON 270
- CHOUX À LA CHANTILLY 271
- CLAFOUTIS AUX CERISES ET AUX AMANDES 272
- CŒURS DE FRAMBOISES SABLÉS 273
- COPEAUX DE CHOCOLAT BICOLORES 274
- COULIS CHOCOLAT CAFÉ 274
- COULIS DE FRAMBOISES 275
- CRÈME ANGLAISE À LA VANILLE 275
- CRÈME AU BEURRE AU CAFÉ 276
- CRÈME CHANTILLY 276
- CRÈME PÂTISSÈRE 277
- CRUMBLE AUX ABRICOTS CARAMÉLISÉS 277
- DOIGTS DE FÉE À LA PISTACHE 278
- DUCHESSES AU NUTELLA® 279
- ÉCLAIRS AU CHOCOLAT 280
- FEUILLES D'ANANAS 282
- FIADONE 282
- FINANCIERS 283
- FLAN PÂTISSIER À LA VANILLE 284
- FLORENTINS 284
- FONDANT AU CAFÉ, AU CHOCOLAT ET AU CAMEL 285
- FONDANTS CHOCOLAT MARRON 286
- FORÊT NOIRE 287
- FRAISIER 288
- FRUITS DÉGUIÉS CARAMÉLISÉS 288
- GANACHE AU CHOCOLAT 290
- GÂTEAU À L'EAU DE FLEUR D'ORANGER 290
- GÂTEAU À L'ORANGE 291
- GÂTEAU AU CHOCOLAT TRADITION 291
- GÂTEAU AU YAOURT 292
- GÂTEAU AUX ABRICOTS 293
- GÂTEAU AUX AMANDES 294
- MACARON GÉANT GLACÉ AUX MARRONS 294
- MANNELE (BONSHOMMES BRIOCHÉS DE LA SAINT-NICOLAS) 296
- MARQUISE AU CHOCOLAT 297
- MOELLEUX AU CHOCOLAT ET AU CAFÉ 298
- MOKA 299
- NOISETTES CRISTALLISÉES 300
- NOIX EN ROBE DE CHOCOLAT 300
- OMELETTE NORVÉGIENNE 301
- OPÉRA 302
- STRUDEL AUX POMMES ET AUX NOIX 303
- TARTE AU CITRON MERINGUÉE 304
- TARTE SABLÉE AUX FRAISES DES BOIS 305
- TARTE TATIN AUX POMMES 305
- TIRAMISU 306
- TRUFFES AU CHOCOLAT 307
- VIN CHAUD DU RÉVEILLON 308
- ZESTES D'ORANGES CONFITS 309