

# Menu de Noël



Pour 4 personnes

Hacher la ciboulette. Couper les tranches de saumon fumé en lanières, puis couper les lanières en petits morceaux de 2 cm de long. Mélanger le fromage blanc avec la ciboulette, un peu de sel et de poivre. Eplucher et dénoyauter l'avocat. Mélanger la chair avec le jus de citron, du sel et du poivre, puis l'écraser afin d'obtenir une purée homogène. Répartir la purée d'avocat dans les verrines. Poser par-dessus le saumon et terminer en couvrant avec le fromage blanc.



Dans un saladier, mélanger la farine et le sucre. Faire un puits, y casser l'œuf, ajouter le beurre fondu et mélanger. Travailler petit à petit en délayant le lait jusqu'à obtenir une pâte lisse et fluide. Couvrir le saladier et laisser reposer la pâte 1 heure à température ambiante. Faire cuire les crêpes dans une noisette de beurre. Peler les pêches, les couper en petits morceaux ainsi que le gingembre confit, les mélanger délicatement au fromage blanc. Au centre de chaque crêpe, déposer une bonne cuillère à soupe de fromage blanc gingembre-pêches. La refermer en la ficelant délicatement pour obtenir une aumônière. Renouveler l'opération avec les 3 autres crêpes. Les conserver, sous film, au réfrigérateur avant de les déguster.

**Entrée**  
Verrine de Saumon & Avocat

**Plat**  
Escalopes de Dinde à l'Orange

**Dessert**  
Aumônières de Crêpes  
Boule de Neige

Prélever le zeste de l'orange avec un couteau économe et le tailler en bâtonnets. Le faire blanchir à l'eau bouillante pendant 2 minutes. L'égoutter et réserver. Presser le jus de l'orange. Eplucher les carottes et les couper en dés. Détailler les branches de céleri en rondelles fines. Peler les tomates après les avoir ébouillantées. Ôter les graines et découper la chair en dés. Faire chauffer l'huile d'olive dans une sauteuse et faire revenir les escalopes de dinde. Les retirer dès qu'elles sont dorées. Verser les légumes dans la sauteuse, saler, poivrer et arroser de vin blanc et de jus d'orange. Bien mélanger. Remettre les escalopes dans la sauteuse et couvrir. Laisser cuire 40 minutes. Les disposer sur le plat de service, les entourer de légumes, les arroser de sauce et parsemer de zeste.



Ingrédients

- 4 Tranches de Saumon Fumé \_ 1 Avocat \_ 1 Cuillère à Soupe de Fromage Blanc \_ Le jus de ½ Citron \_ ½ Botte de Ciboulette \_ Sel \_ Poivre
- 4 Escalopes de Dinde \_ 1 Orange Non Traitée \_ 10 Carottes \_ 4 Tomates \_ 2 Branches de Céleri \_ 1 Verre de Vin Blanc Sec \_ 2 Cuillères à Soupe d'Huile d'Olive \_ Sel \_ Poivre
- 60 g de Farine \_ 10 g de Sucre Semoule \_ 10 g de Beurre Demi-Sel Fondu \_ 1 Œuf \_ 120 mL de Lait ½ écrémé \_ 4 Noisettes de Beurre \_ 100 g de Fromage Blanc Fouetté \_ 4 Morceaux de Gingembre Confit au Sucre du commerce \_ 2 Pêches \_ 4 Bonbons en Forme de Fil