

### Verrines de saumon aux fruits

Préparation 20mn Pas de cuisson Facile Abordable  
Pour 6 personnes

- 3 grosses pommes Granny smith bios
- 250g de saumon fumé
- 1 petit bocal d'œufs de saumon
- Le jus de 1 citron
- 1 morceau de gingembre frais de 3 cm
- 125g de framboises
- 25cl de crème liquide
- 2 cuil à soupe d'huile d'olive
- 4 brins d'aneth Sel Poivre

#### Technique

1-Peler le morceau de gingembre. Le râper Ciseler les brins d'aneth après en avoir ôter la tige ; Détailler le saumon en fines lanières  
2-Laver les pommes sous l'eau chaude et les essuyer soigneusement. Les râper à l'aide d'une mandoline de préférence ou les couper en très fins bâtonnets  
3-Mettre les pommes dans un saladier . Ajouter le jus de citron, la crème liquide, l'aneth ciselé, le gingembre râpé et l'huile d'olive. Saler, poivrer, bien mélanger puis ajouter les lanières de saumon, les œufs de saumon et les framboises, mélanger délicatement .  
4-Répartir dans des verrines et servir rapidement

Vin conseillé : un alsace riesling

### Bouchées de foie gras aux fruits secs

Préparation :20mn Cuisson :5mn Facile Abordable  
Pour 6 personnes

- 1 bloc de foie gras mi-cuit rectangulaire de 300g
- 1 cuil à soupe de noisettes mondées (sans peau)
- 1 cuil à soupe de pistaches mondées
- 1 cuil à soupe de graines de courge (ou de sésame)
- 1 cuil à soupe de graines de pavot
- 4 cuil à soupe de confiture de prunes (ou de figes)

#### Technique

1-Faire un peu torréfier les noisettes, les pistaches et les graines de courge à sec dans une petite poêle chacune à leur tour, puis les laisser refroidir et les mixer séparément. Les disposer dans 3 bols. Mettre les graines de pavot dans un autre.

2-Couper le foie gras en dés. Les passer dans la confiture pour les enrober légèrement puis les rouler chacun dans un des bols, pour obtenir des bouchées de couleurs différentes.  
3- Poser les cubes sur un plateau, placer au frais jusqu'au moment de servir avec de mini-fourchettes

Vin conseillé un sauternes (un liquoreux bordelais)

### Gâteau Pavlova aux fruits

Préparation 30mn Cuisson :1h30 Assez facile Bon marché  
Pour 8 personnes

- 4 blancs d'œufs
- 150g de sucre glace
- 2 cuil à café de farine de maïs
- 2 cuil à café de sucre vanillé
- 1 pincée de sel
- Beurre pour le moule
- 30cl de crème fleurette entière
- Garnitures avec des fruits variés clémentines, raisin blanc et noir, Kiwi, poires, fruits rouges

#### Technique

1-Préchauffer le four à 100° (th 3-4)  
Battre les blancs en neige avec 1 pincée de sel d'abord lentement puis augmenter la vitesse . Ajouter la moitié du sucre et continuer à battre, ajouter le sucre ,la maïzena et le sucre vanillé. On obtient un mélange blanc et épais.  
2- Prendre un moule de 20cm de diamètre, le couvrir de papier sulfurisé humidifié. Beurrer les bords du moule. Verser la meringue en l'étalant bien et en faisant remonter les bords pour lui donner une forme d'assiette creuse. Faire cuire au four 1h30mn la meringue doit être bien sèche. La laisser refroidir dans le four. Démouler sur un plat à tarte (enlever le papier sulfurisé)  
3- Monter la crème bien froide en chantilly  
4- Préparer les fruits : les peler, les couper en tranches ou en dés  
5- Répartir la chantilly sur le fond de meringue et disposer les fruits dessus

