

ENTRÉE : VERRINES DE NOËL COLORÉES

RECETTE FACILE



Bon marché



Pour 4 personnes



Temps de cuisine
15 mins



Facile

INGRÉDIENTS :

- 100g de saumon fumé coupé en petits dés,
- 200g de yaourt grec nature,
- 1/ concombre,
- 1 petite betterave crue ou cuite (au choix),
- Jus de citron (quelques gouttes),
- Aneth frais (1 cuillère à soupe),
- Sel et poivre.

ETAPES :

- 1 Coupez le concombre et la betterave en petits dés ou rapez-les selon vos préférences.
- 2 Dans un bol, mélangez le yaourt grec avec du jus de citron, du sel, du poivre et de l'aneth finement ciselé.
- 3 Dans chaque verrine, disposez une couche de yaourt, puis une couche de concombre râpé, une autre couche de yaourt, des dés de betterave et une dernière couche de yaourt.
- 3 Dans chaque verrine, disposez une couche de yaourt, puis une couche de concombre râpé, une autre couche de yaourt, des dés de betterave et une dernière couche de yaourt.
- 4 Ajoutez les dés de saumon fumé sur le dessus pour la touche finale et garnissez d'aneth.



PLAT : BONHOMME DE NEIGE AU BOUDIN BLANC ET PURÉE DE PANAIS

RECETTE FACILE



Bon marché



Pour 4 personnes



Temps de cuisine
45 mins



Facile

INGRÉDIENTS :

- 4 boudins blancs (de préférence non farcis),
- 400g de panais,
- 100g de pommes de terre,
- 8 olives noires,
- 1 carotte,
- quelques feuilles d'épinards,
- 10cl de crème légère ou de lait,
- sel, poivre et noix de muscade

ETAPES :

- 1 Epluchez les panais et pommes de terre puis faites-les cuire dans une cocotte d'eau salée jusqu'à ce qu'ils soient bien tendre.
- 2 Egouttez-les puis écrasez-les pour en faire une purée, en ajoutant la crème ou le lait, du sel, du poivre et un peu de noix de muscade.
- 3 Coupez chaque boudin blanc en deux morceaux et empliez-les pour former les bonhommes de neige.
- 4 Placez deux morceaux d'olives pour les yeux, une petite pointe de carotte pour le nez et une feuille d'épinard en guise de chapeau.
- 5 Servez chaque bonhomme avec une belle cuillerée de purée à côté.



DESSERT : SAPIN DE NOËL EN FRUITS FRAIS

RECETTE FACILE



Bon marché



Pour 4 personnes



Temps de cuisine
10 mins



Facile

INGRÉDIENTS :

- 4 kiwis,
- 12 fraises,
- 1 mandarine,
- 50g de myrtilles,
- 12 raisins secs

ETAPES :

- 1 Pelez les kiwis et coupez-les en tranches puis disposez-les en forme de sapin sur une assiette.
- 2 Ajoutez des fraises, des myrtilles et des morceaux de mandarine en guise de décorations de sapin.
- 3 Disposez un morceau de mandarine au sommet pour représenter l'étoile. Servir frais.

