



# Blinis aux épinards, crème de citron et saumon



## INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 50G D'ÉPINARDS
- 1 ŒUF
- 100 ML DE LAIT
- 15G DE BEURRE FONDU
- 80G DE FARINE DE RIZ
- ½ SACHET DE LEVURE SANS GLUTEN
- 1 CAS D'HUILE D'OLIVE
- SEL
- 100G MASCARPONE
- 2 TRANCHES DE TRUITE FUMÉE
- ½ JUS CITRON
- CIBOULETTE ET ANETH
- SEL, POIVRE



## PRÉPARATION :

### BLINIS AUX ÉPINARDS

- Faire cuire les épinards
- Mixez l'œuf, le lait, le beurre fondu et les épinards égouttés
- Dans un saladier mélangez la farine, la levure et le sel
- Ajoutez ce mélange aux épinards
- Faites chauffer une poêle huilée à feu moyen
- Versez des cuillères de pâte
- Quand les bulles se forment sur le dessus retournez les blinis et laissez les cuire encore quelques minutes

### CRÈME AU CITRON

- Mélangez le mascarpone, le citron, la ciboulette et le sel, poivre

## ASSEMBLAGE :

- Déposez sur les blinis de la crème de mascarpone au citron et un quart d'une tranche de truite fumée
- Y ajoutez un brin d'aneth
- Prêt à déguster

## VARIANTE :

- Alternative possible avec d'autres légumes

---

# Toast au sarrasin écrasé d'avocat et crevette



## INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 4 TRANCHES DE PAIN DE SARRASIN
- 1 AVOCAT
- 8 CREVETTES
- CITRON
- 1 CAS D'HUILE D'OLIVE
- SEL, POIVRE



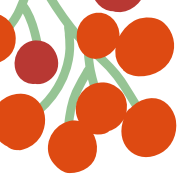
## PRÉPARATION :

- Coupez les tranches de pain en deux
- Faites chauffer une poêle huilée à feu moyen et y faire dorer les toasts de pain
- Pendant ce temps écrasez l'avocat, y ajouter du citron, sel et poivre
- Décortiquez les crevettes
- Déposez sur un toast une portion d'écrasé d'avocat et une crevette

## VARIANTE :

- Possibilité de choisir un autre pain sans gluten. Le pain au sarrasin a une saveur plus prononcée qui est atténué par l'écrasé d'avocat. Avec un autre pain plus neutre, incorporez dans l'écrasé d'avocat des épices (de guacamole par exemple)





# Verrine de noix de saint jacques à la patate douce



## INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 8 NOIX DE SAINT JACQUES
- 2 PATATES DOUCES
- 2 TRANCHES DE PAIN D'ÉPICE
- 20G+10G DE BEURRE
- ½ BOUILLON CUBE DE LÉGUMES
- MUSCADE
- PERSIL
- SEL, POIVRE



## PRÉPARATION :

### PRÉPAREZ L'ÉCRASÉ DE PATATE DOUCE

- Epluchez les patates douces et coupez les gros dés
- Disposez les cubes dans une grande casserole d'eau bouillante avec le bouillon cube
- Laissez cuire à feu doux pendant 15mn
- Egouttez les patates douces et écrasez les en y ajoutant le beurre, la muscade, le sel et le poivre - réservez au chaud

### GRILLEZ LE PAIN D'ÉPICE :

- Emiettez grossièrement les tranches de pain d'épice
- Faites les dorer 1 à 2 mn dans la poêle

### PRÉPAREZ LES NOIX DE SAINT JACQUES :

- Faites fondre le beurre dans une poêle
- Une fois la poêle chaude, mettez les saint jacques à dorer pendant 2 mn de chaque côté - réservez

### ASSEMBLEZ LES VERRINES :

- Remplissez les moitié d'écrasé de patate douce, ajoutez une noix de saint jacques et du persil et un peu de pain d'épice

### VARIANTES :

- Possibilité de remplacer la muscade par du gingembre frais
- Possibilité d'ajouter à la cuisson des noix de saint jacques une gousse de vanille

---

# Mini tatin de foie gras



## INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 4 TRANCHES DE PAIN D'ÉPICE
- MINI BLOC DE FOIE GRAS CUIT
- 1 POMME
- 1 SACHET DE SUCRE VANILLÉ
- 10G DE BEURRE
- SEL ET POIVRE
- GROS SEL ET ROMARIN

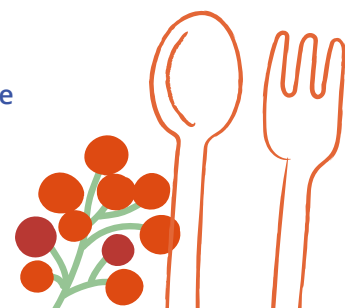


## PRÉPARATION :

- Pelez et coupez la pomme en tranches fines
- Dans une poêle, faite fondre le beurre et faite revenir les tranches de pomme
- Ajoutez le sucre vanillé, le sel et le poivre
- Laissez cuire sur feu doux jusqu'à ce que les tranches de pommes soient fondantes
- Pour le montage : sur une fine tranche de pain d'épices disposez les tranches de pommes une fois refroidies puis la tranche de foie gras et quelques grains de sel au romarin
- C'est prêt à déguster !

### VARIANTE :

- Choisir un autre fruit comme la mangue ou la figue





# Pain d'épices de Noël



## INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 150G DE FARINE DE RIZ
- 50G DE FÉCULE DE MAIS
- 1 SACHET DE LEVURE CHIMIQUE SANS GLUTEN
- 1 CUILLÈRE À SOUPE DE 4 ÉPICES
- 200G DE MIEL (CHÂTAIGNE OU DE FLEUR)
- 100ML LAIT
- 50ML HUILE DE TOURNESOL
- 50G DE CASSONADE
- 1 ŒUF
- ZESTE D'ORANGE
- 1 PINCÉE DE SEL

## PRÉPARATION :

- Préchauffez le four à 160° C
- Tapissez de papier cuisson un moule à cake
- Dans une casserole, faites chauffer doucement le miel et le lait
- Hors du feu ajoutez le sucre
- Dans un bol fouettez l'œuf avec l'huile et les zestes d'orange puis incorporez le mélange de miel, lait, et sucre
- Dans un saladier, mélangez la farine, la féculé, la levure, les épices et le sel
- Versez le mélange liquide sur les ingrédients secs et mélangez bien pour obtenir une pâte homogène et lisse
- Verser la pâte dans le moule à cake
- Enfournez pour environ 40 à 45mn, jusqu'à ce qu'un couteau inséré au centre ressorte propre
- Laissez refroidir quelques minutes avant de démouler
- Ce pain d'épices gagne en saveurs en reposant 1 à 2 jours bien emballé dans du film alimentaire, mais il peut être dégusté dès qu'il est refroidi

## VARIANTES :

- Le lait permet d'hydrater la pâte. Dans la recette traditionnelle on chauffe légèrement le miel avec de l'eau avant de l'incorporer aux ingrédients secs.
- Alternative à l'eau : lait / lait végétal, infusion (à l'orange ou aux épices), jus d'orange
- Ajuster la quantité d'épices selon vos goûts
- Possibilité de remplacer la féculé de maïs par la farine de châtaigne (saveur plus prononcée). Dans ce cas augmenter légèrement la quantité de lait pour éviter que le pain d'épices ne devienne trop sec
- Œuf sert à apporter moelleux, liaison et structure à la préparation, souvent utilisé avec des farines sans gluten
- L'huile rend la pâte plus légère et aérienne, tout en restant moelleuse sur plusieurs jours. Il agit comme un agent de conservation naturel

# Sablés de Noël



## INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 250 G DE FARINE DE RIZ OU MÉLANGE SANS GLUTEN
- 125 G DE SUCRE
- 125 G DE BEURRE
- 1 SACHET DE SUCRE VANILLÉ
- 1 ŒUF
- ½ ZESTE CITRON OU D'ORANGE

## PRÉPARATION :

- Dans un saladier mélangez la farine, le sucre, le sucre vanillé et le sel
- Ajouter le beurre coupé en petit morceaux et travaillez l'ensemble du bout des doigts
- Incorporez l'œuf
- Mélanger pour obtenir une pâte homogène
- Rassemblez-la en boule et emballez-la dans du film alimentaire et réservez la pendant 1h au réfrigérateur
- Préchauffez votre four à 160° C
- Abaissez la pâte, puis découpez-la à l'aide d'emportes pièces de motif de Noël
- Déposez les biscuits sur la plaque recouverte de papier sulfurisé
- Faire cuire 12 à 15 mn

