



# Un menu pour Noël



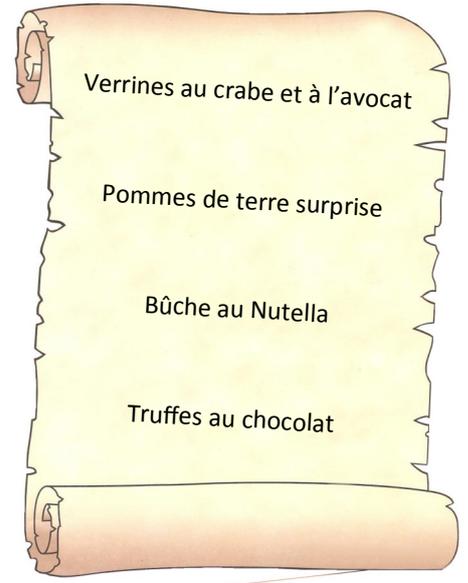
2 avocats mûrs  
2 citrons verts  
1/2 poivron rouge  
200g de chair de crabe  
1 c.à.s d'huile de tournesol  
1 c.à.s d'huile de noisette  
Sel, poivre



Coupe les avocats en 2 et prélève leur chair à l'aide d'une cuillère. Détaille-les en petits dés et arrose-les d'un jus de citron vert.

Lave et dénerve un demi poivron. Coupe-le en petits dés. Ajoute-le aux avocats. Rince la chair de crabe puis émiette-la et ajoute-la à la préparation précédente.

Dans un ramequin, presse le jus de citron restant, ajoute l'huile, du sel et du poivre. Mélange bien et verse cette sauce sur le mélange crabe, avo-



Verrines au crabe et à l'avocat

Pommes de terre surprise

Bûche au Nutella

Truffles au chocolat

Préchauffez le four à th.8 (240°C). Rincez et essuyez les pommes de terre. Enveloppez chaque pomme de terre dans un rectangle de papier sulfurisé. Déposez-les sur une plaque de four, puis mettez-les à cuire pendant 45 min. A l'aide d'un couteau, découpez un large chapeau dans chaque pomme de terre.

Retirez la pulpe avec une petite cuillère. Découpez le saumon en petits dés. Mélangez dans un bol la crème, le yaourt et le jus de citron.

Salez, poivrez et garnissez-en les pommes de terre.

6 grosses pommes de terre  
100 g de saumon fumé  
80 g d'œuf de saumon  
1 yaourt  
6 c. à soupe de crème fraîche



150g de farine  
150g de sucre  
6 oeufs  
cacao pour la décoration  
Nutella



Montons les blancs en neige bien ferme. Mélangeons le sucre et les 6 jaunes d'oeufs afin que le mélange blanchisse. Ajoutons la farine et mélangeons. Ensuite ajoutons les blancs en neige délicatement.

Etalons la préparation sur du papier de cuisson posé sur la plaque à pâtisserie. Cuisons 10 minutes à 180°C, ensuite sortons la génoise. Tartignons-la de Nutella puis roulons le gâteau dans le sens de la largeur. Décorons avec du cacao en poudre et avec des décorations de Noël.



- 300 g de chocolat noir
- 100 g de beurre
- 2 jaunes d'oeuf
- 125 g de sucre glace
- 1 c. à soupe de lait

Cassez le chocolat en petits morceaux dans une casserole.

Ajoutez le lait et faites fondre à feu doux. Mélangez avec une spatule en bois pour obtenir une pâte lisse.

Ajoutez alors le beurre en parcelles en mélangeant.

Incorporez les jaunes d'oeufs un par un et enfin la crème liquide. Mélangez bien.

Ajoutez alors le sucre glace en fouettant.

Versez la pâte dans un saladier et placez au frais pendant au moins 2 heures.

