



Ebook
MENU DE REVEILLON
BY JENNY

DES PAPILLES QUI PETILLENT



Sommaire

Rillettes de saumon aux tomates séchées

Champignons farcis aux châtaignes



Velouté de châtaignes, panais & pain d'épices

Dos de cabillaud en croûte d'amandes
& tagliatelles de légumes

Crumble des Iles



Pain d'épices

[L'actu de Jenny](#)

[Liens utiles](#)



01

Rillettes de Saumon aux Tomates Séchées



6 parts



15 min de préparation



2 min de cuisson



Ingrédients

- 1 pavé de saumon frais
- 1 citron vert
- 100g de fromage blanc de brebis ou yaourt soja
- Tomates séchées
- sel et poivre
- 1 cs d'huile d'olive

- 2 endives rouges
- Graines germées

Les étapes

Cuire le saumon côté peau sur le tamis légèrement huilé pendant 2,30 à 3 min selon son poids. Dans un blender, ajouter tous les ingrédients et mixer 3 secondes afin de conserver les morceaux.

Farcir les feuilles d'endives et réserver au frais.

02

Champignons farcis aux châtaignes et curcuma



12 pièces

20 min de
préparation

10 min de cuisson



Ingrédients

- 12 petits champignons de Paris brun ou blanc
- 1 échalote
- 1 gousse d'ail
- persil plat
- sel et poivre
- 80g de noix de cajou
- 50g de châtaignes cuites
- 1 pointe de curcuma

Les étapes

Laver les champignons et les cuire 7 min sur le tamis du vitaliseur sans avoir ôter le pied avec les échalotes et la gousse d'ail. Ajouter aussi les cajou dans un petit bol d'eau que vous déposez sur le tamis en même temps.

Oter les pieds de champignons et les couper en morceaux.

Dans un blender, ajouter tous les ingrédients et mixer grossièrement.

Farcir les chapeaux et ajouter une pointe de curcuma, un tour de moulin à poivre et réserver au frais.

03

Velouté de châtaignes, panais et pain d'épices



2 personnes

20 min de
préparation

5 min de cuisson

Ingrédients

- 1 panais
- 8 châtaignes
- 30 cl de crème végétale à l'amande ou brebis
- 50 cl de bouillon de légumes environ
- 1 poignée de noisettes
- 1 poignée d'amandes
- Sel et poivre
- 1/2 cc muscade
- 2 cs d'huile d'olive
- 2 belles tranches de pain d'épice maison



Les étapes

Râper le panais.

Dans un élément du trio, verser la crème et ajouter les châtaignes.

Verser le bouillon de légumes dans un autre élément du trio.

Déposer le panais râpé et les 2 éléments du trio en même temps sur le tamis et cuire 5 min.

Concasser les noisettes et amandes et les torrifier quelques minutes à la poêle avec quelques châtaignes.

Mixer le panais avec les châtaignes et la crème. Ajouter petit à petit du bouillon et jusqu'à obtention d'une crème épaisse.

Verser dans des petits bols ou verrines et parsemer de noisettes et amandes.

Ajouter pour finir un trait d'huile d'olive, un tour de moulin, du persil plat et dés de pain d'épices.



Dos de cabillaud en croûte d'amandes et tagliatelles de légumes



4 personnes



10 min de préparation



50 min de cuisson

Ingrédients

- 4 dos de cabillaud
- 100g d'amandes
- Persil plat
- Fleur de sel et poivre
- Huile d'olive
- 2 carottes
- 1 panais
- 10cl de crème de cajou
ou préparée maison
- 1 petite gousse d'ail
- persil
- sel et poivre



Les étapes

Avec un économiseur, éplucher les carottes et panais et réaliser des tagliatelles de légumes.

Dans un bol déposer la crème cajou, sel et poivre, ail écrasé.

Concasser les amandes, les torrifier à la poêle et ciseler le persil plat. Réserver.

Huiler légèrement le tamis et déposer les dos de cabillaud. À côté déposer le bol avec la crème cajou et cuire 3 min.

Dresser les assiettes. Déposer le dos de cabillaud, recouvrir d'une couche épaisse d'amandes et persil.

Déposer les tagliatelles, recouvrir de crème, persil, ajuster l'assaisonnement si nécessaire.

Déguster immédiatement.



4 personnes



15 min de préparation



7 min de cuisson

Ingrédients

- 1 ananas Victoria
- 1 cs de miel
- Épices à pain d'épices ou cannelle, badiane, 4 épices
- 4 fruits de la passion
- 1 zeste de citron bergamote

Pâte à crumble

- 50g de farine de petit épeautre ou riz complet
- 50g de poudre d'amandes
- 30g de sucre coco
- 30g de purée d'amandes



Les étapes

Préparer la pâte à crumble en mélangeant tous les ingrédients dans un bol, cuire sur une feuille de papier sulfurisé 20 min à 170 degrés et retourner à mi cuisson. Réserver.

Eplucher l'ananas et découper ds petits dés.

Dans la soupière du vitaliseur, déposer les dés d'ananas avec le miel et les épices. Cuire 7 min.

Vider les fruits de la passion.

Prélever le zeste du citron bergamote,

Procéder au montage des verrines en déposant : ananas, fruits de passion, zeste, pâte à crumble.

06

Pain d'épices



1 cake



20 min de
préparation



60 min de cuisson

Ingrédients

- 100g de farine de châtaigne
- 50g de farine de riz complet
- 40g de fécule arrow root ou maïs
- 110g de poudre d'amandes ou noisettes
- 180g de miel liquide
- 15 cl d'eau à température ambiante ou de jus d'orange pressée
- 1 cac de bicarbonate
- 1 cs de vinaigre de cidre
- 2 cac bombées d'épices à pain d'épices
- 50g d'oranges confites en option





1 cake

20 min de
préparation

60 min de cuisson

Les étapes

Faites chauffer l'eau contenue dans la cuve du vitaliseur remplie au 1/3.

Mélangez les farines, la poudre d'amandes, le bicarbonate et les épices dans un bol. Puis dans un autre bol mélangez le miel et l'eau.

Versez les ingrédients liquides sur les ingrédients secs puis mélangez.

Ajoutez les petits morceaux d'oranges confites et réservez en quelques unes pour la décoration du pain d'épices.

Versez la préparation dans le moule du Vitaliseur préalablement huilé et cuire 1 heure sur le tamis.

Une fois cuit, sortez le moule du tamis et laissez le reposer 1h min de le démouler délicatement.

Le laisser sécher sur une grille au minimum 3h.

L'idéal et afin de pouvoir faire de jolies tranches est de le préparer 24h avant.

Vous pouvez y ajouter de la marmelade d'orange au moment de servir mais aussi ajouter des pépites de chocolat pour les plus gourmands.

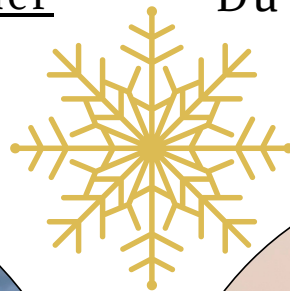




Évasion culinaire dans
les Ecrins
Du 28 janvier au 2 février



Prochain séjour l'Oustaou du
Luberon
Du 13 au 17 février 2023



Séjour en Corse
Du 28 mai au 4 juin



Commander "Je cuisine au fil des
saisons"

Commander Vapeur douce



**Je vous souhaite à tous et à toutes
de très belles et gourmandes fêtes
de fin d'année.**

Jenny

**Créatrice culinaire, auteure
Organisatrice de séjours culinaires et bien être**

© Jennifer Martin. Tous droits réservés.

Nulle partie de cette publication ne peut être reproduite, enregistrée, transmise de quelque façon que ce soit ni par quelque moyen qu'il soit, sans autorisation préalable de l'auteur.