

Menu de Fêtes

Pour 4 personnes



Couper les mangues et les avocats en deux. Les éplucher. Les couper en tranches très fines. Disposer en cercle sur les assiettes, en intercalant les couleurs. Arroser de jus de citron. Préparer une vinaigrette avec le reste des ingrédients. La verser au dernier moment.

Cocktail Pétillant

Mélanger le jus de pomme, l'eau gazeuse et le jus de citron. Servir sur de la glace pilée.

Entrée

Carpaccio d'Avocat et de Mangue

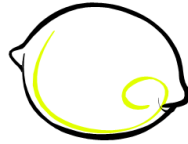
Plat

Bricks de Fruits de Mer

Dessert

Verrines aux Figes et au Miel

Diluer la maïzena dans une partie du lait froid. Faire chauffer le reste du lait dans une casserole, y verser le mélange lait-maïzena, remuer jusqu'à épaississement. Incorporer les fruits de mer à cette béchamel. Saler, poivrer, ajouter le jus de citron et les brins d'aneth finement hachés. Déposer la farce au centre de chaque feuille. Ramener les bords des feuilles au centre pour fermer, puis replier. Enfourner, thermostat 6-7, pendant 20 minutes environ, en retournant à mi-cuisson. Les bricks doivent être dorés et croustillants. Servir avec du riz blanc.



Couper les figes en tranches fines. Les disposer dans le fond de quatre verres. Verser le yaourt sur les figes puis placer les verres 10 à 15 minutes au réfrigérateur. Arroser chaque verre d'une cuillère à soupe de miel liquide et parsemer de pistaches hachées.



Ingrédients

- ½ L de Jus de Pomme _ ½ L d'Eau Gazeuse _ 1 Cuillère à Soupe de Jus de Citron _ Glace Pilée
- 2 Mangues _ 4 Avocats _ 1 Cuillère à Soupe de Jus de Citron _ 4 Cuillères à Soupe d'Huile _ 1 Cuillère à Soupe de Vinaigre _ 1 Cuillère à Soupe de Moutarde _ Sel _ Poivre
- 8 Feuilles de Brick _ 500 g de Cocktail de Fruits de Mer _ 500 mL de Lait ½ écrémé _ 40 g de Maïzena _ 1 Jus de Citron - Sel _ Poivre _ 2 Brin d'Aneth _ Riz Blanc
- 6 Figes Mûres _ 450 mL de Yaourt Grec _ 4 Cuillères à Soupe de Miel Liquide _ 2 Cuillères à Soupe de Pistaches Hachées