

# Menu de Noël au Poisson Élégant et Économique

## Apéritif – Roulés feuilletés au saumon

Feuilletés croustillants au saumon fumé et crème à l'aneth. Prêts en 20 minutes. Servis tièdes ou froids. Ingrédients : pâte feuilletée, saumon fumé, fromage frais, aneth. Astuce : roule la pâte serrée pour un joli rendu.

## Entrée – Terrine de poisson maison

Terrine légère, moelleuse, servie froide avec un coulis. Ingrédients : poisson blanc, œufs, crème, herbes. Astuce : laisse reposer une nuit au frigo pour développer les saveurs.

## Plat principal – Papillotes de cabillaud aux agrumes

Filets de cabillaud cuits en papillotes avec orange et citron. Ultra léger, parfumé, zéro vaisselle à la fin. Ingrédients : cabillaud, agrumes, huile d'olive, fenouil. Astuce : ajoute du thym citron pour une touche fraîche.

## Accompagnement – Risotto crémeux aux herbes

Risotto onctueux aux herbes fraîches, parfait avec le poisson. Ingrédients : riz arborio, bouillon, échalotes, parmesan, herbes. Technique : ajoute le bouillon louche par louche.

## Dessert – Mousse au chocolat noir irratable

Un classique de fête, intense et léger à la fois. Ingrédients : chocolat noir, œufs, sucre, une pincée de sel. Astuce : incorpore les blancs très délicatement pour l'aération.

## Boisson – Mimosa clémentine maison

Cocktail pétillant à base de jus de clémentine frais. Parfait pour trinquer sans exploser le budget. Ingrédients : clémentine pressée, vin mousseux brut. Conseil : presse les fruits le jour même pour plus d'arôme.

## Liste de courses pour 6 personnes

- Pâte feuilletée : 1 rouleau - Saumon fumé : 200 g - Fromage frais : 150 g - Aneth fraîche : 1 botte - Filets de cabillaud : 6 portions (env. 600 g) - Citrons jaunes et oranges : 3 de chaque - Bulbe de fenouil : 1 - Thym citron : quelques brins - Riz arborio : 300 g - Bouillon de légumes : 1 L - Échalotes : 2 - Parmesan râpé : 80 g - Poisson blanc (lieu ou merlu) : 400 g - Œufs : 8 (4 pour mousse, 4 pour terrine) - Crème liquide : 20 cl - Chocolat noir pâtissier : 200 g - Clémentines : 6 - Vin mousseux brut : 1 bouteille

## **Planning de préparation – Noël J-2 à J**

J-2 : - Réalise la terrine de poisson (repos au froid). - Prépare la mousse au chocolat (repos au frigo). - Presse les clémentines, réserve au frais. J-1 : - Découpe les légumes pour les papillotes et risotto. - Râpe le parmesan, hache les herbes. - Mets la table, prépare les verrines apéro. Jour J : - Enfourne les feuilletés 30 min avant l'arrivée. - Enfourne les papillotes à la dernière minute. - Monte le risotto pendant la cuisson des papillotes. - Dresse les assiettes. Profite de tes invités !