ÉDITH ET SA CUISINE

Pour 6 personnes

Mon menu de Noël *pas cher*

3 repas complets faits maison, à moins de 70 € boissons comprises. Avec les listes de courses calculées pour 6 et le planning pour cuisiner sans stress.

CHOISIS TON MENU

Traditionnel

ENTRÉE
Soupe de courge aux croûtons beurrés

PLAT
Filet mignon de porc en cocotte

DESSERT
Bûche glacée aux fruits rouges

BULLES
Crémant + Côtes-du-Rhône rouge

≈ 45 à 60 €

Végétarien

ENTRÉE
Tarte rustique poireaux-chèvre

PLAT
Risotto champignons et courge

DESSERT
Crumble poire-cacao

BULLES
Prosecco

≈ 35 à 45 €

Poisson

ENTRÉE
Mousse de truite fumée à l'aneth

PLAT
Dos de cabillaud, purée de céleri-rave

DESSERT
Tarte Tatin

BULLES
Cava

≈ 55 à 70 €

Budgets estimés pour 6 personnes, boissons comprises. Les prix varient selon ta région et ton magasin. Produits de placard non comptés : sel, poivre, épices, huile, farine, sucre, fond d'alcool de cuisine.

MENU 1

Le menu traditionnel

≈ 45 à 60 € pour 6

ENTRÉE

Soupe de courge aux croûtons beurrés

Courge muscade et poireaux, croûtons dorés au beurre.

edithetsacuisine.fr/soupe-de-courge-aux-croutons-beurres

PLAT

Filet mignon de porc en cocotte

Avec carottes, navets, échalotes et pommes de terre. Tout est dans la cocotte.

edithetsacuisine.fr/filet-mignon-de-porc-en-cocotte

DESSERT

Bûche glacée aux fruits rouges

Sans sorbetière. 8 parts : assez pour 6 avec du rab.

edithetsacuisine.fr/buche-glacee-aux-fruits-rouges

Ma liste de courses pour 6

Soupe

- [ ] 750 g de courge muscade
- [ ] 3 poireaux
- [ ] 450 g de pommes de terre
- [ ] 15 cl de crème fraîche
- [ ] 90 g de beurre
- [ ] Pain rassis (une vingtaine de croûtons)

Filet mignon

- [ ] 900 g de filet mignon de porc
- [ ] 6 carottes, 6 navets
- [ ] 4 à 5 échalotes
- [ ] 6 pommes de terre
- [ ] 45 g de beurre
- [ ] Vin blanc sec (1 verre et demi), laurier, thym

Bûche glacée

- [ ] 400 ml de crème liquide entière
- [ ] 300 g de lait concentré sucré
- [ ] 250 g de fruits rouges surgelés
- [ ] Extrait de vanille

Boissons

- [ ] 1 bouteille de crémant
- [ ] 1 bouteille de Côtes-du-Rhône rouge

Mon planning

J-2

Courses. Prépare la bûche glacée : elle a besoin de plusieurs heures au congélateur.

J-1

Prépare la soupe et garde-la au frais. Épluche les légumes du filet mignon. Si ta viande est surgelée, mets-la à décongeler au réfrigérateur.

Jour J

Fais les croûtons. Cuis le filet mignon (65 min en tout). Réchauffe la soupe au moment de passer à table.

Recettes pour 4 ? La soupe et le filet mignon sont écrits pour 4 : la liste ci-contre est déjà multipliée par 1,5.

MENU 2

Le menu végétarien

≈ 35 à 45 € pour 6

ENTRÉE

Tarte rustique poireaux-chèvre

Pâte brisée maison, moutarde à l'ancienne et miel. Une tarte = 6 parts en entrée.

edithetsacuisine.fr/tarte-rustique-poireaux-chevre-en-55-min

PLAT

Risotto champignons et courge

Au bouillon de légumes. Pleurotes ou champignons de Paris pour le budget.

edithetsacuisine.fr/risotto-automnal-50-min-champignons-courges

DESSERT

Crumble poire-cacao

Poires fondantes et crumble croustillant au cacao.

edithetsacuisine.fr/crumble-poire-et-cacao

Ma liste de courses pour 6

Tarte

- [ ] 200 g de farine, 100 g de beurre demi-sel
- [ ] 3 beaux poireaux
- [ ] 1 bûche de chèvre
- [ ] Moutarde à l'ancienne, miel liquide

Risotto

- [ ] 450 g de riz arborio ou carnaroli
- [ ] 1 gros oignon
- [ ] 1,5 litre de bouillon de légumes
- [ ] 15 cl de vin blanc sec
- [ ] 60 g de beurre, 75 g de parmesan
- [ ] 300 g de champignons
- [ ] 375 g de butternut ou de potimarron
- [ ] 2 carottes, 2 petits panais, thym frais

Crumble (recette doublée, 8 parts)

- [ ] 4 poires, 1 citron
- [ ] 180 g de beurre
- [ ] 2 œufs + 2 jaunes
- [ ] 240 g de farine, 180 g de sucre
- [ ] 10 cl de lait, 30 cl de crème liquide
- [ ] 50 g de cacao en poudre

Boissons

- [ ] 1 bouteille de prosecco

Mon planning

J-1

Prépare la pâte de la tarte et la pâte à crumble, garde-les au frais. Épluche et coupe les légumes du risotto.

Jour J

Cuis la tarte. Assemble le crumble et enfourne-le. Fais le risotto au dernier moment : il se prépare à la minute.

Végétariens stricts ? Vérifie l'étiquette des fromages : le parmesan et beaucoup de chèvres sont faits avec de la présure animale. Il existe des versions à présure végétale ou microbienne.

Pas de lardons dans la tarte : garde la version végétarienne de la recette.

MENU 3

Le menu poisson

≈ 55 à 70 € pour 6

ENTRÉE

Mousse de truite fumée à l'aneth

À tartiner sur du pain grillé.

edithetsacuisine.fr/mousse-de-truite-a-laneth...

PLAT

Dos de cabillaud et purée de céleri-rave

Sauce crème, ciboulette et gingembre.

edithetsacuisine.fr/dos-de-cabillaud
edithetsacuisine.fr/puree-de-celeri-rave

DESSERT

Tarte Tatin

Pommes caramélisées et pâte sablée. Recette déjà prévue pour 6.

edithetsacuisine.fr/tarte-tatin

Ma liste de courses pour 6

Mousse

- [ ] 300 g de truite fumée
- [ ] 225 g de fromage frais nature
- [ ] 15 cl de crème liquide entière
- [ ] 1 citron, aneth
- [ ] Pain pour les toasts

Cabillaud

- [ ] 900 g à 1 kg de dos de cabillaud (150 à 160 g par personne)
- [ ] Sauce : la recette multipliée par 3 (crème épaisse, ciboulette, ail, gingembre, paprika, beurre, Armagnac ou Cognac)

Purée

- [ ] 1 gros céleri-rave (environ 1,2 kg)
- [ ] 15 cl de crème végétale, muscade

Tarte Tatin

- [ ] 200 g de pâte sablée
- [ ] 200 g de sucre
- [ ] 1 kg de pommes acidulées
- [ ] 60 g de beurre salé, 1 citron

Boissons

- [ ] 1 bouteille de cava

Mon planning

J-1

Prépare la mousse de truite : elle a besoin de quelques heures au frais. Prépare la purée de céleri-rave. Si ton poisson est surgelé, mets-le à décongeler au réfrigérateur.

Jour J

Fais la tarte Tatin. Cuis le cabillaud juste avant de servir (25 min en tout) et réchauffe la purée.

Astuce budget : le dos de cabillaud est la plus grosse dépense. Avec du lieu noir, chair blanche et ferme, le menu revient plutôt à 45-55 €.

Recettes pour 4 et pour 2 : la mousse et la purée sont multipliées par 1,5, le cabillaud par 3.

MÉMO

Mes 5 règles et mes astuces

5 règles pour un Noël pas cher

- **Cuisine de saison** : courge, poireaux, céleri-rave, carottes, navets, panais, poires, pommes.
- **Fais tout maison** : souvent moins cher que le tout prêt, et tu sais ce qu'il y a dedans.
- **Une seule pièce « noble »** : un beau filet mignon ou un dos de poisson suffit.
- **Remplace le champagne** par un crémant, un cava ou un prosecco.
- **Fixe ton budget** avant les courses et tiens-toi à ta liste.

Conserver les restes

- Au réfrigérateur **dans les 2 heures**, en boîtes hermétiques.
- Plats cuisinés et soupes : **2 à 3 jours**.
- Poisson cuit et mousse de poisson : **48 heures**.
- Bûche glacée : au congélateur aussitôt servie. Une glace fondue ne se recongèle pas.
- Tartes et crumble : 2 à 3 jours au frais, quelques minutes au four pour le croustillant.

Quelles bulles choisir ?

- **Crémant** : même méthode que le champagne, fines bulles, belle fraîcheur.
- **Cava** : le pétillant espagnol, sec et vif, parfait avec le poisson.
- **Prosecco** : italien, fruité et léger, idéal à l'apéritif et au dessert.
- **Sans alcool** : jus de pomme pétillant bien frais ou mocktail maison.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Pour aller plus loin

- Les 3 menus en détail → edithetsacuisine.fr
- Apéritifs de Noël pas chers
- Accompagnements aux légumes de saison
- Desserts de Noël pas chers
- Boissons de Noël pas chères
- Organiser son réveillon sans stress
- Toutes mes recettes de Noël

Joyeux Noël, et bon appétit à toute ta tablée !

Édith · ÉDITH ET SA CUISINE · edithetsacuisine.fr