

Noël en tête à tête

- Œufs en gelée
- Cocktail de crevettes
- Poulet frit au paprika
- Couronne aux noix et au chocolat

Œufs en gelée

La recette est donnée pour 6 œufs.

1 sachet de gelée au madère, 6 œufs, 1 tomate, feuilles d'estragon, 1 cornichon.

Préparer la gelée selon le mode d'emploi.

En verser une couche d'un demi-centimètre dans le fond des ramequins, préalablement trempés dans l'eau fraîche.

Faire prendre au frais. Faire cuire les œufs mollets en les plongeant 4 mn à l'eau bouillante. Leur enlever la coquille. Les laisser refroidir.

Lorsque la gelée des ramequins est bien prise, poser sur cette gelée la garniture choisie (rondelle de tomate, de cornichon, feuille d'estragon) puis l'œuf cuit mollet.

Recouvrir complètement de gelée froide, mais encore liquide.

Faire prendre au réfrigérateur ou dans un endroit frais.

Cocktail de crevettes

500 g de crevettes décortiquées, 1 petite boîte d'œufs de poisson façon caviar, 1 ou 2 cœurs de salade, 2 c à soupe de vinaigre, 6 c à soupe d'huile, sel, poivre.

Détacher les feuilles de salade et les nettoyer. Les envelopper dans un linge et les mettre au réfrigérateur.

Nettoyer les crevettes et faire une vinaigrette.

Juste avant de servir, mélanger tous les ingrédients et présenter dans de grands verres.

On pourra aussi napper de mayonnaise, dans laquelle on aura ajouté le blanc d'œuf battu en neige ferme.

Poulet frit au paprika

2 petits poulets, 3 c à soupe de farine, 1 c à soupe de paprika, 1 c à thé de sel, un peu de poivre, huile et beurre, 1,2 kg de pommes de terre.

Détacher les blancs et les cuisses des poulets.

Dans un sac, mettre la farine, le paprika, le sel et le poivre. Y mettre les morceaux de poulet et secouer jusqu'à ce qu'ils soient bien recouverts du mélange.

Dans une poêle, faire chauffer huile et beurre en bonne quantité et faire sauter les morceaux de poulets jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Les faire égoutter sur du papier-linge.

Pendant ce temps, couper les pommes de terre en long, après les avoir épluchées, et les jeter dans la friture pour faire des frites. Saler.

Garnir, au moment de servir, avec persil et tranches de tomates.

Couronne aux noix et au chocolat

125 g de beurre, 150 g de sucre, 3 œufs, 200 g de farine, un sachet de levure, 3 c à soupe de lait, un peu d'essence d'amandes, une grosse c de chocolat en poudre, essence de vanille, 50 g de chocolat râpé, 200 g de sucre glace, quelques cerises confites, quelques cerneaux de noix.

Mélanger beurre et sucre en poudre jusqu'à ce que le mélange devienne léger.

Ajouter les œufs un par un en versant 1 c de farine après chaque adjonction.

Ensuite verser le reste de la farine et 2 c de lait. Mettre dans un récipient la moitié de cette pâte et y ajouter l'essence d'amandes.

Au reste du mélange ajouter l'essence de vanille avec 1 c de lait.

Verser une partie de pâte claire dans un moule couronne, puis de la pâte foncée, et continuer en alternant.

Faire cuire 35 à 40 mn à four chaud. Laisser refroidir. Mélanger le chocolat râpé avec 2 c d'eau chaude jusqu'à ce qu'on obtienne un mélange fluide. Ajouter en remuant bien le sucre glace. Etaler régulièrement sur le gâteau avec une spatule.

Décorer avec des cerises confites et des noix.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.