

Saint-Valentin en tête à tête

Pour 2 personnes.

Boisson : Riesling, Gewürztraminer, champagne pour plat 1 et 3; idem ou tavel ou Pouilly-Fumé avec plat 2.

- Mousse de saumon fumé
- Faisan aux pommes
- Parfait au café

Mousse de saumon fumé

300 g de saumon fumé, le jus de 1 citron, poivre.

Sauce béchamel : 1 dl de lait, 20 g de beurre, 20 g de farine, sel, poivre.

6 crevettes bouquets.

La veille : préparer la sauce béchamel épaisse avec les ingrédients indiqués et la laisser refroidir. Pendant ce temps, passer le saumon à la moulinette fine, l'arroser du jus d'un demi-citron, incorporer 2 à 3 c à soupe de béchamel refroidie, poivrer et, au besoin, ajouter le reste du jus de citron. D'autre part, faire cuire les bouquets dans l'eau bouillante salée pendant 5 mn, les égoutter. Garder le tout au frais.

Au moment de servir : présenter la mousse sur de la glace, entourée des crevettes, avec du pain de seigle et des quartiers de citron.

Faisan aux pommes

Une belle poule faisane, sel, poivre, quatre-épices, 1 c à soupe de calvados; 100 g de beurre, 1 kg de pommes, 1 dl de calvados, 1 dl de cidre, 1 dl de crème.

1 heure avant de servir : flamber le faisan. Mettre à l'intérieur une noix de beurre maniée avec sel, poivre, quatre-épices, calvados et le foie haché. Arroser le faisan avec la moitié du beurre fondu et faire colorer à four chaud. Le saler. Le disposer dans une terrine sur un lit de pommes émincées. Déglacer avec le calvados et le cidre, le plat où le faisan a rôti. Verser cette sauce dans la terrine avec le reste du beurre fondu et la crème. Mettre le couvercle et faire cuire au four pendant 40 mn.

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.