

## Amuse – bouche Noël Ragon 2016

**Verrine  
mousse d'avocat  
+ œufs de poisson  
+ mascarpone au surimi**



Préparation: 10 minutes

Pour 6 personnes

### Ingrédients

200 g de tarama ou mascarpone et surimi

100 g d'œufs de saumon

3 avocats bien mûrs

**Bouchées de pain d'épices au foie gras**



**INGRÉDIENTS (8 PERSONNES)**

Pour 32 amuse bouches  
30g de confit d'oignon  
8 tranches de pain d'épices pas trop épaisses  
150g de foie gras mi-cuit

**PRÉPARATION**

**ÉTAPE 1 :**

Découpez le foie gras en tranche de 5 millimètres.

**ÉTAPE 2 :**

Tartinez les tranches de pain d'épices avec le confit d'oignon.

**ÉTAPE 3 :**

Déposez le foie gras sur le pain d'épices.

**ÉTAPE 4 :**

Avec un emporte-pièce en forme d'étoile découpez vos bouchées. Décorez avec de la fleur de sel et quelques groseilles.

**LE CONSEIL DE CHEF DAMIEN**

Conseils de Chef Damien : Vous pouvez remplacer le confit d'oignon par un chutney de fruits. Privilégiez un pain d'épices de qualité de même pour le foie gras et le goût sera au rendez-vous ! Si vous n'avez pas d'emporte-pièce, faites des carrés ou triangles au couteau. Vous pouvez également présenter vos amuse-bouches sous forme de petits sandwichs en les refermant avec une deuxième tranche de pain d'épices.

**toasts rôtis  
pain de mie + chorizo + fromage de chèvre**



4 Pers.    5 min    4 min    2,14    Facile

**INGRÉDIENTS**

1 pain d'épices ou pain de mie selon votre goût  
1 chorizo doux ou fort  
1 bûche de fromage de chèvre  
herbe de Provence ou miel

**PRÉPARATION**

**ÉTAPE 1** Allumez votre four à 180°C (th 6).

**ÉTAPE 2** Coupez votre pain d'épice soit en petits carrés ou avec des emporte-pièces (pas trop gros).

**ÉTAPE 3** Placez-les sur une plaque de four avec une feuille de papier sulfurisé et montez vos toasts: d'abord du pain d'épice (1 tranche) puis une fine rondelle de chorizo puis du fromage de chèvre et du miel ou herbes de Provence.

**ÉTAPE 4** Enfournez 3 à 5 min. Surveillez la cuisson.

cf : <http://www.cuisineaz.com/recettes/toasts-chorizo-chevre-miel->

**toasts de betterave  
chèvre, miel et noisettes**



**Ingrédients** pour 6 personnes

80 g chèvre frais  
1 cas crème liquide  
1 betterave cuite  
6 tranches de pain de mie découpées en rond  
poivre  
1 filet de miel liquide  
noisettes concassées

**Préparation de la recette**

Mixez le chèvre frais avec la crème liquide afin d'obtenir une texture crémeuse mais ferme. Placez cette préparation dans une poche à douille au frais .

Coupez 1 betterave cuite en 6 rondelles égales. A l'aide d'un emporte-pièce de la même dimension que les rondelles de betterave, découpez 6 disques de tranches de pain de mie.

Disposez les rondelles de betterave sur celles de pain de mie, puis la préparation au chèvre à l'aide de la poche à douille. Poivrez  
Versez un filet de miel liquide, parsemez de noisettes concassées et servez.

Photos et recettes non contractuelles