

Cuisine Special fêtes

par Bénédicte Tabone



C'est déjà tout prêt

Notre sélection de douze produits malins et savoureux, proposés dans les grandes enseignes, permet de régaler famille et amis en passant le minimum de temps dans la cuisine.



Cuillères apéritives

Une présentation originale pour ces recettes inédites: Gaspacho de melon, chutney de mangue et foie gras; Espadon fumé au lait de coco; Guacamole crevette; Concassée de tomate.

Picard. 7,95 € les 8 cuillères.



Pintade royale

Dans la gamme Casino Dèlices, le chef Michel Troisgros met à l'honneur cette pintade à la farce royale, foie gras de canard et épinards
Casino. 11,65 € le 1,2 kg. Dans les hypermarchés Géant Casino.

Saumon et foie gras en millefeuille

Entièrement élaboré à la main, cette terrine associe le saumon fumé, le foie gras de canard et le pain d'épice. À déguster en bûchettes apéritives ou, en entrée, coupée en tranches et servie avec une salade.
Cuisines d'Artrôme. 15 € la terrine de 320 g. Chez Auchan et Intermarché.



Chauds, les petits chèvres!

Ces toasts au chèvre se passent tout simplement au four traditionnel et peuvent être servis à l'apéritif, en mise en bouche ou, en début de repas, sur un lit de mâche
Soignon. Entre 3,29 et 3,49 € les 6x25 g. Au rayon fromages.

Canard au cœur fondant

Les magrets de canard sont réunis pour former un rôti, enrobant un bloc de foie gras mi-cuit.
Labeyrie. 9 € les 650 g. Au rayon traiteur.





Trilogie de foie gras

Fort d'une expérience de plus de 50 ans dans la fabrication du foie gras, Jean Larnaudie propose ces mini-terrines de foie gras IGP Sud-Ouest sur un plateau : fleur de sel de Guérande, piment d'Espelette et confit de figue.
Jean Larnaudie. 18,95 € les 3 x 50 g. Au rayon traiteur.



Bouchées multisauteurs

Six recettes allant de l'incontournable mini-croque jambon-émental à la petite brochette de poulet mariné, en passant par la tartelette à la tomate sont rassemblées dans cet assortiment.
Brossard. 18,50 € les 40. Au rayon surgelés.



Mousses de légumes à tartiner

Ratatouille, Pois cassés à l'indienne, Petits pois façon guacamole : D'Aucy Tartine offre la possibilité de concilier plaisir et nutrition avec seulement 15 % de matière grasse.
D'Aucy. 1,95 € les 125 g. Au rayon conserves.



Desserts gourmands

Couronne des rois

D'inspiration provençale, cette couronne des rois, imaginée par Philippe Segond pour Monoprix Gourmet, est nappée de grains de sucre, melons et oranges confites, et de pralines.
Monoprix. 8,50 € les 450 g.



Mignardises tout choco

Ce plateau de mignardises (éclair, entremet et tartelettes) offre une variation autour du chocolat. L'assortiment mêle recettes classiques et recettes plus originales.
Tipiak, 8 € les 16. Au rayon pâtisseries surgelées.

Bûche glacée pour fans de cacao

Ligne épurée et résolument moderne pour cette bûche glacée de Philippe Segond pour Monoprix Gourmet. La crème glacée au chocolat intense est posée sur un biscuit viennois aux copeaux de chocolat et nappée d'un glaçage chocolat noir.
Monoprix. 10,90 € les 900 ml.



Douceurs à servir avec le café

Framboise-pistache, duo de chocolat, fruits exotiques : ces trois recettes originales sont assemblées à la main dans des petites verrines. Incontournables avec le café.
Carrefour, 6 € les 6. Au rayon surgelés de Carrefour.