

Recettes pour un apéritif de Noël entre amis

Les étoiles de sérac

Découper des tranches en étoiles
Faire frire à feu doux dans de l'huile de noix jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés
Assaisonner abondamment avec sel, poivre, épices et herbes



Le sapin de Noël

Réunissez dans un plat :

- Le reste du sérac, soit environ 150 gr
- 70 gr de gruyère râpé
- Un joli bouquet de persil haché
- 2 cs de raifort
- 2 cs de jus de citron
- Sel poivre

Mélanger au mixer pour obtenir une pâte homogène

Dans un film alimentaire mouler la pâte en forme de cône et mettre au froid pendant une heure environ

Dresser sur une assiette

Saupoudrer de persil haché pour couvrir le sapin

Garnir avec du fromage et des carottes coupés avec un emporte-pièce en forme d'étoile

On peut également ajouter des noix concassées



Le bonhomme de Noël



Assaisonner les betteraves rouges de vinaigre balsamique et d'huile d'olive

Faire cuire 30 à 90 minutes, selon la taille de la betterave, dans une cocotte, avec un fond d'eau

Peler sous l'eau froide et découper

Faire la barbe avec de la crème et du fromage frais

Ajouter des raisinets, des cassis et des carottes découpés pour la décoration