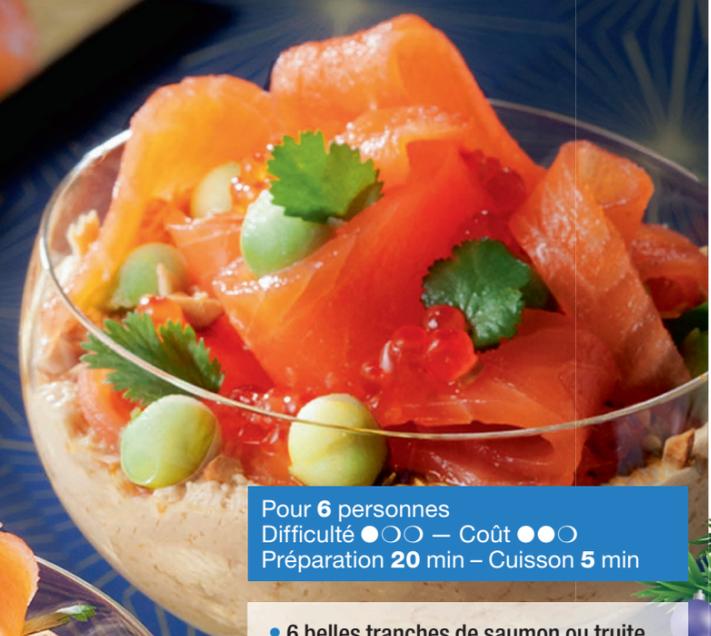


# COUPE TAJ MAHAL au saumon fumé



Pour 6 personnes  
Difficulté ●○○ – Coût ●●○  
Préparation 20 min – Cuisson 5 min

- 6 belles tranches de saumon ou truite fumé • 1 avocat • 50 cl de crème liquide à 35% de matière grasse • 2 cc de curry
- 3 graines de cardamome • 1 citron
- 3 cs de noix de cajou • 6 cc d'œufs de saumon • coriandre fraîche
- sel • poivre du moulin

- 1 Verser la crème dans une petite casserole avec le curry et les graines de cardamome concassées. Ajouter une pincée de sel, poivrer et laisser chauffer à feu très doux sans aller jusqu'à l'ébullition.
- 2 Retirer la casserole du feu, la laisser refroidir. Passer la crème au chinois et la placer quelques heures au frais.
- 3 Couper l'avocat en deux, ôter le noyau et évider la chair sous forme de billes. Les arroser de jus de citron. Trancher le saumon en rubans. Effeuiller quelques brins de coriandre.
- 4 Monter la crème en chantilly dans un saladier bien froid en versant une cuillerée à café de jus de citron. Concasser grossièrement les noix de cajou, puis les torréfier à sec quelques minutes dans une poêle.
- 5 Dresser les coupes en déposant la chantilly, puis les rubans, les billes d'avocat et les œufs de saumon. Saupoudrer les noix de cajou et décorer de quelques feuilles de coriandre. Servir aussitôt.

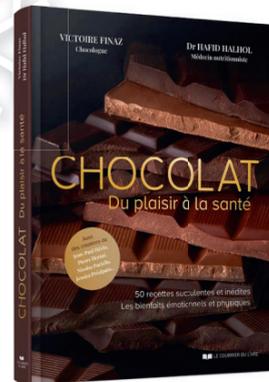
• Accompagnez ce plat imaginé par les Entreprises du Traiteur frais d'un vin blanc italien, le Pemo Pecorino (10 €). Il est doté d'une acidité d'agrumes et disponible sur [felicina.fr](http://felicina.fr)

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



## Sous le sapin

Chocolat, du plaisir à la santé, de Victoire Finaz et Hafid Halhol, éd. Courrier du livre.  
• 25,90 €, 192 pages, 50 recettes.



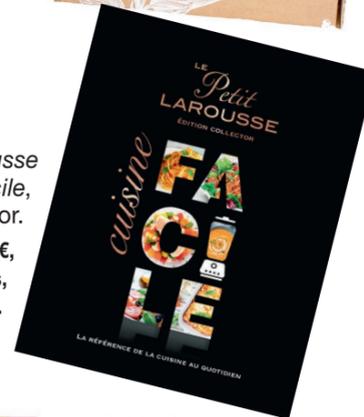
Box poivrée en édition limitée, La Plantation.  
• 54 €, poivre noir de Kampot IGP, 50 g; mélange d'épices chai, 50 g; sauce de racines khmères, 10 cl; moulin à poivre réutilisable. [kampotpepper.com/fr](http://kampotpepper.com/fr)



Coffret anniversaire « 160 ans », Ladurée.  
• 38 €, 12 macarons. En boutiques et [laduree.fr](http://laduree.fr)



Le Petit Larousse Cuisine facile, éd. Collector.  
• 29,95 €, 528 pages, 200 recettes.



Coffret cadeau dans un restaurant écoresponsable, Kadorestto.  
• À partir de 50 €, pour 2 personnes. <https://www.kadorestto.fr>



Les Petits Délices, Valrhona.

• 23,50 €, 145 g. 15 créations inspirées de la pâtisserie française. <https://www.valgourmand.com>



## NOIX DE SAINT-JACQUES, foie gras poêlé et sauce à l'orange

Pour 4 personnes - Difficulté ●○○ – Coût ●●○  
Préparation 25 min – Cuisson 5 min

- 6 tranches de foie gras cru extra Montfort • 12 noix de saint-jacques
- 1 orange bio • 1 cc de sauce soja • quelques feuilles d'épinards
- 2 cs d'huile d'olive • sel • poivre

- 1 Prélever un zeste d'orange et le détailler très finement. Presser l'orange, mélanger avec une cuillerée d'huile et la sauce soja.
- 2 Chauffer une poêle avec l'huile d'olive restante. Rissoler les noix de saint-jacques. Saler légèrement et poivrer. Les répartir dans des assiettes. Verser la sauce dans la poêle et faire revenir quelques instants à feu vif.
- 3 Dans une autre poêle, dorer à feu vif les tranches de foie gras cru

sur les deux faces. Les recouper en deux ou trois selon la grosseur, puis les déposer sur les noix. Ajouter un peu de sauce à l'orange, parsemer de zestes et servir aussitôt.

• Cette recette à base de foie gras, offerte par la maison Montfort, s'accorde idéalement avec le Soum, AOC pachereu-du-vic-bilh (17 € en GMS).

