**LES RECETTES DE SAISON DU MOIS DE DECEMBRE**







**ENTREE : SALADE D’ENDIVES AU SAUMON FUMÉ**

*Ingrédients pour 4 : 4 endives, 4 tranches de saumon fumé, 50g de cerneaux de noix, 2 citrons, 2 càs d’huile d’olive, sel, poivre, aneth frais.*

Rincer les endives, sécher, ôter le talon, les émincer. Couper le saumon fumé en fines lamelles.

Dans 4 assiettes, disposer les endives émincées, les cerneaux de noix, les lamelles de saumon.

Préparer la vinaigrette avec le jus des citrons, l’huile d’olive, sel et poivre du moulin. Verser la vinaigrette sur les assiettes. Rajouter si vous aimez de l’aneth ciselé.

**PLAT : DORADE AUX AGRUMES**

*Ingrédients pour 4: 1 grosse dorade ou 4 petites, 6 oranges bio, 2 citrons verts bio, 1 pamplemousse rose, 1 bouquet de coriandre fraiche, 3 càs d’huile d’olive, sel, poivre du moulin*

Presser le jus de 4 oranges. Bien laver les agrumes et les couper en tranches fines. Badigeonner d’huile d’olive un plat allant au four et y déposer quelques rondelles d’agrumes. Poser la (les) dorade(s) par dessus et glisser à l’intérieur des feuilles de coriandre. Saler et poivrer. Parsemer du reste des tranches d’agrumes. Arroser d’huile d’olive et du jus des oranges pressées.

Mettre au four préchauffé à 180° pendant 30 mn. Servir avec du riz.

**DESSERT : POIRES AU CHOCOLAT FONDANT**

*Pour 4 personnes : 4 poires mûres mais fermes, 150g de sucre, 1 gousse de vanille, 1 citron, 150g de chocolat noir, 15cl de crème liquide, 60g de beurre*

Porter à ébullition 1litre d’eau avec le sucre, le jus du citron et la gousse de vanille fendue en 2.

Peler les poires en les laissant entières et en conservant la queue. Les plonger dans le sirop et laisser frémir à couvert pendant 20 mn. Laisser refroidir.

Casser les morceaux de chocolat. Dans une casserole, les faire fondre à feu doux avec la crème et le beurre en remuant jusqu’à ce que la sauce soit bien onctueuse.

Egoutter les poires, les napper de sauce au chocolat et servir aussitôt.