

Recevoir aux Fêtes... autrement

Je place habituellement les astuces à la fin, mais cette fois-ci, je trouvais pertinent de débiter avec elles puisqu'au final, peu importe la ou les recettes que vous choisirez, il est bon de les avoir en tête lors de la conception de votre menu!

Trouver des recettes simples! Ou du moins, des recettes que vous aurez du plaisir à faire, qui peuvent se préparer en majorité à l'avance et qui plairont au plus grand nombre!

L'objectif est de passer le plus de temps possible avec vos invités lors de votre réception, au lieu de passer la soirée aux fourneaux pendant que la compagnie s'amuse!!!

Astuces

Préparer un punch ou un bar à cocktail en libre-service:

Non seulement vous pourrez vider quelques bouteilles qui traînent depuis trop longtemps, mais en plus, ça gâte les invités sans que vous n'ayez à créer un bar complet!

Idées:

Faire une sangria / Bar à Mimosa / Bar à Tom Collins + Mettre les alcools de base & une sélection de jus sur l'îlot. Ainsi, tout le monde fait son cocktail d'accueil à son goût... avec ou SANS alcool. Vous pouvez même afficher quelques idées de cocktails sur l'espace bar si vous laissez les gens se servir ;)

Privilégier les Smørgasborg:

Dans une chronique précédente, nous avons abordé le concept des Smørgasborg (voir recettes sur la page Facebook de CIEU). Vous pouvez littéralement TOUT préparer d'avance et les sortir au courant de la soirée. Des l'entrées, aux desserts... aux snacks de veillée! Le GROS avantage? C'est facile de n'avoir aucune option chaude, puisqu'aucune manipulation ni réchaud n'est à prévoir!

Idées:

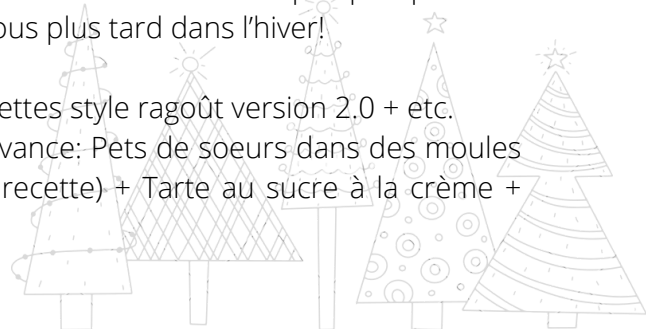
Choisir des thèmes par plateaux... poissons / viandes / fromages / etc.. Penser à faire une offre plus légère et une option végétarienne + Oeufs mimosa en diverses façons + Pain-sandwich réinventé + Proposer un retour dans le temps avec les hors-d'oeuvres du temps de vos grands-parents!!! (voir fiche Hors-d'oeuvres vintage pour inspirations)

Préparer le plus possible à l'avance:

Que ce soit en choisissant des recettes qui se préparent d'avance et se congèlent ou en faisant les vinaigrettes et sauces le jour même, pour ne laisser que le réchauffage et le dressage à accomplir, tous les trucs sont bons pour maximiser vos moments avec vos proches! Opter pour des portions individuelles permet aussi de sortir seulement ce dont on a besoin et d'en avoir quelques portions au congélateur quand l'envie de cuisiner n'est pas au rendez-vous plus tard dans l'hiver!

Idées:

Petits pâtés ou tourtières individuels + Quiches végé + Boulettes style ragoût version 2.0 + etc.
Et pour les desserts, ces options se préparent TOUTES d'avance: Pains de soeurs dans des moules à muffins + Sandwiches à la crème glacée + Sablés (voir recette) + Tarte au sucre à la crème + Bûches glacées + etc



Hors-d'oeuvres vintages

Pourquoi ne pas revenir dans le temps?

Proposer de bons vieux classiques en leur accordant une cure de rajeunissement, soit dans la présentation, soit dans les saveurs!!! Vous pouvez même pousser le thème auprès des invités avec les fameux "ugly sweater" des Fêtes ou de looks des années 60/70! Du plaisir et beaucoup de rires assurés!

Sur le cure-dent

- cubes de fromages variés
- cheddar & olive verte
- tomate & bocconcini avec basilic
- saucisses enroulées de bacon
- prosciutto & melon (cantaloup)
- figue farcie au fromage de chèvre
- etc

Avec les doigts

- oeufs mimosa (pesto, à la truffe, etc)
- saucisses en pâte à pain
- craquelins style bagel saumon fumé
- pain-sandwich en format bouchée
- concombre, fromage à la crème & aneth
- céleri au *Cheez-Whiz*
- cocktail de crevettes
- etc

En plateau ou au buffet

- ensemble de charcuteries roulées
- plateau de crudités
- trempette étagée (artichauts pour végété!)
- salade de pâtes, de chou, de patates (et oui!)
- mousse de crevette et/ou saumon
- ne pas oublier le pain de le beurre
- etc

Extra...

Si vous choisissez de servir un élément chaud, garder en tête le souvent oublié

jambon à l'ananas!!! Demandant moins d'attention que la dinde, il pardonne aussi beaucoup plus côté tendreté. Psst... les restes font d'excellentes quiches ou soupes!

Simple et sucré

- bûches glacée
- sucre à la crème
- pets de soeur
- etc



Sablés à la vanille

Ingrédients

Pour une quinzaine de sablés
3/4 tasse beurre en cubes
1 tasse sucre en poudre
1 oeuf
1 c. à thé extrait de vanille
2 1/2 tasses farine tout usage
pincée de sel
(seulement si le beurre est non salé)

Astuces

Pour gagner en efficacité, doubler la recette.

Les biscuits, même glacés, se gardent au moins 12 jours une fois cuits. Pourquoi ne pas faire la "corvée" en groupe!? Tout le monde met la main à la pâte (mauvais jeu de mots!) et repart une sélection de sablés pour son temps des Fêtes! En passant, les enfants adorent aussi décorer les biscuits!!! Je dis ça, je dis rien!!!

Préparation

1. Dans un mélangeur (avec la feuille), mixer le beurre et le sucre à vitesse moyenne pendant 1 à 2 minutes jusqu'à ce que le mélange devienne crémeux.
2. Ajouter l'œuf et la vanille puis mixer à nouveau.
3. Ajouter la farine petit à petit au mélange, à basse vitesse, jusqu'à ce que la pâte se détache des bords (Il se peut que toute la farine ne soit pas utilisée)
4. Préchauffer le four à 350 °F.
5. Rouler la pâte sur un plan de travail légèrement fariné et découper les biscuits.
6. Placer les biscuits sur une plaque recouverte de papier parchemin ou d'un tapis en silicone perforé, puis les placer au réfrigérateur une quinzaine de minutes.
7. Cuire les biscuits de 12 et 15 minutes selon votre préférence de couleur et la puissance du four.
8. Laisser refroidir complètement avant de glacer.

Glace royale

(glaçage)

Ingrédients

3.5T de sucre à glacer
1/3T d'eau tiède
3 Cuillères à soupe de poudre de meringue
Optionnel : 1 cuillère à café de sirop de maïs clair
1 pincée de sel
½ Cuillère à café d'extrait de vanille liquide

Préparation

1. Dans un petit bol, mélanger au fouet l'eau et la poudre de meringue jusqu'à ce que la poudre se dissolve et qu'une émulsion se crée.
2. Dans le bol du robot mélangeur, verser le sucre à glacer, ajouter le mélange de poudre de meringue et, au fouet, commencer à mélanger à vitesse moyenne pendant 2-3 minutes.
3. Ajouter les ingrédients optionnels.
4. Utiliser directement ou couvrir d'un linge humide en attendant d'être prêts.
5. Colorer avec des colorants alimentaires en gel si désiré.
6. Placer dans différentes poches à pâtisserie et amusez-vous!

Astuces "consistance"

À la sortie du mélange : pour ajouter des détails qui ne perdront pas leur forme (feuilles, fleurs...). Peut s'utiliser avec une douille

Détail (contour) : ajouter un peu d'eau et l'incorporer délicatement à la maryse pour créer des pics mous (consistance de pâte à dent) : pour ajouter des détails, faire les contours ou écrire

« Flood » : pour remplir de plus grandes surfaces, ajouter encore un peu d'eau jusqu'à obtenir un ruban lorsqu'on soulève et laisse retomber le mélange dans le bol. Il faut pouvoir compter entre 10 et 15 secondes avant que le mélange ne vienne s'aplanir une fois que le bout de la spatule ait tiré un trait au milieu du bol (compte le nombre de secondes nécessaires pour que cela revienne en place). On recherche une consistance qui ressemble à du ketchup. À utiliser pour remplir de grandes surfaces et pour la technique du « *wet-on-wet* » (ex : couronne)

Dans tous les cas, pour l'aspect technique, chercher un peu sur Youtube et vous aurez des tonnes de techniques. Pour l'inspiration, j'aime beaucoup @petits_biscuits_et_cie sur Instagram. ❤️