



Nouvel An 2017

La fête au chalet Monné



Comme souvent, le 31 ça s'affaire dans la cuisine de St. Aventin, dans la cour et au salon aussi pendant que d'autres effectuent les courses de dernière minute, et en profitent pour boire une bière (après une rando particulièrement éprouvante, voir diaporama précédent)



Le chef à l'œuvre





Le menu

- Salade de pamplemousse rose et sumac servie avec truite fumée du lac d'Oô
- Gigot d'agneau "shawarma", rattes cuites à côté, boulgour aux poivrons rouges et raisins de Corinthe, petite salade de fenouil et d'oranges
 - Fromage du Recantou
 - Cheesecake



Recette du cheesecake du Réveillon 2017

D'après Yotam Ottolenghi

Pour 8 personnes

400 g de « cream cheese » (Philadelphia, ou à défaut du Saint Moret, mais c'est un peu plus salé)

200 g de mascarpone

125 g de sucre en poudre

200 ml de crème fleurette

le zeste d'un citron

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

le zeste d'une demie orange

500 g de prunes, dénoyautées et coupées en petits morceaux (ou autres fruits de saison)

1 cuillère à soupe de jus de citron

Pour le crumble

60 g de farine bise, ou 110

30 g de sucre moscovade, ou vergeoise ou sucre en poudre normal (mais c'est meilleur avec du sucre qui a du goût)

50 g de beurre doux froid, coupé en morceaux

50 g de noisettes décortiquées, grossièrement hachées (avec un couteau, sinon ça fait de la bouillie)

20 g de graines de sésame noir

pincée de sel

Un jour avant, mixer le Philadelphia, le mascarpone et 100 g de sucre avec un fouet électrique jusqu'à obtention d'une crème lisse. Fouetter la crème fleurette à part jusqu'à ce qu'elle prenne. L'incorporer délicatement au mélange précédent, ainsi que le zeste de citron. Couvrir et mettre au frais pendant 24 heures.

Faire chauffer l'huile d'olive et le zeste d'orange dans une petite casserole. Quand le zeste commence à grésiller, éteindre le feu et laisser infuser.

Faire une compote avec les prunes, les 25 g de sucre restants et le jus de citron (cuisson environ 30 minutes). Laisser refroidir.

Faire chauffer le four à 190°C.

Pour faire le crumble, mettre la farine, le sucre et le beurre et une pincée de sel dans un saladier et mélanger du bout des doigts pour faire des miettes. Incorporer les noisettes concassées et les graines de sésame. Etaler en fine couche sur une plaque et faire dorer 15 minutes au four. Laisser refroidir, puis casser en morceaux avec les doigts.

Pour servir, mettre une cuillère du mélange de crème sur une assiette avec à côté une cuillère de compote. Saupoudrer de crumble. Verser un tout petit peu d'huile parfumée à l'orange dessus (une demie cuillère à café).

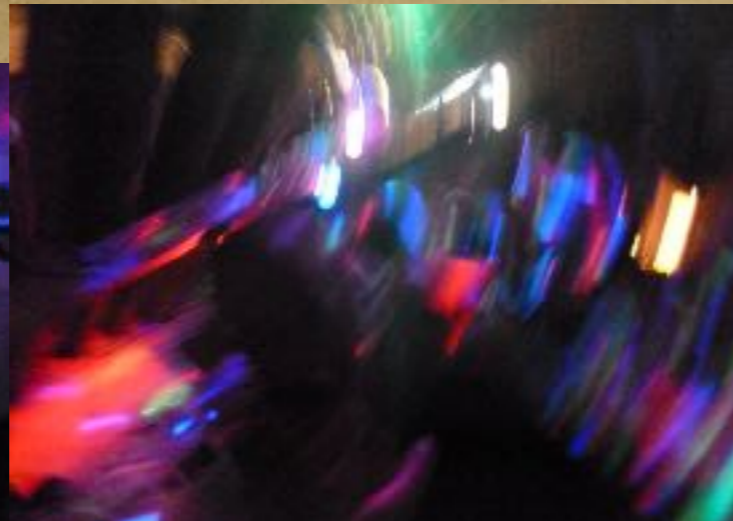


Avant le fromage et le dessert on danse (c'est plus raisonnable, il s'agit de dépenser les calories...)

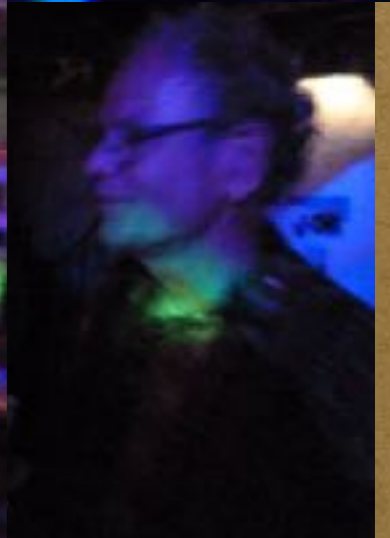


Ca chauffe !





Il doit faire 6° dans la bergerie et personne ne m'a dit qu'il avait froid





Celui qui remporte le prix du pas
le plus subtil et le plus maîtrisé



Notre DJ favori est aux platines



Merci à tous pour votre bonne humeur et votre générosité
Ce fut une soirée magnifique



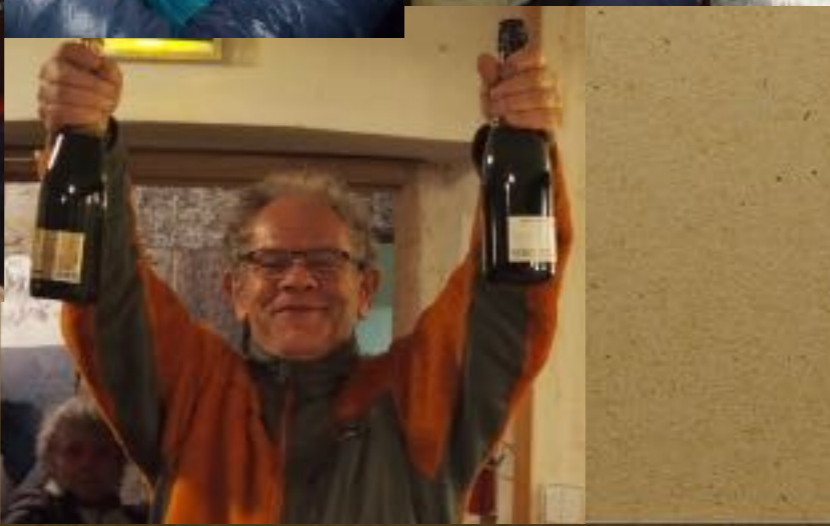
Bon, vous avez suivi, fromage et dessert et il ne va pas tarder à sonner...



Les 12 coups de minuit
On sabre le champagne !



C'est l'heure des bisous



2017
Bonne année !