

Dîners à thèmes

Héloïse Martel

Des idées de menus
et des recettes
pour faire la fête!



FIRST
Editions

Héloïse Martel

Dîners à thèmes

FIRST
 Editions

© Éditions Générales First, 2005

Le Code de la propriété intellectuelle interdit les copies ou reproductions destinées à une utilisation collective.

Toute représentation ou reproduction intégrale ou partielle faite par quelque procédé que ce soit, sans le consentement de l'Auteur ou de ses ayants cause est illicite et constitue une contrefaçon sanctionnée par les articles L.335-2 et suivants du Code de la propriété intellectuelle.

Dépôt légal : 4^e trimestre 2005

Conception couverture : Bleu T

Mise en page : Pascale Desmazières

Nous nous efforçons de publier des ouvrages qui correspondent à vos attentes et votre satisfaction est pour nous une priorité. Alors, n'hésitez pas à nous faire part de vos commentaires :

Éditions Générales First

27, rue Cassette

75006 Paris – France

Tél. : 01 45 49 60 00

Fax : 01 45 49 60 01

e-mail : firstinfo@efirst.com

ISBN numérique : 978-2-7540-2931-5

Sommaire

Sur la Volga (<i>Russie</i>)	7
À l'auberge espagnole (<i>Espagne</i>)	19
La fête de la bière (<i>Allemagne</i>)	29
Chez l'oncle Sam (<i>États-Unis</i>)	37
Au Caraïbe café (<i>Antilles</i>)	45
Dîners Chupinazo (<i>Pays Basque</i>)	53
Au chalet (<i>Savoie</i>)	63
Dans le Grand Nord (<i>Scandinavie</i>)	71
Chez Zorba le Grec (<i>Grèce</i>)	83
La Dolce vita (<i>Italie</i>)	93
À la Medina (<i>Maroc</i>)	103
À la bastide (<i>Provence</i>)	113
Sous le cèdre (<i>Liban</i>)	123
Dîners Bollywood (<i>Inde</i>)	133
Dîners Zen (<i>Japon</i>)	141
El gringo (<i>Mexique</i>)	149
Chez Thaï (<i>Thaïlande</i>)	157

Introduction

Vous voulez organiser une soirée entre amis dont tout le monde se souviendra ? Surprenez vos convives, faites preuve d'originalité en choisissant un dîner à thème. Cette formule qui permet de se dépayser en goûtant une cuisine différente est toujours appréciée.

Déterminez d'abord le thème de votre soirée, selon les goûts de vos invités, mais aussi en fonction de la saison. En plein été, un repas antillais, espagnol, provençal ou italien sera le bienvenu. Un dîner savoyard, scandinave ou russe réjouira vos amis en hiver.

Choisissez ensuite dans nos menus les plats qui vous tentent. Lisez les recettes et vérifiez que vous avez la possibilité de trouver les ingrédients nécessaires à leur réalisation. La très grande majorité des ingrédients est disponible en grande surface. Seuls quelques ingrédients marqués dans les recettes d'un astérisque se trouvent dans des épiceries fines,

des épiceries exotiques ou dans des restaurants spécialisés.

Prévoyez un apéritif en harmonie avec la suite de la soirée. Nous vous indiquons pour chaque thème quelques idées d'apéritifs et d'amuse-bouches pour être très vite dans l'ambiance. Pensez aussi au décor de la table qui doit s'harmoniser avec le ton de la soirée. Sans oublier le fond musical : vous pouvez télécharger de la musique typique sur Internet.

Avec ce Petit Livre, accompagnez-nous dans un voyage gastronomique à travers la Savoie, le Pays basque et la Provence. Et, au-delà de l'Hexagone, en Russie, en Espagne, en Allemagne, aux États-Unis, aux Antilles, en Scandinavie, en Grèce, en Italie, au Maroc, au Liban, en Inde, au Japon, au Mexique, en Thaïlande.

Pour chacun de ces dix-sept thèmes de dîner, voici deux menus de 3 plats : entrées, plats principaux et desserts.

Que la fête commence !

SUR LA VOLGA



Décor de la table : prévoyez une harmonie de blanc, de rouge, de doré pour rappeler les bulbes des somptueuses cathédrales de Moscou ou de Saint-Pétersbourg. Pour le centre de table, pensez à des branches de sapin saupoudrées de neige artificielle ou encore à des œufs peints en souvenir des collections des tsars.

À l'apéritif : servez de la vodka glacée dans des petits verres, avec des canapés aux œufs de lumps noirs et rouges ou au caviar, et des rondelles de « molossol » (gros cornichon doux).

Boissons : de la vodka* et de l'eau très fraîche.

Fond sonore : balalaïkas, valse tziganes et chœurs de l'Armée Rouge.

*À consommer avec modération, l'abus d'alcool nuit gravement à la santé.

Menu 1

Borsch - Côtelettes à la Kiev

Vatrouchka (gâteau au fromage blanc)

BORSCH

4 pers. Préparation : 30 min Cuisson : 1 h

500 g de gîte de bœuf • 1 chou blanc • 4 pommes de terre
• 1 betterave crue • 1 oignon • 2 carottes • 1 tomate • 2 cuil. à soupe de vinaigre de vin • 4 cuil. à soupe de crème fraîche
• 3 branches de persil • 2 branches d'aneth • 2 feuilles de laurier
• 1 cuil. à soupe de poivre en grains • 1 cuil. à soupe de coriandre en grains • sel

Réalisation

Versez 2 litres d'eau dans un fait-tout, ajoutez les feuilles de laurier, le poivre et la coriandre en grains, un peu de sel, et enfin la viande. Portez à ébullition.

Pendant ce temps, épluchez les pommes de terre et coupez-les en petits dés. Détaillez le chou en dés également. Épluchez et émincez l'oignon, pelez et râpez les carottes et la

betterave, pelez et épépinez la tomate, coupez-la en dés.

Écumez le bouillon, mettez les pommes de terre et le chou dans le bouillon, couvrez et laissez cuire 30 minutes. Ajoutez alors la betterave, les carottes, l'oignon, la tomate et poursuivez la cuisson pendant 30 minutes.

Retirez la viande. Vous pouvez la couper en petits dés et l'ajouter au bouillon ou la servir à un autre repas. Versez la soupe dans quatre assiettes, mettez une cuillerée de crème fraîche au centre, parsemez de persil et d'aneth ciselés et servez immédiatement.



CÔTELETTES À LA KIEV

4 pers. Préparation : 15 min Cuisson : 30 min

600 g de blancs de poulet cuit • 3 œufs • 80 g de mie de pain
• 3 cuil. à soupe de lait • 4 cuil. à soupe de chapelure • 600 g
de petits pois surgelés • 150 g de beurre • sel, poivre

Réalisation

Faites tremper la mie de pain dans le lait pendant 10 minutes. Essorez-la, puis hachez-la avec le poulet.

Battez 2 œufs en omelette, incorporez le hachis, salez, poivrez et mélangez bien.

Séparez ce hachis en quatre parties, aplatissez-les pour leur donner une forme de galette ronde. Déposez au centre de chaque galette une noix de beurre, puis refermez la galette en lui donnant une forme de cuisse de poulet.

Battez un œuf dans une assiette creuse, versez la chapelure dans une autre assiette. Passez successivement les « côtelettes » dans l'œuf battu, puis dans la chapelure. Mettez au frais pendant 10 minutes.

Faites chauffer le reste de beurre dans une

grande poêle à revêtement antiadhésif et faites dorer les « côtelettes » à feu doux jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.

Faites cuire les petits pois encore gelés dans de l'eau bouillante salée pendant 10 minutes et égouttez-les.

Disposez les petits pois sur le plat de service et posez les « côtelettes » dessus. Servez bien chaud.

VATROUCHKA GÂTEAU AU FROMAGE BLANC

4 pers. Préparation : 15 min Cuisson : 45 min

1 rouleau de pâte sablée • 350 g de faisselle • 4 œufs • 25 cl de crème fraîche • 200 g de sucre • 2 citrons non traités
• 50 g de raisins secs

Réalisation

Préchauffez le four th. 5 (150 °C).

Faites tremper les raisins pendant 10 minutes dans un bol d'eau chaude.

Prélevez le zeste des citrons avec un couteau économe, râpez-le.

Garnissez de pâte un moule à tarte avec la feuille de cuisson.

Battez les œufs entiers avec le sucre dans un saladier, ajoutez le fromage blanc égoutté, la crème, les zestes de citron, les raisins égouttés. Mélangez bien et versez sur la pâte.

Faites cuire au four pendant 40 à 45 minutes. Vérifiez la cuisson en plantant la lame d'un couteau au centre du gâteau : le fromage doit être pris. Laissez refroidir à température ambiante.



Menu 2

Blinis aux œufs de saumon - Koulibiac - Soufflé sibérien

BLINIS AUX ŒUFS DE SAUMON

4 pers. Prép. : 15 min Attente : 1 h Cuisson : 25 min

300 g de farine • 1 sachet de levure • 2 œufs • 5 dl de lait
• 80 g de beurre • 1 cuil. à soupe de sucre • 200 g d'œufs
de saumon • sel

Réalisation

Délaissez la levure avec deux cuillerées à soupe de lait tiède. Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes.

Mélangez dans un saladier la farine avec le sucre, un peu de sel, la levure délayée dans le lait, les jaunes d'œufs et le reste de lait jusqu'à obtention d'une pâte fluide. Recouvrez d'un linge et laissez reposer dans un endroit tiède pendant 1 heure.

Battez les blancs d'œufs en neige ferme avec une pincée de sel, puis incorporez-les délicatement à la pâte.

Faites chauffer un petit pois de beurre dans une poêle à blinis, versez une petite louche de pâte et faites cuire comme une crêpe pendant 3 minutes de chaque côté. Déposez les blinis cuits sur une assiette tenue au chaud sur une casserole d'eau frémissante.

Servez les blinis sur une assiette chaude, au creux d'une serviette pliée afin de les maintenir tièdes. Mettez les œufs de saumon dans une coupe, présentez-la avec les blinis.

Nos conseils : accompagnez de crème fraîche, de beurre et de citron. Vous pouvez remplacer les œufs de saumon par du tarama ou du caviar.



KOULIBIAC AU SAUMON

4 pers. Préparation : 45 min Cuisson : 1 h 30 min

2 paquets de pâte feuilletée (fraîche ou surgelée) • 400 g de saumon frais • 200 g de riz • 200 g d'épinards en branches surgelés • 4 œufs + 1 jaune • 2 cuil. à soupe de lait • 10 cl de crème épaisse • 2 bouquets d'estragon • 20 g de beurre • 30 cl de crème liquide • 1 citron • 1 bouquet de ciboulette • sel, poivre

Réalisation

Faites cuire le riz à l'eau bouillante salée pendant 10 minutes environ et égouttez-le. Faites durcir les œufs, rafraîchissez-les et écalez-les. Faites cuire les épinards dans deux cuillerées à soupe d'eau salée, puis égouttez-les à fond et coupez-les. Faites pocher le saumon dans de l'eau bouillante salée pendant 10 minutes, égouttez-le, puis effeuillez-le. Ciselez l'estragon.

Préchauffez le four th. 7 (210°). Posez sur la plaque du four un papier sulfurisé, beurrez-le. Découpez dans la pâte feuilletée deux rectangles de taille égale.

Déposez un rectangle de pâte sur le papier