

**Food RECETTES**

3 idées de recettes de Fêtes à base de confit

**Manon de Meersman**

aujourd'hui 3 temps minimum de lecture

Les rues commencent à se parer de jolies illuminations et les intérieurs accueillent tout doucement les premiers sapins. On en profite également pour commencer à faire le plein de bonnes idées pour le repas de Noël. On vous file 3 idées de recettes à base de confit.

Sur des toasts à l'apéro ou en dessert, lors des fêtes de fin d'année, les confits, c'est sacré! Didden, la marque spécialisée en la matière, nous livre 3 idées de recettes à base de leurs produits phares.

Aumônière de chèvre et confit de figues



Ingrédients

- 2 feuilles de pâte à brick
- 120 g de fromage de chèvre
- 1 tranche de pain
- Mesclun de salades et herbes
- [Confit de figues Didden](#)

Recette

1. Badigeonner les feuilles de brick de beurre fondu avec un pinceau.
2. Couper le fromage de chèvre en tranches (crottin chavignol, buchette de chèvre cendrée...).
3. Disposer le fromage et le confit de figues dans la feuille de brick, fermer la brick en aumônière à l'aide de cure-dents ou de ficelle.
4. Couper finement les tranches de pain et les colorer dans un peu d'huile.
5. Assaisonner le mesclun : sel, poivre, huile et vinaigre de framboise ou balsamique.
6. Cuire les aumônières au four 4 min et les disposer sur une tranche de pain.

Tartare de saumon et dressing à l'orange



Ingrédients

- 120 g de saumon frais
- 40 g de saumon fumé
- 1 citron vert et une orange
- Jets de légumes et herbes (roquettes, jets de betteraves, etc)
- 1 baguette de pain blanc
- [Dressing Orange Romarin Didden](#)

Recette

1. Couper le saumon en petits dés.
2. Déguster le citron vert et le couper en julienne.
3. Blanchir les zestes 3 fois et les rafraîchir.
4. Assaisonner le tartare de sel, poivre, du jus de citron vert et du dressing à l'orange.
5. Couper la baguette en fines tranches.
6. Passer les fines tranches de baguettes à l'huile, saler et les sécher au four à 200°C pendant 3min.
7. Assaisonner les jeunes pousses avec un peu d'huile d'olive, sel et poivre.

Forêt noire avec confit de framboises et litchis



Ingrédients

- 4 œufs
- 125 g de sucre
- 100 g de farine
- 12,5 g de cacao
- 50 g de féculé
- 150 g de crème
- 10 cl de kirch (alcool blanc)
- Copeaux de chocolat
- [Confit de framboises litchis Didden](#)

Recette

1. Chemiser les moules (beurrer et fariner).
2. Mélanger les œufs et le sucre et les blanchir à l'aide d'un fouet (aspect blanc et mousseux).
3. Chauffer cette préparation au bain marie à 80°C tout en mélangeant énergiquement pendant 2 min jusqu'au moment où la préparation atteint 40°C, retirer et fouetter jusqu'à refroidissement.
4. Incorporer la farine, la fécule et le cacao.
5. Bien mélanger, mouler et cuire au four à 180°C pendant 10 à 15 minutes.
6. Monter la crème au 3/4 avec un peu de sucre.
7. Démouler, imbiber la génoise de kirch, creuser l'intérieur et incorporer 1 cuiller à café de confit par moule.
8. Décorer de crème et de copeaux de chocolat et dresser.