

Idées recettes des Pros de la Bulle



[Léna Konstantinidi](#)



[Jacques Soulat](#)



[Patrice Schmidt](#)



Apéritif : Champagne [Delamotte Brut](#)

Entrée : Noix de Saint-Jacques avec un Chemin de Murs en [Saumur Blanc](#)

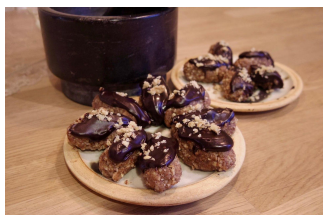
Plat Principal : Chapon de Barbezieux & pommes sautées aux cèpes et en accompagnement une [bouteille de Sapiens](#)

Dessert : Bûche glacée au chocolat et noisettes et crème de [liqueur de Cognac](#)

Digestif : Cognac [Maison Fillioux](#)



MÉLOMAKARONA (gâteaux grecs traditionnels de Noël, version cru !)



INGRÉDIENTS

1/5 cad de clou de girofle en
poudre

3/4 CAS de cannelle

une pincée de sel marin

250 gr de noix de Grenoble

120 gr de la pâte de dattes

PRÉPARATION

Mélanger d'abord les noix avec les épices.

Ensuite rajouter la pâte de dattes.

VARIATION GOURMANDE CHOCOLATÉE

Glaçage au chocolat

- 60 ml d'huile de noix de coco fondue
- 1 CAS d'eau
- 30 gr de poudre de cacao cru
- 60 ml de sirop d'agave
- ½ CAD d'essence de vanille sans alcool (*personnellement je préfère ajouter 4-5 gouttes de HE de vanille*)
- 1/8 CAD de sel de mer

Glaçage au chocolat

Faire fondre l'huile de noix de coco au bain-marie.

Réduire tous les autres ingrédients du glaçage au blender jusqu'à l'obtention d'une crème uniforme. Ajouter l'huile de noix de coco fondue et mélanger jusqu'à ce qu'elle soit bien incorporée.

Répartir ce glaçage sur les mélomakarona. Dégustez et régalez-vous !



Pour les fêtes, [Sous la Cloche](#) fait voyager vos papilles :

Fromages frais aux saveurs de citron confits

Tommes de vache extra-vieille au caractère affirmé (la tomme hein, pas la vache)!

Tomettes crémeuses aux parfums de sous-bois.

Et puis il y a aussi les coulants, les cassants ou encore les "qui-puent" qui seront à découvrir cette année. Sans oublier les incontournables des tables de fêtes : le Stilton, le Moliterno al Tartufo, les

Comtés de garde, la Tomme au marc

