



Le menu de Noël de Susanne Despature

J – 11 avant Noël et vous manquez d'inspiration pour votre repas ?

Pas de panique ! **Susanne Despature** de **Kitch'n Coach** nous propose son menu de Noël "fusion" qui enchante vos convives par sa légèreté et son originalité – wasabi, gingembre et fruits exotiques pour un Noël

sous les tropiques.

Pour passer des fêtes zen et profiter pleinement de ce moment en famille, certaines préparations peuvent être réalisées à l'avance.

Transparence de concombre et saumon fumé

Une verrine fraîche qui revisite le célèbre saumon fumé des fêtes de fin d'année en lui ajoutant une **touche asiatique**. Le saumon fumé est ici associé à la douceur du yaourt, la fraîcheur du concombre et le piquant du **wasabi**. Un délice qui **peut être préparé en grande partie la veille**.



La recette :

[accordions id='2294']

Filet de canard, gingembre et griottes au poivre voatsiperifery

Autre grand classique des repas de fête, le **canard** se marie ici au gingembre, à la griotte et au poivre de voatsiperifery – poivre d’exception, originaire de Madagascar très parfumé mais qui ne pique pas. La cuisson à **basse température** vous permettra de gérer votre temps facilement. Pour le plus grand plaisir des papilles!



La recette :

[accordions id='2305']

Bûche de Noël aux fruits exotiques

Et pour le dessert, une bûche maison aux parfums exotiques! **A préparer la veille.**



La recette :

[accordions id='2270']

Bon appétit!

*Un grand merci à **Susanne Despature** de **Kitch'n Coach** pour ces recettes délicieuses.*

*Susanne est **passionnée de cuisine** depuis l'enfance. Formée à l'école hôtelière de Lausanne (EHL), Suisse – son pays natal – elle a vécu plusieurs années à Singapour. Sa spécialité : **une cuisine française avec une touche asiatique**.*