# Menus de saison – Décembre

Bonjour à toutes et tous,

Pour reprendre les traditions du blog, dans ce billet, je vous propose différentes recettes pour agrémenter et varier vos menus décembre. Ce sont des recettes publiées en Décembre ou dans les mois attenants, mais toujours avec des ingrédients de saison. J'espère que vous trouverez quelques idées pour vous inspirer. : )

Pour les recettes dédiées aux fêtes de fin d'année, **consultez cette page**

---

## Les produits de saison

- **Légumes :** Aux différents *choux (fleur, romanesco, blanc, rouge, rave..)* qui colorent les assiettes, aux légumes dits anciens (*panais, rutabaga, topinambour..*) qui ne passent pas inaperçus avec leurs saveurs fortes, et aux *courges* à longue conservations comme le *potimarron* et la *butternut*
- **Fruits:** Si les *pommes et poires* sont la base de nos menus décembre, arrive le *kiwi* made in France ainsi que les agrumes : *clémentines, mandarines, oranges*.
- **Fromages**: C'est la plaine saison du *Comté, Mont d'or* et de la *cancoillotte*.
- **Viandes et Poissons:** Nous arrivons dans la période des *volailles de Noël*, parfois pas si onéreuses, et des *bas morceaux* à mijoté. Pour les poissons et fruits de mer, c'est la saison des *Saint Jaques* , du l*ieu jaune, du hareng et du mulet.*

# Les types de plats

Côté salé, les *soupes* permettent de réchauffer nos menus décembre, comme les légumes *rôtis au four.* On fait entrer les *mijotés* dans nos assiettes. En sucré, impossible de passer à côté des *bûches*. Les *biscuits de Noël* agrémentent toutes les petites pauses et les goûters

---

---

# Apéritif

- Amuse bouche au radis noir, fromage frais, pomme
- Amuse bouche boudin blanc et pommes
- Blinis au sarrasin
- Barquettes d’endives, fromage frais, grenade
- Beignets d’oignon
- Mini cakes rosette et emmenthal
- Verrine de radis d’hiver marinés

Verrine de radis marinés au soja et gingembre

Soupe topinambours épinards

# Salades, Tartes, et entrées


- Flans de blette à la moutarde
- Salade de hale, orange et flocons d’avoine
- Salade d’endives, vinaigrette moutarde
- Salade de radis noir et carottes à l’asiatique
- Salade de pommes de terre, mâche, pomelo
- Soupe de topinambours et épinards
- Tourte aux blettes, pomme de terre, noix
- Tarte au chou fleur et au curry
- Tarte flambée butternut et noix
- Velouté de brocolis au curry
- Velouté de butternut au thym

# Plats Veggies, Viande, Poisson


- Canette aux pommes, cidre et épices
- Cocotte de poulet, carottes, panais à la vanille
- Feuilletés au cabillaud en terre-mer
- Poulet à la bière, miel, citron
- Poisson sauté au piment
- Cassolette de noix de saint jacques, curry, lait de coco
- Crêpes gratinées à la tomme et champignons
- Pâtisson farci au bleu et champignons
- Soupe paysanne aux haricots blancs et curry

Canette pommes cidre et épices

Chou vert sauté aux graines de moutarde

# Accompagnements


- Chou vert sauté aux graines de moutarde
- Chou rouge aux pommes, miel, épices
- Croquettes de pomme de terre maison
- Frites de céleri rave au cumin
- Gratin de chou fleur, moutarde à l’ancienne
- Gratin de pommes de terre et butternut au saint nectaire
- Gratin de pommes de terre et yacon
- Potimarron rôti au four

# Desserts

- Crumble poires amandes
- Crèmes dessert au caramel beurre salé
- Gâteau crumble aux pommes
- Gâteau de Noël, butternut, noix, noisette
- Pommes au four et aux noix
- Salade kaki, noix, cannelle

Gâteau Noël butternut noix noisette

Spritz noisette

# Goûters


- Albert Bredele
- Biscuits pain d’épice
- Muffins carotte et cannelle
- Petits moelleux pommes et épices
- Pain d’épices aux amandes
- Pain d’épices au rhum et vanille
- Sablés aux noix
- Schowowbredele
- Spritz noisette
- Spirales au chocolat

# Petits déjeuners & brunch


- Cake à la clémentine
- Compote pomme cannelle
- Cougnous (brioche)
- Crêpes inratables
- Crème de pommes à tartiner
- Épices chai maison
- Petits moelleux pommes et épices
- Muffins carotte et cannelle

Compote pomme cannelle

# Les Bons-Plans

Ce sont les recettes incontournables de Décembre (classiques ou originales du blog) à connaître ou découvrir

**Au Quotidien**

- Salade d’endives, vinaigrette moutarde
- Crêpes gratinées à la tomme et champignons
- Compote pomme cannelle

**A préparer à l’avance**

- Chou rouge aux pommes, miel, épices
- Cocotte de poulet, carottes, panais à la vanille
- Cougnous (brioche)

**Repas de famille**

- Cannette aux pommes, cidre et épices
- Gâteau de Noël, butternut, noix, noisette

---

© Au Fil du Thym