

## 3 idées d'entrées à cuisiner avec des confits à Noël

Rédaction Paris Match Belgique (<https://parismatch.be/author/redactionwebbe>) | Publié le 13 décembre 2021 | Mis à jour le 14 décembre 2021



Recette de blinis au chocolat et confit de figue Didden. | © Didden

**Noël, c'est aussi le moment de tester de nouveaux goûts et des recettes qu'on ne préparerait jamais au quotidien.**

C'est aussi l'occasion de découvrir des nouveaux produits et de nouvelles saveurs qu'on consomme – à tort – plus rarement. C'est le cas des confits. Pourtant, le simple ajout de certains d'entre eux peut transformer votre plat basique en véritable oeuvre culinaire gastronomique. L'entreprise belge de confits artisanaux [Didden](https://diddenfood.com/fr?gclid=EAIaIQobChMI78Hf17Tg9AIVbfx3Ch2GRAb0EAAAYASAAEgLxn_D_BwE) ([https://diddenfood.com/fr?gclid=EAIaIQobChMI78Hf17Tg9AIVbfx3Ch2GRAb0EAAAYASAAEgLxn\\_D\\_BwE](https://diddenfood.com/fr?gclid=EAIaIQobChMI78Hf17Tg9AIVbfx3Ch2GRAb0EAAAYASAAEgLxn_D_BwE)) propose une vaste sélection sucrée et salée absolument délicieuse.

Voici trois recettes avec du confit pour sublimer vos repas de fête cette année !

## • 1. Blinis au chocolat noir et confit d'oignons



*Didden*

### **Ingrédients :**

- 60 g de chocolat noir 70% cacao
- 125 ml de yaourt nature
- 3 œufs, jaune et blanc séparés
- 2 cuillères à soupe de sucre fin
- 1 cuillère à soupe de beurre
- Framboises fraîches
- Confit d'Oignons Didden (<https://diddenfood.com/fr/produits/confits/confit-doignons>)

### **Préparation :**

Faites fondre le chocolat au bain-marie.

Dans un bol, mélangez le chocolat fondu au yaourt nature.

Ajoutez les jaunes d'œufs au mélange de chocolat, fouettez jusqu'à ce que le mélange soit homogène.

Ajoutez la farine et continuez de mélanger.

Dans un autre bol, fouettez les blancs d'œufs avec le sucre, ajoutez ce mélange au reste de la préparation.

Dans une grande poêle, faites fondre le beurre et versez une partie du mélange pour couvrir toute la surface de la poêle.

Faites cuire à la façon d'une grande crêpe.

Déposez la crêpe cuite sur du papier sulfurisé et formez des blinis à l'aide d'un emporte-pièce.

Une fois les blinis refroidis. Déposez une cuillère à café de Confit d'Oignons au centre de chacun.

Décorez de framboises fraîches.

## 2. Pain d'épices au foie gras et confit d'oignons



*Didden*

- **Ingrédients :**

8 tranches de pain d'épices

40 g de foie gras mi-cuit

1 truite fumée

1 mangue

Fleur de sel

Poivre du moulin

Confit d'Oignons Didden (<https://diddenfood.com/fr/produits/confits/confit-doignons>)

**Préparation :**

Enlever la croûte du pain d'épices et égaliser les tranches de sorte qu'elles aient rigoureusement la même taille. Peler la mangue et la découper en fines tranches.

Sur quatre tranches de pain d'épices, déposer une couche de copeaux de foie gras, quelques grains de fleur de sel, puis une couche de morceaux de truite fumée et terminer par du Confit d'Oignons.

Fermer avec une deuxième tranche de pain d'épices. Découper le « sandwich » ainsi obtenu en deux.

Dresser sur assiette en garnissant de fines tranches de mangue.

## 3. Aumônière de chèvre et confit de figues



*Didden*

**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 (<https://diddenfood.com/fr/produits/confits/confit-figues>)

**Préparation :**

Badigeonner les feuilles de brick de beurre fondu avec un pinceau

Couper le fromage de chèvre en tranches (crottin chavignol, buchette de chèvre cendrée ...)

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

Couper finement les tranches de pain et les colorer dans un peu d'huile

Assaisonner le mesclun : sel, poivre, huile et vinaigre de framboise ou balsamique

Cuire les aumônières au four 4 min, disposées sur une tranche de pain