

3€
3,30

Maxi Cuisine

HORS-SÉRIE

Foie gras, saumon,
coquillages, crustacés...

Sublmez vos entrées

Volailles et gibiers

Les incontournables
d'un réveillon réussi

Fruits exotiques

Mettez du soleil
dans vos desserts

125
recettes
pour
recevoir

Cahier
spécial Chocolat

20 desserts
irrésistibles

Crustades
terre & mer
à l'armagnac,
page 36

Le meilleur
de NOËL



NOVEMBRE-DÉCEMBRE 2017



BELGIQUE 3,90 €/DOM A 6 €/DOM B 4 €/SUISSE 6,90 CHF/LUXEMBOURG 3,90 €/GRÈCE 4 €/ALLEMAGNE 5,90 €/
MAROC 45 MAD/TUNISIE 6 TND/ZA A 5000 CFA/ZA B 4800 CFA/TOM A 1200 FCFP/TOM B 800 FCFP

Une crème en brique
qui a vraiment le goût
de crème fraîche en pot,
vous y croyez ?



2 millions de gourmands l'ont déjà mise à l'épreuve.*
Et vous ?

Joyeuses fêtes



Tous les ans à cette période reviennent les mêmes questions : foie gras ou huîtres pour le réveillon ? Dinde ou chapon ? Bûche ou pas bûche... Même si l'on innove un peu, Noël reste une fête avec des traditions gourmandes qui sont autant de souvenirs familiaux auxquels chacun reste attaché. Vous trouverez dans ce hors-série un large choix de recettes qui vous permettront de donner un ton très personnel à vos repas de fin d'année... Et comme le chocolat reste le roi de la fête, nous lui avons consacré un dossier très spécial, parce que, lui, on sait qu'il fait toujours l'unanimité. Profitez bien de ces moments de partage et de gourmandise pour terminer l'année en beauté.

Évelyne Péguel



Sommaire

Tendances	Un Noël féerique.....	6
Tendances	Cadeaux gourmands.....	10
Pour trinquer ensemble.....	11	
Bon à savoir	Vrai ou faux ?	18
Pour bien commencer.....	19	
Le saumon	20	
Le foie gras.....	26	
Les coquillages.....	32	
Les crustacés.....	38	

Traditions		
Joyeux Noël à toute l'Europe.....	44	
Variations	15 idées autour	
du boudin blanc	46	
Pour une tradition partagée	47	
Les volailles	48	
Bœuf et gibier.....	54	
Shopping	Panier de fêtes	60
Variations	15 idées avec de	
la bisque de homard	62	
Pour jouer l'originalité	63	
Les poissons.....	64	
À faire soi-même		
Offrez de la gourmandise	70	

Cahier spécial Le chocolat en fête p. 71

Mieux connaître		
Fondus de chocolat noir.....	84	
Pour terminer		
sur une note exotique.....	85	
Shopping		
Misez sur le rouge... et le vert.....	92	
Shopping	Un Noël étincelant.....	94
Livres	P'tit tour chez le libraire.....	96
Côté vins	Bien choisir ses bulles : on vous guide !	98
Côté vins	Pour les fêtes, c'est vous le sommelier !	100
Lexique-adresses	102
Traditions	La Provence fête Noël ..	104



125 recettes pour fêter Noël

Pour trinquer ensemble

Bouquet gourmand	13
Brochettes de gala	13
Feuilletés saumonés	15
Pain d'épice surprise	14
Petites bouchées à la ricotta	14
Petites cuillères marines	17
Saint-jacques piquantes	15
Tartelettes express	13
Tartelettes grand large	16
Toasts briochés à la truite	12

Pour bien commencer

Cassolettes exotiques	39
Chaud-froid de pétoncles	35
Croustades terre & mer à l'armagnac	36
Délice marin, carottes croustillantes	40
Éclairs de fêtes	21
Feuilletés lotte et fruits de mer	41
Fines de claire aux agrumes	35
Foie gras à la patate douce	28
Foie gras poêlé aux pommes	30
Foie gras tradition	31
Fraîcheur marine	25
Homard en nage légère	41
Huîtres en granité d'échalotes	36
Huîtres gratinées	33

Langoustes au beurre de citron	42
Langoustines au cidre	41
Marbré aux fruits secs	29
Mille-feuilles de foie gras à la crème d'artichaut	28
Nems au saumon	24
Passion de langoustines	40
Petits rouleaux de truite fumée	23
Pétoncles à l'indienne	34
Poêlée de pétoncles à l'espagnole	37
Roulades au cœur moelleux	22
Saint-jacques au crumble de marrons	36
Salade du Puy	22
Salade festive	31
Salade tiède de saint-jacques au chorizo	34
Tartare en fine gelée	35
Terrine de la mer	22
Terrine de thon aux crevettes	43
Tourte au saumon et fenouil	24
Velouté du Sud-Ouest	27
Velouté en habit de fête	43
Vol-au-vent au saumon frais	23

Pour une tradition partagée

Ballottine de faisan au foie gras	55
Ballottines aux fruits secs	52
Bœuf façon Wellington	56
Cerf sauce chocolat	57
Chapon aux morilles	53

Ce numéro comporte un encart abonnement collé en page 3 sur la France métropolitaine,
hors abonnés et export ; un encart abonnement joint destiné à la Belgique.



Pastilla au foie gras,
page 49



Sapins gourmands,
page 81

Chapon de pintade forestier	51
Chapon forestier et gâteau de pommes de terre	52
Chevreuil aux trois choux	58
Dinde farcie à l'orange	50
Dinde feuilletée	50
Dinde rôtie à la cerise	53
Pastilla au foie gras	49
Rôti de faisan au cidre	58
Rôtis à la farce fine en crumble de marrons	51
Tournedos en croûte d'amande	57

Pour jouer l'originalité	
Curry de lotte	67
Risotto de saint-jacques	68
Roulés de sole, crème de butternut	68
Saltimboccas de lotte	66
Saumon aux pistaches	68
Truite aux girolles	65
Turbot aux coques	67

Le chocolat en fête	
Banoffee en verrines	79
Bouchées 100 % chocolat	82
Bûche à l'orange	80
Bûche au chocolat blanc	78
Bûche carrée au chocolat	78
Bûche damier	78
Bûche forêt-noire	79
Bûche vanille-chocolat	80
Café gourmand	79

PHOTOS FOOD & FOTO, HAMBURG ; SUCRÉ SALÉ ; ADOBE STOCK

Chocoranges.....	82
Comme une forêt-noire.....	81
Gâteau de crêpes	78
Mille-feuilles au chocolat	81
Mousses au coulis Passion	79
Mousses framboisiennes	81
Roulés aux marrons	82
Sapins gourmands	81
Tarte à la noisette	80
Tarte sablée au caramel	80
Terrine aux spéculoos	82
En terrine	46
En velouté	46
Farcis forestiers	46
Galettes de pommes de terre.....	46
Mousse de châtaignes	46
Rouleaux croustillants	46
Sucettes aux noisettes	46
Verrines épicées.....	46

**15 idées avec
de la bisque de homard**

Avec des moules	62
Avec des quenelles	62
Béchamel gourmande	62
Dans un risotto	62
En cocotte	62
En consommé	62
En flan	62
En panna cotta	62
En parmentier	62
En samossas	62
En sauce épiceée	62
En soufflé	62
En verrines festives	62
Sauce de la mer	62
Sauce express	62

**Pour terminer sur
une note exotique**

Charlottines aux litchis	90
Cheesecake coco-mangue	89
Paris-Malibu	90
Pavlovas à la noix de coco	88
Roulé au gingembre et à la mangue	86
Savarin des îles	89
Tartelettes 100 % fruits	87
Tartelettes poire-mangue	90
Trio gourmand de Noël	86

Et aussi...

15 idées autour du boudin blanc	
En brochettes	46
En farce	46
En gratins	46
En mini-crustades	46
En salade	46
En samossas	46
En tarte fines	46

**ABONNEZ-
VOUS VITE !**
Rendez-vous
p. 97

Tendances

Sculpture de chocolat

L'entremets d'exception signé Pascal Caffet ne peut guère laisser indifférent... Au menu ? Mousse, croustillant, biscuit chocolat noir intense et crémeux épice au poivre de Timut... sans oublier le joyeux petit bonhomme de chocolat !

Pascal Caffet : à partir de 126,50 €.



Pas que pour les enfants

Ce beau sucre d'orge géant de Noël cache un dessert glacé tout en douceur : une crème glacée amande aux inclusions de dragées, un sorbet, un coulis à la cerise et une fine couche de crumble au thé et à la bergamote. Picard : 14,95 €.

Un Noël féerique !

Voici notre sélection des créations gourmandes les plus bluffantes de cette année. Même si pour certaines les prix s'envolent, la beauté et l'originalité sont là !

En attendant Noël

La couronne fait partie des traditions de l'Avent... mais pour cette version chocolat et fruits secs, le plus dur est de ne pas tout manger d'un coup !

Réauté Chocolat : 24,50 €.





Vive le roi des gourmands !

Pour sa 10^e édition,
le gâteau glacé
d'Häagen-Dazs des fêtes
de fin d'année est signé
Konstantin Grcic, designer
allemand très en vogue !
Häagen-Dazs : 49 €.

Sous la protection de la Matriochka

Cette bûche est une véritable ode aux poupées russes ! Une création blanche comme neige sous sa coque de chocolat blanc ajourée... Chapeau ! Dallyou : 120 €, la bûche « Kukla ».



Épices et A... comme Arnaud !

À l'occasion des 20 ans de sa maison, Arnaud Larher signe une bûche où se savoure tout son talent : plusieurs crus de chocolat, orange amère, pain d'épices... les saveurs explosent une à une en bouche et les textures se succèdent. Un grand moment de gourmandise !

Arnaud Larher : 78 €,
la bûche « Épicéa ».



PHOTOS PRESSE

Palais en fête

Ce palais cache une base noisette croustillante, un biscuit à la cuillère moelleux, une crème citron onctueuse et adoucie par une délicate mousse au thé russe ! Kayser : 40 €, « le Temps des Tsarines ».



Expédition Grand Nord

Deux pingouins, un igloo et un drapeau... le décor est planté pour le plus grand plaisir des enfants et des gourmands ! Fouquet : 75 €, la banquise.

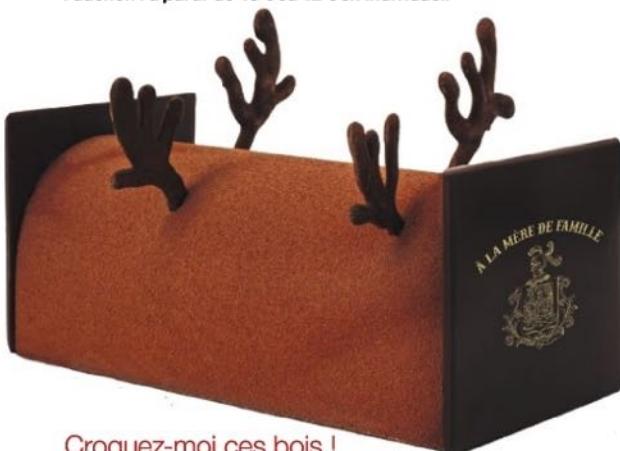


Tendances



L'exception qui confirme la règle

Si ces bûches ne sont pas sucrées mais salées... la gourmandise reste au rendez-vous : « Saumon et crème au thé au jasmin fumé », « Homard et saint-jacques, estragon et basilic » ou « Volaille de Challans, foie gras de canard, artichaut et gelée d'herbes » ?
Fauchon : à partir de 45 € ou 12 € en individuel.



Croquez-moi ces bois !

Cette malicieuse « bûche à la Renne » est bien à déguster en dessert ! Avis aux fans de chocolat et de noisettes !
À la Mère de Famille : 49 €.



PHOTOS PRESSE

Constellation de la noisette

Cette bûche « Céleste » décline la noisette avec raffinement : croustillant de noisette et d'amande surmonté d'un biscuit moelleux à la noisette, d'un cœur coulant pralin noisette, le tout caché par une mousse noisette.
Ladurée : 68 € ou 9,50 € en individuel.



Adresses page 102

Les prix sont donnés à titre indicatif et sont susceptibles de changements.

Cubisme gourmand !

Choco² transforme sapins, Père Noël, rennes et bonhommes de neige en cubes ? Rien de très mathématique me direz-vous, que du gourmand et une vision de Noël sacrément revisitée !
Choco² : entre 15 et 55 €.

LE CONCOURS DE

Maxi
Cuisine
HORS-SÉRIE

DU 30 OCTOBRE AU 4 DÉCEMBRE



www.yesthurries.com

Gagnez

96 COFFRETS
de 720 grammes

Yves Thuriès

CHOCOLATIER RÉCOLTANT

Valeur unitaire : 69,90 €

L'ensemble des 70 boutiques YVES THURIÈS vous accueillent pour vous faire découvrir les chocolats d'un double meilleur ouvrier de France, créées à partir des fèves de cacao issues de ses plantations en Equateur.

par téléphone

0 892 681 107

Service 0,50 €/min
+ prix appel

ou envoyez
choco
par SMS
au 74400*

74400*

X SMS
0,75 € par SMS + prix d'un SMS x 4

Jeux gratuit sans obligation d'achat du 30/10/17 au 04/12/17. Règlement complet disponible sur www.maxicuisine.fr/reglement. Remboursement possible, sur justificatifs, des frais d'affranchissement postal et/ou de service sms/volt en numéro surtaxé, en écrivant à l'adresse figurant à cet effet dans le Règlement du jeu. Selon la loi 78-17 du 6 janvier 1978 modifiée vous disposez d'un droit d'accès et de rectification des données à caractère personnel vous concernant et faisant l'objet de traitement en écrivant à la société organisatrice BAUER MEDIA FRANCE SNC. Photos non contractuelles (suggestions de présentation). Du seul fait de votre participation, vous pouvez être amenés à recevoir des propositions commerciales de BAUER MEDIA France. Si vous ne le souhaitez pas, vous pouvez cocher la case ci-contre ☐ ou des offres commerciales de nos partenaires, si vous ne le souhaitez pas, vous pouvez cocher la case ci-contre ☑. Merci de nous l'indiquer par courriel à l'adresse suivante : servicepromo@bauermedia.fr. Vous pouvez aussi participer à ce concours dans Maxi et dans Jeux de Maxi.

POUR JOUER AVEC MAXI CUISINE, C'EST FACILE !

Les gagnants seront définis par instants gagnants (tirage au sort en direct).
You saurez immédiatement si vous avez GAGNÉ !

Tendances



Surprise !

Non, ces pouponnes russes ne cachent pas une autre pouponne plus petite... mais la belle bouteille de champagne torsadée Tsarine.

Tsarina Brut : 26 €.

Existe également en demi-bouteille, en magnum, en rosé, demi-sec et millésime 2012.



Pour un apéritif de fête

Ce coffret de 6 terrines est complété par un chutney de figue, un chutney de mangue et un confit d'oignon... De quoi tester de nouvelles alliances et partager une dégustation très conviviale. Comtesse du Barry : 28,50 €.

Cadeaux gourmands !

Oubliez les fleurs le temps des fêtes et apportez à vos hôtes de délicieux présents !



J'apporte le dessert !

... ou plutôt les treize desserts pour un Noël à la provençale ! Ce très beau coffret fera sensation et votre hôte n'aura que l'embarras du choix : calissons, nougat, fruits secs, clémentines confites, pâtes de fruits ! Le Roy René : 39,90 €.

Apprenti œnologue

On dit qu'un bon ouvrier doit avoir de bons outils, l'amateur de vin aussi !

À offrir avec une bonne bouteille évidemment !

Climadiff : 39,99 € le kit du parfait sommelier.



Étonnant

Cette liqueur de miel de fleurs de bruyère fera parler d'elle ! Votre hôte pourra la déguster dans des cocktails, pure sur de la glace ou même l'utiliser en cuisine afin de profiter de ses saveurs épices et tourbées. Joseph Cartron : 19 € (50 cl) et 25 € (70 cl).

Les prix sont donnés à titre indicatif et sont susceptibles de changements.

Adresses page 102

Pour trinquer ensemble

Les apéritifs

- Toasts briochés à la truite • Brochettes de gala • Bouquet gourmand • Tartelettes express • Pain d'épice surprise • Petites bouchées à la ricotta • Feuilletés saumonés
- Saint-jacques piquantes • Tartelettes grand large • Petites cuillères marines.



Toasts briochés à la truite

POUR 16 BOUCHÉES
PRÉPARATION : 20 MN

- 4 tranches épaisses de brioche
- 200 g de truite fumée ■ 2 c. à soupe de crème fraîche ■ 1 pot d'œufs de truite ou saumon ■ 1/2 bouquet d'aneth ■ 4 brins de thym citron ■ poivre 5 baies.

Écroûter les tranches de brioche et couper chacune en quatre carrés. Laver et ciseler l'aneth.

Couper la truite fumée en lanières et la mélanger avec la crème fraîche et l'aneth. Assaisonner de poivre 5 baies. Répartir sur les carrés de brioche.

Servir bien frais, surmonté d'œufs de poisson et de feuilles de thym citron.



Idée déco

Après avoir servi à confectionner les sablés, les emporte-pièces peuvent s'improviser couronne de Noël !





Brochettes de gala

POUR 12 PIÈCES

PRÉPARATION : 20 MN

CUISSON : 15 MN

- 1 pomme (royal gala) ■ 2 boudins blancs ■ 2 c. à soupe de miel ■ 25 g de beurre.

Couper chaque boudin en 12 rondelles assez fines et ôter la peau. Laver la pomme et la couper en grandes rondelles dans le sens horizontal. Ôter les pépins du centre des 4 plus grandes et les couper en 6 pour obtenir 24 triangles de pomme.

Faire fondre le miel et le beurre dans une grande poêle, y faire caraméliser les triangles de pomme 10 mn en les retournant souvent, puis ajouter les rondelles de boudin et les faire colorer avec les pommes 5 mn.

Monter 12 brochettes en alternant deux triangles de pomme et deux rondelles de boudin en les maintenant par des piques.

Servir tiède ou froid.

Flambez les pommes !

Avant d'ajouter les boudins dans la poêle, verser un verre de calvados chauffé et flambez les pommes en secouant bien le tout. Prenez soin de le faire hors du feu et après avoir éteint la hotte.

Bouquet gourmand

POUR 24 PIÈCES

PRÉPARATION : 30 MN

CONGÉLATION : 20 MN

- 12 tranches de pain de mie ■ 1 bocal de foie gras mi-cuit ■ 3 tranches de saumon fumé ■ 100 g de fromage frais (Carré Frais, St Môret) ■ 80 g de confiture de figues ■ 3 brins d'aneth ■ 1/2 citron ■ poivre 5 baies.

Mélanger le fromage frais avec 1 c. à soupe de jus de citron, un peu de poivre 5 baies et l'aneth ciselé.

Découper 12 fleurs dans le saumon avec un emporte-pièce en forme de fleur. Avec le même emporte-pièce, faire 24 fleurs dans 6 tranches de pain de mie, les tartiner de la préparation au fromage. Mettre les fleurs de saumon sur la moitié des tartines et recouvrir des 12 autres tartines, fromage vers l'intérieur. Dans les chutes de saumon, découper 12 petits disques pour faire le cœur des fleurs et les faire tenir avec du fromage frais. Enfoncer un bâtonnet dans chaque fleur en appuyant bien.

Faire le même montage avec le reste de pain, la confiture de figues à la place de la préparation au fromage frais et les tranches de foie gras à la place du saumon.

Recouvrir de film alimentaire les fleurs posées à plat dans une assiette (ou sur une planche) et les placer au congélateur 20 mn pour bien faire tenir la décoration, puis réserver au frais.

Servir bien frais en bouquet.



Tartelettes express

POUR 12 TARTELETTES

PRÉPARATION : 5 MN

CUISSON : 1 MN

- 12 pétoncles ■ 12 fonds de mini-tartelettes ■ 150 g de pesto rouge de tomates séchées ■ petites feuilles de basilic ■ sel ■ poivre.



Nettoyer les pétoncles en ôtant les bardes (parties grises) et bien les éponger à l'aide de papier absorbant. Les poêler à feu vif 30 secondes de chaque côté. Saler, poivrer.

Répartir le pesto rouge dans les mini-tartelettes, puis ajouter un pétoncle dans chacune.

Servir aussitôt, décoré de petites feuilles de basilic.



Pain d'épice surprise

POUR 8 À 10 PERSONNES

PRÉPARATION : 20 MN

- 2 pains d'épice (300 g chacun) ■ 200 g de foie gras mi-cuit (canard ou oie) ■ 120 g de magret fumé en tranches (ou de jambon de pays) ■ 1 citron non traité ■ 80 g de beurre (mou) ■ 1/2 bouquet de persil plat ■ 2 pincées de piment (Espelette ou Cayenne) ■ noisettes concassées.

Ciseler le persil lavé et séché. Râper finement le zeste du citron. Mélanger le tout avec

le beurre et le piment.

Retirer la croûte des pains d'épice et les couper en tranches fines. Tartiner les tranches d'un des pains d'épice de ce beurre aromatisé. Répartir le magret fumé sur la moitié d'entre elles et les recouvrir du reste de tranches de pain d'épice beurrées.

Garnir de foie gras la moitié des tranches du second pain d'épice. Parsemer des noisettes concassées et les recouvrir des tranches restantes du second pain d'épice. Reconstituer les 2 pains d'épice en alternant les saveurs. Réservoir au frais jusqu'au repas. **Servir frais** décoré d'un beau ruban.



Petites bouchées à la ricotta

POUR 12 BOUCHÉES

PRÉPARATION : 20 MN

CUISISON : 15 MN

- 12 tranches fines de poitrine fumée ■ 12 grandes crevettes cocktail cuites et décortiquées ■ 500 g de ricotta ■ 1 bouquet d'aneth ■ 1 œuf ■ 1 citron non traité ■ 1/2 poivron rouge ■ poivre 5 baies.

Tapisser les bords de 12 moules à muffins avec les tranches de poitrine fumée en les enroulant et en les coupant dans la longueur si besoin. Préchauffer le four à 210 °C (th. 7).

Mélanger dans un bol la ricotta, les 3/4 de l'aneth lavé et ciselé et l'œuf battu, la moitié du jus et du zeste râpé du citron. Poivrer généreusement. En remplir les moules.

Cuire au four 12 à 15 mn jusqu'à ce que la poitrine fumée soit croustillante. Démouler et laisser tiédir les bouchées sur une grille. Épépiner le demi-poivron et le couper en petites lanières.

Surmonter les bouchées des crevettes coupées en 2 dans la longueur, des lanières de poivron, du reste d'aneth et de zeste de citron. Servir arrosé du reste de jus de citron.

Version « ail et fines herbes »

Vous pouvez remplacer la ricotta par un mélange de brousse et de fromage "ail et fines herbes".



Saint-jacques piquantes

POUR 16 BOUCHÉES

PRÉPARATION : 5 MN

CUISSON : 2 MN

- 16 noix de saint-jacques (ou pétoncles)
- 1/2 bouquet de coriandre
- 3 citrons verts non traités
- Tabasco ■ sel
- poivre.

Râper le zeste et presser le jus d'1 citron vert. Couper les citrons restants en 16 fines lamelles. Laver les feuilles de coriandre et les essuyer.

Nettoyer les saint-jacques en ôtant les bardes (parties grises) et bien les éponger à l'aide de papier absorbant. Les poêler à feu vif 30 secondes de chaque côté. Saler, poivrer. Réserver.

Mettre les lamelles de citron dans la même poêle et déglaçer (voir lexique page 102) 30 secondes avec le jus de citron. Répartir sur les saint-jacques, ajouter quelques gouttes de Tabasco et le zeste râpé.

Servir chaque saint-jacques avec une lamelle de citron et une feuille de coriandre maintenues grâce à une pique apéritive.

Saveurs d'ailleurs

Faites voyager vos papilles en ajoutant des tiges de citronnelle coupées en dés (fraîches ou surgelées) en même temps que les lamelles de citron vert juste avant de déglaçer.

Feuilletés saumonés

POUR 12 PIÈCES

PRÉPARATION : 15 MN

CUISSON : 20 MN

- 1 rouleau de pâte feuilletée
- 100 g de fromage frais (type Carré Frais, St Môret)
- 6 brins de ciboulette ■ 75 g de saumon fumé ■ 50 g de feta
- sel ■ poivre.

Mélanger le fromage frais,

la ciboulette ciselée, le saumon fumé en lanières et la feta émiettée. Saler, poivrer.

Dérouler la pâte, tartiner de la préparation sur toute la surface. Rouler bien serré et couper en rondelles épaisses. Préchauffer le four à 180 °C (th. 6). Déposer chaque rondelle dans des moules à muffins tapissés de papier cuison. Cuire 15 à 20 mn.

Démouler et laisser tiédir sur une grille. Servir tiède ou froid.





Tartelettes grand large

POUR 16 TARTELETTES

PRÉPARATION : 20 MN

CUISSON : 12 MN

- 16 mini-fonds de tartelettes
- 400 g de crevettes cuites décortiquées ■ 250 g de pétoncles décoquillés ■ 150 g de truite fumée ■ 1 botte d'oignons nouveaux ■ 1 gousse d'ail ■ 20 cl de crème liquide entière ■ 1 citron non traité ■ 1 branche de céleri ■ 3 brins d'aneth ■ 1/2 botte de ciboulette ■ huile d'olive ■ sel ■ poivre.

une grande poêle.

Râper le zeste et presser le citron. Ajouter la crème, le jus et le zeste du citron dans la poêle. Cuire à feu doux 5 mn. Saler, poivrer. Ajouter les pétoncles nettoyés, cuire encore 2 mn, puis ajouter la ciboulette ciselée, la truite coupée en lanières et les crevettes coupées en 2 dans la longueur. Bien mélanger.

Servir tiède dans les fonds de tartelettes et surmonté de brins d'aneth.

Nettoyer les oignons nouveaux et les émincer. Effiler et émincer le céleri. Écraser la gousse d'ail. Faire revenir le tout 4 à 5 mn avec un filet d'huile dans

Fonds ou croustades ?

Vous pouvez aussi prendre pour cette recette des mini-crustades feuilletées.



Petites cuillères marines

POUR 6 PERSONNES

PRÉPARATION : 20 MN

- 4 tranches de truite fumée ■ 2 petits-suisses ■ 1 branche de céleri ■ 10 brins de ciboulette ■ 2 c. à soupe d'huile de noix ■ 1 c. à soupe de vinaigre de vin ■ 1 pot d'œufs de truite (environ 90 g) ■ sel ■ poivre.

Effiler le céleri et le détailler en tout petits dés. Couper les

tranches de truite en tout petits morceaux. Ciseler finement la ciboulette.

Mélanger les petits-suisses avec l'huile de noix, le vinaigre et la moitié de la ciboulette. Saler, poivrer. Ajouter les morceaux de truite et de céleri.

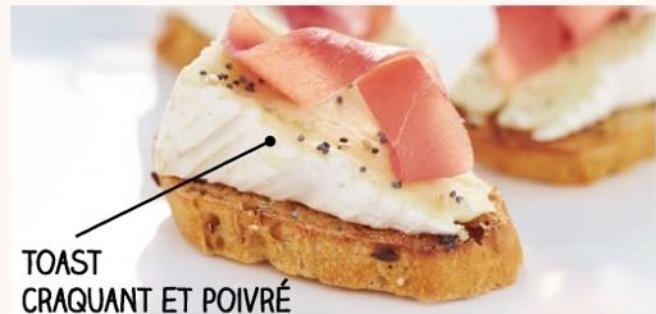
Répartir dans des cuillères apéritives, réserver au réfrigérateur jusqu'au repas.

Servir bien frais, surmonté d'œufs de truite et du reste de ciboulette.



L'APÉRO *Camembert*

DE NOUVELLES RECETTES
POUR VOUS RÉGALER À L'APÉRO



NCS : LE SNC - ZI DES TOUCHES - 38110 CHANZY - RCS LEVAL - SIREN 40259779

TOUTES NOS RECETTES SUR
www.aperocamembert.fr

Prenons la vie côté plaisir



Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière. www.mangerbouger.fr

Bon à savoir

Il faut ouvrir les huîtres juste avant le repas.

FAUX. Les poissonniers conseillent de les ouvrir 1 h avant, de vider leur eau et de les rincer rapidement sous l'eau. Elles feront une seconde eau qui sera plus goûteuse et débarrassée de tous les petits éclats de coquilles éventuels. Vous pouvez les réserver au frais 1 à 2 h en les posant bien à plat pour ne pas qu'elles perdent leur eau.

Un reste de foie gras doit être mangé rapidement.

VRAI. Cru, il doit être mangé dans la journée, mi-cuit dans les 24 h et même en conserve il doit être consommé dans les deux jours.



Une bûche pâtissière peut se faire la veille.

VRAI. Une bûche pâtissière peut être faite la veille, voire l'avant-veille et réservée au frais. Par contre, décorez vos desserts au dernier moment. Pensez également à un nougat ou à une bûche glacés qui, eux, peuvent être confectionnés jusqu'à une semaine à l'avance et réservés au congélateur !

Tartare et carpaccio peuvent se préparer 3 h à l'avance.

VRAI. Comme pour tout aliment cru, les bactéries peuvent s'y développer très rapidement, mais vous pouvez tout de même les préparer 3 h à l'avance (le matin pour le midi, par exemple). Cela permettra en outre aux aliments de prendre le goût de la sauce ou de la marinade. Pensez à bien les recouvrir de film alimentaire pour qu'ils ne prennent pas les odeurs du réfrigérateur !



Une terrine de poisson se congèle très bien.

VRAI. Et cela permet de bien s'organiser. Il faut attendre qu'elle soit complètement froide, l'envelopper dans plusieurs épaisseurs de film alimentaire afin qu'elle ne se dessèche pas et qu'elle ne fasse pas de paillettes en surface. Faites-la décongeler au frais la veille pour le lendemain.



Les coquilles Saint-Jacques ne se congèlent pas « maison ».

FAUX. Elles se congèlent très bien et cela permet d'en acheter avant que les prix ne s'envolent à l'approche des fêtes ! Il faut juste les congeler une fois bien nettoyées, rincées et séchées. Pensez à garder les coquilles dans une boîte selon la recette souhaitée et à décongeler les noix et leur corail lentement au frais dans une assiette tapissée de papier absorbant.

Vrai ou faux ?

Pour vous simplifier le réveillon, voici quelques réponses aux questions que vous vous posez !

Une mayonnaise se fait au dernier moment.

FAUX. Une mayonnaise maison se consomme dans les 24 h puisqu'elle contient un jaune d'œuf frais. Mais rien ne vous empêche de la préparer 1 à 2 h avant le repas pour avoir l'esprit libre. Par contre, n'oubliez pas qu'une mayonnaise prend facilement les odeurs du frigo, recouvrez-la de film alimentaire.





Pour bien commencer

Les entrées

SAUMON

- Éclairs de fêtes • Terrine de la mer • Salade du Puy • Roulades au cœur moelleux
- Petits rouleaux de truite fumée • Vol-au-vent au saumon frais • Nems au saumon • Tourte au saumon et fenouil • Fraîcheur marine.

FOIE GRAS

- Velouté du Sud-Ouest • Foie gras à la patate douce • Mille-feuilles de foie gras à la crème d'artichaut • Marbré aux fruits secs
- Foie gras poêlé aux pommes
- Salade festive • Foie gras tradition.

COQUILLAGES

- Huîtres gratinées • Pétoncles à l'indienne
- Salade tiède de saint-jacques au chorizo
- Fines de claire aux agrumes • Tartare en fine gelée • Chaud-froid de pétoncles • Saint-jacques au crumble de marrons • Croutades terre & mer à l'armagnac • Huîtres en granité d'échalotes • Poêlée de pétoncles à l'espagnole.

CRUSTACÉS

- Cassolettes exotiques • Délice marin, carottes croustillantes • Passion de langoustines • Homard en nage légère
- Feuilletés lotte et fruits de mer • Langoustines au cidre • Langoustes au beurre de citron
- Terrine de thon aux crevettes • Velouté en habit de fête.



Le saumon

Une mauvaise passe

« Salé au sel sec »
Cela garantit des filets de saumon salé au gros sel pour réduire l'humidité du poisson et ainsi faciliter le séchage et le fumage. Quand aucune indication n'est précisée, il s'agit d'un salage par injection d'eau salée qui fait gonfler les chairs et les dégrade.

Le saumon, et plus particulièrement le saumon fumé, est encore l'une des grandes stars des entrées de Noël ! Mais ces dernières années ont vu les ventes de saumon chuter suite au

scandale médiatique et sanitaire autour du saumon de Norvège en 2013. L'an dernier, c'est au tour du saumon bio d'être mis sur la sellette... difficile encore pour cette année d'y voir clair !



« Ne pas recongeler »

Cette indication précise que le saumon a été congelé après fumage et qu'il n'est pas recommandé de le congeler à la maison. Elle ne concerne en rien la congélation des saumons préalable au fumage, obligatoire (juste après la pêche notamment) pour des raisons sanitaires afin de détruire les larves d'anisakis.

« Fumage à la ficelle »

Le filet est accroché verticalement pendant le fumage plutôt que mis à plat sur de grandes grilles. Cela permet un meilleur égouttage et d'obtenir une chair plus tendre.

Version française

Si vous cherchez du saumon fumé français, il faut bien lire les étiquettes !

- ✓ S'il s'agit de « saumon fumé en France », les poissons auront été élevés en Norvège, Écosse ou Irlande et transformés en France.
- ✓ S'il s'agit de « saumon de France » (souvent distingué par un logo en plus), les poissons auront été élevés dans une pisciculture française et transformés en France également.

« Tranché à la main »
Permet de distinguer un vrai savoir-faire de qualité. Si rien n'est indiqué, le tranchage se fait à la machine après avoir raidi le filet à -10 °C pour faciliter l'opération.

Et la truite ?

LES VENTES DE TRUITE AUGMENTENT CES DERNIÈRES ANNÉES ET LES CONSOMMATEURS DÉCOUVRENT UNE ALTERNATIVE DE QUALITÉ. LA FRANCE EST CONNUE MONDIALEMENT POUR LA QUALITÉ DE SES « ÉCLOSERIES » QUI FOURNISSENT LES PISCICULTURES FRANÇAISES, EUROPÉENNES ET INTERNATIONALES EN ŒUFS ET EN JEUNES POISSONS. VOUS POUVEZ DONC ACHETER DE LA TRUITE 100 % FRANÇAISE.

Éclairs de fêtes

POUR 6 PERSONNES

PRÉPARATION : 30 MN

CUISSON : 20 MN

- 300 g de saumon fumé ■ 1 pot d'œufs de saumon ■ 1 citron vert non traité
- 150 g de farine ■ 15 cl de crème liquide ■ 150 g de mascarpone ■ 80 g de beurre ■ 4 œufs ■ 1 sachet de fondant blanc prêt à l'emploi (type Vahiné) ■ sel ■ poivre.

Verser 20 cl d'eau dans une casserole, ajouter le beurre coupé en dés et une pincée de sel. Porter à ébullition, verser la farine d'un seul coup, mélanger énergiquement pour obtenir une boule de pâte. Incorporer hors du feu les œufs un à un. Préchauffer le four à 180 °C (th. 6).

Transvaser dans une poche munie d'une douille de 1 cm de diamètre. Déposer 12 bâtonnets de pâte sur une plaque tapissée de papier cuisson. Enfourner 20 mn, puis les laisser refroidir sur une grille.

Fouetter en chantilly la crème et le mascarpone, incorporer le zeste râpé du citron. Saler, poivrer. Couper le saumon en lanières. Réchauffer le fondant.

Découper des chapeaux aux éclairs, les garnir de chantilly et de petits rouleaux de saumon. Poser les chapeaux, étaler le fondant, laisser durcir.

Servir frais, décoré d'œufs de saumon.

Pour une garniture plus originale

Incorporez des œufs de saumon dans la chantilly et beaucoup d'herbes fraîches finement ciselées.





Terrine de la mer

POUR **6 À 8 PERSONNES**
PRÉPARATION : **25 MN**
CUISSON : **1 H**
RÉFRIGÉRATION : **12 H**

■ 1 kg de saumon frais (sans peau)
■ 500 g de cabillaud ■ 16 pétoncles
■ 1 sachet de court-bouillon ■ 5 œufs
■ 1 c. à café de quatre-épices ■ 1 petite boîte de concentré de tomates (70 g)
■ 15 cl de crème épaisse ■ 250 g de mayonnaise ■ 2 c. à soupe de ketchup
■ 1 c. à café de Tabasco ■ sel ■ poivre.

Préchauffer le four à 180 °C (th. 6) avec la lèchefrite à moitié remplie d'eau pour un bain-marie. Tapisser un moule à cake de papier cuisson. Rincer et sécher les poissons et les pétoncles. Les couper en morceaux.

Diluer le court-bouillon dans une casserole avec 2 l d'eau froide. Porter à ébullition, y plonger les morceaux de poissons et de pétoncles. Retirer du feu, couvrir et laisser pocher 3 à 4 mn. Égoutter.

Battre les œufs en omelette avec le concentré de tomates. Saler, poivrer et parfumer de quatre-épices. Ajouter poissons et pétoncles. Mélanger délicatement. Verser la préparation dans le moule et placer dans le bain-marie du four.

Cuire 50 mn environ, en testant la cuisson à la lame d'un couteau qui doit ressortir propre. Laisser refroidir et réserver au moins 12 h au frais.

Mélanger la crème, la mayonnaise, le ketchup et le Tabasco. Démouler la terrine.

Servir tranché avec la sauce et éventuellement une salade mélangée.

Salade du Puy

POUR **6 PERSONNES**
PRÉPARATION : **15 MN**
CUISISON : **40 MN**

■ 1 cœur de filet de saumon fumé ■ 300 g de lentilles vertes du Puy ■ 1 gros oignon violet ■ 1 petit pot d'œufs de saumon ■ 1 bouquet garni (thym, laurier, céleri) ■ 3 brins de persil ■ 1 c. à soupe de moutarde ■ 3 c. à soupe d'huile d'olive ■ 2 c. à soupe d'huile de noix ■ 2 c. à soupe de vinaigre ■ sel ■ poivre.

Préchauffer le four à 180 °C (th. 6). Envelopper l'oignon violet dans une papillote de papier d'aluminium, enfourner 40 mn, laisser refroidir dans le four éteint.

Verser les lentilles dans une casserole, ajouter le bouquet garni et couvrir généreusement d'eau froide. Porter à ébullition et cuire 30 mn à petits bouillons, saler 10 mn avant la fin de la cuisson.

Fouetter le vinaigre et les huiles dans un bol, ajouter la moutarde, sel et poivre. Peeler l'oignon et l'émincer. Couper le saumon en tranches. Égoutter les lentilles, ajouter la sauce et mélanger.

Servir tiède ou froid dans des assiettes creuses, surmonté de saumon et décoré d'œufs de saumon et de persil ciselé.

Explorez d'autres terroirs

Pour cela, changez de légumineuse, utilisez des mojettes des Clarentes ou bien des haricots cocos. Vous pouvez tenter une version plus exotique avec des pois chiches et du citron confit.



Roulades au cœur moelleux

POUR **6 PERSONNES**
PRÉPARATION : **10 MN**

■ 6 grandes tranches de truite fumée ■ 60 g d'œufs de truite ■ 1/2 citron non traité ■ 250 g de mascarpone ■ 6 brins d'aneth ■ sel ■ poivre.

Râper finement le zeste du citron, puis presser le citron. Mélanger zeste et jus avec le mascarpone, puis incorporer 4 brins d'aneth ciselés. Saler, poivrer.

Couper les tranches de truite en 2. Répartir la préparation au mascarpone, parsemer d'œufs de truite et rouler délicatement.

Servir poivré et décoré du reste d'aneth.

Truite ou saumon ?

La truite fumée saumonnée est une très bonne alternative au saumon fumé. Souvent moins chère, elle est aussi moins grasse que le saumon et la truite élevée en France se trouve facilement en supermarché.

Petits rouleaux de truite fumée

POUR 6 PERSONNES

PRÉPARATION : 30 MN

RÉFRIGÉRATION : 2 H

- 9 tranches de truite fumée
- 1,5 bouquet de ciboulette
- 1/2 pomme granny smith
- 1 petite carotte ■ 1/4 de concombre ■ 2 c. à soupe de graines de tournesol écalées
- 1 poignée de roquette ■ 3 c. à soupe de jeunes pousses d'alfalfa (ou de radis) ■ 1 yaourt à la grecque ■ 1 c. à soupe de vinaigre de noix ■ 1 c. à soupe d'huile ■ sel ■ poivre.

Peler la carotte, le 1/4 de concombre et la 1/2 pomme. Les couper en bâtonnets très fins de 3 à 4 cm de long. Laver la ciboulette, réserver 18 belles tiges, couper le reste en tronçons de

3 à 4 cm de long. Mélanger avec les bâtonnets de crudités.

Disposer 1 tranche de truite sur un film alimentaire. Déposer des bâtonnets de crudités, des graines de tournesol et de la roquette, puis faire un rouleau bien serré en laissant dépasser un peu de garniture à chaque extrémité. Former ainsi 9 rouleaux. Réserver au frais 2 h au moins.

Préparer la sauce : mélanger le yaourt avec le vinaigre et l'huile. Saler, poivrer.

Couper chaque rouleau en 2, les maintenir avec les brins de ciboulette ébouillantée 30 secondes au préalable. Les poser 3 par 3 dans des verres bodega, surmonter des jeunes pousses d'alfalfa.

Servir bien frais, avec la sauce à part.



Vol-au-vent au saumon frais

POUR 6 PERSONNES

PRÉPARATION : 1 H

CUISISON : 1 H 30

- 6 coques feuilletées pour vol-au-vent ■ 350 g de saumon frais ■ 15 g de beurre
- 1 oignon ■ 120 g de petites crevettes cuites et décortiquées ■ 10 cl de cognac
- 200 g de tomates concassées (en boîte) ■ 1 carotte ■ 1 navet ■ 15 cl de soupe de poisson
- sel ■ poivre.

Ciseler l'oignon. Peler et détailler la carotte et le navet en tout petits dés. Faire revenir l'ensemble dans une sauteuse avec le beurre. Couvrir et laisser mijoter 15 mn à feu doux. Augmenter le feu, et laisser réduire à découvert le jus de cuisson. Saler peu et poivrer généreusement.

Verser le cognac et flamber (voir lexique page 102). Ajouter les tomates et la soupe de poisson. Mélanger, couvrir et laisser mijoter 1 h à feu doux en ajoutant un peu d'eau si nécessaire. Préchauffer le four à 210 °C (th. 7).

Couper le saumon en petits dés, l'ajouter dans la sauteuse et le cuire 7 à 10 mn en mélangeant bien, puis ajouter les crevettes pour les réchauffer.

Réchauffer les coques de vol-au-vent au four 6 à 8 mn environ. Les garnir de la préparation.

Servir le tout bien chaud.



Nems au saumon

POUR 6 PERSONNES
PRÉPARATION : 30 MN

- 18 petites feuilles de riz (rayon produits du monde)
- 6 tranches de saumon fumé
- 1/2 concombre ■ 1 carotte moyenne ■ 1 citron vert
- 1/2 mangue ■ 1/2 bouquet de coriandre ■ 1/2 bouquet de menthe ■ 10 cl de sauce nuoc-mâm ■ 3 pincées de piment en poudre ■ 5 c. à soupe d'huile ■ sel ■ poivre.

Ciseler les herbes. Détailer les tranches de saumon en lamelles. Râper les légumes et couper la mangue en dés.

Plonger une feuille de riz durant 30 secondes dans un saladier d'eau froide, la poser sur un linge humide. Placer au centre un peu de saumon fumé, des légumes (réserver un peu de carotte pour la sauce), de la mangue et des herbes. Saler peu, poivrer. Commencer à rouler l'ensemble, puis rabattre les extrémités et continuer de rouler jusqu'au bout. Faire de même avec le reste des feuilles de riz. **Mélanger le nuoc-mâm** avec 7,5 cl d'eau, le piment, l'huile et la carotte râpée réservée. Poivrer. **Servir les rouleaux de printemps** aussitôt, accompagnés de la sauce et de lamelles de citron vert.



Tourte au saumon et fenouil

POUR 6 PERSONNES
PRÉPARATION : 35 MN
CUISISON : 1 H 05

- 2 rouleaux de pâte feuilletée « pur beurre » ■ 500 g de saumon frais ■ 5 fines tranches de jambon cru ■ 2 fenouils ■ 1 oignon ■ 1 citron ■ 20 cl de vin blanc sec ■ 1 jaune d'œuf ■ 90 g de beurre + pour le moule ■ 15 cl de crème liquide ■ 1 bouquet d'aneth ■ farine ■ sel ■ poivre.

Émincer les fenouils. Les faire revenir 20 mn dans 40 g de beurre et le jus du citron en remuant souvent. Ajouter la crème. Ciseler l'aneth, en ajouter la moitié aux fenouils. Saler, poivrer et laisser réduire 4 à 5 mn, en remuant. Laisser refroidir. **Préchauffer le four à 180 °C (th. 6).** **Dérouler une pâte** et en garnir

un moule beurré et fariné. La piquer avec une fourchette et couvrir des tranches de jambon. Couper le saumon en lamelles, en poser la moitié sur le jambon. Saler peu, poivrer. Verser la préparation au fenouil, couvrir du reste du saumon. Couvrir de la seconde pâte. Sceller les deux pâtes. Badigeonner le dessus du jaune d'œuf dilué dans un peu d'eau. Enfourner 40 mn environ. **Ciseler l'oignon,** le mélanger dans une casserole avec le vin. Faire réduire de moitié. Hors du feu, incorporer le reste de beurre et d'aneth. Saler, poivrer et servir avec la tourte.

Le petit plus déco

Dans les chutes de pâte, découpez des étoiles, des sapins, des coeurs... et déposez-les sur la tourte.

Fraîcheur marine

POUR 6 PERSONNES
PRÉPARATION : 30 MN
CUISSON : 10 MN
RÉFRIGÉRATION : 3 H MINIMUM

- 400 g de filet de saumon (sans peau ni arêtes) ■ 8 grandes tranches de saumon fumé
- 300 g de yaourt grec
- 1 bouquet d'aneth ■ 1 citron
- 3 feuilles de gélatine (6 g)
- 1 jaune d'œuf ■ 1 c. à soupe de moutarde ■ huile de tournesol (ou arachide) ■ 1 c. à soupe de baies roses ■ sel ■ poivre.

Préparer une mayonnaise en mélangeant le jaune d'œuf et la moutarde, puis incorporer de l'huile en filet. Saler, poivrer. Ciseler 3/4 de l'aneth, l'incorporer à la mayonnaise avec le yaourt. **Cuire le filet de saumon** 10 mn à la vapeur. Le laisser refroidir. Détailler 2 tranches de saumon fumé en dés. Émietter le saumon cuit. Ramollir la gélatine dans de l'eau froide.

Râper le zeste du citron et presser le citron. Faire chauffer le jus dans une casserole, y diluer la gélatine essorée. Verser

dans la préparation au yaourt, ajouter le saumon fumé et le saumon cuit. Saler, poivrer.

Tapisser 6 ramequins de film alimentaire. Recouvrir uniquement le pourtour des tranches de saumon fumé recoupées si besoin. Verser la préparation au yaourt, rabattre éventuellement les bords de saumon fumé et bien tasser. Couvrir de film alimentaire, réfrigérer au moins 3 h.

Servir démolé à l'assiette, parsemé des baies roses concassées et du reste d'aneth.





Le foie gras

Cru, mi-cuit, en conserve ?

✓ **Cru** : extrait tel quel du canard gras, il est destiné à la cuisson (poêlé, terrine, conserve). Il s'achète sous vide ou surgelé.

✓ **Mi-cuit** : il est pasteurisé en boîte ou en sachet sous vide entre 70 et 85 °C, ce qui en fait une semi-

conserve. Il a un goût plus prononcé et une texture plus moelleuse.

✓ **En conserve** : il est stérilisé entre 105 et 115 °C et se présente en bocal ou en boîte métallique. On peut le stocker plusieurs années dans un endroit frais et sec

(10 à 15 °C). Sa texture est plus ferme que celle du mi-cuit mais il s'affine et gagne en onctuosité au cours du temps (de 6 mois à 1 an). Sa date limite d'utilisation optimale (DLUO) est au maximum de 4 ans.

Bloc de foie gras :
il s'agit de différents foies qui sont malaxés, puis reconstitués avec 30 à 50 % de lobes.

Quelle quantité par personne ?

On compte 40 à 50 g en moyenne par personne pour un foie gras mi-cuit ou en conserve. S'il est cru, sachez qu'avec un foie gras de 400 à 500 g, vous ferez une terrine pour 6 à 8 personnes.

Les signes de qualité

Dans l'idéal, un foie gras de canard cru doit être bombé et souple au toucher, avoir une couleur ivoire légèrement rosée et peser 400 à 500 g.



Foie gras entier :
il comprend un ou deux lobes issus du même animal, c'est le top de la qualité.

Les préparations

« au foie gras » telles que les pâtés au foie d'oie ou de canard doivent contenir au minimum 20 % de foie gras.

Foie gras :
c'est un assemblage de plusieurs morceaux de lobes de foies (le mélange oie et canard est interdit).

Canard ou oie ?

C'EST UNE AFFAIRE DE GOÛT !
LE FOIE GRAS DE CANARD, DE COULEUR PLUS FONCÉE, A UNE SAVEUR MARQUÉE. CELUI D'OIE LUI EST FIN ET DÉLICAT.

Velouté du Sud-Ouest

POUR 6 PERSONNES

PRÉPARATION : 20 MN

CUISSON : 35 MN

- 150 g de foie gras de canard cru ■ 1,3 kg de potiron ■ 50 cl de lait ■ 50 cl de bouillon
- 20 g de beurre ■ 1 blanc de poireau ■ 1 échalote ■ 100 g de croûtons grillés ■ 2 c. à soupe de crème épaisse ■ 1 brin de thym ■ noix de muscade ■ sel ■ poivre.

Couper le potiron, l'égrainer et le peler. Couper sa chair en morceaux. Faire revenir l'échalote et le blanc de poireau émincés avec le beurre dans une cocotte en remuant régulièrement. Ajouter les cubes de potiron et le thym. Saler et poivrer et couvrir de lait et de bouillon. Porter à ébullition, puis cuire 25 mn.

Retirer le thym, puis mixer hors du feu. Incorporer la crème épaisse et 3 pincées de muscade râpée. Saler et poivrer.

Couper le foie gras en escalopes et les poêler quelques secondes par face dans une poêle très chaude antiadhésive. Répartir le velouté dans des coupelles. Surmonter de croûtons et des escalopes de foie gras poêlées.

Servir aussitôt, éventuellement décoré d'herbes aromatiques.

Encore plus original

Remplacer les croûtons par des cubes de pain d'épice légèrement grillés.





Foie gras à la patate douce

POUR **4 PERSONNES**

PRÉPARATION : **15 MN**

CUISSON : **30 MN**

- 4 escalopes de foie gras cru
- 3 patates douces orange
- 30 g de chocolat noir à 70 % de cacao ■ 30 cl de lait ■ 3 c. à soupe de vinaigre de xérès
- 2 c. à soupe de vin blanc sec
- 1 branche de romarin ■ noix de muscade ■ sel ■ poivre.

Peler les patates douces. Les couper en gros dés. Les cuire avec le romarin à l'eau bouillante salée 20 à 25 mn jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Égoutter soigneusement.

Assaisonner les escalopes de sel et de poivre. Les poêler 1 mn sur chaque face dans une poêle antiadhésive chaude, réserver la graisse de cuisson. Les maintenir au chaud dans les assiettes de service placées au four préchauffé à 60 °C (th. 2).

Écraser à la fourchette les

patates douces. Ajouter le lait tiédi ainsi qu'1 c. à soupe de la graisse rejetée par la cuisson des escalopes de foie gras. Saler, poivrer et ajouter un peu de noix de muscade.

Chauffer la poêle à feu vif avec 1 c. à soupe de graisse de cuisson, ajouter le xérès, le romarin et le vin blanc. Laisser réduire 2 mn en mélangeant. Hors du feu, ôter le romarin, ajouter le chocolat et mélanger.

Servir les escalopes de foie gras nappées de sauce au xérès et au chocolat, accompagnées de purée de patates douces.

Chauffez les assiettes
Il existe des chauffe-assiettes électriques très pratiques quand on a besoin du four pour la cuisson d'autres plats ! Ils sont vendus dans les magasins spécialisés cuisine ou sur internet.



Mille-feuilles de foie gras à la crème d'artichaut

POUR **6 PERSONNES**

PRÉPARATION : **30 MN**

CUISSON : **20 MN**

RÉFRIGÉRATION : **1 H**

- 300 g de foie gras en terrine (maison ou du commerce)
- 300 g de petits fonds d'artichauts surgelés ■ 15 cl de crème liquide entière (si possible au mascarpone) ■ 1 citron ■ 1 c. à soupe de graines de lin doré (ou autres graines au choix : anis, sésame, tournesol...)
- 2 brins de cerfeuil (facultatif)
- sel ■ poivre.

Plonger les fonds d'artichauts dans de l'eau bouillante salée, additionnée du jus du citron, les cuire 20 mn à petits bouillons. Les égoutter et les réduire en purée. Saler, poivrer, puis laisser refroidir dans une passoire tapissée d'une mousseline.

Fouetter la crème en chantilly, l'incorporer à la purée froide et bien égouttée pour obtenir une crème mousseuse.

Couper 9 tranches fines dans la terrine de foie gras, les couper chacune en deux longs rectangles, les poser sur une planche et les réfrigérer 1 h.

Déposer dans chaque assiette un rectangle de crème d'artichaut de la taille des tranches de foie gras. Garnir 12 tranches de foie gras du reste de crème d'artichaut. Les superposer 2 par 2 sur les rectangles de crème d'artichaut dans les assiettes. Surmonter des tranches de foie gras restantes. Parsemer de graines de lin.

Servir très frais, décoré de cerfeuil.

Pour une purée de chef
Si vous voulez obtenir une purée d'artichaut encore plus fine, passez la purée au travers d'un tamis fin. Pensez également à choisir des petits fonds d'artichaut, moins fibreux que les gros.

Marbré aux fruits secs

POUR 6 PERSONNES

PRÉPARATION : 30 MN

CUISISON : 40 MN

RÉFRIGÉRATION : 24 H

- 1 foie gras de canard cru déveiné
- 40 g de cranberries ■ 4 abricots secs
- 30 g d'amandes décortiquées ■ 30 g de cerneaux de noix ■ 10 cl de muscat de Rivesaltes ■ 1 pincée de 4-épices
- piment d'Espelette ■ sel ■ poivre.

Faire macérer les cranberries et les abricots coupés en petits morceaux, dans le vin. Concasser les amandes et les cerneaux de noix. Préchauffer le four à 150 °C (th. 5). Couper le foie en 2 dans l'épaisseur, saler, poivrer, parsemer de 4-épices.

Poser la moitié du foie gras dans une terrine rectangulaire de 15 x 10 cm environ, parsemer de la moitié des cranberries et des abricots égouttés, puis des amandes et des noix. Couvrir de l'autre moitié du foie et des fruits restants. Tasser légèrement, couvrir de papier d'aluminium, poser dans un bain-marie chaud non bouillant et enfourner 40 mn.

Retirer l'excès de graisse rendue, poser une planchette et un poids pour presser le foie. Laisser refroidir, puis réfrigérer 24 h avant de déguster.

Servir tranché et parsemé de piment d'Espelette.

Version Sud-Ouest

Pour le réaliser, choisissez des figues sèches moelleuses, il sera ainsi inutile de les faire tremper.



Pour bien commencer

Foie gras poêlé aux pommes

POUR 6 PERSONNES

PRÉPARATION : 15 MN

CUISSON : 4 MN

- 1 foie gras de canard cru (au rayon frais, à côté des volailles ou en magasins de produits surgelés) ■ 3 grosses pommes rouges ■ 30 g de raisins secs ■ 1 sachet de thé ■ 2 c. à soupe de vinaigre de xérès ■ sel ■ poivre.

Faire gonfler les raisins secs dans un bol de thé chaud. Rincer et éponger les pommes, éliminer coeurs et pépins et les couper en tranches.

Couper le foie gras en tranches régulières, saler et poivrer. Les poêler 30 secondes par face dans une poêle très chaude. Les réserver entre 2 assiettes.

Dégraissier la poêle et dorer les tranches de pommes 1 mn par face, les réserver au chaud.

Verser le vinaigre et 3 c. à soupe d'eau dans la poêle, laisser bouillir 2 mn, ajouter les raisins égouttés. Répartir le foie gras et les pommes sur des assiettes.

Servir aussitôt arrosé de la sauce aux raisins.

Exotisme assuré !

Remplacer les pommes par des tranches d'ananas ou de mangue et les raisins par des cranberries ou des baies de Goji.



Salade festive

POUR 6 PERSONNES

PRÉPARATION : 10 MN

- 300 g de foie gras mi-cuit
- 3 poires ■ 300 g de petits grains de raisin blanc (type chasselas) ■ 150 g de jeunes pousses de salade ■ 100 g de roquette ■ 80 g de cerneaux de noix ■ 1 c. à soupe de vinaigre de xérès (ou balsamique)
- 2 c. à soupe d'huile de noix
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- 1/2 citron ■ sel ■ poivre.

Laver et essorer les salades.

Concasser grossièrement les noix. Laver, sécher et égrapper le raisin. Couper le foie gras en demi-tranches. Peler, épépiner et détailler les poires en lamelles, les citronner.

Mélanger le vinaigre, un peu de sel et de poivre, puis émulsionner avec les huiles. Répartir, dans 6 assiettes, les salades, le raisin, les noix et les poires, puis le foie gras.

Servir aussitôt, arrosé de la vinaigrette.



Foie gras tradition

POUR 6 PERSONNES

PRÉPARATION : 20 MN

CUISSON : 30 MN

RÉFRIGÉRATION : 48 H

- 1 foie gras de canard cru (env. 550 g) ■ 2 c. à soupe de porto ■ 1 c. à soupe de cognac (ou armagnac) ■ 2 pincées de noix de muscade (fraîchement moulu) ■ 2 c. à café rases de sel fin ■ 1 c. à café rase de poivre fraîchement moulu.

Sortir le foie gras 30 mn à température ambiante. Séparer les deux lobes. Les poser, côté bombé, sur une planche en bois. Inciser les lobes à l'aide d'un petit couteau pointu (au niveau du début de la veine) sur toute la longueur et sur environ 1 cm d'épaisseur. Écarter légèrement

les bords incisés et tirer doucement sur la veine à l'aide d'un torchon. Frotter les lobes sur chaque face avec le sel, le poivre et la muscade. Faire de même avec les alcools. Préchauffer le four à 120 °C (th. 4) avec un plat à four rempli au tiers d'eau.

Poser le foie dans une terrine, le plus grand lobe sur le dessus. Poser le couvercle et placer dans le bain-marie du four. Cuire 30 mn pour une cuisson rosée ou 40 mn pour un foie plus cuit.

Sortir la terrine du four, ôter le couvercle et appuyer légèrement sur les lobes pour faire remonter la graisse, la récupérer avec une cuillère. Laisser refroidir la terrine, la réfrigérer 2 h au frais. Faire fondre la graisse récupérée, puis verser sur le dessus de la terrine, pour un joli effet. Couvrir et réfrigérer 2 à 6 jours.



Les coquillages

Saint-jacques : avec ou sans corail

C'est une question de saison car la présence du corail signale la proximité d'une période de reproduction. C'est aussi une question d'espèces car certaines ont un tout petit corail. À l'achat, les coquilles doivent être bien fermées et se conservent à plat sous un torchon. Vendues en noix, elles doivent être fermes et nacrées, le corail d'une teinte lumineuse.

Fines ou spéciales de Claire

Les huîtres proviennent du bassin d'Arcachon, de l'île de Ré, de Bretagne, de Normandie mais la majorité vient de Charente-Maritime : il s'agit des Marennes Oléron. Elles ont la particularité d'être affinées en « claires » (des bassins qui sont d'anciens marais salants). La « Fine de Claire » est tendre et peu charnue. Avec son goût de noisette, la « spéciale de Claire » est affinée au minimum 6 semaines.

Bien préparer les huîtres

- ✓ Videz l'eau des huîtres après les avoir ouvertes pour les laisser faire une nouvelle eau, plus concentrée en saveurs.
- ✓ Il est préférable de déposer vos huîtres sur un plateau d'algues ou du gros sel au moment de les servir car la glace a tendance à réduire la saveur.



Saint-jacques et congélation

Les noix de saint-jacques supportent très bien la congélation si on prend soin de les décoquiller et de les nettoyer avant. À décongeler au réfrigérateur, la veille, posées sur du papier absorbant.

Reconnaitre une vraie saint-jacques ?
Il suffit de bien lire les étiquettes ! Les noix se reconnaissent grâce à leur nom latin : *Pecten maximus* (obligatoire sur l'emballage).

L'huître, le bon numéro

Les numéros (de 0 à 5) correspondent au calibre : plus le numéro est petit, plus les huîtres sont grosses. Choisissez des moyennes (3 ou 4) pour une entrée, les plus grosses sont idéales pour la cuisson (0, 1 et 2).

Et les pétoncles ?

IL SERAIT DOMMAGE DE LIMITER LES PÉTONCLES AUX « FAUSSES SAINT-JACQUES ». D'UN MEILLEUR RAPPORT QUALITÉ-PRIX SURTOUT À L'APPROCHE DES FÊTES DE FIN D'ANNÉE, LEUR CHAIR EST AUSSI TRÈS DÉLICATE. LA NOIX SOUVENT PLUS PETITE PERMET DE LES CUISINER PLUS FACILEMENT DANS DES CROUSTADES OU DES POËLÉES.



Idée déco
Les serviettes astucieusement pliées peuvent accueillir le menu, le nom de l'invité et une petite fleur !

Huîtres gratinées

POUR 6 PERSONNES

PRÉPARATION : 20 MN

CUISISON : 15 MN

- 18 huîtres ■ 20 cl de champagne
- 1 blanc de poireau ■ 5 jaunes d'œufs
- 1 c. à soupe de crème épaisse
- curry en poudre ■ gros sel ■ poivre.

Ouvrir les huîtres, vider la première eau, les réserver au frais jusqu'à ce qu'elles fassent une seconde eau, les détacher, récupérer cette eau en la filtrant. Essuyer les coquilles et les disposer dans un plat à four en les calant sur du gros sel. Nettoyer et émincer très finement le blanc de poireau, le cuire à l'eau bouillante 3 à 4 mn, égoutter et réserver.

Chauder l'eau des huîtres filtrée. À frémissements, plonger les huîtres 30 secondes, les égoutter sans jeter l'eau. Placer une huître par coquille. Répartir le poireau émincé sur les huîtres. Réserver. Préchauffer le gril du four.

Préparer le sabayon: porter à ébullition le champagne avec l'eau des huîtres, faire réduire (voir lexique page 102) 3 mn.

Fouetter les jaunes d'œufs jusqu'à ce qu'ils soient mousseux, puis les verser en mince filet sur le champagne à feu doux, sans cesser de fouetter. Cuire 3 mn à feu doux sans cesser de fouetter ce sabayon, puis incorporer la crème et 1 pincée de curry. Poivrer.

Verser le sabayon sur les huîtres, les passer 2 à 3 mn sous le gril du four. Servir bien chaud.



Pétoncles à l'indienne

POUR 6 PERSONNES
PRÉPARATION : 20 MN
CUISSON : 20 MN

■ 350 g de pétoncles ■ 300 g de lentilles corail ■ 80 g de pousses d'épinards ■ 1 oignon ■ 2 gousses d'ail ■ 1 litre de bouillon de volaille ■ 1 feuille de laurier ■ 3 c. à soupe d'huile d'olive ■ 1 c. à soupe de crème de coco ■ 1 c. à soupe de curry en poudre ■ sel ■ poivre.

la feuille de laurier, verser le bouillon et cuire 15 mn à petit feu. Égoutter les lentilles, les remettre dans la casserole, ajouter la crème de coco, mélanger et garder au chaud. Laver les pousses d'épinards et les essorer.

Poêler à sec les pétoncles
1 mn à feu vif, puis les réserver.
Servir les lentilles et les pousses d'épinards surmontés des pétoncles.

Saler et poivrer les pétoncles et les faire mariner 30 mn dans 2 c. à soupe d'huile d'olive au réfrigérateur.

Peeler et hacher l'oignon et les gousses d'ail, les faire rissoler 3 mn dans une grande casserole avec 1 c. à soupe d'huile d'olive avec le curry. Ajouter les lentilles,

Pour les amateurs de saveurs épicées

Vous pouvez ajouter avec l'ail et l'oignon du gingembre frais râpé, vous pouvez aussi parsemer de zeste râpé de combava, si délicieux avec les fruits de mer.

Salade tiède de saint-jacques au chorizo

POUR 6 PERSONNES
PRÉPARATION : 15 MN
CUISSON : 2 MN

■ 12 noix de saint-jacques ■ 150 g de chorizo doux ■ 120 g de chicorée (verte et rouge) ■ 8 brins de ciboulette ■ 5 c. à soupe d'huile d'olive ■ 2 c. à soupe d'huile de noisettes ■ 1 c. à soupe de vinaigre de xérès ■ 1 pincée de piment d'Espelette ■ sel ■ poivre.

dans un bol, saler et poivrer, puis émulsionner avec les 2 huiles.

Saisir à peine 30 secondes les rondelles et les coraux de saint-jacques dans une poêle très chaude sans ajouter de matière grasse. Les réserver sur une assiette et à la place faire sauter 1 mn les tranches de chorizo. Répartir sur des assiettes la salade, le chorizo, les saint-jacques et leurs coraux.

Servir arrosé de sauce et par semé de ciboulette finement ciselée.

Pour les papilles sensibles

Remplacez le chorizo par des lanières de lard fumé, de bacon ou encore de jambon de Bayonne. Si vous aimez le croquant, ajoutez quelques petits croûtons ou des noisettes.

Couper chaque noix de saint-jacques en 3 rondelles fines après avoir détaché les coraux. Faire mariner le tout dans 2 c. à soupe d'huile d'olive, saler et poivrer. Couper le chorizo en fines tranches.

Rincer et essorer la chicorée, ciseler grossièrement les feuilles pour faciliter la dégustation. Mélanger le vinaigre et le piment





Fines de claire aux agrumes

POUR 6 PERSONNES
PRÉPARATION : 15 MN
CUISSON : 6 MN

- 18 huîtres fines de claire ■ 1 orange
- 1 citron non traité ■ 120 g de beurre
- 1 c. à café de Maïzena ■ œufs de poisson ■ gros sel ■ sel ■ poivre.

Ouvrir les huîtres, vider la première eau, les réserver au frais jusqu'à ce qu'elles fassent une seconde eau, les détacher, récupérer cette eau en la filtrant. Essuyer les coquilles et les disposer dans un plat à four en les calant sur du gros sel.

Râper finement le zeste du citron. Presser l'orange et le citron et porter le jus avec le zeste à frémissements dans une casserole. Y faire pocher 30 secondes les huîtres, puis les égoutter avec une écumoire et les remettre dans chaque coquille. Saler, poivrer. Faire réduire 5 mn le jus des agrumes.

Diluer la Maïzena dans l'eau des huîtres, chauffer légèrement, puis incorporer le tout dans le jus des agrumes réduit, fouetter au batteur en incorporant petit à petit le beurre coupé en dés jusqu'à obtenir une texture crémeuse. Verser sur les huîtres.

Servir aussitôt, parsemé d'œufs de poisson.

Tartare en fine gelée

POUR 6 PERSONNES
PRÉPARATION : 20 MN
CUISSON : 45 MN
RÉFRIGÉRATION : 45 MN

- 10 noix de saint-jacques ■ 1 mangue
- 1 gros oignon ■ 1 carotte ■ 2 citrons verts non traités ■ 3 brins d'aneth
- 1 bouquet garni ■ 2 feuilles de gélatine
- 1 c. à soupe d'huile d'olive ■ sel ■ poivre.

Peler et émincer l'oignon et la carotte. Les faire rissoler 1 mn dans l'huile d'olive. Ajouter le bouquet garni, le zeste d'un citron vert, verser 75 cl d'eau, saler, poivrer et cuire 45 mn à feu doux.

Faire ramollir la gélatine dans un bol d'eau froide pendant 10 mn. Filtrer le bouillon et y dissoudre la gélatine essorée, laisser refroidir.

Peler la mangue, couper la chair en très petits dés. Couper les noix de saint-jacques et 3 des coraux en petits dés, les arroser du jus de citron vert déjà zesté, saler et poivrer et ajouter 2 brins d'aneth ciselés.

Répartir dans 6 ramequins tapissés de film alimentaire, verser le bouillon refroidi, réfrigérer 3 h.

Servir bien frais, démoulé sur des assiettes, décoré de citron vert et d'aneth.

Rien ne se perd ...

Il vous reste des coraux, gardez-les au congélateur, vous pourrez les ajouter poêlées sur un velouté de courge ou bien les mixer dans une sauce à la crème pour napper un filet de poisson.



Chaud-froid de pétoncles

POUR 6 PERSONNES
PRÉPARATION : 20 MN
CUISISON : 1 MN

- 18 noix de pétoncles ■ 1 mangue pas trop mûre ■ 150 g de fromage blanc lisse
- 10 cl de crème liquide entière
- 2 citrons verts ■ 1 blanc d'œuf ■ 3 c. à soupe de graines de sésame ■ 2 c. à soupe d'huile de sésame ■ 1 c. à soupe d'huile d'arachide ■ 1 pincée de piment d'Espelette ■ sel ■ poivre.

Verser le blanc d'œuf dans une assiette, saler et fouetter rapidement à la fourchette. Verser le sésame dans une autre assiette. Rouler les pétoncles dans le blanc d'œuf, puis dans les graines de sésame.

Peler la mangue, couper la chair en dés en ôtant le noyau central. Réserver la crème liquide au congélateur.

Confectionner 6 brochettes sur des piques de bambou en alternant les pétoncles et les dés de mangue.

Mélanger le fromage blanc, le zeste finement râpé d'un citron vert. Saler, poivrer. Fouetter la crème liquide très froide en chantilly et l'incorporer dans le fromage blanc, réserver au frais.

Fouetter l'huile de sésame, le jus des citrons verts, le piment dans un bol.

Poêler les brochettes 30 secondes par face dans l'huile d'arachide.

Servir la préparation au fromage blanc dans des verres, les brochettes posées au-dessus, le tout arrosé de sauce.





Pour bien commencer

Saint-jacques au crumble de marrons

POUR 6 PERSONNES

PRÉPARATION : 20 MN

CUISSON : 25 MN

- 12 noix de saint-jacques + 6 coquilles vides ■ 6 gros marrons cuits sous vide ■ 3 échalotes ■ 6 brins de persil ■ 1 c. à soupe de poudre d'amande ■ 60 g de beurre ■ 2 c. à soupe d'huile d'olive ■ sel ■ poivre.

Couper en 2 dans l'épaisseur les noix de saint-jacques, détacher les coraux et faire mariner le tout dans l'huile, saler et poivrer. **Peler les échalotes hachées**, les cuire 10 mn dans 20 g de beurre sans les colorer, saler, poivrer. Ciseler le persil, hacher grossièrement les marrons. Mélanger ces 3 ingrédients dans un bol, incorporer la poudre d'amande. Préchauffer le four à 180 °C (th. 6). Poser les coquilles vides sur la lèchefrite et les faire chauffer 5 mn au four. Les sortir et les garnir des noix de saint-jacques et de leurs coraux.

Parsemer de crumble aux marrons, ajouter le beurre restant coupé en petits dés et enfourner 10 à 12 mn.

Servir les coquilles dès la sortie du four.

Des coquilles en équilibre

Déposer une couche de gros sel dans la lèchefrite, poser les coquilles dessus en appuyant un peu pour bien les caler.



Croustades terre & mer à l'armagnac

POUR 6 PERSONNES

PRÉPARATION : 30 MN

CUISSON : 15 MN

- 6 croûtes feuilletées (au rayon traiteur ou voir recette page 102) ■ 20 petites noix de pétoncles (80-100 g) ■ 30 écrevisses cuites et décortiquées ■ 300 g de mélange de champignons ■ 50 g de farine ■ 50 g de beurre ■ 10 cl de crème liquide ■ 45 cl de bouillon de légumes ■ 2 jaunes d'œufs ■ 2 c. à soupe d'armagnac ■ huile d'olive ■ cerfeuil ou persil ■ sel ■ poivre.

Faire revenir les champignons dans 1 c. à soupe d'huile. Égoutter et laisser refroidir.

Faire fondre le beurre dans une casserole à feu doux. Ajouter la farine d'un coup en remuant jusqu'à l'obtention d'une pâte qui se détache des parois. Incorporer le bouillon de légumes jusqu'à obtenir une sauce onctueuse. Mélanger dans un bol les jaunes d'œufs et la crème, puis les ajouter à la sauce. Saler, poivrer et bien mélanger.

Cuire les pétoncles 1 mn sur chaque face avec un filet d'huile d'olive, ajouter les écrevisses, puis flamber le tout à l'armagnac. Réserver quelques pétoncles et écrevisses pour la présentation. Mélanger le reste avec la sauce et les champignons.

Réchauffer les croûtes feuilletées 2 à 3 mn dans le four, les garnir au dernier moment. **Servir décoré de cerfeuil**, des écrevisses et des pétoncles réservés.

Huîtres en granité d'échalotes

POUR 4 PERSONNES

PRÉPARATION : 30 MN

RÉFRIGÉRATION : 4 H

- 24 huîtres (fines de claire n° 2) ■ 25 cl de vinaigre de framboises (ou vin) ■ 2 échalotes ■ 3 brins de ciboulette ■ poivre.

Ciseler finement les échalotes pelées. Les mélanger avec le vinaigre dans un bac aux bords pas trop hauts. Poivrer. Réserver 4 h au congélateur, en grattant toutes les 30 mn avec une fourchette pour obtenir un granité.

Ciseler la ciboulette. Ouvrir les huîtres, vider la première eau. Les caler dans un plat de service, répartir dessus le granité d'échalote.

Servir aussitôt décoré de ciboulette.

Question de texture

Si vous préférez que le granité ait une texture onctueuse, plus proche de celle d'une glace, mixez la préparation dans un blender (position glace pilée) toutes les heures.



Poêlée de pétoncles à l'espagnole

POUR 6 PERSONNES

PRÉPARATION : 15 MN

CUISISON : 5 MN

- 24 gros pétoncles
- 1/2 chorizo ■ 2 oranges
- 1 dose de safran ■ 50 g de beurre ■ 3 brins de persil
- poivre 5 baies.

Peler à vif les oranges (voir lexique page 102) et réserver les tranches au frais dans un saladier. Ôter la peau du chorizo et le couper en lamelles dans le sens de la longueur afin de les

recouper en longues bandes. Les faire griller à sec (voir lexique page 102) 1 mn.

Faire fondre le beurre, retirer la mousse blanche qui se forme au-dessus, puis verser la partie jaune et translucide dans un bol, y faire infuser 15 mn la moitié des bandes de chorizo et le safran.

Poêler les pétoncles 30 secondes de chaque côté. Les répartir dans 6 assiettes avec les tranches d'oranges, les bandes de chorizo et les brins de persil. Poivrer.

Servir aussitôt, arrosé de beurre au safran.





Les crustacés

Quel homard ?

- ✓ **Le homard « breton » ou « européen » :** noir aux reflets bleus, chair très délicate, prix onéreux.
- ✓ **Le homard « canadien » ou « américain » :** noir tacheté d'orange, chair plus standard, prix assez abordable.

Gambas ou crevettes ?

✓ La « gambas » désigne plusieurs espèces de crevettes dépassant 15 cm de long et commercialisées pour la qualité de leur chair. D'autres « géantes » gardent toutefois le nom de crevette comme la « crevette géante tigrée » (*Penaeus monodon*) qui mesure entre 15 et 30 cm.

✓ La crevette bouquet, une des plus grandes de nos côtes françaises avec ses 10-11 cm, n'est donc pas une gambas.



La langouste... en surgelé ?

Acheter des queues de langouste surgelées permet souvent de les avoir à un meilleur prix (50-60 €/kg). Ce sont souvent des langoustes « blanches » venant de Cuba ou des Caraïbes. Celle de Bretagne, aussi appelée « rouge » ou « royale », garde la préférence des poissonniers mais peut atteindre 80 à 90 €/kg surtout pendant les fêtes.

Crevette de Madagascar, un label reconnu

Le Label Rouge « crevettes de Madagascar » permet de s'assurer que l'élevage (parfois bio en plus) se fait dans des conditions responsables et respectueuses de l'environnement, contrairement à beaucoup d'autres élevages ou zones de pêche intensive. D'un point de vue gustatif, la différence est tout aussi nette : la crevette de Madagascar est vraiment meilleure avec une chair ferme et goûteuse.

Tourteau mâle ou femelle ?

C'est une question de goût ! Le mâle a de plus grosses pinces, la femelle a, elle, du corail (les œufs en formation situés dans la carapace) et sa chair est plus abondante.

Crevettes sauvages ?

LES CREVETTES PÊCHÉES ONT UNE CHAIR PLUS GRASSE DONC PLUS GOÛTEUSE. ELLES SONT IMMÉDIATEMENT CONGELÉES VOIRE CUITES SUR LE BATEAU EN RAISON DE LEUR TRÈS GRANDE FRAGILITÉ. ELLES DOIVENT ÊTRE TOUJOURS CONSOMMÉES DANS DES CONDITIONS D'EXTRÊME FRAÎCHEUR POUR ÉVITER TOUTE INTOXICATION ALIMENTAIRE.

Langoustines, attention cuisson !

Non, les langoustines ne font pas partie de la famille des langoustes mais de celles des homards et des écrevisses ! Leur chair est délicate et doit être cuite parfaitement, 1 mn de trop et elle devient cotonneuse. Comptez 2 mn environ selon leurs grosseurs à reprise de l'ébullition ou 5 mn à la poêle et flambées au whisky.



Cassolettes exotiques

POUR 6 PERSONNES

PRÉPARATION : 30 MN

CUISISON : 45 MN

- 24 ou 30 grosses crevettes crues (fraîches ou surgelées)
- 50 cl de vin blanc sec ■ 100 g de beurre ■ 5 jaunes d'œufs
- 2 échalotes ■ 1 carotte
- 1 citron vert ■ 2 tiges de citronnelle ■ 2 gousses d'ail
- 1 c. à soupe rase de farine
- 1 bouquet garni ■ sel ■ poivre.

Émincer les échalotes pelées, l'ail et la carotte, hacher les bulbes de la citronnelle.

Décortiquer les crevettes, réserver la chair au frais et hacher grossièrement les têtes et les carcasses au couteau.

Faire rissoler les carcasses et les têtes à feu vif dans 30 g de beurre, ajouter les échalotes, l'ail et la carotte émincés, la citronnelle hachée, la farine et le bouquet garni. Verser le vin blanc et la même quantité d'eau, saler, poivrer et porter à ébullition, laisser mijoter 30 mn à feu doux, puis filtrer.

Fouetter les jaunes d'œufs, verser peu à peu le fumet de crevettes. Verser dans une casserole et cuire comme une crème anglaise sans faire bouillir et sans cesser de mélanger, incorporer le beurre restant hors du feu.

Préchauffer le four à 210 °C (th. 7). Répartir les crevettes décortiquées dans des cassolettes, verser la sauce, enfourner 8 à 10 mn, puis passer 1 à 2 mn sous le gril pour gratiner légèrement la surface.

Servir aussitôt, parsemé de zeste de citron vert râpé.

Formule express

Si vous n'avez pas le temps de réaliser la sauce, remplacez-la par de la bisque de homard en boîte. Dans ce cas, utilisez des crevettes déjà décortiquées.



Pour bien commencer



Délice marin, carottes croustillantes

POUR 6 PERSONNES

PRÉPARATION : 45 MN

CUISSON : 50 MN

- 12 joues de lotte ■ 18 crevettes
- 3 échalotes ■ 18 petites carottes faines
- 180 g de chapelure ■ 3 œufs ■ 75 g de farine ■ 10 cl de cognac ■ 45 cl de crème liquide ■ 2 c. à soupe de concentré de tomates ■ 30 g de beurre ■ huile d'olive ■ huile de friture ■ sel ■ poivre.

Décortiquer les crevettes, réserver les carcasses. Peler et ciseler les échalotes, les faire revenir dans une sauteuse huilée. Ajouter les têtes et les carcasses des crevettes, colorer 5 mn à feu vif. Verser la moitié du cognac, flamber (*voir lexique page 102*). Incorporer le concentré de tomates. Verser 1,5 litre d'eau, saler et poivrer. Cuire 30 mn à feu vif.

Ôter les fanes des carottes, les peeler, les laver et les cuire 15 mn dans une casserole d'eau bouillante salée. Les égoutter et les sécher.

Verser la crème dans la sauteuse, prolonger la cuisson de 15 mn. Mixer et filtrer. Faire réduire à feu doux, puis ajouter le beurre. Mixer.

Battre les œufs dans une assiette, mettre la farine dans une seconde et la chapelure dans une troisième. Passer les carottes dans la farine, dans les œufs, puis dans la chapelure.

Faire chauffer l'huile de friture, y plonger les carottes panées par petites fournées et les cuire 2 à 3 mn. Les égoutter sur du papier absorbant. Maintenir au chaud.

Saler et poivrer les joues de lotte. Les saisir 3 mn en les retournant dans une poêle huilée. Ajouter les crevettes, prolonger la cuisson 2 à 3 mn, en les retournant. Verser le reste de cognac, flamber.

Servir aussitôt, avec la sauce et les carottes.

Passion de langoustines

POUR 6 PERSONNES

PRÉPARATION : 30 MN

CUISSON : 10 MN

- 24 langoustines crues et vivantes
- 4 fruits de la Passion ■ 4 oignons frais
- 400 g de mesclun ■ 1 bouquet garni
- 5 c. à soupe d'huile d'olive ■ 2 pincées de piment d'Espelette ■ 1/2 bouquet de persil plat ■ 1 c. à café de poivre en grains ■ sel ■ poivre.

Porter un grand volume d'eau à ébullition dans un faitout, avec le bouquet garni, les grains de poivre et du sel. Y plonger les langoustines et laisser cuire 2 mn dès la reprise de l'ébullition. Égoutter les langoustines aussitôt et laisser refroidir.

Peler les oignons, puis les émincer finement. Couper en deux les fruits de la Passion, prélever leur pulpe. La passer au chinois pour en retirer les grains. Mélanger la pulpe dans un bol avec les oignons émincés, l'huile d'olive, le piment, du sel et du poivre. Réserver.

Décortiquer les langoustines. Laver et essorer la salade. Eeffeuiller et ciseler le persil. Disposer le mesclun et les langoustines sur les assiettes, parsemer de persil.

Servir arrosé de vinaigrette aux fruits de la Passion.





Homard en nage légère

POUR 6 PERSONNES
PRÉPARATION : 45 MN
CUISSON : 1 H

- 3 homards ■ 2 carottes ■ 3 gousses d'ail
- 2 échalotes ■ 3 cm de gingembre frais
- 6 brins de coriandre ■ 20 cl de vin blanc sec ■ 60 cl de bouillon de crustacés (type Ariaké) ou à défaut du bouillon de légumes ■ 10 g de beurre ■ 1/2 citron vert ■ 6 c. à café d'œufs de saumon ■ huile ■ sel ■ poivre.

Placer les homards 30 mn au congélateur. Les plonger dans une marmite d'eau bouillante salée, cuire à frémissements 5 à 10 mn suivant la taille. Égoutter, laisser refroidir, puis décortiquer en réservant têtes et carapaces. Couper le corps en médaillons épais et les pattes en gros morceaux, réserver.

Peler et hacher l'ail, les échalotes, les carottes et le gingembre. Faire revenir 3 mn les carapaces et têtes dans l'huile chaude, ajouter le hachis de légumes et d'aromates, laisser cuire 5 mn. Broyer au pilon. Verser le vin blanc, cuire 5 mn à feu vif, puis ajouter le bouillon.

Continuer la cuisson 30 mn à couvert en mélangeant de temps en temps et en pressant pour extraire les sucs.

Filtrer le jus de cuisson des carapaces à travers un chinois, ajouter un filet de jus de citron, saler, poivrer, mélanger et réserver au chaud. Poêler rapidement les morceaux de homards dans le beurre chaud.

Verser le jus de cuisson dans des assiettes creuses, répartir les médaillons et la chair des pinces.

Servir aussitôt, parsemé de coriandre hachée et d'œufs de saumon.

Feuilletés lotte et fruits de mer

POUR 6 PERSONNES
PRÉPARATION : 45 MN
CUISISON : 30 MN

- 1 rouleau de pâte feuilletée « pur beurre »
- 1 kg de queue de lotte ■ 500 g de moules ■ 400 g de coques ■ 400 g de palourdes dessablées ■ 300 g de crevettes crues ■ 2 échalotes ■ 2 gousses d'ail ■ 1 verre de vin blanc sec ■ 20 cl de crème liquide ■ 1 bouquet garni ■ huile d'olive ■ 1/2 bouquet de persil plat ■ 1 jaune d'œuf ■ sel ■ poivre.

Dessablier les coques et les palourdes (voir lexique page 102). Ébarber et laver les moules. Hacher les échalotes et l'ail pelés. **Faire revenir les échalotes** et l'ail dans un faitout huilé. Ajouter les coquillages, le bouquet garni et le vin. Couvrir et cuire 7 à 8 mn à feu vif, en mélangeant, jusqu'à ce que les coquillages s'ouvrent. Filtrer le jus de cuisson et décoquiller tous les mollusques.

Retirer la peau et l'arête centrale de la lotte, la couper en dés. Décortiquer les crevettes. Saisir les morceaux de lotte 5 mn dans une sauteuse huilée en remuant régulièrement. Ajouter les crevettes, mélanger 1 mn. Préchauffer le four à 210 °C (th. 7). Ajouter le jus filtré des coquillages, puis la crème. Saler, poivrer et ajouter le persil ciselé. Mélanger. Répartir dans 6 cassolettes.

Dérouler la pâte, découper 6 disques, les badigeonner du jaune d'œuf dilué dans un peu d'eau. Poser sur les cassolettes, appuyer bien sur les bords pour souder la pâte. **Cuire 20 à 25 mn** au four. Servir chaud.



Langoustines au cidre

POUR 6 PERSONNES
PRÉPARATION : 30 MN
CUISISON : 30 MN

- 24 langoustines ■ 3 boudins blancs
- 3 poireaux ■ 1 l de cidre ■ 90 g de beurre ■ huile d'olive ■ sel ■ poivre.

Décortiquer les langoustines et faire revenir la moitié des carapaces dans une casserole huilée. Verser le cidre, saler et poivrer. Cuire 15 mn à petits bouillons. Filtrer le jus de cuisson, en appuyant bien sur les carapaces.

Nettoyer les poireaux. Les couper en tronçons, puis en fins bâtonnets. Les laver et les sécher. Les faire revenir dans une poêle, avec 30 g de beurre, jusqu'à ce qu'ils soient tendres.

Couper les boudins en rondelles de 5 mm d'épaisseur, les faire revenir 3 mn dans une sauteuse huilée, avec les queues des langoustines. Saler, poivrer. Réserver. Verser dans la sauteuse le bouillon filtré et le reste de beurre.

Porter à ébullition 4 à 5 mn à feu vif, pour obtenir une sauce onctueuse. Fouetter vivement la sauce 1 mn, remettre les boudins, les langoustines et les poireaux. Mélanger 2 mn à feu doux.

Servir aussitôt dans des cassolettes.



Pour bien commencer

Langoustes au beurre de citron

POUR 6 PERSONNES

PRÉPARATION : 30 MN

CUISSON : 20 MN

- 3 langoustes (800 g chacune)
- 100 g de beurre doux froid + 100 g de beurre demi-sel froid ■ 1 citron non traité ■ 60 g de pourpier (ou mesclun) ■ 1 bouquet d'herbes (ciboulette, persil, estragon) ■ poivre.

Ciseler les herbes, râper le zeste du citron, puis en extraire le jus. Couper les 2 beurres en petits dés et les réserver au réfrigérateur sur une assiette.

Faire bouillir 1 mn le jus du citron, baisser le feu et incorporer peu à peu en fouettant les dés de beurre pour émulsionner. Ajouter le zeste, la moitié des herbes et du poivre. Réserver au chaud sur un bain-marie.

Cuire les langoustes 20 mn à la vapeur, les couper en 2 dans le sens de la longueur, éliminer les poches de graviers et les boyaux. Décoller délicatement la chair du coffre au couteau pour faciliter la dégustation.

Déposer les demi-langoustes sur les assiettes, parsemer d'herbes et napper de beurre au citron.

Servir aussitôt, décoré de petites pousses de pourpier.



Grand froid

Laissez les langoustes 30 mn dans le congélateur, le froid va les endormir, ainsi leur manipulation sera plus facile. C'est la même chose pour les homards et les tourteaux.

Terrine de thon aux crevettes

POUR 6 PERSONNES

PRÉPARATION : 30 MN

CUISSON : 10 MN

RÉFRIGÉRATION : 4 H

- 1 grosse boîte (400 g) de thon
- 200 g de filet de colin
- 200 g de queues de grosses crevettes cuites et décortiquées
- 1 bouquet de ciboulette
- 4 feuilles de gélatine (8 g)
- 6 œufs ■ 1 c. à soupe de moutarde ■ 10 cl de crème liquide entière ■ sel ■ poivre

Réserver la crème au congélateur. Ramollir la gélatine dans l'eau froide. Cuire le colin à la vapeur 10 mn et les œufs 10 mn à l'eau bouillante.

Mixer le thon égoutté, le colin, la moutarde et les œufs durs et

écaillés jusqu'à obtenir une texture lisse. Hacher les queues de crevettes et couper en tronçons la ciboulette. Les mélanger à la préparation dans un grand saladier. Saler, poivrer.

Essorer à peine la gélatine et la faire fondre à feu doux dans une petite casserole. La verser en raclant bien le fond de la casserole dans la préparation et bien mélanger. Monter la crème très froide en chantilly ferme, puis l'incorporer au mélange.

Verser la préparation dans une terrine tapissée de film alimentaire. Bien tasser et recouvrir de film alimentaire. Réfrigérer 4 h minimum (ou mieux une nuit).

Servir tranché avec éventuellement des rondelles de citron, de la crème aux herbes ou une salade de jeunes pousses.



Velouté en habit de fête

POUR 4 PERSONNES

PRÉPARATION : 20 MN

CUISSON : 35 MN

- 4 grosses queues de langoustines (ou à défaut de grosses crevettes) ■ 600 g de potimarron ■ 150 g de lentilles corail ■ 1 oignon ■ 15 cl de lait de coco ■ 1 c. à café de cumin ■ huile d'olive ■ 4 brins de coriandre ■ sel ■ poivre.

Peler le potimarron, retirer les graines et le couper en gros morceaux. Peler et émincer l'oignon. Faire revenir l'oignon 2 mn dans 3 c. à soupe d'huile d'olive. Ajouter le potimarron.

Couvrir avec 1 litre d'eau, cuire à feu moyen 15 mn. Ajouter les

lentilles corail préalablement rincées et le lait de coco, pour suivre la cuisson 15 mn à feu doux.

Décortiquer les queues de langoustines et les fendre dans la longueur en retirant le boyau noir. Mettre les langoustines dans un plat à four, les arroser d'un filet d'huile, cuire 4 à 5 mn au four préchauffé à 180 °C (th. 6).

Vérifier la cuisson des légumes, en piquant la pointe d'un couteau qui doit s'enfoncer facilement, puis les mixer. Assaisonner avec sel, poivre et cumin.

Servir dans 4 jolies coupelles les demi-langoustines piquées deux par deux sur une pique, le tout parsemé de coriandre ciselée et de poivre.

Joyeux Noël à toute l'Europe !

À chacun sa façon de célébrer le 25 décembre.
Découvrez les coutumes perpétuées par sept de nos voisins.



Espagne

¡Feliz Navidad !

Aux alentours de la mi-décembre, chaque foyer installe les santons de la crèche. Une pratique ancestrale qui a survécu à l'invasion de l'arbre de Noël. Le 24 décembre, les enfants parcourent les rues en entonnant des villancicos, chansons caractéristiques de Noël. Le soir venu, la cena de Nochebuena (dîner du réveillon) réunit toute la famille, qui se régale de généreuses recettes. Chaque région a pour l'occasion ses habitudes culinaires, mais la dinde farcie d'un hachis de viandes et de fruits secs semble être le plat de fête privilégié. Côté dessert, d'exquises sucreries comme le polvorón, sablé aux amandes, et le turrón, nougat espagnol, font l'unanimité. Lorsque sonne minuit, c'est l'heure de la Misa de Gallo, messe « du coq » qui ne s'achève qu'à l'aurore.



Danemark

Glædelig Jul !

Suspendue au plafond, la couronne de l'Avent marque le début de la fête de Jul (prononcez « youl »), le Noël scandinave. Constituée de courtes branches d'épicéa, elle est pourvue de quatre bougies, allumées une à une les quatre dimanches précédant le 24 décembre. Là, dans une décoration mêlant illuminations et sapin, les réjouissances du réveillon peuvent commencer. Le repas s'ouvre avec les traditionnels smørrebrød : des tranches de pain, noir ou blanc, beurrées et enrichies d'une multitude de garnitures (poissons marinés, charcuteries, pâtés, viandes, fromages...). Vient ensuite le tour du porc ou du canard rôti et du rødkål, le chou rouge à la danoise. Le repas peut se terminer par le risalamande, un entremets au riz et aux amandes arrosé d'une sauce chaude aux cerises. Une amande entière s'y cache : celui qui la trouve reçoit un porte-bonheur, le plus souvent un petit cochon en massepain.



Allemagne

Fröhliche Weihnachten !

Les fêtes de Noël débutent dès le début du mois de décembre, avec les couronnes et calendriers de l'Avent. La tradition veut que saint Nicolas récompense le 6 décembre les enfants les plus sages tandis que le redouté Père Fouettard emporte dans son sac les enfants turbulents. Les places des villes et villages sont investies par les célèbres marchés de Noël, le vin chaud y côtoie de nombreuses pâtisseries à base d'épices : étoiles à la cannelle, boucles à l'anis, croissants vanillés... Le soir du réveillon, la Weihnachtsgans (l'oie de Noël) est souvent la star de la table, accompagnée de chou rouge et de pommes. Pour le dessert, les convives se régalent d'un Christstollen, emblématique de Noël : c'est un pain allongé garni de fruits confits, de rhum et recouvert de sucre glace. Sa forme évoque Jésus dans ses langes.



Angleterre

Merry Christmas !

Au fil du mois de décembre, les Anglais envoient des cartes de vœux à leurs proches et exposent celles qu'ils reçoivent.

Elles ne seront retirées que le jour des Rois, le 6 janvier. La veille de Noël, les enfants reprennent en chœur des chants devant les maisons. Le soir, ils déposent de grandes chaussettes au pied de leur lit ou bien au-dessus de la cheminée, afin d'accueillir les présents de *Santa Claus*, le Père Noël anglais, aussi appelé *Father Christmas*. Il est d'usage de lui laisser une mince pie (tartelette aux fruits et épices) et un verre de sherry (vin de xérès). Le classique repas de fête a ensuite lieu le jour de Noël. Il démarre par l'incontournable cracker, petit paquet en forme de papillote, dont l'ouverture fait partie du rituel festif. Deux personnes tirent en même temps sur chaque

extrémité : un pétard éclate alors, puis une surprise se dévoile ! Ainsi gaïement lancé, le festin se poursuit autour d'une imposante dinde farcie, grande tradition anglo-saxonne, servie avec un florilège de sauces et de légumes. Pour clore le banquet, point de bûche, mais le fameux *Christmas pudding*. Typiquement anglais, ce dessert à base de fruits secs se prépare plusieurs semaines à l'avance, libérant de la sorte toutes ses saveurs juste après l'ouverture des cadeaux...



Hyvä Joulua !

Les préparatifs commencent très tôt, parfois dès le mois d'octobre, bon moyen d'oublier la froideur. Guirlandes et couronnes complètent les décorations habituelles, les *himmeli*, petites figures géométriques en paille. Des soirées appelées *Pikkujoulu* (petit Noël) sont organisées comme prélude aux festivités. Le 24 décembre, à midi précis, une cérémonie symbolique a lieu à Turku, ancienne capitale finlandaise : la « Paix de Noël » est proclamée. Tout s'arrête : les commerces ferment, les transports en commun ne roulent plus. Les Finlandais profitent d'un sauna revigorant et boivent un vin chaud épiced, le *glögi*. Des bougies sont allumées sur les tombes des êtres chers. Une fois ces différents rituels accomplis, le festin s'annonce. Au menu, saumon et autres poissons crus salés, jambon rôti à la moutarde (*joulukinkku*) assorti de pruneaux et gratins de légumes, puis étoiles feuillettées, pains d'épice et gâteaux secs à la cannelle. C'est donc l'estomac bien rempli que les enfants reçoivent la visite du Père Noël, lequel partage le contenu de sa hotte et conte son voyage depuis Rovaniemi, chef-lieu de la province de Laponie finlandaise.

PHOTOS: ADOBESTOCK



Zalig Kerstfeest !

Les pâtisseries abondent de chocolats et bûches à la crème, les marchés de Noël diffusent des effluves de vin chaud...

La Belgique entre en fête avec gaieté et ferveur. Les enfants sont gâtés dès la Saint-Nicolas et les étudiants organisent des fêtes financées par des collectes qu'ils font eux-mêmes, avec une chope à la main et des œufs en réserve pour punir les réfractaires !

Jusqu'à l'aube du Nouvel An, familles et amis se régalaient de quelques mets à l'accent belge comme *les tripes à l'jdotte*, boudins au chou vert, ou les *boükètes*, des crêpes à la farine de sarrasin frites au beurre, agrémentées de raisins de Corinthe ou de rondelles de pommes et servies avec un peu de sucre. Les spéculoos, biscuits secs aux épices, et les cougnous (ou cougnolles), brioches en forme de Petit Jésus, sont également très appréciés dans tout le pays. Ils sont souvent accompagnés de bonnes bières, dont certaines cuvées sont spécialement élaborées pour cette période festive.



Italie

Buon Natale !

C'est le 8 décembre, jour de l'Immaculée Conception, qui commence la période de l'Avent. La crèche, d'origine italienne, est installée neuf jours avant la nuit de Noël.

De nombreuses villes organisent même une crèche vivante. Le soir du réveillon, de multiples spécialités sont cuisinées, mais la coutume veut que la viande en soit exclue. Côté sucré, la plus célèbre des gourmandises est sans doute le *panettone*, une brioche aux raisins secs et fruits confits en forme de kouglof. Mais le *pandoro*, gâteau de Vérone saupoudré de sucre glace, n'est pas en reste. De même que le *panpepato*, ce pain aux noix, noisettes, chocolat et épices qui se conserve longtemps. Quant à la remise des cadeaux, la tradition varie selon les régions. Dans la plupart, c'est *Babbo Natale*, le Père Noël, ou *Gesù Bambino*, le Petit Jésus, qui les apporte le 25 décembre. Dans d'autres, à Rome notamment, c'est la tâche de *Befana*, vieille sorcière perchée sur son balai, le jour de l'Epiphanie. C'est même parfois à sainte Lucie (le 13 décembre) que revient cet honneur.



Variations

15 IDÉES AUTOUR DU BOUDIN BLANC

En salade

Couper 2 boudins truffés pelés en rondelles. Les poêler au beurre. Mélanger 2 c. à soupe d'huile de pépins de raisin, 1 c. à soupe d'huile de noisette, 1,5 c. à soupe de vinaigre, 1 c. à café de jus de truffe. Saler, poivrer. Verser la vinaigrette sur 200 g de mâche. La répartir sur les assiettes. Ajouter les rondelles de boudin, 1 c. à soupe de ciboulette hachée.

Farcis forestiers

Couper 3 boudins blancs pelés en dés, les pieds de 8 gros champignons de Paris. Hacher 2 tranches de pain de mie trempées dans du lait, incorporer 1 œuf battu. Saler, poivrer. Incorporer les dés de boudins et de champignons. Farcir les têtes des champignons de ce mélange. Parsemer de chapelure et de noisettes de beurre. Cuire au four 20 mn.

Verrines épices

Poêler au beurre salé 1 pomme, 1 poire et 1 oignon coupés en dés. Faire dorer au beurre 2 boudins blancs coupés en dés, les parsemer de poudre de spéculoos. Alterner dans des verrines 1 couche de dés

de boudin, 1 couche de pomme-poire, 1 couche de dés de boudin, 1 pincée de poudre de spéculoos.

En terrine

Couper 3 boudins dans la longueur. Mixer 300 g de blanc de poulet, 100 g de poitrine fumée, 2 œufs battus, 3 c. à soupe de crème fraîche, 2 c. à soupe de persil, 1 oignon, 1 c. à café de 4-épices. Saler, poivrer. Étaler la moitié de la farce dans une terrine beurrée. Répartir les boudins. Couvrir avec le reste de farce. Cuire 40 mn au bain-marie au four à 210°C (th. 7).

Galettes de pommes de terre

Peler et râper 8 pommes de terre. Les éponger. Saler, poivrer. Déposer en 8 galettes dans une poêle beurrée, cuire 2 à 3 mn de chaque côté. Couper en rondelles 2 boudins blancs pelés, les répartir entre 2 galettes. Passer au four 5 mn.

En gratins

Ôter la peau de 4 boudins blancs aux champignons. Les couper en rondelles ainsi que 4 quenelles de volaille. Beurrer 4 plats à gratin.

batteur. Faire dorer au beurre le boudin en dés, répartir dans des tasses, ajouter lémulsion.

Sucettes aux noisettes

Couper 3 boudins en tranches épaisses. Griller à sec 60 g de noisettes mondées, les concasser, les mettre dans une assiette. Tremper les tranches de boudin de chaque côté dans 1 c. à soupe de farine versée dans une assiette, puis dans 1 œuf battu, puis dans les noisettes concassées. Poêler 1 mn sur chaque face. Servir sur des piques.

En tartes fines

Découper 2 boudins blancs en tranches fines. Découper dans une pâte feuilletée des rectangles de 12 cm de long. Étaler de la compote de pomme, disposer 3 ou 4 tranches de boudin en les faisant se chevaucher légèrement. Cuire 12 à 15 mn au four à 180°C (th. 6).

En farce

Découper 2 boudins blancs en dés et les ajouter à la farce fine d'une volaille de fête.

En samossas

Couper 2 boudins blancs en rondelles, déposer chaque rondelle sur une bande de feuille de brick avec 1 c. à café de confit d'oignons et replier chaque bande en samosa. Badigeonner de beurre fondu. Cuire au four 20 à 25 mn.

En velouté

Découper 2 boudins blancs en rondelles, les poêler et les servir sur un velouté d'artichaut ou de potiron, le tout arrosé de quelques gouttes d'huile truffée.

En mini-crustades

Réchauffer des mini-crustades feuilletées, les remplir de confit d'oignons, de dés de poires, de pomme granny smith et de boudin blanc préalablement poêlé. Parsemer de cerfeuil.





Les plats

LES VOLAILLES

- Pastilla au foie gras • Dinde feuilletée • Dinde farcie à l'orange • Chapon de pintade forestier
- Rôti à la farce fine en crumble de marrons
- Ballotines aux fruits secs • Chapon forestier et gâteau de pommes de terre • Chapon aux morilles • Dinde rôtie à la cerise.

BŒUF ET GIBIER

- Ballotines de faisan au foie gras • Bœuf façon Wellington • Tournedos en croûte d'amande
- Cerf sauce chocolat • Chevreuil aux trois choux • Rôti de faisan au cidre

*Pour une
tradition
partagée*



Les volailles

La pouarde

C'est une jeune poule engrangée qui est abattue avant d'avoir pondu.

Son goût est encore plus subtil que celui du chapon. Attention, les pouardes labellisées, de Bresse ou d'ailleurs, sont généralement vendues entières, alors n'oubliez pas de les vider avant de les mettre au four. Une pouarde pèse 2,5 kg environ et régale 6 personnes.

La dinde

Préférez une dinde jeune d'1 an maximum, dodue. Si votre budget le permet, choisissez une dinde fermière Label Rouge plus chère mais plus goûteuse qu'une dinde standard. Attention, la chair de la dinde est maigre et a tendance à sécher lors de la cuisson. Ajoutez un verre de bouillon de volaille dans le plat : la vapeur d'eau dégagée rendra la chair plus moelleuse. Une dinde de 4,5 kg régale 8 à 10 personnes.



L'oie

C'est une des rares volailles à s'affirmer fermière sans tromper son monde. Elle aime vivre en plein air et est un animal très autonome. Elle est délicieuse car assez grasse. Elle est remarquable rôtie, braisée, pochée, ou confite. Ne la choisissez pas trop grosse, l'idéal est entre 3 et 4 kg. Une oie de 3,5 kg régale 8 personnes.

Le chapon

C'est un poulet mâle castré et engrangé, sa chair est tendre et moelleuse. Recherchez un chapon avec de la graisse bien répartie sous toute la surface de la peau. Le Label Rouge garantit que la volaille a été élevée minimum 5 mois en plein air, nourrie avec une alimentation sans ajout de matières grasses animales et comportant au minimum 75 % de céréales. Un chapon nourrit 8 personnes.

Le chapon de pintade

C'est un jeune pintadeau castré et engrangé. Il est plus gros que la pintade et moins gras que le chapon ou la pouarde. Sa chair est fine et fondante, car sa graisse se développe au cœur même de la viande. Son goût est à la fois délicat et proche de celui du gibier. Pour ne pas trop dessécher sa chair, arrosez-le souvent. Un chapon de pintade pèse de 2,2 à 2,8 kg et nourrit 6 personnes.

La pintade

À L'ORIGINE, CET OISEAU ÉTAIT UN GIBIER ; IL EN POSSÈDE LE GOÛT MARQUÉ PRESQUE SAUVAGE. SA VIANDE EST FERME ET JUTEUSE. PRÉFÉREZ LES PINTADES FERMIERES, LE MODE D'ABATTAGE A AUSSI UN IMPACT : « AU SANG » (ÉTOUFFÉE ET NON SAIGNÉE), ELLE AURA UN GOÛT PLUS PRONONCÉ. UNE PINTADE DE 1,2 KG RÉGALE 4 PERSONNES.



Idée déco

Un bougeoir de glace fait maison ? Il suffit d'un saladier rempli d'eau et d'un verre... le tout au congélateur !



Pastilla au foie gras

POUR 6 PERSONNES

PRÉPARATION : 45 MN

CUISSON : 1 H 10

- 1,3 kg de dinde (cuisses, blancs...)
- 350 g de foie gras cru ■ 9 feuilles de brick ■ 200 g d'amandes mondées
- 3 oignons ■ 50 g de pistaches décortiquées ■ 70 g de beurre ■ 3 c. à soupe de coriandre hachée ■ 1 c. à soupe de gingembre râpé ■ 1 dose de safran ■ 2 c. à café de cannelle ■ 1 c. à café de sucre ■ sel ■ poivre.
- Décoration :** ■ sucre glace ■ cannelle ■ feuilles d'or (facultatif).

Mettre les morceaux de dinde dans une cocotte avec les oignons émincés, le gingembre, le safran, 1 c. à café de cannelle. Saler, poivrer. Mouiller d'eau à hauteur (*voir lexique page 102*) et faire mijoter 35 mn sans couvrir.

Désosser la viande, ôter la peau et hacher grossièrement la chair. Faire réduire (*voir lexique page 102*) le jus de cuisson jusqu'à obtenir une sauce épaisse. Mélanger avec la viande et la coriandre.

Griller à sec les amandes et les pistaches. Ajouter hors du feu le reste de cannelle et le sucre.

Couper le foie gras en 6 tranches. Saler, poivrer et les poêler à feu vif 20 secondes

par face. Préchauffer le four à 210 °C (th. 7).

Badigeonner de beurre fondu les 2 côtés de 6 feuilles de brick. Les faire se chevaucher dans un grand moule à manqué, de façon à tapisser le fond et les bords du moule en les laissant déborder. Déposer la moitié des fruits secs et de la volaille, le foie gras poêlé, puis le reste de fruits secs et de volaille.

Rabattre les feuilles de brick et couvrir des 3 feuilles restantes. Les glisser à l'intérieur du moule et si possible en dessous de la pastilla. Badigeonner de beurre.

Cuire 25 mn au four. Démouler tiède. Servir décoré de sucre glace, de cannelle et de feuilles d'or.

Pour une tradition partagée



Dinde farcie à l'orange

POUR 6 PERSONNES

PRÉPARATION : 30 MN

CUISSON : 3 H 05

- 1 dinde + ses abats ■ 3 oranges
- 1 boule de céleri ■ 3 carottes
- 6 figues sèches ■ 300 g de farce de veau ■ 100 g de mie de pain rassis ■ 80 g de parmesan râpé
- 4 échalotes ■ 2 gousses d'ail
- 1 œuf ■ 1 petit-suisse ■ 2 c. à soupe de lait ■ 100 g de beurre
- sel ■ poivre.

Couper les abats en morceaux, les faire rissoler 2 mn dans 30 g de beurre. Peler et hacher 2 échalotes et l'ail, les faire rissoler 3 mn dans 20 g de beurre. Humecter la mie de pain de lait chaud, l'écraser à la fourchette. Préchauffer le four à 180 °C (th. 6).

Mélanger les abats, le hachis d'échalote et d'ail, la farce de veau, le pain, le petit-suisse, l'œuf et le zeste râpé d'1 orange. En farcir la volaille, couvrir l'ouverture.

Cuire la dinde 3 h au four en l'arroser régulièrement du jus rendu tout au long de la cuisson.

Peler le céleri et les carottes, les couper en morceaux. Peler et émincer les échalotes restantes. Les cuire 5 mn sans les faire colorer dans le beurre restant. Ajouter les légumes et les figues lavées et coupées en quartiers. Saler, poivrer, couvrir et laisser mijoter 20 à 25 mn.

Répartir la poêlée dans des casseroles, parsemer de parmesan et passer 5 à 6 mn sous le gril du four.

Peler à vif (voir lexique page 102) les oranges, bien ôter toutes les peaux blanches des quartiers de pulpe, les chauffer 1 mn dans le jus de la volaille.

Servir la dinde coupée en morceaux avec la farce, les quartiers d'oranges et les casseroles de légumes.

Dinde feuilletée

POUR 6 À 8 PERSONNES

PRÉPARATION : 45 MN

CUISISON : 50 MN REFROIDISSEMENT : 2 H

- 600 g de filet de dinde en rôti ■ 500 g de pâte feuilletée (en bloc, au rayon frais ou surgelé) ■ 400 g de chair à saucisse aux herbes ■ 12 tranches de bacon ■ 1 œuf
- 2 c. à soupe de moutarde ■ 2 c. à soupe d'herbes de Provence ■ 1 pot de chutney de cerises ou de cranberries (facultatif)
- sel ■ poivre.

Ouvrir en portefeuille (voir lexique page 102) le filet de dinde. Étaler sur toute la surface la moutarde et les herbes de Provence. Saler, poivrer. Disposer la chair à saucisse en un long boudin au centre et refermer le filet de dinde en long rôti. Recouvrir de tranches de bacon et maintenir avec de la ficelle de cuisine. Cuire 30 mn au four. Laisser refroidir 1 h sur une grille et réfrigérer 1 h. **Préchauffer le four** à 180 °C (th. 6). Étaler les blocs de pâte feuilletée en un grand rectangle, y envelopper le rôti froid en soudant bien la pâte. Poser sur la grille du four recouverte de papier cuisson et badigeonner de l'œuf battu. Cuire 20 à 25 mn pour bien dorer la pâte. **Servir tranché** avec éventuellement le chutney de cerises.



Variations potagères

En remplaçant le céleri et la carotte par des légumes plus originaux comme les salsifis, les panais, les topinambours ou les patissons...

Chapon de pintade forestier

POUR 6 PERSONNES
PRÉPARATION : 30 MN
CUISISON : 2 H 45

- 1 chapon de pintade + ses abats ■ 800 g de champignons sauvages (girolles, chantarelles, pieds-de-mouton, griset) ■ 3 boudins blancs
- 5 échalotes ■ 2 branches de céleri ■ 1 pomme ■ 30 g de cerneaux de noix ■ 1 œuf
- 100 g de beurre ■ 2 c. à soupe de chapelure ■ 1 pincée de quatre-épices ■ sel ■ poivre.

Faire rissoler les abats coupés en petits dés, 2 mn dans 20 g de beurre, saler et poivrer.
Peler 3 échalotes et le céleri, les émincer et les faire rissoler 3 mn dans 50 g de beurre.

Couper les boudins en petits dés. Peler et râper la pomme. Hacher les noix. Préchauffer le four à 180 °C (th. 6).

Mélanger les abats, les échalotes et le céleri, le boudin, la pomme, les noix, le quatre-épices, l'œuf et la chapelure, assaisonner. Glisser cette farce dans la volaille, coudre l'ouverture.

Cuire au four 2 h 45 environ, arroser tout au long de la cuisson. Laisser reposer 15 mn dans le four éteint.

Nettoyer les champignons, peler et hacher les 2 échalotes restantes. Poêler 10 à 12 mn à feu vif dans le beurre restant, saler et poivrer.

Servir la volaille farcie avec son jus de cuisson et accompagnée des champignons.

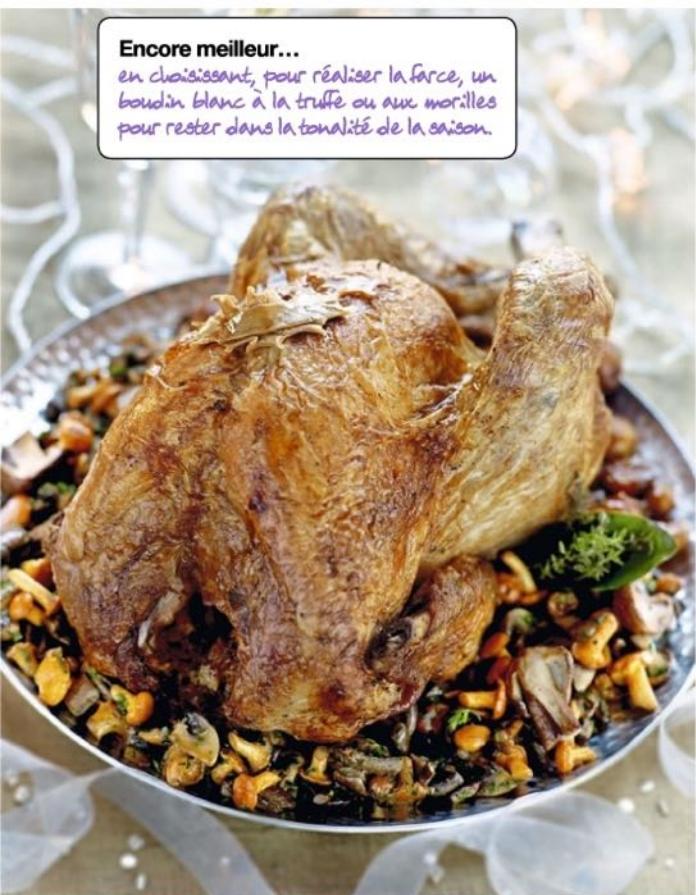
Pas de boucherie ?

Dans ce cas, achetez un rôti de dinde en barquette et ouvrez-le en portefeuille.



Encore meilleur...

en choisissant, pour réaliser la farce, un boudin blanc à la truffe ou aux morilles pour rester dans la tonalité de la saison.



Rôtis à la farce fine en crumble de marrons

POUR 6 PERSONNES
PRÉPARATION : 30 MN
CUISISON : 40 MN

- 600 g de blancs de dinde
- 400 g de farce fine ■ 300 g d'épinards ■ 1 petite boîte de pelures de truffes ■ 2 c. à soupe de crème épaisse
- 20 cl de bouillon de volaille
- 1 jaune d'œuf ■ 70 g de beurre ■ sel ■ poivre.
- Crumble :** ■ 400 g de marrons cuits ■ 40 g de muesli non sucré ■ 70 g de farine ■ 30 g de cassonade ■ 50 g de beurre.

couche épaisse sur 2 blancs de dinde, surmonter des 2 autres et ficeler comme des rôtis.

Colorer délicatement 5 à 7 mn de chaque côté les rôtis salés et poivrés dans une sauteuse avec 20 g de beurre. Verser le bouillon, couvrir et laisser mijoter 25 mn.

Mélanger tous les ingrédients du crumble (sauf 300 g de marrons) en sable grossier et cuire 15 mn au four préchauffé à 200 °C. Réchauffer les 300 g de marrons entiers.

Sortir et réserver les rôtis 5 mn au chaud. Faire réduire le jus de cuisson de moitié (voir lexique page 102), ajouter les pelures de truffes et leur jus, puis 50 g de beurre en dés. Saler et poivrer.

Servir deux tranches de rôti par assiette, entourées de sauce et de marrons réchauffés, le tout parsemé de crumble.

Laver et équeuter les épinards. Les plonger 30 secondes dans l'eau bouillante salée, puis les passer sous l'eau froide. Les égoutter et bien les presser pour éliminer toute l'eau. Les mixer avec la farce fine, la crème et le jaune d'œuf. Étaler cette farce en



Ballottines aux fruits secs

POUR 6 PERSONNES

PRÉPARATION : 35 MN

CUISSON : 20 MN

- 6 escalopes de dinde ■ 9 figues sèches moelleuses ■ 9 pruneaux dénoyautés
- 9 abricots secs moelleux ■ 140 g de noisettes mondées ■ 2 kg de carottes
- 2 échalotes ■ 2 oignons ■ 2 c. à soupe de ciboulette ciselée ■ 1 cube de bouillon de volaille instantané ■ 2 c. à soupe rases de Maïzena ■ 20 cl de vin blanc sec
- 40 cl de lait d'amande ■ 20 g de beurre
- sel ■ poivre.

Couper les fruits secs en dés. Les mélanger avec les 3/4 des noisettes concassées. Poser un peu de farce sur chaque escalope,

saler et poivrer et former un rouleau. Envelopper chaque ballottine dans un carré de film alimentaire, torsader les extrémités et cuire à la vapeur 20 mn.

Couper les carottes pelées en morceaux. Peler les échalotes, les couper en 4. Cuire les carottes et les échalotes dans 1 l d'eau avec le cube de bouillon émietté environ 20 mn à couvert. Égoutter, puis mixer finement avec le lait d'amande.

Peler et hacher les oignons, les faire suer 5 mn dans une poêle dans le beurre chaud. Ajouter le vin blanc et faire mijoter à couvert 10 mn. Délayer 2 c. à soupe d'eau avec la Maïzena et l'incorporer à la sauce. Faire bouillir 2 mn et rectifier l'assaisonnement.

Servir les ballottines coupées en 2 en biais, nappées de sauce, avec la purée parfumée de noisettes et de ciboulette.

Chapon forestier et gâteau de pommes de terre

POUR 6 PERSONNES

PRÉPARATION : 1 H

CUISSON : 3 H

- 1 chapon (3 kg environ) ■ 1 kg de pommes de terre chair fondante (monalisa) ■ 75 cl de bouillon de volaille
- 150 g de blanc de poulet ■ 150 g de pancetta ■ 100 g de champignons de Paris ■ 100 g de pain rassis ■ 3 échalotes
- 3 gousses d'ail ■ 1 œuf ■ 2 c. à soupe de lait ■ 20 g de noisettes grillées ■ 30 g de champignons déshydratés (girolles, trompettes-de-la-mort, bolets) ■ 40 g de beurre ■ 1 pincée de noix de muscade ■ quatre-épices ■ sel ■ poivre.

Rincer les pommes de terre pelées, les émincer. Préchauffer le four à 180 °C (th. 6). Frotter d'1 gousse d'ail écrasée les parois d'un moule à cake antiadhésif. Garnir de couches de pommes de terre, verser le bouillon chaud et enfourner 50 mn.

Réhydrater les champignons secs 30 mn dans l'eau tiède. Les égoutter et réserver quelques champignons pour le décor, puis hacher les autres.

Émincer les échalotes et 2 gousses d'ail, faire rissoler 3 mn dans la moitié du beurre. Ajouter les champignons de Paris coupés en petits dés et les champignons secs, cuire 3 mn. Préchauffer le four à 180 °C (th. 6).

Couper la pancetta et le poulet en petits dés, les faire rissoler 2 mn dans le beurre restant. Humecter le pain du lait chaud, l'écraser à la fourchette. Réunir tous ces ingrédients dans un saladier, incorporer les noisettes concassées, la noix de muscade, le quatre-épices et l'œuf entier. Assaisonner

généreusement. Enfarcir le chapon, coudre l'ouverture.

Cuire au four 2 h 45 à 3 h en arrosant régulièrement. Laisser reposer 15 mn.

Servir décoré des champignons réservés avec le gâteau de pommes de terre et le jus de cuisson.

Farandole de garnitures

Vous pouvez multiplier les garnitures : champignons et marrons poêlés, purée de céleri, ou plus original comme la polenta ou bien des céréales cuites.





Un reste de sauce ?

S'il vous reste de la sauce, elle fera une délicieuse soupe allongée d'un peu de bouillon. Vous pouvez aussi très bien la congeler pour faire une sauce express un soir de semaine !

Dinde rôtie à la cerise

POUR 8 À 10 PERSONNES

PRÉPARATION : 45 MN

CUISSON : 2 H 10

- 1 dinde (avec foie et abats) ■ 280 g de chapelure ■ 125 g de beurre mou
- 12 feuilles de sauge ■ 30 g de cerneaux de noix ■ 1 gousse d'ail ■ 2 échalotes ■ sel ■ poivre.

Sauce à la cerise : ■ 400 g de cerises dénoyautées surgelées ■ 30 cl de gelée de cerise ou de cassis ■ 20 cl de crème de cassis ■ 1 c. à soupe de Maïzena ■ 1 c. à soupe de sucre ■ 1 c. à soupe de cannelle.

Préchauffer le four à 180 °C (th. 6). Peler et émincer les échalotes et la gousse d'ail. Hacher le foie et les abats. Faire fondre 75 g de beurre et faire revenir 2 à 3 mn les échalotes et l'ail, puis le foie et les abats, cuire encore 5 mn. Ajouter les noix légèrement hachées et les feuilles de sauge et faire revenir 1 à 2 mn. Verser dans un grand bol et incorporer la chapelure. Saler, poivrer. **Saler, poivrer la dinde** à l'extérieur et à l'intérieur. Badigeonner la volaille de beurre et la farcir de la préparation. La mettre dans un grand plat à four. Cuire 2 h au four en arrosant régulièrement du jus de cuisson.

Sortir les cerises surgelées à température ambiante. Mélanger au mixeur plongeant la gelée, la crème de cassis et la Maïzena. Verser dans une casserole et porter doucement à frémissements en ajoutant le sucre, la cannelle, puis les cerises encore un peu congelées. Remuer jusqu'à ce que les cerises soient bien tendres.

Servir la dinde accompagnée de la sauce aux cerises.

Chapon aux morilles

POUR 6 PERSONNES

PRÉPARATION : 20 MN

CUISSON : 1 H 45 + 50 MN

REPOS : 12 H

- 1 chapon de 3 kg coupé en morceaux
- 1 bouteille de vin du Jura ■ 25 g de morilles déshydratées ■ 4 échalotes
- 30 cl de crème épaisse ■ 15 g de beurre ■ 25 g de farine ■ 3 brins de thym
- sel ■ poivre.

La veille

Dorer la volaille 10 mn avec le beurre dans une cocotte. La réserver sur une assiette. Faire fondre à la place les échalotes ciselées 5 mn à feu doux. Ajouter la viande, du sel,

du poivre, le vin et le thym.

Porter à frémissements et cuire 1 h 30 à feu doux et à couvert. Laisser complètement refroidir et réfrigérer.

Le jour même

Réhydrater les morilles 1 h dans de l'eau tiède. Ôter la graisse de la cocotte refroidie. Chauffer 10 mn à feu doux, prélever la volaille et filtrer la sauce. La faire réduire (voir lexique page 102) 10 mn, puis délayer la farine avec 1 louche de sauce et verser le tout dans la cocotte. Poursuivre la cuisson 10 mn en remuant jusqu'à épaississement.

Incorporer les morilles égouttées et la crème, puis ajouter la viande. Rectifier l'assaisonnement si besoin et chauffer 20 mn à feu doux.

Servir aussitôt bien chaud.

PHOTOS FOOD & PHOTO, HAMBURG : SUCRÉ SALÉ / C. MUSCAT / BAUER SYNDICATION





Bœuf et gibier

D'où vient le gibier ?

Une partie du gibier provient d'élevages français et est tuée en abattoirs ou, après

avoir été lâchée dans la nature, par les chasseurs.

Mais on en importe beaucoup d'Europe de Nouvelle-Zélande et d'Amérique du Sud.

Si vous achetez du gibier sauvage, l'appellation « Gibier de chasse, Chasseurs de France » désigne des animaux exclusivement chassés en France.

Quelles proportions prévoir ?

- ✓ 2 cailles par personne
- ✓ 1 bécasse par personne
- ✓ 1 perdreau par personne
- ✓ 1 faisan pour 4
- ✓ 1 lapin de garenne pour 5
- ✓ 250 g (avec os) de gigue ou de selle de chevreuil, de marcassin ou de sanglier par personne
- ✓ 180 g de filet de bœuf, de biche ou de chevreuil par personne

Comment les choisir ?

Si vous le pouvez, choisissez du filet de bœuf qui est le meilleur morceau mais aussi forcément le plus cher. Quant au gibier, la plupart des vendeurs le présente déplumé

et vidé. Il est difficile de reconnaître les signes de qualité du gibier, fiez-vous donc à la maison qui le vend. Si le gibier congelé ou surgelé perd un peu de son arôme cor-

sé, cela peut être un avantage pour les personnes craignant cette saveur puissante. Il convient surtout de veiller à assurer une longue décongélation, tout en douceur.



Où les acheter ?

Le bœuf, même le filet, se trouve facilement. Vous pouvez trouver du gibier en supermarchés pas en barquette mais au stand boucherie-volailles pendant la période de chasse (de septembre à février). Cependant depuis 2006, certains peuvent être vendus tout au long de l'année : il s'agit de ceux à poils (sanglier, chevreuil, biche...) et de certains à plumes (faisan, colvert, perdrix, pigeon ramier).

Marinade ou pas ?

LE JEUNE GIBIER ET LE BŒUF N'EN ONT PAS BESOIN. LA MARINADE DÉNATURE LA STRUCTURE ET LA SAVEUR DE LA CHAIR. EN REVANCHE, ELLE ATTENDRIT LES SUJETS ÂGÉS ET AROMATISE LA CHAIR. ELLE CONVIENT AUX LIÈVRE, SANGLIER, CHEVREUIL ET CERF.

Ballottine de faisan au foie gras

POUR 6 PERSONNES

PRÉPARATION : 40 MN

CUISSON : 1 H 05

REPOS : 4 H

■ 1 faisan désossé en un seul morceau (à commander chez le boucher) ■ 1 suprême de pintade sans peau ou à défaut 1 filet de poulet ■ 1 blanc d'œuf ■ 10 cl de crème liquide ■ 100 g de foie gras mi-cuit ■ 800 g de salsifis ■ 1 citron ■ 1 c. à soupe de farine ■ 100 g de beurre ■ 15 cl de madère (ou porto) ■ 15 cl de fond de volaille ■ huile d'olive ■ sel ■ poivre.

Mixer le suprême de pintade avec le blanc d'œuf. Détaillez le foie gras en dés, mélanger l'ensemble dans un saladier avec la crème. Saler, poivrer et arroser de 3 c. à soupe de madère.

Déposer le faisan désossé bien à plat sur du film alimentaire, peau en dessous. Saler, poivrer. Répartir la farce au centre, enruler délicatement, puis envelopper du film ali-

mentaire. Porter à frémissements une casserole d'eau, y plonger la ballottine et cuire 30 mn. Légoutter et laisser refroidir. Réserver au moins 4 h au frais.

Peler les salsifis et les couper en tronçons, les plonger dans de l'eau citronnée. Dans un bol, délayer la farine avec 2 c. à soupe de jus de citron. Diluer dans une casserole d'eau bouillante. Verser les salsifis et les cuire 30 mn.

Préchauffer le four à 180 °C (th. 6). Égoutter les salsifis, les faire revenir 5 mn dans une poêle avec 20 g de beurre. Les écraser avec une fourchette en incorporant le reste du beurre. Saler, poivrer. Réserver au chaud.

Ôter le film alimentaire de la ballottine, la mettre dans un plat à four. L'arroser d'un filet d'huile d'olive, enfourner 30 mn. Pendant ce temps, faire réduire aux 2/3 le reste de madère dans une casserole. Ajouter le fond de volaille, laisser réduire jusqu'à obtenir une sauce sirupeuse.

Servir la ballottine tranchée, avec l'écrasée de salsifis et la sauce au madère.





Idée déco
Des courges décoratives (chez le fleuriste) rehaussées de peinture dorée comme centre de table !

Sauce caramélisée

Chaudez 10 mn dans une casserole le jus d'1 orange, 3 c. à soupe de miel, 3 c. à soupe d'huile, 3 c. à soupe de sauce soja et 20 cl de fond de volaille et servez cette sauce avec le rôti.

Bœuf façon Wellington

POUR 6 PERSONNES

PRÉPARATION : 30 MN

REPOS : 2 H

CUISISON : 40 MN

- 1,5 kg de rôti de bœuf (dans le filet si possible)
- 2 blocs (2 x 250 g) de pâte feuilletée
- 5 échalotes
- 1 oignon
- 400 g de champignons de Paris rosés
- 1 bouquet de persil plat
- 1 jaune d'œuf
- 20 g de beurre
- sel
- poivre.

Faire dorer le rôti dans une poêle anti-adhésive sur toutes les faces 6 à 8 mn. Saler, poivrer à la fin. Laisser refroidir complètement sur une grille au moins 2 h sous du papier d'aluminium.

Nettoyer les champignons, couper les

4 plus gros en fines lamelles. Les poêler à feu doux. Couper le reste en tout petits dés. Peler et hacher finement les échalotes et l'oignon. Les faire revenir 15 mn à feu moyen dans le beurre mousseux avec les dés de champignons. Laver et ciseler finement les feuilles de persil, les ajouter 5 mn avant la fin de la cuisson. Saler, poivrer. Réserver et laisser complètement refroidir. Préchauffer le four à 210 °C (th. 7).

Étaler la pâte feuilletée en un grand rectangle, répartir dessus les champignons. Poser le rôti, l'envelopper de pâte, sceller les bords et badigeonner de jaune d'œuf dilué avec de l'eau. Utiliser les chutes de pâte pour faire des motifs.

Cuire 20 à 25 mn au four. Laisser la viande reposer 5 mn dans le four porte entrouverte.

Servir le rôti entier, les extrémités retirées.





Tournedos en croûte d'amande

POUR 6 PERSONNES

PRÉPARATION : 30 MN

CUISSON : 25 MN

■ 6 tournedos de bœuf (150 g chacun) ■ 600 g de petites pommes de terre à chair fondante (charlotte) ■ 400 g de girolles ■ 18 gros marrons cuits sous vide ■ 80 g de beurre ■ 60 g de poudre d'amande ■ 2 échalotes ■ 1 gousse d'ail ■ 1 blanc d'œuf ■ 1 c. à soupe bombée de chapelure ■ 6 brins de persil plat ■ huile d'arachide ■ 1 c. à café de graines de coriandre ■ 1 pincée de quatre-épices ■ sel ■ poivre.

Badigeonner d'huile les tournedos sur leurs 2 faces, les saisir 1 mn par face, les retirer de la poêle et les laisser refroidir.

Peler les pommes de terre, les couper en rondelles. Nettoyer les girolles. Peler et hacher les échalotes et l'ail. Poêler 10 mn les pommes de terre avec les échalotes dans la

moitié du beurre. Ajouter les girolles, l'ail et le beurre restant, cuire encore 10 mn. Saler, poivrer. Ajouter les marrons et cuire 2 à 3 mn, pour les chauffer. Réserver au chaud. Préchauffer le four à 210 °C (th. 7). **Mélanger la poudre d'amande**, la chapelure, le quatre-épices, la coriandre concassée, 1 pincée de sel et le blanc d'œuf. Saler les tournedos et les enrober de cette panure, les poser sur la lèchefrite du four tapissée de papier cuisson.

Cuire au four 8 à 10 mn, pour obtenir une croûte dorée et une viande saignante. Laisser reposer 5 mn hors du four et non couvert.

Servir avec les légumes et parsemé de persil ciselé.

Étonnez les papilles

Jouez sur les épices dans la préparation de la panure : pour une saveur plus végétale, ajoutez du poivre vert, pour de la fraîcheur, utilisez du poivre Timut.

Cerf sauce chocolat

POUR 4 PERSONNES

PRÉPARATION : 25 MN

CUISISON : 25 MN

■ 4 pavés de cerf ■ 500 g de champignons mélangés (girolles, pleurotes...) ■ 2 échalotes ■ 3 c. à soupe de vermouth (type Noilly-Prat) ■ 10 cl de fond de veau reconstitué ■ 4 brins de persil et 4 brins de thym frais ■ 50 g de chocolat noir à pâtisser ■ beurre ■ huile d'olive ■ sel ■ poivre.

Sortir la viande 30 mn à température ambiante avant de la cuire.

Nettoyer les champignons, les essuyer avec un torchon humide, puis les couper en lamelles. Éplucher et hacher finement les échalotes. Ciseler la moitié du persil. Chauffer le fond de veau. Ajouter le persil et le thym, couvrir et laisser infuser.

Faire blondir les échalotes dans 20 g de beurre, puis ajou-

ter les champignons, saler, poivrer. Cuire 5 mn jusqu'à ce que l'eau de végétation soit évaporée.

Badigeonner la viande d'huile d'olive. Cuire les pavés 3 mn de chaque côté, puis 1 à 2 mn à feu moyen avec 20 g de beurre suivant l'épaisseur et la cuisson désirée. Réserver au chaud. Verser le vermouth et le fond de veau dans la poêle, porter à ébullition et laisser réduire (voir lexique page 102) 2 mn. Hors du feu, ajouter le chocolat haché, mélanger jusqu'à ce qu'il fonde.

Servir les pavés de cerf arrosés de sauce et parsemés du reste de persil ciselé, avec les champignons et éventuellement un dôme de riz.

Pas de pavés de cerf ?

Cette recette de sauce au chocolat se marie également très bien avec des magrets de canard.



PHOTOS SUZIE SAUZÉ DECÓ & STYLING



Chevreuil aux trois choux

POUR 6 PERSONNES
PRÉPARATION : 1 H
CUISSON : 50 MN

- 1,5 kg de gigue de chevreuil désossée (ficelée et bardée par le volailler) + les os
- 250 g de choux de Bruxelles ■ 250 g de brocolis ■ 250 g de chou-fleur (blanc ou couleur) ■ 75 cl de vin blanc sec ■ 1 bocal d'airelles au naturel (125 g) ■ 100 g de beurre froid ■ 1 gros oignon ■ 1 bouquet garni ■ 1 c. à soupe de moutarde de Dijon ■ sel ■ poivre.

la vapeur les choux de Bruxelles et 10 mn les brocolis et le chou-fleur. Réserver au chaud.

Sortir le plat du four, retirer la gigue et la garder au chaud. Poser le plat sur le feu, verser le vin, faire bouillir 5 mn en râclant le fond du plat.

Filtrer le jus, transvaser dans une casserole et faire réduire de moitié, saler, poivrer. Fouetter la sauce hors du feu, pour incorporer le beurre froid coupé en petits dés et la moutarde. Ajouter les airelles égouttées. Retirer les bardes et les ficelles de la viande.

Servir la viande avec les petits choux et la sauce aux airelles.

Préchauffer le four à 240 °C (th. 8). Poser la viande sur un plat à rôtir, ajouter tout autour les os, l'oignon coupé en quartiers et le bouquet garni, verser 2 c. à soupe d'eau et enfourner 40 à 45 mn.

Nettoyer les choux de Bruxelles, séparer en petits bouquets le brocoli et le chou-fleur, les rincer. Cuire 20 mn à

Sauce en rouge

Réalisez la sauce au vin rouge, c'est encore plus savoureux. Pour cela, choisissez un vin corsé comme le sidi-brâlam ou un costières-de-nîmes.

Rôti de faisand au cidre

POUR 6 PERSONNES
PRÉPARATION : 30 MN
CUISISON : 1 H 10

- 1 faisand désossé en un seul morceau (à commander chez le boucher) ■ 800 g de potimarron ■ 1/2 bouquet de sauge ■ 12 tranches de poitrine fumée ■ 1 pomme (type golden ou royal gala) ■ 60 cl de cidre ■ 20 cl de bouillon de volaille ■ 3 oignons rouges ■ 20 g de beurre ■ sel ■ poivre.

Saler, poivrer la volaille. La rouler en long rôti. Laver les feuilles de sauge, les déposer sur le rôti et l'envelopper dans les tranches de poitrine fumée

en serrant bien. Préchauffer le four à 210 °C (th. 7).

Cuire au four 20 mn. Réduire la température du four à 180 °C (th. 6). Verser le cidre et le bouillon, couvrir et cuire encore 50 mn en arrosant régulièrement.

Laver le potimarron et le couper en lamelles en l'épépinant. Cuire 15 mn à la vapeur. Peler les oignons et les émincer. Peler la pomme, l'épépiner et couper la chair en fins bâtonnets. Les faire revenir dans le beurre 8 à 10 mn puis ajouter les lamelles de potimarron. Cuire encore 10 mn à feu doux. **Servir le rôti de faisand** tranché, arrosé de sauce et accompagné de la poêlée de potimarron.



Rouy

Apportez saveurs et couleurs à vos plateaux.



Découvrez Rouy, sa forme carrée, sa croûte fine naturellement orangée, sa pâte délicatement fondante et son goût subtilement boisé. Une expérience riche en saveurs pour rehausser vos plateaux.

Découvrez 10 autres plateaux originaux à composer sur FROMAGE-ROUY.FR



POUR VOTRE SANTÉ, ÉVITEZ DE GRIGNOTER ENTRE LES REPAS. WWW.MANGERBOUGER.FR

Shopping



Panier de fêtes

Vous êtes derrière les fourneaux cette année ? Laissez-vous aider par ces produits aussi gourmands qu'originaux qui vous faciliteront la vie en cuisine.



1. Petits plus Ces 12 mignardises compléteront à merveille la fin du repas au moment des cafés ou des tisanes. **Casino : 5,86 € les 12 mignardises (165 g).**
2. Pas de souci, il est déjà cuit ! On ne cuisine pas du homard tous les jours ! Et sa cuisson peut être vite ratée... pas de casse-tête avec ce homard prêt à déguster et certifié MSC, provenant d'une pêche durable. **Escal : 10,50 € le homard de 350 g.**
3. Collier de perles On connaît déjà les œufs de poisson et les perles au sauternes, pourquoi

ne pas goûter cette année les perles de vin de porto ? À mettre partout : noix de saint-jacques, canard aux figues et même fromages de chèvre pour une touche d'originalité ultra-facile. **Franprix : 2,95 € le pot de 250 perles de vin de porto (30 g).**
4. Loisirs créatifs gourmands Ces petits crayons de coulis surgelé sont à mettre sur la table pour que chacun puisse décorer son assiette de façon très gourmande ! **Darégal pour Picard : 2,70 € le crayon de coulis (50 g), betterave et gingembre, basilic, poivron rouge et**

romarin, poivron jaune et thym citron.
5. Saveur sucrée salée Ce foie gras prend des allures provençales avec un clin d'œil aux fameux treize desserts de Noël. Vous y trouverez donc un cœur de fruits secs légèrement torréfiés sur un caramel de miel et un assaisonnement de vieil armagnac. **Comtesse du Barry : 32,50 € la boîte de pressée de foie gras mi-cuit (200 g).**
6. À accrocher au sapin... ou à déposer sur les serviettes des invités comme petits cadeaux gourmands. À couper



10



11



7



8

à l'horizontale pour avoir de belles tranches en forme d'étoiles ! **Franprix : 1,50 € le mini-pandoro (100 g).**
7. La douceur de la Provence Avec du foie gras ou des fromages de chèvre, ce confit de figues apporte de l'originalité à votre dégustation et change du confit d'oignons ! **Nos régions ont du talent, E.Leclerc : 1,31 € le pot de confit de figues (150 g).**
8. Révolution ! Non seulement ce caviar n'est plus inaccessible mais en plus il est français ! À déguster en famille ou entre amis pour un moment

de partage de gastronomes ! **Leader Price : 9,99 € la boîte de caviar français (15 g).**
9. Raconte-moi une histoire Le bonhomme de pain d'épice remporte toujours autant de succès ! Voici un pack avec en plus l'emporte-pièce offert... parfait si vous avez des petits pâtissiers autour de vous ! **Marlette : 7,95 € le pack « biscuits gingerman » (320 g).**
10. Agrumes délicats Voici un doux mélange à mettre sur la table du petit déjeuner le 25 ou à utiliser pour les recettes sucrées-salées de Noël : un miel

de citronnier et un miel de mandarinier agrémentés d'une rondelle d'orange confite. Délicatesse assurée ! **Famille Mary : 8,90 € le pot de miel de Noël (360 g).**

11. Nouvelle coupe Avec ces « découpes généreuses », vous n'aurez pas du tout la même sensation qu'avec des tranches larges et très fines : vous apprécieriez alors toute l'onctuosité du saumon et son fondant en bouche. **Labeyrie : 13,59 € les 220 g de découpes généreuses « saumon fumé de Norvège », « saumon fumé sauvage » ou « saumon fumé bio ».**

Les prix sont donnés à titre indicatif et sont susceptibles de changements.

Variations

15 IDÉES AVEC DE LA BISQUE DE HOMARD

Béchamel gourmande

2 c. à soupe de bisque de homard en boîte pour rehausser la béchamel d'un vol-au-vent.

Sauce de la mer

2 à 3 c. à soupe de bisque de homard pour épaisseur le jus de cuisson de coquillages ou de poissons et le transformer en sauce.

Sauce express

Une boîte de 300 g de bisque de homard délayée avec 20 cl de crème liquide entière et parfumée d'herbes aromatiques ciselées pour napper un poisson ou même des pâtes.

Avec des quenelles

Une boîte de 300 g de bisque de homard délayée avec 20 cl de crème liquide, puis réduite de moitié à feu vif pour obtenir une crème pour napper des quenelles ou un blanc de poulet.

En sauce épicée

Une boîte de 300 g de bisque de homard avec des échalotes et de l'ail revenus dans du beurre, 20 cl de coulis de tomates, 10 cl d'eau, 2 pincées de piment en poudre, 1 c. à café de zeste d'orange, le tout cuit 30 mn à feu doux. À napper par exemple sur un filet de poisson blanc.

Dans un risotto

Une boîte de 300 g de bisque de homard ajoutée en complément du bouillon à la fin d'un risotto aux fruits de mer.

En consommé

Une boîte de 300 g de bisque de homard mélangée avec 10 cl d'eau et 20 cl de crème liquide, le tout versé sur des crevettes poêlées et flambées au cognac. À servir avec des croûtons ailés ou des chips tortillas épicées.

En soufflé

Une boîte de 300 g de bisque de homard ajoutée à la recette d'un soufflé juste avant d'incorporer les blancs en neige et cuire 30 mn au four préchauffé à 180 °C dans un moule à manqué.

Avec des moules

La moitié d'une boîte de 300 g de bisque de homard ajoutée à 1 kg de moules ouvertes à feu vif avec du vin blanc, des échalotes, de la crème et du persil haché.

En parmentier

Une boîte de 300 g de bisque de homard mélangée à 50 cl de béchamel, mise en couches avec du poisson effiloché et des rondelles fines de pommes de terre pré-cuites, le tout cuit 30 mn au four préchauffé à 180 °C (th. 6).



En cocotte

Une boîte de 300 g de bisque de homard mélangée à des échalotes revenues dans du beurre, 20 cl de vin blanc, 20 cl de crème liquide et une volaille (poulet ou, plus festif, un chapon de pintade) coupée en morceaux.

En verrines festives

Une boîte de 300 g de bisque de homard délayée avec 20 cl de crème liquide, répartie dans des verrines, recouverte d'1 c. à soupe de pesto maison, de miettes de crabe et d'œufs de truite.

En panna cotta

20 cl de bisque de homard délayés avec 20 cl de crème liquide, le tout mélangé avec 2 feuilles de gélatine préalablement ramollies dans l'eau froide et essorées, puis versé dans des verrines sur un hachis de

crevettes, de ciboulette et de tomates cerises, réfrigéré 3 h et servi surmonté d'une mini-brochette avec 1 demi-tomate et 1 crevette.

En flan

Une boîte de 300 g de bisque de homard mélangée à 160 g de lait concentré non sucré, 1 courgette râpée et 3 œufs, le tout réparti dans des moules individuels, parsemé de parmesan et cuit 30 mn dans un bain-marie au four préchauffé à 210 °C (th. 7).

En samossas

2 c. à soupe de bisque de homard mélangées avec 100 g de feta et des crevettes coupées en dés, le tout mis en petits tas dans des feuilles de brick, plié en samossas ou en nems, frit quelques minutes dans l'huile et égoutté sur du papier absorbant.



Les poissons

- Truite aux girolles • Saltimbocca de lotte
- Turbot aux coques • Curry de lotte • Roulés de sole, crème de butternut • Saumon aux pistaches • Risotto de saint-jacques.

*Pour jouer
l'originalité*



Les poissons

Du poisson à Noël ?

En 2015, seuls 7,60 % des Français* pensaient manger du saumon à Noël, bien loin des traditionnelles volailles. Les coquilles Saint-Jacques un peu mieux loties remportaient 9,60 % des suffrages pratiquement à égalité avec le gibier (9,80 %), bien mieux que la catégorie « autres poissons » estimée à 3,80 %. Le choix de servir du poisson comme plat de Noël reste donc assez anecdotique... original, diront les lanceurs de tendances !

*enquête Toluna

Réveillon plus light ?

Le poisson permet-il de manger moins gras à Noël ? La plupart des poissons sont très pauvres en lipides mais attention certains sont plus caloriques que la dinde !

- ✓ lotte = 0,7 g / 100 g
- ✓ sole = 0,5 g / 100 g
- ✓ cabillaud = 1 g / 100 g
- ✓ dinde = 2 g / 100 g
- ✓ turbot = 6 g / 100 g
- ✓ saumon = 10 g / 100 g

L'exception qui confirme la règle !

Les poissons aussi peuvent avoir leur place comme plat principal sur les tables de fête ! En tête de file, le saumon bien sûr, suivi de près par la lotte, le cabillaud, la sole, le tur-

bot ou encore le saint-pierre. On peut ajouter aussi un coquillage : les saint-jacques souvent cuisinées comme un poisson (poêlées, au four, en sauce...).



Le Label Rouge

Quelques poissons d'élevage peuvent être distingués par le fameux label : le turbot, le saumon d'Écosse, le saumon Atlantique, le maigre de Corse, la truite de source et les coquilles Saint-Jacques de Normandie.

Frais ou surgelé ?

Le frais, autant que possible. Le surgelé peut permettre d'avoir les poissons à un meilleur prix ; dans ce cas-là, faites décongeler votre poisson ou vos saint-jacques doucement au réfrigérateur la veille sur une assiette avec du papier absorbant.

Attention cuisson !

QUEL QUE SOIT LE POISSON, UNE BONNE CUISSON EST PRIMORDIALE ! SI VOUS NE CONNAISSEZ PAS BIEN LA RECETTE CHOISIE POUR VOTRE RÉVEILLON ET QUE VOUS N'AVEZ PAS EU LE TEMPS DE LA TESTER, VÉRIFIEZ LA CUISSON AVANT LE TEMPS INDICUIT : IL VAUT MIEUX DU « PAS ASSEZ CUIT » QUE L'ON PEUT RÉAJUSTER !



Idée déco
Des bougies calées avec des pièces en chocolat... que les invités croqueront en fin de repas !

Bel accord

Vous pouvez ajouter une pointe de curry en poudre dans la sauce, il rehaussera avec originalité la truite, les pétoncles et les girolles.



Truite aux girolles

POUR 6 PERSONNES

PRÉPARATION : 20 MN

CUISSON : 15 MN

- 6 pavés de truite avec la peau ■ 500 g de girolles (ou de chanterelles) ■ 12 pétoncles
- 8 brins de cerfeuil ■ 1 c. à soupe de baies roses ■ 20 cl de crème liquide ■ 40 g de beurre ■ 10 cl de vin blanc sec ■ huile d'olive ■ sel ■ poivre.

Nettoyer les champignons en coupant le pied terne et en les essuyant avec un torchon humide. Réserver un peu de cerfeuil pour la

présentation, hacher le reste finement.

Cuire les pavés de truite à la poêle dans un filet d'huile à feu doux 10 à 12 mn suivant la taille.

Poêler les champignons dans 20 g de beurre 8 à 10 mn jusqu'à ce que l'eau de végétation s'évapore. Réserver et cuire à la place les pétoncles dans le reste de beurre mousseux 1 à 2 mn. Réserver au chaud.

Déglaçer les sucs de cuisson (voir lexique page 102) avec le vin blanc, puis ajouter la crème, le cerfeuil ciselé, les baies roses concassées et porter à frémissements. Saler, poivrer. Répartir dans les assiettes les pavés de truite, les champignons, les pétoncles et la sauce.

Servir aussitôt, décoré du reste de cerfeuil.



Saltimboccas de lotte

POUR 6 PERSONNES

PRÉPARATION : 20 MN

CUISON : 10 MN

MARINADE : 15 MN

- 1 queue de lotte désaréttée et coupée en 12 tronçons
- 12 tranches fines de poitrine fumée ■ 24 feuilles de sauge
- 2 gousses d'ail ■ 1/2 bouquet de persil plat ■ le jus d'1 citron
- 3 c. à soupe de vin blanc sec ■ 30 g de beurre ■ huile d'olive ■ sel ■ poivre.

Essuyer les morceaux de lotte. Les poser dans un plat et les arroser de jus de citron. Saler et poivrer. Laisser mariner 15 mn, à couvert.

Égoutter la lotte, puis répartir dessus les feuilles de sauge. Envelopper chaque tronçon dans une tranche de poitrine fumée. Maintenir avec une pique en bois ou avec du fil de cuisine.

Hacher l'ail pelé. Laver les feuilles de persil, les ciseler et les mélanger avec l'ail haché.

Chauffer le beurre dans une sauteuse avec un filet d'huile. Dorer les saltimboccas de lotte 2 mn à feu vif sur chaque face. Parsemer de la persillade. Verser le vin blanc dans la sauteuse et déglacer les sucs de cuisson (voir lexique page 102). Cuire 5 mn à feu moyen.

Servir les saltimboccas aussitôt avec, par exemple, des tomates séchées, des feuilles de roquette, des pignons grillés et une purée de pommes de terre ou de céleri.

Turbot aux coques

POUR 6 PERSONNES

PRÉPARATION : 30 MN

CUISSON : 30 MN

- 1 gros turbot coupé en tronçons par le poissonnier
- 1 kg de coques ■ 1/2 l de moules ■ 2 blancs de poireau ■ 50 g de beurre ■ 20 cl de crème liquide ■ 6 brins de cerfeuil ■ sel ■ poivre.

Faire dégorger les coques

(voir lexique page 102). Faire tremper les moules et les gratter, jeter celles qui ne se ferment pas. Mettre tous les coquillages dans une casserole et les faire ouvrir à feu vif. Les égoutter et filtrer le jus au travers d'un linge fin. Éliminer les coquilles et réserver la chair.
Émincer les poireaux, les

cuire 5 mn dans le beurre mousseux sans colorer. Verser le jus des coques et la crème. Saler, poivrer. Laisser mijoter 20 mn. Ajouter les coques et les moules au blanc de poireau à la crème, cuire encore 2 mn.
Déposer le poisson dans le panier d'un cuit-vapeur et cuire 12 à 15 mn à la vapeur douce.

Servir aussitôt le poisson et la garniture aux coques, le tout décoré de cerfeuil.

100 % iodé

Remplacez les poireaux par des algues fraîches ou à réhydrater, à trouver chez le poissonnier et dans les magasins bio.



Curry de lotte

POUR 6 PERSONNES

PRÉPARATION : 20 MN

CUISISON : 20 MN

- 1,2 kg de queue(s) de lotte
- 350 g de riz basmati ■ 20 g de gingembre frais ■ 20 cl de lait de coco ■ 20 cl de crème liquide entière ■ 1 oignon
- 2 gousses d'ail ■ 20 g de beurre ■ 1 c. à café de curry (vert et en pâte si possible)
- 1 étoile de badiane ■ 1 bâton de cannelle ■ 1 capsule de cardamome verte ■ 3 brins de coriandre ■ sel ■ poivre.

Cuire le riz 10 à 15 mn en suivant les indications du paquet

et en ajoutant une pincée de sel, la cannelle, la badiane et la cardamome écrasée.

Retirer la grosse arête centrale des queues de lotte et couper la chair en morceaux. Peler et hacher finement l'oignon, le gingembre et l'ail.

Faire revenir le poisson dans 20 g de beurre 2 à 3 mn. Réserver. À la place, faire revenir 3 à 4 mn le hachis d'oignon, d'ail et de gingembre. Ajouter le curry, le lait de coco et la crème. Poivrer. Mélanger 2 à 3 mn. Remettre la lotte, cuire 10 à 12 mn à petites ébullitions et à couvert.

Servir décoré de coriandre, le riz à part.

Roulés de sole, crème de butternut

POUR 6 PERSONNES

PRÉPARATION : 20 MN

CUISSON : 40 MN

- 6 filets de sole ■ 500 g de courge butternut ■ 1 blanc de poireau ■ 50 cl de bouillon de légumes ■ 200 g de sauce crustacés surgelée ou bisque de homard en boîte ■ 2 c. à soupe de cognac ■ 60 g de beurre ■ 10 cl de crème épaisse ■ 2 c. à soupe de cerfeuil ciselé ■ curry ■ sel ■ poivre .

Peler la courge butternut, l'épépiner et la couper en morceaux. Laver et émincer le blanc de poireau. Le faire fondre 5 mn dans 20 g de beurre, ajouter la courge et verser le bouillon. Saupoudrer de 3 pincées de curry et laisser mijoter 30 mn. Mixer, puis incorporer la sauce crustacés, la crème et 20 g de beurre. Saler et poivrer.

Rouler les filets et maintenir avec une pique. Faire fondre le reste de beurre dans une poêle, cuire les roulés 5 à 6 mn



par face à feu doux, selon leur épaisseur, le centre doit être blanc. Saler et poivrer. Réserver au chaud.

Réduire le jus de cuisson des roulés et flamber (voir lexique page 102) au cognac. L'ajouter à la crème de butternut-crustacés et répartir dans 6 assiettes creuses. Y disposer les roulés de sole.

Servir aussitôt, parsemé de cerfeuil.



Saumon aux pistaches

POUR 6 PERSONNES

PRÉPARATION : 30 MN

CUISSON : 30 MN

- 6 pavés de saumon ■ 300 g de sauce hollandaise du commerce ■ 500 g de pommes de terre à chair farineuse ■ 50 g de semoule de blé fine ■ 150 g de pistaches décortiquées non salées ■ 150 g de farine ■ 2 jaunes d'œufs ■ 40 g de beurre ■ 2 c. à soupe de crème liquide entière ■ 1 bouquet d'aneth ■ 1/2 bouquet de persil ■ 1 c. à soupe de moutarde ■ 1 c. à soupe de miel ■ sel ■ poivre.

Couper les pommes de terre pelées en morceaux, les cuire 20 mn à l'eau bouillante salée. Égoutter, puis écraser en purée en ajoutant 25 g de beurre, la semoule et la farine. Saler,

poivrer et incorporer les jaunes d'œufs. Laisser refroidir.

Laver l'aneth et le ciseler (sauf quelques brins pour la présentation). Griller à sec les pistaches, les mélanger dans un bol avec la moutarde, la crème, le miel et la moitié de l'aneth. Porter à frémissements, puis réserver hors du feu. Préchauffer le four à 180 °C (th. 6).

Incorporer le persil ciselé et le reste d'aneth dans la purée froide. Façonner une vingtaine de boulettes de purée. Les cuire à l'eau bouillante salée 8 à 10 mn jusqu'à ce qu'elles remontent à la surface et les mettre au fur et à mesure dans un plat avec 15 g de beurre fondu.

Cuire les pavés de saumon 10 mn au four, surmontés de la garniture à la pistache.

Servir dans les assiettes avec les boulettes de purée et la sauce hollandaise chauffée.

Risotto de saint-jacques

POUR 6 PERSONNES

PRÉPARATION : 15 MN

CUISSON : 30 MN

- 18 noix de saint-jacques ■ 250 g de riz à risotto ■ 1,5 l de bouillon de légumes ■ 2 oignons ■ 2 gousses d'ail ■ 150 g de radis noir ■ 4 brins de basilic (ou persil) ■ huile d'olive ■ 1 pincée de curcuma ■ 1 pincée de piment d'Espelette ■ sel ■ poivre.

Émincer les oignons et les gousses d'ail pelés. Saisir 1 mn les noix de saint-jacques dans une sauteuse dans 2 c. à soupe d'huile, les réserver.

À la place, faire rissoler 3 mn les oignons et l'ail avec 1 c. à soupe d'huile. Ajouter le riz, mélanger jusqu'à ce que les grains deviennent translucides, ajouter les épices.

Verser un peu de bouillon chaud. Cuire 18 à 20 mn à petit feu en ajoutant régulièrement du bouillon et en attendant l'évaporation complète du liquide entre chaque ajout. Enfourir les noix de saint-jacques dans le riz 3 mn avant la fin de la cuisson juste pour les réchauffer. Saler, poivrer. **Servir dans des assiettes** creuses, parsemé de basilic ciselé et de radis noir râpé très finement.

SALON **SAVEURS** DES PLAISIRS GOURMANDS



1^{er} au 4 DEC
2017

PARIS ESPACE
CHAMPERRET

Spas
Organisation

www.salon-saveurs.com



VOTRE ENTRÉE GRATUITE
pour 2 personnes avec cette page

MAXIHS



 ACADEMIE
DU GOÛT

 mastrad'
PARIS

 Maxi
Cuisine

À faire soi-même



Recette partagée

Tous les ingrédients de votre recette préférée mis en couches dans un pot à vis ou à charnière (type Le Parfait) décoré de brins de sapin, de clochette ou de ruban... sans oublier la recette derrière l'étiquette !

Offrez de la gourmandise

Faites vos recettes préférées et trouvez-leur un écrin original pour un cadeau 100 % fait maison !

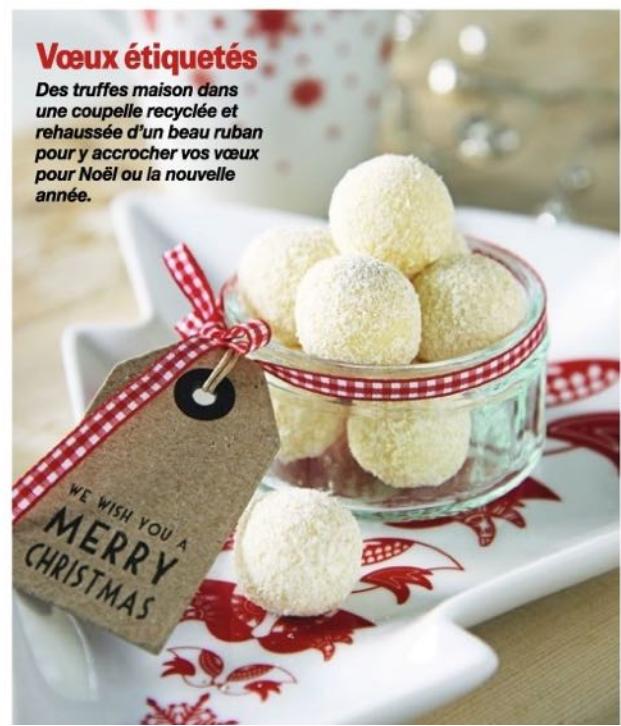
Sablés bien habillés

Des sablés maison décorés de pâte à sucre ou au crayon pâtissier et répartis dans de jolies boîtes recouvertes de papier coloré.



Vœux étiquetés

Des truffes maison dans une coupelle recyclée et rehaussée d'un beau ruban pour y accrocher vos vœux pour Noël ou la nouvelle année.



Le chocolat en fête



Bûche carrée
au chocolat



Gâteau
de crêpes



Bûche damier



Bûche
au chocolat
blanc

Le chocolat en fête





Tarte sablée au caramel

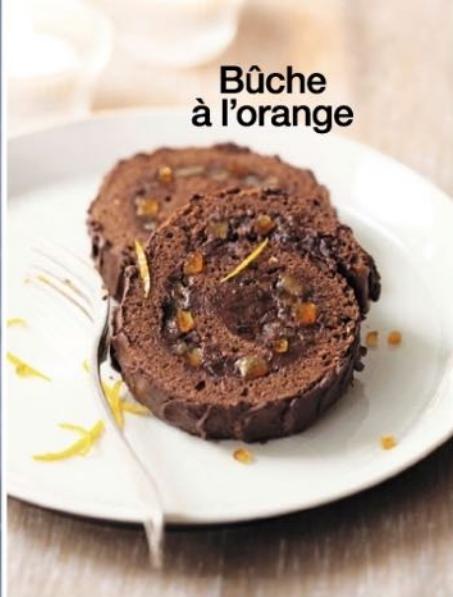


Tarte à la noisette



Bûche vanille-chocolat

Bûche
à l'orange

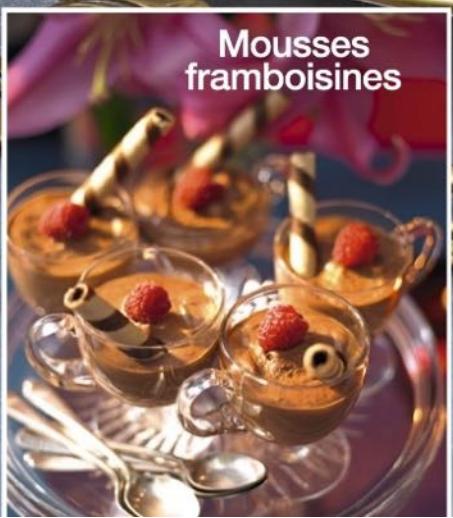


Le chocolat en fête

Comme une
forêt-noire



Mousses
framboisines



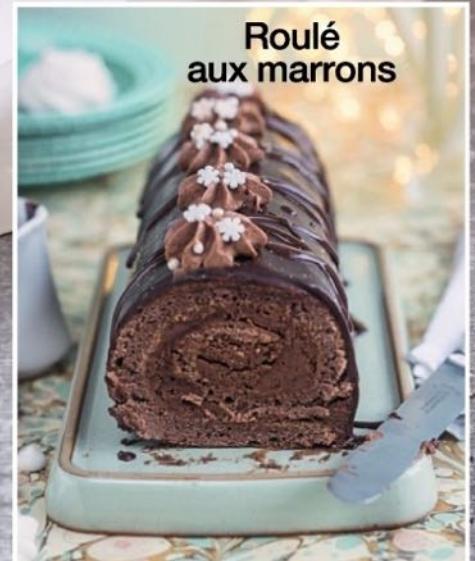
Sapins gourmands



Mille-feuilles au chocolat



Roulé aux marrons



Bouchées
100 %
chocolat



Terrine
aux spéculoos



Chocoranges



Bûche carrée au chocolat

POUR 6 PERSONNES

PRÉPARATION : 45 MN

CUISSON : 45 MN

RÉFRIGÉRATION : 24 H

- 250 g de chocolat noir
- 7 œufs ■ 40 cl de crème liquide ■ 125 g de farine + pour le moule ■ 175 g de sucre ■ 65 g de poudre de noisette ■ 40 g de noisettes ■ 4 feuilles de gélatine (8 g) ■ 10 g de beurre.

Fouetter 4 jaunes d'œufs avec 125 g de sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter la poudre de noisette et la farine, puis les 4 blancs en neige ferme. Verser la pâte dans un moule à cake beurré et fariné. Cuire 40 mn au four préchauffé à 150 °C (th. 5). Démouler la génoise, laisser refroidir sur une grille.

Faire ramollir la gélatine 10mn dans un bol d'eau froide. Monter les 3 blancs d'œufs restants en neige ferme et ajouter 50 g de sucre à la fin.

Porter la crème à ébullition. La verser sur le chocolat haché et incorporer la gélatine essorée. Ajouter les jaunes d'œufs un par un, puis les blancs en neige. Couper la génoise en 4 dans l'épaisseur en recoupant les bords.

Tapisser un moule à cake de film alimentaire. Disposer en alternance les tranches de génoise et la préparation au chocolat. Couvrir de film alimentaire et réfrigérer 24 h.

Servir la bûche parsemée d'éclats de noisettes grillées à sec (voir lexique page 102).



Gâteau de crêpes

POUR 8 À 10 PERSONNES

PRÉPARATION : 45 MN

REPOS : 1 H

CUISSON : 20 MN

RÉFRIGÉRATION : 3 H 20

- 200 g de farine ■ 250 g de mascarpone ■ 80 g de chocolat noir ■ 7 œufs ■ 50 cl de lait ■ 10 cl de crème liquide ■ 125 g de sucre ■ 1 c. à café de liqueur de café (type kahlúa) ■ 1 c. à soupe d'amaretto ■ 1/2 feuille de gélatine ■ 10 g de beurre + pour la cuisson ■ 1 pincée de sel ■ cacao amer.

Mélanger la farine avec 50 g de sucre, 4 œufs, le lait, le beurre fondu, le sel et la liqueur de café. Laisser reposer 1 h. Cuire les crêpes dans une poêle beurrée du même diamètre que le moule à manqué. **Fouetter 3 jaunes d'œufs** avec le reste de sucre. Incorporer le mascarpone et l'amaretto, puis les blancs d'œufs montés en neige ferme.

Poser une crêpe au fond du moule à manqué. Saupoudrer de cacao et étaler un peu de crème au mascarpone. Faire de même avec les autres crêpes. Réfrigérer 2 h.

Démouler le gâteau, puis étaler le reste de crème sur les contours. Réfrigérer 1 h.

Faire fondre le chocolat avec la crème liquide. Hors du feu, ajouter la gélatine essorée, ramollie dans l'eau froide. Faire couler ce glaçage sur la surface du gâteau. Lisser à la spatule. Réfrigérer 20 mn.

Servir saupoudré de cacao à l'aide d'une passoire fine.



Bûche damier

POUR 6 PERSONNES

PRÉPARATION : 30 MN

CUISSON : 40 MN

RÉFRIGÉRATION : 3 H

- 350 g de beurre + pour les moules ■ 320 g de sucre ■ 6 œufs ■ 2 c. à soupe de lait ■ 285 g de farine ■ 50 g de poudre d'amande ■ 40 g de cacao amer ■ 1/2 sachet de levure chimique ■ 1 c. à café d'extrait de vanille ■ 1 pot de pâte à tartiner pralinée ■ 20 cl de crème liquide ■ 100 g de mascarpone ■ décors en chocolat et kumquats confits.

Diviser le beurre, les œufs et le sucre dans 2 saladiers. Ajouter dans le premier 175 g de farine, la moitié de la levure, la vanille et la moitié du lait. Ajouter dans le second la farine, la levure et le lait restants, la poudre d'amande, le cacao. **Verser les pâtes** chacune dans 1 moule à cake beurré et cuire 40 mn à 180 °C (th. 6). Démouler et laisser refroidir. **Découper chaque gâteau** en 2 dans l'épaisseur, puis en 3 dans la longueur. Alterner sur un plat les bandes de gâteaux en les fixant avec la pâte à tartiner. Réfrigérer 3 h.

Napper le gâteau de la crème et du mascarpone montés en chantilly ferme et servir décoré.

Déco de pro

Réaliser des grillages en chocolat : faites des entrelacs de chocolat fondu sur du papier cuisson. Laissez durcir 2 h à température ambiante.



Bûche au chocolat blanc

POUR 6 PERSONNES

PRÉPARATION : 30 MN

CUISSON : 25 MN

RÉFRIGÉRATION : 1 H

- 6 œufs + 4 jaunes d'œufs ■ 185 g de sucre ■ 160 g de farine ■ 250 g de chocolat blanc ■ 250 g de framboises ■ 1 gousse de vanille ■ 50 cl de lait ■ 10 g de beurre mou ■ 10 cl de crème liquide.

Préchauffer le four à 210 °C (th. 7). Fouetter 6 jaunes d'œufs avec 125 g de sucre, puis incorporer 100 g de farine et les 6 blancs montés en neige.

Étaler la pâte dans la léchefrite du four tapissée de papier cuisson. Cuire 8 à 10 mn.

Retourner le biscuit sur un linge humide, l'enrouler et laisser refroidir. Porter le lait à ébullition avec la gousse de vanille fendue et grattée. Battre les 4 jaunes d'œufs avec les 60 g de sucre restants, 2 mn. Incorporer le reste de farine. Verser le lait vanillé en filet, tout en remuant. Faire épaissir 4 à 5 mn, sans cesser de remuer à feu doux. Verser dans un saladier froid et laisser fondre le beurre dessus en l'étalant.

Mixer 100 g de framboises et les passer à la passoire fine. Dans une casseroles, porter la crème à ébullition. Verser sur le chocolat blanc haché, incorporer le coulis de framboises.

Dérouler le biscuit. Étaler la crème pâtissière et ajouter 100 g de framboises. Rouler. Napper de crème rose. Réfrigérer 1 h. Ôter les extrémités.

Servir décoré des framboises restantes.

Le chocolat en fête



Bûche forêt-noire

POUR 6 PERSONNES

PRÉPARATION : 40 MN

CUISSON : 20 MN

RÉFRIGÉRATION : 3 H

■ 275 g de chocolat noir pâtissier ■ 2 œufs + 2 blancs d'œufs ■ 40 g de miel ■ 90 g de sucre ■ 40 g de poudre d'amande ■ 40 g de farine ■ 10 g de cacao amer ■ 40 g de beurre ■ 300 g de mascarpone ■ 2 c. à café d'extrait de vanille ■ 120 g de cerises à l'eau-de-vie ■ 4 c. à soupe de crème épaisse ■ décors en chocolat et sucre glace.

Fouetter les œufs entiers, le miel et 60 g de sucre. Ajouter la poudre d'amande, la farine, le cacao, puis 2 c. à soupe de crème, le beurre et 150 g de chocolat fondu. Préchauffer le four à 180 °C (th. 6). Verser la pâte sur la lèchefrite du four recouverte de papier cuisson et cuire 15 mn au four. Retourner sur un torchon humide et ôter le papier. Rouler le biscuit dans le torchon et laisser tiédir.

Fouetter les blancs d'œufs avec le sucre restant. Mélanger le mascarpone et l'extrait de vanille, incorporer les blancs d'œufs. Étaler cette crème sur le biscuit déroulé, répartir les cerises. Rouler la bûche, envelopper du torchon et réfrigérer 2 h.

Faire fondre les 125 g de chocolat restants avec le reste de crème. Étaler ce glaçage sur la bûche, la strier avec une fourchette et réfrigérer 1 h.

Servir décoré de chocolat et saupoudré de sucre glace.



Banoffee en verrines

POUR 6 PERSONNES

PRÉPARATION : 30 MN

CUISSON : 5 MN

RÉFRIGÉRATION : 3 H

■ 150 g de chocolat noir à pâtissier ■ 3 jaunes d'œufs ■ 30 g de sucre ■ 30 cl de lait ■ 35 cl de crème liquide entière ■ 1 pot de confiture de lait ■ 1 c. à café d'extrait de vanille ■ 2 bananes ■ 6 c. à café de céréales pour petit déjeuner.

Hacher 120 g de chocolat. Fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre. Porter à ébullition 15 cl de lait et 15 cl de crème liquide. Verser sur le mélange œufs-sucre en fouettant, faire épaissir à feu doux sans faire bouillir. Verser cette crème anglaise sur le chocolat, mélanger. Répartir dans 6 verres et réfrigérer 2 h.

Faire tiédir le lait restant, mélanger avec la confiture de lait. Répartir dans les verrines et placer 1 h au réfrigérateur.

Fouetter la crème restante en chantilly avec la vanille. En napper les verrines.

Servir aussitôt décoré de rondelles de bananes, de céréales et du chocolat restant.

Confiture de lait maison

Percer 2 trous dans une boîte de lait concentré sucré. Placer-la dans une casserole remplie d'eau et laisser cuire 2 h en vérifiant le niveau d'eau. Ouvrez la boîte et mélangez !



Mousses au coulis Passion

POUR 6 PERSONNES

PRÉPARATION : 15 MN

RÉFRIGÉRATION : 3 H

■ 100 g de chocolat au lait pâtissier ■ 3 œufs ■ 3 fruits de la Passion ■ 4 c. à soupe de muesli croustillant ■ 3 yaourts à la vanille.

Faire fondre le chocolat. Séparer les blancs des jaunes d'œufs. Mélanger les jaunes avec le chocolat fondu. Monter les blancs en neige ferme, puis les incorporer au mélange au chocolat.

Répartir le muesli croustillant dans 6 verrines ou coupes, recouvrir de mousse au chocolat et réfrigérer 3 h.

Fouetter un peu les yaourts et en recouvrir les mousses. Ouvrir en deux les fruits de la Passion et répartir la pulpe dans les verrines.

Servir aussitôt bien frais.

Et si on changeait de pâtissier ?

La gamme des chocolats pâtissiers s'est vraiment étendue ces dernières années. Du coup, il est facile d'apporter de l'originalité à une simple mousse au chocolat ! Vous pouvez utiliser du chocolat praliné, chocolat-amande, chocolat dulce ou encore chocolat à la pistache.



Café gourmand

POUR 6 PERSONNES

PRÉPARATION : 10 MN

RÉFRIGÉRATION : 30 MN

CUISSON : 10 MN

■ 200 g de chocolat noir ■ 1 tube de crème de marrons ■ 2 œufs + 2 jaunes ■ 100 g de beurre + pour les moules ■ 60 g de sucre ■ 2 c. à soupe de farine ■ fleur de sel ■ cacao ■ glace ou sorbet au choix ■ 6 cafés expresso.

Faire fondre le chocolat haché avec le beurre au bain-marie. Bien mélanger. Fouetter les œufs entiers et les jaunes avec le sucre, ajouter quelques pincées de fleur de sel, la farine en pluie et le mélange chocolat-beurre fondu en mélangeant bien.

Répartir la moitié de la pâte dans 6 ramequins ou moules individuels bien beurrés, déposer au milieu de chacun une belle noix de crème de marrons, recouvrir du reste de pâte. Réfrigérer 30 mn.

Cuire 10 à 12 mn à 210 °C (th. 7). Démouler dans une assiette.

Servir les fondants saupoudrés de cacao avec une quenelle de glace et le café.



Tarte sablée au caramel

POUR 6 PERSONNES

PRÉPARATION : 40 MN

CUISSON : 35 MN

RÉFRIGÉRATION : 3 H

Sablé : ■ 200 g de beurre + pour le moule ■ 100 g de cassonade ■ 200 g de farine ■ 50 g de cacao amer ■ 2 c. à café d'extrait de vanille ■ sel. **Caramel :** ■ 150 g de beurre ■ 75 g de sucre roux ■ 3 c. à soupe de miel ■ 250 g de lait concentré sucré ■ 2 pincées de fleur de sel.

Ganache au chocolat : ■ 200 g de chocolat noir à pâtisser ■ 15 cl de crème liquide entière ■ 100 g de noisettes.

Préchauffer le four à 180 °C (th. 6). Fouetter le beurre avec la cassonade, la vanille et 1 pincée de sel. Ajouter la farine et le cacao, travailler jusqu'à obtenir une pâte consistante. Tasser la pâte dans un moule à tarte beurré à fond amovible, en remontant la pâte sur les côtés.

Cuire le fond de pâte 25 mn au four. Laisser refroidir pour laisser la pâte durcir.

Porter à ébullition le beurre, le sucre, le miel et la fleur de sel. Cuire 3 mn sans cesser de mélanger, ajouter le lait concentré hors du feu. Porter à ébullition et cuire 5 mn. Verser sur la pâte et réfrigérer 2 h au réfrigérateur.

Faire fondre le chocolat noir. Ajouter la crème en 3 fois. Verser sur la tarte, étaler à la spatule et parsemer le pourtour de noisettes. Réfrigérer 1 h.

Servir la tarte du réfrigérateur 30 mn avant de servir.



Tarte à la noisette

POUR 6 PERSONNES

PRÉPARATION : 30 MN

CUISSON : 30 MN

REPOS : 2 H + 1 H

■ 300 g de chocolat ■ 250 g de farine + plan de travail ■ 125 g de noisettes mondées ■ 15 cl de crème liquide ■ 100 g de sucre ■ 1 œuf ■ 200 g de beurre + pour le moule

Mélanger la farine et le sucre, incorporer 125 g de beurre coupé en morceaux du bout des doigts jusqu'à obtenir une texture sableuse, puis rapidement l'œuf battu. Réfrigerer la pâte 2 h.

Préchauffer le four à 180 °C (th. 6). Étaler la pâte sur un plan de travail fariné. En garnir un moule à tarte beurré. Cuire à blanc 20 mn recouvert de papier cuisson et de lests, puis 5 à 10 mn à découvert pour bien faire dorer la pâte. Laisser refroidir.

Hacher les noisettes grossièrement et les griller à sec (voir lexique page 102). Laisser refroidir.

Hacher le chocolat, verser dessus la crème portée à frémissements, fouetter progressivement en ganache, puis incorporer le reste de beurre en dés.

Parsemer le fond de tarte de noisettes concassées. Recouvrir de ganache au chocolat. Laisser prendre à température ambiante au moins 1 h avant de servir.

Servir coupé en parts.



Bûche vanille-chocolat

POUR 6 À 8 PERSONNES

PRÉPARATION : 1 H

CUISSON : 10 MN

RÉFRIGÉRATION : 12 H + 4 H

■ 6 œufs ■ 125 g de sucre en poudre ■ 100 g de farine ■ 200 g de chocolat noir ■ 10 cl de crème liquide ■ 230 g de beurre ■ 200 g de sucre glace ■ 500 g de mascarpone ■ 2 c. à café d'extrait de vanille ■ 10 cl de sirop de canne ■ 6 c. à soupe de Grand Marnier. ■ zestes d'orange (facultatif).

Préchauffer le four à 210 °C (th. 7). Fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre en poudre, incorporer la farine, puis les blancs en neige. Verser dans la lèchefrite du four tapissée de papier cuisson. Cuire 8 à 10 mn. **Faire bouillir la crème liquide**, la verser sur le chocolat haché, émulsionner au fouet. Incorporer 30 g de beurre en dés.

Sortir le biscuit du four et le retourner sur un linge humide et l'enrouler. Laisser tiédir.

Fouetter le reste de beurre mou avec le mascarpone, le sucre glace et la vanille jusqu'à obtenir une crème homogène.

Dérouler le biscuit, le bâtonner du sirop de canne et du Grand Marnier. Étaler la préparation au chocolat, puis la moitié de la crème vanille (réfrigérer le reste), rouler le biscuit sur lui-même, puis l'enfermer dans le linge bien serré. Réfrigérer 12 h.

Déballer la bûche, la mettre sur le plat de service, la recouvrir de la crème réservée. Couper les extrémités. Réfrigérer au moins 4 h. Servir frais, saupoudré de sucre glace.



Bûche à l'orange

POUR 6 PERSONNES

PRÉPARATION : 30 MN

RÉFRIGÉRATION : 3 H

CUISISON : 10 À 12 MN

■ 280 g de chocolat noir pâtissier ■ 100 g d'écorces d'oranges confites ■ 4 œufs ■ 120 g de sucre ■ 100 g de farine ■ 30 cl de crème liquide entière ■ 1 c. à soupe de Grand Marnier ■ 50 g de beurre ■ 2 c. à café de cacao amer ■ 1/2 c. à café de levure chimique ■ 1 pincée de sel ■ zestes d'orange (facultatif).

Fouetter les œufs et le sucre 10 mn au batteur électrique. Ajouter la farine, le cacao, la levure chimique et le sel. Préchauffer le four à 210 °C (th. 7). Verser dans la lèchefrite du four recouverte de papier cuisson.

Cuire 10 à 12 mn au four. Retourner le biscuit sur un torchon humide. Ôter délicatement le papier et rouler le biscuit dans le torchon.

Porter la crème à ébullition. La verser sur 200 g de chocolat haché, puis ajouter le Grand Marnier et les écorces d'oranges confites coupées en dés. Fouetter jusqu'à obtenir la texture d'une crème. En garnir le biscuit, le rouler en serrant. Placer sur un plat de service.

Faire fondre le reste de chocolat noir, ajouter le beurre, bien mélanger. En napper la bûche et réfrigérer 2 à 3 h.

Servir tranché et éventuellement parsemé de zestes d'orange.

Le chocolat en fête



Comme une forêt-noire

POUR 6 PERSONNES
PRÉPARATION : 30 MN
CUISSON : 35 MN
RÉFRIGÉRATION : 1 H

- 130 g de farine ■ 4 œufs
- 150 g de sucre en poudre
- 40 g de cacao non sucré
- 30 g de beurre + pour le moule ■ 30 cl de crème liquide entière ■ 2 c. à soupe de sucre glace ■ 100 g de cerises à l'eau-de-vie
- 1 meringue ■ 50 g de chocolat noir.

Faire fondre le beurre. Préchauffer le four à 180°C (th. 6). Séparer les blancs des jaunes d'œufs. Battre les jaunes avec le sucre en poudre dans un bain-marie jusqu'à ce que le mélange double de volume. Fouetter jusqu'à refroidissement hors du feu. Incorporer la farine et le cacao, le beurre fondu, puis les blancs d'œufs en neige. Verser la pâte dans un moule à manqué beurré.

Cuire 30 mn au four, démouler, puis laisser refroidir sur une grille. Le couper en 2 dans l'épaisseur. Répartir sur le fond du biscuit les cerises et leur sirop. Recouvrir de l'autre partie du biscuit. Réfrigérer 1 h.

Faire fondre le chocolat. Le verser dans un cône de papier et dessiner des sapins sur du papier cuisson.

Monter la crème très froide en chantilly, incorporer le sucre glace. En recouvrir le gâteau, parsemer la surface de meringue concassée et « coller » les sapins sur le pourtour.

Servir aussitôt ainsi décoré.



Mousses framboisines

POUR 6 PERSONNES
PRÉPARATION : 15 MN
RÉFRIGÉRATION : 3 H

- 200 g de chocolat pâtissier au lait ■ 18 framboises
- 6 œufs ■ 1 c. à soupe de liqueur de framboise
- biscuits (cigarettes russes, crêpes dentelle, éventail...).

Faire fondre le chocolat. Séparer les blancs des jaunes d'œufs. Mélanger le chocolat fondu, les jaunes d'œufs et la liqueur de framboise. Monter les blancs en neige ferme, puis les incorporer délicatement à la préparation au chocolat.

Déposer deux framboises dans chacune des 6 coupelles et recouvrir de mousse. Réfrigerer 3 h.

Servir surmonté d'une framboise, accompagné éventuellement d'un petit biscuit.

Tutti frutti

Variez les fruits selon la saison et les préférences : dés de mangue, de kiwi, de poire ou plus original un physalis (aussi appelé amour-en-cage).



Sapins gourmands

POUR 10 À 12 PERSONNES
PRÉPARATION : 20 MN
CUISISON : 30 MN

- 300 g de chocolat noir
- 250 g de beurre + pour le moule ■ 4 œufs ■ 125 g de sucre brun ■ 1 pincée de sel
- 200 g de farine ■ 50 g de cacao en poudre ■ 1 c. à café de levure chimique ■ 1 c. à soupe de mélange à pain d'épice ■ sucre coloré pour la décoration.

Hacher 250 g de chocolat et le faire fondre avec le beurre en morceaux dans une casseroles à feu doux. Préchauffer le four à 180 °C (th. 6).

Battre les œufs, le sucre et le sel au fouet électrique. Ajouter le chocolat fondu. Incorporer petit à petit la farine, le cacao, la poudre à pain d'épice et la levure. Verser la pâte dans un moule beurré rectangulaire (30 x 20 cm).

Cuire 25 mn au four. Laisser tiédir et démouler le gâteau. Le laisser refroidir sur une grille. Couper le gâteau en tranches épaisses, puis en une vingtaine de triangles.

Faire fondre le reste de chocolat au bain-marie. Mettre le chocolat fondu dans une poche à douille à embout fin et décorer chaque triangle en imitant des guirlandes en zigzag, parsemer aussitôt de sucre coloré.

Servir les sapins debout sur un plat.



Mille-feuilles au chocolat

POUR 6 PERSONNES
PRÉPARATION : 30 MN
CUISISON : 25 MN
RÉFRIGÉRATION : 30 MN

- 400 g de pâte feuillettée « pur beurre » en bloc ■ 200 g de chocolat noir ■ 20 cl de crème liquide ■ 30 g de sucre glace ■ 1 pincée de fleur de sel ■ 8 spéculoos.

Hacher le chocolat et verser dessus la crème portée à ébullition. Ajouter la fleur de sel et mélanger jusqu'à obtenir une ganache. La mettre dans une poche à douille et réfrigérer.

Étaler la pâte et la découper en 18 rectangles égaux. Les placer sur une plaque couverte de papier cuisson, réfrigérer 30 mn. Préchauffer le four à 210°C (th. 7). Couvrir les rectangles de pâte de papier cuisson, poser dessus une seconde plaque et cuire 20 mn au four. Sortir du four, enlever plaque et papier. Saupoudrer les feuillettés de sucre glace et faire caraméliser 2 mn en position gril. Laisser refroidir.

Réduire les spéculoos en poudre. Monter 6 mille-feuilles en alternant la pâte feuillettée, la ganache au chocolat et la poudre de spéculoos. Réfrigérer jusqu'au moment de servir.



Notre conseil vin

Un rivesaltes ambré AOC tout en finesse aux arômes de pain d'épice et une saveur de fruits cuits avec une finale de noisettes et d'écorces d'orange.

Le flacon d'Émile 2000, 15,50 € (50 cl).
(Adresses page 102)

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Le chocolat en fête



Roulé aux marrons

POUR 6 PERSONNES

PRÉPARATION : 30 MN

RÉFRIGÉRATION : 3 H

CUISSON : 15 MN

■ 300 g de chocolat noir pâtissier ■ 100 g de crème de marrons + de la crème de marrons en tube ■ 4 œufs ■ 120 g de sucre ■ 100 g de farine ■ 30 cl de crème liquide entière ■ 1 c. à soupe d'huile ■ 2 c. à café de cacao amer en poudre ■ sel.

Fouetter les œufs et le sucre 10 mn au batteur électrique. Ajouter la farine, le cacao et 1 pincée de sel. Préchauffer le four à 210 °C (th. 7). Verser dans la lèchefrite du four recouverte de papier cuisson.

Cuire 10 à 12 mn au four. Retourner le biscuit sur un torchon humide. Ôter le papier et rouler le biscuit dans le torchon.

Porter la crème à ébullition. La verser sur 200 g de chocolat haché, puis incorporer la crème de marrons. En garnir le biscuit déroulé et froid, le rouler à nouveau en serrant.

Faire fondre le reste de chocolat, incorporer l'huile. En napper la bûche, ôter les extrémités et réfrigérer 3 h.

Servir décoré de petits dômes de crème de marrons.

Comme un pro

Juste avant de servir et avant de déposer les dômes de crème de marrons, faites couler du chocolat fondu en filet.



Bouchées 100 % chocolat

POUR 36 PIÈCES

PRÉPARATION : 25 MN

CUISSON : 25 MN

■ 500 g de chocolat noir ■ 125 g de beurre ■ 170 g de sucre brun ■ 15 cl de lait ■ 1 c. à soupe de whisky (facultatif) ■ 2 pincées de fleur de sel ■ 2 œufs ■ 100 g de farine ■ 30 g de cacao amer ■ 20 cl de crème liquide entière ■ sucre doré.

Préchauffer le four à 150 °C (th. 5). Déposer 36 petites caissettes en papier doré dans 36 empreintes de mini-muffins.

Mélanger le beurre, 100 g de chocolat haché, le sucre, le lait, la fleur de sel et éventuellement le whisky à l'aide d'un batteur électrique jusqu'à obtenir une texture homogène. Incorporer la farine et le cacao tamisés puis les œufs. Répartir la préparation dans les 36 caissettes en les remplissant aux 3/4.

Cuire 15 à 20 mn au four. Laisser tiédir 5 mn, puis ôter des empreintes en gardant les caissettes en papier et laisser complètement refroidir sur une grille.

Hacher le reste de chocolat et verser dessus la crème portée à frémissements. Laisser fondre 1 mn, puis émulsionner au fouet en faisant des cercles de plus en plus grand. Mettre cette ganache dans une poche à douille et en surmonter les bouchées.

Servir froid, décoré de sucre doré.



Terrine aux spéculoos

POUR 8 À 10 PERSONNES

PRÉPARATION : 25 MN

RÉFRIGÉRATION : 4 H

■ 400 g de chocolat noir ■ 100 g de beurre ■ 10 cl de crème épaisse ■ 120 g de spéculoos ■ 60 g d'écorces d'oranges confites. **Décor:** ■ truffes au chocolat ■ cacao amer en poudre.

Faire fondre le chocolat haché au bain-marie avec le beurre. Incorporer la crème hors du feu. Bien mélanger.

Humecter d'eau les parois d'un petit moule à cake de 18 cm de long, le couvrir d'un film alimentaire. Casser les spéculoos en morceaux. Couper les écorces d'orange en petits dés. **Verser une fine couche de chocolat** dans le moule. Parsemer quelques morceaux de spéculoos et d'écorces d'oranges, puis continuer de remplir le moule en alternant le chocolat, les spéculoos et les écorces d'orange. Terminer par une couche de chocolat. Couvrir d'un film et réfrigérer 4 h.

Démouler la terrine à l'aide du film, lisser les bords. Parsemer d'1 c. à soupe de cacao passé dans une petite passoire fine. **Servir décoré** des truffes.



Chocoranges

POUR 6 PERSONNES

PRÉPARATION : 20 MN

CUISSON : 5 MN

RÉFRIGÉRATION : 3 H

■ 3 oranges non traitées ■ 200 g de chocolat noir à pâtissier ■ 5 œufs ■ 3 c. à soupe de crème liquide entière ■ 1 c. à soupe de Cointreau (facultatif) ■ 6 clémentines.

Faire fondre 170 g de chocolat cassé en morceaux. Séparer les blancs des jaunes d'œufs. Incorporer les jaunes d'œufs et la crème dans le chocolat fondu. Monter les blancs en neige ferme, puis les incorporer à la préparation au chocolat en soulevant bien le tout pour ne pas « casser les blancs ». Ajouter le Cointreau et bien mélanger. Réserver au réfrigérateur 3 h.

Laver les oranges en les brossant, puis bien les sécher. Couper 6 tranches épaisses dans les oranges. Prélever le zeste des morceaux d'oranges restants à l'aide d'un couteau. Économisez, puis les émincer. Réserver. Peler les clémentines. Détaillez le chocolat restant en copeaux.

Placer 1 rondelle d'orange au fond d'un cercle à pâtisserie dans une assiette à dessert. Recouvrir de mousse au chocolat, puis de clémentines en rosace. Retirer délicatement le cercle, recommencer avec les 5 autres tranches d'orange.

Servir aussitôt décoré du reste de chocolat concassé et parsemé de zestes d'orange.



Notre conseil vin

Un maury légèrement frais à 12-14 °C pour profiter de ses saveurs intenses de torréfaction, de miel et de tabac blond. Rancio, vin doux naturel rouge tuillé, 11 €.
(Adresses page 102)

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.



Découvrez nos recettes fondantes sur www.latableadessert.fr

Nestlé® C'est fort en chocolat

POUR VOTRE SANTÉ, ÉVITEZ DE GRIGNOTER ENTRE LES REPAS. WWW.MANGERBOUGER.FR

FONDUS DE CHOCOLAT NOIR

En bouche, le chocolat noir peut se révéler puissant, corsé voire amer... Comment s'y retrouver parmi tous les pourcentages de cacao ?

Dans l'Hexagone, le chocolat noir garde la cote : il est le plus consommé devant le chocolat au lait. C'est une particularité bien française puisqu'il représente 30 % de notre consommation contre 5 % en moyenne dans le reste de l'Europe.

De la cabosse à la tablette

Selon la législation, le chocolat noir doit contenir au moins 35 % de cacao, 18 % de beurre de cacao et 14 % de composants secs dégraissés de cacao auxquels sont ajoutés le sucre, la lécithine et la vanille. Des plantations aux étals des chocolatiers, la fève de cacao subit de nombreuses transformations. Selon le goût et l'intensité recherchés, les fèves sont sélectionnées et séchées. Puis vient une étape clef, la torréfaction, qui permet de développer tous les arômes. Les fèves sont ensuite broyées entre deux meules de pierre pour devenir... de la pâte de cacao ! Le conchage, un processus inventé par Rudolf Lindt en 1879, peut alors commencer : la pâte de cacao est malaxée à chaud, ce qui lui donne fluidité et onctuosité. Les chocolatiers ajoutent à ce

moment-là du beurre de cacao. Il reste au chocolat une étape à franchir : le tempérage qui lui confère toute sa brillance. Enfin, le chocolat est coulé en blocs, tablettes ou dans des moules.

À chaque chocolat, son utilisation

Pour les desserts type mousse, gâteaux et tartes, le chocolat dit pâtissier (entre 50 et 65 % de cacao) permet un bon équilibre entre le goût (il peut être corsé à 65 %) et l'onctuosité de la pâte ou de la mousse assurée par le beurre de cacao. Les tablettes de 65 à 70 % de cacao sont dites de dégustation mais elles peuvent très bien être utilisées en pâtisserie. Augmentez alors légèrement les doses de crème ou de beurre dans la recette. De 80 % à 90 %, il s'agit d'un chocolat de caractère aux notes fumées que l'on déguste en petites quantités. En raison de sa forte teneur en cacao, il peut paraître très amer et acide en bouche. Certaines marques proposent aussi des chocolats à 100 % de cacao. Un chocolat puissant, acide et astringent qui n'est pas forcément au goût de tous...

Les pourcentages : un gage de qualité ?

Le pourcentage de « cacao » correspond à la somme de la pâte de cacao, du beurre de cacao et de la poudre de cacao. Le pourcentage ne préjuge pas de ses qualités gustatives. On croit souvent, à tort, qu'un chocolat de qualité est amer. En fait, la finesse et la variété des saveurs d'un chocolat sont liées à la qualité de la torréfaction, à la variété de fève utilisée, aux terroirs et à la période de récolte. La fève la plus commune est celle du forestaro (80 % de la production mondiale), cultivé en Afrique, en Asie et au Brésil. Elle donne un cacao acide et amer. La fève du criollo est la plus rare et la plus recherchée. Il pousse en Amérique centrale, au Venezuela, à la Jamaïque, à Madagascar. Le trinitario est un hybride des criollos et des forestaros. Fruité et peu acide, c'est un cacao aux notes d'amandes. Le nacional d'Équateur a été récemment reconnu comme une espèce à part entière en raison de la singularité de ses arômes très fruités. Comme pour le vin, le cacao a ses terroirs, ses « cépages » et ses grands crus !



Les desserts

- Roulé au gingembre et à la mangue • Trio gourmand de Noël • Tartelettes 100 % fruits
- Pavlovas à la noix de coco • Cheesecake coco-mangue • Savarin des îles • Paris-Malibu
- Charlottines aux litchis • Tartelettes poire-mangue.





Pour terminer sur une note exotique



Roulé au gingembre et à la mangue

POUR 6 À 8 PERSONNES

PRÉPARATION : 15 MN

REFROIDISSEMENT : 30 MN

CUISSON : 8 MN

- 4 œufs + 1 jaune ■ 160 g de sucre brun
- 40 g de farine ■ 1 c. à soupe de Maïzena
- 1 citron non traité ■ 3 mangues ■ 125 g de framboises ■ 500 g de mascarpone
- 10 cl de lait ■ 1 c. à café d'extrait de vanille ■ 1 c. à café de gingembre moulu
- feuilles de menthe ■ sucre glace.

Préchauffer le four à 180 °C (th. 6). Réserver 2 blancs d'œufs et battre tout le reste (3 jaunes et 2 œufs entiers) au batteur électrique. Ajouter 110 g de sucre et fouetter 8 à 10 mn. Incorporer la farine, la Maïzena, le gingembre et le zeste râpé du citron.

Monter en neige les 2 blancs d'œufs réservés avec 20 g de sucre. Incorporer délicatement à la première préparation. Verser sur une plaque à pâtisserie (35 x 24 cm).

Cuire 6 à 8 mn au four. Sortir le biscuit, le

retourner, ôter le papier cuisson, le saupoudrer de sucre glace, puis le rouler serré. Laisser refroidir au moins 30 mn.

Fouetter au batteur électrique le mascarpone, le lait, les 30 g de sucre restants et l'extrait de vanille jusqu'à former des picques. Mixer 1 mangue et le jus du citron, puis incorporer le tout à la préparation.

Dérouler le biscuit, étaler la crème à la mangue jusqu'à 1,5 cm du bord et parsemer de la seconde mangue coupée en dés, puis rouler à nouveau.

Servir parsemé de sucre glace, de lamelles de la mangue restante, de framboises et de feuilles de menthe.

Pas de gingembre moulu ?

N'hésitez pas à acheter du gingembre frais : il se trouve facilement en supermarchés, se garde sans problème à température ambiante même avec un petit bout déjà râpé et il apportera plus de parfum !

Trio gourmand de Noël

POUR 6 PERSONNES

PRÉPARATION : 45 MN

CUISISON : 1 H 15

RÉFRIGÉRATION : UNE NUIT

- 200 g de pâte d'amande blanche ■ 20 cl de lait de coco ■ 5 feuilles de gélatine (10 g)
- 2 c. à soupe de graines de pavot ■ 2 œufs
- 175 g de sucre ■ 100 g de crème liquide
- 300 g de cerises « au naturel » en bocal (ou surgelées et décongelées au réfrigérateur) ■ 20 cl de coulis de fruits rouges ■ sucre glace ■ colorant alimentaire vert ■ billes et étoiles en sucre.

La veille : ramollir la gélatine dans l'eau froide. Séparer les blancs des jaunes d'œufs. Réserver les blancs. Battre les jaunes dans un bol avec 75 g de sucre. Hacher la pâte d'amande. Faire bouillir le lait de coco et les graines de pavot, puis hors du feu, incorporer la pâte d'amande et la gélatine essorée. Verser ce mélange sur les jaunes d'œufs sucrés et fouetter jusqu'à refroidissement. Fouetter la crème en chantilly et l'incorporer délicatement à la préparation. Verser dans un bac rectangulaire et réfrigérer une nuit.

Le jour même : monter les blancs réservés en neige, puis incorporer en fouettant 100 g de sucre en pluie et 3 ou 4 gouttes de colorant vert, battre 10 à 12 mn. Préchauffer le four à 90 °C (th. 3). À l'aide d'une poche à douille cannelle, faire 6 dômes étirés pour faire les sapins. Cuire au four 1 h à 1 h 15. Laisser refroidir dans le four, porte entrouverte.

Servir des quenelles de coco avec les cerises, du coulis et les « sapins » décorés de sucre fantaisie et de sucre glace.



Tartelettes 100 % fruits

POUR 6 PERSONNES
PRÉPARATION : 15 MN

- 1 ananas ■ 1 kaki persimon
- 2 kiwis gold ■ 2 kiwis verts
- 1 grenade.

Sucre de clémentine : ■ 50 g de sucre ■ 2 clémentines non traitées.

Peler les kiwis et les couper en demi-rondelles. Laver le kaki et le couper en lamelles. Égrainer la grenade. Couper l'ananas en 6 grandes et épaisses rondelles en gardant l'écorce.

Râper finement le zeste des clémentines au-dessus du sucre, bien mélanger.

Servir les tranches d'ananas surmontées de fruits et parsemées de sucre de clémentine.





Pour terminer sur une note exotique

Pavlovas à la noix de coco

POUR 6 PERSONNES

PRÉPARATION : 15 MN

CUISISON : 1 H

■ 5 blancs d'œufs ■ 250 g de sucre glace ■ 3 fruits de la Passion ■ 30 g de noix de coco râpée ■ 2 yaourts à la noix de coco ■ 25 g de copeaux de noix de coco.

Battre les blancs d'œufs en neige ferme, puis incorporer le sucre en plusieurs fois et la noix de coco râpée tout en continuant de battre. Préchauffer le four à 90 °C (th. 3).

Déposer harmonieusement 6 tas sur la plaque du four recouverte de papier cuisson.

Cuire les pavlovas 1 h environ en surveillant bien. Laisser refroidir dans le four, porte entrouverte.

Servir les pavlovas garnies de yaourt à la noix de coco, de pulpe de fruits de la Passion et de copeaux de noix de coco.





Cheesecake coco-mangue

POUR 6 PERSONNES

PRÉPARATION : 40 MN

RÉFRIGÉRATION : 30 MN + 4 H

Fond : ■ 140 g de sablés coco

■ 60 g de beurre ■ 4 figues séchées.

Garniture : ■ 1 mangue

■ 2 citrons verts ■ 200 g de fromage frais (type

Philadelphia, St Môret) ■ 25 cl de crème fraîche ■ 3 c. à soupe de crème de noix de coco

■ 2 feuilles de gélatine (4 g)

■ 25 g de sucre glace + 2 c. à soupe ■ 2 blancs d'œufs.

de sucre glace. Battre les blancs d'œufs en neige ferme.

Faire chauffer la crème de coco, y dissoudre la gélatine bien essorée. Mélanger le fromage frais, les 25 g de sucre glace, 3/4 des zestes et la crème de coco gélatinisée, puis incorporer délicatement la chantilly, puis les œufs en neige.

Verser la préparation dans le moule, bien lisser avec le dos d'une cuillère. Recouvrir de film alimentaire et réfrigérer 4 h.

Servir décerclé et surmonté de lamelles de mangue et du reste de zestes de citron.

Faire fondre le beurre. Mixer les sablés et les figues séchées, puis incorporer le beurre. Tasser dans le fond d'un petit moule à charnière. Réfrigérer 30 mn.

Ramollir la gélatine dans l'eau froide. Râper le zeste des citrons verts. Battre la crème très froide en chantilly avec les 2 c. à soupe

Fan de coco ?

Vous pouvez acheter des copeaux de noix de coco en barquette. Vous pourrez ainsi décorer votre dessert sans avoir à ouvrir une noix entière !

Savarin des îles

POUR 6 À 8 PERSONNES

PRÉPARATION : 30 MN

CUISSON : 15 MN

REPOS : 45 MN

Pâte : ■ 125 g de farine + pour le moule ■ 5 g de levure de boulanger fraîche ■ 2 œufs ■ 1 c. à café de sel ■ 1 c. à café de sucre ■ 35 g de beurre mou + pour le moule ■ 10 cl de lait. **Sirop :** ■ 200 g de sucre ■ 3 c. à soupe de rhum ■ 2 citrons verts non traités ■ 1 c. à soupe de confiture d'abricots sans morceaux.

Garniture : ■ 1 ananas ■ 20 cl de crème de coco ■ 20 cl de crème liquide épaisse ■ 50 g de sucre ■ 1 c. à café d'extrait de vanille.

mettre dans un moule à savarin beurré et fariné. Laisser lever à nouveau 30 à 40 mn à température ambiante. Cuire 12 à 15 mn au four. Démouler chaud sur une grille posée sur une assiette.

Prélever les zestes et presser les citrons. Les ajouter au rhum avec le sucre dans une casseroles et chauffer jusqu'à ce que le sucre soit fondu. Arroser le savarin chaud de ce sirop, puis le badigeonner de confiture chaude.

Monter en chantilly la crème très froide, puis incorporer la crème de coco, l'extrait de vanille et le sucre en continuant de fouetter. Peler l'ananas et couper la chair en morceaux.

Servir le savarin dans un plat, garni de crème coco et de morceaux d'ananas.

Astuce de pro

Si vous avez du mal à démoluer le savarin, enveloppez-le de papier aluminium : la vapeur qui se formera aidera le gâteau à se décoller.

Mélanger la farine, le sel, la moitié du lait et la levure délayée dans 1 c. à soupe d'eau chaude, puis les œufs un à un, le reste de lait, le sucre et le beurre ramolli. Travailler la pâte jusqu'à ce qu'elle soit élastique. Préchauffer le four à 210 °C (th. 7).

Laisser lever la pâte 15 mn à température ambiante, puis la



Pour terminer sur une note exotique



Paris-Malibu

POUR 6 À 8 PERSONNES

PRÉPARATION : 25 MN

CUISSON : 55 MN

- 1 grosse boîte d'ananas au sirop en dés
- 225 g de farine ■ 125 g de beurre mou + pour les moules ■ 100 de sucre ■ 2 œufs + 6 blancs ■ 75 g de noix de coco râpée ■ 30 cl de crème liquide entière ■ 1/2 sachet de levure chimique ■ sucre glace ■ 1 c. à soupe de liqueur de noix de coco (type Malibu).

Faire griller à sec la noix de coco râpée. Égoutter l'ananas en réservant 2 c. à soupe de jus. Préchauffer le four à 180 °C (th. 6).

Fouetter au batteur électrique le beurre et le sucre jusqu'à blanchiment. Ajouter les 2 œufs entiers, la farine tamisée, la levure, les dés d'ananas et le sirop réservé. Répartir dans 2 moules couronnes (ou à défaut 2 moules à manqué) beurrés et tapissés de papier cuisson. Cuire 20 mn au four.

Battre les blancs d'œufs en neige, incorporer 2 c. à soupe de sucre glace, puis la noix de coco toujours en fouettant. Diviser la préparation en 2 et la répartir dans les moules sortis du four. Cuire 30 mn. Laisser tiédir dans le four 5 mn, puis démouler à l'aide du papier cuisson. Laisser refroidir.

Fouetter la crème liquide en chantilly, puis incorporer 40 g de sucre glace et la liqueur de noix de coco. Garnir un des gâteaux et poser le second sur la crème.

Servir aussitôt, parsemé de sucre glace.

Charlottines aux litchis

POUR 6 PERSONNES

PRÉPARATION : 30 MN

CUISSON : 10 MN

RÉFRIGÉRATION : 12 H

- 2 paquets de boudoirs ■ 1 boîte (560 g) de litchis ■ 1 gousse de vanille ■ 80 g de sucre ■ 4 jaunes d'œufs ■ 40 g de Maïzena ■ 50 cl de lait ■ 25 g de beurre ■ 2 feuilles de gélatine (4 g) ■ 2 c. à soupe de liqueur de fruits de la Passion (type Malibu Passion) ■ 1 carambole et perles argentées en sucre (facultatif).

Ramollir la gélatine dans l'eau froide. Chauffer le lait avec la gousse de vanille fendue et grattée. Laisser infuser 10 mn. Retirer la gousse.

Battre les jaunes d'œufs avec le sucre, 2 mn. Ajouter la Maïzena, puis le lait vanillé en fouettant. Reverser dans la casserole et faire épaissir à feu doux. Incorporer la gélatine essorée, puis l'alcool et le beurre en dés.

Égoutter les litchis en réservant le sirop et les couper en dés. Tailler les boudoirs à la hauteur des verrines, les tremper rapidement dans le sirop et les disposer, côté sucré, contre les parois des verrines.

Alterner des couches de crème et des litchis. Terminer par de la crème. Couvrir les verrines de film alimentaire et réserver au frais 12 h.

Servir décoré de la carambole coupée en lamelles et de perles argentées.

À vous de choisir !

Il existe également des mangues au sirop ou des cocktails exotiques déjà coupés en dés qui conviendront aussi parfaitement pour cette recette.



Tartelettes poire-mangue

POUR 6 PERSONNES

PRÉPARATION : 30 MN

CUISISON : 45 MN

- 3 poires ■ 3 petits pots de compote de mangue ■ 1 rouleau de pâte feuillettée ■ 10 cl de crème liquide ■ 45 g de beurre ■ 475 g de sucre ■ 1 gousse de vanille ■ 1 c. à soupe de liqueur de fruits de la Passion (type Malibu passion) ■ sucre glace.

Fendre la gousse de vanille, la gratter pour récupérer les graines. Mettre le tout dans une casserole avec 375 g de sucre et 60 cl d'eau. Faire chauffer à feu doux pour obtenir un sirop. Peler les poires, les couper en deux, les épépiner et les laisser mijoter 10 mn dans le sirop à frémissements. Retirer du feu et laisser refroidir dans le sirop.

Faire un caramel avec les 100 g de sucre restants et 7 c. à soupe d'eau, ajouter la crème en prenant garde aux projections, puis hors du feu, ajouter le beurre en petits morceaux et la liqueur. Préchauffer le four à 180 °C (th. 6).

Dérouler la pâte, y découper 6 ovales, les déposer sur la plaque du four recouverte de papier cuisson. Piquer les pâtes à la fourchette. Répartir la compote, puis déposer 1/2 poire coupée en lamelles en les écartant harmonieusement et en laissant 1 cm de bord libre.

Cuire 15 mn au four, puis saupoudrer de sucre glace et cuire encore 10 mn.

Servir tiède, arrosé de caramel Passion.

LA FARINE QUI MET LE PAQUET!

The image shows a white bag of Gruau d'Or flour. At the top left, a red banner says "NOUVEAU". At the top right, another red banner says "SACHET REFERMABLE" with a small butterfly icon. A black arrow points from a yellow circular badge on the right towards the "SACHET REFERMABLE" banner. The badge contains the text "NOUVEAU sachet refermable" and a black thumbs-up icon. The main label on the bag features a red crab logo at the top, followed by the brand name "GRUAU D'OR 000" in large red letters. Below this, it says "LA QUALITÉ 000 DEPUIS 1960" and "FARINE DE BLÉ PREMIUM ***". It also shows a wheat stalk illustration. The word "Ble" is written in a large, stylized gold font. At the bottom, it says "POUR RÉUSSIR TOUTES VOS GOURMANDISES" and "1 Kg". A blue bar at the bottom of the bag contains the text "C'EST SI SIMPLE D'ÊTRE BON !".

#lafarinequimetlepaquet
www.graudor.com

POUR VOTRE SANTÉ, MANGEZ AU MOINS CINQ FRUITS ET LÉGUMES PAR JOUR.
WWW.MANGERBOUGER.FR





1



2

Misez sur le rouge ... et le vert

Tradition ou nouvelle tendance nature, tout est réuni pour célébrer cette année encore les couleurs phare de Noël !



3



1. Au cœur de la nature Une décoration végétale avec des pommes de pin et du lierre (et des carrés de gazon en sets de table !) mais aussi des jolis sujets en bois et des photophores rouges étincelants. **Botanic : 4,99 €, le cerf sur rondin (19,5 cm de haut) ; 2,35 € le photophore en verre (8,5 cm de haut), 7,95 € le tuteur en rotin (50 cm de haut)... 2. Invité surprise !** Que seraient Noël sans le célèbre

casse-noisettes... Et profitez-en pour faire découvrir le ballet de Tchaïkovski à vos enfants ! **Habitat : 5,50 € le casse-noisettes en bois (39 cm de haut).** **3. Il est là !** Si les enfants ont raté le Père Noël au moment où il déposait les cadeaux, ils pourront toujours le voir à table ! **Casa : 2,49 €, le lot de 20 serviettes en papier Santa (33 x 33 cm).** **4. Nom couronné** Il n'y a plus qu'à inscrire le nom de chaque invité sur cette belle

mini-couronne de Noël ! **Zoé Confetti : 1,99 € (5 cm de diamètre).** **5. Guirlande de petites attentions** Voici un calendrier de l'Avent original et décoratif. À remplir de petits cadeaux, de chocolats et de beaucoup d'amour ! **Comptoir de Famille : 20,80 € la guirlande calendrier de l'Avent (120 cm de long).** **6. Un grand classique...** mais toujours d'actualité ! La sous-assiette rouge donne tout de



Adresses page 102

suite un air de fête même à votre vaisselle quotidienne ! **Leclerc** : 1,20 €, la sous-assiette rouge cuivre en plastique (33 cm de diamètre). **7. À détourner !**

Cette petite cloche plutôt prévue pour décorer le sapin peut aussi très bien faire office de marque-place ou même de porte-serviette festif ! **Comptoir de Famille** : 4,65 € la pendeloque cloche en métal (12 cm de haut).

8. Chacun sa chaussette À accrocher sur la

cheminée ou à mettre dans l'assiette de chaque invité après y avoir glissé une petite surprise ! **Zoé Confetti** : 4,99 € (14 cm de haut). **9. Bouteille, je ne boirai pas de ton eau...** Celle-ci n'est là en effet que pour illuminer la table de ces cinq leds. **Botanic** : 8,95 € la bouteille lumineuse (30 cm de haut). **10. Celui-là ne se fera pas croquer !** Et pour cause... ce bonhomme de pain d'épice est en polyrésine.

De quoi changer la fin de l'histoire bien connue des enfants ! **Truffaut** : 6,95 € (8 cm de haut). **11. Rouge, le verre** ! Cet ensemble de coupelles et d'assiettes en verre rouge rehaussé d'or et d'argent est dans la plus grande tradition des fêtes de fin d'année. **Côté Table** : 19,50 € la coupelle « houx » et « flocon », 23 € la coupelle « Pernooi », 26,25 € l'assiette « flocon » de présentation et 19,50 € l'assiette à dessert... .

Les prix sont donnés à titre indicatif et sont susceptibles de changements.



Un Noël étincelant

Faites briller de mille feux votre table de fête !



1. Sapin de table Réalisez une petite forêt de lumière au centre de la table avec 3 ou 4 de ces sapins éclairés d'une LED ! **Fly : 14,99 € le sapin en verre (22 cm de haut).**

2. Coupe d'or Cette coupe décorative en aluminium doré et strié accueille bien volontiers des décos de Noël pour un beau centre de table ou joue les matriochkas avec les 3 tailles disponibles ! **Botanic : 14,95 € la coupe 13 x 10 cm, 21,50 € la coupe 16 x 11 cm et 29 € la coupe 19 x 13 cm.**

3. À parsemer Ces plumes et ces étoiles dorées sont à épargiller sur toute la table et les meubles environnants pour une déco très poétique ! **Cultura : 3,99 € le lot de 6 plumes dorées ou le lot de 20 étoiles 3D en papier.**

4. Cocotte d'or pour cordon-bleu Pour vos entrées ou vos desserts en individuel, faites sensation avec ces petites marmites. **Gers Équipement : 3,69 € la mini-cocotte en grès (10 cm de diamètre).**

5. Tout en élégance Un ensemble

de 3 bougeoirs pour apporter lumière et éclat à votre centre de table. **Bougies La Française : 58,90 € les 3 bougeoirs or (14, 18 et 22 cm de haut).** Existe aussi en cuivre. **6. Relooking express** En deux temps, trois mouvements, donnez un air de fête à de simples verres, assiettes ou sets de table en les décorant avec des masking tapes dorés et étoilés. **MT masking tape : 4 € le rouleau « dessine-moi Noël » (15 mm x 7 m) et 5,50 € le rouleau « étoiles de Noël » (10 mm x 7 m).**



7

7. Choisissez le vôtre De simples verres à eau mais rehaussés chacun d'un motif doré. Super rapport qualité-prix ! **Carrefour : 10,90 € le coffret de 4 verres (40 cl).**

8. Sous cloche Non, ce ne sont pas des vers luisants que l'on a enfermés sous cette belle cloche en verre mais une fine guirlande lumineuse. **But : 14,99 € la lampe cloche led, verre et pin (22,5 cm de haut).**

9. Assiette rayonnante Idéale pour apporter petits fours à l'apéritif ou petites douceurs au café,



8



9



10



13

Adresses page 102

cette assiette se distingue par son très beau motif géométrique étincelant comme un soleil ! **Geneviève Lethu : 19 € l'assiette en porcelaine (20,5 cm de diamètre).**

10. Couverts de fête Pour changer de la ménagerie de tous les jours sans pour autant sortir l'argenterie ! **Leclerc : 29,90 € la ménagerie 24 pièces en Inox cuivré.** Existe aussi en **Inox doré.**

11. Au naturel Cette guirlande de feuilles dorées sera très originale posée au milieu de la table et

l'illuminera de façon très graphique. **Maisons du Monde : 11,99 € (120 cm de long).**

12. Bouquet de reine Un élégant vase en grès pour mettre les bouquets que vos invités ne manqueront pas de vous apporter ! **Alinéa : 9,99 € le vase AZA (15,5 cm de haut).**

13. Mon bôô sapin 100 % écolo et surtout très joli, cet arbre de Noël en métal est à décorer grâce aux petits crochets de belles boules dorées... ou à friandises ! **Maisons du Monde : 16,99 € le sapin Modern Copper (95 cm de haut).**

PHOTOS PRESSE

Les prix sont donnés à titre indicatif et sont susceptibles de changements.

P'tit tour chez le libraire

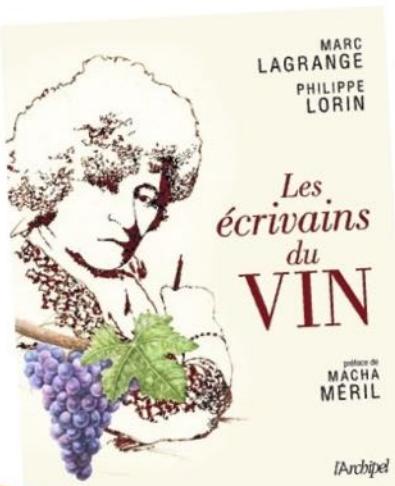
Voici notre sélection de nouveaux livres à mettre sous le sapin... ou à dévorer sans attendre !

Littérature gourmande

Un beau livre à offrir aux amoureux de littérature et de bons vins.

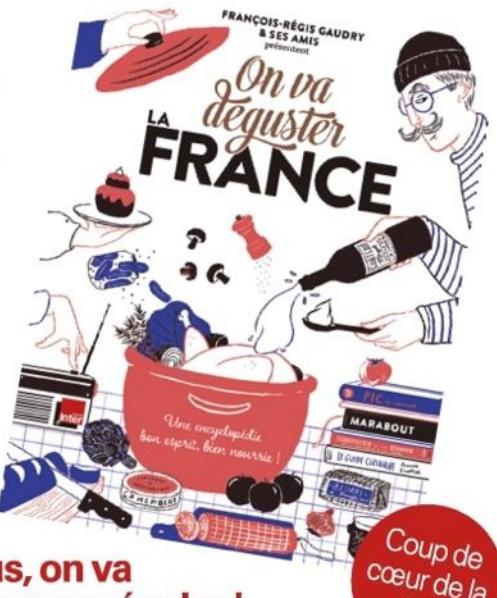
Vingt-huit écrivains sont associés à leur vin de prédilection.

Les écrivains du vin, de Marc Lagrange et Philippe Lorin, aux éditions L'Archipel : 24,95 €.



Un zeste de gourmandise

Des recettes à vous faire saliver rien qu'à l'intitulé et pour cuisiner le citron à toutes les sauces cet hiver ! *Citron, de Christophe Adam, aux Éditions de La Martinière : 12,90 €.*



Nous, on va encore se régaler !

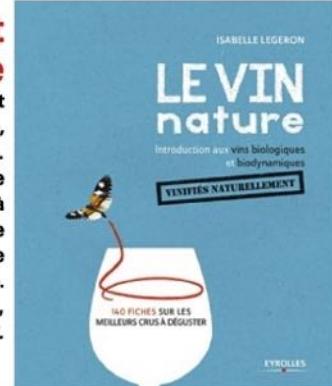
François-Régis Gaudry revient avec toute sa troupe pour ce second tome de *On va déguster*, entièrement consacré au patrimoine culinaire de la France. *On va déguster, La France*, collectif, aux éditions Marabout : 35 €.

Pour tout comprendre

Les vins biologiques et biodynamiques, on en parle, on en a parfois goûté...

et bien là, on va enfin comprendre précisément ce que c'est, grâce à Isabelle Legeron, première femme française Master of Win et experte mondialement réputée du vin nature.

Le vin nature, d'Isabelle Legeron, aux éditions Eyrolles : 24,90 €.



Sur les pas d'Angèle

Des recettes gourmandes mais aussi plein de conseils et d'infos sur les « nourritures bienfaisantes », stars du moment, pour vraiment bien les utiliser. *La guinguette d'Angèle, les nourritures bienfaisantes, d'Angèle Ferreux Maeght, aux éditions Marabout : 25 €.*

ABONNEZ-VOUS VITE !

Maxi
Cuisine

OFFRE CLASSIQUE

9 N° Maxi Cuisine

**14€
.90**



25%
de réduction !

OFFRE GOURMET

9 N° Maxi Cuisine
+ 4 N° Maxi Hors-Série Cuisine

**24€
.90**



21%
de réduction !

OFFRE GASTRONOME

9 N° Maxi Cuisine
+ 4 N° Maxi Cuisine familiale
+ 4 N° Maxi Cuisine hors-série Thématique

**29€
.90**



33%
de réduction !

BULLETIN D'ABONNEMENT

► TÉL : 03 88 66 14 08 (Prix d'un appel local)

À retourner par courrier avec votre règlement à ABO PRESS Maxi Cuisine 19, rue de l'industrie - BP 90053 - 67402 ILLKIRCH

OUI, je m'abonne à Maxi Cuisine et je choisis la formule :

MC0073

OFFRE CLASSIQUE
9 N° de Maxi Cuisine

2 N° OFFERTS

**14€
.90**
AU LIEU DE 19,90 €*

OFFRE GOURMET
9 N° de Maxi Cuisine
+ 4 Maxi HORS-SÉRIES CUISINE

3 N° OFFERTS

**24€
.90**
AU LIEU DE 31,90 €**

OFFRE GASTRONOME
9 N° de Maxi Cuisine
+ 4 Maxi HORS-SÉRIES CUISINE
+ 4 HORS-SÉRIES Maxi Cuisine

6 N° OFFERTS

**29€
.90**
AU LIEU DE 44,90 €**

Mes coordonnées Mme M.

Nom : Prénom :

Adresse :

CP : Ville :

Tél : Date de naissance : Jour Mois Année

En indiquant mon adresse e-mail ci-dessous, je serai informé(e) de la date de réception du premier numéro de mon abonnement.

► E-mail : @.....

Je règle mon abonnement par :

chèque bancaire à l'ordre de MAXI CUISINE

..... n° /..... /.....

Expire en : /..... /.....

Date et signature obligatoires

Pour tous renseignements consulter le Service Abonnements au 03 88 66 14 08 ou par e-mail : maxicuisine@abopress.fr. *Prix de vente au numéro du bimestriel Maxi Cuisine : 2,20 €. **Prix de vente de chaque hors-série Cuisine familiale : 2,95 € et Maxi Cuisine HS thématique : 3,30 €. (TVA non comprise). Offre réservée aux nouveaux abonnés en France métropolitaine, valable 3 mois. Votre abonnement vous pourra sous 4 semaines environ. Par notre intermédiaire, vous pouvez être amené à recevoir des propositions commerciales de BAUER MÉDIA France (Maxi, Maxi Cuisine, ...). Si vous ne le souhaitez pas, vous pouvez cocher la case ci-dessous. Si les offres commerciales de nos partenaires, si vous ne le souhaitez pas, vous pouvez cocher la case ci-dessous. Conformément à la loi Informatique et Libertés du 6 janvier 1978 (article 38) modifiée par la loi du 6 octobre 2004 vous déposez d'un droit d'accès et de rectification pour toute information vous concernant ouverte de la part de la Société ABO PRESS.

Plus pratique ! Abonnez-vous en ligne sur

abomaxicuisine.com

Votre magazine à déguster sur
LeKiosk



Télécharger dans
l'App Store

DISPONIBLE SUR
Google Play

À CHAQUE DOMAÎN

Même si vous connaissez bien les mots savants de la cuisine, il est toujours utile de se rappeler leur signification exacte et de vérifier !

Déglacer

Dissoudre à l'aide d'un liquide (vin, crème, bouillon...) les sucs contenus dans le jus de cuisson d'un aliment afin de confectionner une sauce. Il faut pour cela remettre le plat à feu vif, le dégraisser, puis ajouter le liquide et frotter le fond avec une spatule pour décoller les sucs ; la puissance du feu permet de caraméliser les sucs et de faire réduire la sauce pour condenser les saveurs.

Dégorger (faire)

Terme désignant deux actions différentes :

1. Faire tremper une viande, une volaille ou un poisson dans de l'eau froide (avec ou sans vinaigre) pour en éliminer les impuretés et le sang ou dans le cas du poisson de rivière le goût de vase.
2. Saler certains légumes comme l'aubergine ou le concombre afin qu'il rende un maximum d'eau de végétation et qu'il soit plus digeste. On sale également les escargots pour leur faire rendre leur bave et attendrir leur chair avant de les cuire.

Dessablier ou faire dégorger des coquillages

(palourdes, couteaux, coques, tellines)

Faire tremper les coquillages pour enlever le sable qu'ils contiennent. Pour cela, il faut les

faire tremper 2 h dans un mélange d'1 c. à soupe bombée de gros sel pour 1,5 l d'eau et penser à mettre un couvercle pour les palourdes car elles « crachent » ! Les rincer de nouveau et les cuisiner.

Faire réduire

Diminuer le volume d'un liquide (sauce, jus de cuisson, jus d'agrumes...) par évaporation en le maintenant à ébullition afin de concentrer les sucs (donc le goût) et donner de l'onctuosité à la préparation.

Flamber

Arroser un aliment d'alcool que l'on enflamme. Plusieurs précautions sont nécessaires : il faut chauffer au préalable l'alcool (rhum, cognac...), en arroser l'aliment (viande, crevette, banane...), enflammer avec une allumette (et non un briquet pour éviter un retour de flamme) et surtout ne pas être sous une hotte en fonctionnement.

Griller à sec

Cuire jusqu'à coloration dans une poêle antiadhésive et sans adjonction de matière grasse amandes, noisettes, pignons de pin... pour relever leur goût.

Mouiller à hauteur

Ajouter un liquide (eau, bouillon, vin...) dans une préparation que ce soit pour la faire cuire ou

Faire des croûtes feuilletées maison

Découper 18 disques de 8 ou 10 cm dans les pâtes feuilletées, en déposer 6 sur une plaque tapissée de papier cuisson. Évider les 12 autres à l'emporte-pièce de 6 cm de diamètre et les déposer par deux sur les premiers disques préalablement humectés d'eau au pinceau, réfrigérer 30 mn. Préchauffer le four à 180 °C (th. 6). Enfourner 20 à 25 mn, ouvrir le dessus délicatement.



Retrouvez notre lexique cuisine sur maxicuisine.fr

NE, SES TERMES TECHNIQUES

Nos adresses

→ Tendances p. 6-10

Arnaud Larher au 01 42 57 68 08 ou sur arnaudlarher.com. **Choco²** au 01 73 70 04 18. **Climadiff** en grands magasins ou sur climadiff.com. **Comtesse du Barry** au 0 805 46 32 32 ou sur comtessedubarby.com. **Dalloyau** au 01 42 99 90 50 ou dalloyau.fr. **Fauchon** au 01 70 39 38 00 ou sur fauchon.com. **Fouquet** sur fouquet.fr. **Häagen-Dazs** en supermarchés. **Joseph Cartron** au 03 80 62 00 90 ou sur cartron.fr. **Kayser** sur maison-kayser.com. **Ladurée** au 01 70 22 45 20 ou sur laduree.fr. **La Mère de Famille** sur lameredefamille.com. **Le Roy René** au 04 42 39 29 89 et sur calisson.com. **Pascal Caffet** au 03 25 80 38 38 ou sur maison-caffet.com. **Picard** au 09 70 82 11 00 ou sur picard.fr. **Réauté Chocolat** au 02 43 70 63 04 ou sur reautre-chocolat.com. **Tsarine** en supermarchés.

→ Panier de fêtes p. 60-61

Casino sur casino.fr. **Comtesse du Barry** sur comtessedubarby.com. **Darégal pour Picard** au 0 820 16 00 39, sur picard.fr et sur darelgal.fr. **E. Leclerc**, nos régions ont du talent : sur e-leclerc.com. **Escal** : en supermarchés et sur escal.fr. **Famille Mary** sur familimary.fr. **Franprix** au 0 800 35 00 00 ou sur franprix.fr. **Labeyrie** en supermarchés et sur labeyrie.com. **Leader Price**

au 0 800 35 00 00 ou sur leaderprice.fr. **Marlitte** sur marllette.fr.

→ Conseils vins p. 80-81

Maury, Rancio chez les cavistes. **Rivesaltes ambré**, Le flacon d'Émile au 04 68 29 11 82 ou sur tremoine.com.

→ Misez sur le rouge... et le vert p. 92-93

Botanic au 09 70 83 74 74 ou sur botanic.com. **Casa** sur fr.casashops.com. **Comptoir de Famille** au 05 56 69 68 68 ou sur info@comptoirdefamille.fr. **Côté Table** sur cote-table.com. **E. Leclerc** Maison sur e-leclerc.com/catalogue/rayons/maison. **Habitat** au 09 70 80 98 21 et sur habitat.fr. **Truffaut** au 0 806 800 420 ou sur truffaut.com. **Zoé Confetti** au 05 61 00 83 60 ou sur zoeconfetti.fr

→ Un Noël éblouissant p. 94-95

Alinéa au 0 969 323 551 ou sur alinea.fr. **Botanic** au 09 70 83 74 74 ou sur botanic.com. **Bougies La Française** au 02 51 42 19 72 ou sur bougies-la-francaise.com. **But** au 0 892 011 211 ou sur but.fr. **Carrefour** sur carrefour.fr. **Cultura** au 09 86 86 02 93 et sur cultura.com. **E. Leclerc Maison** sur e-leclerc.com/catalogue/rayons/maison. **Fly** sur fly.fr. **Geneviève Lethu** au 05 56 69 68 68 ou sur genevievelethu.com. **Gers équipement** au 05 62 64 25 25

ou sur gers-equipement.fr.

Maisons du Monde au 0 800 80 40 20 ou sur maisondumonde.com. **MT masking tape** au 03 73 27 08 37 ou sur maskingtape.fr.

→ Bien choisir ses bulles p. 98-99

Champagne Colin, Brut Tradition, Cuvée Alliance : sur champagne-colin.com/boutique/. **Champagne Devaux, brut rosé**, **Œil de Perdrix** : Monoprix. **Champagne Lallier, Brut, R.013** : Repaire de Bacchus. **Champagne Philipponnat, Royale Réserve non dosée** sur caves-bossetti.fr. **Champagne Vranken, Brut nature** : Nicolas. **Clairette-de-die, Jaillance, Cuvée impériale rosé** : sur selection-jaillance.com. **Crémant-de-bourgogne, Simonnet-Febvre, dosage zéro** : sur simonnet-feuvre.com. **Crémant-de-bourgogne, Veuve Ambal, Expression** : Carrefour, Casino... **Crémant-de-limoux, Prima Perla, Paul Mas** : Casino, Super U, Discount. **Domaine d'Éole, Vin Brut nature rosé** : sur domainedeoile.com/nos-vins. **Vin brut rosé, Château Sainte-Roseline, Étincelles** : sur boutique-sainteroseline.com. **Vouvray brut, Domaine de Roche Blonde, Cuvée Prestige**,

Christophe Gaudron : sur domaine-de-roche-blonde.fr.

→ C'est vous le sommelier ! p. 100-101

Édouard Mireur, "Le Chicoulon" à Marseille au 04 91 33 46 59. **Alpilles, Château Romanin** : sur chateauromanin.com/shop/. **Alsace, Dopff au Moulin** : Carrefour. **Alsace, Gewurztraminer Vendanges Tardives, Maison Klipfel** : sur klipfel.com. **Alsace, Pinot Gris Lippelsberg 2015, Domaine Camille Braun** : sur lesvinsbio.decamille.fr. **Bourgogne-hautes-côtes-de-nuits, Les Millottes, Cave des Hautes-Côtes Nuiton-Beaunoy** : Carrefour. **Bourgogne, Les Sétilles, Olivier Leflaive** : sur olivier-leflaive.com. **Corbières, Les Sources de Gléon** : sur commerce.hautgleon.com. **Pomerol, Château La Croix du Casse** : sur lagrandecave.fr. **Régnié, Vin sauvage à poil, Château de la Terrière** : Nicolas et Repaire de Bacchus. **Santenay, Maison Joseph Drouhin** : Nicolas. **Sauternes, Château Guiraud, Petit Guiraud** : Intermarché. **Touraine-chenonceaux, Seigneur de la Tour Bohier, Alliance Loire** : Leclerc, Casino... **Vouvray, Domaine Champalou** : sur champalou.com.

constituer une sauce. « À hauteur » désigne la quantité de liquide qui doit affleurer juste le dessus des aliments.

Ouvrir en portefeuille

Couper dans l'épaisseur un morceau de viande (blanc de poulet, magret de canard...) ou de poisson sans aller jusqu'au bout, de façon à pouvoir l'ouvrir comme un portefeuille, le farcir, puis le refermer.

Peler à vif

Enlever toutes les peaux d'un agrume (orange, citron, pamplemousse...) pour n'obtenir à la fin que la chair à vif. Pour cela, il faut couper les deux bases de l'agrume, puis ôter la peau avec la membrane blanche à l'aide d'un couteau.



Directeur de la publication :

Nicolas Sauzay.

Éditrice : Valérie Meyer.

Rédactrice en chef :

Évelyne Péguel.

Directeur artistique :

Eustache Desplanques.

Chef de service :

Ève Jusseaume,

Agnès Taravela.

Chef de rubrique :

Emilie Godinieu.

Première secrétaire de rédaction :

Corinne Trézeguet.

Rédacteur graphiste :

Isabelle Godinet.

Courrier des lecteurs :

01 40 22 76 00,

courrier@bauernmedia.fr

Ont collaboré à ce numéro :

Romy Ducoulongier,

Monique Mourguis, Roxane

Salmon, Emma Zour.

Maxi Cuisine est une publication bimestrielle de

« BAUER MEDIA FRANCE SNC »

au capital de 1 053 500 €.

Siège social : 7, rue Watt,

75013 Paris. Tél. : 01 40 22 75 00.

Principaux associés : Heinrich

Bauer Verlag Beteiligungs GmbH

et Bauer Auslands Beteiligungs

GmbH, Hambourg, Allemagne.

Directeur de la diffusion :

Marc Lemius

assisté de Jennifer Soulier.

Tél. : 01 40 22 76 60.

Chef des ventes :

Richard Hassan.

Chargée d'abonnements :

Corinne Kelm.

Tarifs abonnements France :

1 an, 9 num., 14,90 € Dom-Tom,

Étranger : abocabauer.com

Service abonnement :

Abo Press, tél. : 03 88 66 14 08.

Adresse de la rédaction

7, rue Watt, 75013 Paris.

Tél. : 01 40 22 75 00. Fax : 01 48 28 08 40.

Courriel : maxicuisine@abopress.fr. Abonnement

Belgique : Edigroup : (0) 7 023 33 04. Abonnement

Suisse : Dynapresse : 022 308 08 08.

Directrice de la communication :

Désirée Fumion.

Publicité : Bauer Média Régie,

7, rue Watt, 75013 Paris. Tél. :

01 47 70 90 66. Fax : 01 47 70 90 73.

Direction générale :

Anouk Diamantopoulos.

Directrice de publicité :

Sabine Horsin.

Fabrication : Florian Fauconnet avec Odile Leboube.

Imprimerie : VPM Druck KG,

Karlsruher Strasse 31 Rastatt,

Allemagne.

Commission paritaire : n° 1017 K 79885.

Dépôt légal : À parution.

N° d'ISSN : 1287-4035.

Distribution : Pressitalia.

Printed in Germany. UK

Les visuels et descriptifs shopping sont fournis par les marques. Les prix sont connus à titre indicatif et n'engagent pas la responsabilité du magazine. Toutes les marques citées appartiennent à leurs propriétaires respectifs.

« Toute reproduction même partielle du magazine est interdite sans déclaration au CFC, www.cfcopies.com »

« Les éventuelles réclamations concernant les pages d'annonces publicitaires sont à effectuer directement auprès de la ARP, www.arp.org »



Pays d'origine du papier : Belgique. Ne contient pas de fibres issues de papier recyclé. • Eurocépilation • ou • Impact sur l'eau • : P₀ 0,1 kg/tonne.

Traditions



Les marchés de Noël sont l'occasion de mettre en avant les spécialités de la région comme notamment les fruits confits.

La Provence

Passer les fêtes de Noël en Provence, c'est faire un voyage dans le temps à la rencontre des traditions et du folklore provençal...



La Sainte-Barbe, le 4 décembre, marque le début des festivités en Provence.

Balade au cœur des rituels

Depuis des siècles, la période festive débute le 4 décembre, lors de la Sainte-Barbe, patronne des miniers et des artificiers. Les habitants profitent de cette journée pour semer quelques grains de blé et de lentilles dans de la mousse fraîche, posée dans trois soucoupes. La légende raconte, que si les grains germent le 25, la récolte de l'année suivante sera bonne. Aujourd'hui, c'est avant tout un signe de chance. Lors du « Gros Souper », repas du 24 décembre, on disposait les trois



Aux Baux-de-Provence, la cérémonie de l'Aubade permet de retrouver le charme des danses et des costumes traditionnels.



Les 13 desserts sont l'une des traditions les plus réputées d'un Noël à la provençale !

fête Noël

coupelles avec trois bougies sur la table, recouverte de trois nappes blanches (pour le 24, 25 et 26) de dimensions différentes. Le menu, composé de produits du terroir, comportait à l'origine sept plats, sept vins et les fameux treize desserts (pompe à l'huile, noix ou noisettes, amandes, figues sèches, raisins secs...). De nos jours, si les mets sont moins abondants, il reste toutefois quelques irréductibles des grandes tablées !

Les marchés de Noël

Les marchés de Noël provençaux gardent un style bien particulier ! Si les chalets de bois sont aussi de mise, ici pas de neige ni vraiment de vin chaud pour se réchauffer ! Vous aurez même peut-être un beau rayon de soleil ! Comme partout, attention de ne pas tomber dans le piège « du tout et n'importe quoi » et profitez de ce moment de fête pour découvrir la région de façon ludique ainsi que sa gastronomie et son artisanat. Ainsi, vous trouverez sur le marché de Noël de la ville de Cassis essentiellement des produits artisanaux locaux et un petit train pourra vous emmener faire le tour de la ville d'Istres !

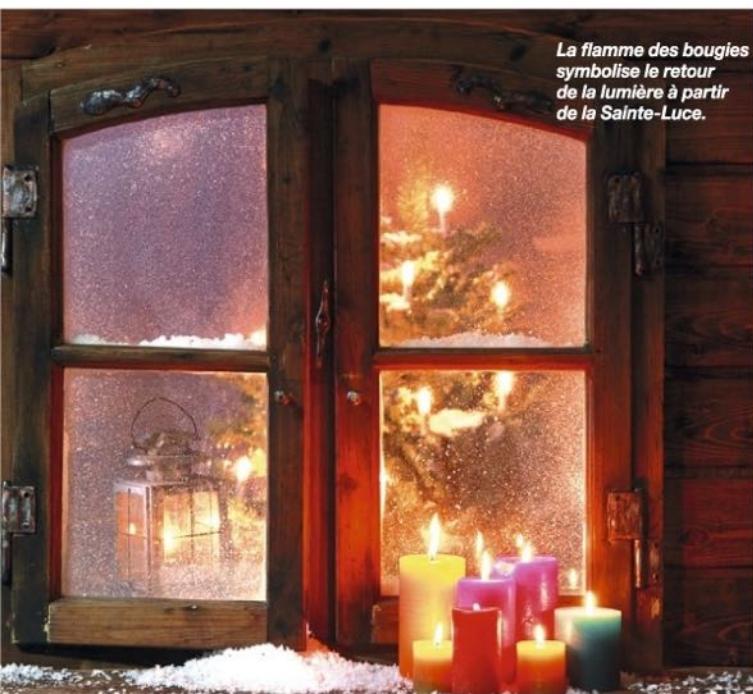
Une tradition catholique très présente

La crèche symbolise avant tout la Nativité dans un village provençal. Celle d'Allauch reste la plus spectaculaire : exposée cette année du 18 novembre au 28 janvier, elle est composée de 600 petits personnages (dont 45 animés) illustrant des métiers ancestraux du XIX^e siècle. Dans d'autres villes comme Carpentras, Aix-en-Provence ou Arles, les santonniers vendent leurs petits *santoun* (« petits saints ») artisanaux inspirés du folklore, soit dans leur boutique habituelle, soit lors de foires aux santons dans une atmosphère festive, étincelante et très colorée.

La Provence en habit de fêtes

Les villes, comme Aubagne par exemple, s'animent durant toutes les fêtes de fin d'année au rythme des pastorales, ces pièces théâtrales et musicales qui mêlent personnages drôles et truculents (tambourins, vieillards, crieurs publics, lavandières...) et personnages bibliques. La ville de Nyons, dans la Drôme provençale, célèbre, elle, ses olives

Traditions



piquées. Perforées dès la cueillette, elles sont ensuite saupoudrées de sel fin pour les faire « pleurer » et en expulser l'amertume.

À Salon-de-Provence, les enfants ne sont pas en reste avec le château de l'Empéri, transformé en lieu de villégiature du Père Noël. L'après-midi du 24 décembre, c'est la cérémonie de l'Aubade aux Baux-de-Provence : les habitants défilent et dansent en costumes traditionnels aux côtés des bergers qui descendent avec leurs troupeaux des montagnes environnantes jusque dans les rues du village.

Des agneaux dans les églises

Depuis le V^e siècle, la messe de minuit s'accompagne du rituel du pâtrage (pâtre = le berger). Le soir du 24 décembre, les bergers habillés en



Les « vrais » santons provençaux sont le fruit d'un savoir-faire artisanal très précis et délicat.

longue bure et leurs animaux sur les épaules parcourent les rues de la ville. Arrivés à l'église pour la messe de minuit, ils amènent un agneau jusqu'à l'autel où il est offert... mais rassurez-vous, il est relâché après la cérémonie ! Les musiciens accompagnent le cortège tambourinant et chantant « per noun langui, pastre, pastresso... ».

« À la Sainte-Luce, les jours croissent du saut d'une puce »

Le 13 décembre, la Provence célèbre la lumière et Sainte-Luce ou Sainte-Lucie (du latin *lux*, lumière). Pour conjurer le mauvais sort et l'arrivée de l'hiver, les villes et villages allument des bougies et des lampions aux fenêtres car après tout, dès la sainte Lucie, les jours commencent tout doucement à « rallonger » ! On retrouve cette « fête des lumières » dans de nombreuses autres villes françaises comme à Lyon mais aussi en Norvège, en Croatie, en Suède et en Italie où Santa-Lucia est la sainte patronne de la ville de Syracuse. La ville d'Apt, quant à elle, organise une grande péguolade : une retraite aux flambeaux parcourant la ville au rythme des musiciens de rue.

Leonidas. Chaque jour le goût du luxe, pour tous !



Plaisir Partagé.