

papilles

L'ART DE LA CUISINE FRANÇAISE



Spécial fêtes Nos 3 menus inoubliables

- ★ Traditionnel entre foie gras et chapon
- ★ Créatif aux notes fraîches et marines
- ★ Surprenant à la mode vegan

10
*desserts
de rêve
meringués*

**GARBURES,
POT-AU-FEU,
VICHYSSOISE...**

*La véritable recette
des soupes de nos
grands-mères*

70
recettes

**Les nouveaux
cocktails
et mocktails**

**POUR UN
APÉRITIF CHIC**



NOVEMBRE - DÉCEMBRE 2017 • N° 56 • 4,55 €
Belgique 4,72 € • Luxembourg 4,59 €

**CHUTNEYS
ET PICKLES
FAITS MAISON**
réveillent nos plats

*Sortie pêche
à la saint-jacques
à bord d'un coquillier*





Exclusivement en vente à la caisse
de votre supermarché ou hypermarché préféré.



**LES INVITÉS
DE CE NUMÉRO**



Yannick Alléno
Rencontre avec
le chef aux deux
restaurants
trois étoiles
p. 24



Frédéric Michalak
Le pâtissier livre
ses plus belles
recettes meringuées
p. 60



Quentin Yonnet
Embarquez
avec ce pêcheur
de coquilles
Saint-Jacques
p. 80

En route vers Noël

La rédaction de Papilles vous propose de prendre tranquillement le chemin des fêtes. Une bonne manière de réchauffer l'hiver. Les lumières illuminent les villes, la magie de Noël remplit les vitrines des magasins et épiceries... Et nous (en gourmands qui se respectent !), nous aimons nous plonger avec un peu d'avance dans nos menus de fêtes. À vous de choisir celui qui vous mettra en appétit : traditionnel, végétarien ou marin ? Pour chacun de ces menus, découvrez nos idées d'apéritif, d'entrée, de plat, de dessert, mais aussi de déco. Une jolie table et un bon festin, il n'en faut pas davantage pour partager de très bons moments avec ceux qui nous sont chers ! Enfin, pour terminer votre repas en beauté, vous prendrez sûrement plaisir à réaliser une de nos délicieuses recettes à base de meringue, mais aussi l'une de nos gourmandises « hygge » (cette tendance réconfortante venue des pays nordiques). Toute l'équipe se joint à moi pour vous souhaiter de très belles fêtes, pleines de joie et de gourmandise.

Marie Gabet, rédactrice en chef



6 Les soupes de nos grands-mères



52 Chutneys & pickles, du piquant en plus

Sommaire

26 3 menus,
3 ambiances de fête



6 Les soupes de nos grands-mères
Garbure, pot-au-feu, vichyssoise...
Par ici la bonne soupe !

18 Sélection gourmande de Noël
Les tendances sucrées et salées des fêtes de fin d'année et les cadeaux coups de cœur à offrir ou à partager.

24 Yannick Alléno, le chef double 3 étoiles
La cuisine, son art majeur.

26 3 menus, 3 ambiances de fête
Tradi, marin ou végétal, quel thème allez-vous choisir ?

48 À Noël, on boit quoi ?
Cocktails et mocktails pour apéritif chic.

52 Chutneys & pickles, du piquant en plus
De l'apéritif au fromage, ils accompagnent les mets de fête.

60 La meringue et ses métamorphoses
Les desserts meringués prennent des airs distingués.

74 Le poivre vert, le grain aux notes végétales
Un doux parfum pour les terrines et les sauces.

SOMMAIRE

76 La cuisine hygge, réconfortante

La tendance nordique s'invite dans nos assiettes.



80 La Coquille Saint-Jacques, une pêche unique

Destination Port-en-Bessin, où la belle nacrée est la star de la criée.

86 Le kouglof, gourmandise alsacienne

Histoire et secrets d'un gâteau mythique.

92 Raclette et fondue, des appareils qui invitent à la fête

Les bonnes questions à se poser avant d'acheter.

96 Noël sous le soleil de Provence

Balade gourmande d'Aix-en-Provence à Marseille

106 L'index des recettes



96 Noël en Provence





Garbure, pot-au-feu, vichyssoise...

Les soupes de nos grands-mères

DES LÉGUMES DE SAISON, UN PEU DE LARD, DU FROMAGE ET QUELQUES CROÛTONS DE PAIN SUFFISENT À REMPLIR LES ESTOMACS LES PLUS AFFAMÉS ET RÉCHAUFFER L'HIVER. VOICI 10 RECETTES D'ANTAN FUMANTES DE PLAISIR. *Par Magali Kunstmann-Pelchat*

« **E**lle réchauffe le corps, nourrit l'esprit et laisse des moustaches aux gourmands », comme aime à le dire Éric Roux dans son « Manuel de cuisine populaire ». Et c'est vrai que, lorsqu'il fait froid dehors, une bonne soupe réconforte et rassasie sans en avoir l'air. Il suffit de quelques légumes à éplucher et à faire cuire dans un grand volume d'eau, une demi-heure tout au plus, ou seulement 10 minutes à l'autocuiseur. En deux temps, trois mouvements, le repas est prêt. Et si on a prévu large, il fera encore celui du lendemain soir et peut-être plus encore...

*éd. *Menu Fretin*

Des légumes de saison

L'avantage de la soupe, c'est qu'elle varie au gré des saisons. Si les pommes de terre, les poireaux et les carottes forment un grand classique, les autres légumes d'hiver ne sont pas en reste. Navet, rutabaga, panais, céleri-rave se marient à merveille au trio. L'oignon, le topinambour et les choux peuvent se joindre aux autres ou se suffire à eux-mêmes. À la saison, les châtaignes remplacent aisément les pommes de terre, à moins de les préférer seules, en potage. Le potiron et autres courges donnent des veloutés onctueux, seulement rehaussés d'échalote ou d'oignon, d'un peu de lait ou de crème. Sans oublier les légumes secs tels

que les lentilles, les pois chiches, les fèves ou les pois cassés, qui donnent des soupes savoureuses et riches en protéines. Et pour anoblir une simple soupe, rien de tel que d'ajouter au dernier moment une cuillerée de crème fraîche, un peu de fromage de chèvre concassé, de comté râpé, de ciboulette finement coupée ou quelques lamelles de jambon sec grillé, des rondelles poêlées d'andouille ou de chorizo.

Une base, sept plats

Difficile de croire que, d'une simple soupe de légumes, on obtienne autant de plats différents. Et pourtant...

Le bouillon. La version la plus rustique est, sans nul doute, la « soupe », ce bouillon servi avec ses légumes taillés en morceaux plus ou moins gros et ses morceaux de volaille ou de viande, auquel on ajoute du pain rassis. Parmi les plus célèbres, la soupe à l'oignon se réalise avec une fondue d'oignon épaissie à la farine et mouillée au bouillon. Parsemée de fromage râpé et passé sous la salamandre, elle devient gratinée.

Le potage. Lorsque les légumes sont mixés avec le bouillon, on parle de potage, bien qu'en gastronomie, il s'agisse plutôt de légumes étuvés, réduits en purée, mouillés au bouillon, mixés puis liés au beurre au moment de servir. Parmi les potages célèbres, la vichyssoise, à base de pomme de terre, de poireau et d'oignon, se consomme traditionnellement froide mais peut aussi se servir chaude.

Le velouté. Si le bouillon de légumes mixés est additionné de crème fraîche, on parle alors de velouté lorsqu'il est bien lisse et de mouliné lorsqu'il comporte des petits morceaux. Mais là encore, la gastronomie élève au rang



SUGARLESS/GETTYIMAGES

Expression d'autrefois

Au Moyen Âge, la soupe désignait une tranche de pain mouillée de bouillon. D'où l'expression « trempé comme une soupe » utilisée lorsque l'on se fait mouiller par la pluie.

de velouté un potage de légumes, de volaille, de poisson ou de gibier additionné de crème fraîche et lié, hors du feu, au jaune d'œuf et au beurre.

Le coulis. De poisson, de volaille, de gibier, il est réalisé à partir d'une purée de poisson, de volaille pochée ou de gibier rôti mouillée avec un bouillon puis liée avec de la mie de pain, de la chapelure ou un féculent (riz, lentilles...), le tout passé au chinois ou mixé et lié, hors feu, au beurre. On le sert généralement garni de croûtons, de quenelles, de morceaux de viande... Plus couramment appelé soupe de poisson, le coulis de poisson se consomme avec des croûtons, une rouille, du fromage râpé et de la crème.

La bisque. S'il est à base de homard, de crabe, d'écrevisse ou de crevette, le coulis porte le nom de bisque. Il est généralement relevé de vin blanc, de cognac et de crème.

Le consommé. C'est un bouillon clarifié, c'est-à-dire dégraissé et débarrassé de ses impuretés. On le sert parfois lié avec du tapioca, des pâtes à potage ou garni de brunoise de légumes, de croûtons, de ravioles...

La crème. Appelée aussi brouet, elle est comparable au velouté, mais liée non pas au jaune d'œuf et au beurre mais au roux blond. Les plus connues sont la crème Du Barry, à base de chou-fleur, et celle de Clamart, aux petits pois. Avec du lait à la place du bouillon, on parle de crème suprême. Tout un programme !



ANCHY/GETTYIMAGES



Soupe de pois cassés à la patate douce

POUR 4 PERSONNES • Préparation 15 min | Cuisson 1 h

250 g de pois cassés | **1 grosse carotte** | **1 patate douce** | **1 oignon**
30 g de beurre | **4 c.** à soupe de crème fraîche | Sel et poivre

1. Pelez et émincez l'oignon. Pelez la carotte et coupez-la en dés. Faites revenir l'oignon émincé avec le beurre dans une casserole. Ajoutez les dés de carotte, puis les pois cassés. Versez 1,5 litre d'eau et laissez cuire 1 heure à couvert, et sur feu doux.

2. Pelez et coupez la patate douce en huit morceaux. Plongez-les dans la casserole à mi-cuisson.
3. Mixez finement. Salez, poivrez. Répartissez dans des assiettes creuses et ajoutez 1 cuillerée à soupe de crème fraîche.

Vichyssoise

POUR 6 PERSONNES • Préparation 20 min | Cuisson 40 min

500 g de pommes de terre | 300 g de blanc de poireau | 1 oignon | 25 cl de lait | Pousses germées

100 g de crème fraîche | 20 g de beurre | 1 l de bouillon de volaille

30 g d'amandes concassées | Huile de noisette | Sel et poivre du moulin

1. Fendez les blancs de poireau, rincez-les soigneusement et tronçonnez-les. Pelez les pommes de terre et coupez-les en petits morceaux. Pelez et émincez l'oignon.

2. Faites fondre le beurre dans une cocotte, faites-y revenir les tronçons de poireau et l'oignon émincé sans coloration. Ajoutez le bouillon et les morceaux de pomme de terre, salez et poivrez.

3. Faites cuire à feu doux pendant 30 minutes.

Mixez la soupe finement, remettez-la sur feu doux, ajoutez le lait et la crème. Faites réchauffer sans bouillir pendant 5 minutes.

4. Répartissez la vichyssoise dans 6 bols. Parsemez d'amandes concassées, décorez de pousses germées, et arrosez d'un trait d'huile de noisette. Servez aussitôt.





AUBERGINE STUDIO/SUCRÉ SALÉ

Soupe de légumes

POUR 6 PERSONNES • Préparation 40 min | Cuisson 50 min

3 carottes | 3 poireaux | 3 pommes de terre | ¼ de chou-fleur | ¼ de chou vert | 1 oignon | 1 gousse d'ail | 1 bouquet garni | 30 g de beurre | 2 tablettes de bouillon de légumes | Sel et poivre

1. Lavez le chou-fleur et détaillez-le en petits morceaux. Rincez les poireaux et coupez-les en tronçons. Pelez les carottes et les pommes de terre, puis coupez-les en dés. Épluchez et émincez l'oignon et l'ail.

2. Faites chauffer le beurre dans une sauteuse, et mettez l'oignon émincé à revenir pendant 5 minutes, sans coloration. Ajoutez les dés de carotte, les dés de pomme de terre, les morceaux de chou-fleur

et l'ail émincé. Mélangez et mouillez avec 1,5 litre d'eau. Émiettez les tablettes de bouillon, salez et poivrez, ajoutez le bouquet garni. Portez à ébullition et laissez cuire 30 minutes à frémissement.

3. Rincez et hachez grossièrement le chou vert. Ajoutez-le dans la cocotte et prolongez la cuisson 15 minutes. Rectifiez l'assaisonnement en fin de cuisson. Versez la soupe dans une soupière et servez.

Soupe au pistou au lard

POUR 6 PERSONNES

Préparation 40 min

Trempe 12 h | Cuisson 1 h 15

3 tranches épaisses de lard fumé
3 carottes | **3** pommes de terre
3 branches de céleri | **2** oignons
3 gousses d'ail
1 petit bouquet de basilic
300 g de haricots blancs secs
200 g de pâtes courtes
2 cubes de bouillon de volaille
3 c. à soupe d'huile d'olive
Sel et poivre

1. La veille, faites tremper les haricots dans de l'eau froide. Le lendemain, pelez les carottes et les pommes de terre, puis coupez-les en petits dés. Effilez et émincez le céleri. Pelez et hachez les oignons et les gousses d'ail. Lavez et effeuillez le basilic. Réservez quelques feuilles pour la décoration, puis hachez le reste.

2. Faites chauffer l'huile dans un faitout et mettez l'ail haché, l'oignon haché et le céleri émincé à revenir 5 minutes, sans coloration. Ajoutez les tranches de lard et faites revenir 5 minutes supplémentaires.

3. Ajoutez les dés de carotte et de pomme de terre, le basilic haché et les haricots égouttés. Mouillez avec 1,5 litre d'eau, émiettez les cubes de bouillon. Salez modérément, poivrez et laissez cuire 45 minutes. Ajoutez alors les pâtes et poursuivez la cuisson 10 à 15 minutes.

4. Rectifiez l'assaisonnement en fin de cuisson. Parsemez de feuilles de basilic réservées et servez.





CZERW/SAVEURS/SUNRAY PHOTO

Soupe de cresson et saumon en croûte

POUR 6 PERSONNES • Préparation 25 min | Cuisson 50 min

**240 g de saumon | 3 bottes de cresson | 2 grosses pommes de terre | 3 petits oignons nouveaux | 2 gousses d'ail
1 œuf pour la dorure | 10 cl de crème liquide | 15 g de beurre
1 litre de bouillon de légumes | 1 pâte feuilletée prête à l'emploi | Vinaigre**

1. Préchauffez le four à 200 °C (th. 6/7). Rincez le saumon sous l'eau froide. Déposez-le sur du papier absorbant, puis détaillez-le en gros cubes. Réservez.
2. Coupez les extrémités des bottes de cresson. Lavez le cresson soigneusement dans une eau additionnée de quelques gouttes de vinaigre. Lavez puis pelez les pommes de terre et détaillez-les en morceaux. Épluchez les oignons nouveaux. Retirez la partie dure de la tige. Émincez-les finement et faites-les revenir 5 minutes dans le beurre avec l'ail écrasé. Mélangez régulièrement.

3. Ajoutez le bouillon, le cresson et les morceaux de pomme de terre. Couvrez et laissez cuire à feu doux pendant 15 minutes.
4. Mixez les légumes avec la crème. Ajoutez peu à peu le bouillon de cuisson, selon la consistance désirée. Versez la soupe dans un contenant allant au four. Ajoutez les cubes de saumon.
5. Découpez un cercle de pâte feuilletée un peu plus grand que le contenant. Recouvrez-en la soupe en prenant soin de bien souder les bords.
6. Dorez la pâte avec 1 œuf battu, puis enfournez pour 30 minutes. Servez aussitôt.



Garbure

POUR 4 À 6 PERSONNES • Préparation 25 min | Cuisson 2 h 15

6 cuisses de canard confites | 6 pommes de terre | 4 carottes | 4 navets | 1 poireau | ½ chou vert | 1 oignon

1 branche de céleri | 1 bouquet garni | 200 g de haricots blancs écossés

4 clous de girofle | 1 pincée de piment d'Espelette | Gros sel et poivre en grains

1. Lavez et épluchez tous les légumes (sauf le chou), puis découpez-les en gros morceaux. Pelez l'oignon et piquez-le avec les clous de girofle.

2. Faites dorer les cuisses de canard dans une marmite et gardez la graisse. Débarrassez les cuisses de canard et réservez-les. Faites dorer tous les morceaux de légumes (sauf le chou et les morceaux de pomme de terre), dans la marmite avec la graisse de canard.

3. Ajoutez 4 litres d'eau, du gros sel, du poivre,

le piment d'Espelette et le bouquet garni. Portez à ébullition puis réduisez le feu. Ajoutez les morceaux de pommes de terre et faites cuire à petits bouillons pendant 45 minutes.

4. Blanchissez le chou, ôtez son cœur, découpez le chou en lanières. Ajoutez-les dans la marmite avec les haricots blancs et cuisez encore pendant 1 heure.

5. Ajoutez enfin les cuisses de canard, et prolongez la cuisson de 15 minutes. Rectifiez l'assaisonnement et servez bien chaud.





Soupe gratinée à l'oignon et à la bière

POUR 4 PERSONNES • Préparation 20 min | Cuisson 40 min

**350 g d'oignons | 2 branches de thym | 1 feuille de laurier
15 cl de lait | 150 g de comté | 30 g de beurre
8 tranches de pain de campagne
1 litre de bouillon de bœuf | 3,3 cl de bière brune
1 c. à soupe de cassonade
2 pincées de muscade | Sel et poivre**

1. Râpez le comté et faites-le tremper dans le lait.
2. Épluchez et émincez les oignons. Dans une cocotte à fond épais, faites fondre le beurre. Ajoutez les oignons émincés et la cassonade. Laissez caraméliser 15 minutes à feu doux en mélangeant régulièrement.
3. Déglacez les oignons avec la bière. Laissez mijoter quelques minutes de plus. Ajoutez le bouillon de bœuf, la muscade, le thym et le laurier. Poursuivez la cuisson pendant 15 minutes. Salez et poivrez.
4. Préchauffez le gril du four. Versez la soupe dans des bols. Recouvrez chaque bol de 2 tranches de pain. Parsemez-les de comté égoutté et faites gratiner quelques minutes.
5. Servez dès la sortie du four.



Soupe au chou et saucisse

POUR 6 PERSONNES • Préparation 25 min | Cuisson 55 min

1 saucisse | **100 g** de lard | **50 g** de saindoux | **500 g** de pommes de terre | **400 g** de chou | **1** gros oignon
3 gousses d'ail | **3 c.** à soupe d'origan | **3 c.** à soupe de persil | **12,5 cl** de crème fraîche
1,25 l de bouillon de viande | **¼ c.** à café de cumin | Sel et poivre

- 1.** Dans un grand faitout, mettez le saindoux et le lard coupés en petits morceaux. Tranchez l'oignon grossièrement et ajoutez-le. Faites revenir jusqu'à ce le tout soit bien grillé.
- 2.** Préchauffez le four à 200 °C (th. 6/7). Épluchez les pommes de terre, puis coupez-les en dés. Pelez et hachez les gousses d'ail. Ajoutez les dés de pomme de terre et l'ail haché dans le faitout, puis faites cuire quelques minutes.
- 3.** Coupez le chou en fines lanières. Ajoutez-les dans le faitout et recouvrez du bouillon. Salez et poivrez. Saupoudrez de cumin et laissez cuire

- sur feu moyen jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres, environ 15 minutes.
- 4.** Écrasez grossièrement les pommes de terre dans le faitout à l'aide d'une fourchette. Ajoutez la crème fraîche, 2 cuillerées à soupe d'origan et de persil finement hachés. Laissez sur feu doux et remuez de temps en temps.
- 5.** Déposez la saucisse dans un plat allant au four. Enfournez pour 25 minutes. Une fois cuite, coupez-la en fines lamelles.
- 6.** Versez la soupe dans des assiettes creuses. Déposez quelques lamelles de saucisse. Décorez du reste d'origan et de persil. Servez chaud.



ALENA HRBKOVÁ/APPETIT/SUNRAY PHOTO



Pot d'hiver au poulet et légumes

POUR 8 PERSONNES • Préparation 15 min | Cuisson 25 min

1,5 kg de poulet (blancs et cuisses) | **100 g** de bacon | **5** carottes | **5** branches de céleri | **3** petits navets
1 oignon | **2** feuilles de laurier | **2** branches de thym | Quelques feuilles de persil
50 g de beurre | **3 c.** à soupe de crème fraîche | **90 cl** de bouillon de volaille
2 c. à soupe de moutarde à l'ancienne | **1 c.** à soupe de farine | Sel et poivre

1. Pelez l'oignon et hachez-le grossièrement. Faites-le revenir dans une grande casserole avec le beurre et ajoutez le bacon coupé en petits morceaux.
2. Épluchez les carottes et les petits navets, coupez-les en rondelles, puis mettez-les dans la casserole. Épluchez le céleri, coupez-le en fines rondelles et plongez-les dans la casserole. Laissez cuire pendant 2 minutes environ. Ajoutez ensuite la cuillerée à soupe de farine, les feuilles de laurier et les branches de thym.

- Salez et poivrez, puis couvrez du bouillon de volaille. Faites cuire 20 minutes à feu moyen.
3. Coupez le poulet en gros cubes. Ajoutez-les à la préparation 5 à 10 minutes avant la fin de la cuisson prévue pour les légumes. Ajoutez la moutarde et laissez terminer la cuisson.
4. Versez ensuite la crème fraîche et mélangez toujours sur le feu pour ne pas refroidir la soupe.
5. Versez dans des assiettes creuses et décorez de quelques feuilles de persil hachées.



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 ?

*Source : Kantar World Panel - Taille de clientèle à P07 2017. IB&C SNC - SIREN 402 776 322 RCS RENNES

Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé. www.mangerbouger.fr

Bouchées salées et bonnes bouteilles



Une réédition réussie

Reconnue pour ses foies gras régulièrement médaillés, la maison Jean Larnaudie régalerà de nouveau les papilles à Noël avec sa collection IGP Quercy. Les foies gras sont façonnés dans le plus grand respect du produit, simplement assaisonnés de sel et de poivre pour garder toute leur authenticité. **Foie gras de canard entier du Quercy, de 16,90 € à 49,90 € selon le format, Jean Larnaudie.**



Envie de caviar

L'alliance du champagne et de deux caviars emblématiques de la maison girondine, le Diva, 100 % naturel, et l'Ébène, dont la maturation lui confère un subtil goût fumé et sauvage. Vous pouvez aussi craquer pour le beurre aux grains de caviar, à déguster dès l'apéritif avec un bon pain. **Coffret glaçon, 89 €, beurre au caviar, 28 € (50 g), Caviar de France.**

MARTIN BALME

La petite touche en plus

Les amateurs de saumon seront séduits par cette petite gelée de citron. Elle donne un coup de peps étonnant à nos toasts classiques. **Gelée de citron, 1,49 €, Labeyrie.**



Le champagne des femmes

La maison Piper-Heidsieck a osé jouer la carte de l'élégance avec son nouveau coffret. Un magnifique packaging pour un champagne plus qu'à la hauteur. **45 €, chez les cavistes et épiceries fines.**

Des créations féeriques

Cette année encore, Picard a imaginé des recettes qui attirent tous les regards, à commencer par ces anneaux de biscuit croustillant au cacao garnis d'une crème au foie gras de canard, sublimée par un coulis de cassis noir de Bourgogne et des fruits secs. À tester aussi, de ravissants sapins ajourés qui abritent des recettes raffinées aux noix de saint-jacques, crevettes et saumon aux légumes anciens. Des merveilles. **8 bouchées apéritives, 8,95 €, tourbillon de 6 sapins apéritifs, 7,95 €, Picard.**





KYOCERA

CÉRAMIQUE HAUTE QUALITÉ MADE IN JAPAN

DEPUIS PLUS DE 30 ANS

COUTEAUX ET USTENSILES DE CUISINE



 KYOCERA

KYOCERA FINECERAMICS SAS
21, rue de Villeneuve 94150 Rungis - Tel : 01 41 73 73 39
www.kyocera.fr

Bûches et chocolats



Des étoiles plein les yeux

Nicolas Cloiseau décroche les étoiles avec sa bûche scintillante aux agrumes et au chocolat dans laquelle la fraîcheur acidulée du kalamansi et du kumquat confit sublime le chocolat. L'intensité de ce pur Brésil, flatté de notes de fruits de la Passion, enserre les agrumes sur un praliné mendiant délicatement feuilleté. « Il était une nuit », bûche 6/8 personnes, 95 €, La Maison du chocolat.

Elle fait tourner les têtes

Coup de cœur pour le design de cette bûche qui tient bon l'équilibre, tant du point de vue de la forme que des saveurs. Cette toupie au chocolat, praliné noisette et gianduia est un pur délice, entre tradition et touche d'exotisme.

Michaël Bartocetti au Shangri-La Hôtel.
Shangri-la.com



ROMEO BALANCOURT



Les sous-bois de Laurent Duchêne

Artisan pâtissier Meilleur Ouvrier de France, membre des Relais Desserts, Laurent Duchêne réinterprète pour les fêtes l'intemporelle forêt-noire. Sous une coque fine en chocolat, les champignons sont composés d'une crème et d'une mousse au chocolat noir de Tanzanie 75 %, de grains fins de streusel amande, d'une gelée de cerise griotte gourmande à souhait et d'une crème Chantilly légère infusée à la vanille de Madagascar. Sur le tapis chocolaté, la mousse des bois dispersée de-ci de-là se révèle être à la dégustation un biscuit léger à l'amande. Bûche sous-bois individuelle, 7,50 €, 4 pers., 55 €.



13 desserts tout trouvés !

Le coffret des 13 desserts du Roy René offre aux amoureux des traditions un écrin élégant et gourmand. Calissons d'Aix, nougats blancs et noirs de Provence, figues et abricots séchés, dattes, tranches de clémentines confites, pâtes de fruits, lamelles d'orange confite, amandes, noisettes, raisins secs ou encore gibassiés : toutes les saveurs provençales y sont. Coffret 13 desserts, 39,90 € (530 g), en vente dans les boutiques du Roy René et sur Calisson.com



Douceurs à l'heure du café

Telles les pyramides égyptiennes ou celle du Louvre, la collection Architecturale adopte le triangle, symbole de la pérennité de la maison depuis 50 ans. Tout chocolat pour les aficionados de cacao ou en assortiment de confiseries éclectiques, les coffrets de douceurs Puyricard ont toute leur place sur nos tables de Noël. À partir de 49 € les 270 g.



Majestueuse noisette

Pierre Hermé signe cette bûche exceptionnelle, dont chaque couche est réalisée à base de noisette. C'est donc en jouant sur les textures que le grand pâtissier nous surprend. Pâte sablée, biscuit fondant, praliné croustillant, chantilly pleine de légèreté... tout n'est que douceur dans ce dessert tout simplement irrésistible. 3/4 pers., 48 €, 6/8 pers., 82 €.

Ça scintille avec Michel Cluizel

Véritable travail d'orfèvre, cette boule scintillante est composée d'une sphère en chocolat noir 72 % délicatement ajourée et décorée à l'or fin, garnie de noisettes torréfiées enrobées de gianduia et chocolat à la fleur de sel, à la framboise, au citron feuilleté et à la noix de coco. 39,60 € (225 g).



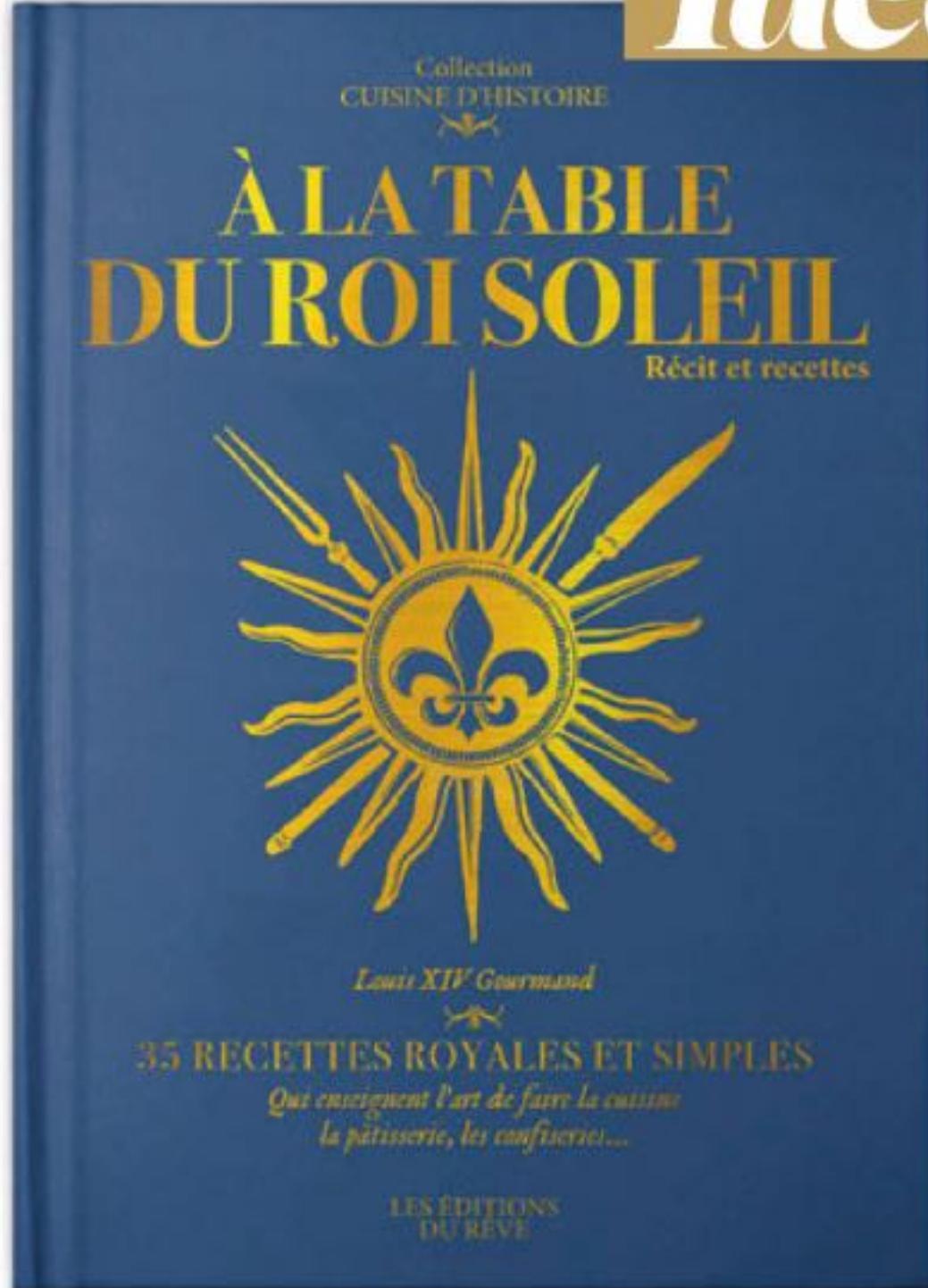
MARTIN BALME



Joli sucre d'orge

On retombe en enfance avec cette très belle création Picard. S'y cachent un mélange dragée et cerise, une crème glacée à l'amande, un sorbet et un coulis de cerise en insert. Les amateurs de desserts aux fruits vont fondre pour cette bûche à petit prix. Bûche 8 parts (500 g), 14,95 €, Picard.

Idées cadeaux



Pour les cuisiniers érudits

Les passionnés de l'histoire de la cuisine française vont être transportés. Au fil des pages, les auteurs nous emmènent à la table de Louis XIV, au cœur de l'incroyable organisation de la vie gourmande du grand Versailles. Les secrets de l'appétit du Roi Soleil, des anecdotes et 35 recettes superbement illustrées mettent le lecteur au parfum. Préfacé par Gérard Vié (2 étoiles au Guide Michelin et ancien chef du restaurant de Versailles), ce livre est le cadeau idéal pour les cuisiniers curieux, qui aiment recevoir leurs amis autour de recettes originales. **Les Éditions du Rêve, 35 €.**

Pour les épicuriens

Épurés et à la coupe inégalable, ces couteaux de table couleur crème fabriqués par la coutellerie auvergnate Dozorme apporteront une ligne très contemporaine à toutes les tables et seront les complices idéaux pour le service des viandes. Un cadeau utile et esthétique !

212 € le coffret de 6 couteaux Navette 6.16, Claude Dozorme.



Pour les voyageurs

Réalisé dans un beau PVC bordeaux, rouge ou noir, l'étui de voyage Dammann Frères peut contenir 6 sachets de thé. De quoi emporter partout son thé favori et le déguster hors de chez soi. **Pochette Travel, 6 €.**



Pour les cordons-bleus

Cette saison, Degrenne a invité Starck à moderniser les couteaux indispensables en cuisine : Économie, flexiconome, couteau d'office 10 cm et couteau bec d'oiseau se déclinent en trois finitions contemporaines en plastique opaque, composite ou Inox. En coffret, à partir de **35 €**, ou à l'unité, à partir de **9 €**.



Pour les œnophiles

À l'instar des grands sommeliers et des restaurants étoilés, vous pouvez goûter vos vins sans ouvrir la bouteille ni la sacrifier si le vin n'est pas encore prêt à être dégusté. Grâce à une fine aiguille creuse, le vin n'entre pas en contact de l'air, la bouteille est ensuite légèrement pressurisée grâce à l'adjonction d'argon, un gaz inerte, et le vin restant poursuit son épanouissement naturel. **Model Two Elite, 349 €, existe en 4 couleurs, Coravin.**

NOUS VOUS SOUHAITONS D'EXCELLENTES
FÊTES DE FIN D'ANNÉE !

À célébrer avec Grana Padano, la vraie saveur de l'Italie.



Consorzio Tutela Grana Padano



EXCELLENCE
ITALIENNE

Yannick Alléno

La cuisine, son art majeur

LE SEUL DOUBLE 3 ÉTOILES
DU MICHELIN INAUGURE UNE
IMMENSE FRESQUE SIGNÉE
OLIVIER MASMONTEIL AU PAVILLON
LEDOYEN, À PARIS. VISITE EN TOUTE
GOURMANDISE ! *Par Henri Yadan*

Yannick Alléno

GEOFFROY DE BOISMENU

nos cuisines est très longue. Je travaille avec Martino depuis 3 ans, et je vais tout faire pour l'aider à aller encore plus loin.

► **POURQUOI AVEZ-VOUS FAIT ENTRER L'ART DANS CE MONUMENT HISTORIQUE QU'EST LE PAVILLON LEDOYEN ?**

L'art n'est pas entré dans ma vie avec la toile d'Olivier Masmonteil, il m'accompagne toute la journée dans ma vie (son épouse Laurence Bonnel est sculptrice, NDLR). Je voulais marquer le temps et mon passage ici. Je tiens à dire que l'art culinaire devrait aussi être considéré comme un art majeur.

► **PEUT-ON METTRE DE LA SAUCE SUR CHAQUE PLAT ?**

Bien sûr, elle est partout, d'ailleurs ! Une sauce anglaise dans une turbine devient une glace, une crème anglaise avec de la farine devient une crème pâtissière, une ganache dans laquelle on met du chocolat et des œufs... tout est sauce. Dans la grande cuisine française, la sauce est la base de tout.

► **COMMENT APPORTER LE TERROIR PARISIEN À HONG KONG OÙ VOUS OUVREZ UN RESTAURANT ?**

Ce déjeuner historique, je l'ai dédié à Paul Bocuse qui a travaillé autrefois chez Ledoyen en cuisinant « Le Traversin de la belle basse-cour », un pâté en croûte farci de volaille qu'il a inventé.

Sur place, on travaille évidemment dans le « locavorisme », mais l'idée, c'est d'y amener l'esprit parisien avec notre propre façon de faire la cuisine.

► **QU'EST-CE QUE LE POULET À LA BOUTEILLE ?**

Oui, il y avait un parterre de 300 étoiles réunies dans la salle des fêtes de l'Élysée. Il n'y a que la France qui puisse se prévaloir d'une telle richesse !

► **MARTINO RUGGIERI, VOTRE CHEF ADJOINT, A REMPORTÉ LA FINALE DU BOCUSE D'OR ITALIE. EST-CE ENCORE UN PLUS POUR LEDOYEN ?**

Oui, car nous sommes aussi une école de formation. La liste des cuisiniers étoilés qui sont sortis de



PHILIPPE VAURES



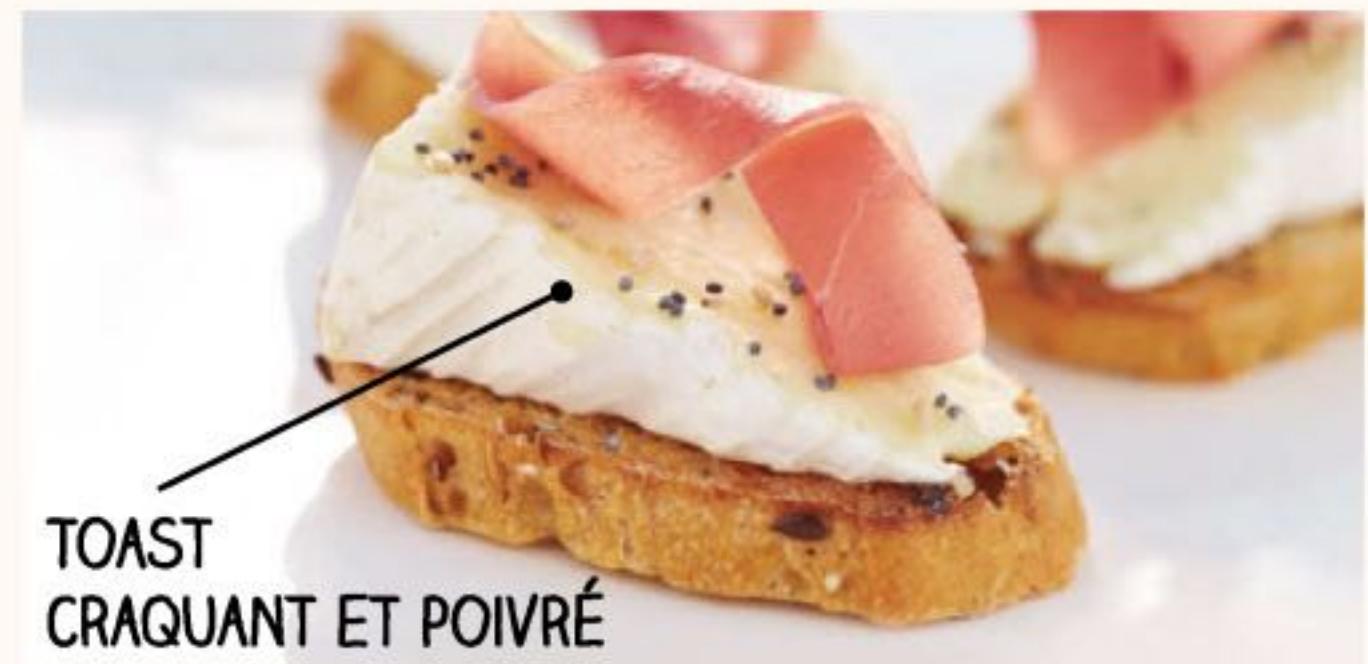
L'APÉRO Camembert

DE NOUVELLES RECETTES
POUR VOUS RÉGALER À L'APÉRO

TOAST BRIOCHÉ
SUCRÉ-SALÉ



TOAST
CRAQUANT ET POIVRÉ



FONDUE
DE CAMEMBERT
À PARTAGER



RCS : LF SMC - ZI DES TOUCHES - 53870 CHANGÉ - RCS Laval - SIREN 402757751

TOUTES NOS RECETTES SUR
www.aperocamembert.fr

Prenons la vie côté plaisir



Pour votre santé, évitez de grignoter entre les repas. www.mangerbouger.fr

3 menus 3 ambiances Pour des fêtes exceptionnelles

CETTE ANNÉE, ON DONNE DU CARACTÈRE À SON RÉVEILLON ! MENU ET DÉCO SE MÈLENT POUR CRÉER UNE AMBIANCE UNIQUE. VOS INVITÉS VONT ÊTRE TRANSPORTÉS... Par Caroline Pacreau

Le bon goût des traditions

On retrouve les saveurs d'autrefois, le bonheur d'un réveillon partagé en famille autour des recettes de toujours : pâté en croûte, foie gras, volaille farcie... et bûche, bien sûr ! Pour retrouver la magie des Noëls de notre enfance, le sapin et la table se parent de rouge et de vert. Associés au bois, ils sont gages d'authenticité et de convivialité. Avec eux, pas de plateaux en argent. La planche à découper est posée au centre de la table, et chacun pique gaiement, à grands coups de fourchette, dans le festin du soir.

La délicatesse des produits de la mer

Et si, pour un réveillon tout en légèreté, vous optiez pour un banquet marin ? C'est l'idéal pour composer un menu raffiné à souhait. Un saumon gravlax (classique mais toujours

irrésistible !), quelques huîtres, un risotto de langoustine... un grand vent iodé souffle sur Noël ! Côté déco, on joue la délicatesse avec une dominante de blanc, pour un effet résolument sobre et élégant.

L'alternative végétarienne

Amateur de mets raffinés, vous pensez qu'un Noël sans foie gras et chapon n'est pas digne de ce nom ? Ce menu pourrait bien vous faire changer d'avis... Fromage de chèvre en croûte de noix, lentilles noires au gratin de pomme de terre, crème glacée aux dattes et piments chamboulent les habitudes, pour un réveillon tendance et surprenant de (bon) goût. Certains oseront peut-être même se lancer dans l'une de nos recettes vegan... Dans tous les cas, avec un menu si audacieux, il s'agit d'annoncer la couleur et de proposer une déco rock'n roll, entre noir et doré. ■



★★★ C'EST MAINTENANT ★★★

Tradi, entre foie gras et chapon

SUR UNE BELLE TABLE EN BOIS, LES COULEURS STARS DE NOËL SE CÔTOIENT ET RAPPELLENT LE SAPIN QUI TRÔNE FIÈREMENT NON LOIN DE LÀ.



AU MENU

Canapés de boudin blanc
au bacon et à la pomme

Pâté de Périgueux
en croûte au foie gras

Chapon farci
aux châtaignes et aux figues

Bûche choco-marron

Kringle à la cannelle
et à la cardamome

Canapés de boudin blanc au bacon et à la pomme

POUR 6 PERSONNES

Préparation 25 min | Cuisson 20 min

4 boudins blancs | 6 tranches de bacon | 2 pommes

50 g de beurre | 2 c. à soupe d'huile d'olive

1 c. à soupe de graines de pavot | Sel et poivre

1. Épluchez les pommes et coupez-les en petits cubes. Faites-les cuire avec le beurre et un fond d'eau dans une casserole à couvert pendant 10 minutes. Remuez souvent et ajoutez un peu d'eau si nécessaire.

2. Faites griller les tranches de bacon dans une poêle avec l'huile pendant 5 minutes. Égouttez-les sur du papier absorbant puis émiettez-les.

3. Coupez les boudins en tranches un peu épaisses, et faites-les dorer dans la même poêle 4 minutes de chaque côté. Salez et poivrez.

4. Disposez sur chaque tranche de boudin 1 cuillerée à café de compotée de pomme et un peu de bacon émietté. Parsemez de graines de pavot et servez chaud.



CZERW/SAVEURS/SUNRAY PHOTO

Pâté de Périgueux en croûte au foie gras

POUR 4 PERSONNES

Préparation 35 min | Cuisson 40 min

200 g de foie gras de canard cru

200 g de farce fine | 1 truffe de 10 g

1 jaune d'œuf | 1 rouleau de pâte brisée

1 rouleau de pâte feuilletée

1 c. à soupe de cognac | Sel et poivre

1. Préchauffez le four à 200 °C (th. 6/7). Brossez la truffe et détaillez-la en fines lamelles. Dans une jatte, travaillez la farce fine avec le cognac, un peu de sel et de poivre.

2. Déroulez les 2 pâtes. Découpez 2 disques de 20 cm de diamètre dans chacune d'elles. Déposez la pâte brisée sur la plaque du four tapissée de papier sulfurisé. Étalez dessus un tiers de la farce fine en laissant un bord libre de 1 cm. Parsemez de la moitié des lamelles de truffe. Placez dessus le foie gras. Recouvrez des lamelles de truffe restantes, puis enveloppez le tout de farce fine (on ne doit plus apercevoir le foie gras).

3. Humidifiez le bord libre à l'aide d'un pinceau trempé dans de l'eau, et recouvrez avec la pâte feuilletée. Pressez bien les bords afin de souder les 2 pâtes. Incisez les bords soudés avec un petit couteau.

4. Battez le jaune d'œuf dans un bol avec 1 cuillerée à soupe d'eau. Badigeonnez-en le dessus du pâté, puis creusez un petit trou au centre, afin de laisser la vapeur s'échapper à la cuisson.

5. Enfournez pour 40 minutes, et après 10 minutes de cuisson, réduisez la température du four à 180 °C (th. 6).

6. Sortez ensuite le pâté du four et laissez-le complètement refroidir avant de servir.



Chapon farci aux châtaignes et aux figues

POUR 6 PERSONNES • Préparation 1 h | Cuisson 2 h 15

1 chapon avec abats | **20 g** de beurre demi-sel fermier | **Pour la farce :** **200 g** de blanc de volaille (à prendre sur le chapon) | **4** oranges | **2** échalotes ciselées | **2** gousses d'ail hachées | **1** petite truffe râpée (**50 g**) | **2** œufs | **3 cl** à soupe de crème fraîche épaisse | **10** oreillons d'abricot au sirop | **200 g** de châtaignes cuites | **10 cl** de vin blanc | **3 cl** de cognac | **1 cl** à soupe de moutarde forte | Huile | Sel et poivre

1. Désossez le chapon : posez-le sur le ventre et entailler la peau sur la longueur de la colonne. Décollez la peau d'un côté puis de l'autre en vous aidant d'un petit couteau pointu. Cassez les articulations des cuisses et des ailes, puis retirez délicatement la carcasse. Dégagez les cuisses en coupant la chair le long des os (laissez les ailes et les pilons avec les os). Prélevez la moitié de la chair des blancs de volaille dans l'épaisseur. Filmez et réservez au frais. Pour gagner beaucoup de temps, on peut bien sûr demander à son boucher de désosser la volaille.

2. Pelez 2 oranges et prélevez les suprêmes. Pressez 1 orange et récupérez son jus. Coupez la chair de chapon en cubes. Chauffez 1 noisette de beurre avec de l'huile et faites revenir les échalotes. Ajoutez les cubes de chapon et faites dorer 5 minutes sur feu vif. Retirez-les et déglacez la poêle avec le jus d'orange. Ajoutez l'ail haché, le vin blanc et le cognac. Faites réduire quelques minutes, salez et poivrez.

3. Égouttez les oreillons d'abricot. Coupez le foie du chapon en quatre. Réservez quelques châtaignes entières et écrasez grossièrement les autres. Hachez la chair du chapon avec la sauce précédente. Ajoutez les châtaignes écrasées, les suprêmes d'orange, les œufs, la crème, la moutarde et la truffe râpée (la farce doit avoir de la tenue sans être trop dense). Rectifiez l'assaisonnement.

4. Garnissez le chapon de farce en la tassant bien. Répartissez les châtaignes entières, le foie et les oreillons d'abricot. Reformez la volaille, façon gros rôti (attachez les pilons au besoin).

5. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Cousez le long de la colonne avec du fil alimentaire (on peut aussi le ficeler bien serré). Massez la volaille avec le beurre demi-sel et arrosez avec le jus de la dernière orange. Poivrez généreusement. Posez le chapon farci dans un grand plat graissé. Enfournez pour 2 heures en surveillant et en arrosant très régulièrement pendant la cuisson.



IMAGE SOURCE/HEMIS



Bûche choco-marron

POUR 6 À 8 PERSONNES • Préparation 35 min | Cuisson 25 min | Repos 15 min

Pour la génoise : 6 œufs | 150 g de sucre en poudre | 50 g de cacao amer

Pour la crème de marron : 250 g de mascarpone | 250 g de crème de marron | 100 g de brisures de marron

Pour le glaçage : 100 g de beurre | 200 g de chocolat noir | 4 ou 5 marrons glacés pour la décoration

1. Pour la génoise : préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Séparez les blancs d'œufs des jaunes. Montez les blancs en neige. Lorsqu'ils ont doublé de volume, ajoutez 75 g de sucre, puis continuez à battre jusqu'à ce qu'ils soient lisses et brillants. Dans un autre récipient, blanchissez les jaunes d'œufs avec le sucre restant. Ajoutez le cacao amer tamisé, mélangez bien puis incorporez délicatement les blancs d'œufs en neige.
2. Tapissez la plaque du four de papier cuisson puis versez la pâte. Lissez à l'aide d'une spatule. Enfournez pour 18 à 20 minutes. Déposez ensuite le côté bombé de la génoise sur un torchon humide. Laissez-la refroidir quelques

instants, puis roulez-la en retirant le papier cuisson au fur et à mesure. Laissez-la refroidir dans le torchon.

3. Pour la crème de marron : mélangez le mascarpone et la crème de marron afin d'obtenir une préparation homogène. Ajoutez les brisures de marron. Déroulez la génoise, étalez la crème aux marrons dessus, puis roulez-la de nouveau.

4. Préparez le glaçage : faites fondre le chocolat au bain-marie, ajoutez le beurre et 4 cuillerées à soupe d'eau, mélangez. Laissez refroidir 15 minutes. Posez le gâteau sur une grille puis glacez-le à l'aide d'une spatule. Décorez avec les marrons glacés.

Kringle à la cannelle et à la cardamome

POUR 4 À 6 PERSONNES • Préparation 45 min | Repos 3 h 45 | Cuisson 30 min

Pour la brioche : 1 œuf | 12 cl de lait | 50 g de beurre | 300 g de farine | 50 g de vergeoise (ou de cassonade)

12 g de levure boulangère fraîche | ½ c. à café de sel | **Pour la garniture :** 80 g de beurre fondu

80 g de vergeoise | 1 c. à soupe de cannelle en poudre | 1 c. à café rase de cardamome en poudre

1. Pour la brioche : émiettez la levure dans le lait tiède avec 1 cuillerée à soupe de vergeoise. Laissez reposer 15 minutes. Pendant ce temps, sablez à la main la farine, le sel et le beurre détaillé en cubes, comme pour une pâte sablée. Versez le mélange lait et levure, l'œuf et la vergeoise restante. Pétrissez à petite vitesse au robot jusqu'à ce que la pâte soit élastique et claque contre le bol. Couvrez et laissez lever dans un four à 30 °C (th. 1) ou près d'un radiateur. La pâte doit doubler de volume (comptez environ 2 heures).

2. Pendant ce temps, préparez la garniture : mélangez le beurre fondu, la vergeoise, la cannelle et la cardamome. Réservez.

3. Rompez ensuite la pâte, étalez-la sur un plan de travail fariné de façon à obtenir un grand rectangle (65 x 35 cm environ). Étalez la garniture sur toute la pâte. Roulez-la sur elle-même (côté long) et coupez le boudin en deux. Faites une tresse. Sur une plaque couverte de papier cuisson, formez ensuite une couronne en joignant les deux extrémités (prenez soin de cacher la jointure en dessous). Laissez lever à nouveau pendant 1 h 30 environ.

4. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6), puis enfournez pour 25 à 30 minutes, en surveillant et en tournant la plaque de temps en temps. Saupoudrez si vous le souhaitez de sucre glace. Dégustez tiède.

La petite idée
en plus, entre
gourmandise et déco
À placer sur la
table, pour que
les gourmands
grignotent...



Paillettes
Assiette plate collection Pétillante, 17,50 €, Geneviève Lethu.



Vert bouteille
Vase, 14,99 €, H & M Home.



Bien au chaud
Gant de cuisine, 14 €, Green Gate.



Comme un journal
Manique imprimée, 19 €, Lexington Company.



Sur un plateau
Plateau en bois, 14,99 €, Alinéa.



L'heure a sonné
Pendeloque cloche, 4,65 €, Comptoir de Famille.



Lumière douce
Lot de deux photophores décorés, 6,99 €, Alinéa.

★★★ C'EST MAINTENANT ★★★

Ambiance Guy Degrenne.

UNE NAPPE IMMACULÉE,
REHAUSSÉE D'UN
SOUPÇON DE DORÉ,
SIGNE UNE TABLE
TOUT EN DÉLICATESSE.
AURAIT-IL NEIGÉ DANS
LA SALLE À MANGER ?

Créatif aux notes fraîches et marines



AU MENU

Huîtres tièdes aux bigorneaux

*Saumon gravlax à l'aneth,
graines de fenouil et gin*

*Risotto aux langoustines
et au safran*

*Boule à la neige
à la crème d'agrumes*



L'HOMME/SAVEURS/SUNRAY PHOTO

Huîtres tièdes aux bigorneaux

POUR 4 PERSONNES • Préparation 40 min | Cuisson 20 min | Repos 10 min

**28 huîtres | 30 bigorneaux environ | ½ fenouil | 1 échalote | 1 botte de basilic thaï
25 cl de crème liquide | 5 cl de vin blanc | Sel et poivre**

1. Faites cuire les bigorneaux 10 minutes dans une casserole d'eau bouillante très salée et très poivrée. Laissez-les refroidir dans l'eau de cuisson, puis décortiquez-les.
2. Faites chauffer la crème à feu doux puis, hors du feu, ajoutez le basilic thaï et laissez infuser 10 minutes. Filtrez la crème.
3. Ouvrez les huîtres en prenant les précautions d'usage et récupérez leur première eau. Faites réduire de moitié le vin blanc avec l'échalote ciselée dans une

casserole. Ajoutez l'eau des huîtres et faites chauffer pendant 5 minutes. Ajoutez la crème infusée, mélangez et filtrer le tout. Mixez avec 4 huîtres décoquillées.

4. Détaillez le fenouil en très fines tranches, à l'aide d'une mandoline si possible. Répartissez les huîtres dans les assiettes en les calant (par exemple dans du gros sel), détachez-les de leur coquille. Chauffez la crème infusée et incorporez les bigorneaux, salez, poivrez.
5. Versez la crème chaude sur les huîtres, répartissez dessus les lamelles de fenouil, poivrez et servez.

Saumon gravlax à l'aneth, graines de fenouil et gin

POUR 4 À 6 PERSONNES • Préparation 20 min | Réfrigération 30 h

800 g de filet de saumon épais sans la peau | **1 bouquet** d'aneth | **1 kg** de gros sel

300 g de sucre en poudre | **7 cl** de gin

3 c. à soupe de graines de fenouil | **3 c. à soupe** de grains de poivre

1. Concassez grossièrement les grains de poivre et les graines de fenouil. Mélangez le gros sel, le sucre en poudre, le gin, les graines de fenouil et les grains de poivre concassés, ainsi que la moitié de l'aneth haché. Posez un tiers de ce mélange dans un plat creux.

2. Mettez le saumon dans le plat et recouvrez-le

du mélange restant. Couvrez et placez au réfrigérateur pour 24 heures.

3. Retirez le sel, rincez et séchez le saumon. Hachez le reste d'aneth et enrobez-en le saumon. Enveloppez-le de film alimentaire et laissez-le reposer au réfrigérateur pendant 6 heures minimum. Servez-le coupé en tranches.



GUEDES/SAVEURS/SUNRAY PHOTO



Risotto aux langoustines et au safran

POUR 4 PERSONNES • Préparation 40 min | Cuisson 1 h 10

20 langoustines | **250 g** de petits champignons de Paris | **2** oignons | **1** carotte | **1** poireau
1 feuille de laurier | **400 g** de riz arborio | **15 cl** de vin blanc sec
4 c. à soupe d'huile d'olive | **1** pincée de pistils de safran | Sel et poivre

1. Pelez et émincez les oignons. Épluchez le poireau et la carotte, puis détaillez-les en rondelles. Décortiquez les langoustines. Réservez la chair et concassez les têtes et les carapaces.
2. Faites revenir la moitié des oignons émincés dans une casserole avec 1 filet d'huile. Ajoutez les têtes et les carapaces de langoustine concassées, faites-les revenir à feu vif. Versez 2 l d'eau, ajoutez les rondelles de carotte et de poireau puis le laurier. Laissez mijoter 45 minutes. Filtrez et récupérez le bouillon.
3. Dans une cocotte, chauffez 1 cuillerée à soupe d'huile et faites blondir les oignons restants. Ajoutez le riz et

- mélangez 2 minutes à feu doux. Versez le vin d'un coup, mélangez et laissez mijoter en remuant jusqu'à ce que le vin soit complètement absorbé. Ajoutez le bouillon préalablement préparé : versez une première louche et attendez que le bouillon soit absorbé pour verser une autre louche. Continuez ainsi à ajouter du bouillon.
4. À mi-cuisson, ajoutez le safran et les champignons rincés. Poêlez rapidement les langoustines dans un filet d'huile puis, lorsque le riz commence à être tendre, ajoutez-les dans la casserole, mélangez, ajoutez 1 louche de bouillon et laissez la cuisson se terminer.
5. Salez, poivrez le risotto si nécessaire et servez aussitôt.

Boule de neige à la crème d'agrumes

POUR 4 PERSONNES • Préparation 1 h 30 | Cuisson 35 min

Pour la génoise : 6 œufs à température ambiante | 60 g de beurre fondu + un peu pour les moules | 200 g de farine + un peu pour les moules | 200 g de sucre

Pour la crème d'agrumes : 7 cl de jus de citron, pamplemousse, citron vert (au choix ou mélangés)

1 citron vert bio (zeste) | 3 œufs | 180 g de beurre froid | 100 g de sucre | 2 feuilles de gélatine

Pour la meringue suisse : Quelques gouttes de jus de citron | 4 blancs d'œufs | 200 g de sucre en poudre fin

1. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).

Pour la génoise : tamisez la farine trois fois. Fouettez les œufs et le sucre 10 minutes au bain-marie, jusqu'à ce que le mélange triple de volume. Ôtez du bain-marie et fouettez jusqu'à refroidissement. Ajoutez la farine en la tamisant de nouveau, mélangez à la spatule délicatement. Incorporez le beurre fondu. Remplissez aux trois quarts 8 petits moules demi-sphère beurrés et farinés. Cuisez 10 à 15 minutes. Retournez sur une grille et démoulez.

2. Pour la crème d'agrumes : faites ramollir la gélatine dans un bol d'eau froide. Mélangez les œufs et 50 g de sucre. Portez le jus d'agrumes, le zeste de citron vert et 50 g de sucre à ébullition. Versez sur les œufs en mélangeant, puis reversez dans la casserole. Fouettez jusqu'à épaississement sur feu doux. Passez au chinois. Ajoutez la gélatine égouttée, mélangez et laissez tiédir. Ajoutez le beurre froid en dés et mixez à l'aide d'un mixeur plongeant.

3. Égalisez ensuite les génoises (côté plat). Évidez un peu le centre (côté plat) à l'aide d'une cuillère parisienne, puis garnissez-le de crème aux agrumes. Étalez un peu de crème sur les bords, et collez les demi-sphères deux par deux pour former des boules. Coupez la base des boules pour qu'elles soient stables. Réservez-les au frais.

4. Juste avant de servir, préparez la meringue suisse. Fouettez légèrement les blancs d'œufs avec 2 à 3 gouttes de jus de citron, puis placez-les dans un bain-marie tiède.

5. Fouettez jusqu'à ce que les blancs moussent. Versez le sucre et continuez de fouetter jusqu'à ce que la meringue soit tiède. Ôtez-la du bain-marie et fouettez-la jusqu'à refroidissement (la meringue doit être lisse et brillante). Transférez-la dans une poche à douille et couvrez les gâteaux de pointes de meringue.

6. Servez les boules de neige telles quelles, ou dorez la meringue au chalumeau.





À l'ancienne
Photophore en verre, 11,25 €,
Comptoir de Famille.



Roi des rennes
Boule à neige, 14 €, Green Gate.



Nacré
Assiette plate éclat, 16,50 €
l'unité, Côté Table.



Sur un piédestal
Serviteur, 9,90 €, Conforama.



Étoile des neiges
Déco étoile blanche, 12,90 €,
Jardin d'Ulysse.



Pour dresser
Assiettes en carton, 3,50 €
les 6, Zoé Confetti.



Hygge
Mug cerf, 9,90 €,
Ambiance & Styles.

★★★ C'EST MAINTENANT ★★★

Surprenant à la mode végétarienne

QUI IMPRESSIONNE PAR LE MENU DOIT EN FAIRE AUTANT PAR SA TABLE ! CELA POURRAIT DEVENIR LE NOUVEL ADAGE DE NOTRE CARTE VÉGÉTARIENNE...



AU MENU

Margarita au pamplemousse

Toasts briochés au beurre d'algues et radis noir

Fromage de chèvre en croûte de noix

Lentilles noires au gratin de pomme de terre et fenouil

Crème glacée aux dattes et piment, sauce à la mandarine

POUR ALLER PLUS LOIN...

Mes idées vegan : faux gras, sapin feuilleté et bundt cake chocolat orange.

Toasts briochés au beurre d'algues et radis noir

POUR 8 PERSONNES

Préparation 20 min

Cuisson 5 min

1 radis noir | **1** citron (jus)
1 gousse d'ail
100 g de beurre de baratte à température ambiante
1 baguette viennoise
30 g de graines de sésame noir
1 c. à soupe de mélange de fines algues sèches en paillettes (laitue de mer, dulse, nori...)
Sel et poivre

1. Hachez finement l'ail dégermé. Dans un bol, placez le beurre et assouplissez-le à la fourchette. Ajoutez les algues et l'ail haché, mélangez. Salez, poivrez, mélangez et réservez au frais.

2. Lavez et coupez le radis en très fines tranches à l'aide d'une mandoline, puis coupez-les en deux.

3. Détaillez la baguette en tranches, toastez-les. Tartinez-les de beurre aux algues, répartissez le radis noir dessus, ajoutez 1 filet de jus de citron, puis parsemez de graines de sésame noir avant de servir.



CARNET/SAVEURS/SUNRAY PHOTO



SVEN BENJAMINS/FOODIES/SUNRAY PHOTO

Margarita au pamplemousse

POUR 4 COCKTAILS • Préparation 10 min

1 citron vert (jus)
5 cl de jus de pamplemousse
20 cl de tequila | **10 cl** de Cointreau
Glaçons | Paillettes alimentaires dorées

1. Pressez le citron vert et recueillez son jus. Remplissez un shaker avec des glaçons. Versez ensuite la tequila, le Cointreau, le jus de pamplemousse et 5 cl de jus de citron vert. Agitez vivement pendant 30 secondes.

2. Trempez des verres à cocktail, tête en bas, dans une assiette creuse remplie du reste de jus de citron vert. Trempez-les ensuite dans une assiette plate contenant des paillettes dorées.

3. Versez la margarita dans les verres. Dégustez.

Fromage de chèvre en croûte de noix

POUR 4 PERSONNES • Préparation 30 min | Cuisson 10 min

6 à 8 prunes (ou poires ou pommes) | **1** oignon rouge | Quelques feuilles de roquette

250 g de bûche de chèvre | **60 g** de pignons de pin | **4 c.** à soupe d'huile d'olive

2 c. à soupe de vinaigre balsamique blanc | **1 c.** à café de moutarde | Sel et poivre du moulin

Pour la chapelure : **50 g** de beurre ramolli | **50 g** de noix | **1** tranche de pain de campagne | **2 c.** à soupe de miel

1. Épluchez l'oignon et détaillez-le en petits cubes. Dans un bol, versez l'huile, le vinaigre et la moutarde. Salez et poivrez, puis ajoutez les cubes d'oignon. Réservez.

2. Préchauffez le four en position gril.

Pour la chapelure aux noix : faites griller la tranche de pain au grille-pain et coupez-la ensuite grossièrement en petits morceaux. Concassez les noix assez finement et mélangez-les aux morceaux de pain. Ajoutez le beurre et malaxez pour obtenir une pâte. Incorporez le miel et mélangez de nouveau.

3. Coupez 4 tranches de fromage de chèvre assez épaisses. Déposez sur chacune d'elles 1 couche de chapelure aux noix, puis enfournez pour 5 minutes.

4. Lavez les prunes, dénoyautez-les et coupez-les en fines tranches. Disposez-les en rond sur chaque assiette. Déposez au centre le fromage en croûte, décorez d'un peu de roquette et nappez de vinaigrette aux oignons.

5. Dans une poêle, faites dorer les pignons de pin quelques minutes, puis parsemez-en les assiettes. Dégustez sans attendre.





MAREK KUCERA/APETIT/SUNRAY PHOTO

Lentilles noires au gratin de pomme de terre et fenouil

POUR 4 PERSONNES • Préparation 45 min | Cuisson 50 min

Pour le gratin : 400 g de pommes de terre | 300 g de fenouil | 1 oignon | 12 feuilles de basilic | Romarin

80 g de gruyère râpé | 15 g de beurre | 4 c. à soupe de fromage de chèvre

30 cl de bouillon de légumes | 4 figues séchées | 12 olives vertes | Sel et poivre du moulin

Pour les lentilles : 8 échalotes | 6 feuilles de thym | 4 brins de persil | 200 g de lentilles noires

50 cl de bouillon de légumes | 25 cl de vin rouge | 1 étoile de badiane | 3 c. à soupe d'huile d'olive

1. Préchauffez le four à 210 °C (th. 7).

Coupez les figues et les olives. Pelez l'oignon et coupez-le en quatre. Beurrez un plat allant au four et placez dedans les morceaux de figue et d'oignon.

2. Épluchez les pommes de terre et détaillez-les en lamelles. Coupez le bulbe de fenouil en fines tranches. Recouvrez les ingrédients précédents en alternant les tranches de fenouil et les lamelles de pomme de terre.

3. Ciselez le basilic et effeuillez le romarin. Parsemez-en le plat. Salez et poivrez, puis parsemez de gruyère râpé. Enfournez pour 40 minutes environ, en surveillant la cuisson des pommes de terre.

4. Rincez bien les lentilles sous l'eau froide. Dans une

poêle, faites chauffer l'huile d'olive et faites-y rôtir les échalotes pelées entières 5 minutes. Ajoutez l'étoile de badiane et le thym puis les lentilles. Continuez la cuisson quelques instants en mélangeant bien. Déglacez au vin rouge et laissez s'évaporer. Versez ensuite le bouillon et laissez cuire à couvert pendant 30 minutes.

5. Hors du feu, ajoutez le persil haché finement. Salez, poivrez et mélangez le tout.

6. Dans 4 assiettes, mettez une bonne part de préparation au fenouil et à la pomme de terre, puis décorez d'une cuillerée à soupe de fromage de chèvre. Ajoutez ensuite quelques cuillerées de lentilles. Parsemez de fines herbes pour la décoration et servez.

Crème glacée aux dattes et piment, sauce à la mandarine

POUR 4 PERSONNES • Préparation 25 min

Cuisson 10 min | Congélation 6 h

1 petite grenade | 1 petit piment rouge frais | Quelques feuilles de menthe fraîche

2 œufs + 2 jaunes | 250 g de crème fouettée | 25 cl de lait

200 g de dattes | 80 g de sucre en poudre | 1 gousse de vanille

Pour la sauce : 4 mandarines | 5 cl de vin blanc | 1 c. à soupe de cassonade

1. Dans une casserole, portez le lait à ébullition. Ajoutez la crème fouettée, les graines de la gousse de vanille et le sucre. Mélangez quelques instants et éteignez le feu.
2. Dans un grand bol résistant à la chaleur, battez les œufs entiers et les jaunes. Placez-le ensuite dans une casserole d'eau bouillante sur feu moyen, pour une cuisson au bain-marie, et remuez constamment. Versez petit à petit le lait vanillé en mélangeant sans arrêt jusqu'à obtenir une consistance crémeuse. Stoppez la cuisson puis passez le tout au tamis. Réservez.
3. Coupez les dattes et le piment épépiné en petits morceaux. Mettez-les dans la crème, mélangez et placez au congélateur pour 6 heures minimum.
4. Préparez la sauce : dans une petite casserole, portez le vin blanc à ébullition avec la cassonade. Pendant ce temps, épluchez les mandarines et coupez-les en fines tranches (ôtez les pépins si nécessaire). Déposez-les dans la casserole et portez à ébullition de nouveau. Laissez ensuite refroidir avant de placer au réfrigérateur.
5. Dans le fond de coupes à glace, versez un peu de sauce avec des morceaux de mandarine. Ajoutez 1 grosse boule de glace et versez de nouveau un peu de sauce. Décorez avec quelques feuilles de menthe et des graines de grenade. Dégustez immédiatement.





Noël amoureux
Lot de 4 assiettes Love,
15,99 €, Conforama.



Mon beau sapin
Sapin en métal, 12,90 €,
Becquet.



Graphique
Assiettes plates Gatsby,
35,94 € le lot de 6, Alinéa.



Chic
Couverts cuivrés, 2,50 €
les 4, Primark.



Légèreté
Lot de 6 plumes dorées,
3,99 €, Cultura.



Bien chaud
Théière de Noël, 14 €,
Conforama.



Portion individuelle
Cocotte pour le service, 7 €
l'unité, Gers Équipement.

Idées vegan



Faux gras

POUR 8 PERSONNES

Préparation 20 min | Trempage 4 h

Cuisson 1 min | Réfrigération 12 h

**50 g de margarine vegan
200 g de tofu soyeux
18 cl de lait de soja
70 g de cerneaux de noix (trempés 4 heures et égouttés)
2 cl de cognac ou d'armagnac
2 c. à soupe de miso blond
1 c. à soupe d'huile de noix
3 c. à café d'agar-agar
1 c. à café de 4 épices
1 pincée de poivre moulu
1 pincée de sel**

1. Coupez le tofu en morceaux et mixez-les au mixeur plongeant. Ajoutez la margarine vegan, les cerneaux de noix, le miso, le poivre, le sel et les 4 épices. Mixez jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.

2. Dans une casserole, portez à ébullition le lait de soja, le cognac et l'agar-agar. Fouettez et laissez bouillir 1 minute. Versez sur le tofu, ajoutez l'huile de noix et mixez.

3. Placez dans un moule cylindrique ou dans un bocal en verre, et laissez durcir au réfrigérateur toute une nuit.

Sapin feuilleté

POUR 6 PERSONNES

Préparation 20 min

Cuisson 20 min

½ citron (jus)
2 gousses d'ail pelées
1 poignée de basilic frais
2 pâtes feuilletées vegan
225 g d'olives vertes égouttées
60 g de coeurs d'artichaut égouttés
30 g de câpres égouttées
2 c. à soupe de lait de soja

1. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Dans le bol d'un mixeur, mettez les olives, les câpres, les coeurs d'artichaut, les gousses d'ail, le jus de citron et le basilic frais. Mixez jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
2. Déroulez les 2 pâtes feuilletées. Étalez la pâte en forme de sapin sur la première pâte feuilletée, puis recouvrez de la seconde pâte. Découpez la forme de sapin dans les deux épaisseurs de pâte feuilletée, puis découpez des bandes à l'horizontale sur toute la hauteur du sapin.
3. Torsadez chaque bande puis badigeonnez le sapin de lait de soja. Enfournez pour 20 minutes.



Bundt cake chocolat orange

POUR 8 PERSONNES

Préparation 20 min | Cuisson 40 min

2 oranges (jus et zestes)
380 g de farine | 150 g de sucre
125 g de sucre glace | 60 g de cacao en poudre
18 cl d'huile | 6 cl de sirop d'érable
2 c. à soupe de vinaigre blanc
1 c. à soupe d'huile de coco
2 c. à café de levure
1 pincée de sel

1. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Graissez un moule à bundt cake.
2. Dans un saladier, mélangez la farine, le sucre, le cacao, la levure et le sel. Prélevez le zeste d'une orange, puis pressez-la pour récupérer le jus. Dans un autre saladier, mélangez le jus et le zeste d'orange, 42 cl d'eau chaude, l'huile et le vinaigre. Ajoutez les ingrédients secs aux ingrédients liquides et mélangez à la spatule. Versez dans le moule et enfournez pour 40 minutes. Laissez refroidir.
3. Pressez la deuxième orange et récupérez le jus. Préparez le glaçage en fouettant le sucre glace, le sirop d'érable, l'huile de coco et 2 cuillerées à soupe de jus d'orange. Versez sur le bundt cake refroidi. Saupoudrez le gâteau de sucre glace.



Recettes et photos extraits de
« **Mon Noël vegan** », d'Audrey
Fitzjohn, coll. « Les petits
plats », éd. Marabout, 7,99 €.

ON BOIT QUOI ?

Cocktails et mocktails

pour apéritif chic

UNE BASE POUR LE GOÛT ET LA COULEUR,
UN CORPS POUR LA TEXTURE ET UN ARÔME POUR
LE CARACTÈRE, VOILÀ LA CLÉ D'UN COCKTAIL
RÉUSSI. À VOS SHAKERS... *Par Amanda Schrepf-Sanz*





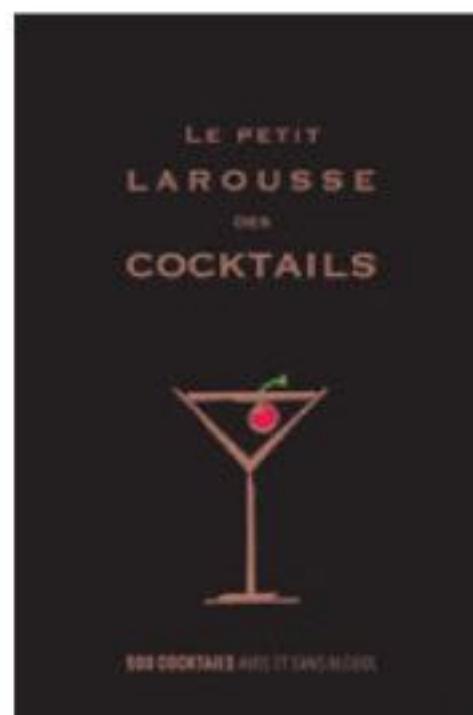
Symbole du raffinement à la française, le champagne occupe une place de choix lors des fêtes de fin d'année. On aime le boire pur, ou bien accompagné d'un fond de liqueur de fruits rouges. Cette année, ne vous limitez pas à cette seule association et osez de nouveaux mélanges festifs. Les cocktails portent l'image du partage, de l'élégance et de la fête. Car plus qu'une simple technique, la mixologie est un art : celui d'assembler avec justesse et finesse des ingrédients aux différents arômes pour obtenir un équilibre entre sucré, acidité et amertume, dans une nouvelle boisson au goût subtil. Mais les cocktails ne sont pas forcément alcoolisés. Ils se déclinent en version sans alcool et sont alors appelés « mocktails » (de l'anglais « mock », « faux »). Et lorsqu'il s'agit de s'approcher au plus près de la recette originale (alcoolisée), le travail se fait encore plus précis : la combinaison des arômes se travaille jusqu'à frôler parfois la perfection gustative. Plus de raison, quand on ne boit pas d'alcool, de siroter son jus de fraise pendant que ses convives partagent des mélanges étonnantes !

Les associations d'hiver

Fini les mojitos, spritz ou autres gin-fizz de l'été, place à des bouquets plus capiteux et des textures plus crémeuses, voire régressives. L'hiver, les cocktails s'habillent d'agrumes, de fruits exotiques, de baies, d'épices marquées comme la cannelle, la badiane, le gingembre, le poivre noir, le clou de girofle et la cardamome. On aime les associer à des eaux-de-vie de caractère : rhum, Cointreau, cognac, vermouth, calvados, whisky tourbé... et à des jus de fruit, crèmes ou liqueurs qui apporteront du corps à l'ensemble.

De l'apéritif au dessert

N'hésitez pas à penser vos cocktails en fonction de votre menu de fête. Vos convives auront alors la possibilité de déguster leur boisson à l'apéritif et de poursuivre l'expérience à table. Les cocktails aux épices, inspirés des vins chauds, se marient à merveille avec un foie gras. Pour les poissons et crustacés, choisissez des combinaisons citronnées comme les grogs, certains classiques tel le « yellow bird » (à base de rhum blanc, citron et curaçao) ou encore, avec ou sans alcool, des punchs aux épices. Enfin, les volailles et gibiers s'accorderont avec des arômes de porto rouge, vermouth, Cointreau, jus de raisin rouge... Le tout est de trouver la bonne recette et le bon dosage. Les cocktails



500 recettes au compteur

Encore plus d'idées dans ce recueil de 550 recettes de cocktails et de mocktails, des traditionnelles aux plus récentes. « Le Petit Larousse des cocktails. 500 cocktails avec et sans alcool », de Fernando Castellon, éd. Larousse, 19,95 €.

et mocktails peuvent également s'inviter au dessert. Ainsi, les recettes crémeuses comme les laits de poule (avec ou sans rhum), les irish-coffees ou les chococktails peuvent accompagner bûches, pavlovas et autres desserts pâtissiers ou glacés.

Soignez le visuel

Péférez les verres transparents (cela évitera les mauvaises surprises !) et pensez à les décorer (légèrement) : une rondelle d'orange, d'ananas, de carambole ou de citron délicatement posée sur le bord, une épice qui danse au fond du verre, une branche de céleri qui va servir de petite cuillère, un brin d'herbe aromatique... Faites en fonction de la recette. Et quid du givrage du verre au sel ou au sucre ? Attention, tous les cocktails n'admettent pas ce genre de décoration qui va forcément venir se mélanger à votre breuvage et en altérer le goût...

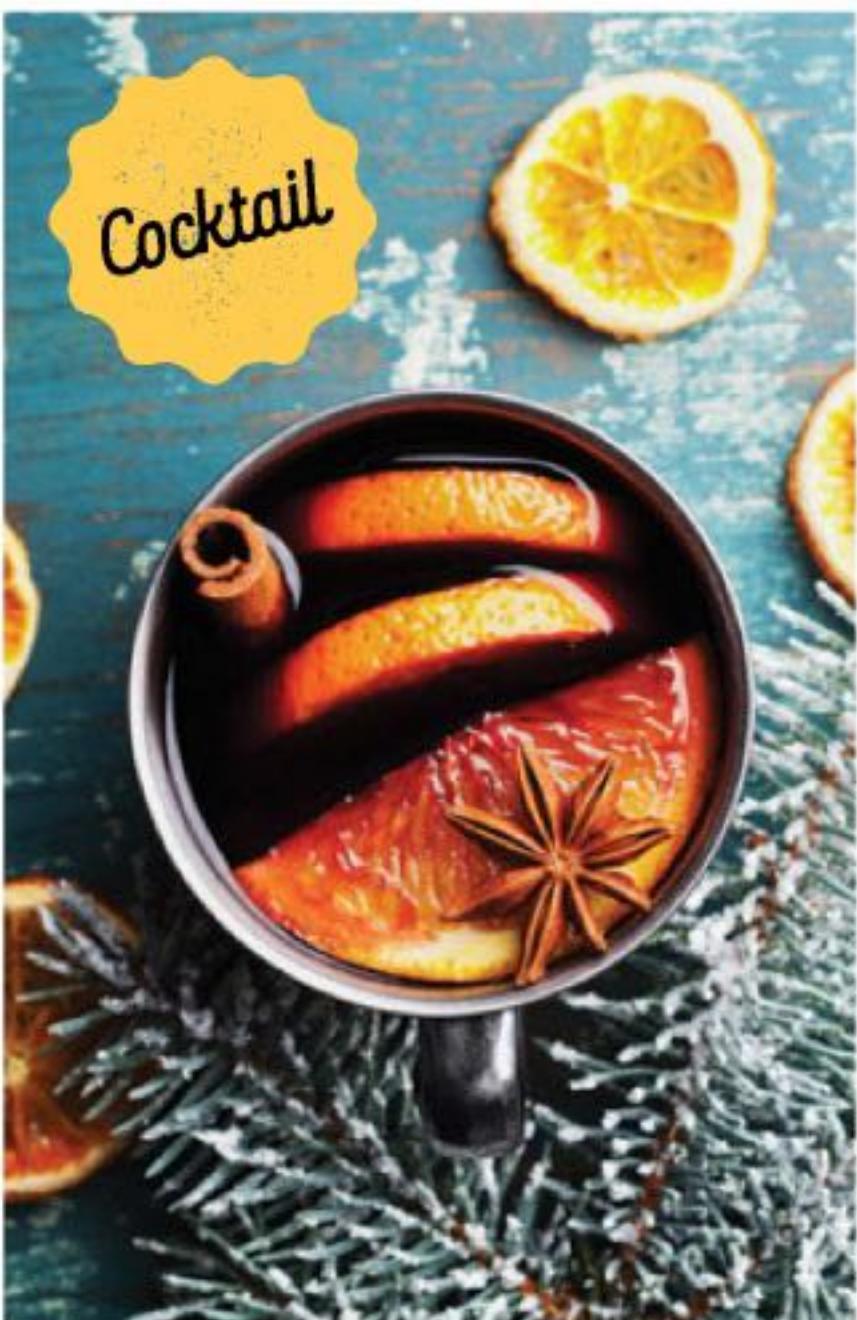
Avec ou sans glaçons ?

Hormis les cocktails servis chauds ou les short drinks dégustés dans des verres à Martini, les autres boissons peuvent être accompagnées de glaçons. Contrairement à une idée reçue, plus vous en mettrez dans un verre et moins ils fondront et dénatueront votre cocktail. Une astuce pour les mocktails est de les préparer la veille, de les verser dans une bouteille en plastique (à mi-hauteur) avant de les congeler. Le lendemain, un peu avant de servir, sortez votre gros glaçon de la bouteille et cassez-le en plusieurs morceaux dans un saladier ou directement dans les verres. Le mocktail fendra petit à petit sans apporter d'eau supplémentaire. La garantie de la fraîcheur et du goût ! ■



SERGEY/ADOBESTOCK

ON BOIT QUOI ?



Cocktail



Mocktail



Cocktail

TRADITIONNEL

Marie Botanical Wine

POUR 5 PERSONNES

Préparation 5 min | Cuisson 10 min

2 zestes de gingembre frais
1 zeste d'orange | **30 cl** de vin rouge (cabernet-sauvignon, de préférence)
12 cl de Triple Sec Marie Brizard
3 cl de miel | **1** anis étoilé
3 pincées de cardamome
1 pincée de poivre noir fraîchement moulu

1. Mettez tous les ingrédients dans une casserole avec 6 cl d'eau. Faites chauffer et laissez mijoter à feu doux pendant 8 à 10 minutes. **2.** Versez le tout dans des verres à travers une passoire. Vous pouvez décorer votre verre, avant de le servir, d'un zeste ou d'une tranche d'orange.

RÉCONFORTANT

Lait de poule de Noël aux épices

POUR 1 VERRE

Préparation 5 min | Cuisson 5 min

1 jaune d'œuf | **10 cl** de lait entier
20 g de sucre en poudre
1 cl de sirop de rhum sans alcool
1 gousse de vanille | **1** pincée de mélange pour pain d'épices
1 pincée de noix de muscade fraîchement râpée

1. Versez le lait avec les épices et la vanille dans une casserole. Faites chauffer doucement. **2.** Dans un récipient, faites blanchir le sucre et le jaune d'œuf. **3.** Versez le mélange œuf et sucre dans un verre, puis ajoutez le sirop de rhum. Complétez avec le lait chaud aux épices.

AUDACIEUX

Side-car

POUR 1 VERRE

Préparation 5 min

2 cl de jus de citron
4 cl de cognac
1,5 cl de Cointreau
1,5 cl de Cointreau Noir
Glaçons

1. Versez les ingrédients dans un shaker.
2. Ajoutez de la glace et frappez.
3. Filtrez et servez dans un verre à cocktail.

Conseil

Ajoutez de la couleur en posant quelques quartiers d'orange (confite ou fraîche) dans le verre ou sur son rebord.



Mocktail

VITAMINÉ

Grenade et citron vert

POUR 1 VERRE • Préparation 5 min

1 citron vert
5 cl de jus de grenade
15 cl d'eau gazeuse
5 c. à soupe de glace pilée
3 c. à soupe de graines de grenade

1. Dans un shaker, mélangez le jus de grenade, le jus de citron vert (réservez 1 rondelle) et la glace pilée. Remplissez-en la moitié d'un verre.
2. Ajoutez l'eau gazeuse et décorez des graines de grenade et de la rondelle de citron vert. Vous pouvez givrer votre verre en mouillant son bord puis en le trempant dans un peu de sucre.

DÉCOUVREZ LA SENSATION



DES BULLES
30% PLUS FINES



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Tendance fait-maison

Chutneys et pickles

Le petit piquant qui nous manquait

ILS ACCOMPAGNENT À MERVEILLE LE FOIE GRAS, UN CURRY OU UNE TERRINE. MAIS AUSSI UN MORCEAU DE FROMAGE, UNE VIANDE FROIDE OU GRILLÉE. POUR RÉVEILLER UN PLAT DU QUOTIDIEN OU SUBLIMER UNE RECETTE DE FÊTE, ON COMpte SUR LEUR SAVEUR SUCRÉE-SALÉE OU AIGRE-DOUCE. *Par Alice Lemoussu*



À

l'instar de la moutarde et des cornichons, les chutneys, les confits et les pickles se dégustent en condiment, sur le bord de l'assiette, en accompagnement de plats salés. Ils s'intègrent aussi à merveille dans certaines préparations. On en tartine des canapés apéritifs au magret de canard séché, aux crevettes, on en ajoute dans les sandwichs et hamburgers. On allonge un plat en sauce, on déglace une escalope de veau, des noix de saint-jacques ou des gambas.

Les confits de légumes, pour le plaisir

Très proches des confitures de fruits, les confits de légumes sont des condiments sucrés-salés, à base de tomate, de poivron, d'aubergine ou, plus inattendu, d'endive, d'avocat et même de pomme de terre. On laisse confire les légumes dans du sucre, en ayant pris soin de les faire suer au départ dans un peu de matière grasse. Excepté pour la pomme de terre qui est d'abord cuite à l'eau et réduite en purée avant d'être compotée dans le sucre.

Devenus des classiques, les confits d'oignon, d'échalote, de figue, de pomme ou de canneberge, dégustés en accompagnement du foie gras à Noël, sont généralement préparés avec un mélange de sucre, de vin rouge,



JACKSTOCK/ADOBESTOCK



WSF-F/ADOBESTOCK



GMVOZD/GETTYIMAGES

éventuellement de vinaigre de vin et d'épices. Des « confitures » aigres-douces qui ne sont pas sans rappeler les fameux chutneys.

Les chutneys, pour voyager

Si son nom anglais est dérivé du mot hindi « chatni », qui signifie « épices fortes », c'est que ce condiment nous vient tout droit des Indes, importé et rendu populaire en Europe par les Anglais à l'époque coloniale. À mi-chemin entre une sauce et une marmelade, il est nettement moins sucré que le confit de légumes mais joue plutôt la carte aigre-douce pour satisfaire les papilles. Du moins dans l'Hexagone, car le chutney indien est beaucoup plus piquant, traditionnellement confectionné avec de la mangue, du gingembre frais et du piment vert. Les déclinaisons sont infinies pour peu que le chutney contienne du vinaigre pour son arôme et ses propriétés de conservation, du sucre (blanc, roux ou complet) et des épices tel que de l'ail, des clous de girofle, de la cannelle, de la muscade, du poivre, de la cardamome, du curry, des graines de moutarde, de la coriandre, du



GMVOZD/GETTYIMAGES

L'art et la manière

Pour les pickles, utilisez un vinaigre de vin, de cidre ou d'alcool, de bonne qualité, d'un titrage supérieur ou égal à 6°. Avant de déguster, laissez macérer 1 à 2 mois dans un bocal avec couvercle en verre ou en plastique, l'acidité du vinaigre pouvant corroder les capsules en métal.

cumin, du piment d'Espelette... Envie d'exotisme ? L'ananas, les dattes, la noix de coco, le citron vert, la patate douce y trouvent leur place. Pour une version occidentale, on mise sur la pomme verte, la cerise, le melon, la figue, la poire, le raisin, la pêche, la rhubarbe... Certaines recettes sont agrémentées de fruits secs (raisin, abricot, figue, datte, pruneau...) qui ne se décomposent pas à la cuisson et contrebalancent l'acidité du vinaigre et la force des épices.

Les confits d'alcool, pour étonner

Translucides comme une gelée de fruits, mélanges de saveurs douces, rondes et éventuellement épicées, fidèles aux arômes du breuvage dont ils sont tirés, les confits d'alcool font honneur à leur terroir : à la bière dans le Nord, au cidre ou au poiré en Normandie, au vin dans les régions viticoles... On ne saurait dire qu'elle est celle qui a commencé à préparer cette douceur. Toujours est-il qu'autrefois, en Normandie, quand le cidre et le poiré devenaient trop

durs en bouche, les femmes laissaient cuire à petits bouillons, entre 5 et 15 minutes, le contenu d'une bouteille avec du sucre additionné de pectine, jusqu'à ce qu'il soit pris en gelée. Un confit simplissime à préparer qu'on dégustait le reste de l'année. Les confits de vin rouge, de rosé et de bière accompagnent des viandes rouges et du gibier et peuvent servir en liaison de sauces. Ceux de vin blanc et de cidre se marient mieux avec les poissons et les viandes blanches.

Les pickles, pour changer

On connaît tous les cornichons, mais on ne pense pas souvent que beaucoup d'autres fruits et légumes peuvent ainsi être conservés, une fois saumurés ou séchés au sel, dans un milieu acide à base de vinaigre ou encore de bière. Piment, poivron rouge, jaune ou vert, chou-fleur, tomate verte, oignon grelot, courgette, fenouil, carotte nouvelle, concombre, ail, échalote, champignons, cerise... La liste de préparations à l'aigre-doux est longue. À déguster en accompagnement de viandes et volailles froides, d'un pot-au-feu, de charcuteries, de terrines, de salades... ■



GMVOZD/GETTYIMAGES

Chutney d'oignon rouge

POUR 2 BOCAUX

Préparation 20 min | Cuisson 35 min

6 gros oignons rouges

40 cl de vinaigre d'alcool blanc

150 g de sucre en poudre

1 c. à café de mélange 4 épices | Sel

1. Pelez les oignons et coupez-les en fines lamelles.
2. Portez à ébullition le vinaigre, le sucre, quelques pincées de sel et le mélange 4 épices dans une casserole. Ajoutez les lamelles d'oignon et laissez cuire à frémissement et à couvert, pendant 30 minutes.
3. Retirez le couvercle et poursuivez la cuisson 5 minutes sur feu vif.
4. Versez le chutney dans des bocaux, refermez et réservez au réfrigérateur jusqu'à utilisation.



Chutney de potimarron, gingembre et noix

POUR 3 POTS • Préparation 20 min | Cuisson 1 h 10

1 kg de potimarron | **2** oignons | **4 cm** de gingembre frais | **250 g** de cerneaux de noix | **120 g** de cassonade
50 cl de vinaigre de cidre | **3** clous de girofle | Poivre en grains | Sel

1. Épluchez, épépinez le potimarron, puis coupez-le en gros cubes. Épluchez le gingembre puis râpez-le. Pelez les oignons, ciselez-les finement. Concassez grossièrement les cerneaux de noix.
2. Placez les clous de girofle et quelques grains de poivre dans un sachet ou une boule à thé.
3. Dans une grande casserole, mélangez les cubes de potimarron, les oignons ciselés, le gingembre

râpé, les cerneaux de noix concassés, la cassonade, le vinaigre de cidre et le sachet d'épices. Portez lentement à ébullition, en mélangeant. Laissez mijoter pendant 1 heure sur feu doux, en remuant régulièrement. Le liquide va s'évaporer et le chutney épaissir. Salez.

4. Répartissez le chutney encore chaud dans des pots préalablement stérilisés, puis refermez-les hermétiquement.



CINO/SAVEURS/SUNRAY PHOTO



Piccalilli

POUR 2 BOCAUX STÉRILISÉS DE 1 LITRE

Préparation 30 min | Cuisson 15 min

**1 chou-fleur en fleurettes | 250 g de petits oignons blancs
250 g de carottes | 150 g de haricots verts
1 petite courgette | 4 gousses d'ail | 1 l de vinaigre blanc
150 g de sucre en poudre | 3 c. à soupe de farine
1 c. à soupe de moutarde en poudre ou moutarde forte anglaise
1 c. à soupe de curcuma | 1 c. à café de poivre de Cayenne | Sel**

1. Parez le chou-fleur, séparez les fleurettes et rincez-les. Retirez la première pelure des petits oignons blancs. Pelez et coupez les carottes en petits dés. Équeutez, lavez et coupez les haricots en petits morceaux. Lavez et émincez la courgette. Pelez et écrasez les gousses d'ail.
2. Placez les fleurettes de chou-fleur avec les oignons blancs dans une casserole d'eau et portez à ébullition. Couvrez et faites bouillir 7 minutes.
3. Dans une casserole avec un peu d'eau, mélangez la courgette émincée, les morceaux de haricot et de carotte, le sucre et 1 cuillerée à café de sel. Faites cuire 5 minutes. Les légumes doivent rester croquants.
4. Versez le vinaigre avec l'ail écrasé dans une casserole et faites chauffer. Délaiyez 4 cuillerées à soupe de vinaigre avec la poudre de moutarde, le poivre de Cayenne, le curcuma et la farine. Ajoutez cette préparation dans le vinaigre chaud. Portez à ébullition et laissez mijoter 2 minutes jusqu'à épaississement.
5. Répartissez les légumes cuits dans les bocaux. Versez le vinaigre aromatisé. Laissez refroidir. Fermez les bocaux. Réservez dans un endroit sombre et frais. À consommer dans l'année.



Betteraves marinées

POUR 2 BOCAUX • Préparation 30 min

Cuisson 50 min | Marinade 48 h

**6 betteraves rouges crues | 1 oignon rouge
2 grosses gousses d'ail | 4 feuilles de laurier
25 cl de vinaigre de vin blanc
125 g de sucre
1 c. à café de graines de coriandre
1 c. à café de sel**

1. Lavez les betteraves et mettez-les dans une casserole. Couvrez-les d'eau froide, portez à ébullition. Laissez-les cuire 40 à 45 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient tendres.
2. Égouttez-les, passez-les sous l'eau froide pour arrêter la cuisson, puis pelez-les et coupez-les en morceaux. Mettez-les dans 2 bocaux en verre.
3. Pelez l'ail et l'oignon, puis coupez-les en lamelles. Rincez les feuilles de laurier. Répartissez le tout dans les bocaux.
4. Dans une casserole, portez à ébullition le vinaigre, 15 cl d'eau, le sucre, le sel et la coriandre. Versez dans les bocaux. Refermez et laissez mariner pendant au moins 48 heures au frais.





MAREK KUCERA/APETIT/SUNRAY PHOTO

Radis et carottes marinés à la coriandre

POUR 1 LITRE

Préparation 15 min | Cuisson 5 min

2 bouteilles de radis

3 carottes

1 petite botte de coriandre fraîche

12,5 cl de vinaigre de vin blanc

12,5 cl de vinaigre de cidre **50 g** de sucre

1 c. à soupe de sel de mer

1. Dans une grande casserole, versez les 2 vinaigres, le sucre et le sel. Portez à ébullition et laissez chauffer jusqu'à parfaite dissolution du sucre et du sel. Laissez refroidir ensuite à température ambiante.

2. Pelez les carottes. Coupez les radis et les carottes en fines rondelles. Déposez-les dans des bocaux stérilisés et ajoutez les feuilles de coriandre. Couvrez de préparation vinaigrée. Fermez et stockez dans un endroit frais et sec pendant environ 2 semaines.

Cornichons marinés

POUR 4 BOCAUX

Préparation 25 min | Repos 8 h

1 kg de cornichons frais

8 brins d'aneth

4 feuilles de laurier

1 l de vinaigre naturel

200 g de sel

125 g de sucre

1 c. à soupe de graines de moutarde

Quelques grains de poivre

1. Nettoyez soigneusement les cornichons. Plongez-les dans un bol rempli de sel. Couvrez et laissez 8 heures au réfrigérateur.

2. Rincez ensuite les cornichons sous l'eau froide. Placez-les dans les bocaux préalablement stérilisés. Ajoutez les feuilles de laurier, les graines de moutarde, les grains de poivre et les brins d'aneth.

3. Faites bouillir le vinaigre avec le sucre et laissez cuire jusqu'à complète dissolution du sucre. Versez ensuite dans chaque bocal.

4. Fermez les bocaux et retournez-les. Placez-les dans un endroit frais et sec pendant 3 semaines environ avant d'utiliser les cornichons.



FOODIES/SUNRAY PHOTO

JOUEZ & GAGNEZ

papilles
LE PLAISIR DE CUISINER

Du 29 novembre
au 31 décembre 2017



5

PASTA MAKERS VIVA
PHILIPS

Valeur unitaire:
179,99 €



VITE DES PÂTES FRAÎCHES COMME VOUS LES AIMEZ !

Et hop ! en dix minutes et trois coups de cuillère à pot la machine à pâtes et nouilles Philips Viva est une solution entièrement automatique qui vous permet de préparer des pâtes fraîches maison. Compacte, elle sait se faire toute petite dans le placard.

www.philips.fr

PHILIPS

Envoyez PA4 par SMS au 74400. Vous saurez instantanément si vous avez gagné.

✓ PAR SMS SMS+
REBVERSEMENT AUTOMATIQUE
74 400*
(0,75 € par SMS + prix d'un SMS x4)

08 92 68 08 58

Service 0,50 € /min
+ prix appel



La meringue et ses métamorphoses

MOUSSEUSE SUR UNE TARTE AU CITRON,
CRAQUANTE COMME CELLES DE LA BOULANGERIE,
FONDANTE SUR UN ENTREMETS... ELLE A L'ART DE
CHANGER D'APPARENCE SELON LE DESSERT DANS
LEQUEL ELLE S'INVITE. ET POURTANT, À CHAQUE
FOIS, ELLE FAIT MOUCHE. AVEC ELLE, LA MOINDRE
GOURMANDISE PREND DES AIRS DISTINGUÉS.
VOICI 10 RECETTES POUR LE PROUVER. *Par Alice Lili*



VIOLETA/GETTYIMAGES

La meringue du chef

POUR 6 PERSONNES**Préparation 15 min****Cuisson 1 h 45****5 blancs d'œufs à température ambiante****215 g de sucre semoule****15 g de Maïzena****1c. à café de vinaigre blanc****Les graines d'une gousse de vanille (facultatif)**

1. Préparez l'appareil à meringue (environ 400 g) : versez dans la cuve du batteur les blancs d'œufs, le sucre, les graines de vanille et la Maïzena. Montez les blancs pendant 10 minutes à vitesse moyenne.

2. Ajoutez le vinaigre blanc, puis continuez de monter encore 1 minute à vitesse maximale pour serrer les blancs.

3. Fouettez encore quelques secondes pour un mélange homogène. La crème a la bonne texture lorsqu'elle forme des « becs d'oiseaux » très fermes (comme de la mousse à raser). Versez-la dans une poche à douille (cannelée, lisse...).

4. Pour faire cuire la meringue, préchauffez le four à 100 °C (th. 3/4). Enfournez pour 1 h 45, puis laissez refroidir totalement.

Des blancs d'œufs et du sucre, c'est tout. Sur le papier, sa préparation paraît extrêmement simple. Et pourtant, nombreux sont ceux qui n'osent pas se frotter à la meringue ou qui ont encore en tête leur dernier échec. Ferait-elle preuve de fausse modestie ? Eh non, c'est que la dame demande une certaine maîtrise, notamment de la durée de sa cuisson. Il suffit qu'elle soit un peu trop longue (ou pas assez) pour se retrouver face à un désastre pâtissier. Si la meringue n'a qu'un seul nom, il en existe plusieurs versions : la française, la plus connue et la plus simple, la suisse et l'italienne que l'on retrouve notamment sur notre fameuse tarte au citron.

Quelles différences entre ces 3 versions ?

La française est la plus adaptée quand on veut aller au plus simple en évitant même la case poche à douille. On mélange ses blancs d'œufs à du sucre, on forme de petits tas de meringue à l'aide de cuillère puis on met au four à basse température. Réussie, elle est craquante à l'extérieur et fondante à l'intérieur. Sa voisine helvétique demande déjà plus de maîtrise puisqu'on monte les blancs

d'œufs et le sucre au bain-marie. Elle est aussi plus compacte et il est difficile de s'en servir sans poche à douille. Quant à la version italienne, c'est la seule qui a l'avantage de se faire sans cuisson directe – on verse un sirop sur les blancs montés en neige –, sauf pour être légèrement grillée par un passage de 5 minutes au four ou à l'aide d'un chalumeau. Sa plus célèbre recette est évidemment la tarte au citron, mais on la trouve aussi, par exemple, dans l'omelette norvégienne.

Le secret : des blancs d'œufs parfaitement montés

Voilà un geste basique qu'on exécute très régulièrement en cuisine, mais dont le résultat peut vite donner une préparation qui ne tient pas. Pour mieux comprendre ce qui se joue dans son bol quand on « monte des blancs en neige », on n'échappe pas à un petit cours de chimie. Les blancs d'œufs sont des protéines et de l'eau auxquelles on vient incorporer des bulles d'air en les fouettant. Les molécules vont venir se fixer les unes aux autres, et plus elles seront fines et serrées, plus elles vont tenir. À l'inverse, dans des blancs mal montés, les petites bulles vont éclater, ce qui explique le fond d'eau que l'on retrouve parfois dans les saladiers.

Les règles à suivre

D'abord, on priviliege des œufs de qualité (numérotés 0 ou 1, c'est-à-dire bio et/ou de poules élevées en plein air). Ensuite, on sépare les blancs des jaunes quelques jours avant, et on garde les blancs dans une boîte hermétique au frigo. Enfin, on les sort à température ambiante quelques heures avant utilisation. Côté fouet, la patience est de mise : on les monte à vitesse moyenne. Pour le sucre, on choisit de la semoule fine (de qualité aussi). Plus il sera fin, mieux il s'incorporera dans les œufs. Les bons ingrédients font les bonnes recettes ! Attention, la meringue ne se prépare pas à l'avance, on la fait toujours à la dernière minute en suivant notre recette.

À glisser dans (presque) tous les desserts

Il y a les incontournables : oui, toujours la tarte au citron meringuée, régulièrement élue dessert préféré des Français, mais aussi l'omelette norvégienne, souvent à l'honneur pendant les fêtes, ou encore l'envoûtante pavlova – des cercles de meringue recouverts de chantilly et de fruits. On incorpore également la meringue dans un mystère ou pour décorer une bûche. Place aussi à l'improvisation, car la meringue s'autorise tous les mariages, que ce soit avec les fruits, le chocolat, les confitures ou les coulis. La preuve avec les sublimes recettes à découvrir pages suivantes. ■

Quand elle joue les décors

On peut par exemple la disposer tout autour d'une bûche, ou encore sur un entremets au chocolat. Il faut alors la pocher et former des pointes. Une fois cuite et séchée, on glisse sur sa base un peu de sirop ou de caramel si on a peur que ça ne tienne pas.





Dôme au chocolat et cœur meringué

POUR 6 PERSONNES • Préparation 45 min | Réfrigération 4 h | Cuisson 10 min

50 g de beurre | 1 grosse meringue ronde (voir recette p. 61) | 200 g de confiture de griotte

200 g de chocolat noir pâtissier | 100 g de noisettes concassées

Pour la mousse : 4 œufs | 5 cl de crème liquide | 200 g de chocolat praliné | 50 g de sucre | 3 feuilles de gélatine

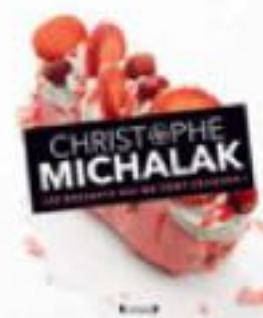
1. Préparez la mousse. Faites tremper les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide. Faites fondre le chocolat praliné coupé en morceaux, au bain-marie. Séparez les blancs des jaunes d'œufs. Fouettez les jaunes avec le sucre, jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez le chocolat fondu, puis mélangez.
2. Faites chauffer la crème liquide au four à micro-ondes, puis ajoutez la gélatine essorée. Mélangez jusqu'à dissolution, puis versez le tout dans le mélange au chocolat.
3. Montez les blancs en neige, puis incorporez-les délicatement au chocolat. Versez la mousse dans un

moule à bombe ou un saladier tapissé de film étirable, en la répartissant régulièrement dans le fond et sur les bords. Faites un creux au centre et ajoutez la confiture de griotte. Enfoncez la meringue dans la mousse. Lissez la surface. Réservez 4 heures au réfrigérateur.

4. Au dernier moment, faites fondre le chocolat noir et le beurre coupés en morceaux au bain-marie. Mélangez jusqu'à obtenir une ganache lisse.
5. Démoulez le dôme au chocolat sur un plat de service. Recouvrez-le d'une fine couche de chocolat fondu et parsemez de noisettes concassées. Réservez au frais jusqu'au moment de servir.



Photos et recettes extraites
du livre « *Les desserts qui me
font craquer!* », de Christophe
Michalak, photos de Laurent
Fau, éd. Gründ, 24,95 €.



Île flottante de nos rêves

POUR 4 PERSONNES • Préparation 20 min | Cuisson 3 min | Repos 20 min

400 g de crème anglaise | 250 g d'appareil à meringue (voir recette p. 61) | 150 g de fruits secs caramélisés

1. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Répartissez l'appareil à meringue dans 8 moules en forme de demi-sphères de 8 cm de diamètre. Enfournez-les pour 3 minutes.
2. Laissez-les reposer 20 minutes, puis

- démoulez-les et réservez-les au réfrigérateur.
3. Assemblez les demi-sphères, et roulez-les dans les éclats de fruits secs caramélisés (utilisez des noisettes). Posez les sphères dans des assiettes creuses.
4. Avant de déguster, versez la crème anglaise.



Fraise melba comme un finger givré

POUR 4 PERSONNES • Préparation 30 min | Cuisson 2 h

150 g de fraises | 1 citron vert | 500 g de sorbet fraise | 200 g d'appareil à meringue + colorant rose (voir recette p. 61)
50 g d'amandes concassées | 50 g de sucre glace | Pour la chantilly : 40 cl de crème liquide à 40 % | 100 g de mascarpone
50 g de sucre | 1 gousse de vanille de Tahiti

1. Pour la chantilly vanille : dans la cuve d'un batteur électrique muni d'un fouet, mélangez la crème liquide, le mascarpone, le sucre et la vanille, jusqu'à obtenir la consistance d'une crème Chantilly.
2. Préchauffez le four à 100 °C (th. 3/4). Mettez l'appareil à meringue dans une poche et formez des bâtonnets de 12 cm de long. Parsemez-les d'amandes concassées. Saupoudrez-les deux fois de sucre glace. Enfournez-les pour 1 heure. Réglez le four à 85 °C (th. 2/3), puis faites-les cuire 1 heure de plus. Laissez-les refroidir, puis réservez-les dans une boîte hermétique au sec.

3. Dressez à l'aide d'une poche, le sorbet fraise entre 2 bâtonnets de meringue. À l'aide d'une seconde poche à douille cannelée, formez des rosaces de crème chantilly sur la meringue givrée. Disposez quelques fines tranches de fraise.
4. Mixez les fraises restantes, et à l'aide d'une cuillère, versez ce coulis sur la chantilly, zestez le citron vert en surface et dégustez de suite.



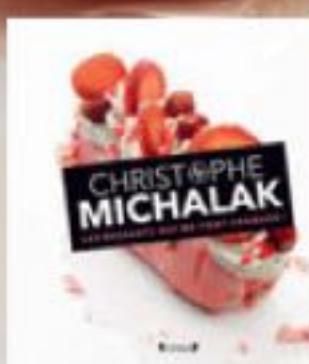
L'astuce de
Christophe Michalak
«Après avoir garni mes meringues de sorbet, je les laisse au minimum 1 heure au congélateur pour obtenir une texture fondante et croquante à la fois.»

Mont-blanc vertigineux

POUR 4 PERSONNES • Préparation 40 min | Cuisson 2 h

**20 cl de crème liquide à 40 % | 50 g de beurre mou
50 g de mascarpone
250 g d'appareil à meringue (voir recette p. 61)
200 g de pâte de marron
200 g de purée de marron
150 g de crème de marron
4 marrons glacés
½ gousse de vanille de Tahiti
25 g de sucre | 1 cl de rhum | Sucre glace**

1. Préchauffez le four à 90 °C (th. 3). Remplissez une poche en plastique sans douille avec l'appareil à meringue. Formez 4 grosses boules. Enfournez pour 2 heures.
2. Pour réaliser la chantilly : fouettez au batteur électrique la crème liquide, le mascarpone, le sucre et la vanille, jusqu'à obtenir une consistance bien ferme.
3. Dans la cuve d'un batteur électrique muni d'une palette, mélangez la crème de marron, la pâte et la purée de marron, le beurre et le rhum. Mélangez pendant quelques minutes à grande vitesse. Débarrassez ensuite dans une poche munie d'une douille à mont-blanc (perforée de plusieurs trous).
4. Dressez à l'aide d'une poche en plastique sans douille, de la crème Chantilly sur les boules de meringue. Essayez de réaliser une forme de cône. Dressez la crème légère aux marrons sur la crème Chantilly, en réalisant des spirales. Saupoudrez de sucre glace. Parsemez de débris de marron glacé.



Bâcherin réglisse framboise

**POUR 4 PERSONNES • Préparation 30 min
Réfrigération 12 h | Cuisson 2 h | Congélation 30 min**

**1 petite barquette de framboises fraîches
40 cl de crème liquide à 40 % MG | 100 g de mascarpone
300 g d'appareil à meringue (voir recette p. 61)
300 g de sorbet framboise | 20 g de sucre | 5 g de bonbon anisé (Zan)**

1. La veille : dans une casserole, chauffez la crème et le bonbon, puis portez à frémissements. Dissolvez le bonbon, puis mélangez avec le mascarpone et le sucre. Réservez 1 nuit au réfrigérateur.
2. Le jour même : fouettez le tout au batteur électrique jusqu'à obtenir la consistance d'une crème mi-montée. Réservez au réfrigérateur.
3. Préchauffez le four à 90 °C (th. 3). Remplissez une poche en plastique sans douille avec l'appareil à meringue et formez des tiges. Enfournez pour 2 heures.
4. Coupez les tiges de meringue en petits cubes, réservez au sec.
5. À l'aide d'une bouleuse à glace, réalisez des grosses boules de sorbet. Piquez-les avec des cure-dents et placez-les au minimum 30 minutes au congélateur.
6. Trempez-les dans la chantilly à la réglisse. Recouvrez-les de cubes de meringue. Enlevez les pics et décorez d'une framboise.





Bûche au citron meringuée

POUR 6 PERSONNES • Préparation 1 h | Cuisson 1 h 20 | Repos 2 h

Recette
de couv

Pour la génoise : 4 gros œufs | 120 g de sucre | 90 g de farine | 30 g de féculle de maïs | Sel

Pour la crème : 2 citrons | 2 œufs entiers | 200 g de mascarpone | 150 g de sucre | 1 c. à soupe de féculle de maïs

Pour la meringue : 4 blancs d'œufs | 200 g de sucre | Pour la finition : zeste de citron confit

1. Pour la meringue : préchauffez le four à 100 °C (th. 3/4). Battez les blancs d'œufs en neige au batteur ou au robot, à vitesse moyenne. Dès qu'ils commencent à monter, ajoutez le sucre petit à petit. Terminez à vitesse rapide, jusqu'à obtenir une meringue ferme et brillante. Débarrassez la préparation dans une poche munie d'une douille lisse et couchez des minimeringues sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Enfournez pour 1 heure, puis laissez refroidir les meringues dans le four éteint.

2. Pour la génoise : préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Séparez les blancs des jaunes d'œufs. Dans une jatte, fouettez les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez la farine et la féculle tamisées ensemble. Montez les blancs en neige ferme avec 1 pincée de sel. Incorporez-les délicatement au mélange précédent à l'aide d'une spatule. Versez le tout sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Enfournez pour 10 à 12 minutes de cuisson.

3. Retournez ensuite la plaque de biscuit sur une feuille de papier cuisson. Retirez délicatement le papier

collé au biscuit. Roulez la génoise sur elle-même, en vous aidant du papier, puis laissez refroidir.

4. Pour la crème : râpez finement le zeste des citrons. Pressez les fruits et récupérez le jus. Mettez le zeste et le jus de citron dans une casserole. Ajoutez la féculle de maïs, le sucre et les œufs. Mélangez au fouet sur feu doux jusqu'à obtenir une crème onctueuse. Laissez refroidir cette crème au citron. Fouettez le mascarpone et ajoutez-lui la crème au citron, mélangez et filmez au contact. Réservez au frais.

5. Pour le montage : déroulez la génoise et badigeonnez-la des trois quarts de la crème à l'aide d'une spatule. Roulez-la à nouveau et emballez-la dans du papier film. Réservez au moins 2 heures au réfrigérateur.

6. Juste avant de servir, déballez la génoise et recouvrez-la du reste de crème au citron. Lissez bien la surface. Répartissez les petites meringues sur le dessus et décorez de zeste de citron confit coupé en fines lamelles. Servez aussitôt.

Felicité (crème fouettée au cacao, framboise et poire)

POUR 6 PERSONNES • Préparation 30 min | Cuisson 1 h 45 | Repos 12 h

1 barquette de framboises | 2 poires | 1 citron (jus) | 20 cl de crème fraîche liquide très froide

400 g d'appareil à meringue (voir recette p.61) | 20 g de cacao en poudre

20 g de sucre en poudre | Copeaux de chocolat noir

1. La veille : préchauffez le four à 100 °C (th. 3/4). Garnissez une poche à douille avec l'appareil à meringue. Formez un fond de meringue de la taille d'un moule à tarte, puis des petites meringues sur le tour. Enfournez pour 1 h 45. Laissez refroidir.

2. Le jour même : préparez la crème au cacao. Mélangez le cacao, le sucre et la crème. Fouettez jusqu'à obtenir

une crème ferme et soyeuse. Réservez au frais.

3. Pelez les poires et coupez-les en morceaux biseautés. Citronnez-les pour éviter leur oxydation.

4. Garnissez la meringue de crème au cacao. Disposez par-dessus les framboises, puis les morceaux de poire. Parsemez de copeaux de chocolat. Réservez au frais jusqu'à dégustation.



Variez les plaisirs

D'autres fruits se marient bien avec
le chocolat : remplacez les poires
par des quartiers d'orange, des
abricots ou encore des bananes.



La touche en plus

Une fois la meringue montée, vous pouvez donner de la couleur à vos meringuettes en y ajoutant des colorants naturels. Et si vous les mélangez grossièrement à la meringue, vous obtiendrez des meringuettes avec de très jolies stries.

Meringuettes chocolat, noisette, amande et pistache

Pour 100 meringuettes environ • Préparation 30 min | Cuisson 2 h

400 g d'appareil à meringue (voir recette p. 61) | **25 g** de très fins copeaux de chocolat
Fruits secs concassés (pistaches, noisettes, amandes...) | Noix de coco râpée

1. Préchauffez le four à 100 °C (th. 3/4). Préparez les meringuettes au chocolat. Incorporez 25 g de copeaux de chocolat dans la moitié de l'appareil à meringue. Garnissez-en une poche munie d'une douille n° 10.
2. Déposez des petites boules sur une plaque couverte de papier sulfurisé. Espacez-les de quelques centimètres, car elles peuvent gonfler à la cuisson. À ce stade, vous pouvez ajouter de la noix de coco râpée, des éclats de fruits secs, ou parsemer de copeaux de chocolat. Enfournez pour 1 heure, puis laissez refroidir.

3. Préparez les meringuettes aux fruits secs. Garnissez une poche munie d'une douille n° 10 avec l'appareil à meringue restant. Déposez des petites boules sur la plaque en les espaçant de quelques centimètres.
4. Saupoudrez-les de fruits secs concassés : pistaches, noisettes, amandes... Enfournez pour 1 heure, puis laissez refroidir complètement.



Recettes et photos extraites du livre « **Pavlova, les meilleures recettes de La Meringuierie** », de Marie Stoclet Bardon et Charlotte Sindou-Faurie, photos de Rina Nurra, stylisme de Sarah Vasseghi, coll. « Cuisine-gastro », Éditions de La Martinière, 19,90 €.

La bûche Sophie

POUR 6 PERSONNES

Préparation 45 min

Cuisson 1 h 45 | Repos 12 h

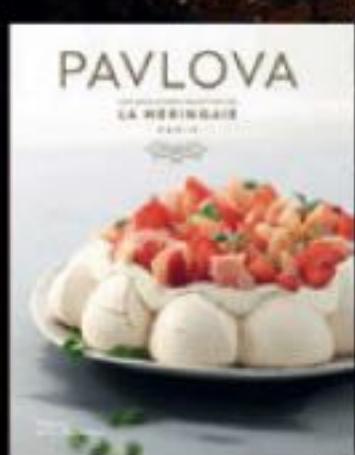
2 oranges
400 g d'appareil à meringue
 (voir recette p. 61)
20 cl de crème fraîche
 liquide très froide
30 g de mascarpone
20 g de crème de marron
 Brisures de marron glacé
 Quelques écorces
 d'orange confite
 Copeaux de chocolat

1. La veille : préchauffez le four à 100 °C (th. 3/4). À l'aide d'une poche à douille, disposez l'appareil à meringue en rectangle (d'environ 10 cm de large et 30 cm de long), comme pour une bûche. Enfournez pour 1 h 45. Laissez refroidir complètement. Réservez une nuit au réfrigérateur.

2. Le jour même, dans un cul-de-poule, mettez la crème et le mascarpone, puis montez l'ensemble au batteur jusqu'à obtenir une crème fouettée ferme et soyeuse. Réservez au frais jusqu'au moment de dresser.

3. Levez les suprêmes des oranges. Coupez les marrons glacés en petits morceaux à la main.

4. Garnissez la meringue de crème de marron. Ajoutez la crème fouettée en la répartissant de manière régulière. Disposez les suprêmes d'orange, des écorces d'orange confite et les brisures de marron glacé par-dessus. Saupoudrez de copeaux de chocolat. Réservez au frais jusqu'à la dégustation.



Recette et photo extraites du livre
« Pavlova, les meilleures recettes de La Meringaie », de Marie Stoclet
 Bardon et Charlotte Sindou-Faurie, photos de Rina Nurra, stylisme de
 Sarah Vasseghi, coll. « Cuisine-gastro », Éditions de La Martinière, 19,90 €.



GARNIER/SUCRÉ SALÉ

Omelette norvégienne

POUR 6 PERSONNES • Préparation 45 min | Cuisson 20 min | Congélation 2 h

Pour la génoise : 3 œufs | 100 g de farine | 100 g de sucre en poudre | 10 cl de sirop de sucre de canne

Pour la garniture : 50 cl de glace vanille | 30 cl de glace fraise ou framboise

Pour la meringue : 3 blancs d'œufs | 160 g de sucre en poudre

1. Pour la génoise : portez à frémissement une casserole d'eau. Dans un saladier, fouettez les œufs entiers et le sucre en poudre. Posez le saladier sur le bain-marie et fouettez la préparation jusqu'à obtenir un mélange mousseux qui double de volume. Retirez le saladier du bain-marie et fouettez jusqu'à refroidissement complet. Ajoutez la farine tamisée, mélangez délicatement.

2. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Versez la préparation sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et étalez-la à la spatule sur 2 cm d'épaisseur. Enfournez pour 10 minutes. Laissez refroidir, puis découpez la pâte en 3 disques de 10, 15 et 20 cm de diamètre.

3. Chemisez un saladier de 20 cm de diamètre de film étirable. Déposez le petit disque de génoise dans le fond. Imbibez-le d'un peu de sirop de sucre de canne. Ajoutez la glace à la fraise ou à la framboise ramollie. Posez

le deuxième disque de génoise. Pressez légèrement puis imbibez-le de sirop. Ajoutez la glace à la vanille ramollie, puis posez le dernier disque de génoise et imbibez-le de sirop. Rabattez le film étirable sur le dessus et remettez pendant 2 heures au congélateur.

4. Préparez la meringue : versez 40 cl d'eau et le sucre dans une casserole. Portez à ébullition et laissez cuire jusqu'à ce que le sirop atteigne 120 °C. Pendant ce temps, montez les blancs en neige, au batteur ou dans la cuve d'un robot. Versez peu à peu le sirop en filet, puis continuez à fouetter jusqu'à complet refroidissement.

5. Garnissez une poche à douille avec la meringue. Démoulez le gâteau glacé sur un plat de service et recouvrez-le entièrement de meringue. Faites colorer le dessus à l'aide d'un chalumeau de cuisine. Réservez au congélateur jusqu'au moment de servir.

papilles

LE PLAISIR DE CUISINER

Offre Noël

VOS ABONNEMENTS

JUSQU'À

-49%



-38%

1 an (6 n°)
17€
Au lieu de ~~27,30€*~~

Pour les passionnés
des fourneaux !

Et plus, **-10% SUPPLÉMENTAIRES** sur le site
www.abopressemag.fr avec le code **NOEL17**



-37%

1 an (6 n°)
17€
Au lieu de 27€

Inspiration vintage

CHARME ET CARACTÈRE EN NORMANDIE
INTERIEUR RAFFINÉ EN ITALIE
ETHNIQUE ET CHIC À CASSIS

Découvrez des maisons
au charme
incomparable.



-43%

1 an (9 n°)
19,90€
Au lieu de 35,20€*

Visitez des intérieurs
à forte personnalité.



-13%

1 an (10 n°)
19€
Au lieu de 22€

Beauté, mode,
santé, culture au fil
des pages.



-49%

1 an (26 n°)
39,90€
Au lieu de 76,70€*

Plus de 65 recettes
par numéro !



BULLETIN D'ABONNEMENT

REVOYEZ CE **BON D'ABONNEMENT** RMP/Abonnements, 45 avenue du Général Leclerc, 60 500 Chantilly ou appelez au 03 44 62 52 27 (prix d'un appel local)

Magazine	Réf.	Durée	de l'abonnement	Prix normal au n°	Mon prix	Ma réduction
<input type="checkbox"/> Papilles	PN077	1 an - 6 n°		27,00€	17€	-38%
<input type="checkbox"/> Campagne décoration	CD641	1 an - 6 n°		27€	17€	-37%
<input type="checkbox"/> Le journal de la maison	JAD56	1 an - 9 n°		35,20€	19,90€	-43%
<input type="checkbox"/> marie france	MF266	1 an - 10 n°		22€	18€	-13 %
<input type="checkbox"/> Gourmand	GN073	1 an - 26 n°		76,70€	39,90€	-49 %
<input type="checkbox"/> NOMBRE TOTAL D'ABONNEMENT	TOTAL DE MA COMMANDE			€		

Mes coordonnées

Nom :
Prénom :
Adresse :
CP : Ville :
email : @

Coordonnées de la personne à qui j'offre des abonnements

Nom :
Prénom :
Adresse :
CP : Ville :
 Oui je souhaite recevoir par email des sollicitations commerciales et/ou participer à des études du groupe Reworld Media et de ses partenaires.

Ci-joint mon règlement

Chèque à l'ordre de RMP

Carte Bleue Visa / Eurocard / Mastercard

N° Date et signature
obligatoires :

Date de validité : Cryptogramme

* Prix de vente au numéro. Offre réservée à la France métropolitaine, valable deux mois. Après enregistrement de votre règlement, vous recevrez sous 4 semaines environ votre 1er numéro. Si vous n'êtes pas satisfait, nous vous remboursons immédiatement les numéros restant à servir. Informatiques et libertés : le droit d'accès, de rectification, d'opposition et de suppression des données concernant les abonnés peut s'exercer auprès du Service Abonnements. Sauf opposition formulée par écrit, les données peuvent être communiquées à des organismes extérieurs.

Le poivre vert

le grain aux notes fraîches

CUEILLI AU DÉBUT DE SA MATURATION, LE POIVRE VERT PARFUME SAUCES ET TERRINES AVEC DOUCEUR. MOINS PIQUANT QUE LE NOIR, IL SÉDUIT PAR SA FRAÎCHEUR. Par Alice Lemoussu

D'où vient-il ?

C'est le fruit d'une liane, appelée *Piper nigrum*, cultivée en Inde, en Indonésie, au Sri Lanka, au Brésil et à Madagascar. En début de maturation, les baies vertes se présentent sous la forme de grappes. Récolté à ce stade, le poivre vert est très fragile et doit être rapidement traité.

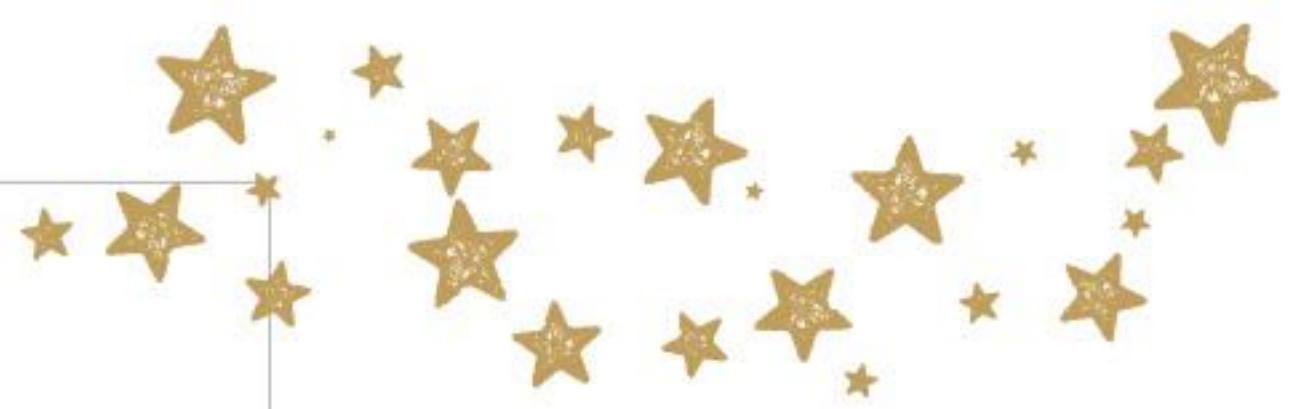
À l'achat

Le poivre vert peut être vendu frais, en grappes (notamment dans les épiceries asiatiques), mais on le trouve plus facilement en saumure (en conserve ou en flacon de verre), ou bien encore déshydraté ou lyophilisé.

Lequel préférer ?

Les grains frais ou conservés dans une saumure sont les plus intéressants d'un point de vue gustatif. Lyophilisés, ils conservent leur forme et leur parfum comme s'ils étaient frais. Déshydratés, ils ne présentent que peu d'intérêt au niveau du goût.





Pourquoi il pique ?

La molécule piquante du poivre est principalement concentrée dans son enveloppe, le péricarpe. C'est d'ailleurs pour cela que le poivre blanc paraît plus doux que le noir, car il en est débarrassé. Les saveurs, elles, se trouvent au cœur du grain. D'où l'intérêt de ne pas broyer trop fin le poivre mais plutôt de le concasser pour profiter pleinement de son parfum.



Comment l'utiliser ?

Le poivre vert frais s'utilise en grappes entières ou en baies entières dans les plats, à l'instar des sauces et des currys thaïlandais. En saumure, il doit être rincé avant utilisation. Déshydraté ou lyophilisé, on le réhydrate dans l'eau une dizaine de minutes pour qu'il retrouve ses arômes, avant de l'utiliser en baies entières, comme du frais, ou de le concasser. Mieux vaut l'utiliser en fin de cuisson. Écrasé grossièrement pour libérer ses arômes, il trouve sa place dans les sauces à base de crème, en accompagnement d'un steak, d'un rôti de bœuf, d'un magret de canard, de seiches, d'un pavé de cabillaud poché...

FENGJIN/GETTY IMAGES

RECETTES EXPRESS

Magret de canard au poivre vert

POUR 4 PERSONNES

Préparation 10 min

Cuisson 10 min

2 magrets de canard
2 c. à soupe de crème fraîche
1 c. à soupe de poivre vert en saumure 1 Sel

1. Incisez les magrets côté peau en losanges, en veillant à ne pas aller jusqu'à la chair. Déposez-les, toujours côté peau, dans une poêle chaude et faites-les saisir 8 minutes à feu moyen. 2. Ôtez la graisse de la poêle. Retournez les magrets côté chair et faites-les cuire 2 à 3 minutes à feu doux. Salez. Retirez les magrets, coupez-les en tranches et réservez au chaud. Déglacez la poêle avec la crème et le poivre vert. Ajoutez le jus recueilli à la découpe. Mélangez et servez sans attendre.

Crevettes au poivre vert

POUR 4 PERSONNES

Préparation 10 min

Cuisson 10 min

20 grosses crevettes crues
5 grappes de poivre vert frais (à défaut, du poivre vert en saumure ou lyophilisé)
4 gousses d'ail hachées
20 cl de lait de coco
2 c. à soupe d'huile
2 c. à soupe de sauce d'huître

1. Coupez les extrémités des grappes de poivre vert, puis écrasez légèrement les grains avec le plat de la lame d'un couteau.
2. Dans une poêle, faites revenir l'ail dans l'huile bien chaude puis ajoutez les crevettes et faites cuire à feu moyen jusqu'à ce qu'elles deviennent roses. Ajoutez la sauce d'huître et le lait de coco. Faites chauffer quelques minutes. Ajoutez le poivre vert. Mélangez et servez avec un riz thaï parfumé.

La cuisine hygge

pour un hiver tout en réconfort

APRÈS AVOIR INVESTI LE MONDE DE LA DÉCO, LA TENDANCE NORDIQUE CHANGE LES ASSIETTES. AU MENU : DES RECETTES RÉCONFORTANTES, ISSUES DE L'ESPRIT HYGGE, QUI SIGNIFIE « CONFORT » EN DANOIS.

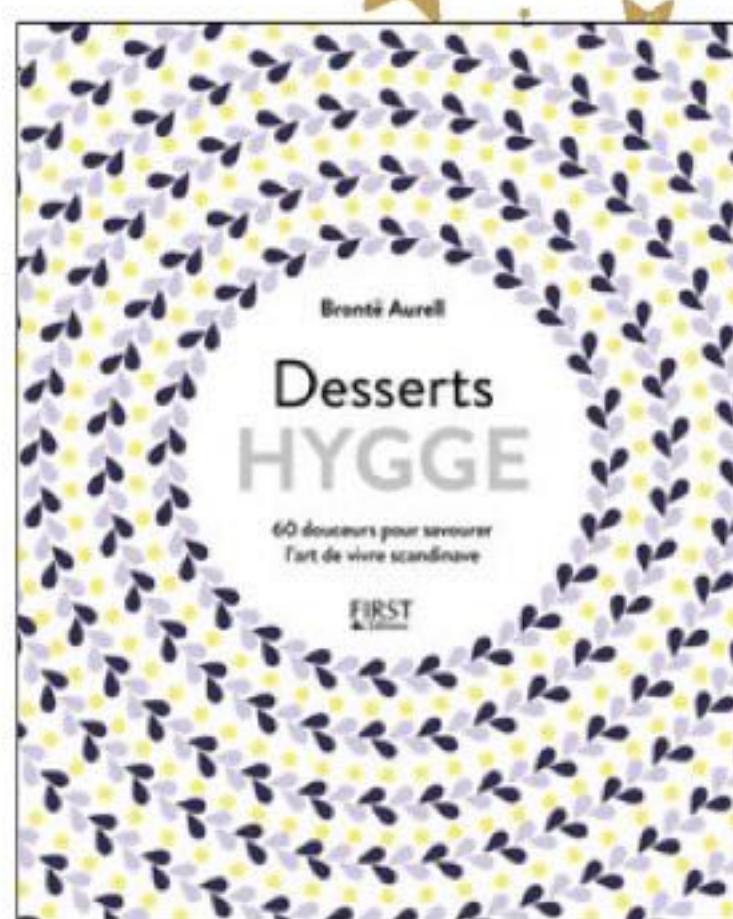
Par Caroline Pacreau

Parce que le bonheur passe aussi par l'assiette, on s'inspire de la cuisine danoise, réputée pour être celle du bien-être et de la douceur. Avec elle, pas question de se priver mais plutôt de revenir à des recettes simples, que l'on prend plaisir à déguster

devant un feu de cheminée. Des pains briochés à partager pour l'apéritif, des petits plats mijotés, des desserts beurrés et des boissons chaudes... tout est fait pour s'offrir un instant cocooning au cœur de l'hiver. C'est le moment de tester les recettes du Danemark, le pays dont les habitants sont les plus heureux du monde ! ■

Un livre pour pâtisser scandinave

Brioche tressée, gâteaux à la crème fouettée, petits biscuits de Noël... Pas moins de 60 recettes sucrées et très réconfortantes sont ici présentées par une restauratrice et cuisinière danoise qui tient, avec son mari, le ScandiKitchen Café, à Londres. Elle propose également des reportages illustrés pour en apprendre davantage sur l'art de vivre hygge mais aussi sur les traditions culinaires scandinaves. «Desserts hygge», de Brontë Aurell, éd. First, 19,95 €.



Sur Instagram : des idées pour un Noël hygge

Sur le compte @hygge_food, en plus des nombreuses recettes scandinaves (du quotidien ou plus exceptionnelles), on part à la pêche aux idées pour des fêtes très hygge. Du menu à la déco de la table, on s'inspire pour proposer à ses invités une ambiance réconfortante, épurée et zen, mais aussi quelques recettes surprenantes pour revisiter les classiques des fêtes.

Le top 5 des épices

La cuisine scandinave est aussi vaste que son territoire. Néanmoins, certaines épices se retrouvent dans la plupart des recettes nordiques. Le carvi d'abord. Proche du cumin, il vient parfumer les pains et les fromages. C'est également le cas des graines de fenouil, qui donnent leur goût anisé aux pains briochés du matin. La cardamome, que les Vikings ont rapportée de Constantinople, est elle aussi devenue une des stars de la cuisine scandinave. On la trouve dans la plupart des viennoiseries mais aussi, et c'est plus original, dans de nombreux plats salés, comme des boulettes de viande ou des plats mijotés. Entier ou séché, le gingembre parfume quant à lui vin chaud, petits biscuits et pain d'épices. C'est un peu l'allié du goûter. Enfin, on termine avec la réglisse, à laquelle les Scandinaves voient une véritable passion. Aussi appelée Hockey Pulver dans les pays du Nord, elle s'utilise en poudre ou en sirop dans bon nombre de pâtisseries.



YINGKO/GETTYIMAGES

De grands amateurs de desserts

10 kg de pâtisseries, c'est ce qu'engloutit un Danois chaque année.

Le pays du bonheur

1973. C'est l'année à partir de laquelle le Danemark s'est installé en haut du classement des pays les plus heureux du monde.

L'art du « fika »

Quatre lettres pour résumer le quatre-heures des danois. Ce terme désigne un moment chaleureux où l'on se retrouve, chez soi ou dans un café, autour d'une boisson chaude et d'une part de gâteau. Une façon d'évacuer le stress de la journée...



Biscuits nordiques à l'orange et au gingembre

POUR 60 BISCUITS • Préparation 30 min | Cuisson 15 min | Repos 12 h

1 orange (zeste) | **150 g** de beurre à température ambiante | **15 cl** de crème fraîche épaisse | **550 g** de farine | **20 cl** de sirop de maïs clair | **100 g** de sucre glace | **100 g** de cassonade | **2 c.** à café de cannelle en poudre | **1 c.** à café de bicarbonate de soude | **1 c.** à café de gingembre en poudre | **1 c.** à café de clous de girofle moulus | **1 c.** à café de cardamome en poudre | **1 pincée** de piment de Jamaïque | **1 pincée** de sel

1. Mélangez la farine, le bicarbonate, les épices et le sel dans un saladier. Ajoutez le beurre et les ingrédients restants, à l'exception du sucre glace, puis mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et homogène. Elle peut être collante. Façonnez-la en boudin et enveloppez celui-ci de film alimentaire. Réservez une nuit au frais.
2. Préchauffez le four à 200 °C (th. 6/7). Abaissez finement la pâte sur le plan de travail fariné et découpez-la à l'aide des emporte-pièces

- choisis. Les biscuits doivent être fins.
3. Déposez-les sur une plaque à four et enfournez pour 5 à 6 minutes ou jusqu'à ce qu'ils prennent une couleur brun foncé. En raison de la grande quantité de pâte, il vous faudra procéder en plusieurs fois.
4. Sortez les biscuits du four et transférez-les sur une grille pour les laisser refroidir. Dégustez-les saupoudrés de sucre glace ou conservez-les dans un récipient hermétique.



Gâteau roulé de Budapest

POUR 8 À 10 PERSONNES • Préparation 50 min | Cuisson 25 min | Repos 10 min

300 g de mandarines fraîches (3 ou 4) | 6 blancs d'œufs | 30 cl de crème fraîche épaisse

325 g de sucre en poudre | 175 g de noisettes torréfiées, grossièrement hachées

50 g de chocolat noir fondu | 30 g de féculle de maïs | 1 c. à café de vinaigre de vin blanc | 1 c. à café de sucre glace

1 c. à café de sucre vanillé ou d'extrait de vanille ou les graines de 1 gousse de vanille | 1 pincée de sel

- 1.** Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
- 2.** Dans le bol du robot pâtissier ou au batteur électrique, montez les blancs d'œufs et une toute petite pincée de sel en neige souple. Sans cesser de fouetter, ajoutez progressivement le sucre en poudre jusqu'à l'obtention d'une meringue ferme – cela peut prendre plusieurs minutes –, puis la féculle de maïs et le vinaigre de vin blanc.
- 3.** Incorporez 150 g de noisettes. Remplissez une poche à douille de cette meringue. Garnissez-en une plaque à four recouverte de papier sulfurisé en une couche régulière. Vous pouvez aussi l'étaler uniformément à l'aide d'une spatule.
- 4.** Enfournez pour 25 à 30 minutes, jusqu'à ce que la meringue soit ferme légèrement craquelée et dorée sur le dessus. Laissez refroidir dans le moule environ 10 minutes.
- 5.** Découpez un morceau de papier cuisson légèrement plus grand que la plaque et déposez-le sur le plan

de travail. Avec précaution, retournez la meringue sur le papier et laissez-la refroidir totalement.

- 6.** Préparez le fourrage. Fouettez la crème épaisse bien froide avec le sucre glace et le sucre vanillé en une chantilly ferme. Épluchez les mandarines, ôtez les pépins et le plus possible de membranes blanches. Coupez la chair en petits morceaux.
- 7.** Ôtez le papier cuisson de la meringue. S'il se détache difficilement, humidifiez-le. Étalez une couche uniforme de chantilly sur la meringue et parsemez de morceaux de mandarine. Très délicatement, roulez la meringue sur elle-même dans la longueur, en serrant le plus possible et en restant bien droit. Utilisez le papier cuisson pour vous aider, si nécessaire.
- 8.** Transférez le gâteau sur un plat de service, couture en bas. Essuyez les éventuelles coulures de crème. Arrosez le gâteau d'un filet de chocolat fondu et parsemez du reste de noisettes hachées. Réservez au frais jusqu'au moment de servir et coupez les parts à table.



Recettes et photos extraites
du livre « **Desserts Hygge** »,
de Brontë Aurell,
photos de Peter Cassidy,
stylisme de Bridget
et Jack Sargeson,
éd. First, 19,95 €.

1 PRODUIT, 1 TERROIR

Les 9 et 10 décembre
prochains, la coquille
Saint-Jacques est en fête
à Grandcamp-Maisy (14).





La coquille Saint-Jacques

une pêche unique



DEPUIS LE 2 OCTOBRE, LA PÊCHE À LA COQUILLE SAINT-JACQUES BAT SON PLEIN DANS LA MANCHE. DIRECTION PORT-EN-BESSIN, OÙ LA BELLE NACRÉE EST LA STAR DE LA CRIÉE.

Par Magali Kunstmann-Pelchat

Ce soir-là, à Port-en-Bessin, c'est la cohue devant les quais de la criée. « Alter Ego », « Les Copains d'abord », « L'Indépendant », « Berlio », « Sauvage », « Galaxie », « Virgule »... Les coquillards, en mer depuis 24 heures, reviennent pour la débarque des saint-jacques. Les pêcheurs sont harassés mais ravis. La pêche a été bonne !

24 heures en mer

Comme les 303 bateaux détenteurs de la licence de pêche, celui de Quentin Yonnet et son équipe est au large depuis plusieurs heures. Tandis que le patron pêcheur de l'« Alter Ego » maintient le cap, ses trois matelots s'occupent de détacher et de trier les coquilles Saint-Jacques prises dans les mailles de la drague. Toutes celles inférieures à 11 cm sont rejetées à l'eau. En dessous de 2 ans, les « godefiches », comme on les appelle localement, sont en effet trop jeunes pour être pêchées. Le geste est rapide et sûr. Il faut dire que le temps est précieux, même à 12 milles des côtes. Les dragues doivent être remises à l'eau le plus vite possible. « Une fois que l'on a quitté le port, nous explique Quentin, on navigue pendant deux heures avant de lâcher les dragues. On les traîne alors sur 2,5 km et on les remonte toutes les heures. » Ces dragues, ce sont en fait de grands filets métalliques aux mailles suffisamment larges pour relâcher les petits poissons, bordés de dents qui raclent le fond de la mer. Une pêche qui peut paraître agressive mais qui,

d'après des études de l'Ifremer, ne dégrade pas l'environnement. Sur une trentaine d'espèces de poisson présentes dans le secteur, seules quatre sont en baisse, les autres sont en augmentation. Même les étoiles de mer, nuisibles à certaines espèces, prolifèrent.

Loin de tout repos

Lorsque les dragues sont à l'eau, pas question pour les matelots d'admirer le paysage ni même de faire la sieste. Il faut s'occuper des saint-jacques déjà pêchées. Grattées une à une au couteau, elles sont mises en caisses de 40 kg, prêtes à être débarquées. Il est alors temps de mettre en route les treuils. « Si la météo est bonne, on remonte les dragues une quinzaine de fois par sortie. » De quoi pêcher environ 1,8 tonne de saint-jacques, un poids

NORMANDIE FRAÎCHEUR MER





1

NORMANDIE FRAICHEUR MER



2

VALERIEBARRY/GETTYIMAGES



3

FOODCOLLECTION/PHOTONONSTOP

- 1 À la saison, les chalutiers sont armés de dragues.
- 2 La coquille Saint-Jacques est très sédentaire, ce qui la rend facile à pêcher.
- 3 Le corail possède de grandes qualités nutritionnelles : vitamine B12, calcium, magnésium, iodé, phosphore, zinc, sélénium et oméga 3.
- 4 À bord du chalutier, les matelots s'affairent à trier et nettoyer les coquilles une à une.

réglementé selon la taille des chalutiers, les moins de 12 m étant limités à 1,5 tonne, ceux de 15 m à 2 tonnes. Une fois le quota de pêche atteint, direction le port pour la débarque, avant de reprendre bien vite la mer pour une nouvelle pêche. « La saison est courte, on ne peut pas se permettre d'arrêter, témoigne Quentin. Il faut enchaîner les sorties. »

Une pêche miraculeuse

En effet, la coquille Saint-Jacques représente la première ressource de pêche en volume et en valeur pour les pêcheurs normands. D'ailleurs, 60 % de la production nationale proviennent des côtes normandes, ce qui fait de la Normandie la première région et de Port-en-Bessin le premier port de pêche à la saint-jacques de France avec, chaque

année, 2 000 tonnes de *Pecten Maximus* débarquées. Une pêche qui anime tous les ports de Normandie d'octobre à mai, depuis les années 60. Il faut dire que ce coquillage qui craint le froid, mais apprécie la pluie et les climats tempérés, trouve là un milieu particulièrement propice : peu d'amplitude thermique de l'eau, du plancton abondant, et des fonds sableux peu profonds dans lesquels il peut s'enfouir.

Une saison exceptionnelle

Dans un tel contexte, la coquille Saint-Jacques se porte donc bien. Très bien même, puisque le stock disponible est cette année, selon les scientifiques de l'Ifremer, trois fois supérieur à celui d'une année moyenne. Un record qui ne provient pas uniquement de la générosité de la nature, mais surtout des efforts de gestion réalisés par les pêcheurs. « Réduction des temps de pêche, mise en place de quotas, nombre de licences limité, ouverture



La coquille Saint-Jacques de Normandie Label Rouge

C'est le premier produit sauvage et non transformé à avoir obtenu le fameux label, en 2002 pour la coquille entière, en 2009 pour la noix fraîche, en 2016 pour la noix surgelée. Pour le consommateur, c'est une garantie :

- d'origine baie de Seine uniquement;
- de pêche réglementée ;
- de qualité (coquille propre, noix charnue, corail) ;
- de traçabilité (enregistrement et contrôles à la criée obligatoires) ;
- de fraîcheur (48 heures maximum après la pêche).

STÉPHANE MAURICE/NORMANDIE FRAÎCHEUR MER

A l'achat, la coquille Saint-Jacques doit être fermée ou doit se refermer quand on tapote dessus.



relais. Après avoir effectué un tri minutieux de leur marchandise, ils la conditionnent très rapidement en billots, ces caissettes en bois ou en plastique identiques aux bourriches pour les huîtres, et l'expédient dans la foulée. Les coquilles seront alors en vente dans la journée chez les poissonniers.

Avec ou sans corail

Une partie des coquilles est décortiquée à la main chez les mareyeurs, pour être vendue en noix. Un travail délicat, surtout pour les spécimens coraillés pour lesquels le corail doit rester attenant à la noix. Car, même s'il s'agit de la même espèce, certaines *Pecten Maximus* comportent cette glande génitale (orangée pour les femelles et crème pour les mâles), d'autres non. Tout dépend en fait de la zone et de la période de pêche. Comme les saint-jacques se reproduisent l'été, le corail est vide, donc invisible à l'automne. Les premières coquilles de la saison, et jusqu'à la fin de l'hiver, ne contiennent donc pas de corail. Sauf celles pêchées dans la baie de Seine, au large du Calvados et à l'est du Cotentin, une zone de vie plus riche en sédiments. Les coquilles s'y régénèrent plus vite, leur noix est plus charnue et le corail présent dès l'ouverture de la pêche en décembre. Ces coquilles porteuses d'un Label Rouge (voir encadré) sont réputées pour la finesse de leur chair et leur goût de noisette, légèrement sucré. Avis aux amateurs. ■

progressive des zones de capture... Tout cela fait que la ressource se porte bien aujourd'hui et pour demain si l'on continue ainsi », assure Arnauld Manner, directeur de Normandie Fraîcheur Mer, le groupement des marins pêcheurs, criées et mareyeurs qui a pour objet de valoriser la qualité et la durabilité des produits de la pêche de Normandie.

Du port aux étals

Débarquées dans la soirée, au retour des chalutiers au port, les saint-jacques sont stockées toute la nuit dans les halles réfrigérées et vendues à la criée, le lendemain matin (sauf le week-end), entre 4 et 6 heures. C'est alors au tour des 70 mareyeurs et détaillants qui y ont accès de prendre le

Pour la reconnaître, rien de plus simple : elle porte une étiquette de traçabilité et le logo Label Rouge bien en vue. Entière, elle n'est vendue qu'en billot (et non en vrac) pour qu'elle reste bien à plat. En noix, elle est vendue soit fraîche, en barquette individuelle sous atmosphère protectrice ou en caisse classique, soit surgelée et « glazurée », c'est-à-dire recouverte d'une fine pellicule d'eau qui la protège de la dessiccation durant la congélation. Le poids indiqué sur l'emballage est le poids net avant « glazurage ».

Carpaccio de saint-jacques, huile d'olive à la vanille, chantilly salée

POUR 6 PERSONNES • Préparation 20 min

24 noix de saint-jacques sans corail

2 c. à soupe de jus de citron

20 cl de crème fleurette

8 cl d'huile d'olive vierge extra

1 gousse de vanille

1 pincée de mélange 4 épices

Fleur de sel | Poivre du moulin

1. Versez la crème dans un siphon à chantilly, salez et ajoutez le mélange 4 épices. Refermez le siphon, ajoutez des cartouches de gaz et secouez-le. Entreposez-le tête en bas, dans le réfrigérateur.

2. Rincez les saint-jacques sous l'eau claire.

Essuyez-les soigneusement. Avec un couteau à filet de sole, tranchez-les en trois dans l'épaisseur pour obtenir des lamelles. Disposez-les en rosace dans 6 assiettes. Réservez au frais.

3. Fendez et grattez la gousse de vanille pour récupérer les graines. Fouettez-les avec l'huile d'olive et le jus de citron

4. Au moment de servir, nappez le carpaccio de vinaigrette, parsemez de fleur de sel, poivrez et déposez un peu de chantilly salée au centre.



FÉNOT/SUCRÉ SALÉ

Tartare de saint-jacques et lentilles à l'anis

POUR 6 PERSONNES • Préparation 20 min

Cuisson 30 min | Réfrigération 30 min

18 noix de saint-jacques sans corail

1 citron vert | **2** tiges d'aneth

300 g de lentilles vertes du Puy

3 c. à soupe d'huile de tournesol

1 c. à soupe de vinaigre de vin

1 c. à café d'huile de noisette

1 c. à café de graines d'anis

Sel et poivre blanc du moulin

1. Versez les lentilles dans une casserole. Couvrez-les largement d'eau, ajoutez du sel et les graines d'anis. Portez à ébullition et laissez cuire 30 minutes. Égouttez les lentilles et laissez-les refroidir.

2. Pendant ce temps, coupez les noix de saint-jacques en petits dés et mettez-les dans un saladier. Exprimez le jus du citron. Mélangez-le à l'huile de noisette. Salez et poivrez, versez sur le tartare de saint-jacques, mélangez et placez au frais pour 30 minutes.

3. Lavez, séchez et effeuillez l'aneth. Réservez 6 belles pluches, ciselez le reste. Mélangez l'huile de tournesol, le vinaigre de vin, du sel et du poivre. Versez la vinaigrette sur les lentilles et mélangez bien.

4. Remplissez 6 ramequins de lentilles en tassant bien. Démoulez les ramequins de lentilles dans les assiettes. Répartissez le tartare de saint-jacques par-dessus. Parsemez d'aneth ciselé. Décorez d'une pluche d'aneth. Servez aussitôt.



BILIC/SUCRÉ SALÉ

Déclinaison de saint-jacques feuilletée et en minicocotte au lait de coco et safran

POUR 6 PERSONNES • Préparation 1 h 15 | Cuisson 40 min

Pour les saint-jacques feuilletées : 18 noix de saint-jacques (et 6 coquilles) | 2 petits poireaux | 2 carottes

1 échalote | 1 jaune d'oeuf | 15 cl de crème liquide | 40 g de beurre | 300 g de pâte feuilletée | Sel et poivre

Pour les minicocottes : 18 noix de saint-jacques | 1 carotte | 1 citron vert | 1 échalote | 6 brins de coriandre

30 cl de lait de coco | 20 cl de bouillon de volaille | 2 pincées de safran en filaments | Huile d'olive

1. Préparez les feuilletés : rincez et essuyez les noix de saint-jacques, lavez les coquilles vides. Lavez soigneusement les poireaux et émincez-les. Pelez et lavez les carottes puis taillez-les en julienne. Pelez et ciselez l'échalote.

2. Faites chauffer le beurre dans une sauteuse, ajoutez les légumes, salez, poivrez et faites-les cuire doucement avec 1/2 verre d'eau, jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Mouillez avec la crème, laissez bouillir 5 minutes.

3. Répartissez la préparation dans les 6 coquilles en ajoutant 3 noix dans chacune. Étalez la pâte sur un plan de travail fariné, découpez-la en 6 carrés, recouvrez-en les coquilles garnies, coupez le surplus et scellez en humidifiant les bords. Réservez au frais.

4. Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Badigeonnez la pâte de jaune d'oeuf battu avec un peu d'eau et enfournez les coquilles pour 20 minutes.

5. Préparez les cocottes : épluchez et émincez l'échalote. Pelez et lavez la carotte, coupez-la en bâtonnets. Equeutez et ciselez la coriandre. Rincez et épongez soigneusement les saint-jacques. Assaisonnez-les de sel et de poivre. Pressez le citron.

6. Versez 1 filet d'huile dans une casserole et faites-y revenir les légumes quelques minutes. Ajoutez le lait de coco, le bouillon de volaille, le jus du citron, le safran, salez et poivrez. Mélangez au fouet sur feu doux jusqu'à ce que le mélange soit lisse et onctueux. Réservez au chaud.

7. Chauffez une poêle avec 1 filet d'huile. Lorsqu'elle est bien chaude, poêlez les saint-jacques 1 minute de chaque côté. Débarrassez et réservez au chaud.

8. Répartissez les noix de saint-jacques dans 6 minicocottes préchauffées. Versez la sauce et parsemez de coriandre ciselée. Servez-les aussitôt accompagnées des feuilletés.



HISTOIRE D'UNE RECETTE



LÉGENDES ET
CÉRÉMONIAL

AUTOUR DU KOUGLOF

IL EST LE SEIGNEUR DES DESSERTS
ALSACIENS, LE SYMBOLE GASTRONOMIQUE
DE LA RÉGION. VOICI SON HISTOIRE
ET LES SECRETS DE SA RECETTE
TRADITIONNELLE. Par Henri Yadan





AAA/NIS&FOR

L'un des secrets du véritable kouglof : son moule en terre cuite qui assure une diffusion régulière de la chaleur au cœur de la pâte.

Prononcez comme vous pouvez ! Mais qu'est-ce que cette pâtisserie au nom étrange ? Ce n'est autre qu'une brioche à pâte levée. Et pour sa prononciation, ne vous en inquiétez guère : il y a mille et une façons d'y parvenir (pourvu que ce soit avec gourmandise !). Il est en effet appelé « kugelhopf », « kougelhof », « kouglof »... il n'y a pas moins de sept façons d'écrire ce mot, dont l'origine signifie tout bonnement « boule » en alsacien.

Un véritable conte de Noël

Cette brioche dont les premières traces remontent au XVII^e siècle a ses légendes. L'une d'elles prétend que Marie-Antoinette introduit la recette à la cour de Versailles, contribuant à en lancer la mode. Une autre, en direct du village de Ribeauvillé, affirme qu'elle fut confectionnée par les Rois mages pour remercier de son hospitalité un pâtissier strasbourgeois nommé Kugel. Ce qui expliquerait la ressemblance entre les formes de ce dessert et les turbans de



Gaspard, Melchior et Balthazar. Cousin du baba au rhum, il fait partie du répertoire sucré de la région. Il est délicieux au petit déjeuner, comme au goûter. Il peut être sucré, parsemé de raisins secs, d'amandes, imbibé de rhum ou de kirsch ; parfois salé, en apéritif, avec des lardons, des noix et des olives. Aujourd'hui, il s'impose sur les tables les jours de grands événements, à Noël donc, mais aussi lors des fêtes de village.

Symbole de l'héritage culinaire alsacien

Ce qui est sûr, c'est que sa forme haute, cannelée et creusée en son milieu provient du moule en terre cuite vernissée permettant d'assurer une diffusion régulière de la chaleur au cœur de la pâte. Il est traditionnellement fabriqué en Alsace, à Soufflenheim. Accrochés dans la cuisine, les moules à kouglof en cuivre témoignaient de la prospérité et de la valeur gastronomique d'une maison. Considéré comme un porte-bonheur favorisant les naissances, il faisait partie des cadeaux de mariage.

Une confrérie de spécialistes

À Ribeauvillé, les Rois mages ont laissé de leur passage un héritage auxquels les habitants rendent encore hommage. Une fois par an, la commune organise le concours du kouglof de la ménagère. Sur la place

OÙ EN DÉGUSTER

GERTWILLER

Le musée du Pain d'épices

Pour la collection de 400 moules à kouglof en forme de fleur de lys, Petit Jésus, lapin...

STRASBOURG

Chez Mulhaupt

Cet artisan au palmarès impressionnant décline le kouglof en 3 tailles, avec même un modèle glacé.

COLMAR

Le Gilg

Cette pâtisserie implantée également à Ribeauvillé et à Munster est une valeur sûre.

PARIS

Chez Sébastien Gaudard

Dans ses 2 boutiques, les kouglofs ont un petit goût d'authenticité.

Chez Vandermeersch

Sucrés ou salés, les amateurs traversent la capitale pour déguster ses kouglofs.

Costume régional, bière, bretzel et... kouglof
(Vignette publicitaire des années 1950)

LES PROVINCES FRANÇAISES



GUSMAN/LEEMAGE

de l'Hôtel-de-Ville, lors du premier marché de printemps, en avril, trente candidates apportent leur gâteau à un jury des membres de la Confrérie des Rois mages, qui perpétue les vertus de cette brioche. En tenue bleue moyenâgeuse et chapeautés, ceux-ci dégustent puis notent les réalisations des mères de famille participantes. Et pour récompenser son savoir-faire, la gagnante se voit remettre en cadeau un moule vernissé et gravé. Ce moment est, bien sûr, l'annonce des festivités et des dégustations... ■

Sébastien Gaudard, expert du Kouglof à Paris

« Bien que Lorrain, j'ai connu cette viennoiserie dans mon enfance : mes parents étaient pâtissiers et je pouvais y goûter à la boutique. Je l'ai redécouverte en travaillant dans la pâtisserie Jacques, à Mulhouse, où l'on en faisait des quantités impressionnantes, puis avec Pierre Hermé lorsque j'étais son assistant chez Fauchon. C'est pour toutes ses raisons que je le propose dans mes boutiques. J'ai été élu 3^e meilleur kouglof de Paris, derrière deux Alsaciens. Chez nous, il cuit dans des moules en terre, et je conseille à nos clients de le garder dans un film plastique pour lui conserver son côté moelleux pendant trois jours. »





Le kouglof comme en Alsace

POUR 6 PERSONNES • Préparation 30 min | Repos 4 h | Cuisson 40 min

1 œuf | 15 cl de lait entier | 80 g de beurre doux | 350 g de farine | 80 g de raisins secs | 40 g de sucre | 1 paquet de levure de boulanger fraîche | 15 amandes entières | 4 cl de kirsch | 6 g de sel

1. Mélangez 50 g de farine avec la levure et 3 cl d'eau, recouvrez avec 250 g de farine et laissez gonfler pendant 1 heure en couvrant d'un film ou d'un torchon humide.

2. Ajoutez-y ensuite le lait, l'œuf, le sucre et le sel et pétrissez au mixeur avant d'incorporer les 50 g de farine restants. Quand la pâte est lisse, ajoutez le beurre coupé en dés et mixez pendant 10 minutes. Versez ensuite les raisins, mélangez encore, couvrez le tout et laissez reposer 1 heure.

3. Beurrez le moule puis placez une amande dans chaque cannelure. Farinez-vous légèrement les mains, appuyez sur la pâte pour en ôter le gaz,

formez une boule et placez-la à l'intérieur. Couvrez et laissez reposer pendant 2 heures.

4. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6) et dès que la pâte commence à dépasser le bord du moule, enfournez-le pour 40 minutes. Plantez-y la pointe d'un couteau, si elle en ressort propre, c'est la preuve que le kouglof est bien cuit.

5. Sortez le kouglof du four, couvrez-le d'une feuille d'aluminium et laissez reposer 1 minute. Démoulez sur une grille, saupoudrez de sucre glace, puis découpez en tranches le long des cannelures pour assurer une meilleure dégustation.



Kouglof aux fruits confits et au miel

POUR 6 PERSONNES • Préparation : 45 min | Repos 2 h | Cuisson : 40 min

2 œufs | 25 cl de lait | 125 g de beurre à température | 500 g de farine | 150 g de fruits confits (citron orange, mandarine) | 100 g de sucre semoule | 25 g de levure de boulanger fraîche | 3 c. à soupe de miel | 2 c. à soupe de sucre glace | 3 c. à soupe de billes de sucre | 1/2 c. à café de sel

1. Dans un saladier émiettez la levure, ajoutez la moitié du lait tiède et 250 g de farine pour obtenir une pâte consistante. Laissez reposer jusqu'à ce qu'elle double de volume.
2. Versez le reste de la farine dans un saladier, ajoutez le sel, les œufs battus et le reste de lait tiède. Mélangez le tout. Pétrissez la pâte pendant 15 minutes en la soulevant avec les mains.
3. Ajoutez le beurre, le miel, le sucre et la pâte au levain. Pétrissez à nouveau. Couvrez d'un linge et laissez reposer 1 heure. Pendant ce temps,

taillez tous les fruits confits en tout petits dés. Beurrez et farinez 6 petits moules à kouglof.

4. Lorsque la pâte a levé, travaillez-la à nouveau 2 à 3 minutes en incorporant les trois quarts des fruits confits. Détaillez la pâte en 6 morceaux et garnissez les moules. Laissez reposer 1 heure. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Enfournez les moules pour 35 à 40 minutes.
4. Laissez tiédir à la sortie du four puis démóulez les kouglofs sur une grille. Saupoudrez-les de sucre glace au moment de servir et garnissez les creux du reste des fruits confits et des billes de sucre.



Pour plus de moelleux
Vous pouvez les arroser encore tièdes
d'un sirop réalisé avec le jus de 2 oranges,
2 verres d'eau, 150 g de sucre, les graines
d'une gousse de vanille et un trait
de rhum ou de Grand-Marnier.

Raclette et fondue, Des appareils qui invitent à la fête



PARFAITS POUR ORGANISER UNE SOIRÉE CONVIVIALE, LES APPAREILS À FONDUE ET À RACLETTE SONT NOMBREUX DANS LES RAYONS. COMMENT CHOISIR ? VOICI QUELQUES CRITÈRES À PRENDRE EN COMPTE AU MOMENT DE L'ACHAT. *Par Alice Lemoussu*

► POUR UNE RACLETTE, TRADITIONNEL OU À CAQUELONS ?

Typique des restaurants de montagne, l'appareil à raclette traditionnel permet de reproduire les gestes de la raclette à l'ancienne. Disposée sous une lampe chauffante, la moitié (ou le quart) de meule de fromage est raclée à l'aide d'une spatule en bois au fur et à mesure de sa fonte. Comme le coup de main n'est pas évident, c'est souvent le convive le plus habile (et le plus près de l'appareil) qui s'en charge pendant tout le dîner. Pas de tout repos pour lui, donc ! À l'inverse, les modèles à caquelons sont très simples d'utilisation puisqu'il suffit de déposer sa tranche de fromage dans le poêlon et de le glisser dans l'appareil pour qu'il fonde. Chacun est donc responsable de son caquelon et mange à son rythme. Dans tous les cas, l'appareil à raclette doit être doté d'un thermostat réglable pour une cuisson optimale du fromage.

► POUR UNE FONDUE, ÉLECTRIQUE OU À COMBUSTION ?

L'appareil à fondue traditionnel fonctionne avec un réchaud à brûleur placé sous le caquelon, à remplir d'alcool à brûler ou de pâte combustible. Sans électronique, il ne tombe jamais en panne, mais il faut le manipuler avec précaution pour éviter tout accident lié au réchaud, surtout avec de l'alcool. Moins charmant et avec une durée de vie variable selon la fréquence d'utilisation, l'appareil électrique est plus sûr et plus pratique à utiliser puisqu'il suffit de le brancher pour qu'il se mette à chauffer. Le temps de chauffe est en outre plus rapide qu'avec l'appareil à combustion, et la température constante grâce au thermostat réglable dont il est pourvu. Plus l'appareil est puissant, plus le temps de chauffe est court, mais plus la température idéale est difficile à régler. Malgré les risques d'éclaboussures, un appareil d'une puissance supérieure à 1 000 W est préférable pour les fondues bourguignonnes, qui requièrent une huile très chaude.

► LE CHOIX DE LA SÉCURITÉ

Si le repas ne réunit que des adultes, pas trop de questions à se poser. En revanche, avec des enfants ou des personnes maladroites, mieux vaut privilégier des appareils sûrs. L'appareil à fondue électrique l'est davantage que celui à combustion. L'appareil à raclette avec caquelon est également plus facile à manipuler que les modèles traditionnels. Par ailleurs, il existe des appareils à fondue avec des parois thermo-isolées qui restent froides même en chauffe, pour éviter les brûlures. Dans tous



ROUILLER-TURIOT_SOFOOD/PHOTONONSTOP

les cas, il convient aussi de prévoir une rallonge électrique suffisamment longue pour ne pas se prendre les pieds dedans.

► MODÈLES POUR GRANDE TABLÉE

Les appareils sont prévus pour un nombre de convives précis, que l'on peut facilement vérifier grâce au nombre de pics pour la fondue, de caquelons pour la raclette. Si la majorité des appareils convient pour 6 convives, il existe des modèles à raclette de 2 à 8 personnes et même jusqu'à 10. Pour autant, pour une grande tablée, il est plus simple d'utiliser deux appareils plus petits répartis sur la table qu'un seul plus grand, au centre.

► À CHAQUE PRÉPARATION SES IMPÉRATIFS

Le choix du modèle peut varier en fonction du type de fondue que l'on a l'habitude de préparer. Les amateurs de fondue savoyarde choisiront une cuve émaillée, plus facile à nettoyer que l'Inox. Pour les adeptes de fondue bourguignonne et chinoise, un modèle avec un couvercle anti-éclaboussure performant est vivement recommandé, surtout sur des appareils très puissants. Dans tous les cas, un caquelon amovible permet de chauffer sur une plaque l'huile, le bouillon, le fromage ou le chocolat et de gagner ainsi du temps. De même qu'une cuve compatible avec le lave-vaisselle évite la corvée de nettoyage.

Et les multi-fonctions ?

Si l'appareil à fondue ne se limite qu'à la préparation de fondues, celui à raclette offre souvent la possibilité de réaliser différentes cuissons : gril, plancha, crêpière..., grâce au plateau du dessus en pierre naturelle ou doté d'un revêtement antiadhésif. De quoi gagner de la place dans ses placards.

SÉLECTION FONDANTE



So chic

Vendue en exclusivité dans les magasins Darty, la nouvelle raclette de Lagrange joue la sobriété et la transparence avec ses 3 plateaux en verre qui permettent de suivre la cuisson, son socle doré et ses 8 poêlons en revêtement céramique blancs, lavables au lave-vaisselle.

Les + : le plateau inférieur pour maintenir le fromage au chaud, le cordon de 2 m et l'interrupteur avec voyant lumineux.

Transparence Art déco, 79,99 €, Lagrange.



Comme avant

En fonte émaillée, le caquelon de 1,6 l offre une cuisson homogène, idéale pour tout type de fondue, même celle au fromage, et conserve la chaleur plus longtemps. Compatible avec toutes les sources de chaleur, y compris l'induction, il peut même passer au four avec ses poignées en fonte. Le brûleur en Inox peut être utilisé avec de l'alcool ou des pâtes combustibles pour plus de sécurité. Vendu avec 6 fourchettes avec repères de couleur. Garantie à vie.

Service à fondue, 209 €, Le Creuset.



Esprit montagne

En Inox et acier, cet appareil traditionnel permet de faire fondre entre 1/6 et 1/3 de meule de raclette sous les rampes de chauffe, réglables en hauteur selon la portion de fromage.

Idéal pour 1 à 4 convives. **Brézière, à partir de 151,15 €, Bron Coucke**



3 en 1

Habillé d'Inox, cet appareil à raclette fait aussi gril et crêpière. Sa plaque et ses 8 coupelles ont un revêtement antiadhésif pour un entretien facile. Un indicateur Thermo-spot indique la température de cuisson idéale.

Un espace rangement sous l'appareil permet de glisser le cordon de 2 m.

Raclette Inox & Design, 85,29 €, Tefal.



Super complet

Idéal jusqu'à 8 convives, cet appareil à raclette de 1500 W doté d'une large surface de cuisson (46 x 23 cm) est surmonté d'une pierre et d'une plaque réversible en fonte et revêtement antiadhésif (gril ou minicrêpes). De quoi multiplier les occasions de s'en servir!

Vendu avec 8 poêlons antiadhésifs, 8 spatules et 4 planchettes en bois pour poser délicatement les poêlons.

Raclette Gril RG 2344, 59,99 €, Severin.



Pop design

Pour 8 personnes, cet appareil est pourvu d'un caquelon en acier inoxydable brossé tous feux. Son thermostat de 900 W réglable sur 16 positions permet de moduler la puissance selon ses besoins.

Vendue avec 2 sets de 3 ramequins.

Elégance, à partir de 101 €, Lagrange.

ONE EXPERIENCE



Des lieux d'exception
dédiés à vos événements privés ou d'entreprise







Noël sous le soleil de Provence

DANS LA DOUCEUR DE L'HIVER, LA PROVENCE A REVÊTU SES HABITS DE FÊTES. MARCHÉS AUX SANTONS, PASTORALES, CRÈCHES ANIMÉES ET GROS SOUPER ANIMENT NOTRE ESCAPADE. *Par Magali Kunstmann-Pelchat*

Le village de Puyloubier dans le pays d'Aix au pied de la montagne Sainte-Victoire enneigée.

À

quelques heures de Noël, dans les villages provençaux, la magie a opéré. Il faut dire qu'ici, les traditions calendales (adjectif provençal désignant ce qui est en rapport avec Noël) sont encore très vivantes et, de la Sainte-Barbe à l'Épiphanie, pas une semaine ne passe sans que l'on ne célèbre la Nativité.

Les blés de la Sainte-Barbe

Le 4 décembre, en Provence, on sème, dans des soucoupes, quelques grains de blé dans une couche de mousse fraîche. À Noël, si les grains ont bien germé et formé de jolies touffes vertes, on dit que la récolte sera bonne. S'ils ont pourri, il faut s'attendre à de tristes moissons.

De marchés en foires

Durant le temps de l'Avent et jusqu'au 24 décembre, les marchés de Noël animent la Provence. D'Aix à Marseille en passant par Martigues et Saint-Rémy, il flotte comme un air de fête qui met des étoiles dans les yeux des petits et des grands. On replonge en enfance en humant les doux parfums de fleur d'orange qui s'échappent de la pompe à l'huile, au marché des treize desserts. On déambule parmi les étals à la recherche des meilleurs produits pour préparer le souper de Noël. On y fait le plein de cadeaux artisanaux : un savon de Marseille, une poterie, une cigale en céramique ou en cire, une bougie, des douceurs provençales... L'occasion de faire découvrir à ses proches des produits locaux de qualité.



On y découvre aussi le savoir-faire ancestral des maîtres santonniers présents dans les foires aux santons. Celles de Marseille et d'Aix-en-Provence rassemblent, dit-on, les meilleurs qui, pour l'occasion, ouvrent aussi les portes de leurs ateliers. De quoi rapporter quelques personnages d'argile dans ses bagages.



MOIRENC CAMILLE/HEMIS.FR



ANNAPUSTYNNIKOVA/ADOBESTOCK



DAYLIGHT PHOTO/ADOBESTOCK

D'ailleurs, la coutume veut que l'on en ajoute un nouveau chaque année dans sa crèche. Pour trouver l'inspiration, on ne manque pas de visiter une crèche dans un village provençal. Celle, animée, d'Allauch près de Marseille est incontournable avec ses 600 santons qui invitent à un voyage au cœur de la Provence d'autrefois.

Des visites gourmandes

Aix-en-Provence est sans doute la ville la plus douce de la région. Impossible en effet de ne pas succomber à la spécialité locale, le calisson, fabriqué avec du sucre, des amandes douces et de la pâte de melon confit depuis le XV^e siècle. À la fabrique de



J.DEMEURS/BDR TOURISME



ALAIN HOCQUEL/VAUCLUSE PROVENCE

la Confiserie du Roy René, on peut venir librement suivre le travail des confiseurs et les étapes de production. Abrité à l'étage, le musée du Calisson invite à traverser le temps et les saisons. En présence d'un maître confiseur, l'atelier au sein de la boutique du centre-ville permet de réaliser soi-même les « câlins » provençaux de manière artisanale, sur les machines historiques de la confiserie. Autre temple de la gourmandise à deux pas de la ville : la Chocolaterie de Puyricard. Visite du laboratoire, atelier et stage créatif, on

1 L'animation du marché de Noël de Fréjus sur la place Camille Formigé.

2 Fabriqué avec du sucre, des amandes douces et de la pâte de melon confit, le calisson fait la fierté d'Aix.

3 Les crèches représentent des scènes du quotidien.

4 Des croquants de Provence aux amandes et au miel.

5 À l'amande, aux pistaches, aux noisettes... le nougat blanc de Provence est une institution.



MOIRENC CAMILLE/HEMIS.FR



ALAIN-HOCQUEL/VAUCLUSE PROVENCE

s'offre une plongée en famille dans ce monde fascinant et on repart avec une boîte de ces délicieux chocolats artisanaux. La fin d'année en Provence correspond aussi à la saison de récolte de l'olive et à l'élaboration de l'huile, dont l'AOC Huile d'Olive d'Aix-en-Provence. Durant tout le mois de décembre et de janvier, les moulins ouvrent leurs portes aux visiteurs et fêtent l'huile d'olive nouvelle. De quoi offrir des paniers bien gourmands.

Un cérémonial typique

Après avoir fait ses dernières emplettes, il est temps de rentrer car on a du pain sur la planche, pour préparer le « gros souper », ce repas maigre, c'est-à-dire sans viande, comme le veut la tradition la veille de Noël, mais pourtant copieux. On dresse la table selon le rite calendal, avec 3 nappes blanches, éclairée de 3 bougies et décorée des coupelles de blé de l'espérance semé à la Sainte-Barbe. Après le « cachofio », l'allumage rituel de la bûche de Noël par le plus jeune et l'aîné de la famille, c'est le moment tant attendu de passer à table. Sept plats vont être servis, qui symbolisent les souffrances de Marie : aigo boulido (soupe à l'ail), escargots, omelette à la truffe (la pleine saison), brandade de morue, aïoli, cardes en sauce blanche... Des plats qui varient selon les villages et les familles, en fonction de ce qu'offre



CRISTINACIOCHINA/GETTYIMAGES



3



3

le terroir. Le poisson frais, notamment l'anguille, le thon, la daurade, fait honneur au souper sur la côte méditerranéenne. Les légumes occupent une place de choix dans la Provence intérieure : gratin d'épinards en persillade à Apt, céleris crus à l'anchoïade, poireaux blanchis, courge, chou-fleur, artichauts... Dans la montagne provençale, on sert traditionnellement des crouzets, des pâtes en lanières.

1 Les santons sont de petites figurines en argile, peintes à la main. Un art typiquement provençal.

2 Le gâteau des Rois, garni de fruits confits.

3 Les navettes, petits gâteaux à la fleur d'oranger dont la forme évoque une barque.

4 Le marché de Noël d'Aix-en-Provence attire riverains et touristes.

5 Les treize desserts restent sur la table pendant trois jours.



4

Les treize desserts

Invariablement treize, comme le nombre de convives de la Cène (le Christ et ses douze apôtres), les desserts de Noël diffèrent légèrement d'un coin à l'autre de la Provence, mais ont toujours en commun la fougasse à l'huile d'olive que l'on appelle pour la circonstance « pompe à huile », les quatre mendians en rappel aux ordres religieux (les figues sèches pour les franciscains, les amandes pour les carmélites, les raisins secs pour les dominicains et les noix pour les augustins), les dattes, symbole du Christ venu d'Orient, et les nougats, blanc pour la pureté et le bien, noir qui évoque l'impur et le mal. À Aix, on y ajoute les calissons, à Marseille, les navettes, à Pézenas, les oreillettes, à Apt et à Saint-Rémy-de-Provence, les fruits confits, ailleurs la pâte de coing, les croquants aux amandes... Conservés depuis leur récolte en septembre dans les caves et greniers, les fruits frais complètent ce buffet de douceurs : oranges, mandarines, poires, pommes, raisins ou melon d'eau. Selon la tradition, on sert ces treize desserts en même temps et en abondance sur la table, pour qu'ils y restent trois jours. On les déguste avec du vin cuit pour s'assurer bonne fortune pour toute l'année. Un vin qui est confectionné par quelques familles vigneronnes dans le pays d'Aix, à partir du moût conservé lors des vendanges, cuit au

feu de bois de chêne dans un chaudron de cuivre et vieilli en fût de chêne quelques années. Alors que les cloches de l'église du Saint-Esprit commencent à carillonner, à Aix et dans les campagnes environnantes, on avale encore un petit verre de fenouillette, une liqueur à la graine de fenouil. En retard, on se presse alors, lanternes à la main, pour rejoindre amis et voisins et célébrer la messe de minuit dans la tradition provençale. Bòn Nouvé ! ■

L'Épiphanie

Les réjouissances calendales s'achèvent le 6 janvier avec le gâteau des Rois provençal, une brioche en forme de couronne garnie de fruits confits.



BONHOMMET/SUCRÉ SALÉ



STOCKFOOD/SUCRÉ SALÉ

Aïgo boulido

POUR 4 PERSONNES • Préparation 20 min | Cuisson 30 min

8 gousses d'ail | 1 branche de sauge | 1 feuille de laurier | 1 brin de thym | Huile d'olive | Sel et poivre

Pour l'accompagnement : 60 g de gruyère râpé | Pain grillé tranché

1. Épluchez et écrasez les gousses d'ail avec le plat d'un couteau. Rincez les herbes.
2. Portez 1,2 l d'eau à ébullition dans une casserole, puis jetez-y les gousses d'ail. Ajoutez les herbes, un filet d'huile d'olive, un peu de sel et de poivre.

- Portez à ébullition et laissez cuire 25 à 30 minutes.
3. Ce temps passé, retirez les herbes. Déposez les tranches de pain dans les assiettes, parsemez de fromage râpé. Versez le bouillon chaud et un filet d'huile d'olive et dégustez aussitôt.



Bourride de lotte

POUR 4 PERSONNES · Préparation 20 min | Cuisson 45 min

4 tranches de lotte (250 g pièce) | 2 carottes | 1 branche de céleri | 2 blancs de poireaux | 2 gousses d'ail

50 cl de vin blanc | 4 c. à soupe d'huile d'olive | 1 c. à soupe de graines de fenouil | 2 brins de thym

1 feuille de laurier | Sel et poivre | Pour l'aïoli : 2 gousses d'ail | 2 jaunes d'œufs

5 cl d'huile de tournesol | 5 cl d'huile d'olive | 1 c. à café de moutarde

1. Nettoyez les carottes, le céleri et les blancs de poireaux et coupez-les en dés.

2. Faites-les revenir dans une cocotte avec 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive, puis ajoutez le vin blanc, l'ail haché, les graines de fenouil, le laurier et le thym. Salez, poivrez. Laissez mijoter 30 minutes.

3. Posez ensuite les tranches de lotte sur les légumes, couvrez et poursuivez la cuisson 15 minutes.

4. Préparez l'aïoli : mixez les gousses d'ail puis mélangez-les à la moutarde et aux jaunes d'œufs, salez, poivrez. Ajoutez l'huile progressivement, en fouettant à l'aide d'un batteur électrique comme pour une mayonnaise.

5. Sortez les tranches de lotte, mélangez l'aïoli aux légumes sans faire bouillir, puis servez avec le poisson et du riz de Camargue ou des pommes de terre à l'eau.





DR/ROY RENÉ

Mousse de mascarpone aux calissons, amandes et melon confit

Recette de Virginie Besançon, Roy René, Noël 2017

POUR 6 PERSONNES • Préparation 30 min

6 œufs entiers | 500 g de mascarpone | 150 g de crème de calisson | 50 g de sucre

50 g d'amandes entières | 100 g de navettes provençales | 100 g de calissons

Pour la décoration : 1 petite tranche de melon confit | 6 minicalissons

1. Commencez par la mousse en séparant les blancs des jaunes d'œufs. Dans un grand bol, fouettez les jaunes avec la crème de calisson. Ajoutez le mascarpone, continuez de battre jusqu'à obtenir une crème lisse et soyeuse.

2. Battez les blancs en neige. Incorporez délicatement à l'appareil à l'aide d'une spatule. Réservez au frais.

3. Posez une feuille de papier sulfurisé sur une plaque. Préparez un caramel sec avec le sucre. Lorsqu'il prend une belle couleur brune ajoutez les amandes. Remuez jusqu'à enrober complètement les amandes. Versez sur le papier sulfurisé, étalez et laissez refroidir.

4. Broyez assez grossièrement les navettes. Broyez les amandes caramélisées en morceaux assez gros (conservez-en quelques-unes entières pour la décoration) et mélangez-les aux navettes.

5. Coupez le melon confit en petites lamelles fines et les calissons en petits dés.

6. Montez les verrines en intercalant la mousse de mascarpone avec une belle couche de biscuits aux amandes et une couche de dés de calisson. Si votre verrine est assez haute, mettez deux couches de chaque. Terminez par quelques amandes enrobées entières, une petite tranche fine de melon et un minicalisson.

Abonnez-vous à

Savourez pleinement le chocolat LEONIDAS à travers les différentes saveurs de ses tablettes : Le chocolat noir et ses morceaux de Framboises, ou celui avec des éclats de fèves de cacao grillés ou encore le chocolat noir intense avec une teneur de cacao à 70%, sans oublier le chocolat au lait avec du caramel au beurre salé, le chocolat au lait onctueux avec une teneur en cacao de 30%



Visuels non contractuels.

Plus simple et rapide, abonnez-vous sur papillesabo.com

BULLETIN D'ABONNEMENT

REVOYEZ CE BON D'ABONNEMENT Papilles / Abonnements, B945, 60647 Chantilly cedex ou par fax au 03 44 58 44 25

ABONNEZ-VOUS SUR papillesabo.com ou au 03 44 62 52 27 (prix d'un appel local) en donnant le code PAP56

Oui, je m'abonne à Papilles pour 1 an 6 n°(27,30€) + Le lot de 6 tablettes Léonidas (17,80€) au prix de 19,90€ seulement au lieu de 45,10€*, soit plus de 25€ de réduction*.

* Mes coordonnées

NOM :

PRÉNOM :

ADRESSE :

CODE POSTAL : [] [] [] VILLE :

TÉL. : [] [] [] [] [] [] [] []

E MAIL : @

Oui, je souhaite recevoir par email des sollicitations commerciales et/ou participer à des études du groupe Publications Grand Public ou de ses partenaires.

* Mon règlement

Chèque bancaire ou postal à l'ordre de Papilles.

Carte bancaire [] [] [] [] [] [] [] []

Date d'expiration [] [] [] []

Date et signature obligatoires []



1 AN
6 numéros
(27,30€)

+
Le lot de
6 tablettes
de chocolat



(17,80€)

19€90
seulement
au lieu de 45,10€*

* Prix de vente au numéro. Offre réservée à la France métropolitaine, valable deux mois. Après enregistrement de votre règlement, vous recevez sous 4 semaines environ votre 1er numéro de Papilles et sous 6 semaines environ, par pli séparé et le lot de 6 tablettes Léonidas. Vous pouvez également, si vous le désirez, acquérir séparément chaque exemplaire de Papilles au prix unitaire de 4,55 €. Si vous n'êtes pas satisfait, nous vous remboursions immédiatement les numéros restant à servir. Informatiques et libertés : le droit d'accès, de rectification, d'opposition et de suppression des données concernant les abonnés peut s'exercer auprès du Service Abonnements. Sauf opposition formulée par écrit, les données peuvent être communiquées à des organismes extérieurs. PGP - 45 avenue du Général Leclerc - 60643 Chantilly Cedex.

PAP56

Au menu

UN INGRÉDIENT, UNE ENVIE ? RETROUVEZ FACILEMENT LA BONNE RECETTE ET SON NUMÉRO DE PAGE DANS LE MAGAZINE.

Les mises en bouche

Bouchées de saumon et granny-smith au combava	Fiche
Canapés de boudin blanc au bacon et à la pomme	p.29
Chantilly de foie gras aux figues, gressins croustillants au pavot	Fiche
Chips de maïs soufflées à l'avocat et au tarama	Fiche
Huîtres tièdes aux bigorneaux	p.35
Miniburgers de foie gras poêlé	Fiche
Mousseline de tarama	Fiche
Petits choux à la crème fouettée de tarama	Fiche
Sapin feuilleté	p.47
Tarama maison et gressins aux graines	Fiche
Toasts briochés au beurre d'algues et radis noir	p.41

Les entrées

Aïgo boulido	p.102
Carpaccio de saint-jacques, huile d'olive à la vanille, chantilly salée	p.84
Cheesecake sans cuisson au saumon fumé	Fiche
Déclinaison de saint-jacques feuilletée et en minicocotte au lait de coco et safran	p.85
Faux gras	p.46
Foie gras en 2 façons	Fiche
Foie gras poêlé aux mangues	Fiche
Garbure	p.13
Fromage de chèvre en croûte de noix	p.42
Pâté de Périgueux en croûte au foie gras	p.29
Rouleaux de saumon, crabe et jeunes pousses	Fiche

Saumon fumé et tagliatelles de pomme de terre

Fiche	
Saumon gravlax à l'aneth, graines de fenouil et gin	p.36
Tartare de saint-jacques et lentilles à l'anis	p.84
Vichyssoise	p.9

Les plats

Bourride de lotte	p.103
Chapon farci aux châtaignes et aux figues	p.30
Crevettes au poivre vert	p.75
Lentilles noires au gratin de pomme de terre et fenouil	p.43
Magret de canard au poivre vert	p.75
Pot d'hiver au poulet et légumes	p.16
Risotto aux langoustines et au safran	p.37
Soupe au chou et saucisse	p.15
Soupe au pistou au lard	p.11
Soupe de cresson et saumon en croûte	p.12
Soupe de légumes	p.10
Soupe de pois cassés à la patate douce	p.8
Soupe gratinée à l'oignon et à la bière	p.14

Les desserts

Biscuits nordiques à l'orange et au gingembre	p.78
Boule de neige à la crème d'agrumes	p.38
Bûche au citron meringuée	p.31
Bûche choco-marron	p.67
Bundt cake chocolat orange	p.47
Crème glacée aux dattes et piment, sauce à la mandarine	p.44

Dôme au chocolat et cœur meringué	p.63
Félicité, crème fouettée au cacao, framboise et poire	p.68
Fraise melba comme un finger givré	p.65
Gâteau roulé de Budapest	p.79
Île flottante de nos rêves	p.64
Kouglof aux fruits confits et au miel	p.91
Kouglof comme en Alsace	p.90
Kringle à la cannelle et à la cardamome	p.32
La bûche Sophie	p.70
Meringue française	p.61
Meringuettes chocolat, noisette, amande et pistache	p.69
Mont-blanc vertigineux	p.66
Mousse de mascarpone aux calissons, amandes et melon confit	p.104
Omelette norvégienne	p.71
Vacherin réglisse framboise	p.66

Condiments

Betteraves marinées	p.58
Chutney d'oignon rouge	p.55
Chutney de potimarron, gingembre et noix	p.56
Cornichons marinés	p.58
Picalilli	p.57
Radis et carottes marinés à la carotte	p.58

Boissons

Grenade et citron vert	p.50
Lait de poule de Noël aux épices	p.50
Marie Botanical wine	p.50
Margarita au pamplemousse	p.41
Side-car	p.50

Carnet d'adresses

- **Alinéa :** Alinea.fr
- **Conforama :** Conforama.fr
- **Côté Table :** Cote-table.com
- **Geneviève Lethu :** Genevievelethu.com
- **Guy Degrenne :** Degrenne.fr
- **Ikea :** Ikea.com
- **Jardin d'Ulysse :** Delamaison.fr
- **Zoé Confetti :** Zoeconfetti.fr

ABONNEZ-VOUS !
WWW.PAPILLESABO.COM

papilles
LES PLAISIRS DE LA TABLE

8 rue Barthélémy-Danjou, 92100 Boulogne-Billancourt
Tél. 01 45 19 58 00.

RÉDACTION

COM'Presse

6 rue Tarnac 47220 Astaffort

Tél. 05 53 48 17 60 - redaction@viepratique.fr

Chef d'édition : Marie de La Forest

Rédactrice en chef : Marie Gabet

Rédactrice en chef adjointe : Magali Kunstmann-Pelchat

Directeur artistique : Thomas Durio

Rédacteurs-graphistes : Heydi Falchetto, Jérémy Hiro, Sébastien Pélegrin

Secrétaire général de la rédaction : Laurent Dibos

Secrétaire de rédaction : Nicolas Chrétien,

Jean Debergue, Marion Pires, Olivier Vignancour

Rédactrice en chef photo : Caroline Quinart

Service photo : Mathilde Loncle, Carole Hiro

DIRECTION

Direction générale : Bertrand Clavières

Directrice du publishing : Karine Zagaroli

Directrice artistique : Sylvie Sauvanet

Coordinatrice éditoriale : Nathalie Grivot

E-documentaliste : Suzanne Goupil

FABRICATION :

Directeur de la fabrication : Bruno Matillat

Chef de fabrication : Solène Prévost

Impression : NIIAG, Bergame (Italie)

Photogravure : Com'Presse, Point 4 Paris

Distribution : OSL, 95220 Herblay

COMMERCIAL DIFFUSION

Directeur administration des ventes : Marc Desmont

Directrice diffusion : Dorothée Rourre (drourre@reworldmediafactory.fr)

Chef de projet développement commercial : Paul Dewitasse

Chefs de produit abonnement : Marine Le Lay, François Poiraud

PUBLICITÉ

Directrice générale adjointe : Cécile Béziat
(cbeziat@reworldmediafactory.fr)

Directrice du business development : Laurence Gaboury
(lgaboury@reworldmediafactory.fr)

Directrice de publicité - Pôle Grande Conso. : Sophie Rougeot
(srougeot@reworldmediafactory.fr, 01 85 76 23 89)

Chargée de clientèle - Pôle grande Conso. : Sandra Meneghini
Administration des ventes : Marion Doineau

(mdoineau@reworldmediafactory.fr)

Papilles est édité par

PUBLICATIONS GRAND PUBLIC

SAS au capital de 500 000 €.

PUBLICATION DU GROUPE REWORLD MEDIA

Président : Pascal Chevalier

Directeur général : Gautier Normand

Directeur des opérations presse : Germain Perinet

Directeur des activités numériques : Jérémie Parola

DIRECTEUR DE LA PUBLICATION :

Pascal Chevalier



ISSN : 2118 707 X. CPPAP 0922 K 90957

Dépôt légal à parution.

Tarif abonnement : 1 an (6 n°) 19,90 €.

Renseignement : Tél. 03 44 62 52 27,

abonnements@pgp-media.fr

NOUVEAU

Hors-série Féminin

Et hOP!

le magazine du fait maison

Tout pour un
hiver créatif !
Des tutos
déco, bijoux,
vêtements
...



+ 11
Fiches
exclusives
de Noël *



Couture ★ Broderie ★ Tricot

Exclusivement en vente à la caisse
de votre supermarché ou hypermarché préféré.

PAPILLES



SCHMITT/SUCRÉ SALÉ

**Chantilly de foie gras aux figues,
gressins croustillants au pavot**

PAPILLES

Spécial
foie gras

PAPILLES



THOMAS DURIO

Miniburgers de foie gras poêlé

PAPILLES



NURRA/SUCRÉ SALÉ

Foie gras poêlé aux mangues



DR/MONTFORT

Foie gras en 2 façons

PAPILLES

Miniburgers de foie gras poêlé

POUR 6 PERSONNES

Préparation 10 min | Cuisson 2 min

- 1 lobe de foie gras frais
- 1 sachet de mesclun de jeunes pousses
- 12 minipains à hamburger
- 1 pot de confiture d'oignon
- Graines de pavot ■ Sel et poivre

1. Coupez les pains en deux et garnissez-les de jeunes pousses.
2. Tranchez le foie gras et faites-le rôtir 1 minute de chaque côté dans une poêle très chaude. Salez et poivrez.
3. Garnissez chaque miniburger de foie poêlé, ajoutez 1 cuillerée à soupe de confiture d'oignon, replacez le chapeau parsemé de graines de pavot et servez aussitôt.

PAPILLES

Chantilly de foie gras aux figues, gressins croustillants au pavot

POUR 6 PERSONNES

Préparation 30 min | Réfrigération 2 h | Cuisson 20 min

- 200 g de foie gras mi-cuit
- 6 grosses figues fraîches
- 30 cl de crème liquide ■ Sel et poivre
- Pour les gressins : ■ 1 jaune d'œuf
- 300 g de pâte feuilletée rectangulaire
- 1 c. à soupe de graines de pavot

1. Faites chauffer la crème dans une petite casserole avec le foie gras coupé en dés. Mélangez jusqu'à obtenir une préparation homogène, puis mixez-la à l'aide d'un mixeur plongeant. Salez et poivrez au goût. Filtrez la crème et versez-la dans un siphon. Vissez une cartouche de gaz. Réservez 2 heures au frais.
2. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Découpez de fines bandes dans la pâte feuilletée et disposez-les sur une plaque couverte de papier sulfurisé. Badigeonnez-les du jaune d'œuf dilué avec 1 cuillerée à soupe d'eau. Salez, parsemez de graines de pavot. Enfournez et faites cuire 12 à 15 minutes.
3. Lavez et coupez les figues en quartiers. Disposez-les dans des verrines ou des verres à pied. Dressez la chantilly de foie gras au siphon. Accompagnez des gressins au pavot.

PAPILLES

Foie gras en 2 façons

POUR 4 PERSONNES

Préparation 10 min | Cuisson 5 min

- 1 foie gras de canard entier du Sud-Ouest cuit au torchon, Grand Héritage recette à l'ancienne, Maison Montfort (260 g)
- 20 g de beurre ■ 1 pomme granny-smith
- 1 bocal de chutney oignons et raisins secs blonds, Grand Héritage, Maison Montfort.
- 4 tranches de pain d'épices
- 1 c. à café de cannelle ■ Poivre du moulin

1. Sortez du réfrigérateur le foie gras de canard et coupez 4 belles tranches à l'aide d'une lyre. Réservez.
2. Pelez et épépinez la pomme, puis coupez-la en lamelles épaisses. Faites-les revenir dans une poêle bien chaude avec le beurre et la cannelle. Réservez.
3. Déposez quelques quartiers de pomme sur les tranches de pain d'épices. Recouvrez d'une tranche de foie gras. Poivrez.
4. Répartissez 1 cuillerée à café de chutney d'oignons et raisins secs dans 4 verrines.
5. À l'aide d'une cuillère parisienne, façonnez des billes de foie gras. Déposez 2 ou 3 billes par verrine. Servez.

PAPILLES

Foie gras poêlé aux mangues

POUR 6 PERSONNES

Préparation 15 min | Cuisson 12 min

- 1 foie gras de canard cru de 600 g ■ 3 mangues pas trop mûres
- 1 orange non traitée ■ 1 tige de coriandre ■ 50 g de beurre
- 1 c. à soupe de miel ■ 1 c. à soupe de mélange 4 épices
- Fleur de sel ■ Poivre du moulin

1. Escalopez le foie gras en tranches de 1 cm d'épaisseur et réservez-les au frais. Brossez l'orange sous l'eau chaude, séchez-la et prélevez de longs zestes, puis découpez-les en fins bâtonnets. Pressez le fruit et réservez le jus. Lavez, séchez et ciselez la coriandre. Pelez les mangues et coupez-les en tranches épaisses.
2. Faites fondre le beurre dans une grande poêle. Ajoutez les tranches de mangue et faites-les dorer à feu doux pendant 6 minutes environ en les retournant à mi-cuisson. Ajoutez le miel, saupoudrez de mélange 4 épices et déglacez au jus d'orange à feu vif 2 minutes. Réservez à couvert.
3. Faites chauffer une poêle antiadhésive à blanc. Quand elle est bien chaude, posez les tranches de foie gras et laissez-les 2 minutes sur chaque face.
4. Répartissez-les dans 6 assiettes et ajoutez les tranches de mangue tout autour, salez et donnez un tour de moulin à poivre. Parsemez de zestes d'orange et de coriandre ciselée. Servez aussitôt.

PAPILLES



RICHARD FANTON/PHILIPPE DUFOUR/INTERFEL

Bouchées de saumon et granny-smith au combava

PAPILLES



D.NAKACHE/BARTHOUILL

Saumon fumé et tagliatelles de pomme de terre

PAPILLES



BONNETTERRE

Cheesecake sans cuisson au saumon fumé

PAPILLES



SANDRA MAHUT/BONDUELLE

Rouleaux de saumon, crabe et jeunes pousses

PAPILLES

Cheesecake sans cuisson au saumon fumé

POUR 6 PERSONNES

Préparation 30 min | Cuisson 25 min | Réfrigération 12 h

- 6 tranches de saumon fumé Bonneterre
- 1 petite betterave chioggia ■ 1/2 citron bio (zeste)
- 15 brins de ciboulette ■ 300 g de fromage frais
- 100 g de mascarpone ■ 10 cl de crème liquide ■ 70 g de beurre
- 100 g de biscuits crackers bio ■ 3 g d'agar agar

1. À l'aide d'un mixeur, réduisez les biscuits en poudre fine. Ajoutez le beurre, mélangez et répartissez le mélange dans le fond de 6 cercles de 7 cm de diamètre. Tassez avec le dos d'une cuillère à café pour que le mélange soit bien compact. Faites cuire 20 minutes au four à 160 °C (th. 5/6) puis réservez.
2. Diluez l'agar agar dans la crème liquide portée à ébullition, mélangez et laissez refroidir. Taillez 3 tranches de saumon fumé en dés. Ciselez 3 brins de ciboulette. Prélevez le zeste du demi-citron.
3. Travaillez le mascarpone, le zeste de citron et le fromage frais au batteur pour les ramollir. Ajoutez la crème refroidie, les dés de saumon et la ciboulette ciselée et fouettez à nouveau. Versez l'appareil sur les fonds de biscuits et placez 1 nuit au réfrigérateur.
4. Coupez la betterave chioggia en lamelles à la mandoline et taillez-les en petits triangles. Démoulez les cheesecakes. Disposez harmonieusement une demi-tranche de saumon fumé sur chacun d'eux et répartissez les triangles de betterave. Ajoutez 2 brins de ciboulette. Dégustez.

PAPILLES

Bouchées de saumon et granny-smith au combava

POUR 4 PERSONNES

Préparation 20 min

- 150 g de saumon fumé (environ 4 tranches)
- 1 pomme granny-smith ■ 1 combava ■ 1/2 citron jaune (jus)
- 1/2 bouquet de ciboulette ■ 2 branches d'aneth
- 1 pot de fromage fouetté (type Madame Loïk)
- 16 petits blinis ■ 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 c. à café de baies roses ■ Sel et poivre

1. Lavez, séchez et ciselez la ciboulette. Lavez, épépinez la pomme et coupez-la en 16 fines lamelles. Pressez le demi-citron.
2. Versez le fromage frais dans un saladier. Salez et poivrez. Ajoutez l'huile d'olive, la ciboulette ciselée, le jus du demi-citron, les baies roses écrasées.
3. Prélevez le zeste du combava à l'Économie ou au zester et taillez-le en brunoise. Ajoutez-le à la préparation précédente et mélangez bien.
4. Détailler le saumon fumé en lanières. Tartinez les blinis de fromage frais. Ajoutez une fine tranche de pomme et surplombez d'une lanière de saumon.
5. Parsemez d'un peu de baies roses grossièrement écrasées et décorez d'une sommité d'aneth. Servez aussitôt.

PAPILLES

Rouleaux de saumon, crabe et jeunes pousses

POUR 4 PERSONNES

Préparation 15 min

- 8 tranches de saumon fumé
- 300 g de chair de crabe royal
- 1 sachet de Jeunes Pousses Bonduelle
- 250 g de fromage frais
- Vinaigrette ■ Ciboulette ■ Sel et poivre

1. Si besoin, découpez les tranches de saumon en rectangle. Réservez.
2. Émiettez la chair de crabe dans un bol et ajoutez-y le fromage frais. Mélangez jusqu'à obtenir une consistance homogène. Salez et poivrez.
3. Étalez la préparation sur les tranches de saumon, en recouvrant bien toute la surface. Sur une des deux extrémités, placez quelques feuilles de jeunes pousses, puis roulez de sorte que les jeunes pousses se retrouvent au centre du rouleau.
4. Dressez 2 rouleaux par assiette sur un lit de jeunes pousses. Parsemez de ciboulette ciselée et d'un peu de poivre et de vinaigrette.

PAPILLES

Saumon fumé et tagliatelles de pomme de terre

POUR 4 PERSONNES

Préparation 10 min | Cuisson 50 min

- 200 g de saumon fumé sauvage de l'Adour, Barthouil
- 4 grosses pommes de terre Amandine
- 2 branches et les feuilles de céleri branche
- 4 œufs ■ Huile d'olive ■ Fleur de sel

1. Faites cuire les œufs dans une eau à 64 °C pendant 50 minutes (ou au four vapeur), laissez-les refroidir en fin de cuisson, puis séparez les blancs des jaunes.
2. Taillez les pommes de terre en fines tranches à l'aide d'une mandoline puis en forme de tagliatelles et faites-les blanchir en veillant à les garder légèrement croquantes.
3. Dans un saladier, mélangez les tagliatelles de pomme de terre et le saumon fumé. Ajoutez les branches de céleri râpé et quelques jolies feuilles, arrosez d'huile d'olive et saupoudrez de fleur de sel. Mélangez.
4. Posez un emporte-pièce au centre des assiettes et dressez les tagliatelles au saumon. Surmontez du jaune d'œuf crémeux et arrosez d'un trait d'huile d'olive.

PAPILLES



RIVIÈRE/SUCRÉ SALÉ

Mousseline de tarama

PAPILLES



VIEL/SUCRÉ SALÉ

Petits choux à la crème fouettée de tarama

PAPILLES



D.NAKACHE/BARTHOUIL

Chips de maïs soufflées à l'avocat et au tarama

Spécial
tarama

PAPILLES



CARNET/SAVEURS/SUNRAY PHOTO

Tarama maison et gressins aux graines

PAPILLES

Petits choux à la crème fouettée de tarama

POUR 6 PERSONNES

Préparation 30 min | Cuisson 20 min

- 150 g de tarama ■ 50 g d'œufs de saumon
- 4 œufs ■ 30 cl de crème liquide très froide
- 100 g de beurre ■ 150 g de farine
- 1 pincée de sel ■ Poivre

1. Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Dans une casserole, versez 25 cl d'eau, le sel et le beurre en morceaux. Portez à ébullition en remuant. Hors du feu, ajoutez la farine d'un coup. Remuez énergiquement à la spatule en bois jusqu'à ce que la pâte soit homogène. Remettez sur feu doux en remuant, jusqu'à ce qu'elle se détache des parois la casserole. Hors du feu, ajoutez les œufs un à un, en remuant longuement.
2. Tapissez une plaque à four de papier sulfurisé et, à l'aide d'une poche à douille, dressez des petits choux en les espaçant. Enfournez pour 15 à 20 minutes. Laissez refroidir sur une grille.
3. Montez la crème très froide en chantilly. Ajoutez délicatement le tarama, poivrez. Versez cette crème dans une poche munie d'une douille cannelée.
4. Coupez les choux horizontalement. Garnissez-les généreusement de crème au tarama, décorez d'œufs de saumon, replacez les chapeaux. Servez aussitôt.

PAPILLES

Mousseline de tarama

POUR 6 PERSONNES

Préparation 25 min | Repos 10 min

- 200 g d'œufs de cabillaud séchés et fumés en poche sous vide ■ 50 g d'œufs de saumon ou de truite
- 6 rondelles de radis noir ■ 20 cl de lait
- 20 cl de crème liquide entière
- 100 g de crème fraîche entière épaisse
- 2 tranches de pain de mie
- 1 c. à soupe de jus de citron

1. Écroûtez les tranches de pain de mie et faites-les tremper dans une assiette creuse avec le lait.
2. Mettez un bol en Inox et la crème liquide au congélateur pendant 10 minutes.
3. Épluchez la poche d'œufs de cabillaud en retirant la peau. Égouttez le pain de mie en pressant les tranches entre vos doigts. Mixez ensemble les œufs de cabillaud, le pain de mie, le jus de citron et la crème fraîche épaisse. Réservez au réfrigérateur.
4. Sortez le bol et la crème du congélateur et montez la crème liquide en chantilly. Mélangez délicatement le tarama et la crème Chantilly, répartissez dans des verrines et rangez-les au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.
5. Découpez des étoiles à l'emporte-pièce dans les rondelles de radis noir et piquez-les sur un petit pic en bois. Au moment de servir, déposez une cuillerée à café d'œufs de saumon ou de truite dans chaque verrine et décorez avec l'étoile de radis noir.

PAPILLES

Tarama maison et gressins aux graines

POUR 4 PERSONNES

Préparation 25 min | Cuisson 5 min

- Pour le tarama :** ■ 1 poche d'œufs de cabillaud fumés (200 g)
 ■ 1 citron ■ 1 jaune d'œuf ■ 10 cl de lait entier
 ■ 70 g de mie de pain de campagne ■ 5 cl d'huile d'olive douce
 ■ 1 brin de thym citron + pour la déco ■ Poivre blanc
Pour les gressins : ■ 100 g de pâte à pain ■ 1 c. à café de pavot
 ■ 1 c. à café de sésame (noir ou vert) + pour la déco ■ Farine

1. Faites tremper la mie de pain dans le lait. Retirez la cire de la poche d'œufs.
2. Dans le bol d'un robot, fouettez le pain imbibé et le jus du citron. Ajoutez le jaune d'œuf et les œufs de cabillaud fumés et continuez à fouetter. Émulsionnez la préparation comme pour une mayonnaise, en versant l'huile peu à peu sans cesser de fouetter pendant 10 minutes environ. Lorsque la préparation est mousseuse, ajoutez les feuilles de thym citron ciselées et poivrez. Répartissez le tarama dans 4 coupelles. Réservez au frais.
3. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Sur un plan de travail fariné, pétrissez la pâte à pain avec les graines. Prélevez des petits morceaux de pâte, étirez-les puis roulez-les entre les paumes des mains pour façonner des petits gressins. Enfournez pour 5 minutes sur une plaque tapissée de papier cuisson.
4. Servez les gressins refroidis avec le tarama parsemé de graines de sésame et de feuilles de thym citron.

PAPILLES

Chips de maïs soufflées à l'avocat et au tarama

Recette de Fabian Feldmann, chef de L'Impertinent, Biarritz.

POUR 10 CHIPS • Préparation 30 min | Cuisson 15 min

- 1 avocat mûr ■ 1 citron (jus) ■ 5 tomates cerise
- 10 pousses d'oseille ■ 50 g de tarama nature Barthouil
- 100 g de farine de maïs ■ 3 g de piment d'Espelette
- 1 c. à soupe d'huile d'olive ■ Huile de friture ■ Sel

1. Versez la farine dans un saladier, faites un puits, ajoutez 12 cl d'eau et 1/2 cuillerée à café de sel. Mélangez à l'aide d'une spatule en bois jusqu'à la formation d'une pâte homogène. Étalez la pâte entre deux feuilles de papier sulfurisé, sur une épaisseur de 3 mm. Enlevez la feuille de papier du dessus et taillez la pâte en disques à l'aide d'un emporte-pièce rond.
2. Faites chauffer à sec une grande poêle antiadhésive, et passez rapidement les disques de maïs sur les deux faces, jusqu'à l'obtention d'une légère coloration dorée.
3. Faites chauffer l'huile d'une friteuse à 180 °C et plongez-y les disques de maïs 2 à 3 minutes jusqu'à obtenir un effet soufflé. Égouttez les chips sur du papier absorbant.
4. Épluchez et dénoyautez l'avocat, puis écrasez-le à la fourchette. Ajoutez l'huile d'olive, le jus du citron, 1/2 cuillerée à café de sel et le piment d'Espelette.
5. Faites une entaille au centre de chaque chips. À l'aide d'une poche à douille, garnissez-les une à une avec la préparation à l'avocat. Déposez 1/2 tomate cerise, puis une quenelle de tarama surmontée d'une poussée d'oseille.

NOUVEAU

L'agenda
Gourmand

2018



UNE ANNÉE DE RECETTES

Exclusivement en vente à la caisse
de votre supermarché ou hypermarché préféré.

BORDEAUX



Il y a tant
à découvrir

Chaque jour, chacun de nos 6800 vignerons œuvre
pour créer des vins avec son propre style.

VINS DE

BORDEAUX

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION