

2€
,20

Maxi Cuisine

N° 121 novembre-
décembre 2017
maxicuisine.fr



Volaille, bœuf ou gibier...

Tous en habit de gala

DESSERTS DE NOËL

Encore meilleurs
faits maison !

FOIE GRAS,
SAUMON,
CRUSTACÉS...

Régal assuré

supplément
en cadeau

100
recettes
à partager

Joyeuses fêtes gourmandes

*** 12 idées express AVEC DU TARAMA ***

BELGIQUE 2,40 € - DOM A 3,50 € - DOM B 2,30 € - ALLEMAGNE 3,70 € - SUISSE 4 CHF - LUXEMBOURG 2,50 € - ITALIE 2,30 € - PORTUGAL 2,40 € - GRÈCE 2,80 € - MAROC 32 MAD - TUNISIE 3,80 TND - CANADA 4 CAD - TOM A 900 CFP - TOM B 380 CFP

BAUER
MEDIA
FRANCE

M 08966 - 121 - F. 2,20 € - RD

Muscat de Noël

Sortie
officielle
16 nov.

INFINIMENT
MUSCAT

Ce premier Muscat de Rivesaltes de l'année offre toute la fraîcheur et le croquant du raisin juste cueilli. De l'apéritif au dessert, il sera le complice de vos tables de fêtes jusqu'à la galette des Rois. Servir frais.

AOP Muscat de Rivesaltes
INFINIMENT ROUSSILLON



* Sud de France

Où le trouver : muscatdenoel.com

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



Édito

Pour un savoureux Noël

Les grands repas de famille, quel bonheur ! Cette année, c'est vous qui recevez à Noël et vous avez décidé de préparer le repas de l'apéritif au dessert. C'est donc le moment de feuilleter *Maxi Cuisine* pour faire le plein d'idées nouvelles et de choisir entre la tradition et l'innovation pour fêter dignement la gourmandise. Au fil de nos pages, il y en a pour tous les goûts, tous les budgets, tous les niveaux de compétence culinaire, vous n'aurez que l'embarras du choix pour régaler vos convives lors des repas des fêtes.

Evelyne Pégard

Prochain numéro le 2 janvier 2018



Pommes Darphin
au saumon fumé,
page 22.



En couverture

Volaille, bœuf ou gibier...	38
Tous en habit de gala	
Desserts de Noël	38
Encore meilleurs faits maison !	
Foie gras, saumon, crustacés...	68
Régal assuré	
12 idées express	20
avec du tarama	

**+ un supplément
en cadeau**

Spécial robots, réveillon facile

À gagner

Un Geni mix Pro connect
de Thomson

67

Toutes vos recettes du mois

N° 121 NOVEMBRE-DÉCEMBRE 2017

Amuse-bouches

6 idées avec des poissons fumés	32
Bouchées océanes	16
Champignons farcis	52
Cigares au guacamole	15
Croustillants au crabe	14
Mini-club-sandwichs grecs	52
Mini-tartelettes au caviar d'olives	18
Mousse rose	52
Nids de spaghetti	52
Radis noir au tarama	52
Roulades au tarama	52
Roulés de saumon fumé	18
Tartare de cabillaud en coque	47
Tempuras des îles	16
Toasts marins	52
Verrines fraîcheur	17

Entrées

Avocats panés	58
Coquilles au panais et à l'orange	24
Crevettes au fenouil	58
Croustades au saumon	36
Effeuillé d'endives au bleu	54
Huîtres gratinées au gingembre	22
Les œufs dans les œufs	52
Pommes Darphin au saumon fumé	22
Rouleaux croustillants au foie gras	26
Saint-jacques snackées, chips de patates douces	23
Salade asiatique	48
Salade de mâche et betteraves chioggia	56
Salade exotique	25

Toutes vos recettes de fêtes



Terrine de chocolat au confit de kumquat, page 74.

Soupe de brocoli et de panais	60
Tartelettes aux langoustines	25
Terrine aux crevettes	24
Terrine de foie gras mi-cuit	21
Tresse aux 2 viandes	51
Verrines à la japonaise	20
Verrines aux deux cabillauds	52

Viandes & plats

Biche aux figues et navets glacés	41
Bœuf en croûte feuilletée	44
Cailles gourmandes	40
Chapon de pintade rôti à l'ail	44
Dinde aux marrons	39
Escalopes à cheval	58
Filet de chevreuil aux aigrelles	40
Gratin de salsifis jambon-noisettes	56
Magret et litchis caramélisés	49
Oie rôtie aux épices de Noël	42
Omelette jambon-fromage	54
Poularde aux parfums des îles	42
Poulet aux légumes anciens	60
Risotto au foie gras	36
Rôti de dinde aux pruneaux	36
Rôti de magrets de canard	41
Sauté de bœuf aux olives	54
Veau aux champignons, sauce café	38

Poissons & crustacés

Daurade grillée aux pois gourmands	56
Dos de cabillaud au tarama	52
Koulibiac de saumon aux légumes	32

Mijoté de lotte aux raisins	29
Saint-pierre à l'orange et sa purée de coco	30

Légumes & Cie

Gnocchis gratinés	60
Linguine pleine saveur	52
Pommes de terre farcies	52

Desserts

Bananes dorées au sirop d'orange	54
Bonhommes de neige	90
Brioche perdue	61
Brownie express	61
Bûche à la confiture de lait	71
Bûche au citron meringuée	69
Charlotte rose girly	48
Chaud-froid gourmand	61
Chocolat liégeois	61
Coupe marron, cassis et chocolat	71
Crèmes tendres	61
Cubes gourmands	91
Feuillantines	61
Fondue à la poire	61
Gâteau crousti-fondant chocolat-poire	68
Gâteau fondant	61
Gâteau roulé à l'amande et au miel	74
Gratin soufflé au pamplemousse	56
La couronne de Noël	63
Losanges aux abricots secs	91
Meringue surprise	61
Merveilleux de Noël	70
Mi-cuit au caramel	58
Moelleux au gingembre confit	61
Mousse à l'orange	61
Mousse amandine	72
Mousse au chocolat	60
Nougat glacé ananas et agrumes	72
Pavlova façon forêt-noire	36
Terrine de chocolat au confit de kumquat	74
Tricornes aux fruits secs	91
Truffes black and white	61

**Maxi
Cuisine**

RÉDACTION

7, rue Watt, 75013 Paris. Tél. : 01 40 22 75 00

SERVICE LECTRICES

courrier@bauermedia.fr

SERVICE ABONNEMENTS

Tél. : 03 88 66 14 08. maxicuisine@abopress.fr

Retrouvez-nous sur
maxicuisine.fr

Sommaire

6 ÉCHOS GOURMANDS	
8 EN DIRECT DU MARCHÉ	
Panier festif	
12 SAVEURS DE TERROIR	
La fleur de sel de Guérande IGP	
14 APÉRO	
Que la fête commence !	
20 DOSSIER	
Faites une entrée remarquée !	
28 EN QUESTIONS	
Bonne pêche : les poissons de fêtes !	
34 À TABLE LES AMIS !	
Recevez en toute simplicité	
38 PLAISIRS SALÉS	
Plats de fêtes : faites votre choix !	
46 MIEUX CONNAÎTRE	
Le litchi	
50 LE BON CHOIX	
Le foie gras, l'entrée facile et toujours appréciée	



62 LEÇON DE CUISINE	
La couronne de Noël	
64 LE BON CHOIX	
Fondez pour les desserts glacés	
66 TOUT NOUVEAU, TOUT BON	
Spécial réveillons	
68 PLAISIRS SUCRÉS	
Desserts de fêtes : terminez en beauté	
76 BIEN-ÊTRE	
Chouchoutez votre foie	
78 DÉCO GOURMANDE	
Mettez de la féerie dans vos desserts !	
80 CADEAUX GOURMANDS	
Joyeux Noël !	
82 CÔTÉ VIN	
Le crémant-de-bourgogne	
84 SHOPPING	
Ambiance nature !	
86 CÔTÉ VIN	
Vins précieux pour dîners joyeux	
90 PLAISIRS SUCRÉS	
Mignardises : biscuits de fin de soirée	
92 À FAIRE SOI-MÊME	
Mise en scène	
94 BALADE GOURMANDE	
Lyon, la gastronomie des Lumières	
103 CONSO VERTE	
Un Noël écolo	
106 VRA/FAUX	

Abonnez-vous vite
rendez-vous **PAGE 105**

PHOTO FOOD & FOTO, HAMBURG

Ce numéro comporte un encart abonnement collé au sommaire sur la France métropolitaine hors abonnés et export, un encart abonnement jeté destiné à la Suisse et un encart abonnement jeté destiné à la Belgique.

Cook Expert

MON ROBOT CUISEUR



TOUT REUSSIR DE L'ENTREE AU DESSERT
12 Programmes Auto - Multifonction - Cuisson Induction

Préparer des soupes, cuire à la vapeur, mijoter
Émincer, râper, hacher ou émulsionner des sauces
Pétrir, battre les blancs, réaliser des sorbets...

Plus de 1000 recettes sur l'appli gratuite



Démonstrations : magimix.fr

magimix
made in France

Échos gourmands



COUP DE JEUNE SUR LES BISCUITS

POUR LES FÊTES, LES BOÎTES DE LA MÈRE POULARD (SABLÉS, GALETTES, PALETS ET COOKIES) SE PARENT DE JOLIES COULEURS FLASHY ET DE MOTIFS ÉVOQUANT LES CARREAUX DE FAÏENCE DES CUISINES NORMANDES.

UN RELOOKING RÉUSSI !

9,20 € LA BOÎTE DE 400 G.



CADEAU HEALTHY

Les infusions sont tendance (surtout quand elles sont bio et made in France) et font de jolis cadeaux. Comme ce coffret « Chic Winter » qui renferme une sélection d'infusions spécial grand froid. 32 € le coffret de 24 sachets sur www.chicdesplantes.fr.



POUR CHANGER DU CHOCOLAT

BONNE MAMAN LANCE UN CALENDRIER DE L'AVENT GARNI DE 23 PETITS POTS DE CONFITURES ET D'1 SURPRISE ! FRAMBOISES LITCHIS, FRAISES VER-VEINE, ORANGES CANNELLE, ANANAS VANILLE RHUM... LE PLUS DUR SERA DE

NE PAS OUVRIR TOUTES LES CASES À LA FOIS ! 24,90 € SUR WWW.MONCALENDRIERBONNEMAMAN.FR.

Quèsaco ?

Un sapin de Noël en... fromages ! Sur une base crémeuse de fougerus à la truffe se superposent des étoiles de tomme de chèvre et de brebis, au pesto, au piment d'Espelette ou encore à la tomate et aux olives. Il fait son petit effet sur la table et remplace avantageusement la bûche en fin de repas pour les becs salés !

À partir de 80 € pour 8 à 20 personnes. À commander sur www.tentationfromage.fr pour une livraison sur Paris.



CARRÉMENT DRÔLE

La nouvelle chocolaterie parisienne Choco², qui ne propose que des créations carrées, a revisité Noël. Sapin, Père Noël, rennes prennent des allures cubiques. On craque pour ces petits bonhommes de neige (15 € les 9) au chocolat au lait fourré de praliné à disperser sur la table de fête...





HUILE ET VINAIGRE DE FÊTES

CHEZ OLIVIERS & CO, ON NE RIGOLE PAS AVEC LA VINAIGRETTE ! HUILE ET VINAIGRE D'EXCEPTION, BOUTEILLES ET COFFRET OR ET VERT ÉVOQUANT LA FEUILLE D'OLIVIER, VOILÀ DE JOLIS NECTARS À OFFRIR OU À METTRE EN AVANT SUR SA TABLE DE FÊTE. ATTENTION, IL S'AGIT D'ÉDITIONS LIMITÉES ! 26 € LES 500 ML D'HUILE ET 32,50 € LE COFFRET DE 2 X 250 ML D'HUILE ET VINAIGRE.



Tasse collector

Pour fêter les 25 ans de son projet illy Art Collection – des séries de tasses exclusives créées avec des artistes contemporains –, la marque illycaffè lance une nouvelle tasse imaginée par l'éclectique Robert Wilson.

25 € sur www.illy.com.

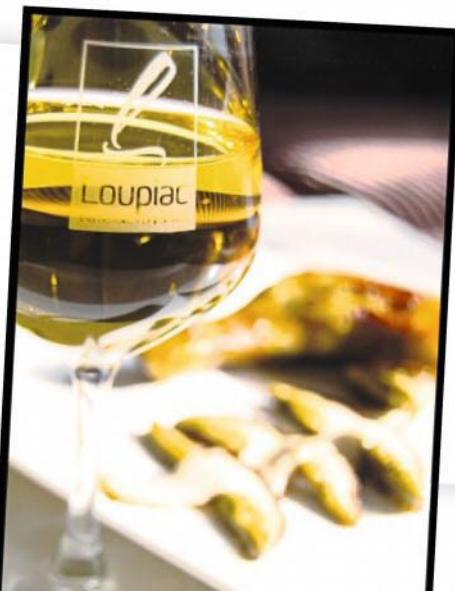
IL ÉTAIT UNE FOIS...

Un réseau de 520 bouchers charcutiers qui se mobilisent chaque fin d'année pour soutenir l'association Petits Princes qui réalise les rêves d'enfants malades.



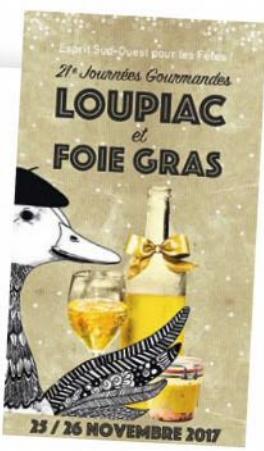
Cette fois, ils proposent un livre de 24 histoires de Noël (3 €), l'intégralité des bénéfices sera reversée à l'association.

Liste des points de vente sur www.compagnonsdugout.fr.



Mariage gourmand

Les 25 et 26 novembre prochains, les producteurs de foie gras des Landes et de vin liquoreux de Loupiac invitent les gourmands à venir découvrir leurs produits festifs. En plus des traditionnelles animations (ateliers culinaires, démonstrations de chefs et marché), un cocktail gastronomique sur un bateau amarré au quai de Loupiac et la location de vélos pour partir à la découverte du vignoble et de ses châteaux sont prévus. Plus d'infos sur www.vins-loupiac.com.



En direct du marché

Le fruit de la Passion

un parfum envoûtant

Bon choix

La couleur de sa peau varie en fonction des variétés. Les gros fruits jaunes contiennent plus de pulpe, mais les petits bruns sont plus parfumés. Dans tous les cas, il faut le consommer quand la peau est un peu fripée, signe qu'il est bien mûr.

Avec délicatesse

Ce fruit ne supporte pas la cuisson. Une fois ouvert, on le déguste sans attendre pour profiter de sa richesse en vitamine C. Il se mange tout simplement à la cuillère, apporte de l'originalité à un riz au lait et un parfum envoûtant aux salades de fruits.

Touche exotique

Jolie et très parfumée, sa pulpe donne un air de fête aux plats salés (dans une salade avocat-crevettes ou une marinade de poisson cru) comme sucrés (sur un cheesecake au chocolat blanc ou une coupe de glace à la vanille).

Le saviez-vous ?

Originaire du Brésil, il a été découvert par les missionnaires espagnols au XVI^e siècle. Son nom lui vient de la forme de sa fleur qui symboliserait la Passion du Christ.



Panier festif





Le panais un petit goût de noisette

Bon choix

Ce légume oublié revient en force sur nos étals. Prenez-le de taille moyenne (200 g) : trop gros, il risque d'être fibreux ; trop fin, il dessèche vite et perd son goût. Il se garde jusqu'à une semaine dans le bac à légumes du réfrigérateur.

Cru ou cuit

De la même famille que la carotte, il s'apprête comme elle : en velouté, gratin, purée, râpé, mijoté... Cru, il faut le citronner pour éviter qu'il ne noircisse.

Bons compagnons

Sasaveur légèrement sucrée et évoquant la noisette s'accorde bien aux châtaignes, champignons, potirons, céleri-rave... Il accompagne les viandes goûteuses comme le gibier. Une cuillerée de poudre d'amande dans une purée de panais apporte de la texture et de la saveur.

À DÉCOUVRIR Le caviar d'Aquitaine

L'esturgeon sauvage ayant quasiment disparu, victime de surpêche, son élevage se développe dans plusieurs pays, et notamment chez nous, en Aquitaine. La région bénéficie en effet de rivières et d'étangs d'excellente qualité et d'un savoir-faire hérité du temps où ce poisson abondait dans l'estuaire de la Gironde. Il faut attendre au moins 7 ans pour avoir une unique récolte d'œufs, ce qui explique le prix du caviar ! Sans oublier la sélection à la main et l'affinage. On en trouve cependant à des prix « abordables » (20 € les 20 g) à offrir ou à s'offrir pour les fêtes. Pour le déguster, pas de cuillère métallique ni de citron qui altéreraient son goût frais et iodé, mais une cuillère en porcelaine ou en nacre.



Le chevreuil une viande maigre et goûteuse

À l'achat

Un chevreuil jeune (moins de 2 ans) a la chair rouge foncé. Il est à consommer rapidement car sa viande s'assèche vite.

Marinade ou pas ?

Sachair fine et tendre n'a pas besoin d'être marinée. On peut toutefois l'envisager pour l'épaule ou la gigue d'un animal un peu âgé qu'on cuira en civet.

La bonne cuisson

Sa viande se sert rosée. Les noisettes et côtelettes se cuisent simplement à la poêle. Le filet, la gigue et l'épaule se cuisent en cocotte ou au four.

Le saviez-vous ?

Le gibier est 2 à 3 fois moins gras que les autres viandes, mais tout aussi riche en protéines et en fer. Pour en profiter, on ne le noie pas de sauce au beurre. Un filet d'huile, des aromates (thym, laurier) et des épices (cannelle, cardamome), qui facilitent la digestion, lui vont bien.



L'avocat il surprend les gourmands

Mûr à point

Le Fuerte, à la peau lisse, est bon à manger quand il est souple au niveau du pédoncule. Le Hass, à la peau granuleuse, affiche une couleur violacée quand il est bien mûr.

Surprenant

Sa texture beurrée se prête aussi bien aux préparations salées que sucrées. En soupe, mixé avec un velouté de courgettes. Dans un cake, à la place du beurre. En mousse vegan, mixé avec du cacao et du miel. Ou encore en smoothie, avec du lait d'amande et du sucre de canne.

Bon gras

Avec 16 % de lipides, c'est l'un des fruits les plus caloriques. Mais heureusement, il s'agit d'acides gras polyinsaturés qui font baisser le cholestérol et protègent des maladies cardio-vasculaires. En plus, il est riche en vitamine E antioxydante.

PHOTOS SUCRE SAUÉ, ADOBE STOCK



En direct du marché



Le homard le plus fin des crustacés

Deux origines

Le homard bleu européen offre une chair fine et iodée, plus réputée que celle du homard américain brun-vert. Mais il est aussi plus rare et plus cher. Un homard de 800 g régale 2 personnes.

Du vivier à la casserole

Acheté vivant, son corps doit être ferme et sa queue doit s'agiter vivement quand on le saisit. On peut le placer 30 mn au congélateur pour l'engourdir avant de l'ébouillanter 10 à 15 mn. Pas plus, pour que sa chair délicate ne devienne pas caoutchouteuse.

Dégustation

Il se sert tiède avec une mayonnaise aux herbes, un beurre aux algues ou, plus original, un filet d'huile d'olive parfumé à la vanille. Sans oublier le pain de seigle et un bon vin blanc sec (vouvray, chablis, riesling).



La truite fumée ça change du saumon !

D'élevage toujours

La truite sauvage étant rare et protégée, c'est celle issue de fermes aquacoles qu'on trouve dans les rayons. La majorité est élevée et fumée en France, gage de qualité.

Mieux que le saumon ?

Élevée dans des rivières bien oxygénées, la truite bénéficie d'une meilleure réputation que le saumon qui provient parfois de fermes marines intensives. La truite est aussi un peu moins grasse. Mais l'un n'est pas à préférer à l'autre. La qualité dépend de nombreux paramètres, tant au niveau de l'élevage (alimentation, espace, traitement) que de la fabrication (parage, salage, fumage).

Elle aime...

Les blinis et la crème fraîche, les pommes de terre vapeur avec un brin d'aneth, les œufs brouillés parsemés de ciboulette, les dés de pomme et zestes de citron...

Le foie gras cru facile à cuire !



Bon choix

Un lobe de foie gras de couleur uniforme, brillant et sans taches, à la fois ferme et élastique au toucher. Le top : se fournir directement chez un petit producteur. Sinon l'IGP Sud-Ouest (Périgord, Quercy...) ou mieux le Label Rouge sont des signes de qualité. Plus il est frais, mieux il se tiendra à la cuisson. Comptez 50 à 70 g par personne.

À la poêle

Trancher des escalopes de 1,5 cm d'épaisseur, saler et poivrer. Les cuire 1 mn de chaque côté dans une poêle bien chaude, poser sur du papier absorbant et servir aussitôt. Pour la version terrine, voir notre recette p. 21.

Les bonnes idées

Déglacer la poêle avec du porto ou du calvados pour une sauce express. Servir avec du pain aux noix ou du pain d'épice toastés, des lamelles de poires ou de figues caramélisées.

La saint- Félicien fondant et généreux



En bouche

Ce fromage au lait de vache, enrichi de crème, est onctueux et légèrement salé. Après 10 jours d'affinage minimum, il offre un goût frais et lacté qui s'affermit avec le temps, tandis que sa texture devient coulante. Raison pour laquelle on le présente souvent dans une coupelle.

Bons accords

Pour les gourmands, un pain aux fruits secs ; sinon un bon pain de campagne. Côté vin, on mise sur le terroir avec un vin blanc sec de la vallée du Rhône.

La petite histoire

Il porte le nom d'un village d'Ardèche. Mais selon certains, il aurait été inventé au début du XX^e siècle par un crémer lyonnais (dont la boutique donnait place Saint-Félicien), pour écouler ses invendus de lait et de crème. Cousin du saint-marcellin, il s'en distingue par l'ajout de crème...

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

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



GRANAPADANO



Consorzio Tutela Grana Padano



EXCELLENCE
ITALIENNE

Saveurs de terroir



LA FLEUR DE SEL DE GUÉRANDE IGP

Fondante, naturellement blanche et légère, elle s'est hissée au rang des tables raffinées et gastronomiques.

Difficile d'imaginer qu'un élément aussi commun que le sel puisse devenir un produit de « luxe » ! Par quel mystère la « fleur de sel » peut-elle être vendue 10 fois plus cher au kilo que le sel gris de mer ? Cela tient tout d'abord à sa texture et à son goût bien particuliers, raisons pour lesquelles cet ingrédient ne s'utilise pas pour cuisiner, ce serait du gâchis ! Le meilleur moyen de profiter des petits grains floconneux au parfum de violette de la « vraie » fleur de sel de Guérande, c'est de la parsemer en touche finale d'un plat. Tendres et humides, fondants sous la langue, les grains rehaussent alors le plat subtilement, sans excès de sodium.

Le marais salant, des siècles de savoir-faire

Sa rareté constitue l'autre raison de sa préciosité. Pour extraire le sel présent à raison de 28 à 30 g par litre dans l'océan Atlantique, un réseau ingénieux de bassins et de canaux

a été mis au point, puis perfectionné à Guérande au fil des siècles. Au fil du parcours dans les marais salants, l'eau s'évapore par les effets conjugués des marées, du soleil et du vent. Elle termine son parcours dans les bassins de récolte, nommés œilletts, avec une concentration en sel de 280 g par litre qui permet la cristallisation. C'est là que le paludier, aidé comme autrefois d'outils en bois, ratisse l'été le fond de l'œillet pour retirer les cristaux de sel gris, naturellement riches en oligo-éléments. Séché au soleil, le gros sel est ensuite mis en sachets sans aucun

CARTE D'IDENTITÉ

Saison : récoltée dès les beaux jours de juin et en été. Vente toute l'année.

Terroir de l'IGP : dans la Loire-Atlantique, 2 bassins de marais salants couvrent plus de 2 000 hectares sur 9 communes de Guérande et de Mès.

Au cahier des charges : récolte artisanale, manuelle. Aucun traitement, lavage ou ajout d'additif acceptés.

Production : par an, 850 tonnes en moyenne de fleur de sel IGP, sur un total de 17 000 tonnes environ de sel de Guérande IGP.

Producteurs : 300 paludiers récoltants, dont 210 adhèrent à la seule coopérative qui s'occupe de l'en sachage et de la distribution.

Bien conserver : dans un récipient en bois, grès, verre ou céramique, pour lui garder son humidité.

lavage ou ajout d'additif. Mais la capricieuse fleur de sel ne se laisse pas recueillir aussi facilement...

Un sel 100 % naturel

À Guérande, on qualifie sa présence de « magique ». Elle n'apparaît, tôt le matin ou le soir selon l'emplacement des œilletts, que lorsqu'il fait suffisamment chaud et venteux, et encore pas toujours, même quand les conditions semblent réunies... La fleur de sel est en effet un cristal de sel encore incomplet, que le paludier recueille à la surface de l'eau juste avant qu'il ne se forme. D'où la blancheur immaculée puisque ce grain creux, très tendre, ne subit pas le contact avec le fond argileux de l'œillet, contrairement au gros sel des marais salants de Guérande. La mise en sachets, délicate, nécessite un tamisage et un tri manuels pour retirer brindilles et autres éventuelles impuretés. Le tout en prenant soin de ne pas abîmer ce minéral qualifié de « vivant » par les paludiers : si la fleur de sel sèche, elle perd son attrait, tandis que l'excès d'humidité fait se coller les grains entre eux. C'est la rançon de sa pureté : aucun traitement ou additif antiagglomérant n'est autorisé ici...

Le saviez-vous ?

Une petite partie de la production de gros sel gris de Guérande peut arborer le prestigieux signe de qualité qu'est le Label Rouge, qui garantit notamment une teneur supérieure en magnésium. Mais seules certaines récoltes de gros sel de l'IGP, nature ou en version fine, broyée, peuvent y prétendre. La fleur de sel ne peut rentrer dans les critères du label, car elle ne contient pas d'argile.



de suis *Le Guérandais*

Sel de Guérande et fier de l'être.



Jean-Luc BAHOLET, paludier. Producteur de sel, adhérent de la coopérative.

La Fleur de sel :
l'or blanc des marais.



Pour bien saler vos plats,
téléchargez gratuitement
l'appli ou connectez-vous
sur seldeguerande.fr

Télécharger dans
l'App Store

DISPONIBLE SUR
Google Play

QUE LA FÊTE COMMENCE !

Un petit assortiment de bouchées faites maison, c'est toujours apprécié...
Voilà un prélude délicieux à une soirée réussie.

Croustillants au crabe

POUR 18 BOUCHÉES

PRÉPARATION : 30 MN CUISSON :
15 MN RÉFRIGÉRATION : 1 H

■ 1/2 paquet de feuilles de brick ■ 125 g de miettes de crabe en conserve
■ 5 cm de concombre ■ 1 oignon
■ 2 c. à soupe de mayonnaise ■ 1 c. à soupe de fromage blanc ■ 4 brins de ciboulette ■ 20 g de beurre fondu
■ 1/2 citron bio ■ sel ■ poivre 5 baies.

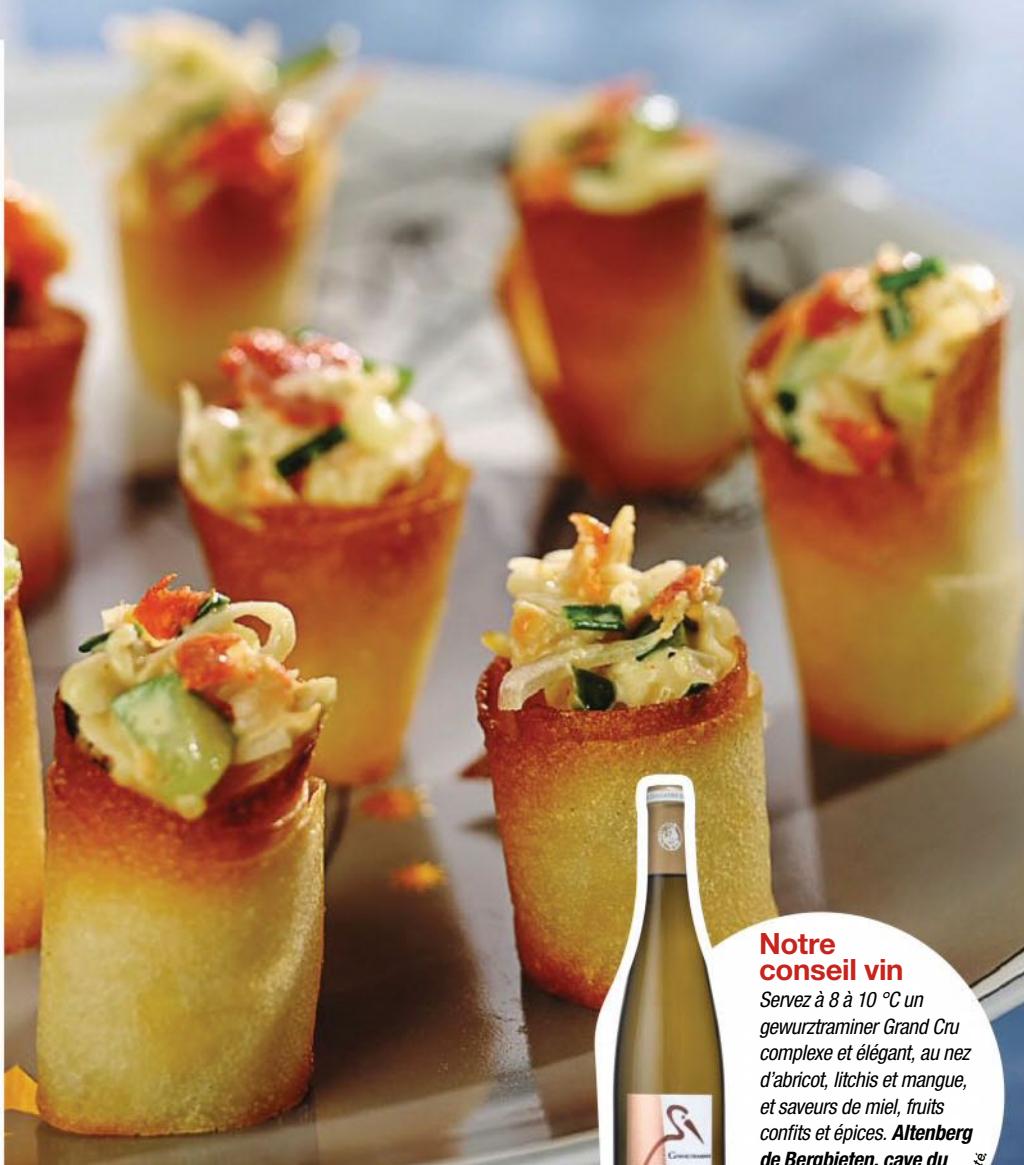
Peler et couper le concombre en 4, ôter les graines et le tailler en petits dés. Le mélanger avec le crabe égoutté, l'oignon coupé en lanières, la mayonnaise, le fromage blanc, la ciboulette ciselée, 1 filet de citron et un peu de zeste râpé. Saler peu et poivrer. Réfrigérer 1 h.

Préchauffer le four à 190 °C (th. 6-7). Couper 18 bandes de 4-5 cm de large dans les feuilles de brick. Les enruler autour d'un tube fait en papier aluminium de 2 cm de diamètre, badigeonner de beurre, poser sur une plaque couverte de papier cuisson et enfourner 12 à 15 mn. Laisser refroidir 30 mn.

Fourrer les rouleaux refroidis avec la garniture, les disposer sur la tranche sur le plat de service et déguster rapidement.

PLUS DIGESTE

Salez les dés de concombre et faites-les dégorger 20 mn dans une passoire avant de les mélanger à la garniture.



Notre conseil vin

Servez à 8 à 10 °C un gewurztraminer Grand Cru complexe et élégant, au nez d'abricot, litchis et mangue, et saveurs de miel, fruits confits et épices. **Altenberg de Bergbieten, cave du roi Dagobert, 13,30 €.** (Adresses page 104)



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

Cigares au guacamole

POUR 10 BOUCHÉES

PRÉPARATION : 20 MN

CUISISON : 10 MN

- 1 paquet de 10 feuilles de filo
- 2 avocats mûrs ■ 2 tomates
- 1/2 citron vert ■ 1 gousse d'ail ■ 30 cl d'huile de friture. La sauce : ■ 2 c. à soupe de crème épaisse ■ 1 yaourt
- 1 c. à soupe de moutarde ■ 3 brins de coriandre ■ 2 c. à soupe de vinaigre ■ 1/2 citron vert ■ sel ■ poivre.

Préparer la sauce. Fouetter le yaourt avec la moutarde, le vinaigre et le jus du 1/2 citron vert, sel, poivre. Mélanger avec la crème, incorporer les feuilles de coriandre ciselées. Réserver au réfrigérateur.

Couper les avocats en 2, retirer le noyau, puis prélever la pulpe à l'aide d'une cuillère. Écraser la pulpe avec une fourchette, arroser du jus du demi-citron.

Laver les tomates, les essuyer, puis les couper en dés. Peler et hacher l'ail. Incorporer les dés de tomate et l'ail à la purée d'avocat. Saler, poivrer.

Déposer 2 c. à soupe de guacamole sur chaque feuille de filo, replier les côtés et rouler en nem. Frier les rouleaux de filo dans l'huile chaude 3 à 4 mn de chaque côté, retirer à l'aide d'une écumoire. Égoutter sur du papier absorbant, puis servir tiède avec la sauce.





Tempuras des îles

POUR 30 BOUCHÉES

PRÉPARATION : 30 MN

CUISSON : 30 MN

- 30 grosses gambas crues
- 300 g de farine ■ 3 jaunes d'œufs ■ 4 c. à soupe de noix de coco râpée ■ 2 yaourts à la grecque ■ 1 citron vert
- Tabasco ■ 2 c. à café de sauce soja ■ huile de friture
- sel ■ poivre.

Mélanger les yaourts avec le jus de citron, la sauce soja, 1 pincée de poivre et quelques gouttes de Tabasco, jusqu'à obtenir une sauce relevée. Réserver au frais.

Battre les jaunes d'œufs avec 45 cl d'eau glacée. Incorporer peu à peu la farine, en fouettant, jusqu'à l'obtention d'une pâte

lisse. Saler, poivrer et incorporer 3 c. à soupe de noix de coco.

Décoriquer les gambas, en laissant le bout de la queue. Faire chauffer l'huile de friture, sans la laisser fumer. Plonger les gambas par petites fournées dans la pâte, puis dans l'huile de friture. **Cuire les gambas** jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Les égoutter sur du papier absorbant, saler et poivrer. Recomencer l'opération jusqu'à épuisement des gambas. Parsemer du reste de noix de coco. Servir chaud, accompagné de la sauce.

À L'AVANCE

Les beignets sont meilleurs fraîchement réalisés, mais vous pouvez cependant les disposer sur du papier cuisson et les réchauffer 20 mn au four à 150 °C avant de les servir.

Bouchées océanes

POUR 24 BOUCHÉES

PRÉPARATION : 30 MN

CUISSON : 10 MN

- 100 g de farine ■ 1 œuf ■ 15 cl de lait ■ 1/2 c. à café de levure chimique ■ 5 tranches de truite fumée ■ 125 g de chèvre frais ■ 1 c. à soupe de crème épaisse ■ 4 brins d'aneth ■ 15 g de beurre salé + pour la poêle
- poivre ■ 5 baies.

Préparer la pâte à crêpes.

Mélanger la farine, la levure et l'œuf entier, ajouter le beurre fondu et délayer avec le lait chaud, poivrer.

Confectionner 6 crêpes dans une poêle antiadhésive de 15 cm de diamètre (ou poêle à blini)

chauffée avec un peu de beurre. Laisser refroidir.

Mélanger le fromage avec la crème, 1 c. à soupe d'aneth ciselé et du poivre. Couper 4 tranches de truite en 24 morceaux. Couper la tranche restante en 24 petites lanières. Couper les crêpes en 4 parts.

Répartir les morceaux de truite et un peu de fromage au centre de chaque part, puis enfermer la garniture en formant un petit paquet. Poser les bouchées sur un plat, pliages en dessous, les décorer de lanières de truite et d'une pluie d'aneth. Servir frais.

ASTUCE

Il est inutile de faire reposer la pâte à crêpes si vous la préparez avec du lait chaud.



Verrines fraîcheur

POUR **6 VERRINES**

PRÉPARATION : **15 MN**

CUISSON : **15 MN**

RÉFRIGÉRATION : **1 H**

■ 125 g de quinoa ■ 3 tranches de saumon fumé ■ 1/2 citron ■ 1 pomelo rose ■ 1 petit bouquet d'aneth ■ huile d'olive ■ sel et poivre.

Mettre le quinoa dans 25 cl d'eau froide salée et porter à ébullition. Cuire environ 15 mn à couvert. Égoutter et laisser refroidir.

Peler le pomelo à vif au-dessus d'une assiette, prélever la chair au couteau entre les peaux blanches et la couper en petits morceaux. Mélanger avec 2 c. à soupe d'aneth ciselé au quinoa.

Fouetter le jus rendu du pomelo avec 1 c. à soupe de jus de citron, du sel, du poivre et 1 filet d'huile, en arroser le quinoa. Couper le saumon en lanières, le mélanger avec 1 c. à soupe d'aneth ciselé.

Répartir le quinoa dans 6 verrines, ajouter le saumon et décorer de pluches d'aneth. Réfrigérer au moins 1 h avant de servir.

POUR ADOUCIR

Fouettez 50 g de mascarpone et 10 cl de crème, salez, poivrez et parfumez d'un peu de zeste râpé de citron bio.

Au moment de servir, déposez un peu de cette crème sur les verrines.

Notre conseil vin

Servez entre 8 et 10 °C ce crémant-d'alsace vieilles vignes millésime 2012, vieilli 30 mois sur lattes, ample, à fines bulles et bouche fraîche. **Cuvée Célébration 2017, Wolfberger, 8,50 €.**

(Adresses page 104)

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





Roulés de saumon fumé

POUR 18 ROULÉS

PRÉPARATION : 30 MN RÉFRIGÉRATION : 2 H

- 6 tranches de saumon fumé ■ 6 feuilles de riz de 22 cm ■ 200 g de fromage frais (type Madame Loïc) ■ 1 citron ■ 100 g d'œufs de saumon ■ 3 brins d'aneth ■ 18 brins de ciboulette ■ 3 c. à café de baies roses ■ poivre 5 baies.

Poser 1 feuille de riz sur un torchon, humecter légèrement la surface avec un tissu mouillé. Poser au centre 1 tranche de saumon fumé, étaler du fromage en couche fine. Poivrer, parsemer d'œufs de saumon, arroser de

quelques gouttes de citron, puis rouler dans la longueur. Couper l'excédent de feuille de riz, envelopper le rouleau de film alimentaire pour le maintenir. Réaliser de la même façon 5 autres rouleaux. Réfrigérer 2 h.

Ébouillanter la ciboulette, la rafraîchir et l'éponger. Ôter le film autour des roulés, couper les extrémités et les tailler en 3 tronçons. Les lier avec un brin de ciboulette et les poser sur la tranche sur un plat. Servir frais, décoré d'œufs de saumon, de baies roses et de pluches d'aneth.

RIEN NE SE JETTE !

Utilisez les chutes de saumon dans une salade ou sur des toasts.

Mini-tartelettes au caviar d'olives

POUR 24 TARTELETTES

PRÉPARATION : 15 MN CUISSON 10 MN

REPOS : 1 H 30

- 125 g de farine ■ 75 g de beurre demi-sel mou ■ 100 g de comté ■ 150 g d'olives noires dénoyautées ■ 10 brins de persil plat ■ 30 g de cerneaux de noix + pour le décor ■ 1 petite gousse d'ail ■ huile d'olive ■ 1 petit chèvre sec.

Râper le comté. Mélanger la farine avec le beurre en morceaux et 1 c. à soupe d'eau. Ajouter le comté, mélanger. Former une boule, l'envelopper de film alimentaire et réserver 30 mn au frais.

Préchauffer le four à 200 °C (th. 6-7). Étaler la pâte, y découper des petits disques de pâte de 2 à 3 cm de diamètre. Les poser sur une plaque couverte de papier cuisson et cuire 8 à 10 mn au four, jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Laisser refroidir 1 h au moins.

Efeuiller le persil, réserver quelques feuilles. Peler l'ail, le mixer avec les olives, 30 g de noix, les feuilles de persil et 1 filet d'huile. Couper le chèvre en copeaux.

Répartir le caviar d'olives sur les tartelettes, répartir les noix restantes, parsemer de persil réservé ciselé, de copeaux de chèvre et servir.



SANS ALCOOL

Pétillant de Listel

SANS SUCRE AJOUTÉ

SANS CONSERVATEUR



FAITES UNE ENTRÉE



Verrines à la japonaise

POUR 6 PERSONNES

PRÉPARATION : 20 MN CUISSON : 5 MN

RÉFRIGÉRATION : 4 H 15

- 300 g de filets de saumon
- 2 avocats ■ 2 yaourts à la grecque
- 10 cl de crème liquide ■ 2 feuilles de gélatine (4 g) ■ 1 citron vert
- 1 citron jaune ■ pâte de wasabi (rayon exotique) ■ huile ■ sel.

Faire ramollir la gélatine dans l'eau froide. Bien essorer, puis la dissoudre dans la crème chaude. Laisser tiédir. Mélanger 1 c. à soupe de wasabi avec un peu de yaourt, puis ajouter le reste du yaourt. Fouetter avant d'incorporer la crème. Saler légèrement. Goûter et ajouter éventuellement un peu de wasabi. Répartir dans des verrines et laisser prendre au moins 4 h au réfrigérateur.

Couper le filet de saumon au couteau en petits dés réguliers. Prélever le zeste du citron vert et l'émincer finement. Presser les jus des deux citrons, réservé.

Couper les avocats en 2. Retirer les noyaux, puis les couper en cubes de la même taille que le saumon. Mélanger l'avocat, le saumon, le zeste de citron et arroser de jus de citron. Ajouter un filet d'huile, mélanger et laisser mariner 15 mn.

Répartir le mélange sur les crèmes au wasabi, décorer éventuellement de cacahuètes au wasabi (rayon exotique) ou de petites feuilles d'aneth.

UN PEU DE PIQUANT EN PLUS

Ne vous fiez pas totalement au goût du mélange de yaourt et crème au wasabi : une fois refroidi, il sera plus fade.

À base de classiques de la fête comme le saumon fumé ou le foie gras, ou avec des ingrédients plus originaux, ces entrées ont un point commun : elles plaisent à tous les gourmands...



REMARQUÉE !

Entrées
de fêtes



Terrine de foie gras mi-cuit

POUR 6 À 8 PERSONNES

PRÉPARATION : 10 MN

CUISISON : 40 MN REPOS : 25 H 30

■ 1 foie gras de canard extra de 500 g environ ■ 3 c. à soupe de Lillet blanc ou de Martini blanc ■ 1/2 c. à café de poivre moulu ■ 1 c. à café de quatre-épices ■ 1 c. à café de sel.

Sortir le foie gras du réfrigérateur
30 mn avant pour le laisser s'assouplir légèrement. Séparer les lobes à la

main, puis couper le gros lobe en deux à peu près au milieu.

Retirer délicatement les veines

les plus grosses à l'aide d'un couteau d'office pointu. Bien essuyer. Saler, poivrer et parsemer les lobes d'épices, sur toutes les faces. Arroser de l'alcool. Réservé au frais 1 h.

Préchauffer le four à 100 °C (th. 3-4).

Couvrir la terrine de papier d'aluminium, mettre à cuire 40 mn dans un bain-marie chaud au four. Laisser tiédir la terrine, puis retirer la graisse fondue.

Filmer la terrine, poser une planche avec un poids dessus, puis laisser raffermir au réfrigérateur 24 h avant de servir accompagné de poivre fraîchement concassé et de fleur de sel.

À L'ANCIENNE

Vous pouvez faire refondre la graisse rendue lors de la cuisson, et la verser, filtrée, sur la terrine raffermie 3 h au réfrigérateur. Laisser figer, puis réserver au réfrigérateur 20 h environ, et déguster dans les 4 à 5 jours au maximum.



Pommes Darphin au saumon fumé

POUR 4 PERSONNES

PRÉPARATION : 30 MN

CUISSON : 15 MN

- 4 grandes tranches de saumon fumé
- 4 c. à soupe de crème fraîche épaisse
- 800 g de pommes de terre (type charlotte)
- 2 c. à soupe de farine
- noix de muscade râpée
- huile
- sel
- poivre.

Peler les pommes de terre, les laver, puis les essuyer avant de les râper à la râpe à gros trous. Mettre dans un saladier, ajouter la farine, poivre, sel, 1 pincée de muscade, bien mélanger. **Faire chauffer 5 c. à soupe d'huile** dans une poêle. Prélever 1 grosse c. à soupe de mélange de pommes de terre, la poser

dans l'huile chaude, aplatis en disque avec une fourchette. Façonner ainsi 3 autres disques. Les cuire 1 à 2 mn à feu vif, puis 5 à 6 mn à feu doux, retourner et cuire de la même façon l'autre face.

Égoutter les pommes Darphin sur du papier absorbant, puis disposer sur les assiettes de service. Verser 1 c. à soupe de crème épaisse sur chacune, disposer le saumon fumé, parsemer de poivre et servir aussitôt, éventuellement avec une salade de cresson.

BIEN S'ORGANISER

Vous pouvez préparer les pommes Darphin à l'avance, et les réchauffer 5 mn au four préchauffé à 160 °C juste avant de servir.



Huîtres gratinées au gingembre

POUR 4 PERSONNES

PRÉPARATION : 15 MN

CUISSON : 2 MN

- 24 huîtres creuses n° 2 ou 3
- 10 cl de champagne ou vin blanc pétillant
- 50 g de beurre demi-sel mou
- 10 brins de persil plat
- 20 g de gingembre frais
- 4 c. à soupe de chapelure fine
- gros sel
- poivre.

Écraser le beurre à la fourchette avec le persil ciselé, le gingembre râpé et le champagne. Poivrer.

Garnir chaque huître d'1 c. à café de beurre au gingembre et parsemer de chapelure. Les passer 2 mn sous le gril du four bien chaud et les servir aussitôt, décorées d'une feuille de persil.

MALIN

Vous pouvez préparer le beurre la veille et le réserver au frais, il n'en sera que meilleur. Les huîtres peuvent être ouvertes jusqu'à 2 à 3 h avant de les mettre à cuire : réservez-les couvertes d'un film au réfrigérateur.

Ouvrir les huîtres. Jeter leur eau et les coquilles supérieures. Verser une couche de gros sel dans un plat à four et y caler les huîtres bien à plat. Réserver. Laver, puis sécher le persil, réserver 24 feuilles, ciselé le reste.



Notre conseil vin

Servez un mâcon-solutré, appellation rare à la belle minéralité, chardonnay aux arômes floraux dynamisés par quelques notes d'agrumes. **AOP mâcon-solutré 2016, Domaine Auvigne, 12 €.**

(Adresses page 104)

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

Saint-jacques snackées, chips de patates douces

POUR 6 PERSONNES

PRÉPARATION : 20 MN

CUISSON : 30 MN

- 18 noix de saint-jacques
- 2 échalotes ■ 2 patates douces à chair blanche ou orange
- 6 c. à soupe de condiment balsamique blanc ■ 40 g de beurre ■ huile pour friture
- 1 c. à soupe de baies roses concassées ■ sel ■ poivre.

Préchauffer le four à 100 °C
(th. 6-7). Peler les patates douces.

Les émincer très finement à l'aide d'une mandoline ou d'un couteau bien aiguisé. Les rincer et les sécher soigneusement. Les faire cuire 5 à 7 mn par petites quantités dans un bain de friture bien chaud. Les égoutter sur du papier absorbant, puis les verser dans un plat à four et les saupoudrer de sel. Réserver au chaud au four.

Nettoyer et sécher soigneusement les saint-jacques. Peler et émincer les échalotes. Faire dorer les saint-jacques dans le beurre 2 mn sur chaque face (un peu plus si vous les appréciez plus cuites). Les réserver au chaud. Faire dorer les échalotes dans le beurre et les sucs de cuisson des saint-jacques, déglacer avec le condiment balsamique et laisser réduire 1 mn.

Servir les saint-jacques parsemées de baies roses, sel, poivre et nappées de sauce, avec les chips de patates douces.

CONDIMENT OU VINAIGRE ?

Doux et parfumé, le condiment balsamique est une préparation à base de raisins blancs et de moût de raisin non cuit, d'où sa couleur transparente et non ambrée. Vous pouvez le remplacer par du vinaigre de xérès ou encore de cidre.





Coquilles au panais et à l'orange

POUR **6 PERSONNES**

PRÉPARATION : **20 MN**

CUISISON : **40 MN**

- 12 saint-jacques avec leur coquille ■ 2 rouleaux de pâte feuilletée pur beurre ■ 2 panais ■ 2 oranges non traitées ■ 60 g de beurre doux ■ 1 échalote ■ 1 œuf ■ gros sel ■ sel fin ■ poivre.

Ouvrir les saint-jacques, détacher les noix et le corail de la coquille, leur retirer les bardes. Les rincer sans faire tremper, égoutter sur du papier absorbant. Laver et sécher 6 belles coquilles.

Peler les panais et l'échalote. Hacher finement l'échalote, couper le panais en petits morceaux. Cuire échalote et panais 15 à 20 mn dans 20 g de beurre. Prélever le zeste des oranges et les presser. Ébouillanter les zestes 3 mn, égoutter sur du papier absorbant.

Étaler les pâtes feuilletées, les couper en 3, les réservées au réfrigérateur. Préchauffer le four à 180 °C (th. 6).

Répartir le panais dans les coquilles. Déposer deux saint-jacques dans chacune, ajouter 1 c. à soupe de jus d'orange, quelques zestes et une belle noix de beurre. Saler, poivrer.

Recouvrir les coquilles de pâte feuilletée en appuyant sur les bords. Couper un motif dans les chutes, les coller avec un peu d'eau. Piquer la pâte à l'aide d'une fourchette et dorée à l'œuf battu.

Répartir le gros sel dans une lèchefrite et y poser les coquilles en les enfouissant légèrement pour les caler. Cuire 15 à 20 mn au four, jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée, puis servir chaud.

PLUS PRATIQUE

Vous pouvez aussi utiliser des noix décoquillées, et les cuire de la même façon, placées dans des ramequins.

Terrine aux crevettes

POUR **6 PERSONNES**

PRÉPARATION : **30 MN**

CUISISON : **55 MN**

RÉFRIGÉRATION : **12 H**

- 500 g de filet de poisson blanc (type merlan, julienne, merlu, colin...) ■ 100 g de crevettes décortiquées ■ 100 g d'écrevisses ■ 4 œufs ■ 1 carotte ■ 4 brins de persil ■ 30 cl de crème liquide légère ■ 2 l de fumet de poisson ■ 1 échalote ■ 1 c. à soupe de concentré de tomates ■ 2 tranches de pain de mie sans croûte ■ 2 g de poivre blanc ■ 2 g de sel.

Peler la carotte, la couper en 3. Peler l'échalote. Cuire le poisson blanc coupé en gros morceaux avec les carottes et l'échalote, 10 mn dans le fumet de poisson chaud, à feu moyen. Retirer le poisson, laisser égoutter. Cuire le fumet encore 10 mn à découvert, puis retirer les morceaux de carottes.

Mixer le poisson avec l'échalote, le pain de mie et les feuilles de 4 brins de persil. Battre les œufs avec le concentré de tomates, la crème, sel, poivre, les incorporer au poisson en mixant.

Couper les morceaux de carotte en petits dés. Couper les écrevisses et les crevettes en 2 ou 3 morceaux, les incorporer délicatement à la préparation au poisson. Préchauffer le four à 160 °C (th. 5-6).

Verser la préparation dans un moule à cake chemisé de film alimentaire. Le placer dans un bain-marie chaud, cuire 40 mn environ au four. Vérifier la cuisson avec la pointe d'une aiguille. Laisser refroidir et réserver 12 h au réfrigérateur avant de démouler et de servir tranché.

LA BONNE SAUCE

Vous pouvez servir avec une mayonnaise aux herbes, ou une sauce préparée avec 3 c. à soupe de fromage blanc, 1 échalote et 1 c. à soupe d'estragon hachés, sel, poivre.



Salade exotique

POUR 4 PERSONNES

PRÉPARATION : 20 MN

CUISSON : 15 MN

RÉFRIGÉRATION : 30 MN

- 2 avocats ■ 2 blancs de poulet
- 200 g de quinoa ■ 4 oignons nouveaux ■ 2 tomates ■ 1 petite boîte de maïs ■ 1 piment rouge
- 2 pincées de curry en poudre
- 50 g de noix de cajou
- 2 citrons verts ■ huile d'olive
- sel ■ poivre.

Couper les blancs de poulet
en cubes, les cuire 10 mn en mélangeant dans une poêle huilée. Saler, poivrer et parsemer de curry. Laisser refroidir.

Faire griller les noix de cajou

dans une poêle à sec.

Rincer le quinoa, le verser dans une casserole avec 2 fois son volume en eau salée. Porter à ébullition, laisser cuire 12 à 15 mn. Égoutter, rincer et laisser refroidir.

Peler et émincer les oignons avec 5 cm de leur tige. Épépiner, puis émincer le piment. Couper les avocats en 2, peler et couper la chair en fines lamelles. Arroser d'1 filet de citron.

Égoutter et rincer le maïs.
Laver, sécher et couper les tomates en morceaux. Réunir tous les ingrédients dans un saladier. Arroser du jus de citron restant et de 2 c. à soupe d'huile. Saler, poivrer. Réfrigérer 30 mn au moins et servir bien frais.



Tartelettes aux langoustines

POUR 4 PERSONNES

PRÉPARATION : 25 MN

CUISISON : 20 MN

- 4 carrés de pâte feuilletée
- 20 langoustines crues surgelées ■ 6 tomates confites
- 2 œufs ■ 35 cl de crème liquide ■ 2 pincées de paprika doux ■ sel ■ poivre.

Plonger les langoustines dans une casserole d'eau bouillante salée, laisser cuire 2 à 4 mn à la reprise de l'ébullition, puis égoutter et passer sous l'eau froide. Laisser tiédir et décorquer. Préchauffer le four à 200 °C (th. 6-7).

Battre les œufs en omelette dans un saladier avec 20 cl de crème, le paprika, sel et poivre.

Tapisser 4 moules à tartelettes avec la pâte feuilletée. Piquer les fonds à la fourchette.

Poser 5 langoustines dans chaque moule avec une tomate confite coupée en petits dés. Verser le mélange aux œufs, puis cuire au four 20 mn.

Mixer les 2 tomates restantes avec 1 grosse pincée de poivre. Mélanger au reste de crème liquide très froide et fouetter en chantilly. Servir les tartelettes tièdes, accompagnées de chantilly.

FUMET MAISON

Préparez un délicieux fumet avec les têtes et épeluchures des langoustines : concassez-les, puis faites-les revenir 5 mn dans une casserole avec un filet d'huile. Couvrez d'eau, ajoutez un bouquet garni et faites cuire 45 mn à découvert en écrasant les carcasses de temps en temps. Filtrez et utilisez pour une sauce, ou conservez au congélateur.



Rouleaux croustillants au foie gras

POUR 6 PERSONNES

PRÉPARATION : 15 MN

CUISSON : 20 MN

- 300 g de foie gras de canard cru
- 6 feuilles de filo ■ 100 g de roquette ■ 1 pot de chutney de mangue ■ 2 c. à soupe de vinaigre balsamique ■ 1 c. à soupe d'huile d'olive ■ poivre blanc ■ fleur de sel.

Couper le foie gras en tranches

épaisses. Recouper pour obtenir 12 morceaux. Les faire dorer des deux côtés dans une poêle antiadhésive.

Égoutter les morceaux de foie gras, assaisonner de sel et de poivre. Laver et essorer la salade. Préchauffer le four à 180 °C (th. 6).

Couper les feuilles de filo en 2.

Tartiner chaque demi-feuille d'un peu de chutney de mangue, poser deux feuilles de roquette et un morceau de foie gras. Rouler en serrant bien. Poser sur une plaque ou dans un plat à four, pliure en dessous. Procéder de la même façon pour former 11 autres rouleaux.

Les badigeonner légèrement du gras de canard fondu restant dans la poêle. Cuire 8 à 10 mn au four,

jusqu'à ce que les rouleaux soient dorés. Mélanger le vinaigre balsamique, l'huile d'olive, sel, poivre.

Servir chaud avec la roquette restante assaisonnée de vinaigrette.

À CHACUN SON FOIE

On trouve désormais du foie gras cru sous vide au rayon frais ou surgelé, à décongeler au réfrigérateur. Il se prête à toutes les préparations : poêlé, en terrine... À ne pas confondre avec le foie gras frais, qui est une terrine de foie gras non stérilisée, s'achetant à la coupe ou sous vide et non en conserve.

Notre conseil vin

Servez un élégant coteaux-du-layon, chenin aux arômes de fleurs blanches, de poire et de pêche, à la rondeur équilibrée par une vivacité rafraîchissante.

Feuille d'Or, caves de la Loire, 13,50 €.
(Adresses page 104)

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



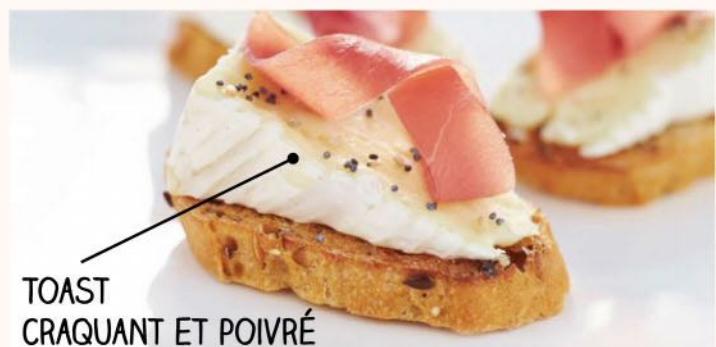


L'APÉRO Camembert

DE NOUVELLES RECETTES
POUR VOUS RÉGALER À L'APÉRO



RCIS : LF SNC - ZI DES TOUCHES - 33810 CHANGÉ - RCS LAVAL - SIREN 402757751



TOUTES NOS RECETTES SUR
www.aperocamembert.fr

Prenons la vie côté plaisir



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



BONNE PÊCHE : LES POISSONS DE FÊTES !

Si le turbot, le saint-pierre, la lotte et la sole, coûteux, sont réservés aux grandes occasions, il y a aussi le saumon et le cabillaud, plus abordables, qui, bien choisis, ont leur place dans un menu de Noël.

Que penser des labels ?

Le Label Rouge et le label bio sont intéressants, surtout pour le saumon, car ils réglementent la sélection des espèces à croissance lente, la densité des poissons au mètre cube dans des eaux de qualité, une nourriture sous contrôle pour maîtriser le taux de gras, ainsi que l'usage des colorants qui accentuent la teinte rose. Quant au turbotin d'élevage, plus petit que le sauvage, mieux vaut aussi le choisir Label Rouge, nourri de poissons ou de produits d'origine marine.

Pourquoi les bars de ligne sont si chers ?

Outre la façon de les pêcher un par un, sur de petits bateaux et non en vrac au chalut, ils subissent un traitement particulier : saignés pour garder une chair blanche, mis en bac sur de fines couches de glace pour ne pas les tasser ou meurtrir les chairs. Toutes ces manipulations entraînent un surcoût de travail qui se répercute sur le prix de vente. Le bar de ligne est étiqueté et contrôlé et porte un label, qu'il soit brevet ou normand. Sa chair est ferme et fondante. Son prix est 30 % plus cher qu'un bar issu d'une pêche classique et le double du bar d'élevage.

Le cabillaud est-il encore festif ?

Oui, surtout si l'on achète du dos de cabillaud, morceau épais débité dans la partie avant, sans arêtes, mais 30 à 40 % plus cher. Cuit à la vapeur ou au court-bouillon, vous pouvez le servir avec un beurre d'herbes, une sauce hollandaise ou une sauce béarnaise. Débité en cubes et associé à des noix de saint-jacques, des crevettes ou encore du saumon, dans une béchamel, vous en ferez un savoureux gratin de la mer.

Comment éviter que la lotte ne réduise à la cuisson ?

En darnes ou en cubes, l'important est de la saisir, légèrement farinée, de la cuire jusqu'à ce qu'elle ait une couleur nacrée, et de ne pas la faire mijoter au départ avec sa sauce. Vous ferez celle-ci à part, qu'elle soit en blanquette crémée ou à l'américaine à base de vin blanc, de tomate et de bisque. Et vous réunirez les deux au moment du service, pour les cuire à feu très doux 10 à 12 mn.



Mijoté de lotte aux raisins

POUR 6 PERSONNES PRÉPARATION : 40 MN
DESSABLAGE : 3 H CUISSON : 1 H 10

- 1,8 kg de queue de lotte ■ 500 g de coques ■ 250 g de raisins blancs
- 3 échalotes ■ 1 bouquet de persil ■ 1 brin de thym ■ 20 cl de vin blanc ■ 2 c. à soupe d'huile d'olive ■ 2 c. à soupe de cognac
- 2 c. à soupe de crème épaisse ■ 2 c. à soupe de Maïzena ■ sel ■ poivre.

Récupérer la peau et les nageoires de la lotte quand le poissonnier l'aura épluchée. **Dessabler les coques** dans un grand saladier d'eau 3 h, en les brassant et en renouvelant l'eau 3 à 4 fois. **Couper la lotte en darnes**, les passer dans la Maïzena et colorer à l'huile d'olive 2 mn de

chaque côté, saler et poivrer, égoutter.

Faire revenir à la place 10 mn les échalotes et les parures de lotte, le tout haché. Flamber au cognac. Verser le vin blanc, ajouter les queues du persil ficelées avec le thym et 20 cl d'eau. Cuire à couvert à feu doux 40 mn.

Ouvrir les coques à feu vif en remuant. Égoutter, récupérer le jus et incorporer au court-bouillon de lotte filtré. Pocher les grains de raisin dedans 10 mn. Ajouter les morceaux de lotte et la crème. Cuire 5 mn à feu doux, poivrer, parsemer de persil haché. **Servir la lotte** avec sa sauce, les coques et les raisins.

À L'AVANCE

Préparez la veille, la lotte va s'imprégner des parfums de la sauce. Vous pouvez même la congeler. En revanche, faites pocher les raisins dedans le jour même.

En questions Les poissons de fêtes

Pavé, darne ou filet ?

Un pavé est tranché le long de l'arête centrale, dans la partie avant, beaucoup plus charnue et d'égale épaisseur de bout en bout, alors que le filet débité est fin et plus petit lorsqu'il se rapproche de la queue. Une darne est un morceau coupé perpendiculairement à l'arête dans un merlu, un cabillaud, une truite, un saumon. Les fibres sont plus courtes et l'arête donne du goût lors de la cuisson.

Quelle quantité prévoir par personne ?

Si le poisson est déjà débité, prévoyez 130 g et 150 g avec la peau dans le cas d'une cuisson dite « à l'unilatéral » comme pour le saumon. Laissez leurs peaux gélatineuses aux turbots et aux soles, elles gardent les chairs moelleuses. Si vous faites lever des filets de turbotins, il faudra 2 poissons pour 6 personnes, sachant que la partie plate et aveugle du poisson est moins épaisse que le dessus. Quant à la queue de lotte, présentée sans tête, une fois pelée et le cartilage enlevé, elle perd presque un tiers de son poids, comptez à l'achat 300 à 350 g par personne.

Sole portion ou sole filet ?

La sole portion pèse environ 250 g, parfait pour une personne, alors que la sole filet peut atteindre 800 g. Le poissonnier lève ses filets que l'on pourra cuisiner de façon raffinée : roulés, farcis à la crème ou aux coquillages, en goujonnets (débités en lanières et frits en tempura). Vous trouvez aussi des filets de « sole tropicale », en version surgelée. Une autre variété moins fine, mais que l'on peut utiliser en farces et gratins.

Quels poissons pour un vol-au-vent ?

Le mieux est de les mélanger et surtout d'éviter ceux qui rendent trop d'eau. Préférez la sole ou le cabillaud par exemple, plutôt que la lotte. Associez-les avec du saumon et des fruits de mer pour des goûts différents. Comptez par vol-au-vent 75 g de poisson cru, 2 noix de saint-jacques ou 4 queues de crevettes et 2 champignons de Paris frais. Ceci avant d'ajouter une liaison avec une sauce blanche, issue par exemple de la cuisson des poissons.

Un rien les magnifie : zestes d'agrumes râpés ou fines herbes ciselées mettent en valeur les poissons raffinés.



Saint-pierre à l'orange et sa purée coco

POUR 6 PERSONNES PRÉPARATION : 35 MN
CUISSON : 45 MN

- 6 filets de saint-pierre de 125 g chacun
- 1 kg de céleri-rave ■ 350 g de pommes de terre ■ 3 oranges bio ■ 1 citron bio
- 2 c. à soupe de ciboulette ciselée
- 40 cl de crème de coco ■ 30 cl de lait
- 100 g de beurre ■ gros sel ■ poivre
- noix de muscade ■ piment de Cayenne.

Peler et couper en morceaux le céleri-rave et les pommes de terre, les cuire ensemble 20 mn dans 1,5 l d'eau bouillante avec 1 c. à soupe de gros sel et le jus d'un demi-citron.

Chauffer la crème de coco avec 2 pincées de poivre et 4 pincées de noix de muscade. Égoutter

les légumes et les écraser en purée fine avec la crème de coco. Garder au chaud.

Prélever le zeste de 2 oranges, l'émincer et le blanchir 8 mn à l'eau bouillante, égoutter. Porter à frémissements 10 mn le lait avec 30 cl d'eau, le zeste râpé du citron et 3 pincées de piment.

Disposer les filets de saint-pierre dans une grande casserole, verser le lait refroidi. Amener à frémissements, retirer du feu, laisser pocher 5 mn.

Faire bouillir le jus des 3 oranges et du demi-citron restant avec le beurre, faire réduire à feu vif 10 mn, ajouter le zeste d'orange, saler et poivrer.

Répartir la purée coco dans les assiettes chaudes, poser dessus les filets de saint-pierre, napper de beurre d'orange, parsemer de ciboulette ciselée et servir aussitôt.

AU CHOIX
Cette recette sera festive aussi avec des filets de sole, de bar ou des pavés de saumon.



NOUVELLE TABLETTE POUR EXPÉRIENCE ULTIME



QOOQ ULTIMATE

La nouvelle tablette **QOOQ Ultimate** est la seule tablette Android™ que vous invitez sans crainte en cuisine. Elle résiste aux chocs et aux éclaboussures. Design et élégante, elle se pare d'un nouveau coloris gris mat exclusif et d'un écran Full HD pour une image magnifiée. Avec plus de 3000 recettes de Chefs et d'amoureux de la cuisine, la tablette **QOOQ Ultimate** vous inspire tous les jours et vous suit dans toute la maison pour vos emails, vidéos, musiques, et shopping sur internet...

Disponible sur www.QOOQ.com et chez nos distributeurs partenaires.

ANDROID™ 7.0 / ECRAN FULL HD / 32 Go

En questions Les poissons de fêtes

Au four ou mijoté, le saumon fait toujours l'unanimité.

Combien de temps cuire un poisson entier ?

Vidé et écaillé, mais avec sa tête, au four, en papillote, en croûte de sel, comptez selon l'épaisseur 12 à 15 mn par 500 g. Au court-bouillon, préparez celui-ci à l'avance pour que les parfums se développent et imprègnent vite la chair. On ne dispose pas toujours de l'ustensile adéquat pour le pochage, mais essayez cette astuce valable surtout pour le merlu : au court-bouillon ou à la vapeur, enroulez-le et bloquez sa queue dans les dents de sa mâchoire. Il pourra cuire dans n'importe quel récipient large.

Que faire des peaux et arêtes ?

Un fond de sauce avec les parures issues du filetage de lotte, sole et turbot. Pensez à les demander au poissonnier. Revenues à l'huile d'olive, avec de l'oignon et mouillées de vin blanc et d'eau avec un bouquet garni, vous aurez une base pour une sauce blanche. En leur ajoutant des têtes de crustacés, flambées au cognac et avec de la tomate, vous obtiendrez un coulis qui ressemble à une bisque.

Sauvage ou élevage, quelles différences ?

Il y a une différence de texture, de saveurs et de prix. Le turbot sauvage a une chair ferme et iodée, mais l'addition grimpe vite, d'autant que certains pèsent lourd, jusqu'à 3 kg et plus. Une daurade royale d'élevage se délite plus facilement qu'une sauvage. Quant au saumon rose du Pacifique, il est moins gras et reste abordable.

Quels sont les signes de fraîcheur ?

Il y a quelques critères indicatifs, même si la présentation sur un lit de glace donne toujours un aspect frais. Les écailles doivent être luisantes, les ouïes afficher un rose vif et les yeux ne pas être enfouis dans les orbites. Évitez les queues et les filets dont la couleur est terne ou jaunâtre.



Koulibiac de saumon aux légumes

POUR 6 À 8 PERSONNES

PRÉPARATION : 30 MN CUISSON : 50 MN

- 500 g de filets de saumon sans peau
- 400 g de pâte feuilletée ■ 350 g d'épinards frais ■ 350 g de champignons (girolles et pleurotes) ■ 200 g de haricots verts plats ■ 1 citron bio ■ 40 g de tomates confites ■ 1 jaune d'œuf ■ 2 c. à soupe de porto ■ 60 g de beurre ■ farine ■ sel ■ poivre.

Poêler 7 à 8 mn les épinards équeutés avec 20 g de beurre jusqu'à évaporation de leur eau. Cuire les haricots plats 12 mn à l'eau bouillante salée, rafraîchir et égoutter.

Nettoyer les champignons, couper les plus gros en morceaux. Les saisir dans une poêle

7 à 8 mn avec 20 g de beurre, ajouter le porto, saler et poivrer.

Faire fondre le reste de beurre, ajouter 1 c. à café de zeste de citron râpé et 1 c. à soupe de jus de citron. En badigeonner les filets de saumon, saler et poivrer.

Étaler assez finement la pâte feuilletée sur le plan de travail fariné, la couper en deux rectangles. Préchauffer le four à 200 °C (th. 6-7).

Poser un rectangle de pâte sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé. Étaler dessus les épinards, puis les filets de saumon, les tomates hachées, les haricots plats et les champignons. Couvrir de la seconde pâte, souder les bords et badigeonner de jaune d'œuf.

Cuire le koulibiac 30 mn et servir chaud.

POISSONS FUMÉS, ROIS DE L'APÉRO

Makis

Découper des bandes de saumon fumé, les enrouler autour d'un petit boudin de chèvre frais avec des noisettes concassées ou des dés de kiwis.

Mini-brochettes

Disposer sur des piques en bois des lanières de saumon fumé, des cubes d'avocat et d'orange et saupoudrer de graines de sésame doré et noir.

Bouchées

Toaster des rectangles de pain de seigle, tartiner de ricotta à la roquette et disposer des morceaux de truite fumée aux baies.

Tartare

Couper en dés du saumon gravlax et mélanger avec des dés de pomme verte et de concombre. À servir dans des mini-verrines, surmonté d'une chantilly au citron.

Rillettes

Écraser à la fourchette de la truite fumée avec du fromage blanc, du beurre et de la ciboulette ciselée. À servir en mini-bocaux avec du pain de campagne.

Mini-bagels

Toaster des mini-bagels coupés en deux, tartiner de tzatziki et garnir de lanières de thon germon fumé et de rondelles de cornichon malossol.

SALON **SAVEURS** DES PLAISIRS GOURMANDS



1^{er} au 4 DEC
2017

PARIS ESPACE
CHAMPERRET



www.salon-saveurs.com



VOTRE ENTRÉE GRATUITE
pour 2 personnes avec cette page

MAXIC



À table les amis

Recevez en toute simplicité

Un menu inratable pour réveillonner
sans se compliquer la vie, à préparer
avec des bons produits bien choisis.

Entrée
Croustades
au
saumon

Notre conseil vin

Découvrez le cabardès, un vin rouge de l'Aude à la fois tannique et élégant, à la rondeur de fruits confits. Servez entre 14 et 16 °C.
Château Lorgeril, Caunettes 2015, 7 €.
(Adresses page 104)



Dessert Pavlova façon forêt-noire



Plat

Risotto au foie gras

Plat Rôti de dinde aux pruneaux



COMMENT S'ORGANISER

La veille

- Mettre à mariner le saumon.
- Préparer et cuire la meringue.

3 h avant

- Préparer les ingrédients de l'amuse-bouche,

réservé au réfrigérateur.

Cuire les croustades.

- Préparer les ingrédients du risotto.

1 h avant

- Préparer la chantilly, la réservé au frais, et concasser les pistaches.

- Mettre à cuire le rôti.
- Préparer la compote.

Au dernier moment

- Garnir les croustades.
- Cuire le risotto et les champignons.
- Faire la sauce du rôti.
- Assembler la pavlova.

PHOTOS SUCRÉ SALTÉ PRESSE

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



Croustades au saumon

POUR **6 PERSONNES**
PRÉPARATION : **25 MN**
CUISSON : **5 MN**
REPOS : **12 H**

■ 300 g de filet de saumon sans peau, ni arêtes ■ 10 brins d'aneth ■ 2 ou 3 feuilles de brick ■ 2 c. à soupe de mascarpone ■ 30 g de beurre ■ 1 citron vert ■ sucre ■ sel ■ poivre ■ 1 c. à soupe de baies roses.

La veille : laver et essuyer l'aneth. Réserver quelques pluches. Poser le saumon sur un rectangle de film alimentaire. Mélanger 1/2 c. à soupe rase de sel, 1/2 c. à café de sucre, les baies roses concassées et 4 pincées de poivre, en parsemer le poisson, puis couvrir de l'aneth. Emballer serré dans le film et placer sur 1 assiette, 12 h au frais.

Le jour même : déballer le saumon et le couper en cubes d'environ 1,5 cm. Placer au frais.

Préchauffer le four à 180 °C (th. 6). Couper les feuilles de brick en carrés de 6 cm de côté. Les badigeonner de beurre fondu et les placer dans des mini-empreintes de tartelettes. Enfourner 3 à 4 mn jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

Fouetter le mascarpone avec le zeste du citron vert et 1 c. à soupe de son jus. Saler et poivrer. Garnir les croustades de ce mélange à l'aide d'une poche à douille cannelle et y disposer les cubes de saumon. Décorer de brins d'aneth et servir.



Rôti de dinde aux pruneaux

POUR **6 PERSONNES**
PRÉPARATION : **40 MN**
CUISSON : **40 MN**

■ 1 rôti de dinde bardé de 1,2 kg ■ 24 gros pruneaux moelleux ■ 10 pommes à cuire (type reine des reinettes, belle de Boskoop...) ■ 4 c. à soupe de cognac ou d'armagnac ■ 20 cl de bouillon de volaille ■ 70 g de beurre ■ cannelle en poudre ■ sel ■ poivre.

Préchauffer le four à 180 °C (th. 6). Poser le rôti dans un plat à four avec 30 g de beurre et cuire 30 mn au four, en l'arrosoant souvent de son jus. Ajouter les pruneaux, cuire encore 10 mn. **Peler les pommes et les épépiner.** Les couper en morceaux et les cuire 10 à 15 mn dans une casserole avec 5 cl d'eau et une pincée de cannelle, à couvert. Écraser en compote.

Laisser reposer le rôti dans un papier d'aluminium avec les pruneaux dénoyautés. Verser le cognac dans le plat en grattant les sucs. Faire réduire, puis ajouter le bouillon de volaille. Faire réduire de nouveau légèrement, puis incorporer 40 g de beurre. Saler et poivrer. Servir le rôti tranché, avec les pruneaux, la compote et la sauce.

Plus raffiné

Vous pouvez farcir les pruneaux d'1 amande entière mondée avant de les entourer de fines tranches de lard fumé ou, plus chic, les farcir d'1 noisette de foie gras.



Risotto au foie gras

POUR **6 PERSONNES**
PRÉPARATION : **20 MN**
CUISSON : **35 MN**

■ 450 g de riz à risotto (type arborio) ■ 300 g de foie gras cuit ou mi-cuit ■ 300 g de champignons sauvages (couleuvrines, girolles) ■ 25 cl de vin blanc sec ■ 75 cl de bouillon de volaille ■ 2 échalotes ■ 2 oignons ■ 1 brin de thym frais ■ 20 g de beurre ■ sel ■ poivre du moulin.

Peler et hacher les échalotes. Nettoyer les champignons, les poêler 7 à 8 mn à feu vif avec les échalotes. Saler et poivrer. Hacher 2 c. à soupe de champignons, réserver. Couper 6 tranches de foie gras, les recouper en 2, réserver au frais.

Peler et hacher les oignons. Les faire suer 3 mn dans une cocotte dans le beurre chaud, puis ajouter le riz, mélanger en cuisant jusqu'à ce qu'il soit nacré, puis verser le vin blanc. Cuire 5 mn en mélangeant jusqu'à ce que le liquide soit absorbé.

Ajouter le thym, saler, poivrer, puis verser le bouillon chaud par petites louchées, jusqu'à ce que le liquide soit absorbé, en mélangeant à chaque fois, 20 mn environ. Retirer le thym.

Incorporer les champignons hachés, rectifier au besoin l'assaisonnement. Verser dans des assiettes creuses, décorer de 2 tranches de foie gras et du reste des champignons, servir aussitôt.



Pavlova façon forêt-noire

POUR **6 PERSONNES**
PRÉPARATION : **25 MN**
CUISSON : **2 H 05**
REPOS : **30 MN**

■ 150 g de cerises à l'eau-de-vie ■ 5 blancs d'œufs ■ 60 g de pistaches décortiquées non salées ■ 50 g de chocolat noir râpé ■ 350 g de sucre en poudre ■ 20 cl de crème liquide ■ 20 g de sucre glace ■ 1/2 citron ■ 1 c. à soupe bombée de farine ■ 1 c. à soupe rase de cacao amer.

Battre légèrement les blancs d'œufs avec le sucre et le jus du demi-citron dans un saladier. Le placer dans une casserole d'eau bouillante sur feu vif, continuer à monter les blancs en neige. Retirer le saladier du bain-marie quand les blancs en neige sont chauds et continuer à battre jusqu'à complet refroidissement. Verser la farine et le cacao en mélangeant délicatement.

Préchauffer le four à 90 °C (th. 3). Étaler les blancs en 2 disques de 20 à 22 cm de diamètre sur 1 à 2 cm d'épaisseur sur une plaque couverte d'un papier sulfurisé, cuire 2 h au four. Laisser refroidir à température ambiante. Concasser les pistaches.

Fouetter la crème bien froide en chantilly, ajouter le sucre glace et mélanger. Répartir sur les disques de meringue. Parsemer de cerises égouttées, de pistaches concassées et de chocolat râpé et servir aussitôt.



Le Foie gras du Périgord

le pouvoir d'arrêter le temps...



CANARD À FOIE GRAS DU SUD-OUEST

Chalosse, Gascogne, Gers
Landes, Périgord, Quercy

www.foiegras.fr - © Photos : Nicolas Reinhard

Plaisirs salés

Veau aux champignons, sauce café

POUR 6 PERSONNES

PRÉPARATION : 40 MN

CUISSON : 1 H

- 1,2 kg de rôti de veau bardé
- 600 g de marrons au naturel
- 700 g de champignons des bois ■ 10 grains de café
- 10 cl de café bien fort
- 2 échalotes ■ 2 gousses d'ail
- 10 brins de cerfeuil ■ 10 cl de bouillon de volaille ■ 2 c. à soupe d'huile d'olive ■ 50 g de beurre ■ muscade râpée
- sucre ■ sel ■ poivre.

Peler et hacher les échalotes et l'ail. Les faire suer 5 mn à la poêle dans 20 g de beurre. Nettoyer les champignons, les ajouter et faire sauter 6 mn à feu vif. Ajouter les marrons coupés en 2 et cuire 5 mn à feu moyen.

Préchauffer le four à 200 °C (th 6-7). Retirer la barde et ouvrir le rôti dans l'épaisseur, sans aller jusqu'au bout. Le farcir de 3 c. à soupe de mélange aux champignons, réserver le reste. Refermer, remettre la barde, ficeler. Poser le rôti assaisonné dans un plat, arroser d'huile et cuire 45 mn au four. Réserver au chaud dans une feuille de papier aluminium. Réchauffer les champignons et marrons dans une poêle.

Verser les grains de café dans le plat et gratter les sucs de cuisson sur feu moyen. Ajouter le café et le bouillon, faire chauffer 5 mn avec 2 pincées de sucre. Filtrer, puis incorporer le reste de beurre en fouettant. Rectifier l'assaisonnement. Disposer le rôti tranché sur les assiettes avec la sauce et la garniture. Décorer de cerfeuil.

Pour les gourmands

Vous pouvez accompagner ce plat de purée de céleri et de pommes de terre gratinées.

Plats de fêtes

FAITES VOTRE CHOIX !

Il n'y a pas que la volaille ! Biche, chevreuil, bœuf ou veau font également bonne figure sur les tables festives. Petit comité ou grande assemblée, il y en a pour tous les gourmets...





Dinde aux marrons

POUR 8 À 10 PERSONNES

PRÉPARATION : 30 MN

REPOS : 1 H CUISSON : 2 H 15

- 1 dinde fermière de 3,5 kg et son foie ■ 500 g de marrons épéchés surgelés ■ 1 échalote
- 75 g de beurre ■ 1 tablette de bouillon de volaille ■ gros sel.
- La farce : ■ 1 pomme
- 150 g de farce fine (chez le volailler) ■ 100 g de jambon cru
- 2 échalotes ■ 6 brins de persil
- cognac ■ sel ■ poivre.

Mettre la dinde dans une grande marmite, la couvrir largement d'eau froide. Ajouter 2 c. à soupe de gros sel et la tablette de bouillon. Faire chauffer et couper le feu au premier bouillon. Réserver 1 h ou toute la nuit.

Égoutter la dinde en réservant le bouillon de cuisson. Faire revenir l'échalote pelée et hachée avec les marrons décongelés 5 mn dans 25 g de beurre chaud dans une sauteuse. Couvrir de bouillon, porter à ébullition et laisser cuire jusqu'à évaporation.

Préparer la farce : faire revenir les échalotes pelées et ciselées à la poêle dans 25 g de beurre. Ajouter la farce fine, la cuire à feu vif en l'écrasant et en mélangeant 5 mn environ. Verser 3 c. à soupe de cognac, mélanger. Ajouter le foie coupé en petits morceaux, saisir 1 mn, puis ajouter la pomme pelée et coupée en dés, le jambon en petits morceaux, le persil ciselé et 1/3 des marrons écrasés. Saler, poivrer, mélanger et cuire 5 mn à feu doux. Préchauffer le four à 180 °C (th. 6).

Garnir la dinde de la farce, fermer avec de la ficelle de cuisine et la mettre dans un plat à four. Saler, poivrer. Parsemer du reste de beurre. Cuire 1 h au four en arrosant régulièrement du jus rendu.

Disposer le reste de marrons autour de la dinde avec 1 petite louche de bouillon chaud. Cuire encore 30 mn. Emballer la volaille dans du papier aluminium, la laisser reposer 10 mn.

Servir entouré des marrons, le jus de cuisson dans une saucière.



Filet de chevreuil aux airelles

POUR 4 PERSONNES

PRÉPARATION : 30 MN

CUISSON : 30 MN

- 800 g de filet de chevreuil
- 500 g de pommes de terre (bintje) ■ 2 pommes golden
- 150 g d'airelles au naturel
- 150 g de beurre ■ 25 cl de vin blanc sec (sauvignon) ■ 2 œufs
- 10 cl de lait ■ 50 g de farine
- 2 échalotes ■ 1 gousse d'ail
- 1 bouquet garni ■ 3 c. à soupe d'huile d'arachide ■ 1 pincée de noix de muscade ■ sel ■ poivre.

Peler les pommes de terre, les cuire 25 mn à la vapeur, puis réduire en purée. Incorporer la farine, les œufs, le lait, la muscade, sel et poivre.

Chauder 40 g de beurre dans une poêle, déposer en les espaçant des cuillerées de la préparation. Aplatir à la cuillère et cuire les galettes 2 mn par face. Réserver au chaud.

Couper les pommes en tranches, les poêler 2 à 3 mn par face dans 40 g de beurre.

Réserver au chaud.

Préchauffer le four à 240 °C

(th. 8). Peler les échalotes, les couper en 4. Badigeonner d'huile le filet de chevreuil, le mettre dans un plat à four avec les échalotes, l'ail en chemise et le bouquet garni, et cuire au four 20 mn.

Retirer la viande du plat, l'envelopper dans du papier aluminium. Déglacer le plat avec le vin blanc, filtrer, transvaser dans une casserole et faire bouillir pour réduire de moitié.

Ajouter les airelles, chauffer 2 mn, puis incorporer le beurre restant en petits dés, hors du feu en fouettant. Rectifier l'assaisonnement. Servir le filet tranché, arrosé de la sauce aux airelles, accompagné des galettes et des pommes.

Bien au chaud !

Pour conserver les galettes de pommes de terre et les pommes au chaud sans les dessécher, déposez-les dans un plat, couvrez-les d'une feuille d'alu et posez le tout sur un bain-marie.

Cailles gourmandes

POUR 4 PERSONNES

PRÉPARATION : 30 MN

CUISISON : 35 MN

- 4 cailles fermières
- 3 boudins blancs ■ 8 figues sèches ■ 4 abricots secs
- 30 g de noisettes décortiquées
- 20 g de raisins secs ■ 100 g de beurre ■ 2 échalotes
- 1 gousse d'ail ■ 4 brins de sarriette ■ 15 cl de bouillon de volaille ■ sel ■ poivre.

partir cette préparation dans les cailles, fermer les ouvertures avec des piques en bois.

Faire rissoler 10 mn les cailles sur toutes leurs faces dans 60 g de beurre. Ajouter les figues, les abricots, la sarriette restante, verser le bouillon. Couvrir et laisser mijoter 20 à 25 mn.

Chauder 5 mn par face les 2 boudins blancs restants à la poêle dans le beurre restant. Les couper en tranches épaisses et les ajouter autour des cailles et déguster aussitôt.

Le bon choix

Pour une viande savoureuse et de qualité, préférez chez le volailler des cailles fermières

Label Rouge, leur mode d'élevage et d'alimentation est très contrôlé.





Biche aux figues et navets glacés

POUR **4 PERSONNES**

PRÉPARATION : **30 MN** CUISSON : **20 MN**

- 800 g de filet de biche ■ 600 g de navets
- 6 figues moelleuses ■ 100 g de beurre
- 10 cl de muscat de Rivesaltes ■ 2 c. à soupe d'huile d'arachide ■ 1 c. à soupe de cassonade ■ 1 pincée d'épices pour pain d'épices ■ sel ■ poivre.

Mixer 4 figues pour obtenir une pâte. Couper le filet de biche en portefeuille, saler, poivrer et garnir l'intérieur de la pâte de figues. Ficeler en rôti. Émincer les figues restantes.

Peler les navets, les couper en rondelles. Les poêler 3 mn dans 80 g de beurre mousseux, puis parsemer du sucre et des épices, saler et poivrer. Verser 4 petites c. à soupe d'eau, couvrir d'un disque de papier cuisson, laisser cuire 15 mn jusqu'à évaporation du liquide.

Chauder le beurre restant avec l'huile, y mettre à rissoler la viande 2 mn par face. Verser le vin, ajouter les figues émincées, saler et poivrer, couvrir et cuire 10 mn. Éteindre le feu et laisser reposer 5 mn.

Retirer la ficelle du filet, le couper en tranches. Servir avec son fond de cuisson et les navets poêlés.

Un portefeuille bien garni

Couper un morceau de viande en portefeuille signifie le trancher en deux dans l'épaisseur sans aller jusqu'au bout. Pour réaliser cette opération, utilisez un couteau très bien aiguisé ou demandez à votre boucher de le préparer pour vous.



Notre conseil vin

Un bordeaux rouge aux tannins raffinés, au nez de fruits mûrs, délicatement épice, et bien équilibré avec une finale gourmande.

D de Dauzac, Château Dauzac 2015, 9,50 €.
(Adresses page 104)

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

Rôti de magrets de canard

POUR **4 PERSONNES**

PRÉPARATION : **20 MN**

CUISSON : **25 MN**

MARINADE : **1 H**

- 2 magrets de canard de 450 g environ ■ 8 à 10 abricots secs moelleux ■ 2 brins de romarin
- 2 c. à soupe de miel ■ 3 c. à soupe de sauce soja
- 2 gousses d'ail ■ sel ■ poivre.

Mélanger le miel et la sauce soja, en badigeonner les magrets. Poser dans un plat, couvrir et laisser mariner 1 h.

Préchauffer le four à 210 °C (th. 7). Égoutter les magrets. Hacher finement 4 à 5 feuilles prélevées sur un brin de romarin. Poser un magret côté peau, disposer les abricots dessus, parsemer de sel, poivre et romarin.

Couvrir du second magret côté chair, maintenir avec de la ficelle.

Remettre le rôti dans le plat, ajouter les gousses d'ail entières et le reste du brin de romarin, et cuire 15 mn au four en arrosant 2 fois de la marinade. Retourner le rôti, et cuire encore 10 mn pour une viande rosée, 15 à 20 mn pour une viande cuite à point. Retirer du four, envelopper de papier aluminium.

Retirer la graisse et le romarin du plat, gratter les sucs en écrasant la pulpe d'ail. Fouetter avec 1 à 2 c. à soupe d'eau chaude.

Servir le rôti en tranches épaisses avec la sauce et décoré du brin de romarin frais.

Le bon accompagnement

Servez une purée de potimarron ou moitié pommes de terre et moitié patates douces.

Oie rôtie aux épices de Noël

POUR 6 PERSONNES

PRÉPARATION : 30 MN

CUISSON : 3 H

- 1 oie de 3 kg ■ 1 gros potimarron ■ 2 oranges non traitées ■ 1 gros oignon rouge ■ 1 carotte ■ 100 g de beurre ■ 3 carrés de chocolat noir riche en cacao ■ 1 petit bâton de cannelle ■ 1 étoile de badiane ■ 1 pincée de noix de muscade râpée ■ sel ■ poivre.

Râper le zeste d'une orange, la peler et couper la pulpe en gros dés. Peler et émincer l'oignon rouge et la carotte, les faire rissoler 3 mn dans 20 g de beurre. Préchauffer le four à 180 °C (th. 6).

Mélanger les légumes avec l'orange, le zeste, la cannelle et la badiane, saler, poivrer. En farcir la volaille et coudre l'ouverture. Cuire au four 3 h, arroser régulièrement en cours de cuisson.

Laver le potimarron, le couper en 2, retirer les graines, puis couper en morceaux. Cuire 20 à 25 mn à la vapeur. Écraser en purée, incorporer le beurre restant, ajouter la muscade. Saler, poivrer. Réserver au chaud. Râper le zeste de l'orange restante, en extraire le jus.

Réserver l'oie au chaud dans une feuille d'aluminium, puis retirer l'excédent de graisse du plat de cuisson. Déglacer les sucs du plat avec le jus de l'orange, filtrer et faire bouillir 2 mn. Incorporer hors du feu le chocolat râpé en fouettant pour émulsionner, saler et poivrer.

Servir l'oie coupée en morceaux, accompagnée de la sauce au chocolat et de la purée de potimarron, parsemer de zeste d'orange râpé.

Encore plus fruité

Posez des petites poires pelées entières autour de l'oie, 30 mn avant la fin de sa cuisson.



Notre conseil vin

Servez à 8° à 10 °C
ce côtes-de-provence blanc bien travaillé, à bouche nerveuse au joli gras, notes d'agrumes et finale persistante.
Château Rasque, 16 €.
(Adresses page 104)

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

Poularde aux parfums des îles

POUR 4 PERSONNES

PRÉPARATION : 30 MN

CUISSON : 1 H 40

- 1 poularde coupée en 8 morceaux ■ 25 cl de crème liquide ■ 2 gros oignons ■ 4 échalotes ■ 50 g de beurre ■ 5 cl de rhum ambré ■ 1 gousse de vanille ■ 50 cl de bouillon de volaille ■ sel ■ poivre.

Peler et émincer les oignons et les échalotes. Couper en 2 la gousse de vanille, gratter les petites graines noires. Dorer les morceaux de volaille sur toutes leurs faces dans le beurre chaud, puis les flamber au rhum. **Retirer les morceaux de poularde**, faire rissoler à la place

5 mn les oignons et les échalotes en mélangeant. Remettre la volaille dans la cocotte, ajouter la gousse de vanille et ses graines, saler, poivrer. Verser le bouillon, couvrir et laisser mijoter 1 h à feu doux.

Retirer la volaille et la gousse de vanille de la cocotte, mixer le fond de cuisson au mixeur plongeant. Verser la crème, remettre la viande, couvrir et laisser mijoter encore 30 mn. Déguster très chaud avec un riz créole.

Encore un peu de douceur
Vous pouvez aussi proposer une purée de patates douces pour accompagner cette poularde. Ajoutez 1/3 de pommes de terre farineuses (type bintje) pour donner plus de consistance à la purée.



Le chef, c'est vous !

Art de la
cuisine

Table
Déco

Petit-
électro-
ménager

Belles cocottes recherchent petits prix !

Offre valable jusqu'au **25 novembre 2017**

Dans la limite des stocks disponibles

CHASSEUR®

-30%

GARANTIE A VIE



~~219,00~~ €*

153,00 €

Cocotte en fonte d'acier.
Ronde 28 cm



**Votre catalogue Cuisine Plaisir
Automne / Hiver 2017-2018
est disponible !**

Retrouvez-le dans votre magasin !



114 magasins Cuisine Plaisir • Les plus grandes marques françaises et internationales • Plus de 5000 références

Rendez-vous sur www.cuisineplaisir.fr • Rejoignez-nous sur facebook

Crédit photo : Méravilles photos. * Prix précédemment pratiqué dans notre collection.



Bœuf en croûte feuilletée

POUR 6 PERSONNES

PRÉPARATION : 30 MN

CUISISON : 30 MN

REPOS : 1 H

■ 1 rôti de bœuf d'1,5 kg ■ 2 blocs

de 250 g de pâte feuilletée

■ 4 échalotes ■ 400 g de

champignons des bois mélangés

■ 1 citron vert bio ■ 1 bouquet

de coriandre ■ piment en

poudre ■ 1 jaune d'œuf ■ huile

d'olive ■ sel ■ poivre.

La sauce : ■ le jus d'1 orange

■ 3 c. à soupe de miel ■ 3 c. à

soupe d'huile ■ 3 c. à soupe

de sauce soja ■ 20 cl de fond

de volaille.

10 à 12 mn. Ajouter le jus et le zeste du citron, parsemer de piment et de coriandre ciselée, saler et poivrer. Laisser refroidir complètement, puis réfrigérer, 30 mn au moins.

Préchauffer le four à 210 °C

(th. 7). Étaler les 2 blocs de pâte en rectangle, les souder l'un à l'autre avec 1 peu d'eau. Étaler une couche de champignons, poser le rôti et disposer le reste de champignons dessus et autour. Envelopper le rôti de pâte, sceller les bords avec un peu d'eau en les pressant et badigeonner de jaune d'œuf dilué avec de l'eau. Cuire 20 mn au four.

Porter à ébullition le fond de

volaille dans une casserole, ajouter les autres ingrédients de la sauce, et cuire 10 mn en mélangeant. Servir la viande bien chaude avec la sauce.

Pas de gâchis !

Découpez des formes, étoiles, fleurs... dans les chutes de pâte pour décorer, et les coller avec le jaune d'œuf.

Dorer le rôti sur chaque face dans une cocotte avec 1 filet d'huile. Réserver et laisser refroidir complètement la viande sur une grille, 1 h au moins.

Faire revenir à la place les échalotes émincées et les champignons hachés avec 1 petit filet d'huile, jusqu'à évaporation de l'eau de végétation,

Chapon de pintade rôti à l'ail

POUR 6 PERSONNES

PRÉPARATION : 35 MN

CUISISON : 1 H

■ 1 chapon de pintade et son foie (1,8 kg environ) ■ 400 g de farce fine de veau (chez le boucher) ■ 1/2 boule de céleri-rave ■ 300 g de pommes de terre à chair ferme ■ 1 oignon ■ 1 carotte ■ 2 têtes d'ail ■ 2 tranches de pain de mie ■ 15 cl de vin blanc sec ■ 10 cl de bouillon de volaille ■ 4 c. à soupe de lait ■ 25 cl de crème liquide ■ 100 g de comté râpé ■ 2 œufs ■ 50 g de beurre ■ sel ■ poivre.

volaille, coudre l'ouverture, puis l'enduire de 20 g de beurre mou. **Cuire 30 mn au four**, ajouter les gousses d'ail non pelées, arroser la volaille du jus rendu et cuire encore 30 mn.

Peler, puis râper les pommes de terre et le céleri, les mélanger avec 1 œuf, le comté, la crème, sel, poivre. Remplir 6 ramequins, tasser, et cuire 20 mn au four.

Laisser reposer 10 mn la volaille avec l'ail, couverts de papier d'aluminium. Retirer l'excédent de graisse du plat, puis verser le vin blanc pour décoller les sucs de cuisson. Faire bouillir 2 mn, puis ajouter le bouillon chaud et le reste de beurre en fouettant.

Servir le chapon et l'ail confit, avec la sauce et des gratins.

Plus pratique

Découpez en cuisine le chapon et sa farce, avant de servir la volaille entourée de farce et d'ail confit.



SITRAM



POÊLES - CASSEROLES - AUTOCUISEURS - COCOTTES

LE LITCHI

Exotique et chic !



On profite des fêtes pour se régaler de ce petit fruit rare, fragile, à la saveur délicate et envoûtante.

Un long voyage

Originaire de Chine, on l'offre là-bas comme porte-bonheur au moment du Nouvel An. Bien implanté dans les îles de l'océan Indien (Madagascar, Réunion, Maurice), il y est récolté en décembre-janvier et arrive sur nos étals pile pour les fêtes de fin d'année ! Plus rare les autres mois, on peut le trouver dans les boutiques asiatiques, en provenance de Thaïlande notamment.

Bien le choisir

Rose et ferme, son écorce ne doit pas être molle ni craquelée. Il ne se garde pas plus de 2 jours à température ambiante, car il s'assèche vite. Dans le bas du réfrigérateur en revanche, il se conserve facilement 3 jours de plus. Le top, c'est le litchi vendu attaché à sa branche : signe qu'il est frais et n'a pas été trop manipulé, il se conserve aussi mieux ainsi. Mais il est souvent un peu plus cher. À réserver pour les grandes occasions. D'autant que ses jolies branches font leur petit effet sur le dessus de la corbeille de fruits.

On s'en régale...

Croqué cru tout simplement, c'est comme ça qu'il est le plus épata : rafraîchissant, onctueux, avec des notes de muscat et de rose qui font voyager les papilles. On peut aussi le glisser dans les desserts : mousse au chocolat blanc, tartelette framboise-litchi, salade parfumée à l'eau de rose. On peut le cuire mais rapidement pour ne pas brusquer ses arômes, ni détruire complètement la vitamine C dont il est gorgé. Revenu au beurre avec de la cassonade, il accompagne les volailles. Piqué en brochettes, il se marie aux gambas et au basilic.

RETROUVEZ SA SAVEUR DANS...

COMPOTE. Avec de la mangue et du litchi, elle fait voyager les papilles ! En plus, c'est bio, équitable et sans sucre ajouté. *Ethiquable, 2,69 € les 4 x 100 g, en supermarchés.*

CONFITURE. Un beau mariage de framboises et de litchis, avec du sucre de canne, pour des tartines gourmandes et exotiques. *Favols, 4,77 € les 260 g, en épiceries fines.*

THÉ. Pour les romantiques : un thé vert de Chine qui mêle des notes florales de rose et des arômes fruités de litchi. À savourer avec des petites madeleines. *Fauchon, 15 € les 80 g, sur www.fauchon.com.*

NECTAR. Direction le soleil, avec cette boisson onctueuse à base de litchis de la Réunion, à siroter bien fraîche. *Alain Milliat, 4,90 € les 33 cl, en épiceries fines.*

Tartare de cabillaud en coque

POUR 4 PERSONNES

PRÉPARATION : 20 MN MARINADE : 1 H

- 16 litchis frais ■ 120 g de filet de cabillaud sans peau ni arêtes
- 1 citron vert non traité ■ 1 c. à soupe d'huile d'olive ■ poivre 5 baies
- sel fin ■ gros sel.

Couper le cabillaud en petits dés.

Prélever le zeste du citron, le couper en fines lanières. Mélanger le jus de citron, l'huile, 1 pincée de sel et de poivre, verser sur le cabillaud et laisser mariner 1 h au réfrigérateur.

Découper délicatement un chapeau aux litchis côté queue. Prélever la pulpe et réserver les coques vides. Couper finement la pulpe de 8 litchis et la mélanger au cabillaud (garder le reste de pulpe pour un dessert : dans une salade de fruits, un yaourt...).

Garnir les coques de cette préparation et les poser sur un lit de gros sel. Décorer de zeste de citron, servir frais.

Ultra-frais

Pour un tartare, le poisson doit être d'une fraîcheur irréprochable. Vous pouvez opter pour des poissons plus festifs, comme le bar ou la daurade.



LES BONNES ASSOCIATIONS

Viandes : canard, porc, poulet

Fruits de mer : crevette, saint-jacques, crabe

Fruits : framboise, citron vert, noix de coco

Épices : gingembre, badiane, vanille

Et aussi : eau de rose, chocolat blanc, biscuits roses

Mieux connaître Le litchi



Charlotte rose girly

POUR 6 PERSONNES

PRÉPARATION : 45 MN RÉFRIGÉRATION : 12 H

■ 25 litchis frais (ou 1 boîte de litchis au sirop) ■ 36 biscuits à la cuillère ■ 350 g de framboises fraîches ■ 1/2 citron ■ 4 feuilles de gélatine (8 g) ■ 2 blancs d'œufs ■ 30 cl de crème liquide entière ■ 80 g de sucre ■ 3 c. à soupe de sirop de framboises ■ sucre glace.

Faire ramollir la gélatine 5 mn dans de l'eau froide. Réserver 5 litchis. Peler et dénoyauter les autres, puis les mixer finement avec le jus de citron. Chauffer 3 cuillerées de ce coulis, y faire fondre la gélatine essorée, puis mélanger au reste de coulis.

Monter les blancs d'œufs en neige avec 40 g de sucre. Fouetter la crème bien froide

en chantilly en versant le reste de sucre à la fin. Incorporer au coulis de litchis les blancs en neige, puis la chantilly. Ajouter 300 g de framboises.

Poser un cercle à pâtisserie sur un plat de service et le tapisser de film alimentaire. Diluer le sirop de framboise avec 1/2 verre d'eau dans une assiette creuse. Tremper légèrement les biscuits dans le sirop et les disposer sur les bords et dans le fond du cercle en les retaillant si besoin.

Verser la moitié de la préparation litchis-framboises. Recouvrir de biscuits imbibés de sirop et verser le reste de préparation. Lisser, couvrir de film alimentaire et réfrigérer une nuit.

Retirer délicatement le cercle, décorer le dessus de la charlotte de framboises et de litchis. Saupoudrer de sucre glace et servir bien frais.



Salade asiatique

POUR 4 PERSONNES

PRÉPARATION : 20 MN

CUISISON : 15 MN

■ 500 g de litchis frais ■ 2 blancs de poulet ■ 2 c. à soupe de cacahuètes grillées non salées ■ 1 échalote ■ 1 bâton de citronnelle ■ 1 cube de bouillon de volaille ■ 2 c. à soupe d'huile de sésame ■ 1 c. à soupe de nuoc-mâm ■ 1 c. à soupe de vinaigre de riz ■ quelques brins de coriandre et de menthe.

Porter à ébullition 60 cl d'eau avec le cube de bouillon. Y pocher les blancs de poulet 15 mn. Égoutter, effilocher et laisser refroidir.

Peler et dénoyauter les litchis, les couper en 4. Émincer finement l'échalote. Concasser grossièrement les cacahuètes. Cisealer la menthe, la coriandre et le bâton de citronnelle.

Mélanger dans un saladier l'huile de sésame, le nuoc-mâm, le vinaigre de riz, la citronnelle et les herbes. Ajouter les litchis et le poulet, mélanger et placer au réfrigérateur 1 h.

Saupoudrer de cacahuètes au moment de servir.

Plus relevé

Ajoutez 1 petit piment rouge épépiné et émincé dans la sauce.



Magret et litchis caramélisés

POUR 6 PERSONNES

PRÉPARATION : 20 MN

CUISSON : 15 MN REPOS : 3 H

- 1 kg de litchis frais
- 3 magrets de canard ■ 2 c. à soupe de miel liquide ■ 1 orange
- 120 g de roquette ■ 2 c. à soupe d'huile d'olive ■ 1 c. à soupe de vinaigre balsamique
- baies roses ■ sel ■ poivre.

Presser le jus de l'orange, le mélanger avec le miel et 2 pinces de sel. Quadriller la peau des magrets. Verser la marinade dans une boîte hermétique, y placer les magrets côté chair en contact avec la marinade. Fermer et laisser reposer 3 h au réfrigérateur.

Peler et dénoyauter les litchis.



PHOTOS FOOD & FOTO: HAMBURG - C. MUSCAT/BAUER SYNDICATION : SUCIE SALÉ

Laver et essorer la roquette, l'assaisonner d'huile, vinaigre, sel et poivre.

Cuire les magrets à feu vif 3 à 5 mn sur chaque face, selon la cuisson désirée. Les réserver entre deux assiettes. Dégraisser la poêle en conservant un peu de jus des magrets et y faire dorer les litchis. Assaisonner de sel et de baies roses concassées.

Couper les magrets en tranches, les répartir sur des assiettes chaudes. Garnir de litchis dorés et de quelques feuilles de roquette.

Plus rapide

Vous pouvez réaliser cette recette avec 2 boîtes de litchis au sirop rincés et bien égouttés.



Expert des plantes depuis plus de 20 ans, Jardin Bio vous propose du bien-être à infuser.



Infusion Ventre plat

COMPOSITION : Une délicieuse infusion aux saveurs de menthe et d'anis vert, alliées à la douceur édulcorée du réglisse et à une pointe florale de mauve.

RÉSULTAT : Une association unique et délicate de 4 plantes biologiques pour soulager les ballonnements.



Infusion Digestion légère

COMPOSITION : Un délicieux mélange à la saveur tonique et anisée grâce aux fruits de badiane associés aux graines de fenouil et d'anis vert.

RÉSULTAT : Une infusion rafraîchissante et aromatique pour alléger sa digestion.



Infusion Détente Sommeil

COMPOSITION : Un tilleul biologique délicat associé à de la verveine, de l'aubépine, et de doux grains d'anis, reconnus pour leurs vertus apaisantes.

RÉSULTAT : Un goût délicatement parfumé pour vous accompagner dans des nuits calmes et sereines.

Aux origines du Goût



Retrouvez plus d'infos sur
www.jardinbio.fr

Le bon choix



Mi-cuit « maison »

Dans sa terrine en grès, ce foie gras de canard entier des Landes mi-cuit a l'allure – et le bon goût – du « fait maison ». Extra avec un bon pain de campagne. *Lafitte, la terrine en grès, 360 g (9 parts), 45 €.*

LE FOIE GRAS

L'entrée facile et toujours appréciée

Un régal tout simple à préparer. N'oubliez quand même pas de choisir les bons accompagnements : pain bien frais ou grillé, gelée ou chutney...

IGP à petit prix

Préparé dans le Gers, ce foie gras au torchon issu de canard du Sud-Ouest IGP est simplement légèrement salé et poivré.

Itinéraires des Saveurs, 250 g (5-6 personnes), 19,20 € chez Intermarché.



Terroir affirmé

Parfumé au vieil armagnac, au poivre de Madagascar et sel de Guérande, ce foie gras Signature 2017 à base de foie IGP Sud-Ouest, tendre et parfumé n'a pas besoin d'assaisonnement supplémentaire. *Jean Larnaudie, 270 g (6-7 parts), 35,90 €.*



Sur la route des épices

Trois nouvelles recettes jouent l'exotisme en 2017 pour les foies gras de la maison : saveurs cachaça et poivre du Brésil, rhum et colombo ou encore saké et baies de Sansho, au goût de citronnelle. *Montfort, 280 g (8-9 parts), 38,50 €.*



Invitation au voyage

Dans sa terrine, un mi-cuit de foie gras de canard entier du Sud-Ouest salé par les cristaux rosés du sel de l'Himalaya, réputé pour sa grande pureté et sa richesse en minéraux. *Godard, 200 g (4-5 parts), 26,90 €, en épicerie fines.*

Bien servir le foie gras

Il se déguste à température ambiante : il faut le sortir du réfrigérateur 20 mn avant de le découper en fines tranches d'environ 1 cm d'épaisseur à l'aide d'une lyre à foie gras ou d'un couteau à lame fine trempée dans de l'eau chaude.

Que servir avec le foie gras

Proposez un peu de fleur de sel et de poivre mignonnette, cela peut suffire. Pour les amateurs d'alliances sucrées-salées, prévoyez une gelée de sauternes, une confiture d'oignons, un chutney de figues, voire une confiture maison peu sucrée. Côté pain, une boule de campagne, de seigle grillé ou une baguette bien fraîche font toujours l'affaire, mais les amateurs d'originalité proposent pain d'épice, aux raisins ou aux figues. À éviter, le pain brioché, mou et trop sucré. Ne tartinez jamais un foie gras : il s'apprécie à la fourchette, ou juste posé du bout de la lame du couteau sur le pain.

**12 idées
avec
p. 52/61**

**Ultra-
faciles
p. 53**

**Légers
p. 55**

**Express
p. 57**

**Prêts
à l'avance
p. 59**

Les bons petits plats du quotidien

Notre coup de cœur

TRESSE AUX 2 VIANDES

POUR 6 PERSONNES

PRÉPARATION : 40 MN REPOS : 30 MN
CUISISON : 45 MN

300 g de farine
+ plan de travail
155 g de beurre
400 g de bœuf
haché à 5 % de MG
300 g de chair
à saucisse
250 g de
champignons
de Paris

300 g de brocoli
1 échalote
2 œufs
1 c. à soupe
de concentré de
tomates
paprika
thym
huile d'olive
sel et poivre.

Mélanger en sable grossier la farine, du sel et 125 g de beurre en dés. Ajouter 4 à 5 c. à soupe d'eau, mélanger rapidement et former une boule. Filmer et réfrigérer 30 mn.

Couper les bouquets de brocoli en petits morceaux, les cuire 6 mn à l'eau salée.

Saisir la chair à saucisse 3 mn dans un peu d'huile en l'écrasant. Ajouter le bœuf, mélanger 2 mn et incorporer la tomate, 1 c. à café de thym et 1 c. à café de paprika. Saler, poivrer, cuire 2 mn, puis incorporer les œufs battus. Laisser refroidir. Cuire l'échalote ciselée 2 mn dans 10 g de beurre, ajouter les champignons hachés et cuire 4 à 5 mn, saler, poivrer. Laisser refroidir.

Préchauffer le four à 200 °C (th. 6-7). Étaler la pâte sur du papier cuisson fariné en un carré de 30 x 30 cm. Poser le tout sur une plaque à four. Étaler sur la bande centrale les champignons, la viande, puis les brocolis. Couper des bandes de pâte de 2 cm de large de chaque côté de la farce et les rabattre en les croisant.

Badigeonner de beurre fondu, parsemer d'1 pincée de paprika et cuire 30 à 35 mn au four. Servir tiède ou froid.



Le tarama

Incontournable des *mezze*, le tarama se déguste tartiné. Il prête aussi sa saveur iodée, légèrement fumée à de nombreuses recettes.

1 Nids de spaghetti

Cuire à la vapeur 1 courge spaghetti. L'ouvrir en 2. Arroser d'huile. Saler. Remuer. Récupérer à la cuillère les spaghetti en petits nids. Laisser tiédir et déposer sur chaque nid 1 c. à soupe de tarama et du persil haché.

2 Toasts marins

Mélanger des miettes de thon en boîte avec le jus d'un citron, de la ciboulette hachée et du tarama. Étaler sur des toasts de pain de mie.

3 Verrines aux deux cabillauds

Disposer dans des verrines une couche de cabillaud émietté et mélangé avec du tarama. Couvrir avec une couche de morue émiettée cuite avec une betterave. Couvrir avec une autre couche de cabillaud au tarama. Finir avec des miettes de morue.

4 Radis noir au tarama

Éplucher et couper 1 radis noir en fines rondelles. Tartiner de tarama 1 rondelle sur 2. Couvrir 1 rondelle au tarama avec 1 rondelle nature. Déposer dessus 1 c. à café d'œufs de truite.

5 Champignons farcis

Nettoyer, peeler des champignons de Paris. Détacher et hacher les pieds. Farcir la tête avec du tarama mélangé au hachis, le jus d'1 citron et de la ciboulette hachée.

6 Les œufs dans les œufs

Cuire des œufs à la coque. Les poser dans des coquiers. Les décalotter. Ôter le blanc et jaune. Le mélanger au tarama en le hachant. Remettre dans les œufs. Décorer avec des œufs de truite.

7 Dos de cabillaud au tarama

Cuire à la vapeur 1 dos de cabillaud sur un lit de thym. L'arroser d'huile d'olive et de jus de citron. Le servir chaud, nappé de tarama.

8 Pommes de terre farcies

Couper en 2 des pommes de terre cuites en robe des champs. Les creuser. Mélanger la pulpe avec du tarama et des radis hachés. Répartir dans les pommes de terre évidées. Parsemer de pluches d'aneth.

9 Mousse rose

Faire une chantilly avec de la crème fleurette mélangée à 1 zeste de citron râpé. Incorporer le tarama à la chantilly. Servir avec des mini-pitas.

10 Linguine pleine saveur

Cuire les pâtes à l'eau salée selon le temps indiqué. Verser un peu d'eau de cuisson dans le tarama. Mélanger avec la même quantité de crème fraîche. Égoutter les pâtes. Les réchauffer avec la crème de tarama. Ajouter des zestes de citron.

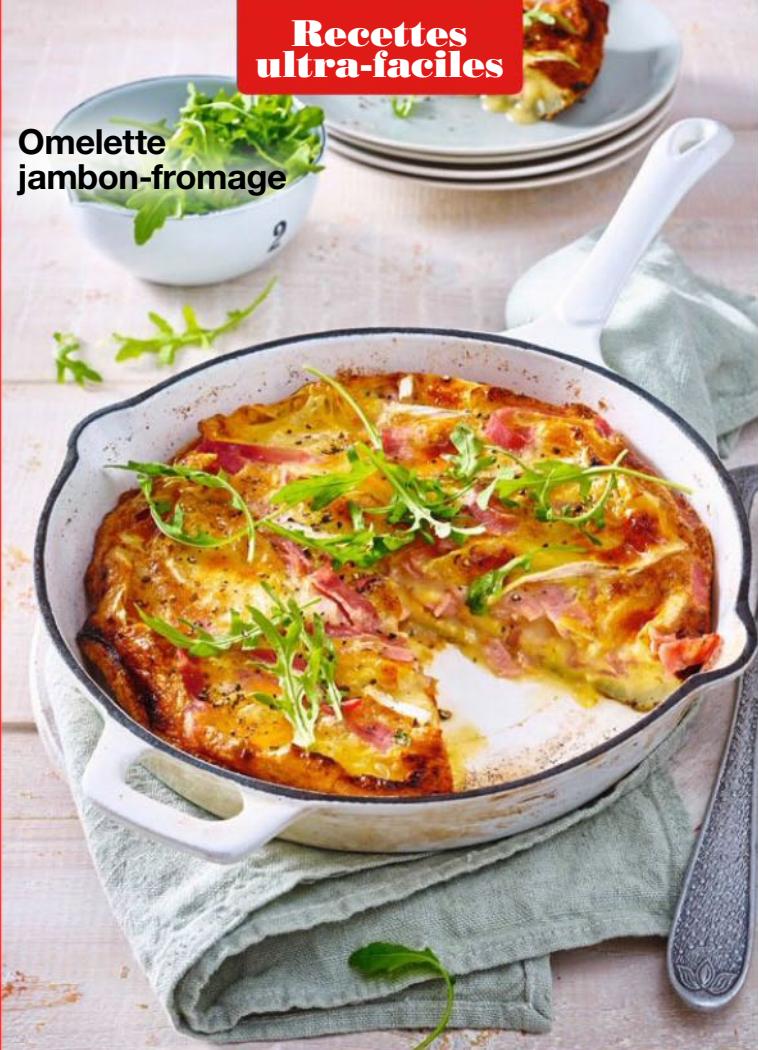
11 Roulades au tarama

Tartiner de tarama des galettes au sarrasin. Couvrir de pousses d'épinards, puis de tranches de saumon fumé. Rouler les crêpes. Les couper en tronçons réguliers.

12 Mini-club-sandwichs grecs

Écraser de la feta avec du yaourt. Mélanger du tarama avec des zestes de citron râpés. Écroûter des tranches de pain de mie. Tartiner 1 tranche de pain de mie de tarama, une autre de feta, une autre de tarama. Les superposer en les alternant. Les couper en 4.

Omelette
jambon-fromage



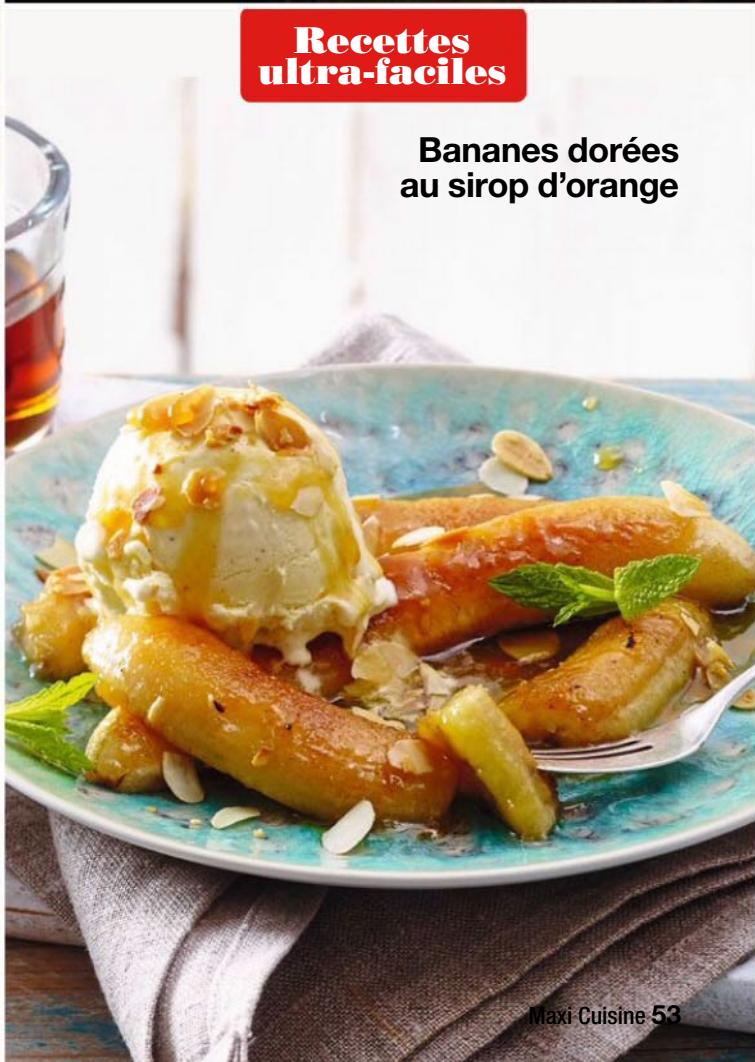
Effeuillé
d'endives au bleu



Sauté de bœuf
aux olives



Bananes dorées
au sirop d'orange



EFFEUILLÉ D'ENDIVES AU BLEU

POUR 4 PERSONNES

PRÉPARATION : 20 MN CUISSON : 5 MN

3 endives
300 g de brocoli
200 g de châtaignes cuites
125 g de fourme d'Ambert
6 brins de persil
2 c. à soupe de vinaigre de cidre
3 c. à soupe d'huile d'olive
sel, poivre



Détacher les feuilles des endives lavées et égouttées, les mettre dans un plat creux. Rincer le brocoli, couper en petits bouquets. Les cuire al dente à l'eau bouillante salée 4 à 5 mn. Rafraîchir dans l'eau glacée, puis égoutter. **Emulsionner le vinaigre**, le sel, le poivre et l'huile, puis ajouter le persil ciselé. Couper le fromage en dés, rincer et égoutter les châtaignes, les briser avec les doigts. **Répartir les endives et brocolis** sur des assiettes, arroser de vinaigrette, puis parsemer de morceaux de châtaignes et de fromage. Déguster sans attendre.

Plus gourmand

Poêlez les châtaignes 2 à 3 mn dans une noisette de beurre et ajoutez-les encore tièdes à la salade. Parsemez de quelques tranches de magret de canard séché.

BANANES DORÉES AU SIROP D'ORANGE

POUR 4 PERSONNES

PRÉPARATION : 15 MN CUISSON : 10 MN

6 bananes
3 c. à soupe de cassonade
20 g de beurre
4 c. à soupe de miel
1 petit verre de jus d'orange
40 g d'amandes émondées
4 boules de glace à la vanille



Faire dorer les amandes dans une poêle sans matière grasse. **Mettre le sucre, le beurre** et le miel dans une sauteuse, faire chauffer 5 à 6 mn pour le caraméliser. Verser le jus d'orange et laisser mijoter 3 mn. **Peler les bananes**, les couper en 2 dans la longueur. Les déposer sur le sirop au jus d'orange, cuire 2 mn environ de chaque côté. **Disposer les demi-bananes** 3 par 3 dans les assiettes, avec 1 boule de glace. Arroser du reste de sirop au jus d'orange. Parsemer d'amandes et servir aussitôt.

OMELETTE JAMBON-FROMAGE

POUR 4 PERSONNES

PRÉPARATION : 10 MN CUISSON : 15 MN

10 œufs
2 tranches de jambon de Paris
50 g de brie
25 g de beurre
150 g de roquette
3 c. à soupe d'huile d'olive
1 c. à soupe de vinaigre
sel, poivre



Casser les œufs dans un saladier, les battre, puis assaisonner de sel et de poivre. Préchauffer le four à 200 °C (th. 6-7). **Couper les tranches de jambon en lanières**. Couper le fromage en fines tranches. Faire fondre le beurre dans une sauteuse à feu moyen. Verser les œufs sur le beurre mousseux, cuire 3 à 4 mn à feu moyen, puis disposer les tranches de fromage et les lanières de jambon.

Mettre la sauteuse au four, cuire encore 10 mn, jusqu'à ce que le fromage soit fondu. **Préparer une vinaigrette** en mélangeant l'huile, le vinaigre, sel, poivre, en assaisonnant la roquette, sauf quelques feuilles pour décorer et servir aussitôt avec l'omelette.

Pas de four ?

Ajoutez le fromage et le jambon dès le début de la cuisson, mélangez au bout de 3 à 4 mn, couvrez la sauteuse et prolongez la cuisson sur feu doux, 2 à 3 mn.

SAUTÉ DE BŒUF AUX OLIVES

POUR 4 PERSONNES

PRÉPARATION : 20 MN CUISSON : 3 H 30

1 kg de sauté de bœuf (macreuse, paleron, joue)
1 oignon
4 gousses d'ail
1 orange non traitée
60 cl de vin blanc sec
2 brins de thym frais
125 g d'olives vertes
2,5 c. à soupe de fond de veau
huile de tournesol
sel, poivre



Couper la viande en cubes. Laver, sécher l'orange, prélever son zeste, puis la presser. Émincer la moitié du zeste, réserver. Peler et émincer l'oignon. Laver et écraser l'ail.

Faire colorer la viande de tous côtés dans une cocotte avec un filet d'huile. Ajouter les oignons, le thym et les gousses d'ail. Mélanger 10 mn à feu doux.

Verser le vin, le jus et le zeste non émincé de l'orange, parsemer de fond de veau, puis verser de l'eau jusqu'à couvrir la viande. Saler, poivrer. Couvrir et laisser mijoter 3 h à feu doux, la viande doit être tendre.

Ajouter les olives rincées et égouttées, cuire encore 15 mn environ en mélangeant 2 fois. Servir bien chaud, parsemé des zestes d'orange réservés, par exemple avec des tagliatelles.

Salade de mâche et
betteraves chioggia

165 kcal/
pers



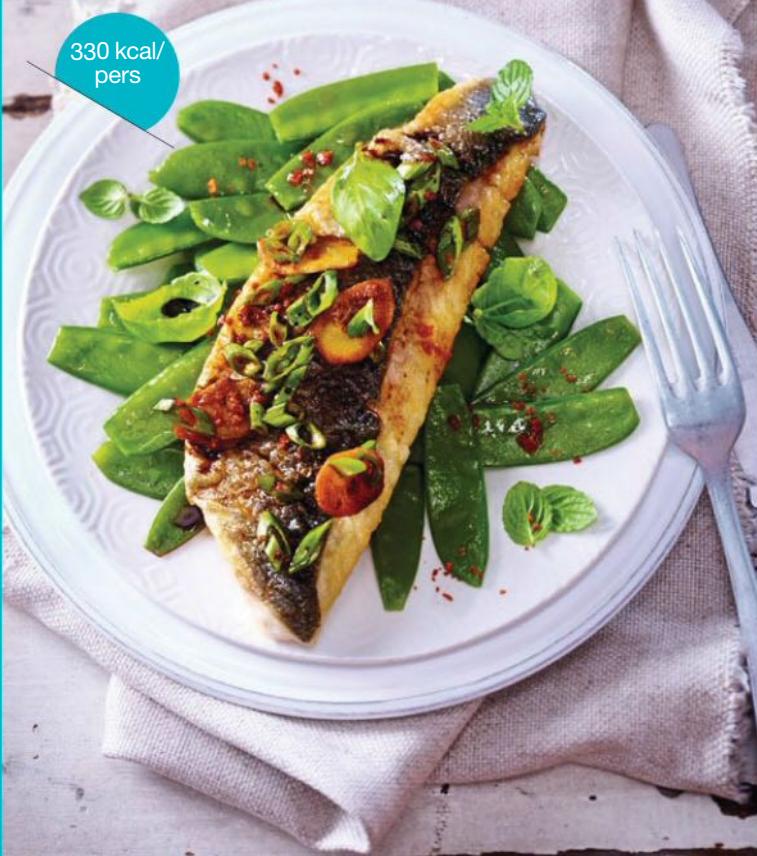
Gratin de salsifis
jambon-noisettes

272 kcal/
pers



Daurade grillée
aux pois gourmands

330 kcal/
pers



Gratin soufflé
au pamplemousse

210 kcal/
pers



GRATIN DE SALSIFIS JAMBON-NOISETTES

POUR 4 PERSONNES

PRÉPARATION : 20 MN CUISSON : 35 MN

1 kg de salsifis (scorsonères)
4 tranches fines de jambon blanc
30 g de noisettes effilées
1 citron
2 oignons
5 brins de ciboulette
50 cl de lait écrémé
100 g de fromage râpé allégé
1,5 c. à soupe de Maïzena
muscade râpée
sel, poivre



Préchauffer le four à 200 °C (th. 6-7). Peler les salsifis sous un filet d'eau froide, les plonger aussitôt dans une casserole d'eau bouillante salée avec le jus du citron et porter à ébullition. Cuire 10 à 20 mn en testant la cuisson des salsifis avec un petit couteau, puis égoutter. **Peler et hacher les oignons.** Les mettre dans une casserole avec le lait écrémé et la Maïzena. Porter à ébullition et faire épaissir 2 à 3 mn à feu moyen sans cesser de mélanger. Incorporer hors du feu le fromage râpé, 1 pincée de muscade râpée, sel et poivre.

Couper les tranches de jambon en 2, en enrouler 8 des salsifis. Les placer au fur et à mesure dans un plat à gratin. Recouvrir de sauce, parsemer de noisettes et cuire 20 mn au four. Parsemer de ciboulette hachée et servir aussitôt.

GRATIN SOUFFLÉ AU PAMPLEMOUSSE

POUR 4 PERSONNES PRÉPARATION : 15 MN
CUISSON : 15 MN REPOS : 30 MN

3 à 4 pamplemousses roses
30 cl de lait
40 g de sucre
4 œufs
1 gousse de vanille
sucré glace



Peler à vif les pamplemousses, prélever les segments. Faire bouillir le lait avec la gousse de vanille fendue en deux et grattée.

Préparer une crème anglaise : mélanger les

jaunes d'œufs avec le sucre, puis verser doucement le lait bouillant en fouettant. Remettre le tout à chauffer à feu doux et mélanger avec une spatule en bois jusqu'à ce que la crème épaississe. Laisser refroidir 30 mn au moins. Ôter la gousse de vanille.

Monter 3 blancs en neige ferme et les incorporer délicatement à la crème anglaise. Disposer les segments de pamplemousse en rosace dans 4 ramequins à crème brûlée, recouvrir avec la crème.

Cuire 8 à 10 mn au four préchauffé à 200 °C (th. 6-7). Parsemer de sucre glace et servir aussitôt.

SALADE DE MÂCHE ET BETTERAVES CHIOGGIA

POUR 4 PERSONNES

PRÉPARATION : 20 MN

100 g de mâche
2 betteraves
chioggia
2 endives
2 carottes violettes
40 g de cerneaux de noix
1 échalote
30 g de noix de coco râpée
huile d'olive
1 c. à soupe de jus de citron vert
curcuma
sel, poivre



Nettoyer la mâche et l'essorer. Détacher les feuilles des endives, les laver et les sécher. Peler les betteraves et les carottes violettes puis les couper en tranches très fines à l'aide d'une mandoline ou de l'éminceur fin d'un robot. Peler et hacher l'échalote.

Mélanger la noix de coco râpée avec 1/2 c. à café de curcuma, le jus de citron, sel et poivre dans un saladier. Ajouter 2 c. à soupe d'huile d'olive en fouettant, puis mélanger avec l'échalote, les crudités et les cerneaux de noix et servir.

Chioggia ?

Du nom d'une ville italienne, cette betterave bicolore très décorative est aussi plus tendre que la classique rouge, et peut se déguster crue.

DAURADE GRILLÉE AUX POIS GOURMANDS

POUR 4 PERSONNES

PRÉPARATION : 25 MN CUISSON : 10 MN

4 filets de daurade sans arêtes
600 g de pois gourmands surgelés
2 carottes
le vert d'1 oignon nouveau
4 brins de basilic
1 c. à soupe de sauce soja
2 c. à soupe d'huile d'olive
1 c. à soupe de jus de citron vert
1 c. à café de baies roses
poivre



Peler les carottes, les couper en rondelles fines. Les cuire à la vapeur avec les pois gourmands 5 à 7 mn. Les rafraîchir et les égoutter. **Disposer les filets de daurade** dans un plat

allant au four, côté peau au-dessus. Les badigeonner de sauce soja mélangée à l'huile d'olive et au jus de citron à l'aide d'un pinceau, poivrer. Glisser le plat à environ 5 cm sous le gril chaud du four et cuire 5 à 7 mn. Disposer sur les assiettes garnies des pois gourmands.

Parsemer les filets de poisson du vert de l'oignon nouveau émincé, des carottes et des feuilles de basilic. Ajouter les baies roses concassées et servir.

Avocats
panés

Prépa
15 mn

Cuisson
15 mn



Crevettes
au fenouil

Prépa
10 mn

Cuisson
20 mn



Escalopes
à cheval

Prépa
10 mn

Cuisson
10 mn



Mi-cuit
au caramel

Prépa
10 mn

Cuisson
20 mn



CREVETTES AU FENOUIL

POUR 4 PERSONNES

16 crevettes crues décortiquées
2 petits bulbes de fenouil
2 échalotes
5 cl de vin blanc sec
70 g de beurre
2 brins de cerfeuil
huile d'olive
1 c. à soupe de poivre du Sichuan
sel, poivre



Nettoyer les bulbes de fenouil, les couper en morceaux. Les colorer sur chaque face dans une sauteuse avec 30 g de beurre. Saler, poivrer. Verser 2 c. à soupe d'eau, couvrir et cuire 20 mn, en retournant à mi-cuisson.

Peler et ciseler les échalotes, les cuire 2 mn à la poêle dans 1 filet d'huile, puis ajouter les crevettes et cuire 3 à 4 mn en mélangeant. Parsemer de poivre du Sichuan, retirer de la poêle et réserver au chaud dans un plat.

Verser le vin dans la même poêle et réduire le jus de moitié à feu vif. Ajouter le beurre restant en fouettant. Servir le fenouil avec les crevettes, parsemés de cerfeuil.

MI-CUIT AU CARAMEL

POUR 4 PERSONNES

150 g de chocolat noir
100 g de beurre + pour les moules
2 œufs + 2 jaunes
75 g de sucre
2 c. à soupe de farine
4 c. à café de poudre de cacao
4 boules de glace au caramel
4 c. à café de sauce au chocolat (type Vahiné)
beurre
sel



Beurrer, puis chemiser 4 moules à muffins de cacao. Préchauffer le four à 160 °C (th. 5-6).

Hacher le chocolat, le faire fondre avec le beurre dans une casseroles au bain-marie. Battre les œufs avec les jaunes, le sucre et une pincée de sel jusqu'à ce que le mélange blanchisse, puis incorporer la farine et le chocolat.

Verser la pâte dans les moules, mettre à cuire au four 15 mn environ. Laisser tiédir 3 mn, puis démouler sur les assiettes, déposer une boule de glace sur chaque mi-cuit, décorer de sauce au chocolat et servir aussitôt.

AVOCATS PANÉS

POUR 4 PERSONNES

3 avocats
4 c. à soupe de farine
2 œufs
80 g de chapelure
1 citron
1 bouquet de coriandre
cumin en poudre
sel
piment en poudre
fleur de sel



Préchauffer le four à 200 °C (th. 6-7). Couper les avocats en 2, ôter le noyau, les couper en tranches épaisses, puis les peler et les citronner. **Répartir la farine**, les œufs et la chapelure dans 3 assiettes creuses. Mélanger la farine avec 2 pincées de cumin et du sel. Battre les œufs avec du sel, une pincée de piment et la coriandre ciselée.

Fariner les tranches d'avocats, puis les plonger dans les œufs battus et enfin les enrober de chapelure. Les poser sur une plaque à four couverte de papier cuisson et cuire 15 à 20 mn au four en les retournant à mi-cuisson. Servir chaud avec de la fleur de sel.

Plus croustillant

Choisissez de préférence une chapelure pas trop fine, chapelure dorée et croustillante de chez Tipiak ou de la chapelure japonaise (panko) vendu dans les épiceries asiatiques ou au rayon « cuisine du monde » des grandes surfaces.

ESCALOPES À CHEVAL

POUR 4 PERSONNES

4 escalopes de porc de 150 g environ
4 œufs
3 betteraves rouges cuites
1 filet d'anchois à l'huile égoutté
10 brins de persil
2 c. à soupe de vinaigre de cidre
huile
sel, poivre



Peler, puis couper les betteraves en tranches fines. Laver, puis essuyer le persil, prélever les feuilles puis les ciseler. Écraser finement l'anchois avec le vinaigre, puis fouetter avec 3 c. à soupe d'huile. Saler, poivrer. Mélanger les betteraves avec la vinaigrette et le persil.

Chauffer 2 c. à soupe d'huile dans une sauteuse. Saler, poivrer la viande des 2 côtés, la faire cuire 5 mn de chaque côté. **Cuire les œufs** pendant ce temps 3 mn à la poêle dans 1 filet d'huile. Saler, poivrer. Poser 1 œuf sur chaque escalope, servir avec les betteraves préparées.

Plus de saveur

Vous pouvez parsemer d'oignons frits (rayon condiments) au moment de servir.

Soupe de brocoli
et de panais



Gnocchis
gratinés



Poulet aux légumes
anciens



Mousse
au chocolat



GNOCCHIS GRATINÉS

POUR 4 PERSONNES

PRÉPARATION : 20 MN CUISSON : 30 MN

500 g de gnocchis frais
1 poignée d'oseille surgelée
1/2 bouquet de persil plat
80 g de gouda
80 g de grana padano
30 cl de crème épaisse
1/2 verre de lait
1 cube de bouillon de légumes
40 g de beurre
sel, poivre



LA VEILLE

Porter une grande casserole d'eau à ébullition, y diluer le cube de bouillon de légumes. Plonger les gnocchis, laisser cuire 2 mn environ jusqu'à ce qu'ils remontent à la surface. Les retirer en les égouttant à l'aide d'une écumoire. Ciseler le persil. Râper les deux fromages. Mélanger la crème épaisse et le lait dans un bol.

Faire dorer les gnocchis dans une poêle avec 20 g de beurre. Ajouter l'oseille décongelée. Mélanger 2 à 3 mn avec une cuillère en bois. Verser dans un plat allant au four. Parsemer de persil, puis arroser du mélange crème-lait. Saler peu, poivrer. Parsemer des fromages râpés et du reste de beurre en petits morceaux. Couvrir et réserver au frais.

LE JOUR MÊME

Cuire 20 mn environ au four préchauffé à 180 °C (th. 6), jusqu'à ce que les fromages soient bien gratinés. Servir aussitôt.

MOUSSE AU CHOCOLAT

POUR 4 PERSONNES

PRÉPARATION : 15 MN CUISSON : 5 MN

200 g de chocolat noir à pâtisser + quelques carrés de chocolat noir
4 œufs + 2 blancs
1 pincée de sel



LA VEILLE

Casser le chocolat en petits morceaux, puis les faire fondre au bain-marie. Mélanger, laisser tiédir.

Séparer les blancs des jaunes d'œufs, ajouter les jaunes au chocolat, bien mélanger.

Monter les 6 blancs d'œufs en neige ferme avec le sel. Mettre 2 c. à soupe dans la préparation au chocolat, mélanger, puis incorporer le reste délicatement.

Répartir la mousse au chocolat dans des petits bols ou des ramequins, couvrir de film alimentaire et réserver au frais.

LE JOUR MÊME

Retirer le film, réaliser des copeaux de chocolat directement sur les mousses et servir.

SOUPE DE BROCOLI ET DE PANAIS

POUR 4 PERSONNES

PRÉPARATION : 15 MN + 5 MN CUISSON : 21 MN

500 g de brocoli
2 panais
1 poireau
200 g de jeunes feuilles d'épinards
25 cl de crème liquide
3 c. à soupe de noisettes
3 c. à soupe de graines de chia
sel, poivre



LA VEILLE

Peler les panais, les couper en morceaux. Détailer le brocoli en bouquets, peler la tige et l'émincer.

Nettoyer le poireau, éliminer les feuilles vertes, puis le tailler en petits tronçons. Mettre les légumes dans une casserole avec 1,2 l d'eau et porter à ébullition. Saler et cuire à couvert, 20 mn à frémissements. Ajouter la moitié des épinards, cuire 1 mn, puis mixer en incorporant 15 cl de crème. Réserver.

LE JOUR MÊME

Hacher grossièrement les noisettes, les griller 30 secondes à la poêle. Couper le reste d'épinards en fines lanières. Réchauffer la soupe, saler et poivrer si besoin. La servir dans des bols, parsemée de noisettes, de lanières d'épinards et de graines de chia et avec un filet de crème.

POULET AUX LÉGUMES ANCIENS

POUR 4 PERSONNES

PRÉPARATION : 20 MN CUISSON : 1 H + 15 MN

1 poulet d'1,2 kg
1 potimarron de 700 g
4 panais
400 g de choux de Bruxelles
2 c. à soupe de miel
3 brins de thym
huile d'olive
sel, poivre



LA VEILLE

Préchauffer le four à 210 °C (th. 7). Poser le poulet avec 1 brin de thym dans un plat à four avec un fond d'eau. Saler, poivrer, arroser d'un filet d'huile. Cuire 1 h au four, retourner à mi-cuisson.

Nettoyer et blanchir les choux de Bruxelles 10 mn à l'eau bouillante salée. Peler et couper les panais en 4. Couper le potimarron en 2, ôter les graines, le tailler en tranches d'1 cm.

Faire sauter 2 mn les légumes crus dans un filet d'huile avec le miel, le thym restant. Cuire 10 mn à couvert avec un fond d'eau. Ajouter les choux, cuire encore 15 mn.

LE JOUR MÊME

Préchauffer le four à 160 °C (th. 5-6). Entourer le poulet des légumes, les arroser d'un peu d'huile et réchauffer environ 15 mn.

Une tablette de chocolat

Emblématique du goûter d'enfance, plus ou moins dosée en cacao, la tablette de chocolat noir se grignote en carrés et se fond en desserts gourmands.

1 Meringue surprise

Faire fondre une tablette de chocolat avec 25 g de beurre. Répartir le chocolat fondu tiède dans des moitiés de meringue légèrement creusées. Couvrir avec de la chantilly et décorer de copeaux de chocolat.

2 Brioche perdue

Faire fondre 1 tablette de chocolat avec 20 cl de crème liquide. Battre 2 œufs avec 50 cl de lait et 50 g de sucre. Tremper les tranches de brioche dans ce mélange. Les poêler avec du beurre. Arroser de chocolat fondu.

3 Chaud-froid gourmand

Faire fondre 1 tablette de chocolat. Ajouter 20 g de beurre, 2 c. à soupe de crème liquide et 2 pincées de vanille en poudre. Verser la sauce tiède sur une boule de sorbet à la fraise.

4 Brownie express

Fouetter 3 œufs avec 120 g de sucre. Incorporer 120 g de beurre ramolli, 50 g de farine, 1 tablette de chocolat fondu et 120 g d'amandes concassées. Verser dans un moule carré beurré. Cuire 20 mn au four à 180 °C.

5 Feuillantines

Découper 1 pâte feuilletée en 8 disques. Les cuire 15 mn au four à 180 °C. Les ouvrir en 2. Déposer au milieu 3 c. à soupe de copeaux de chocolat. Refermer les disques. Remettre au four 5 mn. Laisser tiédir avant de déguster.

6 Crèmes tendres

Faire fondre 1 tablette de chocolat avec 50 g de beurre. Battre 2 œufs avec 50 g de sucre. Incorporer le chocolat en fouettant. Répartir dans des ramequins. Cuire 15 mn au four à 180 °C.

7 Moelleux au gingembre confit

Faire fondre 1 tablette de chocolat avec 30 g de beurre et 2 c. à soupe de gingembre confit. Ajouter 2 jaunes d'œufs et 30 g de sucre. Fouetter 4 blancs en neige. Les incorporer au chocolat. Verser dans des moules beurrés. Cuire 8 mn au four à 200 °C.

8 Fondue à la poire

Faire fondre 1 tablette de chocolat. Incorporer 15 cl de crème liquide et 10 g de beurre. Maintenir la fondue au bain-marie. Tremper des cubes de poire piqués sur une brochette.

9 Truffes black and white

Faire fondre 1 tablette de chocolat avec 50 g de beurre. Remuer. Mettre au froid 2 h. Façonner des boules régulières. Rouler la moitié dans de la poudre de cacao. L'autre moitié dans la noix de coco râpée.

10 Gâteau fondant

Faire fondre 2 tablettes de chocolat. Ajouter 200 g de beurre pommade, 5 jaunes d'œufs, 200 g de sucre, 2 c. à soupe de farine. Incorporer 5 blancs en neige. Verser dans un moule beurré. Cuire 25 mn au four à 180 °C.

11 Chocolat liégeois

Faire fondre 1 tablette de chocolat. Verser peu à peu 50 cl de lait bouillant en fouettant vivement. Remplir les tasses aux 3/4. Couvrir de chantilly. Saupoudrer de cacao.

12 Mousse à l'orange

Monter 6 blancs d'œufs en neige. Faire fondre 1 tablette de chocolat, ajouter les jaunes. Incorporer les blancs avec 2 c. à soupe de zestes d'orange râpés. Mettre au froid 3 h. Décorer de copeaux de chocolat et de zestes d'orange.



LA COURONNE DE NOËL

Avec ses choux garnis, couverts de chocolat blanc ou de caramel, cette couronne formera un joli centre de table de fête avant d'être dévorée par les gourmands !



POUR 6 PERSONNES

PRÉPARATION : 1 H CUISSON : 50 MN REPOS : 2 H

Choux : ■ 225 g de farine ■ 5 œufs ■ 40 cl d'eau ■ 120 g de beurre ■ 1 c. à soupe de sucre ■ sel.

Crème pâtissière : ■ 330 g de sucre en poudre ■ 8 œufs ■ 110 g de farine ■ 70 cl de lait ■ 8 cl de Grand Marnier ■ 1 c. à café d'extrait de vanille ■ 2 bandes d'écorce d'orange bio ■ 40 g de beurre.

Finitions : ■ 290 g de chocolat blanc ■ 440 g de sucre en poudre ■ paillettes comestibles or et argent (facultatif).

LES CHOUX

Préchauffer le four à 200 °C (th. 6-7).

Faire chauffer 40 cl d'eau avec le beurre en dés, le sucre et le sel dans une casserole. Porter à ébullition puis, hors du feu, verser la farine en une seule fois en remuant énergiquement.

Remettre la casserole sur le feu et mélanger jusqu'à ce que la pâte se détache des parois. La mettre dans un saladier, puis incorporer les œufs un à un. Mélanger jusqu'à ce que la pâte soit souple et homogène.

Disposer des petits tas de pâte de 3 cm de diamètre à l'aide d'une poche à douille, sur 2 plaques couvertes de papier sulfurisé. Lisser le dessus avec un doigt humecté d'eau.

Cuire 10 mn au four, puis baisser la température à 160 °C (th. 5-6) et cuire encore 10 mn. Sortir les choux, percer le socle avec la pointe d'un couteau, les reposer à l'envers sur la plaque et cuire encore 10 mn pour sécher l'intérieur. Sortir du four et laisser refroidir sur une grille.

LA CRÈME PÂTISSIÈRE

Battre les jaunes d'œufs avec le sucre dans un saladier jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne crémeux. Ajouter la farine, continuer à battre quelques instants.

Porter à ébullition dans une casserole le lait avec le Grand Marnier, l'extrait de vanille et les écorces d'orange. Retirer les écorces et verser le lait bouillant petit à petit sur les œufs en fouettant.

Remettre dans la casserole et cuire 5 mn environ sur feu moyen sans cesser de mélanger, jusqu'à ce que le mélange épaisse.

Laisser tiédir quelques instants, puis incorporer le beurre coupé en petits morceaux tout en fouettant.

Couvrir d'un film et réfrigérer, 2 h au moins.

À FAIRE

✓ Selon la taille du four, il peut être nécessaire de cuire les choux en plusieurs fournées. Réservoir la pâte dans la poche à douille en attendant le moment de la mettre à cuire. Et réfrigérer autant que possible la plaque avant de déposer une nouvelle feuille de papier sulfurisé et les petits tas de pâte.

✓ Remettre le caramel quelques instants sur le feu s'il durcit trop vite.

À NE PAS FAIRE

✓ Pour les choux, verser tous les œufs en même temps : il faut au contraire que chaque œuf soit complètement incorporé avant d'ajouter le suivant.

✓ Chauffer le chocolat blanc au micro-ondes ou directement dans une casserole : il est plus sensible à la chaleur que les autres chocolats, et formerait des grumeaux impossibles à rattraper.

Le mois prochain, leçon de cuisine n° 39, les magrets de canard aux champignons



PHOTO 1

Verser la crème dans une poche à douille, l'introduire par le trou préparé dans le socle des choux.

Chauffer le chocolat blanc cassé en morceaux dans une casserole au bain-marie, mélanger pour homogénéiser. Plonger la tête de la moitié des choux dans le chocolat blanc, réserver.

Préparer un caramel en faisant chauffer le sucre avec 12,5 cl d'eau dans une casserole. Stopper la cuisson en plongeant le fond de la casserole dans de l'eau froide.



PHOTO 2

Plonger la tête des choux restants dans le caramel. Les poser en alternance avec les choux au chocolat blanc sur le plat de service, en suivant le contour d'une assiette de 25 cm de diamètre environ. Coller les choux entre eux avec un peu de caramel. Retirer l'assiette.

Couvrir d'un autre tour de choux en alternant les préparations au caramel et au chocolat blanc avec les choux du premier tour, en les « collant » avec un peu de caramel.



PHOTO 3

Plonger une fourchette dans le caramel, le laisser couler en minces fils sur la couronne de choux en réalisant plusieurs tours.

Parsemer éventuellement de paillettes comestibles.

Le bon choix



Chic à l'italienne

En forme de *gianduotto*, le chocolat typique de Turin, la création en édition limitée du glacier italien cache sous un chocolat au lait de couverture poudré d'or alimentaire une glace chocolat-noisette. *Amorino*, 8 parts, 29,90 € (du 1^{er} au 31 décembre 2017).

Classique Des saveurs qui plaisent à tous, sous un dôme étoilé : crèmes glacées vanille et caramel au sel de Guérande, cœur au caramel à l'intérieur... *Carrefour*, 6 parts, 465 g, 9,90 €.



FONDEZ POUR LES DESSERTS GLACÉS

Pour clore une chaleureuse soirée, un peu de fraîcheur au palais est toujours bienvenue !

Royal

Deux couronnes au choix ! Sous le chocolat se cache une crème glacée macadamia nut brittle, avec biscuit croustillant au praliné et caramel beurre salé, tandis que le chocolat blanc et rose abrite une dacquoise au spéculoos avec sorbet mangue et crème vanille, et pralin croustillant...

Häagen-Dazs, 10 parts, 49 € (du 1^{er} décembre 2017 au 15 janvier 2018).



Adresses page 104



Trompe-l'œil

Des pommes de pin sous le signe des noisettes ! À base de crème glacée à la noisette du Piémont et au caramel, de biscuit et crème glacée au chocolat au lait avec des morceaux de noisettes, et de sauce à la... noisette, cette bûche se veut un hommage à la forêt vosgienne. *Thiriet*, 8 parts, 585 g (800 ml), 14,90 €.

PHOTOS PRESSE. LES PRIX SONT DONNÉS À TITRE INDICATIF ET SONT SUSCEPTIBLES DE CHANGEMENTS.



Fruité

Sous ce dôme brillant, crème glacée au mascarpone et sorbet mangue Passion abritent un cœur de sorbet à la framboise, le tout sur un biscuit croustillant au chocolat noir. *Monoprix Gourmet*, 6 à 8 parts, 530 g, 12,99 €.



Kinder

Vous allez aimer attendre Noël

Tout nouveau, tout bon

L'après-festin...

Idéale après les agapes, une infusion bio à base, entre autres, de badiane et de cardamome, bien connues pour leurs vertus digestives.

Les Thés de la Pagode, boîte métal Prestige 80 g, 15,70 €, recharge, 8,60 €.



À chacun son sucre

Parfaits pour une petite tasse d'expresso, ces mini-morceaux de sucre issu de la canne à sucre laissent le choix de la saveur : douce pour les blancs, plus marquée pour les roux. **La Perruche, 475 g, 1,89 €.**

Sans aucun sucre ajouté

Une préparation à base d'oranges amères aux allures de marmelade, mais sucrée uniquement par du jus de pommes bio, et bien sûr sans colorant, arôme ou quelconque conservateur, à tartiner au petit déjeuner ou à servir sur du foie gras, comme un chutney. **Rigoni di Asiago, 260 g, 3,25 €.**



Assiettes de chef

Nouveauté du spécialiste du surgelé, des coulis colorés et parfumés, à base d'herbes aromatiques ou de légumes, pour apporter une touche finale de « pro » à ses assiettes festives. **Darégal, le flacon de 50 g, 2,70 € (chez Picard à partir du 20 novembre).**



SPÉCIAL RÉVEILLONS

Les petits détails qui font la différence, pour de belles et bonnes fêtes !

Gourmand

Mélange de miels de fleurs de mandarinier et de citronnier, décoré d'une rondelle d'orange confite, ce miel liquide apportera sa saveur douce et fleurie à des tartines comme à un plat salé. **Famille Mary, Miel de Noël, le pot de 360 g, 8,90 €.**



Du bio tout prêt

Pratiques, la mâche, la roquette ou les jeunes pousses déjà lavées... Désormais, on trouve ces sachets en version bio, mais dans le même rayon frais, avec carottes râpées et batavia.

Florette, de 100 à 200 g, et de 1,85 € à 2,35 €.



Quelques gouttes en touche finale de cette huile d'olive vierge extra-fruite douce, parfumée à la truffe, et les plus simples des risottos ou des œufs brouillés prennent une allure sophistiquée... **Nicolas Alzari, la bouteille de 250 ml, 10,90 €.**



Parfumée

Présenté dans sa petite papillote individuelle, ce beurre AOP Charentes-Poitou est un beurre haut de gamme servi dans les plus beaux restaurants. On le trouve maintenant en supermarchés, en version demi-sel ou doux.

Grand Fermage, les 10 papillotes de 15 g, 2,95 €.



Festif

Avec ses 2 tiroirs garnis d'un assortiment de chocolats parmi les classiques de la marque, ce coffret décoré de sapins, étoiles, flocons de neige est assorti aux tables de Noël !

Jeff de Bruges, le coffret de Noël de 240 g, 27,20 €.



Moutarde éphémère

Dans un élégant pot en grès artisanal, une édition limitée de moutarde au marc de champagne et épices de Noël, pour relever les sauces des volailles de fêtes ou accompagner le plateau de fromages.

Maille, 125 g (avec le pot), 26 €.

Un petit grain de folie

Du caviar sans se ruiner, c'est possible !



Délicieux raffinement

À tartiner à l'apéritif ou pour agrémenter une entrée d'assortiments de produits de la mer, de nouvelles rillettes de chair d'esturgeon ponctuées de graines de caviar (3,5 %) qui croquent sous la dent...

Maison Lafitte, le bocal de 80 g, 12 €.



Fondant

À servir avec fruits de mer, poissons, œufs... un beurre onctueux, couleur anthracite car les grains de caviar y ont été écrasés pour communiquer leur saveur...

Caviar de France, la boîte de 50 g, 28 €.



Quelques grammes à prix mini

Issu d'esturgeons de Sibérie élevés en France, le caviar de cette petite boîte suffit pour apporter une touche finale sur une entrée pour 6 à 8 personnes... On peut aussi en proposer une par personne, avec un peu de crème épaisse et de citron...

Leader Price, 15 g, 9,99 €.

À GAGNER :

Genimix Pro connect



D'UNE VALEUR DE 699 €

POUR PARTICIPER, RIEN DE PLUS SIMPLE, IL VOUS SUFFIT D'INDIQUER SUR PAPIER LIBRE VOS NOM, PRÉNOM, ADRESSE COMPLÈTE, NUMÉRO DE TÉLÉPHONE ET ADRESSE EMAIL, ET DE NOUS LES ENVOYER AVANT LE 31/12/2017
À JEU-CONCOURS MAXI CUISINE 121/THOMSON, 7, RUE WATT, 75013 PARIS

LE GAGNANT SERA DÉSIGNÉ PAR TIRAGE AU SORT ET PRÉVENU PAR COURRIER, VOIR LE RÈGLEMENT COMPLET SUR LE SITE MAXIMAG.FR/REGLEMENT.

Adresses page 104

Fort en marrons

Longtemps secret des pros pour réussir le dessert mont-blanc, la pâte de marrons, très concentrée en fruit (58 g pour 100 g), se trouve désormais sur internet ou en boutiques spécialisées.

Sabaton, 240 g, 3,35 €.



LES PRIX SONT DONNÉS À TITRE INDICATIF ET SONT SUSCEPTIBLES DE CHANGEMENTS.



Desserts de fêtes TERMINEZ, EN BEAUTÉ

Bûche originale ou classique, saveurs de chocolat fondant et croustillant ou aux notes fruitées... ces douceurs faciles à réaliser resteront mémorables !



Gâteau crousti-fondant chocolat-poire

POUR 8 PERSONNES
PRÉPARATION : 45 MN
CUISSON : 25 MN REPOS : 6 H

Le biscuit : ■ 2 œufs ■ 60 g de chocolat noir ■ 1 sachet de sucre vanillé ■ 1 c. à soupe de Maïzena. **Le croustillant :** ■ 60 g de noisettes ■ 8 crêpes dentelle nature ■ 100 g de chocolat noir. ■ 3 grosses poires ■ 1 sachet de sucre vanillé ■ 30 g de beurre. **La mousse au chocolat :** ■ 200 g de chocolat noir 70 %

de cacao ■ 6 blancs d'œufs ■ 2 c. à soupe de sucre en poudre. **Déco :** ■ crêpes dentelle.

Préparer le biscuit : préchauffer le four à 180 °C (th. 6). Faire fondre le chocolat au bain-marie. Hors du feu, ajouter le sucre et la Maïzena et mélanger pour obtenir une préparation homogène. Incorporer 1 œuf entier et 1 jaune. **Battre le blanc restant en neige**, l'incorporer délicatement au chocolat. Verser la pâte dans

un moule rond beurré. Lisser la surface et cuire 10 mn au four. Laisser tiédir, démouler sur le plat de service. Recouper le biscuit à l'aide d'un cercle à pâtisserie de 20 cm de diamètre, le laisser sur le fond. Réserver.

Le croustillant : torréfier les noisettes à sec. Faire fondre le chocolat au bain-marie. Ajouter les noisettes concassées et les crêpes dentelle émiettées. Mélanger. Étaler sur le biscuit en chocolat et réserver au frais.

Peler les poires, les couper en

dés et les faire dorer 1 dizaine de minutes à la poêle avec un peu de beurre et le sucre vanillé. Laisser refroidir, puis les poser sur le croustillant.

La mousse : faire fondre le chocolat au bain-marie. Battre les blancs en neige, ajouter le sucre et continuer de battre. Incorporer les blancs en neige au chocolat. Verser la mousse sur la couche de poires, lisser et réfrigérer 6 h.

Recouvrir de crêpes dentelle émiettées, puis décercler au moment de servir.



Notre conseil vin

Un muscat de Noël, premier de l'année, qui se déguste bien frais à partir de fin novembre. Un vin doux naturel aux arômes de poire, abricot et litchi. **Blanc comme neige, domaine Lafage, 12,50 €.**

(Adresses page 104)

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



Bûche au citron meringuée

POUR 8 PERSONNES

PRÉPARATION : 30 MN

CUISSON : 40 MN

RÉFRIGÉRATION : 16 H

La crème de citron : ■ 4 citrons jaunes non traités (18 cl de jus) ■ 60 g de sucre

■ 3 gros œufs ■ 180 g de chocolat blanc.

La meringue italienne : ■ 3 blancs d'œufs

■ 150 g de sucre ■ 1 filet de jus de citron

■ 10 cl d'eau. **La pâte à biscuit :** ■ 4 œufs

■ 80 g de sucre ■ 20 g de farine ■ 20 g

de Maïzena ■ 20 g de beurre + pour le moule.

La veille : préparer la crème au citron. Mélan- ger le jus des citrons, le zeste d'un seul, le sucre et les œufs, puis faire chauffer à feu moyen dans une casserole en fouettant régulièrement, jusqu'à ce que la crème épaississe.

Faire fondre le chocolat blanc au bain-marie ou au micro-ondes. Verser la crème sur le cho- colat blanc fondu en 3 fois en mélangeant éner- giquement, à l'aide d'une spatule. La crème doit être bien lisse. Réserver au frais.

Le jour même : préparer le biscuit. Séparer les blancs des jaunes d'œufs. Fouetter les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse, ajouter le beurre fondu, la farine et la Maïzena. Incorporer délicatement les blancs montés en neige. Verser la pâte sur une plaque à biscuit recouverte de papier sulfurisé géné- reusement beurré et cuire 10 mn au four pré- chauffé à 180 °C (th. 6).

Enrouler le biscuit sur lui-même, avec son papier sulfurisé et laisser refroidir.

Dérouler le biscuit, retirer le papier sulfurisé, puis étaler la crème au citron. Rouler de nou- veau le biscuit sur lui-même. Laisser refroidir et enrouler dans du film alimentaire, réserver 4 h au réfrigérateur.

Préparer la meringue italienne : faire chauf- fer l'eau avec le sucre, et dans le même temps, monter les blancs en neige avec le filet de citron. Quand le sirop forme de grosses bulles (118 °C au thermomètre à sucre), le verser en filet sur les blancs tout en battant et continuer de fouet- ter jusqu'à ce que la meringue refroidisse.

Retirer le film alimentaire de la bûche, la poser sur un plat de ser- vice. Verser la meringue dans une poche à douille et former des rubans (**voir photo ci- contre**) sur la bûche. Les doré au chalumeau.

PHOTOS FOOD & FOTO: HAMBURG / ALAMYSTOCK / PRESSE





Merveilleux de Noël

POUR 6 PERSONNES

PRÉPARATION : 30 MN

CUISSON : 1 H 30

- 4 blancs d'œufs ■ 200 g de sucre en poudre
- 50 cl de crème liquide ■ 2 c. à soupe de mascarpone ■ 4 c. à soupe de crème de marrons
- 100 g de brisures de marrons glacés ■ 3 marrons glacés pour le décor ■ 150 g de chocolat noir.

Préparer les meringues : fouetter les blancs d'œufs en neige bien ferme, puis incorporer le sucre petit à petit sans cesser de fouetter.

Préchauffer le four à 100 °C (th. 3-4). Dessiner 3 cercles de 20 cm de diamètre sur du papier cuisson posé sur 2 plaques à pâtisserie. Remplir une

poche à douille de blancs en neige sucrés et les verser en spirale à l'intérieur de chaque cercle pour former 3 disques d'épaisseur régulière (voir photo ci-contre).

Mettre à cuire au four 1 h 30. Éteindre le four et laisser refroidir les meringues dans le four.

Monter la crème bien froide avec le mascarpone en chantilly ferme. En réserver les 2/3, incorporer la crème de marrons au reste, sans trop mélanger.

Étaler la chantilly aux marrons sur 2 disques, puis parsemer de brisures de marrons glacés. Poser un disque sur le plat de service, mettre l'autre dessus. Recouvrir du dernier disque de meringue. Enrober de la chantilly réservée et parsemer généreusement de copeaux de chocolat réalisés à l'épluchage-légumes. Décorer avec les marrons glacés.





Bûche à la confiture de lait

POUR **6 PERSONNES**
PRÉPARATION : **20 MN**
CUISSON : **12 MN**
RÉFRIGÉRATION : **4 H AU MOINS**

Le biscuit roulé : ■ 90 g de poudre d'amande ■ 80 g de sucre glace ■ 25 g de farine ■ 3 œufs + 3 blancs ■ 25 g de beurre + pour la plaque ■ sel ■ sucre glace pour le décor. **La garniture :** ■ 250 g de confiture de lait ■ 250 g de mascarpone ■ 4 c. à soupe de pralin.

Le biscuit : préchauffer le four à 180 °C (th. 6). Mélanger la poudre d'amande avec le sucre glace et la farine. Ajouter les 3 œufs entiers, bien mélanger, puis ajouter

le beurre fondu. Monter les 3 blancs en neige avec une pincée de sel, les incorporer délicatement. Étaler la pâte sur une plaque à pâtisserie couverte de papier sulfurisé beurré. Cuire au four 10 à 12 mn.

Rouler le biscuit sur lui-même, bien serré avec son papier sulfurisé. Laisser refroidir.

Lagarniture : mélanger la confiture de lait et le mascarpone. Dérouler le biscuit et le tartiner du mélange mascarpone/confiture de lait. Parsemer de pralin. Rouler à nouveau et emballer dans du film étirable en serrant. Réserver 4 h au réfrigérateur.

Déballer la bûche, la parsemer de sucre glace. Décorer éventuellement avec des filaments de caramel.

Coupe marron, cassis et chocolat

POUR **6 PERSONNES**
PRÉPARATION : **30 MN**
CUISSON : **5 MN**
RÉFRIGÉRATION : **3 H**

■ 250 g de crème de marrons ■ 3 blancs d'œufs ■ 150 g de chocolat noir ■ 20 cl de crème liquide ■ 20 cl de coulis de cassis ■ sel ■ bonbons perles argentées.

Faire fondre le chocolat cassé en morceaux au bain-marie, incorporer le coulis de cassis. Laisser refroidir.

Mélanger la crème de marrons et la crème liquide dans un saladier. Monter les blancs en neige avec une pincée de sel. Les incorporer délicatement à la crème aux marrons en soulevant bien. Placer la mousse obtenue dans une poche munie d'une douille cannelée.

Déposer un fond de mousse aux marrons dans 6 coupes, verser le chocolat au cassé, puis terminer par une dernière couche de mousse aux marrons. Réserver au frais 3 h au moins. **Parsemer de perles** au moment de servir.





Nougat glacé ananas et agrumes

POUR **6 PERSONNES**

PRÉPARATION : **30 MN**

CUISSON : **8 MN**

CONGÉLATION : **1 NUIT**

■ 150 g de miel ■ 4 blancs d'œufs ■ 50 cl de crème liquide entière ■ 100 g d'ananas confit en dés ■ 100 g d'orange confite en dés ■ 50 g de sucre ■ 2 c. à soupe de Grand Marnier. Le glaçage : ■ 150 g de sucre glace ■ 1 filet de jus de citron.

confit pour le décor. Verser le Grand Marnier et les dés de fruits confits, bien mélanger. Verser dans un moule gouttière à bûche tapissé de film alimentaire et mettre une nuit au congélateur.

Sortir le nougat glacé 10 mn avant de démouler la bûche sur le plat de service.

Verser petit à petit le jus de citron sur le sucre glace en mélangeant jusqu'à obtenir une pâte fluide. L'étaler en couche fine sur la bûche, puis parsemer des fruits confits réservés.

Préparer un sirop : chauffer le sucre et le miel avec 1 c. à café d'eau, 8 mn environ, jusqu'à ce que de grosses bulles se forment (121 °C au thermomètre à sucre).

Fouetter les blancs en neige et verser le sirop chaud en fouettant. Continuer à battre jusqu'à ce que la meringue soit froide. Fouetter la crème en chantilly et l'incorporer à la meringue.

Réserver 25 g de chaque fruit

Le bon moule

Pour réaliser ce type de bûche, il faut utiliser un moule gouttière, que l'on trouve de plus en plus facilement dans les magasins spécialisés et sur internet. Ils existent en plusieurs tailles et matières, silicone ou métal, à partir d'une dizaine d'euros. Les plus sophistiqués sont démontables. À défaut, utilisez un moule à cake.

Mousse amandine

POUR **6 PERSONNES**

PRÉPARATION : **30 MN**

CUISSON : **25 MN**

RÉFRIGÉRATION : **3 H 30**

AU MOINS

■ 1 petit ananas (type Victoria) ■ 120 g de sucre ■ 110 g de farine ■ 80 g de beurre bien froid ■ 2 jaunes d'œufs ■ 25 cl de lait ■ 25 cl de crème liquide ■ 100 g de poudre d'amande ■ 1 gousse de vanille ■ 4 feuilles de gélatine (8 g) ■ 2 c. à soupe de rhum ■ sel.

plaqué de cuisson. Cuire 20 mn au four. Laisser refroidir 30 mn au moins.

Peler l'ananas, retirer les yeux. Le couper en 4, puis recouper en fines lamelles. Les mélanger avec le rhum, la gousse de vanille fendue en deux et grattée. Couvrir et laisser mariner.

Faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau. Verser le lait avec la poudre d'amande et 50 g de sucre dans une casserole, porter à ébullition. Hors du feu, ajouter la gélatine essorée, puis filtrer. Laisser tiédir.

Monter la crème liquide très froide en chantilly, l'incorporer délicatement à la crème à l'amande. Couper 4 disques de pâte à l'aide de 4 cercles à pâtisserie individuels, laisser la pâte au fond des 4 cercles posés sur un plat. Recouvrir de crème, lisser la surface et réfrigérer 3 h.

Démouler délicatement, décorer de lamelles d'ananas et servir le reste d'ananas à part.



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 ?

Gâteau roulé à l'amande et au miel

POUR 6 PERSONNES

PRÉPARATION : 45 MN

CUISSON : 20 MN

REPOS : 6 H

Le biscuit : ■ 4 œufs ■ 90 g de sucre ■ 90 g de farine

■ 1 pincée de sel. **La garniture :**

■ 40 cl de crème liquide entière

■ 2 c. à soupe de mascarpone

■ 3 c. à soupe de miel liquide

■ 2 à 3 gouttes d'extrait

d'amande amère. **Le décor :**

■ 15 amandes ■ 80 g de sucre

■ bonbons perles argentées.

bien serré avec son papier sulfurisé. Laisser refroidir 1 h.

Pour la garniture : fouetter la crème avec le mascarpone. Ajouter le miel et l'extrait d'amande. Dérouler le biscuit, retirer le papier sulfurisé et étaler la moitié de la crème. Enrouler de nouveau la bûche, l'emballer dans du film alimentaire et réfrigérer 5 h au moins.

Chauffer le sucre avec 1 c. à soupe d'eau en caramel. Verser les amandes, les enrober de caramel, puis les retirer et les laisser refroidir sur du papier sulfurisé. Poser la bûche déballée sur le plat de service, couvrir de la crème restante, décorer d'amandes caramélisées et de perles et servir.

Plus de saveur

Si cette bûche est destinée à des adultes seulement, vous pouvez imprégner le biscuit de 2 c. à soupe de kirsch appliquée au pinceau, avant de le garnir.

Pour le biscuit : fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporer la farine.

Battre les blancs en neige avec le sel. Les incorporer délicatement au mélange précédent. Verser sur une plaque à rebord garnie de papier sulfurisé. Enfourner 10 mn à 210 °C (th. 7). Rouler le biscuit sur lui-même,



Terrine de chocolat au confit de kumquat

POUR 8 À 10 PERSONNES

PRÉPARATION : 30 MN

CUISSON : 25 MN

RÉFRIGÉRATION : 12 H

AU MOINS

Le biscuit : ■ 90 g de poudre d'amande ■ 100 g de sucre glace ■ 25 g de farine ■ 3 œufs entiers + 3 blancs ■ 25 g de beurre. **La garniture :** ■ 350 g de chocolat noir ■ 3 œufs + 3 jaunes ■ 150 g de beurre ■ 150 g de sucre ■ 30 cl de crème liquide.

Le confit : ■ 150 g de kumquats ■ 150 g de sucre ■ 30 cl d'eau.

Préparer le confit : chauffer l'eau et le sucre en sirop jusqu'à ce que le mélange forme des grosses bulles (10 à 15 mn). Couper les kumquats en rondelles, les pocher dans le sirop jusqu'à ce qu'ils soient translucides.

Préparer le biscuit : préchauffer le four à 180 °C (th. 6). Mélanger la poudre d'amande, le sucre et la farine. Incorporer les œufs, puis ajouter le beurre fondu. Incorporer délicatement les blancs en neige. Étaler la pâte sur une plaque à pâtisserie couverte de

papier sulfurisé beurré. Mettre à cuire 10 à 12 mn.

Réaliser la préparation au chocolat : faire fondre le chocolat haché au bain-marie avec le beurre en morceaux, mélanger et laisser tiédir. Fouetter le sucre, les œufs entiers et les jaunes jusqu'à ce que le mélange mousse, puis incorporer le chocolat. Monter la crème liquide bien froide en chantilly, l'incorporer délicatement au mélange précédent.

Couper le biscuit en trois rectangles aux dimensions du moule à cake. Tapisser le moule de film étirable en laissant déborder, poser un biscuit au fond.

Verser la moitié de la préparation au chocolat, poser une tranche de biscuit, puis ajouter le reste de préparation au chocolat. Terminer par le dernier biscuit. Rabattre le film et placer au moins 12 h au réfrigérateur. Démouler, retailler les côtés de façon à avoir des bords bien nets. Décorer de rondelles de kumquats.

Servir tranché avec un couteau trempé dans l'eau chaude. Répartir sur les assiettes avec le confit.

Le fait
maison,
c'est forcément
bon.



Retrouvez le plaisir du fait maison et ses délicieuses petites imperfections !
Avec les blés soigneusement sélectionnés de la farine Suprême Francine,
laissez libre cours à votre imagination pour réaliser vos gâteaux et
vos pâtisseries. Découvrez toutes nos recettes sur www.francine.com

francine
DES BONNES IDÉES EN CUISINE

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



Avant et après les fêtes

CHOUCHOUTEZ VOTRE FOIE

Pour ne pas se priver le jour du réveillon, mieux vaut préparer son corps avant et le bichonner après.

Explications.

Avec les fêtes, le foie est le principal organe chargé d'éliminer les déchets et les substances nuisibles pour le corps. Il permet entre autres de digérer les graisses, de métaboliser l'alcool et de neutraliser les substances toxiques (médicaments, pesticides, additifs...). En période de fêtes, il est fortement sollicité. Stress des préparatifs, repas riches et arrosés, excès de chocolat, couchages tardifs... mettent à mal notre organisme. Pour éviter les lendemains qui déchantent et les kilos en plus sur la balance à la fin des vacances, il faut prévoir quelques jours de « détox » avant et après. Bien préparé, le foie pourra alors fonctionner à plein régime. Surtout si ensuite on lui allège le travail avec des boissons et des assiettes bien pensées.



Avant, je mange léger et équilibré

• La semaine qui précède les fêtes, ou au moins 3 jours avant, on veille à avoir une alimentation **pauvre en matières grasses** pour mettre au repos les organes chargés de la digestion (intestins, foie, pancréas). On priviliege les viandes maigres (blanc de poulet, escalope de veau, filet mignon de porc...) et les poissons blancs (cabillaud, lieu, merlan...), on se limite à une portion de fromage par jour maximum, on évite le beurre et la crème (et les produits qui en contiennent comme les viennoiseries et les sauces).

• Il faut aussi mettre la **pédale douce sur le sucre** qui, en excès, est transformé en graisses par le foie et stocké dans les cellules adipeuses. On oublie les gâteaux, les glaces et les sodas pendant quelques jours, et on priviliege les fruits comme plaisir sucré : entier, en salade, en compote...

• Mais il ne faut pas tomber dans le **piège des « allégés »**. Souvent bourrés d'additifs et d'édulcorants, ces produits ne sont pas intéressants. Ils ne rassasient pas et n'apportent pas de bons nutriments.

• Enfin, il faut veiller à **bien équilibrer les repas**, pour apporter tous les nutriments essentiels et éviter les carences qui feraient tourner notre foie au ralenti. Concrètement, cela donne chaque jour : des légumes verts à volonté, 2 à 3 fruits, 100 à 150 g de viande, œuf ou poisson, 2 laitages et un peu de féculents complets de préférence. Ces derniers favorisent la satiété et le bon fonctionnement du transit.

Après, je passe en mode « détox »

• Les lendemains de fêtes, **on écoute son corps**. Si on n'a envie de rien d'autre qu'une soupe, un bouillon ou une tisane, il n'y a pas de problème. Notre corps dispose de bien assez de réserves pour se mettre à la diète une journée.

• En revanche, si on a faim, pas question de s'obliger à jeûner. Mais on met l'accent sur tout ce qui est **facile à digérer**. Oui aux légumes verts cuits à la vapeur, aux fruits, aux céréales (riz, pâtes...), au yaourt. On n'est pas obligé de manger de viande ou de poisson et on évite les légumes secs et les choux, pas toujours faciles à digérer. Quant aux restes du réveillon, on les congèle et on attend au moins une semaine avant de les manger.

• Autre point important : il faut **bien s'hydrater** pour favoriser l'élimination de l'alcool et des « déchets » de la digestion. De l'eau gazeuse ou de l'eau avec du citron (qui favorisent la digestion), des bouillons de légumes (riches en minéraux qui favorisent le bon équilibre acido-basique) et des infusions digestives (anis, cumin, menthe poivrée...).

Le saviez-vous ?

Le foie est le plus gros organe solide du corps humain. Il pèse en moyenne 1,5 kg et reçoit chaque minute pas moins de 1,5 l de sang. Il transforme les substances toxiques pour les rendre inoffensives avant de les éliminer (via les selles ou les urines). Il produit la bile qui sert à la digestion des graisses et à l'élimination de l'excès de cholestérol.

Les nouveautés de *Maxi*



Passez un bon moment en découvrant les publications de *Maxi*.
Merci de votre fidélité !



Découvrez vite le nouveau hors-série de *Maxi Cuisine* et offrez le **Meilleur** à ceux que vous aimez : 125 recettes **PUR PLAISIR** et un cahier spécial chocolat !

Maxi Cuisine Hors-série, en vente - 3,20 €



De la déco réussie du sapin et de la table, aux idées de cadeaux originales, tout en étant belle et en forme pour les réveillons, avec le hors-série de *Maxi*, passez des fêtes magiques sans stresser !

Maxi Hors-série Fêtes, à paraître le 13 novembre - 3,50 €



OBJECTIF RENOUVEAU : 2018 sera positif !

Maxi Astro, en vente - 3,95 €



C'est quoi l'esprit de Noël sinon le partage et faire plaisir à vos convives en leur préparant des plats originaux et toujours gourmands. Dans ce numéro, *Bistrot* vous livre ses savoureuses recettes et de nombreuses idées pour que Noël soit aussi une fête pour vous ! **Enjoy !**

Bistrot n°1, en vente - 4,90 €

METTEZ DE LA FÉERIE DANS VOS DESSERTS !

Point d'orgue du dîner de réveillon, le dessert se doit d'être aussi beau que bon ! Nos idées pour apporter cette petite « touche » de magie qui fait toute la différence !

Décor au pochoir Un grand classique pour enjoliver l'aspect d'un simple gâteau au chocolat... Plutôt que de parsemer uniformément de sucre glace, utiliser un pochoir permet de décorer, voire de mettre un message. Les plus adroits découperont du papier bristol, mais on peut aussi se servir d'un napperon en dentelle de papier.

Pâte à modeler Façonnée en cône, puis ornée de petites écailles, la pâte d'amande de couleur verte se plie à tous les talents pour devenir des petits sapins gourmands. Pour plus de réalisme, ajouter guirlande et boules de pâte d'amande blanche ou rose...

Étoiles à croquer Classiques dans les pays nordiques, les étoiles de pain d'épice fait maison, ornées de glaçage au sucre glace mélangé à un peu de blanc d'œuf, peuvent aussi se poser, en version miniature, sur un gâteau tout simple pour lui donner un vrai air de fête !

Sapins enneigés Des meringues confectionnées à la poche à douille cannelle et dressées en forme de cônes, cuites à four très doux pour leur garder leur blancheur, et parsemées de sucre coloré ou doré (type Vahiné) pour apporter un peu de contraste.

Donnez de l'éclat ! Sur une bûche roulée toute simple, parsemer au moment de servir des copeaux de chocolat réalisés au couteau épluchelégumes et du pralin, ou encore couvrir de pralines roses, de bonbons colorés concassés ou d'éclats de meringue.

Coques graphiques Des demi-coques de macaron disposées autour d'une bûche lui donneront un air très pâtissier...

Roses de mangue Pelée et coupée en longues tranches fines enroulées sur elles-mêmes, une mangue devient un petit bouquet de roses jaunes sur un gâteau aux fruits...

Sapin tropical Coupé dans une tranche d'ananas et planté sur une pique en bois, ce sapin fait un joli clin d'œil sur une bûche au parfum exotique...



Billes d'amour

Des billes de pâte d'amande colorée, roulées dans un sirop de sucre teinté au colorant alimentaire rouge, puis dans des décors en sucre (type Vahiné) feront, plantées sur des piques, une haie originale sur un gâteau rectangulaire.



Décor meringué

Teintées de vert en combinant les colorants alimentaires jaune et bleu, des meringues formées avec une poche à douille cannelée, cuites, puis parsemées de sucre coloré et de sucre glace.

Suivez l'étoile...

Placé dans un cône de papier coupé au bout, du chocolat fondu forme des fils avec lesquels dessiner des motifs simples, comme des étoiles, des cadeaux ou encore des sapins... À couler sur du papier sulfurisé huilé pour les décoller facilement une fois secs.



Pop déco

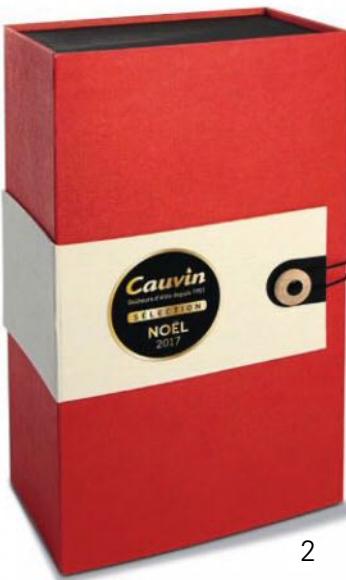
Du pop-corn passé dans du caramel, puis dans de la poudre alimentaire dorée (magasins spécialisés et sur internet) apporte une touche d'originalité à une marquise au chocolat.



Simple et beau

Quelques physalis joliment présentés, une carambole coupée en tranches qui forment des étoiles, et le décor fruité est planté !

Cadeaux gourmands



JOYEUX NOËL !

Soyez sûr de faire plaisir avec un cadeau utile, qui réjouit les yeux et les papilles !



1. 100 % Provence Une box en édition limitée d'une douzaine de produits de Provence issus de marques locales, et qui se mangent... ou pas : tapenade noire, nougat blanc, olives au chocolat, mais aussi savon de Marseille, cigale porte-bonheur... **Jean Martin, 28 €.**

2. Trio de saveurs Un coffret de trois huiles pressées à froid, avec dans la bouteille, des éclats de fruits pour les noix et les noisettes, et un vrai piment d'Espelette

et des aromates dans l'huile pimentée pour pizza. **Cauvin, le coffret de 3 x 25 cl, 13 €.** **3. Suivez les étoiles**

Un sapin symbolisé par un cône qui fera bonne figure sur la table de fête, avant d'être dégusté, puisqu'il est en chocolat. **Réauté Chocolat, 65 g, H 11 x 7 cm, 5,95 €.**

4. Décor à croquer Garnies de gourmandises provençales (nougat, caramel au calisson, calissons), 3 boules joliment colorées, à suspendre aux branches du

sapin. **Le Roy René, coffret 3 boules de Noël, 125 g, 14,90 €.**

5. Spécial bec salé Pour changer des chocolats, offrez un panier de six produits salés : vinaigre, terrine de canard à l'armagnac, tapenade d'olives noires, mélange d'épices... **Guichard Perrachon, panier salé, 15,99 €, chez Casino.** **6. Craquant cracker** Lignes géométriques pour ce bonbon géant (28 cm de long) qui cache biscuits et gourmandises, tels que calisson d'Aix,

8



7



Adresses
page 104

9



10



11

chocolat en forme de cœur... **Fauchon, 500 g, 14 €.**

7. Offrez un pain d'or ! Le pandoro, pain d'oren italien, est une brioche de fête cousine du panettone, mais sans fruits confits. Légère, tendre et moelleuse, parfumée à la vanille de Madagascar, celle-ci est garnie d'une crème au chocolat. **Loison, 1 kg, 19,99 €, chez Monoprix.**

8. Boule à thé Un thé de Noël, aux notes gourmandes de cerises et d'amandes, parsemé de pétales de bleuets,

présenté dans une boule en métal qui fait bonne figure dans le sapin... **Compagnie Coloniale, les 10 sachets, 9,20 €.**

9. Parfum de fleurs de bruyère Une liqueur à la saveur épiceée et boisée d'un miel landais, à offrir à un amateur de cocktails, ou pour donner à ses plats de Noël une saveur inattendue et subtilement sucrée-salée. **Joseph Cartron, 19 € les 50 cl, chez les cavistes et épiceries fines.**

10. À boire et à manger... La maison de négoces

Yvon Mau s'est associée à un producteur bordelais de conserves pour proposer un coffret alliant vins et produits de bouche, dont un graves rouge et une terrine de 120 g de foie gras de canard entier. **Yvon Mau, coffret duo terroir et gastronomie, 49,90 €. 11. C'est écrit dessus !** Présentez vos meilleurs vœux sous forme de carré géant de chocolat ! Au choix, noir à 70 % de cacao ou chocolat au lait. **L'Atelier du Chocolat, carré de 14 cm, 150 g, 11,90 €.**

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

LE CRÉMANT-DE-BOURGOGNE

Ses fines bulles à la saveur minérale ou fruitée en font une boisson de fête par excellence, qui s'associe à merveille à des plats sophistiqués.



Au nord du Beaujolais, le crémant-de-bourgogne s'étend sur 300 communes entre Rhône, Yonne, Saône-et-Loire et Côte-d'Or. À l'origine, le terme crémant désignait un champagne à mousse crémeuse, due à une fermentation interrompue. L'AOC, depuis 1975, a fixé les règles : vendanges manuelles obligatoires, maturation sur lies* 9 mois, présence du chardonnay ou du pinot noir parmi les cépages, vieillissement de 12 mois. Si ces vins vifs et incisifs* sont essentiellement produits en blanc, la part des rosés ne cesse de progresser.

LA COULEUR
Le blanc : teinte jaune paille avec un collier de bulles persistantes. Le rosé : robe rosée à reflets saumonés.

LES PARFUMS
Le blanc : arômes d'agrumes, fruits jaunes et de fleurs blanches (iris).
Le rosé : senteurs de fruits noirs et rouges comme cassis, mûre, griotte.

LES SAVEURS
Le blanc : bouche légère aux notes pamplemousse, mandarine allant vers amande, brioche. Le rosé : puissance et persistance avec un goût de cerise.

Le bon choix

Le crémant-de-bourgogne se déguste un à deux ans après sa mise sur le marché.

Avec le blanc, tous les apéritifs de fêtes conviennent à son effervescence*. Sa fraîcheur valorise les fruits de mer et les poissons comme raie au beurre ou sole aux légumes d'autrefois. À essayer aussi avec un confit de volailles aux abricots ou une omelette norvégienne.

Le rosé accorde son goût plus relevé au tarama, toasts de foie gras et guacamole épicé. Dégustez-le aussi avec escargots de Bourgogne, vol-au-vent. Sa persistance en bouche s'accorde bien aux langoustes poêlées, homard, loup grillé...

La bonne température

Servez entre 7 et 9 °C.

NOTRE SÉLECTION

AVEC UN BUFFET DE FRUITS DE MER

Grande Cuvée, blanc de blancs brut, Vignerons de Bel-Air, 7,90 €.

Ce blanc, 100 % chardonnay, offre une robe dorée et des arômes de poire et pomme verte. Accordez ses saveurs agrumes et sa finale cardamome avec huîtres juste sorties de l'eau, crevettes grises et oursins. À servir à 7 °C.

POUR UN APÉRITIF DINATOIRE

L'Aurore, rosé brut, cave de Lugny, 7 €. Avec sa robe couleur œil-de-perdrix et son nez de framboise et groseille, ce vin équilibré a la vivacité idéale avec un apéritif. Proposez des tapas de même couleur : tarama, gambas en brochette, tartare de saumon, saucisse en feuilleté, verrines de mousse de langoustine...

ORIGINAL AVEC DES FROMAGES SECS

Les Terroirs, blanc brut, Louis Picamelot, 8,80 €. Mariers sa mousse dense, ses arômes d'agrumes et jasmin et ses saveurs acidulées avec crottin de Chavignol, sainte-maure-de-touraine ou rocamadour, tous bien secs et servis avec des amandes, des noix et des noisettes, voilà qui est superbe !



Adresses page 104

* LES MOTS DU VIN

Effervescence : tumulte des bulles, onctueux et non agressif, se traduisant par une sensation de picotement sur le palais.

Incisif : vin assez vif, mordant, désaltérant.

Maturation sur lies : c'est le temps de vieillissement du vin élevé avec ses lies, dépôt jaunâtre, dans le but d'augmenter sa rondeur et ses arômes.

Retrouvez notre lexique vin sur maxicuisine.fr

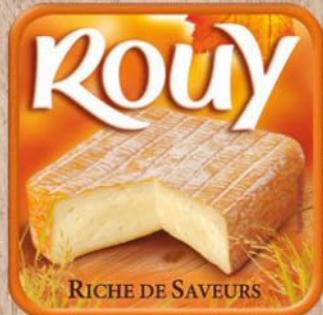
Rouy

Apportez saveurs et couleurs à vos plateaux.



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

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



Shopping



Dans sa bulle

Ces sapins scintilleront au cœur d'un doux monde imaginaire.

Fly : 3,49 € la bougie Lapo (8 cm de haut).



Sur scène

Ce plat en paulownia sera parfait pour apporter les bouchées aperitives ou pour mettre en scène une petite déco au centre de la table.

Casa : 6,99 € le plat en bois de paulownia (36 cm de diamètre).



En attendant le Père Noël

Les bougies sont allumées, la couronne est accrochée... tout est fin prêt !

Côté Table : 105 €

la couronne de pommes de pin (47 cm de diamètre),

97,50 € le centre de table ramure en résine et 77 €

le chandelier ramure en résine.



Boule scandinave

On pourrait croire que cette boule a revêtu un gros pull en laine !

Carrefour : 3,99 € la boule en PVC.

AMBIANCE NATURE !

Le bois et les animaux de la forêt sont très présents dans cette décoration de Noël inspirée de la tradition nordique.



Pour un chemin de table original

À déposer comme un chemin de table plutôt que dans le sapin pour mettre en scène votre repas.

Maisons du Monde : 9,99 € la guirlande pommes de pin (90 cm de long).

Mini-monde

Dans un sapin ou une étoile, cerfs et biches gambadent joyeusement !

But : 4,99 €, quatre modèles au choix (20 cm).



Étoile des neiges

Cette très belle décoration en verre peut le temps du repas s'improviser rond de serviette, original et cristallin !

Habitat : 3 € la décoration « alpage » en verre (11 cm de haut).



Tout le troupeau est là !

Ces drôles de rennes égayeront vos bouchées apéritives.

Hema : 1,25 € les 10 piques apéritives.

Chalets chaleureux

Une douce lumière émanera de ces maisons à accrocher ou à disposer sur la table.

Jardiland : 3,90 € l'unité, 4 modèles au choix (9,5 cm de haut).



L'orée du bois

Ce photophore particulièrement poétique diffusera une lumière tamisée comme un rayon de soleil dans une forêt enneigée.

Botanic : 7,99 € le photophore en verre (10 cm de haut).

À détourner

Ce petit village en bois est à peindre soi-même ou à laisser tel quel.

Faites-en un porte-menu ou un marque-place, à vous de choisir, les deux seront très mignons !

Cultura : 1,99 € l'unité (6,5 cm de diamètre).

Existe aussi avec cerf et sapins.



À mettre partout !

Une idée lumineuse pour customiser facilement le temps des fêtes ronds de serviette, verres, marque-places, bords d'assiettes...

MT masking tape : 9 € le rouleau de 25 mm x 7 m « Village de Noël ».

Adresses page 104

VINS PRÉCIEUX POUR DÎNERS JOYEUX

Notre sélection de nectars blancs, rouges ou à bulles pour vos menus de réveillon et nos suggestions pour des accords mets-vins classiques ou plus originaux, mais toujours gourmands.

Pour l'apéritif

Blanc effervescent ou tranquille, ou rouge fruité ! Rois des débuts de la fête, les champagnes se prêtent à tous les accords. Bruts, vifs et minéraux, ils picotent la langue et aiment le carpaccio de saint-jacques et les crevettes. Mais d'autres bulles s'apprécient : vouvray ou crémant aux arômes de poire, acidulés, au goût de noisette, sont à associer aux huîtres fraîches, aux oursins. Tranquilles, des blancs secs et croquants comme le muscadet, fau-

gères du Languedoc-Roussillon ou riesling s'apprécient avec les huîtres et crustacés, ou le parmesan bien sec. Des blancs corsés et capiteux comme le viognier, élégant et iodé, peuvent aussi se servir à l'apéritif, sur des piques de langoustines. Les inconditionnels du rouge apprécieront la complexité d'un châteauneuf-du-pape, le charnu d'un iroulé guy du Sud-Ouest, ou le fruité léger d'un patrimonio de Corse avec gougères, champignons farcis, verrines de ratatouille au jambon.

Prix mini !



1 Champagne Castelnau, Réserve Brut, 27,80 €. **2** Champagne Gaudinat Boivin, Grande Réserve, Champagne de Vignerons, 15,20 €. **3** Vouvray, méthode traditionnelle, C. Greffe, Brut Excellence, 18,40 €. **4** Châteauneuf-du-pape, La Clé des Prélats, 12,50 €.

1 Jurançon, Choix du Prince 2014, Cave de Gan, 11 €. **2** Touraine-sauvignon 2016, Caves de la Tourangelle, 4,50 €. **3** Chablis, Jean Bouchard 2016, 12,90 €. **4** Leyda (vin du Chili), Carmenère Réserve 2015, 9,90 €.

Avec les entrées

Jolis liquoreux, blancs vifs et rouges épices. Autour d'un foie gras, la touche miellée, subtile et florale d'un blanc moelleux comme un jurançon à la fois doux et frais est très agréable. En valeur sûre, il y a aussi les saveurs plus puissantes de fruits secs, brioche et abricot confit d'un liquoreux comme les sauternes, loupiac ou cadillac. Avec les entrées marines, gambas sautées, langoustines ou homard, choisissez



un saint-mont tout en vivacité, un chablis minéral et pur, ou encore un sauvignon de Touraine acidulé et salin. Ces blancs secs réveillent les papilles et ouvrent l'appétit. Les amateurs de rouge peuvent aussi déboucher un vin du Chili, à la fois fin et fruité, à la saveur poivrée et longue, avec des huîtres cuites, des ris de veau en feuilleté, un pâté en croûte... ou encore un pauillac charpenté, un vacqueyras rond et velouté, un côtes-de-bourg équilibré.

À bas les conventions !

Le vin blanc avec le poisson, le rouge avec la viande et le fromage, une évidence ? Pas forcément : cassez les codes et essayez de merveilleux accords. Un blanc aromatique tel qu'un bourgogne, vin du Jura, gaillac ou côtes-du-languedoc est délicieux avec une volaille, un rôti de veau, une pintade aux olives, une terrine. Un blanc vif comme un sancerre, muscadet, anjou ou pouilly-fumé, idéal avec un jambon à l'os, un chèvre sec, un camembert coulant. Un rouge léger, style beaujolais, mercurey ou touraine, extra avec un homard grillé, du thon, des huîtres chaudes. Un effervescent type champagne ou crémant, fabuleux avec un lapin à la crème, des moules ou un parmesan presque crayeux.

Pourquoi on trinque ?

Au Moyen-Âge où le poison était beaucoup utilisé, on prit l'habitude de choquer vigoureusement ses gobelets pour qu'un peu de liquide s'échappe de chacun et « saute » dans le verre du rival supposé. Ainsi aucun buveur ne prenait le risque d'empoisonner son voisin. Trinquer est donc une preuve de confiance et d'amitié ! Tchin !

Avec les poissons

Des rouges légers et des blancs aromatiques. Oui, le poisson aime les rouges, fruités, légers aux arômes de framboises, à robe plus ou moins colorée. Que ce soit un régnié, un des dix crus du Beaujolais peu tannique, dont la finesse n'écrasera pas un poisson noble ou un bourgogne délicat, élégant et long en bouche idéal avec un saumon à l'oseille, une raie au beurre blanc, ou encore un sancerre rouge friand et vif.

Côté blanc, bien sûr l'accord est magnifique avec un viognier de l'Ardèche, ample, à saveur d'abricot et de pêche, superbe avec une dorade ou un turbot. Les notes salines et acidulées

d'un pouilly-fumé ou, plus abordable, un côtes-de-gascogne se marient à un gratin d'écrevisses, des rougets nature. Avec un saint-pierre, une lotte ou un bar de ligne, un savoie tout en fraîcheur, un bourgogne aligoté sur la vivacité ou un condrieu, souple, complexe et long sur le palais feront des merveilles.



1 Régnié,
Vin Sauvage à Poil,
Château de la Terrière, 12,50 €.

2 Bourgogne-hautes-côtes-de-nuit 2014, Les Dames Huguette,
Nuiton Beaunoy, 9,50 €.

3 Côtes-de-gascogne,
Classic 2016, Domaine de Tariquet,
Famille Grassa, 10 €.

4 Viognier de l'Ardèche 2016,
Vignerons Ardéchois,
5,60 €.

Adresses page 104

Avec les viandes et volailles

Des rouges ronds et charpentés, des blancs puissants. Quand vient le moment des poulettes, chapons et autres gibiers, ouvrez des flacons charnus et équilibrés comme un chinon, un madiran à la saveur de fruits noirs et de truffe, parfaits avec un magret aux pêches ou un cuissot de sanglier. Gardez le crozes-hermitage et le pommard, aux tanins solides et à la bouche épicee,

pour les plats corsés : daube de Noël, gibier, gigot à l'ail. Avec un graves blanc puissant, ample et gras, à texture riche, associez tourmedos de veau à la polenta, filet de chevreuil aux légumes oubliés, filet de bœuf en croûte, rôti de biche... Et pourquoi ne pas essayer un accord osé mais superbe, celui de blancs magnifiques comme le vin jaune du Jura, le côtes-de-beaune ou le meursault, qui répondent aux pintades et volailles truffées.



Une affaire !

On carafe ou pas ?

Aéré, c'est-à-dire versé dans une carafe, le vin se réveille et se livre mieux ! Il gagne en intensité, en complexité. Sa structure sera plus fondue en bouche. Les blancs, surtout gras et puissants, et même le champagne, avec précaution, peuvent se servir en carafe ! Un vin jeune, 2015 à 2016, verra ses arômes se réveiller. Une heure avant le repas, transvasez le vin dans une carafe à « ventre » large et agitez-le. Mais attention, un vin vieux, antérieur à 2005, ne doit pas être secoué : un afflux d'oxygène pourrait faire évanouir ses arômes très fragiles.



Superbe !

Avec les desserts

Des bulles italiennes, des blancs doux, des rouges soyeux... Avec une bûche poire-pêche, un gâteau chocolat blanc-crème fouettée, l'acidité raisonnable d'un prosecco avec ses fines bulles et sa saveur subtile de fruits exotiques est l'accord parfait. D'autres cuvées effervescentes contrebalancent le côté crémeux des bûches : crémant-du-jura, blanquette-de-limoux, gaillac... Évidemment, les fondants au chocolat,

mousse et autres desserts charlotte à base de cacao appellent un fitou, un côte-rôtie ou pour un sublime accord un bordeaux haut-médoc puissant, épice, aux arômes de fruits noirs et café grillé, sans oublier le maury. De même, le chocolat s'apprécie accompagné de vins moelleux ou liquoreux, à la fois doux et fruités, comme les cadillac, gewurztraminer, montlouis-sur-loire, barsac, côtes-du-layon ou alsace vendanges tardives.





LES GRANDS CRÉMANTS
DÉBORDANTS D'ALSACE
ET DE GÉNÉROSITÉ.

La générosité et la richesse des terroirs d'Alsace confèrent aux cépages une complexité aromatique exceptionnelle. Boutique en ligne sur wolfberger.com



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

Mignardises

BISCUITS DE FIN DE SOIRÉE

En attendant
le passage du Père Noël,
offrez quelques
douceurs à grignoter
en famille.



Bonhommes de neige

POUR 5 BONHOMMES

PRÉPARATION : 30 MN

CUISSON : 20 MN

RÉFRIGÉRATION : 2 H

Pour les biscuits : ■ 220 g de farine

■ 200 g de beurre ■ 50 g de sucre glace ■ 3 c. à café de cannelle

■ 1 c. à café de quatre-épices

■ 1 œuf ■ 50 g de poudre d'amande.

Pour le glaçage : ■ 200 g de sucre glace ■ 1 blanc d'œuf ■ 1 c. à soupe d'eau de fleur d'oranger.

Mettre la farine, les épices, la poudre d'amande, le beurre et le sucre glace dans le bol d'un robot. Mixer jusqu'à ce que le mélange soit sableux, ajouter l'œuf entier et mixer par à-coups jusqu'à ce que la pâte forme une boule. Mettre au frais 1 h.

Préchauffer le four à 180 °C (th. 6). Tapisser 2 plaques à pâtisserie de papier sulfurisé. Étaler la pâte sur le plan de travail fariné. Découper 15 disques (3 x 5) de 3 tailles différentes à l'aide d'emporte-pièces. Les poser au fur et à mesure sur les

plaques et cuire 10 mn au four. Laisser refroidir.

Mettre le blanc d'œuf dans une casserole à feu doux et battre pour le faire mousser, ajouter l'eau de fleur d'oranger et le sucre glace. Continuer de battre à feu doux jusqu'à ce que le glaçage durcisse un peu sur les bords de la casserole.

Recouvrir les biscuits de glaçage, laisser sécher. Les superposer par ordre décroissant. Avec des crayons à pâtisserie, dessiner les éléments pour faire un bonhomme de neige.



Cubes gourmands

POUR ENVIRON 40 PIÈCES

PRÉPARATION : 20 MN

CUISSON : 30 MN

- 325 g de farine ■ 400 g de sucre glace
- 2 œufs ■ 175 g de beurre + pour le moule
- 60 g de pistaches ■ 2 carottes
- 20 g de gingembre ■ 1 orange bio
- 50 g de gingembre confit.

Fouetter le beurre mou avec la moitié du sucre glace et les œufs battus jusqu'à obtenir une consistance mousseuse. Peler le gingembre et les carottes, puis les râper. Incorporer au mélange précédent,

puis ajouter la farine et pétrir l'ensemble. Préchauffer le four à 180 °C (th. 6).

Recouvrir la plaque de cuisson du four de papier cuisson. Déposer un cadre à pâtisserie de 21 x 35 cm. Placer la pâte au milieu et l'aplatis de façon à la mouler dans le cadre. Cuire 30 mn au four. Sortir du four et laisser refroidir.

Laver l'orange, la sécher. La couper en deux et presser le jus. Mettre 4 c. à soupe de jus dans une casserole, chauffer, puis ajouter le reste de sucre glace. Répartir ce glaçage sur le biscuit.

Couper le biscuit en cubes. Décorer avec le gingembre confit et les pistaches hachées.

Tricornes aux fruits secs

POUR ENVIRON 30 PIÈCES

PRÉPARATION : 20 MN

CUISISON : 15 MN

RÉFRIGÉRATION : 30 MN

- 200 g de farine + pour le plan de travail ■ 1 œuf ■ 100 g de beurre
- 50 g de sucre ■ 80 g de tranches de pommes séchées ■ 50 g de pâte d'amande ■ 75 g de noix ■ le zeste d'un citron bio ■ 2 c. à soupe de lait + 1 jaune d'œuf.

Séparer le blanc du jaune de l'œuf. Mélanger le jaune, la farine, le beurre et le sucre, puis pétrir avec les mains froides pour former une pâte lisse. Former une boule et réfrigérer environ 30 mn.

Hacher les tranches de pommes, la pâte d'amande et les noix. Battre le blanc d'œuf et l'incorporer au mélange de fruits secs, ajouter le zeste de citron râpé.

Étaler la pâte sur le plan de travail légèrement fariné sur une épaisseur de 3 à 4 mm. Découper 35 cercles de 6-7 cm de diamètre. Passer un coup de rouleau à pâtisserie sur tous les cercles et les disposer sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé.

Préchauffer le four à 180 °C (th. 6). Déposer une grosse noisette de garniture aux fruits secs au centre des disques. Relever les bords de la pâte et appuyez sur la pâte pour former les tricornes. Battre le jaune d'œuf avec le lait et en badigeonner la pâte des tricornes. Mettre à cuire au four 12 à 15 mn.

Losanges aux abricots secs

POUR 30 PIÈCES

PRÉPARATION : 25 MN CUISSON : 20 MN

RÉFRIGÉRATION : 30 MN

- 250 g de farine ■ 100 g de beurre
- 60 g de sucre en poudre ■ 375 g d'abricots secs ■ 4 c. à soupe de confiture d'abricot ■ 75 g de poudre d'amande ■ 1 œuf ■ 100 g d'amandes.

Verser la farine, la poudre d'amande, le sucre en poudre dans un grand saladier, ajouter le beurre coupé en morceaux et l'œuf. Travailler l'ensemble du bout des doigts jusqu'à l'obtention d'une pâte. Former une boule et mettre au frais

30 mn. Préchauffer le four à 200 °C (th. 6-7).

Étaler la pâte en un grand carré de 30 cm de côté. Couper en deux. Sur une moitié, répartir la moitié des amandes et 200 g d'abricots secs hachés. Poser le deuxième rectangle de pâte et appuyer doucement. Disposer sur la plaque du four.

Recouvrir de papier sulfurisé et mettre à cuire au four 20 mn environ. Sortir du four et couper en losanges, puis laisser refroidir.

Chauder la confiture avec 4 c. à soupe d'eau et badigeonner les bouchées. Décorer avec le reste d'amandes concassées et d'abricots hachés grossièrement.

À faire soi-même

Graphique

Des bouteilles peintes en noir, avec une lettre dorée faite au pochoir, rehaussent des bougeoirs à flambeaux tout bêtes, pour un effet très moderne.



Piste aux étoiles

Des bougies colorées éclairent le chemin de table fait de rubans et de biscuits en forme d'étoiles.



Bougeoir igloo

Des cubes de sucre forment un igloo autour d'une bougie chauffe-plat, vraie ou électrique, le tout posé sur un fond de « neige » fait de fleur de sel, de bicarbonate de soude ou encore de neige en bombe (magasins spécialisés).

MISE EN SCÈNE

Quelques idées suffisent pour réaliser autour de simples bougies un décor de fête à nul autre pareil !

GAGNEZ 100 BALLOTINS DE CHOCOLATS



Valeur unitaire : 22,20 €

**DES FÊTES
SOUS LE SIGNE DE LA
GOURMANDISE !**

Jeff de Bruges vous offre un ballotin de 500 g garni de délicieux chocolats : pralinés gourmands, ganaches fondantes... Idéal pour une dégustation en famille !

www.jeff-de-bruges.com

Jeff de Bruges



POUR VOTRE SANTE, EVITEZ DE GRIGNOTER ENTRE LES REPAS.

WWW.MANGERBOUGER.FR

POUR JOUER AVEC MAXI CUISINE, C'EST FACILE !

↙ par téléphone

0 892 681 107

Service 0,50 €/min
+ prix appel

↙ ou envoyez

mc121

par SMS
au 74400*



74400*

(0,75 € par SMS + prix d'un SMS x 4)

Jeux gratuit sans obligation d'achat du 06/11/17 au 31/12/17. Règlement complet disponible sur www.maximag.fr/reglement. Remboursement possible, sur justificatifs, des frais d'affranchissement postal et/ou de service sms/voix en numéro surtaxé, en écrivant à l'adresse figurant à cet effet dans le Règlement du jeu. Selon la loi 78-17 du 6 janvier 1978 modifiée vous disposez d'un droit d'accès et de rectification des données à caractère personnel vous concernant et faisant l'objet de traitement en écrivant à la société organisatrice BAUER MEDIA FRANCE SNC. Photos non contractuelles (suggestions de présentation). Du seul fait de votre participation, vous pouvez être amenés à recevoir des propositions commerciales de BAUER MEDIA France. Si vous ne le souhaitez pas, vous pouvez cocher la case ci-contre ☐ ou des offres commerciales de nos partenaires, si vous ne le souhaitez pas, vous pouvez cocher la case ci-contre ☐. Merci de nous l'indiquer par courriel à l'adresse suivante : servicepromo@bauermedia.fr. Vous pouvez aussi participer à ce concours dans Maxi.

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

Balade gourmande

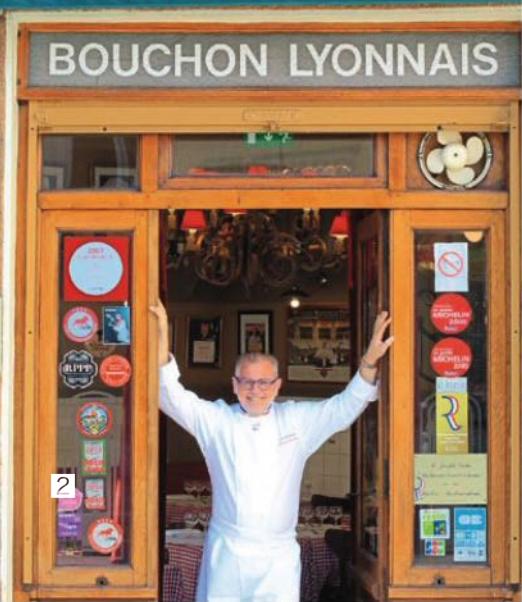
En premier plan, la Primatiale Saint-Jean de Lyon, située dans le V^e arrondissement, au cœur du quartier médiéval et Renaissance du Vieux-Lyon.



LYON
LA GASTRONOMIE
DES LUMIÈRES



Daniel & Denise



Tous les sens sont à la fête avec les spécialités lyonnaises, dans les rues comme à table.

Par Sophie Javaux

Lyon s'apprête à revêtir ses habits de lumière du 7 au 10 décembre prochains. Une cinquantaine de scénographies lumineuses, féeriques et poétiques, fruits de l'imagination des artistes, transformeront alors les façades des bâtiments historiques, les places et les rues. Un immense jardin place Bellecour, une horloge XIX^e place des Jacobins, des araignées lumineuses place Sathonay, la magie du cinéma place des Terreaux... La Fête des Lumières place sous les feux des projecteurs la capitale de la gastronomie.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.



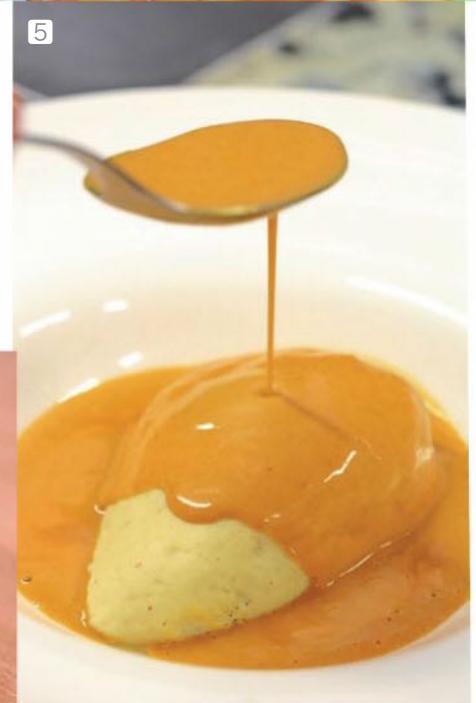
1. Le tablier de sapeur, dans sa présentation revisitée par le chef Joseph Viola.
2. À la tête des établissements Daniel & Denise, Joseph Viola, MOF, est aussi président du label Les Bouchons Lyonnais.
3. Marché quai Saint-Antoine, tous les matins du mardi au dimanche.
4. Le saucisson brioché pistaché, un classique présent chez tout bon Lyonnais !
5. La quenelle de brochet sauce Nantua, à la base un plat pour nourrir le peuple.



Le bouchon met les pieds dans le plat

Nappe à carreaux, verres ballon, du bois, du zinc... Bienvenue dans l'univers du bouchon lyonnais où les produits régionaux sont encensés sous la houlette, plus ou moins revisité, de ses chefs. Joseph Viola – MOF et chef des établissements Daniel & Denise – nous apporte un éclairage sur cette tradition : « La cuisine nous vient des mères lyonnaises, qui ayant travaillé dans les maisons bourgeoises, se sont ensuite installées à leur compte pour régaler la population ouvrière. À l'origine, il n'y avait qu'un ou deux plats mijotés, surtout à base d'abats ou bas mor-

ceaux comme les pieds de veau ou de porc, mets peu onéreux à l'époque. Aujourd'hui, ils sont quasiment devenus des produits de luxe ! » Un des plats incontournables de ces tables est la quenelle de brochet sauce Nantua. « Comme il n'existe pas de moyen de conservation du brochet en provenance des étangs de l'Ain, la quenelle a été inventée pour nourrir le peuple. Une pâte à choux salée, dans des proportions plus ou moins importantes, si on souhaite une quenelle gonflée. Pour procéder à la maison, il faut veiller à ce que la pâte soit bien froide avant d'y incorporer la chair mixée du brochet et laisser 3 à 4 heures au réfrigérateur avant de



Balade gourmande Lyon

La passerelle Saint-Georges enjambe la Saône et mène à l'église et au quartier éponymes.

Bruno Bluntzer ou la fine fleur de la charcuterie lyonnaise.



La gastronomie lyonnaise concentre à elle seule l'art de vivre à la française.

La cochonnaille se fait ripaille

Rosette, jésus, saucisson de Lyon, saucisson brioché, pistaché... À Lyon, la charcuterie tient une place d'honneur. « On aime bien mâchonner », explique Bruno Bluntzer à la tête de la maison Sibilia, fleuron de la charcuterie lyonnaise, « un terme qui remonte au temps des soyeux. À l'époque, ils cassaient la croûte aux heures matinales... le cochon se prête bien au mâchon ! » Tout en boyau naturel, la rossette, est une viande hachée fine ; le jésus est haché un peu plus gros, quant au saucisson de Lyon, c'est un haché fin de bœuf et porc avec des gros marquants de gras. « Le goût diffère suivant le hachage et le séchage. Notre production passe entre 4 à 6 semaines dans des séchoirs sur les Monts du Lyonnais. » Sans oublier les saucissons à cuire – nature, pistaché – 30 à 40 mn dans l'eau et à servir avec des pommes de terre, de la cervelle de canut, salade ou encore le saucisson brioché. « C'est le plat typique du dimanche soir de tout bon Lyonnais ! Pour qui veut se lancer, il faut les mêmes proportions de saucisson et de brioche. Préparer la veille la pâte et

précuire le saucisson, puis lui retirer le boyau. Le lendemain, il faut bien rouler le saucisson dans la farine, avant de mettre la pâte autour, pour qu'il colle bien à celle-ci. » Et sa conclusion est consacrée aux grattons : « Ces petits morceaux de couenne de porc grillés sont souvent servis à l'apéro – ça change des cacahuètes – avec un pot de côtes-du-rhône ou de beaujolais ! »

Les pralines se déclinent

Confiserie rose fuchsia, les pralines de Lyon attirent immanquablement l'œil... avant le palais ! « Une amande torréfiée, enrobée d'un sirop de sucre », explique Richard Sève, maître chocolatier, classé parmi les 10 meilleurs de France. « Tout dépend de la qualité de l'amande et de la quantité de sucre. Je travaille la Valencia et ajoute de la vanille de Madagascar à mon sirop et un colorant naturel. » Gourmandise à croquer, elle se fond également en tarte. « La recette originelle, dont je suis le dépositaire, a été inventée à Champagne. Le pâtissier de l'époque avait souhaité créer un gâteau en rapport avec les rosieristes de la région d'où la couleur rose ; il s'agit d'une pâte surfine

former sa quenelle, à l'aide d'une grande cuillère. » Autre plat emblématique : le tablier de sapeur. Florence Périer, au Café du Peintre, s'affaire en cuisine en préparant ce dernier : « C'est un morceau de panse de bœuf dans sa partie la plus épaisse, cuit dans un bouillon aromatique, coupé en carrés de 12 cm de côté. Il est ensuite mariné dans du vin blanc et de la moutarde toute une nuit, puis pané à l'anglaise – farine tamisée, jaune d'œuf, panure – et coloré dans une poêle avec du beurre clarifié. » À servir avec des pommes vapeur et une sauce gribiche, accompagné d'un beaujolais ou d'un chardonnay. À noter que 2 associations ont chacune créé un label : Les Bouchons Lyonnais et Authentique Bouchon Lyonnais.



1. *Les Lyonnais* perpétuent l'ambiance décontractée du bouchon.
2. Boyau naturel, viande hachée fine : la rosette de Lyon, au goût subtil.
3. La place Saint-Jean est bordée de magnifiques bâtiments.
4. La confection de la Praluline® est réalisée sous les yeux d'une clientèle impatiente.
5. Richard Sève est l'un des 10 meilleurs chocolatiers de France et détenteur de la recette originelle de la tarte à la praline (6).

Carnet gourmand

Le Sirop de la Rue Cette épicerie fine dans le Vieux-Lyon travaille avec les grandes maisons : Voisin, Bobosse, Malartre... et propose quenelles, saucissons, à cuire ou brioché, vins de la région... un tour de Lyon et sa région en un seul lieu.

La Cave des Voyageurs Mâconnais, beaujolais, bugey, côtes-du-rhône se découvrent place Saint-Paul tout en dégustant une assiette de charcuterie.

In Cuisine Un concept que cette librairie spécialisée dans la gastronomie complétée par un restaurant et un atelier de cuisine.

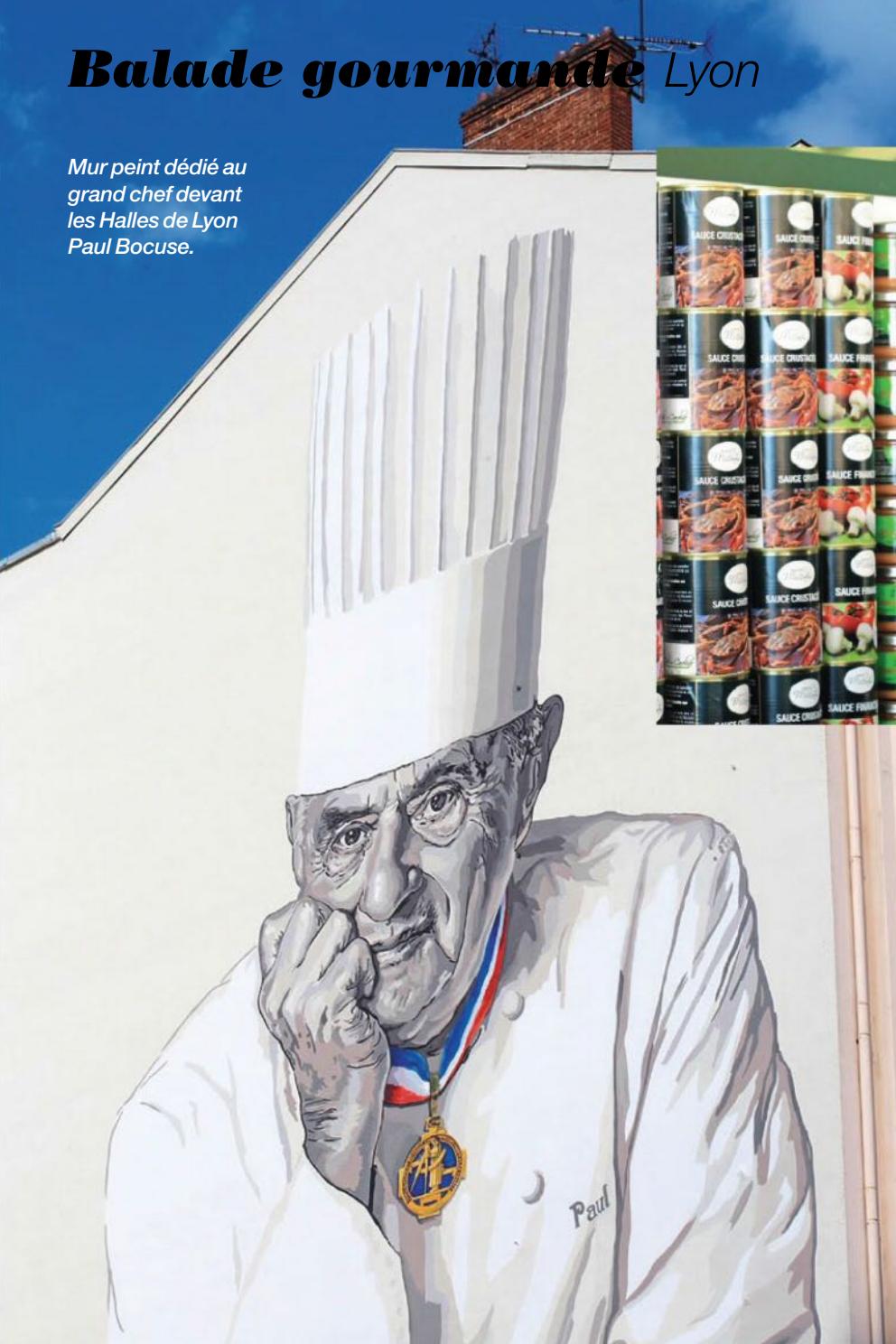
Le Musco, musée du chocolat Sève Une ouverture toute récente pour ce lieu consacré à la passion du maître chocolatier Richard Sève. L'occasion d'assister à la transformation des fèves de cacao en provenance du Mexique, Trinidad, République dominicaine, Sao Tomé en chocolat d'excellence. Un voyage des plus initiatique et gourmand.

Infos touristiques
www.lyon-france.com

Adresses page 104

Balade gourmande Lyon

Mur peint dédié au grand chef devant les Halles de Lyon Paul Bocuse.



Julie dirige la boutique-restaurant de la maison Malartrie dans les Halles de Lyon.

à la mi-mars. Appartenant à la famille des « composés », elle se rapproche en goût de son cousin l'artichaut. Plus vraiment présente sur les marchés, on la retrouve, conditionnée, dans la célèbre et familiale maison Malartrie. Julie (3^e génération) dirige la boutique-restaurant au sein des Halles de Lyon Paul Bocuse et nous en fournit l'explication : « Ce légume est laborieux à préparer. Très filandreux, il doit être effilé à la main, ses côtes ont aussi des épines et sa feuille n'est pas comestible... Depuis 30 ans, nous travaillons avec la famille Pestre, producteur à Chevinay. » Conservés au naturel, les cardons se font en gratin avec une sauce béchamel. « Mais les puristes les préfèrent gratinés à la moelle », précise Julie.

Renée Richard : le grand nom du saint-marcellin

Ce fromage originaire de la commune éponyme du Dauphiné a trouvé dans la cave d'affinage Richard toute son expression. Renée Richard, fille, perpétue le travail de Renée Richard, mère : « La maison est née en 1965. À l'époque, Lyon n'avait pas de spécialité fromagère. Ma mère a eu l'idée de mettre en avant le saint-marcellin en l'affinant jusqu'à ce qu'il soit très coulant. C'est devenu sa spécialité – son nom a même été accolé à celui du saint-marcellin –, reconnue par Paul Bocuse et en même temps, elle est devenue la spécialité de Lyon. » Passionnée par son métier et son héritage, Renée (fille) poursuit sur une autre spécialité lyonnaise, la cervelle de canut : « Un fromage frais égoutté, du vin blanc, de la crème fraîche, ciboulette, échalote, sel, poivre... C'est une re-

Les meilleurs ingrédients : convivialité, simplicité, générosité

et d'un appareil composé à moitié de crème de la Dombes et de praline. » À la maison Pralus (3 boutiques dans Lyon), la vedette incontestée pour laquelle les gourmands n'hésitent pas à patienter est la Praluline®. Fabriquée par les pâtissiers dans les boutiques sous les yeux des clients, cette brioche est confectionnée à base d'éclats d'amandes de Valencia et noisettes du Piémont, grillées et enrobées de sucre. À moins de craquer pour la

Pralusienne, fourrée d'une crème mous-seline à la vanille de Madagascar, ou la crème de praline. Chez cet artisan chocolatier qui fabrique aussi son propre chocolat, les gourmands sont à la fête.

Le cardon a trouvé sa maison

Cette plante potagère pousse en deux endroits, Vaulx-en-Velin et les Monts du Lyonnais, et sa récolte a lieu de mi-novembre

1



2



3

1 & 2. La Fête des Lumières transcende les plus beaux bâtiments.

3. Renée Richard perpétue l'héritage de sa mère : l'affinage du saint-marcellin.

4. Le coussin de Lyon dans sa délicieuse version confiserie.

5. Florence Périer aux fourneaux du Café des Peintres.



5

3

cette que l'on s'approprie suivant son goût. Pour ma part, je préfère le fromage frais de chèvre qui a un goût un peu plus prononcé. À travailler à la spatule et non au fouet pour avoir l'aspect granuleux.

Le coussin de Lyon : un clin d'œil aux soyeux

En l'an 1643, une terrible épidémie de peste ravagea la cité. Les échevins lyonnais organisèrent alors une procession sur la colline de Fourvière pour implorer la Vierge. Pour se faire, ils remirent un cierge de sept livres de cire et un écu d'or présenté sur un coussin de soie. C'est ce coussin de soierie qui a finalement inspiré le maître chocolatier

Voisin en 1960. Romain Boucaud-Maitre, 4^e génération à codiriger cette maison familiale, nous éclaire sur cette gourmandise : « 4 jours de travail sont nécessaires pour cette fabrication des plus complexe et délicate. Une pâte d'amande, sertie de ganache de chocolat, puis trempée dans un sucre candi, coloré de liqueur de curaçao. » Mais elle n'est pas l'unique confiserie emblématique de la maison Voisin. La Quenelle de Lyon, réalisée à base d'un praliné délicat recouvert d'un fin nappage de chocolat blanc, et la praline rose de Lyon ont assuré à la plus grande chocolaterie artisanale de France le label Entreprise du Patrimoine Vivant.

Les mères lyonnaises : les chefs leur doivent beaucoup !

À la fin du XIX^e siècle, la cuisine lyonnaise est une affaire de « mères », d'anciennes cuisinières de maisons bourgeoises, installées à leur compte. Elles proposent alors des plats simples et raffinés à base de bas morceaux. À leurs tables se côtoient ouvriers et patrons. La plus connue d'entre elles est la mère Brazier qui fait rayonner la cuisine régionale. Elle est la première femme à avoir obtenu trois étoiles au *Guide Michelin* en 1933. Dans son deuxième restaurant, elle accueille un jeune apprenti qui lui rendra souvent hommage : Paul Bocuse.

Offre spéciale lectrices

SÉJOURS GOURMANDS à prix malins!

À partir de 109 € pour 2 personnes* seulement,
profitez d'un dîner, d'une nuit et d'un petit déjeuner dans l'un de ces 17 hôtels 3 et 4 étoiles,
sélectionnés spécialement pour vous par *Maxi Cuisine* et *Weekendesk.fr*



Château le Sallay****

Au cœur d'un parc de 4 hectares, ce charmant château Renaissance propose des chambres à la décoration inventive et de goût s'inspirant des Arts Décoratifs.

Maxi Cuisine aime la cuisine créative et moderne à base de produits du terroir à déguster au coin du feu.

Golden Tulip La Baule Suites****

Récemment ouvert, cet établissement de La Baule, sur la Côte d'Amour, est situé non loin des plages de sable blond. Les chambres sont agréables et confortables et disposent d'une terrasse ou d'un balcon.

Maxi Cuisine aime la cuisine colorée et savoureuse ainsi que la vue unique à 180 degrés sur l'océan du restaurant « Vue Mer by Westotel ».



Hôtel Les Sables Blancs****

À Concarneau, cet hôtel de haut standing offre des chambres alliant modernité, confort et quiétude. Elles disposent toutes d'une terrasse ou d'un balcon avec vue sur l'océan.

Maxi Cuisine aime le restaurant « Le Nautile » qui met à l'honneur les spécialités de la mer tout en profitant d'une magnifique vue.

Le Domaine de la Petite Isle - Luberon****

Dans le magnifique village de L'Isle-sur-la-Sorgue, près d'Avignon, ce domaine dispose de chambres spacieuses, à la décoration contemporaine soignée. Vous pourrez profiter de la vue sur le jardin ou la rivière depuis la terrasse ou le balcon.

Maxi Cuisine aime les saveurs du terroir provençal et la cuisine gourmande proposée par le Chef.





Midi-Pyrénées

Hôtel Abbaye École de Sorèze***

Entourée d'un parc de 6 hectares, cette abbaye vous accueille dans un cadre prestigieux et original. Élégantes, les chambres sont aménagées avec goût.

Maxi Cuisine aime la cuisine du Sud-Ouest raffinée du restaurant « Les Collets Rouges », élaborée à partir de produits frais locaux.



Normandie

Le Manoir de la Roche Torin***

Un lieu magique pour ce manoir à l'ambiance chaleureuse et familiale. Les chambres lumineuses et soigneusement décorées bénéficient du calme du joli parc.

Maxi Cuisine aime le panorama exceptionnel sur la baie du Mont-Saint-Michel dont on peut profiter depuis le restaurant tout en savourant les spécialités régionales.



*À partir de 109 € pour 2 personnes en hôtel 3 et 4 étoiles. Offre valable sur la base d'une chambre double occupée exclusivement par 2 personnes (dîner et petit déjeuner inclus) et dans la limite des places disponibles. Le dîner comprend deux plats minimum et n'inclut pas les boissons. La réservation est ouverte jusqu'au 6 janvier 2018 inclus, pour des nuitées jusqu'au 25 février 2018 inclus. Seules les données du site Internet de réservation font foi. Seuls les paiements électroniques (CB, Paypal) sont acceptés. Weekendesk SAS au capital de 10 000 €, 19/21, avenue Dubonnet, 92417 COURBEVOIE Cedex – RCS Nanterre 482 380 888 - N° Licence agence de voyages : LI 092 08 0005.



Comment réserver ?

Connectez-vous vite sur www.weekendesk.fr/maxicuisine ou appelez le 02 44 81 80 03 (prix d'un appel local).

Du lundi au vendredi de 8 h à 22 h, et les samedi et dimanche de 9 h à 19 h, pour réserver et obtenir des infos sur les offres.

Liste des hôtels qui vous accueillent dans le cadre de cette offre pour 2 personnes*

Prix pour 2 personnes*

Aquitaine		
L'Orangerie du Château des Reynats****		118 €
Auvergne		
Château d'Ygrande****		118 €
Bourgogne		
Château le Sallay****		118 €
Bretagne		
Golf Resort Spa Domaine Cicé-Blossac****	À partir de	138 €
Hôtel Les Sables Blancs****	À partir de	118 €
Languedoc-Roussillon		
Château d'Ayres****		155 €
Château de la Redorte & SPA****		145 €
Midi-Pyrénées		
Hôtel Abbaye École de Sorèze***		129 €
Normandie		
Le Manoir de la Roche Torin***		118 €
Les Canisses***		118 €
Pays de la Loire		
Golden Tulip La Baule Suites****		119 €
Westotel Nantes Atlantique****		119 €
Poitou-Charentes		
La Vieille Étable***		118 €
Provence-Alpes-Côte d'Azur		
Domaine de la Reynaude***		109 €
Le Domaine de la Petite Isle - Luberon****		149 €
Mas de Cure Bourse***		118 €
Rhône-Alpes		
Hôtel Vacances Bleues - La Villa du Lac et Spa***		129 €

ACTUALITÉS COMMERCIALES

LE GRUYÈRE AOP SUISSE, UNE SAVEUR UNIQUE !

Originaire de la région de la Gruyère, dans le canton de Fribourg où, depuis plus de 900 ans, les fromagers ont créé une véritable civilisation du fromage, Le Gruyère AOP suisse est produit artisanalement à partir de lait cru frais. 100 % naturel et affiné de 5 à 18 mois, il offre des arômes subtils et une saveur unique.

Sans lactose, Le Gruyère AOP suisse est aussi indispensable sur un plateau que délicieux en cuisine !

À découvrir au rayon coupe en grandes surfaces et chez les détaillants fromagers. www.fromagesdesuisse.fr



GÉSIERS DE VOLAILLE CONFITS LE GAULOIS



Savez-vous comment rendre vos salades gourmandes en seulement 10 minutes ? Avec les gésiers de volaille confits Le Gaulois issus de volailles nées, élevées et préparées en France. Pour apporter fondant, saveur et gourmandise à vos salades, Le Gaulois a soigneusement sélectionné les morceaux les plus gourmands de la volaille, les gésiers, et les a cuisiniés pendant plus de 4 heures dans la graisse de canard et dans le respect des traditions. Le réchauffage à la poêle sans ajout de matières grasses promet un repas gourmand et savoureux.

Disponible en grandes et moyennes surfaces.
Gésiers de volaille confits, Le Gaulois : 2,90 € les 300 g.

WONDERBOX PRÉSENTE VIVABOX

Un nouveau concept de cadeau 2 en 1. Vivabox propose une activité de loisirs et un cadeau intégré dans le même coffret. Chaque Vivabox est valable 3 ans et 3 mois à partir de la date d'achat et est garantie contre la perte et le vol avec possibilité d'échange gratuit* sur le site vivabox.fr. Vivabox Week-end gourmand propose près de 325 séjours. Profitez du verger et des parfums de terroir d'une maison du XVI^e siècle, partagez avec vos hôtes leur passion pour la cuisine lors d'ateliers culinaires. En plus, le kit de voyage Le Couvent des Minimes intégré.

Disponibles à la Fnac, chez Leclerc, Cultura, Auchan, Carrefour, Cora... Vivabox Week-end gourmand : 99,90 €.

*Pendant la durée de validité du coffret



CUVÉE AUGUSTA MAISON DEVAUX

Onctueux, fondu et savoureux, tels sont les mots qui caractérisent le nouveau-né de la Maison Champagne Devaux.

Ce champagne brut vieilli 30 mois en cave se compose de 2 cépages : pinot noir (70 %) et chardonnay (30 %). À l'œil, sa robe envoûtante révèle un jaune « or ». Son nez séduit par des arômes floraux associés à la note fruitée de la pêche. En bouche, fraîcheur et finesse s'expriment en choeur, puis vient la finale sur des notes de mirabelle.

Disponible en exclusivité chez Monoprix, chez tous les cavistes et sur boutique.champagne-devaux.fr.
À partir de 23,90 € la bouteille.



CAROTINE, À CUISINER ENTIÈRES

Planète Végétal* cultive ses petites carottes dans les terres sablonneuses du Parc naturel régional des Landes de Gascogne.

Sucrées et délicieusement fondantes, elles accompagnent à merveille tous vos plats mijotés.



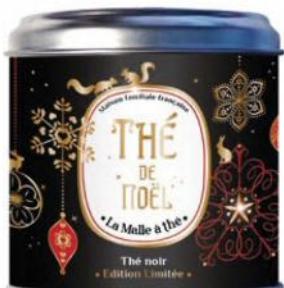
Caramélisées au miel ou glacées au vin blanc, c'est un régal pour les yeux comme pour les papilles !

Disponible au rayon fruits et légumes des grandes et moyennes surfaces.
Prix de vente : 1 € le sachet de 500 g.

* 1^{er} producteur indépendant français de carottes situé entre Bordeaux et le bassin d'Arcachon.

THÉ DE NOËL LA MALLE À THÉ

À l'approche de Noël, féerique parenthèse en famille, La Malle à Thé propose de savourer son Thé de Noël aux arômes si caractéristiques des fêtes de fin d'année. Si la gousse de vanille, les clous de girofle, la cardamome et l'écorce d'orange sont au cœur de cet assemblage riche en arômes, les pétales de bleuet et de souci viennent saupoudrer de poésie et de fraîcheur ce savant mélange festif. Idéal, aussi, pour accompagner nos soirées cocooning passées emmitouflée dans un plaid moelleux.



En vente en grandes et moyennes surfaces

et sur www.la-malle-a-the.fr

Thé de Noël La Malle à Thé, Boîte vrac 100 g, 9,90 €.

UN NOËL ÉCOLO

Comment concilier esprit de fêtes de fin d'année et attitude éco-responsable ? Voici de quoi faire le bon choix !



Le sapin, naturel ou artificiel ?

Mieux vaut éviter les sapins artificiels, souvent venus du bout du monde et fabriqués à partir de pétrole. Leur production est coûteuse en énergie et émet des gaz à effet de serre et ils ne sont pas recyclables. Pour réduire l'impact sur la planète, il faudrait garder le sien 20 ans... or il ne dure dans les foyers français que 3 ans en moyenne. Comme 80 % des arbres vendus en France sont cultivés « chez nous », le sapin naturel coupé a un meilleur bilan carbone et reste vertueux à condition de suivre les directives de sa municipalité pour son recyclage sous forme de compost. Et s'il est en pot, il peut être replanté après les fêtes ! Autre possibilité encore plus écolo et très « tendance », la fabrication maison d'un sapin stylisé, qu'il soit dessiné au mur, fait de branchages ramassés dans les bois et plantés dans un vase ou encore de planches réunies et décorées... L'important, c'est le symbole !

Les guirlandes, leds ou fluo compact ?

Pas question de faire l'impasse sur les illuminations ! En privilégiant les ampoules leds,

qui consomment 8 à 10 fois moins d'électricité que leur équivalent fluo compact, la dépense d'énergie reste raisonnable, pour son porte-monnaie comme pour la planète. Inutile toutefois de les laisser briller toute la nuit : penser à installer un système de minuterie.

Des bougies, oui ou non ?

Difficile de se passer de la jolie ambiance apportée par des bougies... mais il faut savoir que la plupart sont fabriquées en paraffine, issue de la pétrochimie. La solution consiste à ne pas en abuser (au profit des guirlandes en leds, non inflammables et actuelles) et à privilégier les bougies en cire d'abeille ou végétale, plus coûteuses mais plus respectueuses de l'environnement.

Emballages, jetables ou recyclables ?

Pour ceux qui chaque année se désespèrent de jeter les papiers cadeaux déchirés par sacs entiers car leurs matières ne sont pas recyclables, il y a plusieurs solutions originales, à prévoir en amont. Emballer ses petits cadeaux dans du papier kraft, du papier journal ou des magazines, par exemple,

Trier, c'est gagner !

Ça y est, on a pris le réflexe de trier canettes et bouteilles à la maison... Mais ce n'est pas toujours facile dans les collectivités. Lemon Tri propose des machines dédiées au recyclage, et se charge de tout, y compris de fournir des petits cadeaux (en plastique recyclé !), à gagner en fonction de son tri... C'est le moment de glisser le nom du site lemontri.fr à son employeur !



LES 3 ASTUCES ANTI-GASPI de Farida



Brunch de restes

Coupées en petites lanières et mélangées à un peu de crème épaisse, les chutes de saumon fumé seront parfaites servies sur les œufs brouillés du petit déjeuner d'un lendemain de fête.

Futur bon vinaigre

Les restes de bons vins font de bons vinaigres... Réunis dans un bocal, il suffit d'un peu de temps et de l'air pour laisser développer à leur surface les bonnes bactéries constituant la « mère » qui les transformera en le meilleur des condiments maison !

Gâteau recyclé

Les entames et restes de bûche se recoupent en morceaux, et forment, dans une verrine avec des fruits coupés ou une crème Chantilly, un dessert original et gourmand.

RETROUVEZ FARIDA
DU LUNDI AU VENDREDI À 11H45 DANS

la Quotidienne

le tout lié par une jolie ficelle de chanvre et agrémenté de petites pommes de pin. Ou même un papier blanc, à décorer d'un joli dessin ou d'un message personnalisé, et à entourer d'un ruban de couleur recyclé ou réutilisable, et pourquoi pas une décoration de bâtons de cannelle et d'étoiles de badiane. Autre possibilité, miser sur la réutilisation du contenant : boîte ancienne ou joli tissu pour un emballage à la japonaise, ou encore un petit panier ou un foulard... En plus, ça fait un deuxième cadeau !



DANS LE PROCHAIN NUMÉRO

La cuisine tonus

Du soleil et des vitamines pour l'hiver

Le magret de canard aux champignons

Pas à pas, notre recette gourmande et facile

En questions

Les pâtes à tarte, ce n'est pas difficile !

Sortie
le 2 janvier
2018



Adresses

Apéro page 14

Wolfberger en supermarchés
Cave du Roi Dagobert en supermarchés et au 03 88 50 69 00

Dossier page 20

Domaine Auvigne chez les cavistes et au 03 85 34 17 36 Caves de la Loire sur cavesdelaloire.com et au 02 41 91 28 79

Menu page 34

Château Ligerol Caunettes chez Auchan et Intermarché

Plaisirs salés page 38

Château Dauzac chez les cavistes et au 05 57 88 32 10 Château Rasque chez les cavistes

Shopping foie gras p. 50

Comtesse du Barry sur commesdebarry.com Monfort sur maisonmonfort.com Maison Lafitte sur lafitte.fr Jean Lemaudie sur lemaudie.com Godart au 0565410397 et sur foie-gras-godard.fr

Desserts glacés page 64

Amorino sur amorino.com Häagen-Dazs sur haagen-dazs.fr Thiriet sur thiriet.com Toupartgel sur toupartgel.fr

Tout nouveau page 66

Caviar de France au 0556826442 et sur caviardefrance.com Jeff de Bruges sur jeff-de-bruges.com Famille Mary sur famillemary.fr Les Thés de la

Pagode en magasins bio et sur thesdelapagode.com Maille sur maille.com Nicolas Alzari en épicerie fines et sur alzari.com Maison Lafitte sur www.lafitte.fr Sabaton sur sabaton.fr

Plaisirs sucrés page 68

Lafage, sur domaine-lafage.com et au 04 68 80 39 90 Aguila en supermarchés Cadeaux gourmands p. 80

L'Atelier du chocolat sur atelierduchocolat.fr Cauvin sur huilecauvin.com Compagnie coloniale au 0144263819 Fauchon sur fauchon.com Jean Martin sur www.jeanmartin.fr Le Roy René sur calisson.com Réauté Chocolat sur reaute-chocolat.com

Yvon Mau sur www.mondovino.com

Vins crémant-de-bourgogne p. 82

Vignerons de Bel-Air chez les cavistes et au 04 74 06 12 47 Louis Picamet chez les cavistes et au 03 85 87 13 60 Cave de Lugny chez Casino, Carrefour, Leclerc

Shopping déco page 84

Botanic au 09 70 83 74 74 ou sur botanic.com But au 0 892 011 211 ou sur but.fr Carrefour sur carrefour.fr

Casa sur fcasashops.com Côté Table sur cote-table.com Cultura sur cultura.com Fly sur fly.fr Habitat au 09 70 80 98 21 et sur habitat.fr Hema sur hema.fr et au 01 40 39 94 61 Jardiland sur jardiland.com Maisons du Monde au 0 800 80 40 20 ou sur maisondumonde.com MT Masking tape au 03 73 27 08 37 ou sur maskingtape.fr

Vins page 86

Champagne Castelnau chez les cavistes et au 03 26 77 89 00 Champagne Gaudin Boivin, champagne de vignerons, sur www.champagne-gaudin-boivin.fr et au 03 26 58 01 52 C. Greffe chez Leclerc

La Clé des Prélats chez Leader Price

Choix du Prince chez Auchan Cave de la Tourangelle chez Système U, Leclerc, Jean Bouchard chez Carrefour Leyda chez Monoprix Château de la Terrière au Repaire de Bacchus Les Dames Huguette chez Carrefour

Tarique Classic chez Nicolas Vignerons Ardéchois chez Intermarché, Auchan Plainmont Producteurs chez Auchan, Leclerc Cave des vins de Rabelais chez les cavistes et au 02 41 91 28 79 Château de Chantegrive chez Leclerc

Cave de Tain chez Carrefour Villa Sandi chez Carrefour Cave de Pfaffenheim chez Casino Château Fayau 2010 chez Carrefour Château Lamothe-Bergeron au 05 56 58 94 77

La balade gourmande p. 94 Daniel & Denise au 04 78 60 66 53 ou sur danielledenise.fr Maison Sibilia au 04 78 62 36 28 ou sur charcuterie-sibilia.com Maison Malartrie au 04 78 51 23 49 ou sur maison-malartrie.fr Maison Voisin au 04 78 42 46 24 ou sur chocolat-voisin.com Café du Peintre au 04 78 52 52 61 ou sur lecafedupeintre.com

Musée du Chocolat Sève à Limonest, au 04 69 85 96 38 ou sur chocolatseve.com Renée Richard au 04 78 62 30 78

Pralus sur chocolates-pralus.com In cuisine au 04 72 41 18 00 ou sur incuisine.fr La Cave des Voyageurs au 04 78 29 92 28 ou sur lacavedesvoyageurs.fr Le Sirop de la Rue au 09 51 36 69 05 ou sur lesiropdelarue.com

Maxi Cuisine

Adresse de la rédaction :
7, rue Watt, 75013 Paris.
Tél. : 01 40 22 75 00
Fax : 01 48 28 08 40

Directeur de la publication :
Nicolas Sauzay.
Éditrice : Valérie Meyer.
Rédactrice en chef : Évelyne Péguel.

Directeur artistique :
Eustathie Desplanches.
Rédaction graphique :
Rémi Bensimon, Isabelle Godinet.

Chefs de service : Éve Jusseaume, Agnès Taravela.
Chef de rubrique : Émilie Godineau.

Première secrétaire de rédaction :
Corinne Trézeguet.
Courrier des lecteurs : 01 40 22 76 00,
<courrier@bauermedia.fr>.

Ont collaboré à ce numéro :
Marie Abadie, Alix Babon-Jaubert, Solène Delforêt, Carole Hurlé, Monique Mourgues, Josseline Rigot, Roxane Salmon.

Maxi Cuisine est une publication bimestrielle de Bauer Média France
SNC au capital de 1 053 500 €.
Siège social : 7, rue Watt, 75013 Paris.
Téléphone : 01 40 22 75 00.

Principaux associés : Heinrich Bauer Verlag Beteiligungs GmbH et Bauer Auslands Beteiligungs GmbH, Hambourg, Allemagne.

Directeur de la diffusion :
Marc Lemius
assisté de Jennifer Soulier.
Tél. : 01 40 22 76 60.

Chef des ventes : Richard Hassan.
Chargeé d'abonnements :
Corinne Keim.

Tarifs abonnements
France : 9 m²s, 14,90 €.
Dom-Tom, étranger : abobauer.com

Service abonnements : AboPress,
tél. : 03 88 66 14 08. Courriel :
maxicuisine@abopress.fr
Abonnements Belgique : Edgroup :
(0) 7 023 33 04. Abonnements Suisse :
Dynapresse, tél. : 022 308 08 08.

Directrice de la communication :
Désirée Funion.

Publicité : Bauer Media Régie,
7, rue Watt, 75013 Paris.
Tél. : 01 47 70 90 66. Fax : 01 47 70 90 73.

Direction générale :
Anouk Diamantopoulos.

Directrice de publicité : Sabine Horsin.
Fabrication : Florian Fauchonnet
avec Odile Leboube.

Imprimerie : VPM, Druck KG,
Karlsruher Strasse 31, 76437 Rastatt,
Allemagne.

Commission paritaire :
1019 K 79885.
Date du dépôt légal :
À partout.
Numéro d'ISSN :
1287-4035. Distribution : Presstalis.

Les visuels et descriptifs shopping sont fournis par les marques. Les prix sont donnés à titre indicatif et n'engagent pas la responsabilité du magazine. Toutes les marques citées appartiennent à leurs propriétaires.
« Toute reproduction même partielle du magazine est interdite sans déclaration au CFC www.cfcopies.com »
« Les éventuelles réclamations concernant les pages d'annonces publicitaires sont à effectuer directement auprès de l'ARP
www.arp.org »



Pays d'origine du papier : Allemagne.
Contient 52 % de fibres issues durablement et de sources contrôlées.

« Euphotisation » ou « Impact sur l'eau » :
P_{tot} 0,003 kg/tonne

Maxi Cuisine
à découvrir sur LeKiosk



Abonnez-vous vite !

DERNIÈRE OFFRE avant augmentation !



**35 %
DE RÉDUCTION !**

OFFRE GASTRONOME

9 N° DE MAXI CUISINE



4 HORS-SÉRIES THÈMES



4 HORS-SÉRIES CUISINE FAMILIALE

= **29.50**€
SEULEMENT
AU LIEU DE 45.00€

BULLETIN D'ABONNEMENT

► TÉL : 03 88 66 14 08 (Prix d'un appel local)

À retourner par courrier avec votre règlement à **ABO PRESS Maxi Cuisine 19, rue de l'industrie - BP 90053 - 67402 ILLKIRCH**

OUI, je m'abonne à l'offre Gastronome pour 9 N° de Maxi Cuisine + 4 hors-séries thématiques + 4 hors-séries Cuisine familiale pour 29,50 € au lieu de 45,70 € soit 7 N° offerts !**

Pour tous renseignements consulter le Service Abonnements au 03 88 66 14 08 ou par e-mail : maxicuisine@abpress.fr. *Prix de vente au numéro du bimestriel Maxi Cuisine : 2,30 €. **Prix de vente de chaque hors-série Cuisine familiale : 2,95 € Maxi Cuisine HS thématique : 3,30 €. (1) numéros de Maxi Cuisine Photo non contractuelle. Offre réservée aux nouveaux abonnés en France métropolitaine, valable 3 mois. Votre abonnement vous parviendra sous 4 semaines environ. Par ailleurs, intégralement vous pouvez être amenés à recevoir des propositions commerciales de BAUER MEDIA France (Maxi, Maxi Cuisine,...). Si vous ne le souhaitez pas, vous pouvez cocher la case ci-contre ☐ et des offres commerciales de nos partenaires, si vous ne le souhaitez pas, vous pouvez cocher la case ci-contre ☐. Conformément à la loi Informatique et Libertés du 6 janvier 1978 (article 38) modifiée par la loi du 6 août 2004 vous disposez d'un droit d'accès et de rectification pour toute information vous concernant auprès de la Sié ABO PRESS.

Mes coordonnées Mme M.

Nom : Prénom :

Adresse :

CP : | | | | | | Ville :

Jour Mois Année

En indiquant mon adresse e-mail ci-dessous, je serai informé(e) de la date de réception du premier numéro de mon abonnement.

Je règle mon abonnement par :

chèque bancaire à l'ordre de MAXI CUISINE

— chaque banquier a l'ordre de faire ce qu'il croit bon.

Expire en : | | | |

Date et signature obligatoires

Plus pratique ! Abonnez-vous en ligne sur

abomaxicuisine.com

Vrai/Faux



Rien n'est plus tenace que les idées reçues, surtout au sujet de ce que nous mangeons. Vérifiez si vous avez tout bon !



On ne fait pas de foie gras de cane

Vrai Chez les canards, seuls les mâles sont gavés. L'utilisation des femelles est interdite par la législation. Leur foie, de moins bonne qualité, est plus petit et comporte plus de nerfs et de veines que ceux des mâles. Mais pour les oies, mâles comme femelles peuvent être gavés.



On ne trouve que du caviar d'élevage

Vrai Victime de surpêche et de pollution, l'esturgeon sauvage (le poisson qui donne le caviar) a quasiment disparu.

Si bien que depuis 2008, la Convention sur le commerce international des espèces de faune et de flore sauvages menacées d'extinction (Cites) interdit la vente de caviar sauvage.

Le miel ne contient pas de protéines

Vrai Le miel contient surtout de l'eau et des glucides. La proportion de protéines est infime, moins de 0,5 %, et provient essentiellement du pollen contenu dans le miel, et des enzymes de l'abeille. Une exception : le miel de bruyère callune, qui contient 1 à 2 % de protéines.

L'alcool déhydrate

Vrai La consommation d'alcool entraîne une déshydratation rapide du fait de son effet diurétique, ce qui amplifie certains des symptômes de l'alcoolémie, et les maux de tête du lendemain. Seul moyen de lutter ? Boire régulièrement... de l'eau bien sûr.

Vin liquoreux ou moelleux, c'est pareil

Faux Ces deux types de vins sont issus de raisins sur-mûris, ce qui leur procure un taux de sucre élevé. Mais trois types de mûrissement, très particuliers, donnent les liquoreux, plus sucrés et complexes que les moelleux. Le plus répandu est dû à l'intervention d'un champignon, qui apporte un arôme spécifique (sauternes, loupiac...). Il existe aussi le passerillage, où le grain de raisin sèche sur un lit de paille ou encore la rare technique du vin de glace, où le raisin n'est récolté qu'en hiver, après avoir gelé sur pied.



Un bon saumon fumé doit être pâle

Faux La teinte du saumon, de rose à orangée, provient de son espèce, mais aussi de sa nourriture et de son âge, sachant que la chair se décolore en vieillissant. À l'œil, préférez les tranches de couleur homogène, légèrement brillantes, sans lignes blanches qui révèlent un poisson trop gras. L'absence de muscle brun, le muscle natatoire peu goûteux, est signe de qualité.



La langouste n'a pas de pinces

Vrai C'est le homard qui a des pinces, une grosse, le marteau, pour broyer, et une petite, la cisaille, pour couper. Pour se défendre, la langouste possède une carapace épineuse et de longues antennes qui lui permettent de tester le terrain.

L'ananas brûle les graisses

Faux N'espérez pas effacer les excès du réveillon avec de l'ananas... Ce fruit renferme en fait une enzyme, la bromélaïne, qui aide à digérer les protéines. Il est donc intéressant pour faciliter la digestion d'un repas riche en viande. Mais n'aura aucun effet sur les graisses !

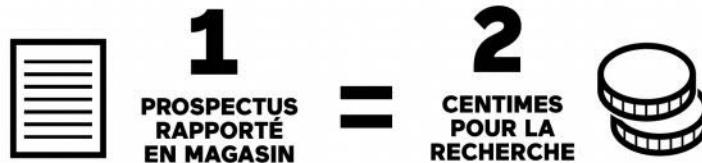
« Saumon atlantique » indique la provenance

Faux Cette dénomination correspond à une espèce, le *salmo salar*, qui peut provenir aussi bien de la mer Baltique que des côtes chiliennes... Cette espèce est la plus savoureuse et se prête le mieux au fumage, mais de plus en plus rare, elle provient surtout d'élevage.





C'est prouvé, vous pouvez faire avancer la recherche médicale avec de simples prospectus.



Pour cela, il vous suffit de faire scanner vos prospectus en magasin.

En plus de les recycler, E.Leclerc reversera la somme collectée à la Fondation pour la Recherche sur Alzheimer.

Destiné aux porteurs de la carte de fidélité, limité à 3 prospectus E.Leclerc par carte et par semaine.
Voir modalités sur le site www.prospectusutiles.leclerc



*tous les vins
sont dans
sa nature.*



DÉCOUVREZ NOS 50 APPELLATIONS SUR WWW.VINSGALVALDELOIRE.FR

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

SPÉCIAL ROBOTS

Avec un robot multifonction ou un simple mixeur, voici de bonnes idées pour vous régaler.



Réveillon facile

Maxi
Cuisine

250 RECETTES DU CLIC À L'ASSIETTE



Pas d'idée ? Laissez-vous guider !

Plus de 250 recettes sont à découvrir sur l'application, identifiables par mots-clé, ingrédients ou type de cuisine. Si votre envie du moment ne figure pas au menu, il vous est possible d'ajouter votre propre recette à l'application et même de la partager. Et si vous ne trouvez toujours pas votre bonheur, rendez-vous sur notre blog : www.thomsonsmartcook.com



Il sait se rendre indispensable

Le Geni mix Pro Connect de Thomson est conçu pour la préparation culinaire et la cuisson. Finis les appareils qui encombrent les placards ! Le Geni mix Pro Connect est tout à la fois avec ses 18 programmes et ses 6 accessoires (panier vapeur, bouchon doseur, pétrin, papillon, spatule...). Son écran LED permet quant à lui une meilleure lisibilité. Par ailleurs, il se nettoie très facilement grâce à son programme autonettoyant "Easy Cleaning". Un commis de cuisine des plus complets !

THOMSON
la technologie amie

Avec
l'astucieux



Hacher, mélanger,
pétrir, rissoler, mijoter,
cuire à la vapeur...

Le Geni mix Pro Connect
est un robot cuiseur
multifonction qui vous
permet de réaliser
toutes vos envies
en un tour de main !



**Un robot cuiseur
connecté pour une plus
grande liberté**

Contrôlable via Bluetooth depuis un smartphone ou une tablette, le Geni mix Pro Connect offre un accès illimité à une multitude de recettes via l'application dédiée Smart Cook – Thomson (iOS et Android). Des amis arrivent à l'improviste et vous ne souhaitez pas passer 3h en cuisine ? Rien de plus facile : choisissez votre recette et laissez-le vous assister pas à pas du début à la fin. En dehors de l'ajout des ingrédients, votre présence n'est pas requise, pas besoin de surveiller la préparation !

Avec un blender



Gambas au coulis de mâche

POUR 12 VERRINES
PRÉPARATION : 15 MN
CUISSON : 10 MN

- 1 paquet de kadaïf ● 300 g de mâche ● 12 gambas cuites décortiquées (avec la queue) ● 100 g de beurre clarifié (voir ci-contre) ● 20 g de beurre ● 20 cl de crème ● sel ● poivre.

Préparer le coulis : rincer et essorer la mâche. Faire fondre le beurre. Ajouter la mâche, saler, poivrer et laisser étuver 5 mn à couvert à feu doux.

Verser dans un blender et mixer. Ajouter la crème chaude. Mixer et rectifier l'assaisonnement si nécessaire. Laisser refroidir. Préchauffer le four à 210 °C (th. 7). Prélever une petite

quantité de pâte kadaïf et enrouler autour de chaque gambas. Placer sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Badigeonner généreusement de beurre clarifié à l'aide d'un pinceau. Enfourner 5 mn.

Verser le coulis de mâche dans des verrines et surmonter d'une grosse crevette.

Le beurre clarifié Comment faire ?

En débarrassant le beurre du petit-lait qu'il contient, il ne noircira pas, même à haute température, et s'utilisera comme une huile délivrant en prime un petit goût de noisette. Pour le réaliser, il suffit de le couper en petits morceaux et de le faire fondre au bain-marie en retirant à l'aide d'une cuillère l'écume blanche qui se forme à la surface. Il restera un liquide clair et doré qu'il faut verser dans un petit récipient en veillant à ne pas y ajouter le petit-lait resté au fond de la casserole.

Le kadaïf C'est quoi ?

Parfois aussi appelés « cheveux d'ange », ce sont de longs et fins vermicelles que l'on trouve au rayon frais des épiceries orientales. Ils peuvent faire penser à de la pâte filo coupée en fins filaments. En Grèce, au Liban, en Algérie, on s'en sert pour confectionner d'irrésistibles pâtisseries : on étale une première couche de kadaïf dans un plat, on couvre d'une pâte à base d'amandes et

de pistaches, puis on étale une seconde couche de kadaïf ; pour finir, on arrose de beurre fondu et de miel avant de faire dorer au four. Mais l'usage de ces vermicelles très décoratifs a été détourné par les cuisiniers inventifs. On s'en sert maintenant pour faire de jolies présentations comme pour la recette ci-contre. En dessert, on peut faire la même recette avec des dattes ou des fruits frais selon la saison.





Avec un robot éminceur

Rémoulade au crabe

POUR 6 PERSONNES
PRÉPARATION : 15 MN

- 1 boule de céleri-rave
- 300 g de chair de crabe
- 1 petite boîte d'œufs de saumon
- 2 pommes granny smith
- 1 citron
- 1 jaune d'œuf
- 10 cl d'huile d'arachide
- 2 c. à café de moutarde
- 1 trait de vinaigre de xérès
- sel
- poivre.

Éplucher le céleri et les pommes, puis les râper séparément au robot. Citronner les pommes râpées. Blanchir le céleri râpé 10 secondes à l'eau bouillante, puis le rafraîchir sous l'eau froide avant de bien l'égoutter. Égoutter la chair de crabe. Réserver le tout au frais.

Placer le jaune d'œuf dans un saladier avec du

sel, du poivre, la moutarde et le vinaigre. Emulsionner au batteur électrique en versant peu à peu l'huile d'arachide afin d'obtenir une mayonnaise ferme.

Mélanger la mayonnaise, le céleri et les pommes. Répartir en forme de nid sur les assiettes, disposer joliment le crabe et servir surmonté d'1 c. à café d'œufs de saumon.

Le crabe sous toutes ses formes

Le tourteau est présent à l'étalage en toute saison et le crabe royal arrive à point pour les fêtes. Mais on en trouve également toute l'année en surgelés et en boîtes.

Pinces surgelées : c'est une solution acceptable pour farcir des avocats ou des demi-pamplemousses.

Chair surgelée : elle provient des pinces et des pattes de tourteau. Un peu fade, réservez-la plutôt à des petits gratins de fruits de mer, des vol-au-vent et des soufflés en ajoutant un alcool (armagnac ou cognac).

En boîtes : les meilleures sont celles avec un pourcentage de chair et pattes important mais elles sont chères. Émiettez la chair pour ôter les petits cartilages. Elle est bonne en salade avec des agrumes ou avec de l'avocat. Ajoutez-la en fin de cuisson avec son jus dans un risotto.

Huîtres gratinées au parmesan

POUR 4 PERSONNES
PRÉPARATION : 20 MN
CUISSON : 15 MN

- 20 huîtres
- 6 jaunes d'œufs
- 2 c. à soupe de crème épaisse
- 35 cl de vin blanc
- 25 g de parmesan râpé
- sel
- poivre
- 5 baies.

Ouvrir les huîtres, les vider, puis les laisser faire leur seconde eau. La réserver et la filtrer, la mettre dans une casserole avec le vin blanc.

Porter à frémissements et pocher les huîtres 20 secondes en plusieurs fois si besoin. Les prélever à l'écumoire et les disposer dans des plats individuels.

Verser le jus de pochage dans le bol de l'appareil. Programmer 10 mn /

BOUILLIR pour réduire le liquide. Il ne doit rester que 20 cl de liquide (sinon faire bouillir à nouveau). Laisser tiédir.

Fixer la lame papillon. Programmer 10 mn / VITESSE 3 / 70 °C. Ajouter les jaunes d'œufs mélangés à la crème. Saler, poivrer. Verser sur les huîtres, saupoudrer de parmesan râpé.

Passer quelques secondes sous le gril du four et servir aussitôt.

*Avec un Geni mix
Pro connect*



Avec un soupmaker



Velouté du Sud-Ouest

POUR 6 PERSONNES

PRÉPARATION : 15 MN

CUISSON : 45 MN

- 1 potimarron bio (500 g)
- 1 cube de bouillon de légumes
- 1 échalote
- 10 cl de crème liquide
- 100 g de foie gras en conserve
- 1 pincée de 4-épices
- 1 c. à soupe de ciboulette ciselée
- sel
- poivre.

Laver le potimarron. Le couper en morceaux avec la peau et ôter les graines. Placer le potimarron dans le bol de l'appareil avec l'échalote, couvrir d'eau, ajouter le cube de bouillon et programmer VELOUTÉ.

Ajouter la crème à la fin, saler et poivrer.

Verser la préparation dans des assiettes chaudes et déposer le foie gras coupé en cubes.

Servir aussitôt, parsemé de ciboulette et de 4-épices.

Les robots

Mode d'emploi !

Que vous ayez un robot multifonction ou un simple blender, les robots ménagers sont d'un grand soutien pour la cuisine des fêtes. Si vous disposez d'un robot plus

performant qui sait tout faire, la cuisine devient un vrai plaisir. Mais voici quelques conseils pour une bonne marche des appareils les plus courants !

Conseils d'utilisation

Avec un batteur

Si vous travaillez du beurre avec du sucre, commencez à vitesse minimale et augmentez progressivement la vitesse. Lorsque vous ajoutez des œufs à une préparation, c'est la vitesse moyenne ou élevée qu'il faut sélectionner ; en revanche, si c'est de la matière grasse, mieux vaut utiliser la vitesse lente.

Avec le crochet pétrisseur

Pour bien pétrir la pâte à tarte, la vitesse doit être faible ou moyenne.

Avec un blender

Vérifiez la puissance de votre appareil avant d'y mixer tout élément glacé : un moteur pas assez puissant risque de griller.

Conseils de sécurité

- ✓ Placez votre robot sur un plan de travail stable à l'abri des projections d'eau. Son cordon d'alimentation sera rangé de façon à éviter toute chute.
- ✓ N'utilisez pas votre appareil sur une plaque électrique ou vitrocéramique, ni à proximité d'une flamme (table de cuisson au gaz).
- ✓ Débranchez votre appareil dès que vous cessez de l'utiliser et lorsque vous le nettoyez.
- ✓ Utilisez toujours les poussoirs pour guider les aliments dans les goulottes, jamais les doigts, ni une fourchette, ni une spatule ou tout autre objet.
- ✓ Manipulez les couteaux à lames avec précaution, ils sont extrêmement tranchants.

Comment bien les nettoyer

- ✓ Avant toute action, débranchez l'appareil.
- ✓ Pour vous faciliter le nettoyage final, rincez rapidement les accessoires après leur utilisation. Ne mettez jamais le bloc-moteur dans l'eau mais essuyez-le avec une éponge humide.
- ✓ Pour laver soigneusement votre appareil, ajoutez dans de l'eau bien chaude deux cuillerées à soupe de bicarbonate de soude et faites tourner votre robot pendant 30 secondes. Nettoyez-le ensuite comme d'habitude, avec de l'eau et du liquide vaisselle, rincez et essuyez soigneusement. Le bicarbonate facilitera le nettoyage et le rendra plus efficace.
- ✓ Les appareils les plus sophistiqués ont une option « auto-clean » très pratique.



Avec un Geni mix Pro connect

Volaille aux deux foies gras

POUR 4 PERSONNES
PRÉPARATION : 15 MN
CUISSON : 1 H 20

- 800 g de hauts de cuisses de poulet ● 150 g de foie gras en conserve ● 150 g de foie gras cru ● 200 g de champignons de Paris
- 2 échalotes ● 20 cl de bouillon de volaille ● 15 cl de crème fraîche ● 15 cl de vin blanc ● 20 g de beurre
- huile d'olive ● sel ● poivre.

Nettoyer les champignons

de Paris, les émincer et les poêler dans un peu d'huile.

Mettre les échalotes coupées en deux dans la cuve et programmer HACHER. Racler les bords, ajouter 2 c. à soupe d'huile et le beurre. Verser la moitié du vin et le bouillon, puis déposer les morceaux de volaille. Saler, poivrer. Programmer 1 h / MIJOTE 2. Retirer les morceaux de viande, ajouter le reste du vin. Fixer la lame papillon et programmer 10 mn / MIJOTE 1 pour faire réduire

la sauce. Incorporer la crème, programmer BOUILLIR.

Ajouter le foie gras cuit coupé en morceaux. Programmer 3 mn / VITESSE 3.

Retirer la lame papillon et remettre les morceaux de poulet et les champignons, puis programmer RECHAUFFE / 5 mn.

Poêler les escalopes salées et poivrées de foie gras cru quelques secondes.

Servir les morceaux de volaille surmontés d'une escalope et arroser de sauce.



L'escalope de foie gras!

Tranchée dans un lobe de foie gras cru, elle est destinée à être poêlée. Le foie doit être extra-frais et de toute première qualité pour une bonne tenue à la cuisson.

La bonne portion

Coupez des tranches d'environ 1,5 cm d'épaisseur et comptez 40 g par personne. On trouve des escalopes surgelées déjà découpées tout à fait satisfaisantes.

La bonne cuisson

Salez et poivrez généreusement l'escalope, puis passez-la quelques secondes de chaque côté dans une poêle anti-adhésive bien chaude. Elle va rendre sa graisse et dorer très rapidement. Posez-la sur du papier absorbant. Si vous la dégustez seule, faites une sauce en déglacant la poêle au porto ou au calvados. Servez sans attendre.

La bonne dégustation

Sur une tranche de pain aux noix ou, pour les amateurs de sucré-salé, sur une tranche de pain d'épice toastée.

Les bons compagnons

Des lamelles de poire ou de mangue rôties, des fruits rouges mais aussi des figues fraîches ou séchées.

L'idée originale

Pansez l'escalope dans une chapelure de spéculos écrasés ou de pain d'épice grillé et mixé avant de la poêler.

Les petits détails qui changent tout

Pour donner un air de fête à vos plats, voici quelques idées à picorer.

Ludique

Servez des purées de légumes de toutes les couleurs (potiron, brocoli, carotte ou céleri-rave) dans des tartelettes en pâte brisée en les moulant avec une poche à douille cannelée. Décorez avec un brin de persil ou de la ciboulette ciselée.

Joli

À l'aide d'un emporte-pièce en forme de cœur, de lune, d'étoile, découpez des tranches de pain de mie ou de la pâte brisée pour faire des amuse-bouches.

Raffiné

À côté de chaque assiette, déposez un petit pain rond individuel noué avec du raphia ou de la bear grass (chez les fleuristes).

Doré

Pour animer un plateau de fromages, ajoutez quelques fruits de saison, vous pouvez également disposer les fromages sur des feuilles de châtaignier ramassées dans la forêt. Pour apporter une touche de lumière, colorez à la bombe en doré des coquilles de noix, des branches de sapin, du houx...

Coloré

Usez et abusez de coulis. Avec votre blender, c'est facile à faire et ils apportent de la couleur à tous vos plats : poivron orange avec une terrine de poisson blanc, mangue avec du foie gras...

Surprise

Glissez dans les flûtes remplies de champagne une framboise glacée : effet garanti !

Chic

Installez les huîtres ouvertes sur un lit de gros sel et déposez sur chacune quelques œufs de saumon.

Élégant

Après avoir utilisé les gousses de vanille fendues et grattées dans vos desserts, rincez-les, laissez-les sécher afin qu'elles se rigidifient un peu et réutilisez-les en piques à brochettes.



Avec un Geni mix Pro connect

Paris-Brest à la crème Passion

POUR 6 PERSONNES

PRÉPARATION : 30 MN

CUISSON : 25 MN

La pâte à choux : ● 3 œufs

- 15 cl d'eau ● 120 g de farine ● 10 g de sucre
- 80 g de beurre ● 1 pincée de sel. **La crème pâtissière :**
- 35 cl de lait entier
- 6 jaunes d'œufs ● 100 g de sucre ● 30 g de Maïzena
- 30 g de farine ● 120 g de coulis de fruits de la Passion
- le zeste d'1 citron vert
- 100 g de beurre mou.
- sucre glace.

La pâte à choux : réunir l'eau, le beurre, le sel et le

sucre dans le bol de l'appareil et programmer 5 mn / VITESSE 1 / 100 °C.

Ajouter la farine et programmer 20 secondes / VITESSE 4. Retirer le bol et réfrigérer 15 mn.

Préchauffer le four à 210 °C (th 7). Tapisser une plaque à pâtisserie de papier cuisson et réserver. Repositionner le bol sur son socle et programmer 2 mn / VITESSE 5 en ajoutant les œufs un à un par le goulot.

Mettre la pâte dans une poche à douille et former un cercle de pâte sur la plaque à pâtisserie. Cuire au four 20 mn.

La crème pâtissière : chauffer le lait. Fixer la lame papillon. Mettre les jaunes

d'œufs et le sucre dans le bol. Programmer 2 mn / VITESSE 2.

Ajouter la farine et la Maïzena, programmer 1 mn / VITESSE 2. Verser le lait chaud, programmer 3 mn / VITESSE 4 / 90 °C pour épaisser la crème. Laisser refroidir.

Ajouter le beurre mou, le coulis de fruits de la Passion et le zeste râpé du citron à la crème refroidie. Programmer 3 mn / VITESSE 4. Verser dans une poche à douille cannelée.

Couper la couronne en deux dans l'épaisseur. Répartir la crème Passion sur la base. Recouvrir de l'autre partie de la couronne et servir saupoudré de sucre glace.

Avec un batteur électrique



Bûche semi-glacée à la noisette

POUR 8 PERSONNES

PRÉPARATION : 25 MN

CUISISON : 15 MN CONGÉLATION : 8 H

Le biscuit : ● 2 œufs + 2 blancs ● 60 g de poudre de noisette ● 20 g de cacao ● 70 g de sucre glace ● 30 g de farine ● 20 g de beurre + pour le moule. **La crème :** ● 120 g de noisettes pelées ● 130 g de chocolat noir ● 2 blancs d'œufs ● 120 g de sucre ● 10 cl de crème liquide ● 70 g de mascarpone. **Le décor :** ● framboises ● sucre glace.

Préchauffer le four à 180 °C (th. 6) et recouvrir une plaque à pâtisserie de papier cuisson beurré.

Le biscuit : mélanger la farine, la poudre de noisette, le sucre, le cacao. Incorporer les œufs entiers, puis le beurre fondu. Monter les blancs en neige avec un batteur électrique, les incorporer délicatement.

Étaler sur la plaque, lisser

et cuire 10 mn au four. Démouler et enrouler avec le papier. Laisser refroidir.

La crème : griller les noisettes à sec, puis les hacher grossièrement. Faire fondre le chocolat au bain-marie. Laisser tiédir le tout.

Monter les blancs en neige en ajoutant le sucre petit à petit. Réservé. Fouetter la crème et le mascarpone en chantilly ferme.

Incorporer le chocolat fondu aux blancs en neige, puis ajouter la chantilly au mascarpone et 70 g de noisettes hachées.

Dérouler le biscuit, étaler la crème au chocolat au centre et rouler. Envelopper dans du film alimentaire et mettre au congélateur 8 h.

Sortir la bûche 30 mn avant le service. Décorer de framboises et des noisettes grillées restantes, servir par-dessus de sucre glace.

Des plats dignes des grands chefs !

Les coulis, sucrés ou salés, sont une façon très facile de donner un air de fête à votre menu de Noël : on les réalise au blender ou on utilise les crayonnés tout prêts Darégal : pour décorer un velouté de châtaignes, agrémenter un carpaccio de saint-jacques, ou tout simplement animer une assiette... Voici quelques dessins pour vous inspirer.



3 gouttes de 3 couleurs étirées avec une pique.



Petites virgules qui donnent de la poésie à vos plats.



Une chaînette de petites gouttes entrelacées.



Un dessin pour animer un café gourmand.



Un message pour l'élu(e) de votre cœur.



Avec un robot pâtissier

Tarte sablée au chocolat et aux mendians

POUR 6 PERSONNES

PRÉPARATION : 20 MN

CUISSON : 1 H

REPOS : 3 H

- 125 g de beurre mou + pour le moule
- 110 g de sucre + pour étaler
- 300 g de farine + pour étailler
- 1 gros œuf + 5 jaunes
- 250 g de chocolat noir pâtissier
- 10 cl de lait entier
- 25 cl de crème liquide entière
- 50 g d'amandes
- 50 g de noisettes
- sel
- sucre glace.

Fouetter le beurre dans la cuve d'un robot pâtissier. Ajouter le sucre, la farine et les jaunes d'œufs jusqu'à obtenir une pâte homogène. Rassembler en boule et réfrigérer 2 h enveloppé dans du film alimentaire. **Préchauffer le four** à 150 °C (th. 5). Étaler la pâte sur le plan de travail fariné. En garnir un moule à tarte à fond amovible beurré et réfrigérer 1 h. Cuire à blanc

BIEN ACCOMPAGNÉE

Vous pouvez déguster cette tarte avec un peu de glace à la vanille ou de crème anglaise parfumée au café.

10 mn à 150 °C, puis 10 mn à 180 °C (th. 6). Découper des étoiles à l'aide d'un emporte-pièce dans la pâte restante, les cuire 12 à 15 mn à 180 °C. Réserver et porter la température du four à 240 °C (th. 8).

Hacher le chocolat noir. Concasser les amandes et les noisettes. Porter à ébullition le lait et la crème. Verser sur le chocolat et mélanger jusqu'à ce que le chocolat soit fondu. Ajouter l'œuf, les amandes, les noisettes et une pincée de sel. Verser sur le fond de tarte. Lisser la surface et placer la tarte dans le four chaud, l'éteindre et la laisser reposer 30 mn, porte fermée. **Démouler la tarte tiède,** la décorer de sablés-étoiles et saupoudrer les étoiles et le bord de sucre glace.

Avec un robot pâtissier

Petites couronnes des Rois

POUR 6 PERSONNES

PRÉPARATION : 30 MN

REPOS : 1 H 30 + 45 MN

CUISSON : 25 À 30 MN

- 300 g de farine
- 1 œuf
- 50 g de sucre
- 60 g de beurre mou
- 15 g de levure de boulanger fraîche (ou 1 sachet de levure de boulanger sèche)
- 10 cl d'eau tiède
- 1 c. à café de sel fin
- 2 c. à soupe d'eau de fleur d'oranger
- le zeste d'1/2 citron non traité.

Pour la garniture :

- 1 œuf
- 6 c. à soupe de confiture d'abricot
- sucre casson (en grains)
- angélique, orange et cerises confites.



Délayer la levure dans l'eau tiède. Mélanger la farine, le sucre, le sel, l'eau de fleur d'oranger et le zeste de citron. Verser la levure et l'œuf battu.

Mettre dans la cuve du robot et pétrir 2 mn à vitesse lente, puis 6 mn à vitesse plus rapide. Incorporer le beurre mou morceau par morceau sans arrêter le robot, et continuer de pétrir encore 2 mn. Recouvrir de film étirable et laisser lever 1 h 30 dans un lieu tiède à l'abri des courants d'air.

Pétrir la pâte 1 mn, puis l'étaler sur un plan de travail fariné en un grand rectangle. La rouler afin d'obtenir un boudin, le découper en 6 portions égales. Étirer chaque portion pour faire se rejoindre leurs extrémités et former une couronne. Les placer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, recouvrir d'un linge propre et laisser lever

45 mn dans un endroit tiède. Préchauffer le four à 180 °C (th. 6).

Badigeonner les couronnes d'œuf battu. Cuire 25 à 30 mn au four jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Les laisser tiédir, puis les badigeonner de confiture d'abricot, saupoudrer de sucre casson et surmonter de fruits confits.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Au sud de la Loire, c'est avec cette brioche que l'on tire les rois pour L'Epiphanie ! Surnommée aussi « Royaume », on y glisse non seulement une fève (pour le Roi), mais aussi un « sujet », qui sera, lui, pour la Reine. À vous de voir si vous en glissez dans chacune... ou s'il n'y aura qu'une brioche gagnante !

CUISINEZ FACILEMENT DE NOUVELLES RECETTES CHAQUE JOUR



Il est votre meilleur chef

Le Geni mix Pro Connect de Thomson avec ses 6 accessoires (extension en inox avec couvercle pour la cuisson vapeur, petit panier en inox, lame 4 couteaux en inox, pétrin, papillon, spatule) va tout simplement vous changer la vie. Ce robot cuiseur connecté est conçu pour tous ceux qui aiment réaliser de bonnes recettes pour régaler toute la famille. Les fonctionnalités innovantes et polyvalentes de cet «assistant culinaire» vont vous surprendre jour après jour.



Avec
l'astucieux



*Hacher, mélanger,
pétrir, rissoler, mijoter,
cuire à la vapeur...*

Un robot cuiseur
multifonction ultra
connecté qui va régaler
toute la famille.

Il vous facilite la vie

Choisissez votre recette préférée et laissez-vous guider pas à pas. Une fois les ingrédients incorporés, l'application vous indique ce qu'il faut faire, étape par étape afin de ne rien rater. De la préparation à la cuisson, tout est fait pour que vous puissiez épater vos invités ou votre famille en leur proposant des recettes savoureuses, 100% fait-maison, réalisées sans effort.



Il est ultra connecté

Depuis votre smartphone ou votre tablette, rendez-vous sur l'application dédiée Smart Cook-Thomson (iOS, Android) et découvrez plus de 250 recettes des plus simples aux plus sophistiquées. Vous les trouverez facilement par mots clés ou type de cuisine. Si vous n'y trouvez pas votre bonheur, il vous suffit de vous connecter sur www.thomsonsmartcook.com et d'ajouter votre propre recette.

THOMSON
la technologie amie

THOMSON

la technologie amie



GENI MIX PRO CONNECT, L'ASSISTANT CULINAIRE CONNECTÉ

Ce robot chauffant est conçu pour séduire les amateurs de cuisine fait maison. Depuis l'application Smart Cook - Thomson, accédez à une multitude de recettes pour tous les jours et les grandes occasions. Il suffit d'ajouter les ingrédients et le robot prend les commandes : hacher, mélanger, pétrir, rissoler, mijoter, cuire à la vapeur... Laissez-vous guider pas à pas pour réussir de délicieuses préparations salées ou sucrées !



Accès à une bibliothèque de plus de 250 recettes



Utilisation intuitive grâce à ses 15 programmes



Robot tout-en-un avec ses 6 accessoires intégrés



Nettoyage facilité par sa fonction Easy Cleaning

Disponible sur :



www.thomsonsmartcook.com

THOMSON est une marque de TECHNICOLOR S.A ou de ses affiliées utilisée sous licence par ADMÉA. THOMSON se réserve le droit d'apporter des modifications et des améliorations si nécessaire et sans préavis. Play store et App-store sont des marques déposées par Google et Apple. Visuels non contractuels.

