

100 recettes faciles testées et approuvées par les internautes

LE MAGAZINE DE WWW.MARMITON.ORG

N°26 NOVEMBRE-DÉCEMBRE 2015

marmiton

Volailles

Les vraies stars de Noël
CROUSTILLANTES
et dorées à point

ÇA CROQUE
ET ON CRAQUE
20 PLATS EN CROÛTE
carrément bluffants

Les meilleures recettes pour les fêtes!

Numéro
spécial fêtes

50
ASTUCES
POUR UN
RÉVEILLON RÉUSSI

ON VEUT DES
DESSERTS !
Vos bûches
extraordinaires
(et faciles !)

{simples et}
{délicieuses}

**SAINT-JACQUES,
CRUSTACÉS, FOIE GRAS**
Les entrées inratables

CHOUX ET GOUGÈRES
on n'en fait
qu'une bouchée



Les Fromages de Suisse des saveurs riches et intenses !



Vacherin Mont-d'Or AOP SWITZERLAND

Onctueux. Fromage à pâte molle, affiné dans sa boîte d'épicéa pendant plus de 4 semaines, **Le Vacherin Mont-d'Or AOP** est particulièrement crémeux. Sa saveur douce est légèrement tanique.



Généreux. Imposant fromage à pâte extra-dure, **Le Sbrinz AOP suisse** est fabriqué au lait cru. Affiné de 18 à 36 mois, il offre un goût fruité, intensément aromatique.



TOMME VAUDOISE SWITZERLAND

Crèmeux. Fromage à pâte molle à croûte fleurie, **La Tomme Vaudoise** est un délicieux petit palet tendre et tout en subtilité.



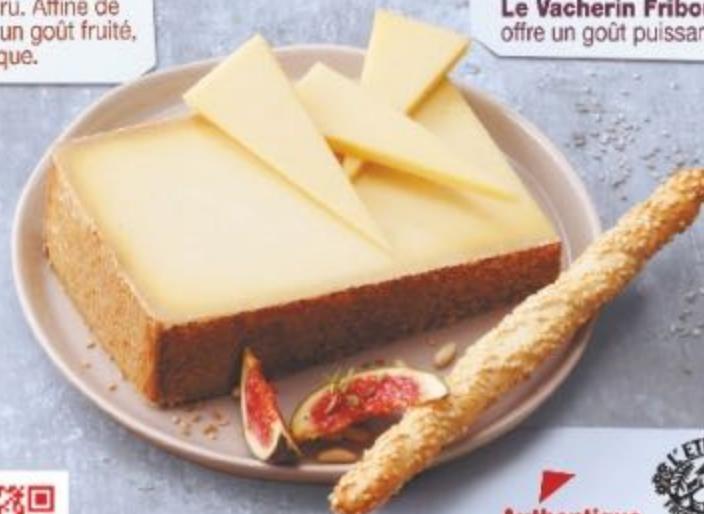
RACLETTE DU VALAIS AOP

Convivial. Au lait cru et affiné 3 mois minimum, **Le Raclette du Valais AOP** est un fromage de caractère à la saveur incomparable. À déguster fondu ou sur un plateau.



Vacherin Fribourgeois SWITZERLAND

Intense. Au lait thermisé, sa pâte est onctueuse, crémeuse, d'une grande finesse. **Le Vacherin Fribourgeois AOP** offre un goût puissant et raffiné.



Authentique. Au lait cru, fabriqué uniquement dans les alpages des Alpes et Préalpes vaudoises de façon traditionnelle, **L'Etivaz AOP** est un sommet de raffinement.



Suisse. Naturellement.

Retrouvez + de 270 recettes
sur notre site



Les Fromages de Suisse. +
www.fromagesdesuisse.fr

Pour votre santé, mangez au moins cinq fruits et légumes par jour.
www.mangerbouger.fr

astuce

1

À réaliser aussi en version sucrée avec une farce de confiture, de chocolat ou de pâte d'amande pour un gâteau des Rois original et à découper en forme de sapin (voir p. 163).



Pour
un apéro
festif :

TARTE SOLEIL RICOTTA ÉPINARDS

Pour 8-10 personnes

PRÉPARATION 20 minutes

CUISSON 55 minutes

*300 g d'épinards surgelés

*2 disques de pâte feuilletée

*250 g de ricotta

*1 jaune d'œuf

*sel et poivre

1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Dans une casserole, faites fondre et sécher les épinards jusqu'à ce qu'ils aient rendu toute leur eau. Laissez refroidir puis mélangez et écrasez finement à la fourchette avec la ricotta, salez et poivrez. 2 Posez 1 disque de pâte feuilletée sur une plaque recouverte de papier cuisson. Étalez la préparation en laissant une bande de 2 cm en bordure. Humidifiez la bordure au pinceau avec de l'eau. Recouvrez de l'autre disque de pâte, pressez les bords avec les doigts pour bien les souder. Badigeonnez la pâte avec le jaune d'œuf.

3 Disposez un verre renversé au centre de la pâte et coupez 24 bandes de pâte à partir du centre vers l'extérieur. Pour la découpe, coupez d'abord en quatre puis chaque quart en trois puis chaque tiers en deux. 4 Retirez le verre puis torsadez chaque bande de pâte très délicatement pour qu'elle ne se déchire pas à la base. Enfournez pour 40 à 45 minutes.

Popularisée il y a quelques mois par la blogueuse **Plus une miette dans l'assiette**, les recettes de tarte soleil ont su séduire par la simplicité de leur réalisation.

La collection « **Petits plats** » de Marabout a d'ailleurs consacré un joli ouvrage sur le sujet avec la blogueuse, « **Tartes soleil** », à retrouver en librairie, 7,99 € pour un max d'idées croustillantes.

La recette
QUI MONTE...



Avec la cuisine, le temps, c'est mieux que de l'argent !

Noël, c'est le moment des cadeaux...

On ne parle plus que de ça... De 2 à 102 ans (oui, 7
à 77 ans, c'était avant...), on s'agitte autour des cadeaux
que l'on va recevoir, de ceux que l'on va offrir... Mais si nous
levions la tête de notre Caddie pour réfléchir deux secondes ?

Quelle est la chose qu'on ne peut modifier ? Qui est la même pour les
riches, les pauvres, quels que soient l'âge, le sexe, le lieu ? **Le temps.**

C'est la chose la plus précieuse, qui a le plus de valeur à offrir dans un monde où
l'on court sans cesse, où l'on essaie de « rentabiliser » la moindre seconde.

Mais comment offrir du temps ? Oui, grâce à la cuisine bien sûr. De mille et une façons.

D'abord en cuisinant pour les autres : réveillon, goûter, petit déjeuner... Ou tout
simplement en passant du temps à préparer de petits cadeaux gourmands : biscuits,
confiseries, terrines, confitures, synonymes de bons moments à venir.

Mais aussi en passant du temps avec les autres. Pourquoi ne pas profiter des fêtes
pour apprendre à vos proches à cuisiner ? Leur offrir du temps, du savoir, du plaisir ?

Un petit atelier thématique autour de la cuisine indienne ? De la tartiflette ? De la
quiche ? Des macarons ou des calissons pour les plus expérimentés ? Ainsi, on
transmet du temps, du plaisir et du savoir. **Elle est pas belle la vie ?**

Joyeux Noël à toutes et à tous,

Christophe et toute l'équipe Marmiton

astuce
O
MALIN !
Avec ce picto identifiez
au fil des pages nos 50
conseils cuisine, déco
ou ambiance pour
votre Noël réussi

Cook Expert®

MON ROBOT CUISEUR



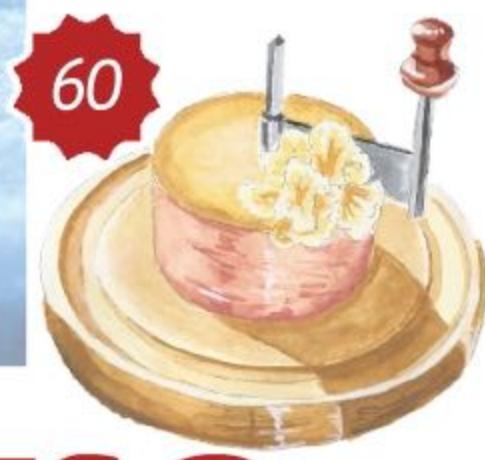
TOUT REUSSIR DE L'ENTREE AU DESSERT
12 Programmes - Multifonction - Cuisson induction

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

Recettes et astuces sur l'appli gratuite
magimix.fr



magimix®
Cuisinez comme un chef



sommaire

- 3** La recette qui monte : Tarte soleil
- 10** News à dévorer
- 12** News insolites. On a aimé... ou carrément rigolé!
- 14** News Marmiton
- 16** News conso. Jeter ça craint
- 18** Les petits débats qui agitent l'équipe Marmiton
- 20** Les petites expériences de l'équipe Marmiton
- 25** Portfolio : saint-jacques, la coquille reine
- 33** Dossier recettes. Sous la croûte le goût !
- 57** Cahier pratique
 - 58** Les fromages à la fête, 100 % français
 - 60**... et uenus d'ailleurs
 - 62**.... le brie truffé
 - 64** Les restes de mon plateau de fromage, j'en fais quoi ?
 - 66** Shopping. Mon plateau de fromage aussi beau que bon
 - 68** Quel Noël pour les enfants cette année ?
 - 70** Le foie gras maison inratable !
 - 74** Le siphon pour qui, pour quoi, pour moi ?



marmiton

102



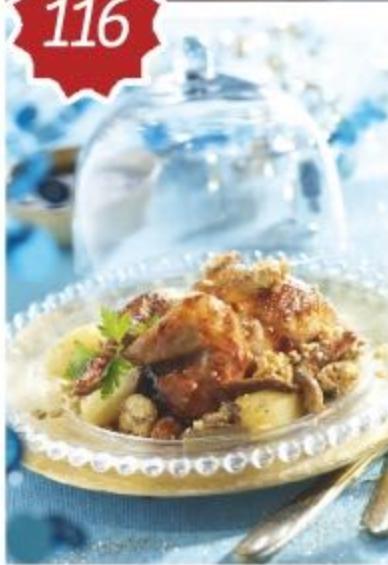
75



75



116



C'est pour vous, c'est cadeau...

76 Le Gloubi-Boulga

78 Le diplomate de Rachel et Les doubtchous

80 Les 14 questions les plus posées juste avant Noël

82 Ce qui vous saoule à Noël ! Tranches de vie et psychologie de comptoir...

84 Noël et vous

88 Quelques anecdotes pour meubler la conversation

90 Les sujets à éviter pendant le réveillon

92

Conte de Noël. Pour quelques croissants de plus

94

Shopping. Noël vooit rouge

96

Shopping. Faut que ça brille

98

Shopping. Beaux livres

100

Shopping. it-cuisine de Noël

102

Coquillage et crustacés. Les trésors de la mer

114

Shopping. les indispensables pour le plateau de crustacés réussi

116

Foie gras et exquises volailles

128

Shopping. Volaille, foie gras et... nos indispensables

132

À l'heure de l'apéro. Choux et gougères

144

Charcuterie maison. le saucisson, c'est fait maison

152

Do it yourself. les étoiles en origami pour la table de fêtes

155

13 mini-desserts de Noël

168

Ça va bûcher!

174

Les bûches les plus délirantes de Noël

176

Vu d'ailleurs. L'Alsace fête Noël

182

Marchés de Noël

186

Le mot de la FAIM: la galette des Rois

Pour vous abonner, rendez-vous sur Marmiton.org (rubrique Magazine)



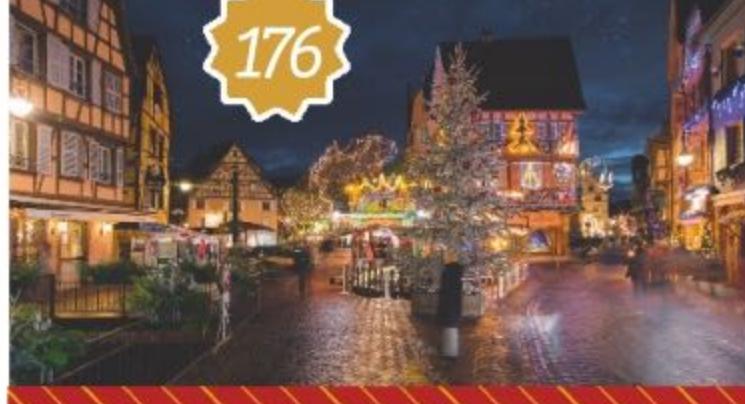
155



168

168

176



Un savoir-faire unique en pâtisserie comme en cuisine

Le robot cuiseur Cooking Chef de Kenwood est unique : l'ingéniosité de sa conception en fait un véritable robot pâtissier et un robot de cuisine ultra-polyvalent. Le must-have des fêtes de fin d'année...

Côté sucré...



En pâtisserie, le Cooking Chef de Kenwood offre une cuve de grande capacité. C'est indispensable en pâtisserie, pour pétrir ou émulsionner dans les meilleures conditions. Grâce au

mouvement planétaire et au kit pâtisserie (fouet, pétrin, batteur), vous pouvez réaliser des pains, des brioches, des desserts de fêtes et des entremets absolument parfaits.



Recommandé par l'Association
des Meilleurs Ouvriers de France
Pâtissiers Confiseurs



Côté salé...



En cuisine, il faut aussi les bons outils. Le Cooking Chef permet d'émincer de façon régulière, de râper les légumes et le fromage, de mixer, de hacher... Il a plus de 15 fonctions !

Le Cooking Chef de Kenwood se distingue aussi par ses fonctions de cuisson... Equipé de la cuisson à induction (plus précise et plus rapide) ce robot peut tout cuire. C'est le robot idéal pour réaliser des plats mijotés, des recettes vapeur, des crèmes, des sauces et plus encore !

Découvrez pourquoi le Cooking Chef est un robot cuiseur pas comme les autres sur le nouveau site www.cookingchef.fr





Pas si accessoire...

Cerise sur le gâteau, le Cooking Chef est évolutif ! Pour réaliser de véritables terrines, on y adapte un hachoir de boucher.



Avec un laminoir et une filière à pâtes, vous réaliserez des lasagnes ou des tagliatelles fraîches incomparables.



Envie d'un délicieux jus de fruits ou de légumes ? Rien de plus facile, avec le presse-agrumes ou la centrifugeuse.



Des cours de cuisine gratuits

Rendez-vous dans notre nouvel espace de démo Cook&Coffee à Lyon et toujours à Paris.
Inscrivez-vous sur www.cookandcoffee.fr

KENWOOD

Gloire au fromage

Lauréat du Prix de la photographie culinaire, le photographe Marcel Ehrhard sublime le fromage sur 104 pages d'un ouvrage où mimolette, banon ou pouligny-saint-pierre se dévorent d'abord des yeux.
« L'Harmonie des fromages, des pains et des vins », 25 €, ed. Carré Blanc.



TOP 3

Le chocolat, grand vainqueur des desserts préférés des Français. La mousse au chocolat arrive en tête (26 %), suivie par le fondant au chocolat (25 %) à égalité avec le tiramisu.

sondage réalisé par l'Institut Harris pour le compte de l'association Menu (Mouvement pour l'équilibre nutritionnel).



Innovation

Le MixStick devrait révolutionner le monde du cocktail. Le principe : une fois connecté à un téléphone via Bluetooth, l'utilisateur choisit une recette disponible dans l'application Getmixstik et pose le bâton dans un verre ou un shaker. La barre connectée s'allume en fonction de la recette, chaque couleur des LEDs correspondant à une quantité précise d'un ingrédient. En attendant sa commercialisation, rendez-vous sur le site mixstick et sur la plateforme de financement participatif Kickstarter



Bonnes valeurs

Coup de chapeau à la marque d'eau de source Carola en cette fin d'année qui s'associe au Secours populaire d'Alsace pour venir en aide aux plus démunis avec une édition limitée fêtes de fin d'année associant **un don de 0,15 € pour chaque bouteille vendue**.

EN HAUSSE

LE KEBAB GOURMET

Finis la sauce du chef et le sandwich collant à l'estomac, la tendance est à la version produits locaux du marché et haute qualité.



LE POP-CORN DELUXE

Après l'ouverture d'une première boutique dédiée l'année dernière, Kristin Frederick, la créatrice du Camion qui fume, vient de lancer son Pop Corn Bar au cinéma MK2 Bibliothèque, à Paris.



LA CUISINE CORÉENNE

Vous connaissez le kimchi, les nouilles Sujebi ou le Bibimbap ? Avec l'année de la Corée en France, la cuisine coréenne devrait forcément passer chez vous !

64,9 %. C'est le pourcentage de Français mangeant bio chaque mois, selon les résultats du sondage Toluna pour le magazine « LSA », dont **43,2 %** chaque semaine. **22,2 %** choisissent le bio seulement quelques fois dans l'année, et **12,9 %** jamais.



Innovation
that excites

SANS APPORT
SANS CONDITION | +4 ANS
D'ENTRETIEN
SUR LA GAMME NISSAN*

RIEN À PRÉVOIR : ON A TOUT PRÉVU.



NISSAN MICRA

À PARTIR DE
99 € / MOIS⁽¹⁾

SANS APPORT - SANS CONDITION⁽²⁾
4 ANS D'ENTRETIEN INCLUS⁽³⁾



Réservez votre essai sur nissan.fr

YOU + NISSAN**

NOTRE PROMESSE. VOTRE EXPÉRIENCE.

- + Véhicule de remplacement gratuit.
- + Entretien Nissan au meilleur prix.
- + Nissan assistance gratuite illimitée.
- + Diagnostic systématique offert.

Contactez-nous 24h/24, 7j/7 :

En France **0805 11 22 33**

De l'étranger +33 (0)1 72 67 69 14

Innover autrement. *Modèles concernés : Nissan MICRA, Nissan NOTE, Nissan PULSAR, Nissan JUKE, Nissan QASHQAI et Nissan X-TRAIL. **Dans cadre opérations d'entretien ; Conditions sur nissan.fr/promesse-client. (1) Exemple pour une Nissan MICRA Visia 1.2L 80 neuve en Location Longue Durée sur 49 mois, 40 000 km maximum, premier loyer de 2 312 €⁽²⁾ puis 48 loyers de 99 € entretien inclus⁽³⁾. Restitution du véhicule chez votre Concessionnaire en fin de contrat avec paiement des frais de remise en état standard et des kilomètres supplémentaires. Sous réserve d'acceptation par Diac - RCS Bobigny 702 002 221. Modèle présenté : Nissan MICRA Connect Edition N-TEC 1.2L 80 avec option peinture métallisée, premier loyer de 2 295 €⁽²⁾ puis 48 loyers de 155 € entretien inclus⁽³⁾. (2) Premier loyer pris en charge par votre Concessionnaire NISSAN. (3) Comportant les prestations d'entretien et pièces d'usure (**hors pneumatiques**) selon conditions contractuelles sur 49 mois/40 000 km (au premier des deux termes échus), incluses dans le loyer financier pour 1 €/mois. Offre réservée aux particuliers, non cumulable avec d'autres offres, valable jusqu'au 31/12/2015 chez les Concessionnaires participants. NISSAN WEST EUROPE SAS au capital de 5 610 475 € - RCS Versailles B 699 809 174 - Parc d'Affaires du Val Saint-Quentin - 2, rue René Caudron - CS 10213 - 78961 Voisins-le-Bretonneux Cedex.

Consommations gamme cycle mixte (l/100 km) : 4,1 - 5,4. Émissions CO₂ (g/km) : 95 - 125.

On a aimé... ou currément rigolé !



Ça part en sucette !

Le site crockfun est une mine à cadeaux venus d'une autre planète. Au menu, des sucettes au scorpion, de la viande de zombie séchée, des insectes à croquer, du vin de cobra, des sauces arracheur de tête... Bref, vous l'aurez compris, du food complètement barré !



TARTE À GUEULE

Le mythique studio Harcourt, avec ses photos légendaires de célébrités, fête cette année l'Epiphanie en faisant tirer le portrait à une... galette ! L'idée vient du traiteur Dalloyau qui offrira à chaque acheteur de cette galette une photo cabine Harcourt du plus bel effet. 45€ pour 6/7 personnes, à partir du 1^{er} janvier à la boutique Dalloyau, 101 rue du Faubourg-Saint-Honoré, Paris 1^{er}.

ON CROQUE LA VAISSELLE

Lancé il y a deux ans par trois Frenchies, le projet Do Eat crée des verrines qui se mangent avec leur contenu. Fini les corvées, la vaisselle a du goût et le revendique.

Encore en développement, la start-up s'est lancée sur le site de financement participatif.



BARBE À NOUILLES

C'est notre chouchou Instagram du mois. Originaire de San Francisco, Incredibeard met en scène sa longue barbe dans une série de clichés les plus étonnantes. Comme les 100 000 followers du garçon, on rit à ses délires les plus dingues comme manger des nouilles ou un burger dans sa propre barbe. Bon appétit, bien sûr !



PIC À PAIN

Inventé par Nicolas Valanchon, un restaurateur parisien du VII^e arrondissement, le Pikape bouscule les codes de l'art de la table en proposant une nouvelle présentation autour du pain, simple en apparence, mais permettant de gagner de la place à table et facilitant le service. Une invention primée au concours Lépine en 2011, vendue à plus de 5 000 exemplaires et qui pourrait bientôt arriver chez vous.

St-Jacques snackées et tagliatelles de légumes sublimées par boursin® Cuisine



La touche de Vincent Ferniot

Journaliste culinaire & restaurateur

Retrouvez cette recette
sur votre smartphone :



Pour le plaisir des yeux et des papilles, vous pouvez mélanger graines de sésame blanc et graines de sésame noir. Et si vous désirez des tagliatelles de légumes fondantes, taillez des lamelles de moins de 5 millimètres.

Créez, sublmez, savourez !



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

**Vos courriers, nos actus...
Cette page est aussi la vôtre !**

N'hésitez pas à nous écrire sur notre mur Facebook ou à Chef@marmiton.org pour partager avec nous toutes vos idées, remarques, envies, coups de cœur ou même coups de gueule...

AGENDA

14-15 novembre 2015

Ne manquez pas Happy Happening au Carreau du Temple, à Paris ! Deux jours pour découvrir, partager et réfléchir ensemble aux mutations de notre société. Retrouvez-nous à travers une conférence autour du « Mieux manger »... ainsi que sur le stand Marmiton où vous pourrez découvrir nos nouveautés et tenter de gagner des cadeaux !

www.happyhappening.fr



12-13 mars 2016

On vous donne rendez-vous à Paris pour LES Journées Marmiton (oui, on passe d'une journée à deux, sinon il y a trop de monde ! ;)). Ateliers, conférences, démonstrations dégustations... demandez le menu !

www.journeesmarmiton.fr



IDÉES CADEAUX

Édition limitée

Kitchen Trotter et Marmiton ont créé pour vous un coffret spécial bûche pour la réussir à tous les coups et la rendre aussi belle que chez le pâtissier. Indispensable ! Attention : il n'y en a que 600...

Marmiton.org/kitchentrotter

Quoi offrir ?

Un abonnement ? Un ustensile ? Des goodies Marmiton ? Un livre ? La réponse est forcément dans notre sélection cadeaux

Marmiton.org/boutique



À SAVOIR

Du bio trois étoiles

Marmiton était partenaire de l'événement Les Toques Bio, organisée par Priméal-Ekibio en partenariat avec Bioaddict.fr, Marmiton et BioLinéaires. Le jury était présidé par Régis Marcon, chef trois étoiles accessible et passionnant. Après des courses au marché d'Annonay, les trois finalistes, Giuseppe, Nathalie et Stéphanie, ont préparé des plats à base de petit épeautre. L'occasion de découvrir que la levure maltée donne à des plats végétaliens un goût de fromage.

Retrouvez le site de la gagnante : <http://pigut.com>



Des bonnes
manières
doux
du goût !



Bonne
manière n°1



Nous élevons
nos cochons
sans antibiotique*

Bonne
manière n°2



Nous les
nourrissons
sans OGM (<0,9%)

Bonne
manière n°3



Nous les élevons
en France !

Nous, c'est qui ?

Nous sommes des éleveurs regroupés en coopérative.
Avec nos produits Bien Elevés Brocéliande, nous défendons
le goût et la qualité, nous luttons contre l'antibiorésistance.

Retrouvez notre histoire et nos recettes
sur www.broceliande.fr

*Traçabilité garantie dès la fin du sevrage, nos éleveurs s'y engagent !

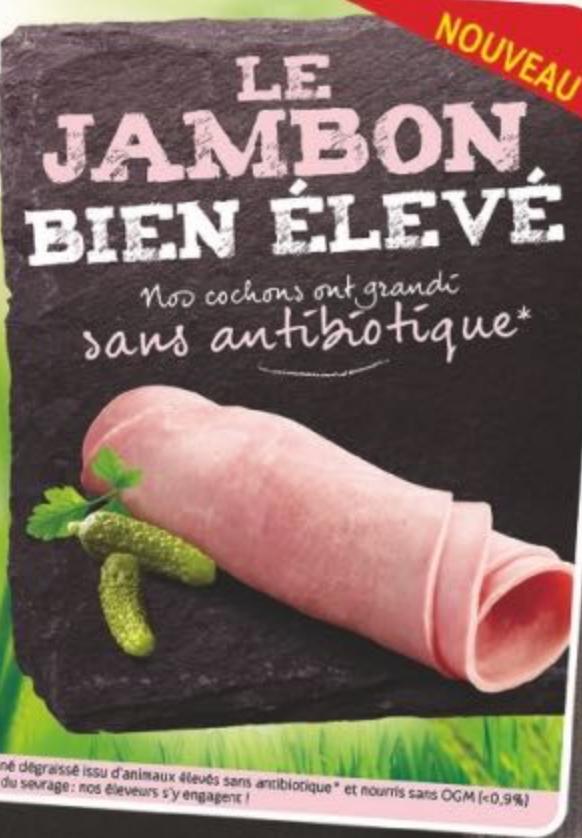
Goûtez aussi le reste
de la famille Bien Elevée !



BROCÉLIANDE



Jambon cuit supérieur découenné dégraissé issu d'animaux élevés sans antibiotique* et nourris sans OGM (<0,9%).
* Traçabilité garantie dès la fin du sevrage : nos éleveurs s'y engagent !



BROCÉLIANDE

Mijotons un monde meilleur

Astuce
2

PENSEZ AUX DOGGYBAGS: les convives seront ravis de repartir avec un souvenir gourmand (des restes) joliment emballé plutôt que disposé à la va-vite dans un papier aluminium: petites baquettes de congélation par exemple, éventuellement décorées par vos soins: 3 gommettes «sapin» et le tour est joué.



Les géants de la restauration s'organisent

Les acteurs de la restauration collective se mobilisent contre le gaspillage à l'échelle internationale par le biais de l'association Food Waste Coalition, présidée par Damien Verdier, directeur stratégies, recherche et innovation chez Sodexo. Premier chantier prévu dès janvier 2016 dans trois pays européens (le Royaume-Uni, l'Italie et la France) autour des poubelles des cantines scolaires.

Jeter, ça craint

Est-ce la conférence sur le climat, la convention signée en août dernier entre le ministère de l'Écologie et les grandes surfaces ou la semaine du goût qui s'engage cette année sur le thème du gaspillage ? Quoi qu'il en soit, ça bouge pour la planète ! On assiste à une véritable prise de conscience et les initiatives se multiplient. Par Hélène Natale

les applications antigaspi

À vos smartphones ! «Zero gachis», pionnier dans le genre, permet de profiter des promotions sur les produits proches de la date de péremption dans les supermarchés partenaires.

Avec «Checkfood», vous scannez le code-barres des produits, rentrez la date de péremption pour être alerté quelques jours avant cette dernière. La petite dernière, c'est «Partage ton frigo», un réseau social pour faire don de ses «bons restes» ou organiser des apéros frigos.

Et bientôt pour les étudiants «what the food». Actuellement en phase de test dans 3 restaurants universitaires parisiens (RU), elle informera sur le menu et le temps d'attente à prévoir pour manger un morceau. On a plus d'excuses !



20 kilos
de déchets par an et par Français

100 à 160 euros
le prix du gaspillage par an et par Français.

CONGÉLATION, les produits laitiers aussi

À bon entendeur, le lait entier et le beurre peuvent passer dans le congélateur dans leur emballage d'origine et y rester 6 mois. Même punition pour la crème fraîche entière, il faut seulement la battre un peu avant et la mettre dans une boîte en plastique. Quant aux fromages, leur congélation ne pose pas de problème pour les pâtes pressées. Enfin, sachez que la texture des yaourts change à la congélation, mais il est toujours possible de s'en servir en cuisine.

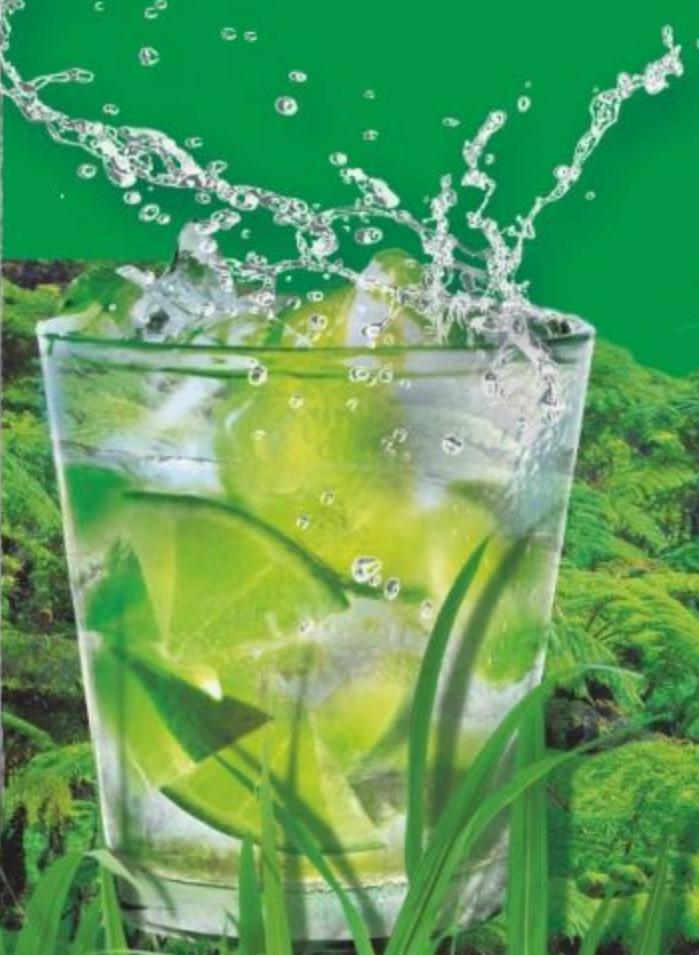


Rhum
Charrette

La Réunion

UNE ÎLE, UN RHUM

www.rhum-charrette.com



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

Faut-il donner des bonbons aux enfants ?

Une question qui a agité les discussions au sein de l'équipe et à laquelle des pédiatres et une nutritionniste ont apporté leur éclairage...

ce que l'équipe en pense

Stéphanie:
De temps en temps et parfois sans raison. Si c'est pour récompenser l'enfant, cela entraîne une association « sucre = récompense » qui peut être néfaste à l'âge adulte.

Claire:
Effectivement, il faut peut-être banaliser la rencontre avec le bonbon. C'est juste un ingrédient comme un autre. Si on l'interdit, on le rend spécial.

Christophe:
Des bonbons, il y en a partout, les interdire est impossible. On peut en revanche bien leur expliquer les méfaits du sucre et éviter une consommation quotidienne en les réservant pour des circonstances exceptionnelles.

Stéphanie:
Les parents doivent montrer l'exemple. Pas facile quand ces derniers aiment les bonbons...

Claire:
La bonne idée c'est de réaliser avec eux leurs propres friandises, qu'ils auront encore plus de plaisir à manger.

Le mot de la coach en nutrition

« Interdire de manger des bonbons à un enfant ne sert à rien, car lorsqu'il va les décourir, ça sera pire », explique Virginie Parée, auteure de l'ouvrage « Mais pourquoi personne ne nous le dit ? L'alimentation santé des ados ». « L'idéal, c'est de leur proposer des bonbons bio ou naturels (au miel ou à la réglisse naturelle, par exemple), mais souvent les enfants ne les aiment pas et préfèrent les gélifiés remplis de colorants ! Plutôt que d'interdire, je conseille de compenser à côté par ce que j'appelle une alimentation protectrice. Cela consiste à éduquer les enfants dès leur plus jeune âge à manger des fruits, des légumes et des aliments pauvres en sucre. »



astuce
2

Pour occuper les enfants, placez une nappe unie sur la table, dessinez-y un sapin et demandez-leur de le décorer avec des feutres. Ressortez-leur l'année d'après, souvenirs garantis !

CE QUE LES PÉDIATRES interrogés nous enseignent

- » Dans nos sociétés, où l'accès à la nourriture est très aisément, il est très important de bien gérer ce que l'on offre à nos enfants.
- » Si on ne veut pas leur donner du sucre régulièrement, ne les soumettons pas à la tentation et ne mettons pas d'aliments sucrés dans nos Caddies en faisant les courses : si il n'y a pas de sirops, bonbons ou gâteaux à la maison, nos enfants n'en mangeront pas et éduqueront leur appétit avec de « vrais » aliments (pain, féculents, viandes, laitages, fruits, légumes...).
- » Lorsqu'ils rencontreront les sucreries, soit en dehors de chez nous, soit chez nous à l'occasion des fêtes familiales, à ce moment, il n'est pas question de leur interdire la consommation. Les sucreries participent alors au sentiment de fête, de manière exceptionnelle, et le fonctionnement de leur organisme n'en sera pas modifié.
- » Ne pas faire de nos enfants des drogués du sucre, leur donner les moyens de savoir l'apprécier sans en être dépendants, c'est le rôle de toute éducation, c'est le rôle des parents.

Passez du salé au sucré en un tour de main.

PerfectPastry, l'un des accessoires indispensables de la Kitchen machine MUM5, pour des préparations culinaires simplement parfaites.

Retrouvez tous les accessoires de la Kitchen machine MUM5 et les différents modèles sur notre site www.bosch-home.fr

 **BOSCH**
Des technologies pour la vie



PerfectPastry

Pour les amateurs de sucré ou de salé, le kit PerfectPastry réalisera toutes vos envies. Pâtes, tartes ou pizzas : vos plats préférés n'auront plus aucun secret pour vous. Et s'il vous reste encore une petite faim, il vous permettra de réaliser brioches ou îles flottantes... en toute simplicité.



VeggieLove

Pour les amateurs de fruits, de légumes et de crudités, profitez de l'ensemble des accessoires VeggieLove pour réussir tous vos plats. Réalisez ratatouille provençale, légumes asiatiques croquants, galettes de pommes de terre,...mais aussi entrées et apéritifs en toute simplicité grâce au MUM5.



PastaPassion

Pour les fans de pâtes, le kit PastaPassion vous permettra de réaliser de délicieuses pâtes fraîches comme si vous étiez en Italie : lasagnes, raviolis, tagliatelles, cannellonis, tortellinis, cappellettis, nouilles... en toute simplicité.



Rejoignez-nous sur notre page Facebook. www.facebook.com/BoschHomeFrance
Votre avis nous intéresse ! N'hésitez pas à donner votre opinion sur nos produits sur bosch-home.fr



Une côte de bœuf d'un kilo dévorée à moi toute seule

J' suis une « viandard », une uraie. De celle qui est du genre à spécifier sans cesse au restaurant « bleus s'il vous plaît » quand on me demande ma préférence pour la cuisson et qui considère que c'est un crime de lèse-majesté d'oser dire « à point ». Sérieusement, on est d'accord, la viande perd toute sa saveur quand elle est trop cuite ? Bref... Quand mon cher et tendre m'a invitée, pour Noël, dans une auberge à viande près de chez nous (dans le Sud-Ouest), j'avais déjà mon couteau à la main pour tailler mon bout de gras. Dès le pas de la porte, on sent qu'on va vivre une expérience atypique et la cheminée dans laquelle on voit cuire de très beaux morceaux de viande n'y est pas pour rien. Je n'hésite pas une seconde en regardant l'ardoise : ce sera une côte à l'os ou rien ! On voit nos deux grosses côtes cuire dans l'âtre et, quand l'assiette arrive devant moi, j'ai le sentiment d'être Gargantua. Le propriétaire (et cuisinier !) explique que c'est lui qui produit la viande. En quelques mots, on sait que l'on est entre nous, entre amoureux, avec de beaux morceaux de viande de qualité. Je n'espérais qu'une seule chose : y retourner ! Je ne vous donne pas l'adresse, elle se donne de bouche à oreille. ;)



Par Morgane Leclercq

Le jour où j'ai mangé 43 foies gras différents



Par Claire Debruille

Dans une autre vie, j'avais un boulot qui consistait à goûter des produits puis à écrire dessus. C'était le paradis puisque j'étais payée pour faire ce qui me plaît le plus dans la vie : manger et écrire. Un jour, à l'approche de Noël, on m'a demandé de participer en amont à la sélection des foies gras qui figureraiient dans notre catalogue. Au programme : dégustation de 43 foies gras. Sur le coup, j'ai sauté de joie. Plus de 10 ans après, j'avoue qu'il m'est difficile de regarder une terrine de foie gras sans éprouver une petite appréhension. Car si j'adore en manger un peu, en déguster 43 d'affilée, est une expérience que je ne compte jamais renouveler de ma vie. Au début on prend un gros morceau, voire on en reprend pour être bien sûr qu'il est très bon. Au bout du dixième, on fait moins la fière, au quinzième, on réduit la portion à peau de chagrin et au vingtième, clairement, on a envie que ça s'arrête. Moralité : du foie gras oui, mais de qualité et en petite quantité, à l'apéro ou en copeaux sur ma soupe !



Les cadeaux sont dans le sapin.

ÉDITION LIMITÉE

SAPIN SURPRISE

30 pièces apéritives et leur présentoir

13€95

6 recettes,
la boîte de 240 g,
soit 58€¹² le kg



#PicardFood

picard

Produit disponible à partir du 16 novembre 2015.
Dans la limite des stocks disponibles.

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



FILET MIGNON DE PORC CROUSTILLANT PARFUMÉ A LA MOUTARDE DE MEAUX ET CHOU ROUGE BRAISE



POUR 4 PERSONNES

PRÉCHAUFFEZ LE FOUR TH7.

PRÉPARATION : 15 MN •

CUISSON : 30 MN

- 2 c. à s. de Lesieur Duo Huile & Beurre • 500 gr de filet mignon de porc • 300 gr de champignons de Paris • 1 pâte feuilletée prête à dérouler • 50 gr d'emmental râpé • 1 c. à s. de moutarde de Meaux • ½ chou rouge • ½ litre de vin rouge • 40 gr de sucre semoule • 1 pomme golden • 1 œuf

*Photo: Francis Hammond
Recette: Eric Reithler*

- ◆ Effeuillez, lavez et émincez le chou finement et ciselez l'oignon. Dans une cocotte chaude avec Lesieur Duo Huile & Beurre, faites suer les oignons sans coloration pendant 1 mn puis ajoutez le chou rouge et le sucre. Remuez le tout puis déglacez au vin rouge. Salez, poivrez et cuisez à feu doux et à couvert pendant 20 mn. Ajoutez une pomme golden coupée en petits cubes et cuisez 10 mn.
- ◆ Coupez le pied des champignons, lavez émincez-les grossièrement et poélez-les 5 mn avec une gousse d'ail hachée. Coupez-les très finement et réservez cette duxelle de champignons. Dans la même poêle avec une c. à s. de Lesieur Duo Huile & Beurre, colorez le filet mignon de porc sur chaque face et assaisonnez-le. Refroidissez-le pendant 10 mn au réfrigérateur.
- ◆ Déroulez la pâte feuilletée sur le plan de travail et étalez la moutarde de Meaux au pinceau sur toute la surface. Étalez régulièrement les champignons et parsemez de gruyère râpé. Placez au centre le mignon de porc et rabatsez la pâte de chaque côté de façon à bien envelopper celui-ci. A l'aide d'un pinceau, badigeonnez la pâte du jaune d'œuf, et enfournez 15 mn Th7 puis baissez le four à Th5 pendant 15 mn.
- ◆ Réchauffez doucement le chou rouge.
- ◆ Servez le filet mignon de porc croustillant accompagné du chou rouge. Vous pouvez décorer de quelques lamelles de pommes revenues à la poêle avec un peu de Lesieur Duo Huile & Beurre.



Plus de recettes sur www.lesieur.fr/Produits/Duo-Huile-Beurre

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



CHURROS DE POMME DE TERRE, MOZZARELLA ET CHORIZO

POUR 4 PERSONNES

PRÉCHAUFFEZ LA FRITEUSE À 160°C.

PRÉPARATION : 15 MN • CUISSON : 30 MN

- Huile Frial 1L de Lesieur • 350 gr de pommes de terre • 100 gr de chorizo • 100 gr de mozzarella • 4 feuilles de basilic • 1 cuillère à soupe de Lesieur Duo Huile & Beurre • 70 gr de farine • 2 œufs

*Photo: Francis Hammond
Recette: Eric Reithler*

- ◆ Epluchez et lavez les pommes de terre. Mettez-les dans une casserole avec du gros sel et cuisez-les à feu doux pendant 25 minutes. A terme, égouttez-les et écrasez-les à la fourchette dans un saladier.
- ◆ Pendant ce temps, taillez le chorizo et la mozzarella en très petits cubes, puis émincez finement les feuilles de basilic. Ajoutez le tout aux pommes de terre écrasées et mélangez l'ensemble.
- ◆ Chauffez dans une petite casserole 1dl d'eau avec 1 cuillère à soupe de Lesieur Duo Huile & Beurre. A ébullition, ajoutez la farine et remuez sans cesse à la spatule pendant 1 mn. Hors du feu, incorporez les œufs un à un et versez cette pâte dans le saladier de pommes de terre, chorizo et mozzarella. Mélangez et remplissez une poche de pâtisserie munie d'une douille cannelée.
- ◆ Dans un bain d'huile Frial de Lesieur à 160°C, formez des churros d'environ 10 cm de long que vous laisserez frire jusqu'à ce que la mozzarella apparaisse en surface des churros. Egouttez-les et placez-les sur un papier absorbant. Vous pouvez les déguster avec une salade verte assaisonnée au vinaigre balsamique et quelques herbes fraîches.



Business:
Microsoft to acquire a
new IT company in
NYC. See more page 32

Plus de recettes sur www.lesieur.fr/Produits/Frial



L'invitée surprise DE VOTRE CUISINE

Tous les mois, My Little Box surprend ses abonnées
avec des découvertes beauté et lifestyle.

En novembre, on vous réserve une My Little Sweet Box
gourmande qui va vous bluffer.



OFFRE SPÉCIALE
MARMITON
Votre 1^{re} box à
13,90€
(au lieu de 16,90€)
jusqu'au 27 Novembre

code : MYLITTLEMARMITON

Pour vous abonner ou l'offrir, c'est par ici : www.mylittlebox.fr/commande.html

Saint-Jacques, la coquille reine

Les fonds sablonneux de la mer demeurent son terrain de jeu, son repaire. La coquille la plus chic de toutes a tout pour elle : des bienfaits santé multiples (vitamines, oligoéléments, acides gras excellents pour l'organisme), une teinte nacrée délicate... Mais surtout une belle polyvalence en cuisine qui la rend indispensable.

Par Julien Trubert

125 000
TONNES
CONSOMMÉES
CHAQUE
ANNÉE DANS
L'HEXAGONE...

... dont un quart seulement venues de côtes françaises puisque la plupart des saint-jacques vues sur les étals viennent de l'étranger. Royaume-Uni, Chili, Pérou, États-Unis, Canada sont les principaux importateurs en France.



UNE PÊCHE TRÈS CALIBRÉE

1 EN DÉCEMBRE : LE PIC DE LA PÊCHE (ET DE LA CONSOMMATION)

La pêche ouverte depuis le 1^{er} octobre a lancé la saison de la coquille Saint-Jacques, mais c'est en décembre que la période est la plus haute. En effet, les pêcheurs français gagnent alors le droit d'accéder aux zones les plus reculées, là où les coquilles se cachent pour mieux grandir. Le 15 mai sonne la fin de la pêche et le temps du repos pour la saint-jacques.

2 QUOTAS : LA FRANCE EST BONNE ÉLÈVE !

La France sait que le cheptel de saint-jacques est fragile, le long de ses côtes normandes, bretonnes et charentaises. Un système de quotas a donc été mis en place pour préserver l'espèce tout en permettant une pêche annuelle. Problème : seule la France applique ce système vertueux. Les autres pays européens pêchent donc la saint-jacques tout au long de l'année...

3 48 HEURES : C'EST LE DÉLAI ENTRE LA PÊCHE ET LA COMMERCIALISATION

Les « coquilliers », ces bateaux spécialistes de la saint-jacques, draguent les sols sablonneux pour dénicher les coquilles avant de les mesurer. Pour pêcher la saint-jacques, un permis spécial est nécessaire tant le gisement est fragile et ainsi préserver les coquilles les plus petites.

astuce
5

Vous n'êtes pas fan du corail

Ne le jetez pas, il peut servir à confectionner des fumets de poisson (faites-les réduire dans un petit bouillon de légumes, puis mixez le tout) ou une sauce d'accompagnement, en les faisant revenir à la poêle puis en les mixant avec de la crème fraîche. Un peu de sel, quelques tours de moulin à poivre et voici une petite sauce parfaite pour accompagner les poissons ou même les noix.

TENDRE NOIX

Elle se retire à l'aide d'une cuillère puis on enlève, au couteau, le pied collé à cette noix dont la texture est caoutchouteuse. Signes à scruter au moment de l'achat ? Une belle brillance et une couleur parfaitement nacrée !

CORAIL PARFOIS MAL-AIMÉ

C'est la glande sexuelle de la saint-jacques. Certains la consomment, d'autres s'en débarrassent... Le corail est plus imposant chez les saint-jacques normandes que bretonnes. Les produits étrangers en sont dépourvus, la plupart du temps.



RECONNAÎTRE UNE SAINT-JACQUES

Bombée sur un côté et parfaitement plate de l'autre, voici une *Pecten maximus*, la uraie saint-jacques, donc, dans toute sa splendeur ! Cette silhouette permet de la différencier des pétoncles venues principalement d'Argentine qui, elles, se montrent plus arrondies, ou de leur consoeur, *Pecten jacobeus*, la pétoncle pêchée en Méditerranée.

DEUX LABELS À RECHERCHER !

Pour s'assurer de déguster une saint-jacques française, regardez les labels « coquille Saint-Jacques fraîche et entière » et « Saint-Jacques décortiquées » présentés sur les étals. Ces deux labels rouges gagnés en 2002 et 2009 assurent une coquille pêchée en Normandie.

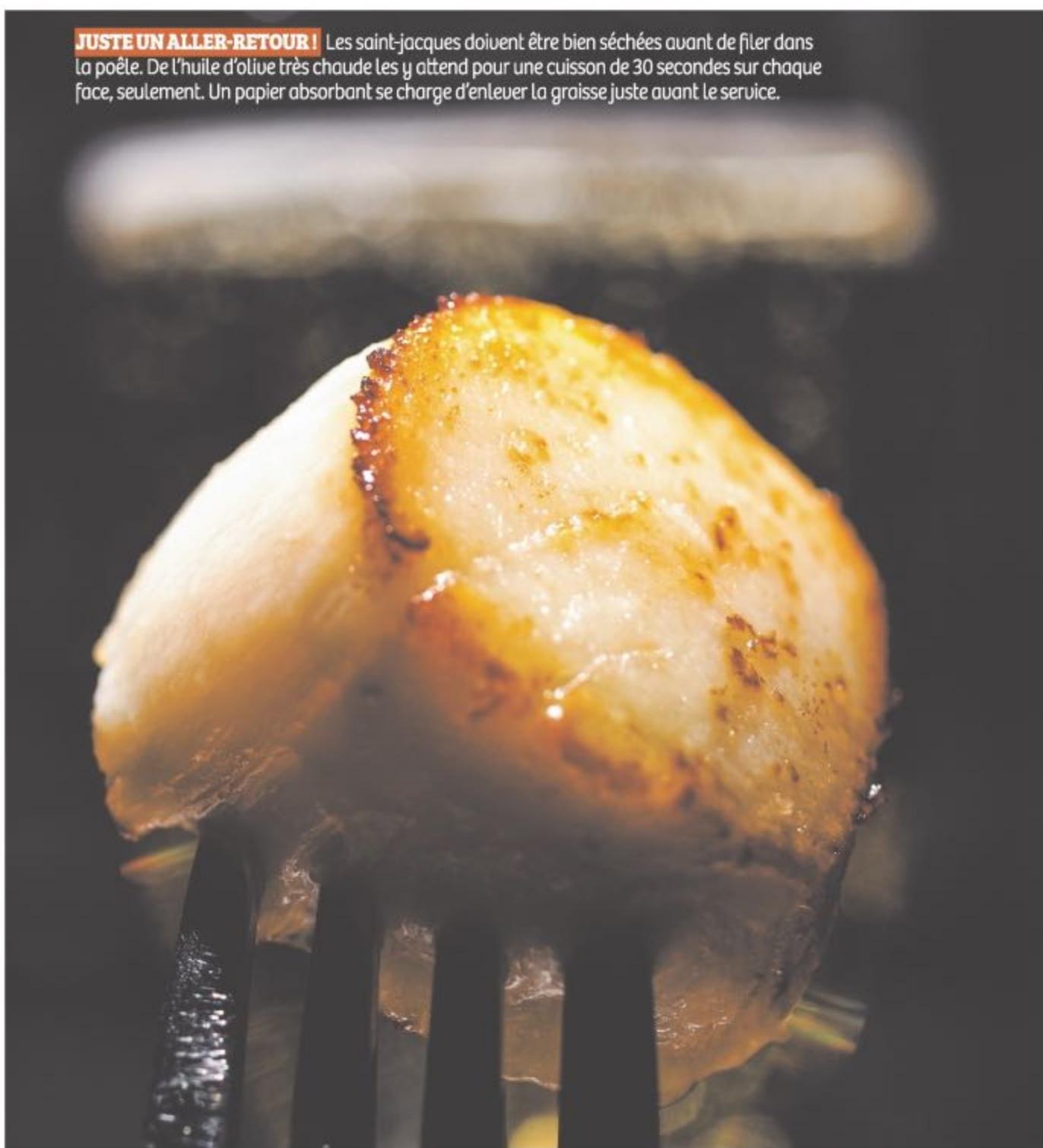


Insolite

La saint-jacques est du genre méfiant. Ses yeux se comptent ainsi par centaines pour scruter les alentours et éviter son ennemie majeure, l'étoile de mer !



JUSTE UN ALLER-RETOUR ! Les saint-jacques doivent être bien séchées avant de filer dans la poêle. De l'huile d'olive très chaude les y attend pour une cuisson de 30 secondes sur chaque face, seulement. Un papier absorbant se charge d'enlever la graisse juste avant le service.



LA SAINT-JACQUES EN CHIFFRES



450

BATEAUX

200 bateaux en baie de Seine,

250 autres dans le golfe normand-breton... La flotte française pour la pêche de la coquille Saint-Jacques reste importante malgré les quotas.

Entre **25000 et 30000 tonnes** sont pêchées par an, en **France** représentant **40 millions d'euros**.



C'est la taille minimale que doit avoir une coquille pour être commercialisée. Les plus petites sont rejetées en mer et y continuent leur croissance.



VERRINE DE SAINT-JACQUES, PURÉE DE PATATE DOUCE

POUR 6 personnes
PRÉPARATION 35 minutes
CUISISON 30 minutes

* 6 noix de saint-jacques
* 2 patates douces moyennes
* 15 cl de lait
* 40 g de beurre
* 2 belles tranches de pain d'épices
* sel, poivre, muscade

1 Émiettez le pain d'épices et amalgamez-le en purée dans le chauffant dans une casserole avec la moitié du beurre. Laissez refroidir puis réservez au frais pour former une pâte compacte.
2 Lavez les patates douces puis faites-les cuire 15 minutes à l'eau bouillante avec leur peau, puis pelez-les. Écraez-les à la fourchette ou passez-les au presse-purée. Ajoutez le lait chaud, le reste de beurre, du sel, du poivre et quelques pincées de muscade. Mélangez soigneusement.
3 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Rincez et épongez les saint-jacques. Étalez une couche de purée au fond de 6 verrines supportant la chaleur. Posez par-dessus 1 noix de saint-jacques, puis un peu de pâte de pain d'épices. Enfournez 10 minutes. Servez chaud ou tiède.

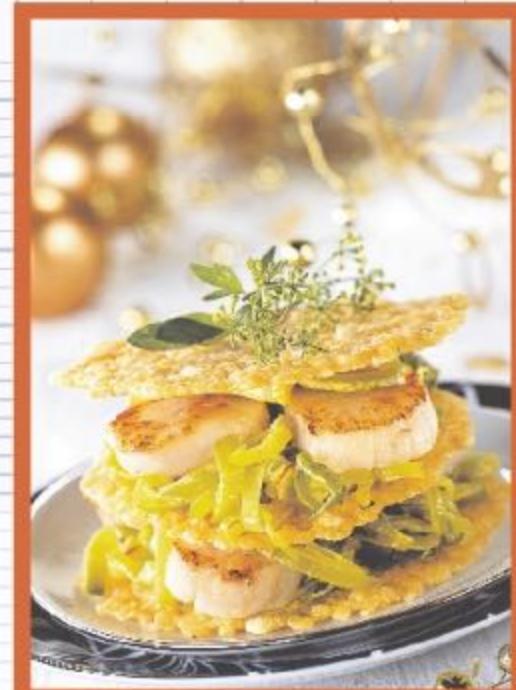


PÉTALES DE SAINT-JACQUES VELOUTÉ DE POTIRON

POUR 6 personnes
PRÉPARATION 40 minutes
CUISISON 30 minutes

* 6 noix de saint-jacques
* 3 fines tranches de lard maigre fumé
* 400 g de potiron ou de potimarron
* 60 g de beurre
* 1 blanc d'œuf
* 40 g de farine
* 75 cl de bouillon de volaille
* 70 g de copeaux de parmesan
* 35 g de graines de sésame + 2 c. à café de graines dorées
* 6 c. à soupe d'huile d'olive
* 2 c. à café de miel liquide *sel et poivre

1 Portez le bouillon à ébullition. Découpez la chair du potiron en gros cubes. Faites-les cuire 20 minutes dans le bouillon. Filtrez. Mixez le potiron pour obtenir un velouté. Incorporez le beurre. Rectifiez l'assaisonnement en sel et en poivre. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
2 Dans un saladier, mélangez le sésame non grillé avec le blanc d'œuf, la farine, le miel, 2 cuillères à soupe d'huile et 1 pincée de sel. Recouvrez une plaque à pâtisserie de papier sulfurisé. Étalez des languettes de pâte de 3x12 cm. Glissez la plaque dans le four et faites dorer 7 à 8 minutes. Décollez les tuiles. Étalez-les.
3 Faites dorer les tranches de lard à sec dans un poêle. Épongez-les. Découpez-les en petits morceaux. Coupez les noix de saint-jacques en très fines tranches. Faites-les macérer dans 4 cuillères à soupe d'huile d'olive, puis dorer 1 minute à peine dans une poêle très chaude. Salez et poivrez.
4 Répartissez le velouté dans des tasses, ajoutez quelques copeaux de parmesan. Recouvrez d'une tuile au sésame. Déposez des pétales de saint-jacques et un morceau de lard croustillant. Servez très chaud décoré de graines de sésame grillées.

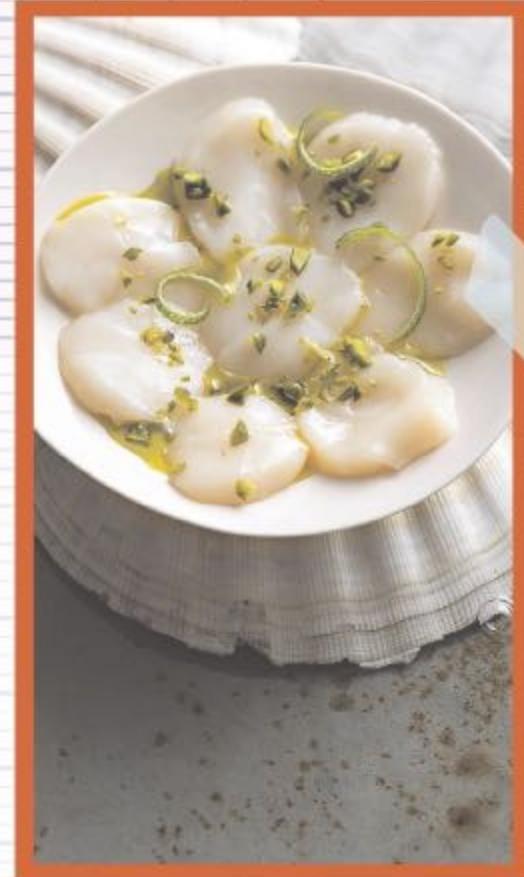


MILLE-FEUILLE DE SAINT-JACQUES, POIREAUX

POUR 6 personnes
PRÉPARATION 45 minutes
CUISISON 40 minutes

* 18 grosses noix de saint-jacques
* 3 poireaux
* 25 cl de crème liquide
* 60 g de beurre
* 150 g de parmesan (en un morceau)
* 15 cl de vin blanc sec
* 1 pincée de filament de safran
* quelques herbes pour la décoration
* sel, poivre

1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Râpez le parmesan. Faites 18 petits tas espacés sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Utilisez un cercle à pâtisserie de 8 cm de diamètre pour leur donner une forme bien ronde et étalez le parmesan à l'aide d'une petite cuillère. Mettez au four 5 minutes environ en surveillant la coloration. Laissez refroidir.
2 Faites infuser le safran dans le vin blanc. Nettoyez soigneusement et émincez les poireaux. Faites-les revenir 5 minutes avec 20 g de beurre. Salez, poivrez, versez le vin, couvrez et laissez mijoter 15 minutes. Poursuivez ensuite la cuisson sur feu plus vif à découvert jusqu'à évaporation complète du liquide. Versez la crème et faites épaissir 5 minutes. Retirez du feu.
3 Coupez les saint-jacques en deux dans l'épaisseur. Poêlez-les rapidement dans le reste de beurre sur feu vif. Salez et poivrez.
4 Monter les mille-feuilles sur les assiettes de service en alternant les tuiles de parmesan, les poireaux et les saint-jacques. Terminez par une tuile et décorez de quelques herbes. Servez sans attendre.



SAINT-JACQUES AUX ŒUFS DE SAUMON

POUR 6 personnes
PRÉPARATION 40 minutes
CUISISON 35 minutes

- * 18 noix de saint-jacques sans corail
- * 50 g d'œufs de saumon
- * 600 g de pommes de terre (bintje)
- * 1 citron * 40 g de beurre
- * quelques brins de ciboulette pour la décoration
- * sel, poivre

1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Pelez et lavez les pommes de terre. Râpez-les avec une râpe à gros trous et ajoutez 30 g de beurre fondu filtré. Salez, poivrez. 2 Remplissez 6 moules à tartelettes de pommes de terre râpées en tassant légèrement. Enfournez 25 minutes. Démoulez les galettes, retournez-les et remettez-les à dorner 5 minutes sur la plaque du four. 3 Rincez et épongez les noix de saint-jacques, faites-les revenir à la poêle dans le beurre restant 1 minute sur chaque face. Salez, poivrez. 4 Répartissez les saint-jacques sur les galettes de pommes de terre. Disposez le tout sur les assiettes de service. Parsemez d'œufs de saumon et arrosez de jus de citron, décorez de quelques brins de ciboulette. Servez chaud.

astuce
6

Proposez ces trois entrées de fête à vos convives intolérants au gluten. Carton assuré !

NOIX DE SAINT-JACQUES FAÇON ROSSINI

POUR 6 personnes
PRÉPARATION 40 minutes
CUISISON 20 minutes

- * 18 coquilles Saint-Jacques sans corail
- * 300 g de foie gras de canard cru
- * 1 truffe de 20 g (facultatif) * 20 cl de crème liquide * 30 g de beurre * 200 g de polenta
- * 10 cl de jus de truffe (en boîte) * 5 cl d'huile d'olive
- * 1 tablette de bouillon de poule * sel, poivre blanc

1 Faites ouvrir les saint-jacques par le poissonnier. Rincez et épongez les noix, réservez-les au frais. Taillez le foie gras en 6 petites escalopes. Dans une casserole, portez 25 cl d'eau à ébullition et faites-y dissoudre la tablette de bouillon, laissez frémir 10 minutes. 2 Dans une autre casserole, portez 30 cl d'eau salée à ébullition, jetez-y la polenta en pluie. Laissez cuire à feu doux, le temps que la polenta ait absorbé tout le liquide (entre 3 et 5 minutes). Étalez ensuite la polenta dans un plat, sur une épaisseur d'environ 5 à 6 mm. Laissez refroidir (vous pouvez réaliser cette opération à l'avance). 3 Découpez ensuite 6 cercles de 8 cm dans la polenta refroidie. Faites-les dorner des 2 côtés au beurre dans une poêle. Égouttez et réservez au chaud. 4 Faites chauffer l'huile d'olive dans la même poêle essuyée, et saisissez-y les noix de saint-jacques 1 minute sur chaque face. Salez et poivrez-les. Faites chauffer une poêle antiadhésive et mettez les escalopes de foie à cuire 1 minute de chaque côté. Salez et poivrez-les. 5 Pour servir, déposez une galette de polenta au centre de chaque assiette, recouvrez de 3 noix de saint-jacques et recouvrez d'une escalope de foie gras. Garnissez d'une rondelle de truffe. Mettez le bouillon de poule réduit sur feu vif, ajoutez le jus de truffe et la crème liquide. Fouettez pour émulsionner la sauce et versez-la autour des saint-jacques.

CARPACCIO DE SAINT-JACQUES AUX PISTACHES ET AU CITRON VERT

POUR 6 personnes
PRÉPARATION 30 minutes
RÉFRIGÉRATION 60 minutes

- * 12 à 18 noix de saint-jacques (selon leur taille) préparées par votre poissonnier
- * 1 citron vert bio
- * 30 g de pistaches mondées
- * 6 c. à soupe d'huile d'olive de qualité
- * sel, poivre blanc

1 Rincez et épongez les saint-jacques. Mettez-les au congélateur 30 minutes pour les raidir. Préparez 6 assiettes, badigeonnez-les d'huile d'olive au pinceau. Concassez les pistaches. Prélevez le zeste du citron vert à l'aide d'un zesteur. Pressez son jus. 2 Pour chaque assiette : coupez 2 noix de saint-jacques en fines lamelles et disposez-les en rosace. Versez sur le dessus un filet de jus de citron et un filet d'huile d'olive. Parsemez de quelques zestes de citron vert, poivrez, salez et terminez par des pistaches. 3 Procédez de même pour les autres assiettes. Réservez 30 minutes au réfrigérateur avant de servir.

Abonnez-vous vite à marmiton magazine

6 numéros pour 19,90€ seulement

+ en cadeau
le set de Noël



L'emporte-pièce cœur et les 3 pochoirs

Abonnez-vous vite !

au 03 44 62 52 02 (prix d'un appel local) en donnant le code MARM26, ou renvoyez ce bon d'abonnement à Marmiton service abonnements, B 1200, 60643 - Chantilly Cedex

Oui, je souhaite m'abonner ou abonner la personne de mon choix et recevoir les 6 prochains numéros du magazine Marmiton pour seulement 19,90€ + en cadeau le set de Noël (mon abonnement débutera avec le prochain numéro)

Mes coordonnées

NOM : _____
PRÉNOM : _____
ADRESSE : _____
CODE POSTAL : _____
VILLE : _____
TÉLÉPHONE : _____
E-MAIL : _____

Les coordonnées de la personne à abonner :

NOM : _____
PRÉNOM : _____
ADRESSE : _____
CODE POSTAL : _____
VILLE : _____
TÉLÉPHONE : _____
E-MAIL : _____

Mon règlement :

QUANTITÉ : X 19,90€ =
(total de ma commande)

Chèque bancaire ou postal à l'ordre de Marmiton

CB

Date d'expiration / Code Crypto
CB chiffres au dos de la carte

Date et signature obligatoires

Sous la croûte, **le goût !**

Par Claire Debruille

Il y a deux types de croûtes : celle qui enveloppe et celle qui recouvre. Avec le premier, l'aliment cuit dans son jus, enfermé dans la croûte, il est alors moelleux à souhait et bien parfumé. Avec le second, l'aliment est recouvert d'une croûte superficielle dont le goût n'a, quant à lui, rien de superficiel. Aussi, lorsqu'il est l'heure de casser la croûte, il vous suffit de piocher parmi les 20 recettes qui suivent !

Filet mignon * Rosbif * Pâté * Poulet * Poisson

**Le filet mignon est à la croûte ce que le pain est au beurre :
l'allié de choix. Habillé de pâte feuilletée, de jambon cru
ou d'herbes, le filet mignon a toujours le chic d'être exquis.**



FILET MIGNON EN CROÛTE

Pour ne pas abîmer la croûte lors de la découpe,
utilisez un couteau à pain pour l'entamer (les dents
du couteau permettent de scier sans casser).

Recettes à retrouver en p. 38-39



FILET MIGNON EN CROÛTE DE JAMBON CRU

N'hésitez pas à couvrir le filet mignon d'un
papier cuisson ou d'aluminium pour éviter que
le dessus du jambon cru ne se dessèche.



FILET MIGNON DE PORC ENCROÛTE D'HERBES

Les herbes ne servent pas qu'à parfumer les plats, elles sont aussi très décoratives. Faites le plein d'herbes séchées avant les fêtes pour réaliser de délicieuses infusions (ou faites votre mélange maison pour l'offrir : thym-citron-gingembre, par exemple) ou décorer le centre de table.



astuce
8

**ROSBIF EN
CROÛTE D'HERBES**

Pour un repas de fêtes où les plats s'enchaînent, réduisez les quantités de viande par personne, histoire d'avoir de la place pour le fromage ET la bûche. Pour faire simple, divisez par 2 ou comptez maximum 150 g par personne (à vos calculettes ;-)



FILET MIGNON EN CROÛTE À L'ITALIENNE

Il vous reste un peu de pâte feuilletée ? N'hésitez pas à en faire des fleurs ou des feuilles et à les coller à l'aide d'un peu d'eau sur la croûte pour une déco au top.



FILET DE VEAU EN CROÛTE DE MENDIANT

Pas de pistaches dans les placards ? Utilisez des noisettes ou tout autre fruit sec, ce sera tout aussi bon !

Recettes à retrouver en p. 38-39

Cassons
la croûte !



FILET MIGNON EN CROÛTE

POUR 6 personnes
PRÉPARATION 10 minutes
CUISISON 1h5 min

- * 2 filets mignons de porc
- * 4 tranches de jambon
- * 2 gros oignons
- * 200 g de gruyère râpé
- * 2 jaunes d'œufs
- * 25 g de beurre
- * 2 pâtes feuilletées
- * sel et poivre

1 Préchauffez le four à 200 °C (th. 6/7). Pelez puis émincez les oignons. Dans une sauteuse avec le beurre, faites-les suer puis retirez-les. Remplacez-les par les filets mignons et faites-les revenir de tous côtés. Laissez cuire 10 minutes à feu doux. Ajoutez les oignons et poursuivez la cuisson 5 minutes. Salez, poivrez et réservez.
2 Déroulez les pâtes feuilletées. Sur chacune, étalez 2 tranches de jambon et couvrez de 100 g de gruyère. Assaisonnez et déposez dessus 1 filet mignon accompagné de la moitié de la sauce aux oignons.
3 Rabattez la pâte sur la garniture en la soudant au jaune d'œuf avec un pinceau. Enfournez pour 45 minutes.

Recette proposée par magali_134

L'avis des internautes

LILYMIAM Parfait ! Suivant les commentaires, j'ai utilisé du bacon à la place du jambon, et déglacé mes oignons au vin rouge. Afin que la viande garde tout son jus et son moelleux, il ne faut surtout pas la piquer et bien la laisser tiédir avant de la mettre dans la pâte. Servi avec une salade de pousses d'épinard. Tout le monde a adoré !!

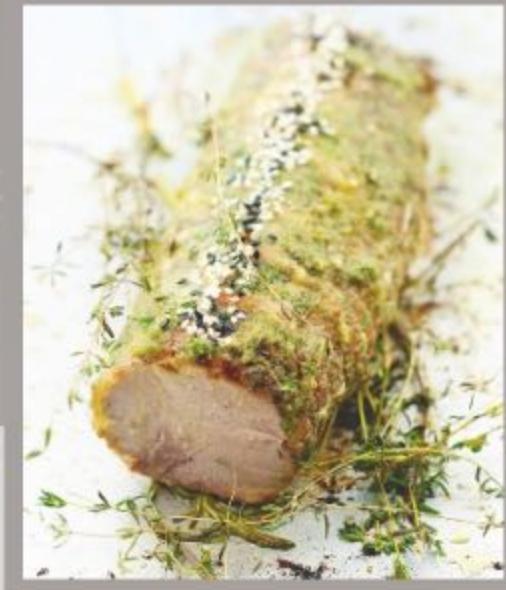


FILET MIGNON AUX POMMES EN CROÛTE DE JAMBON CRU

POUR 4 personnes
PRÉPARATION 15 minutes
CUISISON 30 minutes

- * 1 filet mignon de porc
- * 8 tranches épaisses de jambon cru
- * 4 pommes granny-smith
- * herbes de Provence
- * sel et poivre

1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Recouvrez le fond d'un plat de tranches de jambon en les plaçant dans la largeur. Réservez celles restantes. Pelez puis épépinez les pommes et coupez-les en lamelles. Assaisonnez le filet mignon de sel, de poivre et d'herbes de Provence.
2 Sur le jambon, répartissez la moitié des pommes. Déposez dessus le filet mignon. Recouvrez avec le reste des fruits. Rabatbez sur l'ensemble les côtés des tranches de jambon. Pour enfermer le tout, complétez avec celles restantes et maintenez avec des pics en bois.
3 Enfournez pour 30 à 40 minutes selon l'épaisseur du filet. Placez 1 verre d'eau à côté du plat pour que la viande ne se dessèche pas. Une fois cuite, coupez-la entre chaque pic et servez.



FILET MIGNON DE PORC EN CROÛTE D'HERBES

POUR 4 personnes
PRÉPARATION 15 minutes
CUISISON 30 minutes

- * 1 filet mignon de porc d'environ 400 g
- * 2 échalotes
- * 1 bouquet de persil
- * 1 botte de ciboulette
- * 1 gousse d'ail
- * 100 g de beurre mou
- * 50 g de parmesan râpé
- * ¼ de baguette de pain rassis
- * 5 cl d'huile d'olive
- * sel et poivre

1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Badigeonnez le filet mignon avec l'huile. Salez, poivrez et réservez au frais. Pelez les échalotes et l'ail. Après l'avoir lavé puis essoré avec la ciboulette, effeuillez le persil. Coupez en morceaux le pain rassis.

2 À l'aide d'un robot, mixez ensemble les échalotes, l'ail et les herbes. Ajoutez le pain, le parmesan et le beurre, puis tournez longuement afin d'obtenir une consistance semblable à une pâte. Assaisonnez.

3 Tartinez le filet de cette pâte sur environ 1 cm d'épaisseur. Enfournez pour 20 à 30 minutes pour que la viande garde son moelleux et reste rosée à cœur.

REMARQUES Si le pain n'est pas suffisamment sec, il y a un risque que des morceaux se forment. Vous pouvez remplacer la ciboulette par un autre aromate et ajouter des épices à la pâte.

Recette proposée par matalex

L'avis des internautes

BORGNELON2 Excellent ! Herbes du jardin, estragon, basilic, persil et ciboulette ! J'ai utilisé 1 tranche de pain de mie et de la chapelure. J'ai fait cuire 30 minutes, mais en réduisant la température à 160 °C (th. 5/6) en chaleur tournante.

L'avis des internautes

ESTHER_38 Alors là, bravo !! C'est simple et délicieux !!! Par contre, j'aime avoir de la sauce alors j'ai récupéré le jus de cuisson, ajouté un peu de cognac et de crème puis j'ai savouré. A faire et à refaire sans hésiter !!



ROSBIF EN CROÛTE D'HERBES

POUR 6 personnes
PRÉPARATION 10 minutes
CUISISON 35 minutes
REPOS 10 minutes

- *1 rosbif
- *5 c. à soupe d'herbes ciselées (persil, basilic, thym)
- *1 gousse d'ail
- *4 c. à soupe d'huile d'olive
- *4 c. à soupe de chapelure
- *50 g de pignons
- *3 c. à soupe de pesto
- *2 à 3 c. à soupe de moutarde à l'ancienne

1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Dans une poêle avec l'huile, faites revenir rapidement le rosbif sur toutes ses faces. Laissez tiédir.

2 Pelez et pressez l'ail. Dans un saladier, ajoutez le reste des ingrédients et mélangez le tout pour en faire une pâte. Couvrez-en le rosbif pour l'entourer d'une croûte épaisse. Enfournez pour 30 minutes environ suivant sa taille.

3 Sortez la viande du four, couvrez-la avec du papier aluminium et laissez reposer 10 minutes. Coupez en tranches et servez avec des pâtes fraîches (safranées) ou des légumes à la provençale.

Recette proposée par johanna_91



FILET MIGNON EN CROÛTE À L'ITALIENNE

POUR 6 personnes
PRÉPARATION 10 minutes
CUISISON 45 minutes

- *1 filet mignon de porc
- *5 tranches très fines de jambon fumé italien
- *20 cl de crème fraîche (allégée ou non)
- *1 boule de mozzarella
- *1 pâte feuilletée
- *6 pétales de tomate séchée à l'huile d'olive
- *herbes de Provence
- *poire

1 Préchauffez le four à 200 °C (th. 6/7). Sur la pâte feuilletée, déposez les tranches de jambon les unes sous les autres. Découpez en tranches la mozzarella puis répartissez-les sur la viande sans qu'elles se chevauchent. Parsemez des pétales de tomate égouttés.

2 Sur l'ensemble, déposez le filet mignon. Poivrez, saupoudrez d'herbes de Provence et arrosez de la crème. Repliez la pâte sur les 2 extrémités puis sur les 2 côtés de la viande.

3 Sur un plat, retournez le rôti avec la jointure en dessous. Enfournez pour 45 minutes environ suivant la taille du filet. Si la croûte fonce trop, recouvrez de papier aluminium.

Recette proposée par cristaleREV



FILET DE VEAU EN CROÛTE DE MENDIANT

POUR 4 personnes
PRÉPARATION 15 minutes
CUISISON 40 minutes

- *1 filet de veau de 600 g
- *8 tranches de poitrine fumée
- *8 échalotes
- *4 pommes reinette
- *beurre
- *30 g de pistaches nature
- *30 g d'amandes entières
- *3 c. à soupe de vinaigre de cidre
- *2 c. à soupe de miel
- *moutarde fine

1 Préchauffez le four à 200 °C (th. 6/7). Épluez puis épépinez les pommes, et coupez-les en quartiers pas trop petits. Pelez les échalotes. Versez le tout dans un plat creux avec le miel et le vinaigre puis laissez macérer.

2 Badigeonnez de moutarde le filet de veau. Concassez grossièrement les pistaches et les amandes. Roulez la viande dedans pour l'en recouvrir entièrement. Bardez-la avec la poitrine et ficellez le tout.

3 Placez le filet dans un plat allant au four. Entourez-le du mélange aux pommes égoutté. Parsemez de noisettes de beurre. Enfournez pour environ 40 minutes selon le degré de cuisson souhaité.

L'avis des internautes

HÉLÈNE03700 Parfait ! N'hésitez pas à augmenter les doses pour la croûte, elle est tellement bonne qu'il n'y en a jamais assez.

L'avis des internautes

CHOBIDOUA Recette essayée à tout hasard et ce fut excellent, merci beaucoup ! La viande est très moelleuse et le mélange des saveurs est réussi. J'ai doré avec un jaune d'œuf et fait des dessins sur la pâte pour une belle présentation. Ce plat est très rapide à faire et à la fois original !

L'avis des internautes

LAURENCE52 Pour une présentation plus « pratique », j'utilise 4 médaillons de veau, de la moutarde, 80 g de mélange aux fruits secs, 2 tranches fines de lard par morceau de viande et je cuis le tout 20 minutes.

Volailles, pâtés, magret... cachez tout sous la croûte. Non seulement c'est bon mais c'est aussi très joli. Voyez plutôt, les croûtes rivalisent d'imaginaire pour sublimer vos mets préférés.



RÔTI DE PORC EN CROÛTE D'ÉPICES À L'ANANAS

Adaptez les épices à vos envies ! Cette recette sucrée salée est parfaite pour laisser parler votre créativité.

Recettes à retrouver en p. 44-45



MAGRET DE CANARD EN CROÛTE DE SEL

Un conseil : précassez la croûte à la cuisine avant de l'apporter devant vos convives.
Un morceau de sel qui finit dans un décolleté n'est jamais une bonne idée ;-)

astuce
9

**PÂTÉ AU FOIE GRAS
EN CROÛTE**

La déco des plats de fêtes est toujours un petit plus qui fait un effet bœuf. Les croûtes en pâte ou en sels se prêtent parfaitement au jeu. À l'aide d'emporte-pièce, découpez de jolies formes sur les pâtes ou remplissez-les de sel. Placez sur la croûte et admirez le résultat après cuisson !



Cassons
la croûte !



astuce
10

POULET JUTEUX EN CROÛTE DE SEL

Pensez à la croûte de sel pour tous vos plats, ça va changer votre façon de cuisiner les volailles, mais aussi les légumes racines et les fruits entiers comme l'ananas. Vous aurez ainsi l'assurance d'avoir des plats très savoureux et qui cuisent tout seuls (et ça, pour les fêtes, c'est un GROS avantage).

CUISSE DE POULET EN CROÛTE DE MOUTARDE

Sauvez-vous que la moutarde ne se contente pas de parfumer ? Elle nourrit aussi les chairs ! À tester sur toutes les viandes.



VOLAILLE EN CROÛTE DE PAIN

La croûte de sel, vous maîtrisez ? Passez à la croûte de pain (en plus, elle se mange !). Pour la réaliser vous-même, suivez le guide.



Recettes à retrouver en p.44-45



RÔTI DE PORC EN CROÛTE D'ÉPICES À L'ANANAS

POUR 4 personnes
PRÉPARATION 15 minutes
CUISISON 1h5 min

- *1 rôti de porc de 1,3 kg
- *1 gros ananas *2 échalotes
- *4 feuilles de sauge (ou sauge en bocal)
- *15 g de beurre
- *4 c. à soupe de poivres mélangés (noir, blanc, vert, rose) ou de mélange 5 baies
- *2 c. à soupe de miel *2 c. à soupe de moutarde
- *1 c. à soupe d'huile (d'olive de préférence)
- *1 c. à café de graines de coriandre *sel

1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Salez le rôti puis faites-le doré dans une cocotte avec l'huile et le beurre quelques minutes de chaque côté. Laissez-le tiédir et jetez la graisse.

2 Dans un bol, mélangez le miel et la moutarde puis badigeonnez-en le rôti. Concassez les poivres et la coriandise, puis parsemez-en la viande. Replacez-la dans la cocotte puis enfournez pour 30 minutes en l'arroasant 1 ou 2 fois.

3 Épluchez l'ananas, retirez-en le cœur dur et coupez la chair en morceaux pas trop gros. Pelez puis émincez les échalotes. Ajoutez l'ensemble avec la sauge dans la cocotte. Poursuivez la cuisson 30 minutes.

REMARQUES La cocotte en fonte est la plus appropriée pour réaliser cette recette.

Recette proposée par lyly0610

L'avis des internautes

TOTOOURS J'ai pris des ananas en boîte et j'ai fait cuire le rôti avec le sirop. J'ai mélangé le miel, de la moutarde « normale » et de la moutarde à l'ancienne. À faire et à refaire !



MAGRET DE CANARD EN CROÛTE DE SEL

POUR 4 personnes
PRÉPARATION 10 minutes
CUISISON 35 minutes
REPOS 30 minutes

- *2 magrets de canard

Pour la pâte à sel :

- *3 brins de thym (facultatif)
- *3 brins de romarin (facultatif)
- *6 blancs d'œufs
- *1,5 kg de gross sel de mer
- *300 g de farine
- *20 g de poivre en grains

1 Préchauffez le four à 200 °C (th. 6/7). Incisez en croisillons la peau des magrets. Dans une poêle très chaude, colorez-les rapidement côté peau sans les cuire. Égouttez sur une grille et laissez refroidir.

2 Pendant ce temps, préparez la pâte à sel : dans un saladier, mélangez le reste des ingrédients. Versez-en une bonne couche dans un plat à four tapissé de papier sulfurisé.

3 Assemblez les 2 magrets chair contre chair, puis déposez-les dessus. Recouvrez du reste de pâte à sel. Enfournez pour 30 minutes. Laissez reposer 30 minutes hors du four avant de servir.

REMARQUES Cette recette est vraiment très simple et régalerai vos amis une fois que vous aurez cassé devant leurs yeux cette fameuse croûte de sel. Servez avec des pommes de terre à la sarladaise.

Recette proposée par sylvie_296

L'avis des internautes

CHDUF À ne pas manquer, un must dans les repas entre amis. Des saveurs à varier en ajoutant peut-être d'autres ingrédients dans la pâte à sel.



PÂTÉ AU FOIE GRAS EN CROÛTE

POUR 6 personnes
PRÉPARATION 20 minutes
CUISISON 1 heure

- *800 g d'échine de porc désossée
- *1 lobe de foie gras dénerué
- *150 g de foie de porc *1 œuf
- *350 g de pâté brisée *10 cl de gelée au madère
- *50 g de pistaches mondées (facultatif)
- *5 cl de cognac *2 pincées de quatre épices
- *sel et poivre

1 Préchauffez le four à 190 °C (th. 6/7). Hachez l'échine et le foie de porc en laissant des morceaux. Concassez grossièrement les pistaches. Versez le tout dans un saladier. Ajoutez-y l'œuf, le cognac et le quatre épices. Salez, poivrez puis mélangez et pétrissez à la main pour obtenir une consistance bien homogène.

2 Coupez le lobe de foie gras en 3 ou 4 morceaux. Dans une terrine chemisée de papier sulfurisé, étalez la pâte en la laissant largement déborder. Remplissez-la en alternant la viande et le foie gras tout en essayant de laisser le moins d'espace libre possible.

3 Rabatbez les bords de la pâte sur la viande et soudez-les pour bien fermer le tout. Percez un petit trou au centre sur le dessus pour permettre à la vapeur de s'échapper au cours de la cuisson. Enfournez pour 1 heure.

4 Laissez tiédir la terrine hors du four. Versez délicatement la gelée par le petit trou du centre. Attendez ensuite qu'elle refroidisse complètement.

Recette proposée par FP68

L'avis des internautes

NANOU_150 Eh bien ce premier essai fut une réussite totale !!! J'ai suivi la recette sans mettre de foie gras car nous n'en sommes pas fanatiques. La présentation était parfaite et nous nous sommes vraiment régaliés ! Je la referai. Merci !



POULET JUTEUX EN CROÛTE DE SEL

POUR 6 personnes

PRÉPARATION 10 minutes

CUISSON 1h 15 min

- *1 poulet fermier d'1,8 kg à 2 kg
- *12 blancs d'œufs
- *1 kg de gros sel
- *600 g de farine
- *fines herbes séchées : laurier, thym, romarin

1 Préchauffez le four à 220 °C (th. 7/8). Dans un saladier, travaillez ensemble le sel, les blancs d'œufs, la farine et les herbes (soyez généreux) jusqu'à l'obtention d'une pâte. Ajoutez de l'eau si nécessaire.

2 Abaissez la pâte puis enfermez le poulet dedans. Placez dans un plat à four. Enfournez pour 1h15. Pour servir, cassez la croûte et découpez la volaille. Elle sera bientôt tendre, juteuse et parfumée.



CUISSE DE POULET EN CROÛTE DE MOUTARDE

POUR 4 personnes

PRÉPARATION 10 minutes

CUISSON 45 minutes

- *4 grosses cuisses de poulet
- *8 c. à soupe de moutarde
- *100 g de chapelure
- *3 pincées de piment d'Espelette
- *herbes de Provence
- *sel et poivre

1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Dans un grand bol, mélangez la moutarde, le piment et des herbes de Provence (selon votre goût), puis salez et poivrez. Versez la chapelure dans une assiette. Retirez la peau des cuisses de poulet si vous préférez plus light.

2 À l'aide d'un pinceau, badigeonnez les cuisses de préparation à la moutarde. Roulez-les dans la chapelure. Disposez-les au fond d'un plat antiadhésif et enfournez pour 45 minutes en les retournant à mi-cuisson. Servez chaud avec une piperade ou froid avec une belle salade bien assaisonnée.

Recette proposée par claris



VOLAILLE EN CROÛTE DE PAIN

POUR 4 personnes

PRÉPARATION 15 minutes

CUISISON 1 heure

REPOS 1h30

- *1 poulet de 2 kg vidé *1 carotte
- *1 quart de céleri boule
- *1 oignon *4 gousses d'ail
- *3 brins de thym *2 brins de sarriette
- *3 feuilles de sauge *1 feuille de laurier
- *1 kg de pâte à pain * farine

1 Pelez puis taillez en petits dés la carotte, le céleri et l'oignon. Étirez la pâte pour l'abaisser sur une épaisseur de 2 cm. Répartissez dessus les légumes. Laissez reposer 30 minutes.

2 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Rincez et séchez les 4 aromates, pelez l'ail, puis farcissez-en le poulet. Enveloppez-le dans la pâte. Laissez pousser 30 minutes dans un endroit tempéré.

3 Saupoudrez légèrement de farine la pâte. Enfournez pour 1 heure. Placez dans le fond du four une plaque remplie d'eau dont la vapeur fera briller votre pain. Laissez reposer 30 minutes hors du four.

4 Présentez votre poulet en croûte de pain à vos convives et découpez-le devant eux afin qu'ils puissent profiter de tous ses odorants effluves.

L'avis des internautes

CELIADFD Absolument délicieux !

Petit plus à penser : fourrez le poulet de pain (même rassis) qui prendra le jus au cours de la cuisson. Un vrai régal.

L'avis des internautes

NINNIE07 Recette très bonne, nous l'avons beaucoup appréciée et refaite plusieurs fois ! J'ai trempé les cuisses de poulet dans un œuf battu avant la moutarde et la chapelure et j'ai gardé la peau, c'était très goûteux et pas sec !

L'avis des internautes

ANONYME La pâte à pain (que je fais moi-même) était assez cuite, le poulet pas assez : je préconise de le faire rissoler avant de le mettre en pâte et de ne pas oublier de l'assaisonner. Sinon, délicieux !

Le poisson en croûte de sel est un incontournable qu'il faut avoir goûté au moins une fois dans sa vie (croyez-nous). Mais il n'y a pas que le sel dans la vie ! La preuve avec nos idées ultra gourmandes.



SAUMON EN CROÛTE DE MOUTARDE ET PARMESAN

Pour une version encore plus parfumée,
ajoutez des épices à la chapelure
ou remplacez-la par du pain d'épices.



PAVÉ DE SAUMON EN CROÛTE PARMENTIÈRE

Pour changer, faites des écailles de pomme de terre entre lesquelles vous placerez les pavés de saumon.

Recettes à retrouver en p.52

astuce
11

Faites provision de grossel : grâce à lui on peut tout cuire en croûte, réaliser des pots de sels parfumés à offrir aux convives pour cuisiner (ajoutez des herbes et/ou des épices dans de jolis pots) ou pour agrémenter l'eau du bain (mizez sur les huiles essentielles), stabiliser les huîtres dans le plat, voire saler le sol en cas d'urgence verglas ;



**Saumon en croûte
de gros sel**

Pour découvrir tous les secrets de la cuisson du poisson en croûte de sel, regardez cette vidéo.



Cassons
la croûte !

astuce
12

STEAK DE
THON EN CROÛTE
DESÉSAME

Esprit de Noël, es-tu là ? Pour les grandes tables, tirez au sort un membre de chaque famille pour aider Mamie en cuisine. Même les petits seront ravis d'apporter leur contribution (et entre nous, ils ont tout le temps envie de se lever de table !).





PUBLI COMMUNIQUÉ

Tout ce que vous devez savoir sur la cuisson au four !

avec

SIEMENS

« La cuisson au four, c'est très long ! »

FAUX ! Votre temps de cuisson au four peut être deux fois plus rapide !

Le plus Siemens : Siemens a pensé à tous les impatients que nous sommes et vous offre un temps de cuisson divisé par deux*. Grâce à la fonction **varioSpeed**, qui combine cuisson traditionnelle et micro-ondes, votre four s'adapte à votre timing.

Vous avez désormais le pouvoir d'accélérer la préparation de vos plats sans renoncer pour autant à une cuisson parfaite. Vous pouvez ainsi économiser près de la moitié du temps habituellement nécessaire.

*Par rapport à un appareil Siemens non équipé de la technologie varioSpeed.



Gratin de pommes de terre en 30 minutes

Pour 4 portions
Grand plat à gratin

Cuisson avec varioSpeed :
25-30 minutes
Cuisson sans varioSpeed :
60-80 minutes

Ingrédients :

- 1 kg pommes de terre fermes à la cuisson
- Sel
- Poivre du moulin
- Noix de Muscade, fraîchement râpée
- 100 g d'emmental râpé
- 200 ml de crème
- 30 g de beurre

Ajouter également :
• 1 gousse d'ail
• Quelques noix de beurre pour le plat

Par portion
485 kcal,
41 g Glucides
30 g Lipides
13 g Protéines

1. Peler les gousses d'ail, puis les couper en deux. Frotter le plat avec l'ail puis le graisser.
2. Peler les pommes de terre, les laver et les couper en fines rondelles uniformes d'environ 3 mm d'épaisseur.
3. Former des couches de pommes de terre avec la moitié des rondelles dans le plat, assaisonner et parsemer avec environ 50g de fromage. Répartir la seconde moitié, ajouter par-dessus le reste de fromage et assaisonner à nouveau.

4. Assaisonner la crème avec du sel et de la noix de Muscade. Recouvrir les pommes de terre de crème et ajouter des noix de beurre au-dessus.

5. Cuire le gratin en mode Gril air pulsé + varioSpeed à 180°C pendant 25-30 minutes ou en mode Gril air pulsé seul pendant 60 à 80 minutes à 170°C.

Conseil : Laisser 2cm entre la préparation et le haut du plat. Pour une plus grande quantité, utilisez la lèchefrite. Variez les gratins et remplacez les rondelles de pommes de terre par des courgettes ou d'autres légumes.

Pour plus de conseils et de recettes au four, rendez-vous ici : www.marmiton.org/part/cuisson-au-four/



Flashez ce code pour découvrir les fours iQ700 varioSpeed ou rendez-vous sur www.siemens-home.fr/fours_iq700

Cassons
la croûte !

BRIE EN CROÛTE



FILET DE BAR EN CROÛTE DE CHORIZO ET HARICOTS BLANCS

JULIENNE EN CROÛTE D'AMANDE

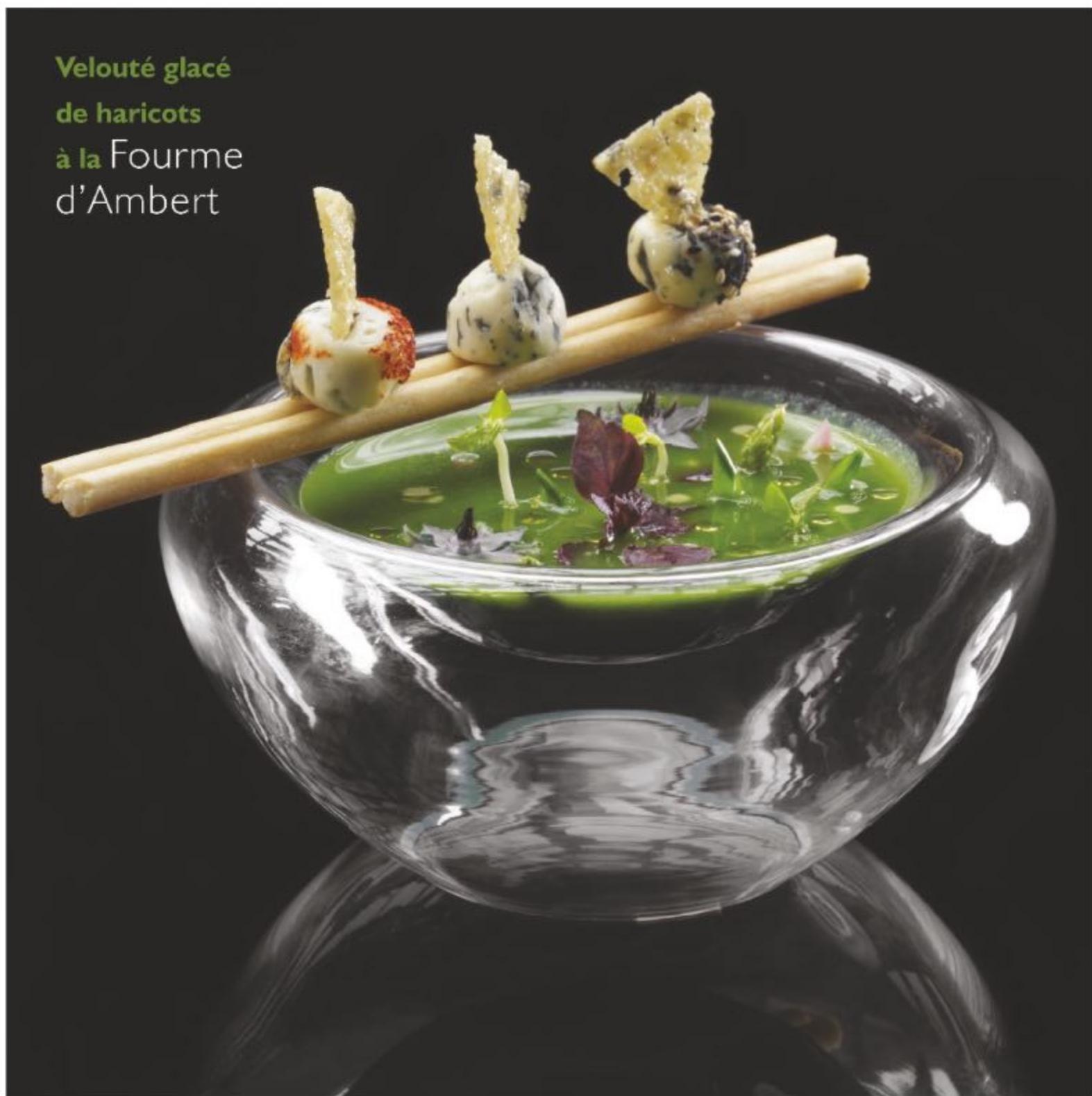


CASSOLETTE DE LANGOUSTINE ET CREVETTE EN CROÛTE

AOP Fourme d'Ambert, la douceur créative



**Velouté glacé
de haricots
à la Fourme
d'Ambert**



Création : www.gourmandise.com • Crédit photo : Lucie Gance

La douceur parfumée du plus doux des fromages bleus exalte toutes les saveurs. En quelques minutes vous réaliserez des recettes gourmandes et innovantes. Régalez vos invités avec des créations culinaires originales à la Fourme d'Ambert.

C'est simple et facile !



**Benjamin
CATTAN**

La Javanaise

37 Rue Gonod
63000 Clermont-Ferrand



Suivez-nous sur
www.fourme-ambert.com
[FourmeAmbert](#)





SAUMON EN CROÛTE DE GROS SEL

POUR 8 personnes
PRÉPARATION 5 minutes
CUISISON 40 minutes

*1 saumon entier et vidé de 2 kg
*4 kg de gros sel (de Guérande pour les puristes)

1 Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Dans le fond d'un plat à four, étalez 1 kg de gros sel. Déposez dessus le saumon entier, puis recouvrez-le du reste de sel.

2 Humectez légèrement l'ensemble. Enfournez pour 40 minutes.

SAUMON EN CROÛTE DE MOUTARDE ET PARMESAN

POUR 2 personnes
PRÉPARATION 5 minutes
CUISISON 20 minutes

*2 pavés de saumon
*100 g de parmesan râpé
*100 g de fromage frais (ou 1 yaourt brassé nature)
*50 g de chapelure
*1 c. à soupe de moutarde
Pour une version plus festive :
*50 g de pain d'épices
*2 c. à soupe de miel
*1 c. à soupe de vinaigre balsamique

1 Préchauffez le four à 200 °C (th. 6/7). Dans un saladier, mélangez la moutarde, le parmesan et le fromage frais pour obtenir une consistance assez pâteuse entre la pâte à gâteau et celle à tarte. Si besoin, ajoutez pour ce faire du parmesan. Pour la version festive, incorporez le miel et le vinaigre balsamique.

2 Sur une plaque recouverte de papier cuisson, disposez les pavés de saumon. À l'aide d'une cuillère, étalez dessus la préparation précédente. Saupoudrez de la chapelure ou, pour la version festive, du pain d'épices finement émietté.

3 Enfournez pour environ 20 minutes suivant la taille des pavés.

REMARQUES Adaptez la préparation à votre goût ; si vous aimez plus fort, ajoutez de la moutarde, mais si vous préférez adoucir, ajoutez du miel ou du fromage blanc.

Pour gagner un peu de temps sur la cuisson, faites cuire 15 minutes à 225 °C (th. 7/8).

Recette proposée par mikalaweeet



SAUMON EN CROÛTE DE MOUTARDE ET PARMESAN

PAVÉ DE SAUMON EN CROÛTE PARMENTIÈRE

POUR 2 personnes
PRÉPARATION 15 minutes
CUISISON 30 minutes
RÉFRIGÉRATION 3 heures

*2 pavés de saumon sans peau de 150 g *500 g de pommes de terre (bintje ou BF15) *½ citron (jus)
Pour le sabayon : *1 citron (jus)
*100 g de beurre *2 jaunes d'œufs
*2 cl de pastis (1 boule)
*2 c. à soupe de graines d'anis vert
*huile pour friture *sel et poivre

1 Épluchez les pommes de terre. Râpez-les à la mandoline à gros trous et mettez-les dans une passoire. Pressez le demi-citron et arrosez le tout avec le jus. Laissez égoutter.

2 Salez et poivrez les pavés sur toutes leurs faces. Divisez les pommes de terre en 4 tas. Étalez un petit torchon de 25 cm de côté.

3 Sur le torchon, superposez 1 pavé entre 2 tas de pommes de terre en les répartissant bien. Serrez le tout dans le linge et placez 3 heures au réfrigérateur.

4 Préparez le sabayon : pressez le citron et versez le jus avec le pastis, les graines d'anis et les jaunes d'œufs battus dans un saucier. Salez et poivrez. Placez la minuterie sur 25 minutes puis branchez sur 0. Laissez tourner 5 minutes puis réglez sur 3. Ajoutez le beurre petit à petit. Laissez épaissir jusqu'à la sonnerie.

5 Dans une friteuse avec l'huile chaude, cuisez sur toutes leurs faces les pavés enrobés. Servez-les avec une salade verte.

REMARQUES En l'absence de saucier, préparez le sabayon dans une casserole placée sur un bain-marie.

Recette proposée par Denis_29

STEAK DE THON EN CROÛTE DE SÉSAME

POUR 2 personnes
PRÉPARATION 10 minutes
CUISISON 5 minutes
MARINADE 1 heure

*2 steaks de thon
*huile de sésame
*graines de sésame
Pour la marinade :
*1 gousse d'ail
*2 cm de gingembre frais
*6 c. à soupe de sauce soja
*4 c. à soupe de mirin (saké)
*1 c. à soupe de miel liquide

1 Préparez la marinade : une fois pelés, émincez l'ail et râpez le gingembre. Versez-les dans un plat creux avec le reste des ingrédients, puis mélangez. Plongez-y les steaks de thon et laissez mariner 1 heure.

2 Égouttez le thon. Avec un pinceau, badigeonnez légèrement les deux faces des steaks avec de l'huile. Versez les graines de sésame dans une assiette et passez le poisson dedans pour en tapisser les 2 côtés.

3 Dans une poêle bien chaude, saisissez les steaks 2 minutes environ sur chaque face pour qu'ils soient bien grillés. Si vous les préférez crus à l'intérieur, cuisez-les moins longtemps.

Recette proposée par bohnmathilde

L'avis des internautes

REMY_64 Rapport qualité-prix imbattable, en particulier avec un saumon congelé (que j'ai mis à décongeler ½ journée avant de le préparer). Un petit conseil, mettez quelques brins d'aneth dans le poisson avant de le poser dans le plat... C'est encore meilleur !

L'avis des internautes

JMETMER Très bon ! Il faut bien égoutter la marinade avant de tremper le poisson dans les graines de sésame. Le thon qui peut généralement devenir sec à la cuisson, devient alors fondant, très proche d'un blanc de poulet. Les enfants ont beaucoup aimé.

| CYRIL LIGNAC |

JUSQU'AU 9 JANVIER 2016*

“COLLECTIONNEZ” LES
PRODUITS DE MA
GAMME DE CUISSON,,

-70 %

DE REMISE
IMMEDIATE

DÈS 10 VIGNETTES
COLLECTÉES SUR
LA GAMME DE CUISSON



www.actioncl.fr

| CYRIL LIGNAC |

25 ANS | GARANTIE
QUALITÉ

“Pour Noël,
offrez les produits du chef !”



Saucière

Ø 12 cm - Ø 0,8 L

12€
99

avec 10 vignettes

prix sans
vignette 44€



Casserole conique

Ø 20 cm - Ø 2 L

21€
99

avec 10 vignettes

prix sans
vignette 74€



Poêle Gril

Ø 28 cm

34€
99

avec 10 vignettes

prix sans
vignette 117€

PARTICIPEZ AUSSI !

LE DÉFI
DE CYRIL

VOUS RÊVEZ DE DÉFIER UN GRAND CHEF ?

RENDEZ-VOUS SUR LE SITE LEDEFIDECYRIL.FR



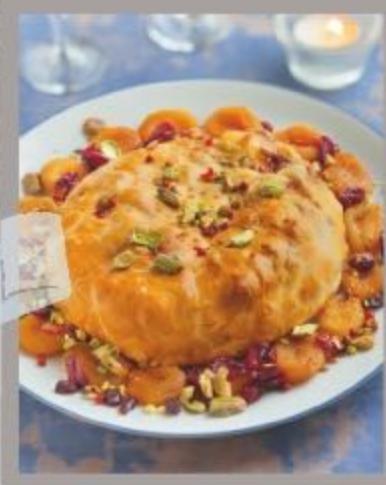
4000 EUROS À GAGNER

pour le grand gagnant du défi

*Fin de distribution des vignettes le 2 janvier 2016

**10 € d'achat = 1 vignette. Voir conditions à l'accueil.

1. Sauf poignées amovibles, couvercles et revêtement anti-adhérent. Garanties soumises à conditions. Voir conditions sur www.prmco.be.



BRIE EN CROÛTE

POUR 4 personnes
PRÉPARATION 5 minutes
CUISISON 30 minutes

- * 500 g de brie
- * 1 pâte brisée
- * confiture de mirabelle
- * fruits secs au choix: cranberries, abricots ou raisins

1 Préchauffez le four à 200 °C (th. 6/7). Déroulez la pâte et badigeonnez-la de confiture. Éparpillez dessus quelques fruits secs de votre choix.

2 Posez le brie au centre de la pâte et refermez-la dessus. Enfournez pour 30 minutes. Consommez tiède sinon le fromage coulera partout. Servez avec une petite salade.

Recette proposée par Pseudoutilise

FILET DE BAR EN CROÛTE

POUR 4 personnes
PRÉPARATION 2 heures
CUISISON 30 minutes

- * 300 g de filets de bar
- * 100 g de chorizo
- * 600 g de haricots blancs cuits
- * 100 g de beurre
- * 100 g de crème épaisse
- * 50 g de beurre mou
- * 50 g de fromage râpé * 5 cl de lait
- * muscade * 40 cl de fond de veau
- * 40 g de chapelure
- * sel * poivre

1 Tranchez très finement le chorizo. Faites sécher 4 tranches au four à 80 °C (th. 2/3). Mélangez le chorizo avec le fromage, la chapelure et 50 g de beurre mou. Roulez en boule et mettez au frais.
2 Mettez le reste du chorizo dans une poêle avec le fond de veau. Faites réduire puis passez au tamis.
3 Réchauffez les haricots. Réduisez-en la moitié en purée avec la crème et le lait. Passez au tamis. Assaisonnez de muscade, de sel et de poivre. Montez ensuite au beurre avec un fouet. Découpez le bar en 4 morceaux, salez, polvrez.
4 Étalez sur 3 mm d'épaisseur la boule beurre-chorizo entre 2 feuilles de papier cuisson. Découpez ensuite à la taille des morceaux de bar. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6) puis enfournez le bar pour 10 minutes de cuisson. Disposez la croûte dessus et mettez sous le gril du four pour colorer.

5 Facultatif Versez la purée de haricots dans un siphon chaud avec 2 cartouches de gaz. Mettez 2 cuillerées à soupe de haricots entiers au centre de l'assiette, disposez le bar dessus. Ajoutez le fond de veau réduit et la purée haricots siphonnée. Décorez de la tranche de chorizo séchée.

Recette proposée par Michel_802



JULIENNE EN CROÛTE D'AMANDE

POUR 4 personnes
PRÉPARATION 10 minutes
CUISISON 25 minutes

- * 700 g de filets de julienne
- * 1 citron non traité
- * 5 brins de persil
- * 50 g de beurre
- * 100 g d'amandes effilées
- * sel et poivre

1 Préchauffez le four à 190 °C (th. 6/7). Disposez les filets sur le fond d'un plat rectangulaire. Salez et poivrez, puis répartissez régulièrement dessus les amandes pour former la croûte.
2 Rincez puis essorez le persil. Conservez quelques bouquets pour l'adéco et hachez le reste. Lavez et séchez le citron, zestez-le puis extrayez-en 2 cuillerées à café de jus.
3 Dans une casserole, faites fondre le beurre à feu doux. Ajoutez-y le persil haché ainsi que le zeste et le jus de citron. Répandez uniformément sur la surface des filets.
4 Enfournez pour 25 minutes environ jusqu'à ce que les amandes soient légèrement brunies. Servez dans le plat de cuisson décoré des bouquets de persil.

CASSOLETTE DE LANGOUSTINES EN CROÛTE

POUR 10 personnes
PRÉPARATION 15 minutes
CUISISON 30 minutes

- * 750 g de langoustines cuites
- * 400 g de crevettes cuites
- * 1 jaune d'oeuf * 3 pâtes feuilletées
- * 1 brick de béchamel ou béchamel maison * 20 cl de bisque de langoustine ou de homard
- * 150 g de riz * 1 pincée de curry * sel

1 Préchauffez le four à 200 °C (th. 6/7). Dans une casserole, cuisez le riz à l'eau salée (ou pilaf). Égouttez-le. Dans un saladier, mélangez la béchamel, la bisque de homard et le curry. Décortiquez les langoustines et les crevettes.
2 Dans des timbales individuelles, répartissez le riz en couche pas trop épaisse. Recouvrez des langoustines et des crevettes. Arrosez de la sauce. Déroulez les pâtes feuilletées et découpez-les à la taille des timbales. Recouvrez-les bien en soudant la pâte aux bords.
3 Piquez délicatement à la fourchette. Délayez le jaune d'oeuf dans un peu d'eau et badigeonnez-en le dessus des timbales. Enfournez pour 20 minutes environ jusqu'à ce que la pâte soit dorée.

Recette proposée par Aurelie_2213

L'avis des internautes

LAVIEESTBELLE Rien à redire !!!

Tous nos convives ont adoré ! Ayant fait trop de sauce, nous avons mis le reste à disposition au plaisir de nos invités. Merci pour cette excellente recette. Nous la referons sans hésitation.



FRANCE - 1925



© creation roseepiment.com - © photographie Annabelle Schachmes

Amandine Chaignot

«MA» NOUVELLE LE CREUSET



Nouveau design // Email haute qualité // Fabriquée en France // Garantie à vie

www.manouvellelecreuset.com

HAPPY HAPPENING



Venez révéler l'héroïne
qui est en vous !

DIRECTION LE FORUM/EXPO HAPPY HAPPENING
LES 14&15 NOVEMBRE
AU CARREAU
DU TEMPLE

Programme et billetterie sur
www.happyhappening.fr

ORGANISÉ PAR LE GROUPE AUFEMININ

aufeminin

marmiton

MY
LITTLE
PARIS

FAUCHON
PARIS

Google

FINLEY

LA POSTE

Carrefour

showroomprive.com

2

E2E45G
francetélévisions

Virgin
RADIO

Direct Matin

bpiFrance

ENGIE

PERNOD

Grand cahier pratique

Des astuces à la pelle pour réveillons d'exception

Des idées de plateaux de fromage faisant la place belle aux fromages français et à ceux de nos voisins, des objets pour les présenter et les mettre sous cloche, le bon usage du siphon, compagnon indispensable des verrines festives et des conseils pour un foie gras parfait (poêlé ou en terrine), voilà le sommaire de notre nouvelle rubrique destinée à vous faciliter la préparation des festivités.

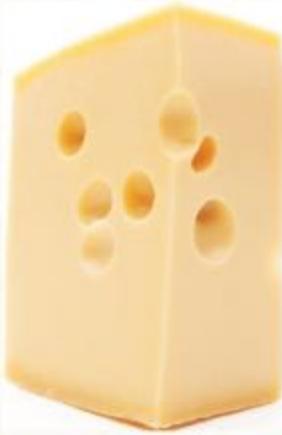


Plateaux de fromage * Shopping * Siphon * Foie gras

LES FROMAGES à la fête

Impossible de se passer de fromages, même au moment des fêtes. Julien Pouillot, fromager à Troyes, et Thierry Hemet, caviste chez Nicolas dans le XII^e arrondissement de Paris, ont concocté des plateaux de rêve avec leur accord vins/champagnes. Par Julien Trubert

Un plateau 100 % français !



1 EMMENTAL DE SAVOIE

Le conseil du fromager: « C'est celui que tout le monde reconnaît en premier. On le choisit bien trouvé car cela montre qu'il est parfaitement fermenté et qu'il aura donc moins de piquant. L'emmental a une couleur plus jaune chez le fromager qu'en grandes surfaces car le lait utilisé est plus fort. »

Le choix du caviste: « À servir avec un mercurey, un rouge de Bourgogne, ou un chignin-bergeron, un blanc issu de Savoie comme l'emmental. Côté champagne, je conseille un Leroy-Duval rosé. »

Les classiques se retrouvent ici réunis pour gâter la table. Pour Julien Pouillot, notre expert fromager, « il faut sortir les fromages deux heures avant la dégustation et les placer dans un endroit pas trop chaud, comme une

cave. » Pour accompagner l'ensemble du plateau, Thierry Hemet, caviste chez Nicolas conseille « un bourgogne blanc de 2012 ou un pinot gris Kessler 2011, blanc lui aussi, des Domaines Schlumberger. » **Par ordre de dégustation:**

2 BRIE DE MEAUX

Le conseil du fromager: « Crèmeux et parfumé, je conseille un brie à la croûte oléolée qui annonce un goût plus fort grâce à un bon affinage. Du blanc et des touches oranges sur l'extérieur sont bon signe. »

Le choix du caviste: « Un Château La Nerthe rouge en châteauneuf-du-pape convient bien ainsi qu'un champagne Bouzy de 2008. »



3 COMTÉ 18 MOIS

Le conseil du fromager: « C'est une de mes meilleures ventes. À choisir avec une belle couleur jaune et des points blancs formés par le sel. De petits points et non des gros pour éviter une saveur trop salée ! »

Le choix du caviste: « On peut miser sur un vin jaune de type château-chalon ou un blanc plus sec comme un cavaigny-lès-beaune. Voire un champagne Bruno Pouillard. »



4 SAINTE-MAURE-DE-TOURAINE

Le conseil du fromager: « Le comté fait bien ressortir ce chèvre qui doit être coulant. On regarde donc ses extrémités et on évite une peau trop lisse qui montre que le produit est industriel. »

Le choix du caviste: « Le choix est varié ici: du blanc (Domaine de Montgilet), du rouge avec un saumur-chamigny, un champagne brut (Bouvet Trésor Blanc) ou même un muscat de beaumes-de-venise. »

5 ROQUEFORT

Le conseil du fromager: « Plus il est bleu et plus il sera parfumé. Le fromage ne doit surtout pas présenter de jus sinon cela veut dire qu'il a été mal affiné. »

Le choix du caviste: « Je conseille un bordeaux blanc (Château Rolland Barsac 2009) ou un champagne demi-sec. Pour du rouge, un banyuls doux (rasteau) apporte de la rondeur. »





Illustration : Jean-Paul Le Gallier

LOWE STRATUS

TOUT SIMPLEMENT INIMITABLE.

Le secret de Petit Billy ?

Un fromage moulé manuellement à partir de lait collecté à moins de 70 km de la fromagerie garantissant ainsi un fromage extra frais, et un fondant unique.

Découvrez des recettes originales et faciles sur petitbilly.com



LE GRAND CHÈVRE MOULÉ À LA MAIN.

Pour votre santé, évitez de grignoter entre les repas

www.mangerbouger.fr

Fromages venus d'ailleurs

Angleterre, Suisse, Italie... le plateau international lui aussi, est retiré du réfrigérateur deux heures avant d'être servi. « Et pas de film alimentaire car le fromage ne peut plus respirer. Préferez une boîte hermétique », conseille Julien



1 TÊTE DE MOINE

Le conseil du fromager: « La saveur légère du fromage suisse permet de bien commencer la dégustation. À servir en petites fleurs ou à la coupe. »

Le choix du caviste: « Un vin suisse (fendant du Valais 2012) en blanc fait parfaitement l'affaire ainsi qu'un Comtes de Champagne blanc de blancs de la maison Taittinger. »



4 APPENZELLER SUISSE EXTRA

Le conseil du fromager: « Je le conseille âgé de 6 mois, issu de meules sélectionnées. Car plus le fromage va mûrir pendant l'affinage et plus son goût va changer. »

Le choix du caviste: « On peut partir ici sur un whisky japonais comme le Miyagikyo ou un champagne (Bruno Paillard). Plus sûr: un meursault blanc. »



2 PARMESAN 24 MOIS

Le conseil du fromager: « Il va attendrir la dégustation du bleu à venir. Il est assez sec alors je conseille de le servir en petits cubes à picorer. »

Le choix du caviste: « Je partiraïs sur un vin jaune de type château-chalon ou sauvagnin. Pour du champagne, optez pour un ultra brut signé Laurent Perrier. »



Vous voulez une table de fêtes qui ne ressemble à aucune autre ? Rendez-vous sur My Sweet Boutique pour craquer, comme toute l'équipe, sur des jolis éléments de déco, qui permettent de changer de table chaque année sans vider son porte-monnaie.

Pouillot. Thierry Hemet mise, lui, pour l'ensemble de ce plateau, sur un « rouge hermitage de la Côte de Tain, cru 2007. » Un vin aux notes de fruits rouges et d'épices.

Par ordre de dégustation:



3 BLEU DE STILTON

Le conseil du fromager: « Ce fromage anglais est peu connu, mais mérite le détour. Il est ferme, friable et assez gras. À décourir ! »

Le choix du caviste: « Là encore, un champagne Taittinger fonctionne bien tout comme un bordeaux blanc (Château de Rolland 2009). Sinon, le porto Colheita 2004, apporte sa rondeur intéressante. »



5 GRUYÈRE SUISSE D'ALPAGE

Le conseil du fromager: « Un produit exceptionnel, car réalisé en haute altitude. Très parfumé et assez salé. Face à une bande verte, il s'agit d'un fromage jeune. Une bande rouge signifie entre 24 et 36 mois d'affinage. »

Le choix du caviste: « Les possibilités sont larges: whisky 12 ans d'âge (Dalmore), un champagne Grand Siècle de Laurent Perrier ou, pour du vin, un rouge hermitage (Cave de Tain en 2007) et un Domaine Hortus blanc 2012, venu du Pic-Saint-Loup. »



LE SAINT MONT DES ALPES AU SOMMET DU GOÛT



À l'approche des fêtes de fin d'année, Entremont vous invite au cœur de la Savoie à la découverte d'un fromage d'exception : le Saint Mont des Alpes. Dégustez un fromage riche et généreux, élaboré à partir des **laits crus de la région** et affiné **durant 7 mois en cave**.

Découvrez
le Saint Mont des Alpes

Pour l'achat d'une portion Le Saint Mont des Alpes Entremont 200g, vous bénéficierez d'une réduction immédiate de 0,50€ contre remise de ce coupon en caisse. Il ne sera accepté qu'un seul bon pour l'achat d'une portion Le Saint Mont des Alpes 200g. Entremont. Utilisation de ce coupon pour tout achat dans votre magasin partenaire hors grandes surfaces. Offre valable jusqu'au 28/06/2016, uniquement en France métropolitaine (hors îles). Non cumulable avec toute autre opération en cours. Entremont Alpes 325 820 000 RCS Annecy

**0,50€
DE RÉDUCTION
IMMÉDIATE**

• Traitement ScanCoupon •



2910415064455

POUR VOTRE SANTÉ, PRATIQUEZ UNE ACTIVITÉ PHYSIQUE RÉGULIÈRE. WWW.MANGERBOUGER.FR

Le roi des fromages préparés se réalise à la maison ou s'achète directement chez le fromager.

Attention au moment du choix pour ne pas tomber dans les nombreux pièges qui existent dès que la truffe est dans les parages.

Brie truffé

astuce
14

Pour le réaliser soi-même, je conseille un brie qui n'est pas « fait » pour pouvoir le couper plus facilement dans son épaisseur. Nappez l'intérieur avec une fine couche de mascarpone, comme du beurre sur une tartine, et ajoutez les brisures de truffe. Reformez le brie et laissez-le reposer une semaine à nu, c'est-à-dire sans film alimentaire pour ne pas qu'il se fasse trop vite. Si vraiment, vous voulez utiliser ce fameux film, changez-le tous les deux jours pour que le brie ne sèche pas.»

Pour acheter un bon brie truffé afin de vous régaler au réveillon, renseignez-vous sur la provenance de la truffe. Beaucoup de produits contiennent une variété chinoise qui n'a pas de goût. Le brie doit être réalisé au lait cru. Tournez le dos aux fromages contenant de l'huile de truffe. Un vrai brie truffé est rempli de brisures !



Le choix du caviste

« C'est bien sûr l'arôme du champignon qui va ressortir grâce à la truffe. Il faut accompagner cette saveur avec, en blanc, un bourgogne corton-charlemagne, par exemple. Ce vin dégage une force en bouche, mais aussi un côté très végétal qui se marie bien avec la truffe. Les arômes de sous-bois de la Sirène de Giscours 2006 conviennent parfaitement, également. Ce fameux margaux rouge devrait plaire. »

De Charlemagne à Louis XVI, de nombreuses **têtes couronnées** ont apprécié le brie ! C'est en 1815 que Talleyrand le désigna comme **roi des fromages**.

PERSONNE
NE RÉSISTE
AU PLAISIR
GOURMAND
DE LA MOTTE
PRÉSIDENT.



Encore plus de plaisirs gourmands
avec la gamme de Mottes Président :



Prenons la vie côté plaisir

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

Les restes de mon plateau de fromage, J'EN FAIS QUOI ?

Après gougères, foie gras, huîtres, dinde et bûche, impossible de terminer le plateau de fromage ? On le resservira au brunch du lendemain, bien sûr, mais comme il en restera encore, comment les utiliser ? On vous dit tout !

Par Jérémie Diaz



astuce
15

COMBIEN DE FROMAGE POUR MON PLATEAU DE FÊTE ?

Selon les appétits (gros ou petits) et la réutilisation qu'on veut en faire, prévoyez un plateau de 300 à 500 g de quantité totale pour 6 personnes. Et plus si vous voulez réaliser des bons petits plats avec les restes !

LE PLATEAU HEXAGONAL

* Avec l'emmental de Savoie

UN SOUFFLÉ BIEN GONFLÉ

Préparez une béchamel bien épaisse avec 60 g de beurre, autant de farine, 40 cl de lait tiède. Et 120 g d'emmental. Ajoutez-y 2 jaunes d'œufs et 4 blancs montés en neige ferme. Beurrez des ramequins et hop au four à 180 °C pour 30 minutes.



* Avec le brie de Meaux

DES QUARTIERS PANÉS POUR L'APÉRO

Battez 2 œufs, coupez le fromage en cubes et trempez-les dans les œufs puis dans la chapelure. Faites frire à la friteuse ou à la poêle bien chaude.

* Avec le comté

DES GOUGÈRES ! Voir recette p. 134

* Avec la sainte-maure-de-touraine

UNE SALADE DE CHÈVRE CHAUD ET LARDONS

GRILLÉS POUR UN PLATEAU TÉLÉ

Faites revenir les lardons, dressez-les sur un lit de salade sur les assiettes, faites griller du pain de campagne, puis disposez dessus des tranches de chèvre, arrosez d'un filet de miel et un petit tour au grill ! Servez avec une vinaigrette aux agrumes.



* Avec le roquefort

UNE SAUCE POUR LE RÔTI DE BOEUF

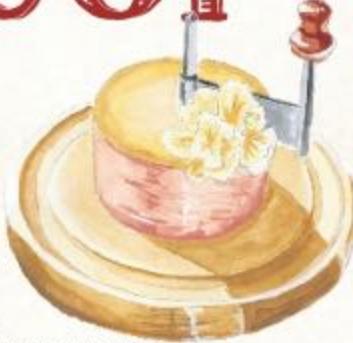
Écrasez 100 g de roquefort à la fourchette, placez-le dans un poêlon et couvrez avec 25 cl de crème fraîche, faites chauffer à feu doux, un tour de poivre du moulin, la sauce est prête !

LE PLATEAU VENU D'AILLEURS

* Avec la tête de moine

POMMES DE TERRE FARCISSÉES AU SPECK

Creusez la chair des pommes de terre cuite à l'eau et conservez les peaux, écrasez la chair avec du beurre, des lamelles de fromage et de speck pour obtenir une belle purée. Poivrez puis remplissez les coques de pomme de terre et placez au four à 210 °C pour 15 minutes. Servez avec une belle salade.



* Avec le parmesan

SUCETTES POUR L'APÉRITIF

Râpez le parmesan et déposez des petits tas dans une poêle bien chaude. Poivrez, piquez des cure-dents et laissez rôtir quelques instants avant de les décoller.



* Avec le bleu de Stilton

CHAMPIGNONS FARCISSÉS

Faites rissoler quelques minutes des têtes de champignon dans une poêle avec une noix de beurre. Écrasez le bleu à la fourchette, ajoutez des noix concassées et garnissez les champignons avant de les passer à four pour une quinzaine de minutes.

* Avec l'appenzeller et le gruyère

UNE FONDUE. Dans un caquelon frotté d'ail et avec une lichette de kirsch. On trempe le pain dur et on file !



LE PLATEAU UNIQUE

* Avec le brie truffé

SAUCE CRÉMEUSE POUR LES PÂTES

Ôtez les croûtes du brie, écrasez la pâte truffée dans un poêlon avec de la crème fraîche épaisse, quelques tours de poivre du moulin, puis versez sur un plat de tagliatelles fraîches.

Avec les fromages de chèvre

Plaisir et gourmandise au quotidien

Bûchettes, crottins ou pyramides, nature, saupoudrés de cendres ou d'herbes aromatiques, les fromages de chèvre sont un régal pour l'œil autant que pour les papilles ! Au goût frais et léger quand ils sont jeunes et plus prononcé quand ils sont plus affinés, ils offrent une large palette de saveurs qui saura en toute occasion faire plaisir au plus grand nombre. En en-cas sur une tartine, à l'apéritif ou en fin de repas, ils se dégustent quand on veut, comme on veut !

En cuisine, ils sont très faciles à utiliser, à chaud comme à froid, et redonnent du peps aux salades, gratins, omelettes et autres plats de pâtes.

Alors n'hésitez pas, côté dégustation et côté cuisine, les fromages de chèvre, goûtez leurs différences !

Côté dégustation !



Côté cuisine !

Velouté de poireau et pomme de terre au Pélardon, chips de lard poivré

Pour 4 personnes

Préparation : 30 mn - Cuisson : 30 mn

Ingédients

- 3 Pélardon
- 3 poireaux
- 1 grosse pomme de terre
- 1 oignon jaune moyen
- 15 cl de crème liquide
- 8 tranches de lard
- 30 g de beurre
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- Sel, poivre du moulin

Préparation

Nettoyez les poireaux, retirez le vert. Emincez les blancs de poireaux et lavez-les. Epluchez, lavez et coupez la pomme de terre en morceaux. Epluchez et émincez l'oignon. Faites-le fondre 3 mn dans une casserole dans le beurre. Ajoutez les poireaux émincés, laissez cuire 3 mn en remuant. Versez 1,2l d'eau dans la casserole, ajoutez les morceaux de pomme de terre, du sel et du poivre. Laissez cuire 25 mn sur feu moyen. Faites rissoler les tranches de lard dans une poêle sur feu vif dans l'huile, poivrez-les généreusement. Mixez le velouté avec un mixer à bras. Ajoutez 2 Pélardon coupés en petits morceaux et la crème. Faites bouillir 2 min puis mixez encore. Servez le velouté dans des assiettes creuses. Coupez le dernier Pélardon en petits morceaux, déposez-les sur le velouté avec les tranches de lard au poivre.



ASTUCE

Si vous n'avez pas de Pélardon, vous pouvez utiliser de la bûche ou du Banon.
Ajoutez quelques toasts de chèvre gratiné sur le velouté au moment de servir.



Campagne co-financée par



TELECHARGEZ LE LIVRET RECETTES
Les fromages de chèvre
www.fromagesdechevre.com

POUR VOTRE SANTÉ, PRATIQUEZ UNE ACTIVITÉ PHYSIQUE RÉGULIÈRE. WWW.MANGERBOUGER.FR



TOUT EN TRANSPARENCE.
Service à fromage, 132 €, LSA International.



Mon plateau de fromages aussi beau que bon

Point important du menu de fêtes, le fromage demande une attention particulière. Ardoise, bois, verre soufflé, céramique, autant de matières pour habiller et mettre en valeur cet aliment culte de la gastronomie française. Par Margot Dobreska

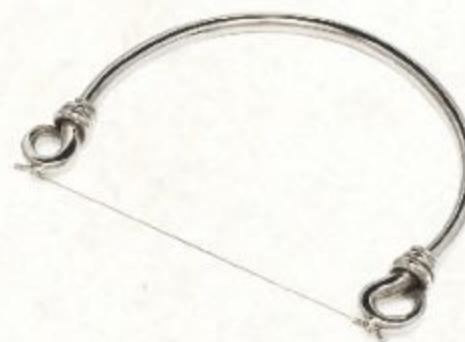
BRUT. Plateau « Always Time for Cheese & Wine », 20,09 €, The Oak Room.



Restons nature...



PRATIQUE.
Fromager de table, 49,99 €, Mathon.



EN FINESSE.
Fil à fromage Cheese Wire, 32,10 €, Annabel James.



CAMEMBERT POP ART. Un service de quatre assiettes, toutes estampillées d'un camembert coloré, 60 €, Home autour du monde.



SOBRITISH! Plateau de fromages To Brie or Not to Brie Cheese Board, 20,10 €, The Contemporary Home.

BLANC ET CHIC.
L'ensemble de quatre couteaux à fromage, 28,30 €, en vente sur Creative-tops

L'AOP Cantal

s'invite à votre table pour les fêtes !

J'
LE
CANTAL



Brioche de Noël au Cantal jeune

Préparation/cuisson 5 h
Ingrédients 6/8 personnes

3 œufs entiers
500 g de farine
100 g de sucre
125 g de beurre fondu
20 cl lait tiédi < 37° C.
15 g levure de boulanger
400 g de Cantal jeune
1 c. à café de sel fin
1 jaune d'œuf pour la dorure

Délayer la levure dans le lait tiédi. Dans une jatte, bien mélanger dans l'ordre la farine, le sucre et le sel. Faire une fontaine. Verser les œufs battus, le lait tiédi, le beurre fondu. Mélanger le tout et bien travailler la pâte. Couvrir d'un linge humide et laisser lever durant 2 à 3 h à une température ambiante supérieure à 22° C. Incorporer le Cantal jeune, former une boule sur un plan fariné et la façonner en forme de couronne de 25 cm de diamètre. Déposer la couronne sur une tôle légèrement beurrée et farinée. Couvrir avec le linge humide et laisser lever 1 h, toujours à la même température. Cuire dans un four préchauffé à 210° pendant 20 à 30 mn. Dorer avec le jaune d'œuf en fin de cuisson. Vérifier avec une lame de couteau. À la sortie du four, déposer sur une grille. Déguster tiède le matin de Noël. Ne pas oublier d'en laisser une tranche pour le Père Noël. Cette recette peut se réaliser avec de la tome fraîche de Cantal.



Recette de Dominique Peythieu,
restaurant Le Garage, Trizac, Cantal.

jaimelecantal.com

astuce
19

Montez un petit spectacle avec les enfants. Au menu : poèmes, chansons et sketchs pour les plus grands. Avantage : les répétitions les occupent entre les plats. À la clé des souvenirs inoubliables pour toute la famille.

En pratique

C'est souvent le grand rassemblement de cousins de tous âges, dans ce cas, les plus grands veillent sur les plus petits. Une table pour les enfants non loin de celle des grands ainsi qu'une pièce à leur disposition dans laquelle ils pourront se retrouver est bien pratique. Ils pourraient y écouter des contes de Noël avant le repas, regarder un beau film ou simplement discuter... Sans gêner les retrouvailles des adultes. Et tout cela n'empêche pas les enfants de faire un tour sur les genoux des parents pour des câlins.

Quel Noël pour les enfants CETTE ANNÉE ?

Quelle joie pour eux de participer aux préparatifs, ils font partie de la fête ! Alors on les associe du menu à la décoration en passant par la cuisine bien sûr.

Même si c'est bien plus que ça pour eux, Noël est avant tout synonyme de cadeaux. À leur décharge, il est vrai que les publicités de jouets abondent dans la boîte aux lettres et sur les petits écrans... Il ne tient qu'à nous de leur faire apprécier l'ambiance familiale particulière qui flotte dans l'air tandis que le calendrier de l'avent commence son compte à rebours

EN CUISINE PETIT MARMITON !

Rien de tel pour lui faire toucher du doigt les traditions familiales, de lui transmettre le tour de main de mamie gâteau ou les astuces de tonton pinard. La règle d'or ? Lui consacrer du temps. C'est pour cette raison qu'il est difficile de prévoir l'atelier de cuisine le jour même (à moins que vous soyiez hyper organisé !). Si la recette annonce 30 minutes, on prévoit le double, on se détend sur la propreté de la cuisine et on s'organise pour les courses après avoir choisi ensemble des recettes simplissimes. Le jour même sera dédié à la décoration de la table avec des activités qu'il peut faire seul : piquer des mandarines avec des clous de girofle (en plus ça sent bon !) ou encore confectionner de jolis marque-places.

QUEL MENU ?

Moments exceptionnels rime avec repas exceptionnel ! Il faut se rendre à l'évidence, les enfants profitent rarement des repas de Noël, le pied garni du sapin est drôlement plus intéressant. Néanmoins, on peut leur concocter un repas sur mesure qui restera dans les annales. L'option buffet assis qui se passe sur

la tendance « finger food » est particulièrement adaptée pour ces repas de fête. Posez sur leur table, dès l'apéritif, des canapés garnis, des verrines crudités, feuilletés à la viande, minilégumes à tremper dans des sauces au fromage blanc... Les avantages sont nombreux. Facile à réaliser, vous pouvez les préparer à 4 mains, pas de service à prévoir pour la table et les possibilités de recettes sont infinies. Au final, leur repas sera équilibré car ils n'auront pas rempli leurs estomacs avec les biscuits apéritif... Côté boissons, pas question de leur donner du champagne, mais en guise d'apéritif, on peut leur proposer des cocktails colorés avec du Seven up, de l'eau gazeuse et du jus de raisin ou encore du jus de fruits avec du sirop.

QUAND OUVRIR LES CADEAUX DE NOËL ?

C'est le moment le plus attendu des enfants, et là se pose la grande question : avant ou après le repas du 24 au soir ou le 25 au matin ? Il y a deux écoles. La première, adepte du grand déballage le 24 au soir (après la messe de minuit, bien sûr), table sur une nuit plus longue. En effet, pas de réveil aux aurores pour découvrir ce qui se trouve au pied du sapin. La seconde respecte à la lettre l'histoire de tous les liens pour enfants. Le Père Noël fait sa tournée la nuit dans un tour du monde et passe par la cheminée pour apporter les cadeaux. Un lever aux aurores, certes, mais quelques heures de répit pendant que les enfants découvrent leurs cadeaux (à moins de devoir monter le château de Barbie les yeux rivés sur les instructions minuscules). À vous de choisir...



POUR vous faire plaisir...
on a fait pousser des céréales
dans le chocolat !



Kinder Country, c'est la petite pause gourmande qui fait plaisir :
une recette unique avec du bon chocolat Kinder, du lait et des
céréales soufflées croustillantes !

Le foie gras maison in-ra-ta-ble !

Frais poêlé, en terrine classique ou au micro-ondes, tout se que vous avez toujours voulu savoir sur le foie gras. Par Jérémy Diaz

Le premier commandement : choisir un foie frais de qualité, estampillé premier choix – et non tout-venant – élevé et abattu en France. Il doit être bien bombé, luisant et sans trace rouge ce qui indiquerait qu'il a été maltraité. Évitez tant que possible le foie gras surgelé car le rendu final ne sera pas le même qu'avec des lobes frais...

Pour le foie gras en terrine

SORTEZ LE FOIE FRAIS DU FRIGO UNE HEURE AVANT DE VOUS ATTALER AU DÉVEINAGE.

Bon, l'opération est assez délicate, c'est vrai. Facile de se retrouver avec de la charpie plutôt que de beaux lobes entiers (voir notre astuce). Laissez tremper les lobes une heure dans un grand saladier rempli d'eau froide et de glaçons, épongez délicatement au papier film.

ASSAISONNEZ LES LOBES EN LES FRICTIONNANT.

Les proportions idéales : pour 500 g de foie frais 7 g de sel soit 2 c. à café rases et 3 g de poivre du moulin environ 1 c. à café rase. Si vous désirez l'aromatiser avec un alcool (Armagnac, Cognac, Sauterne) arrosez-le avec 3 c. à soupe pas plus et laissez reposer 1 heure.

La recette testée et approuvée

LA TERRINE DE FOIE GRAS AU MICRO-ONDES

Placez les lobes dans une petite terrine (mieux vaut tasser qu'utiliser une terrine trop grande)

* Comptez 20 secondes pour 50 g de poids

* 1 foie de 400 g cuit environ 2 minutes et 20 secondes à puissance 800 W

* Posez un poids dessus et laissez reposer 48 h au frigo.

Cette terrine de foie gras frais ne contient ni conservateur ni antioxydant, il faut donc le consommer rapidement, avant 2 semaines grand maximum.



SALON SAVEURS

DES PLAISIRS GOURMANDS



04 AU 07
DÉC. 2015
PARIS ESPACE
CHAMPERRET
DE 10H À 20H



www.salon-saveurs.com

#SalonSaveurs

NOCTURNE VENDREDI 4 DÉCEMBRE JUSQU'À 21:30 - FERMETURE LUNDI 7 DÉCEMBRE À 18:00



2 ENTRÉES GRATUITES * sur présentation, aux caisses du salon, de ce bon à découper.

* Offre valable pour 2 personnes se présentant aux caisses du salon Saveurs des plaisirs gourmands du 4 au 7 décembre 2015 Espace Champerret, munies du présent document original. Tout bon non présenté dans son intégralité et/ou photocopié sera refusé. Offre non cumulable avec d'autres promotions. Ce bon ne peut être vendu ou reproduit sous peine de poursuites ou de sanctions.

un événement
comexposium
ma plus belle

SAVEURS
LE MAGAZINE DE VIE DES PLAISIRS GOURMANDS

madame
FIGARO

750g
n°1 de la recette

Marmiton
Sous le parrainage de

FFC

RFM
103.9 FM



vstuce
18

Pour déveiner le foie, posez-le sur une planche et tranchez-le en deux dans le sens horizontal (comme pour préparer un sandwich avec une baguette de pain).

Vous obtiendrez deux moitiés sur lesquelles vous repérerez plus facilement les veines à ôter avec un petit couteau pointu.

Pour le foie frais poêlé

NE LE DÉVEINEZ PAS, IL TIENDRA MIEUX À LA CUISSON

Coupez-le en tranches épaisses d'environ 2 cm. Dans un foie de 450 g, vous obtiendrez donc environ 6 belles escalopes. Salez et poivrez généreusement les deux faces.

FARINE OR NOT FARINE ?

Les avis sont partagés... Certains chefs le conseillent, d'autres non. Si vous optez pour un léger voile suffit, de quoi obtenir une très fine croûte croustillante.

LE SECRET DE LA RÉUSSITE ? C'EST LA CUISSON.

Il faut que le foie soit croustillant à l'extérieur et moelleux à l'intérieur, surtout pas cru. C'est pour cette raison qu'il vaut mieux ne pas congeler les escalopes avant de les poêler. Prévoyez 2 poêles chaudes mais non surchauffées. Placez les tranches dans la première poêle et c'est parti pour 2 minutes de cuisson. Le foie va rendre un peu de graisse (ou plus si la qualité est moindre), c'est normal. Débarrassez ensuite les escalopes sur l'autre face dans la seconde poêle pour les saisir rapidement de l'autre côté. De cette manière les tranches de foie ne baigneront pas dans la graisse et les deux côtés seront aussi croustillants l'un que l'autre.

GARDEZ LA GRAISSE

Récupérez-la dans un petit récipient hermétique. Si vous ne l'utilisiez pas tout de suite (pour rôtir par exemple des fines tranches de pommes de terre à la sarladaise avec de l'ail et du persil, miyah !), laissez-la refroidir avant de la conserver 2 semaines max au frigo.

Servez les escalopes poêlées avec un trait de réduction de vinaigre balsamique, des pommes rôties dans du beurre ou tout simplement une petite salade de roquette bien vinaigrée et des tranches de pain de campagne légèrement grillées.

JE SUIS LA PURETÉ
D'UNE BLANCHEUR IMMACULÉE,
JE SUIS UNE FLEUR PRÉCIEUSE QUI FAIT
DE CHAQUE PLAT UN ÉVÉNEMENT UNIQUE.

Glenn CARIOU, paludier. Producteur de sel, adhérent de la coopérative.



Disponible sur
App Store

DE SUIS *le Guérandais*

Sel de Guérande et fier de l'être.



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



Le siphon pour qui, pour quoi, **POUR MOI ?**

C'est en fouillant le fond de mes tiroirs, à la recherche d'une gouttière à buche que je suis retombée sur un ustensile que j'avais totalement oublié : un siphon. Alors si on le ressortait du placard ?

A l'origine, le siphon ne servait qu'à préparer, sans effort, la crème Chantilly. Mais dans les années 1990 grâce aux expériences du chef Ferran Adria, la tendance des mousses salées et espuma s'est peu à peu démocratisée avec l'usage de ce fameux siphon qui depuis a fait... « pschit ! ».

COMMENT L'ENTREtenir ?

Après chaque utilisation, le siphon demande un nettoyage intégral, et manuel (pas de lave-vaisselle !). Vérifiez qu'il n'y a plus de gaz dans la cartouche (maintenez la poignée enfoncée jusqu'à ce que plus rien ne sorte). Chaque pièce doit être détachée et méticuleusement récurée pour éviter que la préparation reste coincée ou empêche le bon fonctionnement du siphon.

Les 5 astuces à retenir pour le bon usage du siphon

- 1 Ne le remplissez jamais entièrement. Pour que la préparation puisse mousser, laissez toujours 1/3 vide.
- 2 Il peut se boucher très facilement, filtrez vos préparations avec une fine passoire.
- 3 Réservez-le toujours en position couchée pendant au moins 2 heures (et jusqu'à 1 semaine max). À la verticale, la préparation pourrait se masser au fond du siphon.
- 4 Secouez le siphon tête en bas à l'incorporation du gaz et au moment du dressage, avant chaque utilisation. N'hésitez pas à vérifier la texture de la préparation dans une assiette avant de dresser.
- 5 Pour une préparation chaude, utilisez immédiatement après l'incorporation du gaz ou réservez dans un bain-marie pour maintenir à température. Attention, le siphon à corps en plastique ne convient pas, il faut impérativement un siphon inox.

Pas de siphon dans mon placard

Si vous aviez résisté à la vague de la siphonite aiguë des années 2000, serait-il temps de s'y mettre ?

OUI

- Si vous aimez faire des expériences dans votre cuisine. Tentez différentes infusions et différents mélanges.
- Si vous aimez préparer des petites bouchées et autres verrines quand vous recevez vos amis, il devient l'accessoire indispensable pour des finitions impeccables.

NON

- Si acheter un ustensile de cuisine que vous n'utiliserez sans doute pas plus de 3 fois par an vous semble une dépense inutile.
- Si vous comptez l'utiliser exclusivement pour réaliser des chantilly pour vos desserts. Un fouet, une poche et des douilles seront bien plus avantageux et permettront de réaliser des décors plus originaux.





C'est pour vous,
c'est cadeau...

par l'équipe
Marmiton

Avec l'équipe, on s'est demandé quoi vous offrir...
Alors on a réfléchi à ce qui pourrait vous faire sourire.
Joyeux Noël !!! par Christophe Duhamel



Les trois recettes que vous avez toujours rêvé d'avoir

Et joyeux Noël Félix ! ;-)

Noël, c'est la saison des cadeaux. Alors, chez Marmiton, on s'est demandé ce qu'on pouvait vous offrir... On a choisi trois recettes emblématiques ! Bon appétit, bien sûr.
par Christophe Duhamel

LE GLOUBI-BOULGA



Pour
1 personne



PRÉPARATION
5 minutes

- * saucisses de Toulouse crues mais tièdes
- * bananes mûres à point, bien écrasées
- * confiture de fraise
- * chocolat râpé
- * moutarde de Dijon très forte

Préparation de la recette:

- 1 Dans un grand saladier, vous mélangez de la confiture de fraise, du chocolat râpé, de la banane écrasée, de la moutarde très forte et des saucisses crues mais tièdes, c'est très important.
- 2 Vous pouvez ajouter quelques anchois, ou un peu de crème Chantilly.

PETIT MOT DE L'ÉQUIPE : recette réservée aux amis de Casimir !;-) (Compléments donnés par Valérie Gauthier)

Le gloubi-boulga est le plat préféré des Casimirus. C'est dans l'épisode du même nom, diffusé le 30 septembre 1974, que Casimir évoque pour la première fois son plat favori. L'origine de ce plat est située dans l'enfance de Christophe Izard... Pendant la guerre, il était hébergé par une vieille dame russe, qui pour le faire tenir tranquille, lui faisait touiller du sucre et des jaunes d'œufs dans un saladier. Elle appelait cette préparation du « goguel-moguel ». À la Libération, en découvrant le chocolat, ils inventent un goûter très nourrissant composé de chocolat râpé, bananes écrasées et confiture de fraise. Le gloubi-boulga s'inspire du premier plat pour le nom et du second pour la recette, légèrement améliorée à la sauce casimirus... avec de la moutarde et de la saucisse de Toulouse ! Retrouvez cette recette et son histoire sur le site de Casimir : www.casimirland.com.





TAGLIATELLES AU CURCUMA SUR MOUSSE DE CHOU-FLEUR

Pour cette recette il vous faut :

- Tagliatelles curcuma pavot,
- du chou-fleur,
- de la truffe pour la déco.

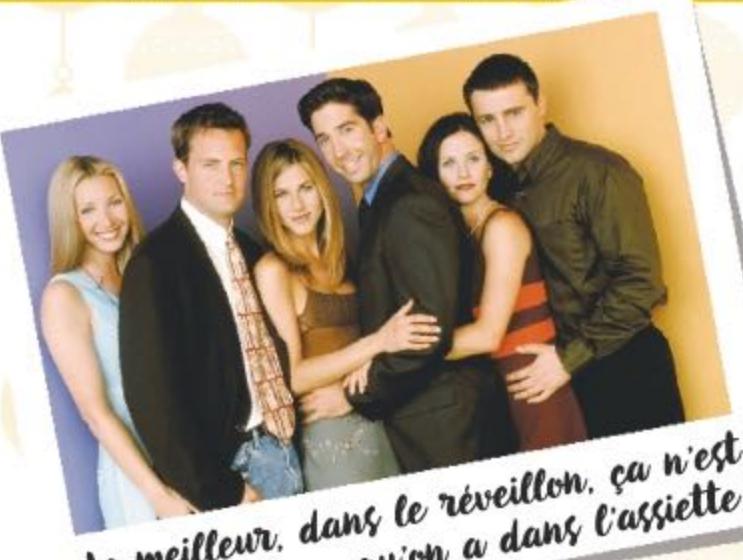
Découvrez le secret de cette recette sur blog-primeal.fr

Pour les fêtes, apportez une touche d'exotisme à vos papilles avec les tagliatelles curcuma pavot PRIMEAL. Leur fabrication artisanale par laminage assure une texture à la fois ferme et fondante en bouche. Le séchage à basse température préserve un goût authentique et une bonne qualité nutritionnelle. Les tagliatelles PRIMEAL sont fabriquées en France dans nos ateliers et naturellement parfumées par du curcuma et du pavot.



Priméal, la cuisine bio végétale !

Retrouvez les produits Priméal dans les magasins spécialisés bio et toutes nos recettes sur le blog-primeal.fr - www.primeal.bio



Le meilleur, dans le réveillon, ça n'est pas toujours ce qu'on a dans l'assiette!



LE DIPLOMATE DE RACHEL (SÉRIE TV «FRIENDS»)



Pour
6 personnes



PRÉPARATION
30 minutes



CUISISON
40 minutes

- *sauté de bœuf
- *petits pois *oignons
- *framboises
- *bananes
- *crème pâtissière faite maison
- *confiture
- *crème Chantilly *biscuits à la cuillère

Préparation de la recette

Disposez dans un moule haut et rond dans cet ordre :

- une couche de biscuits
- une couche de confiture
- une couche de crème pâtissière
- une couche de framboises
- une couche de biscuits
- une couche de bœuf
- une couche de petits pois et oignons
- une couche de crème pâtissière
- une couche de bananes
- une couche de chantilly
- durhum (pour boire avec ?)

PETIT MOT DE L'ÉQUIPE : un classique de la cuisine télévisuelle ! Pour la petite histoire, Rachels s'était lancée dans la cuisine pour faire plaisir à ses amis... Mais elle manquait d'expérience et n'avait donc pas vu que deux pages du livre étaient restées collées. Elle a donc mélangé deux recettes... Nous avions une photo, mais un raton laveur nous l'a volé... Ya-t-il un courageux pour essayer cette recette et envoyer la photo ?

LES DOUBITCHOUS



Pour
4 personnes



PRÉPARATION
5 minutes



CUISISON
15 minutes

- *250 g de farine
- *125 g de sucre
- *50 g de beurre fondu (ou de margarine)
- *16 petits carrés de chocolat
- *1c. à café de cacao
- *1c. à café de sucre glace
- *1/2c. à café de cannelle

Préparation de la recette :

1 Mélangez tous les ingrédients sauf le sucre glace et le chocolat. Roulez des petits boudins autour des carrés de chocolat et placez-les sur une plaque allant au four. 2 Faites cuire 15 minutes au four préchauffé à 180 °C (th. 6). Si à mi-cuisson les boudins se décomposent, il suffit de les reformer avec 2 spatules. 3 Dès qu'ils durcissent et commencent à se craqueler, on peut les sortir du four. Alors qu'ils sont encore chauds, saupoudrez de sucre glace, afin qu'il fonde et les rende collants. Disposez dans une boîte en plastique rouge (c'est Noël) et servez à vos amis !

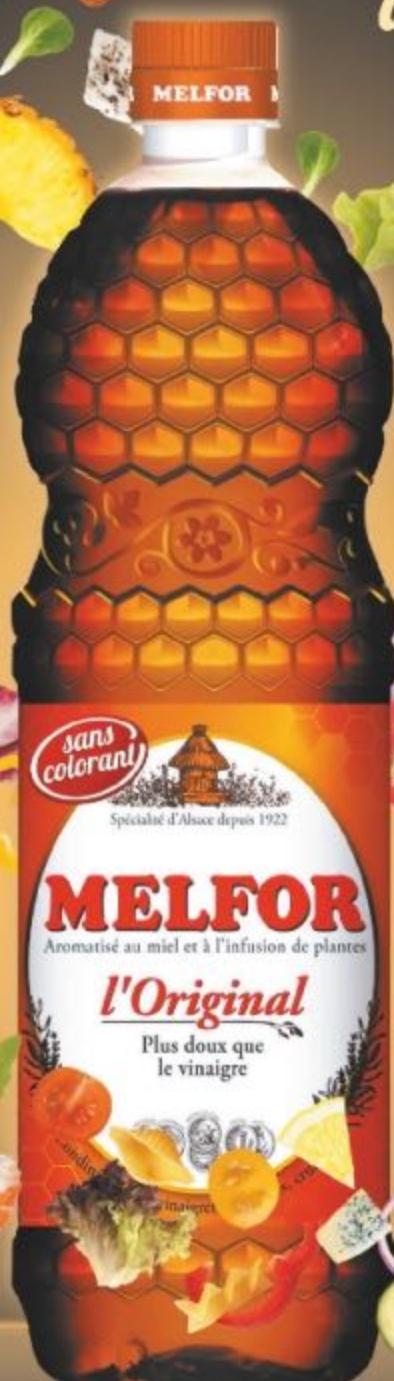
PETIT MOT DE L'ÉQUIPE : C'est fin, c'est très fin, ça se mange sans faim... Recette emblématique proposée par Monsieur Preskovic dans sa version « roulés sous les aisselles » dans la pièce « Le Père Noël est une ordure » concoctée par la troupe du Splendid. Merci à www.cookingmumu.com dont nous nous sommes fortement inspirés pour cette adaptation parfaitement comestible. Et n'oubliez pas, si vous avez aimé doubitchou, vous aimerez kloug !



L'innovation culinaire ne plaît pas toujours à tout le monde

*Melfor,
le plus doux
des vinaigres !*

Goûtez-le!



*Une recette unique Alsacienne de 1922,
à base d'infusion de plantes et de miel.*

MELFOR

Plus doux qu'un vinaigre

Retrouvez recettes et informations sur www.melfor.com

Suivez-nous sur facebook.com/Melfor



Les 14 questions les plus posées juste avant Noël

Vous êtes nombreux à nous poser des questions juste avant le réveillon. Voici les plus courantes... et des réponses !

Par Christophe Duhamel

20 Comment garder un guacamole bien vert ?

Trois choses à faire : placer le noyau de l'avocat dans la préparation, recouvrir de jus de citron, puis de papier sulfurisé au contact (pour éviter l'oxydation) avant de conserver au frais.

21 Comment bien rouler la bûche de Noël ?

Déjà, le biscuit doit être réussi : il faut bien le sortir du four dès qu'il commence à peine à doré, sinon il sera trop sec. Ensuite, le disposer sur un torchon humide, qui lui évite de dessécher. On recouvre avec la préparation (crème, ganache...) et on roule doucement, en évitant de laisser de l'espace avec la couche qui est en dessous.



22 PEUT-ON CONGÉLER DES CAKES SALÉS ?

Oui, ils se conservent congelés 3 à 4 mois, mais de préférence en parts individuelles (sinon ils vont rendre de l'eau à la décongélation et seront difficiles à couper).



23 AVEC QUOI ASSOCIER DU SAUMON FUMÉ EN ENTRÉE ?

Du cresson, de la mâche, un tartare de fruits exotiques pour changer, de l'aneth avec du yaourt, des blinis, une crème aux œufs de saumon.

24 PEUT-ON FAIRE UN CARPACCIO AVEC DES SAINT-JACQUES CONGELÉES ?

Oui, c'est même plus simple ! D'ailleurs on conseille de placer 30 minutes des noix de saint-jacques fraîches au congélateur pour mieux les couper en tranches fines. Lorsqu'elles sont surgelées, les rincer dans une passoire, puis les laisser décongeler 10 à 15 minutes avant de les couper en fines tranches alors qu'elles sont encore fermes.

25 PEUT-ON CONGÉLER UNE TERRINE DE POISSON ?

Oui mais elle risque de rendre beaucoup d'eau lors de la décongélation et d'être difficile à couper. Le mieux est de la congeler en portions individuelles pré découpées.



26 COMMENT ÉVITER L'EAU DANS LE POISSON EN PAPILLOTES ?

On peut faire de petits trous dans les papillotes pour que le jus s'écoule. Pendant la cuisson... Mais l'idéal est de le garder ! D'abord on fait en sorte que ce jus soit parfumé grâce à des herbes et des épices dont on recouvre le poisson, ensuite on récupère ce jus à la fin de la cuisson pour le lier avec une crème (fraîche, de rigou d'avoine) et servir une délicieuse sauce !

27 COMBIEN DE TEMPS ET À QUELLE TEMPÉRATURE CUIRE UNE VOLAILLE DE 3 KG ?

Pour une température de cuisson de 180 °C (th. 6), on compte environ 30 minutes pour 500 g. Ainsi, une volaille de 2 kg cuira 2 heures, une de 3,5 kg cuira 3 h 30. Vérifiez la cuisson avec une pointe de couteau : le jus qui coule doit être parfaitement transparent.

Si possible, retournez la volaille régulièrement toutes les 20 à 30 minutes et commencez la cuisson avec les blancs en bas pour bien les nourrir. Dernier conseil : sortez votre volaille du frigo au moins une heure à l'avance ! Ce conseil s'applique d'ailleurs pour toutes les viandes.

28 J'AI MIS TROP DE VIN DANS MA SAUCE ET ELLE EST TRÈS ACIDE, QUE FAIRE POUR L'ADOUCIR ?

Pour adoucir une sauce, le plus simple est d'ajouter du sucre. Sinon, on peut aussi allonger la sauce en ajoutant un corps crémeux qui va ajouter de la rondeur : crème fraîche, crème d'avoine, lait de coco... Dernier recours : masquer le goût en augmentant les épices !



astuces 20-33

Pour la préparation (et dégustation) d'un repas sans surprise de tête

29 Quelles bouchées apéritives préparer à l'avance ?

Des petits palmiers apéritifs et autres feuilletés ou des minipizzas (qu'il suffira de réchauffer), des blinis (qu'on pourra garnir au dernier moment)...



30 COMBIEN DE TEMPS CUIRE UN PAVÉ DE SAUMON DE 900 G AU FOUR ?

Ça n'est pas une question de poids, mais d'épaisseur. Dans un four préchauffé à 180°C (th. 6), pour un saumon frais (non congelé !), on compte en général 5 minutes par centimètre d'épaisseur sur la partie la plus épaisse. Mais comme cela dépend des fours, gardez un œil dessus ! Dans l'idéal, si vous avez une sonde, la température à cœur (ou centre du poisson) doit être de 54 °C lorsque vous le sortez du four.



31 QUELLE BOISSON SERVIR AVEC LA BÛCHE AU CHOCOLAT ?

Pas de champagne avec un dessert ! Ça serait du gâchis (le champagne est avant tout un apéritif), ou à la rigueur un champagne doux ou demi-sec, mais pas du brut. Par contre, un vin doux naturel type banyuls, muscat, moscatel, un pineau des charentes ou encore un gewurztraminer vendanges tardives.



32 QUE FAIRE AVEC DES MERINGUES OU DES MACARONS RATÉS ?

On peut les utiliser dans un vacherin glacé, pour ajouter du croustillant dans une mousse, ou encore pour faire un socle (ou une dernière couche) pour des verrines sucrées.

33 Peut-on congeler des coquillages cuits ?

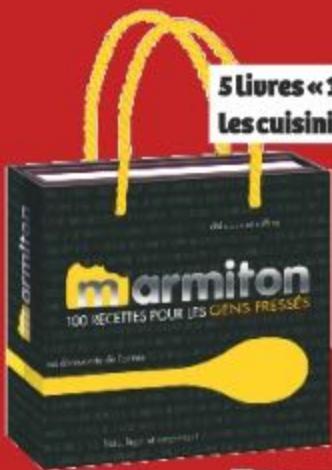
Oui, de préférence hors de leurs coquilles. Ils se gardent 3 mois. Et une fois décongelés, consommez-les dans les heures qui suivent !



club abonné

Tous les 2 mois,
de nouvelles surprises pour nos abonnés !

Dans ce numéro,
nous vous avons réservé :



5 Livres « 100 recettes pour les cuisiniers pressés »



2 coffrets « 100 % chocolat »



5 emporte-pièces en cœur



3 sacs à tarte



5 tabliers

Pour tenter de les gagner, envoyez-nous un mail à abonnement-magazine@marmiton.org avec en objet « Club abonné 25 » et en nous indiquant le lot que vous souhaitez.*

Tirage au sort le 15 décembre 2015

À vous de jouer ;-)
Adèle du service abonnement

*N'oubliez pas de nous préciser **votre numéro d'abonné** ou **vos coordonnées complètes** dans le corps du mail. 1 seul lot par abonné et par famille. Réservé aux abonnés en cours du Marmiton Magazine résidant en France métropolitaine.

Pas encore abonné(e) ? Rendez-vous page 32.

Découvrez tous nos autres produits sur notre boutique en ligne :
www.boutique.marmiton.org

Ce qui vous saoule à Noël !

Tranches de vie et psychologie de comptoir...

Joie, convivialité et bonheur... mais pas que ! On vous a demandé ce qui vous hérissait le poil lors des fêtes de fin d'année. C'est gratiné ! Au final, mieux vaut en rire...

Décortiqué et commenté par Christophe Duhamel

les cadeaux

- Le déballage de cadeaux car il y a toujours des personnes lésées par rapport aux autres.

Le propre d'une surprise est qu'elle n'est pas forcément bonne, sinon où est le suspense ?

- Les cadeaux répétitifs (l'after-shave alors que je ne me rase plus).

Même si certains cadeaux sont rasoir, c'est l'intention qui compte, non ?

ÇA PREND BEAUCOUP, BEAUCOUP DE TEMPS À PRÉPARER

- Beaucoup de recherche pour élaborer les menus
Pas de panique, Marmiton est là...
- La préparation du dîner me saoule
Il faut mettre le rhum dans la bûche, pas dans son verre...
- L'obligation de concocter ce repas ce jour-là !!!
C'est un peu le principe quand le réveillon a lieu chez vous...
- Je suis exténuée et il me faut plusieurs jours pour m'en remettre.
Faites-vous offrir des vacances en cadeau !
- Que ce soit moi qui fasse tout de A à Z depuis toujours...
Allez, l'an prochain, je pars en vacances. Ras le bol...

LES RÂLEURS ET LES « GRANDES GUEULES »

- Les personnes qui font la tête
Je préfère celles qui font la fête
- Les personnes qui râlent
Lepire, cesont les personnes qui râlent à cause de ceux qui râlent...
- Les gens stressés
Pareil, les gens stressés, ça me stresse...
- Les personnes qui font la tête et qui pestent après les fêtes. Si tu n'es pas content, reste chez toi !
Quand on fait la tête, les autres font la tête, etc. Cassez le cercle vicieux et souriez !
- Quelqu'un qui impose son avis sur tout avec le verbe haut, jamais d'accord avec personne mais sautant dans toutes les conversations. Je déteste !
Sur un forum, on appelle ça un « troll ».
- Quand quelqu'un cherche à ramener les sujets brûlants sur le tapis.
Investissez dans un tapis ignifugé...
- Les gens qui se prennent au sérieux
Si encore ça n'était qu'à Noël...

Les gens qui ne font jamais un compliment ou un mot gentil

Les compliments, ça ne coûte rien et tout le monde en a besoin. Alors faites-en un maximum !

Les personnes qui s'endorment à table

C'est peut-être que le repas est VRAIMENT trop long ?

Les gens !

À Noël, parfois, l'enfer, c'est les autres !

TROP, C'EST TROP...

- Les quantités ingurgitées en quelques heures en nourriture alors que d'autres meurent de faim tout près !

Alors, un plat en moins et un don en plus à une association ?

- Se sentir obligé de tout goûter alors que c'est trop Personne n'est obligé, mais ça évite que les gens râlent

On prend 5 kilos à tous les coups

On va dire que c'est par solidarité avec le canard qui a produit le foie gras...

La longueur du repas (4 à 6 heures à table)

Là, c'est vraiment long... Proposez d'aider en cuisine et essayez d'accélérer le rythme !

Ça s'éternise. Que c'est loooooong !!!

Si vous vous ennuyez, essayez de parler

politique... Ça va mettre de l'ambiance !

Le trop-plein de nourriture

Les repas pantagruéliques, ça finit par gaver tout le monde...

La misère qu'il y a dans ce monde et nous on se goinfre !

Allez, on se rassure, la pauvreté recule chaque année dans le monde ! (Bon, pas les inégalités par contre...)

TOUJOURS AUTOUR DU REPAS...

- Les gens qui disent « je n'aime pas » mais qui n'ont jamais goûté

Soignez peut-être un peu plus la présentation ?



Il est rassurant de voir que « rien » est la réponse la plus donnée à cette question ! Alors essayons de rire de ce qui nous énerve et n'oublions pas de positiver. Même si râler un peu de temps en temps fait du bien aussi...

• Ceux qui ne cuisinent pas et donnent des leçons !

Proposez-leur de faire le prochain réveillon chez eux (et bon courage !)

• L'obligation que le repas soit bon !

Et le pire, c'est que ça n'est pas qu'à Noël ! Les convives sont bien difficiles de nos jours...

• Les gens qui boivent trop !

Proposez du vin bas de gamme, ça les calmera (sauf s'ils boivent pour oublier que le vin n'est pas bon)...

• La bûche

Si la bûche vous saoule, remplacez l'alcool par autre chose : fleur d'oranger, eau de rose...

L'HYPOCRISIE

• Les bons sentiments... « Tout le monde il est beau, tout le monde il est gentil » Beurk...

Après tout, une bonne tarte dans la figure, ça remet les idées en place ! Mais bon, c'est moins l'esprit de Noël...

• Être obligée de faire semblant...

Essayez de ne pas faire semblant, juste une fois. Je suis sûr que l'année suivante vous serez libérée de vos obligations !

• Voir ceux qui ne viennent que pour les cadeaux

Peut-être faut-il faire de moins beaux cadeaux ?

• Les conversations sur la politique ou la religion qui jettent un froid

Ça, on sait qu'il vaut mieux éviter.

• Les critiques déguisées

Je préfère les fruits déguisés.

MAIS AUSSI...

• Le champagne

Allez, la prochaine fois, envoyez-nous vos bouteilles !

• La TV

S'il vous invite pour le réveillon et qu'on met la télé, c'est soit que vous n'êtes pas des convives très bavards, soit qu'il faut d'urgence réveillonner ailleurs !

• Que je sois seule à tout faire

J'en suis d'accord, ça n'est pas normal. L'an prochain, atelier thématique « on prépare le réveillon ensemble ».

C'est original et très sympa !

• Débarrasser la table !

Bah oui, mais ça ne va pas se faire tout seul non plus... Ou alors il faut faire un réveillon 100 % recyclable avec des couverts en bambou.

• La télé, c'est d'ailleurs pour cela qu'on ne l'allume pas !

CQFD.

• La tête de mon mari, radin, qui compte ce que je dépense !

J'ai bien une solution, mais bon, ça n'est pas trop dans l'esprit de Noël...

• Qu'on ne surveille pas les bougies devant son assiette

Vous êtes sûr de ne pas confondre avec un anniversaire ?

• Les chants de Noël !!

Pour ça, il y a une méthode très efficace dans « Astérix ».

• L'attente entre les repas

Oui, c'est terrible quand il n'y a plus rien à manger. Je propose donc un réveillon commun avec ceux qui se plaignent qu'on passe trop de temps à table ! Ça fera un bon compromis.

• Ceux qui disent qu'on a trop mangé !

Et que demain c'est « salade » !

La salade, c'est pour accompagner les restes de foie gras, non ?

• Tout cet argent dépensé n'importe comment

C'est urai, quoi, pourquoi on ne me le donne pas, tout simplement !

• Tout

Au moins c'est clair !

• Rien

Ah, enfin quelqu'un qui est content de préparer un repas de 12 plats pour une belle-famille râleuse qui se forcera à lui offrir un cadeau inintéressant tout en parlant politique et religion.

• Le vin (petite blague saoule-vin...xD)

Merci ! Ça fait du bien de voir qu'on comprend mes blagues de temps en temps...

La famille...

• Certaines personnes de ma famille

Essayez d'identifier ce qu'ils n'aiment pas, et faites le réveillon chez vous l'an prochain...

• La belle-famille

Eh oui, la vie de couple, c'est l'acceptation du « package » ! Mais parfois, ce sont ses propres défauts qui nous énervent chez les autres (à méditer...).

• Les disputes familiales

Une bonne raison pour partir en vacances cette semaine-là l'an prochain, non ?

• Les discussions sur la manière d'élever les enfants

Sujet brûlant ! Le pire étant l'avis de ceux qui n'en ont pas...

• Les discussions identiques d'année en année

Allez voir notre page sur les anecdotes entre la poire et le fromage, ça peut vous aider.

• Les sourires narquois de mes belles-filles quoi que je fasse

L'an prochain, faites un réveillon masqué, vous ne vous en rendrez pas compte !

• Mon petit-fils, qui arrive au dessert !

Distribuez les cadeaux à l'apéritif, pas au dessert.

• Plus rien puisque nous ne le faisons plus en famille.

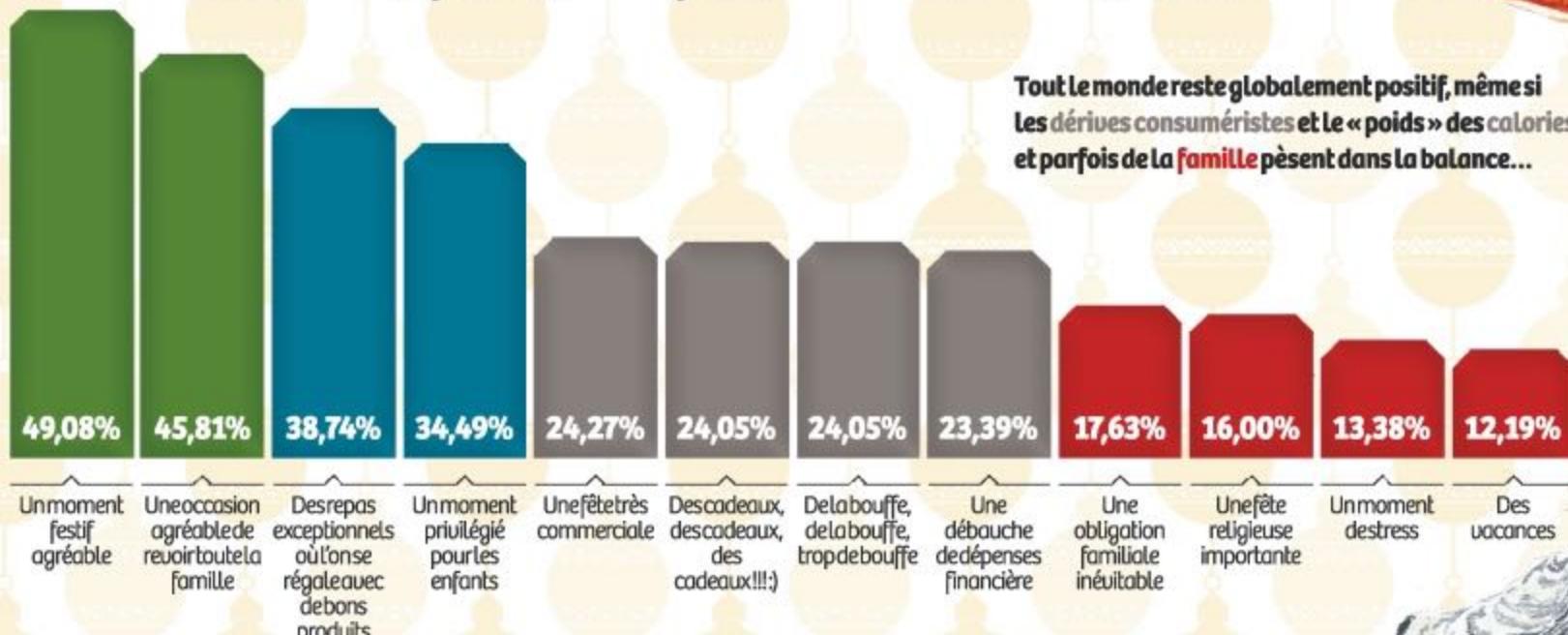
Vous voyez, il y a toujours une solution !



Par Christophe Duhamel, d'après une enquête réalisée en octobre 2015

Noël et vous

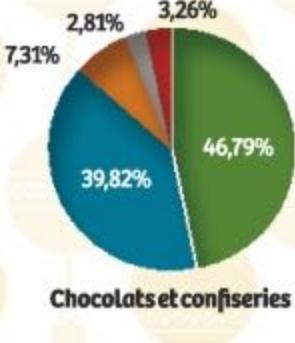
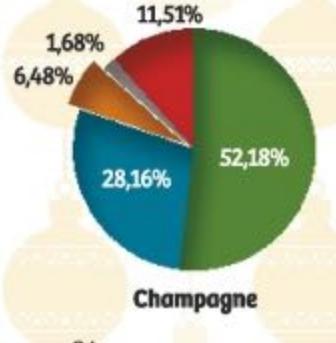
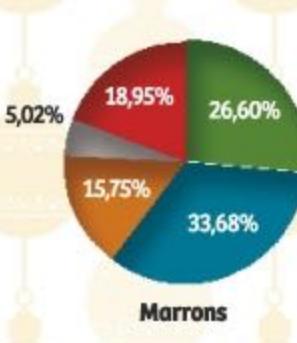
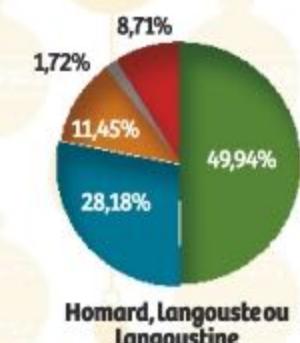
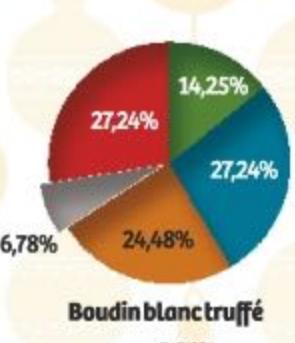
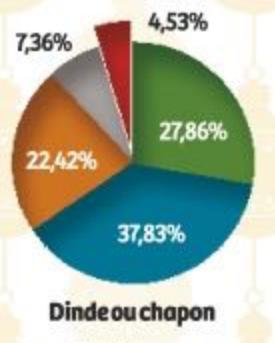
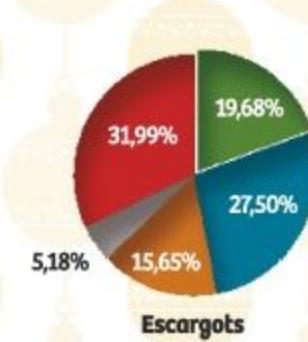
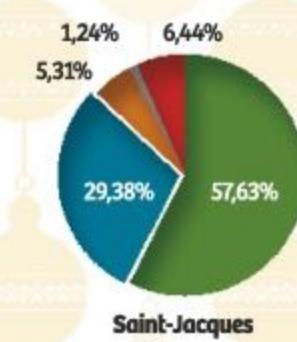
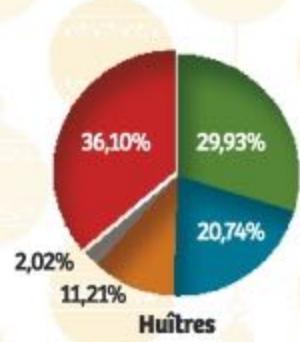
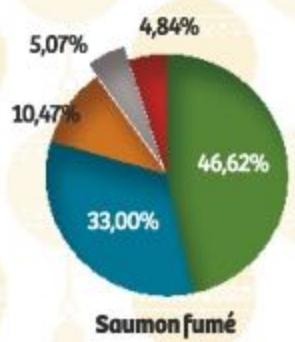
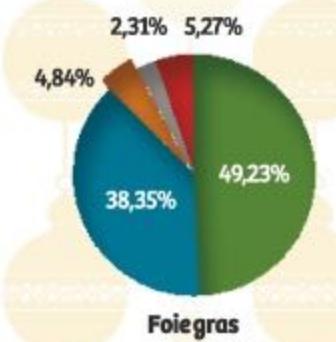
Pour vous, les fêtes de fin d'année, c'est...



Tout le monde reste globalement positif, même si les dérives consuméristes et le « poids » des calories et parfois de la famille pèsent dans la balance...

Grands classiques du réveillon : stop ou encore ?

■ Encore ! J'adore... ■ Oui, mais avec modération... ■ Si on peut éviter... ■ Stop !!! Ça, je ne peux plus le voir... ■ Je n'aime pas ça de toute façon



En 2015, les saint-jacques sont le produit chouchou ! Le foie gras a toujours la cote, tout comme le chocolat et les confiseries. Le champagne reste apprécié, tout comme les crustacés et le saumon fumé.



SUR TOUTES LES TABLES GOURMANDES !

TANNAT
UNIQUE

Symbiose parfaite entre un terroir et le Tannat, cépage unique et singulier, le Madiran est produit non loin de l'Adour, à cheval sur les départements du Gers, des Hautes-Pyrénées et des Pyrénées-Atlantiques.

“

Madiran porte haut, les plats riches et chaleureux, que le Sud-Ouest aime se concocter : magret de canard, confit d'oie, salmis de palombes, viandes grillées, haricots tarbais, omelette aux truffes, aux cèpes, foie gras poêlé ou encore les fromages de brebis des Pyrénées. Il faut le découvrir aussi, accompagnant des plats exotiques : tagines, curry d'agneau, canard laqué, poulet tandoori, et ne pas manquer de l'inviter pour les desserts au chocolat ! Intense, très belle richesse aromatique, robe rubis sombre, sensuel et charnu le Madiran révèle des arômes de fruits noirs : cerise, mûre, cassis. Ample et dense il est caractérisé par une belle fraîcheur, des tannins soyeux et des notes d'épices. Le Madiran se sert à 16°/17°. De bonne garde, il est exporté dans le monde entier.

”

LES BLANCS DE MADIRAN LES VINS DE PACHERENC DU VIC-BILH

Sec. Vin original, d'une belle couleur dorée, vif, frais et fruité, notes d'agrumes, de fruits exotiques, de pêche, d'abricot, et d'arômes floraux. Apprécié en apéritif, il accompagne salades composées, tartes salées, tians de légumes ou viandes blanches. Il fait merveille avec des sushis et sashimis. Servir à 10°.

Moelleux. Vin intense et complexe. Jolie robe, cuivre doré, vin intense et complexe, arômes de fruits secs, de fruits exotiques, de confiserie et de miel. Harmonieux, rond, équilibré, belle fraîcheur naturelle. Il se sert à 8° à l'apéritif, avec du foie gras, des fromages persillés, des desserts aux fruits secs, des tartes à l'abricot ou au coing; mais aussi, plus original, avec un canard aux pêches ou un tajine d'agneau au citron.



www.madiran-story.fr



les vins *SudOuest* france

Campagne financée avec le concours de :



D'une année sur l'autre, mangez-vous les mêmes plats ?



La tradition ça a du bon, mais faut pas pousser... Même si on garde au menu certains « standards », il y a une forte volonté de varier les plaisirs.

Lorsque vous préparez le réveillon, essayez-vous vos recettes à l'avance pour être sûrs ?



Oui 32,60%

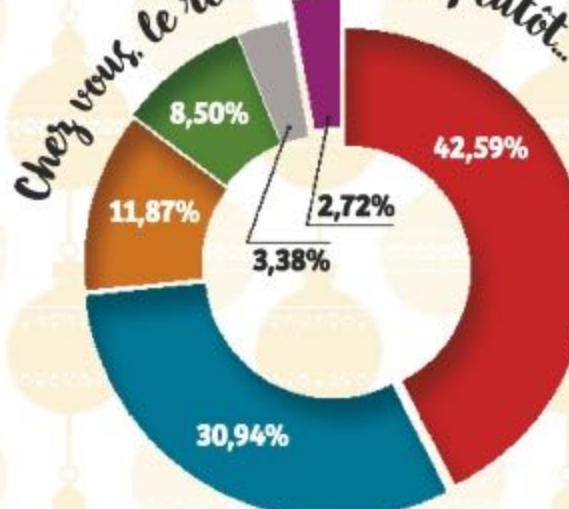
Non 67,40%

Un tiers des personnes interrogées essaient leurs recettes à l'avance. Alors, perfectionnisme ou gourmandise ? À vous de trancher...;-)

Chez vous, le Père Noël (ou St Nicolas, ou tout autre généreux personnage) passe...



chez vous, le réveillon, c'est plutôt...

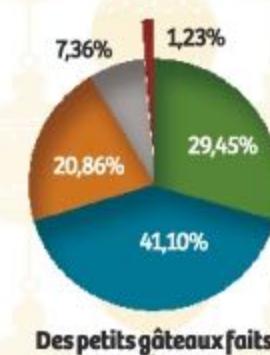
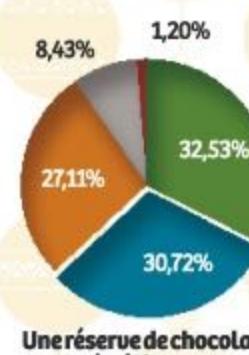
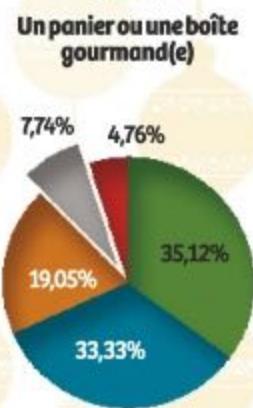
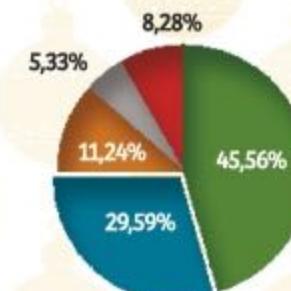
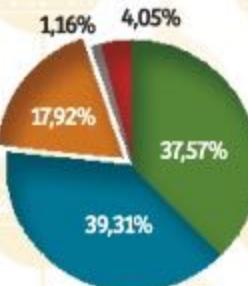
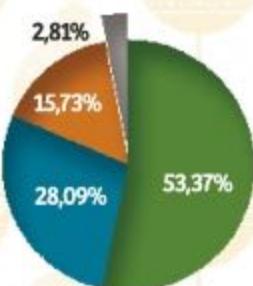


- le 24 ET le 25
- le 24 au soir
- quand on peut réunir tout le monde..
- le 25
- Autre
- quel réveillon?

Quand on aime, on ne compte pas ! Tant qu'à réveillonner, autant le faire deux fois.

Quel cadeau culinaire vous ferait plaisir à Noël ?

■ Oui, ça me plairait beaucoup ■ Pourquoi pas, ça me plairait ■ Pas spécialement
■ Pas du tout ■ Je l'ai déjà j'en ai déjà assez !



Mais aussi, dans l'ordre : une nouvelle cuisine, un robot ou un Thermomix, de beaux couteaux, un extracteur de jus, un siphon, des cours de cuisine...

**Blanc
de Boeuf**

Le vrai goût des frites



www.blancdeboeuf.com

Quelques anecdotes pour meubler la conversation

Comment relancer la conversation entre la poire, le fromage et la bûche ?

Anecdotes distillées par Christophe Duhamel



UNE BOUTEILLE DE CHAMPAGNE RENFERME UNE PRESSION TRÈS IMPORTANTE,

qui correspond de 2 à 3 fois celle de la pression d'un pneu de voiture. C'est pourquoi le verre des bouteilles est si épais et le bouchon a une forme spécifique. C'est aussi pour cela qu'il y a énormément de blessures avec des bouchons de champagne, alors soyez prudents !!!

Par contre, une fois la bouteille ouverte, sachez que mettre une petite cuillère dedans (qu'elle soit en argent ou non) n'empêche absolument pas les gaz de s'échapper (c'est une légende urbaine).

LE MIEL EST LE SEUL ALIMENT QUI NE PÉRIME PAS.

C'est aussi un excellent baume antibactérien à utiliser sur les plaies pour les faire cicatriser, utilisé dans certains hôpitaux.



D'où viennent les bouts ronds des couteaux ?

À l'origine, les couteaux avaient une extrémité pointue. C'est le cardinal de Richelieu, au XVII^e siècle, qui eut l'idée de demander à un coutelier d'en arrondir les extrémités, car il trouvait peu élégante l'habitude des gentilshommes de la Cour de se curer les dents à table avec leurs couteaux.



À L'ORIGINE, LE SUSHI ÉTAIT JUSTE UN MODE DE CONSERVATION DU POISSON CRU AU JAPON.

Le riz fermenté absorbait l'humidité et aidait à la préservation du poisson, mais ce riz était jeté après usage ! Ça n'est que longtemps après son invention que certains commencèrent à manger le riz avec le poisson. On commença alors à assaisonner le riz pour améliorer le goût des petites bouchées aujourd'hui bien connues de tous.



LES TROUS DANS CERTAINS FROMAGES

sont liés à de minuscules particules de foin ou d'herbe qui tombent dans le lait au moment de la traite et dégagent des gaz pendant la fermentation... qui créent les bulles ! Les méthodes modernes de travail font qu'il y a de moins en moins de ces particules dans le lait... et donc de moins en moins de trous dans le fromage !

LES SAUCISONS

sont en général recouverts d'une poudre blanche. Ce n'est ni du sel, ni du talc, mais un champignon qu'on appelle le pénicillium. Ce nom vous dit quelque chose ? C'est normal : le pénicillium est utilisé pour fabriquer des antibiotiques (il a donné la pénicilline, premier antibiotique découvert par Alexander Fleming en 1928). Ainsi, cette « poudre » protège la viande pendant qu'elle séche. C'est d'ailleurs le même champignon qu'on retrouve dans certains fromages comme le roquefort.



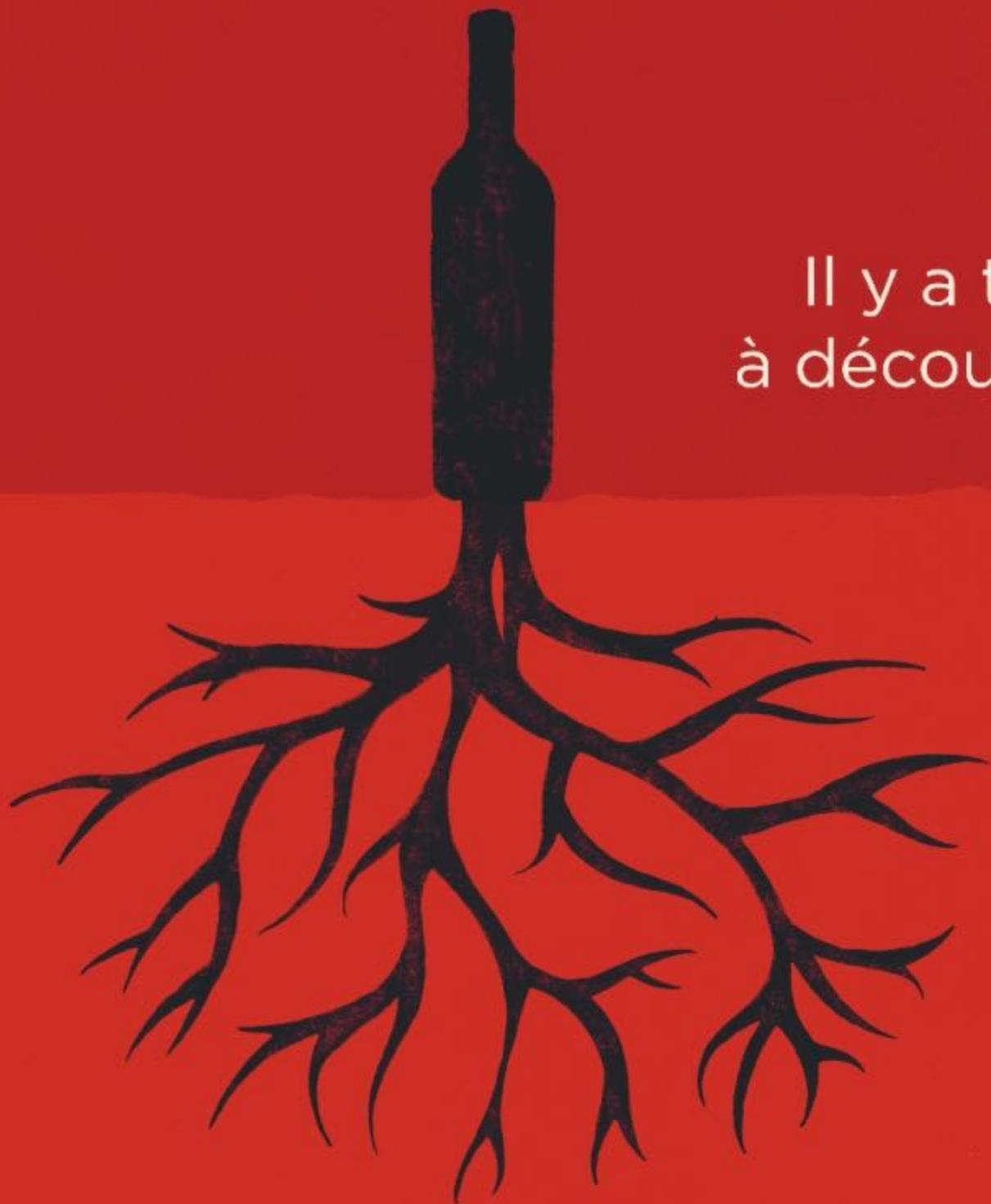
entre la poire et le fromage, pendant le réveillon !

EN FRANCE, ON ÉLIMINE POUR LA VENTE AU GRAND PUBLIC

LES ŒUFS DONT LA COQUILLE EST TROP CLAIRE.

Aux États-Unis, c'est exactement l'inverse : les œufs sont blancs et une coquille rose comme en France serait considérée comme suspecte ! Pourquoi ? Parce que les races de poules ne sont pas les mêmes, tout simplement.

BORDEAUX



Il y a tant
à découvrir

Dans la région de Bordeaux, le sol a quelque chose de magique:
il offre à nos vins une variété de styles qu'on ne trouve nulle part ailleurs.

VINS DE
BORDEAUX

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

Les sujets à éviter pendant le réveillon...

Est-il bon de tout dire ? Nous avons enquêté sur les principaux sujets à éviter pour ne pas gâcher le réveillon...

Par Christophe Duhamel

(d'après une enquête réalisée en octobre 2015)

Dernier point :
si un plat n'est pas très réussi alors qu'il a visiblement pris beaucoup de temps et d'énergie à préparer, pas la peine d'en rajouter, surtout si on ne cuisine pas ! (Toute ressemblance avec des faits réels ne serait que pure coïncidence ;-))

CLAIREMENT, LA POLITIQUE (POUR 63 % D'ENTRE VOUS).

D'autant que c'est devenu tellement confus qu'en plus de la bataille rangée entre générations, vous risquez un gros mal de crâne !

Ensuite, la religion (pour 42 %). Là encore, c'est très personnel et sauf si vous êtes sûr(e) de partager les mêmes croyances (ou les mêmes doutes), mieux vaut garder pour soi ses leviers de paix intérieure, pour la maintenir à l'extérieur.

L'ARGENT (POUR 40 %).

On sait qu'il ne fait pas le bonheur, mais si vous commencez à en parler, c'est pire. Au-delà des petits griefs liés aux prêts, cadeaux et autres, l'argent conduit (trop) souvent à la comparaison. Et se comparer, c'est le début du malheur ! Car on croit que l'herbe est toujours plus verte ailleurs. Et puis à Noël, c'est la générosité qui compte ! Donc ne parle SURTOUT pas d'argent.

LE « STATUT » (POUR 28 %).

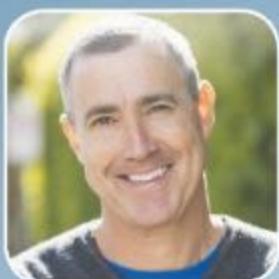
Alors, toujours pas marié(e) ? En couple ? Il arrive quand le bébé ? Ces questions sont par essence embarrassantes, car si on n'en parle pas, c'est qu'on n'a pas envie d'en parler. Et souvent qu'on n'a pas envie de se prendre la pression familiale en plus. C'est Noël, faut lâcher la bride à ceux qui n'ont rien demandé !

L'APPARENCE (POUR 23 %).

Vêtement, corpulence, coiffure, rasage ou maquillage... C'est une question de goûts. Et si vous pensez que votre belle-sœur fait de l'ombre au sapin de Noël, pas la peine d'insister. L'amitié et l'amour, ça commence par l'acceptation des autres tels qu'ils sont, surtout lors d'un réveillon, hein... Et puis, si vous espérez changer les autres en faisant des commentaires, c'est que vous croyez au Père Noël !

PARMI LES AUTRES SUJETS CITÉS :

l'écologie, les migrants (laissons-les tranquilles, c'est Noël !), l'éducation des enfants (quand on n'en a pas, on évite de donner son avis, hein !)...



Vincent R.
AficioNetto
Niort (79)

LES PRODUITS DU DÎNER À MOINS D'1 €, POUR MOI, C'EST IMBATTABLE. »

Netto
**PRIX
IMBATTABLES**



* Voir modalités en magasin et sur netto.fr.

Baguette** 250g transformée en France / Sauce bolognaise Netto 420 g / Crème légère épaisse Netto à 15% de Mat. Gr. 50cl origine France / Lardons fumés Netto 200g transformés en France / Spaghetti Netto 1 kg / Eau minérale naturelle Netto 1,5l / Mozzarella BiGi 125g fromage à 19% de Mat. Gr. transformée en Allemagne / Crème dessert chocolat Netto 4x115g soit 460g transformée en France.

** Pour les magasins équipés d'un rayon pain pâtisserie avec terminal de cuisson.

Suggestion de présentation.

ITM Alimentaire International - RCS Paris 341192277 - SAS au capital de 149184€ - Siège social: 24, rue Augusta Chabrières 75737 Paris Cedex 15 - The Brand Nation by aastuce

netto.fr

LE DISCOUNTER QUI FAIT LA DIFFÉRENCE

Netto

POUR VOTRE SANTÉ, MANGEZ AU MOINS 5 FRUITS ET LÉGUMES PAR JOUR. WWW.MANGERBOUGER.FR

par Christophe Duhamelet

POUR QUELQUES croissants de plus...

Petit à petit, Sarah réunissait le budget pour pouvoir prendre son billet de train. C'était la course contre la montre car les prix des billets augmentaient vite et il lui fallait réunir la somme nécessaire avant qu'ils ne soient hors de prix.

Elle faisait des études de mathématiques, mais le seul job qu'elle avait trouvé était aide-pâtissière dans une boulangerie du V^e arrondissement. Elle se levait à 5 heures tous les matins pour préparer les gâteaux et faisait le service toute la soirée, ainsi que le ménage.

Le pâtissier était un homme assez âgé, passionné par son métier, et elle apprenait beaucoup de lui. Sa femme et sa fille, qui accueillaient les clients, étaient très dures. Elles lui demandaient de faire le plus gros du travail et passaient leur humeur sur elle en la rendant responsable de tout ce qui n'allait pas... Une erreur dans la caisse, un client mécontent, une tache sur la vitrine... Même les caprices de la météo ou la hausse des impôts étaient prétextes à violences verbales. Mais Sarah ne voulait surtout pas prendre le risque de perdre son travail et elle baissait la tête, soumise.

Le vieux pâtissier semblait ne pas se rendre compte de leur petit manège malsain et laissait les choses se faire. On était à deux jours de Noël et un froid glacial avait envahi les rues de Paris. Il était tard ce soir-là, alors que Sarah verrouillait la porte du magasin après l'avoir nettoyé de fond en comble, quand elle entendit

une petite voix. « Mademoiselle, auriez-vous quelque chose à manger pour moi ? J'ai été mise à la porte de chez moi et je n'ai plus d'argent. »

C'était une vieille dame. Malgré des rides qui montraient un âge certainement très avancé, elle avait un regard lumineux, presque un regard d'enfant, qui brillait comme deux pierres précieuses au milieu d'un visage maigre. Sarah eut pitié de cette pauvre dame et rouvrit le magasin. Malgré la consigne du pâtissier qui ne voulait servir que des produits du jour, sa femme avait exigé que Sarah mette de côté les croissants qui restaient, afin de les proposer aux clients du petit matin, trop peu réveillés pour voir la différence.

Elle en prit deux et les donna à la vieille dame qui la remercia et repartit dans le froid.

Le lendemain, elle était en train de remplir les éclairs lorsque la patronne rentra dans l'atelier en furie et l'accusa d'avoir mangé deux des croissants des clients. Elle lui dit qu'elle n'avait plus rien à faire là. Mais, pour une fois, le vieux pâtissier haussa la voix. Il était furieux qu'on ait décidé de resservir aux clients des croissants de la veille et il était hors de question de se passer de Sarah. Sa femme retourna servir les clients, furieuse.

Sarah partait le soir même en vacances et elle se dit que ça tombait bien, elle n'aurait pas à subir la mauvaise humeur de sa patronne qui durait souvent plusieurs jours.

Mais l'après-midi, alors qu'elle se préparait à partir. Elle vit la fille de la patronne fouiller dans ses affaires... Mais elle n'eut pas le temps de réagir.

« Tu les vois tes billets de train ? Eh bien, regarde-les bien, car tu ne vas plus les voir. » Elle déchira les billets et jeta les morceaux dans la rue, qui s'envolèrent aussitôt. « Et ça n'est que le début ! Tu vas voir ce qu'il en coûte de semer la zizanie dans notre famille. »



Sarah venait d'avoir 21 ans. Elle faisait ses études à Paris et n'avait pas les moyens de rentrer souvent chez elle, en Ardèche. **Alors elle mettait précieusement un peu d'argent de côté pour être sûre de rejoindre sa famille à Noël...**

Les larmes montaient à ses yeux. Elle n'avait pas d'autre moyen d'imprimer ses billets : la fac était fermée et ses billets n'étaient pas nominatifs. Elle n'en avait aucune trace.

Vers 17 heures, elle quitta son poste. À l'insu de sa femme, le vieux pâtissier lui avait mis de côté un colis de pâtisseries pour sa famille... Elle n'avait pas eu le cœur de lui dire que ça ne servait plus à rien maintenant qu'elle ne pouvait pas rentrer chez elle. Elle n'était plus pressée, alors elle marcha, traînant sa petite valise à roulettes. Soudain, elle aperçut la vieille dame à qui elle avait donné les croissants l'autre soir. Elle lui sourit. La vieille dame s'approcha. Sarah ouvrit son colis de pâtisserie et en proposa à la vieille dame qui choisit un petit éclair à la pistache et le dégusta en lui souriant.

« Mademoiselle, je voulais vous remercier. J'ai un petit cadeau à vous faire. »

« Ce n'est rien, vous savez, je n'ai besoin de rien. »

« Ça n'est pas une question de besoin, c'est Noël et j'ai envie de vous faire plaisir comme vous m'avez fait plaisir. Tenez, j'ai l'habitude de ramasser des vieux papiers, ça peut toujours servir... »

Elle lui tendit un papier rafistolé avec des morceaux de Scotch. Sarah n'en crut pas ses yeux : c'était son billet de train ! Les larmes montèrent à ses yeux.

« Ne dites rien, vos yeux disent déjà tout. Et comme je n'en ai pas besoin, je vous donne cette enveloppe. Promettez-moi de ne l'ouvrir que le jour de Noël. »

La vieille femme repartit sans un mot de plus.

Sarah courut jusqu'au métro et attrapa son train de justesse.

Le lendemain matin, alors que tout le monde avait ouvert ses cadeaux au pied du sapin, elle pensa soudain à la grande enveloppe grise que lui avait donnée la vieille dame et la sortit de sa valise. Elle contenait une liasse de documents un peu jaunis. Des actions au porteur. Étrange cadeau ! Elle demanda à son

frère de vérifier ce dont il s'agissait. Alors qu'il tapait sur son ordinateur, elle le vit blêmir.

« Tu sais ce que c'est ? » lui dit-il, les mots sortant difficilement de sa gorge.

« Aucune idée. »

« Des actions de la Nanosoft Inc., de L'Argéal et de Popal. Cinq mille de chaque. »

« Et alors ? »

« Et alors, ça vaut... Ça vaut... »

Ces actions valaient bien plus que ce que Sarah avait jamais imaginé posséder. Elle essaya de retrouver la vieille dame, mais elle ne la revit jamais. Dans l'espoir de la retrouver, elle garda son job à la pâtisserie, mais avec la vente des actions, elle racheta les locaux de la pâtisserie. Le plaisir de l'annoncer à la femme et la fille du pâtissier fut l'un des moments les plus forts de sa vie. Elle continua à y travailler, avec le vieux pâtissier, mais en se consacrant à la création de nouveaux gâteaux.

Une fois ses études finies, elle s'y consacra à plein temps et devint connue dans le monde entier pour la beauté et la saveur de ses gâteaux.

Certains soirs d'hiver, la rumeur courait dans le quartier qu'une jeune femme passait incognito distribuer de délicieux gâteaux à tous ceux qui dormaient dehors.



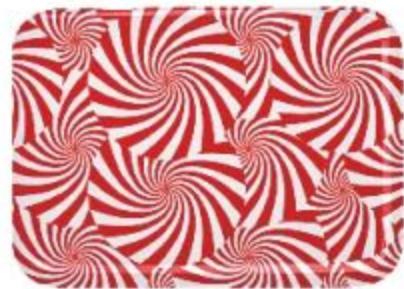
VIVE LES TRADITIONS! Pour le total look, mainmise obligée sur ces sous-assiettes de présentation et leur frise de sapins en transparence. **2,95 € l'unité (diamètre 33 cm)**, Monoprix.



ENFANTIN. Exit le verre en plastique blanc, et place à cette série de gobelets de fêtes, motifs ethniques ou à étoiles. Idéal pour les enfants. **4,50 €**, My Little Day.

Noël voit rouge

Passion, tentation, émotion, le rouge rayonne pendant les fêtes et libère sa touche d'optimisme éternel. Par Alexis Chenu



HYPNOTIQUE. « Tournicoti, Tournicoton », la série de plateaux spécial fêtes lancée par Habitat devrait faire tourner les têtes. Plateaux en mélamine à partir de **5 €**, Habitat.



BIJOUX. Effet translucide teinté rouge pour ces couverts inoxydables mariant le savoir-faire et l'esprit moderne. La tradition du goût. Coffret 24 pièces, **84,17 €**, Albert de Thiers.

la touche finale



NUIT MAGIQUE. La touche fun pour habiller vos tables à petit prix avec ces serviettes aux étoiles rouges sur fond blanc. Lot de 20 serviettes Dessert Étoiles Rouges, **5,90 €**, Holly Party.



Marmite

FLASHY. Un rouge Ferrari pour ce moulin à poivre signé Peugeot, chouchou des chefs, aux finitions subtiles avec son bouton en laiton nickelé, et pratique avec sa forme galbée. Pour faire la différence à table. **Paris coquelicot**, à partir de **33,50 €**, Peugeot Saveurs.



COSTUME DE FÊTE. Le goût des festivités jusqu'à dans le moindre détail avec ces plats qui supportent le four, servant sur étoiles rouges dinde et autres recettes de fête. **Plateau by Verdemandarina**, **58 €**, Chic Place.



ICONIQUE. Laquée d'un rouge brillant, la nouvelle bouteille Grand Marnier rend hommage aux cafés parisiens, la touche or du lettrage donne à cette édition limitée un parfum de fête précieux. Grand Marnier, 25 €, Le Café Parisien.



AVEC STYLE. Déco rétro avec ce verre à pied tendance Belle Epoque en acrylique pour tables chics. 9,90 €, Gugzini.



FLOWER POWER. Pour la touche fantaisie, on mise aussi sur les sets et sous-verres transformant votre table en un parterre fleuri. À partir de 9,90 €, Ligne Orchid, Konstantin Slawinski.

Tonique (et pas cher !)

MINIMALISME. Transparence pure pour cette carafe ingénieuse, intégrant dans son socle un élément de refroidissement gardant les boissons fraîches pendant 4 heures. Simple et efficace. Carafe Flow Slim, 29,90 €, Emsa.



On a craqué pour...

TENDANCE SCANDINAVE. Relooking de table à la suédoise avec ce bougeoir perles fabriqué dans le Jura par amour du bois. Bougeoir Perles XXL, 122 €, Y'a pas le feu au lac.



ESPRIT DE FAMILLE. Tradition des repas de famille, le porte-nom se décline ici en Père Noël. C'est mignon mignon ! Lot de 4 porte-noms Santa, 14,90 €, Habitat.



le kitsch,
c'est chic !

FÉTICHE. Il revient chaque année à Noël et s'affiche dans nos assiettes le temps des fêtes, imprimé sur coloris doré invitant à rêver. Set de 4 assiettes cerf, 58 €, Horne autour du Monde.



Faut que ça BRILLE !

Tradition oblige pour les fêtes, l'or débarque sur vos tables pour faire vibrer d'éclat la dinde et le foie gras. Par Alexis Chenu

AUTHENTICITÉ. Le charme de la porcelaine biscuit revient sur nos tables avec ce bol au liseré lustré or accueillant fruits secs, apéritifs et autres gâteaux de fête. **Blanc Ciselé** (diamètre 14,5 cm), 49 €, 16 et 12.



ÉCLATANT. Le duo des Tsé & Tsé pare d'or véritable ces saladiers en porcelaine faite main. On opte pour le modèle intérieur émaillé or et extérieur blanc. **Petit saladier Haut Affamé** (diamètre 21cm), à partir de 80 €, Tsé & Tsé.

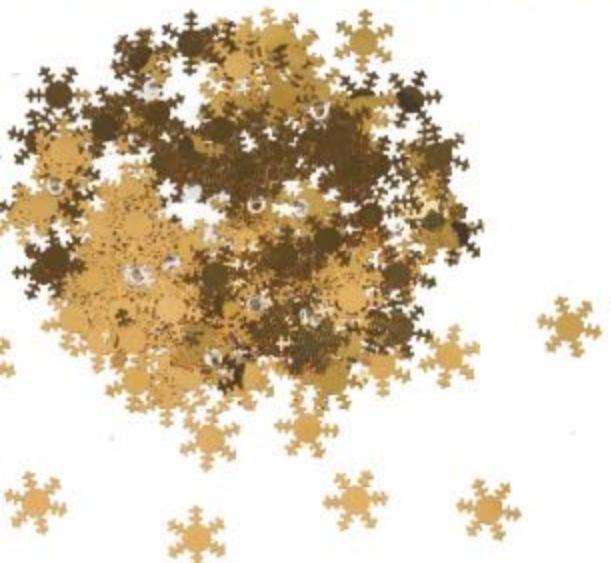


SOIRÉE CHAMPAGNE. On ne résiste pas à la bouteille Lanson et son White Label Dry, associant le traditionnel habillage or sur une bouteille au blanc d'un luxe raffiné. **Champagne Lanson, 75 cl, 29,90 €** en exclusivité chez Monoprix.

ENJOLIVEUR. Dinde et autres plats de fête devraient être mis en lumière sur ces dessous de plats composés de 28 boules en porcelaine blanche, peintes à la main et en or, et cousues de fil blanc. **Perle Gold Small** (diamètre 3 cm), 34 €, Konstantin Slawinski.



MAGIQUE. Une corbeille fonctionnelle et surtout décorative, imaginée façon « cage dorée » pour accueillir noix, houx, fruits et autres merveilles à dévorer. À faire trôner. **Panier, 19,90 €, Open Grid chez Fleux.**



FESTOYONS! Avec ces confettis, mixte de flocons de neige dorés et brillants en forme de diamants, apportant éclat et esprit de fête. 5,40 €, Holly Party.



QUE LA LUMIÈRE SOIT. Un immanquable des fêtes de Noël : le bougeoir se pose au centre de la table, version design en forme de cage métallique dorée pour la touche chic. Bougeoir Itai (18 cm), 9,90 €, Absolument Maison aux Galeries Lafayette.



À VOTRE SERVICE. Ultime attention pour les fins de repas, ce présentoir à gâteaux joue la touche sobre, plateaux blancs à bordures dorées pour conclure en beauté. Présentoir 3 étages (diamètre 20/25/30 cm), 11,50 €, Bianca and Family.



GLOIRE AUX MÉNAGÈRES. À sortir le jour J uniquement, la ménagère Jet et son service 16 pièces. Cuisine de haut niveau recommandée. Ménagère Jet (inox), 39 €, Conforama.



LA PART DES ANGES. La maison Leonardo distille sur les tables ses anges en or pour un dîner dans les règles de l'art. L'Ange, Collection Glaciale, 4,95 €, Leonardo.

COCOTTE DE LUXE. Noël jusque dans les moindres détails avec cette minicocotte en grès or illuminant les fourneaux avec classe. 6,90 € (diamètre 9,5 cm), Absolument Maison aux Galeries Lafayette.



MIRACLE. Le bon vieux gobelet en plastique trouve une déclinaison bien plus glamour dans une version carton à rayures dorées, serviettes et assiettes assorties. Illume Design, pack de 10 gobelets, 6,90 €, Holly Party.

À dévorer des yeux, la sélection des livres de Noël pour tout connaître des secrets de chefs et piquer leurs recettes.

Par Alexis Chenu

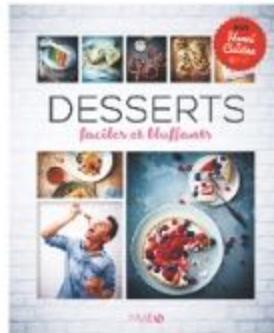
Coup de cœur



Révélateur de goût

Après son livre sur les frites, succès de librairie, Anne de La Forest revient avec un ouvrage de 65 recettes de sauces, condiments ou coulis; mettant un peu de fantaisie dans nos petits plats du quotidien. Au programme tout ce qu'il faut savoir sur les sels, les poivres, les épices, les herbes qui changent le goût, la bonne béchamel pour accompagner le croque-monsieur, un ketchup de betterave ou la meilleure mayonnaise au curry pour un burger... « **La petite touche qui change tout ! Pour sublimer les produits du quotidien** », 16,95 €, éd. Tana.

Beaux livres



BLUFFANT

La star du Web, Hervé Cuisine, dont les vidéos de recettes cartonnent, vient de sortir son premier livre. Parti pris : la simplicité à travers 80 desserts inratables, régressifs ou nostalgiques, des donuts à la tarte au citron meringuée, des gâteaux à étages aux moelleux coulants... Mis en image avec humour et praticité, l'ouvrage est truffé d'astuces pour les débutants et de pas à pas faciles à suivre. « **Mes desserts faciles et bluffants** », 19,90 €, éd. Solar.



L'ESSENTIEL EN CUISINE

Précureur de la cuisine sur Internet (son blog doriann.blogspot.com vient de fêter ses 10 ans) Dorian Nieto regroupe dans son nouveau livre 150 recettes réalisées chacune, avec seulement 4 ingrédients. Pari compliqué mais réussi avec des plats créatifs brillamment mis en page et faisant littéralement saliver, du poulet au thym et vin blanc au chocolat liégeois, en passant par les tartes au citron en uerries... « **Je cuisine avec 4 ingrédients** », 19,90 €, éd. Solar.



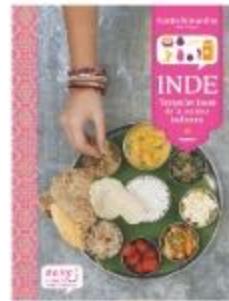
SAIN MÊME PENDANT LES FÉTES

Pour changer du gras, du sucre, et du beurre, la cuisinière et photographe Maria Chioca remplace les classiques des fêtes par des plats sains, bio, parfois sans gluten ni produit laitier. Cap sur le potimarron, le pois gourmand, l'asperge verte, une purée d'amande ultra onctueuse ou le petit bol de risotto bien crémeux ou l'équation du simple, du bon et du merveilleux. « **La cuisine bio des jours de fête** », 22 €, éd. Terre vivante.



DANS LA TÊTE DE CLAIRE.

Formée chez les plus grands, Thierry Mulhaupt, Michel Troisgros ou Alain Ducasse, la chef pâtissière du restaurant Lasserre à Paris, Claire Heitzler présente ses desserts cultes, tous illustrés de pas à pas, d'extraits de ses carnets d'inspiration personnels. À l'arrivée, une série de pâtisseries jamais vues ailleurs, décalées, créatives et généreuses. À faire baver : le baba croustillant au rhum, cerise et sorbet mojito et le finger pistache et agrumes. « **Claire Heitzler Pâtissière** », 39,90 €, éd. Chêne.



LA TOUCHE EXOTIQUE.

Tout, vous saurez tout sur les currys, paneer frit et autres merveilles de la cuisine indienne grâce au premier livre de Sandra Salmandjee, alias Chef Sanjee et auteur du blog Bollywood Kitchen. L'auteure dévoile l'essentiel pour s'initier aux bases, connaître les ingrédients et leurs différents rôles, via des astuces, des anecdotes, des pas à pas... L'ensemble est illustré de plus de 300 photos. Dépaysement garanti. « **Easy Inde** », coll. « Easy », 14,95 €, éd. Mango.



ATTENTION LES YEUX !

Des recettes festives, originales et inratables et des astuces pour réussir des présentations 4 étoiles... Vos invités vont être bluffés ! Au menu : bouchées apéritives (brochettes aux crevettes et miel...), entrées (tartelettes aux cèpes...), plats (gratin de crabe et saint-jacques au whisky...) et accompagnements (timbales d'aubergines et poivrons...) sans oublier les desserts (panna cotta au jasmin...) Vos repas de fêtes seront inoubliables, 29,90 €. À commander sur Marmiton.org

Marmiton vous ouvre les portes de la cuisine coréenne

LA RECETTE CULTE

Bulgogi Barbecue coréen

Préparation : 45 min / Cuisson : 8 min / 4 personnes

INGRÉDIENTS

- 450 g de faux-filet
- 3 cuillères à soupe de sauce soja
- 1 ½ cuillère à soupe de sucre
- 3 cuillères à café de miel
- 3 cuillères à café de graines de sésame
- 1 pincée de poivre
- 6 cl de jus de poire
- 1 cuillère à soupe d'huile de sésame
- 1 ciboule
- 1 gousse d'ail
- 1 oignon
- ½ laitue

PRÉPARATION

Couper la viande en lamelles fines d'environ 5 cm x 4 cm, en prenant soin d'enlever la graisse et les nerfs.

Éplucher l'oignon, le découper en deux, dans le sens de la hauteur. Puis le découper en lamelles.

Hacher la ciboule et l'ail.

Dans un saladier, préparer la sauce d'assaisonnement en mélangeant la sauce soja, le sucre, le miel, les graines de sésame, le poivre, le jus de poire, l'huile de sésame, la ciboule hachée et l'ail haché.

Bien mélanger.

Ajouter la viande à la sauce d'assaisonnement et bien mélanger à nouveau. Ajouter l'oignon et laisser le tout mariner 30 min.

Laver les feuilles de laitue.

Faire griller la viande sur une pierre de cuisson pendant 3 min sur feu vif. Retourner la viande et continuer la cuisson pendant environ 5 min, sur un feu plus doux.

Servir avec les feuilles de laitue.



LE SAVIEZ VOUS ?

Le bulgogi est devenu populaire en Corée dans les années 50. Ses tranches fines permettaient d'obtenir une viande tendre et le plat était plus rapide à servir dans les restaurants, tout cela lui a valu son succès.

Le kimchi est un autre symbole de la cuisine coréenne. **Ce plat fermenté et mariné avec des légumes existe en plus de 100 versions différentes !** On trouve des variantes du kimchi selon les régions, les saisons et les familles dans lesquelles il est préparé.

Le bibimbap quant à lui se compose de riz et d'une grande diversité d'ingrédients. On peut y mettre de la viande, des fruits de mer et toutes sortes de légumes. Le bibimbap porte bien son nom car cela veut dire « riz mélangé » en français.



DULIGNAC À LA MAISON. À défaut d'une virée chez l'étoilé, le chef superstar Cyril Lignac vient d'éditer une ligne d'ustensiles qui devrait réveiller votre cuisine. Une collection incluant casserole conique, poêle inox, minisaucière avec double bec verseur, poêle grill avec revêtement anti-adhésif... Gamme entre 27 et 130 € Cyril Lignac, en exclusivité chez Carrefour jusqu'en janvier 2016.

Les it-cuisine de Noël

Aussi pratique qu'agréable à regarder, la sélection de Noël de Marmiton devrait vous rendre la vie en cuisine plus facile.

Par Alexis Chenu



T'AS LE LOOK. Idéal pour faire mijoter sur le feu ou au four, cette cocotte en fonte d'aluminium nécessite pas ou peu de matière grasse et son revêtement céramique noir change des classiques. **Cocotte Eve, à partir de 109 €, Cookut.**



INDÉMODABLE. Vous en riez, la marque Kitchenaid l'a fait. Grand classique des cadeaux cuisine de fin d'année, le robot socle Artisan se couvre d'un coloris doré. **Robot 4,8 L Gelée Royale, 679 €.**

MACHINE À THÉ. Pionnière dans l'univers des machines à capsules, la Special T. de Nestlé revient avec un petit bijou de technologie à faire frémir de plaisir la ménagère. Outre la fonction My Tea ajustant l'intensité de votre thé, l'innovation sympathique au système d'éclairage 10 couleurs de la façade et du réservoir à eau pour varier la déco et l'ambiance dans nos cuisines. **My T, Special T, 179 €, Nestlé.**



TOP TECHNOLOGIE! Philips capitalise sur son savoir-faire et fait évoluer son célèbre Multicuiseur. Désormais, découvrez-le en version connectée, pour une cuisine encore plus simple, saine et variée. L'application du Multicuiseur connecté comprend plus d'une centaine de recettes, et s'enrichit à chaque mise à jour de nouvelles créations. Elle offre en outre des filtres pour choisir ses recettes selon ses préférences: plat, dessert, végétarien... Elle permet également un suivi et le contrôle à distance de la cuisson et transforme vos recettes en liste de courses! Avec 21 programmes de cuisson et des accords mets et vins! **Multicuiseur connecté HD3198/77, 300 €, Philips.**

On a craqué pour...



Cuisinez Santé avec VICHY Célestins

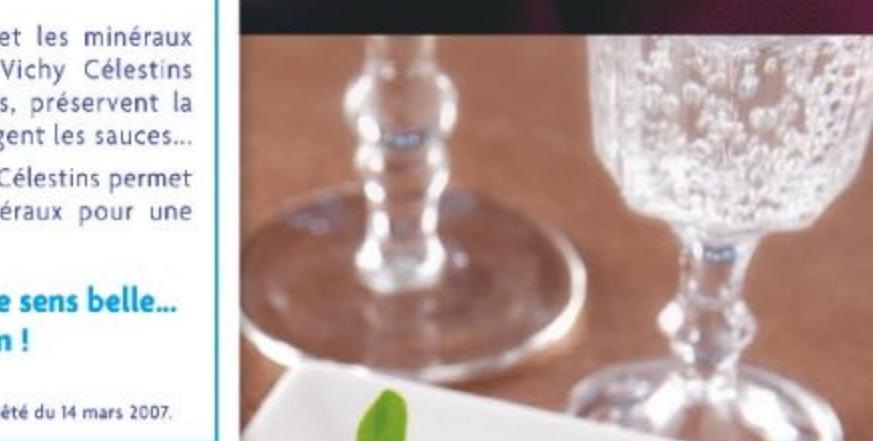
On apprécie Vichy Célestins pour sa pétillance légère et ses vertus hydratantes et digestives⁽¹⁾. Mais connaissez-vous aussi son intérêt en cuisine ?

Côté cuisine, le bicarbonate et les minéraux naturellement présents dans Vichy Célestins intensifient la saveur des plats, préservent la belle couleur des légumes, allègent les sauces...

Côté santé, cuisiner avec Vichy Célestins permet d'enrichir les recettes en minéraux pour une cuisine saine et légère.

Avec Vichy Célestins, je me sens belle... et je mange bien !

(1) L'eau minérale stimule la digestion - arrêté du 14 mars 2007.



vichy-celestins.com

les trésors de LA MER

Par Claire Debruille

Huitres, homards, saumons, crevettes, crabes ou langoustines... Ils attendent chaque année les fêtes de fin d'année avec impatience pour sortir de l'ombre et défiler dans vos assiettes. Leur objectif: vous en mettre plein la vue, bluffer vos papilles, enchanter les convives et vous régaler. Cette année encore le pari est gagné et ce, en 10 recettes ! Faciles à faire, alliant tradition et modernité, elles ont tout pour VOUS plaire...

Crabe * Langouste * Huitres * Crevettes * Saumon

AUMÔNIÈRE DE LANGOUSTINE

RECETTE PROPOSÉE PAR CHRISTINE_107%

Pour
4 personnesPRÉPARATION
20 minutesCUISISON
15 minutes

*12 langoustines crues *6 brins de ciboulette *4 feuilles de menthe *1 brin d'estragon
*4 c. à soupe de crème fraîche *4 galettes de riz *beurre *sel et poivre

1 Préchauffez le four à 150 °C (th. 5). Dans un plat d'eau froide, mettez les galettes de riz à ramollir. Décortiquez les langoustines et, dans une sauteuse avec le beurre, faites-les revenir jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Salez.

2 Lavez, séchez puis ciselez la ciboulette et les feuilles d'estragon. Rincez la menthe. Sur les galettes, répartissez les langoustines, la crème fraîche et les herbes. Assaisonnez. Refermez-les en essayant de coller la pâte de riz sur elle-même. Enfournez pour 5 à 10 minutes jusqu'à ce que ce soit croustillant.



LANGOUSTE À L'OURSINADE

RECETTE PROPOSÉE PAR CHOUCHOU_1

Pour
2 personnes



PRÉPARATION
15 minutes



CUISSON
45 minutes



* 1 belle langouste (si possible vivante) ou deux queues de langoustes
* 12 oursins * 60 g de beurre demi-sel mou * poivre du moulin

1 Préparez un barbecue ou préchauffez le four en position gril. Dans une assiette creuse, coupez en petits cubes le beurre et travaillez-le en pommade. Ouvrez les oursins, prélevez-en le corail orange à la petite cuillère et versez-le dans l'assiette. Mélangez délicatement à la fourchette, poivrez et réservez.

2 Coupez la langouste en 2 dans la longueur. Au pinceau ou à la petite cuillère, enduisez-en la chair du beurre à l'oursin. Posez sur du papier aluminium et cuisez 45 minutes au barbecue, ou enfournez sur la lèchefrite pour 30 minutes.

CONSEIL: Recette qui me vient de ma famille du Cap Corse. À tomber par terre!!!





HUÎTRES CHAUDES, SAUCE ACIDULÉE

Pour
4 personnes

PRÉPARATION
20 minutes

CUISSON
15 minutes

* 32 huîtres creuses
* ciboulette
POUR LA SAUCE:
* 6 échalotes
* 100 g de beurre
* 10 cl de vin blanc sec
* 10 cl de vinaigre d'alcool
* sel et poivre blanc

1 Préparez la sauce : pelez puis émincez les échalotes. Dans une petite casserole à fond épais avec le vinaigre et le vin, faites-les réduire à feu doux jusqu'à obtenir la consistance d'une marmelade. 2 Hors du feu, laissez tiédir à 60 °C environ. Ajoutez alors le beurre par morceaux en remuant doucement. Remettez sur feu très doux pour maintenir la température. 3 Dans une grande cocotte, cuisez les huîtres fermées 3 minutes à la vapeur. Elles s'ouvriront sans peine. Ouvrez-les en jetant le couvercle et l'eau. Nappez-les de sauce. Lavez, séchez et ciselez la ciboulette, puis parsemez-en l'ensemble. Servez immédiatement.

À NOTER : Recette « humeur princière », tirée du livre « Humeurs Gourmandes » de Geneviève Lethu.



L'avis des internautes

ANONYME En mettant les huîtres fermées dans un four à température maximale, on obtient le même résultat... et on a moins de vaisselle.

Pétillant de Listel

Arôme
100%
Naturel





RECETTE PROPOSÉE PAR ALEXANDRA_26

TARTARE D'AVOCAT AU CRABE

Pour 2 personnes

PRÉPARATION 10 minutes

- * 170 g de chair de crabe
- * 1 avocat
- * 1 citron
- * 2 c. à soupe de mayonnaise
- * sel et poivre

1 Dans un grand bol, émiettez la chair de crabe. Ajoutez la mayonnaise et mélangez. Pelez et dénoyautez l'avocat puis, dans une assiette, hachez grossièrement la chair. Pressez la moitié du citron et versez le jus dessus. 2 Dans 2 ramequins, répartissez le mélange au crabe et recouvrez de celui à l'avocat. Servez en retournant pour démolir. Tranchez en 2 le reste de citron pour présenter avec.

CONSEIL: Cette entrée est réalisée par le restaurant « La Criée » à Nîmes.

HOMARDS À LA RUSSE

Pour 4 personnes

PRÉPARATION 20 minutes

CUISSON 1h15

- * 2 beaux homards d'environ 800 g
- * 4 pommes de terre
- * 200 g de beurre
- * 20 cl de fumet de poisson
- * 2 pincées de safran en filaments
- * sel et poivre
- POUR LA CHANTILLY:** * 80 g de caviar
- * 10 cl de crème fleurette entière
- * 2 cl de vodka
- * 1 pincée de paprika

1 Préchauffez le four à 150 °C (th. 5). Partagez en 3 les homards : têtes, queues et pinces. Dans une grande sauteuse, ébouillantez-les 4 minutes. Égouttez. Décorez les queues et les pinces puis réservez la chair. Cassez en morceaux les têtes et disposez-les dans un plat à four, ajoutez le beurre en parcelles puis enfournez pour 1 heure. 2 Pendant ce temps, dans une casserole, portez à ébullition le fumet de poisson avec le safran. Pelez et coupez en rondelles les pommes de terre et cuisez-les dedans environ 15 minutes pour qu'elles restent légèrement fermes. 3 Réglez le four sur position gril. Préparez la chantilly : fouettez la crème avec le paprika et la vodka. Incorporez le caviar. Réservez. Récupérez au chinois le jus de cuisson des têtes et versez-le dans une casserole. Coupez en tronçons la chair de homard réservée puis réchauffez-les quelques minutes dedans. Salez et poivrez, puis prélevez-les en maintenant le beurre au chaud. 4 Dans 4 plats individuels, répartissez en couche la moitié des pommes de terre, puis celle de chair de homard et celle de crème au caviar. Répétez l'opération, puis décorez d'1 pince sur le côté. Enfournez pour quelques minutes. Servez avec le beurre chaud restant.



L'avis des internautes

FLORENCE_1206 Excellente recette qui met en valeur tout le goût du homard ! Pour limiter le coût, j'ai remplacé le caviar par des œufs de saumon. Résultat : tout simplement sublime !



astuce
34

Faites votre propre huile de vanille et offrez-la en guise de cadeau à Noël : mélangez 1 litre d'huile d'olive de bonne qualité et 2 gousses de vanille puis laissez macérer quelques jours en secouant de temps en temps.



RECETTE PROPOSÉE PAR CREATIVIA

VERRINE DE CREVETTES AUX FRUITS EXOTIQUES ET HUILE DE VANILLE

Pour
12 belles verrines



PRÉPARATION
15 minutes



RÉFRIGÉRATION



- * 400 g de crevettes cuites décortiquées
 - * 3 avocats bien mûrs
 - * 8 tranches d'ananas
 - * 6 fruits de la Passion
 - * 2 citrons verts (jus)
 - * 4 c. à soupe de sauce soja
 - * 4 c. à soupe d'huile de vanille
 - * sel et poivre

1 Pelez les avocats. Découpez-en la chair en petits cubes ainsi que l'ananas. Ouvrez les fruits de la Passion puis prélevez-en tout l'intérieur, graines comprises. Extrayez le jus des citrons. **2** Dans un saladier, réunissez le tout, ajoutez les crevettes, salez très peu et poivrez généreusement. Mélangez. Versez la sauce soja et l'huile puis remuez soigneusement. Placez 3 heures au réfrigérateur. **3** Avant de servir, répartissez dans 12 verrines et présentez aussitôt.



Pétillant de Listel

Sans sucre
ajouté



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.

RECETTE PROPOSÉE PAR SANDRINE_1654

TARTARE DE SAUMON À L'HUILE DE SÉSAME

 Pour
4 personnes

 PRÉPARATION
15 minutes

 CONGÉLATION
15 minutes

POUR LE TARTARE:

- * 400 g de cœur de saumon frais
- * 200 g de saumon fumé
- * 2 échalotes
- * 4 brins d'aneth
- * 2 c. à soupe d'huile d'olive
- * 1 c. à soupe de jus de citron
- * 1 c. à soupe d'huile de sésame grillé
- * sel et poivre

POUR LA SAUCE:

- * 1 c. à soupe de jus de citron
- * 1 c. à soupe de vinaigre de cidre
- * 1 c. à soupe d'huile d'olive
- * 1 c. à soupe d'huile de sésame grillé
- * poivre

1 Préparez le tartare : détaillerz en petit dés le saumon cru, et en petits morceaux le fumé. Pelez puis émincez les échalotes. Rincez et séchez l'aneth, puis ciselez les feuilles.

Réunissez le tout dans un plat, versez les 2 huiles et le jus de citron, donnez un tour de moulin, salez peu et mélangez.

2 Tapissez de film alimentaire assez de petits ramequins pour contenir l'ensemble. Répartissez-y le mélange en tassant bien. Placez 15 minutes au congélateur, le temps que ça « prenne ». **3** Pendant ce temps, préparez la sauce : dans un bol, mélangez les huiles, le vinaigre et le jus de citron, puis poivrez. Démoulez les ramequins sur des assiettes et servez entouré d'un filet de sauce. Présentez avec de fines tranches de pain gris légèrement grillées.





FEUILLETÉ AUX ESCARGOTS

Pour 4 personnes		* 2 douzaines de petits escargots en conserve
PRÉPARATION 5 minutes		* 50 g de girolles ou autres champignons de saison en bocal
CUISSON 15 minutes		* 1 échalote * 4 brins de persil * 30 cl de crème fraîche * 20 g de beurre * 4 bouchées feuilletées * sel et poivre

1 Préchauffez le four à 160 °C (th. 5/6). Mettez à égoutter séparément les champignons et les escargots. Pelez puis émincez l'échalote. Lavez, séchez, effeuillez et ciselez le persil. Enfournez les feuillettés 10 à 15 minutes pour les réchauffer. 2 Pendant ce temps, dans une casserole avec le beurre, faites fondre l'échalote à feu doux sans la colorer. Ajoutez les champignons, versez le crème et laissez mijoter 5 minutes. Salez et poivrez. Incorporez les escargots et réchauffez 2 à 3 minutes jusqu'à consistance onctueuse. 3 Répartissez dans les feuillettés chauds. Saupoudrez du persil et servez sans attendre.

CONSEIL : Pour redécouvrir les escargot. C'est plus digeste que les escargots au beurre et moins écœurant que ceux en cassolette.

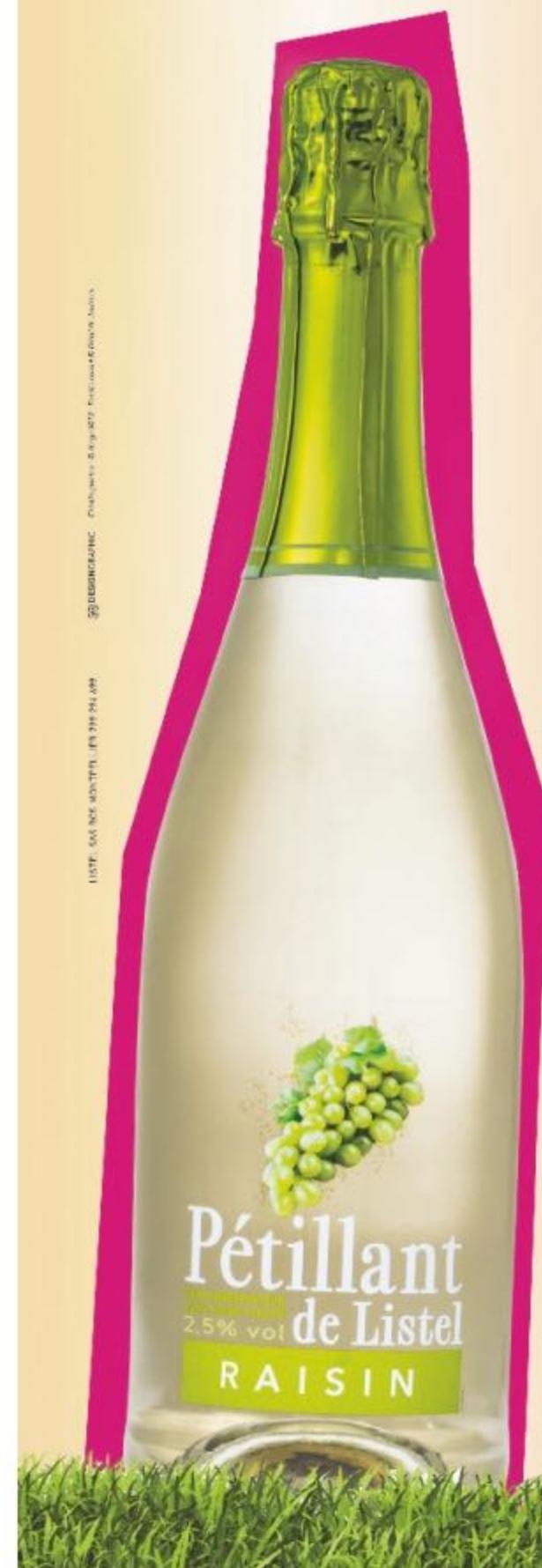


L'avis des internautes

GHISLAINE_13 Très bon ! J'ai aussi doublé ou presque les quantités de garniture, mais c'était vraiment excellent. Pas de girolles sous la main, donc j'ai remplacé par un sachet de 100 g de champignons des bois surgelés (mélange cèpes, girolles et pleurotes). Je me suis trompée au début, et j'ai fait revenir les escargots (au lieu des champignons) avec les échalotes et un peu de vin blanc. Je n'ai pas regretté, ça ajoutait encore un petit plus !

Pétillant de Listel

Sans conservateur



CASSOLETTE DE FRUITS DE MER

RECETTE PROPOSÉE PAR TATYVAL71

Pour
4 personnes



PRÉPARATION
15 minutes



CUISISON
30 minutes



* 2 kg de fruits de mer (surimi, crevettes décortiquées, moules, saint-jacques...)
* 2 bouquets de persil * 1 échalote * ¼ d'oignon * 2 tiges d'aneth
* 60 cl de crème fraîche à 15 % * 1,5 l de court-bouillon de poisson * 20 cl de vin blanc sec
* 60 g de Maïzena * 1 c. à café d'huile d'olive * chapelure fine

1 Préchauffez le four à 230 °C (th. 7/8). Pelez l'échalote et l'oignon, lavez, séchez puis effeuillez le persil et l'aneth, puis hachez le tout. Dans une cocotte avec l'huile, faites revenir ce hachis quelques minutes. Mouillez avec le vin et portez à ébullition. 2 Versez le court-bouillon et faites à nouveau bouillir. Plongez-y les fruits de mer et cuisez-les 5 minutes. Égouttez-les en conservant le fond de cuisson et répartissez-les dans 4 casseroles individuelles.

3 Dans une casserole, portez le fond de cuisson à ébullition. Incorporez la crème fraîche et la Maïzena puis laissez cuire 5 minutes environ jusqu'à ce que ça épaisse. Répartissez dans les casseroles et recouvrez de chapelure. Enfournez pour 15 minutes. Servez chaud..

CONSEIL: Il vous restera de la sauce, profitez-en pour faire en plat principal une truite ou un saumon au court-bouillon que vous servirez avec la sauce et du riz. Bon appétit à tous les gourmands.



L'avis des internautes

WITCH J'ai choisi d'utiliser des fruits de mer surgelés. Il faut juste bien penser à les décongeler dans une eau séparée et jeter celle-ci. J'ai utilisé de la biscotte écrasée en guise de chapelure, c'était très bon :)

Les idées recettes



au Morbier !

Huîtres gratinées



Pour 4 personnes

150 g de Morbier
16 huîtres n°3
1 carotte
1 échalote
1 branche de céleri
20 g de beurre
Sel, poivre du moulin
Gros sel pour tenir les huîtres droites

Préparation

Éplucher et hacher au couteau la carotte, le céleri et l'échalote. Dans une poêle avec le beurre, les faire revenir. Les cuire jusqu'à ce que les légumes soient tendres. Assaisonner très légèrement, les huîtres étant déjà salées.

Ouvrir les huîtres. Vider la première eau et détacher l'huître de sa coquille avec la pointe d'un couteau.

Couper le Morbier en 16 petits rectangles.

Dans chaque coquille, recouvrir l'huître avec le mélange de légumes ainsi qu'un morceau de Morbier.

Disposer les coquilles sur une plaque à four sur un lit de gros sel et les passer sous le grill du four jusqu'à ce que le Morbier soit fondu.

Donner un tour de poivre du moulin et servir aussitôt.

Trait très gourmand !

Servir un risotto pour les fêtes, c'est possible et ce, sans passer toute la soirée derrière les fourneaux. Réalisez-le en deux temps : mouillez le riz avec la moitié du bouillon, laissez reposer sans couvrir et, avant de servir, terminez de monter le risotto avec le reste de bouillon chaud.

RECETTE PROPOSÉE PAR VALERIE,

RISOTTO AU CHAMPAGNE ET SA POÊLÉE DE GAMBAS AUX 4 ÉPICES



Pour
4 personnes



PRÉPARATION
10 minutes



CUISSON
25 minutes

POUR LE RISOTTO :

- * 3 échalotes
- * 1c. à soupe de persil haché
- * 150 g de parmesan râpé
- * 2c. à soupe de crème fraîche épaisse
- * 25 cl de bon champagne
- * 200 g de riz Arborio
- * ½ tablette de bouillon de légumes
- * huile d'olive
- * sel et poivre

POUR LA POËLÉE :

- * 300 g de gambas décortiquées
- * 1 tomate
- * 1c. à soupe de coriandre ciselée
- * 1c. à café de gingembre frais râpé
- * 10 cl de porto
- * 1c. à café de paprika
- * ½ c. à café de muscade
- * huile d'olive

1 Préparez le risotto : dans une casserole, portez 50 cl d'eau à ébullition puis diluez-y la tablette de bouillon. Maintenez chaud. Pelez puis émincez les échalotes et faites-les blondir 2 minutes avec le riz dans une cocotte huilée. Versez-y le champagne et cuisez environ 5 minutes jusqu'à évaporation complète. **2** Réduisez la flamme et ajoutez le persil. Versez un peu de bouillon et attendez qu'il s'évapore.



Renouvez cette opération jusqu'à utilisation de la totalité du bouillon. Le riz doit être crémeux. Salez légèrement et poivrez. Hors du feu, incorporez la crème puis le parmesan. **3** Pendant la cuisson, préparez la poêlée : dans une sauteuse avec un peu d'huile, cuisez 5 minutes les gambas. Versez le porto et laissez un peu évaporer. Nettoyez et coupez en dés la tomate puis ajoutez-la avec les épices et un peu d'eau.

Mijotez 5 autres minutes. **4** Au fond de 4 assiettes creuses, répartissez les gambas avec un peu de leur sauce et la coriandre. Complétez avec le risotto en couronne..

CONSEIL : À défaut d'Arborio, tout autre riz rond pour risotto fera l'affaire. Gardez le reste de la bouteille de champagne pour le repas. En hiver, utilisez des dés de tomate en conserve.



Les recettes
de la mer
s'invitent pour
les fêtes !

Calmars aux
tomates cerises



Au rayon "Surgelés"

Lasagnes de crevettes



Risotto de
fruits de mer





On a craqué pour...



ESTAMPILLÉ.
Curettes à homard
Pro, 9,90 € pièce,
Culinarian.



Les indispensables pour le plateau de crustacés réussi

Le plateau de crustacés pour les fêtes c'est bien, à condition d'être bien équipé pour les déguster ! Petite sélection à ne pas prendre avec des pinces. Par Margot Dobrská



PRO. Tablier collection Homard, 29 €, Ambiance et Styles.



SOPHISTIQUÉ. Pince à crustacés Caretta, à partir de 45 €, chez Culinarian et Mathon.



GOÛTREHAUSSÉ. Plateau à fruits de mer «Crustacés», 12 €, Equinox.



UNE PINCE QUIEN PINCE.
À crustacés et à homard, 13 €, Culinarian.

PESCANOVA

**Saveurs
marines...**



De la Mer à la Table...

Retrouvez encore plus de Recettes, d'Astuces, de Vidéos originales sur notre site pescanova.fr

Foie gras et exquises volailles

Par Claire Debruille

Un Noël sans foie gras et sans volaille rôtie, c'est comme un sapin sans cadeaux ou un Père Noël sans son habit rouge (même si la chemise hawaïenne lui va bien) : triste, non ? Heureusement, nous avons de quoi vous faire plaisir : 10 recettes où foie gras et volaille rivalisent d'ingéniosité et de gourmandise pour régaler vos papilles à tous les coups. Ne vous demandez plus ce que vous allez bien pouvoir préparer pour les fêtes, la réponse est là, sous vos yeux.

Foie gras * Chapon * Poule * Dinde * Caille

AUMÔNIÈRE DE FOIE GRAS

RECETTE PROPOSÉE PAR SANDRA

Pour
4 personnesPRÉPARATION
10 minutesCUISSON
5 minutes

- * 4 grosses tranches de foie gras cuit
- * 8 tranches de jambon de Bayonne
- * 1 grosse pomme golden
- * 4 brins de ciboulette
- * 1 brin de persil
- * beurre
- * porto ou caluados

1 Pelez la pomme, évidez-la et jetez les parties arrondies du haut et du bas. Détaillez-la horizontalement en 4 tranches. Dans une poêle avec du beurre, caramélisez-les légèrement. Flambez au porto. 2 Dans 4 assiettes, répartissez en croix les tranches de jambon. Placez au centre les tranches de pomme surmontées de celles de foie gras. Rabattez le jambon dessus. Fermez l'aumônière en la ficelant avec la ciboulette. Rincez et séchez le persil, puis décorez l'ensemble avec les feuilles.



L'avis des internautes

EYLINE Vraiment extra ! Tout le monde a apprécié cette recette simplissime. J'ai servi cette aumônière avec deux feuilles de salade et une tranche de pain aux figues grillée. Mmmmmmm.



astuce 36

Pour une présentation spectaculaire digne d'un réveillon, demandez à votre volailler de désosser le chapon en crapaudine (il enlèvera les os en laissant la volaille entière) et c'est la farce qui lui donnera sa forme. Conservez les carcasses pour un délicieux bouillon ou fond de sauce.



CHAPON FARCI AUX MORILLES

RECETTE PROPOSÉE PAR YRASHUS

Pour 8 personnes

PRÉPARATION
15 minutes

CUISSON
2h05

TREMPAGE
60 minutes

- * 1 chapon d'au moins 2,5 kg
- * 150 g de farce « à tomate »
- * 100 g de veau haché
- * 1 boudin blanc aux morilles
- * 6 champignons de Paris moyens
- * 2 échalotes
- * 2 jaunes d'œufs
- * 2 belles tranches de pain (style 6 céréales)
- * 5 cl de cognac ou whisky pur malt
- * 15 g de morilles séchées
- * beurre * sel et poivre

1 Dans un saladier d'eau tiède, mettez les morilles à tremper 1 heure. Pendant ce temps, nettoyez avec un torchon les champignons de Paris puis coupez-les en gros morceaux, pelez puis émincez les échalotes. Faites suer le tout dans une poêle avec du beurre. 2 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6) en chaleur tournante. Après avoir réservé le jus de trempage, nettoyez les morilles souvent pleines de sable. Retirez la peau du boudin. Détaillez le tout en petits morceaux. Coupez en petits cubes le pain, imbibez-le du jus de trempage puis essorez-le. 3 Dans un saladier, réunissez tous les ingrédients préparés. Ajoutez la farce, le veau, les jaunes d'œufs et le cognac. Salez, poivrez et mélangez. Farcissez-en le chapon, refermez-le soigneusement à l'aide de ficelle et, si possible, recousez la volaille. Enfournez pour 1 heure, recouvert de papier aluminium. Arrosez-le régulièrement. 4 Retirez le papier aluminium et poursuivez la cuisson 1 heure sans oublier d'arroser généreusement. Découpez en morceaux et servez chaud avec une cuillerée de farce.

CONSEIL : La farce peut aussi servir pour une pouarde ou une autre volaille.

La salade on en fait tout un plat

avec



Salade gourmande mâche roquette betterave au foie gras

Pour 4 personnes - Préparation 15 mn

- 150g de Trio Mâche Roquette Betterave Florette • 1 foie gras frais • 2 branches de cerfeuil • 4 brins de ciboulette • Vinaigrette : Huile de noisette • Vinaigre balsamique • Sel de Guérande • Mélange de poivre 5 baies du moulin • 5 cl de jus de mangue.

1 Mélangez la salade , la ciboulette et le cerfeuil. 2 Préparez la vinaigrette en émulsionnant le vinaigre avec le sel, l'huile, le jus de mangue et le poivre. 3 Assaisonnez-en la salade et répartissez sur les assiettes. 4 Détaillez le foie gras en copeaux à l'aide d'un couteau bien affuté et déposez-le sur la salade. 5 Poivrez et salez légèrement le foie gras avant de servir.

Conseil Conso

Anna_75 La betterave ajoute une note sucrée et une touche de couleur. On pourrait aussi ajouter des cerneaux de noix concassés ou des graines de sésame pour apporter un peu de croquant.



VITE 1€ ! de réduction sur www.florette.fr !



RECETTE PROPOSÉE PAR CHRISTINE_1072

TOAST AU FOIE GRAS ET CHAMPIGNONS

Pour
2 personnes

PRÉPARATION
5 minutes

CUISSON
10 minutes

- * 2 fines tranches de foie gras
- * 200 g de champignons (de Paris, pleurotes ou morilles)
- * 2 tranches de pain
- * crème fraîche
- * beurre
- * sel et poivre

1 Nettoyez les champignons. Cuisez-les dans une poêle avec un peu de beurre. Salez, poivrez et ajoutez de la crème. Portez à frémissement. 2 Pendant ce temps, toastez les tranches de pain. Placez-les dans 2 assiettes et posez dessus le foie gras. Nappez de la sauce aux champignons.

CONSEIL: Pensez à bien assaisonner les champignons sinon la recette risque d'être fade. Variante : une petite larme de cognac relève agréablement la sauce.

L'avis des internautes

DELPHINE_2572 J'ai utilisé des girolles. Et moitié toast, moitié pain d'épices. Très bon !

RECETTE PROPOSÉE PAR MJEANNE_5

FOIE GRAS ALCOOLISÉ AU TORCHON

Pour
1 foie frais

PRÉPARATION
10 minutes

RÉFRIGÉRATION
48 heures

- * 1 lobe de foie frais
- * porto ou cognac
- * gros sel et poivre

1 Émiettez le lobe du foie pour en ôter la plus grosse partie des nerfs (ne vous amusez pas à enlever les plus petits, sinon ça serait de la purée). 2 Disposez un torchon propre sur le plan de travail, petit côté vers vous. Sur la partie d'en bas, saupoudrez du gros sel et du poivre puis versez du porto (sans avoir la main trop lourde). Déposez dessus les morceaux de foie, en essayant de reconstituer un seul bloc. À nouveau, salez, poivrez et aspergez d'alcool. 3 Enroulez le torchon autour du foie en serrant bien les extrémités comme un gros bonbon. Serrez bien (à 2 personnes c'est l'idéal) de façon à ce que la graisse commence à sortir du linge. 4 Placez 48 heures au réfrigérateur, dans le bac à légumes. Vous obtiendrez un foie gras mi-cuit, que vous pouvez soit déguster de suite, soit découper en tronçons et mettre au congélateur.



L'avis des internautes

SANDY_213 Super recette, la texture change vraiment du foie gras habituel pour le plaisir de tous. Après l'avoir dénervé, je le plonge 24 heures dans le lait (que vous utiliserez ensuite pour un gratin ça donne un super goût). Il faut bien le laisser 4 jours au réfrigérateur et après c'est un régal...



astuce
37

Plus festif, rajoutez des morceaux de figues, d'abricots secs ou des noix et noisettes concassées avant de reconstituer le foie gras pour un effet garanti !

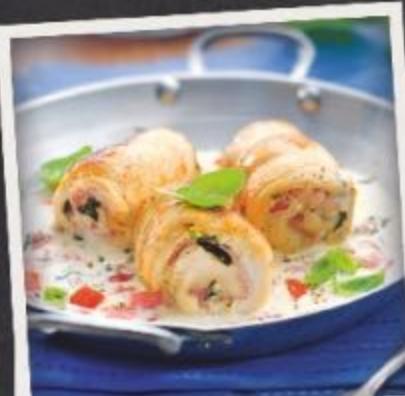
VOLAILLE
100%
FRANÇAISE
NÉE
ÉLEVÉE
PRÉPARÉE

le Gaulois



La cuisine française et populaire...

... commence par une volaille Le Gaulois.



ROULÉS DE POULET AU BASILIC ET AU BACON

Pour 4 personnes

Préparation 10 min

Cuisson 20 min

INGRÉDIENTS

- 40 cl de crème fraîche
- 4 Belles Escalopes de poulet Le Gaulois
- 40 g de beurre
- 4/6 tranches de bacon fumé
- 1 petit bouquet de basilic frais
- 1 tomate
- 1 petite gousse d'ail
- Sel et poivre du moulin

- Ciselez les feuilles de basilic. Coupez la tomate en dés. Hachez la gousse d'ail. Salez et poivrez les Belles Escalopes de poulet Le Gaulois des deux côtés. Disposez au centre une tranche de bacon fumé et saupoudrez d'une pincée de basilic ciselé.
- Roulez les escalopes sur elles-mêmes et maintenez-les fermées à l'aide de petits pics en bois.
- Dans une poêle à feu doux, faites fondre le beurre avec l'ail haché. Faites dorer les roulés de poulet en les retournant régulièrement.
- Poursuivez ainsi la cuisson pendant 15 minutes. Mélangez le reste du basilic ciselé à la crème fraîche.
- Ajoutez dans la poêle la crème au basilic et les dés de tomate. Mélangez le tout et poursuivez la cuisson 5 minutes à feu doux.
- Servez les roulés nappés de crème au basilic, après avoir ôté leur pic en bois.
- Accompagnez de pâtes fraîches. Bon appétit!

1€ de réduction immédiate

Pour l'achat d'une barquette de La Belle Escalope Le Gaulois.

Conse : remise de ce bon en caisse, votre magasin vous fera bénéficier immédiatement d'une réduction de 1 euro pour l'achat d'une barquette de La Belle Escalope Le Gaulois. Un seul bon par achat. L'utilisation de ce bon pour tout autre achat entraînera des poursuites. Offre non cumulable, valable en France métropolitaine, Corse et DOM inclus. Offre valable jusqu'au 16/04/2016. EDC Sables SAS 441 502 025 RCS Le Mans.

• Traitement ScanCoupon



VELOUTÉ DE CHÂTAIGNE AU FOIE GRAS

RECETTE PROPOSÉE PAR MONTOUTOUBAVEUX

Pour
6 personnes



PRÉPARATION
15 minutes



CUISSON
30 minutes



*1 foie gras de canard cru d'environ 400 g *600 g de marrons au naturel
*25 g de truffe (facultatif) *1 l de lait *20 cl de crème liquide
*4 c. à soupe de fond de volaille en poudre *sel et poivre

1 Dans une casserole, portez le lait à ébullition. Cuisez-y les marrons 15 minutes. Mixez le tout en très fine purée. Pendant la cuisson, dans une autre casserole avec 50 cl d'eau bouillante, diluez le fond de volaille. 2 Ajoutez 40 cl de bouillon de volaille à la purée et chauffez à feu doux. Dénervez le foie gras. Mixez-en 50 g avec le reste de bouillon, puis incorporez au velouté de châtaigne. Versez la crème, salez, poivrez et laissez cuire 15 min à feu doux. 3 Pendant ce temps, détaillez en petites tranches le reste de foie gras. Dans une poêle antiadhésive, dorez-les 1 minute à feu vif. 4 Dans 6 bols, répartissez le velouté puis les tranches de foie gras. Garnissez éventuellement de lamelles de truffe et servez aussitôt.



L'avis des internautes

CORINNE_2325 Un délice !!!

Le goût de châtaigne est très présent et très agréable, le foie gras se marie très bien avec. J'ai utilisé des châtaignes sous vide déjà cuites puis passé le velouté au chinois une fois mixé pour éliminer les petites peaux noires. J'ai remixé après la seconde phase de cuisson de 15 minutes, au cours de laquelle il épaisse beaucoup. C'était un essai réussi, je referai ce velouté pour le réveillon de Noël.

VOLAILLE
100%
FRANÇAISE
NÉE
ÉLEVÉE
PRÉPARÉE



La cuisine française et populaire...
... commence par une volaille Le Gaulois.



SALADE GOURMANDE D'AUTOMNE

Pour 3 à 4 personnes

Préparation 15 min

Cuisson 15 min

INGRÉDIENTS

- 300 g de gésiers de volaille confits Le Gaulois
- 100 g de pois gourmands
- 1 sachet de mesclun
- 50 g de noisettes entières
- 50 g de tomates séchées
- Une dizaine de beaux copeaux de parmesan
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe de vinaigre de framboise pour les gésiers
- 1 cuillère à soupe de vinaigre de framboise pour la vinaigrette
- Sel et poivre du moulin

- Faites cuire les pois gourmands dans un grand volume d'eau salée pendant 5/6 minutes [ils doivent rester croquants].
- Puis passez-les sous l'eau froide et laissez égoutter dans une passoire. Coupez les tomates séchées en fines lamelles.
- Faites chauffer une poêle à feu vif et mettez-y à griller les noisettes (environ 2 minutes et retirez du feu dès qu'elles commencent à prendre une belle coloration). Réservez dans une assiette. Préparez la vinaigrette avec l'huile d'olive, le vinaigre de framboise, salez et poivrez.
- Faites chauffer une grande poêle à feu doux et faites-y revenir les gésiers de volaille confits pendant 10 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
- Versez le vinaigre de framboise. Remuez pour que tous les gésiers soient bien enrobés des sucs de cuisson.
- Préparez les assiettes et répartissez un peu de mesclun, quelques pois gourmands, un peu de gésiers de volaille, quelques noisettes et les tomates séchées. Arrosez avec un peu de vinaigrette et finissez en déposant quelques beaux copeaux de parmesan. Bon appétit!

1€ de réduction immédiate

Pour l'achat d'un produit de la gamme confits Le Gaulois.

Conse : remise de ce bon en caisse, votre magasin vous fera bénéficier immédiatement d'une réduction de 1 euro pour l'achat d'un produit de la gamme confits Le Gaulois. Un seul bon par achat. L'utilisation de ce bon pour tout autre achat entraînera des pénalités. Offre non cumulable, valable en France métropolitaine, Corse et DOM inclus. Offre valable jusqu'au 15/04/2016. LDC Sable SAS 644 502 025 RCS Le Mans.

• Traitement ScanCoupon •



2916759491524



CAILLE AU MIEL SUR LIT DE POIRES

RECETTE PROPOSÉE PAR MIRAB

Pour
6 personnes



PRÉPARATION
15 minutes



CUISSON
1h30



*6 belles cailles *6 poires *10 cl de ratafia *1 poignée de raisins secs *miel *beurre mou
*mélange 5 épices *noix de muscade *sel et poivre

1 Préchauffez le four à 230 °C (th. 7/8). Mettez les raisins à tremper dans le ratafia. Tranchez la tête des cailles et ficelez les pattes. Pelez les poires, coupez-les en 2 et ôtez-en le cœur, puis disposez-les en lit au fond d'une cocotte et saupoudrez de mélange 5 épices. 2 À l'aide d'un pinceau, badigeonnez les cailles de beurre puis de miel. Salez, râpez dessus de la noix de muscade et poivrez un peu. Disposez sur le lit de poires puis versez dessus les raisins et le ratafia. Fermez la cocotte et enfournez pour 1 heure 30. 3 Dressez les cailles sur un joli plat et entourez-les des poires. Arrosez d'un peu de sauce et présentez le reste à part.

CONSEIL: Accompagnez ce plat d'un gratin dauphinois et d'une julienne de légumes. Attention à la cuisson, j'ai un four électrique et dans un four à gaz, elle sera peut-être plus courte ; à adapter donc.

L'avis des internautes

DANIQUE L'essayer, c'est l'adopter ! N'ayant pas de ratafia, j'ai utilisé du muscat de Samos pour faire gonfler les raisins de Corinthe. Les poires Conference fondent un peu à la cuisson et l'ensemble donne une belle quantité de sauce savoureuse. Les cailles sont dorées et délicieusement aromatisées.



PINTADE AUX MARRONS ET AUX RAISINS

Pour
4 personnesPRÉPARATION
5 minutesCUISSON
1h10

- *1 pintade
- *500 g de marrons au naturel en conserve
- *2 oignons
- *50 cl de bouillon de poule
- *150 g de raisins secs
- *15 cl de vin blanc
- *1 c. à soupe d'huile d'olive
- *1 c. à soupe de miel
- *sel et poivre

1 Salez et poivrez la pintade. Dans une cocotte avec l'huile, faites-la revenir sur toutes ses faces. Pelez puis émincez les oignons, ajoutez-les et faites-les revenir 3 minutes en remuant. Versez le bouillon, le vin, le miel et les raisins. Amenez le tout à ébullition, couvrez et laissez mijoter 45 minutes. **2** Égouttez les marrons. Ajoutez-les dans la cocotte et poursuivez la cuisson 15 minutes.

CONSEIL: Accompagnez de haricots verts par exemple. Ce plat sucré-salé réchauffe les soirées d'automne et d'hiver.



DINDE FARCI AUX DEUX VIANDES ET ENTOURÉE DE MARRONS

Pour
8 personnesPRÉPARATION
60 minutesCUISISON
3 heures

POUR LA FARCE: *300 g de veau haché *150 g de poitrine fumée *1 oignon *3 échalotes *2 gousses d'ail

*4 c. à soupe de persil haché *10 cl de lait *1 œuf *200 g de purée de marrons au naturel en boîte *100 g de mie de pain rassis *sel et poivre

POUR LA GARNITURE: *200 g de marrons entiers *40 g de beurre *sel et poivre

1 Pelez et émincez l'oignon, l'ail et les échalotes. Hachez grossièrement le lard fumé. Ébouillantez les marrons, égouttez-les et épongez-les, puis hachez-les. D'autre part, faites tremper la mie de pain dans le lait bouillant. **2** Faites fondre le lard, l'oignon, l'ail et les échalotes à la poêle, sur feu doux. Mélangez dans un saladier la fondue de la poêle (lard, oignon, ail, échalotes) avec les marrons, la viande de veau et la mie de pain essorée, puis liez avec l'œuf entier battu. Assaisonnez et parsemez de persil haché. **3** Ouvrez la dinde, farcissez-en l'intérieur puis recousez l'ouverture. Dans un plat allant au four, versez le vin blanc puis déposez la volaille. Placez dans le four froid. Faites cuire à 210 °C (th. 7), pendant 2 h 15 à 2 h 30. Arrosez souvent la viande en cours de cuisson. **4** Pour accompagner, préparez les marrons entiers : plongez-les dans de l'eau bouillante salée, puis égouttez-les. Servez la dinde entourée de marrons.



POULARDE AU CHAMPAGNE

Pour
4 personnes

PRÉPARATION
15 minutes

CUISSON
35 minutes

*1 pouarde de Bresse d'environ 1,5 kg
*3 tomates
*150 g de beurre
*10 cl de crème fraîche
*37,5 cl de champagne
*1 c. à soupe de farine
*1 c. à café de cognac
*sel et poivre

1 Coupez en 8 morceaux la pouarde, salez et poivrez. Dans une cocotte avec 100 g de beurre, faites-les revenir en les retournant souvent. Saupoudrez de la farine et laissez dorer en remuant bien. Pendant la cuisson, pelez les tomates, retirez les graines et coupez la chair en petits morceaux.

2 Arrosez la pouarde avec le champagne. Déglacez à feu vif en grattant bien le fond, puis ajoutez la crème et les tomates. Laissez cuire 20 minutes. Égouttez la viande, placez-la dans un saladier et réservez au chaud. 3 Passez la sauce au chinois au-dessus d'une casserole. Ajoutez le reste du beurre et cuisez 3 minutes à petite ébullition en fouettant. Versez le cognac, mélangez et transvasez dans une saucière. Servez très chaud, accompagné éventuellement d'un riz créole.

CHAPON AU MIEL DE TRUFFE À LA COCOTTE-MINUTE

RECETTE PROPOSÉE PAR IRISLAZ

Pour
8 personnes

PRÉPARATION
10 minutes

CUISSON
1h30 minutes

*1 chapon d'environ 1,5 kg
*500 g de pommes de terre grenaille
*500 g de marrons en conserve
*100 g de miel à la truffe
*2,5 c. à soupe de sucre en poudre
*½ c. à café de gingembre moulu
*sel et poivre

1 Dans un autocuiseur, réunissez le chapon, le miel et la tranche de truffe qui s'y trouve, le gingembre, du sel et du poivre. Couvrez d'eau à moitié. Mettez en pression et cuisez 30 minutes. 2 Pendant ce temps, lavez et brossez les pommes de terre pour les débarrasser de leur terre. Égouttez les marrons. 3 Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Ouvrez l'autocuiseur, rectifiez l'assaisonnement puis ajoutez les marrons. Refermez et cuisez 5 minutes. Incorporez les pommes de terre, remettez en pression et faites cuire 8 à 10 minutes selon leur taille. 4 Dans un plat allant au four, répartissez les légumes, posez dessus la volaille avec sa sauce et saupoudrez le tout du sucre. Enfournez pour 10 à 15 minutes jusqu'à ce que le chapon soit doré. Servez avec la sauce à part.

CONSEIL: Le chapon sera très moelleux et la chair se détachera des os, donc, faites attention quand vous le passerez de la cocotte au plat à four.



POULARDE FARCIÉE RÔTIE ET SAUCE CHAMPIGNONS

Pour
6 personnes



PRÉPARATION
15 minutes



CUISSON
1 h 40



*1 poularde *300 g de hachis de veau *250 g de champignons *25 cl de crème fraîche
*100 g de beurre *2 jaunes d'œufs *5 cl de cognac *5 cl de porto *truffe *muscade *sel et poivre

1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Dans un saladier, mélangez le hachis de veau, les jaunes d'œufs, du sel, du poivre et de la muscade. Farcissez-en la poularde et mettez-la dans un plat à four beurré. Enduisez-la de beurre sur toutes les faces. Enfournez pour 1 heure 30. Arrosez-la souvent de son jus. **2** Pendant ce temps, nettoyez les champignons. Cuisez-les 10 minutes dans une casserole d'eau bouillante salée. Égouttez et réservez l'eau de cuisson. **3** Débarrassez la poularde, coupez-la en morceaux et réservez au chaud. Déglacez le plat au cognac et au porto en grattant bien à la spatule. Versez dans une casserole, ajoutez la crème et un peu d'eau de cuisson réservée. Réduisez à feu doux puis incorporez les champignons. **4** Assaisonnez cette préparation et versez dans un plat de service sur les morceaux de poularde. Décorez de quelques lamelles de truffe. Servez avec des pommes noisette ou des tagliatelles fraîches.



L'avis des internautes

MARTINE_1722 Délicieux et très facile. Un seul souci, trouver une poularde. J'ai pris un chapon

et sur les conseils de mon boucher, je l'ai fait cuire très doucement 3 heures 30 à 60 °C (th. 2) en augmentant progressivement jusqu'à 180 °C (th. 6), mais surtout en arrosant toutes les 15 minutes copieusement avec le jus de cuisson. Servi avec des pommes noisette et la sauce, un régal (le reste de la sauce fait un excellent accompagnement de pâtes). Mes invités ont apprécié ce plat et m'ont demandé la recette... Je la referai sans aucun doute...



A tester
d'urgence



FLAMBOYANTES. Terrines à foie gras en email résistant à la coupe du couteau, 24,90€, Ambiance et Styles.

Volaille, foie gras et... nos indispensables

Utile dans la cuisine de tous les jours, les ustensiles à volaille deviennent indispensables à l'occasion de fêtes de fin d'année. Voici notre petite sélection à ne pas manquer. Par Margot Dobrska



COT, COT, COT! Tablier mijote cocotte en coton 70x90cm, 29,90€, Ambiance et Styles.



EN SPIRAL. Lacet à farcir permet de maintenir la farce en place lors de cuisson, 4,99€, Mathon.

So chic
(et pas cher !)



PRATIQUE. Cocotte en terre cuite pour cuire les aliments dans leurs jus sans ajout de graisse, à partir de 11,22€, Römertopf en vente chez Sibo Homeconcept.



ASTUCIEUX. Rôtissoire à volaille Chicko en terre cuite vernie, diamètre 25cm, 37,50€, Culinaron.



ROBUSTE. Coupe-volaille orfèvre en acier forgé, revêtement chrome, longueur totale 25,5cm, 41,99€ Mathon.



FEUILLEE. Couteau à désosser, lame effilée monobloc de 15cm, 31,99€ Berghoff en vente chez Mathon.

Les riz de Camargue, les recettes du succès !

RIZ LONG PARFUMÉ

Facile à cuisiner, retrouvez tous les parfums d'ailleurs dans votre assiette !

Idée recette: Riz long parfumé aux fines herbes façon Pilaf.



RIZ COMPLET ROUGE

Servi chaud ou froid, il régalerà vos papilles !

Côté santé, c'est un seigneur.

Idée recette: Riz rouge de Camargue sauté aux légumes de saison.



RIZ COMPLET NOIR

Al Dente par nature, sa couleur étonnera bien des curieux.

Idée recette: Riz noir de Camargue au bouillon de coquillages.



RIZ COMPLET BRUN

Riches en fibres pour des plats gourmands et équilibrés.

Idée recette: Salade de riz complet à l'orientale.



RIZ

SPÉCIAL RISOTTO

Gourmand et tendance, son onctuosité fera fondre bien des gourmands !

Idée recette: Risotto de Camargue et filet de taurau.



Les riz de Camargue,
avec l'IGP, ils sont faciles à repérer !



Retrouvez toutes nos recettes sur www.riztv.tv



Changez de saveurs !



170 ans de tradition et de modernité

L'HÉRITIER-GUYOT

Depuis 1845, L'Héritier-Guyot met à l'honneur un savoir-faire ancré dans le terroir Dijonnais, et retranscrit le goût du fruit dans ses produits de grande qualité. De la traditionnelle crème de cassis aux plus modernes crèmes de mangue, de violette ou de pamplemousse rose, L'Héritier-Guyot ne cesse d'innover.

PS : si vous passez à Dijon, faites un tour à la boutique qui a vu le jour au coeur de la ville en septembre 2015.



Les secrets de la Crème de Cassis de Dijon

- Un minimum de 400g de sucre par litre
- Une macération des baies de Cassis dans l'alcool
- L'élaboration du produit sur la commune de Dijon, en Bourgogne
- Un minimum de 200 grammes de fruits par litre dont 25% minimum de la variété Noir de Bourgogne, réputée la plus aromatique.



La Crème de Cassis de Dijon bénéficie d'une Indication Géographique, obtenue grâce à L'Héritier-Guyot et aux 3 autres liquoristes traditionnels de Dijon.

Les Crèmes de Fruits se marient parfaitement avec du vin blanc, rosé ou à bulle :

1 mesure de crème de fruit + 4 mesures de vin,
c'est prêt !

L'astuce

Pour une meilleure conservation des arômes, placez les crèmes de fruits au réfrigérateur après ouverture. Elles n'en révéleront que plus de saveurs.

Plus d'informations sur www.lheritier-guyot.com

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

Je veux mixer à l'infini...

Baltic secret

- 3 cl de vodka
- 3 cl de crème de cassis L'Héritier-Guyot
- 10 cl de limonade
- 3 quartiers de citron vert

Dans un verre tumbler, verser tous les ingrédients et remplir de glaçons.



Nuage de fruits rouges

- 2 cl de crème de mûre L'Héritier-Guyot
- 12 cl de champagne
- 2 fraises

Dans un verre «piscine», déposer les fraises légèrement écrasées puis la crème de mûre et le champagne bien frais. Ajouter des glaçons.



Pear to peach

- 4 cl de tequila
- 1 cl de crème de pêche L'Héritier-Guyot
- 6 cl de nectar de poire
- 2 cl de nectar de cranberry



Dans un shaker rempli à moitié de glaçons, verser 4 cl de tequila, 6 cl de nectar de poire, 2 cl de nectar de cranberry, 1 cl de crème de pêche. Shaker et verser dans un verre à cocktail.



Les conseils des internautes

Les crèmes de fruits s'utilisent en mélange avec du vin ou en cocktails mais pas que ! Au moment du dessert, transformer une boule de glace vanille en l'arrosant d'une cuillère ou deux de la crème de fruits de votre choix.

Vous pouvez aussi en ajouter 2 ou 3 cuillères dans les sucs de cuisson des volailles et des magrets pour parfumer la sauce.

Plus d'idées recettes sur www.destinationcocktails.fr

Choux & gougères

Par Claire Debruille

L'apéro sera chou à Noël ! Gougères et choux se sont donné rendez-vous à l'heure de l'apéro et il y en aura pour tous les goûts. Nature, au fromage, au foie gras, au saumon ou encore aux figues... Choux et gougères se déclinent à l'infini pour ravir vos papilles.

Gougères * Petits choux fourrés * Profiteroles salées * Beignets

GOUGÈRES À LA MIMOLETTE

RECETTE PROPOSÉE PAR FRANÇISE

Pour
4 personnes



PRÉPARATION
15 minutes



CUISSON
20 minutes



*5 œufs *12,5 cl de lait *110 g de mimolette *70 g de beurre
*120 g de farine autolevante

1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Dans une casserole, chauffez à feu doux le lait, 12,5 cl d'eau et le beurre jusqu'à ce que l'ensemble ne fasse plus qu'un. Quand le mélange bout, ajoutez la farine. Sortez du feu puis remuez. 2 Replacez sur une flamme moyenne et continuez à mélanger. Hors du feu, ajoutez 1 œuf puis mélangez. Faites ainsi avec 3 autres. Râpez la mimolette puis incorporez-la petit à petit à la pâte. 3 À l'aide d'une poche munie d'une douille ou d'un sac congélation percé à un coin, répartissez-la en petits choux sur une plaque chemisée de papier sulfurisé. Dans un bol, battez l'œuf restant. Trempez une fourchette dedans et appliquez-en en carré sur le dessus des tas de pâte. Enfournez pour 15 minutes environ jusqu'à ce que les choux soient bien dorés.

CONSEIL : Mangez les choux froids ou chauds accompagnés d'une salade.



Pour un apéro de fêtes réussi, misez sur les choux ! Ils se conservent longtemps à l'air dans une boîte en fer et on a une astuce pour qu'ils soient gonflés à tous les coups : 5 minutes avant la fin du temps de cuisson, glissez une cuillère en bois dans l'ouverture de la porte du four afin que celle-ci soit légèrement entrouverte. Débarrassez les gougères sur une grille.



**L'avis
des internautes**

LLAURENCE21

Excellent. J'ai doublé les quantités et ajouté à la moitié de la pâte des tomates séchées coupées en petits morceaux. Vraiment génial. Merci.



GOUGÈRES AU FROMAGE

RECETTE PROPOSÉE PAR KARINE

 Pour
6 personnes

 PRÉPARATION
10 minutes

 CUISSON
30 minutes

- * 4 œufs entiers + 1 jaune (pas obligé)
- * 150 g de comté râpé
- * 95 g de beurre
- * 150 g de farine tamisée
- * 1 pincée de noix de muscade râpée
- * sel et poivre

1 Préchauffez le four à 200 °C (th. 6/7). Dans une casserole, portez 25 cl d'eau à ébullition avec 80 g de beurre coupé en morceaux et 1 cuillerée à café de sel. Hors du feu, versez la farine d'un coup. Mélangez vivement, et faites dessécher en tournant 1 minute sur feu doux. Laissez tiédir quelques instants puis incorporez les œufs un par un en mélangeant bien. Ajoutez le fromage, la muscade, du sel et du poivre. 2 À l'aide de 2 cuillères à café, déposez cette pâte en petits tas séparés sur une plaque enduite de beurre restant. Vous pouvez dorer au pinceau les petites gougères avec le jaune d'œuf. Enfournez pour 25 minutes et surveillez la fin de cuisson.



RECETTE PROPOSÉE PAR CRISCO

GOUGÈRE EN COURONNE DE MA GRAND-MÈRE

Pour
6 personnes



PRÉPARATION
10 minutes



CUISISON
55 minutes



- * 5 œufs moyens
- * 170 g de gruyère
- * 75 g de beurre
- * 250 g de farine
- * muscade
- * sel et poivre

- 1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Dans une casserole, réunissez 30 cl d'eau, du sel, du poivre, une pointe de muscade et le beurre. Portez à ébullition. Dès que le beurre est fondu, versez la farine d'un coup, formez une boule et retirez du feu.
- 2 Laissez tiédir puis incorporez-y les œufs un à un avec une cuillère en bois. Goûtez et rectifiez si besoin l'assaisonnement. Détaillez en petits cubes le gruyère, versez-les dedans et remuez.
- 3 À l'aide de 2 cuillères à soupe, répartissez la préparation partas dans un moule à baba en couronne. Enfournez pour 25 minutes. Augmentez la température du four à 200 °C (th. 6/7) et poursuivez la cuisson 25 minutes. N'ouvrez jamais le four. Quand la gougère est gonflée et dorée, laissez-la tiédir dans le moule. Débarrassez-la dans un plat et dégustez-la tiède pour l'apéro ou avec une salade verte en plat principal.

CONSEIL: La gougère se sert en couronne dans ma famille d'origine bourguignonne. Cela change de la sempiternelle présentation en choux individuels. C'est très joli à servir et chacun se découpe une tranche à la mesure de son appétit.

Jaillance

signe les plus belles bulles de France
Clairette de Die

UNIQUE & PÉTILLANTE

**LA CLAIROUETTE DE DIE
JAILLANCE**

**VOUS CACHE
QUELQUE
CHOSE...**





BEIGNETS DE GOUGÈRES AU FROMAGE

Pour
4 personnes

PRÉPARATION
10 minutes

CUISSON
15 minutes

- * 6 œufs
- * 225 g de gruyère râpé
- * 75 g de beurre
- * 225 g de farine
- * 1 pincée de poivre de Cayenne
- * 1 pincée de sel
- * huile pour friture

1 Préchauffez une friteuse à 120 °C (th. 4) avec l'huile. Dans une casserole, portez à ébullition 35 cl d'eau, le beurre et le sel. Incorporez la farine d'un seul coup et remuez vigoureusement jusqu'à ce que la pâte n'adhère plus aux parois. Hors du feu, ajoutez les œufs un à un, puis le gruyère et le poivre. 2 À l'aide d'une grande cuillère, formez des boulettes avec la pâte. Faites-les frire dans la friteuse. Lorsqu'elles commencent à gonfler, augmentez progressivement la température jusqu'à 175 °C (th. 5/6). Égouttez et servez avec une salade.

RECETTE PROPOSÉE PAR JEANHARIE_156

GOUGÈRES À L'ANDOUILLETTE

Pour
4 personnes

PRÉPARATION
15 minutes

CUISSON
45 minutes

POUR LA GARNITURE:

- * 1 andouillette d'environ 300 g
- * 1 gros oignon
- * 4 c. à soupe de moutarde
- * huile d'olive

POUR LA PÂTE À CHOUX:

- * 4 œufs
- * 60 g de beurre
- * 120 g de farine
- * sel et poivre

1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Préparez la garniture : pelez et coupez en lamelles l'oignon. Faites-le revenir dans une casserole avec un peu d'huile. Détaillez en morceaux l'andouillette puis ajoutez-la avec la moutarde. Laissez cuire 15 minutes. 2 Pendant ce temps, préparez la pâte à choux : dans une casserole, portez à frémissements 25 cl d'eau et le beurre en parcelles. Salez, poivrez puis ajoutez la farine d'un seul coup. Retirez du feu et mélangez bien jusqu'à obtenir une pâte. Incorporez les œufs un par un. 3 Réunissez la pâte à choux et la garniture puis remuez à nouveau. Avec 2 cuillères à soupe, répartissez en petits tas sur une plaque beurrée. Enfournez pour 25 à 30 minutes selon leur taille.

CONSEIL : Idéal avec une salade





RECETTE PROPOSÉE PAR [zoso](#)

GOUGÈRES À LA MOUSSE DE POULET, PESTO ET GRUYÈRE

Pour
45 Gougères

PRÉPARATION
20 minutes

CUISSON
35 minutes

POUR LES CHOUX:*3 gros œufs
*100 g de beurre
*150 g de farine *1 sachet de levure chimique
*½ c. à café de sel

POUR LA MOUSSE:
*300 g de poulet rôti cuit (ou plus selon les goûts)
*2 yaourts bien crémeux (type Geruita)
*150 g de gruyère râpé
*½ pot de pesto (rosso ou vert)

1 Préparez les choux : préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Dans une casserole, portez à ébullition 25 cl d'eau et le beurre en morceaux. Hors du feu, ajoutez d'un seul coup la farine avec le sel et la levure. Avec une cuillère en bois, remuez jusqu'à ce que la pâte se décolle des bords et forme une boule. Ajoutez le premier œuf et mélangez. Recommencez avec les 2 autres. 2 Sur une plaque beurrée ou recouverte de papier sulfurisé, déposez 4 ou 5 cuillerées à café de pâte en les espaçant. Enfournez pour 30 minutes. Laissez refroidir. 3 Préparez la mousse : hachez finement au mixeur le poulet rôti pour en faire une pâte. Ajoutez le pesto, puis les yaourts un par un. Incorporez le gruyère. 4 Versez la mousse dans une poche à douille. Remplissez-en les chouquettes refroidies. Servez bien frais.

Jaillance
signe les plus belles bulles de France
Clairette de Die

...LES 3 PETITES
CLAIRETTE DE DIE
JAILLANCE

TOUJOURS AUSSI
FRAÎCHES,
FRUITÉES
& LÉGÈRES !

3x20 CL

HEDDLE STUDIO JAILLANCE : RUE DE LA DÉFENSE 36 - 11520 SAINT-MARTIN-LE-VIEUX - TÉL. 01 39 51 19 52 - MÉTIERS : Studio, Agence, Art Direction, Design Graphique, Packaging



M'LLE CHOU AU SAUMON FUMÉ ET CRÈME DE CARRÉ FRAIS



Pour
6 personnes



PRÉPARATION
20 minutes



CUISSON
25 minutes

* 150 g de saumon fumé
POUR LA PÂTE À CHOUX:

* 4 œufs
* 12,5 cl de lait
* 100 g de beurre
* 150 g de farine tamisée
* 1 carré de sucre
* 1 pincée de sel

POUR LA CRÈME:

* ½ citron (jus)
* 150 g de Carré frais
* 10 cl de crème liquide à 5 %
* aneth frais ou séché
* sel et poivre

1 Préchauffez le four à 200 °C (th. 6/7). Préparez la pâte à choux : dans une casserole, portez à ébullition 1 minute sur feu vif 12,5 cl d'eau, le lait, le beurre, le sel et le sucre en mélangeant continuellement. Hors du feu, jetez-y immédiatement toute la farine en tournant vigoureusement jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène et bien lisse. 2 Reposez la casserole 1 minute sur feu doux afin de dessécher la pâte en la travaillant sans arrêt jusqu'à ce qu'elle se décolle de la casserole. Hors du feu,



incorporez aussitôt les œufs au mélange en travaillant la masse à la spatule jusqu'à texture homogène. 3 Chemisez une plaque de papier cuisson fariné. À l'aide de 2 cuillères à café, déposez la pâte dessus en boules d'à peu près la taille d'une balle de ping-pong bien espacées. Enfournez pour 5 minutes. Entrouvrez alors la porte pour laisser s'échapper la vapeur et poursuivez la cuisson 15 minutes. Laissez refroidir sur une grille. 4 Préparez la crème : dans un petit saladier, écrasez le Carré frais à la

fourchette, ajoutez la crème et fouettez énergiquement au batteur ou à la main. Extrayez le jus du citron, rincez, séchez et ciselez de l'aneth, puis incorporez-les. Salez avec parcimonie et poivrez. Mélangez bien pour obtenir une crème onctueuse. 5 Coupez en lamelles le saumon. Découpez à la paire de ciseaux un chapeau à chacun des choux. Répartissez-y la moitié du poisson, recouvrez de la crème puis du reste des lamelles. Servez en apéritif ou en entrée accompagné de salade.

astuce
40

Pour éviter de ne plus avoir faim après l'apéro : 1/ faites l'impassé sur l'apéro ; 2/ imposez une thématique « légume » si tout le monde est censé apporter quelque chose (bizarre, ils n'ont pas eu beaucoup d'idées) 3/ subtilisez discrètement une partie des amuse-gueules apportés par les invités (hop direction le congélo) 4/ faites le tri, en retirant tout ce qui n'est pas fait maison

CHAMPAGNE CANARD-DUCHÈNE



SUBLIME NATURE



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

PETITS CHOUX FOURRÉS À LA MOUSSE DE SAUMON

Pour
5 personnes



PRÉPARATION
15 minutes



* 2 petites boîtes de saumon au naturel (160 g) * 150 g de saumon fumé * ½ citron
* 150 g de fromage blanc * 15 cl de crème fraîche * 25 petits choux prêts à garnir * sel et poivre

1 Égouttez le saumon en boîte puis retirez-en la peau et les arêtes. Mixez-le avec le saumon fumé jusqu'à obtenir une purée homogène. Salez, poivrez et citronnez. Ajoutez le fromage blanc et mélangez. 2 Fouettez la crème fraîche pour la monter. Incorporez-la délicatement à la préparation pour obtenir une mousse onctueuse. Placez-la dans une poche à douille et farcissez-en les choux par une ouverture pratiquée sur le dessous.

astuce
41

Feuilletés et chouquettes peuvent être préparés à l'avance et surgelés pour être réchauffés le jour J, gain de temps assuré!





PROFITEROLES SALÉES AU FROMAGE ET AUX NOIX

Pour
4 personnes



PRÉPARATION
10 minutes



TREMPAGE
15 minutes



- *100 g de fromage bleu
- *100 g de fromage frais
- *8 petits choux non sucrés à garnir
- *12 cerneaux de noix
- *2 c. à soupe de raisins secs
- *1 c. à soupe de ciboulette ciselée
- *poivre

1 Faites tremper les raisins dans un peu d'eau chaude durant 15 minutes pour les réhydrater. Découpez la partie supérieure des choux. Concassez les noix. 2 Écrasez le fromage frais avec le fromage bleu jusqu'à obtention d'une crème lisse. Ajoutez les raisins égouttés, les noix et la ciboulette. Garnissez les choux de cette préparation.



GRAND VIN DE BUZET

ONIRIC
CABERNET SAUVIGNON



ONIRIC INSPIRE 
LES GRANDS CHEFS

LANGOUSTINES EN CIVET
AUX LARDONS DE CANARD FUMÉS

ERIC MARIOTTAT

(★ Michelin - Agen)

INGRÉDIENTS (POUR 4 PERS.)

50 cl de vin rouge
8 langoustines

60g de magret de canard fumé
100g de champignons
2 patates douces (500g)
2 échalotes
10g de chocolat noir
5g de farine
Thym, ail, 5 baies
Sel, poivre...

RETROUVEZ
LA RECETTE
COMPLÈTE
EN VIDÉO →



www.youtube.com/user/vigneronsdebuzet



YouTube



À DÉGUSTER
AVEC ONIRIC
POUR UN
ACCORD PARFAIT

LES VIGNERONS DE BUZET
Une viticulture respectueuse de l'Homme et de la Nature.

www.vignerons-buzet.fr

PROFITEROLES AUX DEUX FOIES GRAS

 Pour
4 personnes

 PRÉPARATION
15 minutes

 CUISSON
10 minutes

- * 200 g de foie gras frais
- * 200 g de foie gras mi-cuit
- * 200 g de pleurotes ou autres champignons de saison
- * 50 g de beurre
- * 12 minichoux à garnir
- * 25 cl de fond brun clair
- * cognac
- * sel et poivre

1 Réservez 50g de foie mi-cuit puis, avec le reste, garnissez les minichoux. Placez au frais. Nettoyez puis émincez les pleurotes. Dans une poêle antiadhésive, faites-les sauter jusqu'à ce qu'elles perlent. Égouttez-les et réservez-les ainsi que le jus de cuisson à part.

2 Pendant la cuisson, détaillez le foie frais en 4 escalopes. Salez, poivrez et ajoutez sur chaque 1 goutte de cognac. Dans une autre poêle antiadhésive, poêlez-les 1 minute de chaque côté. Débarrassez dans les assiettes. Déglacez au cognac, ajoutez le fond brun ainsi que le jus de champignon et le foie mi-cuit réservés. Laissez réduire. Montez au beurre et incorporez les pleurotes.

3 Dans les assiettes, répartissez les minichoux à côté du foie et nappez-les de sauce.



Sud de France

AOP
Picpoul de Pinet,
son terroir, c'est la mer



Le nouveau monde
des grands vins



www.picpoul-de-pinot.com

Picpoul de Pinet
GRAND VIN DU
LANGUEDOC



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



Le SAUCISSON c'est fait MAISON

Le pâté aussi d'ailleurs, les rillettes, je les ai préparées hier. Le boudin, j'en fais toutes les semaines ! Ces paroles, bientôt, sortiront de votre bouche. Parce que faire sa propre charcuterie, c'est bien plus facile qu'il n'y paraît. La preuve en 6 recettes. Par Claire Debruille



SAUCISSE SÈCHE OU SAUCISSON DE CAMPAGNE

Pour 4 pièces

PRÉPARATION 20 minutes

REPOS 3 semaines

* 1 kg de porc maigre * 0,5 kg de lard
 * 3 mètres de boyau de porc * 45 g de sel fin
 * 5 g de sucre en poudre * 5 g de quatre-épices
 * 5 g de salpêtre * 5 g de piment * 5 g de poivre moulu

1 Hachez le porc et le lard sans que ce soit trop fin. Dans un saladier, ajoutez-y le reste des ingrédients sauf les boyaux puis mélangez soigneusement. 2 Partagez le boyau en 5 tronçons égaux et liez une des extrémités de chacun d'eux par un simple nœud ou avec une ficelle. Remplissez-les à l'aide d'un entonnoir par exemple. Pour y arriver facilement, il suffit de faire passer toute la longueur de boyau sur le bout de l'entonnoir et d'introduire dedans la chair à saucisse. Évitez de laisser de l'air à l'intérieur. Ficelez alors l'ouverture. 3 Pour procéder au séchage, pendez les saucisses 3 semaines dans une pièce aérée et relativement sèche (la cuisine peut faire l'affaire). Elles peuvent être dès lors consommées.

astuce
42

Soignez la playlist de Noël ! Il n'y a pas que Mireille Mathieu qui chante Noël, mais aussi Florent Marchet, Kate Bush, the Beach Boys, Michael Bublé, Bob Dylan ou même Snoop Dogg... (plus d'infos sur www.inrocks.com)



JAMBON DE BŒUF OU DE VEAU FAIT MAISON

RECETTE PROPOSÉE PAR NICOLE_1618

Pour 6 personnes

PRÉPARATION 15 minutes

CUISSON 1h15

RÉFRIGÉRATION 10 jours

* 1,3 kg de viande de bœuf ou de veau

* 1 gousse d'ail
 * 350 g de gros sel
 * 2 ou 3 carrés de sucre
 * 1 pincée de salpêtre (nitrate de potassium chez votre charcutier ou pharmacien)

1 Pelez l'ail. Versez-le avec le gros sel et le sucre dans un grand plat en verre avec couvercle ou un autre récipient hermétique rempli d'eau. Mélangez soigneusement pour dissoudre le sel. Plongez la viande dans le tout et veillez à ce qu'elle soit bien immergée. 2 Fermez le récipient et placez-le dans le bas du réfrigérateur 10 à 15 jours, pas plus. Vérifiez tous les 3 jours que la viande est toujours bien couverte d'eau pour qu'elle ne s'altère pas, sinon rajoutez-en avec un peu de sel. 3 La viande doit alors avoir pris une apparence bien rose ou rouge. Rincez-la et jetez la saumure. Remplissez d'eau jusqu'à moitié un autocuiseur et portez à ébullition. Plongez-y la viande et cuisez jusqu'au premier bouillon. 4 Jetez la première eau de cuisson, replacez la viande dans l'autocuiseur, couvrez-la d'eau et placez le couvercle. Cuisez 1 heure à partir du sifflement de la souape. Égouttez et mangez chaud avec une salade de patates, dans une choucroute ou froid avec des crudités.

CONSEIL : L'idéal est d'utiliser de la langue. Sinon, prenez de la viande pas trop grasse (poitrine de bœuf ou de veau). Ce jambon est moins gras que celui de porc.



BOUDIN BLANC MAISON

Pour
4 pièces

PRÉPARATION
25 minutes

CUISSON
30 minutes

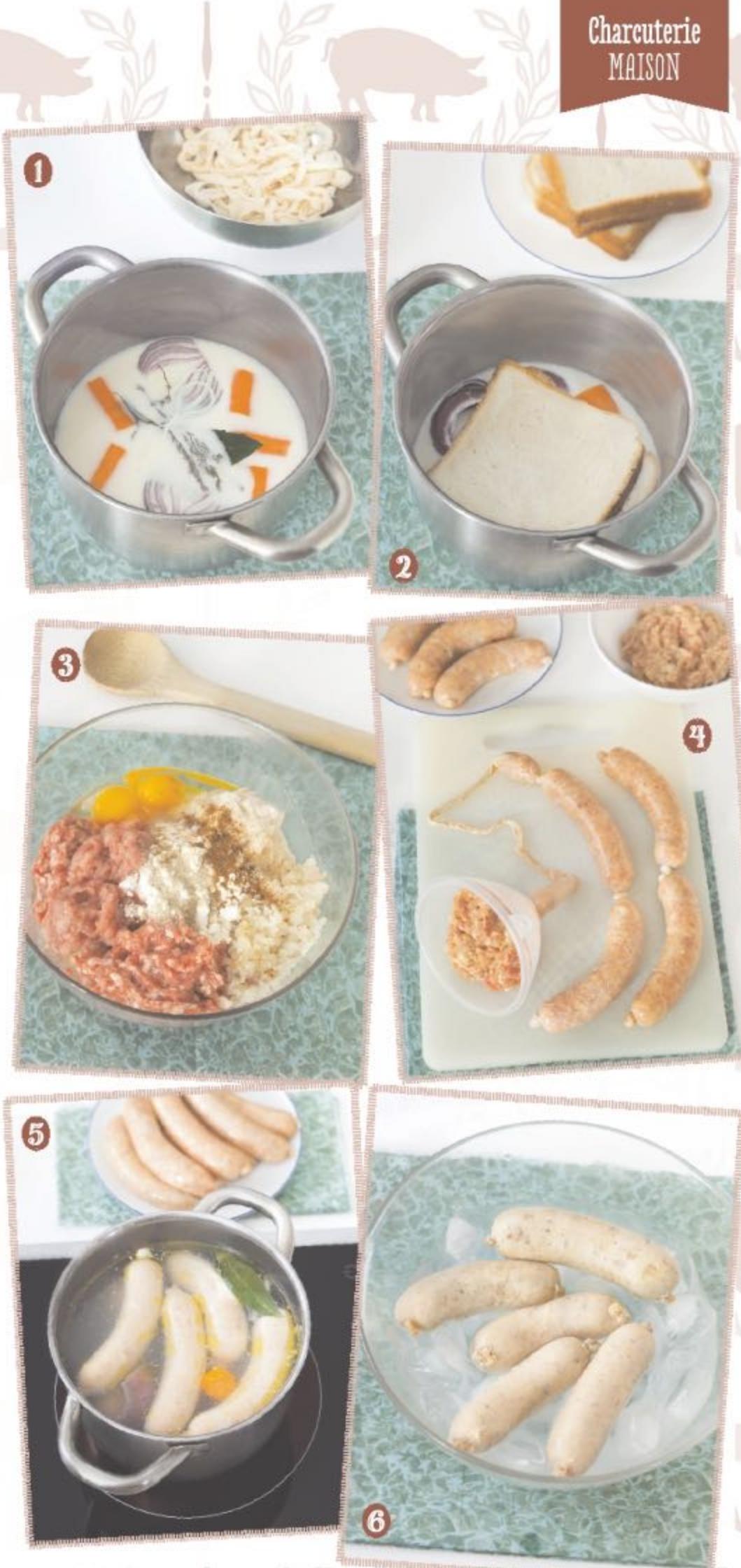
- * 750 g de porc maigre * 250 g de porc gras
- * 2 carottes * 2 oignons
- * 3 échalotes * 1 bouquet garni
- * 1 l de lait * 5 œufs entiers
- * 30 g de beurre * 200 g de mie de pain
- * 5 cl de porto blanc * 40 g de féculle ou de Maïzena
- * 30 g de sel * 5 g de poivre blanc
- * 4 g de sucre * 2 g de 4 épices
- * 2 g de muscade * boyaux * grossel

1 Pelez et coupez en rondelles les carottes et les oignons. Versez-les dans une casserole avec le lait et le bouquet garni, puis faites bouillir 10 minutes. Laissez refroidir. Pendant la cuisson, épluchez puis émincez les échalotes et, dans une casserole avec le beurre, cuisez-les jusqu'à ce qu'elles soient transparentes. 2 Dans un grand volume d'eau tiède, immergez les boyaux. Hachez finement et séparément les 2 viandes de porc. Filtrez le lait en réservant les légumes puis trempez la mie de pain dedans. 3 Essorez la mie de pain puis versez-la dans un grand saladier. Ajoutez-y les viandes hachées et le reste des ingrédients à l'exception du grossel. Mélangez soigneusement le tout.

4 Avec un entonnoir ou un poussoir, emplissez-en les boyaux pour préparer les boudins. 5 Dans une casserole, portez à 80 °C un grand volume d'eau additionnée de grossel. Éventuellement, ajoutez-y les légumes cuits réservés. Cuisez-y les boudins 15 à 20 minutes selon leur taille. 6 Sortez-les du bouillon et plongez-les immédiatement dans une eau glacée pour qu'ils restent bien blancs.

RECETTE PROPOSÉE PAR CHRISTIAN 56510

SON CONSEIL : Vous pouvez ajouter à la farce des petits cubes de foie gras, de truffe, de marron ou de champignons cuits, des herbes ou n'importe quelle autre petite douceur de votre envie. Cette recette est également réalisable avec du poisson mêlé à des crustacés mais avec une cuisson de seulement 5 minutes.





RILLETTES DE PORC PARFUMÉES À L'AIL

**Pour
4 personnes** 
**PRÉPARATION
10 minutes** 
**CUISSON
4 heures** 

- *1,5 kg de collet de porc
- *500 g de poitrine de porc fraîche
- *1 oignon
- *3 gousses d'ail
- *1 bouquet garni
- *2 clous de girofle
- *noix de muscade
- *sel et poivre

1 Coupez la viande en gros morceaux. Pelez l'oignon et piquez-le des clous de girofle. Versez le tout dans une grande cocotte avec les gousses d'ail entières, le bouquet garni, du sel, du poivre et une bonne pincée de muscade râpée. 2 Couvrez d'eau, puis portez à ébullition. Réduisez le feu et laissez frémir 4 heures. 3 Égouttez la viande puis travaillez-la à la fourchette. Ajoutez un peu de bouillon de cuisson si le mélange est trop sec. Placez-la dans une terrine et laissez refroidir au frais. La graisse va monter à la surface et figer.



PÂTÉ DE VIANDE (NORMANDIE)

**Pour
1kg de pâté** 

**PRÉPARATION
15 minutes** 

**CUISSON
2heures** 

**REPOS
3jours** 

- *350 g de veau maigre *350 g de talon de jambon *350 g de poitrine de porc fraîche *1 grande barde de lard *1 grande feuille de laurier (facultatif) *2 branches de thym (facultatif) *50 cl de lait *1 œuf *5 cl d'eau de fleur d'oranger ou d'alcool de votre goût *1 sachet de gelée en poudre *1 c. à soupe de farine *1 c. à café de muscade râpée *1 c. à café de sel *½ c. à café de poivre

1 Préchauffez le four à 200 °C (th. 6/7). Hachez fin la poitrine de porc puis coupez en lamelles le jambon et le veau. Versez le tout dans un grand saladier et mélangez. Ajoutez la farine, l'œuf, le sel et le poivre. Sans cesser de remuer, versez petit à petit l'eau de fleur d'oranger et le lait. 2 Tapissez complètement une terrine à pâté avec de la barde. Versez à l'intérieur la préparation précédente. Si vous aimez, posez dessus le laurier et le thym. Recouvrez avec de la barde dans laquelle vous aurez pratiqué des incisions au couteau.

3 Enfournez la terrine pour 2 heures sans le couvercle. Pour que le pâté soit plus digeste et plus « light », jetez une grande partie du gras fondu qui est tout autour. Pendant la cuisson, dans une casserole d'eau frémissante, préparez la gelée comme indiqué sur l'emballage. 4 Versez la gelée sur le pâté préalablement entaillé par endroits pour que le liquide pénètre. Fermez la terrine et laissez reposer 3 à 4 jours afin que le pâté soit légèrement « rassis ».

RECETTE ISSUE DU PETIT « CARNET PERSONNEL SPÉCIAL » D'UN CHARCUTIER NORMAND.



Pour les fêtes de fin d'année,
Aoste vous suggère...

Rosace de Noix de St Jacques snackée, échalotes et Jambon cru Aoste façon Tatin



(c) Aoste - Jean Claude AMIEL

A découvrir avec
nos nombreuses autres recettes !



aoste.fr/recettes



[Aoste.France](#)



[aostejamboncru](#)



Et pour sublimer vos plats, découvrez la gamme
d'Aides Culinaires Aoste, à disposer telles quelles
sur une salade ou à marier au gré de vos envies.

astuce 43

S'vous voulez servir un magret fumé pour les réveillons, pensez à le préparer au plus tard fin novembre.

MAGRET DE CANARD SÉCHÉ DE MARIELLE



Pour
8 pièces



PRÉPARATION
5 minutes



RÉFRIGÉRATION
30 h + 3 semaines

*1 magret de canard d'au moins 350 g

*1 bouquet de thym frais

*1 kg de grossel de mer

*mélange 5 baies du moulin

1 Dans le fond d'un récipient hermétique un peu plus grand que le magret, étalez une bonne couche de sel. Dessus, répartissez la moitié du thym puis déposez le magret. Parsemez les branches restantes puis recouvrez du reste de sel. Fermez le récipient et placez-le 30 heures dans le bas du réfrigérateur (au-dessus du bac à légumes). 2 Sortez alors le magret et retirez-en le sel. Rincez-le sous l'eau froide et séchez-le soigneusement avec du papier absorbant. 3 Déposez-le sur un torchon bien propre et saupoudrez-le généreusement de tous côtés de mélange 5 baies. 4 Enroulez le magret dans le torchon, puis placez-le 3 semaines dans le bas du réfrigérateur. Pour le déguster, coupez-le en biais en tranches très fines.

RECETTE PROPOSÉE PAR MARIELLE

SON CONSEIL : Pour changer de la salade landaise, j'ai servi ce magret séché à la 19^e Rencontre Marmiton avec une salade de haricots verts et de soja puis une vinaigrette à l'orange, au miel et à l'huile de truffe créée pour l'occasion.



Carré de porc, pommes boudangères



Régalez-vous à la française !

En repérant ce logo vous avez la certitude de choisir un porc né, élevé, abattu et transformé en France, issu d'élevages appartenant à des femmes et des hommes attentifs à leurs animaux, soucieux de garantir de bonnes conditions sanitaires ainsi qu'une parfaite traçabilité de la ferme à l'assiette. C'est ainsi que vous avez chaque jour l'assurance de déguster une viande de porc parfaitement représentative du savoir-vivre « à la française ».

Viande et charcuteries, toutes les recettes sur www.leporc.com



INAPORC
LES PROFESSIONNELS DE LA FILIÈRE PORCINE FRANÇAISE

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



par Claire Debrouille

Les étoiles en origami pour la table de fêtes

Une année, pour Noël, j'ai réalisé 300 petites étoiles en papier comme celles que je vous propose de faire pour décorer la table. J'avais utilisé du papier à carreaux et, à l'aide d'une bombe de peinture, elles s'étaient habillées d'or. Elles ont eu un succès fou et

elles ont fait plusieurs Noël. Aujourd'hui, je vous propose d'apprendre à les faire avec moi. À votre droite, une feuille de papier décorée d'étoiles rouges va vous permettre de vous exercer et de réaliser 21 étoiles. À faire en famille avec les enfants, car c'est simple comme tout. La preuve :



1 Découpez des bandes de 1cm d'épaisseur (on est sympa, vous avez fait des traits ;-)



2 Réalisez un nœud à l'une des extrémités de la bande.



3 Aplatissez-le et retirez le petit bout de papier qui dépasse.



4 Enroulez la grande bande de papier autour du nœud en serrant : c'est simple, il suffit de vous laisser guider par le papier !



5 Lorsque qu'il ne vous reste plus que quelques centimètres de papier à enrouler, passer la bande de papier sous la précédente pour la bloquer.



6 Détachez la partie excédentaire.

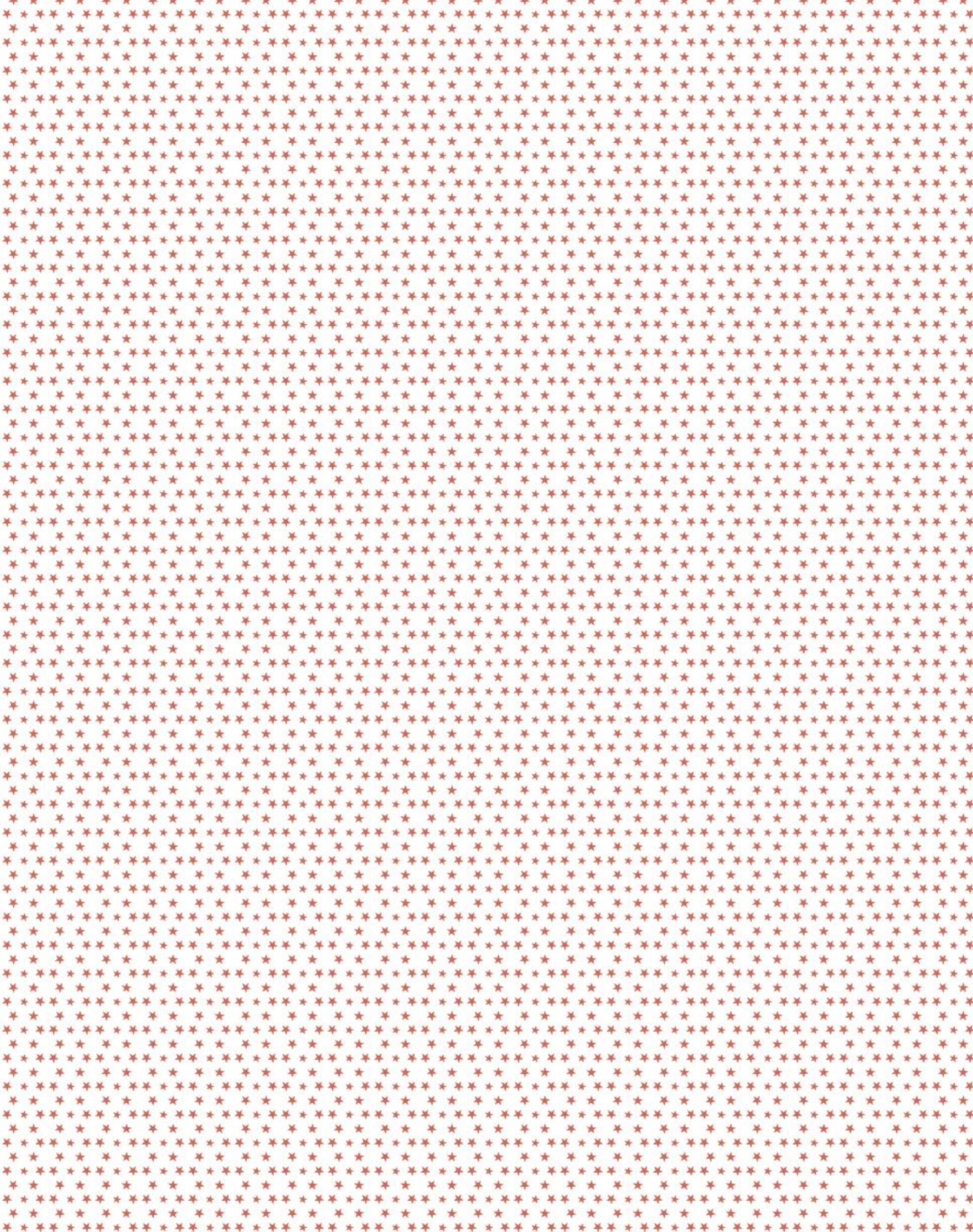


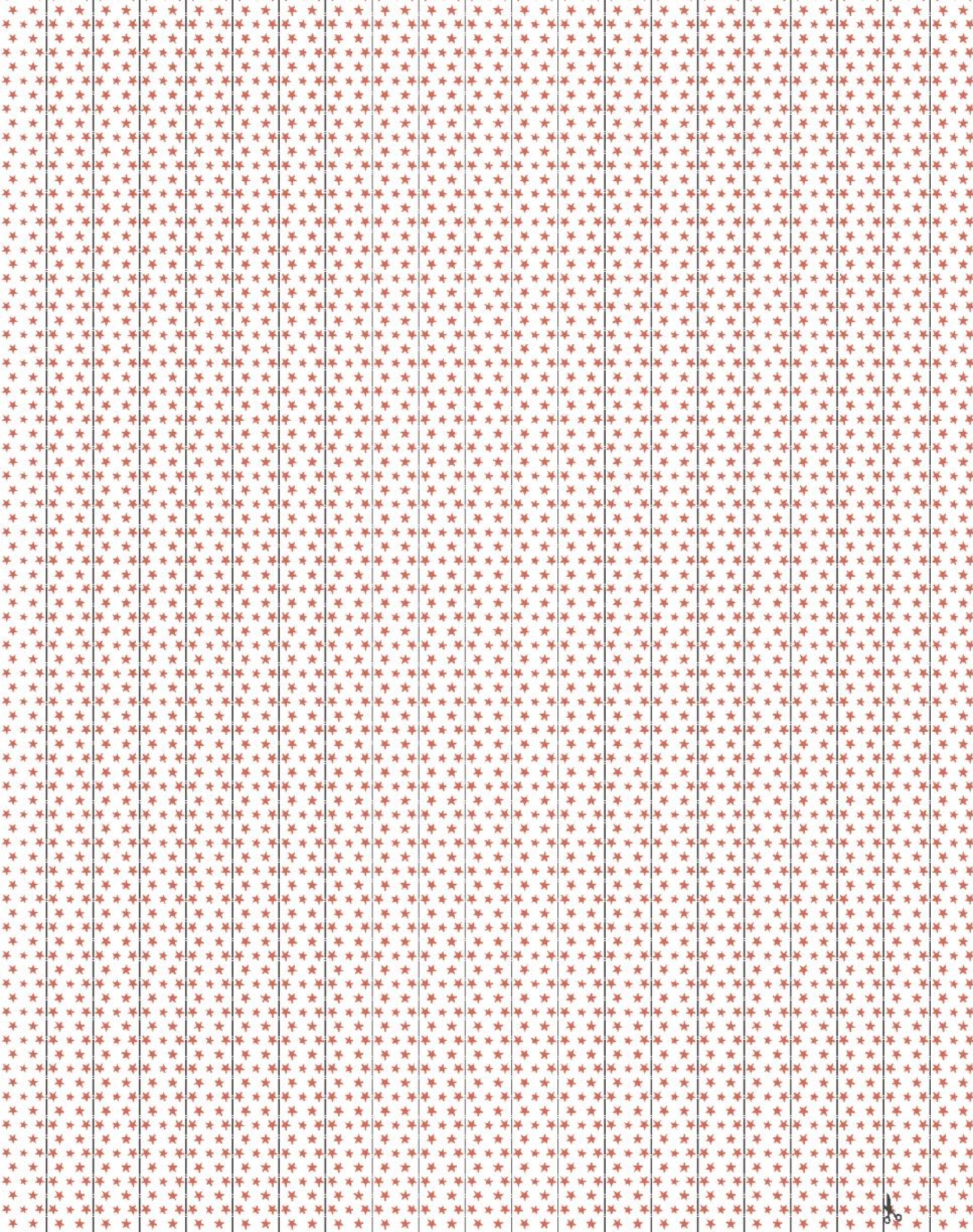
7 À l'aide de vos ongles, enfoncez délicatement les 5 faces plates de l'étoile pour la gonfler et former les étoiles.



8 Les étoiles sont prêtes !

Gageons que vous allez transformer tous les papiers qui passent en étoiles :-)





13 mini-desserts de Noël

Par Claire Debruille

Ces petites bouchées n'ont pas fini de vous en mettre plein les papilles ! Pour épater les convives, servez-les en guise de desserts ou de mignardises avec le café.

C'est tout petit, tout mimi,
tout miam.

Tartelettes * Truffes * Macarons * Minichoux * Religieuses

Pour exalter le goût du chocolat,
ajoutez-y 1 cuillérée à soupe
d'extrait de café ou 1 pincée de sel
de Guérande. Pensez-y quand
vous réalisez vos truffes de Noël
maison que vous conserverez
maximum 15 jours au frigo.



TARTELETTE À LA GANACHE AU CHOCOLAT

Pour
4 personnes



PRÉPARATION
20 minutes



CUISISON
25 minutes



- * 20 cl de crème liquide
- * 50 g de beurre mou
- * 200 g de pâte sablée
- * 250 g de chocolat noir
- * quelques cerises confites

1 Étalez la pâte, découpez des cercles à l'aide d'un emporte-pièce ou d'un petit verre et garnissez des moules à minitartelettes. Piquez-les à la fourchette et réservez au frais le temps de préchauffer le four à 180 °C (th. 6). Enfournez les tartelettes et faites-les cuire 15 à 20 minutes jusqu'à ce qu'elles prennent une belle couleur dorée.

2 Cassez le chocolat en petits morceaux ou hachez-le grossièrement au couteau. Mettez la crème liquide dans une grande casserole et portez-la à ébullition. Éteignez le feu et versez le chocolat dans la crème chaude. Remuez longuement avec une spatule, jusqu'à ce que la préparation soit lisse. Laissez la ganache tiédir. Ajoutez alors le beurre mou puis fouettez la ganache (au fouet à main ou électrique), pour l'aérer.

3 Démoulez les tartelettes et laissez-les refroidir. Débarrassez la crème au chocolat dans une poche munie d'une douille cannelée. Juste avant de déguster, répartissez la ganache au chocolat dans les fonds de tartelettes. Décorez d'une cerise confite.

PETITS FEUILLETÉS AU CHOCOLAT

 Pour 6 personnes

 PRÉPARATION 40 minutes

 CUISSON 20 minutes

- * 1 jaune d'œuf
- * 500 g de pâte feuilletée pur beurre
- * 200 g de bonbons de chocolat noir
- * 50 g de chocolat noir pâtissier

1 Allumez le four à 210 °C (th. 7). Divisez la pâte en deux. Étalez finement et séparément les deux morceaux sur un plan de travail fariné, pour former un grand rectangle. 2 Disposez sur la première abaisse de pâte la moitié des bonbons au chocolat, en les alignant en rangées régulières. Recouvrez de la seconde abaisse de pâte et appuyez légèrement du bout des doigts autour des bonbons. Détaillez le tout en petites bouchées à l'aide d'un couteau pointu. 3 Disposez les petits feuillettés sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Dorez le dessus avec le jaune d'œuf, dilué dans un peu d'eau, à l'aide d'un pinceau. Enfournez et laissez cuire 15 à 20 minutes en surveillant la coloration. 4 Lorsque les feuillettés sont cuits, laissez-les refroidir. Détaillez des copeaux dans le morceau de chocolat noir. Déposez sur chaque feuilletté un bonbon de chocolat noir et quelques copeaux. Réservez au frais jusqu'au moment de servir.



MINITARTES AU CHOCOLAT ET AUX SPÉCULOOS

RECETTE PROPOSÉE PAR CHA_7144

 Pour 10 pièces

 PRÉPARATION 15 minutes

 CUISSON 20 minutes

- * 10 cl de crème liquide * 1 pâte sablée * 160 g de chocolat pâtissier * 10 spéculoos

1 Commencez par préchauffer votre four à 220 °C (th. 7/8). Déroulez la pâte et découpez-y des ronds d'environ 7 cm de diamètre. Si vous prenez un moule en silicone, vous pouvez directement foncer la pâte dans les emplacements. Sinon laissez la feuille de cuisson avec. 2 Faites-les cuire à blanc dans votre four. Faites fondre 60 g de chocolat avec 1 cuillère à soupe d'eau dans votre micro-ondes (environ 1 minute). Émiettez les spéculoos et ajoutez-les au mélange précédent. Répartissez le chocolat aux spéculoos dans les minitartes puis les mettre au réfrigérateur pendant 30 minutes. 3 Pendant ce temps, faites bouillir la crème liquide. Cassez le chocolat restant (100 g) en petits carrés et versez-y la crème encore chaude. Remuez et couvrez. Laissez reposer 3 minutes. Et enfin, répartissez le chocolat sur les minitartes. Replacez tout cela au frais au moins 2 heures.

REMARQUES : les spéculoos sont de petits gâteaux marron que l'on trouve souvent dans les bars accompagnant les cafés. Pour cuire à blanc une pâte, il faut soit mettre du riz, du sel ou des haricots secs sur la pâte.

L'avis des internautes

MARTIAL63 Très bon ! J'ai utilisé les moules à muffins. Avec 7 cm de diamètre préconisé, j'ai fait 14 tartes au lieu de 10 ! Il serait donc mieux de faire des tartes de 8 cm de diamètre afin que la pâte monte plus haut dans les moules. J'ai mis un cerneau de noix sur le dessus : très croquant ! À essayer avec des framboises...





TRUFFES AU CHOCOLAT ET À LA NOISETTE

RECETTE PROPOSÉE PAR ZZAZ

Pour 50 truffes

PRÉPARATION 15 minutes

- * 125 g de beurre
- * 2 jaunes d'œufs
- * 200 g de chocolat noir
- * 125 g de noisettes décortiquées
- * 125 g de sucre (sucre glace pour des truffes plus fermes)
- * 50 g de Nutella
- * 1 sachet de sucre vanillé
- * un peu de cacao amer

1 Faites fondre le chocolat noir cassé en morceaux au bain-marie. Ajoutez le beurre en petits morceaux jusqu'à obtenir un mélange onctueux. Puis ajoutez le Nutella. **2** Dans un petit saladier, mettez le sucre, le sucre vanillé et les jaunes d'œufs. Mélangez. Puis, lorsque le mélange chocolat est prêt, ajoutez-le au reste. Laissez refroidir le mélange une heure au réfrigérateur au moins. Prenez la moitié des noisettes et réduisez-les en tout petits morceaux (avec un mixeur). Mettez les miettes obtenues dans une assiette creuse. **3** Formez une truffe en prenant une noisette, enroulez-la dans la pâte refroidie puis faites rouler dans les miettes (à la manière du cacao). Il reste un peu de pâte pour faire quelques truffes traditionnelles au chocolat, à rouler dans le cacao amer.

REMARQUES: plus les truffes à la noisette seront pauvres en pâte au chocolat, plus vous pourrez faire de truffes traditionnelles à côté. À mesurer donc en fonction de vos envies.

L'avis des internautes

NENETTE217 Testées l'an dernier et elles ont fait l'unanimité. Donc je les refais cette année. Pour plus de gourmandise, je les roule dans le pralin. Du coup, je mets moins de sucre glace dans la préparation. (Faites sans œuf pour une plus longue conservation.)

PETITE FORÊT-NOIRE REVISITÉE AUX BISCUITS SABLÉS

Pour 6 personnes

PRÉPARATION 20 minutes

CUISSON 25 minutes

- * 24 cerises dénoyautées
- * 6 œufs
- * 50 g de beurre
- * 1 pâte sablée prête à l'emploi
- * 200 g de chocolat pâtissier au lait
- * 1 c. à soupe de sucre semoule
- * 1 pincée de sel

1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Faites fondre le chocolat en morceaux au bain-marie. Ajoutez le beurre et mélangez. Séparez les blancs des jaunes d'œufs. Ajoutez les jaunes d'œufs au chocolat au fouet pour une consistance lisse. Montez les blancs en neige très ferme avec une pincée de sel. **2** Mélangez délicatement les blancs en neige avec le chocolat en soulevant avec une spatule. Réservez au réfrigérateur pendant 2 heures. Déroulez la pâte et découpez les biscuits à l'emporte-pièce sur une feuille de papier sulfurisé sur la plaque du four. Saupoudrez de sucre semoule. Enfournez pendant 5 à 7 minutes en surveillant la coloration. Faites refroidir les biscuits sur une grille. **3** Remplissez une poche à douille lisse avec la mousse au chocolat au lait. Déposez chaque biscuit sur des petites assiettes individuelles, garnissez chaque biscuit avec la mousse au chocolat au lait, déposez 3 cerises autour de la mousse et posez le second biscuit, terminez par une petite touche de mousse au chocolat au lait et une cerise. Gardez au réfrigérateur jusqu'au moment de servir. Dégustez.



PETITS MOELLEUX À LA MOUSSE AU CHOCOLAT

Pour
6 personnes



POUR LES BOUCHÉES AU CHOCOLAT : *1 œuf entier *10 cl de crème liquide *120 g de beurre mou
*200 g de chocolat très noir amer à pâtisser *1 sachet de sucre vanillé *1 c. à café de cannelle en poudre

PRÉPARATION
25 minutes



POUR LA MOUSSE : *3 œufs (pour 3 blancs et 1,5 jaune) *15 g de beurre ramolli
*150 g de chocolat noir à pâtisser à 50 % ou 60 % de cacao, pas plus *23 g de sucre en poudre
*1 pincée de fleur de sel *grains de sucre multicolore

RÉFRIGÉRATION
15 heures



1 La veille, faites fondre le chocolat au bain-marie puis incorporez la crème liquide. Hors du bain-marie, ajoutez le beurre en morceaux, la cannelle et le sucre vanillé ; mélangez jusqu'à consistance homogène puis incorporez l'œuf entier en mélangeant de nouveau. Versez ce mélange dans des caissettes en papier et placez au moins 12 heures réfrigérateur. **2** Le jour même, préparez la mousse au chocolat : faites fondre le chocolat au bain-marie puis retirez-le du bain-marie et incorporez le beurre en parcelles. **3** Cassez les œufs, séparez les blancs des jaunes, montez les blancs en neige bien ferme avec une pincée de fleur de sel et en ajoutant le sucre à mi-parcours puis incorporez 1 jaune en continuant de battre au fouet. Versez ensuite la ganache au chocolat sur la mousse et mélangez délicatement à la spatule, toujours en soulevant du fond vers le bord du saladier. Placez au frais pendant au moins 3 heures. **4** 1 heure avant de servir, ajoutez un petit dôme de mousse au chocolat sur les bouchées, décorez avec de petits grains de sucre multicolore et replacez au réfrigérateur. Dégustez avec le café.



astuce
46

Soufflez dans le ballon : prévoyez des éthylotests jetables, de l'aspirine et des sacs de couchage pour que ceux qui ne sont pas en état de conduire vous aident à nettoyer la maison le lendemain (pour leur plus grand bien).

MINTARTELETTES CARAMEL ET CHOCOLAT

Pour
6 personnes

PRÉPARATION
20 minutes

CUISSON
20 minutes

- * ½ citron
- * 5 cl de crème fraîche épaisse
- * 1 rouleau de pâte sablée
- * 50 g de chocolat noir
- * 15 morceaux de sucre
- * 30 g de noisettes
- * 30 g d'amandes

1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Hachez les fruits secs au couteau sur une planche à découper. Pressez le jus du citron. 2 Déroulez la pâte et découpez à l'emporte-pièce avec un petit moule à l'envers. Déposez tous les petits moules garnis de pâte sablée sur la plaque du four. Piquez la pâte dans les petits moules avec une fourchette. Enfournez pendant 12 à 15 minutes en surveillant la coloration. Laissez refroidir les tartelettes avant de les démouler. 3 Râpez le chocolat. Préparez le caramel, faites fondre les morceaux de sucre avec une cuillère à soupe d'eau, surveillez la coloration, lorsque le caramel devient doré stoppez le feu et versez le jus de citron. Ajoutez la crème fraîche et le chocolat râpé en mélangeant. Répartissez dans chaque tartelette, ajoutez les fruits secs et laissez refroidir. Servez.



MACARONS MERINGUÉS GLACÉS

Pour
6 personnes

PRÉPARATION
20 minutes

CUISISON
60 minutes

- * 2 blancs d'œufs
- * 125 g de sucre
- * 30 cl de sorbet framboise

1 Préchauffez le four à 120 °C (th. 4). Fouettez les blancs d'œufs au batteur électrique, jusqu'à ce qu'ils commencent à monter. Ajoutez le sucre lentement, en continuant à fouetter. Remplissez une poche munie d'une douille en forme d'étoile, avec la meringue. 2 Recouvrez une plaque à pâtisserie de papier sulfurisé et formez avec la poche à douille des rosettes de meringue en les espaçant de 5 cm. Faites-les cuire au four environ 1 heure jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes. Laissez refroidir complètement dans le four éteint. 3 Sortez le sorbet 15 minutes avant de l'utiliser pour l'assouplir, puis versez-le dans une poche munie d'une douille lisse. Garnissez la moitié des meringues de sorbet et posez une deuxième meringue par-dessus pour former les macarons. Servez immédiatement.



Découvrez nos recettes fondantes sur www.latableadessert.fr

Nestlé C'est fort en Chocolat

MINIRELIGIEUSES

 Pour
6-8 personnes

 PRÉPARATION
1H30 minutes

 CUISSON
40 minutes

POUR LA PÂTE À CHOUX:*50 cl de lait *3 œufs entiers *45 g de beurre *60 g de farine *1c. à soupe de sucre *1g de sel

POUR LA CRÈME:*50 cl de lait entier *2 jaunes d'œufs *100 g de beurre *100 g de sucre en poudre *50 g de féculle de maïs *1 gousse de vanille

POUR LE GLAÇAGE:*120 g de fondant blanc *30 g de glucose *quelques gouttes de colorant (jaune, brun et rose)

POUR LA FINITION:*20 cl de crème liquide entière *20 g de sucre glace

1 Faites bouillir le lait, l'eau, le beurre, le sucre et le sel. Hors du feu, ajoutez la farine puis de nouveau sur le feu, desséchez la pâte à la spatule. À l'aide d'un robot, finissez de dessécher la pâte et laissez-la tiédir. Battez légèrement chaque œuf avant de l'ajouter à la pâte. **2** Allumez le four à 240 °C (th. 8). À l'aide d'une poche munie d'une douille lisse, dressez sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, des petits choux de 15 mm de diamètre et des gros choux de 30 mm de diamètre. Enfournez la plaque et coupez le four. Laissez cuire pendant 15 minutes, four éteint. Rallumez le four à 165 °C (th. 5/6), à chaleur tournante, et terminez la cuisson pendant 10-12 minutes. Laissez refroidir.

3 La crème : faites bouillir le lait avec la gousse de vanille fendue en deux. Dans un cul de poule, fouettez les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez la féculle et mélangez. Versez un peu de lait pour détendre le mélange, sans cesser de fouetter. Remettez le tout dans la casserole et faites épaissir sur feu moyen, en mélangeant sans cesse. Retirez du feu dès la première ébullition. Laissez tiédir puis ajoutez le beurre, fouettez vigoureusement pour aérer la crème. Débarrassez-la dans une poche munie d'une douille fine et réservez au frais. **4** Le glaçage : lorsque les choux sont bien froids, percez un petit trou sur le dessous et garnissez-les de crème. Faites chauffer le fondant blanc avec le glucose, sur feu doux, dans une casserole entre 40 et 45 °C. Séparez le mélange en trois. Ajoutez dans chacun un peu de colorant et mélangez. Trempez le sommet des petits choux et superposez-les deux par deux. **5** Battez la crème bien froide en chantilly avec le sucre glace. Débarrassez-la dans une poche munie d'une minidouille cannelée. Décorez les petits choux d'une collerette de crème et réservez-les au frais jusqu'au moment de déguster.



TARTE SAPIN DES ROIS



Pour
6 personnes



PRÉPARATION
30 minutes



CUISSON
40 minutes

- *2 œufs
- *120 g de beurre mou
- *2 disques de pâte feuilletée
- *120 g de sucre
- *120 g de poudre d'amande
- *1 c. à soupe de rhum

1 Mélangez le beurre et le sucre jusqu'à obtenir une consistance homogène. Incorporez les œufs puis mélangez de nouveau. Ajoutez la poudre d'amande, mélangez bien. **2** Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Posez le premier disque de pâte feuilletée sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Étalez la préparation sur la pâte en veillant à laisser une bordure d'environ 2 cm. **3** Humidifiez la bordure avec de l'eau puis couvrez avec le second disque de pâte feuilletée. Soudez bien les bords en appuyant avec les doigts. Badigeonnez la pâte de jaune d'œuf à l'aide d'un pinceau. **4** Découpez la pâte afin de former un sapin. Torsadez les branches du sapin en tournant doucement pour qu'elle ne se déchire pas à la base. Enfournez 40 minutes environ.



MINITARTELETTES CHOCOLAT

Pour
6 personnes



PRÉPARATION
25 minutes



CUISSON
15 minutes



RÉFRIGÉRATION
3 heures



POUR LA PÂTE SABLÉE: *75 g de beurre *1 jaune d'œuf
*150 g de farine *75 g de sucre semoule *1 pincée de levure chimique

POUR LA GANACHE CHOCOLAT/CAFÉ: *20 cl de crème liquide entière *30 g de beurre mou *200 g de chocolat noir
*1 c. à café de café soluble

POUR LA GANACHE MONTÉE: *15 cl de crème liquide
*100 g de chocolat noir

1 La ganache montée : hachez le chocolat et débarrassez-le dans un bol. Réchauffez doucement la crème sans ébullition, versez en trois fois sur le chocolat en mélangeant à l'aide d'une maryse, jusqu'à obtenir une belle émulsion. Réservez au réfrigérateur au moins 1 heure. **2** La pâte sablée : mélangez la farine avec la levure, le sucre et le beurre afin d'obtenir une pâte sableuse. Ajoutez le jaune d'œuf et une cuillère à soupe d'eau puis mélangez à nouveau, sans trop pétrir. Enveloppez dans du film alimentaire et mettez au frais pendant 1 heure au minimum. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). **3** Abaissez la pâte sur un plan de travail fariné, découpez des cercles à l'aide d'un emporte-pièce et garnissez des moules à tartelette. Piquez le fond à la fourchette. Faites cuire à blanc pendant environ 15 minutes. **4** La ganache chocolat-café : faites chauffer la crème dans une casserole et ajoutez le café soluble. Versez la moitié de la crème chaude sur le chocolat, mélangez soigneusement et recommencez l'opération avec le reste de la crème. Ajoutez délicatement le beurre et remplissez les fonds de tartelettes refroidis. **5** La finition : fouettez la ganache au batteur électrique jusqu'à obtenir une consistance aérienne. Remplissez de crème une poche avec une douille cannelée et garnissez les tartelettes.



MINICHOUX À LA CRÈME DE NOISETTE ET SUCRE GLACE ROSE

Pour
6 personnes

PRÉPARATION
45 minutes

CUISSON
20 minutes

POUR LA PÂTE À CHOUX

- * 2 œufs
- * 35 g de beurre
- * 75 g de farine
- * 1 c. à café de sucre
- * sel

POUR LA CRÈME DE NOISETTE

- * 50 g de beurre à température
- * 1 blanc d'œuf
- * 60 g de sucre semoule
- * 30 g de poudre de noisette
- DÉCORATION:
- * 20 g de sucre glace
- * 1 c. à café de poudre de biscuit rose

1 Versez 12 cl d'eau avec une pincée de sel dans une casserole, ajoutez le beurre en parcelles. Portez à ébullition. Dès que l'eau bout versez la farine d'un seul coup et mélangez énergiquement jusqu'à l'obtention d'une pâte. Hors du feu, incorporez les œufs, l'un après l'autre et mélangez bien. 2 Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Tapissez la plaque du four de papier sulfurisé. Garnissez une poche à douille de pâte à chou. Faites des ronds en spirale de 4 centimètres de diamètre sur la plaque du four en les espaçant. 3 Enfournez et faites cuire pendant 15 minutes en laissant la porte du four entrouverte. Puis laissez-les refroidir dans le four. Fouettez le blanc d'œuf en neige ferme. 4 Versez le sucre semoule dans une casserole et mouillez-le juste pour un sirop épais. Portez à ébullition. Versez le sirop bouillant sur le blanc en neige en fouettant jusqu'à refroidissement. Travaillez le beurre en pommade avec la poudre de noisettes. Incorporez-les aux blancs. Mettez cette préparation dans une poche munie d'une douille cannelée. 5 Coupez les choux en deux. Garnissez-les de crème de noisette. Recouvrez des chapeaux. Mélangez le sucre glace avec la poudre de biscuit rose. Poudrez les minichoux de sucre glace rose. Servez sur des pics.

AVEC GRUAU D'OR

plongez dans la Magie de Noël



Bredèle
de Noël

Découvrez des recettes d'artisans locaux de bredele et les marchés de Noël en Alsace sur le site www.bredèle-de-noel.com

MINITARTELETTES À L'ANANAS



Pour
6 personnes



PRÉPARATION
2 heures



CUISSON
15 minutes



REPOS
30 minutes

POUR LA PÂTE SABLÉE:

- * 1/2 orange
- * 75 g de beurre mou
- * 1 jaune d'œuf
- * 150 g de farine
- * 75 g de sucre
- * 1 pincée de levure chimique

POUR LE FOND FRANGIPANE:

- * 2 œufs
- * 120 g de beurre mou
- * 120 g de sucre
- * 120 g de poudre d'amande
- * 1 c. à soupe de rhum brun

POUR LA GARNITURE:

- * 5 fraises
- * 1 ananas
- * 1 citron vert
- * 50 g de noix de coco râpée
- * 2 c. à soupe de rhum brun

POUR LE GLAÇAGE:

- * 1/4 d'orange zestée
- * 1/4 de citron zesté
- * 200 g de sucre
- * 5 feuilles de gélatine (10 g)
- * 1/2 gousse de vanille

1 Mélangez la farine, la levure, le sucre, le zeste d'orange et le beurre en frottant tous les ingrédients entre vos mains pour obtenir une pâte sableuse. Ajoutez le jaune d'œuf et une cuillère à soupe d'eau et mélangez rapidement la pâte sans trop la travailler. Formez une boule et mettez sous film au réfrigérateur pendant 1 heure. 2 Étalez ensuite la pâte sur une épaisseur de 2 mm, piquez le fond à la fourchette. Détaillez-la avec un emporte-pièce. Déposez les fonds de pâte dans des empreintes à minitartelettes. 3 La frangipane : à l'aide d'un fouet, assouplissez

le beurre. Ajoutez les œufs et le sucre et fouettez énergiquement. Incorporez le rhum et la poudre d'amande, mélangez doucement. Verser la préparation dans les fonds de tarte. Saupoudrez de noix de coco. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Enfournez les tartelettes et faites-les cuire 15 minutes. 4 Tranchez l'ananas en rondelles, retirez l'écorce et le cœur. Détaillez la chair en bâtonnets. Sortez les tartelettes du four et disposez-les sur une grille. Arrosez-les de rhum. Placez 6 bâtonnets d'ananas sur chacune et quelques lanières de zeste de citron vert.

astuce
47

Ne gaspillez pas le reste des oranges et citrons zestés ! Les épluchures jetées dans la cheminée ou posées dans une soucoupe sur le radiateur parfumeront divinement la maison.



Coupez les fraises en petits morceaux et déposez-les sur les tartelettes. Réservez 30 minutes au réfrigérateur. 5 Mettez la gélatine à tremper dans de l'eau froide. Portez l'eau, les zestes et la gousse de vanille fendue et grattée à ébullition. Hors du feu, ajoutez la gélatine essorée. Mélangez doucement et filtrez le tout. Réserver au réfrigérateur. 6 Sortez les tartelettes du réfrigérateur puis, à l'aide d'un pinceau, recouvrez-les du glaçage presque figé. Conservez au frais jusqu'au moment de la dégustation.

Chez Marie, —

nos pâtes à tartes ont 100% d'ingrédients naturels pour vous plaire à 100%

100%
d'ingrédients
naturels

Pur beurre

Préparée
en France
depuis toujours



Pâte préparée à partir d'ingrédients d'origine naturelle. Marie SAS - RCS Clermont 327 280 368



Au rayon frais



www.marie.fr

Marie
Cuisiner c'est Aimer

Ça va bûcher !



On est tous d'accord : impensable de faire l'impasse sur la bûche de Noël ! C'est LE moment que tout le monde attend (avec l'ouverture des cadeaux) et vous ne pourrez qu'être fier d'annoncer « c'est moi qui l'ai faite » lorsque vous poserez une de ces délicieuses créations sur la table.

Par Claire Debruille

La recette
de la une

BÛCHE CITRON-ORANGE MERINGUÉE

Pour
8 personnes

CUISSON
2h15

PRÉPARATION
1heure

RÉFRIGÉRATION
2heures

REPOS
12heures

POUR LES PIQUES DE MERINGUE

- * 50 g de blanc d'œufs
- * 100 g de sucre semoule

POUR L'INSERT ORANGE

- * 500 g de jus d'orange

- * 50 g de sucre

- * 9 g de gélatine

POUR LA MOUSSE CITRON

- * 6 œufs

- * 50 cl de crème

- * 100 g de beurre

- * 200 g de jus de citron

- * 100 g de sucre

POUR LE SABLÉ BRETON

- * 6 jaunes d'œufs

- * 200 g de beurre demi

- * 200 g de farine

- * 150 g de sucre

- * 1 sachet de levure chimique

- * sel

1 LES PIQUES DE MERINGUE. Montez la meringue en incorporant le sucre en 3 fois et en augmentant la vitesse du batteur à chaque ajout de sucre. Versez dans une poche munie d'une douille lisse n°8. Préchauffez le four à 90 °C (th. 3). Sur une plaque allant au four, dressez des petites piques de meringues. Réservez un petit bol de meringue crue. Enfournez pour 2 heures. **2** L'INSERT À L'ORANGE. Réhydratez la gélatine. Dans une casserole, faites chauffer le jus d'orange et le sucre. Ajoutez la gélatine. Videz dans un moule à cake en silicone. Réservez au congélateur pendant 2 heures. **3** LA MOUSSE CITRON. Faites blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre dans un cul de poule. Dans une casserole, faites chauffer le jus de citron et le beurre. À ébullition, versez sur le mélange œufs-sucre en fouettant énergiquement. Reversez dans la casserole, toujours en fouettant, jusqu'à ce que le mélange épaisse. Videz dans un plat à gratin, filmez au contact et réservez au frais pendant 1 heure. Montez la crème en chantilly. Incorporez de la chantilly dans le lemon curd et mélangez à l'aide d'une spatule. Versez peu à peu ce mélange dans la chantilly tout en fouettant. Remplissez à moitié la gouttière de mousse citron. Réservez au congélateur. **4** LE SABLÉ BRETON. Préchauffez le four à 170 °C (th. 6/7). Faites blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre. Incorporez le beurre pommade, la farine tamisée et la levure. Travaillez la pâte jusqu'à obtenir un mélange homogène. Étalez la pâte sur une plaque allant au four. Enfournez pour 15 minutes. Sortez du four, laissez tiédir et découpez aux dimensions de la gouttière. **5** LE MONTAGE. Démoulez l'insert à l'orange. Redécoupez aux dimensions de la gouttière. Déposez l'insert sur la mousse au citron. Videz le reste de mousse dans la gouttière, déposez le sablé breton. Réservez au congélateur pendant une nuit (ou jusqu'au moment de la dégustation). Sortez-là 6 heures avant de vous régaler. **6** LE DÉCOR. Collez les petites pointes de meringues avec la meringue crue préalablement réservée. Ajoutez quelques écorces d'oranges confites.

astuce
48

Pour motiver les troupes:
achetez 2 tabliers à offrir à
vos commis de cuisine : vous
verrez, l'année prochaine,
vous aurez des volontaires.



RECETTE PROPOSÉE PAR PUPUNA

BÛCHE LÉGÈRE AUX MARRONS

Pour
8 personnes



PRÉPARATION
10 minutes



CUISISON
5 minutes



TREMPAGE
15 minutes



RÉFRIGÉRATION
3h



- * 20 cl de lait
- * 20 cl de crème liquide à 30 %
- * 12 biscuits à la cuillère
- * 350 g de crème de marron
- * 1,5 c. à soupe de rhum ou autre alcool (facultatif)
- * 1 c. à soupe de noix de coco râpée
- * 1,5 feuille de gélatine
- * sucre

1 Placez la crème, un saladier et les branches du fouet 15 minutes au réfrigérateur. Dans un bol d'eau fraîche, mettez la gélatine à tremper 15 minutes. **2** Dans un bol, chauffez la moitié de la crème de marrons 1 minute au micro-ondes. Essorez la gélatine puis dissolvez-la dedans. Ajoutez le reste de crème de marrons et, éventuellement, le rhum. Dans le saladier, montez en chantilly la crème bien froide, puis incorporez-la délicatement. **3** Dans une casserole, sucrez le lait puis tiédissez-le. Chemisez un moule à cake, ou mieux, une gouttière à bûche, de papier aluminium ou de film étirable. Versez dedans un peu moins de la moitié du mélange au marron. Après avoir imbibé de lait des biscuits, déposez-les dessus en couche. Recouvrez du reste de préparation au marron puis d'une autre couche de biscuits préalablement imbibés. Placez au moins 3 heures au réfrigérateur. **4** Démoulez et décorez avec la noix de coco pour suggérer la neige.

CONSEIL : Cette bûche est vraiment très fine, en plus d'être économique. Elle clôturera parfaitement un repas copieux.

ASTUCE : j'ai fabriqué moi-même un moule à bûche avec une bouteille en plastique, cela donne une jolie forme. Sinon, pensez à récupérer un emballage de bûche glacée. Si vous le souhaitez, vous pouvez ajouter entre les couches de crème des brisures de marrons glacés.

BÛCHE DE NOËL À LA MÛRE ET À LA VANILLE



Pour
20 personnes



PRÉPARATION
35 minutes



CUISISON
20 minutes



RÉFRIGÉRATION
2 heures

- * 2 biscuits joconde amande * 1 crème légère au chocolat * 1 crème anglaise (facultatif)
- POUR LA BAVAROISE : * 1 citron (jus)
- * 750 g de crème fouettée * 6 jaunes d'œufs (125 g)
- * 12,5 cl de lait * 150 g de sucre
- * 15 cl de crémant de mûre * 10 cl de crème de mûre
- * 75 g de pulpes de mûre * 10 feuilles de gélatine
- POUR LE CONFIT DE MÛRE : * 1 citron (jus) * 75 g de sucre
- * 250 g de pulpe de mûre * 5 feuilles de gélatine
- POUR LA CRÈME : * 600 g de crème fouettée
- * 12,5 cl de lait frais * 12,5 cl de crème fraîche
- * 5 jaunes d'œufs (100 g) * 100 g de sucre
- * 6 feuilles de gélatine * 1 gousse de vanille bourbon

1 PRÉPAREZ LE CONFIT DE MÛRE : dans une assiette d'eau froide, trempez la gélatine. Pressez le citron. Dans une casserole, chauffez à 70 °C la pulpe de mûre, le sucre et le jus de citron. Essorez la gélatine puis incorporez-la. Coulez dans une gouttière. Placez 2 heures au réfrigérateur pour laisser figer. **2** PRÉPAREZ LA BAVAROISE : dans une assiette d'eau froide, trempez la gélatine. Pressez le citron. Dans une casserole, portez à ébullition le lait, la crème, le crémant et la pulpe de mûre, ainsi que le jus de citron. Dans un saladier, fouettez les jaunes d'œuf et le sucre pour obtenir une mousse légère. Délayez avec un peu de lait chaud, puis ajoutez le reste et mélangez. Versez dans la casserole et cuisez à 90 °C pour obtenir une crème anglaise. Hors du feu, incorporez la gélatine essorée. Laissez refroidir jusqu'à 20 °C. Incorporez alors délicatement la crème fouettée. Réservez au froid. **3** PRÉPAREZ LA CRÈME : dans une assiette d'eau froide, trempez la gélatine. Ouvrez en deux la gousse de vanille, extrayez-en les graines et versez le tout dans une casserole avec le lait et la crème fraîche. Portez à ébullition. Dans une terrine, faites mousser le sucre et les jaunes d'œufs. Délayez avec un peu de lait chaud, puis ajoutez le reste et mélangez. Dissolvez-y la gélatine essorée. Laissez refroidir jusqu'à 20 °C. Incorporez alors délicatement la crème fouettée. **4** MONTAGE dans une gouttière, disposez 1 biscuit joconde amande. Couchez-y la crème, déposez le confit de mûres au centre puis étalez dessus la bavaroise. Recouvrez du biscuit restant. Une fois la bûche retournée (c'est à dire à l'envers) retirez la gouttière. Décorez avec la crème légère au chocolat. Servez éventuellement avec une crème anglaise.

CONSEIL : Un peu compliquée mais tellement bonne ! Il vous faut avoir une gouttière tout de même...

*L'avis des internautes*

MATALOUS7 Faite pour Noël, un régal pour tous. Une astuce : vous pouvez fabriquer la gouttière avec un tuyau PVC de 100 mm délinéé en 2 dans la longueur, et en posant un papier sulfurisé au fond.



RECETTE PROPOSÉE PAR MARION_1035

BÛCHE GLACÉE FACILE

 Pour 8 personnes

 PRÉPARATION 10 minutes

 CUISSON 5 minutes

 REPOS 40 minutes

 CONGÉLATION 3 heures

- * 2 x 50 cl de glace ou sorbet de 2 parfums différents qui se marient bien
- * 10 cl de lait ou de crème liquide
- * 1 paquet de biscuits type petits-beurre, spéculoos, sablés ou autres
- * 30 cl de café fort ou de sirop de fruit
- * 200 g de chocolat

1 Sortez les 2 glaces du congélateur afin qu'elles ramollissent 30 minutes environ pour être plus malléables. 2 Tapissez un moule à cake de papier aluminium en laissant dépasser les feuilles. Trempez quelques biscuits dans le café, assez pour qu'ils soient bien ramollis. Aussitôt, tapissez-en l'intérieur du moule. 3 Étalez 1 glace au fond et aplatissez avec le dos d'une cuillère. Recouvrez d'une couche de biscuits préalablement imbibés. Répartissez dessus l'autre glace. Placez au moins 3 heures au congélateur. Sortez la bûche 10 minutes avant de servir. 4 Dans une casserole avec le lait, faites fondre le chocolat en morceaux. Remuez jusqu'à obtenir une pâte lisse mais un peu épaisse. Si besoin, ajoutez du lait. Démoulez la bûche et nappez-la du chocolat encore un peu chaud. Servez aussitôt en tranches.

L'avis des internautes

ZADESILES Un grand merci pour cette recette ! On a adoré ! Elle est déjà au menu de Noël prochain. Pour nous, c'était spéculoos trempés dans le jus de mangue, sorbets mangue-passion et caramel... encore merci !

astuce
49

Pour trancher plus facilement la bûche glacée et obtenir de jolies portions découpées nettement, trempez régulièrement la lame du couteau sous un filet d'eau bien chaude (la même astuce que pour découper le foie gras de l'entrée !)



La Bûche de Noël très chocolat d'Alfapac

Ingédients pour 6 personnes

Pour la mousse : 150g de chocolat noir, 20cl de crème liquide entière très froide, 2 blancs d'œufs, 70g de sucre semoule.

Pour le biscuit : 100g de sucre semoule, 80g de farine, 20g de poudre de cacao non sucré, 20g de beurre, 5 œufs.

Pour le sirop : 200g de sucre semoule, 20cl d'eau.

Matériel : Papier cuisson naturel et Film étirable Alfapac.

Recette

- La mousse** : faire fondre le chocolat au bain-marie. Montez la crème liquide en chantilly.

Montez les blancs en neige, lorsqu'ils sont fermes, les saupoudrez de sucre et continuez à les battre pendant 1 minute. Incorporez le chocolat fondu à la chantilly avec une spatule, puis ajoutez les blancs en neige. Laissez reposer 40 minutes au frais.

- Le biscuit** : préchauffez le four à 180°C (lh. 6). Faites fondre le beurre dans une casserole.

Fouetez les jaunes d'œufs avec 50g de sucre. Montez les blancs en neige avec les 50g de sucre restant. Mélangez délicatement les deux préparations, tamisez la farine et le cacao sur la pâte et mélangez à nouveau avant d'ajouter le beurre fondu. Versez la préparation sur une plaque recouverte de Papier Cuisson Alfapac, en l'étaillant régulièrement sur une épaisseur de 1cm. Enfournez et laissez cuire 6 à 8 minutes à 180°C.

- Le sirop** : portez l'eau et le sucre à ébullition et laissez cuire le mélange pendant quelques minutes. Laissez tiédir hors du feu.

- Le montage** : étalez une grande feuille de Film étirable Alfapac sur le plan de travail. Disposez le biscuit dessus et imbibez-le de sirop à l'aide d'un pinceau. Recouvrez-le de mousse au chocolat et réservez le reste de mousse pour le décor. Roulez le gâteau. Enveloppez la bûche hermétiquement avec le film étirable et entreposez-la au réfrigérateur au moins 1 heure. Enlevez le film étirable, recouvrir le biscuit du reste de mousse au chocolat et coupez les extrémités. Décorez la bûche de copeaux de chocolat et de fruits rouges.



Tous droits réservés.



ASTUCE

Le Papier Cuisson Naturel est idéal pour les pâtisseries grâce à ses deux faces anti-adhérentes et son format extra-large. Il est certifié Origine France Garantie et composé de fibres vierges non blanchies au chlore.

JEU CONCOURS ALFAPAC

Likez et partagez notre page Facebook



A GAGNER :
30 kits pâtisserie

Alfapac

Votre complice culinaire au quotidien

On a
craqué
pour...



**LAPALMEDELA
CRÉATIVITÉ.** À croquer: bobine, cadenas, porcelaine, carré de soie... aux parfums de chocolat, yuzu et biscuit à base de meringue aux amandes. 130€ pour 10 personnes. Lenôtre

les Bûches les plus délirantes de Noël

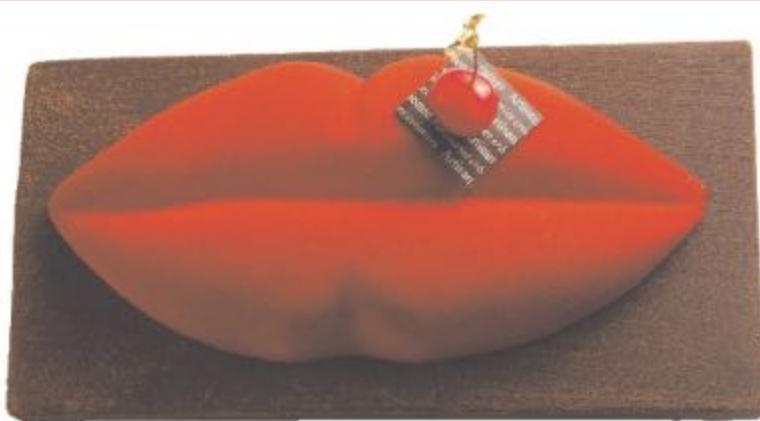
*Les chefs pâtissiers s'éclatent en cuisine pour les fêtes.
Best of des créations les plus siphonnées ! Par Alexis Chenu.*



TOURNEZ MANÈGE. Au goût de coco, citron vert, framboise et chocolat blanc. 95€ pour 8 personnes. Gaëtan Fiard



SUPRA RÉGRESSIF. Un sucre d'orge taille XXL à la touche féminine garnie d'une mousse coco, d'un crèmeux passion et de mousse au chocolat blanc sur un biscuit cuillère et un praliné feuilleté croustillant. Bûche sucre d'orge. 90€ pour 8 personnes. Joëlle Lorentz

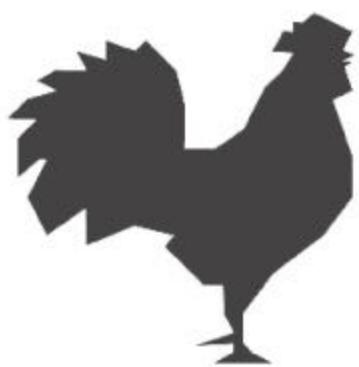


BISOU-BISOU. Au crèmeux framboise et cerise, une nougatine craquant sous la dent et la mousse au chocolat noir intense pour la touche aphrodisiaque. On en redemande. 35€ pour 6 personnes. Aurélien Trottier

Le goûter scandinave

**SUBLIMEZ VOS RECETTES
& IDÉES DÉCO AVEC NOS
BOUTEILLES & BOCAUX EN VERRE**

boboco.fr



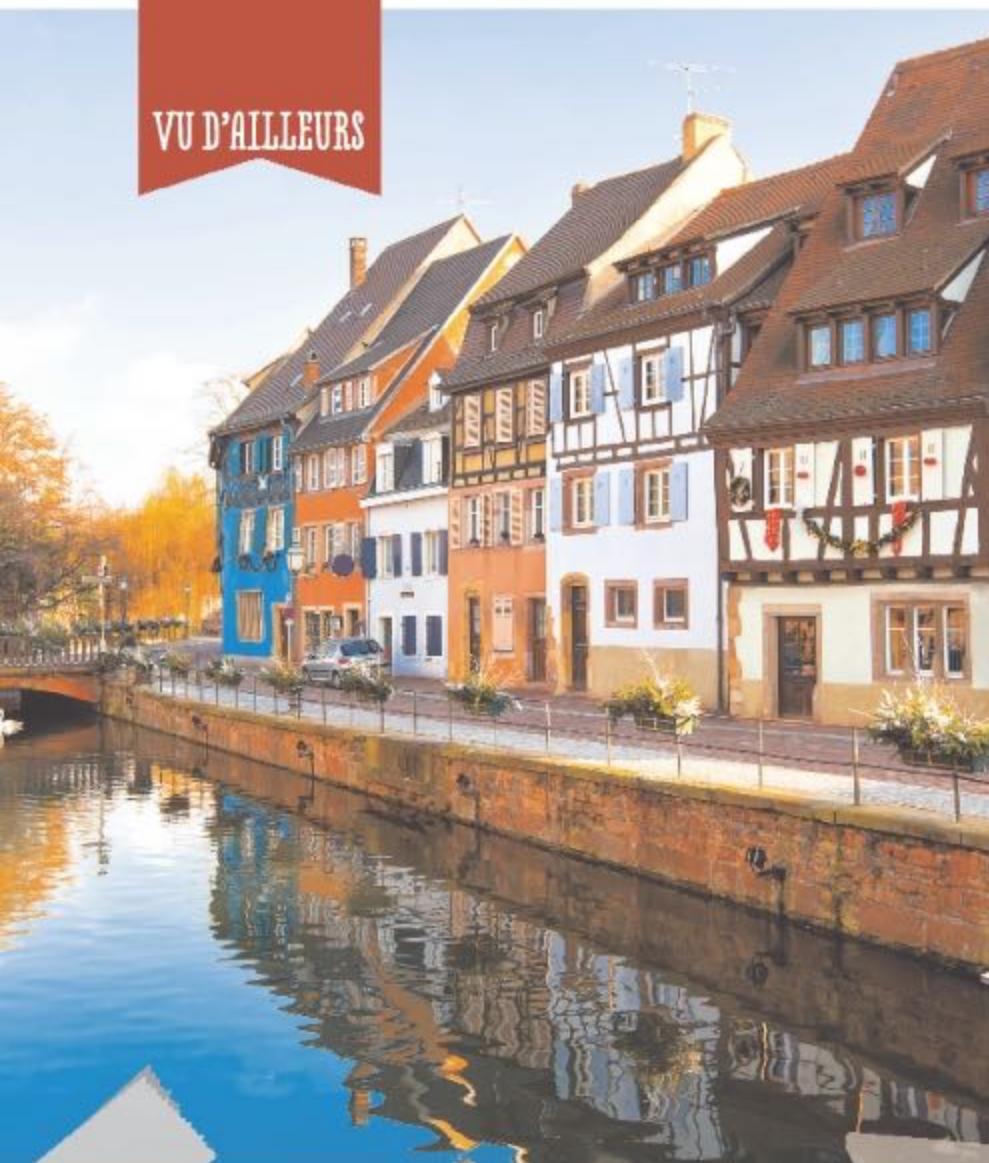
BOUTEILLES, BOCAUX & CO



Retrouvez nos idées recettes
et déco sur notre site.

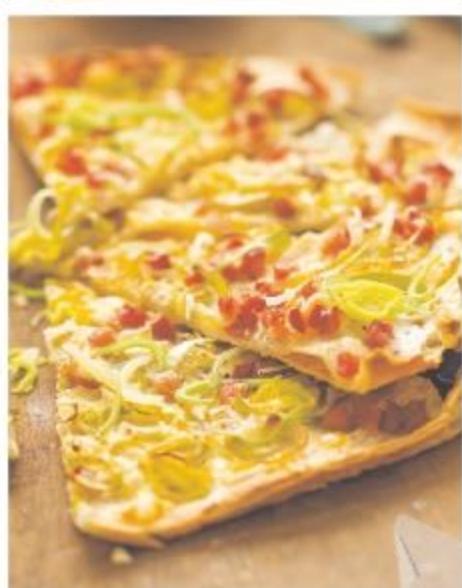
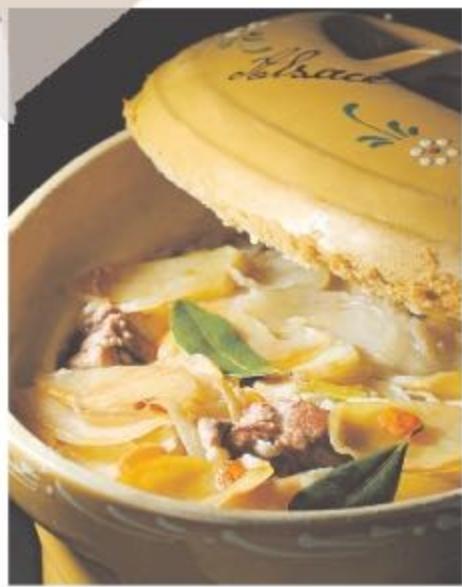
-10%
SUR VOTRE
PREMIÈRE COMMANDE
JUSQU'AU
31 DÉCEMBRE 2015
AVEC LE CODE:
MARMITON

VU D'AILLEURS



L'ALSACE fête Noël

S'il n'y avait qu'une région à élire comme ambassadrice des fêtes de fin d'année, l'Alsace l'emporterait sans doute haut la main. Merci à ses marchés de Noël, sa gastronomie traditionnelle généreuse, son froid sec, ses maisons typiques... Par Julien Trubert



**La gothique
cathédrale
Notre-Dame de
Strasbourg.**



Pommes d'amour et autres douceurs riment avec marchés de Noël.

Les meilleurs plats du coin (et le resto incontournable)

► **Lebaeckoffe:** 24 heures de préparation, un mélange d'agneau, de porc et de bœuf, de légumes d'hiver... Les ingrédients macèrent avant de filer en cuisson hermétique (idée par une pâté) dans un plat en terre cuite.

► **La flammekueche** et son fameux débat sur la présence ou non de fromage blanc dans cette tarte flambée ! Les puristes, eux, ne misent que sur de la crème fraîche sur laquelle on pose oignons et lardons.

► **Maison Kammerzell:** incontournable, c'est l'adresse où déguster les merveilles alsaciennes dans un cadre somptueux et très bien préservé. Un restaurant situé place de la cathédrale, à Strasbourg.





340 000 hectares de terres agricoles, 100% de la production nationale de houblon, 75 % de celle de chou dédiée à la choucroute, une quetsche alsacienne qui domine le marché, un vignoble fort... Les chiffres donnent le tournis. Mais l'Alsace est bien plus que ça. Riche en Histoire, riche en terroir, la belle se targue d'une identité à découvrir absolument.

IDÉE REÇUE, LA CUISINE D'ALSACE SERAIT LOURDE... POURTANT, ON Y COMpte DES RESTAURANTS ÉTOILÉS!

Avec 31 établissements étoilés sur 8 000 km², l'Alsace peut se vanter de compter un bataillon de grands chefs, Marc Haeberlin, de l'Auberge de l'Ill*, en tête. Risotto aux cèpes de la région, salade de choucroute nouvelle pour accompagner un filet de merlan, les trois étoiles de Marc Haeberlin montrent les possibilités liées aux produits alsaciens. Les immanquables munster, kouglouf et pain d'épices savent, eux aussi, se travailler en cuisine ou se laisser déguster dans leur recette traditionnelle.

ON Y VA POUR...

... ses villes pleines de charme. Mulhouse, Strasbourg et Colmar ont chacune un tempérament et une âme à découvrir en flânant. Du côté de l'assiette, les différences se notent en dégustant un verre de riesling ou de gewurztraminer, juste avant de se diriger vers les fabuleux marchés de Noël que l'Alsace sait si bien mettre en valeur.

* www.auberge-de-l-ill.com





De l'entrée au dessert, un verre de riesling s'accorde parfaitement avec tous les mets !

Où trouver leurs bons produits près de chez nous

- ▶ **La bière Météor** Des milliers de bars proposent à travers la France la Météor et ses petites sœurs (Wendelinus, Ackerland...). Pas étonnant : la marque existe depuis 1640 !
- ▶ **Stoeffler**, la première charcuterie ouverte en 1946 par Robert Stoeffler a bien grandi. Aujourd'hui, ses produits (plats préparés, saucisses, pièces de viande...) se trouvent partout pour découvrir les saveurs d'Alsace, chez soi.
- ▶ **En ligne**, des épiceries alsaciennes livrent dans toute la France. C'est le cas du Marché de Riquewihr, qui propose une sélection de fromages, de pains d'épices, de produits en croûte, etc.
Plus d'infos : www.marche-de-riquelihr.fr

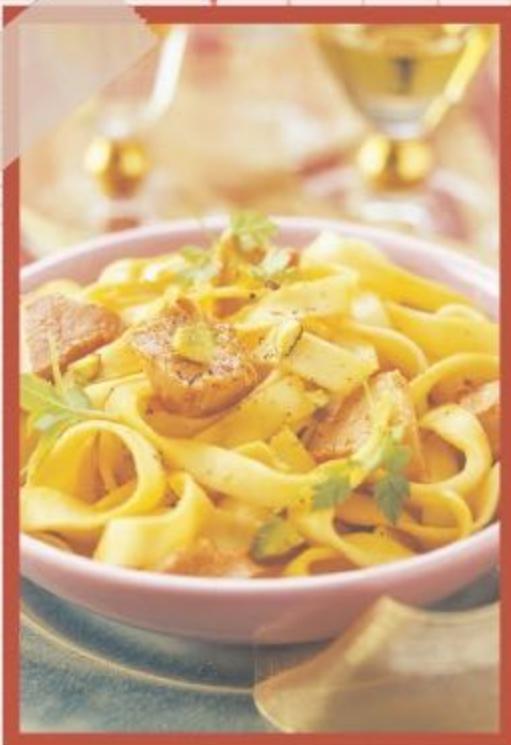


3 trucs à leur piquer

1 Cette force des goûts ! Rien n'est fade dans la gastronomie alsacienne. Sucre, sel, épices... chaque plat affiche clairement son caractère.

2 Gastronomie ici, pause culturelle là, escapade au vert ou bien encore journée autour du vin, l'Alsace brille par sa diversité.

3 Une région, mais différents terroirs : la choucroute, par exemple, devient à l'oie, au canard ou au saumon selon les cantons d'Alsace.



TAGLIATELLES AU FOIE GRAS

POUR 6 personnes
PRÉPARATION 15 minutes
CUISSON 10 minutes

- * 400 g de foie gras cru
- * quelques brins de persil plat
- * 2 c. à soupe de crème fraîche
- * 500 g de tagliatelles fraîches
- * 50 g de pistaches
- * 1 verre à thé de bouillon de veau
- * sel et poivre

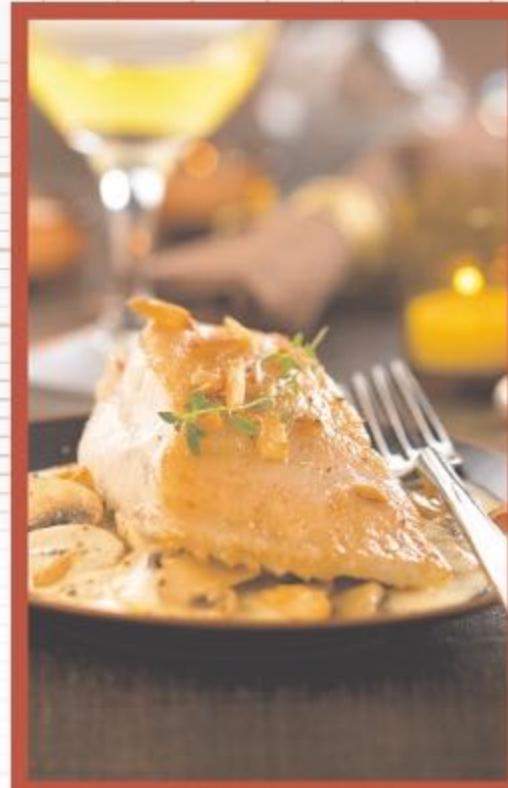
1 Faites cuire les tagliatelles dans de l'eau salée pendant 3 minutes. Égouttez-les et réservez-les au chaud.

2 Coupez le foie gras en tranches régulières en biais. Faites-les cuire 1 minute sur chaque face dans une poêle antiadhésive.

3 Mettez la moitié de la graisse de foie gras dans une cocotte. Ajoutez le bouillon et la crème fraîche. Laissez réduire de moitié. Faites griller rapidement les pistaches.

4 Présentez les tagliatelles dans un bol avec les morceaux de foie gras. Arrosez de sauce. Mélangez. Parsemez de pistaches et de quelques feuilles de persil plat. Rectifiez l'assaisonnement si nécessaire en donnant un tour de moulin à poivre. Servez aussitôt.

CONSEIL ET VARIANTES : vous pouvez ajouter 1 verre à thé de madère à la sauce, elle n'en sera que meilleure.



TURBOT AU RIESLING

POUR 6 personnes
PRÉPARATION 30 minutes
CUISISON 35 minutes

- * 6 pavés de turbot de 180 g chacun environ
- * 250 g de champignons de Paris
- * 2 échalotes * 1 blanc de poireau
- * 6 brins de thym * 50 g de beurre
- * 20 cl de crème fraîche
- * 15 cl de riesling * 1 c. à soupe d'amandes effilées
- * 2 c. à soupe d'huile * sel et poivre

1 Nettoyez les champignons et émincez-les. Pelez les échalotes. Lavez le blanc de poireau. Hachez les échalotes et le poireau.

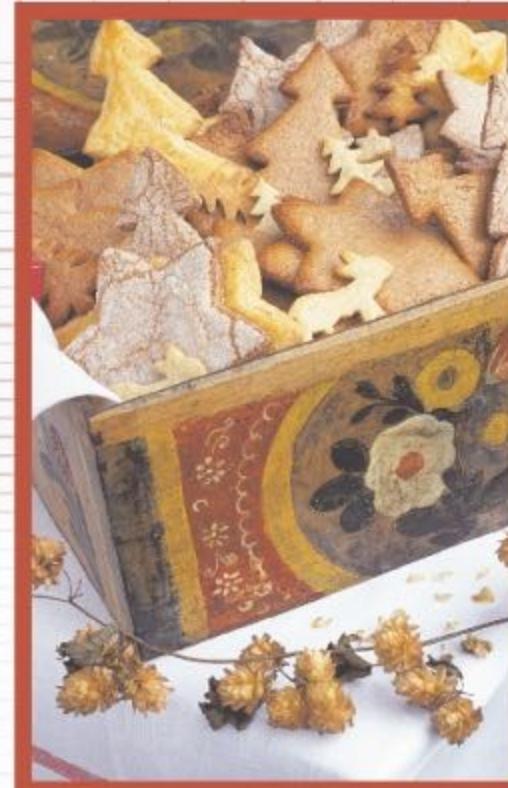
2 Faites fondre le beurre dans une sauteuse et faites-y suer les échalotes et le poireau, puis ajoutez les champignons, versez le riesling, la crème, salez et poivrez. Laissez mijoter 20 minutes.

3 Faites chauffer une poêle à blanc et faites-y torréfier les amandes effilées. Réservez. Faites chauffer l'huile dans une grande poêle et saisissez les pavés de turbot 7 minutes sur chaque face. Salez et poivrez.

4 Servez les pavés de turbot avec les champignons et la sauce au riesling. Parsemez d'amandes effilées. Décorez de brins de thym. Servez aussitôt.



Préparez les biscuits à l'avance et conservez-les dans une boîte en fer. Emballez-les dans des sachets transparents, noués avec un joli ruban et accrochez-les au sapin.



BISCUITS À LA CANNELLE

POUR 6 personnes
PRÉPARATION 25 minutes
RÉFRIGÉRATION 2 heures
CUISISON 12 minutes

- * 300 g de beurre
- * 4 œufs
- * 500 g de farine
- * 250 g de sucre en poudre
- * 1 sachet de levure
- * 1 c. à soupe de cannelle en poudre
- * 1 pincée de sel

1 Coupez le beurre en morceaux dans un saladier et laissez-le ramollir. Mettez la farine, le sucre et la cannelle dans un autre saladier. Mélangez et creusez un puits au centre. Mettez-y la levure, le sel et le beurre ramolli. Travaillez du bout des doigts jusqu'à obtention d'un mélange sableux.

2 Mettez-le sur le plan de travail. Incorporez alors 3 jaunes d'œufs et 1 œuf entier. Travaillez la pâte avec la paume de la main jusqu'à obtention d'une préparation homogène. Formez une boule, emballez-la dans du film alimentaire et placez au frais pour 2 heures.

3 Préchauffez le four 210 °C (th. 7). Étalez la pâte sur un plan de travail fariné sur 4 mm d'épaisseur environ et découpez-y des petits biscuits à l'aide d'emporte-pièce de différentes formes.

4 Posez les biscuits sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé, en les espaçant bien. Enfournez et faites cuire 12 minutes environ. Sortez les biscuits du four et posez-les sur une grille pour les laisser refroidir. Servez les biscuits en accompagnement d'une crème, d'une glace ou d'une mousse.



LES GRANDS VINS
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. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION

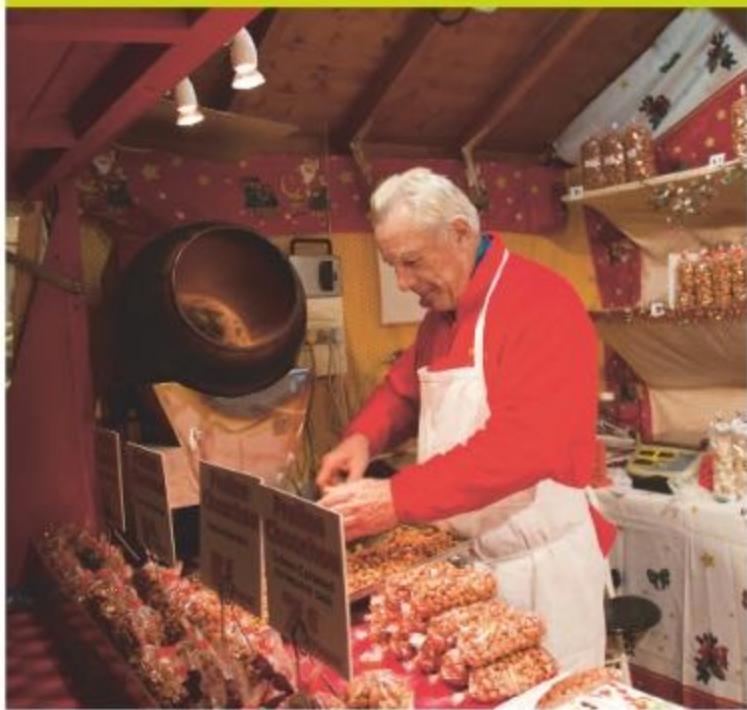
Lille : l'évidence

La place Rihour enfile ses habits de fête en accueillant, pour sa 25^e édition, 83 exposants triés sur le volet. Les délices du Nord (tartines salées...) sont représentés, bien sûr, mais aussi les artisans du monde (Canada, Pologne...). Un événement qui se déroule tous les jours, du 19 novembre au 30 décembre. **Plus d'infos :** www.noel-a-lille.com



Direction les marchés de Noël !

Ils fleurissent partout en France et offrent des douceurs à déguster en flânant. Voici une petite liste des marchés de Noël réputés et solidaires ainsi que des astuces pour dénicher de bons produits parmi les milliers de stands qui vous attendent. Par Julien Trubert



Amiens fête ses 18 ans

130 exposants sélectionnés et, parmi eux, des producteurs et créateurs locaux... tel est le programme du marché de Noël qui se tient du 20 novembre au 30 décembre. 2 kilomètres de chalets attendent les visiteurs en quête de gourmandises. Ouvert tous les jours. **Plus d'infos :** www.marchedenoeil.fr

...et aussi

ARCAT : LA BRADERIE SOLIDAIRE

Pour la trente-quatrième fois, Arcat organise sa braderie pour soutenir les personnes vivant avec le VIH et multiplier les actions de dépistage. De nombreuses marques (Louboutin, Agnès B., Zadig & Voltaire) y proposent leurs créations à prix cassés (jusqu'à -90%), preuve de leur solidarité. Un événement qui se déroule au Bastille Design Center, à Paris, du 16 au 19 décembre.

L'INCONTOURNABLE : STRASBOURG

Le plus célèbre marché de Noël français prend ses aises sur la place de la cathédrale. Né en 1570, il compte près de 300 chalets avec des créations locales et un zoom sur le Luxembourg cette année, qui prévoit de nombreux stands dédiés à ce pays. Ouvert du 27 novembre au 31 décembre. **Plus d'infos :** www.noel.strasbourg.eu

AVIGNON, PLEINE DE TRADITIONS

Du 5 décembre au 3 janvier 2016, la ville d'Avignon propose des animations et son réputé marché de Noël. La ville a fait une spécialité des crèches et santons, sans oublier les stands pour régaler les gourmands. **Plus d'infos :** www.avignon.fr

Gare aux ARNAQUES

Avec 400 millions € de chiffre d'affaires annuel, les marchés de Noël ont le vent en poupe. Un succès qui attire les vendeurs de produits importés, bas de gamme et aux prix gonflés. Voilà nos astuces pour réussir ses achats.



Évitez les stands « fourre-tout » où statuettes et décorations côtoient du pain d'épices et d'autres produits. Un véritable artisan ne présente que ce qu'il sait faire!



Faites le tour du stand. La partie cachée révèle souvent la véritable nature du commerçant (cartons indiquant « made in China », vin en cubis...).



Utilisez le bouche-à-oreille : trouvez un artisan local présent dans le marché, puis demandez à ce vendeur de bons produits de vous diriger vers ses collègues méritants.



Goûtez toujours avant d'acheter, et discutez : un artisan répond toujours plus volontiers aux questions qu'un vendeur moins impliqué dans la fabrication de ses produits.



Éloignez-vous des trop grands axes. C'est là que se trouvent les pièges à touristes.



LA SEULE ET UNIQUE FARINE « MADE IN FRANCE »

Ebly farine est la seule et unique farine à avoir obtenu le label « Origine France garantie ». Et Ebly farine de blé va encore plus loin en mettant en place une filière locale : les blés sont cultivés à moins de 50 km du moulin par près de 150 agriculteurs. Des hommes et des femmes proches de la terre et amoureux de leur métier, fiers d'avoir été choisis par Ebly farine de blé pour offrir aux consommateurs une farine de qualité, qui privilégie la proximité géographique et humaine.

Faites le plein de recettes sur www.coeurdemaman.com

LA CRÈME DU SEL

Récolté sur la presqu'île de Guérande, le sel Le Guérandaïs, 100% naturel (sans conservateur, sans additif, ni arôme artificiel), est associé à des aromates de qualité certifiés pour une collection qui fait toute la différence...

Prix conseillé : 2,29€ en grande surface. www.leguerandaïs.fr

Tout beau,
tout chaud



DÉCOUVREZ MARMITE DE BOUILLON KNORR

Marmite de Bouillon Knorr contient un bouillon riche en goût qui accompagnera tous vos plats mijotés et vos poêlées. Grâce à sa texture, elle fond rapidement et apporte du liant à vos sauces. Marmite de Bouillon vous accompagnera pour toutes les occasions, avec ses 3 recettes légumes, bœuf et poule. Sans conservateur, sans exhausteur de goût, sans colorant artificiel.

Prix : 2,10 - 2,30 €. www.knorr.fr



LA TÊTE DE MOINE AOP, STAR DES PLATEAUX DE FROMAGES !

Le plus original des fromages de Suisse, La Tête de Moine AOP, dégusté en fines rosettes est un hôte toujours très attendu sur les tables de fête.

À partir de 25,80€/kg en fromageries et GMS. www.fromagesdesuisse.fr



ERRATUM: Une coquille s'est glissée dans l'actualité commerciale du dernier numéro de Marmiton Magazine : le petit nom de la dernière machine TASSIMO (BOSCH) est CADDY et non CANDY

La cuisine des recettes

BOUCHÉES			
Tarte soleil ricotta épinards	3	Toast au foie gras et champignons	120
Gougères à la mimolette	133	Foie gras alcoolisé au torchon	120
Gougères au fromage	134	Velouté de châtaigne au foie gras	122
Gougère en couronne de ma grand-mère	135	Saucisse sèche ou saucisson de campagne	145
Beignets de gougères au fromage	136	Jambon de boeuf fou de veau fait maison	145
Gougères à l'andouillette	136	Boudin blanc maison	147
Gougères à la mousse de poulet, pesto et gruyère	137	Rillettes de porc parfumées à l'ail	148
M ^{me} Chou au saumon fumé et crème de Carré Frais	138	Pâté de viande (Normandie)	148
Petits choux fourrés à la mousse de saumon	140	Magret de canard séché	150
Profiteroles salées au fromage et noix	141	PLATS	
Profiteroles aux 2 foies gras	142	Filet mignon en croûte	38
ENTRÉES		Filet mignon aux pommes en croûte de jambon cru	38
Verrine de saint-jacques, purée de patate douce	30	Filet mignon de porc en croûte d'herbes	38
Pétales de saint-jacques velouté de potiron	30	Rosbif en croûte d'herbes	39
Mille-feuille de saint-jacques, poireaux	30	Filet mignon en croûte à l'italienne	39
Saint-jacques aux œufs de saumon	31	Filet de veau en croûte de mendiant	39
Noix de saint-jacques façon rossini	31	Rôti de porc en croûte d'épices à l'ananas	44
Carpaccio de saint-jacques aux pistaches et au citron vert	31	Magret de canard en croûte de sel	44
Pâté au foie gras en croûte	44	Poulet juteux en croûte de sel	45
Brie en croûte	54	Cuisse de poulet en croûte de moutarde	45
Aumônière de langoustine	103	Volaille en croûte de pain	45
Langouste à l'oursinade	104	Saumon en croûte de grossel	52
Huîtres chaudes, sauce acidulée	105	Saumon en croûte de moutarde et parmesan	52
Tartare d'avocat au crabe	106	Pavé de saumon en croûte parmentière	52
Homards à la russe	106	Steak de thon en croûte de sésame	52
Verrine de crevettes aux fruits exotiques et huile de vanille	107	Filet de bar en croûte	54
Tartare de saumon à l'huile de sésame	108	Julienne en croûte d'amande	54
Feuilleté aux escargots	109	Cassolette de langoustines en croûte	54
Cassolette de fruits de mer	110	Risotto au champagne et sa poêlée de gambas aux 4 épices	112
Aumônière de foie gras	117	Chapon farci aux morilles	118
		Caille au miel sur lit de poires	124
		Pintade aux marrons et aux raisins	125

Dinde farcie aux deux viandes et entourée de marrons	125
Poularde au champagne	126
Chapon au miel de truffe à la cocotte minute	126
Poularde farcie rôtie et sauce champignons	127
Tagliatelles au foie gras	180
Turbot au riesling	180

DESSERTS Tartelettes à la ganache au chocolat	156
Petits feuilletés au chocolat	157
Minitartes au chocolat et spéculoos	157
Truffes au chocolat et à la noisette	158
Petite forêt-noire revisitée aux biscuits sablés	158

Petits moelleux à la mousse au chocolat	159
Macarons meringués glacés	160
Mini tartelettes caramel et fruits secs	160
Minireligieuses	162
Tarte sapin des Rois	163
Minitartelettes chocolat	163
Minichoux à la crème de noisette et sucre glace rose	164
Mini tartelettes à l'ananas	166
Bûche citron-orange meringuée	169
Bûche légère au marron	170
Bûche de Noël à la mûre et à la vanille	170
Bûche glacée facile	172
Biscuits à la cannelle	180

Crédits photos

Couverture: Thomas Durio. P3: Thomas Durio. P4: vectorace/Fotolia. P10: DR, Aua du Parc. P12: DR, Brad Pict/Fotolia. P14: ilyast/iStockphoto. P16: drik/Syda Productions/Fotolia. P18: PeopleImages/iStockphoto. P20: -luinst-/iStockphoto, FOOD-micro/Fotolia, DR, Gaëlle Barouillet. P25: Laurent Rouurais/Prismapix. P26-27: martinedoucet/robynmac/iStockphoto, Neil Annenberg/sunnypics02/Shutterstock.com, Jean-Michel Leligny/Photononstop. P28-29: etherize/ShaneKato/cislander/iStockphoto. P30-31: StockFood/Fénot Eric/Winkelmann Bernhard/Riuvière Jean-François/Dhellemmes Thomas, Nicoloso/Sucré Salé. P34-35: Manina Hatzimichali, Kettenhofen/Sucré Salé. P36-37: Viel/Sucré Salé, Manina Hatzimichali. P40-41: Manina Hatzimichali, Bruno marielle-Vanessa Gault/Prismapix. P42-43: StockFood/Wissing Michael, Lawton/Sucré Salé. P46-47: Manina Hatzimichali, StockFood/Schwarzwalder Oliuer. P48: Studio/Sucré Salé. P50: Manina Hatzimichali. P57: Ziga Rajic. P58: by-studio/msk_nina/M.studio/Brad Pict/L.Bouvier/Fotolia. P60: Yü Lan/philip kinsey/Markus Mainka/Fotolia, MargarytaVakhterova/iStockphoto, Gruyère Suisse d'Alpage. P62: V.Ribaut/Les Studios Associés/CNIEL. P64: Ziga Rajic. P68: Alena Ozerova/Fotolia. P70-72: Balme/Saveurs/Sunray Photo. P74: Jebych/Shutterstock.com. P75: Ziga Rajic. P76: Ziga Rajic, Rue des Archives/PVDE. P78: DR/Friends, Jean-Pierre Figet/Rue des Archives, Ziga Rajic. P80-90: Ziga Rajic. P92-93: Amoled/iStockphoto, Philip Neufeldt. P103: Manina Hatzimichali. P104-105: Viel/Sucré Salé, Manina Hatzimichali. P106-107: StockFood/Isolda Delgado Mora, Marmiton, Manina Hatzimichali. P108-109: Presse Citron-Barret/Marielle/Sucré Salé. P110: Bruno Marielle-Vanessa Gault/Prismapix. P112: Winkelmann/Sucré Salé. P117: Marielle/Sucré Salé. P118: Sucré Salé. P120: StockFood/Gregson Jonathan, Amiard/Sucré Salé. P122: Sucré Salé. P124-125: Bruno Marielle-Vanessa Gault/Prismapix, Nicol/Hall/Sucré Salé. P126-127: Manina Hatzimichali, Dieterlen/Sucré Salé. P133: StockFood/Fénot Eric. P134-135: Riuvière/Sucré Salé, Manina Hatzimichali. P136-137: Caste/Sucré Salé, Manina Hatzimichali. P138: M.studio/Fotolia. P140-141: Tombini/Asset/Sucré Salé. P142: Manina Hatzimichali. P144-145: Sudres/Sucré Salé, Dearnley Ben/Bauer Syndication/Orédia. P146-147: Manina Hatzimichali. P148: Desgrieux/Amiel/Sucré Salé. P150: Manina Hatzimichali. P152: Claire Debruelle, Gaëlle Barouillet. P156-157: Viel/Sucré Salé, Sucré Salé, Manina Hatzimichali. P158-159: Thys-Supperdelux/Gelberger/Da Costa/Sucré Salé. P160: Charles/Gelberger/Sucré Salé. P162-163: Riou/Gelberger/Sucré Salé, Emmanuelle Bégières. P164: Sucré Salé. P166: Gelberger/Sucré Salé. P168-169: Thomas Durio. P170-172: Manina Hatzimichali. P176-177: duoeunore/Shutterstock.com, objectifsauveurs/Jérôme Rommé/Michael Tewes/g3000/Fotolia, Fred de Noyelle/Godong/Photononstop, Adrianttancu/jeangill/Raguan/iStockphoto. P178-179: Raguan/vikif/lilyimages/iStockphoto, PHILETDOM/Chlorophylle/ursule/Fotolia. P180: Mallet/Viel/Subiros/Sucré Salé. P182: DR. P186: Ziga Rajic.

CARNET D'ADRESSES

PAGE 12 NEWS INSOLITES

Crockfun: www.crockfun.com
La vaisselle à croquer: www.kickstarter.com
Pikape: www.pikape.fr

PAGE 66 MON PLATEAU DE FROMAGES

AUSSI BEAU QUE BON

Annabel James: www.annabeljames.co.uk
Creative-tops: www.creative-tops.com
Home autour du monde: www.bensimon.com
LSA International: www.lsa-international.com
Mathon: www.mathon.fr
The Contemporary Home: www.tch.net
The Oak Room: www.oakroomshop.co.uk

PAGE 94-95 NOËL VOIT ROUGE

Albert de Thiers: 04 73 80 11 52
Chic Place: www.chicplace.com
Emsa: www.emsa.com
Grand Marnier: chez Monoprix
Guggini: www.delamaison.fr
Habitat: www.habitat.fr
Holly Party: www.hollyparty.com
Konstanton Slawinski: www.konstantinslawinski.com
Monoprix: www.monoprix.fr
My Little Day: www.mylittleday.fr
Peugeot Saveurs: www.peugeot-saveurs.com
03 81 63 79 00
Y'a pas le feu au lac: www.yplf.com

PAGE 96-97 FAUT QUE ÇA BRILLE!

Bianca and Family: www.bianca-and-family.com
Conforama: 0 826 08 10 12 ou www.conforama.fr
Galerie Lafayette: www.galerieslafayette.com
Holly Party: www.hollyparty.com
Home autour du monde: www.bensimon.com
Leonardo: 03 88 56 85 41
Monoprix: www.monoprix.fr
Open Grid: www.fleux.com
Tsé-Tsé: www.tse-tse.com

PAGE 100 - LES IT-CUISINE DE NOËL

Cookut: www.cookut.com
Kitchenaid: www.kitchenaid.fr
Nestlé: fr.special-t.com
Philips: www.philips.fr

PAGE 114 - LES INDISPENSABLES POUR LE PLATEAU DE CRUSTACÉS RÉUSSI

Ambiance et Styles: www.ambianceetstyles.com
Culinarian: www.culinarian.com
Equinox: 05 62 66 89 78
Gien: www.gien.com
Mathon: www.mathon.fr

PAGE 128 - VOLAILLE, FOIE GRAS ET... NOS INDISPENSABLES

Ambiances et Styles: www.ambianceetstyles.com
Culinarian: www.culinarian.com
Mathon: www.mathon.fr
Sibo Homeconcept: www.sibohomeconcept.fr

PAGE 174 - LES BÛCHES LES PLUS DÉLIRANTES

DENOËL Aurélien Trottier: www.artisanpassionne.com
Goëtan Fiard: 01 40 69 60 64.
Joëlle Lorentz: contact@restaurantdupalaisroyal.com
Lenôtre: www.lenotre.com

Le mot de la FAIM

Un dernier cadeau pour la route : la recette de la galette des Rois dont on ne vous parlera pas dans le prochain numéro (pour cause il sort la veille de l'Epiphanie !)

Couronne en papier

1 jaune d'œuf appliquée au pinceau

1 pâte feuilletée

1 fève

CRÈME : 2 œufs, 100 g de beurre mou, 200 g de poudre d'amande, 150 g de sucre, quelques gouttes d'amande amère

1 pâte feuilletée



Et puisque vous mourez d'envie de savoir ce dont il sera question dans le prochain numéro, voici quelques indices :



Ça vous a donné faim ? C'en est que l'apéro, attendez donc d'avoir le menu complet !

Rendez-vous le 5 janvier dans tous les bons kiosques !

COMITÉ ÉDITORIAL

MARMITON
Christophe Duhamel,
Claire Debruille, Stéphanie
Hauville, Magalie Collin
Dany Duran, assistée de
Didier Lalbenque

RÉALISATION

COM'Presse
6 rue Tarnac, 47220 Astaffort
Tél. 05 53 48 17 60.
Direction artistique : Ziga Rajic
Chef de studio : Alain Adone
Secrétaire général de
la rédaction : Laurent Dibos
Secrétaire de rédaction :
Nicolas Chrétien, Samy
Cohen, Marion Pires

Rédactrice en chef photo :

Caroline Quinart
Service photo :
Carole Hiro, Mathilde Loncle

ÉDITION

Stéphanie Hauville

ABONNEMENTS

Adèle Bacos

IMPRESSION :

Maury Imprimeurs,
zone Industrielle RN 152
45300 Manchecourt
Photogravure :
COM'Presse

PUBLICITÉ

Groupe Aufeminin.com

Tél. 01 53 57 79 00.

Présidente directrice
générale :
Marie-Laure Sauty de Chalon

Directrice générale de la régie :
Agnès Alazard-Rool

Directrice commerciale :
Caroline Sionneau-Guyard

Directrice de clientèle :
Claire Garnier-Weill
01 53 57 15 03

SERVICE ABONNEMENT ET ANCIENS NUMÉROS :

Tél. 03 44 62 52 02
abonnement-magazine@
marmiton.org

DISTRIBUTION : Presstalis

Vente au numéro :

DESTINATION MÉDIA
01 56 82 12 07 (numéro
réservé aux diffuseurs
et dépositaires de presse).

Marmiton magazine

est édité par
MARMITON SAS
8 rue Saint-Flacre
75002 PARIS

DIRECTEUR DE LA PUBLICATION
Christophe Duhamel
ISSN : 2114 - 110 X
CPPAP : 0217K91573
Dépôt légal : à parution

Tarif abonnement :
1 an = 22 euros.

La couverture de ce
magazine est imprimée sur
un papier 100 % recyclé.

IMPRIMÉ

EN FRANCE



OJD
PRESSE PAYANTE
Diffusion Certifiée
2014
www.ojd.com



Cellier des Dauphins®

Signature

GRANDS VINS DES CÔTES DU RHÔNE



PLUS FORTE EST LA NATURE,
PLUS GRANDE EST LA SIGNATURE.

NÉS D'UN TERROIR DE TEMPÉRAMENT, LES VINS «SIGNATURE»
VOUS INVITENT À UNE DÉGUSTATION D'UNE RARE INTENSITÉ.

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



GOURMANDS CHOCOLATE



GRAND ESPRESSO SAVEUR CHOCOLAT
100% COMPATIBLE AVEC LES MACHINES NESPRESSO®*

* Marque appartenant à un tiers n'ayant aucun lien avec JACOBS DOUWE EGBERTS.