

Cuisine Actuelle

Hors-Série

40 saveurs
qu'on aime

*Volailles festives,
foie gras extra, crustacés
délicats...*

20 surprises
pour l'apéro

 *Bouchées,
verrines, pains
surprises*

12 BÛCHES
ET DESSERTS
FÉERIQUES

15 salades
de fêtes hyper
bluffantes

NOVEMBRE
DÉCEMBRE 2018

À GAGNER
Un robot
Magimix®



Trifle de Noël au
chocolat blanc et
pain d'épices

Classique
ou tendance

Spécial
Noël



L'OR

GOÛTEZ
L'EXCELLENCE
EN CAPSULE ESPRESSO
ALUMINIUM



L'OR, sans doute le meilleur café du monde

Sommaire

Novembre - Décembre 2018



10 Cocktails...
... et leurs idées à picorer.

16 Apéritifs à partager

22 Fruits de mer...
... et crustacés.

32 Poissons
marinés, en terrines, en salades.



**GAGNEZ
un Magimix®
EN JOUANT SUR
cuisineactuelle.fr
rubrique Concours**

42 Foie gras
en version inédite.

52 Volailles
dinde, chapon, oie, canard...

66 Viandes
boeuf, agneau, ris de veau.

70 Gibier
faisan, biche et Cie.

76 Desserts
mini, individuels, à partager.

86 Bûches
c'est elle la plus belle !

96 Gourmandises
à croquer ou à glisser
sous le sapin.

15 idées...

20 ... d'amuse-bouches
50 ... de salades festives.



Cuisine Actuelle hors-série N°137 est en vente chez certains marchands de journaux avec son livre Noël au prix global de 8,40 €. Au sein du magazine figurent une carte abonnement jetée sur les kiosques et une carte EDIGROUP jetée sur les kiosques Suisse (3 000 ex.) et Belgique (7 000 ex.).

GUIDE D'ACHAT NOËL

- 102** • La rédaction de Cuisine Actuelle a sélectionné 50 produits de fêtes.
110 • Le plateau de fêtes de Xavier Thuret, fromager MOF.
112 • Les champagnes de vignerons.
114 • Les meilleurs fruits exotiques.
116 • Des bulles à petit prix.
118 • Des petites touches de saveur pour sublimer vos recettes.
120 • Banc d'essai : les escargots à la bourguignonne.



Bien choisir

Les fruits de mer.....	28
Les poissons.....	40
Le foie gras.....	48
Les volailles.....	62
Les viandes.....	69
Les gibiers.....	73

Et aussi...

Jolis cadeaux à tous les prix.....	4
Shopping : lieux d'hiver.....	30
Déco : Noël chic et précieux.....	64
Équipement : appareils à (s')offrir.....	74
Pâtisserie : la bûche de Noël au bûcher ?.....	94

Abonnez-vous vite à tarif préférentiel
ou reportez-vous page 100

CADEAUX

1 Pur beurre

Un ravissant écrin pour ces biscuits au chocolat blanc et cranberry.

9 €, Whittard of Chelsea, au BHV.

2 Petites attentions

Un coffret de 4 bonbons au chocolat pour faire office de cadeau de table.

7,40 €, Angelina.

3 À butiner

On aime cette assiette à dessert en porcelaine blanche parsemée de petites abeilles dorées.

4 €, Monoprix.

4 Matin câlin

Un mug ours en faïence avec couvercle bonnet pour conserver au chaud votre boisson préférée.

6 €, Maisons du Monde.

5 Étincelante

À suspendre dans le sapin, ces boules de Noël sont garnies de 75 g de papillotes au chocolat.

6,70 € la pièce, Comptoirs Richard.

6 Pratique

Un porte-sachets couleur métallisée pour emporter le thé partout avec vous.

6 €, Dammann Frères.

7 Solidaire

Avec ce mug fun et coloré, vous faites un geste pour tous les enfants du monde.

8 €, Unicef.

8 Régressive

On retombe tout de suite en enfance devant cette fabuleuse sucette en sucre d'orge, à la canneberge.

3,65 €, Pandora Bell, Emma's Corner, au BHV.



1

Cadeaux

Quelle que soit leur valeur, on a craqué pour



2



3



4

Moins
de 10 €



5



6



8

à tous prix

* ces présents gourmands, envirants, pratiques ou déco. Et vous ?



Moins
de 20 €

1 Plein soleil

Ce coffret contient 6 bonbons au chocolat aux accents du Sud.

10 €, coffret de chocolats Méditerranée, Henri Le Roux.

2 Artisanales

Ces bières accompagnent votre repas, de l'apéritif jusqu'au dessert.

13,90 €, coffret de 4 bières, "À table", Saveur Bière, au Printemps.

3 Attractive

Cette superbe boîte en métal "Big Wheel" abrite 300 g de chocolats au caramel au beurre salé, à vous faire tourner la tête !

11 €, Monoprix.

4 Gourmands

Un coffret de 8 macarons pour les inconditionnels de ces sublimes douceurs.

19,95 €, Ladurée.

5 Rubis

On aime beaucoup l'allure brute et artisanale de ce mug en grès rouge.

10 €, au Printemps.

6 À la vôtre !

La parfaite panoplie pour ouvrir, déguster et reboucher les bouteilles, et un petit livre sur le vrai et le faux du vin.

19,90 €, coffret La Famille Tire-bouchon, Le Petit Ballon.

7 Cocorico !

Une basse-cour très tricolore illustre cet essuie-mains en coton.

12 €, Jean-Vier.

8 En rythme

Une tisane réconfortante dans une boîte à musique qui entonne "Douce nuit" aussitôt qu'on l'ouvre.

14,95 €, Nature & Découvertes.

CADEAUX

1 Hiver austral

Dans ce coffret en forme de papillote, trois thés aux saveurs de Noël.

23 €, Compagnie Coloniale.

2 Vent marin

Sardines et thon sont à l'honneur dans cette bourriche du pêcheur.

27,60 €, Conserverie La belle-iloise.

3 Mythique

Le Père Noël réserve bien des surprises, comme ici avec cette sélection de 25 bonbons au chocolat.

25 €, L'Odyssée de Noël, Edward Chocolatier.

4 Deux en un

Un crémant de Loire dans un coffret en bois très décoratif, fourni avec un "kit lampe" pour une ambiance chaleureuse.

20 €, Jaillance.

5 Essuie-thé

Inspiration indienne pour ce torchon en coton imprimé aux illustrations colorées.

50 x 60 cm, 22 € les deux, dans les boutiques Fragonard.

6 Croquants

Ces sablés spéculoos aux épices douces, aux zestes de citron et au cacao sont un cadeau du Père Noël !

25 € le coffret de 250 g, Hugo & Victor.

7 À tartiner

Foie gras, terrines... dix spécialités autour de l'oie, du canard et du sanglier.

25,90 €, Godard.

8 Traditionnel

Ce sapin au chocolat noir, blond ou au lait, parsemé de fleur de sel, est addictif.

20 € les 160 g, Christophe Michalak.



ADRESSES EN FIN DE NUMÉRO



1 Art-déco

Un coffret de six thés japonais qui rassemble les créations d'étudiants des Beaux-Arts en hommage au Paris des Années folles.

31 €, Lupicia.

2 Provençaux

Les 13 desserts de Noël, spécialité de Provence, sont réunis dans ce coffret.

39,90 €, Le Roy René.

3 Écossais

Des whiskies tourbés, en provenance de l'île d'Islay, pour séduire les amateurs du genre.

49,90 € les 2 x 20 cl, Kilchoman, au BHV.

4 Madame est servie

Un plateau en bouleau illustré de faune et de flore sauvages pour une ambiance exotique.

32,90 €, 43 x 22 cm, Atomic Soda, en exclusivité au Printemps.

5 Bulles de star

En blanc de blancs, rosé ou brut, ces bulles glissent dans la bouche telles des étoiles filantes.

40 €, Champagne Cattier.

6 Le temps des cerises

Cette recette de cerises de Monsieur Joseph ravira les palais gourmets.

41 € le bocal de 900 ml, Joseph Cartron, cavistes et en épicerie fines.

7 Raffinée

Pour une petite pause en pleine nature, on adopte cette bouteille isotherme toute gainée de cuir.

39,95 € les 500 ml, Nature & Découvertes.

8 Enfantin

Pour faire comme les grands, les plus jeunes adoreront cette valise-dînette à thé en métal, si joliment illustrée.

45 €, Moulin Roty, BHV.

CADEAUX

1 Perles noires

Un duo de caviar Osciètre pour dîner en tête-à-tête.

69 €, coffret de 2 boîtes de 15 g, Kaviari.

2 Épicé

Tout ce qu'il faut pour faire un pain d'épices et de quoi le déguster.

80 € le coffret, Maison Brémont 1830.

3 Soif de naturel

Du Chili, de Bordeaux et des Baux-de-Provence, trois cuvées bio à s'offrir.

54,90 €, Le Petit Ballon.

4 Iconique

Pour le bonheur des gourmands, la châtaigne d'Ardèche AOP se déguise en marron glacé.

61 € + 6 € de frais de port, Sabaton.

5 Designée

Créée par l'illustratrice Esther Horchner, une théière en porcelaine vernie surmontée d'un oiseau doré.

64 €, Freedom Bird, Pols Potten, au BHV Marais.

6 À l'heure du fromage

Trois ustensiles Laguiole avec manche en olivier et planche en hêtre.

67,90 €, Jean Dubost, au BHV Marais.

7 À l'anglaise

Ambiance très rose cottage grâce à ces assiettes à dessert au décor floral.

83,60 € le lot de 4 ou 20,90 € l'unité, Villeroy & Boch, au BHV Marais.

8 Bartender

Tout le nécessaire pour réaliser le cocktail Negroni qui fête cette année ses 100 ans de création.

55 € le coffret Riserva Spéciale Negroni, Martini, chez les cavistes.



ADRESSES EN FIN DE NUMÉRO

Petites folies



1 Au top

Coffret double emploi : un écrin translucide qui se fait seaux à glace pour un cognac d'exception.

215 €, Hennessy XO & Ice, chez les cavistes.

2 Ça se fête !

Pour ses 110 ans, la Maison propose la "Malle à Secrets" en hommage à Gabrielle Dubarry, sa fondatrice. Foie gras d'oie, chutney de figues, confit d'oignons, fleur de sel... vont nous régaler.

198 €, 477 exemplaires, Comtesse du Barry.

3 Truffe mania

Huit spécialités à la truffe pour les amoureux de la *Tuber melanosporum*.

110 €, boutiques Artisan de la Truffe, Paris et Lyon.

4 Kit de survie

Une dégustation de caviar dans les règles de l'art.

159 €, Caviar Kaspia.

5 Luxueux

Ce flacon et ce verre en cristal subliment la couleur et les saveurs du whisky.

595 € les 65 cl et 122 € les 27 cl, Saint-Louis, aux Galeries Lafayette.

6 Sur mesure

Ce superbe calendrier de l'Avent très girly est à composer soi-même.

200 €, Fauchon.

7 Malin

En céramique peint à la main, ce seau accueille une bouteille de champagne Boizel brut Réserve et se transforme en cache-pot !

160 €, Casa Lopez.

8 Majestueux

Un sapin en chocolat noir et pralinés et deux coffrets de truffes et pralinés.

129 € pour 1,5 kg, Pierre Marcolini.



Champagne !

Quatre cocktails, pour faire tintir nos verres, accompagnés de quatre idées à picorer. Voilà de quoi bien commencer !

Cigares au fromage frais & bière de Noël

8 PERS.



30 MIN



12 MIN



• 12 feuilles de brick • 700 g de faisselle de chèvre ou de vache bien égouttée • 2 œufs • le zeste finement râpé d'1 citron bio

• 50 g de cerneaux de noix • 75 g de chapelure • 3 cuil. à soupe d'huile d'olive • 6 pincées de muscade râpée • sel, poivre.

Écrasez le fromage frais à la fourchette. Mélangez avec les œufs, la chapelure, le zeste de citron et les noix hachées. Assaisonnez de muscade, de sel et de poivre.
Coupez les feuilles de brick en deux sur un plan de travail. Déposez 1 cuillérée de farce au centre de la demi-feuille.

Rabattez ses trois côtés pour former un rectangle, puis roulez en cigare.

Posez les cigares soudure vers le bas sur une plaque de cuisson antiadhésive. Badigeonnez-les d'huile. Faites-les dorer env. 12 min au four préchauffé sur th. 6 (180 °C). Présentez bien chaud avec un chutney ou une confiture d'oignons.

Le cocktail

Remplissez à moitié une flûte de bière brune fraîche, en inclinant un peu le verre pour éviter la formation de mousse, et complétez de champagne brut frappé.



Tourtines de porc aux abricots & cocktail châtaigne

8 PERS.



30 MIN



45 MIN



- 500 g de pâte brisée • 300 g de porc haché • 2 œufs • 12 abricots secs • 2 cuil. à soupe de persil ciselé • 4 feuilles de sauge • 3 cuil. à soupe bombée de crème épaisse • 2 cuil. à soupe de cognac • 1 cuil. à soupe de chapelure • 6 pincées de muscade râpée • sel, poivre.

Étalez la pâte brisée. Taillez-y 8 disques Ø d'env. 6 cm, garnissez-en des moules à muffins. Coupez 8 disques un peu plus grands dans le reste de pâte pour le chapeau des tourtines.

Hachez 4 abricots secs. Mélangez-les avec la viande de porc, la chapelure, 1 œuf, la crème, le persil, la muscade,

3 feuilles de sauge ciselées et le cognac. Salez puis poivrez.

Placez la farce sur les fonds de pâte, posez un disque de pâte et soudez avec de l'eau. Dorez à l'œuf battu. Cuisez 45 min au four chauffé sur th. 6 (180 °C).

Servez les tourtines froides décorées d'1 abricot et du reste de sauge ciselée.

Le cocktail

Disposez 1 marron glacé ou des brisures de marron glacé dans une coupe. Ajoutez un filet de miel liquide, 1 cuil. à soupe de liqueur de châtaigne et complétez de champagne frappé.





Canapés au saumon rose & Royale mandarine

8 PERS.



30 MIN



12 H



- 400 g de filet de saumon extra-frais avec peau, sans arêtes • 1 verrine d'œufs de saumon • 1 pain de seigle (env. 300 g) tranché • 100 g de crème épaisse • 200 g de betterave râpée • 25 g de sucre • aneth frais • 1 cuil. à s. de graines d'aneth • 25 g de sel • poivre noir en grains.

Mélangez le sel avec un peu de poivre concassé, le sucre, la betterave râpée et les graines d'aneth. Enrobez-en le saumon. Enveloppez-le d'un film alimentaire. Laissez-le macérer 12 h au frais, couvert d'un poids

léger, en le retournant plusieurs fois durant ce temps de repos.

Retirez le saumon de son film, essuyez-le. Taillez-le en tranches fines. Étalez la crème sur les tranches de pain, couvrez de saumon, d'œufs de saumon et d'aneth.

Le cocktail

Pressez une mandarine. Mélangez le jus filtré avec 6 cl de vermouth blanc frais puis complétez de champagne frappé.

Mini tatin d'échalotes & champagne fruité

8 PERS.



30 MIN



15 MIN



- 400 g de pâte feuilletée • 8 échalotes moyennes de taille identique • 3 cuil. à soupe de cranberries séchées et hachées • 4 pincées de thym frais effeuillé • 75 g de beurre • 2 cuil. à soupe de sucre roux • sel, poivre.

Pelez les échalotes. Coupez-les en deux. Faites-les blondir dans une sauteuse avec le beurre. Parsemez de sucre et faites confire 15 min.

Étalez la pâte feuilletée. Découpez-y 16 disques de Ø 6-7 cm. Déposez 1/2 échalote dans chaque moule à tartelette, côté découpé vers le fond en l'écrasant un peu pour recouvrir le fond. Posez dessus les disques de pâte, faites glisser le pourtour entre le moule et l'échalote. Laissez cuire 15 min au four préchauffé sur th. 7 (210 °C).

Faites revenir les cranberries avec le thym dans la sauteuse des échalotes 2 min sur feu doux.

Retournez les tatin cuites sur un plat de service, parsemez-les de cranberries et de thym et servez.

Le cocktail

Mélangez 2 cl de jus de grenade et 2 cl de Cointreau dans une flûte. Déposez des graines de grenade puis remuez. Complétez de champagne brut frappé.



Tête de Moine AOP

la fine fleur du Jura suisse



Inimitable.
À l'apéritif, sur plateau,
en cuisine, les Rosettes
subliment la finesse de la
Tête de Moine AOP.
Au lait cru de montagne,
sa pâte est onctueuse
et son goût fleuri.

ROSSI conseil + RCS Paris B 422 496 018



Suisse. Naturellement.

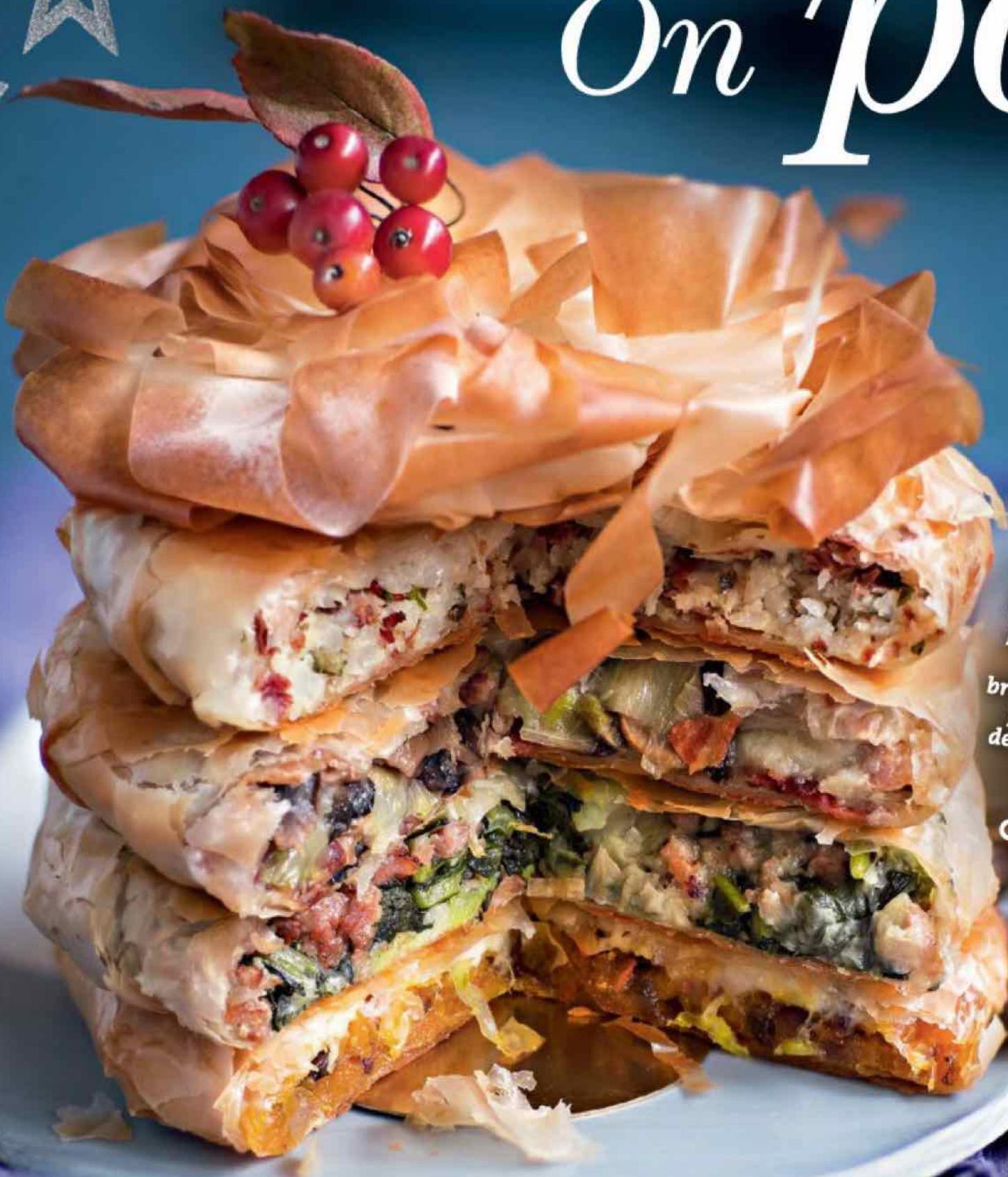


Rejoignez-nous sur notre page Facebook
www.tetedemoine.ch

TÊTE DE MOINE
FROMAGE DE BELLELAY

Les Fromages de Suisse.
www.fromagesdesuisse.fr

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

**PLUS FACILE**

Remplacez la pâte filo par des feuilles de brick, qui se manipulent plus facilement (les deux au rayon traiteur frais oriental).

6 PERS.



1 H



1 H

**Sapin de pastillas**

- 10 grandes feuilles de filo • 50 g de jambon cru • 150 g de saucisse de Toulouse • 4 tranches de lard • 3 pommes de terre cuites moyennes
- 1 grosse patate douce (250 g)
- 3 oignons fanes • 250 g de champignons des bois • 250 g de chou • 50 g de blanc de poireau
- 100 g de tomme de brebis râpée
- 30 g de noix concassées • 13,5 cl d'huile d'olive • sel, poivre.

Faites revenir la saucisse émiettée dans 1 cuil. à soupe d'huile. Ajoutez

les oignons hachés et remuez 3 min. Hors du feu, intégrer 1 pomme de terre écrasée et du poivre.

Huilez 2 feuilles de filo, superposez-les et déposez la farce au centre. Lisez la farce, repliez les feuilles dessus pour former une pastilla.

Râpez la patate douce, poêlez-la avec 2 cuil. à s. d'huile. Hors du feu, ajoutez la tomme et les noix concassées. Salez peu, poivrez. Faites une pastilla avec 2 feuilles de filo huilées.

Faites sauter les champignons et le blanc de poireau émincé 10 min à la poêle avec 1 cuil. à s. d'huile. Mélan-gez avec 1 pomme de terre écrasée,

ajoutez le lard mis à croustiller 5 min au micro-ondes puis épongé. Salez, poivrez. Réalisez une autre pastilla avec 2 feuilles de filo huilées.

Ébouillantez le chou 3 min. Égouttez-le bien, émincez-le et faites-le fondre à la poêle dans une cuillerée d'huile.

Ajoutez 1 pomme de terre écrasée et le jambon haché. Façonnez en pastilla avec 2 feuilles de filo huilées.

Faites cuire les 4 pastillas 20 min au four chauffé à th. 6 (180 °C). Coupez-les en deux. Superposez-les. Surmontez de rubans de feuilles de filo huilés et dorés au four. Poudrez éventuellement de sucre glace et servez aussitôt.

tage

Vrai pain surprise ou mini pastillas, ouvrez le réveillon avec ces montagnes de bouchées cocktail spécial Noël.



Fleur de mie aux charcuteries d'Italie

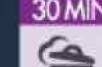
4 PERS.



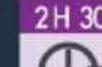
40 MIN



30 MIN



2 H 30



Le pain de mie : 250 g de farine T55 • 5 g de levure de boulanger sèche • 25 g de beurre + 10 g pour le moule • 13 cl de lait • 1 cuil. à soupe rase de sucre • 1 cuil. à café rase de sel.
La garniture : • 4 tranches de salami • 3 tranches de coppa • 2 tranches de jambon cru • 1 grande tranche de mortadelle • 40 g de céleri-rave • 40 g de pomme • 4 radis • 1 cuil. à soupe de pesto • 1 cuil. à soupe de mayonnaise • 1 cuil. à soupe de fromage frais • 2 ou 3 piments verts au vinaigre.

Rassemblez la farine mêlée à la levure dans le bol d'un robot pétrisseur, le lait à peine tiédi, le sucre puis le sel. Mélangez à vitesse lente puis mélangez 3 min environ à vitesse moyenne.

Ajoutez le beurre fondu à peine tiède et continuez de pétrir 5 min à vitesse moyenne pour obtenir une pâte souple et non collante. Couvrez d'un torchon et laissez gonfler entre 1 h et 1 h 30 dans un endroit tiède, jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.

Écrasez la pâte une ou deux fois pour la faire retomber puis placez-la dans un moule fleur. Laissez la pâte lever à nouveau environ 1 h.

Faites cuire le pain de mie 30 min au four chauffé à th. 6 (180 °C). Démoulez et laissez refroidir sur une grille.

Coupez le pain en 8 tranches. Garnissez-en deux avec le céleri râpé, mélangé à la mayonnaise, et le salami ; deux autres avec le jambon cru et la pomme émincée ; deux autres encore avec le pesto, les radis émincés et la coppa. Terminez avec les deux dernières tranches à garnir de fromage frais, de mortadelle et de piment. Superposez quatre sandwichs puis présentez aux convives.

Bulles Père Noël

POUR 1 FLÛTE

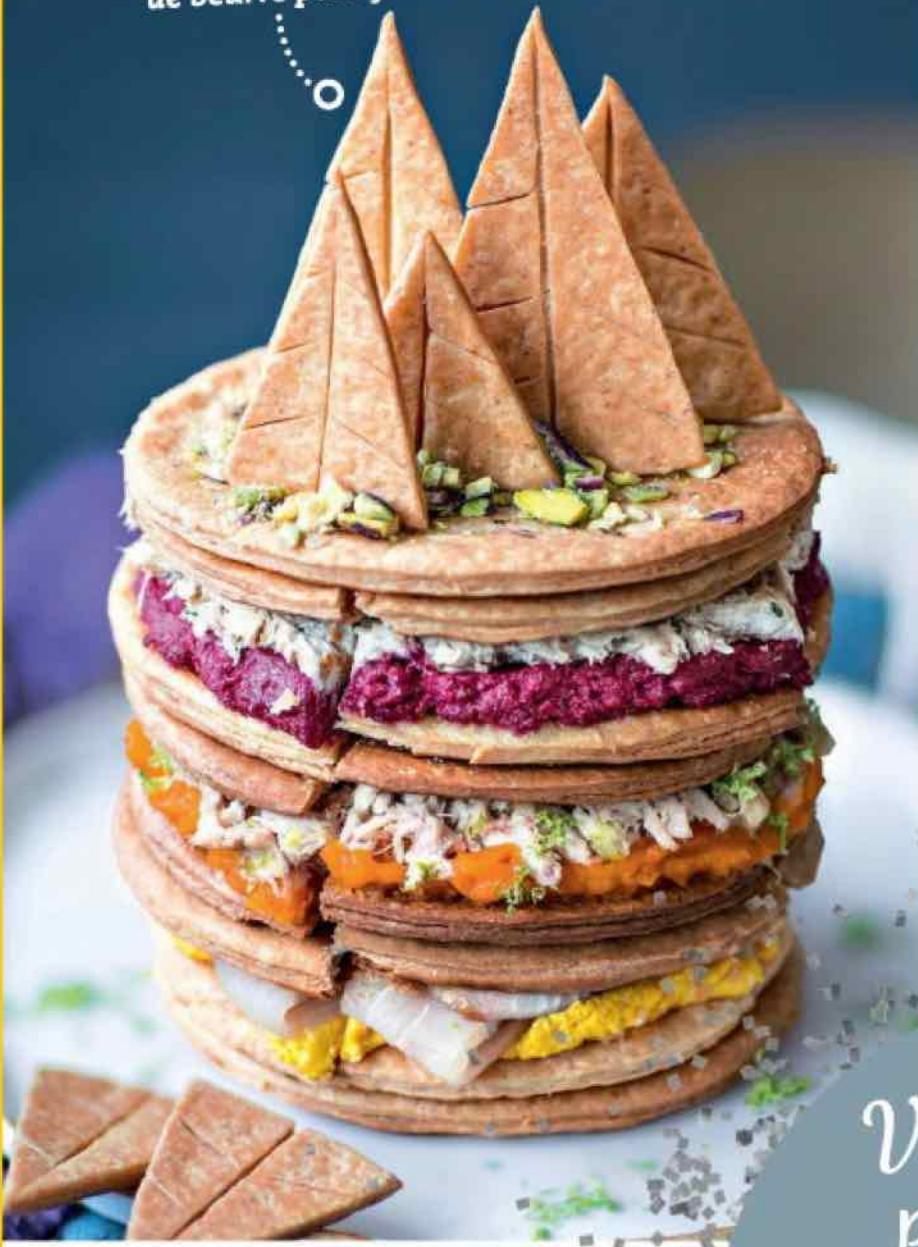
Versez 4 cl de liqueur de framboise dans une flûte. Ajoutez 1 cl de gin. Complétez de champagne ou de crémant frappé.

LE BON MOULE

Vous pouvez utiliser un moule fleur à pain surprise (sur le site du Meilleur du Chef) ou un petit moule à savarin.

SOIGNEZ LE DÉCOR

Pour éviter au millefeuille de glisser, collez le socle et le premier rond de pâte garni avec une noisette de beurre. Utilisez également des noisettes de beurre pour faire tenir les petits sapins.



6 PERS.



30 MIN



6 H

Pain surprise aux 4 parfums

- 1 pain de mie complet non tranché
- 3 tranches de saumon fumé • 80 g de crevettes décortiquées • 250 g de fromage frais • 1 barquette d'alfalfa (graines germées) • 125 g de radis noir • 100 g de fines tranches de jambon au choix • 100 g de tomme de brebis en fines tranches • 2 cornichons • 1 pot de crème d'artichaut • 1 cuil. à s. de jus de citron • 1 cuil. à café de paprika fumé.

Coupez le pain de mie en huit longues tranches avec un couteau à pain. Tartinez une tranche d'un peu de fromage frais, couvrez de radis noir émincé et d'alfalfa. Déposez 1 tranche de pain tartinée de fromage frais (vers la garniture).

Tartinez la troisième tranche de fromage frais, garnissez de jambon, de tomme et de cornichons hachés. Posez 1 tranche tartinée de fromage frais.

Mélangez 100 g de fromage frais avec le jus de citron, le

paprika fumé puis les crevettes hachées. Garnissez-en la cinquième tranche de pain, refermez avec 1 tranche nature.

Tartinez la septième tranche de crème d'artichaut, garnissez du saumon émincé et refermez avec la dernière tranche de pain tartinée de fromage frais.

Empilez les 4 étages. Pressez légèrement le tout. Enveloppez le pain surprise de film étirable. Réservez au moins 6 h au frais. Découpez le pain surprise en carrés un peu avant de servir.

Pain surprise de la forêt magique

4 PERS.



30 MIN



45 MIN



- 2 rouleaux de pâte feuilletée (farine complète Herta)
- 250 g de potimarron • 1 betterave cuite pelée
- 2 poivrons jaunes • 1 citron vert bio • 1 cuil. à soupe de crème épaisse • 1 cuil. à s. de raifort préparé rose
- 1 cuil. à s. d'huile d'olive • 1 petite boîte de thon à l'huile • 60 g d'espaldon fumé • 1 filet de maquereau fumé au poivre • 40 g de pistaches décortiquées • sel, poivre.

Chauffez le four à th. 6 (180 °C). Coupez 4 disques d'env. 12 cm dans chaque pâte feuilletée. Faites une incision en croix sur 6 disques pour les pré-découper en quatre. Taillez 5 ou 7 sapins de tailles différentes dans les chutes. Tracez au couteau les branches et le tronc. Piquez-les à la fourchette. Cuisez 15 min entre deux plaques. **Mixez la betterave** et le raifort. Cuisez les poivrons 30 min sous le gril du four. Pelez, épépinez et mixez avec l'huile. Salez, poivrez. **Faites cuire le potimarron** 15 min à la vapeur et mixez finement avec la crème épaisse, du sel et du poivre.

Coupez les 6 disques pré-découpés en quatre. Garnissez 4 parts de crème de poivron et d'espaldon. Refermez avec quatre parts. Faites de même avec la crème de potimarron, le thon émietté et un peu de zeste de citron râpé puis la betterave et le maquereau effeuillé.

Assemblez le pain en déposant un disque entier sur un plat, puis les sandwichs et recouvrez d'un disque entier. Décorez des petits sapins et des pistaches.

Vraiment pratique

Le pain surprise est un pain découpé en mini sandwichs, garnis de préparations simples ou élaborées : rillettes ou caviar, homard, filet de bœuf et truffe ! Il se sert à l'apéritif, sur un buffet ou s'emporte en pique-nique. Il se prépare à l'avance, se garde au frais, se transporte facilement et se finit en en-cas le lendemain, s'il en reste !

**SUR MESURE**

Commandez le pain chez votre boulanger. Laissez-le rassir 24 h, il sera bien plus facile à couper. Ne craignez pas qu'il soit sec, l'humidité des garnitures lui redonnera tout son moelleux.



**BOOSTEZ
VOTRE CRÉATIVITÉ CULINAIRE
ET RÉUSSISSEZ TOUTES VOS ENVIES !**

Offre Robot pâtissier multifonction Noir Onyx avec son kit de pâtisserie. Retrouvez tous les autres produits en magasin et sur boulanger.com*

À découvrir chez

boulanger

www.kitchenaid.fr
© 2018. Tous droits réservés.

*Voir conditions en magasin, ce kit contient un moule à muffins (KB2CNSO12MF), un moule à manqué (KB2CNSO09SG), une balance (KD151BXERA) et une maryse (KGEF1101ER). La référence du robot est 5KSM125EOB.

**Source: Euromonitor International Limited; Edition 2018 des appareils électroniques de consommation, volume des ventes du commerce de détail, 2012 - 2017 Chiffres Catégorie Robots de cuisine (dont Robot Pâtissier et Batteur à main)

Marque n°1 de robots pâtissiers et de batteurs dans le monde**



KitchenAid

... d'amuse-bouches

Entre l'apéritif et la première assiette, des bouchées raffinées pour ouvrir le dîner.

1 Bonbons de foie gras

Disposez 8 rondelles de **baguette** sur la plaque du four, passez-les sous le gril pour les dorner. Coupez 8 rondelles épaisses dans 1 **lobe de foie gras cru**. Déposez-les sur le pain. **Salez** et **poivrez** et passez 2 ou 4 min sous le gril du four jusqu'à ce que le foie soit doré. Servez parsemé de **fleur de sel**.

LE PLUS Ajoutez une touche de confit de figues sur la baguette avant de déposer le foie gras.

2 Mini feuilletés aux pétoncles

Découpez 8 disques dans 1 rouleau de **pâte feuilletée**. Cuisez-les 8-10 min au four chauffé à th. 6 (180 °C). Faites revenir 1 **oignon rouge** émincé dans une poêle huilée. Coupez 100 g de **pétoncles** en dés et déposez-les sur les feuilletés cuits. Ajoutez les oignons et arrosez de quelques gouttes d'**huile d'olive**.

LE PLUS Les pétoncles sont crus sur les feuilletés. Si vous préférez, passez-les 10 min au four une fois ajoutés sur les feuilletés.

3 Crème de patate douce et foie gras

Faites revenir 1 **échalote** ciselée dans une sauteuse avec 10 g de **beurre**. Ajoutez 300 g de **patate douce** en cubes et faites-les sauter 5 min. Ajoutez du **thym**, **salez**, **poivrez** et couvrez d'eau. Cuisez 20 min. Mixez avec 20 cl

de **crème** et 1 cuil. à café de **curry**. Versez dans 8 verrines. Décorez de copeaux de **foie gras** et servez.

LE PLUS Pour râper facilement le foie gras, réservez-le un peu à l'avance dans le congélateur.

4 Ceviche de daurade royale

Taillez 125 g de filet de **daurade royale** et 1 **tomate cocktail** en petits dés. Emincez finement 1 **cive** et ciselez 4 brins de **coriandre**. Mélangez. Ajoutez le jus d'1 **citron vert**. Relevez d'1 pincée de **piment**, **salez**. Réservez 1 h au frais. Répartissez dans 8 verrines et servez.

LE PLUS Afin d'obtenir plus de jus, passez les citrons verts 20 secondes au micro-ondes.

5 Cuillères de foie gras aux cerises

Faites dorer 1 **échalote** émincée 5 min dans une sauteuse avec 1 cuil. à café d'**huile d'olive** et 1 pincée de **sucré en poudre**. Découpez 80 g de **foie gras** en 8 cubes. Placez un peu d'échalote dans 8 cuillères apéritives, puis 1 cuil. à café de **confiture de cerises noires** et 1 cube de foie gras. Parsemez d'un peu de **pistaches** concassées.

LE PLUS Dénichez des cuillères à amuse-bouches en porcelaine ou en plastique dans les bazars asiatiques, sur Internet ou dans les magasins spécialisés en vaisselle et décoration de table.

Recettes pour 8 pièces



SANS LACTOSE

6 Langoustines croustillantes

Décortiquez 8 **langoustines**. Piquez-les sur des brochettes en bois. **Salez** et **poivrez**. Passez-les dans 1 **œuf battu** puis dans de la **chapelure**. Poêlez-les avec un peu d'**huile** et égouttez-les sur du papier absorbant. Servez avec du **chutney de mangues** du commerce.

LE PLUS Congelez les langoustines panées cuites. Vous les ferez réchauffer quelques minutes au four chauffé à thermostat 6 (180 °C) avant de les déguster.

7 Carpaccio de lotte et agrumes

Taillez 200 g de **joues de lotte** en tranches fines. Mélangez-les avec le



9 Radis noir chantilly océane

Mixez 25 g de **flétan fumé**. Ajoutez 10 cl de **crème**, remuez et **poivrez**. Passez au tamis, versez dans le siphon. Placez la cartouche et secouez. Placez le siphon à l'horizontale 3 h au frais. Coupez 8 rondelles fines de **radis noir**. Posez un peu de chantilly au siphon. Décorez de **ciboulette** légèrement ciselée et poudrez de **paprika fumé**.

10 Gaspacho vert aux crevettes

Mixez 1 **oignon nouveau**, 1 petite branche de **céleri** et 1 **concombre** épépiné avec 3 cuil. à soupe d'**huile d'olive** et 3 cuil. à café de **vinaigre de xérès**. **Salez** et **poivrez**. Versez le gaspacho dans 8 verrines et garnissez d'1 **crevette** décortiquée. Décorez de **cerfeuil**.

LE PLUS Une excellente recette express à réaliser au tout dernier moment pour plus de fraîcheur.

11 Saint-jacques et chorizo

Faites mariner 8 noix de **saint-jacques** 1 h dans 2 cuil. à s. d'**huile d'olive** et le jus d'1/2 **orange**. Découpez du **chorizo doux** en 16 tranches très fines. Faites cuire les saint-jacques et le chorizo 1 min de chaque côté dans deux poêles sur feu vif. Montez chaque brochette avec 1 noix de saint-jacques entre 2 tranches de chorizo. **Poivrez** et servez chaud.

LE PLUS On aime poser les piques sur une feuille de trévise et arroser d'un filet de vinaigre balsamique.

12 Brochettes de gambas à l'ananas vanillé

Faites fondre 10 g de **beurre** dans une poêle avec 1 pointe de couteau de **vanille en poudre**. Faites-y revenir 8 **gambas** décortiquées pendant 4 min. Faites

dorer 16 gros dés d'**ananas** frais dans une autre poêle avec du beurre et 1 pincée de **poivre de Timut**. Enfilez les gambas et l'ananas sur 8 piques en bois.

LE PLUS Présentez les brochettes avec des quartiers de citron vert.

13 Bonbons de camembert aux pommes

Découpez 1 **camembert** en 8 parts et réservez au réfrigérateur. Coupez 4 feuilles de **brick** en deux à l'aide de ciseaux. Déposez au centre 1 cuil. à café de **compote de pommes avec morceaux** puis 1 part de camembert, **salez**, **poivrez** et fermez en torsadant comme un bonbon. Liez avec un fil de raphia. Cuisez 3-4 min à th. 6-7 (200 °C). Servez bien chaud.

LE PLUS Complétez la garniture des bonbons avec des noisettes, des noix, des raisins secs, des pruneaux...

14 Escargots à l'orange

Glissez 8 **escargots en conserve** rincés dans 8 coquilles. Malaxez 40 g de **beurre** avec du **gingembre** râpé, de la **coriandre** ciselée, des **baies roses**, du zeste d'**orange bio**, du **sel** et du **poivre**. Garnissez-en les escargots. Passez-les 8 min au four à th. 8 (240 °C) et servez.

LE PLUS Présentez les escargots calés dans des jolis coquetiers. Au besoin, versez-y un peu de gros sel avant de placer l'escargot.

15 Huîtres chaudes

Détachez 8 **huîtres**, videz leur eau puis replacez-les dans leur coquille. Faites revenir 1 **échalote** hachée dans 10 g de **beurre**. Mouillez avec 8 cl de **champagne** et le jus des huîtres. Faites réduire de moitié. **Poivrez** au moulin. Ajoutez 2 cuil. à soupe de **crème fraîche**, faites réduire légèrement. Recouvrez les huîtres de sauce et faites colorer sous le gril du four.

LE PLUS Présentez les huîtres dans une soucoupe tapissée de gros sel pour qu'elles restent parfaitement à plat (astuce aussi valable pour leur cuisson).



jus d'1/2 **citron** et d'1/2 **orange**. Ajoutez 1 cuil. à soupe de **lait de coco** puis 1/2 bouquet de **coriandre** ciselé. Réfrigérez 2 h. Répartissez dans 8 coupelles, décorez de "perles" de pulpe d'agrumes, de coriandre, persil ou ciboulette ciselés.

LE PLUS Ce carpaccio peut se réaliser avec des noix de saint-jacques crues.

8 Chips de pommes-chèvre

Émincez 1 **pomme** bio rincée et non pelée en 8 fines lamelles à la mandoline. Placez-les sur une plaque, faites-les sécher 2 h au four à th. 3-4 (110 °C). Garnissez d'1 dé de fromage de **chèvre frais**, décorez d'un filet de **caramel** et **poivrez**.

LE PLUS Pas le temps ? Réalisez-les avec des chips de pomme ou de panais, au rayon apéritif des GMS.

Mer Noël

Notre best of de recettes marines pour réveillonner au bruit des vagues...
On peut toujours rêver !



4 PERS.



30 MIN



12 MIN



- 2 homards d'environ 550 g • 1 papaye verte
- 2 échalotes • 2 citrons verts • 1 piment oiseau
- 1 gousse d'ail • 4 brins de basilic thaï • 2 cuil. à s. de sauce nuoc-mâm • 2 cuil. à s. de sucre de canne • 40 g de chips de légumes • sel.

Plongez les homards dans une grande casserole d'eau bouillante

Homard tiède sur paillason de papaye verte

LÉGER

salée, cuisez-les 12 min. Égouttez-les tête en bas. Laissez-les tiédir.

Décortiquez les queues de homards puis émincez leur chair en rondelles assez épaisses. Prélevez la chair des pinces en conservant les morceaux les plus intacts possible.

Pelez et râpez la papaye sur une grille à gros trous. Mélangez-la dans un saladier avec les échalotes et l'ail hachés, la sauce nuoc-mâm, le jus des deux citrons, le sucre et le piment

émincé finement. Écrasez la salade au pilon pour attendrir la papaye et extraire une partie de son jus.

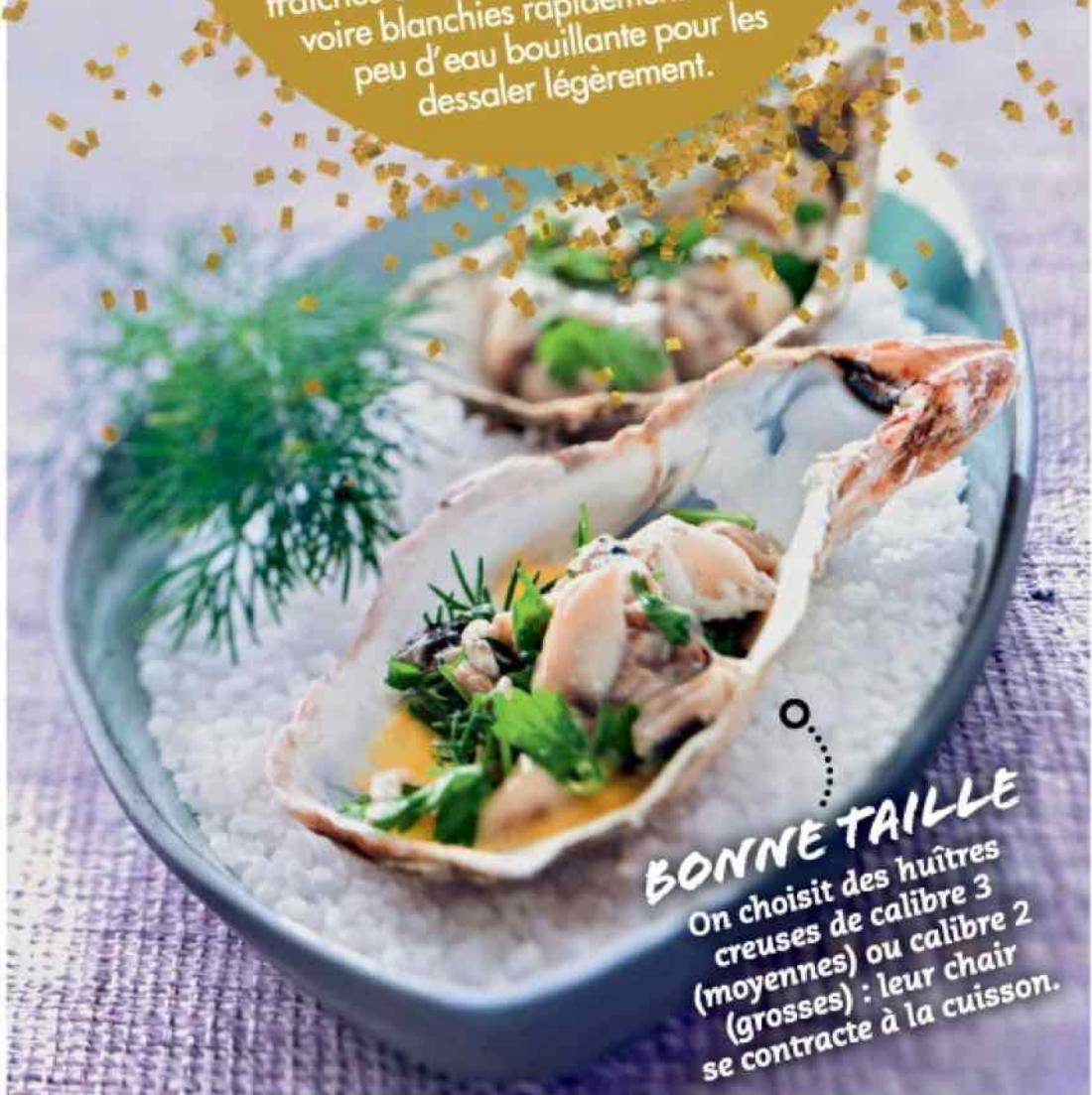
Tassez la salade dans des cercles placés au milieu des assiettes de service. Retirez doucement les cercles puis garnissez avec les rondelles de homard en couronne puis les morceaux de pinces dressés au centre. Décorez avec les chips de légumes et le basilic thaï rincé et effeuillé.

VIN Savagnin blanc.

Focus

sur les algues !

Elles apportent un peu de croquant et une subtile note citronnée aux fruits de mer. On les trouve fraîches chez le poissonnier ou sèches dans les magasins bio et les boutiques asiatiques. La nori japonaise, qui se vend en feuilles (pour réaliser les makis) mais aussi en paillettes qu'on saupoudre à la dernière seconde sur les plats, apporte une petite note iodée. Les algues fraîches doivent être rincées avec soin, voire blanchies rapidement dans un peu d'eau bouillante pour les dessaler légèrement.



BONNE TAILLE

On choisit des huîtres creuses de calibre 3 (moyennes) ou calibre 2 (grosses) : leur chair se contracte à la cuisson.

Huîtres chaudes aux algues, sauce safranée

4 PERS.



30 MIN



15 MIN



- 24 huîtres creuses • 50 g d'algues fraîches ou réhydratées (dulse, laitue de mer, wakamé)
- 6 brins d'aneth • 4 jaunes d'œufs • 60 g de beurre • 20 cl de vin blanc sec • 1 pincée de piment de Cayenne • 1 dosette de safran en poudre • 1 kg de gros sel • sel, poivre.

Ouvrez les huîtres.

Prélevez leur chair et leur eau. Placez le tout dans une petite casserole. Portez à frémissements sur feu doux.

Égouttez les huîtres aussitôt à l'écumoire. Filtrez le jus de cuisson dans une casserole. Versez le vin et faites réduire de moitié. Ajoutez le safran, le piment, du sel et du poivre.

Brossez les coquilles creuses et retournez-les pour qu'elles sèchent. Rincez les algues et émincez-les. Chauffez le four sur thermostat 6 (180 °C).

Fouetez 3 min les jaunes d'œufs avec 3 cuil. à soupe d'eau froide dans un saladier en verre supportant la chaleur. Placez-le dans un bain-marie et incorporez en fouettant la réduction à base de jus d'huître et le beurre coupé en morceaux.

Placez les huîtres et un peu d'algues dans les coquilles. Calez-les dans la lèchefrite sur un lit de gros sel. Nappez-les de sauce et cuisez 5 min. Décorez d'aneth et servez.

VIN Graves blanc.

Tartare de saint-jacques, chantilly citronnée au raifort

CLASSIQUE
REVISÉE

4 PERS.



20 MIN



30 MIN



Râpez le zeste du citron.

Placez au frais recouvert de film alimentaire. Pressez le fruit.

Coupez les saint-jacques en dés.

Pelez et hachez finement l'échalote. Mélangez l'ensemble avec 8 brins d'aneth ciselés, 1 cuil. à soupe de jus de citron, les deux huiles, du sel, une pointe de poivre puis les baies roses concassées.

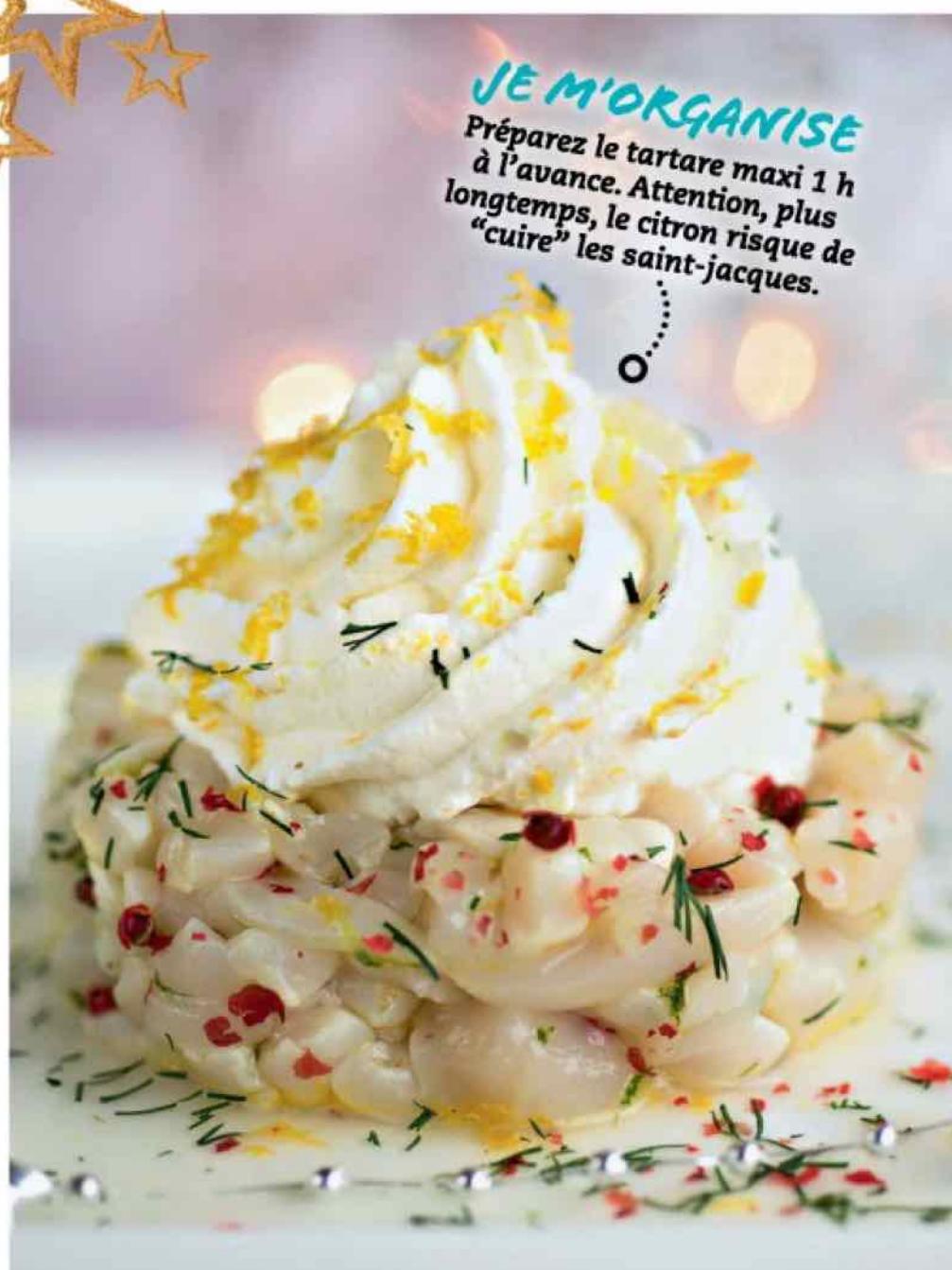
Tassez légèrement la préparation dans quatre cercles disposés sur

des assiettes de service. Réservez 30 min au réfrigérateur.

Fouettez la crème, bien froide, et incorporez à la fin le raifort et quelques gouttes de jus de citron. Salez et poivrez légèrement.

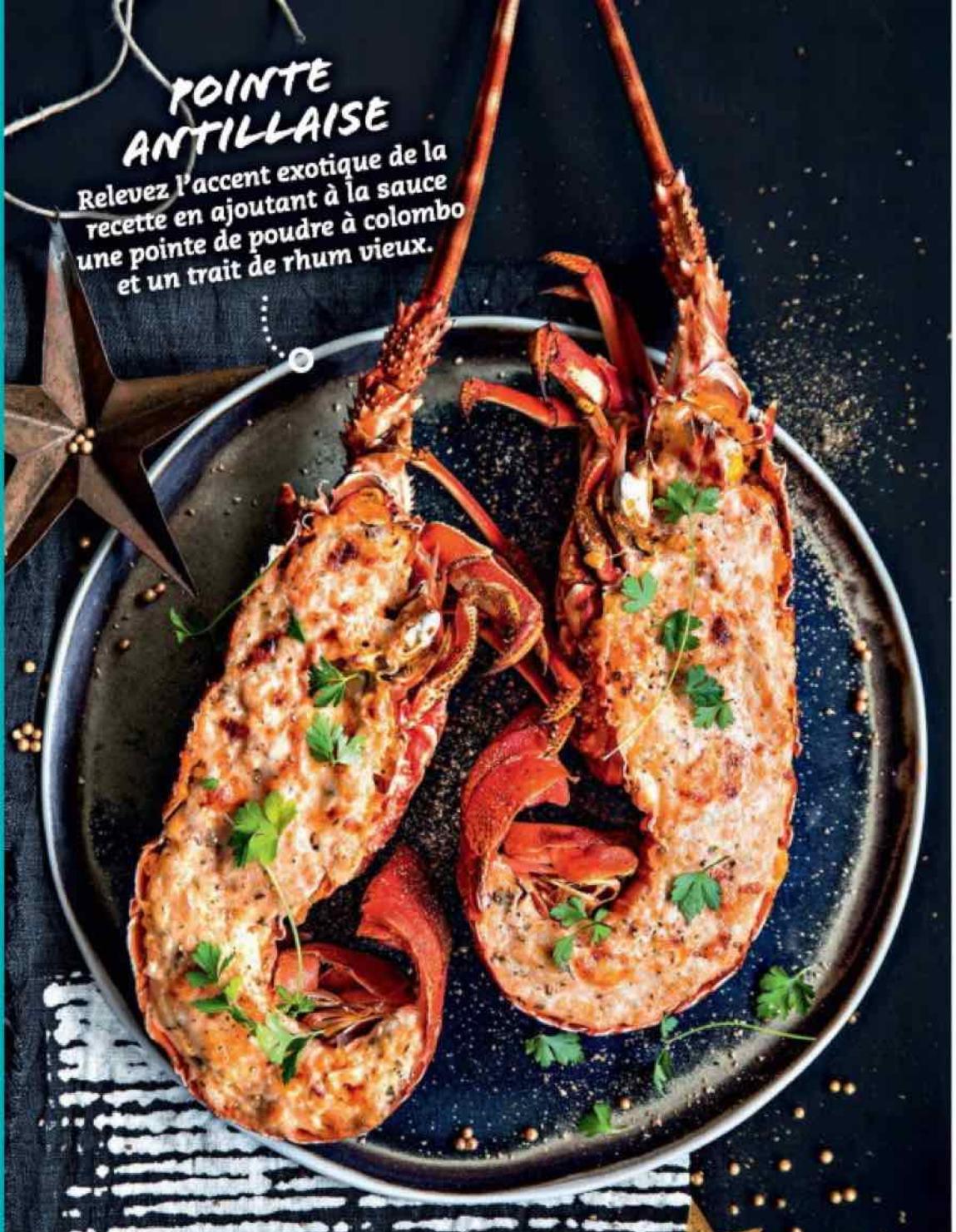
Retirez délicatement les cercles. Garnissez de chantilly au raifort à l'aide d'une poche à douille cannelée. Parsemez du zeste de citron et du reste d'aneth finement ciselé.

VIN Savennières blanc.



JEM'ORGANISE

Préparez le tartare maxi 1 h à l'avance. Attention, plus longtemps, le citron risque de "cuire" les saint-jacques.



4 PERS.
10 MIN
15 MIN
20 MIN

Noix de saint-jacques aux cèpes

- 12 noix de saint-jacques • 400 g de cèpes bouchons • 2 échalotes • 4 brins de thym frais
- 15 cl de crème liquide • 40 g de beurre
- 2 tranches de pain d'épices • 30 cl de fumet de poissons (à base de concentré) • 10 cl de vermouth blanc (Noilly Prat de préférence) • 1 cuil. à soupe d'huile • piment de Cayenne • sel, poivre.

Émiettez le pain d'épices.

Faites-le croustiller pendant 5 min à la poêle dans 20 g de beurre mousseux en remuant régulièrement. Égouttez sur du papier absorbant.

Nettoyez les cèpes et taillez-les en lamelles épaisses. Épluchez et hachez les échalotes. Poêlez l'ensemble 5 min environ avec l'huile chaude. Salez un peu, poivrez. Placez-les sur une assiette et réservez.

Chauffez le reste de beurre dans la poêle des cèpes non rincée. Faites dorer les saint-

jacques salées et poivrées, 2 min de chaque côté.

Portez à frémissements le fumet. Ajoutez le vermouth, la crème et 2 brins de thym. Réduisez de moitié 5 min sur feu vif. Retirez le thym. Assaisonnez de poivre et d'une petite pointe de piment.

Réchauffez les saint-jacques et les cèpes 1 min dans la sauce. Répartissez dans 4 plats préalablement chauffés. Décorez du reste de thym et du pain d'épices émietté. Servez.

VIN Chablis.

4 PERS.
30 MIN
25 MIN

Langoustes coco-thermidor

- 2 langoustes de 600 g env. • 1 citron vert bio • 3 échalotes grises • 4 brins de persil, de coriandre et de ciboulette
- 3 l de court-bouillon • 20 cl de lait de coco • 20 cl de vin blanc sec • 75 g de beurre demi-sel ramolli • 1 cuil. à soupe de moutarde à l'ancienne • sel, poivre blanc.

Cuisez les langoustes 12 min dans le court-bouillon frémissant. Égouttez et laissez tiédir.

Faites réduire de moitié le vin avec les échalotes hachées. Versez le lait de coco, réduisez 5 min. Intégrez le beurre en dés en fouettant. Ajoutez, hors du feu, le zeste du citron, 2 cuil. à café de son jus, les herbes ciselées et la moutarde. Salez, poivrez.

Coupez les langoustes en deux sur la longueur.

Prélevez la chair des queues et taillez-la en cubes ou en rondelles. Prélevez le corail et les parties crémeuses des coffres. Incorporez-les à la sauce.

Posez les carapaces dans un plat. Badigeonnez l'intérieur de sauce, ajoutez la chair de langouste et nappez du reste de sauce. Passez 5 min sous le gril du four préalablement chauffé. Servez aussitôt.

VIN Mâcon blanc.

Saint-jacques, oui mais les vraies !

Rien ne vaut les vivantes, vendues dans leur coquille, qui proviennent le plus souvent de Normandie et de Bretagne, garantie que ce sont des vraies saint-jacques, les pecten maximums. Vendues sans coquille, vérifiez l'étiquette. On a parfois affaire à des pétoncles.



6 PERS.



20 MIN



55 MIN



- 6 queues de langoustines
- 180 g de foie gras mi-cuit
- 1 blanc de poireau • 700 g de panais • 1 oignon • 1 l de bouillon de volaille • 50 cl de court-bouillon • 15 cl de lait
- 25 g de beurre • sel, poivre blanc.
- La garniture : • 1 feuille de brick
- 20 g de beurre • 2 cuil. à soupe de graines de sésame • 1 cuil. à soupe de piment d'Espelette.

Épluchez et émincez l'oignon. Taillez le blanc de poireau en rondelles. Faites

fondre le tout 5 min dans une casserole avec 25 g de beurre. Poivrez.

Pelez les panais, émincez-les. Placez-les dans la casserole avec le bouillon et le lait. Salez si besoin. Portez à ébullition, puis cuisez 30 min à couvert.

Chauffez le four à th. 6 (180 °C). Brossez la feuille de brick de beurre fondu. Parsemez-la de graines de sésame, puis découpez-la en bandelettes d'environ 2 mm de large et 10 cm de long. Répartissez-les sur une plaque à pâtisserie et faites-les dorer 10 min au four. Laissez-les refroidir sur la plaque.

Faites chauffer le court-bouillon. Décorez les queues de langoustines en gardant le dernier anneau intact. Incisez-les le long du dos pour éliminer le filament noir. Plongez-les 5 min dans le court-bouillon frémissant.

Mixez les panais et le bouillon avec 90 g de foie gras. Rectifiez l'assaisonnement. Versez dans des bols préalablement chauffés. Garnissez de copeaux de foie gras et des langoustines. Décorez de filaments de brick puis poudrez d'une pincée de piment d'Espelette.

VIN Jurançon.



Panais, qui es-tu ?

Cousin de la carotte, il est, comme elle, de la famille des apiacées (ou ombellifères). Il fut quelque peu évincé par la pomme de terre et on l'utilisait d'ailleurs comme plante fourragère. Seuls la Grande-Bretagne, les pays nordiques et d'Afrique du Nord continuaient à l'inviter en cuisine. Depuis une quinzaine d'années, il fait son grand retour sur les tables françaises. Son goût sucré aux accents de châtaigne séduit et ses fans aiment le décliner : râpé cru, cuit à la vapeur, réduit en purée, rôti entier ou frit en bâtonnets, il a tout bon !



Haricots magiques

Les haricots cuits en conserve permettent de réaliser mille recettes festives. Passés au moulin, en purée ou finement mixés, comme pour cette délicieuse crème que l'on peut garnir de brisures ou d'huile de truffe pour faire plus de sensation. On la sert aussi en dip, mélangée à de l'huile d'olive, de l'ail et des épices. Laissés entiers, ces haricots s'anoblissent en verrines avec des copeaux de foie gras ou des dés de poisson fumé. Misez sur la qualité des conserves afin d'être sûr de vous régaler.

ENCORE PLUS COLORE

Alternez entre chaque coquille une petite feuille de sauge et poudrez d'un soupçon de paprika.

Crème de haricots blancs et piques de saint-jacques épicées

4 PERS.



10 MIN



15 MIN



4 H



4 H

- 250 g de haricots blancs en conserve au naturel
- 8 noix de saint-jacques
- 1 gousse d'ail • 1 petit oignon • 35 cl de bouillon de volaille • 25 g de beurre
- 5 cuil. à soupe d'huile d'olive • 1 cuil. à soupe de vinaigre balsamique blanc
- 1 cuil. à café de graines de pavot • 1 cuil. à café de graines de moutarde • 2 cuil. à café de ras-el-hanout • sel, poivre.

Épluchez l'oignon et la gousse d'ail.

Émincez-les finement. Faites-les fondre 5 min dans une casserole avec 1 cuil. à soupe d'huile.

Ajoutez les haricots égouttés et le bouillon dans la casserole. Mixez pour obtenir une crème onctueuse. Incorporez à la fin 1 cuil. à soupe d'huile et le vinaigre balsamique blanc. Réservez au moins 4 h au réfrigérateur.

Faites mariner les noix de saint-jacques 20 min avec le reste d'huile, le ras-el-hanout, du sel et du poivre.

Chauffez le beurre dans une poêle.

Faites-y dorer les saint-jacques 5 min sur feu vif en les retournant à mi-cuisson. Retirez-les de la poêle et laissez-les légèrement tiédir.

Emulsionnez le velouté au mixeur plongeant. Répartissez-le dans de jolis verres. Montez les saint-jacques en brochette sur quatre petites piques en bois. Parsemez-les des graines de pavot et de moutarde. Posez-les en travers des verres et servez aussitôt.

VIN Bourgogne blanc.

6 PERS.



25 MIN



7 MIN



7 MIN

LÉGER

Verrines de mangues et langoustines au lard fumé

- 3 mangues mûres, mais fermes
- 12 grosses queues de langoustines
- 12 fines lanières de lard fumé

découenné • 1/2 grenade • 6 brins d'aneth
 • 4 cuil. à s. de jus d'orange • 1 cuil. à s.
 d'huile d'olive • 1 cuil. à café de miel liquide
 • 1/2 cuil. à café de paprika • sel, poivre.

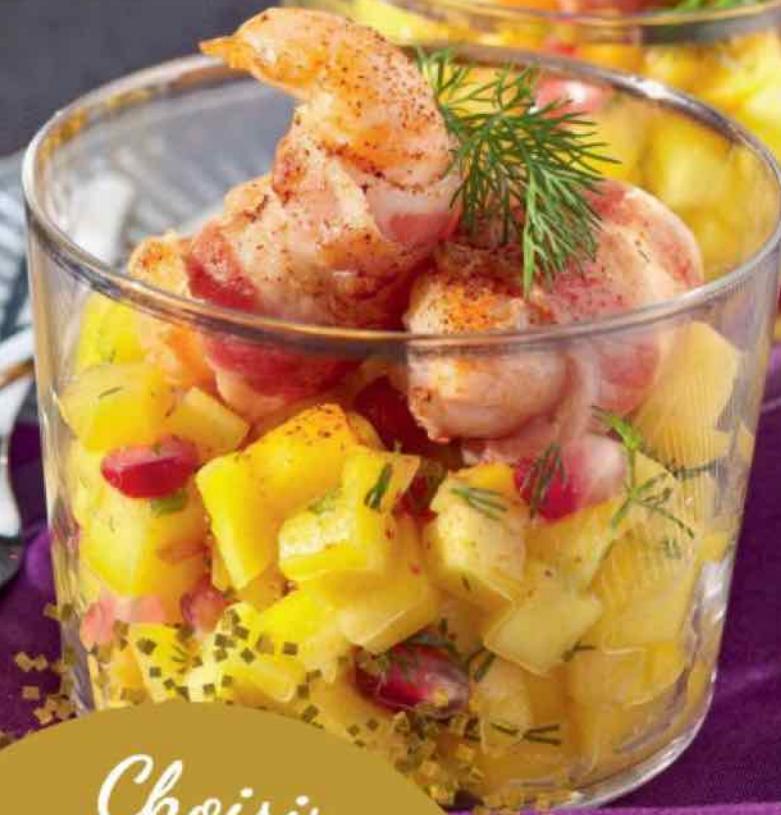
Décortiquez les queues de langoustines. Incisez-les le long du dos et ôtez le filament noir. Poivrez et enrobez-les d'une bande de lard. Embrochez-les sur des piques en bois ou en métal et disposez-les sur une plaque de cuisson antiadhésive.

Pelez les mangues et dénoyautez-les. Coupez-les en dés. Prélevez les grains de la grenade. Ciselez 3 brins d'aneth. Placez le tout dans un saladier.

Chauffez le four sur th. 7-8 (220 °C). Battez le jus d'orange avec l'huile d'olive, le miel, un peu de sel et du poivre. Versez dans le saladier, mélangez et placez dans six verrines.

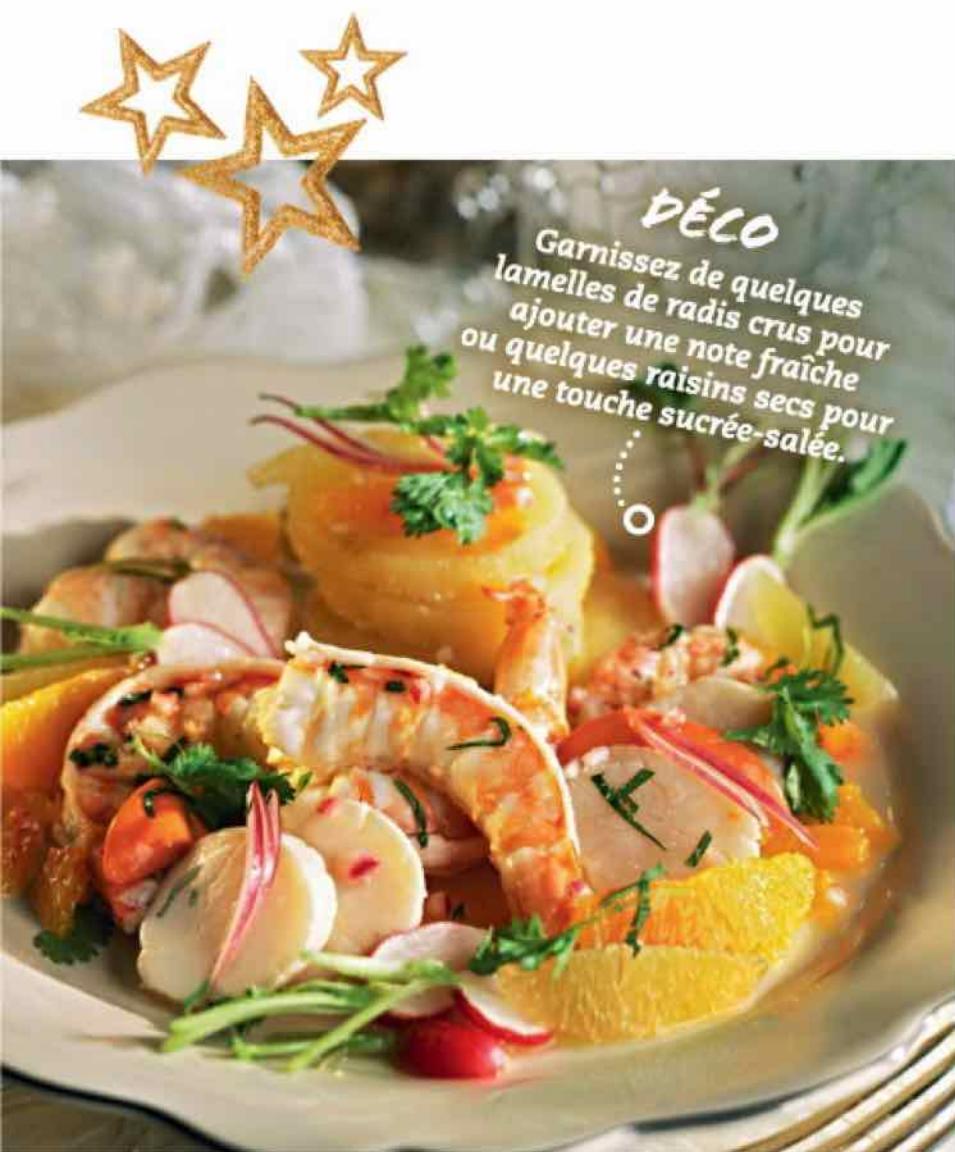
Faites cuire les langoustines 7 min au four. Retirez les piques et déposez les langoustines sur du papier absorbant. Répartissez-les sur la salade de mangues et décorez avec le reste de pluches d'aneth et quelques pincées de paprika. Servez sans attendre.

VIN Muscat sec.



Choisir une mangue

La taille et la couleur de ce fruit tropical, souvent importé d'Asie, d'Amérique du Sud, du Mexique, des Caraïbes ou de l'Océan Indien, sont sans rapport avec son degré de mûrissement. On le choisit lisse, ferme, sans tache pour une chair tendre. Si la mangue est un peu trop ferme, elle mûrirà en quelques jours. Pour certaines recettes salées, on la choisit dure pour râper sa chair et faire une salade pimentée, par exemple.



6 PERS.



30 MIN



30 MIN



VITAMINÉ

Nage de langoustines et saint-jacques aux agrumes

- 18 queues de langoustines • 12 noix de saint-jacques • 1 citron vert • 1 grosse orange • 1 pamplemousse • 1/2 citron • 3 navets
- 2 carottes • 2 échalotes • coriandre • 60 cl de fumet de poissons
- 5 cl de Noilly Prat (vermouth blanc) • 50 g de beurre • 1 cuil. à soupe de graines de coriandre • sel, poivre en grains.

Décortiquez les queues de langoustines, incisez-les sur toute la longueur du dos pour retirer le boyau noir.

Pelez les navets et coupez-les en rondelles. Grattez les carottes, taillez-les en bâtonnets. Cuisez-les 10 min à la vapeur, poudrés d'un peu de sel.

Pelez à vif l'orange, le citron vert et le pamplemousse puis prélevez les suprêmes entre les cloisons.

Portez à frémissements le fumet avec 1 cuil. à s. de poivre en grains et les graines de coriandre. Pochez-y

3 min saint-jacques et langoustines. Égouttez à l'écumoire. Filtrez le fumet.

Faites fondre les échalotes ciselées dans 20 g de beurre. Versez le fumet, le vermouth et faites bouillir 5 min. Intégrer le jus du 1/2 citron et le reste de beurre en fouettant. Ajoutez les éléments précuits. Réchauffez 5 min.

Répartissez dans six assiettes chaudes avec la sauce. Ajoutez les suprêmes d'agrumes, parsemez de feuilles de coriandre et servez aussitôt.

VIN Arbois blanc.





Fruits de mer au top de la fraîcheur

Achetés vivants, ils sont meilleurs. Nos conseils pour faire les bons choix et opter pour des vins qui leur vont bien.

Huîtres

Jouez sur la taille des huîtres, leur forme (plates ou creuses) et leurs origines : Marennes bien en chair, bretonnes très iodées, normandes racées... **Plus le numéro est élevé (de 0 à 5), moins l'huître est grosse.** Le bon calibre est la 2 ou la 3. On la choisit lourde en main. Longue et légère, la coquille est fragile (risque d'éclats à l'ouverture) et la chair peu généreuse.

Langoustines

Elles sont épatantes quand elles sont vivantes, mais trop rares sur l'étal, surtout pendant les fêtes. Les langoustines glacées, donc mortes, sont moins chères, mais sont cotonneuses après cuisson. Des taches noires sur la carapace ? C'est le signe d'un traitement avec un agent conservateur. On évite les produits cuits ou surgelés.

Homard

On le choisit vivant sur l'étal ou dans un vivier. **Le canadien est un peu moins cher que le homard bleu** (dit breton, mais il peut être normand ou britannique). À vigueur égale, ils se valent. Surgelé, il est fade et caoutchouteux une fois cuit.

Saint-jacques

Les acheter en coquilles, c'est l'assurance de leur fraîcheur si elles sont bien fermées sur l'étal. C'est aussi la garantie

d'une origine française (bretonne ou normande). Et c'est la possibilité d'utiliser la noix et les bardes (pour un fumet, par exemple). Il faut les décoquiller dès le retour du marché pour préserver leur qualité. Quand on achète des noix, vérifier qu'elles ont été décocquillées par le vendeur. Elles ne doivent pas baigner dans un jus de couleur et d'odeur peu avenantes. C'est le lot des noix d'importation ou de produits décongelés (ce qui doit être indiqué sur l'étal). Surgelées, les saint-jacques ont des origines variées (Canada, Chili...) et sont d'autres espèces que la *Pecten maximus* (nom en latin obligatoire) pêchée au large de nos côtes.



Sélection gouleyante

Fruité

Le melon de Bourgogne, cépage roi du muscadet, est intéressant. Cette cuvée offre des saveurs d'agrumes, de verveine, de pêche et de fleurs blanches. La bouche vive s'entoure d'un gras fin. Parfait avec des huîtres.



Muscadet de Sèvre et Maine sur lie, cuvée Confluent 2016, Château de l'Aulnaye, 6,20 €, chez les cavistes.

Revigorant

Vive, acidulée juste ce qu'il faut pour aviver les papilles, cette cuvée simple mais efficace séduit par ses notes d'agrumes, son équilibre, sa légèreté et son côté incontestablement bourguignon. On aime les notes de noisette fraîches. L'excellent compagnon des crustacés.



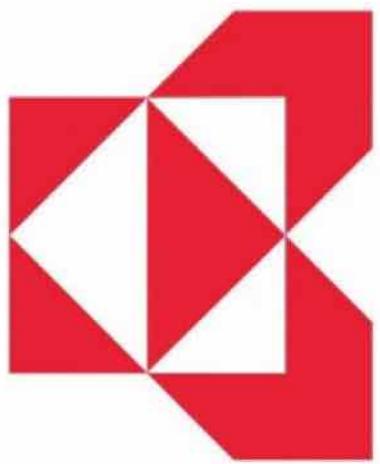
Petit-chablis, William Fèvre 2017, 11 €, chez les cavistes.

Séducteur

Une juste et fine expression du sauvignon : dès le nez, les arômes d'agrumes et de buis se mettent à galoper. La bouche est exubérante, gorgée d'un fruité fin, fraîche et bien nette. Un vin réjouissant que l'on choisit pour des huîtres bien iodées.



Touraine, sauvignon, Domaine Octavie, 8,90 €, Le Repaire de Bacchus.



KYOCERA

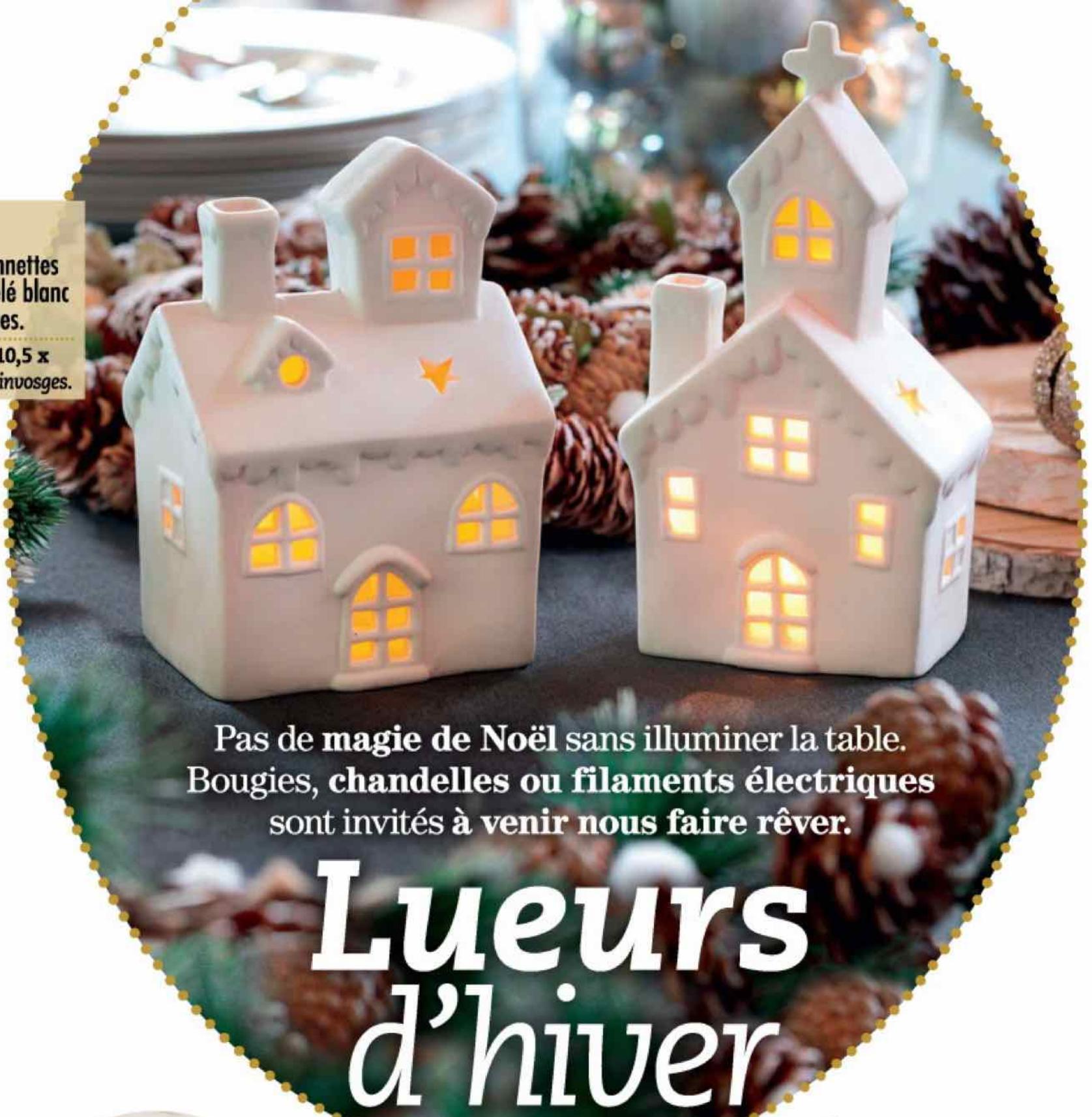
LA CÉRAMIQUE AU SERVICE DU GOÛT



Chaleureux

Un duo charmant de maisonnettes en biscuit de porcelaine ciselé blanc mat qui fonctionnent sur piles.

L 11,5 x P 9 x H 16 cm et L 10,5 x P 6,5 x H 20 cm, 20 € les 2, L'invoges.

**1 Scintillant**

Un dôme lumineux en verre et métal avec fils de cuivre à LED qui se reflètent à l'infini.

Elina, H 18 cm, 23 €, magasins Alinéa.

2 Magique

Une couronne épurée composée de fils de fer et de LED pour donner une aura féerique à la table en attendant le Père Noël.

Stadusti, Ø 60 cm, 43,50 €, Côté Table.

3 Verdoyant

Des nuances venues de la forêt habillent ce photophore en verre constellé d'étoiles.

Veri, Ø 7 cm, H 8,5 cm, 2 €, Conforama.

4 Grand Nord

Une couronne en bois et plastique et 4 photophores en verre argenté pour éclairer le centre de table.

Snow, Ø 23 cm, 7,90 €, Cocktail Scandinave.

5 Ensoleillé

Un porte-bougie étincelant qui darde des feux de métal doré.

Ø 15 cm, 21,65 €, Madam Stoltz.

6 Dorés

Des photophores en forme de coquilles de fer pour laisser filtrer la lumière vibrante des bougies.

Ø 9 cm et 12,5 cm, 9,95 € et 14,95 €, chez Nature & Découvertes.

Pas de magie de Noël sans illuminer la table. Bougies, chandelles ou filaments électriques sont invités à venir nous faire rêver.

Lueurs d'hiver



5



6



7



8



10



9



12



13



14



7 Étincelant

Symbole des fêtes, un sapin bougie en cire revêtu d'or brossé.

H 13 cm, combustion 35 h, 16,20 €, Bougies La Française.

8 Étoilés

Trois photophores en verre éclatants en forme d'étoiles qui feront vibrer la table.

Ø 7 cm, H 5 cm, 18 € l'ensemble, Hübsch.

9 Baroques

Des photophores en verre et bois qui ont des allures de bijoux précieux.

Leotizia, 8 x 9 cm et 10 x 12 cm, 6,50 € et 9,50 €, Botanic.

10 Message

Un photophore en verre blanc et or pour illuminer la douce nuit.

H 6,7 cm, 2,50 €, Zoé Confetti.

11 Design

Un porte-bougies en fer, idéal pour apporter de la modernité à la table.

L 38 x l 13 x H 13 cm, 23,65 €, Madam Stoltz.

12 Brillant

Étincelant de simplicité, un chandelier en laiton pour deux chandelles.

13 x 8 cm, 95 €, Ferm Living.

13 Forestier

Une mise en scène poétique en bois et LED sous un globe lumineux en verre.

Village, Ø 11 cm, H 17 cm, 13 €, Bouchara.

14 Brut

Un sapin de Noël en bois et 15 LED pour ajouter une touche d'éclat à une déco nature et sobre.

L 22 x l 8 x H 45 cm, 22,95 €, Truffaut.

On n'a pas toujours envie d'une dinde bien dorée au réveillon ! On ose le poisson, mariné, en terrines, bouchées et salades raffinées.

Bouchée à la reine

La reine, c'est Marie Leszczynska, fille du roi de Pologne et épouse de Louis XV. Son cuisinier aurait créé cette délicieuse recette à sa demande pour... réveiller l'ardeur de son époux ! Garnie à l'origine de mets aphrodisiaques, on peut réinventer la bouchée à la reine selon nos envies : ris de veau, poulet, fruits de mer, mais obligatoirement dans une succulente sauce crémeuse.

4 PERS.



30 MIN



30 MIN



Bouchées à la reine des mers

- 4 croûtes feuilletées du commerce
- 250 g de haddock (rayon traiteur poissons ou chez le poissonnier)
- 16 crevettes roses crues
- 200 g de champignons (shiitakés, cèpes, ou champignons de Paris)
- 2 échalotes
- 25 cl de lait
- 50 g de beurre
- 6 cuil. à soupe de crème fraîche
- 30 cl de bouillon de légumes
- 30 cl de champagne
- 2 petites pincées de safran.

L'appel



CAPITAINE HADDOCK

Ce poisson c'est de l'églefin fumé, coloré en orange avec du roucou, un colorant naturel. Pour changer, on le remplace par du poisson blanc ou du saumon, tout simplement.

Nettoyez les champignons et coupez-les en quatre. Faites-les revenir 5 min dans une poêle chaude sans matière grasse. Egouttez puis cuisez 5 min avec 30 g de beurre.

Portez à frémissements le lait avec 25 cl d'eau dans une casserole. Plongez-y 3 min le haddock détaillé en gros dés. Égouttez-les.

Faites cuire les crevettes 3 min à l'eau bouillante salée. Décortiquez-les et ajoutez-les dans la poêle avec le haddock. Réservez au chaud.

Hachez les échalotes. Faites-les fondre 3 min dans le reste de beurre. Ajoutez le champagne et laissez réduire 5 min. Versez le bouillon et faites à nouveau réduire de moitié. Intégrer la crème fraîche et le safran. Faites épaissir sur feu doux.

Disposez les croûtes feuilletées sur une plaque. Enfournez-les 10 min à th. 5 (150 °C), puis répartissez-y les champignons, les crevettes, les dés de haddock et la sauce. Servez chaud.

VIN Champagne brut.

du large



4 PERS.



30 MIN



3 MIN



4 H



Mini terrines des îles

- 200 g de morue prédessalée (rayon traiteur poissons)
- 4 petites pommes de terre à chair ferme (rattes) • 2 citrons
- 2 avocats • 1 belle mangue
- 1/2 cm de gingembre • 8 brins de persil plat • 1 yaourt • 1 cuil. à soupe de miel • 2 feuilles de gélatine • 4 cuil. à soupe d'huile d'olive • baies roses • sel, poivre.

Préparez la morue comme indiqué sur le paquet. Plongez la gélatine dans un bol

d'eau froide. Pressez les citrons. Portez à frémissements 20 cl d'eau, 4 cuil. à soupe de jus de citron, 1 cuil. à soupe de persil ciselé, 1 cuil. à café de baies roses écrasées, du sel et du poivre. Hors du feu, ajoutez la gélatine essorée entre vos mains. Mélangez et laissez refroidir.

Pelez les avocats et la mangue, dénoyelez-les. Détaillez-les en dés. Versez-les dans un saladier avec le bouillon refroidi. Mélangez et répartissez dans quatre moules à cakes individuels légèrement huilés. Couvrez d'un film et réservez 4 h au frais.

Pelez et râpez le gingembre. Mélangez-le avec le yaourt et la morue effilochée. Salez, poivrez. Réservez au frais.

Faites cuire les pommes de terre. Pelez-les et découpez-les en rondelles.

Faites la sauce. Fouettez 3 cuil. à soupe de jus de citron avec le miel, du sel, du poivre, le reste de persil ciselé et d'huile.

Démoulez les terrines. Garnissez-les de morue et de pommes de terre. Parsemez de baies roses et éventuellement de persil finement ciselé. Servez avec la sauce.

VIN Bandol blanc.



Koulibiac de Noël à l'orange

6 PERS.



40 MIN



50 MIN



- 2 rectangles de pâte feuilletée (surgelés ou faits maison)
- 2 filets de saumon sans peau ni arêtes (env. 800 g)
- 3 œufs
- 150 g de beurre
- 3 cuil. à soupe de crème fraîche
- 1 orange bio
- 1 oignon fanes
- 1/2 bouquet d'aneth
- 1/2 bouquet de persil plat
- 80 g de riz long
- 1 cuil. à café de moutarde
- 2 cuil. à soupe de graines de pavot
- sel, poivre.

Prélevez le zeste de l'orange avec un zesteur. Pressez le fruit. Ébouillantez le zeste 1 min. Faites cuire le riz à l'eau salée. Égouttez-le. Faites durcir 2 œufs 10 min dans de l'eau bouillante. Écalez-les et hachez-les.

Ciselez le persil et l'aneth. Émincez l'oignon avec sa tige. Mélangez le riz avec les œufs, l'oignon, le zeste râpé, les herbes, la crème et la moutarde. Salez, poivrez.

Allumez le four sur th. 6 (180 °C). Étalez 1 rectangle de pâte feuilletée sur un papier cuisson placé sur une plaque. Posez 1 filet de saumon au centre en laissant un pourtour de 4 cm. Recouvrez-le avec la préparation au riz, puis posez l'autre filet de saumon.

Fouettez l'œuf restant. Badigeonnez-en le pourtour de pâte et couvrez du second rectangle de pâte. Appuyez sur les bords, repliez-les et roulez. Striez la surface avec un couteau pointu. Badigeonnez à nouveau d'œuf battu. Parsemez de graines de pavot et enfournez 30 min (la croûte doit être dorée).

Faites fondre le beurre dans une casserole. Ajoutez 3 cuil. à soupe de jus d'orange et du poivre. Dégustez cette sauce chaude avec le koulibiac.

VIN Pinot gris d'Alsace.



SYSTÈME D'

Vous n'avez pas de pâte rectangulaire ?
Étirez 2 pâtes rondes au rouleau
ou préparez un koulibiac rond : recoupez
le saumon en morceaux de façon
à garnir toute la pâte, en laissant un
bord de 4 cm tout autour.

Vive la Russie !

Plat populaire en Russie au début du XIX^e siècle, le koulibiac est une tourte cuite comme un pâté, classiquement garnie de poisson, d'œufs et d'épinards. On peut l'enrichir de turbot, de champignons... et le modeler en forme de poisson. Le chef étoilé Yannick Alléno le décline en galettes de sarrasin farcies de noix de saint-jacques et de saumon fumé.



Pavés de saumon, légumes croquants

4 PERS.



30 MIN



25 MIN



- 4 pavés de saumon
- 1 kg de légumes : pommes de terre, chou romanesco, mini aubergines et pâtiſſons, panais, céleri-rave butternut
- 8 brins de cerfeuil

- 3 cuil. à soupe d'huile d'olive
- 1 cuil. à café de baies roses
- 2 cuil. à café de mélange pour pain d'épices
- sel, poivre.

Pelez les légumes et taillez-les en morceaux. Cuisez-les 12 min à la vapeur (testez la cuisson au couteau : ils doivent rester fermes).

Chauffez le four à th. 6 (180 °C). Salez, poivrez les pavés de saumon. Nappez-les d'1 cuil. à s. d'huile. Parsemez-les du mélange pour pain d'épices. Placez-les dans un plat à four. Cuisez 10-15 min au four selon leur épaisseur.

Poêlez les légumes dans le reste d'huile le temps qu'ils dorent. Salez, poivrez. Parsemez de baies roses écrasées. Servez le saumon et les légumes parsemés de cerfeuil sur des assiettes chaudes.

VIN AOC côtes-du-rhône villages rosé.



LE POIREAU DE *Normandie*

UN TERROIR UNIQUE, UNE SAVEUR AUTHENTIQUE



Le Poireau de Normandie est un légume de qualité reconnu grâce :

- A sa production dans des zones littorales où le climat tempéré océanique garantit les conditions idéales de croissance pour la qualité du poireau
- Au savoir-faire des producteurs et aux techniques culturales utilisées qui permettent d'obtenir des poireaux avec un fût droit, long en blanc et un feuillage vert/bleuté
- Au climat qui permet une disponibilité continue d'août à avril/mai





LAISSEZ MARINER!

Plus le temps de marinade du saumon sera prolongé, plus le poisson "cuira" sous l'action du jus de citron. Moelleux, orangé et parfumé au bout d'une heure, le saumon imprégné de sauce devient rose, ferme et presque "cuit" après plusieurs heures.

Méli-mélo pomme-concombre au saumon mariné

4 PERS.



25 MIN



1 H



- 250 g de saumon frais • 2 pommes vertes • 22 framboises
- 1 citron • 200 g de concombre • 3 brins de menthe • 3 brins d'aneth • 10,5 cl d'huile d'olive • 1 cuil. à soupe de vinaigre de framboise
- sel, poivre.

Ciselez la menthe et l'aneth (gardez des pluches d'aneth). Mélangez-les avec le jus du 1/2 citron, 6 framboises écrasées et 4 cuil. à s. d'huile. Salez, poivrez.

Détaillez le saumon en fines lamelles. Étalez-les dans un plat. Recouvrez-les de la préparation précédente. Filmez, puis réservez au moins 1 h au frais.

Épépinez les pommes et découpez-les en fins bâtonnets. Citonnez-les. Pelez et

épépinez le concombre. Taillez-le en fins bâtonnets. Mélangez-les avec les pommes. Répartissez dans 4 coupelles.

Égouttez les lamelles de saumon. Répartissez-les dans les coupelles. Ajoutez les framboises et les pluches d'aneth. Fouettez le reste d'huile avec le vinaigre de framboise. Salez et poivrez. Versez dans les ramequins de salade et servez bien frais.

VIN Quincy blanc.



les eaux
riches en
minéraux

Cuisinez Détox avec VICHY Célestins



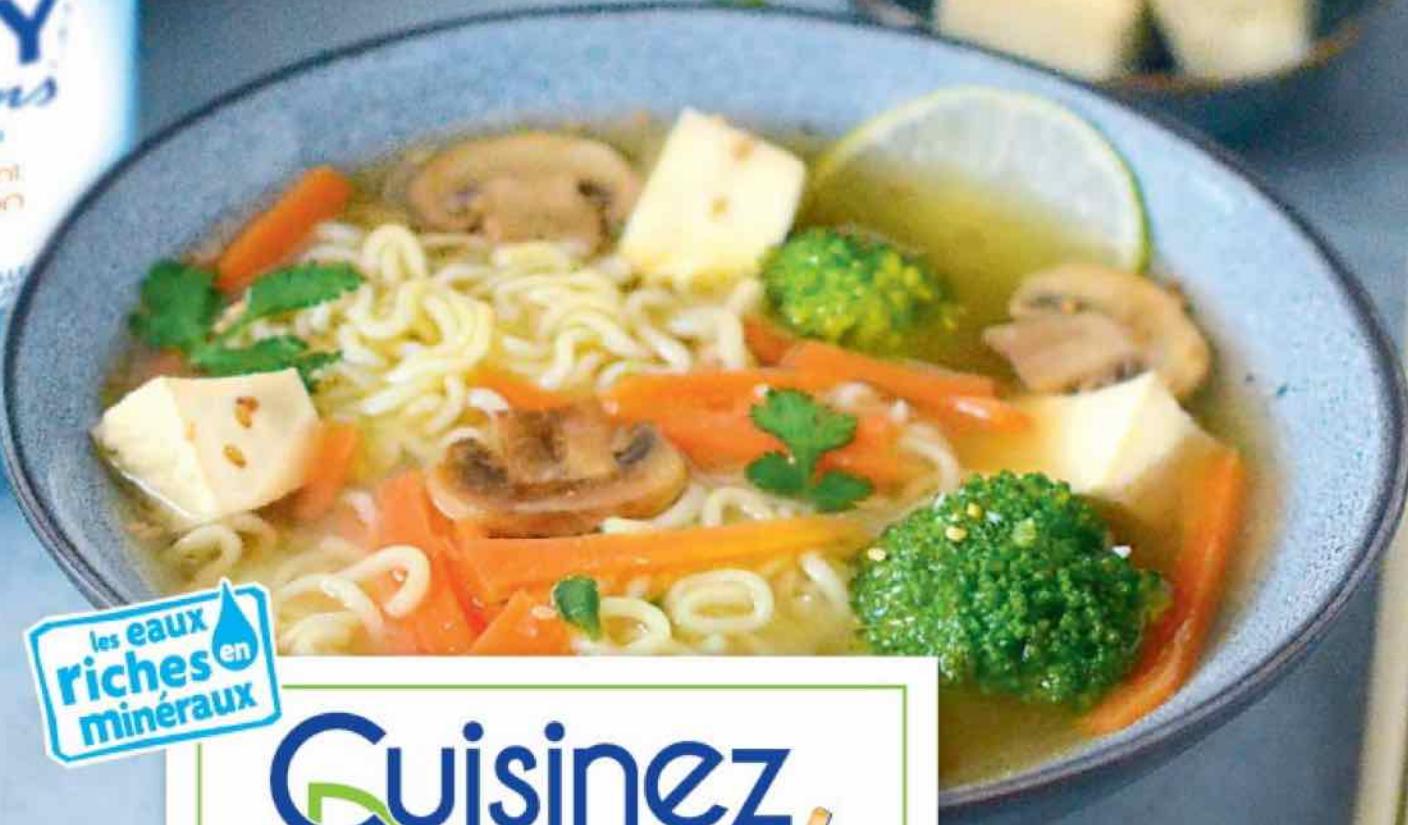
Après les petits excès de fin d'année, une pause Détox s'impose.

Pensez à Vichy Célestins !

Un grand verre de VICHY Célestins dès le matin pour profiter de sa richesse minérale naturelle.

Dans la journée, associez VICHY Célestins à des fruits et des légumes de saison dans des jus Détox, des soupes de légumes... aux minéraux de VICHY Célestins bien sûr !

Avec Vichy Célestins, je me sens belle... même après les fêtes !



vichy-celestins.com

Éclairs au saumon fumé et crème au wasabi

4 PERS.



40 MIN



40 MIN



- 2 tranches de saumon fumé • 100 g d'œufs de saumon • 1 gros avocat
- 1/2 bouquet d'aneth • 1 belle poignée de mâche • 200 g de chèvre frais • 65 g de beurre • 2 œufs • 6 cl de lait • 2 cuil. à soupe bombées de crème fraîche • 70 g de farine • 1,5 cuil. à café de wasabi (raifort japonais, rayon produits d'Asie).

Préparez la pâte à choux. Allumez le four sur th. 5 (150 °C). Faites fondre le beurre dans 6 cl d'eau avec le lait dans une casserole. Retirez du feu, ajoutez la farine d'un seul coup et mélangez bien.

Faites sécher la pâte 2 min sur le feu en remuant. Ôtez du feu, intégrez les œufs un à un en mélangeant avec une cuillère en bois entre chaque ajout.

Versez la pâte à choux dans une poche à douille lisse. Couchez au moins 4 éclairs sur une plaque tapissée de papier cuisson. Enfournez pour 35 min environ. Laissez refroidir les choux sur une grille avant de leur découper un chapeau.

Faites la crème au wasabi. Ciselez l'aneth (gardez-en pour la déco). Mêlez-le avec le chèvre frais écrasé, la crème fraîche et le wasabi. Tartinez-en les chapeaux des éclairs. Étalez le reste dans les éclairs.

Détaillez le saumon fumé et l'avocat en lamelles. Répartissez-les dans les éclairs. Parsemez d'un peu d'œufs de saumon, de mâche et de l'aneth réservé. Replacez les chapeaux et servez sans trop attendre.

VIN Champagne blanc de blancs.

UNE SAUCE QUI CHANGE

Ajoutez une cuillerée de pesto ou remplacez l'huile par de la mayonnaise ou du yaourt.



LA CLASSE

Placez le reste de crème au wasabi dans une poche à douille crantée. Décorez les éclairs de torsades de crème.

Vert et piquant

Le condiment wasabi s'obtient en râpant une plante-racine qui se plaît sur les flancs du mont Fuji. Également nommée moutarde japonaise, il relève les sashimis, les sushis et les boulettes de riz. On le trouve facilement au rayon Asie, en tube, sous forme de pâte ou en poudre à diluer avec un filet d'eau.

Il booste les dips, un poisson ou une viande grillée, les sauces et réveille une mousse au chocolat blanc !

Salade au saumon et aux crevettes

4 PERS.



15 MIN



LES ALLIANCES LOCALES

E.Leclerc L



LES ŒUFS DE CES ESTURGEONS SONT AUSSI DU CAVIAR POUR L'ÉCONOMIE LOCALE.

Partout en France, les centres E.Leclerc s'associent avec des producteurs et éleveurs de leur région pour proposer à leurs clients des produits de terroir élaborés selon un savoir-faire traditionnel dans le respect de leur saisonnalité. En développant avec passion ces "Alliances Locales E.Leclerc", ils participent à dynamiser l'économie de leur région. Ici par exemple, Cédric Moulin, propriétaire du centre E.Leclerc de Bruges, collabore avec Jean-Baptiste Bomy, producteur de caviar en Aquitaine. Ce partenariat de 15 ans offre aux clients de M. Moulin un produit de haute qualité. M. Bomy, quant à lui, a pu stabiliser son personnel et développer sa production, en continuant à produire un caviar irréprochable, certifié IGP. Ensemble, ils perpétuent cet emblème de la gastronomie française. Nous gagnons tous à valoriser nos productions locales.



www.allianceslocales.leclerc



Le saumon fumé est toujours de la fête.

On peut aussi lui préférer le haddock ou la morue salée.

→ Saumon fumé

Il faut tout d'abord s'intéresser à son origine. Il y en a cinq principales : Norvège, Écosse, Irlande, Baltique



Des poissons pas ordinaires

et Alaska. Pour les quatre premières, nous avons affaire au **saumon d'Atlantique**, le *Salmo salar*, l'espèce reine. Sans mention spécifique, il s'agit d'un poisson d'élevage. Les produits

sauvages sont très rares, ils sont pêchés dans la mer Baltique, et ont la chair crème. Dans les magasins spécialisés, on peut trouver du saumon sauvage originaire de France, pêché dans l'Adour, au goût fabuleux. Le saumon fumé d'Alaska provient d'une autre espèce : le **saumon argenté du Pacifique** (essentiellement sauvage). Sa couleur est plus soutenue, et sa texture plus ferme. Pour un saumon fondant en bouche, on préférera donc les origines européennes. Le fumage s'effectue sur des poissons frais, la plupart du temps. On doit vérifier que le saumon a été "salé au sel sec". C'est

la garantie qu'il n'a pas subi d'injection de saumure (eau salée) pour le faire "gonfler" artificiellement et qui lui donne une texture molle et poisseuse. La mention "tranchage à la main" est la signature d'un saumon dont on a pris soin. La nature du fumage "à la sciure de hêtre" ou "aux copeaux de chêne" n'importe pas. Évitez les "premiers prix", qui sont la destinée des vieux saumons trop gras et sans trop d'intérêt gustatif.

→ Morue

C'est le cabillaud salé. L'**important est d'acheter la morue "sèche"**, c'est-à-dire non dessalée. Et d'effectuer l'opération de dessalage à la maison (à l'eau froide, renouvelée trois à quatre fois pendant 24 à 48 h). Elle aura plus de goût et de tenue dans l'assiette. On peut l'acheter entière et la découper. On utilise les filets pour les pavés, la queue et les ailerons pour la brandade. Une fois dessalée, la morue se congèle bien.

→ Haddock

Seuls les filets d'églefin salés et fumés ont droit à l'appellation haddock. Sa couleur orangée est due à l'ajout de rocou (extrait des graines du rocquier) pendant la fumaison. **On le choisit d'une belle épaisseur et d'un aspect brillant.**

Sélection gouleyante

Vanillé

Hommage à Catherine de Médicis qui séjournait au château de Suze-la-Rousse, cette cuvée vinifiée et élevée en fûts doit beaucoup au viognier et lui donne des notes de litchi, de fruits secs et de vanille. On aime sa rondeur et sa souplesse.



Grignan-les-Adhémar, cuvée Médicis 2016, La Suzienne, 9 €, chez les cavistes.

Authentique

D'une belle robe dorée, ce vin montre tout de suite qu'il est bien né et parfaitement vinifié. Des arômes francs et intenses d'agrumes, de pêche, d'abricot, une bouche vive, douce comme du taffetas, un équilibre certain et de l'élégance. Que demander de plus ?



Jurançon sec, Cami Salié 2016, Lionel Osmin & Cie, 13 €, chez les cavistes.

Incontournable

Très jolie cuvée que cette bouteille élaborée au cœur des châteaux de la Loire. Le sauvignon parle haut et fort, exhalant une ribambelle d'arômes : citron, pamplemousse, fruits blancs à noyaux bien mûrs. On fond pour sa belle finale minérale et longue.



Touraine, Chenonceaux 2016, Domaine du Clos Roussey, 13 €, Le Repaire de Bacchus.

VOUS N'AVIEZ JAMAIS GOÛTÉ UN SAUMON PAREIL.



Voilà ce que vous vous direz dès la première bouchée de notre saumon d'Ecosse fumé à la ficelle.

Naturellement, vous pensez que l'on exagère. Tout de même, des saumons fumés vous en avez goûté des dizaines. Peut-être même pensez-vous qu'après tout, un saumon fumé, c'est un saumon fumé, et qu'il faudra plus qu'une histoire de ficelle pour vous surprendre. Détrompez-vous, c'est bien là toute la différence. Quand E.Leclerc décide de créer une collection d'exception L'origine du goûts, il va dénicher les plus authentiques savoir-faire et les meilleurs produits où ils sont. C'est donc tout naturellement en Ecosse

que nous avons trouvé ce saumon, élevé lentement dans les meilleures fermes. Pour le salage, nous ne sommes pas allés chercher bien loin notre sel de Guérande, dont la réputation n'est plus à faire. Mais venons-en à notre grande fierté : le fumage à la ficelle. Il consiste à suspendre le saumon à une ficelle selon un savoir-faire traditionnel, pour le plus grand bonheur des ama-

teurs d'authenticité. C'est le secret pour une texture ferme et fondante incomparable. Le saumon s'imprègne ainsi doucement et de manière homogène de saveurs uniques : une association originale d'essences d'arbres fruitiers provenant de pommiers et de cerisiers, afin de parfaire sa signature sans pareille. Pour ne rien laisser au hasard et encore moins aux machines, nos saumons ont ensuite été partagés et tranchés avec soin à la main, pour vous offrir de belles tranches uniformes et sans chair brune. Voilà. On a fait tout ce qui était possible pour vous offrir le meilleur saumon au meilleur prix. Il ne vous reste plus qu'à décider si vous le dégusterez accompagné

d'un filet de citron ou sur une tranche de pain de seigle ou de campagne légèrement beurrée, puis à vous exclamer « Mais ils ont raison, je n'avais jamais rien goûté de pareil ». D'ailleurs chez E.Leclerc, on parie qu'il en ira de même à chaque fois que vous découvrirez un nouveau produit de notre collection L'origine du goûts.

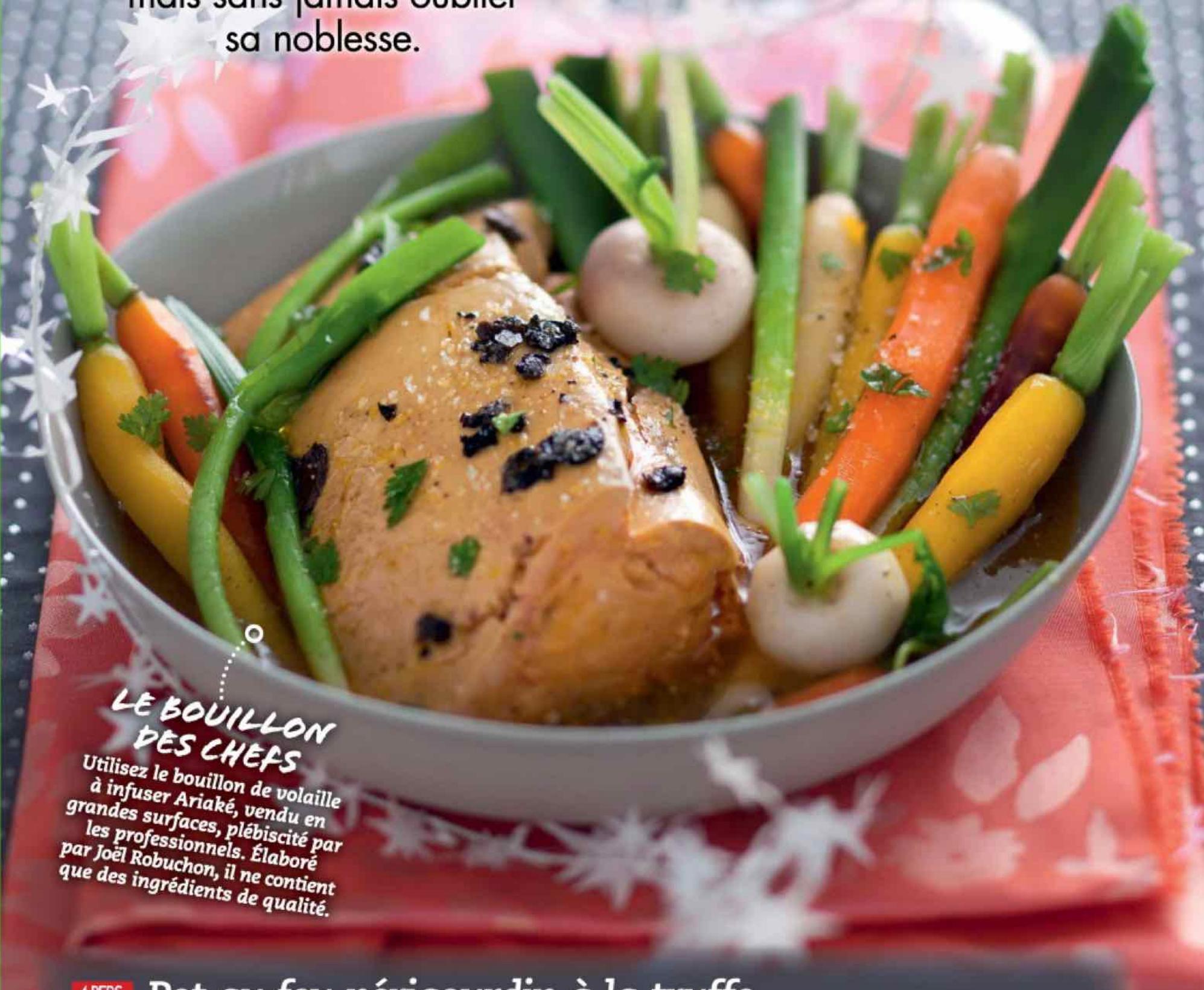


E.Leclerc

Découvrez toute notre collection sur www.loriginedugout.fr

Place au roi!

Cappuccino, bâtonnets glacés, makis... Notre chouchou se renouvelle tout en gourmandise, mais sans jamais oublier sa noblesse.



4 PERS.



20 MIN



25 MIN



Pot-au-feu périgourdin à la truffe

- 1 foie gras cru de canard d'environ 500 g • 600 g de mini légumes (carottes, navets, poireaux, oignons nouveaux)
- 2 brins de thym • 1 petite boîte de pelures de truffe • 2 cubes de bouillon de volaille • 10 cl de porto rouge • 1 clou de girofle • fleur de sel • poivre du moulin.

Portez à ébullition 1,5 l d'eau dans une grande casserole avec les cubes de bouillon émiettés, le thym et le clou de girofle.

Nettoyez les légumes et raccourcissez les tiges. Laissez-les cuire 10 min dans le bouillon.

Versez le porto dans le bouillon. Ajoutez le foie gras puis laissez cuire 15 min de plus. Égouttez les

légumes. Répartissez-les dans des assiettes creuses. Ajoutez le foie gras coupé en tranches.

Prélevez 50 cl de bouillon et parfumez-le avec les pelures de truffe et leur jus. Répartissez dans les assiettes. Parsemez de fleur de sel et poivrez au moulin. Présentez aux convives sans attendre.

VIN Crozes-hermitage blanc.



Terrine express aux 4-épices

6 PERS.



15 MIN



2 MIN



2H+24H



- 1 foie gras cru déveiné d'env. 450 g • 2 cuil. à soupe de cognac ou d'armagnac • 1 cuil. à café rase de sucre en poudre • 1/2 cuil. à café de 4-épices • 1 cuil. à café rase de sel • 1/2 cuil. à café de poivre du moulin.

Mélangez le sucre avec le sel, les épices et le poivre. Placez le foie gras dans un plat et arrosez-le de cognac. Parsemez-le du mélange précédent sur toutes les faces et laissez macérer 2 h au frais.

Égouttez le foie gras. Rangez-le dans une terrine juste à sa taille, en plaçant le lobe le plus gros dans le fond, côté bombé dessous, et le petit lobe dessus. Faites cuire 1 min et 20 secondes au micro-ondes à 900 W, puis laissez reposer 3 min. Cuisez encore 1 min. Égouttez le foie gras et filtrez le gras.

Essuyez la terrine et tapissez-la de film étirable en faisant dépasser les bords. Replacez-y le foie gras, versez une fine couche de gras puis rabattez le film étirable dessus. Placez un morceau de carton épais sur le dessus de la terrine et lestez avec une boîte de conserve.

Réservez le foie gras 24 h (jusqu'à 4 jours) au frais avant de le servir.

VIN Savennières.



C'EST CUIT?

Le foie doit atteindre une température à cœur comprise entre 45 et 50 °C. Si vous n'avez pas de thermomètre sonde, plantez la lame d'un couteau dans une partie épaisse du foie : elle doit en ressortir tiède.



4 PERS.

15 MIN
20 MIN
20 MIN



Pizzettes au foie gras et chutney de figues

- 2 petites escalopes de foie gras cru (env. 150 g)
- 3 fines tranches de jambon cru • 1 pâte à pizza fine • 6 tranches de bûche de chèvre • 30 g de copeaux de parmesan • 1 poire ferme
- 1 poignée de roquette • 3 à 4 cuil. à s. de chutney de figues • 2 cuil. à café d'amandes effilées • 1 spray d'huile d'olive • sel, poivre.

Déroulez la pâte à pizza et coupez-la en quatre. Garnissez d'une fine couche de chutney de figues. Parsemez de demi-tranches de bûche de chèvre et de fines tranches de poire. Vaporisez d'huile d'olive et poivrez. Laissez cuire 18 min dans le four chauffé sur th. 6-7 (200 °C).

Salez et poivrez les escalopes de foie gras. Faites-les cuire 1 min de chaque côté dans une poêle chaude. Coupez-les en petits dés puis parsemez-les d'amandes.

Sortez les pizzettes du four. Garnissez-les vite de jambon, de roquette, de parmesan et de foie gras. Servez aussitôt.
VIN Pineau des Charentes rosé.

JE CUSTOMISE

Mini pizza individuelle ou grand format à partager, ronde ou rectangulaire, en pâte à pain ou sur un fond de pâte à tarte brisée ou feuilletée précuit... À vous de choisir !



On ose les accords insolites

Il y a quelque temps, la quête perpétuelle d'originalité a consacré le foie gras au chocolat. Découvrez-le avec l'amertume du cacao en très petite quantité, qui le met en valeur, ou avec la douceur des fruits secs : cranberries ou abricots. Il se marie aussi très bien avec le iodé des produits de la mer. Côté boisson, essayez-le avec un saké assez sec ou sur une bière d'abbaye.



4 PERS.



20 MIN



5 MIN



2 H



Sortez le foie gras du réfrigérateur 1 h avant de le préparer. Mixez-le avec 8 cl de crème, le vinaigre et la muscade. Salez, poivrez. Filtrez dans une passoire fine.

Hachez les noisettes. Passez-les 5 min dans une poêle à sec. Laissez refroidir.

Mélangez le mascarpone et le reste de crème. Fouettez en chantilly. Mélangez avec le foie gras puis versez dans une poche à douille cannelée. Dé-

posez des bâtonnets en bois sur un grand plat tapissé de papier sulfurisé. Étalez de la chantilly sur la première face des bâtonnets et parsemez l'extrémité de noisettes. Placez 1 h au congélateur.

Retournez les bâtonnets et garnissez l'autre face de chantilly puis parsemez du reste de noisettes. Placez encore 1 h au congélateur. Sortez-les du froid 5 min avant leur dégustation.

VIN Vouvray pétillant.

Bâtonnets glacés au foie gras et aux noisettes

- 200 g de foie gras mi-cuit • 60 g de mascarpone
- 20 cl de crème liquide entière • 10 noisettes décortiquées • 1 cuil. à café de vinaigre balsamique
- 1 pincée de muscade râpée • sel, poivre.

4 PERS.



20 MIN



7 MIN



- 150 g de foie gras mi-cuit • 4 feuilles de brick
- 4 dattes dénoyautées • 1 petit pot de confit d'oignons • 2 cuil. à s. d'huile d'olive • 1 cuil. à café de graines de coriandre • sel, poivre.

Hachez les dattes. Coupez les feuilles de brick en deux et pliez chaque moitié dans la longueur de façon à obtenir un long rectangle. Déposez un peu de confit d'oignons à l'extrémité d'une bande, un morceau de foie gras, un peu de dattes et quelques graines de coriandre. Salez, poivrez légèrement. Repliez plusieurs fois en triangle, puis rentrez l'extrémité à l'intérieur du petit chausson.

Préparez les autres samoussas de manière identique. Faites-les dorer quelques minutes à la poêle dans l'huile d'olive chaude. Présentez-les aussitôt ou encore tièdes.

VIN Crémant d'Alsace.





- UN DÉTAIL QUI COMpte... -
Passez les graines de sésame 3 min à la poêle : elles seront plus dorées et plus parfumées.

6 PERS.



30 MIN



15 MIN



30 MIN



Makis de foie gras et de mangue

- 150 g de foie gras • 300 g de riz pour sushi (rayon cuisine du monde) • 1 mangue
- 3 cuil. à soupe de vinaigre de riz • 1 cuil. à soupe de sucre • sauce de soja • 40 g de graines de sésame • sel, poivre • 1 natte pour maki (rayon cuisine du monde, magasins bio).

Rincez le riz jusqu'à ce que l'eau soit parfaitement claire (3 ou 5 fois). Égouttez-le. Versez-le dans une casserole avec 30 cl d'eau. Couvrez. Portez juste à ébullition, réglez le feu au minimum puis laissez cuire 10 min. Retirez du feu, laissez reposer une dizaine de minutes, toujours avec le couvercle.

Chauffez légèrement le vinaigre dans le micro-ondes avec le sucre et 1 cuil. à café rase de sel. Versez sur le riz et mélangez délicatement. Laissez refroidir.

Taillez la mangue et le foie gras en bâtonnets. Couvrez

une natte pour maki d'un carré de film étirable. Mouillez vos mains et étalez du riz aux dimensions de la natte. Parsemez de sésame et retournez la couche de riz sur la natte à nouveau tapissée de film.

Ôtez le premier film et déposez de la mangue et du foie gras près du bord. Salez et poivrez un peu. Roulez en serrant. Réservez au frais le temps de préparer les autres rouleaux. Découpez-les en petits tronçons et servez-les en escortant d'une coupelle de sauce de soja.

VIN Champagne.

4 PERS.



30 MIN



50 MIN



Cappuccino de foie gras et châtaignes

- 1 bloc de foie gras de 100 g • 400 g de châtaignes cuites • 1 petit blanc de poireau
- 2 échalotes • 2 tranches de pain d'épices
- 20 g de beurre • 15 cl de crème liquide entière bien froide • 1 cube de bouillon de volaille • piment d'Espelette • sel, poivre.

Faites revenir le blanc de poireau et les échalotes finement émincés dans une casserole avec le beurre chaud. Ajoutez les châtaignes, le cube de bouillon et 1 l d'eau. Portez à ébullition, cuisez 40 min à feu doux. Salez, poivrez. Réservez quelques morceaux de châtaignes. Hors du feu, ajoutez le foie gras et mixez au mixeur plongeant.

Faites dorer le pain d'épices au grille-pain en veillant à ce qu'il ne brûle pas. Découpez-le en dés. Salez la crème et fouettez-la en chantilly au batteur électrique.

Répartissez le cappuccino de foie gras dans 4 tasses. Ajoutez les châtaignes réservées et un nuage de chantilly. Parsemez de dés de pain d'épices et de piment et servez.

VIN Arbois blanc.



Question truffe noire

Il existe des dizaines de truffes en France, mais les meilleures sont originaires du Périgord. Privilégiez toujours les conserves mentionnant "première ébullition" qui assurent une pleine saveur. Moins onéreuses qu'une truffe entière, les pelures de truffe sont une alternative très appréciable. Enfin, bien meilleur marché, les brisures de truffe sont parfaites si vous souhaitez préparer une sauce délicate ou un beurre à la truffe.

LE TRUC

Détaillez le foie gras très froid (20 min au congélateur) avec une mandoline, un éminceur à fromage ou un couteau fin passé sous l'eau chaude et essuyé entre chaque coupe.



4 PERS.



20 MIN



6 MIN



Salade folle à l'œuf cassé

• 125 g de foie gras

• 4 œufs extra-frais

• 60 g de pousses

d'épinards • 60 g de

roquette • 1 petite

truffe en conserve

• 1 cuil. à café de vinaigre

balsamique • 2 cuil. à soupe

d'huile d'olive • sel, poivre

du moulin.

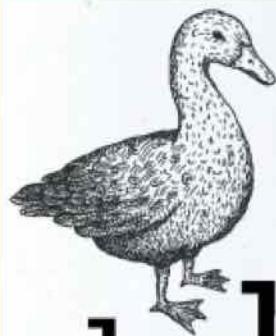
Cuisez les œufs dans une casserole d'eau bouillante pendant 6 min. Rafraîchissez-les et écalez-les.

Mélangez les pousses d'épinards avec la roquette.

Battez l'huile d'olive avec le vinaigre, le jus de la boîte de truffe, du sel et du poivre. Assaisonnez-en la salade puis répartissez sur des assiettes.

Taillez le foie gras en copeaux. Parsemez-les sur les assiettes avec des lamelles de truffe et ajoutez 1 œuf tiède. Poivrez-le, ouvrez-le avec une cuillère et servez.

VIN Pinot gris d'Alsace.



Foie gras, le bon choix

Cru ou cuit, on opte pour le meilleur. Et on l'accompagne de vins opulents, qui mettront ses parfums en valeur.

Pour le cuisiner en terrine ou le snacker, on le choisit cru. Il s'achète entier. Il peut être vendu déjà déveiné (ou dénervé) ce qui facilite bien la tâche en cuisine. Trop gros, le foie gras a tendance à fondre à la cuisson. On en sélectionne un entre 600 et 700 g. Il doit être souple et élastique. Quand on appuie dessus, si la marque reste, le foie est trop gras! Il faut qu'il soit brillant et pas trop coloré. Un foie trop rose n'est pas un bon signe. L'origine du foie gras n'est pas obligatoire. La mention IGP (Indication géographique protégée) garantit qu'il est issu d'un canard né, élevé, gavé, abattu et transformé dans le Sud-Ouest. Sachez que l'appellation foie gras "bio" est interdite. En effet, les pouvoirs publics ont estimé que le gavage des animaux est contraire aux principes de l'agriculture biologique.

Pour être consommé sans préparation, sur du pain grillé par exemple, on l'achète mi-cuit (DLC, de deux semaines à deux mois selon la méthode de stérilisation) ou cuit (en conserve ou bocal, DLC de trois à quatre ans). Le mi-cuit révèle une plus grande fraîcheur. Évitez les foies gras du commerce, fardés d'épices et de parfums. Ces artifices masquent leur goût ou jouent les paravents d'un foie de piètre qualité.

Les appellations commerciales sont précises. Le foie gras entier est issu d'un même canard (ou oie). Le foie gras (sans autre mention) désigne un produit composé de morceaux de lobes de différents canards. Quant au bloc de foie gras, il s'agit d'une purée de foie gras qui peut être additionnée de morceaux, si cela est mentionné sur l'étiquette. On réserve cette catégorie pour tartiner des canapés. Canard ou oie ? Le premier est le plus courant. Le foie gras d'oie est plus clair, plus crémeux, peut-être plus doux que le foie gras de canard. Il est aussi plus cher au kilo, de 30 % à 40 %.



Sélection gouleyante

Suave

Avec ses saveurs intenses d'abricot, de raisin de Corinthe, d'ananas confit, de poivre et de rose, cette cuvée flatte le palais. Ce gewurztraminer est riche et soyeux. Il est magique avec un foie gras d'oie mi-cuit.



Alsace, Les Sorcières 2015, Château de Riquewihr, Dopff & Irion, 15 €, sur le site du domaine.

Cristallin

La roussanne, grand cépage savoyard, se distingue, comme ici, par la richesse de ses arômes : saveurs d'abricot, de mangue, puis de pêche et d'aneth. Bien sec, vif, net et équilibré, il donnera du peps à un foie gras poêlé.



Savoie, chignin-bergeron 2017, Domaine Quénard, 9,90 €, cavistes.

Capiteux

Élevé quatre ans en foudres (gros tonneaux), ce porto, de l'une des plus grandes maisons du Douro, a des notes confiturées : cerise, framboise, mûre, cassis, chocolat noir et épices. Ample, onctueux et puissant, il est précieux avec un foie gras de canard.



Porto Graham's, Six Grapes, 18,50 €, chez les cavistes.

Bio



LE DÉVELOPPEMENT DU BIO EN FRANCE : UN VRAI DÉFI !

La demande en produits Bio ne cesse d'augmenter en France et de plus en plus d'agriculteurs sont prêts à relever ce défi et à convertir leurs terres.

Pour 85 % des Français*, il est important de développer l'agriculture Bio. Un challenge que les éleveurs prennent à cœur. Eux-mêmes respectueux de l'environnement, ils connaissent l'intérêt pour leurs terres et leurs bêtes de passer au Bio. Seulement, la conversion n'est pas simple, c'est pourquoi la marque Président s'implique depuis les années 90 pour les accompagner au mieux dans leur transformation et pour les aider dans la durée.

Un accompagnement au quotidien...

À ce jour, plus de 500 fermes ont été accompagnées par Président et 107 producteurs sont actuellement en conversion. Audit, prime pendant les 2 premières années de conversion, rémunération équitable, échanges quotidiens... en amont et sur le terrain, Président soutient les agriculteurs dans leur installation en agriculture biologique. L'amélioration est au cœur de leurs préoccupations et **Président va au-delà du cahier des charges du Bio**. Ses ateliers de transformation sont localisés au

plus près des producteurs, en zone rurale, pour un chemin plus court de la ferme à l'assiette (moindre empreinte carbone et meilleure qualité des produits). Ensemble, ils veillent à préserver les paysages bocagers (sauvegarde des haies pour protéger la biodiversité, les écosystèmes et la qualité des sols). Président encourage le renforcement des règles de soin aux vaches (au moins un abri pour chaque vache, soins vétérinaires naturels, etc.) ou encore favorise l'installation de matériel à économie d'énergie dans les fermes.

... pour pérenniser le Bio

Président s'engage durablement auprès des agriculteurs partenaires et compte bien poursuivre son rôle d'accompagnateur dans les prochaines années, pour contribuer au développement grandissant du Bio en France. Aujourd'hui, avec une diffusion du Bio impensable il y a 25 ans, le nombre de fermes passées au Bio continue d'augmenter et l'objectif de Président est de convertir 200 fermes de plus d'ici 2025. Un engagement dans la durée, pour le bien des hommes et de notre planète.

9 Français sur 10 ont consommé Bio dans l'année*.



Paroles D'ÉLEVEURS

Gaël et Jean-Yves Lorgueilleux à Mézières-sur-Couesnon

Comment s'est passée votre conversion ?

Nous avons pris conscience qu'il fallait faire évoluer l'agriculture face aux défis environnementaux à venir. En 2015, on a décidé de franchir le pas et de se convertir au Bio. Président nous a alors accompagnés avec une prime pendant les 2 ans de conversion. Leur technicien laitier est venu auditer l'exploitation avant la conversion. Il nous a aussi mis en relation avec des spécialistes du Bio qui nous ont donné des conseils sur l'alimentation de nos vaches et les rations à leur donner. Certifiés Bio depuis décembre 2017, nous sommes fiers du chemin parcouru !

Quels sont les défis à relever pour réussir sa conversion ?

On doit être prêts à travailler en autonomie et nourrir nos bêtes avec nos propres fourrages. Il faut aussi œuvrer sur le choix des races, pour revenir à des vaches plus rustiques, mieux adaptées aux pâturages comme la jersiaise. Tout en maintenant la santé du troupeau et la qualité du lait, ce qui n'est pas une mince affaire !

Quels sont vos objectifs ?

Nous allons continuer à travailler sur le bien-être de nos bêtes en regroupant nos terres autour de l'étable pour éviter aux vaches de parcourir de trop longues distances, ce qui les fatigue. D'un point de vue personnel, notre priorité est de conserver une exploitation à taille humaine et familiale. Mon épouse va d'ailleurs remplacer mon père l'année prochaine quand il partira à la retraite.

*Source : Baromètre consommation Agence Bio : janvier 2018.

25 ANS D'ENGAGEMENT

- Une zone de collecte 100 % issue de nos terroirs français.
- Un partenariat de proximité pour toujours mieux nourrir les vaches.
- Une prime pendant les 2 ans nécessaires à la conversion.
- Une rémunération équitable des producteurs Bio.



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



... de salades festives

C'est la petite touche fraîcheur des agapes, à servir avant ou après la dinde.

Recettes pour 4 pers.

1 Haricots verts aux noisettes

Faites cuire 300 g de **haricots verts** et 150 g de **pois gourmands** dans deux casseroles d'eau bouillante salée en les gardant croquants. Assaisonnez avec le jus et le zeste finement râpé d'1 **orange** bio, un filet d'**huile de noisette** et 80 g de **noisettes** grillées et concassées une fois refroidies.

LE PLUS Plongez les légumes dans de l'eau glacée dès la fin de cuisson pour fixer leur couleur.

2 Palourdes au pourpier d'hiver et au chèvre

Faites ouvrir 1 kg de **palourdes** 5 min dans une cocotte sur feu vif. Décoquillez-les. Mélangez-les avec 2 belles poignées de **pourpier d'hiver** et 1 **crottin de chèvre** découpé en dés. Préparez une vinaigrette avec du jus de **citron**, de l'**huile d'olive** et de la **ciboulette** ou de la ciboulail finement ciselée.

LE PLUS Décorez de quelques palourdes dans leur coquille.

3 Douceur des îles

Déposez des tranches de **melon des Antilles** sur un gril bien chaud, juste pour les marquer. Déposez-les sur des assiettes avec une bonne poignée de **cresson** et des fines tranches de **jambon cru**. Assaisonnez d'**huile d'olive**,

d'un filet de **miel liquide** puis d'un trait de **vinaigre balsamique**.

LE PLUS Ensoleillez la vinaigrette avec de l'eau de fleur d'oranger.

4 Ris de veau aux girolles

Divisez en petits morceaux 300 g de **ris de veau** prêts à cuire. **Farinez**-les légèrement et poêlez-les 5 min. Servez-les mêlés à des **pousses de betterave** et des **girolles** poêlées. Assaisonnez avec une **vinaigrette** bien **moutardée** à l'**huile de noix**.

LE PLUS Ajoutez des noix pour le croquant et du mesclun à volonté pour une salade plus riche.

5 À l'américaine

Déposez, en 8 couches, dans un saladiers transparent, de la **laitue**, des **petits pois cuits**, des **poivrons** en rondelles, de l'**oignon rouge** émincé, des **œufs durs** hachés, une **mayonnaise** allongée de **crème**, du fromage **cheddar** râpé et du **lard** grillé émietté.

LE PLUS Beaucoup d'effet dans une large coupe en verre sur pied.

6 Salade mikado tricolore

Taillez en julienne 1 **pomme**, 1 **carotte**, 1 **betterave crue** rayée de rose (**chioggia**) puis émincez 1 **betterave** cuite à la



mandoline. Mélangez puis arrosez de **vinaigre de cidre** et d'**huile de noix**. Parsemez de **persil plat** et d'un peu de **noix de pécan** caramélisées.

LE PLUS Superbement festive, cette salade peut aussi devenir la garniture d'une volaille rôtie.

7 Créole au crabe

Décortiquez 2 **tourteaux**. Mélangez la chair avec 1 **avocat** pelé et taillé en dés, les quartiers d'1 **pamplemousse** pelés à vif et 1 **ciboule** émincée. Assaisonnez du jus d'1 **citron vert** battu avec de l'**huile d'olive**, 1 gousse d'**ail** pressée et un peu de **piment rouge** frais.

LE PLUS Rehaussez la vinaigrette avec 1 cuil. à s. de rhum blanc.



8 Fenouil et truite fumée au sumac

Émincez à la mandoline 2 petits bulbes de **fenouil**. Mélangez délicatement avec 200 g de **truite fumée** découpée en lanières, les graines d'1/3 de **grenade** et de l'**aneth** effeuillé. Assaisonnez d'**huile d'olive**, de **jus de citron** puis parsemez d'1 cuil. à café de **graines de sumac**.

LE PLUS Le sumac est une épice en poudre grenat (en épiceries fines). Légèrement acidulé, il pétille et apporte aussi une note salée.

9 Ananas-gambas panées au coco

Farinez 16 queues de **gambas** crues, passez-les dans 1 **œuf** battu puis en dernier dans 75 g de **noix de coco** râpée.

Faites-les frire pendant 4 min dans un bain d'**huile** chaud. Épluchez 1 **ananas**, éliminez les yeux et le cœur fibreux. Débitez la chair en lamelles moyennes puis arrosez-les avec le jus d'1 **citron vert**. Mélangez dans un saladier avec de l'**oignon rouge** pelé et taillé en lamelles, de la **coriandre** et de l'**huile d'olive**. Ajoutez sur le dessus les gambas panées à la noix de coco encore tièdes.

LE PLUS Décorez de copeaux de noix de coco fraîche ou de pétales de coco déshydratés (rayon pâtisserie).

10 Salade de cèpes et foie gras à la vanille

Émincez 8 **cèpes bouchon**. Poêlez-les avec de l'**huile d'olive**. Mélangez avec 200 g de **foie gras mi-cuit** en lamelles, 2 ou 3 poignées de **pousses d'épinards**, 1 **poire** crue émincée et une **vinaigrette au balsamique** parfumée des graines d'1 gousse de **vanille**. Décorez de **groseilles**.

11 Asperges crues-cuites

Faites cuire 500 g d'**asperges vertes** à l'eau bouillante **salée** en les gardant bien fermes. Coupez 4 **asperges vertes** crues en fins rubans avec un épluche-légumes. Assaisonnez le tout d'**huile d'olive** et de **vinaigre de xérès**. Parsemez de petites languettes de **jambon ibérique**.

LE PLUS Accompagnez de tuiles de **parmesan dorées au four**.

12 Épinards aux abricots secs

Réhydratez 12 **abricots secs** et émincez-les. Mélangez-les avec 2 poignées de



pousses d'épinards assaisonnées de **vi-naigrette au balsamique**. Répartissez sur des assiettes de service puis ajoutez 120 g de petites rosaces de **tête de moine** (rayon fromages). Arrosez d'un mince filet d'**huile de pistache**.

LE PLUS Décorez de 3 tranches de viande des Grisons hachées.

13 Buisson d'herbes et amandes rôties

Faites dorer 100 g d'**amandes** dans une poêle avec 30 g de **beurre**. Mélangez 50 g de **roquette** rincée et essorée avec 5 bouquets d'**herbes aromatiques** (coriandre, persil plat, estragon, basilic, aneth) lavées, épongées et les amandes refroidies puis concassées. Assaisonnez avec le beurre de cuisson des amandes, un filet d'**huile d'olive** et le jus d'1 **citron**.

LE PLUS Très bon aussi complété d'un gros œuf poché au milieu.

14 Vermicelles à l'asiatique au canard fumé

Faites cuire des **vermicelles de riz** à l'eau bouillante. Égouttez-les et mélangez-les avec 1 **mangue verte** émincée et 100 g de **magret fumé** taillé en lanières. Ajoutez 1 **échalote** hachée, de la **menthe** et de la **coriandre**. Assaisonnez de jus de **citron vert** et d'**huile d'avocat**.

LE PLUS Façonnez cette salade en rouleaux dans des galettes de riz et présentez-les coupés en deux.

15 Rémoulade pomme-céleri aux fruits secs

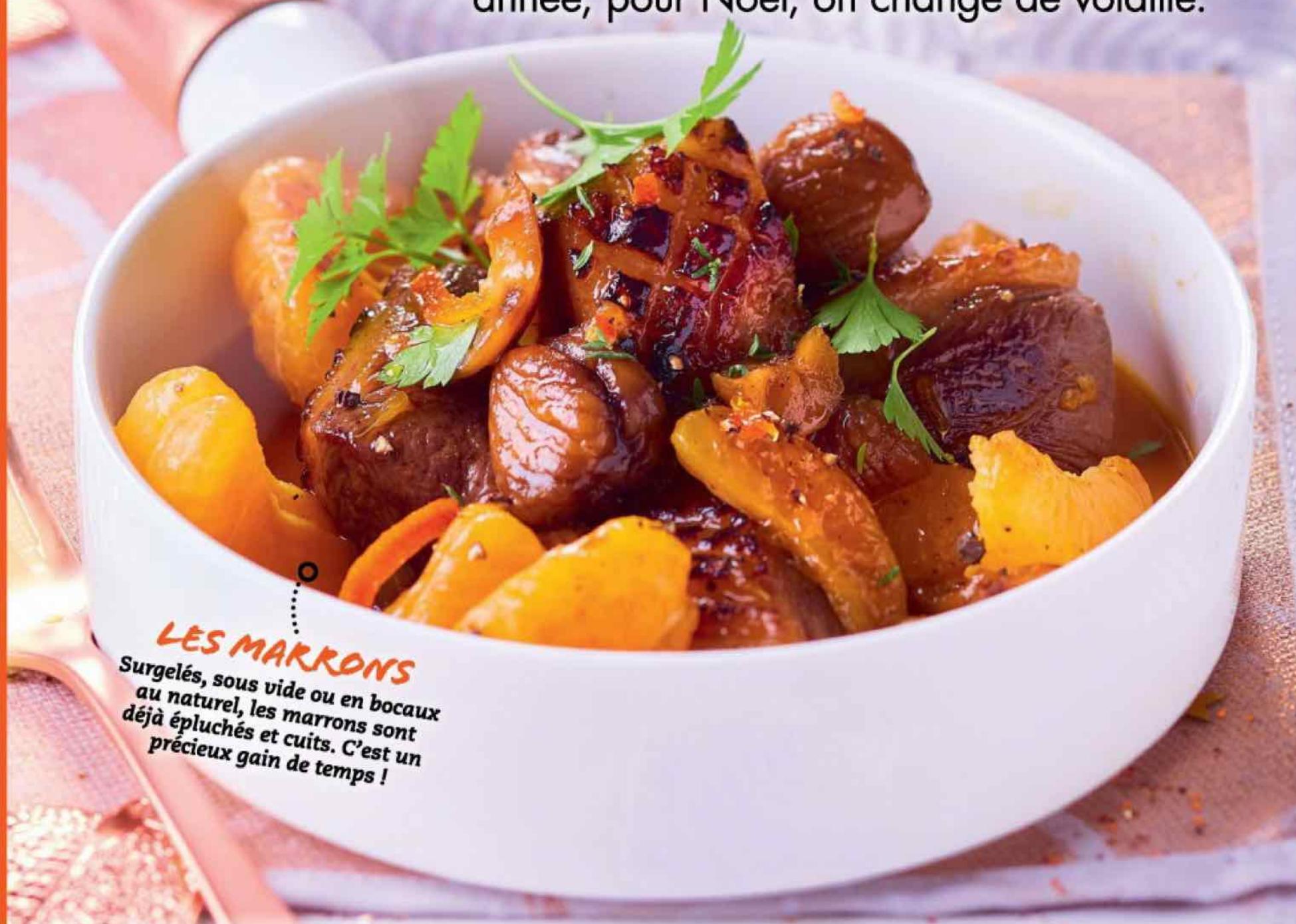
Émincez en bâtonnets 300 g de **céleri-rave** et 1 grosse **pomme granny-smith**. Arrosez du jus d'1 **citron vert**. Ajoutez un filet de **crème liquide**, 2 cuil. à soupe de **mayonnaise** et de la **moutarde**. Parsemez de **feta** émiettée et de **raisins secs**.

LE PLUS Découpez les légumes en rubans au Spiralizer (en GMS).



Bêtes de fêtes

Dinde ou chapon ? Oie ou canard ? Cette année, pour Noël, on change de volaille.



LES MARRONS

Surgelés, sous vide ou en bocaux au naturel, les marrons sont déjà épluchés et cuits. C'est un précieux gain de temps !

6 PERS.



30 MIN



35 MIN



- 3 magrets (environ 1 kg)
- 5 clémentines • 600 g de marrons cuits • 3 cl de liqueur de mandarine

- 25 cl de fond de veau instantané • 1 cuil. à s. de sucre • 2 cuil. à s. de vinaigre de vin • sel, poivre du moulin.

Préparez un caramel blond foncé avec le sucre et le vinaigre sur feu doux. Ajoutez le fond de veau et le

jus de 2 clémentines. Cuisez 10 min sur feu doux. Versez la liqueur de mandarine et donnez une brève ébullition. Réservez au chaud.

Éplandez le reste des clémentines et prélevez les quartiers. Quadrillez la peau des magrets à l'aide d'un couteau. Salez et poivrez.

Chauffez une grande cocotte. Faites-y cuire les magrets 1 min côté peau sur feu vif, puis 4 min sur feu doux. Retournez-les et faites-les cuire

3 min (cuisson rosée). Sortez-les de la cocotte et enveloppez-les dans une feuille d'aluminium.

Jetez les trois quarts de la graisse de la cocotte et faites-y rissoler les marrons entre 5 et 7 min. Ajoutez les quartiers de clémentines et faites cuire 3 min sur feu doux.

Découpez les magrets en tranches épaisses. Servez nappé de sauce à la mandarine avec la garniture.

VIN Chinon rouge.



BON À SAVOIR

Le poiré est issu de la fermentation du jus de poire. Élégant et acidulé, c'est une bonne alternative au cidre qui est réalisé avec du jus de pomme.



10 PERS.



1 H



3 H 15



Dinde farcie et poires au poiré

- 1 dinde fermière de 3 kg
- 5 poires • 60 g de beurre mou + 20 g • 1 bouteille de poiré ou de cidre brut • 30 cl de fond de volaille instantané
- 1 clou de girofle • sel, poivre.

La farce : • 1 kg de veau haché • 3 poires • 3 échalotes ciselées • 2 œufs • 150 g de crème fraîche • 30 g de beurre • 120 g de chapelure blonde • 1/4 de cuil. à café de muscade râpée.

Faites sauter 3 poires taillées en dés avec les échalotes, 5 min dans 30 g de beurre. Mélangez avec le veau, la chapelure, les œufs et la crème fraîche. Assaisonnez cette farce de sel, de poivre et de muscade.

Salez et poivrez la dinde. Farcissez-la et fermez-la. Posez-la dans un plat à four et badigeonnez-la de beurre. Enfournez pour 3 h à th. 6 (180 °C). Après 35 min de cuisson, versez 30 cl de poiré et arrosez souvent.

Portez à ébullition 3 min le reste de poiré avec 20 cl d'eau et le clou de girofle. Faites

cuire les poires épluchées et coupées en deux 15 min dans ce sirop.

Couvrez la dinde de papier d'aluminium et laissez reposer 20 min. Versez le jus de cuisson de la dinde dans une casserole. Dégraissez-le, ajoutez le fond de volaille et 15 cl du sirop des poires. Faites réduire d'un tiers.

Égouttez les poires. Dorez-les rapidement dans 20 g de beurre. Salez et poivrez.

Découpez la dinde et la farce. Servez avec les poires et le jus dans une saucière.

BOISSON Poiré ou cidre brut fermier.



QUELLES SAUCISSES ?

On choisit des petites saucisses artisanales de veau aux herbes, d'agneau (surgelées, Picard), de porc au piment d'Espelette (sous vide, Comtesse du Barry) ou des petites knacks alsaciennes.

10 PERS.



1 H



3 H 15



Chapon à l'anglaise et saucisses rôties

- 1 chapon de 3 kg avec ses abattis • 10 tranches de poitrine fumée • 30 mini saucisses • 1 kg de carottes • 2 oignons • 1,4 kg de choux de Bruxelles • 100 g de beurre • 25 cl de crème liquide • 3 cuil. à soupe de miel • 4 l de bouillon de volaille • 10 cl de vin blanc • 3 cl de porto • sel, poivre.

Portez à ébullition le bouillon dans un faitout. Plongez-y le chapon 30 min à frémissements. Chauffez le four sur

th. 6 (180 °C). Égouttez le chapon et posez-le dans un plat à four. Salez et poivrez-le. Enduisez-le de 50 g de beurre. Enfournez 1 h. Ajoutez 2 carottes et les oignons en dés et les abattis. Cuisez 1 h 30 en arrosant souvent.

Nettoyez les choux. Pelez le reste de carottes et taillez-les en bâtonnets. Cuissez-les 15 min, puis les choux 25 min à l'eau salée. Faites blondir le reste de beurre dans une cocotte. Faites-y fondre les légumes 10 min. Réservez.

Taillez la poitrine fumée en lanières. Enveloppez-en chaque saucisse. Posez-

les dans un plat à four beurré. Badigeonnez du miel dilué dans le vin.

Sortez le chapon du four et recouvrez-le d'une feuille de papier d'aluminium. Enfournez les saucisses jusqu'à ce que la poitrine soit croustillante.

Dégraissez le jus de cuisson du chapon et filtrlez-le au dessus d'une casseroles. Mélangez avec 20 cl de bouillon, la crème liquide et le porto. Laissez frémir 15 min. Présentez le chapon entouré des saucisses, accompagnez des légumes et de la sauce dans un bol.

VIN Pauillac.

6 PERS.



30 MIN



50 MIN



Boudins blancs aux pommes, sauce foie gras aux truffes

• 6 boudins blancs • 5 pommes • 90 g de beurre • sel, poivre blanc.

La sauce : • 70 g de foie gras cru ou cuit • 1 petit pot de pelures de truffe (12 g) • 30 cl de crème liquide • 40 cl de bouillon de volaille.

Préparez la sauce : versez le bouillon dans une casserole. Faites-le réduire de moitié sur feu vif. Ajoutez la crème liquide et faites encore réduire de moitié. Faites-y fondre le foie gras à feu doux, puis ajoutez les pelures de truffe et leur jus. Réservez au chaud. Épluchez les pommes. Découpez-les en 4 quartiers et épépinez-les. Chauffez 50 g de beurre dans une grande poêle

antiadhésive. Déposez-y les quartiers de pommes et faites-les dorer 15 min sur feu moyen. Salez et poivrez.

Piquez les boudins avec une aiguille fine. Chauffez le reste de beurre dans une poêle antiadhésive. Faites-y dorer les boudins 15 min en les retournant. Salez et poivrez. Présentez avec les pommes et la sauce aux truffes.

VIN Riesling.

C'est
quoi le boudin
blanc ?

À la différence du boudin noir, composé essentiellement de sang de porc, le boudin blanc contient surtout de la volaille, du porc ou du veau, des œufs et du lait. Le meilleur boudin blanc est celui de Rethel, dans les Ardennes, à base de porc, et qui bénéficie d'une IGP (Indication géographique protégée). De nombreuses recettes existent selon les régions, à la truffe, aux cèpes ou aux morilles.

LES PETITS PLUS

Assaisonnez très légèrement les pommes avec de la cannelle ou de la muscade. Refaites cette recette avec des poires ou des coings (cuisez alors les coings à la vapeur avant de les poêler).



**C'EST PRATIQUE**

Vous pouvez cuire les ballotins à l'avance et les conserver dans la cuison. Vous les réchaufferez tout doucement avant le repas.

6 PERS.



45 MIN



50 MIN



30 MIN

**Ballotins de dinde aux champignons**

- 6 escalopes épaisses de dinde de 160 g • 300 g de farce fine (veau) • 120 g de foie gras • 1 blanc d'œuf • 15 cl de crème liquide.
- La garniture : • 300 g de cèpes bouchons • 12 petites morilles fraîches ou déshydratées • 1 échalote ciselée • 30 g de beurre • 15 cl de crème liquide • 20 cl de fond de veau instantané • 2 cl de cognac • sel, poivre du moulin.

Mixez la farce. Ajoutez le blanc d'œuf sans cesser de mixer. Salez et poivrez. Mixez à nouveau en versant peu à peu la crème liquide. Ajoutez à la spatule le foie gras en dés. Réfrigérez.

Aplatissez légèrement les escalopes avec un rouleau. Salez, poivrez. Répartissez la farce au centre des escalopes et roulez-les délicatement en rabattant les bords pour enfermer la farce.

Enveloppez-les de film alimentaire et ficelez les extrémités. Portez à frémissements 3 l d'eau dans un faitout. Plongez-y les ballotins et cuisez-les 30 min.

Réhydratez les morilles 30 min à l'eau tiède si nécessaire. Faites fondre 5-7 min l'échalote, les cèpes en quartiers et les morilles égouttées dans une sauteuse avec le beurre. Flambez avec le cognac. Ajoutez le fond de veau et faites réduire d'un tiers. Versez 15 cl de crème, laissez réduire à feu doux pour obtenir la texture souhaitée. Salez et poivrez.

Égouttez les ballotins. Ôtez le film, laissez reposer 5 min et tranchez-les. Nappez-les de sauce et proposez-les avec des pommes de terre grenaille.

VIN Meursault blanc ou pomerol.

8 PERS.



50 MIN



3 H



Oie rôtie et mini tatins d'ananas

- 1 oie fermière de 3,5 kg
- 30 cl de bouillon de volaille
- sel, poivre.

Les tatins d'ananas :

- 400 g de pâte feuilletée pur beurre
- 1 ananas victoria
- 800 g d'échalotes
- 50 g de beurre
- 80 g de cassonade
- 2 cuil. à soupe de miel liquide
- 20 cl de vin blanc sec
- 3 cuil. à soupe de vinaigre balsamique
- 2 cuil. à soupe d'huile d'olive.

Enlevez la graisse visible à l'intérieur de l'oie. Piquez la peau avec une aiguille. Salez, poivrez l'intérieur de l'oie. Ficelez-la.

Chauffez le four à th. 6-7 (200 °C). Déposez l'oie dans un plat à rôtir. Salez, poivrez. Cuisez pendant 30 min. Versez le bouillon, faites cuire encore 2 h 30 à th. 5-6 (170 °C) en arrosant l'oie toutes les 20 min. Couvrez-la d'un papier d'aluminium, laissez-la reposer 20 min.

Pelez les échalotes et faites-les revenir dans une poêle avec l'huile. Ajoutez le miel et le vinaigre balsamique. Cuisez 5 min. Versez le vin. Salez, poivrez et laissez confire 40 min.

Pelez l'ananas et taillez-le en tranches. Préparez un caramel blond dans une poêle avec le beurre et la cassonade. Étalez-y les tranches d'ananas. Cuisez-les 5 min sur feu doux.

Répartissez les échalotes et l'ananas refroidi dans 8 petits moules. Étalez la pâte feuilletée. Taillez-y 8 disques un peu plus grands que les moules. Couvrez-en la garniture en rentrant le pourtour à l'intérieur des moules. Cuisez 20 min au four chauffé sur th. 6-7 (200 °C).

Découpez l'oie. Servez-la avec les tatins et le jus de cuisson dégraissé proposé en saucière.

VIN Pauillac ou mercurey.

Un peu d'histoire

Les oies alsaciennes sont engrangées pour produire le fameux foie gras. Mais pourquoi tant d'oies en Alsace ? Parce que les Juifs d'Europe centrale y sont arrivés au XVII^e siècle avec cette volaille très utile : on consomme sa viande, on cuisine avec sa graisse et on fait des oreillers avec ses plumes !

8 PERS.



50 MIN



3H



- 1 oie fermière de 3,5 kg
- 1 bouquet garni • 20 cl de bouillon de volaille.
- La garniture :** • 1 chou rouge • 8 pommes de terre à chair ferme • 2 gousses d'ail • 1 oignon • 8 pommes reinettes • 20 cl de vin rouge • sucre semoule • graines de cumin • sel, poivre.

Prélevez la graisse visible à l'intérieur de l'oie. Réservez-la. Piquez la peau avec une aiguille. Salez et poivrez l'intérieur. Ajoutez le bouquet garni. Cou-

sez l'oie et ficelez-la. Posez-la dans un plat à four. Salez, poivrez. Enfournez pour 30 min à th. 6-7 (190 °C). Versez le bouillon et cuisez 2 h 30 sur th. 5-6 (170 °C) en arrosant souvent.

Emincez le chou. Rincez-le et égouttez-le. Faites fondre 60 g de graisse d'oie dans une cocotte. Faites-y fondre l'ail et l'oignon émincés 5 min. Ajoutez une pincée de sucre, 1 cuil. à café de graines de cumin et le chou. Salez, poivrez. Faites fondre 10 min puis versez le vin. Couvrez la cocotte aux trois quarts et laissez cuire 45 min sur feu doux.

Pelez les pommes de terre et coupez-les en deux. Salez et poivrez-les. Rangez-les autour de l'oie 45 min avant la fin de sa cuisson. Environ 25 min après, ajoutez les pommes rincées et arrosez-les souvent de jus de cuisson. Sortez l'oie du four, laissez-la reposer 20 min enveloppée de papier d'aluminium. Réservez les pommes de terre et les pommes reinettes au chaud.

Déglacez le plat avec 20 cl d'eau et faites réduire 5 min dans une casserole. Servez l'oie avec la garniture et le jus.

VIN Pinot noir d'Alsace.

GOURMAND
Ajoutez au chou rouge
des quartiers de poires
ou des pruneaux.



Poulet de Bresse

Ce poulet à crête rouge, plumage blanc et pattes bleues est élevé au cœur du Jura, de la Saône-et-Loire et de l'Ain. Provenant d'une race ancienne, il est nourri de maïs et de blé récoltés uniquement sur la zone, puis engrangé pour donner à sa chair une texture très fondante et une saveur exceptionnelle qui justifie son prix élevé. On peut aussi opter pour d'autres poulets de qualité : le poulet de Loué, le poulet du Gâtinais, le poulet coucou de Rennes ou encore le poulet noir du Berry.



6 PERS.



1 H 15



1 H 30



Poulet de Bresse en croûte d'épices et légumes glacés

- 1 poulet de Bresse de 2 kg
- 1 kg de pâte à pain • 1,2 kg de légumes : pommes de terre, carottes fanes, panais, mini fenouils, céleri-rave • 1 bouquet garni • 90 g de beurre mou
- 1 œuf • 15 cl de bouillon de volaille
- sucre • 2 cuil. à soupe de 4-épices.

Salez et poivrez l'intérieur du poulet. Glissez-y le bouquet garni et badigeonnez la peau avec 50 g de beurre ramolli.

Étalez la pâte en un disque (\varnothing 40 cm). Poudrez d'épices et donnez un coup de rouleau dessus. Déposez le poulet au centre, pattes vers le bas, et enveloppez-le de pâte.

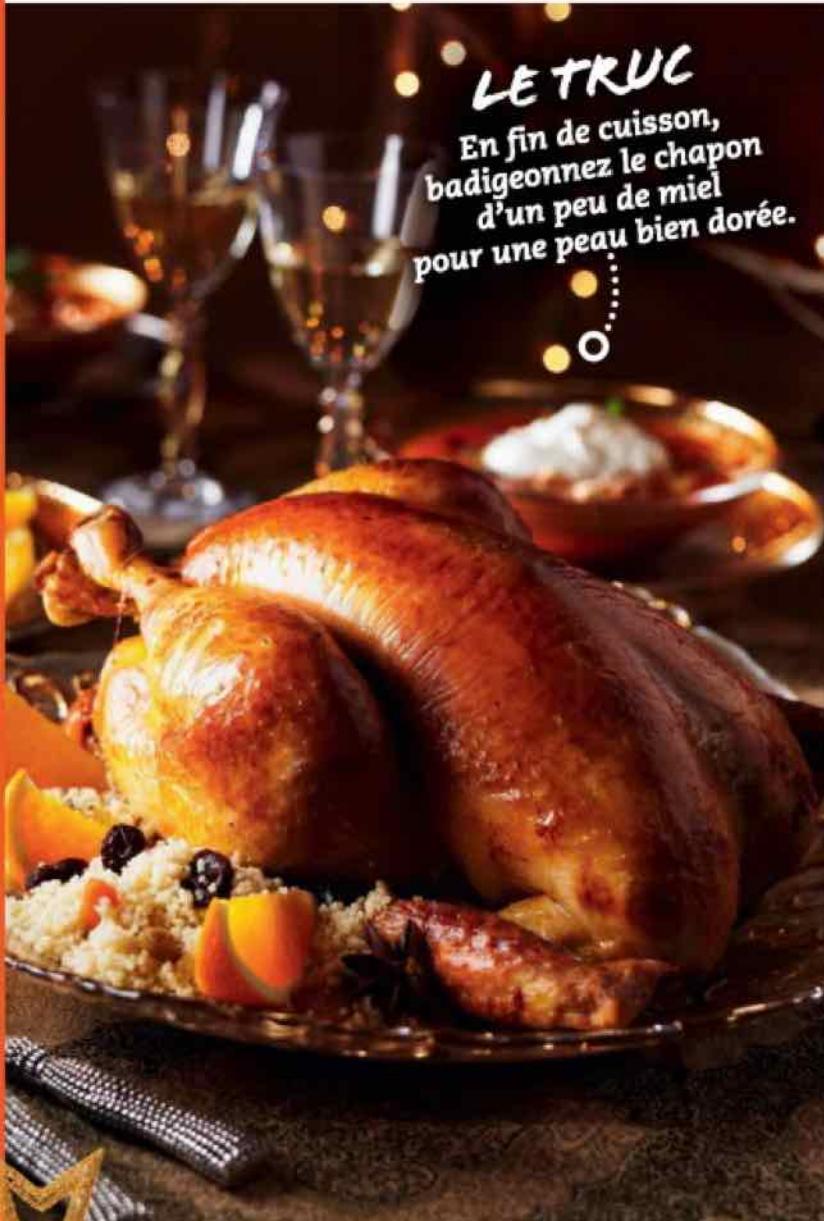
Chauffez le four à th. 6 (180 °C). Placez le poulet sur la lèchefrite un peu humidifiée. Découpez des décors dans le reste de pâte et collez-les à l'aide d'un peu d'œuf battu avec 1 cuillerée d'eau. Badigeonnez du reste d'œuf battu et enfournez pour 1 h 30.

Nettoyez les légumes. Coupez-les en morceaux ou laissez-les entiers. Faites-les cuire

15 min séparément à l'eau salée. Égouttez-les. Placez-les dans une cocotte avec le reste de beurre en dés, le bouillon et 2 cuil. à café de sucre. Poivrez. Laissez frémir jusqu'à évaporation du bouillon puis mélangez pour obtenir des légumes glacés brillants.

Retirez le poulet du four puis laissez-le reposer 15 min. Pour découper, dégagiez le poulet de la croûte en la découpant à l'aide d'un couteau à pain. Servez sans attendre en accompagnant des légumes glacés.

VIN Graves ou bandol rouge.

**LE TRUC**

En fin de cuisson,
badigeonnez le chapon
d'un peu de miel
pour une peau bien dorée.

10 PERS.



30 MIN



3 H 15

**Chapon farci à l'orientale**

- 1 chapon de 3 kg avec le foie et le gésier • 300 g d'agneau haché • 300 g de poulet haché • 2 oranges • 2 oignons
- 3 cuil. à s. de coriandre • 100 g de beurre • 100 g de raisins secs • 80 g d'amandes concassées • 500 g de couscous
- 1 tranche de pain • 4 cuil. à s. d'huile d'olive • 1 cuil. à café de ras-el-hanout • 1 étoile de badiane • sel, poivre.



Taillez le foie et le gésier du chapon en dés. Faites-les sauter 5 min avec les oignons hachés et 1 cuil. d'huile. Mélangez avec les viandes hachées, le pain émietté, 1 orange pelée et hachée, les amandes et la coriandre. Assaisonnez de sel, de poivre et de ras-el-hanout.

Allumez le four à th. 6-7 (200 °C).

Salez, poivrez le chapon. Farcissez-le et ficelez-le. Posez-le dans un plat à rôtir puis enduisez-le de 50 g de beurre. Enfournez pour 30 min. Réglez le four à th. 6 (180 °C). Versez 20 cl d'eau chaude et cuisez 2 h 30 en arrosant souvent.

Portez à ébullition 50 cl d'eau salée avec l'étoile de badiane et le

reste d'huile. Versez sur le couscous, couvrez et laissez gonfler. Ajoutez les raisins secs et le reste de beurre en dés. Égrenez à la fourchette et réservez au chaud.

Déficelez le chapon. Couvrez-le de papier d'aluminium et laissez-le reposer 20 min. Versez le jus de cuisson dans une petite casserole, dégraissez-le, ajoutez 20 cl d'eau et laissez réduire d'un tiers sur feu doux. Vérifiez l'assaisonnement.

Découpez le chapon, prélevez la farce et tranchez-la. Disposez sur un plat, entourez de couscous et décorez de quartiers d'orange. Servez avec le jus en saucière.

VIN Bandol rouge.

6 PERS.



40 MIN



1 H

**Parmentier de canard et fruits secs**

- 6 cuisses de canard confites (rayon conserves ou bocaux) • 1 kg de marrons sous vide ou surgelés • 1 oignon émincé
- 2 gousses d'ail hachées • 3 cuil. à soupe de persil plat • 80 g de beurre • 150 g de crème fraîche épaisse • 1 l de bouillon de volaille + 20 cl • 150 g de fruits secs (pistaches, noix, amandes et noisettes) • sel, poivre.

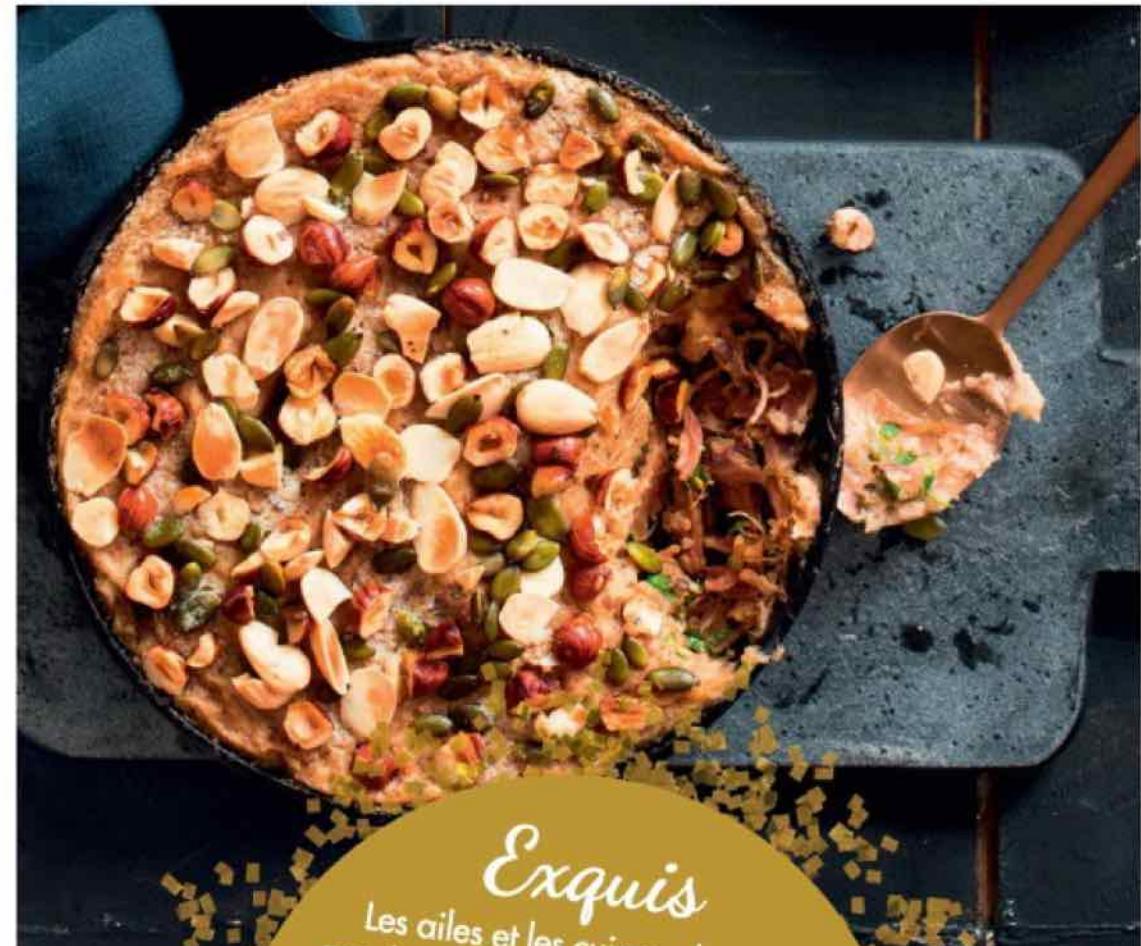
Plongez les marrons dans 1 l de bouillon. Portez à ébullition et cuisez 30 min sur feu doux. Égouttez-les en conservant le bouillon.

Passez les marrons au moulin à légumes. Ajoutez 30 g de beurre et la crème en versant du bouillon pour obtenir une purée crémeuse. Salez, poivrez.

Éliminez la peau, le gras et les os des cuisses de canard. Effilochez-les. Faites blondir l'ail et l'oignon dans une poêle avec 2 cuil. à s. de graisse du confit. Versez 20 cl de bouillon. Laissez mijoter 10 min.

Préchauffez le four sur th. 6-7 (200 °C). Beurrez (20 g) un plat à gratin et étalez-y la viande. Parsemez de persil plat et recouvrez de purée de marrons. Ajoutez les fruits secs et 30 g de beurre taillé en copeaux. Enfournez pour 20 min en surveillant. Servez bien chaud avec une salade verte.

VIN Cahors.

**Exquis**

Les ailes et les cuisses du confit proviennent des oies et des canards utilisés pour produire des magrets et du foie gras, et sont cuites dans leur graisse partumée. On adore cette conserve qui permet de préparer de bons plats et des verrines en un clin d'œil, avec des fruits et des épices. En bonus, on récupère la graisse de la boîte pour cuisiner des pommes de terre sautées ou des blancs de volaille dans une poêle.

VOLAILLE
100%
FRANÇAISE
NÉE
ÉLEVÉE
PRÉPARÉE

le Gaulois

La Belle Escalope de poulet à la normande,
pour les adeptes de la cuisine à la crème.

La Belle Escalope
de poulet roulée
au comté, pour les
fondus de fromage.

La Belle Escalope de
poulet à la bretonne,
pour les mordus
de l'andouille.



La Belle Escalope de poulet à la lyonnaise,
pour les amateurs de charcuterie.

La Belle Escalope de
poulet à la provençale,
pour les férus du Sud-Est.



DÉCOUVREZ LA BELLE ESCALOPE AUTOUR DE
RECETTES SAINES ET GOURMANDES.



La volaille est une viande saine et équilibrée.

Grâce à sa forme généreuse et sa découpe régulière, La Belle Escalope peut s'enrouler facilement pour réaliser une multitude de recettes créatives. La Belle Escalope existe également en dinde. Comme tous les produits Le Gaulois, Les Belles Escalopes sont issues de volailles 100% françaises.

RETROUVEZ TOUTES NOS RECETTES SUR LEGAULOIS.FR



Rendez-vous en magasin
pour gagner l'un des
nombreux lots ou
1€ de réduction
avec La Belle Escalope.
Jeu 100% gagnant sur
cuisinezvosidees.fr

Volailles de belle allure

La fin de l'année est leur saison.

Chapon, dinde, oie... On privilégié les origines fermières et les races anciennes.

Chapon

Le chapon est un coq castré dodu d'une chair fondante et délicate après une cuisson réussie. Il pèse au moins 3 kg. Pour se régaler, il faut de préférence choisir un label Rouge. Le chapon de Bresse AOP est exceptionnel, comme son prix. Comptez jusqu'à 35 € le kilo ! Sur les marchés, on trouve des chapons fermiers: vérifiez la finesse de la peau, l'absence de gras superficiel et une tête sans crête (sinon, il s'agit d'un coq !).

Oie

Peu de mauvaise surprise avec cette volaille : elle est toujours fermière, parfois

même nantie d'un label, voire d'une AOP (Bresse). Les très grosses oies sont souvent grasses et pauvres en viande. On peut donc se rabattre sur des cuisses ou des magrets.

Poulet de Bresse

Le poulet de Bresse est le seul poulet AOP en France. Il est issu d'une race de poule ancienne, la gauloise blanche. élevé en liberté, nourri de céréales et de produits laitiers, il donne des blancs très fondants. On peut le trouver dans la grande distribution "prêt à cuire", un crime pour les puristes. Car une volaille digne de ce nom ne devrait être vidée



qu'au moment de la vente et emballée avec le foie et le gésier. On peut lui préférer d'autres races françaises anciennes, comme la poule de Gournay ou d'Alsace...

Sélection gouleyante

Distingué

Difficile de trouver de bons bourgognes accessibles. Mais ici, le pinot noir donne le meilleur de lui-même : subtil, parfumé à la griotte et au poivre, avec des notes de sous-bois. Parfait pour les viandes blanches nobles comme le chapon.



Bourgogne, côte-de-nuits-villages, Domaine Ravault 2015, 17 €, chez les cavistes.

Indispensable

Le tavel est un vin structuré mais plus lourd en alcool que les autres rosés. Le domaine Amido produit de jolis vins, comme cette cuvée : fruits rouges, épices et notes de garrigue lui confèrent de la complexité. Equilibré et long, il plaît sur les viandes blanches.



Tavel, Les Amandiers 2017, Domaine Amido, 9,50 €, chez les cavistes.

Discret

L'appellation ligérienne mérite de figurer sur les tables des fêtes. Dans un style moderne, porté sur la fraîcheur et les fruits frais, cette cuvée suave et soyeuse, aux accents exotiques, est harmonieuse avec les viandes blanches sautées aux épices.



Bonnezeaux, Domaine des Chapelles 2017, 12 €, chez les cavistes.

Dinde

La dinde pèse lourd, plus de 4 kg et, sans label Rouge, elle ne sera que déception. Les dindes fermières se jaugent à la finesse de leur peau. Elles ne doivent pas être trop grasses. La Rouge des Ardennes et la dinde de Bresse AOP sont deux produits à privilégier.

Canard

Moins cher qu'un chapon, le canard entier peut se révéler tout aussi festif et régaler 6 à 8 personnes. On le choisit avec un label Rouge. Celui de Challans est le plus réputé. Évitez les trop gros canards, ils sont souvent très gras. Préférez-leur deux canettes.

VOLAILLE
100%
FRANÇAISE
NÉE
ÉLEVÉE
PRÉPARÉE

le Gaulois

Sot-L'y-Laisse confits aux endives, pour les mordus de croquant.



Sot-L'y-Laisse confits caramélisés au miel, pour les adeptes de douceur.

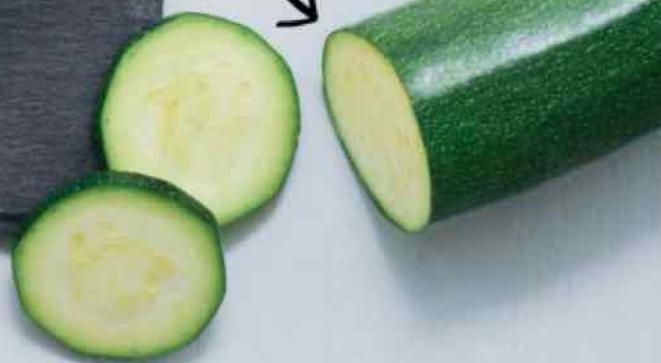


Sot-L'y-Laisse confits au gingembre, pour les amateurs de sensations fortes.



Sot-L'y-Laisse confits au curri, pour les piqués d'épices.

Sot-L'y-Laisse confits aux courgettes, pour les férus de légumes.



DÉCOUVREZ LES SOT-L'Y-LAISSE AUTOUR DE RECETTES GOURMANDES ET ÉQUILIBRÉES.



Le Sot-L'y-Laisse est un morceau de choix apprécié par les gourmets pour sa chair tendre et fine. Lentement confits, les Sot-L'y-Laisse Le Gaulois se marient parfaitement avec de nombreux ingrédients pour réaliser des recettes gourmandes et équilibrées. Comme tous les produits Le Gaulois, les Sot-L'y-Laisse confits sont issus de volailles 100% françaises.

RETROUVEZ TOUTES NOS RECETTES SUR LEGAULOIS.FR



Rendez-vous en magasin pour gagner l'un des nombreux lots ou 1€ de réduction avec les Sot-L'y-Laisse confits. Jeu 100% gagnant sur cuisinezvosidees.fr

Dans une ambiance douce et gourmande, les fêtes s'annoncent resplendissantes !

1 Forestier

Une découpe en forme de feuilles, chacune différente, anime ces chaleureux photophores en verre, noirs et or.

Ø 7 cm, H 8 cm,
15 € les 3, Blancheporte.

2 Soyeux

Un filet d'or décore la bordure de ce saladier en porcelaine d'une belle sobriété.

Marylin, Ø 21,5 cm,
18,90 €, Habitat.

3 Bucolique

Emplis de poésie, des couverts de service en acier, aux manches en forme de feuilles.

36 €, Zara Home.

4 French touch

Des décorations en verre, à suspendre au sapin par exemple, qui ne manquent ni d'esprit ni d'humour.

17,95 € le lot de 3,
&Klevering.

5 Art déco

Inspiration Années folles pour ce verre à cocktail souligné de volutes d'or.

Ø 12 cm, H 15 cm,
19 €, Nordal.

6 Double jeu

Dessus blanc immaculé et pied précieusement doré, un présentoir à gâteaux en céramique très stylé.

Ø 20,5 cm, 33 €,
Miss Étoile.

7 Tchin-tchin

Des ornements en verre en forme de verres à cocktail pour trinquer autour du sapin sans s'enivrer.

3 € la pièce, But.

Noël chic et précieux



Rose bonbon

Cette année, on change tout. On abandonne les codes traditionnels pour planter le décor d'un réveillon en rose perlé à la candeur charmante. Ambiance Jardiland.

ADRESSES EN FIN DE NUMÉRO



8 Craquant

Un pot en grès à la forme irrésistible de noisette. À ne surtout pas croquer.

Ø 8 cm, H 12 cm,
11 €, Bloomingville.

9 Luxueux

Assiette à dessert et bol en porcelaine se parent d'habits de lumière pour dresser une table raffinée.

Ø 21 cm et 15 cm, 2 €
pièce, E. Leclerc Maison.

10 Délicat

Finement ciselés, des couverts en Inox doré au charme intemporel, à marier avec tous les styles.

71 € les 4, Greengate.

11 Poétique

Tel un bijou, un rond de serviette fleur découpé dans une feuille de métal à la patine dorée.

Floria, 6 €, Caravane.

12 Sucré

So sweet ! Des pampilles en verre à suspendre qui ressemblent à des bonbons acidulés.

16 € les 4, Bungalow.

13 À table !

Un torchon en coton et lin, doté d'une impression numérique. Élegant et original.

65 x 45 cm, 19 €, Koziel.

14 Ailées

De délicates bouteilles en verre coloré, à la ligne élancée, ornées d'une abeille dorée, symbole divin s'il en est !

Ø 6 cm, H 22 cm,
5,95 € la bouteille,
magasins Jardiland.



Un festin dans l'assiette



Mon tournedos

Le vrai tournedos est découpé dans le filet de bœuf, présenté le plus souvent entouré d'une lanière de gras de porc et ficelé. Mais on peut aussi le demander au boucher "non bardé". Taillé dans un autre morceau (tende de tranche, cœur de rumsteck), il est appelé "façon tournedos". Il faut compter environ 150 g de viande par personne, plus gros, le tournedos est alors nommé chateaubriand : un vrai régal pour les amateurs de viande rouge.

6 PERS.



25 MIN



25 MIN



Tournedos de bœuf, sauce aux airelles

- 800 g env. de filet de bœuf coupé en 6 tournedos
- 4 grosses pommes de terre (bintje) • 1 oignon rouge • 1 gousse d'ail
- 3 brins de persil • 3 brins de thym • 250 g d'airelles surgelées
- 50 g de beurre • 2 cuil. à soupe d'huile • 30 cl de bouillon de bœuf
- 5 cl de gin • 3 cuil. à soupe de gelée de groseille • 3 baies de genièvre • sel, poivre.

Chauffez le four à th. 6 (180 °C). Pelez les pommes de terre, coupez-les en deux dans la longueur, puis taillez-les en fines demi-lunes à l'aide d'une mandoline. Mélangez-les avec 1 cuil. à soupe d'huile, 25 g de beurre fondu, l'ail pressé, du sel et du poivre.

Étalez les pommes de terre sur deux plaques sans qu'elles se superposent. Cuisez-les 25 min, jusqu'à ce qu'elles soient croquantes et dorées.

Mélangez l'oignon haché dans une casserole avec le bouillon, le gin et

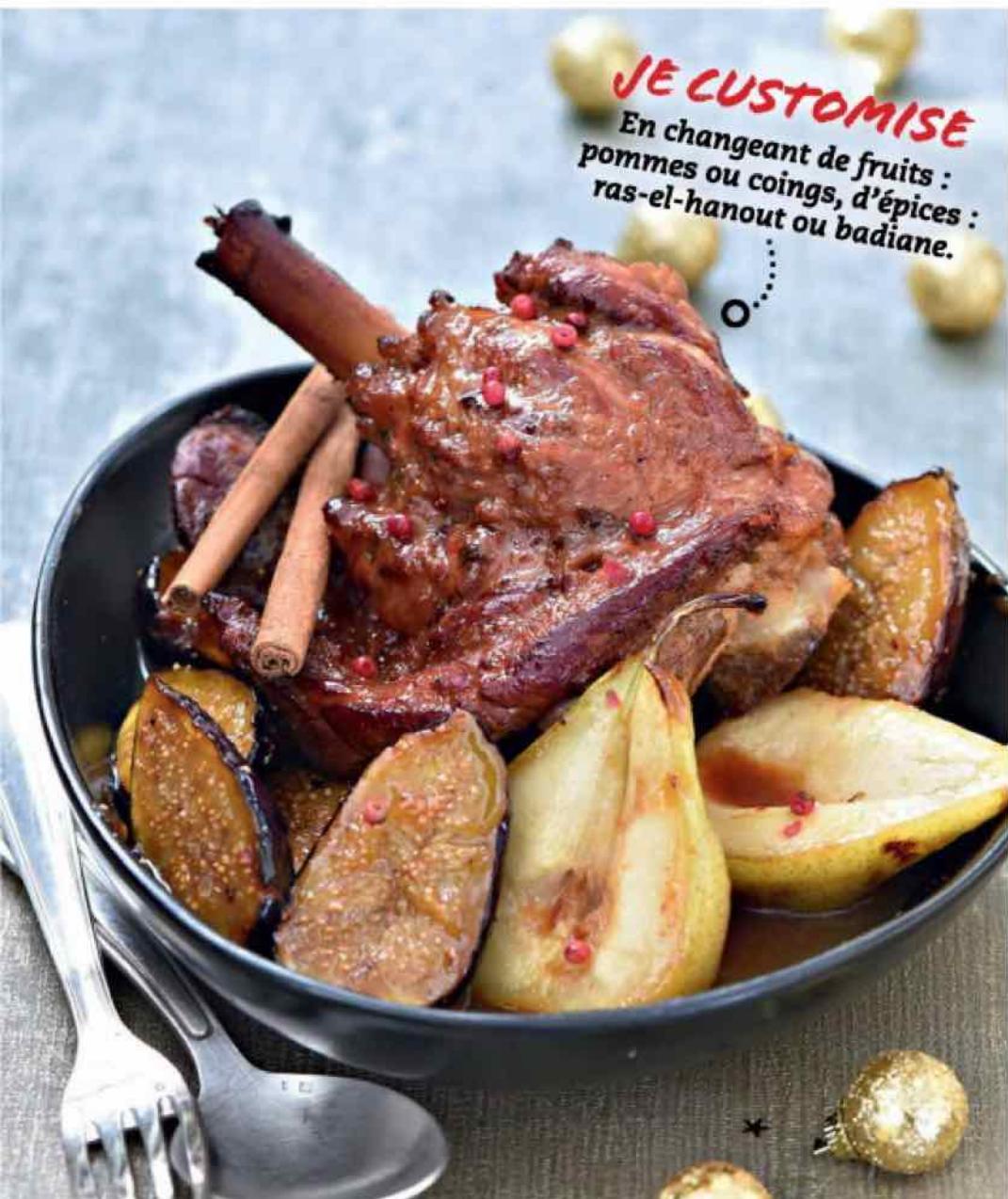
la gelée de groseille. Faites bouillir 5 min. Ajoutez les airelles puis laissez mijoter 10 min sans couvrir.

Assaisonnez les tournedos de thym effeuillé, du genièvre concassé, de sel et de poivre. Poêlez-les 5 min sur feu vif avec les restes d'huile et de beurre, en les retournant à mi-cuisson.

Versez la sauce aux airelles sur des assiettes chaudes. Placez les tournedos au centre. Garnissez de pommes de terre et parsemez de persil ciselé.

VIN Rasteau rouge.

Rôti de magrets, vol-au-vent ou filet en croûte sont des plats raffinés qui marquent avec délice les festivités.



Souris d'agneau aux épices et aux fruits

6 PERS.



30 MIN



1 H 30



Salez, poivrez les souris d'agneau. Faites-les dorer 10 min à la cocotte avec l'huile. Pelez l'oignon et émincez-le. Ajoutez-le dans la cocotte et poursuivez la cuisson 5 min en remuant. Placez la cannelle cassée en trois dans la cocotte, versez le bouillon et laissez mijoter 1 h à couvert.

Placez les poires pelées, épépinées et taillées en deux dans un plat micro-ondable. Arrosez-les de jus de citron mélangé avec le miel. Ajoutez 4 cuil. à soupe d'eau et les baies roses. Recouvrez le plat avec un film étirable. Cuisez 5 min à pleine puissance. Ajoutez les figues coupées en deux, cuisez encore pendant 4 min. Vérifiez la cuisson.

Ajoutez les fruits et leur jus dans la cocotte. Couvrez à moitié puis poursuivez la cuisson 15 min à frémissements. Servez les souris avec les fruits et de la semoule fine ou de la polenta.

VIN Bandol rouge.

VIVE LES ÉPICES



6 PERS.



30 MIN



1 H 10



30 MIN



Rôti de magrets abricoté, écrasée de carottes à l'orange

- 2 gros magrets de canard (900 g environ en tout)
- 1,2 kg de carottes • 1 orange bio • 200 g d'abricots secs • 4 brins de romarin • 15 cl de jurançon (blanc moelleux) • 35 g de beurre • 1 cuil. à s. de vinaigre de cidre • 1 cuil. à café de fond de volaille en poudre • 4-épices • mélange de 5 baies en poudre • sel, poivre.

Plongez les abricots dans le vin.

Entaillez la peau des magrets en croisillons, assaisonnez-les des deux côtés de sel et de cinq baies. Réfrigérez 1 h. Déposez les magrets dans une poêle, côté peau vers le bas et faites fondre le maximum de graisse 10 min à petit feu.

Pelez les carottes et coupez-les en rondelles. Cuissez-les 10 min au micro-ondes avec un verre d'eau, un peu de sel et 2 pinçées de quatre-épices jusqu'à ce qu'elles soient tendres.

Mixez les carottes avec le jus de l'orange et 1 cuil. à soupe de zeste râpé puis le beurre. Réservez au chaud.

Épongez les magrets et les abricots à l'aide d'un papier

absorbant. Posez les trois quarts des abricots sur un magret, recouvrez de l'autre magret et ficellez en rôti. Cuissez 20 min au four chauffé à th. 5-6 (170 °C). Faites bouillir le vin 10 min à couvert avec le reste d'abricots, 20 cl d'eau, le fond de volaille, le vinaigre et 1 brin de romarin. Retirez ce dernier, mixez et rectifiez l'assaisonnement puis gardez au chaud.

Sortez le rôti du four, posez-le sur une planche et couvrez-le d'aluminium. Laissez-le reposer 10 min avant de trancher. Servez garni du reste de romarin, escorté de l'écrasée de carottes et de la sauce mélangée au jus recueilli lors de la découpe.

VIN Côtes-du-roussillon rouge.





Filet de bœuf feuilleté

- 1,2 kg de filet de bœuf • 400 g de pâte feuilletée pur beurre • 2 galettes de sarrasin du commerce • 400 g de champignons des bois • 1 oignon • 1 échalote • 6 brins de persil
- 1 jaune d'œuf • 25 g de beurre • 1 cuil. à soupe d'huile • sel, poivre du moulin.

Pelez l'échalote et l'oignon puis émincez-les. Nettoyez et hachez les champignons. Faites revenir le tout 15 min au beurre dans une poêle. Salez et poivrez. Ajoutez le persil ciselé hors du feu et laissez refroidir.

Badigeonnez le filet de bœuf d'huile, puis poivrez-le au moulin. Faites-le dorer 5 min de tous côtés dans une poêle. Laissez-le refroidir sur une grille posée sur une grande assiette.

Préchauffez le four à th. 7 (210 °C). Étalez la pâte feuilletée en un large rectangle,



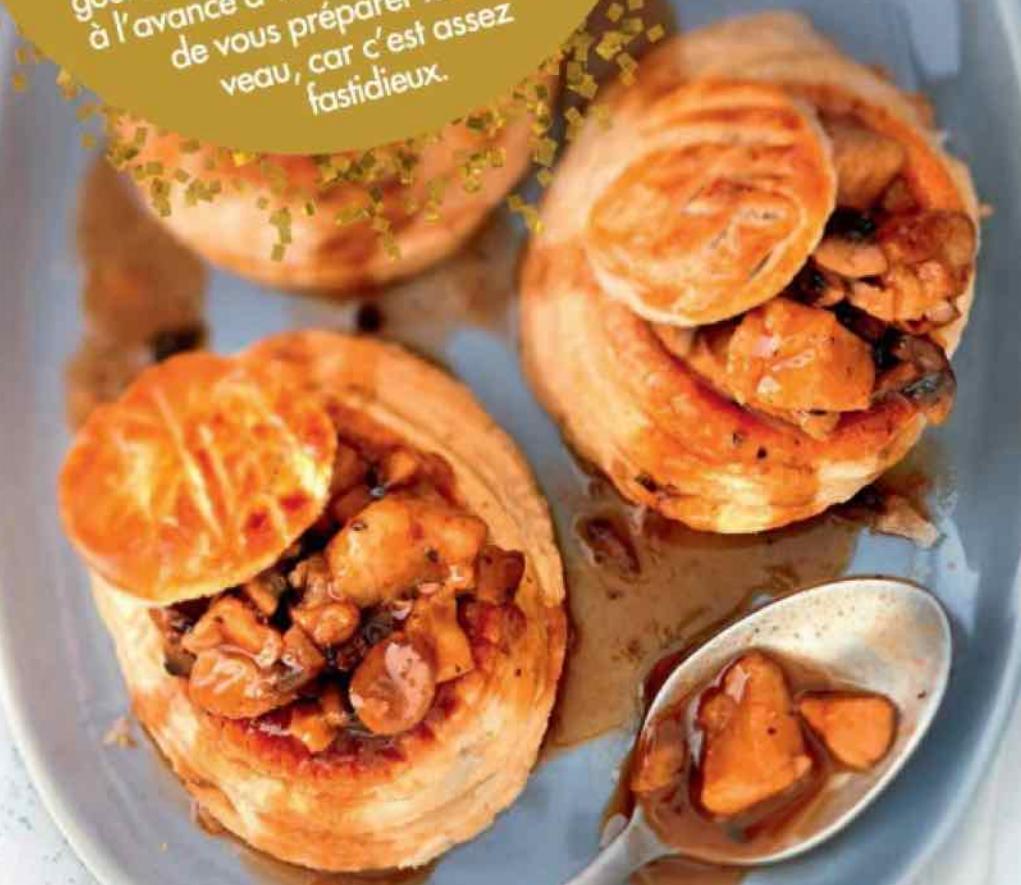
recouvrez-la des galettes et d'un tiers des champignons. Placez le bœuf par-dessus, puis recouvrez du reste de champignons. Enveloppez le tout avec la pâte, soudez et retournez sur la plaque.

Dessinez le décor au cou-teau, dorez au jaune d'œuf battu avec 1 cuil. à soupe d'eau. Faites cuire 15 min au four, puis réglez celui-ci sur th. 6 (180 °C) et poursuivez la cuisson 20 min. Laissez reposer la viande 10 min avant de la trancher. Servez sur des assiettes chaudes.

VIN Chinon rouge.

Le ris de veau

Surnommé parfois "roi" des produits tripiers, il est considéré comme un aliment noble que l'on réserve aux repas de fêtes. Il s'agit du thymus (glande éphémère) qui se situe au niveau de la gorge du veau et qui disparaît à l'âge adulte. Dans la cuisine française, on apprécie la finesse de son goût et sa texture crémeuse. Demandez à l'avance à votre boucher ou triper de vous préparer les ris de veau, car c'est assez fastidieux.



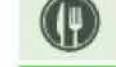
BIEN ACCOMPAGNÉ

Escortez d'une purée d'artichauts ou de chou-fleur avec une pointe de beurre et garnie de quelques lamelles de truffe noire.



Vol-au-vent aux ris de veau

8 PERS.



30 MIN



35 MIN



- 8 croûtes de bouchée à la reine en pâte feuilletée • 300 g de ris de veau nettoyés
- 400 g de mélange de champignons
- 2 échalotes • 25 g de beurre • 30 cl de fond de veau • 15 cl de vin d'Arbois • 5 cl de marc du Jura • 2 cuil. à s. de féculle de maïs • 1 cuil. à café de vinaigre de vin blanc • sel, poivre.

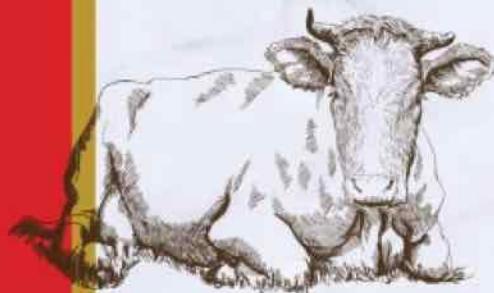
Pochez les ris de veau 5 min dans de l'eau frémissante avec un peu de sel et le vinaigre. Plongez-les dans un bain d'eau glacée, puis égouttez-les et retirez tout le reste de membrane. Coupez-les en dés.

Nettoyez les champignons et coupez-les en morceaux. Épluchez les échalotes et émincez-les. Faites revenir ces dernières 3 min dans une sauteuse avec le beurre.

Ajoutez les champignons. Faites sauter 5 min. Versez le fond de veau, le vin et le marc. Faites bouillir 5 min. Placez les ris de veau, couvrez et faites mijoter 20 min. Délayez la féculle avec un filet d'eau. Versez dans la sauteuse et donnez un bouillon. Ajustez l'assaisonnement.

Chauffez les croûtes au four à th. 6 (180 °C), un peu avant le service. Réchauffez la sauce sans la faire recuire. Remplissez-en les croûtes chaudes. Servez en accompagnant d'une salade garnie de copeaux de foie gras.

VIN Vin jaune.



Viandes, quartiers de noblesse

→ Tournedos et filet de bœuf

Le tournedos est une tranche de **filet de bœuf d'environ 2 cm d'épaisseur**, entouré d'une barde de lard. On trouve des tournedos faits avec des morceaux moins nobles comme le tende de tranche, mais moins chers. Le filet de bœuf est le morceau le plus tendre de l'animal. Il est presque fondant. C'est sa seule garantie qu'il provienne d'une race à viande ou laitière. En revanche, il n'a pas beaucoup de saveur. C'est pourquoi on l'agrémentera de sauce pour le réveiller.

→ Magret de canard

On le choisit à **sa couleur rouge sang, avec une peau assez épaisse**. Quand il est trop clair, c'est le signe que la volaille a été élevée à marche forcée. Il doit être bien rebondi. **Les magrets de canette peuvent être plus tendres.** Tout dépend de la cuisson. La viande ne doit pas rendre trop de jus. C'est de mauvais augure. Dans la grande distribution, on privilégie les magrets qui affichent un label Rouge.

→ Ris de veau

Il s'achète chez un **tripier professionnel**. Dans la grande distribution, le ris de veau en barquette est à éviter. Il doit être d'une fraîcheur éclatante et bien paré (débarrassé de ses filaments). On doit le faire tremper dans une eau froide, renouvelée plusieurs fois, jusqu'à ce qu'elle devienne bien claire. Le ris d'agneau, de plus

petite proportion et d'un prix inférieur, peut éventuellement remplacer le ris de veau.

→ Souris d'agneau

C'est l'**extrémité basse du gigot**, réputée pour le caractère moelleux de la viande après une cuisson lente. On doit compter une souris pour deux personnes. Les agneaux élevés uniquement à l'herbe fournissent des souris plus savoureuses. Les origines britanniques et irlandaises offrent un excellent rapport qualité-prix ; les souris néo-zélandaises aussi, en dépit d'un bilan carbone déplorable. On peut acheter un gigot entier et le préparer en deux cuissons. Le haut sera rôti au four, la souris lentement mijotée. Deux présentations dans l'assiette.

Pour la viande, les vins rouges s'imposent. Filet de bœuf, magret et souris d'agneau... On privilégie les bonnes origines et on écoute les bons conseils de notre boucher.



Sélection gouleyante

Exubérant

La belle syrah domine dans l'assemblage de cette cuvée, ce qui donne un nez ébouriffant de violette, de rose, de réglisse, de fruits rouges mûrs et de cassis. Un vin concentré, bien campé sur ses pattes et charnu jusqu'à sa finale fruitée et vanillée.



Vinsobres, cuvée Thérapius 2015, Cave La Vinsobraise, 12,60 €, chez les cavistes.

Flatteur

Alexandre Sirech a beaucoup voyagé dans le Nouveau Monde. Il signe un vin au style moderne irréprochable, charnu, très gourmand, avec des saveurs de fruits noirs et rouges frais, d'humus.



Bordeaux, cuvée Sirech, 9,90 €, chez les cavistes.

Amical

Grand millésime mais prix mini ! Un vin assez simple, très accessible, qui plaira aux amoureux de notes boisées : le café, la vanille et le pain grillé entourent avec délice les saveurs classiques de framboise et de cassis. Un vin souple à la finale boisée.



Bordeaux côtes-de-bourg, Château du Luc 2015, 5 €, en grandes surfaces.

Faisan, biche et Cie

On prend plaisir à réaliser des plats originaux avec ces viandes faciles à cuisiner et au goût franc.



ANANAS VOLANT
Préférez l'ananas qui a voyagé par avion (c'est écrit sur l'étiquette), à celui qui, cueilli vert, a voyagé longtemps en bateau. Il sera mûr à point et délicieusement sucré.

6 PERS.



30 MIN



1 H 30



15 MIN



Rôti de biche, chou et fruits épices

- 1 rôti de biche d'env. 1,2 kg
- 1/2 ananas • 1/2 chou rouge • 15 gousses d'ail
- 8 brins de ciboulette
- 12 abricots secs • 1 bocal de 250 g de marrons au naturel • 100 g de beurre
- 1 cuil. à soupe de miel de romarin • 1 cuil. à soupe de cassonade • 10 cl de vin blanc sec • 1 cuil. à café de cinq-épices
- sel, poivre du moulin.

Pelez les oignons, émincez-les. Retirez les feuilles dures du chou et émincez-le en fines lanières au robot.

Faites fondre 50 g de beurre dans une cocotte. Faites-y revenir les oignons 5 min sans les colorer. Ajoutez le chou, les marrons, les abricots, la cassonade, le miel, le vin, les épices et 12 cl d'eau. Salez, poivrez. Mélangez et couvrez. Laissez mijoter 1 h 30 en ajoutant, si besoin, de l'eau.

Pelez et coupez l'ananas en tranches. Salez, poivrez le rôti. Placez-le dans un

plat avec les goussettes d'ail non pelées et l'ananas. Graissez du reste de beurre fondu au pinceau. Laissez cuire 30 min au four chauffé à th. 8 (240 °C).

Déposez le rôti sur une planche. Couvrez-le d'aluminium et laissez-le reposer 15 min. Réservez l'ananas. Retirez la peau de l'ail, écrasez-le à la fourchette dans le jus de cuisson. Tranchez le rôti. Placez-le sur des assiettes avec la garniture de chou et l'ananas. Décorez de ciboulette. Nappez de jus de cuisson.
VIN Crozes-hermitage rouge.

6 PERS.



20 MIN



12 H



2H15



Civet de gibier de Noël

- 1,5 kg de cerf ou de sanglier (collier, échine, épaule) • 6 carottes • 400 g de céleri-rave
- 2 oignons • 3 gousses d'ail • 1 bouquet garni
- 2-3 carrés de chocolat noir corsé • 3 cuil. à s. de farine • 1 bouteille de vin rouge corsé
- 110 g de beurre • 1 bâton de cannelle
- 5 clous de girofle • sel, poivre du moulin.

La veille du service, coupez la viande en cubes.

Salez, poivrez-les. Grattez et lavez les carottes. Taillez-les en rondelles. Pelez le céleri-rave et coupez-le en gros dés. Pelez et émincez les oignons et l'ail. Placez le tout dans un récipient avec le vin, le bouquet garni, la cannelle et les clous de girofle. Filmez et réfrigérez 12 h.

Le jour de la cuisson, égouttez la viande. Farinez-la. Filtrez la marinade et réservez le bouquet garni.

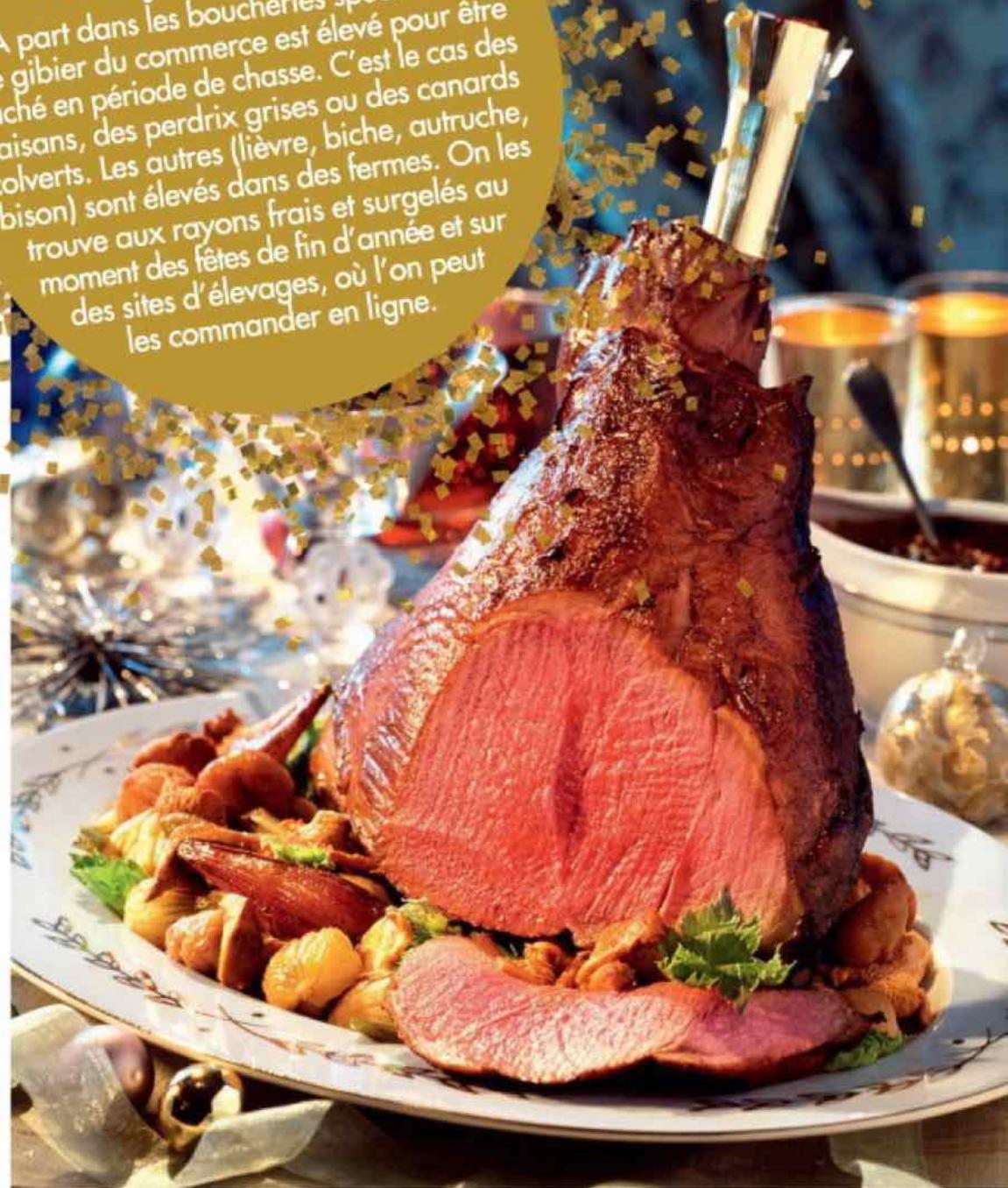
Faites fondre 30 g de beurre dans une cocotte. Placez-y les légumes de la marinade égouttés. Faites-les revenir 3 min. Retirez-les de la cocotte et faites fondre à nouveau 30 g de beurre. Faites-y doré la viande 5 min. Baissez le feu. Ajoutez les légumes, la marinade puis le bouquet garni. Couvrez, laissez mijoter au moins 2 h.

Retirez la viande et les carottes de la cocotte, jetez le bouquet garni. Mixez le jus de cuisson avec l'ail, le céleri et les oignons. Ajoutez le chocolat en fouettant, puis le reste de beurre en trois fois pour avoir une sauce onctueuse. Rectifiez l'assaisonnement. Réchauffez la viande avec les carottes dans la cocotte sur feu doux, puis servez.

VIN Madiran.

Tout, sauf sauvage

À part dans les boucheries spécialisées, le gibier du commerce est élevé pour être lâché en période de chasse. C'est le cas des faisans, des perdrix grises ou des canards colverts. Les autres (lièvre, biche, autruche, bison) sont élevés dans des fermes. On les trouve aux rayons frais et surgelés au moment des fêtes de fin d'année et sur des sites d'élevages, où l'on peut les commander en ligne.



Cuisotto de marcassin au four et poêlée de pleurotes

6 PERS.



30 MIN



1H30



- 1 cuissot de marcassin de 2 kg • 6 échalotes
- 600 g de pleurotes • 5 gousses d'ail • 1 brin de romarin • 1 brin de thym • 500 g de marrons au naturel • 50 g de beurre • 4 cuil. à soupe d'huile d'olive • sel, poivre du moulin.

Chaudez le four à th. 6-7 (200 °C). Piquez le cuissot de marcassin de 3 gousses d'ail taillées en lamelles. Salez, poivrez. Badigeonnez d'huile et placez dans un plat avec le thym, le romarin. Faites cuire le cuissot 1 h 20 en le retournant et en l'arrosoant de jus de cuisson toutes les 15 min.

Pelez les échalotes et placez-les autour du marcassin 40 min avant la fin de la cuisson. Sortez du four, récupérez le jus de cuisson et les échalotes. Couvrez le cuissot d'alu.

Brossez les pleurotes et gardez-les entières. Faites fondre le beurre dans une sauteuse. Déposez-y les pleurotes. Salez, poivrez. Une fois l'eau des pleurotes évaporée, ajoutez les marrons, le reste d'ail pressé, les échalotes et le jus de cuisson du marcassin. Cuisez 5 min en mélangeant.

Retirez la cocotte du feu. Goûtez, rectifiez l'assaisonnement si nécessaire. Présentez le marcassin sur un plat de service, préalablement chauffé, entouré de la poêlée de pleurotes.

VIN Pomerol rouge.





BRIDEZ LA VOLAILLE

Attachez les grosses volailles avec de la ficelle de cuisine ou des élastiques en silicone (magasins de cuisine), pour une meilleure tenue à la cuisson.



Filet de bison et poires rôties

4 PERS.

20 MIN

1H05

1H05

- 600 g de filet de bison • 4 poires bio • 200 g de raisins blancs • 1 brin de romarin • 4 cuil. à s. de vinaigre balsamique de Modène • 2 cuil. à s. d'huile d'olive • 10 cl de vermouth blanc (rayon apéritifs) • 2 sachets de sucre vanillé • 1 cuil. à café de cannelle • sel, poivre.

Lavez les poires.

Coupez-les en deux et ôtez le cœur. Posez-les côté peau dans un plat. Poudrez-les de sucre et de cannelle.

Arrosez le vermouth sur les poires. Salez, poivrez. Ajoutez le romarin. Cuisez 40 min au four chauffé à th. 6 (180 °C). Nappez-les de jus de cuisson en les retournant toutes les 10 min. Ajoutez les grains de raisins 10 min avant la fin.

Sortez le plat du four, arrosez les fruits de vinaigre puis gardez au chaud. Réglez le four sur th. 8 (240 °C). Salez, poivrez le bison. Arrosez-le d'huile et cuisez 25 min.

Déposez-le sur une planche et laissez-le reposer 5 min avant de le trancher. Servez sur des assiettes chaudes, arrosé de jus épicé et entouré des poires et des raisins.

VIN Pessac-léognan rouge.

4 PERS.

30 MIN

1H

1H

Faisan moelleux aux coings

- 1 faisand • 2 coings • 1 céleri-rave • 3 échalotes • 3 gousses d'ail • 1 citron • 1 bouquet garni • 80 g de beurre • 15 cl de crème liquide • 35 cl de vin blanc moelleux • 50 g de raisins secs réhydratés • 50 g d'amandes dorées à la poêle • 2 cuil. à s. de miel • 2 anis étoilés • sel, poivre.

Salez, poivrez l'intérieur du faisand. Garnissez-le avec les échalotes, l'ail pelés, le bouquet garni, l'anis. **Chauffez 50 g de beurre** dans une cocotte. Faites-y dorer le faisand sur toutes les faces. Mouillez avec 25 cl de vin, faites mijoter 50 min à couvert.

Épluchez les coings. Coupez-les en deux et retirez les pépins. Tranchez-les en lamelles épaisses, puis citronnez-les pour leur éviter de noircir.

Faites dorer les lamelles de coings dans une sauteuse avec 30 g de beurre mousseux en les retournant. Ajoutez le miel puis 10 cl de vin. Salez, poivrez et mélangez. Couvrez et laissez confire 30 min.

Cuisez le céleri épluché et taillé en dés 15 min dans une casserole avec de l'eau à hauteur. Égouttez et mixez avec la crème. Détendez avec de l'eau de cuisson si besoin. Rectifiez l'assaisonnement. Ajoutez les raisins et les amandes. Gardez au chaud.

Videz le faisand. Récupérez le jus de cuisson avec l'ail et les échalotes. Mixez. Coupez la volaille en quatre. Servez à l'assiette sur les lamelles de coings, arrosé de jus et accompagné de purée de céleri.

VIN Vouvray demi-sec AOC.



BISON FUTÉ

Commandez votre morceau de viande sur le Net (Planet' Bison, Le Ranch des Bisons...) et/ou cuisez-le comme du bœuf, saignant ou rosé.

Vrais et faux gibiers à table



Plus ils sont sauvages, plus les gibiers auront du caractère. Elevés, il faut privilégier l'origine française. On les accompagne de vins typés.

→ Biche

Sous ce nom, on trouve aussi bien la femelle que le mâle (cerf). **La biche sauvage des forêts n'est pas courante** sur les étals. On peut la trouver dans certaines boucheries spécialisées en gibier. Sinon, **la viande de biche provient d'élevages**. Le cuissot est le morceau dans lequel sont taillés des pavés, des rôtis ou des tournedos. Si la viande est de qualité, pas besoin de marinade ni de sauce trop lourde : elle s'apprécie le plus naturellement possible.

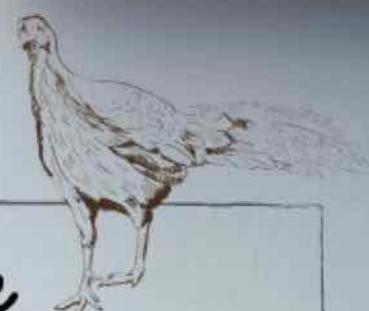
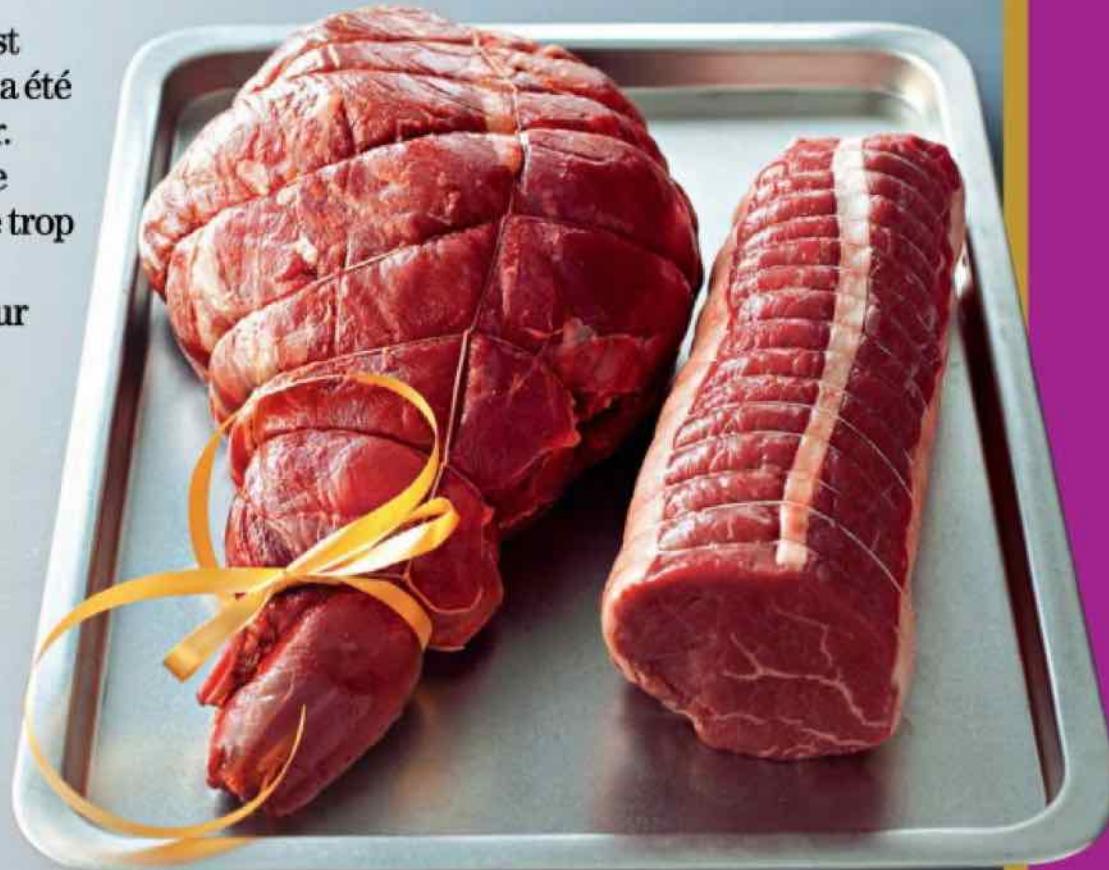
→ Sanglier

Lui aussi est élevé et le sanglier sauvage est presque introuvable. La viande ne doit pas être trop blanche, mais d'un

rose assez soutenu. C'est la garantie que l'animal a été bien soigné par l'éleveur. À l'inverse du cochon, le sanglier ne doit pas être trop gras pour avoir du goût. On choisit le cuissot pour préparer les rôtis et le collier ou l'épaule pour réaliser les civets.

→ Faisan

Il peut être sauvage (c'est l'exception), **semi-sauvage** (élevé pour pouvoir être lâché à l'ouverture de la chasse) **ou élevé**. Le premier de cette liste est préférable. Il doit toujours s'acheter entier pour pouvoir le jauger. Le faisan ne doit pas être trop



lourd (moins d'1 kg une fois qu'il a été plumé). S'il est gras, c'est qu'il a été mal élevé, un peu comme les poulets de batterie. Il est conseillé de l'acheter dans les boucheries spécialisées dans le gibier.

Sélection gouleyante

Ensoleillé

Construite avec les puissants cépages languedociens, notamment le carignan, cette cuvée de la cave coopérative de Cascastel envoie un régiment de saveurs sur une texture aux tanins présents mais soyeux : violette, réglisse, cassis, garrigue, vanille, poivre et moka appellent un faisan rôti.



Fitou, Col de l'Espeyrols 2017, Les Maîtres Vignerons de Cascastel, 9 €, site de la cave.

Généreux

La cuvée de cette appellation réputée est parfumée aux fruits noirs et rouges bien mûrs, au clou de girofle, au laurier et au poivre. Elle évoque une marinade et se marie à l'évidence avec de la biche ou du sanglier.



Châteauneuf-du-pape 2016, Cellier des Princes, 15,40 €, sur le site de la cave.

Aristocratique

Cette appellation figure parmi les plus réputées à Bordeaux. Elle produit des vins puissants et élégants, tel ce cru au nez intense de fruits rouges mûrs, de torréfaction, d'humus, de sous-bois et de réglisse. La bouche harmonieuse et d'une puissance racée se distingue par sa longueur et son ampleur.



Bordeaux, pessac-léognan 2016, Château de France, 25,30 €, chez les cavistes.

→ Bison

En France, il existe quelques élevages qui produisent du bison, certains font même de la vente en ligne. Dans la grande distribution, on trouve de la **viande de bison importée des États-Unis et du Canada**. Ces deux pays sont les principaux éleveurs de cet herbivore quelque peu rustique. Comme pour le bœuf, la viande fraîche est de loin préférable à la viande congelée. On retrouve les mêmes morceaux : le filet, les côtes, le rumsteck, le faux-filet..., proposés en rôtis, à cuisiner plutôt saignants.



À l'infini

Tout en courbes et transparence, cette machine ondoie et trouve son juste équilibre. Multiboissons, ce bel appareil offre une pression de 15 bars qui l'autorise à réaliser de véritables espressos.

Nescafé Dolce Gusto Infinissima, réservoir 1,2 l, disponible en blanc, noir, rouge, 89 €, Krups.



Étroitissime

Côté design, cette belle machine à espresso en Inox satiné n'a rien à envier aux machines à dosettes. De plus, elle présente l'avantage économique d'utiliser du café moulu, l'élégance d'une gestuelle italienne, une pression de 19 bars et un format compact de 15,5 cm de large. Malin, elle est aussi compatible avec des dosettes souples.

Expresso BCE 350, 1400 W, réservoir 1,4 l, fonctions vapeur et eau chaude, 200 €, Riviera & Bar.



Dans la *hotte*

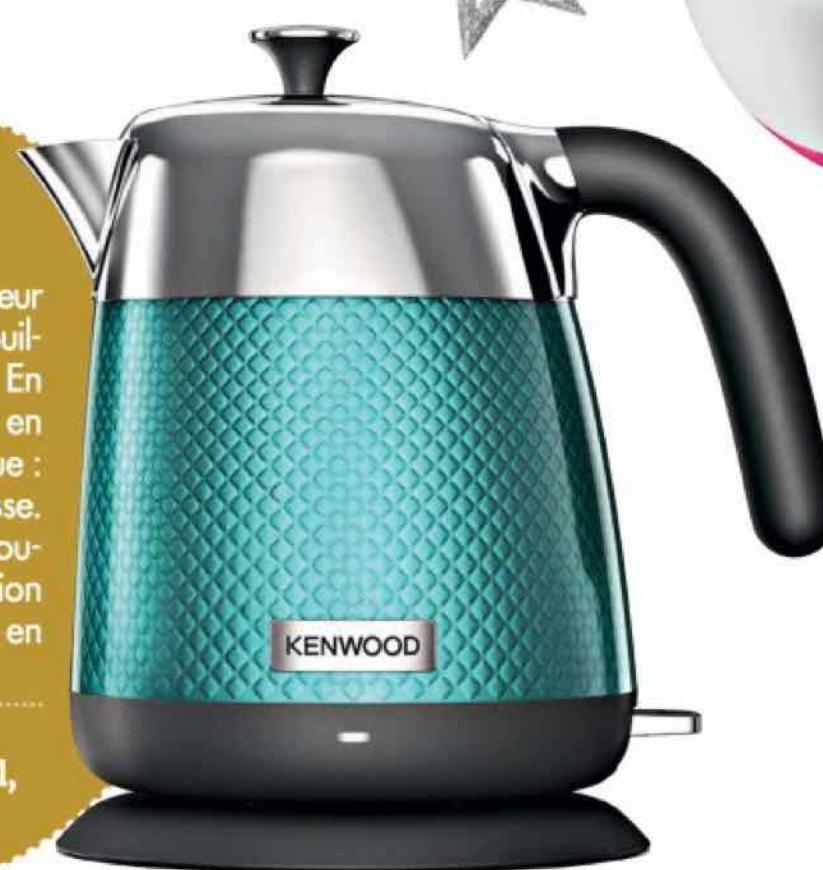
Beaux et utiles, ces appareils méritent de figurer au pied du sapin pour le plus grand plaisir des gourmands esthètes.



Hypnotique

C'est le célèbre hypnotiseur Messmer qui a inspiré cette bouilloire et son grille-pain assorti. En effet, le capitonnage que l'on voit en relief n'est qu'une illusion d'optique : la surface métallique est toute lisse. On la fait tourner à 360°, on la touche et la retouche... mais attention à ne pas se brûler ! Elle existe en bleu, blanc, noir et rouge.

Bouilloire Mesmerine ZJM810BL, 2200 W, 1,6 l, 120 €, Kenwood.



Sans four

Pour respecter l'extrême précision requise par la pâtisserie, ce cuit-gâteaux possède 5 programmes automatiques, avec un contrôle du temps de cuisson et des variations de température. Vous réussirez la plupart de vos préparations, y compris les plus difficiles comme les meringues. Il inclut 3 moules spécifiques en alu antiadhésif. D'autres sont en option (madeleines, cannelés, etc.), et des centaines de recettes sont disponibles dans une appli dédiée.

Cake Factory, 1100 W, 5 programmes automatiques, 150 €, Tefal.

Pas si rétro...

Ce pimpant batteur fait partie d'une série d'appareils à la même plastique et à la technologie ultramoderne : les fouets en hélice qui accélèrent la montée de la mayonnaise, par exemple, les vitesses réglables sur 4 niveaux, plus un turbo, la poignée Soft touch, les boutons étanches, la dépose stable à la verticale... Existe aussi en coloris crème.

Batteur Rétro
25200-56, 500 W,
60 €, Russell Hobbs.



Psychédélique

Cette année, pour son édition limitée de Noël, la cafetière Senseo est décorée par la street-artiste tokyoïte Sasu. Éditée en deux versions : noire à motifs bleus et blanche à fleurs roses, proposées avec une paire de tasses assorties. Hormis ce plaisir esthétique, la machine à dosettes souples offre une nouvelle fonction café court (2 clics).

Senseo Viva Sasu blanc/HD6569/12 ;
Sasu noir/HD6569/62, réservoir 0,9 l,
1450 W, 100 €, Philips.



électrique

Centenaire

Ce robot pâtisserie est un collector édité à seulement 250 exemplaires pour l'anniversaire du robot Artisan, qui fêtera ses 100 ans en 2019. Le coloris vintage misty blue est celui de la collection de 1960, et les parties métalliques sont gravées de l'inscription "hundred years". Point d'illusion d'optique ici : le bol en véritable céramique est ponctué de reliefs extérieurs.

Heritage Artisan
KSM180RPMB, sur
le site de la marque,
environ 900 €,
KitchenAid.



Couveuse

Pour le plaisir d'offrir ou pour s'assurer un petit déjeuner trois étoiles, on retient ce cuiseur à œufs à la forme réconfortante. Pas gadget du tout ! Qui n'a jamais raté la cuisson des œufs mollets ou vu exploser avec désespoir une coquille et se répandre le blanc dans l'eau ?

Cuiseur à œufs CEC10E, 600 W,
pour la cuisson d'1 à 10 œufs,
fonctions coque, mollet, dur, moulé,
omelette, environ 45 €, Cuisinart.



On finit

**RECETTE
DE
COUVERTURE**

LE TRUC

Râpez le chocolat avant de le placer au bain-marie : il fondra plus vite et plus régulièrement, sans faire masse.

*Oh,
my trifle !*

On adore ce dessert anglais très ancien, composé de crème et de biscuit imbibé. Il ressemble à son ancêtre le foole, mais aussi aux gâteaux "éméchés" (tipsy cake) d'Écosse ou des États-Unis et à la soupe anglaise (zuppa inglese) des Italiens. Bref, partout on apprécie ce dessert économique, tendre et prêt à l'avance, à mettre en scène selon ses envies.



6 PERS.



1 H



10 MIN



Trifle de Noël au chocolat blanc et pain d'épices

FACILE

- 4 œufs • 30 cl de crème liquide très froide • 3 oranges • 50 g de sucre • 5 cl de liqueur à l'orange (Grand-Marnier ou Cointreau)
- 100 g de chocolat blanc à pâtisser • 12 tranches de pain d'épices
- 6 boules en plastique alimentaire (magasins de loisirs créatifs).

Déposez une jatte sur une casserole d'eau frémissante. Placez dans la jatte les jaunes d'œufs, la liqueur et la moitié du sucre. Fouettez jusqu'à obtenir une mousse bien ferme. Ôtez du bain-marie et fouettez jusqu'à refroidissement.

Faites fondre le chocolat au bain-marie. Intégrer le au mélange aux œufs.

Fouettez la crème en chantilly. Intégrer en les trois quarts au mélange au chocolat. Incorporez enfin les blancs d'œufs montés en neige avec le reste de sucre.

Pelez à vif les oranges. Prélevez les suprêmes en récupérant le jus qui s'écoule. Taillez 12 sapins en pain d'épices avec un emporte-pièce. Coupez les chutes en dés et imbibez-les du jus d'orange.

Versez un peu de mousse dans 6 boules en plastique. Ajoutez des suprêmes d'oranges et du pain d'épices à l'orange. Couvrez de mousse et d'oranges. Décorez de chantilly, piquez-y les sapins, parsemez de miettes de pain d'épices, de petits dés d'orange et fermez les boules.

en beauté



Buffet de desserts
ou juste une douceur ?

Des idées pour clore
le réveillon avec délice.

C'EST JOLI
Décorez les poires
(épiceries d'or alimentaire
Internet) en les appliquant
avec un petit pinceau
propre et parfaitement sec.



Mini cheesecakes, poires pochées au monbazillac

6 PERS.



50 MIN



30 MIN



6H



• 250 g de biscuits
spéculoos • 6 petites
poires • 1 citron • 80 g de
beurre fondu • 400 g
de mascarpone • 15 cl de
crème fleurette • 1 cuil.
à soupe de miel • 60 cl de
monbazillac (vin blanc
liquoreux) • 6 feuilles de
gélantine • 80 g de sucre
• 1 gousse de vanille
• 5 grains de poivre.
Matériel: 6 cercles à mousse
de 8 cm de diamètre.

• 250 g de biscuits
spéculoos • 6 petites
poires • 1 citron • 80 g de
beurre fondu • 400 g
de mascarpone • 15 cl de
crème fleurette • 1 cuil.
à soupe de miel • 60 cl de
monbazillac (vin blanc
liquoreux) • 6 feuilles de
gélantine • 80 g de sucre
• 1 gousse de vanille
• 5 grains de poivre.
Matériel: 6 cercles à mousse
de 8 cm de diamètre.

La veille, portez à ébullition le vin
avec le miel, le poivre et la vanille.
Cuisez 2 min à frémissements. Pelez
les poires. Évidez-les et citronnez-les.
Cuisez-les 25 min à feu doux. Laissez-
les refroidir dans le sirop.

Le jour du service, égouttez les
poires. Écrasez les spéculoos dans
un saladier puis mélangez avec le
beurre fondu. Posez 6 cercles sur une
plaqué, répartissez-y les miettes puis
tassez. Réservez au frais.

Réhydratez la gélatine dans un bol
d'eau. Battez la crème en chantilly
et intégrer 20 g de sucre à la fin.

Fouettez le mascarpone avec le
reste de sucre. Chauffez 8 cl de sirop
des poires. Hors du feu, faites-y fon-
dre la gélatine essorée. Intégrer au
mascarpone puis incorporez avec
délicatesse la chantilly.

Remplissez les cercles de crème.
Piquez dedans les poires égouttées
et essuyées. Couvrez de film alimen-
taire puis placez 6 h au frais. Retirez
doucement les cercles et servez.

6 PERS.



50 MIN



2H



4H



Merveilleux aux marrons glacés

- 3 blancs d'œufs • 30 cl de crème fleurette entière bien froide • 60 g de mascarpone • 100 g de crème de marrons • 150 g de sucre • rhum
- 200 g d'amandes effilées • 100 g de brisures de marrons glacés • sel.

Préchauffez le four sur th. 3-4 (100 °C). Dessinez 2 disques de 20 cm sur une feuille de papier sulfurisé et posez la feuille sur une plaque.

Montez les blancs en neige ferme et terminez en intégrant le sucre et 1 pincée de sel.

Versez dans une poche munie d'une douille lisse. Formez des disques de 2 cm env. d'épaisseur sur les feuilles de papier. Glissez 2 h au four et laissez-les refroidir dans le four éteint.

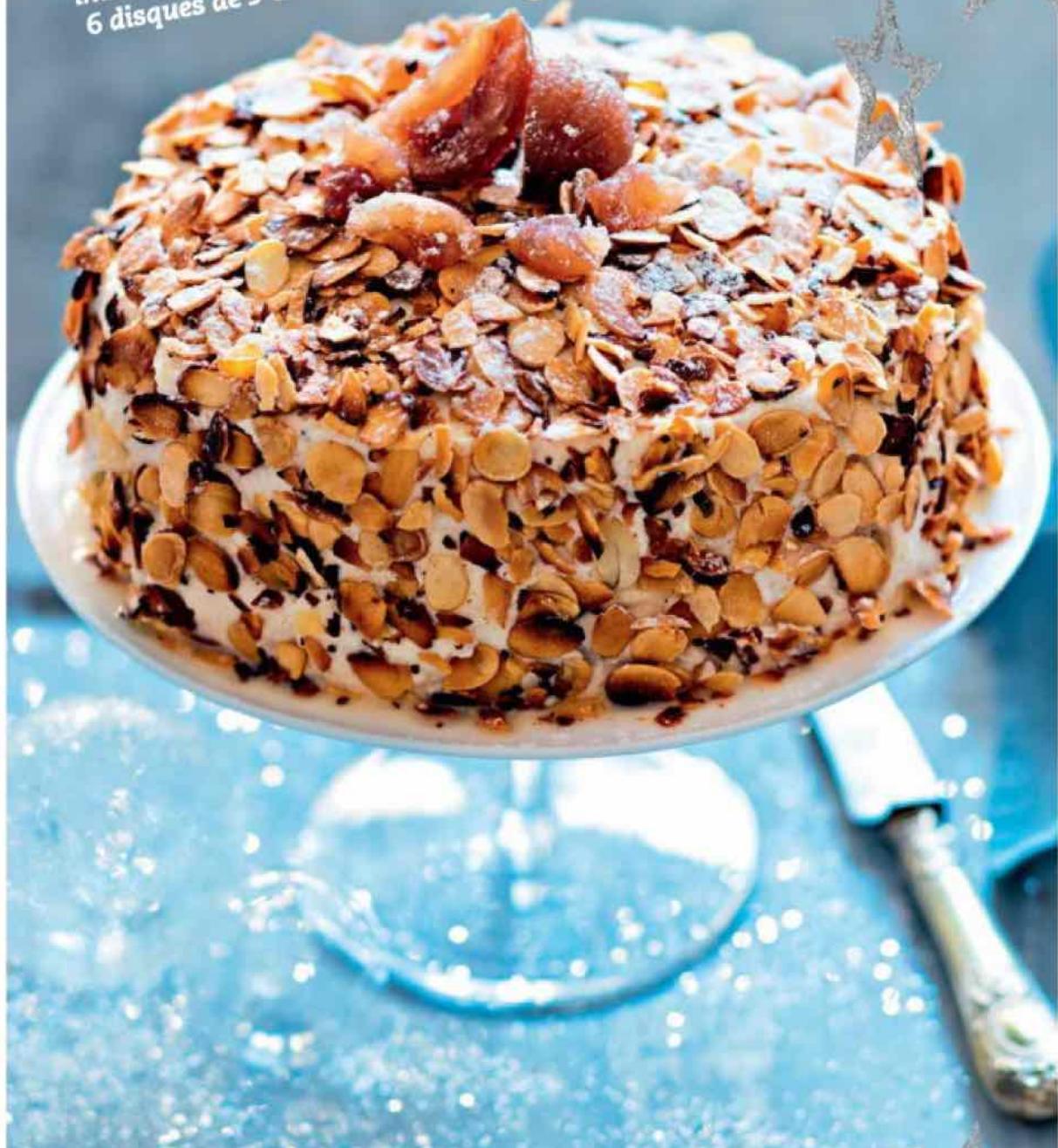
Fouettez la crème fleurette en chantilly. Battez le mascarpone avec la crème de marrons et un trait de rhum. Incorporez délicatement à la chantilly. Réservez au réfrigérateur.

Faites légèrement doré les amandes à sec dans une poêle sur feu doux.

Déposez un cercle de meringue sur un plat de service. Ajoutez une couche de crème et parsemez de brisures de marrons. Posez l'autre cercle de meringue. Couvrez du reste de crème et lissez à la spatule. Parsemez d'amandes effilées refroidies. Gardez maxi 4 h au frais avant de servir pour que la meringue reste craquante.

CHACUN LE SIEN

On prépare 6 merveilleux individuels en réalisant deux fois 6 disques de 9 cm de meringue.



FILS CARAMÉLISÉS

Faites un caramel avec du sucre, à sec dans une casserole sur feu doux. Plongez-y une fourchette et déposez des zigzags de fils sur un papier cuisson. Laissez refroidir et décorez-en vos desserts.

Glace vanillée

Pour vous assurer une recette de belle qualité, n'achetez pas les glaces dont la liste des ingrédients commence par de l'eau. Préférez celles qui incluent de la crème fraîche, gage d'onctuosité, et mentionnent des arômes naturels. Ainsi, oubliez les colorants, les arômes artificiels et les épaississants.

Mendians glacés

6 PERS.



30 MIN



10 MIN



- 300 g de chocolat noir pâtissier • 60 g de pistaches mondées • 60 g de noisettes non mondées • 100 g de nougat • 50 g d'écorces d'orange confites • 1 l de glace à la vanille.

Chauffez le four sur position gril. Faites-y légèrement griller les pistaches et les noisettes étaillées sur une plaque 4 ou 5 min en surveillant. Laissez-les refroidir.

Taillez les écorces d'orange en julienne. Laissez fondre le chocolat au bain-marie.

Posez une feuille de papier sulfurisé sur le plan de travail. Étalez-y du chocolat en formant 12 disques à l'aide d'une petite louche. Parsemez-les aussitôt de noisettes, de pistaches, d'écorces d'orange confites et de nougat taillé en dés. Laissez refroidir. Placez au frais. Décollez les mendians du papier dès qu'ils sont figés.

Servez sur des assiettes à dessert froides une belle boule de glace à la vanille placée entre 2 mendians.

**CUISINÉS MAISON,
LES FRUITS
ET LÉGUMES FRAIS
RESTENT LÉGERS
DANS VOTRE
BUDGET.**



#JECUISINEMAISON

www.lesfruitsetlegumesfrais.com

f Les Fruits et Légumes Frais
t @FruitsLegumesFR

 les fruits et
légumes frais
Interfel

**C'EST BEAU**

Décorez le faîte du toit et la porte de petites perles de sucre argentées. Posez la maison sur un plat poudré généreusement de sucre glace pour simuler la neige.

Les patrons en carton

Toit : 18 x 16 cm (2 éléments)

Façade : hauteur 17 cm et largeur 14 cm (2 triangles isocèles)

Porte : 5 x 3 cm (1 élément)

Fenêtre : 3 x 2 cm (1 élément).

1 MAISON



1H30



15 MIN



1 H

**Petite maison de Noël**

- 600 g de farine tamisée
- 1 sachet de levure
- 150 g de cassonade
- 150 g de miel liquide
- 250 g de beurre ramolli
- 2 œufs
- 2 cuil. à soupe de lait
- 1/2 cuil. à café de chaque épice en poudre : clou de girofle, anis, cannelle, gingembre, noix de muscade.

Glaçage: • 2 blancs d'œufs • 350 g de sucre glace.

Fouettez le beurre dans le robot avec la cassonade et le miel. Incorporez les œufs un à un, puis la farine, la levure et les épices. Emballez la pâte. Placez-la 1 h au frais.

Préchauffez le four à th. 6 (180 °C). Étalez la pâte sur le plan fariné sur 5 mm. Découpez les parties de la maison à l'aide des patrons et placez-les sur une plaque couverte de papier cuisson. Badigeonnez-les de lait et cuisez 15 min. Laissez refroidir.

Battez les blancs d'œufs en crème avec le sucre glace. Versez ce glaçage dans une poche à douille fine. Commencez par coller, en laissant légèrement sécher entre chaque ajout, une façade à une pente de toit. Collez l'autre façade et l'autre côté du toit. Ajoutez la porte puis la fenêtre. Décorez la maison avec le reste de glaçage en dessinant des tuiles sur le toit, par exemple. Poudrez de sucre glace pour imiter la neige.

**CUISINÉS MAISON,
LES FRUITS
ET LÉGUMES FRAIS
RESTENT LÉGERS
DANS VOTRE
BUDGET.**

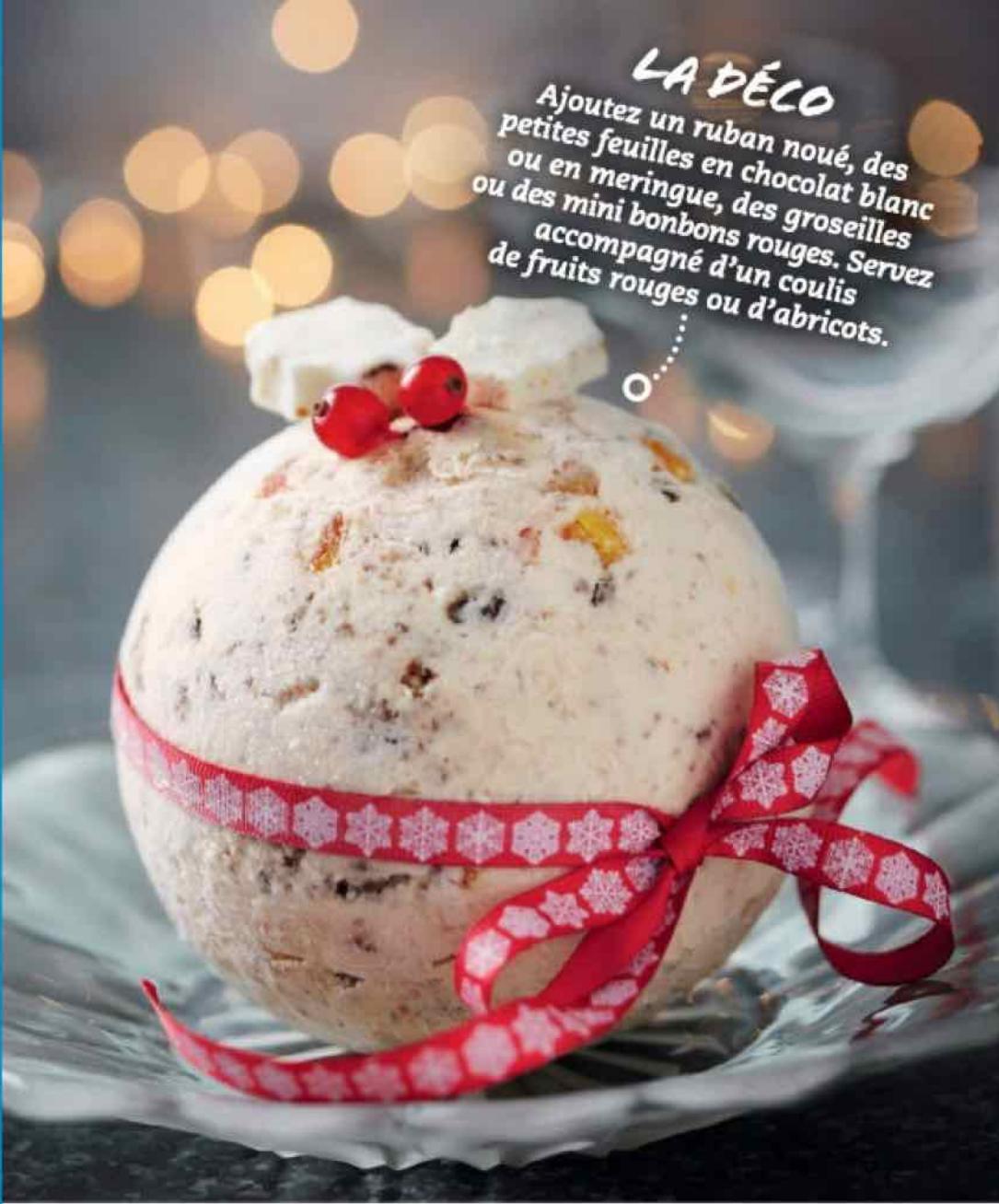


#JECUISINEMAISON

[www.lesfruitsetlegumesfrais .com](http://www.lesfruitsetlegumesfrais.com)

f Les Fruits et Légumes Frais
t @FruitsLegumesFR

 les fruits et
légumes frais
Interfel



Gâteau du Père Noël

6 PERS.



30 MIN



45 MIN



- 4 œufs • 60 g de beurre fondu + 20 g (moule) • 1 cuil. à soupe de crème fraîche • 120 g de sucre semoule • 100 g de farine • 70 g de poudre d'amandes • 80 g de cacao non sucré • sel.
- Le décor :** • 20 cl de crème fleurette • 1 jaune d'œuf • 4 cuil. à soupe de mascarpone • 3 gouttes d'extrait de vanille • sucre glace • sujets en pâte sablée (voir ci-contre) et en meringue du pâtissier.

Préchauffez le four sur th. 6 (180 °C). Tamisez la farine avec le cacao.

Fouettez 1 œuf entier et 3 jaunes au batteur électrique dans un saladier avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez la crème, le beurre puis la poudre d'amandes. Intégrer peu à peu la farine au cacao.

Montez les 3 blancs en neige ferme avec une pincée de sel. Incorporez-les délicatement en trois fois au mélange précédent. Beurrez un moule à manqué puis versez-y la pâte. Cuisez 45 min au four. Laissez refroidir.

Fouettez en chantilly la crème avec le mascarpone. Dès que la chantilly épaisse, ajoutez la vanille et 2 cuil. à café de sucre glace. Versez dans une poche à douille lisse et recouvrez le gâteau de petites billes de crème. Conservez au frais. Décorez le gâteau juste avant de le servir.



Nougat glacé de l'Avent

6 PERS.



45 MIN



10 MIN



1 NUIT



- 110 g de sucre • 80 g de miel • 3 blancs d'œufs • 30 cl de crème fleurette entière

- 50 g de pistaches concassées • 80 g d'amandes concassées • 50 g de zestes d'orange confits hachés • 5 à 8 abricots secs hachés • 2 cl de whisky • sel.

Matériel : • 2 plaques en silicone de 6 demi-sphères de 7 cm • 3 m de ruban.

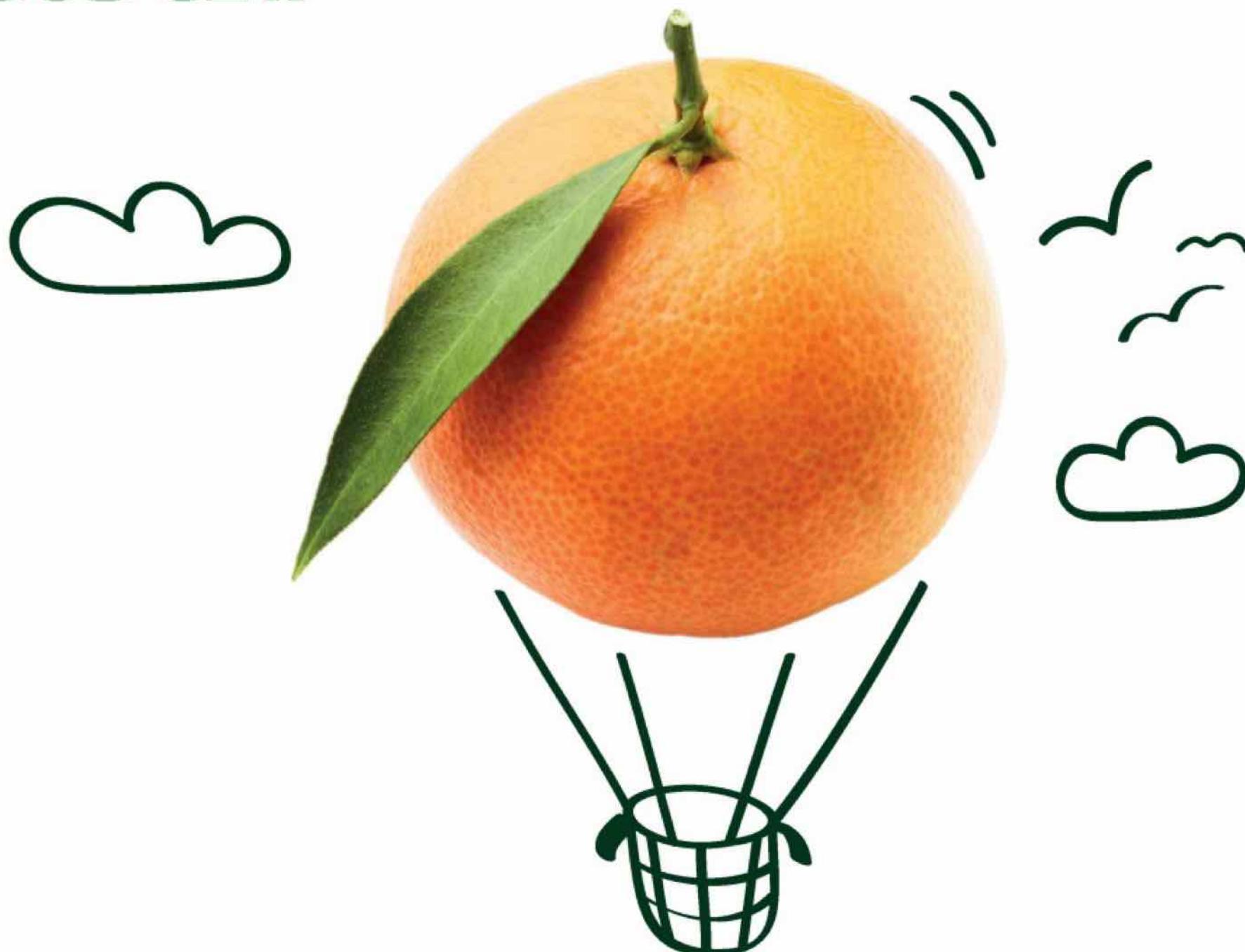
Versez le sucre dans une casserole, puis le miel et 8 cl d'eau. Laissez chauffer sur feu moyen et comptez 5 min à partir de l'ébullition (ou 120 °C au thermomètre à sucre) avant de retirer du feu.

Fouettez les blancs en neige ferme avec une pincée de sel. Versez dessus le sirop bouillant en mince filet tout en fouettant. Continuez de fouetter jusqu'à ce que le mélange soit parfaitement refroidi.

Montez la crème fleurette en chantilly. Incorporez-la aux blancs en neige. Intégrez tous les fruits secs et le whisky. Versez dans les 12 empreintes demi-sphères. Laissez prendre 12 h dans le congélateur.

Démoulez les boules avant de les servir, assemblez-les par deux puis entourez-les d'un joli ruban.

**CUISINÉS MAISON,
LES FRUITS
ET LÉGUMES FRAIS
RESTENT LÉGERS
DANS VOTRE
BUDGET.**



#JECUISINEMAISON

www.lesfruitsetlegumesfrais.com

f Les Fruits et Légumes Frais
t @FruitsLegumesFR

 les fruits et
légumes frais
Interfel

Le secret de...

À l'occasion de l'Exposition universelle de 1867, le chef du Grand Hôtel souhaite créer un dessert "scientifique". Il s'inspire des travaux du physicien qui a établi la non conductibilité du blanc d'œuf monté. Il le baptise alors omelette norvégienne pour rendre hommage à ce scientifique vivant en Bavière, région qu'il situe par erreur... en Norvège !

C'EST PLUS
FACILE

Vous pouvez aussi dorner l'omelette avec un chalumeau de cuisine.

Omelette norvégienne à la mangue

6 PERS.



1 H



3 MIN



2H45



- 3-4 mangues mûres (environ 900 g)
- 3 citrons verts
- 60 g de miel + 1 cuil. à soupe
- 20 cl de crème fleurette
- 3 blancs d'œufs
- 70 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 12 palets bretons
- 1 cuil. à café de rhum.

Mixez la chair des mangues. Ajoutez le jus des citrons, le miel, le sucre vanillé et mélangez. Réfrigérez 2 h.

Montez la crème en chantilly. Incorporez-la à la purée de mangues puis faites prendre en sorbetière.

Écrasez grossièrement les palets bretons. Mélangez-les avec 1 cuil. à soupe de miel et le rhum. Tapissez un saladier Ø 20 cm environ d'un film alimentaire en le faisant dépasser.

Versez-y la glace juste prise, recouvrez de sablés en tassant bien. Rabattez le film et réservez au congélateur.

Fouettez les blancs en neige avec le sucre. Démoulez la glace sur un plat pouvant aller au four et enrobez-la de meringue avec une spatule souple. Réservez au congélateur.

Chaudez le four à th. 8 (240 °C). Enfournez l'omelette en la surveillant, pour la faire dorer. Servez aussitôt.

**CUISINÉS MAISON,
LES FRUITS
ET LÉGUMES FRAIS
RESTENT LÉGERS
DANS VOTRE
BUDGET.**



#JECUISINEMAISON

www.lesfruitsetlegumesfrais.com

Les Fruits et Légumes Frais
 @FruitsLegumesFR

 les fruits et
légumes frais
Interfel

C'est elle la plus belle !

SANS LACTOSE

6 PERS.

1 H

10 MIN

24 H

Bûche glacée noix de coco et pamplemousse

Le biscuit : • 4 blancs d'œufs
• 100 g de sucre en poudre
• 75 g d'amandes en poudre
• 50 g de noix de coco râpée
• 15 g de farine.

La garniture : • 5 jaunes d'œufs
• 8 cl de lait de coco • 125 g de sucre
• 30 g de noix de coco râpée • 50 cl de sorbet au pamplemousse rose.

La finition : • 30 g de zestes d'orange confits • 1 cuil. à soupe de noix de coco râpée.

Allumez le four à th. 6 (180 °C). Battez les blancs d'œufs en neige. Poudrez de sucre, fouettez 1 min. Mélangez les amandes, la noix de coco et la farine. Intégrer délicatement aux blancs.

Étalez la préparation sur une plaque doublée d'un papier cuisson. Cuissez 10 min. Retournez sur une grille. Retirez le papier. Laissez refroidir.

Mélangez la noix de coco avec 3 cuil. à s. d'eau chaude. Portez à ébullition le lait de coco. Fouettez les jaunes d'œufs 5 min avec le sucre. Délayez avec le lait. Reversez dans la casserole et faites épaissir en remuant. Transvasez dans un récipient, ajoutez la noix de coco préparée, couvrez et réfrigérez 12 h. Faites prendre en sorbetière.

Alternez dans un moule à bûche une couche de glace coco, une de sorbet pamplemousse et une de coco. Taillez dans le biscuit un rectangle à la taille du moule, pressez-le sur la dernière couche. Couvrez de film. Placez au congélateur.

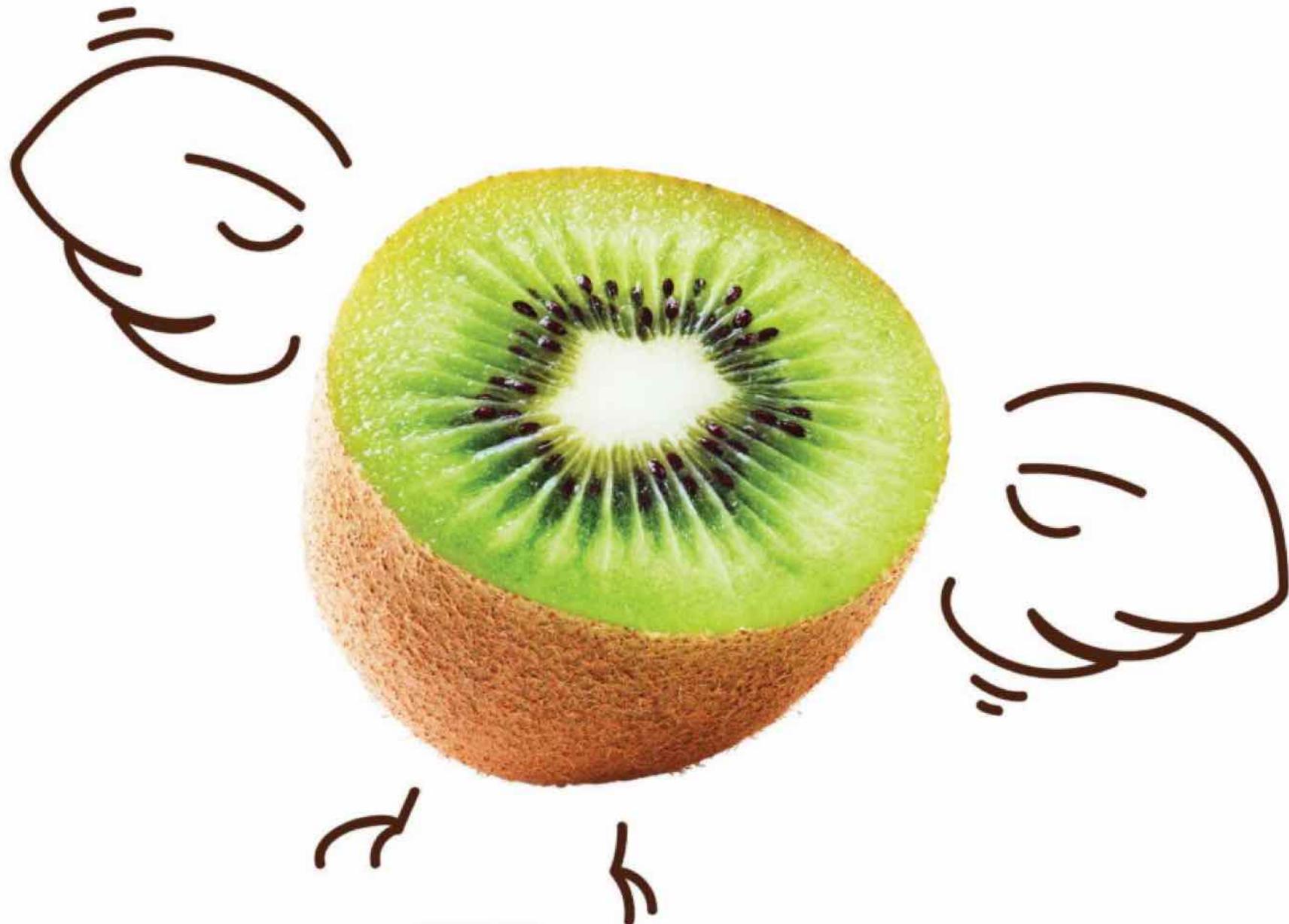
Sortez la glace 15 min avant de servir. Décorez de noix de coco et de zestes.

O

IL EN RESTE ?

Découpez dans le biscuit restant des petits sapins pour décorer le pourtour de la bûche. Poudrez généreusement de coco râpée.

**CUISINÉS MAISON,
LES FRUITS
ET LÉGUMES FRAIS
RESTENT LÉGERS
DANS VOTRE
BUDGET.**



#JECUISINEMAISON

www.lesfruitsetlegumesfrais.com

Les Fruits et Légumes Frais
 @FruitsLegumesFR

 les fruits et
légumes frais
Interfel

Mini bûches framboise et litchi

6 PERS.



30 MIN



10 MIN



12H



Le biscuit : • 4 œufs +
 4 jaunes • 100 g de sucre
 glace • 80 g de farine
 • 20 g de féculle.
La garniture : • 100 g de
 litchis pelés et dénoyautés
 • 50 g de sucre cristallisé
 • 5 cl d'eau-de-vie ou de
 sirop de framboise • 25 cl
 de crème liquide entière très
 froide • 50 g de sucre glace • 3 g
 de feuilles de gélatine.
Le décor : • 125 g de framboises
 • 100 g de gelée de framboise
 • 50 g de pistaches concassées.

Fouettez 8 jaunes d'œufs avec 70 g de sucre glace. Montez les 4 blancs en neige avec le reste de sucre. Intégrez-les aux jaunes en poudrant de féculle et de farine à travers une passoire.

Étalez la pâte sur 1 cm sur une plaque couverte de papier cuisson. Cuisez au four chauffé à th. 7 (210 °C), 7-9 min.

Retournez le biscuit sur un torchon. Ôtez le papier. Roulez le biscuit avec le torchon. Laissez refroidir.

Portez à ébullition 5 cl d'eau avec le sucre cristallisé pour obtenir un sirop. Ajoutez l'eau-de-vie hors du feu.

Mixez les litchis. Réhydratez la gélatine dans de l'eau. Chauffez 3 cuil. à s.

de purée de litchis dans une casserole. Essorez la gélatine. Intégrez-la à la purée chaude en remuant sur feu doux. Versez dans le reste de purée.

Battez la crème en chantilly avec le sucre glace. Intégrer à la purée de litchis.

Déroulez le biscuit. Imbibez-le du sirop. Tartinez-le de crème (réservez-en pour le décor) puis roulez-le dans la longueur. Emballez dans du film, puis réfrigérez au moins 12 h.

Déballez le biscuit. Badigeonnez-le de gelée de framboise tiède. Coupez-le en six tronçons. Rangez-les debout sur un plat. Décorez-les de crème au litchi, de framboises puis de pistaches.

Moule à bûche ?

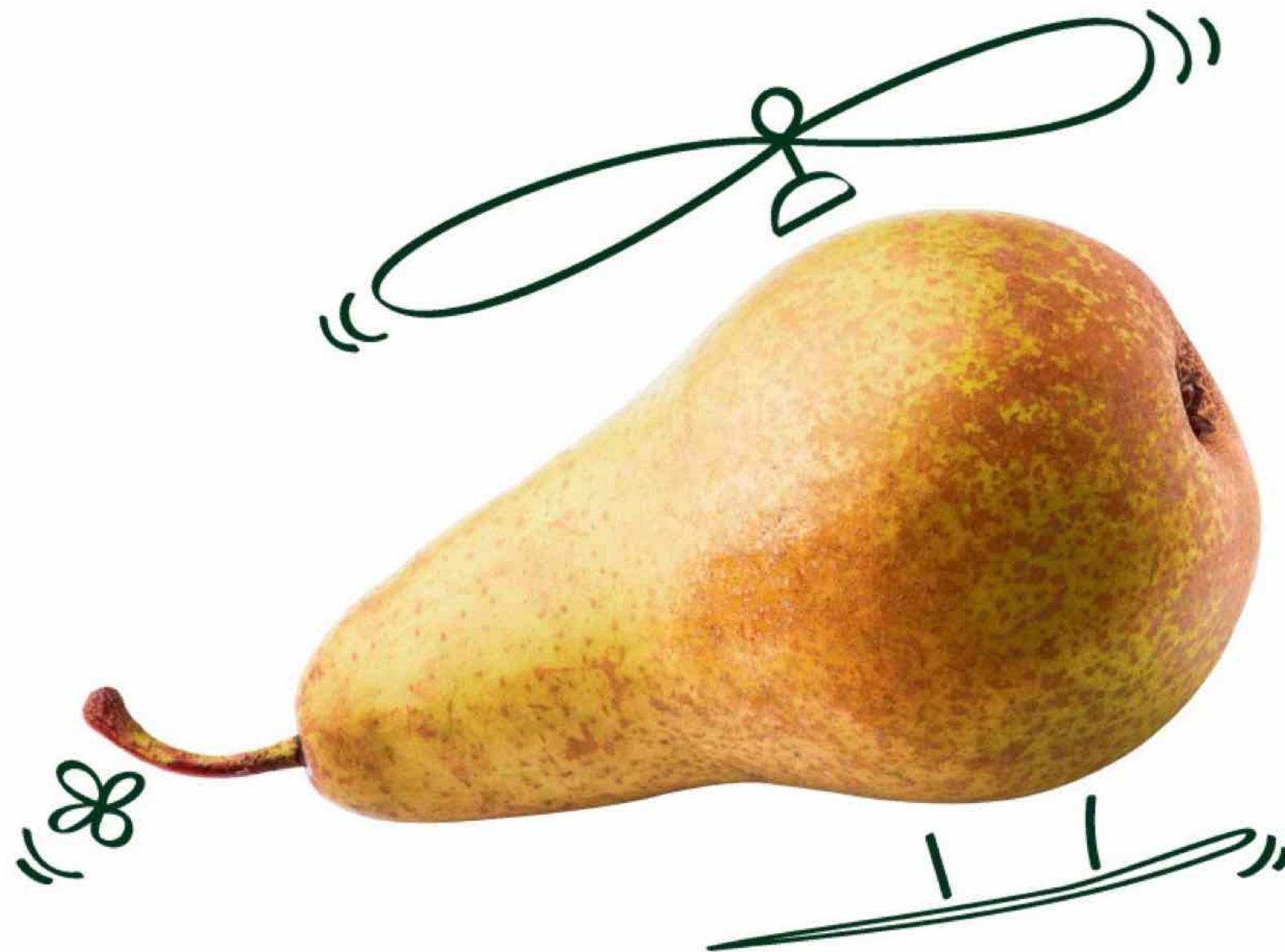
Pour les bûches glacées ou à base de mousse, le moule gouttière est parfait. On en trouve en métal ou en silicone dans les magasins de cuisine. Certains affichent un décor en relief et parfois même plusieurs décors amovibles. Si vous ne souhaitez pas investir, vous pouvez utiliser une bouteille d'eau en plastique coupée dans la longueur et tapissée d'un film étirable.

C'EST PARFAIT

À l'aide d'une poche à douille, disposez des rayures de crème sur le biscuit puis étalez à la spatule pour un résultat bien régulier. Gardez le reste de crème dans la poche au réfrigérateur pour décorer le lendemain.



**CUISINÉS MAISON,
LES FRUITS
ET LÉGUMES FRAIS
RESTENT LÉGERS
DANS VOTRE
BUDGET.**



#JECUISINEMAISON

www.lesfruitsetlegumesfrais.com

 Les Fruits et Légumes Frais
 @FruitsLegumesFR

 les fruits et
légumes frais
Interfel



SANS GLUTEN

Nougat glacé aux amandes, sauce butterscotch

8 PERS.



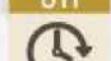
30 MIN



30 MIN



6H



- 3 blancs d'œufs • 30 cl de crème liquide très froide
- 100 g d'amandes mondées
- 75 g de zestes d'orange confits • 75 g de zestes de citron confits • 100 g de sucre en poudre
- 60 g de miel liquide.
- La sauce butterscotch et le décor : • 10 cl de crème liquide • 50 g de beurre demi-sel bien froid
- 150 g de sucre cristallisé • 50 g d'amandes non mondées.

Torrifiez les amandes. Hachez-les une fois refroidies. Hachez les zestes. Portez à ébullition 3 cuil. à soupe d'eau dans une casserole avec le miel et le sucre en poudre. Cuisez jusqu'à 120 °C.

Fouettez les blancs d'œufs en neige molle. Versez le sirop bouillant sur les blancs d'œufs en les fouettant jusqu'à refroidissement du mélange.

Fouettez la crème liquide en chantilly. Incorporez-la dans la meringue, ajoutez les amandes et les zestes. Remplissez-en un moule à cake tapissé de film étirable. Placez 6 h au congélateur.

Préparez la sauce : versez le sucre dans une grande casserole sur feu vif, ajoutez la crème et portez à ébullition. Laissez cuire environ 15 min sur feu doux, jusqu'à ce que le mélange épaisse et devienne d'une belle couleur caramel clair. Retirez aussitôt du feu puis ajoutez avec précautions le beurre en parcelles. Mélangez avec une cuillère en bois. La sauce est fluide quand elle est chaude, mais elle épaisse en refroidissant.

Démoulez le nougat glacé, décorez d'amandes et nappez de sauce. Servez en proposant le reste de sauce à part.

**CUISINÉS MAISON,
LES FRUITS
ET LÉGUMES FRAIS
RESTENT LÉGERS
DANS VOTRE
BUDGET.**



#JECUISINEMAISON

www.lesfruitsetlegumesfrais.com

Les Fruits et Légumes Frais
 @FruitsLegumesFR

les fruits et
légumes frais
Interfel

8 PERS.



La bûche magique de Hansel et Gretel

- 300 g de farine • 10 g de levure chimique • 70 g de chocolat noir • 60 g de cacao en poudre • 270 g de beurre mou • 4 œufs + 2 blancs • 8 biscuits petits-beurre • 400 g de sucre glace • 1 cuil. à café de mélange à pain d'épices • 500 g de bonbons variés.

SPÉCIAL ENFANTS

Mélez la farine avec la levure et le cacao. Râpez dessus le chocolat.

Travaillez le beurre en pommade dans un saladier avec le mélange à pain d'épices et 200 g de sucre glace. Intégrer les œufs entiers un à un, puis le mélange de farine au cacao.

Versez la pâte dans un moule à cake beurré et fariné. Faites cuire 1 h au four chauffé à th. 5-6 (160 °C). Démoulez

le cake puis laissez-le complètement refroidir. Retaillez le sommet en forme de toit avec un couteau-scie.

Battez les blancs d'œufs en neige. Saupoudrez-les du reste de sucre glace tout en fouettant, jusqu'à l'obtention d'un glaçage épais. Collez les petits-beurre pour former le toit. Recouvrez entièrement le gâteau de glaçage et décorez-le avec les différents bonbons.

LE TRUC

Il faut vraiment que les blancs soient en neige avant d'incorporer le sucre glace, sinon le glaçage sera trop liquide pour tenir sur la maison.



**CUISINÉS MAISON,
LES FRUITS
ET LÉGUMES FRAIS
RESTENT LÉGERS
DANS VOTRE
BUDGET.**



#JECUISINEMAISON

[www.lesfruitsetlegumesfrais .com](http://www.lesfruitsetlegumesfrais.com)

 Les Fruits et Légumes Frais
 @FruitsLegumesFR

 les fruits et
légumes frais
Interfel



La bûche de Noël au bûcher ?

Trop compliquée à réaliser, trop classique... Et si, cette année, on zappait la bûche ? De Ciboure, au Pays basque, à Paris et à Lyon, trois ingénieux pâtissiers nous livrent leur idée alternative. C'est à la fois gourmand et inattendu.



Ce pâtissier parisien est un magicien de la religieuse (parfumée à la pistache, entre autres), du paris-brest et du saint-honoré. En toute logique, il nous invite à travailler la pâte à choux pour enchanter le dessert de Noël. "Pourquoi pas une pièce montée ?", propose-t-il. **C'est très spectaculaire, festif et vraiment facile à réaliser** un peu à l'avance." Et quand l'édifice pâtissier décoré aux couleurs de Noël arrive sur la table, les yeux des convives ne manquent pas de s'arrondir de plaisir. Tout commence par la préparation de la pâte à choux, une recette pâtissière inratable. Carl Marletti est de l'école moitié lait et moitié eau pour la composition.

Carl Marletti et sa pièce montée aux parfums de Noël

"Les choux seront plus moelleux. Avec seulement de l'eau, la pâte est moins goûteuse et plus sèche." Le pâtissier conseille de faire cuire les choux la veille et de les fourrer de crème juste avant de monter la pièce. "Cela permet aux choux de sécher un petit peu. Ils auront ainsi une meilleure tenue", explique-t-il. Il faut les réserver sur la grille, protégés par un papier alimentaire, à température ambiante, et surtout pas dans un endroit humide. **Pour la crème, on peut jouer la classique "pâtissière" aromatisée au fruit de la passion** ou à la mangue, ou tout simplement une belle vanille naturelle. On peut aussi l'alléger avec de la crème fouettée façon "diplomate" ou l'enrichir avec du beurre mou façon "mousseline". Dans cette entreprise, le plus délicat c'est le montage de la pièce. On garnit les choux de crème avec une poche à douille et on prépare tout de suite le caramel. "On est toujours angoissé à l'idée de le rater, reconnaît le pâtissier. **Dès que le caramel commence à colorer, on stoppe la cuisson** en plaçant le fond de la casserole dans un récipient d'eau froide". On plonge ensuite la base du chou dans le caramel

chaud, puis on monte la pièce. On peut s'aider d'un cône en polystyrène pour obtenir une forme régulière. Le support de la pièce montée peut être un disque de papier ou, encore mieux, un fond de pâte sucrée tapissé de crème d'amande. On termine en nappant les choux d'un caramel presque incolore puis on le parseme de paillettes d'or.

Dernier ouvrage paru : Tartes, par Carl Marletti, aux éditions First.



Bertrand Ducauroy..... et son délicieux béret basque

Le boulanger pâtissier est fraîchement installé au Pays basque. Pour remplacer la bûche, il nous propose un dessert traditionnel (presque oublié) de son pays d'adoption : le béret basque. "Vous allez voir : il contient tous les ingrédients d'une bûche de Noël,



mais ce n'est pas une bûche, et surtout pas « revisitée » !, stipule-t-il. Tout commence par la préparation d'une génoise en remplaçant 15 % de la farine par de la poudre de cacao. **La qualité de ce gâteau se mesure à sa légèreté en bouche.** C'est pourquoi, il faut incorporer les blancs d'œufs très délicatement pour garder la texture aérienne de la pâte lors de la mise en cuisson. Pendant ce temps, il faut préparer un sirop avec de la cannelle, pour faire davantage Noël, et y ajouter un vieux rhum ambré, à discrédition". **La garniture du béret basque, c'est une mousse légère au chocolat.** Par facilité, on peut mélanger de la chantilly avec du chocolat fondu. "Mais c'est périlleux, prévient le pâtissier. Le chocolat va former des éclats solides pas très agréables sur la langue". Il est préférable de



faire une vraie mousse au chocolat avec des œufs et du beurre. Ensuite, tout est dans le montage du béret. On tranche la génoise en trois, on imbibe la base avec le sirop puis on tartine de mousse en formant une bosse au centre. "On renouvelle l'opération avec les deux autres tranches de génoise. Et si le gâteau a la forme d'un béret basque, c'est réussi", assure-t-il. On termine en déposant des décors de Noël sur la pâtisserie ou en le saupoudrant d'un peu de sucre glace pour donner l'illusion d'un béret basque sous la neige.

Sébastien Bouillet et sa mousse au chocolat enfantine qui pétille

Et si on se régalaît, au réveillon, avec une belle mousse au chocolat craquante et pétillante ? C'est une idée suggérée par Sébastien Bouillet, chocolatier-pâtissier à Lyon. "Noël, c'est la convivialité et, comme pour le plat, j'adore l'idée de déposer au centre de la table un dessert à partager. C'est pourquoi j'ai imaginé cette mousse au chocolat festive".



ne doit pas passer par le réfrigérateur pour qu'elle conserve son moelleux. Au contraire, je crois qu'il est important de la réserver au froid et de la sortir du réfrigérateur 20 minutes avant sa dégustation". Et si on veut faire encore plus Noël, on peut décorer la mousse avec des petits sapins en pâte sablée, par exemple.

Dernier ouvrage paru : Best of Sébastien Bouillet, aux éditions Alain Ducasse.



POURQUOI DE
L'ACIDE CITRIQUE ?
Inoffensif, cet additif d'origine
naturelle permet de conserver les
meringues bien blanches et leur
pâte toute lisse. Vous le trouverez
dans les pharmacies.



C'est bon, c'est cadeau

Des délices à croquer au dessert
ou avec le café, mais aussi à offrir
et à glisser sous le sapin.

8 PERS.



30 MIN



1 H 40



Mini coeurs de meringue et sauce au chocolat

- 4 blancs d'œufs • 200 g de sucre • 1 pincée d'acide citrique (facultatif) • sprays alimentaires blanc et doré • perles en sucre dorées.
- La sauce au chocolat :** • 150 g de chocolat noir • 15 g de féculle de maïs.

Fouettez les blancs d'œufs et l'acide citrique 2 min à petite vitesse, puis à vitesse moyenne. Ajoutez le sucre. Fouettez 5 min et retirez le fouet (la meringue tient bien). Versez la meringue dans des empreintes en silicone en forme de petits coeurs, puis enfournez 1 h 30 à th. 3 (90 °C), jusqu'à ce que les meringues soient sèches. Laissez-les refroidir complètement.

Vaporisez les meringues de spray blanc. Parsemez-les de perles en sucre dorées ou vaporisez-les de spray doré.

Préparez la sauce. Cassez le chocolat en morceaux. Placez-les dans une casserole. Versez 25 cl d'eau froide et laissez fondre le chocolat sur feu doux en mélangeant bien. Ajoutez la féculle de maïs mêlée à 5 cl d'eau. Laissez frémir jusqu'à obtention d'une sauce veloutée. Laissez refroidir en fouettant souvent.

Proposez les mini coeurs avec leur sauce servie dans des tasses en dessert ou dans des verrines pour un café gourmand.

L'or alimentaire

C'est un or vraiment très fin, vendu en paillettes ou en petits carnets dans les magasins spécialisés en cuisine ou sur Internet (Cerf Dellier, Cuisine Addict...). Déposez l'or et laissez-le avec un petit pinceau souple et bien sec. Ces décors existent également en argent alimentaire.



25 PIÈCES



50 MIN



45 MIN



Calendrier de l'Avent

Le gâteau : • 3 œufs • 125 g de beurre • 150 g de sucre • 250 g de farine • 1/2 sachet de levure • le zeste d'1 citron bio râpé + 2 cuil. à soupe de jus • vanille en poudre • fleur de sel.

Le glaçage : • 150 g de chocolat noir • 25 g de beurre ramolli • 5 cl de lait • 100 g de sucre glace.

Le décor : • tubes de glaçage rose et blanc • sucre cristal • feuille d'or.

Battez les œufs avec le sucre et 2 pincées de fleur de sel 3 min. Incorporez le beurre fondu et tiédi, le zeste et le jus du citron, la farine, la levure et 6 pincées de vanille.

Versez cette pâte dans un moule carré de 20 cm tapissé de papier sulfurisé. Faites

cuire 45 min dans le four chauffé sur th. 6 (180 °C). Démoulez le gâteau et laissez-le refroidir sur une grille avant de le découper en 25 cubes de taille identique.

Préparez le glaçage. Faites fondre tous les ingrédients en mélangeant. Plongez-y les cubes de biscuit et laissez-les durcir sur une grille. Décorez-les selon votre fantaisie et réservez-les dans un endroit frais et sec.

POURQUOI DE
L'ACIDE CITRIQUE ?
Inoffensif, cet additif d'origine
naturelle permet de conserver les
meringues bien blanches et leur
pâte toute lisse. Vous le trouverez
dans les pharmacies.



C'est bon, c'est cadeau

Des délices à croquer au dessert
ou avec le café, mais aussi à offrir
et à glisser sous le sapin.

8 PERS.



30 MIN



1 H 40



Mini coeurs de meringue et sauce au chocolat

- 4 blancs d'œufs • 200 g de sucre • 1 pincée d'acide citrique (facultatif) • sprays alimentaires blanc et doré • perles en sucre dorées.
- La sauce au chocolat :** • 150 g de chocolat noir • 15 g de féculle de maïs.

Fouettez les blancs d'œufs et l'acide citrique 2 min à petite vitesse, puis à vitesse moyenne. Ajoutez le sucre. Fouettez 5 min et retirez le fouet (la meringue tient bien). Versez la meringue dans des empreintes en silicone en forme de petits coeurs, puis enfournez 1 h 30 à th. 3 (90 °C), jusqu'à ce que les meringues soient sèches. Laissez-les refroidir complètement.

Vaporisez les meringues de spray blanc. Parsemez-les de perles en sucre dorées ou vaporisez-les de spray doré.

Préparez la sauce. Cassez le chocolat en morceaux. Placez-les dans une casserole. Versez 25 cl d'eau froide et laissez fondre le chocolat sur feu doux en mélangeant bien. Ajoutez la féculle de maïs mêlée à 5 cl d'eau. Laissez frémir jusqu'à obtention d'une sauce veloutée. Laissez refroidir en fouettant souvent.

Proposez les mini coeurs avec leur sauce servie dans des tasses en dessert ou dans des verrines pour un café gourmand.

L'or alimentaire

C'est un or vraiment très fin, vendu en paillettes ou en petits carnets dans les magasins spécialisés en cuisine ou sur Internet (Cerf Dellier, Cuisine Addict...). Déposez l'or et laissez-le avec un petit pinceau souple et bien sec. Ces décors existent également en argent alimentaire.



25 PIÈCES



50 MIN



45 MIN



Calendrier de l'Avent

Le gâteau : • 3 œufs • 125 g de beurre • 150 g de sucre • 250 g de farine • 1/2 sachet de levure • le zeste d'1 citron bio râpé + 2 cuil. à soupe de jus • vanille en poudre • fleur de sel.

Le glaçage : • 150 g de chocolat noir • 25 g de beurre ramolli • 5 cl de lait • 100 g de sucre glace.

Le décor : • tubes de glaçage rose et blanc • sucre cristal • feuille d'or.

Battez les œufs avec le sucre et 2 pincées de fleur de sel 3 min. Incorporez le beurre fondu et tiédi, le zeste et le jus du citron, la farine, la levure et 6 pincées de vanille.

Versez cette pâte dans un moule carré de 20 cm tapissé de papier sulfurisé. Faites

cuire 45 min dans le four chauffé sur th. 6 (180 °C). Démoulez le gâteau et laissez-le refroidir sur une grille avant de le découper en 25 cubes de taille identique.

Préparez le glaçage. Faites fondre tous les ingrédients en mélangeant. Plongez-y les cubes de biscuit et laissez-les durcir sur une grille. Décorez-les selon votre fantaisie et réservez-les dans un endroit frais et sec.

Abonnez-vous à *Cuisine Actuelle* et ses hors-série !



12 N°
par an



8 N°
par an

Cuisine Actuelle, c'est chaque mois des recettes saines, savoureuses et gourmandes !

Retrouvez des dossiers pour faire le plein d'idées généreuses, un cahier central véritable mode d'emploi du bien manger et toujours plein de conseils et d'astuces pour se faire plaisir !

Découvrez les hors-série :

- Plus de 100 recettes par numéro
- Des recettes originales pour le quotidien ou pour épater ses convives
- Un véritable cahier pratique avec tous les conseils et astuces de la rédaction

Profitez de plus de **30% de réduction** !

À retourner dans une enveloppe **SANS L'AFFRANCHIR** à Cuisine Actuelle - Libre Réponse 80363 - 62069 Arras Cedex 9

Je choisis mon offre :

Offre Liberté:

12 numéros + 8 hors séries par an

3€90 par mois
au lieu de 5,60€

soit plus de 30 % de réduction*

Je ne paie rien aujourd'hui. Je recevrai l'autorisation de prélèvement automatique mensuel avec ma facture.⁽¹⁾

Offre Essentielle:

1 an - 12 numéros + 8 hors séries

49€ au lieu de 67,20€

soit plus de 25 % de réduction*

Je choisis mon mode de règlement ci-contre.

Je choisis mon mode de souscription :

► En ligne sur prismashop : je reçois mon 1^{er} magazine plus rapidement Paiement sécurisé VISA PayPal

1 Rendez-vous sur www.prismashop.fr

2 Je clique sur «Ma clé Prismashop» en haut à droite de la page d'accueil

3 Je saisais ma clé Prismashop

HCA139P

MAIS PRÉVOIR

à jour pour éviter toute erreur de paiement

HCA139P

Les garanties de Prismashop



Paiement sécurisé



je gère mon abonnement



je choisis la date de début de mon abonnement



Livraison offerte



Satisfait ou remboursé

► Par téléphone **0 826 963 964** Service 0,20 €/min + prix appel

► SMS Par SMS en envoyant HCA 139P au 32321* (sms non surtaxé) *SMS+

► Par chèque à l'ordre de Cuisine Actuelle et en complétant le coupon ci-dessous

Mes coordonnées Mme M.

Nom _____

Prénom _____

Adresse _____

CP

Ville _____

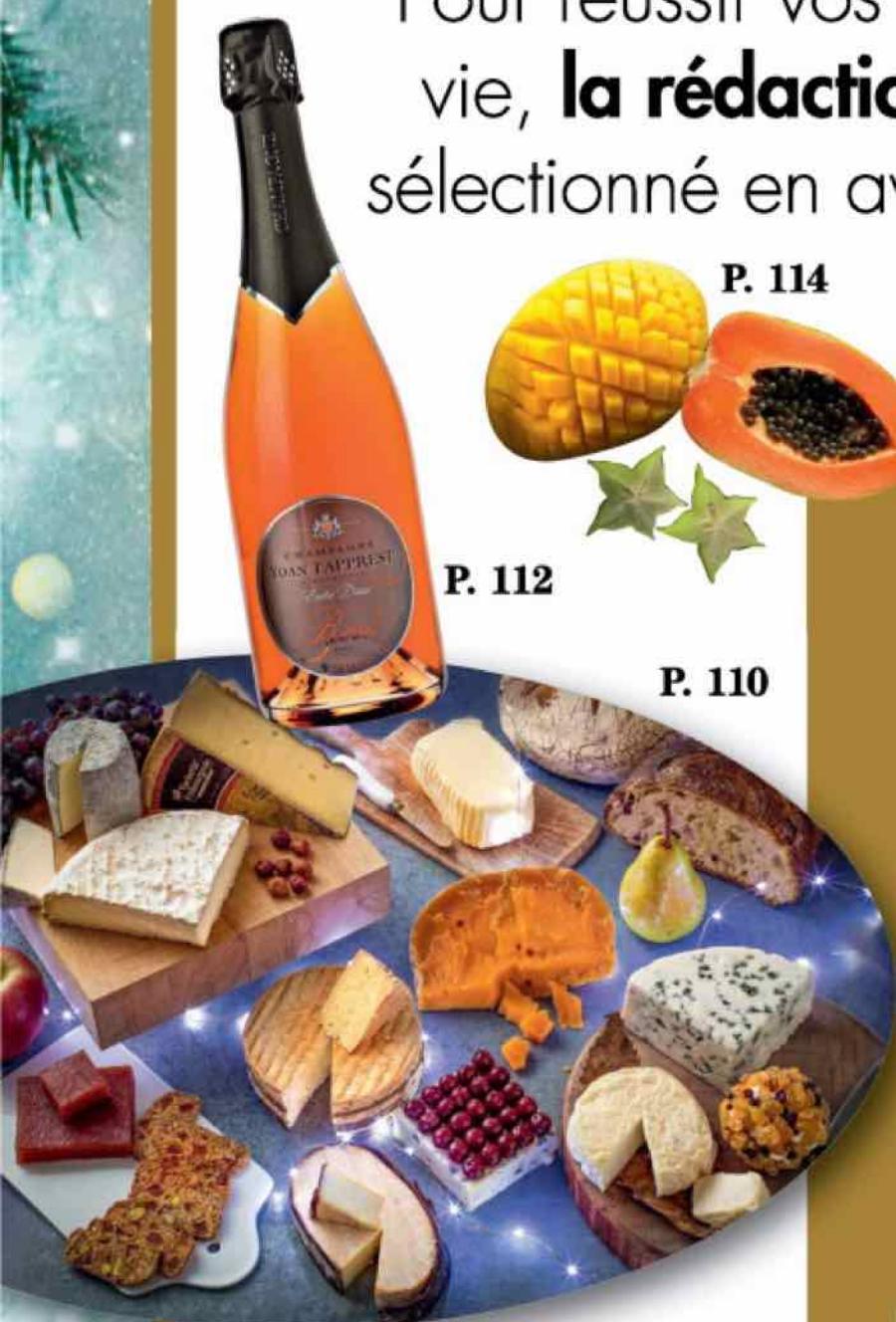
- Je souhaite être informé(e) des offres commerciales du groupe PRISMA MEDIA.
- Je souhaite être informé(e) des offres commerciales des partenaires du groupe PRISMA MEDIA.

*Par rapport au prix de vente au numéro. **Informations obligatoires. À défaut, votre abonnement ne pourra être mis en place.
(1) Je peux résilier ce service à tout moment par appel au service client ou par simple lettre, les prélevements seront aussitôt arrêtés. Photos non contractuelles. Offre réservée aux nouveaux abonnés de France Métropolitaine. Délai de livraison du premier numéro : 4 semaines environ après enregistrement du règlement, dans la limite des stocks disponibles. Les informations recueillies font l'objet d'un traitement informatique à des fins d'abonnement à nos services de presse, de fidélisation et de prospection commerciale. Conformément à la loi Informatique et Libertés du 6 janvier 1978 modifiée, vous disposez d'un droit d'accès, de modification, de rectification, de suppression et d'opposition au traitement des informations vous concernant. Pour exercer ces droits, il vous suffit de nous écrire en envoyant un e-mail ou un courrier à dpo@prismamedia.com ou Le Groupe PRISMA MEDIA, le Data Privacy Officer, 13, rue Henri Barbusse - 92230 Gennevilliers. Si vous acceptez que ces informations soient transmises à des partenaires du Groupe PRISMA MEDIA, ceux-ci peuvent être situés hors de l'Union Européenne.



GUIDE D'ACHAT NOËL

Pour réussir vos repas de fêtes et vous simplifier la vie, **la rédaction de Cuisine Actuelle** a goûté et sélectionné en avant-première les meilleurs produits.



50 PRODUITS DE FÊTES

- 102. À l'heure de l'apéro
- 103. Les entrées
- 104. Le saumon fumé
- 105. Les saveurs iodées
Les volailles festives
- 106. Les garnitures
Les produits d'épicerie fine
- 107. Le foie gras
- 108. Les douceurs craquantes
Les pains
- 109. Les bûches
Les boissons étonnantes.

SOMMAIRE

- 110 **Fromages**
Xavier Thuret, fromager MOF, nous a préparé son plateau idéal pour le réveillon.
- 112 **En cave**
Les champagnes de vignerons.
- 114 **Découverte**
Les fruits exotiques, véritable invitation au voyage.

- 116 **En cave**
Des bulles à petit prix.
- 118 **Sélection**
Des ingrédients qui subliment les recettes.
- 120 **Banc d'essai**
Les escargots à la bourguignonne.

TESTÉS
POUR VOUS



50 PRODUITS DE FÊTES À DÉVORER

On a tout goûté et on n'a retenu que le meilleur du meilleur ! En avant pour des fêtes placées sous le signe de la gourmandise.



1 Etoilés

On ne fait qu'une bouchée de ces mini cakes en forme d'étoile bien dorés. Moelleux à souhait sans être trop gras, ils sont généreux en éclats de truite et en morceaux de poireaux. L'apéritif débute sous d'excellents auspices.

Mini cakes étoilés à la truite fumée et aux poireaux, Guyader, 2,80 € la boîte de 6 (70 g), dans les grandes surfaces.

2 Toute rondes

Délicates et raffinées, ces petites billes vont créer la surprise ! On aime l'alliance réussie entre la finesse du foie gras et la saveur sucrée de la figue, sans oublier les graines de pavot qui apportent un petit croquant irrésistible.

Billes apéritives au foie gras et aux figues, Pierre de Chaumeyrac, Marque Repère, 5 € les 16 billes, E. Leclerc.



3 Pain surprise revisité

Thiriet nous épate avec ce pain surprise résolument sucré-salé. Cette savoureuse brioche italienne incrustée de fruits secs et confits cache des petits pains garnis de fromage frais et aubergine, asperge et saumon, ou encore provolone et amandes. Totalement bluffant !

Panettone façon pain surprise, 12,95 € la boîte de 400 g, Thiriet.

ENTRÉES DANS LA DANSE

5 Bluffant

Présenté dans un récipient en verre, ce risotto crémeux va faire à coup sûr son petit effet. Assez généreux en saint-jacques et champignons, il est relevé juste comme il faut. Une entrée prête après un passage au micro-ondes, élégante et délicieusement haut de gamme.

Risotto noix de saint-jacques et émincé de champignons, Guyader, 4,45 € la verrine de 100 g, dans les grandes surfaces.

7 Tout en délicatesse

Très fraîche et subtile, cette terrine est idéale pour débuter le réveillon en toute légèreté. Saumon frais et fumé se marient à la perfection et sont rehaussés d'une fine gelée aux herbes (aneth et ciboulette), d'un zeste de citron et de vodka.

Terrine aux 2 saumons, Comtesse du Barry, 16,50 € les 200 g, boutiques et sur le site Comtesse du Barry.

4 Audacieuses

Toutes mignonnes, ces étonnantes mini religieuses sont un véritable appel à la gourmandise et vont surprendre les papilles ! Version fromage ail et fines herbes, basilic, tomate ou poivron ? Laquelle vous fera succomber ? À vous de juger.

Mini religieuses salées apéritives, Carrefour, 4,90 € les 8 pièces (120 g), Carrefour.

6 Feuilleté de la mer

Sous un feuilletage aérien et bien croustillant, on découvre de belles crevettes et de fondantes courgettes cuisinées dans une fine sauce aux crustacés. Le tout est relevé d'une pointe de piment d'Espelette... histoire de titiller gentiment les papilles !

Tourte aux crevettes et sauce crustacés, La Compagnie Artique, 4,50 € la pièce de 400 g, dans les grandes surfaces.

8 Parfum iodé

Élégantes, ces cassolettes vont faire bonne figure sur votre table. On a beaucoup apprécié ces saint-jacques cuisinées dans une fondue de poireaux riche en saveurs.

Cassolettes de noix de saint-jacques à la fondue de poireaux, Carrefour, 5,15 € la boîte de 2 (220 g), Carrefour.

ADRESSES EN FIN DE NUMÉRO

Hors-Série Cuisine Actuelle - 103

MARCHÉ DE NOËL

NYHET

SALMA SMOKED

SALMA SALMOSAVERD, NORVÉGIE

9 Grande classe

Fumé longuement à très basse température, ce saumon fumé subtilement salé révèle une texture et une saveur exceptionnelles. Présenté sans intercalaire ni peau, il apporte une très belle mâche en bouche et une agréable sensation de fraîcheur.

Saumon fumé, Salma, 10 € les 150 g, dans les grandes surfaces.



10 Généreux

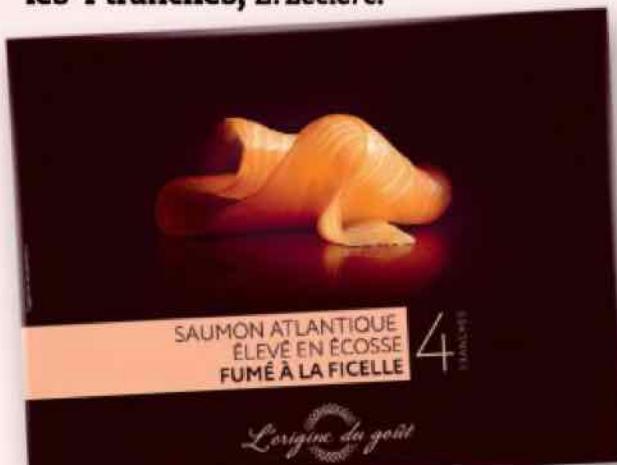
Ce cœur de filet (la meilleure partie du saumon, élevé en Écosse pour celui-ci), garanti sans congélation, est finement fumé et relevé d'aneth et de citron. À déguster en tranches épaisses pour profiter au mieux de sa tendreté et de ses arômes.

Cœur de filet de saumon fumé, Monoprix Gourmet, 8,85 € les 120 g, dans les magasins Monoprix.

11 Subtil

Ce saumon élevé en Écosse a été salé au sel de Guérande avant d'être fumé traditionnellement "à la ficelle", processus qui étire la chair et répartit harmonieusement le fumage. Le résultat ? Une saveur particulièrement délicate et une texture extrêmement fondante.

Saumon fumé à la ficelle, Leclerc L'origine du goût, 7,50 € les 4 tranches, E. Leclerc.



12 Craquant

D'emblée, on est séduit par ces tranches généreuses et parsemées de graines de lin, de millet brun, de sésame et de pavot. La texture est fondante et la saveur bien marquée. À déguster tel quel ou accompagné de jeunes pousses.

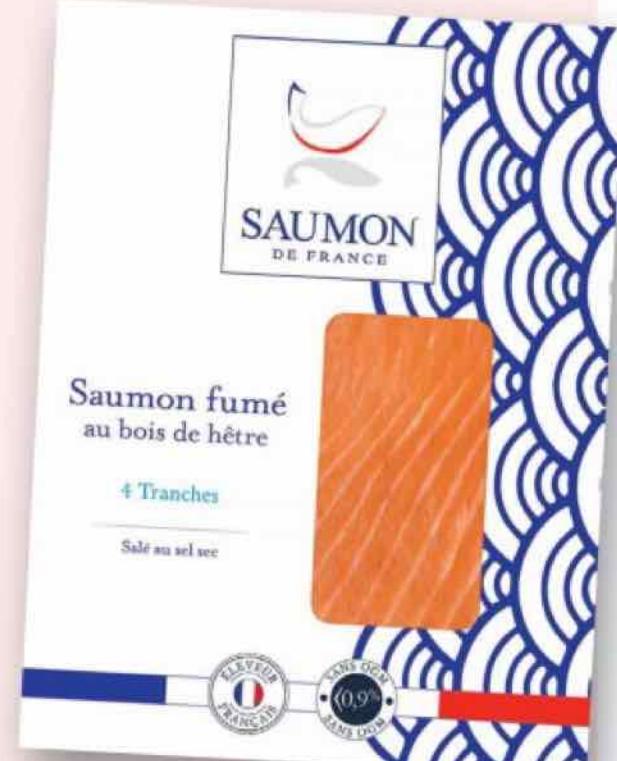
Fondant de saumon graines croquantes, Labeyrie, 13,60 € les 8 découpes (240 g), en GMS.



Saumon fumé au bois de hêtre

4 Tranches

Salé au sel sec



13 Elevé en France

Voici le seul saumon élevé en France, dans la rade de Cherbourg, dans des conditions optimales (faible densité, alimentation issue de la pêche durable...). Salé au sel sec et fumé au bois de hêtre, il révèle une chair peu grasse et une saveur unique.

Saumon de France, 11,90 €, les 4 tranches (140 g), magasins Casino.



14 Raffiné

Delpierre s'est associé au MOF Marc Foucher pour élaborer ce produit d'exception. Fileté et paré à la main, salé au sel sec puis fumé au bois de hêtre, ce saumon originaire de Laponie est particulièrement délicat et délicatement onctueux en bouche.

Saumon fumé au bois de hêtre salé au sel sec, "le choix du Meilleur ouvrier de France", Delpierre, 7,75 € les 4 tranches, en grandes surfaces.

15 Très naturel

Vraiment très réussi, ce tarama est réalisé avec beaucoup de cabillaud fumé (42 %) et cela se sent ! La couleur est naturelle, la texture souple et agréable, les saveurs puissantes mais délicates.

Tarama Premium, recette Norbert Tarayre, Leader Price, 2,25 € les 180 g, magasins Leader Price.



16 Caviar d'exception

Un caviar français récolté de façon artisanale dans le bassin d'Arcachon. De jolis grains assez gros aux nuances allant du gris au marron, d'un fondant et d'une finesse exceptionnelles, avec une longueur en bouche unique. Un vrai plaisir !

Caviar Perlita Rare, Perlita, 54 € les 20 g, sur le site de la marque.

SAVEURS 100% DÉEES



17 Elles en jettent !

Des huîtres de Cancale prêtes à la dégustation, agrémentées d'une vinaigrette au jus de citron, pomme, échalote et perles de yuzu. Véritable innovation en surgelé ! Elles sont magnifiques, les saveurs sont agréablement acidulées, bien que celle de l'huître soit très discrète.

6 huîtres bretonnes traiteur, 7,95 €, 90 g, surgelés Picard.



VOLAILLES FESTIVES



20 Plat de chef

Élaborée avec le concours de Fanny Rey, chef étoilée, cette volaille de fêtes va régaler vos invités. On aime la saveur marquée de la pintade, généreusement farcie d'un mélange de marrons et de champignons.

Pintade farcie aux marrons & champignons, surgelée, 16 € la pièce d'1,2 kg, magasins Casino.

21 "C'est moi qui l'ai fait !"

Avec cette préparation, vous servirez un joli filet de dinde farci en croûte. La viande a été marinée. Il suffit alors de l'entourer de la farce aux marrons et raisins de Corinthe, de l'enrouler avec la pâte feuilletée puis d'enfourner. Résultat garanti, magnifique et vraiment moelleux.

Filet de dinde en croûte, Maître Coq, 9,90 € les 930 g (4 personnes), dans les grandes surfaces.



18 Original

Voici un tarama qui sort vraiment des sentiers battus ! Onctueux et parfumé, il dévoile de sublimes notes de noix de saint-jacques piquées d'une pointe de zestes d'orange. Parfait sur des blinis ou des toasts de pain de campagne.

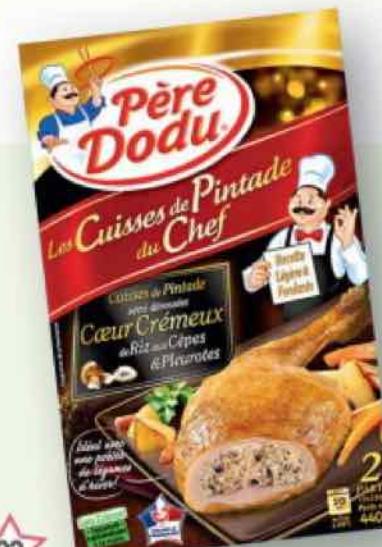
Tarama aux saint-jacques et zestes d'orange, Blini, 3,70 € le pot de 175 g, dans les grandes surfaces.



19 À tartiner

Sur des toasts grillés, ces rillettes d'esturgeon ponctuées de grains de caviar vont faire sensation. Texture souple avec de beaux morceaux, saveurs d'une délicate finesse et grains de caviar qui apportent du peps, tout est là pour le succès.

Rillettes d'esturgeon au caviar, Guyader, 4 € les 100 g, dans les GMS.



22 Simplement goûteux

Ces deux cuisses de pintade sont farcies d'un mélange parfumé et fondant de riz aux cèpes et aux pleurotes. La viande est tendre et goûteuse, et s'allie de façon originale à la farce très goûteuse.

Les cuisses de pintade du chef, Père Dodu, 7,70 € les 2 pièces (440 g), dans les grandes surfaces.

MARCHÉ DE NOËL

ET POUR ACCOMPAGNER...



23

Fleur de butternut

Voici une garniture esthétique et pleine d'originalité. La courge butternut a été cuisinée avec un cœur fondant de marrons posé sur un palet croustillant multigraines. Un mariage parfaitement réussi, absolument exquis, qui fait éclore en bouche une explosion de saveurs. On se régale allègrement !

Corolles courge butternut marrons, 3,95 € les 170 g (2 corolles), magasins de surgelés Picard.



27 Douceur acidulée

Avec sa couleur jaune claire et sa texture bien liquide, ce miel de Noël marie des miels de mandarinier et de citronnier. L'orange apporte rondeur et originalité. Un miel très délicat, irrésistible sur une tranche de brioche.

Miel de Noël, Famille Mary, 8,90 € les 360 g, dans les boutiques Mary ou sur le site de la marque.

28 Parfums de sous-bois

Une fois réhydratés, ces cèpes présentent une texture des plus agréables. Ils se cuisinent alors comme des frais, se plaisent dans un plat en sauce et mêlent à merveille leur parfum avec un gibier mijoté, une poule ou un canard rôti.

Cèpes séchés, Casino, 2,85 € les 30 g, Casino.



24 Charmantes duchesses

Surgelées, ces pommes de terre duchesse ont été élaborées par la chef Fanny Rey. De petit format, très moelleuses, subtilement parfumées à la truffe brumale, elles révèleront d'autant plus leur parfum légèrement musqué si vous les agrémentez d'une fine tranche de truffe avant de servir.

Pommes duchesse à la truffe brumale 1 %, Casino, 4 € les 300 g, Casino.

25 Purée festive

Une fleur composée d'une purée de céleri aux saveurs délicates et douces, sur un palet de purée de marrons, avec des petits morceaux de pommes de terre, relevée par un cœur de pommes et airelles. Joli et délicieux, un accompagnement parfait pour les volailles.

Couronnes aux marrons, 5,40 € les 300 g, surgelés Thiriet.



30 Truffissime

Un trio de tartinables aux trois truffes : une crème de cèpes à la truffe blanche, un pesto artisanal d'olives noires à la truffe d'été et une crème d'artichauts à la truffe du Périgord. Trois préparations qui se dégustent aussi bien froides que chaudes. Absolument exquis !

Coffret L'Épicurien Infiniment Truffes, 19,50 € les 3 x 100 g, dans les épiceries fines et sur le site de la marque.



29 Huile d'exception

Une huile de pépins de raisin neutre dans laquelle de fines tranches de truffe d'été infusent. Le résultat est équilibré entre notes florales puissantes et arômes subtils et sublimes de la truffe.

Huile à la truffe, Cauvin, 5,95 € les 25 cl, dans les épiceries fines et sur le site de la marque.





31 Recette anniversaire

Pour fêter ses 40 ans, la Maison Godard a réalisé une recette d'exception de foie gras d'oie du Périgord. Présenté dans une terrine en porcelaine, ce mets séduira. Sa texture est souple mais pas molle, et son goût, aux arômes fruités et fins du monbazillac, est subtil.

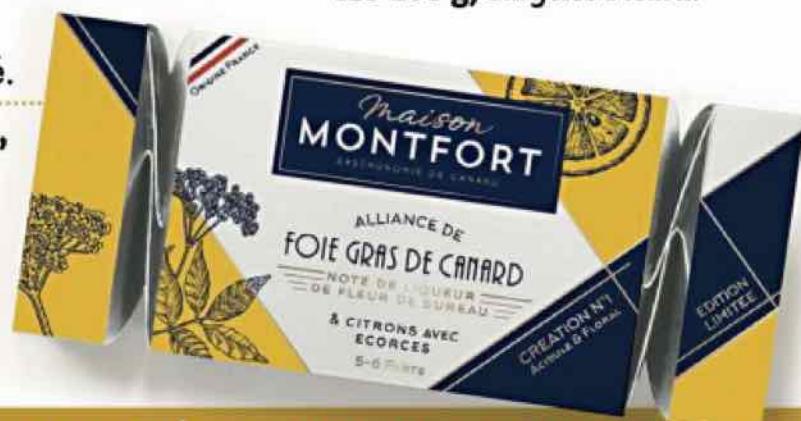
Foie gras d'oie au monbazillac, Godard, 49,50 € la terrine de 250 g (5-6 parts), dans les épiceries fines et sur le site de la marque.



34 Édition limitée

Un foie gras de canard entier cuit avec une touche de liqueur de fleur de sureau et parsemé de quelques zestes de citron. On retrouve bien le goût du foie piqué d'une légère amertume agréablement citronnée. Un bon classique légèrement revisité.

Foie gras de canard, Montfort Crédit, 25,70 € les 180 g (5-6 parts), dans les grandes surfaces.



32 Traditionnel

Un foie gras de canard mi-cuit préparé au jurançon et aux baies de genièvre. Une texture fondante et un bon goût de foie de canard, pour ce grand classique dont on ne se lasse absolument pas.

Foie gras de canard mi-cuit au jurançon, Castaing, 36,90 € les 200 g, dans les magasins Monoprix.



33

Aux poivres rares

Un foie de canard entier mi-cuit préparé avec des poivres d'exception : noir de Malabar fruité et un peu piquant, cubère frais et légèrement citronné, et de Sarawak aux senteurs très boisées. De quoi booster les saveurs. Un mariage réussi. Le foie gras à la texture irréprochable dévoile tous ses parfums et les trois poivres apportent un vrai plus.

Foie gras de canard entier du Sud-Ouest mi-cuit, recette aux poivres rares, Comtesse du Barry, 41,90 € les 200 g, boutiques Comtesse du Barry et sur le site de la marque.



36

Mariage inédit

Élaborée par deux chefs triplement étoilés, René et Maxime Meilleur, cette recette étonnera et séduira à coup sûr. Le foie gras de canard est finement parfumé par les notes fraîches et acidulées des écorces de yuzu et de la liqueur de gentiane. Les saveurs explosent littéralement en bouche. Un véritable délice !

Alliance de foie gras de canard yuzu & gentiane, Rougié, 35,90 € les 190 g, épiceries fines et site de la marque.

MARCHÉ DE NOËL

CRAQUANTES DOUCEURS



37 À l'heure du thé

Pour un thé gourmand, voici des mini calissons à base de melon et d'agrumes confits, comme il se doit. Ils affichent une touche épicée (cannelle, coriandre, anis vert, fenouil, gingembre, clou de girofle, cardamome verte, muscade, poivre noir), très raffinée.

Mini calissons aux épices,
Palais des thés, 9,90 € les 18 pièces
(110 g), dans les boutiques et vente en ligne sur le site de la marque.



38 Macarons de Noël

Un beau coffret à partager ! Un nouvel assortiment avec des recettes inédites en édition limitée : crème de marrons absolument délicieuse, ganache passion-chocolat délicate, caramel beurre salé subtil, confit de griottes, de cassis ou d'agrumes, une véritable explosion fruitée ! Chacun trouvera son préféré.

Coffret de 12 mini macarons de Noël, Paul, 10,40 €, dans les boutiques Paul.

39 Tout chocolat

Cette magnifique cabosse en chocolat noir décorée d'or cache les spécialités de l'Atelier du chocolat : de délicieux bonbons au chocolat noir avec un cœur praliné amandes-noisettes et brisures de crêpes dentelle. Un double délice à croquer !

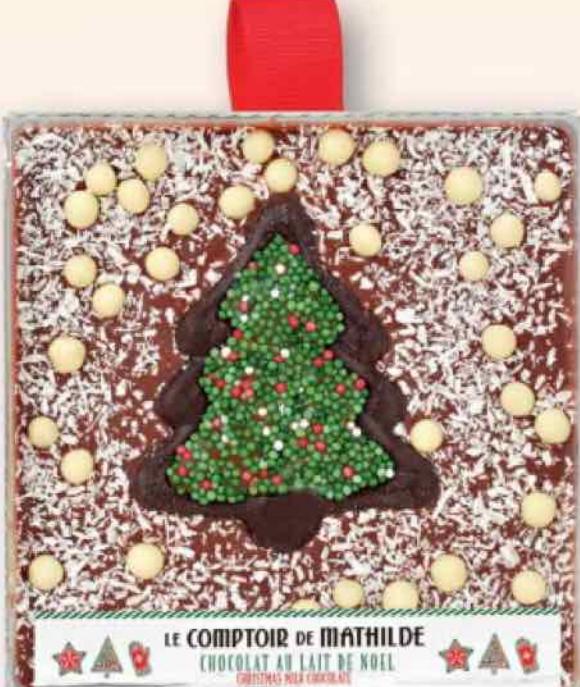
Cabosse Or, L'Atelier du chocolat, 24,95 € les 400 g, dans les boutiques et sur le site de la marque.



40 Décoration à croquer

Un carré de chocolat au lait décoré d'un sapin en chocolat noir parsemé de belles billes blanches à accrocher dans l'arbre de Noël. Le plus difficile : ne pas le croquer avant le jour J !

Carré choco, Le Comptoir de Mathilde, 4,50 € les 50 g, dans les boutiques Le Comptoir de Mathilde et vente en ligne sur le site de la marque.



41 Pain de roi

Créé par le talentueux boulanger MOF Frédéric Lalos, ce pain à la saveur subtile peut accompagner tous vos repas de fêtes. Idéal avec du tarama, des rillettes de poisson ou une brouillade d'œufs, il fait également bonne figure à l'heure du fromage et se marie à merveille à une tomme d'abondance.

Pain au sel fumé, 1,90 € le pain de 280 g, dans les magasins Monoprix.



42 Torsadée

Riche en goût et très gourmande, cette baguette est parsemée d'éclats de noix et de cranberries et délicatement relevée d'une pointe de cannelle. Elle est parfaite pour sublimer une terrine de foie gras ou un fromage de chèvre.

Baguette noix, cannelle, cranberries, Paul, 1,80 € les 250 g, magasins Paul.



43 Breton

On a beaucoup apprécié ce pain d'épices à la texture moelleuse et à la saveur délicatement sucrée et épicée. La farine de sarrasin apporte une agréable touche, pleine d'originalité. À déguster tiède ou légèrement toasté, pour escorter un foie gras, par exemple.

Pain d'épices sarrasin de Bretagne prétranché, Guyader, 2,95 € les 160 g, dans les grandes surfaces.



44 Éclatante et fruitée

Cette bûche très "haute couture" apporte du panache à votre table. Toute légère et très rafraîchissante, elle allie à merveille une glace au yaourt et un sorbet aux fraises. Un dessert qui fera l'unanimité.

Bûche glacée yaourt sorbet fraise, Leader Price, 5,90 € les 6 parts (440 g), dans les magasins Leader Price.

45 Petit train

Petits et grands vont fondre devant ce petit train féerique qui révèle bien des surprises. Sous la crème glacée au chocolat blanc se cache une couche de glace au chocolat et aux éclats de noisettes sous laquelle se love un cœur caramel posé sur une dacquoise. Sublime !

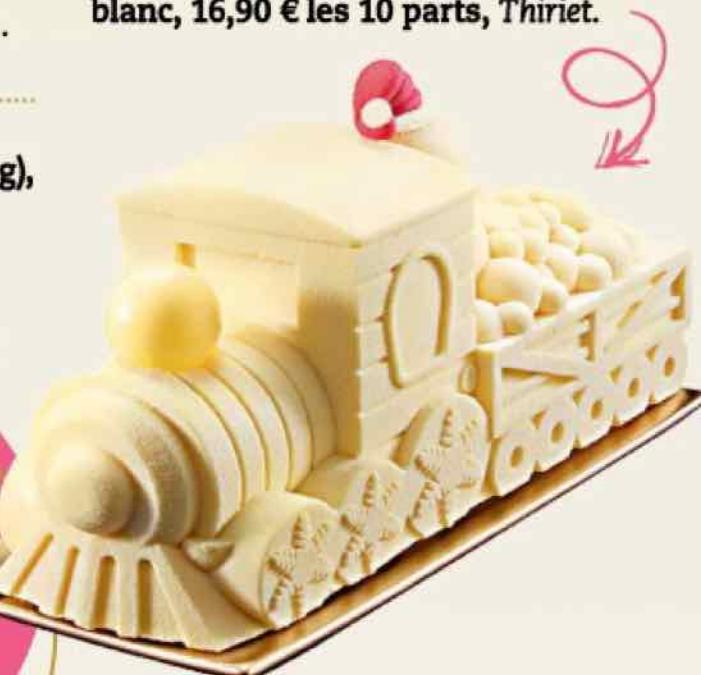
Voyage enchanté chocolat/chocolat blanc, 16,90 € les 10 parts, Thiriet.



47 Dessert de chef

Réalisée avec le concours de Philippe Segond, un MOF pâtissier, cette bûche joue l'exotisme. Une compotée d'ananas et un croustillant coco posés sur une dacquoise, le tout enrobé d'une délicate crème fouettée au fruit de la passion. Un dessert frais tout en délicatesse.

Bûche pâtissière passion coco ananas, 14,90 € les 6 à 8 parts, dans les magasins Intermarché.



46 Trompe-l'oeil

Ce dessert hyper gourmand et très nature dissimule une onctueuse mousse au chocolat noir, une autre à la noisette avec inclusion de noisettes, et un biscuit dacquoise. Les amateurs de chocolat vont être transportés au paradis !

Bûche pâtissière chocolat noisette, 14,95 € les 8 parts, surgelés Picard.



48 100 % française

Toupargel joue la carte du made in France avec cette bûche réalisée à l'aide de produits-phares de notre patrimoine culinaire. La glace est préparée avec de la crème de Bretagne, du nougat de Montélimar et surmontée d'un délicat sorbet aux abricots bergeron. Cocorico !

Bûche "made in France", 15,95 € les 6 parts, surgelés Toupargel.



49 Bière au sommet

Rafraîchissante et équilibrée, cette bière blonde et légère est brassée à l'eau des glaciers des Alpes. On apprécie sa subtile amertume et ses notes aromatiques vraiment agréables. À découvrir pourquoi pas à l'apéritif.

Bière Cristal IPA, Brasserie du Mont Blanc, 1,80 € la bouteille de 33 cl, dans les en épiceries fines, en grandes surfaces et sur le site Saveur Bière.



50 Grand chic

Produit artisanal d'exception, fabriqué à partir de cormes (fruit à mi-chemin entre poire et pomme), cette boisson, aux fines bulles, est légèrement acidulée et peu alcoolisée, et escortera à merveille vos amuse-bouches à l'apéritif.

Cormé, Éric Bordelet, 40 € la bouteille de 50 cl, chez les cavistes et dans les épiceries fines.

Un plateau au

Xavier Thuret a réalisé pour *Cuisine Actuelle* un plateau de fête qui fait honneur aux Vache, chèvre, brebis, à pâte dure ou à pâte molle, il y en a pour tous les goûts.

PHOTOS : LAURENT ROUVRAS.

LE CHAROLAIS

Ce fromage de chèvre à la forme généreuse offre une pâte fine à la saveur douce. À Noël, on le déguste un peu sec, en l'escortant de raisin et d'un verre de chablis.

LE BRIE DE MELUN

Un peu puissant, c'est le brie des connaisseurs qu'il ne faut pas hésiter à marier avec un peu de beurre. On le choisit suivant son goût, merveilleusement coulant, avec des saveurs animales, ou plutôt crayeux, un peu acidulé et plein de fraîcheur. Il mérite une baguette bien cuite ou un pain de campagne au levain.

LA PÂTE DE COING

Sa touche sucrée fait ressortir la finesse des fromages forts (vacherin, livarot, roquefort), en tempérant leurs arômes.

LE LIVAROT

On finit par ce fromage de caractère, reconnaissable à ses cinq laîches en roseau qui lui donnent le surnom de colonel. Choisissez-le fait à cœur, crémeux. On ôte la croûte, si elle est trop forte, pour profiter des arômes délicats de la pâte. Un pain aux raisins ou aux fruits secs sera un bon allié. Il apprécie l'acidulé d'une pomme, donc d'un verre de cidre fermier.

LE VACHERIN Fribourgeois

Ce suisse généreux a une odeur franche, très aromatique. Il est souple et on aime son intensité. S'il en reste, il est délicieux fondu sur des macaronis.

LE CLAOUSOU

Ce fromage de brebis vient des causses de Lozère. Tout en finesse et en délicatesse, on savoure sa croûte dont les parfums boisés proviennent de sa sangle d'épicéa. On le déguste avec un pain assez doux, une baguette nature ou au sésame.

sommet

terroirs de France, avec un petit détour en Suisse.

LA MIMOLETTE EXTRA-VIEILLE

De tradition française, ce "bonbon" pour adulte ne se coupe pas, mais se casse de la pointe d'un couteau pour libérer ses arômes grillés, torréfiés et caramélisés. Il se grignote sans pain, mais il apprécie le raisin blanc et la figue sèche.



Notre MOF fromager caressant le roquefort du fil de son couteau.

LE ROQUEFORT

Incontournable sur une table festive, on le sélectionne avec un persillage vert-bleuté pas trop foncé, bien réparti dans une pâte ivoire. On le caresse du fil du couteau ou avec une petite cuillère pour le rendre plus onctueux. Et comme c'est Noël, on le propose avec de la crème de marrons et un verre de porto.

LE SHERRY BIBI

Un mariage d'amour entre un fromage bleu très onctueux et des griottes au kirsch. Une création de Claire Griffon, affineuse à Paris, que l'on peut réaliser chez soi.

LE MOTHAISSUR FEUILLE

Ce fromage de chèvre charentais est affiné sur sa feuille de châtaigner. Sa croûte est bien tourmentée et sa pâte crémeuse, aux arômes caprins, est tout en délicatesse.

Champagne... de vignerons

On met à l'honneur les petites propriétés qui reflètent leurs grands terroirs.
Un filon qui regorge de pépites d'un excellent rapport qualité-prix.



1. PUR

Un petit domaine tenu par Nathalie Michel, dans la Vallée de la Marne. On a beaucoup aimé cette cuvée de chardonnay dont les saveurs de fruits jaunes, de citron et les notes légèrement minérales montrent de l'élégance et une belle complexité. D'une excellente tenue en bouche, ce champagne se déguste à l'apéritif mais est aussi parfait avec les poissons en sauce.

Champagne Wirth & Michel, brut blanc de blancs, 23 €, sur le site Winespace.

2. FRUITÉ

Bien structuré dans un style assez vineux mais équilibré, ce champagne développe une belle palette d'arômes chaleureux : le coing et la pomme au four dominent et s'accompagnent d'épices douces et d'amande grillée. Un vin gourmand aux bulles fines qui se marie avec bonheur à des quenelles de brochet.

Champagne Gérard Loriot, brut Tradition, 14 €, sur le site du domaine.

3. STRUCTURÉ

Ce "jeune" domaine, créé en 2010 à Boursault, produit un brut d'une belle complexité. On y retrouve, sur un fond minéral, des notes de pêche, de tarte Tatin, de prune, de brioche et de pâte de coing. La bouche, ronde et soyeuse, aux bulles fines, témoigne d'une belle maturité qui plaît à un chapon au foie gras. Excellent rapport qualité-prix.

Champagne Alain David, brut, Harmonie cépage, 15 €, départ cave.

4. VIVIFIANT

Avec une majorité de pinots et une pointe de chardonnay, cette cuvée sans ajout de sucre respecte l'esprit des extra brut : angles vifs, sans pour autant agresser les papilles. Net, vif et minéral, il est taillé pour l'apéritif et les poissons nobles en sauce pour un accord des plus raffinés.

Champagne Déhu Père et fils, extra brut Tradition, 20 €, chez les cavistes.

5. BIEN ÉLEVÉ

Avec 12 ans de bouteille, ce brut millésimé a pris le temps d'évoluer vers un délicieux bouquet d'une belle maturité : les épices, les fruits secs, le citron confit, les petits fruits rouges confiturés forment une savoureuse sarabande, dans un ensemble onctueux et bien fondu. C'est le compagnon parfait d'un tournedos Rossini.

Champagne Binon-Coquard, brut 2006, 19,10 €, départ cave et chez les cavistes.

6. PRÉCIEUX

Une agréable cuvée au nez intense et gourmand de zeste de citron, de griotte, de tarte Tatin, de pain grillé et de fleurs blanches. La bouche révèle une belle ampleur, de la concentration et un bon équilibre. Elle se termine par une longue finale fraîche et toastée. Une élégance qui appelle un homard aux épices, par exemple.

Champagne Fallet Dart, brut millésime 2008, 19,60 €, départ cave.

7. ÉQUILIBRÉ

Issu de chardonnay et de pinot noir à parts égales, ce champagne rosé déploie toute la panoplie de fruits et d'épices à laquelle on s'attend : griotte, framboise, agrumes se suivent dans un ensemble gourmand et désaltérant. Il formera un accord fruité parfaitement équilibré avec un craquant vacherin aux framboises.

Champagne Yoan Tapprest, brut rosé, cuvée Entre Deux, 14 €, chez les cavistes.

8. COOPÉRATIF

De belles bulles fines et un style classique pour cette cuvée qui mêle des saveurs d'agrumes à celles de petits fruits rouges, d'épices et de craie. Assez simple, avec beaucoup de charme, de la souplesse, ce champagne aura aussi bien sa place à l'apéritif qu'avec un plateau de fruits de mer.

Champagne Chavost, brut Terroir, Cave coopérative de Chavot-Courcourt, 21,50 €, départ cave.



9. NOUVEAU-NÉ

Un tout petit domaine créé il y a deux ans en Montagne de Reims. Mais la valeur n'attend pas le nombre des années ! Cette cuvée fruitée révèle des saveurs de pomme au four, de coing, d'agrumes confits, de griotte, de pêche et d'épices. Son style vineux et son équilibre font mouche. À marier avec un filet mignon de veau aux cèpes.

Champagne Jancart, brut Vieilles vignes, 16 €, départ cave.

10. SÉLECT

Trois beaux premiers crus de la Montagne de Reims entrent dans la composition de cette cuvée où le chardonnay bien mûr prend ses aises : arômes intenses de noisette, de pain brioché, de fleurs blanches et d'agrumes sur fond minéral confirment ses nobles origines. C'est l'allié du traditionnel saumon fumé.

Champagne Cossy-Péchon, Grande Réserve blanc de blancs Premier cru, 16,60 €, départ cave.

11. ÉLÉGANT

Le chardonnay et rien que le chardonnay ! D'où un nez gourmand et typique de fruit sec, brioche, agrumes et pomme. La bouche nette évolue en ligne droite jusqu'à la finale, dans le même registre aromatique que le nez. Élégant et délicatement rafraîchissant, c'est le très bon complice des fruits de mer et des poissons.

Champagne Thierry Massin, brut, Mélodie, 17,70 €, départ cave.

12. ÉPICÉ

Le pinot noir domine largement dans cette cuvée au style vineux : le raisin mûr et la pomme, les petits fruits rouges et les épices, tout cela forme un ensemble savoureux et bien structuré. La bouche charnue garde de la légèreté jusqu'à la finale. Une cuvée qui peut mettre un chapon aux marrons dans son camp.

Champagne Jean-Jacques Lamoureux, brut Réserve, 16 €, chez les cavistes.

Champagne... de vignerons

On met à l'honneur les petites propriétés qui reflètent leurs grands terroirs.
Un filon qui regorge de pépites d'un excellent rapport qualité-prix.



1. PUR

Un petit domaine tenu par Nathalie Michel, dans la Vallée de la Marne. On a beaucoup aimé cette cuvée de chardonnay dont les saveurs de fruits jaunes, de citron et les notes légèrement minérales montrent de l'élégance et une belle complexité. D'une excellente tenue en bouche, ce champagne se déguste à l'apéritif mais est aussi parfait avec les poissons en sauce.

Champagne Wirth & Michel, brut blanc de blancs, 23 €, sur le site Winespace.

2. FRUITÉ

Bien structuré dans un style assez vineux mais équilibré, ce champagne développe une belle palette d'arômes chaleureux : le coing et la pomme au four dominent et s'accompagnent d'épices douces et d'amande grillée. Un vin gourmand aux bulles fines qui se marie avec bonheur à des quenelles de brochet.

Champagne Gérard Loriot, brut Tradition, 14 €, sur le site du domaine.

3. STRUCTURÉ

Ce "jeune" domaine, créé en 2010 à Boursault, produit un brut d'une belle complexité. On y retrouve, sur un fond minéral, des notes de pêche, de tarte Tatin, de prune, de brioche et de pâte de coing. La bouche, ronde et soyeuse, aux bulles fines, témoigne d'une belle maturité qui plaît à un chapon au foie gras. Excellent rapport qualité-prix.

Champagne Alain David, brut, Harmonie cépage, 15 €, départ cave.

4. VIVIFIANT

Avec une majorité de pinots et une pointe de chardonnay, cette cuvée sans ajout de sucre respecte l'esprit des extra brut : angles vifs, sans pour autant agresser les papilles. Net, vif et minéral, il est taillé pour l'apéritif et les poissons nobles en sauce pour un accord des plus raffinés.

Champagne Déhu Père et fils, extra brut Tradition, 20 €, chez les cavistes.

de l'exotisme

les tables de fêtes. On aime leurs parfums, véritables invitations au voyage.

LE PITAYA

Fruit du cactus, il se remarque sur les marchés ! Il ressemble à un petit ananas à grosses écailles. Sa peau va du jaune au rouge vif, en passant par le vert pâle. Sa pulpe blanche, jaune ou rouge renferme des petites graines noires. Sa chair est parfumée, très sucrée, et sa texture fondante et un peu croquante.



LA BANANE FRÉCINETTE

Cette mini banane est la plus parfumée et la plus sucrée que l'on puisse trouver sur les étals.

Attention : avec sa peau fine et sa chair ferme elle est très fragile et ne supporte ni le froid du réfrigérateur ni les températures dépassant les 12-15 °C. Mieux vaut donc la consommer très rapidement.



LA GRENADE

Sa peau ferme marron rouge abrite de jolies graines translucides, charnues, juteuses et savoureuses : les arilles. Leur saveur acidulée et sucrée est douce. Crues, très décoratives, elles apportent une petite touche d'acidité à la recette. Cuites, elles sont plus moelleuses. Le poids du fruit indique la quantité de pulpe : plus il est lourd, plus il sera juteux.



LA CARAMBOLE

Ce joli fruit en forme d'étoile est délicieux à croquer ! On trouve différentes variétés, les plus grandes ont une couleur d'or et sont douces, avec une légère note d'acidité. Les plus petites, aux tons verts ou jaunes, sont très aigres. La pulpe est translucide et juteuse et la texture peut être molle ou ferme et craquante.



LA PAPAYE

Les différentes variétés présentent des couleurs qui vont du vert à l'orangé sans que cela ait forcément un rapport avec l'état de maturité du fruit. La papaye offre une chair ferme et savoureuse, qui s'apprécie (une fois les pépins retirés) avec un peu de citron vert ou sous la forme de jus, idéal pour les cocktails. La grosse formosa du Brésil est une délicieuse curiosité. On peut la choisir encore verte pour la râper et préparer des salades thaïes.

Ça bulle à petit prix !

Les méthodes traditionnelles et autres crémants ont le vent en poupe. On les sert à l'apéritif ou dans de savoureux cocktails.



1. LÉGER

Le chenin, cépage de cette cuvée emblématique de la maison, prend une belle expression de citron, de pêche, d'amandes grillées et de verveine. La bouche fine est élégante et savoureuse, tout en légèreté, avec une belle finale de fruits blancs. C'est parfait à l'apéritif, pour accompagner des mini feuilletés aux langoustines.

Vouvray, brut, Excellence, C. Greffe, 8 €, dans les grandes surfaces.

2. BIO

Des vendanges manuelles sur des petites parcelles, un vieillissement de 12 mois en cave... Cette cuvée bio a été réalisée avec soin par la Maison de Chanceny, dans la Loire. Elle présente des saveurs de fruits jaunes et blancs, avec une pointe mentholée qui la rend toute fraîche. Délicieuse avec des gougères à l'apéritif.

Crémant de Loire, brut, De Chanceny, 9,90 €, chez les cavistes.

3. SÉLECTIF

Quelques parcelles seulement ont été choisies pour entrer dans cette cuvée de pur chardonnay. Une partie des vins a été vinifiée en barriques, ce qui lui donne du caractère : fine mais structurée, elle a des saveurs de fleurs blanches, de fruits jaunes et de citron. Un grand crémant à marier avec des boudins blancs à la truffe.

Crémant de Bourgogne, brut, blanc de blancs, cuvée Pure, Albert Bichot, 22 €, chez les cavistes.

4. ORIGINAL

Un pur sémillon, l'un des cépages blancs de Bordeaux, ça n'est pas si courant. Il mise tout sur les saveurs de pêche, de pomme, d'épices et d'amande. La bouche souple et légère se laisse boire facilement. Une cuvée faite pour l'apéritif ou pour les cocktails.

Crémant de Bordeaux, Bel Air L'Espérance, Vignobles Percier, 9 €, sur le site du domaine.

5. SOPHISTIQUÉ

Élaboré dans les Cévennes, cet effervescent ne manque ni d'allure ni de corps. Assez vineux, bien équilibré, mûr et concentré, il sait rester vif et rafraîchissant. On aime sa touche de fruité exotique et de brioche. À proposer avec poissons et crustacés.

Chardonnay-pinot noir, brut, Les Jamelles 12,50 €, sur le site Les vins de Carole.

6. HISPANIQUE

Fournisseur de la famille royale espagnole, la Maison Codorníu est la grande marque espagnole de cava, l'effervescent national. Crée il y a quatre ans, cette cuvée a été sacrée meilleure du monde dans sa catégorie. Fleurs blanches, fruits jaunes, finesse, tout y est, avec une texture crémeuse sous les bulles. On la sert à l'apéritif ou avec des fruits de mer.

Cava Reserva, cuvée Anna, Codorníu, 12 €, chez les cavistes.

7. INÉDIT

Jaillance, le leader des mousseux, est surtout connu pour sa clairette de Die. Il vient d'enrichir sa gamme avec un petit nouveau de la Loire : vif, léger, bien équilibré, il séduit par son bouquet frais de fruits blancs et de fleurs d'acacia. Pour l'apéritif ou avec une pointe de crème de mûre, il est goulant.

Crémant de Loire, Jaillance, 7,25 €, dans les grandes surfaces.

8. ÉLÉGANT

Vinifiée sans sucres ajoutés, cette jolie cuvée n'en oublie pas pour autant la rondeur et la suavité qu'on aime tellement chez le prosecco. Douce, parfumée aux fleurs d'acacia, aux fruits blancs et jaunes, elle est gracieuse et savoureuse. On la boit au moment de l'apéritif, avec des saint-jacques crues taillées en carpaccio.

Prosecco, extra dry, Villa Sandi, 9,95 €, chez les cavistes et sur le site du domaine.



9. ROMANTIQUE

Ce grand classique de la cave coopérative alsacienne séduit toujours autant par son nez aromatique de groseille, de pêche blanche et de petits fruits rouges. La bouche tout en finesse s'équilibre parfaitement, jusqu'à la finale fruitée et agréablement acidulée. Elle escorte les poissons et les desserts aux fruits rouges.

Crémant d'Alsace, Mayerling, Cave de Turckheim, 11 €, chez les cavistes.

10. COLLECTOR

Pour célébrer les 25 ans de son centre d'art contemporain, la maison saumuroise a réédité des muselets décorés par des artistes pour cette cuvée, impeccable classique de sa gamme. Fruits blancs, verveine, citron et notes briochées s'y retrouvent dans un bouquet complexe et délicat. Un vin idéal à l'apéritif ou avec des crustacés.

Saumur, cuvée Saphir, Bouvet, 9,95 €, chez les cavistes.

11. DÉLICAT

Avec sa robe pâle et son nez de frangipane, d'abricot, de cire d'abeille et de pâte de coing, ce vouvray a tout pour plaire ! La bouche est dans la même lignée : gourmande et ronde. On aime sa pointe minérale qui lui donne un regain de personnalité en finale. À apprécier avec une bûche glacée à la pêche ou un trait de crème d'abricot.

Vouvray brut, Pure Loire, Famille Bougrier, 8 €, départ cave.

12. SUBTIL

Dans le Beaujolais, terre de chardonnay, on fait aussi du crémant de Bourgogne. Cette cave propose un blanc de blancs où le chardonnay s'exprime librement avec un cortège de parfums de poire, de pomme, d'agrumes, et une touche poivrée. C'est un parfait apéritif avec des petits toasts au saumon.

Crémant de Bourgogne, Grande Cuvée, Cave des Vignerons de Bel-Air, 7,90 €, chez les cavistes.

SHOPPING

Quel bouquet !

Une brassée de fleurs de saison comestibles à parsemer pour donner de la couleur et d'étonnantes saveurs aux plats : le bégonia acidulé se mariera à merveille avec le foie gras, la bourrache iodée escortera des noix de saint-jacques... Elles peuvent aussi décorer un dessert. Un petit plus naturel et bien dans l'air du temps.

Fleurs comestibles, Les Maraîchères, Marius Auda, 4 € les 15 fleurs, Casino.



Pluches goûteuses

Composé de produits naturels 100 % français et inventé par trois passionnés de gastronomie, cet assaisonnement saveur cèpe se taille directement sur le plat et ajoute à la fois du goût et de la décoration. Amusant et bon.

Coffret 1 saveur, assaisonnement cèpe à tailler et son taille-crayon, Ocni, 12 €, sur le site de la marque.

Touches de saveurs

Originaux, étonnantes... ces ingrédients viendront sublimer vos recettes et les rendre vraiment uniques.

Stylos magiques

Quatre recettes de coulis créées par Christian Le Squer, chef triplement étoilé, pour décorer et offrir du relief, de la fraîcheur et du contraste à vos recettes. Le vert au basilic réveillera un homard ou une poularde. Le jaune au poivron jaune et thym citron illuminera des saint-jacques ou un magret de canard. Le bordeaux à la betterave et au gingembre magnifiera un gibier. Le rouge orangé au poivron rouge et romarin laissera sous le charme crevettes ou boudin blanc.

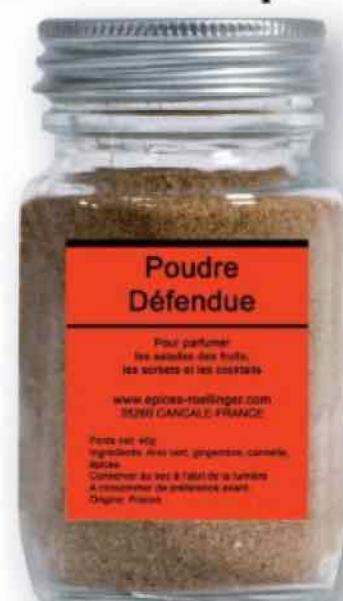
Crayon de coulis, Darégal, 3,10 € les 50 g, surgelés Picard.



Tout est permis !

Dosage au plus juste entre l'anis vert, le gingembre et la cannelle pour donner une note de folie à une simple salade de fruits. Cette poudre développe la saveur des fruits en mariant leur acidité et leurs arômes. Une pincée par personne suffit, mais il faut patienter 1 h avant dégustation pour que les parfums se soient épanouis. C'est très rafraîchissant.

Poudre Défendue, Épices Roellinger, 8,80 € les 40 g, sur le site de la marque.



Pickles tout roses

Croquants, au goût piquant, légèrement vinaigrés et relevés de cumin, ces petits bâtonnets de betterave vont vous surprendre sur un foie gras, mais ils feront l'unanimité.

Pickles betteraves-cumin, Comtesse du Barry, 9,90 € le bocal de 110 g, dans les boutiques et sur le site de la marque.



Mélange raffiné

Un simple sel de Camargue auquel sont associés huit poivres qui proviennent des quatre coins du monde (de Jamaïque, sauvage du Timut, long d'Indonésie, de Malabar, du Sichuan, rose, blanc, sans oublier le plus célèbre : le poivre noir). La puissance de ces arômes vous permettra de préparer des recettes originales et vraiment exceptionnelles.

Sel aux 8 poivres, Nicolas Bernardé, 9,90 € le bocal de 220 g, sur le site de la marque.



ADRESSES EN FIN DE NUMÉRO

L'Appenzeller®, le fromage le plus corsé de Suisse



RCS PAWS B 422 496018. Octobre 2018

Puissant et aromatique, le fromage Appenzeller offre une saveur aussi étonnante qu'incomparable, grâce à un lent affinage avec une saumure à base d'herbes des montagnes d'Appenzell.

Appenzeller®
SWITZERLAND

www.appenzeller.ch

Rejoignez-nous sur notre page Facebook



Suisse. Naturellement.

Les Fromages de Suisse. +
www.fromagesdesuisse.fr

POUR VOTRE SANTÉ, PRATIQUEZ UNE ACTIVITÉ PHYSIQUE RÉGULIÈRE
www.mangerbouger.fr

BANC D'ESSAI

Goût marqué

Encoquillés à la main et garnis avec des ingrédients de qualité, tous d'origine française, ces escargots révèlent un bel équilibre entre une farce discrètement aillée et une chair au léger goût terroir.

LE PLUS : UNE CHAIR À LA SAVEUR BIEN PRONONCÉE.

36 escargots de Bourgogne à la bourguignonne, label Rouge, Française de gastronomie, 12,60 € le sachet, dans les grandes et les moyennes surfaces.

NOTRE COUP DE CŒUR

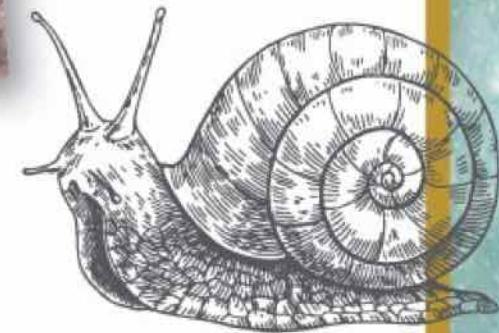


Généreux

Bien assaisonnés, ces escargots, préparés selon la recette traditionnelle, s'avèrent moelleux, avec un bon goût de beurre. Ils méritent bien leur label Rouge, qui garantit des qualités organoleptiques et un niveau de qualité supérieure.

LE PLUS : UN GOÛT D'AIL BIEN PRÉSENT SANS ÊTRE ENVAHISANT.

12 escargots de Bourgogne moyens surgelés, 5 € la boîte, Toupargel.



Les escargots à la bourguignonne

Fleurons de notre gastronomie, ces produits ont, dans l'ensemble, réussi cette subtile combinaison entre le moelleux de la chair et les parfums du beurre d'ail.



Un peu décevants

Tout mignons, ces petits escargots sont plutôt appétissants à première vue, avec leur coquille aux jolies rayures. Hélas ! On reste un peu sur sa faim. Le goût du beurre et des herbes n'est pas assez présent, et l'on regrette un peu leur manque de relief.

LE PLUS : UN FORMAT MINI POUR L'APÉRITIF.

12 escargots moyens de Bourgogne, 3,95 € la boîte, surgelés Picard.

Labellisés

Estampillés label Rouge, ces escargots ne démeritent pas ! D'emblée, leur belle coquille ocre nous met l'eau à la bouche. Si le mollusque reste toutefois un peu ferme, il présente une saveur prononcée et bien relevée. Ce sont aussi les escargots les moins gras et les moins caloriques de notre sélection.

LE PLUS : LA BARQUETTE PASSE AU FOUR.

12 escargots de Bourgogne à la bourguignonne, Escal, 5 € la boîte, dans les grandes et les moyennes surfaces.



Classiques

De belle grosseur, ces escargots font leur petit effet sur la table du réveillon. Leur goût est assez marqué et la farce bien relevée, même si on l'aimerait un tantinet moins salée. À déguster avec du pain légèrement toasté, ou accompagnés de petites pommes de terre râties.

LE PLUS : UN BON RAPPORT QUALITÉ-PRIX.

24 escargots de Bourgogne surgelés Casino, 7,20 € la boîte, dans les supermarchés et les hypermarchés Casino.



Relevés

On apprécie la texture un peu ferme, sans être sèche, de l'escargot, bien relevée par une farce subtilement dosée. Riches en goût sans être trop aillés, ces escargots sont une belle entrée en matière sur une table de fêtes de fin d'année. Un produit bien équilibré et très honnête.

LE PLUS : UN FORMAT TRÈS GÉNÉREUX ET APPÉTISSANT.

12 escargots belle grosseur, Marque Repère, 3,75 € la boîte, dans les magasins E.Leclerc.

thermomix®

Profitez, vous aussi, des **Cook-Key®Days*** !



*Journées Cook-Key®

Grâce au Cook-Key®, accédez à plus de 4000 recettes en cuisine guidée sur votre Thermomix®



JUSQU'AU 31 DÉCEMBRE 2018

**LE COOK-KEY®
OFFERT**

**LE THERMOMIX®
CONNECTÉ
1169 € TTC**

AU LIEU DE
1269 € TTC

Retrouvez cette offre jusqu'au 31 décembre 2018, soit en vous rendant dans l'une de nos 65 agences Thermomix® pour les journées Cook-Key®Days* les 09/11/2018, 23/11/2018 et 12/12/2018 de 9h à 17h, soit dans la boutique Vorwerk de Paris, soit en contactant un conseiller qui vous assurera d'un accompagnement personnalisé.

VORWERK

Tous les renseignements sur thermomix.fr

Vorwerk France, 539 route de Saint-Joseph. CS 20811. 44308 Nantes Cedex 03.

Index

NOVEMBRE-DÉCEMBRE 2018

Cocktails

Bière de Noël	11
Champagne fruité	14
Cocktail châtaigne	12
Royale mandarine	13

Bouchées apéritives

Amuse-bouches : 15 idées	20
Canapés au saumon rose	13
Cigares au fromage frais	11
Fleur de mie aux charcuteries d'Italie	17
Mini tatin d'échalotes	14
Pain surprise aux 4 parfums	18
Pain surprise forêt magique	18
Sapin de pastillas	16
Tourtines de porc aux abricots	12

Œufs gras

Bâtonnets glacés au foie gras et aux noisettes	45
Cappuccino de foie gras et châtaignes	46
Makis de foie gras et de mangue	46
Pizzettes au foie gras et chutney de figues	44
Pot-au-feu à la truffe	42
Salade folle à l'œuf cassé	47
Samoussas de foie gras à l'orientale	45
Terrine express aux 4-épices	43

Fruits de mer

Crème de haricots blancs, piques de saint-jacques épicées	26
Homard tiède sur paillasson de papaye verte	22
Huîtres chaudes aux algues, sauce safranée	23

Langoustes coco-thermidor

Nage de langoustines et saint-jacques aux agrumes	27
Noix de saint-jacques aux cèpes	24
Tartare de saint-jacques, chantilly citronnée au raifort	23
Velouté de panais au foie gras et aux langoustines	24
Verrines de mangues et langoustines au lard fumé	27

Viandes

Ballotins de dinde aux champignons	56
Boudins blancs aux pommes, sauce foie gras aux truffes	55
Chapon à l'anglaise et saucisses rôties	54
Chapon farci à l'orientale	60
Civet de gibier de Noël	71
Cuisson de marcassin au four	71
Dinde farcie et poires au cidre	53
Faisan moelleux aux coings	72
Filet de bison et poires rôties	72
Filet de bœuf feuilleté	68
Magrets clémentines-marrons	52
Oie au chou rouge et fruits à l'alsacienne	58
Oie rôtie et mini tatin d'ananas	57
Parmentier de canard et fruits secs	60
Poulet de Bresse en croûte d'épices et légumes glacés	59
Rôti de biche, chou, fruits épicés	70
Rôti de magrets abricoté, écrasée de carottes à l'orange	67

Souris d'agneau aux épices et aux fruits	67
Tournedos de bœuf, sauce aux airelles	66
Vol-au-vent aux ris de veau	68

Poissons

Bouchées à la reine des mers	32
Eclairs au saumon fumé et crème au wasabi	38
Koulibiac de Noël à l'orange	34
Méli-mélo pomme-concombre au saumon fumé	36
Mini terrines des îles	33
Pavés de saumon et légumes croquants	34
Salade saumon-crevettes	38

Salades festives

15 belles idées	50
-----------------	----

Desserts

Bûche glacée noix de coco et pamplemousse	86
Bûche magique de Hansel et Gretel	92
Calendrier de l'Avent	97
Etoiles glacées	98
Gâteau du Père Noël	82
Layer cake à la cerise	99
Mendiants glacés	78
Merveilleux aux marrons glacés	78
Mini bûches framboise et litchi	88
Mini cheesecakes, poires pochées au monbazillac	77
Mini coeurs de meringue et sauce au chocolat	96
Nougat glacé aux amandes, sauce butterscotch	90
Nougat glacé de l'Avent	82
Omelette norvégienne à la mangue	84
Petite maison de Noël	80
Trifle de Noël au chocolat blanc et pain d'épices	76

Notre carnet d'adresses

Alinea : alinea.fr Angelina : angelina-paris.fr Bertrand Ducaurop : Ebe Goxoan boulangerie, 51, avenue Jean Jaurès, 64500 Ciboure, 05 59 47 18 38 BHV Marais : BHV.f Blancheporte : blancheporte.fr Bloomingville : bloomingville.com Boizel : boizel.com Botanic : botanic.com Bouchara : bouchara.com Bougies La Française : bougies-la-francaise.com Bungalow : bungalow.dk But : but.fr Caravane : caravane.fr Carl Marletti : carlmarletti.com Cauvin : huilecauvin.com Cellier des Princes : cellierdesprinces.fr Champagne Alain David : 03 26 58 41 76 Champagne Binon-Coquard : 03 25 27 41 82 Champagne Cattier : cattier.com Champagne Chavost : 03 26 54 31 89 Champagne Cassy Péchon : 03 26 03 44 28 Champagne Fallet Dart : 03 23 82 01 73 Champagne Gérard Loriot : 03 26 58 35 32 Champagne Jancart : 06 70 73 67 11 Champagne Thierry Massin : 03 25 38 74 01 Christophe Michalak : christophemichalak.com Cocktail Scandinaive : cocktail-scandinave.fr Compagnie Coloniale : compagnie-coloniale.com Comptoirs Richard : comptoirsrichard.fr Comtesse du Barry : comtesseedubarry.com Conforama : conforama.fr Conserverie la belle-iloise : labelleiloise.fr Côté Table : 05 56 69 68 68 Cuisinart : cuisinart.fr Dammann Frères : dammann.fr Edward chocolatier : edward.chr.fr E.Leclerc : e-leclerc.com Epices Roellinger : epices-roellinger.com Famille Bougrier : famille-bougrier.fr et tél. 02 54 71 31 02 Famille Mary : famillmary.fr Fauchon : fauchon.com Ferm Living : fermliving.com Fragonard : fragonard.com Galeries Lafayette : galerieslafayette.com Godard : foie-gras-godard.fr Greengate : greengate.dk Habitat : habitat.fr Hennessy : hennessy.fr Henri Le Roux : chocolatleroux.com Hübisch : hubsch-interior.com Hugo & Victor : hugovictor.com Jaillance : selection-jaillance.com Jardiland : jardiland.com Jean Vier : jean-vier.com Joseph Cartron : www.cartron.fr Kaspia : caviarkaspia.com Kaviari : kaviari.fr Ladurée : www.laduree.fr Kenwood : kenwoodworld.fr Kitchenaid : kitchenaid.fr &Klevering : klevering.nl Koziel : koziel.fr Krug : krug.com Krups : krups.fr L'Atelier du Chocolat : atelierduchocolat.fr Le Comptoir de Mathilde : lecomptoirdemathilde.com Le Petit Ballon : lepetitballon.com L'Épicurien : epicurien.com Le Printemps : printemps.com Le Repaire de Bacchus : lerepairedebacchus.com Le Roy René : calisson.com Les Maîtres Vignerons de Castel : vin-castel.com Les Vins de Carole : lesvins-decarole.fr Linvosges : linvosges.com Lupicia : lupicia.fr Madam Stoltz : 06 85 11 73 25 Maison Brémont 1830 : mb-1830.com Maisons du Monde : maisondumonde.com Martini : martini.com Miss Etoile : info@missetoile.dk Monoprix : monoprix.fr Nature & Découvertes : natureetdecouvertes.com Nescafé Dolce Gusto : dolce-gusto.fr Nicolas Bernardé : nicolas-bernarde.com Nordal : nordal.eu Ochi : ochi-factory.com Palais des Thés : palaisdesthes.com Perlita : caviar-perlita.com Philips : philips.fr Pierre Marcolini : marcolini.com Rougié : rougie.fr Russell Hobbs : russellhobbs.fr Sabaton : sabaton.fr Saveur Bière : saveur-biere.com Sébastien Bouillet : www.chocolatier-bouillet.com Senseo : senseo.fr Tefal : tefal.fr Thiriet : thiriet.com Toupage : toupage.fr Truffaut : truffaut.com Unicef : boutique-solidaire.com/unicef Vignobles Percier : vignoblespercier.plugwine.com Villa Sandi : villasandi.it Winespace : winespace.fr Zara Home : zarahome.com Zoé Confetti : zoeconfetti.fr

CRÉDITS PHOTOS

En couverture (trifle de Noël) : Marielle/Gault. Colombo : p. 10. De Bourgies : p. 95(1). DR : p. 94(1), 101(1), 102(1); Fau : p. 95(1). Istock : p. 3, 28(2), 40(1), 48(1), 62(2), 69(1), 73(2), 112(1), 116(1), 118(1), 120(2). Marielle/Gault : p. 3, 24, 33, 38, 46, 52, 70, 76. Mondadori Food : Leemage, p. 24 ; Colombo, p. 11 à 14 ; Giorgio, p. 16 à 18. Photocuisine : Amiel, p. 80, 92 ; Aubergine Studio, p. 72 ; Bagros, p. 50 ; Bertram, p. 68 ; Bilic, p. 40 ; Chris Court Photography, p. 34 ; Cultura Creative, p. 82 ; Czerw, p. 71 ; Desgrieux, p. 55 ; Dieterlen, p. 71 ; Gousses Vanille, p. 86 ; Kettenholen, p. 25, 26 ; Lawton, p. 101(2), 114-115 ; Marielle, p. 3, 46, 53, 57 ; Nicol, p. 44 ; Nicolas, p. 23 ; Nicoloza, p. 36 ; Paquin, p. 23 ; Rivière, p. 27, 78 ; Schmitt, p. 45(2) ; Veigas, p. 69 ; Stockfood, p. 54, 60, 67 ; ES-Cuisine, p. 3, 66 ; Greatstock I, p. 3, 84 ; Hoersch, p. 96 à 99 ; People Pictures, p. 90 ; Winkelmann, p. 3(2), 22, 43, 88 ; Studio, p. 32, 34, 38, 77 ; Veigas, p. 27. Prismapix : Rouvrais, p. 42, 47, 56 ; Schmitt, p. 67 ; Winkelmann, p. 82. Puxanphoto : p. 95(2). Rouvrais : p. 101(1), 110-111 ; Karsenty/Madani, p. 62 ; /Madani, p. 73. Sarrazin : p. 94(1). SP : p. 4 à 9, 28(3), 30-31, 40(3), 48(3), 62(3), 64-65, 69(3), 73(3), 74-75, 101(1), 102 à 109, 112-113, 116-117, 118, 120(5). Studio X/ Picture Press : Suedfels, p. 58. Sunray Photo : Saveurs/Jarry, p. 60 ; l'homme, p. 20, 28, 48, 59, 78 ; Mallet, p. 72 ; Viel, p. 68. Thévenet : p. 120(1). Illustrations de Noël : Istock.

Les services Cuisine Actuelle

Un renseignement sur le magazine ou sur l'abonnement, c'est ici.

POUR S'ABONNER, SE RÉABONNER, AVOIR UN RENSEIGNEMENT

Par courrier Service Abonnements Cuisine Actuelle 62066 Arras Cedex 9
Par téléphone 0 808 809 063 (service gratuit + prix appel)
Par Internet Sur notre site : prismashop.cuisineactuelle.fr

POUR CONTACTER LE SERVICE LECTEURS

Par courrier Service lecteurs Cuisine Actuelle 13 rue Henri-Barbusse, 92624 Gennevilliers • Par téléphone France métropolitaine : 01 73 05 67 50. DOM-TOM et étranger : 00 33 1 73 05 67 50 • Par mail lecteurs@cuisineactuelle.fr

ANCIENS NUMÉROS

Contactez le service abonnements : adresses, téléphone et Internet ci-dessus.

Cuisine Actuelle

Magazine mensuel
édité par

PM PRISMA MEDIA

13 rue Henri Barbusse, 92230 Gennevilliers
Site Internet : cuisineactuelle.fr

Société en nom collectif au capital de 3 000 000 €, d'une durée de 99 ans, ayant pour gérant Gruner + Jahr Communication GmbH. Ses principaux associés sont Média Communication SAS, Gruner + Jahr Communication GmbH

RÉDACTION

13 rue Henri Barbusse - 92624 Gennevilliers cedex
Téléphone : 01 73 05 45 45
Pour joindre votre correspondant, composez le 01 73 05 suivi du poste de 4 chiffres indiqué après chaque nom.

Rédactrice en chef : Anne Gillet (6598)

Rédactrice en chef adjointe : Sophie Janvier (5705)

Directrice artistique : Marion Thérizol (6590)

Secrétaire : Sophie Lassous (6598)

Rédaction : Sophie Pasternak, chef de service (recettes, 6604) et Isabelle Contrepas, chef de service (magazine, 6605).

Secrétaire de rédaction : Christine Guérin, 1^{re} SR (6594) et Véronique Fève (6596)

Maquette : Michel Poyac, chef de studio (6607) et Corinne Letourneur (6608).

Photo : Sylvie Cornet, chef de service (6587). Cuisineactuelle.fr : rédactrice en chef adjointe web : Marilyn Clarac (6863).

Sybille Joubert (6768), chef de rubrique : Marion Poirot avec Aurélie Godin (6816), community manager.

Fabrication : Yann Saunier (6859).

Ont collaboré à ce numéro : V. Bestel, V. Bougart, F. Dalbera, C. de Cointet, M.-C. Frédéric, J.-P. Frétillet, M. Grézard, A. Inquimbert, N. Renaud, S. Scelles, E. Scotto, P. Sinsheimer, R. Sourdeix, B. Vigot Lagandré, L. Zombek.

Comptabilité : Laurence Tronchet (4558)

PUBLICITÉ, MARKETING & DIFFUSION

Chief Transformation Officer, Directeur Exécutif Prisma Media Solutions : Philipp Schmidt (5188)

Directrice Exécutive Adjointe : Anouk Kool (4949)

Directeur Délégué : Thierry Flamand (6426)

Brand Solutions Director : Chrystelle Rousseaux (6456)

Equipe commerciale : Fabrice Veiber (6417), Sabri Meddouri (4942). Directrice Exécutive adjointe innovation : Virginie Lubot (6448). Directrice déléguée Creative Room : Viviane Rouvier (5110). Directrice de projet : Elodie Davrin (6443). Responsable commerciale exécution : Chrystelle Roblette (6402). Directeur marketing études et communication : Charles Jouvin.

Directeur marketing client : Laurent Grolée. Directeur délégué digital : David Folgueira (5055). Directrice des études éditoriales : Isabelle Demaily (5338). Directrice de la fabrication et de la vente au numéro : Sylvaine Cortada. Directeur des ventes : Bruno Recuit. Directrice marketing et business développement : Claire Bernard. Chef de groupe marketing : Marion Salomon.

Directrice Éditoriale Digitale et Vidéo Pôle Femmes : Sandrine Odin. Directrice Exécutive Prisma Media Femmes : Pascale Socquet.

Directeur de la publication : Rolf Heinz

Service abonnements et anciens numéros : 62066 Arras Cedex 9. Service abonnements 0 808 809 063

(service gratuit + prix appel)

Abonnements et anciens numéros : prismashop.cuisineactuelle.fr

Abonnement Cuisine Actuelle +

Cuisine Actuelle HS (8 N°) : 58,80 €.

Photogravure : Allo Scan. Imprimé en Allemagne : Prinovis GmbH & Co, Plant Nuremberg, Breslauer Strasse 300, 90471 Nuremberg

Provenance du papier : Finlande. Taux de fibres recyclées : 0 %. Eutrophisation : P_w 0,005 kg/To de papier. Distribution : Presstalis.

ISSN : 09893091. Commission paritaire :



CULTIVEZ VOS AROMATES
FRAIS TOUTE L'ANNÉE
sans effort!



LED
Éclairage horticole
basse consommation



AUTONOME
Irrigation automatique
silencieuse



LINGOT®
Recharge prête à l'emploi
(graines + substrat + nutriments)



EFFICACE
Croissance rapide
Récoltes généreuses



100% NATUREL
Sans pesticides
Sans OGM

Véritable®
potager d'intérieur intelligent

Avec le **Potager Véritable®**, savourez des aromates frais et sains en toutes saisons. Son éclairage LED horticole et son système d'irrigation automatique vous garantissent des récoltes régulières et abondantes sans effort.

2 Lingots OFFERTS*

avec le code : **LINGOTCAHS139**

* Offre valable du 06/11/2018 au 06/01/2019 pour toute commande d'un Potager Véritable sur www.veritable-potager.fr en saisissant le code LINGOTCAHS139. Limité à une offre par client. Non fractionnable, non échangeable, non remboursable.

www.veritable-potager.fr

Jaillance

Osez la fraîche touche!*

**CLAIRETTE DE DIE,
NATURELLEMENT FRUITÉE !**



*Osez la touche fraîche.

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