

Cuisine Actuelle

Hors-Série

Foie gras
et saumon
stars inégalées

115
recettes
magiques

Des DESSERTS
DE FÊTES
spectaculaires !

Saveur PAIN
D'ÉPICES
pour desserts
d'exception

NOVEMBRE - DÉCEMBRE 2019

À GAGNER
Un robot
KitchenAid®

Velouté
de céleri au
foie gras,
mouillettes
à la truffe
et à la moelle

Spécial
Noël

PM PRISMA MEDIA

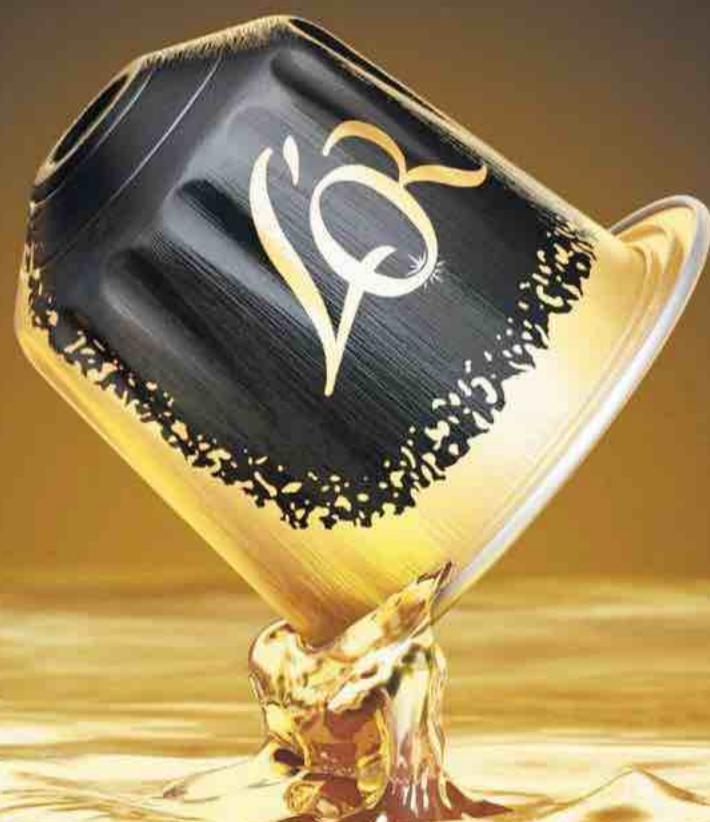
M 03077 - 145H - F: 4,90 € - RD



NOVEMBRE - DÉCEMBRE 2019 - BEL : 5,50 € - CH : 8,40 CHF - CAN : 8,50 CAD - D : 6,50 € - ESP : 5,90 € - GR : 5,90 € - LUX : 5,50 € - ITA : 5,90 € - PORT. CONT. : 5,90 €
DOM : Bateau : 5,50 € - Maroc : 55 MAD - Tunisie : 9 TND - Zone CFA Avion : 4 500 XAF ; Bateau : 3 200 XAF - Zone CFP Avion : 1 400 XPF ; Bateau : 700 XPF.



GOÛTEZ
L'EXCELLENCE
EN CAPSULE ESPRESSO
ALUMINIUM



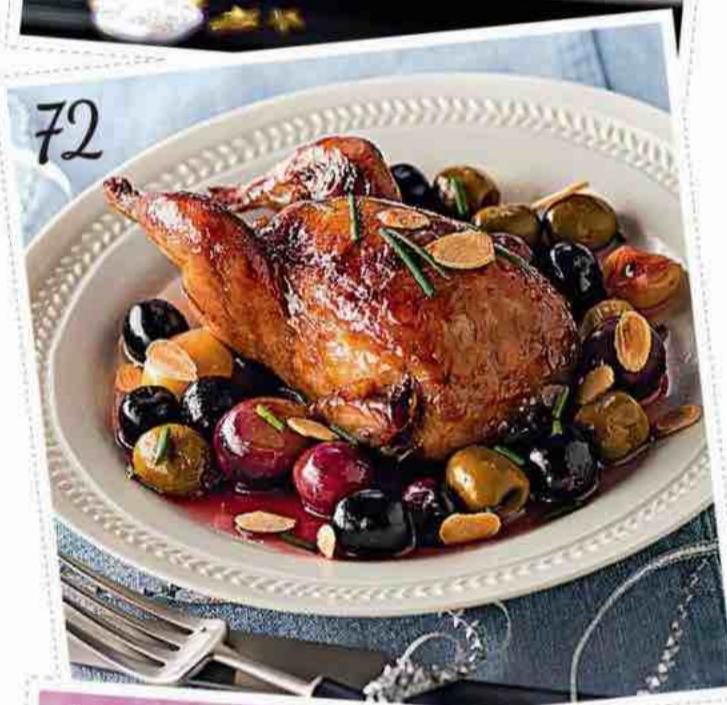
38



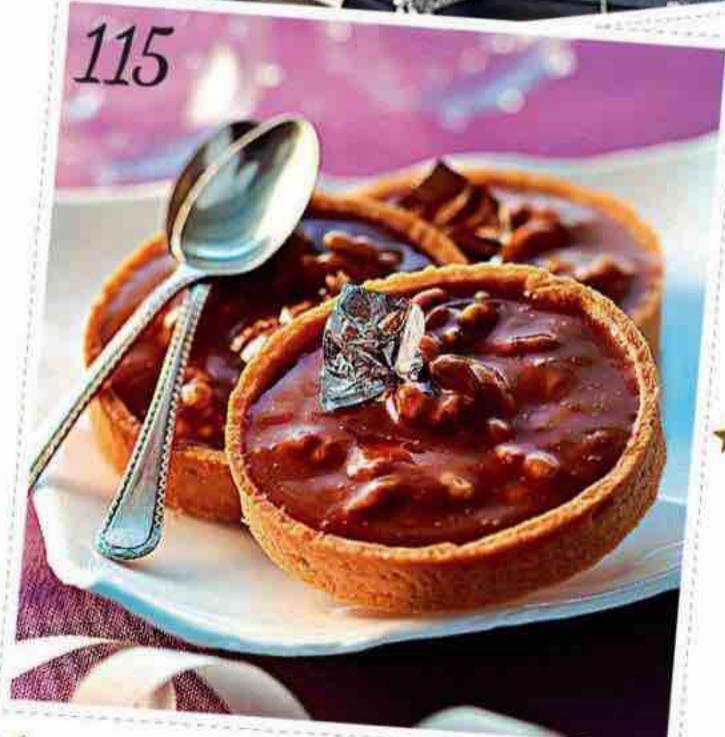
66



72



115



GAGNEZ un robot pâtissier multifonction KitchenAid® EN JOUANT SUR cuisineactuelle.fr rubrique Concours

Valeur 749 €

Sommaire

NOVEMBRE-DÉCEMBRE 2019

4 Nos coups de cœur

20 Bûches

Les reines du réveillon

26 Apéro tendance

4 idées créatives pour les fêtes

15 idées de...

28... cocktails enchanteurs

112... glaces réjouissantes

30 Entrées

Premier service

50 Foie gras

Il sait tout faire, notre chouchou

60 Saumon

Le poisson miraculeux

72 Plats

Les douze coups de minuit

94 Délices sucrés

Surprises à croquer

96 Super tartes

Spectaculaires et faciles

102 Saveurs pain d'épices

Le vrai parfum de Noël

106 Douceurs de Noël

Des gourmandises vert sapin

114 Desserts

Tout chocolat

120 Gaufres

Cornets croustillants

GUIDE D'ACHAT DE NOËL

- 12 • La hotte aux merveilles, de nombreux cadeaux à partir de 10 €

EN CAVE

- 42 • Champagne à tout prix
- 70 • Accords en blanc
- 84 • Accords en rouge

DÉCO

- 58 • Une table d'or et de lumière
- 86 • Les animaux enchantent le décor
- 104 • Rouge et vert pour une ambiance tradition
- 123 • Les ustensiles pour décorer vos réalisations de Noël
- 124 • Le plateau de fromages 2019
- 126 • Cadeaux high-tech à offrir
- 128 • Calendriers de l'Avent
- 130 • Nos 50 produits de fêtes préférés pour réussir le réveillon de Noël



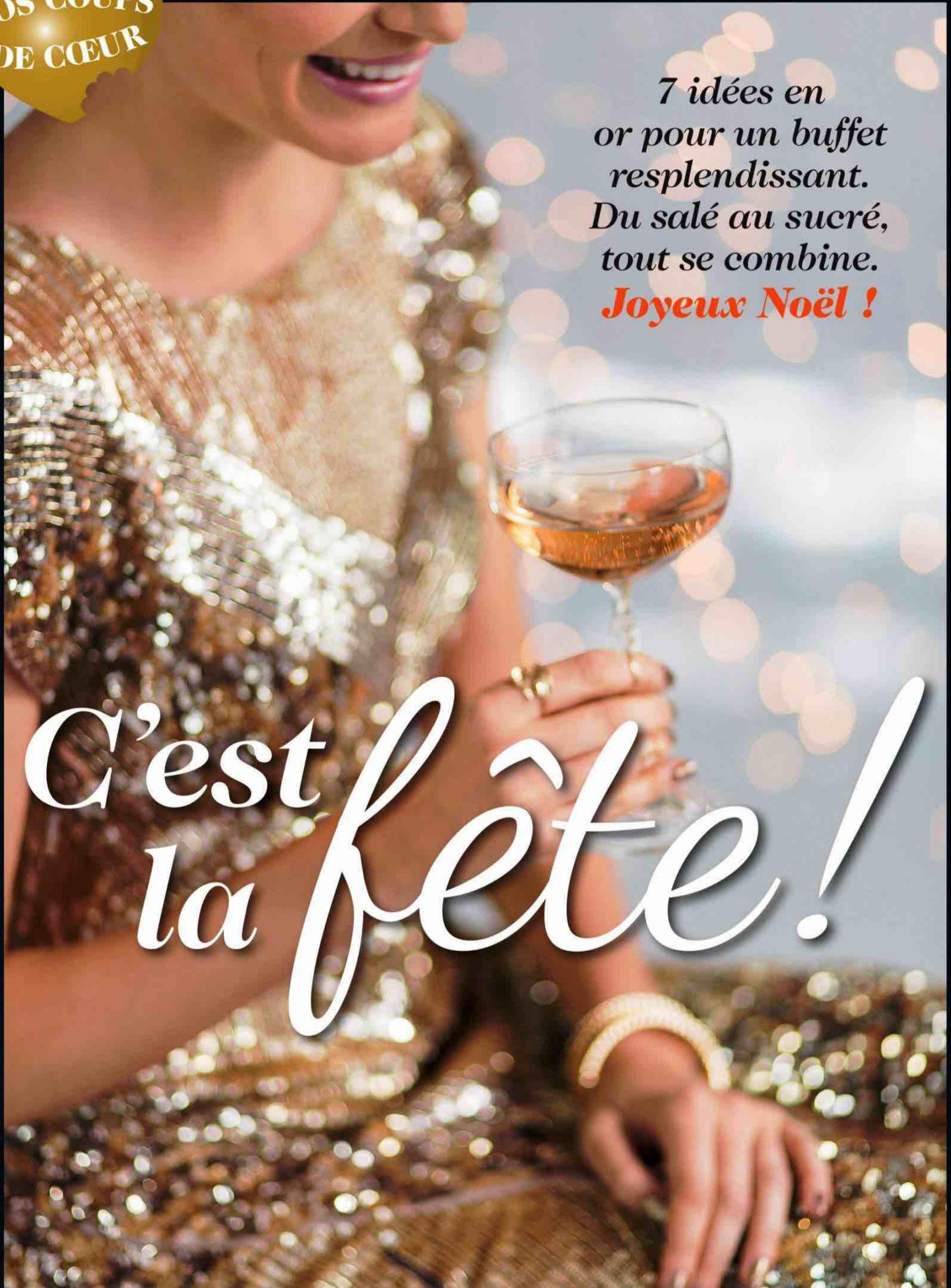
Abonnez-vous vite à tarif préférentiel ou reportez-vous page 101

Au sein du magazine figurent une carte abonnement jetée (kiosques, national) ; une carte EDIGROUP jetée Suisse (kiosques, régional) et Belgique (kiosques, régional).

NOS COUPS
DE CŒUR

C'est la fête !

7 idées en
or pour un buffet
resplendissant.
Du salé au sucré,
tout se combine.
Joyeux Noël !





Cuillères de foie gras au confit d'oignons rouges

POUR 12 CUILLÈRES * PRÉPARATION : 20 MIN * CUISSON : 30 MIN

- 150 g de foie gras cru en escalopes • 1 gros oignon rouge • 12 feuilles de roquette
- 10 g de beurre • 2 cuil. à soupe de cassonade • 4 cuil. à soupe de vinaigre balsamique
- 1 pincée de clou de girofle moulu (ou de 4-épices) • sel, poivre du moulin.

Épluchez l'oignon et émincez-le assez fin. Faites-le fondre dans une poêle avec le beurre fondu. Dès qu'il est tendre, ajoutez le vinaigre balsamique, la cassonade, le clou de girofle moulu, du sel et du poivre. Laissez cuire à feu doux jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de liquide. **Coupez le foie gras cru** en morceaux de la taille d'une bouchée. Salez-les et poivrez-les au moulin. Saisissez-les quelques secondes de chaque côté dans une poêle très chaude. **Répartissez les bouchées** dans des cuillères puis ajoutez un peu de confit d'oignons et 1 feuille de roquette râpée. Servez aux convives sans attendre.



Christine

Pour un foie gras bien doré, je laisse les bouchées salées et poivrées au réfrigérateur jusqu'au dernier moment, et je les place dans la poêle brûlante. Si le foie gras est à température ambiante et la poêle pas assez chaude, il va juste fondre. Faites attention, c'est vite arrivé !





Sophie

Cette cuisson originale du tourteau avec départ à l'eau froide est celle du chef renommé Jean-Pierre Vigato ! Le crabe est cuit à la perfection, ni trop ni trop peu. Pour un crabe de 800 g à 1 kg, je laisse bouillir entre 2 et 5 min. Pendant qu'il refroidit, j'ai le temps de préparer tranquillement le reste de la recette.



Nids de concombre au crabe et mandarine

POUR 12 BOUCHÉES * PRÉPARATION : 30 MIN * CUISSON : 1 MIN

- 1 tourteau de 500 à 700 g • 1 œuf
- 2 concombres
- 1 mandarine bio
- 1 ciboule • 1 petit morceau de piment rouge • 3 brins de coriandre • 1 bouquet garni • 15 cl d'huile
- 1 cuil. à soupe de moutarde • gros sel • sel, poivre du moulin.

Plongez le tourteau dans une casserole d'eau froide salée au gros sel (30 g/l). Ajoutez le bouquet garni, portez à ébullition et laissez bouillir 1 min. Éteignez aussitôt le feu et laissez refroidir dans l'eau de cuisson. **Égouttez le tourteau et décortiquez-le.** Épluchez les concombres et supprimez les extrémités. Coupez-les en tronçons de 3 cm. Évidez-les légèrement. Râpez le zeste de la mandarine et pressez le fruit. Découpez le petit morceau de piment en dés minuscules. **Mélangez le jaune d'œuf** dans un bol avec la moutarde, du sel et du poivre. Versez l'huile, d'abord goutte à goutte puis, dès que la mayonnaise commence à prendre, en minee filet. Ajoutez le piment, le zeste et 1 cuil. à soupe de jus de mandarine. Incorporez le blanc d'œuf battu en neige. **Mélangez la chair de crabe** avec la ciboule hachée (réservez un peu de vert pour le décor) et 4 cuil. à soupe de mayonnaise. Garnissez-en les tronçons de concombre. Décorez de feuilles de coriandre et de vert de ciboule et servez bien rafraîchi. La mayonnaise peut se conserver jusqu'au lendemain pour accompagner un reste de volaille, par exemple.



Bouchées de morue citron-wasabi au pain noir

POUR 12 BOUCHÉES * PRÉPARATION : 20 MIN * MARINADE : 1 H

- 3 à 4 tranches de pain noir complet allemand (vollkornbrot bio) • 400 g de morue dessalée • 1 citron bio
- 1 petit bouquet d'aneth • 2 cuil. à soupe de crème épaisse entière
- 2 noisettes de wasabi (condiment japonais, rayon exotique) • 1 cuil. à café de baies roses • sel, poivre.

Prélevez de fins filaments d'écorce de citron avec un zesteur. Pressez le fruit puis arrosez-en la morue. Laissez mariner 1 h. **Égouttez la morue** et hachez-la grossièrement au couteau. Mélansez-la avec la crème épaisse, 2 brins d'aneth ciselés, le wasabi, du sel et du poivre. **Coupez 12 petits disques dans les tranches de pain noir** à l'aide d'un emporte-pièce de 4 cm. Garnissez-les de morue au wasabi et décorez de zestes, de baies roses et de pluches d'aneth. Servez bien frais.



Marion

Pendant les fêtes, on a souvent beaucoup de choses à faire. Si les canapés doivent attendre un peu, je les tartine d'une couche très fine de beurre avant de les garnir et de les ranger au réfrigérateur dans une boîte hermétique pour les préserver des odeurs. Le beurre va figer et empêcher la garniture de détremper le pain.



Isabelle

Même si tout l'alcool s'évapore à la chaleur de la cuisson et qu'il ne reste plus que la saveur un peu piquante de la vodka, je prépare aussi des saint-jacques marinées avec du jus d'orange ou de pamplemousse, pour tous ceux à qui la vodka ne convient pas.

Sucettes de saint-jacques marinées à la vodka et au genièvre

POUR 12 BOUCHÉES * PRÉPARATION : 20 MIN * MARINADE : 1 H * CUISSON : 4 MIN

- 12 noix de saint-jacques
- 6 fines tranches de lard fumé
- 15 g de beurre
- 2 cuil. à s. de vodka
- 5 baies de genièvre (rayon épices)
- poivre

Rincez les saint-jacques et épongez-les. Éliminez le petit muscle noir sur le côté. Placez-les dans une jatte avec la vodka et les baies de genièvre écrasées. Laissez mariner 1 h au frais. **Coupez les tranches de lard** en deux dans la longueur. Épongez les saint-jacques avec du papier absorbant. Poivrez-les. Entourez-les d'une lanière de lard et maintenez avec des piques en bois. **Chauffez le beurre dans une poêle** et déposez les saint-jacques. Cuisez 1 min de chaque côté. Piquez-les sur de jolies mini brochettes et servez bien chaud.



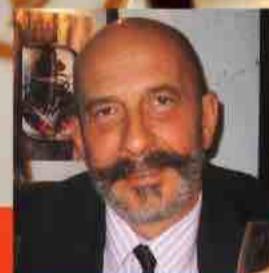


Corolles de poulet tendre au jus de chorizo

POUR 12 BOUCHÉES * PRÉPARATION : 20 MIN * CUISSON : 25 MIN

- 12 carrés de pâte wonton
- 1 suprême de poulet avec peau
- 1 cuil. à soupe de dés de chorizo
- 1 gousse d'ail
- 1 feuille de blane de poireau
- 1 brin de thym
- 3 brins de coriandre
- 20 g de beurre
- 10 cl de xérès, porto blanc ou Noilly Prat
- 4 cuil. à soupe d'huile d'olive
- sel, poivre.

Huilez au pineau 12 empreintes d'une plaque à mini muffins. Secouez les carrés de wonton pour éliminer l'excédent de farine. Badigeonnez-les d'huile et enfoncez-les dans les empreintes pour leur donner la forme de corolle. **Faites-les cuire 12 min au four préchauffé à th. 6 (180 °C).** Laissez tiédir les corolles avant de les démouler et laissez-les refroidir complètement. **Salez et poivrez le suprême de poulet.** Chauffez le beurre dans une poêle, déposez-y le suprême, côté peau, et le chorizo. Laissez cuire env. 7 min. Retournez le suprême. Ajoutez l'ail écrasé et cuisez encore 3-5 min. **Réservez viande et chorizo au chaud.** Déglacez la poêle avec l'alcool, ajoutez le thym et laissez réduire de moitié. Filtrez. **Coupez le suprême en 12 bouchées et répartissez-les dans les corolles.** Ajoutez un peu de jus, des feuilles de coriandre, un ruban de poireau et servez.



Michel

Pas facile de trouver des carrés de pâte wonton ! J'en achète dans certaines épiceries asiatiques au rayon frais, et j'en congèle un paquet ou deux pour en avoir toujours sous la main. Ils ressortent nickel et les feuilles ne collent pas entre elles. En dépannage, je fabrique mes corolles avec des feuilles de brick (rayon traiteur oriental).

NOS COUPS DE CŒUR



Sophie

Avec cette recette, on fait plus de 12 sablés (au cas où il y en aurait un ou deux cassés lors de la préparation). Je garnis les biscuits qui restent de roquefort écrasé avec une pointe de crème et un grain de raisin, ou un petit dé de poire citronnée. Sinon, je les pose simplement sur le plateau de fromages, le lendemain.



Sablés cacao au chèvre et fruits secs

POUR 12 BOUCHÉES * PRÉPARATION : 30 MIN * CUISSON : 13 MIN * REPOS : 2 H

LES SABLÉS • 150 g de farine
• 75 g de sucre • 1 cuil à soupe de cacao • 1 cuil. à soupe de lait
• 90 g de beurre demi-sel mou.

LA GARNITURE • 1 bûche de chèvre • 1 cuil. à café rase de gingembre frais râpé • 60 g de fruits secs mélangés (raisins, abricots, cranberries) • 20 g d'amandes fumées apéritives
• 10 cl de jus d'orange frais
• 1 cuil. à café de miel liquide.

Mélangez la farine avec le cacao. Battez le beurre mou avec 60 g de sucre. Incorporez la farine au cacao puis le lait. Formez un cylindre avec la pâte (\varnothing 5 cm). Roulez-le dans le reste de sucre et enveloppez-le de film étirable. Réservez 2 h au réfrigérateur. **Déballez la pâte** et coupez-la en rondelles de 5 mm d'épaisseur. Posez-les sur une plaque tapissée de papier sulfurisé. Faites cuire entre 13 et 15 min au four préchauffé sur th. 5-6 (160 °C). Laissez refroidir les sablés sur une grille. **Réhydratez les fruits secs** dans le jus d'orange. Égouttez-les, hachez-les et mélangez-les avec les amandes concassées, le miel et le gingembre. **Garnissez les sablés de rondelles de chèvre** et du condiment aux fruits secs. Présentez à température ambiante, avec du champagne ou un crémant bien frais.

Mini forêts-noires

POUR 12 BOUCHÉES * PRÉPARATION : 30 MIN * CUISSON 50 MIN

- 1 blanc d'œuf
- 3 cuil. à soupe de chantilly • 40 g d'amandes en poudre
- 40 g de sucre
- 12 cerises amarena
- 2 barres de chocolat
- 1 cuil. à soupe de cannelle en poudre.

Chauffez 20 g de sucre 3 min à la poêle avec la poudre d'amandes et la cannelle. Laissez refroidir. **Fouettez le blanc d'œuf en neige** puis incorporez le restant de sucre. Incorporez délicatement le mélange aux amandes. **Disposez des petites noix de pâte** à la poche à douille sur une plaque de cuisson doublée de papier sulfurisé. Enfournez pour 45 min à th. 4-5 (140 °C). **Garnissez 12 cuillères à soupe** d'une noisette de chantilly, posez dessus 1 macaron refroidi et garnissez d'1 cerise. **Raclez le dessous des barres de chocolat** avec un couteau à lame large et lisse pour obtenir des copeaux. Posez-les sur les bouchées et réservez au réfrigérateur jusqu'au moment du service.



Marion

J'adore les cerises amarena, de juteuses griottes italiennes semi-confites dans un sirop très épais. Leur goût est inimitable et sublime tout. On les trouve le plus souvent dans des amphores en porcelaine en épicerie fines. J'en mets sur la panna cotta, dans mon cake au chocolat ou sur un croûton de brioche dorée au beurre, à la façon du pain perdu.



CADEAUX

La hotte aux

Petit prix ou grande folie, seule l'intention compte ! Piochez des idées

1 Antique

Hommage aux vins méditerranéens avec ce languedoc présenté dans une bouteille en céramique.
9,90 €, Art de vivre, en rouge ou en blanc, Gérard Bertrand.



2 Royal !

Des gravures de mode au temps de Marie-Antoinette pour des dessous-de-verre très coquets.
9,90 € les 6, Boutiques de musées.



3 En rythme

Des chocolats lovés dans une boîte à musique qui entonne les traditionnels chants de Noël.

6 €, 200 g, Lidl.

4 Friandise

Un délicieux biscuit de Noël croquant et gourmand pour ravir petits et grands.

Fabulous Biscuit, 4 € l'unité (80 g), Printemps.



5 In the wood

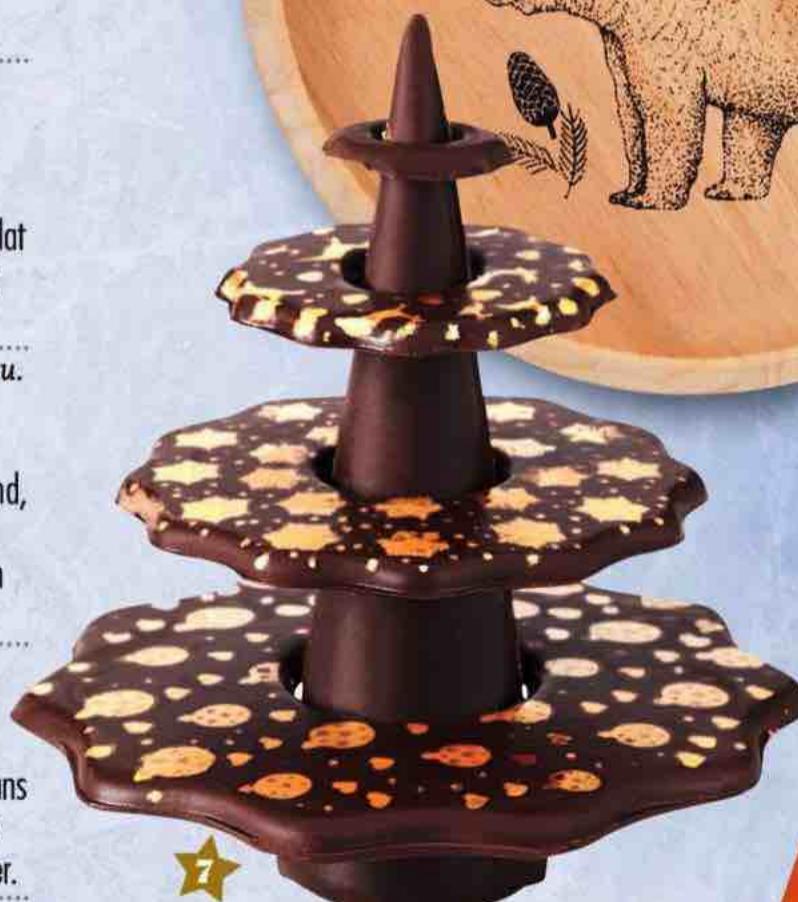
L'ours et le lapin se font complices pour illustrer avec malice ce charmant plateau en bois.

9 €, 3,5 x 34,5 cm, Maisons du Monde.

6 Régressifs

On craque pour ces palets chocolat au lait au cœur praliné noisettes du Piémont si croustillant.

4,90 € l'unité de 40 g, Dalloyau.



7 En kit

Pour un centre de table gourmand, le pâtissier-chocolatier Arnaud Larher a créé le sapin de Noël en chocolat à monter soi-même.

9,90 € les 55 g, Monoprix.

8 Scintillante

L'étoile savoureuse à accrocher dans le sapin abrite des sachets de thé et d'infusion aux mélanges d'hiver.

8,95 €, 6 sachets pyramide, English Tea Shop.



ADRESSES EN FIN DE NUMÉRO

merveilles

parmi nos coups de cœur gourmands, gouleyants ou déco.



CADEAUX

17 Moscow Mule

À base de vodka, de jus de citron et de ginger beer, ce cocktail ne vient pas de Russie mais des États-Unis, et se sert, pour les puristes, dans un gobelet en cuivre.

24,95 €, coffret cocktail bio, Nature & découvertes.



17

18 Bartender

Avec ce coffret qui propose deux tonics Fever-Tree et deux doses d'Elephant Gin, vous avez la panoplie idéale pour réaliser vous-même des cocktails endiablés.

22 €, coffret avec décapsuleur et pipettes de garnitures, Fevertree sur le site de la Maison du Whisky.



14

19 Grand Nord

Assortiment des chocolats emblématiques de la Maison du Chocolat présenté dans un coffret d'inspiration polaire.

Émotion, 28 € les 20 chocolats, la Maison du Chocolat.



19

20 Crescendo

Variation autour du canard : crème au foie gras, bloc de foie gras, rillettes ou encore médaillon de foie.

28,90 € le plumier de 5 conserves de 65 g chacune, Comtesse du Barry.



20

21 Magie de Noël

On retombe en enfance avec cet ensemble de tasses et assiettes en porcelaine aux illustrations colorées.

29,99 €, BHV Marais.



21

22 Table royale

Des assiettes à dessert en porcelaine qui nous plongent dans le passé fastueux des plus belles tables de Versailles.

Ligne Office, Animal Fabuleux, Ø 22 cm, 29 €, la boutique Cour de Marbre.



22

23 À infuser

Rooibos et thés aromatisés garnissent ce coffret bleu aux douces senteurs de Noël.

29 € les 3 boîtes de 50 g, Dammann.



23

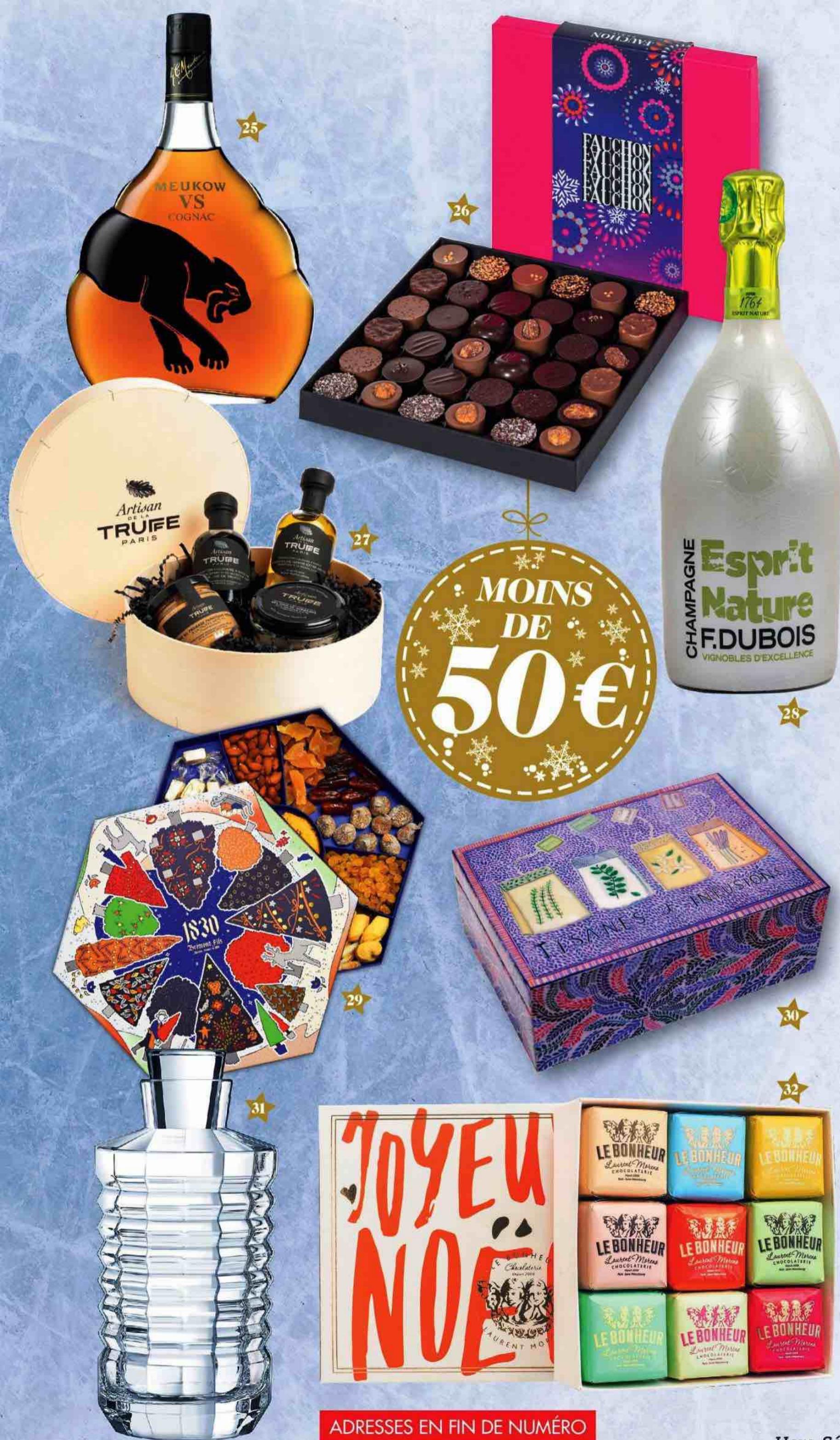
24 Décalé

Ce plateau en métal imprimé à la main s'amuse à associer des éléments sans rapport entre eux pour nous faire sourire. Et ça fonctionne !

Lampaman par Gangzaï Design au Centre Pompidou Paris, 28 x 12,5 cm, 28 €, Boutiques des musées.



24



25 Félin

Pour trinquer à l'amour et à l'amitié, une bouteille de cognac aux délicates notes d'orange confite, de pomme, de prune et de rose.

Coffret Meukow avec 2 verres Melodia, 35,90 €, chez les cavistes.

26 Régal original

Sous des emballages de chocolat noir ou au lait, on découvre le croquant du praliné au sarrasin, au sésame, à la coriandre ou à la noix de pécan.

48 € la boîte de 36 chocolats (ou 35,50 € la boîte de 25), Fauchon.

27 Truffe mania

Pour s'initier aux plaisirs de la truffe, ce coffret décline la *Tuber melanosporum* dans toutes ses nuances, vinaigre balsamique à la truffe (100 ml), sel de Guérande IGP à la truffe d'été (60 g), huile d'olive vierge extra aromatisée à la truffe noire (100 ml) et crème de parmesan à la truffe d'été.

45 €, Artisan de la Truffe.

28 Consomm'acteur

Cette cuvée de champagne permet pour chaque bouteille achetée de planter un arbre dans le cadre d'un programme de reboisement d'anciennes terres agricoles.

Champagne Esprit Nature, à partir de 30 € les 75 cl, F. Dubois.

29 Le bon de la tradition

Les treize desserts d'un Noël provençal sont réunis dans un joli coffret gourmand à souhait.

40 € les 900 g, Maison Brémont 1830.

30 Esprit provençal

Boîte à tisanes en bois laqué, inspirée des couleurs des champs de lavande pour un Noël chaleureux.

Boîte cabris, 24 x 16,5 x 9 cm, 40 €, Fragonard.

31 Art déco

Cette carafe en cristallin au design d'inspiration Années folles sera du plus bel effet sur la table.

Carafe 75 cl, 49,90 €, Cristal d'Arques, BHV Marais.

32 Alléchant

Pour souhaiter un joyeux Noël, quoi de mieux qu'une boîte de pralinés aux parfums insolites : riz soufflé et gingembre, pistache et basilic, cajou et roselle (sorte d'hibiscus), ou le spécial Christmas.

34 € la box de 9, Le Bonheur.

CADEAUX

33 Étonnant

Du caviar travaillé comme de la poutargue. Une touche de luxe dans un bel étui.
Ryaloff, 50 € les 20 g, Petrossian.



34 Pures douceurs

Un coffret de gourmandises sucrées pour fêter les 50 ans de la maison François Doucet.
55 € les 550 g, limité à 500 exemplaires, vente en ligne.



35 Polaire

Cette pièce d'exception en faïence émaillée entièrement fabriquée et décorée à la main ravira les plus jeunes, mais pas question d'y toucher !
Monthly plate Ours, Ø 23,5 cm, 72 €, Faïencerie Georges.

36 Grands crus

Spécialisée dans la torréfaction artisanale, la plus ancienne maison de café parisienne a réuni tout son savoir-faire dans un coffret de trois cafés de trois origines.
50 € les 3 x 250 g, Verlet.



37 So chic !

On craque pour ce cabas scintillant pour un marché plus fun.
55 €, Printemps.



38 Fine lame

Le Thiers, indispensable couteau de poche pliant en bois de genévrier.
59 €, L 19 cm (fermé), Maurice Dubost, dans les boutiques Empreintes.

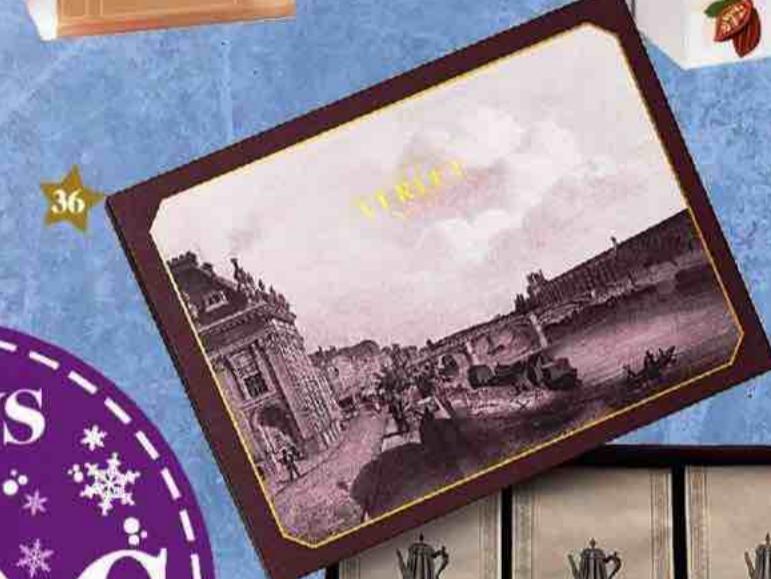
39 Nippon

Le whisky préféré des bartenders accompagné de deux verres de dégustation et d'un doseur.
Nikka from the Barrel, 58 €, sur le site de la Maison du whisky.



40 Caprice gourmand

Plaisir garanti avec ces délicieux pétales de jambon ibérique Grande Réserve, présentés en quatre étuis, glissés dans un élégant coffret.
55 € les 4 x 50 g, Bellota-Bellota.





Gourmandises des fêtes !

PETITS CHOUX AU CRABE

Vous souhaitez épater vos convives ? Cette recette ultra gourmande fera votre bonheur !
À la fois fraîches et onctueuses, ces petites bouchées au crabe sont idéales pour l'apéritif.



Ingédients pour 12 choux

- 2 Boites de Crabe des Neiges Nautilus
- 100 g de farine
- 1 œuf
- 50 g de beurre
- 10 g de mayonnaise au citron
- 1 cuil. à café de zeste de citron vert râpé
- Tabasco
- 1 barquette de graines germées
- Sel



Étapes de préparation

- 1 Dans une casserole, portez à ébullition 15 cl d'eau avec le beurre et 1 pincée de sel. Au premier bouillon, ajoutez la farine et mélangez énergiquement. Mélangez sur feu moyen, jusqu'à ce que la pâte se décolle des parois.
- 2 Mettez la pâte dans un saladier et incorporez 1 œuf battu. Ajoutez peu à peu le 2ème œuf battu.
- 3 Préchauffez le four th.6-7 (200 °C). Tapissez une plaque à pâtisserie de papier cuisson. Mettez la pâte dans une poche à douille et formez des choux de 3 cm de diamètre sur la plaque. Enfournez 20 min. Ouvrez le four et refermez-le aussitôt, juste pour laisser l'humidité s'échapper, puis poursuivez la cuisson th.5-6 (170 °C), 5 min. Laissez les choux refroidir sur une grille.
- 4 Mélangez le crabe des neiges NAUTILUS avec la mayonnaise, (bien séparer la chair et les pattes qui pourront venir en décoration par-dessus) le zeste de citron et 2 gouttes de Tabasco. Fendez les choux, garnissez-les de préparation au crabe et ajoutez une pincée de graines germées.





41 Noël d'antan

Décorée de motifs enfantins, une généreuse soupière qui nous plonge dans la magie d'un Noël rétro en rouge, vert et blanc. Soupière Toy's Delight, 3 l, 99,90 €, Villeroy & Boch.

42 Grande tradition

Élaboré à partir d'un assemblage pouvant aller jusqu'à 400 eaux-de-vie, l'emblématique cognac Rémy Martin XO porte la signature du maître de chai de la Maison. 190 €, Rémy Martin.

43 Reine de la forêt

Cachée sous son écorce, cette bûche fera sensation. Au chocolat noir grande origine et chocolat au lait. Écorce trésors cachés, pour 6-8 personnes, 290 €, sur commande du 22 au 25 décembre, Pierre Hermé.

44 Anamorphose

Déclinaison de l'œuvre monumentale de l'artiste JR, cet ensemble tasse et soucoupe fait à nouveau disparaître la pyramide du Louvre. 196 € le set de 2 tasses, Bernardaud, en vente à la librairie-boutique du musée du Louvre et en ligne.

45 Féerique

Un sapin de grelots en chocolat blanc et ses coffrets de 36 truffes maison et 36 grelots pralinés. Sapin 20,5 x 19,5 x 34,5 cm, 129 €, Pierre Marcolini.

46 Les bons outils

Les armes du chef dans cette superbe sacoche en cuir : couteau office bec d'oiseau, couteau multi usages, éminceur et couteau de cuisine 15 cm. Couteaux gamme 1920, manche en bois d'olivier, 159 €, Jean Dubost.

47 Design

Cette belle cafetière slow coffee permet de confectionner un café riche en arômes.

Kinto, 200 €, carafe 50 cl pour 4 tasses, au BHV Marais.

48 Cocotte de luxe

En provenance du pays du Soleil levant, cette cocotte offre une isolation thermique optimale pour une cuisson plus intense.

Maho Nabé, 3,5 l, 395 €, sur le site de la marque.

Partager

[des saveurs]

Découvrez tout l'univers des Fromages de Suisse à travers des films inspirants sur notre site fromagesdesuisse.fr et sur notre chaîne YouTube.

Rossi Conseil - RCS PARIS B 422 496018. Octobre 2019



LE GRUYÈRE®
SWITZERLAND AOP



AOP Vacherin®
Fribourgeois
SWITZERLAND



Suisse. Naturellement.



LES FROMAGES DE SUISSE
LE GOÛT DU PARTAGE

Les Fromages de Suisse. +
www.fromagesdesuisse.fr

POUR VOTRE SANTÉ, PRATIQUEZ UNE ACTIVITÉ PHYSIQUE RÉGULIÈRE
www.mangerbouger.fr

BÛCHES

Les reines du réveillon

Pas de vrai repas de fêtes sans bûche. On garde les saveurs de l'enfance - brioche, caramel ou cookies - et on change les décors.

Nougat glacé au kouglof et marc de gewurztraminer

POUR 6 PERSONNES * PRÉPA : 30 MIN
CUISSON : 25 MIN * ATTENTE : 6 H

- 3 blancs d'œufs • 30 cl de crème liquide très froide • 200 g d'amandes et de noisettes • 60 g de raisins secs • 60 g de miel • 150 g de sucre semoule • 1 petit kouglof (du pâtissier) • 5 cl de marc de gewurztraminer (chez les cavistes).

Faites gonfler les raisins secs la veille dans le marc. Concassez grossièrement les amandes et les noisettes. Étalez-les sur une plaque de cuisson et faites-les dorer 15 min dans le four préchauffé à th. 6 (180 °C). Réservez-les. Émiettez grossièrement le kouglof.

Fouettez les blancs d'œufs en neige. Mélangez le miel dans une casserole avec 100 g de sucre et 3 cuil. à soupe d'eau. Portez à ébullition et laissez cuire jusqu'à 118 °C au thermomètre à sucre. Versez ce sirop bouillant en filet sur les blancs d'œufs en continuant de fouetter vigoureusement.

Fouettez la crème en chantilly. Incorporez-la à la meringue en alternance avec la moitié des fruits secs et la moitié du kouglof émietté.

Tapissez un moule à cake de papier cuisson. Versez-y la préparation précédente et tassez légèrement. Placez 6 h au congélateur.

Chauffez le reste du sucre dans une poêle, un peu avant de servir, pour obtenir un caramel clair. Ajoutez le restant du kouglof et des fruits secs. Remuez pour bien enrober le mélange de caramel. Étalez sur une plaque, laissez refroidir. Démoulez le nougat sur un plat et décorez des fruits secs caramélisés.



Le nougat glacé à tout bon

À base de miel, de blancs d'œufs et de crème, il donne sans sorbetière une glace très onctueuse qui peut être servie dès sa sortie du congélateur car, même congelée, elle reste bien crémeuse. La seule contrainte pour réaliser cette délicieuse recette est de disposer d'un thermomètre à sucre.

Bûche norvégienne aux cookies

POUR 4 PERSONNES * PRÉPARATION : 1 H * REPOS : 2 H * CUISSON : 15 MIN

LES COOKIES • 200 g de farine • 120 g de sucre blanc • 120 g de cassonade • 1 œuf • 60 g de beurre mou • 2 cuil. à soupe de lait • 1 cuil. à soupe de jus de citron • 150 g de cranberries séchées finement hachées • 150 g d'amandes mondées grillées et concassées • 40 pistoles de chocolat blanc • 1/4 de cuil. à café de sel.

LA GARNITURE • 2 blancs d'œufs • 125 g de sucre • 1 l de glace du commerce, parfum au choix • perles de sucre.

Préchauffez le four à thermostat 6 (180 °C). Tapissez 2 plaques à pâtisserie de papier sulfurisé.

Préparez les cookies. Fouettez le beurre mou 2 min avec les sucre. Incorporez le lait, le jus de citron et l'œuf puis la farine et le sel. Ajoutez les cranberries et les amandes.

Disposez 8 disques de pâte d'env. 6 cm sur les plaques, en les espaçant beaucoup. Répartissez les pistoles de chocolat blanc sur les cookies, en les enfonçant légèrement dans la pâte.

Enfournez pour 8 à 12 min, jusqu'à ce que les cookies soient bien dorés. Laissez-les refroidir sur une grille.

Entrepousez la glace dans le réfrigérateur, env. 15 min pour qu'elle soit souple au moment du montage.

Garnissez généreusement de glace le centre d'un cookie puis fermez en sandwich avec un autre cookie. Déposez sur un plat ou dans une boîte hermétique. Réalisez de la même façon 3 autres "sandwichs". Entreposez-les 1 h dans le congélateur.

Pour la meringue, battez les blancs d'œufs en neige molle. Portez à ébullition 6 cl d'eau avec le sucre dans une casserole. Cuisez 5 min jusqu'à 118 °C. Versez bouillant sur les blancs tout en fouettant, jusqu'à refroidissement.

Placez la meringue dans une poche à douille cannelée. Assemblez la bûche en collant les sandwichs avec de la glace; Ajoutez des pointes de meringue. Dorez-la au chalumeau. Placez 1 h au congélateur. Sortez-la 20 min avant de la servir décorée de perles.

Bon à savoir

Si vous travaillez de la glace pour réaliser un dessert qui devra retourner au congélateur, priviliez la glace industrielle. Cette dernière résiste bien mieux aux écarts de température.



BÛCHES



Glaçage parfait

Si vous n'attendez pas que le glaçage refroidisse avant de napper le dessert, il risque de se figer sans se répartir.

Bûche glacée surprise

POUR 6 PERSONNES * PRÉPARATION : 1 H * CUISSON : 8 MIN * RÉFRIGÉRATION : 3 H + 30 MIN

• 1 l de glace au chocolat du commerce • 4 œufs, blancs et jaunes séparés + 4 jaunes • 100 g de chocolat noir • 40 g de cacao amer en poudre • 100 g de sucre • 40 g de farine • 20 g de féculle • 2 cuil. à soupe d'huile.

LE DÉCOR • 12 biscuits env. (macarons, meringues, rochers...).

Faites chauffer le four sur th. 7 (210 °C). Tapissez une plaque de cuisson de papier sulfurisé. Fouettez les 8 jaunes d'œufs avec 70 g de sucre pendant 4 min environ.

Montez les blancs d'œufs en neige ferme avec le reste de sucre. Incorporez-les délicatement au mélange précédent. Ajoutez la farine tamisée avec le cacao et la féculle. Étalez la pâte régulièrement sur une plaque à pâtisserie. Faites-la cuire env. 8 min à mi-hauteur du four.

Retournez le biscuit sur un torchon. Roulez délicatement le tout sans serrer. Lorsque le biscuit est parfaitement refroidi, déroulez-le. Tartinez-le de glace au chocolat un peu ramollie et roulez-le à nouveau. Égalisez les bords, emballez serré

dans du film. Gardez 1 h au congélateur. Placez-y aussi un moule à bûche.

Tapissez les parois du moule à bûche de 2 cm de glace. Posez au centre le biscuit roulé déballé et recouvrez de glace. Placez 2 h au congélateur.

Faites fondre le chocolat cassé en morceaux avec l'huile. Mélangez et laissez refroidir. Versez ce glaçage froid mais encore liquide sur la bûche congelée. Décorez de biscuits de votre choix. Replacez au congélateur pour faire durer le chocolat. Réservez la bûche 30 min au réfrigérateur avant de la servir pour dégustation.

FAUCHON

Une collection festive,

ÉLABORÉE AVEC LES CHEFS FAUCHON,
ALLIANT L'EXCELLENCE CULINAIRE À LA FRANÇAISE ET LA CRÉATIVITÉ,
POUR ÉPATER VOS CONVIVES.



À découvrir au rayon Surgelés
des Grandes et Moyennes Surfaces

BÛCHES



Le truc

Adaptez le montage à la forme de votre moule : placez les biscuits dans la longueur ou la largeur, et recoupez-les si besoin.

Tout savoir sur l'icebox cake

On trouve de nombreux icebox ou refrigerator cakes sur le Net. Il s'agit d'un gâteau anglo-saxon de la même famille que la charlotte française, le trifle anglais ou encore le tiramisu italien. On superpose des biscuits et de la crème, et c'est tout. Aucune cuisson, pas de ratage ! On peut même le préparer avec des produits du commerce uniquement.

Bûche trop facile aux framboises

POUR 8 PERSONNES * PRÉPARATION : 1 H * RÉFRIGÉRATION : 4 H 30

- 260 g de chocolat noir à 70 %
- 50 g de copeaux de chocolat
- 6 œufs, jaunes et blancs séparés
- 30 cl de crème liquide très froide
- 20 g de beurre
- 70 g de sucre
- 7 cl d'eau-de-vie de framboise
- 60 biscuits à la cuiller
- 250 g de framboises
- sel.

Faites fondre 200 g de chocolat avec le beurre. Lissez avec une spatule et laissez tiédir. Incorporez les jaunes d'œufs. Fouettez la crème en

chantilly bien ferme, réservez-en la moitié au réfrigérateur et intégrez le reste dans le chocolat tiédi.

Montez les blancs d'œufs en neige bien ferme avec 1 pincée de sel. Intégrez-les délicatement au mélange au chocolat. Réfrigérez 30 min.

Portez à ébullition 7 cl d'eau avec le sucre. Ôtez du feu aussitôt que le sucre est fondu. Ajoutez l'eau-de-vie et laissez bien refroidir.

Assemblez la bûche dans un moule rectangulaire tapissé de film : pla-

cez une couche de biscuits trempés dans le sirop, couvrez d'une fine couche de mousse au chocolat puis de biscuits trempés. Poursuivez ainsi le montage jusqu'à épuisement des ingrédients. Couvrez de film, posez une planchette lestée et réfrigérez 4 h ; la mousse doit être ferme.

Démoulez la bûche au moment de servir. Recouvrez-la entièrement de chantilly et lissez. Décorez du reste de chocolat fondu, de framboises et de copeaux de chocolat et servez.

LE COMPTOIR DE MATHILDE

EXIGEZ
L'ORIGINALE
ET LA QUALITÉ



CHOCOLATERIE & ÉPICERIE FINE
FABRICATION ARTISANALE

Suggestion de présentation



RETROUVEZ PLUS DE
20 PARFUMS GOURMANDS
DANS NOS 80 BOUTIQUES

Savourez nos pâtes à tartiner et
caramels confectionnés à partir
d'ingrédients nobles, sans huile
de palme ni OGM.

PLUS DE 80 BOUTIQUES. RETROUVEZ LES COORDONNÉES SUR

WWW.LECOMPTOIRDEMATHILDE.COM

4 idées à la mode

Des bouchées créatives pour votre apéritif de fêtes, express ou très cuisinées, à vous de choisir.

Express

Mini sandwiches foie gras, sirop d'érable-whisky

POUR 18 PIÈCES

PRÉPARATION : 10 MIN

- 12 tranches de pain de mie complet
- 200 g de foie gras mi-cuit
- 1 cuil. à soupe de sirop d'érable
- 1 cuil. à soupe de whisky
- poivre noir du moulin.

Détendez au fouet le foie gras, mis au préalable à température ambiante, avec le whisky et le sirop d'érable. Faites griller les tranches de pain de mie. Tartinez-en six de crème de foie gras et poivrez-les au moulin. Recouvrez des tranches restantes. Pressez légèrement. Coupez chaque sandwich en trois bandes et servez.



Astuce

Sortez le foie gras 1 h avant de le fouetter pour qu'il ait une consistance facile à travailler. Une fois la crème de foie gras préparée, vous pouvez la garder au frais jusqu'au moment de l'apéritif (24 h maximum).



Sans cuisson

Tartare de saint-jacques au pesto de coriandre

POUR 4 PERSONNES * PRÉPARATION : 15 MIN * REPOS : 1 H

- 6 noix de saint-jacques crues
- 1 échalote hachée
- 1 petite gousse d'ail
- 1 citron vert bio
- 1/2 bouquet de coriandre
- 1 yaourt nature
- 2 cuil. à soupe de crème fraîche
- 5 à 7 cl de bouillon de légumes ou de jus de pamplemousse
- 3 cuil. à soupe d'huile d'olive
- sel, poivre.

Râpez finement le zeste du citron vert. Pressez le fruit. Coupez les saint-jacques en lamelles. Placez-les dans un saladier. Arrosez-les avec le jus de citron et ajoutez l'échalote. Salez, poivrez. Laissez mariner 1 h au réfrigérateur. Égouttez les saint-jacques. Mélangez-les avec le zeste, le yaourt et la crème. Replacez au frais.

Épluchez l'ail. Mixez la coriandre effeuillée avec l'ail et l'huile d'olive. Versez le bouillon petit à petit en mixant afin d'obtenir la consistance d'un pesto légèrement liquide. Salez et poivrez.

Répartissez le tartare de saint-jacques dans 4 verrines et arrosez de pesto de coriandre. Servez aux convives sans attendre.

Végétariens Canapés de radis noir, ananas-menthe

POUR 4 PERSONNES
PRÉPARATION : 10 MIN

- 1 radis noir • 1/2 ananas
- 10 feuilles de menthe • 3 cuil. à soupe de mascarpone ou de fromage frais de vache • 1 cuil. à soupe de sésame noir • 1 cuil. à soupe de flocons de piment.

Rincez le radis noir. Émincez-le en fines tranches à la mandoline. Coupez les feuilles de menthe en deux. Détaillez l'ananas en cubes en récupérant le jus.

Fouettez le mascarpone avec le jus d'ananas et 1 pincée de flocons de piment. Déposez-en un peu sur chaque tranche de radis noir, ajoutez 1/2 feuille de menthe et 1 cube d'ananas. Fixez-les avec une pique. Parsemez de sésame et de piment. Réfrigérez jusqu'au service.



Le compte est bon

L'apéritif, et encore plus celui des réveillons, est décisif pour la suite des festivités. On prévoit des amuse-bouches légers pour donner le ton de la soirée, et on compte 4-5 pièces par personne. Si l'apéritif devient dinatoire, il faut alors tabler sur 15-20 bouchées (sucrées comprises) par personne : mieux vaut quelques restes que des invités affamés !

Astuce

Pour éviter que le radis noir ne pique, étalez les rondelles et salez-les. Réservez-les 30 min au frais avant de les éponger et de monter les amuse-bouches.

Entraînez-vous !

Si vous n'avez jamais fait de macarons, faites des essais un peu avant les fêtes. Vous pouvez aussi commander les coques chez votre pâtissier et ne réaliser que la garniture.

Top chef Macarons piquants cassis-fraise

POUR ENV. 20 BOUCHÉES
PRÉPARATION : 50 MIN * CUISSON : 20 MIN

LES MACARONS • 70 g de blanes d'œufs (2-3) • 70 g de poudre d'amandes • 100 g de sucre glace • 45 g de sucre • 3 gouttes de colorant violet • 1 cuil. à soupe de crème de cassis. **LA CRÈME** • 2 jaunes d'œufs • 25 cl de lait • 40 g de sucre • 20 g de farine • 15 g de féculle • 1 cuil. à soupe de sirop de fraise • 4 gouttes de sauce piquante (Tabasco). **LE DÉCOR** • 1 bâton d'angélique confite • 5-6 fraises.

Mixez la poudre d'amandes et le sucre glace. Tamisez pour obtenir un mélange très fin. Montez les blanes en neige. Versez le sucre peu à peu, puis la crème de cassis. Intégrer le sucre-amandes et le colorant jusqu'à former un ruban.

Versez le mélange dans une poche à douille. Réalisez 20 macarons sur une plaque couverte d'un papier cuisson. Enfournez pour 12 min sur th. 5-6 (160 °C). Décollez les coques de macarons du papier. Laissez-les refroidir.

Chauffez le lait avec le sirop de fraise. Fouettez les jaunes d'œufs et le sucre. Incorporez la farine et la féculle en mélangeant bien. Versez le lait frémissant et remuez. Reversez dans la casserole, ajoutez le Tabasco et faites épaissir sur feu doux.

Versez la crème dans une poche à douille. Laissez refroidir et réservez au frais.

Garnissez les coques de crème à la fraise, décorez de quartiers de fraises et de petits dés d'angélique confite.



15
IDÉES
DE...

...cocktails enchantereurs

POUR
1 VERRE

Classiques, exotiques, créatifs, à l'apéritif ou jusqu'au bout de la nuit, les cocktails nous en font voir de toutes les couleurs.

ÇA COMMENCE BIEN

1 Hugo le nouveau Spritz

Versez 3 cl de **sirop de fleur de sureau** dans un grand verre. Ajoutez 15 cl de **prosecco** puis 5 feuilles de **menthe**. Complétez d'1 rondelle de **citron** bio et de 4 glaçons. Terminez par 5 cl d'**eau gazeuse** et mélangez.

LE PLUS Écrasez la menthe avec un pilon pour qu'elle libère davantage d'arômes.

2 Le Viking

Mixez 2 rondelles de **concombre** avec 1 petit brin d'**aneth**, 1 cuil. à soupe de **jus de citron**, 1 cuil. à soupe de **sirop de sucre de canne**, 3 cl d'eau et 1 pincée de **sel**. Filtrez et mélangez avec 5 cl d'**aquavit** dans un verre haut. Ajoutez des glaçons et 1 fine rondelle de concombre.

LE PLUS Parfait avec toutes les bouchées à base de saumon, ce cocktail est encore meilleur avec quelques baies roses.

3 Monbazillac voyageur

Mixez 3 **litchis** en boîte avec 5 cl de leur sirop. Filtrez et mélangez dans

4 Sangria Sunrise

Pelez 1 **orange sanguine**, prélevez-en deux tranches. Écrasez-les avec 1 cuil. à soupe de **sirop de sucre de canne** dans un verre. Ajoutez des glaçons et versez 15 cl de **vin blanc sec aromatique** (côtes-de-gascogne), un trait de **grenadine** et servez.

LE PLUS Servez avec des tapas festives : jambon pata negra, foie gras et confiture de cerises noires.

un grand verre à pied avec 3 cl de **jus de citron vert** et 12 cl de **monbazillac**. Ajoutez quelques glaçons et garnissez d'1 litchi farci de **pulpe de citron vert**. Servez aussitôt.

LE PLUS Servez accompagné de canapés de foie gras parfumé au poivre du Sichuan.

5 Pisco sour passion (pour 2)

Réunissez dans un shaker 10 cl de **Pisco** (eau-de-vie, cavistes), 4 cl de **sirop de fruit de la passion**, 3 cl de **jus de citron vert**, 1 **blanc d'œuf** et 4 cuillerées à soupe de glace pilée. Secouez pendant 15 secondes puis

versez dans 2 verres à cocktail. Ajoutez quelques gouttes d'Angostura bitters et servez bien frais.

LE PLUS Soulignez l'origine péruvienne du Pisco en servant ce cocktail avec un tartare de poisson mariné dans du jus de citron vert.

6 Dirty, dirty Martini

Réunissez dans un shaker 4 cl de **gin**, 2 cl de **vermouth blanc** (Noilly Prat), 1 cl de **saumure d'olive verte**, 1 cl de **saumure d'oignons** au vinaigre et 6 glaçons. Secouez pendant 15 secondes puis versez dans un verre à Martini rafraîchi. Servez



TROUS NORMANDS TOUT FRAIS

8 Genièvre frappé

Mixez 5 cl de **vodka** avec 1 cl de **jus de citron**, 3 baies de **genièvre** puis 4 graines de **cumin**. Filtrez avec une passoire fine et secouez 15 secondes dans un shaker avec des glaçons. Servez frappé dans un verre à liqueur et ajoutez 1 pincée de baies de genièvre passées au moulin à poivre.

LE PLUS Il sera le bienvenu après une choucroute de la mer.

9 Granité pruneau- armagnac

Mixez 1 gros **pruneau** dénoyauté avec 4 cl d'**armagnac**, 4 cl d'eau et 1 cl de **jus de citron**. Versez dans un bac à glaçons. Faites prendre puis mixez en paillettes. Présentez sans attendre dans un verre givré.

LE PLUS Ce mélange étonnant rafraîchit le palais après tout plat festif composé de foie gras.

10 Virgin island

Mixez 3 glaçons avec 2 dés d'**ananas**, 2 dés de **mangue**, 5 cl de **jus de fruits exotiques** (au fruit de la passion), 2 cl de **jus de citron vert** et 2 cl de **sirop de sucre de canne**. Servez dans un verre garni de **menthe** et de graines de **fruit de la passion**.

LE PLUS Ce "trou tropical" sans alcool est parfait après tout plat épicé au lait de coco.

ET POUR FINIR EN BEAUTÉ...

11 Porto frappé orange et cacao

Versez dans un shaker 5 cl de **porto**, 2 cl de **Grand Marnier**, 1/2 cuil. à café de **cacao** et 1 pincée de **cannelle**. Ajoutez 4 glaçons et secouez



15 secondes avant de transvaser dans 1 verre au bord givré. Garnissez d'1 quartier d'**orange** bio et servez.

LE PLUS À proposer avec les bûches et les desserts au chocolat.

12 Champagne rock clémentine

Prélevez un ruban de zeste sur 1 **clémentine** bio, puis pressez le fruit. Mélangez 5 cl de ce jus avec 12 cl de **champagne demi-sec** et versez dans un verre à whisky sur glace. Garnissez de **menthe** et du zeste.

LE PLUS Pour une note épicée, ajoutez une pincée de cardamome.

13 Ananas-kirsch

Mélangez 8 cl de **jus d'ananas** avec 4 cl de **kirsch** et mixez dans un blender avec 3 glaçons. Servez dans un verre à pied garni de **verveine**.

LE PLUS Si vous n'aimez pas le kirsch, remplacez par du rhum.

14 Toddy des neiges

Portez à ébullition 10 cl d'eau avec 2 lamelles de **gingembre**, 1/2 étoile de **badiane** et 1 éclat de **cannelle**. Faites infuser 10 min. Filtrez, ajoutez 1 cuil. à s. de **sirop d'éryngie** et reportez à ébullition. Intégrez 4 cl de **cognac** et 1 cl de **jus de citron**. Servez dans un verre résistant à la chaleur.

LE PLUS Faute de sirop d'éryngie, utilisez du miel liquide.

15 Fraîcheur de sureau

Mixez 5 cl de **liqueur de fleur de sureau** (St Germain), 2 cl de **jus de citron vert** et 2 glaçons. Servez dans un verre à pied rafraîchi avec une paille. Décorez d'1 **fleur comestible**.

LE PLUS Si vous n'avez pas de liqueur de fleur de sureau, utilisez une eau-de-vie de framboise.

sans tarder décoré d'1 **olive verte** et d'1 petit **oignon blanc**.

LE PLUS La saumure est le jus salé des bocaux d'olives ou d'oignons.

7 Paloma Mexico

Mélez dans un verre 4 cl de **tequila** avec 4 cl de **jus de pamplemousse** et 1 cl de **jus de citron**. Ajoutez 3 cl d'**eau gazeuse**, de la glace pilée et 1 quartier de **pamplemousse** bio.

LE PLUS Passez le bord des verres dans un fond de grenadine puis dans une petite assiette contenant du sucre en poudre.

ENTRÉES

Premier service

Des entrées qui donnent le ton, et la soirée est lancée ! À choisir selon votre menu : exotique, tradition revisitée ou mode créative.

Brut ou doux ?

Les deux cidres conviennent pour cette recette. Le doux donne évidemment une sauce un peu plus sucrée, qui s'accorde à la perfection avec les saint-jacques.



Saint-jacques en croûte feuilletée au beurre de cidre

POUR 4 PERSONNES ■ PRÉPARATION : 20 MIN ■ CUISSON : 30 MIN

- 12 coquilles saint-jacques fraîches
- 1 rouleau de pâte feuilletée
- 60 g de céleri-rave • 2 échalotes hachées • 40 g de pomme • 40 g de beurre demi-sel • 1 jaune d'œuf
- 20 cl de cidre • 1 cuil. à café de vinaigre de vin blanc • poivre.

Demandez au poissonnier d'ouvrir les saint-jacques et de préparer les noix en réservant 4 belles coquilles

creuses. Rincez les noix de saint-jacques puis éponsez-les. Brossez les coquilles sous l'eau et séchez-les.

Portez à ébullition le cidre dans une casserole avec le vinaigre et les échalotes. Laissez réduire jusqu'à ce qu'il ne reste que 2 cuil. à soupe de liquide. Ajoutez 30 g de beurre froid en dés et du poivre, en fouettant.

Râpez la pomme et le céleri-rave sur une râpe à gros trous. Faites revenir

3 min dans le reste de beurre. Répartissez dans les coquilles et ajoutez les saint-jacques. Nappez de sauce.

Déroulez la pâte et coupez dedans 4 carrés. Déposez-les sur les coquilles et découpez l'excédent. Soudez en humidifiant les bords. Badigeonnez le dessus avec du jaune d'œuf battu. Cuisez env. 20 min au four chauffé sur th. 6 (180 °C). Servez chaud.

BOISSON : cidre.



Flans de soles à l'écume d'orange

POUR 6 PERSONNES * PRÉPARATION : 30 MIN * CUISSON : 1 H 05 * RÉFRIGÉRATION : 4 H

- 600 g de filets de soles
- 12 écrevisses ou gambas crues surgelées • 3 œufs • 40 cl de crème liquide entière • 20 g de beurre
- 2 oranges bio • 2 petites échalotes
- 1 cuil. à café de gingembre frais râpé • 1 cuil. à soupe d'huile d'olive.

Coupez les filets de soles en morceaux et mixez-les par impulsions avec 1 cuillerée à soupe de zestes

d'orange râpés, les échalotes, du sel et du poivre. Ajoutez 30 cl de crème liquide, les œufs et mixez.

Répartissez dans des moules beurrés, placés dans un plat creux rempli d'eau chaude. Laissez cuire 1 h au four chauffé à th. 6-7 (160 °C). Laissez tiédir. Réfrigérez 4 h.

Pressez les oranges. Mélangez le jus avec la crème restante, du sel et le gingembre râpé. Placez au frais.

Décortiquez les gambas un peu avant le service. Poêlez-les 4 min environ dans l'huile chaude. Salez et poivrez-les. Disposez-les sur les flans. Filtrez le mélange de crème au jus d'orange puis faites-le bien mousser à l'aide d'un mixeur plongeant. Versez cette écume d'orange autour des flans de sole chauds et présentez-les à table sans attendre.
VIN : meursault blanc.



Saveur originale

Pour les plus audacieux,
à essayer aussi avec un
pamplemousse
rose à la place des deux
oranges. Une option
tout en délicatesse.

ENTRÉES



C'est plus raffiné

Pour une présentation soignée, badigeonnez les pinces du homard avec de l'huile d'olive pour les rendre bien brillantes et faites sauter les dés de pain dans un filet d'huile.

À Noël, homard frais

On trouve du homard européen, très recherché et assez cher, et du homard canadien, moins réputé mais d'un bon rapport qualité-prix. Pour une recette en sauce ou une cuisson sous le gril avec un beurre parfumé, un produit surgelé, de préférence cru, conviendra assez bien. Pour une salade, donnez la préférence à un homard frais qui offrira une consistance et une saveur naturelles.

Salade César au homard

POUR 4 PERSONNES

PRÉPARATION : 30 MIN * CUISSON : 7 MIN

- 2 homards de 400 g • 3 filets d'anchois à l'huile
- 1 œuf dur • 1 morceau de parmesan • 1/2 citron
- 1 petite gousse d'ail • 3 petites salades sucrines
- 1 bouquet garni • 3 tranches de pain de mie complet
- 150 g de mayonnaise • 1 cuil. à café de sauce Worcestershire • sauce piquante (Tabasco) • sel, poivre.

Mixez l'œuf avec 30 g de parmesan râpé, le jus du citron, l'ail pressé, les anchois, la sauce Worcestershire, quelques gouttes de sauce piquante, 1 cuil. à s. de mayonnaise, du sel et du poivre. Ajoutez le reste de mayonnaise.

Portez à ébullition une marmite d'eau bien salée. Ajoutez le bouquet garni et faites-y cuire les homards env. 7 min. Égouttez-les, laissez-les tiédir et décortiquez-les. Coupez les queues en médaillons.

Faites griller le pain de mie. Coupez les tranches en dés. Taillez 25 à 30 copeaux dans le reste de parmesan avec un épluche-légumes. Efeuillez les sucrines.

Répartissez les feuilles de salade sur des assiettes. Ajoutez les médaillons et les pinces de homard, les dés de pain et les copeaux de parmesan. Arrosez de sauce, servez encore tiède.

VIN : hermitage blanc.

Saint-jacques au bellota et crème d'artichauts

POUR 4 PERSONNES * PRÉPA : 25 MIN * CUISSON : 20 MIN

- 12 belles noix de saint-jacques • 80 g de copeaux de jambon ibérique bellota • 400 g de fonds d'artichauts surgelés • 40 g de beurre • 20 cl de crème liquide entière • 1 cuil. à soupe d'huile de noisette • sel, poivre du moulin.

Placez les fonds d'artichauts dans une casserole d'eau bouillante salée, laissez-les cuire 15 min. Égouttez-les et éliminez les parties dures et le reste de foin. Mixez-les finement avec 25 g de beurre, 10 cl de crème liquide, du sel et du poivre. Passez au tamis.

Rincez les noix de saint-jacques et épongez-les. Retirez le petit muscle noir dur sur le côté. Salez-les et poivrez-les. Faites-les revenir 4 min environ dans une poêle

avec le beurre chaud ; retournez-les à mi-cuisson.

Chaudiez 10 cl de crème et l'huile de noisette dans une casserole. Salez, poivrez. Gardez au chaud.

Versez la crème d'artichauts dans des assiettes creuses. Ajoutez les saint-jacques et le bellota. Emulsionnez la crème de noisette 3 secondes avec un mixeur plongeant. Répartissez autour des saint-jacques et servez aussitôt.

VIN : pouilly-fumé.



Saveur anisée

On peut tout à fait remplacer l'apéritif anisé par 1 ou 2 gouttes d'huile essentielle alimentaire d'anis étoilé (badiane). Vous vous en servirez ensuite pour parfumer un gâteau ou une crème.



Crème de moules au safran, pointe d'anis

POUR 6 PERSONNES * PRÉPARATION : 25 MIN * CUISSON : 20 MIN

- 1,5 kg de moules • 1 grosse tomate • 3 échalotes • 1 côte de céleri • 1 gousse d'ail • 3 brins de thym • 30 cl de crème liquide entière • 35 cl de fumet de poissons • 25 cl de vin blanc sec • 2 cuil. à soupe de pastis (rayon apéritifs) • 2 cuil. à soupe d'huile d'olive • 2 dosettes de safran en poudre (rayon épices) • sel, poivre.

Nettoyez les moules. Chauffez 1 cuillerée d'huile dans une cocotte. Faites-y fondre le céleri détaillé en petits dés et les échalotes hachées. Ajoutez la tomate pelée, épépinée et concassée, l'ail haché et le reste d'huile. Faites revenir 5 min.

Ajoutez les moules, le thym effeuillé et le vin blanc. Couvrez, faites-les ouvrir 5 min à feu vif. Décoquillez-en les trois quarts et filtrer le jus.

Reversez le jus des moules dans la cocotte et ajoutez les moules décoquillées, le fumet de poissons, la crème, le safran et le pastis. Salez peu et poivrez. Portez juste à ébullition. Mixez au mixeur plongeant.

Répartissez la crème de moules dans des assiettes creuses puis décorez des moules non décoquillées. Servez chaud avec du pain grillé.

VIN : cassis blanc.

ENTRÉES



Bien choisir mes huîtres

Le calibre des huîtres creuses varie de 0 à 5. Il est inversement proportionnel au chiffre. Les petites huîtres, n°5 ou 4, sont parfaites pour l'apéritif. Pour les déguster au naturel, sélectionnez un calibre 2 ou 3. Pour la cuisson (les huîtres rétrécissent), optez pour une taille assez grande, n°1. La n°0 est idéale pour un tartare. Et la mention "spéciale" signifie qu'elles sont charnues et bien remplies.

Version chaude

Vous pouvez remplacer l'huile d'olive par du beurre, en garnir les huîtres et passer quelques minutes sous le gril du four bien chaud.

Huîtres, condiment citronné au fruit de la passion

POUR 6 PERSONNES * PRÉPARATION : 20 MIN

- 3 douzaines d'huîtres • 2 petites échalotes • 1 fruit de la passion
- 3 brins de coriandre • 1 citron bio
- 3 cuil. à soupe d'huile d'olive
- poivre du moulin.

Râpez le zeste du citron. Prélevez la pulpe du fruit de la passion. Battez à la fourchette avec le jus d'1/2 citron. Filtrez en pressant avec le dos d'une cuillère. Mélangez ce jus avec l'huile, les zestes de citron, les échalotes

finement hachées et la coriandre ciselée. Poivrez au moulin.

Ouvrez les huîtres. Versez un peu de condiment dedans et servez sans attendre avec du pain de seigle.

VIN : chablis.

Poêlée de saint-jacques et crevettes à la crème de topinambours

POUR 4 PERSONNES * PRÉPARATION : 35 MIN * CUISSON : 30 MIN

- 12 noix de saint-jacques
- 12 grosses crevettes crues
- 2 poireaux fins
- 3 topinambours (environ 300 g)
- 1 citron bio • 60 g de mascarpone
- 20 g de beurre
- 20 cl de bouillon de volaille • fines herbes.

Décortiquez les crevettes (gardez éventuellement les têtes pour le décor). Épluchez les topinambours et faites-les cuire 25 min environ dans un cuit-vapeur. Mixez-les finement avec le mascarpone et le bouillon de volaille. Salez et poivrez.

Prélevez le zeste de citron en fins filaments à l'aide d'un zesteur. Nettoyez les poireaux et supprimez les trois quarts de la partie verte. Eeffeuillez-les. Faites-les cuire pendant 10 min dans de l'eau bouillante salée.

Poêlez les noix de saint-jacques avec les crevettes pendant 4 min dans le beurre chaud. Salez-les et poivrez-les.

Réchauffez la crème de topinambours et versez-en un fond dans des assiettes creuses chaudes. Préparez 12 petits nids en roulant des rubans de poireaux assemblés par trois. Posez-les dans les assiettes et garnissez de saint-jacques et de crevettes. Parsemez de zestes de citron et décorez de fines herbes.

VIN : pinot blanc d'Alsace.



À bonne température

Comme le dressage des assiettes est assez long, il est impératif qu'elles soient chaudes. Passez-les sous l'eau, empilez-les par quatre et chauffez-les 2 min dans le micro-ondes avec un bol d'eau, à puissance maximale.

ENTRÉES



Bouchées à la reine aux écrevisses, sauce corsaire

POUR 6 PERSONNES * PRÉPARATION : 45 MIN * ATTENTE : 1 H * CUISSON : 20 MIN

- 6 croûtes feuilletées à garnir
- 2 douzaines d'écrevisses fraîches
- 400 g de quenelles de brochet de qualité • 25 cl de bisque de homard • 60 g de beurre • 15 cl de crème fraîche épaisse • 50 g de morilles déshydratées • 1 échalote
- 3 cuil. à soupe de rhum vieux
- 2 cuil. à café de concentré de tomate • 1 cuil. à café rase de kari gosse (rayon épices ou épicerie fines) • sel, poivre.

Réhydratez les morilles dans une jatte d'eau chaude pendant 1 h. Rincez les écrevisses. Égouttez-les et ététez-les. Pincez l'écailler centrale

de la nageoire caudale, tordez-la délicatement pour la détacher puis tirez tout doucement dessus pour extraire le filament noir.

Clarifiez le beurre : chauffez-le en écumant la mousse de surface puis versez-le doucement dans un bol pour le séparer du petit-lait.

Faites chauffer un peu de beurre clarifié dans 2 poêles. Faites-y sauter les écrevisses 8 min sur feu vif. Flambez-les (hotte éteinte) avec le rhum chaud. Égouttez les écrevisses. Déglacez les poêles avec la crème épaisse. Filtrez et réservez.

Égouttez les morilles et épongez-les sur du papier absorbant. Faites-

les sauter 10 min dans une poêle avec l'échalote hachée et le restant de beurre clarifié chaud.

Réchauffez les croûtes env. 10 min dans le four préchauffé sur th. 5-6 (160 °C). Plongez les quenelles dans une large sauteuse d'eau bouillante. Laissez frémir 5 min. Égouttez-les et coupez-les en morceaux.

Chauffez la bisque dans la sauteuse avec la sauce au rhum, les morilles, le concentré de tomate et le kari gosse. Salez et poivrez. Ajoutez les quenelles et les écrevisses et mélangez doucement. Garnissez-en les feuilletés et servez rapidement.

VIN : côtes-du-rhône villages blanc.

Mes feuilletés

Les croûtes s'achètent toutes faites en grandes surfaces. Il ne reste qu'à les réchauffer. On en trouve également des surgelées. Vous pouvez aussi en commander chez votre pâtissier.

CULTIVEZ VOS AROMATES FRAIS
TOUTE L'ANNÉE SANS EFFORT !



Offrez un potager d'intérieur Véritable®



Véritable® invite les aromates frais au cœur de votre cuisine pour des expériences culinaires uniques. Dotés d'un éclairage LED horticole haute performance et d'un système d'irrigation automatique, nos potagers autonomes assurent des récoltes régulières et abondantes sans aucun effort.

**2 LINGOTS®
OFFERTS***

avec le code :
LINGOTCAHS147

 Véritable®

ENTRÉES

Sous surveillance

La préparation des œufs brouillés, surtout par quatre, est rapide aussi ne les quittez pas des yeux et évitez de faire deux choses en même temps. Procédez au bain-marie ou sur feu doux pour obtenir une crème onctueuse.



Œufs brouillés au caviar et crème au citron vert

POUR 4 PERSONNES * PRÉPARATION : 15 MIN * CUISSON : 7 MIN

- 4 gros œufs • 5 cl de crème liquide • 1 cuil. à soupe de crème épaisse • 20 g de beurre • 1 petite boîte de caviar de France (30 g)
- 1 citron vert bio • sel, poivre.

Râpez les zestes du citron vert
pour en obtenir 1/2 cuil. à café. Mélanguez-les avec la crème épaisse et

quelques gouttes de jus de citron. Réservez au réfrigérateur.

Taillez un chapeau aux œufs et videz-les dans un bol. Fouettez-les avec 1 cuil. à soupe d'eau, du sel et du poivre. Rincez les coquilles, épongez-les délicatement. Réservez-les.

Faites fondre le beurre dans une casserole et versez-y les œufs. Faites

cuire en brouillade en remuant sans cesse. Incorporez la crème liquide, toujours en remuant.

Répartissez les œufs brouillés dans les coquilles d'œufs, coiffez-les d'une cuillerée de crème au citron vert puis d'un petit dôme de caviar. Servez sans attendre aux convives.
VIN : champagne grand cru.

Les pâtes, ça marche avec un cidre

J'ai découvert autant de cidres que d'hommes qui le font ! Le cidre, ça commence avec des producteurs de pommes et des maîtres de chai français, engagés, amoureux du travail bien fait, œuvrant dans le respect de l'environnement.

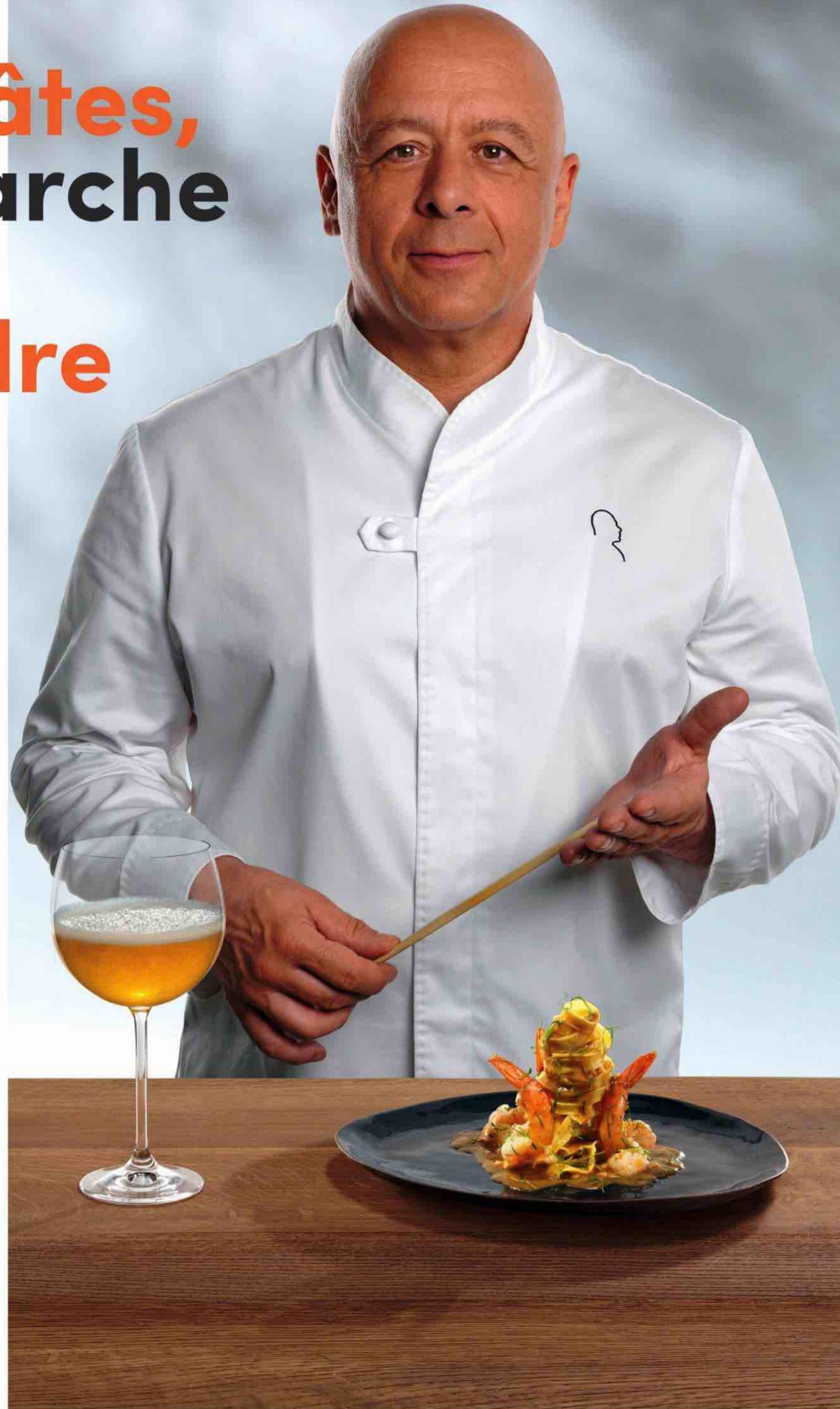
Avec les cidres, j'ai eu envie de surprendre, avec des accords qui marchent... et il y a des accords évidents ! Pour un cidre moelleux et fruité, j'ai pensé immédiatement à des pâtes aux gambas, la douceur de ce cidre viendra s'entrechoquer avec la puissance des gambas rôties...

Le cidre est un produit de caractère, fier de ses racines, qui saura se marier avec de multiples saveurs.

Thierry Marx
Chef étoilé

CIDRES
• DE • FRANCE •

Retrouvez toutes
nos recettes sur
www.cidresdefrance.fr



ENTRÉES



Oeufs cocotte à la truffe et foie gras de canard

POUR 6 PERSONNES

PRÉPARATION : 15 MIN * CUISSON : 13 MIN

- 6 œufs • 120 g de bloc de foie gras de canard
- 20 cl de crème liquide entière • 20 g de beurre
- 1 petite truffe en conserve • sel, poivre.

Versez la crème et le jus de la truffe dans une casserole. Salez et poivrez. Faites réduire 3 min à feu doux.

Beurrez 6 ramequins. Répartissez-y la moitié de la crème à la truffe, le foie gras détaillé en gros morceaux, puis cassez 1 œuf dans chaque. Couvrez du reste de crème et parsemez des copeaux de truffe.

Placez les ramequins dans le four chauffé sur th. 6 (180 °C), laissez cuire 10 min. Servez chaud avec éventuellement des mouillettes de pain beurré.

VIN : sainte-croix-du-mont (blanc liquoreux).

J'utilise quoi comme truffe ?

La meilleure, et la plus chère, est la truffe fraîche mais il n'est pas toujours facile d'en obtenir une très petite quantité. Vous pouvez acheter des petites truffes en conserve ou même des pelures ou brisures, parfaites pour les recettes. Attention, vérifiez qu'il s'agit de la variété *Tuber melanosporum*, la plus parfumée. Évitez les huiles aromatisées au parfum trop fort.

Tartines aux morilles à l'œuf mollet

POUR 4 PERSONNES * PRÉPARATION : 20 MIN

ATTENTE : 1 H * CUISSON : 25 MIN

- 4 œufs • 40 g de morilles déshydratées • 1 échalote
- 1 petite gousse d'ail • 30 cl de crème fraîche épaisse
- 40 g de beurre • 4 tranches de pain de campagne au levain • 15 cl de vin blanc sec • 2 cuil. à café de kasha (graines de sarrasin grillées, magasins bio) • 1 cuil. à café rase de féculle de maïs • sel, poivre.

Réhydratez les morilles 1 h dans un bol d'eau chaude. Égouttez-les bien et épongez-les dans du papier absorbant sans les presser.

Faites sauter l'échalote hachée et les morilles 5 min dans une casserole avec 15 g de beurre chaud. Ajoutez le vin, faites bouillir 3 min.

Versez la crème dans la casserole, puis la féculle délayée dans 1 cuil. à café d'eau et l'ail pressé. Salez et poivrez. Couvrez, laissez mijoter 10 min en remuant de temps en temps.

Portez à ébullition une casserole d'eau. Plongez-y les œufs à l'aide d'une cuillère et cuisez-les 6 min. Rafraîchissez-les et écalez-les.

Faites griller les tranches de pain de campagne. Tartenez-les avec le reste de beurre. Posez-les sur des assiettes puis répartissez dessus les morilles en sauce. Déposez sur chaque 1 œuf, parsemez de kasha et fendez d'un petit coup de fourchette. Servez aussitôt aux convives.

VIN : muscat d'Alsace.

On prend son temps

Cette sauce gagne à être préparée d'avance, la crème s'imprégnera alors mieux du parfum des champignons. Réchauffez-la en ajoutant un petit filet d'eau de trempage car elle épaisse en refroidissant.



Qui a dit que

LE BOUDIN BLANC N'ÉTAIT PAS SÉDUISANT ?

PALET DE BOUDIN BLANC *à la truffe de la St Jean 1,1%*

INGRÉDIENTS

pour 12 palets environ :

- 1 boudin blanc à la Truffe de la St Jean 1,1% Bahier
- 1 càc d'huile de colza
- 200g de pommes de terre
- 70g de crème liquide
- 1 oeuf
- 40g d'amandes concassées
- Une noix de beurre
- Sel, poivre

Mousse légère :

- 40g de fromage à la crème
- 5g de cerfeuil ciselé
- Sel, poivre
- Ciboulette
- Baies roses

PRÉPARATION

- Faîtes cuire les pommes de terre avec la peau au four à 160°C pendant 30min.
- Retirez la peau et écrasez la pulpe de pommes de terre à l'aide d'une fourchette.
- Ajoutez la crème, le beurre fondu et l'oeuf battu. Assaisonnez avec sel et poivre.
- Incorporez les amandes concassées.
- Déposez la pâte dans des moules en silicone de 3cm de diamètre puis mettez-les ensuite à cuire au four à 160°C pendant 8min.
- Déposez le fromage dans un bol et travaillez-le à l'aide d'un fouet pour l'assouplir.
- Ajoutez le cerfeuil ciselé, le sel et le poivre.
- Déposez cette préparation dans une poche munie d'une douille ronde.
- Coupez le boudin à la truffe en rondelles et saisissez-les rapidement dans une poêle avec l'huile de colza. Astuce : enlevez la peau du boudin pour faciliter la découpe et la cuisson des rondelles.
- Après refroidissement des palets, déposez les rondelles de boudin à la truffe puis ajoutez le mélange de fromage et herbes.
- Terminez en ajoutant quelques bâtonnets de ciboulette et des baies roses concassées.

Idée : pour un rendu plus élaboré, présentez les amandes concassées sur le tour du palet.

Boudin blanc
à la Truffe
de la St Jean 1,1%



BAHIER
DEPUIS 1941



www.bahier.com

EN CAVE

Champagne

Trinquons à l'apéritif

1 SÉDUCTEUR

Un rosé au goût marqué de groseille, de pamplemousse et de framboise. On aime ses bulles fines et son côté charnu qui donne l'impression de faire débouler l'été en hiver. Sa pointe minérale lui donne de la vigueur jusqu'à la finale bien fraîche, et c'est idéal pour trinquer.

Thevenet-Delouvin, Carte Rosée brut, 15,90 €, départ cave ou chez les cavistes.

2 MILLÉSIMÉ

Un beau millésime 2012, composé d'une grande part de chardonnay que l'on perçoit dans les notes intenses de brioche, de poire et de pamplemousse. Des notes plus mûres de prune apparaissent ensuite. Harmonieux, bien fondu, avec toute l'élégance déliée d'une danseuse, il se fera remarquer à l'apéritif.

Gosset, Grand Millésime 2012, 57 €, cavistes.

3 VIF

Dans ce domaine de la vallée de la Marne, on trouve beaucoup de pépites, dont ce nouvel extra brut qu'on a adoré pour sa fraîcheur. Non seulement il est peu dosé, mais en plus il ne comporte que des vins de 2016. Tout jeune et parfumé aux agrumes, il est impeccable pour aiguiser l'appétit.

Piot-Sévillano, extra brut, 30 €, sur le site de la marque.

1. Petit prix



2. Millésimé



3. Chic



5. Précieux



4. Petit prix

à tout prix

à table

qu'en bouche, son profil plutôt vineux et ses saveurs de prune et de tarte Tatin donnent envie de cuisiner un civet de biche.

Vranken, cuvée Diamant brut, 45 €, cavistes.

6 ORIGINAL

Un pur pinot meunier élaboré par les vignerons qui se cachent sous l'étiquette H. Blin. Comme d'habitude, on peut s'y fier. Ici, les saveurs agréables de pomme, de pamplemousse, de pêche et de fruits secs se fondent dans une texture soyeuse, ronde. Du fruit, de l'attaque à la finale. À marier avec des coquilles saint-jacques poêlées.

H. Blin, blanc de noirs, 25 €, cavistes.

Notre sélection pour faire pétiller la fête, de l'apéritif au dessert, à prix éco, chic ou... choc !

À l'heure du dessert

7 GOURMAND

Beaucoup de pinot meunier pour la rondeur, un peu de chardonnay pour la fraîcheur et un soupçon de pinot noir pour la structure. Parfumée aux agrumes et aux fruits rouges, voici une cuvée copieusement dosée pour un brut : son acidité bien camouflée la dédie à un dessert à la mandarine.

Billy-Briffoteaux, brut Tradition, 13,40 €, sur le site Acheter à la source.

8 SAVOUREUX

Composée des trois cépages champenois, cette cuvée exprime tout l'équilibre d'un bon rosé : charnue, pleine de petits fruits rouges frais, vive, elle séduit par son beau volume en bouche et sa longueur. Elle accompagnera aussi bien un sorbet aux fruits rouges qu'une bûche à la framboise.

Besserat de Bellefon, brut rosé, 41 €, chez les cavistes.

9 OPULENT

Ce beau domaine familial qui regroupe trois générations est toujours l'un de nos chouchous. Tout est bon chez les Drappier ! On peut donc se lancer dans le genre difficile du demi-sec : il allie puissance, richesse aromatique et superbe équilibre malgré ses 32 g de sucre par litre. À savourer avec un nougat glacé.

Drappier, Carte d'or demi-sec, 32,50 €, cavistes.



BARQUETTES D'ENDIVES (ROUSTILLANTES)



HIVER AUTOMNE

INGRÉDIENTS

Pour les barquettes :

3 endives

1 petite pomme rouge

1 pomelo

2 branches de céleri

1 c à c de moutarde

1 c à c de miel

1 c à s d'huile d'olive

1 poignée de pousses d'oseille rouge (facultatif)

Pour le crumble :

50 g de biscuits Spéculoos

50 g de noisettes

60 g de fourme d'Ambert



6 PERSONNES



20 MINUTES



20 MINUTES

Mixer les biscuits Spéculoos avec les noisettes et la fourme d'Ambert jusqu'à obtenir une pâte à crumble. Disposer de grosses miettes de cette pâte sur une plaque à four recouverte de papier sulfurisé et mettre au four préchauffé à 180 °C pour 20 min de cuisson. Laisser refroidir.

Pendant la cuisson du crumble, laver les branches de céleri et la pomme puis les couper en tout petits dés. Les déposer dans un saladier.

Peler le pomelo à vif. Au-dessus d'un bol (pour conserver le jus), prélever les quartiers en les délogeant de leur membrane puis couper ces « suprêmes » en petits morceaux. Les mélanger aux dés de pommes et de céleri.

Préparer la sauce : mélanger le jus de pomelo récupéré avec la moutarde, le miel et l'huile d'olive.

Enlever les premières feuilles des endives, couper le pied et détacher délicatement les autres feuilles. Les garnir de la préparation pomme-pomelo-céleri, arroser d'un peu de sauce et parsemer de miettes de crumble. En option : ajouter de jeunes pousses d'oseille rouge pour décorer.

ASTUCE :

Une recette parfaite pour l'apéro : préparez tous les ingrédients dans des coupelles et laissez chaque convive garnir ses feuilles d'endive à sa guise !

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



© Cédric photo: Julie MECHALI / Styliste et recette: Amélie CHARDON

#JECUISINEMAISON

www.lesfruitsetlegumesfrais.com

Les Fruits et Légumes Frais

@FruitsLegumesFR

 les fruits et
légumes frais
Interfel

WOK DE CAROTTES AUX ARACHIDES



AUTOMNE HIVER
PRINTEMPS ÉTÉ

INGRÉDIENTS

- 800 g de carottes**
- 4 petits choux type pak choï**
- 2 oignons verts**
- 4 gousses d'ail**
- 1 pouce de gingembre**
- 4 c à s de beurre de cacahuète**
- 4 c à s de sauce soja**
- 4 c à s de vinaigre de riz (ou de cidre)**
- 2 c à s de miel**
- 1 c à c de purée piment**
- 100 g de cacahuètes grillées**
- 2 c à s d'huile**



4 PERSONNES



20 MINUTES



20 MINUTES

Éplucher les carottes. Les tailler en spaghetti à l'aide d'une râpe spéciale, ou utiliser un économie pour faire des tagliatelles. Couper les chutes en rondelles (pour ne rien gâcher!).

Éplucher et émincer finement l'ail et le gingembre. Emincer les oignons verts. Laver et couper les petits choux.

Préparer la sauce : mélanger le beurre de cacahuète avec la sauce soja, le miel, le vinaigre et la purée de piment (à doser selon le goût). Si besoin, pour une consistance crémeuse, ajouter un peu d'eau puis les 3/4 des cacahuètes concassées.

Dans un wok, faire chauffer l'huile à feu vif. Y faire revenir l'ail et le gingembre, ajouter les rondelles de carottes et les choux et laisser cuire 5 min. Ajouter les spaghetti de carottes. Laisser encore cuire 5 min en remuant régulièrement, puis ajouter la moitié de la sauce cacahuète et mélanger. Parsemer d'oignon frais et des cacahuètes restantes puis servir avec le reste de sauce.

ASTUCE :

Vous pouvez remplacer les choux pak choï par des fleurettes de brocoli ou des blettes émincées et ajouter des nouilles asiatiques préalablement cuites à l'eau.

**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

MAISON S'SOUPE MES FRAIS POIREAUX LÉGERS



AUTOMNE

INGRÉDIENTS

- 3 poireaux**
- 1 oignon**
- 1 grosse pomme de terre**
- 1 citron**
- 50 g de beurre**
- sel et poivre**
- 125 g de bleu d'Auvergne**
- 1 poignée de graines de courge**



4 PERSONNES // 10 MINUTES

Nettoyer les poireaux. Emincer finement deux poireaux et le vert du troisième. Eplucher et émincer la pomme de terre et l'oignon.

Faire chauffer la moitié du beurre dans une grande casserole et y faire revenir l'oignon et les poireaux émincés pendant 5 min. Ajouter la pomme de terre, du sel, du poivre et verser 1,5L d'eau. Porter à ébullition et faire cuire 25 min.

Mixer la soupe en ajoutant le jus du citron et la moitié du bleu d'Auvergne.

Faire chauffer le reste du beurre dans une poêle et y faire dorer le blanc de poireau restant coupé en rondelles. Saler et poivrer.



25 MINUTES

MAISON

Servir la soupe dans des bols en parsemant le dessus de rondelles de poireau, de dés de bleu d'Auvergne restants et de graines de courges.

mesfrais .com

PETIT PLUS :

mes Frais

Vous pouvez ajouter quelques herbes fraîches ou pousses germées sur le dessus de la soupe et varier les graines : de lin, de tournesol...

mesFR



les fruits et
légumes frais
Interfel

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



© Crédits photos : Julie MEGHALI / Spillane et recette Amélie CHARDON

#JECUISINEMAISON

www.lesfruitsetlegumesfrais.com

Les Fruits et Légumes Frais

@FruitsLegumesFR

 les fruits et
légumes frais
Interfel

FOIE
GRAS

Il sait tout faire, notre chouchou

Une merveille en terrine ou sublime cuisiné avec une pointe de fantaisie, retrouvez-le dans nos recettes !

Belle couleur

Pour éviter aux topinambours de noircir et de s'oxyder, plongez-les au fur et à mesure de leur épluchage dans de l'eau citronnée.



Terrine de foie gras aux topinambours et à la poire

POUR 1 TERRINE DE 500 G * PRÉPARATION : 45 MIN * CUISSON : 35 MIN * RÉFRIGÉRATION : 12 H

- 400 g de foie gras cru • 300 g de topinambours • 1 poire • fines herbes • 3 cuil. à s. de baies roses • fleur de sel • poivre du moulin.

Pelez les topinambours. Faites-les cuire dans un grand volume d'eau bouillante, de 15 à 20 min dès reprise de l'ébullition : ils doivent être tendres. Rafraîchissez-les sous l'eau. Taillez-les en tranches de 2-3 mm. Salez, poivrez.

Épluchez la poire, épépinez-la puis coupez-la en fines lamelles. Ébouillantez-les pendant 5 min. Égouttez-les sur du papier absorbant.

Taillez le foie gras cru en tranches d'env. 5-6 mm d'épaisseur. Écrasez les baies roses au pilon.

Garnissez une terrine (20 x 10 cm) par couches successives de foie gras, de topinambours, de poire et de pinçées de baies roses, tout en tassant.

Couvrez la terrine et réservez-la 20 min au réfrigérateur.

Préchauffez le four à th. 4 (120 °C). Faites cuire la terrine 15 min dans un bain-marie. Laissez-la refroidir. Couvrez-la d'un lest puis laissez-la reposer une nuit au réfrigérateur.

Démoulez la terrine, décorez-la de fines herbes. Parsemez-la de fleur de sel, poivrez-la au moulin et servez.

VIN : graves blanc.

Verrines de crème de champignons au foie gras poêlé

POUR 4 PERSONNES

PRÉPARATION : 20 MIN * CUISSON : 25 MIN

- 1 bloc de 80 g de foie gras cru • 400 g de champignons de Paris • 1 petit oignon
- 1 petite pomme de terre • 15 cl de crème liquide
- 50 cl de bouillon de légumes • 1 cuil. à soupe d'huile d'olive • 2 pincées de baies roses • poivre du moulin.

Rincez les champignons

et coupez-les en morceaux. Épluchez la pomme de terre puis découpez-la en cubes. Faites revenir l'oignon émincé avec l'huile dans une cocotte. Ajoutez les champignons, l'oignon et le bouillon. Couvrez et laissez cuire 20 min.

Ajoutez la crème et le bloc de foie gras détaillé en dés

dans la cocotte. Mixez. Poivrez et gardez au chaud.

Taillez l'escalope de foie gras en morceaux. Faites-les dorer 2 min à sec dans une poêle très chaude.

Répartissez la crème de champignons dans 4 verrines. Parsemez de foie gras poêlé, de baies roses puis servez bien chaud.

VIN : saumur rouge.



Bonnes épices

On achète les baies roses de qualité dans une épicerie fine, qui, en plus d'offrir une touche déco festive, apporteront une belle saveur délicatement poivrée, à la fois anisée et sucrée.

Mon foie gras

Le foie gras de canard se choisit sans tâche ni meurtrissure, ferme sous le doigt. Son goût est rond et soutenu. Le foie gras d'oie est plus gros, 600 à 700 g, de couleur plus claire et d'une saveur plus délicate. Il est aussi plus rare et plus cher. On trouve du foie gras cru frais ou congelé ; du foie gras frais en terrine ou en bocal avec date limite de conservation de 4 jours ; du foie gras mi-cuit, pasteurisé qui se garde plusieurs mois, et du foie gras en conserve stérilisé, qui se réserve plusieurs années.



Pot-au-feu de foie gras au gingembre

POUR 4 PERSONNES

PRÉPARATION : 20 MIN * CUISSON : 30 MIN

- 1 lobe de foie gras cru de 400 g environ
- 4 petites carottes • 4 petits navets • 4 petits poireaux fins • 4 petits panais • 1 branche de céleri
- 1,5 l de bouillon de volaille • 8 brins de ciboulette • 1 tige de citronnelle ciselée • 1 cuil. à soupe de gingembre moulu • fleur de sel, poivre.

Nettoyez les poireaux et raccourcissez-les. Émincez le céleri. Épluchez le reste des légumes et coupez-les en quartiers s'ils sont gros.

Portez à ébullition le bouillon dans un faitout avec le gingembre et la citronnelle. Faites-y cuire les légumes 15 min à frémissements. Ajoutez le lobe de foie gras et poursuivez la cuisson 15 min sur feu doux.

Découpez le foie gras en quatre belles tranches. Déposez-les dans quatre assiettes creuses chaudes, répartissez les légumes et ajoutez 2 louches de bouillon. Parsemez de fleur de sel, de poivre et de ciboulette.

VIN : bourgueil.

FOIE GRAS

C'est très beau !

Conservez de la pâte feuilletée et découpez des feuilles, des étoiles, etc. Collez-les sur le pâté et badigeonnez-les avec la dorure du jaune d'œuf avant d'enfourner. Vous pouvez également strier le pâté avec un couteau pour une décoration soignée.

La Lorraine à l'honneur

Le pâté lorrain est l'une des plus anciennes et traditionnelles spécialités de Lorraine. Un mélange, enfermé dans une pâte et cuit au four, de viandes de porc et de veau marinées dans du vin et des aromates. Il existe en version individuelle. La ville de Baccarat, en Meurthe-et-Moselle, dont il serait originaire, lui consacre une fête annuelle depuis 50 ans ! Mais tout au long de l'année, on en trouve dans chaque boulangerie de la région.



Pâté lorrain au foie gras

POUR 6 PERSONNES * PRÉPARATION : 35 MIN * CUISSON : 55 MIN * REPOS : 12 H + 1 H

- 300 g de pâte feuilletée • 250 g d'échine de porc • 250 g de noix de veau • 100 g de foie gras frais
- 1 jaune d'œuf • 1 cuil. à soupe de lait • 1 échalote • 1/2 oignon
- 1 feuille de laurier • 10 cl de vin blanc sec • 2 cuil. à soupe de pistaches concassées • sel.

La veille, hachez les viandes au couteau. Découpez le foie gras en cubes. Pelez l'échalote et l'oignon

puis émincez-les. Mélangez les viandes dans un saladier avec le foie gras, l'oignon, l'échalote, le vin blanc et le laurier. Salez. Filmez et réservez 12 h au frais.

Égouttez la farce. Ôtez le laurier. Ajoutez les pistaches. Étalez la pâte feuilletée en un grand rectangle d'environ 28 x 35 cm sur une plaque recouverte de papier de cuisson. Façonnez la farce en un long boudin et placez-la au centre

du rectangle. Rabattez les 4 côtés sur la farce puis retournez le pâté pour cacher le pli.

Battez le jaune d'œuf avec le lait. Badigeonnez-en le pâté. Réservez-le 1 h au réfrigérateur.

Piquez dans la pâte deux petites cheminées de papier sulfurisé roulé. Faites cuire 55 min au four préchauffé sur th. 6 (180 °C). Servez chaud avec une salade verte.
VIN : chambertin.

Velouté de céleri au foie gras, mouillettes à la truffe et à la moelle

POUR 4 PERSONNES * PRÉPARATION : 35 MIN * CUISSON : 35 MIN

- 40 g de foie gras de canard • 1 petite truffe • 1/2 céleri-rave (300 g environ) • 1 petit oignon • 1 pomme de terre • 100 g de moelle de bœuf (chez le boucher) • 20 cl de lait • 1 cuil. à soupe d'huile d'olive • 1/2 baguette.

Epluchez l'oignon et la pomme de terre. Coupez-les en morceaux ainsi que le céleri. Faites-les revenir 3 min dans une casserole avec l'huile d'olive. Ajoutez le lait et 30 cl d'eau. Faites cuire pendant 25 min.

Coupez le foie gras en cubes. Ajoutez-les dans la casserole. Salez et

poivrez. Mixez jusqu'à obtenir une consistance lisse. Ajoutez un peu de lait si nécessaire.

Finez la moelle dans une mousseline. Pochez-la environ 8 min dans l'eau bouillante salée. Égouttez-la et coupez-la en tranches. Coupez la truffe en très fines lamelles.

Détaillez le pain en longues mouillettes. Toastez-les légèrement et répartissez dessus les lamelles de truffe et les tranches de moelle. Passez-les 1 min sous le gril.

Versez le velouté dans 4 verrines. Servez avec les mouillettes chaudes.

VIN : alsace pinot-gris.

*RECETTE
DE
COUVERTURE*

Service 3 étoiles
Déposez des petites cuillerées de parmesan râpé dans une poêle chaude et faites cuire 1 à 2 min. Déposez ces chips sur du papier absorbant puis décorez-en vos verrines.

FOIE GRAS

Ça vient d'où ?

La recette originale à base de truffes et de foie gras fut créée par Paul Bocuse qui la servit au président Valéry Giscard d'Estaing. Elle fut d'ailleurs baptisée la soupe VGE.



Bouillon de foie gras en croûte feuilletée

POUR 4 PERSONNES • PRÉPARATION : 30 MIN
CUISSON : 30 MIN • REPOS : 2 H

- 250 g de pâte feuilletée • 400 g de foie gras de canard cru • 8 petits cèpes • 2 petites carottes • 1 tige de céleri
- 2 navets • 2 petites pommes de terre • 2 échalotes
- 1 jaune d'œuf • 30 g de beurre • 60 cl de bouillon de volaille • 2 cuil. à s. de Noilly Prat (vermouth blanc).

Nettoyez les cèpes puis coupez-les en petits morceaux. Pelez les échalotes et émincez-les. Épluchez les carottes, les pommes de terre et les navets. Taillez-les en tout petits dés.

Faites revenir les échalotes dans une sauteuse avec le beurre. Ajoutez tous les légumes, faites-les cuire 10 min à couvert et sur feu doux. Salez, poivrez. Ajoutez le Noilly Prat.

Répartissez les légumes dans 4 bols à soupe. Portez à ébullition le bouillon de volaille. Versez-le sur les légumes aux deux tiers du bol. Laissez refroidir.

Détaillez le foie gras en cubes. Répartissez-les dans les bols. Découpez 4 disques de pâte d'un diamètre légèrement supérieur à celui des bols. Battez le jaune d'œuf avec 2 cuil. à soupe d'eau. Étalez-en sur le pourtour des bols. Déposez les disques de pâte et soudez-les en appuyant tout autour. Réservez 2 h au frais.

Badigeonnez les couvercles de pâte du jaune d'œuf restant. Faites cuire 20 min à th. 7 (210 °C). Servez aussitôt (mais faites attention, c'est très chaud !).

VIN : châteauneuf-du-pape blanc.

Vraiment doré

On peut aussi faire cuire les escalopes dans un peu de matière grasse bien chaude, surtout si on veut garder le foie très rosé à l'intérieur et obtenir tout de même une belle coloration.



Foie gras juste poêlé aux mangues

POUR 4 PERSONNES
PRÉPARATION : 15 MIN • CUISSON : 10 MIN

- 1 lobe de foie gras cru d'environ 400 g • 1 grosse mangue mûre mais ferme • 1 cuil. à soupe d'huile d'olive • 5 cl de vinaigre (de mangue de préférence, en épicerie fines) • 1 cuil. à café de sucre • fleur de sel • poivre du moulin.

Pelez la mangue, détaillez-la en cubes. Faites-les revenir 4 min, poudrés de sucre, dans une poêle avec l'huile d'olive.

Transvasez la mangue dans une jatte, couvrez et réservez en gardant le jus dans un bol à part.

Coupez le foie gras en huit petites escalopes. Saisissez-les, par fourrées, 1 à 2 min de chaque côté dans une poêle bien chaude. Déposez les escalopes dans des assiettes

chaudes et recouvrez de papier d'aluminium.

Jetez le gras de la poêle. Versez-y le jus de mangue, faites-le chauffer et déglaçez avec le vinaigre en grattant les sucs.

Versez la sauce sur les escalopes, ajoutez des dés de mangue et parsemez d'1 pincée de fleur de sel. Donnez un tour de moulin à poivre et servez sans attendre aux convives.

VIN : alsace vendanges-tardives.

Express

Utilisez simplement de gros palets bretons comme support. Moins de sucre ? Coupez 4 disques dans une pâte sablée un peu épaisse (ou pliée en deux) et enfournez-les env. 12 min à th. 6 (180 °C).



Tatins de foie gras, compotée de pommes

POUR 4 PERSONNES
PRÉPARATION : 30 MIN
CUISSON : 25 MIN
REPOS : 2 H

- 2 belles tranches de foie gras mi-cuit de 5 mm d'épaisseur
- 2 poires • 1 pomme • 8 palets bretons • 80 g de beurre
- 30 cl de vin blanc liquoreux
- 2 pincées de 4-épices • fleur de sel • poivre noir du moulin.

Érasez les palets bretons. Faites fondre 50 g de beurre dans une petite casserole. Mélangez-le avec les palets. Réalisez 4 socles ronds en tassant la préparation au fond d'un emporte-pièce (Ø 7 cm). Réservez 2 h au réfrigérateur.

Épluchez les fruits, épépinez-les et taillez-les en dés. Faites-les sauter 3 min sur feu vif dans le beurre restant. Ajoutez le vin et le quatre-épices. Laissez cuire 20 min à feu doux. Laissez refroidir.

Prélevez 4 disques de foie gras avec l'emporte-pièce. Déposez-les sur les socles. Recouvrez de compotée. Salez, poivrez et servez.

VIN : côtes-de-provence blanc.



Cuillères express de foie gras au chutney de cerises

POUR ENV. 12 CUILLÈRES
PRÉPARATION : 20 MIN
CUISSON : 20 MIN

- 80 g de foie gras • 1 oignon blanc • 4 cuil. à soupe de confiture de cerises • 4 cuil. à soupe de vinaigre de cidre
- 2 cuil. à soupe d'huile d'olive
- 1/2 cuil. à café de cannelle moulue • 1/2 cuil. à café de piment
- poivre blanc du moulin.

Épluchez l'oignon et émincez-le. Faites-le revenir 3 min dans une casserole avec la cannelle, le piment et l'huile. Ajoutez le vinaigre et 2 cuillères à soupe d'eau. Faites confire 10 min à feu doux. Ajoutez la confiture. Poursuivez la cuisson 5 min. Laissez refroidir.

Taillez le foie gras en copeaux un peu épais. Versez le chutney de cerises dans des petites cuillères avec 1 copeau de foie gras sur chaque. Poivrez au moulin et servez.

VIN : jurançon.



Le menu du réveillon mérite une jolie mise en scène. Pensez aux nappes pour les grandes tables, recouvrez de chemins scintillants, ajoutez des verres dépareillés, mélangez vaisselle ancienne et moderne, sortez des couverts en argent. Autorisez-vous toutes les audaces en matière de fleurs non parfumées pour vos centres de table.

Bonne coupe

Pour trancher facilement et nettement le foie gras, coupez-le avec la lame d'un couteau trempée dans l'eau très chaude et essuyée entre chaque coupe.



Millefeuilles de foie gras et cranberries

POUR 4 PERSONNES
PRÉPARATION : 40 MIN
CUISISON : 25 MIN
REPOS : 4 H

- 8 grandes tranches fines de foie gras mi-cuit • 25 cl de jus de cranberry • 20 cl de vermouth rouge (rayon apéritif) • 5 feuilles de gélatine • 10 cl de vinaigre balsamique • 1 cuil. à café de baies roses • radis roses.

Faites réduire de moitié le jus de cranberry avec le vermouth dans une casserole. Trempez la gélatine 10 min dans un bol d'eau. Essorez-la. Ajoutez-la au liquide réduit hors du feu. Mélangez pour la dissoudre. Versez dans un récipient sur 2 mm d'épaisseur. Réfrigérez 4 h.

Taillez le foie gras et la gelée en 16 rectangles de 7 x 3 cm environ. Montez 4 millefeuilles en alternant foie gras et gelée.

Faites réduire le vinaigre balsamique 5 min jusqu'à obtenir une consistance de sirop. Versez dans le fond de 4 petites assiettes de service et posez les millefeuilles. Poivrez. Décorez de baies roses et éventuellement de fines tranches de radis. Servez avec des toasts grillés.

VIN : savennières.

FOIE GRAS

Jolies sphères

Vous trouverez des boules en plastique certifiées "contact alimentaire" dans certaines grandes surfaces, spécialistes de cuisine et sites dédiés. De belles verrines bien ventrues iront aussi très bien.



Boules de foie gras à l'orange et étoiles de pain d'épices

POUR 4 PERSONNES • REPOS : 1 H • PRÉPARATION : 30 MIN • CUISSON : 10 MIN

- 1 bloc de foie gras de 200 g • 20 cl de crème liquide • 1 orange bio • 1 cuil. à café de liqueur d'orange
- 3 cuil. à soupe de sucre • 4 tranches de pain d'épices • poivre du moulin.

Placez le foie gras 1 h à température ambiante. Râpez une cuillerée à soupe de zeste d'orange. Pressez le fruit. Fouettez le foie gras au batteur électrique. Ajoutez 10 cl de crème liquide et 2 cuil. à soupe de jus d'orange. Battez encore 2 min.

Poivrez. Répartissez dans 6 boules transparentes. Réservez au frais.

Prélevez des étoiles dans les tranches de pain d'épices à l'aide d'un emporte-pièce. Faites-les griller sous le gril du four en surveillant bien. Elles doivent être juste dorées.

Faites réduire en sirop le reste de jus d'orange avec la liqueur et le sucre. Montez le restant de crème en chantilly. Poivrez-la. Déposez-en sur le foie gras, arrosez d'un filet de sirop. Escortez d'étoiles de pain d'épices. **VIN** : montlouis.



Bonbons de foie gras aux pruneaux

POUR 4 PERSONNES • PRÉPARATION : 30 MIN • CUISSON : 5 MIN

- 100 g de foie gras de canard mi-cuit • 5 feuilles de brick (rayon traiteur oriental frais) • 10 pruneaux
- huile d'olive • 1 ou 2 fèves tonka (rayon épices) • fleur de sel.

Étalez les feuilles de brick. Badigeonnez-les d'huile d'olive avec un pinceau. Coupez-les en quatre. Taillez les pruneaux en deux et le foie gras en vingt morceaux.

Déposez 1/2 pruneau et 1 morceau de foie gras vers la pointe de

la feuille de brick. Ajoutez 1 mini pincée de fleur de sel et 1 râpure de fève tonka. Roulez les feuilles en partant de la pointe puis ficeliez chaque extrémité en bonbon.

Déposez les 20 bonbons sur une plaque recouverte de papier sulfu-

risé. Faites cuire 4-5 min dans un four préchauffé à th. 6-7 (200 °C). Les bonbons doivent être tout juste dorés. Servez-les tièdes à l'apéritif ou en entrée simplement posés sur une salade de jeunes pousses.

VIN : chinon.

Bien ficelé

Ne serrez pas trop les nœuds des ficelles pour pouvoir les couper après leur cuisson sans casser les feuilles de brick. Ou utilisez de la ficelle à gâteaux colorée (dans les magasins spécialisés).

Brick ou filo ?

Ces deux sortes de feuilleteage emballent bonbons, samoussas, bricks et pastillas. Les feuilles de brick, un peu rustiques, toujours rondes, sont originaires d'Afrique du Nord et faciles à utiliser. Les feuilles de filo, souvent rectangulaires et très fines, viennent de Grèce et s'emploient le plus souvent superposées. On choisit celles qu'on aime. Elles sont vendues en sachet au rayon frais, qui doit être bien refermé, et se gardent quelques jours dans le bas du frigo.



DÉCO

1 EMBOSSEÉ

Une généreuse assiette de présentation en plastique aux motifs de houx en relief. Elle fera sensation au moment de présenter les petits fours du dessert.

Ø 33 cm, 3 €, *Muy Mucho*.

2 COUVERTS ROYAUX

Une ménagère pour 4 personnes en acier inoxydable doré mat pour une table royale.

19,90 € les 16 pièces, *Carrefour*.

3 ÉTOILÉES

Cette nappe et ces serviettes en polyester et coton mettront à vos convives des étoiles plein les yeux !

150 x 200 cm et 40 x 40 cm, 13 € et 2,50 € le lot de 2, *Casino*.

4 PRÉCIEUX

Une délicate et fine dentelle lamée orne ce pot à lait en porcelaine.

Caillouté, H 10,9 cm, 67 €, *Vista Alegre*.

5 TRÉSORS

Pour magnifier les plus fins breuvages, des flûtes à champagne en cristal. Elles donnent l'impression d'avoir été habillées à la feuille d'or.

46 € les 4 pièces, *Mikasa*.

6 IMPÉRIALES

Des décorations végétales en plastique un brin exotiques, sublimées par la couleur or.

H 73 cm, 8,95 € la pièce, *&Klevering*.



Feuilles, étoiles, flocons... Le précieux métal s'invite par petites touches à votre table pour faire rêver vos invités.





7 AMBRÉ

Ce carafon en verre revêtu de ses atours enchantés pour révéler des liqueurs.

Ambre, H 26 cm, 15 €,
Maisons du Monde.

8 COURONNÉ

À poser au centre de la table, un chandelier en métal en forme de couronne de l'Avent pour illuminer la table.

H 16 cm, Ø 26 cm, 24 €,
Bungalow Denmark.

9 BRILLANTISSIME

L'effet de contraste entre l'extérieur doré mat de ce bol en laiton et l'intérieur brillant en fait un vrai bijou.

Ø 8 cm, 24 €, Broste
Copenhagen.

10 ÉCLATANT

Le détail chic : un plateau en aluminium émaillé richement illustré pour reposer sa cuillère.

SunBurn, 11 x 33 cm,
29 €, Boncoeurs.

11 RAYONNANT

L'atout charme : un rond de serviette en plastique, fer et verre, en forme de flocon.

Flocon, Ø 3,5 cm, 5 €,
Côté Table.

12 FASTUEUX

Rien ne pourra résister à l'éclat de ces couverts à salade en laiton.

L 29,5 cm, 32,90 €,
Nicolas Vahé chez Decoclico.

13 ENJOUÉE

Les joies enfantines de la luge à retrouver sur cette assiette plate en opale blanche aux décors dorés.

Inna, Ø 23 cm, 3,20 €, Luminarc.

14 LAURIERS D'OR

Un duo ravissant, verre et carafe en verre, serti d'un motif de palmes platines.

Palmes, H 15 cm et 25 cm,
6 € et 17 €, Bouchara.

SAUMON

Le poisson miraculeux

Venez pêcher une recette originale pour colorer la fête. Le saumon frais ou fumé en est souvent le roi.

L'œuf parfait

Tapissez 6 petits bols d'un grand carré de film, cassez-y les œufs et tortillez le bout du film pour les enfermer. Plongez ces pochons dans l'eau frémissante. Si besoin, réchauffez-les en les mettant un instant dans de l'eau très chaude.



Röstis de saumon fumé à l'œuf poché

POUR 6 PERSONNES • PRÉPARATION : 20 MIN • CUISSON : 20 MIN

- 500 g de cœur de saumon fumé au poivre • 7 œufs • 30 g de beurre
- 800 g de pommes de terre bintje
- 1 cuil. à soupe d'oignon ciselé
- 1 poignée de mâche • 1 cuil. à soupe rase de farine • 1 cuil. à soupe d'huile • sel, poivre du moulin.

Coupez le saumon en tranches un peu épaisses. Recouvrez-les de film alimentaire et réservez-les au frais.

Chauffez une casserole d'eau salée jusqu'à frémissements. Cassez 1 œuf dans un bol. Versez-le au ras de l'eau frémissante puis laissez cuire 3 min. Égouttez-le sur un papier absorbant. Cuisez de même 5 autres œufs.

Pelez les pommes de terre. Rincez-les et râpez-les. Pressez-les dans un linge pour les sécher. Mélangez-les dans un saladier avec 1 œuf battu, l'oignon, la farine, du sel et du poivre.

Chauffez l'huile et le beurre dans une poêle à blinis. Versez-y la préparation aux pommes de terre. Faites cuire et dorer les röstis par fournées d'env. 15 min en les retournant à mi-cuisson. Gardez-les au chaud.

Placez 1 rösti tiède sur chaque assiette, posez un œuf poché encore tiède et des tranches de saumon fumé. Décorez de mâche et servez.
VIN : savennières.

Timbale de saumon fumé, sauce au raifort

POUR 6 PERSONNES • PRÉPARATION : 40 MIN
REPOS : 1 H • CUISSON : 30 MIN

- 12 tranches de saumon fumé • 400 g de pommes de terre • 1 petit poivron rouge • 1 petite échalote hachée
- 4 brins de cerfeuil ciselés • 1 cuil. à soupe rase de raifort (en verrine, rayon condiments) • 2 cuil. à soupe d'huile d'olive • 4 cuil. à soupe de vinaigre de cidre • sel, poivre du moulin.

LA SAUCE AU RAIFFORT • 200 g de crème fraîche épaisse • le jus d'1/2 citron • 1 cuil. à soupe de raifort • 1 cuil. à soupe de moutarde à l'ancienne • sel.

Faites cuire les pommes de terre pendant 25 min dans de l'eau salée.

Préparez la sauce. Versez la crème dans un saladier. Ajoutez le raifort, le jus de citron, la moutarde et une pincée de sel. Mélangez et réservez au frais.

Mélangez l'échalote avec le cerfeuil dans un bol. Poivrez, ajoutez l'huile et laissez mariner.

Taillez le poivron en petits dés. Cuisez-les 3-4 min dans une casserole avec le vinaigre. Réservez.

Tapissez 6 moules (muffins, darioles) de saumon,

en le faisant déborder largement. Réservez au frais.

Égouttez les pommes de terre et pelez-les. Écrasez-les dans une terrine avec une fourchette. Ajoutez le raifort, les dés de poivron, le cerfeuil, l'huile de marinade et mélangez. Salez et poivrez au moulin.

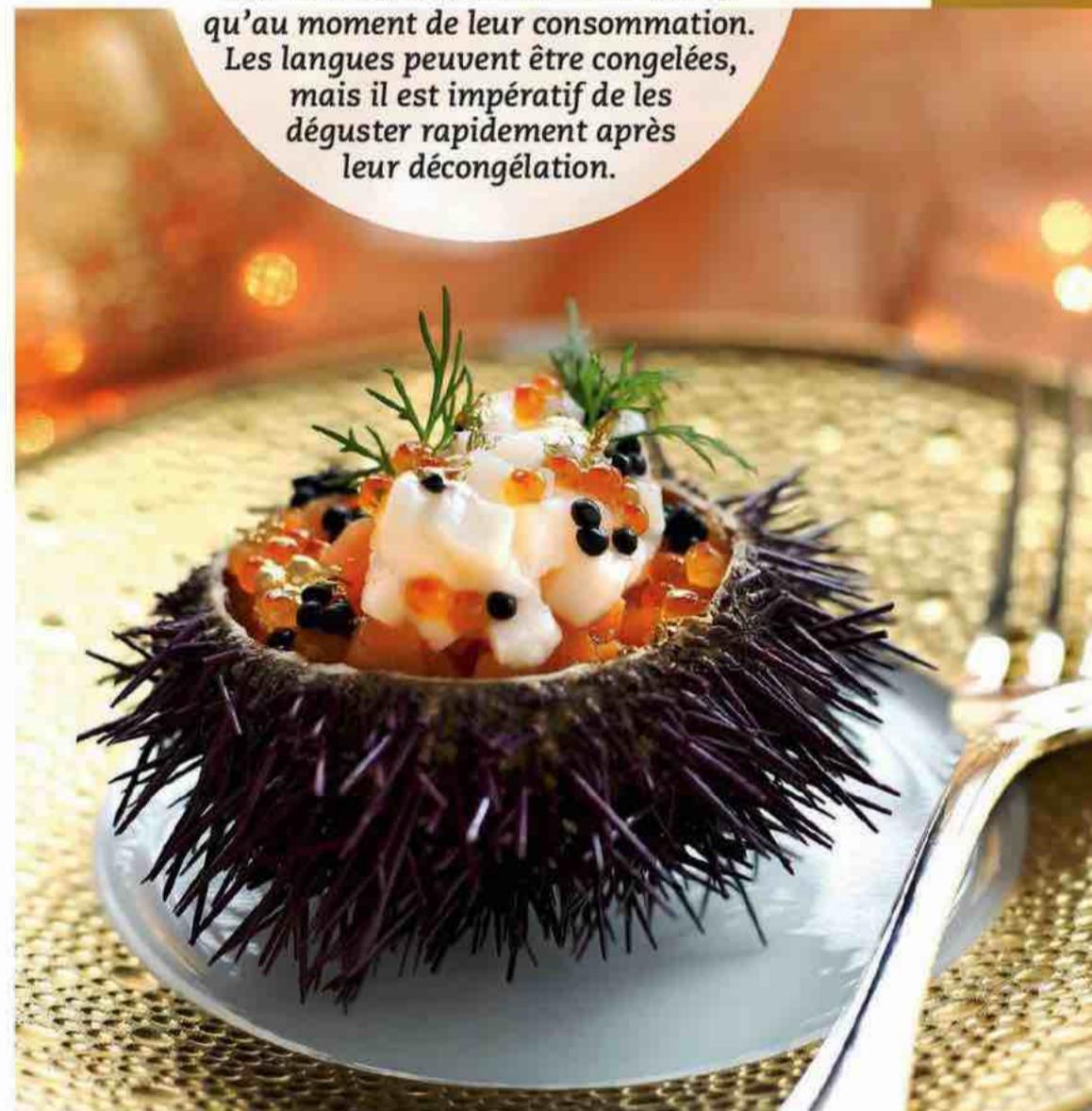
Garnissez les moules du mélange de pommes de terre en le pressant un peu. Couvrez du saumon débordant et tassez légèrement. Réfrigérez 1 h. Déhoulez et servez avec la sauce et du pain toasté.

VIN : saint-joseph rouge.



J'achète des oursins

On reconnaît leur fraîcheur quand leurs piquants sont droits et mobiles. Les oursins se conservent 2 jours au frais, enveloppés d'un linge humide. Ils ne doivent être ouverts qu'au moment de leur consommation. Les langues peuvent être congelées, mais il est impératif de les déguster rapidement après leur décongélation.



Œufs brouillés aux oursins

POUR 6 PERSONNES
PRÉPARATION : 30 MIN • CUISSON : 5 MIN

- 12 oursins • 50 g d'œufs de saumon • 30 g d'œufs de lump • 6 œufs • 30 g de beurre mou • 120 g de crème fraîche épaisse • quelques brins d'aneth • sel, poivre blanc.

Ouvrez les oursins avec des ciseaux, récupérez les langues orange avec une fine cuillère, placez-les dans un bol puis réservez-les au frais. Rincez les coquilles d'oursins et laissez-les sécher.

Cassez les œufs dans un saladier. Salez, poivrez et battez-les à la fourchette. Beurrez une poêle. Ajoutez les œufs et faites cuire 5-6 min doucement en remuant jusqu'à obtenir une consistance crémeuse. Ajoutez 1 cuil. à soupe de crème et mélangez.

Répartissez les œufs brouillés dans les coquilles et disposez les langues d'oursins. Décorez d'œufs de saumon, d'œufs de lump, d'1 cuillerée à café de crème fraîche et de brins d'aneth. Dégustez aussitôt.
VIN : patrimonio blanc (vin de Corse).

SAUMON



Sandwich-cake au saumon fumé

POUR 6 PERSONNES • PRÉPARATION : 40 MIN • CUISSON : 35 MIN

LE CAKE AU MAÏS

- 4 œufs
- 100 g de beurre fondu
- 10 cl de lait entier
- 400 g de farine de maïs
- 15 g de levure chimique
- 3 cuil. à soupe d'huile d'olive
- 1 cuil. à soupe rase de sucre
- 10 g de sel
- poivre blanc.

LA GARNITURE

- 12 tranches de saumon fumé
- 50 g d'œufs de saumon
- 300 g de faisselle égouttée (rayon fromage blanc)

- 1 cuil. à soupe de crème épaisse
- 1 oignon blanc haché
- 2 cuil. à soupe de ciboulette ciselée
- 1 cuil. à café de jus de citron

- 1 bouquet d'aneth effeuillé
- sel, poivre du moulin.

Préparez le cake. Mélangez la farine, la levure, le sucre, 10 g de sel et du poivre. Intégrer les œufs, le lait, le beurre et 2 cuil. à s. d'huile. Versez dans un moule à cake huilé. Faites cuire 35 min au four chauffé sur th. 6-7 (200 °C). Démoulez le cake sur une grille.

Préparez la garniture. Mélangez la faisselle avec l'oignon blanc, la ciboulette, la crème et le jus de citron. Salez, poivrez, puis fouettez.

Écroûtez le cake et découpez-le en fines tranches. Tartinez chacune d'une couche de garniture à la fois-selle, ajoutez sur deux tiers d'entre elles le saumon découpé à la même dimension puis parsemez d'aneth. Superposez-les par deux. Posez les tranches restantes dessus, garniture dessous et tartinez le dessus.

Coupez les sandwichs en deux. Rassemblez-les sur un plat pour former un grand gâteau. Décorez d'œufs de saumon et d'aneth. Placez au frais jusqu'au moment de servir.

VIN : quincy.

Saumon gravlax betterave et agrumes

POUR 6 PERSONNES • PRÉPARATION : 25 MIN • MARINADE : 12 H

- 600 g de cœur de filet de saumon avec la peau
- 200 g de betterave crue
- les zestes d'1 citron vert et d'1 orange bio
- 80 g de sucre en poudre
- 1 cuil. à soupe de graines de coriandre concassées
- 1 cuil. à soupe rase de poivre mignonnette
- 80 g de sel de Guérande.

Pelez la betterave, râpez-la dans un saladier. Mélangez avec les zestes des agrumes, le sucre, la coriandre, le sel, le poivre, puis mélangez.

Éliminez les éventuelles arêtes du saumon. Posez-le côté peau dans un large plat creux. Arrosez-le uniformément de marinade et couvrez de film alimentaire. Posez dessus une

planchette et lestez avec une boîte de conserve. Réfrigérez 12 h.

Rincez le saumon sous l'eau froide. Épongez-le avec du papier absorbant. Taillez-le en fines tranches. Proposez avec du pain grillé ou des blinis, de la crème fraîche citronnée ou parfumée de moutarde douce.

BOISSON : vodka ou champagne.

Qualité garantie

Achetez uniquement du saumon d'élevage label Rouge ou bio AB qui a profité d'un suivi vétérinaire pour une garantie sanitaire si vous le préparez cru à la maison, mariné, en tartare, en sushi ou sashimi. Cuisinez-le et consommez-le le jour même de l'achat, ou sous 48 h s'il est mariné et gardé au frais.

Truc de pro

Si vous souhaitez obtenir un saumon un peu plus rouge, ajoutez 80 g de betterave cuite râpée dans la marinade.

SAUMON

Quel foie gras pour cuisiner ?

Les foies gras crus sont ceux qui se prêtent le mieux à la cuisine. Ils sont classés en 3 catégories. Le foie gras "tout-venant" (TV) s'utilise plutôt pour les farces, les pâtés et les sauces. Le "premier choix" est parfait poêlé. Le foie gras "extra" est destiné aux préparations délicates : les terrines de mi-cuit ou stérilisées. Privilégiez le foie gras d'origine française, label Rouge ou AOC, gage de qualité.

Tourte de saumon au foie gras et pousses d'épinards

POUR 6 PERSONNES * PRÉPARATION : 35 MIN * CUISSON : 45 MIN

- 2 rouleaux de pâte feuilletée pur beurre • 400 g de filet de saumon • 300 g de foie gras cru • 200 g de pousses d'épinards • 1 jaune d'œuf • 15 cl de fond de veau instantané • 2 cl de porto • 15 cl de vin blanc doux • sel, poivre du moulin

Coupez le foie gras en tranches d'1,5 cm d'épaisseur et enveloppez de film. Placez 10 min au congélateur.

Coupez le saumon en dés de 2 cm. Mélangez dans une terrine avec du sel, du poivre et le vin doux. Réservez au frais.

Déballez les tranches de foie gras. Salez et poivrez-les. Chauffez fortement à sec une poêle antiadhésive. Saisissez-y le foie gras 15 secondes de chaque côté. Laissez refroidir sur une assiette recouverte de papier absorbant. Réservez la poêle. Coupez les tranches de foie gras en quatre.

Faites fondre les épinards 2 min dans la poêle non essuyée. Salez, poivrez et

réservez. Faites tiédir le fond de veau sur feu doux, ajoutez-lui le porto.

Préchauffez le four sur th. 6-7 (200 °C). Égouttez le saumon. Déroulez 1 disque de pâte dans la tourtière tapissée de papier cuisson en laissant déborder la pâte. Répartissez le saumon, le foie gras et les épinards. Versez la sauce au porto puis recouvrez du second disque de pâte. Huiliez le tour et soudez les bords. Dorez avec le jaune d'œuf battu.

Faites une entaille au centre de la tourte et placez-y une cheminée cartonnée. Glissez 40-45 min au four. Servez chaud.
VIN : pessac-léognan blanc.

L'astuce

Dès que la tourte est bien dorée, couvrez-la d'une feuille de papier d'aluminium jusqu'au terme de sa cuisson.

Saumon farci à la semoule orientale

POUR 8 PERSONNES • PRÉPARATION : 50 MIN • CUISSON : 40 MIN

- 2 filets de saumon identiques de 600 g environ • 1/2 oignon blanc haché • 1 gousse d'ail pressée
- 1 cuil. à soupe de coriandre ciselée • 1 cuil. à café de gingembre râpé • 1 orange et 1 citron bio
- 5 brins d'aneth • 200 g de semoule à couscous moyenne • 1 cuil. à soupe de dés d'écorces d'orange ou de citron confits • 50 g de raisins secs blonds • 180 g de beurre • 3 cuil. à soupe d'huile d'olive
- 1 cuil. à café de ras-el-hanout (rayon épices) • sel, poivre.

Plongez les raisins secs dans un bol d'eau tiède pour les réhydrater. Faites blondir l'ail et l'oignon dans une poêle avec un peu d'huile.

Versez la semoule dans un saladier. Ajoutez les raisins égouttés, le gingembre, les dés de citron ou d'orange confits.

Mélangez 2 cuil. à soupe d'huile dans une casserole avec la quantité d'eau indiquée sur le paquet de semoule. Salez, parfumez du ras-el-hanout puis portez à ébullition.

Versez sur la semoule, couvrez et laissez gonfler 10 min.

Ajoutez 30 g de beurre en petits morceaux et la coriandre dans la semoule. Égrenez-la à la fourchette et laissez-la refroidir.

Préchauffez le four sur th. 6-7 (200 °C). Salez, poivrez les filets de saumon. Beurrez 2 grandes feuilles de papier sulfurisé. Posez-y un filet de saumon et recouvrez-le de semoule. Déposez le second filet de saumon puis enveloppez de papier

sulfurisé en serrant un peu. Déposez la papillote de saumon sur une plaque et enfournez 30 min.

Faites fondre 120 g de beurre. Ajoutez le jus et les zestes râpés des agrumes. Poivrez, chauffez 2 min. Réservez au chaud.

Ouvrez la papillote dès la fin de la cuisson et faites glisser le saumon sur un plat. Arrosez du beurre aromatisé et parsemez d'aneth. Servez avec le reste de semoule réchauffé.

VIN : cassis blanc.

C'est cuit ?

Contrôlez la cuisson du saumon en y piquant 20 secondes la lame fine d'un couteau. Elle doit ressortir chaude au toucher.



SAUMON



La finition

Décorez de graines de pavot et de paprika, de baies roses écrasées ou de sésame noir.

Millefeuilles tout saumon

POUR 6 PERSONNES

PRÉPARATION : 40 MIN CUISSON : 10 MIN

- 400 g de feuilles de filo • 6 fines tranches de saumon fumé • 100 g d'œufs de saumon • 1 oignon rouge moyen émincé • 1 bouquet de cerfeuil • 100 g de beurre fondu.

LA VINAIGRETTE D'ACCOMPAGNEMENT

- 1 tomate • 1 petite betterave crue • 3 citrons verts
- 2 cuil. à soupe de ciboulette ciselée • 15 cl d'huile d'olive • 1 trait de vodka • paprika • sel, poivre.

Préparez la vinaigrette.

Pelez et épépinez la tomate et coupez-la en petits dés. Pelez la betterave, taillez-la en très fins bâtonnets puis recoupez-les finement. Pelez à vif 1 citron vert, prélevez les segments et coupez-les en dés. Pressez les 2 autres citrons verts.

Mélangez le jus de citron dans une jatte avec du sel et du poivre. Ajoutez la betterave, les dés de tomates et de citron, la ciboulette et du paprika. Mélangez avec la vodka et l'huile. Réfrigérez.

Préchauffez le four à th. 7 (210 °C). Taillez 36 disques

de 9-10 cm dans les feuilles de filo. Disposez-les sur une plaque couverte de papier sulfurisé puis badigeonnez-les de beurre fondu. Glissez-les 3-4 min dans le four pour les faire dorer, en procédant par fournées.

Superposez 2 disques de filo sur une assiette avec 1/3 de tranche de saumon émincée, parsemez d'œufs de saumon, de lamelles d'oignon puis de cerfeuil. Répétez l'opération deux fois. Préparez de même cinq autres assiettes. Présentez avec la vinaigrette à part.

VIN : pouilly-fumé.

Bon choix de cèpes

Le cèpe est sauvage, toutes les tentatives pour le cultiver jusqu'ici ont échoué. On le choisit frais, surgelé, séché (il faut d'abord le réhydrater avant de l'utiliser), en conserve ou à l'huile. Sauf s'il est très jeune et frais, délicieux cru, on le fait toujours doré à l'huile à la poêle ou au four.



Saumon aux cèpes, sauce porto au foie gras

POUR 6 PERSONNES

PRÉPARATION : 35 MIN CUISSON : 20 MIN

- 6 pavés de saumon avec peau (150 g) • 120 g de foie gras cuit • 6 cèpes • pluches de cerfeuil • 20 cl de crème liquide • 5 cl de porto • 1 trait de vinaigre de xérès • 5 cuil. à soupe d'huile d'olive • sel, poivre.

Écraez le foie gras à la fourchette. Nettoyez les cèpes et découpez-les en petits dés. Faites-les revenir à la poêle dans 2 cuil. à soupe d'huile, doucement d'abord, puis sur feu plus fort jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Salez et poivrez. Gardez au chaud.

Déglacez la poêle avec le porto, versez la crème et portez à ébullition. Ajoutez le foie gras dans la poêle puis mélangez avec un petit fouet. Salez, poivrez et versez un trait de vinaigre en remuant. Filtrez au

chinois. Réservez la sauce au chaud, sur feu doux.

Salez et poivrez les pavés de saumon. Chauffez 3 cuil. à soupe d'huile dans une poêle, posez les pavés côté peau. Faites-les cuire 3 min sur une face sur feu moyen, et 2 min sur l'autre face (rosé au cœur).

Présentez les pavés de saumon sur les assiettes préalablement chauffées, ajoutez un cordon de sauce puis les cèpes. Décorez de cerfeuil. Servez avec le reste de sauce à part.

VIN : bourgogne rouge.

L'Appenzeller®, le fromage le plus corsé de Suisse



RCS PARIS B 422 496 018 01/08/2018

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.

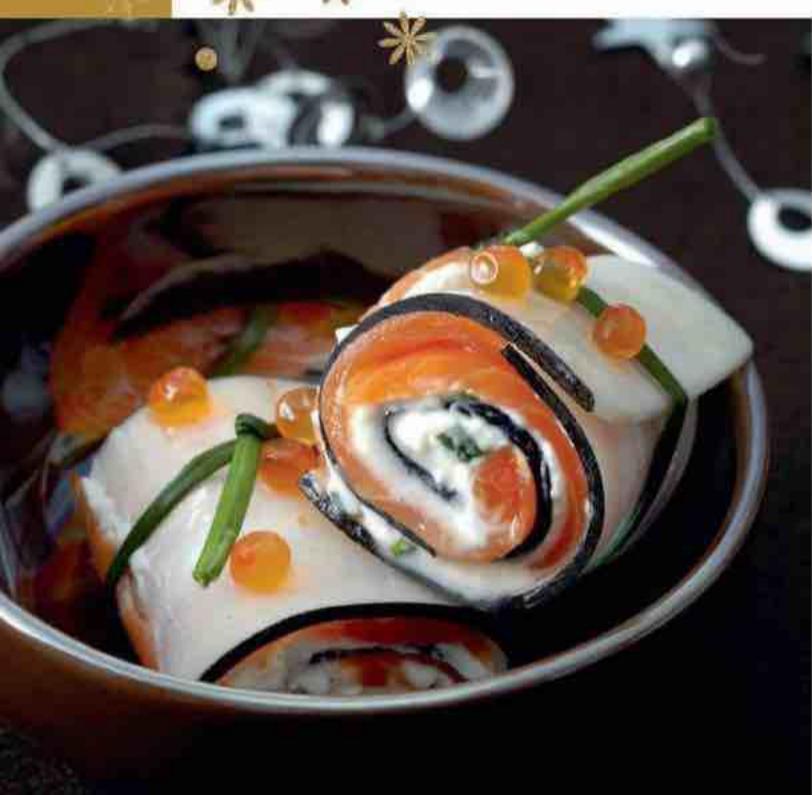
Les Fromages de Suisse. +
www.fromagesdesuisse.fr

POUR VOTRE SANTÉ, PRATIQUEZ UNE ACTIVITÉ PHYSIQUE RÉGULIÈRE
www.mangerbouger.fr

SAUMON

L'astuce

Si la pâte est trop compacte pour la pétrir aisément, détendez-la avec une ou deux cuillerées de lait.



Roulés de radis noir au saumon

POUR 18 PIÈCES

PRÉPARATION : 30 MIN

- 6 tranches de saumon fumé
- 50 g d'œufs de saumon • 200 g de faisselle (rayon fromage blanc)
- 2 radis noirs • le jus d'1/2 citron vert • 1 bouquet de ciboulette • 2 cuil. à café de miel liquide • sel, poivre.

Rincez les radis noirs et taillez-les en longues tranches de 2 mm d'épaisseur à la mandoline.

Égouttez la faisselle. Battez-la au fouet dans une terrine avec le miel liquide, le jus de citron vert, du sel et du poivre.

Coupez le saumon à la taille des tranches de radis noirs. Couvrez-les d'une fine couche de faisselle avec une spatule. Posez 1 tranche de saumon fumé et roulez en serrant un peu et maintenez avec un bâtonnet. Liez-les avec les brins de ciboulette et retirez les piques. Décorez d'œufs de saumon.

VIN : sylvaner.



Mini caissettes parmesan au saumon fumé

POUR 6 PERSONNES

PRÉPARATION : 40 MIN

REPOS : 30 MIN

CUISSON : 10 MIN

LA PÂTE BRISÉE AU PARMESAN

- 150 g de farine • 1 œuf • 100 g de parmesan râpé • 150 g de beurre
- 1 pincée de sel.

LA GARNITURE • 4 tranches fines de saumon mariné ou fumé

- 1 citron bio • 1 belle échalote
- persil plat ou coriandre • 150 g de mascarpone • 50 g de crème fraîche épaisse • Tabasco ou autre sauce piquante (facultatif) • sel.

Mélangez la farine, le parmesan et le sel dans une terrine, puis l'œuf. Incorporez le beurre en petites parcelles. Pétrissez rapidement en pâte lisse. Formez une boule et aplatissez-la sur 2 cm d'épaisseur. Enveloppez-la dans du film alimentaire et réservez 30 min au frais.

Prélevez le zeste du citron, hachez-le finement, pressez le fruit et filtrer le jus. Mélangez le tout dans un bol avec l'échalote hachée, la crème, le mascarpone, la sauce piquante et le sel. Versez dans une poche à douille et placez au réfrigérateur.

Étalez finement la pâte et garnissez-en les empreintes d'une plaque à petits fours (env. 48 pièces). Posez du papier sulfurisé et des billes de cuisson. Glissez 8-10 min au four chauffé à th. 6-7 (200 °C). Laissez tiédir les caissettes avant de les démouler.

Remplissez les caissettes de crème citronnée. Disposez des languettes de saumon et décorez de persil.

VIN : riesling.



Saumon mi-cuit en croûte de pavot

POUR 6 PERSONNES

PRÉPARATION : 15 MIN

CUISSON : 10-12 MIN

- 1 filet de saumon de 900 g sans peau • 100 g de miel • 150 g de graines de pavot • 1 cuil. à soupe rase de paprika • sel, poivre.

Préchauffez le four sur th. 6-7 (200 °C). Mélangez le sel, le poivre et le paprika dans un bol. Frottez-en le saumon et badigeonnez-le de miel avec un pinceau de cuisine.

Posez le filet de saumon sur une feuille de papier cuisson. Parsemez-le de graines de pavot et tapotez avec la main pour bien les faire adhérer. Retournez délicatement et procédez de même pour l'autre côté.

Transférez le filet de saumon et son papier cuisson sur une plaque à four. Faites cuire 10-12 min au four pour obtenir un mi-cuit très rosé. Servez le saumon chaud ou froid.

VIN : montlouis-sur-loire.

thermomix

**Offrez-vous
La référence !**



**Découvrez le Thermomix®TM6
et toutes nos offres
auprès de votre conseiller
ou sur Thermomix.fr**

VORWERK



EN CAVE

Accords en blanc

1 DÉLICAT

Les blancs méridionaux sont réputés pour leur finesse. Bon exemple avec cette cuvée qui convoque surtout les fruits blancs et les zestes d'agrumes. Légère, souple, parfumée, elle se laisse déguster facilement mais non sans élégance. Une excellente ouverture de festivités avec des huîtres.

Coteaux-varois 2018, Les Restanques vertes, les Vignerons de la Sainte-Baume, 7,50 €, dans les GMS.

2 CHARMEUR

Avec ses envoûtantes notes d'ananas, de fruits blancs et de pamplemousse rose, cette cuvée ne s'arrête pas en si bon chemin : sa texture soyeuse vous emmène jusqu'à une

finale minérale. Bien dans le style d'un bourgogne du Sud, il se marie avec délicatesse à des feuilletés aux escargots.

Mâcon-lugny 2014, Cœur de Charmes, Cave de Lugny, 16,25 €, sur le site de la cave et chez les cavistes.

3 LIQUOREUX

Des saveurs de fleurs blanches, d'abricot cuit, de gelée de coing et de miel, c'est appétissant. Et l'ensemble, bien que sucré, reste léger et très équilibré. Un vin tendre et très féminin que l'on proposera bien frais avec un foie gras de canard.

Monbazillac 2018, Château Pion, 6 €, dans les GMS.

4 DISTINGUÉ

Propriété de la maison sancerroise Saget La Perrière, cet excellent domaine

produit un blanc gras, ample, aromatique, qui traduit à merveille la minéralité de cette prestigieuse appellation. Beaucoup d'équilibre et de personnalité, et une longue finale élégante. À servir avec des soles ou un plateau de fromages.

Sancerre 2018, Chêne Marchand, Domaine de Terres Blanches, 22 €, sur le site du domaine et chez les cavistes.

5 ICONIQUE

Cette cuvée est assemblée chaque année par des chefs et des sommeliers réputés. Elle est brièvement passée en barriques pour lui donner un supplément de complexité. Vanille, fruits exotiques et fruits secs dansent avec délice sur le palais en toute légèreté, et c'est bien agréable. Une belle

Une sélection de bouteilles pleines d'élégance pour sublimer fruits de mer, foie gras et fromages.

escorte à retenir avec des ravioles au foie gras.

Saint-mont, Le Faîte, cave des producteurs Plainmont, 16,10 €, sur le site de la cave et cavistes.

6 MINÉRAL

Un blanc de Loire qui laisse éclater les saveurs du chenin. Beaucoup de fruits blancs, d'agrumes et de notes minérales qui signent son élégance. Sa bouche vive, bien affûtée, montre un joli savoir-faire. Longue finale finement ciselée. On le boira avec des saint-jacques en carpaccio ou encore des boudins blancs.

Savennières 2018, Les Fougerais, Domaine Dhommé, 14,90 €, Le Repaire de Bacchus.



ADRESSES EN FIN DE NUMÉRO

PASO

Traiteur

Arrêtez tout, c'est l'apéro.

Pour Noël,

METTEZ DES PAILLETTES SUR VOTRE TABLE !



Et retrouvez toutes nos nouveautés
AU RAYON TRAITEUR DE VOTRE SUPERMARCHÉ



Les douze coups de minuit

Cerf, biche, pouarde, langouste... choisissez parmi ces douze recettes pour réaliser un délicieux plat de réveillon.



Cailles en tajine aux prunes

POUR 4 PERSONNES * PRÉPARATION : 30 MIN * CUISSON : 45 MIN

- 4 cailles vidées et ficelées
- 200 g de prunes mélangées
- 1 oignon • 30 g d'amandes effilées • 1 citron confit au sel • 2 cuil. à soupe d'olives mélangées • 1 cuil. à soupe de miel • 2 cuil. à soupe d'huile d'olive • 1 cuil. à soupe de ras-el-hanout (rayon épices)
- poivre du moulin.

Pelez l'oignon puis émincez-le. Faites-le revenir 5 min dans une cocotte avec l'huile d'olive. Ajoutez les cailles et faites-les dorer à feu moyen. Poivrez-les.

Ajoutez le miel dans la cocotte, les prunes, le citron confit rincé et coupé en quatre et le ras-el-hanout. Versez de l'eau presque à hauteur. Faites mijoter 20 min.

Retirez les cailles de la cocotte en fin de cuisson, ajoutez les olives et laissez

réduire le bouillon de façon à obtenir un jus un peu plus épais.

Replacez les cailles dans la cocotte, réchauffez-les environ 10 min sur feu moyen et à couvert. Servez le tajine parsemé d'amandes grillées à sec dans une poêle. Accompagnez éventuellement d'un écrasé de patates douces à l'huile d'olive et à la coriandre fraîche.

VIN : saumur-champigny.

Chapon de Bresse au vin jaune épiceé

POUR 6 PERSONNES * PRÉPARATION : 30 MIN * CUISSON : 1 H 10

- 1 chapon de Bresse coupé en 8 morceaux • 250 g de morilles • 2 échalotes • 45 g de beurre + 1 noix • 40 cl de crème liquide • 40 cl de vin jaune • 1 cuil. à soupe de farine • quelques brins de cerfeuil • 1 clou de girofle
- 1 éclat de cannelle
- sel, poivre du moulin.

Faites revenir les morceaux de chapon dans une cocotte avec le clou de girofle, la cannelle et le beurre chaud. Salez, poivrez. Réservez la volaille.

Pelez les échalotes puis émincez-les. Faites-les revenir pendant 2 min dans la cocotte avec la noix de beurre. Ajoutez les morilles nettoyées et faites-les sauter 3 min sur feu moyen.

Ajoutez la volaille, farinez-la et remuez 3 min. Versez le vin jaune, laissez mijoter 20 min. Ôtez les blancs de chapon de la cocotte, cuisez encore 40 min.

Retirez le reste de chapon après cuisson et ajoutez la crème. Laissez réduire jusqu'à obtenir une sauce nappante et liée. Rectifiez l'assaisonnement.

Réchauffez le chapon (blancs compris) dans la cocotte. Servez bien chaud parsemé de cerfeuil et éventuellement accompagné d'un gratin de céleri-rave.

VIN : côtes-du-jura blanc.

Réchauffage

Que ce soit sur feu moyen ou à four modéré, estimatez le temps nécessaire selon que vous venez de cuire l'ensemble (10 min) ou que la cocotte sort du réfrigérateur (au moins 30 min).

Le vin jaune, l'or du Jura

Remercions le vigneron qui a oublié son fût de vin pendant plusieurs mois, car c'est ainsi qu'est né le vin jaune. Ce produit d'exception est obtenu à partir du cépage savagnin et conservé durant six ans en fût de chêne. Sa bouteille, le clavelin, a même été dessinée sur mesure : ses 62 cl correspondent à 1 litre de vin blanc sec vieilli et évaporé. Rare donc onéreux, il peut être remplacé par de l'arbois blanc.

PLATS



Dinde farcie aux marrons et abricots

POUR 8 PERS. * PRÉPA : 45 MIN * CUISSON : 2 H 20

- 1 dinde de 3 kg vidée • 300 g de farce fine • 180 g de marrons pelés et cuits • 1/4 de bouquet de persil
- 80 g d'abricots secs • 1 œuf • 90 g de beurre • 15 cl de lait • 1 petit pain au lait du boulanger • 10 cl de cognac
- 3 cuil. à soupe de sirop d'érable • sel, poivre.

Plongez le pain dans un bol de lait. Laissez-le gonfler.

Mélangez la farce dans un saladier avec 80 g de marrons, les abricots en dés, le cognac, le persil ciselé, l'œuf et le pain essoré. Salez, poivrez.

Farcissez-en la dinde sans trop tasser puis recousez-la.

Farce : le bon poids

Comment bien farcir une volaille ? Si celle-ci pèse 3 kg, comptez 750 g de farce ou prévoyez 60 g de farce par personne. Si vous êtes nombreux, ou que vous supposez que des gourmands de dernière minute peuvent s'inviter, pensez à faire cuire de la farce en plus dans des moules à muffins graissés. Ce sera plus pratique à servir et représentera de belles parts pour tous.

Placez la dinde sur un côté dans un plat à four. Badigeonnez-la de beurre mou, salez et nappez de sirop d'érable.

Glissez le plat au four chauffé sur th. 5-6 (160 °C) et laissez cuire 1 h 10 en arrosant régulièrement la dinde de son jus. Retournez-la et poursuivez la cuisson 1 h 10. Ajoutez le reste des marrons dans le jus 30 min avant la fin de la cuisson.

Conservez la dinde sous deux feuilles d'aluminium et les marrons au chaud.

Dégraissez le jus avec 20 cl d'eau, laissez réduire 5 min à gros bouillons. Assaisonnez et filtrer en saucière.

Présentez la dinde en morceaux avec la farce tranchée, le jus et les marrons chauds.

VIN : pomerol.

Parmentier de canard duchesse

POUR 6 PERS. * PRÉPA : 30 MIN * CUISSON : 35 MIN

- 6 cuisses de canard confites • 600 g de pommes de terre • 1/2 chou vert • 2 échalotes • 200 g de marrons cuits • 4 jaunes d'œufs • 70 g de beurre • 1 cuil. à soupe de vinaigre de xérès • sel.

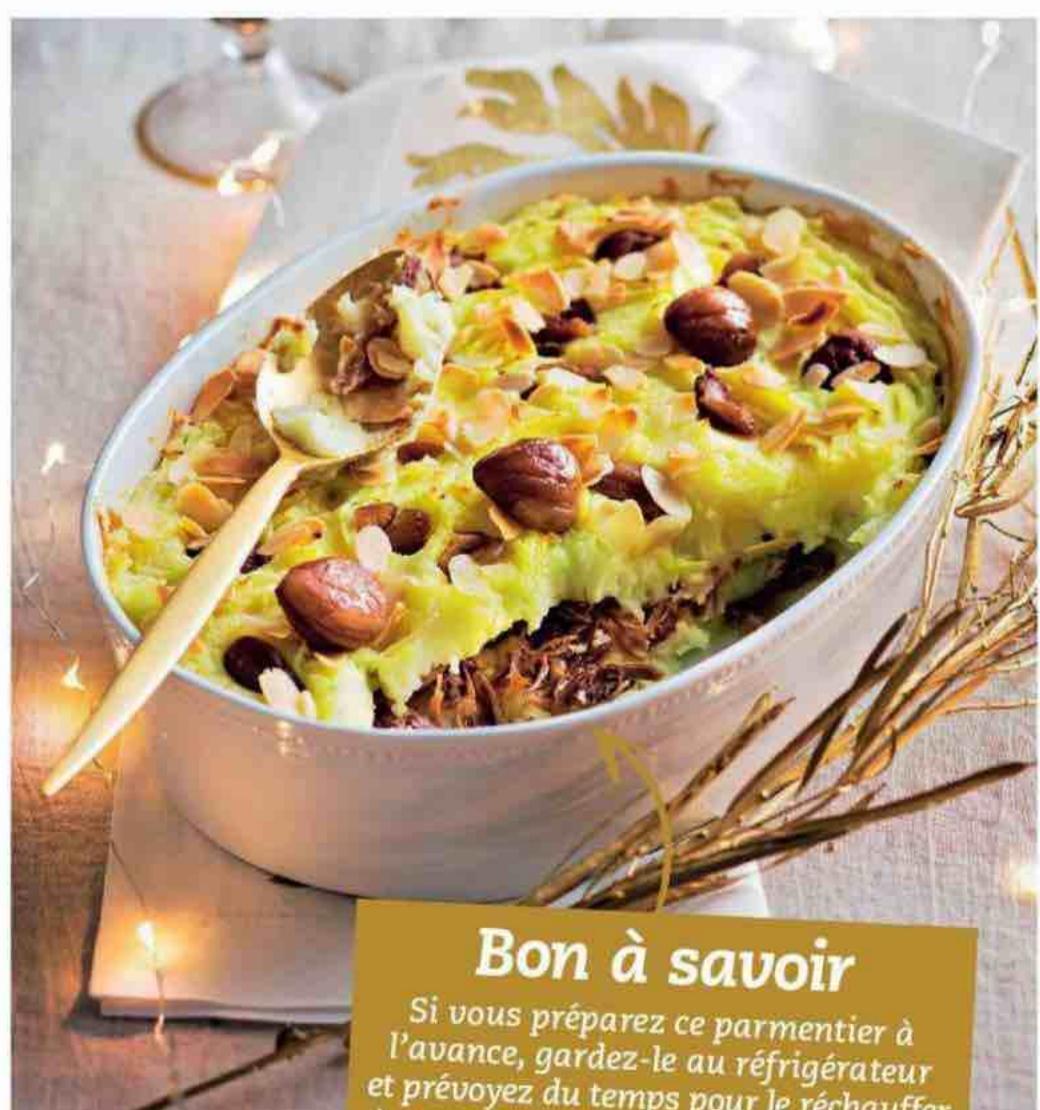
Réchauffez le confit au four chauffé à th. 6 (180 °C) puis effilochez la chair. Pelez les échalotes, émincez-les puis faites-les dorer dans un peu de graisse de canard. Mélangez-les dans un saladier avec la viande et le vinaigre.

Lavez les pommes de terre. Cuisez-les non pelées 25 min dans une casserole d'eau salée. Épluchez-les. Passez-les au presse-purée. Mélangez avec les jaunes d'œufs et le beurre.

Eeffeuillez le chou. Ébouillantez les feuilles dans une casserole d'eau salée. Rincez-les sous l'eau fraîche puis égouttez-les. Détaillez-les en julienne.

Disposez le chou dans un plat à gratin avec de la graisse de canard, puis le canard et terminez avec la purée. Piquez les marrons dedans. Laissez cuire 10 min à th. 6-7 (200 °C).

VIN : corbières rouge.



Bon à savoir

Si vous préparez ce parmentier à l'avance, gardez-le au réfrigérateur et prévoyez du temps pour le réchauffer à cœur (environ 35 min à 180 °C). Allumez ensuite le gril pour le doré si besoin.

Médaillons de cerf au foie gras, crumble aux herbes

POUR 4 PERSONNES * PRÉPARATION : 50 MIN * CUISSON : 1 H

- 1 rôti de cerf d'1,2 kg
- 300 g de bloc de foie gras
- 400 g de champignons des bois • 2 gousses d'ail
- 3 brins de persil plat • 120 g de beurre froid • 30 cl de fond de veau instantané • 10 cl de vin rouge • huile d'olive
- sel, poivre du moulin.

LE CRUMBLE AUX HERBES

- 100 g de farine
- 100 g de beurre mou • 75 g de parmesan râpé • 30 g de poudre de noisettes • 1 cuil. à café rase d'herbes séchées (thym, marjolaine).

Mélez la farine avec la poudre de noisettes, le parmesan, les herbes et le beurre froid pour obtenir une pâte à crumble. Sablez entre vos mains en une couche de grosses miettes sur une plaque tapissée de papier sulfurisé et enfournez 15 min à th. 6 (180 °C).

Ouvrez le rôti de cerf en portefeuille, posez le foie gras bien froid en bâtonnets au centre, refermez et ficeliez.

Faites colorer le rôti de cerf salé dans une sauteuse avec l'huile. Déposez-le dans un plat avec l'ail pelé et écrasé et terminez la cuisson 20-25 min au four réglé sur th. 6-7 (200 °C). Laissez reposer 15 min hors du four sous deux feuilles de papier sulfurisé.

Déglacez le fond de la sauteuse avec le vin. Ajoutez le fond de veau et faites réduire de moitié sur feu vif.

Poêlez les champignons nettoyés à sec jusqu'à ce qu'ils rendent leur eau de végétation. Faites-les ensuite dorer avec un peu d'huile d'olive. Salez, poivrez. Réservez-les au chaud.

Ajoutez le beurre froid taillé en dés dans le jus réduit de la sauteuse sur feu vif en fouettant pour lier la sauce.

Tranchez le rôti, présentez 3 petits médaillons de viande par assiette, garnissez de champignons et poudrez-les de crumble, ajoutez un trait de sauce, décorez de persil et servez.

VIN : bandol rouge corsé.



Pas de foie gras ?

Farcissez le rôti de fruits secs hachés (noisettes, pistaches, noix, pruneaux) mélangés à 6 cuil. à soupe de chapelure dorée.

PLATS

Plus facile

Enveloppez les escalopes de film étirable et écrasez-les doucement et régulièrement au rouleau à pâtisserie pour les aplatis avant de commencer la recette.



Ballotines de volaille au boudin blanc, pommes Anna

POUR 4 PERSONNES * PRÉPARATION : 30 MIN * CUISSON : 30 MIN

LES BALLOTINES • 4 escalopes de dinde • 200 g de foie gras cru • 2 boudins blancs • 50 g de beurre • 40 cl de crème liquide • 20 cl de champagne • sel, poivre.

LES POMMES ANNA • 400 g de pommes de terre à chair ferme • 400 g de vitelottes • 100 g de beurre fondu • sel, poivre.

Réalisez les ballotines. Ouvrez les escalopes de dinde en portefeuille. Salez-les puis poivrez-les.

Retirez la peau des boudins blancs et coupez-les en deux dans la lon-

gueur. Coupez le foie gras en bâtonnets. Déposez sur chaque escalope 1/2 boudin et ajoutez le quart du foie gras. Roulez-les en serrant un peu, filmez-les et ficelez les extrémités.

Cuissez les ballotines 12 min dans une grande casserole d'eau frémisante. Déballez-les en fin de cuisson puis faites-les colorer dans une sauteuse 5 min avec le beurre. Ôtez-les de la sauteuse et réservez-les.

Déglacez la sauteuse avec le champagne et laissez réduire de deux tiers. Ajoutez la crème et faites réduire à nouveau 5 min. Réservez au chaud.

Épluchez les pommes de terre, lavez-les, puis taillez-les en rondelles avec une mandoline.

Faites 4 (ou 8) rosaces de pommes de terre, en commençant par le centre, sur une plaque tapissée de papier de cuisson. Salez, poivrez puis badigeonnez généreusement de beurre fondu au pinceau. Enfournez 20 min sur th. 6 (180 °C), jusqu'à ce que les pommes de terre soient dorées.

Présentez une ballotine tranchée avec une ou deux pommes Anna et servez nappé de sauce au champagne.

VIN : alsace pinot-noir.

Langoustes au beurre blanc vanillé

POUR 4 PERSONNES * PRÉPARATION : 30 MIN * CUISSON : 20 MIN

- 2 queues de langoustes de 500 g env. chacune (ou 2 langoustes de 800 g env.)
- 60 g de beurre • 15 g de gingembre frais pelé • sel, poivre du moulin.

LE BEURRE BLANC VANILLÉ

- 3 échalotes • 200 g de beurre • 10 cl de vin blanc sec • 1 cuil. à soupe de vinaigre blanc • 2 brins de cerfeuil • 1 gousse de vanille
- sel, poivre du moulin.

Préparez le beurre blanc. Pelez les échalotes et émincez-les. Mélangez-les avec le vin blanc, le vinaigre, la gousse de vanille grattée et 2 cuil. à soupe d'eau dans une casserole. Laissez réduire de deux tiers à feu moyen.

Coupez, entre-temps, les langoustes en deux dans la longueur. Déposez-les dans un plat allant au four, côté chair dessus. Salez, poivrez puis parsemez de gingembre râpé. Badigeonnez les langoustes d'une généreuse noix de beurre fondu. Faites cuire 8-10 min au

four chauffé à th. 7-8 (240 °C) ; la chair doit se décoller du bord de la carapace.

Ajoutez le beurre bien froid coupé en morceaux dans la réduction à l'échafaud sur feu doux (le beurre blanc doit devenir épais et onctueux). Rectifiez l'assaisonnement.

Déposez une demi-queue de langouste dans les assiettes, nappez de beurre blanc vanillé puis décorez de cerfeuil. Servez éventuellement avec une compotée de fenouil fondu au beurre.

VIN : chablis.

Homard ou langouste ?

Pour une saveur de caractère et un budget plus raisonnable, privilégiez le homard. Pour davantage de chair et de finesse, optez pour la langouste. Préférez un produit frais (vivant) de nos régions. Un surgelé de qualité sera délicieux si vous le préparez en sauce. Ces mets d'exception se cuisinent de la même façon. Le secret du succès ? Il faut éviter la surcuisson.



Tout chaud

Réservez le beurre blanc au bain-marie dans une casserole d'eau chaude ou simplement dans une bouteille isotherme jusqu'au moment de le servir.

PLATS

Mini pastillas au foie gras, chutney pommes-mangues

POUR 4 PERSONNES

PRÉPARATION : 45 MIN * CUISSON : 1 H

LE CHUTNEY • 3 pommes • 2 mangues • 2 oignons

• 15 g de gingembre frais • 25 g de beurre • 15 cl de vinaigre de xérès • 100 g de sucre roux • 1 cuil. à café de cumin. **LES PASTILLAS** • 8 feuilles de filo • 400 g de foie gras cru déveiné • 100 g de beurre fondu • cannelle • sucre glace • sel, poivre.

Réalisez le chutney. Pelez les oignons et émincez-les. Faites-les fondre avec le beurre 10 min dans une casserole. Déglacez avec le vinaigre et laissez réduire 5 min. Ajoutez les fruits pelés et coupés en dés, le gingembre râpé, le cumin et le sucre. Laissez compoter 30 min. Réservez.

Détaillez le foie gras en escalopes épaisses. Assaisonnez-les. Faites-les dorer 1 min par face à sec dans une poêle sur feu vif.

Badigeonnez 4 feuilles de filo de beurre. Pliez-les et tapissez-en 4 moules à tartelettes. Garnissez-les de chutney et de foie gras. Recouvrez avec le reste de feuilles de filo beurrées et pliées. Glissez le pourtour dans les moules.

Déposez les moules sur une plaque. Cuisez 12 min env. à th. 6 (180 °C). Démoulez les pastillas sur du papier absorbant. Poudrez de cannelle et de sucre glace.

VIN : banyuls rouge.

Le truc
Une fois dorées d'un côté, démoulez les pastillas en les retournant sur la plaque puis faites rapidement dorer l'autre face sous le gril.

C'est beau

Torréfiez à l'avance les noix de pécan dans une poêle sans matière grasse : elles seront dorées et très parfumées.



Magrets de canard à la cannelle, poires pochées

POUR 6 PERSONNES * PRÉPARATION : 30 MIN

MARINADE : 24 H * CUISSON : 45 MIN

• 3 magrets de canard • 12 petites échalotes • 3 cuil. à s. de miel • 4 cuil. à s. de sauce de soja • 2 cuil. à café de cannelle • 50 g de beurre (pour la sauce)

• sel, poivre. **LES POIRES** • 6 poires • 150 g de noix de pécan • 100 g de sucre • 40 g de miel • 1 cuil. à café de 4-épices.

Incisez la peau des magrets en croisillons. Faites mariner les magrets dans le miel mélangé à la sauce de soja et la cannelle, 24 h dans un sachet à congélation zippé placé au frais.

Épluchez les poires et évidez-les par le fond. Portez à ébullition une casserole d'eau avec le sucre, le miel et le quatre-épices. Plongez-y les poires et laissez-les cuire 30 min à frémissements. Laissez-les refroidir dans le sirop.

Épongez les magrets. Poêlez-les côté peau contre la poêle avec les échalotes non pelées 10 min sur feu doux. Retirez l'excédent de graisse puis poursuivez

la cuisson 5 min de l'autre côté. Gardez au chaud les magrets avec les échalotes sous deux feuilles de papier d'aluminium. Réservez la poêle de cuisson.

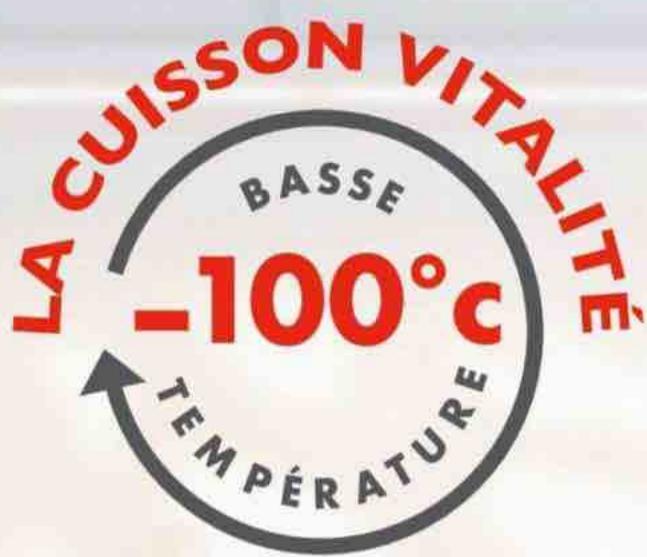
Réchauffez les poires égouttées quelques instants au micro-ondes.

Jetez le gras de la poêle, ajoutez la marinade des magrets et laissez réduire sur feu vif. Incorporez le beurre bien froid en dés en fouettant. Assaisonnez.

Disposez 1/2 magret tranché, 1 poire coupée en deux et 2 échalotes sur chaque assiette, nappez de sauce et parsemez de noix de pécan avant de servir.

VIN : cahors.





L'OMNICUISEUR Vitalité®

Facile, sain et savoureux...
au quotidien !



PRIX "NUTRIDOR" 2016
UNE RECONNAISSANCE DES
PROFESSIONNELS DE SANTÉ

Préservez votre vitalité

Cette cuisson basse température conserve l'essentiel des vitamines et nutriments

Votre silhouette vous dira merci

Au placard sels et graisses ajoutés.
Réduction du sucre de 20 à 50 %

Un seul appareil pour tout cuisiner

de l'entrée au dessert de 2 à 10 personnes.
Régalez-vous au quotidien !



www.omnicuisieur.com - www.magazine-omnicuisieur.fr



PLATS



L'avantage

Si vous optez pour de la truffe en conserve (entièrre, pelures ou brisures), parfumez le bouillon du risotto avec son délicieux jus.

Lotte lardée à la sauge, risotto aux truffes

POUR 4 PERSONNES * PRÉPARATION : 40 MIN * CUISSON : 30 MIN

- 1 queue de lotte désarêtée (800 g env.) • 10 tranches fines de lard fumé
- 2 cuil. à s. d'huile d'olive • 8 feuilles de sauge • 1 cuil. à s. rase d'ail fumé (rayon épices) ou 1 gousse d'ail fumé
- sel, poivre du moulin.

LE RISOTTO • 300 g de riz (arborio ou rond) • 1 oignon • 30 g de beurre • 50 g de parmesan râpé • huile d'olive • 10 cl de vin blanc sec • 1 l de bouillon de volaille • 1 petite truffe ou des brisures (conserve).

Étalez les tranches de lard sur une planche en les faisant se chevaucher. Assaisonnez la lotte, enveloppez-la de lard en serrant bien. Dispersez dessus quelques feuilles de sauge et ficellez en serrant un peu, à la façon d'un rôti.

Placez la lotte dans un plat, parsemez d'ail fumé et nappez d'huile. Enfournez pour 20-25 min à th. 6-7 (200 °C). Laissez reposer 5 min.

Réalisez le risotto. Pelez l'oignon et émincez-le. Faites-le légèrement

dorer 5 min dans une casserole huilée. Ajoutez le riz, remuez 3 min. Versez le vin, laissez réduire légèrement 2 min, puis versez le bouillon de volaille louche par louche, à mesure que le riz l'absorbe (environ 18 min de cuisson). Incorporez le beurre, le parmesan et la truffe en petits dés, mélangez vivement 1 min. Rectifiez l'assaisonnement. **Tranchez la lotte** au moment de servir et accompagnez du risotto. **VIN :** saint-joseph blanc.



DE L'AIL FUMÉ QUI DÉFEND L'ÉCONOMIE LOCALE, PERSONNE NE VOUS EN VOUDRA SI VOUS EN MANGEZ TROP.

Olivier Drubay, producteur d'ail fumé à Brunémont, et Bertrand Le Côme, propriétaire du centre E.Leclerc de Saint-Amand-les-Eaux, ont choisi de travailler ensemble pour défendre la production artisanale de l'ail fumé. Selon une tradition centenaire, l'ail est entièrement ramassé, nettoyé et tressé à la main, puis fumé pendant 8 jours. Partout en France, les Alliances Locales E.Leclerc unissent les centres E.Leclerc avec des petits producteurs et éleveurs de leur région, pour proposer des produits de terroir élaborés selon un savoir-faire traditionnel dans le respect de leur saisonnalité.

UNE DES 11 500 ALLIANCES LOCALES E.LECLERC À RETROUVER SUR WWW.ALLIANCESLOCALES.LECLERC

PLATS



Filet de biche en croûte briochée

POUR 6 PERSONNES * PRÉPARATION : 40 MIN
REPOS : 30 MIN * CUISSON : 40 MIN

- 1 filet de biche d'env. 800 g • 600 g de champignons des bois nettoyés
- 4 oignons rouges • 25 g de beurre • 10 cl de porto rouge • huile d'olive
- sel, poivre du moulin. **LA PÂTE BRIOCHÉE** • 240 g de farine • 2 œufs
- 90 g de beurre mou • 10 cl de lait + 2 cuil. à s. (dorure) • 8 g de levure de boulanger fraîche • 1 cuil. à café de sucre • 1/2 cuil. à café de sel.

Pour la pâte briochée : mélangez 80 g de farine, le lait tiédi et la levure émiettée dans un récipient. Couvrez, laissez lever 30 min au chaud.

Mélangez le reste de la farine avec les œufs, le sucre et le sel. Mélangez les deux préparations au robot. Ajoutez le beurre, pétrissez longuement pour obtenir une pâte souple. Couvrez d'un linge humide et laissez doubler de volume.

La biche

La biche fait partie de la famille des gros gibiers, c'est la femelle du cerf mais, contrairement à lui, elle offre une viande très tendre et délicate qu'il n'est pas nécessaire de faire mariner. Comparable à la viande de bœuf, elle se cuisine de la même façon. On la trouve facilement chez le boucher en période de fêtes (qui est aussi celle de la chasse).

Poularde au beurre PLATS de roquefort et trompettes

POUR 6 PERS. * PRÉPA : 35 MIN * CUISSON : 1 H. 30

- 1 poularde de 2,4 kg prête à cuire **LA FARCE** • 200 g de trompettes-des-morts • 2 échalotes • 150 g de beurre ramolli
- 100 g de roquefort • 4 brins de persil plat • sel, poivre.
- LE PILAF DE MACARONIS** • 300 g de macaronis • 2 échalotes
- 60 cl de bouillon de poule • 15 cl de vin blanc • 15 g de beurre.

Préparez la farce. Pelez les échalotes et émincez-les. Faites-les fondre avec 20 g de beurre 5 min dans une poêle. Ajoutez les champignons rincés. Laissez cuire jusqu'à évaporation du jus. Mixez et réservez.

Mélangez le reste de beurre, dans un saladier avec le roquefort, les champignons et le persil ciselé. Assaisonnez.

Décollez délicatement la peau de la chair à partir du cou de la poularde, puis glissez le beurre parfumé avec les doigts sur les blancs et les cuisses, en veillant à ne pas percer la peau.

Déposez la poularde sur un côté dans un plat avec un fond d'eau. Enfournez 35 min à th. 7 (210 °C). Retournez la cuison 20 min sur l'autre côté. Terminez sur les blancs 30 min. Laissez-la reposer 10 min sous une feuille de papier d'aluminium.

Préparez le pilaf. Faites fondre les échalotes à la sauteuse dans le beurre. Ajoutez les macaronis et remuez 3 min. Versez le vin blanc, laissez-le évaporer en remuant. Boudez avec le bouillon et faites cuire pendant 12 min. Servez avec la poularde.

VIN : médoc.



C'est plus facile

La poularde doit être à température ambiante au moment de glisser le beurre mou sous sa peau. Celle-ci s'assouplit avec la chaleur, rendant cette tâche délicate un peu plus aisée.



Feel, Taste, Enjoy!

EN CAVE

Accords en rouge

1 POLI

Même si elle conserve sa personnalité bien trempée du Sud-Ouest, cette cuvée, issue d'une sélection parcellaire, fait patte de velours. Des tanins bien présents et arrondis par l'élevage, une maturité qui rend l'ensemble souple et intensément fruité, c'est tout ce que l'on aime pour accompagner un confit de canard ou une oie farcie.

Madiran 2012, Château de Crouseilles, 15 €, en GMS.

2 FIABLE

Comme tout ce que fait la maison rhodanienne Chapoutier, cette cuvée est droite dans ses bottes : saveurs franches de fruits rouges et noirs, d'épices, profil bien arrondi pour séduire

tous les palais, bonne concentration et maturité impeccable. Du coup, on l'adopte avec un civet de biche ou une belle pièce de bœuf braisée.

Costières-de-nîmes 2017, Collection Bio, Michel Chapoutier, 7,95 €, sur le site du domaine et chez les cavistes.

3 JUVÉNILE

Tout en fruits et en fleurs, cette cuvée du Rhône enchante les papilles : c'est croquant mais souple, épiceé mais frais. On aime la finale légèrement tannique qui s'agrémente des saveurs de la cerise noire et de la rose rouge. Parfait avec un risotto aux truffes, des cailles farcies ou une pouarde truffée.

Crozes-hermitage 2018, Les Perdrigolles, Cave de Tain, 8,50 €, en GMS.



4 RAFFINÉ

Tout le charme de cette grande appellation bordelaise : du velours et de la soie, servant d'écrin à tout un cortège d'arômes et de saveurs. On y retrouve les fruits noirs et rouges bien sûr, mais aussi l'humus, le sous-bois, la torréfaction, le clou de girofle... Un vin qui mérite un chapon rôti.

Saint-émilion, grand cru 2015, La Bienfaisance, Château Sanctus, 19 €, chez les cavistes.

5 ÉLÉGANT

Cette cuvée réalisée par l'un des meilleurs domaines est une ode aux petits fruits des bois et aux épices douces, réunis dans une étoffe de soie. On y savoure jusqu'au bout la noblesse du pinot noir sur un grand

Généreux, riches d'arômes, ces vins rouges, à moins de 20 €, escortent avec brio viandes et volailles.

terroir. À apprécier avec une dinde aux marrons ou une simple volaille rôtie.

Sancerre 2016, Le Rabault, Domaine Mellot, 15,50 €, chez les cavistes.

6 SOLAIRE

Attention, pépite ! D'une grande maturité, veloutée à souhait, avec un dosage parfait du boisé et du fruit, cette cuvée illustre tout le caractère d'un vin gorgé de soleil sur un terroir propice aux grands vins. Fruits noirs et rouges s'y bousculent avec des saveurs de cuir, de réglisse et de poivre. Il assure un bel accord avec la truffe, un carré d'agneau ou une daube de sanglier.

Vacqueyras 2016, Domaine de Saint-Paul, 14 €, chez les cavistes.



800 produits
de l'entrée
au dessert.

90% de nos
fournisseurs
sont français.

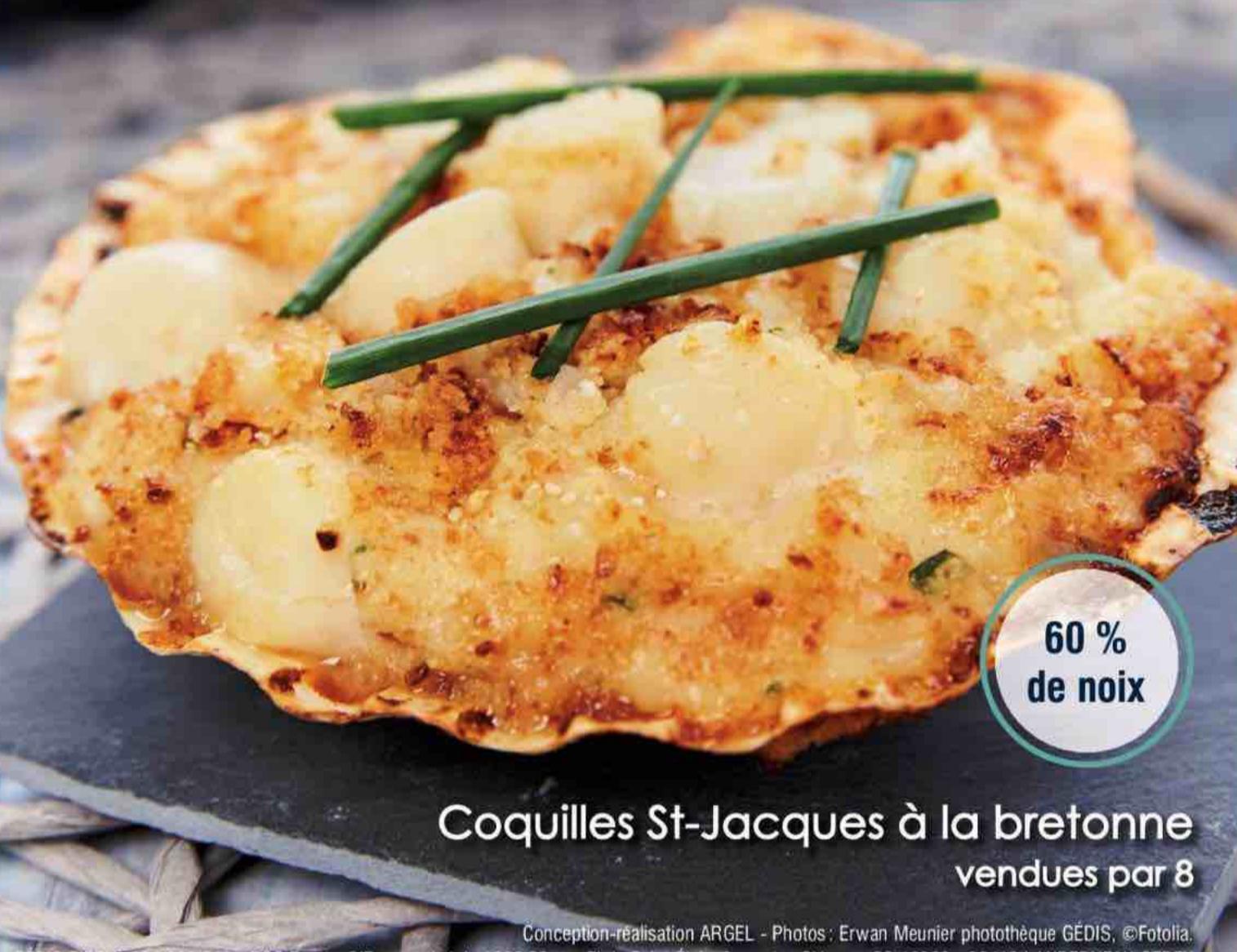


pour toute commande
passée par téléphone
sous 10 jours, 1 livre
de cuisine offert !



Essayez le meilleur
du surgelé livré
gratuitement
à domicile.

1^{er}
engagement
LA QUALITÉ



Conception-réalisation ARGEL - Photos : Erwan Meunier photothèque GÉDIS, ©Fotolia.
GÉDIS SIREN : 384 830 246 - RCS Brest - GIE au capital de 1829,39 € - ZI de Saint-Éloï - 9 rue des Glénan - CS 10903 - 29419 LANDERNEAU CEDEX

d'une valeur de

CHÈQUE CADEAU
20 € pour un montant total
de 40€ d'achat minimum
code 9030

offre valable jusqu'au 31/12/2019, réservée aux personnes non clientes Argel, lors de leur 1^{re} livraison.
Vous ne payez qu'à la livraison.

Pour profiter de notre offre découverte :



Par téléphone, de 9h à 20h, au 02 98 85 57 60

Demandez notre catalogue !

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

DÉCO

1 MOBILE

Un photophore en métal et verre, surmonté d'une roue ornée de figurines de cerfs qui tournoie, grâce à la chaleur dégagée par la bougie chauffe-plat.

H 14 cm, 5 €, Muy Mucho.



2 FANTASTIQUE

Un plateau en stratifié massif aussi beau qu'un tableau de maître !

Goupil Le Renard, 47 x 65 cm, 138 €, Ibride, chez Fleux.



3 IRRÉSISTIBLE

Un lapin sur des patins ? Une décoration en verre à suspendre, pleine d'humour.

H 8 cm, 14 €, Gisela Graham, en exclusivité au Printemps.

4 ZÉBRÉS

Des couverts en Inox discrètement rayés qui feront vibrer la table.

Zèbre, 8,90 € la fourchette et la cuillère, 11 € le couteau, Sabre.

5 EXOTIQUE

Elle apportera un petit twist à la déco de Noël cette nappe en coton parcourue d'éléphants.

Collection Bengale, en coton, 150 x 250 cm, 50 €, Bouchara.

6 VIF

Un gobelet en verre animé par un guépard bondissant.

Tropical Bodega, cont. 37 cl, 6,50 €, Côté Table.

7 À DÉCORER

Cette structure en métal permet d'accrocher des petites figurines "animaux".

43 x 61 cm, 8 €, Centrakor.

À Noël, les animaux sont aussi des festivités et animent joyeusement la table.

2

Noël
enchanté



5

ADRESSES EN FIN DE NUMÉRO



8 CLIN D'ŒIL

Trompe-l'œil réussi pour ce set de table en papier qui a adopté le style d'une planche de bois.

29,7 x 42 cm, 12,90 €
le pack de 50, Idée Cadeau.

9 TRADI

Ce pichet biche en barbotine de grès émaillé n'a pas changé depuis sa création, au XIX^e siècle.

Contenance 1,1 l, 88 €,
Manufacture de Digoin,
chez Ambassade Excellence.

10 TENDRES

Biches et lièvres se côtoient avec élégance sur cette assiette à dessert en céramique.

Ø 21 cm, 4 €, Monoprix.

11 NATURE SAUVAGE

Ces tasses nous rappellent combien chouettes, lynx et loutres menacés sont pourtant essentiels à notre écosystème. À sauvegarder.

Arche de Noël, contenance 40 cl, 5,95 € la tasse, chez Nature & Découvertes.

12 ILLUMINÉE

Sous un dôme de verre, une saynette de forêt enchantée à contempler avec ravissement.

Christmas LED, H 11 cm, 4,20 €, Sostrene Grene.

13 SENSIBLE

Un dessin à peine esquissé donne toute sa délicatesse à cette assiette plate en faïence.

Biche, Ø 27 cm, 12 €, le lot de 2 assiettes, Maisons du Monde.

14 TÉMÉRAIRE

Cette année Noël sera sur le thème de la nature. On ose donc dresser sur le chemin de table une figurine en PVC, mais sans phtalates, à l'effigie d'une biche de Virginie.

6,7 x 5,5 cm, 5 €, Botanic.

PUBLICITÉ

CLIC D'OEIL
Trompe-l'œil réussi pour ce set de table en papier qui a adopté le style d'une planche de bois.

29,7 x 42 cm, 12,90 €
le pack de 50, Idée Cadeau.

9 TRADI

Ce pichet biche en barbotine de grès émaillé n'a pas changé depuis sa création, au XIX^e siècle.

Contenance 1,1 l, 88 €,
Manufacture de Digoin,
chez Ambassade Excellence.

10 TENDRES

Biches et lièvres se côtoient avec élégance sur cette assiette à dessert en céramique.

Ø 21 cm, 4 €, Monoprix.

11 NATURE SAUVAGE

Ces tasses nous rappellent combien chouettes, lynx et loutres menacés sont pourtant essentiels à notre écosystème. À sauvegarder.

Arche de Noël, contenance 40 cl, 5,95 € la tasse, chez Nature & Découvertes.

12 ILLUMINÉE

Sous un dôme de verre, une saynette de forêt enchantée à contempler avec ravissement.

Christmas LED, H 11 cm, 4,20 €, Sostrene Grene.

13 SENSIBLE

Un dessin à peine esquissé donne toute sa délicatesse à cette assiette plate en faïence.

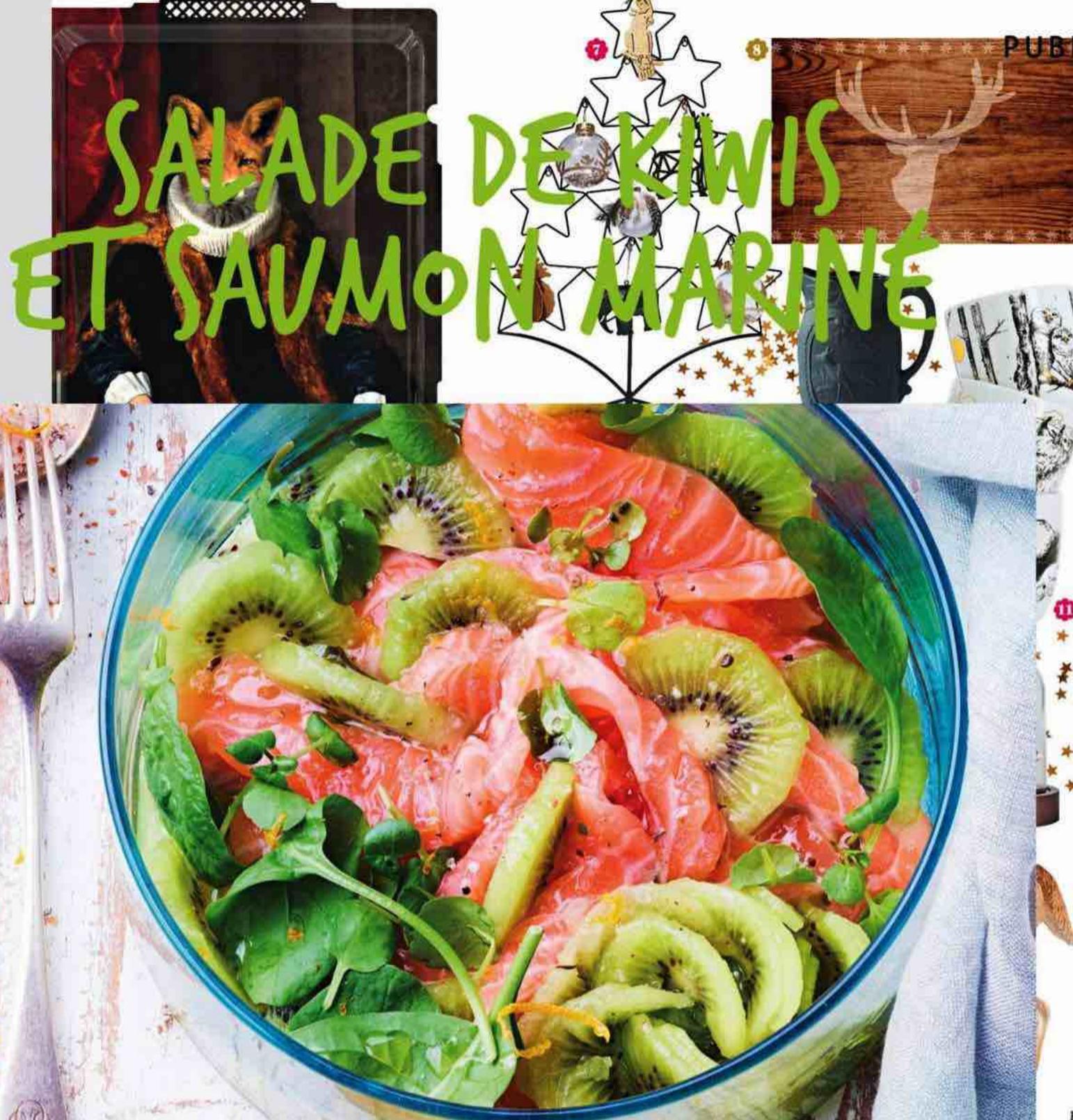
Biche, Ø 27 cm, 12 €, le lot de 2 assiettes, Maisons du Monde.

14 TÉMÉRAIRE

Cette année Noël sera sur le thème de la nature. On ose donc dresser sur le chemin de table une figurine en PVC, mais sans phthalates, à l'effigie d'une biche de Virginie.

6,7 x 5,5 cm, 5 €, Botanic.

Hors-Série Cuisine Actuelle - 8



HIVER

INGRÉDIENTS

2 kiwis

400 g de filet de saumon frais sans la peau

100 g de pousses de salade

1 orange

2 c à s de vinaigre de cidre

2 c à s d'huile d'olive

2 c à c de miel

4 c à s de gros sel

Sel et poivre du moulin



4 PERSONNES



10 MINUTES



20 MINUTES

Répartir la moitié du gros sel dans une assiette, poser le saumon dessus et recouvrir avec le reste de gros sel. Filmer (avec un film alimentaire étirable) et placer au réfrigérateur pendant 20 min.

Rincer et sécher le saumon, le découper en fines lanières et les disposer dans un plat de service.

Prélever le zeste et le jus de l'orange. Dans un bol, les mélanger avec le miel, l'huile, le vinaigre de cidre, le sel et le poivre. Bien mélanger et assaisonner les lanières de saumon avec cette sauce.

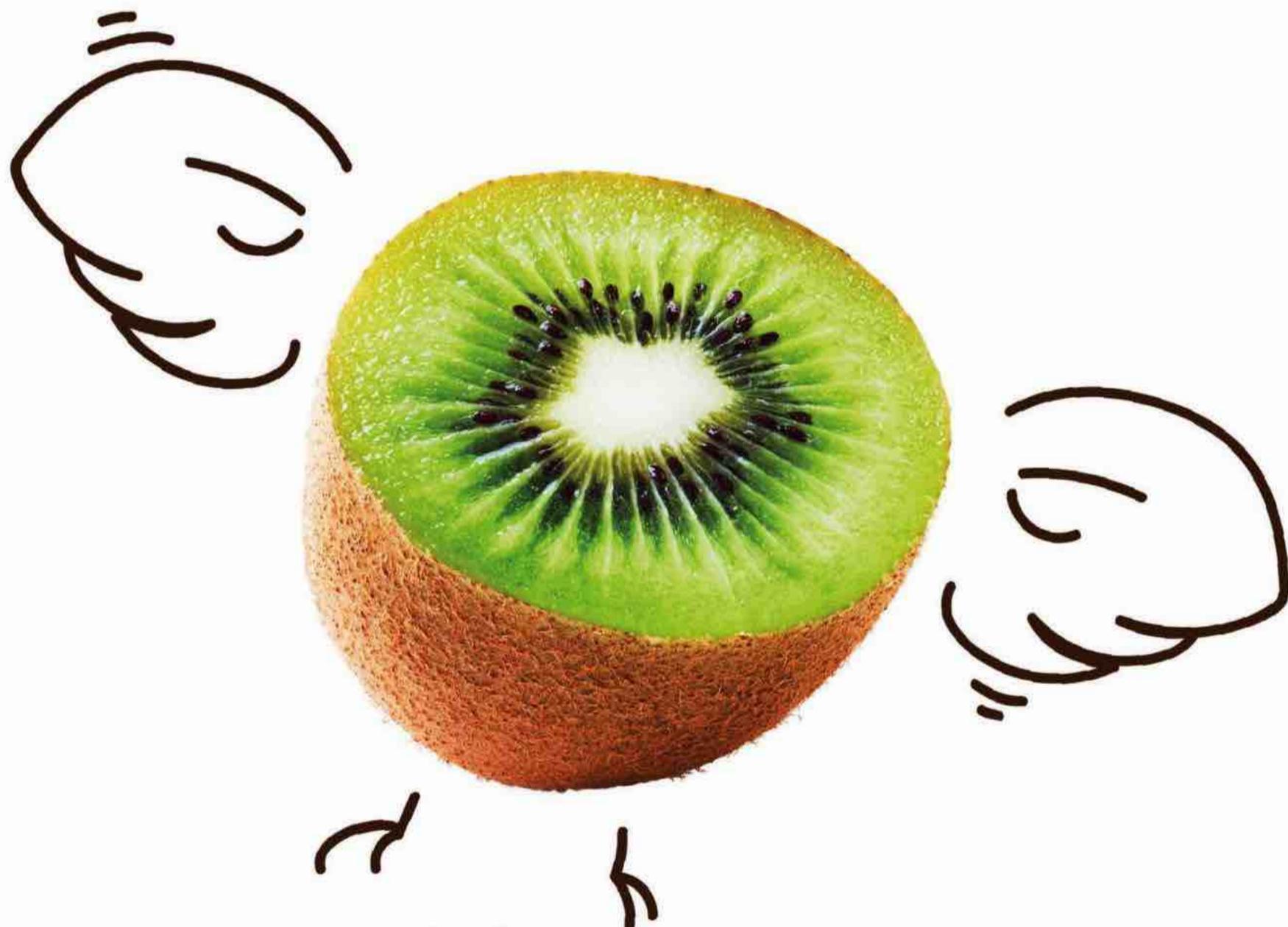
Peler les kiwis, les couper en deux puis en fines tranches.

Dans le plat de service, répartir harmonieusement les jeunes pousses, les tranches de kiwi et le saumon.

ASTUCE :

Vous pouvez préparer le saumon la veille et le laisser mariner dans la sauce à l'orange pendant 24 heures. Ajoutez les tranches de kiwi et les jeunes pousses de salade juste au moment de servir (afin qu'ils soient au top de leur fraîcheur).

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



© Coelina photo: Julie MECHALI / Sylfamie et recette Amandine CHARDON

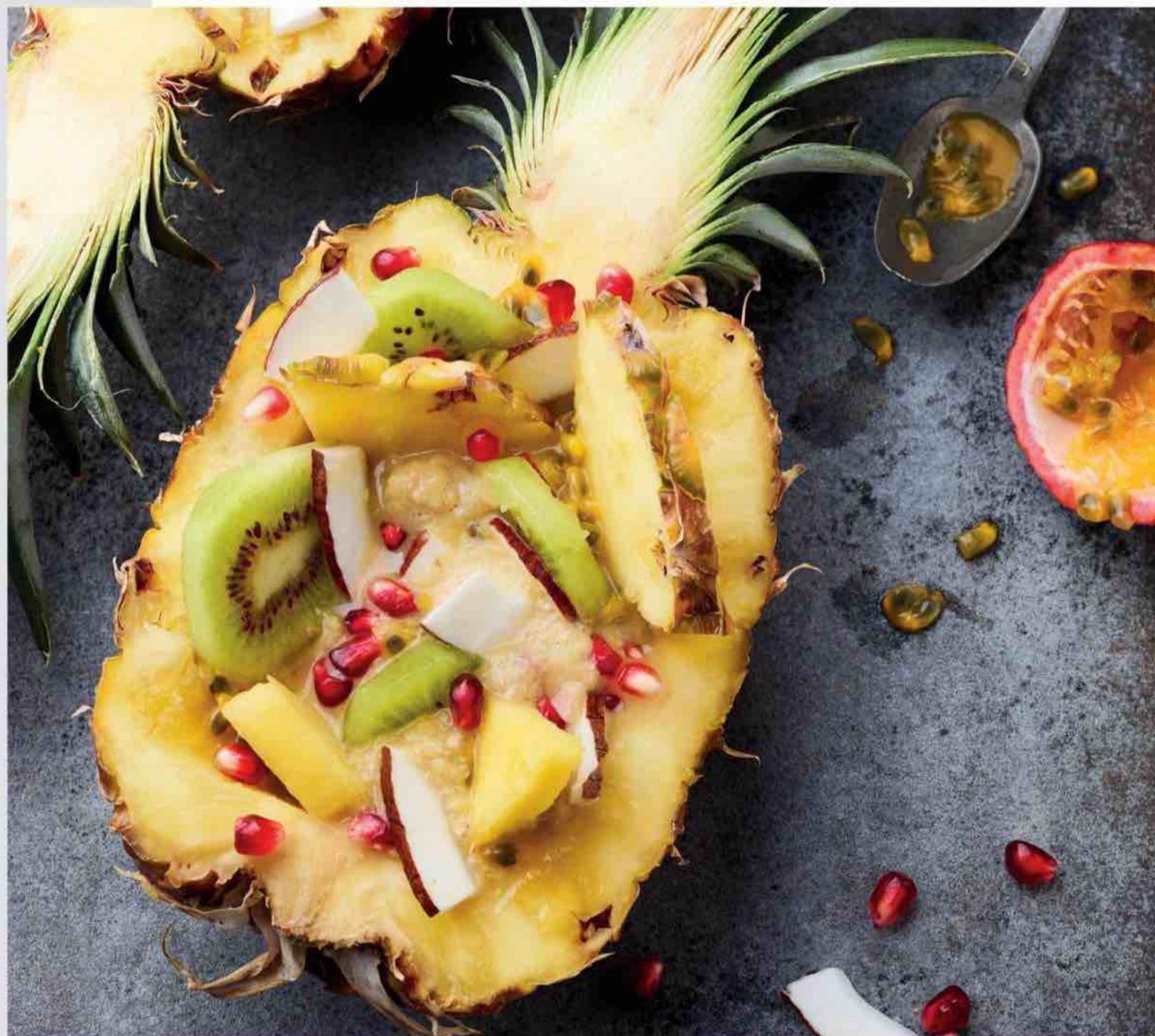
#JECUISINEMAISON

www.lesfruitsetlegumesfrais.com

 Les Fruits et Légumes Frais
 @FruitsLegumesFR

 les fruits et
légumes frais
Interfel

ANANAS SMOOTHIE BOWL



HIVER ☀️ AUTOMNE 🍂

INGRÉDIENTS

- 1 ananas**
- 1 banane**
- 100 g de fromage blanc**
- 1 kiwi**
- 1/2 grenade**
- 1 poignée de copeaux de noix de coco**
- 1 fruit de la passion**
- Quelques tranches de carambole (facultatif)**



2 PERSONNES



15 MINUTES

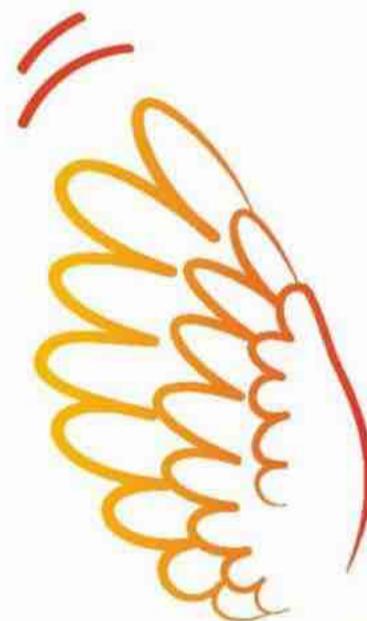
Découper l'ananas en deux, récupérer le maximum de chair sans percer l'écorce. Réserver quelques tranches. Mixer le reste de la chair avec la banane épluchée et le fromage blanc.

Verser ce smoothie dans les deux coques d'ananas et le décorer avec les tranches d'ananas restantes, des rondelles de kiwi, des copeaux de noix de coco, quelques tranches de carambole, une tranche de carambole, des graines de grenade et la pulpe du fruit de la passion.

PETIT PLUS :

Une recette fruitée à servir au petit déjeuner ! Pour un résultat encore plus crémeux, placez les rondelles de banane au congélateur la veille au soir, puis mixez le matin-même avec la chair d'ananas et le fromage blanc.

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



© Cédric photo: Julie MECHALI / Sylfance et recette Anne-Sophie CHARDON

#JECUISINEMAISON

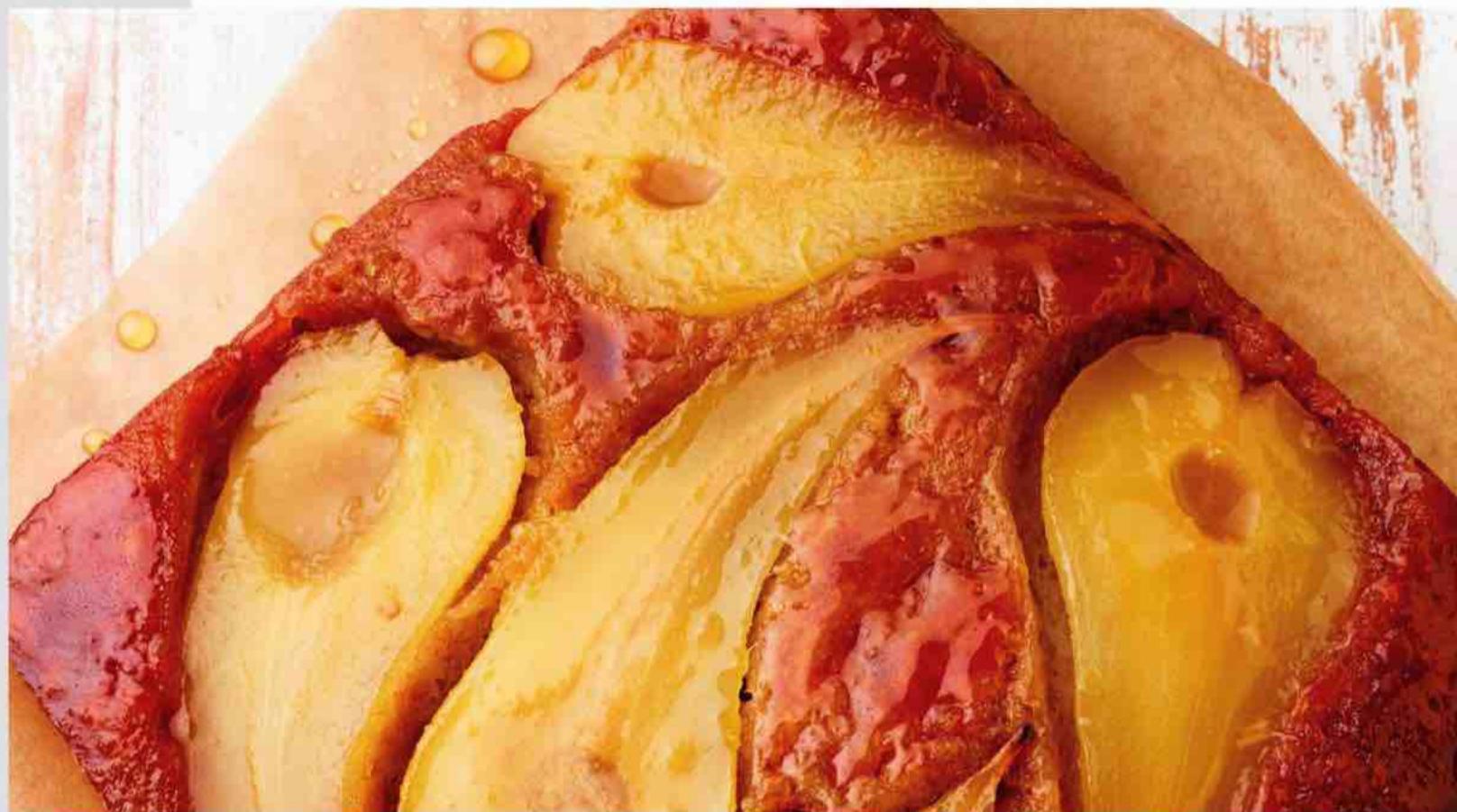
www.lesfruitsetlegumesfrais.com

Les Fruits et Légumes Frais

@FruitsLegumesFR

 les fruits et
légumes frais
Interfel

GÂTEAU RENVERSÉ AUX POIRES



ÉTÉ ☀ AUTOMNE 🍂

INGRÉDIENTS

- 3 poires**
- 1 orange**
- 90 g de miel**
- 50 g de sucre + 100 g**
- 30 g de beurre + 80 g**
- 4 œufs**
- 180 g de farine**
- 1/2 sachet de levure**
- 150 g de cerneaux de noix**
- 1 pincée de sel**



6 PERSONNES



20 MINUTES



40 MINUTES

Préchauffer le four à 180 °C.

Dans une poêle, déposer 30 g de beurre, le miel, 50 g de sucre et le jus de l'orange (réserver le zeste). Faire chauffer.

Éplucher les poires, les couper en deux et retirer le cœur. Les déposer dans la poêle et laisser cuire 3 min de chaque côté. Retirer les poires et les disposer face coupée à plat sur le fond d'un moule beurré.

Remettre la poêle avec le jus sur feu vif pendant 5 min pour le faire réduire et obtenir un sirop. Le verser sur les poires et placer le moule au frais pour solidifier le sirop.

Dans un saladier, fouetter les œufs avec 100 g de sucre et le zeste de l'orange. Ajouter la farine, la levure et le sel tamisés. Mélanger. Ajouter les noix mixées puis le beurre restant, préalablement fondu. Mélanger à nouveau puis verser cette pâte sur les poires. Enfourner pour 30 min. Vérifier la cuisson en plantant la pointe d'un couteau dans le gâteau. Elle doit ressortir sèche.

Laisser tiédir 5 min avant de retourner le gâteau sur un plat. Servir tiède ou froid.

PETIT PLUS :

Servez le gâteau tiède avec une boule de glace à la vanille.

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

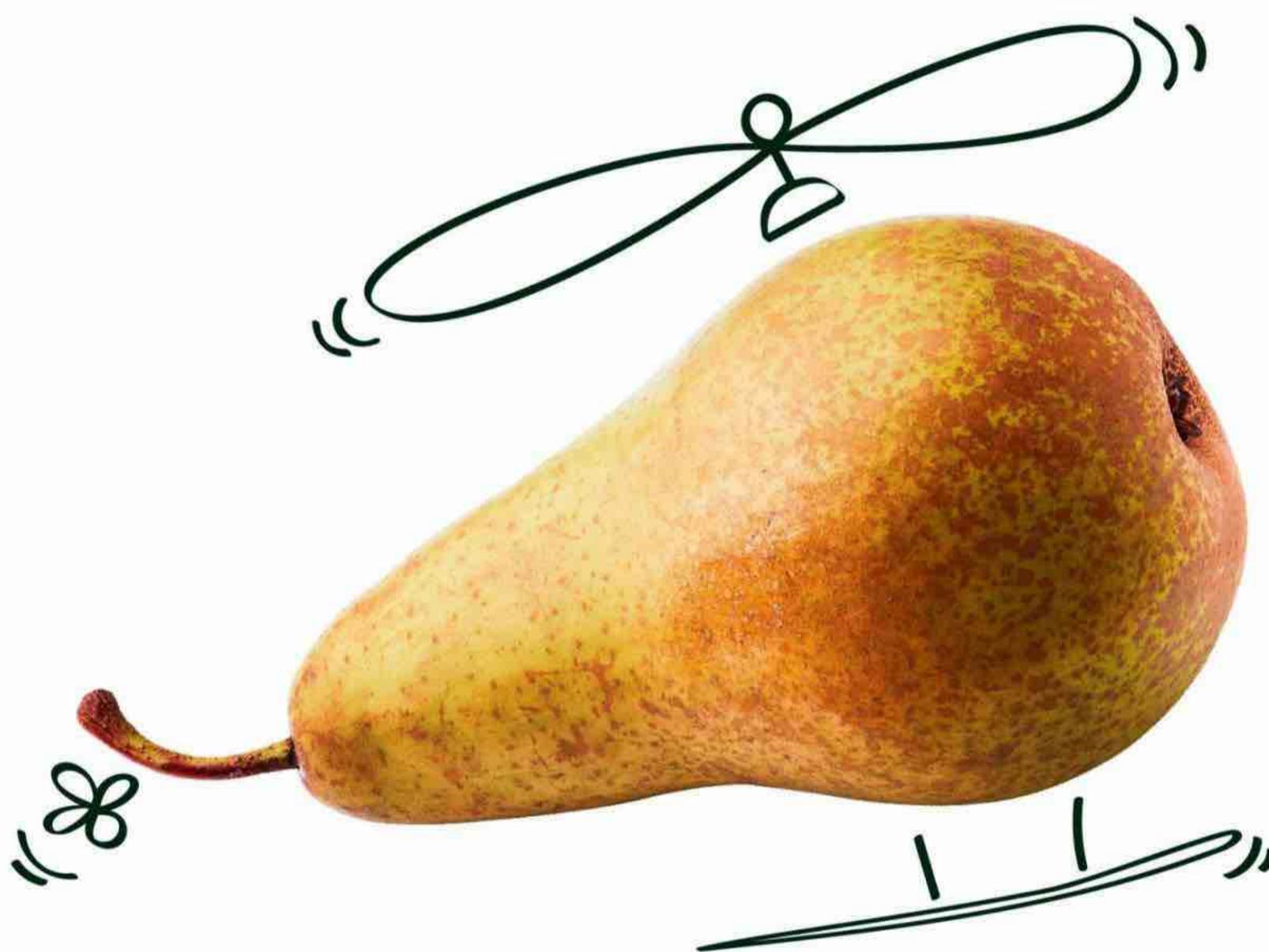


Photo : © Cacilda photo : Julie MECHALI / Sygma et recette Axelle CHARDON

#JECUISINEMAISON

www.lesfruitsetlegumesfrais.com

Les Fruits et Légumes Frais

@FruitsLegumesFR

 les fruits et
légumes frais
Interfel

Surprises à croquer

- Centres de table, décors de sapin ou cadeaux gourmands, on adore ces petits détails savoureux !

Palets de fondant au chocolat

POUR ENVIRON 50 PALETS * PRÉPARATION : 30 MIN
CUISSON : 15 MIN * REPOS : 24 H

- 500 g de sucre semoule • 100 g de glucose.
- LE DÉCOR** • 100 g de chocolat noir • perles de sucre argentées • sucre en grains • noix de coco râpée.

Mélangez 3 cuil. à soupe d'eau avec le glucose et le sucre dans une casserole épaisse. Portez à frémissements en remuant sur feu doux jusqu'à ce que le mélange atteigne 114 °C.

Placez aussitôt le fond de la casserole dans de l'eau froide. Lorsque la masse atteint 75 °C, fouettez-la au batteur à crochets pour obtenir une pâte blanche encore chaude.

Versez-la sur un marbre et pétrissez-la en la gardant bien souple.

Formez des palets. Répartissez-les dans des caissettes. Laissez durcir 24 h à température ambiante.

Décorez les palets de chocolat fondu versé en zigzag, de noix de coco râpée, de perles et de sucre en grains selon votre fantaisie.



Cupcakes au mendiant

POUR 12 CUPCAKES
PRÉPARATION : 20 MIN * CUISSON : 20 MIN

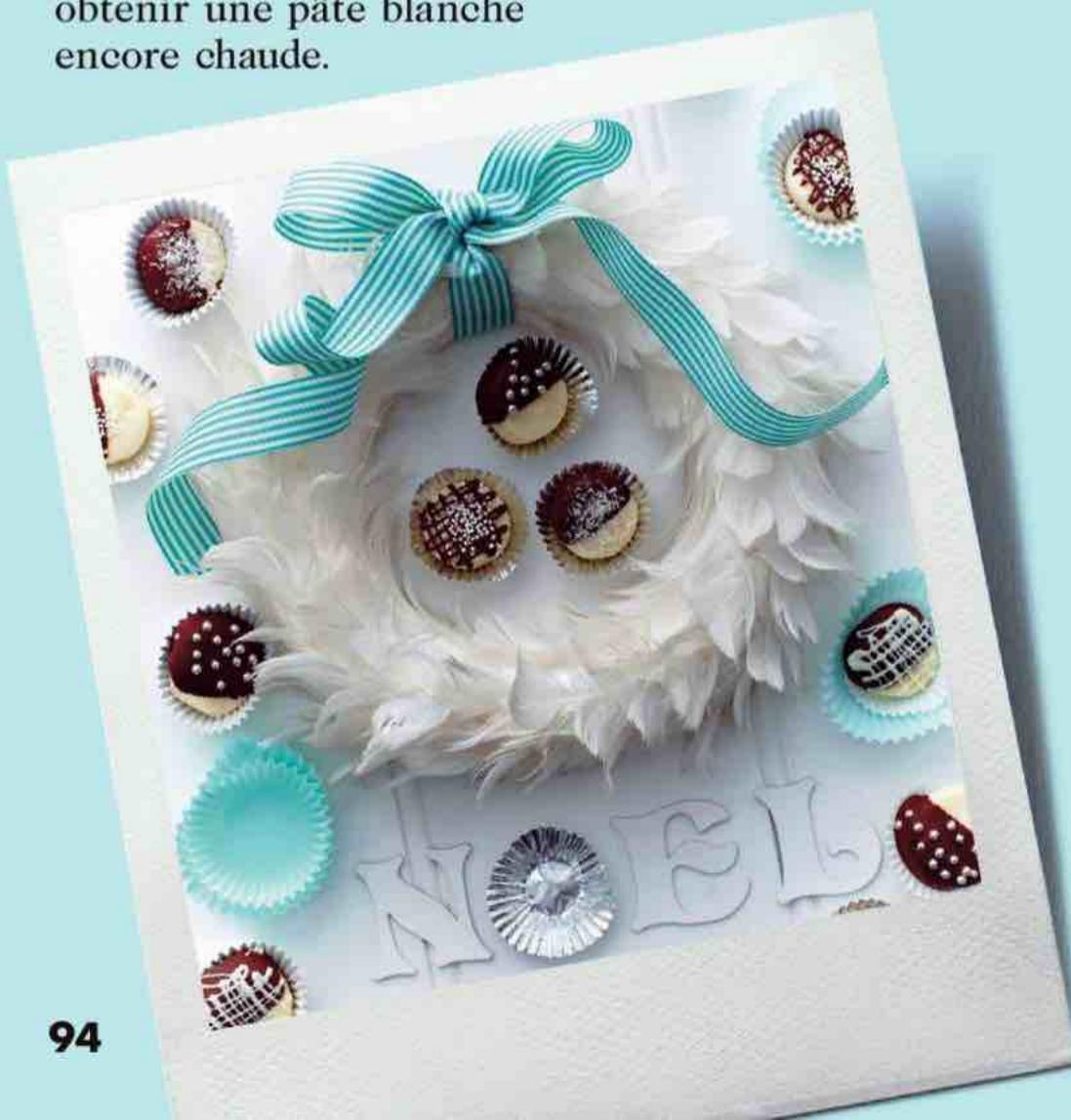
- 2 œufs • 75 g de beurre fondu • 125 g de farine • 100 g de sucre en poudre • 1/2 cuil. à café de levure chimique
- 15 g d'amandes mondées • 15 g de noisettes mondées
- 15 g de pistaches vertes • 15 g d'écorces d'orange confite • 10 g de gingembre confit • 1 pincée de sel.
- LA FINITION** • 170 g de mascarpone • 70 g de sucre glace • 2 cuil. à café d'eau de fleur d'oranger • perles de sucre argentées.

Allumez le four sur th. 6 (180 °C). Torréfiez les fruits secs dans une poêle sans matière grasse. Laissez-les refroidir et concassez-les. Méllez-les aux fruits confits.

Battez les œufs et le sucre à blanchiment. Incorporez la farine, la levure, le sel, les fruits secs et le beurre.

Versez la pâte aux deux tiers de 12 caissettes calées dans une plaque à muffins. Cuisez env. 20 min au four.

Mélangez le mascarpone avec le sucre glace et l'eau de fleur d'oranger. Étalez sur les cupcakes froids avec la lame d'un couteau. Parsemez de perles argentées.



Rocky road aux fruits confits

POUR 6 PERSONNES

PRÉPARATION : 15 MIN

CUISSON : 10 MIN

RÉFRIGÉRATION : 3 H

- 300 g de chocolat blanc • 80 g de beurre • 2 meringues de pâtissier
- 100 g de fruits confits mélangés (abricots, cédrats, citrons, oranges...)
- 50 g de pistaches vertes
- 50 g de cranberries séchées.

Tapissez un plat rectangulaire de papier de cuisson. Écrasez les meringues en gros éclats. Coupez les fruits confits en dés.

Cassez le chocolat dans une terrine. Faites-le fondre au bain-marie avec le beurre. Ôtez du bain-marie, ajoutez les éclats de meringue, les fruits confits et secs. Versez dans le plat et lissez à la spatule. Réfrigérez 3 h.

Démoulez le rocky road, coupez-le en cubes avec un couteau trempé dans de l'eau bouillante et essuyé. Répartissez dans des bocaux.



L'origine du rocky road

Cette confiserie bariolée et ultra calorique aurait été créée aux États-Unis au milieu du XX^e siècle afin de recycler des bonbons arrivés d'Europe en mauvais état. Mêlant à du chocolat, enrichis de mini guimauves, de biscuits écrasés et de fruits secs ils sont gourmands mais rororatifs. Cette friandise très facile à réaliser s'apprécie à Noël et tout au long de l'année !



Je fais mes cornets

Découpez des demi-disques de 30 cm de diamètre dans du papier extra fort. Roulez-les en cône pour former vos cornets. Agrafez-les ou fixez-les avec du ruban adhésif décoratif. Percez des trous de part et d'autre du cornet. Passez un fil de couleur puis nouez.

Guimauves des petits lutins

POUR ENVIRON 60 GUIMAUVES • PRÉPARATION : 45 MIN
CUISSON : 15 MIN • ATTENTE : 12 H

- 90 g de blancs d'œufs (environ 3) • 250 g de sucre cristallisé
- 50 g de sucre glace • 40 g de féculle de maïs • quelques gouttes de jus de citron • 1 cuil. à soupe de miel liquide • 8 feuilles de gélatine. **LES ARÔMES** • 5 g de vanille liquide • eau de fleur d'oranger ou eau de rose • colorants alimentaires (rouge, jaune...).

Plongez la gélatine dans un bol d'eau froide. Chauffez à 130 °C 10 cl d'eau avec le miel et le sucre, en vérifiant au thermomètre à sucre. Battez les blancs d'œufs et le jus de citron jusqu'à obtenir une consistance mousseuse. Hors du feu, faites fondre la gélatine essorée dans le sirop. **Versez le sirop chaud** en filet sur les blancs. Continuez de fouetter en augmentant la vitesse jusqu'à ce que la masse forme un bec au bout du fouet.

Divisez la pâte en autant de parfums choisis. Incorporez les arômes et le colorant (de différentes couleurs si vous voulez). Versez dans des moules huilés, lissez et laissez sécher 12 h à température ambiante.

Mélangez le sucre glace avec la féculle. Poudrez-en le plan de travail. Démoulez la guimauve. Poudrez le dessus. Découpez en cubes au couteau, roulez-les dans le restant de féculle-sucre glace. Couvrez de film alimentaire.

SUPER
TARTES

Spectaculaires et faciles

Pour changer de
la bûche, osez
ces tartes belles et
savoureuses.
L'effet est garanti !



Parure de fête

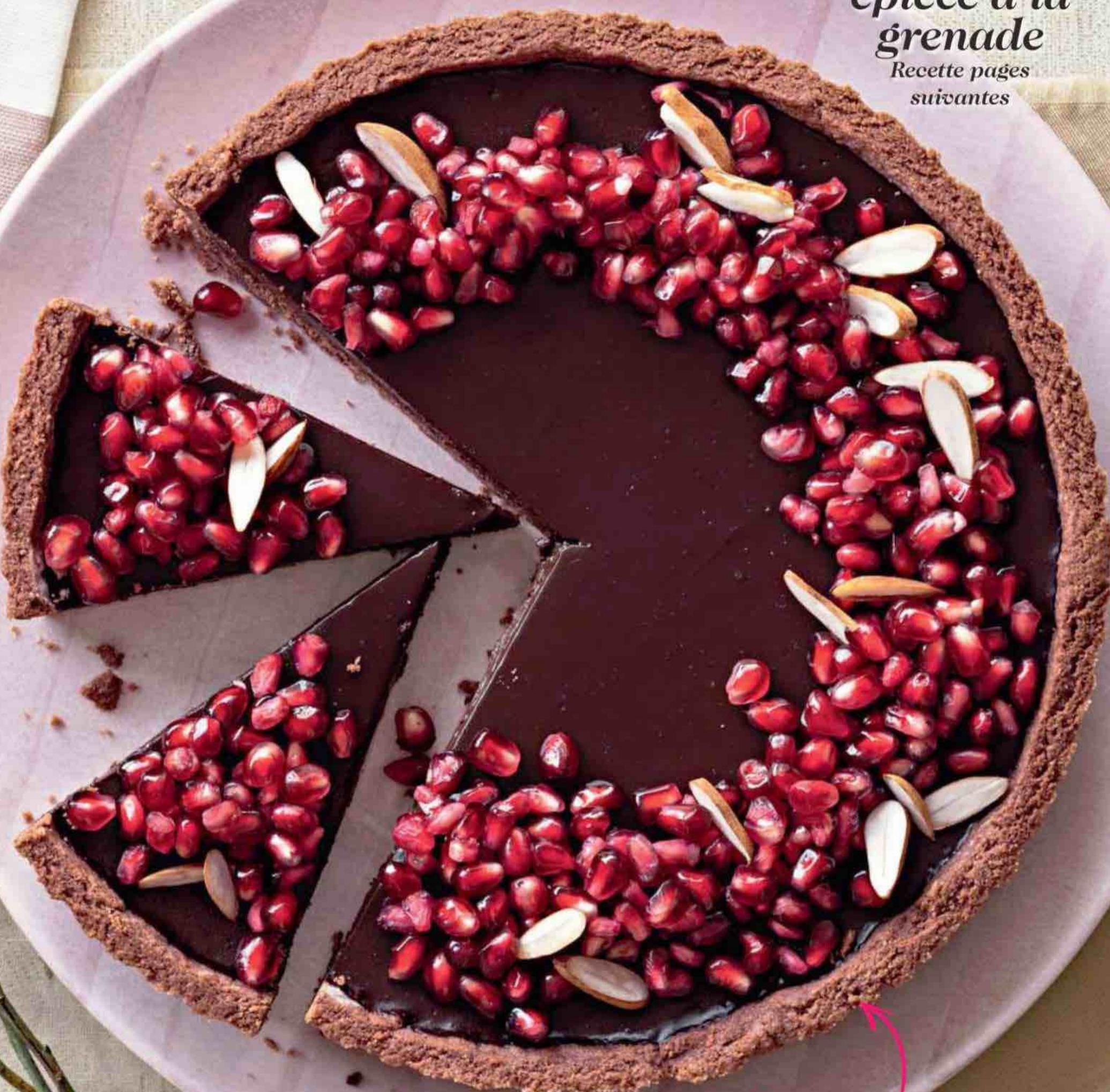
Vous avez un chalumeau de cuisine ? Utilisez-le pour dorner la meringue juste avant de la servir à table.

Tarte
meringuée
citron-
pistache

Recette pages suivantes

Tarte épiceée à la grenade

Recette pages suivantes



Grenade, grain de folie

Choisissez-la dodue, bien lourde et d'un rouge foncé tirant sur le marron. Sa peau doit être lisse et brillante sans taches brunes. La grenade se garde une dizaine de jours à température ambiante. Dégustez les graines nature ou faites-en du jus en les mixant puis en filtrant le liquide.

La bonne graine

Coupez la grenade en deux. Retournez une moitié au-dessus d'un bol et tapotez avec une cuillère en bois pour faire tomber les graines. Retirez les membranes blanches amères.

SUPER TARTES

Parfait craquant

Afin que la pâte ne file pas au fond du moule, étalez-la entre deux feuilles de papier de cuisson et placez-la au réfrigérateur le temps de la raffermir. Lorsqu'elle se décolle du support, garnissez-en le moule et placez au frais de 2 à 12 h, couvert de film étirable.



Tarte à la clémentine et aux marrons

Recette pages suivantes

Tarte choco-coco

Recette pages suivantes



Déco à croquer

On aime ce décor de boules de Noël, mais 3 ou 4 sapins garnis de quelques petites pastilles de pâte collées avec la dorure iront aussi très bien.

SUPER TARTES

Tarte meringuée citron-pistache

POUR 6 PERSONNES
PRÉPARATION : 20 MIN
RÉFRIGÉRATION : 30 MIN
CUISSON : 40 MIN

- 350 g de pâte sablée (ou pâte de la tarte choco-coco ci-contre) • 6 œufs • 125 g de beurre fondu • 3 citrons bio • 160 g de sucre en poudre • sucre glace • 20 g de pâte de pistaches (magasin bio ou spécialisé en pâtisserie) • 30 g de pistaches vertes nature • 100 g de nougatine.

Étalez la pâte sur 4 mm d'épaisseur. Tapissez-en un moule à tarte antiadhésif. Placez 30 min au frais.

Préchauffez le four à th. 6 (180 °C). Couvrez le fond de tarte de papier sulfurisé puis d'une couche de légumes secs. Enfournez pour 10 min, ôtez le papier et le lestage, replacez 5 min dans le four.

Râpez le zeste de 2 citrons. Pressez 2 citrons et demi et filtrer le jus. Fouettez 3 œufs entiers et 3 jaunes (réservez 2 blanches) avec 100 g de sucre dans une terrine jusqu'à ce que le mélange mousse. Intégrez la pâte de pistaches délayée dans le jus de citron, les zestes et le beurre.

Versez la crème sur le fond de tarte. Lissez-la à la spatule. Cuisez de 20 à 25 min au four ; la crème doit épaissir sans prendre couleur.

Battez 2 blanches en neige ferme avec le reste de sucre. Déposez cette meringue en forme de sapin à la poche à douille lisse (Ø 2 cm) sur la tarte. Passez sous le gril chaud pour dorner la meringue.

Laissez tiédir la tarte dans son moule puis glissez-la sur un plat de service. Décorez-la d'éclats de nougatine et de pistaches concassées. Poudrez le bord de la tarte d'un nuage de sucre glace.

Tarte épicee à la grenade

POUR 6 PERSONNES
PRÉPARATION : 30 MIN
RÉFRIGÉRATION : 4 H
CUISSON : 30 MIN

LA PÂTE • 2 jaunes d'œufs • 125 g de beurre • 250 g de farine T55 • 25 g de cacao amer • 100 g de sucre glace • 1 cuil. à café de levure chimique • 1 pincée de sel.

LA GANACHE ET LA FINITION • 200 g de chocolat noir à 70 % • 2 grenades • 50 g de beurre • 10 cl de crème liquide • 10 cl de jus de grenade • 2 cuil. à soupe de miel liquide • 2 cuil. à soupe de cassonade • 1 gousse de vanille • 1 éclat de cannelle • 1 éclat de badiane • 2 cuil. à s. d'amandes tranchées.

Tamisez la farine avec le cacao et la levure dans un saladier. Sablez rapidement avec le beurre ramolli en dés. Ajoutez le sucre glace au centre, le sel et les jaunes d'œufs. Malaxez pour obtenir une pâte homogène. Formez une boule. Réfrigérez 1 h.

Étalez la pâte sur 5 mm d'épaisseur. Garnissez-en un moule à tarte antiadhésif et replacez 1 h au frais.

Chauffez le four sur th. 6 (180 °C). Recouvrez le fond de tarte de papier de cuisson et de légumes secs. Enfournez pour 10 min. Ôtez le lestage, réenfournez 10 min jusqu'à ce que la pâte soit légèrement dorée. Laissez refroidir.

Portez à frémissements la crème avec le miel et la cassonade. Hors du feu, ajoutez la vanille fendue, la badiane et la cannelle. Couvrez, laissez infuser 20 min. Filtrez la crème puis réchauffez-la.

Chauffez le jus de grenade. Faites fondre le chocolat râpé dans un saladier. Versez la

crème bouillante et le jus de grenade en trois fois tout en remuant vivement au fouet. Laissez tiédir avant d'incorporer le beurre. Mélangez bien.

Démoulez le fond de tarte sur un plat. Étalez et lissez la crème au chocolat. Réservez 2 h au réfrigérateur.

Sortez la tarte 30 min avant sa dégustation. Décorez avec les amandes tranchées et des graines de grenade fraîche.

Tarte à la clémentine et aux marrons

POUR 6 PERSONNES
PRÉPARATION : 30 MIN
RÉFRIGÉRATION : 30 MIN
CUISSON : 35 MIN

• 300 g env. de pâte sablée • 3 œufs • 250 g de ricotta (rayon fromage frais) • 20 g de beurre + 30 g (fondu) • 1/2 cuil. à s. de farine • 400 g de crème de marrons vanillée • sucre glace • 1/2 pot de confiture de clémentines • 6 feuilles de filo (rayon frais oriental) • 1 fève tonka (rayon épices) • 8 marrons glacés.

Étalez la pâte sur env. 4 mm d'épaisseur, garnissez-en un moule beurré et fariné. Réservez 30 min au frais.

Préchauffez le four sur th. 6 (180 °C). Mixez les œufs avec la ricotta, la crème de marrons et 3 râpures de fève tonka.

Étalez la confiture de clémentines sur le fond de tarte et couvrez du mélange à la crème de marrons. Lissez. Faites cuire 30 min ; la tarte doit être bien dorée. Laissez-la tiédir env. 10 min avant de la démouler sur une grille.

Réglez le four à th. 7 (210 °C). Badigeonnez les feuilles de filo de beurre fondu sur chaque face. Froissez-les sur une tôle et disposez-les en dôme. Enfournez pour quelques minutes pour les dorner et les rendre craquantes.

Décorez la tarte avec les marrons glacés et placez le dôme croustillant au centre. Poudrez-la généreusement de sucre glace juste avant de la présenter aux convives.

Tarte choco-coco

POUR 6 PERSONNES
PRÉPARATION : 30 MIN
RÉFRIGÉRATION : 2 H 15
CUISSON : 45 MIN

LA PÂTE • 375 g de farine • 135 g de sucre glace • 1 œuf entier + 2 jaunes • 225 g de beurre ramolli • 1/2 cuil. à café de piment d'Espelette • sel.

LA GARNITURE ET LA FINITION • 2 œufs • 100 g de beurre ramolli • 10 cl de crème fraîche • 200 g de chocolat noir amer • 100 g de sucre glace • 120 g de noix de coco râpée • 1 cuil. à soupe de féculle de maïs • 1 cuil. à soupe de rhum.

Tamisez la farine avec 2 pincées de sel et le piment dans un saladier. Versez au centre le sucre glace puis le beurre en dés. Malaxez. Incorporez l'œuf entier battu avec 1 jaune puis, peu à peu, la farine. Étalez la pâte deux fois sur le plan de travail, en l'écrasant avec la paume de la main. Roulez-la en boule.

Étalez les deux tiers de la pâte sur 5 mm d'épaisseur entre 2 feuilles de papier cuisson (réfrigérez le reste). Placez 15 min au frais avant d'en garnir un moule à tarte antiadhésif. Placez 2 h au réfrigérateur ou 30 min au congélateur.

Pour la garniture, travaillez le beurre en pommade. Incorporez le sucre glace, la féculle puis 100 g de noix de coco râpée. Lorsque le mélange est homogène, intégrez les œufs et le rhum. Placez dans le fond de tarte et lissez. Enfournez pour 35 min.

Pendant ce temps, étalez le reste de pâte sur 3 mm. Découpez des motifs décoratifs. Placez-les sur une tôle et badigeonnez-les de jaune d'œuf battu avec un peu d'eau. Sortez la tarte du four. Cuez les sablés de 8 à 10 min. Laissez-les refroidir.

Faites fondre le chocolat avec la crème. Étalez sur la tarte chaude et lissez. Laissez refroidir puis poudrez de coco et disposez le décor.

ABONNEZ-VOUS à *Cuisine Actuelle* et ses hors-séries !



Cuisine Actuelle, c'est chaque mois des recettes saines, savoureuses et gourmandes !

+ les hors-séries avec :

- 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

24% de réduction* avec l'offre sans engagement !

BON D'ABONNEMENT

1> Je choisis mon offre :

Offre Sans Engagement⁽¹⁾:

12 numéros + 8 hors-séries par an

4€50 par mois
au lieu de 5,90€

soit 24% de réduction* !

Offre Annuelle⁽²⁾:

1 an - 12 numéros + 8 hors-séries

64€90 au lieu de 70,80€

Soit 8% de réduction* !

À renvoyer sous enveloppe affranchie à **Cuisine Actuelle**
Service abonnements - 62066 ARRAS cedex 9

5%
de réduction
supplémentaire en
vous abonnant
en ligne

2> Je choisis mon mode de souscription :

EN LIGNE SUR PRISMASHOP + simple + rapide + sécurisé

- Rendez-vous directement sur le site www.prismashop.fr
- Je clique sur « clé Prismashop » en haut à droite de la page d'accueil
- Je saisis ma clé Prismashop ci-dessous :



Clé Prismashop

VISA | MASTERCARD | PAYPAL | EBAY



CLÉ PRISMASHOP

Commandez en reportant ci-dessous le code qui figure sur votre coupon ou magazine.

clé prismashop :

HCASN147 Je valide

PAR TÉLÉPHONE | 0 826 963 964 | Service 0,20 €/min + prix appel

PAR COURRIER en complétant le coupon ci-dessous :

Pour l'Offre Annuelle, je joins mon chèque à l'ordre de **Cuisine Actuelle**.

Pour l'Offre Sans Engagement, une facture vous sera envoyée pour payer votre abonnement.

Mes coordonnées** Mme M.

Nom _____

Prénom _____

Adresse _____

CP _____ Ville _____

*Par rapport au prix de vente au numéro. **Informations obligatoires, à défaut votre abonnement ne pourra être mis en place. (1) Offre Sans Engagement : je peux résilier cet abonnement à durée indéterminée à tout moment par appel ou par courrier au service clients (voir CGV du site prismashop.fr), les prélevements seront aussi arrêtés. Le prix de l'abonnement est susceptible d'augmenter à date anniversaire. Vous en serez bien sûr informé préalablement par écrit et aurez la possibilité de résilier cet abonnement à tout moment. (2) Offre Annuelle : engagement pour une durée ferme après enregistrement de mon règlement. Photos non contractuelles. Offre réservée aux nouveaux abonnés de France métropolitaine. Délai de livraison du 1er numéro : 8 semaines environ après enregistrement du règlement, dans la limite des stocks disponibles. Les informations recueillies font l'objet d'un traitement informatique par le Groupe Prisma Media 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 à tout moment d'un droit d'accès, de rectification, d'effacement, de limitation du traitement, de portabilité des données qui vous concernent, ainsi qu'un droit d'opposition au traitement pour des motifs légitimes, en écrivant au Data Protection Officer du Groupe Prisma Média au 13 rue Henri Barbusse 92230 Gennevilliers ou par email à dpo@prismamedia.com. Dans le cadre de la gestion de votre abonnement ou si vous avez accepté la transmission de vos données à des partenaires du Groupe Prisma Média, vos données sont susceptibles d'être transférées hors de l'Union Européenne. Ces transferts sont encadrés conformément à la réglementation en vigueur, par le mécanisme de certification Privacy Shield ou par la signature de Clauses Contractuelles types de la Commission Européenne.



SAVEURS
PAIN
D'ÉPICES

Cannelle, girofle,
gingembre... les
essentiels du pain
d'épices se retrouvent
dans ces délicieux
desserts qui, en plus,
vont embaumer
toute la maison.

Le vrai parfum de Noël

Des étoiles plein les yeux

Préparez plus de pâte et
réalisez des biscuits à l'aide
d'emporte-pièces en forme
de flocons. Décorez-les avec
un stylo de glaçage blanc
(rayon aide pâtissière).

Le pain d'épices

Le mélange qui donne son nom au pain d'épices, célèbre spécialité d'Alsace que l'on retrouve aussi à Dijon et à Reims, contient au moins de la cannelle, du clou de girofle, du gingembre et de l'anis. Il compte parfois jusqu'à 10 épices, si l'on ajoute la cardamome, la muscade, la coriandre, le poivre... Il en reste ? Parfumez-en une crème anglaise, la farce d'une volaille ou le thé du goûter... Mixé avec des biscuits, il devient une excellente chapelure.

Tarte au pain d'épices et chocolat noir

POUR 6 PERSONNES • PRÉPARATION : 30 MIN
CUISSON : 20 MIN • ATTENTE : 4 H

- 1 petit œuf • 25 cl de crème liquide entière • 125 g de beurre doux
- 15 g de beurre demi-sel • 250 g de chocolat noir • 220 g de farine
- 30 g de poudre d'amandes • 30 g de sucre glace • 1 cuil. à soupe de miel liquide • 2 cuil. à café de mélange pour pain d'épices • sel.

Mélangez la farine avec la poudre d'amandes, le sucre glace, le mélange



d'épices et 2 pincées de sel. Ajoutez le beurre doux taillé en dés et écrasez-le en mélangeant du bout des doigts pour obtenir une pâte sableuse. Ajoutez l'œuf battu, mélangez brièvement et ramassez la pâte en une boule aplatie. Enveloppez-la d'un film étirable puis réservez 2 h au réfrigérateur.

Étalez la pâte, puis garnissez-en un moule à tarte. Piquez le fond à la fourchette. Recouvrez de papier sulfurisé

et de billes de lestage. Laissez cuire 15 min au four préchauffé sur th. 6 (180 °C). Retirez le lestage et le papier, poursuivez la cuisson de 10 à 15 min. Démoulez et laissez refroidir.

Hachez le chocolat dans un saladier. Portez à ébullition la crème avec le miel. Versez en trois fois sur le chocolat en remuant à la spatule à chaque fois. Incorporez le beurre demi-sel et versez sur le fond de pâte. Réfrigérez 2 h.

Sapin de biscuits croquants aux épices

POUR 10 PERSONNES * PRÉPARATION : 1 H
ATTENTE : 1 H * CUISSON : 12 MIN

- 500 g de farine • 400 g de sucre glace • 4 jaunes d'œufs + 1 ou 2 blancs (pour le glaçage) • 400 g de beurre mou • 2 cuil. à soupe de mélange pour pain d'épices • 180 g de cacahuètes non salées • 2 pincées de sel • 50 g de perles de sucre argentées.

Mixez les cacahuètes dans un robot pour obtenir une poudre. Ajoutez la farine, les épices, le beurre en morceaux, 200 g de sucre glace et le sel. Mixez 30 secondes pour obtenir un sable grossier. Versez les jaunes d'œufs et mixez brièvement.

Formez 3 boules de pâte et enveloppez-les de film étirable. Réservez 1 h au frais.

Étalez successivement les boules de pâte sur 3 mm d'épaisseur, coupez dedans 30 sablés (au total) avec 5 emporte-pièces en forme d'étoile de tailles différentes.

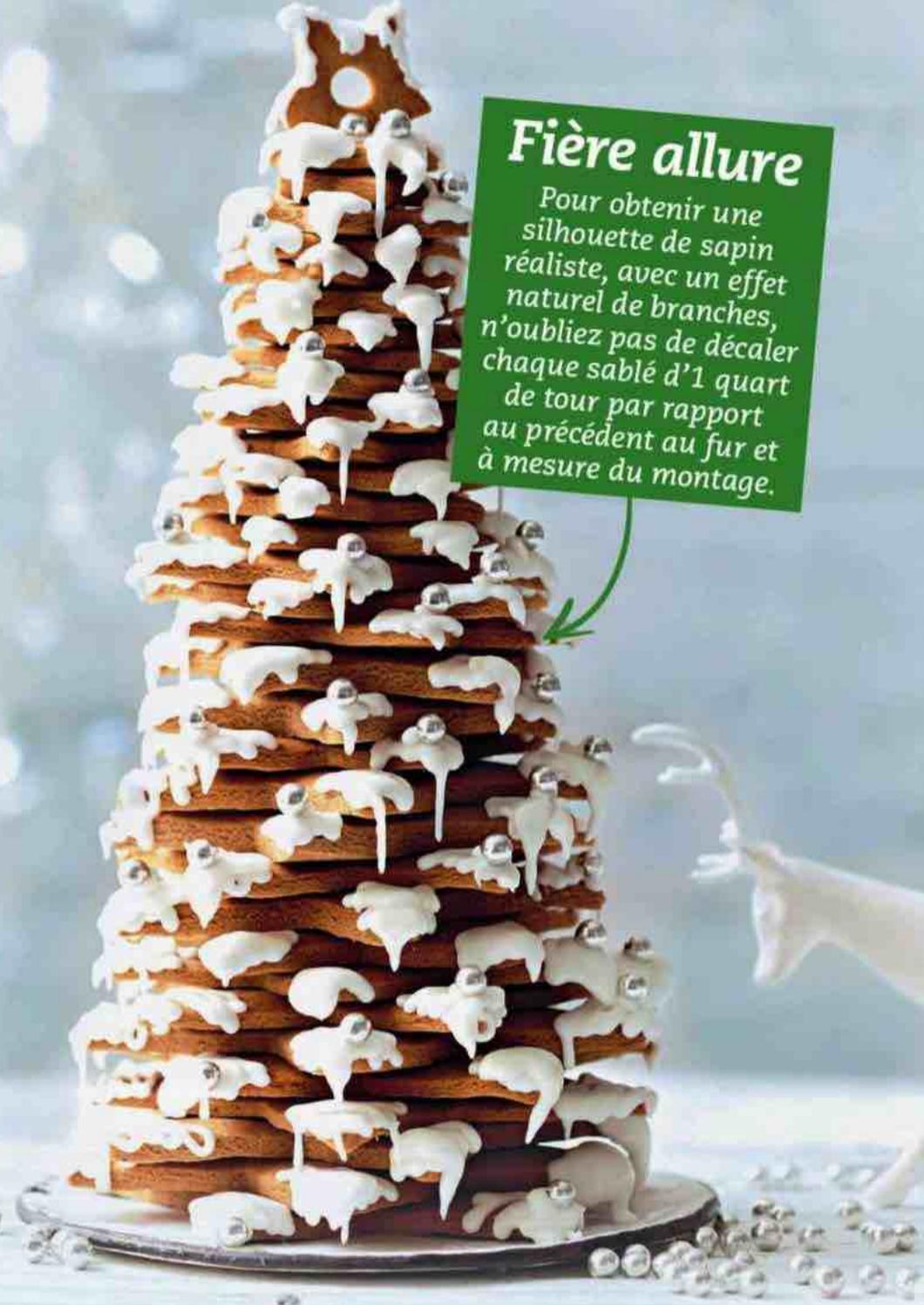
Disposez les sablés sur deux plaques tapissées de papier cuisson. Faites-les cuire env. 12 min au four chauffé sur th. 6 (180 °C). Laissez-les refroidir.

Battez le reste de sucre glace avec du blanc d'œuf pour obtenir un glaçage bien onctueux mais qui ne coule pas.

Superposez les étoiles par ordre décroissant en les collant avec du glaçage. Déposez du glaçage sur la pointe des branches et poudrez de sucre glace. Collez la dernière étoile à la verticale. Décorez de perles argentées.

Fièvre allure

Pour obtenir une silhouette de sapin réaliste, avec un effet naturel de branches, n'oubliez pas de décaler chaque sablé d'1 quart de tour par rapport au précédent au fur et à mesure du montage.



Bûche aux épices de Noël

POUR 6 PERSONNES * PRÉPARATION : 1 H * CUISSON : 15 MIN * ATTENTE : 4 H

- 4 œufs • 30 cl de crème fraîche liquide entière • 20 g de beurre • 200 g de chocolat blanc à pâtisser • 125 g de farine + 1 cuil. à soupe • 125 g de sucre • sucre glace • 1 rondelle d'orange bio • 2 cuil. à soupe de miel • 10 cl de nappage caramel au beurre salé • 1 cuil. à café de café soluble • 1 à 2 cuil. à café de cannelle • 2 cuil. à café de gingembre moulu • 2 étoiles de badiane.

Portez à ébullition 15 cl de crème avec le gingembre. Cassez le chocolat blanc en morceaux, versez dessus la crème bouillante en deux fois. Mélangez doucement et incorporez le restant de crème liquide froide. Réservez 2 h au frais.

Portez à ébullition 12 cl d'eau 5 min avec le miel, l'orange et la badiane. Laissez refroidir.

Battez les jaunes avec le sucre, la cannelle et le café. Incorporez les blancs battus en neige ferme. Intégrer délicatement la farine en deux fois.

Étalez la pâte sur une plaque (30 x 40 cm) tapissée de papier de cuisson beurré et fariné. Faites cuire 10 min au four préchauffé sur th. 6-7 (190 °C).

Retournez le biscuit sur un torchon légèrement humide. Décollez doucement le papier. Badigeonnez le biscuit au pinceau avec le sirop au miel puis roulez-le dans la longueur en vous aidant du torchon pour lui donner sa forme. Laissez-le refroidir.

Fouettez la crème au chocolat blanc au batteur électrique, à vitesse lente puis moyenne, env. 10 min. Déroulez le biscuit et étalez de la crème dessus jusqu'à 1 cm des bords (gardez-en pour le décor). Roulez-le à nouveau sans trop serrer, puis enveloppez-le de film étirable et réservez 2 h au frais.

Déballez la bûche un peu avant de la servir et posez-la sur un plat. Saupoudrez-la de sucre glace. Disposez dessus des quenelles de ganache au gingembre et décorez de nappage caramel.



Le décor d'abord

Soignez l'habillage de la bûche en posant sur les quenelles des sticks de pâte sablée aux épices enrobés de chocolat. À défaut, remplacez-les par des biscuits ou tout simplement par les bâtons de cannelle et les étoiles de badiane du sirop.

DÉCO

1 IMAGE D'ÉPINAL

Une assiette à mignardises en faïence dont les dessins et l'ambiance donnent envie de remonter le temps.

Chalet, Ø 12,8 cm, 39 € le coffret de 2 assiettes, Gien.

2 NACRÉE

Une boule en verre à suspendre pour déclarer les festivités ouvertes d'un brillant "joyeux Noël" !

Joyeux Noël, Ø 8 cm, 4,80 €, magasins Truffaut.

3 LÉGÈRE

Douce et très sobre, une serviette en coton délicatement bordée d'une guirlande de houx.

Jingle Bell, 40 x 40 cm, 12 €, Greengate.

4 ROIS DES FORÊTS

Des petites bougies de cire en forme de sapins pailletés pour animer la soirée.

H 5,5 cm, 14,95 € le lot de 6 bougies, &Klevering.

5 DUO

Partenaires indispensables de la table, des couverts à salade en Inox et acrylique au rouge translucide très dans le thème de Noël.

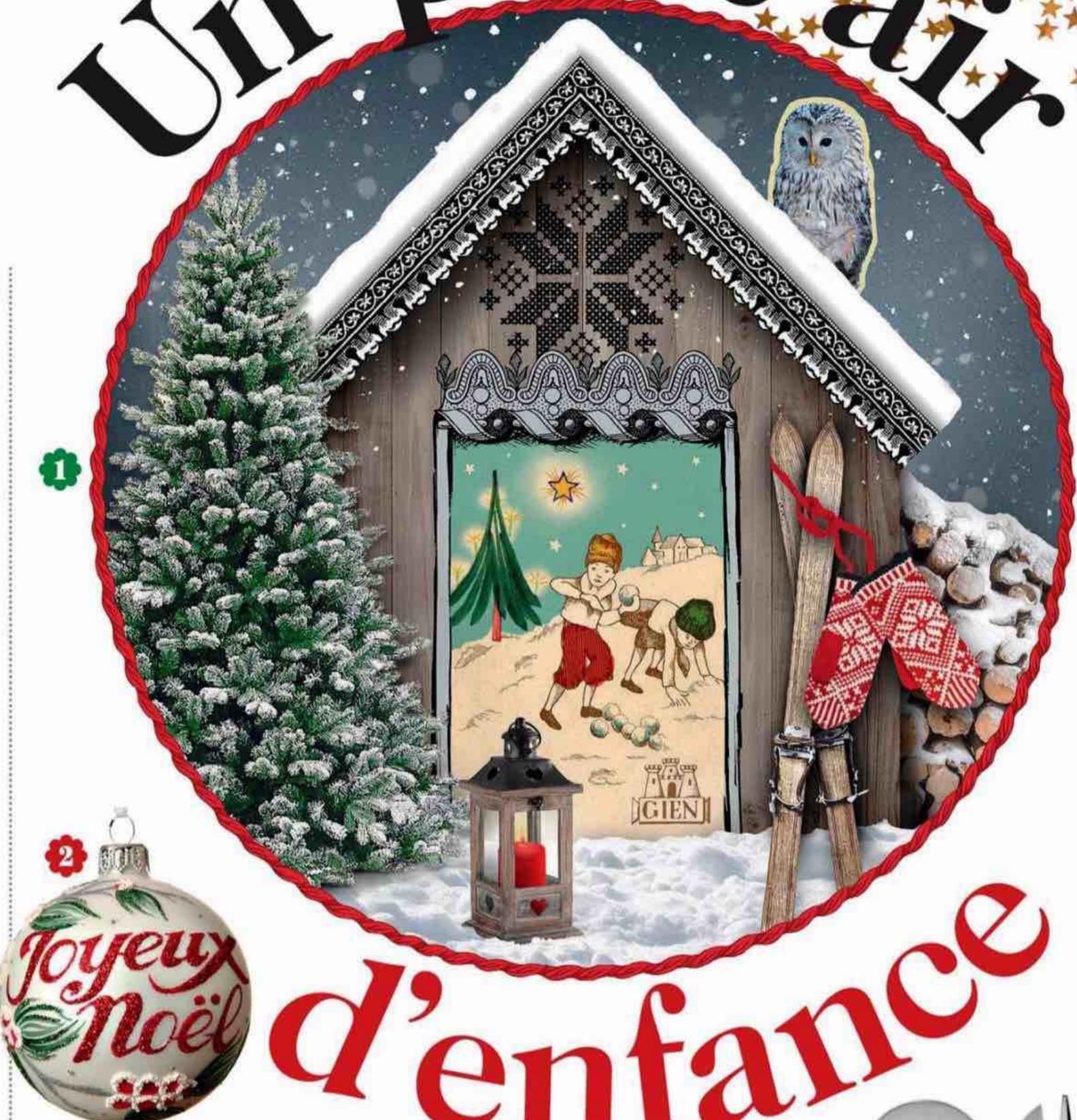
Gustave, L 26 cm, 48,90 € le duo, Sabre.

6 RÉTRO

Le manche en porcelaine vert sapin offre un joli contraste avec l'acier inoxydable doré de ces couverts au look classique revisité.

7 € la pièce, Rice.

un petit air



d'enfance

Du sapin jusqu'à la table, on embrasse le rouge et le vert traditionnels, tout à la fois joyeux et nostalgiques.



ADRESSES EN FIN DE NUMÉRO



6



7



8



9



10



11



12



13



14



7 BRILLANTE

Cette assiette de présentation scintille presque comme une boule de Noël.

Hôtesse, Ø 32 cm, 3 €, Carrefour.

8 LUDIQUES

En métal, ces boîtes à biscuits sont parfaites pour conserver les petits sablés.

Ø 22 cm et 25 cm, 24 €, KitchenCraft.

9 PRÉCIEUSES

Les classiques coupes à pied en verre taillé façon diamant se refont une beauté en rouge et vert.

Bicos Bicolor, H 17 cm, 24 € la pièce, Vista Alegre.

10 FESTIF

Même en cuisine, on se met à l'heure des fêtes avec ce torchon en coton imprimé.

Joyeux Noël, 50 x 75 cm, 10,30 €, Coucke.

11 CARMIN

Un long plat de service en céramique aux détails peints à la main. Pratique !

Christmas Garland, 40,5 x 15,5 cm, 48 €, Bordallo Pinheiro.

12 GOURMET

Un sapin en pain d'épices décore avec gourmandise ce plat à tarte en porcelaine.

Winter Bakery Delight, Ø 22 cm, 24,90 €, Villeroy & Boch.

13 MAGIQUE

Quelle excellente idée ! Un support en fonte massive pour recevoir une couronne de l'Avent en sapin à décorer de jolis photophores.

Ø 59 cm, 39,95 €, Loberon.

14 CRAQUANT

Irrésistible, ce rond de serviette en plastique, verre et fer. L'indispensable détail qui complétera bien la décoration de table.

Noël, Ø 3,5 cm, 5,75 €, Côté Table.

DOUCEURS
DE NOËL

Tendance vert sapin

Pas de thermomètre à sucre ?

Après 5 min de cuisson,
trempez une fourchette
dans le sirop et plongez-la
dans de l'eau glacée :
s'il se forme des petites
boules qui se détachent de
la fourchette, c'est prêt.

Un petit air
rétro souffle
sur la fête.
Avec ces trois
gourmandises
toutes simples,
le café sera bien
accompagné.

Sucettes pistaches et chocolat

POUR 6 PERSONNES * PRÉPARATION : 30 MIN * CUISSON : 5 MIN * REPOS : 24 H

- 2 blancs d'œufs • 150 g de chocolat noir • 50 g de pistaches nature
- 50 g de miel • 50 g de sucre glace
- 150 g de sucre • 50 g de féuille
- le jus d'1 citron • 4 feuilles de gélatine • angélique confite + éclats de pistache (pour le décor).

Faites ramollir la gélatine à l'eau froide. Mélangez le sucre, le miel et 5 cl d'eau dans une casserole. Laissez cuire jusqu'à 120 °C au thermomè-

tre à sucre. Retirez du feu, ajoutez la gélatine égouttée et mélangez.

Fouettez les blancs d'œufs avec quelques gouttes de jus de citron. **Versez le sirop** lorsque les blancs commencent à épaissir sans cesser de battre, jusqu'à ce que la préparation forme un "bee d'oiseau" lorsque vous retirez le fouet.

Versez le mélange sur 3 em dans un plat chemisé de papier cuisson. Lissez, couvrez d'un autre papier

cuisson puis laissez sécher 24 h à température ambiante.

Lorsque la préparation est sèche, mixez les pistaches et mélangez-les au sucre glace et à la féuille. Tamisez, parsemez-en largement le plan de travail. Retournez la guimauve dessus et ôtez le papier. Coupez la guimauve en cubes. Plongez-les dans le chocolat fondu piqués sur un bâtonnet. Retournez-les dans un verre. Décorez d'angélique et de pistaches.

Crèmes brûlées à la Chartreuse et sablés

POUR 6 PERSONNES • PRÉPARATION : 20 MIN
CUISSON : 1 H • RÉFRIGÉRATION : 4 H

• 5 jaunes d'œufs • 50 cl de crème liquide • 75 g de sucre semoule blanc • 4 cuil. à soupe de sucre roux.

• 2 cuil. à soupe de liqueur Chartreuse verte.

LES SABLÉS • 1 œuf • 125 g de beurre • 250 g de farine • 125 g de sucre • le zeste d'1 citron vert bio

• 2 pincées de sel • bonbons verts pour le décor.

Faites chauffer la crème jusqu'à frémissements. Battez les jaunes d'œufs et le sucre blanc jusqu'à blanchiment. Versez la crème en remuant, puis ajoutez la Chartreuse.

Versez la préparation dans 6 ramequins. Faites-les cuire au bain-marie 30 min environ dans le four préchauffé à th. 6 (180 °C) puis laissez-les refroidir. Réfrigérez-les 4 h.

Préparez les sablés. Fouettez le beurre avec le sucre, incorporez l'œuf puis la farine. Ajoutez le zeste et le sel. Travaillez

la pâte puis laissez-la reposer 1 h au frais.

Étalez la pâte sur 1/2 cm d'épaisseur entre 2 feuilles de papier sulfurisé. Formez des disques de taille à peine supérieure aux ramequins. Faites-les cuire sur une plaque 15-20 min à th. 6 (180 °C) puis laissez refroidir sur une grille.

Parsemez les crèmes de sucre roux avant de servir et caramélisez-les avec un chalumeau de cuisine. Couvrez-les d'un sablé décoré de bonbons.



Cuisson parfaite

Préparez un bain-marie dans un grand plat avec de l'eau frémissante, posez les ramequins dedans (eau à mi-hauteur) pour que la cuisson démarre vite et soit plus rapide.



Le décor maison

Préparez des feuilles en chocolat en badigeonneant du chocolat sur de vraies feuilles et décollez-les délicatement. Réalisez des petits bonbons à l'aide de mini moules. Et fouettez 20 cl de crème fraîche en chantilly avec 1 à 2 cuil. à café de sirop de menthe.

Petits gâteaux menthe-matcha

POUR 6 PERSONNES
PRÉPARATION : 20 MIN • CUISSON : 30 MIN

• 4 œufs, blancs et jaunes séparés • 10 cl de lait • 100 g de sucre • 100 g de farine • 1 cuil. à soupe de sirop de menthe verte • 1 cuil. à café de poudre de thé vert matcha • 2 pincées de sel.

Tamisez la farine avec la poudre de thé matcha. Mélangez le sirop de menthe avec le lait.

Fouettez les jaunes d'œufs avec 50 g de sucre jusqu'à ce que le mélange gonfle et blanchisse. Ajoutez le lait en fouettant, puis la farine au matcha.

Battez les blancs d'œufs en neige ferme avec le sel et le restant de sucre, incorporez-les délicatement à la préparation au matcha.

Chemisez 6 moules individuels de papier sulfurisé et répartissez-y la préparation précédente. Faites cuire 30 min au four préchauffé sur th. 6 (180 °C).

Laissez refroidir les gâteaux avant de les démouler. Servez-les surmontés d'une volute de crème fouettée verte et de décors en chocolat noir et blanc.

CLEMENTINES CARAMÉLISÉES AUX ÉPICES



AUTOMNE **HIVER**

INGRÉDIENTS

10 clémentines de Corse

100 g de sucre

50 cl d'eau

1 bâton de cannelle

2 étoiles de badiane

1 gousse de vanille

4 PERSONNES

15 MINUTES



20 MINUTES

Éplucher 8 clémentines en retirant le maximum de peau blanche. Prélever le zeste et presser le jus des 2 clémentines restantes.

Dans une grande casserole, mettre à chauffer l'eau avec le sucre, le jus et le zeste des 2 clémentines, le bâton de cannelle, les étoiles de badiane et la gousse de vanille fendue en deux et grattée.

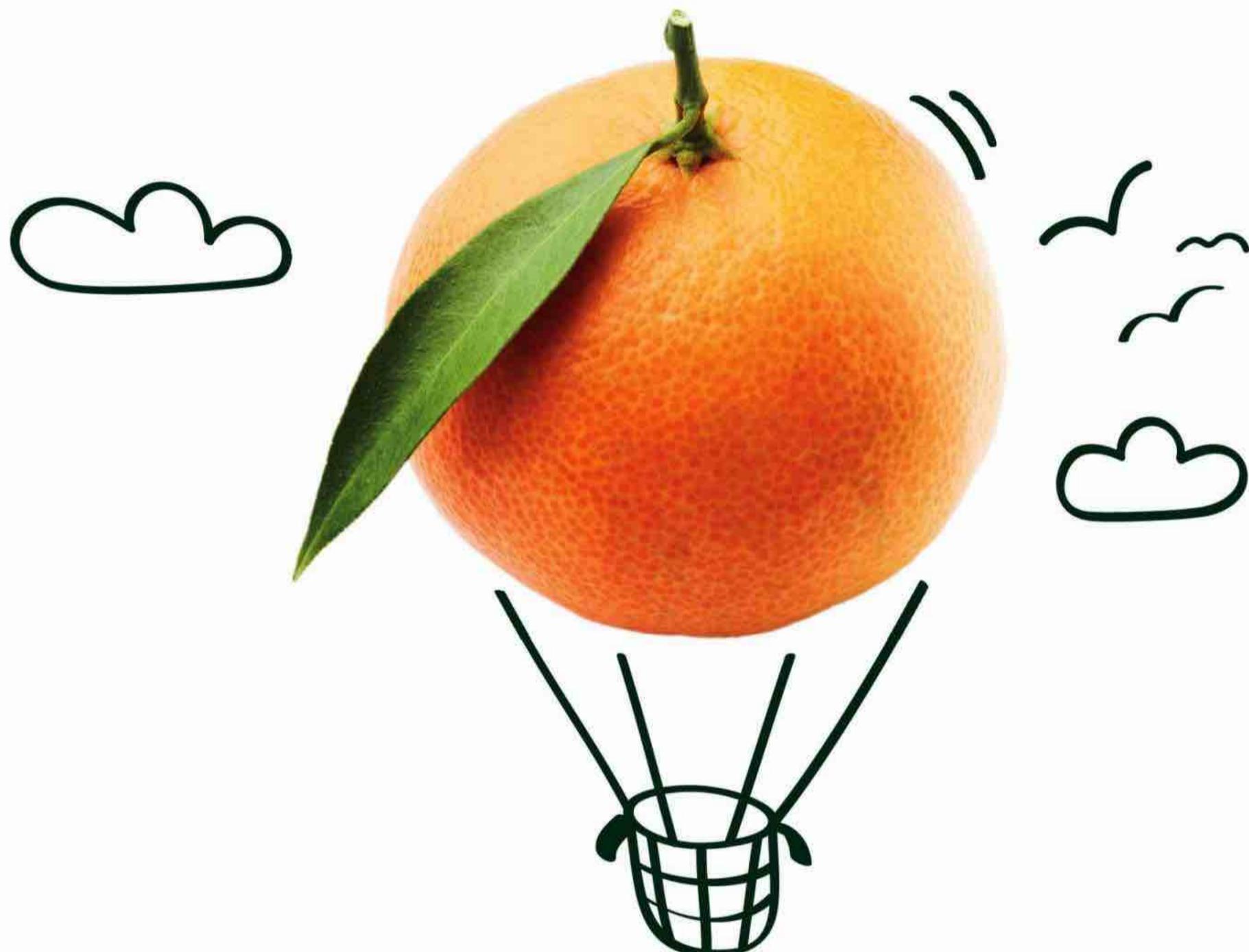
Quand le mélange est à ébullition, ajouter les clémentines et laisser cuire 5 min. Égoutter les clémentines et remettre la casserole avec le sirop sur feu fort. Laisser bouillir 10 à 15 min jusqu'à obtenir un jus réduit et sirupeux.

Remettre les clémentines dans la casserole pour les enrober de jus caramélisé. Servir sans attendre.

PETIT PLUS :

Saupoudrez d'un peu de cannelle en poudre au moment de servir. Et pour encore plus de gourmandise, servez avec du pain d'épices ou des Spéculoos.

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



© Crédits photo : Julie MECHALI / Myflame et route Amandine CHARDON

#JECUISINEMAISON

www.lesfruitsetlegumesfrais.com

 Les Fruits et Légumes Frais

 @FruitsLegumesFR

 les fruits et
légumes frais
Interfel

TARTE RUSTIQUE AUX POMMES



AUTOMNE

INGRÉDIENTS

Pour la pâte :

125 g de beurre

250 g de farine

30 g de sucre

1 œuf

1 pincée de sel

Pour la garniture :

4 pommes

3 c à s de sucre roux

1 c à c de féculle de maïs

1 c à c de cannelle

120 g de raisins secs



6 PERSONNES



20 MINUTES



35 MINUTES

Préchauffer le four à 180 °C.

Préparer la pâte : mélanger la farine avec le sel et le sucre. Ajouter le beurre en dés et pétrir du bout des doigts pour obtenir la consistance d'un sable mouillé. Ajouter alors l'œuf et pétrir rapidement pour former une boule de pâte. L'emballer dans un film alimentaire et placer au réfrigérateur pendant 30 min au moins. Étaler la pâte en forme d'ovale et la placer sur une plaque de four recouverte de papier cuisson.

Pour la garniture, répartir les raisins secs au centre de la pâte en laissant 5 cm de bordure. Mélanger 1 c à s de sucre avec la féculle et la cannelle puis parsemer sur les raisins.

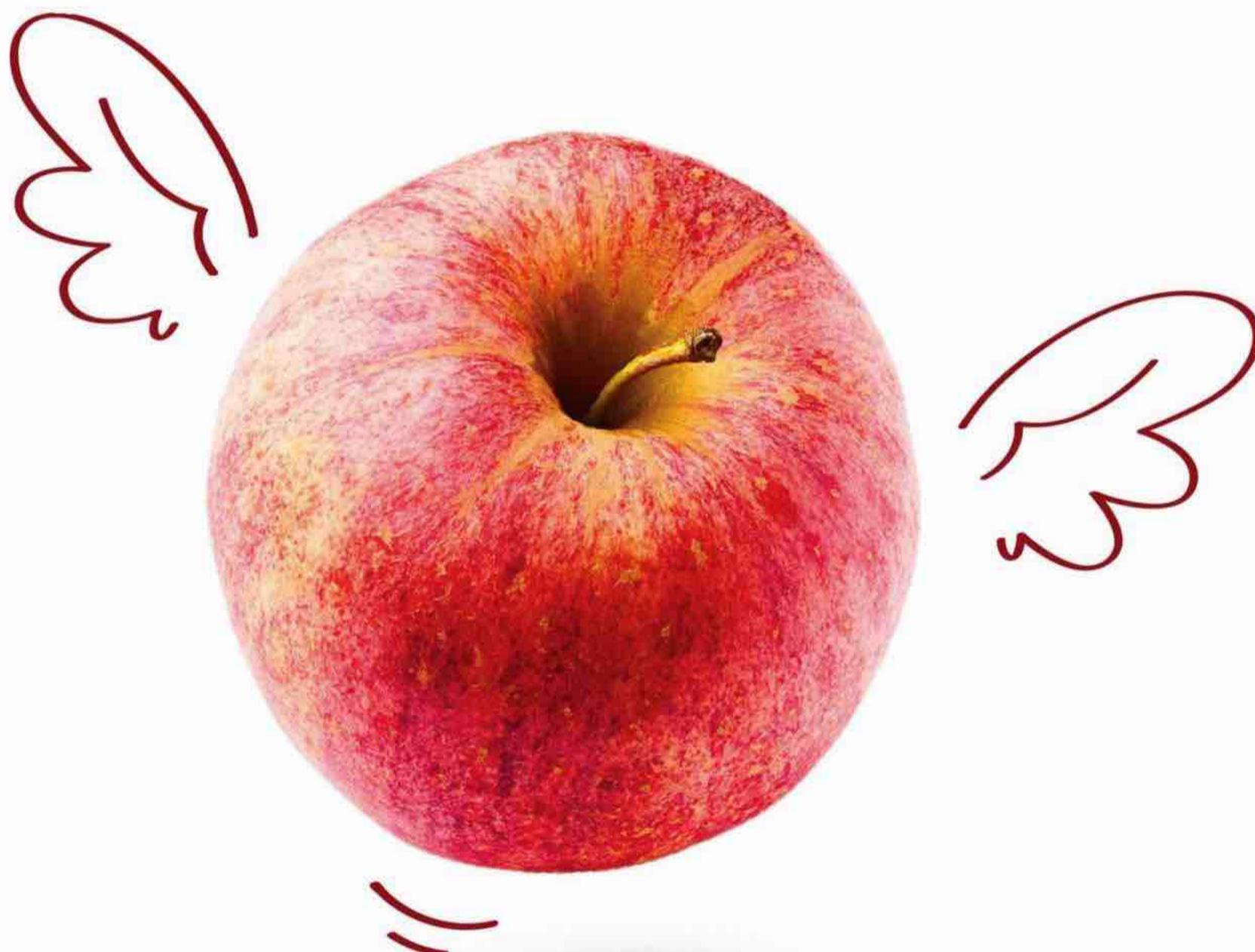
Laver les pommes, les sécher et les couper en deux. Retirer le cœur puis couper les pommes en fins quartiers. Répartir ces quartiers sur les raisins. Rouler la pâte sur les bords puis saupoudrer les pommes et les bords de pâte du sucre restant. Mettre au four pour 30 min de cuisson.

Servir tiède ou froid.

PETIT PLUS :

Pour un aspect bien brillant, faites chauffer un peu de gelée de pommes ou de confiture d'abricot sans morceaux et badigeonner la tarte (au pinceau de cuisine) à la sortie du four.

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



Droits réservés © Crédits photo : Julie MECHALI / Sylfance et rédac Anne-Sophie CHARDON

#JECUISINEMAISON

www.lesfruitsetlegumesfrais.com

 Les Fruits et Légumes Frais

 @FruitsLegumesFR

 les fruits et
légumes frais
Interfel

15
IDÉES
DE...

POUR
4 PERS.

glaces réjouissantes

Elles font merveille en dessert ou pour un café gourmand, et jouent la surprise côté salé, à découvrir sans tarder !

1 Milk-shake de Noël

Mixez dans un blender 1/2 litre de **sorbet à l'orange** avec 3 **yaourts brassés**. Servez dans des verres poudrés de **cacao** et de **cannelle**.

LE PLUS Nappez-en une salade d'oranges ou de pamplemousses.

2 Sauce aux fruits rouges

Déglacez le **jus de cuisson d'un gibier** avec 1 ou 2 boules de **sorbet aux fruits rouges**. Laissez légèrement chauffer. Goûtez la sauce, **salez** et **poivrez**-la généreusement.

LE PLUS Ajoutez une poignée de fruits rouges frais à la sauce avant de la servir en saucière.

3 Trou exotique

Versez 5 cl de **calvados** dans un verre à cocktail, ajoutez 1 boule de **sorbet à la noix de coco** et des mini dés de **pomme**. Poudrez de **piment**. Faites de même 3 autres verres.

LE PLUS Préférez des pommes bio bien rouges, rincez-les mais ne les épluchez pas pour assurer un bel effet "Noël".

4 Café alsacien

Versez 1 tasse de **café** chaud et 5 cl de **kirsch** dans un verre à cocktail. Couvrez de **chantilly**. Déposez une petite quenelle de **sorbet à la cerise** et poudrez d'un voile de **cannelle**. Préparez ainsi 3 autres verres.

LE PLUS Décorez avec une mini branche d'épicéa ou des petites perles de sucre vertes.

5 Endives au gorgonzola

Déposez sur chaque feuille d'**endive** des dés de **gorgonzola**, des éclats de **noisettes** et 1 quenelle de **sorbet à la poire**. **Poivrez** au moulin.

LE PLUS Dégustez avec un porto rouge, à l'apéritif ou servez en escorte du plateau de fromages.

6 Huîtres passion

Ouvrez 12 **huîtres**, videz leur première eau et ajoutez 1 cuil. à café de **sorbet au fruit de la passion**. Décorez de quelques graines de **fruit de la passion** et **poivrez** au moulin.

LE PLUS Ajoutez un peu de coriandre fraîchement ciselée et une pointe d'échalote hachée.



7 Icebergs des Caraïbes

Disposez 4 boules de **sorbet à la mangue** dans 4 verrines. Couvrez abondamment de 2 **blanes d'œufs** montés en neige ferme avec 60 g de **sucre**. Réservez 1 h au congélateur. Flambez avec 2 cuillerées à soupe de **rum ambré** préalablement chauffé dans une petite casserole.

LE PLUS Vous préférez plutôt un dessert sans alcool ? Faites colorer quelques secondes avec un chalumeau de cuisine.



8 Duo foie gras et betterave

Mixez 1 grosse **betterave** cuite pelée avec 2 cuil. à soupe de **vinaigre balsamique** et 15 cl de **sirop de sucre de canne**. Faites prendre en sorbetière. Disposez des copeaux de **foie gras mi-cuit** dans 4 assiettes. Déposez 1 boule de **sorbet à la betterave** au centre et parsemez de dés de **pain d'épices** légèrement grillés.

LE PLUS Décorez de quelques gouttes de vinaigre balsamique et de fines herbes fraîches.

9

Biscuits de Noël givrés

Garnissez 4 **biscuits secs de glace** un peu souple de votre choix : cookies-glace au café, sablés-glace au caramel, spéculoos-glace plombières, biscuits à la cuiller-sorbet fraise... Refermez avec un autre biscuit et parsemez d'amandes effilées grillées. Réservez au congélateur. Proposez avec le café.

LE PLUS Restez dans l'esprit de Noël avec des sablés en forme de bonhomme de neige ou d'étoile.

10 Soupe de poissons glacée

Mélangez 8 cuil. à soupe de **jus de tomate frais** avec 1 cuil. à soupe de **jus de citron**, 1 trait de **vodka**, du **sel** et du **poivre**. Faites prendre en glace. Versez la **soupe de poissons** bien froide dans 4 verrines, grattez la glace à la tomate en paillettes avec une fourchette. Déposez ce granité sur les verrines et servez aussitôt.

LE PLUS Mixez la soupe de poissons bien froide avec 3 cuil. à soupe de fines herbes (persil, basilic, menthe ou coriandre) pour lui donner du caractère.

11 Cocktail homard pamplemousse

Disposez dans 4 verrines un fond de **roquette assaisonnée**, 2 petits médaillons de **homard** poêlés à l'**huile d'olive** et émincés. Ajoutez 1 boule de **sorbet au pamplemousse rose**. **Poivrez** au moulin et **salez**. Arrosez d'un filet d'huile d'olive.

LE PLUS Ajoutez des herbes ou piquez un petit biscuit apéritif salé dans chaque verrine.

12 Crème à la vanille express

Fouettez au batteur électrique de la **crème glacée à la vanille** ramollie avec de la **crème liquide**, à part égale pour obtenir une chantilly minute. Présentez sur une **salade de fruits** ou en verrine.

LE PLUS Poudrez les verrines de quatre-épices, de cannelle en poudre ou de gingembre moulu.

13 Cuillères mascarpone et citron

Fouettez 8 cuil. à soupe de **mascarpone** avec du **sel**, du **poivre** et 4 cuil. à soupe de **crème liquide**. Garnissez-en des cuillères à soupe. Ajoutez dans chaque du **sorbet citron**.

LE PLUS Donnez du croquant avec des amandes grillées hachées ou une mini tuile de parmesan.

14 Trou normand verveine-pêche

Préparez une **infusion de verveine** et laissez-la refroidir. Sucrez avec un peu de **miel** et servez dans une petite tasse avec une mini boule de **sorbet à la pêche**. Faites 3 autres tasses.

LE PLUS Pour les adultes, versez une larme de Chartreuse verte.

15 Verrines du Père Noël

Écrasez à la fourchette du **sorbet à la fraise** et du **sorbet à la framboise**. Placez-les dans un verre en les séparant par une couche de miettes de **pain d'épices**. Couvrez de **crème fouettée**. Faites ainsi 3 autres verres.

LE PLUS Versez 2 gouttes d'huile essentielle alimentaire de menthe dans votre crème fouettée.

Tout chocolat

*Toutes simples ou un peu plus techniques,
ces recettes combleront vos envies de chocolat.*

Nougat glacé au chocolat blanc, coulis de kiwis

POUR 8 PERS. * PRÉPA : 30 MIN
CUISSON : 10 MIN * REPOS : 12 H

- 3 œufs, jaunes et blanches séparés • 40 cl de crème liquide très froide • 100 g de chocolat blanc • 120 g de sucre semoule
- 100 g de miel • 200 g de fruits secs (amandes, pistaches, noisettes...) • 100 g de fruits confits exotiques (ananas, mangue...).
- LE COULIS** • 6 kiwis mûrs à point
- 2 cuil. à soupe de jus de citron • 1 cuil. à soupe de miel liquide.

Torréfiez les fruits secs dans une poêle chaude. Ajoutez 20 g de sucre et faites-les légèrement caraméliser. Une fois refroidis, concassez-les grossièrement.

Taillez les fruits confits en petits dés. Faites fondre le chocolat, lissez-le à la spatule. Chauffez le miel sur feu doux.

Fouettez les blanches d'œufs en neige ferme. Ajoutez le miel bouillant en mince filet, sans cesser de fouetter, jusqu'à ce que les blanches soient lisses, brillantes et refroidies. **Ajoutez le reste de sucre** aux jaunes et fouettez jusqu'à blanchiment. Intégrer-y le chocolat puis les blanches en fouettant.

Battez la crème jusqu'à ce qu'elle soit bien ferme. Intégrer-la délicatement à la préparation précédente avec une spatule souple. Ajoutez les fruits, secs et confits.

Tapissez un moule à cake de film. Versez-y la préparation et lissez la surface à la spatule. Placez 12 h au congélateur.

Préparez le coulis de kiwis 1 h avant de servir. Mixez la pulpe des fruits, le miel et le jus de citron. Réservez au frais.

Démoulez le nougat, décorez-le selon votre goût et servez-le avec le coulis.



Coulis à l'envi

Kiwis, mangues, ananas, fruits de la passion... sont excellents avec ce nougat. Et hors saison, choisissez des fraises ou des framboises surgelées que vous mixerez une fois décongelées.

Tout sur la ganache

Généralement, on utilise autant de chocolat que de crème. Mais on peut ajouter du beurre, du miel ou de l'huile parfumée pour obtenir des textures et des saveurs différentes. Plus léger, on remplace la crème par une purée de fruits, du jus de fruit ou même du cola ou du thé ! Le plus : la ganache se congèle très bien.

Quel chocolat ?

Utilisez un chocolat noir seul et de qualité ou mélangez-le à du chocolat au lait ou blanc. Et pour un goût plus corsé, ajoutez un espresso bien serré en même temps que l'huile d'olive et le chocolat.



Tartelettes sablées au chocolat et aux noix

POUR 8 PERSONNES * PRÉPARATION : 30 MIN * CUISSON : 20 MIN * REPOS : 1 H 20

LA PÂTE SABLÉE • 1 œuf • 150 g de beurre + 2 noix pour les moules • 200 g de farine • 75 g de sucre glace • 25 g de poudre d'amandes ou de noisettes • 2 pincées de sel.

LA GARNITURE • 10 cl de crème liquide • 100 g de chocolat noir • 50 g de chocolat au lait • 75 g de noix hachées • le zeste râpé d'1 orange bio • 3 cuil. à soupe d'huile d'olive au goût intense.

Préparez la pâte sablée. Battez le beurre pour le ramollir. Ajoutez, toujours en battant, le sucre, le sel et la poudre d'amandes, puis l'œuf. Incorporez la farine rapidement. Réservez 1 h au frais.

Garnissez 6 moules à tartelettes beurrés de pâte. Faites cuire les fonds de tarte à blanc, couverts de papier sulfurisé et de légumes secs, 10 min au four préchauffé à th. 6 (180 °C).

Retirez le papier et le lest et laissez cuire encore 5 min.

Portez à ébullition la crème. Ôtez du feu, ajoutez les deux chocolats hachés et l'huile. Lissez à la spatule et laissez refroidir.

Ajoutez les noix et le zeste dans la ganache. Versez dans les fonds de tartelettes et réservez au frais. Sortez les tartelettes du réfrigérateur 20 min environ avant de les servir.

DESSERTS



Plus exotique

Ajoutez des épices en poudre dans la pâte du biscuit : vanille, cannelle, muscade, gingembre, cardamome, anis vert... Et préparez le gâteau avec de la mangue.

Gâteau de fête à l'ananas

POUR 8 PERSONNES * PRÉPARATION : 45 MIN
CUISSON : 25 MIN * REPOS : 1 H

LE BISCUIT • 4 œufs • 100 g de farine • 100 g de sucre • 50 g de chocolat blanc • 20 g de noix de coco râpée • 1 noix de beurre. **LA GARNITURE** • 10 biscuits à la cuiller • 1 ananas • 100 g de chocolat blanc • 400 g de confiture de framboises • 30 cl de crème liquide bien froide • 2 cuil. à soupe de sucre • 2 sachets de sucre vanillé • 3 cuil. à soupe de rhum ambré.

Pelez l'ananas, coupez-le en cubes d'1,5 cm en vous plaçant au-dessus d'une passoire posée sur une assiette pour récupérer le jus qui s'écoule.

Pour le biscuit, hachez le chocolat blanc. Fouettez les œufs et le sucre 3 min. Ajoutez la farine en la tamisant puis la noix de coco et le chocolat. Versez dans un moule de Ø 20 cm beurré. Faites cuire 18 min au four chauffé à th. 6 (180 °C).

Pour la garniture, faites fondre le chocolat blanc et lissez-le à la spatule. Fouettez la crème et le sucre vanillé jusqu'à ce qu'elle soit très ferme. Incorporez-y le chocolat tiédi. Réservez au frais.

Chauffez 10 cl d'eau avec le sucre 5 min sur feu doux. Ajoutez le jus d'ananas récupéré et le rhum. Coupez le biscuit en deux, mouillez chaque moitié de sirop.

Posez la base sur un plat, tartinez de 350 g de confiture, garnissez des deux tiers de chantilly et parsemez d'ananas. Déposez l'autre moitié de biscuit puis enrobez le gâteau avec le reste de chantilly.

Coupez les biscuits à la cuiller en bâtonnets et garnissez-en le gâteau en glissant ça et là le restant de confiture. Parsemez éventuellement de framboises. Réservez au moins 1 h au frais avant de déguster.



Noisettes caramélisées

Pour donner du craquant, ajoutez des noisettes caramélisées dans la crème : torréfiez les noisettes puis roulez-les dans un caramel ambré. Laissez-les refroidir et concassez-les.

Paris-brest chocolat praliné

POUR 6 À 8 PERSONNES * PRÉPARATION : 40 MIN
CUISSON : 40 MIN * REPOS : 1 H

LA PÂTE • 3 œufs • 75 g de beurre • 150 g de farine • 30 g de noisettes hachées • 1 pincée de sel • 1 cuil. à s. de sucre. **LA CRÈME** • 3 jaunes d'œufs • 1/4 de litre de lait chaud • 50 g de beurre • 50 g de chocolat noir • 50 g de petits copeaux de chocolat • 50 g de pralin • 50 g de sucre • 25 g de féculle • 1/2 fève tonka. • sucre glace.

Portez à ébullition 25 cl d'eau dans une casserole avec le sucre, le beurre et le sel. Ôtez du feu. Intégrer la farine en une fois. Replacez sur le feu pour dessécher la pâte en mélangeant. Hors du feu, ajoutez les œufs un à un en remuant vivement.

Remplissez de pâte une poche munie d'une grosse douille lisse. Réalisez une couronne de 25 cm sur une plaque à pâtisserie couverte de papier de cuisson. Parsemez de noisettes et faites cuire env. 30 min au four chauffé sur th. 6-7 (200 °C). Laissez sécher dans le four éteint et entrouvert.

Préparez la crème. Faites fondre le chocolat, ajoutez le beurre et lissez-le à la spatule. Fouettez les jaunes d'œufs, le sucre et la féculle. Délaiyez avec le lait et faites épaissir sur feu doux. Hors du feu, incorporez le chocolat fondu et la fève tonka râpée et laissez tiédir.

Intégrez le pralin dans la crème et les copeaux de chocolat, fouettez un peu pour aérer la crème.

Coupez la couronne en deux puis garnissez-la, à la poche à douille, de crème. Placez au moins 1 h au frais. Saupoudrez de sucre glace juste avant le service.

Glaces au choix

Celles aux fruits exotiques, ananas ou passion par exemple, sont excellentes avec le chocolat blanc.



Le mascarpone

Délicieux fromage né dans le nord de l'Italie, il est produit avec du lait de bufflonne à l'origine, aujourd'hui souvent remplacé par du lait de vache. Il se trouve en pot au rayon des fromages frais, car il est simplement pasteurisé. Épais, lisse et onctueux, il se cuisine à froid ou à chaud et permet de réussir diverses recettes salées ou sucrées, dont le célébrissime tiramisu.

Boules de neige au chocolat

POUR 6 PERSONNES * PRÉPARATION : 30 MIN * CUISSON : 2 MIN * REPOS : 3 H

• 300 g de mascarpone • 30 cl de crème liquide très froide • 50 g de sucre • 6 boules de glace au chocolat • cacao amer en poudre. **LA CRÈME** • 10 cl de lait • 10 cl de crème liquide • 100 g de chocolat blanc.

Préparez la crème. Portez à ébullition le lait avec la crème liquide.

Retirez du feu et ajoutez le chocolat cassé en morceaux. Lissez et laissez refroidir. Répartissez la crème dans 6 verres à tapas ou coupes à glace et réservez 2 h au réfrigérateur pour qu'elle épaisse légèrement.

Mixez le mascarpone avec le sucre jusqu'à obtenir un mélange souple. Battez la crème liquide au fouet pour la rendre très ferme. Intégrez-

la délicatement au mascarpone puis versez dans une poche munie d'une douille cannelée. Réservez environ 1 h au réfrigérateur.

Enrobez régulièrement chaque boule de glace de chantilly au mascarpone et déposez-la dans le verre garni de crème. Faites de même avec les autres boules. Parsemez de cacao à l'aide d'une fine passoire et servez.



PANIER FRAÎCHEUR
Ma petite crèmerie

LE SAVOIR-FAIRE AU SERVICE DES GOURMETS

Élaborée en Bretagne, la crème fleurette Le Gall apporte à vos recettes le goût légèrement acidulé et la texture exceptionnelle d'une vraie crème de terroir. Elle fait l'unanimité auprès des plus grands chefs cuisiniers et pâtissiers.

**"Un goût typique,
frais, de qualité,
sans ingrédients
inutiles (épaississants,
conservateurs...).
Et français!"**

Diane-Karell, 31 ans

92 %
EN SONT SATISFAITES

**"C'est mon gros
coup de cœur
de la sélection.
Un goût très fin,
j'aimais tellement
que j'en mangeais
à la cuillère! Idéal
sur des fraises."**

Claire, 40 ans



70 %

EN PARLENT
POSITIVEMENT

**"Un bon goût
de crème. La texture
est belle, elle monte
très bien en chantilly
et tient tout aussi
bien à chaud."**

Michelle, 63 ans

76 %

ONT L'INTENTION
DE L'ACHETER



CHARLOTTE CARAMEL AU BEURRE SALÉ

PRÉPARATION: 15 MIN REPOS: 2 HEURES

POUR 4 PERSONNES Pour la charlotte: 1 sachet de gaufrettes au caramel (160 g) • 15 cl de crème fleurette Le Gall • 1 feuille de gélatine • Pour la sauce caramel au beurre salé: 80 g de sucre • 30 g de beurre de baratte cru demi-sel Le Gall • 10 cl de crème fleurette Le Gall

1. Faites ramollir la feuille de gélatine dans un petit bol d'eau froide, avant de l'égoutter et de la dissoudre dans une cuillerée à soupe d'eau bouillante. Incorporez-la ensuite à la crème fleurette Le Gall montée en chantilly.
2. Chemisez 4 cercles individuels à pâtisserie (7 cm de diamètre) de papier sulfurisé, déposez une gaufrette dans le fond et 5 gaufrettes sur le pourtour. Remplissez de crème

- chantilly et réservez au moins 2 heures au frais.
3. Dans une casserole, versez le sucre avec une cuillerée à soupe d'eau. Laissez chauffer à feu moyen jusqu'à obtention d'un caramel blond. Ajoutez avec précaution le beurre demi-sel coupé en petits dés, puis versez délicatement la crème fleurette. Laissez cuire 1 minute.
4. Démoulez les charlottes et arrosez-les de sauce caramel au beurre salé tiède. Dégustez!

LE GALL, LE GOÛT DE L'EXCELLENCE

Depuis près d'un siècle, la laiterie familiale Le Gall est implantée au cœur de la Bretagne, à Quimper. Portés par l'amour du travail bien fait et le goût de l'excellence, ses 47 salariés œuvrent au quotidien avec le désir de perpétuer des savoir-faire authentiques.

Beurre, lait, crème... Les produits de crèmerie de la laiterie Le Gall sont tous issus de processus de fabrication à l'ancienne. Les beurres, notamment, sont exclusivement fabriqués en baratte tonneau. Dans ce procédé de production traditionnel, le barattage puis le malaxage lent des crèmes fraîches permettent d'obtenir un résultat d'exception. Le suivi de cette phase de fabrication essentielle est confié à des Maîtres Beurriers, garants de la qualité des produits.

Et parce qu'il n'y a pas de bons produits laitiers sans un bon lait, les approvisionnements sont réalisés au plus proche de la laiterie, auprès de producteurs-exploitants.

L'amour du bon, le respect du terroir et le savoir-faire authentique donnent à tous les produits Le Gall leur goût unique, tant apprécié des gourmets et des chefs de la gastronomie française.

GAUFRES

Croustillants cornets

Quatuor de gaufres garnies pour un goûter de fêtes gargantuesque !

Gaufres bulles sundae caramel

POUR 4 PERSONNES * PRÉPARATION : 20 MIN
RÉFRIGÉRATION : 6 H * CUISSON : 20 MIN

- 4 gaufres bulles cuites (pâte ci-contre). **LA GLACE**
- 40 cl de crème liquide froide • 250 g de lait concentré sucré. **LE CARAMEL** • 100 g de sucre • 20 cl de crème liquide • 20 g de beurre salé. **LA GARNITURE** • 100 g de chocolat noir • 50 g de cacahuètes grillées non salées • 50 g de mini guimauves • sucre glace.

Placez la crème 15 min au congélateur, ainsi que le fouet et le saladier.

Fouettez la crème liquide en chantilly dans le saladier froid. Ajoutez le lait concentré puis mélangez délicatement. Filmez votre saladier puis réservez environ 6 h au congélateur, jusqu'à obtenir la consistance d'une glace parfaitement onctueuse.

Préparez le caramel. Faites fondre le sucre dans une casserole à fond épais puis ajoutez la crème liquide. Remuez sur feu doux jusqu'à obtenir une crème épaisse. Retirez du feu et intégrez le beurre taillé en dés.

Préparez 4 cornets en papier, posez-y les gaufres. Faites fondre le chocolat. Ajoutez de la glace sur les gaufres. Arrosez de caramel puis de chocolat fondu. Décorez mini guimauves et de cacahuètes. Poudrez de sucre et servez.



Gaufres bulles au yaourt glacé, pistaches et menthe

POUR 4 PERSONNES

PRÉPARATION : 10 MIN * CONGÉLATION : 3 H

- 4 gaufres bulles cuites. **LE YAOURT** • 400 g de fromage frais • le jus d'1/2 citron • 60 g de sucre glace. **LA DÉCO** • 20 g de pistaches • 12 cannes en sucre à la menthe (décorations de Noël comestibles).

Mélez le fromage, le sucre et le jus de citron. Versez-le dans un bac, filmez puis réservez 3 h au congélateur en mélangeant soigneusement toutes les 30 min.

Préparez 4 cornets en papier. Posez les gaufres à

l'intérieur. Garnissez-les de yaourt glacé, de pistaches décortiquées concassées puis terminez avec les cannes en sucre.

Déposez les cornets dans des gobelets bien stables. Servez avec des cuillères.



Gaufres bulles ganache blanche et petits biscuits

POUR 4 PERSONNES * PRÉPARATION : 20 MIN

- 4 gaufres bulles cuites. **LA GANACHE** • 100 g de chocolat blanc • 200 g de yaourt grec • 15 cl de crème liquide.
- LA GARNITURE** • 20 g d'amandes effilées grillées • 50 g de pistaches hachées • 150 g de petits biscuits assortis.

Hachez le chocolat dans un saladier. Chauffez la crème. Versez-la en trois fois sur le chocolat en mélangeant bien. Incorporez le yaourt.

Disposez les gaufres dans 4 cornets en papier posés

dans 4 gobelets bien stables. Garnissez-les de ganache blanche puis parsemez-les d'amandes effilées et de pistaches hachées. Terminez par les biscuits (assortiment du commerce) et servez.

* Gaufres bulles *

Mélangez dans un saladier 120 g de farine avec 1 cuil. à café de levure chimique, 1 cuil. à soupe de féculle de tapioca, 1 cuil. à soupe de poudre à flan, 135 g de sucre et 2 cuil. à soupe de lait en poudre. Complétez de 2 gros œufs, 15 cl d'eau, 1 cuil. à soupe d'huile et 1 cuil. à soupe d'extrait de vanille, puis battez au fouet pour obtenir une crème presque lisse. Laissez reposer 1 h au réfrigérateur avant de cuire les gaufres dans le gaufrier huilé.



La bubble waffle venue de Chine

La gaufre bulle, aussi appelée "gaufre petits œufs de poule", a été inventée dans les années 50 à Hong Kong. Également populaire à Macao, cette gaufre ronde, présentée dans un cornet, a gagné l'Amérique et l'Europe. Il existe même un gaufrier spécial pour la réaliser à la maison, et des boutiques branchées dans certaines villes de France pour y goûter. Sa particularité ? De grosses bulles croustillantes à l'extérieur et moelleuses à l'intérieur.

Mais aussi l'amoncellement de sucreries qui la garnissent avec gourmandise.

Gaufres bulles à la chantilly, meringue et coulis de mangues

POUR 4 PERSONNES * PRÉPARATION : 15 MIN

- 4 gaufres bulles cuites • 150 g de coulis de mangues • 20 g de pistaches décortiquées • 4 biscuits au chocolat • 5 meringues • 50 g de chocolat blanc • 25 cl de crème liquide bien froide.

Préparez 4 cornets en papier, placez-y les gaufres. Concassez les pistaches et cassez les meringues en éclats. Coupez le chocolat blanc en petits morceaux.

Fouettez la crème en chantilly. Déposez-la sur la gaufre. Ajoutez

les pistaches et les éclats de meringues puis arrosez du coulis de mangues. Terminez par les petits morceaux de chocolat blanc puis piquez d'un biscuit au chocolat. Posez les cornets dans des gobelets et servez avec des cuillères.





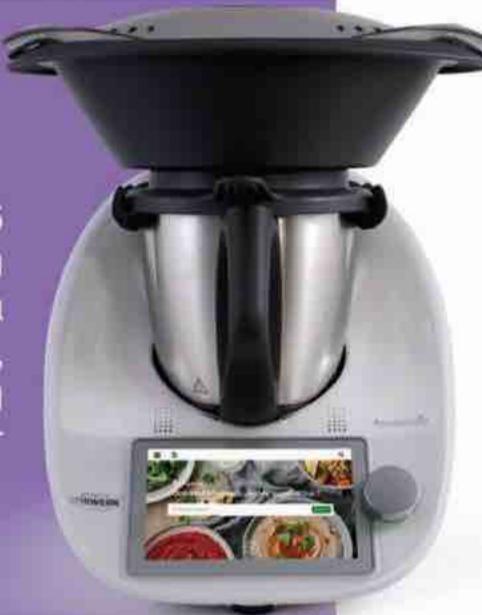
Actualités commerciales

Thermomix®

Thermomix® révolutionne à nouveau la cuisine avec le TM6. Véritable concentré de technologies durables, le Thermomix® TM6 réunit 12 fonctions et 9 modes d'utilisation en un seul appareil. Grâce à Cookidoo®, la plateforme de recettes intégrée à l'appareil, vous accédez à près de 50 000 recettes du monde entier en cuisine guidée. Cuisiner devient encore plus intuitif !

Prix : 1299 € TTC (inclus l'abonnement de 6 mois à Cookidoo® et l'accompagnement par un conseiller dédié).

Retrouvez les offres du moment sur thermomix.fr, auprès de votre conseiller ou de la boutique de Paris



Coquilles Saint-Jacques Argel

Depuis plus de 50 ans, Argel est une référence dans les produits surgelés de grande qualité livrés à domicile. Pour les fêtes, vous y trouverez un vaste choix de produits exclusifs. Les coquilles Saint-Jacques en sont un exemple. Elles sont cuisinées en Bretagne selon une recette élaborée par un chef étoilé meilleur ouvrier de France, avec 60% de noix issues de la pêche responsable. Vous ne trouverez pas meilleur !



Argel

8 coquilles Saint-Jacques royales à la bretonne

+ 1 offerte : 39,95 €

Commande ou renseignements : 02 98 85 57 60



Terra Delyssa

La marque tunisienne Terra Delyssa dévoile une huile vierge extra inédite nommée « Intense ». De la variété d'olives Chetoui, espèce très rare de la région du Nord du pays, cueillies à la main, pressées à froid et conditionnées dans des normes de qualité strictes, cette huile d'olive fruitée, riche en arôme, donnera encore plus de caractère aux assaisonnements des repas de tous les jours.

PMC* Version bio 6,80 € 750 ml
Version conventionnelle 6,48 € 750 ml
Disponible en GMS
www.terradelyssa.fr



Le Gall

La forme de ces mottes, préservées dans un cocon de bourriches en bois 100 % recyclables et fabriquées en France, souligne leur caractère authentique. Ce conditionnement de tradition évoque le beurre d'antan du crémier... faisant son effet auprès des convives lors des repas d'exception. Elles se déclinent en Doux et Demi-sel pour combler tous les goûts et varier les saveurs.

Motte en bourriche bois
250 g PMC* 3,38 €
Disponible en GMS et commerces de proximité

McDonald's

McDonald's France poursuit une stratégie relative à l'écoconception de ses emballages. Fin 2019, les restaurants McDonald's proposeront une nouvelle solution en fibre naturelle de papier issue de bois certifié développée pour supprimer les pailles et les couvercles en plastique de ses boissons froides. Cette innovation, qui s'inscrit dans la politique environnementale de l'enseigne permet de réduire l'utilisation du plastique de plus de 1200 tonnes supplémentaires par an.



Fauchon

Depuis plus de 130 ans, place de la Madeleine, FAUCHON est la marque iconique du patrimoine gastronomique français. Les Chefs de l'enseigne proposent des produits toujours plus gourmands, raffinés et élégants. S'inspirant de ses plus grands succès, FAUCHON permet à chacun d'inviter l'excellence à sa table à travers les créations uniques de ses gammes surgelées Traiteur et Pâtisserie. Des recettes originales alliant l'élégance et le raffinement, à retrouver au rayon surgelés GMS !



Présentoir : PMC* 13,95 €

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

USTENSILES

ÇA ROULE

Décorez biscuits ou pâte avec ce rouleau en bois gravé avec motifs au choix (fleurs, chiens, puzzle, fruits, tampons...).

Humble Elephant, de 16 € à 35 € (selon gravure), Etsy.



TAILLE-CRAYONS

Ce boulon découpe courgette, concombre, carotte en fines spirales, mais pas les crayons !

Cucumbo, 15 €, Avichai Tadmor pour Pa Design.



La touche déco**

Quelques petits outils malins pour donner à vos réalisations salées ou sucrées des airs de fête.



FAIT MAISON

Vos sablés de Noël se transforment en mannequin, étoile filante, maisonnette, sapin, botte ou encore étoile 5 branches grâce à ces emporte-pièces originaux et amusants.

En Inox, 29,90 € les 6 pièces, Gobel.



COMME UN PRO

Doté de 5 lames en acier, cet ustensile est idéal pour sculpter et découper en un seul geste les fruits et les légumes en forme d'étoile.

Le coupe-étoiles, Ø 15 cm, 32,25 €, Louis Tellier.



PINCE-MOI !

Cette étonnante pince à thé est un saupoudreur qui vous permettra de parsemer de sucre glace, cacao, épices... tous vos gâteaux ou boissons.

En acier et silicone, 9,50 €, Mastrad.



ADRESSES EN FIN DE NUMÉRO

FROMAGE

LE BLEU DES CAUSSES est un cousin du roquefort, fabriqué avec du lait de vache (et non de brebis). Il est affiné dans des caves naturelles à "fleurines". Sa pâte ivoire est veinée d'un beau persillé, plus onctueuse et moins forte en goût que le roquefort. Sur un plateau de fromages, il imposera moins sa puissance, ce qui contribue à l'équilibre.

Accord parfait

Avec des lamelles de poire au sirop, des carrés de chocolat noir, des figues et des raisins secs ou quelques gouttes de vinaigre balsamique sirupeux.

L'ARDI GASNA

est un fromage fermier de brebis des montagnes basques, cousin de l'ossau-iraty. Sous une belle croûte naturelle, il présente une pâte de caractère, tendre à mi-dure, selon le temps d'affinage.

Accord parfait Sa saveur puissante et un peu piquante appelle la douceur d'un miel que l'on peut égayer de quelques gouttes d'huile de truffe.

LA RIGOTTE DE CONDRIEUX

petit fromage de chèvre au lait cru, est fabriquée dans le parc régional du Pilat (Loire). Sa croûte naturelle bleuit avec un affinage plus poussé. Sa pâte, d'une grande douceur, est d'une belle complexité aromatique.

Accord parfait Sur un pain au levain (encore mieux grillé) ou avec une fougasse tiède parfumée aux herbes de Provence.

LE SAINT-NECTAIRE

FERMIER est un auvergnat bien ancré dans son terroir, avec sa croûte duveteuse et foncée. Sa pâte molle, onctueuse, crémeuse et grasse à souhait, exhale des parfums terreux et rustiques.

Accord parfait Sur une tranche de pain complet, avec une pointe de confiture de mûres ou d'abricots.



LE BEAUFORT D'ALPAGE

est un fromage d'été, fabriqué avec le lait cru des vaches abondance et tarine en estive savoyarde. Il a donc des notes beurrées, des goûts d'herbage et, quand il est très affiné, des arômes de fruits secs torréfiés.

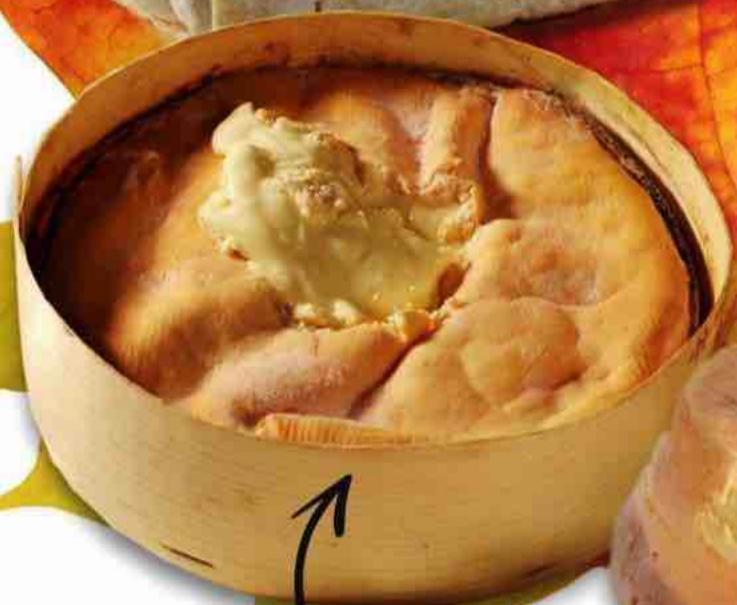
Accord parfait Pour faire écho à la saveur des fruits secs, on peut le servir avec un pain aux graines grillé ou un pain tendre aux noix. Plus audacieux, on le sert avec des lamelles de citron ou d'orange confits.

bon !

À côté des grands classiques, le plateau 2019 fait de la place à quelques fromages moins connus avec des propositions d'accords qui sortent des terroirs battus.

LE PONT-L'ÉVÈQUE est un fromage normand à croûte fleurie tout en élégance, qui se situe entre le fumet puissant d'un livarot et le caractère affirmé d'un camembert à point. Légèrement salée, sa pâte est souple et son bouquet évoque les herbages verdoyants.

Accord parfait On peut jouer la surprise en l'accordant avec une très fine tranche d'andouille de Vire.



LE MONT D'OR OU VACHERIN DU HAUT-DOUBS

est un fromage montagnard au lait cru serti d'une sangle en épicea. Sous la croûte frottée par l'affineur, se dévoile une pâte onctueuse à la saveur douce et aromatique.

Accord parfait On déguste cette pâte à la petite cuillère, accompagnée de quelques noix (de Grenoble ou du Brésil), d'un pain aux noisettes grillé ou d'une salade de champignons crus, réveillée par une petite pincée de carvi.

LE BROCCIU est un fromage corse au lait de brebis. On peut l'acheter frais (son goût est lactique et salin) et le proposer avec du poivre, des graines de coriandre et un miel de châtaignier. Il est "passu" après une vingtaine de jours d'affinage et son goût se "corse".

Accord parfait Avec *de la pâte de coing, de la confiture de mandarines ou de cédrats*, il est vraiment délicieux.



LE MUNSTER

est à l'Alsace ce que le livarot est à la Normandie, un fromage à croûte lavée. Quand

il est fermier, son parfum est aussi puissant et entêtant que sa saveur est délicate, fruitée, florale, épicee et longue en bouche.

Accord parfait On l'apprécie avec des pains peu typés. Surtout, on lui épargne le cumin, qui ruine sa délicatesse. Éventuellement avec des noisettes, mais surtout pas de fruits séchés.



PETIT
ÉLECTRO



COQUINE Cette machine à café a un slogan : une taille XS pour un choix XL. Car, malgré son format réduit (27 x 14 x 28 cm), elle réalise toutes les boissons Nescafé Dolce Gusto, chaudes et froides (plus de 35 cafés, thés, chocolats en dosettes) et même les nouvelles recettes Starbucks, crémeuses à souhait, grâce aux 15 bars de pression. Détail non négligeable pour les gourmands, son portefeuille se règle sur trois hauteurs pour s'adapter aux différents types de boissons à préparer.

Piccolo XS, réservoir 0,80 l, préchauffage 30 secondes, 15 bars, blanc, noir ou rouge, 80 €, Krups Nescafé Dolce Gusto.

Des cadeaux

Tout nouveaux, ces appareils à la fois beaux, pratiques

ÉLÉGANT En droite ligne du premier robot dessiné par Kenneth Wood en 1947, l'iconique kMix rappelle les fifties anglaises dans ses versions chromées teintées de cuivre, or, argent et noir. Ce robot pâtissier à mouvement planétaire est équipé de base d'un bol Inox de 5 l avec couvercle, d'un crochet pétrin, d'un fouet ballon et d'un batteur K. D'autres accessoires sont vendus en option.

KMX760, 1 000 W, variateur électronique 8 vitesses, bol Inox 5 l compatible lave-vaisselle, 500 €, Kenwood.



MONSIEUR, LE RETOUR ! Dépassé par son succès en juin, le robot cuiseur connecté, à l'excellent rapport qualité/prix, est de retour en décembre dans les magasins Lidl. Au-delà des 450 recettes automatisées, de nouveaux pas-à-pas très détaillés sont ajoutés chaque mois dans l'appli.

Il monte jusqu'à 130 °C et fournit les valeurs nutritionnelles des plats mémorisés.

Monsieur Cuisine Connect, 10 vitesses jusqu'à 5 200 tr/min, 1 000 W cuisson, 800 W mixage, 3 programmes auto (pétrir, vapeur, faire revenir), balance intégrée, bol 3 l, couteau mixeur, batteur, 2 paniers vapeur, minuteur de 99 min, écran tactile 7", 359 €, Silvercrest.



BULLES EN OR Une bouteille en plastique soit, mais qui s'est mise sur son trente-et-un, dans une édition limitée "gold". Celle-ci est réutilisable pendant trois ans et la machine de gazéification est livrée avec un cylindre de CO₂ permettant de réaliser jusqu'à 60 l de boisson pétillante.

Spirit Gold, bouteille 1 l en PET clipsable sur la machine, cylindre CO₂ échangeable une fois vide en magasin ou sur le site de la marque (entre 10 et 13 €), or rouge ou or jaune, 70 €, Sodastream.

high tech

et intuitifs, sont à offrir ou à se faire offrir !

TECH TEA Aux férus de nouvelles technologies, cette machine apporte des sensations... et surtout une extrême précision. Températures et durées d'infusion sont préprogrammées pour 4 types de thé (blanc, vert, noir et oolong) et 3 intensités (léger, moyen, fort). Fonctionnant avec du thé en vrac ou en sachets, elle offre 2 volumes de tasse (15 et 25 cl) et sert aussi de distributeur d'eau chaude ou froide.

Origin BTA 740, 2 200 W, température d'infusion réglable de 50 à 95 °C, durée réglable de 30 secondes à 10 min, réservoir 2,3 l, 4 programmes thé, 3 intensités, mode personnalisable, programme nettoyage, programme préhydratation du thé, grille spéciale thé blanc, cartouche de filtration d'eau, 250 €, Riviera & Bar.



HYPNOTISANT

Le système Boil & Brew assure toujours le spectacle, en particulier avec un réservoir transparent: au lieu de perdre des degrés en coulant goutte à goutte, comme dans une cafetière-filtre classique, l'eau bouillante tombe en pluie et infuse lentement le café moulu. Cette cafetière respecte des normes strictes de quantité (7 g de café moulu pour 125 ml), de température (entre 92 et 96 °C) et de temps d'extraction (de 4 à 6 min). De plus, sa disposition en hauteur (L 18,8 x P 28 x H 33 cm) fait gagner de la surface.

Clessidra ICM 17210, 1 800 W, réservoir 1,25 l (10 tasses), maintien au chaud/arrêt automatique 40 min, système antigouttes, indicateur de détartrage, 130 €, De'Longhi.

AU BONHEUR DES LAITAGES Une yaourtière au design élégant, conçue pour ranger 8 pots individuels de 12,50 cl ou 2 bocaux de 50 cl. Ses programmes permettent de varier les préparations. Au choix : yaourts classiques,

yaourts express en 5 h seulement, desserts végétaux à base d'amandes, de soja, de coco..., crèmes desserts ou encore panna cotta. Chaque mode peut être adapté en durée selon les recettes sucrées ou salées.

YVA640, 20 W, 8 pots en céramique 125 ml et couvercles, 2 pots en verre de 50 cl et couvercles, 80 €, Siméo.



DEUX-EN-UN Ce Wok & Fondue permet de réaliser des fondues bourguignonne, savoyarde, chinoise, mais aussi des woks vegan, nordique, carné ou exotique... Socle commun pour les deux récipients, livré avec wok et caquelon en aluminium, revêtus d'antiadhésif. Accessoires inclus : 8 fourchettes en bois, 1 spatule, 1 pince, 1 grille de maintien au chaud pour les tempura et autres beignets et 1 couvercle en verre.

Wok & Fondue, 900 W, socle en thermoplastique, caquelon et wok en aluminium avec revêtement antiadhésif, wok Ø 35,5 cm, caquelon capacité 1 l (pour 8 personnes), couvercle en verre avec poignée en bois verni, thermostat réglable, 110 €, Lagrange.



GOURMANDISES

En attendant le Père Noël

Les calendriers de l'Avent font florès depuis quelques années et offrent plus que des douceurs. Voici ceux qui nous ont fait craquer.

SAVEURS PROVENÇALES

Mignonettes d'huiles aromatiques, vinaigres balsamiques, truffes au chocolat... Le premier calendrier de l'Avent d'Olivier & Co est en édition limitée, et tellement gourmand !

34,90 €, tirage limité à 1800 ex., Oliviers & Co.



MILLE ET UN ÉCLATS

On ne se lasse pas de retrouver sous chaque numéro les délices de la manufacture Cluizel : pralinés à l'ancienne, fondantes ganaches chocolat noir et lait, mini-barres fruitées et mendiants croquants.

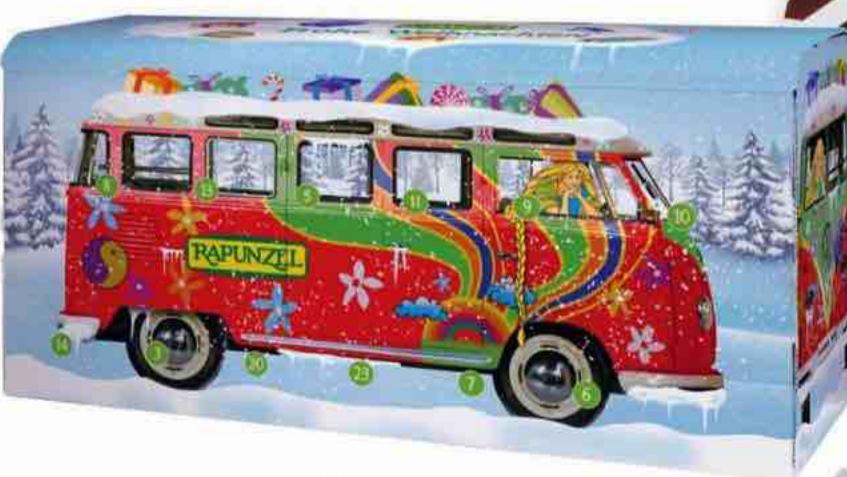
Format A3, 43,45 €, Cluizel.



MALICIEUX RECTO-VERSO

D'un côté le sourire de Madame, de l'autre la moustache de Monsieur. C'est l'artiste Zeina Abirached qui signe ce calendrier rempli des incontournables gourmandises de A La Mère de Famille.

39 €, À La Mère de Famille.



FLOWER POWER

Produits bio respectueux de la planète et des producteurs pour ce gros calendrier rempli de pâtes à tartiner onctueuses, tablettes de chocolat et de bonbons équitables, fruits secs... Avec en prime un modèle réduit du combi Rapunzel.

50,1 x 23,7 x 16,8 cm, 49 €, Rapunzel.



ADRESSES EN FIN DE NUMÉRO

PALAIS DES THÉS



A CUP OF TEA

Ces 24 mousselines de thés d'origine ou parfumés sont comme une invitation à s'offrir, chaque jour, un savoureux moment de détente.

24 €, Palais des thés.



FORÊT ENCHANTÉE

Beau comme une aquarelle, le calendrier du pâtissier-confiseur Nicolas Bernardé cache dans les arbres de sa forêt tropicale pralinés, guimauves, caramels, pâtes de fruits, sablés, marrons glacés...

39 €, Nicolas Bernardé.



PÂTISSIER

Original, ce calendrier qui propose un moule de 24 empreintes à muffins au revêtement antiadhésif, ainsi que 24 emporte-pièces en métal pour réaliser chaque jour des biscuits de forme différente.

29,95 €, Maison Kaiser.

À L'HEURE DU PETIT DÉJEUNER

Il est immense, ce calendrier ! Chaque jour, on y découvre mueslis, porridges, barres de céréales, thés... le tout bio. Et le 24 décembre, une très grosse surprise vous attend !

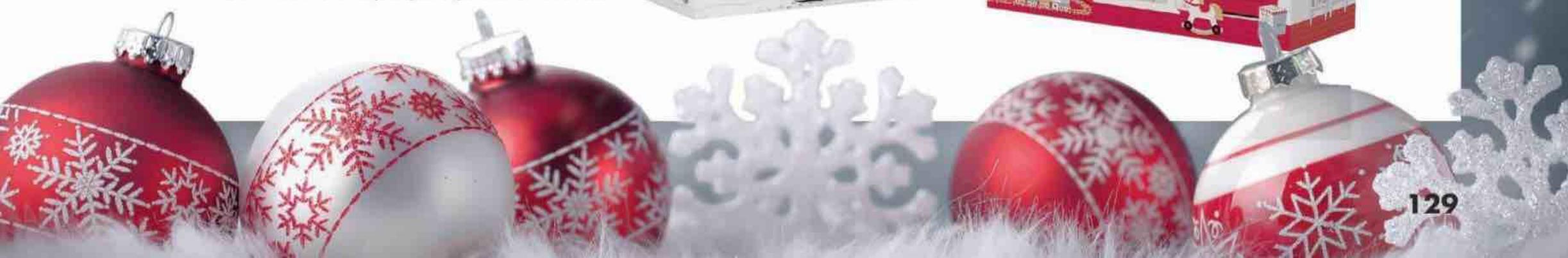
Calendrier Deluxe, 40 x 40 cm, 130 €, Mymuesli.



DÉLICES DE GRAND-MÈRE

Confitures, pâtes de fruits, biscuits... Toutes les douceurs de Bonne Maman, plus 4 surprises, à retrouver dans cette petite maison aux couleurs de la marque.

26 x 32 x 10 cm, 29,90 €, Bonne Maman.



MARCHÉ DE
NOËL

Nos 50



Une rédaction
prête à tout...
goûter pour vous.
Bon appétit !

La folie apéro

1 Petits croques revisités

Pour en faire un produit de fêtes, ces mini croque-monsieur à base de pain de mie, croustillant et moelleux à la fois, et de jambon blanc supérieur ont été cuisinés avec une béchamel à la truffe blanche d'été. Un vrai plaisir raffiné, simple et gourmand. On craque !

12 croque-monsieur à la truffe blanche, 5,95 € les 120 g, magasins de surgelés Picard.

2 Roi des forêts

Vous aurez du succès en déposant sur la table cet irrésistible sapin composé de petites brioches au cœur fondant de chèvre et tomates. Moelleuses à souhait, elles sont très agréablement parfumées. Une belle composition !

Sapin brioché, 9 € les 430 g, dans les magasins Lidl.

3 Étoiles de Noël

Ces petites étoiles illumineront votre table !

On aime ces saveurs sucrées-salées de chèvre, figues et miel très bien équilibrées. Elles existent aussi à la truite fumée.

Mini cakes étoilés, Guyader, 3 € les 6 x 12,5 g, en GMS.

4 Magnifique

Un centre de table attrayant et appétissant à l'œil. Aucune déception à la dégustation : des petites bouchées toutes aussi bonnes les unes que les autres avec 4 recettes délicates et savoureuses :

pains à la tomate, piquillos et chiffonnade ; choux au saumon, fromage frais et zeste de citron ; sablés aux épices et mousse de foie gras de canard au porto ; et enfin, cakes aux olives, fromage frais aux noix et figues.

Centre de table apéritif, 15,95 € les 24 pièces (200 g), surgelés Thiriet.

5 Ça croustille

4 recettes, 4 formes pour ces bouchées fromagères



produits de fêtes préférés

Nous avons tout testé et retenu que le meilleur. Avec notre choix, Noël sera plus que savoureux !



5 hyper craquantes et originales : chèvre-courgettes-basilic, gorgonzola-poire-crème, camembert-pommes et calvados et emmental-lait-crème de noix. Attention, laissez un peu refroidir avant de déguster pour en apprécier pleinement toutes les saveurs.

16 croustillants fromagers assortis, 6,95 € les 240 g, surgelés Toupargel.

6 Émietté de chapon

À tartiner sur des toasts de pain grillé, un vrai délice. Avec ses belles saveurs de chapon et assaisonné à merveille, cet émietté à la texture fondante mais pas grasse fera vraiment sensation.

Émietté de chapon de Janzé "l'Original", 5,90 € les 90 g, sur le site de la marque.



6



10

Entrées en scène

7 Saveur marine

20 % de chair de tourteau, des oignons et carottes en tout petits cubes, de la crème fraîche, un peu de vin blanc, voici les ingrédients pour réussir un crabe farci goûteux et délicat. Pari tenu !

Crabe farci, La Compagnie Artique, 4,60 € les 2 x 125 g, dans les GMS.

8 Velouté terre-mer

Facile à préparer, juste quelques minutes

de décongélation au micro-ondes ou au bain-marie, ce velouté de potiron et noix de saint-jacques très onctueux dégage des odeurs délicieuses qui se confirment à la dégustation.

Velouté de potiron et noix de saint-jacques, 4,25 € les 400 g, Toupargel.

9 Cassolette de la mer

Présentée dans une jolie cassolette en porcelaine, cette recette de saint-jacques et de petits légumes est

relevée d'une fine sauce homardine.

Cassolettes saint-jacques, Les Créations, 4,90 € les deux (200 g), Intermarché.

10 Association originale

Pour une entrée en matière alléchante et légère, ces verrines feront sensation : le mariage du chèvre, des amandes et de la courge butternut surprendra mais fera l'unanimité. De belles saveurs inédites.

Bodega chèvre, amandes et butternut, Guyader, 5,65 € les 4 x 45 g, en GMS.

MARCHÉ DE NOËL

13

Maison MONTFORT

FOIE GRAS DE CANARD ENTIER DU SUD-OUEST

Sel de Guérande Label Rouge

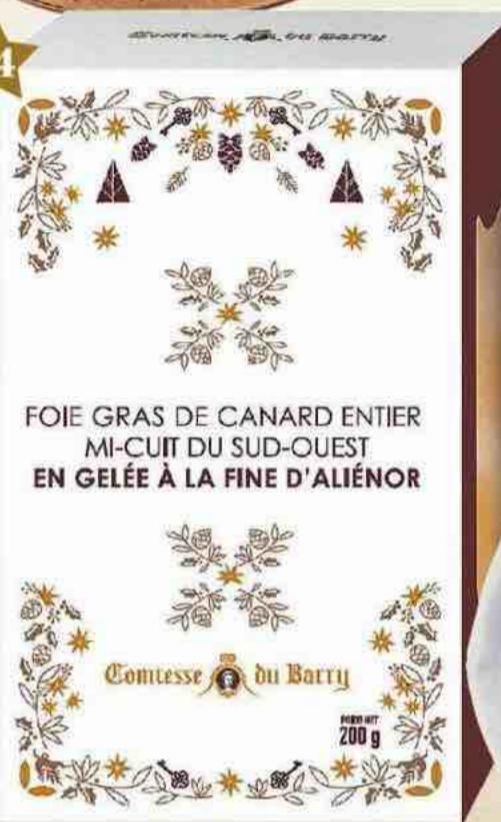
SANS CONSERVATEUR

CAMARDES DÉFERMÉS EN PLEIN AIR

PRODUIT AU MATE-GRAIN CERTIFIÉ

11

14



15

12



16

Le foie gras

11 Sans conservateur

Ce foie gras de canard du Sud-Ouest traditionnel est désormais cuisiné sans conservateur et délicatement salé avec du sel de l'île de Ré. Pour les amateurs de produits vrais sans le moindre artifice.

Foie gras de canard entier du Sud-Ouest, Delpeyrat, 26,50 € les 270 g, en GMS.

12 Recette de grand chef

Alain Dutournier a réalisé une de ses recettes fétiches : une terrine de foie gras grillé. Les tranches de foie sont grillées et ensuite superposées

dans une terrine. Très élégante à l'œil, en bouche, la texture se révèle parfaite et le goût tout en délicatesse.

Terrine de foie gras grillé, Barthouil, 75 € la terrine en porcelaine de 350 g, boutiques et site de la marque.

13 Grand classique

Goût authentique pour ce foie gras de canard du Sud-Ouest label Rouge, cuisiné simplement avec du sel de Guérande. Une texture fondante et très agréable. Sans surprise, mais une valeur sûre.

Foie gras de canard entier au sel de Guérande, Montfort, 30 € les 250 g, en GMS.

14 Deux spécialités du Sud-Ouest

Mariage très subtil d'un foie gras de canard de qualité en gelée et d'une eau-de-vie d'exception, la Fine d'Aliénor, issue du vignoble bordelais. Elle apporte de délicates notes de miel et une touche ambrée à ce mets fondant et raffiné. Vraiment très agréable !

Foie gras de canard entier mi-cuit du Sud-Ouest en gelée à la Fine d'Aliénor, Comtesse du Barry, 34,90 € les 200 g, boutiques et site de la marque.

15 Notes poivrées

Parfumé au poivre de Sarawak, poivre rare et fruité de Malaisie, ce foie gras est particulièrement

délicieux. Sa saveur est subtilement rehaussée par les notes chaleureuses et acidulées de l'épice sans être dénaturée.

Foie gras de canard au poivre de Sarawak, Godard, 27,60 € les 200 g, dans les GMS.

16 Parfums de Noël

Texture absolument parfaite pour ce foie gras de canard assaisonné aux épices de Noël. Touches subtiles de cannelle, de muscade et de girofle avec une pointe d'anis, de gingembre et de cardamome pour le peps. Une recette gourmande.

Foie gras de canard mi-cuit aux épices de Noël, Larnaudie, 44,95 € les 320 g, en GMS

L'épicerie fine

17 En direct de Provence

Élaboré par l'expert confiturier Georgelin, ce confit de figues riche en fruits (plus de 65 %) dévoile des saveurs chaleureuses et accompagnera avec bonheur un foie gras. À essayer également avec une tomme de brebis.

Confit de figues, Nos régions ont du talent, 1,35 € le pot de 150 g, E. Leclerc.

18 Noël en pot

Très généreuse, cette confiture composée de poires, pommes, ananas, figues et clémentines est enrichie de fruits secs. Une délicieuse alchimie qui vous transporte dans un univers de douceur et de gourmandise.

Confiture de Noël, Le Comptoir de Mathilde, 6,90 € le pot de 290 g, magasins et site de la marque.

19 Qui l'eût cru ?

Lauriez-vous deviné ? Cette terrine ne contient pas 1 g de protéines animales ! Bio et 100 % végétale, elle dévoile des parfums boisés à la fois puissants et raffinés. Servie bien fraîche sur du pain toasté, elle va ravir les vegans autant que les amateurs de foie gras. Vraiment bluffant !

Terrine La Bonne Foi, 9,50 € les 100 g, magasins bio.

20 Petite gourmandise

Ce condiment acidulé est un pur délice ! Pour libérer tous leurs arômes, les framboises ont macéré dans du vinaigre légèrement chauffé et rapidement refroidi. Un vrai bonheur sur un magret de canard ou un dessert glacé.

Douceur de vinaigre à la framboise, Oliviers & Co, 14,50 € les 25 cl, boutiques et site de la marque.

17

Confit de figues récoltées en Provence 65% de figues



18

CONFITURE DE NOËL
CHRISTMAS JAM

19



20



Les saveurs iodées

21 Grande classe

Ce caviar produit en Aquitaine va faire son petit effet ! Ses grains généreux révèlent de légères notes

de beurre et de noix. À déguster tel quel sur un blini ou en touche finale sur des noix de saint-jacques poêlées. Une vraie merveille !

Caviar L'Exception, Perlita, 150 € les 50 g, épiceries fines et sur le site de la marque.

21



22 Envoutant

Un tarama, oui, mais au piment d'Espelette ! Ce parfum typique du Pays basque vient relever avec justesse les saveurs du tarama. Très original.

Tarama au piment d'Espelette, Monoprix Gourmet, 2,20 € le pot de 100 g, Monoprix.



ADRESSES EN FIN DE NUMÉRO

23 Éclatants

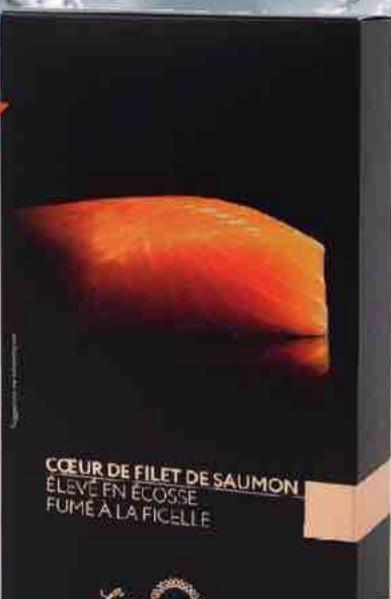
D'emblée, on est séduit par la couleur étincelante de ces œufs de saumon et leur belle consistance. Présentés sur un toast ou en garniture d'une verrine, avec une légère touche de crème fouettée avec du mascarpone, ils se prêtent à toutes les envies de gourmandise.

Œufs de saumon keta du Pacifique, 7,25 € le pot de 100 g, dans les magasins Carrefour.

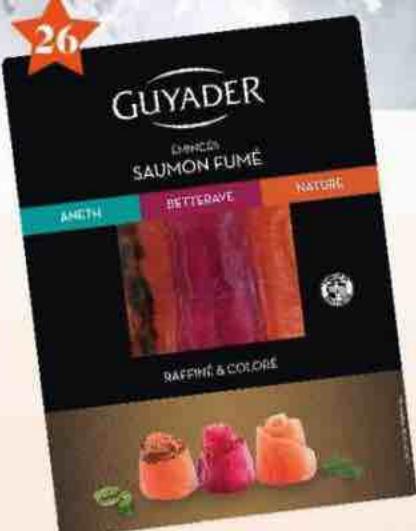


MARCHÉ DE NOËL

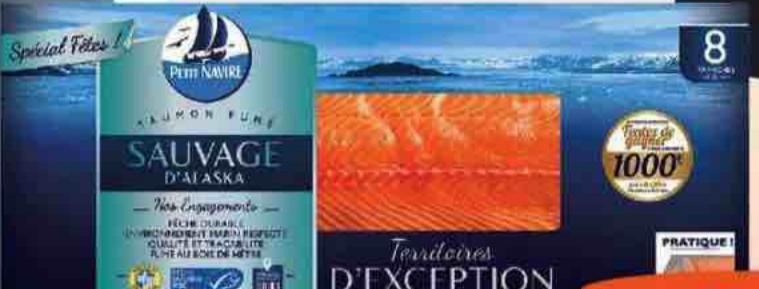
25



26



27



24

24 Sauvage

Issu de la pêche durable et responsable, ce saumon sauvage venu d'Alaska se caractérise par sa couleur éclatante. Tranché et fumé de manière traditionnelle au bois de hêtre, il est peu gras, salé sans excès, et présente une très belle mâche en bouche.

Saumon d'Alaska, Petit Navire, 12,50 € les 200 g (8 tranches), en grandes surfaces.

25 Fondant

Élevé en Écosse, fileté et paré à la main, le saumon est salé au sel de Guérande avant d'être fumé à la ficelle. Un processus de fabrication qui donne à ce cœur

Le saumon fumé

de filet une texture fondante et des saveurs subtiles.

Cœur de filet de saumon fumé à la ficelle, L'Origine du goût, 6,95 € les 140 g, E. Leclerc.

26 Coloré

Avec ce trio d'émincés, vous allez en voir de toutes les couleurs ! Au traditionnel saumon fumé nature ou à l'aneth vient s'ajouter une version à la betterave à la fois douce et moelleuse. Voilà qui devrait égayer vos toasts !

Émincés de saumon fumé, nature, aneth, betterave, Guyader, 4,50 € les 90 g, dans les GMS.

27 Grand luxe

Artisan d'exception, Barthouil a concocté un

saumon façon gravlax des plus délicats. Aneth, fenouil et poivre blanc apportent à ce saumon biologique d'Écosse une texture fondante et très fraîche, tout en subtilité. Du grand art !

Saumon gravlax bio d'Écosse, Barthouil, 110 € le kg, boutiques et site de la marque.

28 L'excellence

Généreux et d'une grande tendreté, ce filet de saumon aux notes douces et beurrées est à découper soi-même, selon ses envies : tranches épaisses, cubes pour l'apéritif, carpaccio, tout est permis !

Labeyrie, filet extra de saumon fumé, 29,95 € les 700 g, en GMS.

29



29 Parfumé à la suédoise

Issu de l'aquaculture responsable, ce saumon mariné et délicatement relevé d'aneth apporte une petite touche pleine d'originalité sur la table. Tendre à souhait, il est parfait présenté tel quel, sur un blini, ou proposé en entrée légère avec une salade de jeunes pousses assaisonnée au citron.

Saumon gravlax, Deluxe, 11,40 € les 400 g, magasins Lidl.



30

30 Incontournable

Le roi des volailles s'invite à votre table. Ce chapon



31

Les belles volailles

fermier élevé en pleine nature pendant 150 jours est le seul à boire du lait entier pendant les trois dernières semaines, ce qui lui confère une chair persillée et d'une tendreté exceptionnelle.

Chapon de Janzé, environ 38 € la pièce, 12 à 15 €/kg en moyenne, volaillers et site de la marque.

31 Médailloons de fête

Ces médaillons de poule seront du plus bel effet dans les assiettes. Ils sont réalisés avec des hauts de cuisse désossés, viande tendre et goûteuse, farcis d'abricots entiers parfumés et entourés de poitrine fumée élégante. Tout simplement bon.

Délices de volaille, Maître Coq, 8,50 € les 380 g, dans les GMS.

32

Les plats gourmands

32 Gibier distingué

Préparés de façon traditionnelle, ces beaux morceaux de chevreuil tendres et savoureux sont relevés par une sauce onctueuse et des groseilles qui viennent titiller les papilles. À servir avec des pommes de terre ratte ou des châtaignes rôties.

Civet de chevreuil, sauce grand veneur et groseilles, 29,95 €, les 800 g, magasins de surgelés Picard.

33 La tradition a du bon

Agrémentés d'éclats de truffe, ces boudins blancs délicatement parfumés ont leur place toute trouvée sur la table du réveillon.

Légèrement poêlés ou passés au four, ils se marieront avec bonheur à une purée de panais ou se plairont avec une fricassée de champignons.

Boudins blanc à la truffe blanche d'été, Les Créations, 3,30 € les 4 (320 g), Intermarché.

34 Aérien

Sous une pâte feuilletée croustillante se cache une généreuse garniture à base de ris de veau, poulet et champignons. Le tout est relevé d'une sauce crémeuse parfumée au madère. Un plat à la fois classique et très réconfortant.

Tourte ris de veau, volaille & cèpes, Française de gastronomie, 7,90 € les 450 g, en GMS.

LES PLATS FESTIFS

CIVET DE CHEVREUIL

sauce
Grand Veneur
et aux groseilles
surgelées

3-4 parts



NOUVEAU

TOURTE RIS DE VEAU VOLAILLE & CÈPES

SAUCE MADÈRE



34

Une escorte de légumes

35 À croquer !

Tout mignons, ces paniers de champignons vont faire sensation. Généreusement farcis de petits légumes (fèves, topinambour, carottes jaunes, butternut), ils sont délicatement relevés d'une sauce crème et de graines de courge qui leur apportent un croquant irrésistible !

Paniers de champignons petits légumes, 4,50 € la boîte de 200 g, Thiriet.

à souhait et parfumés, ils seront parfaits en garniture d'un chapon ou d'un filet de bœuf.

Casino, 4 mini gratins surgelés pommes de terre, bolets & cèpes, 2,80 € la boîte de 400 g, Casino.

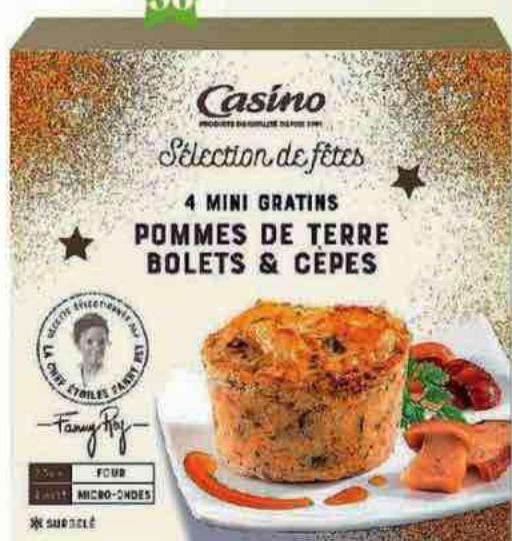
37 Mélange audacieux

Des morceaux de patates douces, des marrons, des cranberries, le tout relevé de sirop d'érable, cette poêlée va enchanter les amateurs de sucré-salé. Préparée en seulement quelques minutes, elle accompagnera avec délice une pouarde rôtie.

Poêlée de patate douce grillée, marron, cranberry, sauce sirop d'érable, 4,50 € les 450 g (2 parts), surgelés Picard.

35

36



37



36 C'est le gratin !

Élaborés avec le concours de la cheffe étoilée Fanny Rey, ces petits gratins sont composés de tranches de pommes de terre et de champignons. Moelleux

ADRESSES EN FIN DE NUMÉRO

MARCHÉ DE NOËL



38



39



40

Un parfum de truffe

38 Sel parfumé

Pour une note chic et raffinée, un sel parfumé à la truffe blanche. En touche légère sur des noix de saint-jacques, une brouillade d'œufs, un carpaccio ou sur une purée.

Sel à la truffe d'été,
Maison Pebeyre,
4,50 € les 50 g,
Monoprix.

39 Comme en Italie

De vrais gnocchis réalisés avec des pommes de terre fraîches, cuites à la vapeur pour une texture souple et moelleuse. Agrémentés de truffe, ils accompagnent parfaitement pouarde et chapon. Prêts en 3-4 min, juste passés à la poêle. On aime beaucoup !

Gnocchis à la truffe, Issimo,
3 € les 250 g, en GMS.

40 Du caractère

Ces fines tagliatelles fraîches parfumées aux éclats de truffe, quelle belle idée ! Une fois cuites al dente, elles dégagent un parfum subtil. Elles sont idéales en accompagnement d'une volaille ou d'un rôti de veau.

Tagliatelles à la truffe,
Les Créations, 2,50 €
les 250 g (2 personnes),
Intermarché.

Les goûts du pain

41 Coloré

Voici un pain raffiné et original imaginé par le MOF boulanger Frédéric Lalos. On est séduit par ses discrètes notes de curcuma et sa mie généreusement parsemée de petits morceaux de figue et de sésame noir. Peu sucré, il est parfait avec un foie gras.

Pain au curcuma et fruits secs, Frédéric Lalos,
1,90 € le pain de 280 g,
Monoprix.



42 Généreux

Ce pain de seigle est truffé de fruits secs (figues, cranberries, abricots, noix, noisettes et raisins) et parfumé de miel. Il s'accorde à merveille avec le roquefort ou un stilton.

Pain de seigle au miel et aux 5 fruits,
4,30 € les 400 g,
dans les boulangeries Paul.



42

Tout en douceurs

tellement délicieuse. Elle éclate en bouche et son jus acidulé explose de saveurs. On adore !

Clémentine confite,
De Neuville, 1,45 € l'unité,
boutiques De Neuville.

elles se dégustent avec plaisir sans modération. Une vraie douceur.

Bonbons de chocolat,
L'Eclair de génie, 11 € les 16 bonbons, Monoprix.

45 Gonflé

Un énorme panettone à partager. Un vrai délice, aérien, gourmand avec ses raisins secs, ses écorces d'orange et de cédrat confites. Il se déguste par pure gourmandise.

Panettone, Motta,
10,90 €, 1 kg, dans les GMS.

43 Clémentine jolie, jolie

Sublime et brillante clémentine de Corse confite. Une gourmandise un peu désuète mais

44 Billes de chef

Christophe Adam a réalisé pour les magasins Monoprix de délicieuses bouchées toute rondes et craquantes. Au praliné caramel ou praliné noisettes,



43



44



45



46



49



47



48



50

46 Dessert de cheffe

Sous le chocolat noir se cachent un sorbet aux agrumes, une crème glacée aux marrons et un biscuit aux amandes croustillant. Un mariage de saveurs irrésistible signé de l'insatiable cheffe étoilée Hélène Darroze. Grandiose !

Bûche glacée bonheur, 29,50 € les 750 g (8 parts), surgelés Picard.

47 Élégante

Le MOF pâtissier Philippe Segond a apporté tout son talent et son expertise pour concocter une bûche à la fois légère et très gourmande : une génoise

moelleuse à souhait, une mousse à la framboise aérienne et un crémeux vanille parfumé.

Bûche Le Framboisier, 14,90 € les 6-8 parts, Intermarché.

48 Gourmand

Chocophiles, ce dessert est fait pour vous ! Cette bûche pâtissière est bien équilibrée entre la mousse au chocolat intense, le crémeux noix de pécan, le crémeux chocolat et le croustillant praliné. À la fois gourmand et sucré juste comme il faut.

Entremets pâtissier chocolat noir, noix de pécan, praliné, 16,95 € la boîte de 575 g (8 parts), Thiriet.

49 Légers

Très généreux, ces petits sapins glacés individuels aux saveurs exotiques sauront sans problème combler l'appétit ! Rafraîchissants et riches en fruits, ils arrivent à point nommé pour terminer le repas en toute légèreté.

Bûches sapin noix de coco, mangue et passion, 2,80 € la boîte de 140 g (2 pièces), Lidl.

50 Surprenante

Une base biscuitée, une crème glacée coco et des boules de sorbet mangue-passion... Voici une bûche aux saveurs harmonieuses, pour conclure le repas

tout en douceur. Petite surprise : une touche de meringue est dissimulée au cœur du sorbet.

Délice exotique, 13,95 € la bûche de 400 g, Toupargel.

ADRESSES EN FIN DE NUMÉRO

Index

NOVEMBRE-DÉCEMBRE 2019

15 idées de cocktails.....	28
15 idées de glaces.....	112

Nos coups de cœur

Bouchées de morue citron-wasabi au pain noir.....	7
Corolles de poulet tendre au jus de chorizo.....	9
Cuillères de foie gras au confit d'oignons rouges.....	5
Mini forêts-noires.....	11
Nids de concombre au crabe et mandarine.....	6
Sablés cacao chèvre-fruits secs.....	10
Sucettes de saint-jacques marinées vodka et genièvre.....	8

Apéro

Bonbons de foie gras aux pruneaux.....	57
Canapés radis noir-ananas.....	27
Cuillères express de foie gras au chutney de cerises.....	55
Macarons piquants cassis-fraise.....	27
Mini caissettes parmesan au saumon fumé.....	68
Mini sandwichs au foie gras.....	26
Roulés de radis noir au saumon.....	68
Tartare de saint-jacques au pesto de coriandre.....	26

Entrées

Bouchées à la reine aux écrevisses, sauce corsaire.....	36
Bouillon de foie gras en croûte.....	54
Boules de foie gras à l'orange.....	56
Crème de moules au safran.....	33
Flans de soles écume d'orange.....	31
Huîtres, condiment citronné au fruit de la passion.....	34
Millefeuilles au foie gras et cranberries.....	55
Millefeuilles tout saumon.....	66

Oeufs brouillés au caviar.....	38
Oeufs brouillés aux oursins.....	61

Oeufs cocotte à la truffe et foie gras de canard.....	40
Poêlée de saint-jacques-crevettes à la crème de topinambours.....	35

Rösti saumon fumé-œuf poché.....	60
Saint-jacques au bellota et crème d'artichauts.....	32

Saint-jacques en croûte feuilletée au beurre de cidre.....	30
Salade César au homard.....	32

Sandwich-cake saumon fumé.....	62
Saumon gravlax betterave et agrumes.....	63

Tartines morilles-œuf mollet.....	40
Tatin de foie gras, compotée de pommes.....	55

Terrine de foie gras aux topinambours et à la poire.....	50
Timbale de saumon fumé, sauce au raifort.....	61

Velouté de céleri au foie gras, mouillettes à la truffe et moelle.....	53
Verrines de crème de champignons, foie gras poêlé.....	51

Plats

Ballotines de volaille au boudin blanc, pommes Anna.....	76
Cailles en tajine aux prunes.....	72
Chapon de Bresse au vin jaune.....	73
Dinde farcie marrons-abricots.....	74
Filet de biche en croûte briochée.....	82
Foie gras poêlé aux mangues.....	54
Langoustes beurre blanc vanillé.....	77
Lotte lardée à la sauge, risotto aux truffes.....	80
Magrets de canard à la cannelle, poires pochées.....	78

Médaillons de cerf au foie gras, crumble aux herbes.....	75
Mini pastillas au foie gras, chutney pommes-mangues.....	78
Parmentier de canard duchesse.....	74
Pâté lorrain au foie gras.....	52
Pot-au-feu de foie gras au gingembre.....	51
Poularde au beurre de roquefort et trompettes.....	82
Saumon aux cèpes, sauce porto au foie gras.....	66
Saumon en croûte de pavot.....	68
Saumon farci à la semoule orientale.....	65
Tourte de saumon au foie gras.....	64

Desserts

Boules de neige au chocolat.....	117
Bûche aux épices de Noël.....	103
Bûche glacée surprise.....	22
Bûche norvégienne aux cookies.....	21
Bûche aux framboises.....	24
Crèmes brûlées à la Chartreuse et sablés.....	107
Gâteau de fête à l'ananas.....	116
Nougat glacé chocolat blanc.....	114
Nougat glacé au kouglof.....	20
Paris-brest chocolat praliné.....	116
Petits gâteaux menthe-matcha.....	107
Sapin de biscuits aux épices.....	103
Tarte choco-coco.....	100
Tarte clémentine-marrons.....	100
Tarte épicee à la grenade.....	100
Tarte meringuée citron-pistache.....	100
Tartelettes sablées au chocolat et aux noix.....	115
Tarte pain d'épices-chocolat.....	102

Gourmandises

Cupcakes au mendiant.....	94
Gaufres bulles chantilly, meringue-coulis de mangues.....	121
Gaufres bulles yaourt glacé-pistaches-menthe.....	120
Gaufres bulles ganache blanche-biscuits.....	121
Gaufres bulles sundae caramel.....	120
Guimauves des petits lutins.....	95
Palets de fondant au chocolat.....	94
Rocky road aux fruits confits.....	95
Sucettes pistaches-chocolat.....	106

Notre carnet d'adresses

Acheter à la source : acheteralasource.com ; À La Mère de Famille : lamereedefamille.com ; Ambassade Excellence : ambassade-excellence.com ; Artisan de la truffe : artisandelatruffeparis.com ; Belin : champagne-belin.fr ; Bellota-bellota : bellota-bellota.com ; Bernardaud : bernardaud.com et boutiquesdemusees.fr ; Boncœurs : bon-coeurs.fr ; Bonne Maman : bonne-maman.com ; Bordallo Pinheiro : bordallopinheiro.com ; Botanic : botanic.com ; Bouchara : bouchara.com ; Brasserie Castelain : brasseriecastelain.com ; Broste Copenhagen : brostecopenhagen.com/fr ; Bungalow Denmark : bungalow.dk ; Cave de Lugny : cave-lugny.com ; Centrakor : centrakor.com ; Chapoutier : chapoutier.com ; Cluizel : cluizel.com ; Comtesse du Barry : comtessedubarry.com ; Côté Table : 05 56 69 68 68 ; Coucke : coucke.com ; Dalloyau : dalloyau.fr ; Dammann : dammann.fr ; Decoclico : decoclico.fr ; De'Longhi : delonghi.com ; Domaine de Terres Blanches : sagetaperriere.fr ; &Klevering : klevering.nl ; English Tea Shop : maxicoffe.com ; Etsy : etsy.com/fr/ ; Faïencerie Georges : faïenceriegeorges.com ; Fauchon : fauchon.com ; F. Dubois : espritenaturedubois.com ; Fevertree : fever-tree.com ; Fleux : fleux.com ; Fragonard : fragonard.com ; François Doucet : francois-doucet.com ; Gérard Bertrand : gerard-bertrand.com ; Gien : gien.com ; Gobel : 01 34 11 38 38 ; Green Gate : greengate.de/ ; Idée Cadeau : ideecadeau.fr ; Janzé : pouletdejanze.fr ; Jean Dubost : shop.couteaujeandubost.com ; Kenwood : kenwoodworld.com/fr ; KitchenCraft : 05 55 33 60 79 ; Lagrange : lagrange.fr ; La Maison du Chocolat : lamaisonduchocolat.fr ; La Maison du Whisky : whisky.fr ; Le Bonheur : lebonheurparis.com ; Le Comptoir de Mathilde : lecomptoirdemathilde.com ; Le Repaire de Bacchus : lerepairedebacchus.fr ; Loberon : loberon.fr ; Louis Tellier : 01 34 11 38 38 ; Luminarc : luminarc.com ; Maho Nabé : maho-nabe.com ; Maison Bremond 1830 : mb-1830.com ; Maison Kayser : maison-kayser.com ; Maisons du Monde : maisondumonde.com ; Mastrad : mastrad-paris.fr/ ; Maurice Dubost : empreintes-paris.com ; Mewkow Cognac : meukowcognac.com ; Mikasa : 05 55 33 60 79 ; Mondovino : mondovino.com ; Muy Mucho : muymucho.es/fr ; Mymuses : mymusesli.com ; Nature et Découvertes : natureetdecouvertes.com ; Nescafé Dolce Gusto : dolce-gusto.fr ; Nicolas Bernard : nicolas-bernarde.com ; Nikka : whisky.fr ; Oliviers&Co : oliviers-co.com ; Pa Design : pa-design.com/fr/ ; Palais des thés : palaisdesthes.com ; Perlita : caviar-perlita.com ; Petrossian : petrossian.fr ; Pierre Hermé : pierreherme.com ; Pierre Marcolini : eu.marcolini.com/fr/e-boutique/ ; Piot-Sévillano : piot-sevillano.com/fr/ ; Plainmont : plainmont.com ; Printemps : printempsfrance.com ; Rapunzel : rapunzel.fr ; Rémy Martin : remymartin.com ; Rice : ricebyrice.com ; Riviera & Bar : riviera-et-bar.fr ; Sabaton : sabaton.fr ; Sabre : www.sabre.fr ; Silvercrest : lidl-shop.be ; Siméo : simeo.tm.fr ; Sostrene Grene : sostrenegrene.com ; Thevenet-Delouvin : champagne-thevenet-delouvin.fr ; Thiriet : thiriet.com ; Toupage : toupage.fr ; Truffaut : truffaut.com ; Unicef : boutique-solidaire.com/unicef/ ; Verlet : verlet.fr ; Villeroy & Boch : villeroy-boch.fr ; Vista Alegre : vistaalegre.com

CRÉDITS PHOTOS

En couverture : CVF/Rouvrais. Illustrations Istock. AVA/Rouvrais p. 74. Cniel/Les Studios Associés/Ribaut p. 124, 125. M. Cook p. 105. CVF : Guedes p. 51, 54, 77 ; Mallet p. 52, 54, 61, 64, 82 ; Pascual p. 40 ; Rivière p. 78 ; Rouvrais p. 3, 53, 82, 114, 115, 116, 117 ; Rouvrais/Karsenty p. 36, 40 ; Rouvrais/Madani p. 32 ; Rouvrais/Menut p. 33 ; Winkelmann p. 31. B. Jacobsen p. 59. Hasselblad p. 105. S. Huruguen p. 59, 105. Istock p. 28, 112. Ledieu p. 128. Y. Lélias p. 128. MCI : Besse/Leroy p. 106, 107 ; Lhomme p. 34, 73, 76, 78, 80. A. Miloux p. 127. Photocuisine : Amiel p. 61 ; Bagros p. 68 ; Balme p. 57 ; Cultura Creative p. 94, 95 ; Doutreligne p. 63 ; Gousses de vanille p. 22 ; Hall p. 55 ; Ho p. 68 ; Mallet p. 62 ; Marielle p. 35, 50, 55, 56, 66, 75 ; Nurra p. 30 ; SCUZI p. 21 ; Studio p. 3, 55, 66. Photocuisine/Stockfood p. 4, 60. Prismapix : Rouvrais p. 3, 72 ; Winkelmann p. 3, 38. Rouvrais p. 128. SP p. 12, 13, 14, 15, 16, 18, 42-43, 58, 59, 70, 84, 86, 87, 104, 105, 123, 126, 127, 128, 129, 130, 131, 132, 133, 134, 135, 136, 137. Stockfood : Atelier Mai 98 p. 26(2), 27(2) ; Bauer Syndication p. 20 ; Castilho p. 10 ; Garlick p. 6, 9, 65 ; Heinze p. 7, 8, 11 ; Hildebrandt p. 121 ; New Life Media p. 24, 102, 103 ; Pizzi p. 51 ; Rivi p. 5. Stockfood/Mondadori Portfolio p. 68, 96, 97, 98, 99. Sunray Photo/Saveurs : Fénöt p. 74 ; Lhomme p. 32. J. Vieussens p. 87.

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)

Secrétariat : Sophie Lassous (6598)

Rédaction : Sophie Pasternak, chef de service (recettes, 6604) et Isabelle Contrepas, chef de service (magazine, 6605).

Secrétariat de rédaction : Christine Guérin, 1^{re} SR (6594) et Véronique Fève (6596)

Maquette : Michel Poyac, chef de studio (6607) et Corinne Letourneau (6608).

Photo : Sybille Joubert, chef de service (6768).

Cuisineactuelle.fr : rédactrice en chef adjointe web : Marilyne Clarac (6863). Marion Poirot (5791), rédactrice web : Aurélie Godin (6816), chef de rubrique ; Julie Landes-Ensue (4650), community manager. Fabrication : Yann Saunier (6859). Ont collaboré à ce numéro : V. Bestel, V. Bougart, O. Brault, F. Dalbera, M.-C. Frédéric, J.-P. Frétillet, N. Garcia-Mora, C. Godard, M. Grézard, A. Inquimbert, F. Lagrange, N. Renaud, S. Scelles, E. Scotto, P. Sinsheimer, R. Sourdeix, J. Tercrafts, B. Vigot-Lagrandé, L. Zombek, E. Zrour. Comptabilité : Laurence Tronchet (4558)

PUBLICITÉ, MARKETING & DIFFUSION

Chief Transformation Officer, Directeur Exécutif Prisma Media Solutions : Philipp Schmidt (5188)

Directrice Exécutive Adjointe Prisma Media Solutions : Virginie Lubot (6448)

Directeur Délégué : Thierry Flaman (6426)

Brand Solutions Director : Chrystelle Rousseaux (6456)

Équipe commerciale : Fabrice Veiber (6417), Sabri Meddouri (4942). Directrice Exécutive adjointe innovation : Virginie Lubot (6448). Directrice déléguée Creative Room : Viviane Rouvier (5110). Directrice de projet : Élodie Davrin (6443). Planning manager : Fabienne Bonami (6491), Fabienne Dellac (6490). Directeur marketing études et communication :



TÊTE DE MOINE AOP

FROMAGE DE BELLELAY

LA FINE FLEUR DU JURA SUISSE



Au lait cru de montagne.
Onctueuse et aromatique.
Ses savoureuses Rosettes sublimeront vos créations,
en plateau, en cuisine
ou à l'apéritif.

Retrouvez nos idées recettes sur www.fromagesdesuisse.fr

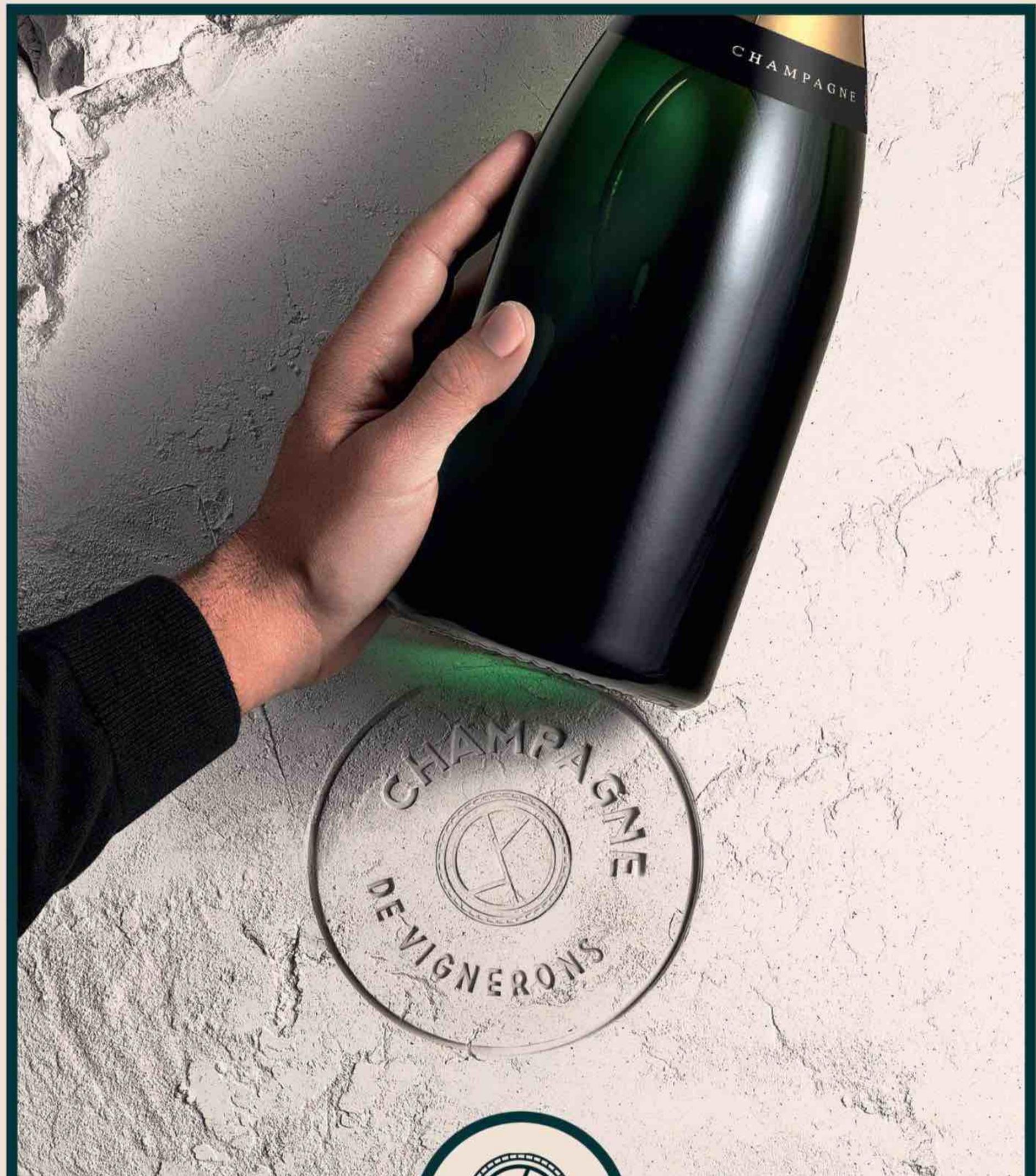


Suisse. Naturellement.



Les Fromages de Suisse. +
www.fromagesdesuisse.fr

POUR VOTRE SANTÉ, PRATIQUEZ UNE ACTIVITÉ PHYSIQUE RÉGULIÈRE
www.mangerbouger.fr



SOWINE © Charly Deslandes

CHAMPAGNE DE VIGNERONS

DE DÉCOUVERTE EN DÉCOUVERTE

Chaque jour, les vignerons de Champagne ont à cœur d'élaborer des vins qui leur ressemblent. Sous la bannière Champagne de Vignerons leurs gestes donnent naissance à des cuvées de qualité, aussi confidentielles qu'appréciées.

Un savoir-faire, une empreinte laissée dans un terroir de Champagne aux multiples nuances.

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