

HORS-SÉRIE NOVEMBRE 2020

Femme Actuelle

En
cadeaux!

8 menus
24 étiquettes
8 cartes de vœux

Des
réveillons
élégants et...
surprenants

L'APÉRO
ULTRA
chic

25 PRODUITS
D'ÉPICERIE FINE
QUI CHANGENT TOUT

6
BÛCHES
LÉGÈRES ET
GOURMANDES

140
recettes
de fêtes

Très bon
Noël!

PM PRISMA MEDIA CPPAP

L 16139 - 60 H - F: 6,90 € - RD



BEL: 7,50 € - CH: 10 CHF - CAN: 10,99 CAD - LUX: 7,50 € - ITA: 7,90 € - ESP: 7,90 € - GRÈCE: 7,90 € - PORT CONT: 7,90 € - DOM: SURF: 7,50 € AVION: 9 € - MAROC: 75 MAD - TUNISIE: 12,5 TND - ZONE CFA AVION: 7 500 XAF - BATEAU: 4 500 XAF - ZONE CFP BATEAU: 830 XPF - AVION: 1 900 XPF.

Moulinex®

i-companion touch xl

*Vous allez oser
le fait maison!*

Cyril Lignac



**AVEC LE
TOUT-EN-UN CONNECTÉ,
I-COMPANION TOUCH XL,
VOUS ALLEZ**

- Accéder à plus de 3300 recettes
- Bénéficier d'un accompagnement pas-à-pas
- Suivre des vidéos tutorielles sur un écran tactile intuitif
- Cuisiner pour 2 à 10 personnes





Imprimé en
Pologne par

Quad/Graphics Europe,
Sp. z o.o. ul Pułtusk
120, 07-200 Wyszków.
Photogravure: Reproscan.
© 2020 Prisma Media.



Certifié PEFC
Ce produit est issu de
forêts gérées
durablement et de
sources contrôlées
www.pefc-france.org

Dépôt légal: novembre 2020. ISSN: 0764-0021.

Date de création: octobre 1984. Commission paritaire: 0918 K 83548.

Provenance du papier: Finlande - Taux de fibres recyclées: 0%

Eutrophisation: Ptot 0,0093 kg/TO de papier.

La rédaction n'est pas responsable de la perte ou de la détérioration des
textes ou photos qui lui sont adressés pour appréciation. La reproduction,
même partielle, de tout matériel publié dans le magazine est interdite.

PHOTO DE COUVERTURE: BRUNO MARIELLE/VANESSA GAULT/PRIMAPIX

ÉDITO

Noël autrement mais Noël toujours!

Début décembre, deux gros «dossiers» se profilent: quels cadeaux offrir et quels menus imaginer pour les fêtes?

Pour le premier sujet, **vous avez partagé vos idées avec nous.** Entre le Secret Santa de Catherine (un cadeau par personne en tirant au sort le nom de celle que l'on va choyer), le loto de Laurence (chacun sa grille, une ligne remplie vaut une babiole, une grille complète remporte un vrai beau cadeau), le cadeau thématique de l'oncle de Fabienne (à chacun son ustensile de cuisine... à condition de trouver à quoi il sert), vous trouverez comment renouveler ce rendez-vous annuel (lire page 118). On a bien aimé aussi les marque-pages décorés par les enfants chez Arnaud.

Le second «dossier», ce sont donc les menus. Là, **l'équipe de Femme Actuelle s'en est chargée.** Noël, édition 2020, ne sera assurément pas comme les autres. Mais à deux, à six, collés serrés ou à distance, avec ou sans masque... il restera absolument, résolument, formidablement gourmand! Vous trouverez dans ce numéro tous les ingrédients pour concocter vos menus de fêtes, des grands classiques (avec notre petit grain de sel quand même) aux suggestions plus inédites. De quoi, là aussi, renouveler le genre.

Et, sait-on jamais... En ces périodes où tout se détraque, peut-être le réchauffement climatique jouera-t-il (pour une fois) en notre faveur, avec une météo clémente qui nous verra fêter Noël au balcon (ou mieux au jardin)!

La rédaction



À CUISINER

- Buffet chic 6
- 2 menus sur mesure...
8 recettes à switcher..... 14
- Epoustouflant
mais facile!..... 28
- Que la fête commence!... 40
- 18 cocktails de fête 46
- Plats haute couture 48
- 15 légumes en folie 58
- On passe au dessert?..... 72
- Chocolat show 78
- Fines bûches 86
- Biscuits à croquer 100
- Les reines des galettes.... 102

À DÉCOUVRIR

- L'esprit de Noël
met le couvert! 22
- Mon marché de Noël 26
- Jolies bulles
de saveurs 44
- Des vins et merveilles 56
- Fromages,
le bon décompte..... 68
- 10 astuces
gain de temps 70
- 25 produits d'épicerie fine
qui changent tout 112
- Noël autrement..... 118



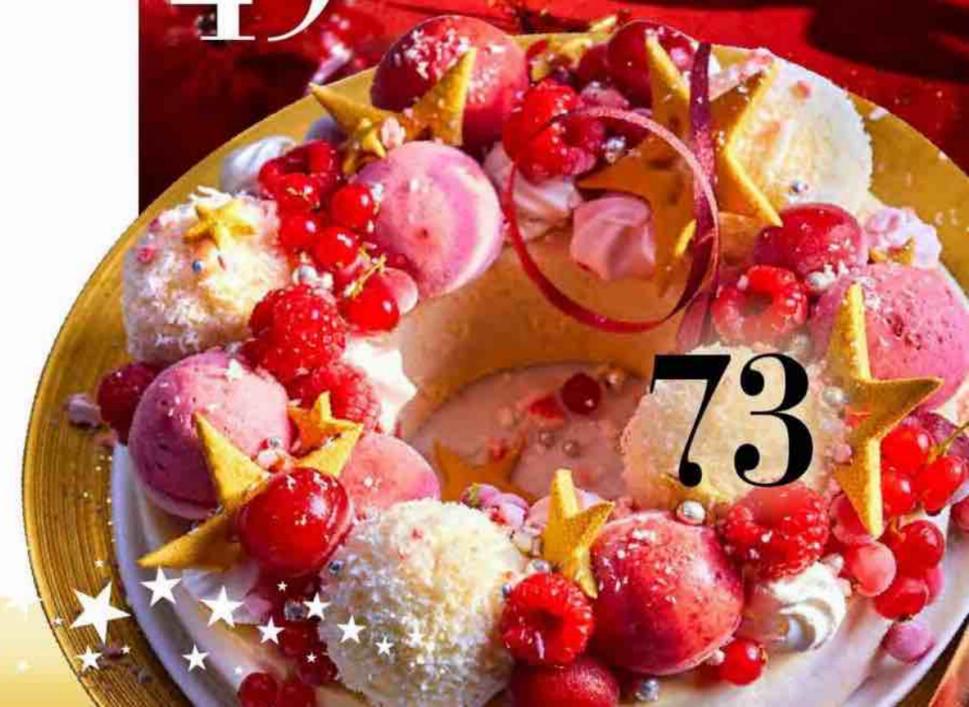
6



29



49



73



87



40

20

À OFFRIR

- Douceurs
à partager.....32
Pour les becs salés.....34
 - Kit à cuisiner...
chic et chouette... 60
Pour les petits chefs!.....62
 - Bûches toutes belles,
toutes prêtes 92
Les chefs à l'œuvre.....94
 - Comme dans
un conte de fées... 108
Une forêt enchantée..... 110
 - L'Avent goût
des fêtes 122
Compte à rebours..... 124
 - 10 lectures
délicieuses 126
-
- INDEX DES
RECETTES.....128
- CARNET
D'ADRESSES.....130
-

Vos cadeaux

8 menus
à remplir

35

24
étiquettes

63

8 cartes
de vœux

95



CHIC

GOURMANDISES EXQUISES ET DOUCES
ÉPICES, TOUS LES INGRÉDIENTS
POUR UN DÎNER PLEIN DE SURPRISES
AUX SAVEURS INÉDITES... PAR ISABELLE DE BALEINE

F
E
M
M
E



COURONNE DE L'AVENT SPÉCIALE COCKTAIL

POUR 6 À 8 PERSONNES.
PRÉPARATION : 40 MIN.

- 30 mini-sablés du commerce (au parmesan, au pesto, à la tomate...)
- 2 cuil. à café de confiture de poire
- 150 g de fromage frais • 3 cuil. à soupe de pistaches hachées finement
- 100 g de bûche de chèvre • 5 tomates cerises • 3 tranches de foie gras de canard • 2 cuil. à soupe de confit d'oignons • quelques baies roses
- 10 mini-fonds de tarte du commerce
- 2 cuil. à soupe de chutney de figues
- 60 g de magret de canard fumé.

Tartinez 10 sablés d'un peu de confiture et garnissez-les de billes de fromage frais roulées dans les pistaches.

Découpez la bûche de chèvre en 10 rondelles puis détaillez-les en disques de la taille des sablés. Garnissez-en 10 sablés, avec 1/2 tomate cerise, décorée de petites pointes de fromage.

Garnissez 10 sablés de disques de foie gras et ajoutez un peu de confit d'oignons et des baies roses.

Étalez du chutney sur les fonds de tarte, ajoutez des lamelles de magret fumé roulées sur elles-mêmes.

Dressez sur un plat de service, filmez et conservez au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

TERRINE DE FOIE GRAS AU COGNAC ET AU QUATRE- ÉPICES

POUR 6 À
8 PERSONNES.
PRÉPARATION : 20 MIN.
CUISSON : 30 MIN.
ATTENTE : 10 H.

- 1 foie gras de canard de 400 g cru, déveiné • 1 pincée de quatre-épices • 3 cl de cognac • 2 g de sel fin • 1 g de poivre moulu.

Déposez les lobes de foie gras dans un plat. Saupoudrez-le de quatre-épices, versez le cognac, salez et poivrez.

Couvrez avec un film alimentaire et laissez reposer pendant au moins 8 h au réfrigérateur.

Préchauffez le four à 140°C (th. 4/5) fonction chaleur tournante.

Tassez fermement les foies dans une terrine sans laisser d'espace. Faites cuire dans un bain-marie déjà chaud, au four, pendant 25 à 30 min. **Laissez refroidir** à température ambiante, enlevez la graisse et laissez refroidir complètement au réfrigérateur en disposant un poids sur le foie pour bien presser la terrine. Conservez au réfrigérateur jusqu'au jour de Noël.

SAUMON À LA PARISIENNE ET MAYONNAISES REVISITÉES

POUR 6 PERSONNES. PRÉPARATION : 30 MIN. CUISSON : 8 MIN.

- Pour le saumon :** • 900 g de filets de saumon • 2 litres de court-bouillon ou de fumet de poisson. **Pour la mayonnaise au wasabi :** • 1 jaune d'œuf • 2 cuil. à café de moutarde • 8 cl d'huile neutre • 1 jus de citron vert • 1/2 cuil. à soupe de wasabi en poudre • sel.

- Pour la rouille :** • 1 gousse d'ail • 1 pincée de safran en poudre • 1 jaune d'œuf • 8 cl d'huile d'olive • concentré de tomates • sel.

Coupez le saumon en 6 portions. Portez le court-bouillon ou le fumet à ébullition.

Pochez les filets pendant 6 à 8 min selon l'épaisseur. Egouttez-les, laissez refroidir et placez au frais. **Préparez** la mayonnaise au wasabi. Fouettez le jaune d'œuf au robot, avec la moutarde et une pincée de sel. Versez l'huile en filet en fouettant sans cesse. Rectifiez l'assaisonnement puis ajoutez le jus de citron et la poudre de wasabi. Mélangez bien. **Réalisez** la rouille. Pilez la gousse d'ail avec une pincée de sel et le safran. Au robot, fouettez le jaune d'œuf en versant l'huile en filet. Ajoutez la gousse d'ail, le safran et assez de concentré de tomates pour obtenir la couleur désirée. Rectifiez l'assaisonnement. **Conservez** les sauces au réfrigérateur et servez avec le saumon froid.



CIVET DE SANGLIER

POUR 6 À 8 PERSONNES. PRÉPARATION : 30 MIN. CUISSON : 2 H 10. ATTENTE : 10 H.

- 1 kg de sanglier coupé en morceaux
- 2 gousses d'ail • 2 oignons • 2 carottes
- 1 brin de romarin • 6 feuilles de sauge
- 1 petit bouquet garni • 1 cuil. à soupe d'huile d'olive • 1 bouteille de vin rouge
- 25 g de beurre • 10 champignons de Paris • 2 cuil. à soupe de farine
- sel, poivre du moulin.

Placez la viande dans un récipient fermant hermétiquement avec les oignons coupés en quatre, l'ail épluché, les carottes coupées en rondelles, le romarin, la sauge, le bouquet garni, l'huile et le vin. Salez et poivrez. Placez au frais 10 h. Nettoyez les champignons.

Coupez-en la base. Emincez les plus gros et gardez les plus petits entiers. Faites fondre dans une cocotte le beurre et faites revenir la viande égouttée, 5 min sur feu vif. Ajoutez les ingrédients solides de la marinade et les champignons puis faites cuire 5 min.

Saupoudrez de farine, mélangez puis versez le jus de la marinade. Faites cuire sur feu doux pendant 2 h en mélangeant de temps en temps.

Laissez refroidir avant de congeler le civet, dans des barquettes adaptées. Le jour J : faites réchauffer le civet sur feu doux.



POTIMARRONS FARCIS AUX CHÂTAIGNES ET À LA TOME

POUR 6 PERSONNES.

PRÉPARATION : 20 MIN. CUISSON : 1 H. ATTENTE : 2 JOURS.

- 2 petits potimarrons • 250 g de châtaignes cuites • 500 g de tome fraîche • 50 g de graines de courge
- sel, poivre du moulin.

Rincez les potimarrons, essuyez-les puis découpez des chapeaux. Epépinez-les et récupérez la chair à l'aide d'une cuillère en laissant 1,5 cm d'épaisseur environ. Mettez-la dans un saladier avec les châtaignes grossièrement émiettées et la tome coupée en dés. Salez et poivrez.

Répartissez le mélange dans les potimarrons. Remettez les chapeaux et conservez-les au frais dans du film alimentaire pendant 2 jours. Préchauffez le four à 180°C (th. 6). Disposez les potimarrons dans un plat à gratin, saupoudrez-les de graines de courge et enfournez pour 1 h environ avec les chapeaux.

ASTUCE Si vous désirez servir ce plat dans des courges individuelles, utilisez des mini-potirons type « Jack be little », ou courges pomarines, au léger goût de châtaigne, et réduisez la cuisson de 10 minutes.

VIN D'ORANGE ET VIN DE NOIX

POUR 6 À 8 PERSONNES. PRÉPARATION : 20 MIN. ATTENTE : 4 SEMAINES.

- Pour le vin d'orange :**
- 1 orange non traitée • 1/2 gousse de vanille
 - 75 cl de rosé • 12,5 cl de vodka
 - 125 g de sucre.

- Pour le vin de noix :**
- 3 noix vertes
 - 75 cl de vin rouge • 200 g de sucre
 - 12,5 cl d'eau-de-vie à 40°
 - 1 feuille de figuier.

Préparez le vin d'orange. Lavez l'orange et découpez-la en quartiers. Fendez la vanille et récupérez les grains. Dans un bocal à bouchon, rassemblez tous les ingrédients.

Laissez macérer 1 mois à l'abri de la lumière en remuant de temps en

temps. Filtrez et servez frais.

Réalisez le vin de noix. Rincez les noix et coupez-les en 8. Mettez-les dans un bocal avec le reste des ingrédients.

Laissez macérer

1 mois à l'abri de la lumière et de la chaleur en remuant de temps en temps. Filtrez et servez frais.

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







FRUITS DÉGUISÉS

POUR 6 PERSONNES.
PRÉPARATION : 20 MIN.

• 6 dattes • 12 cerneaux
de noix • 12 abricots secs
• 1 paquet de pâte d'amande
tricolore • 2 cuil. à soupe
de sucre en poudre.

Fendez en deux les dattes et dénoyautez-les. Garnissez-les de pâte rose. Placez une boule de pâte verte entre les cerneaux de noix et une boule blanche entre les abricots. Saupoudrez les fruits fourrés de sucre en poudre puis disposez-les dans des caissettes en papier.



ASTUCE

La pâte d'amande blanche se colore simplement avec quelques gouttes de colorant alimentaire. Vous pouvez conserver ces fruits jusqu'à 4-5 jours dans une boîte hermétique.

SELS PARFUMÉS AUX TROIS COULEURS

PRÉPARATION : 5 MIN. CUISSON : 1H. ATTENTE : 3 SEMAINES.

- 150 g de fleur de sel • 1 citron bio • 1/2 petite betterave crue • 1/4 de cuil. à café de mélange de fleurs aromatiques séchées (épicerie fines) • 1 cuil. à café de piment d'Espelette • 1 cuil. à café de paprika doux.

Râpez le zeste du citron sur une plaque. Pelez la betterave et râpez-la sur une autre plaque. Mettez les deux plaques pour 1 h dans le four préchauffé à 70 °C (th. 2/3) afin de faire sécher les ingrédients. Prolongez la cuisson si nécessaire. Ecrasez la betterave sèche au pilon.

Réalisez le sel à la betterave en mélangeant 50 g de sel et la betterave ; puis le sel au citron et fleurs aromatiques en mêlant 50 g de fleur de sel avec le citron et les fleurs séchées. Terminez par le sel au piment d'Espelette

en mélangeant le sel restant avec le piment et le paprika. Versez les sels dans des pots en verre et conservez-les dans un endroit sec à l'abri de la lumière.



CONSEIL Vous pouvez aussi utiliser

du sel classique ou du gros sel. Si vous souhaitez conserver vos sels pendant de longs mois, utilisez des ingrédients secs (pas d'herbes fraîches), et des pots à fermeture hermétique stockés à l'abri de l'humidité.



BEURRES PARFUMÉS

PRÉPARATION : 20 MIN.

- 750 g de beurre mou • 2 cuil. à soupe de sel au citron • 1 gousse d'ail hachée • 1 échalote ciselée • 6 brins de ciboulette ciselés • 3 cuil. à soupe de feuilles de menthe ciselées • 4 cuil. à soupe de feuilles de verveine ciselées • 1 trait de jus de citron vert.

Malaxez 1/3 du beurre avec le sel au citron.

Un deuxième tiers avec l'ail, l'échalote et la ciboulette et le dernier tiers avec la menthe, la verveine et le trait de jus de citron vert.

Enveloppez les 3 beurres dans 3 feuilles de film alimentaire et roulez-les sur le plan de travail pour obtenir des boudins. Congelez-les jusqu'au jour de la dégustation. Servez avec un grand plateau de fruits de mer.

CHUTNEYS D'OIGNONS ROUGES-RAISINS SECS ET MANGUE-ANANAS

PRÉPARATION : 25 MIN. CUISSON : 1 H 20. ATTENTE : 4 SEMAINES.

Pour le chutney d'oignons : • 2 oignons rouges hachés • 50 g de sucre • 4 cuil. à soupe de vinaigre de cidre • 1 cuil. à soupe de raisins secs • 1 petit piment • 10 cl d'eau • 1 cuil. à café de gingembre pelé et haché • sel, poivre. **Pour le chutney mangue-ananas :** • 1 ananas victoria coupé en dés • 1 mangue coupée en dés • 1 oignon haché • 1 petit piment haché • le jus d'1 citron vert • 10 cl d'eau • 50 g de cassonade • poivre.

Préparez le chutney d'oignons rouges-raisins secs. Versez tous les ingrédients dans une casserole et faites mijoter 40 min à feu doux. Versez dans un bocal ébouillanté. Remplissez à ras bord. Fermez et retournez immédiatement. Laissez-le refroidir avant de le conserver dans un endroit frais et sec. Servez avec une viande ou du foie gras.

Réalisez le chutney mangue-ananas. Faites mijoter l'ensemble des ingrédients dans une casserole, pendant

40 min sur feu doux. Versez dans un bocal ébouillanté. Remplissez à ras bord. Fermez et retournez immédiatement. Laissez le bocal refroidir avant de le conserver dans un endroit frais et sec. Servez avec du fromage et des crackers.



ASTUCE

Le chutney est cuit al dente quand vous pouvez tracer une ligne « sèche » dans le fond de la casserole à l'aide d'une cuillère en bois ! Le sucre jouant un rôle de conservateur, ne le remplacez pas par un édulcorant. Et choisissez un vinaigre avec une teneur en acide d'au moins 5%.





BÛCHES GLACÉES SUPER FACILES

POUR 6 À 8 PERSONNES. PRÉPARATION : 30 MIN.

- 150 ml de glace à la pistache • 150 ml de sorbet griottes • 200 ml de glace à la vanille
- 100 g de cerises au sirop dénoyautées + pour la déco • 3 biscuits roses de Reims
- 125 g de crème de marrons • 40 g de petites meringues concassées + pour la déco
- 1 cuil. à soupe de pistaches hachées.

Tapissez deux moules à cake de film. Dans un moule, étalez une couche de glace à la pistache. Disposez une fine couche de cerises. Laissez durcir 15 min au congélateur. Ajoutez une couche de sorbet griottes. Remettez 10 min au congélateur et répétez l'opération. Ajoutez les biscuits roses de Reims entiers bien à plat, en les enfonçant légèrement dans le sorbet ramolli. Filmmez et conservez au congélateur. **Préparez** la deuxième bûche en alternant une couche de glace vanille, une couche de crème de marrons, une autre de meringues concassées et le reste de la glace vanille. Filmmez et conservez au congélateur jusqu'au jour de Noël. **Démoulez** les bûches sur un plat au moment de servir et décorez-les, l'une de pistaches concassées et de cerises, l'autre de meringues et de crème de marrons.

RECETTES : SARAH VASSECHI PHOTOS : LAURENT ROUVRAS / PRISMAPIX

SOUFFLÉS GLACÉS AU CITRON ET À L'ORANGE

POUR 6 PERSONNES. PRÉPARATION : 1 H. CUISSON : 10 MIN. ATTENTE : 3 H.

- 4 citrons • 8 œufs • 350 g de sucre en poudre • 30 g de gélatine en poudre
- 60 cl de crème fleurette • 4 oranges.

Coupez les chapeaux de 3 citrons et évidez-les. Récupérez le jus en écrasant la pulpe. Prélevez le zeste du citron restant puis pressez-le. Réservez les zestes et le jus. **Battez** dans un saladier 4 jaunes d'œufs, 175 g de sucre et le zeste de citron. Portez à ébullition dans une casserole le jus des citrons avec 2 cuil. à soupe d'eau. Retirez du feu et faites fondre 15 g de gélatine. **Versez** le jus dans le saladier en fouettant jusqu'à ce que le mélange devienne bien épais. Incorporez 4 blancs en neige et 30 cl de crème montée en chantilly. **Fabriquez** des cylindres avec du papier sulfurisé et introduisez-les dans les fruits. **Remplissez** les citrons. Faites durcir pendant 3 h au congélateur. Remettez les chapeaux et conservez-les jusqu'à Noël. Faites la même chose avec les oranges. Avant de servir, retirez le papier sulfurisé des bords et décorez de zestes.



Partager

[des émotions]

ROSSI CONSEIL - RCS PARIS B 422 496018 - Octobre 2020



LES FROMAGES DE SUISSE
LE GOÛT DU PARTAGE



*Flashez-moi
pour en savoir plus !*



Suisse. Naturellement.

Les Fromages de Suisse.

www.fromagesdesuisse.fr

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

2 MENUS SUR MESURE...

LA FORMULE IDÉALE LE SOIR DE NOËL ? PUISER DANS CES DEUX MENUS GOURMANDS, CHACUN COMPOSÉ D'UN AMUSE-BOUCHE, D'UNE ENTRÉE, D'UN PLAT ET D'UN DESSERT. À SWITCHER SELON SES ENVIES. PAR ISABELLE DE BALEINE



Huitres chaudes gratinées au pineau



Velouté de butternut au foie gras



Filet de bœuf en croûte persillée, gratin de cardons



*Blanc-manger coco
et coulis passion*



RECETTES
pages
suivantes

... 8 RECETTES À SWITCHER



Pommes de terre, chantilly vodka-citron



Millefeuilles de galettes aux saint-jacques



Coquelet au vin jaune et morilles

RECETTES: VALÉRIE BESTEL PHOTOS: LAURENT ROUVRAIS/PRISMAPIX

*Terrine au chocolat
et aux marrons*


RECETTES
pages
suivantes



HUÎTRES CHAUDES GRATINÉES AU PINEAU

POUR 6 PERSONNES.
PRÉPARATION : 40 MIN. CUISSON : 20 MIN.

• 24 huîtres n° 3 ou n° 2 • 1 échalote
• 15 g de beurre • 20 cl de crème fraîche
liquide entière • 10 cl de pineau des
Charentes • 125 g de chapelure • 4 cuil.
à soupe de parmesan râpé • poivre.

Ouvrez les huîtres, détachez-les et récupérez leur eau. Filtrez-la. **Faites fondre** l'échalote hachée à la poêle dans le beurre chaud. Ajoutez la crème, le pineau, l'eau des huîtres et du poivre, puis faites réduire d'1/3 sur feu doux. Préchauffez le four à 180°C (th.6). **Rincez** puis séchez les coquilles. Versez-y 1 cuil. de sauce et déposez 1 huître. Froissez une feuille d'aluminium sur la plaque du four et répartissez les coquilles en les calant. Mélangez la chapelure et le parmesan dans un bol et poudrez-en chaque huître. Faites gratiner 8 min. **Dégustez** aussitôt.

RECETTES : VALÉRIE BESTEL PHOTOS : LAURENT ROUVRAIS / PRISMAPIX

VELOUTÉ DE BUTTERNUT AU FOIE GRAS

POUR 6 PERSONNES. PRÉPARATION : 40 MIN. CUISSON : 40 MIN.

• 1 kg de courge butternut épluchée
• 1 grosse pomme de terre • 1 gros oignon
• 20 g de beurre • 4 brins de thym • 250 g
de foie gras de canard cru • 2 tranches
épaisses de pain de campagne • 2 cuil.
à soupe d'huile de noisette • 1 gousse d'ail
• 60 g de noisettes • 12 cl de crème
liquide entière • sel, poivre.

Taillez la butternut et la pomme de terre pelée en morceaux. **Faites fondre** l'oignon haché avec les 20 g de beurre dans une grande casserole. Ajoutez les légumes, le thym, sel et poivre. Couvrez à peine d'eau, puis faites cuire pendant 25 min sur feu doux. Mixez le tout. **Coupez** le foie gras en cubes assez gros (ils vont rétrécir à la cuisson), couvrez-les de film alimentaire puis mettez-les au réfrigérateur.

Taillez le pain en cubes et mélangez-les avec l'huile de noisette et l'ail pressé. Etalez-les sur la plaque du four et faites-les dorer pendant quelques minutes sous le gril. Faites dorer les noisettes à la poêle, à sec, puis concassez-les grossièrement. Réchauffez le velouté sur feu doux. **Chauffez** une poêle sur feu vif et faites saisir les dés de foie gras 1 min. **Répartissez** le velouté dans des assiettes creuses, décorez d'un filet de crème et ajoutez les croûtons, les noisettes et le foie gras. Salez, poivrez et servez aussitôt.

 **ASTUCE** Pour obtenir des croûtons aillés très croustillants, laissez-les sécher quelques minutes au four puis frottez une seule face avec une gousse d'ail pelée et coupée en deux.



FILET DE BŒUF EN CROÛTE PERSILLÉE, GRATIN DE CARDONS

POUR 6 PERSONNES.

PRÉPARATION : 50 MIN. CUISSON : 1 H 15.

• 1 filet de bœuf d'1,2 kg • 2 cuil. à soupe d'huile d'olive • 50 g de beurre mou • 2 cuil. à soupe de moutarde • 2 cuil. à soupe de persil séché • 1 cuil. à soupe d'ail déshydraté • 1 cuil. à café d'herbes de Provence • 1 œuf • 4 cuil. à soupe de chapelure • sel, poivre. **Pour le gratin** : • 2 pieds de cardon (1,8 kg) • 1 citron • 3 os à moelle • 50 g de beurre • 50 g de farine • 2 gousses d'ail fumé • 60 g de comté râpé • sel, poivre.

Réalisez le gratin. Éliminez la base des cardons, effilez les côtes, puis coupez-les en tronçons. Mettez-les 5 min dans un saladier rempli d'eau avec le jus du citron. Egouttez-les et faites-les cuire à l'eau salée 30 min environ, jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Egouttez et réservez.

Mettez les os à moelle dans une casserole et couvrez à hauteur d'eau froide salée. Portez à ébullition et faites cuire pendant 10 min sur feu doux.

Faites colorer légèrement le beurre à la casserole, versez la farine et mélangez. Délayez peu à peu avec 50 cl d'eau

de cuisson des os. Ajoutez l'ail fumé écrasé, salez et poivrez.

Préchauffez le four à 210°C (th. 7).

Rangez les cardons dans un plat à gratin. Egouttez les os, faites glisser la moelle sur une assiette et coupez-la en morceaux. Répartissez-les sur les cardons, nappez du roux à l'ail fumé et parsemez de comté. Enfournez 40 min. **Mettez** pendant ce temps le filet de bœuf dans un plat, enduisez-le d'huile et enfournez-le pour 20 min. Ensuite, laissez-le refroidir complètement.

Mélangez le beurre ramolli avec la moutarde, le persil, l'ail, les herbes

de Provence, l'œuf battu en omelette, du sel et du poivre. A la sortie du four, étalez cette pâte sur le filet de bœuf puis saupoudrez de chapelure, en pressant légèrement pour la faire adhérer. Enfournez 8 min sous le grill du four.

Dégustez avec le gratin.

 **ASTUCE** Pour éviter que les cardons noircissent, trempez-les dans une eau vinaigrée au fur et à mesure que vous les épluchez, puis faites-les cuire dans l'eau citronnée additionnée de 50 g de farine incorporée au fouet.

BLANC-MANGER COCO ET COULIS PASSION

POUR 4 PERSONNES. PRÉPARATION : 20 MIN. CUISSON : 15 MIN. ATTENTE : 7 H.

• 35 cl de lait de coco • 1 gousse de vanille • 6 g de gélatine en feuilles • 15 cl de lait concentré sucré • 10 fruits de la passion + pour la déco • 50 g de sucre • 1 citron vert • 4 grappes de groseilles • 1 kumquat.

Chauffez 10 cl d'eau avec 10 cl de lait de coco et la gousse de vanille, fendue et grattée. Laissez infuser 1 h, hors du feu. Retirez la gousse. Faites ramollir la gélatine dans de l'eau froide.

Réchauffez le lait de coco vanillé et incorporez la gélatine égouttée. Versez le lait de coco restant et le lait concentré sucré, puis mélangez.

Versez la préparation dans de jolis moules individuels en forme d'étoile et faites prendre 6 h au réfrigérateur. **Prélevez** la pulpe des fruits de la passion et passez-la au tamis en pressant pour recueillir le jus. Versez-le dans une casserole, ajoutez le sucre et faites réduire 10 min sur feu moyen. Placez au réfrigérateur pendant 6 h. **Démoulez** les blancs-mangers sur des assiettes. Nappez de coulis et parsemez de zestes de citron vert râpés. Servez décoré de groseilles, de pulpe de fruits de la passion et de rondelles de kumquat.



MENUS



POMMES DE TERRE, CHANTILLY VODKA-CITRON

POUR 4 PERSONNES. PRÉPARATION : 20 MIN. CUISSON : 20 MIN.

- 4 pommes de terre charlotte de taille moyenne
- 12 cl de crème fraîche liquide entière
- 1 cuil. à soupe bombée de mascarpone
- 1 cuil. à café de vodka
- 1 cuil. à café de zestes de citron râpés
- 30 g de caviar d'Aquitaine
- sel.

Plongez les pommes de terre dans une casserole d'eau froide salée. Portez à ébullition et faites-les cuire 20 min environ. Egouttez-les et

pelez-les puis laissez-les tiédir. Coupez-les en rondelles épaisses. **Versez** dans un saladier la crème fraîche avec le mascarpone et une pincée de sel. Fouettez en chantilly, puis incorporez la vodka et les zestes de citron. Transvasez dans une poche à douille cannelée. **Déposez** une belle rosace de chantilly sur chaque rondelle de pomme de terre et décorez de grains de caviar.

MILLEFEUILLES DE GALETTES AUX SAINT-JACQUES

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

- 3 poireaux
- 100 g de beurre doux
- 20 g de beurre demi-sel
- 2 oranges
- 2 pincées de piment d'Espelette
- 4 galettes de sarrasin
- 20 noix de saint-jacques
- sel, poivre.

Emincez les poireaux finement.

Faites-les fondre 15 min à la poêle avec 30 g de beurre doux. Salez, poivrez.

Pressez les oranges, filtrez le jus.

Faites-le réduire de moitié dans une casserole avec le piment et le beurre demi-sel.

Coupez 16 disques de Ø 10 cm dans les galettes de sarrasin. Faites-les dorer à la poêle dans 10 g de beurre doux, jusqu'à ce qu'ils soient croquants. Réservez-les sans les superposer.

Coupez 16 noix de saint-jacques en deux, dans l'épaisseur. Faites-les dorer dans une poêle très chaude avec le reste de beurre doux, 30 secondes par face. Poêlez les 4 noix entières. Salez et poivrez. Préchauffez le four à 180°C (th. 6).

Recouvrez la plaque du four de papier cuisson. Déposez 4 disques de galette, garnissez-les de fondue de poireaux et de 4 moitiés de saint-jacques. Renouvelez une fois l'opération et coiffez chaque millefeuille de 2 disques de galette et d'une noix entière. Réchauffez 3 à 5 min au four.

Servez entouré de sauce à l'orange, préalablement réchauffée.



COQUELET AU VIN JAUNE ET MORILLES

POUR 4 PERSONNES. PRÉPARATION : 15 MIN. CUISSON : 55 MIN. ATTENTE : 1 H.

- 50 à 80 g de morilles déshydratées
- 2 gros coquelets (ou 4 petits)
- 30 g de beurre
- 2 échalotes
- 30 cl de vin jaune
- 40 cl de crème liquide entière
- 2 brins de thym
- 1 cuil. à soupe d'huile
- sel, poivre.

Réhydratez les morilles dans de l'eau tiède pendant 1 h.

Salez et poivrez les coquelets. Faites-les dorer de tous côtés sur feu moyen, avec l'huile et 15 g de beurre. Ajoutez

le beurre restant et faites sauter les échalotes hachées quelques minutes.

Ajoutez les morilles égouttées, le vin, la crème, le thym et laissez frémir 10 min, le temps que l'alcool s'évapore. Couvrez et laissez mijoter 40 min environ, jusqu'à obtenir une sauce onctueuse.

Coupez les coquelets en deux et servez-les chauds, nappés de sauce, avec des tagliatelles fraîches.





TERRINE AU CHOCOLAT ET AUX MARRONS

POUR 6 PERSONNES. PRÉPARATION : 35 MIN.
CUISSON : 10 MIN. ATTENTE : 12 H.

• 250 g de chocolat noir à 65 % de cacao
• 120 g de beurre mou • 80 g de sucre glace
• 125 g de crème de marrons • 4 œufs
• 3 cuil. à soupe de rhum • 4 feuilles de gélatine • 100 g de brisures de marrons glacés • 12 cl de crème liquide entière.
Pour la déco : • marrons glacés, physalis, copeaux de chocolat.

Cassez le chocolat en morceaux, faites-les fondre au bain-marie.

Fouettez le beurre bien mou avec le sucre glace au batteur électrique. Incorporez ce mélange au chocolat fondu, puis à la crème de marrons. Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Faites ramollir la gélatine dans de l'eau froide.

Chauffez le rhum et incorporez la gélatine égouttée. Ajoutez à la préparation au chocolat puis incorporez les jaunes d'œufs et les brisures de marrons.

Fouettez les blancs d'œufs en neige ferme et la crème liquide en chantilly, puis avec une spatule, incorporez-les délicatement au mélange au chocolat.

Tapissez un moule à cake de film et versez la préparation. Lissez, rabattez le film sur le dessus et réfrigérez 12 h. Démoulez la terrine sur un plat.

Décorez de marrons glacés, physalis et copeaux de chocolat. Dégustez tel quel ou avec une crème anglaise.



LES CONSEILS D'UNE CHEF TOUT-TERRAIN

MARYLINE LABHAR

Oser les associations, laisser parler son imagination tout en concoctant des menus sains et très équilibrés, c'est le credo de Maryline Labhar, créatrice de La Barquette des Saveurs. Cette entreprise écoresponsable, spécialiste des plats faits maison et des festins équilibrés, a pour port d'attache le village de Léognan dans la région bordelaise.

● CUISINEZ CE QUE VOUS AIMEZ!

Dessert ou volaille, peu importe, commencez toujours par choisir une recette qui vous plaît, et qui servira de point de départ à la composition de votre menu. Pour le plat de résistance, prenez en compte le nombre d'invités: un filet de bœuf, c'est pour 6 personnes maximum, une belle dinde pour des tablées XXL... Autre critère important: le nombre d'adultes et d'enfants qu'il y aura autour de la table. Une donnée à connaître avant d'opter pour une viande, des huîtres ou un poisson noble...

● J'ÉVITE LES DOUBLONS

Je veille toujours à ne pas servir des mets de fête équivalents: foie gras, saumon fumé, huîtres, qu'ils soient servis seuls ou glissés dans des préparations... Par exemple, pas de plateau de fruits de mer avant un risotto aux coques, ni de carpaccio de bœuf avant une viande. Si vous optez pour des feuilletés de coquilles saint-jacques, vous oubliez pour la suite tout ce qui est en croûte (kouloubiac, croustades, tartes...).

● UN REPAS DE FÊTE, C'EST COMME UN MORCEAU DE MUSIQUE...

Pour ne pas écœurer vos invités, démarrez crescendo sur des notes douces, des entrées

légères servies en petites quantités, qui vont ouvrir l'appétit. Enchaînez sur des saveurs plus fortes et des plats plus riches pour terminer en beauté sur un dessert époustouflant, mousseux, glacé, et toujours léger, qui peut s'apprécier sans faim!

● JE RESPECTE TOUJOURS L'ÉQUILIBRE ALIMENTAIRE

C'est un bon guide afin de ne pas se tromper sur les quantités et construire un festin digeste. Pour le plat principal, je mise sur des portions de 300 à 350 g par personne, viande, poisson, légumes et féculents compris.

● IMPOSSIBLE DE PLAIRE À TOUT LE MONDE?

En vue de contenter le plus de convives possible, l'astuce consiste à tableur sur les mises en bouches variées, servies en entrée (pas plus de 3 mini-verrines par personne). Pour le dessert, je prévois des mignardises à côté du dessert principal (une bûche aux marrons avec une mousse ou une mini-salade de fruits). Ou je m'inspire de la tradition des 13 desserts provençaux en proposant des fruits frais et secs, des confiseries (marrons glacés, nougat, florentins, etc.), des pâtes de fruits, des fruits cuits au vin... Il y en a pour tous les goûts!

L'esprit de Noël

IL Y EN A POUR TOUS LES GOÛTS. TROIS TABLES DE FÊTE, TROIS TONALITÉS, TROIS



Le tradi revisité

LES COULEURS Incontournable, le rouge donne le *la* de la saison. Au lieu du traditionnel vert sapin, accompagnez-le d'un blanc immaculé plus moderne et tout aussi festif.

LA DÉCO Parsemez la table de bouquets de baies et de pommes de pin. Elles apportent une note naturelle pleine de fraîcheur.

L'ASTUCE EN + Mettez sur un motif écossais punchy et des accessoires dorés pour l'éclat. (Ambiance WestwingNow.)



NOSTALGIQUE

Dessins rétro et inspiration enfantine. *En porcelaine, H 7,5 cm, Ø 14,5 cm. Villeroy & Boch, 24,90 €.*

GRAPHIQUE

Un motif vibrant dynamise cette assiette.

En porcelaine, Ø 28 cm. Absolutement Maison, Galeries Lafayette, 14,90 €.



IMPÉRIALE

Une serviette de table au rouge majestueux. *En 100 % coton bio, 40 x 40 cm. Sincère, Casino, 3,90 € le lot de 2.*

LUMINEUX

Pour électriser la table, un trio de sapins décoratifs. *En verre et LED, H 21 cm, 25 cm et 31,5 cm. Veera, Casa, 39,95 €.*



met le couvert !

STYLES : TRADITIONNEL, CHIC OU RUSTIQUE. PAR FANNY DALBERA

Chic et brillant

LES COULEURS En blanc et or, on est certain de dresser une table éblouissante pour le grand soir. Mettez cependant sur le charme discret de l'or dans les détails, un filet soulignant les bords d'une assiette, un motif brodé sur un chemin de table...

LA DÉCO Jouez la sobriété avec de belles matières. Pour enflammer votre déco, multipliez les points lumineux avec quantité de bougeoirs et de lumignons.

L'ASTUCE EN + Dorez à la bombe aérosol des feuilles d'eucalyptus ou des branches de houx. (Ambiance Maisons du Monde.)



ÉTINCELANTE

Une étoile décorative à poser sur la table. *En plastique, Ø 23 cm. Starburst, Casa, 3,95 €.*



ENNEIGÉES

Un décor hivernal illustre ces serviettes. *En coton et Lurex, 58 x 58 cm. Sommets Enneigés, Le Jacquard Français, 15,90 € pièce.*



BRILLANT

Miroir et sertissage doré font de ce plateau un bijou. *En métal et verre, Ø 30 cm. 4 Murs, 21,90 €.*



ASSORTIES

Pratique, un jeu d'assiettes coordonnées. *En porcelaine, Ø 25,7 cm, 21,2 cm et 18,5 cm. Taryn, Made.com, 79 € les 12 pièces.*



Douceur ambrée



LES COULEURS Des notes boisées parées de givre, un blanc impeccable souligné d'un brun profond et des nuances d'ambre dessinent une atmosphère à la fois intimiste et féérique.

LA DÉCO Alternez matières sophistiquées et accessoires bruts. Mariez une nappe empesée à des verres à bulles plus rustiques, des couverts design en Inox à des décorations en bois...

L'ASTUCE EN + Placez une bougie sur chaque assiette. Effet magique garanti. (Ambiance Maisons du Monde.)



SOUS CLOCHE
Un paysage alpin à découvrir sous un globe. *En verre et bois, H 9 cm. But, 2,99 €.*

IRISÉS

Un verre à pied et un gobelet aux nuances fumées. *En verre, cont. 35 cl et 30 cl. Shiny, Luminarc, 18,90 € et 16,90 € les 4.*



BOISÉES

Une pluie de petits sapins à déverser sur la table. *En bois. Natural Revival, Zoé Confetti, 2,49 € les 50 g.*



PLISSÉES

Un duo de décorations très nature. *En papier plié à la main, Ø 7 cm et 8 cm. Hübsch, 18 € les 2.*



LES PRIX SONT DONNÉS À TITRE INDICATIF.



TÊTE DE MOINE

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

ROSSI CONSEIL - RCS PARIS B 422 496018. Septembre 2020



Suisse. Naturellement.



Les Fromages de Suisse. 

www.fromagesdesuisse.fr

POUR VOTRE SANTÉ, MANGEZ AU MOINS CINQ FRUITS ET LÉGUMES PAR JOUR
www.mangerbouger.fr

MON MARCHÉ DE NOËL

OUI, DÉCEMBRE EST LA SAISON DU FOIE GRAS ET DES BELLES VOLAILLES. MAIS C'EST AUSSI CELLE DE L'ARAIGNÉE DE MER, DE LA TRUFFE NOIRE, DE L'ANANAS, DU LITCHI...

PAR ISABELLE DE BALEINE

LE BAR

Prédateur particulièrement vorace, ce gros poisson chasse de jour comme de nuit. Et c'est pour cette raison qu'il se nomme « loup » en Provence ! Outre la délicatesse de sa chair, il a l'avantage d'avoir peu d'arêtes. A privilégier, le bar frais sauvage.

● **Bien l'acheter** Le bar doit être ferme avec des écailles brillantes et adhérentes, l'œil vif, les ouïes rouges, et dégager une délicieuse odeur marine. Chez le poissonnier, le bar de ligne vendu entier est identifié grâce à l'étiquette accrochée à son ouïe, indiquant le nom du bateau ainsi que le lieu de pêche.

● **Bien le préparer** Un bar entier doit être écaillé (sauf s'il est cuisiné en croûte de sel), puis rincé et séché.

● **Quelle cuisson ?** Afin de préserver la fermeté de sa chair, le bar est grillé pendant 20 minutes au four, avec simplement un filet d'huile d'olive et quelques brins d'aneth dont la saveur anisée met en valeur les arômes iodés. Ce poisson aime aussi être poché, braisé ou bien cuit à la vapeur quand il est de petite taille.

LE VACHERIN

Ce fromage au lait de vache, souvent cru et à croûte lavée, est vendu ceinturé d'une sangle en écorce de pin pour que sa pâte molle et très coulante ne s'échappe pas.

● **Bien l'acheter** Optez pour une appellation AOP ou AOC. Un bon vacherin possède une croûte plissée jaune foncé.

● **Bien le préparer** Il est conseillé de sortir le fromage du réfrigérateur 1 à 2 heures avant sa dégustation. Il est meilleur à température ambiante, présenté dans sa boîte d'épicéa et servi à la cuillère : c'est comme cela qu'il libère tous ses arômes.

● **Quelle cuisson ?** Le vacherin est excellent passé au four 20 minutes environ, avec un peu d'ail ou de vin blanc glissés dans quelques trous profonds faits au couteau.



LA MÂCHE

Douce et veloutée, c'est la salade hivernale par excellence. La variété nantaise jouit d'une IGP (indication géographique protégée).

● **Bien l'acheter** Evitez de la choisir en sachet car le traitement subi dénature son goût.

● **Bien la préparer** Pour qu'elle ne noircisse pas, lavez toujours la mâche au dernier moment.

● **Quelle cuisson ?** Elle est délicieuse fondue 5 minutes à l'étuvée dans du beurre, ou cuite rapidement dans un bouillon puis mixée dans une sauce, avec un peu de crème.



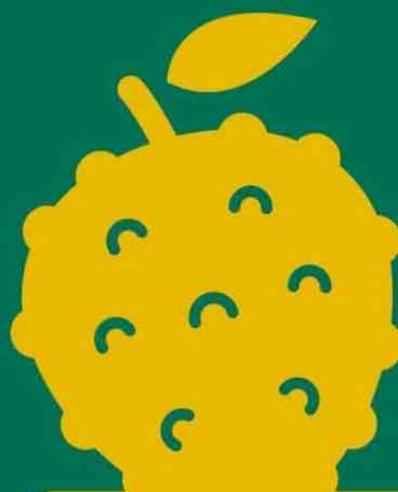
L'ARAIGNÉE DE MER

C'est le plus savoureux des crabes, surtout la femelle à la chair fine, très recherché par les amateurs de fruits de mer.

● **Bien l'acheter** Comme le melon, plus elle est lourde, plus elle est savoureuse ! Fragile, elle ne tient pas plus de 24 heures vivante hors de l'eau. Deux signes de fraîcheur : des pattes et pinces qui se recroquevillent lorsqu'on retourne la bête, des yeux et antennes réactifs. Elle est souvent vendue cuite.

● **Bien la préparer** Coupez la carapace en quatre au ras de la naissance des pattes pour que la chair soit facile d'accès et cassez les 10 pattes.

● **Quelle cuisson ?** A l'eau ou dans un court-bouillon non salé ! Pour un crustacé de 2 kg, comptez 30 minutes à partir de l'ébullition.



LE LITCHI

Ce délicieux petit fruit originaire de Chine mêle saveurs de rose et de muscat. Sa chair nacrée et moelleuse regorge de vitamines.

● **Bien l'acheter** Délicat, il ne mûrit plus une fois cueilli. Son écorce doit être dure, intacte et d'un beau rose-rouge.

● **Bien le préparer** Epluchez-le délicatement à la main puis fendez-le pour ôter le noyau. Bien au frais dans le bac à légumes du réfrigérateur, vous le conserverez une quinzaine de jours.

● **Quelle cuisson ?** Préférez-la courte pour préserver sa saveur.

L'ANANAS VICTORIA

Il atteint sa pleine maturité vers décembre/janvier. Son plus: une chair colorée, des saveurs sucrées nuancées d'une pointe d'acidité.

● **Bien l'acheter** Il faut le soupeser et le humer comme un melon, puisqu'à maturité il doit être parfumé et lourd. Si ses feuilles vertes se détachent facilement quand vous tirez dessus, c'est qu'il est à point. Sa robe est sans taches et sans meurtrissures.

● **Bien le préparer** Coupez-le en 4 parts égales dans le sens de la hauteur, retirez le cœur fibreux et séparez la pulpe de l'écorce. Il se conserve pendant six jours à température ambiante.

● **Quelle cuisson ?** Il est goûteux poêlé ou rôti au four avec du beurre ou de l'huile, du gingembre, du miel et une pincée de poivre du Sichuan.

LA TRUFFE NOIRE DU PÉRIGORD

C'est entre mi-décembre et mi-janvier qu'elle est la plus parfumée. Quelques copeaux suffisent pour sublimer une simple omelette, une farce, un gratin...

● **Bien l'acheter** Fraîche, elle dégage un parfum agréable de terre et d'humus. Choisissez-la ferme sous les doigts, ni trop molle (elle a passé trop de temps au frigo), ni trop sèche, et veinée de blanc à l'intérieur (les truffes sont à dessein légèrement entaillées). Recherchez la mention du producteur.

● **Bien la préparer** Pour qu'elle garde toutes ses saveurs, ne l'épluchez pas. Un simple brossage sous l'eau froide suffit. La truffe noire se consomme coupée en fines tranches, morceaux, copeaux, brisures, pelures ou râpée. Pour bien la conserver, mettez-la au réfrigérateur dans un récipient fermé (Tupperware ou bocal), avec une feuille de papier absorbant, pas plus de 5 à 6 jours car ses arômes sont très volatils. Elle se congèle aussi très bien.

● **Quelle cuisson ?** Contrairement aux autres truffes, la noire du Périgord accepte les cuissons longues.

LA CHÂTAIGNE

Plus de 700 espèces différentes ont été recensées par l'INRA! Avec sa saveur douce et subtile, elle est délicieuse sucrée ou salée, poêlée, en purées, farces, crèmes, mousses, glaces...

● **Bien l'acheter** Un fruit lourd, ferme et brillant est une vraie garantie de fraîcheur. Attention aux trous dans la coque. Le bon test ? Secouer la châtaigne pour être sûr que la coque est pleine. La châtaigne d'Ardèche est la seule variété à bénéficier d'une AOC.

● **Bien la préparer** Pour trier les châtaignes, plongez-les dans l'eau froide et éliminez toutes celles qui surnagent car elles sont creuses. Pour les éplucher, fendez la lunule (partie claire), portez les châtaignes à ébullition dans une casserole d'eau froide pendant 3 minutes, puis égouttez-les avant de les passer sous l'eau froide; l'écorce et la petite peau s'enlèvent alors très facilement.

● **Quelle cuisson ?** Poêle, four classique, micro-ondes, casserole, tout leur va! Afin qu'elles n'éclatent pas, n'oubliez pas de les fendre avant de les poêler ou de les enfourner 20 minutes. Et pour une dégustation rapide, c'est 10 minutes au micro-ondes.

LES LÉGUMES RACINES ANCIENS

Ils ont longtemps été délaissés... Aujourd'hui, le panais sucré au look de carotte blanche, le savoureux topinambour, le navet boule d'or avec son appétissante chair dorée sont revenus au sommet, ils font désormais partie des rois de la fête.

● **Bien les acheter** Surtout, choisissez-les bien fermes au toucher. Le panais doit être sans taches et bien brillant. Le topinambour, lui, est parfait lorsqu'il affiche une belle forme régulière. Quant au navet, optez pour ceux qui ont une peau lisse et brillante.

● **Bien les préparer** Si le topinambour doit juste être brossé sous l'eau claire, le panais se pèle à l'économique, et le navet s'épluche.

● **Quelle cuisson ?** Le panais se cuisine cru, de préférence râpé, ou cuit! Il peut être rôti au four sous forme de frites ou de chips taillées à la mandoline, ou plongé 30 minutes dans l'eau bouillante salée. Même temps de cuisson pour le topinambour, qui est aussi délicieux finement tranché, poêlé ou sauté au wok, tout comme le navet boule d'or. Tous apportent une saveur d'antan aux soupes et se prêtent parfaitement au jeu de la purée.

LE CHOU BLANC

De la famille des choux pommés, c'est l'un des plus vieux légumes du potager. A déguster en salade, braisé, fermenté...

● **Bien l'acheter** Choisissez-le lourd et dense, avec des feuilles bien serrées, brillantes, crissant sous les doigts.

● **Bien le préparer** Enlevez les feuilles abîmées puis, selon la préparation choisie, laissez-le entier ou coupez-le en 4.

● **Quelle cuisson ?** Pour le rendre digeste, blanchissez-le 10 minutes dans de l'eau bouillante. Il se cuit à l'eau (45 minutes), au four (30 minutes), à la vapeur (10 minutes), sauté à la poêle (10 minutes).



*Ceviche
de daurade,
kiwis et
baies roses*

Époustouflant mais facile!

UN DÎNER RAFFINÉ ET INRATABLE, ÇA N'EXISTE PAS?
BIEN SÛR QUE SI! DÉMONSTRATION AVEC CES RECETTES
SIGNÉES ISABELLE GUERRE, AUTEURE DE *UN DÎNER
DE NOËL ÉPOUSTOUFFANT MAIS FACILE*. PAR ISABELLE DE BALEINE



*Bûche
framboise-
mangue
façon
vacherin*



**LES CONSEILS
D'UNE PRO DE LA SIMPLICITÉ**

ISABELLE GUERRE

Cette passionnée de cuisine est toujours à la recherche de nouvelles saveurs et... de recettes accessibles. Pile ce qu'il nous faut pour aborder Noël sans pression!

● **LES RECETTES INRATABLES, ÇA EXISTE VRAIMENT ?**

Absolument! Si tout est bien expliqué, si les temps de cuisson sont justes, les dosages exacts, les gestes utiles mentionnés au bon moment, il n'y aura pas de problème. Une cuisson délicate à surveiller ou à apprécier en fonction du four? Il faut que cela soit noté.

● **VOS CONSEILS POUR NE PAS STRESSER ?**

Anticiper et s'organiser. Le plus important selon moi, c'est déjà d'établir la liste des courses dans les moindres détails... Et de prévoir ensuite un ou deux plats qui se préparent à l'avance de façon à se concentrer le jour J sur une recette un peu plus technique; ou alors choisir un plat de résistance qui se cuisine la veille et qui ne demande plus qu'à réchauffer tranquillement pendant qu'on dresse le carpaccio de saint-jacques.

● **LES SECRETS D'UN DÎNER DE NOËL RÉUSSI ?**

Choisir de bons produits et ne pas multiplier les ingrédients et les saveurs. Quand une volaille est excellente, elle se suffit à elle-même. Si elle est bien assaisonnée et si on ne la maltraite pas à la cuisson, c'est gagné! Il ne faut pas non plus avoir peur de faire simple: recourir à la farce que le boucher prépare (très bien!), acheter un foie gras cru surgelé déjà déveiné, des sorbets, des glaces, des coulis... Et ne pas hésiter à se lancer!

ALINE PRINCET

MENUS

CEVICHE DE DAURADE, KIWIS ET BAIES ROSES

POUR 6 VERRINES. PRÉPARATION : 20 MIN. ATTENTE : 30 MIN À 2 H.

• 1 citron vert • 1 échalote • 500 g de filet de daurade extra-fraîche • 2 kiwis • 5 brins de cerfeuil • 1 cuil. à café de baies roses • sel, poivre.

Zestez le citron vert et pressez-le. Ciselez très finement l'échalote. Coupez le poisson en petits dés d'1,5 cm de côté. Placez-les dans un saladier avec l'échalote et le zeste, arrosez du jus de citron, salez et poivrez.

Pelez les kiwis et coupez-les en petits dés. Ajoutez-les dans le saladier, mélangez et laissez mariner au moins 30 min et jusqu'à 2 h au frais. Servez le ceviche en petites bouchées dans des verrines et parsemez de cerfeuil et de baies roses concassées.

Le conseil d'Isabelle « Choisissez un poisson blanc à votre goût : le cabillaud, par exemple, convient parfaitement à cette recette. Vous pouvez aussi utiliser du saumon. Et précisez bien à votre poissonnier que c'est pour manger cru. »

BÛCHE FRAMBOISE-MANGUE FAÇON VACHERIN

POUR 6 PERSONNES. PRÉPARATION : 20 MIN. CONGÉLATION : 2 H.

• 1 litre de sorbet à la mangue • 1 litre de sorbet à la framboise • 4 meringues du pâtissier ou 30 petites meringues.

Pour la déco : • 20 cl de crème liquide entière bien froide

• 1 mangue mûre à point • 100 g de framboises surgelées.

Sortez les sorbets du congélateur 10 min environ avant de commencer la recette. Tapissez un moule à cake (20 x 8 cm environ) de papier sulfurisé. Dans le moule, étalez une couche de sorbet à la mangue à l'aide d'une spatule. Déposez par-dessus une couche de meringues cassées en morceaux de taille moyenne (réservez-en pour le dressage), puis recouvrez d'une couche de sorbet à la framboise. Lissez bien à la spatule en appuyant légèrement pour chasser les bulles d'air.

Placez le moule 2 h minimum au congélateur. Fouettez dans un saladier bien froid la crème en chantilly à l'aide d'un batteur électrique 3 à 4 min, jusqu'à ce qu'elle devienne onctueuse et forme des pics. Placez-la dans une poche munie d'une douille à saint-honoré ou cannelée.

Démoulez la bûche sur un plat de service.

Décorez-la de mangue coupée en lamelles, de framboises, de quelques brisures de meringue et de rosettes de chantilly. Replacez-la au congélateur jusqu'au moment de servir, en la sortant 5 à 10 min avant.

Le conseil d'Isabelle « Les sorbets, plus légers, sont mieux adaptés après un repas riche. Dans cette optique, préférez toujours une bûche glacée à une bûche pâtissière. »



Le conseil d'Isabelle

« Le lard de Colonnata est très gras et très parfumé car il est affiné avec des herbes et des aromates. Il a une saveur prononcée, avec un petit fond de fruits secs. Si vous n'en trouvez pas, remplacez-le par du beurre assaisonné de sel, de poivre et de zestes d'agrumes. »

DEMI-LANGOUSTES RÔTIES AU LARD DE COLONNATA

POUR 6 PERSONNES. PRÉPARATION : 25 MIN. CUISSON : 40 MIN.

• 3 grosses langoustes • 6 brins de thym • le zeste râpé d'1 citron bio • 12 petites tranches de lard de Colonnata. **Pour la garniture :** • 600 g de carottes blanches et jaunes • 20 g de beurre • 2 cuil. à soupe de miel • 1 pincée de curry • 2 brins de thym.

Préparez la garniture. Pelez les carottes et coupez-les en biseaux. Placez-les dans une sauteuse avec le beurre coupé en petits dés, le miel, le curry et le thym. Versez de l'eau à hauteur, couvrez et cuisez à petit feu pendant 25 min. Quand les carottes sont tendres, découvrez la sauteuse

et poursuivez la cuisson 5 à 6 min, jusqu'à ce que le jus devienne sirupeux et enrobe bien les carottes. Préchauffez le four à 220 °C (th. 7/8). Rincez et séchez les langoustes sur du papier absorbant. Coupez-les en deux dans la longueur et déposez-les dans un plat à four, côté carapace en dessous. Parsemez de thym, de zeste de citron, et placez 2 tranches de lard par-dessus. Enfournez pour 8 à 10 min, pour que la chair soit nacrée et cuite, et le lard fondu. Servez avec les carottes.

SAUMON EN KOULIBIAC

POUR 6 PERSONNES. PRÉPARATION : 40 MIN.
CUISSON : 45 À 55 MIN. ATTENTE : 15 MIN

- 800 g de filet de saumon sans peau et sans partie noire
- 150 g de riz de Camargue
- 10 g de sucre • 1 échalote
- 1 cuil. à soupe d'huile d'olive
- 300 g d'épinards ou de pousses d'épinards • 5 cl de crème liquide • 300 g de pâte feuilletée en bloc • 10 g de farine
- 2 jaunes d'œufs • sel, poivre.

Assaisonnez le saumon sur les deux faces avec du sel, du poivre et le sucre. Placez-le au frais le temps de préparer la suite. Cuisez le riz 10 min à l'eau bouillante salée, puis égouttez-le. Pelez et émincez l'échalote. Faites-la fondre dans un peu d'huile d'olive. Ajoutez les épinards et remuez jusqu'à ce qu'ils ne rendent plus d'eau. Incorporez la crème. Laissez refroidir. **Étalez** la pâte sur le plan de travail fariné en un rectangle de 3 mm d'épaisseur, sur une longueur de 5 cm de plus que la taille du saumon,

et de 20 cm de largeur en plus. Déposez-la sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Disposez une couche de riz au centre de la pâte, puis le mélange aux épinards refroidi et le filet de saumon.

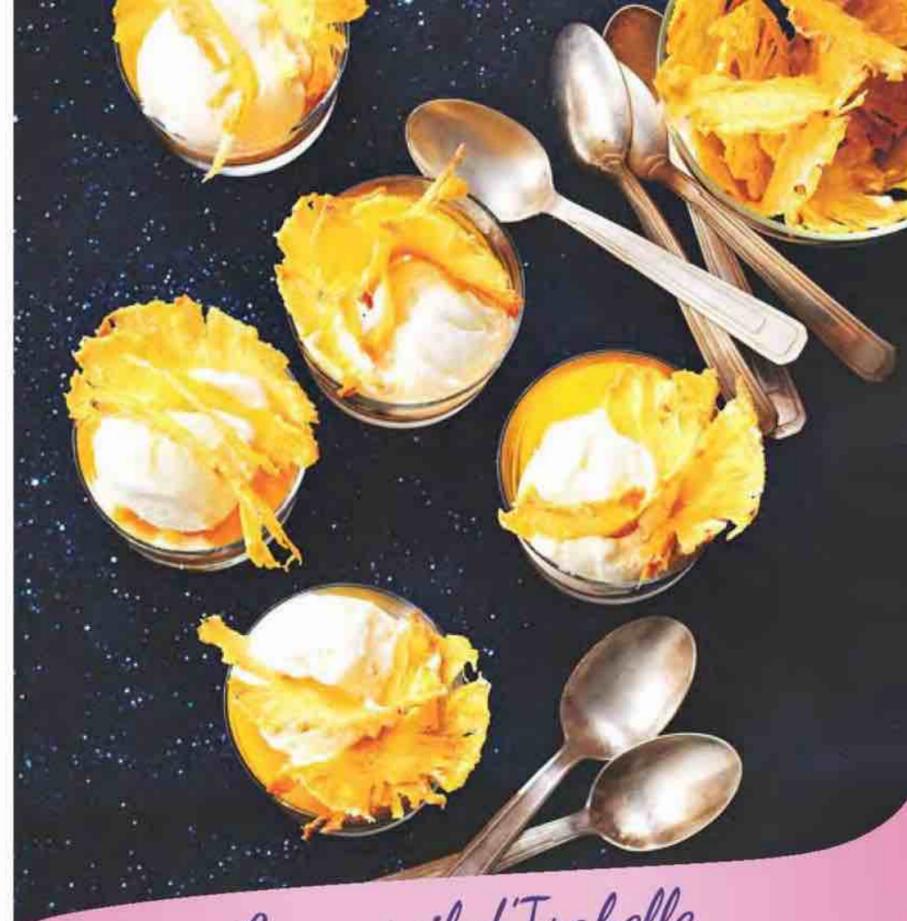
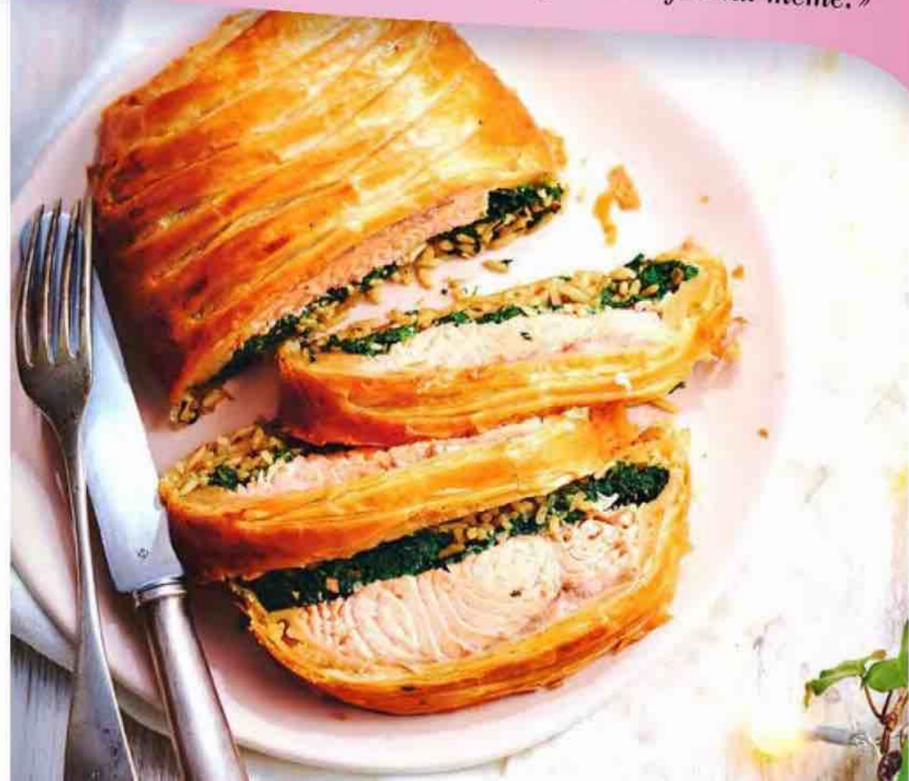
Découpez des bandes de pâte perpendiculairement au saumon, de chaque côté. Rabattez les parties supérieure et inférieure de la pâte par-dessus, puis alternez les bandes : une à droite, une à gauche... pour former un tressage qui va totalement recouvrir le poisson.

Badigeonnez toute la surface des jaunes d'œufs battus avec un peu d'eau et placez la plaque au frais au moins 15 min.

Préchauffez le four à 200 °C (th. 6/7). Dorez de nouveau le feuilleté avec du jaune d'œuf. Enfournez pour 30 à 40 min, jusqu'à ce qu'il soit doré. S'il colore trop vite, placez une feuille de papier sulfurisé ou d'aluminium par-dessus.

Le conseil d'Isabelle

« Choisissez une pâte feuilletée pur beurre. Préférez la pâte en blocs (plus facile pour obtenir la forme que vous voulez une fois étalée). Commandez-la à votre boulanger s'il la fait lui-même. »



Le conseil d'Isabelle

« Vous pouvez préparer les chips d'ananas plusieurs jours à l'avance et les conserver dans une boîte métallique à gâteaux. »

MILLEFEUILLE DE CHIPS D'ANANAS, SORBET COCO

POUR 6 PERSONNES. PRÉPARATION : 20 MIN. CUISSON : 1 H 30.

- 1 ananas • 100 g de sucre glace + 3 cuil. à soupe • 6 fruits de la passion • 1/2 mangue • le jus de 1 citron vert • 1 litre de sorbet à la noix de coco.

Préchauffez le four à 120 °C (th. 4). Tapissez une plaque de cuisson de papier sulfurisé. **Pelez** et taillez l'ananas en deux dans le sens de la hauteur puis, à l'aide d'un couteau bien aiguisé ou d'une mandoline, coupez-le en très fines tranches d'1 mm d'épaisseur.

Epongez-les sur du papier absorbant et saupoudrez-les généreusement de sucre glace de chaque côté. Déposez-les sur la plaque, sans qu'elles se chevauchent.

Enfournez pour 1 h 30.

A mi-cuisson, décollez les tranches d'ananas et retournez-les. Elles doivent être dorées et devenir croustillantes en refroidissant. Laissez-les refroidir sur une grille.

Préparez le coulis. Prélevez la chair des fruits de la passion et filtrez-la à travers une passoire pour enlever les grains. Ajoutez la mangue coupée en petits dés, 3 cuil. à soupe de sucre glace et le jus de citron. Mixez au mixeur plongeant jusqu'à obtention d'un coulis onctueux.

Versez un lit de coulis dans des verrines, déposez 2 boules de sorbet coco et décorez de chips d'ananas.

SUCCÈS GARANTI

Foie gras maison aux abricots, médaillons de veau aux groseilles, raviolis de butternut, bûche glacée...

40 recettes de l'apéritif au dessert, absolument délicieuses, simples à préparer. En cadeau, 5 décors de table élégants pour enchanter votre soirée.

Un dîner de Noël époustoufflant mais facile, d'Isabelle Guerre, éditions Larousse, 12,90 €.



Douceurs...

ILS SONT BEAUX, ET TELLEMENT BONS. NOTRE SÉLECTION DE PRÉSENTS GOURMANDS D'EXCEPTION À OFFRIR OU À S'OFFRIR.

PAR AMÉLIE PALMAS



**FRUITS
SUBLIMÉS**

Pâtes de fruits,
citrons confits,
amandes au
chocolat... *Coffret
Jardin de Gourman-
dises, 600 g, François
Doucet, 70,50 €.*

...à partager



AUTOUR DU GIBASSIER

Un kilo de friandises provençales : nougats, dattes, calissons, navettes... **Coffret 13 desserts, 1 kg, Maison Brémond, 40 €.**

TENDRES À CROQUER

Irrésistibles ! Dans leur boîte cuivrée vintage, 16 ours... dont on ne fait qu'une bouchée. **La boîte de 16 ours de Noël, Cyril Lignac, 35 €.**



ÉTOILE FILANTE

Une jolie boîte à conserver, remplie de caramels au pain d'épices et au chocolat... **Boîte étoile, Angelina, 13,90 €.**

CARTON PLEIN

Dans ce coffret, trois suspensions pleines de petits calissons, nougats et caramels au calisson. **150 g, Le Roy René, 14,90 €.**

LA TÊTE DANS LES HISTOIRES

Une jolie saynète de Noël en chocolat au lait. **La Décoratrice, 235 g, Yves Thuriès, 27,50 €.**



FOUS DE CHOCOLAT

Un présent chic à mettre entre les mains des fins gourmets. Ils sauront apprécier... **Coffret de 40 pièces, La Maison du Chocolat, 45 €.**



DÉLICIES D'ÉPICES

16 biscuits terriblement moelleux. **Boîte de biscuits pain d'épices, 15 pièces, Lenôtre, 35 €.**



À SUSPENDRE

Une boule avec 10 sachets de thé de Noël. 3 couleurs, 3 parfums au choix. **Dammann Frères, 12,50 €.**

ROYAL!

Sous sa coque de chocolat noir : gauduja noisette, dentelle de Quimper et nougatine de grué de cacao. **Petite couronne, Pierre Marcolini, 11,90 €.**

ISTOCK/GETTY IMAGES

Pour les becs salés

IL Y A DES ATTENTIONS POUR TOUS LES GOÛTS! FOIE GRAS, RILLETTES DE SARDINES, POIVRE... LES COUPS DE CŒUR DE LA RÉDACTION.



DIAMANT SUR CANAPÉ
Un foie gras sans additif, ni conservateur, une merveille! Foie gras millésimé 2020, 180 g, Lafitte, 32 €.



TOUT EN SAVEURS
Ensemble d'épices, de poivre et de sel rose, pour relever le quotidien. Coffret Max Daumin, 24,90 €.



SOUS-BOIS
Deux moullins remplis de morilles sauvages séchées et de cèpes séchés. Duo de moullins de champignons séchés, 46 g, Plantin, 19,90 €.



LES CRÈMES DE LA CRÈME
Joliment présentées: 4 crèmes de foie gras de différentes saveurs. Le coffret mini-crèmes de foie gras, Comtesse du Barry, 200 g, 19,90 €.



À TARTINER
Des plaisirs marins avec leur couteau tartineur rigolo. Coffret Pêche merveilleuse, La Perle des Dieux, 29,90 €.



LIQUIDES EN OR
Trois huiles d'olive d'exception élues meilleures du monde en 2020 à New York. Coffret huiles médaillées d'or, 3 x 20 cl, Château d'Estoublon, 55 €.

LES PRIX SONT DONNÉS À TITRE INDICATIF.





Entrée

Plat

Dessert



Entrée

Plat

Dessert



Entrée

Plat

Dessert



Entrée

Plat

Dessert

Menu

Menu

Menu

Menu



Entrée

Plat

Dessert



Entrée

Plat

Dessert



Entrée

Plat

Dessert



Entrée

Plat

Dessert

PERLE DE CIDRE

UNE EXPÉRIENCE
SENSORIELLE
INÉDITE



★ DINARD ★
La Promenade
du Clair de Lune

Découvrez ces cidres haut de gamme aux bulles fines, à la robe or et cristalline,
et aux arômes uniques avec de subtiles notes florales et d'agrumes, élaborés par notre maître de chai.
En brut et en fruité, Perle de Cidre accompagnera avec raffinement tous vos moments festifs.



www.valderance.com

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

Que la fête commence!

LE TON EST DONNÉ
AVEC CES MISES
EN BOUCHE QUI
SOIGNENT AUTANT
LA PRÉSENTATION
QUE LES SAVEURS.
FÉERIQUES!

PAR ISABELLE DE BALEINE

COCKTAIL PÉTILLANT CRANBERRIES ET LIMONCELLO

POUR 6 PERSONNES.
PRÉPARATION : 5 MIN.

• 6 cuil. à soupe de cranberries fraîches ou surgelées • 12 cl de limoncello • 30 cl de jus de cranberries • 60 cl de champagne.

Déposez 1 cuil. à soupe de cranberries dans chaque coupe et quelques glaçons. Ajoutez un trait de limoncello et 5 cl de jus de cranberries.

Complétez de champagne frappé et servez bien frais.



ASTUCE

Afin d'éviter de diluer le cocktail avec des glaçons, versez du jus de cranberries dans les empreintes d'un bac puis faites prendre dans le congélateur.

CRÈMES DE FOIE GRAS AUX MENDIANTS

POUR 8 PERSONNES.

PRÉPARATION : 30 MIN.

CUISSON : 12 MIN. ATTENTE : 2 H.

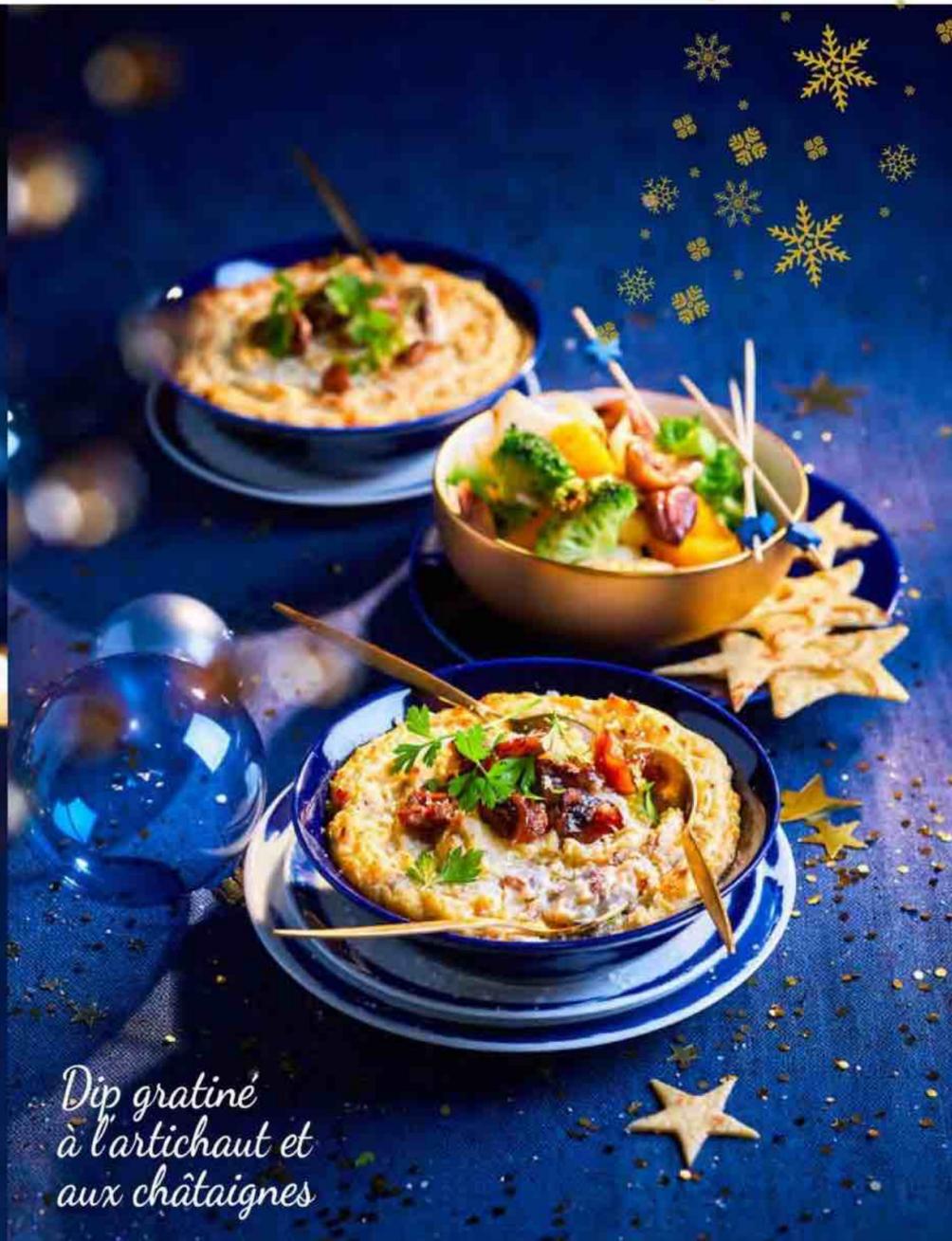
- 150 g de foie gras mi-cuit
- 75 g de fromage blanc • 10 cl de crème liquide • 4 cuil. à soupe de confiture de figes • 2 cuil. à soupe de porto • 4 cuil. à soupe de mendiants (figes et abricots secs, pistaches, amandes, noisettes) • sel, poivre. **Pour les étoiles :** • 1 pâte feuilletée • 1 jaune d'œuf • graines de sésame.

Mixez le foie gras taillé en morceaux avec le fromage blanc. Fouettez la crème au batteur électrique et incorporez-la au foie gras. Salez, poivrez. **Mélangez.** **Répartissez** la crème de foie gras dans 8 verrines puis laissez au réfrigérateur pendant 2 h. **Mélangez** la confiture de figes et le porto. Déposez-en 1 cuil. à café sur les crèmes de foie gras au moment de servir et complétez d'1 cuil. à café de mendiants. **Taillez** des étoiles dans la pâte feuilletée, évidez le centre avec un emporte-pièce en forme d'étoile plus petite. Badigeonnez-les de jaune d'œuf et parsemez de sésame. Faites-les dorer 12 min au four à 180°C (th.6). **Servez** avec les verrines.

APÉRO



*Verrines de
guacamole
pomme-saumon*



*Dip gratiné
à l'artichaut et
aux châtaignes*



*Bûche salée
surprise saumon-
jambon-foie gras*

VERRINES DE GUACAMOLE POMME-SAUMON

POUR 6 PERSONNES.

PRÉPARATION : 30 MIN. ATTENTE : 20 MIN.

- 1 pavé de saumon cru • 1 poignée de cresson
- 1/2 bouquet de coriandre • 1/2 bouquet d'aneth • 1 cuil. à café de coriandre moulue
- 2 avocats • 1/2 citron • 1 pomme granny-smith • 6 cuil. à café d'œufs de saumon
- 4 tranches de pain de mie toastées • 80 g de fromage frais • 2 tranches de saumon fumé
- 2 cuil. à soupe d'huile d'olive • sel, poivre.

Mélangez le saumon taillé en dés avec l'huile, la moitié des herbes ciselées, la coriandre moulue, du sel et du poivre. Laissez mariner 20 min au frais.

Mélangez la chair des avocats écrasée avec le jus du citron et la pomme râpée. Ajoutez les dés de saumon (sauf 1 cuil. à soupe) et le reste d'herbes ciselées.

Répartissez le guacamole dans 6 verrines, déposez les œufs de saumon et les dés de saumon marinés réservés. Réfrigérez.

Garnissez 2 tranches de pain de mie de fromage frais et de saumon fumé. Fermez en sandwich avec 2 tranches de pain de mie nature. Coupez-les avec un emporte-pièce en étoile. Servez avec les verrines décorées d'un peu de cresson.

DIP GRATINÉ À L'ARTICHAUT ET AUX CHÂTAIGNES

POUR 6 PERSONNES.

PRÉPARATION : 15 MIN. CUISSON : 18 MIN.

- 1 bocal de cœurs d'artichauts (environ 380 g) • 1 paquet de tofu soyeux • 20 cl de lait d'amande • 1 orange • 10 marrons cuits
- 1 poêlée de légumes surgelés • 3 tortillas
- 1 cuil. à soupe d'huile • sel, poivre.

Mixez finement les cœurs d'artichauts avec le tofu soyeux, le lait d'amande et le jus de l'orange. Ajoutez les marrons émiettés. Salez, poivrez.

Huilez un plat à four et répartissez le dip. Faites dorer environ 15 min au four préchauffé à 180 °C (th.6).

Passez les légumes à la plancha sans matière grasse en les gardant un peu croquants. Taillez des étoiles dans les tortillas puis disposez-les sur la plancha.

Servez le dip chaud avec les légumes et les étoiles de tortillas à côté.

BÛCHE SALÉE SURPRISE SAUMON-JAMBON-FOIE GRAS

POUR 8 PERSONNES. PRÉPARATION : 1 H.

CUISSON : 15 MIN.

- 150 g de saumon gravlax • 1 cuil. à soupe de tartare d'algues • 3 cuil. à soupe de mayonnaise • 18 tranches de pain de mie
- 2 poires • 15 cl de vin rouge • 1 cuil. à soupe de quatre-épices • 180 g de foie gras mi-cuit
- 2 cuil. à soupe de crème fraîche épaisse
- 1 cuil. à soupe de fromage blanc • 1/2 truffe

- 100 g de beurre mou • 3 tranches de jambon ibérique en lanières • 60 g de fromage manchego • fines herbes • sel, poivre.

Hachez le saumon. Mélangez-le avec le tartare d'algues et la mayonnaise. Tartinez-en généreusement 3 tranches de pain de mie et recouvrez avec 3 autres tranches. Tassez légèrement. Réservez au frais.

Epluchez les poires et épépinez-les. Faites-les compoter 15 min avec le vin et le quatre-épices sur feu moyen. Salez et poivrez. Mixez le foie gras avec la crème et le fromage blanc. Poivrez. Etalez cette crème de foie gras sur 3 tranches de pain de mie. Répartissez la compotée de poires refroidie. Recouvrez de 3 tranches et tassez légèrement. Réservez au frais.

Hachez finement la truffe, mélangez-la avec le beurre mou. Tartinez-en les 6 dernières tranches de pain. Répartissez le jambon sur 3 tranches et poivrez. Déposez de fines tranches de fromage sur les 3 autres. Superposez-les pour former 3 sandwiches. Réservez au frais. Découpez tous les sandwiches en demi-lunes, puis recoupez celles-ci en trois. Assemblez la bûche apéritive en alternant les parfums. Décorez avec les fines herbes de votre choix et servez très frais.



CONSEIL Vous pouvez utiliser différents pains: au seigle, aux céréales... Il existe aussi des pains de mie au paprika de couleur orangée, souvent vendus au moment des fêtes.



4 GLAÇONS ÉPOUSTOUFLANTS

● CARRÉS DE CHOCOLAT

Faites chauffer 25 cl de lait dans une casserole (ou 25 cl de crème pour obtenir une texture plus onctueuse). Ajoutez 100 g de chocolat noir cassé en morceaux, une pincée de cannelle et laissez fondre sur feu doux. Versez le chocolat chaud dans un bac à glaçons et entreposez au congélateur pendant 2 h.

● PALETS MENTHE-CITRON VERT

Faites bouillir 25 cl d'eau puis laissez refroidir. Coupez 2 citrons verts bio en fines lamelles, lavez quelques feuilles de menthe. Remplissez d'eau aux deux tiers les alvéoles d'un moule à mini-cupcakes en silicone. Ajoutez-y 1 rondelle de citron et 1 feuille de menthe. Réservez au congélateur 2 h.

● STICKS DE BAIES ROUGES

Coupez puis égrainez 1/4 de grenade fraîche. Lavez 50 g de cranberries fraîches puis répartissez les graines et les baies dans un moule en silicone en forme de bâtons. Remplissez les alvéoles avec 20 cl d'eau minérale plate pour assurer une grande transparence aux glaçons. Réservez 2 h au congélateur.

● BOULES DE FLEURS

Lavez 1 poignée de fleurs comestibles et faites-les tremper 10 min dans un bol d'eau avec quelques gouttes de vinaigre. Essorez-les délicatement à la main puis disposez-les dans des demi-sphères. Remplissez les moules d'eau de source additionnée de quelques gouttes de miel. Placez-les au congélateur 2 h.

SÉLECTION

Jolies bulles de saveurs

DES CHAMPAGNES ABORDABLES POUR FAIRE LA FÊTE SANS SE RUINER, ET DES CRÉMANTS RÉUSSIS POUR LES GRANDES TABLÉES ET LES BUFFETS. PAR ÉLISABETH DE MEURVILLE

SUPER PLAN

◆ Champagne Chassenay d'Arce Sélection Brut, 18,90 €, cavistes dont Repaire de Bacchus.

Un joli champagne très abordable. Un brut classique, peu dosé, puissant, fruité et gourmand, à la bulle ferme et fine.

◆ Lors d'un apéritif élégant avec gougères, rillettes de saumon et pâté en croûte.

Le champagne rosé s'allie à merveille avec les desserts aux fruits et les macarons.



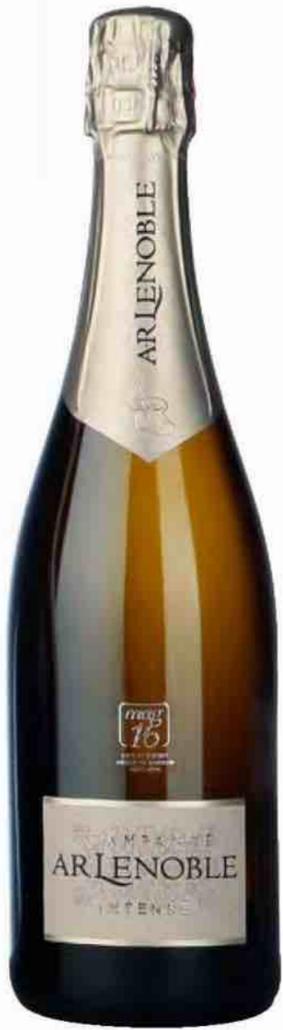
ROSÉ CHARMEUR

◆ Champagne Canard-Duchêne rosé brut, 24,95€, chez Auchan.

Résolument féminine jusque dans sa bouteille décorée de plumes sur fond rose nacré, une cuvée de champagne rosé, composée de chardonnay et de pinots noir et meunier, intense et fruitée, aux arômes de fraise et de framboise et à la bouche fraîche finissant sur une note épicée.

◆ Pour voir la vie en rose de l'apéritif au dessert sur des spécialités aux crevettes, à la betterave, aux œufs de truite ou de saumon, au tarama... et aux fruits rouges.





BEAU CLASSIQUE

◆ **Brut Réserve champagne Paul Bara, 22,80 €, sur le site de Vin Malin.**

Elaboré par une femme de talent sur le terroir grand cru de Bouzy, un brut sans année, blanc, tiré d'une majorité de pinot noir et de 20 % de chardonnay. Complexe et expressif, avec bulles fines, arômes de fruits jaunes relevés de zestes d'agrumes et bouche équilibrée, fraîche et puissante.

◆ Parfait pour un apéritif ou un dîner marin avec saint-jacques aux poireaux et sole au poivre du Sichuan.

EXTRA-BRUT

◆ **Intense Mag 16, champagne A. R. Lenoble, 30,50 €, cavistes dont Intercaves.**

Une pépite pour amateurs élaborée dans une maison familiale qui fête ses 100 ans cette année : un extra-brut composé d'une majorité de pinots meunier et noir et de 20 % de chardonnay, associant vins de 2016 et vins de réserve. Très fin et pur, léger, intense, avec des notes de fleurs blanches et de zestes.

◆ A servir dès l'apéritif avec des petites huîtres et des boudins blancs truffés mais aussi sur un chapon rôti à la peau dorée.



MILLÉSIMÉ

◆ **Cuvée spéciale millésime 2014, champagne Nicolas Feuillatte, 30 €, dans les grandes surfaces.**

Marquée par le chardonnay qui la compose avec le pinot noir et le pinot meunier, cette cuvée séduit par sa bulle fine et ferme, sa bouche gourmande et soyeuse, ses arômes fleuris et fruités relevés de notes d'agrumes.

◆ Un classique généreux à servir très frais dès l'apéritif mais aussi sur un repas composé de foie gras en terrine, d'une volaille farcie et d'une galette des rois aux amandes.

PETITE REINE

◆ **Sprint Champagne Castelnaud, 32 €, cavistes.**

Une cuvée dédiée à tous les amoureux du vélo, associant chardonnay et pinots noir et meunier. Son élevage en cave de 5 ans au moins en fait un vin puissant et viril à la bulle ferme, au nez de fruits jaunes et blancs et à la bouche intense.

◆ A servir sur des mets de caractère : buffet de fromages, curry de volaille, couscous royal.



ORIGINAL

◆ **Crémant de Bourgogne extra-brut Dominique Piron, 10 €, départ cave et cavistes.**

C'est le chardonnay cultivé dans le sud de la Bourgogne par une star du vignoble qui donne à ce crémant une jolie personnalité, élégante et fine très expressive. La bouteille est sobre, la bulle fine, la robe claire, avec un nez de fleurs blanches aux notes de miel et de zeste ainsi qu'une bouche fraîche et longue.

◆ Un délice sur un carpaccio de saint-jacques ou un risotto aux morilles comme sur des gougères.

FRAIS ET SUBTIL

◆ **Crémant d'Alsace Mayerling brut, Cave de Turckheim, 11 €, départ cave et cavistes.**

Un cépage blanc original, typique de la région, l'auxerrois, et 2 ans d'élevage confèrent à ce crémant alsacien une personnalité fine, légère et franche. Jolis arômes de fruits blancs et jaunes avec une finale fraîche aux notes minérales.

◆ Des bulles idéales pour un apéritif marin avec makis, croquettes de crevettes, rillettes de sardines et blinis aux œufs de saumon.



ISTOCK/GETTY IMAGES

18 COCKTAILS DE FÊTE

SPRITZ AUX CLÉMENTINES

1 VERRE

Coupez **1 clémentine bio** en rondelles. Déposez dans un verre **3 glaçons**. Ajoutez **3 cl d'Apérol** ou de **Campari**, **3 cl de jus de clémentines** fraîchement pressé et mélangez avec une cuillère à cocktail. Complétez avec du **prosecco sec** bien frais (vin effervescent italien). Ajoutez une rondelle de clémentine et servez.

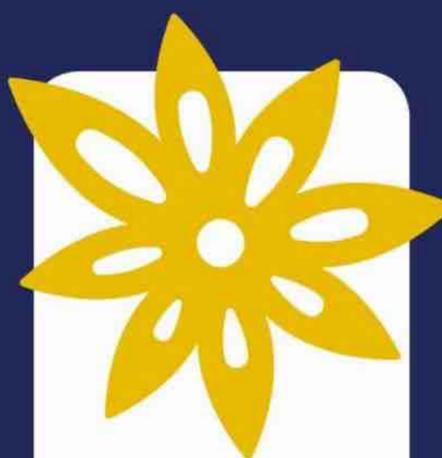
AVEC OU SANS ALCOOL, DU LONG DRINK AU JUS HEALTHY, DES BOISSONS RAFFINÉES ET PLEINES DE PEPS À SIROTER POUR FAIRE LA FÊTE.

TCHIN-TCHIN! PAR ISABELLE DE BALEINE

SOUPE DE CHAMPAGNE AUX AGRUMES

6 VERRES

Coupez en fines rondelles **1/2 citron bio** et **1 orange bio** lavés et essuyés. Pressez dans un saladier **1/2 pamplemousse rose**. Ajoutez **5 cl de sirop de miel** (ou de **sirop de sucre de canne**) et mélangez bien. Ajoutez les rondelles de citron et d'orange, réservez au frais pendant 2 h. Juste avant de servir, arrosez d'**1 bouteille de champagne** très frais et servez dans des verres, avec des glaçons.



VIN BLANC DE NOËL AUX ÉPICES

8 VERRES

Versez **1 litre de vin blanc d'Alsace** (type gewurztraminer) dans un saladier.

Ajoutez le jus d'**1 orange**, **1 ou 2 bâtons de cannelle**, **5 étoiles de badiane**, **80 g de sucre de canne** et **8 kumquats**

lavés, séchés et coupés en rondelles. Laissez le mélange macérer pendant 2 h au réfrigérateur.

Versez le mélange dans une casserole et chauffez sur feu doux pendant 15 min.

Filtrez le cocktail et servez-le chaud avec quelques biscuits.

MIMOSA AUX ORANGES FRAÎCHES

1 COUPE

Versez dans un shaker rempli aux trois quarts de glaçons **4 cl de jus d'orange** fraîchement pressé, puis ajoutez **1 trait de liqueur d'orange** (type Cointreau). Frappez, filtrez à l'aide d'une passoire à cocktail et versez dans une coupe. Complétez avec un **vin mousseux** et servez avec une paille.

GIN TRÈS TONIQUE

1 VERRE

Versez dans un shaker **2 cl de jus de citron** fraîchement pressé, **20 cl de jus de pamplemousse rose** et **1 trait de gin**. Ajoutez de la glace et frappez quelques secondes. Versez dans un verre type tumbler.

PROSECCO AU ROMARIN

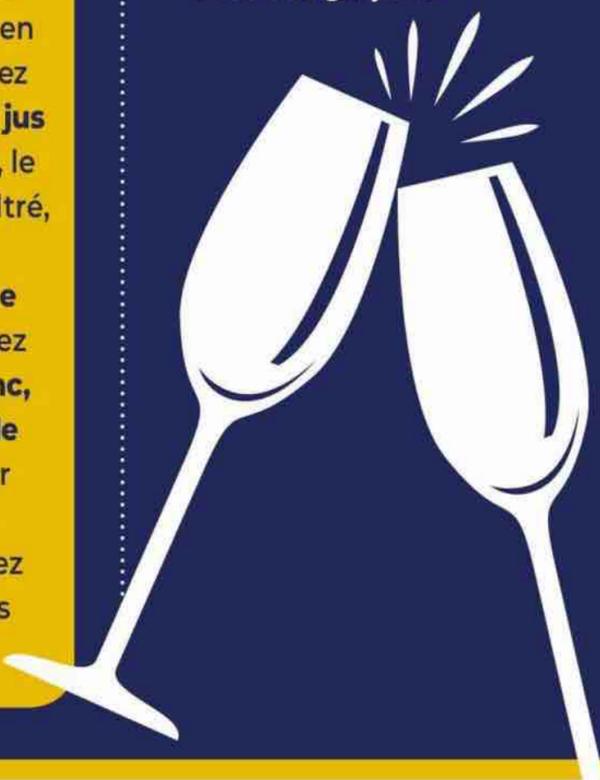
1 VERRE

Déposez dans un verre **3 glaçons**. Ajoutez **2 cuil. à café de miel** liquide, et **2 cuil. à café de jus de citron** fraîchement pressé. Ajoutez **7 cl de prosecco** bien frais (vin effervescent italien). Servez avec une tige de romarin.

PUNCH À LA MANGUE

4 VERRES

Epluchez **1 mangue** mûre et coupez-la en petits dés. Mélangez dans un récipient le **jus de 4 oranges** filtré, le **jus d'1 citron vert** filtré, **2 cuil. à soupe de sucre de canne** (ou de miel), ajoutez **20 cl de rhum blanc**, **1 gousse de vanille** et laissez macérer au réfrigérateur pendant 4 h. Servez très frais avec des dés de mangue.



MOCKTAIL ANANAS-GINGEMBRE

1 VERRE

Mixez en purée **100 g d'ananas** frais ou en conserve en morceaux avec **150 g de concombre** épluché et coupé en gros cubes, le **jus d'1 citron vert**. Ajoutez **10 cl de soda au gingembre**, remuez et servez dans un verre à long drink avec de la glace pilée et **1 feuille de menthe**.



FRUITS ROUGES, ANANAS, PÊCHE ET JASMIN

1 VERRE

Remplissez un verre d'**1/3 de coulis de fruits rouges** frais, **1/3 de jus d'ananas** et **1/3 de jus de pêche**. Complétez avec **1 trait de sirop de jasmin**.



LITCHIS, CITRON VERT ET FLEUR DE SUREAU

1 VERRE

Epluchez **3 ou 4 litchis** frais (ou en bocal). Coupez-les en deux et ôtez le noyau. Ecrasez-les au pilon dans un grand bol. Au moment de servir, mettez dans un grand verre **2/3 de glace pilée**, ajoutez le jus d'**1/2 citron vert**, la pulpe de litchis avec le jus rendu. Mélangez puis complétez avec de l'**eau gazeuse** de type Perrier et **1 trait de sirop de fleur de sureau**.



CAROTTES, POIRE-POMME À LA ROSE

1 VERRE

Glissez dans l'extracteur **3 petites carottes bio**. Dans un verre, mélangez **1/3 de jus de carotte**, avec **1/3 de jus de poire** et **1/3 de jus de pomme**. Ajoutez **1 trait de sirop à la rose**, **1 trait de jus de citron**. Servez très frais, sans glaçon, avec **1 pétale de rose** et **2 framboises fraîches**.

MANDARINES ET GINGEMBRE

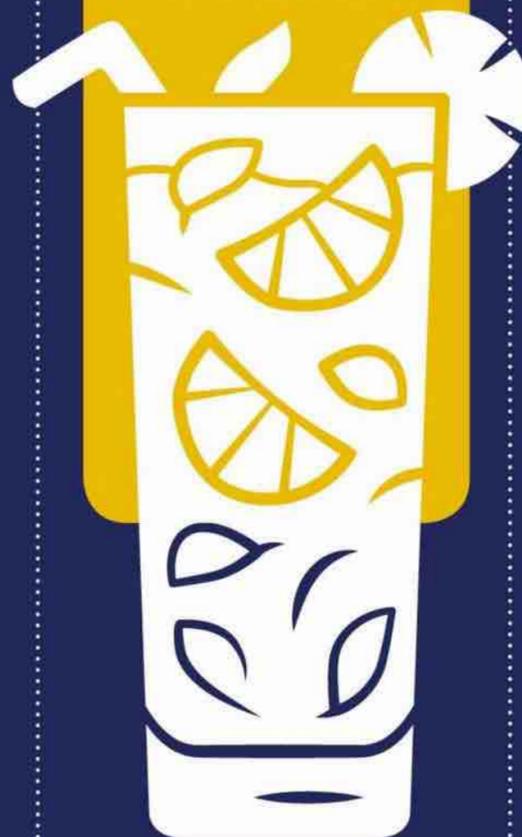
1 VERRE

Pressez **2 mandarines**. Filtrez le jus et versez-le dans un verre. Ajoutez **2 cl de jus d'ananas**, **1 trait de jus de citron** et **1 cuil. à café de miel liquide**. Mélangez bien. Complétez avec du **soda au gingembre** et servez très frais.

MOJITO SANS ALCOOL

1 VERRE

Mettez dans un verre **1/2 citron vert** coupé en petits quartiers, ajoutez **2 cuil. à café de sucre de canne**. Ecrasez à l'aide d'un pilon en bois pour que le sucre imprègne bien le citron. Ajoutez **5 feuilles de menthe**, écrasez-les légèrement. Ajoutez de la **glace pilée**, complétez avec de la **limonade** et décorez d'une tranche de citron vert.



POUR FAIRE COMME LES GRANDS

1 VERRE

● Piña colada

Coupez **80 g d'ananas** en conserve en petits dés, déposez-les dans un grand verre. Ajoutez **10 cl de lait de coco**, **1 cuil. à café de sirop d'érable**, quelques gouttes de jus de citron vert et **3 glaçons**. Mélangez, poudrez de noix de coco râpée et servez.

● Grog de pomme

Lavez et séchez **1/2 pomme bio**. Coupez-la en lamelles. Placez-les dans une casserole avec **15 cl de jus de pomme**, un soupçon de cannelle et **1 étoile de badiane**. Portez à frémissements. Hors du feu, laissez infuser **10 min à couvert**. Servez chaud.

● Spritz color

Versez **10 cl de jus d'orange** dans un verre. Ajoutez **1 trait de sirop de grenadine**, puis **5 cl de tonic** ou d'eau pétillante. Décorez d'**1 tranche de citron**.

● Pétillant de rose

Trempez les bords d'une coupe dans du sirop puis plongez-les dans du sucre en poudre et laissez sécher. Versez un trait de sirop de rose, quelques gouttes de jus de citron, recouvrez d'eau pétillante. Servez avec de la glace pilée.

● Punch sunny

Versez **5 cl de jus de canberge** et **5 cl de jus de pamplemousse rose** dans un grand verre. Complétez avec de la limonade, ajoutez **1 cuil. à café de sucre roux**, des rondelles d'orange et **1 quartier de citron vert**. Mélangez et laissez reposer au frais au moins **1 h**. Servez avec des glaçons.

PLATS HAUTE

DE LA PLUS CLASSIQUE À LA PLUS ORIGINALE, DIX INSPIRATIONS GOURMANDES

SAUMON ROSSINI, MARRONS ET CRANBERRIES

POUR 4 PERSONNES.

PRÉPARATION : 25 MIN. CUISSON : 25 MIN.

• 4 pavés de saumon • 4 tranches de pain au levain • 400 g de marrons cuits sous vide • 40 g de graisse de canard • 200 g de grosses cranberries fraîches • 5 cl de vin blanc sec • 4 escalopes de foie gras cru de 60 g • 20 cl de fond de veau instantané • 15 g de brisures de truffes en conserve • sel, poivre du moulin.

Découpez dans le saumon 4 médaillons en passant un couteau autour d'un ramequin. Découpez le pain aux mêmes dimensions. Réservez-les.

Faites dorer légèrement les marrons dans une poêle avec 20 g de graisse de canard. Gardez au chaud.

Colorez les médaillons de saumon sur une face dans le reste de graisse de canard. Posez-les dans un plat à rôtir, côté grillé vers le haut, puis entourez-les de cranberries. Versez le vin. Salez, poivrez. Faites cuire 10 min au four préchauffé à 180 °C (th. 6).

Dorez les escalopes de foie gras 1 min par face à sec dans une poêle sur feu très vif. Déglacez avec le fond de veau. Donnez un bouillon. Ajoutez les truffes et leur jus.

Faites griller le pain et répartissez-le sur des assiettes. Ajoutez le saumon et le foie gras. Disposez les marrons et les cranberries, garnissez de sauce et servez.



COUVERTURE

POUR SE RÉGALER LE GRAND SOIR... PAR ISABELLE DE BALEINE

CHAPON RÔTI ET LÉGUMES WELLINGTON AU CURCUMA

POUR 6 PERSONNES.

PRÉPARATION : 45 MIN. CUISSON : 1 H 30.

- 1 chapon d'environ 2 kg prêt à cuire
- 25 g de beurre • 5 cl de vin blanc sec.
- Pour les légumes :** • 60 g de beurre • 30 g de farine • 25 cl de bouillon de volaille • 5 cl de crème épaisse • 500 g de carottes en dés
- 1 cuil. à café de curcuma • 1 orange bio • 250 g de champignons • 100 g d'épinards • 2 rouleaux de pâte brisée • 1 œuf • sel, poivre du moulin.

Dorez le chapon salé et poivré dans une cocotte avec 25 g de beurre.

Versez le vin, couvrez et faites cuire 1 h 30 sur feu doux, en le retournant.

Faites fondre 30 g de beurre dans une casserole. Ajoutez la farine, cuisez 3 min. Hors du feu, ajoutez 25 cl de bouillon froid en fouettant. Portez à ébullition sur feu vif toujours en remuant. Ajoutez la crème. Assaisonnez et réservez.

Colorez les carottes dans une poêle avec 10 g de beurre. Ajoutez le curcuma, le jus et le zeste de l'orange. Cuisez 8-10 min.

Remplacez les carottes par les champignons émincés en les faisant sauter 3 min avec 10 g de beurre. Retirez-les de la poêle.

Faites fondre les épinards ciselés avec 10 g de beurre. Salez, poivrez et réservez.

Préchauffez le four 180 °C (th. 6).

Étalez une pâte en formant un ovale sur une plaque tapissée de papier cuisson. Étalez la sauce blanche jusqu'à 3 cm du bord, puis les champignons, les carottes et les épinards froids. Humectez le bord de pâte et posez l'autre pâte. Ourlez les bords et dorez à l'œuf. Faites une cheminée sur le dessus.

Faites cuire le feuilleté de légumes 40 min. Réservez-le 10 min à température ambiante avant de le couper en tranches.

Servez chaud sur un plat avec le chapon.



RÔTI DE MAGRET, MIJOTÉ DE CHÂTAIGNES ET BUTTERNUT

POUR 4 PERSONNES.

PRÉPARATION : 25 MIN. CUISSON : 35 MIN.

• 2 magrets de canard • 1 cuil. à café de gros sel • 1 cuil. à café de poivre concassé • 50 g de beurre • 2 échalotes • 300 g de châtaignes en bocal • 300 g de pulpe de butternut • 3 gousses d'ail • 10 cl de bouillon de volaille • 1 cuil. à café de cassonade • 2 brins de thym • 30 g de sarrasin grillé • sel, poivre.
Préchauffez le four à 200°C (th. 6/7). **Frottez** les magrets avec le gros sel et le poivre. Retirez l'excédent. Superposez-les, ficelez-les en rôti. Enfournez pour 30 min. **Faites revenir** les échalotes coupées en deux dans 20 g de beurre. Ajoutez les châtaignes, la butternut en dés, l'ail non-pelé, le bouillon, la cassonade et le beurre restant. Salez, poivrez, parsemez de thym. Couvrez et cuisez 20 min. **Retirez** le couvercle et poursuivez la cuisson 15 min. Faites revenir le sarrasin à la poêle 2 min. Parsemez-en les assiettes au moment de servir.

RECETTE: VALÉRIE BESTEL/PHOTO: LAURENT ROUVRAIS/PRISMAPIX



RIS DE VEAU RÔTIS AU CAFÉ, CROQUANT DE POTIRON-COCO

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

• 1 kg de potiron • 1 pomme de terre • 130 g de beurre • 10 cl de crème de coco non-sucrée • 1/2 fève tonka • 120 g de noisettes concassées • 2 cuil. à soupe de noix de coco râpée • 4 pommes de ris de veau prêts à cuire • 40 g de féculé de maïs • 20 cl de fond de veau • 1 café expresso corsé • 1 bouquet de cerfeuil • sel, poivre du moulin.
Epluchez le potiron et la pomme de terre. Coupez-les en cubes. Cuisez-les 20 min à la vapeur. Passez-les au moulin à légumes. Intégrez 50 g de beurre et la crème de coco. Salez, poivrez. Ajoutez la fève tonka râpée. **Étalez** la purée dans un plat chaud. Parsemez de noisettes et de noix

RECETTE ET PHOTO: BRUNO MARIELLE/VANESSA GAULT/PRISMAPIX

de coco râpée. Gardez bien au chaud. **Salez** et poivrez les ris de veau. Passez-les dans la féculé de maïs et secouez-les vivement pour éliminer l'excédent. Faites-les colorer sur feu vif dans une poêle avec 30 g de beurre. Cuisez-les pendant 10 min en les retournant et en les arrosant souvent. **Retirez** les ris de veau et déglacez la poêle avec le fond de veau et le café. Portez à ébullition et fouettez vivement la sauce avec le reste de beurre. **Répartissez** la purée dans les assiettes sur un fond de sauce au café, ajoutez les ris de veau émincés, parsemez de cerfeuil puis servez sans attendre.

RÔTI DE LOTTE ET POMMES DE TERRE SUÉDOISES

POUR 4 PERSONNES.

PRÉPARATION : 45 MIN. CUISSON : 45 MIN.

• 6 pommes de terre • 100 g de beurre demi-sel • 2 cuil. à soupe d'huile d'olive • 2 cuil. à café d'herbes de Provence • 1 gousse d'ail • 6 brins de persil plat • 1 queue de lotte de 900 g séparée en 2 filets • 10 fines tranches de lard fumé • 1 oignon • 8 mandarines ou clémentines bio • 5 cl de vinaigre de cidre • piment d'Espelette • sel, poivre.

Préchauffez le four à 190 °C (th. 6/7).

Brossez les pommes de terre sous un filet d'eau. Séchez-les. Couchez-les sur le plan de travail et coupez-les en fines tranches verticales de 2 à 3 mm, sans aller jusqu'à la base. Rangez-les dans un plat, arrosez-les de 20 g de beurre fondu et d'1 cuil. à soupe d'huile. Salez peu, poivrez et parsemez d'herbes de Provence. Enfournez pour 25 min.

Hachez l'ail et le persil. Étalez cette persillade sur un filet de lotte, posez le second par-dessus, tête-bêche, et recouvrez de tranches de lard en les faisant se chevaucher légèrement.

Ficelez en rôti. Mettez-le dans un plat à four sur un lit de rondelles d'oignons. Arrosez d'1 cuil. à soupe d'huile, glissez au four, à côté des pommes de terre, et poursuivez la cuisson 25 min.

Râpez le zeste de 2 mandarines. Pressez les 8 fruits pour obtenir 20 cl de jus. Mélangez-le avec les zestes, le vinaigre et une pincée de piment. Faites réduire d'1/3 (15 cl). Incorporez le reste de beurre par morceaux, en fouettant.

Tranchez le rôti et servez entouré des pommes de terre, avec la sauce aux mandarines en saucière.



ASTUCE Pour cuire une queue de lotte uniformément, il est préférable de réaliser, avant cuisson, une incision de 2 cm de profondeur dans la partie épaisse du filet, de part et d'autre de l'arête. De cette façon, sa chair pourra cuire au même rythme que la partie la moins épaisse, côté queue.



POËLÉE DE SAINT-JACQUES ET PAPPARDELLES AUX MORILLES

POUR 4 PERSONNES.

PRÉPARATION : 30 MIN. CUISSON : 35 MIN.

• 25 g de morilles sèches • 1 échalote • 70 g de beurre • 10 cl de vin blanc • 20 g de pain sec • 20 cl de crème épaisse • 2 tranches fines de jambon cru • 1 gousse d'ail • 2 brins de persil plat • 16 noix de saint-jacques • 350 g de pappardelles • huile d'olive • sel, poivre.

Réhydratez les morilles dans l'eau tiède 30 min. Faites fondre l'échalote hachée dans 10 g de beurre. Ajoutez 10 g de beurre et faites sauter les morilles. Arrosez de vin et laissez-le s'évaporer. Versez la crème, couvrez, laissez mijoter pendant 10 min. Salez, poivrez.

Mixez le pain avec le jambon, l'ail, le persil et 20 g de beurre fondu. Rincez les saint-jacques. Rangez-les dans un plat huilé. Parsemez de chapelure, arrosez d'1 cuil. à soupe d'huile. Salez, poivrez. Enfournez pour 10 min à 190°C (th.6/7).

Servez les saint-jacques avec les pappardelles cuites mélangées au beurre restant et nappées de sauce aux morilles.

RECETTE : VALÉRIE BESTEL PHOTO : LAURENT ROUVRAIS/PRISMAPIX



ASTUCE Les saint-jacques sont meilleures quand elles n'ont pas de corail. Il faut aussi penser à éliminer le filament noir qui cerne la noix car il se raffermi à la cuisson et risque de contracter la chair.



HOMARD EN PETIT CRUMBLE, EMBEURRÉE DE CHOU

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

• 500 g de chou (vert ou kale) • 4 grosses pommes de terre • 1 oignon • 50 g de beurre doux • 5 cl de Noilly Prat • 2 homards vivants d'environ 800 g • 2 tranches de pain d'épices • 20 g de cèpes séchés • 40 g d'amandes concassées • 100 g de beurre demi-sel • sel, poivre.

Faites fondre l'oignon ciselé 5 min avec 20 g de beurre doux. Ajoutez le chou et les pommes de terre épluchées. Salez, poivrez. Versez le Noilly Prat, couvrez, laissez mijoter 20 min. Ajoutez le reste de beurre doux à la fin de la cuisson.

Faites cuire les homards 12 min dans un faitout d'eau bouillante salée. Egouttez-les tête en bas et décortiquez-les.

RECETTE ET PHOTO : BRUNO MARIELE/VANESSA GAUD/PRISMAPIX

Gardez au chaud. Mixez le pain d'épices et les cèpes en grosse chapelure. Mélangez avec les amandes et le beurre demi-sel. Faites chauffer le grill du four. Déposez de l'embeurrée de chou dans 4 ramequins. Ajoutez de la chair de homard et une pince. Parsemez de grosses miettes de beurre de pain d'épices. Glissez sous le grill jusqu'à ce que le pain d'épices soit légèrement coloré. Servez sans attendre.

ASTUCE Les femelles homards sont meilleures que les mâles. Observez leur ventre : il est convexe, tandis que celui des mâles est concave.



Et si vous craquiez pour
DU BOUDIN BLANC
CETTE ANNÉE ?

CUPCAKE DE BOUDIN BLANC aux Morilles

INGRÉDIENTS pour 12 cupcake :

- 1 boudin blanc aux morilles BAHIER
- 1 càc d'huile de colza
- 1/4 de pomme verte

Purée de panais :

- 100g de panais
- 2,5cl de jus de citron
- 100g de fromage à la crème
- 2 pincées de sel fin
- 1 tour de moulin à poivre

Pâte à cupcake :

- 80g de farine
- 1/2 sachet de levure
- 2 càs d'huile d'olive
- 1,5cl de crème liquide
- 2 pincées de sel
- 20g de noisettes concassées

PRÉPARATION

Purée de panais :

- Eplucher, couper en morceaux et cuire le panais dans l'eau bouillante salée, pendant 15-20min et égoutter.
- Réduire en purée à l'aide d'un mixeur pour obtenir un mélange lisse.
- Incorporer dans la purée de panais, le fromage avec le jus de citron, le sel et le poivre. Déposer cette préparation dans une poche munie d'une douille ronde.

Pâte à cupcake :

- Battre les oeufs et incorporer à l'aide d'un fouet, la farine et la levure. Ajouter l'huile d'olive et la crème liquide, terminer par le sel. Verser le mélange dans des moules évasés, ajouter les noisettes concassées et cuire ensuite au four à 160°C pendant 10min.

- Couper le boudin aux morilles en rondelles et les saisir rapidement dans une poêle avec l'huile de colza.
Astuce : enlever la peau du boudin pour faciliter la découpe et la cuisson des rondelles.
- Tailler la pomme en petits bâtonnets.
- Poser les rondelles de boudin aux morilles, sur les petits cupcakes.
- Ajouter la purée de panais à l'aide de la poche à douille.
- Terminer en déposant les bâtonnets de pomme verte.

Boudin blanc
aux Morilles



BAHIER
DEPUIS 1941



www.bahier.com

POUR VOTRE SANTÉ, ÉVITEZ DE MANGER TROP GRAS, TROP SUCRÉ, TROP SALÉ. WWW.MANGERBOUGER.FR

POULET DE BRESSE FARCI ET DAMIER DE PURÉES

POUR 6 PERSONNES. PRÉPARATION : 1 H. CUISSON : 2 H. ATTENTE : 4 H.

Pour le damier de purées : • 500 g de pommes de terre charlotte • 500 g de patates douces • 70 g de beurre • 15 cl de crème fraîche • 1 gousse d'ail • 30 g de parmesan. **Pour le poulet :** • 1 poulet de Bresse • 50 g de lard fumé • 75 g de cèpes + pour la présentation • 1 échalote • 1 gousse d'ail • 45 g de beurre • 1 bouquet de fines herbes • 50 g de mascarpone • sel, poivre. Pelez les pommes de terre et les patates douces 5 h à l'avance, cuisez-les séparément à l'eau salée. Ecrasez-les en purée, séparément, avec 20 g de beurre et la crème. Salez, poivrez. Parfumez la purée de charlottes d'ail pressé. Répartissez les purées dans des bacs à glaçons. Congelez 4 h. **Sortez** le poulet du réfrigérateur 1 h à l'avance. Coupez le lard en lardons, congelez-les. Faites fondre les cèpes à la poêle avec l'échalote et l'ail hachés dans 15 g de beurre. **Préchauffez** le four à 160 °C (th. 5-6).

Faites blanchir les herbes effeuillées. Egouttez-les et plongez-les dans de l'eau glacée. Séchez-les. Mixez-les avec le reste de beurre mou, les lardons, le mascarpone, du sel et du poivre et les cèpes, en réservant des champignons entiers pour la présentation. **Découpez** la peau du poulet (blancs et cuisses) à partir du cou en passant doucement la main dessous. Mettez la farce dans une poche à douille et introduisez-la sous la peau. Salez et poivrez l'intérieur du poulet. Repliez la peau du cou dessous et ficelez les cuisses. Enfournes pour 1 h 30. **Disposez** les cubes de purées encore gelés dans un plat à gratin beurré en formant un damier. Parsemez des noisettes de beurre et de parmesan. Poivrez un peu. Enfournes 20 à 30 min. **Servez** ce damier de purées très chaud avec le poulet rôti farci sous la peau entouré de champignons.



RECETTE: VALÉRIE BESTEL/PHOTO: LAURENT ROUVRAIS/PRISMAPIX

FILET MIGNON SAUCE ASIATIQUE ET CAROTTES CONFITES AU MIEL

POUR 6 PERSONNES. PRÉPARATION : 45 MIN. CUISSON : 1 H.

• 2 filets mignons de porc d'environ 700 g
• 1 kg de jeunes carottes de couleur avec les fanes • 60 g de beurre doux • 60 g de beurre demi-sel • 2 cuil. à soupe de miel liquide • 2 citrons verts • 12 cl de sauce soja peu salée • 3 cm de gingembre frais
• 1 gousse d'ail • 1 cuil. à soupe bombée de Maïzena • 1 bouquet de coriandre • sel. **Préchauffez** le four à 90 °C (th. 3), en mode chaleur tournante. Faites fondre 30 g de beurre doux dans une sauteuse et faites revenir la viande. Tapissez la lèchefrite de papier cuisson et placez-y la viande. Cuisez 1 h, jusqu'à une température à cœur de 63 à 65 °C. **Pelez** les carottes en gardant 2 cm de

fanés. Faites-les précuire 10 min à l'eau bouillante salée. Egouttez-les. Dans deux poêles, faites-les dorer et caraméliser avec le beurre demi-sel et le miel, jusqu'à ce qu'elles soient bien tendres. **Râpez** le zeste d'1 citron et pressez les 2 fruits. Versez le jus dans une casserole et ajoutez la sauce soja, le gingembre râpé, l'ail pressé, la Maïzena délayée dans 1 cuil. d'eau. Faites épaissir sur feu moyen, en mélangeant. Ajoutez le zeste de citron puis incorporez le reste de beurre doux, en fouettant. **Servez** les filets en tranches, nappez d'un filet de sauce. Parsemez de coriandre et ajoutez les carottes.



RECETTE: VALÉRIE BESTEL/PHOTO: LAURENT ROUVRAIS/PRISMAPIX

DAUBE DE SANGLIER, DOUILLONS DE COINGS

POUR 6 PERSONNES. PRÉPARATION : 25 MIN.
CUISSON : 2 H 15. ATTENTE : 48 H.

Pour la marinade : • 2 carottes en rondelles

- 1 oignon piqué de 3 clous de girofle
- 2 gousses d'ail pelées • 50 cl de vin rouge
- 10 cl de cognac • 1 bouquet garni • 1 cuil.

à soupe de baies de genièvre. **Pour l'épaule :**

- 1,5 kg d'épaule de sanglier désossée et découpée en dés • 1 cuil. à soupe de farine
- 2 cuil. à soupe d'huile d'olive • 1 oignon
- 50 g de gelée de groseille • sel, poivre. **Pour les douillons :** • 6 coings • 1 cuil. à café de zaatar ou de thym • 2 pâtes sablées • 1 œuf.

Mélangez la viande et les ingrédients de la marinade. Réservez 48 h au frais.

Egouttez et épongez la viande. Farinez-la et faites-la dorer dans une cocotte avec l'huile chaude. Retirez-la. Faites dorer l'oignon émincé. Replacez la viande, la marinade et les aromates dans la cocotte. Salez, poivrez. Portez à ébullition, couvrez et laissez mijoter 2 h.

Préchauffez le four à 210°C (th. 7).

Réalisez les douillons. Epluchez les coings et parsemez-les de zaatar.

Faites cuire 20 min à la vapeur.

Laissez-les refroidir, puis déposez-les sur les pâtes sablées découpées en 6 disques. Humectez et enveloppez les coings dans les disques de pâte. Badigeonnez d'œuf battu. Enfournez 30 min.

Retirez la viande de la cocotte, filtrez le jus et reversez-le dans la cocotte.

Ajoutez la gelée de groseille et portez à ébullition. Servez cette sauce avec la daube et les douillons de coings.



ASTUCE Pour qu'une sauce au vin soit parfaite,

les pros conseillent de flamber le vin au préalable pour qu'il perde de son acidité.



LES CONSEILS D'UNE PASSIONNÉE DE SAVEURS

NADIA SAMMUT

A la recherche d'univers nouveaux, de juste équilibre, Nadia Sammut, officie depuis trois ans à l'Auberge la Fenière, dans le Luberon. Associations, condiments, cuissons, elle sait trouver la touche savoureuse et le détail qui change tout.

● LE « TRAVAIL » DES LÉGUMES EST ESSENTIEL

Réduire un chou-fleur en semoule, après l'avoir simplement cuit à la vapeur, ajouter une petite purée de pois chiches, confire un navet ou un céleri à 58°C avec juste un peu d'huile d'olive, mettre en scène des légumes oubliés comme la racine de cerfeuil tubéreux au goût subtil de châtaigne et de pomme de terre, tout cela apporte un équilibre, une texture et une douceur à tous les plats de poisson ou de viande.

● JOUER AVEC LES CORPS GRAS

Ils ajoutent une onctuosité et une longueur en bouche très précieuses. Avec le chou-fleur par exemple, j'utilise les saveurs intéressantes du saindoux et je sers ce « couscous » avec un agneau fondant. Sur des navets, je dépose un trait d'huile de vanille, avec une racine de persil tubéreux, quelques gouttes d'huile de noisette...

● CONJUGUER LES SAVEURS ET LES CONDIMENTS

Les gnocchis, je les fais à la farine de châtaigne, et cela change tout ! J'agrémente mon royal de céleri confit d'une petite farce aux champignons et d'une réduction de betterave. Je prolonge l'harmonie d'une huile de noisette avec quelques

noisettes légèrement torréfiées. Pour saler une mousseline de pommes de terre avec légèreté et profondeur, j'émiette un soupçon de poutargue de Martigues ou de la fleur de caviar déshydraté. J'ajoute une saveur « caramélisée » à une viande en cuisinant tout simplement quelques champignons.

● DES TEMPÉRATURES BASSES OU COURTES

Une crème de patates douces avec des noix de saint-jacques tout juste snackées, c'est un délice. Ajoutez une vinaigrette à base de gingembre, d'huile de noisette et de praliné et vous aurez un plat exceptionnel. Les températures de cuisson trop fortes, les beurres trop fondus, les viandes trop rôties appauvrissent les saveurs. Rien de meilleur qu'une volaille simplement pochée dans un bouillon !

● EXALTER LES GOÛTS, VARIER LES PARFUMS

Une petite touche d'amertume et d'acidité est indispensable pour faire ressortir le fumet d'un plat. Je prépare souvent, en plus de l'accompagnement principal, une crème de salade de feuilles-de-chêne amères toute simple (tombée à l'huile d'olive et mixée). Je dispose sur mes poissons quelques tranches de citron confit au sel, et cela leur donne magiquement un goût plus iodé !

BOURGOGNE

SÉLECTION

Des vins et merveilles

CES HUIT ENIVRANTES BOUTEILLES NOUS ONT CHARMÉS! DES ROUGES ET DES BLANCS QUI AFFICHENT DES PETITS PRIX ET UNE GRANDE PERSONNALITÉ. PAR ÉLISABETH DE MEURVILLE

CHALEUREUX

◆ **Fitou 2017**
Expression de Schistes, Les Maîtres Vignerons de Cascastel, 8,80 €, chez Auchan et Simply Market.

Le carignan, le grenache noir et la syrah donnent un vin charpenté et généreux avec une finale minérale.

◆ A déguster à 15°C sur un plat puissant : une oie aux épices douces ou une côte de bœuf et pommes sarladaises.

*Avec du fromage ?
Bourgogne ou chablis côté blanc, régnié ou costières-de-nîmes côté rouge.*



EXPRESSIF

◆ **Côte-de-nuits-villages blanc,**
En Beauregard 2019, Domaine du Clos des Poulettes, 16 €, départ cave et cavistes.

Un joli bourgogne blanc à prix raisonnable, encore jeune mais déjà concentré, exprimant le chardonnay avec intensité : fleurs blanches, mirabelle et fruits secs, densité, rondeur et fraîcheur.

◆ Un blanc élégant à servir frais mais pas trop (12°C) sur des coquilles saint-jacques à l'orange, un tempura de langoustines, un turbot à la crème de morilles ou une poularde pochée puis rôtie aux légumes d'hiver.



AND VIN DE BOURGOGNE
Produce of France

Côte de Nuits Villages

EN BEAUREGARD

Appellation Côte de Nuits Villages Contrôlée



DOMAINE du CLOS des POULETTES
Propriétaire-récoltant à Corgoloin - 21700 Nuits-St-Georges
Mis en bouteille au domaine.

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



VIF ET LÉGER

◆ **IGP côtes-de-gascogne 2019 Les Fumées Blanches, François Lurton, 9 €, cavistes et Internet (Vinatis).**

Tout en fraîcheur et en légèreté (11,5° seulement), un sauvignon blanc né dans le Sud-Ouest dans un joli millésime. Sa robe d'or pâle brillante, son nez intense d'agrumes et de fleurs blanches, sa bouche vive mais sans agressivité, équilibrée et élégante, en font un vin de fête.

◆ Parfait sur des huîtres et autres fruits de mer comme sur un buffet de bonnes charcuteries et de fromages.

GOURMAND

◆ **Régnié sans sulfite 2019, Domaine Franck Chavy, 9,50 €, départ cave et cavistes.**

Du fruit et de l'intensité, de la fraîcheur et de la matière apportés par le gamay bien mûr et une vinification sans soufre avec macération longue... Un vin très gourmand à la couleur profonde, au nez de mûre et de framboise, puissant et long en bouche, il plaît souvent à toutes les générations.

◆ Il accompagne à merveille un cervelas en brioche, un pâté en croûte ou une volaille rôtie.



HARMONIEUX

◆ **Cru bourgeois du Médoc 2016 Château Castera, 13,95 €, chez Carrefour Market.**

Beau millésime pour un médoc rouge structuré, équilibré, élégant et séduisant qui fera l'unanimité. Dominé par le merlot, il possède une robe profonde, des arômes de fruits rouges et de cassis, d'épices douces et de poivre, une bouche harmonieuse et ample, aux tanins soyeux, à la finale longue.

◆ A servir à 15°C sur un gigot de sept heures, des magrets aux cèpes ou un chapon farci.

AROMATIQUE

◆ **Côtes-du-rhône-villages Laudun 2018, Château de Bord, Brotte, 11,90 €, cavistes.**

C'est le viognier, cépage blanc typique de la vallée du Rhône, qui donne à ce vin son caractère expressif, son amplitude et son gras en bouche, ses arômes intenses de pêche, fruits exotiques et noisette avec des notes de vanille et d'épices.

◆ Ce vin blanc à la finale fraîche fait merveille aussi bien sur un saumon en gravlax que sur une volaille aux morilles ou un risotto à la milanaise.



TENDANCE

◆ **Chablis Coquillage 2019 Moillard, 11,90 €, chez Casino.**

Dans une appellation appréciée dans le monde entier, un bourgogne blanc tiré du chardonnay, jeune et léger, à la robe d'or pâle, aux arômes de fruits blancs et à la bouche vive et tendue aux notes citronnées.

◆ Avec son nom qui évoque les rivages, il se sert d'emblée à 10°C sur un plateau de fruits de mer, des huîtres chaudes, des saint-jacques à la crème de panais, mais aussi sur un poulet de Bresse à la crème.

ÉLÉGANT

◆ **Costières-de-nîmes 2018, Élégance rouge, Château Beaubois, 10 €, départ cave et cavistes.**

Une cuvée qui porte bien son nom. Elaboré par une talentueuse vigneronne, un joli vin rouge bio tiré majoritairement de la syrah et de 20 % de grenache. Sa robe est profonde, ses arômes de fruits rouges et noirs sont relevés d'une pointe d'épices et sa bouche bien structurée mais soyeuse finit sur la fraise fraîche.

◆ Un compagnon idéal de la terrine de gibier, de la dinde aux marrons ou du gigot de Noël.



15 LÉGUMES EN FOLIE

FRITES DE BUTTERNUT AU MIEL

Coupez **1 courge butternut** d'environ **1 kg** en tranches d'**1 cm** d'épaisseur, ôtez la peau et détaillez la chair en grosses frites. Versez dans un saladier **1 cuil. à soupe d'huile d'olive**, ajoutez **1 cuil. à café de cumin moulu**, **2 cuil. à soupe de miel liquide** et **1 pointe de piment d'Espelette**. Salez. Mélangez, ajoutez les frites et enrobez-les du mélange. Etalez les frites sur une plaque recouverte de papier cuisson. Enfourez pour **25 min** à **210 °C** (th. 7).

GRATIN DE PANAIS

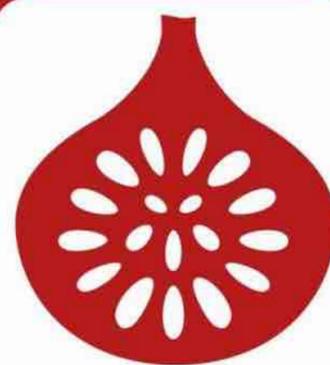
Coupez en tranches **800 g de panais** pelé. Portez à ébullition **30 cl de lait**, ajoutez le panais et cuisez sur feu doux **15 min**. Déposez dans un plat beurré, salez et poivrez. Nappez de **2 cuil. à soupe de crème fraîche**, parsemez de **muscade moulue**, de copeaux de **parmesan**. Faites gratiner **10 min** au four à **180 °C** (th. 6).

VOUS DÉBORDEZ D'IDÉES POUR LA VIANDE ET LE POISSON SANS SAVOIR AVEC QUOI LES SERVIR? NOS RECETTES SIMPLES ET BLUFFANTES POUR UN FESTIN BIEN GARNI. PAR ISABELLE DE BALEINE



SPAGHETTIS À LA TRUFFE NOIRE

Râpez la veille **1/2 petite truffe** dans **250 g de crème fraîche** et laissez infuser au frais toute la nuit. Le lendemain, cuisez al dente **350 g de spaghettis** dans une casserole d'eau bouillante salée. Egouttez-les en réservant **1/2 louche d'eau de cuisson**. Chauffez la crème fraîche dans une sauteuse sur feu doux, salez légèrement, poivrez. Ajoutez l'eau de cuisson et les pâtes. Cuisez **1 min**, ajoutez de fines lamelles de truffe et servez dans des assiettes chaudes.



SALADE DE MÂCHE, FIGUES ET POIRE

Lavez et essorez **200 g de mâche**. Nettoyez et coupez **4 figues violettes fraîches** en morceaux. Pelez **1 grosse poire** et coupez-la en lamelles. Mélangez **2 cuil. à soupe d'huile d'olive**, **2 cuil. à soupe de jus de citron**, **1 cuil. à café de miel liquide**, salez et poivrez. Répartissez la salade sur un plat, ajoutez les figues, les lamelles de poire et **1 poignée de noisettes concassées**. Arrosez d'huile au citron juste avant de servir.



RISOTTO AUX CÈPES

Essayez **400 g de cèpes**, ôtez les parties terreuses et coupez-les en petits morceaux. Faites chauffer **40 cl de bouillon de légumes**. Epluchez, émincez finement **1 oignon** puis faites-le revenir dans une sauteuse avec **1 cuil. à soupe d'huile d'olive** et **20 g de beurre**. Ajoutez **200 g de riz rond arborio**, remuez à la spatule jusqu'à ce que les grains soient translucides. Versez une louche de bouillon, remuez jusqu'à évaporation du liquide, puis continuez jusqu'à épuisement du bouillon (environ **20 min**). Salez, poivrez. Faites revenir les cèpes dans une poêle sur feu vif, avec **2 cuil. à soupe d'huile d'olive** et **1 gousse d'ail hachée**. Salez, poivrez. Ajoutez les cèpes dans la sauteuse, réchauffez, parsemez de **30 g de parmesan** fraîchement râpé et de persil ciselé.



CHOU ROUGE BRAISÉ AUX ZESTES D'ORANGE

Coupez **1/2 chou rouge** en deux et détaillez-le en fines lamelles après avoir ôté le cœur. Faites revenir **1 échalote** pelée et ciselée dans une cocotte avec **2 cuil. à soupe d'huile**, ajoutez le chou, salez, poivrez et faites revenir 5 min. Ajoutez le jus de **2 oranges**, **1 cuil. à soupe de vinaigre de vin** et cuisez sur feu doux 15 min environ, jusqu'à absorption complète du liquide. Ajoutez les **zestes d'1 orange**, mélangez et poursuivez la cuisson une dizaine de minutes, jusqu'à ce que le chou soit bien fondant. Parsemez de **raisins secs** et servez.



PURÉE DE CHÂTAIGNES

Faites chauffer **500 g de châtaignes** au naturel dans une casserole avec **20 g de beurre** et **1 cube de bouillon de volaille**. Couvrez d'eau à hauteur, à frémissement cuisez sur feu doux 10 min. Egouttez les châtaignes en réservant un peu de bouillon de cuisson. Réduisez les châtaignes en purée, ajoutez **20 g de beurre** en parcelles, **1 cuil. à soupe de crème fraîche** et un peu de bouillon jusqu'à obtenir la consistance souhaitée. Salez et poivrez.



ÉCRASÉE DE POMMES DE TERRE À L'HUILE DE TRUFFE

Pelez et lavez **1 kg de pommes**

de terre. Coupez-les en gros morceaux et faites-les cuire à la vapeur. Mettez-les dans un saladier et écrasez-les grossièrement à la fourchette. Incorporez **2 cuil. à soupe d'huile d'olive** et **1 cuil. à soupe d'huile à la truffe**, salez, poivrez et mélangez bien.

POMMES DUCHESSÉ

Epluchez, lavez **600 g de pommes de terre**, coupez-les en cubes et cuisez-les à la vapeur. Passez-les au presse-purée et desséchez si nécessaire la purée sur feu doux. Incorporez **50 g de beurre**, **1 pincée de noix de muscade**, salez et mélangez jusqu'à ce que tout le beurre soit parfaitement fondu. Hors du feu, ajoutez **3 jaunes d'œufs**, mélangez à nouveau. Versez la purée dans une poche à douille cannellée. Déposez des petites rosaces sur la plaque du four huilée. Passez un peu de beurre fondu au pinceau sur les rosaces, et enfournez à **180 °C (th.6)** pour quelques minutes, le temps de les colorer.



FLANS DE CAROTTES- COCO

Fouettez dans un grand bol **2 œufs** avec **40 g de Maïzena**, **15 cl de lait de coco**, **1 cuil. à soupe de crème fraîche** et **2 pincées de noix de muscade**. Epluchez **400 g de carottes**, coupez-les en rondelles et cuisez-les 10 min dans une casserole d'eau bouillante salée. Egouttez-les puis mixez-les. Dans un saladier, mélangez la purée avec l'appareil œufs-lait de coco, salez, poivrez. Répartissez dans 4 ramequins beurrés et enfournez au bain-marie 35 min à **150 °C (th.5)**. Démoulez tiède, servez poudré de noix de coco hachée et de coriandre.

5 POÊLÉES EXPRESS

● Girolles aux endives

Faites revenir 2 endives coupées en rondelles avec **2 cuil. à soupe d'huile d'olive** 5 min sur feu vif. Ajoutez 1 gousse d'ail pelée et hachée, 150 g de girolles et quelques gouttes de jus de citron. Salez, poivrez, poursuivez la cuisson sur feu doux 5 min.

● Navets caramélisés

Poêlez sur feu vif 10 navets boule d'or cuits à l'eau et coupés en petits morceaux avec **2 cuil. à soupe d'huile d'olive**. Ajoutez 2 oignons ciselés, **1 cuil. à soupe de miel**, 2 brins de thym, sel, poivre. Déglacez avec 1/2 verre d'eau. Poursuivez la cuisson jusqu'à évaporation du liquide.

● Potimarron pimenté

Coupez 1 potimarron lavé en tranches régulières. Faites-les poêler avec **4 cuil. à soupe d'huile d'olive**, puis laissez-les compoter à couvert jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Salez, ajoutez une pincée de piment d'Espelette, parsemez de coriandre et servez.

● Chou à la crème

Nettoyez et détachez les bouquets d'1 chou romanesco. Cuisez-les à l'eau salée 8 min. Egouttez et faites dorer le chou dans une sauteuse avec 20 g de beurre, ajoutez 10 cl de crème fraîche. Laissez réduire, salez et poivrez.

● Légumes glacés

Cuisez séparément 4 carottes de couleur épluchées et coupées en rondelles, 250 g de crosnes grattés et 1 tranche de céleri-rave coupée en cubes. Egouttez et glacez les légumes dans une poêle avec 15 g de beurre, 10 g de sucre et **1 cuil. à soupe de jus de truffe** jusqu'à épaississement du jus.

Kit à cuisiner ...

PLUS D'EXCUSE POUR NE PAS FILER EN CUISINE PRÉPARER DES REPAS DE FÊTE AVEC CES USTENSILES HYPER MALINS QUI NOUS FACILITENT VRAIMENT LA VIE.

PAR FANNY DALBERA



**LABELLISÉ
SUPER NOËL**

Un tampon et six décors interchangeables pour confectionner d'authentiques biscuits de Noël. Ø 6,8 cm, en plastique et silicone. *Delicia chez Mathon, 16,49 €.*

...chic et chouette



COUP DE MAIN

Joli en cuisine, l'indispensable mortier et son pilon afin de libérer les arômes des épices à broyer. Ø 10 cm, en marbre. **Bloomingville, 49,90 €.**

EXPERT

Fini les brisures en découpant le foie gras avec ce couteau dont la lame a été évidée. L 27 cm, en polypropylène et Inox. **Mathon, 21 €.**



SMILE

Un bocal à biscuits facilement repérable en rouge tout sourire. H 26 cm, en verre et métal. **Fêtes, Conforama, 4,99 €.**

TRADI

Petit plat à tarte ou assiette décorative, à chacun de choisir. Ø 22 cm, en porcelaine. **Coll. Winter Bakery Delight, Villeroy & Boch, 24,90 €.**

DÉCORÉ

Ce rouleau à pâtisserie gravé d'un motif de sapins personnalise toutes les créations. L 38,5 cm, en bois de hêtre. **Guy Demarle, 19,90 €.**



BRILLANTS

Tout ce qu'il faut en cuisine : l'économe, les couteaux d'office et bec oiseau et un flexiconome. Design Philippe Starck. En acier Inox. **Coll. L'Econome, Degrenne, 97,90 € l'ensemble.**



LOOKÉE

Pratique, cette planche à découper est aussi très décorative. 38 x 19 cm. En bois et aluminium. **Muy Mucho, 13,99 €.**

DUO

Ergonomique, un sabot cale huitre accompagné de son couteau. 13 x 8 cm. En hêtre et Inox, **Les Accessoires Fruits de Mer à la Française, Jean Dubost, 10 € l'ensemble.**



INCANDESCENTE

Sur le feu, ce saucier impressionne. Ø 21 cm, en fonte émaillée. **Coll. Couronne Enchantée, Le Creuset, 219 €.**

Pour les petits chefs !

ILS VONT ADORER METTRE LA MAIN À LA PÂTE AVEC CES ACCESSOIRES IMAGINÉS ET CONÇUS SPÉCIALEMENT POUR EUX.



TOUT-EN-UN

Des emporte-pièces pour cookies et la boîte pour les ranger. S'il en reste... En métal. *Carrefour*, 6,90 € l'ensemble.



CHARMANT

Un emporte-pièce en forme d'ours terriblement craquant. L 19,5 cm, en acier inoxydable. *Muy Mucho*, 17,49 € le pack de 2.



ZÉRO TRACAS Ce coffret avec couteau, anneau pédagogique et protège-doigts permet de bien démarrer en cuisine. En Inox, bois et silicone. *Petit Chef, Opinel*, 35 € le coffret.

BONSHOMMES

Des chocolats à créer ultra facilement grâce à ce moule de « petits bonshommes » à remplir de ganache. 21,5 x 11 cm, en silicone. *Mathon*, 11,55 €.



TOUT SCHUSS

On file droit, direction Noël, avec ce torchon si mignon. 50 x 70 cm, en coton. *Christmas, Monoprix*, 3,99 €.



BONNE BOUILLE

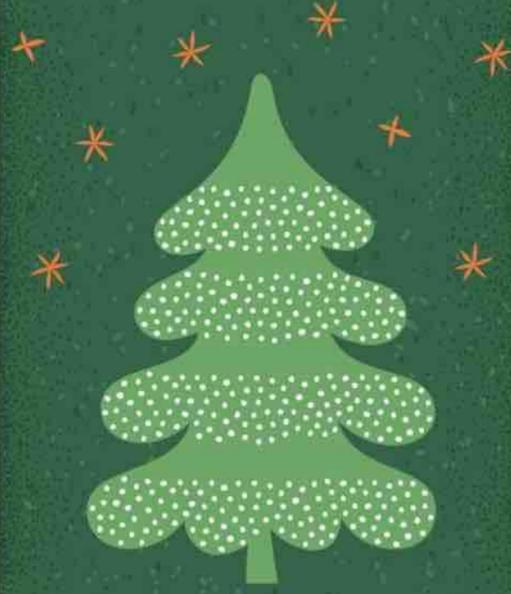
Un père Noël sympathique anime cette planche à découper. 34 x 21,5 cm, en mélamine. *2020 XMas Print, Rice*, 15,50 €.

LES PRIX SONT DONNÉS À TITRE INDICATIF.



JOYEUX NOËL

JOYEUX NOËL



JOYEUX NOËL

JOYEUX NOËL



JOYEUX NOËL



JOYEUX NOËL

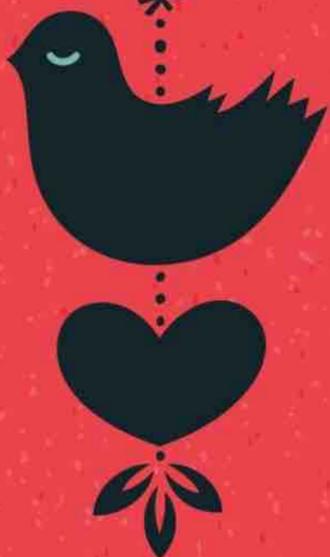


JOYEUX NOËL



JOYEUX NOËL

JOYEUX NOËL



JOYEUX NOËL



JOYEUX
NOËL



JOYEUX NOËL

VERRINES DE POTIRON, CHÂTAIGNES ET GINGEMBRE

Placez 500 g de **potiron** en morceaux dans une casserole avec un **cube de bouillon de légumes**, couvrez d'eau à hauteur et cuisez 20 min sur feu moyen. Ajoutez, 5 min avant la fin de la cuisson, 250 g de **châtaignes** cuites, 10 g de **gingembre** frais et râpé, salez, poivrez. Egouttez puis mixez en ajoutant de l'eau de cuisson jusqu'à obtention de la consistance souhaitée. Versez dans des verrines, décorez de pluches de **coriandre** et de **noisettes** concassées.

ÉTOILES DE PAIN D'ÉPICES, MANGUE CARAMÉLISÉE

Détaillez à l'aide d'un emporte-pièce une vingtaine d'étoiles dans 10 tranches de **pain d'épices**. Epluchez et coupez une belle **mangue** mûre en gros dés et faites-les rôtir 10 min dans une sauteuse avec 1 cuil. à soupe de **miel** liquide et le jus d'1/2 **citron**. Tranchez 150 g de **chèvre** sec ou demi-sec en gros copeaux. Recouvrez chaque étoile de pain d'épices, de copeaux de fromage, plantez un dé de mangue avec un cure-dents, poivrez.

CUBES DE FOIE GRAS EN GELÉE

Portez à frémissement dans une casserole 3 g d'**agar-agar** dans 25 cl d'eau. Ajoutez 5 cl de **riesling**, salez et poivrez. Maintenez l'ébullition 1 min en remuant, puis laissez refroidir. Coupez 80 g de **foie gras** en dés un peu plus petits que l'alvéole d'un bac à glaçons. Lorsque la gelée est froide, coulez-la dans les empreintes du bac en les remplissant au tiers. Ajoutez un cube de foie gras et recouvrez de la gelée restante. Laissez prendre 3 h au réfrigérateur avant de démouler.

MAKIS DE SAUMON

Epluchez et tranchez 1 **avocat** en lamelles. Coupez 4 grandes tranches de **saumon fumé** en 4 grands rectangles. Hachez les chutes de saumon, mélangez-les avec 150 g de **fromage frais** type Philadelphia, ajoutez l'avo-cat, poivrez. Déposez chaque tranche de saumon fumé sur un film étirable. Formez au milieu, dans le sens de la largeur, un boudin de préparation au fromage, répartissez des **œufs de saumon**, roulez les tranches bien serrées dans le film, réservez au frais. Otez le film et coupez en tronçons.

MINI-FLANS PARMESAN ET JAMBON SERRANO

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Battez dans une jatte 4 **œufs**, ajoutez 3 cuil. à soupe de **crème fraîche**, 60 g de **parmesan** détaillé en copeaux, 2 tranches de **jambon serrano** coupé en tout petits dés. Salez très légèrement, ajoutez une pincée de **piment d'Espelette**. Répartissez la préparation dans un plat **beurré** rectangulaire et enfournez pour 15 min au bain-marie. Laissez bien refroidir puis découpez le flan en petites bouchées carrées. Servez chaud ou tiède.

CUILLÈRES D'HUÎTRES

Ouvrez 16 **huîtres**, jetez leur eau, décoquillez-les et réservez-les. Lavez, épluchez et coupez 1 branche de **céleri**, 1/2 **poireau** et 1 **carotte** en fine julienne. Faites revenir sans coloration les légumes dans 1 cuil. à soupe d'**huile d'olive** avec 1 **échalote** ciselée. Ajoutez 10 cl de **vin blanc sec**, 2 cuil. à soupe de **crème liquide** et laissez mijoter 10 min sur feu doux. 5 min avant la fin de la cuisson, ajoutez les huîtres, poivrez, puis répartissez la préparation dans des cuillères apéritives.

CRUMBLES DE FIGES FRAÎCHES

Mélangez dans un saladier, à la main et jusqu'à consistance sableuse, 100 g de **farine**, 60 g de **beurre** en parcelles et 50 g de **cassonade**. Réservez la pâte. Lavez et séchez 6 belles **figes**, faites au sommet de chacune une incision en croix puis déposez-les dans 6 mini-cocottes. Arrosez-les d'un filet de **miel** liquide, parsemez-les de pâte et enfournez pour 30 min à 190 °C (th. 6/7). Servez les cocottes de figue tièdes ou froides, avec un ramequin de **crème fraîche** liquide froide.

POMMES FRITES À LA CANNELLE

Epluchez 500 g de **pommes** bien fermes, type reinette ou golden (ou utilisez des pommes bio lavées et gardez la peau), évidez-les puis, à l'aide d'une mandoline, coupez-les en fines rondelles ou en tranches de 3 mm d'épaisseur. Essuyez-les et plongez-les 2 min dans un **bain de friture**, par petites portions. Egouttez-les ensuite sur du papier absorbant pour ôter l'excédent d'huile et laissez-les refroidir. Saupoudrez-les de **sucre glace** tamisé et de **cannelle**. Dégustez tiède.

CRÉMEUX CHOCOLAT BLANC-BERGAMOTE

Cassez en morceaux 150 g de **chocolat blanc** dans un saladier. Chauffez 10 cl de **lait** avec les zestes finement râpés d'une **bergamote jaune**. À ébullition, versez sur le chocolat, laissez fondre puis ajoutez 1 feuille de **gélatine** préalablement ramollie dans un bol d'eau froide. Mélangez, lissez la préparation au mixeur. Versez dans 8 mini-verrines et laissez refroidir. Décorez de **pistaches** caramélisées. Vous pouvez aussi interpréter ce crémeux avec du chocolat noir ou au lait.

TARTARES D'AGRUMES AU CHAMPAGNE

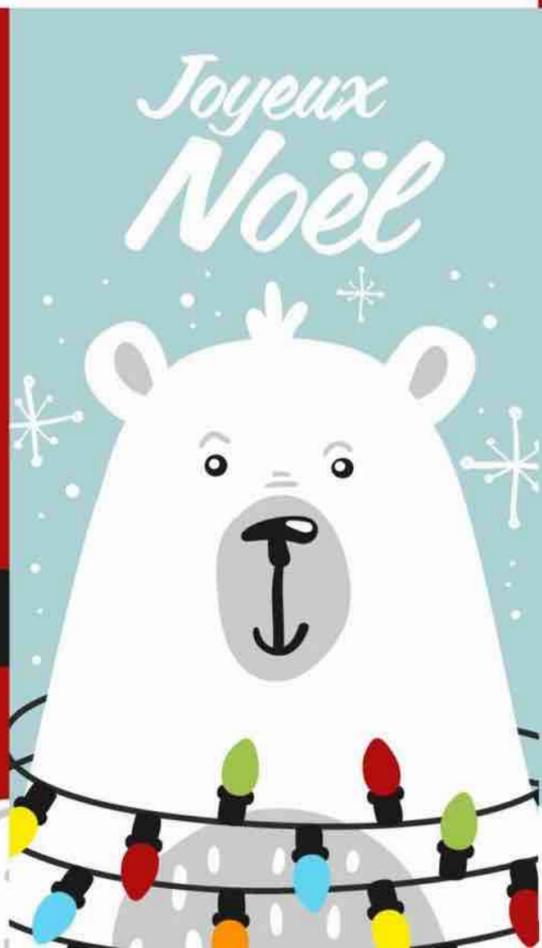
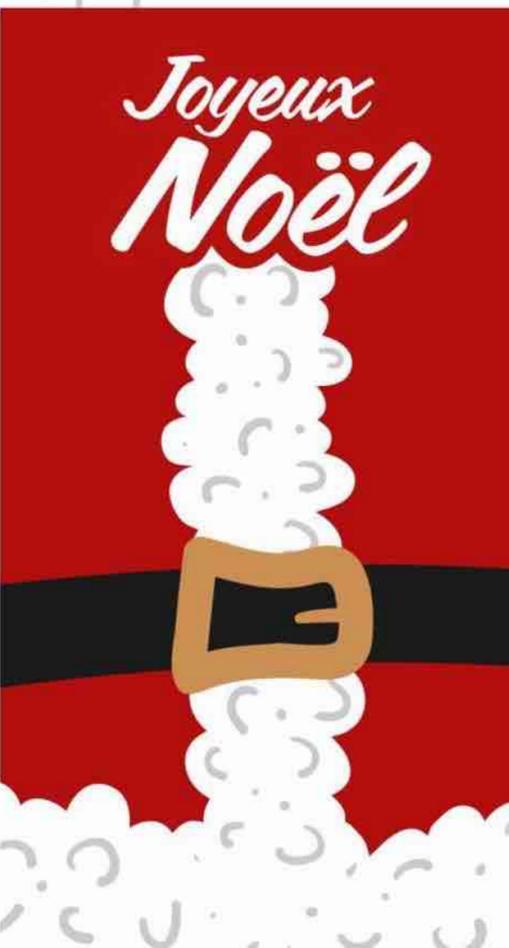
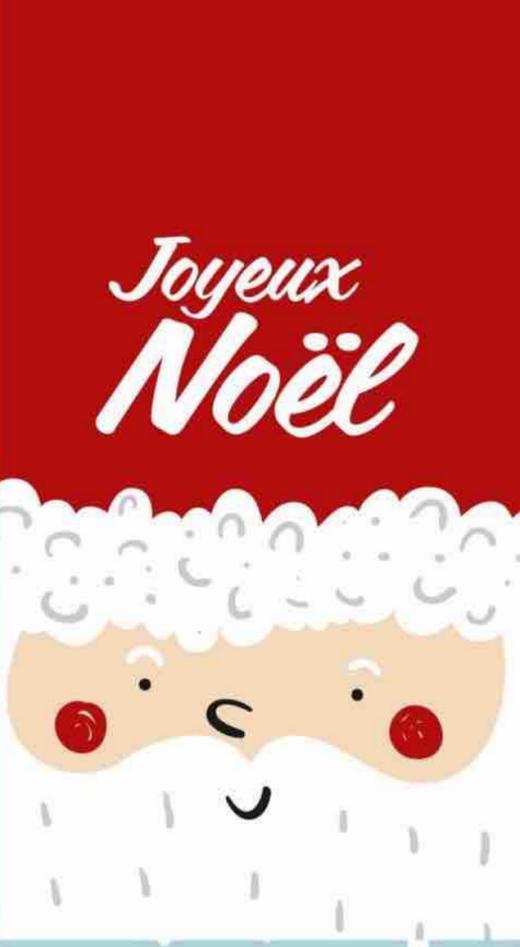
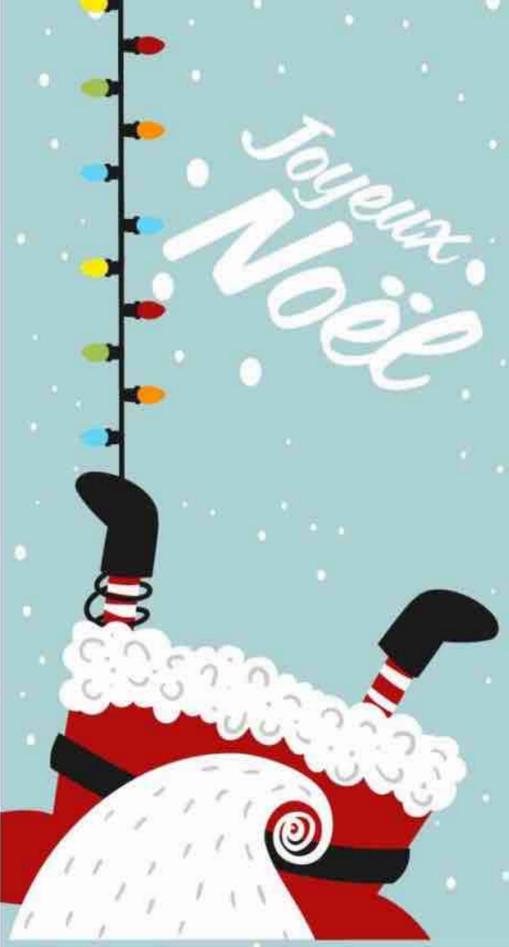
Pelez à vif 1 **orange** et 1 **pamplemousse rose**, ôtez les fils blancs et les fines membranes puis prélevez délicatement les suprêmes. Recoupez-les en petits morceaux. Epluchez et coupez 2 tranches d'**ananas frais** en petits cubes. Faites macérer ces fruits dans un saladier avec 3 cuil. à soupe de **sucre** et le jus d'1/2 **citron**. Réservez au frais pendant 1 h minimum. Au moment de servir, ajoutez 40 cl de **champagne rosé** très frais, mélangez et répartissez dans des coupes.

MINI-FEUILLETÉS AU CHOCOLAT

Étalez une **pâte feuilletée** sur une plaque tapissée de papier cuisson. Piquez-la et découpez 20 carrés. Saupoudrez-les de **sucre**, enfournez 15 min à 200 °C (th. 6/7). Dans un saladier, taillez 110 g de **chocolat noir** en copeaux. Portez à ébullition 60 g de **crème liquide**, versez sur le chocolat et remuez jusqu'à obtention d'une crème lisse. Ajoutez 20 g de **beurre**, réservez au frais 30 min dans une poche à douille. Garnissez la moitié des feuilletés de crème, ajoutez un feuilleté par-dessus.

CRÈMES VERVEINE CITRONNELLE

Portez à ébullition dans une casserole 20 cl de **lait** avec 150 g de **crème liquide** et 10 feuilles de **verveine citronnelle** lavées. Laissez infuser hors du feu jusqu'à complet refroidissement. Otez les feuilles de verveine, ajoutez en fouettant 40 g de **sucre**, 10 g de **Maïzena** et portez à ébullition pendant 1 min. Versez la crème dans des petits verres. Laissez refroidir à température ambiante avant de mettre au frais. Décorez les crèmes de zestes de **citrons confits** et de **feuilles d'or**.



SAPINS AU JAMBON FUMÉ

Préchauffez le four à 180°C (th. 6). Coupez 3 tranches de **jambon fumé** un peu épaisses en petits dés. Déroulez 1 **pâte feuilletée** sur une plaque recouverte de papier cuisson, piquez-la, parsemez-la de dés de jambon et de **gruyère suisse râpé**, puis recouvrez d'une deuxième pâte feuilletée en appuyant légèrement. Découpez la forme d'un grand sapin avec des branches d'1 cm de large. Torsadez les branches. Dorez au **jaune d'œuf** battu puis enfournez pour 15 à 20 min.

CROQUES ÉTOILES

Préchauffez le gril du four. A l'aide d'un emporte-pièce, découpez une douzaine d'étoiles (ou plus) dans des tranches de **pain de mie**. Tartinez la moitié des étoiles de pain de **fromage de chèvre frais** et éparpillez quelques **pignons de pin**. Versez par-dessus un trait de **miel de fleur d'oranger**. Recouvrez d'1 étoile de pain. Déposez les croques sur une plaque recouverte de papier cuisson. Passez-les quelques instants sous le gril du four. Plantez dans chaque croque une pique en bois et servez.

CHAMPIGNONS ROUGES ET BLANCS

Lavez une quinzaine de **tomates cerises**, séchez-les bien et recoupez leur base sur 2 mm environ. Coupez légèrement la base d'une quinzaine de petites billes de **mozzarella**. Déposez une feuille de **salade** sur une assiette plate, posez les billes de fromage, côté coupé sur la feuille de salade. Ajoutez par-dessus les tomates, côté coupé sur la mozzarella. Maintenez les champignons en plantant un cure-dents. Décorez les chapeaux rouges de pointes de **mayonnaise**, réservez au frais.

FRITES DE POLENTA

Préparez 250 g de **polenta** selon les indications du paquet. Lorsqu'elle est encore tiède, incorporez 50 g de **parmesan râpé**, salez légèrement et déposez en une couche régulière de 2 cm d'épaisseur dans un plat rectangulaire. Laissez refroidir puis coupez la polenta bien ferme en frites. Déposez-les sur une plaque recouverte de papier cuisson, enduisez-les au pinceau d'**huile d'olive**, enfournez pour 30 min à 200°C (th. 6/7), en les retournant à mi-cuisson. Servez-les chaudes ou tièdes, avec du ketchup.

COROLLES MARINES

Ecrasez à la fourchette dans un grand bol 5 portions de **Vache-qui-rit** (ou pâte fromagère douce). Ajoutez 100 g de **thon** bien égoutté, 2 cuil. à café de **ketchup**, 1 filet de **vinaigre balsamique**, quelques brins de **persil** lavés, séchés et finement ciselés. Ecrasez le tout soigneusement à la fourchette. Rectifiez l'assaisonnement si nécessaire et répartissez la préparation dans des minicorolles de **pâte** croustillante prêtes à garnir. Décorez d'une fine rondelle de **cornichon** et réservez au frais.

SUCETTES DE TOMATES AU CARAMEL

Piquez sur des piques en bois 1 vingtaine de **tomates cerises** lavées et séchées. Dans une casserole, mélangez 8 cl d'eau avec 150 g de **sucre** et chauffez doucement. Dès que la préparation épaissit, ajoutez 2 cuil. à soupe de **jus d'orange**, remuez et laissez prendre en caramel. Lorsque le caramel commence à blondir, éteignez le feu. Plongez rapidement chaque tomate une par une dans le caramel et laissez-les sécher et refroidir complètement sur une feuille de papier sulfurisé.

BROCHETTES CHOCO-CHAMALLOWS

Piquez 1 vingtaine de **chamallows** sur des piques à brochette. Recouvrez un plat avec du papier aluminium. Cassez 100 g de **chocolat noir (ou blanc)** en petits morceaux et faites-les fondre au micro-ondes ou au bain-marie dans une petite casserole. Lorsque le chocolat est fondu et bien lisse, plongez-y hors du feu et un par un les chamallows jusqu'à mi-hauteur. Parsemez-les de **vermicelles** de couleur et posez chaque sucette sur le plat. Réservez au frais.

PETITES CRÈMES À LA FRAISE

Préchauffez le four à 150°C (th. 5). Chauffez dans une casserole 40 cl de **lait**. Battez 3 **jaunes d'œufs** dans un saladier, ajoutez en continuant de battre 40 g de **sucre**, le lait chaud et 1 trait de **sirop de fraise**. Mélangez bien et répartissez la préparation dans des petits verres **beurrés**. Enfourez-les au bain-marie pendant 30 min. 5 min avant la fin de la cuisson, répartissez sur les crèmes des petits morceaux de **guimauves** roses. Laissez refroidir et réservez au frais.

CHAMPIGNONS MERINGUÉS

Montez 2 **blancs d'œufs** en neige en ajoutant au fur et à mesure 60 g de **sucre glace**. Pochez sur une plaque recouverte de papier cuisson des pointes de meringues pour former le pied des champignons. Pochez ensuite des petits dômes pour les chapeaux, saupoudrez-les de **cacao en poudre** tamisé. Enfourez 1 h 30 à 100°C (th. 3) en maintenant la porte du four entrouverte. Laissez refroidir avant d'assembler les champignons avec une pointe de **chocolat** fondu.

MINI-CHAUSSENS À LA PÂTE DE NOISETTES

Préchauffez le four à 180°C (th. 6). Déroulez puis coupez une **pâte feuilletée** en ronds de 6 cm de diamètre. Garnissez ces ronds sur une moitié d'une noix de **pâte de noisettes**. Rabattez dessus l'autre moitié de la pâte, mouillez les bords et roulez-les l'un sur l'autre tout en les pinçant. Dorez les chaussons au **jaune d'œuf** battu à l'aide d'un pinceau et enfourez-les sur une plaque recouverte de papier cuisson pour 15 min. Servez les mini-chaussons tièdes ou froids.

MOUSSES DE MARRONS AUX SUCRES D'ORGE

Réservez pendant 10 min fouet, crème fraîche et saladier au congélateur. Montez dans le saladier 25 cl de **crème fraîche** liquide entière en chantilly. Dès que la chantilly est bien ferme, incorporez délicatement à l'aide d'une maryse 100 g de **crème de marrons vanillée et sucrée**. Répartissez la mousse dans des verrines et réservez-les 3 h au frais. Au moment de servir, décorez les mousses de morceaux de **sucres d'orge** concassés (ou de bonbons, de pépites de chocolat...).

TRANCHES DE FRUITS CARAMÉLISÉS

Epluchez 2 **clémentines** et 1 **orange**. Enlevez les peaux blanches et prélevez les quartiers en ôtant la peau. Faites sécher les quartiers de fruits au four à 50°C, pendant 10 min, pour supprimer l'humidité, puis piquez-les sur une pique en bois. Réalisez un caramel blond dans une casserole en chauffant 8 cl d'**eau** avec 150 g de **sucre**. Hors du feu, plongez les quartiers de fruits un par un dans le caramel. Enfoncez les piques sur 1/2 **pamplemousse**, côté écorce et laissez refroidir.

thermomix

plus de 50 ans
d'expertise
pour vous
simplifier la vie !


Fabriqué en France*

POLYVALENT ET INNOVANT

Cuire, mixer, peser, hacher, émulsionner, mélanger, moudre, broyer, cuire à la vapeur ou sous-vide, rissoler, fouetter, réchauffer, pétrir... il sait tout faire ! Sauces, cuisson du riz, caramel, sorbets... sont inratables !

INSPIRANT ET ÉVOLUTIF

Le Thermomix® est équipé de **Cookidoo**®, la plateforme connectée aux près de 7000 recettes en pas à pas et aux multiples fonctions :

- De nouvelles recettes mises en ligne chaque semaine
- Des fonctions mises à jour régulièrement
- **Cookidoo**® vous permet également de gérer facilement vos menus et vos listes de courses
- Tout nouveau : les tours de mains en vidéo intégrés aux recettes, des recommandations de recettes personnalisées !

UN SERVICE PERSONNALISÉ

- Un réseau de 8 600 conseillers à votre écoute, dans toute la France
- Un service clients et un service après-vente "confort" dédiés, en France : un appel, un diagnostic, un service sur mesure





*dans l'usine Vorwerk Semco à Cloye-sur-le-Loir



Suivez-nous sur
les réseaux sociaux !



Découvrez le Thermomix®
et toutes nos offres auprès de votre
conseiller ou en boutique et sur
thermomix.fr

Fromages, le bon

RIEN QU'UN SEUL MAIS UN BEAU, OU PLUS POUR DIVERSIFIER LES SAVEURS? À VOUS

1 fromage

UN BRIE DE MEAUX

- **On aime** son généreux format XXL, sa croûte fleurie aux odeurs de sous-bois, et sa pâte jaune paille claire qui dégage un subtil arôme de crème, de beurre et de noisette. Le brie de Meaux possède une AOC (appellation d'origine contrôlée) au lait cru de vache, originaire du Bassin parisien.
- **A éviter:** une pâte crayeuse, une croûte desséchée à saveur forte. Affinage idéal: 4 semaines.
- **A déguster** nature, fourré de fruits secs (abricots, figes en dés, cranberries, raisins secs) ou de lamelles de truffe tranchées à la mandoline (à laisser reposer 24 heures au frais).

3 fromages

1. UN ROQUEFORT

- **On aime** sa texture moelleuse, fondante et longue en bouche. Ce fromage au lait cru entier de brebis, à pâte persillée, possède une croûte naturelle. Son affinage est obligatoirement réalisé dans des caves naturelles. Il bénéficie d'une AOC depuis 1925 et d'une AOP (appellation d'origine protégée) depuis 1996. Il est commercialisé dans une feuille de papier d'aluminium portant l'appellation «Roquefort».

- **A éviter:** une pâte jaune et friable. Affinage idéal : 10 à 12 mois.
- **A déguster** avec un pain de campagne bien frais. Le roquefort se marie merveilleusement avec la poire, la mangue et la banane.

2. UN MONT D'OR

- **On aime** ses arômes veloutés, sa pâte non-cuite douce et crémeuse, légèrement salée et parfumée sans excès. Le mont d'or ou vacherin du Haut-Doubs, au lait cru de vache, bénéficie d'une AOC depuis 1981 et d'une AOP depuis 1996. Son cousin suisse, le vacherin Mont-d'Or, est à base de lait thermisé. Toujours cerclés d'une écorce d'épicéa, ces fromages sont présentés dans une boîte en bois.
- **A éviter:** une pâte trop ferme ou trop liquide, une croûte craquelée.
- **A déguster** à la petite cuillère si possible, dans sa boîte, froid ou chaud, et servi sur des pommes de terre. Affinage idéal: 2 à 3 mois.

3. UN CHÈVRE SAINTE-MAURE DE TOURAIN

- **On aime** sa délicate saveur caprine aux accents de noisette. Sa pâte au lait cru de chèvre, moulée manuellement, est moelleuse, fondante et légèrement salée. D'un gris profond légèrement bleuté, cette bûche longue de 17 cm doit peser au minimum 250 g. Son certificat d'authenticité: une paille glissée en son centre (à retirer au moment de couper le fromage) sur laquelle est pyrogravé le nom du fabricant.
- **A éviter:** les «copies» qui sont malheureusement nombreuses! Affinage idéal: 10 à 15 jours pour un fromage moelleux.
- **A déguster** avec un pain aux graines de pavot, de lin ou de sésame. Pour le servir dans les règles de l'art, couper la première rondelle du côté le plus large.



décompte

DE CHOISIR! TROIS PROPOSITIONS HARMONIEUSES ET ÉQUILIBRÉES. PAR ISABELLE DE BALEINE



5 fromages

1. UN CAMEMBERT DE NORMANDIE

● **On aime** le vrai camembert, celui qui bénéficie de l'AOC/AOP, élaboré en Normandie. Fabriqué exclusivement à partir de lait cru de la région, il est moulé à la louche. Sa croûte est fleurie, légèrement veloutée de blanc, avec parfois des stries rouge brun, sa pâte souple doit être sans mollesse sous la pression du doigt. Fait «à cœur», il révèle un bouquet franc de lait et de sous-bois.

● **A éviter:** une croûte trop rouge ou trop blanche, une texture crayeuse ou coulante, une odeur d'ammoniac. Affinage idéal: 4 semaines.

● **A déguster** avec une baguette bien croustillante. Il s'accorde aussi avec le pain d'épices, les noix et la gelée de cidre.

2. UN CHÈVRE POULIGNY-SAINT-PIERRE

● **On aime** sa forme de pyramide carrée tronquée en haut, sa saveur puissante et raffinée. Ce fromage berrichon AOC au lait cru de chèvre possède une pâte souple, une croûte fine recouverte de moisissures blanches superficielles, plus bleutées en vieillissant. Affinage idéal: 10 à 30 jours, de jeune à très affiné.

● **A éviter:** se tromper d'affinage! Plus le chèvre est mature plus la saveur caprine est corsée.
● **A déguster** nature ou accompagné de noix ou de figues. La tradition veut que l'on coupe le pouligny comme on coupe un camembert.

3. UN COMTÉ

● **On aime** sa saveur franche, fruitée, lactique et végétale. Le comté AOC au lait cru a une croûte propre et lisse; sa pâte souple, d'un beau jaune crème, révèle parfois quelques petits trous. La couleur de sa bande de marquage

(sur le bord de la meule) reflète la note obtenue: brune s'il a 12 à 14/20. Verte pour une note supérieure à 14/20.

● **A éviter:** une croûte tachée, marquée d'humidité. Affinage idéal: 15 à 18 mois.
● **A déguster** avec quelques noix et un verre de vin blanc.

4. UNE FOURME D'AMBERT

● **On aime** son goût tout en rondeur qui en fait le plus doux des fromages bleus. Ce fromage auvergnat AOC est au lait cru de vache thermisé ou pasteurisé. Sa croûte fleurie bien sèche dégage une odeur de sous-bois.

● **A éviter:** une pâte friable, trop sèche et trop salée. Affinage idéal: 6 mois.
● **A déguster** avec un pain aux fruits séchés ou du pain d'épices légèrement toasté.

5. UN MUNSTER

● **On aime** ses parfums de lait et de foin, sa texture crémeuse qui contraste avec son odeur puissante, et son goût particulièrement long en bouche. Ce fromage AOC alsacien et lorrain (on l'appelle là-bas géromé) est au lait cru pasteurisé de vache.

Sa croûte lavée légèrement humide est rouge et brillante, sa pâte souple au toucher.

● **A éviter:** une croûte gercée et sèche, une pâte friable au goût piquant et agressif. Affinage idéal: 1 mois pour les petits calibres à 3 mois pour les gros fromages (450 g).

● **A déguster** avec quelques graines de cumin et une bonne baguette croustillante.





10. ASTUCES

gain de temps

COURSES, MENUS, CUISSONS, UN VRAI CAUCHEMAR EN PERSPECTIVE ?
EH BIEN NON ! OFFREZ-VOUS UN RÉVEILLON ZEN ET SANS STRESS
EN SUIVANT CES CONSEILS DE PRO. PAR ISABELLE DE BALEINE



1 ZAPPER L'ENTRÉE

Un apéro festif avec soupe de champagne, foie gras ou feuilletés de saint-jacques, c'est parfait pour ouvrir le bal, mettre rapidement de l'ambiance, et se donner le temps de s'organiser tranquillement. Et si on n'a pas envie de démarrer directement sur le plat de résistance, on propose à table une mise en bouche raffinée dans une mini-verrine (consommé, tartare de poisson, espuma...).

ISTOCK/GETTY IMAGES

2 BIEN CHOISIR SES RECETTES

On privilégie le cru, le froid, la cuisson vapeur, plus rapide que la cuisson à l'eau, et tout ce qui demande peu de passage aux fourneaux le jour J. Une règle, on ne prévoit pas plus d'un plat à cuisiner ce jour-là. Dans l'idéal, on prépare tout le reste à l'avance et on le congèle, ou bien on mise sur des recettes à cuisiner la veille et à réchauffer le lendemain.

3 BÉTONNER LA LISTE DES COURSES !

Comme c'est sans doute le nerf de la guerre, on n'expédie pas cette tâche en cinq minutes en notant à la va-vite des ingrédients. Après avoir arrêté le menu, on fait un décompte strict des invités, avec le nombre d'enfants et d'adultes. Inutile en effet de prévoir 12 huîtres ou 40 g de foie gras pour des convives de moins de 12 ans ! Puis on dresse deux listes : une première pour les ingrédients non périssables ; une seconde pour les produits frais à acheter au dernier moment. Listing en main, on fait ensuite l'inventaire de ses fonds de placards et de son congélateur, en vérifiant dates de péremption et quantités restantes. Ensuite seulement, on a le droit de rayer dans la liste ce qui n'est plus à faire.

4 ACHETER SUR LE WEB

Encore un vrai bénéfice. En quelques clics, on commande foie gras, volailles, fruits de mer, fromages, truffes fraîches (ou non) directement chez les producteurs. Avec un bon carnet d'adresses, fraîcheur, qualité et rapidité sont généralement au rendez-vous (attention toutefois aux délais de livraison, propres à chaque magasin ou producteur).



5 EXPLOITER À FOND LES SURGELÉS ET LES AIDES CULINAIRES

Traquer les bons produits qui font gagner un temps précieux et/ou sauvent la mise pour réussir une sauce délicate ou parfumer une farce, cela fait aussi partie des indispensables. On fait provision d'oignons surgelés, jus de truffe, herbes toutes prêtes, coulis de fruits, champignons déshydratés...



6 BIEN PENSER SA TABLE

Pour gagner un temps précieux pendant et après le réveillon, cela vaut la peine d'investir dans du beau matériel jetable: nappes et serviettes d'un soir, flûtes légères, assiettes de présentation... On s'assure évidemment d'avoir le nombre de chaises nécessaire, et on met la table la veille. Pour s'épargner de multiples allers-retours lors du repas, on prépare tout sur une desserte: carafe d'eau, sel, poivre, plats de service... Le jour J, on pense à déboucher le vin rouge jusqu'à 2 heures précédant l'arrivée des invités et à mettre le champagne dans un seau à glace 20 à 30 minutes avant.



7 PRÉPARER TOUT CE QU'ON PEUT EN AMONT

Vous avez déjà réalisé et congelé la pâte feuilletée? Eh bien, ce seront deux heures gagnées sur le timing de la tarte. A savoir, les chefs se font généralement une règle de préparer leurs desserts à l'avance. Découpage des légumes, petits fours, marinade de poisson, bûche glacée, macarons, veloutés... Il y a une foule de préparations ou de plats dont on peut se débarrasser vite fait bien fait et qui se congèlent facilement (il suffit de faire de la place dans les tiroirs du congélateur).



8 TESTER À L'AVANCE

Pas question de réaliser des recettes entières, cela reviendrait cher et ce serait du temps perdu. Mais s'exercer quelques jours avant Noël sur une sauce, un accompagnement, un tour de main, cela permet de planifier ensuite les tâches avec exactitude (c'est plus long qu'indiqué dans la recette quand on manque de pratique ou de matériel adéquat), sans risque de plantage (la prochaine fois, on mettra moins de sucre!).

9 OPTIMISER LE DRESSAGE DU PLAT

Chaud devant! Pour que le plat principal arrive à table à point nommé, et toujours dans l'optique de gagner un temps précieux, on réchauffe la ou les garnitures sur feu doux pendant l'entrée ou l'apéro et on prépare tous les éléments d'assaisonnement ou de décoration à l'avance: quartiers et zestes de citrons, hachis d'herbes, crumble de fruits secs...



10 OUBLIER LE SERVICE À L'ASSIETTE

Jouer sur les contrastes de couleurs, les petites purées dressées à l'emporte-pièce, les gouttes de sauce déposées à la pipette, c'est beau, c'est créatif, mais cela prend des heures! On réduit le temps passé en cuisine en apportant directement le plat à table pour que chacun se serve (ce qui est bien plus convivial). Et si on tient absolument aux assiettes, on prépare les «froides» en début de soirée, avant que les invités arrivent, et on les entrepose au frais; idem pour les assiettes «chaudes» qu'on laisse attendre au four à 40/50 °C, à condition de ne pas être trop nombreux.

ON PASSE AU

IL VOUS RESTE BIEN UN PETIT CREUX POUR UNE PAVLOVA AÉRIENNE, UNE GLACE

CHARLOTTE AUX BISCUITS ROSES, FRAMBOISES ET LITCHIS

POUR 8 PERSONNES. PRÉPARATION : 55 MIN.
CUISSON : 5 MIN. ATTENTE : 12 H.

• 30 biscuits roses de Reims • 250 g de litchis au sirop • 6 feuilles de gélatine • 450 g de framboises • 45 cl de crème liquide • 250 g de sucre.

Pour la déco : • quelques feuilles de menthe fraîche • sucre glace • pétales de rose cristallisés (en épicerie fines) • 1 feuille d'or (facultatif).

Placez une bande de Rhodoïd contre les parois de deux moules à manqué à charnières de diamètres 20 cm et 14 cm. **Trempez** légèrement les biscuits dans le sirop des litchis et garnissez-en les parois, en les disposant debout bien serrés. Faites ramollir les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide. Nettoyez les framboises en les roulant dans un linge humide. Egouttez les litchis. Réservez 50 g de framboises et 5 litchis pour la déco.

Mixez 200 g de framboises en purée, avec un peu d'eau si nécessaire. Passez cette purée au tamis pour obtenir un coulis.

Mixez les litchis en purée, ajoutez un peu de sirop si c'est trop épais.

Chauffez dans une casserole le coulis de framboises avec la purée de litchis, puis incorporez la gélatine essorée.

Montez la crème en chantilly avec le sucre et incorporez-la délicatement au mélange fruité. Versez la moitié de la préparation aux fruits dans les moules tapissés de biscuits. Ajoutez les framboises restantes et versez le reste de la préparation. Placez au réfrigérateur pour 12 h au moins.

Démoulez la plus grande charlotte sur un plat et disposez la seconde dessus.

Décorez avec les fruits réservés et la menthe.

Saupoudrez de sucre glace, puis ajoutez des pétales et des éclats de feuille d'or.



RECETTE : SARAH VASSEGGHI PHOTO : LAURENT ROUVRAIS / PRISMARIX



ASTUCE

Vous pouvez remplacer les biscuits roses de Reims par des biscuits à la cuillère, des langues-de-chat, des cigarettes russes, ou encore des languettes rectangulaires de brioche, de génoise, de pain de mie poêlées avec un peu de beurre fondu et de sucre, des tranches de pain d'épices...

DESSERT?

NEIGEUSE OU UNE ÎLE FLOTTANTE... PAR ISABELLE DE BALEINE

COURONNE GLACÉE DE NOËL

POUR 8 PERSONNES. PRÉPARATION : 1 H.
CUISSON : 5 MIN. ATTENTE : 6 H.

• 6 œufs • 1 gousse de vanille • 160 g de sucre
• 60 cl de crème liquide très froide • 300 g
de cerises surgelées • 300 g de framboises
surgelées • 150 g de meringues blanches ou
roses • 4 cuil. à soupe de noix de coco râpée.
Pour la déco : • cerises, framboises et groseilles
surgelées • petites meringues • perles en sucre
• étoiles (pâte à sucre ou gâteaux sablés).

Fouettez les œufs avec les graines de la vanille jusqu'à obtention d'un mélange moussieux. Versez 5 cl d'eau et le sucre dans une casserole. Portez à 110°C. Versez en filet sur les œufs tout en fouettant. Ils doivent tripler de volume. Continuez de fouetter jusqu'à refroidissement.

Préparez la glace. Fouettez la crème en chantilly. Incorporez-la au mélange précédent. Séparez la mousse dans trois saladiers. Gardez-en une « nature », intégrez séparément les fruits décongelés mixés dans les deux autres. Versez un tiers de chaque préparation dans 3 bols plus placez au congélateur.

Concassez les meringues. Répartissez-les dans les 3 saladiers en mélangeant délicatement. Versez dans un moule couronne en alternant les couleurs. Egalisez la surface. Réservez au moins 6 h au congélateur.

Sortez les bols du congélateur. Faites des boules à l'aide de deux cuillères à glace de diamètre différent. Roulez les boules nature dans la noix de coco râpée. Placez toutes les boules sur une plaque garnie de papier sulfurisé et remettez-les au congélateur jusqu'au service.

Démoulez le vacherin. Déposez les boules sur le dessus en alternant les couleurs et décorez. Servez ou replacez au congélateur.

RECETTE ET PHOTO : BRUNO MARIELLE-VANESSA GAULT/PRISMAPIX



CONSEIL Pour le choix des glaces et sorbets du commerce, laissez parler votre imagination et faites de même concernant le décor. Truffes en chocolat, petits bonbons, fruits frais entiers pour éviter que leur jus coule sur la glace, pétales de fleurs ou coulis de fruits, tout est permis !

DESSERTS

SALADE D'ORANGES AU MIEL ET AUX ÉPICES

POUR 6 PERSONNES.

PRÉPARATION : 20 MIN. CUISSON : 10 MIN.

- 1 cuil. à soupe de miel • 2 cuil. à soupe de fruits secs (amandes, pistaches, noisettes)
- 6 oranges • 4 cuil. à soupe de fleur d'oranger
- 2 cuil. à soupe de cassonade • 5 étoiles de badiane • 1 cuil. à café de cannelle.

Chauffez le miel dans une poêle pour obtenir un caramel, puis ajoutez les fruits secs. Mélangez afin de bien les enrober, puis versez sur une feuille de papier cuisson. Laissez-les refroidir.

Pelez les oranges à vif pour ôter écorces et peaux blanches, taillez-les en fines rondelles, épépinez-les. Mélangez dans un bol la fleur d'oranger avec la cassonade et les étoiles de badiane.

Disposez les rondelles de fruits dans un plat et arrosez-les de fleur d'oranger.

Saupoudrez de cannelle et parsemez de fruits secs caramélisés. Proposez avec des sablés et des orangettes.

RECETTE: SARAH VASSECHI PHOTO: LAURENT ROUVRAIS/PRISMAPIX

SABLÉS À L'ANANAS CARAMÉLISÉ ET À LA NOIX DE COCO

POUR 6 PERSONNES. PRÉPARATION : 35 MIN. CUISSON : 25 MIN. ATTENTE : 1 H.

- 1 ananas • 30 g de beurre • 100 g de sucre
- 6 boules de glace à la noix de coco • 1 citron vert • copeaux de noix de coco. **Pour les sablés :** • 60 g de beurre mou • 60 g de sucre
- 1 œuf • 60 g de noix de coco râpée • 80 g de farine • 1/2 cuil. à café de levure chimique.

Préparez les sablés. Dans un robot muni d'un crochet pétrisseur, mélangez le beurre avec le sucre, l'œuf et la noix de coco. Ajoutez la farine et la levure, puis continuez à pétrir jusqu'à ce que la pâte forme une boule. Etalez la pâte sur une feuille de papier cuisson et placez au réfrigérateur pour 1 h.

Préchauffez le four à 180°C (th. 6).

Découpez la pâte en 6 disques d'un diamètre légèrement supérieur à celui de l'ananas. Enfournez pour 15 min. Laissez ensuite refroidir sur une grille. **Tranchez** la base de l'ananas et pelez-le en procédant de haut en bas. Coupez-le en rondelles d'1/2 cm d'épaisseur. **Faites fondre** le beurre dans une grande poêle, sans coloration. Ajoutez le sucre afin d'obtenir un caramel. Faites dorer les rondelles d'ananas dans ce caramel, 2 à 3 min de chaque côté. **Disposez** les tranches d'ananas sur les sablés, puis ajoutez une boule de glace. Parsemez de zestes de citron vert et de copeaux de noix de coco.

RECETTE: SARAH VASSECHI PHOTO: LAURENT ROUVRAIS/PRISMAPIX

PAVLOVA AUX FRUITS EXOTIQUES

POUR 8 PERSONNES.

PRÉPARATION : 45 MIN. CUISSON : 1 H 40.

- 6 blancs d'œufs • 2 cuil. à café de jus de citron
- 300 g de sucre en poudre • 3 fruits de la passion
- 1/2 grenade • 1 mangue • 1 kiwi • 1 fruit du dragon
- 40 cl de crème fleurette • 60 g de sucre glace • 2 cuil. à soupe de noix de coco râpée
- 1 cuil. à soupe de copeaux de noix de coco.

Préchauffez le four à 130 °C (th. 4/5).

Utilisez un plat de service de Ø 24 cm pour dessiner un cercle sur l'envers d'une feuille de papier cuisson. Retournez la feuille et posez-la sur la plaque du four.

Frottez le pourtour de la cuve de votre robot avec le jus de citron, puis versez les blancs d'œufs. Fouettez pour les monter en neige bien ferme, en incorporant le sucre en poudre. Versez cette meringue dans une poche à douille unie.

Dressez la préparation sur le papier cuisson, en vous aidant d'un cercle dessiné pour 10 boules de meringue formant une couronne, et enfournez pour 10 min. Baissez la température du four à 90 °C (th. 3) et poursuivez la cuisson 1 h 30. Laissez les boules de meringue refroidir complètement dans le four éteint.

Récupérez la pulpe des fruits de la passion et les graines de la grenade. Pelez et coupez les autres fruits en morceaux.

Fouettez au moment de servir la crème en chantilly dans un saladier bien froid. Incorporez le sucre glace et continuez à battre pour obtenir une chantilly très ferme. Répartissez-la sur la meringue et surmontez-la des graines, de la pulpe et des dés de fruits.

Servez la pavlova parsemée de noix de coco râpée et en copeaux.



LE CONSEIL Si vous battez les blancs d'œufs en neige

bien ferme, en leur ajoutant le sucre à la fin, vous obtiendrez une meringue gonflée et soyeuse qui ne retombera pas. Et pour obtenir un cœur très moelleux, ajoutez une goutte de vinaigre ou de jus de citron.



ÎLES FLOTTANTES ET CERISES AU KIRSCH

POUR 4 PERSONNES.

PRÉPARATION : 25 MIN. CUISSON : 10 MIN.

• 6 œufs • 1 gousse de vanille • 160 g de sucre
• 50 cl de lait • 1 petit bocal de cerises
au sirop • 1 cuil. à café de kirsch • 2 cuil.
à soupe de pistaches concassées.

Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Fendez la gousse de vanille dans la longueur et récupérez les graines. **Préparez** la crème anglaise. Versez les jaunes d'œufs dans un saladier et incorporez 80 g de sucre. Battez jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez les graines de vanille et le lait, mélangez. Versez dans une casserole et faites cuire sur feu doux en mélangeant à la spatule, jusqu'à ce que la crème nappe la cuillère.

Fouettez les blancs d'œufs en neige avec le reste de sucre. A l'aide d'une cuillère à glace, réalisez des boules de meringue et disposez-les sur une assiette. Passez au four à micro-ondes 1 min. Mélangez 10 cl du sirop des cerises avec le kirsch. **Versez** la crème anglaise dans de jolies coupelles, ajoutez 3 cerises, les blancs en neige. Déposez une cerise, versez un peu de coulis au kirsch et parsemez de pistaches. Servez frais.

ISTOCK/GETTY IMAGES; RECETTE: SARAH VASSECHI PHOTO: LAURENT ROUVRAIS/FRISMAPIX



4 COULIS DE NOËL

● À LA MANDARINE

Rincez et brossez 4 mandarines bio de préférence, coupez-les en 4 sans les épilucher et mixez-les. Ajoutez quelques gouttes de jus de citron vert, puis passez la préparation au tamis. Servez avec un fondant ou une bûche au chocolat noir.

● AUX AMANDES

Mélangez dans une petite casserole 100 g d'amandes en poudre avec 60 g de sucre en poudre et 1 cuil. à soupe de Maïzena. Délayez sur feu doux avec 50 cl de lait. Portez à ébullition en remuant constamment, puis stoppez la cuisson. Laissez refroidir le coulis hors du feu et réservez au réfrigérateur. Servez avec une bûche au pain d'épices.

● AU CAFÉ

Versez dans une casserole 100 g de sucre et 20 cl d'eau. Portez à ébullition et laissez cuire jusqu'à obtention d'un caramel blond. Ajoutez dans la casserole 10 cl de café fort et 1 cuil. à café d'extrait de café, mélangez bien. Hors du feu, ajoutez 25 cl de crème liquide, mélangez à nouveau puis laissez refroidir. Conservez au réfrigérateur et servez avec une glace à la vanille de Madagascar.

● À L'ORANGE SANGUINE

Portez à ébullition 25 cl de jus d'oranges sanguines et 1 cuil. à soupe de sucre. Hors du feu, ajoutez 1 feuille de gélatine ramollie dans de l'eau froide, remuez. Laissez refroidir, puis ajoutez le jus d'1/2 citron, des lamelles d'orange confite et quelques gouttes de Cointreau (facultatif). Faites prendre 2 h au réfrigérateur. Servez avec un moelleux aux noix.

MOELLEUX AU CHOCOLAT AU CŒUR DE CLÉMENTINE

POUR 4 PERSONNES.

PRÉPARATION : 30 MIN. CUISSON : 15 MIN.

- 3 clémentines • 200 g de chocolat noir
- 100 g de beurre doux • 2 œufs • 100 g de sucre semoule • 100 g de farine • 1/2 sachet de levure. Pour la sauce caramel : • 375 g de sucre semoule • 40 g de beurre salé
- 40 cl de crème liquide entière.

Préchauffez votre four à 180°C (th.6). Zestez et épilchez les clémentines, puis récupérez les quartiers.

Faites fondre le chocolat et le beurre doux au bain-marie ou au micro-ondes. Mélangez dans un saladier les œufs et 100 g de sucre en fouettant rapidement. Ajoutez ensuite le chocolat au beurre, puis délicatement la farine avec la levure et terminez par les zestes de clémentines.

Versez l'appareil dans des moules à muffins en les remplissant aux trois quarts, puis ajoutez sur le dessus 2 quartiers de clémentine coupés en morceaux. Enfournez pour 7 à 8 min. Laissez tiédir pendant 6 min.

Réalisez pendant ce temps la sauce caramel. Versez dans une poêle le sucre, ajoutez le beurre, mélangez et versez progressivement la crème.

Disposez chaque moelleux dans une assiette et nappez-le de sauce caramel.



RECETTE ET PHOTO : BRUNO MARELLE-VANESSA GAJUT/PRISMAPIX



LES CONSEILS D'UN PÂTISSIER EXPERT

CHRISTOPHE ADAM

Même en hiver, Christophe Adam travaille les fruits passionnément, avec un vrai coup de cœur pour la crème des agrumes : le citron de Menton. Connu pour ses Eclairs de Génie, le chef aux multiples talents fait aussi une cuisine 100% maison et à base de produits frais dans ses restaurants Dépôt Légal, à Paris.



● LE CITRON JAUNE, C'EST LE FRUIT DE SAISON INCONTOURNABLE

Acidulé, léger, rafraîchissant, il est vraiment bienvenu en fin de festin, et représente une excellente alternative aux desserts chocolatés-pralinés qui ne plaisent pas forcément à tout le monde. Une astuce pour réaliser une crème très parfumée ?

Zester le citron (après l'avoir bien nettoyé) directement dans le sucre pour qu'il fixe sans perdre les essences volatiles du fruit.

J'aime cuisiner le citron en gelée, meringue, mousse, sublimer son jus avec quelques gouttes de yuzu (5 à 10%, pas plus) et des zestes de citron vert pour apporter de la puissance.

● AVEC LE LITCHI, ON FAIT UNE TRÈS BELLE CRÈME

Frais, sur une tartelette, le litchi est décevant car il vieillit plutôt mal et perd vite de sa fraîcheur. Alors que glissé dans une crème pâtissière, il est exquis. Ma recette : réduire des litchis en purée, mélanger avec des œufs, un peu de sucre et cuire à 80°C. Après refroidissement, ajouter du beurre à 40°C,

et mettre au frais pendant 3 à 4 heures. On obtient une préparation exceptionnelle, bien lisse et très onctueuse.

● J'AIME L'ANANAS EN SALADE

En pâtisserie, l'ananas réagit un peu comme le litchi et supporte mal l'attente. Mais tranché frais avec des oranges, des litchis, un trait d'eau de fleur d'oranger et très peu de sucre, il est vraiment intéressant.

Je prépare toujours mes salades 24 heures à l'avance pour que les fruits mêlent toutes leurs saveurs.

● POUR UN COULIS ? LA MANGUE BIEN SÛR !

J'aime ce fruit parce qu'il voyage correctement. Bien mûre, mixée en purée, la mangue est extra en topping pour «lier» quelques dés de fruits frais. Ou bien en coulis sur une crème vanille, un gâteau, une tarte, simplement poudrée d'un soupçon de zestes de citron vert...

L'hiver, on peut aussi utiliser des coulis de fruits rouges ou des gelées de framboises maison, réalisés en haute saison.



CHOCOLAT

SIX DESSERTS DE FÊTE TOUS PLUS MOELLEUX, COULANTS, FONDANTS ET CRAQUANTS LES UNS

Coulant au chocolat

SHOW

QUE LES AUTRES... IMPOSSIBLE DE RÉSISTER, LE PLUS DIFFICILE SERA DE CHOISIR. PAR ISABELLE DE BALEINE

*Cheesecake
au citron et
chocolat blanc*

KETTENHOFFEN / PHOTOCUISINE



CHOCOLAT



*Sapin aux
mendiants*

*Gâteau fourré
aux meringues*




RECETTES
pages
suivantes



ASTUCE Pour
masquer la surface d'un
gâteau avec du chocolat fondu,
utilisez le dos d'une cuillère
trempée dans l'eau chaude afin
d'obtenir un aspect très lisse.



COULANTS AU CHOCOLAT

POUR 6 PERSONNES. PRÉPARATION : 20 MIN.
CUISSON : 20 MIN. ATTENTE : 2 H.

• 160 g de chocolat noir • 160 g de beurre + 30 g pour les moules • 4 œufs • 220 g de sucre en poudre • 60 g de farine + 30 g pour les moules.

Faites fondre au bain-marie le chocolat en morceaux avec le beurre en dés, en mélangeant à la spatule jusqu'à obtenir une préparation lisse.

Fouettez dans un saladier les œufs avec le sucre. Ajoutez la farine, mélangez, puis incorporez le chocolat et le beurre fondus. Placez au réfrigérateur et laissez reposer 2 h.

Préchauffez le four à 180°C (th. 6). Beurrez et farinez 6 grands ramequins. Déposez-les sur une plaque. Répartissez la préparation au chocolat. Enfournez et faites cuire 12 min. Laissez-les reposer 5 min à la sortie du four, puis servez.



CHEESECAKE AU CITRON ET CHOCOLAT BLANC

POUR 6 PERSONNES. PRÉPARATION : 1 H.
CUISSON : 1 H 10. ATTENTE : 5 H.

Pour la base : • 75 g de beurre + 20 g pour les cercles • 200 g de biscuits type sablés bretons.

Pour la crème : • 30 g d'écorces de citron confites • 5 g de gélatine en feuilles • 25 cl de crème liquide • 100 g de chocolat blanc pâtissier • 300 g de fromage frais. **Pour la déco :** • mini-meringues en forme d'étoile ou de sapin • sucre glace • 1 citron bio.

Réalisez la base. Faites fondre le beurre dans une petite casserole ou au micro-ondes. Mixez les biscuits dans la cuve d'un robot. Mettez-les dans un saladier, ajoutez le beurre fondu. Mélangez et réservez.

Beurrez 6 cercles en Inox. Disposez-les sur un plat. Répartissez la préparation dans les cercles, en tassant bien. Réservez au frais pendant au moins 1 h.

Préparez la crème. Hachez les écorces de citron. Mettez le chocolat en morceaux dans un saladier. Faites tremper la gélatine dans de l'eau froide. Faites bouillir la crème dans une casserole, baissez le feu et ajoutez la gélatine essorée en remuant pour la dissoudre. Versez la crème chaude sur le chocolat en trois fois. Mélangez jusqu'à obtention d'une ganache lisse. Ajoutez le fromage frais et les zestes de citron, mélangez bien.

Répartissez la crème dans les cercles en Inox sur la base de biscuits. Réservez au moins 4 h au réfrigérateur.

Coupez le citron en fines tranches, puis disposez-les sur une plaque. Saupoudrez-les de sucre glace et faites-les sécher pendant 1 h au four à 100°C (th. 3/4).

Disposez les cheesecakes sur les assiettes de service.

Retirez délicatement les cercles. Disposez des meringues et les tranches de citron. Poudrez de sucre glace, râpez un peu de zeste de citron sur le dessus et servez aussitôt.



SAPIN AUX MENDIANTS

POUR 4 PERSONNES. PRÉPARATION : 25 MIN.
CUISSON : 5 MIN. ATTENTE : 1 H.

• 250 g de chocolat noir • 2 cuil. à soupe de pistaches • 1 cuil. à soupe de cranberries • 4 abricots secs • 1 cuil. à soupe de noix • 1 cuil. à soupe de noisettes • 1 cuil. à café de sucre glace.

Faites fondre le chocolat haché grossièrement au bain-marie. Retirez du feu et laissez refroidir jusqu'à 30°C environ.

Placez des emporte-pièces ronds de différentes tailles sur un tapis en silicone ou une feuille de papier sulfurisé.

Versez un peu de chocolat fondu dans chaque emporte-pièce sur environ 0,5/1 cm de hauteur puis répartissez les pistaches, les cranberries, les abricots coupés en petits dés puis les noix et les noisettes concassées. Laissez prendre à température ambiante ou au frais pendant 1 h.

Otez les emporte-pièces. Montez le sapin en empilant sur un plat de service les mendiants du plus grand au plus petit. Saupoudrez de sucre glace.



GÂTEAU FOURRÉ AUX MERINGUES

POUR 6 PERSONNES. PRÉPARATION : 40 MIN.
CUISSON : 30 À 35 MIN.

• 1 orange bio • 200 g de farine + 20 g pour le moule • 1 sachet de levure chimique

• 150 g de beurre pommade + 20 g pour le moule • 100 g de sucre de canne blond • 3 œufs • 1 sachet de sucre vanillé.

Pour la garniture : • 20 cl de crème liquide entière • 100 g de mascarpone • 40 g de sucre glace • 200 g de chocolat noir pâtissier • 40 g de beurre • 100 g de mini-meringues.

Préchauffez le four à 180°C (th. 6). Râpez finement le zeste de l'orange. Tamisez ensemble la farine et la levure.

Travaillez au fouet dans une terrine le beurre et le sucre jusqu'à obtention d'un mélange crémeux. Ajoutez les œufs un par un, puis le sucre vanillé, le zeste d'orange, puis enfin la farine et la levure. Mélangez soigneusement.

Beurrez et farinez un moule rond, puis versez la pâte. Enfourez et faites cuire 30 à 35 min. Laissez tiédir avant de démouler, puis laissez refroidir sur une grille.

Mettez la crème bien froide, le mascarpone et le sucre glace dans un saladier. Fouettez le tout au batteur électrique jusqu'à obtention d'une chantilly ferme. Réservez au frais.

Faites fondre au bain-marie le chocolat en morceaux avec le beurre en dés, en mélangeant jusqu'à obtention d'une ganache lisse. Coupez le gâteau en deux dans l'épaisseur. Versez la chantilly au centre et disposez des meringues autour. Recouvrez de la deuxième moitié du gâteau. Versez la ganache sur le dessus puis émiettez quelques meringues. Réservez au frais.



TARTE CHOCOLAT-CARAMEL

POUR 6 PERSONNES. PRÉPARATION : 45 MIN. CUISSON : 20 MIN. ATTENTE : 3 H.

Pour la pâte sablée : • 250 g de farine • 30 g de poudre d'amandes
• 30 g de cacao amer en poudre • 100 g de sucre • 150 g de beurre
• 1 jaune d'œuf • 1 pot de caramel au beurre salé • 1 pincée de sel.

Pour la garniture : • 150 g de chocolat noir • 150 g de chocolat blanc
• 30 cl de crème liquide entière • bouchées et billes au chocolat.

Préparez la pâte sablée. Mélangez la farine, la poudre d'amandes, le cacao, le sucre et le sel. Ajoutez le beurre coupé en dés et mélangez du bout des doigts jusqu'à obtention d'un mélange sableux. Ajoutez le jaune d'œuf et mélangez en formant une boule. Filmez et laissez reposer 1 h au frais.

Étalez la pâte entre 2 feuilles de papier sulfurisé. Garnissez un moule à tarte de diamètre 24 cm et placez-le au frais 1 h.

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Piquez le fond de tarte à la fourchette et enfournez pour 20 min. Laissez refroidir la tarte puis démoulez-la sur un plat. Versez la sauce caramel en fine couche sur le fond de tarte. Placez au frais.

Réalisez les ganaches. Dans deux saladiers, placez les chocolats coupés en morceaux. Portez la crème à ébullition, puis versez-en la moitié dans chaque saladier, mélangez soigneusement. Versez les deux ganaches dans la tarte sur le caramel. Réalisez des stries avec la pointe d'un couteau.

Laissez refroidir à température ambiante et placez au frais.

Disposez harmonieusement les bouchées et les billes au chocolat puis servez.



CHALET DES NEIGES

POUR 6 PERSONNES. PRÉPARATION : 1 H 30. CUISSON : 35 MIN.

Pour le biscuit : • 4 œufs • 100 g de sucre • 60 g de farine • 20 g de cacao amer • 10 g de beurre • 20 cl de sirop de sucre de canne.

Pour le toit : • 2 blancs d'œufs • 30 g de sucre • 60 g de sucre glace • 60 g de poudre d'amandes. **Pour la crème :** • 40 cl de crème liquide entière • 200 g de mascarpone • 60 g de sucre • 1 sachet de sucre vanillé.

Pour la finition : • 150 g de chocolat noir pâtissier • 15 cl de crème liquide entière • quelques spéculoos • sucre glace.

Réalisez le biscuit. Préchauffez le four à 180°C (th.6). Séparez les blancs des jaunes de 2 œufs. Montez les 2 blancs en neige avec 25 g de sucre. Fouettez 2 œufs entiers et 2 jaunes avec 75 g de sucre, jusqu'à obtention d'une préparation mousseuse. Ajoutez la farine, le cacao, puis incorporez délicatement les blancs montés. Étalez le mélange sur une plaque recouverte d'un papier de cuisson beurré. Enfourez et faites cuire 12 à 15 min. Laissez refroidir.

Préparez le toit. Montez les blancs d'œufs en neige en incorporant peu à peu le sucre en poudre quand ils commencent à monter. Ajoutez le sucre glace et la poudre d'amandes et mélangez délicatement à la spatule. Débarassez le mélange dans une poche à douille. Dressez des bandes de pâte

côte à côte sur une feuille de papier de cuisson, en réalisant deux rectangles de 8 x 25 cm environ. Glissez la plaque dans le four et faites cuire 20 min.

Réalisez la crème. Mettez la crème, le mascarpone et les sucres dans un saladier. Montez le mélange en chantilly au batteur électrique.

Détaillez le biscuit refroidi en trois rectangles de 8 x 25 cm, un rectangle de 6 x 25 cm et un rectangle de 2 x 25 cm. Déposez un grand rectangle sur un plat. Badigeonnez-le de sirop, puis recouvrez d'une fine couche de crème. Continuez ainsi le montage du chalet en terminant par les petits rectangles.

Hachez le chocolat et mettez-le dans un saladier. Faites bouillir la crème et ajoutez-la en deux fois sur le chocolat. Mélangez à la spatule jusqu'à obtention d'une ganache lisse. Laissez tiédir, puis recouvrez le dessus et les côtés du chalet à la spatule. Laissez figer.

Badigeonnez le dessus du chalet d'un peu de crème, puis déposez le toit.

Décorez de chantilly, collez les spéculoos avec un peu de crème pour figurer portes et fenêtres (on peut les décorer avec un peu de glaçage). Réservez au frais. Saupoudrez d'un voile de sucre glace au moment de servir.

5 CHOCOLATS CHAUDS

● VIENNOIS EXPRESS

Versez 30 cl de lait demi-écrémé dans une tasse et chauffez 1 min au micro-ondes. Hors du four, ajoutez 2 cuil. à café de chocolat en poudre, mélangez bien. Nappez d'un nuage de chantilly et poudrez d'un nuage de cacao.

● À L'ESPAGNOLE

Délayez dans une casserole 1 cuil. à café rase de Maïzena avec un peu de lait. Ajoutez en fouettant 1 cuil. à soupe de cacao, 1 cuil. à café de sucre, 30 cl de lait entier et chauffez sur feu doux jusqu'à épaississement. Déposez un chamallow et servez.

● ORANGE-MIEL

Zestez finement 1 orange bio. Versez dans une casserole 30 cl de lait entier. Ajoutez 1/2 cuil. à café de zeste, 50 g de chocolat noir coupé en copeaux, 1 cuil. à café de miel d'oranger et laissez fondre doucement sur feu doux pendant 10 min, en fouettant la préparation pour plus d'onctuosité. Décorez de chantilly et de petits morceaux d'orange confite.

● À L'ANCIENNE

Versez 30 cl de lait entier dans une casserole, ajoutez 20 g de crème fraîche liquide, chauffez sur feu doux jusqu'à frémissement. Cassez 50 g de chocolat noir pâtissier dans un bol, ajoutez le lait-crème bouillant sans cesser de remuer avec une cuillère en bois. Poudrez de cannelle.

● AUX ÉPICES

Chauffez dans une casserole 30 cl de lait entier. À frémissement, ajoutez 40 g de chocolat cassé en morceaux et mélangez. Ajoutez ensuite un soupçon de cannelle, de noix de muscade et de poivre du Sichuan et fouettez jusqu'à ce que le chocolat soit fondu. Ajoutez 1 cuil. à soupe de crème liquide, fouettez 2 min et servez avec un nuage de chantilly.





compact COOK platinum

NOU
VEAU

LE ROBOT CUISEUR MULTIFONCTION CONNECTÉ

QUI A TOUT D'UN GRAND
SAUF LE PRIX !

- Un grand écran couleur tactile et intuitif
- 10 programmes automatiques + 1 mode manuel
- Compact mais grande capacité familiale

260
RECETTES INTÉGRÉES
pour tout réussir de l'entrée au
dessert !

EXCLUSIVITÉ



- CUISEUR
- PÂTISSIER
- 13 FONCTIONS
- TEMPÉRATURE JUSQU'À 120°
- MINUTERIE JUSQU'À 90 MIN.
- 12 VITESSES DE MIXAGE

SIMPLISSIME D'UTILISATION

1. Je recherche une recette.
2. Je suis la recette pas à pas sur l'écran.
3. Je laisse le Compact Cook Platinum cuisiner pour moi.
4. Je savoure !

349,99€ au lieu de ~~399,99€~~ **-50€**

[+ Remise supplémentaire exclusive -10€* réservée aux lecteurs de Femme Actuelle Jeux avec le mot de passe : **RECETTE**]

POUR PROFITER DE VOTRE REMISE ET DÉCOUVRIR LA COMMUNAUTÉ COMPACT COOK, RENDEZ-VOUS SUR : **m6boutique.com**

*Offre valable du 16 novembre au 31 décembre 2020 inclus. Saisir le mot de passe à l'étape "paiement" sur notre site internet. Accessoires en option.

FINES

S

R

E

T

E

B

U

C

H

M

E

MOUSSES VAPOREUSES,
GANACHES DÉLICATES
BISCUITS AÉRIENS... SIX
RECETTES LÉGÈRES À
DÉGUSTER SANS HÉSITER!

PAR ISABELLE DE BALEINE

BÛCHETTES NOIX DE COCO-ORANGE

POUR 6 PERS. PRÉPARATION : 25 MIN.
CUISSON : 15 MIN. ATTENTE : 6 H.

• 50 cl de sorbet orange • 2 blancs d'œufs • 80 g de sucre glace
• 40 g de noix de coco râpée + pour la déco • 20 g de farine • 300 g de confiture de noix de coco • 300 g de mascarpone • 30 g d'écorces d'orange confite.

Sortez le sorbet du congélateur pour l'amollir. Travaillez-le pour l'assouplir et répartissez-le dans 6 petites gouttières à bûche (ou moules rectangulaires) en silicone. Replacez au congélateur pour 2 h.

Préparez le biscuit. Montez les blancs en neige très ferme au batteur. Ajoutez le sucre glace, 40 g de noix de coco râpée puis la farine en mélangeant délicatement avec une spatule. **Préchauffez** le four à 180°C (th. 6). Versez la pâte sur une plaque de 20 x 10 cm chemisée de papier cuisson.

Enfournez pour 10 à 15 min puis laissez refroidir.

Détaillez 6 bandes de biscuit de la largeur des gouttières.

Fouettez le mascarpone au batteur pour le rendre bien lisse.

Incorporez la confiture de noix de coco.

Chemisez les 6 gouttières de film alimentaire. Tassez la moitié de l'appareil mascarpone-coco au fond, puis ajoutez une part de sorbet. Versez le reste de l'appareil mascarpone-coco. Apposez une bande de biscuit. Entreposez au congélateur pendant au moins 4 h.

Démoulez les bûchettes 5 min avant de servir en vous aidant du film étirable. Décorez-les de noix de coco râpée et d'écorces d'orange confite.



BÛCHE CROQUANTE AU PRALINÉ

POUR 8 PERSONNES. PRÉPARATION : 30 MIN.
CUISSON : 10 MIN. ATTENTE : 8 H.

• 80 cl de crème liquide entière • 12 g d'agar-agar
• 2 cuil. à soupe de pâte de praliné • 200 g de chocolat noir fourré praliné • 150 g de biscuits crêpes dentelle, type Gavottes • 300 g de chocolat noir pâtissier • 30 g de beurre demi-sel • 150 g de pralin • mini-biscuits.

Placez la crème dans une casserole sur feu vif avec l'agar-agar. Ajoutez la pâte de praliné et portez à ébullition tout en fouettant. Laissez refroidir.

Chemisez un moule à gouttière ou un moule à cake de film alimentaire.

Hachez le chocolat praliné et émiettez les crêpes dentelle. Ajoutez-les dans la crème refroidie, mélangez rapidement puis versez la pâte dans le moule. Entreposez au congélateur pendant 4 h.

Faites fondre le chocolat noir en morceaux et le beurre au bain-marie ou au micro-ondes à faible puissance (500 watts). Incorporez le pralin.

Sortez la bûche du congélateur et démoulez-la sur une grille en vous aidant du film alimentaire.

Nappez-la du chocolat noir au pralin et entreposez-la sans attendre au réfrigérateur pendant 4 h.

Servez la bûche décorée de petits biscuits.

SYL D'AB / PHOTOCUISINE

MILLEFEUILLE DE COOKIES MERINGUÉS

POUR 4-6 PERS. PRÉPARATION : 30 MIN. CUISSON : 8-10 MIN.

• 200 g de vergeoise blonde • 170 g de beurre mou
• 1 cuil. à café d'extrait de vanille • 1 œuf • 230 g de farine • 30 g de Maïzena • 1 cuil. à café de bicarbonate de sodium • 1/2 cuil. à café de levure chimique • 50 g de pralin • 50 g de chocolat noir • 180 g de grosses pépites de chocolat blanc. **Pour la meringue :** • 4 blancs d'œufs • 125 g de sucre semoule • 125 g de sucre glace.

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Fouettez le sucre et le beurre. Ajoutez la vanille et l'œuf.

Incorporez la farine, la Maïzena, le bicarbonate et la levure. Divisez la pâte en deux. Dans l'une, ajoutez le pralin, dans l'autre le chocolat noir haché.

Réalisez des petites boules de pâte identiques.

Déposez-les sur une plaque à four chemisée de papier cuisson. Aplatissez-les légèrement et insérez des pépites de chocolat blanc. Enfournez 8 à 10 min en surveillant la coloration. Laissez refroidir.

Préparez la meringue. Montez les blancs en neige ferme. Ajoutez le sucre semoule en fouettant doucement, puis le sucre glace à l'aide d'une spatule. Placez la meringue dans une poche à douille cannelée.

Procédez au montage des bûches juste avant de servir. A l'aide de la poche à douille, déposez 5 ou 6 macarons de meringue sur un cookie pour le « coller » au cookie suivant. Poursuivez l'opération jusqu'à épuisement des cookies. Colorez la meringue au chalumeau puis décorez à votre guise.

SCUZIN / PHOTOCUISINE





À LA MOUSSE DE MARRONS

POUR 6-8 PERSONNES.

PRÉPARATION : 30 MIN. CUISSON : 7 MIN.

ATTENTE : 4 H 30.

- 3 œufs • 6 cuil. à soupe de miel d'acacia
- 60 g de farine de blé • 60 g de farine de châtaignes • 1/2 sachet de levure chimique
- 25 g de beurre doux • 30 cl de crème fleurette • 125 g de crème de marrons
- 1 marron glacé • 15 g de sucre glace.

Préchauffez le four à 200 °C (th. 6-7). Fouettez les œufs au batteur avec le miel, pendant au moins 5 min jusqu'à ce qu'ils doublent de volume.

Mélangez les farines et la levure puis tamisez-les au-dessus des œufs mousseux. Incorporez à la spatule.

Chemisez de papier sulfurisé une plaque à four. A l'aide d'un pinceau, badigeonnez généreusement le papier de beurre fondu et versez la pâte de manière à obtenir un rectangle de 8 mm d'épaisseur environ.

Enfournez pour 7 min. Dès la sortie du four, renversez le biscuit sur un linge propre et humide disposé bien à plat sur le plan de travail. Décollez délicatement la feuille du biscuit et roulez-le sur lui-même en y intégrant le tissu. Laissez refroidir 30 min.

Entreposez la crème dans un cul-de-poule au congélateur pendant 10 min. Montez-la fermement au batteur. Prélevez-en un tiers et mélangez-y délicatement la crème de marrons.

Déroulez le biscuit et étalez la mousse aux marrons à l'aide d'une spatule. Roulez le biscuit de nouveau sur lui-même en le serrant dans le tissu. Entreposez-le au réfrigérateur pendant au moins 4 h.

Incorporez délicatement le sucre glace dans le reste de crème montée et placez-la dans une poche munie d'une douille à saint-honoré, entreposez au réfrigérateur. Egalisez proprement les deux extrémités de la bûche au moment de servir, décorez avec la chantilly et le marron glacé.

VOUS N'AVIEZ JAMAIS GOÛTÉ UN CAFÉ PAREIL.

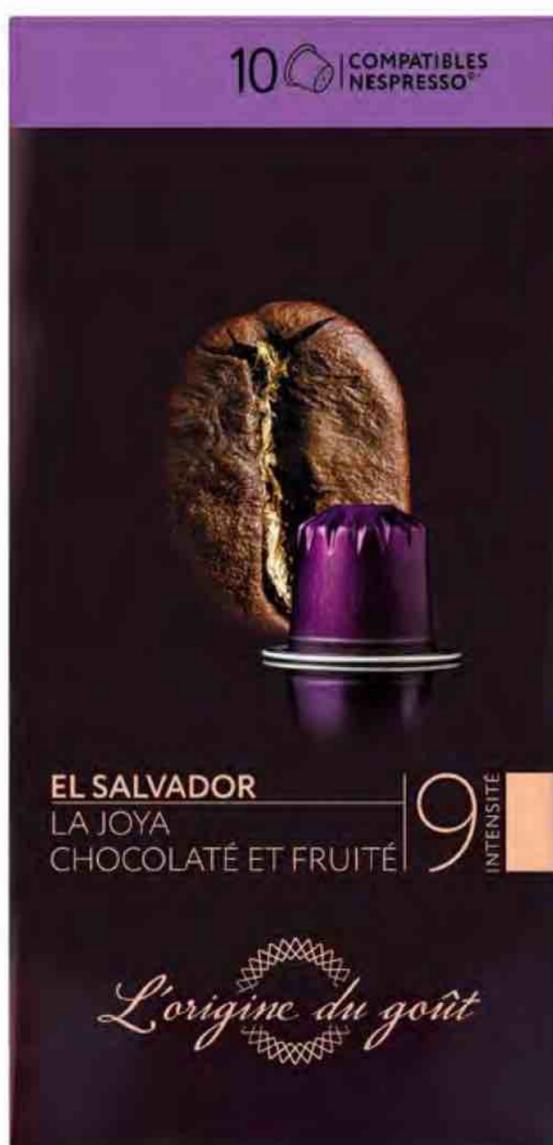
Comme chaque café est une invitation à voyager, commençons donc par déplier une carte (oui, une carte. Internet et la géolocalisation n'existaient pas au siècle dernier, aux origines de notre café). Le Salvador La Joya est cultivé au Salvador (côte ouest de l'Amérique centrale). Vous pointez du doigt le Salvador et, soudain, vous apercevez de nombreuses tâches vertes. Ce sont des reliefs. Et pas des moindres. 75 volcans se dressent sur les terres du Salvador. Là, vous commencez à comprendre. Les éruptions répétées depuis des millénaires sont à l'origine d'une terre incroyablement fertile et propice à l'épanouissement des arbres de caféier dont notre Salvador La Joya. Ici, rien n'est fait au hasard. La récolte est sélective. Chaque cerise de café mûrit et sèche naturellement sur le caféier afin d'en développer toutes les saveurs. Les connaisseurs apprécieront.

Les autres se laisseront séduire par cet Arabica grand cru, issu de la

variété Bourbon, un profil gustatif tout en rondeur et équilibré grâce à ses notes acidulées, fruitées et chocolatées. Alors oui bien sûr, chez

E.Leclerc, en plus d'être au meilleur prix, nos cafés sont au goût de tous. En poursuivant votre voyage avec notre sélection L'origine du goût, vous découvrirez aussi le Moka Harrar d'Ethiopie, un café d'exception avec beaucoup de corps et une belle intensité aromatique. Toujours en Afrique, le Malawi Pamwamba, lui, se révèle plus doux, avec ses arômes vanillés et des notes subtiles d'agrumes. Enfin le Sigri, de Papouasie Nouvelle-Guinée, se vit comme une expérience, un voyage gustatif unique, avec un café légè-

rement salé associé à des notes épicées et florales. Étonnant. D'ailleurs, chez E.Leclerc on parie qu'il en ira de même à chaque fois que vous découvrirez un nouveau produit de notre collection L'origine du goût.



Découvrez toute notre collection sur
www.loriginedugout.leclerc

Les capsules L'origine du goût sont compatibles Nespresso®
(marque appartenant à un tiers n'ayant aucun lien avec L'origine du goût).

L'origine du goût

E.Leclerc



BÛCHES

BÛCHE ROULÉE CHOCOLAT-ORANGE

POUR 8 PERSONNES. PRÉPARATION : 30 MIN.
CUISSON : 7 MIN. ATTENTE : 2 H 30.

• 3 œufs • 6 cuil. à soupe de miel d'acacia • 120 g de farine • 1/2 sachet de levure chimique • 20 g de beurre • 200 g de chocolat noir pâtisseries • 1 orange bio non traitée • 100 g de mascarpone • 1 cuil. à soupe bombée de cacao amer • 2 cuil. à soupe de liqueur d'orange type Cointreau • petits sablés et étoiles à la cannelle.

Préchauffez le four à 200°C (th. 6-7). Fouettez les œufs entiers au batteur avec le miel, pendant au moins 5 min jusqu'à ce qu'ils doublent de volume. **Mélangez** la farine et la levure puis tamisez-les au-dessus des œufs mousseux. Incorporez à la spatule. **Chemisez** de papier sulfurisé beurré une plaque à four. Versez la pâte afin d'obtenir un rectangle de 8 mm d'épaisseur environ. Enfourez pour 7 min. **Renversez** le biscuit sur un linge humide. Décollez délicatement le papier du biscuit et roulez le biscuit avec le tissu. Laissez-le refroidir pendant 30 min. **Fouettez** le mascarpone avec le cacao puis incorporez 100 g de chocolat noir fondu avec le zeste râpé de l'orange. Déroulez le biscuit et étalez cette ganache à la spatule. Roulez le biscuit de nouveau en le serrant dans le tissu. Réservez 2 h au frais. **Egalisez** les 2 extrémités de la bûche. Au moment de servir, faites fondre le reste de chocolat avec la liqueur d'orange et nappez-en généreusement la bûche. Décorez de petits sablés et d'étoiles.

KEROUÉDAN / PHOTOCOUSINE



BÛCHE BLANCHE AU COULIS DE FRUITS ROUGES

POUR 8 PERSONNES. PRÉPARATION : 20 MIN.
CUISSON : 20 MIN. ATTENTE : 4 H.

• 4 blancs d'œufs • 160 g de sucre en poudre • 120 g de poudre d'amandes • 40 g de farine • 1 litre de glace plombières • 80 g de chouchous (amandes caramélisées) • 20 g d'écorces d'orange confite • 40 cl de coulis de fruits rouges • 8 petites meringues.

Préparez le biscuit dacquoise. Montez les blancs en neige ferme au batteur. Ajoutez le sucre, la poudre d'amandes et la farine en mélangeant délicatement à la spatule. Préchauffez le four à 180°C (th. 6). **Versez** la pâte sur une plaque chemisée de papier cuisson. Enfourez pour 20 min. Laissez refroidir. **Détaillez** une grande bande de biscuit de la largeur d'un moule à cake et une autre un peu plus étroite. **Laissez** la glace s'amollir. Concassez les chouchous et détaillez l'orange confite en très petits dés. Ajoutez-les dans la glace souple et mélangez bien. **Chemisez** une gouttière à bûche (ou un moule à cake) de film alimentaire. Tassez un tiers de glace dedans et apposez la bande de biscuit la plus étroite préalablement imbibée de coulis de fruits rouges. Tassez le reste de glace. Déposez dessus la bande de biscuit la plus large imbibée de coulis de fruits rouges. Placez au congélateur au moins 4 h. **Démoulez** la bûche 10 min avant de la servir en vous aidant du film étirable. **Nappez** de coulis et décorez avec les meringues.

SYLD AB / PHOTOCOUSINE

MAISON
LE GALL
depuis 1923



“
PARTAGEONS
DE DÉLICIEUX MOMENTS ”

Des proches, du bon temps, les beurres Maison Le Gall :
le secret de fêtes réussies !



Fête des Gourmets

1^{ER} NOVEMBRE AU 31 DÉCEMBRE

**GRAND JEU
CONCOURS**

JOUEZ SUR LE SITE :
www.laiterie-legall.fr/fete-des-gourmets

Toutes belles...

ELLES SONT SOMPTUEUSES,
CRAQUANTES, GOURMANDES...
POUR LA FIN DU FESTIN,
ON SE RÉGALE SANS PASSER PAR
L'ÉTAPE PRÉPARATION!

PAR ISABELLE DE BALEINE



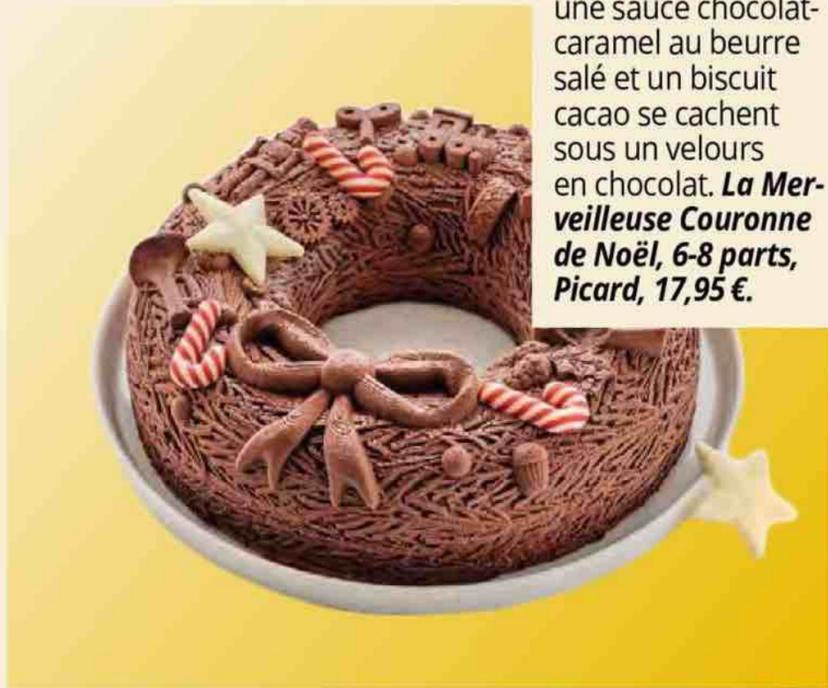
FONDANTE

Dans cette bûche pâtissière très généreuse, une onctueuse mousse mascarpone vanille, une préparation de mangue, un cœur crémeux exotique de passion, mangue, yuzu et une dacquoise amande. *Bûche pâtissière exotique, mousse mascarpone vanille, 6-8 parts, Thiriet, 17,95 €.*

...toutes prêtes!

TOUT DOUX

Un crémeux noisette, une mousse au chocolat noir, une sauce chocolat-caramel au beurre salé et un biscuit cacao se cachent sous un velours en chocolat. **La Merveilleuse Couronne de Noël, 6-8 parts, Picard, 17,95 €.**



EN ESQUIMAU

Brownie, glace vanille de Madagascar, glace au chocolat noir de Madagascar, caramel coulant à la vanille, glaçage chocolat noir. **Bûche Madagascar, 6-8 parts, La Fabrique Givrée, 30 €.**



FAÇON 13 DESSERTS

Sur un croustillant nougat meringué, une savoureuse crème fouettée miel-citron décorée d'agrumes confits et de fruits secs. Un délice hyper-léger.

Pavlova des fêtes, 6 parts, La Meringaie, 23,90 €. En exclusivité chez Monoprix.



PUNCHY

Sorbet fruits exotiques et parfait coco, sur un biscuit streusel (sorte de crumble alsacien). Topping de meringues et copeaux de coco. **Bûche Julia, 6-8 parts, A la Mère de Famille, 46 €.**



ISTOCK/GETTY IMAGES



DÉCO

Un beau sapin glacé à décorer de trois « envies individuelles » en forme de boules ! Une création de David Wesmaël, meilleur ouvrier de France. **Le Sapin magique à décorer, à partir du 10 décembre, 8 parts, La Glacerie, 68 €.**

TRADI

Tout en volupté, avec son biscuit roulé et son duo de crèmes beurre au praliné et chocolat. En topping : brisures de noisettes caramélisées et noix de pécan. **La bûche divine, La Mie Câline, 2,75 € la part.**



Les chefs à l'œuvre

CETTE ANNÉE ENCORE, LES FABULEUSES CRÉATIONS DE NOS CHERS PÂTISSIERS ET CHOCOLATIERS NOUS FONT RÊVER.

HERMÉ NOUS ÉMERVEILLE

Fraîcheur d'un praliné aux pignons de cèdre, d'une chantilly aux bourgeons de pin et d'une gelée végétale, sur fond de ganache et biscuit au blé noir... L'alliance parfaite pour clore le festin en toute légèreté! *Sablé au blé noir*, 6 parts, Pierre Hermé, 71 €. En exclusivité aux Galeries Lafayette Paris Haussmann.



AGNELLET ET LA PASSION DES MARRONS

Une pâte sablée, une crème d'amande aux raisins, un crémeux aux marrons, une pulpe de figues, un biscuit dacquoise, un caramel aux marrons, une crème vermicelle caramel et une mousse aux marrons... *Bûche Rovinj*, 6 parts, Patrick Agnellet, 38 €.

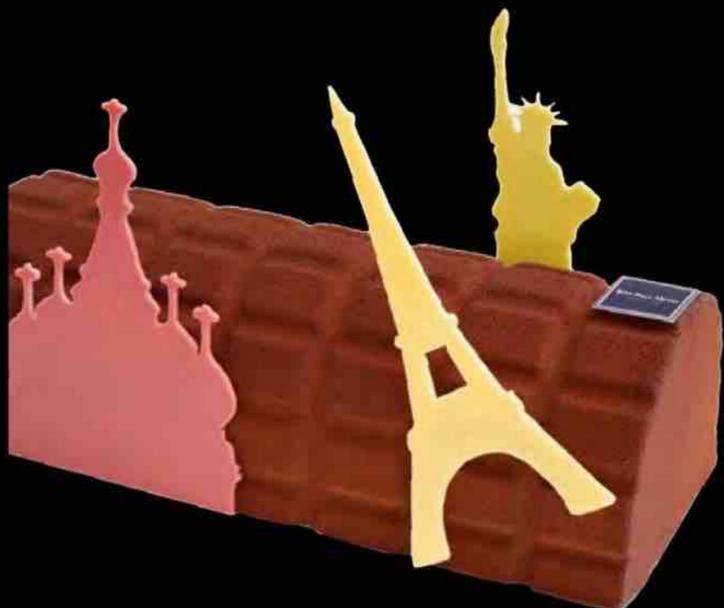


L'ART DE LAHRER

Pour réveiller les papilles en fin de repas, un dôme composé d'un croustillant praliné noisettes, d'une meringue croquante, d'une mousse légère au praliné noisette avec des éclats de noisettes caramélisées. Le tout recouvert d'un glaçage praliné avec des éclats d'amandes grillées. *Dôme praliné-noisette*, 5/6 parts, Arnaud Lahrer, 24,50 €. Une exclusivité Monoprix.

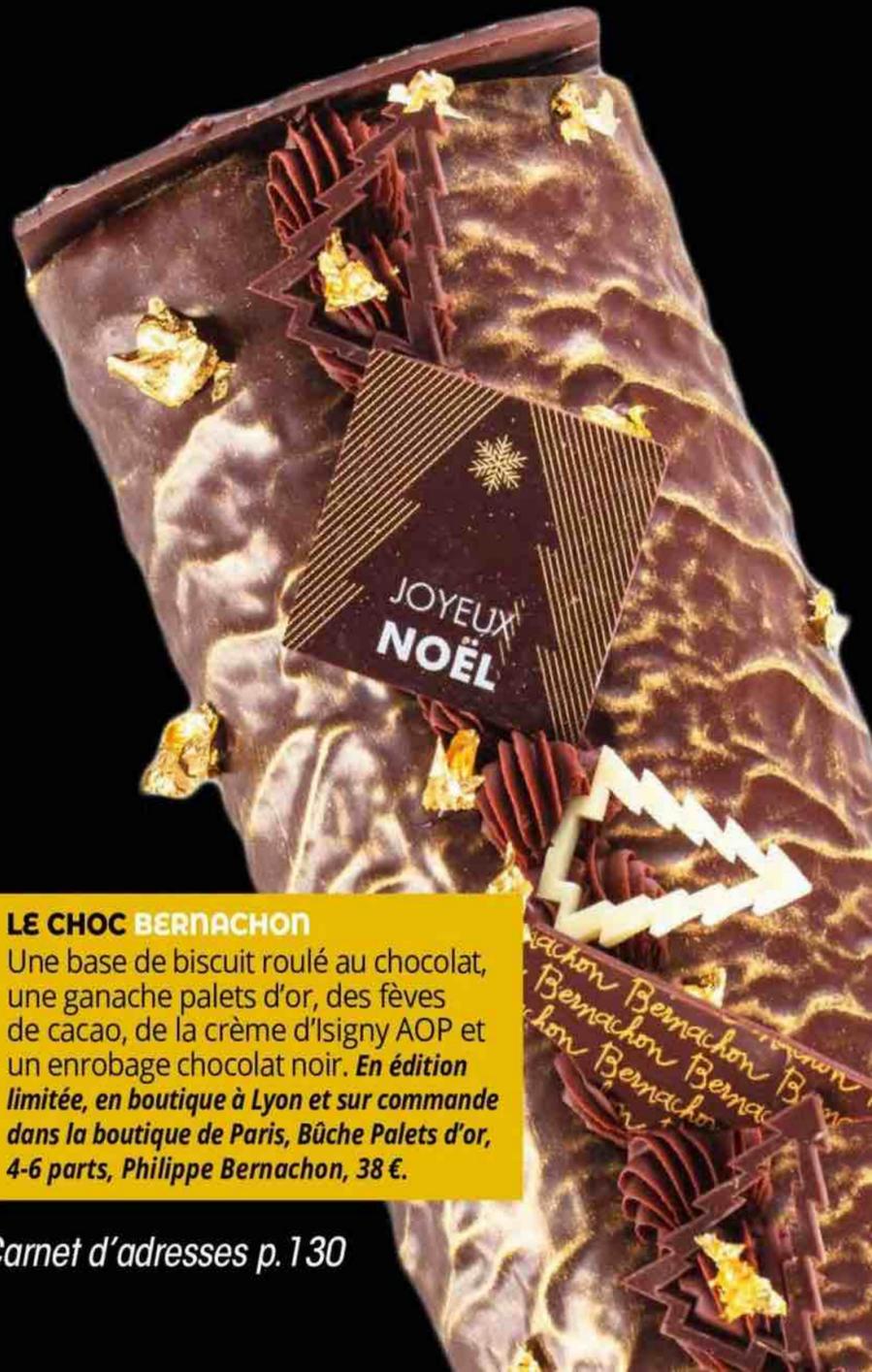
HÉVIN, ROI DE L'OR NOIR

La création de Jean-Paul Hévin, sans gluten, composée d'une base gianduja pistache, d'un biscuit au chocolat, d'une mousse chocolat Chanchamayo 63 % et d'un crémeux cardamome verte. *Bûche voyageuse*, à partir du 11 décembre, 7 parts, Maison Hévin, 54 €. Aux Galeries Lafayette Paris Haussmann.

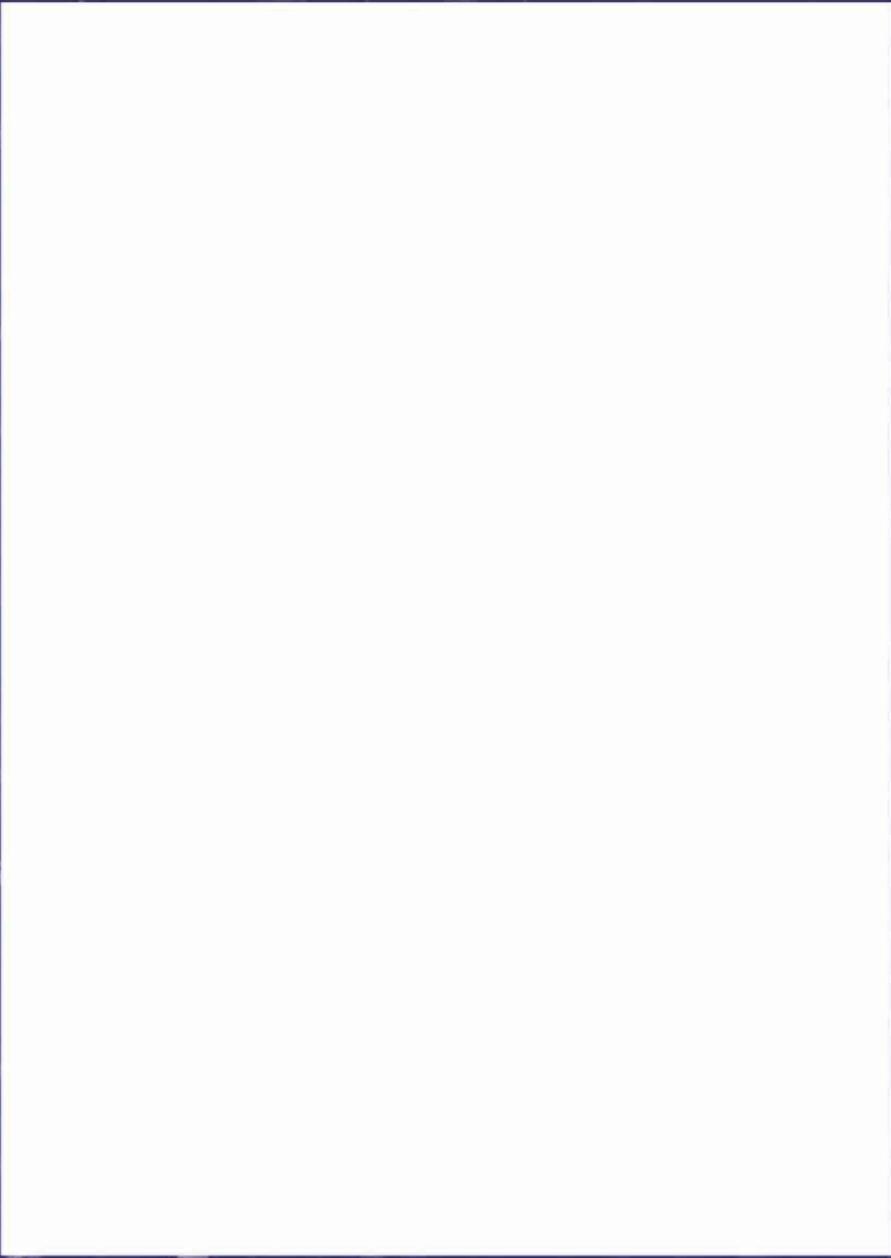


LE CHOC BERNACHON

Une base de biscuit roulé au chocolat, une ganache palets d'or, des fèves de cacao, de la crème d'Isigny AOP et un enrobage chocolat noir. En édition limitée, en boutique à Lyon et sur commande dans la boutique de Paris, *Bûche Palets d'or*, 4-6 parts, Philippe Bernachon, 38 €.





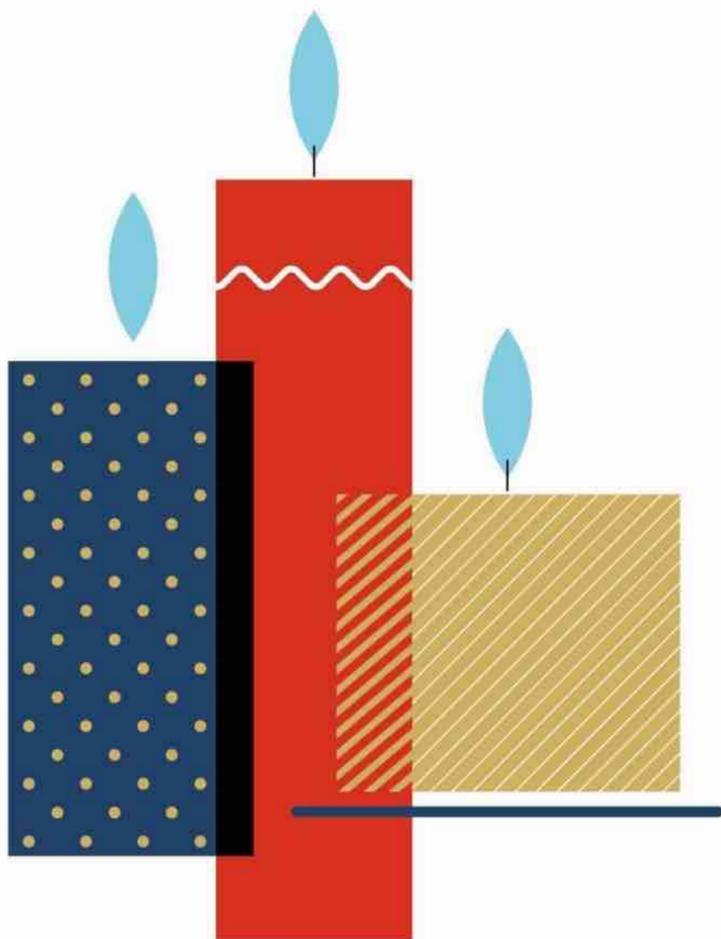




Bonne année



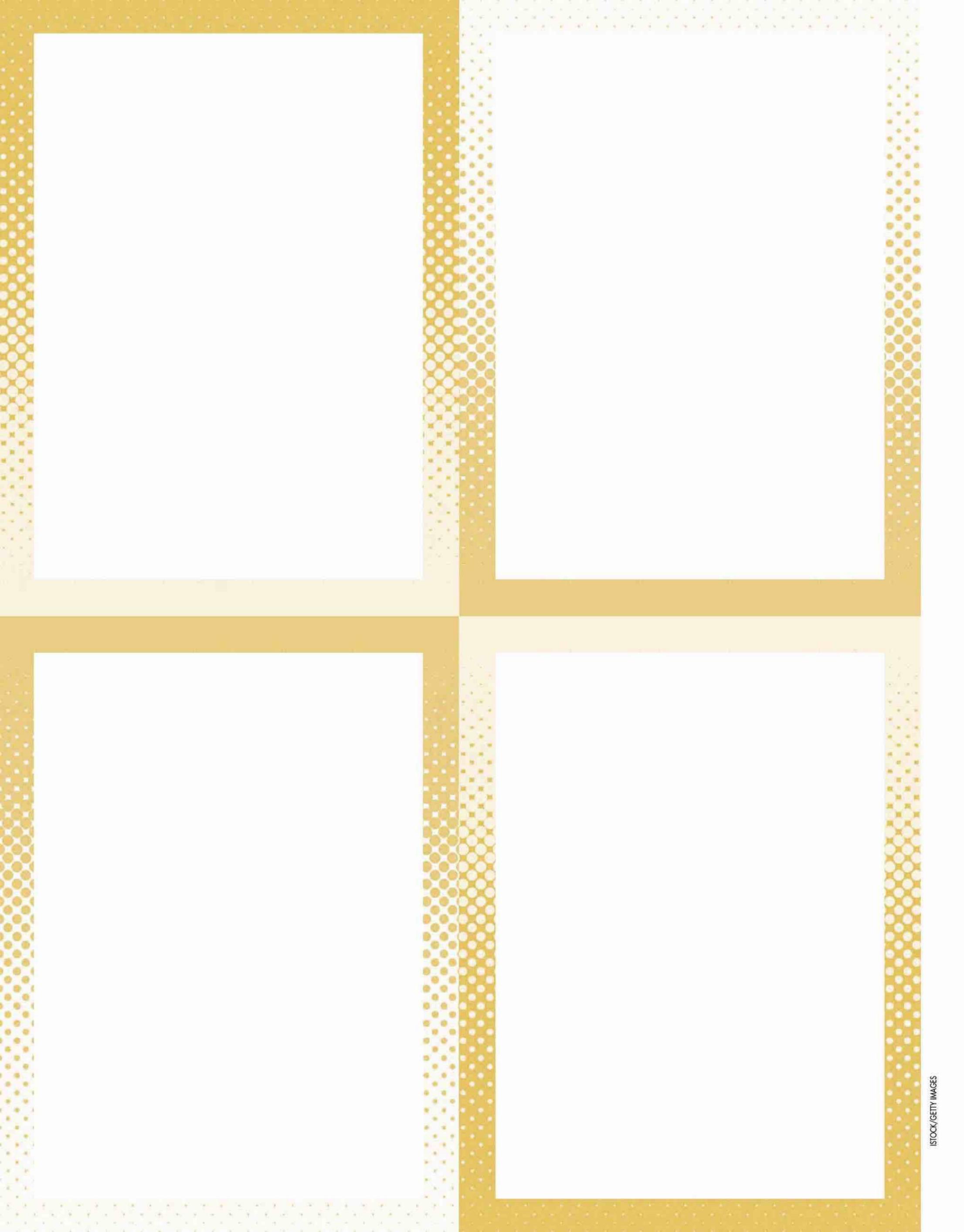
MEILLEURS
VOEUX



BONNE
ANNÉE



MEILLEURS
VOEUX



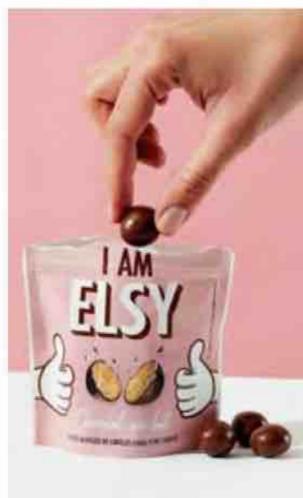
Actualités commerciales



Moulinex

Avec I-Companion XL Touch vous pouvez enfin oser relever les défis du "fait-maison" tous les jours et vous aventurer dans les recettes les plus complexes. Ce robot vous donne la confiance pour aller plus loin en cuisine. Grâce à ses 14 programmes dont 2 nouveaux (réchauffage et rinçage), il vous aide à cuisiner des plats faits-maison. Pour chaque recette, il propose le temps de cuisson idéal, la bonne vitesse et la température la plus adaptée. Pour encore plus de précision, la balance connectée vous aidera à peser tous vos ingrédients avant ou pendant la recette.

I-Companion XL Touch, PPC : 1299,99 €, disponible chez Boulanger, Darty et sur www.moulinex.fr



Elsy

Ces billes chocolatées sont le nouvel encas sain et gourmand par excellence. Constituées d'un cœur croustillant de riz complet et lentilles corail bio enrobées d'un délicieux nappage au chocolat pur beurre de cacao, ces billes sont sans gluten, sans huile de palme, riches en fibres et jusqu'à 90% moins sucrées que celles qu'on retrouve traditionnellement au rayon confiserie. 3 références au choix pour varier les plaisirs, on craque sans culpabilité !

3 références disponibles (Chocolat au Lait, Chocolat Noir et Chocolat Coco), Sachet (50g), PPC : 2,50 € en grandes et moyennes surfaces.

Cuisinart

Apportez une touche de style à votre cuisine, avec la Style Collection de CUISINART Bouilloires, toasteurs et préparateurs culinaires. Les indispensables de CUISINART se parent d'une teinte douce et raffinée, gris perle, pour s'intégrer dans toutes les cuisines et les sublimer !

Disponible en magasins spécialisés et Art de la Table www.cuisinart.fr



Fromages de suisse

Originaire de la région de la Gruyère, dans le canton de Fribourg où, depuis plus de 900 ans, les fromagers ont créé une véritable civilisation du fromage, le gruyère AOP Suisse est élaboré artisanalement à partir de lait cru frais. 100% naturel et affiné de 5 à 18 mois, il offre des arômes subtils et une saveur unique. Sans lactose et sans gluten, le gruyère AOP suisse est aussi indispensable sur un plateau que délicieux en cuisine !

Gruyère AOP Suisse, PPC : 27,90 € / Kg - Disponible au rayon coupe en grandes surfaces et chez les détaillants fromagers. www.fromagesdesuisse.fr



Clarins

Et si le vrai luxe c'était de pouvoir choisir ? C'est pour cela que Clarins a créé la box Unlimited, l'abonnement beauté à la carte. Tous les 2 mois, chaque abonnée compose elle-même sa box (3 tailles, 3 formules possibles : 19,90 € / 39,90 € / 69,90 €) en choisissant les produits dont elle a besoin (bye bye le gaspillage) parmi une large sélection de produits iconiques Clarins ou on se laisse surprendre par la box du moment 100% trendy préparée par la team Clarins Unlimited.

Livrée avec soin dans toutes les boîtes aux lettres de France Métropolitaine (Corse comprise) www.clarins-unlimited.fr



Kitchenaid

Grâce au nouveau blender Artisan K400 et son bol en verre, mixez vos préparations à la texture et au goût parfaits ! Sa lame au design breveté est capable de pulvériser rapidement et facilement des fruits ou légumes, même les plus résistants, pour obtenir des résultats onctueux et savoureux. Ce blender vous facilitera également votre quotidien grâce à ses trois accessoires optionnels qui s'adaptent sur le socle : gourde nomade, presse-agrumes, pot pour petites quantités.

Blender K400 Artisan KitchenAid, disponible dans 10 coloris. PPC : 329 € www.kitchenaid.fr



BISCUITS À CROQUER

MERINGUÉS, GLACÉS, FONDANTS ET TRÈS ATTENDRISSANTS, C'EST LA CROUSTILLANTE PETITE MUSIQUE DES BISCUITS DE NOËL!

PAR ISABELLE DE BALEINE

1. MERINGUES BONHOMMES DE NEIGE

POUR 25 MERINGUES.
PRÉPARATION : 10 MIN.
CUISSON : 1 H.

• 4 blancs d'œufs • 250 g de sucre • 30 g de chocolat noir fondu • 20 g de fruits confits • 50 g de bonbons ficelles.

Battez les blancs en ajoutant le sucre petit à petit jusqu'à obtention d'une texture ferme. Avec une poche à douille lisse n° 10, pochez, pour chaque petit bonhomme, 3 boules de tailles différentes sur une plaque couverte de papier cuisson. **Enfournez** pour 1 h dans un four préchauffé à 150 °C (th. 5). **Dessinez** des yeux et des boutons avec du chocolat. Faites un nez en fruits confits et une écharpe en bonbons.

2. BISCUITS GLACÉS

POUR 30 BISCUITS.
PRÉPARATION : 25 MIN.
CUISSON : 15 MIN.
ATTENTE : 20 MIN.

• 300 g de farine • 200 g de beurre demi-sel mou

• 100 g de sucre glace.
Pour le glaçage : • 1 blanc d'œuf • 200 g de sucre glace • 1/2 citron • 2 ou 3 gouttes de colorant alimentaire rouge • perles de sucre.

Mélangez du bout des doigts la farine, le sucre et le beurre. Formez une boule et réservez au réfrigérateur 20 min. **Préchauffez** le four à 180 °C (th. 6). **Étalez** la pâte au rouleau sur 1 cm d'épaisseur environ. À l'aide d'emporte-pièces, découpez des étoiles, des sapins, des bonshommes de neige...

Déposez les mini-sujets sur une plaque recouverte de papier cuisson et enfournez pour 15 min. **Préparez** le glaçage. Battez dans un bol le blanc d'œuf 30 secondes pour le détendre. Ajoutez le sucre glace et fouettez 2 min, versez quelques gouttes de jus de citron et mélangez bien.

Répartissez rapidement le glaçage dans 2 bols. Ajoutez dans un bol le colorant, mélangez et versez dans une poche à douille à embout très étroit. **Étalez** à l'aide d'une cuillère le gla-

çage blanc sur les biscuits refroidis. **Dessinez** des décorations avec le glaçage rouge, disposez les perles de sucre et laissez durcir.

3. PASTEL DE MERINGUES

POUR 30 MERINGUES.
PRÉPARATION : 15 MIN.
CUISSON : 30 MIN.
ATTENTE : 15 MIN.

• 4 blancs d'œufs • 125 g de sucre • quelques gouttes de colorant rouge.

Préchauffez le four à 100 °C (th. 3-4). Dans un saladier, montez les blancs d'œufs en neige ferme, en saupoudrant le sucre au fur et à mesure. **Divisez** la préparation dans deux grands bols ; ajoutez dans l'un quelques gouttes de colorant rouge. **Déposez** les préparations dans 2 poches à douille et formez des petites boules sur une plaque de four recouverte de papier cuisson. **Enfournez** 30 min, jusqu'à ce que la meringue soit prise. Laissez reposer 15 min sur une grille à la sortie du four.



1



2



3



4. NOUNOURS

POUR 20 BISCUITS.
PRÉPARATION : 15 MIN.
CUISSON : 15 MIN.
ATTENTE : 1 H 30

- 120 g de farine • 60 g de beurre • 50 g de sucre glace • 40 g d'amandes en poudre • 1 cuil. à café de cacao non-sucré • 1 œuf • 20 amandes entières non émondées.

Mettez tous les ingrédients dans le bol d'un mixeur, à l'exception de l'œuf et des amandes entières. Quand le mélange est sableux, ajoutez l'œuf. Une fois que le mélange est homogène, formez une boule et placez-la dans du film alimentaire au réfrigérateur pendant 1 h. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). **Étalez** la pâte sur un plan de travail fariné sur 4 mm d'épaisseur. Avec un emporte-pièce en forme d'ours, formez les biscuits et déposez-les sur une plaque couverte de papier cuisson. **Placez** une amande sur chaque biscuit et repliez les pattes supérieures de l'ours sur l'amande. Laissez reposer 30 min au réfrigérateur. **Enfournez** les nounours pour 15 min.

5. BISCUITS EARL GREY

POUR 35 BISCUITS.
PRÉPARATION : 10 MIN.
CUISSON : 15 MIN.
ATTENTE : 10 MIN.

- 20 feuilles de thé Earl Grey • 240 g de farine • 75 g de sucre • 1 pincée de sel • 170 g de beurre mou • 100 g de chocolat noir.

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Au pilon, broyez les feuilles de thé. Dans un récipient, mélangez du bout des doigts la farine avec le beurre en malaxant bien. **Ajoutez** le sucre, le sel puis le thé. Pétrissez jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Filmez la pâte et laissez reposer 10 min au réfrigérateur. **Étalez** la pâte sur une épaisseur de 5 mm entre deux feuilles de papier cuisson. **Découpez** au couteau une forme de sachet de thé et pensez au trou pour la ficelle. Placez les sachets en les espaçant sur une plaque couverte de papier cuisson. **Enfournez** pour 15 min. Laissez tiédir. **Faites fondre** le chocolat au bain-marie. Trempez le tiers inférieur de chaque biscuit dans le chocolat fondu et laissez refroidir sur du papier cuisson.

6. VITRAUX

POUR 30 BISCUITS.
PRÉPARATION : 15 MIN.
CUISSON : 12 MIN.
ATTENTE : 1 H.

- 100 g de beurre mou • 125 g de sucre • 1 œuf • 300 g de farine • 120 g de bonbons acidulés.

Battez le beurre avec le sucre jusqu'à ce que le mélange soit crémeux. Ajoutez l'œuf et la farine et mélangez avec une cuillère en bois. Formez une boule, filmez-la et placez-la pendant 1 h au réfrigérateur. **Cassez** les bonbons en petits morceaux, couleur par couleur. Préchauffez le four à 190 °C (th. 6/7). **Étalez** la pâte sur un plan de travail fariné sur 5 mm d'épaisseur. A l'aide d'un emporte-pièce, formez les biscuits et déposez-les sur une plaque couverte de papier cuisson. **Evidez** le centre des biscuits selon la forme choisie. Avec une paille, faites un petit trou pour accrocher les biscuits dans le sapin de Noël. **Remplissez** les parties évidées avec des bonbons concassés. Enfournez pour 10 à 12 min. Laissez refroidir et ne touchez pas les vitraux tant que le bonbon n'a pas redurci.

LES REINES DES *gallettes*



ET SI ON APPORTAIT À LA TRADITIONNELLE
GALETTE DES ROIS UNE TOUCHE DE FANTAISIE ?
PRALINES ROSES, CHOCOLAT, CARAMEL...
PLACE À LA GOURMANDISE ! PAR ISABELLE DE BALEINE



RECETTES ET PHOTOS : BRUNO MARIELE / VANESSA GAUT / PRISMATIK ; ISTOCK / GETTY IMAGES

ÉTOILE EXOTIQUE

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

- 2 pâtes feuilletées • 100 g de beurre mou
- 100 g de sucre • 100 g d'œufs (env. 2 œufs moyens) + 1 jaune • 3 cuil. à soupe de rhum
- 40 g de fécule de maïs (type Maïzena)
- 75 g de poudre d'amandes • 75 g de coco râpée • 1 mangue • 1/2 ananas • fève.

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Dans un grand saladier, travaillez le beurre avec le sucre. Ajoutez les œufs

entiers battus à la fourchette en deux ou trois fois en fouettant bien entre chaque ajout, puis le rhum. Incorporez la fécule de maïs puis la poudre d'amandes et la coco. Mélangez bien jusqu'à obtention d'une crème souple. Ajoutez les fruits coupés en petits morceaux.

Déroulez les pâtes sur le plan de travail. Découpez 2 grandes étoiles dont une légèrement plus grande.

Posez la petite étoile sur une plaque de four recouverte de papier cuisson. Etalez dessus la crème en laissant 2 cm de bord libre. Cachez la fève.

Badigeonnez les bords de jaune d'œuf battu, à l'aide d'un pinceau. Recouvrez avec la seconde étoile de pâte et soudez bien les bords. Dorez avec le reste de jaune d'œuf puis décorez avec la pointe d'un couteau. Enfourez pour 35 min.



COURONNE DES ROIS CHOCO-BANANE

POUR 6 PERSONNES. PRÉPARATION : 25 MIN. CUISSON : 35 MIN.

- 2 pâtes feuilletées • 150 g de chocolat noir
- 1 œuf + 1 jaune • 120 g d'amandes en poudre • 90 g de beurre à température ambiante • 2 bananes • 2 cuil. à soupe de Maïzena • 50 g de sucre • fève.

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). **Ecrasez** les bananes à la fourchette. **Faites fondre** le chocolat haché dans un saladier au bain-marie. Retirez du feu et laissez tiédir. Ajoutez l'œuf,

les amandes en poudre, la Maïzena, le beurre et le sucre. Mélangez bien. Incorporez les bananes.

Déroulez une pâte feuilletée sur une plaque de four recouverte de papier de cuisson. Etalez la préparation au chocolat en forme de couronne sur la pâte. Badigeonnez le périmètre intérieur et extérieur avec le jaune d'œuf. Placez une fève.

Recouvrez avec la seconde pâte. Soudez bien, coupez le pourtour

extérieur au couteau et évidez le centre à l'aide d'un bol pour former la couronne. Badigeonnez la galette avec le reste de jaune d'œuf puis striez le dessus avec un couteau. Enfourez pour 30 min.



ASTUCE Pour obtenir une texture encore plus croquante, saupoudrez la couronne de sucre glace 10 min avant la fin de la cuisson puis enfourez-la à nouveau.

GALETTES



ASTUCE Changez de parfum en variant simplement les alcools (liqueur d'orange, whisky...) ou en utilisant de l'extrait de vanille ou de la chicorée.



GALETTE ZÉBRA

POUR 6 PERSONNES. PRÉPARATION : 35 MIN. CUISSON : 35 MIN.

• 2 pâtes feuilletées • 125 g de beurre mou
• 125 g de sucre • 3 œufs • 1 cuil. à soupe de
liqueur de café • 150 g de poudre d'amandes
• 1 cuil. à soupe de fécule de maïs • 2 cuil.
à soupe de cacao en poudre • fève.

Préchauffez le four à 190°C (th. 6/7).
Battez le beurre avec le sucre dans
un saladier. Ajoutez 2 œufs, la liqueur
de café puis la poudre d'amandes
et la fécule. Mélangez pour obtenir
une crème homogène.

Divisez la crème en deux parts égales.
Dans l'une, incorporez le cacao.
Placez les crèmes dans deux poches
munies d'une douille lisse de 16 mm.
Découpez un disque de pâte feuilletée
de 26 cm de diamètre et un autre
de 28 cm. Déposez une noix de crème
d'amande au centre du petit disque.
Entourez d'un cercle de crème au
chocolat. Alternez les crèmes en cercles
concentriques jusqu'à épuisement
en laissant un bord de 2 cm.

Badigeonnez ce bord au pinceau
d'œuf battu et cachez la fève dans
la garniture. Couvrez du second
disque de pâte puis appuyez bien
sur le pourtour pour souder les
deux pâtes entre elles.
Étalez le reste d'œuf battu sur le
dessus de la galette. Entaillez réguliè-
rement le pourtour de petits coups
de couteau puis décorez le dessus
avec la pointe du couteau. Enfournez
pour 35 min et laissez tiédir.



SUCETTES DES ROIS BANANA

POUR 6 PERSONNES. PRÉPARATION : 35 MIN. CUISSON : 20 MIN.

- 2 pâtes feuilletées • 80 g de beurre • 80 g de sucre • 1 cuil. à soupe bombée de fécule de maïs • 60 g de poudre de noisettes
- 60 g de poudre d'amandes • 2 œufs
- 1 cuil. à soupe de rhum • 1 banane • fève.

Préchauffez le four à 190 °C (th. 6/7). **Mélangez** dans un grand saladier le beurre avec le sucre, la fécule de maïs, la poudre de noisettes et la poudre

d'amandes. Incorporez 1 œuf, le rhum et mélangez bien. Ecrasez la banane et ajoutez-la à la crème amande-noisette. **Découpez** 6 cercles de diamètre 8 cm et 6 cercles légèrement plus grands dans les pâtes. Vous pouvez varier les formes à l'aide d'emporte-pièces. **Garnissez** les petits disques avec la crème amande-noisette-banane en laissant 1 cm de bord libre.

Badigeonnez ce bord avec un peu d'œuf battu puis posez un bâtonnet à sucette. Recouvrez ces mini-galettes avec les disques de pâte restants, sans oublier de cacher une fève dans l'une des galettes. Soudez bien les bords. **Badigeonnez** le dessus des galettes d'œuf battu et dessinez des motifs avec la pointe d'un couteau. Enfournez pour 20 min. Laissez tiédir sur une grille.



GALETTES



GALETTE AUX PRALINES ROSES

POUR 6 PERSONNES. PRÉPARATION : 30 MIN. CUISSON : 45 MIN.

• 150 g de beurre • 150 g de sucre • 3 œufs moyens + 1 jaune d'œuf • 150 g de poudre d'amandes • 15 g de farine • 120 g de pralines roses • colorant rouge • 2 pâtes feuilletées épaisses.

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Travaillez le beurre en crème souple avec le sucre au batteur électrique. Ajoutez les 3 œufs battus, en 3 fois, en fouettant bien entre chaque ajout puis incorporez la poudre d'amandes et la farine.

Concassez les pralines enfermées dans un linge en les écrasant avec un objet lourd. Ajoutez-les à la crème d'amande avec 4 ou 5 gouttes de colorant.

Déroulez les pâtes feuilletées. Découpez un disque de diamètre 22 cm et un disque de 23 cm. Déposez le petit sur une plaque couverte de papier sulfurisé. Etalez la crème jusqu'à 3 cm du bord. Badigeonnez le pourtour de jaune d'œuf. Recouvrez avec le second disque, soudez bien les deux épaisseurs puis chiquetez au couteau.

Dorez le dessus de la galette avec le jaune d'œuf restant dilué d'un peu d'eau, et décorez avec la pointe d'un couteau. Enfourez pour 40-45 min.



RECETTES ET PHOTOS : BRUNO MARIELE/VANESSA GAULT/PRISMAPIX

GALETTE AU CHOCOLAT ET AU PRALIN

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

• 2 rouleaux de pâte feuilletée • 100 g de chocolat praliné
• 120 g de beurre • 150 g de sucre • 2 œufs + 1 jaune
• 3 cuil. à soupe de cacao • 100 g de poudre d'amandes
• 30 g de farine • 50 g de pralin • fève.



Faites fondre le chocolat praliné au bain-marie. Réservez hors du feu.

Travaillez le beurre en pommade avec

le sucre. Ajoutez 2 œufs, un par un, en mélangeant bien entre chacun. Incorporez le chocolat praliné fondu, le cacao, la poudre d'amandes, la farine et le pralin.

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).

Déroulez une pâte feuilletée sur la plaque de four recouverte de papier sulfurisé. Etalez la crème au pralin sur la pâte en un disque épais en laissant 3 cm de bord libre. Cachez une fève. Recouvrez avec la seconde pâte feuilletée.

Soudez bien le pourtour de la galette avec un peu d'eau puis coupez le surplus de pâte. Décorez la surface de la galette avec la pointe d'un couteau.

Dorez au pinceau avec le jaune d'œuf battu.

Enfourez pour 35 min puis servez.

RECETTES ET PHOTOS : BRUNO MARIELE/VANESSA GAULT/PRISMAPIX





CHAUSSENS AUX SPÉCULOOS



POUR 4 PERSONNES.

PRÉPARATION : 20 MIN. CUISSON : 25 MIN.

- 1 rouleau de pâte feuilletée • 60 g de beurre
- 50 g de cassonade • 60 g d'amandes en poudre • 1 œuf + 1 jaune • 2 cuil. à soupe de pâte de spéculoos (Lotus)
- 1 cuil. à soupe de sirop d'érable • sucre glace.

Ecrasez le beurre à la fourchette. Incorporez la cassonade, les amandes, la pâte de spéculoos et l'œuf entier. Mélangez bien.

Préchauffez le four à 200 °C (th. 6/7). Découpez 4 ronds dans la pâte feuilletée. Répartissez la crème sur la moitié de chaque rond jusqu'à 2 cm du bord.

Badigeonnez les bords de jaune d'œuf, rabattez la pâte sur la crème pour former des chaussons. Appuyez sur les bords pour les souder et piquez légèrement la pâte avec un cure-dents. Dorez la surface au jaune d'œuf puis quadrillez avec la lame d'un couteau.

Enfournez pour 25 min. Badigeonnez de sirop d'érable et remettez 3 min dans le four éteint.

Servez les chaussons tièdes, poudrés de sucre glace.

RECETTE : MONIQUE MOURGUES/PRISMAPIX PHOTO : BERNHARD WINKELMANN/PRISMAPIX

CARRÉS AU CARMEL

POUR 4 PERSONNES. PRÉPARATION : 20 MIN. CUISSON : 25 MIN.

- 2 paquets de pâte feuilletée • 80 g de beurre • 80 g de sucre glace + pour la déco • 80 g d'amandes en poudre • 1 cuil. à café de Maïzena • 1 œuf + 1 jaune • 12 caramels au beurre salé
- 2 cuil. à soupe de sirop de sucre de canne ou d'érable.

Mélangez le beurre ramolli avec le sucre glace, les amandes, la Maïzena et l'œuf entier avec un fouet jusqu'à obtention d'une crème lisse.

Préchauffez le four à 200 °C (th. 6/7). Etalez les pâtes feuilletées et découpez 8 carrés. Etalez la crème sur 4 carrés jusqu'à 2 cm du bord.

Coupez les caramels en petits morceaux puis répartissez-les dans la crème.

Diluez le jaune d'œuf avec 1 cuil. à soupe d'eau. Avec un pinceau, badigeonnez les bords des carrés. Recouvrez des carrés restants et pressez les bords pour les souder. Egalisez le pourtour. Piquez la pâte avec une fourchette et dorez la surface au jaune d'œuf. Enfournez pour 25 min.

Badigeonnez les feuilletés encore chauds de sirop et remettez-les 3 min dans le four éteint. Servez tiède, poudré de sucre glace.

RECETTE : MONIQUE MOURGUES/PRISMAPIX PHOTO : BERNHARD WINKELMANN/PRISMAPIX



Comme dans...

PLONGEZ DANS UNE ATMOSPHÈRE
FÉERIQUE NIMBÉE D'OR.
LE MERVEILLEUX SE CONVIE À
TABLE POUR LE PLAISIR DES PLUS
PETITS... ET DES PLUS GRANDS.

PAR ISABELLE DE BALEINE



LE TEMPS SUSPENDU

L'heure est à la magie de Noël...
Le moment de faire un petit
tour en enfance avec ces déco-
rations. Un hommage aux récits
devenus mythiques, de *Casse-
Noisette* à *La Reine des Neiges*.
*Décorations à suspendre, Gifi, boule
Reine des Neiges, 3 €, suspension
danseuse, 1,90 €, boule motif Bambi
(7 modèles au choix), 2 €.*

... un conte de fées



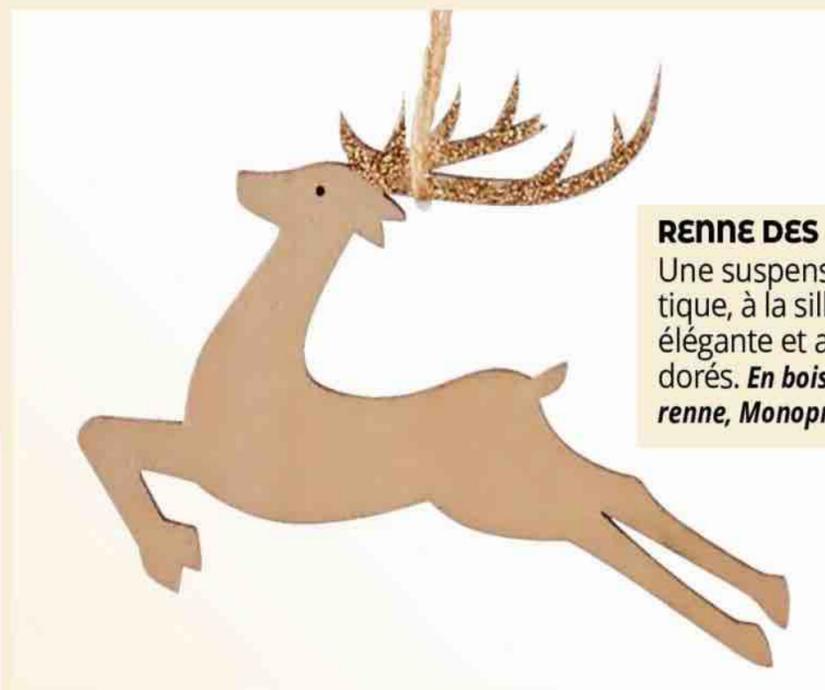
IL ÉTAIT UNE FOIS

Des feuilles d'or sont enchâssées dans les manches de ces couverts à salade.

En Inox et résine. Infini, Côté Table, 39 € le set.

PINCEZ-MOI, JE RÊVE

Quand l'objet le plus usuel, une pince à sucre, s'habille d'une couleur extraordinaire, il devient féerique. **En acrylique, H 17 cm. Pince Honorine, Sabre, 13,80 €.**



RENNE DES NEIGES

Une suspension poétique, à la silhouette élégante et aux bois dorés. **En bois. Ornement renne, Monoprix, 0,99 €.**

BRILLANTE

Une assiette magnifiée d'un filet doré. En Ironstone, Ø 20 cm. **Assiette, coll. Romantic, Bitossi, 15,90 €.**

TENDRE SORTILÈGE

Une pluie de confettis dorés habille ces serviettes. **En lin et coton, 40 x 40 cm. Serviette Lina, La Cerise sur le Gâteau, 18 € les 2.**



VŒUX D'OR

Variation autour du thé avec un set de quatre tasses différentes. En porcelaine, cont. 23 cl. **Tasses à thé et sous-tasses Végétal Gold, Sema Design, 27,60 € le set de 4.**



IRISÉS

Des couverts brillants de mille feux. En acier inoxydable. **Ménagère 16 pièces Fantasy, Conforama, 24,99 €.**



GIVRÉE

Les baies d'une branche de gui givré plus vrai que nature. En plastique et polypropylène, L 14 cm. **Décoration à suspendre Mistle, Casa, 1,95 €.**

MAGIQUES

Des champignons à accrocher au sapin. **En verre, H 12 cm. Décorations à suspendre, But, 3,99 € pièce.**

Une forêt enchantée

ANIMAUX SORTIS DES BOIS, COULEURS AUTHENTIQUES... LA FORCE MYSTÉRIEUSE DE LA FORÊT APPORTE UN NOUVEAU SOUFFLE À LA DÉCO DE FÊTES.

DANSANT

Un sapin de Noël aux mouvements gracieux. Posé sur la table, il donne l'impression de s'animer. *En bois, H 37 cm. Sapin, Monoprix, 19,99 €.*



PAILLETÉE

Une pomme de pin lumineuse pour faire briller la maison. *En verre, H 7,5 cm. Décoration à suspendre, Botanic, 2,85 €.*



SOUS-BOIS

Une serviette nimbée d'or et ponctuée de petits oiseaux enchanteurs. 33 x 33 cm. *Serviettes en papier, Bloomingville, 3,90 € les 20.*



FORESTIÈRES Un set d'assiettes aux décors animaliers en relief, tous différents. En céramique, Ø 17 cm. *Assiettes à dessert Forest, & Klevering, 49,95 € le set de 4.*

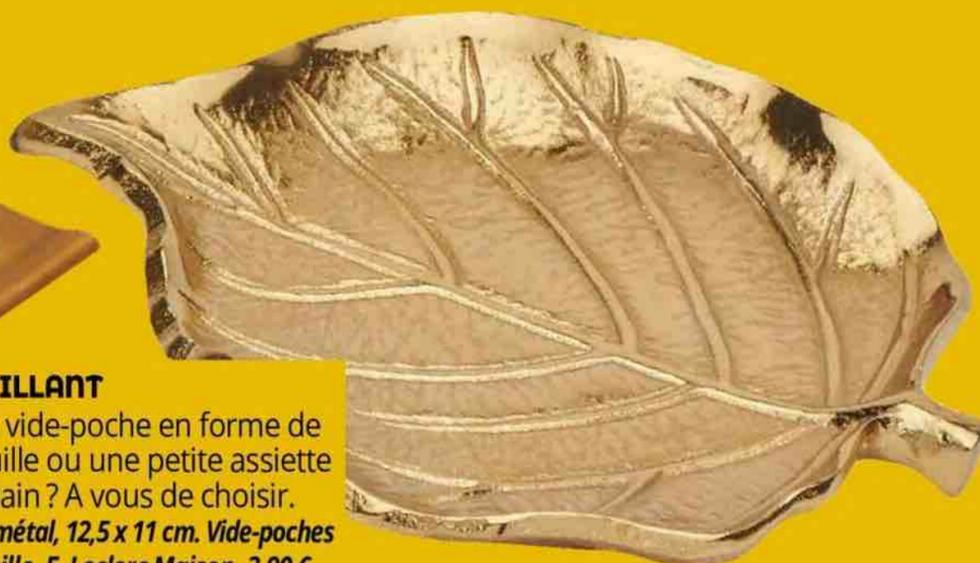
SOYEUX

Ces chemins de table apporteront de l'éclat à une nappe blanche. *En polyester, 250 x 28 cm. Chemin de table Suave, Casa, 11,95 €.*



BRILLANT

Un vide-poche en forme de feuille ou une petite assiette à pain ? A vous de choisir. *En métal, 12,5 x 11 cm. Vide-poches Feuille, E. Leclerc Maison, 3,90 €.*



Le féminin le plus lu de France

Femme Actuelle

Recevez chez vous, toutes les semaines, des milliers d'idées pour inspirer et faciliter votre quotidien!

11,90€
par mois
au lieu de 16,15€

Version numérique
+
Accès aux archives numériques



52 n°
par an

+ 10 HORS-SÉRIES

BON D'ABONNEMENT RÉSERVÉ AUX LECTRICES DE Femme Actuelle

1 Je choisis mon offre : ▶

2 Je choisis mon mode de souscription : ▼

Offre sans engagement - 52 n°/an + 10 HS

11,90€ par mois (1)

au lieu de 16,15€*

26% de réduction

Offre annuelle - 1 an - 52 n° + 10 HS

149€ par mois (1)

au lieu de 193,80€*

23% de réduction

▶ @ EN LIGNE SUR PRISMASHOP -5% supplémentaires!

LES AVANTAGES

- 5% de réduction supplémentaires
- Version numérique + Archives numériques offertes
- Un paiement immédiat et sécurisé
- Votre magazine plus rapidement chez vous
- Arrêt à tout moment avec l'offre sans engagement!

COMMENT SOUSCRIRE ?

- Je me rends sur www.prismashop.fr
- Je clique sur **Clé Prismashop**
* en haut à droite de la page sur ordinateur
* en bas du menu sur mobile
- Je saisis ma clé Prismashop ci-dessous :

HFASS22A Voir l'offre

▶ ✉ PAR COURRIER :

1 Je coche l'offre choisie 2 Je renseigne mes coordonnées** M^{me} M.

Nom ** :

Prénom ** :

Adresse ** :

CP ** : [] [] [] [] Ville ** :

3 A renvoyer sous enveloppe affranchie à :
Femme Actuelle - Service Abonnement - 62066 ARRAS CEDEX 9
Pour l'offre sans engagement : une facture vous sera envoyée pour payer votre abonnement.
Pour l'offre annuelle : je joins mon chèque à l'ordre de Femme Actuelle.

▶ ☎ PAR TÉLÉPHONE : **0 826 963 964** Service 0,20 € / min + prix appel

*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 prélèvements seront aussitôt arrêtés. (2) Offre à Durée Déterminée : engagement pour une durée ferme après enregistrement de mon règlement. Offre réservée aux nouveaux abonnés de France métropolitaine. Photos non contractuelles. 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. 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 au si vous avez accepté la transmission de vos données à des partenaires du Groupe Prisma Media, 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.



HFASS22A



25 produits

POUR LES GASTRONOMES EN QUÊTE D'IDÉES PRATIQUES QUI SUBLIMENT LES PLATS

1



ÉTONNANT

Pour voir les gâteaux et les sauces en mauve, une farine élaborée avec du maïs violet originaire des Andes. Cette variété doit sa couleur à sa richesse naturelle en anthocyanes, pigments bourrés de vertus nutritionnelles. Farine de maïs violet, 400g, Ecodées, 8€.



4

ADDICT

Avec sa texture fondante et son parfum intense, cette pâte à base de pistaches de Bronte est l'ingrédient parfait pour parfumer bûches, crèmes et entremets. Une fois goûtée, impossible de s'en passer... Crème de pistache AOP, le pot de 190g, Les Deux Siciles, 12€.

À GLACER

Cuites et longuement confites, ces châtaignes s'incorporent dans des mousses, cakes ou glaces. Elles permettent aussi de réaliser facilement des marrons glacés. Pour les amateurs, une version aromatisée au cognac. Châtaignes d'Ardèche AOP au sirop, 380g, Sabaton, 10,80€.

5



SAVOUREUX

Des condiments sous forme de crayons, à tailler directement dans l'assiette pour assaisonner à son goût : cèpe, piment d'Espelette et safran. Proposés avec leur taille-crayon. Le coffret épicerien, OCNI, 25€.

3



2

GRAND CRU

Après 15 ans passés en fût de chêne dans le chai familial, ce vinaigre parfume les mets précieux. En finition sur légumes cuits, poisson ou viande, fromage et dessert.

Vinaigre balsamique de Modène, 250 ml, Maison Brémond, 21,90€.



VRAIS JOYAUX

Réservés aux fins gourmets, ces cristaux de sel d'une belle couleur sombre possèdent un goût soufré. A saupoudrer sur du riz, des pâtes, une salade...

Sel noir de l'Himalaya, moulin de 90g ou sachet recharge de 250g, Ecodées, 3,75€ et 2,65€.

6



d'épicerie fine qui changent tout

ILLICO, LA RÉDACTION A SÉLECTIONNÉ LE MEILLEUR. PAR ISABELLE DE BALEINE

7

FABULEUX

Doux, fondants, les arômes uniques de l'ail noir accompagnent toutes les viandes, les poissons fins, les crustacés et même le chocolat ou les agrumes. Etuvé pendant deux à trois semaines, il possède en plus des vertus hors norme sur le système cardiovasculaire, la tension, le cholestérol...

Pâte à l'ail noir, pot de 100g, Amanprana, 9,95€.



BELLE FRAÎCHEUR

Deux huiles d'olive 100% naturelles, issues du broyage simultané des olives et des oranges ou des citrons verts. Sans ajouts artificiels pour préserver les saveurs des agrumes. Elles subliment magret de canard, carpaccio, saint-jacques, crème chocolat... Huile olive et orange ou citron vert pressés, 250 ml, Oliviers & Co, 12,50€.



8



9

PUR JUS

Obtenu après macération des truffes, ce jus dégage un arôme puissant. Avec volailles et viandes, pour relever des plats déjà truffés ou parfumer jus de cuisson, sauces ou purées... Jus de truffes noires, pot de 50g, Petrossian, 17€.

ASTUCIEUX

Dés de saumon fumé au bois de hêtre, poudrés de graines de sésame et de pavot. Idéal pour un apéro raffiné et express. Ronde des Mers, 90g, Marque Repère, 3,52€.



10

11



EXTRA

Elaboré à partir de sève de fleur de cocotier, ce sucre glace fondant et gourmand est à la hauteur des meilleurs sucres glace. En glaçage sur un gâteau, à glisser dans des biscuits, salades de fruits, truffes au chocolat... Sucre glace de coco bio-équitable, 250g, Ecodées, 4,35€.

DIVINE

Une sauce tomate qui conjugue les saveurs exquises de la truffe et la texture crémeuse de la ricotta. Pour une assiette de pâtes raffinées, prête en 10 minutes chrono. Sauce tomate à la truffe blanche d'été et ricotta romana AOP, 185g, Garofalo, 2,99€.



12



4 ÉTOILES

Infusé, râpé, réhydraté, le citron noir (ou loomi) bouilli dans l'eau salée puis séché est un concentré de saveurs. Sa puissance aromatique, ses notes fumées et acidulées très appréciées des chefs font des merveilles dans une marinade, des légumineuses, une pâtisserie... Tranches de citron noir séché, pot de 40 g, Amanprana, 7,25€.

13



14

PLEINE MER

Halte sur l'île de Groix avec ces rillettes artisanales de saint-jacques à la bretonne. On les tartine et on largue les amarres.

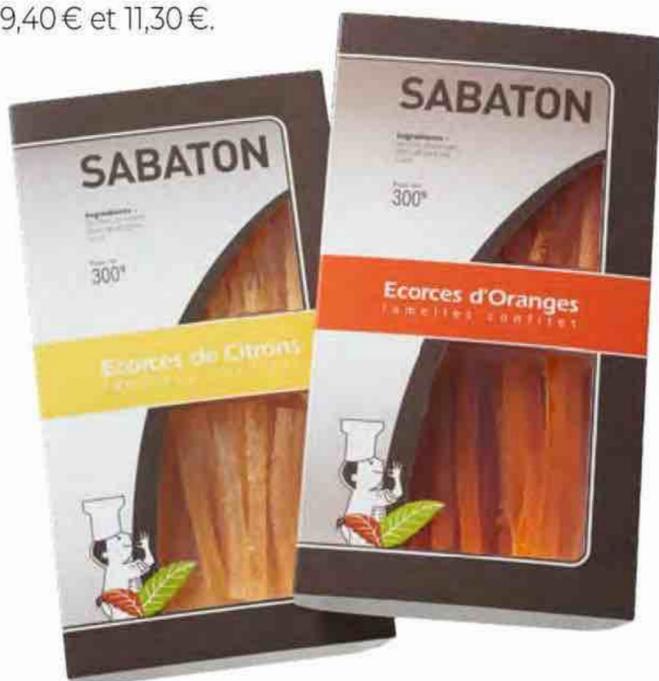
Rillettes de saint-jacques, le pot de 100g, Picard, 4,95€.

ISTOCK/GETTY IMAGES

AU CARRÉ

D'une régularité inégalée, ces savoureuses écorces d'oranges ou de citrons sont confites dans un sirop de sucre pendant plusieurs jours. Epatantes en topping, glissées dans un cake, une crème, une sauce, ou en orangettes! Ecorces d'oranges ou de citrons en lamelles confites, 300 g, Sabaton, 9,40 € et 11,30 €.

15



16

GASTRONOMIQUE

Les graines de cette moutarde sont cultivées en France, dans le Val de Loire, et les vins qui la composent sont sélectionnés dans les grandes régions vinicoles françaises. Résultat, elle est vraiment exceptionnelle. Moutarde d'Orléans au miel et chardonnay, 200 g, Martin-Pouret, 5,95€.

DÉCO

Marinées dans de l'huile d'olive, ces feuilles de câpres fermes et croustillantes en bouche ont un goût acidulé très original. Un condiment de choix pour accompagner salades, saumons, taramas et spécialités iodées. Feuilles de câpres à l'huile d'olive extra-vierge, 100 g, Petrossian, 16€.



17

FRUITÉE-TRUFFÉE

Quelques gouttes suffisent à enchanter saint-jacques ou salades. Sa formule?

De la très bonne huile d'olive avec de la truffe noire (l'équivalent d'1% de truffe noire fraîche).

Huile d'olive truffe noire, 100 ml, Comtesse du Barry, 15,50€.



18

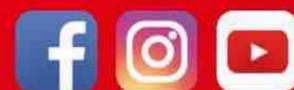


Goûtez la différence

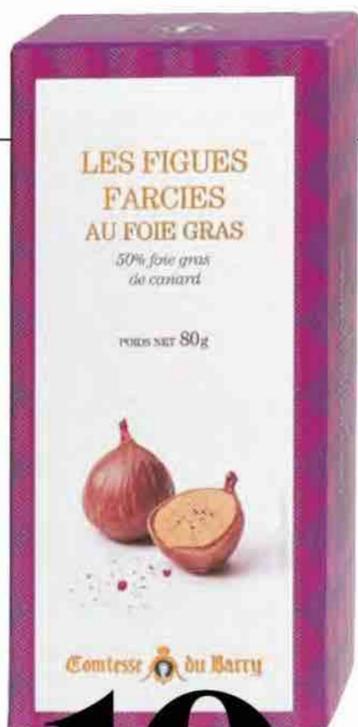


**AVEC NOS 5 NOUVELLES SAUCES TOMATES MUTTI,
CUISINÉES À BASE DE POLPA**

Toutes les idées recettes sur www.mutti-parma.com/fr



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



APÉRITIVES

Avec juste du foie gras de canard du Sud-Ouest, trois figues séchées à couper en quatre sur des toasts grillés (soit 12 bouchées) ou à servir en mini-brochettes.

Figues farcies au foie gras, 80g, Comtesse du Barry, 12,50 €.

19

SOMPTUEUX

Idéal à tartiner ou pour assaisonner des plats chauds (risotto, pâtes, pommes de terre), un beurre à la truffe d'été, parfaitement mélangé et très concentré (8% de truffe). Conseil de dégustation : 1/2 cuillerée par personne, mélangée à du beurre normal.

Beurre à la truffe d'été, 30g, Comtesse du Barry, 7,20 €.



23

SUCCULENT

Frédéric Chaix, maître vinaigrier, a sélectionné pour cette bouteille des ingrédients d'exception : ananas des Açores, le meilleur au monde, et poivre de Timut. Avec des crevettes, pour déglacer un magret ou sur un carpaccio d'ananas.

Douceur de vinaigre à l'ananas et poivre de Timut, 250 ml, Oliviers & Co, 14,90 €.

INTENSE

D'un goût plus corsé que les graines de sésame classiques, le sésame noir permet de relever joliment les plats en leur apportant croquant et couleur. A toaster légèrement pour leur donner une saveur de noisette exquise.

Graines de sésame noir bio, sachet de 250g, Markal, 2,40 €.

24



LA CRÈME!

A glisser dans une bûche meringuée sans hésitation. Cette préparation est élaborée avec des citrons venus principalement du sud de la Sicile. Fiordifrutta citrons, le pot de 260g, Rigoni di Asiago, 3,35 €.



20

22



21

BLEU SEL

La pureté du sel camarguais allié aux parfums du basilic, issu des hauts plateaux d'Arménie. Sur un poisson, une volaille, une salade, une sauce,

un fromage frais pour apporter une inimitable note aromatique légèrement poivrée.

Une réussite. Fleur de sel au basilic bleu, pot de 60g, Petrossian, 7,50 €.



PUNCHY

Une recette du chef colombien Juan Arbelaez. Cette confiture de Noël exceptionnelle est un puissant mélange de pamplemousses, d'oranges et de citrons, avec une pointe de basilic thaï et de basilic pourpre...

Citrus Power le pot de 250g, Confiture parisienne, 14,90 €.

25



LA REVUE OFFICIELLE

d'une émission radio incontournable !



Ali Rebeih, producteur de l'émission *Grand bien vous fasse!* sur France Inter, nous parle de sa nouvelle revue.

Comment est né ce projet de revue ?

De la radio au papier, il n'y a qu'un pas ! Ce projet concrétise mon amour pour la presse. Dans l'esprit de l'émission, nous souhaitons proposer une revue à la fois érudite et accessible, avec un ton bienveillant et une maquette élégante.

Que retrouve-t-on dans les pages de cette revue et à qui s'adresse-t-elle ?

Cette revue s'adresse à tous ceux qui souhaitent comprendre et améliorer leur quotidien ! Pour répondre aux petites et grandes questions qui se posent, nous avons fait le choix d'intervenants qui sont des amis de l'émission : Christophe André, Michel Pastoureau, Boris Cyrulnik, entre autres. Ils donnent du crédit à cette revue et rappellent les couleurs de l'émission. A la fois pédagogique et accessible, la revue traite de sujets ancrés dans le quotidien des Français à travers des longs dossiers, des éclairages, des interviews, des chiffres, des conseils de lectures...

Pourquoi avoir choisi les émotions pour inaugurer ce nouveau rendez-vous ?

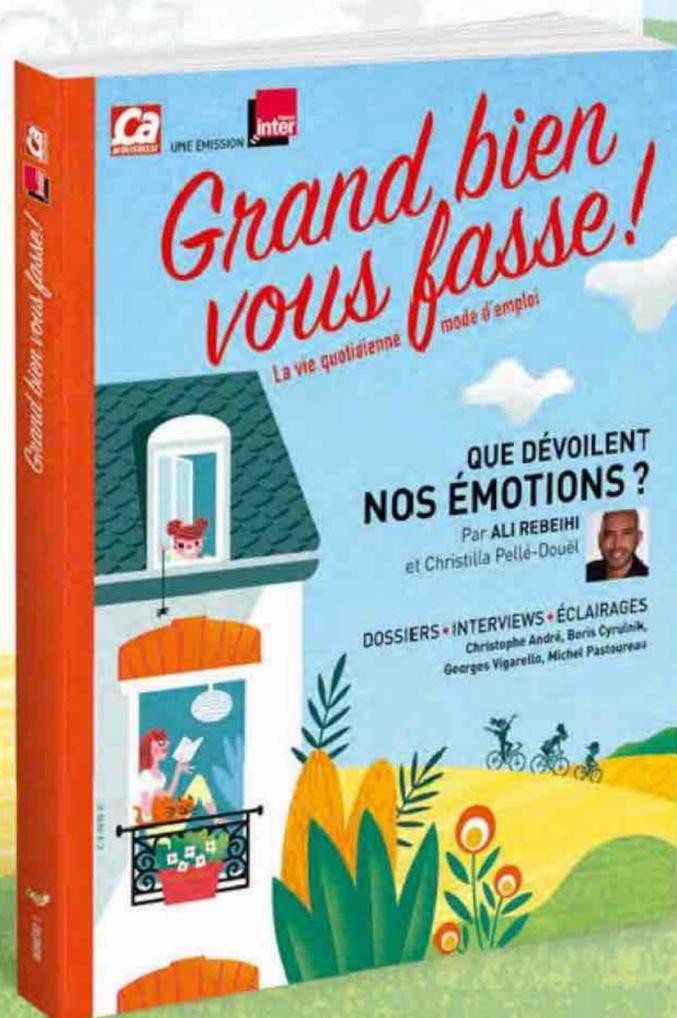
Nous sommes traversés du matin au soir par des émotions contradictoires.

Ces émotions nous permettent de prendre de bonnes ou de mauvaises décisions, elles rayonnent sur nos vies personnelles, professionnelles et intimes. Parfois nous sommes débordés et nous ne savons pas comment les accompagner. Nous avons essayé de traiter ce sujet à 365 degrés, d'un point de vue scientifique, psychologique, historique, culturel et éthologique puisqu'on s'est également intéressé aux émotions des animaux.

DISPONIBLE CHEZ LES MARCHANDS DE JOURNAUX

Ou cliquez sur Clé prismashop
et entrez votre code **GBVF1** sur prismashop.fr

Une collaboration



NOËL

COMMENT AJOUTER
UNE TOUCHE
D'ORIGINALITÉ À LA
FÊTE ? QUELQUES
IDÉES INVENTIVES
RACONTÉES PAR
CELLES ET CEUX
QUI ONT VÉCU DES
MOMENTS DRÔLES
ET MÉMORABLES.

PAR ISABELLE DE BALEINE

La fête à deux

“ L'année dernière, mon compagnon et moi nous sommes retrouvés seuls pour Noël ! Pour moi qui organisais depuis toujours le dîner de famille avec chapon, sapin gigantesque et cadeaux, c'était impensable. Cette perspective me déprimait complètement. Mes parents étaient à l'étranger, mes enfants chez leur père, et les frères et sœurs coincés par des calendriers de familles recomposées ingérables... On s'est donc résignés à dîner tristement en tête à tête. Au dernier moment, on a fait deux-trois courses sans y croire, et contre toute attente on a passé une soirée inoubliable. C'était inédit de se retrouver à deux ce soir-là, on avait l'impression d'avoir fugué en amoureux ! On a mangé et bu tout ce qui nous faisait plaisir, regardé un vieux film, rigolé comme des ados. Une soirée parfaite, à refaire ! »

OPHÉLIE, DOCUMENTALISTE, 45 ANS, 2 ENFANTS

UN SEUL CADEAU

“ On a décidé de dire stop aux petits cadeaux innombrables (nous sommes une famille très très nombreuse), qui reviennent cher et, en plus, font rarement plaisir ! On a tous voté pour adopter une tradition courante aux Etats-Unis et en Angleterre, le Secret Santa : plusieurs semaines avant Noël, chaque membre de la famille tire au sort le nom de celui ou celle dont il va s'occuper. Avec une seule personne à chouchouter, on peut se permettre de faire un vrai joli cadeau sans dépenser une fortune. Et on n'a plus à courir partout pendant le mois de décembre. On peut même valider une règle concernant le budget, proposer des listes d'envies... »

CATHERINE, INSTITUTRICE, 50 ANS, 4 ENFANTS

AUTREMENT



BRUNCH DE FÊTES

« Pour la journée du 25, on a l'habitude de proposer une sorte de brunch à l'anglaise qui dure toute la journée, avec saucisses grillées, œufs brouillés, saumon fumé, toasts, viennoiseries, assortiment de délicieuses marmelades, jus de fruits frais, chocolat crémeux, thé, café... La famille, les copains des enfants, les amis, tout le monde vient quand il veut pour grignoter quelque chose et passer un moment avec nous. C'est relax et super joyeux. »

BENOÎT, INGÉNIEUR, 40 ANS,
3 ENFANTS

Que du vert !

« Le lendemain de Noël, pour compenser les excès de la veille, on compose un buffet healthy mais très gourmand, avec que du vert. Et le menu est loin d'être triste: haricots verts épicés, taboulé aux herbes aromatiques, salade grenade-feta, terrines et quiches de légumes, chips de kale, soupe de concombre froide au gingembre, croquettes de petits pois, guacamole, émincé de chou, toasts au beurre d'avocat, jus d'épinards, eaux parfumées et green smoothies, tartare de kiwis, tarte aux raisins... Le choix est incroyable, et puis c'est beau, c'est bon, et ça fait un bien fou. »

ALINE, FLEURISTE, 42 ANS, 2 ENFANTS

UN DÎNER À THÈME

« Invitée chez des amis de mes parents le 24 décembre au soir, j'ai découvert une tradition étonnante: chaque année, cette famille organise son repas autour d'un aliment qui doit être présent, d'une manière ou d'une autre, de l'entrée au dessert. Ce soir-là, bingo, c'était le tour de la truffe! On a commencé par des toasts de tomates et chèvre à la truffe, suivis d'un rôti de veau avec sa petite sauce crémeuse... à la truffe bien sûr, pour finir par une glace vanille bourbon parfumée de quelques gouttes d'huile... à la truffe. Et en cinq ans, ils ont déjà testé le dîner châtaigne, citron, patate douce, pomme et litchi! »

ALICE, 25 ANS, ÉTUDIANTE, SANS ENFANTS

Entre copains

« Exilés à l'étranger, on n'a pas eu d'autre choix que de fêter Noël avec des amis. Et quelle surprise! C'était super convivial, gai et magique. Chacun a apporté de délicieuses choses à manger, des petits cadeaux rigolos et une tonne de bonne humeur... Bref, c'était une vraie fête très joyeuse avec zéro conflit! »

BÉNÉDICTE, KINÉSITHÉRAPEUTE, 35 ANS, 1 ENFANT

SURPRISES MAISON

« Tous les ans, avec les enfants, on prépare des mini-cadeaux que l'on dépose à côté de chaque assiette: il y a eu les petites boîtes de chocolats maison, emballages compris, bien sûr, les marque-places végétaux, les personnages en plâtre inspirés de "Winnie l'ourson" ou bien de "Tintin" (et attribués en fonction des ressemblances...), les carnets de notes personnalisés avec impression du menu, les origamis, les mini-bougeoirs, les bougies parfumées home made... En fin de soirée, chaque invité repart avec son petit souvenir. »

ARNAUD, INFORMATICIEN,
38 ANS, 3 ENFANTS



D'UN PAYS À L'AUTRE

« Dans notre famille, on est six à savoir pas trop mal cuisiner, alors on s'inscrit au choix pour préparer l'apéro, la mise en bouche, l'entrée, le plat, la salade ou le dessert. Ensuite on tire au sort un pays: France, Espagne, Thaïlande, Suède, Vietnam, Grande-Bretagne... Attention, pour que la surprise soit complète, on ne communique pas entre nous! Résultat, au menu de Noël dernier, on a dégusté des cubes de tortilla au chorizo, un curry vert de crevettes accompagné de riz gluant et d'une salade de papaye fraîche, suivi d'un pudding dans la pure tradition British! Un vrai régal. »

JOËLLE, JURISTE, 60 ANS, SANS ENFANTS

La bûche de l'année est attribuée...

« Il y a vingt ans, avec une amie, on a préparé pour la première fois une bûche de Noël ensemble. Un désastre... Le biscuit, mal cuit, était imbibé d'alcool et tirait vers la couleur verte. Et la ganache, très compacte, manquait cruellement de légèreté. Depuis, on s'est améliorées, et même si chacune fête Noël avec sa famille à plusieurs centaines de kilomètres de distance, c'est devenu une habitude: s'envoyer une photo de notre œuvre pour se souhaiter de joyeuses fêtes. Une manière de partager ce moment ensemble, malgré l'éloignement. »

MARIE-THÉRÈSE, RETRAITÉE, 65 ANS, 2 ENFANTS

UNE HOTTE REMPLIE DE TROUVAILLES

« Mon oncle Gilles a toujours plein d'idées originales à Noël. A chaque fois, il réussit à nous surprendre avec sa hotte remplie de trouvailles: un bon pour un service (préparation d'un dîner chic par un chef à domicile, réfection de la cuisine...), une œuvre personnelle (une peinture, une chanson, un tricot...). Je me souviens d'une année où il sortait de sa besace des ustensiles de cuisine insolites. La règle du jeu: celui qui devinait à quoi servait l'objet remportait la mise! En plus d'avoir reçu des cadeaux utiles, on a bien rigolé! »

FABIENNE, PROFESSEUSE AU COLLÈGE, 42 ANS, 3 ENFANTS



Le loto de Noël

« Nous, on fait un loto avec les enfants. A Noël, c'est mon moment préféré. Chacun a une grille de loto, les grands-parents tirent les numéros. Quand une ligne est remplie, on gagne un premier cadeau, une babiole marrante... et souvent complètement inutile: mes parents font le tour des solderies pour les trouver. Et si la grille est complète, alors là, on reçoit un vrai beau cadeau! Résultat, les petits sont surexcités. Une fois, on y a passé près de 2h30... avec des enfants en surchauffe. C'est ma mère qui a eu l'idée une année. Depuis, plus question d'y déroger. On est une dizaine à y jouer... et plus on est de fous, plus on rit! »

LAURENCE, RÉDACTRICE PHOTO, 46 ANS, 2 ENFANTS



NOUVEAU MENSUEL



**Un magazine
stimulant,
rafraîchissant,
élégant...
et pas gnangnan !**

**Pour rendre la
vie plus intense**

**Pour comprendre
l'époque dans
laquelle on vit**

**Pour être guidé
au quotidien
(droits, argent...)**

**Pour vivre en pleine
forme (25 pages de
santé et de bien-être)**

**Femme Actuelle
Senior**

**LE MAGAZINE QUI FAIT PÉTILLER
LA VIE DES SENIORS**

Toute la presse est sur
prismaSHOP.fr

L'Avent...

CE RENDEZ-VOUS INCONTOURNABLE PREND DE L'AMPLEUR CHAQUE ANNÉE. CONFISEURS ET CHOCOLATIERS SONT DE PLUS EN PLUS NOMBREUX À NOUS PROPOSER LEUR VERSION. PAR AMÉLIE PALMAS



MAISON DE BONBONS

Une drôle de demeure dessinée par Chris Ware, célèbre auteur américain de bandes dessinées. *A la Mère de Famille*, 39 €.

...goût des fêtes



DEMANDEZ LA LUNE

Ce calendrier aux décors lunaires s'ouvre comme un livre et délivre ses délices : crème brûlée, mendiant, mini-barres... **Michel Cluizel, 39,90 €.**

LES PAPILLES EN ÉMOI

Un grand classique ! A l'intérieur, les célèbres papillotes, bouchées de praliné, ganache noir ou caramel. **Réveillon Chocolatier, 9,99 €.**



LUNE FORÊT À LA CLÉ

Chaque fois qu'une case est ouverte, un chocolat se révèle et un sapin se dresse... et cela jusqu'au 24 décembre. **Comtesse du Barry, 28,90 €.**

BRILLANTE IDÉE

Enfin un calendrier vegan qui réconcilie Noël avec la cause animale ! **Ikalia, 9,79 €.** Dans les magasins Naturalia.

MERCI MARCOLINI

Avec lui, les jours s'écoulent mais ne se ressemblent pas : cœur pistache, câlin noir, praliné nougat... **Pierre Marcolini, 49 €.**



L'AS DES CARREAUX

Toutes les saveurs du chocolat – du blanc au noir – sont représentées derrière ces petites briques. **Petits carreaux de Paris, 34,90 €.**



VILLE DE RÊVE

Une balade riche en surprises chocolatées avec, peut-être en prime, un ticket gagnant et un assortiment géant. **De Neuville, 25 €.**



HAPPY CHRISTMAS!

Nicolas Cloiseau, fan de crackers, remplit cette spécialité anglaise des délices de la maison... Enjoy ! **La Maison du Chocolat, 48 €.**

ISTOCK/GETTY IMAGES

Compte à rebours

LES AMOUREUX DE THÉS, DE BOUGIES OU DE GOURMANDISES SALÉES ONT AUSSI DROIT À LEURS PETITS PLAISIRS QUOTIDIENS AU MOIS DE DÉCEMBRE !



LUMINEUX!
Pour les amateurs de senteurs, 25 bougies parfumées pour profiter chaque jour d'une ambiance éclairée.
But, 49,99 €.



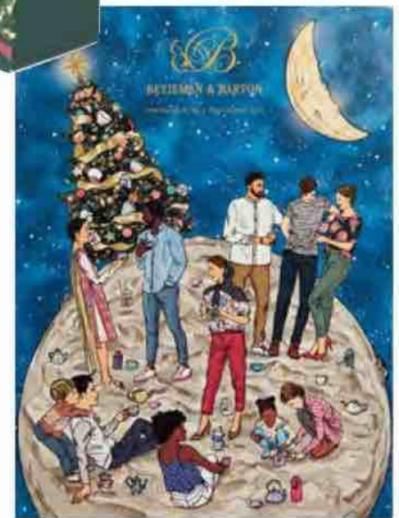
EN FINESSE
Huiles d'olive, herbes de Provence, pâtes à tartiner, moutarde... Les best-sellers de la maison en petit format. **Maison Brémond, 40 €.**



DÉLICES SALÉES
Haute de 48 cm, cette pyramide recèle 24 spécialités salées : terrines, rillettes... **Comtesse du Barry, 84,90 €.**



PLEIN DE DOUCEURS
Quel plaisir de découvrir chaque jour de quoi se régaler : confitures, infusions et biscuits. **Bonne Maman, 29,90 €.**



INSTANTS THÉS Une belle manière de découvrir les magnifiques infusions du célèbre marchand de thés. **Betjeman & Barton, 32,50 €.**



PARFUMS D'ASIE
Un coffret scellé par un ruban de satin qui cache 24 sachets de thé ou infusions bio. **Thés de la Pagode, 19,80 €.**

Vivez un Noël tout en créativité!

HORS-SÉRIE CRÉATIF

prisma

SPÉCIAL FÊTES

80
idées

POUR DÉCORER
LA MAISON

120

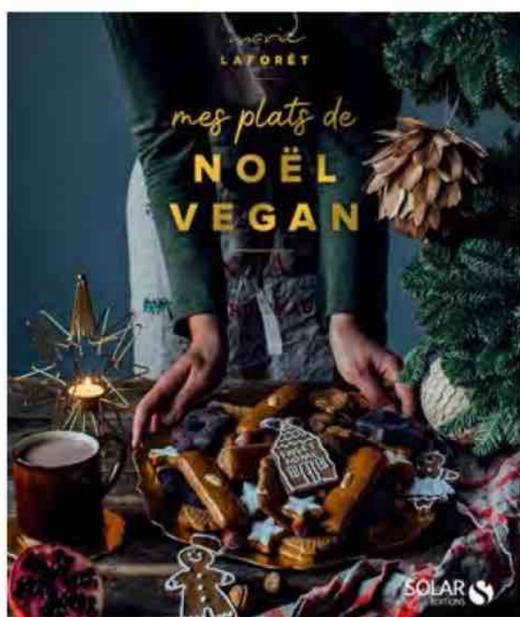
CRÉATIONS
POUR
NOËL



TABLES RAFFINÉES ♦ CADEAUX DÉLICATS ♦ CUSTOMS BRILLANTES

Disponible chez votre marchand de journaux

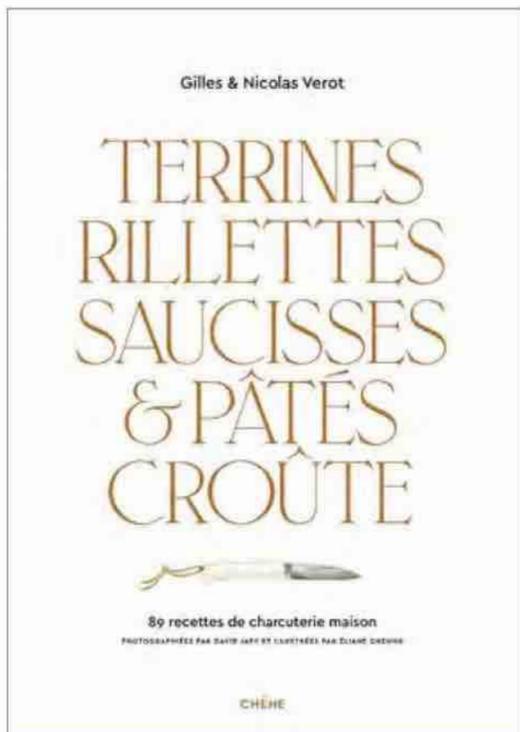
Toute la presse est sur
prismaSHOP.fr



INVENTIF

Mais oui, on peut manger vegan et réveiller comme tout le monde, avec petits fours et faux-gras, feuilletés, bûches au chocolat, sablés de Noël, fruits déguisés... Rien ne manque sur la table généreuse et gourmande de Marie.

Mes plats de Noël vegan, de Marie Laforêt, éditions Solar, 22 €.



ACCESSIBLE

Gilles et Nicolas, à la tête de l'une des meilleures charcuteries de France, la maison Verot, nous offrent 89 recettes de créations emblématiques, à faire avec des ingrédients faciles à trouver. Un bel exploit. **Terrines, rillettes, saucisses & pâtés croûte, de Gilles et Nicolas Verot, éd. du Chêne, 29,90 €.**

10 LECTURES

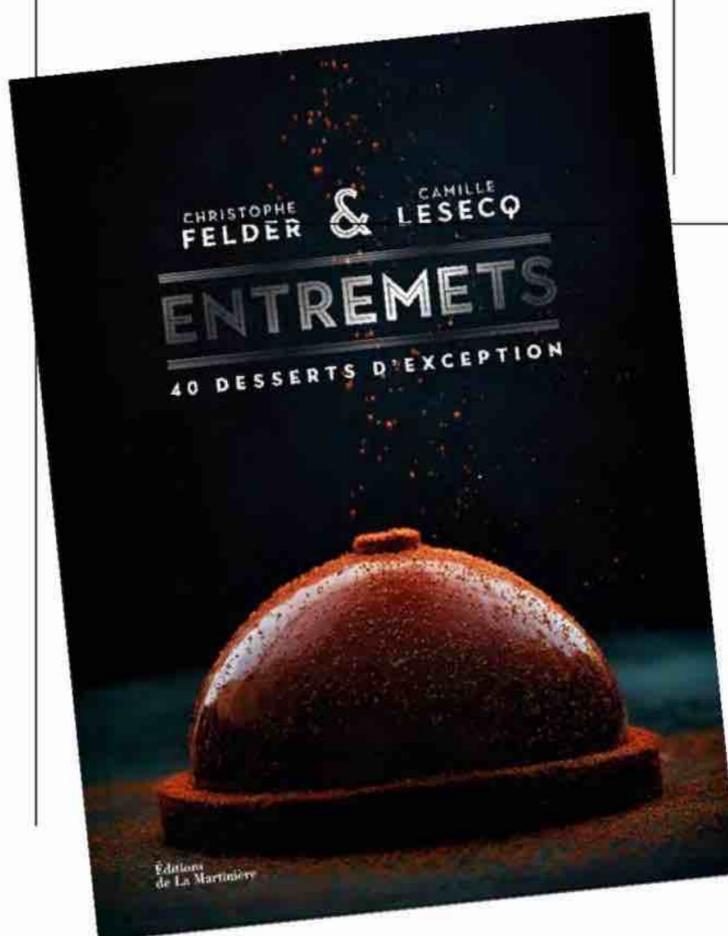
EN TERRINE, À PAILLETTES, RECETTES BIO OU VEGAN, CUISSON VAPEUR... DERRIÈRE CHACUN DE CES LIVRES, DES PASSIONNÉS À LA CRÉATIVITÉ INÉPUISABLE. PAR ISABELLE DE BALEINE



BLUFFANT

Ici, pas de beurre ni de crème, mais des purées de noisette ou d'amande, du miel, des épices, des fruits de saison et des crèmes végétales ! Démonstration réussie : on peut réaliser de somptueux gâteaux, fondants, truffes, mi-cuits au chocolat sans les saturer de mauvaises graisses ou de sucres raffinés.

Mes irrésistibles recettes au chocolat ! de Marie Chioca, éditions Terre Vivante, collection Facile & bio, 12 €.



CROUSTILLANT

Composez vos boîtes à biscuits pour toutes les occasions, Noël compris bien sûr ! Avec boudoirs, cannelés, cookies, financiers, macarons, madeleines, navettes, shortbreads, spéculoos, baklavas... Version sucrée ou salée pour des apéritifs gourmands. **La bible des petits gâteaux, de Guillaume Marinette, éditions Marabout, 19,90 €.**



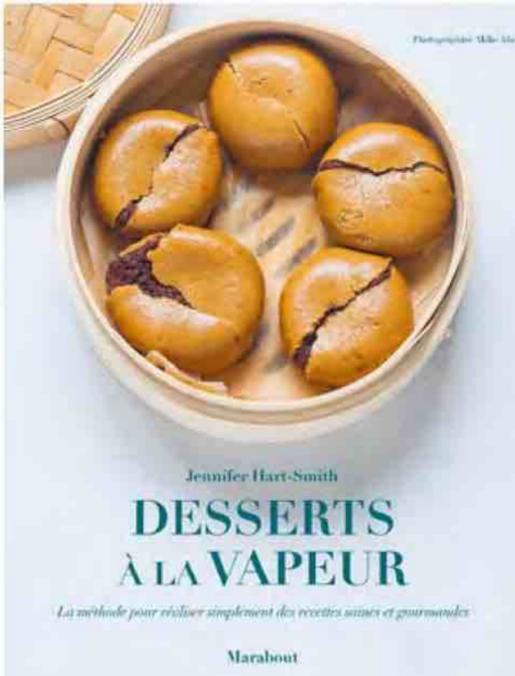
SUBLIME

Vous aimez jouer avec les textures, superposer les strates gourmandes, jongler avec les biscuits, ganaches, mousses, crèmes, sablés, dacquoises ? Alors, partez à la découverte des 40 recettes de ces deux très célèbres pâtisseries, avec pas à pas, croquis détaillés et photos irrésistibles.

Entremets, de Christophe Felder et Camille Lesecq, éditions de La Martinière, 35 €.



DÉLICIEUSES

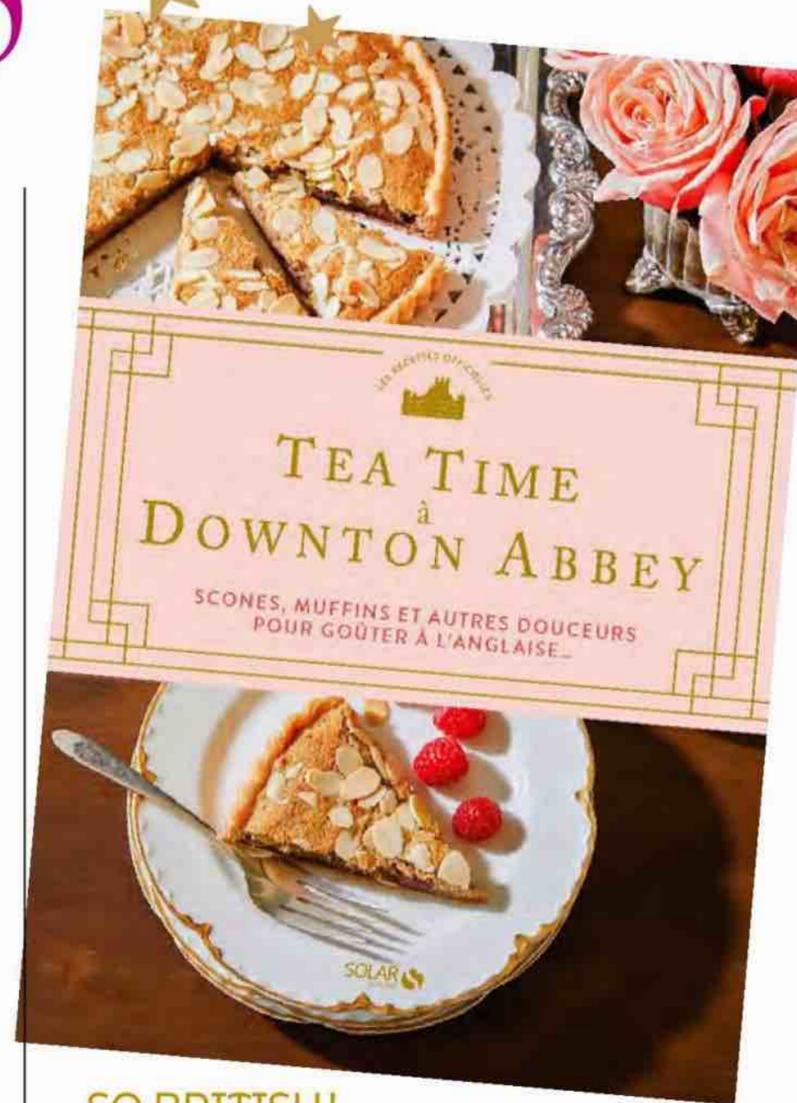


NATURE

Le pari de ces desserts mousseux et fondants à souhait ? Zéro colorant, pas de gélatine, mais des aliments complets, des produits locaux et une cuisson vapeur. Pomme fondante au sirop d'érable, pain d'épices, moelleux au chocolat... 60 desserts aux incroyables textures. **Desserts à la vapeur, de Jennifer Hart-Smith, éditions Marabout, 16,90 €.**

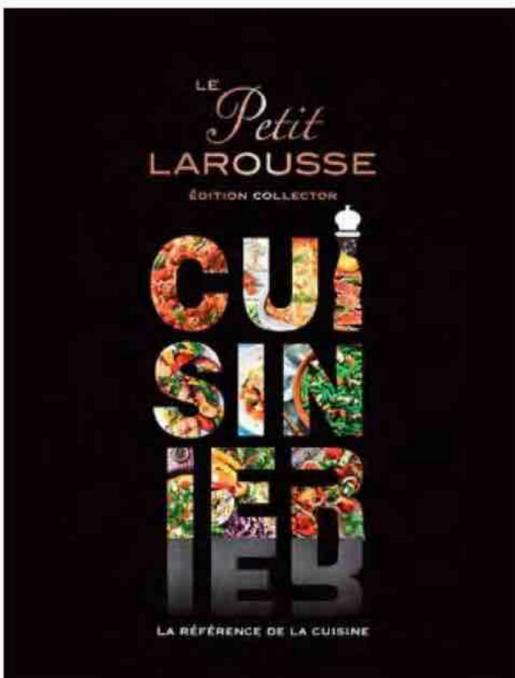
MAGIQUE

Troquez votre fouet contre une baguette magique et un grimoire, et faites le plein de tartes, gâteaux, cupcakes, sablés, cookies inspirés des contes ou de l'univers des pirates et des fées. Ne vous étonnez pas si vous croisez une licorne ou un dragon dans votre cuisine... **Recettes à paillettes, de Juliette Lalbaltry, éditions Larousse, 15,95 €.**



SO BRITISH!

Bienvenue à Downton Abbey ! Découvrez l'histoire et le rituel de l'afternoon tea, avant de réaliser des scones, gâteaux et puddings dignes d'être servis par Carson, le célèbre majordome de la série. **Tea Time à Downton Abbey, éditions Solar, 19,95 €.**

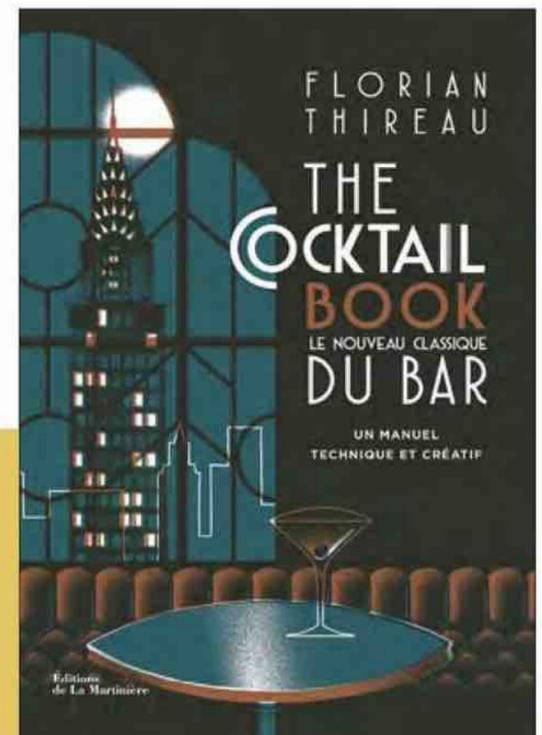


COMPLET

Tout y est ! Une multitude de recettes festives, quotidiennes, des pas à pas, des pictos (express, à préparer à l'avance...)... et même un « atelier de cuisine » pour apprendre à paner une escalope, à pocher un œuf... **Le Petit Larousse cuisinier, éditions Larousse, 24,95 €.**

ENIVRANT

Entrez dans l'univers secret de la mixologie : fondamentaux, équipement du bar, techniques, accompagnement pratique, pour officier (presque) comme un pro ! **The Cocktail Book, de Florian Thireau, éditions de La Martinière, 35 €.**



B

- Beurres parfumés..... 11
- Biscuits Earl Grey 101
- Biscuits glacés 100
- Blanc-manger coco et coulis passion... 19
- Brochettes choco-chamallows..... 66
- Bûche à la mousse de marrons 88
- Bûche blanche au coulis de fruits rouges..... 90
- Bûche croquante au praliné..... 87
- Bûche framboise-mangue façon vacherin 30
- Bûche roulée chocolat-orange 90
- Bûche salée surprise saumon-jambon-foie gras 43
- Bûches glacées super faciles..... 12
- Bûchettes noix de coco-orange..... 86

C

- Carrés au caramel..... 107
- Ceviche de daurade, kiwis et baies roses..... 30
- Chalet des neiges 84
- Champignons meringués..... 66
- Champignons rouges et blancs..... 66
- Chapon rôti et légumes Wellington au curcuma 49
- Charlotte aux biscuits roses, framboises et litchis..... 72
- Chaussons aux spéculoos..... 107
- Cheesecake au citron et chocolat blanc 82
- Chocolat à l'ancienne 84
- Chocolat à l'espagnole 84
- Chocolat aux épices 84
- Chocolat orange-miel..... 84
- Chocolat viennois express 84

- Chou rouge braisé aux zestes d'orange 59
- Chutneys d'oignons rouges-raisins secs et mangue-ananas 11
- Civet de sanglier 8
- Cocktail pétillant cranberries et limoncello..... 40
- Coquelet au vin jaune et morilles..... 20
- Corolles marines..... 66
- Coulants au chocolat 82
- Coulis à l'orange sanguine..... 76
- Coulis à la mandarine..... 76
- Coulis au café..... 76
- Coulis aux amandes 76
- Couronne de l'Avent spéciale cocktail..... 7
- Couronne des rois choco-banane..... 103
- Couronne glacée de Noël..... 73
- Crèmes de foie gras aux mendiants 41
- Crèmes verveine citronnelle 64
- Crèmeux chocolat blanc-bergamote .. 64
- Croques étoiles 66
- Crumbles de figues fraîches..... 64
- Cubes de foie gras en gelée..... 64
- Cuillères d'huîtres 64

D

- Daube de sanglier, douillons de coings..... 55
- Demi-langoustes rôties au lard de Colonnata..... 30
- Dip gratiné à l'artichaut et aux châtaignes 43

E

- Ecrasée de pommes de terre à l'huile de truffe 59

- Etoile exotique..... 103
- Etoiles de pain d'épices, mangue caramélisée..... 64

F

- Filet de bœuf en croûte persillée, gratin de cardons 19
- Filet mignon sauce asiatique et carottes confites au miel..... 54
- Flans de carottes-coco 59
- Frites de butternut au miel..... 58
- Frites de polenta 66
- Fruits déguisés..... 10

G

- Galette au chocolat et au pralin 106
- Galette aux pralines roses 106
- Galette zébra..... 104
- Gâteau fourré aux meringues 82
- Gin très tonique..... 46
- Glaçons au chocolat..... 43
- Glaçons boules de fleurs 43
- Glaçons menthe-citron vert 43
- Glaçons-sticks de baies rouges 43
- Gratin de panais 58
- Grog de pomme 47

H

- Homard en petit crumble, embeurrée de chou..... 52
- Huîtres chaudes gratinées au pineau 18

I

Iles flottantes et cerises au kirsch76

M

Makis de saumon64
Meringues bonshommes de neige ... 100
Millefeuille de chips d'ananas,
sorbet coco31
Millefeuille de cookies meringués87
Millefeuilles de galettes
aux saint-jacques20
Mimosa aux oranges fraîches46
Mini-chaussons à la pâte de noisettes ...66
Mini-feuilletés au chocolat64
Mini-flans parmesan
et jambon serrano64
Mocktail ananas-gingembre47
Mocktail carottes, poire-pomme
à la rose47
Mocktail fruits rouges, ananas,
pêche et jasmin47
Mocktail litchis, citron vert
et fleur de sureau47
Mocktail mandarines et gingembre47
Moelleux au chocolat
au cœur de clémentine77
Mojito sans alcool47
Mousses de marrons
aux sucres d'orge66

N

Nounours 101

P

Pastel de meringues 100
Pavlova aux fruits exotiques75

Pétillant de rose47
Petites crèmes à la fraise66
Piña colada47
Poêlée de chou à la crème59
Poêlée de girolles
aux endives59
Poêlée de légumes glacés59
Poêlée de navets caramélisés59
Poêlée de potimarron pimenté59
Poêlée de saint-jacques
et pappardelles aux morilles52
Pommes de terre,
chantilly vodka-citron20
Pommes duchesse59
Pommes frites à la cannelle64
Potimarrons farcis
aux châtaignes et à la tome8
Poulet de Bresse farci
et damier de purées54
Prosecco au romarin46
Punch à la mangue46
Punch sunny47
Purée de châtaignes59

R

Ris de veau rôtis au café,
croquant de potiron-coco50
Risotto aux cèpes58
Rôti de lotte et pommes
de terre suédoises51
Rôti de magret, mijoté
de châtaignes et butternut50

S

Sablés à l'ananas caramélisé
et à la noix de coco74
Salade d'oranges
au miel et aux épices74

Salade de mâche, figues et poire58
Sapin aux mendiants82
Sapins au jambon fumé66
Saumon à la parisienne
et mayonnaises revisitées7
Saumon en koulibiac31
Saumon Rossini,
marrons et cranberries48
Sels parfumés aux trois couleurs11
Soufflés glacés au citron
et à l'orange12
Soupe de champagne aux agrumes ...46
Spaghettis à la truffe noire58
Spritz aux clémentines46
Spritz color47
Sucettes de tomates au caramel66
Sucettes des rois banana105

T

Tartares d'agrumes au champagne64
Tarte chocolat-caramel83
Terrine au chocolat
et aux marrons21
Terrine de foie gras
au cognac et au quatre-épices7
Tranches de fruits caramélisées66

V

Velouté de butternut au foie gras 18
Verrines de guacamole
pomme-saumon43
Verrines de potiron,
châtaignes et gingembre64
Vin blanc de Noël aux épices46
Vin d'orange et vin de noix8
Vitreaux 101

Carnet d'adresses

&Klevering : klevering.nl

4 Murs : 4murs.com

A

A la Mère de Famille : lameredefamille.com

Amanprana : amanprana.eu

Angelina : angelina-paris.fr

Arnaud Larher : arnaudlarher.com

Auchan : auchan.fr

B

Bernachon : bernachon.com

Betjeman & Barton :

betjemanandbarton.com

BHV Marais : bhv.fr

Bitossi : bitossihome.it

Bloomingville : bloomingville.com

Bonne Maman : bonne-maman.com

Botanic : botanic.com

But : but.fr

C

Carrefour : carrefour.fr

Casa : casashops.com

Casino : casino.fr

Cave de Turckheim : cave-turckheim.com

Château Beaubois : chateau-beaubois.com

Château d'Estoublon :

shop.estoublon.com

Comtesse du Barry :

comtessedubarry.com

Confiture Parisienne :

confiture-parisienne.com

Conforama : conforama.fr

Côté Table : cote-table.com

Cyril Lignac : gourmand-croquant.com

D

Damman Frères : dammann.fr

Degrenne : degrenne.fr

De Neuville : chocolat-deneuville.com

Domaine du Clos des Poulettes :

poulette.fr

Domaine Franck Chavy :

domainefranckchavy.fr

Dominique Piron : domaines-piron.fr

E

Ecoïdées : ecoidees.com

E. Leclerc Maison : e-leclerc.com

F

François Doucet : francois-doucet.com

G

Galeries Lafayette : galerieslafayette.com

Garofalo : pasta-garofalo.com

Gifi : gifi.fr

Green Gate : greengate.dk

Guy Demarle : guydemarle.com

H

House Doctor : societyoflifestyle.com

Hübsch : hubsch-interior.com/fr/

J

Jean Dubost : shop.couteaujeandubost.com

L

La Cerise sur le Gâteau :

lacerisesurlegateau.fr

La Fabrique Givrée : lafabriquegivree.com

Lafitte : lafitte.fr

La Glacerie : la glacerie.fr

La Maison du Chocolat :

lamaisonduchocolat.com

La Meringaie : lameringaie.com

La Mie Câline : lamiecaline.com/fr/

La Perle des Dieux : laperledesdieux.com

Le Creuset : lecreuset.fr

Le Jacquard Français :

le-jacquard-francais.fr

Lenôtre : lenotre.com

Le Roy René : calisson.com

Les Deux Siciles : lesdeuxsiciles

Luminarc : latabledarc.com

M

Made.com : made.com

Maison Brémond : mb-1830.com

Maison Hévin : jeanpaulhevin.com

Maisons du Monde : maisonsdumonde.com

Markal : markal.fr

Marque Repère : e-leclerc.com

Martin-Pouret : Martin-Pouret.com

Mathon : mathon.fr

Max Daumin : maxdaumin.com

Michel Cluizel : michelcluizel.com

Monoprix : monoprix.fr

Muy Mucho : muymucho.es

N

Naturalia : naturalia.fr

O

OCNI : fr.ocni-factory.com

Oliviers&Co : oliviers-co.com

Opinel : opinel.com

P

Patrick Agnellet : patrickagnellet.com

Petits Carreaux de Paris :

petitscarreauxdeparis.com

Petrossian : petrossian.fr

Picard : picard.fr

Pierre Marcolini : eu.marcolini.com

Plantin : truffe-plantin.com

R

Révillon : revillonchocolatier.fr

Rice : ricebyrice.com

Rigoni di Asiago : rigonidiasiago.fr

S

Sabaton : sabaton.fr

Sabre : sabre.fr

Sema Design : semadesign-deco.fr

T

Thés de la Pagode :

thesdelapagode.com

Thiriet : thiriet.com

V

Villeroy & Boch : villeroy-boch.fr

W

WestwingNow : westwingnow.fr

Y

Yves Thuriès : yvesthuries.com

Z

Zoé Confetti : zoeconfetti.fr

LA CUISSON VITALITÉ
 BASSE
-100°C
 TEMPÉRATURE

OMNI *cuisineur*
Vitalité®



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.omnicuisineur.com - www.magazine-omnicuisineur.fr



L'OMNICUISEUR Vitalité - 44240 La Chapelle sur Erdre - Tél : 02.51.89.18.40



HO HO HO ! Joyeux Noël !
Et rien que pour vous mon
acide citrique SANS ODEUR
en spray, qui détartre
aussi fort que
mon vinaigre !



100 % Efficace & Eco responsable avec ses nouveaux flacons ----->

