SEPM TOP ventes

# Maxi Cuisine

N° 153 NOVEMBRE - DÉCEMBRE 2021
maxicuisine.fr



LE FOIE GRAS, meilleur fait maison

*Que la fête commence !*

## IDÉES APÉRITIVES, ENTRÉES CHICS

105 recettes inratables

**VIANDES, GIBIERS, POISSONS, VOLAILLES**
Ils se mettent sur leur 31

**DESSERTS D'EXCEPTION**
Succombez à la tentation

*Bûche aux 2 chocolats & myrtilles* page 78



**À GAGNER**
3 robots XL Magimix

# *Des étoiles dans l'assiette* POUR NOËL!

BAUER MEDIA FRANCE
CPPAP
L 15737 - 153 - F: 2,90 € - RD
BEL: 3 € - LUX: 3 € - PORT. 3,30 € - ALL. 4,20 € - MAR. 32 MAD - TUN. 4,7 ND - DOM A 4,20 €
DOM B 3 € - TOM A 1 000 XPF - TOM B 380 XPF - ZA A 3 800 CFA - ZA B 3 200 CFA - CH 5 CHF - VOZ 87648



**OFFRE LECTRICES**
45 week-ends à prix malins

**12 FICHES CUISINE**
Le quotidien sur un air de fête !

**NOTRE LEÇON DE CUISINE**
Bûche aux framboises et yuzu

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

Puissant et aromatique, le fromage Appenzeller® offre une saveur aussi étonnante qu'incomparable, grâce à un lent affinage avec une saumure à base d'herbes des montagnes d'Appenzell. La recette de son goût reste secrète.

Appenzeller
SWITZERLAND

www.appenzeller.ch
Rejoignez-nous sur notre page Facebook/Instagram

SCHWEIZ SUISSE SVIZZERA SWITZERLAND

Suisse. Naturellement.

**Les Fromages de Suisse.**
www.fromagesdesuisse.fr

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

ROSSI CONSEIL RCS PARIS B 422 496 018. Mars 2021

# Sommaire

N° 153 – NOV-DÉC 2021


6 EN CE MOMENT
**Actus cuisine**

8 C'EST DE SAISON
**Marché de Noël**

14 DOSSIER SPÉCIAL
**Apéros et entrées de fêtes**

26 TOUT SAVOIR SUR…
**Le foie gras**

32 MIEUX CONNAÎTRE
**On en pince pour les langoustines**

36 1 INGRÉDIENT/3 RECETTES
**Les œufs de poissons**

38 PLAISIRS SALÉS
**Bœuf, volaille, poisson, choisissez votre plat d'exception**

48 ASTUCES
**7 idées avec de la farce**





**Page 49**
**MES PETITS PLATS QUOTIDIENS**
ULTRA FACILES, VÉGÉTARIENS, SPÉCIAL MARRONS, 12 IDÉES AVEC…



58 CÔTÉ MAISON
**Un Noël au naturel**

60 C'EST BON POUR NOUS
**Les bienfaits des épices**

62 TOUT NOUVEAU, TOUT BON
**On a craqué pour…**

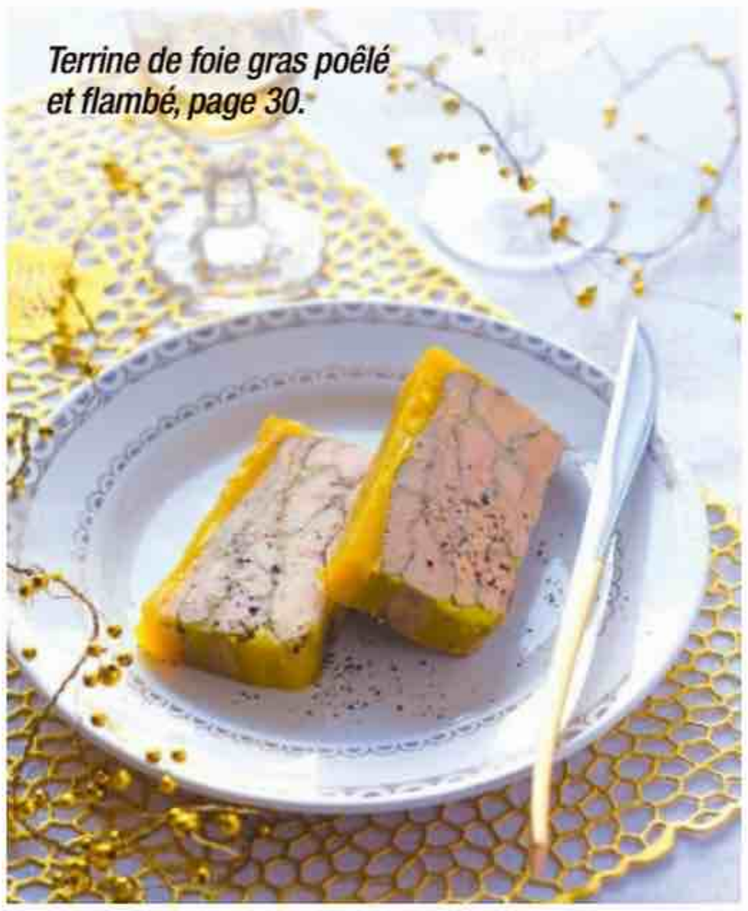
64 SUR UN PLATEAU
**Le mont d'or**

66 CÔTÉ VIN
**Notre sélection de fin d'année**

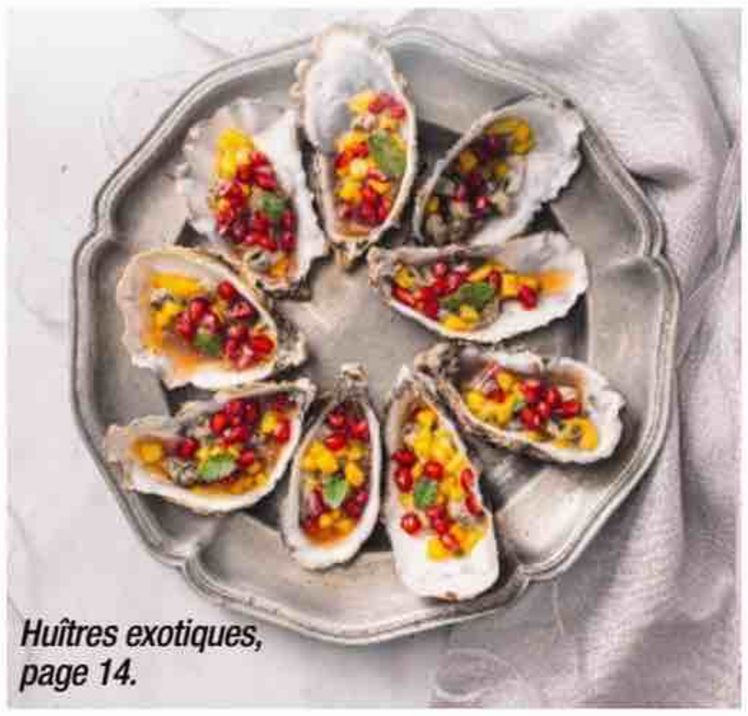
70 LEÇON DE CUISINE
**Bûche framboises yuzu**

72 C'EST BON POUR LA PLANÈTE
**Les labels au service du terroir**

74 PLAISIRS SUCRÉS
**16 desserts de Noël festifs et gourmands**

*Terrine de foie gras poêlé et flambé, page 30.*



*Huîtres exotiques, page 14.*



*Sapin balls au fromage, page 16.*


85 SHOPPING
**Notre sélection festive**

88 ESCAPADE GOURMANDE
**Balade en Dordogne**

94 SHOPPING
**Notre sélection chocolatée**

98 ASTUCES



Abonnez-vous vite !
Rendez-vous **PAGE 97**


## En couverture


**Que la fête commence !**
Idées apéritives, entrées chics 14

**Viandes, gibiers, poissons, volailles**
Ils se mettent sur leur 31 38

**Desserts d'exception**
Succombez à la tentation 74

**Notre délicieuse leçon de cuisine**
Bûche framboises & citron vert 70

**12 fiches cuisine**
Le quotidien sur un air de fête ! 51

**Le foie gras**
Meilleur fait maison 15




*Saint-jacques au riz noir, page 42.*

# Édito

**Happy end**

Confinement, déconfinement, reconfinement… STOP ! C'est décidé, 2022 sera sous le signe de la « positive attitude ». Malgré cette période difficile, nous avons continué à prendre soin les uns des autres, à veiller à notre équilibre intérieur et à nous faire plaisir autour d'une table. Les fêtes de fin d'année sont le moment de se retrouver autour d'agapes festives et gourmandes. Retroussez vos manches, enfilez vos tabliers et préparez volailles, gibiers, saumon et, pour le dessert, lancez-vous dans la réalisation de la bûche de Noël. 2021 nous quitte, accueillons 2022 à bras ouverts !

*La rédaction de Maxi Cuisine*

***Prochain numéro le 31 décembre 2021***


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


*Ce numéro comporte un encart Françoise Saget 8 pages et 20 pages jeté sur kiosques et abonnés.*

# Les recettes de votre magazine

N° 153 – NOV-DÉC 2021



*Cuillères apéritives, page 35.*



*Bûche façon charlotte, page 74.*



*Bonshommes de pain d'épices, page 84.*


## Amuse-bouches

Avocats festifs ..... 50
Billes chics ..... 50
Bouchées au radis noir ..... 20
Bouchées de butternut et saumon ..... 20
Chou crémeux ..... 50
Citrons cocktail ..... 50
Cornets de mousse de poisson ..... 24
Croissants de Parme ..... 25
Cuillères apéritives ..... 34
Dip de l'océan ..... 50
Gaspacho de Noël ..... 50
Madeleines apéritives ..... 50
Mini-cakes ..... 50
Mini-tartelettes aux œufs de saumon et raifort ..... 37
Mousses de foie gras aux pommes ..... 31
Œufs de saumon mimosa ..... 37
Pain surprise ..... 18
Petits choux aux écrevisses ..... 20
Sapin balls au fromage ..... 16
Tarama enrichi ..... 50
Tartines scandinaves ..... 37
Verrines colorées ..... 50

## Entrées

Cassolettes de la mer à l'ananas ..... 16
Ceviche de poisson aux clémentines ..... 9
Feuilletés périgourdins ..... 30
Flans gourmands ..... 50
Foie gras poêlé aux pommes ..... 25
Gambas en kadaïf, sauce aux herbes ..... 24
Huîtres au champagne ..... 22
Huîtres exotiques ..... 14
Saint-jacques snackées ..... 23
Tartelettes marines ..... 50
Terrine de foie gras ..... 15
Terrine de foie gras poêlé et flambé ..... 30
Terrine de saumon ..... 22
Velouté de châtaignes au foie gras ..... 93
Vol-au-vent aux saint-jacques ..... 51

## Viandes et plats

Ballottines de poulet ..... 55
Bœuf farci façon Wellington ..... 38
Canard à l'orange ..... 44
Carré de porc aux marrons ..... 44
Cassolette de canard aux clémentines ..... 45
Chapon au foie gras en cocotte ..... 39
Fricassée de chapon à la crème ..... 43
Pastilla sucrée-salée de poulet ..... 41
Pintade confite ..... 40
Rôti de magrets aux fruits secs ..... 41
Sauté de dinde au vin jaune ..... 40
Tagliatelles des bois ..... 30

## Poissons et crustacés

Brochettes de noix de pétoncles lardées ..... 51
Écrasée de rattes et langoustines grillées ..... 34
Risotto de sarrasin aux saint-jacques ..... 13
Roulé de saumon aux échalotes ..... 43
Saint-jacques au riz noir ..... 42
Saumon comme un koulibiac ..... 46
Velouté marin de potiron ..... 34

## Légumes et Cie

Cappuccinos de butternut ..... 55
Légumes d'hiver rôtis au miel ..... 53
Risotto aux poires et marrons ..... 53
Salade de fenouil à l'orange ..... 51
Soupe de courge à la cancoillotte ..... 53
Veloutés forestiers ..... 55

## Autres

Infusion de Noël ..... 61

## Desserts

Bonshommes de pain d'épices ..... 84
Bredele alsaciens ..... 84
Bûche au chocolat et marrons ..... 55
Bûche aux 2 chocolats et myrtilles ..... 78
Bûche de Noël framboises yuzu ..... 70
Bûche façon charlotte ..... 74
Bûche glacée ..... 57
Bûche glacée meringuée ..... 81
Bûche glacée mont-blanc ..... 82
Bûche roulée à la verveine et au citron ..... 83
Cookies gourmands ..... 57
Couronne pavlova aux fruits exotiques ..... 75
Crème de marrons ..... 57
Crèmes brûlées ..... 57
Cupcakes gingembre et pain d'épices ..... 51
Entremets tout chocolat ..... 80
Gâteau aux fruits secs et aux épices ..... 77
Joli finish ..... 57
Mini-baba au rhum à la vanille ..... 79
Moelleux de saison ..... 57
Mousses délicates ..... 57
Paris-courchevel ..... 76
Petites crèmes à la pistache ..... 76
Profiteroles à la vanille ..... 81
Riz au lait au four ..... 61
Roulé brioché au chocolat et à l'orange ..... 82
Roulé surprise ..... 57
Tarte acidulée chocolat et caramel ..... 80
Tarte au chocolat et aux marrons ..... 79
Tartelettes à la groseille ..... 53
Tartelettes façon mont-blanc ..... 57
Tiramisu revisité ..... 57
Truffes aux 2 arômes ..... 57
Vacherin festif ..... 57



Maxi Cuisine

**RÉDACTION**

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

**SERVICE LECTRICES**

maxicuisine@bauermedia.fr

**SERVICE ABONNEMENTS**

Tél. 01 58 10 34 47. abo.maxicuisine@ediis.fr

Retrouvez-nous sur **maxicuisine.fr**


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

QUI PEUT AVEC PRÉCISION

# PESER

SANS BALANCE ?

KENWOOD

# CAN*

*Kenwood peut

Le robot TITANIUM CHEF PATISSIER XL de Kenwood
vous permet de peser les ingrédients directement
dans le bol. Au gramme près !
En savoir plus sur Kenwood.fr



# En ce moment

*Par Margot Dobrska*



## COMME UN VRAI CHEF !

Bluffez vos invités avec ces moules en Flexipan et leurs décors dignes de pâtisseries haute couture. Élaborez de somptueuses créations culinaires avec les empreintes de bûchettes, des tampons pour personnaliser vos biscuits, des moules étoiles ou le disque relief à pois.
**Guy Demarle, à partir de 14,90 €.**

## *La gastronomie française à l'honneur*

L'émission culte « Le Village préféré des Français » vous propose un ouvrage de voyages touristiques et gourmands à travers les régions. Sont mis à l'honneur 170 villages et 300 produits de terroir. À travers de nombreuses visites, fruits, vins, bières, poissons, viandes… ont été répertoriés afin de partager avec vous les meilleurs produits régionaux.







## Les incontournables

**Voilà un assortiment qui fait des heureux à toute heure de la journée avec ses biscuits irrésistibles avec ou sans chocolat. Une vraie composition gourmande qui charme par sa jolie boîte à recycler, ses 16 créations croustillantes pour accompagner le thé, par exemple, mais également par la finesse des biscuits en bouche.**
**Delacre, tea time, 12,99 € (1 kg).**



## Pétillant au naturel

**Et si boire du champagne devenait un acte écoresponsable ? Oui, à condition de s'approvisionner chez EthicDrinks, le premier négociant vert de France spécialisé dans la vente de vins bio et éthiques. L'entreprise a un faible impact écologique grâce à une production bio et sans sulfites, la suppression des capsules, l'utilisation de colle végétale pour les étiquettes en papier recyclé, le verre foncé et les bouchons naturels.**

## *Savourer la pâtisserie, tout un art !*

La « pâtissologie » est un concept inventé par Marion Thillou, passionnée de pâtisserie. Elle développe plusieurs activités autour de l'art de la dégustation de pâtisseries, tout comme l'œnologie pour la dégustation de vins. Elle partage cette expérience dans son livre qui est une belle invitation à la redécouverte du plaisir et du goût.
**« Comment j'ai dégusté mon gâteau – Quand nos sens nous l'expliquent », de Marion Thillou, éd. First, 18,95 €.**






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

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

## L'AMOUR DE LA CUISINE EN PHOTO

La nouvelle édition du Festival international de la photographie culinaire met en compétition 24 photographes professionnels français et étrangers sur le thème « amour et gastronomie ». Les photographies seront exposées du 29 novembre au 6 décembre au Réfectoire des Cordeliers à Paris, puis au château de Valençay (Indre) à partir du 17 décembre. À suivre également sur la page Facebook du festival. Les amoureux de la photo et de la bonne chère seront servis !




## RENCONTRE AVEC DES PRODUCTEURS LOCAUX

Réunissant 250 producteurs et vignerons de toute la France, le salon Saveurs des plaisirs gourmands est un événement de référence pour les consommateurs à la recherche des meilleurs produits du terroir. Durant quatre jours, les visiteurs auront l'occasion de dénicher des gourmandises prisées sur les tables de fêtes de fin d'année.
**Salon Saveurs des plaisirs gourmands, du 3 au 6 décembre, Espace Champerret, Paris. Entrée : 10 €.**




## FIN D'ANNÉE SOLIDAIRE

**Du 23 novembre au 24 décembre, aidez l'association Petits Princes à réaliser les rêves d'enfants malades. Rendez-vous dans toutes les boutiques partenaires Compagnons du goût pour acheter la boule de Noël garnie de papillotes à 3 €. Tout l'argent récolté sera reversé à l'association.**



## L'Ugli, un agrume qui fait parler de lui

**Originaire de Jamaïque, l'Ugli est le résultat d'une hybridation naturelle entre une orange, un pamplemousse et une mandarine. Il n'est pas très joli, mais sa saveur allie douceur et amertume. Il se déguste tel quel. Son jus apporte une note inédite aux carpaccios.**

## *On gaspille de moins en moins*

**56 %** des Français déclarent être « complètement attentifs » au gaspillage, et ils sont autant à acheter en quantités moins importantes.
**74 %** des Français jettent les aliments pourris – raison principale du gaspillage. Les fruits et légumes se trouvent parmi les plus souvent jetés (72 %), suivis par les restes (45 %) et le pain (29,9 %).
**54 %** sauvent leurs restes par la congélation,
**41 %** les cuisinent à nouveau.
**53 %** planifient leurs repas à l'avance.
*Étude réalisée en ligne par Squikit sur l'ensemble du territoire français via les réseaux sociaux.*

Adresses page 96

C'est de saison

# Marché de Noël

*Par Marine Couturier*

*Riche en vitamine C, la clémentine est notre alliée pour être en forme tout l'hiver !*

## *La clémentine corse,* du soleil en hiver

Hybridation entre une mandarine et une orange douce, elle est la seule clémentine française. Cocorico !

### Les signes de fraîcheur

Si elle dégage déjà une bonne odeur, c'est un très bon point. Pour le reste, sa peau doit être lisse et sa tige bien verte. Elle se conserve à température ambiante et perd de son parfum au réfrigérateur.

### Une boule de bienfaits

Cette clémentine est gage de vitalité grâce à sa teneur en vitamines et minéraux : en manger deux par jour participe à couvrir la moitié de l'apport quotidien recommandé en vitamine C.

### Des recettes pour tous les goûts

**Becs sucrés :** rôtie au sirop d'agave et cardamome, en suprême sur un sablé aux raisins surmonté d'une crème vanille, confite dans une bûche au chocolat blanc.

**Becs salés :** en risotto avec des noix de saint-jacques, dans un crumble de patates douces, dans un wok de canard.



# La grenade, une dose de fraîcheur

Avec ses petites graines roses croquantes et acidulées, la grenade donne du peps en hiver.

### Fruit voyageur

La grenade est cultivée depuis au moins 5 000 ans en Asie et en Afrique du Nord, puis introduite au VIIIe siècle en Andalousie par les Arabes. Elle a également été implantée aux Caraïbes et en Amérique latine par les conquistadors espagnols. Aujourd'hui, les principaux producteurs sont l'Inde, l'Iran, les États-Unis et la Turquie.

### Bien la choisir

Elle doit être de couleur rouge foncé et son écorce ne doit pas présenter de traces brunes. Si elle est lourde, c'est la garantie d'une bonne teneur en jus. Pour savoir si elle est mûre, il suffit de la tapoter : si elle produit un bruit métallique, elle est prête à être dégustée.

### Une dégustation maîtrisée

Rien de plus simple pour la manger : on l'ouvre en deux et on détache les arilles qui sont à consommer fraîches.

# L'huître fine de claire Marennes Oléron, un coquillage à part

Ce produit de terroir est l'espèce privilégiée de ceux qui recherchent des saveurs subtiles et équilibrées.

### Un affinage spécifique

Élevée d'abord en pleine mer pendant deux à trois ans, elle est ensuite placée dans des champs de claires, des bassins argileux peu profonds. Cette étape de quelques semaines, appelée affinage, lui permet d'acquérir une qualité de coquille supérieure à celle d'une huître fine de pleine mer.

### Une identité marquée

Peu charnue, elle présente un manteau translucide permettant aux amateurs de la reconnaître dès le premier coup d'œil. Elle est plutôt courte en bouche avec une consistance moelleuse.

### Soigner l'accompagnement

**Côté solide :** une tranche de pain de campagne ou de seigle avec une noisette de beurre salé suffit.

**Côté boisson :** privilégiez un vin blanc sec de type riesling alsacien ou un blanc de Bordeaux, ou bien, pour les grandes occasions, un champagne.



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

## LA RECETTE DU MOIS



## Ceviche de poisson aux clémentines

4 | 25 MN | 15 MN | abordable

**■ 4 clémentines de Corse IGP ■ 300 g de poisson blanc bien frais en filet (type cabillaud) ■ 1 tige de citronnelle ■ 2 tiges de ciboule ■ 1 citron vert (jus) ■ 1 c. à soupe de graines de sésame ■ 1 c. à soupe d'huile d'olive ■ 1 avocat ■ sel ■ poivre.**

**Découpez le chapeau de chaque clémentine,** prélevez délicatement leur chair en conservant leur écorce entière. Retirez les peaux blanches et conservez la pulpe des fruits.
**Émincez la citronnelle** et la ciboule. Coupez l'avocat en deux, retirez le noyau et coupez la chair en petits dés.
**Détaillez les filets de poisson** en cubes. Rassemblez dans un plat les cubes de poisson, la citronnelle, la ciboule, l'avocat et les quartiers de clémentines.
**Pressez le citron vert,** arrosez le mélange de son jus et parsemez-le de graines de sésame.
**Salez et poivrez,** ajoutez 1 filet d'huile d'olive et mélangez.
**Faites mariner** au frais pendant 15 mn. Servez dans les coques des fruits évidés.

# La vanille, douceur des îles

Avec son goût unique et caractéristique, elle donne du relief aux plats sucrés mais aussi salés.

**Le point botanique**

Elle est la fleur du vanillier, une espèce d'orchidée originaire du Mexique. La plus utilisée en cuisine est la Vanilla fragrans produite en Inde et au Mexique. Elle prend le nom de Bourbon à Madagascar, à La Réunion et aux Comores.

**Avoir l'œil**

Le mieux est d'acheter la vanille en gousses, bien parfumées, brillantes, souples et charnues. Si elles sont sèches ou racornies, passez votre chemin.

**Le geste à adopter**

Pour parfumer vos plats, fendez la gousse en deux et raclez l'intérieur pour récupérer les petites graines noires. Ajoutez le tout à la préparation et pensez à retirer la gousse à la fin.



*Choisie de qualité, la vanille aide à la digestion et à la gestion du stress au quotidien. N'oubliez pas de la fendre pour récupérer ses grains et ses bienfaits.*



# L'araignée de mer, reine des plateaux

Pêchée dans la Manche, les mers celtiques et le golfe de Gascogne, elle est l'un des crustacés les plus gros et abondants d'Europe.

**Un argument de poids**

On choisit l'araignée comme un melon : plus elle est lourde, plus elle est savoureuse. Les connaisseurs privilégient la femelle, dont la chair a une saveur plus fine que celle du mâle.

**Une touche de légèreté**

Elle est une excellente source d'iode, elle est riche en protéines et sa chair est peu grasse… à condition de ne pas trop forcer sur la mayonnaise !

**Une préparation maîtrisée**

Rincez l'araignée et brossez-la pour enlever les impuretés. Plongez-la, pattes repliées, dans un grand volume d'eau bouillante salée pendant une vingtaine de minutes.

# Le rôti de biche, gibier délicat

Il n'est pas toujours évident de mettre la main sur cette viande : regardez du côté des chasseurs, des boucheries spécialisées ou au rayon surgelés de votre supermarché.

**Une préparation minutieuse**

Pour rehausser le goût de la viande de biche, faites-la mariner 24 heures. La marinade doit être plutôt acide pour attendrir la viande, avec une base de vinaigre, de jus de citron ou de vin.

**Une cuisson au poil**

Celle-ci peut être faite de trois manières : au four, en bardant la viande pour qu'elle reste moelleuse ; en cocotte, en la saisissant puis en la faisant mijoter avec la marinade épaissie avec de la crème fraîche ; à la poêle, coupée en tranches épaisses avec une noisette de beurre.

**Mariage de saveurs**

Le rôti de biche s'associe très bien avec une purée de patates douces, des pommes de terre duchesses ou des petits fagots de haricots verts entourés d'une tranche de lard.



# VOUS N'AVIEZ JAMAIS RIEN GOÛTÉ DE PAREIL.

E.Leclerc a créé la gamme L'origine du goût pour vous surprendre avec des saveurs que vous n'aviez jamais goûtées auparavant, tout en vous les proposant aux meilleurs prix. Par exemple, le Lomo de Bellota est une charcuterie issue de cochons nourris aux glands d'Estrémadure et d'Andalousie, au persillage fin, long en bouche et délicatement fumé. Le « salchichón » de Vic vient lui de Catalogne avec sa chair bien rouge et son goût de noisette qui fond en bouche.

Le café, nous sommes allés le chercher au Salvador pour son goût chocolaté et fruité. Le saumon d'Ecosse est fumé à la ficelle, ce qui change tout : sa chair reste ainsi ferme et fondante. Notre caviar Osciètre est d'origine française, de la Gironde pour être plus précis, qui fournit parmi les meilleurs caviars du monde, tout simplement. Vous voyez, c'est cela L'origine du goût : vous faire découvrir des plaisirs subtils et rares aux meilleurs prix.




Découvrez toute notre collection
sur www.loriginedugout.leclerc

L'origine du goût

E.Leclerc

RCS Paris 792 111 551

POUR VOTRE SANTÉ, ÉVITEZ DE GRIGNOTER ENTRE LES REPAS. WWW.MANGERBOUGER.FR



# *La poularde,* volaille festive

Cette alternative à la dinde de Noël est plébiscitée pour les repas en petit comité.

### Le truc en moins

La poularde est une poule élevée spécialement pour la consommation alimentaire. Elle ne pond donc pas d'œufs, à la différence de sa proche cousine.

### Très chère volaille

La poularde fermière est élevée en plein air pendant un minimum de 120 jours, ce qui en fait un produit onéreux dont le prix est compris entre 20 et 30 € le kilo.

### Prendre le temps

Si votre agenda vous le permet, privilégiez une cuisson au four à basse température – jusqu'à 150 °C – afin de préserver le moelleux de la poularde. En fin de cuisson, augmentez la température pour permettre à la peau de dorer.



## *Portrait de producteur*

**Morgan Merle, producteur de poularde de Bresse au Domaine de la Pérouse, à Saint-André-sur-Vieux-Jonc (Ain)**

### Comment sont élevées vos poulardes ?

Elles évoluent la majeure partie de leur vie en extérieur, au sein d'un parcours d'au moins 10 m² par volaille. De 5 à 16 semaines, elles sont nourries avec du blé, du maïs et 5 % de lait, et trouvent leurs besoins en protéines seules sur le parcours (vers, sauterelles, etc.). À 16 semaines, on les place dans des épinettes pour les engraisser et obtenir une viande persillée, à la manière du bœuf de Kobe.

### La poularde de Bresse est dite roulée à l'occasion des fêtes, qu'est-ce que cela signifie ?

Cette technique date de l'époque où le réfrigérateur n'existait pas. La poularde est emmaillotée dans une toile de lin afin d'évacuer l'air présent dans l'animal. Cela permet de conserver la poularde de Bresse quatre semaines après abattage, au lieu de deux quand elle n'est pas roulée, et d'homogénéiser la graisse en la faisant pénétrer dans le muscle.

### La poularde de Bresse a-t-elle un goût différent des autres ?

C'est le produit le plus fin parmi les volailles. Il est imité mais n'est toujours pas égalé. C'est la Rolls-Royce des volailles !

# *La saint-jacques,* la raffinée

Plus de 400 espèces de coquilles Saint-Jacques sont répertoriées dans le monde, des littoraux aux fonds marins.

### Faire le bon choix

Achetée sans coquille, la noix doit être bien ferme et élastique, avoir une couleur crème et dégager un parfum frais. Si l'on opte pour la coquille, celle-ci doit être bien lourde et se refermer lorsqu'on la tapote.

### Temps de conservation

Trois à quatre jours dans un endroit frais et ventilé, délicatement posée sur sa coquille creuse. Le bas du réfrigérateur est aussi une solution. Décortiquée, elle se garde jusqu'à trois mois au congélateur.

### Les possibilités en cuisine

**Crue (si extra-fraîche) :** en fines lamelles façon carpaccio, et arrosée de jus de citron ; en tartare, marinée dans du jus de citron, de l'huile d'olive et des fines herbes.
**Cuite :** un aller-retour d'1 mn dans une poêle bien chaude et graissée est suffisant.



RECETTE BLUFFANTE

# Risotto de sarrasin aux saint-jacques

4 | 20 MN | 20 MN | assez onéreux

**■ 240 g de sarrasin ■ 8 noix de saint-jacques ■ 120 g d'Etivaz AOP ■ 1 oignon ■ 1 brin de thym ■ 1 l de bouillon de légumes ■ 10 cl de vin blanc sec ■ 20 g de beurre ■ 2 c. à soupe d'huile d'olive ■ sel ■ poivre.**

**Épluchez l'oignon** et émincez-le. Râpez le fromage. Portez le bouillon de légumes à ébullition.

**Chauffez l'huile** dans une sauteuse. Faites dorer l'oignon 2 à 3 mn. Ajoutez le sarrasin et mélangez 2 mn. **Versez le vin blanc** et laissez-le s'évaporer, puis incorporez le bouillon de légumes régulièrement, jusqu'à ce que le sarrasin soit tendre. **Faites fondre le beurre** dans une poêle et saisissez-y les noix de saint-jacques 1 mn de chaque côté. Salez et poivrez. **Ajoutez le fromage râpé** et le thym dans le risotto. Rectifiez l'assaisonnement et servez aussitôt avec les noix de saint-jacques.

*Un supplément d'océan*

***Remplacez le bouillon de légumes par du fumet de poisson ou de crustacés.***

**RICHE** EN NUTRIMENTS

*Véritable source de protéines et d'oméga 3, la noix de saint-jacques est une alliée de taille dans nos assiettes festives.*

Dossier spécial

# Apéros et entrées de fêtes



*L'alliance d'un produit français avec quelques fruits exotiques nous fait voyager autant visuellement que gustativement.*

RECETTE ÉVASION

## Huîtres exotiques

8 | 1H | 15 MN | assez onéreux

- **24 huîtres**
- **3 fruits de la Passion**
- **2 mangues**
- **1 grenade**
- **1 citron (jus)**
- **5 brins de menthe**
- **2 c. à soupe de sauce soja salée**
- **2 c. à soupe de sauce soja sucrée**
- **1 c. à soupe d'huile d'olive.**

**Ouvrez les huîtres** en récupérant leur première eau dans un bol. Détachez les coquillages, rincez-les dans une passoire et laissez-les égoutter. Réservez les coquilles vides.

**Pelez les mangues,** dénoyautez-les et coupez la chair en brunoise. Égrenez la grenade. Coupez en 2 les fruits de la Passion et récupérez la pulpe. Pressez le citron pour en extraire le jus. Filtrez le quart de l'eau des huîtres, ajoutez-y les 2 sauces soja, l'huile et mélangez.

**Coupez les huîtres en dés,** ajoutez-y la pulpe de fruits de la Passion, la mangue et l'eau des huîtres au soja, puis mélangez. Laissez mariner 15 mn.

**Rincez les coquilles d'huîtres** et répartissez la garniture dedans en l'égouttant légèrement. Ajoutez les grains de grenade et arrosez d'1 filet de jus de citron. Rincez et séchez la menthe, puis effeuillez-la et ajoutez-la sur les huîtres. Servez très frais.

# Terrine de foie gras

8 | 20 MN | 4 JOURS | 30 MN | 40 MN | assez onéreux

**■ 2 foies gras crus de canard (d'environ 500 g chacun) ■ 2 c. à soupe de porto ■ 1 c. à soupe d'armagnac (ou cognac) ■ 2 c. à café de sel ■ 1 c. à café de poivre ■ 2 pincées de noix de muscade ■ 2 pincées de 4 épices.**

**Réservez les foies gras** 30 mn à température ambiante dans leur emballage d'origine. Découpez un carton un peu épais de la taille de votre terrine et enveloppez-le de film alimentaire.

**Séparez chaque lobe des foies gras** et, à l'aide d'un petit couteau pointu, incisez-les dans la longueur pour dégager la veine centrale. Saisissez-la et tirez-la doucement en vous aidant du couteau. Retirez les ramifications.

**Placez les lobes dans un plat.** Dans un bol, mélangez les épices, le sel et le poivre. Dans un autre bol, mélangez les alcools et versez-les sur les foies. Ajoutez ensuite les épices. Couvrez et réservez 12 h au frais.

**Préchauffez le four à 150 °C.** Placez-y un bain-marie. Mettez un grand lobe dans le fond de votre terrine, puis les petits lobes dessus et terminez par un gros. Couvrez, placez la terrine dans le bain-marie et enfournez 40 mn. Laissez tiédir la terrine, mettez la planchette en carton dessus et lestez d'une boîte de conserve. Placez au frais 12 h.

**Retirez la planchette,** couvrez et replacez 3 à 4 jours au frais avant de déguster.

## *Le bon accord*

Il ne perd pas sa place d'incontournable à table lorsque l'on sert du foie gras. Délicatement sucré sur le palais, il enrobe la bouche de saveurs fruitées et accompagne très bien la terrine, relevée d'une petite touche de confit d'oignons.

**Coteaux-du-layon, Elysis 2019, 6,80 €.**

(Adresse page 96)

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

RECETTE VÉGÉTARIENNE

## Sapin balls au fromage

8 | 30 MN | 20 MN | abordable

**■ 450 g de pâte à brioche ■ 250 g d'emmental ■ 60 g de parmesan râpé ■ 1 jaune d'œuf ■ 5 brins de persil ■ fleur de sel.**
**Pour la sauce : ■ 200 g de cheddar ■ 20 cl de crème liquide entière ■ 2 brins de persil ■ 2 c. à soupe de vin blanc sec ■ 1 c. à café de paprika doux ■ 1 c. à café de fécule de maïs ■ 2 pincées de piment ■ sel ■ poivre.**

**Préchauffez le four à 180 °C.** Coupez l'emmental en dés. Détaillez la pâte en petits carrés, placez 1 morceau de fromage au centre de chacun d'eux, refermez, puis roulez-les en boulettes. **Collez les boulettes de pâte** en formant un sapin sur une plaque chemisée de papier sulfurisé. Fouettez le jaune d'œuf avec quelques gouttes d'eau et badigeonnez-en l'assemblage. Enfournez 20 mn. **Préparez la sauce pendant ce temps :** dans une casserole, chauffez la crème, la fécule et le vin en fouettant jusqu'à épaississement. Taillez le cheddar en morceaux, incorporez-le avec le paprika et du poivre, puis faites fondre à feu doux. **Versez la sauce dans un ramequin** et salez. Rincez et ciselez le persil. Ajoutez-le sur la sauce avec le piment. **Saupoudrez le sapin de parmesan** et de fleur de sel. Rincez et séchez le persil, effeuillez-le dessus et servez avec la sauce au cheddar.



## Cassolettes de la mer à l'ananas

8 | 40 MN | 30 MN | assez onéreux

**■ 16 noix de saint-jacques ■ 32 crevettes cuites décortiquées ■ 1 ananas victoria ■ 2 blancs de poireaux ■ 2 échalotes ■ 1 citron (jus) ■ 1 bouquet de cerfeuil ■ 1 jaune d'œuf ■ 40 cl de crème liquide entière ■ 300 g de pâte feuilletée ■ 60 g de beurre ■ 20 cl de vin blanc sec ■ 2 c. à soupe de fécule de maïs ■ sel ■ poivre.**

**Préchauffez le four à 190 °C.** Nettoyez et émincez les blancs de poireaux. Pelez les échalotes et hachez-les. Pressez le citron. Effeuillez le cerfeuil et ciselez-en la moitié. **Chauffez 10 g de beurre** dans une casserole. Faites-y rissoler les poireaux et les échalotes 3 mn, puis versez le vin et le jus du citron. Laissez réduire 2 mn. **Délayez la fécule dans la crème** en fouettant. Incorporez dans les poireaux, salez et poivrez. Cuisez jusqu'à épaississement sans cesser de mélanger, puis filtrez. **Chauffez une poêle avec 40 g de beurre,** puis saisissez-y les noix de saint-jacques 1 mn à feu vif de chaque côté. Mettez-les avec les crevettes et le cerfeuil ciselé dans la sauce à la crème. Pelez l'ananas, puis coupez sa chair en morceaux. Ajoutez-les et mélangez. Rectifiez l'assaisonnement, réchauffez à feu doux et répartissez dans 8 ramequins beurrés. **Abaissez la pâte feuilletée** et détaillez-la en 8 disques du diamètre des ramequins. Placez-les sur la garniture, puis incisez-les. **Fouettez le jaune d'œuf** avec 1 filet d'eau et badigeonnez-en les disques. Enfournez 15 à 20 mn. Parsemez de cerfeuil effeuillé et servez aussitôt.

# Un Noël au naturel



Crédit : House of Food/Bauer Food Experts KG / Alfapac

## SAPINS FEUILLETÉS

**Préparation : 30 min - Cuisson : 10 min**

*2 pâtes feuilletées « pur beurre » • 120 g de grosses crevettes cuites • 150 g de guacamole • 2 tranches de saumon fumé • 20 g de pousses d'épinards • ½ mangue • 4 brins d'aneth • œufs de saumon.*

Préchauffez le four à 200 °C. Étalez les pâtes, découpez 24 étoiles de 4 tailles différentes à l'aide d'emporte-pièces. Piquez-les à la fourchette. Placez-les entre 2 feuilles de papier cuisson naturel Alfapac, puis entre 2 plaques de cuisson. Enfournez 10 min, laissez refroidir. Ciselez 2 brins d'aneth, mélangez-les au guacamole. Nappez les étoiles de guacamole, excepté les plus petites. Sur les 6 plus grandes, déposez des lanières de saumon repliées. Placez une étoile plus petite, ajoutez des épinards, du saumon et des crevettes coupées en deux dans l'épaisseur et quelques œufs. Parsemez d'aneth ciselé. Poursuivez avec des étoiles et de la crevette. Terminez par les plus petites étoiles. Décorez le sommet d'œufs de saumon et d'1 étoile de mangue plantée sur un pic en bois.

## UN NOËL ÉCOLO, JUSQUE DANS LES FOURNEAUX

Cette année pour cuire toutes les préparations, on fait le choix du naturel ! Le papier cuisson naturel, c'est un papier qui n'a pas été blanchi et qui garde sa teinte naturellement brune. De plus, il est fabriqué en France à partir de fibres de pins des Landes, une ressource renouvelable. Il est aussi certifié Origine France Garantie.

## LE PAPIER CUISSON NATUREL, L'INDISPENSABLE DE NOËL

Anti-adhérent sur les 2 faces, ce papier est idéal pour cuire plusieurs fournées de feuilletés ou de petits biscuits. Au fond d'un plat, il fait des merveilles : les préparations se démoulent simplement et les plats sont faciles à laver ! Sa grande largeur permet de recouvrir parfaitement les plaques de four.

## LES MOULES EN PAPIER POUR SÉDUIRE VOS INVITÉS

Ces moules à tartelette, moules à tarte et moules à cake en papier anti-adhérent garantissent un démoulage facile, sans ajout de matière grasse. Très pratiques, ils seront parfaits pour cuire au four traditionnel ou micro-ondes, et même congeler les préparations salées ou sucrées. Avec leur jolie teinte brune qui ne change pas malgré les écarts de température, vous pourrez facilement les présenter sur une table de fête !

Ce papier naturel existe en feuilles prédécoupées ou en rouleau pour ajuster la taille à la longueur souhaitée.







Plus de recettes et d'astuces de chef sur www.alfapac.eu

Alfapac

BAUER MEDIA RÉGIE PARTENARIAT

# Pain surprise

8 30 MN € abordable

**■ 1 petit pain de mie orange ■ 1 petit pain de mie vert ■ 1 petit pain de mie complet ■ 1 terrine de foie gras de 150 g à température ambiante ■ 3 tranches de saumon fumé ■ 1 mont d'or de 480 g à température ambiante ■ 125 g de fromage frais à tartiner ■ 8 brins de ciboulette ■ 4 brins d'aneth ■ 150 g de confiture de figues ■ 4 abricots séchés ■ 12 cerneaux de noix ■ 2 c. à soupe de vin jaune ■ 1 c. à soupe de myrtilles séchées ■ 3 g de baies roses ■ 3 g de 4 épices ■ poivre.**

**Découpez dans chaque pain 6 tranches** rondes pas trop fines. Hachez finement ensemble les abricots, les myrtilles et les noix.

Détaillez le saumon en petits morceaux. Rincez et séchez les herbes aromatiques, puis ciselez-en la moitié. **Travaillez le foie gras à la fourchette** pour l'assouplir. Incorporez le 4 épices dans la confiture. Tartinez 3 tranches de pain complet de foie gras et couvrez de confiture. Placez dessus les tranches restantes, puis découpez les sandwichs en 6. **Retirez la croûte du mont d'or,** détendez le fromage en l'écrasant à la fourchette avec le vin et poivrez bien. Tartinez-en toutes les tranches de pain orange. Répartissez le hachis aux noix sur 3 d'entre elles, refermez les sandwichs et coupez-les en 6.

**Fouettez le fromage frais.** Pilez les baies roses au mortier. Mélangez le fromage frais, les baies roses, les herbes ciselées et le saumon. Tartinez-en 3 tranches de pain vert et recouvrez de celles restantes pour former les sandwichs. Coupez-les en 6. **Rangez le tout bien serré** sur un plat de service en alternant les couleurs des sandwichs. Réservez au frais jusqu'au moment de servir. Décorez avec les feuilles d'herbes fraîches restantes.

## *Bien conserver*

***Pour le maintenir moelleux, enveloppez-le de film alimentaire et placez-le au réfrigérateur dans la partie la moins froide.***

E.Leclerc

DU 2 AU
13 NOVEMBRE 2021

# E.LECLERC PRÉSENTE SA SÉLECTION DU MOMENT

LA Cave À WHISKIES & SPIRITUEUX

L'UNITÉ
**21,30 €**
PRIX PAYÉ EN CAISSE

**14,06 €**
TICKET E.Leclerc COMPRIS

Ticket E.Leclerc
**34%**
avec la Carte

soit **7,24 €**
sur la carte




**BLENDED SCOTCH WHISKY « BALLANTINE'S FINEST »(1)**
40 % vol. 1 L.

1 VERRE OFFERT




17,90 €
-1,50 € DE RÉDUCTION IMMÉDIATE
**16,40 €**

**BLENDED SCOTCH WHISKY « GRANT'S TRIPLE WOOD »(2)**
Avec 1 verre offert.
40 % vol. 1 L.

## OFFRES DISPONIBLES EN MAGASIN ET EN DRIVE

(1) Bon d'achat réservé aux porteurs de la Carte E.Leclerc, sur présentation en caisse de la Carte E.Leclerc et valable dès le lendemain de son obtention, cumulable sur la Carte E.Leclerc et utilisable sur tous les produits de l'ensemble des centres E.Leclerc participant au programme de fidélité. Les offres bénéficiant d'un « Ticket E.Leclerc » sont limitées à 15 produits par foyer par opération. Carte E.Leclerc 100 % gratuite et disponible immédiatement. (2) Les produits bénéficiant d'une offre de « réduction immédiate » sont limités à 5 produits par foyer pour cette opération. Offres réservées à une consommation personnelle. Le magasin se réserve le droit de refuser toute demande d'une quantité supérieure aux besoins habituels généralement constatés pour une consommation personnelle. Offres interdites à la revente. Pour connaître la liste des magasins et Drive participants, les dates et les modalités, appelez : ALLO E.Leclerc N°Cristal 09 69 32 42 52 APPEL NON SURTAXÉ. Du lundi au samedi de 8 h 30 à 19 h sauf les jours fériés et de 8 h 30 à 18 h les veilles de jours fériés.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.
LA LOI INTERDIT LA VENTE D'ALCOOL AUX MINEURS. DES CONTRÔLES SERONT RÉALISÉS EN CAISSE.

GALEC – 26 Quai Marcel Boyer – 94200 Ivry-sur-Seine, 642 007 991 RCS Créteil.



## Bouchées de butternut et saumon

8 | 25 MN | 10 MN | abordable

**■ 1 kg de courge butternut ■ 250 g de saumon fumé ■ 2 citrons (jus) ■ 1 pomme verte ■ 1/2 botte d'aneth ■ 1/2 botte de coriandre ■ 10 cl d'huile d'olive ■ sel ■ poivre.**

**Préchauffez le four à 180 °C.** Pelez la courge, enlevez les graines et détaillez la chair en cubes. Placez-les sur une plaque tapissée de papier sulfurisé légèrement huilé. Arrosez de l'huile restante. Salez, poivrez, mélangez et enfournez 10 à 15 mn.
**Coupez les tranches de saumon** en morceaux. Pelez la pomme et taillez la chair en bâtonnets fins. Rincez et séchez les herbes, puis effeuillez-les et ciselez-les. Pressez les citrons.
**Laissez tiédir les cubes de courge** hors du four. Surmontez-les chacun d'1 morceau de saumon, de bâtonnets de pomme et d'herbes. Arrosez de jus de citron, poivrez et servez.

*Bien accompagnées*

***Vous pouvez servir les bouchées avec de la sauce gravlax.***



## Petits choux aux écrevisses

8 | 20 MN | abordable

**■ 24 petits choux ■ 250 g de queues d'écrevisses décortiquées ■ 2 avocats ■ 1 poignée de roquette ■ 5 c. à soupe de mayonnaise ■ 3 c. à soupe de jus de citron ■ 2 c. à soupe de ketchup ■ 1 c. à soupe rase de moutarde ■ 1 c. à soupe rase de cassonade ■ 1 c. à café de concentré de tomates ■ 1 c. à café de paprika doux ■ 2 pincées de piment ■ sel ■ poivre.**

**Mélangez la mayonnaise, la moutarde,** le ketchup, le concentré de tomates et la cassonade. Salez, poivrez et réservez.
**Pelez les avocats,** dénoyautez-les et taillez la chair en dés. Ajoutez-y les queues d'écrevisses, 2 c. à soupe de sauce réservée, le jus de citron, le paprika et le piment. Mélangez soigneusement le tout.
**Coupez les choux en 2.** Étalez le reste de sauce sur les bases et répartissez la garniture dessus. Rincez et essorez la roquette, ajoutez-la sur la garniture et couvrez des autres moitiés de choux.



## Bouchées au radis noir

8 | 20 MN | 2 H | bon marché

**■ 2 radis noirs ■ 350 g de filet de saumon sans peau ni arêtes ■ 2 bûches de chèvre frais ■ 1 barquette de fleurs alimentaires ■ 300 g de gros sel ■ 100 g de sucre ■ 4 c. à soupe d'huile d'olive ■ 1 c. à soupe de graines de sésame noir.**

**Mélangez le gros sel et le sucre,** puis mettez-en la moitié dans un plat creux. Placez le filet de saumon dessus et couvrez-le avec le reste du mélange. Recouvrez de film alimentaire et laissez mariner 2 h.
**Pelez les radis** et détaillez-les en tranches fines. Hachez les fleurs. Coupez les bûches de chèvre en rondelles, roulez-les dans les fleurs et placez-les sur les tranches de radis.
**Rincez et séchez le saumon,** puis détaillez-le en petits cubes. Ajoutez-les sur les bouchées. Arrosez d'1 filet d'huile et parsemez de graines de sésame. Réservez au réfrigérateur jusqu'au service.

*Pas de fleurs ?*

***Si vous ne trouvez pas de fleurs, ciselez des herbes aromatiques de votre choix, cela fera parfaitement l'affaire.***

# Riche en vitamine D, Riche en Oméga 3, Riche en générosité*.




**1 % du chiffre d'affaires reversé au Secours populaire français pendant les fêtes****

*Le saumon fumé est naturellement riche en Oméga 3 et en Vitamines D.
**Petit Navire s'engage à reverser 1 % du chiffre d'affaires généré du 25/10/2021 au 02/01/2022 par les produits Petit Navire au rayon frais et 100 000 euros minimum.

PETIT NAVIRE

SECOURS POPULAIRE FRANÇAIS

**PETIT NAVIRE.**
**ON A TOUS BESOIN DE LA MER.**

POUR VOTRE SANTÉ, ÉVITEZ DE GRIGNOTER ENTRE LES REPAS - WWW.MANGERBOUGER.FR

Crédits photos : Getty Images, David Meignan.
Européenne de la Mer S.A.S. - 55 avenue de Keradennec - 29000 Quimper - 534 072 848 RCS Quimper - Altmann + Pacreau

## Huîtres au champagne

8 | 35 MN | 20 MN | 20 MN | assez onéreux

**■ 24 huîtres ■ 25 cl de champagne ■ 5 brins de basilic ■ 5 jaunes d'œufs ■ 25 cl de crème fraîche épaisse ■ 60 g de beurre ■ 40 g de parmesan en copeaux ■ poivre.**

**Ouvrez les huîtres** en récupérant l'eau. Filtrez-la et laissez reposer le tout 20 mn.
**Préchauffez le four en position gril.** Décoquillez les huîtres, nettoyez 24 coquilles creuses pour le service et réservez-les.
**Chauffez le beurre dans une casserole.** Ajoutez la crème, la moitié du champagne et l'eau des huîtres. Fouettez jusqu'à ce que la sauce frémisse. Pochez les huîtres 5 mn dedans, puis égouttez-les. Faites réduire la sauce quelques minutes à feu doux et réservez.
**Fouettez les jaunes d'œufs** et le champagne restant, poivrez et versez dans un bain-marie ou, à défaut, une casserole. Faites épaissir à feu doux sans cesser de battre environ 4 mn, jusqu'à ce que la préparation soit mousseuse.
**Versez ce sabayon dans la sauce réservée.** Placez les huîtres dans les coquilles creuses. Répartissez la sauce dessus et parsemez de copeaux de parmesan. Enfournez 4 mn.
**Effeuillez le basilic** et parsemez-en les huîtres. Servez sans attendre.

*Quel champagne ?*
***Qu'il soit blanc ou rosé, préférez un champagne brut.***





## Terrine de saumon

8 | 25 MN | 10 MN | 12 H | assez onéreux

**■ 14 tranches de saumon fumé ■ 700 g de filets de poisson blanc (merlu, daurade) ■ 2 oignons verts ■ 2 citrons ■ 1 bouquet d'aneth ■ 30 cl de crème liquide entière ■ 250 g de fromage frais type Philadelphia ■ 1,5 l de fumet ou de bouillon de légumes ■ 2 c. à soupe de baies roses ■ 3 feuilles de gélatine (soit 6 g) ■ sel ■ poivre blanc.**

**Commencez la recette la veille :** réhydratez les feuilles de gélatine dans de l'eau froide. Ciselez les 3/4 de l'aneth. Concassez la moitié des baies roses. Portez 10 cl de crème à ébullition puis, hors du feu, incorporez la gélatine essorée en fouettant.
**Portez le fumet à frémissement** dans une sauteuse. Pochez-y les filets de poisson 8 mn. Égouttez-les et mettez-les dans le bol d'un robot avec la crème, le fromage frais, les bulbes des oignons, l'aneth ciselé, les baies concassées et 4 tranches de saumon. Mixez quelques secondes.
**Montez le reste de crème** et 2 pincées de sel en chantilly. Incorporez à la préparation au poisson, salez et poivrez. Couvrez le fond et les parois d'une terrine de film alimentaire en le laissant largement déborder.
**Tapissez le fond du moule de tranches de saumon** en les faisant se chevaucher légèrement. Remplissez avec la farce crémeuse, tassez, puis couvrez des tranches de poisson restantes. Rabattez le film dessus et placez au moins toute la nuit au réfrigérateur.
**Terminez la recette le jour même :** démoulez délicatement la terrine. Décorez le dessus avec les brins d'aneth restants et des baies roses entières. Nettoyez les tiges des oignons, détaillez-les en lanières et disposez-les sur le tout. Servez avec les citrons coupés en quartiers.

# Saint-jacques snackées

8 | 40 MN | 20 MN | € assez onéreux

**■ 16 coquilles Saint-Jacques ■ 250 g de moules décortiquées ■ 10 rondelles de chorizo ■ 250 g de champignons de Paris en conserve ■ 2 oignons ■ 10 brins de persil ■ 10 cl de crème liquide entière ■ 20 g de beurre ■ 25 cl de bouillon de volaille ■ 5 cl de vin blanc ■ 1 c. à soupe de fécule de maïs ■ sel ■ poivre.**

**Préchauffez le four à 180 °C.** Ouvrez les saint-jacques, détachez les noix, nettoyez-les et réservez au frais. Rincez et séchez 8 coquilles.

**Pelez et hachez les oignons.** Dans une casserole avec 10 g de beurre, faites-les revenir 5 mn. Versez le bouillon et le vin, salez, poivrez et laissez réduire 5 mn à feu doux. Fouettez la crème et la fécule, incorporez dans le mélange précédent et laissez épaissir 3 mn.

**Égouttez les champignons.** Ciselez le persil. Hors du feu, ajoutez le tout avec les moules dans la casserole. Rectifiez l'assaisonnement et répartissez dans les coquilles.

**Enfournez 5 mn.** Pendant ce temps, dans une poêle avec le reste de beurre, saisissez les saint-jacques 1 mn sur chaque face. Débarrassez, remplacez par le chorizo et laissez cuire 1 mn.

**Placez les noix de saint-jacques** et les rondelles de chorizo dans les coquilles garnies, puis servez sans attendre.

## Gambas en kadaïf, sauce aux herbes

8 | 20 MN | 5 MN | assez onéreux

**■ 12 gambas crues ■ 300 g de pâte à kadaïf ou cheveux d'ange (au rayon cuisine du monde ou en épicerie turque), ou, à défaut, vermicelles de riz (rayon cuisine asiatique) ■ 50 g de feuilles de menthe ■ 30 g de feuilles de coriandre ■ 10 g de gingembre ■ 14 cl d'huile d'olive ■ 3 c. à soupe de vinaigre ■ fleur de sel ■ sel ■ poivre.**

**Pelez et râpez le gingembre,** ajoutez les herbes, le vinaigre, 12,5 cl d'huile d'olive, 1 pincée de fleur de sel et un peu de poivre. Mixez et réservez au frais. **Décortiquez les gambas** en ne gardant que le bout de la queue. Ôtez le filament noir au niveau du dos en tirant délicatement. Salez et poivrez. **Versez de l'eau bouillante sur la pâte à kadaïf** en suivant les indications du paquet. Entourez les gambas de ces vermicelles. Recouvrez de film alimentaire et réfrigérez jusqu'au moment de servir. **Saisissez les gambas au dernier moment** quelques minutes dans un fond d'huile d'olive en mélangeant, jusqu'à ce qu'elles soient roses et la pâte à kadaïf bien dorée. Égouttez sur du papier absorbant. Ajoutez de la fleur de sel, du poivre et servez accompagné de la sauce aux herbes.







### *Le bon accord*

Léger et fruité sans pour autant délaisser son caractère, il est parfait pour créer la surprise avec un plat de la mer. Il est souple, long en bouche, de quoi accompagner sans difficulté l'assaisonnement des gambas dans cette recette. **Mâcon-Pierreclos, Maison Albert Bichot, 12,90 €.** (Adresse page 96)

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

## Cornets de mousse de poisson

8 | 30 MN | 10 MN | abordable

**■ 12 feuilles de brick ■ 400 g de filets de daurade ■ 2 tranches de jambon cru ■ 2 avocats ■ 1 citron (jus) ■ 1/2 botte de ciboulette ■ 5 brins de persil ■ 10 cl de crème fraîche liquide ■ 30 g de parmesan râpé ■ 30 g de beurre ■ sel ■ poivre.**

**Préchauffez le four à 180 °C.** Faites fondre le beurre et badigeonnez-en les feuilles de brick. Détaillez-les en 24 triangles d'environ 15 cm de hauteur. **Roulez-les en cônes** et glissez-les dans des cônes de papier sulfurisé agrafés. Enfournez 7 à 8 mn. Laissez refroidir dans le papier.

**Pochez les filets de daurade** 8 mn dans de l'eau bouillante salée. Égouttez-les, puis coupez la chair en morceaux. Ajoutez la crème et mixez. Pelez et dénoyautez les avocats, puis taillez la chair en dés. **Pressez le citron** pour en extraire le jus. Rincez et séchez les herbes, puis ciselez-les. Réunissez le tout avec la chair de poisson. Salez, poivrez et mélangez. **Garnissez les cônes de brick de cette préparation.** Taillez le jambon cru en fins bâtonnets, puis ajoutez-les sur les cônes. Parsemez de parmesan au moment de servir.

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

# Croissants de Parme

8 20 MN 15 MN abordable

**1 rouleau de pâte feuilletée pur beurre 4 tranches de jambon de Parme 200 g de concassé de tomates 50 g de parmesan 1 jaune d'œuf 3 brins de thym frais sel poivre.**

**Déroulez la pâte feuilletée** sur un plan de travail en gardant le papier cuisson en dessous. Coupez-la en 2 et recoupez chaque moitié en 4 triangles (comme pour des parts de tarte).
**Retirez le gras du jambon,** puis coupez les tranches en petits morceaux. Réalisez des petits copeaux de parmesan à l'aide d'un épluche-légumes. Égouttez les tomates dans une passoire fine, puis répartissez-les sur les triangles de pâte.
**Parsemez de jambon,** de copeaux de parmesan et de thym. Salez peu et poivrez généreusement.
**Roulez les triangles en croissants** en commençant par la plus grande partie, puis recourbez légèrement les pointes. Préchauffez le four à 180 °C.
**Placez-les délicatement sur la plaque** du four recouverte de papier cuisson et badigeonnez de jaune d'œuf dilué dans un peu d'eau.
**Enfournez 15 mn environ,** jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée.





# Foie gras poêlé aux pommes

8 20 MN 15 MN assez onéreux

**1 foie gras cru de canard 5 pommes bio 10 cl de vinaigre balsamique 50 g de beurre 2 c. à soupe de caramel liquide 2 pincées de 4 épices sel fin fleur de sel poivre.**

**Versez le vinaigre et le caramel** dans une casserole. Portez à frémissement à feu doux et laissez réduire 3 mn. Réservez.
**Nettoyez les pommes** et détaillez-les en quartiers. Dans une poêle avec le beurre, faites-les dorer 3 mn sur chaque face. Salez légèrement.
**Détaillez le foie gras en 8 tranches.** Dans une poêle chaude sans matière grasse, poêlez-les à feu vif 1 mn de chaque côté. Déglacez avec la sauce réservée en grattant les sucs.
**Répartissez le foie gras et les pommes** dans 8 assiettes, puis arrosez de sauce balsamique. Parsemez de fleur de sel et de 4 épices, poivrez et servez.

*Temps de cuisson*

***Certaines variétés de pommes ont une chair ferme et il est nécessaire de les cuire plus longtemps pour qu'elles soient tendres.***

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

Tout savoir sur...

# Le foie gras, star du réveillon

Il est le produit festif incontournable, emblématique de la gastronomie française mais heureusement abordable. Pour mieux le choisir, le présenter ou le cuisiner, suivez nos conseils. ***Françoise de La Forest***



## L'apanage des tables antiques

Le foie gras était déjà un mets de choix dans l'Égypte antique. Le gavage des volatiles est en effet une tradition multimillénaire. À Rome, ce produit noble était de tous les banquets. Si le canard et l'oie étaient au menu, on gavait aussi des… cygnes, élevés pour l'occasion. Et on dégustait sans complexe leur foie d'une taille généreuse.

## Canard ou oie ?

C'est une question de préférence et d'habitudes régionales. Le foie gras d'oie possède une chair fondante à la saveur délicate et longue en bouche. Celui de canard, plus petit, a une chair plus dense au goût plus corsé. Il a la faveur du public et représente la grande majorité des ventes. C'est la même chose pour la production. L'élevage et le gavage des oies sont plus délicats que ceux des canards. Le volume de production n'excédant pas 5 % du marché, le prix du foie gras d'oie est donc plus élevé.

## Et côté cuisine ?

Le foie gras d'oie, certes plus cher, rend bien moins de gras à la cuisson. Cela facilite la réussite d'une recette, et son investissement ne fond pas dans la terrine ! Le canard, s'il est plus délicat à réussir, affiche une plus jolie couleur beige orangé. Le foie d'oie a une teinte nettement plus pâle, moins attrayante à table.

## Quels sont les prix moyens ?

Les prix vont du simple au triple : de 45 à 100 € le kilo pour le foie gras de canard, et jusqu'à 300 € pour celui d'oie.

## Et le bloc de foie gras ?

Il s'agit d'un assemblage de morceaux de foie gras (donc un produit pur foie gras), additionnés de 10 % d'eau, que l'on moule. La texture est différente du foie gras entier, et la découpe moins esthétique. Le bloc de foie gras avec morceaux est une crème de foie gras additionnée de 30 % de morceaux. Enfin, l'indication « foie gras » signifie qu'il s'agit de morceaux de lobes qui peuvent provenir d'animaux différents, avec lesquels on façonne le foie. Les tranches en sont donc marbrées.

## Est-il intéressant ?

À souvent moins de 30 € le kilo, le bloc de foie gras est particulièrement adapté si l'on a du monde à table. Parfait aussi pour préparer des toasts, car ce type de préparation se tartine plus facilement qu'un foie gras classique, mais aussi des bouchées et des plats cuisinés.

## Quel type de cuisson et de présentation privilégier ?

Le foie gras mi-cuit est le must des gourmets. Il est vendu sous vide, emballé dans un torchon, en terrine ou en bocal. Les deux premières présentations sont plus flatteuses à table car on y coupe de belles tranches régulières. Certaines terrines sont aussi très jolies une fois démoulées, comme celles en forme de trapèze. Le bocal est plus convivial, un choix adapté pour l'apéritif ou un buffet.

## Quelle quantité prévoir par personne ?

Pour une entrée froide, comptez 60 à 80 g selon l'accompagnement. Pour un plat chaud (foie gras poêlé), augmentez la quantité à 100 g par personne car le foie va rendre de la graisse.

## Il paraît que le foie gras en conserve est meilleur lorsqu'il est vieux, c'est vrai ?

Ce n'est pas faux ! Avec le temps, la graisse parfumée pénètre en effet la chair du foie. La saveur est plus prononcée, la texture plus onctueuse. Il ne faut alors pas hésiter à acheter un foie gras en bocal dont la date limite de consommation est proche, sachant que les conserves professionnelles se gardent environ 4 ans, et les semi-conserves (pasteurisées mais non totalement stérilisées) de 6 mois à 1 an. Elles doivent être gardées au réfrigérateur.

## Y a-t-il des astuces pour le couper ?

La première règle est de sortir le foie une dizaine de minutes avant de le servir, et plus encore si la pièce est fraîche. Pour le trancher, on utilise un couteau à lame

*Retrouvez cette recette en p. 30*



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

# Tout savoir sur... *Le foie gras*

large et fine, surtout sans dents. On la trempe dans de l'eau chaude avant la première découpe puis entre chaque tranche. On peut aussi avoir recours à la lyre à foie gras, l'outil des pros. Enfin, il est d'usage de tailler des tranches assez épaisses (de 1 à 2 cm), d'une part parce que c'est plus gourmand, mais également parce que la tenue de la tranche est meilleure.

## Comment le conserver une fois entamé ?

Emballez-le dans plusieurs couches de film alimentaire, puis une couche de papier aluminium ou un torchon pour qu'il soit à l'abri de la lumière. Gardez-le au frais et consommez-le dans les 3 à 5 jours maximum. Vous allongerez nettement le temps de conservation en remettant le reste du foie gras sous vide. Dans tous les cas, évitez de couper trop de tranches lorsque vous le servez pour le réveillon, car la chair s'oxyde facilement et les restes seront plus grisâtres que rosés : ce ne sera pas très appétissant ! Pour un foie gras en bocal, il suffit de le fermer soigneusement et de l'entourer d'un torchon pour que la lumière ne l'oxyde pas.



*Retrouvez cette recette en p. 30*



## Peut-on le congeler ?

Oui ! Il va perdre en onctuosité et en saveur, mais cela permet de le garder plusieurs mois. On pense surtout à congeler les petits morceaux et les zones grasses pour enrichir une sauce ou une farce.

## Comment choisir un foie gras cru pour le préparer soi-même ?

Dans ce cas, plusieurs critères sont à prendre en compte.

- **Le poids :** préférez les tailles moyennes, environ 400 g pour celui de canard, 700 g pour celui d'oie.
- **La couleur :** elle doit être la plus uniforme possible, sans trace de sang ni taches sombres, signes de meurtrissures.
- **La texture :** ni trop souple ni trop ferme, car le foie est alors sans doute très gras (en figeant au froid, le gras durcit le foie). En outre, un aspect granuleux n'est pas gage de qualité.

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



- **Le classement :** la mention « extra » est un bon repère, le taux de graisse étant généralement faible. C'est le bon choix pour préparer son foie gras entier maison. Le « premier choix » est le compromis idéal, adapté à une préparation poêlée. Quant au « tout-venant », il peut être de moindre qualité et peut rendre beaucoup de gras. Si on veille à bien le choisir, il est tout indiqué pour entrer dans les ingrédients d'une recette.

## Peut-on le dénerver facilement ?

En réalité, il s'agit plutôt de le déveiner ! On trouve de nombreux tutoriels sur Internet qui expliquent clairement la façon de procéder. La technique la plus simple consiste à couper le gros lobe dans l'épaisseur pour accéder facilement aux veines principales. Pensez à sortir le foie du réfrigérateur au moins 10 mn avant, car s'il est trop froid, la chair est cassante.

Une fois préparés, faites baigner les lobes dans de l'eau fraîche et salée, la couleur sera plus uniforme et la texture plus ferme.
Et si, malgré tous vos soins, votre foie devient de la charpie chaque année, achetez un foie déjà préparé. Le surcoût est modéré et on évite les catastrophes !

## Quelle recette choisir ?

Il y a des centaines de variantes, mais les recettes de base sont peu nombreuses.

- **Au sel :** le plus facile, puisqu'il n'y a pas d'exposition à la chaleur. Un mode de préparation super propre aussi car le foie cuit dans le sel, qui absorbe la graisse.
- **En terrine :** un peu plus délicat mais tout à fait réalisable. Le top ? La cuisson express au micro-ondes. Quelques minutes et c'est prêt !
- **Au torchon :** une méthode traditionnelle, assez compliquée, mais le résultat est délicieux.
- **Sous vide :** plongé dans un liquide juste frémissant. Idéal pour un foie gras mi-cuit.
- **Stérilisé :** s'il paraît simple, ce mode de cuisson nécessite des précautions : avoir un foie de qualité – sans quoi il y aura plus de gras que de foie dans le bocal –, ne pas remplir totalement le récipient, respecter les règles de cuisson pour des raisons sanitaires.

## Quel est le pays où l'on mange le plus de foie gras ?

La France, bien sûr ! Nous sommes aussi le premier producteur mondial. Ce produit, issu de l'élevage d'animaux gavés, suscite toujours une polémique. Des initiatives sont aujourd'hui menées afin d'aboutir à un mode d'alimentation qui engraisse naturellement l'organe de l'animal, en excluant le gavage forcé.

### *Zoom sur les petits plus*

Quel que soit le mode de préparation adopté, un bon foie gras nécessite d'abord un bon assaisonnement.

**La règle :** par portion de 500 g, 8 g de sel, 4 g de poivre, 2 g de sucre. À ajuster selon ses goûts.

**Les épices :** on oublie les saveurs puissantes au profit des épices chaudes et douces comme la cannelle, la badiane, le 5 épices, le piment doux ou encore le cacao.

**Le parfum :** pensez à la truffe, quelques brisures suffisent.

**Les alcools :** arroser le foie avec un filet de cognac, d'armagnac ou une eau-de-vie locale lui donne du pep. La dose doit être modérée pour éviter de dénaturer le goût fin du produit.

**Les fruits secs :** figues, abricots, pruneaux, ajoutez-les coupés en morceaux dans vos terrines.

# Tout savoir sur... *Le foie gras*



## Terrine de foie gras poêlé et flambé

8 | 10 MN | 10 MN | 72 H | assez onéreux

**1 foie gras entier cru d'environ 500 g ■ 3 c. à soupe d'armagnac ■ fleur de sel ■ poivre.**

**Commencez la recette 3 jours avant :** coupez le foie gras en tranches tout en ôtant délicatement les veines principales. Salez et poivrez-les. Dans une poêle bien chaude sans matière grasse, saisissez-les à feu vif en les retournant pour les colorer sur les 2 faces. Arrosez-les d'armagnac et flambez.
**Rangez les tranches dans une terrine** à foie gras en ajoutant la graisse de cuisson. Exercez une pression sur l'ensemble. Apposez dessus un film alimentaire et lestez d'un poids.
**Placez minimum 3 jours au réfrigérateur** avant de démouler et de déguster en tranches. Ce foie gras sera à son apogée au bout de 5 à 7 jours.

*Démoulage facile*

***Plongez la moitié de la terrine dans un bain d'eau chaude. Passez la lame d'un couteau contre les parois et renversez le contenu sur un plat de service. Replacez-le au moins 30 mn au réfrigérateur avant de le trancher.***



## Feuilletés périgourdins

8 | 25 MN | 40 MN | 5 MN | onéreux

**1 foie gras cru d'environ 500 g ■ 700 g de pâte feuilletée ■ 4 pommes de terre moyennes ■ 2 carottes ■ 1 jaune d'œuf ■ 25-30 g de pelures de truffes ■ 2 c. à soupe de farine ■ sel ■ poivre.**

**Taillez le foie gras en fines tranches** en retirant les veines principales. Poêlez-les à feu vif dans une sauteuse sans matière grasse tout en les assaisonnant. Débarrassez-les sur du papier absorbant et placez au frais. Réservez la graisse dans l'ustensile.
**Pelez les légumes.** Taillez les pommes de terre en rondelles de 5 mm d'épaisseur et les carottes en tranches de 3 mm. Plongez le tout 10 mn dans une marmite d'eau bouillante salée.
**Égouttez-les puis faites-les revenir** 5-10 mn dans la sauteuse en ajoutant les pelures de truffes. Rectifiez l'assaisonnement et laissez refroidir.
**Préchauffez le four à 210 °C.** Sur une surface farinée, abaissez la pâte au rouleau à 8 mm d'épaisseur. Détaillez-la en 16 carrés d'environ 13 cm de côté.
**Répartissez les légumes sautés** et les morceaux de foie gras sur 8 carrés en laissant 2 cm de marge. Recouvrez des carrés restants et soudez les bords en appuyant. Disposez-les sur une plaque chemisée de papier cuisson.
**Détendez le jaune d'œuf** avec 1 c. à soupe d'eau et badigeonnez-en les feuilletés au pinceau. Enfournez 15-20 mn jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés et bien gonflés.
**Laissez reposer 5 mn** à la sortie du four. Coupez-les alors en 2 en diagonale et servez-les bien chauds.



## Tagliatelles des bois

8 | 20 MN | 25 MN | 12 H | assez onéreux

**2 foies gras crus d'environ 500 g ■ 1 kg de tagliatelles ■ 30 g de cèpes séchés ■ 30 g de trompettes-de-la-mort séchées ■ 30 g de brisures de truffes ■ 40 cl de crème liquide entière ■ 15 cl de vermouth blanc ■ 3 c. à soupe de cognac ■ sel ■ poivre.**

**Préchauffez le four à 70 °C.** Taillez le foie gras en escalopes tout en retirant les veines principales. Réservez-les au réfrigérateur. Placez les trompettes et les cèpes dans un grand bol puis couvrez d'eau bouillante juste à hauteur et laissez-les réhydrater 10 mn.
**Poêlez les escalopes à feu vif** dans une poêle sans matière grasse tout en les assaisonnant. Déposez-les sur un plat couvert de papier absorbant, recouvrez d'une feuille de papier cuisson puis d'une autre d'aluminium et maintenez-les au chaud dans le four.
**Retirez la majeure partie de la graisse** rendue par le foie dans la poêle. Égouttez et concassez les champignons, puis faites-les revenir 5 à 10 mn avec du sel et du poivre en mélangeant.
**Déglacez avec le cognac** et flambez. Une fois les flammes éteintes, versez le vermouth et laissez réduire. Cuisez les tagliatelles al dente en respectant les indications portées sur l'emballage.
**Versez la crème dans la poêle** et ajoutez les brisures de truffes. Faites légèrement réduire puis rectifiez l'assaisonnement. Égouttez les pâtes puis incorporez-les dedans. Dressez-les dans des assiettes et disposez dessus les escalopes de foie gras. Servez.

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

# Mousses de foie gras aux pommes

8 | 25 MN | 15 MN | abordable

**■ 400 g de foie gras mi-cuit ■ 4 pommes ■ 20 cl de crème liquide entière ■ 100 g de mascarpone ■ 4 tranches de pain d'épices ■ 4 c. à soupe de sucre ■ 3 g d'épices à pain d'épices ■ sel ■ poivre.**

**Pelez les pommes,** épépinez-les et taillez leur chair en dés. Mettez-les dans une casserole avec le sucre, 20 cl d'eau et les épices. Portez à ébullition, puis laissez frémir 15 mn, jusqu'à ce qu'elles soient tendres.

**Toastez le pain d'épices** et laissez-le refroidir.

Écrasez le foie gras à la fourchette. Fouettez la crème et le mascarpone jusqu'à obtenir une consistance raffermie. Mélangez les 2 préparations, salez et poivrez.

**Répartissez les pommes** et le sirop de cuisson dans 8 verrines. Placez la mousse dans une poche à douille et couvrez les fruits d'un beau dôme. Broyez les tranches de pain d'épices en chapelure, puis ajoutez-la sur les verrines.

## *Le petit plus chic*

***Ajoutez quelques paillettes d'or alimentaire sur la chapelure de pain d'épices.***



# ON EN PINCE POUR LES LANGOUSTINES

La demoiselle de mer est un crustacé à la chair fine et délicate. On la retrouve souvent sur les plateaux de fruits de mer en fin d'année, même si ce n'est pas vraiment la pleine saison… ***Par Marine Couturier***

## HISTOIRE DE FAMILLE

*Contrairement à ce que leur nom laisse penser, les langoustines sont plus proches du homard que de la langouste. Elles sont dotées de caractéristiques communes avec leur lointain cousin, comme le fait d'avoir des pinces avec des petits pics. On les pêche en Atlantique nord-est, en mer du Nord et en Méditerranée.*

### Le bon numéro

Comme les huîtres, ces crustacés sont classés par numéro renseignant sur leur taille – de 1 à 4. Plus le numéro est élevé, plus les langoustines sont petites. Les plus courantes sur les étals sont celles de taille 2 ou 3.

### Bien les choisir

Le must est de les acheter vivantes, mais cela nécessite d'être sur la côte à la bonne saison (d'avril à août). Sinon, privilégiez celles qui sont mortes et crues, soit placées sur de la glace pilée chez le poissonnier, soit congelées. Leurs yeux doivent être bien noirs et brillants, leurs pattes et antennes fermes.

## CONSERVATION

*Crues, elles se gardent au maximum 12 heures au réfrigérateur à 4 °C. Une fois cuites, on les laisse refroidir à température ambiante dans un endroit frais et aéré, sans les couvrir afin qu'elles ne prennent pas un goût d'ammoniac. Congelées, elles se conservent 1 mois.*

### Leur prix

De 13 à 28 € le kg.

### L'art du décorticage

Si vous souhaitez préparer un tartare ou les poêler, placez les crustacés crus au congélateur pendant 15 minutes : le passage au grand froid facilitera grandement la tâche ! Si les langoustines sont cuites, détachez d'abord les pinces, puis la tête en la tournant sur elle-même. Pour fendre la carapace, pressez fermement dessus, ouvrez-la et ôtez la chair, queue comprise. N'oubliez pas de casser les pinces pour en extraire la chair.

### Cuisson

Le plus simple est de plonger les langoustines entières dans un grand volume d'eau bouillante avec du gros sel. Une écume blanche se forme 1 à 2 minutes après la reprise de l'ébullition, signe que la cuisson est bonne. Il faut alors les égoutter sans attendre.

## QUALITÉS NUTRITIONNELLES

*Elles sont riches en protéines, en vitamines, en sels minéraux et en oligoéléments. Cerise sur le gâteau, les langoustines sont idéales pour les repas de fête raisonnables, car leur chair est maigre : elle compte moins de 90 calories aux 100 g. Tout dépend ensuite de l'accompagnement...*

## LES ASSOCIER EN CUISINE :

**En version froide :** avec une mayonnaise, une sauce cocktail, une vinaigrette ou du pain beurré.

**En version chaude :** avec des champignons, une julienne de petits légumes au wok ou un risotto d'asperges.

## COMMENT MANGER LES LANGOUSTINES ?



### LA PINCE À CRUSTACÉS

Avec elle, le décorticage des pinces de langoustines (et pas que !) devient un jeu d'enfant. ***Lebrun, 7,69 € (15,5 cm).***




### EN COULIS

Cette préparation est agrémentée de crème fraîche, d'aromates et d'un soupçon de secret maison pour un classique qui sort de l'ordinaire. ***Pointe de Penmarc'h, ravioli au coulis de langoustines, 6,60 € (400 g).***




### SURGELÉES

À déguster juste agrémentées d'une sauce froide telle que la mayonnaise ou en plat principal, en fricassée par exemple. ***Ronde des Mers, Marque Repère, langoustines entières crues, 10,99 € (800 g).***



### LES BOLS

En fin de dégustation, on profite d'un instant de fraîcheur en se rinçant les doigts dans une eau délicatement citronnée. ***Lacor, 6 bols en Inox, 10,50 € (Ø 12 cm).***

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

# Mieux connaître *Les langoustines*



## Cuillères apéritives

8 · 35 MN · 15 MN
assez onéreux

**16 langoustines crues · 8 noix de saint-jacques · 1 concombre · 2 oignons nouveaux · 2 citrons verts bio · 5 brins de coriandre · 5 c. à soupe d'huile d'olive · fleur de sel · poivre.**

**Décortiquez les langoustines** et fendez-les en 2. Émincez les noix de saint-jacques. Pelez le concombre et détaillez-le en petits dés. Nettoyez les citrons, zestez-en 1 et pressez les 2 fruits. Lavez et séchez les oignons, puis hachez-les, tiges comprises.
**Réunissez tous ces ingrédients** dans un saladier. Dans un bol, fouettez l'huile, le jus des citrons et du poivre. Versez sur le tout et remuez. Couvrez d'un film alimentaire et laissez mariner 15 mn au frais.
**Garnissez-en des cuillères apéritives** ou des verrines. Rincez et séchez la coriandre, décorez l'ensemble avec les feuilles, saupoudrez de fleur de sel et servez.



## Écrasée de rattes et langoustines grillées

8 · 40 MN · 25 MN
assez onéreux

**24 langoustines crues · 800 g de rattes · 400 g de panais · 125 g de beurre · sel · poivre.**
**Pour la marinade :** **3 oignons · 2 citrons (jus) · 3 gousses d'ail · 10 brins de persil · 125 g de beurre mou · 3 c. à soupe de chapelure · 1 c. à café de sauce pimentée.**

**Préchauffez le four à 200 °C.** Préparez la marinade : rincez, séchez, effeuillez et ciselez le persil. Pelez puis hachez les oignons et l'ail. Extrayez le jus des citrons. Réunissez le tout, ajoutez le beurre, la sauce pimentée et la chapelure, puis amalgamez.
**Épluchez les pommes de terre** et les panais, puis détaillez-les en petits dés. Réservez-en quelques-uns pour le service et cuisez le reste 25 mn à la vapeur. Pendant ce temps, décortiquez les langoustines en conservant le dernier anneau autour de la queue. Incisez-les légèrement dans le sens de la longueur, badigeonnez-les généreusement de marinade puis enfournez 5 mn.
**Écrasez les légumes** à la fourchette avec le beurre, salez et poivrez. Dressez dans les assiettes à l'aide d'un cercle et posez dessus quelques dés de légumes réservés. Répartissez les queues de langoustines nappées de marinade chaude sur le tout.

### *Touche festive*

**Ajoutez une petite truffe émincée sur les écrasées de pommes de terre.**



## Velouté marin de potiron

8 · 30 MN · 15 MN · 30 MN
assez onéreux

**16 langoustines cuites · 8 noix de saint-jacques · 1 kg de potiron · 1 branchette de romarin · 10 feuilles de basilic · 5 brins de cerfeuil · 50 g de beurre · 3 g de curcuma · 2 pincées de piment d'Espelette · sel · poivre.**

**Épluchez le potiron** et coupez la chair en morceaux. Déposez-les dans une casserole et couvrez d'eau à hauteur. Portez à ébullition et laissez frémir 10 mn.
**Nettoyez toutes les herbes,** puis effeuillez le romarin et le cerfeuil. Réservez-en un peu pour le service, ciselez le reste puis ajoutez-le dans la casserole avec le piment et le curcuma. Hors du feu, salez, mélangez, couvrez et laissez reposer 30 mn.
**Mixez le contenu de la casserole,** puis réchauffez-le à feu moyen. Décortiquez les langoustines puis, dans une grande poêle avec le beurre, déposez-les avec les noix de saint-jacques. Salez, poivrez et laissez cuire 1 à 2 mn de chaque côté à feu vif.
**Versez le velouté de potiron** dans 8 assiettes creuses. Répartissez dessus les fruits de mer, décorez des herbes réservées, poivrez et servez.

### *Pour un plat copieux*

**Si vous voulez le servir en plat principal, vous pouvez ajouter des crevettes, des moules ou des filets de poissons pochés, façon marmite de la mer.**

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

# La langoustine, un crustacé fin et délicat

C'est un classique que l'on consomme surtout lors des fêtes de fin d'année. Quelques astuces pour optimiser la préparation de ce crustacé. ***Par Marine Dairin-Pillet***



## Comment la préparer ?

Crue, elle se déguste en carpaccio. Sa chair est délicate, il ne faut pas trop la cuire. Si elle est déjà décortiquée, fiez-vous à sa couleur : de translucide, elle doit devenir blanc opaque.

Si vous achetez des langoustines vivantes, vous devez les faire dégorger 2 ou 3 heures dans un grand récipient d'eau et remuer pendant quelques minutes. Changez l'eau et placez-les à nouveau dans le contenant.

Lors de la préparation des crustacés, pensez à retirer l'intestin, qui contient tous les détritus (ils donnent un goût amer). Cette opération peut également se faire après la cuisson.

Le mode de préparation le plus classique consiste à préparer un court-bouillon à base de carottes, de bouquet garni, d'échalotes, d'oignon et de vin blanc, puis d'y plonger les langoustines vivantes.

**Astuce :** utilisez de l'eau de mer pour la cuisson, en la faisant bouillir quelques minutes avant d'y mettre les langoustines.

## Pour une cuisson à la vapeur

Procédez toujours par le nettoyage des crustacés avant n'importe quelle cuisson. Déposez les langoustines entières dans un panier vapeur adapté à la taille des crustacés, puis remplissez le fond d'eau, ou d'un bouillon pour plus de saveurs. Cette cuisson douce permet d'apporter de la tendreté à la chair.

## Pour une cuisson à la poêle

Choisissez des crustacés de petite taille pour pouvoir les cuire dans votre ustensile. Crues ou vivantes, décortiquez les langoustines et retirez les boyaux. Pour leur donner un peu plus de goût, vous pouvez les faire revenir avec un peu d'ail. Observez le changement de couleur : lorsqu'elles sont nacrées, stoppez la cuisson. Vous pouvez ensuite déglacer les sucs de cuisson avec l'alcool de votre choix, les fins gourmets apprécieront !

## Pour une cuisson au four

Fendez les langoustines dans le sens de la longueur. Assaisonnez-les, huilez-les puis passez-les au four quelques minutes. Attention, ce mode de cuisson a tendance a rendre la chair moins tendre. Si vous avez la possibilité d'utiliser un barbecue pendant les fêtes, la langoustine grillée sera bien meilleure.

## Les accompagnements

La langoustine se marie facilement avec les crudités mais fonctionne également très bien dans un risotto, un velouté, dans des feuilles de bricks, en kadaïf… Si vous la dégustez en entrée, pensez à faire une mayonnaise maison, c'est un délice !

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

# Les œufs de poissons PRODUIT-PHARE DES FÊTES

Ils ne quittent pas notre réfrigérateur de début décembre à mi-janvier. Les œufs de poissons sont la touche colorée de nos apéritifs festifs et conviviaux. Comment les déguster autrement que sur des blinis beurrés ? Nos idées. ***Par Mélissa Cruz***

## *Prêt à l'avance...*

... mais pas trop quand même ! Les œufs de lump décolorent, ne les déposez pas trop tôt sur vos toasts, au risque de vous retrouver avec une crème rosée ou grisâtre et des œufs translucides. Autre précaution à prendre : ne jamais les faire chauffer. Dans un plat, ajoutez-les au dernier moment.

## QUID **DU TARAMA ?**

*C'est un produit transformé, souvent élaboré à partir d'œufs de tacaud, de cabillaud ou de truite. Ceux-ci sont mélangés avec de la mie de pain, de l'huile et de l'ail pour une tartinade qui se glisse partout.*

## ŒUFS DE LUMP **OU DE SAUMON ?**

*Les premiers sont récoltés après la ponte du lump, ils sont lavés, salés et colorés en rouge ou noir. Les seconds sont plus gros. On les reconnaît également grâce à leur couleur orangée.*

## *Conservation sans risque*

Les œufs de saumon ne se conservent pas longtemps, mieux vaut les servir dans les 3 à 4 jours qui suivent l'ouverture de la boîte. Les œufs de lump sont un peu plus résistants et peuvent rester 7 à 10 jours au frais sans risque.



## Mini-tartelettes aux œufs de saumon et raifort

8 · 25 MN · 20 MN · 30 MN · 2 H · € abordable

- 300 g d'œufs de saumon
- 2 c. à soupe de raifort râpé
- 2 brins de cerfeuil
- 30 cl de crème fraîche épaisse
- 15 g de beurre
- 1 c. à soupe de farine
- sel
- poivre.

**Pour la pâte :**

- 90 g de beurre
- 190 g de farine.

**Préparez la pâte :** travaillez le beurre en parcelles avec la farine et 1 pincée de sel pour obtenir un sablage. Incorporez peu à peu 5 cl d'eau, pétrissez jusqu'à obtenir une boule homogène. Placez-la 30 mn au réfrigérateur.

**Préchauffez le four à 180 °C.** Sur une surface farinée, abaissez la pâte à 5 mm. Détaillez dedans des disques légèrement plus grands que les encoches de vos moules.

**Piquez les disques,** foncez-en les encoches beurrées. Enfournez 20 mn environ, jusqu'à ce que les fonds soient bien dorés. Laissez-les reposer environ 2 h, jusqu'à complet refroidissement, avant de les démouler.

**Fouettez la crème** avec le raifort, du sel et du poivre. Répartissez en fine couche sur les fonds de pâte, garnissez des œufs de saumon. Lavez le cerfeuil, déposez-en 1 pluche. Réservez au frais jusqu'au service.



## Tartines scandinaves

8 · 20 MN · 15 MN · € abordable

- 150 g d'œufs de saumon
- 1 pain de seigle tranché
- 3 brins d'aneth
- 1 grosse betterave rouge crue
- 1/2 citron bio
- 150 g de fromage frais à tartiner
- poivre.

**Toastez les tranches de pain de seigle** au grille-pain, puis recoupez-les en 2 ou 3 pour obtenir des tartines allongées d'environ 3 cm de large. Rincez, séchez puis effeuillez l'aneth.

**Nettoyez le citron,** zestez-le et pressez-le. Fouettez ensemble le fromage, le zeste et 1 trait de jus, puis poivrez généreusement.

**Pelez la betterave** et coupez-la en tranches d'environ 3 mm d'épaisseur. Avec un petit emporte-pièce, taillez dedans autant d'étoiles que de tranches de pain.

**Tartinez une extrémité des tranches** de fromage frais. Ajoutez 1 c. à café d'œufs de saumon, 1 étoile de betterave et 1 pluche d'aneth. Servez sans attendre.

### *Plus simple*

***Vous pouvez utiliser du pain type pumpernickel, un pain de seigle allemand vendu en grande surface, sous vide et en fines tranches. Dans ce cas, inutile de le griller, il est assez dense et ferme.***



## Œufs de saumon mimosa

8 · 15 MN · 10 MN · € abordable

- 100 g d'œufs de saumon
- 4 œufs à température ambiante
- 8 c. à café de micro-pousses de brocolis
- 1 c. à soupe de mayonnaise.

**Plongez les œufs 10 mn dans une casserole d'eau bouillante.** Égouttez-les et rafraîchissez-les dans de l'eau froide avant de les écaler.

**Ouvrez-les en 2,** récupérez les jaunes puis écrasez-les à la fourchette en incorporant la mayonnaise. Placez le tout dans une poche munie d'une douille cannelée si vous le désirez.

**Dressez-en des petits dômes** dans 8 cuillères à mise en bouche, à l'aide de la poche à douille ou en formant des petites quenelles entre 2 cuillères à café.

**Parsemez des œufs de saumon** et décorez des micro-pousses. Réservez au frais jusqu'au moment de servir.

### *Idée savoureuse*

***Pour une saveur de la mer plus marquée, remplacez la mayonnaise par du tarama.***



Apéritifs

# Bœuf, volaille, poisson...
# Choisissez votre plat d'exception

## Bœuf farci façon Wellington

8 | 25 MN | 35 MN | 5 MN | abordable

**1,2 kg de rôti de bœuf (filet, tende de tranche) ■ 500 g d'épaule de veau hachée ■ 350 g de pâte feuilletée ■ 1 bouquet de persil ■ 4 brins de thym ■ 2 œufs entiers + 1 blanc ■ 3 c. à soupe de crème liquide entière ■ 20 g de beurre ■ 2 c. à soupe de porto blanc ■ 2 c. à soupe d'huile d'olive ■ sel ■ poivre.**

**Préchauffez le four à 210 °C.** Dans une poêle avec l'huile et le beurre, saisissez le rôti de tous côtés 10 mn à feu vif. Salez, poivrez et laissez refroidir sur une grille. Prenez 1 œuf et séparez le blanc du jaune. **Rincez, séchez, effeuillez et ciselez le persil.** Nettoyez puis émiettez le thym. Ajoutez au tout le veau haché, l'œuf entier et le blanc restant, la crème, le porto, du sel et du poivre, puis mélangez. **Abaissez la pâte en un grand rectangle.** Battez le blanc d'œuf restant pour le détendre et badigeonnez-le dessus. Déposez un lit de farce au veau au centre et placez le rôti dessus. Couvrez de la farce restante en la collant à la viande de tous côtés. **Rabattez les bords de pâte** sur le rôti en supprimant le surplus et soudez les bords. Retournez le tout sur une plaque, soudure vers le bas. Dorez avec le jaune d'œuf battu. Enfournez 25 à 35 mn selon le degré de cuisson désiré. **Laissez reposer le rôti en croûte** 5 mn. Tranchez-le et servez avec une poêlée de blettes à la crème et de la purée de patates douces.

*Décoratif*

***Taillez des étoiles dans les chutes de pâte et collez-les avec du jaune d'œuf.***



# Chapon au foie gras en cocotte

8 | 30 MN | 2 H 55 MN | € assez onéreux

**■ 1 chapon de 3 kg ■ 3 carottes ■ 2 oignons ■ 1 bouquet garni ■ 70 g de beurre ■ 70 cl de bouillon de volaille ■ 150 g de farine ■ 1 c. à café de brisures de truffes ■ sel ■ poivre.**
**<u>Pour la farce :</u> ■ 150 g de foie gras truffé ■ 350 g de foies de volailles ■ 350 g de farce fine ■ 2 échalotes ■ 1 œuf ■ 4 c. à soupe de lait ■ 20 g de beurre ■ 3 tranches de pain de mie sans croûte.**

**Préparez la farce :** coupez le pain de mie en morceaux et mettez-le à réhydrater dans le lait. Pelez et ciselez les échalotes. Dans une poêle avec 20 g de beurre, faites-les rissoler 5 mn. Ajoutez les foies de volailles et poursuivez la cuisson 5 mn à feu vif. Salez et poivrez.
**Mixez le contenu de la poêle** avec la mie de pain essorée et l'œuf. Ajoutez la farce fine et le foie gras coupé en dés. Salez, poivrez et mélangez. Farcissez-en le chapon et cousez l'ouverture.
**Préchauffez le four à 210 °C.** Pelez puis émincez les oignons. Faites-les revenir dans une cocotte allant au four avec le beurre, puis dorez-y le chapon de tous côtés 10 mn. Salez et poivrez.
**Épluchez les carottes** et coupez-les en rondelles. Versez-les dans la cocotte avec les brisures de truffes, le bouquet garni puis le bouillon. Préparez une pâte avec la farine et un peu d'eau. Roulez-la en boudin et lutez la cocotte en le soudant soigneusement au bord.
**Posez le couvercle dessus** en appuyant puis enfournez 2 h 30. Servez directement en cocotte en cassant la pâte devant les convives.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ



## Sauté de dinde au vin jaune

8 25 MN 50 MN € abordable

**■ 1,6 kg de blanc de dinde ■ 30 cl de vin jaune du Jura ■ 8 fines tranches de lard fumé ■ 2 oignons ■ 1 bouquet de persil ■ 2 gousses d'ail ■ 20 cl de crème liquide entière ■ 3 c. à soupe d'huile ■ 2 c. à soupe de moutarde à l'ancienne ■ 1 c. à soupe bombée de farine ■ sel ■ poivre.**

**Coupez le blanc de dinde en cubes.** Taillez les tranches de lard en petits carrés. Pelez puis émincez les oignons et l'ail. Rincez, séchez puis effeuillez le persil, réservez quelques feuilles pour la décoration et ciselez le reste.
**Chauffez l'huile dans une sauteuse.** Colorez-y les cubes de dinde 5 mn de tous côtés. Retirez-les puis versez les oignons, l'ail et le lard. Faites revenir 5 mn en remuant.
**Saupoudrez de farine,** mélangez et arrosez du vin. Laissez réduire de moitié puis replacez les morceaux de dinde. Salez, poivrez, couvrez et cuisez 15 mn en veillant à ce que tout le liquide ne soit pas évaporé.
**Ajoutez la crème** et le persil ciselé, et poursuivez la cuisson environ 10 mn à feu vif, de manière à ce que la sauce soit onctueuse. Incorporez la moutarde et rectifiez l'assaisonnement. Décorez des pluches de persil au moment de servir.

*Encore plus de goût*
***Ajoutez dans la sauce quelques morilles réhydratées et sautées au beurre.***

## Pintade confite

8 20 MN 1H 50 € abordable

**■ 2 pintades fermières d'Auvergne ■ 400 g de marrons au naturel ■ 4 échalotes ■ 3 gousses d'ail ■ 1 brin de romarin ■ 4 petits-suisses ■ 50 cl de vin blanc doux ■ 4 c. à soupe d'huile d'olive ■ 3 c. à soupe de vinaigre balsamique ■ sel ■ poivre.**

**Glissez 2 petits-suisses dans chaque pintade,** puis salez et poivrez l'intérieur et l'extérieur des volailles. Dans une cocotte avec l'huile, faites-les colorer de tous côtés.
**Pelez puis hachez les échalotes** et l'ail. Versez-les dans la cocotte avec le vinaigre, déglacez en grattant les sucs, puis ajoutez le vin et le romarin. Couvrez et laissez mijoter 1 h 30.
**Préchauffez le four à 180 °C.** Rectifiez l'assaisonnement du jus de cuisson. Égouttez les marrons, ajoutez-les dedans, couvrez la cocotte puis enfournez 15 mn.

*Touche fruitée*
***Ajoutez des quartiers de pommes en même temps que les marrons dans la cocotte.***





## Pastilla sucrée-salée de poulet

8 30 MN 2 H bon marché

**■ 1 gros poulet ■ 2 paquets de feuilles de brick ■ 3 oignons ■ 1 bouquet de coriandre ■ 3 cm de gingembre frais ■ 5 œufs ■ 150 g de beurre ■ 200 g d'amandes torréfiées ■ 3 c. à soupe de miel ■ 20 g de cassonade ■ 2 c. à soupe d'huile ■ 1 c. à soupe de sucre glace ■ 3 g de cannelle ■ 2 pincées de muscade ■ 2 pincées de safran ■ sel ■ poivre.**

**Pelez puis émincez les oignons.** Placez-les avec le poulet dans une cocotte huilée. Saupoudrez de cassonade, de cannelle, de muscade et de safran. Pelez le gingembre et râpez-le dessus. Salez, couvrez d'eau à hauteur et portez à frémissement. Laissez ensuite mijoter 1 h 20.
**Lavez, séchez, effeuillez et ciselez la coriandre.** Incorporez-la dans la cocotte à la fin de la cuisson. Retirez le poulet, laissez-le tiédir puis détachez toute la chair. Effilochez-la, salez et poivrez.
**Préchauffez le four à 180 °C.** Faites réduire le bouillon de cuisson de moitié. Pendant ce temps, mettez le beurre à fondre. Fouettez les œufs et incorporez-les dans le bouillon réduit en mélangeant sans cesse à feu doux. Laissez épaissir 3 à 5 mn selon la quantité de liquide.
**Réservez quelques amandes** pour la déco et concassez le reste. Badigeonnez les feuilles de brick de beurre fondu sur les 2 faces. Tapissez-en le fond et les parois d'un moule à manqué en superposant 3 couches de feuilles et en les faisant largement dépasser des bords.
**Remplissez de poulet** et de brouillade d'œufs en alternant les couches et en parsemant d'amandes hachées entre chacune. Rabattez les bords du feuilleté sur la farce et couvrez avec 1 feuille de brick pour cacher les plis.
**Badigeonnez du beurre fondu restant** et enfournez 25 mn. Au moment de servir, ajoutez un filet de miel, décorez des amandes réservées et saupoudrez du sucre glace.

## Rôti de magrets aux fruits secs

8 20 MN 35 MN 30 MN abordable

**■ 6 magrets de canard ■ 10 figues sèches ■ 10 abricots secs ■ 100 g de raisins secs ■ 100 g d'amandes mondées ■ 10 cl de vinaigre balsamique ■ 10 cl de vin blanc ■ 30 g de cassonade ■ 3 g d'épices à pain d'épices ■ 2 pincées de cannelle ■ sel ■ poivre.**

**Réhydratez les figues,** les abricots et les raisins dans un bol en les couvrant d'eau chaude. Laissez tremper 30 mn. Torréfiez les amandes 1 mn dans une poêle à sec puis concassez-les.
**Préchauffez le four à 180 °C.** Portez le vinaigre, le vin et la cassonade à ébullition. Laissez réduire ensuite jusqu'à ce que le mélange soit sirupeux.
**Égouttez les fruits trempés** puis taillez les figues et les abricots en dés. Ajoutez-les dans la réduction avec les raisins et les amandes, puis mélangez.
**Entaillez la peau des magrets** en croisillons. Répartissez les fruits secs, côté chair, sur 3 magrets. Saupoudrez des épices et de la cannelle, couvrez des magrets restants et ficelez les rôtis.
**Chauffez une poêle à feu moyen.** Saisissez-y les rôtis 5 mn de chaque côté en les retournant délicatement. Réservez quelques cuillerées de graisse de cuisson et jetez le reste.
**Déposez les magrets** dans un plat avec la graisse réservée. Salez, poivrez puis enfournez 10-15 mn selon le degré de cuisson voulu.

*Bon à garder*

***Conservez la graisse de cuisson. Filtrez-la et utilisez-la pour une poêlée de pommes de terre sautées.***



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

## Saint-jacques au riz noir

RECETTE SANS GLUTEN

8 | 15 MN | 35 MN | 1 H 10 | assez onéreux

**■ 500 g de riz noir ■ 24 noix de saint-jacques ■ 24 gambas crues ■ 3 cm de gingembre frais ■ 10 brins de coriandre ■ 100 g de beurre ■ sel ■ poivre.**

**Rincez le riz noir** et laissez-le tremper 1 h dans une casserole avec 3 fois son volume d'eau. Portez à frémissement à feu doux, puis cuisez 35 mn. Ajoutez une noix de beurre, mélangez, couvrez et laissez reposer 10 mn.

**Poêlez les gambas** 2 mn à feu vif de chaque côté dans 20 g de beurre. Débarrassez-les, ajoutez 20 g de beurre, puis faites sauter les saint-jacques 1 mn à feu vif sur chaque face.

**Conservez le jus de cuisson,** ajoutez le reste de beurre dedans, salez, poivrez et faites fondre à feu doux. Rincez, séchez, effeuillez et ciselez la coriandre puis incorporez-la.

**Répartissez le riz,** les gambas et les saint-jacques dans des assiettes chaudes. Pelez le gingembre et râpez-le dessus puis arrosez de sauce au beurre.



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



## Fricassée de chapon à la crème

8 30 MN 1H 15 abordable

**■ 1 chapon coupé en morceaux ■ 50 cl de crème liquide ■ 1 kg de petites pommes de terre ■ 500 g de champignons de Paris ■ 3 oignons ■ 3 brins de thym ■ 50 g de beurre ■ 40 cl de bouillon de volaille ■ 30 cl de vin jaune ou de vin blanc sec ■ 2 c. à soupe d'huile ■ 1 c. à soupe de paprika fumé ■ sel ■ poivre.**

**Chauffez 30 g de beurre** dans une cocotte avec l'huile et dorez-y les morceaux de chapon. Retirez le tout et réservez les blancs au frais.
**Pelez puis émincez les oignons.** Faites-les rissoler 10 mn dans la cocotte. Ajoutez le bouillon, le vin et le thym, puis les morceaux de volaille, sauf les blancs.
**Salez, poivrez et cuisez 25 mn à couvert.** Ajoutez les blancs et poursuivez la cuisson 20 à 25 mn selon leur taille. Pendant ce temps, cuisez les pommes de terre 20 mn à la vapeur. Nettoyez puis émincez les champignons, puis faites-les sauter 10 mn à feu vif dans une poêle avec le beurre restant. Salez et poivrez.
**Versez les pommes de terre,** les champignons et la crème dans la cocotte, puis poursuivez la cuisson 10 mn à feu vif et sans couvrir. Rectifiez l'assaisonnement et saupoudrez du paprika au moment de servir.

*L'astuce cuisson*

***Les blancs de volaille cuisent plus vite que le reste des morceaux, c'est pourquoi ils sont souvent durs. En les ajoutant en cours de cuisson, ils resteront moelleux.***

## Roulé de saumon aux échalotes

8 30 MN 1H 05 1H assez onéreux

**■ 2 filets de saumon de 500 g ■ 500 g d'échalotes ■ 6 feuilles de brick ■ 1 petit bocal d'œufs de saumon ■ 1 kg de petites pommes de terre ■ 500 g de girolles ■ 5 brins d'aneth ■ 5 brins de persil ■ 15 cl de crème liquide entière ■ 100 g de beurre ■ 10 cl de vinaigre balsamique ■ 3 c. à soupe de sauce soja sucrée ■ 2 c. à soupe de cassonade ■ 1 c. à soupe d'huile d'olive ■ 3 pincées de coriandre moulue ■ 2 baies de genièvre ■ sel ■ poivre.**

**Pelez puis émincez les échalotes.** Dans une casserole avec l'huile et 20 g de beurre, saisissez-les 10 mn à feu moyen en remuant. Salez et poivrez. Versez le vinaigre, la sauce soja et les baies de genièvre.
**Couvrez et poursuivez la cuisson** 10 à 15 mn à feu doux. Incorporez la cassonade et la coriandre puis laissez mijoter 10 mn. Laissez refroidir et réservez.
**Posez les filets de saumon** bien à plat sur le plan de travail. Salez et poivrez. Répartissez la compote d'échalotes, débarrassée des baies de genièvre, au centre de chacun d'eux puis roulez-les en partant du bord le plus long. Emballez-les dans du film alimentaire et placez 1 h au réfrigérateur.
**Préchauffez le four à 180 °C.** Faites fondre 60 g de beurre et badigeonnez-en les feuilles de brick. Emballez-en les rouleaux de saumon et déposez-les sur une plaque.
**Enfournez 20-25 mn.** Pendant ce temps, cuisez les pommes de terre 20-25 mn dans de l'eau bouillante. Simultanément, nettoyez les girolles et faites-les sauter 8-10 mn à feu vif dans le restant de beurre, incorporez la crème et laissez cuire 5 mn.
**Rincez, séchez, effeuillez puis ciselez le persil** et l'aneth. Réunissez-les avec les pommes de terre et les girolles, salez, poivrez et mélangez. Servez avec les roulés de poisson décorés des œufs de saumon.



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

## Canard à l'orange

8 | 25 MN | 2 H 05 | 1 H 30 | abordable

**1 canard de 3 kg (ou 2 petits) ■ 6 oranges bio ■ 5 échalotes ■ 3 gousses d'ail ■ 1 fine tranche de gingembre frais ■ 15 cl de vin blanc sec ■ 4 c. à soupe de vinaigre de vin ■ 4 c. à soupe d'huile d'olive ■ 3 c. à soupe de sauce soja ■ 30 g de sucre ■ 3 c. à soupe de miel ■ 3 g de cannelle moulue ■ 2 pincées de cumin ■ 2 pincées de paprika ■ poivre.**

**Nettoyez, zestez et pressez 3 oranges.** Versez zestes et jus dans une casserole avec le vinaigre, l'huile, la sauce soja, le sucre, le miel, les épices et du poivre. Pelez le gingembre, râpez-le dessus, portez à ébullition et laissez réduire 5 mn.

**Badigeonnez le canard** avec la marinade et placez 30 mn au réfrigérateur. Répétez 2 fois l'opération.

**Préchauffez le four à 200 °C.** Déposez le canard dans un plat. Pelez puis émincez les échalotes et l'ail, répartissez-les autour et versez le vin. Enfournez 1 h 30.

**Nettoyez les oranges** restantes et coupez-les en quartiers. Ajoutez-les avec le reste de marinade dans le plat et poursuivez la cuisson 30 mn.



## Carré de porc aux marrons

8 | 15 MN | 1 H 40 | abordable

**1 carré de porc de 8 côtes ■ 800 g de marrons au naturel ■ 4 gousses d'ail ■ 1 branchette de romarin ■ 20 cl de crème liquide entière ■ 40 g de beurre mou ■ 30 cl de fond de veau ■ 10 cl de vin blanc sec ■ 3 c. à soupe d'huile ■ 2 c. à soupe de miel liquide ■ 2 c. à soupe de moutarde forte ■ 2 pincées de piment de Cayenne ■ sel ■ poivre.**

**Préchauffez le four à 180 °C.** Enduisez le carré de porc de beurre, salez et poivrez. Déposez-le dans un plat. Ajoutez les gousses d'ail en chemise et le romarin.

**Portez à ébullition le fond de veau,** le vin, le miel, la moutarde, l'huile et le piment dans une casserole. Versez dans le fond du plat. Enfournez 1 h 15 en arrosant régulièrement. Égouttez les marrons, ajoutez-les et poursuivez la cuisson 15 mn.

**Sortez le carré de porc** et couvrez-le de papier aluminium. Versez le jus de cuisson dans une casserole avec la crème et faites réduire 10 mn à feu vif. Arrosez-en la viande au moment de servir.

*Quel accompagnement ?*

***Servez le carré avec de la courge butternut rôtie ou en purée.***

# Cassolette de canard aux clémentines

8 | 25 MN | 10 MN | assez onéreux

■ **4 magrets de canard**
■ **6 clémentines** ■ **500 g de marrons cuits au naturel** ■ **2 oranges bio**
■ **1/2 botte de persil** ■ **3 brins de thym**
■ **10 cl de vinaigre de vin rouge** ■ **5 c. à soupe de miel d'oranger** ■ **3 c. à soupe d'armagnac** ■ **sel** ■ **poivre.**

**Entaillez la peau des magrets** en quadrillage puis coupez-les en cubes. Pelez les clémentines et séparez les quartiers.

**Nettoyez, zestez et pressez les oranges.** Chauffez une poêle à feu moyen. Saisissez-y les cubes de canard côté peau 5 mn environ selon leur épaisseur. Retournez-les, versez le jus d'oranges, salez, poivrez et laissez cuire 3 mn.
**Versez l'armagnac,** ôtez du feu et flambez. Lorsqu'il n'y a plus de flammes, incorporez le vinaigre, le miel et les zestes. Ajoutez les tranches de clémentines, les marrons égouttés et le thym effeuillé. Replacez la poêle sur le feu et laissez réduire 2 mn.
**Répartissez dans 8 cassolettes** chaudes. Rincez, séchez, effeuillez et ciselez le persil, puis parsemez-en le tout avant de servir.

*Cuisson modérée*

***Le magret a tendance à vite brûler. Réduisez le feu au minimum si la peau commence à noircir.***

## Le bon accord

Parce que le rosé ne s'ouvre pas qu'en été, servez-le en association avec un poisson gras en bouche, qui équilibrera son acidité. Avec de belles notes de fruits rouges et de fruits confits, ce vin est rond et frais.

**Côtes-de-gascogne rosé, Domaine de Miselle, 6,90 €.**

(Adresse page 96)

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




# Saumon comme un koulibiac

8 | 20 MN | 55 MN | assez onéreux

**■ 2 filets de saumon de 500 g sans peau ni arête ■ 2 rouleaux de pâte feuilletée ■ 3 c. à soupe d'herbes fraîches ciselées (persil, aneth, cerfeuil...) ■ 1 jaune d'œuf ■ 50 g de beurre ■ 300 g de riz long ■ 1 c. à soupe de graines de nigelle ■ 1 c. à café de 4 épices ■ sel ■ poivre.**

**Faites cuire le riz** à l'eau bouillante salée en suivant les instructions portées sur le paquet. Égouttez et versez dans un saladier. Ajoutez les herbes, le beurre, le 4 épices, du sel et du poivre. Mélangez et laissez tiédir.

**Préchauffez le four à 210 °C.** Rincez et séchez le poisson. Déroulez 1 rouleau de pâte sur une plaque, en conservant le papier sulfurisé du dessous.

**Déposez au centre 1 filet de saumon,** salez et poivrez. Recouvrez-le du riz. Posez le poisson restant sur le riz, salez et poivrez. Recouvrez l'ensemble avec le rouleau de pâte restant. Soudez les bords en les ourlant. Fouettez le jaune d'œuf et badigeonnez-en la surface.

**Striez le dessus avec un petit couteau** sans percer la pâte. Dorez de nouveau au jaune battu puis saupoudrez des graines de nigelle. Enfournez 35 à 40 mn selon l'épaisseur du chausson.

# Donnez une nouvelle dimension à la cuisine

Découvrez la puissance, la liberté et le confort du sans fil. Désormais cuisinez des gâteaux sur votre table à manger ou sur votre terrasse ou bien mixez des smoothies que vous pourrez emporter partout. Notre nouvelle collection d'appareils sans fil vous donne la liberté de créer vos délicieuses recettes sans qu'aucun fil ne vienne vous gêner. Cuisinez où l'inspiration vous prend.



Cuisinart®

Disponible chez

DARTY

# 7 idées POUR UNE FARCE QUI CHANGE

Voici quelques idées gourmandes pour sublimer vos viandes et volailles. À vous de jouer et de faire en sorte que votre repas de fête ne soit pas une farce ! ***Par Constance d'Aures***

## 1 Avec des abats

Vous avez envie de changer des farces traditionnelles à base de chair à saucisses ? Orientez-vous vers les abats de volailles : foie, gésiers hachés à incorporer à du veau haché. Et pour rehausser le tout, ajoutez des champignons et du foie gras.

## 2 *Aux champignons*

Idéale pour la volaille de fête, elle se compose de champignons de Paris, girolles, trompettes-de-la-mort mélangés à une farce à base de porc ou de veau. Les arômes vont se développer pendant la cuisson.

## 3 À l'anglaise

Classique de la cuisine britannique, cette farce légère et ultra-parfumée gagne à être connue : faites revenir des oignons dans de l'huile d'olive, ajoutez un mélange de mie de pain préalablement trempée dans du lait et de la sauge fraîche ciselée. Salez et poivrez.



## 4 *Aux fruits secs et au rhum vieux*

Mélangez le foie de votre volaille avec des pruneaux dénoyautés et des raisins secs qui auront trempé une journée dans du rhum vieux, émiettez des marrons dedans, ajoutez 2 pommes reinettes râpées et de la farce fine de porc ou de veau, puis assaisonnez.

## 5 Avec des féculents

Les farces sont souvent composées de mie de pain. Pour les rendre plus légères, remplacez le pain par du boulgour, de la semoule de blé ou de maïs, du quinoa ou encore du fonio, bien connu de ceux qui sont intolérants au gluten. Amalgamez ensuite avec votre hachis de viande ou de poisson.

## 6 *Au fromage frais et aux herbes aromatiques*

Mixez 2 gousses d'ail avec une bonne poignée d'herbes fraîches (ciboulette, persil…) et du fromage frais à tartiner, salez et poivrez, puis insérez cette farce entre la peau et la chair.

## 7 Sucrée-salée

Incorporez à votre farce classique une poignée de canneberges ou d'airelles séchées. Ces baies apportent de la couleur, bien sûr, mais aussi une subtile acidité à une volaille, à un rôti de bœuf ou de porc.

12 idées avec p. 50/57

Ultra faciles p. 51

Végétariens p. 53

Spécial marrons p. 55

## Une vraie bûche de Noël ?

Autrefois, en Europe, il était de coutume de brûler, au solstice d'hiver et pendant plusieurs jours, une très grosse bûche en guise d'offrande aux dieux afin d'assurer une bonne récolte pour l'année. Si l'origine du passage du tronc d'arbre à la pâtisserie est incertaine, il se dit qu'il s'est produit à partir du XIXe siècle, lorsque les chauffages ont remplacé les cheminées.

## À chaque Français, son chocolat

En mange-t-on par tradition ou par gourmandise ? Actuellement, chaque Français consomme environ 7,3 kilos de chocolat par an, certains assurent même ne pas pouvoir s'en passer à Noël ! Plus de 33 000 tonnes de chocolat sont vendues en France pendant cette période, soit 9 % du marché total, ce qui fait du chocolat un incontournable des fêtes de fin d'année.
*Source : Le Syndicat du chocolat.*

# Mes petits plats quotidiens

## La langoustine, espèce casanière

La langoustine est un crustacé sédentaire, elle reste la plupart du temps cachée dans son terrier. Elle n'en sort qu'au lever ou au coucher du soleil pour aller se nourrir, d'où l'intérêt de pratiquer la pêche à la langoustine très tôt le matin.

## Secret d'histoire

La dinde est la reine des fêtes de fin d'année dans de nombreux pays. Mais, pour savoir d'où vient son nom, il faut remonter à l'époque de la découverte de l'Amérique par Christophe Colomb. Pensant avoir mis le pied en Inde, ce dernier a nommé cette volaille ayant une vague ressemblance avec nos poules européennes « la poule d'Inde », qui a ensuite pris le nom plus simple de « dinde ».

# 12 idées avec... de la chair de crabe



En miettes ou en morceaux, fraîche ou en conserve, sa saveur inimitable lui donne toute sa place dans les petits mets raffinés des fêtes de fin d'année.

## 1 Madeleines apéritives

Ajoutez l'équivalent de 15 % du poids de l'appareil de miettes de crabe, et quelques brins de coriandre ciselée. Renforcez légèrement la dose de levure de l'appareil à madeleines classique.

## 2 Billes chics

Mélangez de la chair de crabe avec du chèvre frais, puis façonnez des billes que vous roulez dans des graines de sésame ou de pavot, des herbes ciselées, des noix écrasées…

## 3 Citrons cocktail

Ciselez du céleri-branche. Mélangez avec de la chair de crabe, des dés de pommes granny et de mangue. Relevez avec du gingembre haché, ajoutez du skyr (ou du yaourt) et présentez dans des citrons évidés.

## 4 Avocats festifs

Une belle entrée pour les grandes occasions. Mélangez de la chair de crabe avec de la sauce cocktail et des quartiers de clémentines coupés en dés. Garnissez-en des avocats.

## 5 Verrines colorées

Alternez des couches de crabe, de suprêmes de pamplemousses et de salade croquante (iceberg, romaine) dans des verrines. Surmontez d'une chantilly salée et de zestes de citron.

## 6 Flans gourmands

Mélangez 150 g de chair de crabe avec 4 jaunes d'œufs et 30 cl de lait. Assaisonnez, ajoutez une grande quantité de ciboulette. Versez dans des ramequins et faites cuire 1 h à 120 °C au bain-marie.

## 7 Mini-cakes

Préparez un appareil à cake salé classique. Ajoutez du crabe émietté, du parmesan et du curry. Faites cuire 25 mn dans des petits moules à cake et servez avec de la crème fraîche épaisse et des tranches de citron.

## 8 Tartelettes marines

Faites cuire de la pâte brisée à blanc dans des moules à tartelettes. Mélangez de la chair de crabe avec de l'oignon vert haché, de la moutarde et de la mayonnaise. Répartissez sur les fonds de tartelettes et parsemez d'aneth ciselé.

## 9 Tarama enrichi

Préparez des toasts de blinis au tarama, puis surmontez-les de chair de crabe colorée et d'œufs de saumon.

## 10 Gaspacho de Noël

Mixez de la courge butternut cuite à la vapeur avec des aromates (5 épices, gingembre, cannelle) et de l'huile d'olive. Décorez avec de la chair de crabe bien égouttée et des croûtons de pain brioché.

## 11 Dip de l'océan

Écrasez de la chair de poisson blanc poché (merlu, cabillaud) avec un bon quart de miettes de crabe, du jus de citron, du piment et des herbes ciselées. Servez avec des mouillettes de pain aux céréales tartinées de beurre salé.

## 12 Choux crémeux

Mélangez de la chair de crabe avec de la chantilly au mascarpone (crème et mascarpone à parts égales), non sucrée. Garnissez-en des petits choux, ajoutez 1 morceau de saumon fumé et 1 brin de ciboulette.

Recettes ultra faciles

## VOL-AU-VENT AUX SAINT-JACQUES



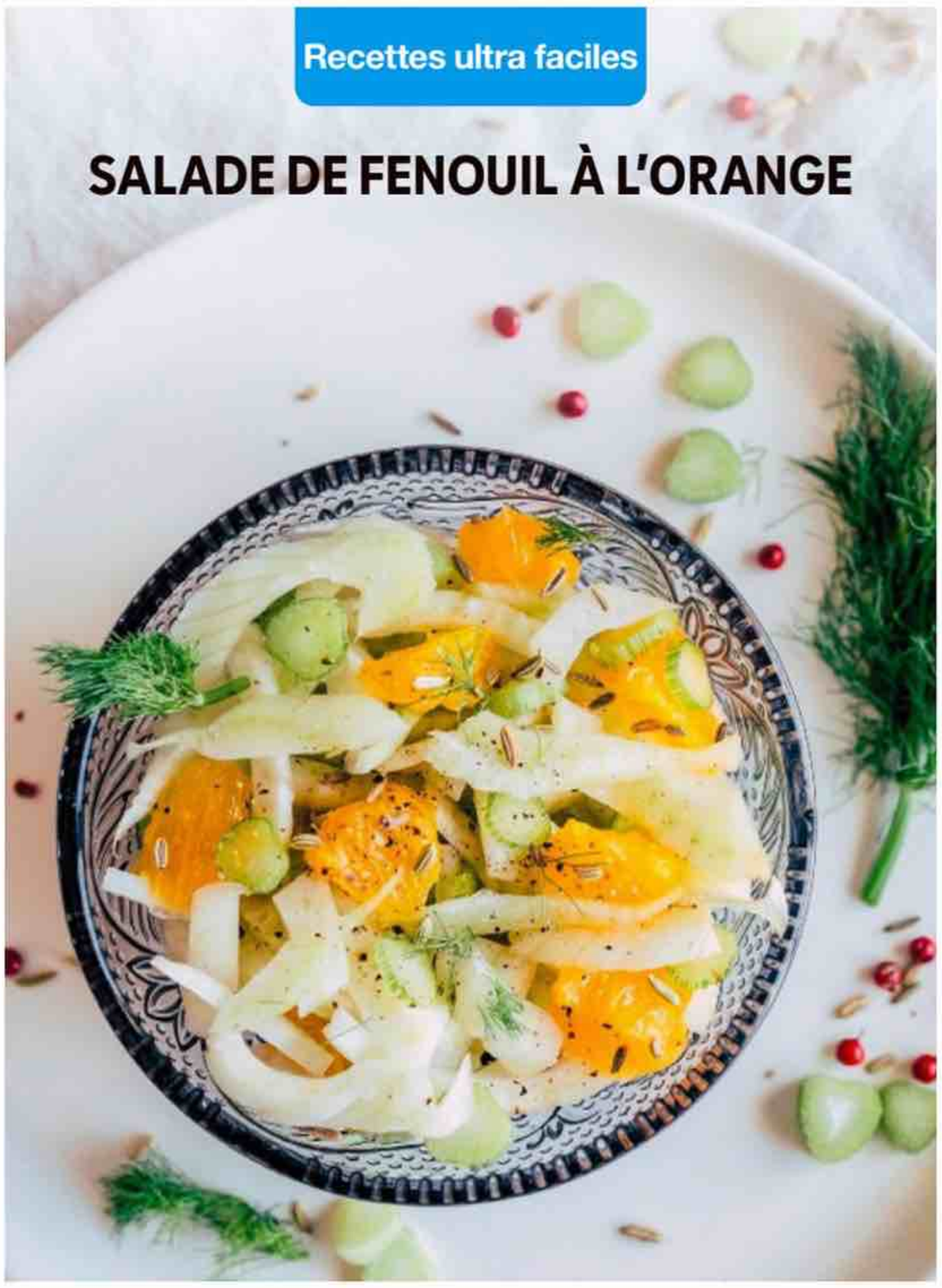
Recettes ultra faciles

## BROCHETTES DE NOIX DE PÉTONCLES LARDÉES



Recettes ultra faciles

## SALADE DE FENOUIL À L'ORANGE



Recettes ultra faciles

## CUPCAKES GINGEMBRE ET PAIN D'ÉPICES





# Brochettes de noix de pétoncles lardées

8 20 MN 5 MN
€ assez onéreux

**■ 40 noix de pétoncles ■ 10 fines tranches de lard fumé ■ 3 citrons ■ 1 bouquet de basilic ou de persil ■ 4 c. à soupe d'huile d'olive ■ sel de l'Himalaya ou de mer ■ poivre.**

**Pressez 1 citron** et coupez les autres en quartiers. Rincez et séchez le basilic (ou le persil), puis effeuillez-le et ciselez-le. Mélangez l'huile et le basilic. Détaillez chaque tranche de lard en 2 dans la largeur, puis dans la longueur.
**Nettoyez et épongez les noix de pétoncles.** Badigeonnez-les d'huile au basilic et poivrez-les. Entourez chacune d'1 bande de lard, puis répartissez-les par 5 sur 8 piques à brochettes en bois.
**Chauffez une poêle à feu vif.** Placez-y les brochettes et faites-les griller 1 mn de chaque côté. Ajoutez le jus du citron et poursuivez la cuisson 2 mn. Salez les brochettes et servez-les avec les quartiers de citron.

*Le bon geste*

***Prenez la précaution de faire tremper les piques en bois 30 mn dans de l'eau avant de préparer les brochettes.***



# Vol-au-vent aux saint-jacques

8 20 MN 40 MN
€ assez onéreux

**■ 8 coques de vol-au-vent à garnir ■ 16 noix de saint-jacques ■ 12 crevettes roses cuites et décortiquées ■ 500 g de champignons de Paris ■ 3 échalotes ■ 1/2 bouquet d'aneth ■ 40 g de beurre ■ 1 c. à café de baies roses.**
**Pour la sauce : ■ 40 cl de crème liquide entière ■ 25 g de beurre ■ 25 cl de bouillon de volaille ■ 10 cl de vin blanc sec ■ 2 c. à soupe de jus de citron ■ 2 c. à soupe de farine tamisée ■ sel ■ poivre.**

**Préchauffez le four à 180 °C.** Nettoyez les champignons et coupez-les en dés. Pelez les échalotes et ciselez-les. Faites sauter le tout 10 mn dans une poêle avec 20 g de beurre.
**Nettoyez la poêle** et faites-y fondre le beurre restant. Snackez les saint-jacques 1 mn sur chaque face. Détaillez-les en morceaux et réservez le jus de cuisson.
**Préparez la sauce :** dans une casserole à feu moyen, mélangez énergiquement le beurre et la farine. Versez le vin et le bouillon, remuez et laissez réduire 5 mn. Incorporez la crème, le jus de cuisson des saint-jacques et le jus de citron. Salez, poivrez et cuisez 5 mn à feu vif.
**Ajoutez les saint-jacques,** les crevettes et les champignons, puis mélangez 2 mn à feu moyen. Répartissez dans les coques, puis enfournez 5 mn.
**Ciselez l'aneth.** Ajoutez-le sur les vol-au-vent avec les baies roses.



# Cupcakes gingembre et pain d'épices

8 15 MN 35 MN 2 H
€ bon marché

**■ 60 g de gingembre confit ■ 6 g de gingembre moulu ■ 8 sablés étoile en pain d'épices ■ 2 blancs d'œufs ■ 300 g de fromage frais ■ 75 g de sucre de canne blond ■ 75 g de fécule de maïs ■ 6 c. à soupe de miel de sapin ■ 4 c. à soupe d'huile de noix ■ 25 g de farine ■ 1/2 sachet de levure chimique ■ 3 g de bicarbonate de sodium.**

**Préchauffez le four à 150 °C.** Mélangez la fécule, le gingembre moulu, la levure, le bicarbonate et le sucre.
**Coupez le gingembre confit en pépites,** ajoutez la farine, puis incorporez le tout dans la préparation précédente. Versez l'huile et les blancs d'œufs, puis amalgamez.
**Répartissez dans 8 moules à cupcakes.** Enfournez 35 à 40 mn, jusqu'à ce que le dessus des gâteaux soit bien coloré. Laissez-les reposer sur une grille environ 2 h pour qu'ils refroidissent complètement, puis réservez au réfrigérateur.
**Fouettez le fromage frais avec le miel** jusqu'à obtenir une crème lisse et onctueuse. Placez-la dans une poche munie d'une douille cannelée et garnissez-en généreusement les cupcakes. Surmontez-les d'un sablé en pain d'épices et réservez au réfrigérateur jusqu'au moment de déguster.



# Salade de fenouil à l'orange

8 10 MN 1 H
€ bon marché

**■ 4 bulbes de fenouil ■ 5 oranges bio ■ 12 cl d'huile d'olive ■ 3 c. à soupe de vinaigre de framboises ■ 1 c. à soupe de graines de cumin ■ 1 c. à soupe de baies roses ■ sel ■ poivre.**

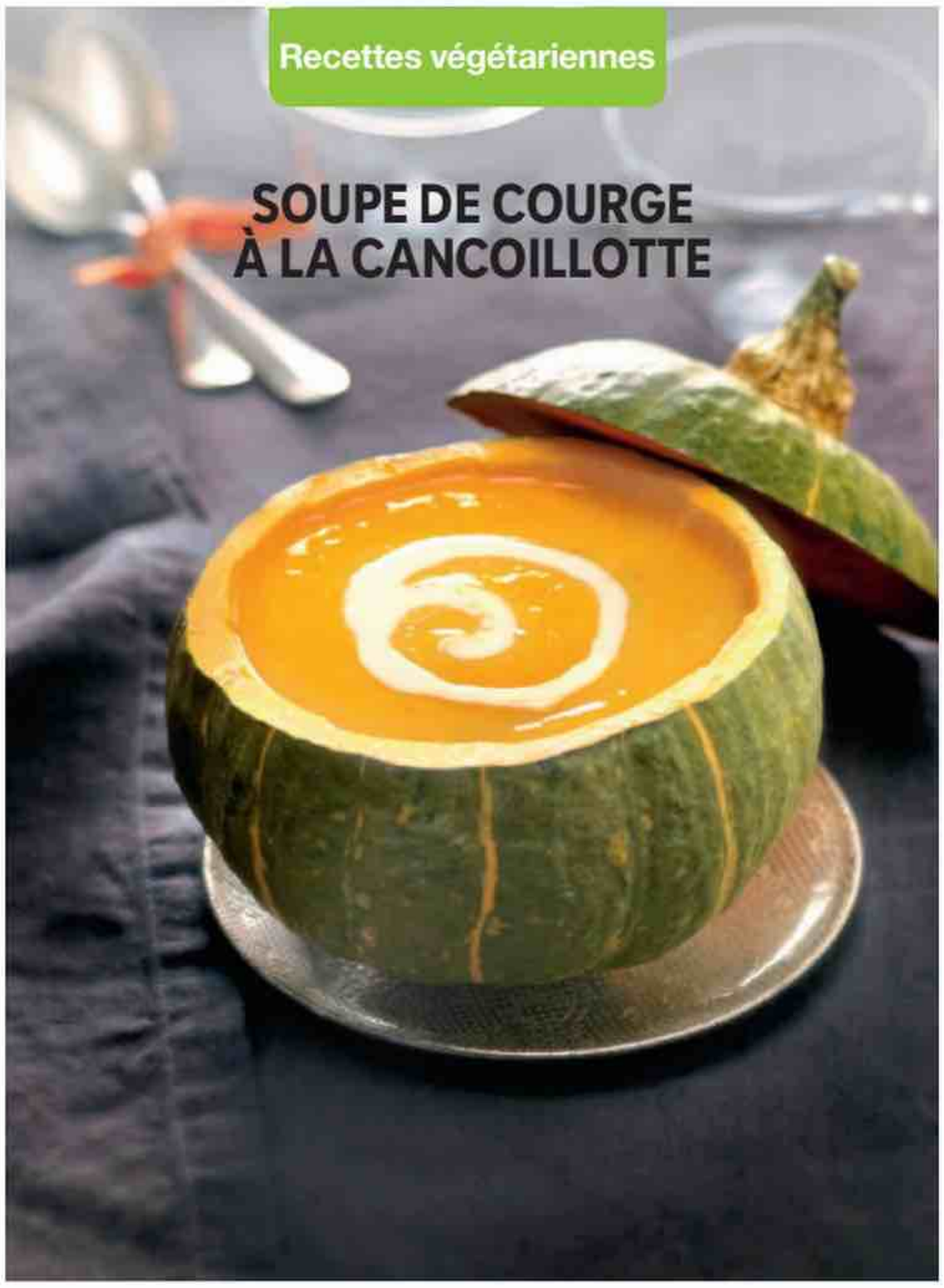
**Supprimez les premières feuilles dures des fenouils.** Nettoyez les petites tiges et les plumets. Émincez les bulbes à l'aide d'une mandoline. Coupez les tiges en rondelles et ciselez les plumets.
**Nettoyez et zestez 1 orange,** puis pressez-la. Pelez les autres à vif, puis prélevez les suprêmes et coupez-les en 2.
**Concassez les baies roses.** Mettez-les dans un saladier avec le carpaccio de fenouil, les demi-suprêmes d'oranges et les graines de cumin.
**Salez et poivrez le vinaigre,** le zeste et le jus d'oranges. Émulsionnez avec l'huile et versez dans le saladier. Mélangez et laissez mariner 1 h au frais avant de servir.



PLUS DE RECETTES SUR MAXICUISINE.FR

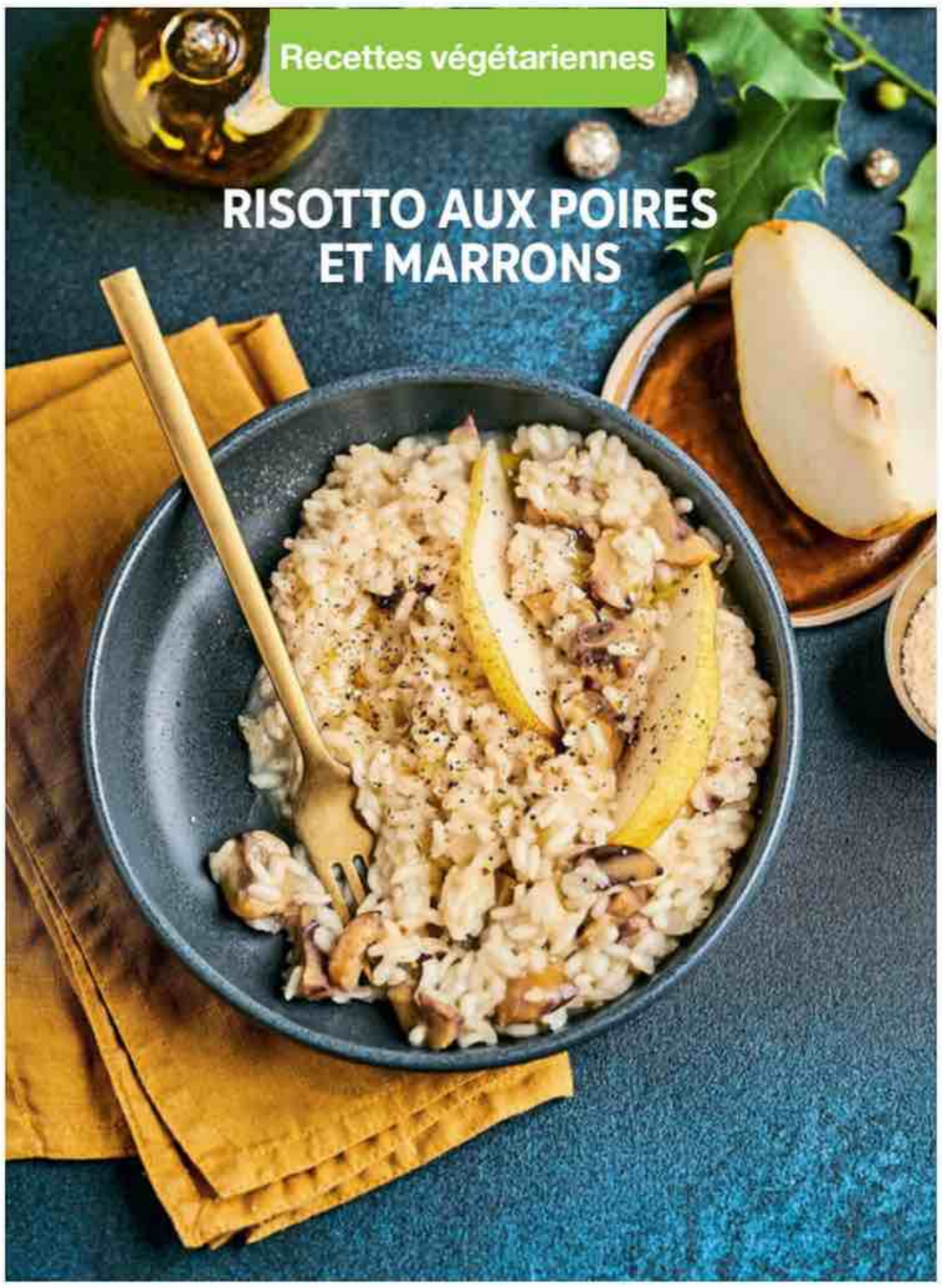
Recettes végétariennes

## SOUPE DE COURGE À LA CANCOILLOTTE



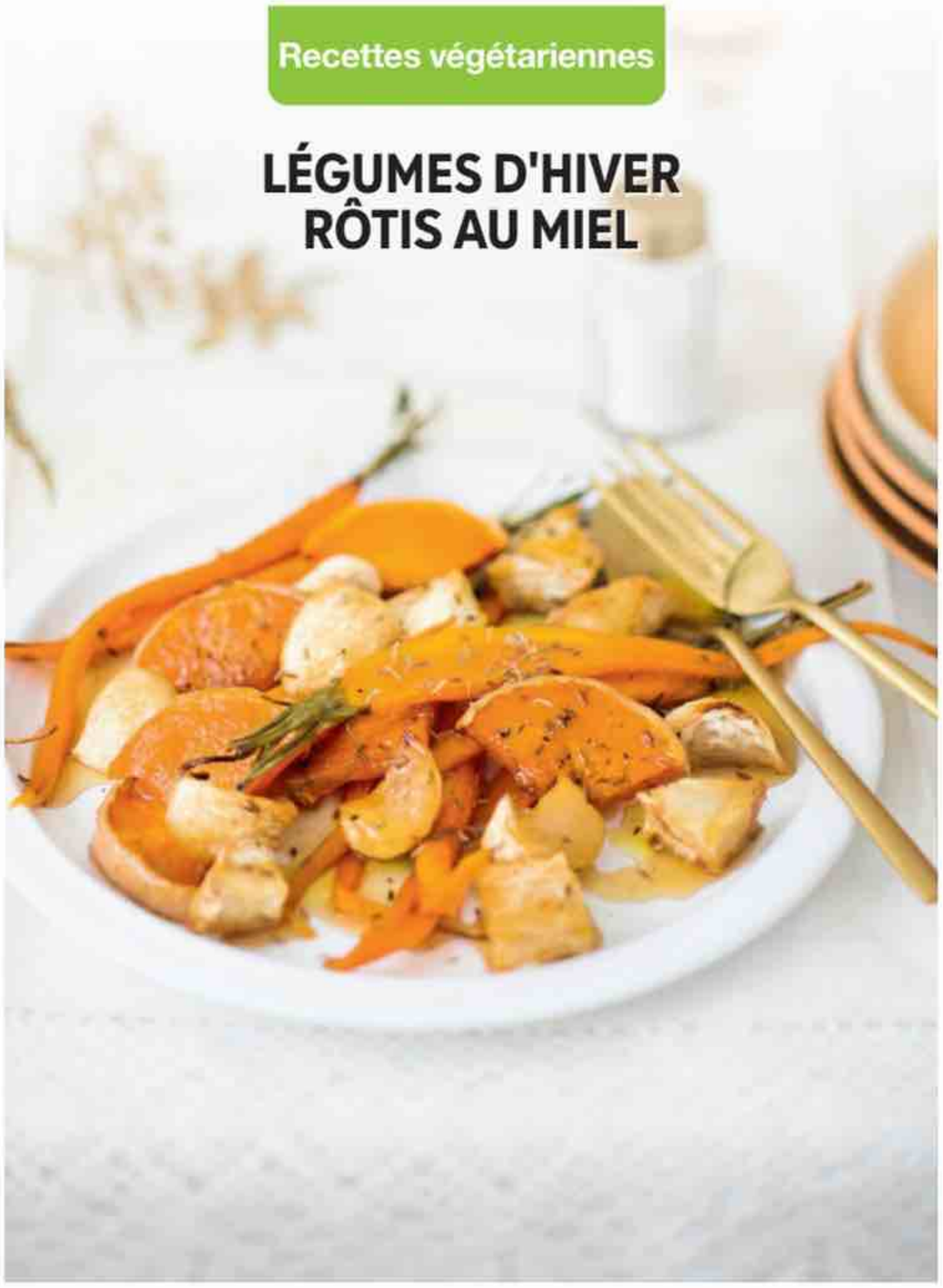
Recettes végétariennes

## RISOTTO AUX POIRES ET MARRONS



Recettes végétariennes

## LÉGUMES D'HIVER RÔTIS AU MIEL



Recettes végétariennes

## TARTELETTES À LA GROSEILLE





# Risotto aux poires et marrons

8 20 MN 25 MN
abordable

**400 g de riz arborio 4 poires 300 g de marrons au naturel 1,5 l de bouillon de légumes 150 g de parmesan 2 oignons 2 gousses d'ail 80 g de beurre 15 cl de vin blanc sec sel poivre.**

**Portez le bouillon à ébullition** dans une casserole. Épluchez puis émincez les oignons, pelez puis écrasez l'ail et, dans une sauteuse avec 30 g de beurre, saisissez-les 3 mn. Versez le riz en pluie en remuant jusqu'à le nacrer.
**Ajoutez le vin et laissez-le s'évaporer** en mélangeant. Versez alors le bouillon chaud, louche par louche, en attendant qu'il soit absorbé entre chaque ajout. Pendant ce temps, lavez et séchez les poires, taillez-les en tranches puis faites-les fondre 5 mn sur chaque face dans une poêle avec 20 g de beurre.
**Égouttez puis émiettez les marrons.** Râpez 100 g de parmesan. Hors du feu, incorporez le tout avec le beurre restant dans le riz cuit. Salez, poivrez et mélangez. Ajoutez les tranches de poires et servez avec le parmesan restant détaillé en copeaux.



# Soupe de courge à la cancoillotte

8 15 MN 1 H 25
bon marché

**1 courge d'environ 2,5 kg (potiron ou potimarron vert dit kabocha) 250 g de cancoillotte à l'ail 25 cl de crème liquide entière 1 oignon 2 cm de gingembre frais 10 g de beurre 3 c. à soupe d'huile d'olive 1 c. à soupe de paprika fumé sel poivre.**

**Préchauffez le four à 180 °C.** Coupez la partie supérieure de la courge pour en faire un chapeau. Jetez les pépins et la chair filandreuse. Badigeonnez l'intérieur d'un peu d'huile, salez et poivrez.
**Enfournez 1 h - 1 h 15** jusqu'à ce que la chair soit tendre. Pelez puis émincez l'oignon et faites-le fondre 10 mn dans une poêle avec l'huile restante et le beurre. Portez 20 cl de crème à ébullition et versez-la sur la cancoillotte pour la détendre en mélangeant.
**Sortez la courge du four** et réglez l'appareil en position gril. Prélevez la chair en laissant 1 cm contre la peau. Pelez et râpez le gingembre. Mixez le tout avec l'oignon, la crème à la cancoillotte et le paprika.
**Rectifiez l'assaisonnement** et versez la soupe dans la courge. Enfournez 10 mn sous le gril. Ajoutez un trait de crème et servez.

*Version individuelle*

***Pour faciliter et accélérer la cuisson, préparez la recette avec des mini-courges.***



# Tartelettes à la groseille

8 20 MN 30 MN
25 MN bon marché

**430 g de farine tamisée 200 g de beurre mou 600 g de confiture de fruits rouges 1 œuf entier + 1 jaune 3 petits-suisses 80 g de sucre 2 pincées de sel sucre glace.**

**Mélangez 400 g de farine, le sucre et le sel** dans un saladier. Ajoutez l'œuf entier, les petits-suisses et 180 g de beurre coupé en morceaux, puis travaillez jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Recouvrez-la d'un film alimentaire et placez 30 mn au réfrigérateur.
**Préchauffez le four à 180 °C.** Abaissez la pâte sur un plan de travail fariné. Détaillez-la en 8 cercles. Foncez-en les moules à tartelettes beurrés et farinés. Couvrez de papier sulfurisé et lestez avec des billes de cuisson ou des légumes secs.
**Enfournez 10 mn.** Pendant ce temps, faites tiédir la confiture dans une casserole pour la détendre. Découpez 8 petits sapins dans les chutes de pâte à l'aide d'un emporte-pièce.
**Garnissez les fonds de tartelettes** de confiture. Déposez dessus les sapins de pâte. Badigeonnez au jaune d'œuf préalablement battu. Enfournez 12-15 mn pour bien dorer le dessus. Saupoudrez de sucre glace avant de servir.



# Légumes d'hiver rôtis au miel

8 20 MN 1 H 25
bon marché

**800 g de butternut 400 g de carottes 400 g de navets 400 g de panais 50 g de miel liquide 4 gousses d'ail 10 cl d'huile d'olive 3 c. à soupe de cassonade sel poivre.**

**Préchauffez le four à 150 °C.** Pelez et dégermez l'ail. Épluchez tous les légumes restants puis taillez-les en morceaux ou en tranches. Versez le tout dans un grand saladier. Ajoutez l'huile, le miel, du sel et du poivre puis mélangez longuement pour bien enrober l'ensemble.
**Étalez-les sur une plaque** et couvrez de papier cuisson. Enfournez 1 h 15 - 1 h 30 en remuant régulièrement jusqu'à cuisson à cœur.
**Retirez le papier lorsque les légumes sont tendres.** Réglez la température du four à 200 °C. Saupoudrez-les de cassonade et poursuivez la cuisson 10 mn.

*Le bon réflexe*

***Certains légumes, comme les carottes, sont plus longs à cuire que d'autres. Coupez-les simplement plus finement pour qu'ils cuisent tous en même temps.***



PLUS DE RECETTES SUR MAXICUISINE.FR

Spécial marrons

## VELOUTÉS FORESTIERS



Spécial marrons

## BALLOTTINES DE POULET



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

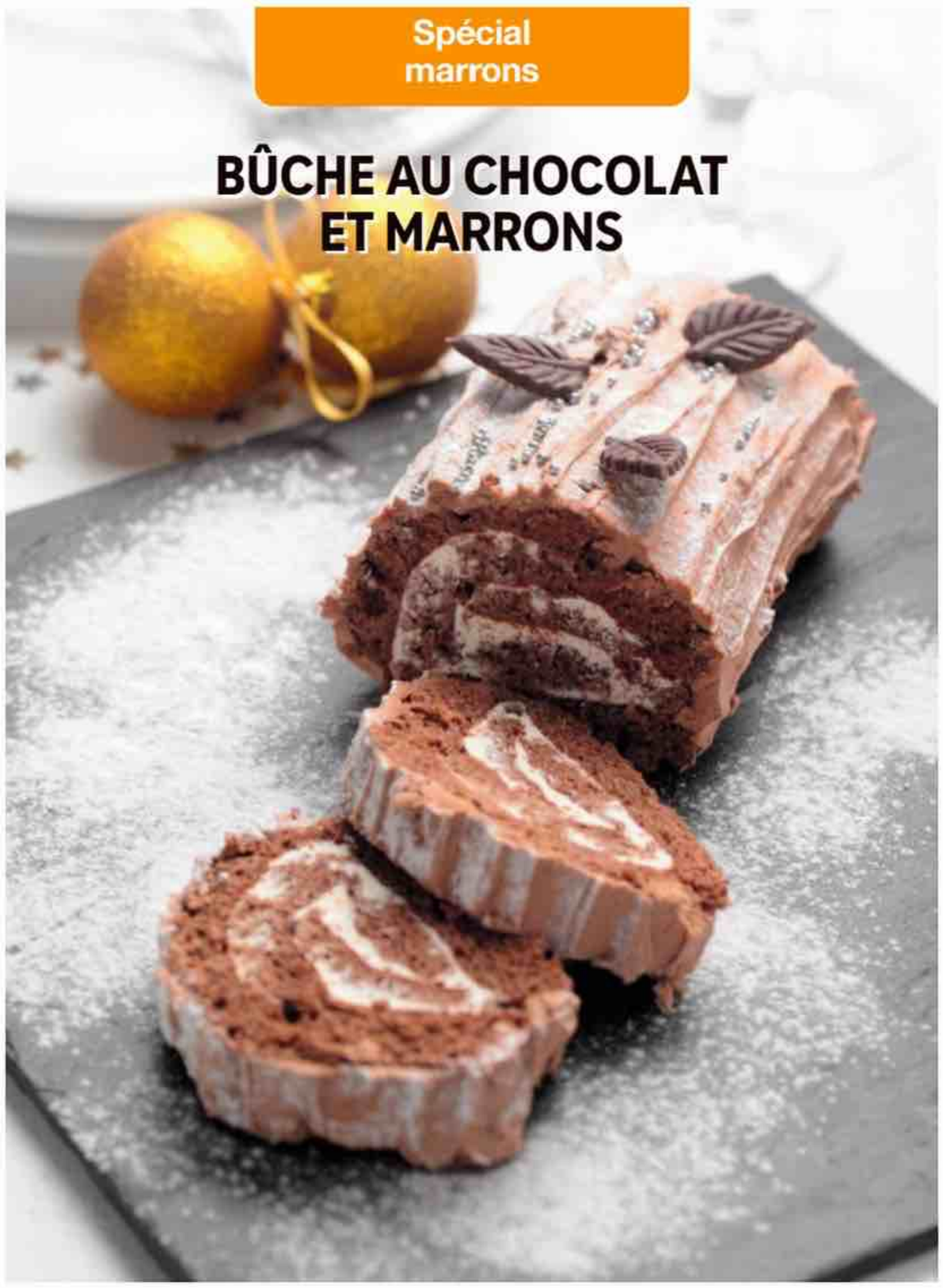
Spécial marrons

## CAPPUCCINOS DE BUTTERNUT



Spécial marrons

## BÛCHE AU CHOCOLAT ET MARRONS





# Ballottines de poulet

8 20 MN 40 MN
€ abordable

**6 blancs de poulet ouverts en portefeuille ■ 400 g de champignons de Paris ■ 300 g de marrons au naturel ■ 2 oignons ■ 2 œufs ■ 40 cl de crème liquide entière ■ 40 g de beurre ■ 20 cl de bouillon de volaille ■ 2 c. à soupe de jus de citron ■ 1 c. à soupe de fécule de maïs ■ 1 c. à café d'herbes de Provence ■ 3 pincées de muscade ■ 1 branchette de romarin ■ sel ■ poivre.**

**Nettoyez puis émincez les champignons.** Pelez et hachez les oignons. Faites sauter le tout 10 mn dans une poêle avec 20 g de beurre. Salez et poivrez.
**Hachez 1 blanc de poulet.** Écrasez les marrons à la fourchette. Ajoutez à l'ensemble la moitié des champignons, les œufs battus et la muscade, puis mélangez.
**Farcissez-en les blancs restants,** roulez-les puis emballez-les dans du film alimentaire spécial cuisson. Cuisez-les 20 mn à la vapeur. Pendant ce temps, faites cuire le reste des champignons avec la crème additionnée de la fécule, le bouillon, le jus de citron et les herbes de Provence 5 mn dans une casserole. Mixez, filtrez et rectifiez l'assaisonnement.
**Déballez les ballottines** puis faites-les dorer 10 mn dans une poêle avec le beurre restant bien chaud. Coupez-les en tranches et répartissez-les dans les assiettes, nappées de la sauce et parsemées de romarin ciselé.



# Veloutés forestiers

8 20 MN 40 MN
€ abordable

**1 l de bouillon de volaille ■ 800 g de cèpes ■ 400 g de châtaignes en bocal ■ 4 échalotes ■ 2 gousses d'ail ■ 8 œufs de caille ■ 30 cl de crème liquide entière ■ 40 g de beurre ■ 1 c. à soupe de cognac ■ sel ■ poivre.**

**Égouttez les châtaignes** puis émiettez-les. Pelez puis émincez les échalotes et l'ail. Nettoyez les cèpes et coupez-les en tranches.
**Chauffez la moitié du beurre** dans une cocotte. Faites-y sauter les cèpes et l'ail 10 mn. Réservez quelques tranches de champignons pour le service.
**Ajoutez les châtaignes et les échalotes** dans la cocotte et poursuivez la cuisson 5 mn. Versez le bouillon et le cognac, salez, poivrez et laissez frémir 10 mn.
**Ajoutez la crème,** couvrez et poursuivez la cuisson 15 mn. Pendant ce temps, plongez les œufs de caille 2 mn dans de l'eau bouillante. Égouttez-les puis écalez-les délicatement.
**Mixez la soupe,** rectifiez l'assaisonnement et incorporez le beurre restant. Répartissez dans les bols, puis ajoutez les œufs de caille et les champignons réservés. Poivrez et servez.

*Frais ou surgelés*

***Vous pouvez utiliser des champignons émincés surgelés, sans les décongeler au préalable.***

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



# Bûche au chocolat et marrons

8 25 MN 20 MN 3 H
€ bon marché

**80 g de brisures de marrons glacés ■ 100 g de mascarpone ■ 10 cl de crème fleurette ■ 60 g de beurre mou ■ 160 g de sucre glace ■ 60 g de purée de marrons nature.**
**Pour la pâte : ■ 20 g de poudre de cacao ■ 6 œufs ■ 180 g de sucre ■ 30 g de farine tamisée ■ 1 pincée de sel.**

**Préchauffez le four à 180 °C.** Préparez la pâte : séparez les blancs d'œufs des jaunes. Battez les jaunes avec 150 g de sucre, ajoutez la farine et le cacao puis mélangez. Montez les blancs en neige ferme avec le sel puis intégrez peu à peu 30 g de sucre. Incorporez-les à la préparation précédente.
**Versez la pâte sur un tapis de silicone** à génoise disposé sur une plaque puis enfournez 20 mn. Sortez du four, couvrez-la d'un linge humide et laissez refroidir.
**Montez la crème et le mascarpone en chantilly.** Garnissez-en le biscuit. Émiettez les brisures de marrons dessus puis roulez délicatement la bûche dans le torchon en serrant légèrement. Placez-la 2 h au réfrigérateur.
**Battez longuement le beurre** et la purée de marrons. Incorporez-y ensuite peu à peu 150 g de sucre glace tout en fouettant. Recouvrez-en la bûche avec une spatule.
**Striez la crème au beurre** avec les dents d'une fourchette et placez au moins 1 h au réfrigérateur. Saupoudrez du reste de sucre glace au moment de servir.



# Cappuccinos de butternut

8 20 MN 30 MN
€ abordable

**25 cl de crème liquide entière ■ 800 g de courge butternut ■ 1 l de bouillon de volaille ■ 250 g de marrons au naturel ■ 4 échalotes ■ 200 g de mascarpone ■ 20 g de beurre ■ 15 cl de lait de coco ■ 130 g de noix de coco râpée ■ 3 c. à soupe d'huile d'olive ■ 1 c. à soupe rase de paprika doux ■ 2 pincées de piment de Cayenne ■ sel ■ poivre.**

**Épluchez la courge** et coupez la chair en cubes. Pelez puis émincez les échalotes. Égouttez si besoin les marrons, émiettez-les puis réservez quelques morceaux pour le service.
**Chauffez l'huile dans une sauteuse.** Faites-y revenir la courge et les échalotes 10 mn en laissant colorer. Incorporez les marrons, le bouillon, le lait de coco, le paprika et le piment. Salez et poivrez. Laissez mijoter 20 mn. Mixez puis ajoutez le beurre et fouettez quelques secondes. Rectifiez l'assaisonnement.
**Mélangez la crème,** le mascarpone, du sel et du poivre. Montez en chantilly, ajoutez 1 c. à soupe de noix de coco râpée puis placez dans une poche à douille.
**Répartissez le velouté dans les verrines** et couvrez de chantilly. Décorez de brisures de marrons et parsemez de noix de coco.

*Variante*

***Remplacez le lait et la noix de coco râpée par du lait d'amandes et des amandes torréfiées concassées.***



PLUS DE RECETTES SUR MAXICUISINE.FR

# 12 idées avec... des brisures de marrons



Pas vraiment présentables et pourtant délicieuses, elles sont faciles à intégrer à un dessert ou des bouchées. Pour un goûter très gourmand ou pour clôturer son repas de réveillon.

## 1 Bûche glacée

Glissez des brisures dans une bûche glacée à la vanille, à la noisette ou encore aux fruits exotiques.

## 2 Moelleux de saison

Préparez un appareil à cake sucré en remplaçant un quart de la farine par de la poudre d'amandes. Versez dans un moule à manqué et répartissez généreusement des morceaux de marrons glacés. Faites cuire et dégustez tiède ou froid.

## 3 Tartelettes façon mont-blanc

Écrasez soigneusement des marrons glacés et ajoutez-les à de la crème pâtissière encore chaude. Garnissez-en des fonds de pâte sablée cuits à blanc. Servez avec une pointe de crème Chantilly.

## 4 Cookies gourmands

Remplacez les traditionnelles pépites de chocolat par des éclats de marrons glacés. Pensez à réduire la dose de sucre de la pâte…

## 5 Roulé surprise

Garnissez une génoise fine avec de la crème de marrons et de la crème fouettée vanillée. Parsemez de brisures de marrons puis roulez la génoise. Recouvert d'un glaçage « rocher », le roulé devient un beau dessert de réveillon.

## 6 Vacherin festif

Couvrez un disque de meringue de crème glacée ramollie (vanille, caramel, mangue), ajoutez des brisures de marrons et un second disque de meringue. Conservez au congélateur et nappez de crème fouettée au moment de servir.

## 7 Tiramisu revisité

Dans des verrines, alternez des couches de crème au mascarpone, biscuits à la cuillère imbibés de café, et brisures de marrons. Décorez de quelques brisures et de perles de sucre.

## 8 Crèmes brûlées

Ajoutez des brisures de marrons dans le mélange lait et crème avant de le porter à ébullition. Répartissez dans des ramequins et déposez encore quelques éclats de marrons glacés avant d'enfourner.

## 9 Crème de marrons

Faites confire 15 mn 200 g de marrons au naturel (bocal) avec 20 cl d'eau, 100 g de sucre et les graines d'1 gousse de vanille. Passez au mixeur puis ajoutez 2 c. à soupe de brisures de marrons glacés.

## 10 Mousses délicates

Utilisez la crème de marrons ci-dessus pour préparer des verrines mousseuses. Ajoutez la même quantité de crème fouettée et 2 blancs d'œufs en neige.

## 11 Joli finish

Pour décorer vos desserts de fêtes, mélangez des brisures de marrons avec des paillettes d'or alimentaire (environ 5 €). Un beau finish à petit prix !

## 12 Truffes aux 2 arômes

Préparez un appareil classique avec du chocolat et du beurre. Façonnez les truffes au chocolat et roulez-les dans les brisures de marrons. Emballez individuellement dans des petits papiers dorés.

# Un Noël au naturel

La nature est au cœur de nos vies plus que jamais, pas étonnant qu'elle nous inspire pour les fêtes ! *Par Agnès Taravella*

**Une forêt à table**
Transformez votre intérieur en forêt enchantée pour les fêtes de fin d'année.
*Gamm vert, mini-sapin Vancouver en polyéthylène, 9,95 € (h. 45 cm), ou 15,95 € (h. 60 cm).*

























### 1. Cabinet de curiosités

Ces pendants très élégants sont à mettre partout compte tenu de leur petit prix : sur les bougeoirs, sur les dossiers des chaises… *Gifi, suspension fleur séchée, 2,50 € (h. 11,5 cm).*

### 2. Pas que pour les p'tits loups !

Difficile de ne pas craquer pour ce renard blanc comme neige… à déposer en petit cadeau pour vos invités et peupler votre table de doux animaux. *Gifi, renard à poser, 3 € (h. 8 cm).*

### 3. Couronne raffinée

À suspendre au-dessus de votre table, cette couronne apportera beaucoup d'originalité à votre décor de fête. *Maisons du monde, couronne feuillage Anduze en polyéthylène, 14,99 € (Ø 45 cm).*

### 4. Tranche de pin

Avec ces sous-assiettes en bois, créez une atmosphère vraiment particulière. *Zoé confetti, rondin de bois, 5,49 € (Ø 24 cm).*

### 5. Étonnant

Le décor de ces assiettes est une vraie ode à la forêt avec ce décor de stries de bois, comme une empreinte dans la porcelaine… Une vraie prouesse technique ! *Degrenne, collection Supernature : assiette à dessert, 32 € (Ø 21,5 cm) ; assiette plate, 39 € (27 cm).*

### 6. Jeu de transparence

Pas de message dans cette bouteille, mais une belle composition lumineuse. *But, décoration lumineuse verre, plastique et leds, 12,99 € (h. 31,5 cm).*

### 7. Graphique

Il est de tradition de s'embrasser sous le gui… Ces serviettes sont tellement belles que ça marche aussi ! *Ikea, 30 serviettes en papier, 1,99 € (38 x 38 cm).*

### 8. À l'orée du bois

On s'y croirait ! Cette belle décoration illuminera votre table. *Casino, décoration lumineuse sous cloche, 9,90 € (h. 18 cm).*

### 9. Sous une bonne étoile

Joliment tressée, cette étoile sera un étonnant et original centre de table. *Alinea, décoration étoile Ado, en paille, 12 € (h. 30 cm).*

### 10. Chacun son sapin

Ce petit sapin sera aussi joli qu'utile pour servir de marque-place à vos invités. *Maisons du monde, sapin vert en contreplaqué peint, 2,99 € (h. 10 cm).*

### 11. Table couronnée

Cette couronne de Noël sera parfaite comme centre de table… à agrémenter de bougies ou de boules de Noël selon vos goûts. *Bloolands, couronne de Noël, 10 € (Ø intérieur 9 cm, Ø extérieur 17 cm).*

### 12. Compagne pour la veillée

Cette mignonne petite chouette attendra avec vous les douze coups de minuit sans problème ! *Truffaut, chouette à poser, 5,29 € (h. 7 cm).*

**Adresses page 96**

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



# Les bienfaits des épices

Sans elles, l’ambiance des fêtes de fin d’année ne serait pas aussi magique. Mais les épices ne se contentent pas de parfumer nos intérieurs et nos assiettes, elles sont aussi bonnes pour notre santé. ***Par Sandrine Coucke-Haddad***

Dès que l’esprit de Noël s’invite dans nos chaumières, cannelle, cardamome, girofle, badiane (ou anis étoilé), muscade et gingembre sont à la fête. Ces épices, typiques des préparations des fêtes de fin d’année, sont comme une madeleine de Proust : elles nous rappellent la douceur de notre enfance et la chaleur du foyer, la gourmandise des desserts et les tablées familiales.

## Des arômes doux et chauds

Gustativement, elles se distinguent des épices très marquées ou piquantes, et sont donc plutôt réservées aux douceurs, mais font aussi des prouesses en accompagnement de plats salés. On peut également utiliser leur pouvoir aromatique pour subtilement embaumer une pièce. L’orange piquée de clous de girofle est indissociable de l’Avent, mais on peut aussi disposer des bâtons de cannelle dans une coupelle ou confectionner un pot-pourri maison.

## Des atouts santé indiscutables

Si les épices de Noël nous titillent agréablement les papilles, elles sont aussi tout bénéfice pour notre santé à cette période de l’année. « Les épices sont particulièrement intéressantes en hiver car elles sont dotées de propriétés antiseptiques, désinfectantes, expectorantes et énergisantes, idéales pour traverser en toute quiétude la saison froide », indique Sophie Macheteau, auteure de « Mes épices santé » (éd. Rustica). « L’anis étoilé, ou badiane, est parfait pour soulager les toux grasses, le gingembre se révèle efficace en cas de bronchite, de fièvre et de rhumes. » Le poivre noir, incontournable en cuisine quelle que soit la période de l’année, mérite de son côté une place de choix en hiver : « C’est un super anti-bactérien, anti-inflammatoire, antitussif et un excellent mucolytique [il fluidifie le mucus et dégage ainsi les bronches, NDLR] », note Sophie Macheteau. Quant à la cannelle, elle est bienvenue en cas de repas un peu lourds. Connue pour faciliter la digestion, limiter les flatulences et les ballonnements, elle pourrait aussi lutter contre le stockage des graisses, selon une étude présentée en 2017 lors des sessions scientifiques de l’American Heart Association.

## Comment profiter de leurs bienfaits ?

Utilisez les épices dans la cuisine quotidienne – ou de fêtes –, bien sûr, mais aussi, pour un besoin plus ciblé, en tisane. Sophie Macheteau propose ainsi de faire bouillir 1/2 c. à café de poudre de gingembre avec 1 c. à café de poivre noir et 1/2 c. à café de clous de girofle dans une tasse d’eau pendant 5 mn avant de filtrer et de boire (3 à 4 tasses par jour en fonction des besoins) quand on est enrhumé. En cas de toux grasse, on peut opter pour la badiane (1 étoile à laisser infuser 10 mn dans une tasse) et, si on a de la fièvre,

on fait confiance au gingembre (l'équivalent d'1 c. à café, frais et râpé, à laisser infuser 30 mn dans une tasse puis à boire avec un peu de miel).

## On passe en cuisine

Les épices de Noël parfument traditionnellement de nombreuses préparations typiques de cette fête. On pense au pain d'épices, bien sûr, mais aussi aux nonnettes, aux petits sablés, aux confitures ou au vin chaud. Les épices peuvent également faire des merveilles dans des préparations salées qu'elles adoucissent subtilement : volaille rôtie, purée, saint-jacques, etc. D'autres idées ? Les fruits pochés au sirop et aux épices qui accompagnent harmonieusement une viande, une recette toute simple mais qui donne des airs gastronomiques à un plat de réveillon.

## Attention à la surdose

Les épices de Noël peuvent également relever une sauce ou une marinade. Seule contrainte : rester dans la mesure, le trop-plein d'épices de Noël peut rapidement tourner à l'écœurement. Le moins étant le mieux dans ce cas, on conseille de respecter assez scrupuleusement les recettes, utiliser une petite cuillère pour doser et intégrer les épices progressivement quand on se lance dans une composition créative personnelle. Quand on les utilise dans un liquide, en infusion ou en jus par exemple (vin chaud, dessert à base de crème ou de lait comme une pannacotta, un sirop ou une marinade…), on préfère les épices entières (quand elles existent, bien sûr). Les épices moulues sont en revanche plus faciles à intégrer dans un appareil à gâteau, une purée ou une sauce épaisse. Si vous voulez retrouver le goût typique des plats de Noël et que vous ne savez pas trop quelles proportions de chaque épice utiliser, misez plutôt sur les mélanges déjà préparés.

### *3 conseils pour bien conserver les épices*

Pour que leur saveur reste intacte au fil des mois :

- gardez-les dans de petits contenants, en verre de préférence et qui peuvent fermer hermétiquement ;
- stockez les épices – surtout les plus colorées – à l'abri de la lumière ;
- évitez les zones les plus chaudes (trop près du four) et préférez un endroit tempéré.

# *En cuisine*

## Riz au lait au four

6 · 10 MN · 1 H 10 · 5 MN · € bon marché




**■ 1 c. à soupe de cannelle moulue ■ 5 c. à soupe de thé chai ■ 75 g de riz rond ■ 1 l de lait végétal (coco ou noisettes) ■ 100 g de chocolat noir ■ 75 g de sucre ■ 1 c. à soupe de cacao en poudre.**

**Préchauffez le four à 150 °C.** Portez à frémissement la moitié du lait dans une casserole. Retirez du feu, versez le thé et laissez-le infuser 5 mn. Filtrez. **Déposez le riz dans un moule** à gratin. Ajoutez le sucre, la cannelle et le cacao, puis versez le lait aromatisé ainsi que la moitié restante. Mélangez, couvrez d'une plaque de cuisson et enfournez 1 h. **Retirez la plaque** et poursuivez la cuisson 5 mn. Laissez tiédir. Pendant ce temps, concassez le chocolat et faites-le fondre au bain-marie. Servez le riz au lait tiède nappé d'un peu de chocolat fondu.

## Infusion de Noël

6 · 5 MN · 30 MN · € abordable



**■ 6 étoiles de badiane ■ 3 gousses de vanille ■ 1,5 bâton de cannelle ■ 3 oranges bio.**

**Portez 1 l d'eau à ébullition** à feu vif dans une casserole. Lavez soigneusement les oranges, puis taillez-les en rondelles. Fendez les gousses de vanille en 2. **Plongez les oranges,** la cannelle, la badiane et les gousses de vanille dans l'eau bouillante. Réduisez le feu, couvrez et laissez mijoter 30 mn. Servez bien chaud.

# Tout nouveau, tout bon

# ON A CRAQUÉ POUR...

Notre sélection de délices tout prêts ou d'aides à la cuisine. ***Par Margot Dobrska***



**Quand les amuse-bouches amusent**

Chez Picard, un festival de saveurs qui nous laisse tout simplement bouche bée. Cette année, on penche pour les entrées salées qui émerveillent les yeux autant que les papilles.

***Picard, les apéritifs : couronnes au bloc de foie gras, pain surprise, œufs façon cocotte aux morilles, entre 4,95 € et 12,95 €.***




**Chocomania**

Pour varier les plaisirs, on pioche dans les coffrets Cémoi offrant un bel assortiment de saveurs chocolatées, avec ou sans alcool et sans huile de palme.

***Cémoi, Le Temps des Fêtes, 7,09 € la boîte de 16 chocolats.***

**La crème de la crème**

Une touche gourmande ajoutée à tous vos plats.

***Isigny Ste Mère, Crème & truffes, foie gras, calvados ou morilles, de 2,40 € à 7,99 €.***







**La volaille express**

Avec cette pintade farcie prête à cuire, on passe, pour une fois, les fêtes les pieds sous la table.

***Casino Délices, Pintade farcie aux marrons et raisins, au foie gras de canard et épinards ou aux morilles et à l'armagnac, 13,95 € (5-6 personnes).***

**Sans prise de tête**

Savoureuses, crémeuses et subtilement épicées, les deux nouvelles recettes individuelles de gratins dauphinois Findus vont sublimer sans effort vos plats de viande.

***Findus, 4 mini-gratins dauphinois aux cèpes ou à l'emmental, 4,99 € (400 g).***




**L'apéro vite fait, bien fait**

On épate la galerie avec ces mini-cakes aux formes et saveurs raffinées. Une découverte à chaque bouchée.

***Guyader, Les Mini-cakes de Noël, 4,50 € l'assortiment de 12 pièces.***







**Entre tradition et finesse**

Notre cœur balance entre ces deux foies gras d'exception : l'un sublimé par des vins effervescents, l'autre réalisé pour fêter les 70 ans de la maison Larnaudie.

***Jean Larnaudie, foie gras le Millésime et Foie gras 70 ans, mi-cuit ou en conserve, de 16,55 € à 37,80 € (125 g à 320 g).***

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

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

## Avec l'accent italien

Non, on ne va pas gesticuler en s'exclamant « buon Natale », mais la fameuse brioche italienne, le panettone, est capable de mettre nos sens en ébullition.

***Le Comptoir de Mathilde, Panettone, 14,90 € (900 g).***







## Petits fours, maxi-plaisir

Honneur aux saveurs alsaciennes avec ces feuilletés revisités dans un packaging festif, en édition limitée.

***Escal, Noël en Alsace et Mon Sapin merveilleux, 9,90 € (l'assortiment de 52 ou 84 feuilletés).***




## Ça pétille de plaisir

Le bonheur des fêtes est dans l'assiette… mais aussi dans le verre, avec ce nouveau champagne frais, fruité et citronné. ***Maison Cattier, coffret blanc de blancs premier cru, en série limitée, 159 €.***

## Un saumon pas comme les autres

Salé au sel sec, délicatement fumé au bois de hêtre et finement tranché dans sa partie la plus noble, sans chair brune… ce saumon fumé Mowi éveillera vos sens par sa texture tendre et fondante.

***Mowi, gamme festive de saumon fumé Norvège, Écosse ou bio, à partir de 8,49 € (8 tranches).***






## Noël enchanté

Sous une coque au chocolat blanc, une dacquoise au cacao avec des éclats de noisettes et un duo de crèmes glacées. Un délice absolument féerique !

***Thiriet, dessert glacé Au coin du feu, 22,95 € (la boîte de 760 g, 10 parts).***

# Des calendriers de l'Avent originaux




### Mini-pots de douceur

Un nouveau format avec de petites gourmandises à l'intérieur, et pas que des confitures.

**Bonne Maman, calendrier de l'Avent, 29,90 €, en exclusivité sur l'e-boutique Bonne Maman.**




### Voyage magique au pays du thé

Chacune des cases dévoile une citation qui accompagne une mousseline de thé ou d'infusion. Une invitation à prendre un instant pour soi.

**Palais des Thés, calendrier de l'Avent avec une sélection de thés et d'infusions, 24 €.**

### Sur la route des épices

Une formidable idée pour se lancer dans la cuisine aux épices et mettre du piment dans sa vie.

**Terre exotique, calendrier de l'Avent avec 24 épices et 2 flyers avec des idées recettes, 25 €.**






### Tchin !

On joue à l'œnologue en herbe et on fait plein de découvertes sympas avec une fine sélection de bons crus.

**Lidl, calendrier de l'Avent vins, 16 bouteilles de 18,7 cl et 8 bouteilles de 20 cl, 34,99 €.**

Adresses page 96

Sur un plateau

# LE MONT D'OR
# la douceur de l'hiver

Il est tendre, doux et fait le bonheur des amoureux de fromages coulants. Cet incontournable des soirées fraîches nous livre ses petits secrets. ***Par Emma Garboud-Lorenzoni***

## Carte d'identité

*Type :* pâte molle, non cuite, légèrement pressée.

*Lait :* de vache.

*Région d'origine :* Haut-Doubs (Jura).

*Labels :* AOC depuis 1981 et AOP depuis 1996.

*Médaille d'or du Concours agricole 2019 :* mont d'or des Fromageries Arnaud.

*Affinage :* 21 jours minimum.

## *Son goût*

Sa texture tendre et coulante lui confère une douceur inégalée et un fondant en bouche. Pour déguster celui que l'on appelle aussi le vacherin du Haut-Doubs, il faut privilégier sa pleine saison, de septembre à mai.

## LE BON PAIN

Une tranche de pain de campagne légèrement dorée accompagne la douceur du mont d'or en toute simplicité. Lorsque vous le dégustez en fondue, optez pour quelques croûtons de pain à l'ail. Ils apporteront du croquant à ce repas de montagnards !

## ASSOCIATIONS SURPRENANTES

On peut manger le mont d'or à la petite cuillère ou étalé sur du pain de campagne. C'est encore meilleur si celui-ci est grillé. Il peut aussi être rôti au four. En fondue, ce fromage s'allie parfaitement avec des pommes de terre vapeur accompagnées de saucisses et de charcuteries diverses.

## ZOOM SUR… LE VACHERIN FRIBOURGEOIS

Pur produit de Suisse, le Vacherin fribourgeois exprime subtilement toute la variété des arômes du Pays de Fribourg. Sa pâte fine et fondante est aussi connue pour être la star des fondues typiques du pays : « moitié-moitié » ou fribourgeoise.

## SES MEILLEURS COPAINS

Si le mont d'or ou vacherin du Haut-Doubs est le plus connu de ce type de fromages, il existe d'autres sortes de vacherins, comme le vacherin des Bauges, aussi appelé vacherin de Savoie. De l'autre côté de la frontière, les Suisses ont leur Vacherin fribourgeois. De quoi composer un beau plateau !

## *Le vin qui va bien*

Les fromages français s'accordent généralement très bien avec les vins des régions dont ils sont issus. Pour réaliser de belles associations, mariez-le avec un vin blanc du Jura qui laissera au mont d'or toute latitude pour s'exprimer en bouche.

## À RACONTER ENTRE LE FROMAGE ET LE DESSERT

Peu de variétés gardent leur cerclage de bois de l'affinage jusqu'à la mise en vente. C'est le cas du mont d'or. Loin de n'être qu'une décoration, ce cerclage d'épicéa, un résineux caractéristique du Jura, lui donne un parfum unique de résine qui le rend reconnaissable dès la première bouchée !

# TÊTE DE MOINE AOP

FROMAGE DE BELLELAY

Pain d'épices

Tomates cerise

Carpaccio de betteraves

Pensées

Shimeji

Guacamole à la grenade

Chutney de mangue

Radis

Jambon cru

Groseilles
Graines de lin
Piments

**Avec la Tête de Moine AOP, réinventez l'instant apéritif !**

tetedemoine.ch

Retrouvez nos idées recettes sur **www.fromagesdesuisse.fr**

Suisse. Naturellement.

**Les Fromages de Suisse.**
www.fromagesdesuisse.fr

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

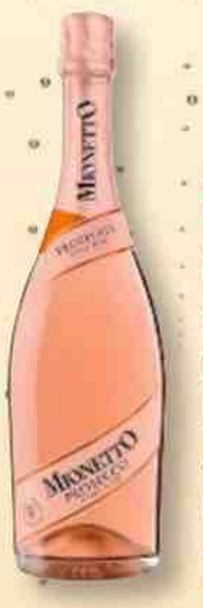
ROSSI CONSEIL _ RCS PARIS B 422 496018. Octobre 2021

# Notre sélection

## *de vins de fin d'année à moins de 15 €*

Mariez harmonieusement vos menus de fêtes à notre sélection de pétillants festifs, de blancs délicats et de rouges de caractère à prix très doux. ***Par Tiphaine Campet***

### LES FINES BULLES, GAGE D'UN APÉRITIF FESTIF




*Tout en légèreté*

Cet extra dry est issu d'un assemblage de glera, cépage propre au pétillant italien, et de pinot-noir. Sa robe élégante exhale des arômes de fruits rouges et de pamplemousse. En bouche, on perçoit des notes de miel et de pain grillé. Apprécié de l'apéritif au dessert, on l'associera avec des tempura de scampis ou un risotto de fruits de mer.

**Prosecco, Extra Dry rosé DOC Prestige 2020, Mionetto, 9 €.**




*En finesse*

Ce blanc de blancs brut vinifié en méthode traditionnelle est issu des cépages types du terroir bordelais : sémillon, muscadelle et sauvignon. Avec ses arômes de fleurs blanches et de fruits exotiques, on le marie volontiers à un plateau d'huîtres du bassin d'Arcachon et de coquillages et crustacés.

**Crémant-de-bordeaux blanc de blancs brut, Opale, Celene, 8,50 €.**




*Valeur sûre*

Ce rosé brut est issu de pinot-noir et de cépages autochtones (poulsard, trousseau). La prise de mousse, réalisée à basse température, donne de fines bulles. Au nez, des arômes floraux suivis de saveurs fruitées, beurrées, citronnées et de noisette. À ouvrir dès l'apéritif sur des toasts de truite fumée, ou avec des vol-au-vent aux ris de veau.

**Crémant-du-jura rosé brut, Byards, Caveau des Byards, 9,30 €.**




*À (re)découvrir !*

Cet assemblage de chardonnay, de chenin et de pinot-noir a connu un vieillissement sur lattes de 48 mois. Il offre un nez complexe sur des notes toastées, fruitées et minérales. L'effervescence est crémeuse avec une finale longue sur les épices douces (vanille). On le savoure dès l'apéritif, ou avec des suprêmes de volaille aux morilles.

**Crémant-de-loire brut, édition limitée 2016, Gratien & Meyer, 10,90 €.**



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

# Wolfberger

LA GRIFFE
DES GRANDS D'ALSACE

## *Et si l'Audace*

## était autant dans la terre que dans le verre ?

- Viticulture raisonnée
- Transition vers l'agroécologie
- Méthodes alternatives



**On vous dit tout :**

**wolfberger.com**

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

## LES BLANCS DÉLICATS OUVRENT LE REPAS



### *À découvrir !*

Cette appellation encore confidentielle du Centre Loire met en valeur le sauvignon. Travaillé en agriculture biologique et biodynamique, ce reuilly affiche une belle minéralité tout en longueur avec des arômes floraux et fruités. On le marie aux poissons blancs et fruits de mer, au fromage de chèvre.

**Reuilly blanc bio, Les Fossiles 2020, Domaine Denis Jamain, 13,50 €.**



### *Grande fraîcheur*

Ce riesling sec a subi un élevage sur lies fines de plus de 6 mois. Son nez frais est dominé par le pamplemousse avec des notes minérales. Racé, ses saveurs autour des agrumes s'associeront à merveille avec un cocktail de homard, un bar grillé anisé…

**Riesling Alsace, Rayon de Lune 2018, Bestheim, 8,75 €.**



### *Valeur sûre*

Dans cette cuvée, on retrouve toutes les caractéristiques du cépage typique des côtes du Rhône septentrionales. Les arômes de fleurs blanches (acacia), d'abricot et de pêche, avec une belle ampleur en bouche, sauront sublimer une planche de jambon pata negra à l'apéritif, un quasi de veau roulé aux herbes et les pâtes pressées.

**IGP collines-rhodaniennes, viognier 2018, Maison Denuzière, 7,60 €.**



### *Pure gourmandise*

Ce vin moelleux est un véritable nectar jaune vif aux reflets or. Son nez est intense sur l'ananas mûr et les agrumes confits. En bouche, c'est une belle harmonie entre la sucrosité et l'acidité. Il s'accordera parfaitement avec une terrine de foie gras, des fromages persillés ou une tarte sablée aux fruits de la Passion.

**Pacherenc-du-vic-bilh bio, Les Hautains 2019, Cave de Crouseilles, 6,40 € la demi-bouteille.**

## POUR ROUGIR DE PLAISIR



### *Pour faire l'unanimité*

Ce cru des côtes du Rhône méridionales est élaboré avec 60 % de grenache et 40 % de syrah, vinifiés ensemble et élevés en cuves béton. Élégant, il révèle des arômes de fruits rouges et noirs rehaussés d'épices douces. Frais, souple et soyeux, on l'associe au petit gibier rôti ou confit, à un carré d'agneau, ou à un plateau de fromages variés.

**Vacqueyras 2019, Domaine des Fontnobles, 12 €.**



### *Pour surprendre*

Supervisé par Jean-Paul Mas, ce cru élaboré au cœur de l'appellation terrasses-du-larzac se compose de merlot, cabernet-sauvignon, carignan et syrah. De cette robe profonde rubis s'exhale un bouquet complexe de moka, fruits noirs, chlorophylle et réglisse. En bouche, myrtille et grenade s'expriment avec une finale poivrée. À ouvrir sur des pappardelle à la joue de bœuf confite ou un coq au vin et spaetzle.

**Pays-d'oc, Alexaume 2019, Domaine des Crès Ricards, 7,90 €.**



### *Valeur sûre*

Les raisins de ce pinot-noir proviennent à 80 % des côtes de Beaune et de Nuits, le reste de la côte châlonnaise. Il en résulte un vin équilibré avec un nez sur des arômes de cerise et de gelée de groseilles, une bouche fraîche sur des notes boisées et épicées. Idéal avec des cuisses de grenouille, un pâté en croûte forestier et des croûtes fleuries.

**Bourgogne rouge, Septembre 2018, Maison Édouard Delaunay, 14 €.**



### *Étonnante découverte !*

L'un des plus fameux crus du beaujolais révèle ici un gamay inédit. Doté d'une grande complexité, il offre un nez puissant sur les petits fruits rouges et noirs, avec une belle touche poivrée, mais aussi de cigare. La bouche est ample, riche et longue. Parfait avec une salade de foies de volaille, un soufflé au fromage, des escargots.

**Morgon, Les Granites roses 2019, Domaine Franck Chavy, 11,20 €.**

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

LE CONCOURS DE Maxi Cuisine DU 1ER NOVEMBE AU 19 DÉCEMBRE




Cook EXPERT CONNECT XL
magimix

**MULTIFONCTION**
L'expert multifonction : cuit, coupe, mélange... Et bien plus à la perfection.

**GRANDE CAPACITÉ**
4,8 litres de préparation.
De 2 à 16 personnes.

**FABRIQUÉ EN FRANCE**
Inox 18/10, bols ultra-résistants, verre sécurit, couteaux & disques pro.

**DURABLE ET ÉVOLUTIF**
Moteur garanti 30 ans. Un robot évolutif avec accessoires optionnels.

0% BPA

30 ANS

**Pour tout réussir, de l'entrée au dessert, au format XL et en version connect !**

# Gagnez 3 robots cuiseurs Cook EXPERT CONNECT XL magimix

Valeur indicative : **1 500 €**




XL



**+2000 RECETTES DISPONIBLES**
APPLICATION GRATUITE*
Des recettes 100% maison, saines & gourmandes

**www.magimix.fr**

* Smartphone et tablette non fournis

## POUR JOUER AVEC MAXI CUISINE, C'EST FACILE !

↘ par téléphone

**0 892 681 107** Service 0,60 €/min + prix appel

↘ ou envoyez **mc153** par SMS au **74400***

**74400*** (0,75€ par SMS + prix d'un SMS x 4) SMS+

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

Jeu gratuit sans obligation d'achat du 01/11/21 au 19/12/21. Règlement complet disponible sur **www.maximag.fr/reglement.** Remboursement possible, sur justificatifs, des frais d'affranchissement postal et/ou de service sms/voix en numéro surtaxé, en écrivant à l'adresse figurant à cet effet dans le Règlement du jeu. Selon la loi 78-17 du 6 janvier 1978 modifiée vous disposez d'un droit d'accès et de rectification des données à caractère personnel vous concernant et faisant l'objet de traitement en écrivant à la société organisatrice BAUER MEDIA FRANCE SNC. Photos non contractuelles (suggestions de présentation) Du seul fait de votre participation, vous pouvez être amenés à recevoir des propositions commerciales de BAUER MEDIA France. Si vous ne le souhaitez pas, vous pouvez cocher la case ci-contre ❑ ou des offres commerciales de nos partenaires, si vous ne le souhaitez pas, vous pouvez cocher la case ci-contre ❑. Merci de nous l'indiquer par courriel à l'adresse suivante : servicepromo@bauermedia.fr. Vous pouvez aussi participer à ce concours dans Maxi Cuisine hors-série.

Leçon de cuisine N° 70

# BÛCHE DE NOËL FRAMBOISES YUZU

Une vague de fraîcheur et de gourmandise pour terminer en beauté un repas de Noël… et c'est 100 % fait maison !

6-8 | 45 MN | 12 MN | 8 H | € abordable

- 250 g de framboises
- zestes de citron ou de yuzu confits.

**Pour le biscuit :** 3 œufs + 3 blancs ■ 90 g de sucre glace ■ 90 g de poudre d'amandes ■ 60 g de farine ■ 20 g de beurre ■ colorant alimentaire rouge.

**Pour la mousse yuzu :**

- 250 g de mascarpone
- 25 cl de crème liquide
- 1 yuzu (ou 2 citrons verts ou 1 citron jaune) bio
- 3 jaunes d'œufs ■ 100 g de sucre glace ■ 3 feuilles de gélatine.

## LE YUZU

*Cet agrume venu du Japon, de la taille d'un citron vert, commence à se voir sur nos étals. Son écorce peut aller du jaune au vert. Il a peu de jus, mais son zeste est particulièrement parfumé et apporte une note très originale aux desserts. A utiliser seul si vous en trouvez, ou à combiner avec des citrons verts.*




**Préparez le biscuit :** mélangez la farine, la poudre d'amandes et le sucre glace. Incorporez les œufs entiers, le beurre fondu puis quelques gouttes de colorant pour avoir une couleur rose foncé. Montez les blancs d'œufs en neige ferme puis incorporez-les à leur tour à la préparation. Préchauffez le four à 180 °C.




**Versez la pâte dans la lèche-frite** du four couverte de papier cuisson beurré. Égalisez la surface à la spatule jusqu'aux bords. Enfournez 10 mn. Faites glisser le biscuit avec le papier sur un torchon, coupez les bords pour avoir une coupe nette et régulière, puis roulez le biscuit avec le torchon en serrant bien. Laissez complètement refroidir.




**Préparez la mousse yuzu :** faites tremper la gélatine dans de l'eau froide. Fouettez longuement les 3 jaunes d'œufs avec le sucre glace, puis incorporez le mascarpone, le jus et la moitié des zestes du yuzu. Égouttez la gélatine en la pressant juste un peu, puis faites-la fondre dans une petite casserole 2 mn à feu doux en remuant. Laissez refroidir.




**Montez la crème liquide bien froide en chantilly.** Prélevez un peu de chantilly, ajoutez-y la gélatine refroidie, puis réincorporez le tout au reste de chantilly en continuant de fouetter. Incorporez la chantilly en plusieurs fois au mélange œufs-mascarpone, en soulevant bien la préparation.




**Déroulez le biscuit,** ôtez le torchon. Étalez la crème en une couche de 5 mm environ. Réfrigérez le reste dans un récipient hermétique. Disposez une rangée de framboises sur un des petits côtés, puis roulez le biscuit bien serré de façon à avoir la première framboise bien au centre sur la coupe de la bûche. Emballez la bûche en serrant bien dans le torchon ou du film alimentaire. Réfrigérez 2 h.




**Recouvrez la bûche du reste de préparation** au mascarpone, à la spatule ou à la poche à douille. Réfrigérez à nouveau 6 h. Décorez la bûche, juste au moment de servir, du reste des framboises et des zestes râpés du yuzu, ainsi que des zestes confits de citron ou de yuzu.

## À FAIRE

- ✔ ***Préparer cette bûche à l'avance. Elle peut même être congelée : pour que la mousse extérieure ne soit pas abîmée, le plus simple est d'utiliser une grande et longue boîte hermétique (si possible sous vide pour un résultat optimal).***
- ✔ ***Ébouillanter les zestes dans 3 eaux différentes, si vous faites vous-même les zestes confits.***

## À NE PAS FAIRE

- ✘ ***Laisser le biscuit tiédir à plat : le biscuit ne pourra pas être roulé ensuite sans se casser.***
- ✘ ***Mettre trop de crème avant de rouler le biscuit : elle risque de dégouliner de partout.***

**Le mois prochain, leçon de cuisine n° 71 : la galette des Rois**

C'est bon pour la planète

# Les labels au service du terroir

Reconnaissables facilement à leurs sigles, les produits labellisés rassurent les consommateurs sur l'origine et la qualité des produits. Zoom sur l'AOP et l'IGP, deux labels complémentaires. ***Par Aurélie Michel***

## Les cinq SIQO

IGP, AOP, AB, Label rouge, Spécialité traditionnelle garantie : souvent vulgarisés sous le nom de labels, il s'agit plus exactement de « SIQO », signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine. Les produits qui en bénéficient répondent alors à un cahier des charges plus ou moins exigeant.

Ces signes apportent au consommateur des garanties différentes : une qualité supérieure pour le Label rouge, le respect d'une recette donnée pour la Spécialité traditionnelle garantie, ou encore le respect de l'environnement pour AB.

Les deux autres s'attachent à l'origine.

### *Zoom sur...* la vanille de La Réunion IGP

Fin août, la vanille de La Réunion a obtenu la précieuse IGP. Autrefois appelée île Bourbon, La Réunion est à l'origine de la production de la vanille grâce à son climat propice à l'agriculture, mais aussi à son savoir-faire. Ce procédé reconnu de fécondation manuelle de la fleur et transformation de la gousse permet d'obtenir une vanille d'une grande qualité, et cela depuis 150 ans.

L'Indication géographique protégée et l'Appellation d'origine protégée sont en effet liées à une zone géographique donnée, dans laquelle l'homme a interagi avec son milieu et développé, au fil du temps, un véritable savoir-faire. Ils permettent la sauvegarde et la reconnaissance d'un produit et de son terroir.

## IGP : une région protégée

L'IGP, Indication géographique protégée, garantit un produit brut ou transformé lié à un savoir-faire existant et à une zone géographique précise. Pour avoir cette qualification, une étape de la fabrication doit avoir lieu dans le lieu de production, de transformation ou de l'élaboration.

Le vin est un cas particulier. En effet, toutes les étapes doivent avoir lieu dans la même zone géographique. En France, les produits ainsi labellisés sont au nombre de 143, auxquels viennent s'ajouter 74 vins et 2 cidres (chiffres Inao/2019).

## AOP : un terroir protégé

Le terroir est indissociable de l'Appellation d'origine protégée (équivalent européen de l'AOC), qui attribue aux produits une typicité unique (abondance, camembert de Normandie, bœuf de Charolles…). Le cahier des charges, encore plus strict, impose que toutes les étapes de fabrication aient lieu sur l'aire géographique donnée. Cela permet de protéger une identité et un savoir-faire. L'AOP concerne de nombreuses familles de produits : de la viande, 50 produits laitiers (fromages principalement), 51 fruits et légumes ou encore 363 vins et eaux-de-vie…

### *Zoom sur...* la viande de bœuf Maine-Anjou AOP

Les AOP permettent notamment de faire perdurer des races d'animaux locales. Ces dernières ne sont pas forcément celles donnant le meilleur rendement, mais celles parfaitement acclimatées à leur terroir. Elles apportent un produit unique, comme la rouge des prés, race de viande de bœuf Maine-Anjou devenue AOC en 2004, AOP en 2010. Pour obtenir le label, quelques éleveurs passionnés ont démontré que cette race typique de la région et élevée dans son terroir donnait une viande avec un goût singulier. Ils ont également respecté le cahier des charges imposant un élevage extensif : un hectare d'herbe par animal, soit l'équivalent d'un terrain de foot. Sur le plan de l'alimentation, les OGM sont strictement interdits et les matières nobles et naturelles privilégiées (pulpe de betteraves, tourteau de lin…).

CITEO
présente :

# TOUT SAVOIR POUR NE PAS SE TROMPER DANS LE TRI DES PAPIERS

Vous êtes le premier acteur du recyclage grâce à votre geste de tri des papiers.
Tout savoir pour ne pas se tromper.

## 1. TOUS LES PAPIERS DU QUOTIDIEN SE RECYCLENT.

Feuilles de papier, enveloppes, cahiers, journaux, magazines... sont parfaitement recyclables. Même avec des agrafes, spirales ou avec des éléments en plastique… Lors du recyclage le papier est traité en plusieurs étapes de nettoyage et filtrage qui les éliminent.

## 2. ATTENTION, IL EXISTE DES FAUX-AMIS

Certains papiers portent le nom de papier mais ne se recyclent pas. Par exemple tous les papiers d'hygiène ou certains papiers cadeaux qui sont en plastique. D'autres « papiers » comme le papier photo ou le papier peint ont des traitements (plastification, résistance à la lumière, colle...) qui altèrent leur capacité de recyclage. Ils sont donc destinés au bac des ordures ménagères.










## 3. LES CONSIGNES DE TRI PEUVENT VARIER SELON LES COMMUNES

Vous l'aurez peut-être remarqué, on ne trie pas de la même façon partout en France, parfois tous les emballages et les papiers vont dans le même bac, parfois il faut les séparer. Peu importe le dispositif de collecte de nos papiers, ils sont traités pour être recyclés.




© Getty/Citeo

# 16 desserts de Noël
# Festifs et gourmands



## Bûche façon charlotte

8 | 30 MN | 10 MN | 12 H | abordable

**■ 20 biscuits à la cuillère ■ 6 jaunes d'œufs ■ 75 cl de lait demi-écrémé ■ 300 g de gelée de groseilles ■ 1 c. à soupe d'extrait de vanille ■ 150 g de sucre ■ 100 g de farine ■ 3 c. à soupe de kirsch ■ 4 feuilles de gélatine (soit 8 g) ■ 1 c. à café d'agar-agar.**

**Commencez la recette la veille :** portez le lait et la vanille à frémissement dans une casserole à feu vif. Réhydratez la gélatine dans de l'eau froide. Fouettez les jaunes et le sucre, ajoutez la farine en pluie. **Versez petit à petit la moitié du lait chaud** tout en fouettant. Transvasez dans la casserole et continuez d'ajouter le lait en cuisant à feu moyen tout en remuant. **Incorporez la gélatine essorée.** Au premier bouillon, ajoutez le kirsch, remuez et retirez du feu. Portez à ébullition la gelée de groseilles et l'agar-agar tout en fouettant. Chemisez une terrine de film alimentaire. **Disposez des biscuits à la cuillère** debout contre les parois des côtés les plus longs. Versez un peu de crème pâtissière. Ajoutez un tiers de gelée de groseilles et répétez 2 fois l'opération en terminant par de la crème. Placez toute la nuit au réfrigérateur. **Terminez la recette le jour même :** démoulez la bûche sur un plat. Garnissez le dessus du reste de crème pâtissière réchauffée et de biscuits. Décorez à votre guise.

# Couronne pavlova aux fruits exotiques

8 | 30 MN | 2 H | 3 H | 10 MN | abordable

**■ 4 blancs d'œufs ■ 1/3 d'ananas Victoria ■ 1 mangue bien mûre ■ 6 litchis ■ 1/2 carambole ■ 1 kiwi ■ 1/2 citron vert ■ 40 cl de crème liquide entière ■ 2 c. à soupe de mascarpone ■ 125 g de sucre semoule ■ 125 g de sucre glace ■ 1 pincée de sel ■ billes de sucre argentées.**

**Préchauffez le four à 100 °C.** Fouettez les blancs d'œufs avec le sel au robot jusqu'à obtenir une neige ferme. Ajoutez le sucre semoule en fouettant plus doucement. Incorporez alors le sucre glace délicatement à la spatule. **Placez la meringue dans une poche** munie d'une grosse douille lisse. Couchez-la sur une plaque chemisée de papier cuisson en formant une couronne constituée de boules régulières accolées les unes aux autres. Enfournez 2 h. **Laissez reposer la meringue** dans le four éteint, environ 3 h, jusqu'à complet refroidissement. Pendant ce temps, épluchez l'ananas et coupez-le en quarts de tranches. Nettoyez puis émincez la carambole et pressez le citron dessus. Retirez la peau de la mangue, dénoyautez-la et prélevez la chair en billes à la cuillère parisienne. Pelez le kiwi et taillez-le en demi-rondelles. Décortiquez les litchis, ôtez les noyaux et partagez la chair en 4. **Versez la crème dans un cul-de-poule** et placez 10 mn au congélateur. Sortez-la puis montez-la au batteur avec le mascarpone. Placez dans une poche munie d'une grosse douille lisse. **Faites glisser la meringue** sur un plat de service. Garnissez-la de crème au mascarpone. Décorez avec les fruits et les billes de sucre.

### *Conseil de pro*

***Pour assurer une bonne tenue à votre meringue, ajoutez-lui 1 c. à café de vinaigre blanc au moment d'incorporer le sucre glace.***



### *Le bon accord*

Que serait le dessert sans les bulles qui l'accompagnent ? On joue sur l'acidité et le sucre de l'exotisme pour servir une bouteille finement pétillante. Les becs sucrés le préféreront avec une goutte de sirop de roses.

**Crémant-de-bordeaux brut, De Luze, 12 €.**
(Adresse page 96)

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

## Petites crèmes à la pistache

8 · 10 MN · 15 MN · 1 H · 4 H · abordable

**■ 50 cl de lait entier ■ 200 g de pistaches décortiquées nature ■ 4 jaunes d'œufs ■ 125 g de sucre ■ 8 fleurs de bourrache.**

**Fouettez les jaunes d'œufs** et le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent. Mixez 150 g de pistaches en poudre, placez-les dans une casserole avec le lait et portez à frémissement. Versez délicatement sur les œufs en fouettant.
**Reversez le tout dans la casserole** et mélangez à la cuillère en bois, en laissant chauffer à feu doux, jusqu'à épaississement notable de la crème, qui doit napper la cuillère.
**Retirez du feu** et répartissez dans 8 coupes en verre. Laissez refroidir environ 1 h. Placez ensuite au moins 4 h au réfrigérateur.
**Concassez au couteau le reste de pistaches.** Au moment de servir, parsemez-en les crèmes et décorez d'une fleur de bourrache.

*Sous surveillance*

***Le lait entier peut attacher au fond de l'ustensile. Dans ce cas, reversez l'appareil avec les jaunes d'œufs dans une casserole propre pour passer à la cuisson à feu doux.***





## Paris-courchevel

8 · 30 MN · 30 MN · 10 MN · abordable

**■ 20 cl de crème fleurette ■ 125 g de mascarpone ■ 200 g de chocolat blanc ■ 1 c. à café d'extrait d'amandes amères ■ sucre glace.**
**Pour la pâte : ■ 5 œufs ■ 18 cl de lait ■ 130 g de beurre ■ 170 g de farine ■ 5 g de sucre ■ 1 pincée de sel.**

**Préchauffez le four à 200 °C.** Préparez la pâte : réservez 2 c. à soupe de lait et versez le reste dans une grande casserole avec 15 cl d'eau, le sel, le sucre et le beurre en morceaux. Portez à ébullition.
**Retirez du feu,** versez d'un coup la farine et mélangez vigoureusement à la spatule. Chauffez à feu moyen tout en remuant jusqu'à l'absorption de celle-ci. Faites dessécher cette détrempe sur le feu jusqu'à ce qu'elle n'adhère plus aux parois de la casserole ni à la spatule.
**Ôtez du feu** puis ajoutez les œufs un à un en veillant à bien les incorporer chacun dans la pâte avant d'ajouter le suivant. Remplissez sans attendre une poche munie d'une grosse douille cannelée.
**Dressez 8 anneaux de pâte** en quinconce sur une plaque à pâtisserie couverte de papier sulfurisé. Humectez-les légèrement du reste de lait à l'aide d'un pinceau.
**Enfournez 18-20 mn** jusqu'à ce que les couronnes soient bien gonflées mais pas trop colorées. Laissez-les complètement refroidir sur une grille à pâtisserie.
**Placez la crème dans un cul-de-poule** 10 mn au congélateur. Montez-la ensuite en chantilly.
Par ailleurs, fouettez le mascarpone en incorporant l'extrait d'amandes, râpez le chocolat dessus et mélangez à la spatule. Intégrez-y délicatement la chantilly et placez dans une poche munie d'une douille cannelée.
**Tranchez horizontalement les couronnes** et garnissez-les de la préparation. Saupoudrez de sucre glace et dégustez.

## *Le bon accord*

Une fois n'est pas coutume, jouez sur les épices et osez la bière de Noël. Ses arômes d'agrumes et de pain d'épices se fondent dans les saveurs de fruits secs proposées dans cette recette. Ambiance hivernale assurée ! **Brasserie De Vézelay, Bière de Noël de Vézelay, 3,90 €.**
(Adresse page 96)

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



# Gâteau aux fruits secs et aux épices

8 | 15 MN | 1 H 05 MN | abordable

**■ 160 g de farine blanche ■ 150 g de farine semi-complète ■ 4 œufs ■ 135 g de beurre ■ 100 g de pruneaux dénoyautés ■ 100 g de dattes ■ 60 g de noix de cajou grillées à sec ■ 1 c. à café bombée d'épices à pain d'épices ■ 10 cl de lait ■ 270 g de sucre ■ 3 c. à soupe de rhum ■ 1 sachet de levure chimique.**

**Préchauffez le four à 180 °C.** Faites fondre 125 g de beurre. Faites tiédir le lait et le rhum. Dénoyautez les dattes, coupez-les en morceaux avec les pruneaux et placez le tout dans le lait pour les faire gonfler. **Fouettez vigoureusement les œufs** et le sucre. Ajoutez la farine semi-complète, 150 g de farine blanche, les épices et la levure en pluie tout en mélangeant. **Incorporez le beurre fondu** et mélangez bien. Ajoutez le rhum et le lait avec les fruits. Concassez les noix de cajou puis intégrez-les soigneusement. Beurrez et farinez un moule à kouglof. Versez la pâte dedans et enfournez 30 mn. **Réglez la température du four à 150 °C** et poursuivez la cuisson 30 mn. Laissez complètement refroidir le kouglof avant de le démouler. Saupoudrez-le d'un peu de sucre glace si vous le désirez.

### *Idée gourmande*

***Pour accompagner ce gâteau moelleux et parfumé, nappez-le d'un peu de caramel au beurre salé (voir la recette de la tarte acidulée chocolat et caramel).***

# Bûche aux 2 chocolats et myrtilles

8 · 45 MN · 15 MN · abordable

**Pour le biscuit :** ■ **4 œufs** ■ **125 g de sucre** ■ **125 g de farine** ■ **1 c. à soupe de cacao.**
**Pour la garniture :** ■ **260 g de chocolat au lait** ■ **125 g de myrtilles (ou cassis)** ■ **40 g de gelée de myrtilles** ■ **1 c. à soupe de liqueur (myrtilles ou cassis)** ■ **220 g de crème liquide.**
**Pour le nappage :** ■ **125 g de chocolat noir** ■ **5 cl de crème liquide.**

**Préparez le biscuit la veille :** préchauffez le four à 190 °C. Battez les œufs avec le sucre dans un grand saladier placé au bain-marie, et fouettez jusqu'à ce que le volume triple. Continuez de fouetter jusqu'à refroidissement.

**Mélangez la farine et le cacao,** tamisez et incorporez-les délicatement.
**Versez la pâte sur la plaque** du four couverte de papier cuisson et enfournez 15 mn.
**Démoulez le biscuit** sur un papier sulfurisé recouvert d'un torchon, puis enroulez-le sur lui-même et placez au frais.
**Préparez la garniture :** faites chauffer 5 mn la gelée de myrtilles avec les myrtilles (réservez-en 5 pour la déco) coupées en 2 et la liqueur, puis laissez refroidir.
**Râpez le chocolat au lait** dans un bol et versez la crème liquide chauffée par-dessus. Laissez infuser, mélangez et ajoutez la gelée de fruits. Réservez 12 h au frais.
**Réalisez le nappage :** râpez le chocolat, versez la crème liquide chauffée dessus, mélangez, couvrez et placez 12 h au frais.
**Poursuivez la recette le jour même :** fouettez la ganache au chocolat au lait pour qu'elle mousse, puis étalez-la sur le biscuit déroulé. En vous aidant du torchon, roulez le biscuit sur lui-même et placez 1 h au frais.
**Étalez la ganache** au chocolat noir sur le dessus de la bûche, décorez des myrtilles restantes et de décors en chocolat ou de perles dorées.

# Mini-baba au rhum à la vanille

8 | 15 MN | 30 MN | 30 MN | 30 MN | abordable

**■ 3 œufs ■ 3 c. à soupe de lait ■ 240 g de farine ■ 60 g de beurre ■ 3 sachets de sucre vanillé ■ 1 bombe de chantilly à la vanille ■ 1 sachet de levure chimique ■ 1 c. à café de sel.**
**Pour le sirop : ■ 15 cl de rhum ambré ■ 1 gousse de vanille ■ 200 g de sucre.**

**Faites fondre 50 g de beurre** et tiédissez le lait. Dans un robot ou au batteur électrique, mélangez 225 g de farine, la levure, le sel et le sucre vanillé. Ajoutez les œufs puis le lait. Incorporez enfin le beurre fondu tout en continuant de remuer.
**Beurrez et farinez 8 moules** à savarin. Répartissez la pâte dedans et laissez gonfler 30 mn à température ambiante.
**Préchauffez le four à 180 °C.** Enfournez les savarins 20-25 mn de manière à ce qu'ils colorent bien.
**Préparez le sirop :** fendez la gousse de vanille et grattez-la pour en extraire les graines, versez le tout dans une casserole avec 30 cl d'eau et le sucre. Portez à ébullition en fouettant puis, hors du feu, incorporez le rhum.
**Démoulez les savarins** à la sortie du four. Disposez-les dans un grand plat creux et imbibez-les de la totalité du sirop encore tiède débarrassé de la gousse. Récupérez ce qui a coulé dans le fond du plat et recommencez 2 fois l'opération. Placez 30 mn au réfrigérateur.
**Servez les savarins bien frais** et bien arrosés de sirop de rhum. Garnissez le centre de chantilly à la vanille.

### *Conseils dressage*

***Décorez les babas au rhum d'éclats de feuilles d'or. Vous pouvez aussi réaliser une chantilly express en plaçant 40 cl de crème fleurette avec 3 pincées de graines de vanille dans un siphon de 1 l. Ajoutez 2 cartouches de gaz, secouez énergiquement et réservez couché au frais.***





# Tarte au chocolat et aux marrons

8 | 15 MN | 40 MN | 2 H | 2 H | abordable

**■ 350 g de pâte brisée ■ 200 g de chocolat noir ■ 200 g de crème de marrons ■ 100 g de brisures de marrons glacés ■ 1 orange bio (zeste) ■ 2 œufs ■ 30 g de beurre salé ■ 50 g d'amandes effilées ■ 1 c. à soupe de sucre glace ■ 1 c. à soupe de farine.**

**Préchauffez le four à 180 °C.** Cassez le chocolat en morceaux et faites-le fondre avec 20 g de beurre. Nettoyez l'orange, prélevez-en le zeste, ajoutez-le dedans avec les amandes et mélangez bien.
**Abaissez la pâte au rouleau** sur une surface farinée pour obtenir un disque de 5 à 8 mm d'épaisseur. Foncez-en un moule à tarte préalablement beurré. Piquez le fond puis égalisez les bords.
**Fouettez les œufs** au batteur avec la crème de marrons. Incorporez le chocolat et les brisures à la spatule. Versez sur le fond de tarte puis enfournez 35-40 mn jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée et l'appareil, bien pris.
**Laissez reposer 2 h environ** jusqu'à complet refroidissement puis placez 2 h au réfrigérateur. Au moment de servir, saupoudrez de sucre glace.

### *Idée anti-gaspi*

***Avec les chutes de pâte, réalisez des étoiles que vous cuirez 10-15 mn en même temps que la tarte. Disposez-les au dernier moment, avant de saupoudrer de sucre glace.***

## Tarte acidulée chocolat et caramel

8 | 15 MN | 45 MN | 10 MN | 2 H | abordable

**■ 350 g de pâte sablée ■ 1 fruit de la Passion ■ 300 g de chocolat noir ■ 30 cl de crème fleurette ■ 10 g de beurre ■ 1 c. à soupe de farine.**
**<u>Pour le caramel :</u> ■ 20 cl de crème fleurette ■ 60 g de beurre aux cristaux de sel ■ 150 g de sucre.**

**Préchauffez le four à 180 °C.** Abaissez la pâte au rouleau sur une surface farinée pour obtenir un disque de 5-8 mm d'épaisseur. Foncez-en un moule à tarte beurré. Piquez le fond puis égalisez proprement les bords. **Disposez une feuille de papier cuisson** sur le fond, recouvrez de billes de cuisson ou de légumes secs pour le lester puis enfournez 15 mn. Retirez les poids et le papier et poursuivez la cuisson 20-25 mn jusqu'à ce que la pâte soit cuite. Laissez refroidir.
**Cassez le chocolat en petits morceaux** dans un saladier. Portez la crème à ébullition et versez-la dessus. Laissez reposer 10 mn puis mélangez bien pour obtenir une ganache lisse. Ouvrez le fruit de la Passion puis répartissez la pulpe et les graines sur la pâte. Versez la ganache dessus. Placez 2 h au frais.
**Préparez le caramel :** chauffez le sucre et 6 cl d'eau dans une casserole antiadhésive jusqu'à ce que le tout prenne une couleur ambrée. Portez la crème à frémissement puis, hors du feu, versez-la sur le caramel en remuant à la cuillère en bois.
**Replacez sur le feu** et incorporez le beurre en petits morceaux tout en fouettant. À l'ébullition, retirez du feu et transférez dans un bol. Au moment de servir, nappez la tarte de caramel et découpez en parts.

*Idée déco ?*
***Ajoutez des tranches de kumquats sur les bords de la tarte.***





## Entremets tout chocolat

8 | 30 MN | 35 MN | 30 MN | 14 H | abordable

**■ 10 g de poudre de cacao ■ 2 œufs ■ 10 g de beurre ■ 60 g de farine ■ 60 g de sucre.**
**<u>Pour la mousse :</u> ■ 400 g de chocolat au lait ■ 6 œufs ■ 4 feuilles de gélatine (soit 8 g) ■ 1 pincée de sel.**
**<u>Pour le glaçage :</u> ■ 200 g de chocolat noir de couverture ■ 100 g de beurre demi-sel.**

**Commencez la recette la veille :** préchauffez le four à 180 °C. Au batteur, fouettez les œufs et le sucre jusqu'à obtenir un mélange très mousseux. Placez-le sur un bain-marie. Continuez de battre sans cesse jusqu'à ce que l'appareil double de volume et atteigne 40-45 °C, sans dépasser 50 °C.
**Continuez de fouetter l'appareil** hors du feu jusqu'à ce qu'il refroidisse. Tamisez 50 g de farine et le cacao puis incorporez-les. Versez dans un moule à charnières rond beurré et fariné puis enfournez 20 mn, jusqu'à ce que la génoise ressorte sèche. Laissez-la complètement refroidir dans le moule.
**Préparez la mousse :** réhydratez la gélatine dans de l'eau froide. Concassez le chocolat et faites-le fondre à feu doux. Incorporez la gélatine essorée en fouettant. Séparez les blancs d'œufs des jaunes.
**Battez les jaunes** dans un saladier, puis intégrez peu à peu le chocolat sans cesser de battre. Au batteur, montez les blancs et le sel en neige ferme. Ajoutez-en un tiers en fouettant puis incorporez le reste en soulevant bien l'appareil. Versez sur la génoise refroidie. Placez toute la nuit au réfrigérateur.
**Terminez la recette le jour même.** Préparez le glaçage : faites fondre tous les ingrédients dans une casserole avec 2 c. à soupe d'eau. Mélangez bien et laissez refroidir 30 mn.
**Versez délicatement sur la mousse.** Replacez au réfrigérateur au moins 2 h ou jusqu'au moment de servir. Démoulez sur un plat et décorez à votre guise.

# Bûche glacée meringuée

8 20 MN 15 MN 4 H € abordable

**■ 1 l de glace à la vanille ■ 50 cl de sorbet à la mangue ■ 1 gousse de vanille ■ 3 blancs d'œufs ■ 10 g de beurre ■ 120 g de sucre ■ 90 g de poudre d'amandes ■ 30 g de farine.**
**<u>Pour la meringue :</u> ■ 2 blancs d'œufs ■ 100 g de sucre glace.**

**Préchauffez le four à 180 °C.** Battez les blancs en neige très ferme puis incorporez-y le sucre. Extrayez les graines de la gousse de vanille puis ajoutez-les dans la meringue en mélangeant délicatement à la spatule. Intégrez ensuite la poudre d'amandes et la farine. **Beurrez un moule à génoise en silicone** posé sur une plaque. Versez l'appareil puis enfournez 15-20 mn jusqu'à ce que le biscuit soit bien cuit et ferme. Laissez refroidir puis démoulez sur une planche. **Sortez la glace et le sorbet** du congélateur pour les ramollir. Coupez le biscuit à la mesure d'un moule à cake pour obtenir 3 bandes identiques. Placez-en 1 au fond du moule. Étalez la glace dessus puis recouvrez d'1 autre bande. Nappez-la de sorbet et posez la dernière bande dessus. Placez au moins 4 h au congélateur. **Préparez la meringue :** montez les blancs en neige bien ferme au batteur. Incorporez le sucre glace en battant plus doucement. **Démoulez la bûche** sur un plat de service et recouvrez le dessus et les côtés de meringue. Faites caraméliser avec la flamme d'un chalumeau.

*Variante*

***Vous pouvez remplacer le sorbet à la mangue par du sorbet au citron pour apporter une note acidulée plus marquée.***



*Le bon accord*

Moelleux à souhait, proposant des arômes d'abricots, de coings et de mangues, il est idéal pour accompagner un dessert comme un apéritif. Pour profiter au mieux de son potentiel en bouche, servez-le tout juste sorti du réfrigérateur.
**Côtes-de-bergerac, L'Atelier, Maison Marlère, 7 €.**
(Adresse page 96)
*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.*





# Profiteroles à la vanille

8 45 MN 35 MN € abordable

**■ 3 œufs + 1 jaune ■ 100 g de beurre demi-sel ■ 150 g de farine ■ 1 poignée d'amandes effilées ■ quelques éclats de caramel ■ glace à la vanille artisanale.**
**<u>Pour le glaçage :</u> ■ 1/2 gousse de vanille ■ 100 g de sucre glace ■ 1 c. à soupe de jus de citron.**

**Placez le beurre dans une casserole** avec 25 cl d'eau, faites fondre à feu doux. Hors du feu, versez la farine dans la casserole, mélangez bien puis faites dessécher la pâte 1 à 2 mn en remuant. **Laissez tiédir** et ajoutez les 3 œufs entiers un par un. **Préchauffez le four à 180 °C.** Versez la pâte dans une poche à douille lisse, puis dressez des boules de 2 cm de diamètre environ, sur la plaque du four couverte de papier cuisson. Dorez au jaune d'œuf battu et enfournez 30 mn, puis laissez refroidir sur une grille. **Préparez le glaçage :** fouettez le sucre glace avec le jus de citron et les graines de la gousse de vanille. Coupez les choux en 2. Garnissez-les de glaçage et laissez sécher à température ambiante. **Déposez 1 boule de glace** à la vanille sur la base des choux avant de servir. Décorez d'éclats de caramel et d'amandes effilées torréfiées. Servez aussitôt.

*Attention !*

***N'ouvrez pas la porte du four pendant la cuisson des choux car ils pourraient ne pas gonfler.***

## Roulé brioché au chocolat et à l'orange

8 | 15 MN | 1 H | 30 MN | abordable

- **500 g de pâte à brioche**
- **200 g de chocolat noir**
- **60 g d'écorces d'oranges confites**
- **3 c. à soupe de lait**
- **50 g de sucre de canne blond**
- **2 c. à soupe de graines de pavot**
- **1 c. à soupe de farine**
- **1 c. à café de cannelle.**

**Mélangez le sucre, la cannelle** et les 3/4 des graines de pavot dans un bol. Râpez le chocolat. Abaissez la pâte sur une surface farinée pour former un rectangle de 45 x 25 cm. Saupoudrez dessus le chocolat, puis le mélange à la cannelle, et roulez-le sur lui-même en partant du bord le plus long. **Transférez le roulé sur une plaque** chemisée de papier cuisson. Recouvrez d'un linge propre et humide, puis laissez lever 1 h dans un endroit sec, à température ambiante et à l'abri des courants d'air.

**Préchauffez le four à 180 °C.** Sortez le roulé brioché et badigeonnez-le de lait au pinceau. Saupoudrez des graines de pavot restantes. Hachez les écorces d'oranges et répartissez-les dessus. Couvrez d'une feuille de papier cuisson et enfournez 15 mn. **Retirez la feuille** et poursuivez la cuisson 15-20 mn jusqu'à ce que le dessus soit bien doré. Laissez refroidir avant de déguster en tranches.

*Gain de temps*

***Pensez à commander la pâte à votre boulanger quelques jours auparavant, ou choisissez une version surgelée. Faites-la pousser dans le four préalablement préchauffé à 50 °C, mais éteint et porte fermée.***



## Bûche glacée mont-blanc

8 | 20 MN | 1 H 30 | 4 H | abordable

- **1 l de glace à la vanille**
- **30 cl de crème liquide entière**
- **4 blancs d'œufs**
- **250 g de purée de marrons nature**
- **250 g de crème de marrons**
- **200 g de sucre glace**
- **3 sachets de sucre vanillé.**

**Préchauffez le four à 100 °C.** Montez les blancs d'œufs en neige ferme au batteur puis incorporez le sucre glace en battant plus doucement. Placez dans une poche munie d'une douille lisse et couchez des bâtonnets sur une plaque chemisée de papier cuisson. Enfournez 1 h 30 à 2 h jusqu'à ce que la meringue soit bien cassante. Laissez refroidir. **Sortez la glace du congélateur** pour l'amollir. Tassez-la dans une gouttière à bûche de 35 cm de long et d'environ 10 cm de large. Disposez des meringues à la surface en les enfonçant légèrement. Placez 4 h au congélateur. **Placez 20 cl de crème dans un cul-de-poule** 10 mn au congélateur. Montez-la ensuite en chantilly au batteur. Démoulez la bûche sur un plat et recouvrez-la de chantilly. Replacez au congélateur sans attendre. **Chauffez la purée de marrons** dans une casserole avec 3 c. à soupe d'eau et le sucre vanillé. Hors du feu, mixez le tout avec la crème de marrons et le reste de crème en une texture bien lisse. Placez dans une poche munie d'une douille lisse très fine. Réservez au frais. **Sortez la bûche du congélateur,** recouvrez-la de vermicelles de marrons et décorez avec les meringues restantes.

# Bûche roulée à la verveine et au citron

8 | 30 MN | 20 MN | 2 H | abordable

**■ 1 branche de verveine ■ 1 citron vert bio (zeste) ■ 200 g de lemon curd ■ mini-citrons variés ■ 4 c. à soupe de limoncello ■ 1 blanc d'œuf ■ 50 g de sucre glace ■ 1 pincée de sel.**
**Pour la génoise : ■ 3 gouttes d'huile essentielle de verveine bio ■ 1 citron bio (zeste) ■ 6 œufs ■ 180 g de sucre ■ 50 g de farine ■ 1 pincée de sel.**

**Préparez la génoise :** préchauffez le four à 180 °C. Séparez les blancs d'œufs des jaunes. Nettoyez le citron et râpez-en le zeste dans un saladier. Ajoutez les jaunes, 150 g de sucre et l'huile essentielle puis fouettez jusqu'à ce que le mélange double de volume.
**Tamisez la farine** dessus et mélangez le tout à la spatule. Au batteur, fouettez les blancs et le sel en neige ferme. Ajoutez en 3 fois le reste de sucre tout en continuant de fouetter. Incorporez à la préparation précédente.
**Versez sur un tapis à génoise** disposé sur une plaque puis enfournez 20 mn. Laissez tiédir la génoise à la sortie du four. Disposez un linge humide par-dessus puis roulez-la avec le torchon. Laissez refroidir.
**Nettoyez le citron vert** puis râpez-en le zeste dans le lemon curd. Déroulez le biscuit et imbibez-le de limoncello. Garnissez-le de lemon curd et roulez en bûche dans le torchon en serrant bien. Placez 2 h au frais.
**Déroulez la bûche** sur un plat de service. Montez le blanc d'œuf et le sel en neige ferme au batteur. Incorporez le sucre glace à la spatule. Recouvrez-en le gâteau et passez la flamme d'un chalumeau dessus pour la caraméliser. Nettoyez les mini-citrons et taillez-les en rondelles. Rincez, séchez puis effeuillez la verveine, puis décorez la bûche avec le tout.

## *Les bons ingrédients*

***Les huiles essentielles se trouvent en magasin bio ou en parapharmacie. Vous pouvez choisir un parfum différent (basilic, orange amère, bergamote...).***



À SERVIR AVEC LE CAFÉ

## Bredele alsaciens

30 | 30 MN | 1 H | 10 MN | abordable

**■ 500 g de farine ■ 300 g de beurre ■ 250 g de sucre ■ 2 œufs entiers + 2 jaunes ■ 1 sachet de sucre vanillé ■ 1/2 sachet de levure chimique ■ 1/2 c. à café de cannelle (facultatif).**

**Fouettez les œufs entiers** avec le sucre et le sucre vanillé.
**Mélangez du bout des doigts la farine,** la cannelle et le beurre en dés dans un autre saladier, jusqu'à obtenir un mélange sableux. Incorporez le mélange sucre-œufs ainsi que la levure chimique et pétrissez la pâte jusqu'à ce qu'elle soit homogène.
**Emballez-la dans du film alimentaire** et laissez-la reposer au frais 1 h.
**Préchauffez le four à 180 °C.**
Malaxez la pâte pour l'assouplir et étalez-la sur 4 mm d'épaisseur. Découpez des formes à l'emporte-pièce et déposez-les au fur et à mesure sur la grille du four couverte de papier cuisson.
**Fouettez les jaunes d'œufs** avec un peu d'eau pour les fluidifier légèrement. Badigeonnez-en les biscuits à l'aide d'un pinceau avant de les enfourner 10-15 mn jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

## Bonshommes de pain d'épices

15 | 30 MN | 15 MN | 1 H | abordable

**■ 300 g de farine ■ 2 c. à café de mélange pour pain d'épices ■ 125 g de miel ■ 60 g de cassonade ■ 60 g de beurre ■ 1 œuf ■ 1 c. à café de levure chimique ■ 1/2 citron ■ 150 g de sucre glace ■ 1 à 2 gouttes de colorant alimentaire vert (ou bleu et jaune) et rouge.**

**Faites chauffer doucement le miel** avec la cassonade et le beurre en morceaux, jusqu'à ce que la cassonade soit dissoute. Laissez refroidir.
**Incorporez les épices,** l'œuf, la farine et la levure. Travaillez en une pâte lisse et homogène. Couvrez la pâte et placez 1 h au frais.
**Préchauffez le four à 180 °C.**
Étalez la pâte, découpez-y des biscuits avec un emporte-pièce en forme de bonhomme.
**Placez-les sur une plaque** couverte de papier cuisson, enfournez 10 mn environ. Laissez refroidir.
**Mélangez le sucre glace** et un peu de jus de citron jusqu'à obtenir un mélange assez épais. Mélangez-en 2 c. à café avec le colorant rouge et 2 c. à café avec le colorant vert. Laissez le reste blanc.
**Placez séparément les trois glaçages** dans des poches à douille de 1 mm et décorez-en les biscuits. Laissez figer avant de déguster.

*Pas de poche à douille ?*
***Pour les décors, pas besoin de grande poche. Vous pouvez rouler un morceau de papier cuisson en cône. Coupez la pointe pour avoir un débit très fin et l'utiliser comme une poche à douille.***





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

# DE LA VAISSELLE CHIC ET DISTINGUÉE

Créez une ambiance festive autour de vos tables de Noël avec de la vaisselle contemporaine parfois décalée, mais toujours harmonieuse. ***Par Emma Zrour***




**Unique**
Cocotte en fonte gravée de fleurs de lys, pour préparer de bons plats mijotés. ***Staub, cocotte ronde, 229 € (Ø 24 cm).***



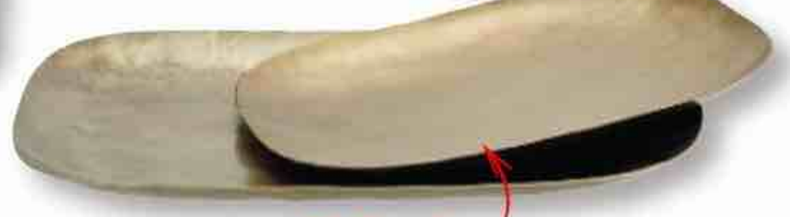
**Charme**
Assiettes en porcelaine. ***Degrenne, à partir de 13 € (Ø 23 cm).***



**Cuivré**
Le moulin emblématique Paris, à sel ou à poivre, se décline en coloris cuivre. ***Peugeot, 79,90 € (h. 22 cm).***



**Coquetterie**
Couverts dorés et manches écaille de tortue. ***Mikasa, 52 € (ménagère de 16 pièces).***



**Distingués**
Lot de plateaux de service en laiton, coloris doré. ***Madam Stoltz, 27,90 € (20 x 15 cm et 25 x 18 cm).***



**Délicatesse**
Verres à vin sans pied pour une table raffinée. ***Mikasa, 48 € (le lot de 4).***

**Indispensables**
Trinquez en famille avec ces verres à vin et à champagne. ***Luminarc, à partir de 23,60 € (le lot de 4).***



**Originales**
Avec ces assiettes rondes ou octogonales en céramique, donnez un style baroque et coloré à vos tables de fêtes. ***Wendy Morrison pour Monoprix, 10 € l'unité (Ø 26 cm).***





**Raffinement**
Serviteur pour douceurs de fêtes en métal doré. ***Alinea, Serruya, 39 €.***

Adresses page 96

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

Offre spéciale lectrices

# Séjours à prix malins

## Spécial shopping de Noël !

**À partir de 59 € pour 2 personnes*,** découvrez nos 45 offres sélectionnées spécialement pour vous par Maxi Cuisine et *Weekendesk* pour partir faire votre shopping de Noël en France, en Belgique, en Allemagne, aux Pays-Bas ou encore au Luxembourg.
Vous pouvez réserver sur **promo.weekendesk.fr/maxicuisine** ou au **01 77 51 33 91**
(prix d'un appel local)

*Nos séjours incluent 1 ou 2 nuits minimum, les petits-déjeuners et un avantage lecteurs tels qu'une boisson, des gourmandises, un départ tardif, un dîner, un accès spa… (descriptif complet sur le site internet)*

Centre

### Relais des Trois Châteaux★★★★

à partir de **146 €***

**Cet ancien relais de poste récemment rénové** offre une décoration aux tonalités chaleureuses et une atmosphère conviviale.
**Maxi Cuisine aime** proximité du magnifique Château de Cheverny situé à 800m et du Château de Blois et Chambord.



Midi-Pyrénées



### Grand Hôtel De l'Opéra BW Premier Collection by Best Western★★★★

à partir de **139 €***

**Idéalement situé au centre de Toulouse sur la Place du Capitole,** ce boutique hôtel à l'ambiance feutrée et raffinée offre des prestations haut de gamme et un service attentionné.
**Maxi Cuisine aime** les spacieuses chambres aux couleurs chaudes et matériaux nobles et le bar au style vénitien où vous pourrez vous détendre.

ALSACE

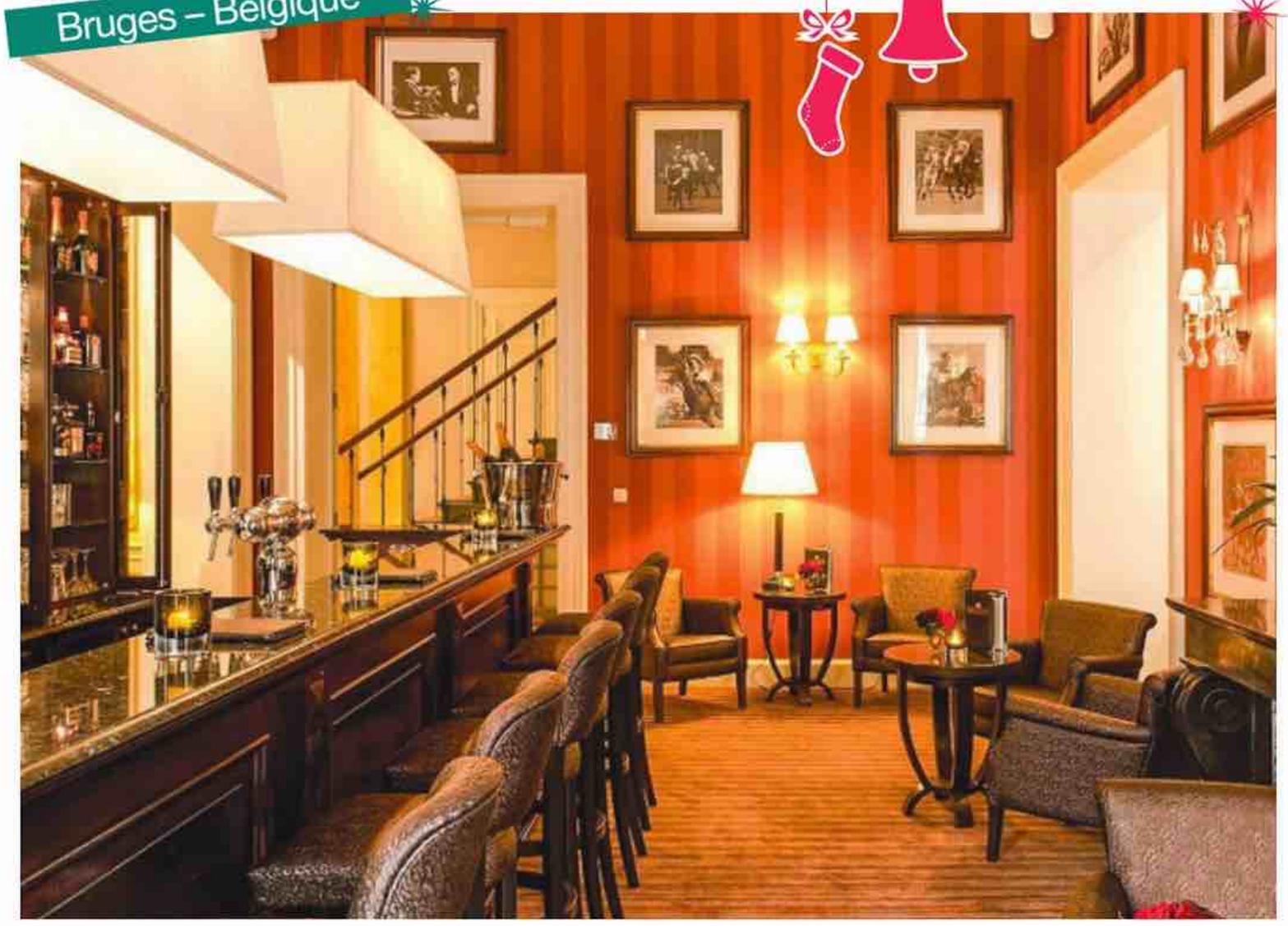
### Diana Hôtel Restaurant & Spa by Happyculture★★★★

à partir de **92 €***

**Sur la route des vins et à 30mn de Strasbourg,** cet hôtel à la décoration contemporaine dispose de chambres élégantes et épurées.
**Maxi Cuisine aime** le vaste espace bien-être avec Biosauna, douches sensorielles, fauteuils relaxants, et piscine chauffée.



Bruges – Belgique



## Grand Hotel Casselbergh Brugge★★★★

à partir de **113 €***

**Tout fraîchement rénové,** cet établissement allie luxe et modernité. Il dispose d'un bâtiment historique et d'une partie complètement contemporaine.
**Maxi Cuisine aime** la situation centrale de cet hôtel qui permet de découvrir Bruges, ses bâtiments du Moyen-Age et ses canaux.

Nord Pas-de-Calais



## Mercure Lille Centre Vieux Lille★★★★

à partir de **83 €***

**Cet établissement se trouve au cœur du Vieux-Lille,** dans l'un des plus beaux quartiers de la ville où vous pourrez vous promener et profiter des boutiques et estaminets.
**Maxi Cuisine aime** les chambres lumineuses et colorées et l'accueil avec des bières locales qui vous sera réservé !

## Comment réserver ?

promo.weekendesk.fr/maxicuisine

01 77 51 33 91 (prix d'un appel local)
Du lundi au vendredi de 10 h à 21 h et les weekends de 10 h à 19 h pour réserver et obtenir des informations sur les offres.

**Liste des autres hôtels qui vous acceuillent dans le cadre de cette offre pour 2 personnes***

| | |
|---|---|
| **ALSACE** | |
| Jean Sébastien Bach**** | à partir de **95 €** |
| La Villa K et Spa**** | à partir de **109 €** |
| Roi Soleil Prestige Colmar**** | à partir de **109 €** |
| Roi Soleil Prestige Strasbourg**** | à partir de **109 €** |
| **AQUITAINE** | |
| Appart'Hotel Victoria Garden Bordeaux*** | à partir de **84 €** |
| **AUVERGNE** | |
| Hôtel de Paris **** | à partir de **122 €** |
| **CENTRE** | |
| Best Western Hotel d'Arc**** | à partir de **102 €** |
| **ILE-DE-FRANCE** | |
| Ibis Styles Paris Nation Cours de Vincennes*** | à partir de **114 €** |
| Laz Hôtel Spa Urbain**** | à partir de **183 €** |
| **LORRAINE** | |
| Roi Soleil Mulhouse Kingersheim** | à partir de **63 €** |
| Roi Soleil Prestige St Avold**** | à partir de **100 €** |
| **NORD PAS-DE-CALAIS** | |
| Hôtel Alliance Couvent des Minimes**** | à partir de **146 €** |
| Hôtel Barrière Lille***** | à partir de **163 €** |
| Mercure Lille Marcq en Baroeul**** | **104 €** |
| Najeti Hôtel Lille Nord*** | à partir de **77 €** |
| **NORMANDIE** | |
| Best Western Gustave Flaubert**** | **95 €** |
| **PACA** | |
| Grand Hotel Beauvau Marseille Vieux Port**** | à partir de **129 €** |
| **PAYS DE LA LOIRE** | |
| Mercure Nantes Centre Grand Hôtel**** | à partir de **89 €** |
| **ALLEMAGNE** | |
| Dorint Kongresshotel Dusseldorf Neus**** | à partir de **59 €** |
| Mercure Hotel Dussedorf Kaarst**** | à partir de **76 €** |
| Mercure Hotel Koblenz**** | à partir de **91 €** |
| Novotel Aachen City**** | à partir de **99 €** |
| **BELGIQUE** | |
| Adagio Brussels Grand Place*** | à partir de **72 €** |
| Europa Hotel*** | à partir de **89 €** |
| Hampton by Hilton Antwerp Central Station*** | à partir de **99 €** |
| Hotel Europe**** | à partir de **110 €** |
| Hotel Manos Premier**** | à partir de **149 €** |
| Hotel Sélys Liege**** | à partir de **94 €** |
| Lindner WTC Hotel & City Lounge**** | à partir de **94 €** |
| Martin's Brussels Eu**** | à partir de **95 €** |
| Radisson Blu Astrid**** | à partir de **109 €** |
| Van Der Valk Hotel Liege Congres**** | à partir de **89 €** |
| Van Der Valk Hotel Nazareth**** | à partir de **94 €** |
| Velotel Brugge**** | à partir de **119 €** |
| **LUXEMBOURG** | |
| Doubletree by Hilton Luxembourg**** | à partir de **99 €** |
| **PAYS-BAS** | |
| Bilderberg Garden Hotel***** | à partir de **115 €** |
| Designhotel Maastricht**** | à partir de **109 €** |
| Martin's Rentmeesterij**** | à partir de **109 €** |
| Olympic Hotel**** | à partir de **99 €** |
| Select Hotel Apple Park Maastricht**** | à partir de **139 €** |

*Photos non contractuelles.*

**À partir de 59 € pour 2 personnes en hôtels de charme. Offre valable sur la base d'une chambre double occupée exclusivement par 2 pers. (petit-déjeuner inclus) et dans la limite des places disponibles. La réservation est ouverte jusqu'au 07/01/22 inclus, pour des nuitées du 01/11/21 au 09/01/22 inclus. Photos non contractuelles. Seules les données du site internet de réservation font foi. Seuls les paiements électroniques (CB, Paypal) sont acceptés. Weekendesk SAS au capital de 10 000 € – 33 rue Lafayette 75009 Paris – RCS Paris 482 380 888 - N° Licence agence de voyages : IM 092 12 0065*

Escapade gourmande

# LA DORDOGNE

## Les papilles sont à la fête



### Au menu

*Le champignon, roi des forêts*

*Des raisins triés sur le volet*

*Des canards aux petits oignons*

*Le pain rustique a la cote*

*Un pâté de luxe*

*Des fruits au compte-gouttes*

*L'imposant château de Beynac-et-Cazenac surplombe la Dordogne.*

**Décembre annonce les plaisirs de la table. Et au « pays du bien manger », l'affaire est prise très au sérieux. Dans les villes et villages périgourdins, la fièvre s'empare des habitants. Il faut dire que la saison bat son plein autour des marchés au gras, une véritable institution.**

***Par Sophie Javaux***

Périgord ou Dordogne ? En résumé, le Périgord est le nom du comté qui recouvrait l'actuel département de la Dordogne. L'un comme l'autre sont synonyme d'une gastronomie que beaucoup nous envient, notamment au moment des fêtes : foie gras, confit, truffe, vin, noix… Partir à la découverte de ce pays de cocagne, c'est donc, à coup sûr, s'adonner au plaisir de la bonne chère ! Du Périgord blanc – composé de plateaux de calcaire avec ses villes et villages (Périgueux, Saint-Astier, Mussidan), jardins et abbaye –, au Périgord pourpre, qui doit son nom à la couleur des vignes de Bergerac ; de la vallée de la Dordogne, ou Périgord noir, et de ses villes fortifiées (Monpazier, Beaumont, Eymet, Lalinde, Molières…), au nord du département, riche en forêts, prairies et cours d'eau, aussi dénommé Périgord vert, on sait que l'on va saliver devant les étals de nombreux marchés. Et, même si l'hiver a figé rivières, forêts et creux des vallées, on emprunte la route du foie gras qui, en quatre étapes (Nontron, Périgueux, Sarlat, Bergerac), permet de découvrir ses artisans conserviers, tout autant que son patrimoine médiéval. À compléter avec la route des vins de Bergerac, en débutant par la Maison des vins, quai Cyrano, dans le centre historique de Bergerac. D'autant que celle-ci est située dans l'enceinte du cloître des Récollets, magnifique ensemble d'architecture monastique du XVII^e^ siècle, faisant face à la Dordogne – ou rivière Espérance – surnom donné par les bateliers au XIX^e^ siècle, pour cette ancienne « route » qu'empruntaient les gabarres



## Emmanuelle Chignat en quête de têtes noires

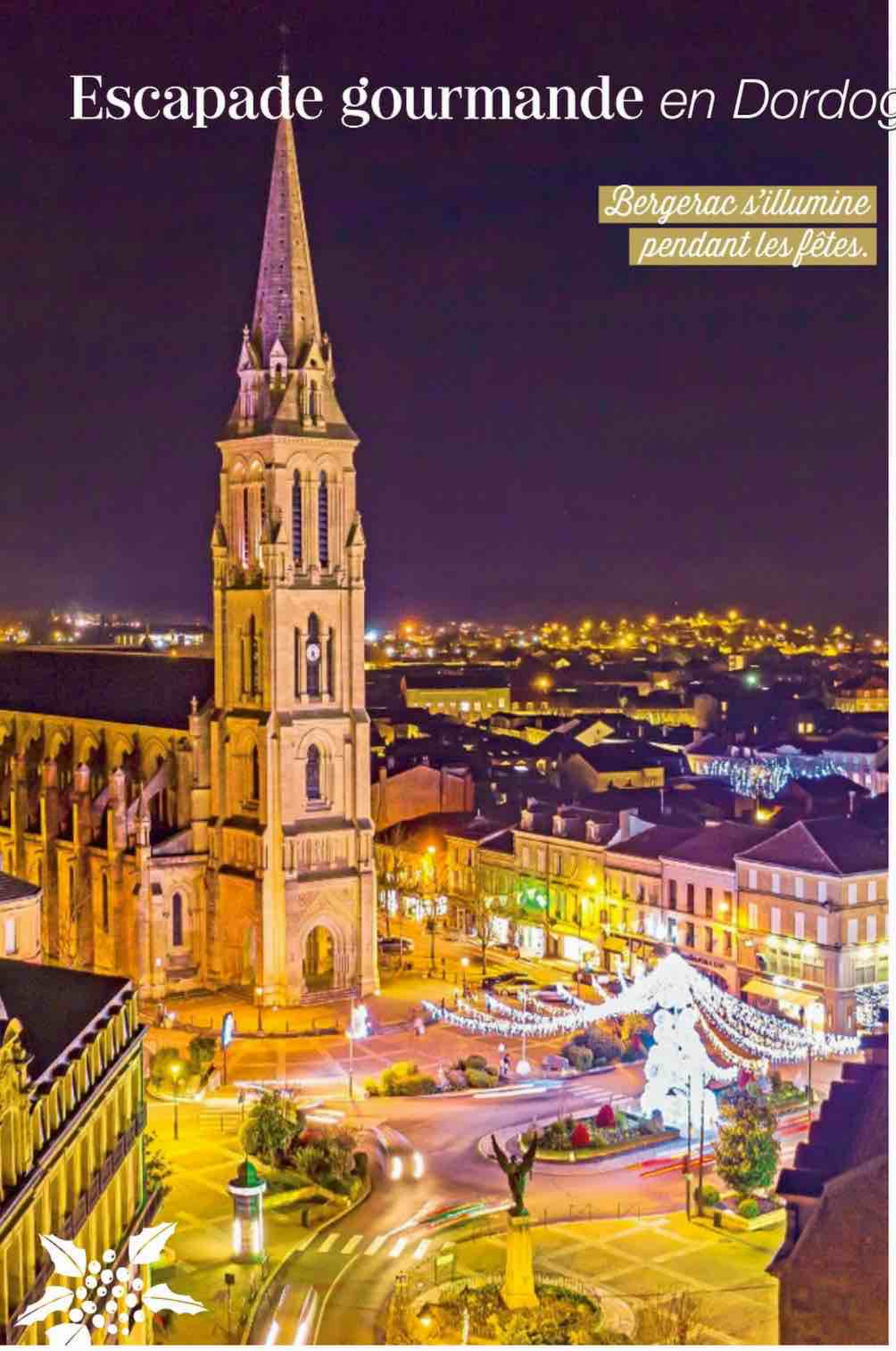
**À la ferme de Cap blanc, elle se voue aux cèpes,** une production issue de sa forêt privée de chênes et de châtaigniers. « Le champignon apparaît après un choc thermique, entre une période de sécheresse et une de fortes pluies. On a les premières pousses du printemps puis, après, les premiers orages, fin août favoriseront leur apparition, 15 jours plus tard. On n'a pas de volume, mais on a la qualité. » En effet, sur les quatre espèces de cèpes nobles (tête noire, cèpe d'été, de Bordeaux et des pins), sa production est à 90 % de têtes noires, les plus recherchés car gustativement exceptionnels. « Sur les 300 producteurs, adhérents de l'association Cèpes du Périgord, nous ne sommes que trois transformateurs. Avec 10 kg de cèpes frais, je fais 1 kg de séchés (déshydratés le soir même, à 40 °C, pendant 24 heures). À la vue des cèpes, je sais comment je vais les transformer : en chutney, en conserves, dans une huile de pépins de raisin, en poudre… C'est avec cette dernière que j'assaisonne mes foies gras. Sinon, il suffit de briser les cèpes et de les placer en couche. Pas besoin de les humecter, le gras va s'en charger. »




*« Plus le cèpe est séché correctement, plus il développera d'arôme. »*

*Emmanuelle Chignat*

# Escapade gourmande *en Dordogne*



*Bergerac s'illumine pendant les fêtes.*



*Les canards de Julien Roubi sont élevés en plein air.*




*Lors du marché au gras, à Périgueux, on se régale des carcasses grillées de canard ou d'oie.*

*« Le monbazillac peut aussi tout à fait s'associer à un plat sucré-salé, du fromage à pâte persillée, des desserts à base de fruits ou encore une mousse au chocolat. »*

**Véronique Monbouché**



*Les vignobles de bergerac et duras sont en hibernation !*



*Certains préfèrent le pain d'épices pour accompagner le foie gras.*



## Vin sur vin pour Véronique et Michel Monbouché

**Michel et sa femme représentent la cinquième génération de vignerons** sur le domaine du château Ladesvignes : « Nous avons 60 hectares tout en bio, dont 45 de monbazillac, sur un sol argilo-calcaire. Le monbazillac est un assemblage de sémillon avec du sauvignon blanc ou gris et de la muscadelle. C'est la pourriture noble, ainsi que l'alternance du soleil et du brouillard, qui lui apportent cette liquorosité », explique Michel. Les vendanges manuelles, par tris successifs, s'étendent sur le mois d'octobre. Véronique de poursuivre : « Le moelleux, côte-de-bergerac blanc, composé de sémillon et de sauvignon gris (pour nous) a un taux de sucre moins élevé (40 g/l contre 150 g/l pour leur liquoreux haut de gamme), parce qu'il est ramassé plus tôt et n'est pas atteint par la pourriture noble. Plutôt sur la fraîcheur, il accompagne parfaitement un foie gras micuit, pour compenser le gras. » En revanche, sur un poêlé, mieux vaut un vin plus riche. « On a alors l'opulence du foie et la ribambelle aromatique du monbazillac. Toutefois, cela reste une affaire de goût. Certains lui préfèrent un bergerac rouge, avec des tanins ! »






## Julien Roubi, le canard de A à Z

**Après un passage dans l'armée et à la SNCF, Julien a eu envie de revenir au pays.** « J'ai entrepris une formation pour reprendre la ferme de mes beaux-parents, même si j'ai baigné dans cet univers avec mes grands-parents. » Soucieux du produit, Julien travaille à la ferme des Anges, sur un schéma autarcique. « Toutes les étapes sont effectuées à la ferme : élevage, gavage et transformation. Les canetons sont achetés à 10 minutes d'ici, le blé et le maïs proviennent de l'exploitation de mon beau-père, aucun antibio, seulement un vermifuge. Pour moi, il est essentiel que mes 2 000 canards, sur l'année, soient choyés ! » Il est vrai que, dans le champ clôturé, ses canards mulards se portent à merveille, en extérieur tous les jours, des abris à disposition, à boire et à manger à volonté. Le gavage, d'octobre à avril selon la météo, se fait d'une manière traditionnelle : matin et soir, au maïs, avec la quantité dosée, selon chaque canard. « Les poids des foies ne seront pas égaux, signe d'une production traditionnelle et non industrielle. Et, contrairement à ce qu'on pourrait croire, un gros foie ne rendra pas forcément beaucoup de gras. » Le foie gras de canard du Périgord possède une IGP.

*« Pas de gavage en été, c'est contre nature... Comme manger des fraises à Noël. »*

***Julien Roubi***



## Geneviève et Jean-Louis Pilo ont du pain sur la planche

**Pour savoir à quel pain se vouer avec son foie gras,** rendez-vous est pris à la boulangerie Limogeanne. Geneviève, catégorique, nous explique : « Pain d'épices, pain aux noix, aux céréales, certains, même, vont prôner le pain complet… Tout cela n'est qu'effet de mode. Ici, en Périgord, région très traditionnelle, paysanne, le foie gras s'accompagne d'une tourte, c'est-à-dire le classique pain à l'ancienne, au levain périgourdin. » Son mari de renchérir : « Outre une mie plus dense et plus digeste, une croûte plus croquante, le levain donne au pain une saveur incomparable qui se développe et évolue dans le temps. Il est fréquent que les amateurs attendent un ou deux jours pour consommer le pain, c'est pour cette raison qu'on le vend dans une poche paraffinée. »

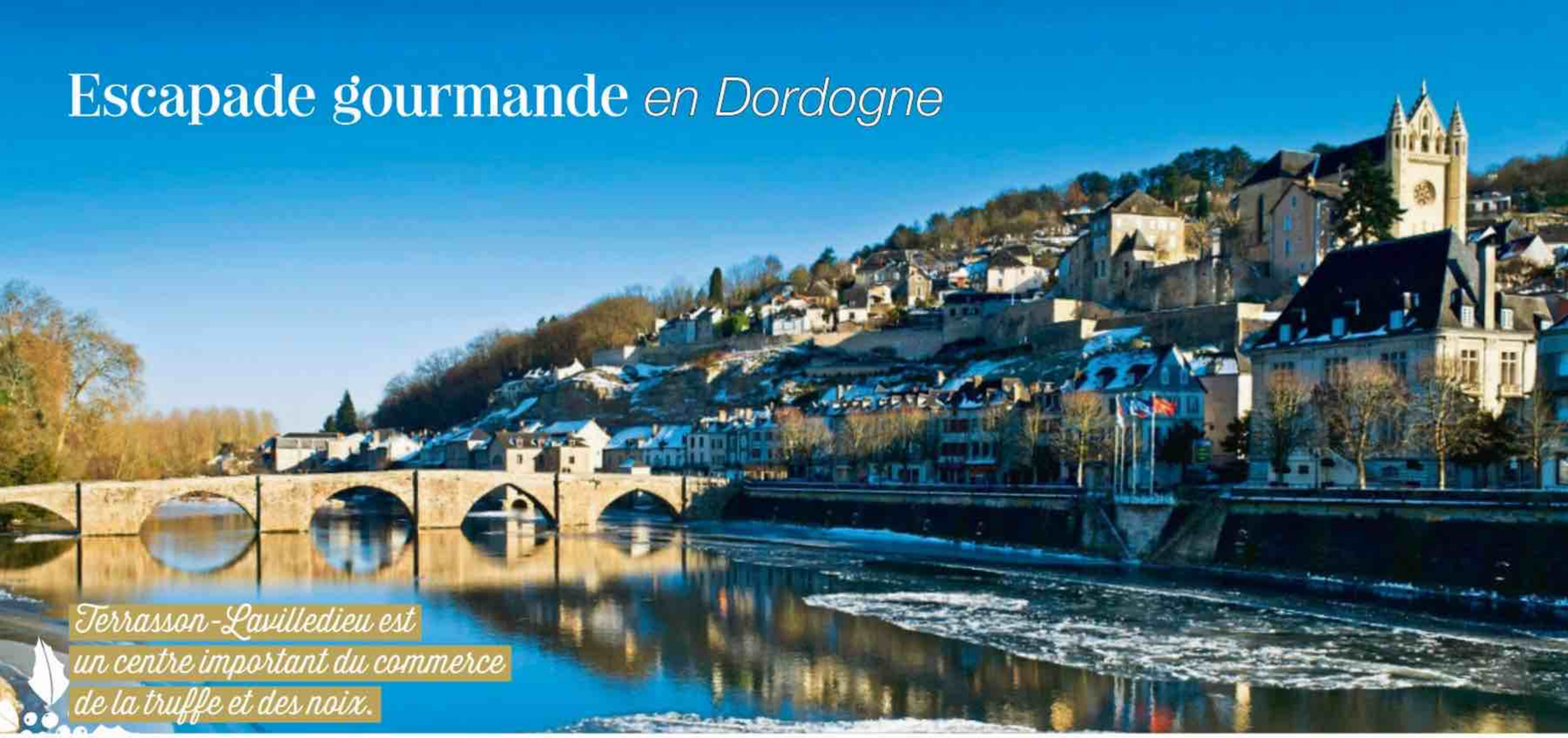
*« Les puristes vous le diront : le pain ne doit pas dominer le foie ! »*

***Geneviève Pilo***

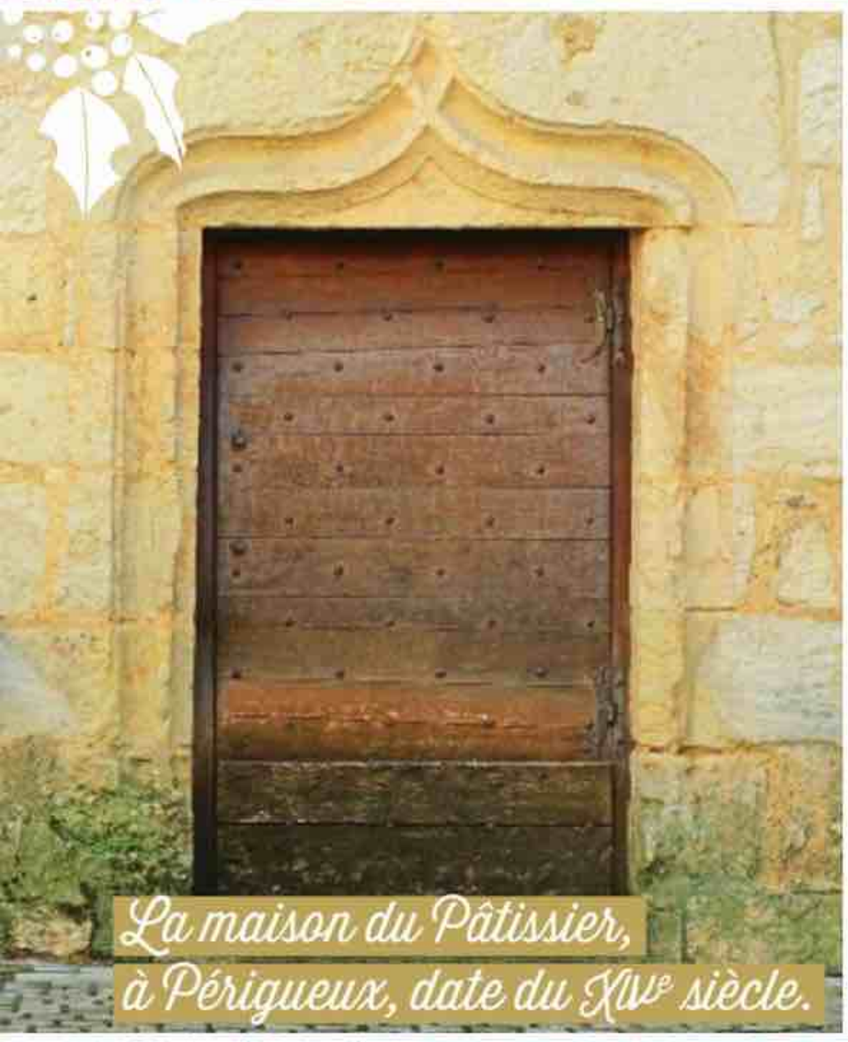


*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.*

# Escapade gourmande *en Dordogne*



*Terrasson-Lavilledieu est un centre important du commerce de la truffe et des noix.*



*La maison du Pâtissier, à Périgueux, date du XIVe siècle.*



*Le marché au gras de Périgueux.*



*Le château de Biron.*



*Le château de La Roque-Gageac.*

*« Le pâté de Périgueux, c'est la rencontre de trois saveurs : la structure de la farce, l'onctuosité du foie gras, la force de la truffe. »*

**Paul Julian**



*Le pâté de Périgueux dans sa version en croûte.*



## Paul Julian, metteur en scène du pâté de Périgueux

**Il a repris la célèbre charcuterie de Daniel Mazières, à Périgueux.** « J'ai 25 employés passionnés, formés depuis des décennies par la maison, comme mon duo, Jonathan et Maryse, à la fabrication de la charcuterie et notamment du pâté de Périgueux. » Justement, quid de ce produit qui a les honneurs de sa vitrine ? « Il contient au minimum 3 % de truffe, de la farce fine de porc, assaisonnée avec de l'armagnac ou du cognac et entre 30 à 40 % de foie gras d'oie ou de canard. C'est un pâté structuré : la graisse du foie va migrer dans la farce et la truffe va infuser dans le foie et la farce. Les trois arômes vont n'en former qu'un. D'ailleurs, un pâté de Périgueux en boîte s'oublie pendant 4 ans. De cette manière, il va s'arrondir comme un grand cru ! » Le pâté de Périgueux existe aussi en croûte, créé dans les années 1990 pour le remettre au goût du jour. « Il est différent selon les charcutiers, car il est très compliqué à réaliser, il faut une double cuisson, le chemiser… C'est le produit de fête, par excellence. » En terrine, en conserve ou en croûte, il est conseillé de le couper, après un passage au frais pour ne pas en casser la structure.



## Jean-François Marty, distillateur de bonne humeur

**« Aujourd'hui, vous avez face à vous la sixième génération**, voire la septième avec mon fils Raphaël ! C'est mon aïeul Louis Reymond, aubergiste surnommé "Clovis", qui a commencé l'histoire, en 1834. Il était aussi bouilleur de cru et on lui a accordé une licence pour distiller. Mais c'est son fils, Clovis, qui a fondé la distillerie. » Les fruits, en provenance du Lot-et-Garonne et de la Dordogne, sont distillés sur place, dans de superbes alambics en cuivre (dont un date de 1834 !) et transformés en eaux-de-vie, liqueurs et sirops. « On travaille les fruits sous différentes formes. Si la poire, comme la prune, se prête à l'eau-de-vie, la noix sera, elle, transformée en eau de noix, un digestif de pur brou de noix ou encore en vin de noix – *lou quina cacau* en patois –, à base de vin et de brou, parfait pour l'apéritif ou pour accompagner un foie gras. Cela change du monbazillac ! Au moment des fêtes, les clients vont plus particulièrement apprécier les fruits à l'eau-de-vie – prunes, abricots, cerises, mirabelles, noix, châtaignes – pour la fin de repas. » Et la bonne idée de la maison est d'avoir conservé, sur ses bouteilles, les belles étiquettes d'origine.






## Velouté de châtaignes au foie gras

POUR **4 PERSONNES**

PRÉPARATION **15 mn**

CUISSON **25 mn**

**■ 800 g de châtaignes au naturel (en bocal) ■ 4 morceaux de terrine de foie gras entier ■ 1 échalote ■ 20 g de beurre ■ 50 cl de bouillon de volaille ■ 20 cl de crème ■ sel et poivre.**

**Pelez l'échalote** et hachez-la finement, puis faites-la revenir 3 mn dans le beurre, à feu doux dans une casserole. Ajoutez les châtaignes (sauf 4 pour la présentation).

**Versez le bouillon de volaille,** salez légèrement et poivrez. Portez à ébullition et laissez cuire à feu doux 20 mn.

**Ajoutez la crème liquide.** Mixez. Servez le velouté dans des bols, parsemé de morceaux de foie gras et d'une châtaigne.

*Touche sucrée*

**Ajoutez quelques croûtons de pain d'épices grillés !**

***Merci au CDT de la Dordogne pour la réalisation de ce reportage.***

*Carnet d'adresses* **page 96.**

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

# NOTRE SÉLECTION FESTIVE

Il n'y a pas de limite à la gourmandise…
La preuve avec nos produits 100 % festifs
à (s')offrir. Plaisir garanti ! ***Par la rédaction***



### Noël en Provence

Initiez vos proches aux traditions du sud-est de la France. Les 13 desserts y sont présentés à la fin du dîner de la veille de Noël aux convives depuis des décennies. Misez sur une source sûre avec Lenôtre.
***Lenôtre, coffret 13 desserts, 80 €.***

### Le pâtissier en bocal

Pas le temps de faire un détour chez le pâtissier pour offrir un cadeau gourmand ? Optez pour l'incontournable Comptoir de Mathilde et ses créations en bocaux. Au menu de votre prochain cadeau, un baba au rhum gourmand.
***Le Comptoir de Mathilde, Baba de Noël aux fruits confits, 16,90 € (580 g).***






### Une bouchée pour le café…

… ou plusieurs, d'ailleurs ! Les fêtes, c'est le moment ou jamais d'être gourmands. Alors, autorisez-vous une ou deux bouchées chocolatées avec un bon café, une tisane ou un chocolat chaud. Il n'existe pas meilleur réconfort.
***Monbana, Les mendiants, à partir de 11,50 € (l'écrin de 133 g).***

### Tout est permis !

Oubliez les petites madeleines grignotées avec un café, et voyez les choses en grand. St Michel vous convie à son goûter de fête avec sa madeleine géante, prête à satisfaire les appétits les plus gourmands.
***St Michel, Madeleine géante de Noël, 10,95 €.***






### Le réconfort dans la tasse

Que serait un hiver sans un chocolat chaud ? Et pas n'importe quel chocolat chaud ! Petit Biscuit se laisse tremper dans des pépites de chocolat gourmandes, fondues délicatement pour une boisson onctueuse.
***Edwart Chocolatier, coffret chocolat chaud, 38 € (295 g).***



### Du chocolat dans le sapin

Souhaitez du bonheur à vos proches en leur offrant une boule de fêtes à accrocher dans le sapin. Et comme on sait que nos lecteurs sont très gourmands, ce n'est pas n'importe quelle décoration : elle se dévore sans modération.
***La Maison du chocolat, Pampille boule de Noël, 28 €.***




### Des tablettes tout l'hiver

La gourmandise n'attend pas. Variez les plaisirs avec ce coffret aussi beau que bon et faites redécouvrir les truffes à votre entourage. La maison Cluizel met son savoir-faire à la disposition de vos papilles !
***Cluizel, Coffret truffes n° 15, 21,90 €.***

### L'Italie à la maison

Offrez-vous un voyage sans escale en Lombardie avec un gâteau traditionnel, le panettone, dessert adoré de nos voisins italiens. Ses fruits secs nous font fondre… À ce prix-là, on ne résiste pas !
***Paluani, Panettone, 14,99 €. Chez Monoprix.***




Adresses page 96

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

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

## DE SAINT GALL

### SO DARK - GRAND CRU - MILLÉSIME 2015

Le champagne, vin de célébration par excellence, est le cadeau privilégié des fêtes de fin d'année.
Champagne De Saint Gall vous propose sa cuvée SO DARK, millésime 2015.
Elaborée à partir de pinot noir issu de terroirs classés grands crus de la Montagne de Reims et de chardonnay provenant de grands crus de la Côte des Blancs, SO DARK est élaboré uniquement lors de vendanges exceptionnelles. De ces deux terroirs naît une alchimie naturelle permettant de dévoiler une cuvée fruitée, délicate et espiègle.



**À retrouver chez votre caviste.**
**Champagne De Saint Gall, cuvée So Dark Grand cru 2015, 40 € la bouteille.**

## E.LECLERC

### SAUMON FUMÉ L'ORIGINE DU GOÛT



Pour une fin d'année placée sous le signe de l'exception, E.Leclerc vous propose d'épater vos convives avec le saumon fumé L'origine du goût.
Elevé en Ecosse, ce saumon est fileté et paré à la main, avant d'être salé au sel de Guérande.
Le fumage à la ficelle avec du bois d'arbres fruitiers lui confère une texture à la fois ferme et fondante.

**Retrouvez le meilleur de l'épicerie fine exclusivement en magasins et drive E.Leclerc au prix de 7,49 € les 4 tranches soit 53,50 € le kilo.**

## ALFAPAC

### PAPIER CONSERVATION

Le papier conservation Alfapac est idéal pour préserver l'aspect et la saveur des aliments et éviter qu'ils ne dessèchent.
Sa face intérieure enduite protège les produits frais au réfrigérateur tout en les laissant respirer : il est particulièrement adapté aux fromages, poissons, viandes, charcuteries, sandwiches, fruits coupés…
Souple et résistant, il se plie parfaitement pour emballer tous les produits. Ce papier est fabriqué en France et issu de forêts gérées.

**Disponibles en grandes et moyennes surfaces.**
**Papier conservation Alfapac, 12M : 1,95 €.**




## SODASTREAM

### TERRA

Se simplifier la vie au maximum... Quelle bonne résolution pour débuter l'année ! À cette occasion et pour répondre aux attentes des consommateurs, SodaStream a créé Terra : une nouvelle machine plus ergonomique, également dotée de la toute nouvelle technologie de Cylindre Quick Connect. Et comme à Noël, le rouge est de mise, SodaStream propose un nouveau coloris qui se mêlera parfaitement avec guirlandes, couronnes et autres décorations de saison pour égayer la maison.



**Disponible en grandes surfaces au rayon électroménager, en magasins spécialisés, ainsi que sur les sites marchands et sur sodastream.fr**
**SodaStream Terra, existe en noir, blanc, rouge et bleu, à partir de 59,90€.**

## PICARD

### OURS PÂTISSIERS CHOCOLAT - GIANDUJA

Ils se sont mis sur leur 31.
Avec leur nœud papillon rose, ils sont irrésistiblement craquants. Sous leur robe de chocolat noir bat un cœur composé d'un biscuit noisette-cacao, d'un croustillant chocolat-gianduja et d'une mousse au chocolat.
Retour en enfance assuré !



**Disponibles à partir du 15 novembre en magasins et sur picard.fr**
**Coffret de 8 ours pâtissiers chocolat-gianduja, 6,95 €.**

## TERRAMOKA

### CALENDRIER DE L'AVENT



Que l'on soit déjà amateur des cafés engagés Terramoka ou bien qu'on souhaite au contraire découvrir ses 6 cafés aux notes affirmées, voici le cadeau idéal pour les gourmets éclairés qui ne peuvent concevoir de commencer leur journée sans un bon petit noir.
Chaque fenêtre ouverte est la promesse d'un voyage inoubliable grâce aux escapades auxquelles nous convient les 6 fameux Terra-Trotteurs de la marque française.
On aime en plus leur capsule zéro plastique et compostable.
Un cadeau 100% plaisir et 100% responsable, c'est aussi ça la magie de Noël !

**Disponibles en magasins bio, épiceries fines, jardineries, commerces de proximité et sur www.terramoka.com**
**Calendrier de l'Avent Terramoka 24 capsules compostables, 19 €.**

PUBLICITÉ

# DANS LE PROCHAIN NUMÉRO

## Des gratins pour se réchauffer l'hiver

## Des soupes et veloutés pour toute la saison

## Qui sera reine en 2022 ?







Sortie le **31 décembre 2021**

## Adresses

### Échos gourmands, p. 6
**Association Petits Princes,** Petitsprinces.com
**Delacre,** en GMS
**Guy Demarle,** Boutique.guydemarle.com
**Les Compagnons du goût,** Compagnonsdugout.fr

### Déco, p. 58
**Alinea,** Alinea.fr
**Bloolands,** Bloolands.com
**But,** But.fr
**Casino,** Supercasino.fr
**Degrenne,** Degrenne.fr
**Gamm vert,** Gammvert.fr
**Gifi,** Gifi.fr
**Ikea,** Ikea.com
**Maisons du monde,** Maisonsdumonde.com/FR/fr
**Truffaut,** Truffaut.com
**Zoé Confetti,** Zoeconfetti.fr

### Tout nouveau, tout bon, p. 62-63
**Bonne Maman** 05 65 10 66 66, Bonne-maman.com
**Casino,** Supercasino.fr
**Cemoi,** Cemoi.fr
**Champagne Cattier,** Cattier.com
**Escal,** 03 88 60 05 56, Escal-escargots.com
**Findus en GMS**
**Guyader,** Guyader.com
**Isigny,** Isigny-ste-mere.com
**La Maison Jean Larnaudie,** Larnaudie.com
**Le Comptoir de Mathilde,** Lecomptoirdemathilde.com
**Lidl,** Lidl.fr
**Maison Cattier,** Cattier.com
**Mowi,** Mowi-saumon.fr
**Palais des thés,** 01 43 56 90 90, Palaisdesthes.com/fr
**Picard,** 09 70 82 11 00, Picard.fr
**Terre exotique,** Terreexotique.fr
**Thiriet,** 0 970 820 821, Thiriet.com

### Côté vin, p. 66
**Bestheim,** Bestheim.com/fr
**Caveau des Byards,** Caveau-des-byards.fr
**Cave de Crouseilles,** Crouseilles.com
**Celene,** Celene-bordeaux.com
**Domaine Denis Jamain,** Denis-jamain.com
**Domaine des Crès Ricards,** www.cresricards.com
**Domaine des Fontnobles,** Domaine-des-fontnobles.com
**Domaine Franck Chavy,** Domainefranckchavy.fr
**Gratien & Meyer,** Gratienmeyer.com
**Maison Denuzière,** Jdenuziere.fr
**Maison Édouard Delaunay,** Edouard-delaunay.com
**Mionetto,** Be.mionetto.com

### Escapade, p. 88
**Boulangerie Limogeanne,** à Périgueux, au 05 53 09 40 48
**Charcutier traiteur Maison Mazières,** à Périgueux, au 05 53 53 47 04 et sur Maison-mazieres.com
**Château Ladesvignes,** à Pomport, au 05 53 58 30 67 et sur Ladesvignes.com
**Ferme de cap blanc,** à Monfaucon, au 06 82 08 06 93 et sur Bienvenue-a-la-ferme.com
**Infos tourisme,** Dordogne-perigord-tourisme.fr
**La Ferme des anges,** à Milhac D'Auberoche, au 06 19 82 00 28 et sur La-ferme-des-anges.fr
**Maison Clovis Reymond,** à Villamblard, au 05 53 81 90 01 et sur Clovisreymond.com
**Route des vins de Bergerac,** Vins-bergeracduras.fr
**Route du foie gras,** www.foiegras-perigord.com

### Shopping art de la table, p. 85
**Alinea,** Alinea.com
**Degrenne,** Degrenne.fr
**Luminarc,** Luminarc.com
**Madam Stoltz,** Madamstoltz.dk
**Mikasa,** Kitchencraft.co.uk
**Monoprix,** Monoprix.fr
**Peugeot,** Fr.peugeot-saveurs.com
**Staub,** Zwilling.com

### Shopping chocolaté, p. 94
**Cluizel,** Cluizel.com/fr/
**Edwart,** Edwart.fr
**La Maison du chocolat,** Lamaisonduchocolat.com/fr
**Le Comptoir de Mathilde,** Lecomptoirdemathilde.com
**Lenôtre,** Lenotre.com
**Monbana,** Monbana.com
**Monoprix,** Monoprix.fr
**St-Michel,** en GMS

### Conseils vins
**De Luze,** chez les cavistes.
**De Vézelay,** en GMS.
**Domaine de Miselle,** Miselle.com
**Elysis,** chez Système U.
**Maison Albert Bichot,** 6 bd Jacques-Copeau, 21200 Beaune.
**Maison Marlère,** en GMS.

## Crédits photos

**Couverture** : Régis Baudonnet/Sabine Paris. **P8-13:** lyulkamazurkev/uckyo/Adobe Stock, ElenaBoronina/ansonmiao/ValentynVolkov/cynoclub/juefraphoto/thesomegirl/Getty Images, Charcompix/Shutterstock/Clémentines de Corse, Fénot/Saveurs/Sunray Photo, Fromages de Suisse. **P14-25:** sarsmis/Adobe Stock, Bernard Radvaner, Thomas Durio/Com'Presse, Karen Thomas/Paré-Lacharme/Balme/Marielle/Sucré Salé/Stockfood, REGIS BAUDONNET/SABINE PARIS, Balme/Saveurs/Sunray Photo. **P26-29:** Jean-François Mallet/Hémis, Bernhard Winkelmann/Sucré Salé/StockFood; 1981 Rustic Studio/Adobe Stock, Soleil Noir/Photononstop, Lhomme/Saveurs/Sunray Photo. **P32-33:** Hall/Sucré Salé. **P35:** knape/Getty Images. **P36-37:** ipolonina/Ekaterina Polyakova/Getty Images, Екатерина/lily_rocha/Adobe Stock, Gudes/Saveurs/Sunray Photo. **P38-47:** Chris Court Photography/Marielle/Mondadori Portfolio/Nicol/Balme/Radvaner/Veiga/Sucré Salé, Julia Hoersch/Essen & Trinken/Sunray Photo. **P48:** Artem Shadrin/Adobe Stock. P49: tenkende/Adobe Stock. **P50-52:** Marielle/Sucré Salé, Денис Кипкаев/PicsArt/Adobe Stock, laperla_foto/kcline/Getty Images. **P53-54:** creacart/Getty Images, Thys/Sucré Salé. **P55-57:** Paquin/Marielle/Nicol/Lamy/SucréSalé. **P60-61:** asab974/joanna_pe/Svetlana Kolpakova/Adobe Stock. **P62-63:** Oksana/nikolaydonetsk/Adobe Stock. **P64:** gaffera/Getty Images. **P66-68:** Subbotina Anna/hiro.y/Adobe Stock. **P70-71:** House of Food. **P72:** Sophie Debove/Getty Images. **P74-85:** Barbara Dudzinska/Kasia2003/Getty Images, Bilic/Carnet/Kettenhofen//Marielle//Ian Wallace/Sucré Salé/Stockfood, Kate Smirnova/Adobe Stock, Jarry/Lhomme/Balme/Anne Kerouédan/Saveurs/Sunray Photo.**P88-93:** elenas/PhilippeGraillePhoto/cec72/Pictures news/Adobe Stock, Ludovic Maisant/De Lagasnerie/Michel & Christine Denis-Huot/Jean-Mars Barrère/Hémis, De la Forest/Sucré Salé. **P96:** Vatkovic/Ploton/Marielle/Sucré Salé. **P98:** Sarsmis/jenifoto/Getty Images, bulashenko/zcy/tommoh29/Adobe Stock.


Maxi Cuisine

**Maxi Cuisine** est une publication bimestrielle de **Bauer Média France SNC,** au capital de 1 053 500 €.
**Siège social :** 7, rue Watt - 75013 Paris. Tél. 01 40 22 75 00.
**Principaux associés :** Heinrich Bauer Verlag Beteiligungs GmbH et Bauer Auslands Beteiligungs GmbH, Hambourg, Allemagne.

**Directeur de la publication :** Nicolas Sauzay.
**Directrice artistique :** Karine Coquin.
**Comité éditorial :** Olivia Delaunay, Agnès Taravella, Marie Gabet, Emma Zrour.
**Secrétaire de rédaction :** Corinne Trézéguet (couverture et Tourisme).
**Directrice de la communication :** Désirée Furnion.

**Courrier des lecteurs :** courrier@bauermedia.fr

**Fabrication :** Florian Fauconnet et Odile Leboube.
**Imprimerie :** Newsprint 1, boulevard d'Italie - 77127 Lieusaint.

**Directeur commercial, marketing et diffusion :** Marc Lemius, assisté de Leila Racine. Tél. 01 40 22 76 60.
**Responsable ventes au numéro et réseau :** Richard Hassan.
**Responsable marketing et fidélisation clients :** Candice Asseraf.
**Chef de produit marketing direct :** Corinne Keim.
**Tarifs abonnements France :** 8 nos, 20,90 €. Offre couplée avec les 4 hors-séries : 33,50 €.
**Service abonnements :** Maxi Cuisine, 60643 Chantilly Cedex Tél. 01 58 10 34 47.
Courriel : abo.maxicuisine@ediis.fr
Dom-Tom, étranger : abobauer.com
Abonnements Belgique : Edigroup. Tél. +32/7 023 33 04.
Abonnements Suisse : Dynapresse. Tél. +41/22 860 84 05.

**Publicité :** Bauer Média Régie, 7, rue Watt - 75013 Paris. Tél. 01 47 70 90 66.
**Direction générale :** Anouk Diamantopoulos.
**Directrice de publicité :** Sabine Horsin.

**Réalisation COM'Presse** 6, rue Tarnac - 47220 Astaffort. Tél. 05 53 48 17 60. info@com-presse.fr
**Rédactrices en chef :** Marie Gabet, Emma Zrour, Sabrina Bailleul.
**Rédactrices en chef adjointes :** Françoise de La Forest, Mélissa Cruz
**Direction artistique :** Thomas Durio, Bastien Ribot, Emma Baron.
**Secrétariat de rédaction :** Amélie Borgne, Nicolas Chrétien, Gaëlle Combacon, Marion Pires, Charlène Torres, Olivier Vignancour.
**Service photo :** Caroline Quinart, Carole Hiro, Mathilde Loncle, Delphine Duteil, Quentin Huriez.

**Commission paritaire :** 1024 K 79885
**Date du dépôt légal :** À parution.
**Numéro d'ISSN :** 1287-4035
**Distribution :** M.L.P.



*Les visuels et descriptifs shopping sont fournis par les marques. Les prix sont donnés à titre indicatif et n'engagent pas la responsabilité du magazine. Toutes les marques citées appartiennent à leur propriétaire. Toute reproduction même partielle du magazine est interdite sans déclaration au CFC (www.cfcopies.com). Les éventuelles réclamations concernant les pages d'annonces publicitaires sont à effectuer directement auprès de l'ARPP (www.arpp.org).*

PEFC Certifié PEFC www.pefc-france.org

BAUER MEDIA FRANCE

Pays d'origine du papier : Allemagne. Contient 52 % de fibres issues de papier recyclé. « Eutrophisation » ou « Impact sur l'eau » : $P_{tot}$ 0,003 kg/tonne

# Abonnez-vous vite !




## OFFRE GASTRONOME

**8** N° DE MAXI CUISINE




+ **4 HORS-SÉRIES** THÈMES




+ **4 HORS-SÉRIES** CUISINE FAMILIALE

LA VERSION NUMÉRIQUE **OFFERTE**

**30 % DE RÉDUCTION !**

= **34 €.90** **SEULEMENT**

AU LIEU DE ~~49,80 €~~

**Maxi Cuisine | bulletin d'abonnement**

à retourner par courrier accompagné de votre règlement à : MAXI CUISINE - 60643 CHANTILLY CEDEX

MCPP153

☑ **OUI,** je m'abonne à l'**offre Gastronome** pour 8 N° de **Maxi Cuisine** + 4 hors-séries thématiques + 4 hors-séries Cuisine familiale pour **34,90 €** au lieu de ~~49,80~~ €. **5 N° offerts** (1) soit **près de 30% de réduction !** + la version numérique **offerte**

**Plus pratique !**
**Abonnez-vous en ligne** sur
**abobauer.com**
ou par téléphone au **01 58 10 34 47**

Mes coordonnées Mme ☐ M. ☐

Nom ..... Prénom .....

Adresse .....

Code postal ☐☐☐☐☐ Ville .....

Tél. ☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐ Date de naissance ☐☐ / ☐☐ / ☐☐☐☐ (JOUR / MOIS / ANNÉE)

En indiquant mon adresse e-mail ci-dessous, je serai informé(e) de la date de réception du premier numéro de mon abonnement.

E-mail .....

Mon Règlement

☐ CHEQUE BANCAIRE À L'ORDRE DE **MAXI CUISINE**

☐ CB N° ☐☐☐☐ / ☐☐☐☐ / ☐☐☐☐ / ☐☐☐☐

Date de validité : ☐☐ / ☐☐ (MOIS / ANNÉE)

N° de contrôle : ☐☐☐ (LES 3 DERNIERS CHIFFRES AU DOS DE VOTRE CARTE)

Date et signature obligatoires

(1) Par rapport au prix de vente en kiosque de Maxi Cuisine : 6 numéros à 2,80 € et 2 numéros double été/noël à 2.90 €. Prix de vente de chaque hors-série Cuisine Familiale : 3,30 € et Maxi Cuisine HS : 3,50 €. Photos non contractuelles. Offre d'abonnement de Maxi cuisine réservée aux abonnés en France métropolitaine, valable 3 mois. Votre abonnement vous parviendra sous 4 semaines environ. En remplissant ce bulletin d'abonnement à des conditions promotionnelles vous acceptez de recevoir d'autres offres commerciales appropriées pour les magazines édités par Bauer Media France (Maxi, Maxi Cuisine...) ou pour des produits ou services de partenaires sélectionnés par Bauer Media France. Si vous ne le souhaitez pas, vous pouvez cocher la case ci-contre ☐ et des offres commerciales de nos partenaires, si vous ne le souhaitez pas, vous pouvez cocher la case ci-contre ☐. Conformément à la loi Informatique et Libertés du 6 janvier 1978 modifiée par la loi du 6 août 2004 et complétée par le règlement européen de protection des données personnelles vous disposez d'un droit d'accès, de rectification, de limitation et d'opposition concernant la collecte et le traitement des données vous concernant auprès de la société Ediis. Ces données sont conservées pendant la durée de l'abonnement souscrit et au-delà dans les limites de temps légales à l'issue desquelles elles seront détruites.

# Quelques ficelles de cuisinier à connaître pour devenir un cordon-bleu.

***Par Françoise de La Forest***



## Canapés bien conservés

Pour ne pas être en cuisine alors que tout le monde prend l'apéritif, on préfère réaliser les toasts à l'avance. Mais comment les garder bien frais ? Petits secrets de traiteur :

- les congeler s'ils sont fins, car le pain décongèle vite, mais pas forcément ce qu'il y a dessus… ;
- couvrir la garniture d'une fine couche de gelée, elle évite oxydation et dessèchement ;
- les conserver sur une grille, couverts de film alimentaire, dans la partie la moins froide du réfrigérateur ;
- enfin, on peut opter pour un grand plateau garni de petits bols de tartinades, pains variés finement coupés, chiffonnade de jambon cru, salade effeuillée, beurre pommade… Chacun se prépare ses toasts !

## Gravlax bluffant

Pour colorer joliment le saumon, utilisez des fruits rouges décongelés. Couvrez le poisson d'un mélange de gros sel, aneth, sucre et d'une couche de fruits. Laissez mariner 12 à 24 h.



## Opération décorticage

Elles sont de tous les plateaux, mais les amateurs les préfèrent déjà décortiquées. Pour ôter en un clin d'œil la carapace des crevettes, oubliez la tête et exercez une torsion au milieu du corps, là où le dos est le plus bombé. Puis tirez sur l'extrémité de la queue, la crevette est extraite !

## Le petit plus

Donner une touche raffinée à ses entrées chaudes, c'est simple ! Faites cuire des feuilles de pâtes à lasagnes fraîches au dernier moment et déposez-en une au fond de chaque assiette (légèrement huilée). Puis disposez votre garniture, façon raviole ouverte.

## Purée mousseline

Cette préparation basique a-t-elle sa place sur la table de fêtes ? Oui ! Avec la bonne technique côté cuisine : faire cuire ses pommes de terre au four en papillote, puis écraser la chair au moulin et ajouter du lait bien chaud et 1 ou 2 grosses noix de beurre.

## Pain grillé minute

Avoir toujours sous la main des tranches de pain bien fraîches à griller, c'est possible. Coupez un ou plusieurs pains, reconstituez-les puis glissez-les dans des sacs de congélation. Prélevez les tranches qu'il vous faut – laissez le reste au congélateur – et faites-les dorer, encore congelées, sur une grille, à four très chaud.





## Saint-jacques réussies

Si bonnes mais si délicates à snacker… Pour les cuire parfaitement, séchez les noix avec du papier absorbant. Poêlez-les 1 mn au beurre, à feu vif, puis retournez-les et poursuivez la cuisson 1 mn à feu plus doux. Salez, poivrez et arrosez de beurre fondu et/ou de jus de citron.

## Chips de légumes

Elles mettent de la couleur à l'apéritif festif. Mais il n'est pas si facile d'avoir un résultat croustillant. Pour cela :

- privilégiez des légumes à chair ferme : pommes de terre colorées, betteraves crues, carottes, panais… ;
- coupez-les finement, idéalement à la mandoline ;
- séchez et farinez chaque tranche ;
- préférez la friture à la cuisson au four. Et, comme pour les frites, trempez-les au moins deux fois – et jusqu'à quatre fois – dans l'huile grésillante.



# BIEN PLUS! QUE VOUS NE L'IMAGINEZ

## + DE 40 RÉFÉRENCES DE PRODUITS DE LA MER*

*Nombre de références disponible tout au long de l'année et susceptible de varier selon la gamme de supermarchés.

Le vrai prix des bonnes choses

Année 2021 - Photos non contractuelles - LIDL RCS Créteil 343 262 622. novembre.com

POUR VOTRE SANTÉ, ÉVITEZ DE GRIGNOTER ENTRE LES REPAS. WWW.MANGERBOUGER.FR

# LE ROBOT PÂTISSIER OMBRE ET LUMIÈRE

Cette édition limitée arbore une nouvelle teinte sable, sublimée par un bol graphique texturé noir. La dualité entre lumière et obscurité reflète la façon dont l'inspiration peut frapper à tout moment, de jour comme de nuit, et ainsi créer des moments uniques passés en cuisine. En alliant design contemporain, effets de matières et coloris contrastés, cette édition exclusive favorise la créativité pour susciter de nouvelles émotions culinaires.

Découvrez le robot pâtissier multifonction et ses accessoires sur **www.kitchenaid.fr**



KitchenAid