SEPM TOP ventes

Cuisine Actuelle

2,90 €

DÉCEMBRE 2021
N°371

Cahier spécial
RÉGIONS EN FÊTES

TOUR DE FRANCE GOURMAND
Recettes + bonnes adresses

120 MENUS À COMPOSER

CHAMPAGNES
LE BON CHOIX
À PETITS PRIX

APÉRO DU RÉVEILLON
BOUCHÉES & COCKTAILS BLUFFANTS

TARTE SAPIN D'ÉPICES AUX FRUITS EXOTIQUES

PM PRISMA MEDIA CPPAP
L 12900 - 371 - F: 2,90 € - RD

ENTRÉES, PLATS, DESSERTS

Nos belles recettes de Noël

DÉCEMBRE 2021 - BEL : 3,20 € - CH : 5 CHF - CAN : 4,99 CAD - D : 4.30 € - ESP : 3,40 € - GR : 3,40 € - ITA : 3,40 € - LUX : 3,20 € - PORT. CONT. : 3,40 € - DOM : AVION : 3.90 €
BATEAU : 3.20 € - MAROC : 35 DH - TUNISIE : 5.5 TND - ZONE CFA AVION : 3 000 XAF ; BATEAU : 2 000 XAF - ZONE CFP AVION : 950 XPF ; BATEAU : 350 XPF.

On n'a rien trouvé de mieux que l'acier pour vous faire fondre de plaisir.

Fabriquée en France, la poêle MINERAL B en acier est idéale pour saisir, griller, dorer et réaliser une cuisine saine et savoureuse. Naturellement antiadhésive, garantie à vie, elle se bonifie avec le temps. Emblématique de la cuisine depuis 200 ans, elle se transmet de génération en génération.

Manufacture

de Buyer

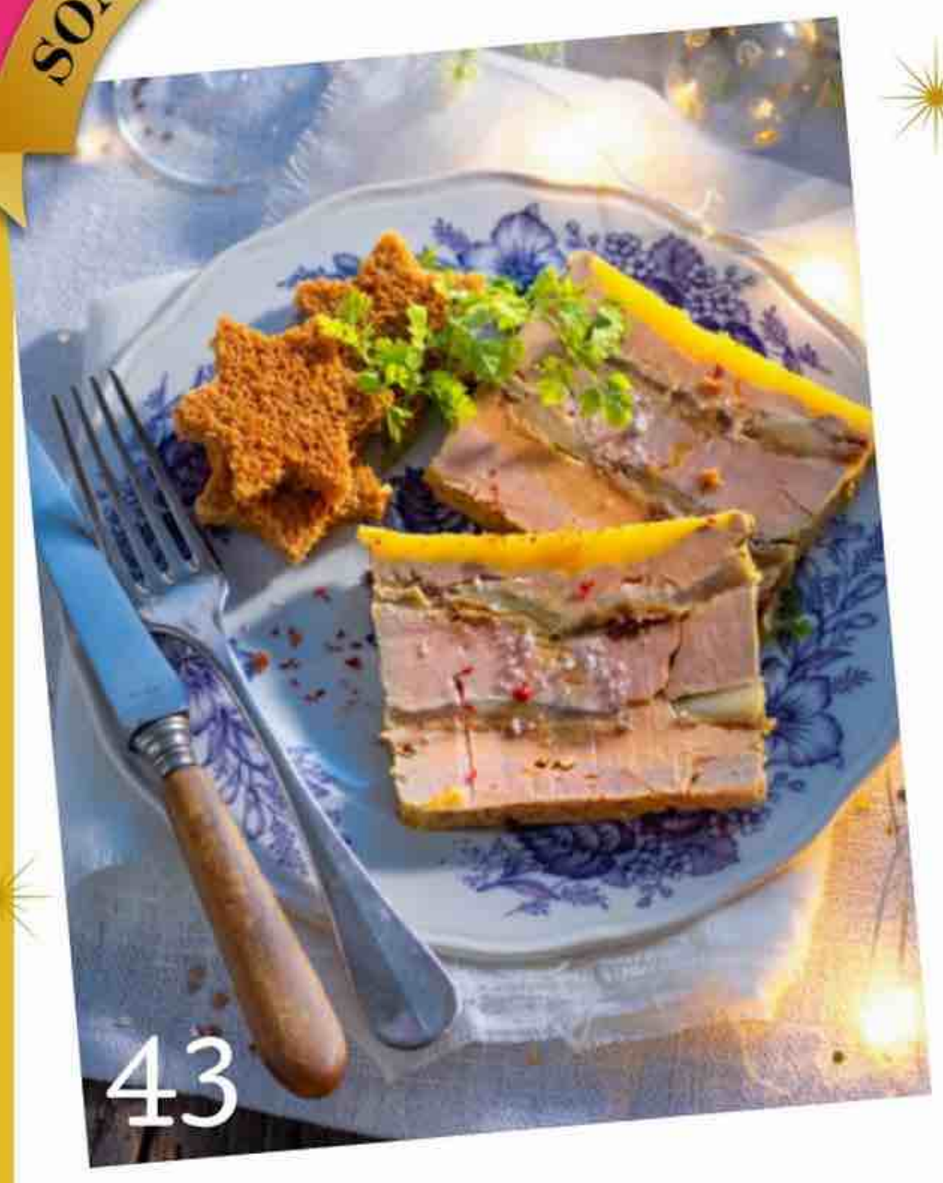
DEPUIS 1830

Chaque recette a son secret

debuyer.com

SOMMAIRE

N°371 DÉCEMBRE 2021









4 Index

6 Cadeaux hauts en couleur

15 Au marché
16 - La châtaigne
18 - Le filet de biche
20 - Le bar
22 - L'ananas
26 - Le mont d'or
28 - Les veloutés : conseils de chef

30 Touche déco...
Un Noël au charme polaire

32 En cave
Accords en blancs

33 Passion apéro
Instagram gourmand

38 En cave
La fête au champagne

40 Dossier
Nos plus belles entrées

44 10 idées avec...
...du pain d'épices

58 Dossier
Plats en fête

65 En cave
Accords en rouges

68 Dossier
Desserts inoubliables

84 Ça change
Je sublime avec l'huile de truffe

86 Ustensile
Le shaker

78
Créations gourmandes

78 Mon défi pâtisserie
Bûche framboise et pistache

80 Les incroyables de Dorian
Mes délices à offrir

88 Produits de fêtes
Notre sélection pour le plus gourmand des Noëls

96 Je cuisine les petits restes
Rien ne se perd

98 Hop hop hop
La recette top chrono : roulés d'épinards et saumon fumé



NOUVEAU

46 Notre sélection côté mer

48 Notre sélection côté terre

50 Nos bonnes adresses de produits d'exception

52 Rencontre
Jean-Paul Hévin, chocolatier-pâtissier à Paris

56 Souvenirs d'en France
Six délices qui ont marqué notre enfance



Cuisine Actuelle n°371 est en vente chez certains marchands de journaux avec le hors-série Cuisine Actuelle n°161 au prix de 6,40 €. Vous pouvez acheter les deux séparément, respectivement à 2,90 € et à 4,90 €. Offre valable en France métropolitaine dans la limite des stocks disponibles. Au sein du magazine figurent un encart Flyer prismashop reab 2021 jeté sur une sélection d'abonnés, un encart Post-it reab 2021 collé sur une sélection d'abonnés, un booklet Welcome add prismashop - parcours client jeté sur une sélection d'abonnés, un encart Parcours client Noël 2021 - adi jeté sur une sélection d'abonnés, un encart welcome adi parcours client 2021 jeté sur une sélection d'abonnés, un encart Parcours client noël 2021 - premium add jeté sur une sélection d'abonnés, un encart Abo - lettre hausse tarifs adi 2021 jeté sur une sélection d'abonnés.

ABONNEZ-VOUS VITE À TARIF PRÉFÉRENTIEL EN P. 93

SUIVEZ-NOUS SUR INSTAGRAM
@CUISINEACTUELLE

SUIVEZ-NOUS SUR FACEBOOK
FACEBOOK.COM/CUISINEACTUELLE

Cuisine Actuelle Magazine mensuel édité par PM PRISMA MEDIA 13 rue Henri-Barbusse, 92230 Gennevilliers Cedex. Site Internet : cuisineactuelle.fr Société par Actions Simplifiée au capital de 3 000 000 € d'une durée de 99 ans ayant pour Présidente Madame Claire Léost. Son associé unique est Société d'Investissements et de Gestion 123 - SIG 123 SAS.

RÉDACTION 13 rue Henri-Barbusse, 92624 Gennevilliers Cedex - Tél. : 01 73 05 45 45. Pour joindre votre correspondant, composez le 01 73 05 suivi des 4 chiffres indiqués après chaque nom. **Directeur de la rédaction :** Julien Lamury. **Rédactrice en chef déléguée :** Fabienne Garcia (6853). **Rédacteur en chef adjoint édition :** Marc Gadmer (6783). **Rédactrice en chef adjointe :** Marilyne Clarac (6863). **Directeur artistique adjoint :** Géraud Chabanet. **Secrétariat :** Christelle Florent (6746). **Rédaction :** Sophie Pasternak, chef de service (recettes, 6604) et Isabelle Contrepas, chef de service (magazine, 6605). **Secrétariat de rédaction :** Véronique Fève (6596). **Maquette :** Michel Poyac, chef de studio (6607), Corinne Letourneur (6608) et Marie-Thérèse Allory (4876). **Photo :** Sybille Joubert, chef de service (6768). **Fabrication :** Yann Saunier (6859). **Ont collaboré à ce numéro :** V. Bestel, V. Bouvart, J. Clavel, M. Fiess, J.-P. Frétillet, V. Gault, F. Haberthur, A. Inquimbert, T. Kemptner, C. Lamontagne, I. Lendaro-Gradt, M.-C. Mathieu, E. de Meurville, D. Nieto, C. de Nogueira, N. Renaud, E. Scotto, P. Sinsheimer, R. Sourdeix, J. Tercaefs, V. Tréboutte, B. Vigot-Lagandré, L. Zombek.

CUISINEACTUELLE.FR : Marion Poirot (5791), rédactrice web ; Aurélie Godin (6816), chef de rubrique ; Maëlle Auriol (5033), rédactrice web ; Julie Landes-Ensuque (4650), community manager.
Comptabilité : Laurence Tronchet (4558).

PUBLICITÉ, MARKETING & DIFFUSION Chief Transformation Officer, Directeur exécutif PMS : Philipp Schmidt (5188). **Directrice Exécutive Adjointe PMS :** Virginie Lubot (6448). **Directeur Exécutif Adjoint PMS :** David Folgueira (5055). **Directeur délégué :** Thierry Flamand (6426). **Brand Solutions Director :** Chrystelle Rousseaux (6456). **Équipe commerciale :** Fabrice Veiber (6417), Sabri Meddouri (4942). **Directrice déléguée Creative Room :** Viviane Rouvier (5110). **Directrice de projet :** Élodie Davrin (6443). **Planning manager :** Fabienne Bonami (6491) et Fabienne Dellac (6490). **Directrice des études éditoriales :** Isabelle Demailly (5338). **Directeur marketing études et communication :** Charles Jouvin. **Directeur marketing client :** Laurent Grolée. **Directrice de la fabrication et de la vente au numéro :** Sylvaine Cortada. **Directeur des ventes :** Bruno Recurt. **Directrice marketing et business développement :** Claire Bernard. **Global Marketing Manager :** Aurélie Jore. **Directrice Editoriale Digitale et Vidéo Pôle Femmes :** Sandrine Odin. **Directrice Exécutive Prisma Media Femmes :** Pascale Socquet. **Directrice de la publication :** Claire Léost. **ABONNEMENTS Service abonnements et anciens numéros :** 62066 Arras Cedex 9 · Tél. Service abonnements 0 808 809 063 (service gratuit + prix appel) · **Abonnements et anciens numéros :** prismashop.cuisineactuelle.fr - abonnement France pour 1 an (12 Nos) : 34,80 €. **PHOTOGRAVURE** Allo Scan. **IMPRIMÉ EN ALLEMAGNE** Prinovis Dresden, Meinholdstraße, 01129 Dresden. **Provenance du papier :** Finlande. Taux de fibres recyclées : 0 %. Eutrophisation : Ptot : 0,004 kg/To de papier. · ISSN : 09893091. **Commission paritaire :** n° 0124 K 84150. Création janvier 1991 © 2021 Prisma Media. Dépôt légal : novembre 2021.
La rédaction n'est pas responsable de la perte ou de la détérioration des textes ou photos qui lui sont adressés pour appréciation. La reproduction, même partielle, de tout matériel publié dans le magazine est interdite.

Rejoignez la communauté de *Cuisine Actuelle*

Facebook
Instagram
Pinterest

Les services Cuisine Actuelle

Un renseignement sur le magazine ou sur l'abonnement, c'est ici.

POUR S'ABONNER, SE RÉABONNER, AVOIR UN RENSEIGNEMENT

Par courrier Service Abonnements Cuisine Actuelle 62066 Arras Cedex 9
Par téléphone 0 808 809 063 (service gratuit + prix appel)
Par Internet Sur notre site : **prismashop.cuisineactuelle.fr**

POUR CONTACTER LE SERVICE LECTEURS

Par courrier Service lecteurs Cuisine Actuelle 13 rue Henri-Barbusse, 92624 Gennevilliers · **Par téléphone** France métropolitaine : 01 73 05 67 50. DOM- TOM et étranger : 00 33 1 73 05 67 50
Par mail lecteurs@cuisineactuelle.fr

ANCIENS NUMÉROS

Contacter le service abonnements : adresses, téléphone et Internet ci-dessus.

Nos recettes de décembre

Cocktail airelle-pomme 87
Cocktail champagne-poire 87
Cocktail gentiane dorée 87
Cocktail Noël au soleil 87
10 idées avec du pain d'épices 44
18 mini recettes avec les petits restes 96

Entrées froides

Cheese ball au roquefort et châtaignes 35
Couronne d'antipasti de Noël 33
Mignardises de homard, vodka sauce et pomme 34
Number cake tarama-saumon 34
Roulés d'épinards et saumon fumé 98
Salade croquante de saumon mariné à l'orange 40
Salade trifle au foie gras, clémentines et maïs 36
Terrine de bar à la tomate, vinaigrette acidulée 21
Terrine de foie gras aux pommes, calvados et poudre de pain d'épices 43
Terrine fraîcheur au fromage frais 47
Toasts d'avocats, crevettes et mangue 37

Entrées chaudes

Bonbons au reblochon, passion et noix 36
Mini crèmes de haricots blancs à la truffe 85
Mont d'or fondant à la truffe et aux noix 26
Saint-jacques à l'huile de persil et mousseline de chou-fleur 42
Tarte feuilletée au boudin, pomme et truffe 85
Velouté de butternut à la truffe fraîche, oboles au comté 41

Poissons

Filets de bar poêlés et légumes d'hiver en jardinière 21
Homard au beurre vanillé, jardinière d'hiver 59
Saumon à la scandinave 47
Saumon farci aux marrons, crémeux d'agrumes 61

Viandes

Chapon farci au foie gras et aux noix 49
Cocotte lutée de sanglier, polenta au comté 62
Dinde farcie aux poires et pommes soufflées 58
Filet de biche aux baies roses et purée de navets 19
Médaillons de poulet aux langoustines, légumes-racines rôtis 64
Pastilla de canard au potimarron 60

Légumes & Cie

Marrons braisés aux épices de Noël 17

Desserts

Baba à l'armagnac, chantilly de pruneaux 74
Bûche framboise et pistache 78
Bûche marquise au chocolat et cerises, crème anglaise 68
Chocolat mexicain 55
Clémentines caramélisées 51
Granité express à l'orange 51
Mendiants au chocolat 82
Mini bûches éclairs de mont-blanc 70
Mini moelleux châtaigne-chocolat 17
Mini parfaits glacés à la clémentine, sirop de cardamome 51
Pâtes de fruits de Noël 81
Petits ananas rôtis à la vanille et glace coco-citron vert 24
Rêve de chocolat 55
Sablés vitraux 80
Tarte sapin d'épices aux fruits exotiques 69
Vacherin rose à l'eggnog 72

CARNET D'ADRESSES

À la Mère de Famille : lameredefamille.com **Alinéa :** alinea.com **À l'Olivier :** alolivier.com **Anona :** 80, bd des Batignolles, 75017 Paris, anona.fr **Baronnes George :** baronnesgeorge.com et 07 85 35 76 39 **Bestheim :** bestheim.com **BHV :** bhv.fr **Bosch :** bosch-home.fr **But :** but.fr **Cadeau-Maestro :** cadeau-maestro.com **Carrefour :** carrefour.fr **Casino :** supercasino.fr **Champagne AR Lenoble :** champagne-arlenoble.com **Champagne Charpentier :** champagne-charpentier.com **Charcuterie Demoizet :** demoizet.fr **Château de Parenchère :** parenchere.com **Chocolat Weiss :** chocolat-weiss.fr **Comtesse du Barry :** comtessedubarry.com **Conforama :** conforama.fr **Degrenne :** degrenne.fr **Delpeyrat :** delpeyrat.com **Domaine d'Éole :** domainedeole.com **Eataly :** eataly.fr **E.Leclerc :** e.leclerc **E.Leclerc Maison :** maisonetloisirs.leclerc **Escal :** escal-escargots.com **Estéban :** esteban.fr **Famille Mary :** famillemary.fr **Foie Gras Gourmet :** foiegrasgourmet.com **Fortwenger :** fortwenger.fr **Fragonard :** fragonard.com **Françoise Paviot :** francoise-paviot.com **Godard :** foie-gras-godard.fr **Groix et Nature :** groix-et-nature.com **Habitat :** habitat.fr **Invitation à la Ferme :** invitationalaferme.fr **Isigny-Sainte-Mère :** isigny-ste-mere.com **Jardiland :** jardiland.com **Jean-Paul Hévin :** jeanpaulhevin.com **Kave Home :** kavehome.com **KitchenAid :** kitchenaid.fr **Labeyrie :** labeyrie.com **La Maison du Whisky :** whisky.fr **La Trinitaine :** latrinitaine.com **Laurent Marquis :** 320, chemin de la Chardonnière, 71480 Varennes-Saint-Sauveur **Le Comptoir de Mathilde :** lecomptoirdemathilde.com **Le Fumoir de Noirmoutier :** lefumoirdenoirmoutier.fr **Le Jacquard Français :** le-jacquard-francais.fr **Le Petit Duc :** petit-duc.com **Le Printemps :** printempsfrance.com **Le Roy René :** calisson.com **Les agrumes Bachès :** agrumesbaches.com **Les huîtres de Listrec :** leshuitresdelistrec.fr **Lidl :** lidl.fr **Lola Moreau Céramiques :** lolamoreau.com **Maison Carrousel :** maison-carrousel.com **Mas d'Antonin :** le-mas-d-antonin.com **Mathon :** mathon.fr **Monoprix :** monoprix.fr **Montfort :** maisonmontfort.com **Mowi :** mowi-saumon.fr **Négus de Nevers :** aunegus.com et 96, rue François-Mitterrand, 58000 Nevers **NV Gallery :** nvgallery.com **Ocni :** ocni-factory.com **Palais des Thés :** palaisdesthes.com **Peugeot :** peugeot-saveurs.com **Point Virgule :** point-virgule.be **Pylônes :** pylones.com **Renaud Sigrist :** 06 84 75 36 35 **Robert Dupérier :** duperier.fr **Sabaton :** sabaton.fr **Salma :** salma.fr **Sambonet :** sambonet.it **Sema Design :** 05 56 69 68 68 **Sève :** chocolatseve.com **Sigdal :** 02 28 01 13 84 ou assentus-food.com **Suprem'Nougat :** suprem-nougat.fr **Surgelés Picard :** picard.com **Terre des Chardons :** terredeschardons.fr **Terre Exotique :** terreexotique.fr **Thiriet :** thiriet.com **Ti Planterre :** tiplanterre.re **Unicef :** unicef.fr **Vignerons Catalans :** vigneronscatalans.com **Vinatis :** vinatis.com **Vin Bouquet :** vinbouquet.es **Vinenco :** vinenco.com

CRÉDITS PHOTOS Couverture : Marielle. DR : p. 48(3), 56(2), 86. Dubuis : p. 88(1). Frétillet : p. 46, 48, 50, 52 à 54. Istock : p. 16, 18(1), 20(2), 22, 28(2), 44, 45, 49(1), 96-97. Marielle : p. 3(3), 58 à 64, 68 à 74, 78-79. Nieto : p. 80 à 82. Photocuisine : Amiel, p. 21(1) ; Bagros, p. 85(1) ; Balme, p. 87 ; Barret, p. 26(1) ; Bilic, p. 21(1) ; Fleurent, p. 84 ; Lawton, p. 20(1) ; Paré, p. 26(1) ; Radvaner, p. 55 ; Roulier-Turiot, p. 18(1), Viel, p. 85(1). Prismapix : Rouvrais, p. 19, 24. Rouvrais : p. 3(1), 15, 18(1), 33 à 37, 40 à 43. Sabaton : p. 56(1). Saveurs : p. 17(1) ; Lhomme, p. 17(1) ; Viel, p. 49(1). SP : p. 6 à 12, 16(1), 30-31, 32, 38-39, 56, 65, 88 à 94. Stockfood : Neubauer, p. 51 ; Pranschke, p. 3(1) ; Thomas, p. 47. Studio Caterin : p. 10(1). Touzery : p. 28(1). Illustrations : Istock.

Par décision en date du 10 septembre 2021, la Présidente de Prisma Media est désormais Claire Léost.

CRISTEL
FRANCE

BIOME

CUISSON SAINE

1 CONCEPT
3 MODES DE CUISSON





ORIGINE FRANCE® GARANTIE

BVCert. 6019453

CUISSON MAÎTRISÉE • CUISSON SAINE • SIMPLE ET RAPIDE

BIOME préserve jusqu'à 100% des vitamines,
des antioxydants, et des sels minéraux.

www.cristel.com

À OFFRIR

Cadeaux hauts en couleur

Dans la hotte du Père Noël, des présents par milliers pour gâter petits et grands. GOURMANDS, ENIVRANTS, ÉCOLOS, DÉCO, PRATIQUES OU CHICS, faites vos emplettes, c'est la fête.

Blanc comme neige



1 Fruitée

Savant mélange de plusieurs variétés d'olives, cet élixir exhale des notes de pomme verte, d'artichaut cru et de feuilles de tomate. **Signature,** huile d'olive de France vierge extra, À l'Olivier, 29,90 € les 500 ml, *sur le site de la marque.*



2 Main verte

Des herbes aromatiques à portée de main toute l'année, sans corvée d'arrosage. **Potager d'intérieur SmartGrow Life,** Bosch, 170 €, *magasins d'électroménager.*



3 Cocorico !

Le présent idéal pour les amateurs d'œufs bleu, blanc, rouge. **Coquetier et sa cuillère,** Élysée x Degrenne, 29 €, *sur le site de la marque.*



4 Piquées

À moments d'exception, broderie au fil d'or. **Serviettes de table blanc et or,** 100 % coton, Saba, 20 € les 4, *magasins Alinéa.*



5 À l'italienne

Pour chauffer de l'eau avec élégance, rien de tel que le design transalpin. **Bouilloire électrique plissée,** 1,7 l, Alessi, 96 €, *sur le site du BHV.*



6 Pile dans la tendance

On fait rimer chic et pratique avec **ce set de quatre tasses** en porcelaine et leur support en métal. 7,90 €, *E.Leclerc Maison.*



7 Cat power

Ce couteau à beurre nous fait miauler de plaisir. **Ponpon,** Pylônes, 9 €, *sur le site de la marque.*



8 Grand Suisse

Les connaisseurs préfèrent le **Toblerone** au chocolat blanc ! 6,69 € les 360 g, *en grandes surfaces.*



PAR TINKA KEMPTNER

ADRESSES EN PAGE INDEX

L'EXPÉRIENCE DU CAFÉ DANS CHAQUE SENS



MACHINE À CAFÉ AVEC BROYEUR INTÉGRÉ

SCANNEZ LE QR CODE
POUR EN SAVOIR PLUS

SMEG

smeg.fr

À OFFRIR

Rouge passion



1



2



3



4



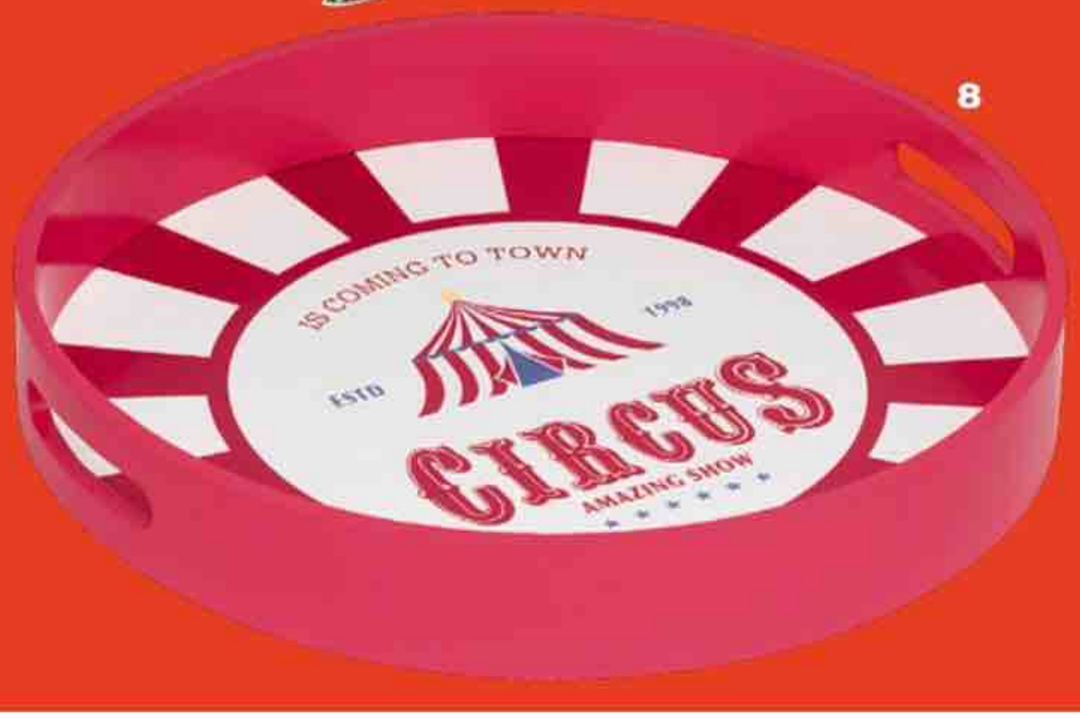
5



6



7



8

1 Roi de la fève

Truffée de chocolats, pralines, nougats, pâtes de fruits et mini tartes aux pralines, cette boîte à délices nous fait fondre. **Calendrier de l'Avent de la maison lyonnaise Sève, 45 €,** *sur le site de la marque.*

2 Chaud devant

Inventé en 1638 par des religieuses, le sucre d'orge était destiné à l'origine à soulager les maux de gorge. Une info à méditer en sirotant son grog dans ce **mug en céramique. 4 €,** *Le Comptoir de Mathilde,*

3 Doux-amer

Le spritz authentique des Vénitiens, à la robe rubis et aux notes fruitées d'agrumes et d'herbes aromatiques. **Select Aperitivo, 16,50 € les 70 cl,** *La Maison du Whisky.*

4 Cassis-griotte

Cette bougie d'ambiance taquine autant les narines que les papilles. **Estéban, 15,90 €,** *sur le site de la marque.*

5 Jeu d'oie

Rillettes, crèmes, blocs de foie gras, médaillons et suprêmes de canard et d'oie... Tout un savoir-faire réuni dans un seul écrin. **Coffret prestige, Comtesse du Barry, 85,90 €,** *boutiques de la marque.*

6 Skol

Écosser les petits pois en tartan, le snobisme ultime ! **Tablier kilt, 49 €,** *Le Jacquard Français.*

7 À la pointe

Aussi pratique que beau, ce couteau suisse cache pas moins de quinze fonctions ! **Le Huntsman, Victorinox, 44,90 €,** *sur le site du BHV et dans les coutelleries.*

8 Jonglage

Combien de verres d'apéro transporterez-vous sur ce plateau ? **Circus, 5,90 €,** *E.Leclerc Maison.*

PAR **TINKA KEMPTNER**

ADRESSES EN PAGE INDEX

LES FROMAGES DE SUISSE
LE GOÛT DU PARTAGE

Partageons [la nature]

ROSSI CONSEIL – RCS PARIS B 422 496 618. Juin 2021

SUISSE GARANTIE



SCHWEIZ SUISSE SVIZZERA SWITZERLAND

Flashez-moi pour en savoir plus !

TÊTE DE MOINE FROMAGE DE BELLELAY

EMMENTALER SWITZERLAND L'original depuis 1291

TOMME VAUDOISE SWITZERLAND

Suisse. Naturellement.

Les Fromages de Suisse.
www.fromagesdesuisse.fr

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

À OFFRIR

Bleu des cieux



1



2



3



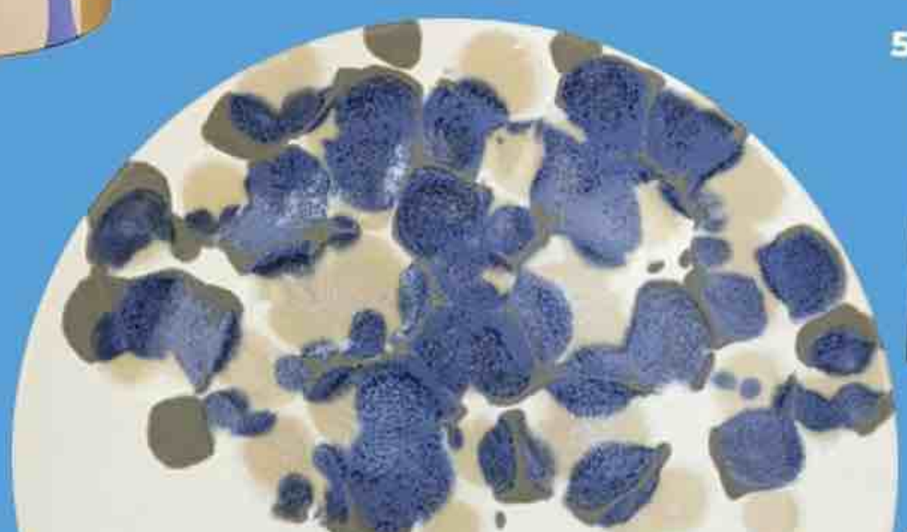
4



5



6



7



8

1 Bonne action

Cultiver des fleurs pour donner un coup de pouce aux enfants en détresse, chouette idée ! **Petit pot de graines de lin bio,** Unicef, 8 €, *sur le site de l'Unicef.*

2 Sur la banquise

Cette année, le Père Noël se fait aider par des lutins venus du Grand Nord. **Pingouin en métal,** 28 x 44 cm, 13 € (vendu avec 3 autres figurines : Père Noël, rennes et bonhomme de neige), *magasins Aldi France.*

3 Délices d'initié

Un assortiment de douceurs en portions individuelles : mini tablettes, sucettes, sablés, barres… **Boîte gourmandise "promenade",** Jean-Paul Hévin, 29,60 € les 240 g, *site du chocolatier.*

4 Bonté divine

Vingt-quatre sachets d'exception pour attendre Noël en sirotant du bon thé ! **Calendrier de Noël,** Palais des Thés, 24 €, *sur leur site.*

5 Fée bleue

Arômes d'anis et d'herbes dans un tourbillon opalescent. **Absinthe suisse extra supérieure,** La Fée XS, 109 € les 70 cl, *chez les cavistes.*

6 Good gouttes

Modène n'a pas le monopole du bon balsamico. Les Grecs aussi savent y faire. **Vinaigre balsamique,** Kalios, 14,50 € les 250 ml, *en exclusivité au Printemps du Goût.*

7 De grès et de force

Elle fait tache, mais avec panache ! **Assiette à dessert en céramique,** Tessa, 9,90 €, *Habitat.*

8 Stratosphérique

Une boîte truffée de pralinés à faire décoller les papilles. **Coffret Comète,** Chocolat Weiss x Arual, 29,80 € les 280 g, *site de la marque.*

PAR **TINKA KEMPTNER**

ADRESSES EN PAGE INDEX

QUI PEUT AVEC PRÉCISION

PESER

SANS BALANCE ?

*Kenwood peut

KENWOOD

CAN*

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



À OFFRIR

Noir c'est noir

1 Jolis zestes

Les indispensables de Microplane, marque chouchoute des chefs étoilés, réunis dans un seul coffret. **Zesteur Premium Classic et Mandoline Gourmet,** 54,95 €, *chez les spécialistes d'ustensiles de cuisine.*

2 Vitaminé

Pour les 100 ans de Braun, le célèbre presse-agrumes se décline en noir, en série limitée. **Citromatic,** 30 €, *magasins d'électroménager.*

3 Nouvelle mouture

Chez Peugeot, on en prend de la graine. **Moulin à poivre manuel en bois,** U'select, collection Graphite, 44,90 €, *sur le site de la marque.*

4 Mousse artisanale

Pour amateurs de bières Made in France. **Coffret cadeau composé de deux bouteilles (bière de Noël et IPA) de 50 cl et d'un grand verre,** Brasserie de Vézelay, 10 €, *en grandes surfaces.*

5 Ultra light

Mijotage lent ne rime pas toujours avec récipient lourd. Celui-ci pèse à peine plus d'1 kg ! **Cocotte légère en fonte d'aluminium,** Ø 28 cm, 60 €, *Mathon.*

6 Au charbon

Le robot iconique se réinvente en noir et blanc, avec un bol graphique à souhait. **Robot pâtissier** "Ombre & Lumière", 800 €, *KitchenAid.*

7 Quel pot !

Les récipients à l'ancienne font peau neuve. **Cruchon à anse Mirabelle,** en grès, 1 l, Manufacture de Digoin x Alinéa, 45 €, *sur le site de la marque.*

8 Torse nu

Un mug olé olé pour thés avec ou sans lait. **Mug girl power,** 12,90 €, *sur le site Cadeau-Maestro.*

PAR TINKA KEMPTNER

ADRESSES EN PAGE INDEX

TÊTE DE MOINE AOP

FROMAGE DE BELLELAY

Soyez créatifs avec la Tête de Moine AOP

Salade oignons rouges, cranberry, romarin

Raisin

Graines de tournesol, courge, moutarde

Compote figue et grenade

Kumquats confits

Pain d'épices

Saumon fumé, pickles, radis

Champignons et baies roses

Fruits rouges et figues

Girofl'ées

ROSSI CONSEIL _ RCS PARIS B 422 496 018. Octobre 2021

tetedemoine.ch

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

Suisse. Naturellement.

Les Fromages de Suisse.
www.fromagesdesuisse.fr

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

Coopérative de Producteurs
Le Guérandais
Sel de Guérande

Libre et solidaire.



Le Guérandais, ce sont des hommes et femmes engagés pour leur terroir et leur territoire. Avec la Fleur de sel Le Guérandais, ces paludiers responsables vous invitent à découvrir le goût pur et intense de la nature qu'ils préservent et protegent jour après jour.

Le Guérandais.
Le sel libre et authentique



Les Salines de Guérande – Le Guérandais, Société coopérative à capital variable, RCS Saint-Nazaire 349 241 315 – LMWR 2021. Crédits photos : Sarah Scarlglia, LMWR ; Recette : Léo Huet.

AU MARCHÉ

avec Sybille

Les fêtes sont une source d'excitation, mais aussi de stress pour Sybille, car pas question de rater le repas de Noël ! Cette année, elle va cuisiner un rôti de biche. Depuis qu'elle a emménagé dans une maison en lisière de forêt, un voisin chasseur lui a offert ce beau morceau de gibier. Elle l'accompagnera d'une sauce aux baies roses et de petits gratins individuels de topinambours. Elle préparera une purée de châtaignes pour réaliser sa bûche mont-blanc. Et pour l'apéritif, un mont d'or rôti au four à déguster avec un côtes-du-jura blanc aux notes de noisette fraîche.

LES PRODUITS DE DÉCEMBRE

LÉGUMES

Céleri-rave
Châtaigne
Topinambour

VIANDES

Biche
Chapon
Poularde

POISSONS

Bar
Huîtres
Saumon

FRUITS

Ananas
Clémentine
Litchi

FROMAGES

Comté
Mont d'or
Roquefort

LE LÉGUME

LA CHÂTAIGNE

Profitez de la saison pour cuisiner le fruit du châtaignier comme le meilleur des légumes avec nos plats festifs.

Châtaigne ou marron ?

Selon les variétés, les châtaigniers donnent des châtaignes (une bogue contient plusieurs fruits) ou des marrons (une bogue n'en contient qu'un). Une châtaigne s'appelle donc "marron", avant de devenir, une fois confite dans un sirop de sucre, un marron glacé. Le marron d'Inde, lui, est le fruit du marronnier !





1 Je l'achète

J'opte pour des châtaignes en vrac, assez grosses, pleines, bien brillantes, avec une coque lisse et surtout sans trou, signe qu'un ver m'a devancée ! **Je privilégie les châtaignes d'Ardèche (AOP) et des Cévennes (AOC).** Comme c'est un fruit frais, elle est par conséquent fragile. Craignant la chaleur et l'humidité, elle se conserve huit jours maximum dans le bac à légumes du réfrigérateur.

2 Je la prépare

Fraîche, elle se mérite : il faut l'éplucher ! Je fais une belle entaille, d'un côté à l'autre, assez profondément avec un couteau pointu afin de fendre l'écorce et la peau amère (le tan) qui enveloppe le fruit. **Je plonge les châtaignes dans l'eau** bouillante quelques minutes, puis je les passe sous l'eau froide. Les deux peaux s'enlèvent, mais parfois je dois les plonger une seconde fois dans l'eau bouillante pour venir à bout du tan. Pour assouplir l'écorce, j'ajoute 1 cuillerée d'huile dans l'eau et, surtout, je fais appel à toutes les bonnes volontés ! Je les cuis ensuite à l'eau (ou au lait), dans laquelle j'ajoute une branche de fenouil.

3 Je la cuisine

Revenues et imprégnées du jus de cuisson, elles subliment une volaille. Mais ma poêlée fétiche marie châtaignes, pruneaux et amandes arrosés de miel et de bouillon de volaille. **Un velouté de châtaignes cuites dans un bouillon de poule est un régal que je garnis de copeaux de foie gras.** Dorées dans un beurre mousseux, elles escortent magret de canard ou filet de haddock. En version sucrée : cuites, pelées et passées au presse-purée, avec beurre fondu, vanille et sucre glace, elles donnent une pâte que je façonne en bûche, recouverte de chocolat et escortée de chantilly.



Jamais sans ma poêle !

Plaisir simple et inégalé, les châtaignes grillées ! Un jeu d'enfant avec cette poêle qui convient à tous types de feux (dont gaz et induction). On se brûle un peu les doigts, mais quel régal !

Poêle à marrons, De Buyer, 28 cm, 25,15 €, Mathon.

ADRESSES EN PAGE INDEX

Les recettes



Bon à savoir

RÉSERVEZ LES CHÂTAIGNES 2 H AU CONGÉLATEUR AVANT DE LES FAIRE CUIRE POUR FACILITER LEUR ÉPLUCHAGE.

Marrons braisés aux épices de Noël

PRÉPARATION : 40 MIN • CUISSON : 45 MIN

POUR 6 PERSONNES • **1 kg de châtaignes** • **2 gousses d'ail** • **2 oignons** • **4 clous de girofle** • **1 feuille de laurier** • **4 brins de thym** • **50 g de raisins secs** blonds • **25 g de beurre** fondu • **2 pincées de muscade** râpée • **1 bâton de cannelle** • **1 pincée de gingembre** moulu • **50 cl de bouillon de volaille** (ou de légumes) • **1 cuil. à soupe de vinaigre** de cidre • **sel, poivre.**

1. **Incisez le côté le plus bombé des châtaignes** sur 1 ou 2 cm. Placez-les dans le panier vapeur d'un autocuiseur et faites cuire 8 min dès la mise en rotation de la soupape (20 min sans pression). Laissez-les tiédir et épluchez-les.
2. **Faites blondir 5 min dans une cocotte les oignons** pelés et émincés avec le beurre, un peu de sel et de poivre. Ajoutez les châtaignes, la muscade, le gingembre et la cannelle. Poursuivez la cuisson 5 min en mélangeant bien. Versez le bouillon, le vinaigre et 10 cl d'eau. Ajoutez les gousses d'ail en chemise piquées avec les clous de girofle, le thym et le laurier. Couvrez et laissez mijoter 30 min à feu doux. Ajoutez les raisins secs et poursuivez la cuisson 10 min à découvert et à feu moyen.
3. **Retirez l'ail, le thym et le laurier.** Servez comme garniture d'une dinde, d'un chapon, d'une pintade ou d'un carré de porc rôtis.



Sans gluten

REMPLACEZ LES MARRONS CUITS PAR 100 G DE FARINE DE CHÂTAIGNE.

Mini moelleux châtaigne-chocolat

PRÉPA : 25 MIN • CUISSON : 35 MIN • ATTENTE : 1 H

POUR 6 PERSONNES • **100 g de marrons** cuits épluchés • **100 g de crème de marrons** vanillée • **6 marrons glacés** • **50 g d'écorces d'oranges** confites • **150 g de chocolat noir** • **5 œufs** • **150 g de beurre** • **15 cl de crème liquide** très froide • **75 g de sucre** • **1 cuil. à soupe de fécule de maïs** • **1 cuil. à café de levure chimique** • **1 cuil. à soupe de rhum** (facultatif) • **sel.**

1. **Préchauffez le four à 180 °C.** Faites fondre à feu doux le chocolat et le beurre découpés en morceaux.
2. **Mixez les marrons cuits** avec 50 g de sucre, la fécule et la levure. Ajoutez la crème de marrons, la moitié de l'écorce d'orange hachée, les jaunes d'œufs et mixez de nouveau en incorporant le chocolat et le beurre fondus.
3. **Versez le mélange dans un saladier** et incorporez les blancs d'œufs montés en neige avec 1 pincée de sel. Garnissez 6 moules beurrés et enfournez 30 min. Laissez tiédir 1 h avant de démouler.
4. **Montez la crème en chantilly** avec le reste de sucre. Ajoutez le rhum. Répartissez sur les gâteaux. Coiffez de marrons glacés et décorez d'écorces.

LA VIANDE

LE FILET DE BICHE

Un gibier tendre et savoureux, au goût plus consensuel que celui d'autres pièces de venaison.

1 JE L'ACHÈTE

Je ne suis ni une spécialiste ni une adepte de la viande de gibier mais, pour les fêtes et sur la demande insistante de mes proches, je file chez un excellent boucher qui en vend, tous ne le font pas. C'est une garantie d'avoir un animal sauvage chassé durablement dans les régions françaises. **Je choisis un filet de 600-700 g pour 4 personnes,** d'un rouge profond, presque grenat, et d'une texture dense.



2 JE LE PRÉPARE

Morceau très tendre, aux fibres souples, le filet de biche a un grain fin et se consomme rosé. Je ne le fais donc pas mariner et le cuisine rapidement après l'achat **(dans une marinade, la venaison se conserve 4 à 5 jours au frais).** Je l'assaisonne de sel et d'un bon poivre avant de le cuire dans une poêle avec de l'huile d'arachide ou de tournesol. S'il s'agit d'un morceau très épais, je l'ouvre en portefeuille. Si j'opte pour des pavés individuels, je demande au boucher de couper le filet en tournedos de 160 g que je barde de tranches de speck.

C'est bon pour moi

Le gibier, en général, offre une viande maigre, peu calorique et très digeste. Quant à la biche, elle est 25 fois moins grasse que le bœuf. C'est aussi une excellente source de protéines associée à des vitamines du groupe B et à des sels minéraux (fer, (magnésium et phosphore). Évoluant dans la nature, il n'y a pas plus bio que le gibier de nos régions. Prudence toutefois : cette viande est riche en purines, substances qui, une fois absorbées, se transforment en acide urique. Elle est donc déconseillée aux personnes souffrant de goutte et de calculs rénaux.

3 JE LE CUISINE

Le filet de biche se cuit un peu comme du bœuf. Saisi sur toutes ses faces, je le nappe d'une sauce au pain d'épices, au miel, au banyuls rouge ou au vinaigre balsamique. **Je l'accompagne soit d'une fricassée de champignons des bois et de rattes, soit de fruits cuits :** marrons, poires, figues ou de pommes au four farcies de cranberries. Ouvert en portefeuille et farci de foie gras cru, il est aussi succulent. Enfin, même s'il requiert un peu plus de préparation, mon rôti aux champignons et aux châtaignes en croûte feuilletée fait toujours sensation !





l'astuce de Sybille

Biche au foin

Un peu pour épater les amis, mais surtout pour un résultat tendre et très parfumé, je cuis mon filet de biche en cocotte et au four, caché entre deux poignées de foin. C'est vraiment facile ! Le foin alimentaire s'achète dans les épiceries fines, les jardineries et sur certains sites tels que bienmanger.com, ou degustonfoin.fr. Pour les fêtes de fin d'année, pensez à passer commande à l'avance !

ADRESSES EN PAGE INDEX



C'est meilleur !
RÉCUPÉREZ LE JUS ÉCOULÉ LORS DE LA DÉCOUPE DU RÔTI ET AJOUTEZ-LE DANS LA SAUCE AU DERNIER MOMENT, EN FOUETTANT.

Filet de biche aux baies roses et purée de navets

PRÉPARATION : 30 MIN • CUISSON : 35 MIN • ATTENTE : 12 H

POUR 6 PERSONNES • **900 g de filet de biche** ficelé • **750 g de navets jaunes** "boule d'or" • **250 g de pommes de terre** farineuses (bintje) • **2 cuil. à soupe de baies roses** • **2 échalotes** • **4 brins de thym** • **1 feuille de laurier** • **30 cl de champagne** • **50 g de beurre** • **1 cuil. à soupe de gelée de groseille** • **1 cuil. à soupe de fond de veau** en poudre • **2 cuil. à soupe d'huile neutre** • **sel, poivre.**

1. Mélangez le champagne avec le fond de veau, 1 cuil. à soupe de baies roses, le thym, le laurier et du poivre. Faites-y mariner le filet de biche 12 h au réfrigérateur dans un sachet en plastique.

2. Épluchez les pommes de terre et les navets, puis découpez-les en quartiers. Salez et faites cuire à la vapeur 35 min (tendres à cœur). Passez au moulin à légumes. Incorporez le beurre en parcelles et maintenez au chaud.

3. Préchauffez le four à 210 °C. Épongez le rôti de biche et conservez la marinade. Déposez-le dans un plat tous feux avec les échalotes pelées. Arrosez d'huile, salez et poivrez. Enfournez pour 25 à 30 min.

4. Déposez le rôti sur une planche et recouvrez d'une feuille de papier d'aluminium. Filtrez la marinade et mixez-la avec les échalotes cuites et la gelée de groseille. Versez dans le plat de cuisson avec le reste de baies roses et le thym effeuillé, puis faites bouillir 5 min sur feu vif.

5. Débarrassez le filet de biche de sa ficelle. Découpez en tranches et répartissez sur des assiettes chaudes. Ajoutez la purée de navets et nappez de sauce aux baies roses. Dégustez sans attendre.

LE POISSON

LE BAR

Un poisson maigre à la chair blanche, fine, dense et exquise… qui mérite son surnom de poisson roi.

1 JE L'ACHÈTE

Toujours entier ! Vendu en filets, ce qui est rare, il devient très onéreux et je ne peux vérifier sa fraîcheur. Un bar sauvage d'1 kg est parfait pour 4 personnes. Si le poissonnier n'en a que des petits, autour de 800 g, j'augmente la garniture. **Je veille à ce que son œil soit bombé,** son corps ferme et luisant, et son odeur juste iodée. Quand j'en trouve, je m'offre un bar de ligne, reconnaissable à son estampille "bar de ligne" au niveau de l'ouïe… et à son prix élevé. Parfois, je craque pour des bars portion, mais ce sont souvent des bars d'élevage à la chair plus grasse et moins délicate.



2 JE LE PRÉPARE

Je demande toujours au poissonnier de l'ébarber (retirer les nageoires), de le vider et de l'écailler, sauf si je le cuis en croûte de sel. En effet, ses écailles protégeront sa chair de l'assèchement. Je le cuisine le jour même de l'achat. **Pour une cuisson au four,** je fais 2 ou 3 incisions dans les flancs du poisson que je frotte avec un mélange de sel et de poivre. Si je lève les filets, je passe mes doigts dessus pour repérer et ôter les arêtes, mais le bar en contient peu.



3 JE LE CUISINE

Sa chair délicate n'a besoin que de peu d'apprêt. Je garnis son ventre de lamelles d'oignon, de rondelles de citron et de brins de thym, ou de persil et de rondelles d'oranges, puis je le fais cuire au four. C'est la cuisson la plus adaptée pour respecter sa chair. Je l'arrose d'une huile d'olive assez peu fruitée et éventuellement d'un peu de vin blanc ou du jus d'une orange. En version festive, je le sers avec une sauce au champagne. **Mais c'est en carpaccio que sa saveur s'exhalte.** Taillé en fines tranches, je l'assaisonne avec légèreté de jus de citron vert, de gingembre râpé et d'un excellent poivre qui rehausse son goût si fin.

Un poisson à respecter

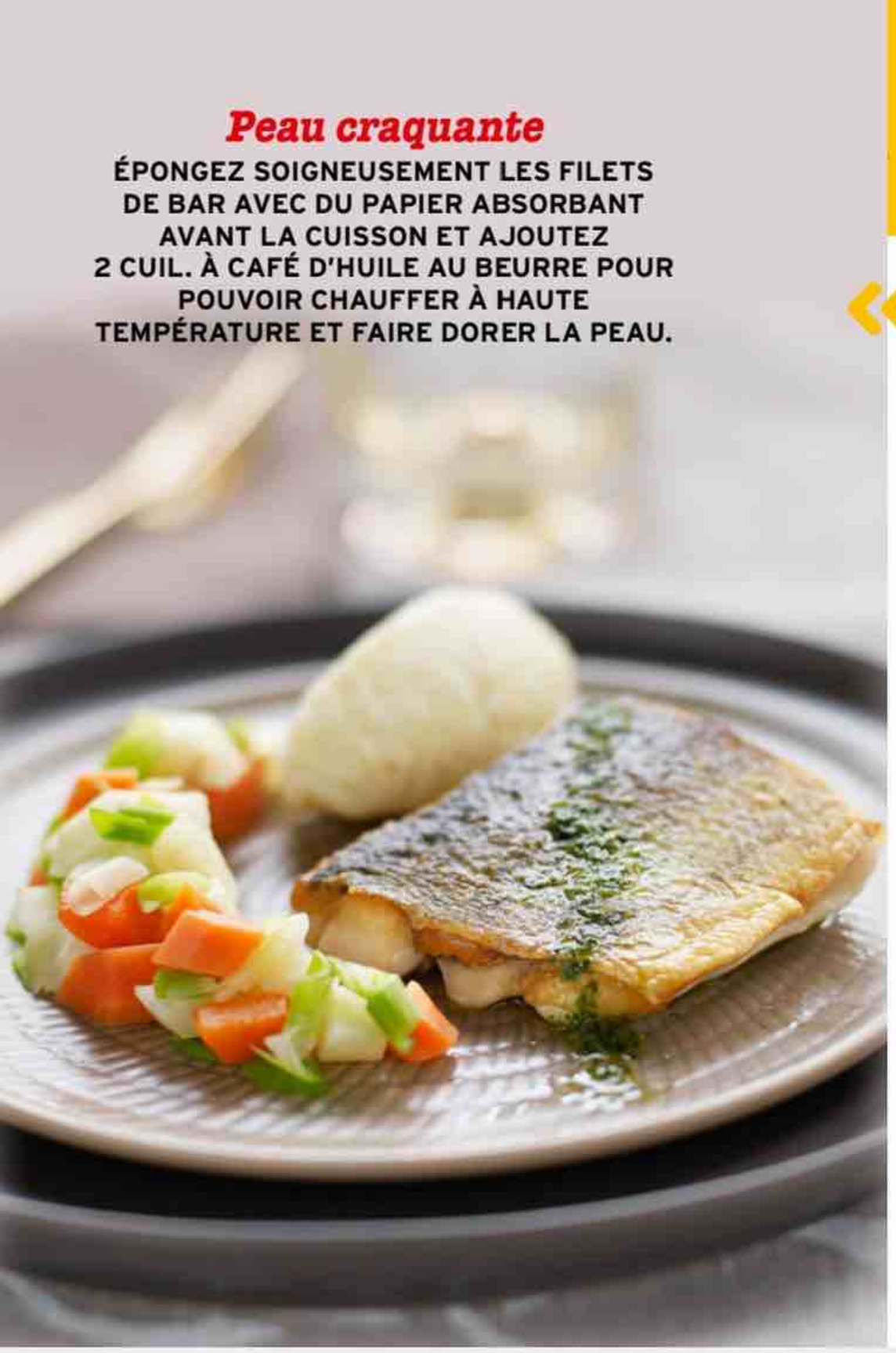
Bar en Atlantique ou loup en Méditerranée, ses stocks sont dans une situation préoccupante, l'espèce étant victime de son succès. Sa pêche est aujourd'hui réglementée. Si vous optez pour un poisson d'élevage, privilégiez un bar provenant d'un élevage biologique.

L'astuce de Sybille

Rien ne se perd !

Ce merveilleux poisson est onéreux et je suis antigaspi. Aussi, après le repas, je récupère le moindre petit bout de chair sur l'arête, la peau et la tête du bar. D'ordinaire, j'en obtiens suffisamment pour, après l'avoir mélangé à la fourchette avec fromage frais, citron, ciboulette et poivre de Kampot, le tartiner sur du pain grillé en vue d'un apéro.





Peau craquante

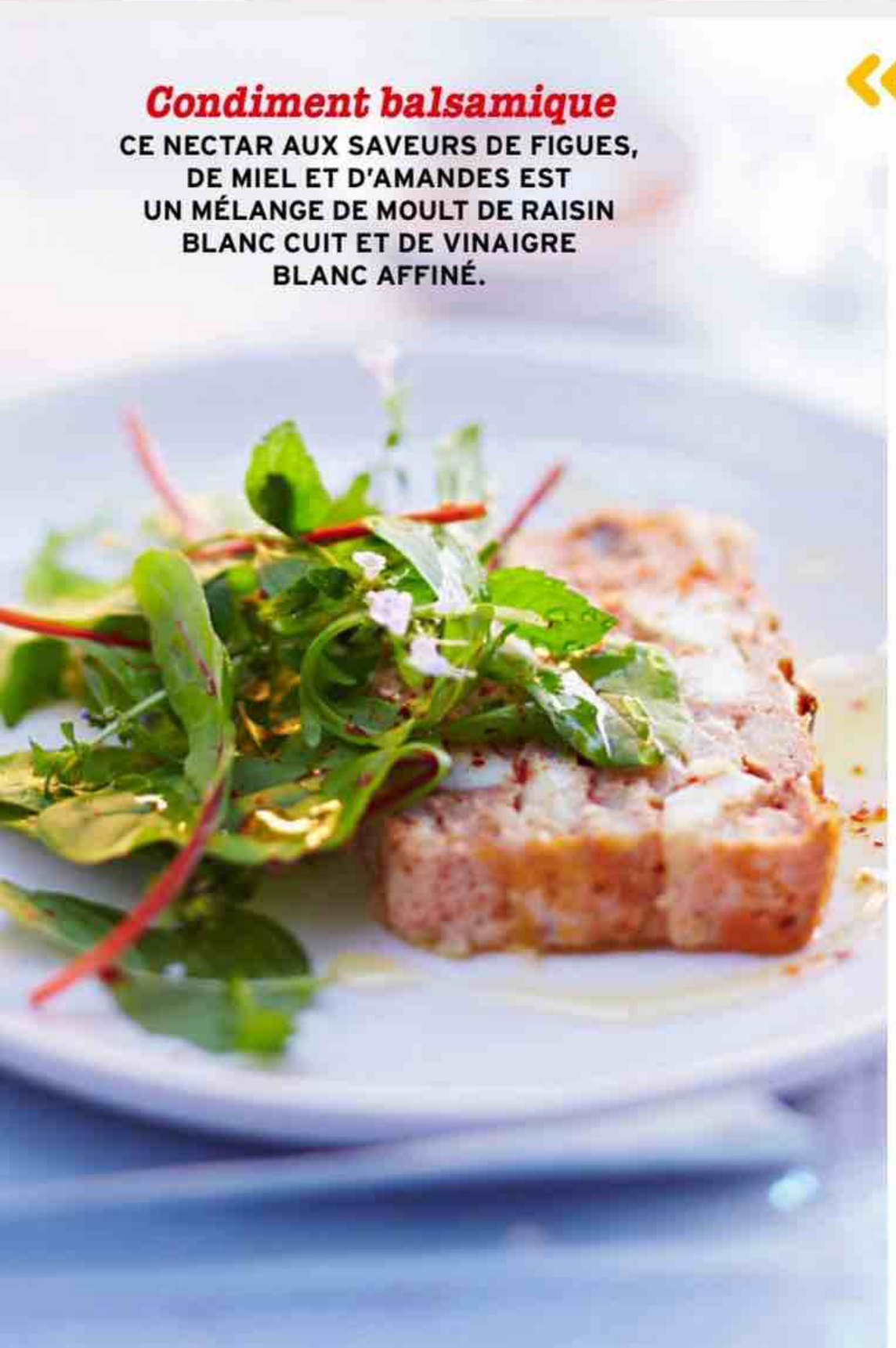
ÉPONGEZ SOIGNEUSEMENT LES FILETS DE BAR AVEC DU PAPIER ABSORBANT AVANT LA CUISSON ET AJOUTEZ 2 CUIL. À CAFÉ D'HUILE AU BEURRE POUR POUVOIR CHAUFFER À HAUTE TEMPÉRATURE ET FAIRE DORER LA PEAU.

« Filets de bar poêlés et légumes d'hiver en jardinière

PRÉPARATION : 30 MIN • CUISSON : 25 MIN

POUR 6 PERSONNES • **6 portions de filet de bar** d'environ 140 g (avec peau) • **400 g de carottes** • **200 g de navets** • **200 g de panais** • **2 blancs de poireaux** • **1 échalote** épluchée • **1 citron** bio • **1 poignée d'herbes fraîches** (persil, cerfeuil, estragon...) • **140 g de beurre** • **8 cl d'huile d'olive** • **1 cuil. à soupe d'apéritif anisé** (facultatif) • **sel, poivre.**

1. Épluchez les légumes et découpez-les en petits dés. Salez et poivrez les filets de bar.
2. Ébouillantez 10 secondes les herbes et rafraîchissez-les. Épongez-les et mixez-les avec l'échalote, 3 cuil. à soupe de jus et de zeste de citron, l'apéritif anisé, du sel et du poivre.
3. Faites fondre 80 g de beurre, puis ajoutez le hachis d'herbes. Gardez tiède.
4. Faites cuire les petits légumes 25 min à couvert avec 20 g de beurre, 1 brin de persil, du sel et 2 cuil. à soupe d'eau. En fin de cuisson des légumes, faites fondre 40 g de beurre dans une grande poêle antiadhésive et déposez les filets. Faites-les cuire 5 min côté peau à feu vif et 1 min seulement côté chair.
5. Arrosez les filets de bar de beurre aux herbes et servez avec la jardinière de légumes et éventuellement une quenelle de purée de pomme de terre.



Condiment balsamique

CE NECTAR AUX SAVEURS DE FIGUES, DE MIEL ET D'AMANDES EST UN MÉLANGE DE MOULT DE RAISIN BLANC CUIT ET DE VINAIGRE BLANC AFFINÉ.

« Terrine de bar à la tomate, vinaigrette acidulée

PRÉPARATION : 25 MIN
CUISSON : 45 MIN • ATTENTE : 6 H

POUR 6 À 8 PERSONNES • **600 g de filets de bar** sans peau • **200 g de jeunes pousses** • **2 échalotes** • **200 g de tomates** pelées en boîte • **1 œuf** • **120 g de pain de mie** sans croûte • **2 cuil. à soupe de condiment balsamique blanc** • **1 cuil. à soupe de moutarde en grains** • **5 cuil. à soupe d'huile d'olive** • **sel, poivre.**

1. Préchauffez le four à 180 °C. Découpez en dés la moitié des filets de bar, en choisissant les parties les plus épaisses. Salez et poivrez.
2. Mixez par impulsions en hachis fin le reste de filets de bar découpés en morceaux, les tomates pelées et leur jus, l'œuf, 1 échalote pelée coupée en quatre, le pain de mie émietté, du sel et du poivre.
3. Huilez un moule à cake, puis versez un tiers de la préparation à la tomate, les dés de bar et répétez l'opération en finissant par une couche du mélange à la tomate. Glissez au four pour 45 min au bain-marie. Laissez tiédir la terrine et réservez 6 h au frais.
4. Mélangez la moutarde dans un bol avec le condiment, la seconde échalote hachée, du sel et du poivre. Incorporez le reste d'huile en filet.
5. Démoulez la terrine sur un plat, puis découpez-la en tranches. Répartissez sur des assiettes et garnissez de jeunes pousses. Arrosez de vinaigrette acidulée et servez.

LE FRUIT

L'ANANAS

Il est fruité, acidulé et tellement juteux ! Dans les plats salés ou sucrés, c'est une véritable friandise et le rayon de soleil de l'hiver.

C'est bon pour moi

Même si l'ananas frais n'a jamais fait maigrir personne (contrairement aux idées reçues), il contient de la broméline, une enzyme qui aide à digérer les protéines. Ce fruit rafraîchissant est aussi riche en fibres, en vitamine C et en bêta-carotène. Si sa saveur est très sucrée, l'ananas n'est pas plus calorique qu'une pomme (50 kcal pour 100 g).





1 Je l'achète

Pour le déguster tel quel, je m'offre le meilleur de tous, mais aussi le plus petit : le queen victoria de La Réunion qui bénéficie d'un label Rouge et d'une chair aux arômes inouïs. Ou encore, mais il est rare, un ananas bouteille de la Guadeloupe qui reste vert à maturité. Pour le cuisiner en gâteau ou en salé, j'opte pour un cayenne lisse, le plus courant. **Je le choisis lourd, odorant et à l'écorce non tachée.** J'avoue craquer parfois pour un conditionnement en barquette qui m'évite la corvée d'épluchage !



2 Je le prépare

Je le scalpe à la naissance des feuilles et je coupe le bas. **Je le dépose à la verticale sur une planche et je le débarrasse de son écorce avec un couteau aiguisé.** Je le découpe en quatre en retirant le "bois", la partie centrale fibreuse (je la grignote en cuisinant), puis en morceaux. J'aime bien les faire mariner dans un sirop de pluches de fenouil ou les attendrir quelques minutes à la vapeur avant de les glisser dans une salade de fruits.

3 Je le cuisine

Côté salé, il relève mes currys de poulet ou de crevettes. Je profite aussi de son acidité en poêlant quelques minutes des demi-tranches qui se marient à merveille avec un rôti de porc ou une canette. Côté desserts, je ne résiste pas à une tatin d'ananas au citron vert, caramélisée et acidulée. J'adore cuire au four des papillotes de cubes d'ananas avec miel, gingembre et vanille. Pour les enfants (mais j'avoue que je leur en pique…), **je perce des cubes d'ananas avec une brochette,** puis je les enfile sur des biscuits Mikado au chocolat. C'est toujours un succès !

La bonne idée de Sybille

Joli cocktail

L'ananas fait beaucoup de déchets. Pour les fêtes, je lui ôte son plumet et je le vide à l'aide d'un couteau pointu, sans abîmer l'écorce, pour lui donner une seconde vie. Je mixe sa chair au blender avec du gingembre, du sirop de canne, du jus de citron vert et des glaçons. J'ajoute parfois un peu de rhum et je présente ce cocktail directement dans l'ananas évidé et décoré de parapluies en papier… C'est tellement vintage !

le Petit Basque
DEPUIS 1959

OSEZ LA DOUCEUR DU SKYR DE BREBIS !

NØUVEAU !

SKYR
AU LAIT DE BREBIS
MANGUE PASSION
RICHE EN PRØTÉINES
LAIT FRANÇAIS DU SUD-OUEST

LE PETIT BASQUE, UN GRAND YAOURT DE BREBIS.

DÉCOUVREZ AUSSI !





LAIT DE BREBIS DE NØS ÉLEVEURS 100% FRANÇAIS, SANS ØGM*

RETROUVEZ NOS RECETTES : WWW.LEPETITBASQUE.FR ET SUIVEZ NOS AVENTURES SUR

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

Le Petit Basque RCS BX B 399 685 650 – Crédits photos: J. Domec, Shutterstock.
* Lait issu de brebis nourries sans OGM < 0,9 %.

LE FRUIT La recette

Petits ananas rôtis à la vanille et glace coco-citron vert

PRÉPARATION : 35 MIN • CUISSON : 15 MIN • ATTENTE : 4 H

POUR 6 PERSONNES • **6 petits ananas** victoria • **40 g de beurre** • **3 cuil. à soupe de sucre roux** • **3 gousses de vanille** • **5 cl de rhum.** **LA GLACE** • **2 citrons verts** bio • **400 g de lait concentré sucré** • **20 cl de crème fleurette** très froide • **25 cl de lait de coco** • **4 cuil. à soupe de noix de coco** râpée.

1. Préparez la glace. Mixez le lait de coco avec le lait concentré, la noix de coco, le jus des citrons et leur zeste.

2. Fouettez la crème en chantilly et incorporez délicatement dans la préparation au lait de coco. Versez dans une boîte hermétique, puis réservez au moins 4 h au congélateur.

3. Préchauffez le four à 240 °C. Épluchez les ananas.

4. Faites fondre le beurre dans une petite casserole avec le rhum et le sucre roux. Fendez les gousses de vanille et grattez l'intérieur. Ajoutez cette pulpe dans la casserole. Déposez les ananas dans un moule antiadhésif et badigeonnez-les de sirop au beurre. Enfournez pour 10-15 min à mi-hauteur pour les caraméliser légèrement.

5. Sortez la glace du congélateur. Servez les ananas chauds, arrosés de jus de cuisson. Accompagnez de quenelles de glace.

Jolie déco

PIQUEZ DANS LES ANANAS LES DEMI-GOUSSES DE VANILLE GRATTÉES AVANT D'ENFOURNER. RÉSERVEZ DES RUBANS DE ZESTES DE CITRONS POUR EN DÉCORER LA GLACE JUSTE AVANT DE SERVIR.

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

LE FROMAGE

LE MONT D'OR

De la douceur, mais du caractère ! Fabriqué au lait cru et cerclé d'une sangle en bois d'épicéa, ce vacherin du Haut-Doubs ne se déguste qu'en hiver.



Un fromage qui se savoure à la petite cuillère ? C'est le fameux mont d'or, une pâte molle non cuite, crémeuse et fondante, qui tient son nom du Mont d'Or, la plus haute montagne du Doubs. Si les vaches, de races montbéliarde ou simmental, ne font pas d'escalade jusqu'au sommet, elles se nourrissent d'herbe ou de foin, selon la saison, de ses prairies naturelles. Le mont d'or a obtenu son AOC en 1981 et son AOP en 1996, mais la qualité de ce fromage faisait déjà le régal de Louis XV au XVIII[e] siècle.
Il faut 7 litres de ce bon lait pour fabriquer 1 kilo de mont d'or (vendu en boîte d'environ 600 g). Le caillé, obtenu grâce à l'ajout de présure, est pressé dans des moules cylindriques. Démoulé, le futur fromage est cerclé d'une sangle en épicéa, un résineux qui va transmettre au fromage son goût singulier. Affiné en cave 21 jours minimum sur des planches (toujours en épicéa), il est retourné et frotté quotidiennement à l'eau salée. Glissée dans une boîte en épicéa, un peu à l'étroit, sa belle croûte ivoire se plisse.

Les sangliers du mont d'or

Ce n'est nullement les animaux de la forêt, mais le nom des hommes qui prélèvent sur les épicéas ces larges bandes de bois qui vont former la fameuse sangle du mont d'or.

CERTAINS L'AIMENT CHAUD

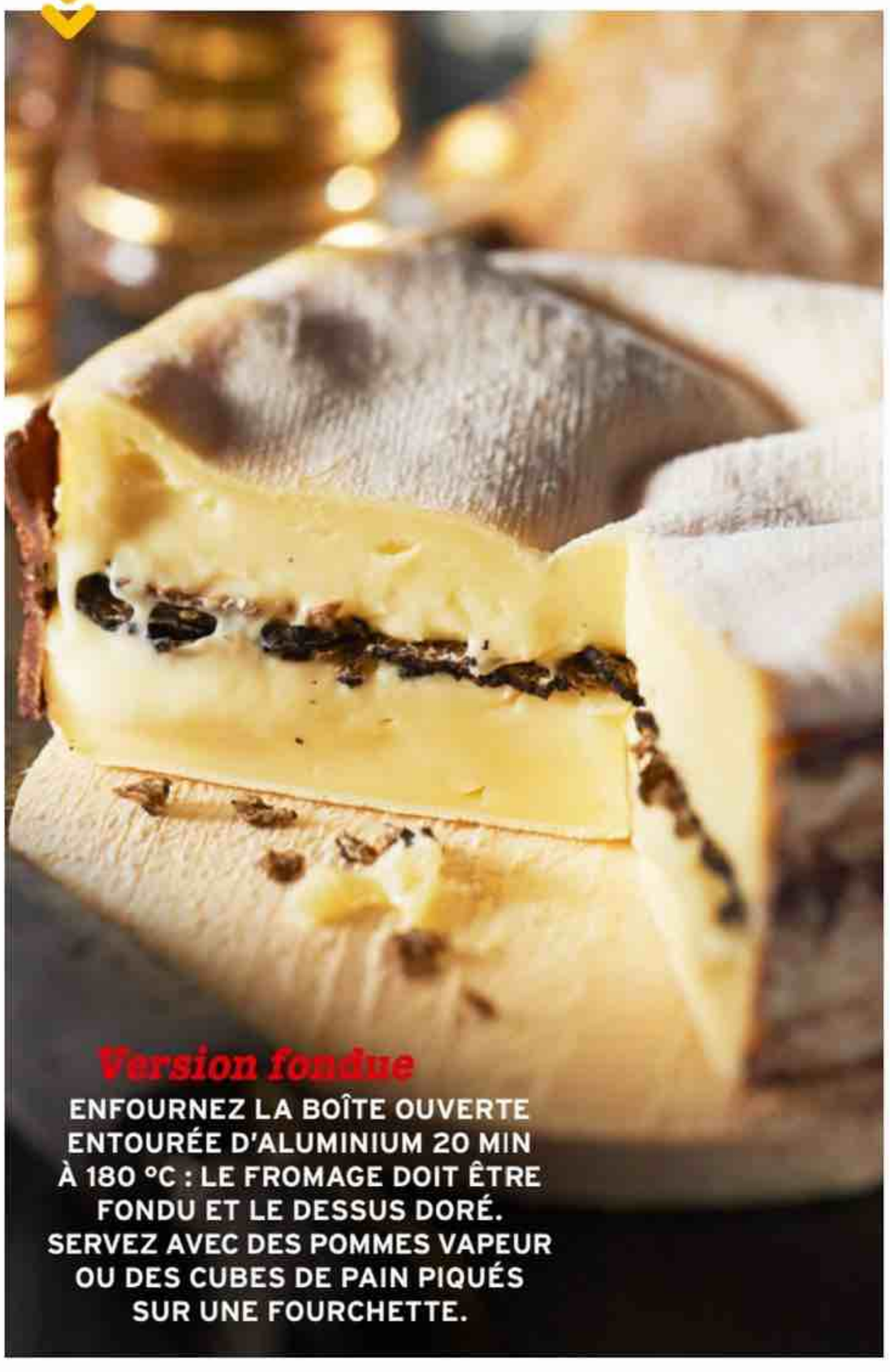
Fabriqué du 15 août au 15 mars, puis vendu du 10 septembre au 10 mai, ce fromage, dégusté à la petite cuillère, révèle sa saveur fruitée et boisée. Il peut se glisser dans un burger, se faire gratiner sur des endives, fondre dans une tartiflette… Il passe aussi au four, un peu creusé, arrosé de vin blanc et emballé dans un papier d'aluminium. On le savoure avec des pommes de terre.

Mont d'or fondant à la truffe et aux noix

PRÉPARATION : 10 MIN
CUISSON : 30 SECONDES • ATTENTE : 12 H

POUR 6 PERSONNES • **1 mont d'or** (env. 500 g) • **1 verrine de pelures de truffe** • **4 cuil. à soupe de cerneaux de noix** • **2 cuil. à soupe de vin jaune.**

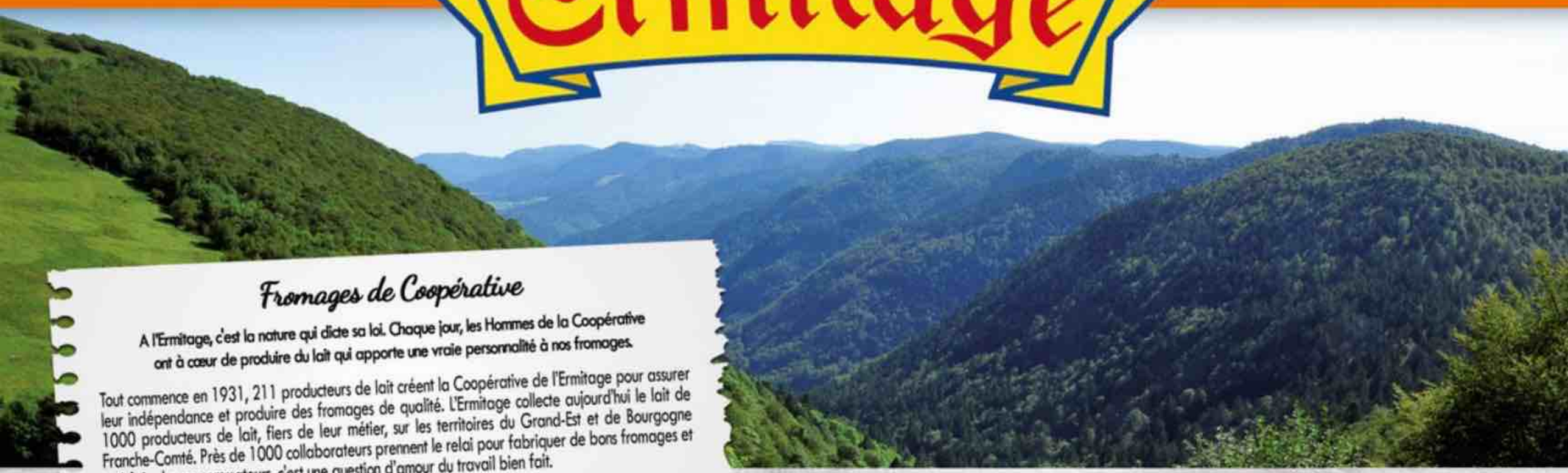
1. Égouttez les pelures de truffe et hachez-les avec les cerneaux de noix. Mélangez avec le vin ou un peu de jus de la verrine.
2. Sortez le mont d'or de sa boîte. Ôtez l'écorce qui l'entoure et coupez-le en deux. Couvrez la moitié inférieure du mélange et refermez. Replacez l'écorce, déposez dans la boîte et refermez. Réservez 12 h dans le réfrigérateur.
3. Passez 30 secondes au micro-ondes à pleine puissance et laissez revenir à température ambiante.
4. Dégustez avec un pain de campagne grillé et une salade verte.



Version fondue

ENFOURNEZ LA BOÎTE OUVERTE ENTOURÉE D'ALUMINIUM 20 MIN À 180 °C : LE FROMAGE DOIT ÊTRE FONDU ET LE DESSUS DORÉ. SERVEZ AVEC DES POMMES VAPEUR OU DES CUBES DE PAIN PIQUÉS SUR UNE FOURCHETTE.

Ermitage



Fromages de Coopérative

A l'Ermitage, c'est la nature qui dicte sa loi. Chaque jour, les Hommes de la Coopérative ont à cœur de produire du lait qui apporte une vraie personnalité à nos fromages.

Tout commence en 1931, 211 producteurs de lait créent la Coopérative de l'Ermitage pour assurer leur indépendance et produire des fromages de qualité. L'Ermitage collecte aujourd'hui le lait de 1000 producteurs de lait, fiers de leur métier, sur les territoires du Grand-Est et de Bourgogne Franche-Comté. Près de 1000 collaborateurs prennent le relai pour fabriquer de bons fromages et satisfaire les consommateurs, c'est une question d'amour du travail bien fait.

Tous les goûts sont permis !

Partagez un moment convivial, chaleureux et authentique en famille ou entre amis autour d'un repas raclette Ermitage !



C'est au cœur de la Franche-Comté, au Pays de Clerval que l'Ermitage met tout son savoir-faire dans la fabrication de ses fromages pour raclette, affinés sur planches d'épicéa.

Fumé, au piment, aux 3 poivres, à l'italienne, aux cèpes, à la truffe blanche d'été aromatisée : Ermitage, c'est un choix de 6 variétés au goût franc pour le plaisir de tous !

Disponibles au rayon Libre-Service de votre magasin en barquette de 200g.

Lasagne raclette, brocolis, petit pois et pancetta

4 à 6 pers.

25 min.

50 min.

250 g de raclette Ermitage
250 g de pâtes à lasagne
1 tête de brocolis
250 g de petits pois écossés
10 tranches de pancetta
70 cl de lait
70 g de beurre
60 g de farine
Sel/poivre

>Laver les fleurettes de brocoli, éplucher le pied et le couper en dés.
>Faire bouillir les dés de brocoli pendant 2 min. Ajouter les fleurettes et les petits pois pour 5 min. Égoutter puis couper grossièrement les fleurettes.
>Préparer une béchamel : dans une casserole, faire fondre le beurre, ajouter la farine, mélanger et cuire 2 min. à feu doux sans cesser de remuer. Ajouter petit à petit le lait. Cuire à feu doux sans cesser de remuer 5 min. puis assaisonner.
>Mélanger les petits pois et le brocoli à la béchamel.
>Dans un plat à gratin, déposer 2 cuillères à soupe de béchamel. Disposer des feuilles de lasagnes par-dessus. Recouvrir de mélange brocolis/petits pois béchamel, ajouter l'équivalent de 2 tranches de radette et 2 tranches de pancetta coupées en morceaux. Recommencer l'opération 2 fois. Couvrir de feuilles de lasagne, répartir le reste du fromage à radette, la pancetta et couvrir de béchamel.
> Enfourner 50 min. à 190°C jusqu'à ce que les lasagnes soient bien dorées.



Prenez l'air, prenez l'Ermitage

Retrouvez nos idées recettes sur www.ermitage.com

LE CHEF

Les veloutés

PAR THIBAUT SPIWACK

Le chef du **restaurant Anona, à Paris,** nous livre ses conseils éclairés pour réussir des soupes onctueuses et raffinées.



Les règles à respecter

Prévoyez une casserole suffisamment grande pour disposer les légumes en couches de 3 à 4 cm d'épaisseur. Après les avoir saisis, couvrez-les à hauteur à l'aide d'un bouillon et laissez-les cuire à couvert pour conserver les senteurs. Vérifiez très régulièrement le niveau de liquide pour empêcher les légumes d'accrocher. Pour éviter un résultat trop salé, je conseille d'ajouter le sel au fur et à mesure au moment du mixage.

Les bons mariages



Le plus simple est d'associer des ingrédients qui s'assemblent naturellement, comme ceux d'une même couleur ou d'une même saison. Aux carottes ou aux topinambours, ajoutez de l'orange. Mariez chou-fleur et brocoli, poireau et pomme de terre, petits pois et fèves, poivron et tomate... Pour les légumes d'hiver plus terreux (type salsifis, pomme de terre, poire de terre yakon ou hélianthis), des morceaux de châtaignes font des merveilles. Si vous souhaitez obtenir un côté plus exotique, liez la patate douce avec du lait de coco et du citron vert.

Un bouillon maison anti-gaspi

Mieux vaut mouiller vos légumes avec du bouillon fait maison. Il aura plus d'arômes. Pour le réaliser, réservez dans un bac, au réfrigérateur, toutes les épluchures de légumes (sauf celles des pommes de terre et des aubergines, trop amères). Quand vous en avez assez, faites-les cuire à l'eau et passez-les au chinois pour récupérer le bouillon. Pour un concentré de saveurs et un rangement plus facile au congélateur, faites-le réduire. Au moment de vous en servir, complétez avec de l'eau afin de retrouver le volume nécessaire pour mouiller vos ingrédients.

Rattraper un velouté trop liquide

Pour éviter le côté soupe, ne versez pas trop de liquide au moment de mixer vos légumes. Le mieux est de retirer à la louche et de réserver une partie du bouillon avant de mixer. Si la texture est trop épaisse, ajoutez du bouillon peu à peu jusqu'à obtenir la bonne texture. Si malgré cela vous avez eu la main lourde, faites sur-cuire 1 à 2 cuil. à soupe de riz et mixez en purée avant de l'ajouter dans le mélange.

Avec ou sans corps gras ?

Pour réussir un velouté, même s'ils ajoutent de l'onctuosité et de la gourmandise, l'apport de corps gras, comme la crème fraîche, le beurre ou l'huile d'olive, n'est pas obligatoire. En effet, une fois mixés, certains légumes comme le potimarron, la courge, la butternut, le chou-fleur, la patate douce ou encore certaines légumineuses comme les lentilles, les haricots blancs ou les pois chiches, suffisent à lier et à apporter un côté crémeux aux veloutés.

La petite touche en plus



Au moment de servir, ajoutez une quenelle de crème montée aromatisée au zaatar (un mélange à base de thym) ou au curry ou parfumez-la de brisures de truffe. Donnez du croquant en parsemant de légumes crus coupés en petits cubes ou de fruits secs concassés. Pensez aux tuiles de parmesan à disposer sur le bol et à casser à la cuillère pour dévoiler le velouté.

Une cuisine, responsable et durable

À la tête de son restaurant depuis 2019, le jeune chef francilien d'Anona décroche dès 2020 une étoile verte au Guide Michelin et une Fouchette Awards. Ces deux distinctions récompensent aussi bien la qualité de sa cuisine généreuse et créative que ses engagements dans une cuisine responsable, privilégiant les circuits courts, les produits de saison, la réduction des déchets, de consommation d'eau et d'électricité... Mais aussi le respect de ses équipes.

PAR **ANNE INQUIMBERT**

ADRESSES EN PAGE INDEX

NAUTILUS À L'HEURE
DES FÊTES



Le crabe s'invite à la table des gourmets

POUR UNE CUISINE RAFFINÉE DURANT LES FÊTES DE FIN D'ANNÉE, LE CRABE NAUTILUS S'INVITE À VOTRE TABLE...

Le crabe un mets d'exception

La bonne idée pour des repas de fêtes dignes de ce nom ? Se faire plaisir avec de bons ingrédients ! Les produits de la mer sont notamment à l'honneur en cette fin d'année et le crabe fait partie des mets que l'on apprécie souvent déguster pour les fêtes. Pour vous offrir le meilleur et vous permettre de préparer des recettes raffinées, Nautilus sélectionne justement pour vous l'excellence du crabe et en extrait les morceaux les plus nobles. Le savoir-faire unique de Nautilus, confère au crabe une qualité exceptionnelle.

VERRINE CRABE & AVOCAT
L'incontournable des fêtes !

Laissez-vous tenter par les billes apéritives au Crabe Nageur et fromage frais, pour une entrée fraîche et festive ! Pourquoi pas par les délicates Panacotta de potimarron au Tourteau ou les Verrines de Crabe des Neiges, crème d'asperge verte au tabasco et suprêmes de pamplemousse ? À vous de jouer selon vos envies !

Un produit respectueux

Nautilus s'engage pour le respect de la planète et la préservation de ses ressources et accompagne également les pêcheurs vers des pratiques plus durables.
Présenté dans un écrin métallique imprimé à l'encre végétale et recyclable à l'infini, le crabe est pêché selon des techniques durables, au casier ou au filet maillant.

Succombez à la collection Authentique Nautilus



@NAUTILUSFOOD • WWW.NAUTILUSFOOD.COM

Gamme disponible au rayon conserve de poissons

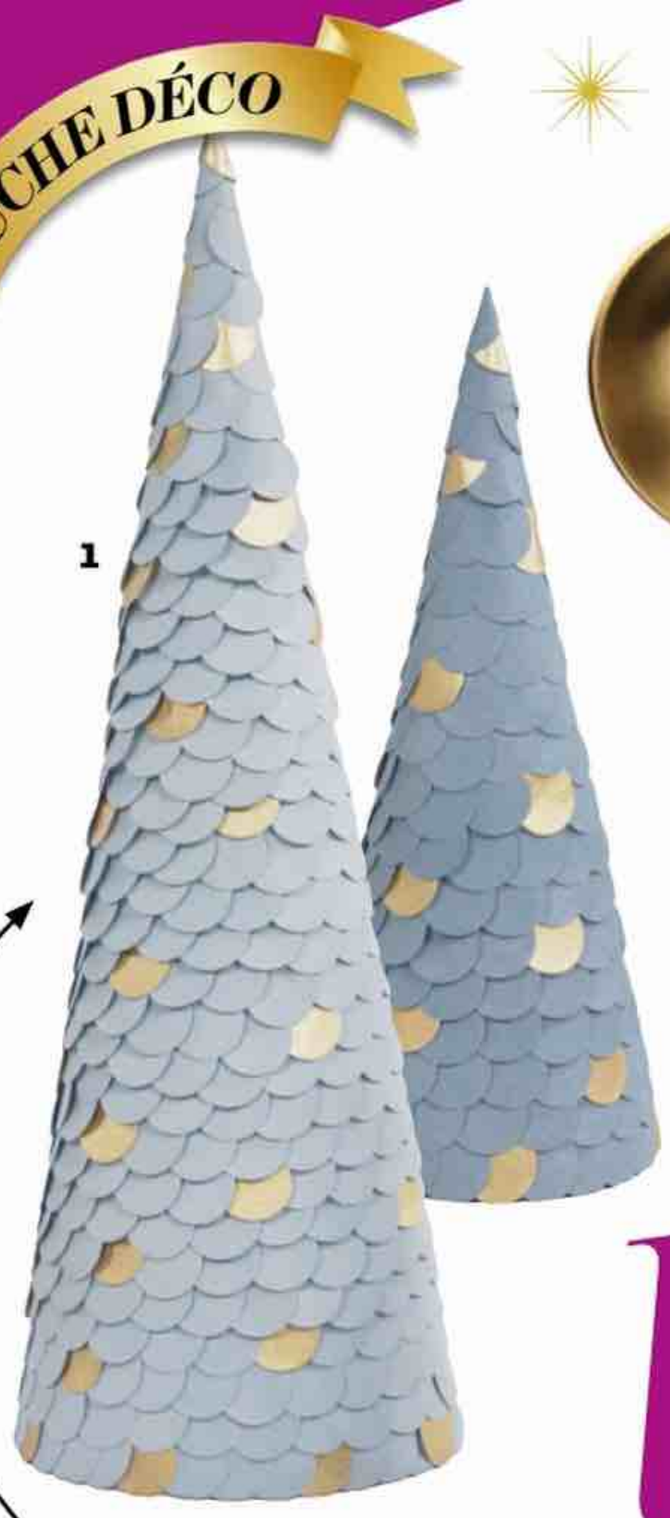
PMS CREATIVE

COMMUNIQUÉ

Un Noël au charme polaire

Alternant TEINTES PASTEL ET BLEUTÉES, PONCTUÉES D'ÉCLATS DORÉS, une sélection étincelante qui invite au voyage au-delà des étoiles.

PAR **MARIE FIESS**



1

1 Forêt enchantée

Sapins stylisés pour un décor Grand Nord.
Venetia, en papier recyclé, H 20, 30 et 45 cm, 26 € le lot de 3, *Kave Home*.

2 Chicissime

Un design épuré pour cette ménagère en laiton poli.
Collection Envy, ménagère de 24 couverts, 129 €, *NV Gallery*.

3 Féerique

Une boule couleur d'aurore boréale.
En verre, Ø 8 cm, 1,50 €, *Jardiland*.



2



3

4 Délices à tous les étages

Un serviteur précieux pour présenter toasts et bouchées.
Serruya, en métal doré, Ø 28 x H 30 cm, 39 €, *Alinéa*.



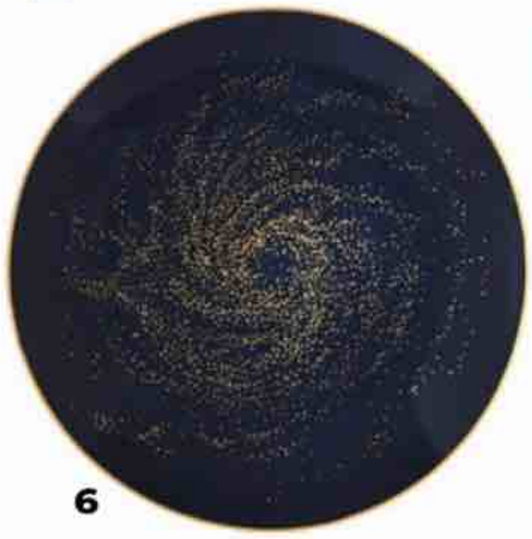
4

5 Duo céleste

Petite plongée dans un ciel étoilé pour le service du repas de Noël.
Plateaux Print Constellation, Ø 25 cm et Ø 40 cm, 17 € les deux, *Monoprix*.



5



6



8



7



9



11



10





12



13

6 Bel effet à tout petit prix

Toute la Voie lactée sur cette élégante assiette en porcelaine.
Assiette Céleste, Ø 26 cm, 2,50 €, *E.Leclerc*.

7 Nuit étoilée

Pour faire scintiller la table de Noël.
Set de table Constellation, en polyester, 45 x 33 cm, 10 €, *Fragonard*.

8 Rayonnant

Des couleurs irisées qui se refléteront joliment sur la vaisselle.
Set de table Irisé, en polyuréthane, 30 x 45 cm, 2 €, *Conforama*.

9 Mille éclats

Pour donner à l'eau ou au vin de jolis reflets.
Collection Irrisé, verre à vin ou verre à eau, 20 € le lot de 6, *But*.

10 À la lueur des chandelles

On parsème sans modération la table de ces grandes bougies en paraffine au look festif et au prix mini.
Bougie, H 20 x 5,5 cm, 2 €, *Conforama*.

11 Dessous chic

Elle met en lumière les assiettes de service.
Grande assiette pailletée, Ø 32 cm, 3,50 €, *Carrefour*.

12 Éphémère

Décor délicat pour ces serviettes en intissé.
Couronne, 40 x 40 cm, 5,60 € le lot de 20, *Françoise Paviot*.

13 Scintillant

Lumière tamisée et mystérieuse à semer à son gré sur la table.
Photophore Végétal Girly, en verre, Ø 9 x H 10 cm, 6,95 €, *Sema Design*.

ADRESSES EN PAGE INDEX

EN CAVE

Accords en blancs

Notre sélection de vins à marier avec nos entrées, nos plats aux accents marins mais aussi nos volailles, nos viandes blanches et nos desserts aux fruits.



Air marin

Un élevage sur lies fines permet de développer la saveur de ce vin tiré du vieux cépage local de l'étang de Thau, le picpoul blanc. Robe d'or pâle aux reflets verts, nez intense de petites fleurs blanches et de pêche jaune, bouche fraîche et longue.

● **Avec le saumon mariné, le tartare de homard, les saint-jacques et les fruits de mer.**

Picpoul de Pinet blanc 2020, Excellence de l'Ormarine, Maison Jeanjean, 6 €, *Monoprix.*

PAR ÉLISABETH DE MEURVILLE

Fraîcheur des sommets

Robe d'or pâle, notes d'amandes, d'agrumes et de miel avec un soupçon truffé au nez. On se régale de la bouche fruitée et fraîche de ce vin issu du cépage altesse, sur le beau terroir de Marestel.

● **Avec le saumon mariné, les saint-jacques, le saumon farci aux marrons, mais aussi un mont d'or ou une brioche des Rois aux pralines.**

Roussette de Savoie 2019, cru Marestel, Le Cellier de Sordan, 10 €, *dans les grandes surfaces.*





Expressif

Voici un vin doré à la personnalité exubérante: un bouquet expressif à la fois fleuri et fruité, avec des notes exotiques; bouche ample, puissante et complexe à la finale épicée. À servir frais (10 °C) mais pas glacé.

● **Avec l'avocat, crevettes et mangue, la pastilla de canard ou le rôti de poulet aux langoustines et légumes-racines.**

Côtes catalanes 2020, La Figuera, Domaine Lauriga, 8,90 €, *Nicolas.*

Puissant et raffiné

Un riesling de fête qui, sous une robe dorée et un nez de fruits jaunes et fleurs blanches aux notes minérales caractéristiques, offre une bouche ample et fraîche à la fois, longue et gourmande. Il sera parfait servi à 8-10 °C.

● **Avec les saint-jacques en coquille, le foie gras en terrine et la nage de homard.**

Alsace riesling 2017, Exception, Bestheim, 14,50 €, *départ cave et cavistes.*





Élégant bourgogne

Vin à la fois puissant et très fin, harmonieux et intense. L'été 2018 ayant mûri les raisins à point, ce vin doré développe des arômes de fleurs blanches et de pêche avec de jolies notes d'amande. À servir juste frais à 12-13 °C.

● **Avec le velouté de butternut truffé, les saint-jacques, le saumon ou les rôtis de volaille.**

Pouilly-Vinzelles 2018, Joseph Drouhin, 16,50 €, *Nicolas.*

Liquoreux mais frais

Dans une appellation très proche de Sauternes, l'un des meilleurs vins du cru: de l'or liquide aux arômes exotiques avec des notes minérales et une superbe harmonie entre la richesse et la fraîcheur.

● **Avec le foie gras en terrine et la nage de homard, et aussi le vacherin à l'eggnog, le baba ou les éclairs.**

Sainte-Croix-du-Mont 2018, Château La Rame, 14 €, *Carrefour.*



ADRESSES EN PAGE INDEX L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ

Passion apéro

Instagram Gourmand

Nos coups de cœur inspirés des réseaux sociaux pour un apéritif festif aussi facile qu'épatant.

RECETTES : **JULIETTE TERCAEFS**
STYLISME : **JUDITH CLAVEL**
PHOTOS : **LAURENT ROUVRAIS**

Couronne d'antipasti de Noël

PRÉPARATION : 20 MIN

POUR 6 PERSONNES • **200 g de chiffonnade de jambon sec** • **15 petits poivrons farcis** à la ricotta • **1 bocal de cœurs d'artichauts** marinés • **14 olives vertes** • **14 olives noires** • **7 pétales de tomates séchées** à l'huile • **3 brins de romarin** • **4 brins de persil plat.**

1. Réalisez une série de 7 piques en alternant dans le même ordre poivrons, persil plat, olives et jambon roulé en rosette, puis 7 piques jambon, poivrons, persil plat et languettes d'artichaut bien égouttés.

2. Composez 7 piques artichaut, olives, persil plat et poivrons.Piquez par-ci par-là quelques pétales de tomates séchées.

3. Disposez les piques en couronne sur un plat de service rond. Décorez de petits plumets de romarin et de feuilles de persil plat.

4. Couvrez d'un film et réfrigérez jusqu'au service.

Magique

C'EST LA RÉGULARITÉ DE LA RÉPÉTITION DES PIQUES QUI PRODUIT L'EFFET "COURONNE DE NOËL". PENSEZ À ALTERNER INGRÉDIENT ROUGE ET VERT POUR UN EFFET PARFAIT.

SHOPPING : LOLA MOREAU CÉRAMIQUES

Number cake tarama-saumon

PRÉPARATION : 30 MIN • CUISSON : 20 MIN

POUR 6 PERSONNES **LES BISCUITS** • **250 g de parmesan** râpé • **250 g de beurre** mou • **250 g de farine.** **LA GARNITURE** • **3 tranches de saumon fumé** • **1 concombre** • **1 citron vert** bio • **1 citron jaune** bio • **1 verrine d'œufs de poissons** • **1 boîte de tarama** • **1 boîte de tzatziki** • **2 cuil. à soupe de mascarpone** • **10 crackers** ronds • **1 pincée de graines de moutarde** ou de pavot.

1. Préparez les biscuits. Mélangez le parmesan, la farine et le beurre. Travaillez en ajoutant petit à petit un peu d'eau pour obtenir une pâte homogène.

2. Divisez la pâte en deux et étalez chaque pâton entre 2 feuilles de papier sulfurisé (1 cm d'épaisseur). Taillez dans chacun les chiffres 2 et 5 de même dimension (env. 25 cm) à l'aide d'un couteau pointu, en vous aidant si nécessaire d'un gabarit en carton fait maison. Enfournez ces 4 chiffres pour 20 min à 180 °C. Laissez refroidir.

3. Versez le tarama et le tzatziki enrichi du mascarpone dans 2 poches à douilles lisses. Détaillez des billes dans le concombre avec une cuillère parisienne.

4. Dressez sur chaque 2 et sur chaque 5 des pointes de tarama et de tzatziki. Ajoutez des œufs de poissons, du saumon et des zestes de citrons. Superposez les chiffres.

5. Décorez de billes de concombre, d'œufs de poissons, de petits éventails de citrons, de crackers et de graines de moutarde.

Mignardises de homard, vodka sauce et pomme

PRÉPA : 30 MIN

POUR 6 PERSONNES

• **1 ou 2 queues de homard** cuites (350 g décortiquées) • **1 pomme** granny smith • **1 citron vert** bio • **3 brins d'estragon** • **3 cuil. à soupe de vodka** • **3 cuil. à soupe d'huile d'olive** • **sel, poivre.** **LE DÉCOR** • **12 cuil. à soupe de mascarpone** • **1 cuil. à soupe de caviar de tomate séchée** nature.

1. Décortiquez les homards, coupez la chair en mini dés.

2. Taillez la pomme épépinée et non pelée en mini dés. Hachez 1 cuil.



à soupe d'estragon en réservant 6 plumets pour la décoration.

3. Mélangez les dés de homard et de pomme. Assaisonnez avec l'huile, 2 cuil. à soupe de vodka, une pincée de zeste de citron râpé, l'estragon haché, le jus du citron, du sel et du poivre.

4. Répartissez ce tartare sur 6 soucoupes à l'aide d'un cercle à pâtisserie d'environ 6 cm.

5. Mélangez 6 cuil. à soupe de mascarpone avec le caviar de tomate et 1 filet de vodka. Salez et poivrez. Assaisonnez de même le reste du mascarpone nature.

6. Versez les deux préparations dans les deux compartiments d'une poche à douille double et déposez une rosace de mascarpone sur chaque tartare. Décorez de plumets d'estragon. Poivrez et dégustez.

Bon à savoir

EN FONCTION DU MARCHÉ, REMPLACEZ LE HOMARD PAR DES CREVETTES, DU CRABE, DES LANGOUSTINES OU DU SURIMI DE QUALITÉ.

L'effet cheese ball

C'est le retour de ce classique de l'apéritif américain datant... des années 1940. Une grosse boule de fromage frais parfumé de fromages râpés, de graines, de fruits secs ou de fines herbes. Facile à personnaliser selon vos goûts et sans cuisson, cette tartinade se complète de pain ou de crackers. Bonus ? On peut même la préparer la veille.

Cheese ball au roquefort et châtaignes

PRÉPARATION : 15 MIN • CUISSON : 20 MIN

POUR 6 PERSONNES • **1 pâte brisée** pour faire des gressins • **1 jaune d'œuf** • **230 g de roquefort** • **150 g de fromage frais** à tartiner • **100 g de châtaignes** cuites pelées • **2 cuil. à café de miel** • **1 cuil. à café de baies roses** • **fleur de sel, poivre.** LE DÉCOR • **pluches de persil plat** • **baies roses** • **poivre noir** • **accroche de boule et ruban.**

1. Déroulez la pâte brisée. Détaillez en longues languettes et tortillez en gressins. Déposez-les sur une plaque doublée d'un papier cuisson. Enduisez de jaune d'œuf battu avec 1 cuil. à soupe d'eau. Salez et poivrez. Enfournez 20 min à 180 °C. Laissez refroidir.

2. Émiettez le roquefort. Mélangez-le bien dans un saladier avec le fromage frais et le miel. Salez, poivrez. Ajoutez les châtaignes détaillées en petits dés et les baies roses. Façonnez en une grosse boule. Emballez dans un film et réservez au frais.

3. Déballez la cheese ball sur une assiette. Décorez comme une boule à accrocher au sapin avec des pluches de persil, du poivre noir et des baies roses. Entourez de gressins et servez aussitôt.

Le truc

SERREZ DÉLICATEMENT LA BOULE DANS VOS MAINS, JUSTE ASSEZ POUR QU'ELLE SE TIENNE. VOUS LA DÉGUSTEREZ FACILEMENT AVEC LES GRESSINS.

Au choix

FEUILLES DE BRICK OU DE FILO, LES DEUX CONVIENNENT POUR CETTE RECETTE. VOUS LES TROUVEREZ EN PAQUET PLAT AU RAYON ORIENTAL FRAIS.

Bonbons au reblochon, passion et noix

PRÉPARATION : 15 MIN • CUISSON : 18 MIN

POUR 6 PERSONNES • **4 fruits de la passion** • **10 cerneaux de noix** • **1 brin de cerfeuil** • **1 reblochon** • **100 g de beurre** • **8 feuilles de brick.**

1. Faites fondre le beurre au micro-ondes. Étalez 1 feuille de brick et badigeonnez-la de beurre. Déposez 1 autre feuille dessus. Détaillez en carrés de 10 cm. Répétez l'opération pour obtenir 16 carrés.

2. Détaillez 16 fins quartiers de reblochon. Récupérez la chair des fruits de la passion et concassez les cerneaux de noix. Déposez sur chaque carré 1 quartier de reblochon, quelques grains de passion et des cerneaux de noix.

3. Roulez chaque carré. Pincez et nouez les extrémités en serrant avec de la ficelle de cuisine comme un joli bonbon. Réservez au frais si nécessaire.

4. Espacez les bonbons sur une plaque de cuisson. Enfournez pour 18 min à 180 °C jusqu'à coloration. Ôtez les ficelles et épongez un peu avec du papier absorbant.

5. Décorez de grains et de pulpe de passion restantes, de cerneaux de noix et de cerfeuil. Laissez tiédir et servez.

Salade trifle au foie gras, clémentines et maïs

PRÉPA : 20 MIN

POUR 6 PERSONNES

• **6 clémentines** • **1 citron** • **3 poignées de mâche** • **200 g de foie gras** mi-cuit • **25 cl de crème liquide** • **8 cuil. à soupe de maïs** en grains • **6 cuil. à soupe de pop-corn** nature • **4 cuil. à soupe d'huile d'olive** • **fleur de sel, poivre noir** concassé.

1. Mixez le maïs (sauf 2 cuil. à soupe de grains pour la décoration) avec 2 cuil. à soupe d'huile et la crème liquide. Salez

et poivrez. Réservez.

2. Épluchez à vif les clémentines avec un couteau-scie. Prélevez les quartiers entre les cloisons, avec le couteau-scie.

3. Lavez et équeutez la mâche. Découpez le foie gras en jolis copeaux.

4. Répartissez dans 6 coupes la crème de maïs, les feuilles de mâche, les segments de clémentines, les copeaux de foie gras, quelques grains de maïs et du pop-corn. Assaisonnez d'huile d'olive fouettée avec le jus du citron, du poivre noir et de la fleur de sel. Servez frais.

La coupe à l'anglaise

On aime les "traï-fel", ces coupes garnies d'ingrédients superposés. À l'origine plutôt économique (leur nom signifie "petit rien") et composé de reste de génoise, de crème et de liqueur, ce dessert britannique se décline aujourd'hui en version salée. Il est idéal pour présenter une salade colorée, par exemple.

Toasts d'avocats, crevettes et mangue

PRÉPARATION : 25 MIN

POUR 6 TOASTS • **1 grenade** • **1 belle mangue** mûre • **1 citron** • **3 petits avocats** mûrs à point • **3 brins de cerfeuil** • **6 crevettes** cuites décortiquées, avec l'éventail de la queue • **6 tranches de pain noir** • **1 pincée de piment d'Espelette** • **sel, poivre.**

1. Détaillez 6 disques de même diamètre (environ 10 cm) dans le pain noir avec un cercle à pâtisserie tranchant. Faites-les griller.

2. Mixez la chair de la mangue en crème assez lisse avec un filet de jus de citron, du piment, du sel et du poivre.

3. Découpez en fines lamelles dans la largeur 1/2 avocat pelé et dénoyauté, posé à plat sur une planche. Décalez un peu les tranches en vous aidant de vos mains citronnées pour obtenir un long ruban "d'écailles". Roulez-le en fleur sur la planche. Recommencez pour les 5 autres.

4. Garnissez 1 toast de pain d'une couche de purée de mangue. Déposez délicatement 1 fleur d'avocat avec une spatule. Ajoutez 1 crevette. Faites de même pour les autres toasts. Parsemez de graines de grenade, de de piment et de cerfeuil.

RETROUVEZ LE BON GESTE EN VIDÉO :

ADRESSES EN PAGE INDEX

EN CAVE

La fête au cham

Moins de 20 €

Les champagnes des grandes réunions, pas très complexes mais agréables quand ils sont honnêtement faits.



Classique

Un vin simple avec un bel équilibre entre corps, fruité et finesse. Franc et frais sur des arômes de petites fleurs blanches.

Parfait pour un buffet classique avec des produits de la mer, charcuteries et fromages ou pour concocter de divins cocktails au champagne avec liqueurs et fruits.

Champagne brut, Comte de Lavigny, 15,80 €, *Casino.*

Généreux

Ce champagne brut à la belle mousse, aux arômes de fruits blancs et jaunes avec des notes épicées, présente une bouche fraîche et généreuse sur une finale fruitée et gourmande.

À proposer pour un apéritif classique avec des gougères, terrines, feuilletés aux escargots...

Champagne brut sélection, Chassenay d'Arce, 19,50 €, *Le Repaire de Bacchus.*





Jolie robe

On aime la belle couleur à reflets cuivrés de ce rosé à l'effervescence ferme mais fine. En bouche ? Des arômes de fraise et de framboise, un goût franc et frais qui finit sur des fruits secs.

Idéal pour un apéro avec jambon sec, salade de poulpe, fromages, bûche et galette des Rois.

Champagne brut rosé, Malard, 15,90 €, *Carrefour.*

De 20 €

De jolies trouvailles, chez les vignerons indé maisons, qui passent de l'apéritif en famille

Fruité

Voici un champagne bien réussi, à la robe d'or pâle, à la bulle fine et ferme, au nez de fleurs blanches et d'agrumes. Sa bouche ample, fruitée et acidulée est rafraîchissante.

À servir à l'apéritif avec des tapas, un plateau de fruits de mer ou un pâté en croûte au poulet.

Cuvée spéciale 2015, Nicolas Feuillatte, 26 €, *dans les grandes surfaces.*





Aérien

Riche et fin, peu dosé, donc très sec, ce millésime séduit par ses arômes de fruits jaunes et de fleurs blanches et par sa finale minérale. Il laisse en bouche une très agréable sensation de légèreté.

Pour un apéritif avec mini feuilletés et autres classiques, mais aussi amuse-bouches plus sophistiqués.

Champagne millésime Act'2015, Charpentier, 28,50 €, *départ cave et chez les cavistes.*

PAR ÉLISABETH DE MEURVILLE

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ

pagne

à 30 €

pendants et même dans de grandes à la table.

Puissant

Avec sa robe d'or pâle, son nez de fleurs blanches, de fruits jaunes confits et ses notes de sous-bois, ce champagne offre une bouche généreuse et ample avec une finale sur les agrumes.

- **Assez puissant pour un apéritif avec rillettes de poisson, houmous à la betterave et avocado toast. Mais aussi à table avec une sole ou une volaille rôtie.**

Champagne brut cuvée bio, Charles de Cazanove, 30 €, *E.Leclerc et Hyper U.*





Élégant

Un champagne équilibré aux arômes de fleurs blanches et de pain grillé avec des notes minérales. La bouche gourmande, franche et fraîche se déploie en finesse.

- **Pour un apéritif dînatoire élégant avec foie gras à la concassée de noisettes, velouté de potiron à la truffe…**

Champagne brut premier cru, Fleur de Champagne Duval-Leroy, 30 €, *Monoprix et Carrefour.*

Pour célébrer dans la joie l'arrivée du Père Noël, voici notre sélection de belles bouteilles à prix tout doux.

Moins de 40 €

Des vins avec plus de personnalité, de complexité et de finesse, pour les petits comités d'amateurs ou les tête-à-tête.

Chic nature

Vif, tonique, tendu, pur et fin, ce champagne, sans ajout de liqueur, donc très sec, séduit par sa complexité, ses notes de fruits blancs et sa bouche minérale, structurée et longue à la pointe juste épicée.

- **Avec des fruits de mer et poissons fumés ou en sauce.**

Champagne brut nature, dosage zéro, Mag 16, AR Lenoble, 33,50 €, *chez les cavistes.*





Intemporel

Sous une robe dorée, la bulle est fine et vive. Le nez révèle des arômes de fleurs blanches, de fruits rouges et de pain grillé, avec une pointe de miel.
La bouche est très fraîche, bien ample, longue et franche.

- **Pour un apéritif raffiné ou un repas avec boudin blanc, saint-jacques, volaille.**

Champagne brut, Royale Réserve, Philipponnat, 34,50 €, *Monoprix.*

Surprenant

Brut nature, un champagne élégant et fin, expressif et complexe, jouant sur le fruité avec des notes d'agrumes, de pêche et de miel et une fine minéralité.

- **Une personnalité étonnante à saisir dès l'apéritif sur une terrine de foie gras, du jambon ibérique et autres petits mets.**

Champagne brut nature bio, Fluence, Franck Pascal, 37 €, *Le Repaire de Bacchus.*



ADRESSES EN PAGE INDEX

Idées réveillon

Nos plus belles

RECETTES : **V. BESTEL** - STYLISME : **J. CLAVEL** - PHOTOS : **L. ROUVRAIS**

Sans cuisson

Le bon choix

Demandez à votre poissonnier du saumon de qualité (label Rouge, bio) d'une fraîcheur irréprochable, en lui précisant que vous le consommerez cru. Respectez scrupuleusement la chaîne du froid jusqu'au service. Optez pour un morceau sans peau ni arêtes, bien régulier, taillé dans la partie centrale du filet, pour que la marinade diffuse également partout.

Salade croquante de saumon mariné à l'orange

PRÉPARATION : 25 MIN • ATTENTE : 48 H

POUR 6 PERSONNES • **400 g de filet de saumon** • **1/2 chou blanc** • **1 petite betterave** rayée chiogga • **1 pomme** croquante verte ou rouge bio • **1 orange** bio • **1/2 citron vert** • **1 petit bouquet de cerfeuil** • **70 g de sucre** • **1 cuil. à soupe de graines de coriandre** concassées • **3 cuil. à soupe d'huile d'olive** • **3 cuil. à soupe de noisettes** torréfiées concassées • **70 g de gros sel** • **sel** • **poivre noir du moulin.**

1. Retirez les éventuelles arêtes du filet de saumon.

2. Mélangez le gros sel, le zeste de l'orange râpé, la coriandre écrasée, le sucre et du poivre. Parsemez sur tout le saumon. Enveloppez-le bien serré dans un film étirable et déposez-le sur un plat. Posez une brique de lait dessus et réservez 48 h au frais.

3. Émincez le chou en retirant les parties dures du cœur ou les côtes trop épaisses. Ajoutez 1 cuil. à soupe d'huile et 2 pincées de sel. Massez-le 1 min avec les mains pour l'assouplir. Ajoutez la pomme épépinée et la betterave pelée et découpées en bâtonnets, le cerfeuil effeuillé, la moitié des noisettes en gros éclats, le reste d'huile, un filet de jus de citron et du poivre. Réservez dans le réfrigérateur.

4. Déballez le saumon et essuyez-le soigneusement. Découpez-le en languettes. Répartissez la salade sur des assiettes. Ajoutez le saumon et décorez de noisettes et de cerfeuil.

LE BON VIN **Provence blanc.**

entrées

Chaudes ou froides, saveur terre ou mer, on a pensé à tout pour bien commencer le réveillon entre tradition et créativité.

Prêt à l'avance

Velouté de butternut à la truffe fraîche, oboles au comté

PRÉPARATION : 40 MIN • CUISSON : 35 MIN

POUR 6 PERSONNES • **1 courge butternut** d'environ 1,5 kg • **1 gros oignon** • **1 gousse d'ail** • **1 brin de thym** + un peu de thym haché • **1 petite truffe** • **30 g de beurre** • **15 cl de crème liquide** entière • **60 g de mini dés de comté** • **2 cuil. à soupe d'huile de noisette.** LES OBOLES • **100 g de comté** • **sel** • **poivre.**

1. Préparez les oboles. Préchauffez le four à 200 °C. Râpez le comté et hachez-le au couteau. Disposez-le en 6 disques sur une plaque tapissée de papier sulfurisé. Parsemez de thym haché et enfournez pour environ 7 min. Retirez du four et poivrez. Réservez au sec.

2. Réalisez le velouté. Épluchez et hachez l'oignon. Faites-le fondre dans une grande casserole avec le beurre chaud. Ajoutez la courge pelée et découpée en cubes, le brin de thym, l'ail, du sel et du poivre. Couvrez à peine d'eau et laissez cuire 30 min. Retirez le thym et mixez finement avec la crème liquide et l'huile.

3. Réchauffez le velouté si besoin. Répartissez-le aussitôt dans des assiettes creuses chaudes. Ajoutez les oboles au comté, des lamelles de truffe et les mini dés de comté. Décorez éventuellement de thym et dégustez sans attendre.

Le truc

POUR OBTENIR DES OBOLES PARFAITEMENT RÉGULIÈRES, UTILISEZ SIX CERCLES. VERSEZ LE FROMAGE À L'INTÉRIEUR ET LAISSEZ-LES EN PLACE PENDANT LA CUISSON.

entrées

Chaudes ou froides, saveur terre ou mer, on a pensé à tout pour bien commencer le réveillon entre tradition et créativité.



Velouté de buttermut à la truffe fraîche, oboles au comté

PRÉPARATION : 40 MIN • CUISSON : 35 MIN

POUR 6 PERSONNES • **1 courge butternut** d'environ 1,5 kg • **1 gros oignon** • **1 gousse d'ail** • **1 brin de thym** + un peu de thym haché • **1 petite truffe** • **30 g de beurre** • **15 cl de crème liquide** entière • **60 g de mini dés de comté** • **2 cuil. à soupe d'huile de noisette.** **LES OBOLES** • **100 g de comté** • **sel** • **poivre.**

1. Préparez les oboles. Préchauffez le four à 200 °C. Râpez le comté et hachez-le au couteau. Disposez-le en 6 disques sur une plaque tapissée de papier sulfurisé. Parsemez de thym haché et enfournez pour environ 7 min. Retirez du four et poivrez. Réservez au sec.

2. Réalisez le velouté. Épluchez et hachez l'oignon. Faites-le fondre dans une grande casserole avec le beurre chaud. Ajoutez la courge pelée et découpée en cubes, le brin de thym, l'ail, du sel et du poivre. Couvrez à peine d'eau et laissez cuire 30 min. Retirez le thym et mixez finement avec la crème liquide et l'huile.

3. Réchauffez le velouté si besoin. Répartissez-le aussitôt dans des assiettes creuses chaudes. Ajoutez les oboles au comté, des lamelles de truffe et les mini dés de comté. Décorez éventuellement de thym et dégustez sans attendre.

Le truc

POUR OBTENIR DES OBOLES PARFAITEMENT RÉGULIÈRES, UTILISEZ SIX CERCLES. VERSEZ LE FROMAGE À L'INTÉRIEUR ET LAISSEZ-LES EN PLACE PENDANT LA CUISSON.

Terrine de foie gras aux pommes, calvados et poudre de pain d'épices

PRÉPARATION : 25 MIN • CUISSON : 55 MIN • ATTENTE : 12 H + 48 H

POUR 6 PERSONNES • **1 foie gras cru de canard** déveiné (env. 500 g) • **2 pommes** acidulées • **25 g de beurre demi-sel** • **1/2 cuil. à café de sucre** • **10 tranches de pain d'épices** • **2 cuil. à soupe de calvados** • **6 g de sel** • **1/2 cuil. à café de poivre du moulin.**

1. Mélangez le sel, le poivre et le sucre. Assaisonnez-en les lobes de foie gras posés sur un film. Aspergez-les de calvados, replacez-les l'un contre l'autre et enveloppez-les du film. Réservez 12 h au réfrigérateur.

2. Préchauffez le four à 210 °C. Déposez les tranches de pain d'épices sur une plaque et enfournez 5-7 min pour les faire sécher. Laissez refroidir et mixez en poudre.

3. Pelez les pommes. Coupez-les en tranches fines et faites-les dorer dans le beurre chaud quelques minutes à la poêle sur feu assez vif, jusqu'à ce qu'elles soient cuites à cœur.

4. Placez le petit lobe de foie gras au fond d'une terrine en tassant du bout des doigts. Parsemez d'1 cuil. à soupe de poudre de pain d'épices et disposez la moitié des pommes.

5. Coupez le gros lobe de foie gras en deux dans la longueur. Posez le plus petit morceau dans la terrine. Ajoutez 1 cuil. à soupe de poudre de pain d'épices et le reste de pommes. Recouvrez avec le dernier morceau de foie gras. Placez la terrine fermée dans un plat à gratin rempli d'eau chaude (non bouillante). Enfournez 50 min à 120 °C (45 -50 °C à cœur).

6. Laissez tiédir la terrine. Versez le gras fondu dans un bol. Posez une planchette de la taille de la terrine et un poids sur le foie gras et réservez 5 h au frais. Retirez la presse

7. Faites fondre le gras récupéré et nappez-en la terrine. Couvrez et replacez 48 h au frais. Découpez en tranches, parsemez de poudre de pain d'épices et dégustez.

LE BON VIN Sauterne**s.**

Prêt à l'avance

L'idée en plus

LA CHAPELURE DE PAIN D'ÉPICES A ÉTÉ PRÉPARÉE EN GRANDE QUANTITÉ POUR PROFITER DU FOUR CHAUD. UTILISEZ LE RESTE POUR PANER DU FROMAGE OU DES CROQUETTES.

10 IDÉES AVEC...

» Pour 4 personnes «

... du pain d'épices

Grâce à son parfum d'enfance et sa saveur de miel, ce super goûter est parfait pour **sublimer toutes nos petites recettes de fin d'année.**



Notre coup de cœur

1 Cigares de foie gras

Répartissez dans 12 demi-**feuilles de brick** 2 tranches de **pain d'épices,** 150 g de **foie gras cru** et 1 **mangue** en petits dés. **Salez** et **poivrez.** Roulez en cigares et **huilez** au pinceau. Enfournez 18 min à 180 °C et dégustez aussitôt.

LE PLUS Congelez les dés de foie gras. Au moment de servir, réalisez les cigares et enfournez sans attendre.

2 Toasts au chèvre et au miel

Toastez 4 tranches de **pain d'épices.** Tartinez de **confit d'oignons.** Coupez en quatre. Ajoutez 1 noix de **chèvre frais** et **poivrez.** Arrosez d'1 filet **d'huile d'olive** et d'1 **filet de miel.** Passez 2 min sous le gril du four et servez bien chaud.

LE PLUS Garnissez d'un peu de roquette juste avant de croquer dans les toasts.

3 Terrine de fromage bleu

Tapissez de film étirable un moule à cake. Recouvrez le fond de tranches **de pain d'épices.** Mélangez 300 g de **fromage bleu,** 10 cl de **crème épaisse,** 50 g de **raisins secs** réhydratés dans 5 cl de **cognac,** 6 **figues** et 6 **abricots secs** en dés et 50 g de **noix** hachées. Étalez la moitié du mélange dans le moule et couvrez de pain d'épices. Ajoutez le reste et recouvrez de pain d'épices. Répétez l'opération une fois. Réfrigérez 12 h. Coupez en tranches.

LE PLUS À déguster à l'apéritif, en entrée accompagné d'une salade bien vinaigrée ou à la place du plateau de fromages.

4 Crumble de confit de canard

Toastez 4 tranches de **pain d'épices.** Laissez refroidir et mixez. Écrasez 1 kg de **pommes de terre** cuites avec 10 cl de **crème liquide** et 25 g de **beurre. Salez** et **poivrez.** Effilochez 2 **cuisses de canard confit** dans un plat et recouvrez de la purée. Parsemez de chapelure de pain d'épices et de noix de beurre. Enfournez 25 min à 180 °C.

LE PLUS Pour une version au poisson, préparez ce plat avec un reste de morue cuisiné.

5 Croques basques

Étalez 1 cuil. à café de **confiture de cerises noires** sur 1 tranche de **pain d'épices.** Ajoutez 2 fines tranches de **jambon de Bayonne** et 2 tranches de **fromage de brebis.** Parsemez de **piment d'Espelette** et refermez avec une autre tranche. Réalisez ainsi 4 croques. Faites-les dorer dans une noix de **beurre.**

LE PLUS Vous pouvez aussi déposer le fromage sur le pain et enfourner ces croques 8 à 10 min à 210 °C.

6 Gnocchis au potiron

Mixez 500 g de **potiron** cuit et refroidi. Ajoutez 1 jaune d'**œuf,** 150 g de **farine** et 1 filet d'**huile d'olive.** Travaillez en pâte. Façonnez en boudins de Ø 1 cm et coupez en tronçons. Faites cuire 3 min dans de l'eau bouillante **salée.** Faites bouillir 10 cl de **crème** et ajoutez 100 g de **fromage bleu.** Versez cette sauce sur les boudins et parsemez de **pain d'épices** émietté. **Poivrez** et servez.

LE PLUS Préparez des gnocchis de pommes de terre de la même façon ou utilisez la sauce pour des tagliatelles.

7 Faux tiramisù

Trempez 4 tranches de **pain d'épices** dans du **café** fort. Découpez en dés et garnissez le fond d'une coupe. Mixez 200 g de **mascarpone,** 100 g de **crème épaisse** et 100 g de **sucre.** Versez la moitié sur le pain d'épices. Renouvelez l'opération Réservez 4 h au réfrigérateur. Saupoudrez de **cacao** et dégustez.

8 Beurre incroyable

Faites griller 1 tranche de **pain d'épices.** Laissez refroidir et mixez. Travaillez 100 g de **beurre** mou en crème avec une fourchette. Ajoutez 1 cuil. à soupe de poudre de pain d'épices, 1 cuil. à café de **pelures de truffe** hachées, du **sel** et du **poivre.** Réservez 12 h dans le réfrigérateur.

LE PLUS C'est délicieux sur du pain grillé nature, sur un tournedos façon maître d'hôtel ou dans des pâtes.

9 Crème moelleuse aux épices

Faites bouillir 25 cl de **lait.** Hors du feu, émiettez 250 g de **pain d'épices** et laissez reposer 30 min. Mixez au mixeur plongeant en ajoutant 2 **œufs,** 2 cuil. à soupe de **sucre roux** et 2 cuil. à soupe de **confiture d'oranges.** Répartissez dans des ramequins et faites cuire 30 min à la vapeur. Laissez refroidir et réservez 4 h au réfrigérateur avant de déguster.

LE PLUS Garnissez d'une belle cuillerée de crème épaisse nature.

10 Pain d'épices perdu

Battez 10 cl de **lait** avec 1 sachet de **sucre vanillé** et 1 **œuf.** Imbibez 4 tranches de **pain d'épices** dans cette préparation. Faites-les dorer dans 50 g de **beurre.** Servez chaud, accompagné d' 1 boule de **glace à la vanille.**

LE PLUS Osez ce pain perdu en entrée, en version salée pour accompagner une tranche de foie gras mi-cuit bien froide.

En direct de NOS REGIONS

Sommaire

p. 46 Notre sélection côté mer

p. 48 Notre sélection côté terre

p. 50 Nos bonnes adresses et produits d'exception

p. 52 Rencontre avec Jean-Paul Hévin, chocolatier-pâtissier

p. 56 Souvenirs d'en France

Huîtres et homards de Bretagne, poissons fumés des Charentes, coquilles saint-jacques de Normandie, volailles de Bresse, foie gras des Landes, boudin blanc des Ardennes, truffe du Minervois, agrumes des Pyrénées-Orientales, vanille de La Réunion… Ces produits sont l'expression de nos terroirs. Pêchés, élevés, cultivés par des artisans passionnés, ils viendront garnir nos tables de fête. Au fil de ce cahier, nous vous invitons à découvrir aussi des recettes pour mettre en valeur tous ces ingrédients d'exception, ainsi que le portrait du chocolatier-pâtissier Jean-Paul Hévin, grand défenseur du goût français.

Le meilleur pour le réveillon

Nos bonnes adresses côté mer

Le fumoir de Noirmoutier, Séverine et Serge Artus à Noirmoutier-en-l'île (85)



De leur ancien métier d'ébéniste, Séverine et Serge Artus n'ont rien perdu de la précision du geste. Ils travaillent toujours le bois, mais en sciure et pour le brûler. Ce hêtre est le carburant qu'ils produisent pour fumer les poissons frais, dont beaucoup proviennent de la criée de l'Herbaudière, au nord de l'île de Noirmoutier: des merlus, des maquereaux et du lieu. Ils transforment aussi le saumon et le thon, et leur technique s'inspire de la tradition nordique. Les poissons entiers sont filetés, salés au sel sec (de l'île), puis fumés doucement et tranchés à la main. La qualité des matières premières et les gestes de ces deux artisans bienveillants sont à la source de poissons fumés au goût délicat.



Les huîtres de Listrec, Tiffen et Jean-Noël Yvon à Locoal-Mendon (56)

Les huîtres s'achètent aussi avec le regard, surtout chez Tiffen et Jean-Noël Yvon. Ces ostréiculteurs élèvent leurs coquillages dans l'un des plus beaux paysages marins du Morbihan, au bout de la ria d'Étel, un petit fleuve côtier qui se comporte comme une baie, où la mer monte et descend. À marée basse, les huîtres profitent de cette désertion temporaire pour bailler, respirer et se muscler. Chez Jean-Noël, la nature a tous ses droits et les huîtres naissent et poussent dans la mer. Elles ne sont pas triploïdes (manipulation provoquée en closerie) ni stériles et se reproduisent en été comme de juste, ce dont elles tirent le meilleur parti. Elles ont un goût et une mâche exceptionnels. L'ostréiculture éthique de Tiffen et Jean-Noël Yvon leur vaut les labels Bio et Nature et Progrès.



Les coquilles saint-jacques, Boris et Corinne Laffaiteur à Courseulles-sur-Mer (14)

Quand, début octobre, la saison de la coquille saint-jacques est lancée, Boris Laffaiteur part en mer comme environ 160 de ses collègues normands. Son coquillard (nom normand de ce type de bateau) remonte des coquilles de taille réglementaire (au moins 11 cm de diamètre). Le temps de pêche (pas plus de 3 h) et le volume (moins de 2 tonnes par marée) sont aussi encadrés. Boris et Corinne vendent leurs coquilles (généreuses, avec du corail, comme souvent en Normandie) sur le marché aux poissons de Courseulles-sur-Mer.

Homard et poissons de ligne, Renaud Sigrist à la Trinité-sur-Mer (56)



Sur sa page Facebook, Renaud Sigrist aime souvent poser avec un poisson dont l'œil cache le sien. Histoire de rappeler que c'est à la luisance de cet organe que l'on jauge la fraîcheur du sujet. Avec le homard, c'est plus compliqué. On l'apprécie plutôt à sa vivacité. Renaud, mareyeur artisanal, n'achète que de la petite pêche, celle des bateaux côtiers qui partent pour une marée, prennent le poisson à la ligne et le homard au casier. Situé à la Trinité-sur-Mer, face à la baie de Quiberon, il expédie dans toute la France avec Chronofresh.

ADRESSES EN PAGE INDEX

Le saumon fumé



Terrine fraîcheur au fromage frais

PRÉPARATION : 50 MIN
CUISSON : 2 MIN
ATTENTE : 6 H

POUR 8 PERSONNES • **250 g de belles et larges tranches de saumon fumé** • **200 g de chutes de saumon fumé** • **500 g de fromage frais** (brousse, ricotta) • **130 g de crème fraîche** • **1 citron** • **1 oignon rouge** ciselé • **1 cuil. à soupe d'aneth** ciselé • **2 cuil. à soupe de câpres** hachées • **1 cuil. à café de baies roses** • **3 feuilles de gélatine** • **poivre.**

1. Faites tremper la gélatine 10 min dans un bol d'eau froide. Découpez les chutes de saumon en petits dés. Versez-les dans un saladier avec le fromage frais, 60 g de crème fraîche, l'aneth, le jus du citron, l'oignon et les câpres. Poivrez. Ajoutez la moitié des baies roses écrasées. Mélangez au fouet électrique à petite vitesse.

2. Chauffez le reste de crème. Hors du feu, faites-y dissoudre la gélatine égouttée. Ajoutez-la en fouettant dans la préparation au fromage frais.

3. Tapissez de film alimentaire un moule à cake de 20-22 cm en laissant dépasser. Garnissez des belles tranches de saumon fumé.

4. Versez la préparation dans le moule à cake et lissez la surface à l'aide d'une spatule mouillée. Rabattez les tranches de saumon, puis le film alimentaire sur le dessus. Tassez légèrement à la main et réservez pendant 6 h au réfrigérateur. Découpez en tranches et servez.

La bonne sauce

SERVEZ AVEC UNE MAYONNAISE REHAUSSÉE DE RAIFORT ET D'UN TRAIT DE JUS DE CITRON.

IDÉE EN PLUS...

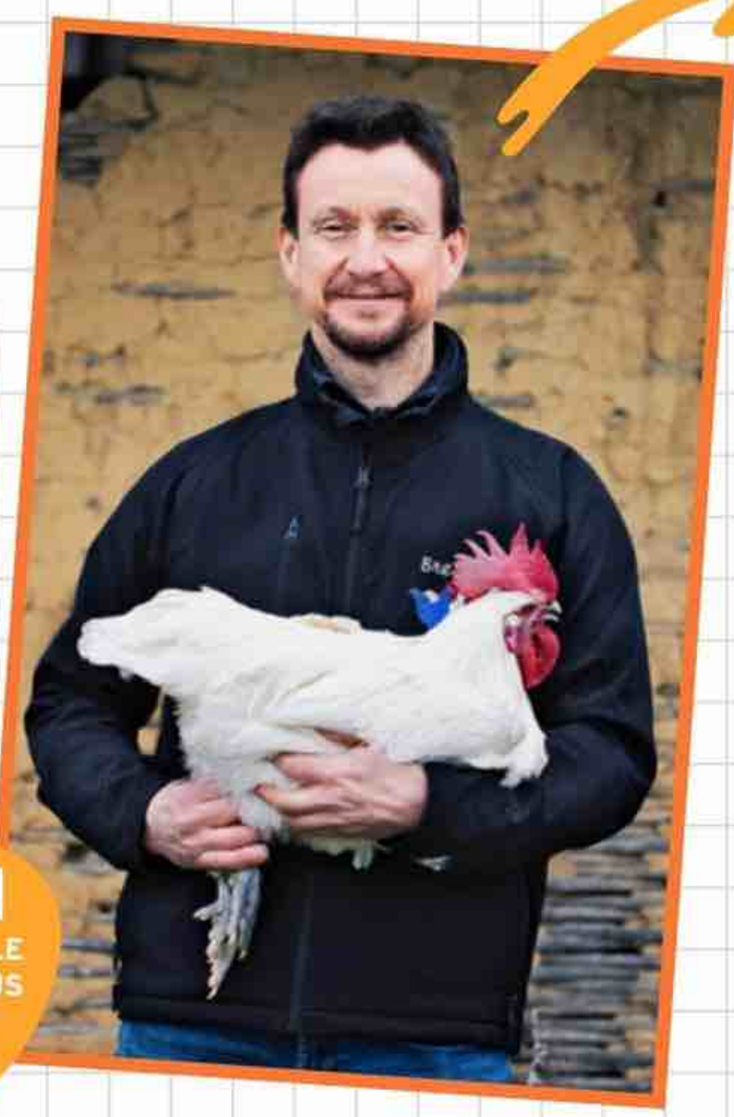
Pour 6 personnes

1 Saumon à la scandinave

• **Faites cuire 6 pommes de terre à la vapeur. Fouettez 400 g de faisselle de fromage blanc avec 2 cuil. à soupe d'aneth haché et du poivre.** • **Découpez 600 g de saumon fumé en lanières épaisses. Servez avec les pommes de terre chaudes et le fromage frais.**

Nos bonnes adresses côté terre

Les volailles de Bresse, Laurent Marquis à Varennes-Saint-Sauveur (71)



Chez Laurent Marquis, comme chez les quelque 160 éleveurs de l'Appellation d'origine protégée (AOP), les poulets gambadent dans les vertes prairies de la Bresse. Ces volailles uniques, issues de la race gauloise blanche, ont les pattes bleues et la crête d'un rouge un peu lumineux. À l'approche de Noël, les chapons (donc sans crête) se joignent aux poulets et aux poulardes. Ces volatiles d'élite se musclent en plein air et, quand ils rentrent au poulailler, achèvent leur repas avec du maïs et du petit lait (celui issu de la production de beurre de Bresse). Cela contribue à la typicité de ce poulet, hors norme par la fermeté de sa chair et son goût affirmé.





LA POULARDE

COMME LE CHAPON, ELLE EST BIEN DODUE ET PLUS SAVOUREUSE QU'UN POULET DE BRESSE CLASSIQUE.



Le foie gras des Landes, Robert Dupérier à Souprosse (40)

Dans les Landes, Robert Dupérier et toute sa famille sont des militants du foie gras, le vrai, l'artisanal, celui qui respecte la tradition. Les canards sont élevés en liberté et gavés au maïs en grains (et non à la pâtée). Leurs foies gras se distinguent par leur belle couleur, leur tenue et la grande finesse de leur goût. L'acheter cru et le préparer en terrine ou poêlé chez soi, c'est l'assurance de se régaler à Noël. Le conserveur le propose aussi mi-cuit avec ses propres assaisonnements (dont un au piment d'Espelette). Dans un marché du foie gras des fêtes où le pire est plus commun que le meilleur, la famille Dupérier est une référence.

Le boudin blanc IGP, charcuterie Demoizet à Rethel (08)

À Mortagne-au-Perche, dans l'Orne, le boudin est noir. Mais à Rethel, dans les Ardennes, il est blanc depuis au moins l'époque de Richelieu! Depuis 1939, la charcuterie Demoizet y entretient la tradition de cette charcuterie festive, à base de viande de porc, de lait frais et d'œufs entiers, qu'elle embosse dans un boyau naturel. La recette parfaite. Cette spécialité est encadrée par une IGP (Indication géographique protégée) depuis 1995. Le boudin blanc de Rethel peut être nature, aux champignons ou truffé.



ADRESSES EN PAGE INDEX

Ma garniture

FAITES CHAUFFER 40 G DE BEURRE. FAITES-Y REVENIR 8 ÉCHALOTES ET 250 G DE LARDONS. AJOUTEZ 800 G DE MARRONS CUITS ET MÉLANGEZ. SALEZ ET POIVREZ. ARROSEZ D'UN PEU DE JUS DE CHAPON OU DE BOUILLON. COUVREZ ET LAISSEZ MIJOTER 10 MIN.

Question lard

C'est la partie grassouillette située sous la peau du cochon. On l'appelle lard maigre s'il contient de la chair, et on en fait des lardons. S'il ne contient pas de viande, c'est le lard gras, qui fournit le saindoux pour cuisiner et la barde pour rôtis et terrines. Le lard peut être frais, fumé ou salé. Choisissez-le selon vos recettes et vos goûts.

Les volailles de Bresse



Chapon farci au foie gras et aux noix

PRÉPARATION : 45 MIN • CUISSON : 2 H 30

POUR 8 PERSONNES • **1 chapon fermier** de 3 kg avec son foie • **250 g de d'échine de porc** • **200 g de lard** frais • **100 g de foie gras** frais • **2 échalotes** • **80 g de cerneaux de noix** • **1 œuf** • **50 g de beurre** mou • **2 cuil. à soupe de crème fraîche** • **20 cl de bouillon de volaille** • **2 cuil. à soupe de chapelure** blonde • **3 cl de cognac** • **1/3 de cuil. à café de noix de muscade** râpée • **sel, poivre du moulin.**

1. Coupez en dés le foie du chapon, les échalotes épluchées, le foie gras, l'échine et le lard. Versez dans un mixeur. Ajoutez l'œuf, la chapelure, le cognac et la crème. Assaisonnez de sel, de poivre et de muscade. Mixez 3 à 4 min par impulsions pour obtenir une farce fine. Incorporez les cerneaux de noix concassés.

2. Préchauffez le four à 210 °C. Salez et poivrez le chapon à l'intérieur et à l'extérieur. Garnissez de farce. Cousez les ouvertures et ficelez-le. Déposez dans un plat et badigeonnez de beurre. Enfournez pour 30 min, puis baissez le thermostat à 160 °C. Faites cuire 1 h 45 en arrosant régulièrement avec le jus rendu allongé du bouillon de volaille (ou d'eau) à mi-cuisson. Déposez le chapon sur une planche. Recouvrez d'aluminium et laissez reposer.

3. Versez le jus de cuisson dégraissé dans une casserole. Ajoutez 15 cl d'eau et laissez réduire d'un tiers. Servez le chapon et la farce découpés, avec le jus chaud et des marrons.

EN DIRECT DE NOS RÉGIONS

Nos bonnes adresses de produits d'exception

Les agrumes Bachès, Perinne et Étienne Schaller à Eus (66)

Chez Perinne et Étienne Schaller, les orangers fleurissent et fructifient. Les mandariniers, pamplemoussiers, bigaradiers, clémentiniers... aussi. Et tant d'autres variétés d'agrumes que l'on découvre (citron caviar, main de Bouddha, kabozu, yuzu, cédrat, bergamote...) en visitant cette ferme installée face au mont Canigou, à Eus, adorable village perché des Pyrénées-Orientales, et le plus ensoleillé de France. Les agrumes adorent la combinaison du froid et de la lumière. De ce point de vue, en ce lieu unique, ils ont trouvé leur micro-terroir. Si bien que les fruits, qu'ils soient citrons, clémentines, mandarines ou autre agrume, se croquent littéralement de la pulpe à l'écorce. La bouche est flattée par un mélange de fraîcheur et de sucre, épicé de parfums inattendus. Chaque agrume, par son goût et sa texture, donne des idées de plats (pas seulement de dessert) et d'assaisonnements. Signe qui ne trompe pas: les chefs s'arrachent les fruits de Perinne et Étienne Schaller.





SOUS ABRIS

LES AGRUMES SONT CULTIVÉS SOUS SERRES NON CHAUFFÉES POUR LES PROTÉGER DES EXCÈS DU FROID HIVERNAL.

Les truffes du Mas d'Antonin, Elena Anton à Argeliers (11)

On oublie souvent que la truffe n'est pas que provençale ou périgourdine. La France compte de nombreux terroirs truffi coles, depuis la Lorraine jusque dans l'Aude, en passant par la Bourgogne. Chez Elena Anton, aux portes du Minervois et à la lisière des Corbières, la vigne, les oliviers centenaires et les chênes truffiers forment la trinité des saveurs méditerranéennes. À l'approche de l'hiver, les deux chiens de l'agricultrice jappent d'impatience pour partir à la "chasse" au champignon mystérieux. Elena les a bien dressés et les couve d'une grande affection. Cela compte de le savoir quand on lui achète ses truffes...



La vanille de Ti Planterre, Louis Leichnig à Saint-Philippe (974)

À La Réunion, ex-île Bourbon, la vanille s'épanouit sur de nombreux terroirs et, comme le vin, exprime cette diversité par la nuance de ses parfums. À Saint-Philippe, dans le Sud, l'un des plus beaux endroits de l'île, Louis Leichnig est l'un des producteurs de vanille les plus expérimentés. Il parle de cette liane à gousse avec science et sensibilité. Pionnier du bio sur l'île, il la cultive dans une forêt de palmiers dont les troncs servent de tuteurs naturels. Et propose trois types de vanille: la "sèche", la plus classique, sombre et brillante comme l'ambre; la "fraîche", plus turgescente, à l'appellation trompeuse, car elle est partiellement séchée, qu'on peut croquer à pleines dents ; la "givrée", la plus mystérieuse, et la plus parfumée, irisée de filaments blancs qui se forment à la surface durant l'affinage, d'où son appellation.

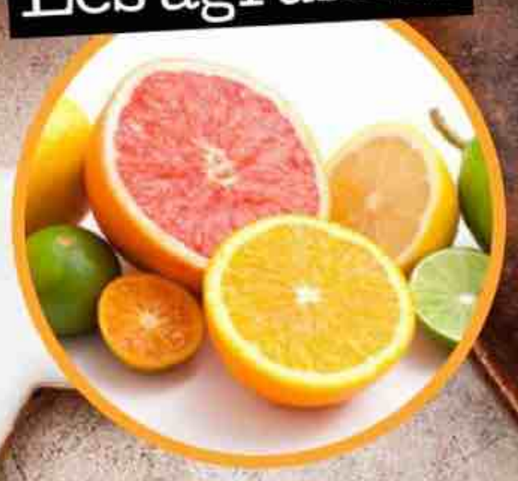


ADRESSES EN PAGE INDEX

La cardamome

Pour les desserts, privilégiez la verte. La noire, très corsée, se prête plutôt aux préparations salées. Elle est de la famille du gingembre avec qui elle partage la fraîcheur et le piquant citronné. Ouvrez les capsules pour récupérer les graines noires et utilisez-les entières ou écrasées pour parfumer currys, chocolat, crème ou fruits.

Les agrumes



Mini parfaits glacés à la clémentine, sirop de cardamone

PRÉPARATION : 50 MIN • CUISSON : 15 MIN • ATTENTE : 6 H

POUR 6 PERSONNES LES PARFAITS • **3 clémentines** bio • **6 jaunes d'œufs** • **220 g de crème liquide** entière • **180 g de sucre.** LES CLÉMENTINES AU SIROP • **6 clémentines** bio • **180 g de sucre** • **1 gousse de cardamome** écrasée • **1 gousse de vanille** fendue • **1 anis étoilé.**

1. Préparez les parfaits. Portez à frémissements le sucre 3 min avec 15 cl d'eau. Lavez et essuyez les clémentines. Râpez leurs zestes. Pressez-les et ajoutez le jus dans le sirop.

2. Battez les jaunes d'œufs dans un saladier avec un fouet électrique. Versez le sirop chaud en filet sans cesser de fouetter jusqu'à complet refroidissement. Fouettez la crème bien froide en chantilly ferme et incorporez-la délicatement dans le mélange précédent.

3. Répartissez la préparation dans 6 moules. Réservez 6 h au congélateur.

4. Portez à ébullition 25 cl d'eau dans une casserole avec le sucre. Ajoutez la cardamome, l'anis étoilé et la vanille. Laissez frémir 5 min. Pelez les clémentines à vif. Prélevez les suprêmes et plongez-les dans le sirop. Faites cuire à frémissements 4 min et laissez refroidir complètement.

5. Démoulez les parfaits en les passant rapidement sous l'eau chaude. Nappez de sirop épicé aux clémentines et servez.

IDÉES EN PLUS...

Pour 6 personnes

1 Granité express à l'orange

• **Mélangez 80 cl de jus d'orange frais avec 4 cuil. à soupe de sucre glace.** • **Versez ce jus dans un pot à eau et réservez 30 min au congélateur avec 6 grands verres.**

2 Clémentines caramélisées

• **Épluchez 3 clémentines. Préparez un caramel blond dans une casserole avec 150 g de sucre.** • **Trempez-y les quartiers à l'aide d'une pince à épiler. Déposez sur un papier cuisson et laissez refroidir. Servez en bonbons ou en décor de dessert.**

EN DIRECT DE
NOS RÉGIONS

Jean-Paul Hévin, chocolatier-pâtissier à Paris

Avec beaucoup de sensibilité et un peu de fantaisie, cet artisan est celui qui incarne peut-être le mieux **le goût du chocolat à la française.** Et les Japonais l'adorent !

TEXTE ET PHOTOS : **JEAN-PAUL FRÉTILLET**



L'habillage du gâteau avec du chocolat tempéré.

L'apprentie remue la crème au beurre avec la maladresse d'une débutante. Dans un coin de l'atelier, Jean-Paul Hévin observe la scène du coin d'un œil auquel aucun détail ne semble échapper. Avec l'onctuosité nonchalante d'un chat, il s'approche. D'une voix calme et posée, en quelques mots, il prodigue ses conseils à la jeune ouvrière, avec l'autorité naturelle d'un maître d'école bienveillant. "On ne donne pas d'ordre, on suggère, on ne crie pas, on ne fait pas de remarque directe, on encourage et, à la fin, on remercie", retient Jean-Paul Hévin de sa longue expérience au Japon, d'abord comme chef pâtissier de la légendaire maison Pelletier, puis, depuis 2002, à la tête de ses affaires florissantes.

Son "truc en plumes"

Le chocolatier rentre de Tokyo où il est allé courir pour la flamme olympique. Là-bas, le Français est un demi-dieu. "Je ne me l'explique pas", souligne-t-il d'un air songeur, sans montrer la moindre fausse modestie. "C'est vrai qu'au début, les Japonais faisaient la queue trois à quatre heures pour goûter mes chocolats", ajoute-t-il avec une lueur enfantine dans les yeux. Jean-Paul Hévin a atteint l'âge de la sagesse, mais son regard garde l'éclat de la jeunesse. ●●●

> Le chocolat est une matière fascinante, autant pour son goût que pour sa couleur "
>
> ***Jean-Paul Hévin***

> “Je cherche la légèreté, le contraste des textures et la distinction en bouche de chaque saveur”
>
> ***Jean-Paul Hévin***

C’est peut-être cela la recette du talent durable. À aucun moment de cette rencontre, le chocolatier ne fait de concession aux éléments de langage de l’époque. Il parle de son métier avec une sincérité sans fard. “Aujourd’hui, il faut tout théâtraliser et je ne sais pas faire”, concède-t-il avec un éclair mutin dans les yeux. Aussitôt, il apporte sur un plateau l’une des prochaines bûches qu’il commercialisera. À la fois naïve et moderne, drôle et colorée, elle est décorée d’ailettes d’oiseau. “Comme dans la chanson de Zizi Jeanmaire, *Mon truc en plumes*”, confie en souriant Jean-Paul Hévin, fier de cette référence hardie à la culture populaire française. *La Vie en rose* d’Édith Piaf a inspiré la deuxième bûche de la collection de l’année. Là encore les Japonais devraient adorer.

Un appétit héréditaire

Le chocolatier est un enfant de la province. Il est né à Méral, un village de la Mayenne. “Mes parents ont connu le rationnement de la guerre et je crois qu’ils m’ont transmis leur appétit décuplé pour toutes les nourritures”, raconte-t-il. “J’avais envie de découvrir le monde et le chocolat était un bon moyen”, ajoute celui qui se destinait, au départ, à la profession d’électromécanicien. “C’était en 1974, le début des ordinateurs, il y avait de la curiosité chez moi. Mais je pense que cela aurait été beaucoup moins amusant que la pâtisserie.”

À quelques pas de la tour Eiffel, son atelier se loge derrière sa première boutique (ouverte en 1986). Il en compte huit aujourd’hui dans Paris. Ce lieu de création est exigu et les pâtissiers se frôlent comme dans un ballet orchestré par l’habitude et une ergonomie parfaitement huilée. À chacun sa tâche et sa place : ici, la cuisson des agrumes, là, le montage des tartes, ailleurs, la préparation d’une crème au praliné… ou le tempérage du chocolat.



“Mon truc en plumes”, une des bûches de la collection de l’année.



Happy, un gâteau fait de meringues et de chocolat.

Pour le plaisir des yeux

“Je crois que j’ai aussi fait ce métier parce que le chocolat est une matière fascinante, pas seulement pour son goût, mais par sa couleur et toutes les teintes qu’il peut apporter dans un gâteau”, explique l’artisan chez qui le visuel d’une pâtisserie est fondamental. Toque vissée sur la tête, il s’apprête à dresser un échafaudage de disques de meringues chocolatées, tenus en suspension grâce à des couches de ganache gourmande au chocolat. C’est l’architecture du Happy, son gâteau d’anniversaire. Une fois achevé, il s’élève tel un cylindre glacé de chocolat parsemé d’éclats de pistache. Quand la lame du couteau le tranche, la féerie opère, et ce qui n’est qu’un assemblage réfléchi de beurre, de crème, de sucre, d’œuf et de chocolat devient un moment de grâce et de plaisir. “Mes gâteaux ne sont jamais vraiment compliqués, je n’utilise pas beaucoup de techniques, conçoit Jean-Paul Hévin. Je cherche la légèreté, le contraste des textures et la distinction en bouche de chaque saveur.” L’équilibre et, surtout, la sensibilité caractérisent le travail de ce chocolatier-pâtissier, ainsi que l’importance d’être juste et économe. À la fin de la recette, il se retourne vers son second, Adrien Petitgenêt, car il s’aperçoit qu’il y a encore un fond de ganache dans le cul de poule. “Il va falloir que nous révisions les proportions car ce n’est pas normal.” Sitôt dit, Jean-Paul Hévin se plonge dans la recette et passe en revue chaque ingrédient pour corriger l’imprécision.



Déclinaison des grands crus de cacao et des pralinés.



Adrien Petitgenêt, chef pâtissier, second de la maison.

france bleu
Retrouvez *Cuisine Actuelle* dans l’émission
Circuit Bleu Côté Saveurs
francebleu.fr

Rêve de chocolat

PRÉPARATION : 50 MIN • CUISSON : 25 MIN • ATTENTE : 3 H

POUR 8 PERSONNES LE BISCUIT • **3 œufs** • **3 blancs d'œufs** • **25 g de sucre en poudre** • **80 g de farine** • **120 g de sucre glace** • **50 g de poudre d'amandes** • **30 g de poudre de noisettes** • **2 cuil. à soupe de cacao.**
LA GANACHE • **250 g de chocolat noir 70 %** • **60 g de beurre** mou • **25 cl de crème liquide** entière.
LE GLAÇAGE • **180 g de chocolat noir** • **18 cl de crème liquide** • **70 g de sucre glace** • **1 sachet de sucre vanillé.**

1. Préparez le biscuit. Préchauffez le four à 180 °C. Fouettez les œufs entiers 3 min dans un saladier. Incorporez en fouettant le sucre glace, la poudre d'amandes, la poudre de noisettes, puis en pluie la farine mélangée avec le cacao. Montez les blancs d'œufs en neige et ajoutez le sucre en poudre en fouettant. Incorporez-les. Versez sur 2 plaques à pâtisserie doublées de papier sulfurisé. Enfournez pour environ 12 min.

2. Réalisez la ganache. Hachez le chocolat. Faites bouillir la crème et versez-en la moitié sur le chocolat. Mélangez. Ajoutez le reste de crème et le beurre. Réservez 1 h au frais.

3. Fouettez la ganache bien froide à grande vitesse jusqu'à ce qu'elle double de volume. Découpez dans les biscuits 6 disques d'environ 20 cm de diamètre. Déposez-en un sur une grille. Étalez de la ganache fouettée et placez dessus un deuxième biscuit garni de ganache, et ainsi de suite en terminant par du biscuit. Réservez 1 h dans le réfrigérateur.

4. Préparez le glaçage. Faites fondre le chocolat haché au bain-marie. Ajoutez la crème, le sucre glace et le sucre vanillé. Mélangez délicatement. Posez le gâteau et sa grille sur un plat. Versez le glaçage au centre et laissez couler. Étalez légèrement à l'aide d'une spatule si nécessaire. Laissez prendre 1 h au réfrigérateur.



Bon à savoir

LA TEMPÉRATURE DU GLAÇAGE DOIT ÊTRE D'ENVIRON 35 °C AU MOMENT DE SON UTILISATION.

IDÉE EN PLUS...

Pour 6 personnes

1 Le chocolat mexicain

• Portez à frémissements en remuant 12 min sur feu doux 1 l de lait avec 3 cuil. à soupe de miel, 180 g de chocolat râpé, 3 pincées de cannelle, 1/2 clou de girofle écrasé et 1 pincée de piment en poudre. • Hors du feu, fouettez énergiquement pour faire mousser. • Versez dans 6 tasses et saupoudrez de cannelle.

EN DIRECT DE NOS RÉGIONS

Souvenirs d'en France

Ces délices ont marqué nos mémoires. Venues des quatre coins de l'Hexagone, ces six spécialités ont le goût de l'enfance.



Le Négus de Nevers

Croquante et moelleuse à la fois, cette spécialité de la ville de Nevers est un caramel tendre au goût café ou chocolat enrobé d'un caramel dur. Née au début du XX[e] siècle à Nevers, elle porte le nom du souverain éthiopien pour qui elle a été créée par la Maison Grelier et Lyron, de Nevers. **40,30 € les 455 g,** *boutique à Nevers et sur le site À la Mère de Famille.*



Le nougat de Montélimar

Connu depuis le Moyen Âge, il est composé d'amandes, de miel, de sucre et de blancs d'œufs battus. Aux fruits secs et confits, il fait partie des fameux 13 desserts que l'on propose à Noël, en Provence. **Barre de nougat dur ou tendre, Suprem Nougat, 3,80 € les 100 g et 6,80 € les 200 g,** *sur le site la marque.*



Les calissons d'Aix

Inchangée depuis sa création, la recette des calissons d'Aix se transmet entre confiseurs : un subtil mélange d'amandes douces finement broyées, de melon confit provençal et d'écorces d'orange. Le tout est déposé sur une hostie et recouvert de glaçage royal. **18 calissons d'Aix,** Le Roy René, **17,50 € (+ 6,95 € de frais de port),** *sur le site de la marque.*



Les palets bretons

Ces petits biscuits sablés traditionnels ne contiennent pas moins de 20 % de beurre (salé, bien sûr !). Leur nom vient d'un jeu (le palet) dont la forme des pièces en métal a inspiré, paraît-il, celle des gâteaux. **Palets bretons,** La Trinitaine, **6,60 € le sachet de 500 g,** *sur le site de la marque.*



Le pain d'épices d'Alsace

En forme de langue, avec son glaçage blanc, ce petit pain d'épices sec est un produit historique de la maison Fortwenger. La pâte repose pendant six semaines pour lui offrir sa texture si particulière. **Les petites langues aux amandes et aux fruits,** 2,90 € la boîte de 225 g, *sur le site de la marque.*



Les marrons glacés d'Ardèche

Préparés à partir des châtaignes ardéchoises labellisées AOP, les marrons sont délicatement confits avec une pointe de vanille selon la fameuse recette de Paul Sabaton, le créateur de la marque. **Coffret Sativa,** Sabaton, 22 € les 16 pièces (+ 6 € de frais de port) dès le 25 novembre, *sur le site de la marque.*

PAR **FABIENNE HABERTHUR**

ADRESSES EN PAGE INDEX

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, PRATIQUEZ UNE ACTIVITÉ PHYSIQUE RÉGULIÈRE - WWW.MANGERBOUGER.FR

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

Idées réveillon

Plats en fête

Produits incontournables et surprises gourmandes : du classique avec une touche de nouveauté, c'est le cadeau de ce Noël 2021.

RECETTES : **J.-P FRÉTILLET**
STYLISME : **V. GAULT**
PHOTOS : **B. MARIELLE**

Très facile

Dinde farcie aux poires et pommes soufflées

PRÉPARATION : 20 MIN • CUISSON : 2 H

POUR 8 PERSONNES • **1 dinde fermière** de 3 kg (avec foie et gésier préparés) • **2 poires** • **5 pommes de terre** à chair ferme • **200 g de chair à saucisse** • **200 g de veau** haché • **150 g de lard** fumé • **2 échalotes** • **6 cuil. à soupe de gelée de coing** • **150 g de beurre** • **50 cl de pineau des Charentes** (rayon apéritifs) • **1 bain de friture** • **sel, poivre.**

1. **Sortez la dinde du réfrigérateur 1 h avant la cuisson.** Salez et poivrez l'intérieur et l'extérieur.
2. **Pelez les poires et épépinez-les.** Coupez-les en dés avec les abats, les échalotes épluchées et le lard. Intégrez la chair à saucisse et le veau. Salez et poivrez. Farcissez la dinde et ficelez-la.
3. **Faites fondre dans une casserole** le beurre, la gelée de coing et 10 cl de pineau. Badigeonnez la dinde. Enfournez pour 2 h à 180 °C. Enduisez-la trois à quatre fois durant la cuisson. Sortez la dinde du four et laissez-la reposer 20 min dans un papier d'aluminium.
4. **Pelez, lavez et essuyez les pommes de terre.** Façonnez-les au couteau en un cylindre régulier. Tranchez-les à la mandoline en lamelles d'1-2 mm. Portez le bain de friture à 130 °C et plongez les pommes de terre. Laissez cuire sans colorer 5 min en remuant. Épongez-les et portez le bain de friture à 180 °C. Plongez-les à nouveau 1 min, le temps qu'elles soient soufflées et juste dorées. Égouttez et salez.
5. **Servez la dinde** entourée de sa farce et des pommes de terre soufflées.

LE BON VIN Graves rouge.

Idée tendance

Je m'organise

PRÉPARER LE HOMARD ET LES LÉGUMES À L'AVANCE. VOUS RÉCHAUFFEREZ LES DEUX EN MÊME TEMPS.

Homard au beurre vanillé, jardinière d'hiver

PRÉPARATION : 30 MIN • CUISSON : 30 MIN

POUR 4 PERSONNES • **2 homards** de 600 g • **4 belles carottes** • **12 petits choux de Bruxelles** • **12 petits cèpes** frais • **12 oignons grelots** • **4 brins de fines herbes** (persil, cerfeuil, aneth) • **50 g de beurre** • **1 gousse de vanille** • **sel, poivre.**

1. **Mélangez 35 g de beurre mou** et les graines de vanille.
2. **Portez à ébullition un grand faitout d'eau bien salée.** Plongez les homards et comptez 4 min après la reprise d'ébullition. Réservez l'eau de cuisson. Décortiquez-les. Coupez les queues en tronçons, gardez les pinces intactes, puis couvrez de film étirable.
3. **Nettoyez les cèpes et émincez-les.** Taillez les carottes en billes à la cuillère parisienne. Nettoyez les choux et épluchez les oignons. Faites fondre le reste de beurre dans une sauteuse. Faites colorer les cèpes 8 min et retirez-les. Ajoutez les autres légumes, un filet d'eau, du sel et du poivre. Faites cuire environ 14 min couvert aux trois quarts (légumes juste cuits). Ajoutez les cèpes et réservez au chaud.
4. **Réchauffez 3 min le homard** dans une autre sauteuse avec le beurre vanillé mousseux. Garnissez les assiettes et nappez du beurre chaud pour faire briller. Ajoutez la jardinière et décorez de fines herbes.

LE BON VIN Bergerac blanc.

Question filo

CES FINES FEUILLES DE FARINE ET D'EAU SE TROUVENT AU RAYON ORIENTAL FRAIS EN PAQUETS PLATS. POSEZ UN TORCHON HUMIDE DESSUS LE TEMPS DE TRAVAILLER CAR ELLES SÈCHENT RAPIDEMENT.

Vite fait

Pastilla de canard au potimarron

PRÉPARATION : 30 MIN • CUISSON : 35 MIN

POUR 6 PERSONNES • **4 cuisses de canard confites** en bocal • **200 g de potimarron** épépiné • **3 échalotes** • **1 gousse d'ail** • **1 bouquet de persil plat** • **10 feuilles de pâte filo** • **1 œuf** • **100 g d'amandes** grillées • **sucre glace** • **1 cuil. à soupe de miel** • **sel, poivre.**

1. Lavez et émincez le persil. Pelez l'ail et les échalotes. Pilez les amandes.

2. Chauffez les cuisses de canard 10 min dans une sauteuse avec leur graisse. Décortiquez-les et effilochez la viande. Découpez le potimarron en fines lamelles. Faites cuire 5 min à la vapeur. Ajoutez les échalotes émincées dans la graisse de canard chaude et faites-les cuire 2 min. Incorporez le miel et l'ail haché. Mélangez 1 min. Ajoutez hors du feu le canard et le persil. Salez et poivrez.

3. Préchauffez le four à 200 °C. Badigeonnez un plat à tarte de graisse de cuisson. Déposez 6 feuilles de filo en rosace dépassant du plat. Badigeonnez-les de graisse de canard.

4. Versez la moitié de la farce. Posez le potimarron et couvrez du reste de farce. Recouvrez de 2 feuilles de filo, puis parsemez d'amandes. Rabattez le débord de feuilles. Posez les 2 feuilles restantes froissées. Dorez le tout à l'œuf battu. Enfournez 15 à 20 min. Décorez de sucre. Servez chaud avec une salade.

LE BON VIN **Vouvray blanc demi-sec.**

Saumon farci aux marrons, crémeux d'agrumes

PRÉPARATION : 30 MIN • CUISSON : 1 H 10

POUR 6 PERSONNES • **1 saumon** entier d'1,5 kg, vidé, écaillé, ouvert en portefeuille • **1 pamplemousse** bio • **2 oranges** • **300 g de marrons** au naturel • **200 g de trompettes de la mort** (séchées) • **8 échalotes** • **30 cl de bouillon de légumes** • **25 cl de fumet de poissons** • **1 blanc d'œuf** • **220 g de beurre** • **3 cuil. à soupe de crème fraîche** épaisse • **10 cl de vin blanc** • **sel, poivre du moulin.**

1. Réhydratez les trompettes 30 min à l'eau froide. Égouttez-les.

2. Faites revenir 2 échalotes émincées dans une cocotte avec 50 g de beurre chaud. Ajoutez les marrons. Salez et poivrez. Recouvrez de bouillon à hauteur. Laissez cuire 15 min jusqu'à évaporation totale du jus. Écrasez-les grossièrement et versez les trompettes. Mélangez avec 1 blanc d'œuf. Rectifiez l'assaisonnement. Farcissez le saumon et ficelez-le. Déposez-le dans un plat à four. Ajoutez 5 échalotes entières pelées autour. Badigeonnez le tout de 50 g de beurre fondu, puis enfournez pour 40 min à 200 °C.

3. Épluchez et ciselez la dernière échalote. Faites-la revenir 3 min dans une casserole avec 20 g de beurre. Ajoutez le vin et laissez évaporer complètement. Versez le jus des oranges, le zeste râpé du pamplemousse et le fumet. Faites réduire de moitié. Ajoutez 100 g de beurre froid en parcelles, en fouettant. Incorporez la crème fraîche.

4. Déposez le saumon sur un plat de service chaud, retirez la ficelle. Servez avec le crémeux d'agrumes et un mélange de riz (ou du riz sauvage).

LE BON VIN Alsace blanc sylvaner.

La cuisson

LA TEMPÉRATURE MESURÉE À CŒUR AVEC UNE SONDE DOIT ÊTRE ENTRE 40 ET 45 °C.

Chauds les marrons !

Pour vous y retrouver facilement, achetez soit des châtaignes crues au marché, à cuire dans leur écorce, puis à peler patiemment, soit des marrons (qui sont en fait, de belles châtaignes) déjà pelés et cuits, en bocaux ou surgelés, très pratiques et tout aussi bons. Et oubliez les marrons d'Inde, ronds et brillants, qui, eux, sont impropres à la consommation !

Façon chef 3 étoiles

Idées réveillon

Cocotte lutée de sanglier, polenta au comté

PRÉPARATION : 30 MIN • CUISSON : 3 H

POUR 6 PERSONNES • **1,5 kg d'échine de sanglier** • **2 oranges** bio • **18 oignons grelots** • **3 brins de thym** • **2 feuilles de laurier** • **2 clous de girofle** • **20 cl de fond de veau** • **50 g de beurre** • **75 cl de lait** • **2 jaunes d'œufs** • **1 blanc d'œuf** • **130 g de comté** râpé • **200 g de farine** • **180 g de polenta** • **25 cl de porto rouge** • **2 cuil. à soupe d'huile d'olive** • **sel, poivre.**

1. Versez la farine dans un saladier. Ajoutez 1 pincée de sel, le blanc d'œuf et 10 cl d'eau. Pétrissez en pâte collante. Roulez en un long boudin.

2. Faites fondre 30 g beurre dans une cocotte. Faites colorer les oignons et les morceaux de viande 3 à 4 min. Salez et poivrez. Déglacez avec le porto et laissez réduire 2-3 min. Ajoutez les oranges tranchées et le fond de veau. Préchauffez le four à 180 °C. Ajoutez les épices. Appliquer le boudin de pâte sur le pourtour et couvrez avec le couvercle en appuyant pour fermer hermétiquement. Enfournez pour 3 h.

3. Portez le lait à ébullition dans une casserole et saupoudrez la polenta en mélangeant sans cesse 10 min environ. Hors du feu, ajoutez les jaunes d'œufs, 20 g de beurre et le comté. Salez et poivrez. Versez dans un grand plat. Laissez refroidir. Taillez en étoiles à l'emporte-pièce. Faites-les dorer à la sauteuse, sur les deux faces, dans un peu d'huile. Ouvrez la cocotte et servez avec les étoiles de polenta.

LE BON VIN Madiran rouge.

La polenta

C'est de la bouillie de maïs, onctueuse et riche en saveur, servie chaude. Très populaire dans le nord de l'Italie, ce plat a longtemps fait office de pain. En rayon, elle se présente en version tradi, très longue à cuire, ou précuite, le bon choix pour la plupart des recettes salées, à préparer au lait ou à l'eau en un clin d'œil.

Prêt d'avance

Version mini

CUISINEZ DANS UNE GRANDE COCOTTE. POUR SERVIR, RÉCHAUFFEZ DANS 6 COCOTTES INDIVIDUELLES, LUTÉES OU NON, AU FOUR 35 MIN À 180 °C.

Maison Tino

CUISINE FAMILIALE

Pommes Dauphine



L'accompagnement idéal pour toute la famille !

Au rayon traiteur traditionnel de vos magasins.

WWW.MAISON-TINO.FR

Idées réveillon

Médaillons de poulet aux langoustines, légumes-racines rôtis

PRÉPARATION : 40 MIN • CUISSON : 1 H 30

POUR 6 PERSONNES • **6 beaux filets de poulet** • **12 belles langoustines** • **3 carottes** • **3 navets** • **3 panais** • **1 oignon** • **12 gousses d'ail** • **1 bouquet garni** • **160 g de beurre** • **2 cuil. à soupe de cassonade** • **2 cuil. à soupe de chapelure** • **1 petit pot de tartare d'algues** (magasins bio) • **1 cuil. à soupe de concentré de tomate** • **20 cl de vin blanc** • **12 cl d'huile d'olive** • **sel, poivre.**

1. Lavez et grattez les carottes, les navets et les panais. Coupez-les en tronçons et mélangez-les dans un plat à four avec l'huile et la cassonade. Salez et poivrez. Ajoutez le bouquet garni et 10 gousses d'ail en chemise. Glissez au four pour 1 h à 180 °C.

2. Portez une casserole d'eau salée à ébullition. Plongez les langoustines, 1 min après la reprise d'ébullition. Égouttez-les et décortiquez-les.

3. Mélangez la chapelure, 60 g de beurre mou et 3 cuil. à soupe d'algues. Ouvrez les filets à plat, aplatissez au rouleau et tartinez du mélange. Placez 2 langoustines au centre et roulez en boudins. Emballez serrés dans du film.

4. Faites revenir dans une cocotte 2 gousses d'ail écrasées et l'oignon émincé avec un filet d'huile. Ajoutez les carcasses de langoustines, écrasez et mélangez. Déglacez avec le vin. Ajoutez le concentré de tomate et de l'eau salée à hauteur. Faites réduire de moitié à petits bouillons 20 min. Filtrez et réservez.

5. Faites cuire les rouleaux de poulet 10 min à la vapeur. Faites chauffer le fumet. Ajoutez 100 g de beurre en parcelles en fouettant. Réchauffez les légumes. Retirez le film et taillez les boudins en tranches. Nappez de sauce. Garnissez de légumes et servez.

LE BON VIN **Patrimonio blanc.**

Consistance parfaite

SI LA SAUCE EST UN PEU LIQUIDE, AJOUTEZ EN FIN DE CUISSON 1 CUIL. À SOUPE DE FÉCULE DÉLAYÉE DANS 5 CL D'EAU FROIDE, EN REMUANT CONSTAMMENT.

Petit prix

EN CAVE

Accords en rouges

Fruités ou puissants, ces vins rouges feront de beaux mariages avec nos plats de fêtes et même avec certains desserts.



Bio et chaleureux

Cultivés en biodynamie, syrah et grenache mûris sous le soleil du Gard font un vin rouge profond et puissant, au nez de pivoine et de fruits rouges et noirs très mûrs. On aime sa bouche ample et veloutée.

● **Avec la dinde rôtie à l'assiette, la daube de gibier et même la marquise au chocolat.**

Costières-de-nîmes bio 2018, Marginal, Terre des Chardons, 13 €, *dans les grandes surfaces.*



Solaire

Les cépages grenache, syrah et carignan, des vignes en altitude et le soleil de Provence : tout est réuni pour un vin bio au bouquet puissant de fruits noirs, de garrigue et de cacao. Sa bouche franche et ample finit sur des notes épicées.

● **Avec le velouté de butternut à la truffe et la daube de gibier, mais aussi une pintade rôtie ou un carré d'agneau.**

Coteaux-d'aix-en-Provence 2019, Domaine d'Éole, 14,50 €, *départ cave et cavistes.*



Élégant

Ce second vin du Château Serilhan séduit par son équilibre et sa puissance, ses tanins ronds et veloutés, mais aussi son élégance, ses arômes de fruits rouges et sa note de truffe en finale. À servir en carafe.

● **Avec la dinde rôtie à l'assiette, la pastilla au confit d'oie ou encore un gigot de sept heures.**

Saint-estèphe 2018, Château Mignot, 17,50 € la bouteille, *sur le site Vinatis.*

Moderne

Produit sans sulfites ajoutés pour profiter au maximum de la fraîcheur du fruit, ce vin fait l'équilibre entre la structure et le fruité. Profond, au nez intense de fruits noirs, il offre une bouche croquante et gourmande, fine et soyeuse.

● **Avec le rôti de volaille aux légumes racines, la pastilla au confit ou un gigot d'agneau.**

Bordeaux rouge 2020, Équilibriste, Château de Parenchère, 9 €, *départ cave et cavistes.*





Une jolie trouvaille

Un vin né dans la montagne, au cœur du meilleur des crus, Arbin, du rare et très typique cépage mondeuse. Couleur très profonde, nez explosif de fruits noirs et d'épices, et bouche bien équilibrée, puissante mais soyeuse, avec une finale fraîche et poivrée.

● **Avec la pastilla au confit, la daube de gibier ou une oie rôtie.**

Savoie Arbin Mondeuse 2018, Clos de la Galèze, 10 €, *dans les grandes surfaces.*

Intense

Ce vin doux naturel complexe et fruité charme par ses arômes de cerise à l'eau-de-vie, sa robe grenat et sa bouche ample et ronde avec une finale épicée. À déguster jeune, légèrement rafraîchi (12 °C).

● **Avec la marquise au chocolat et cerises au kirsch ou l'éclair mont-blanc au cassis, mais aussi un ballotin de chocolats.**

Banyuls Rimage 2018, VDN, La Galline, Vignerons Catalans, 13,50 €, *départ cave et sur le site de la cave.*



PAR ÉLISABETH DE MEURVILLE

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ

ADRESSES EN PAGE INDEX

GRAND PRIX Cuisine Actuelle 2021 LAURÉAT

PANIER TOUT FRAIS

Petite crèmerie

L'EXCELLENCE AU SERVICE DE LA PÂTISSERIE

Gourmande, onctueuse et délicate...
La première crème fleurette parfumée à la vanille
de Madagascar sublime toutes vos recettes sucrées :
chantilly, panna cotta, glaces, bûches, gâteaux moelleux...

"Dosage subtil, très fin et gourmand en vanille. Une crème fleurette de qualité, que je ne rate jamais en chantilly."

Camille, 38 ans

90 %

EN PARLENT POSITIVEMENT

"Une recette vraiment géniale pour toute personne qui aime pâtisser. Je me suis amusée à faire toutes sortes de recettes avec."

Céline, 39 ans



94 %

SONT SATISFAITS DU PRODUIT

"Son goût est une tuerie ! Je suis fan, rien besoin de rajouter."

Alexia, 25 ans

88 %

ONT L'INTENTION DE L'ACHETER

Testé par 200 lecteur·rice·s/internautes Cuisine Actuelle.

PMS CREATIVE

POUR VOTRE SANTÉ, PRATIQUEZ UNE ACTIVITÉ



BÛCHE CACAO À LA FRAMBOISE

& chantilly à la vanille

PRÉPARATION : **40 MIN** • CUISSON : **10-12 MIN**

POUR 8 PERSONNES ***Pour la génoise :*** **4 œufs • 120 g de farine • 80 g de sucre • 30 g de cacao amer en poudre • 1/2 sachet de levure** ***Pour la garniture :*** **1 barquette de framboises • 1 bidonette de crème fleurette à la vanille de Madagascar LE GALL • Sucre glace**

1. Préchauffez le four à 180°. Séparez les blancs des jaunes d'œufs. Fouettez les blancs en neige ferme, puis ajoutez le sucre jusqu'à obtenir une texture bien brillante.

2. Ajoutez les jaunes d'œufs puis la farine, le cacao et la levure tamisés. Mélangez délicatement à la spatule. Étalez sur une plaque de four tapissée de papier sulfurisé.

3. Enfournez 10 à 12 min. Dès la sortie du four, roulez le biscuit dans un torchon légèrement humide. Laissez refroidir, puis retirez le torchon.

4. Fouettez la crème fleurette vanille jusqu'à ce qu'elle monte en chantilly.

5. Étalez la chantilly sur le biscuit. Garnissez avec les framboises, puis roulez le biscuit en bûche bien serrée. Emballez-la dans du film alimentaire et placez une nuit au frais. Avant de servir, saupoudrez de sucre glace.

LE GOÛT DE L'EXCELLENCE

Depuis près d'un siècle, la laiterie familiale Le Gall est implantée au cœur de la Bretagne, à Quimper. Portés par l'amour du travail bien fait et le goût de l'excellence, ses 47 salariés œuvrent au quotidien avec le désir de perpétuer des savoir-faire authentiques.

Beurre, lait, crème... Les produits de crèmerie de la laiterie Le Gall sont tous issus de processus de fabrication à l'ancienne. Les beurres, notamment, sont exclusivement élaborés en baratte tonneau. Dans ce procédé de production traditionnel, le barattage puis le malaxage lent des crèmes fraîches permettent d'obtenir un résultat d'exception. Le suivi de cette phase de fabrication essentielle est confié à des Maîtres Beurriers, garants de la qualité des produits.

Et parce qu'il n'y a pas de bons produits laitiers sans un bon lait, les approvisionnements sont réalisés au plus proche de la laiterie, auprès de producteurs-exploitants.

L'amour du bon, le respect du terroir et le savoir-faire authentique donnent à tous les produits Le Gall leur goût unique, tant apprécié des gourmets et des chefs de la gastronomie française.

Idées réveillon

Desserts inoubliables

Posez sur la table votre plus belle création. Bûche marquise, tarte aux fruits, vacherin rose, baba à l'armagnac... On a pensé à tout.

RECETTES: **E. SCOTTO ET V. GAULT**
STYLISME: **V. GAULT**
PHOTOS: **B. MARIELLE**



Bûche marquise au chocolat et cerises, crème anglaise

PRÉPA : 30 MIN • CUISSON : 15 MIN • ATTENTE : 12 H

POUR 8 PERSONNES

LA MARQUISE • 300 g de chocolat noir • 4 œufs • 125 g de beurre mou **• 25 cl de crème liquide** très froide **• env. 15 cerises au kirsch** égouttées, sans noyaux **• 50 g de sucre glace • 1 sachet de sucre vanillé.**
LA CRÈME ANGLAISE • 4 jaunes d'œufs • 50 cl de lait • 50 g de sucre • 3 cuil. à soupe du kirsch des cerises. LE DÉCOR • 150 g de chocolat noir • 8 cerises au kirsch • 10 billes en chocolat • sucre or.

1. **Préparez la marquise.** Faites ramollir le chocolat au bain-marie. Ajoutez le beurre et lissez à la spatule. Incorporez le sucre glace, puis les jaunes d'œufs.
2. **Fouettez les blancs d'œufs en neige ferme.** Fouettez la crème avec le sucre vanillé en chantilly ferme. Mélangez-la aux blancs d'œufs, puis incorporez-les au chocolat. Ajoutez les cerises.
3. **Versez dans un moule à cake** de 28 cm tapissé de film étirable, couvrez et réservez 12 h au frais.
4. **Préparez la crème anglaise.** Faites bouillir le lait. Fouettez les jaunes et le sucre, puis incorporez le lait chaud en filet. Faites épaissir sur feu modéré en remuant, jusqu'à obtenir une crème nappante. Laissez refroidir et ajoutez le kirsch. Réservez au frais.
5. **Faites fondre le chocolat pour le décor.** Versez dans des moules feuilles ou badigeonnez-en de vraies feuilles.
6. **Démoulez la marquise** sur un plat juste avant de servir. Décorez et dégustez avec la crème anglaise.

Le bon shopping déco

DES BILLES EN CHOCOLAT AU CŒUR CROUSTILLANT (LINDT, MALTESERS, RAYON BONBONS), DES MOULES FEUILLES EN SILICONE POUR PÂTE À SUCRE (SUR LE SITE DE MASPATULE.COM) ET DU SUCRE DORÉ (DÉCORA, SCRAP COOKING, FUN CAKES, EN BOUTIQUES SPÉCIALISÉES ET SUR INTERNET).

Mon décor

POIRES, NOIX, FRUITS AU SIROP, CHANTILLY, VERMICELLES EN CHOCOLAT, PERLES DE SUCRE, BONBONS, BISCUITS DE TOUTES SORTES… LAISSEZ PARLER VOTRE IMAGINATON OU CELLE DES PLUS PETITS, QUI VONT ADORER PARTICIPER.

En couverture et en vidéo sur **cuisineactuelle.fr**

Tarte sapin d'épices aux fruits exotiques

PRÉPARATION : 40 MIN • CUISSON : 25 MIN • ATTENTE : 3 H 30

POUR 8 PERSONNES **LA PÂTE** • **1 œuf** • **100 g de beurre** mou • **95 g de sucre glace** • **250 g de farine** • **1 cuil. à café de mélange d'épices à pain d'épices** • **1 pincée de sel.** **LA GANACHE** • **160 g de chocolat blanc** • **30 cl de crème liquide** • **100 g de mascarpone** • **1 gousse de vanille.** **LE DÉCOR** • **10 petites meringues** • **1 tranche d'ananas** • **1/2 kiwi** • **1/2 mangue** • **6 kumquats** • **1 clémentine confite** • **billes en chocolat** • **romarin.**

1. Préparez la pâte. Versez la farine dans un saladier avec les épices et le sel. Fouettez le beurre et le sucre glace dans un grand bol. Ajoutez l'œuf battu. Versez sur la farine et mélangez sans trop travailler. Formez une boule, filmez-la et réservez-la 30 min au frais.

2. Étalez la pâte entre deux feuilles de papier sulfurisé sur 6 mm. Retirez le papier du dessus et découpez un sapin de 28 cm. Réalisez des petits sablés bonhommes avec les chutes. Enfournez le tout 18 min à 180 °C jusqu'à ce que le pourtour du sapin soit doré.

3. Préparez la ganache. Faites chauffer 10 cl de crème avec la vanille fendue et grattée. Faites fondre le chocolat au bain-marie. Hors du feu, versez la crème chaude en trois fois et mélangez pour lisser. Ajoutez 10 cl de crème froide en trois fois et lissez bien. Réservez au moins 3 h au frais.

4. Fouettez la ganache au robot jusqu'à ce qu'elle soit bien ferme. Montez le reste de crème liquide en chantilly avec le mascarpone, puis incorporez le tout délicatement à la ganache.

5. Déposez le sablé sapin sur un plat de service. Pochez la ganache sur toute la surface avec une douille lisse de 14 mm. Décorez avec les fruits frais découpés en morceaux, les sablés, les meringues, la clémentine confite détaillée en fins quartiers, les billes en chocolat et le romarin.

VAISSELLE ET COUVERTS ANCIENS : BARONNES GEORGE

ADRESSES EN PAGE INDEX

Idées réveillon

Mini bûches éclairs de mont-blanc

PRÉPARATION : 1 H • CUISSON : 40 MIN

POUR 6 PERSONNES **LA PÂTE** • **2 œufs** moyens • **50 g de beurre** • **5 g de sucre** • **60 g de farine** • **3 g de sel.** **LA GARNITURE** • **100 g de beurre** mou • **100 g de noisettes** • **400 g de crème de marrons** vanillée • **300 g de purée de marrons** non sucrée. **LE DÉCOR** • **6 pâtes de fruits** (cassis, coing ou poires) • **3 marrons glacés** • **6 copeaux de chocolat** • **sucre glace.**

1. **Préchauffez le four à 180 °C, chaleur tournante.** Étalez les noisettes sur une plaque et torréfiez-les 8 min au four. Laissez-les refroidir et concassez-les.

2. **Faites chauffer 10 cl d'eau dans une casserole** avec le beurre coupé en morceaux, le sel et le sucre. Dès que le beurre est fondu, portez à ébullition. Ajoutez la farine d'un coup et mélangez vigoureusement à la spatule jusqu'à ce que la pâte se détache de la casserole. Incorporez énergiquement les œufs un par un. À l'aide d'une poche à douille unie de 16 mm, dressez 6 éclairs de 12 cm sur une plaque tapissée de papier sulfurisé. Enfournez 30 min à 180 °C à chaleur tournante. Laissez refroidir sur une grille.

3. **Travaillez le beurre en crème avec une spatule.** Incorporez la purée de marrons, puis la crème de marrons et les noisettes. Versez cette crème dans une poche à douille. Faites 3 trous sous les éclairs et remplissez-les de cette crème.

4. **Décorez les éclairs** avec la crème restante (douille cannelée de 5 mm), des éclats de chocolat, de marron glacé et de pâte de fruits. Saupoudrez d'un voile de sucre glace et servez.

Purée ou crème ?

La purée de marrons est la préparation la plus simple. Elle ne contient que deux ingrédients : des marrons cuits et de l'eau mixés en pâte lisse. La crème de marrons contient du sucre et de la vanille. Elle s'utilise comme une pâte à tartiner ou se cuisine en dessert. Les deux se trouvent en grandes surfaces et dans les épiceries fines, en conserve.

Les bons accords

LA CRÈME DE MARRONS SE MARIE AUSSI TRÈS BIEN AVEC DES DATTES OU DE L'ORANGE CONFITE COUPÉES EN MINI DÉS, DES NOIX ET, BIEN SÛR, DU CHOCOLAT HACHÉ.

DES VINS CRÉÉS SOUS CERTIFICATION EUROPÉENNE

De Grèce et de Roumanie: des Vins exceptionnels au Caractère bien trempé



www.euqualitywines.eu

Le contenu de cette campagne de promotion reflète uniquement la position de l'auteur et relève de sa seule responsabilité. La Commission européenne et l'Agence exécutive européenne pour la recherche (REA) déclinent toute responsabilité quant à toute utilisation qui pourrait être faite des informations qui y figurent.

Campagne financée avec l'aide de l'Union européenne

The European Union supports campaigns that promote high quality agricultural products

ENJOY IT'S FROM EUROPE

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

Idées réveillon

Vacherin rose à l'eggnog

PRÉPARATION : 1 H 30 • CUISSON : 1 H • ATTENTE : 12 H 30

POUR 6 PERSONNES **LE PARFAIT GLACÉ EGGNOG** • **6 jaunes d'œufs** • **50 cl de crème liquide** très froide • **125 g de sucre** • **5 cl de cognac** (ou de rhum) • **1 pincée de muscade** fraîchement râpée • **1 pincée de cannelle** en poudre. **LES MERINGUES** • **3 blancs d'œufs** • **180 g de sucre semoule** • **50 g de sucre glace** • **50 g de pralines roses** + 20 g pour le décor • **1 cuil. à café de fécule** • **1 pincée de colorant rouge** en poudre.

1. Fouettez la crème en chantilly ferme. Réservez-en 200 g au frais pour le décor. Portez à ébullition, jusqu'à 110 °C, 5 cl d'eau avec 100 g de sucre. Versez en filet sur les jaunes d'œufs, tout en fouettant jusqu'à refroidissement. Incorporez les épices, le cognac et la chantilly. Versez dans un moule rond tapissé de film alimentaire. Rabattez le film et réservez 12 h au congélateur.

2. Préparez les meringues. Concassez finement les pralines. Préchauffez le four à 120 °C. Fouettez les blancs d'œufs en neige ferme. Ajoutez progressivement le sucre semoule tout en fouettant jusqu'à ce que la meringue soit ferme et brillante. Incorporez à travers une passoire fine la fécule, le sucre glace et le colorant. À l'aide d'une poche à douille lisse, dressez des meringues ovales de la hauteur de votre moule sur une plaque tapissée de papier sulfurisé. Saupoudrez les pralines. Enfournez, baissez le four à 100 °C et faites cuire 1 h. Laissez sécher dans le four éteint.

3. Démoulez le parfait. Retirez le film et décorez avec les meringues, la chantilly réservée, à l'aide d'une poche à douille cannelée, et de pralines. Replacez au congélateur. Réservez 30 min au frais avant de déguster.

Saveur eggnog

Ce punch fait de lait, d'œuf et de liqueur, qu'on appelle ici lait de poule, est très populaire en Amérique pendant les fêtes de fin d'année. Sa richesse est sensée apporter la prospérité à ceux qui le savourent. Très chargé en alcool et en calories, on le préfère comme ici à petites doses, pour parfumer une glace ou une crème anglaise.

Sans alcool

VOUS POUVEZ REMPLACER LE COGNAC PAR DE L'EXTRAIT DE VANILLE LIQUIDE OU DU SIROP DE CITRON.

+ Croibleu

Le BONBON MOMENT



Découvrez **Croibleu**, une sensation de **fraicheur** et des **saveurs inédites** !

Avec **Croibleu**, plus besoin de choisir entre **plaisir** et **fraîcheur**, savourez **un vrai moment de bien-être.**

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

Idées réveillon

Baba à l'armagnac, chantilly de pruneaux

PRÉPARATION : 30 MIN • CUISSON : 40 MIN • ATTENTE : 6 H

POUR 8 PERSONNES **LE BABA** • **3 œufs** • **75 g de beurre** pommade + 1 grosse noix • **25 g de sucre** • **250 g de farine** • **10 g de levure de boulanger** fraîche • **1 pincée de sel.** **LE SIROP** • **400 g de sucre** • **1 zeste d'orange** bio • **1 zeste de citron** bio • **10 cl d'armagnac** • **1 gousse de vanille.** **LE DÉCOR** • **50 cl de crème liquide** entière • **100 g de sucre semoule** • **30 g de sucre glace** • **8 pruneaux** réhydratés • **50 g d'amandes** effilées • **1 cuil. à soupe de perles en sucre.**

1. Préparez le baba. Délayez la levure dans 5 cl d'eau tiède et laissez gonfler 10 min. Versez la farine et la levure dans un robot. Ajoutez les œufs, le sel et le sucre. Battez, en ajoutant éventuellement 2 cuil. à soupe d'eau ou de lait, jusqu'à ce que la pâte soit lisse et souple. Incorporez le beurre à vitesse moyenne jusqu'à ce que la pâte se détache du bol. Couvrez d'un linge et laissez doubler de volume.

2. Faites retomber la pâte et versez-la dans le moule beurré. Laissez lever à hauteur du moule. Enfournez pour 30 min à 180 °C.

3. Préparez un sirop avec le sucre et 75 cl d'eau en faisant bouillir 3 min. Hors du feu, ajoutez l'armagnac, les zestes, la vanille grattée et les 8 pruneaux du décor. Laissez refroidir.

4. Démoulez le baba chaud sur une grille au-dessus d'un plat creux. Arrosez-le de sirop froid (réservez les pruneaux) en récupérant ce qui s'écoule, jusqu'à ce qu'il en soit bien imbibé. Réservez au moins 6 h au frais.

5. Préparez la nougatine. Chauffez le sucre semoule avec 3 cl d'eau jusqu'à obtenir un caramel blond. Ajoutez les amandes et mélangez bien. Laissez colorer 1 min. Versez sur une feuille de papier cuisson, couvrez d'une seconde feuille et étalez finement au rouleau.

6. Fouettez la crème bien froide en chantilly avec le sucre glace. Incorporez 2 pruneaux mixés à l'aide d'une spatule. Décorez-en le baba. Garnissez de pruneaux et parsemez d'éclats de nougatine et de perles.



Présentation parfaite

FAITES BRILLER LE BABA AVEC UN PEU DE NAPPAGE EN SACHET (EN GMS). INCORPOREZ 3 CUIL. À SOUPE DE MASCARPONE À LA CRÈME LIQUIDE POUR UNE CHANTILLY BIEN FERME ET UTILISEZ UNE DOUILLE SAINT-HONORÉ (RONDE FENDUE) POUR LA POCHER.

Biogaz*

SIMPLISSIME

LE BIOGAZ* À LA SAUCE TWINY



NOUVEAU **BIO TWINY BUTANE**

Simple et généreuse, elle nous fait craquer la petite dernière de la famille Biogaz.

*Le biopropane et le biobutane sont des gaz produits à partir de sources d'origine renouvelable et mis à la consommation conformément à la règlementation applicable. Primagaz incorpore dans son réseau de distribution en France au travers d'un dispositif de bilan massique du propane et du butane d'origine renouvelable selon les quantités liées aux emballages concernés : pour la bouteille Bio Twiny butane (3,06 kg soit 51 % du volume de la charge de gaz), pour la bouteille Bio Twiny propane (2,60 kg soit 51 % du volume de la charge de gaz) et pour la bouteille propane 13 kg (6,63 kg soit 51 % du volume de la charge de gaz). Détails et informations sur www.primagaz.fr/a-propos/biopropane.

L'énergie est notre avenir, économisons-la !

Là où il fait bon vivre.

PRIMAGAZ

PRIMAGAZ – SAS au capital de 42 441 872 - 542 084 454 RCS NANTERRE - Tour Opus 12 77
Esplanade du Général de Gaulle 92081 Paris La Défense Cedex - Document valable 09/09/2021

GRAND PRIX Cuisine Actuelle 2021 — LAURÉAT

PANIER FRAÎCHEUR

Tout choco

SI FORTE EN CHOCOLAT !

Cette délicieuse crème aussi généreuse qu'un dessert maison ne contient que de bons ingrédients issus de filières locales, et son cacao est traçable et équitable... de la fève au chocolat !

"Parfait pour partager [...]. Réveille les papilles des grands et des petits."

Marilyne, 58 ans

92 %

EN PARLENT POSITIVEMENT



92 %

SONT SATISFAITS DU PRODUIT

Testé & élu par un jury de lectrices

"Bon goût de chocolat, réservé aux vrais amateurs [...]. Une véritable réussite."

Sandrine, 52 ans

79 %

ONT L'INTENTION DE L'ACHETER

"Une crème délicieuse, onctueuse, gourmande, digne d'un restaurant étoilé !"

Cindy, 40 ans

Testé par 200 lectrices/internautes Cuisine Actuelle.

PMS CREATIVE

POUR VOTRE SANTÉ, MANGEZ AU MOINS 5 FRUITS



© Julien Mota

FEUILLETÉS

à la crème dessert

PRÉPARATION : **10 MIN** • CUISSON : **15 À 25 MIN**

POUR 4 PERSONNES **une pâte feuilletée • Crème dessert au chocolat noir Marie Morin • sucre glace**

1. Préchauffez votre four à 180 °C (th. 5-6).
2. Étalez la pâte feuilletée sur une plaque préalablement garnie de papier sulfurisé, recouvrez-la d'une autre feuille de papier sulfurisé et d'une grille afin de limiter le développement du feuilletage lors de la cuisson.
3. Enfournez 15 à 25 minutes jusqu'à l'obtention d'une belle coloration.
4. Découpez des rectangles de taille identique dans le feuilletage. Garnissez un premier feuilletage de Crème dessert au chocolat noir Marie Morin à l'aide d'une poche à douille. Recouvrez d'un autre feuilletage et renouvelez l'opération. Finissez par un feuilletage.
5. Saupoudrez de sucre glace avant de servir.
Bonne dégustation !

UNE HISTOIRE DE FAMILLE

Marie Morin fabrique des desserts artisanaux et gourmands. Pour son approvisionnement, cette entreprise familiale bretonne privilégie le local : lait entier bio de ferme et crème fraîche fermière, caramel au beurre salé au sel de Guérande, farine de blé et fromage frais de Bretagne, œufs de poules élevées en plein air origine France.

Mais parfois, comme pour le cacao, l'approvisionnement local n'est pas possible. Alors Marie Morin fait de l'éthique et la traçabilité ses priorités : le chocolat utilisé dans la Crème dessert au chocolat noir est équitable. Marie Morin crée de véritables liens avec les cultivateurs.

Un partenariat a été mis en place avec 263 familles de Fatouakro (San Pedro) en Côte d'Ivoire. Payés au prix juste, les cultivateurs bénéficient d'une prime pour améliorer leurs conditions de vie et permettre à chaque enfant du village d'obtenir un certificat de naissance. Éducation, santé, amélioration des pratiques agricoles et environnementales... D'autres actions suivront : le cacao des desserts Marie Morin ne laisse aucun goût amer, ni aux consommateurs, ni aux producteurs !

Bûche framboise et

PRÉPARATION : 1 H 20
CUISSON : 25 MIN
ATTENTE : 12 H









LE BISCUIT

• 3 gros œufs • 180 g de mascarpone • 75 g de sucre semoule • 50 g de farine • 30 g de pâte de pistache • 25 g de pistaches mondées hachées • 200 g de confiture de framboises • 1 cuil. à soupe d'huile.

LA MOUSSE AU CHOCOLAT

• 180 g de chocolat blanc • 50 cl de crème liquide entière • 1 gousse de vanille • 3 feuilles de gélatine (6 g).

LE CONFIT DE FRAMBOISES

• 240 g de confiture de framboises
• 2 feuilles de gélatine (4g).

LE GLAÇAGE

• 225 g de coulis de framboises
• 25 g de sucre • 2 feuilles de gélatine (4 g).

LE DÉCOR

• 10 framboises • 2 cuil. à soupe de pistaches hachées • billes en chocolat blanc.

L'USTENSILE

• moule à bûche en silicone Silikomart (25 x 9 x 7 cm).

1. Préparez le biscuit. Préchauffez le four à 180 °C. Fouettez 2 jaunes d'œufs, 1 œuf entier et 50 g de sucre. Ajoutez la farine. Montez les 2 blancs d'œufs en neige avec le reste de sucre, puis incorporez-les.

2. Étalez la pâte sur une plaque tapissée de papier sulfurisé huilé en un rectangle de 25 x 30 cm. Enfournez 12 min. Retournez ce biscuit et retirez le papier. Coupez-le en deux rectangles de 20 x 25 cm et 10 x 25 cm.

3. Mélangez la pâte de pistache avec le mascarpone. Étalez-la sur les deux rectangles. Tartinez le plus large de 200 g de confiture de framboises et roulez-le en un long boudin. Répartissez les pistaches hachées sur le second rectangle. Filmez et réservez les deux préparations au frais.

4. Préparez la mousse. Faites chauffer la moitié de la crème liquide avec la vanille grattée, puis versez en trois fois sur le chocolat blanc haché en mélangeant bien. Incorporez la gélatine réhydratée, essorée et fondue quelques secondes au micro-ondes. Filmez et réservez 4 h au réfrigérateur.

5. Fouettez la crème au chocolat en mousse. Versez-en deux tiers dans le moule à bûche. Retaillez les extrémités du roulé si nécessaire et déposez-le dans le moule. Ajoutez le reste de mousse jusqu'à 2 cm du bord. Lissez et réservez 2 h minimum au congélateur.

6. Réalisez le confit de framboises. Chauffez 120 g de confiture. Hors du feu, ajoutez la gélatine réhydratée et essorée, puis le reste de confiture. Laissez tiédir et versez sur la bûche. Posez le biscuit réservé dessus, pistaches hachées contre la confiture. Appuyez légèrement et replacez le tout au congélateur au moins 6 h.

7. Préparez le glaçage le jour du service. Faites chauffer la moitié

pistache

Découvrez tous les trucs pour réussir cet incroyable dessert de fête. Biscuit moelleux, mousse au chocolat blanc et glaçage miroir parfait.

RECETTE ET STYLISME : **VANESSA GAULT** - PHOTOS : **BRUNO MARIELLE**











du coulis avec le sucre. Incorporez la gélatine réhydratée et essorée. Ajoutez le reste de coulis froid et laissez tiédir. Démoulez la bûche sur une grille et nappez du glaçage (à 35 °C env.), puis placez la bûche au frais jusqu'au service.

8. Juste avant le service, décorez-la avec les framboises et les billes. Parsemez de pistaches hachées.

✓ Décor parfait

Passez les billes (KitKat balls) dans du chocolat blanc fondu, puis dans des pistaches hachées. Ajoutez des étoiles en chocolat blanc (Cerf Dellier).

Créations gourmandes

Mes délices



Sablés vitraux

VERSION BONBONS

PRÉPARATION : 1 H
CUISSON : 10 MIN
ATTENTE : 2 H 15

POUR ENVIRON 40 SABLÉS

- **80 g de bonbons** acidulés variés.

LA PÂTE À BISCUIT

- **1 œuf** • **90 g de beurre** mou • **90 g de sucre** • **300 g de farine** • **1 cuil. à café d'arôme vanille** • **1 pincée de sel.**

LE GLAÇAGE • **30 g de sucre glace** • **jus de citron.**

1. Mélangez le beurre, le sel, le sucre et la vanille dans un robot équipé de la feuille. Ajoutez l'œuf et mélangez bien. Incorporez la farine. Façonnez une galette. Emballez dans un film et réservez 2 h au frais.

2. Préchauffez le four à 160 °C. Étalez la pâte et coupez env. 40 disques (prévoyez quelques accroches et des petits trous pour les suspendre).

3. Disposez-les sur des plaques tapissées de papier cuisson. Évidez le centre à l'aide de petits emporte-pièces ou avec la pointe d'un couteau.

4. Concassez les bonbons par couleurs et remplissez-en les parties évidées des biscuits. Enfournez pour 10 min. Laissez tiédir.

5. Préparez le glaçage. Mélangez le sucre glace dans un bol avec quelques gouttes de jus de citron. Décorez-en les biscuits à l'aide d'un pinceau fin. Laissez-les bien sécher avant de les manipuler.

L'astuce

CONCASSEZ LES BONBONS AU MIXEUR OU ENFERMEZ-LES DANS UN SACHET ET ÉCRASEZ-LES AU MARTEAU.

VERSION CONFITURE

POUR ENVIRON 20 SABLÉS

Taillez la **pâte** réalisée selon la "version bonbons" en 40 disques. Évidez la moitié avec un emporte-pièce plus petit. Faites-les cuire sur des plaques antiadhésives 10 min à 160 °C. Laissez refroidir, puis tartinez les disques pleins de **confiture** (200 g de confitures assorties : fraises, abricots, reines-claudes). Déposez sur chacun un disque évidé. Décorez de **glaçage** comme indiqué dans la recette "version bonbons".

à offrir

Dorian Nieto, notre blogueur préféré, vous propose trois incroyables douceurs de fête en deux versions à chaque fois. On les veut toutes !

Le truc

DÉNICHEZ PECTINE, SIROP DE GLUCOSE ET THERMOMÈTRE DANS UN MAGASIN SPÉCIALISÉ EN ARTICLES POUR PÂTISSERIE OU EN LIGNE (MATHON, CERF DELLIER OU MA SPATULE).

Pâtes de fruits de Noël

ANANAS-COCO

PRÉPA : 30 MIN • CUISSON : 15 MIN • ATTENTE : 12 H

POUR ENVIRON 30 PIÈCES • **320 g d'ananas** pelé • **350 g de sucre** • **60 g de sirop de glucose** • **12 g de pectine** en poudre • **3 cl de jus de citron vert** non traité.
L'ENROBAGE • **50 g de noix de coco** déshydratée.

1. Mélangez la pectine et 20 g de sucre dans un bol. Découpez l'ananas en dés. Mixez en purée et versez dans une casserole. Ajoutez le reste de sucre et le sirop de glucose. Portez à ébullition et, dès le début de l'ébullition, versez le mélange pectine et sucre. Remuez régulièrement avec un fouet en surveillant la température. Dès que la préparation atteint 107 °C, incorporez le jus de citron vert et retirez la casserole du feu.
2. Répartissez dans des moules en silicone à empreintes carrées (ou dans des moules à glaçons). Laissez reposer jusqu'au lendemain.
3. Démoulez et roulez délicatement les pâtes de fruits dans la noix de coco versée dans une assiette.

MANDARINE-CHOCOLAT

POUR ENVIRON 30 PIÈCES
Préparation : 30 min
Cuisson : 15 min • Attente : 12 h
Mélangez 12 g de **pectine** et 20 g de **sucre.** Pelez à vif 700 g de **mandarines** et prélevez les quartiers. Pesez-en 350 g et mixez-les. Versez dans une casserole avec 330 g de sucre et 60 g de **glucose.** Portez à ébullition et versez le mélange pectine et sucre en remuant. Quand la préparation atteint 107 °C, incorporez 2 cl de **jus de citron** et retirez du feu. Versez dans des moules et laissez reposer 12 h. Démoulez les pâtes de fruits et roulez-les dans du **sucre cristal.** Faites fondre 100 g de **chocolat blanc.** Trempez les pâtes de fruits et laissez sécher.

Mendiants au chocolat

VERSION BISCUITS

PRÉPARATION : 20 MIN
CUISSON : 12 MIN
ATTENTE : 2 H

POUR ENVIRON 40 PIÈCES

• **1 œuf** • **150 g de beurre** mou • **90 g de sucre glace** • **300 g de farine** • **10 g de levure chimique** • **120 g de chocolat noir** à pâtisserie • **80 g de mélange de fruits secs** (noix de cajou, pistaches, baies de goji) • **quelques gouttes d'extrait d'amande amère.**

1. **Mélangez le beurre,** l'œuf, le sucre glace et l'extrait d'amande amère au robot pâtissier équipé de la feuille. Incorporez la farine et la levure. Façonnez une boule. Filmez et réfrigérez 2 h.
2. **Préchauffez le four à 160 °C.** Étalez finement la pâte avec un rouleau et découpez environ 40 disques de Ø 5 cm avec un emporte-pièce. Déposez-les sur des plaques tapissées de papier de cuisson et enfournez pour 12 min. Laissez refroidir.
3. **Faites fondre le chocolat** au micro-ondes. Garnissez les biscuits refroidis à l'aide d'une petite cuillère. Disposez les fruits secs dessus et laissez durcir.

Au parfum

PARFUMEZ LA PÂTE À BISCUIT AVEC 1 CUIL. À CAFÉ DE CANNELLE EN POUDRE OU 1 CUIL. À SOUPE D'EAU DE FLEUR D'ORANGER À LA PLACE DE L'AMANDE AMÈRE.

VERSION SUCETTES

POUR ENVIRON 40 PIÈCES
Préparation : 10 min
Attente : 15 min
Faites fondre 120 g de **chocolat blanc à pâtisserie** au micro-ondes. Placez 40 bâtonnets très espacés sur des plaques tapissées de papier de cuisson. Versez le chocolat en disques de Ø 5 cm en couvrant au moins 3 cm de bâtonnet à chaque fois. Répartissez 80 g de **mélange de fruits secs** (abricots secs, cranberries, noix). Laissez durcir.

Délices du mois

Tout est dans la boite !



Pour le petit déjeuner ou une pause dans la journée, Régilait propose une nouvelle façon de préparer un délicieux chocolat chaud. Tout est dans la boite, il suffit juste d'ajouter de l'eau. On obtient facilement un chocolat au lait très onctueux, gourmand et léger à digérer.

En GMS
PMC : 4,75 € la boite de 440 g*

Moulin de Valdonne



Prenez le temps de siroter ! Vous allez adorer ces sirops gourmands et fruités pour une pause dans la journée, un moment à deux ou bien avec des amis. Un trait de sirop de citron vert, un peu d'eau fraîche, quelques fruits dans le verre et le tour est joué ! Découvrez plus de 22 parfums élaborés avec des fruits cueillis à maturité, le tout avec des arômes 100% naturels.

En grandes surfaces
PMC : 2,95 € les 70 cl*

Princesse Amandine® l'indispensable !



La reine des variétés de pommes de terre sait se faire remarquer. Ses différents packs (sacs de 1,5 à 3 kg ou sachets 500 g à 1kg) séduisent autant par leur couleur que par leur format pratique. Une envie gourmande ? Une idée de menu ? Les packs, le site internet, les pages FB ou Insta de la variété vous présentent ses qualités gustatives et plein d'idées-recettes.

Sac de 2 kg - PMC : 2,99 €*

Craquez et Fondez pour Grilletine !



Découvrez Grilletine, la petite tartine à la fois craquante et fondante pour faire le plein de sensations dès le petit déjeuner. Avec ses recettes à la fois gourmandes et équilibrées, elle séduira les plus grands comme les plus petits : Froment Nature et Sans Sucres Ajoutés, Brioché, Céréales & Graines, et Blé Complet qui existe Nature.... et maintenant en Sans Sucres Ajoutés !

Disponibles en GMS au rayon des biscottes – PMC à partir de 1,59 €*

Le Petit Marché de Loué



Les éleveurs de Loué présentent leur poulet Plein Champ® sortant à l'extérieur. Ce poulet est naturellement bien élevé : nourri sans OGM, élevé sans traitement antibiotique et étiqueté B pour le bien-être animal. Le Petit Marché de Loué, des filets et cuisses de poulet accessibles à tous, parfaits pour les repas sains et simples du quotidien.

Barquette 300 g - PMC 5 €*

Les Crémeux Sojasun



Succombez à la gourmandise végétale et craquez pour les Crémeux ! Nouvelle gamme variée et savoureuse de desserts Sojasun, aux recettes ultra gourmandes, d'ingrédients sélectionnés avec soin : du cacao issu du commerce équitable et du caramel salé au sel de Guérande. Une texture onctueuse pour un plaisir à chaque cuillère.

Chocolat saveur noisette,
Caramel pointe de sel.
En grandes surfaces alimentaires
PMC : 1,65 €*

*Prix Moyen Conseillé

ÇA CHANGE !

JE SUBLIME AVEC l'huile de truffe

Plus abordable que la truffe, cette huile peut être une excellente alternative et **quelques gouttes suffisent pour relever vos plats.**

CE QUI FAIT LA DIFFÉRENCE

Pour être sûr de ne pas vous perdre parmi les multiples références et acheter une huile de qualité, lisez les étiquettes. Les produits les plus bas de gamme sont souvent préparés à base d'huile de tournesol de qualité médiocre et d'arôme de synthèse, quand les plus qualitatifs sont composés d'huile d'olive vierge extra aromatisée par macération de truffe noire. Plus les informations sont importantes (origine, type de truffe, pourcentage utilisé…), mieux c'est. La réussite d'une bonne huile de truffe réside dans l'équilibre des saveurs. Il n'y a pas de secret : pour avoir un produit de qualité, il faut y mettre un certain prix ! Comptez jusqu'à 15 € pour 10 cl.

EN VERSION SALÉE OU SUCRÉE

Réservez l'huile de truffe pour les assaisonnements ou en toute fin de cuisson : quelques gouttes relèveront à merveille un carpaccio de saint-jacques, des œufs brouillés au saumon fumé ou un filet de bœuf. Elle saura aussi sublimer une écrasée de pommes de terre ou une salade de jeunes pousses. Très parfumée, l'huile aromatisée à la truffe blanche est parfaite pour rehausser un carpaccio de bœuf ou un risotto aux cèpes. Plus rare, l'huile de noix à la truffe est délicieuse dans un velouté de pois cassés. Osez même un simple filet d'huile de truffe sur un fondant au chocolat. Bonheur assuré !

Comment la conserver ?

RÉFÉREZ-VOUS À LA DLC INSCRITE SUR L'EMBALLAGE ET GARDEZ VOTRE HUILE À L'ABRI DE LA LUMIÈRE ET DE LA CHALEUR POUR PRÉSERVER TOUTES SES QUALITÉS ORGANOLEPTIQUES.

BONNES OU MAUVAISES GRAISSES ?

L'huile de truffe est composée à plus de 98 % de lipides et s'avère donc très calorique, mais comme elle est utilisée en quantité très raisonnable, cela n'influera pas sur votre santé. Toutefois, préférez les produits à base d'huile d'olive, riche en vitamines E (aux propriétés anti-oxydantes) ou à base d'huile de noix (pour ses teneurs en oméga 3) plutôt que l'huile de tournesol, aux vertus nutritionnelles moins intéressantes.

PAR **BÉATRICE VIGOT-LAGANDRÉ**

Amuse-bouche

Mini crèmes de haricots blancs à la truffe

PRÉPARATION : 10 MIN
CUISSON : 30 MIN • ATTENTE : 1 H

POUR 6 PERSONNES • **250 g de haricots blancs** secs • **25 cl de crème liquide** • **3 cuil. à soupe d'huile de truffe** • **1 petite boîte de pelures de truffe** • **sel, poivre.**

1. Portez à ébullition 2 min les haricots blancs recouverts d'eau froide. Couvrez et laissez reposer 1 h. Égouttez. Recouvrez largement d'eau froide et portez à ébullition. Salez un peu. Faites cuire tout doucement environ 25 min, jusqu'à ce que les haricots blancs soient tendres.
2. Égouttez à nouveau. Mixez avec la crème, la moitié de l'huile de truffe, le jus de la boîte de pelures de truffe et un filet d'eau de cuisson selon la consistance désirée. Salez et poivrez.
3. Réchauffez si nécessaire. Répartissez la crème de haricots blancs dans 6 mini verrines. Arrosez d'un filet d'huile de truffe, parsemez de pelures de truffe hachées et servez aussitôt.

Raffiné

PRÉSENTEZ CES MINI VERRINES À L'APÉRITIF OU EN MISE EN BOUCHE AVANT L'ENTRÉE, DANS UNE TASSE À CAFÉ. DÉPOSEZ UNE CUILLÈRE À MOKA SUR CHAQUE SOUCOUPE.

Bonne idée

EN PETITES PARTS À L'APÉRITIF OU EN ENTRÉE AVEC UNE SALADE DE MÂCHE, C'EST LA TARTE PARFAITE !

Tarte feuilletée au boudin, pomme et truffe

PRÉPARATION : 25 MIN
CUISSON : 35 MIN

POUR 4 PERSONNES • **1 pâte feuilletée** • **4 boudins blancs** nature ou aux champignons • **2 pommes** • **1 échalote** • **20 g de beurre** • **1 cuil. à soupe d'huile de truffe** • **sel, poivre.**

1. Découpez 4 rectangles dans la pâte feuilletée. Piquez-les à l'aide d'une fourchette, en laissant un pourtour intact d'1 cm. Déposez-les sur une plaque tapissée d'un papier cuisson et recouvrez d'une autre plaque. Glissez dans le four et laissez cuire 15 min.
2. Épluchez les pommes et découpez-les en dés. Pelez et émincez l'échalote. Faites-la fondre 5 min dans une poêle chaude avec le beurre. Ajoutez les dés de pommes et faites dorer pendant 5 min. Salez et poivrez.
3. Répartissez les dés de pommes sur les rectangles de pâte. Découpez les boudins en rondelles et disposez-les harmonieusement sur les dés de pommes. Enfournez pour 10 min à 180 °C. Arrosez chaque tarte d'un petit filet d'huile à la truffe et dégustez bien chaud.

USTENSILE

Tout pour les cocktails

Les fêtes sont le moment de jouer au bartender. Un petit nécessaire et des recettes pour aider les débutants ou initiés à se lancer.

Ne dites plus cocktail mais mixologie, car associer des ingrédients pour composer une boisson relève de l'art, sinon de la science. Méthodologie, ordre et gestuelle exigent des ustensiles ad hoc. À commencer par le shaker. Il en existe trois types : **le boston,** composé d'un verre et d'une timbale (gobelet métallique), acrobatique à manipuler (il faut renverser le verre de glace rapidement sur la timbale) ; **le cobbler,** constitué d'une timbale et d'un bouchon intégrant une passoire, plus facile à manier ; et le **parisien** ou **french shaker** avec deux parties en métal emboîtées. Autour de cette pièce centrale gravitent le jigger, ou doseur, gradué en "shots", le pilon pour extraire les arômes des végétaux, la passoire (hawthorn, à ressort, ou julep, incurvée), la cuillère à mélange, puis les zesteur, canneleur, râpe, poudreur et pailles en métal ou en bambou, utilisées depuis l'interdiction du plastique à usage unique.

Le kit de l'apprenti bartender



Pratique pour les débutants, ce kit cocktail est aussi un joli cadeau à offrir, dans son coffret carton. Il comprend un shaker cobbler, un doseur, un pilon métallique à embout plastique, une cuillère à mélange et une passoire à ressort hawthorn. Le shaker est secoué à deux mains pendant environ 15 secondes, puis le mélange est versé dans un verre à travers le filtre intégré. La passoire additionnelle retient les plus petites particules de glace ou de fruits. Le manche fileté de la cuillère permet de préparer des cocktails à étages en laissant couler le liquide le plus dense le long de la spirale, tout en le tenant par son extrémité plate. Le tout est en Inox et passe au lave-vaisselle.

Set cocktail PV-COC-9981. Shaker, 750 ml, H 24 cm x Ø 8,5 cm. Doseur, 30/50 ml, Ø 4,8 cm x H 9 cm. Cuillère, 17 cm. 44 €, *Point-Virgule.*

Les bons accessoires



Glace pilée

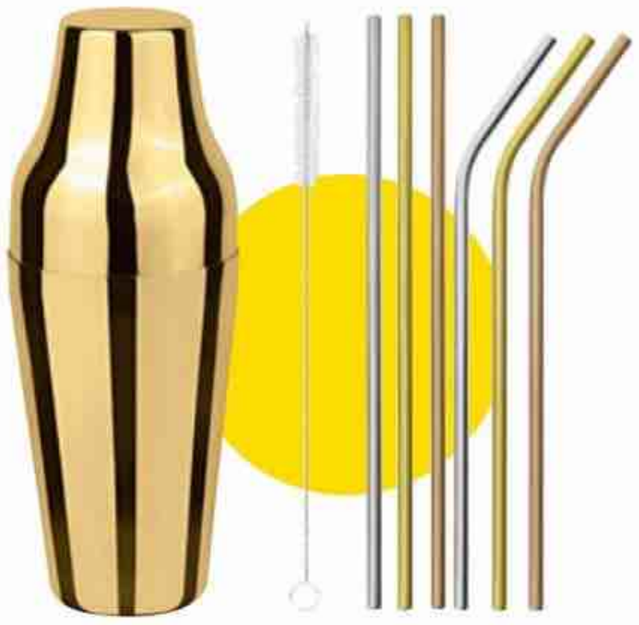
Le pic à glace fait partie de la tradition, mais s'avère assez dangereux. Si votre mixeur ne possède pas la fonction "pulse" et si la méthode du torchon et du rouleau à pâtisserie ne vous sied guère, ce broyeur manuel, arrimé sur ses ventouses, va vous permettre d'obtenir une glace pilée homogène en toute sécurité.

Broyeur de glace FIK 009. Inox et ABS. Pelle à glace incluse. L 15 x P 19 x H 21 cm, 44 €, *Vin Bouquet.*

Design italien

Pièce maîtresse du jongleur de cocktails, le shaker mérite d'investir dans une marque de renom comme l'italienne Sambonet. Experte dans les couverts forgés, elle a aussi appliqué son savoir-faire aux pailles, assorties dans un inox teinté. Trois coloris : or, cuivre et acier. Les trois pailles droites et les trois courbées sont fournies avec l'écouvillon de nettoyage.

Shaker Continental Sphera, ref 55572N02. Acier miroir, PVD cognac. Ø 10 cm x H 23,5 cm, 0,5 l, 160 €. Pailles Mix & Play, ref 59301X06. Acier Inox 18/10, finition PVD. Set de 6 pièces. Ø 0,6 cm x H 21,5 cm, 17 €, *Sambonet.*





Glacé mais non dilué

Certains cocktails sont à boire glacés mais purs. Pour pallier la fonte des glaçons, utilisez des cubes en métal poli brillant parfaitement hermétiques et remplis d'un gel accumulateur de froid non toxique. Ils doivent être stockés minimum 2 h au congélateur. Ils sont réutilisables à l'infini, à condition de les rincer à l'eau chaude et de les sécher soigneusement.

Whisky Ice Cubes. Acier Inox 304. Set de 8 cubes. 2,5 x 2,5 x 2,5 cm, 360 g. Pince et sac en tissu inclus, 25 €, *Vinenco.*

PAR **LAURENCE ZOMBEK**

ADRESSES EN PAGE INDEX



4 cocktails au shaker

Pour 1 verre



Champagne-poire

Versez 6 glaçons dans le shaker. Ajoutez 3 cl de **sirop de poire** et 3 cl de **cognac.** Secouez 20 secondes. Versez dans une coupe. Complétez avec du **champagne** frais. Décorez de **framboises.**

Le plus Gardez vos coupes fraîches sur un buffet avec des glaçons réutilisables. Bonus : ils ne diluent pas les cocktails.

Noël au soleil

Versez dans un verre à pied 3 cl de **vin rosé** très frais. Secouez au shaker 6 cl de **nectar de mangue** et 3 cl de **jus de banane** avec 5 glaçons. Versez délicatement dans le verre 1 cl de **sirop d'hibiscus,** puis les jus du shaker et servez.

Le plus Faites vous-même le nectar en mixant une mangue pelée et dénoyautée avec un filet de citron.



Airelle-pomme

Versez 2 cl **de sirop d'airelle** dans le shaker. Secouez énergiquement avec 7 cl **de jus de pomme,** 5 cl **de rhum blanc** et 5 glaçons pour faire mousser. Versez dans le verre en filtrant. Décorez de **menthe** fraîche et servez.

Le plus Pour les enfants, troquez le rhum pour de la citronnade et ajoutez une paille !



Gentiane dorée

Versez 3 ou 4 glaçons dans le shaker. Ajoutez 3 cl **de Suze,** 8 cl **de jus d'ananas** et 4 cl **de jus de mandarine** frais pressé. Secouez énergiquement. Versez dans une coupe. Ajoutez 1 rondelle de **citron.** Décorez d'une **fleur comestible (sauge).**

Le plus Un apéritif à préparer avec toutes sortes de jus d'agrumes : orange, clémentine ou pamplemousse rose.

PRODUITS FÊTES

Le meilleur pour les fêtes

FOIE GRAS, SAUMON FUMÉ, BÛCHES... Nous avons sélectionné pour vous des produits de qualité, indispensables pour passer le plus gourmand des Noëls.

Le foie gras



1 Duo élégant

Pour un tête-à-tête ou quelques toasts à l'apéritif, ces deux tranches de foie gras entier, subtilement parfumées au champagne (2 %) et joliment soulignées de deux poivres, sont juste idéales. **Foie gras de canard entier, recette au champagne, Montfort, 8,50 € les 80 g,** *en grandes surfaces.*

2 Touche d'exotisme

Une saveur voyageuse très fine pour ce foie gras de canard entier marié à du poivre de Madagascar, qui est réputé pour ses notes boisées et fruitées. Joli mariage où les textures et les parfums se complètent avec harmonie. **Foie gras de canard entier du Périgord au poivre de Madagascar,** Godard, 28 € les 200 g, *vente en ligne.*

3 Sud-Ouest responsable

Derrière chaque foie gras, il y a un éleveur. Nés en France et élevés sans OGM ni traitement antibiotique, les foies sont doucement cuits au torchon dans un bouillon léger, offrant une saveur douce et une texture ultrafondante. **Foie gras de canard entier du Sud-Ouest,** Delpeyrat, **38,90 € les 270 g,** *en grandes surfaces.*

4 Pour tous

Du foie gras de canard, mais aussi d'oie, expédiés partout dans le monde. Les recettes sont simples, juste salées et poivrées, pour rester au plus près de la saveur authentique. **Foie gras d'oie entier du Sud-Ouest,** Gourmet, 38 € les 120 g, *sur le site de la marque.*

POUR BIEN L'ACCOMPAGNER

La danse des épices

Trois poudres magiques qui subliment ses saveurs de leurs notes poivrées, épicées, salées et légèrement sucrées. Une affaire de dosage où le plaisir est garanti. **Il était un foie gras,** *Terre Exotique, 16,50 €, épiceries fines et sur leur site.*

Crème festive

Ferme et onctueuse, cette crème normande mariée à 15 % de foie gras offre une saveur prononcée idéale sur des pommes de terre ou des dés de potimarron. **Crème & Foie gras,** *3,60 € les 20 cl, Isigny Sainte-Mère, en grandes surfaces.*

Contrepoint de douceur

Élaboré avec plus de 55 % d'oignons rouges cuisinés avec du sucre de canne, du miel, du vinaigre et des épices, ce confit fond en bouche. Également bienvenu avec les fromages bleus. **Confit d'oignons,** *Famille Mary, 4,50 € les 120 g, en boutiques et sur leur site.*

PAR CATHERINE LAMONTAGNE

ADRESSES EN PAGE INDEX

L'EUROPE DÉFEND SES TERROIRS

VINS DE GAILLAC SUD-OUEST
FOIE GRAS DE CANARD DU SUD-OUEST
JAMBON DE BAYONNE



Le contenu de cette campagne de promotion reflète uniquement la position de l'auteur et relève de sa seule responsabilité.La Commission européenne et l'Agence exécutive européenne pour la recherche (REA) déclinent toute responsabilité quant à toute utilisation qui pourrait être faite des informations qui y figurent.

VIGNOBLES DU SUD-OUEST DE L'ORIGINE À L'ORIGINALITÉ

BAYONNE

CANARD À FOIE GRAS DU SUD-OUEST

CAMPAGNE FINANCÉE AVEC LE CONCOURS DE L'UNION EUROPÉENNE

L'UNION EUROPÉENNE SOUTIENT LES CAMPAGNES DONT L'OBJECTIF EST DE PROMOUVOIR LES PRODUITS AGRICOLES DE GRANDE QUALITÉ.

ENJOY IT'S FROM EUROPE

Plaisirs d'Europe

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

Le saumon



1



2



3

1 Classique bien fait

Préparé dans des ateliers bretons, salé au sel sec et délicatement fumé au bois de hêtre, ce saumon écossais finement tranché dans la partie noble de la chair se suffit à lui-même.
Mowi, *Écosse, 12,49 € les 300 g (12 tranches), dans les grandes surfaces.*

2 Du cru de qualité

Prélevée sur des saumons élevés avec soin et respect dans les eaux froides de Norvège, cette longe crue, non salée, à la texture tendre et la saveur fine, est idéale détaillée en petits cubes. À servir avec une sauce aneth-citron.
Salma, *Loin, à partir de 10 € les 180 g, dans les grandes surfaces.*



4

3 Recette nordique

Marinées dans un mélange de sel, sucre, épices et aneth, ces tranches fondantes font voyager les papilles. Bel accord avec des pommes de terre ou du pain grillé tartiné de fromage frais.
Deluxe, *Gravlax, 10,99 € les 400 g, chez Lidl.*

4 Saveur délicate

Avant d'être fumé à la ficelle au bois de châtaignier, ce saumon est frotté aux herbes, ce qui souffle une note de fraîcheur sur sa chair qui reste ferme et peu grasse.
Labeyrie, *L'authentique, 7,99 € les 205 g, dans les grandes surfaces.*

Saveur en plus



Le noir c'est chic

Le beurre capte les flaveurs des grains de caviar et présente un produit onctueux, puissamment parfumé, à l'intrigante couleur grise et à la saveur inimitable. **Beurre de caviar, Comtesse du Barry, 29,90 € les 45 g,** *en boutiques et sur leur site.*



Parfum en copeaux

Taillez et assaisonnez en même temps avec ce drôle de crayon 100 % naturel et végétal qui pose en un tournemain des lichettes parfumées au gingembre sur vos bouchées au saumon.
Ocni, 12 €, *en épiceries fines et sur le site de la marque.*



Craquantes

Véritable faire-valoir de la douceur du poisson, ces galettes norvégiennes riches de 46 % de graines (dont 11 % de graines de courge) croquent et fondent en bouche sans pareil. **Craquants norvégiens, Sigdal, 2,90 € les 190 g,** *dans les grandes surfaces.*

PAR CATHERINE LAMONTAGNE

ADRESSES EN PAGE INDEX



Par ici la sortie !

Cinés, restos, festivals,
musées, balades .....

France Bleu vous accompagne

france bleu

L'apéritif



1



2



3



4



5



6



7

1 Géométrie gourmande

La noix de crémeux au beaufort et à la truffe blanche contraste avec le fondant du cube de brioche pur beurre sur lequel elle est scellée par un trait de purée de potiron. Un trio original et onctueux. **Bouchées au beaufort,** *8,99 € les 94 g, surgelés Thiriet.*

2 Plaisir au carré

À chaque couleur sa recette : pain au cacao et jambon, pain aux épinards et thon ou pain à la tomate et fromage de brebis... Des recettes originales et goûteuses à déguster du bout des doigts. **Pain surprise cubique,** *Deluxe, 10 € les 255 g, Lidl.*

3 Bouchées généreuses

Enserré dans une belle bille à la texture briochée, le cœur de brie fondant et parfumé à la truffe d'été (1 %) crée la surprise et régale les sens. À servir bien chaud ! **Briochettes au brie,** *3,49 € les 96 g, Monoprix.*

4 Ambiance alsacienne

Passant directement du congélateur au four, le feuilleté de ces 84 bouchées gonfle à vue d'œil. Cinq recettes alsaciennes emblématiques (flammekueche, bredele...) qui évoquent les marchés de Noël. **Noël en Alsace,** *Escal, 9,90 € les 740 g, en grandes surfaces.*

5 Tapas d'exception

Marinés dans de l'huile de pépins de raisins parfumée aux échalotes, à l'ail et au piment de Groix, ces ormeaux (surnommés "truffe de mer") offrent une texture tendre et une saveur iodée puissante. **Ormeaux marinés,** *Groix et Nature, 19,90 € les 106 g, en épiceries fines et sur leur site.*

6 À la bretonne

Moins sucrés et plus typés, ces mini pancakes au blé noir revisitent avec finesse vos bouchées aux poissons fumés et se marient très bien au beurre salé et à la crème-ciboulette. **Mini pancakes blé noir,** *La Fournée Dorée, 3,25 € les 360 g, en grandes surfaces.*

7 Trop choux

Des couleurs appétissantes et des saveurs fraîches et typées (asperge-noisette, fromage frais-saumon...) pour ces 20 choux salés dont on ne fait qu'une bouchée. **Choux apéritifs,** *14,95 € les 230 g, Surgelés Picard.*

PAR **CATHERINE LAMONTAGNE**

ADRESSES EN PAGE INDEX

Cuisine Actuelle

Le bonheur à table

Recevez chez vous, tous les mois, de délicieuses recettes aux couleurs de saison pour passer un merveilleux moment de gourmandise !

4,60€ par mois
au lieu de ~~6,17€~~

Version numérique + Accès aux archives numériques



12 n° par an
+ 8 HORS-SÉRIES

BON D'ABONNEMENT RÉSERVÉ AUX LECTEURS DE *Cuisine Actuelle*

❶ Je choisis mon offre : ▶

❷ Je choisis mon mode de souscription : ▼

☐ **Offre sans engagement - 12 n°/an + 8 HS**
4,60€ par mois (1)
au lieu de ~~6,17€~~ *
25% de réduction

☐ **Offre annuelle - 12N°/an + 8 HS**
68€ par an (2)
au lieu de ~~74€~~/an*
Mon abonnement annuel sera renouvelé à date anniversaire sauf résiliation de votre part
8% de réduction

@ EN LIGNE SUR PRISMASHOP -5% supplémentaires !

LES AVANTAGES

- -5% de réduction supplémentaires
- Version numérique + Archives numériques offertes
- Un paiement immédiat et sécurisé
- Votre magazine plus rapidement chez vous
- Arrêt à tout moment avec l'offre sans engagement !

COMMENT SOUSCRIRE ?

❶ Je me rends sur **www.prismashop.fr**

❷ Je clique sur **Clé Prismashop**
* en haut à droite de la page sur ordinateur
* en bas du menu sur mobile

❸ Je saisis ma clé Prismashop ci-dessous :

CGFSN371 — Voir l'offre

PAR COURRIER :

❶ Je coche l'offre choisie ❷ Je renseigne mes coordonnées** ☐M^me ☐M.

Nom** : .....

Prénom** : .....

Adresse** : .....

CP** : ..... Ville** : .....

❸ A renvoyer sous enveloppe affranchie à :
Cuisine Actuelle - Service Abonnement - 62066 ARRAS CEDEX 9
Pour l'offre sans engagement : une facture vous sera envoyée pour payer votre abonnement.
Pour l'offre annuelle : je joins mon chèque à l'ordre de **Cuisine Actuelle**.

PAR TÉLÉPHONE : 0 826 963 964 Service 0,20 € / min + prix appel

*Par rapport au prix de vente au numéro. **Informations obligatoires, à défaut votre abonnement ne pourra être mis en place. (1) Offre sans engagement : Je peux résilier cet abonnement à durée indéterminée à tout moment par appel ou par courrier au service clients (voir CGV du site prismashop.fr), les prélèvements seront aussitôt arrêtés. (2) Abonnement annuel automatiquement reconduit à date anniversaire. Le Client a la possibilité de ne pas reconduire l'abonnement à chaque échéance contractuelle anniversaire. Pour ce faire, le Groupe PRISMA MEDIA informera le Client par écrit dans un délai de 3 à 1 mois avant chaque échéance contractuelle, de la faculté de résilier son abonnement à la date indiquée, avec un préavis déterminé par le Groupe PRISMA MEDIA avant la date de renouvellement tacite de l'abonnement. A défaut, l'abonnement à durée déterminée sera renouvelé tacitement pour une durée identique à celle de l'abonnement souscrit. Le prix des abonnements est susceptible d'augmenter à date anniversaire. Vous en serez bien sûr informé préalablement par écrit et aurez la possibilité de résilier l'abonnement. Offre réservée aux nouveaux abonnés de France métropolitaine. Photos non contractuelles. Délai de livraison du 1er numéro, 8 semaines environ après enregistrement du règlement dans la limite des stocks disponibles. Les informations recueillies font l'objet d'un traitement informatique par le Groupe Prisma Media à des fins d'abonnement à nos services de presse, de fidélisation et de prospection commerciale. Conformément à la loi informatique et libertés du 6 janvier 1978 modifiée, vous disposez à tout moment d'un droit d'accès, de rectification, d'effacement, de limitation du traitement de portabilité des données qui vous concernent, ainsi qu'un droit d'opposition au traitement pour des motifs légitimes, en écrivant au Data Protection Officer du Groupe Prisma Média au 13 rue Henri Barbusse 92230 Gennevilliers ou par email à dpo@prismamedia.com. Dans le cadre de la gestion de votre abonnement au si vous avez accepté la transmission de vos données à des partenaires du Groupe Prisma Media, vos données sont susceptibles d'être transférées hors de l'Union Européenne. Ces transferts sont encadrés conformément à la réglementation en vigueur, par le mécanisme de certification Privacy Shield ou par la signature de Clauses Contractuelles types de la Commission Européenne.

CGFSN371

La bûche



1



2



3

4

1 Simplement savoureuse

Une crème glacée au lait de la ferme entoure un cœur de sorbet plein fruit réalisé avec des fraises goûteuses cueillies dans la région. Seule la vanille vient de Madagascar. C'est simple, bio, régional et hyper goûteux. **Invitation à la Ferme,** *pour 9 personnes, 12,49 €, dans les grandes surfaces et en réseau bio (circuit court), renseignements sur le site de la marque.*

2 Glacé le marron

Sur un épais biscuit brownie, les crèmes glacées aux marrons et à la vanille rivalisent de douceur avec la sauce aux marrons. Sucré mais surtout onctueux et très parfumé. **Entremets glacé marron,** *pour 6 personnes 10,99 €, Surgelés Thiriet.*

3 Ronde gourmande

Une étonnante légèreté pour cet entremets composé d'un biscuit cacao aux amandes surmonté d'une mousse mascarpone vanille, de mousse au chocolat et d'un praliné noisette. **Fabuleuse farandole,** *pour 6 personnes, 17,95 €, Surgelés Picard.*

4 Douceur acidulée

Rencontre tout en finesse et légèreté d'une mousse au chocolat noir, d'une marmelade et d'une mousse de mandarine déposées sur un lit croustillant bien chocolaté. **Bûche chocolat,** *pour 6 personnes, 15,50 €, Casino.*

AU MOMENT DU CAFÉ



À l'italienne

Ce gros pain moelleux préparé avec respect et un levain naturel est garni d'un cœur vert intense de pâte à la pistache de Bronte. **Panettone,** *Vincente Suardi Siciliani, 21 € les 900 g, sur le site Eataly.*

Coffret à merveilles

Inspiration provençale pour ces douceurs, entre biscuit et confiserie, parfumées au miel, à la fleur d'oranger ou au gingembre. **Le Petit Duc,** *16 € la boîte en métal de 210 g, en épiceries fines et sur leur site.*





Cubes de tendresse

Retour en enfance avec ce coffret de 36 guimauves artisanales parfumées à la poire, au rhum, au sésame noir ou à l'irish coffee. Des saveurs douces et naturelles. **Maison Carrousel,** *45 €, sur leur site.*

PAR **CATHERINE LAMONTAGNE**

ADRESSES EN PAGE INDEX

NOUVEAU NUMÉRO



Un magazine stimulant, rafraîchissant, élégant... et pas gnangnan !

Pour rendre la vie plus intense

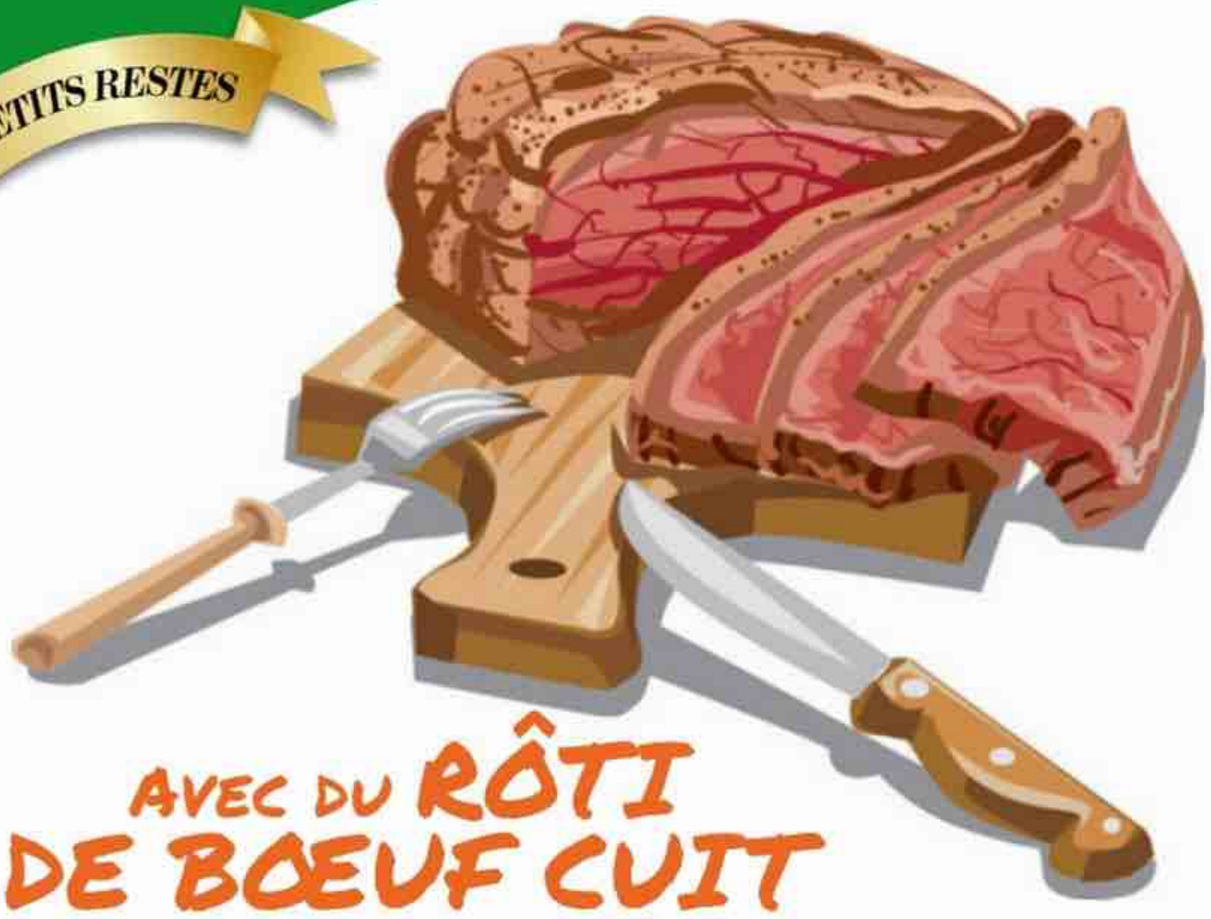
Pour comprendre l'époque dans laquelle on vit

Pour être guidé au quotidien (droits, argent...)

Pour vivre en pleine forme (25 pages de santé et de bien-être)

Femme Actuelle Senior | **LE MAGAZINE QUI FAIT PÉTILLER LA VIE DES SENIORS**

Toute la presse est sur prismaSHOP.fr



RIEN NE SE PERD

18 mini recettes pour se régaler avec un reste de fromage râpé ou de la betterave cuite.

POUR **4 PERSONNES**

AVEC DU RÔTI DE BŒUF CUIT

» j'invente «

Un wok aux blettes

Émincez 1 beau pied de **blettes** et 1 **oignon.** Faites-les sauter 8 min au wok dans un filet d'**huile.** Assaisonnez de **sauce de soja,** de **graines de sésame** et de **gingembre** râpé. Retirez-les. Coupez 3 tranches de **rôti** en languettes. Faites-les sauter 2 min. Ajoutez les blettes, réchauffez et servez aussitôt.

Des croque-cocktail

Coupez 1 **oignon rouge** et 1 **sucrine** en rondelles. Tartinez 4 tranches de **pain de mie** de **sauce cocktail.** Répartissez l'oignon, la sucrine et 1 tranche de **rôti** émincée. Refermez avec 4 autres tranches de pain. Faites dorer dans un appareil à croque.

Des roulés aux lentilles

Faites cuire 100 g de **lentilles** 25 min dans trois fois leur volume d'eau avec 2 **échalotes** émincées. Égouttez. Assaisonnez de 3 cuil. à soupe **d'huile de noisette,** 2 cuil. à soupe de **vinaigre de cidre,** 1 cuil. à café de **miel** et des **noisettes** concassées. **Salez** et **poivrez**. Coupez le reste de **rôti** en tranches très fines. Garnissez-les de lentilles et roulez-les.

AVEC DE LA SEMOULE

» je cuisine «

Des oignons-surprises



Mélangez 150 g de **semoule** cuite à 4 cuil. à soupe de **mayonnaise** et du **persil. Poivrez.** Coupez le chapeau de 4 **oignons** cuits vapeur et évidez-les. Farcissez-les avec la semoule. Reposez les chapeaux et arrosez **d'huile.** Enfournez 35 min à 200 °C.

Des galettes de semoule

Râpez 1 **carotte.** Coupez 6 **abricots secs** en dés. Mélangez avec la **semoule** cuite. Ajoutez 1 **œuf** et 1 cuil. à soupe de **farine. Salez** et **poivrez.** Chauffez 1 cuil. à soupe d'**huile d'olive** dans une poêle à blinis. Versez-y la préparation. Faites dorer 4 min de chaque côté. Servez.

Du halva

Faites bouillir 50 cl d'eau avec 350 g de **sucre.** Faites revenir 125 g de **semoule** cuite et 80 g de **beurre.** Versez le sirop. Laissez cuire jusqu'à absorption. Ajoutez 160 g de **pistaches** hachées et parfumez d'un trait de **fleur d'oranger.** Tassez dans un moule. Réservez au frais, puis coupez en cubes.



AVEC DU YAOURT NATURE

» je sublime «

Un mug cake aux myrtilles

Faites fondre 15 g de **beurre** dans un mug au micro-ondes. Ajoutez 3 cuil. à soupe de **farine,** 2 cuil. à soupe de **sucre,** 1 **œuf** et 2 cuil. à soupe de **yaourt.** Mélangez. Ajoutez 1 cuil. à soupe de **myrtilles.** Faites cuire 2 min à puissance maxi. Préparez de la même manière 4 gâteaux.

Des rillettes de poisson

Faites cuire 150 g de **poisson** à la vapeur. Émiettez la chair. Ajoutez 1 **yaourt,** la pulpe de 2 **fruits de la passion,** de **l'estragon** haché, 1 cuil. à café de **moutarde** et le jus d'1/2 **citron vert. Salez** et **poivrez**. Servez sur des **toasts.**

Une vinaigrette onctueuse

Mixez 1/2 **avocat** avec 1 **yaourt,** 1 filet d'**huile,** du **sel,** du **poivre** et le jus d'1 **citron.** Assaisonnez-en une salade composée à base de **pâtes,** de **riz** ou de **maïs.**

AVEC DE LA BETTERAVE CUITE

» j'improvise «

De l'houmous tout rose

Mixez 1/2 **betterave** et 250 g de **haricots blancs** au naturel égouttés, 2 cuil. à soupe d'**huile d'olive,** 1 gousse d'**ail** épluchée, le jus d'1 **citron** et 1/2 cuil. à café de **cumin en poudre. Salez** et **poivrez.** Servez avec des **gressins.**

Des ravioles au chèvre

Taillez la **betterave** en rondelles fines à l'aide d'une mandoline. Mélangez 80 g de **chèvre frais** émietté avec 1 cuil. à soupe de **pignons. Salez** et **poivrez.** Déposez une cuillerée de farce sur la moitié des tranches de betterave. Recouvrez d'1 rondelle de betterave. Disposez sur une **salade de mâche.**

Des brochettes de bœuf

Coupez la **betterave** et 2 **biftecks** en cubes réguliers. Montez-les en brochettes avec des dés de **comté.** Faites-les mariner 1 h dans 2 cuil. à soupe de **café,** 1 cuil. à soupe de **cassonade,** 1 cuil. à soupe d'**épices à chili** et 5 cuil. à soupe d'**huile d'olive.** Faites cuire 3 min à la plancha.



AVEC DU FROMAGE RÂPÉ

» je réussis «

Des scones au fromage

Mélangez 250 g de **farine** avec 2 cuil. à soupe de **levure chimique** et du **sel.** Ajoutez 50 g de **beurre** mou et travaillez en gros sable. Ajoutez 1 **œuf,** 10 cl de **lait** et 100 g de **fromage râpé.** Travaillez la pâte à la main. Étalez-la au rouleau et taillez-la en petits disques. Dorez-les avec du lait et enfournez pour 12 min à 220 °C.



Des crackers apéro

Mélangez à la main 150 g de **farine** avec 75 g de **beurre** et 1 pincée de **sel.** Incorporez 3,5 cl de **lait.** Façonnez en boule et réservez 1 h au frais. Étalez la pâte sur 1/2 cm sur une feuille de papier sulfurisé. Tartinez-la de **tapenade** et parsemez de **fromage râpé.** Taillez des carrés et enfournez pour 15-18 min à 170 °C.

Du préfou

Mélangez 100 g de **beurre** mou avec 100 g de **fromage râpé,** 1/2 bouquet de **persil** haché et 3 gousses d'**ail** râpées. Coupez 1 **baguette** dans le sens de la longueur. Tartinez du mélange et ajoutez 8 tranches de **saucisson à l'ail.** Refermez. Enfournez pour 10 min à 180 °C. Coupez en tranches et servez.

AVEC DE L'ANANAS

» je prépare «

Des mini gaspachos de fruits

Mixez 1/2 **ananas** avec 15 cl de **lait de coco,** 25 g de **sucre,** 4 feuilles de **menthe** et 3 lamelles de **gingembre confit.** Servez très frais dans des verrines.

Des financiers créoles

Faites légèrement dorer 125 g de **beurre** dans une casserole. Mélangez 4 blancs d'**œufs** avec 125 g de **sucre,** 50 g de **farine,** 125 g de **poudre d'amandes** et 1/2 cuil. à café de **curry.** Ajoutez le beurre refroidi. Taillez l'**ananas** en mini dés et ajoutez-les. Laissez reposer 20 min. Versez dans des moules à financiers beurrés et enfournez 20 min à 180 °C.



Des beignets d'ananas à la sauge

Mélangez 1 **œuf** avec 2 cuil. à soupe de **sucre.** Incorporez 10 cl de **lait,** puis 125 g de **farine** et 1/2 sachet de **levure chimique.** Taillez l'**ananas** en gros éventails. Entourez-les de feuilles de **sauge,** piquez-les sur un cure-dents et trempez-les dans la pâte. Plongez 3 min dans l'**huile** à 180 °C. Servez saupoudré de **sucre roux.**

HOP HOP HOP

30 minutes

Roulés d'épinards et saumon fumé

Avec une petite salade croquante, ces spirales ont un vrai goût de fête.

POUR 6 PERSONNES • **400 g de saumon fumé** • **400 g d'épinards** surgelés • **4 œufs** • **200 g de fromage frais** • **40 g de farine** • **sel, poivre.**

1. Décongelez les épinards surgelés au micro-ondes. Essorez-les pour éliminer le maximum d'eau. Mélangez-les dans un saladier avec les œufs, la farine tamisée, du sel et du poivre. Vous pouvez mixer la préparation pour obtenir un résultat plus lisse.
2. Versez sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé ou d'une feuille de silicone. Enfournez pour 15 min à 180 °C. Laissez refroidir ce biscuit épinard. Recouvrez avec soin de fromage frais, puis de tranches de saumon fumé. Roulez l'ensemble délicatement. Filmez, puis placez au réfrigérateur jusqu'au dernier moment.
3. Découpez le roulé en tranches. Décorez-le éventuellement de jeunes pousses et servez.

L'AMI FROMAGE FRAIS

Choisissez-le parmi mille variétés : ferme à tartiner, tel que l'américain cream cheese, fouetté pour plus de légèreté, parfumé aux herbes ou nature, sans oublier les classiques (brousse, ricotta, mascarpone et chèvre frais). Pensez à toujours en avoir en réserve. Ils se conservent bien au frais et sont parfaits pour improviser des petites recettes.

POUR VOIR LA VIDÉO

HOP HOP HOP

Plus de goût

AJOUTEZ AUX ÉPINARDS 2 ÉCHALOTES ÉMINCÉES ET FONDUES AU BEURRE OU SERVEZ AVEC UNE PETITE VINAIGRETTE GORGÉE D'HERBES HACHÉES.





Fine de Claire Verte
"Label Rouge"
L'inédite pour les connaisseurs

Les huîtres
Marennes Oléron
OSTRÉICULTEURS **AFFINEURS**

Les seules huîtres certifiées en France

Région Nouvelle-Aquitaine

huitresmarennesoleron.com

PERLE DE CIDRE

UNE EXPÉRIENCE SENSORIELLE INÉDITE

★ DINARD ★
La Promenade
du Clair de Lune

GULFSTREAM COMMUNICATION - RC Nantes B 389 788 993 - © Audrey Ravache - Les Celliers Associés - Visuels non contractuels - GSVDR073

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

Val de Rance
Nos Pommes ont du Savoir-Cidre

www.valderance.com

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