

Cuisine Actuelle

HORS-SÉRIE

Horoscope
gourmand

À chaque signe,
son cadeau
fait maison

150
recettes
faciles et
festives

Mon
réveillon
épatant !

PRISMA MEDIA
CPPAP





NOUVEAUTÉ



UNE CRÉATIVITÉ SANS LIMITÉ
POUR EN DÉCOUVRIR PLUS | smeg.fr

RÉDACTION

13, rue Henri-Barbusse - 92624 Gennevilliers Cedex

Téléphone : 01 73 05 45 45

Pour joindre votre correspondant, composez le 01 73 05 suivi du poste de 4 chiffres indiqué après chaque nom.

Directrice de la publication : Claire Léost.
Directrice Exécutive Prisma Media : Pascale Socquet.

Directeur de la rédaction : Julien Lamury Dessauvages.
Secrétaire de direction : Christelle Florent (6746).

Direction de la création : Fabien Lesage. Rédactrice en chef déléguée : Fabienne Garcia (6853). Secrétariat : Angélique Danigo (6813). Directeur artistique adjoint : Géraud Chabanet (6808). Rédacteur en chef

technique : Jean-François Brossel (5859). Rédaction : Sophie Pasternak, chef de service (recettes, 6604), et Amélie Palmas, chef de service (hors-série Cuisine Actuelle, 4850). Secrétariat de rédaction : Véronique Tréboute, 1^{re} SR (6052), et Véronique Fève (6596).

Maquette : Corinne Letourneur (6608) et Marie-Thérèse Allory (4876). Photo : Sybille Joubert, chef de service (6768), Béatrice Franco (6921).

Cuisineactuelle.fr : Aurélie Godin (6816), chef de rubrique ; Marion Poirot (5791), rédactrice web ; Maëlle Auriol (5033), rédactrice web ; Julie Landes-Ensuque (4650), community manager. Fabrication : Yann Saunier (6859). Courrier des lecteurs : Bertrand Girard-Colomb (5826).

Ont collaboré à ce numéro : M. Angel, V. Bougart, J. Clavel, M.-C. Frédéric, J.-P. Frétillet, C. Godard, M. Grézard, F. Haberthür, A. Inquimbert, C. Lamontagne, J. Martin, E. Moncel, S. Scelles, P. Sinsheimer, R. Sourdeix, J. Tercaefs, B. Vigot-Lagandré.

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 : Elodie Davrin (6443). Planning manager : Fabienne Bonami (6491), Fabienne Dellac (6490). Directeur marketing études et communication : Charles Jovin. Directeur marketing client : Laurent Grolée. Directrice des études éditoriales : Isabelle Demaillly (5338). Directrice de la fabrication et de la vente au numéro : Sylvaine Cortada. Directrice des ventes : Bruno Recurt. Directrice marketing et business développement : Claire Bernard. Global Marketing Manager : Aurélie Jore. Directrice Éditoriale Digital et Vidéo Pôle Femmes : Sandrine Odin.

Service abonnements et anciens numéros : 62066 Arras Cedex 9. Service abonnements 0 808 809 063 (service gratuit + prix appel)

Abonnements et anciens numéros :

prismashop.cuisineactuelle.fr

Abonnement Cuisine Actuelle +

Cuisine Actuelle HS (6 N°) : 64,20 €.

Photogravure : Allo Scan. Imprimé

en Allemagne : Prinovis Dresden

Meinholdstraße 01129 Dresden.

Provenance du papier : Finlande.

Taux de fibres recyclées : 0 %.

Eutrophisation : P_{tot} 0,004 kg/To

de papier. ISSN : 09893091.

Commission paritaire : n° 0124

K 84150. Création janvier 1991

© 2022 Prisma Media.

Dépôt légal : novembre 2022.

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.



Édito

Un réveillon au diapason

La cuisine, c'est comme la musique, un art dont il faut d'abord apprendre le solfège", avait déclaré le grand chef Joël Robuchon. Le solfège culinaire, vous le connaissez. Imaginez maintenant jouer le menu de votre réveillon comme une partition. Envie de reprendre de grands classiques et de les réinterpréter version 2022 ou de vous lancer dans des créations inédites ? Avec ces 150 recettes simples ou raffinées et parfois ludiques, réparties en trois actes - entrées, plats et desserts -, quels que soient vos goûts et vos envies, inutile d'être une diva des fourneaux pour mettre en scène un bel opéra gourmand. **ISTOCK**

Enfants, famille ou amis... tous pourront participer à son orchestration. Notes iodées, boisées et fruitées à mixer ou en accords majeurs, c'est à vous de composer, de l'apéritif au dessert, l'harmonie de saveurs qui vous tient à cœur. La promesse d'un réveillon enchanté, voire en chansons, qui ne pourra qu'être applaudi de concert par tous les convives.

Fabienne Garcia

Rédactrice en chef déléguée

Sommaire



Salade de magret fumé, vinaigrette fruitée p. 21

Apéritifs & entrées

- Mini bouchées spécial champagne p. 20
- 5 conseils de pro pour réussir son foie gras maison p. 28
- 10 idées de verrines p. 32
- Nos petites assiettes simplissimes p. 36
- Délicieuses terrines p. 42
- 10 idées spécial buffet p. 50



Homard poché, sauce César p. 52

Plats & garnitures

- Noël, côté mer p. 52
- À l'assiette ou à partager ? p. 58
- Accompagnements & sauces d'exception p. 68
- Le gibier en accords savoureux p. 72
- Le fromage en fête p. 78
- 5 conseils de pro pour utiliser les épices p. 80
- 10 idées avec la truffe noire p. 83



Bûche glacée aux calissons d'Aix p. 92

Desserts de fêtes

- Chocolat, meringue & fruits confits p. 84
- Ma bûche préférée p. 92
- L'atelier pain d'épices p. 98
- 5 conseils de pro pour réussir ses desserts glacés p. 106
- 10 idées de mignardises p. 109

P.20

Terrine de lotte
au jambon de
Bayonne p. 44



P.52

Dinde farcie
au risotto de
cèpes p. 59



P.84

Trifle au chocolat
et aux griottes p. 89



Et aussi...

NOS COUPS DE ❤

• Un réveillon au top ! p. 6

SHOPPING

- Compte à rebours p. 18
- Tout prêt, bien fait p. 40
- Au pied du sapin p. 46
- Sauce qui peut ! p. 76
- Un dessert sur son 31 p. 96
- Fines bûches p. 102
- Un beau livre pour Noël p. 118

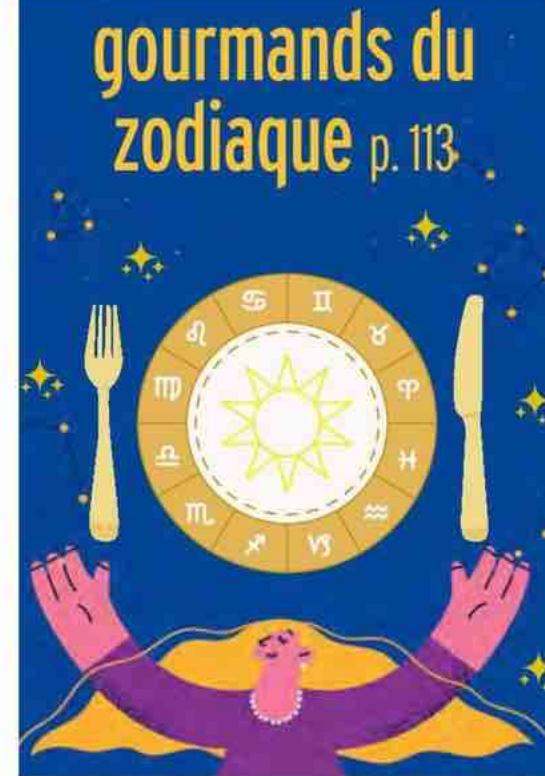
BOISSONS

- Champagnes & bulles à petits prix p. 26
- Le vin parfait pour mon réveillon p. 56
- Le retour des digestifs d'antan p. 110

PRATIQUE

- Autour des coquilles Saint-Jacques et des pétoncles p. 34
- Autour de la dinde p. 66
- Autour du chocolat pâtissier p. 90
- Les bons fromages sur un plateau p. 104

Les cadeaux gourmands du zodiaque p. 113



En cadeau
12 fiches recettes
à conserver

p. 29, p. 81 et p. 107



**INDEX DES
RECETTES**

P. 122

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

CRÉDITS PHOTOS COUVERTURE : STOCKFOOD/IMMEDIATE MEDIA/OLIVE



Sucrées ou salées, classiques ou inattendues, voilà les 10 recettes de fin d'année préférées de la rédaction de *Cuisine Actuelle*. Parfaites sur toutes les tables.



Géraud

“J'ai une préférence pour les champignons frais, mais il m'arrive d'utiliser un mélange de champignons des bois surgelés, en vérifiant bien les variétés : priorité aux cèpes et aux girolles. J'aime aussi les pieds de mouton et les lentins du chêne (shiitakés) frais, qui sont bien parfumés, même s'ils ne sont pas sauvages.”

Un réveillon au top !



Tagliatelles aux champignons sauvages et au foie gras

6 PERSONNES



PRÉPARATION : 35 MIN

ATTENTE : 30 MIN



CUISSON : 25 MIN

- 500 g de tagliatelles sèches
- 450 g de champignons des bois
- 180 g de foie gras de canard mi-cuit
- 2 échalotes
- 1/2 botte de ciboulette ciselée
- 20 cl de bouillon de volaille
- 5 cl de vieux pineau des Charentes
- 2 pincées de cardamome moulue
- 25 g de beurre
- 1 cuil. à soupe d'huile d'olive
- 1 cuil. à soupe d'huile de noisette (ou de noix)
- sel, poivre.

1. Placez le foie gras au congélateur 30 min. Nettoyez les champignons et coupez les plus gros en quartiers. Pelez et ciselez les échalotes. Faites fondre le beurre avec l'huile d'olive dans une grande sauteuse, et faites-y blondir les échalotes 3 à 4 min. Ajoutez les champignons, salez, poivrez, et faites sauter 5 min à feu vif. Versez le pineau et

le bouillon, mélangez et laissez mijoter 10 min à couvert.

2. Taillez le foie gras en fins copeaux. Assaisonnez-les avec la cardamome, du poivre et une pointe de sel. Placez au frais.

3. Plongez les tagliatelles dans une grande casserole d'eau bouillante salée, et faites-les cuire un peu fermes, 6 min environ.

4. Prélevez 10 cl d'eau de cuisson

juste avant d'égoutter les pâtes.

Ajoutez celles-ci dans la sauteuse, en même temps que l'huile de noisette. Mélangez avec la sauce et les champignons. Ajoutez de l'eau de cuisson des pâtes si c'est un peu sec.

5. Répartissez les pâtes dans des assiettes chaudes. Garnissez de foie gras et parsemez la ciboulette.

Pâté en croûte aux fruits secs

8 PERSONNES  PRÉPARATION : 25 MIN  ATTENTE : 13 H  CUISSON : 1 H 10

● 2 rouleaux de pâte brisée pur beurre ● 250 g d'échine de porc sans os ● 250 g de sauté de veau sans os ● 200 g de farce fine ● 40 g de pain sec ● 25 g de farine ● 15 cl de lait ● 25 g de beurre ● 1 œuf + 1 jaune ● 50 g d'abricots secs ● 50 g de cranberries séchées ● 40 g de pistaches décortiquées salées ● 10 cl de vin blanc moelleux ● sel, poivre.

1. Placez le pain coupé en morceaux dans le lait. Taillez les abricots en dés et mélangez-les dans un bol avec les cranberries séchées et le vin blanc. Laissez gonfler environ 1 h.

2. Coupez en cubes le porc et le veau. Hachez-les très grossièrement au robot, en procédant par à-coups. Mélangez le hachis avec la farce fine, l'œuf battu en omelette, le pain essoré entre vos mains, les abricots et les cranberries égouttés, les pistaches, du sel et du poivre.

3. Préchauffez le four à 200 °C.

Foncez un moule à tourte avec l'une des pâtes brisées déroulée. Piquez le fond à la fourchette, puis ajoutez la farce et tassez un peu avec la paume de la main.

4. Déroulez le second rouleau de pâte et taillez les deux tiers en fines bandelettes. Entrelacez-les en croisillons au-dessus de la farce, en soudant les extrémités avec un peu d'eau. Prélevez des petites étoiles dans le reste de pâte à l'aide

d'un emporte-pièce, et posez-les sur la tourte. Battez le jaune d'œuf avec 2 cuil. à soupe d'eau et badigeonnez tout le décor de pâte.

5. Enfournez pour 20 min, puis réduisez la température à 170 °C et poursuivez la cuisson 50 min en prenant soin de couvrir le pâté avec une feuille d'aluminium si le dessus commence à brunir.

6. Placez au frais au moins 12 h. Servez avec une salade au vinaigre balsamique et à l'huile de noix.



Marie-Thé

“Je prépare parfois ce pâté en croûte jusqu'à 48 h à l'avance, puis je le conserve au frais, bien enveloppé. Pour lui redonner un peu de croustillant, je le passe à nouveau 15 min au four à 200 °C, démoulé et posé à même la plaque. Je le laisse ensuite refroidir pendant 1 h, et voilà, il est parfait et délicieux !”

Saumon rôti en croûte d'herbes, pommes de terre aux crevettes grises

8 PERSONNES

PRÉPA : 25 MIN

CUISSON : 35 MIN

- 1 filet de saumon sans peau (1,4 kg environ)
- 180 g de crevettes grises cuites décortiquées
- 1 kg de petites pommes de terre
- 2 échalotes
- 1 citron bio
- 1 bouquet de ciboulette
- 1 bouquet d'aneth
- 200 g de panko (chapelure japonaise)
- 80 g de beurre
- 1 blanc d'œuf
- 2 cuil. à soupe de moutarde
- sel, poivre.

1. Préchauffez le four à 200 °C.

Faites cuire les pommes de terre lavées pendant 10 min à l'eau bouillante salée. Égouttez et mélangez-les à 30 g de beurre.

2. Salez et poivrez le filet de saumon des deux côtés, puis placez-le sur une bande de papier sulfurisé étalée au centre du plat de cuisson.

3. Épluchez les échalotes et mixez-les avec la moutarde, le blanc d'œuf et le zeste du citron, puis badigeonnez-en le saumon.

Mélangez le panko avec 30 g de beurre fondu, la ciboulette et l'aneth ciselés, et répartissez le tout sur le saumon, en pressant délicatement pour faire adhérer. Relevez les bords du papier sulfurisé et ajoutez les pommes de terre précuites autour du filet de saumon.

4. Enfournez le plat pour 25 min à mi-hauteur. Sortez le plat du four, mélangez les crevettes et le beurre restant aux pommes de terre. Faites glisser le saumon sur le plat de service avec ses pommes de terre. Arrosez d'un filet de jus de citron.



Véronique

“J'adore réaliser cette recette lorsque j'ai des invités qui ne mangent pas de viande car elle reste très festive et très gourmande. Faute de panko, j'utilise une chapelure maison, réalisée en mixant du pain rassis ou grillé.”

Fricassée de homard à la bière blanche, petits légumes et sauce au citron

6 PERSONNES  PRÉPARATION : 40 MIN  ATTENTE : 35 MIN  CUISSON : 45 MIN

- 3 beaux homards • 250 g de carottes • 250 g de courgettes • 300 g de céleri-rave • 2 échalotes
- 1/2 bouquet de cerfeuil • 1/2 bouquet de ciboulette • 1 citron bio • 33 cl de bière blanche • 40 g de beurre
- 20 cl de crème fraîche • 2 cuil. à soupe de farine • 1 cuil. à soupe de fumet de poisson en poudre • sel, poivre.

STOCKFOOD/WINKELMANN, BERNHARD



1. Placez les homards 20 min au congélateur. Nettoyez et coupez en bâtonnets carottes, courgettes et céleri. Saupoudrez-les d'un peu de sel et faites-les cuire pendant 10 min à la vapeur. Réservez.

2. Amenez la bière et 60 cl d'eau à ébullition dans une marmite, puis ajoutez le fumet de poisson et 2 bandes de zeste du citron. Placez-y les homards, tête en bas. Couvrez et ébouillantez-les 10 min.

3. Retirez les homards et laissez-les tiédir 15 min. Décortiquez-les entièrement. Coupez la chair des queues en rondelles de 2 cm.

4. Pelez et ciselez les échalotes. Faites-les fondre au beurre 5 min dans une cocotte, puis ajoutez la farine. Mélangez et incorporez au fouet la crème et 40 cl de jus de cuisson des homards. Faites bouillir 5 min et ajoutez 2 cuil. à soupe de jus de citron. Ajustez l'assaisonnement en sel et poivre.

5. Baissez le feu, ajoutez les petits légumes et la chair des homards. Mélangez délicatement et finissez la cuisson 5 min à feu doux. Servez dans des assiettes creuses, parsemé de cerfeuil et de ciboulette ciselés.



Yann

“Je suis dingue de homards! Je les achète frais chez mon poissonnier, bien lourds et bien vifs, gros, mais pas énormes (600 g à 700 g). J'aime aussi incorporer à la sauce 2 cuil. à soupe des parties crémeuses prélevées à l'intérieur des têtes (coffres).”


Sybille

“Jaime servir cette gourmandise originale à l’apéritif, accompagnée d’un verre de vin rouge. Dans ce cas, je ne propose pas de plateau de fromages en fin de repas. Si je suis très pressée, je n’hésite pas à utiliser un chutney de mangues ou de poires, ou une confiture d’oignons du commerce.”



Camembert en tarte soleil à la confiture d'oignons rouges

 **8 PERSONNES**



PRÉPARATION : 30 MIN



ATTENTE : 2 H



CUISSON : 45 MIN

• 2 rouleaux de pâte feuilletée • 1 camembert au lait cru • 1 jaune d’œuf • 1 cuil. à soupe de crème liquide • 2 oignons rouges • 4 cuil. à soupe de gelée de cassis • 2 cuil. à soupe de vinaigre de framboise • 1 cuil. à soupe rase d'épices à tandoori ou de cannelle • sel, poivre.

1. Pelez et hachez les oignons.

Placez-les dans une casserole avec la gelée, le vinaigre et les épices à tandoori. Salez, poivrez. Ajoutez 10 cl d'eau, amenez à ébullition, mélangez et laissez compoter 15 min. Laissez refroidir durant 2 h.

2. Préchauffez le four à 200 °C. Déroulez l'une des pâtes feuilletées sur une plaque à pâtisserie. Piquez-

la à la fourchette et placez le camembert au milieu. Réalisez quelques entailles dans la croûte.

3. Étalez la confiture d'oignons tout autour du fromage, en laissant le bord de la pâte libre sur 1 cm. Piquez la seconde pâte à la fourchette. Ménagez un trou en son centre à l'aide du couvercle de la boîte de camembert. Posez-la

au-dessus de la première pâte et soudez les pourtours. Badigeonnez de jaune d'œuf mélangé à la crème. Coupez les rayons dans la pâte avec une roulette lisse en appuyant bien.

4. Enfournez pour 30 min.

Servez chaud. Le fromage doit rester bien coulant pour que l'on puisse y plonger les morceaux de pâte à la confiture d'oignons.

Verrines de langoustines, sauce corail

4 PERSONNES  PRÉPARATION : 30 MIN  CUISSON : 15 MIN

• 16 belles langoustines • 250 g de pois croquants • 1 laitue • 2 citrons bio • 2 petites échalotes • 2 brins de thym • 1 feuille de laurier • 1/2 bouquet de ciboulette • 1 œuf • 2 cuil. à café de moutarde • 1 cuil. à café de cognac • 10 cl d'huile neutre • 3 cuil. à soupe d'huile d'olive • 2 cuil. à soupe de vinaigre de champagne • sel, poivre.

1. Faites bouillir 5 min une casserole d'eau avec 1 échalote pelée, thym et laurier. Salez, ajoutez les langoustines. Mélangez, faites cuire 3 min.

2. Plongez les langoustines dans un saladier d'eau glacée 5 min, puis décortiquez-les. Prélevez 2 cuil. à soupe du corail des coffres (têtes) et mixez-les 30 sec dans un robot avec l'échalote du court-bouillon, l'œuf, la moutarde, le cognac, 1 cuil. à s. de

zeste et 1 cuil. à s. de jus de citron, du sel et du poivre. Incorporez l'huile neutre en filet, tout en mixant jusqu'à obtenir une sauce onctueuse.

3. Équeutez les pois et émincez-les en biais. Plongez-les 3 min dans une casserole d'eau bouillante bien salée. Égouttez, puis rafraîchissez à l'eau glacée. Lavez et

essorez la laitue. Taillez les feuilles en lanières. Mélangez avec les pois, l'huile d'olive, le vinaigre, la seconde échalote ciselée, du sel et du poivre.

4. Répartissez cette salade au fond de 4 verrines, puis les langoustines. Nappez de sauce corail. Parsemez de ciboulette ciselée. Servez bien frais accompagné de petits quartiers de citron.

STOCKFOOD/IMMEDIATE MEDIA/OLIVE



Sophie

“Je change souvent cette recette en fonction du marché et remplace les pois croquants (frais ou surgelés) par du cresson ou de la mâche, ou les langoustines par des crevettes. C'est aussi très bon. J'ajoute parfois 1 ou 2 pincées de pimentón (paprika fumé espagnol) sur les langoustines juste avant de servir.”

Épaule de porc laquée, compotée d'ananas aux raisins

6 PERSONNES  PRÉPARATION : 25 MIN  ATTENTE : 30 MIN  CUISSON : 1 H 25

• 1 épaule de porc demi-sel désossée (1,5 kg environ) • 1 ananas • 200 g de raisins noirs (sans pépins) • 1 oignon jaune • 1 oignon rouge • 3 échalotes • 4 clous de girofle • 3 brins de thym • 1 feuille de laurier • 20 cl de jus d'ananas • 20 cl de jus de raisin • 3 cl de vinaigre de vin rouge • 25 g de beurre • sel, poivre.

1. Rincez l'épaule, ficelez-la et plongez-la dans une grande marmite d'eau froide. Amenez à ébullition, écumez, puis ajoutez l'oignon jaune pelé piqué des clous de girofle, le thym et le laurier. Couvrez et faites cuire à frémissements 40 min.

2. Épluchez l'ananas et coupez sa chair en dés. Rincez le raisin et égrenez-le. Pelez et hachez l'oignon rouge. Réunissez le tout dans une casserole avec les jus de fruits, le vinaigre, un peu de sel et de poivre. Amenez à ébullition, puis faites mijoter 15 min à couvert.

3. Égouttez les fruits en prenant soin de récupérer le jus de cuisson. Réservez-les dans un bol de service qui passe au micro-ondes. Faites réduire le jus de moitié sur feu vif environ 10 min dans la casserole.

4. Égouttez l'épaule et laissez-la sécher 30 min à l'air libre. Gardez son eau de cuisson.

5. Préchauffez le four à 180 °C. Placez la viande dans un plat de cuisson beurré. Badigeonnez-la de jus de fruits réduit et entourez-la des échalotes épluchées. Enfournez la viande pour 45 min à mi-hauteur.

Retournez-la et badigeonnez-la de jus régulièrement. Ajoutez 20 cl de l'eau de cuisson de l'épaule au fond du plat au bout de 30 min.

6. Servez accompagné du jus de cuisson et des fruits réchauffés quelques minutes au micro-ondes.



Corinne

“C'est toujours mon charcutier qui désosse l'épaule (palette). Je lui demande chaque fois s'il est nécessaire de la dessaler à l'eau froide avant de la faire cuire, car lui seul connaît la réponse. En plus de la garniture de fruits, j'aime servir une purée de céleri-rave ou du riz sauvage pour accompagner ce plat.”





Petits panettones aux fruits confits et au marsala

STOCKFOOD/RAMANALUSKENE JUSTINA

8 PERSONNES **PRÉPARATION: 35 MIN** **ATTENTE : 2 H** **CUISSON: 25 MIN**

- 350 g de farine • 75 g de sucre en poudre • 25 g de sucre glace • 75 g de raisins secs • 50 g de fruits confits concassés • 15 cl de marsala (cavistes) • 2 œufs • 100 g de beurre mou + 30 g pour les moules • 10 cl de lait
- 20 g de levure fraîche du boulanger • 1 sachet de sucre vanillé • sel.

1. Mettez les raisins à tremper dans le marsala. Dissolvez la levure émiettée dans le lait tiède dans la cuve d'un robot à pâtisserie. Actionnez le moteur et ajoutez, en 3 fois, la farine tamisée avec le sucre, le sucre vanillé et 1 pincée de sel. Incorporez ensuite les œufs un

à un et le beurre mou en parcelles. Placez la pâte dans un saladier, couvrez d'un linge et laissez lever 1 h 30 dans un endroit tiède.

2. Ajoutez à la pâte les fruits confits et les raisins secs égouttés. Pétrissez à la main 1 min. Couvrez et faites reposer 30 min de plus.

3. Préchauffez le four à 180 °C. Beurrez 8 moules cylindriques d'environ Ø 6 cm et 8 cm de haut. Versez-y la pâte et enfournez pour 20 à 25 min, jusqu'à ce que les panettones soient cuits à cœur. Laissez refroidir avant de démouler. Servez poudré de sucre glace.

Fabienne

“Lorsque je réalise cette gourmandise dans ma belle-famille et que j'ai oublié d'apporter mes petits moules, j'utilise des ramequins ou des moules à muffins. Je les rehausse de quelques centimètres à l'aide d'une bande de papier sulfurisé pliée en deux que je glisse à l'intérieur et que j'agrafe pour qu'elle se tienne bien.”



Julie

“Je sers ces rillettes, qui sont à la fois chics et canailles, en entrée, en même temps qu'une salade de jeunes pousses et de trévise assaisonnée d'huile de noisette et de vinaigre balsamique. Je n'ajoute pas de sel lors de la cuisson, le confit et le foie gras étant déjà salés, mais je propose de la fleur de sel (parfumé à la truffe) à table.”



Petits pots à tartiner au foie gras

 6 PERSONNES



PRÉPARATION : 20 MIN



ATTENTE : 4 H



CUISSON : 20 MIN

• 3 cuisses de confit de canard • 180 g de foie gras mi-cuit • 1 échalote • 1 gousse d'ail • 2 brins de thym
• 1 brin de sarriette • 1 feuille de laurier • 3 cl d'armagnac • poivre du moulin.

1. Placez les cuisses de canard dans une assiette creuse et faites chauffer 2 min au micro-ondes. Versez 3 cuil. à soupe de la graisse fondu dans une casserole. Retirez la peau et désossez les cuisses. Effilochez la chair à la fourchette.

2. Pelez et hachez l'échalote et l'ail. Faites-les blondir 3 min à feu doux dans la casserole avec la

graisse. Ajoutez l'armagnac, la chair de canard, les herbes et mélangez, puis mouillez avec de l'eau à hauteur. Faites cuire à feu doux 10 min jusqu'à quasi-évaporation de tout le liquide.

3. Coupez le foie gras en dés et ajoutez-les dans la casserole avec quelques tours de moulin à poivre. Poursuivez la cuisson

5 min en mélangeant, jusqu'à ce que le foie gras commence à fondre et se mèle à la chair.

4. Éliminez le laurier et les brindilles de thym et de sarriette, puis répartissez la préparation dans 6 petits pots en verre individuels. Réfrigérez durant 4 h minimum avant de servir. Accompagnez de pain grillé.

LES FROMAGES DE SUISSE

LE GOÛT DU PARTAGE

Partageons
[la nature]



ROSSI CONSEIL - RCS PARIS B 422 496018. Septembre 2022



Flashez-moi
pour en savoir plus !

EMMENTALER
SWITZERLAND

L'original suisse

TÊTE DE MOINE
FROMAGE DE BELLELAY

Appenzeller
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



Maëlle

“Mon petit truc, c'est de concasser la nougatine (achetée de préférence chez le confiseur) avec un marteau ! Je la mets dans un sachet à congélation pour éviter de tapisser la cuisine d'éclats collants. Si je n'ai pas de nougatine, je la remplace par des pralines roses.”

Bûche au chocolat et mousse de mascarpone à la nougatine

 8 PERSONNES

 PRÉPARATION : 30 MIN

 ATTENTE : 2 H

 CUISSON : 15 MIN

Pour le biscuit: • 225 g de farine • 120 g de sucre • 4 cuil. à soupe de cacao en poudre • 6 œufs • 20 g de beurre • sel. **Pour la crème et la garniture:** • 200 g de chocolat au lait • 250 g de mascarpone • 250 g de nougatine • 50 g de sucre glace • 20 cl de crème liquide bien froide • 2 cuil. à café d'huile de noisette • 1 cuil. à café d'extrait de vanille.

1. Préchauffez le four à 210 °C.

Préparez le biscuit. Fouettez en neige les blancs d'œufs avec une pincée de sel. Incorporez à vitesse lente le sucre, puis les jaunes d'œufs et, enfin, la farine tamisée avec le cacao.

2. Étalez la pâte sur une plaque à pâtisserie tapissée de papier de cuisson beurré. Lissez et enfournez pour 10 min. Dès la sortie du four, retournez le biscuit sur un linge un peu humide. Ôtez le papier. Roulez délicatement ensemble le biscuit et le linge dans le sens de la longueur.

3. Concassez la nougatine.

Fouettez le mascarpone dans un saladier avec le sucre glace et l'extrait de vanille. Montez 15 cl de crème en chantilly ferme et incorporez-la au saladier avec les 3/4 de la nougatine concassée.

4. Étalez la crème au mascarpone sur le biscuit déroulé. Roulez en serrant délicatement, puis réenveloppez dans le torchon et placez environ 1 h au frais.

5. Faites fondre le chocolat à feu très doux avec la crème restante et incorporez hors du feu l'huile de noisette. Fouettez et étalez à la spatule sur la bûche. Replacez au frais jusqu'au service (au moins 1 h). Servez la bûche décorée du reste de nougatine concassée.

Blossom

COLLECTION DESIGN



LAISSEZ-VOUS INSPIRER PAR LE ROBOT PÂTISSIER BLOSSOM

KitchenAid présente Blossom, un duo de coloris atypique symbolisant à la fois l'intemporalité et la durabilité du robot pâtissier multifonction. Sa finition vert thym pastel apporte une touche fraîche et apaisante. Elle contraste avec le bol cuivré martelé très vintage, qui se patinera avec le temps. Une association harmonieuse et rassurante qui prône un retour à l'essentiel, au bien-être, à l'épanouissement de soi, pour faire de la cuisine un lieu de vie créatif et inspirant.



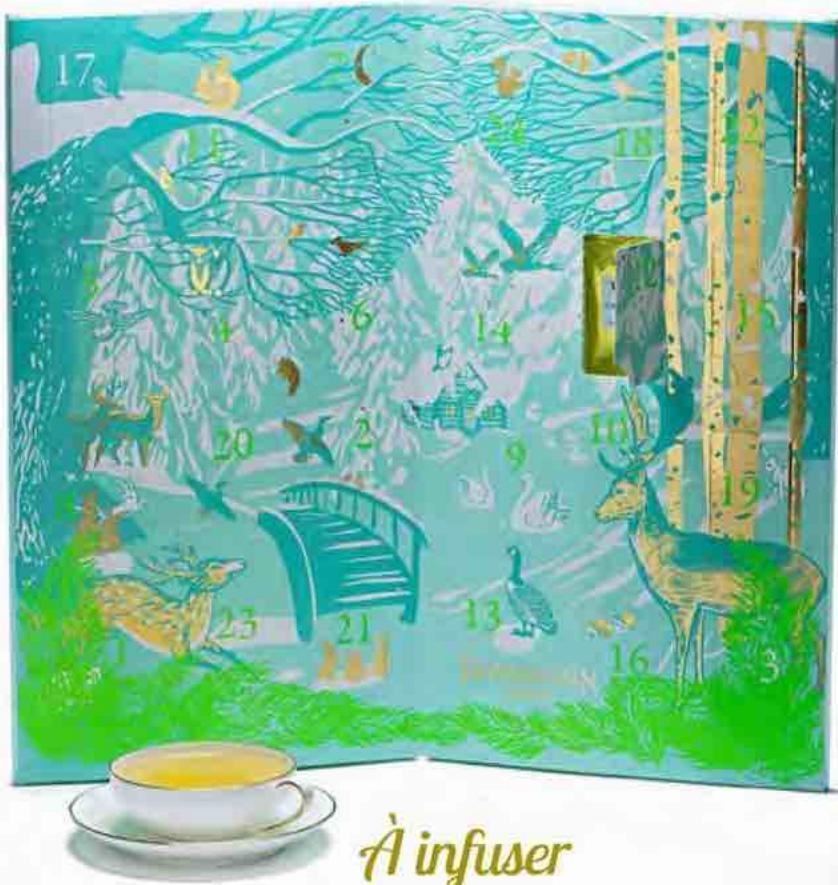
Découvrez Blossom



KitchenAid

Compte à rebours !

C'est sans doute l'un des rituels de l'avent que l'on préfère : ouvrir chaque jour une case du calendrier gourmand qui nous fera patienter jusqu'au 25. Pour lequel va-t-on craquer cette année ?



À infuser

Dans le rush du mois de décembre, on s'accorde chaque jour une petite pause salvatrice en se délectant d'une bonne tasse de thé, tisane ou infusion aromatisée en sachet cristal. **Dammann frères, 48 g, 26 €, dans les boutiques et sur le site de la marque.**

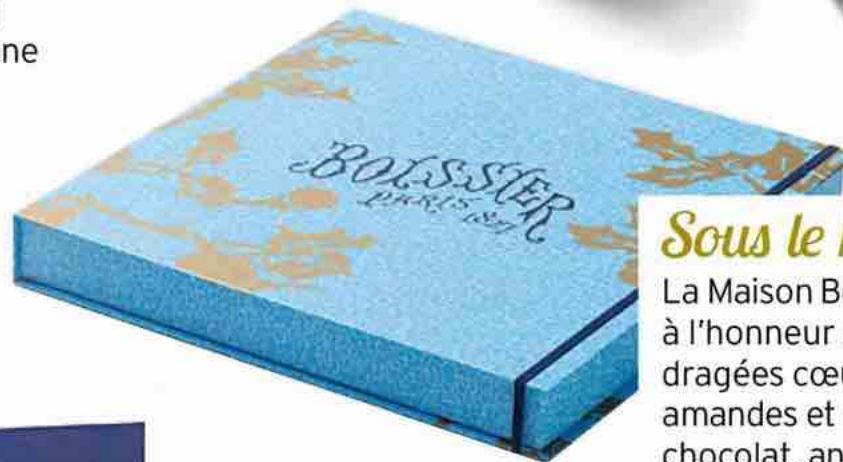


La route des épices

Dans chaque case, découvrez une épice, un poivre ou un sucre, avec son QR code qui vous permettra de vous initier à leurs différents usages et de réaliser la recette du jour, à partager en famille ou entre amis. **Terre Exotique, 72 g, 28 €, sur le site de la marque.**

On fond

24 surprises glacées - crèmes glacées et sorbets - aux saveurs inédites sont lovées dans cet élégant écrin. Original. **Thiriet, la boîte de 830 g, 44,90 €, dans les magasins et sur le site de l'enseigne.**

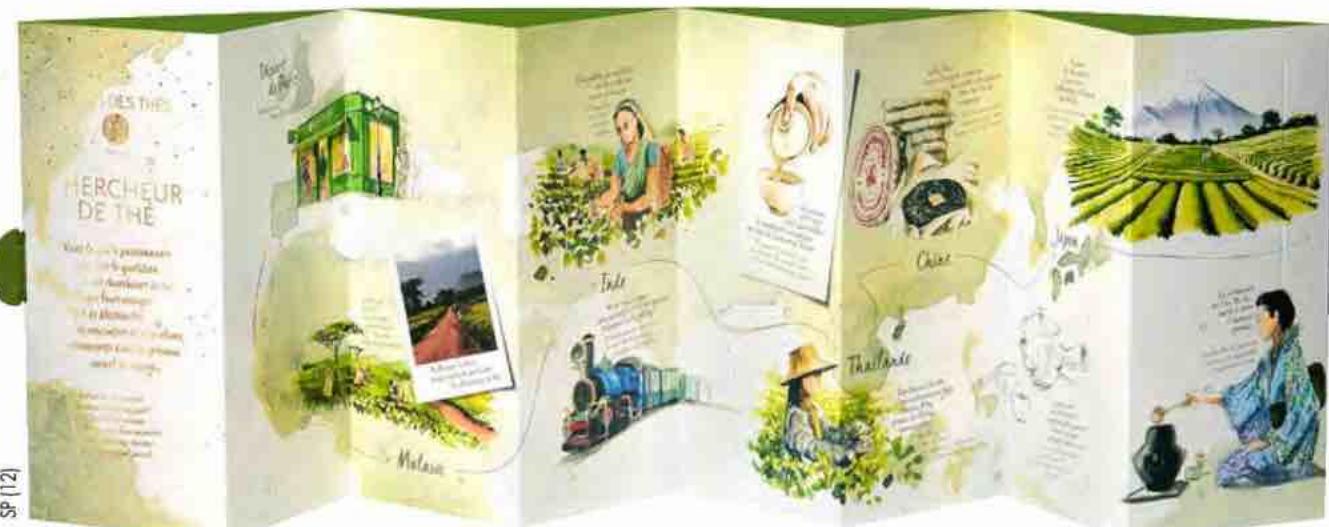


Sous le houx

La Maison Boissier, bientôt bicentenaire, remet à l'honneur ses gourmandises emblématiques, dragées cœur chocolat, perles craquantes, amandes et noisettes laquées chocolat, caramels chocolat, animaux praliné... Une valeur sûre. **Maison Boissier, 256 g, 68 €, sur le site de la marque.**

Voyage initiatique

Chaque jour, on découvre une nouvelle destination en dégustant ces 17 thés d'origine et 7 grands crus délicatement préservés dans 24 boîtes en métal renfermant 2 à 4 g de feuilles entières. **Chercheur de thé, Palais des thés, 82 g, 49 €, dans les boutiques et sur le site de la marque.**



Casse-noisette

L'illustratrice Lady Tornade nous plonge dans un univers pop et joyeux inspiré par les jouets en bois. Dans chaque case, noisettes et pistaches enrobées, grignotines, pralinés iconiques ou encore orangettes... jusqu'à la surprise de Noël !

Edward chocolatier,
205 g, 47 €,
dans les boutiques et
sur le site de la marque.



Pluie de flocons

Les vitrines de la rue Royale se parent d'un manteau neigeux tandis qu'à l'intérieur, des petits paquets de Noël régalaient chaque jour les gourmands de nougats, bonbons de chocolat, caramels, pâtes de fruits, calissons, amandes enrobées, confitures, miel...

Ladurée, 1,35 kg, 72 €,
dans les boutiques et sur le
site de la marque.



Tous en boîte

Dans ce joli coffret-tiroir en bois réutilisable, 24 surprises salées vous attendent : terrines et rillettes de canard, de volaille, de porc, de sanglier... De quoi se délecter chaque jour d'une nouvelle tartine.

Comtesse du Barry,
24 x 70 g, 89,90 €,
sur le site de la marque.



Complètement givré

Derrière le décor féerique conçu par Lucille Michieli se cachent 24 mini douceurs à décongeler chaque jour (30 minutes au réfrigérateur).

Picard, 260 g, 24,99 €,
dans les magasins
et sur le site de l'enseigne.

Conte de Noël

Dans cet écrin joliment illustré d'une forêt enchantée, 24 chocolats, pralinés, caramels et grands crus de cacao signés par le Meilleur pâtissier du monde 2020.

Pierre Marcolini, 144 g, 54 €,
dans les boutiques et sur le site de la marque.



Tout schuss !

Ce chalet aux couleurs so girly et sa télécabine suspendue nous invitent au sommet du goût. Et on se surprend à attendre chaque jour le moment de retourner sur les pistes pour déguster chocolats et confiseries.

**Fauchon, 180 g, 39 €, dans les boutiques
et sur le site de la marque.**



Vive le vent

En plus de nous régaler de ses savoureux pralinés, frites et autres douceurs, à chaque ouverture ce calendrier fait résonner un chant de Noël pour nous plonger dans l'ambiance joyeuse des festivités.

Calendrier Hugo & Victor, 370 g, 40 €,
dans les boutiques de la marque.

Mini bouchées



Bonbons de boudin blanc et pommes

Pelez 2 **pommes**. Coupez-les en fines lamelles. Faites-les fondre 7-8 min dans une poêle avec 15 g de **beurre**. Parsemez de 10 **noisettes** concassées. Faites fondre 50 g de beurre. Badigeonnez-en 6 **feuilles de filo** des deux côtés. Découpez-les en 16 bandes (total). Déposez 1 rondelle de **boudin blanc** sans sa peau sur le haut de chaque bande, puis de la pomme aux noisettes. **Salez et poivrez**. Roulez-les en bonbons et ficelez-les. Déposez-les sur une plaque antiadhésive et enfournez pour 12 min env. à 180 °C jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Servez tiède.

spécial champagne



Salade de magret fumé, vinaigrette fruitée

Pelez 300 g de **betterave** crue (jaune, violette chioggia...), 2 **carottes** (orange, violette) et 2 petits **navets**. Émincez-les en bâtonnets. Émincez 12 tranches de **magret séché**. Mélangez avec les quartiers d'1 **orange** pelée à vif. Arrosez avec le jus d'1/2 **citron** et de 4 cuil. à soupe d'**huile d'olive**. **Salez** et **poivrez**. Répartissez dans 8 verrines. Parsemez des graines d'1 **grenade** et de **coriandre** ciselée.

Le truc. Coupez la grenade en deux avec un couteau-scie, flu-dessus d'un bol d'eau, tapotez chaque moitié avec une cuillère en bois pour y faire tomber les graines.

APÉRITIFS & ENTRÉES



Petits choux à la truite fumée

Dans une casserole, faites fondre 50 g de **beurre** avec 12 cl d'eau et du **sel**. Ajoutez 90 g de **farine** et mélangez 3 min sur feu doux. Hors du feu, ajoutez 2 **œufs** en fouettant. Espacez 16 noix de cette pâte sur une plaque antiadhésive. Badigeonnez d'1 jaune d'œuf délayé avec 1 cuil. à soupe d'eau. Enfournez pour 30 min à 180 °C. Mélangez 200 g de **fromage fontainebleau** (crémiers et grandes surfaces) avec un trait de jus de **citron**. **Salez, poivrez**. Garnissez-en les choux. Émincez 3 tranches de **truite fumée**. Disposez sur les choux avec des **œufs de truite** et des pluches d'**aneth**.

Croquettes à l'anguille fumée

Pelez 6 **pommes de terre** moyennes. Détaillez-les en fine julienne à l'aide d'une mandoline. Ajoutez 2 **œufs** et 3 cuil. à soupe de **farine**. **Salez, poivrez**. Mélangez bien. Coupez 100 g d'**anguille fumée** en 12 dés. Prélevez des grosses noix de julienne d'une main et insérez un dé d'anguille au centre. Roulez le tout dans vos mains pour faire une bille. Passez-la dans la farine. Formez une douzaine de croquettes. Réservez 1 h au frais. Faites chauffer 25 cl d'**huile** dans une sauteuse. Faites-y dorer les croquettes 8-10 min. Servez avec des piques.

Étoiles de mer feuilletées

Déroulez 1 **pâte feuilletée** et découpez-y environ 20 étoiles à l'aide d'un emporte-pièce. Déposez-les sur une plaque tapissée de papier sulfurisé. Placez au centre une bille de cuisson en appuyant un peu. Badigeonnez les étoiles de **lait** et enfournez pour 10-12 min à 180 °C. Laissez refroidir et retirez les billes. Faites fondre 60 g de **beurre** avec 1 cuil. à café de **gingembre** haché, le zeste râpé et le jus d'1 **citron vert bio**. **Poivrez**. Déposez des **œufs de poisson** sur chaque étoile tiède ou froide. Arrosez de beurre parfumé et servez immédiatement.

Escargots au foie gras

Hachez 8 **dates** avec 40 g de cerneaux de **noix**. Ajoutez 80 g de **foie gras mi-cuit** coupé en dés. **Poivrez**. Déroulez 1 **pâte feuilletée** et taillez-la en un carré. Étalez le mélange dessus. Roulez un côté vers le centre, puis le côté opposé jusqu'à les faire se rejoindre. Réservez 30 min au congélateur. Découpez ce double rouleau en tranches de 1 cm. Disposez-les sur une plaque antiadhésive et enfournez pour 10-12 min à 180 °C. Piquez aussitôt 2 aiguilles de **romarin** sur chaque tête d'escargot. Servez à température ambiante.

Canap' créoles banane-jambon

Détaillez 20 disques de 4 ou 5 cm dans 5 à 6 grandes tranches de **pain** (seigle, campagne...). Faites-les dorer sous le gril du four bien chaud en surveillant. Tartinez-les de 3 cuil. à soupe de **confit d'oignons**, puis nappez-les de **crème de coco** (rayon exotique) ou de **fromage frais**. Coupez 2 **bananes** en rondelles et **citronnez-les**. Garnissez-en les canapés. Tranchez très finement du **jambon blanc**. Disposez ces fines tranches sur les rondelles de bananes et donnez un bon tour de **moulin à poivre**. Maintenez fixé avec des piques.

Mini veloutés de panais-poire et croustilles de rillettes

Pelez et émincez 1 **échalote**. Faites-la revenir 2 min dans une casserole avec 20 g de **beurre** mousseux. Ajoutez 2 **panais** moyens et 1 **poire** coupés en dés. Mélangez 1 min. Versez 50 cl de **bouillon de légumes** et laissez cuire 15 min. Mixez. Déposez 8 cuil. à café de **rillettes de porc** bien espacées dans une poêle très chaude. Faites dorer 1 min de chaque côté. Déposez sur un papier absorbant. Répartissez sur les veloutés et parsemez de **cerfeuil**.

Accords parfaits. Afin de varier vos veloutés, vous pouvez aussi marier le panais avec la pomme, la châtaigne ou encore le potimarron.



Question champagne.
À l'apéritif, optez pour un champagne brut ou blanc de blancs et servez-le bien frais.



Crevettes croustillantes au kadaïf

Faites mariner 30 min 12 belles **crevettes** crues décortiquées (en laissant la nageoire caudale) dans le jus de 2 **citrons** assaisonnés de **piment**, de **sel** et de **poivre**. Égouttez-les et badigeonnez-les de 2 **jaunes d'œuf** battus. Enveloppez-les d'un petit écheveau de **kadaïf**. Badigeonnez du reste de jaune. Faites dorer dans un fond d'**huile de friture** à 175 °C quelques minutes. Égouttez rapidement sur du papier absorbant et servez chaud avec des quartiers de citron.

***Le kadaïf.** Ces cheveux d'anges à l'orientale sont vendus en grands sachets au rayon frais des épiceries orientales. Congelez-les s'il vous en reste pour refaire la recette quand vous voudrez.*



Et si l'Audace

était autant dans la terre
que dans le verre ?

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



On vous dit tout :



wolfberger.com

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

Champagnes & bulles à petits prix

Fêtes de fin d'année, événement à célébrer, on pense tout de suite à sabler le champagne. Tout aussi festives et à prix doux, d'autres bulles peuvent également jouer le jeu. Découvrez notre sélection à moins de 25 €.



Par Fabienne Haberthur

Longtemps seul sur les tables de fêtes, le champagne voit aujourd'hui son monopole concurrencé par d'autres styles de bulles. Même les fines bouches se sont laissé séduire par les vins effervescents comme le crémant ou le pet' nat'. Des pétillants souvent bien plus abordables, mais pas moins bons pour autant.

Le crémant, un cousin du champagne

Tous deux sont produits de la même façon, selon la méthode dite champenoise (une double fermentation qui amène naturellement des bulles dans le vin). Toutefois, ces deux vins affichent plusieurs différences. D'abord, la région de production : le crémant est élaboré dans de nombreuses aires viticoles (Alsace, Bordelais, Bourgogne, Loire...), tandis qu'on attribue l'AOC champagne uniquement aux vins produits en région Champagne. Ils se démarquent également par leurs cépages. On trouve principalement trois cépages dans un champagne : chardonnay, pinot meunier et pinot noir. Les crémants, eux,

bénéficient d'un encépagement local : chardonnay et pinot gris en Alsace, chenin en Loire...

Des écarts de prix justifiés

Une dernière différence entre crémant et champagne permet d'expliquer les prix plus élevés du second : le temps d'élevage. Le champagne vieillissant plus longtemps en cave avant d'être commercialisé, il engendre des coûts de production qui sont forcément répercutés sur le consommateur au niveau du prix.

Le pet' nat', c'est quoi au juste ?

Très en vogue, le pet' nat' fait de plus en plus parler de lui. Comme son nom le suggère, c'est un vin pétillant naturel. Les raisins sont cultivés en bio ou biodynamie et aucun intrant ou sulfite n'est ajouté. Élaborés selon la méthode ancestrale (employée aussi pour la clairette), ces vins sont plus légers en alcool et en sucres que les effervescents traditionnels. Frais, fruités, aux bulles fines, ils se boivent facilement.

À l'apéritif

Chassenay d'Arce, champagne brut, Cuvée Première, 24,90 €, prix départ cave, au Printemps du goût et chez les cavistes Le Repaire de Bacchus.

Champagne brut issu d'un assemblage de pinot noir et de chardonnay. Bulle fine, nez frais, floral aux tonalités de tilleul, fruits blancs et agrumes. Bouche harmonieuse entre fraîcheur et fruit. Élégant à l'apéritif avec des gougères au fromage et, à table, avec une sole grillée ou une volaille.



Avec des saint-jacques

Akoya blanc, clairette, Les Vignerons de Saint Marc-Canteperdrix, 10 €, à la cave et sur le site des producteurs.

Clairette à la bulle fine et à la robe jaune pâle. Au nez, des notes florales et fruitées, en bouche des tonalités de fruits secs et de noisettes. À servir pas trop frais (autour de 12 °C), à l'apéritif ou avec des crevettes ou des saint-jacques snackées.



Spécial poisson

Impetus De Chanceny 2015, crémant de Loire, 14 €, chez les cavistes.

Crémant de Loire, né d'un assemblage de quatre cépages (chardonnay, chenin, cabernet franc et grolleau). Au nez, des notes de miel et d'abricot, onctueux en bouche. Parfait sur un carpaccio de poisson blanc, du saumon fumé ou des ravioles aux cèpes.



Tout au long du repas

Embellie, vin effervescent bio, La Métairie d'Alon, 17,90 €, chez les cavistes et sur lesvinsdecarole.com.

Vin effervescent issu d'un assemblage de pinot noir et de chardonnay, il arbore une couleur jaune pâle, avec une bulle fine et légère, un nez gourmand de pralin et de brioche. Il présente un bon équilibre et une belle fraîcheur en bouche. À servir bien frais, entre 4 et 8 °C, à l'apéritif, sur une volaille rôtie ou des fruits de mer.



Sur les fruits de mer

Muré, crémant d'Alsace Cuvée prestige, 14,50 €, chez Nicolas.

Crémant d'Alsace élevé en biodynamie dans la région de Rouffach, il présente une robe jaune paille aux reflets verts, des bulles assez fines et régulières, un nez franc et frais avec des notes d'agrumes, d'abricot frais et de pain brioché. En bouche, il est franc, corsé. Parfait sur un poisson grillé, un plateau de fruits de mer ou une tarte aux fruits.



Avec les antipasti

Alta Langa de Fontanafredda, 23,90 €, chez Eataly Paris.

Ce vin italien peu connu en France est obtenu après une vinification lente. Il a une robe jaune paille aux reflets verts et une bulle fine persistante. Au nez, arômes de miel, fleurs sauvages, épices et pain. Il se sert frais à l'apéritif, sur un risotto au poisson ou avec des antipasti.



Pour le dessert

Papilou, pet' nat', Gérard Bertrand, 13 €, sur le site de la marque et chez les cavistes.

Ce vin pétillant naturel rosé certifié bio affiche une jolie teinte claire dans sa bouteille transparente fermée par une simple capsule. Ici, pas de chichi, on casse les codes. Au nez, légères notes de fruits rouges, frais et léger au goût. À servir entre 9 et 12 °C, à l'apéritif ou au dessert.



Avec la bûche

Château de la Greffière, crémant de Bourgogne, 14 €, en vente au domaine.

Crémant de Bourgogne, très blanc à l'œil, avec une effervescence tout en finesse. Au nez, arômes d'agrumes, assez minéral, et belle fraîcheur en bouche. Il se sert entre 4 et 8 °C à l'apéritif et en dessert, notamment pour accompagner une bûche glacée ou aux fruits.



En cocktail

DOC Prosecco, vin effervescent extra sec bio, Signoria Dei Dogi, 6,99 €, chez Carrefour.

Ce prosecco bio est originaire de la région de la Vénétie en Italie. Il a un nez agréable, dominé par des notes d'acacia et de pomme. En bouche, les bulles sont fines et élégantes. Il se sert frais, entre 7 et 8 °C, à l'apéritif. Il est aussi parfait dans un spritz.



DR ISTOCK

AVEC L'EXPERTE PAULINE BARTHOUIL,
DIRECTRICE DE MAISON BARTHOUIL*

1 Partez toujours d'un foie cru

Même si l'oie est réputée comme plus fine, mieux vaut débuter avec un foie gras de canard cru, plus courant et moins cher.

“L'une des clés de la réussite, c'est la qualité de la matière première”

Alors, on ne lésine pas et on achète directement au producteur ou en boucherie, en posant des questions sur les conditions d'élevage, qui sont fondamentales : l'animal doit idéalement être de race rustique, élevé en plein air et nourri au maïs. Le produit sera plus cher qu'en grandes surfaces, mais il perdra moins de gras et sera finalement plus qualitatif.

2 Préparez bien le lobe

Optez pour un foie frais d'environ 500 g (plus gros, il sera plus gras et fondera donc plus), d'un beau beige caramel, uniforme, brillant en surface, sans taches

5 CONSEILS DE PRO pour réussir son foie gras maison

Faire son foie gras, c'est bien plus simple qu'on ne le croit. Alors, cette année, c'est décidé, on n'hésite pas à se lancer !

de sang et surtout souple sous la pression : demandez au boucher d'y enfoncez le doigt, la marque doit vite disparaître.

Travaillez-le dans les deux jours. Laissez-le 2 h à température ambiante pour qu'il soit plus souple. Écartez les deux lobes et incisez légèrement pour ôter les deux veines principales à l'aide de la pointe d'un couteau, sans en faire de la charpie. N'ayez pas trop de craintes : le foie va se reconstituer quand vous le ferez cuire. Et ne fignolez pas exagérément, les petites veines fondent au cours de la cuisson.

3 Soignez l'assaisonnement

Là encore, la qualité compte, tout comme le doigté, car le danger, c'est de dénaturer le foie gras en ayant la main trop lourde.

“Pour 500 g de foie, on compte 6 g de sel et 3 g de poivre et autres épices”

Et pour les amateurs, 2 cuil. à dessert d'alcool (cognac, armagnac, porto), le tout frotté sur la chair. Préférez la fleur de sel. Et utilisez exclusivement du poivre du moulin moulu au dernier moment.

4 Optez pour une cuisson douce

Placez les lobes bien serrés (voire tassés pour évacuer l'air) dans une terrine (le plus gros au fond). Lestez d'un poids et faites mariner une nuit au réfrigérateur.

“Le foie est sensible aux chocs thermiques”

Placez-le quelques heures à température ambiante. Faites cuire au bain-marie : enveloppez la terrine de papier aluminium et déposez-la sur la lèchefrite. Versez de l'eau bien chaude (environ 85 °C) tout autour et enfournez pour 15 min à 120 °C, puis pour 45 min à 90 °C. Cette cuisson longue offre un foie délicatement rosé.

5 Prenez votre temps

Le plus dur est fait ! Laissez le foie gras cuit reposer au moins 48 h au frais, une étape primordiale pour que les arômes se diffusent. Sortez la terrine 20 min avant dégustation. Tranchez le foie avec un couteau trempé dans l'eau tiède. Servez avec du pain de campagne légèrement chauffé, de la fleur de sel, du poivre de Penja ou de Kampot et un verre de blanc de blancs, qui viendra réveiller ses saveurs, plutôt qu'un vin sucré qui a tendance à les écraser.

* Producteur de foie gras et de saumon fumé à Peyrehorade (Landes).

Le foie gras

Œufs cocotte de Noël



MADANI/PHOTOCUISINE

Le foie gras

Millefeuilles nuage à la royale



MADANI/PHOTOCUISINE

Le foie gras

Escalopes poêlées aux radis glacés



MADANI/PHOTOCUISINE

Le foie gras

Pâté en croûte Richelieu



MADANI/PHOTOCUISINE

Millefeuilles nuage à la royale

4 PERSONNES  PRÉPARATION : 25 MIN
 CUISSON : 15 MIN

1. Faites fondre **200 g de foie gras mi-cuit** dans une casserole avec **20 cl de crème liquide** et un peu de **poivre**. Mixez et réservez au frais.
2. Versez **250 g de sucre** dans une casserole avec **4 cuil. à soupe de vinaigre blanc** et **8 cuil. à soupe d'eau**. Faites cuire en caramel. Ajoutez **120 g d'amandes** mixées. Versez sur une plaque **huilée**, en prenant soin de ne pas vous brûler, et recouvrez de papier cuisson huilé. Étalez aussitôt au rouleau à pâtisserie. Prélevez 12 disques de Ø 8 cm à l'aide d'un emporte-pièces.
3. Fouettez la crème de foie gras en chantilly. Versez-la dans une poche à douille. Garnissez-en 8 disques de nougatine. Superposez-les deux par deux et chapeautez d'un troisième disque de nougatine. Servez bien frais, escorté, par exemple, d'**asperges vertes** crues émincées en salade.

ÇA MARCHE

Si la plaque de nougatine devient trop dure pour y prélever les disques, glissez-la quelques minutes dans le four préchauffé à 100 °C.



Pâté en croûte Richelieu

6 PERSONNES  PRÉPARATION : 35 MIN
 ATTENTE : 16 H  CUISSON : 1 H 15

1. Coupez en cubes **200 g de porc** et **200 g d'épaule de veau**. Faites-les mariner 4 h dans **5 cl de cognac**. Faites tremper **80 g de mie de pain** dans **1 tasse de lait**.
2. Hachez grossièrement les cubes de viande. Mélangez avec le pain de mie essoré, **1 œuf**, du **sel** et du **poivre**.
3. Tapissez une petite terrine de **400 g de pâte brisée** en laissant de grands pans dépasser de chaque côté. Versez la moitié du hachis de viande et garnissez de **150 g de foie gras cru** coupé en dés. Couvrez du reste de viande. Tassez bien. Rabattez les pans de pâte sur le dessus et soudez en pinçant du bout des doigts. Faites 2 cheminées et insérez-y 2 tubes de papier alu roulé.
4. Badigeonnez le pâté de lait et enfournez pour 1 h 15 à 160 °C. Réfrigérez au moins 12 h avant de servir.

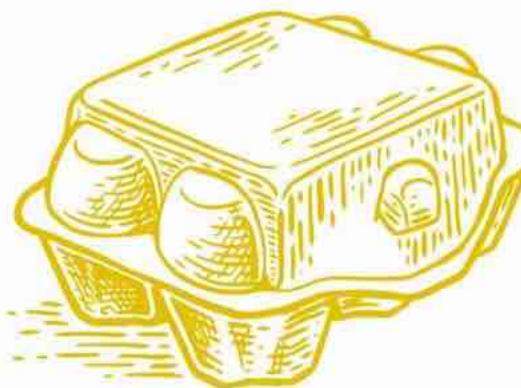
LE TRUC EN PLUS

À la sortie du four, préparez une gelée au madère instantanée et versez-la par les cheminées.

Œufs cocotte de Noël

4 PERSONNES  PRÉPARATION : 10 MIN
 CUISSON : 10 MIN

1. Préchauffez le four à 180 °C. Répartissez **8 cuil. à soupe de crème** dans 4 ramequins **beurrés**, puis **50 g de foie gras mi-cuit** taillé en cubes. Cassez **1 œuf** extra-frais au-dessus, dans chaque ramequin. Salez et poivrez. Répartissez **50 g de foie gras mi-cuit** taillé en cubes autour des jaunes d'œufs, cette fois, et parsemez de **brisures de truffe** (1 petite boîte est suffisante).
2. Placez les ramequins dans un plat à four rempli à moitié d'eau frémissante. Enfournez pour entre 8 min et 10 min. Servez chaud avec du **pain grillé**.



C'EST MEILLEUR

Laissez infuser la truffe et son jus une nuit au frais dans la crème avant de commencer la recette.

ISTOCK

Escalopes poêlées aux radis glacés

4 PERSONNES  PRÉPARATION : 15 MIN
 CUISSON : 15 MIN

1. Nettoyez **1 petite botte de radis**. Faites-les revenir 3 min à la poêle dans 1 noisette de **beurre** mousseux. Saupoudrez d'**1 cuil. à café rase de sucre**. Salez et poivrez. Ajoutez **10 cl d'eau** et faites cuire 12 min. Remuez régulièrement jusqu'à ce que les radis soient laqués et brillants.
2. Faites dorer à sec **4 escalopes de foie gras cru** (environ 65 g pièce) 1 min 30 de chaque côté dans une poêle antiadhésive bien chaude. Salez et poivrez. Dégraissez légèrement la poêle. Déglacez avec **4 cl de vinaigre de Xérès** et laissez réduire 1 min.
3. Répartissez les escalopes sur des assiettes chaudes. Nappez de vinaigre réduit et garnissez avec les radis glacés. Servez aussitôt.

LA PETITE ASTUCE

Placez les escalopes de foie gras 30 min au congélateur avant de les cuire. Ainsi, vous éviterez qu'elles fondent à la cuisson.

*Etsi vous craquez pour
DU BOUDIN BLANC
CETTE ANNÉE ?*


BAHIER
DEPUIS 1941



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



Flashez ce code



ou rendez-vous sur
WWW.BAHIER.COM
pour retrouver toutes
nos recettes festives !

ABRICOT RÔTI AU BOUDIN BLANC▼

▲ à la truffe de la St Jean 1,1%

INGRÉDIENTS

pour 12 pièces environ :

- 1 boudin blanc à la Truffe de la St Jean 1,1% Bahier
- 12 abricots secs
- 3 tranches de Coppa
- 1 branche de thym

PRÉPARATION

Blanchissez les abricots secs à l'eau bouillante pendant 2-3 min puis refroidissez-les avant de les égoutter.
Retirez la peau du boudin puis découpez-le en 12 rondelles.
Détaillez les tranches de Coppa en 4.
Ouvrez les abricots dans l'épaisseur et intégrez un morceau de Coppa et une rondelle de boudin blanc dans chaque abricot.
Ajoutez un pic pour une meilleure tenue.
Parsemez de thym.
Enfournez à 160°C pendant 8 min.

10 idées de verrines

Proposez ces mini portions festives et si faciles à servir à l'apéritif ou en entrée. Choisissez celles qui vont pile avec votre menu de réveillon.

Recettes pour 6 pers.



MADANI/PHOTOCUISINE

1 Crevettes au fenouil

Pelez 3 **oranges** à vif. Détachez les quartiers. Récupérez le jus. Assaisonnez 1 **fenouil** émincé avec les quartiers d'orange, le jus, du **sel**, du **poivre** et 3 cuil. à soupe d'**huile de noisette**. Garnissez-en 6 verrines. Poêlez 12 crevettes au **beurre** ou à l'**huile** et piquez-les dans le fenouil.

LE PLUS DÉCOREZ DE PLUMETS DE FENOUIL, DE NOISETTES ET DE ZESTE D'ORANGE BIO RÂPÉ.

2 Pannacottas de crabe

Mixez 200 g de **chair de crabe**, 200 g de **crème épaisse** et 2 blancs d'**œufs**. Ajoutez du **sel**, du **poivre** et 1 cuil. à café de **baies roses**. Placez dans 6 verrines. Ajoutez 6 cuil. à soupe de **petits pois** surgelés mélangés avec 1 cuil. à café de **menthe** hachée. Couvrez de film étirable. Faites cuire 10 min à la vapeur dans l'autocuiseur sous pression. Servez frais, parsemé de menthe.

LE PLUS ON AIME CES PANNACOTTAS SANS GÉLATINE, À PARFUMER DE SAUMON FUMÉ OU DE CREVETTES.

3 Crémettes des bois

Faites revenir 2 **échalotes** émincées dans 20 g de **beurre**. Ajoutez 150 g de **cèpes**, du **sel**, du **poivre** et du **thym**. Faites sauter 5 min. Mélangez 100 g de **crème épaisse** et 250 g de **purée de marrons** chaude. Salez, poivrez et répartissez dans 6 verrines avec les champignons.

LE PLUS CHOISISSEZ DE LA PURÉE DE MARRONS, ET NON DE LA CRÈME DE MARRONS, SUCRÉE ET VANILLÉE.

4 Langoustines en salade

Décortiquez 12 **langoustines** en laissant la nageoire caudale. Passez-les dans 1 **blanc d'œuf salé** et **poivré** battu à la fourchette, puis dans 3 cuil. à soupe de **graines de sésame**. Faites-les dorer 2 min dans de l'**huile** chaude. Ajoutez du jus de **citron vert**

et de l'**huile**. **Salez** et **poivrez** 1 poignée de **mesclun** et 150 g d'**ananas** en bâtonnets. Disposez dans 6 verrines. Garnissez de langoustines tièdes.

LE PLUS REMPLACEZ LES GRAINES DE SÉSAME PAR DES NOIIX OU DES NOISETTES CONCASSÉES, OU PAR UNE CHAPELURE MAISON.

5 Veloutés d'endives à la bière de Noël

Faites fondre 3 **endives** en lanières dans 25 g de **beurre**. Ajoutez 20 cl de **bière de Noël** et 1 cuil. à soupe de **miel**. Faites mijoter 15 min. Mixez avec 15 cl de **crème**. **Salez**, **poivrez**. Versez dans 6 verrines avec 80 g de **roquefort** émietté et des **noix** hachées.

LE PLUS CHOISISSEZ UNE BIÈRE ARTISANALE AU GOÛT CORSÉ.

6 Mousseux de potimarron au foie gras

Faites cuire à la vapeur 400 g de **potimarron**. Mixez tiède avec 1 **manque** en dés. Ajoutez 20 cl de **chantilly**, 1 pincée de **curry**. **Salez**, **poivrez**. Placez dans 6 verrines avec 80 g de copeaux de **foie gras mi-cuit** et de miettes de **pain d'épices**.

LE PLUS PRÉPAREZ LA PURÉE DE POTIMARRON À L'AVANCE ET RÉCHAUFFEZ-LA AU MICRO-ONDES AVANT D'ASSEMBLER. SERVEZ TIÈDE.

8 Mousses de saumon à l'aneth

Mixez 200 g de **saumon fumé** avec le jus d'1/2 **citron**. Incorporez 25 cl de **chantilly**. Mélangez 80 g d'**œufs de saumon** avec 1 cuil. à soupe de **graines de pavot**, 2 cuil. à soupe d'**aneth** et du **poivre**. Placez la mousse dans 6 verres avec les œufs de saumon.

LE PLUS RELEVEZ LE GOÛT AVEC 1 À 2 CUIL. À CAFÉ DE RAIFORT RÂPÉ.

9 Aspics de surimi

Faites frémir 20 cl de **cidre**. Incorporez 3 feuilles de **gélatine** réhydratée. Mélangez 200 g de **surimi**

7 Saint-jacques coco-piment

Rincez 12 à 18 **noix de saint-jacques** et séchez-les sur du papier absorbant. Mélangez 18 cl de **lait de coco** avec le jus et le zeste d'1 **citron vert bio**, 1 cuil. à café de **gingembre** râpé, 1 petit **piment** émincé et 1/2 botte de **ciboulette** ciselée. **Salez**, **poivrez** et ajoutez les saint-jacques coupées en mini dés. Répartissez dans les verrines. Servez frais.

effiloché avec le zeste d'1 **citron bio** et 1 cuil. à soupe de **gingembre** râpé.

Salez et **poivrez**. Taillez 2 **pommes** en allumettes. Placez le tout dans 6 verrines. Recouvrez de gelée au cidre. Réservez 6 h au réfrigérateur.

LE PLUS ARROZEZ LES ALLUMETTES DE POMME AVEC DU JUS DE CITRON POUR QU'ELLES RESTENT BLANCHES.

10 Magret et sorbet à l'avocat

Mixez 2 **avocats** avec le jus d'1 **citron vert**, 1/2 **oignon blanc**, 6 brins de **coriandre**, du **sel** et du **Tabasco**. Montez 2 **blancs d'œufs** en neige. Incorporez à la purée d'avocats. Faites prendre en sorbetière. Placez le sorbet dans des verrines avec du **magret fumé** coupé en dés. Parsemez de coriandre et de zeste de **citron bio**.

LE PLUS SANS SORBETIÈRE, CONGELEZ LE SORBET DANS UN PLAT PEU PROFOND ET REMUEZ AVEC UNE FOURCHETTE TOUTES LES 30 MIN LES 3 PREMIÈRES HEURES.



EXCLUSIVEMENT
EN MAGASINS BIO

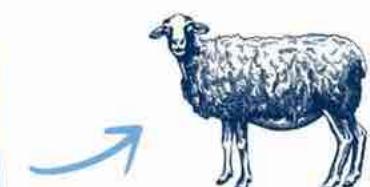
Découvrez notre NOUVEAU SKYR CITRON au lait de brebis BIO

DOUX
& ONCTUEUX

PAUVRE EN
MATIÈRES GRASSES
ET RICHE
EN PROTÉINES



DISPONIBLE DÈS LE MOIS
DE NOVEMBRE



LAIT COLLECTÉ
AUPRÈS DE
NOS ÉLEVEURS
DU SUD-OUEST



Retrouvez toutes nos idées recettes sur www.grandeur-nature.bio

Rejoignez-nous sur

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



La coquille Saint-Jacques.

Ce sont des coquillages identiques

FAUX Ils appartiennent à la même famille, celle des Pectinidés, et sont tous deux des mollusques bivalves à la coquille striée de rainures en éventail dont on consomme la noix et, parfois, le corail au fort goût iodé. Mais la saint-jacques possède une valve inférieure creuse et une valve supérieure plate, tandis que les deux valves du pétoncle sont bombées. En France, les pétoncles sont de taille bien inférieure à celle des saint-jacques.



STOCK [7]

Ils sont de la même provenance

FAUX Les coquilles Saint-Jacques ne sont pêchées qu'en Normandie et en Bretagne, parfois en Écosse, en Irlande ou en Angleterre. C'est tout. Cette origine doit être notifiée sur l'étiquette. Malgré un emballage vantant des "noix de saint-jacques", il n'est pas rare de lire une provenance de Chine, du Canada ou d'Amérique du Sud. De fait, ce sont des pétoncles (lire l'encadré ci-contre).

Autour des coquilles

Une coquille striée, une noix blanche, ces deux coquillages se ressemblent. Ils ont pourtant bien des différences. Et l'appellation "coquille Saint-Jacques" peut être trompeuse. Apprenez à les connaître et à les reconnaître en dix points.

Ce sont des mets de luxe

VRAI ET FAUX

La coquille Saint-Jacques est vendue entière vivante ou en noix fraîche du 1^{er} octobre au 15 mai. Elle doit peser autour de 170 g (dont 120 g de coquille) et mesurer au minimum 11 cm. Son prix fluctue de 5 € environ le kilo avec coquille à 35 € pour les noix seules. Les tarifs sont élevés en fin d'année, mais, vers mars, leur prix baisse et on peut se régaler à moindre coût. Le terme pétoncle recouvre plusieurs variétés : noirs entiers et vanneaux pêchés en France sont assez rares et chers. En revanche, les noix de pétoncle, espèces exotiques, du Pérou, ou du Canada, surgelées, sont deux fois moins chères en moyenne, mais sont moins charnues.

Seule l'appellation "Pecten maximus" désigne les coquilles Saint-Jacques

VRAI

Pourquoi diable doit-on connaître le nom latin de la coquille Saint-Jacques ? Depuis 1996, une loi commerciale autorise d'étiqueter "saint-jacques" et "noix de saint-jacques" tous les pectinidés, à savoir les saint-jacques mais aussi les vanneaux et autres pétoncles d'importation. Chez le poissonnier, devant des coquilles Saint-Jacques vivantes, pas de risque d'erreur. En revanche, avec les conserves, les produits surgelés et les plats cuisinés, la mention "noix de saint-jacques" peut être un leurre. Il faut lire les petits caractères : seule la mention "Pecten maximus" garantit que ce sont des coquilles Saint-Jacques. S'il est indiqué "Argopecten", "Placopecten" ou "Chlamys", ce sont des pétoncles malgré les promesses initiales de l'emballage.

La star des réveillons, c'est la coquille Saint-Jacques

VRAI

L'atout de la saint-jacques, c'est sa fraîcheur. On la choisit française, avec la coquille fermée, ou en noix, d'un beau blanc nacré et sans résidus. On la consomme le jour même ou après 24 h maximum au frais. Sa délicate saveur se contente de peu. Juste poêlée, un filet d'huile de truffe, un beurre d'orange, une fondue de poireaux, des endives braisées ou quelques châtaignes lui suffisent. Agrumes, gingembre, safran, fines herbes et crème fraîche la magnifient. Et jambon cru, poitrine fumée, parmesan, pistaches, noisettes ou pignons l'accompagnent sans masquer pour autant sa finesse.

Saint-Jacques et des pétoncles



Ils ont les mêmes valeurs nutritionnelles

VRAI Ces deux coquillages sont aussi digestes, pauvres en calories, riches en protéines, en vitamines B, en oligoéléments (iode, fer, sélénium, cuivre) et en magnésium l'un que l'autre. Ce sont des aliments santé à condition de limiter les ajouts de beurre et de crème. Attention, comme tout fruit de mer, ils peuvent être source d'allergies.



Seule la coquille Saint-Jacques bénéficie de labels

VRAI La Normandie est la première région de pêche côtière de la saint-jacques. Les Normands ont obtenu deux Label Rouge : en 2002, pour la coquille Saint-Jacques fraîche et entière et, en 2009, pour la noix de coquille Saint-Jacques *Pecten maximus* fraîche. La coquille Saint-Jacques des Côtes-d'Armor bénéficie, elle, d'une IGP (Indication géographique protégée).



Ils se cuisinent de la même façon

FAUX Si ces deux coquillages requièrent une cuisson ultra-courte (à la vapeur, snackés, poêlés ou rôtis), seule la saint-jacques mérite d'être consommée crue en carpaccio ou en tartare : la texture et l'épaisseur de sa noix se prêtent bien à cette découpe et, achetée vivante, on est assuré de son extrême fraîcheur. Un léger assaisonnement suffit : citron vert et huile d'olive, fève tonka, huile de vanille ou coulis de fruits de la Passion, par exemple. Sa célèbre coquille peut servir de réceptacle pour des saint-jacques gratinées à la bretonne, une recette difficile à appliquer aux pétoncles, rarement vendus en coquille. Mais, grâce à leur petite taille et à leur moindre coût, les pétoncles font de sympathiques apéritifs : en brochette avec des fruits (ananas, mangue, noisettes), enroulés dans du lard, glissés dans des nems ou en mini feuilletés avec une persillade.

Les pétoncles ne sont jamais disponibles en coquille

FAUX C'est rare, mais on trouve des pétoncles pêchés sur nos rivages et vendus en coquille : le pétoncle blanc ou vanneau (Manche) et le pétoncle noir (baie de Quiberon) à la chair délicate. Ils sont fort différents des pétoncles venus de l'autre bout du monde. Testez-les si vous en trouvez en frais, mais sachez qu'il faut s'armer de patience. Leur petite taille rend leur nettoyage (indispensable, car ils sont très sableux) un peu fastidieux...



Ils ont le même goût

FAUX On peut se faire plaisir avec une poêlée de pétoncles au curry, des tagliatelles aux pétoncles ou un bouillon de coques et de pétoncles au thym. La noix de ce cousin de la saint-jacques a de la consistance en bouche et une saveur iodée. Mais déguster une saint-jacques fraîche, en carpaccio ou poêlée, et savourer son petit goût si raffiné de noisette, sa texture ferme et fondante, est un plaisir incomparable. On sent la différence...

Nos petites assiettes simplissimes

Extrêmement gourmandes mais vraiment très faciles à cuisiner, des entrées raffinées, froides ou chaudes, à glisser dans vos menus.



Saint-jacques sautées, vinaigrette à la grenade

4 À 6 PERSONNES

PRÉPARATION : 15 MIN

CUISSON : 4 MIN

- 12 belles noix de Saint-Jacques • 1 grenade • 50 g de beurre demi-sel • 1 cuil. à soupe de vinaigre de Xérès
- 5 cuil. à soupe d'huile d'olive • sel, poivre du moulin.

1. Coupez la grenade en deux.

Prélevez les graines de la première moitié et réservez-les. Prélevez le jus de l'autre moitié avec un presse-agrumes. Mélangez-le avec 3 cuil. à soupe d'huile, le vinaigre, du sel et du poivre.

2. Faites bien chauffer le beurre et le reste d'huile dans une poêle. Ajoutez les saint-jacques et faites-les dorer 2 min sur chaque face. Salez et poivrez. Répartissez aussitôt dans des petites assiettes (ou des coquilles vides). Décorez de graines de grenade. Arrosez de vinaigrette et servez.

Canapés à l'œuf poché, mayonnaise à la truffe

4 PERSONNES



PRÉPARATION : 15 MIN



CUISSON : 10 MIN

• 4 œufs • 6 cuil. à soupe de mayonnaise • 15 cl de crème fraîche liquide • 2 muffins • 8 fines tranches de lard fumé • 1 cuil. à soupe de brisures de truffe • 50 g de roquette • 10 cl d'huile de tournesol • 1 cuil. à soupe de vinaigre de cidre • sel, poivre du moulin.

1. Étalez le lard dans une assiette sur une double couche de papier absorbant, puis couvrez de papier absorbant. Passez l'ensemble 2 à 3 min au micro-ondes.

2. Portez la crème à frémissements dans une petite casserole. Versez la mayonnaise dans un bol. Incorporez la crème chaude

en fouettant et ajoutez les brisures de truffe. Gardez au chaud.

3. Coupez les muffins en deux et faites-les griller au grille-pain. Dressez-les sur des assiettes et garnissez de lard et de roquette.

4. Portez de l'eau à frémissements. Huilez 4 pocheuses à œufs et plongez-les dans l'eau. Cassez-y

les œufs. Faites-les cuire 5 à 7 min. Essuyez-les et déposez-les sur les muffins. Poivrez et salez. Nappez de sauce chaude et servez.

C'est pratique Gardez la sauce au chaud dans une bouteille isotherme et les œufs, juste cuits 5 min, dans l'eau, feu éteint.



POUR RÉUSSIR, LES ŒUFS POCHÉS

Choisissez parmi les techniques les plus faciles : utilisez la pocheuse perforée qui s'accroche à la casserole ou l'ustensile spécial micro-ondes.

Pratique aussi : vous pouvez enfermer l'œuf dans une aumônière de film étirable huilé que vous plongerez dans l'eau.

Huîtres à la chantilly aux algues

6 PERSONNES

PRÉPARATION : 30 MIN

- 12 huîtres n° 2 • 2 cuil. à soupe de paillettes d'algues séchées (en magasins bio) • 4 brins de fines herbes (sanguine de mer ou persil plat) • 20 cl de crème fleurette • gros sel, poivre du moulin.

1. Mélangez les algues et la crème
dans un saladier. Placez au congélateur 20 min. Fouettez en chantilly.

2. Décoquillez les huîtres et jetez la première eau. Détachez la chair de la coquille. Disposez les huîtres par deux sur des soucoupes en les calant avec un peu de gros sel. Poivrez au moulin. Versez la chantilly dans une poche à douille. Garnissez-en les coquilles. Décorez avec les herbes. Servez avec des tranches de pain de seigle grillé.



UNE HUÎTRE ? NON, UNE PLANTE

Depuis quelques temps, les chefs s'entichent de la *Mertensia maritima* (ou sanguine de mer), une plante dont les feuilles rappellent celles du pourpier et la saveur, celle de l'huître. C'est bluffant sur un poisson, dans une salade ou pour parfumer un vinaigre.



Tartares de gambas à l'orange

4 PERSONNES PRÉPA : 20 MIN

- 600 g de gambas cuites • 2 tranches de saumon fumé • 4 cuil. à café d'œufs de saumon
- 2 oranges • 2 brins d'aneth • 20 cl de crème liquide • 2 cuil. à café de moutarde • 1 cuil. à soupe d'huile d'olive • sel, poivre du moulin.

1. Épluchez les oranges à vif, puis prélevez les quartiers entre les membranes en récupérant le jus qui s'écoule. Mélangez-le avec l'huile, la moutarde, du sel et du poivre. Fouettez la crème liquide bien froide en chantilly. Mélangez-la avec la sauce à l'orange et réservez au frais.

2. Décortiquez les gambas et taillez-les en petits cubes. Émincez le saumon et la moitié des quartiers d'orange en petits dés. Mélangez l'ensemble. Poivrez. Réservez au frais.

3. Posez les tartares sur des assiettes à l'aide d'un emporte-pièce ou d'un ramequin. Décorez d'œufs de saumon et d'aneth. Servez très frais avec la sauce et les quartiers d'orange restants.

Couleur or Ajoutez une pincée de curcuma ou de safran dans la sauce pour apporter une touche exotique et une belle coloration orangée.

Consommé de petits légumes aux ravioles

6 PERSONNES PRÉPARATION : 20 MIN

CUISSON : 10 MIN ATTENTE : 2 H

- 12 à 18 ravioles fraîches du commerce (crevettes, épinards...) • 4 carottes
- 3 poireaux • 1 navet • 2 branches de céleri • 4 champignons de Paris
- 1 bâton de citronnelle • 50 g de gingembre frais • 2 cuil. à soupe de noisettes grillées • 2 cuil. à soupe d'huile d'olive • 1 cuil. à soupe de vinaigre de Xérès
- 1 cuil. à café de graines de coriandre • gros sel, sel, poivre en grains.

1. Préparez le bouillon. Coupez le navet, 2 carottes, 2 poireaux et le céleri. Versez 2 l d'eau dans une casserole. Ajoutez le gros sel, le poivre, les graines de coriandre, le gingembre et la citronnelle émincés et les légumes préparés. Portez à ébullition. Stoppez et couvrez. Laissez infuser 2 h. Filtrez le consommé. Reversez-le dans la casserole.

2. Taillez 2 carottes en petits cubes.

Coupez les champignons en fines lamelles et 1/2 blanc de poireau en très fines allumettes. Portez le bouillon et les légumes émincés à ébullition. Baissez le feu. Ajoutez l'huile, les ravioles et faites cuire le temps indiqué sur l'emballage. Servez décoré de gouttes de vinaigre et d'éclats de noisettes.

3

MINI ENTRÉES EXPRESS POUR 4 PERSONNES

Salade de Noël

Mélangez 100 g de mâche et 1 trèfle finement émincée dans un saladier. Garnissez d'1 queue de homard cuite coupée en rondelles et d'1 mangue émincée et citronnée. Servez avec une vinaigrette huile d'olive et citron.

Tartines gourmandes au foie gras

Faites griller 4 tranches de brioche. Garnissez de roquette, de 200 g de copeaux de foie gras mi-cuit, de noix concassées et de pruneaux émincés. Arrosez d'un trait de vinaigre balsamique. Salez, poivrez et servez.

Salade de crabe au granité

Faites prendre en sorbetière 1/2 l de gazpacho (en grandes surfaces). Répartissez 1 cœur de laitue effeuillé dans 4 coupes. Garnissez de 2 avocats émincés et citronnés et de 200 g de chair de pinces de crabe mélangée avec 5 cuil. à soupe de mayonnaise. Ajoutez 1 boule de gazpacho glacé et parsemez de fines herbes.



Tout prêt, bien fait !

Préparer vos agapes en toute sérénité et sans passer des heures en cuisine, cela vous paraît impossible ? Découvrez ces aides culinaires qui pourront vous faire gagner un temps fou.



ISTOCK / SP (12)

Autour du foie gras

Pain maison



Quoi de mieux qu'un bon pain encore tiède et fait maison pour accompagner votre foie gras ? Rien de plus simple avec cette préparation qui contient farines (blé, seigle, avoine), oléagineux, levure et sel. Il suffit d'y ajouter de l'eau, de pétrir et de laisser pousser avant d'enfourner. Riche en saveurs, ce pain a l'avantage d'être bio. Que demander de plus ?

Préparation pour pain bio multicéréales, Mon Fournil, 4,50 € le sachet d'1 kg, en GMS.

Trois en un !

With ce coffret, vous allez pouvoir relever votre terrine maison (grâce à l'assemblage de baies et de poivres) mais aussi assaisonner vos toasts apéritifs (au sel mariné au vin rouge) et sublimer vos escalopes de foie gras poêlées (avec le mélange d'épices). Un kit parfait pour démultiplier les saveurs en évitant les faux pas.

Coffret Il était un foie gras, Terre Exotique, 19,80 €, dans les épiceries fines et sur le site de la marque.



Par Béatrice Vigot-Lagandré

Avec les viandes, les volailles et le gibier

Jus intense



Proche du "fait maison", ce jus de veau composé à 100 % d'ingrédients naturels est prêt à l'emploi. À utiliser comme base de sauce subtilement caramélisée pour un chapon, une pintade, en nappage d'un filet de bœuf ou pour décorer une assiette. Un incontournable qui s'adapte à toutes les situations.

Jus de veau rôti, Ariaké, 6 € le sachet de 100 ml, dans les épiceries fines et en GMS.

Prête à l'emploi

Envie de sublimer votre poule ou votre chapon ? Cette farce aux figues et marrons apporte la petite touche qui change tout en deux coups de cuillère à pot : farcissez la volaille, enfournez et le tour est joué ! Une version qui séduira à coup sûr les amateurs de saveurs sucrées-salées.

Farce de volaille prête à cuire Figues et marrons, Maître Coq, 4,99 € la boîte de 400 g, en GMS.



En accompagnement



Parfums de sous-bois

Fini la corvée de nettoyage des champignons ! Sauté à la poêle avec une pointe d'ail et de la crème pour accompagner une pouarde ou à intégrer à une sauce ou à un risotto, ce mélange forestier équilibré et parfumé va vous rendre de fiers services. **Le Mélange forestier, pleurotes, bolets jaunes, girolles, Casino Délices, 2,85 € le bocal de 185 g, chez Casino.**



Riz en fête



Une fois la préparation revenue dans de l'huile d'olive, il suffit de déglacer au vin blanc et d'ajouter de l'eau frémissante. Ne reste plus qu'à remuer et en moins de 20 minutes, votre risotto est prêt. Ajoutez des noisettes de beurre et des copeaux de parmesan. Succès garanti ! **Risotto aux cèpes, Cascina Alberona, 7,95 € le paquet de 300 g, sur le site Felicina.**



Grand classique

Très pratique à utiliser, cet assaisonnement surgelé bien équilibré se présente en rouleau : découpez (sans décongélation préalable) des tranches de beurre parfumé de l'épaisseur de votre choix et déposez-les sur un poisson ou un filet de bœuf. Impeccable également pour farcir des escargots. **Assaisonnement au beurre, ail et persil, Maître Dietrich, Toupage, 5,20 € le rouleau de 250 g, sur le site Place du marché.**



Avec les produits de la mer

En direct de Scandinavie

Avec ce mélange sucré-salé (gros sel fumé, sucre roux, épices), préparer un saumon gravlax devient vraiment enfantin : couvrez le filet de poisson avec la préparation, enveloppez-le de film étirable et laissez-le reposer 24 h à 48 h au frais.

Parsemez d'aneth et servez avec du pain de seigle et une crème fouettée relevée de raifort.

Préparation pour saumon gravlax, Maison Charteau, 6,90 € la boîte de 150 g, sur le site Edelices.



Spécial huîtres

Elaboré dans la plus pure tradition, ce vinaigre vieilli en fût de chêne est déjà agrémenté d'échalotes de Bretagne. Pratique, il dévoile en outre un bel équilibre. Quelques gouttes suffisent à relever à la perfection les huîtres et il s'avère également idéal pour déglaçer des noix de saint-jacques poêlées. De quoi réveiller les papilles.



Vinaigre d'Orléans, spécial Huître, Martin-Pouret, 6,90 € la bouteille de 25 cl, en GMS, dans les épiceries fines et sur le site de la marque.

Beurre d'exception

Couleur qui attire l'œil, texture soyeuse, parfum iodé... ce beurre composé à plus de 30 % de caviar est des plus séduisants. Vous serez conquis par son onctuosité, sa fraîcheur et ses saveurs tout en délicatesse. Une noisette suffit à sublimer des fruits de mer ou un turbot et servir un plat de haute volée.

Beurre de caviar, De Neuvic, 25 € la boîte de 45 g, dans les boutiques De Neuvic et sur le site de la marque.



Délicieuses terrines

Au saumon fumé, au foie gras ou fantaisie, ces entrées conviviales attendent au frais. Le choix idéal pour profiter en toute tranquillité de l'apéritif de Noël.



Couronne de saumon fumé au fromage frais

6 PERSONNES

PRÉPARATION : 40 MIN

ATTENTE : 4 H

• 10 belles tranches de saumon fumé • 100 g de chair de crabe • 1 pot d'œufs de saumon (50 g) • 400 g de fromage frais • 1/2 citron • 3 brins d'aneth + quelques pluches pour la déco • 1 cuil. à café de raifort râpé • 1 cuil. à soupe d'huile d'olive • sel • 1 cuil. à café rase de poivre vert écrasé.

1. Tapissez un moule à savarin de Ø 20 cm de film étirable en le laissant dépasser à l'extérieur. Couvrez l'intérieur de 9 tranches de saumon en les faisant se chevaucher un peu. Réfrigérez.

2. Efeuillez l'aneth. Émiettez la chair de crabe. Coupez la tranche de saumon restante en petits morceaux et mélangez-les avec le fromage frais, les miettes de crabe,

l'aneth, le raifort et le jus du citron. Assaisonnez de sel et de poivre vert. Versez cette préparation dans le moule et lissez. Rabatbez les tranches du saumon et le film sur le dessus. Tassez légèrement. Placez 4 h au réfrigérateur.

3. Démoulez la couronne sur un plat de service, puis retirez le film étirable. Badigeonnez d'huile d'olive pour faire briller.

4. Décorez d'œufs de saumon et de pluches d'aneth.

ACCOMPAGNEMENT : POMMES DU GRAND NORD (VOIR ENCADRÉ PAGE SUIVANTE).

Question fromage Optez pour de la brousse ou du chèvre frais, assez fermes, ou faites égoutter de la faisselle ou du cottage cheese plusieurs heures avant de préparer cette recette.

Marbré de foie gras aux épices

6 PERSONNES  **PRÉPARATION : 40 MIN**

 **CUISSON : 3 MIN**  **ATTENTE : 14 H**

- 650 g de foie gras cru • 15 cl de vin blanc liquoreux • 1/2 cuil. à café de sucre
- 1/2 cuil. à café de 4-épices • 1/2 cuil. à café de paprika doux • 1/2 cuil. à café rase de piment d'Espelette • 1 feuille de gélatine (2 g) • 7 g de sel.

1. Séparez les lobes du foie et ôtez les veines apparentes. Mélangez le sel dans un bol avec le sucre et les épices.

2. Détailliez les lobes en gros cubes.

Posez-les dans un plat. Assaisonnez-les de tous les côtés avec le mélange d'épices. Couvrez d'un film étirable et réservez 2 h au frais.

3. Préparez une planchette en bois

(ou en carton) de la taille intérieure du bord supérieur d'une petite terrine et enveloppez-la de papier d'aluminium. Faites tremper la feuille de gélatine dans un verre d'eau froide.

4. Saisissez rapidement les cubes de

foie gras par fournées dans une poêle. Réservez-les au fur et à mesure sur un plat. Jetez la graisse de cuisson et

déglacez la poêle avec le vin. Faites réduire de moitié et versez dans un bol. Ajoutez la gélatine essorée et mélangez bien.

5. Disposez une couche de cubes de foie gras bien serrés au fond de la terrine. Badigeonnez de la réduction à l'aide d'un pinceau de cuisine.

Répétez l'opération avec le reste de cubes de foie gras jusqu'à remplir la terrine. Posez la planchette dessus et ajoutez un poids d'1 kg (une brique de lait, par exemple). Laissez refroidir et réservez 12 h au réfrigérateur avant de déguster.

ACCOMPAGNEMENT : SALADE DE ROQUETTE AUX POIRES (VOIR ENCADRÉ CI-CONTRE).

STUDIO/PHOTOCUISINE



4

ACCOMPAGNEMENTS

Pommes du Grand Nord

Faites cuire 600 g de pommes de terre grenailles 18 min à l'eau salée. Égouttez. Coupez-les en deux dans la longueur sans les peler. Mélangez-les tièdes avec 3 cornichons aigres-doux en dés, 1 oignon blanc émincé et 1 cœur de laitue ciselé. Assaisonnez de 2 cuil. à soupe de vinaigre de cidre et de 4 cuil. à soupe d'huile neutre. Parsemez d'aneth ciselé.

Salade de roquette aux poires

Mélangez 4 poignées de roquette et 3 poires coupées en fins quartiers. Assaisonnez avec 1 cuil. à s. de vinaigre de cidre, 4 cuil. à s. d'huile d'olive, sel et poivre.

Mayonnaise à la basquaise

Fouettez 1 jaune d'œuf dans un bol en intégrant peu à peu 15 cl d'huile neutre, puis un filet d'huile d'olive. Ajoutez le jus d'1/2 orange, un filet de jus de citron, du sel et 2 pincées de piment d'Espelette. Décorez d'1/2 orange pelée, taillée en dés.

Effiloché d'endives crues

Coupez 3 belles endives en deux, puis en fins bâtonnets dans le sens de la longueur. Ajoutez une bonne poignée de fines herbes ciselées (persil plat, cerfeuil ou coriandre). Assaisonnez avec 1 cuil. à soupe de vinaigre de cidre, 4 cuil. à soupe d'huile de noix, du sel, du poivre et 1 pointe de moutarde.

APÉRITIFS & ENTRÉES



Terrine de lotte au jambon de Bayonne

8 PERSONNES PRÉPARATION : 40 MIN

CUISSON : 55 MIN ATTENTE : 12 H

- 700 g de filet de lotte
- 4 tranches fines de jambon de Bayonne
- 2 blancs d'œufs
- 20 g de beurre mou
- 30 cl de crème liquide entière
- 1 cuil. à soupe de ciboulette ciselée
- 2 pincées de safran
- 1 cuil. à soupe d'huile d'olive
- sel, poivre blanc.

- Beurrez une terrine et réservez au frais.** Coupez le filet de lotte en 2 morceaux de la longueur de la terrine et de 3 cm d'épaisseur (réservez le reste). Salez et poivrez. Faites dorer 2 min à la poêle dans l'huile. Laissez refroidir.
- Coupez le reste de filet de lotte en dés.** Mixez pour obtenir une purée. Ajoutez les blancs d'œufs un à un sans cesser de mixer. Assaisonnez de sel, de poivre et de safran. Mixez à nouveau en versant peu à peu la crème, jusqu'à ce que la préparation soit homogène. Mélangez délicatement cette farce avec la ciboulette.
- Enveloppez la lotte poêlée dans les tranches de jambon en serrant.** Versez la moitié de la farce dans la terrine. Ajoutez la lotte et couvrez du reste de farce. Lissez avec une spatule mouillée. Posez la terrine dans un bain-marie et versez de l'eau frémisseante à mi-hauteur. Enfournez 50 min à 180 °C. À mi-cuisson, couvrez de papier d'aluminium. Laissez refroidir et réfrigérez 12 h.

ACCOMPAGNEMENT : MAYONNAISE

À LA BASQUAISE (VOIR ENCADRÉ PAGE PRÉCÉDENTE).

RADVANER/PHOTOCUISINE

VIVE LA GELÉE !

La gélatine alimentaire est le plus souvent d'origine animale (bovin, porc ou poisson), tandis que l'agar-agar est tiré d'une algue et la pectine, des fruits. Choisissez le gélifiant qui vous convient le mieux pour toutes vos recettes en gelée, mais suivez toujours à la lettre le mode d'emploi pour obtenir un résultat parfait. Surtout ne jamais le faire bouillir.

Terrine du lendemain en gelée au porto

6 PERSONNES PRÉPA : 45 MIN

CUISSON : 20 MIN ATTENTE : 12 H

- 600 g à 800 g de viande cuite (bœuf, veau, volaille)
- 1 petit potimarron
- 8 cuil. à soupe de noisettes décortiquées
- 40 cl de bouillon de volaille
- 2 feuilles de gélatine (4 g)
- 3 cl de porto rouge
- sel, poivre.

1. Placez les feuilles de gélatine 10 min dans un verre d'eau froide. Ôtez les pépins du potimarron, pelez-le et coupez-le en tranches d'1 cm. Placez les tranches de potimarron dans une casserole. Couvrez d'eau. Salez et poivrez. Faites cuire 15 min à frémissements. Égouttez et laissez refroidir. Faites dorer les noisettes à sec dans une poêle. Laissez-les refroidir et concassez-les.

2. Faites chauffer le bouillon. Hors du feu, ajoutez la gélatine égouttée et le porto. Mélangez bien. Effilochez la moitié de la viande, puis coupez le reste en lanières.

3. Alternez dans une terrine la viande effilochée, les lanières de viande, le potimarron et les noisettes. Versez le bouillon tiède. Laissez refroidir et réfrigérez 12 h.

4. Démoulez la terrine en la plongeant 15 secondes dans l'eau chaude. Servez avec une vinaigrette aux câpres.

ACCOMPAGNEMENT : EFFILOCHÉ D'ENDIVES CRUES (VOIR ENCADRÉ PAGE PRÉCÉDENTE).

MADANI/PHOTOCUISINE/ISTOCK





Libre et solidaire.



Le Guérandaïs, ce sont des hommes et femmes passionnés, unis en coopérative pour mettre en commun leur récolte. Avec la Fleur de sel Le Guérandaïs, ces paludiers solidaires vous invitent à partager avec eux ce qu'ils ont de plus rare et de plus précieux : un sel exceptionnel qui sublimera le goût de tous vos plats.

**Le Guérandaïs.
Le sel libre et authentique**



Venez piocher dans notre hotte remplie d'idées cadeaux ! Des présents pour tous, à contempler, à boire et à manger...



Tradition

1. Trésor bien gardé

Pour conserver les biscuits faits maison et autres douceurs, cette boîte à gâteaux en métal au joli décor étoilé n'aura pas son pareil.

Boîte à gâteaux, Casino, Ø 18 x 12,1 cm, 8,90 €, chez Géant Casino et Super Casino.

2. Magique

Vous aussi, transformez l'eau en bulles, avec cette nouvelle machine dotée d'un levier de gazéification rétro. En plus, sa couleur rouge flamboyante met du peps dans la cuisine !

SodaStream Art, SodaStream, existe aussi en noir et en bleu, 129,99 €, sur le site de la marque.

3. À croquer

À l'occasion des fêtes, rennes et oursons de chocolat enfilent pull et bonnet de circonstance pour le plaisir des plus petits.

Moulages chocolat noir ou au lait, De Neuville, 140 g, 14 €, dans les boutiques et sur le site de la marque.

4. Grains de folie

Offrez toute la finesse des grains de caviar d'oscietre de Bulgarie, avec deux cuillères en nacre, idéales pour déguster ces 50 g d'or noir en duo.

L'oscietre de Noël, Le Comptoir du caviar, 50 g, 109 €, dans les boutiques et sur le site de la marque.

5. Goût d'enfance

Avec son décor tout droit sorti de l'opéra Casse-Noisette, cette jolie boîte en fer abrite 200 g de truffes parfumées au spéculoos, à la cannelle et à l'orange.

Truffes de Noël, Le Comptoir de Mathilde, 200 g, 13 €, dans les boutiques et sur le site de la marque.

6. Petit papa Noël

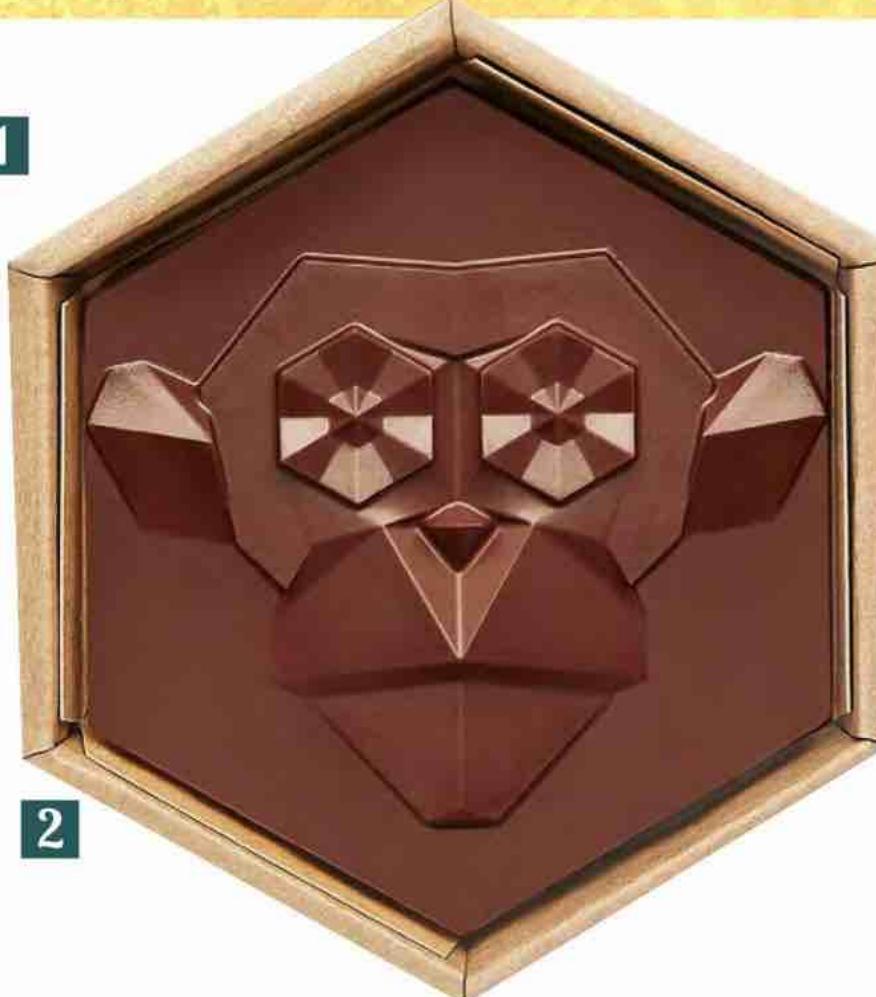
Coiffée de son bonnet rouge, cette tasse à l'effigie du père Noël conserve votre boisson à la bonne température.

Mug en porcelaine Sinterklaas, Maisons du monde, 9,99 €, dans les boutiques et sur le site de la marque.

Nature



1



2



4



3



5



6

1. Grands espaces

Pour réaliser facilement vos cocktails, ce kit propose une bouteille emblématique de Buffalo Trace bourbon 70 cl, un verre long drink, un doseur et trois recettes à tester.

Kit cocktail, Buffalo Trace, 24,90 €, en GMS et sur le site de la Maison du whisky.

2. Bestiaire

Cette année, la Manufacture Ducasse nous invite au cœur des forêts tropicales d'Asie avec des hexagones pralinés représentant des tigres, des éléphants et des singes.

Moulage chocolat, Le Chocolat Alain Ducasse, 70 g, 16 €, dans les boutiques et sur le site de la marque.

3. DIY

Pour préparer votre propre bière de Noël, offrez-vous ce kit comprenant dame-jeanne en verre, houblons, levure, épices, thermomètre, barboteur et siphon d'extraction. Suivez le pas-à-pas et le tour est joué.

Kit bière de Noël, Nature et Découvertes, 59,95 €, dans les boutiques et sur le site de la marque.

4. Dolce Vita

Luigi Biasetto a conçu un panettone aérien, parfumé et gourmand, élu meilleur panettone d'Italie en 2021. Les fans de cette spécialité transalpine se régaleront.

Panettone Luigi Biasetto, 500 g, 32,90 €, sur le site Ciao Gusto.

5. Irrésistibles

De savoureux marrons glacés nés de la rencontre entre le savoir-faire des confiseurs français et les châtaignes italiennes...

Marrons glacés, Corsiglia, 240 g, 39,90 €, au BHV.

6. Trois en un

Composé d'une tasse, d'un couvercle et d'un filtre en Inox, ce joli mug infuseur au décor scintillant permet de préparer facilement thés et infusions.

Mug infuseur, Palais des thés, 44 cl, 26 €, dans les boutiques et sur le site de la marque.

Montagne

1



2



3



4



5



6



1. Boule magique

Une création en chocolat noir, au lait et blanc du pâtissier nantais Vincent Guerlais, inspirée par la forêt.

Moulage chocolat noir, lait, blanc, Vincent Guerlais, 200 g, 35 €, dans les boutiques et sur le site de la marque.

2. Mon bon sapin

Praliné noisette, pistache ou crème de nougat, les grelots des petits lutins deviennent d'irrésistibles douceurs sucrées entre les mains du plus français des chocolatiers belges.

Coffret-sapin 10 grelots, Pierre Marcolini, 100 g, 14,90 €, dans les boutiques et sur le site de la marque.

3. Onirique

Comme sorti d'un rêve, on craque pour ce cracker composé des plus belles figurines de Noël de Michel Cluizel, au chocolat noir et au lait.

Cracker de Noël, Grâce d'hiver, Michel Cluizel, 100 g, 12,90 €, dans les boutiques et sur le site de la marque.

4. Tombe la neige

Difficile de résister à la tentation de retourner ce sablier toutes les 15 minutes pour regarder la neige tomber sur ce délicat sapin de verre.

Hypnotique et pratique.

Sablier en verre, Collection Woodland Tales, Ichendorf Milano, 20 cm x Ø 8 cm, 29,90 €, aux Galeries Lafayette.

5. Tous fondus !

Idéal pour un repas convivial au coin du feu, ce service à fondue vous promet des instants de partage très filants.

Service à fondue, Zwilling, Ø 18 cm, 189 €, sur le site de la marque.

6. Plaisir transalpin

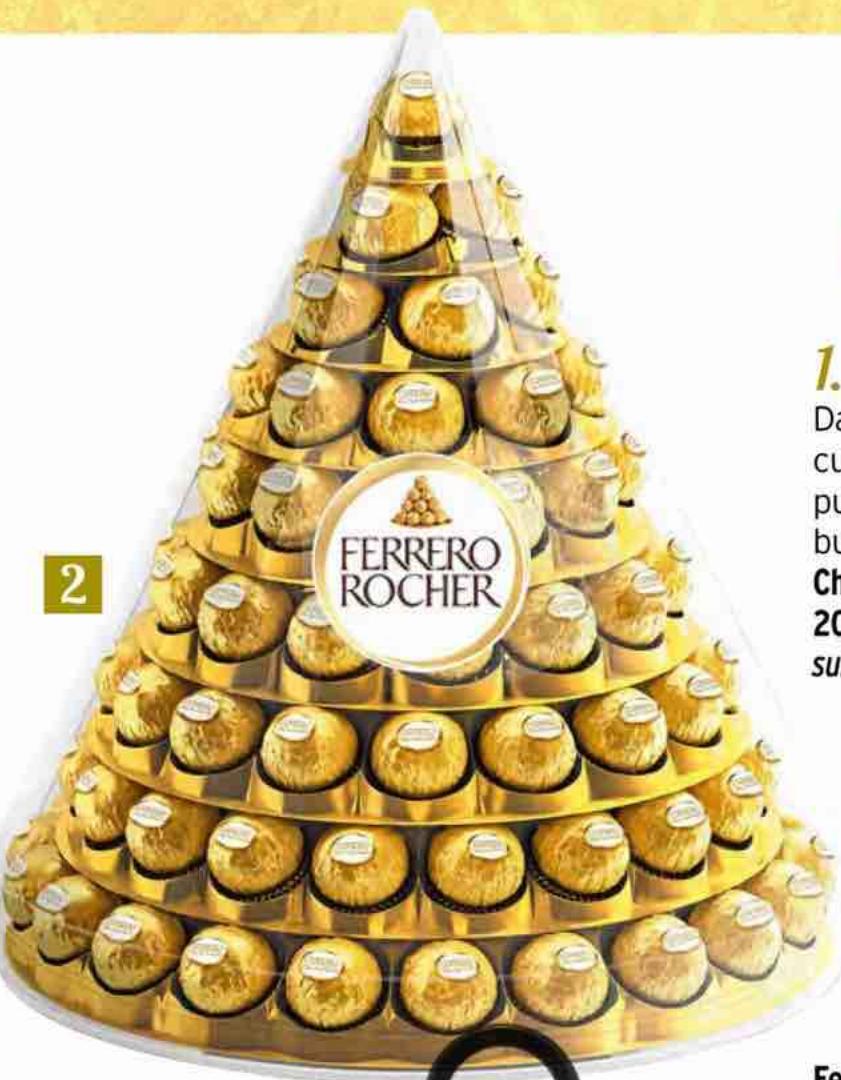
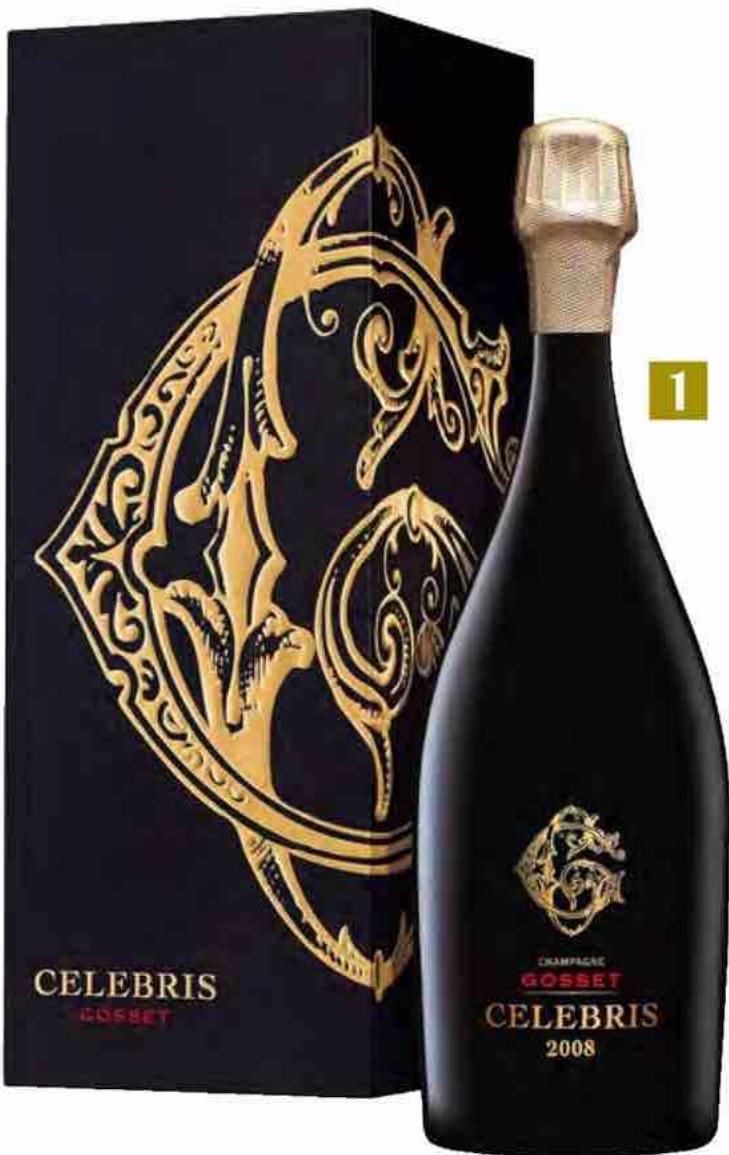
Découvrez le pandoro, une spécialité italienne moins connue que son cousin le panettone. Cette brioche dodue et dorée, parfumée à la vanille, est un vrai régal.

Pandoro, Gran Galup Classico, 750 g, 19,99 €, chez Monoprix.

Chic

1. Précieux flacon

Dans son élégant coffret, une cuvée éblouissante qui marie puissance du goût et finesse des bulles. Un cadeau qui en impose. **Champagne Celebris vintage 2008, Gosset, 75 cl, 175 €, sur le site de la marque.**



2. Format XXL

Avec son 1,2 kg de gourmandise, cette pyramide de rochers croquants et fondants est digne des réceptions de l'ambassadeur.

Pyramide de Ferrero Rocher, Ferrero, 1,2 kg, 99 €, au Printemps.

3. So chic !

Adieu les bouteilles en plastique, aujourd'hui quoi de plus chic que de se déplacer avec sa gourde isotherme double paroi en Inox doré. Un petit geste pour la planète, un grand pour briller en toute circonstance.

Gourde isotherme, Bodum, 0,5 L, 39,90 €, aux Galeries Lafayette et sur le site de la marque.

4. Service palace

Pour ajouter une touche raffinée au repas, on présente le fromage sous sa cloche en verre et on assure le service muni de couverts dorés.

Cloche à fromage et couverts en métal, Monoprix, 29 x 15 cm, 19,99 € et 9,99 €, dans les magasins et sur le site de l'enseigne.

5. Précieux

Ce flacon épuré renferme un whisky japonais d'exception, aux notes florales, fruitées et épicées. Novices et connaisseurs apprécieront.

Nikka from the Barrel, 51,4 %, Nikka, 50 cl, 49,50 €, chez les cavistes.

6. Must have

Les fins gourmets ne peuvent déjà plus se passer des râpes et des zesteurs Microplane, super maniables. Ce moulin à épices ne les décevra pas.

Coffret 3 flacons d'épices et son moulin, Microplane, 39,95 €, sur le site de la marque.

10 idées spécial buffet

Mini bouchées colorées ou verrines enchantées, ces recettes faciles sont parfaites en apéritif ou en entrée à picorer.

1 Saint-jacques au parmesan

Versez 30 g de **parmesan** dans 40 cl de **crème** bouillante. Faites revenir 100 g d'**échalotes** ciselées dans 20 g de **beurre**. Mouillez avec 15 cl de **Noilly** (rayon vins), faites réduire à 1 cuil. à soupe. Versez la crème au parmesan, portez à ébullition, **salez, poivrez**. Poêlez 12 **noix de saint-jacques**. Dressez-les dans leurs coquilles et versez la crème autour. **LE PLUS FAITES MOUSSER LA CRÈME AU MIXEUR PLONGEANT.**

2 Canapés foie gras-griottes

Faites revenir 1 **oignon rouge** émincé dans 1 cuil. à s. de **graisse de canard**. Ajoutez 400 g de **griottes au sirop** égouttées, 40 g de **miel**, 1 pincée d'**épices à pain d'épices** et laissez compoter 15 min. Recouvrez-en 12 tranches de **pain d'épices**, ajoutez 200 g de **foie gras mi-cuit** en lamelles. **LE PLUS SAUPOUDREZ D'UNE PINCÉE DE CACAO OU DE CAFÉ SOLUBLE.**

3 Mini pastillas au confit

Effilochez 2 cuisses de **confit de canard**. Faites revenir 4 **échalotes** dans 2 cuil. à soupe de leur graisse. Ajoutez 1 gousse d'**ail** hachée, 1 pincée de **4-épices**, 1 de **coriandre** et 1 de **menthe** ciselées et 2 cuil. à c. de **miel**, puis le canard et 2 **œufs**. Faites cuire en brouillade. Ajoutez 100 g d'**amandes** hachées. Répartissez sur 12 **feuilles de brick beurrées** ou **huilées**, roulez en cigare et enfournez 20 min à 180 °C. **LE PLUS SAUPOUDREZ VOS PASTILLAS DE SUCRE GLACE ET DE CANNELLE.**

4 Ceviche de Noël

Escalopez 18 **noix de saint-jacques** et 16 **gambas**. Recouvrez-les d'1 **oignon** émincé, 1 gousse d'**ail** hachée, 1 cuil. à s. de **coriandre** ciselée, 1 **piment frais** haché. Versez le jus de 2 **citrons**

jaunes, 2 **citrons verts** et 1 **orange**.

Placez 8 h au frais. Égouttez et dressez sur 12 petites assiettes. Garnissez de quartiers d'agrumes. **LE PLUS À PRODUIT TRÈS FRAIS, HYGIÈNE PARFAITE : LE "CÉVITCHÉ", TOUT CRU, EST FRAGILE !**

5 Salade aux gambas

Taillez en spaghetti 1 **courgette**, 2 **carottes** et 1 **concombre**. Taillez 2 feuilles d'**algue nori** (magasins bio) en fins rubans avec des ciseaux. Ajoutez 5 cl de jus de **citron vert**, 10 cl d'**huile d'olive**, 1 pincée de **sucré**, du **sel** et du **poivre**. Placez dans 12 verrines avec 24 **crevettes** cuites décortiquées. Saupoudrez de **sésame**. **LE PLUS UTILISEZ UN TAILLE-CRAYON À LÉGUMES OU UNE MANDOLINE POUR TAILLER LES LÉGUMES.**

6 Huîtres aux champignons

Faites sauter 250 g de **champignons** en dés, **salez** et **poivrez**. Mélangez 60 g de **beurre** mou, 50 g de **chapelure**, 2 **échalotes** ciselées, 2 cuil. à soupe de **persil plat**, le jus d'1/2 **citron**, sel et poivre. Décoquillez 12 **huîtres**. Versez 1 cuil. à soupe de champignons par coquille, replacez les huîtres, couvrez de farce. Dorez sous le gril. **LE PLUS POSEZ LES HUÎTRES SUR LA PLAQUE COUVERTE DE GROS SEL, ELLES NE SE RENVERSERONT PAS.**

7 Crème brûlée au foie gras

Mixez 300 g de **foie gras cru** éveiné avec 6 **jaunes d'œufs** et 60 cl de **crème liquide**. Ajoutez **sel**, **poivre** et **muscade**. Versez dans 12 mini ramequins. Enfournez pour 30 min à 90 °C. La surface doit être prise mais tremblotante. Réfrigérez 8 h. Saupoudrez de **cassonade**, caramélisez au chalumeau au moment de servir. **LE PLUS LE FOIE GRAS, LE LAIT ET LA CRÈME DOIVENT TOUS ÊTRE À TEMPÉRATURE AMBIANTE.**

Recettes pour 12 pièces



8

Feuilletés au boudin blanc

Faites compoter 250 g d'**oignons** dans 20 g de **beurre** et 20 g de **sucré** 30 min. Étalez une **pâte feuilletée** et découpez 12 cercles (Ø 5 cm). Posez-les sur une plaque de cuisson. Dorez à l'**œuf battu**. Garnissez de confiture d'oignons, de fines rondelles de **boudin blanc** truffé et de lamelles de **pomme**. **Salez, poivrez**. Enfournez environ 20 min à 180 °C.

LE PLUS POUR COUPER AISÉMENT LE BOUDIN (ÔTEZ LA PEAU) EN FINES RONDELLES, PLACEZ-LE 10 MIN AU CONGÉLATEUR AVANT.

9 Éclairs au crabe

Égouttez 300 g de **crabe** décortiqué. Mélangez avec 1 bol de **mayonnaise** bien **moutardée**, 3 **œufs durs** passés à la moulinette, 1 petit bouquet de **ciboulette** et 4 **échalotes** ciselées, 4 cuil. à s. de **câpres** et du **paprika**. Fendez dans la longueur 12 **mini éclairs** et remplissez-les. **LE PLUS GARNISSEZ LE CHAPEAU DES ÉCLAIRS D'UN TRAIT DE MAYONNAISE ET POUDREZ DE FINES HERBES.**

10 Burgers de homard

Mélangez 1 bol de **mayonnaise** avec 2 cuil. à s. de **ketchup**, 1 de **cognac**, 1 cuil. à c. de **sauce worcestershire**, 1 trait de jus de **citron** et 8 gouttes de **Tabasco**. Coupez en dés la chair de 3 **queues de homard** cuites. Ajoutez 1 branche de **céleri** et 1 **pomme granny** en dés, puis la sauce. Fendez 12 **mini pains ronds**. Garnissez-les. **LE PLUS AVANT D'AJOUTER LA FARCE, TARTINEZ LES PAINS DE GUACAMOLE.**

Pétillant de Listel

SANS ALCOOL

CERTIFIÉ BIO

SANS SUCRE AJOUTÉ

SANS FERMENTATION

SANS CONSERVATEUR

ARÔME NATUREL

LISTEL SAS RCS MONTPELLIER 799 294 699 - 09/22 - PHOTO NON CONTRACTUELLE - CRÉATION : SO DESIGN GRAPHIC - PHOTOGRAFIE : PASCAL FAUCONNEAU



Existe également
en version nature ou pêche

www.petillant-de-listel-sans-alcool.com

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

Noël, côté mer

Gambas, koulibiac ou saint-jacques : cette année, on oublie la traditionnelle dinde pour se régaler de saveurs iodées.



Homard poché, sauce César

4 PERSONNES

PRÉPARATION : 30 MIN

CUISSON : 10 MIN

- 2 homards vivants de 500 g • 2 filets d'anchois à l'huile • 2 sucrines • 1 gousse d'ail • 1 brin de thym • 1/2 citron • 150 g de parmesan • 1 œuf dur • 1 jaune d'œuf cru • 10 cl de crème liquide • 20 g de beurre • 1/2 cuil. à café de moutarde • 1 cuil. à café de vinaigre de Xérès • 3 cuil. à soupe d'huile d'olive • 12 grains de poivre, sel.

1. Portez à ébullition 2 l d'eau salée avec le thym et le poivre. Ôtez la tête des homards et les pinces. Plongez celles-ci dans l'eau, laissez cuire 4 min. Ajoutez les queues. Poursuivez la cuisson pendant 6 min.

2. Rafraîchissez à l'eau glacée. Décortiquez les queues et les pinces. Détaillez en médaillons.

3. Mixez l'œuf dur avec le jaune d'œuf, la moutarde, le jus de citron, les anchois, le

vinaigre et l'ail haché. Versez l'huile en filet en fouettant, puis incorporez 40 g de parmesan râpé et terminez en ajoutant la crème. Rectifiez l'assaisonnement. Lavez et effeuillez les sucrines.

4. Poêlez rapidement les médaillons de homard dans le beurre. Dressez les feuilles de sucrine dans 4 assiettes avec les médaillons de homard. Nappez de sauce et garnissez des copeaux de parmesan restant.

Koulibiac grande tradition

6 PERSONNES  PRÉPARATION : 45 MIN  CUISSON : 55 MIN

• 2 pâtes feuilletées rectangulaires • 1 filet de saumon sans peau de 600 g • 250 g d'épinards • 1 bouquet de ciboulette ciselée • 150 g de riz arborio • 9 œufs de caille • 1 jaune d'œuf • 4 cuil. à soupe de crème épaisse • 4 cuil. à soupe d'huile d'olive • sel, poivre.

1. Mélangez le riz et l'huile 3 min
dans une casserole sur feu moyen.
Ajoutez 1 l d'eau, salez et laissez cuire 18 min. Égouttez et laissez refroidir. Ajoutez la ciboulette et la crème épaisse. Réservez.

2. Faites tomber les épinards
équeutés dans 20 g de beurre à la poêle. Faites cuire les œufs de caille à l'eau bouillante 3 min 30.

Refroidissez-les et écalez-les.
Ôtez les arêtes du filet de saumon.
Salez-le et poivrez-le.

3. Déroulez une pâte feuilletée
sur une plaque doublée de papier cuisson. Disposez la moitié du riz en rectangle au centre. Garnissez avec les épinards, posez le saumon dessus, puis les œufs. Masquez avec le riz qui reste.

4. Recouvrez avec la deuxième pâte.
Soudez bien les deux pâtes en roulottant les bords. Dorez au jaune d'œuf battu avec un filet d'eau, et enfournez pour 30 min à 180 °C.
Servez chaud avec une sauce tartare.

Le truc. Ménagez 3 petits trous dans la pâte afin de laisser s'échapper la vapeur pendant la cuisson.

VIVE LE
KOULIBIAC !

On adore cette spécialité russe très spectaculaire qui ressemble à une grosse tourte feuilletée. Le plus souvent cuisinée avec des œufs, du saumon et du riz, elle offre un plat complet bien pratique, à accompagner simplement d'une salade de chou cru, rouge ou blanc.





Risotto de gambas à la poutargue

4 PERSONNES



PRÉPARATION : 30 MIN



CUISSON : 30 MIN

- 400 g de riz à risotto
- 12 gambas crues • 50 g de poutargue • 2 échalotes
- 1 fenouil • aneth • 20 cl de crème • 100 g de parmesan
- 1,5 l de fumet de poisson
- 10 cl de vermouth blanc
- 13 cl d'huile d'olive • 2 cuil. à café de paprika.

1. Décortiquez les gambas en laissant la queue. Faites mariner dans 10 cl d'huile avec le paprika.

2. Épluchez et ciselez les échalotes. Coupez la base du fenouil et taillez-le en mini dés.

3. Faites suer les échalotes et le fenouil dans 2 cuil. à soupe d'huile dans une grande casserole. Ajoutez le riz et remuez 3 min. Déglacez avec le vermouth et laissez évaporer.

4. Versez le fumet louche à louche, en remuant très souvent pendant 20 min. En fin de cuisson, ajoutez la crème et le parmesan. Réservez au chaud.

5. Poêlez les gambas 5 min dans un peu d'huile de marinade.

6. Dressez dans 4 assiettes. Disposez les gambas. Garnissez de poutargue en copeaux et d'aneth ciselé, puis servez.

La poutargue ? Il s'agit d'une poche d'œufs de mullet salés et séchés recouverte de cire.

Ballotines de la mer, mayonnaise à la pistache

6 PERSONNES

PRÉPARATION : 40 MIN

CUISSON : 20 MIN

- 400 g de lieu noir • 400 g de saumon • 12 crevettes crues
- 1/2 bouquet de cerfeuil
- 1 bouquet d'aneth • 4 œufs
- 25 cl de crème liquide • 80 g de pistaches • 1 cuil. à café de moutarde • 1 cuil. à café de vinaigre balsamique • 10 cl d'huile de pistache • sel, poivre.

1. Décortiquez et coupez les crevettes en dés. Taillez les poissons en cubes. Mixez-les avec 3 blancs d'œufs. Ajoutez la crème en filet en continuant à mixer. Assaisonnez. Ajoutez les pistaches hachées, le cerfeuil ciselé et les crevettes.

2. Réalisez 4 boudins de farce (env. Ø 5 cm). Enveloppez de film, tortillez les extrémités et ficelez-les. Placez au frais.

3. Battez 1 jaune d'œuf avec la moutarde, du sel et du poivre. Versez l'huile en filet, puis le vinaigre. Ajoutez l'aneth haché. Réservez cette mayonnaise au frais.

4. Faites cuire les ballotines 15 à 20 min à la vapeur. Retirez les films et taillez en médaillons.

5. Servez avec la mayonnaise à la pistache et éventuellement accompagné d'une poêlée de choux de Bruxelles aux marrons.



Saint-jacques lardées, crémeux de céleri au genièvre

4 PERSONNES

PRÉPARATION : 45 MIN

CUISSON : 30 MIN

- 12 noix de saint-jacques
- 12 fines tranches de lard
- 1/2 bouquet de cerfeuil
- 1 oignon • 1 céleri boule
- 1 citron • 120 g de beurre
- 20 cl de crème liquide
- 6 baies de genièvre • 50 cl de bouillon de volaille • 2 cuil. à soupe d'huile d'olive • sel, poivre.

1. Ciselez l'oignon. Épluchez le céleri. Taillez-en 1/4 en bâtonnets et le reste en dés.

2. Faites revenir l'oignon dans une casserole avec 1 cuil. d'huile, ajoutez les dés de céleri et laissez suer 5 min.

3. Versez le bouillon. Ajoutez le genièvre. Laissez cuire 25 min. Incorporez la crème et mixez. Salez, poivrez.

4. Entourez chaque saint-jacques de lard. Piquez-en 3 sur chaque brochette.

5. Faites dorer 2 min dans une poêle avec 1 cuil. d'huile. Salez, poivrez.

6. Incorporez le beurre froid en parcelles dans la poêle avec le jus du citron. Ajoutez le cerfeuil.

7. Dressez dans chaque assiette de la purée de céleri, 1 brochette de saint-jacques et le beurre au cerfeuil. Décorez avec les bâtonnets de céleri.

Rôti de lotte au jambon, légumes racines au four

4 PERSONNES

PRÉPARATION : 30 MIN

CUISSON : 25 MIN

- 1 queue de lotte dépouillée de 600 g
- 8 tranches de jambon sec
- 2 panais
- 1 rutabaga
- 1 patate douce
- 2 gousses d'ail
- 3 brins de thym
- 80 g de beurre
- 3 cuil. à soupe de sirop d'érable
- sel, poivre.

- 1. Disposez les tranches de jambon** sur une planche en un grand rectangle en les faisant un peu se chevaucher.
- 2. Fendez la lotte dans la longueur** et glissez-y les brins de thym effeuillés. Refermez et placez-la sur les tranches de jambon. Enroulez le tout comme un rôti. Ficelez-le.
- 3. Épluchez et taillez en bâtonnets** panais, rutabaga et patate douce.

Écrasez les 2 gousses d'ail avec leur peau.

- 4. Disposez la lotte dans un plat** avec les légumes autour. Salez, poivrez. Arrosez avec le sirop d'érable et dispersez le beurre en parcelles.
- 5. Enfournez pour 20-25 min** à 180 °C. Laissez reposer la lotte 5 min avant de la servir entourée de ses légumes.



3

RECETTES EXPRESS

POUR 4 PERSONNES

Turbot, sauce aux morilles

Faites cuire 4 pavés de turbot à la poêle. Faites revenir 30 g de morilles séchées réhydratées au beurre. Ajoutez 10 cl de vin blanc, laissez réduire, puis allongez de 30 cl de crème. Salez, poivrez. Laissez mijoter 15 min. Nappez-en les pavés. Accompagnez de riz sauvage.

Papillotes tropicales

Huilez 4 papiers cuisson. Disposez dessus 4 portions de cabillaud, 8 tranches de citron, un peu de gingembre émincé, 4 tranches d'ananas frais en dés, 12 quartiers de clémentines et un trait de rhum. Assaisonnez. Refermez en papillotes et enfournez pour 15-18 min à 200 °C. Servez avec des carottes glacées.

Gambas au calvados

Faites sauter 12 belles gambas et un brin de thym dans le beurre chaud 3-4 min. Flambez-les avec 8 cl de calvados. Réservez au chaud. Déglacez la poêle avec 4 cuil. à soupe de crème, salez, poivrez, laissez réduire 2 min. Nappez-en les gambas. Parsemez de persil plat ciselé. Accompagnez d'un gratin de macaronis à la truffe.

À point. Si les légumes ne sont pas assez cuits, réservez la lotte dans du papier d'aluminium et poursuivez leur cuisson à 200 °C quelques minutes.

Le vin parfait pour mon réveillon

Ce n'est pas le tout de préparer un délicieux plat de Noël, il faut aussi l'accompagner du breuvage qui lui va le mieux. Conseils et sélection pour éviter les faux pas.

En accord avec la viande rouge

Le bordeaux est évidemment un must, mais aussi les vins de la vallée du Rhône nord (crozes-hermitage), certains crus de la Côte de Nuits, en Bourgogne (marsannays, hautes-côtes-de-nuits et gevrey-chambertin). Seulement, ils sont chers.

Le bon choix

On peut opter, à prix plus doux, pour un cru du Beaujolais comme le morgon ou le moulin-à-vent, qui sont les plus corpulents, des rouges de Corse ou de Provence (bandols ou coteaux-d'aix) ou enfin ceux du Languedoc, qui savent jouer d'un fruité frais.

Notre coup de cœur

AOP Corbières-Boutenac 2020, Château Ollieux Romanis, Cuvée Aristide, 10 €, chez Carrefour.

Élevée 8 mois en cuves, cette cuvée exprime son beau terroir, tout en jouant d'un charme gorgé de petits fruits rouges frais, de mûres, de quetsches et d'épices douces. D'une bonne corpulence sans être trop puissant, il s'appuie sur une trame veloutée. Belle finale de framboise et de mûre.



En accord avec le gibier

Un rouge puissant s'impose ! Les vins du cépage syrah, qui évoquent réglisse, fourrure, cuir, poivre, forment un bel équilibre avec les sauces marinées grâce à leurs tanins bien présents. Lorsqu'ils sont élevés en fûts neufs, leurs arômes de torréfaction et de vanille offrent un supplément de complexité.

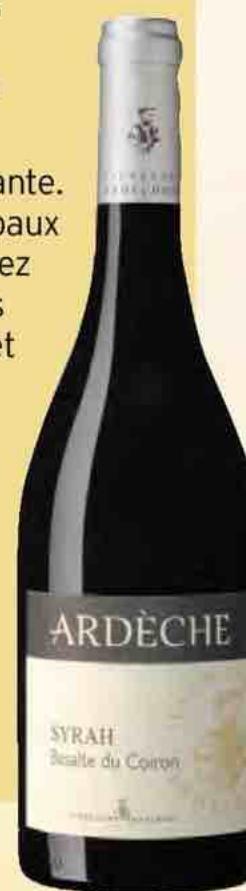
Le bon choix

Les rouges du Languedoc ou du Roussillon, ceux de la vallée du Rhône sud (châteauneuf-du-pape, vacqueyras, vinsobres, rasteau) comportent des saveurs de fruits rouges et noirs confits, de chocolat et de laurier qui s'accordent à ravir avec le gibier.

Notre coup de cœur

IGP Ardèche, Les Vignerons ardéchois, syrah Basalte du Coiron, 7,30 €, sur le site de la marque.

Une pure syrah intéressante. On y retrouve ses principaux traits de caractère : un nez très aromatique de fruits rouges, réglisse, poivre et muscade. D'une belle ampleur dès l'attaque, bien structurée, elle évolue sur une trame de tanins bien présents et mûrs. Généreuse, puissante, elle fait néanmoins preuve de fraîcheur. On aime sa longue finale poivrée.



En accord avec la volaille

Pour ne pas risquer "d'écraser" le goût délicat de cette viande blanche, il est préférable de choisir un rouge léger qui met le fruit en avant. On privilégiera les vins élevés en cuve plutôt qu'en barriques neuves, dont le boisé trop marqué pourrait lui aussi dénaturer le goût du plat.

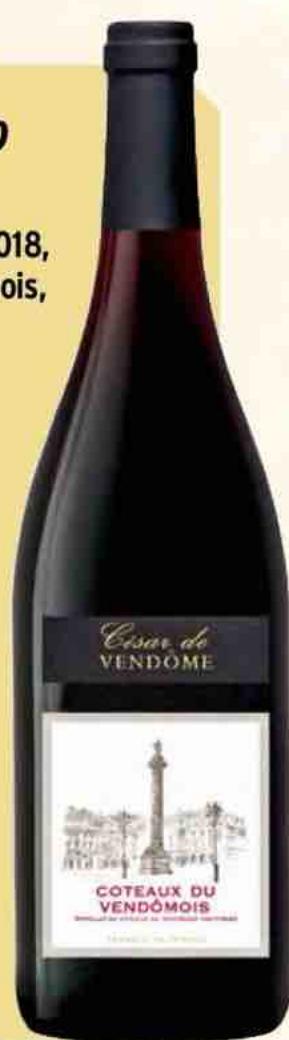
Le bon choix

Tous les vins de Loire, les bourgognes, les beaujolais ou encore les rouges de Savoie ou d'Alsace sont d'excellents amis que l'on n'hésitera pas à marier avec cuisses, ailes et filets de volaille.

Notre coup de cœur

Coteaux-du-vendômois 2018, Les Vignerons du Vendômois, César de Vendôme, 6 €, chez Auchan.

Fruité, fin et vif, on ne lui connaît que des qualités, à ce César. Son nez de griotte, framboise, réglisse et poivre est aussi plaisant que sa bouche aux tanins fondus, à l'attaque ronde et à la finale dans laquelle on retrouve des saveurs de petits fruits rouges. Séduisant et convivial.





LE CAS DU FOIE GRAS

Un liquoreux type sauternes, monbazillac, jurançon fournit un accord opulent qui résonne d'autant mieux si l'on accompagne le foie gras d'un chutney de mangues ou d'oignons. L'ensemble est d'une extrême douceur, le sucre, les épices, les fruits confits formant un délicieux contrepoint. Mais cette option a un inconvénient : elle sature les papilles dès le début du repas. La solution plus "rustique" d'un vin rouge, dont les tanins prennent à rebrousse-poil le fondant du foie gras, fonctionne très bien. De plus, les arômes de fruits noirs et rouges complètent harmonieusement ses saveurs si particulières. On choisira un rouge jeune à la forte personnalité : marcillac, cahors, corbières...

En accord avec les saint-jacques

En carpaccio ou snackées, peu importe... elles demandent de toute façon des blancs qui respecteront leur délicate saveur.

Le bon choix

Les vins de Loire sont parfaits : quincys, reuillys, cheverny, valençays, anjous blancs, le choix est vaste. Les côtes-de-provence ou les coteaux-d'aix blancs sont tout aussi recommandables, par leur finesse. On peut aussi faire un crochet par la Bourgogne : sauvignon-de-saint-bris ou bourgognes aligotés constituent une exquise alternative.

Notre coup de cœur

IGP Val-de-Loire 2020,
Ampelidae, Marigny-Neuf
Sauvignon bio, 9,60 €,
sur le site [Bien Manger](#).

Frédéric Brochet vinifie des cuvées bio à la personnalité affirmée, dans le Haut-Poitou. Témoin ce sauvignon au nez de buis, de genêt, de fruits blancs et d'abricot. La bouche tout en délicatesse et parfaitement ciselée exprime derrière son fruit une minéralité élégante et une vivacité qui le rend désaltérant.



En accord avec les poissons nobles

Sauce hollandaise, au safran ou aux agrumes ? On choisit un blanc sec et élégant aux arômes tirant sur les fruits exotiques.

Le bon choix

Les graves blanches, cette superbe appellation voisine de Bordeaux, sont un choix idéal. On peut aussi tenter un condrieu, de la vallée du Rhône, une IGP Languedoc à base de viognier ou un côtes-de-provence blanc dont la délicatesse et la rondeur serviront le plat.

En accord avec le saumon

Qu'il soit fumé, nature, cru ou cuit, il conserve une chair grasse qui requiert un vin vif pour un accord tout en équilibre.

Le bon choix

Champagnes et mousseux sont particulièrement recommandés. Mais si l'on préfère un vin tranquille, on se dirigera vers des appellations comme le sancerre, le menetou-salon, des bourgognes blancs comme le chablis, voire un bon muscadet.

Notre coup de cœur

AOP Graves blanc 2019,
Domaine du Salut, 7,30 €,
sur le site [Petit Ballon](#).

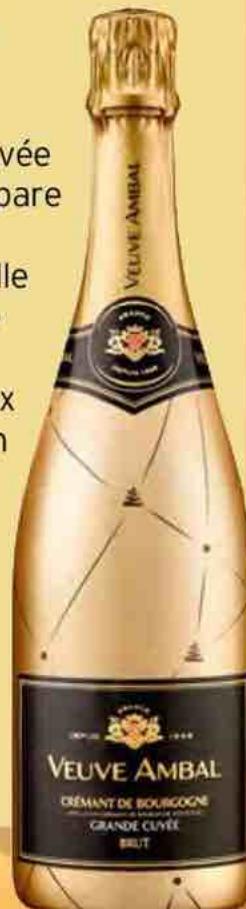
Cette cuvée parvient à réunir fraîcheur, volupté et finesse dans un ensemble bien construit. Le nez évoque un bouquet de fleurs blanches, suivie d'agrumes et de fruits blancs sur un fond légèrement minéral. La bouche ronde développe des saveurs gourmandes de miel d'acacia et de yuzu, et se clôt sur une longue finale fraîche et minérale.



Notre coup de cœur

Crémant de Bourgogne,
Veuve Ambal, 8,70 €,
chez [Leclerc](#).

L'iconique Grande Cuvée Brut de la maison se pare pour les fêtes de fin d'année d'une bouteille dorée. À l'intérieur, le vin est le même : un ensemble harmonieux mêlant agrumes, pain brioché et fleurs blanches. Ses bulles fines, sa vivacité bien arrondie, sa netteté impeccable jusqu'en finale en font l'allié des belles tables.



Grosse pièce spectaculaire à présenter à table dans son plat ou parts individuelles servies comme au restaurant ? Optez pour l'ambiance gourmande qui vous ressemble.

À l'assiette ou à partager ?



À l'assiette Tournedos Rossini à la truffe, navets glacés

6 PERSONNES



PRÉPARATION : 20 MIN



CUISSON : 15 MIN

• 6 tournedos de bœuf non bardés • 1,2 kg de petits navets ronds • 6 escalopes de foie gras cru de 50 g • 1 petite truffe • 120 g de beurre • 20 cl de vin rouge (bordeaux) • 15 cl de fond de veau • 1 cuil. à soupe de sucre • sel, poivre.

1. Épluchez les navets, mettez-les dans une cocotte, couvrez-les d'eau à hauteur. Assaisonnez-les de sel, de poivre et de sucre. Ajoutez 50 g de beurre et faites cuire à frémissements jusqu'à évaporation de l'eau. Réservez au chaud.

2. Taillez la truffe en 6 lamelles. Faites chauffer une poêle avec 40 g de beurre. Placez-y les tournedos de bœuf et faites-les cuire 2 min de chaque côté (cuisson saignante).

Salez les tournedos, poivrez-les, puis réservez-les au chaud.

3. Jetez le gras de cuisson, déglacez la poêle avec le vin rouge et faites réduire de moitié à feu vif. Ajoutez le fond de veau et réduisez d'un quart. Puis, incorporez hors du feu les 30 g de beurre restants en fouettant. Salez, poivrez. Réservez la sauce au chaud.

4. Salez, poivrez les tranches de foie gras. Déposez-les dans une poêle

chaude sans matière grasse et faites-les cuire 30 secondes par face.

5. Déposez les tournedos sur des assiettes chaudes. Garnissez-les d'une tranche de foie gras et d'une lamelle de truffe. Nappez de sauce, ajoutez les navets et servez aussitôt.

Légumes glacés. Vérifiez la cuisson des navets avec la pointe d'un couteau : ils doivent être juste tendres et bien brillants.

À partager Dinde farcie au risotto de cèpes

8 PERSONNES



PRÉPARATION : 50 MIN



CUISSON : 3 H 30

- 1 dinde de 3,5 kg environ • 16 mini chipolatas • 400 g de riz à risotto (arborio) • 50 g de cèpes séchés
- 2 échalotes • 8 oignons rouges moyens • 300 g de marrons cuits (sous vide) • 50 cl de bouillon de volaille
- 1 œuf • 130 g de beurre • 40 g de parmesan râpé • 5 cuil. à soupe de crème fraîche épaisse • 60 g de chapelure blonde • 30 g d'amandes concassées • 2 cuil. à soupe de persil ciselé • 1/3 de cuil. à café de 4-épices
- 15 cl de vin blanc • sel, poivre du moulin.

1. Faites tremper les cèpes 30 min

à l'eau tiède, puis émincez-les. Mettez le bouillon à chauffer.

2. Faites revenir les échalotes

ciselées et les cèpes dans 40 g de beurre dans une cocotte. Ajoutez le riz, remuez durant 3 min. Versez le vin, attendez 3 min. Ajoutez le bouillon lisse à louché, sans cesser de remuer pendant 18 min. Salez, poivrez. Hors du feu, ajoutez 3 cuil. à soupe de crème et le parmesan. Laissez refroidir.

3. Préchauffez le four à 180 °C.

Farcissez la dinde avec le risotto et cousez l'ouverture. Posez-la dans

un grand plat. Salez, poivrez.

Badigeonnez-la de beurre. Cuisez 2 h 30 en arrosant fréquemment.

4. Faites cuire les oignons pelés

10 min à l'eau frémisseante salée et égouttez. Évidez-les. Hachez les chapeaux et la chair. Faites revenir dans 30 g de beurre. Mélangez avec les marrons émiettés, la chapelure, l'œuf, 2 cuil. à soupe de crème, le persil et les amandes. Assaisonnez de sel, de poivre et de 4-épices. Garnissez les coques d'oignons avec cette farce. Beurrez un plat à gratin, posez les oignons avec un peu d'eau au fond.

Parsemez de noisettes de beurre et glissez pour 30 min au four.

5. Faites dorer les chipolatas à la poêle 10 min dans 30 g de beurre.

6. Ôtez la dinde du four. Recouvrez de papier d'aluminium. Versez 15 cl d'eau dans le plat, grattez les sucs, faites réduire légèrement ce jus dans une casserole et dégraissez-le.

7. Présentez la dinde entourée de sa garniture avec le jus en saucière.

Bronzage contrôlé. Si vous observez que la dinde dore un peu trop, recouvrez-la de papier d'aluminium ou baissez le thermostat à 150 °C.

STOCKFOODY/IMMEDIATE MEDIA/OLIVE

Idée menu à l'italienne

- Langoustines, mayonnaise au pesto
- Dinde farcie au risotto
- Panettone et glace pistache.

PLATS & GARNITURES



À l'assiette Magrets rôtis, sauce au banyuls

6 PERSONNES PRÉPARATION : 40 MIN
CUISSON : 45 MIN

- 3 gros magrets de canard
- 1,2 kg de patates douces
- 4 figues
- pluches de coriandre
- 15 cl de banyuls rouge
- 20 cl de fond de veau du commerce
- 1 cuil. à café de paprika
- 5 cuil. à soupe d'huile d'olive
- sel, poivre du moulin, 1 cuil. à soupe de poivre mignonnette.

1. Préchauffez le four à 210 °C. Brossez les patates douces, taillez-les en grosses frites. Mettez-les dans un saladier. Ajoutez l'huile, le sel, le poivre et le paprika. Mélangez bien. Étalez sur la plaque du four tapissée de papier cuisson. Enfournez pour 30 min. Rincez et séchez les figues.

Coupez-les en petits quartiers.

2. Incisez la peau des magrets en croisillons. Assaisonnez-les de sel et de poivre mignonnette. Déposez côté peau dans une cocotte chaude, faites cuire 3 min à feu vif puis 5 min à feu moyen sur l'autre côté. Retirez de la cocotte, recouvrez de papier d'aluminium.

3. Jetez la graisse de cuisson. Dans la cocotte chaude, faites un peu caraméliser le miel. Déglacez avec le vin. Donnez une bonne ébullition, ajoutez le fond de veau, faites réduire 3 min. Tranchez les magrets. Dressez sur des assiettes chaudes avec les patates douces et les figues. Parsemez de cerfeuil. Servez avec la sauce.

Idée menu Sud-Ouest

- Salade de gésiers au mesclun et noisettes
- Magrets rôtis
- Nougat glacé aux fruits secs.

À l'assiette Ris de veau et foie gras poêlés, jus acidulé aux fruits secs

6 PERSONNES PRÉPARATION : 35 MIN
CUISSON : 40 MIN

- 3 noix de ris de veau
- 12 petites escalopes de foie gras cru
- 8 cl de vinaigre de cidre
- 100 g de farine
- 50 g de sucre
- 25 cl de fond de veau à partir de concentré
- 1/2 citron
- 30 dattes dénoyautées
- 150 g d'amandes mondées
- 1 citron confit au sel (du commerce)
- 3 cl de porto rouge
- 40 g de beurre
- sel, poivre.

1. Placez les ris de veau dans une casserole d'eau froide. Portez à ébullition, laissez blanchir 3 min à frémissements. Rafraîchissez et égouttez. Retirez graisse, peau et nerfs. Coupez en tranches d'1,5 cm d'épaisseur.

2. Couvrez les dattes d'eau à hauteur dans une casserole et faites cuire 15 min à frémissements.

3. Versez sucre et vinaigre dans une casserole. Faites caraméliser sans remuer. Versez le fond de veau et le porto. Laissez 10 min sur feu doux. Filtrez. Ajoutez le jus du 1/2 citron et le citron confit rincé et coupé en dés.

4. Faites chauffer une poêle antiadhésive. Faites-y doré les amandes en remuant.

5. Salez, poivrez les tranches de ris de veau et passez-les dans la farine. Poêlez-les au beurre 3 min de chaque côté à feu moyen. Réservez au chaud.

6. Salez, poivrez les escalopes de foie gras. Faites-les cuire à sec 1 min sur chaque face dans la poêle essuyée bien chaude.

7. Alternez ris et foie gras en éventail sur 6 assiettes chaudes. Ajoutez les dattes, les amandes et nappez de sauce.



À l'assiette Fricassée de homards saveurs du Sud

6 PERSONNES



PRÉPARATION : 40 MIN



CUISSON : 40 MIN

• 3 homards de 700 g environ • 3 tomates • 1 carotte • 3 échalotes • 2 gousses d'ail • 1 bouquet garni • 3 brins d'estragon • 100 g de beurre • 25 cl de vin blanc doux (bergerac ou jurançon) • 3 cl de whisky • 1 cuil. à soupe de concentré de tomate • 1/2 cuil. à café de curry • 5 cuil. à soupe d'huile d'olive • ciboulette • sel, poivre de Cayenne.

1. Pelez et épépinez les tomates.

Coupez la chair en petits cubes. Pelez et taillez en dés la carotte, ciselez les échalotes et hachez l'ail.

2. Plongez les homards 3 min dans une grande marmite d'eau bouillante. Sortez-les de l'eau, puis égouttez-les tête en bas.

3. Découpez les queues en tronçons, détachez les pinces et brisez-les. Fendez les têtes (coffres), jetez les poches qui contiennent une matière sableuse. Récupérez les parties crémeuses. Mélangez-les avec le beurre. Réservez.

4. Chauffez 4 cuil. à soupe d'huile

dans une poêle et faites-y revenir les morceaux de homards à feu vif.

5. Faites suer carotte, échalote, ail

dans 1 cuil. à soupe d'huile dans une cocotte. Ajoutez le homard. Arrosez de whisky et flambez. Ajoutez tomates fraîches, concentré de tomate, vin, 15 cl d'eau, bouquet garni, estragon, sel, poivre de Cayenne et curry. Portez à frémissements, couvrez et faites cuire 20 min à petit feu.

6. Retirez les morceaux de homard.

Réservez-les au chaud dans un plat.

7. Ôtez le bouquet garni de la cocotte et faites réduire la sauce d'1/4. Ajoutez le mélange corail-beurre sur feu vif en fouettant pour lier. Vérifiez l'assaisonnement. Répartissez le homard sur des assiettes bien chaudes, nappez de sauce et servez accompagné de riz. Décorez de brins de ciboulette.

C'est pratique. Cuisinez ce plat entièrement la veille. Dans la cocotte, mettez le homard avec la sauce. Gardez le tout au frais et réchauffez doucement avant de déguster.

ISTOCK: MADAN/PHOTOCUISINE (3)





À partager **Gigot farci au chèvre frais et aux fruits secs**

8 PERSONNES



PRÉPARATION : 45 MIN



CUISSON : 1 H



ATTENTE : 15 MIN

• 1 gigot d'agneau de 2,5 kg désossé et ouvert • 80 g de chèvre frais • 60 g de beurre • 120 g de fruits secs (figues, pruneaux, abricots, cranberries, raisins + 20 g de noisettes concassées) • 2 cuil. à soupe de persil ciselé • 2 échalotes ciselées • 2 gousses d'ail hachées • 1/2 cuil. à café de ras-el-hanout • 2 cuil. à soupe d'huile d'olive • sel, poivre.

1. Hachez grossièrement les fruits secs. Couvrez-les d'eau bouillante et laissez-les se réhydrater 15 min.

2. Faites suer l'ail et l'échalote dans 20 g de beurre. Laissez refroidir. Mélangez avec le persil, le fromage et les noisettes. Ajoutez les fruits secs égouttés et épongés. Assaisonnez de sel, de poivre et de ras-el-hanout.

3. Préchauffez le four à 240 °C (th. 8). Posez le gigot sur le plan de

travail. Salez, poivrez et garnissez de farce. Reformez et ficelez le gigot.

4. Placez le gigot dans un plat à rôtir. Arrosez d'huile et parsemez de copeaux de beurre (40 g). Enfournez pour 10 min. Baissez à 200 °C. Faites cuire encore 45 min (cuisson rosée) en arrosant plusieurs fois avec le jus. Placez la viande sur une planche à découper couverte de papier d'aluminium. Laissez reposer 15 min.

5. Dégraissez le plat de cuisson.

Versez-y 20 cl d'eau et grattez le fond pour décoller les sucs. Donnez une bonne ébullition et filtrer le jus.

6. Déficelez le gigot. Coupez-le en tranches et servez-le accompagné de son jus bien chaud.

Garniture parfaite. Servez avec de la semoule de couscous parfumée de safran ou de cannelle.



À partager Jambon de Noël piqué à l'antillaise

10 PERSONNES



PRÉPARATION : 30 MIN



CUISSON : 2 H 15

- 1 jambon cru désossé de 2,6 kg • 2 carottes • 1 poireau • 1 bouquet garni • 1 oignon • 5 gousses d'ail
- 25-30 clous de girofle • 200 g de miel • 8 oranges bio • sel, poivre en grains.

1. Mettez le jambon dans un faitout.

Couvrez-le d'eau froide. Ajoutez les carottes, le poireau, l'ail et l'oignon épluchés. Assaisonnez de sel et de poivre en grains. Portez à ébullition. Écumez, ajoutez le bouquet garni et faites cuire 1 h 45 à frémissements. Retirez le jambon de son eau de cuisson et laissez-le tiédir.

2. Ôtez la couenne en laissant

le gras. Incisez la couche de graisse en losanges. Piquez un clou de girofle au centre de chaque losange.

3. Préchauffez le four à 210 °C.

Mélangez le jus de 2 oranges avec le miel chauffé au micro-ondes.

4. Déposez le jambon dans un plat à four. Entourez des oranges

restantes coupées en deux.

Badigeonnez généreusement du mélange au miel. Enfournez pour 25 min en arrosant 3-4 fois avec le jus. Le jambon doit être bien doré.

5. Tranchez le jambon. Servez-le entouré des oranges rôties et accompagné d'un gratin de patates douces.

Idée menu
grande tablee

- ♦ Terrine de foie gras
- ♦ Jambon à l'antillaise
- ♦ Bûche au chocolat.



TRADITION D'OUTRE-MER

Le jambon de Noël est le plat traditionnel du réveillon aux Antilles. Ce sont les Américains, très friands de cette pièce rôtie, qui l'y ont importée. Pour réaliser ce plat original, facile à préparer et au prix raisonnable, privilégiez du porc fermier.



À partager Filets mignons en croûte aux champignons

6 PERSONNES PRÉPARATION : 45 MIN CUISSON : 1 H

• 2 filets mignons de porc (d'environ 500 g) • 400 g de pâte feuilletée • 300 g de champignons des bois (surgelés) • 400 g d'épinards frais • 2 cuil. à soupe de ciboulette ciselée • 1 échalote ciselée • 1 gousse d'ail hachée • 4 cuil. à soupe de moutarde de Meaux • 90 g de beurre • 1 jaune d'œuf • sel, poivre du moulin.

1. Faites dorer les filets dans 30 g de beurre dans une cocotte. Salez, poivrez et laissez-les refroidir.

2. Lavez et essorez les épinards. Chauffez 30 g de beurre avec l'ail dans une poêle. Faites-y revenir les épinards frais à feu vif 2-3 min en remuant. Salez.

3. Séchez les champignons (décongelés) dans un torchon. Faites-les sauter 5 min dans 30 g de beurre. Ajoutez l'échalote ciselée. Salez, poivrez. Laissez cuire 2 min. Hachez champignons et épinards

grossièrement. Mélangez dans un saladier avec la ciboulette.

4. Badigeonnez les filets de moutarde. Préchauffez le four à 200 °C (th. 6-7). Étalez la pâte feuilletée sur le plan de travail. Posez les filets au centre. Couvrez-les du mélange aux champignons. Rabattez la pâte. Soudez avec un peu d'eau froide en pinçant avec les doigts. Retournez sur une plaque de four couverte de papier cuisson. Faites une ouverture au milieu et glissez-y une petite cheminée de

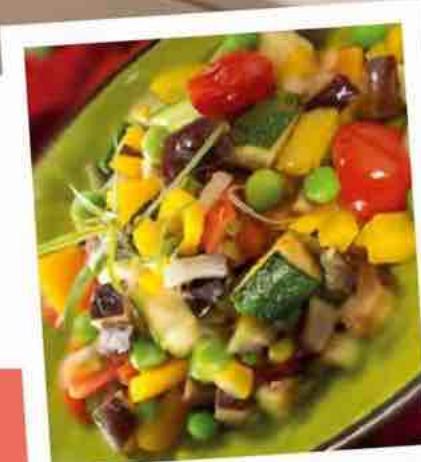
papier d'aluminium roulé. Badigeonnez avec le jaune d'œuf mélangé avec 1 cuil. à soupe d'eau et striez la pâte avec un couteau. **5. Enfournez pour 40 min.** Laissez reposer 10 min avant de couper. Servez avec des pommes dauphines.

La bonne sauce. Faites réduire 25 cl de fond de veau 5 min, puis ajoutez 5 cl de madère. Portez à ébullition. Poivrez et incorporez 30 g de beurre froid en petites parcelles tout en fouettant.

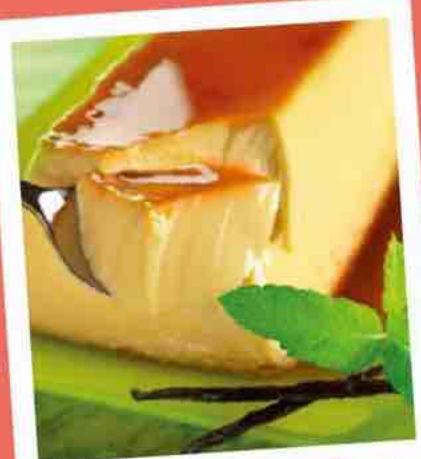
OMNI^{cuiseur} Vitalité®

**L'indispensable dans la cuisine pour vous régaler au quotidien,
l'appareil qui consomme peu et booste votre énergie !**

Reconnu par les professionnels de santé et récompensé par la presse



Découvrez notre concept unique
de **cuisson basse température**
vapeuret dorage à moins de 100°C



Fabrication Française
Garantie 15 ans
Écoresponsable



www.omnicuiseur.com
Tél : 02 51 89 18 40

@omnicuiseur





C'est une viande maigre

VRAI Peu calorique, la dinde rôtie n'apporte que 151 calories pour 100 g (contre 221 pour le chapon). Elle est riche en protéines à haute valeur nutritionnelle, excellente source de vitamine B, de potassium, de phosphore, de zinc et de fer. La graisse est surtout concentrée sous la peau. L'escalope et le filet n'en contiennent quasiment pas. Par ailleurs, c'est une viande très digestive et diététique, avec l'un des apports les plus faibles en matières grasses parmi toutes les volailles.

Certaines races font la fierté de leur région

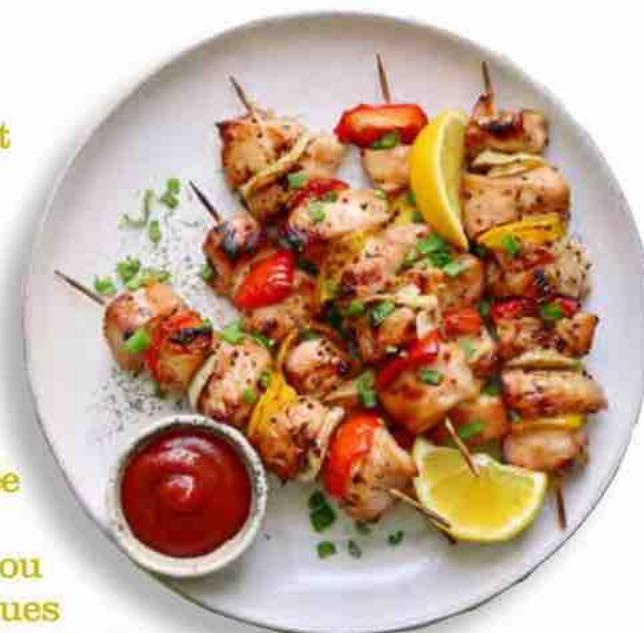
VRAI Il existe quelque deux cents races de dindons. Les plus communes (bronzé d'Amérique, blanc de Hollande, blanc de Beltsville) sont des races productives. D'autres, en revanche, choyées par des éleveurs respectueux, sont d'une grande qualité gustative et emblématiques de leur région : le rouge des Ardennes, race rustique, très prisée, sauvée de la disparition par quelques éleveurs de Champagne-Ardenne, ou des espèces anciennes, au plumage noir et à la chair savoureuse, comme le noir de Sologne, le noir du Bourbonnais, le noir du Gers, le noir de Normandie ou, le top, le noir de Bresse (qui bénéficie d'une AOP depuis 1996).

Autour de

Aux marrons, bien sûr, farcie, dorée, croustillante et moelleuse, la dinde est l'un des plats emblématiques de Noël. Mais la connaissez-vous vraiment ?

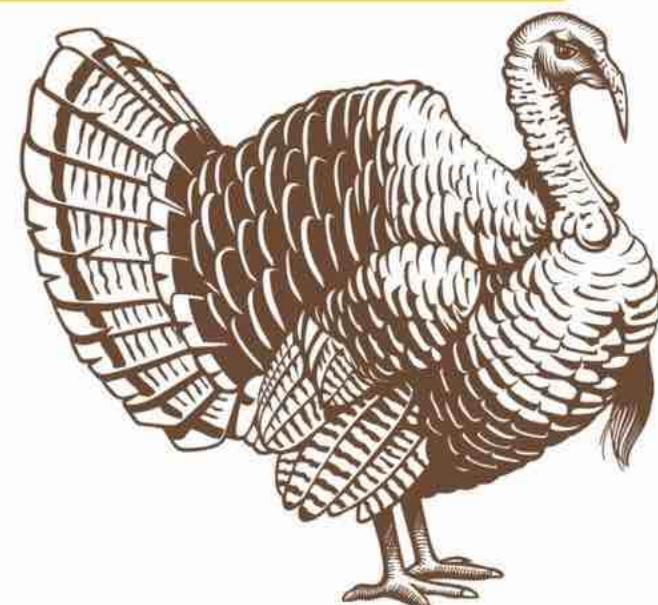
C'est un mets réservé aux fêtes

FAUX Certes, elle est la reine du Thanksgiving Day aux États-Unis et du réveillon de Noël en France, mais on la sert aussi au quotidien, car elle est facile et rapide à cuisiner. Sa viande est commercialisée en filets, en cuisses, en médailloons, en aiguillettes ou en escalopes panées. Quelques minutes de cuisson, une lichette de crème, de citron ou de sauce tomate, et à table !



C'est une volaille récente

FAUX Il y a plus de dix millions d'années, Madame dinde et Monsieur dindon vivaient à l'état sauvage en Amérique du Nord. Mais la belle vie ne dura pas. Les Amérindiens les ont domestiqués, et les Aztèques en firent des élevages. Christophe Colomb, séduit, en rapporta dans ses bagages. Les multiples qualités de *Meleagris gallopavo* charmèrent vite le Vieux Continent, jusqu'aux banquets royaux. Louis XIV, féru de cette volaille, créa une volière à Versailles et nomma même un "Capitaine des dindons du Roy".



la dinde

Elle aime les bonnes farces

VRAI Le dindon est un animal belliqueux, peu rigolo. N'empêche qu'une bonne dinde apprécie une bonne farce. Garnir l'intérieur du gallinacé apporte des parfums et du moelleux à la chair. Cette farce fait ensuite un accompagnement délicieux. Elle est composée d'une base (chair à saucisse, abats, viande, fruits ou légumes), d'un liant (œuf, mie de pain, laitage) et d'un assaisonnement (épices, herbes, échalotes, oignon, ail, gingembre). Quelques exemples de farce : au foie gras, aux pruneaux et cranberries, aux légumes racines et au miel, au pain d'épices, au boudin blanc et champignons, etc.

La dinde de Noël n'a pas besoin de sauce

FAUX Même bien cuite et tendre, la dame apprécie une bonne sauce. Le jus et les sucs de cuisson, additionnés de bouillon de volaille, puis réduits, offrent une sauce classique et rapide. Mais c'est la fête et de nombreux parfums se marient délicieusement à la dinde : sauces aux agrumes, à la truffe, au foie gras, au madère et aux champignons... Ou encore, pour les plus audacieux, au chocolat noir.

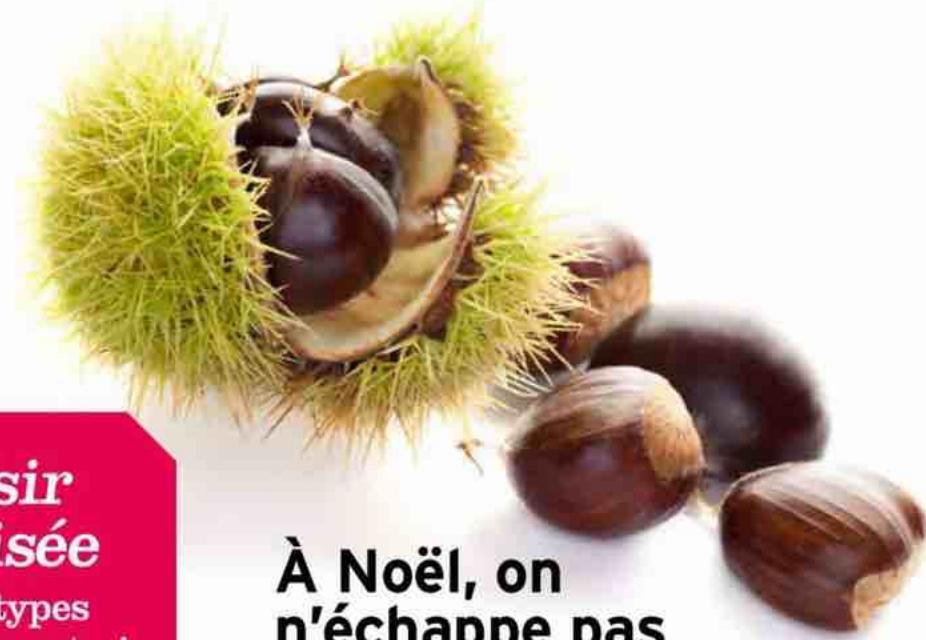
On peut acheter des dindes de bonne qualité dans diverses enseignes

VRAI L'idéal est toujours de faire confiance à son artisan boucher pour être bien conseillé. Mais, en période de fêtes, les grandes surfaces proposent aussi des dindes Label Rouge ou bio qui sortent du lot. Les enseignes de surgelés offrent, quant à elles, des dindes labellisées congelées qui sont délicieuses si l'on prend soin de ne pas décongeler le volatile et de le cuire doucement (160 °C). Il faut compter environ 4 h pour une volaille de 4 kg, et vérifier la cuisson avec un thermomètre : piquez-le dans la cuisse, la chair doit atteindre 82 °C.

Mieux vaut choisir une dinde labellisée

VRAI Les différents types d'élevage n'assurent ni les mêmes conditions de vie et d'alimentation ni la qualité de la viande. On distingue les élevages :

- ♦ **Standard et certifié conforme.** Poulaillers modernes, forte densité, dindes plus destinées à la découpe.
- ♦ **Fermier Label Rouge.** Cahier des charges strict, respect du bien-être animal (parcours herbeux, pas de pesticides), viande de qualité.
- ♦ **Biologique.** Mêmes conditions d'élevage que le Label Rouge avec, en plus, une alimentation issue de l'agriculture biologique et souvent un parcours herbeux plus vaste.
- ♦ **Elevage à la ferme.** Bien que non certifiés, ces éleveurs, volontiers indépendants, offrent des dindes de grande qualité (noires de Sologne, d'Auvergne). Ils produisent d'ailleurs beaucoup pour les fêtes de fin d'année.



À Noël, on n'échappe pas à la dinde aux marrons

FAUX La tradition, c'est bien et la dinde aux marrons, c'est drôlement bon. Mais l'innovation a ses adeptes : on s'amuse avec de nouvelles recettes et on crée la surprise. On peut conserver la dinde entière et glisser des lamelles de truffe, des herbes ou un beurre pommadé et parfumé sous sa peau. Elle est bonne laquée de sirop d'érable, de miel et de sauce soja, ou avec une réduction de vin. Pour ceux qui ne veulent pas s'embêter à découper la volaille au dernier moment, on tente une tourte à la dinde, un rôti de dinde Wellington, un roulé de dinde truffé, des paupiettes de dinde au foie gras, une blanquette de dinde aux morilles, et un burger de dinde, foie gras et chutney de figues !

Sa chair est sèche

FAUX C'est une viande goûteuse et moelleuse quand elle est préparée selon les règles : sortez-la du réfrigérateur 1 h

avant de la faire cuire, pochez-la dans un bouillon avant sa cuisson au four, massez-la avec un mélange de beurre et d'huile, farcissez-la, enfournez-la dans un four froid, puis favorisez une cuisson lente et douce. Comptez 1 h de cuisson par kilo (un peu plus si elle est farcie), arrosez-la pendant la cuisson ou bardez-la. Ensuite, couvrez-la de papier d'aluminium et laissez-la reposer 15 min avant de la découper pour fixer le jus. Enfin, ne choisissez pas une dinde géante, dont la cuisson est plus difficile à maîtriser. Une dinde de 3,5 kg nourrit huit personnes.

Accompagnements

En accord parfait avec du gibier, de la volaille ou du poisson, ces recettes délicieuses, à sélectionner en fonction de vos menus, vont sublimer vos plats principaux.

Recettes pour 4 personnes



Purée de céleri et fenouil poêlé

Faites fondre 1 petit **fenouil** finement émincé avec 25 g de **beurre** 15 min dans une poêle. Ajoutez 1 **pomme** coupée en dés. Poursuivez la cuisson 10 min. Placez 1 boule de **céleri-rave** pelée et en cubes dans une casserole d'eau salée. Portez à ébullition et faites cuire durant 20 min. Égouttez et passez au moulin à légumes. Ajoutez 2 râpées de **noix de muscade** plus 2 cuil. à soupe de **crème fraîche**. Parsemez de pomme et de fenouil.

JE SERS AVEC DES PAUPIETTES DE VEAU OU DES ROULÉS DE SOLE.

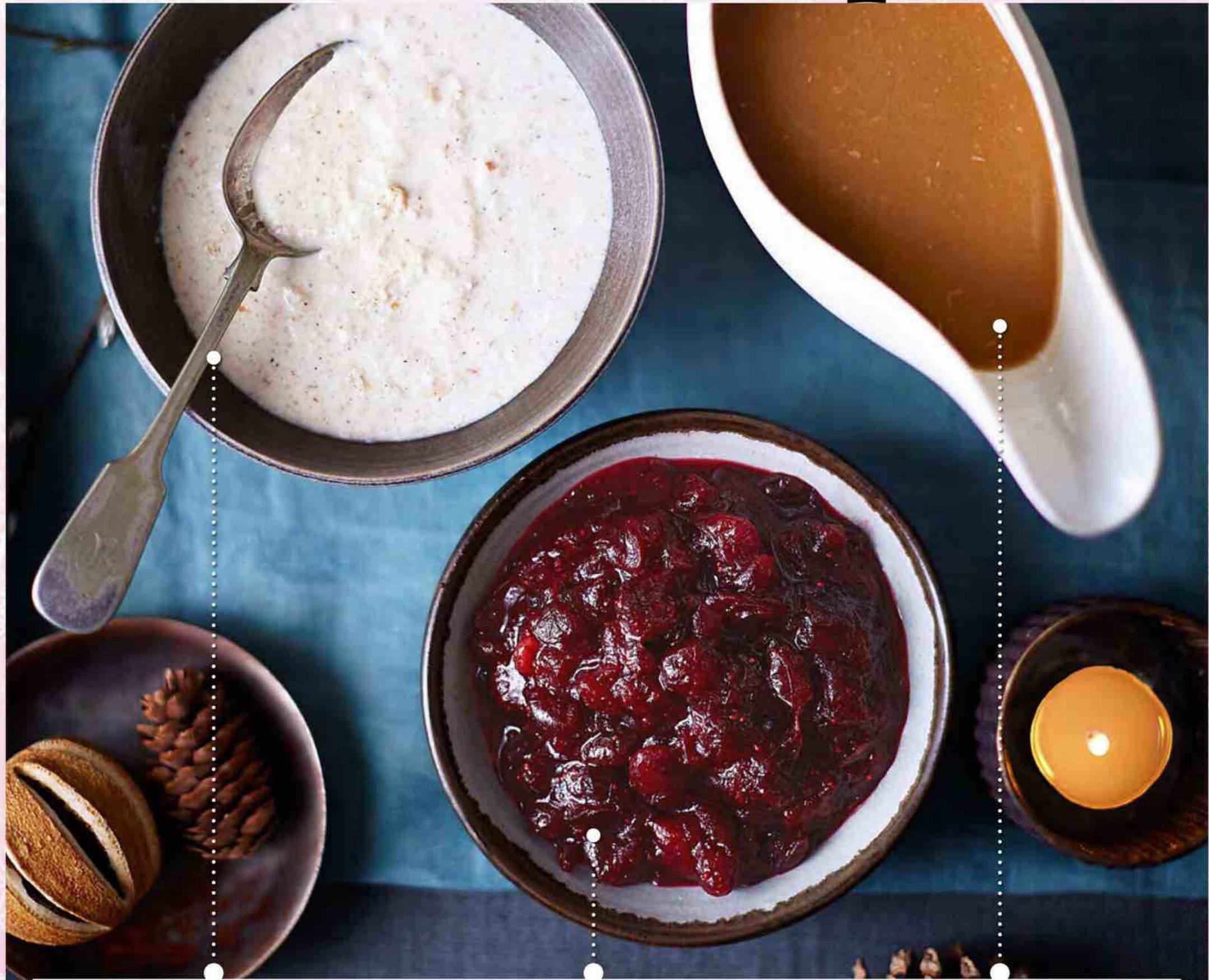
Chou rouge confit, pomme et cranberries

Faites fondre dans une cocotte 150 g de **sucré**, 150 g de **beurre** et 15 cl de **vinaigre de cidre**. Ajoutez 600 g de **chou rouge** en fines lanières, 1 **pomme** en grosses tranches, 3 cuil. à soupe de **cranberries** séchées ou fraîches, 1 bâton de **cannelle** et 3 pincées de **girofle en poudre**. Mélangez. Couvrez d'un papier sulfurisé mouillé. Placez au four pour 1 h 30 à 1 h 45, à 180 °C. **JE SERS AVEC DU CANARD OU DE L'OIE AU FOUR, DU GIBIER OU DU CABILLAUD AU BEURRE D'ORANGE.**

Farce parfumée à la sauge et à la clémentine

Mixez par à-coups 1 gros **oignon** pelé, 30 g de **pain rassis** et 100 g de **marrons cuits**. Mixez 400 g de **viande de porc** coupée en dés, 2 tranches de **bacon**, le zeste d'1 **clémentine bio**, 5 râpées de **noix de muscade** et 10 **feuilles de sauge**. Salez et poivrez. Mélangez les deux préparations. Ajoutez 2 cuil. à soupe de **raisins secs**. Versez dans une cocotte et faites cuire 1 h à 180 °C. **JE SERS AVEC UNE VOLAILLE RÔTIE, DU VEAU EN COCOTTE OU J'EN FARCI UN DINDE OU UN SAUMON ENTIER.**

et sauces d'exception



Sauce à l'ancienne épicee au pain

Portez 30 cl de **lait** avec 1 **feuille de laurier**, 1 **oignon** émincé, 1 gousse d'**ail**, 6 **clous de girofle**, 6 **grains de poivre**, 2 **brins de thym** et 30 g de **beurre** 10 min à frémissements. Laissez refroidir. Filtrez. Reversez le lait dans la casserole. Ajoutez 4 tranches de **pain de mie** écroûties et réduites en miettes. Laissez mijoter 5 min. Ajoutez 4 cuil. à soupe de **crème épaisse**, 3 râpées de **muscade** et du sel. Laissez épaissir 10-15 min. **JE LA SERS CHAUE AVEC** UN CHAPON, OU FROIDE AVEC LES RESTES DE DINDE.

Sauce aux cerises

Faites revenir dans une casserole à fond épais 1 **échalote** émincée avec 20 g de **beurre**. Ajoutez 250 g de **cerises** congelées, 25 g de **sucré**, 1 pincée de **4-épices**, 2 zestes d'**orange bio** et 2 cuil. à soupe de **jus d'orange**. Mélangez 5 min. Versez 20 cl de **vin rouge tannique** (côtes-du-rhône, cahors...). Portez à frémissements et laissez réduire environ 30 min. Salez et poivrez. Ajoutez 1 filet de **vinaigre balsamique**. **JE SERS AVEC UN MAGRET DE CANARD, DU FOIE GRAS POËLÉ OU EN TERRINE, DU SANGLIER EN RÔTI.**

Sauce américaine express

Faites revenir dans une casserole avec 2 cuil. à soupe d'**huile**, 2 **oignons**, 1 **échalote** et 1 gousse d'**ail** pelés et émincés. Déglacez avec 2 cuil. à soupe de **cognac**. Ajoutez 1 petite boîte de **pulpe de tomate**, 15 cl de **vin blanc**, 2 cuil. à soupe de **bisque de homard** (en boîte), 1 **bouquet garni**, 1 pincée de **piment de Cayenne**, sel et poivre. Laissez mijoter 15 min. Ôtez le bouquet garni, puis mixez et rectifiez l'assaisonnement. **JE SERS AVEC DE LA LOTTE AU FOUR, DES GAMBAS SAUTÉES OU DU HOMARD AU COURT-BOUILLON.**

PLATS & GARNITURES



Pommes et panais rôtis

Pelez 4 **panais**. Coupez-les en deux dans la longueur. Pelez et épépinez 3 **pommes**. Coupez-les en gros morceaux. Versez-les dans un saladier et arrosez-les de 4 cuil. à soupe d'huile d'olive et de 2 cuil. à soupe de **miel** et 1 cuil. à soupe de **vinaigre de cidre**. Salez et poivrez. Étalez-les sur une plaque pour le four recouverte de papier cuisson. Parsemez de **thym** et de **romarin**. Enfournez pour 45 min à 180 °C. **JE SERS AVEC** UNE DINDE RÔTIE, DES SAINT-JACQUES SAUTÉES OU DES ESCALOPES DE FOIE GRAS POËLÉES.

Chou au lard et aux marrons

Prélevez les feuilles vertes d'1 **chou pommé**. Éliminez les côtes dures. Ébouillantez 5 min, rafraîchissez. Pelez et ciselez 1 **échalote**. Faites-la fondre dans une sauteuse avec 100 g de **beurre salé**. Ajoutez les feuilles de chou et 1 pincée de **graines de carvi**. Laissez fondre 40 min. Faites dorer 200 g de **lardons** dans une poêle. Ajoutez-les au chou avec 250 g de **marrons au naturel** émiellés, poivrez. Couvrez et laissez mijoter 10 min. **JE SERS AVEC** UN MAGRET DE CANARD AU VINAIGRE BALSAMIQUE, UNE PINTADE AU FOIE GRAS OU UN TURBOT AU FOUR.

Carottes glacées au cumin

Grattez 20 petites **carottes fanes**. Versez-les dans une cocotte avec 50 g de **beurre**, 1 cuil. à café de **sucré**, 4 pincées de **cumin**, du sel et du poivre. Versez de l'eau à hauteur, couvrez d'un papier sulfurisé à la taille de la cocotte et percé à plusieurs endroits. Faites cuire à petits bouillons environ 20-25 min. Ôtez le papier et faites cuire encore 5 min pour glacer les carottes de jus brillant. **JE SERS AVEC** UNE DINDE AUX MARRONS ET CLÉMENTINES, UN SAUMON GRILLÉ EN CROÛTE D'AMANDE OU UN FILET DE BICHE SAUCE GRAND VENEUR.

5

5 raisons d'aimer le Brocoli Bimi® pendant les fêtes

1 Le Brocoli Bimi® est polyvalent et très pratique : prêt à l'emploi, pas besoin de l'éplucher, c'est O gaspi ! Vous pouvez même le manger cru !

2 Son délicat goût de noisette évoque davantage les saveurs de l'asperge que du brocoli classique.

3 Il se cuit de multiples façons pour s'adapter à tous types de cuisson : à la plancha, à l'eau, à la poêle, au four...

4 Riche en vitamines antioxydantes (vitamines A, C et E) il est l'allié santé pour les fêtes de fin d'année !

5 Nos producteurs récoltent le Brocoli Bimi® à la main pour préserver toutes ses qualités. Nous avons eu la toute première production française cette année !



Le gibier en accords savoureux

Biche ou sanglier, réveillez la tradition avec deux recettes très faciles, et servez-les avec nos accompagnements sur mesure. Succès garanti !

SANGLIER & CIE

Plus ferme et plus maigre que celle du porc, la chair de sanglier (ou de marcassin) est aussi plus sombre et sa saveur plus intense.

Elle se conserve 3 ou 4 jours au réfrigérateur et peut se congeler. La plupart des recettes de porc s'adaptent bien au sanglier, et il se déguste comme lui, à point.



Le bon choix. Commandez de la pâte fraîche à votre pâtissier ou dénichez des pâtons (blocs) surgelés de 400 ou 500 g en grandes surfaces.

Feuilleté de daube de sanglier au romarin

6 PERSONNES

PRÉPARATION : 35 MIN

ATTENTE : 16 H

CUISSON : 2 H 10

- 1 kg de sauté de sanglier sans os
- 400 g env. de pâte feuilletée
- 120 g de lardons • 1 jaune d'œuf
- 3 carottes • 2 poireaux
- 2 branches de céleri • 2 oignons
- 50 cl de vin rouge • 20 g de beurre • 25 g de farine • 1 brin de romarin • 2 feuilles de laurier
- 2 cuil. à soupe d'huile d'olive
- sel, poivre.

1. Faites mariner les morceaux de sanglier avec vin, romarin, laurier, sel et poivre 12 h au frais.

2. Pelez les carottes, nettoyez les poireaux, effilez le céleri et épluchez les oignons. Coupez le tout en gros dés et faites revenir 5 min à l'huile dans une cocotte avec les lardons. Égouttez et épongez les morceaux de sanglier. Placez-les dans la cocotte et poursuivez la cuisson pendant 5 min à feu vif.

3. Ajoutez la marinade et 20 cl d'eau. Couvrez et laissez mijoter 1 h.

4. Versez le contenu de la cocotte dans une passoire, laissez égoutter. Réservez le jus qui s'écoule.

5. Préchauffez le four à 210 °C.

Étalez la pâte sur un plan de travail fariné. Foncez-en un moule à cake en laissant la pâte dépasser tout autour. Ajoutez la daube égouttée, repliez la pâte au-dessus et soudez les bords en les pinçant après les avoir humidifiés. Retournez sur un plat beurré et badigeonnez avec le jaune d'œuf battu avec 2 cuil. à café d'eau. Ménagez 2 petits trous et glissez-y des petits tuyaux de papier cuisson roulé.

6. Enfournez pour 15 min, puis réduisez la température à 180 °C. Poursuivez la cuisson 35 min, couvrez d'une feuille d'aluminium si le dessus brunit trop. Faites réduire le jus de la daube 10 min à feu vif et servez à part en saucière.

En accompagnement



&

Potimarron rôti à l'orange

Coupez 1 **potimarron** d'env. 1,2 kg en quartiers réguliers. Épépinez-le puis mélangez-le avec le jus de 2 **oranges**, 50 g de **beurre** fondu, 1 cuil. à soupe de **miel**, 1 brin de **romarin**, du sel et du poivre. Enfournez sur une plaque pour 35 min à 200 °C. Parsemez de 100 g de **noix (de pécan)** concassées pour servir avec le sanglier.



&

Salade verte pomme-céleri

Mélangez dans un saladier 2 cuil. à soupe de **vinaigre de champagne** avec 5 cuil. à soupe d'**huile neutre**, 1 cuil. à soupe de **graines de pavot**, 1 **échalote** ciselée, du sel et du poivre. Ajoutez 2 **pommes** émincées et citronnées, 3 branches de **céleri** émincées et 200 g de **jeunes pousses**. Mélangez juste avant de servir.

Par Philip Sinsheimer

Rôti de biche aux fruits, sauce au vinaigre balsamique

6 PERSONNES

PRÉPARATION : 40 MIN

CUISSON : 50 MIN

- 1 filet de biche ficelé (env. 1,2 kg)
- 7 petites poires • 300 g de raisins
- 100 g de fruits rouges surgelés
- 50 g de noisettes mondées
- 2 abricots secs • 1 échalote
- 1 oignon rouge • 1/2 citron • 10 cl de vinaigre balsamique • 2 cuil. à soupe de gelée de groseille • 25 g de sucre • 60 g de beurre • 2 cuil. à café de fond de veau en poudre • 2 pincées de 4-épices • 1 cuil. à soupe d'huile d'olive • sel, poivre.

1. Préchauffez le four à 200 °C.

Rincez le raisin et divisez-le en 6 grappillons. Pelez les poires, coupez-les en deux, épépinez-les avec une cuillère parisienne, puis arrosez-les de jus de citron. Mélangez-les avec la moitié du beurre fondu, le sucre et le 4-épices. Étalez sur une plaque à pâtisserie, enfournez pour 15 min et laissez tiédir hors du four.

2. Salez, poivrez le filet de biche

et enduisez-le avec le beurre restant. Placez-le dans un plat "tous feux" huilé avec l'échalote et l'oignon émincés. Enfournez pour 25 à 30 min.

3. Concassez et torréfiez les noisettes

à sec 2 min dans une poêle. Ajoutez 2 demi-poires coupées en petits dés, les fruits rouges, les abricots hachés et la moitié de la gelée de groseille.

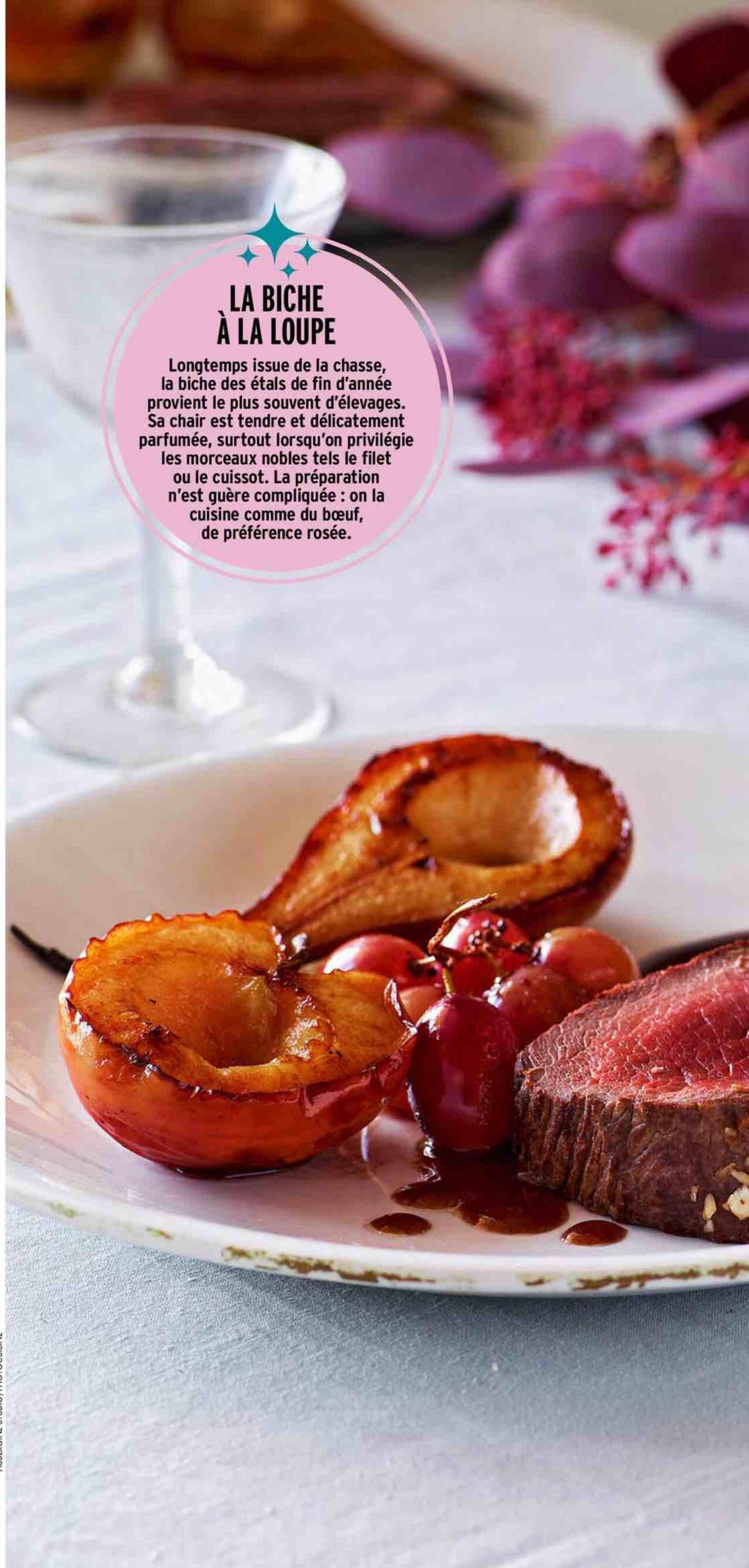
4. Éteignez le four, remplacez le plat par la plaque avec les poires et les raisins pour les réchauffer. Posez le rôti sur une planche à découper, couvrez du mélange de fruits et laissez reposer 10 min, recouvert de papier d'aluminium.

5. Déglaçez le plat de cuisson

sur la flamme avec le vinaigre et 20 cl d'eau. Ajoutez le fond de veau, le reste de gelée et faites bouillir 5 min. Mixez et maintenez au chaud.

6. Tranchez le rôti et répartissez-le

sur des assiettes chaudes. Ajoutez les poires rôties et un trait de sauce.



LA BICHE À LA LOUPE

Longtemps issue de la chasse, la biche des étals de fin d'année provient le plus souvent d'élevages. Sa chair est tendre et délicatement parfumée, surtout lorsqu'on privilégie les morceaux nobles tels le filet ou le cuissot. La préparation n'est guère compliquée : on la cuisine comme du bœuf, de préférence rosée.



C'est (encore) meilleur.
Ajoutez à la sauce le jus des fruits rouges décongelés puis le jus de découpe de la viande.

& *Haricots verts à la crème de moutarde*

Équeutez 750 g de **haricots verts** et faites-les cuire 7 min dans une grande quantité d'eau bouillante salée. Plongez-les dans un bain d'eau glacée et égouttez-les. Faites bouillir 20 cl de **crème liquide** avec 2 **échalotes** ciselées 5 min. Incorporez 2 cuil. à soupe de **moutarde en grains** et réchauffez les haricots 3 min dans la sauce.

En accompagnement



CONSTANTINI/PHOTOCUISINE

& *Risotto aux noix et vin jaune*

Faites suer 1 **oignon** et 100 g de **noix** hachés 5 min avec 25 g de **beurre** dans une casserole. Ajoutez 300 g de **riz à risotto (arborio)**, puis versez 10 cl de **vin jaune**. Laissez s'évaporer. Ajoutez en 3 fois 70 cl de **bouillon de volaille** chaud en mélangeant 18 à 20 min. Incorporez au fouet 25 g de beurre et 50 g de **comté râpé**.



ISTOCK/STOCKFOOD/IMMEDIATE MEDIA/GOOD FOOD

Sauce qui peut !

Elles apportent de la couleur, rehaussent les saveurs et donnent une touche festive à nos plats. Petite sélection des sauces bien parfumées qui vont embellir vos repas de fin d'année.

Avec le foie gras



Surprenante !

Mincontournable sur la table des fêtes de fin d'année italiennes, ce petit trésor à base de fruits mûrs à point confits et d'huile essentielle de moutarde apporte une touche d'originalité et de raffinement à votre terrine de foie gras. À essayer aussi au moment du fromage, histoire de surprendre vos invités. **Mostarda di Frutta, Agrimontana, 15,70 € le pot de 390 g, sur le site Eataly et sur le site de la marque.**



Grande classe

Proposé par la Maison Petrossian, célèbre pour son excellence, ce confit à base de figues et de compote de pommes est subtilement relevé d'armagnac et de poivre, qui viennent contrebalancer les saveurs végétales des fruits. Un mariage haut en saveur avec le foie gras. **Confit de figue armagnac, Petrossian, 9 € le pot de 100 g, chez Petrossian et sur le site de la marque.**



Saveurs exotiques

Voici une rencontre des plus réussies entre les saveurs ensoleillées de la mangue et la chaleur épicee et mentholée du poivre blanc. Ce condiment rehausse avec bonheur un toast de foie gras ou une escalope de foie gras cru poêlée. Les amateurs d'alliances sucré-salé vont adorer. **Chutney mangue poivre de Penja, Terre Exotique, 6,10 € le pot de 100 g, dans les épiceries fines et sur le site de la marque.**



Avec les légumes et accompagnements

Surprise au menu

En plus de donner une teinte insolite à vos plats de fêtes, cette sauce à base de seiche, anchois et tomate apporte des saveurs délicieusement iodées. Un condiment parfait dans un risotto aux fruits de mer. À essayer également dans des linguine, pour leur donner une subtile saveur marine.

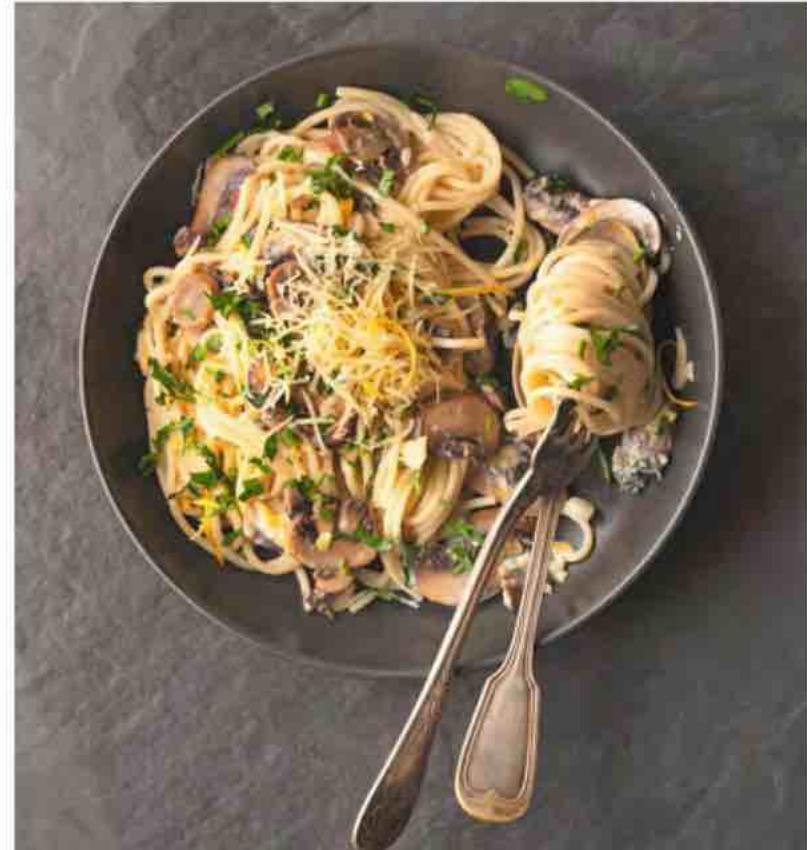
Sauce à l'encre de seiche, Campisi, 4,20 € le pot de 220 g, sur le site Eataly et dans les épiceries fines.



Saveurs ensoleillées

Cet heureux mariage entre huile d'olive vierge extra et agrumes (citron, orange, clémentine) relèvera avec subtilité une salade de mâche aux langoustines ou des légumes poêlés. Tout droit venue d'Italie, cette huile produite en édition limitée va faire sensation !

Huile d'olive Grands Agrumes, Maison Brémond 1830, 14,50 € la bouteille de 250 ml, chez Brémond et sur le site de la marque.



Avec les produits de la mer



Tout blanc

Cette version opaline du vinaigre balsamique offre des saveurs douces, agréablement relevées par la fraîcheur des zestes d'orange. À utiliser pour assaisonner des huîtres, en filet sur un saumon cru mariné, ou encore pour déglaçer des saint-jacques snackées.

Balsamique blanc et écorces d'orange bio, Aix & Terra, 12,90 € la bouteille de 200 ml, dans les épiceries fines et sur le site de la marque.



Huile d'exception

On connaissait l'huile infusée de homard, voici sa petite cousine à base de langoustines ! Longuement infusées dans une huile de pépins de raisin, les carapaces de langoustines sont mariées à de la truffe noire, offrant un produit bien équilibré et tout en finesse. Idéal en touche finale sur un bar ou un turbot.

Huile de langoustine à la truffe, Groix & Nature, 19,90 € la bouteille de 250 ml, dans les épiceries fines et sur le site de la marque.



Fruité

Ce chutney délicieusement acidulé réunit deux produits uniques : le fameux citron de Menton (labelisé IGP) et l'oignon rose, une variété ancienne et délicate. À déposer en touche finale sur un turbot, histoire de créer la surprise et de réveiller les papilles.

Chutney bio oignon rose et citron de Menton, Maison Gannac, 6,90 € le pot de 180 g, sur les sites La Maison du citron et Pour de Bon.

Toutes mignonnes, ces petites sphères gélifiées renferment un cœur liquide fondant et subtilement acidulé. Elles apporteront une touche magique et surprenante à une chiffonnade de dorade, de simples huîtres ou un carpaccio de saumon. Et pourquoi pas dans une salade de fruits...

Une véritable explosion de saveurs en bouche !

Perles de saveur yuzu, Algaé, 7,99 € la boîte de 90 g, chez Casino.



Avec les viandes et le gibier

Tradition indémodable

Grand classique de la cuisine française, la sauce grand veneur est un vrai régal... mais un régal un peu long à préparer. Picard nous facilite la tâche avec cette sauce portionnable toute prête à base de parures de

gibier, réduction de vin rouge et groseilles. Idéale pour accompagner une selle de sanglier ou encore un filet de chevreuil.

Sauce grand veneur, Picard, 3,85 € le sachet de 200 g, chez Picard et sur le site de la marque.



Pratique

Ultrapratique à utiliser (elle se réchauffe en un clin d'œil dans son sachet micro-ondable), cette sauce onctueuse, à la fois gourmande et très légèrement fruitée, va vous rendre de fiers services

pour préparer vos plats de fêtes. Son délicat parfum de truffe s'allie à merveille avec un filet de bœuf bien tendre ou un pavé de biche. **Sauce à la truffe blanche d'été, Charal, 1,90 € le sachet de 120 g, en GMS.**



Le fromage en fête

Cette année, remplacez le traditionnel plateau d'avant dessert par une petite assiette légère et pleine de fantaisie.

Tout le monde vous dira merci !

Recettes pour 6 personnes

LA BONNE IDÉE

Plutôt que de surcharger les menus de fête avec un plateau classique, servez un seul et beau fromage à partager : brie, stilton ou mont-d'or, par exemple, avec quelques languettes de pain grillé. Ou optez pour une mini assiette sucrée-salée, composée de lichettes de fromage et de fruits frais, en chutney ou en compote.

Salade de clémentines au comté

 PRÉPARATION : 30 MIN

• 200 g de comté • 6 clémentines • 1 pomme granny smith • 1 petit piment rouge • 1 poignée de roquette
• 1 cuil. à soupe de condiment balsamique blanc • 4 cuil. à soupe d'huile d'olive • sel, poivre vert en saumure.

1. Détaillez 150 g de comté en petits bâtonnets. Râpez le reste.

2. Pelez les clémentines à vif.

Prélevez les quartiers entre les membranes blanches avec un couteau tranchant en récupérant le jus qui s'écoule.

3. Épluchez la pomme. Épépinez-la et coupez-la en fins quartiers.

Arrosez-la du jus de clémentine que vous avez récupéré.

4. Épépinez le piment et émincez-le. Lavez et essorez la roquette.

5. Mélangez du sel dans un bol avec 1 cuil. à café de poivre égoutté, le condiment balsamique et l'huile.

6. Disposez dans un saladier la roquette, la pomme, les clémentines,

le piment et le comté en bâtonnets. Arrosez de vinaigrette et mélangez. Répartissez la salade dans 6 coupes. Parsemez de comté râpé et servez.

Système D Pas de condiment balsamique ? Utilisez simplement le jus d'une demi-clémentine pressée adouci d'une cuillerée à café de miel.



Piques brebis-ananas

PRÉPARATION : 20 MIN

CUISSON : 5 MIN

- 450 g de tomme de brebis basque ● 1 ananas victoria
- 4 cuil. à soupe de graines de grenade ● 6 bouquets de mâche
- 80 g de sucre ● 1 cuil. à soupe de jus de citron ● fleur de sel.

1. Coupez l'ananas épluché en petites bouchées (dés, triangles). Arrosez de jus de citron. Coupez de même le fromage écrouité. Réservez au frais.

2. Faites cuire le sucre jusqu'à obtenir un caramel ambré. Stoppez la cuisson. Prenez du caramel avec une cuillère et faites-le couler sur du papier sulfurisé pour réaliser de petits motifs. Gardez-les au sec.

3. Glissez les morceaux d'ananas et de fromage sur des piques au moment de servir. Ajoutez la mâche. Dressez sur les assiettes. Décorez de fleur de sel, de caramel et de grenade.

Variez les alliances

Salers, comté, saint-nectaire et abondance iront aussi très bien avec de la poire ou de la mangue.



Mini verrines de fromage frais, saumon et passion

PRÉPARATION : 15 MIN

- 300 g de brousse (vache ou brebis) ou de chèvre frais ou de faisselle ● 1 grande tranche de saumon fumé
- 6 cuil. à soupe d'œufs de saumon ● 1/2 citron bio
- 25 cl de coulis mangue-passion (du commerce)
- 2 pincées de filaments de safran ● poivre.

1. Lavez le citron. Râpez le zeste. Pressez le jus, ajoutez-y le safran. Fouettez la brousse avec un peu de poivre, le zeste et le jus de citron au safran. Répartissez-la dans 6 tasses.

2. Garnissez chaque tasse d'1 languette de saumon couronnée d'œufs de saumon. Nappez de coulis mangue-passion bien froid et poivrez. Servez frais avant le dessert.

Version arrosée Proposez ces verrines à la façon d'un trou normand : ajoutez 3 cuil. à soupe de vodka dans le coulis de fruits.



Coulommiers pané aux pistaches, poires et airelles

PRÉPARATION : 15 MIN

CUISSON : 15 MIN

- 1 coulommiers ● 50 g de pistaches décortiquées
- 3 poires bien mûres (angelys ou guyot) ● 1 pot d'airelles au naturel (120 g) ● 100 g de crème épaisse ● 60 g de sucre à confiture ● poivre du moulin.

1. Torréfiez les pistaches à sec 5 min. Laissez-les refroidir et concassez-les grossièrement.

2. Coupez le fromage en 6 parts. Tartinez-les de crème et parsemez-les de pistaches.

3. Faites cuire les airelles et leur jus 10 min avec le sucre. Laissez refroidir.

4. Coupez les poires en deux. Ôtez les pépins. Répartissez le fromage et les poires sur 6 assiettes. Garnissez-les de compote d'airelles et poivrez.

À l'avance Citronnez les poires pelées et coupées et gardez-les au frais en attendant le service.

5 CONSEILS DE PRO pour utiliser les épices

Cette joviale voyageuse, créatrice de mélanges et cuisinière de talent, nous invite à faire confiance à notre nez pour jouer avec les épices sans crainte.

1 Fiez-vous à leur odeur

Les épices s'achètent avec le nez. Il faut pouvoir les sentir. Une émotion va naître, peut-être une inspiration. Le doute disparaît, surtout lorsque le marchand est présent pour vous guider.

“Je conseille d'acheter des mélanges quand on débute avec les épices”

Quand il a été confectionné avec talent, le mélange est équilibré, subtil et correspond à une famille de plats. Il faut s'assurer de la fraîcheur des épices, pouvoir poser des questions sur leur origine, jauger de l'éthique du commerce (travail des enfants, revenu des producteurs, etc.). Des points essentiels pour moi, qui disqualifient un achat dans la grande distribution, où les mélanges n'ont que l'avantage de l'appétence, car ils sont chargés en ail et en oignon, parfois en exhausteurs de parfums ! Et les recettes annoncées n'ont souvent aucun rapport avec les mélanges traditionnels originaux.

2 Conservez-les avec le plus grand soin

Les épices sont très sensibles à l'oxygène et à la lumière, surtout quand elles sont moulues, et aussi à l'humidité. À l'air libre, les huiles essentielles qu'elles renferment se dénaturent. Dès lors, leur parfum et leur goût s'évanouissent. Il faut les stocker dans des contenants hermétiques

et les placer dans un endroit bien sec et à l'abri de la lumière.

3 Dosez-les en douceur

Au début, on tâtonne. Je suggère donc d'utiliser le bout du manche d'une petite cuillère. Une ou deux doses, et l'on goûte, puis on ajuste, toujours avec la plus grande parcimonie.

“Il faut laisser les sens gouverner : faire confiance à son nez et à son palais”

Avec l'expérience, on peut commencer à faire ses propres mélanges (avec les poivres d'origine, par exemple, dont il existe une grande variété). Imaginez une terrine de foie gras avec trois poivres différents (et du sel) en jouant sur la force de l'un, le parfum puissant de l'autre et la singularité du troisième.

4 Cuisinez-les avec subtilité

Commençons par le poivre, l'épice qui nous est la plus commune. Contrairement à ce que beaucoup préconisent, le poivre ne doit pas cuire, car, à la chaleur, son parfum disparaît et son goût piquant se renforce. On doit toujours poivrer en fin de cuisson ou à table si l'on veut profiter de ses essences. En revanche, d'autres épices demandent à être torréfiées ou

ISTOCK ; JEANPAUL FRÉTILLET

**AVEC SYLVIE JOBBIN-LE MOAL,
“SPICE-TROTTEUSE”***

cuisinées pour s'exprimer, comme le cumin, les currys, le clou de girofle ou la cannelle, beaucoup utilisée à Noël. Quand on les fait infuser, c'est souvent mieux à froid et longtemps (surtout pour la vanille, le safran ou le gingembre). Laissez, par exemple, une gousse de vanille fendue et grattée dans le lait tout une nuit au frais et votre crème aura une toute autre force.

5 Trouvez d'autres façons de les utiliser

Les épices apportent toujours une touche singulière à un plat. Parfois, elles colorent, comme le curcuma ou le safran.

“J'aime aussi les utiliser pour parfumer des flacons d'huile d'olive”

Je choisis en général la cannelle, la cardamome, le gingembre sec ou le clou de girofle. Un filet de ces huiles infusées parfume une salade, des légumes, une viande ou un dessert. C'est très pratique. Et de jolies petites fioles d'huiles maison peuvent faire l'objet de sympathiques cadeaux de Noël...



Plats exotiques

Nouilles aux champignons et à l'ail



ROUILLER-TURLOT/PHOTOCUISINE

Plats exotiques

Canette créole aux fruits



ROUILLER-TURLOT/PHOTOCUISINE

Plats exotiques

Langoustes en nage épiceée



ROUILLER-TURLOT/PHOTOCUISINE

Plats exotiques

Nage de saint-jacques au lait de coco



ROUILLER-TURLOT/PHOTOCUISINE

Canette créole aux fruits

6 PERSONNES  PRÉPARATION : 20 MIN
 CUISSON : 1 H 30

1. Préchauffez le four à 200 °C. Épluchez **2 poires** et **6 oignons grelots**. Hachez-les grossièrement ainsi que **2 tranches de pain d'épices**. Mélangez le tout avec **1 cuil. à soupe de poudre de colombo**, **1 cuil. à café de graines de coriandre** et **2 cm de gingembre** épluché et râpé. Salez et poivrez.
2. Glissez cette farce à l'intérieur d'**1 canette d'1,5 kg** salée et poivrée. Piquez sa peau avec une fourchette et déposez-la dans un plat à four. Ajoutez **50 cl de bouillon de volaille** et enfournez pour 1 h en l'arrosoant et en la retournant régulièrement.
3. Pelez et épépinez **6 poires**. Coupez-les en deux ou en quatre. Coupez **12 figues** en deux ou en quatre. Disposez-les autour de la canette avec **12 oignons grelots** pelés. Arrosez de jus de cuisson et poursuivez la cuisson encore 30 min. Servez la canette entourée des fruits et des oignons grelots.

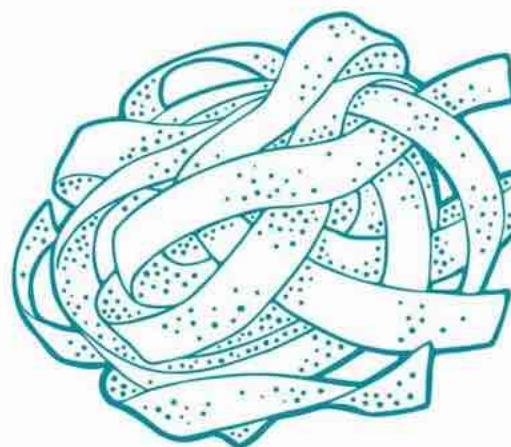
MA PETITE SAUCE

Réservez la volaille au chaud. Dégraissez le jus, puis, à feu vif, déglacez le plat avec un peu d'eau bouillante. Faites-y fondre une tranche de pain d'épices hachée. Goûtez et ajustez l'assaisonnement (sel et poivre).

Nouilles aux champignons et à l'ail

4 PERSONNES  PRÉPARATION : 30 MIN
 CUISSON : 20 MIN

1. Réhydratez **60 g de champignons séchés (au choix)** 30 min dans de l'eau tiède. Émincez-les.
2. Pelez et émincez finement **2 gousses d'ail** et **1 échalote**. Faites-les dorer dans une poêle avec **2 cuil. à soupe d'huile d'olive**. Faites-y sauter les champignons. Assaisonnez d'un trait de **sauce de soja** et de **poivre**. Réservez au chaud.
3. Faites cuire **350 g de pâtes aux œufs** le temps indiqué sur le paquet, en veillant à les garder un peu fermes. Égouttez-les et mélangez-les avec la sauce aux champignons. Servez aussitôt.



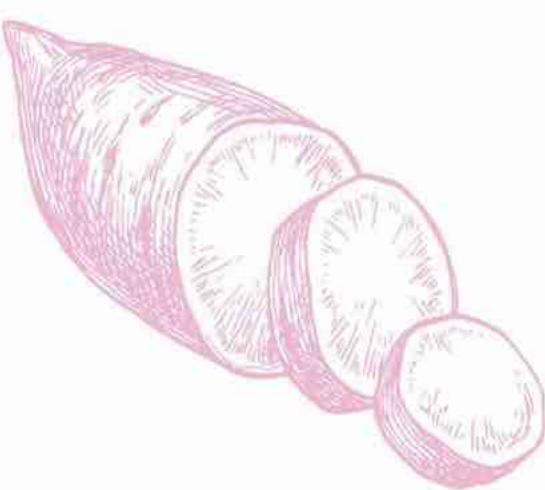
LES BONNES GARNITURES

Ces pâtes de caractère accompagnent à merveille une volaille rôtie ou un saumon au four.

Nage de saint-jacques au lait de coco

6 PERSONNES  PRÉPARATION : 15 MIN
 CUISSON : 20 MIN

1. Nettoyez **1 poivron rouge**, **1 poivron jaune** et **1 courgette**. Coupez-les en bâtonnets. Épluchez et râpez **2 cm de gingembre** et **1 gousse d'ail**.
2. Faites chauffer **2 cuil. à soupe d'huile neutre** dans une sauteuse. Faites-y sauter 2 min l'ail et le gingembre. Ajoutez les légumes et laissez cuire 10 min. Salez et poivrez. Versez **50 cl de bouillon de légumes** et **50 cl de lait de coco**. Portez à ébullition 5 min. Ajoutez **18 noix de saint-jacques** et laissez frémir 3 min. Versez le jus d'**1 citron vert** et servez.



DES ACCORDS PARFAITS

Servez avec du riz noir (vénéré ou riz sauvage) ou une purée de patates douces parsemée de coriandre fraîche.

Langoustes en nage épiceée

6 PERSONNES  PRÉPARATION : 15 MIN
 CUISSON : 15 MIN

1. Faites fondre **2 cuil. à soupe d'huile de coco** dans une très grande casserole. Ajoutez **2 cm de gingembre** pelé et râpé, **1 tige de citronnelle** coupée en tronçons, **3 étoiles de badiane**, **2 bâtons de cannelle**, **1 cuil. à café de baies roses**, **1 cuil. à café de poivre en grains** et le jus d'**1 citron vert**. Faites revenir 5 min. Versez **1 l de bouillon de légumes** et portez à ébullition. Ajoutez **6 petites queues de langouste surgelées** et faites cuire 8-9 min à frémissements.
2. Égouttez les queues de langouste. Répartissez-les dans des grands bols bien chauds. Filtrez le bouillon. Réchauffez-le et versez-le sur les langoustes. Servez éventuellement avec du **riz pilaf** ou des **pommes de terre grenailles** vapeur.

C'EST PRATIQUE

Utilisez une paire de ciseaux de cuisine pour couper la face ventrale des langoustes dans la longueur afin de dégager facilement la chair.

10 idées avec de la truffe noire

Entière, en pelure, en brisures, il en faut peu pour sublimer vos plats. Laissez-vous séduire par sa saveur unique.

1 Jurançon de Noël

Versez 1 bouteille de **jurançon moelleux** dans une carafe. Ajoutez 4 fines lamelles de **truffe fraîche** et 6 **grains de poivre noir**. Bouchez et laissez infuser 6 h à température ambiante. Réfrigérez 2 h minimum. Servez bien frais à l'apéritif avec un **foie gras mi-cuit**.
LE PLUS GLISSEZ LES LAMELLES DE TRUFFE DANS CHAQUE VERRE OU SUR CHAQUE TRANCHE DE FOIE GRAS.

2 Verrines d'œufs brouillés

Battez 5 **œufs** avec 2 cuil. à café de **crème fraîche**, 1 petite **truffe** en bocal hachée et 1 cuil. à café de son jus. Faites fondre 25 g de **beurre**. Versez-y les œufs et mélangez sans cesse jusqu'à obtenir une consistance crémeuse. Servez en verrines avec des petites cuillères à l'apéritif.
LE PLUS PIQUEZ DANS CHAQUE VERRINE UNE MOUILLETTE DE PAIN DE CAMPAGNE GRILLÉ BEURRÉ.

3 Velouté de topinambours

Épluchez 500 g de **topinambours**, 1 **pomme de terre bintje** et 1 **oignon**. Émincez-les et faites-les suer 10 min avec 25 g de **beurre**, 5 cl d'eau, du **sel** et du **poivre**. Versez 75 cl de **bouillon**, couvrez. Faites cuire 25 min. Mixez avec 5 cl de **crème fraîche**. Parsemez de **brisures de truffe**.
LE PLUS AVANT DE MIXER LE VELOUTÉ, AJOUTEZ 2 CUIL. À CAFÉ D'HUILE AROMATISÉE À LA TRUFFE.

4 Croque-monsieur royal

Garnissez 2 tranches de **pain** légèrement **beurrées** de fines lamelles de **comté** et de **truffe fraîche** ou en bocal. **Poivrez** et refermez en sandwich. Beurrez

l'extérieur des croque-monsieur et enfournez 10 min à 200 °C sur une plaque. Taillez en petits carrés.
LE PLUS POUR PLUS DE SAVEUR, RÉFRIGÉREZ-LES 12 H DANS UNE BOÎTE HERMÉTIQUE AVANT CUISSON.

5 Saint-jacques truffées

Décoquillez 8 **noix de saint-jacques**. Fendez-les et insérez une lamelle de **truffe**. Réfrigérez 4 h. Déposez-les par 2 dans 4 coquilles. **Salez, poivrez**. Coiffez d'un copeau de **beurre**. Enfournez 8 min à 200 °C.
LE PLUS AJOUTEZ UN PEU D'ÉCHALOTE ÉMINCÉE AVANT CUISSON OU DE LA CIBOULETTE À LA SORTIE DU FOUR.

6 Suprêmes de pintade à la périgourdine

Glissez de la **truffe fraîche** ou en bocal sous la peau de 4 **suprêmes de pintade**. **Salez et poivrez**. Réfrigérez 12 h. Faites dorer au **beurre** 5 à 7 min de chaque côté, puis flambez au **cognac**. Réservez sur une assiette. Déglacez avec 20 cl de **bouillon de volaille**. Mixez ce jus avec 50 g de **foie gras**. Servez avec les suprêmes.
LE PLUS AJOUTEZ DES BRISURES DE TRUFFE EN BOCAL AVEC UN PEU DE LEUR JUS À LA SAUCE.

7 Papillotes de saumon en écailles

Faites cuire 5 min à la vapeur 1 bulbe de **fenouil**, 2 **carottes** et 2 blancs de **poireau** taillés en fins bâtonnets. Posez-les au centre de 4 carrés de papier cuisson. Couvrez de 4 pavés de **saumon**. **Salez, poivrez** et garnissez de lamelles de **truffe**. Ajoutez 1 cuil. à soupe de **crème fraîche**. Refermez et enfournez durant 10 min à 210 °C.
LE PLUS ASSAISONNEZ LES LÉGUMES VAPEUR AVEC 2 CUIL. À SOUPE DE VIN BLANC ET UN PEU DE SEL.



8 Pommes de terre en éventail

Épluchez 4 grosses **pommes de terre**. Faites-les dorer 15 min au four à 240 °C avec des lamelles de **beurre**, du **sel** et du **poivre**. Sortez-les et entailliez-les en éventail. Insérez 1 **lamelle de truffe** dans chaque fente. Enveloppez-les dans du papier cuisson et réenfournez 30 min à 180 °C.
LE PLUS AJOUTEZ 1 PINCÉE DE FLEUR DE SEL ET UNE NOISETTE DE BEURRE AVANT DE FERMER LES PAPILLOTES.

9 Truffes truffées

Faites fondre 125 g de **chocolat noir**. Hors du feu, incorporez 50 g de **beurre** mou, 50 g de **sucré glace**, 1 jaune d'**œuf**, 1 cuil. à soupe de **cognac** et 1 cuil. à soupe de **brisures de truffe**. Réfrigérez 1 h. Formez des billes et roulez-les dans du **cacao**.
LE PLUS REMPLACEZ LE CACAO PAR DU SUCRÉ GLACE MÉLANGÉ AVEC 2 PINCÉES DE FLEUR DE SEL.

10 Tiramisu charentais

Fouettez 2 jaunes d'**œufs** avec 5 g d'**extrait de vanille** et 60 g de **sucré glace**. Incorporez 225 g de **mascarpone** et 2 blancs montés en neige. Trempez 6 **boudoirs** dans du **pineau des Charentes**. Tapissez-en un plat. Couvrez de crème et de **truffe** râpée. Recommencez l'opération. Saupoudrez de **cacao**. Réfrigérez 4 h.
LE PLUS REMPLACEZ LE MASCARPONE PAR DE LA BROUSSE.



Coupes pralinées aux amandes croquantes

6 PERSONNES

PRÉPARATION : 30 MIN

CUISSON : 5 MIN

ATTENTE : 4 H

• 200 g de praliné en pâte • 150 g de sucre • 5 g de féculle de maïs • 6 jaunes d'œufs • 50 cl de lait • 25 cl de crème liquide très froide • 150 g d'amandes effilées • 1 cuil. à soupe de cacao en poudre.

1. Fouettez les jaunes d'œufs avec 50 g de sucre jusqu'à blanchiment. Ajoutez la féculle. Délagez avec le lait chaud. Faites épaissir à feu doux jusqu'à ce que cette crème nappe la cuillère. Versez la crème bien chaude sur le praliné en remuant pour lisser.

2. Fouettez la crème liquide en chantilly. Ajoutez-la à la préparation. Versez dans les coupes. Placez au réfrigérateur pour au moins 4 h.

3. Faites légèrement griller les amandes dans une poêle sans matière grasse. Chauffez le reste

de sucre jusqu'au caramel dans une autre poêle. Jetez-y les amandes et mélangez à feu doux jusqu'à ce qu'elles soient enrobées. Déposez-les sur un papier sulfurisé et laissez-les refroidir.

4. Saupoudrez les crèmes de cacao et décorez d'amandes caramélisées au moment de servir.

Système D. Remplacez le praliné en pâte (magasins spécialisés pâtisserie ou épicerie fines) par de la Pralinoise en tablette (grandes surfaces). Hachez-la finement avant de verser la crème chaude.

gue & fruits confits

Cheesecake facile à la crème de whisky

6 PERSONNES PRÉPARATION : 20 MIN ATTENTE : 4 H

La base : • 200 g de sablés bretons • 100 g de poudre de noisettes • 150 g de beurre. **La crème :** • 600 g de fromage à tartiner (cream cheese) • 30 cl de crème liquide très froide • 150 g de sucre • 5 cl de liqueur au whisky Baileys • 1 cuil. à soupe de cacao en poudre.

1. Écrasez les biscuits en miettes.

Faites torréfier à feu vif la poudre de noisettes dans une poêle sans matière grasse. Ajoutez le beurre en dés à feu doux et remuez jusqu'à ce qu'il soit fondu. Retirez du feu et mélangez avec les biscuits. Tassez

cette préparation dans un cercle à pâtisserie de 20 cm posé sur une plaque tapissée de papier sulfurisé.

2. Placez le fromage dans un bol.

Ajoutez le cacao, la liqueur, puis le sucre. Fouettez 2 min. Montez la crème en chantilly bien ferme,

incorporez-la. Versez dans le cercle, égalisez la surface. Réfrigérez au moins 4 h avant de servir.

Le truc. *Tapissez l'intérieur du cercle avec une bande de papier sulfurisé, le démoulage n'en sera que plus facile.*

STOCKFOOD/MORGAN, GARETH



DESSERTS DE FÊTES

Mille-et-une-nuits de Noël

6 PERSONNES

PRÉPARATION : 30 MIN

CUISSON : 15 MIN

• 1 génoise ronde du pâtissier • 50 cl de glace plombières • 50 cl de sorbet à la cerise • 225 g de sucre • 10 cl de kirsch • 2 blancs d'œufs. Le décor : • fruits confits assortis • perles en sucre argentées.

1. Placez les bacs de glace au réfrigérateur. Faites bouillir 10 cl d'eau et 100 g de sucre jusqu'à sa dissolution, versez 5 cl de kirsch. Creusez le centre de la génoise en laissant 2 cm de bord. Imbibez-la généreusement de sirop à l'aide d'un pinceau de cuisine.

2. Étalez la glace plombières un peu ramollie dans la génoise. Recouvrez avec le sorbet en formant un dôme. Réservez au congélateur.

3. Versez 125 g de sucre dans une casserole et mouillez-le de 5 cl d'eau. Portez à ébullition. Quand le sirop commence à bouillir, montez les blancs d'œufs en neige. Dès qu'ils sont bien fermes, versez doucement le sirop bouillant en filet sans cesser de fouetter. Continuez de fouetter jusqu'à refroidissement. Mettez cette meringue dans une poche à douille lisse, puis recouvrez-en la glace et la génoise, en créant des pointes. Dorez

avec un chalumeau de cuisine et replacez au congélateur.

4. Décorez de fruits confits et de perles en sucre au moment de servir. Faites chauffer le reste de kirsch dans une louche, enflammez-le et versez-le sur le dessert devant vos convives.

Ça change tout. Pensez à sortir l'omelette norvégienne du congélateur 30 min avant de la déguster.

LA BONNE BASE

Génoise minute

Fouettez 4 jaunes avec 120 g de sucre, ajoutez 100 g de farine, puis incorporez 4 blancs montés en neige. Versez dans un moule à manqué tapissé de papier beurré et enfournez pour 15 min à env. 180 °C. Démoulez et laissez refroidir.



Recette de couverture

Le vrai Cake de Noël à l'anglaise

8 PERSONNES **À PRÉPARER ENTRE 1 SEMAINE ET 1 MOIS À L'AVANCE**

PRÉPARATION : 45 MIN **CUISSON : 2 H**

- 1 kg de fruits confits (raisins, figues, dattes et abricots secs, pruneaux, orange, kumquats, cédrat et cerises)
- 1 orange bio • 1 citron bio • 15 cl de whisky + 2 cuil. à soupe par jour • 250 g de beurre • 200 g de sucre muscovado
- 175 g de farine • 100 g de poudre d'amandes • 100 g d'amandes effilées • 5 g de levure chimique • 3 cuil. à café d'épices à pain d'épices • 4 gros œufs • 500 g de pâte d'amande blanche (pour le décor) • sucre glace.

1. Mélangez fruits confits, jus et zeste râpé des agrumes, sucre, whisky et beurre dans une casserole. Portez à ébullition, puis laissez mijoter 5 min à feu doux. Versez dans un saladier, laissez reposer 30 min.

2. Préchauffez le four à 140 °C. Tapissez un moule de Ø 20 cm à bords hauts de 2 feuilles de papier sulfurisé.

3. Ajoutez dans les fruits : la farine, la poudre d'amandes, les amandes

effilées, la levure, les épices et les œufs. Mélangez soigneusement. Versez la pâte dans le moule, égalisez la surface. Enfournez pour 2 h.

4. Piquez le gâteau avec une brochette à la sortie du four, puis arrosez-le de 2 cuil. à soupe de whisky. Laissez-le refroidir dans le moule. Démoulez-le et entourez-le de film alimentaire. Imbibez-le chaque jour avec 2 cuil. à soupe de whisky.

5. La veille du repas, étalez la pâte d'amande sur un plan de travail saupoudré de sucre glace. Recouvrez le gâteau et réalisez le décor de votre choix.

Malin. C'est la maturation qui développe les arômes de ce gâteau. Vous pouvez utiliser un autre alcool, mais il n'est pas obligatoire : imbibez-le avec un bon thé noir et ce sera délicieux.



Sabayons pamplemousse et neige de sauternes

4 PERSONNES



PRÉPARATION : 20 MIN



CUISSON : 15 MIN



ATTENTE : 1 H

- 4 pomelos roses bio • 200 g de sucre • 1 bouteille de sauternes • 6 œufs • 20 cl de crème liquide • 100 g de sucre.
- 1. **Zestez un pomelo lavé et séché** en rubans avec un épluche-légumes. Faites bouillir 100 g de sucre avec 5 cl d'eau. Ajoutez les rubans, retirez du feu et laissez refroidir. Enlevez les zestes et mélangez le sirop avec 70 cl de vin. Versez dans un bac peu profond et réservez au congélateur.
- 2. **Placez les verres destinés** au granité au congélateur pendant 1 h au moins avant de servir.
- 3. **Pelez les 4 pomelos à vif** et séparez les quartiers en récupérant le jus. Pressez les écorces pour récupérer le jus. Répartissez les quartiers dans 4 petits plats à gratin.
- 4. **Mettez les jaunes d'œufs** dans une petite casserole avec 100 g de sucre, les 5 cl de vin restants et le jus de pomelo récupéré. Portez-la à feu doux au bain-marie en fouettant énergiquement jusqu'à obtenir une mousse ferme et légère, et qui a au moins triplé de volume. Incorporez la crème liquide en filet, tout en fouettant. Versez dans les petits plats à gratin individuels.
- 5. **Dorez les gratins avec un chalumeau** de cuisine. Sortez le granité du congélateur. Grattez avec une fourchette jusqu'à former des cristaux. Répartissez dans les verres bien froids et servez avec les gratins.

Trifle au chocolat et aux griottes

6 PERSONNES



PRÉPARATION : 30 MIN



CUISSON : 5 MIN



ATTENTE : 4 H

• 1 bocal de griottes au kirsch • 1 brownie au chocolat (env. 300 g, en GMS) • 5 cl de kirsch • 50 cl de lait entier pâtissier • 6 jaunes d'œufs • 100 g de crème fraîche épaisse • 20 cl de crème liquide très froide • 200 g de chocolat noir • 100 g de sucre • 20 g de féculle de maïs. Le décor : • copeaux de chocolat.

1. Égouttez les griottes et récupérez le sirop. Portez le lait à ébullition. Râpez le chocolat dans un saladier. Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre, puis ajoutez la féculle. Délayez avec le lait chaud. Reversez dans la casserole et faites épaissir jusqu'à la première ébullition tout en remuant constamment.

2. Versez cette crème bouillante sur le chocolat haché, en mélangeant

pour obtenir une préparation lisse et brillante. Incorporez la crème fraîche. Filmez au contact et laissez refroidir.

3. Placez le brownie coupé en cubes de 3 cm dans une grande coupe en verre. Portez 15 cl de sirop des griottes à ébullition. Ajoutez le kirsch et versez sur le brownie. Recouvrez de griottes, puis de crème au chocolat. Couvrez d'un film et réfrigérez jusqu'au repas.

4. Fouettez la crème en chantilly.

Recouvrez-en la crème au chocolat. Décorez de copeaux de chocolat, de griottes et servez le trifle bien frais.

Incroyable douceur.

Avant de la verser dans la coupe, travaillez la crème au chocolat 2 min au mixeur plongeant pour obtenir une consistance ultra soyeuse qui fait toute la différence.

STOCKFOOD/CANDIS MAGAZINE/BENSON TERRY



LA BONNE BASE

Le brownie

Mélangez 200 g de chocolat noir fondu avec 120 g de beurre salé. Ajoutez 120 g de sucre, 1 sachet de sucre vanillé, puis 2 œufs battus. Ajoutez enfin 40 g de farine. Versez dans le moule beurré, parsemez de pépites de chocolat au lait et enfournez pour 20 min à 180 °C. Laissez bien refroidir.



Le type de chocolat n'influence pas la quantité utilisée dans un dessert

FAUX Il faut toujours adapter la quantité de chocolat. Pour une ganache, par exemple, on utilisera 300 g de crème pour 250 g de chocolat noir. Mais il faudra doubler les quantités de chocolat si vous faites une ganache au chocolat au lait ou blond.



Un chocolat à pâtisser qui a blanchi est inutilisable

FAUX Si vous le croquez tel quel, un chocolat blanchi aura perdu un peu de ses saveurs. Mais une fois fondu et intégré dans un gâteau, une ganache ou une mousse, il sera tout aussi savoureux.

Le tempérage se fait toujours de la même façon

FAUX Chaque chocolat a sa propre courbe de tempérage. Petit rappel : cette opération consiste à faire subir au chocolat un cycle de température (chaleur/refroidissement/chaleur). Le but ? Conserver l'aspect brillant et lisse du chocolat, faciliter le démoulage, assurer une cassure propre et nette, et garantir un chocolat fondant à souhait.



Le bain-marie est idéal pour faire fondre le chocolat

FAUX Certes, le bain-marie reste la solution traditionnelle, mais cela prend du temps et demande de la patience (l'eau ne doit pas bouillir et ne pas dépasser les 70 °C). Vous pouvez sans problème opter pour le micro-ondes, à condition de respecter certaines règles. Par exemple, procédez par tranches d'une minute maximum en mélangeant entre chaque passage au four. Surtout, ne faites pas fondre le chocolat à trop forte puissance, sans quoi la chaleur va se concentrer au centre et l'empêcher de fondre de façon harmonieuse. Autre solution ? Le four à chaleur tournante à très basse température (40 °C).

Merci à Mickaël Laffont, pâtissier formateur à l'École Gourmet Valrhona

Il est incontournable pour réaliser bûches, ganaches ou fondants. Comment maîtriser les subtilités du chocolat pâtissier ? Décryptage avec Mickaël Laffont, pâtissier formateur à l'École Gourmet Valrhona.

Un fort pourcentage de cacao est une garantie de qualité

FAUX Un chocolat, c'est un peu comme un vin : la notion de terroir est primordiale. Sol, climat, origine, variété des fèves de cacao et savoir-faire du chocolatier forgent le caractère du chocolat. Tous ces éléments combinés donnent des goûts complètement différents. Ainsi, deux chocolats avec la même teneur en cacao peuvent avoir des profils aromatiques totalement à l'opposé : l'un avec des notes florales, l'autre avec des notes épicées ou légèrement acidulées.

pâtissier



Il est toujours vendu en tablettes ou en bloc

FAUX Les tablettes, qui pèsent en général 200 g, sont certes un format bien pratique car de nombreuses recettes réclament 100 g ou 200 g de chocolat, mais on trouve de plus en plus de "pistoles", de "pépites" ou de "fèves" pesant environ 3 g. Plus faciles à peser et à doser, elles sont également plus pratiques à utiliser et permettent une fonte rapide et bien homogène.

Le chocolat blanc est un allié précieux en pâtisserie

VRAI Tout vient du beurre de cacao, qui capte les parfums et peut s'associer à une multitude de saveurs. Il est notamment très utilisé dans la fabrication des fourrages de macarons.



Il ne faut jamais le faire fondre avec de l'eau

VRAI C'est d'autant plus vrai si vous le faites fondre au micro-ondes. Il va brûler ! Tous les chocolats à pâtisser (noir, au lait, blanc, blond) fondent à 35,6 °C, température de fonte du beurre de cacao.

Il doit être conservé à température ambiante

FAUX Le chocolat n'aime ni le chaud, ni le froid. La température idéale se situe aux alentours de 16 °C. Une cave à vin est donc parfaite. À défaut, préférez un placard loin d'une source de chaleur (on évitera donc la proximité d'une cuisinière ou d'un four). En plein été ou s'il fait vraiment très chaud chez vous, le mieux est encore de réserver le chocolat dans une boîte hermétique, dans le bac à légumes du réfrigérateur, pour l'isoler des autres ingrédients car il capte les odeurs.

Chocolat de couverture et chocolat pâtissier, c'est pareil

FAUX Le chocolat vendu sous le nom de "chocolat pâtissier", "chocolat à pâtisser" ou encore "chocolat dessert" contient entre 26 % et 31 % de beurre de cacao. C'est celui qu'on utilise pour faire des gâteaux, des mousses ou des ganaches. Pour qu'il fonde bien, les fabricants jouent à la fois sur le pourcentage de beurre de cacao (car pour aider à fondre, il faut du gras !) et le choix des fèves. Le "chocolat de couverture" est une appellation légale : il contient plus de 31 % de beurre de cacao. Il est dénommé ainsi car il s'avère parfait pour les enrobages (il "couvre"). Il est utilisé par les

professionnels et les chocolatiers, par exemple pour faire les enrobages des chocolats de Noël ou les œufs, poules et autres moulages de Pâques. À noter : comme sa teneur élevée en beurre de cacao rend le produit plus fluide, plus facile à fondre et à travailler et, au final, donne des enrobages parfaits et brillants, le "chocolat de couverture" est privilégié par les professionnels. Mais il n'est pas pour autant interdit aux amateurs ! Chez certains fabricants, chocolat de couverture et chocolat à pâtisser peuvent parfois être un seul et même produit. Fiez-vous au pourcentage de beurre de cacao pour en avoir le cœur net.



Le tempérage est essentiel pour réussir les moulages

VRAI C'est la garantie d'obtenir des poules, lapins et œufs bien brillants et fondants.

Ma bûche préférée

Tradi ou glacée, il n'y a pas de vrai Noël sans la reine des desserts festifs. Alors, cette année, chocolat, calissons, fruits rouges ou coco ?



Bûche glacée aux calissons d'Aix

6 PERSONNES

PRÉPARATION : 1 H

CUISSON : 8 MIN

ATTENTE : 4 H

• 25 calissons d'Aix (confiseurs ou GMS) • 20 biscuits à la cuillère • 400 g de pâte d'amande • 6 jaunes d'œufs • 25 cl de crème liquide • 25 cl de lait • 1 cuil. à soupe d'eau de fleur d'oranger • zestes d'orange confits • sucre glace.
1. Portez à ébullition la crème et le lait. 2. Écrasez 20 calissons et fouettez-les avec les jaunes d'œuf jusqu'à ce que la préparation mousse. Ajoutez le mélange chaud en fouettant. Faites cuire sur feu doux en remuant jusqu'à ce que la crème nappe la cuillère. Stoppez juste avant l'ébullition. Laissez refroidir et faites prendre en sorbetière. Arrêtez quand la glace a une texture de purée.

3. Tapissez le fond d'un moule à cake de biscuits à la cuillère. Arrosez-les d'un peu d'eau de fleur d'oranger. Couvrez-les de la moitié de la glace. Posez 4 à 6 calissons tranchés dans la longueur et quelques biscuits. Ajoutez quelques gouttes de fleur d'oranger. Couvrez avec le reste de crème glacée jusqu'au rebord. Réservez pendant au moins 2 h au congélateur.

4. Étalez finement la pâte d'amande sur un plan de travail poudré de sucre glace. Démoulez la bûche et habillez-la avec la pâte d'amande. Réservez au congélateur jusqu'au repas. Décorez la bûche de zestes d'orange confits et du reste des calissons.

Truc de pro. Fouettez la crème cuite 5 min hors du feu afin d'obtenir une texture de glace encore plus crémeuse.

Bûche en gelée de petits fruits rouges

6 PERSONNES



PRÉPARATION : 45 MIN



CUISSON : 3 MIN



ATTENTE : 4 H

- 1 kg de mélange de fruits rouges surgelés • 150 g de fruits rouges frais • 1 mangue • 8 feuilles de gélatine
- 150 g de sucre en poudre • 30 cl de crème liquide • 6 sachets de verveine séchée • 1/2 fève de Tonka • 1/2 citron.

1. Mettez les fruits rouges à décongeler dans une passoire. Versez-les dans un moule à bûche (ou à cake) de manière à ce que celui-ci soit complètement rempli. **2. Mettez les feuilles de gélatine à ramollir** dans un bol d'eau froide. Portez à ébullition 1 l d'eau, éteignez le feu et ajoutez les sachets de verveine. Couvrez et laissez infuser

10 min. Retirez les sachets et ajoutez le sucre en poudre. Portez à ébullition. Hors du feu, ajoutez les feuilles de gélatine et mélangez bien. Versez ce sirop sur les fruits rouges et laissez prendre au réfrigérateur au moins 4 h.

3. Ajoutez la 1/2 fève de Tonka râpée à la crème liquide très froide et fouettez en chantilly ferme.

4. Mixez la chair de la mangue avec le jus de citron. Réservez le coulis ainsi obtenu au réfrigérateur jusqu'au service.

5. Démoulez la bûche. Habillez-la de crème chantilly avec une poche à douille. Décorez de coulis de mangue, de fruits frais, et servez.

DOUTREIGNE/PHOTOCUISINE



DESSERTS DE FÊTES

Bûche coco et cerises au kirsch

6 PERSONNES

PRÉPARATION : 30 MIN

CUISSON : 10 MIN

ATTENTE : 2 H

- environ 25 griottes au kirsch (ou cerises au sirop)
- 4 œufs
- 250 g de mascarpone
- 15 cl de crème de coco
- 15 cl de crème liquide (non UHT)
- 50 g de noix de coco râpée
- 150 g de sucre en poudre
- 100 g de farine
- 50 g de sucre glace
- 1 tablette de chocolat blanc (pour les copeaux).

1. Fouettez la crème de coco
bien froide, la crème liquide,
le mascarpone et le sucre glace
au batteur électrique jusqu'à
obtention d'une crème épaisse.
Réservez au réfrigérateur.

2. Fouettez les jaunes d'œufs
avec le sucre pour obtenir un
mélange mousseux. Ajoutez la
farine en pluie. Montez les blancs
en neige ferme, puis incorporez-
les à la préparation.

3. Préchauffez le four à 180 °C.
Étalez la pâte sur 1 cm d'épaisseur
sur une plaque à pâtisserie
tapissée de papier sulfurisé.
Enfournez pour 10-12 min. Le
biscuit doit être cuit à cœur mais
juste blond. Retournez-le sur un
torchon propre, retirez le papier
et roulez souplement biscuit et
torchon ensemble. Réservez-le.
Dénoyautez les cerises, puis
coupez-les en quartiers.

4. Dressez la bûche. Déroulez
délicatement la génoise. Garnissez-
la de crème et parsemez-la de
cerises. Roulez-la et posez-la sur
un plat de service. Recouvrez-
la du reste de crème avec une
spatule. Saupoudrez de coco
râpée et décorez de copeaux de
chocolat blanc. Réservez au
frais ou servez immédiatement.

Mes beaux copeaux. Faites
fondre 1 tablette de chocolat blanc.
Versez le chocolat fondu sur une plaque,
laissez refroidir et utilisez un éplucheur-légumes pour
détacher les copeaux à la taille souhaitée.

LA FIN D'UNE LÉGENDE

Inutile d'humidifier le torchon
avant d'y rouler le biscuit de la
bûche. La vapeur qu'il produit au
sortir du four suffit largement à
l'empêcher de coller. Et ne
serrez pas, pour ne pas
perdre le moelleux du
biscuit.





Plus de saveurs

Dans la génoise, remplacez 30 g de féculé par 30 g de poudre de noisettes torréfiées. Vous pouvez aussi imbiber le biscuit de sirop de sucre additionné d'un trait de whisky.

Bûche roulée au chocolat au lait

6 PERSONNES

PRÉPA : 45 MIN

CUISSON : 10 MIN

- 300 g de chocolat au lait
- 130 g de sucre en poudre
- 70 g de féculé de maïs
- 50 g de sucre glace
- 4 œufs
- 15 cl de crème liquide
- 80 g de chocolat noir (pour les copeaux).

1. Portez la crème liquide à ébullition. Faites fondre le chocolat au bain-marie. Ajoutez 1/3 de la crème chaude et fouettez pour obtenir une belle émulsion. Incorporez de la même façon le reste de la crème en 2 fois. Réservez la préparation à température ambiante.

2. Séparez les blancs des jaunes d'œufs. Fouettez les jaunes avec le sucre pour obtenir un mélange bien mousseux. Ajoutez la féculé en fouettant. Montez les blancs en neige ferme et incorporez-les. Préchauffez le four à 180 °C. Étalez la pâte sur une plaque à pâtisserie tapissée de papier sulfurisé. Enfournez-la pour 8 à 10 min. Retournez-la sur un torchon et enroulez-la génoise sur elle-même. Réservez-la à température ambiante.

3. Dressez la bûche. Déroulez la génoise et retirez le torchon. Garnissez-la de crème au chocolat, roulez-la et posez-la sur le plat de service. Versez le reste de crème dans une poche à douille et décorez la bûche. Ajoutez des copeaux de chocolat en abondance juste au moment de servir.

Un dessert sur son 31

Confectionner son dessert de Noël, c'est bien.

Le décorer de façon bluffante pour en faire le chef-d'œuvre du repas de réveillon, c'est encore mieux. Et ce n'est pas si compliqué. Voici nos conseils et nos choix pour épater vos invités.



ISTOCK / SP [15]

Enfantin

Cette pâte à sucre blanche au bon goût de vanille naturelle prête à l'emploi est souple et ne colle pas. Les enfants adoreront vous aider à modeler des décors ou à découper des motifs à l'aide d'emporte-pièces. **Pâte à sucre blanche, Vahiné, 2,37 €, 250 g, en GMS.**



Show chocolat

Versez votre chocolat fondu sur ces feuilles rhodoïd, laissez prendre au frigo, puis découpez-y des sapins ou autres formes : le résultat est brillant à souhait et facile à décoller. Vous pouvez aussi rouler la feuille ou la tordre avant de laisser durcir le chocolat pour obtenir de délicieux rouleaux cacaotés. **Lot de 5 feuilles transparentes pour décor chocolat, De Buyer, 10,50 €, sur le site Bien Manger.**

Par Sylvaine Scelles et Aurélie Godin

Des décors faits maison

Chantilly en folie

Les idées les plus simples sont souvent les meilleures. Misez donc sur une décoration à base de chantilly. Mais apportez-y un supplément d'âme grâce à ces douilles festives. Raffermissez votre crème avec une grosse cuillerée de mascarpone pour une meilleure tenue. À réaliser au moment de servir. **8 douilles sur le thème de Noël, Ibili, 27 €, sur le site Mathon.**



À dévorer

Avec de la pâte d'amande ou de la pâte à sucre, réalisez des petits motifs - flocons de neige, étoiles, sapins - grâce à ces emporte-pièces faciles à manipuler. Ne restera plus qu'à les déposer sur votre gâteau de fête. Les petits adorent ! **3 découpoirs avec éjecteur (flocon, sapin, bonhomme), Scrapcooking, 7,50 €, sur le site Bien Manger.**

Miroir, miroir

En pâtisserie, le glaçage miroir est un incontournable, mais il n'est pas si facile à maîtriser. Avec ce glaçage tout prêt, pas d'erreur de pesée possible. Pour l'utiliser, chauffez-le à 50 °C et versez-le sur votre dessert, qui aura, lui, séjourné au moins 3 heures au congélateur. Ce contraste de température assure la bonne prise du glaçage et l'effet couvrant souhaité.

Glaçage miroir prêt à l'emploi, Alice Délice, existe en rouge, marron et neutre, 4,99 € les 300 g, dans les boutiques et sur le site Alice Délice.



— Une bûche de pro sans effort —



Maisons à croquer

Pas besoin de détenir un CAP de pâtissier pour impressionner ses invités à l'heure du dessert, il suffit d'être bien équipé. Ce moule en silicone composé de deux parties qui s'emboîtent pourra tout aussi bien permettre de cuire une gâteau au cacao que de mouler un parfait noisette glacé. Et le résultat sera sublime : la pièce maîtresse de votre table de fêtes !

Moule bûche Village d'hiver, Silikomart, 29,99 €, dans les boutiques spécialisées en pâtisserie.



Étoile des neiges

Ce tapis en silicone au relief en forme de flocons de neige fera des merveilles. À chaud, vous pourrez y cuire une gâteau, une dacquoise ou autre biscuit. À froid, placez-le dans votre gouttière à bûche, versez la préparation à glacer et mettez au congélateur. Décollez le tapis, c'est magique !

Toile décor Flocons Flexipan Inspiration, Guy Demarle, 33,90 €, sur le site de la marque.

La touche finale

Tout ce qui brille



Les paillettes sont tendance... et pas seulement sur les paupières ! Ornez votre dessert festif de paillettes dorées grâce à ce spray très pratique. En quelques pressions, vous illuminerez d'or et de lumière votre vacherin, votre pavlova ou vos petits cupcakes de réveillon. So chic.

Spray paillettes or, Patisdécor, 11,30 €, 10 g, sur le site Cerf Dellier.

Complètement craquant

Si vous voulez apporter croustillant et gourmandise à votre dessert, ce pralin biologique est fait pour vous. À base de noisettes italiennes et de sucre roux bio, voilà une décoration aussi savoureuse qu'esthétique, à coller sur le pourtour d'un royal au chocolat ou à saupoudrer sur vos tiramisu de Noël.



Poudre Pralin bio, Jean Hervé, 11,39 €, 450 g, dans les magasins bio et sur le site Greenweez.



Pluie de confettis

Quelques poignées de cet assortiment de petits décors en azyme suffiront à vous mettre dans l'ambiance des fêtes. Bottes, anges, rennes, bonhommes de neige, étoiles... tous les symboles de Noël s'y trouvent. Colorés et aromatisés aux fruits, ils seront parfaits pour égayer vos créations sucrées.

Assortiment de confettis en azyme All I Want, Happy Sprinkles, 6,99 € le pot de 14 g, sur le site Féerie Cake.

Messages personnels



Dédicacez vos créations sucrées à ceux que vous aimez grâce à ce crayon saveur chocolat-noisette idéal pour écrire des petits messages gourmands sur vos cupcakes ou vos sablés de fêtes. Exprimez-vous !

Crayon créatif choco-noisette, Sainte Lucie, 2,49 €, 20 g, en GMS.



Trio de choc

Un père Noël, un renne et un sapin : voilà l'équipe de choc qui a remplacé le fameux lutin à la hache des bûches pâtissières d'autrefois. Et comme ces petits personnages en 3D sont en sucre, les gourmands qui auront envie de manger la déco pourront s'en donner à cœur joie.

3 sujets en sucre en 3D Noël Tradition, Zodio, 4,99 €, 30 g, dans les magasins et sur le site de la marque.

Éclats de chocolat

Réaliser des copeaux de chocolat avec un couteau économe, vous savez faire... Mais pourquoi ne pas miser sur des copeaux tout prêts ? Ce chocolat de grande qualité, Grand Cru Nyangbo, origine Ghana, 68 % de cacao, en jolis copeaux vous permettra de réaliser un décor classique pour une bûche au rendu digne d'un grand pâtissier.

Copeaux de chocolat, Valrhona, 12 € le sachet de 250 g, dans les épiceries fines ou sur le site de la marque.



L'atelier pain d'épices

Maison traditionnelle ou calendrier de l'avent, tarte aux étoiles ou gâteau sapin, voici quatre recettes aux vraies saveurs de Noël à faire en famille.



Calendrier de l'avent en pain d'épices

PREPARATION : 1 H 15

CUISSON : 45 MIN

ATTENTE : 30 MN

- 400 g de miel • 30 cl de lait
- 3 œufs • 180 g de beurre • 600 g de farine • 150 g de cassonade
- 2 sachets de levure • 2 pincées de sel • 3 pincées de bicarbonate
- 4 cuil. à café de 4-épices • 4 cuil. à café de gingembre en poudre • 4 cuil. à café de cannelle. **Le glaçage :**
- 500 g de sucre glace • 2 blancs d'œufs. **La garniture :** • 25 friandises.

1. Faites fondre le miel avec le lait, le beurre et la cassonade. Mélangez la farine avec la levure, le sel, le bicarbonate, le gingembre, le 4-épices, la cannelle. Versez la préparation au miel dessus, mélangez. Incorporez les œufs. Versez dans deux moules à cake beurrés, enfournez pour 45 min, à 180 °C.

2. Laissez refroidir les cakes, démoulez-les et placez-les au congélateur 30 min. Taillez-les en parallélépipèdes. Coupez-les en deux dans l'épaisseur, puis taillez chaque moitié en 6 tranches dans la longueur.

3. Battez les 2 blancs d'œufs dans un saladier avec le sucre 1 min en un glaçage moelleux. Garnissez-en une poche à douille fine. Couvrez le reste au contact avec un linge mouillé.

4. Confectionnez le cadre du calendrier avec 4 tranches en les collant avec le glaçage. Positionnez 4 autres tranches au centre (retaillez-les de 2 cm environ), collez-les.

5. Réalisez 25 cases et 25 couvercles en coupant 5 carrés dans chaque tranche de pain d'épices restante. Assemblez avec le glaçage, puis décorez de chiffres et de points. Laissez sécher. Garnissez de friandises.

Bonne base. Étalez une pâte sablée un peu plus grande que votre calendrier sur une plaque antiadhésive, piquez-la, posez une grille dessus et enfournez pour 18 min env., à 180 °C. À la sortie du four, posez le calendrier dessus, repérez les angles, retirez le calendrier, puis retaillez la pâte encore chaude. Laissez refroidir. Collez le calendrier dessus à l'aide du glaçage.



Gâteau à la carotte et aux épices

6 PERS.

PRÉPA : 35 MIN

CUISSON : 45 MIN

- 2 carottes • 1 orange bio • 4 œufs • 175 g de sucre roux • 100 g de farine • 175 g de poudre d'amandes • 1 pincée de cannelle
- 1 pincée de gingembre • 1 pincée de 4-épices • sel. **Le glaçage :**
- 10 g de beurre • 200 g de fromage blanc • 100 g de sucre glace.

1. Zestez et pressez l'orange.

Épluchez et râpez les carottes. Fouettez le sucre roux avec les jaunes d'œufs. Incorporez la farine, la poudre d'amandes, le zeste et les épices. Ajoutez les carottes et le jus d'orange.

2. Montez les blancs d'œufs en neige ferme avec 1 pincée de sel. Incorporez-les délicatement à la préparation précédente. Versez dans un moule à manqué graissé, et enfournez pour

45 min, à 180 °C. Laissez refroidir, démoulez et réservez au réfrigérateur.

3. Réalisez le glaçage. Faites fondre le beurre. Fouettez le fromage blanc avec le sucre glace jusqu'à obtenir un mélange homogène. Ajoutez le beurre fondu, mélangez.

4. Versez le glaçage sur le gâteau très froid et lissez avec une spatule. Laissez prendre au frais 15 à 20 min.

Le décor. Sablez entre vos mains 120 g de farine, 1 cuil. à soupe de cannelle et 1 de cacao avec 60 g de beurre. Ajoutez un filet d'eau et amalgamez rapidement. Étalez sur 1 cm, découpez vos décors et faites cuire 15 min, à 180 °C sur une plaque antiadhésive. Décorez avec le reste de glaçage du gâteau ou du chocolat blanc.

DESSERTS DE FÊTES



Tarte ganache, pain d'épices, chocolat au lait

6 PERSONNES PRÉPARATION: 50 MIN

CUISSON: 30 MIN ATTENTE: 4 H

La pâte sucrée: • 200 g de farine • 50 g de poudre d'amandes • 100 g de sucre • 2 cuil. à café de cannelle • 1 cuil. à café de 4-épices • 1 œuf • 125 g de beurre. **La ganache:** • 100 g de pain d'épices • 200 g de chocolat au lait • 40 g de beurre • 30 cl de crème.

1. Préparez la pâte. Mélangez la farine avec le sucre, la cannelle, le 4-épices et la poudre d'amandes. Ajoutez l'œuf, puis incorporez le beurre froid en parcelles. Pétrissez jusqu'à ce qu'il soit absorbé. Formez une boule et filmez-la. Réservez au frais pendant 1 h.

2. Abaissez la pâte sur un plan fariné sur 2 cm. Garnissez-en un moule rectangulaire, piquez la pâte à la fourchette. Avec les chutes de pâte, réalisez environ 18 étoiles, 9 grandes et 9 petites.

3. Recouvrez le fond de pâte de papier cuisson et lestez de légumes secs. Enfournez la tarte et les étoiles posées à côté sur une plaque à 180°C, environ 25 min (surveillez les étoiles). Ôtez le papier et le lest et laissez refroidir.

4. Réalisez la ganache. Coupez le pain d'épices en morceaux. Portez-les à frémissements avec la crème, puis mixez. Versez en 3 fois sur le chocolat haché, en mélangeant bien. Ajoutez le beurre en parcelles, laissez fondre, puis mélangez vivement. Versez sur le fond de tarte, laissez prendre au frais 3 h. Au moment de servir, décorez avec les étoiles et poudrez de sucre glace.

LE PAIN D'ÉPICES

On adore depuis l'enfance ce gâteau au miel agrémenté d'épices comme la cannelle, le gingembre, l'anis, le girofle ou la coriandre. Cette spécialité alsacienne toute simple était, à l'origine, réalisée avec une pâte fermentée. On peut y ajouter du beurre ou du chocolat pour l'enrichir.

Maison de Noël

PRÉPARATION: 1 H

CUISSON: 20 MIN ATTENTE: 1 H

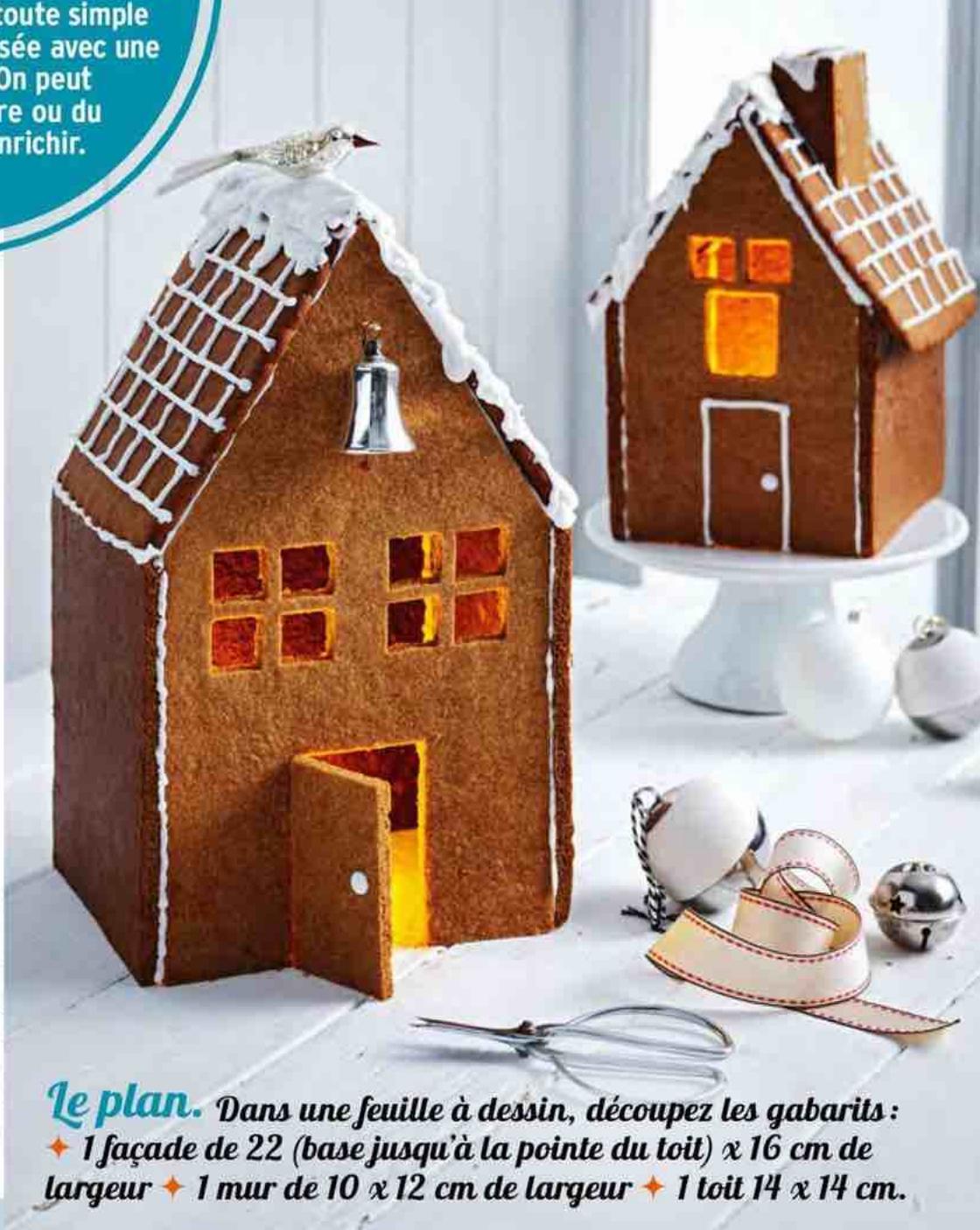
La pâte: • 510 g de farine • 150 g de sucre • 60 g de poudre d'amandes • 300 g de beurre froid • 2 œufs • 1 cuil à soupe de miel • 1 cuil à café de cannelle • 1/2 cuil à café de gingembre • 1 cuil à café de 4-épices • 1 pincée de sel. **Le glaçage:** • 2 blancs d'œufs • 450 g de sucre glace.

1. Réalisez la pâte. Mélangez au robot avec crochet la farine avec le sucre, la poudre d'amandes, le sel et les épices. Incorporez les œufs, le miel et le beurre froid en parcelles. Travaillez jusqu'à obtenir une boule de pâte se détachant des parois. Filmez et réservez au frais 1 h.

2. Divisez la pâte en deux pâtons. Étalez sur un plan fariné et découpez 2 façades, 2 murs et 2 toits. Enfournez les deux façades sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé, à 150°C, pour 15 min. Retirez du four et détaillez aussitôt les fenêtres et la porte. Enfournez à nouveau pour 5 min. Placez les toits et les murs au four, pour 20 min. Laissez bien refroidir.

3. Réalisez le glaçage. Mélangez le blanc d'œuf avec le sucre glace, versez dans une poche à douille petite et lisse. Assemblez et collez la maison, terminez par le toit. Décorez à l'aide du glaçage.

ISTOCK : STOCKFOOD/NEWS LIFE MEDIA



Le plan. Dans une feuille à dessin, découpez les gabarits:
♦ 1 façade de 22 (base jusqu'à la pointe du toit) x 16 cm de largeur
♦ 1 mur de 10 x 12 cm de largeur
♦ 1 toit 14 x 14 cm.

OFFREZ UN CADEAU
POUR TOUTE L'ANNÉE AVEC

Cuisine Actuelle

- ✓ Des recettes gourmandes et saines
- ✓ Des conseils et astuces anti-gaspi



5 MOIS
OFFERTS

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

ABONNEMENT DE 12 MOIS (18 N° PAR AN)¹

46€90 au lieu de ~~78€20~~
Soit 31,30 € d'économie*

5 MOIS
OFFERTS!

Retrouvez toutes nos offres d'abonnement sur
www.prismashop.fr

JE CHOISIS MON MODE DE PAIEMENT :

► @ EN LIGNE SUR PRISMASHOP -5% SUPPLÉMENTAIRES

Directement via l'url suivante :

www.prismashop.fr/HCASN171



Traitements immédiat
de votre commande



Paiement
sécurisé



Version digitale offerte
+ ses archives

► PAR COURRIER

1 Je renseigne mes coordonnées ** M^{me} M.

Nom ** :

Prénom ** :

Adresse ** :

CP ** :

Ville ** :

2 Je joins un chèque de 46,90€ à l'ordre de **Cuisine Actuelle**.

A renvoyer sous enveloppe affranchie à : **Cuisine Actuelle - Service Abonnements - 62066 ARRAS CEDEX 9**.
Une facture vous sera envoyée pour payer votre abonnement.

► PAR TÉLÉPHONE

0 826 963 964

Service 0,20 € / min
+ prix appel



*Par rapport au prix kiosque + frais de livraison. **Informations obligatoires, à défaut votre abonnement ne pourra être mis en place. (1) Abonnement automatiquement reconduit à l'échéance. Le Client peut ne pas reconduire l'abonnement. PRISMA MEDIA informera le Client par écrit dans un délai de 3 à 1 mois avant chaque échéance de la faculté de résilier son abonnement à la date indiquée, avec un préavis avant la date de renouvellement. À défaut, l'abonnement à durée déterminée sera renouvelé pour une durée identique. 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 cet abonnement à tout moment. Délai de livraison du 1er numéro, 8 semaines environ après enregistrement du règlement dans la limite des stocks disponibles. Les informations recueillies font l'objet d'un traitement informatique par PRISMA MEDIA à des fins de gestion des abonnements, fidélisation, études statistiques et prospection commerciale. Conformément à la loi informatique et libertés du 6 janvier 1978 modifiée, vous pouvez consulter les mentions légales concernant vos droits sur les CGV de prismashop.fr ou par email à dpo@prismamedia.com. Offre réservée aux nouveaux abonnés de France métropolitaine. Photos non contractuelles. Les archives numériques sont accessibles durant la totalité de votre abonnement.

HCASN171

Fines bûches

Classiques ou surprenantes, mais toujours ultragourmandes, voici les meilleures bûches du commerce pour terminer le repas du réveillon en beauté.



1. Comme un rocher Entre la rondeur agréable du chocolat et la gourmandise fruitée des noisettes, chaque bouchée, soulignée par le croquant des éclats caramélisés, régale les amateurs du genre. **Bûche glacée Excellence façon rocher, 4,69 € (8/10 parts), chez Aldi.**

2. Fraîcheur voyageuse Très parfumée et 100 % naturelle, cette bûche composée de sorbets "plein fruit" envoûte par ses saveurs prononcées de mangue rehaussées par le fruit de la Passion. À l'intérieur ? Un généreux cœur de fraise. **Bûche mangue-Passion, 12,99 € les 489 g (7/8 parts), Invitation à la ferme, en grandes surfaces, réseau bio et magasins de producteurs.** **3. Simple comme vegan** On fond pour l'esthétique de cette bûche aux allures de fagot qui plaira à tous avec sa mousse aux délicieux parfums de chocolat noir, d'amande et de riz soufflé. **Bûche végétale au chocolat, 15,90 € les 540 g (6 pers.), chez Casino au rayon boulangerie-pâtisserie.**

4. Bonheur à l'assiette Déclinant ses bâtonnets glacés en bûches individuelles, la marque marseillaise propose ce dessert irrésistible où les notes de chocolat et de noisettes s'unissent à merveille dans un gianduia mémorable. **Emkipop, à partir de 22,90 € les 10 desserts, sur le site de la marque.**

5. Vitamines d'hiver On craque pour les tons flashy de cette bûche pâtissière dans laquelle Jean Imbert, chef de renom, mise sur l'association de la mandarine et de la clémentine. Raffinée et rafraîchissante. **Mandarines et clémentines corses IGP, 13,95 € (6 parts), chez Carrefour.** **6. Au cœur du fruit** Depuis 25 ans, sous la houlette de Denis Lavaud, maître artisan glacié, cette entreprise des Charentes nous plonge dans ses créations glacées réalisées avec exigence. Ce sorbet fruits rouges et son cœur de fruits exotiques ne déroge pas à la règle et fait voyager nos papilles. **L'Angélys, 9,49 € (6/8 parts), en grandes surfaces.**



7. Tournez manège Ce carrousel fait virevolter nos sens avec sa crème glacée vanille-crème fraîche, son chocolat blanc aux noisettes caramélisées et son cœur de sorbet fruits rouges, tous abrités sous une coque de chocolat blanc finement décorée. **Le Grand Carrousel, 22,99 € les 750 g (8 parts), chez Maison Thiriet.**

8. Sur grand écran Ruez-vous sur ce carré de chocolat au lait géant garni de glace au pop-corn caramélisé, le tout posé sur un sablé amande-maïs et ponctué d'éclats de maïs grillé et d'un cœur de caramel fondant. **La Tablette Givrée XXL pop-corn, La Fabrique Givrée, 30 € les 600 g (6/8 parts), chez Maison Thiriet.** **9. Bûche au top** Quand le vainqueur de *Top Chef* 2021 livre sa version de la bûche, nos sens sont à la fête : croquant des cacahuètes, crémeux de la mousse citron et du chocolat au lait, coulant du caramel beurre salé et fondant des biscuits... un régal. **Bûche pâtissière**

Mohamed Cheikh, Erhard pour Lidl, 9,99 € les 470 g (6 parts), chez Lidl.

10. L'appel du macaron Qui peut résister au moelleux de ces biscuits entre lesquels se love un entremets à la framboise réveillé par le juteux et l'acidité des framboises fraîches entières ? Gourmand et rafraîchissant à la fois. **Bûche macaron-framboise, 9,95 € les 480 g, chez Franprix.** **11. Invitation magique** Inspirée par ses souvenirs d'enfance, la cheffe pâtissière Nina Métayer cache sous des flocons de neige en chocolat une crème glacée stracciatella doublée de crème glacée praliné, garnie de morceaux de poires caramélisées et de caramel coulant. **Rêverie glacée, 26,50 € les 800 ml (8 parts), chez Picard.** **12. Massif montagneux** Surfez sur le plaisir avec ce relief de crèmes glacées vanille-caramel, posé sur un brownie parsemé de noisettes caramélisées et strié de filets de caramel au beurre salé. **Bûche montagne glacée, 8,99 € les 485 g, chez Auchan.**

Les bons fromages sur un plateau

Pour le réveillon, entre la dinde et la bûche, une autre tradition demeure : le fromage. Choisir le bon assortiment pour plaire à tous et bien l'accompagner, c'est tout un art. Nos conseils pour ne pas se tromper.

Il est fortement recommandé de proposer des fromages de différentes familles, pour varier les plaisirs et être sûr que chacun y trouvera son compte. Choisissez de préférence des fromages de saison. Idéalement, il faut proposer une pâte molle à croûte fleurie, une croûte lavée, une pâte persillée, une pâte pressée non cuite et une pâte cuite. Petite précision : le chèvre n'est pas un fromage d'hiver, mais on trouve des fromages au lait de brebis toute l'année.

Les bonnes quantités

Une règle d'or : "Pas moins de 3, jamais plus de 6." Il s'agit des sortes de fromages pour un plateau de fin de repas. Certains disent qu'il faut présenter un nombre impair ; 5 semble donc être le nombre idéal. Prévoyez de 60 g à 100 g par personne, pas plus, pour éviter de gâcher, même si le fromage se conserve bien. Mais il s'agit surtout de garder une petite place pour le dessert !

La mise en scène

Disposez les fromages sur un joli support : bois, marbre, ardoise, verre. Décorez de paille, feuilles naturelles, fruits secs, petits légumes, fruits frais, etc. Tenez compte de la force de chaque fromage et rangez-les du plus doux au plus puissant, en suivant le sens des aiguilles d'une montre. Vous pouvez aussi jouer avec les différentes formes et couleurs de chaque variété.

Le service

Sortez votre sélection de fromages du réfrigérateur et déballez-les 30 minutes à 1 heure avant la dégustation. Ainsi, ils seront "chambrés", comme le vin. Au moment de dresser le plateau, veillez bien à tourner la pointe des fromages vers l'extérieur afin de faciliter la découpe. Pensez à prévoir un couteau par grande famille de fromages, pour ne pas mélanger les parfums des différentes variétés, ainsi qu'une cuillère si vous avez choisi du mont d'or.



Les classiques

Vacherin mont d'or : spécialité du Jura et du Haut-Doubs, cette pâte molle à croûte lavée ne sort jamais sans sa ceinture d'épicéa. On peut savourer son crémeux et son goût fruité de mi-octobre à mi-mai.

Brillat-savarin : le roi des pâtes molles à croûte fleurie se déguste avec du champagne, qui apporte de la fraîcheur à son crémeux.

Comté vieux : de nombreux fromagers proposent à l'occasion des fêtes des fromages d'exception, comme des comtés âgés de 30, 36 voire 48 mois. Ils développent alors des saveurs riches et puissantes, leur pâte se faisant plus cassante et plus sèche.

Maroilles : c'est le fromage à croûte lavée le plus connu du Nord.

C'est souvent l'élément le plus fort du plateau de fin de repas.

Bleu d'Auvergne : plus ou moins corsé selon l'affinage, ce fromage fabriqué dans le Massif central est le plus connu de la famille des pâtes persillées.

LES PLUS SUR LE PLATEAU : UNE PÂTE DE COING, DES CERNEAUX DE NOIX, DES FRUITS SECS.

Les originaux

Truffé de la Marne : ce fromage crémeux est agrémenté de lamelles de truffe. Il est aussi possible de truffer un brie ou un chaource.

Bleu de Termignon : peu connu, ce fromage de Savoie a la particularité

de développer ses moisissures naturellement.

Abondance : originaire de Haute-Savoie, cette AOP est douce, et sa pâte souple et fondante.

Langres : AOP de Haute-Marne, ce fromage riche peut être lavé au marc.

Trappe Échourgnac : affiné à la liqueur de noix, sa pâte est souple et très parfumée.

LES PLUS SUR LE PLATEAU : UNE SÉLECTION D'ÉPICES (PIMENT D'ESPELETTE, PAPRIKA, CURRY), UN CHUTNEY DE MANGUE.

Les corsés

Roquefort : fromage persillé, gras, son goût puissant varie selon sa fabrication et les souches de *Penicillium roqueforti*.

Gaperon : cette pâte pressée non cuite au goût d'ail et de poivre séduit nombre d'amateurs.

Boulette d'Avesnes : sa croûte, à base de pâte de maroilles, est lavée à la bière pendant l'affinage.

Appenzeller : ce cousin suisse, à pâte pressée cuite, étonne par sa fermeté et sa saveur corsée.

Munster : spécialité alsacienne au goût puissant et à l'odeur forte qui se reconnaît à sa croûte orange un peu gluante.

LES PLUS SUR LE PLATEAU : UNE CONFITURE DE FIGUE OU DE POIRE, DES FRUITS SECS, DU CUMIN.

Un brie truffé fait maison

Préparez vous-même cette vedette du plateau de fromage : c'est très facile (et bien plus économique). Il suffit de mélanger du mascarpone et de la truffe râpée, puis d'en garnir un quart de brie coupé

en deux dans l'épaisseur. Après 48 h de repos au frigo, votre brie truffé "homemade" aura un parfum sans pareil.

Petit budget ? Remplacez la truffe par un mélange de fruits secs : un vrai régal.



DR / ISTOCK

1 Contrôlez la qualité grâce au prix au kilo

Derrière la mise en avant d'une onctuosité et d'une très grande facilité à former des boules dès la sortie du congélateur se cache souvent un foisonnement (c'est-à-dire un apport d'air) exagéré.

“Pour ne pas « acheter de l'air », comparez le prix au kilo et non au volume”

Plus le poids de votre bac d'un litre sera élevé (de 500 g à 750 g), meilleur sera le produit. L'air retirant de la matière, du goût et de la couleur. Même chez le glacier, renseignez-vous sur le poids au litre. Cela donne un bon indice de la qualité proposée.

2 Gardez un œil sur la composition

Distinguez glace, crème glacée (plus riche et dont les 5 % minimum de matières grasses sont obligatoirement d'origine animale) et sorbet (de l'eau, du

Par Catherine Lamontagne

5 CONSEILS DE PRO pour réussir ses desserts glacés

Entre fraîcheur et légèreté, l'ajout de glace dans les desserts est une solution toujours appréciée en fin de repas. Les clefs pour un résultat parfait !

sucre et du fruit) et jetez toujours un œil à la composition. Préférez le lait entier au lait recomposé et la crème fraîche au beurre concentré. Faites attention au

pourcentage de fruits (source évidente de saveur) et optez pour des sorbets “plein fruits” (taux minimum de 45 %, mais plus, c'est mieux !), sauf pour les agrumes (15 à 30 %, sinon c'est trop acide) et les fruits à coque (environ 5 %).

3 Vérifiez l'authenticité de la vanille

La réussite de votre dessert dépend beaucoup de la qualité de la glace. L'incontournable vanille a vu ses cours augmenter. Vérifiez donc bien son authenticité.

“Traquez l'extrait de vanille, gardez en second choix l'“arôme naturel de vanille””

Et évitez les “arômes naturels”, extraits d'autres produits que de la vanille, et le “goût vanille”, à la chimie garantie. Les points noirs n'apportent aucune saveur. Un ton blanc cassé est plus juste que du beige ou du jaune. Le temps de maturation des saveurs a son importance, mais seul le glacier connaît la recette. Questionnez-le. Plus il en parle, mieux c'est.

4 Travaillez bien la glace

La glace doit être souple. Sortez-la 15 min avant utilisation et trempez régulièrement votre cuillère dans de l'eau chaude pour la prélever plus facilement. Si vous superposez plusieurs saveurs (arlequin, cassate...) pour un dessert, laissez réduire les couches au congélateur entre chaque ajout.

“L'idéal est de placer ces desserts montés et gelés 15 min au frais avant de les déguster”

Préparez à l'avance vos profiteroles ou les boules simples sur un plateau et réservez-les au congélateur jusqu'au service. Nappez-les de chocolat fondu (ou autre sauce chaude) au dernier moment, la glace tiendra mieux et votre chaud-froid sera plus réussi.

5 Prévoyez la bonne quantité

Pour un dessert où la glace domine, on compte trois-quarts de litre pour 6 personnes, mais quand la glace est travaillée en dessert copieux, avec des fruits, de la meringue ou des biscuits et autres croquants, on peut en réduire la quantité. Pour avoir un ordre de grandeur, sachez qu'un bac d'un litre permet de réaliser 20 boules de glace.

Desserts givrés

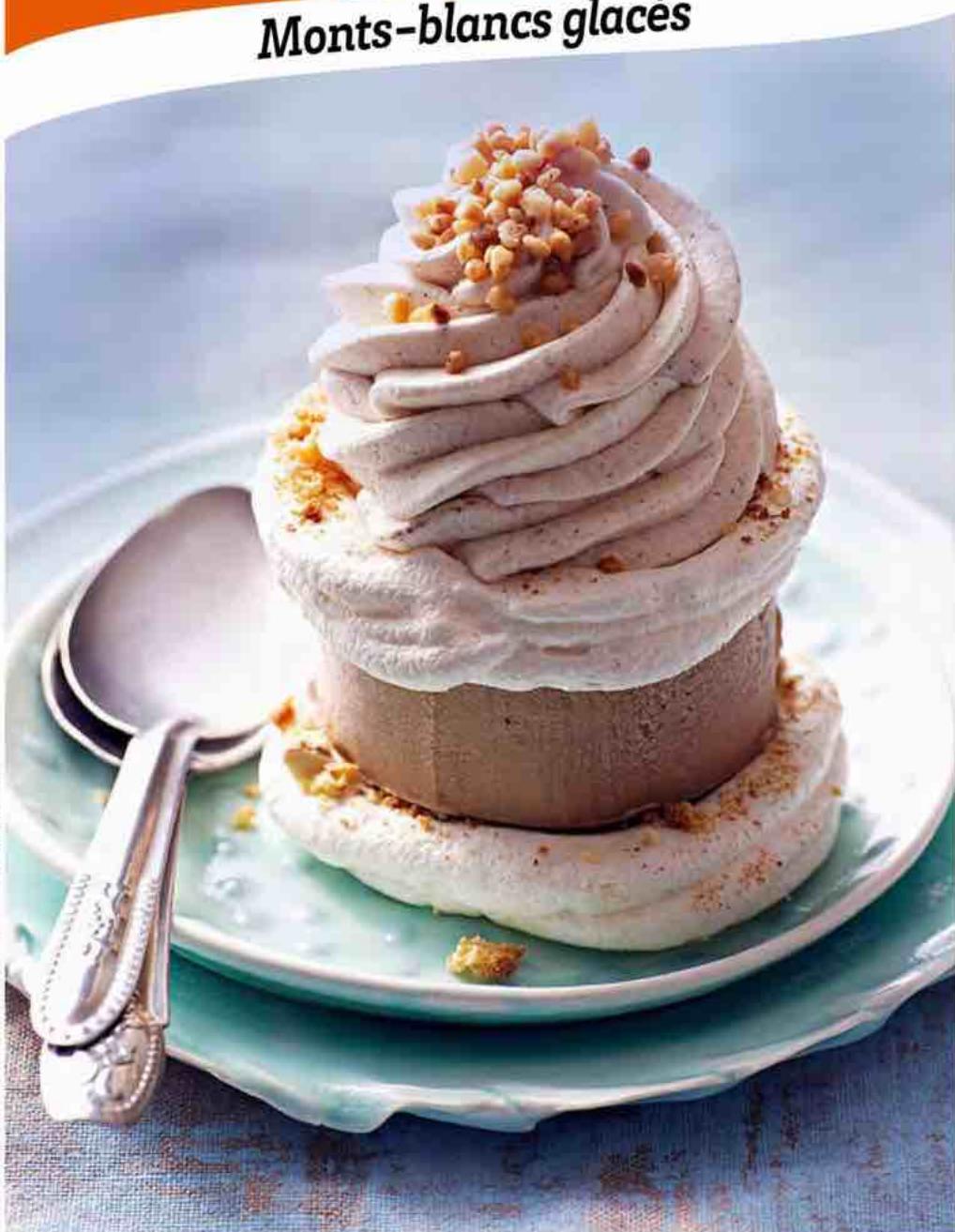
Bombe glacée à l'ananas



STOCKFOOD/MORGANS, GARETH

Desserts givrés

Monts-blancs glacés



STOCKFOOD/GRÄFE & UNZER VERLAG/EINWANGER, KLAUS-MARIA

Desserts givrés

Desserts givrés

Sandwichs polaires framboises-pistaches



STOCKFOOD/NEW LIFE MEDIA

Desserts givrés

Vacherin vanille-framboise express



STOCKFOOD/IMMEDIATE MEDIA/GOOD FOOD

Sandwichs polaires framboises-pistaches

6 PERSONNES  PRÉPARATION : 15 MIN
CONGÉLATION : 2 H MINIMUM

1. Faites ramollir 50 cl de glace vanille 1 h au réfrigérateur. Mélangez à 250 g de framboises. Formez 6 sandwichs avec 12 gaufrettes rectangulaires et la glace en garniture. Lissez le tour avec la lame d'un couteau. Réservez 1 h au congélateur.
2. Fouettez 150 g de fromage frais à tartiner avec 50 g de sucre glace. Trempez-y l'extrémité des sandwichs. Parsemez de 3 cuil. à soupe de noix de coco râpée et de 3 cuil. à soupe de pistaches concassées. Placez au congélateur jusqu'au service.



JE CUSTOMISE

Personnalisez ces sandwichs en changeant les biscuits (macarons, cookies...), le parfum de la glace et la finition (pralin, noisettes...).

ISTOCK

Vacherin vanille-framboise express

6 PERSONNES  PRÉPARATION : 15 MIN
CONGÉLATION : 2 H MINIMUM

1. Sortez du congélateur 1/2 l de glace framboise et 1/2 l de glace vanille. Laissez-les ramollir 1 h environ au réfrigérateur. Réduisez 150 g de biscuits (palets bretons) en grosses miettes. Mélangez-les avec 60 g de beurre fondu.
2. Tapissez un moule à charnière de papier cuisson. Étalez la moitié des miettes de biscuits au fond en tassant bien. Étalez la moitié de la glace framboise et répartissez 125 g de fruits rouges mélangés en appuyant délicatement. Étalez la moitié de la glace vanille et recouvrez du reste de miettes en lissant bien. Recommencez l'opération avec la glace framboise et 125 g de fruits rouges mélangés. Terminez en couvrant de glace vanille. Réservez 2 h au congélateur.
3. Démoulez le vacherin et décorez-le de 60 g d'amandes hachées et de 15 petites meringues.

L'ASTUCE
Faites torréfier les amandes entières 3 à 5 min dans une poêle sans matière grasse pour les dorner. Laissez-les refroidir et hachez-les. Vous obtiendrez plus de couleur et de saveur.

Bombe glacée à l'ananas

6 PERSONNES  PRÉPA : 30 MIN
CONGÉLATION : 4 H  CUISSON : 15 MIN

1. Mixez 500 g d'ananas pelé en morceaux avec 200 g de lait concentré sucré. Fouettez 40 cl de crème liquide entière froide en chantilly. Incorporez à la préparation. Couvrez un saladier de film étirable et versez-y le mélange. Réservez au congélateur.
2. Préparez la génoise. Fouettez 2 œufs et 70 g de sucre. Dès que le mélange devient mousseux, intégrez délicatement 60 g de farine et 1/2 sachet de levure chimique. Étalez sur une plaque tapissée de papier cuisson et enfournez 15 min à 180 °C. Laissez refroidir. Découpez un disque au diamètre du saladier. Déposez-le sur la glace à l'ananas. Réservez 4 h au congélateur. Peu avant de servir, démoulez sur un plat et replacez au congélateur.
3. Fouettez 2 blancs d'œufs en neige avec 1 pincée de sel. Versez peu à peu 110 g de sucre pour obtenir un mélange brillant. Couvrez-en le gâteau à l'aide d'une poche à douille. Dorez au chalumeau de cuisine et servez aussitôt.

PLUS PARFUMÉE

À la sortie du four, imbibez la génoise de rhum ambré ou de jus d'orange mélangé avec autant de sirop de sucre de canne.

Monts-blancs glacés

6 PERSONNES  PRÉPARATION : 20 MIN
 CUISSON : 45 MIN

1. Préchauffez le four à 120 °C. Fouettez 3 blancs d'œufs en neige avec 1 pincée de sel. Dès qu'ils commencent à mousser, ajoutez petit à petit 180 g de sucre semoule. Fouettez jusqu'à obtenir une meringue brillante. Formez 12 disques de Ø 10 cm avec une poche à douille sur une plaque tapissée de papier cuisson. Enfournez pour 45 min.
2. Démoulez 50 cl de glace (chocolat, praliné ou café) et sectionnez-la en deux dans l'épaisseur, puis prélevez 6 disques de 8 à 9 cm de diamètre à l'aide d'un emporte-pièce. Réservez au congélateur.
3. Fouettez 15 cl de crème liquide entière bien froide en chantilly. Incorporez-la délicatement à 150 g de crème de marrons vanillée.
4. Assemblez, en les superposant, 1 meringue, la glace et 1 autre meringue. Garnissez de chantilly aux marrons et de 6 cuil. à soupe de pralin.

MA GLACE MAISON

Fouettez en chantilly 300 g de lait concentré non sucré bien froid et incorporez délicatement 200 g de crème de marrons. Turbinez en sorbetière.

10 idées de mignardises

Noël est aussi la fête des petites douceurs, à servir avec le café ou à grignoter en attendant l'ouverture des cadeaux.

1 Petits florentins

Faites caraméliser 175 g de **sucré**. Incorporez 50 g de **beurre**, 50 g de **miel**, 1 pincée de **4-épices** et de **sel**, puis 20 cl de **crème liquide**. Faites bouillir jusqu'à épaississement (15 à 20 min). Versez en larges gouttes sur du papier sulfurisé. Garnissez de **fruits secs** et **confits**. Laissez refroidir. Puis faites fondre 120 g de **chocolat** et trempez-y la base des florentins. Laissez durcir au frais.

LE PLUS LA CRÈME DOIT ATTEINDRE 130 °C AU THERMOMÈTRE.

2 Tuiles cacao-noisettes

Battez 100 g de **sucré** et 2 blancs d'**œufs**, ajoutez 10 g de **farine** avec 20 g de **cacao**, 25 g de **noisettes** concassées et 35 g de **beurre** fondu. Mélangez. Sur une plaque garnie de papier sulfurisé, versez des cuillerées de pâte bien espacées. Saupoudrez de 25 g de noisettes concassées. Enfournez 8 min à 220 °C.

LE PLUS POSEZ-LES CHAUDES SUR UN ROULEAU À PÂTISSERIE POUR LEUR DONNER UNE FORME ARRONDIE.

3 Financiers au café

Faites fondre 75 g de **beurre** jusqu'à ce qu'il prenne une odeur de noisette. Mélangez 100 g de **sucré glace**, 50 g de **poudre d'amandes**, 5 g de **café instantané** et 20 g de **farine**. Ajoutez 2 blancs d'**œufs**, puis le beurre chaud. Remplissez des mini-moules. Faites cuire 5 min à 240 °C puis 5 min à 200 °C. Éteignez le four et laissez encore 5 min.

LE PLUS AJOUTEZ 1 FRUIT ROUGE SURGELÉ DANS CHAQUE MOULE.

4 Verrines kumquats-chocolat

Faites cuire 6 **kumquats** 30 min dans 100 g de **miel** et 10 cl d'eau. Fouettez

3 jaunes d'**œufs** avec 40 g de **sucré**. Délayez avec 25 cl de **lait** chaud. Faites épaissir à feu doux. Versez bouillant sur 250 g de **chocolat** haché. Mélangez. Parfumez de 4 cuil. à soupe de sirop au miel et aux kumquats. Répartissez dans 12 verres. Décorez des kumquats égouttés et émincés.

5 Rochers fondants coco

Mélangez 125 g de **noix de coco râpée**, 200 g de **lait de coco** et 50 g de **sucré glace**. Couvrez et réfrigérez 12 h. Façonnez en petites bouchées. Réfrigérez 1 h. Faites fondre 100 g de **chocolat**. Ajoutez hors du feu 100 g de chocolat râpé. Mélangez. Passez-y les bouchées. Laissez-les sécher.

6 Amarettis maison

Mélangez 200 g de **poudre d'amandes** et 150 g de **sucré**. Battez 2 gros blancs d'**œufs** à la fourchette, incorporez 2 gouttes d'**essence d'amande amère**, puis les amandes et le sucre. Façonnez en billes. Posez sur une plaque tapissée de papier sulfurisé. Saupoudrez de **sucré glace**. Enfournez 15 min à 160 °C. Ils doivent être dorés et encore moelleux à cœur.

LE PLUS COLLEZ-LES 2 PAR 2 AVEC DE LA MARMELADE D'ORANGE.

7 Truffes blanches aux marrons glacés

Râpez 100 g de **chocolat blanc**, ajoutez 70 g de **crème liquide**. Faites fondre à feu doux. Hors du feu, ajoutez 80 g de **poudre d'amandes**. Placez au frais 4 h. Râpez 50 g de chocolat blanc. Prélevez 1 cuil. à café de pâte, piquez-la d'un éclat de **marron glacé**, puis roulez-la dans le **chocolat** râpé. Recommencez jusqu'à épuisement des ingrédients.

LE PLUS PARFUMEZ LA PÂTE AVEC UN ALCOOL (RHUM, WHISKY, COGNAC...).

Recettes pour 4 pers.



8

Fruits déguisés

Amalgamez 150 g de **poudre d'amandes**, 150 g de **sucré glace** et 1 cuil. à soupe de **kirsch**. Séparez la pâte en trois parties. Teinez-en un tiers avec un **colorant alimentaire vert** et un autre avec du **rouge**. Farcissez 12 **dattes** dénoyautées et 12 **cerneaux de noix** collés 2 par 2 avec cette pâte d'amande en alternant les couleurs.

LE PLUS VOUS POUVEZ LES ROULER DANS DU SUCRE POUR UN EFFET TOTALEMENT GIVRÉ.

9 Bouchées au thé

Préparez 15 cl de **thé noir** très fort. Versez-y 100 g de **raisins secs**. Laissez refroidir. Faites fondre 300 g de **chocolat noir**. Fouettez 50 g de **beurre** mou, 100 g de **sucré glace** et 2 jaunes d'**œufs** en crème mousseuse. Incorporez le chocolat tiède puis 100 g de **amandes concassées**, les raisins et le thé. Versez dans un moule tapissé de papier sulfurisé. Réfrigérez 12 h. Découpez en dés. Enrobez de **cacao**.

LE PLUS UTILISEZ UN THÉ FUMÉ DE CHINE OU UN THÉ À LA BERGAMOTE.

10 Chocolats du pôle Nord

Faites fondre 250 g de **chocolat blanc** avec 50 g de **beurre**. Ajoutez 100 g de **biscuits secs** émiettés, 50 g de **cranberries** séchées, 50 g de **cacahuètes**, 50 g de **pistaches**, 120 g de **guimauve** en dés. Étalez sur du papier sulfurisé, saupoudrez de **meringue** émiettée. Laissez durcir au frais. Coupez ou cassez en morceaux.

Le retour des digestifs d'antan

“Digeo”, gnôle, goutte, pousse-café... les spiritueux, hier servis après le repas, redeviennent tendance. À déguster seuls ou en cocktail.

C'est un héritage qui est transmis de génération en génération : lors d'un événement festif, entre amis ou en famille, partager un digestif à la fin du repas fait partie d'une tradition peu à peu tombée en désuétude. Mais avec l'explosion des cocktails, les mixologues ont remis au goût du jour de vieux alcools oubliés, ainsi que des spiritueux classiques qui séduisent à nouveau les amateurs.

Quelle différence entre eau-de-vie et liqueur ?

Ces deux types de spiritueux sont élaborés différemment et possèdent des caractéristiques gustatives particulières.

L'eau-de-vie affiche un degré d'alcool autour de 37,5 % vol. Son élaboration comprend deux étapes principales : la fermentation de matières premières (céréales, fruits, vins ou plantes) et la distillation à l'alambic, qui lui donne tout son goût. Le cognac est une eau-de-vie de vin, le calvados, une eau-de-vie de cidre et de poiré. On la déguste pure, à température ambiante ou légèrement rafraîchie (13 °C). La liqueur est une boisson alcoolisée et aromatisée qui

contient au minimum 100 g de sucre par litre. Ses principaux

arômes proviennent de ce qui est ajouté à une base d'alcool neutre lors de l'infusion ou de la distillation : fruits, plantes, herbes, écorces, racines, noyaux, etc. Son degré d'alcool minimal est de 15 % vol. On connaît les liqueurs d'orange ou “triple sec”, de menthe (Get 27) ou de cerise (Guignolet). Les anisés, comme l'absinthe ou le pastis, entrent aussi dans cette catégorie. On les consomme en général en long drink rafraîchie de glaçons, et comme base de cocktails.

Les digestifs aident-ils bel et bien à digérer ?

Contrairement à ce que l'on pourrait croire, l'alcool n'a pas vraiment d'effet bénéfique sur la digestion. Il est calorique, ralentit le transit et augmente la charge de travail du foie. Mais alors pourquoi pense-t-on qu'il aide à la digestion ? Comme l'alcool a un effet vasodilatateur, il va distendre l'estomac et apporter une sensation de bien-être à court terme après un copieux repas.



Le Fernet-Branca

À base de 27 ingrédients, ce bitter italien contient, entre autres, du safran, de la rhubarbe, de la camomille, de la myrrhe... vieillis en fûts de chêne. Un grand classique à (re)découvrir pour accompagner du chocolat noir, pur avec des glaçons ou dans différents cocktails.

Fernet-Branca, Distillerie Fratelli Branca, 70 cl, 14,25 €, sur le site de la marque, chez les cavistes et en grande distribution.



L'absinthe

Aussi appelée "fée verte", cette liqueur, interdite en France de 1915 à 2011, est fabriquée selon une nouvelle recette. Aujourd'hui, son goût fort et anisé est très apprécié avec de l'eau glacée et en mixologie.

Grande Absente, Distilleries et Domaines de Provence, 70 cl, 42,30 €, sur le site de la marque et chez les cavistes.



Le Jägermeister

Boisson emblématique de l'underground berlinois, la Jägermeister a été élaborée en 1934 à base de 56 plantes (tenues secrètes) par le fils d'un producteur de vinaigre allemand. Amère, avec des notes d'agrumes, d'anis étoilé, de gingembre et de clou de girofle, le tout vieilli en fûts de chêne, elle se boit en cocktail, en shot servie à -18 °C pour en révéler toutes les saveurs, ou avec une bière nature.

Liqueur Jägermeister, 70 cl, Jägermeister 20 €, en GMS.



La chartreuse verte

Fabriquée par les pères chartreux, la chartreuse verte (il en existe une jaune) est une liqueur élaborée à partir de 130 plantes. Elle se déguste en digestif, idéalement entre 12 et 13 °C, sur glace ou en long drink.

Chartreuse verte, 70 cl, à partir de 35 €, en grande distribution et chez les cavistes.



Le génépi

Cette liqueur est obtenue à partir d'une plante de haute montagne appartenant à la famille des armoises : le génépi. Apprécier en digestif, elle est servie fraîche, sans glaçon, ou en shooter. Elle peut également parfumer de nombreux cocktails.

Génépi L'Ancienne, Distillerie des Alpes, 70 cl, 22,30 €, dans les magasins Carrefour.



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

ADRESSE EN FIN DE NUMÉRO

L'absinthe

Aussi appelée "fée verte", cette liqueur, interdite en France de 1915 à 2011, est fabriquée selon une nouvelle recette. Aujourd'hui, son goût fort et anisé est très apprécié avec de l'eau glacée et en mixologie.

Grande Absente, Distilleries et Domaines de Provence, 70 cl, 42,30 €, sur le site de la marque et chez les cavistes.



Le cognac

Composé de plusieurs eaux-de-vie vieillies en fûts de chêne, ce cognac à la robe ambrée développe, en bouche, des notes d'orange confite, de crème brûlée et d'iris. Idéal pour parfaire un plantureux repas.

Cognac XO Courvoisier, 70 cl, 180 €, chez les cavistes.



Le calvados

Fabriqué dans le pays d'Auge, ce calvados produit à partir de pommes et de poires est très aromatique. Il convient parfaitement à la préparation de recettes de cuisine, de granités aux pommes et de cocktails.

Calvados Sélection AOC, Christian Drouin, 70 cl, 32,50 €, sur le site de la marque.



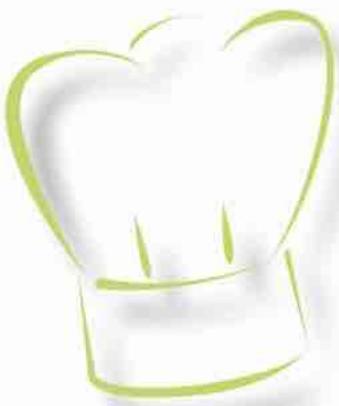
L'eau-de-vie de framboise sauvage

Ce spiritueux, issu de la fermentation de fruits sauvages qui sont ensuite distillés, se distingue par sa finesse et son équilibre. Il restitue le goût et l'odeur subtile de la framboise. Se déguste pur.

Eau-de-Vie de framboise sauvage, Massenez, 70 cl, 37,70 €, chez les cavistes et en épicerie fines.



Hors-Série Cuisine Actuelle - 111



Actualités commerciales

ÉPOPÉE 1902, Pinot Gris Grand Cru Rangen 2019

Grand cru emblématique d'Alsace d'origine volcanique, ce Pinot Gris dévoile ici un profil sec et gastronomique. Certifiée Agriconfiance et Haute Valeur Environnementale de niveau 3, vendangée début octobre pendant 3 jours, cette cuvée se décline en format magnum (1.5l) pour un vieillissement plus lent et un temps de garde plus long. Format idéal en cadeau ou pour les tablées de Noël.

PMC* 49 € - Disponible sur : boutique.wolfberger.com



Langues de chocolat MONBANA

MONBANA réveille vos souvenirs d'enfance en revisitant un grand classique des cours de récréation et des goûters. La traditionnelle langue de chat devient une « Langue de chocolat ». La Chocolaterie propose 4 versions élaborées à partir d'un chocolat fin et d'ingrédients 100% naturels : chocolat noir (menthe, fruits rouges) ou au lait (passion, caramel au beurre salé). Ces douceurs Made in France vont vous faire fondre de plaisir !

PMC* : 5,95 € les 70 g - E-shop : boutique.monbana.com



Shop.parmigianoreggiano.com



à découvrir et offrir aux gourmets pour les fêtes de fin d'année.

RDV sur Shop.parmigianoreggiano.com

Le Grand Carrousel Atelier Toqué™ Maison Thiriet

Pièce maîtresse de notre collection sur le thème de la fête foraine le Grand Carrousel est créé et fabriqué au sein de notre Atelier Toqué™. Sous une coque au chocolat blanc décorée de chevaux de bois et relief ton sur ton. Des crèmes glacées à la crème fraîche origine France, vanille Bourbon de Madagascar et chocolat blanc caramélisé. Un sorbet Plein Fruit rouges, des éclats de noisette caramélisés, une sauce au caramel et une confiserie au chocolat blanc colorée.

PMC* 8 parts : 24,99 €. Édition limitée.

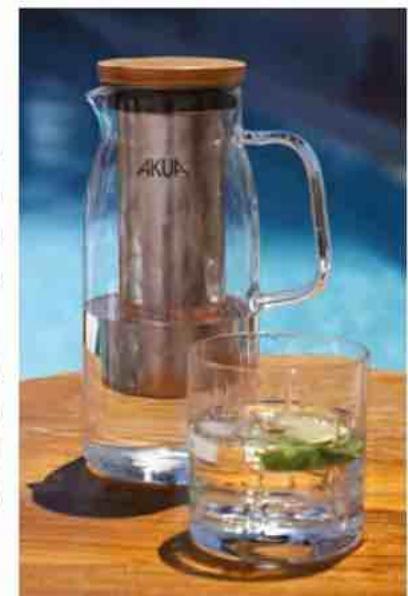


Akua, carafe filtrante zéro plastique

Avec la carafe Akua Cookut supprimons les bouteilles en plastique et les cartouches des carafes filtrantes ! Grâce à ses billes filtrantes naturelles, la carafe Akua vous garantit une eau bonne et pure, sans déchet plastique. L'application Akua vous permet d'optimiser l'usage de vos billes de filtration. Vous êtes notifié du meilleur moment pour changer vos billes en fonction de votre consommation.

PMC* : 39,90 €

Site internet : www.cookut.com - Insta : @cookut



Domaine de La Croix Cuvée Empereur, Grand Rosé de Provence

Dans l'univers des Crus Classés de Provence, le Domaine de La Croix bénéficie d'un terroir et d'un microclimat exceptionnels au cœur de la presqu'île de Saint-Tropez. Issu des plus belles parcelles et produit en infime quantité, Empereur est un vin rosé d'exception qui ne manquera pas de ravir les plus fins palais.



PMC* : 75 € - Lieux de vente : Cavistes et e-shop : www.domainedelacroix.com

Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération

À OFFRIR

Les cadeaux gourmands du zodiaque.

Offrez à chaque signe une friandise à son goût : une attention délicate qui fera forcément plaisir pour bien finir l'année.



À OFFRIR



Bélier

Mettez du piment dans ses fêtes de fin d'année

Son profil L'appétit vient en mangeant, et en buvant l'apéritif. Une belle entrée en matière pour le Bélier, lui qui ouvre la discussion et la marche du zodiaque. Crackers craquants, poivre piquant, c'est tout ce qu'il faut pour l'épater et épicer la soirée. Convaincu que celui qui ne prend pas de risque ne peut goûter le sel de la vie, le Bélier adore les saveurs audacieuses comme celle de la truffe noire, et les trouvailles gourmandes.



STOCKFOOD/ARE MEDIA

Son cadeau

Petits crackers apéritifs à la truffe

Mélangez 200 g de **farine** avec 2 cuil. à café de **levure chimique** et 1 cuil. à café de **fleur de sel**. Ajoutez 4 cl d'**huile d'olive**, 2 cl d'**huile de truffe** et 1 **œuf**. Pétrissez en pâte. Filmez et réservez 30 min au frais. Étalez sur du papier cuisson sur 4 mm d'épaisseur et piquez à la fourchette. Badigeonnez d'**huile d'olive**, saupoudrez de **sésame** et de **poudre de truffe séchée** ou de **truffe hachée**. Détaillez en bandes. Enfournez pour 10 min à 180 °C. Nouez avec des rubans par 3 ou 4 et ajoutez une étiquette personnalisée.

STOCKFOOD/ALAG/HOERSCH, JUJUA



Taureau

Délice pour un épicurien bien dans son assiette

Son profil Gourmet à table, gourmand de la vie et de ses friandises, le Taureau s'ancre dans le terroir. Un bon plat doit surprendre et satisfaire ses cinq sens. Le rouge du macaron attire son regard, le goût de la betterave le relie à son élément, la Terre, le parfum du piment le taquine et le trouble à la fois. Quant au chocolat, il n'y résiste pas et le savoure lentement pour faire durer le plaisir.

Son cadeau

Macarons betterave & chocolat pimenté

Portez à ébullition 15 cl de **crème** avec 1 **betterave** cuite mixée. Versez sur 160 g de **chocolat** haché. Ajoutez 80 g de **beurre**. Mélangez. Réservez cette ganache 2 h. Pour la pâte, mélangez 210 g de **sucré glace** avec 150 g de **poudre d'amandes**, 1/2 cuil. à café de **piment en poudre** et une pointe de **colorant rouge**. Fouettez 130 g de **blancs d'œufs en neige** en incorporant petit à petit 90 g de **sucré**. Mélangez le tout. Pochez sur du papier sulfurisé, laissez croûter 30 min. Enfournez pour 12 min à 150 °C. Laissez refroidir. Collez avec la ganache fouettée.



Gémeaux

La recette du bonheur, en toute simplicité

Son profil Pas de fête sans jeux ni éclats de rire, le Gémeaux préfère la légèreté aux mondanités. Plus encore qu'une jolie table décorée, il aime vivre le moment présent, ce moment magique partagé ici et maintenant avec ses proches. Le pain d'épices est à ses yeux un cadeau moelleux, fondant, qui l'amuse et le régale. Rigolo surtout, le chocolat autour de la bouche... Ça donne envie de s'embrasser.



MADANI/PHOTOCUISINE

Son cadeau

Pâte à tartiner chocolat & spéculoos

Mixez 200 g de biscuits **spéculoos** concassés avec 15 cl de **crème épaisse**, 10 cl de **lait concentré non sucré**, 60 g de **pralin en grains** (GMS, confiseurs) et 35 g de **sucré glace**. Versez dans un pot stérilisé, fermez. Conservez 7 jours au frais. Pour offrir, garnissez d'un biscuit spéculoos, d'un ruban noué et d'une étiquette.



Cancer

Douceurs d'antan pour coeurs nostalgiques

Son profil "Comme le monde serait triste sans l'odeur des confitures" (Georges Duhamel). Et comme le Cancer se réjouit de replonger dans son enfance après les avoir goûtables... Il aime l'intimité d'une maison hospitalière, la chaleur d'une table familiale ornée de cadeaux décoratifs. Le petit biscuit, c'est un peu sa madeleine de Proust (Cancer lui aussi) : délicieux et attendrissant pour lui qui adore materner.

Son cadeau

Tendres biscuits fourrés

Mélangez 125 g de **sucré roux** avec 125 g de **beurre** mou. Ajoutez 2 cuil. à soupe de **miel** et 1 **œuf**. Incorporez 300 g de **farine**, 1/2 sachet de **levure chimique** et 1/2 cuil. à café de **gingembre** râpé. Confectionnez des petites boules et aplatissez-les légèrement. Disposez-les sur une plaque antiadhésive et enfournez pour 15 min à 180 °C. Laissez refroidir. Garnissez-les de **confiture** au choix. Offrez dans une boîte de récupération doublée d'une jolie serviette en papier.



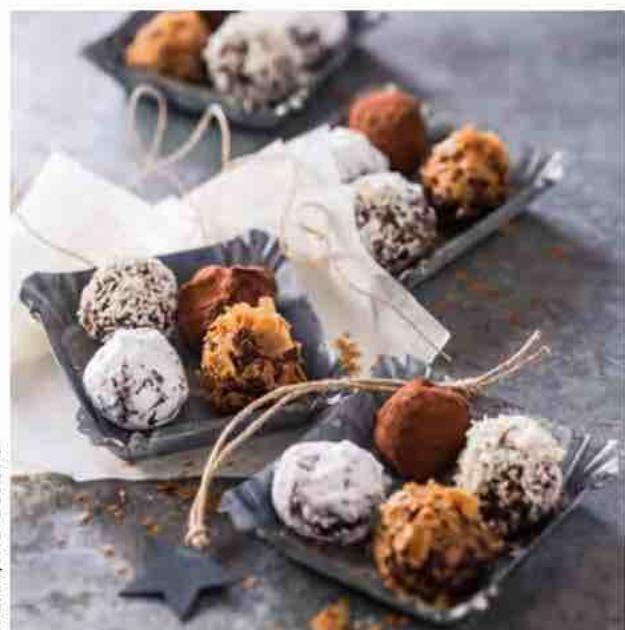
STOCKFOOD/FUR ZS VERLAG/WINNER, KATRIN



Lion

Comblez le roi de la jungle avec des sensations fortes

Son profil Flamboyant comme le Feu (son élément) dans la cheminée, le Lion célèbre les fêtes avec panache. La médiocrité, il déteste et il se donne les moyens de combler ses désirs fastueux. La truffe s'impose, le chic l'exige. Noir le chocolat, fort l'alcool... Les saveurs sont puissantes, à l'image de son énergie débordante. Le Lion pose et s'impose, mais il partage ses cadeaux et ses succès avec une générosité inégalée.



MADANI/PHOTOCUISINE

Son cadeau

Truffes menthe glaciale

Faites fondre 250 g de **chocolat noir** au bain-marie. Portez à ébullition 12 cl de **crème liquide**, versez-la sur le chocolat, mélangez longuement. Parfumez avec 5 cl de **crème de menthe** (rayon cocktails et digestifs). Placez au frais 4 h. Réalisez les truffes avec une cuillère parisienne. Roulez les truffes au choix dans des **gavottes** broyées, de la **noix de coco** ou du **cacao**. Conservez au frais dans des moules à tartelettes enveloppés avec du papier cuisson et de la ficelle brute. Sortez-les 1 h avant dégustation.



Vierge

Invitez-la à un goûter sain et joyeux

Son profil Affectueusement, son entourage s'amuse de la nature hypocondriaque de la Vierge. Comme les fêtes sont synonymes d'excès, elle anticipe en renforçant ses défenses. Quel plaisir alors de recevoir des délices de fruits. À l'abricot, son apport en bêta-carotène, à la figue, sa richesse en magnésium... Ces garde-fous sympas lui donnent la permission d'exprimer son petit grain de folie.

Son cadeau

Petits délices aux fruits séchés

Mélangez 250 g de **farine** et 70 g de **sucré**, 1 pincée de **sel** et 1 cuil. à soupe de **cannelle**. Ajoutez 100 g de **beurre** mou et 1 **œuf**. Pétrissez. Réservez 1 h au frais. Réhydratez 8 **abricots secs** et 8 **figues**. Égouttez et mixez avec 3 cuil. à soupe de **pâte d'amande**. Étalez et détaillez en carrés. Enfournez pour 10 min à 180 °C. Garnissez par 2 de purée de fruits. Nappez de **chocolat** fondu. Dessinez un nœud avec un crayon pâtissier blanc (Vahiné). Ajoutez une perle de sucre.



STOCKFOOD/PROFMEDIA

★ À OFFRIR



Balance

Un élixir d'amour sous le sapin

Son profil Rose la fleur, rose la couleur, la Balance voit la vie en rose. Un signe 100 % pink ! Ses sentiments diffusent une infinie tendresse à l'égard de l'être aimé. Elle adore les tête-à-tête, prétextes à ses yeux à fêter toute l'année les amoureux. Symbole de féminité, l'hibiscus ajoute des nuances à la romance, des notes subtiles en cuisine. Le tilleul jure fidélité, le sureau sécurise, la Balance est comblée.



STOCKFOOD/NEUDERT, KATI

Son cadeau

Douce infusion rose

Faites sécher à l'air libre sur un linge ou achetez déjà séché chez l'herboriste : une poignée de **pétales de rose** non traités, 40 g de **tilleul** et 80 g d'**hibiscus**. Ajoutez des **fleurs de sureau**, 10 copeaux de **gingembre** et 8 graines de **cardamome** pilées. Mélangez dans des flacons munis de bouchons, des petits sachets ou un joli bocal. Faites-en infuser 1 cuil. à soupe dans une tasse d'eau très chaude 5 min.

STOCKFOOD/SAUNDERS, JANE



Scorpion

Un bouquet d'arômes qui fait tourner la tête

Son profil Sel, soufre, mercure, le Scorpion est un alchimiste qui transforme l'amour en passion, peu importe qu'elle le consome. Suave et savoureuse, la liqueur est la quintessence du goût, les sens tangent avant de chavirer quand le gingembre s'invite à la fête. Le rhizome exotique fait remonter notre Scorpion à la source d'un plaisir ambré coco très... câlin.

Son cadeau

Liqueur de gingembre

Mélangez 50 cl de **rum** avec 50 cl de **lait de coco** et 250 g de **sucré**. Ajoutez 1 gousse de **vanille** fendue et grattée, le zeste d'un **citron vert** et 1 cuil. à soupe d'**arôme d'amande amère**. Réservez dans un bocal hermétique et laissez reposer au frais 1 semaine. Filtrez dans un flacon ébouillanté et bouchez. Prévoyez un ruban et une belle étiquette manuscrite pour offrir.



Sagittaire

Une régala de gourmets sans frontières

Son profil L'âme voyageuse, le cœur globe-trotter, le Sagittaire se plaît à découvrir les cultures du monde entier. La table est à ses yeux un visa pour l'amitié, une main tendue par plat cuisiné interposé. Généreux et idéaliste, il offre volontiers l'hospitalité. Le condiment en bouche, il vole aussitôt de Pondichéry au Cap, salé et sucré mélangés pour marier les goûts et les saveurs.



STOCKFOOD/ARE MEDIA

Son cadeau

Chutney de fruits aux oignons rouges

Épluchez 2 **oignons rouges**, 3 **poires** et 3 **pommes**. Faites fondre dans une casserole les oignons émincés avec un filet d'**huile** 5 min. Saupoudrez de 80 g de **sucré roux** et déglacez avec 8 cl de **vinaigre balsamique**. Ajoutez les fruits en fins quartiers et laissez compoter 30 min. Versez bouillant dans 4 petits pots à confiture stérilisés, vissez les couvercles. Retournez 10 min, puis redressez. Étiquetez et nouez d'un beau ruban rouge.



Capricorne

Des délices croustillants pour esprits brillants

Son profil La dernière fenêtre du calendrier de l'avent ouverte, Noël est là, le Capricorne entre en scène sur la piste étoilée du zodiaque. Signe de Terre, il met les bouchées doubles pour nourrir les siens et renforcer leur résistance. Un peu distant en public, le Capricorne se révèle plein d'humour dans l'intimité, fin et pétillant à souhait. Comme un chocolat à la saveur rare, son amitié se mérite.

Son cadeau

Bouchées de l'avent au riz soufflé

Faites fondre 165 g de **beurre** avec 210 g de **chocolat** haché. Hors du feu, ajoutez 125 g de **sucré glace** et 125 g de **riz soufflé** et mélangez. Remplissez-en 24 moules à glaçons en silicone. Laissez prendre au frais 4 h. Démoulez et entourez chaque bouchée d'un ruban de papier, fixez-le avec un petit carré d'étiquette autocollante ornée d'un des 24 chiffres de l'avent. Rangez-les dans une boîte de chocolat vide de l'année passée.



STOCKFOOD/PROFMEDIA



Verseau

Réveillez son réveillon avec un zeste d'imprévu

Son profil Vous l'attendez ici, il apparaît là, le Verseau, trop heureux de créer la surprise. Se démarquer, c'est sa spécialité, pas d'embûche dans la bûche, il la raye de la carte pour la remplacer par une pluie de mini biscuits. C'est moderne, inattendu, tout ce qu'il faut pour animer la conversation. Le citron est digeste, l'utile rejoue l'agréable touche de sel... Après avoir déconcerté son public, notre Verseau fait l'unanimité.



STOCKFOOD/PROFMEDIA



Poissons

Un feuilleté surprenant pour un être complexe

Son profil Un Poissons ne parle pas sous l'eau, quère plus à table. Discrète, sa présence n'est pas moins remarquée grâce à son aura pleine de mystère. Les mots, il les remplace par une cuisine raffinée, croquante là où on l'attend fondante. Au chocolat la douceur, à la pistache le mystère : le reflet d'une personnalité au cœur d'or plus complexe qu'il n'y paraît, insoudable à tout jamais.

Son cadeau

Feuillantines à la pistache

Faites fondre 150 g de **chocolat blanc** avec 50 g de **crème** et 40 g de **pistaches** mixées. Laissez refroidir. Coupez 5 à 8 **galettes de sarrasin** aux dimensions d'un petit plat rectangulaire tapissé de film. Dorez les galettes une à une à la poêle dans du **beurre**. Tartinez-les à mesure de chocolat fondu et empilez dans le moule. Laissez prendre au frais 2 h. Faites fondre 250 g de **chocolat de couverture** à 50 °C. Coupez en cubes et plongez-les dans le chocolat. Décorez d'**or alimentaire** (magasins spécialisés en cuisine).



STOCKFOOD/KLAMBI STYLING/VERLAG/HÖRSCH, JULIA

★ SÉLECTION

Certains l'exposeront sur une étagère, d'autres le tacheront de farine ou de beurre, mais tous seront ravis de le recevoir au pied du sapin. Découvrez notre sélection de beaux ouvrages à offrir (ou à s'offrir).

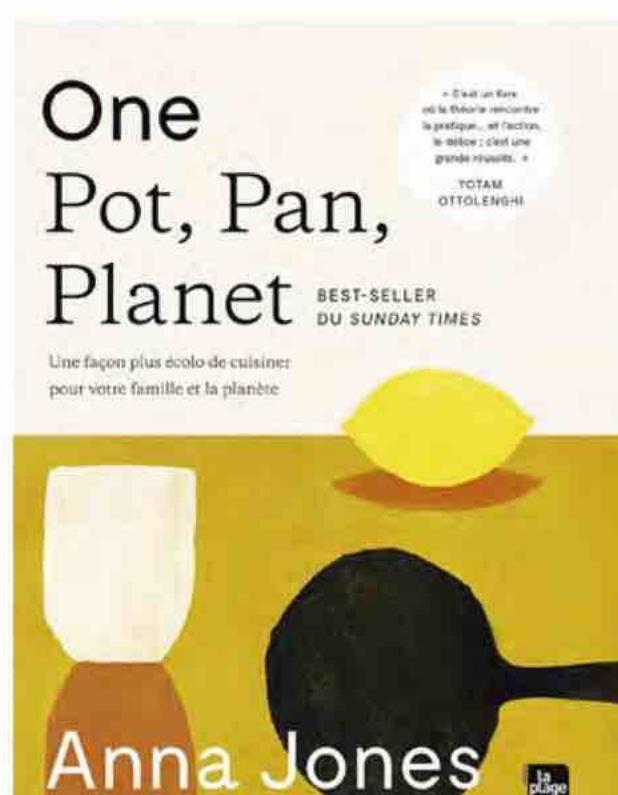
Pour un écoconscient Engagé

Perseuadée que notre alimentation est l'une des clés d'action sur la situation climatique, Anna Jones n'en oublie pas pour autant le plaisir. La preuve : son ouvrage est un best-seller outre-Atlantique et le chef adulé Yotam Ottolenghi le décrit comme "un livre dans lequel la pensée rencontre la pratique et le délice. Une réussite considérable". Que dire de plus ?

À l'intérieur : celle qui fut formée par un autre chef adulé - Jamie Oliver - partage plus de 200 recettes à cuisiner dans une poêle, dans une casserole ou sur une plaque de four.

On craque pour : la bonne soupe de carottes au tahini et romarin, une association de saveurs qui nous fait tout bonnement très envie.

One Pot, Pan, Planet, d'Anna Jones, 336 pages, 35 €, éditions La Plage.



Par Aurélie Godin

One

Pot, Pan,

Planet

BEST-SELLER
DU SUNDAY TIMES

Une façon plus écolo de cuisiner pour votre famille et la planète

« C'est un rare
qui la théorie rencontre
la pratique... et l'action.
Le résultat : c'est une
grande réussite. »
TOM OTTOLENGHI

TOM
OTTOLENGHI

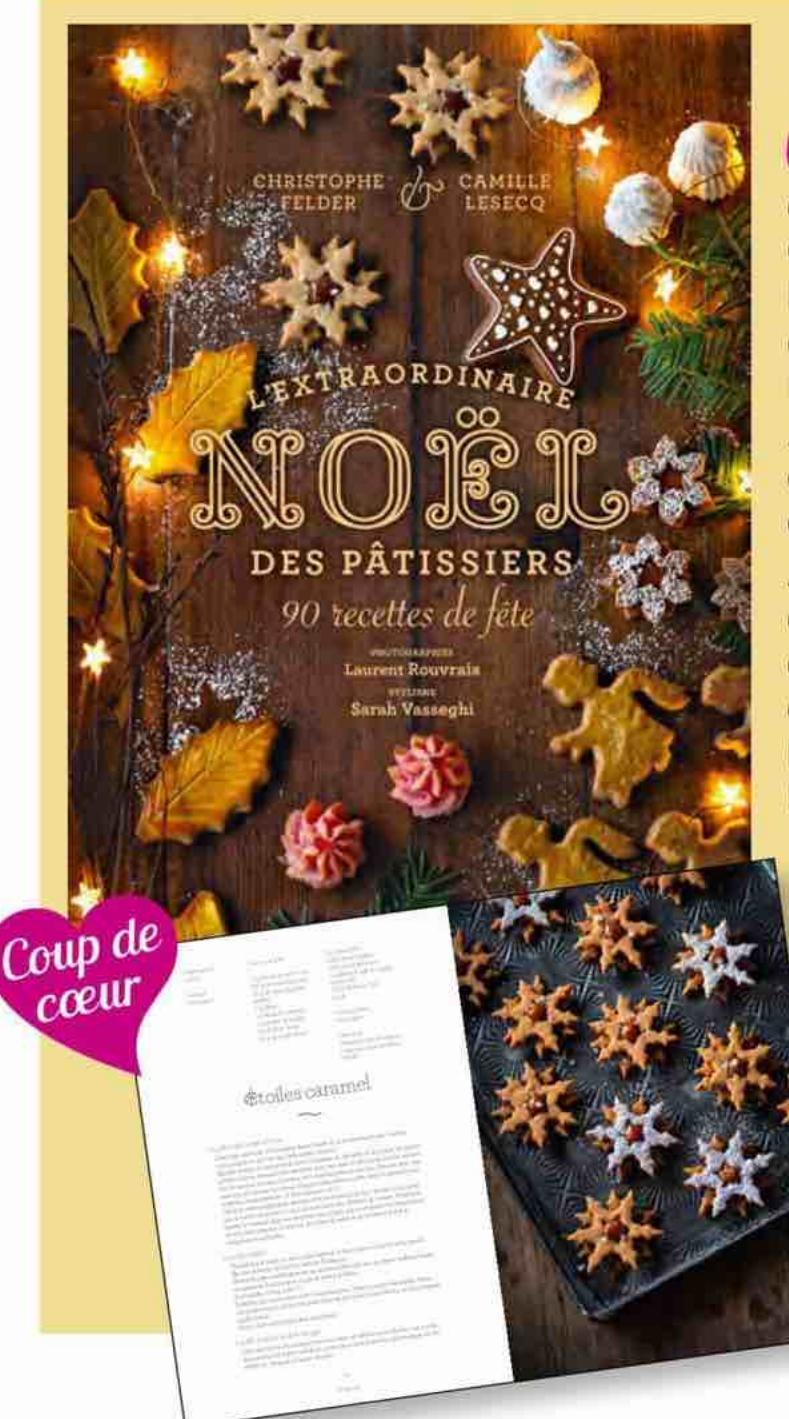
Une façon plus écolo de cuisiner pour votre famille et la planète

Anna Jones



Un beau livre

Pour un fondu de pâtisserie



Noël enchanté

Ces deux-là nous mettent l'eau à la bouche à chacune de leurs parutions. Christophe Felder et Camille Lescq pâtissent ensemble en Alsace, où la tradition de Noël est très importante. Aussi ont-ils choisi de nous embarquer cette fois dans la magie des fêtes.

À l'intérieur : 90 recettes de Noël incontournables, du pain d'épices aux bûches, en passant par les fameux bredele et les divins stollens. En bonus, des contes et des chants de Noël pour se rassembler en famille.

On craque pour :

les sublimes étoiles au caramel à la fleur de sel, belles à croquer.

L'Extraordinaire Noël des pâtissiers, de Christophe Felder, Camille Lescq et Laurent Rouvrais, 256 pages, 35 €, éd. de La Martinière.

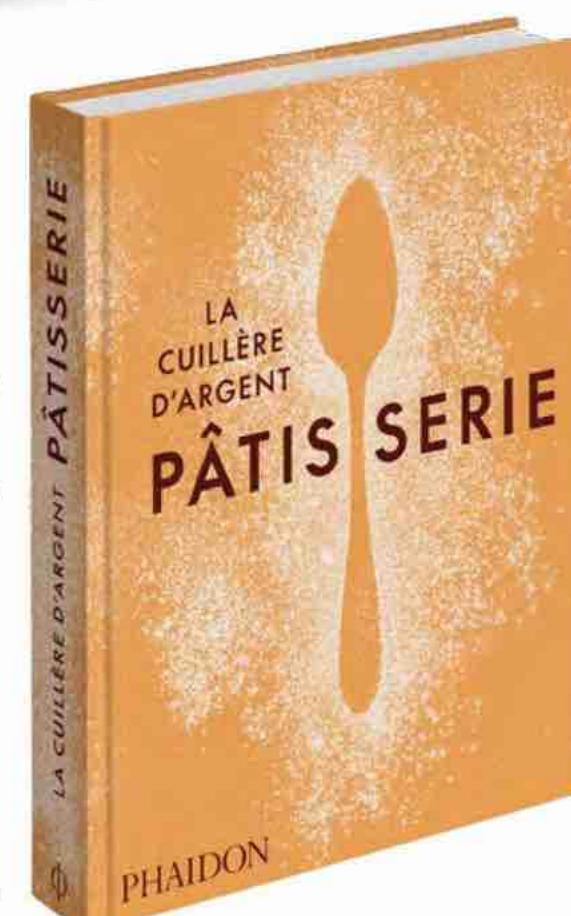
Douceurs à l'italienne

La Cuillère d'argent, best-seller mondial publié pour la première fois en 1950, et devenu LA référence en matière de gastronomie italienne, a désormais une petite sœur : *La Cuillère d'argent : pâtisserie*.

À l'intérieur : 140 recettes en pas-à-pas, classiques transalpins ou desserts revisités à l'italienne. Accessible, ce beau livre s'adresse autant aux pâtissiers débutants qu'aux plus expérimentés.

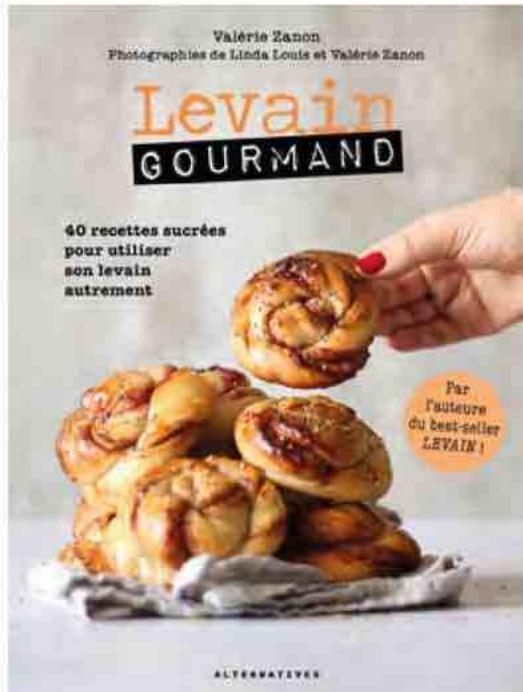
On craque pour : les mini babas tout joufflus au limoncello et l'angel cake ultramoelleux aux cerises.

La Cuillère d'argent : pâtisserie, par l'équipe de *La Cuillère d'argent*, 360 pages, 49,95 €, éd. Phaidon.



pour Noël

— Pour un passionné de boulange —



Levain magique

Le levain, c'est un peu un animal de compagnie. Il demande des soins quotidiens, de l'attention, mais quand il est bien nourri et en pleine forme, il rend heureux. Car grâce à lui, on réalise de savoureux pains à l'ancienne. Mais pas seulement...

À l'intérieur : en 40 recettes sucrées, ce livre nous apprend que le levain a bien d'autres emplois, très surprenants. Agent levant, texturant, exhausteur de goût, il n'aura bientôt plus aucun secret pour vous.

On craque pour : les crèmes caramel au levain. *Levain gourmand*, de Valérie Zanon, 160 pages, 14,95 €, éditions Alternatives.

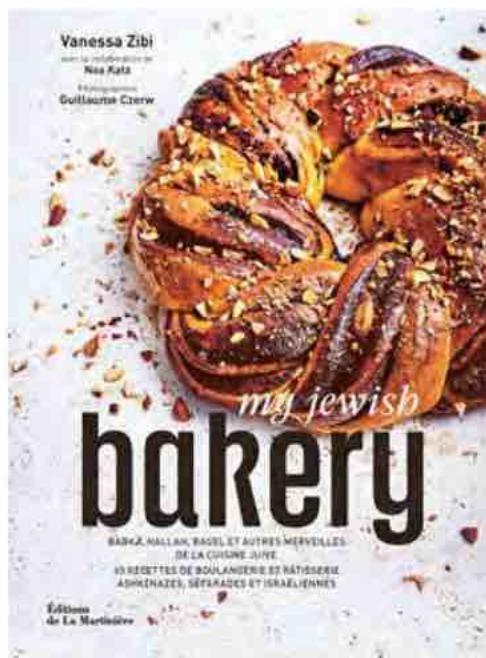
Beau comme du bon pain

Hallot, babkas... Si le tressage et l'esthétique des brioches et des pains juifs vous fascinent, cet ouvrage, truffé de superbes photos et d'explications détaillées, n'attend que vous.

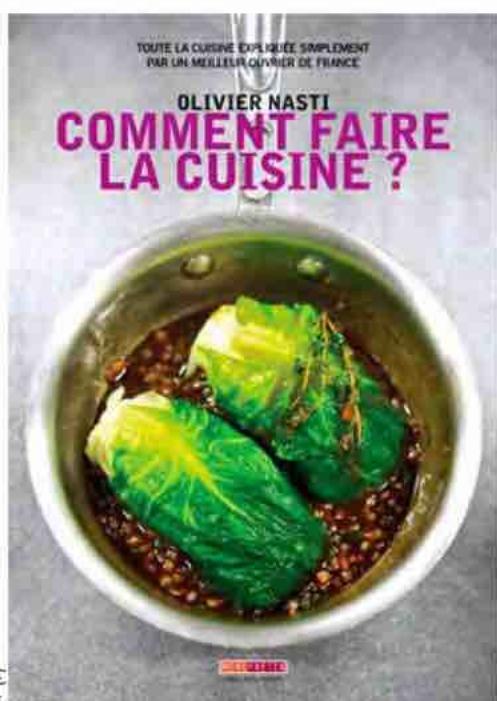
À l'intérieur : 60 recettes de boulangerie et de pâtisserie ashkénazes, séfarades et israéliennes, recueillies auprès de mères juives et de chefs israéliens. Sans oublier les sandwichs et les petits biscuits.

On craque pour : le chapitre "street food" avec, notamment, les démentielles fricassées.

My Jewish Bakery, de Vanessa Zibi, 256 pages, 35 €, éditions de La Martinière.



— Pour un débutant —



Le b.a.-ba

Vous paniquez lorsque vous vous retrouvez aux fourneaux ? Équipez-vous de ce livre remarquablement pédagogique et méthodique, mis au point par le MOF Olivier Nasti.

À l'intérieur : 170 techniques indispensables et recettes classiques, ainsi que des pas-à-pas clairs. Le manuel parfait pour débuter en toute sérénité. Gratin dauphinois, béarnaise, crêpes... vous allez enfin savoir comment faire la cuisine.

On craque pour : la sublime blanquette de veau et les redoutables moelleux au chocolat aux coeurs tout coulants.

Comment faire la cuisine ?, d'Olivier Nasti, 256 pages, 19,90 €, éditions Menu Fretin.

Pour un fou d'Asie

Jolie pépite

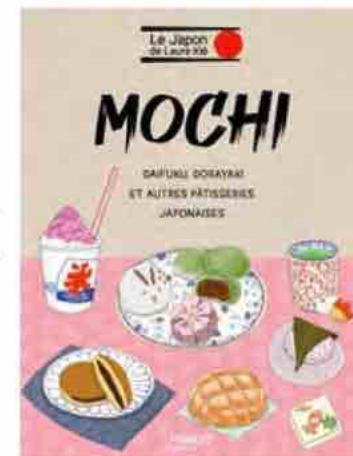
Les mochis, ces petites boules de riz gluant venues du Japon, le plus souvent fourrées d'anko (pâte de haricot azuki) ou de glace, ont conquis nos papilles. Laure

Kié, japonaise de mère et de naissance, leur dédie ce livre aux couleurs douces et aux jolies illustrations.

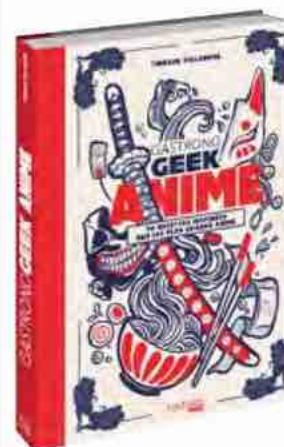
À l'intérieur : elle confie conseils, recettes et techniques pour réussir ces gourmandises, ainsi que d'autres douceurs. Inspirant et dépaysant.

On craque pour : les wagashis, pâtisseries délicates et poétiques couleur pastel en forme de fleur.

Mochi et autres pâtisseries japonaises, de Laure Kié et Haruna Kishi, 144 pages, 16,95 €, éditions Mango.



Complètement anime



Vous avez forcément entendu parler de Thibaud Villanova, alias Gastronogeek. Ce chef cuisinier expert en pop culture s'emploie à inventer des

recettes inspirées des séries télé, de la littérature fantastique ou encore des mangas.

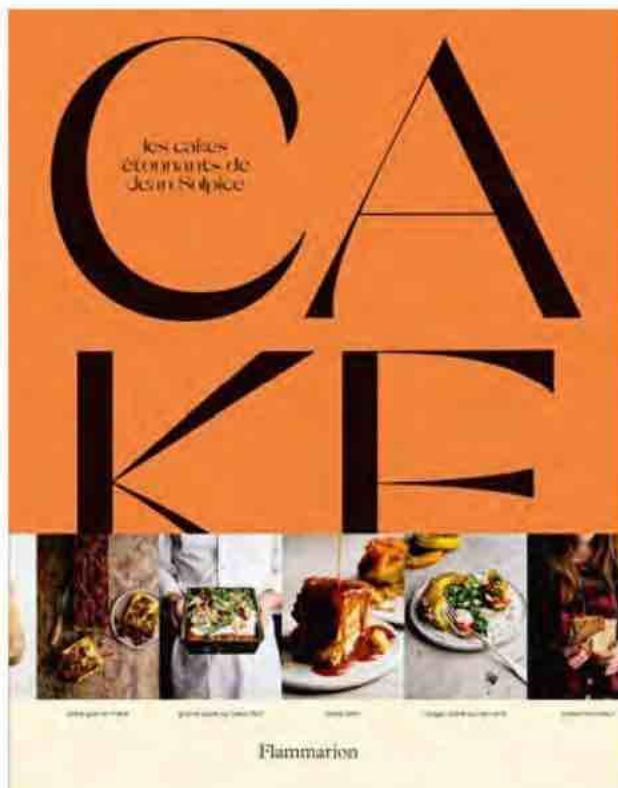
À l'intérieur : déjà 16 livres à son actif, mais il n'avait pas encore consacré d'ouvrage aux films d'animation japonais. C'est désormais chose faite. Avis aux fans de One Piece, vous allez dévorer ces 40 recettes.

On craque pour : les sandos aux œufs du mercredi, tellement yummy !

Gastronogeek - Anime, de Thibaud Villanova, 120 pages, 24,95 €, éditions Hachette Heroes.

SÉLECTION

Pour un perfectionniste Cake ultime



Quand un chef 2 étoiles, cuisinier de l'année Gault & Millau 2018, se prend de passion pour le cake, il en résulte forcément un ouvrage magnifique où ce simple mets prend soudain ses lettres de noblesse.

À l'intérieur : Jean Sulpice propose 50 versions de ce basique, salées ou sucrées, des recettes simples ou plus sophistiquées, toujours inspirées, et qui restent à la portée de chacun.

On craque pour : son cake tatin enceveli sous un raz-de-marée de caramel décadent.

Les Cakes étonnantes, de Jean Sulpice, 176 pages, 29,90 €, éd. Flammarion.

Pour un amoureux des bons produits

Survitaminé

Anne Etorre, organisatrice d'événements gourmands, auteure, consultante culinaire..., nous plonge dans l'histoire passionnante des agrumes.

À l'intérieur : à travers 100 recettes (dont certaines concoctées par de grands noms, tels que Pierre Gagnaire) et de sublimes photos, vous ne perdrez pas une goutte de ces fruits ensoleillés. Un must have.

On craque pour : le magret de canard aux oranges sanguines, graphique, et le tajine de veau au citron, si appétissant.

Le Grand Livre des agrumes, d'Anne Etorre et Claire Curt, 320 pages, 35 €, éditions Flammarion.



Or jaune

Notre collaboratrice Marie-Claire Frédéric signe un guide pratique, complet et fascinant sur le miel et ses secrets. Elle nous apprend les bienfaits de ce précieux nectar, à bien le choisir et à bien l'utiliser.

À l'intérieur : 40 recettes, pour cuisiner bien sûr, mais aussi pour se soigner avec ce produit 100 % naturel. À avoir dans sa bibliothèque.

On craque pour : la moutarde aigre-douce, super facile à faire, et les cigares aux amandes.

Le Miel, guide d'usage, de Marie-Claire Frédéric et Guillaume Stutin, 144 pages, 13,50 €, éditions Alternatives.



Pour un épicurien

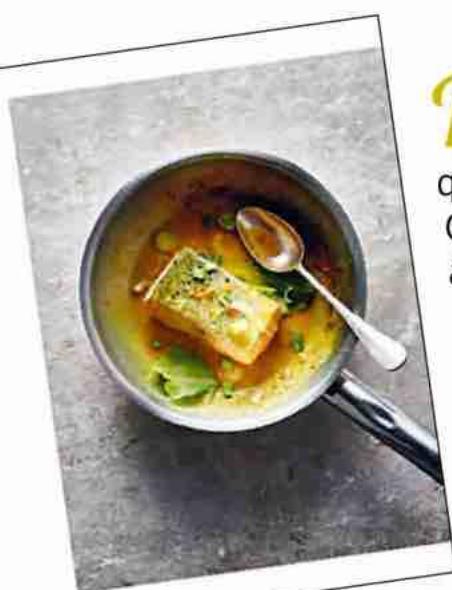
Tout simplement bon

Les adeptes de Philippe Conticini connaissent bien ce gimmick, avec lequel le maestro ponctue les recettes qu'il partage sur les réseaux sociaux : "pas bon du tout". C'est naturellement le titre de son dernier recueil, ode à la liberté créatrice et à l'harmonie du goût.

À l'intérieur : salades, tartinettes, croques... en tout, 70 recettes salées et sucrées du quotidien, à l'équilibre de saveurs parfait. Vraiment très bon, quoi !

On craque pour : son rail de poudre de pâte à tartiner (si, si !) et ses tourtinettes.

Pas bon du tout, mes recettes salées et sucrées, de Philippe Conticini, 224 pages, 29,90 €, éd. Flammarion.



Pour un gourmand voyageur

Rocambolesque

Amateurs d'aventures, prenez la route à travers l'ancien bloc de l'Est grâce à ce livre, à la fois récit de voyage et recueil de recettes venues des confins glacés de l'Arctique ou des déserts d'Asie centrale.

À l'intérieur : on suit le périple de Florian, ingénieur de formation et auteur du blog foodperestroika.com, et de Jean, graphiste, réalisateur et petit-fils de chef étoilé. Tous deux parcourent ensemble l'espace postsovietique depuis dix ans. Il en résulte ce carnet de route, tout aussi appétissant qu'épicé.

On craque pour : le khatchapouri, un pain au fromage géorgien en forme de petit bateau, vraiment parfait pour un apéro entre copains.



L'Archipel du goulache, de Florian Pinel et Jean Valnoir Simoulin, 264 pages, 39 €, éditions Noir sur Blanc.



"Bom apetite"

Généreuse, authentique, la gastronomie portugaise rassemble autour de produits modestes tels que la morue, la sardine ou la pomme de terre. Elle a aujourd'hui sa bible, à la couverture inspirée des traditionnels azulejos.

À l'intérieur : le livre compile 450 recettes glanées du nord au sud du pays par le chef d'origine portugaise Leandro Carreira pendant près de trois ans. C'est dire si vous y trouverez ce que la cuisine lusitanienne offre de meilleur.

On craque pour : les pastéis de Bacalhau, à égalité avec ceux de nata, évidemment.

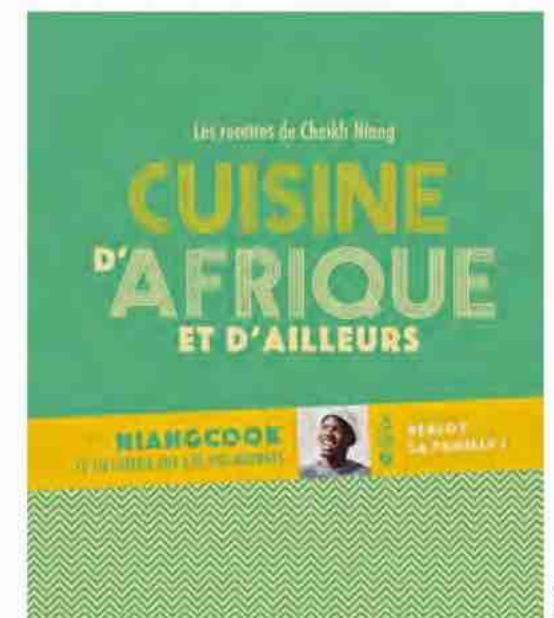
Portugal, le livre de cuisine, de Leandro Carreira, 448 pages, 49,95 €, éditions Phaidon.

Haut en couleur

Il aura fallu la consécration de Mory Sacko (*Top Chef* 2020) pour que la cuisine africaine soit enfin mise en lumière. Dans ce livre, Cheikh Niang - mieux connu sous son nom de Tiktokeur NiangCook - nous fait découvrir les plats colorés et parfumés d'Afrique de l'Ouest et centrale.

À l'intérieur : des recettes traditionnelles (mafé, thiéboudienne, thiébou yapp...), mais aussi des petits plats à cuisiner en trente minutes (alocos, frites de manioc...) et des boissons. Vivant et solaire.

On craque pour : l'alléchant poulet DG, que l'on prépare au Cameroun pour accueillir une personnalité.



Cuisine d'Afrique et d'ailleurs, de Cheikh Niang, 144 pages, 13,95 €, éditions Solar.

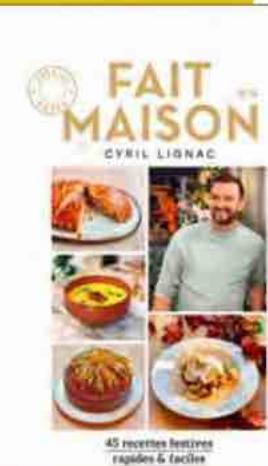
À dévorer aussi !

Croquant, Gourmand

Le médiatique chef à l'accent du Sud-Ouest sort un nouvel opus dans la série "Fait Maison". Ce numéro 6 enfile sa tenue de soirée et se consacre aux recettes festives. Terrine d'escalopes de foie gras

poêlées à l'ananas, bûche chocolat-cerises amarena... 45 recettes chics et gourmandes, néanmoins toujours faciles et rapides à réaliser.

Fait Maison n°6, spécial fêtes, de Cyril Lignac, 112 pages, 12,90 €, éditions de La Martinière.



Pour amateurs

Ce qu'on aime le plus dans ce livre ? Qu'il se consacre au whisky japonais, dont le succès va grandissant. Qu'il soit clair et compréhensible, même pour les néophytes. Et surtout, qu'il soit écrit par une femme, fondatrice du blog The Whisky Lady et d'un bar à whisky devenu une institution à Toulouse. C'est dire si Anne-Sophie Bigot sait de quoi elle parle.

Whisky japonais, d'Anne-Sophie Bigot, 192 pages, 19,95 €, éditions Larousse.



Ludique

Faire sa sauce sriracha, son vinaigre de fruits, sa ginger beer, sa moutarde, son fromage... oui, c'est possible. Un livre à l'approche scientifique mais ludique, très bien fait, dans lequel on apprend à réaliser 80 condiments et autres produits d'épicerie que l'on pose au bord de l'assiette sans y penser.

Au bord de l'assiette, de Florian de Roany, 208 pages, 14,95 €, éd. Solar.



Index

NOVEMBRE-DÉCEMBRE 2022

Amarettis maison	109
Aspics de surimi	32
Ballotines de la mer, mayonnaise à la pistache	54
Bombe glacée à l'ananas	107
Bonbons de boudin blanc et pommes	20
Bouchées au thé	109
Bouchées de l'avent au riz soufflé	117
Bûche au chocolat et mousse de mascarpone à la nougatine	16
Bûche coco et cerises au kirsch	94
Bûche en gelée de petits fruits rouges	93
Bûche glacée aux calissons d'Aix	92
Bûche roulée au chocolat au lait	95
Burgers de homard	50
Calendrier de l'avent en pain d'épices	99
Camembert en tarte soleil à la confiture d'oignons rouges	10
Canap' créoles banane-jambon	22
Canapés à l'œuf poché, mayonnaise à la truffe	37
Canapés de foie gras aux griottes	50
Canette créole aux fruits	81
Carottes glacées au cumin	70
Ceviche de Noël	50
Cheesecake facile à la crème de whisky	85
Chocolats du pôle Nord	109
Chou au lard et aux marrons	70
Chou rouge confit, pomme et cranberries	68
Chutney de fruits aux oignons rouges	116
Consommé de petits légumes aux ravioles	39
Coulommiers pané aux pistaches, poires et aïrelles	79
Coupes pralinées aux amandes croquantes	84
Couronne de saumon fumé au fromage frais	42
Crème brûlée au foie gras	50
Crémette des bois	32
Crevettes au fenouil croquant	32
Crevettes croustillantes au kadaïf	24
Croque-monsieur royal	83
Croquettes à l'anguille fumée	22
Dinde farcie au risotto de cèpes	59
Douce infusion rose	116
Éclairs au crabe	50
Effiloché d'endives crues	43
Épaule de porc laquée, compotée d'ananas aux raisins	12
Escalopes de foie gras poêlées aux radis glacés	29
Escargots au foie gras	22

Étoiles de mer feuilletées	22
Farce parfumée à la sauge et à la clémentine	68
Feuillantines à la pistache	117
Feuilleté de daube de sanglier au romarin	73
Feuilletés au boudin blanc	50
Filets mignons en croûte aux champignons	64
Financiers au café	109
Fricassée de homard à la bière blanche, petits légumes et sauce au citron	9
Fricassée de homards saveurs du Sud	61
Fruits déguisés	109
Gambas au calvados	55
Gâteau à la carotte et aux épices	99
Gigot farci au chèvre frais et aux fruits secs	62
Haricots verts à la crème de moutarde	75
Homard poché, sauce César	52
Huîtres à la chantilly aux algues	38
Huîtres aux champignons	50
Jambon de Noël piqué à l'antillaise	63
Jurançon de Noël	83
Koulibiac grande tradition	53
Langoustes en nage épicée	81
Langoustines en salade	32
Le vrai Cake à l'anglaise	87
Liqueur de gingembre	116
Macarons betterave & chocolat pimenté	114
Magret et sorbet à l'avocat	32
Magrets rôtis, sauce au banyuls	60
Maison de Noël	100
Marbré de foie gras aux épices	43
Mayonnaise à la basquaise	43
Mille-et-une-nuits de Noël	86
Millefeuilles nuage à la royale	29
Mini pastillas au confit	50
Mini veloutés de panais-poire et croustilles de rillette	23
Mini verrines de fromage frais, saumon et passion	79

Monts-blancs glacés	107
Mousses de saumon à l'aneth	32
Mousseux de potimarron au foie gras	32
Mag de saint-jacques au lait de coco	81
Nouilles aux champignons et à l'ail	81
Oeufs cocotte de Noël	29
Pannacottas de crabe	32
Papillotes de saumon en écailles	83
Papillotes tropicales	55
Pâté à tartiner chocolat & spéculoos	114
Pâté en croûte aux fruits secs	7
Pâté en croûte Richelieu	29
Petits choux à la truite fumée	22
Petits crackers apéritifs à la truffe	114
Petits délices aux fruits séchés	115
Petits florentins	109
Petits panettones aux fruits confits et au marsala	13
Petits pots à tartiner au foie gras	14
Piques brebis-ananas	79
Pommes de terre en éventail	83
Pommes du Grand Nord	43
Pommes et panais rôtis	70
Potimarron rôti à l'orange	73
Purée de céleri et fenouil poêlé	68
Ris de veau et foie gras poêlés, jus acidulé aux fruits secs	60
Risotto aux noix et vin jaune	75
Risotto de gambas à la poutargue	54
Rochers fondants coco	109
Rôti de biche aux fruits, sauce au vinaigre balsamique	74
Rôti de lotte au jambon, légumes racines au four	55
Sabayons pamplemousse et neige de sauternes	88
Sablés citron fleur de sel	117
Saint-jacques au parmesan	50
Saint-jacques coco-piment	32
Saint-jacques lardées, crémeux de céleri au genièvre	54
Saint-jacques sautées, vinaigrette à la grenade	36

Saint-jacques truffées	83
Salade aux gambas	50
Salade de clémentines au comté	78
Salade de crabe au granité	39
Salade de magret fumé, vinaigrette fruitée	21
Salade de Noël	39
Salade de roquette aux poires	43
Salade verte pomme-céleri	73
Sandwichs polaires framboises-pistaches	107
Sauce à l'ancienne épice au pain	69
Sauce américaine express	69
Sauce aux cerises	69
Saumon rôti en croûte d'herbes, pommes de terre aux crevettes grises	8
Suprêmes de pintade à la périgourdine	83
Tagliatelles aux champignons sauvages et au foie gras	6
Tartares de gambas à l'orange	38
Tarte ganache, pain d'épices, chocolat au lait	100
Tartines gourmandes au foie gras	39
Tendres biscuits fourrés	115
Terrine de lotte au jambon de Bayonne	44
Terrine du lendemain en gelée de porto	44
Tiramisu charentais	83
Tournedos Rossini à la truffe, navets glacés	58
Trifle au chocolat et aux griottes	89
Truffes blanches aux marrons glacés	109
Truffes menthe glaciale	115
Truffes truffées	83
Tuiles cacao-noisettes	109
Turbot, sauce aux morilles	55
Vacherin vanille-framboise express	107
Velouté de topinambours	83
Veloutés d'endives à la bière de Noël	32
Verrines de langoustines, sauce corail	11
Verrines d'œufs brouillés	83
Verrines kumquats-chocolat	109

Notre carnet d'adresses

Agrimontana : Agrimontana.com Aix & Terra : aixetterra.com Aldi : aldi.fr Alice Délice : aicedelice.com Bien manger : bienmanger.com Bodum : bodum.com Brasserie du pays flamand : brasserieupays-flamand.com Calvados Christian Drouin : calvados-drouin-boutique.com Caviar de Neuvic : caviar-de-neuvic.com Cerf Delli : cerfdelli.com Champagne Gosset : champagne-gosset.com Chartreuse : chartreuse.fr Ciao Gusto : ciao-gusto.com Comtesse du Barry : comtessebarry.com Courvoisier : courvoisier.com Dammann Frères : dammann.fr De Neuville : chocolat-deneuville.com Distillerie des Alpes : distilleriedesalpes.com Distillerie et Domaines de Provence : distilleries-provence.com Eataly : eataly.fr Edélices : edelices.com Edward Chocolatier : edwart.fr Emkipop : emkipop.fr Fauchon : fauchon.com Féerie Cake : feeriecake.fr Felicina : felicina.fr Fernet-Branca : fernetbranca.com Gérard Bertrand : gerard-bertrand.com Glaces Moustache : glaces-moustache.fr Greenweez : greenweez.com Guy Demarle : boutique.guydemarle.com Groix & Nature : groix-et-nature.com Hugo et Victor : hugovictor.com Jägermeister : jagermeister.com Ladurée : laduree.fr Le Comptoir du caviar : lecomptoirducaviar.com Le Comptoir de Mathilde : lecomptoirde-mathilde.com La Maison du citron : lamaisonducitron.com La Maison du whisky : whisky.fr Le Chocolat Alain Ducasse : lechocolat-alainducasse.com Le Petit ballon : lepetitballon.com Les Vignerons ardéchois : boutique.vignerons-ardechois.com Les Vignerons de Saint-Marc-Canteperdrix : vignerons-saint-marc-canteperdrix.fr Maison Barthouil : barthouil.fr Maison Boissier : maison-boissier.com Maison Brémond 1830 : mb-1830.com Maison Petrossian : petrossian.fr Maisons du monde : maisondumonde.com Martin Pouret : martin-pouret.com Massenez : massenez.com Mathon : mathon.fr Michel Cluizel : cluizel.com Microplane : microplaneintl.com Nature & Découvertes : natureetdecouvertes.com Palais des thés : palaisdesthes.com Pierre Marcolini : eu.marcolini.com Place du marché : placedumarche.fr Plantin : truffe-plantin.com Pour de bon : pourdebon.com Sébastien Gaudard : sebastiengaudard.com SodaStream : sodastream.fr Sylvie Jobbin-Le Moal : 27, rue Saint-Michel, 44150 Ancenis-Saint-Géron et desepicesamaguise.com Terre Exotique : terreexotique.fr Thiriet : thiriet.com Valrhona : valrhona-ensemble.fr Vincent Guerlais : vincentguerlais.com Zodio : zodio.fr Zwilling : zwilling.com

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 45 45. DOM-TOM et étranger : 00 33 1 73 05 45 45
- Par mail lecteurs@cuisineactuelle.fr

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



Je vous présente
mon p'tit dernier!

Je crois que
je vois un chatoune
faire des bêtises!



100%
DE PLASTIQUE
RECYCLÉ ET RECYCLABLE

FABRIqué
EN FRANCE

ECO
CERT



Retrouvez mes produits sur ma boutique en ligne www.boutique.chezlapaulette.com ou en flashant le QR code



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

ROSSI CONSEIL - RCS PARIS B 422 495018 - Septembre 2022



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

Appenzeller[®]

SWITZERLAND

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



Suisse. Naturellement.

Les Fromages de Suisse. +

www.fromagesdesuisse.fr

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