

100 recettes à partager

Inratable !

Une bûche

spectaculaire

en leçon filmée

Toast, verrines, bouchées...

Un buffet sur son 31

Cahier région **L'ALSACE**



DOSSIER

Nos plus beaux plats de fêtes + nos astuces déco de pro

*Bûchettes
salées saumon,
betterave
et framboise*

• DAD

JANVIER 2024 - 8:32:26 - CH-5:CHF - CH-4:99 CAD-DE-4:32 ES-3:46 -
 GR-3:46 - IT-3:46 - IU-3:26 - PT-3:46 - DOMBATEAU-3:26 - DOMAYON-3:39 -
 MA-3:53 MAD-11:53 IND-11:53 - ZONE CFA BATEAU-11:50 - ZONE CHA-11:50 XAF -
 ZONE CFP BATEAU-11:50 - ZONE CFP ANON-11:50 XPF

112900 - 396 - F: 290 € - RD

→ DU 5 AU 16 DÉCEMBRE 2023 ←

OFFRE ÉVÉNEMENT

LES INDISPENSABLES TEFLA
À PRIX E.LECLERC

5 PIÈCES

34€
,99

BATTERIE SUPERCOOK NOIRE

Tefal

En aluminium. Composé de : 2 poêles 20/24 cm, faitout 24 cm + couvercle, spatule. Tous feux sauf induction.



RETROUVEZ L'INTEGRALITÉ DE NOS OFFRES EN MAGASIN

et sur l'appli
Mon E.Leclerc



FLASHEZ-MOI

TOUT CE QUI COMpte POUR VOUS EXISTE À PRIX E.LECLERC

Offre réservée à une consommation personnelle. Le magasin se réserve le droit de refuser toute demande d'une quantité supérieure aux besoins habituels généralement constatés pour une consommation personnelle. Offre interdite à la revente. Voir modalités en magasin. Pour connaître la liste des magasins participants, les dates et les modalités,appelez : **ALLO Leclerc** 09 69 32 42 52 du lundi au samedi de 9h à 19h.

NOTRE SOMMAIRE janvier 2024

P.24



P.30



P.58



P.74



6 Index des recettes

8 Au marché

Le tournedos, le fruit de la Passion, le céleri-branche, la langoustine, nos recettes pour les sublimer !

18 Fiches recettes

Le yuzu, le combava, le citron caviar et la bergamote, cap sur les agrumes étonnantes

22 10 idées recettes de retour du marché

24 Variantes gourmandes

Cupcakes de Noël en 5 façons

26 Spécial fêtes

La table est mise !

74 10 idées avec... du roquefort

76 Les recettes de la rédaction

Un café gourmand de fêtes

80 Déjeuner à la carte

Lendemain de fête

84 Manger sain

Décrypter les étiquettes des cubes de bouillon

86 Cuisine inspiration

J'épate avec du riz noir

88 Rien ne se perd

18 recettes pour sublimer les restes du réveillon

90 Hop hop hop

Croustillant de saint-jacques

Dossiers

30 BUFFET DE FÊTES, DES DÉLICES À VOLONTÉ

58 NOS PLUS BELLES RECETTES DE NOËL

56 Questions cuisine

Les bonnes astuces de Marie

70 Leçon filmée

Bûche poire et trois chocolats

72 Spécial fêtes

Bûches d'exception

73 Banc d'essai

J'ai testé pour vous... les truffes en chocolat

P.70



P.43 Cahier région

44 Recettes traditionnelles

46 Balade gourmande

Un week-end à Strasbourg

48 Produit du terroir

Les knacks de Michel Streckdenfinger

50 Balade gourmande

48 h en Alsace

52 Spécialité régionale

Les secrets de pro... d'un vrai kouglof

54 Almanach gourmand



COUVERTURE NATIONALE : PHOTOGRAPHIE DE BRUNO MARIELE / STYLISME DE VANESSA GAULT - COUVERTURE RÉGIONALE : PLOTON / SUCRÉ SALTÉ

Au sein du magazine figurent un encart First voyages jeté sur tous les abonnés, un encart Ope fit noel - psonf023 jeté sur une sélection d'abonnés, un encart Ope fit noel - psonc023 jeté sur une sélection d'abonnés.

ABONNEZ-VOUS VITE à TARIF PRÉFÉRENTIEL EN P. 79

• SUIVEZ-NOUS SUR INSTAGRAM @CUISINEACTUELLE • SUIVEZ-NOUS SUR FACEBOOK FACEBOOK.COM/CUISINEACTUELLE

Une association à l'irlandaise

Une liqueur crémeuse directement issue du terroir irlandais a vu le jour il y a bientôt 50 ans. Multi-usage, elle se prête à de nombreuses formes de dégustation.



Il existe une liqueur qui a la particularité de se déguster sur glace autant que de se glisser dans des cocktails ou des recettes. Association de crème et de whiskey, rehaussée d'arômes de vanille et de cacao soigneusement sélectionnés, Baileys Irish Cream a été commercialisée pour la première fois en novembre 1974. Elle est fabriquée à partir de 80% d'ingrédients d'origine irlandaise et, au pays du trèfle, environ un tiers des vaches laitières contribuent à sa production.

Un pari réussi

Quand l'idée d'une liqueur associant deux purs produits du terroir irlandais - le whiskey trois fois distillé et la crème onctueuse - a germé, personne n'imaginait qu'une telle innovation verrait réellement le jour. Mais Tom Jago, expert reconnu en spiritueux, a su la concrétiser en s'appuyant sur le savoir-faire irlandais en matière de distillation. Il lui a fallu plus de quatre ans pour trouver la combinaison idéale et apporter ce nouveau souffle à l'univers des spiritueux. Au fil du temps, la gamme permanente Baileys

s'est élargie. On peut aujourd'hui choisir entre la recette Baileys Original, Baileys Espresso Crème ou Baileys Caramel salé.

Recette authentique

La bouteille emblématique de la marque a connu de légères évolutions, mais son design, immédiatement reconnaissable, reste fidèle à celui des débuts. La recette originale, elle, est restée la même. Elle se prête à de nombreux usages: bien souvent servie dans un verre avec de la glace, elle peut aussi être utilisée dans la préparation de cocktails tels que Baileys Espresso Martini ou Tiramisu Cocktail au Baileys. La liqueur Baileys peut aussi apporter une touche onctueuse à un café ou un chocolat chaud et s'intégrer à des recettes et nappages de gâteaux.

À son lancement, Baileys Irish Cream était la première liqueur à base de crème. Un demi-siècle plus tard, la marque est présente dans plus de 150 pays*, et, aux quatre coins du globe, chaque bouteille de Baileys vendue est toujours préparée en Irlande. ●

“
La crème
et le whiskey
forment un
duo singulier,
directement issu
de l'héritage
irlandais.



*Source IWSR 2022.

BAILEYS ESPRESSO MARTINI

Préparation: 5 min

Ingédients: 4 cl de Baileys • 1 cl de vodka • 3 cl de café

1. Verser le Baileys, la vodka et le café froid dans un shaker.
2. Shaker avec de la glace puis verser (en filtrant) le tout dans un verre.

3. Décorer de quelques grains de café.

4. Servir.

Cette version revisitée de l'Espresso Martini à laquelle le Baileys apporte sa touche crémeuse accompagne volontiers les desserts au chocolat. Elle convient aussi comme digestif ou en cocktail.



LE CHOCOLAT CHAUD FAÇON BAILEYS

Préparation: 10 min

Ingédients: 3 cl de Baileys • 30 g de chocolat pâtissier noir • ½ tasse de lait • 1 cuillérée de crème chantilly • Quelques copeaux de chocolat • Un soupçon de cannelle

1. Faire fondre le chocolat pâtissier.
2. Dans une casserole, faire chauffer le lait, puis incorporer petit à petit le chocolat fondu en remuant avec le fouet.
3. Ajouter la cannelle et laisser mijoter 5 min.
4. Verser dans une tasse et ajouter le Baileys.
5. Garnir avec la crème chantilly et les copeaux de chocolat.

LE GÂTEAU AU CHOCOLAT ET BAILEYS

Préparation: 1h20

Ingédients pour le gâteau:

2 œufs • 180 g de sucre • 50 g de cacao en poudre non sucré • 150 g de beurre doux • 80 ml d'eau chaude • 20 ml de Baileys • 130 g de farine • 1 sachet de levure chimique • 1 pincée de sel • 100 g de crème fraîche 30% • 1 c. à c. d'extrait de vanille

1. Beurrer et fariner le moule.
2. Dans un bol, mélanger la farine, la levure, le sucre et le sel. Dans un autre, mélanger le beurre mou, l'eau, le cacao

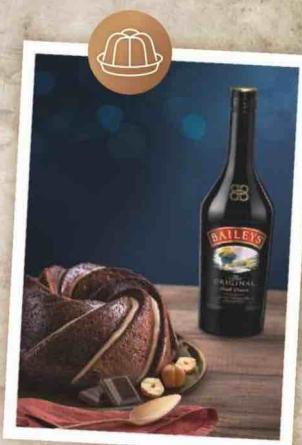
et le Baileys. Mixer le tout pour obtenir une texture homogène.

3. Ajouter les œufs battus, la crème et la vanille, mélanger et cuire 45 min à 180°C.

Ingédients pour le nappage:

50 g de chocolat blanc • 100 g de crème liquide • 15 g de Baileys • 1 pincée de café soluble

1. Porter à ébullition la moitié de la crème avec le café soluble et laisser infuser 5 min.
2. Verser en 3 fois le mélange sur le chocolat fondu jusqu'à obtenir une belle émulsion.
3. Verser le reste de la crème et le Baileys, puis mixer avant de verser sur le gâteau.



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

Directrice Exécutive **Prisma Media** : Pascale Socquet.

Directrice de la publication : Claire Léost.

RÉDACTION 13, rue Henri-Barbusse, 92624 Gennevilliers Cedex. Tél. : 01 73 05 45 45. Pour joindre votre correspondant, composez le 01 73 05 suivi des 4 chiffres indiqués après chaque nom. **Directeur de la rédaction** : Julien Lamury Dessauvages. **Secrétaire de direction** : Christelle Florent (6746). **Direction de la création** : Fabien Lesage. **Rédactrice en chef déléguée** : Fabienne Garcia (6853). **Secrétaire** : Angélique Danigo (6813). **Rédacteur en chef technique** : Jean-François Brosset (5889). **Fabrication** : Yann Saurier (6859). **Courrier des lecteurs** : Bertrand Girard-Colomb (5826).

REDACTION : **COM'PRESSSE**

6 rue Tarnac, 47220 Astaffort. Tél. 05 53 48 16 70

Rédactrice en chef : Marie Gabet. **Rédactrice en chef adjointe** : Samia Mrani. **Direction artistique** : Stéphane Szamos. **Chef studio** : Olivier Lemesle. **Secrétaire de la rédaction** : Julien Dantec, Gaëlle Combacan. **Service photo** : Carole Hiro, Quentin Huriez.

CUISINEACTUELLE.FR : Marie-Amélie Druesne (5396), coordinatrice web ; Marion Poirot (5791), rédactrice web ; Mélèze Auriol (5033), rédactrice web ; Julie Landes-Ensuque (4650), community manager. **Comptabilité** : Laurence Tronchet (4558).

PUBLICITÉ, MARKETING & DIFFUSION Chief Transformation Officer, **Directeur exécutif PMS** : Philipp Schmidt. **Directrice Exécutive Adjointe PMS** : Virginie Lubot. **Directeur Exécutif Adjoint PMS** : Bastien Delaix. **Directeur délégué** : Thierry Flaman. **Brand Solutions Director** : Chrystelle Rousseau. **Équipe commerciale** : Fabrice Velber. **Directrice de projet** : Élodie Davrin. **Planning managers** : Fabienne Bonami et Fabienne Delac. **Directrice des études éditoriales** : Isabelle Demalloy. **Directeur marketing études et communication** : Charles Jouvain. **Directeur marketing client** : Laurent Grolle. **Directrice de la fabrication et de la vente au numéro** : Sylvaine Cortada. **Responsable titre vente au numéro** : Jocelyne Marotet. **Directrice marketing et business développement** : Claire Bernard. **Global Marketing Manager** : Aurélie Jore. **Directrice Éditoriale Digitale et Vidéo** : Pôle Femmes : Sandrine Odin.

ABONNEMENTS Service abonnements et anciens numéros : 62066 Arras Cedex 9 • Tél. Service abonnements 0 808 809 063 (service gratuit + prix appel) • **Abonnements et anciens numéros** : prismashop.cuisineactuelle.fr - abonnement France pour 1 an (12 Nos) : 34,80 €.

PHOTOGRAPHIE Com'Pressse.
IMPRIMÉ EN FRANCE Maury-Imprimeur 45330 Le Malesherbois. Provenance du papier : Finlande. Taux de fibres recyclées : 0 %.
Eutrophisation : Ptot : 0,004 kg/To de papier. ISSN : 09893091. Commission paritaire : n° 0124 K 84150. Création Janvier 1991 © 2023 Prisma Media. Dépôt légal : novembre 2023. 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.



10-31-1282

Certifié PEFC

Ce produit est issu de forêts gérées durablement et de sources contrôlées.

pefc-france.org

Rejoignez la communauté de *Cuisine Actuelle*



Facebook
Instagram
Pinterest

Les services *Cuisine Actuelle*

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

POUR S'ABONNER, SE REABONNER, 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 17 05 45 45

Par mail lecteurs@cuisineactuelle.fr

ANCIENS NUMÉROS

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



NOS RECETTES DE JANVIER

Apéritifs

Bouchées aux deux boudins.....	32
Bûchettes salées saumon, betterave et framboise.....	40
Cheese-cake saumon, coco.....	42
Cigares croustillants au jambon et champignons persillés	36
Hourmous de potiron aux trois graines ..34	
Huitres à l'échalote vinaigrée et œufs de saumon.....	31
Makis de truite fumée au radis noir, chantilly wasabi	33
Sapin feuilleté au fromage et piquillo.....	63
Tartare de noix de saint-jacques, boulgour, noisettes.....	35

Légumes & Cie

Beurre aromatisé	20
------------------------	----

Desserts

Boule de Noël surprise rouge et vert ..24	
Bûche poire et trois chocolats ..70	
Charlotte étoilée chocolat, caramel et marron.....	65
Cheese-cake vanille	20
Coques en chocolat surprise façon mendiant.....	66
Crèmes brûlées au pain d'épices.....	76
Crêpes au sarrasin et sauce aux agrumes ..83	
Cupcakes chocolat-menthe-miel.....	24
Cupcakes chocolat-touron-épices.....	24
Cupcakes cranberries-pralines	24
Cupcakes gingembre-lemoncurd	24
Duo mendiant et chocolats maison ..77	
Flan au kouglof et mirabelles	53
Granités citron express	76
Kouglof	53
Kouglof perdu	53
Merveilleux chocolat blanc, coco et framboise	59
Minicakes choco-orange	75
Minipavlova au fruit de la Passion ..11	
Moelleux chocolat, caramel et noix ..78	
Mousses à la crème de marron	78
Mousses au chocolat	20
Poire pochée à la vanille et kumquat ..62	
Pudding de kouglof	53
Sablés de Noël	75
Strudel	45
Tartelettes au citron	78
Tranches d'orange confite	77

Entrées chaudes

Bouillon de langoustine au safran, condiment thaï.....	17
Flammekueche.....	44
Kouglof au foie gras.....	53
Velouté de céleri-branche, tahini, feuilles en salsa.....	11

Entrées froides

Cappuccino aux deux saumons, chantilly gingembre	41
Cocktails avocat, cresson et pomme au saumon	60
Cocktail de langoustine, épinards et pomme verte	17
Tartares de saumon fumé, fenouil, agrume	42
Terrine de foie gras en mille-feuille de pomme	38

Poissons

Koulibiac de langouste au foie gras et sarrasin	64
---	----

Riz noir aux crevettes et noix de saint-jacques, beurre d'orange	86
--	----

Croustillant de Saint-Jacques ..90	
------------------------------------	--

Viandes

Choucroute	45
------------------	----

Parmentier de butternut au poulet	83
---	----

Soupe paysanne alsaciene	49
--------------------------------	----

Tartare d'onget de bœuf	20
-------------------------------	----

Tournedos Rossini, crème de cassis et petits navets glacés	9
--	---

Boissons

Kir rosé	37
Mojito passion	11
Sangria d'hiver	36
Spritz des fêtes	40

Et aussi...

10 idées avec du roquefort	74
10 recettes rapides de retour du marché	22
18 recettes pour sublimer les restes du réveillon	88

Carnet d'adresses

Ariake en grande surface, Carré Chocolat sur le site de la marque, Carrefour dans les magasins de l'enseigne, Carrés futés en magasin bio, Chevaliers d'Argouges en grande surface, Jardin bio étic en grande surface, L'Instant Cacao dans le magasin et sur le site de la marque, La Maison du Chocolat sur le site de la marque, Ladurée dans les magasins et sur le site de la marque, Le pain des fleurs en grande surface et magasin bio, Mas du Bio en grande surface, Nestlé dessert en grande surface, Picard dans les magasins et sur le site de la marque, Pierre Marcolini sur le site de la marque, Thiriet sur le site de la marque, Trianon Palace sur commande au Waldorf Astoria Versailles Trianon Palace, Truffettes de France en grande surface.



Plaisir simple des marchés de Noël : déguster un cornet de marrons grillés pour se réchauffer en faisant ses emplettes.

Tour de France des marchés



Marie sélectionne quelques pommes de terre pour réaliser purée et pommes dauphines maison, ainsi qu'un mélange de champignons de saison pour une poêlée festive.



Sur les marchés d'hiver comme dans l'assiette, la couleur des grenades éblouit ! On les ajoute sur des noix de saint-jacques ou un dessert au chocolat.



Avec ces jolies poires, Quentin va réaliser des desserts individuels légers et élégants. Retrouvez notre recette dans le dossier « Nos plus belles recettes de Noël ».

Au marché

avec la rédaction de *Cuisine Actuelle*

C'est la dernière ligne droite avant les réveillons ! On profite des jours de marché pour remplir son panier du meilleur de la saison et se mettre dans l'ambiance des fêtes.

TEXTES : MARIE GABET

BULANOWSKA, MICHAEL CRISTICKPHOTO - QUENTIN HUREZ / COM PRESSE



Le tournedos

Fondant à souhait

Ce morceau de bœuf individuel assez épais est un des chouchous des amoureux de viande rouge.

WEY / ADOBESTOCK



1 Je l'achète

Chez le boucher, je prends garde à ce que la viande soit d'un rouge vif et brillant, à la fois ferme et souple, et surtout issue de vaches de race à viande comme la charolaise ou la blonde d'Aquitaine. Entouré d'une fine tranche de bardé de lard indispensable pour renforcer son goût, ce morceau individuel pèse environ 150 g et mesure environ 2 cm de large pour un diamètre de 10 à 12 cm.

Tournedos, pavé ou chateaubriand ?

Le terme de tournedos est exclusivement réservé à cette tranche bardée taillée dans le cœur du filet de bœuf et pesant entre 140 et 180 g. Si le morceau est de taille plus importante, on parlera alors de chateaubriand, et en l'absence de bardé, il prendra simplement le nom de pavé. Traditionnellement, il ne peut être issu que du bœuf, mais on trouve aujourd'hui des tournedos de biche et de canard respectant cette exigence de taille et la présence d'une bardé.

2 Je le prépare

Je fais entièrement confiance à mon boucher pour détailler ces pièces de viande au fondant irrésistible dans le rôti réalisé à partir du cœur de filet. De retour à la maison, je les laisse dans leur papier d'origine et les conserve maximum 4 jours au frais. Avec cette grande tendreté, inutile de les faire mariner en amont, mais pour ne rien perdre de cette texture si appréciable, mieux vaut sortir ces morceaux une petite demi-heure avant la cuisson afin qu'ils reviennent à température ambiante et soient moins agressés par la chaleur de la poêle.

Le secret cuisson de Samia

“ Pour obtenir une viande à la texture parfaite, je fais toujours réchauffer un plat de service sur lequel je dispose une feuille d'aluminium. Je sous-cuis légèrement la viande et l'enveloppe dans l'aluminium pour la laisser reposer au chaud. Ainsi, elle finit sa cuisson en douceur, tout en permettant aux fibres de se détendre et au jus de se répartir harmonieusement. ”



3 Je le cuisine

Ce morceau très tendre mais assez onéreux se révèle pleinement avec une cuisson à la poêle, le four aurait tendance à l'assécher et il n'a pas besoin d'être mijoté pour fondre en bouche. Saisi dans une poêle très chaude, il gagne à être nourri tout au long de sa cuisson en l'arrosant de beurre noisette. Je le sers accompagné d'une poêlée de champignon et d'une écrasée de pomme de terre truffée pour les fêtes. Dès la fin de la cuisson, je déglace la poêle pour récupérer les sucs et en faire une sauce selon mon inspiration, au poivre vert avec du vin blanc et un peu de crème ou aux échalotes avec du vin rouge et du fond de volaille.

Une cuisson parfaite

Selon l'épaisseur des tournedos et la cuisson choisie par les convives, vous pouvez finaliser leur cuisson à cœur pendant quelques minutes à couvert. Pour réaliser un chapeau de papier cuisson parfaitement adapté, pliez une feuille en quatre puis en deux en diagonale et encore en deux. Placez la pointe du cornet au centre de votre sauteuse et coupez ce qui en dépasse. Coupez légèrement la pointe pour réaliser la cheminée, dépliez la feuille et déposez-la sur la sauteuse.



Tournedos Rossini, crème de cassis et petits navets glacés

6 PERSONNES • PRÉPARATION 30 MIN • CUISSON 20 MIN

- 6 tournedos de bœuf • 1 foie gras cru (env. 500-600 g) • 2 bottes de petits navets • 20 g de beurre • 4 c. à soupe de crème de cassis • 4 c. à soupe d'huile de pépin de raisin • 1 c. à café de miel de fleurs • 1 petite truffe (facultatif)
- Sel et poivre

1. Pelez les navets et coupez les fanes.

Coupez les plus gros en deux ou en quatre si besoin.

2. Placez les navets dans une sauteuse et couvrez d'eau. Ajoutez le beurre en parcelles, le miel, salez et poivrez.

Disposez un disque de papier cuisson légèrement plus grand que le diamètre de la sauteuse, ajouré au centre d'un trou. Portez à ébullition et laissez cuire pendant 10 minutes, jusqu'à ce que les navets soient tendres. Sortez-les avec une écumoire et faites réduire le jus de

cuisson presque à sec. Replacez les navets dedans et réservez hors du feu.

3. Taillez le foie gras en 6 escalopes.

Salez et poivrez-les ainsi que les tournedos.

4. Saisissez dans une poêle à sec bien chaude

les escalopes de foie gras sur les deux faces. Faites cuire les tournedos avec l'huile sur les deux faces dans une autre poêle sur feu vif.

5. Finalisez la cuisson des navets en les faisant glacer dans la réduction de cuisson en remuant souvent.

6. Débarrassez les tournedos cuits sur une planche à découper et couvrez-les d'une feuille d'aluminium. Déglacez la poêle avec la crème de cassis et 3 cuillerées à soupe d'eau. Faites réduire légèrement.

7. Dressez les tournedos dans 6 assiettes en disposant par-dessus une escalope de foie gras poêlée. Garnissez de navets glacés et ajoutez un cordon de sauce au cassis. Ajoutez une tranche de truffe sur le foie gras si vous le désirez.

Le fruit de la Passion

Une bulle d'exotisme

Aussi appelée maracuja ou grenadille, cette grosse baie ensoleillée nous ensorcelle avec sa chair juteuse au goût acidulé.

1 Je l'achète

Peu importe la couleur verte, brune ou orange en lien avec la variété, je me fie à l'aspect de sa peau qui doit être fripée, signe de maturité. Si elle est trop lisse, l'acidité du fruit l'emportera sur son parfum. Je prends soin de soupeser les fruits, leur poids dénote leur densité : trop légers, ils risquent d'être desséchés avec très peu de chair à déguster.

Drôle de nom

Si, en Amérique du Sud, il est très populaire et appelé maracuja, l'Occident l'a renommé fruit de la Passion à cause de sa fleur. On devrait ce nom aux missionnaires catholiques qui s'en seraient servi comme moyen mnémotechnique pour la Passion du Christ. Les pétales rappelleraient la couronne d'épines portée par Jésus et les dix apôtres (sauf Judas et Pierre), alors que les cinq étamines représenteraient les cinq plaies du Christ.

ANA TEIXERA / INTERFIL



L'autrice de Marie

Si j'adore son goût, je trouve les petites graines noires assez inesthétiques et les enfants n'aiment pas leur texture. Pour m'en débarrasser aisément, je préleve la chair et la mixe juste quelques secondes avant de la presser dans une passoire à maille fine, j'obtiens ainsi un jus lisse ultra parfumé, qui peut intégrer une vinaigrette originale, une pannacotta aux fruits tropicaux ou bien un smoothie vitaminé.

2 Je le prépare

Acheté mûr, il est préférable de le conserver au réfrigérateur pour arrêter sa maturation ; il pourra être stocké ainsi une dizaine de jours. S'il est encore bien lisse, on le garde à température ambiante afin qu'il mûrisse. Côté dégustation, rien de plus simple. Armé d'un couteau, on le tranche en deux dans son centre avant de récupérer sa chair à l'aide d'une petite cuillère. Cette pulpe peut d'ailleurs se conserver au frais une semaine en pot hermétique, ou peut même se congeler dans des bacs à glaçons pour une décongélation en portion facile.

3 Je le cuisine

Fraîche et acidulée, cette baie exotique s'accorde parfaitement à d'autres fruits tropicaux et de saison, comme la mangue ou l'ananas, pour des tartes ensoleillées nous transportant immédiatement dans les îles. Associé à la douceur du chocolat, le fruit de la Passion révèle tout son parfum et son acidité offre un parfait équilibre. Mais si le sucré semble s'imposer, il fait aussi des merveilles avec les produits de la mer. Réparti sur un carpaccio de saint-jacques, en vinaigrette pour assaisonner un tartare de poisson blanc ou avec des crevettes flambées, il permet de revisiter avec originalité les plats de fêtes.



Les recettes

Mojito passion

6 PERSONNES PRÉPARATION 10 MIN

- 3 citrons verts
- 2 fruits de la Passion
- 1 bouquet de menthe
- 1,5 l de limonade
- 24 cl de rhum blanc
- 15 glaçons

- Ouvrez les fruits de la Passion et récupérez la pulpe. Coupez 2 citrons verts en cubes et 1 en tranches.
- Réservez 6 brins de menthe. Placez le reste dans un gros mortier avec les cubes de citron et pilez le tout avec le rhum pendant 2-3 minutes.
- Répartissez la pulpe des fruits de la Passion dans 6 verres. Filtrez le rhum et versez-le par-dessus.
- Complétez de limonade et des tranches de citron, ajoutez quelques glaçons. Décorez d'un brin de menthe et servez.

Le twist du barman

Remplacez la limonade par 24 cl de sirop de fruit de la Passion et 1,25 l d'eau gazeuse bien fraîche. Vous pouvez également utiliser de la ginger beer, qui apportera une saveur épicee.



MARIELLE / SUCRE SALÉ

Tour de main : la poche à douille

Tenez-la toujours à la verticale et exercez une pression en restant très proche du support ou du sujet à garnir.



Minipavlova au fruit de la Passion

6 PERSONNES PRÉPARATION 20 MIN
 CUISSON 2 H CONGÉLATION 10 MIN

Pour les pavlovas : 4 blancs d'œufs • 125 g de sucre en poudre • 125 g de sucre glace • 1 pincée de sel

Pour la garniture : 2 minimangues de Colombie • 4 fruits de la Passion • 20 cl de crème fleurette • 100 g de mascarpone

- Montez les blancs d'œufs en neige ferme au batteur avec le sel. Incorporez le sucre semoule en battant plus doucement. Ajoutez à la fin le sucre glace avec une spatule.
- Préchauffez le four à 100 °C. Placez l'appareil à meringue dans une poche munie d'une petite douille cannelée. Réalisez 6 disques d'environ 8 cm de diamètre sur une plaque à four chemisée de papier cuisson. Poursuivez en réalisant des rebords torsadés à la manière d'un panier. Laissez un petit creux au centre. Enfournez pour 2 heures. Laissez-les complètement refroidir dans le four éteint avec la porte entrouverte.
- Pelez et coupez les mangues en petits dés. Coupez les fruits de la Passion en deux pour récupérer la pulpe et les graines. Mélangez le tout.
- Placez la crème au congélateur pendant 10 minutes. Montez-la en chantilly avec le mascarpone au batteur. Réservez au frais.
- Garnissez le centre de chaque meringue froide de chantilly. Nappez de fruits et servez sans attendre.

Le céleri-branche

Le plein de fraîcheur

Cuit ou cru, avec une saveur entre anis et persil, il se déguste de la tige aux feuilles pour ne pas en perdre un brin.

1 Je l'achète

Je privilégie les bouquets aux feuilles d'un vert tendre mais aux tiges pâles, voire blanches, exemptes de meurtrissures et surtout bien fermes. Si la base doit être assez charnue, je préfère opter pour des côtes assez fines qui seront moins fibreuses. Cela m'évitera de les peeler à l'aide d'un Économe pour retirer les fils peu agréables en bouche.

2 Je le prépare

Dès mon retour de marché, je sépare les feuilles des branches, lave les deux avant de les sécher soigneusement et de les emballer dans du film alimentaire, direction le réfrigérateur. Si je prévois de le consommer cru, il n'attendra pas longtemps, sans quoi il pourrait ramollir et perdre ainsi la majeure partie de son intérêt. Pour une préparation cuite, il peut patienter jusqu'à 5 jours au frais et même être détaillé en brunoise et congelé pour plusieurs semaines.

C'est bon pour moi

Faible en calorie et riche en fibre, c'est l'allié parfait pour prendre soin de sa ligne et faciliter la digestion. Autre atout de taille de ce légume croquant, sa teneur en vitamines B9, B6, K, en bétacarotène et en potassium, de quoi faire le plein de bons nutriments indispensables à notre santé.

WESTEND 61 / HEMIS.FR

3 Je le cuisine

Pour les fêtes, je retouche la classique salade Waldorf avec une brunoise de pomme verte et de céleri que je mélange à une mayonnaise maison légèrement citronnée et à des miettes de crabe. Servie en verrine à l'apéritif, surmontée de feuilles de céleri finement émincées et de quelques billes de citron caviar, elle fait toujours son petit effet. En entrée, je le fais cuire à l'eau avant de le mixer avec du foie gras et de la crème pour en faire un velouté ultra gourmand que j'accompagne de dés de foie gras et de tartines de pain grillé. Pas de gâchis avec le céleri puisque même les feuilles peuvent être utilisées pour réaliser un pesto savoureux associé à des noix, de l'ail et du parmesan.

L'astuce de Quentin

“

Fan de jus de tomate, je suis un gros consommateur de sel de céleri. Aussi, en saison, j'en profite pour le faire moi-même. Bien lavées, les feuilles sont séchées au four à basse température jusqu'à devenir cassantes. Une fois mixées et réduites en poudre, elles sont mélangées à une fois et demie leur volume de sel. Dans un bocal, ce sel de céleri se conserve à l'abri de la lumière plusieurs mois.

”



Du 28 novembre au 31 décembre 2023



UN
NOËL
EXTRA à prix
ORDINAIRE



**7€
99** Le kg

PINTADE FERMIÈRE
CARREFOUR EXTRA

Voir magasins participants sur carrefour.fr

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



Velouté de céleri-branche, tahini, feuilles en salsa

6 PERSONNES

PRÉPARATION 25 MIN

CUISSON 25 MIN

- 1 botte de céleri-branche (env. 300 g)
- 6 oignons grelot
- 1 échalote grise
- 1 gousse d'ail
- 20 g de beurre
- 2 l de bouillon de volaille
- 8 c. à soupe d'huile d'olive
- 10 cl de vermouth blanc
- 2 c. à soupe de tahini
- 2 c. à soupe d'huile de sésame grillée
- 20 g de farine
- Graines de sésame
- Sel et poivre

- Faites fondre dans une casserole** le beurre et ajoutez la farine en fouettant. Laissez complètement refroidir le roux obtenu hors du feu.
- Effilez les branches de céleri** et réservez les feuilles à part. Coupez les branches en deux ou quatre dans la longueur puis émincez-les.
- Portez le bouillon à ébullition** et plongez-y les branches de céleri. Laissez cuire pendant 15 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient bien tendres.
- Faites suer, pendant ce temps**, dans 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive, l'échalote pelée et ciselée avec l'ail pelé et haché ainsi que les feuilles de céleri grossièrement hachées, salez, poivrez. Retirez du feu, incorporez l'huile de sésame.
- Pelez et coupez les oignons en tranches.** Faites-les caraméliser 10 minutes dans une petite poêle avec le reste d'huile d'olive, assaisonnez. Déglacez avec le vermouth et faites réduire. Réservez.
- Égouttez le céleri.** Versez un peu de bouillon très chaud sur le roux tout en fouettant pour le détendre. Continuez d'intégrer du bouillon jusqu'à obtenir une crème homogène.
- Mixez le céleri** avec le roux délayé au bouillon, le tahini et encore assez de bouillon de cuisson pour obtenir un velouté fluide mais onctueux.
- Dressez le velouté de céleri** bien chaud dans 6 bols. Garnissez d'oignons caramélisés et de sauce de feuilles. Saupoudrez de graines de sésame, décorez éventuellement de micropousses pourpres et servez.

Pour une version plus crémeuse

Réalisez un velouté en délayant votre roux avec 50 cl de lait demi-écrémé. Poursuivez la recette en utilisant le bouillon comme prévu.

Ermitage

Des fromages gourmands, naturellement !

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

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

Tous les goûts sont permis !

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



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

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

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

Arancini à la raclette fumée

4

40 min.

35 min.

- 4 tranches de raclette fumée Ermitage
- 200 g de riz arborio
- ½ oignon
- 75 cl de bouillon de légumes
- 1 œuf
- 40 g de farine
- 40 g de chapelure
- Sel, poivre

> Hacher l'oignon et le faire revenir 5 min dans une poêle avec de la matière grasse.
> Ajouter le riz et mélanger jusqu'à ce qu'il devienne translucide.
> Verser une louche de bouillon chaud. Lorsqu'il s'est évaporé répéter l'opération jusqu'à ce que le riz soit cuit. Compter 15-20 min de cuisson. Faire refroidir le risotto avant de l'utiliser.
> Lorsque le riz est devenu collant, façonner des boules. Ajouter au centre des petits cubes de raclette et refermer. Enrober chaque boule de farine, de jaune d'œuf battu en omelette puis de chapelure.
> Faire chauffer de l'huile dans une poêle et cuire les boules en les retournant pour les faire dorer de chaque côté. Les placer sur du papier absorbant avant de servir.



Prenez l'air, prenez l'Ermitage

Retrouvez nos idées recettes sur www.ermitage.com

Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière - www.mangerbouger.fr



La langoustine

Une demoiselle haute en saveur

Avec sa chair fine et délicate, elle s'invite sur nos tables pour des repas festifs aux notes iodées.

1 Je l'achète

De préférence vivante, mais à moins d'être à proximité de la côte, cette quête s'avère difficile. À défaut je la choisis sur glace d'une belle teinte rose orangé, de 7 cm minimum et pourvue d'yeux noirs bien ronds. J'inspecte aussi les pinces, les nageoires et la tête : si l'une de ces parties est noircie, la langoustine est dite « dégradée » et donc impropre à la consommation. Si elle est congelée, je prête attention à sa provenance et je privilégie les modes de pêche durables et raisonnés préservant l'environnement et l'espèce.

Étonnant calibre

Pour ce petit crustacé, ce n'est pas la taille qui fait le calibre mais le nombre de pièces au kilo. Par exemple, la taille 3 correspond à un calibre de 31 à 40 pièces par kilo ; la 2 représente 21 à 30 langoustines par kilo. Plus on se rapproche de 0, plus elles sont imposantes.



SHAIHITH / iStock

2 Je la prépare

Crustacé fragile, je le conserve dans un sac ouvert au réfrigérateur au maximum 10 heures. Pour une cuisson au court-bouillon, il est possible de cuire les langoustines entières, mais mieux vaut retirer la tête et les châtrer, c'est-à-dire enlever le boyau central qui risque de conférer un goût amer à la chair. Pour cela, on pose la langoustine à plat sur le plan de travail, on pince la nageoire à l'extrémité de la queue et on tire délicatement pour enlever le boyau. Pour une cuisson au four, on fend le crustacé en deux dans la longueur et on choisit de grosses pièces.

Pas de gâchis

Très goutueuses, les têtes de langoustines et les carapaces sont idéales pour réaliser une bisque express. Je les fais revenir dans de l'huile d'olive avec des échalotes, un bouquet garni et une pointe de concentré de tomate, je flambe au cognac et mouille avec un bouillon avant de laisser mijoter 1 heure. Une fois filtré, ce fumet, crémé, assaisonné et épaissi au jaune d'œuf fera de bluffantes verrines à l'apéro.

3 Je la cuisine

Leur saveur est si fine et subtile que je préfère les assaisonner le moins possible afin de ne pas en dénaturer le goût. Simplement plongées quelques minutes dans une marmite de bouillon additionné d'un petit volume de vinaigre, elles seront parfaites pour un plateau de fruits de mer avec une mayonnaise maison légèrement citronnée. Grillées ou sautées à la poêle, elles transforment un risotto en véritable plat de fêtes. Avec un accompagnement de champignons ou même de chorizo, on obtient un terre-mer aussi surprenant que délicieux.



Alternative de saison

Vous pouvez remplacer les épinards par de jeunes pousses de cresson. Pensez à retirer les plus grosses branches pour ne conserver que les feuilles les plus tendres.

IMMEDIATE MEDIA / OLIVE / STOCKFOOD

Cocktail de langoustine, épinards et pomme verte

6 PERSONNES

PRÉPARATION 20 MIN

- 30 queues de langoustine cuite
- 2 avocats mûrs à point
- 1 pomme granny-smith
- 100 g de jeunes pousses d'épinards
- 1 citron (jus)
- 1/3 de botte de ciboulette
- 6 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 c. à café de paprika fumé
- Sel et poivre

Pour la sauce cocktail

- 1/2 citron (jus)
- 3 c. à soupe de mayonnaise
- 1 c. à soupe de crème fraîche épaisse
- 1 c. à soupe de ketchup
- 1 c. à soupe de sauce Worcestershire
- 1 c. à soupe de whisky
- 1 c. à café de moutarde aigre-douce

1. Décortiquez les queues de langoustine et réservez-les au frais. Fouettez ensemble tous les ingrédients de la sauce et réservez également au frais.

2. Rincez, essorez puis hachez grossièrement les épinards. Pelez et coupez les avocats en cubes, ainsi que la pomme lavée, et citronnez-les. Salez et

poivrez et arrosez avec l'huile. Mélangez bien.

3. Répartissez la salade dans 6 verrines. Surmontez de queues de langoustine et réservez au frais.

4. Nappez, au moment de servir, les verrines de sauce cocktail, parsemez de ciboulette ciselée et saupoudrez de paprika fumé. Dégustez bien frais.

Bouillon de langoustine au safran, condiment thaï

6 PERSONNES

PRÉPARATION 20 MIN

CUISSON 10 MIN

REPOS 10 MIN

- 30 langoustines cuites
- 16 minicarottes
- 1 citron vert (jus)
- 1 botte de coriandre
- 18 cl de sauce nuoc-mâm
- 6 c. à soupe d'huile d'argan
- 1 sachet de bouillon de volaille à infuser
- 3 pincées de safran

1. Retirez la tête et les pinces des langoustines, conservez-les. Décortiquez les queues si vous le désirez.

2. Plongez les minicarottes dans une casserole d'eau bouillante pendant 5 minutes. Égouttez-les et placez-les dans un bain d'eau glacée. Essuyez-les dans du papier absorbant pour les débarrasser de leur peau. Recoupez les plus grosses en deux si besoin.

3. Ôtez les tiges de coriandre sous le feuillage.

4. Portez à ébullition 2 l d'eau. Mettez-y à infuser le sachet de bouillon de volaille

et le safran pendant 5 minutes. Ajoutez les queues de langoustine et patientez encore 5 minutes.

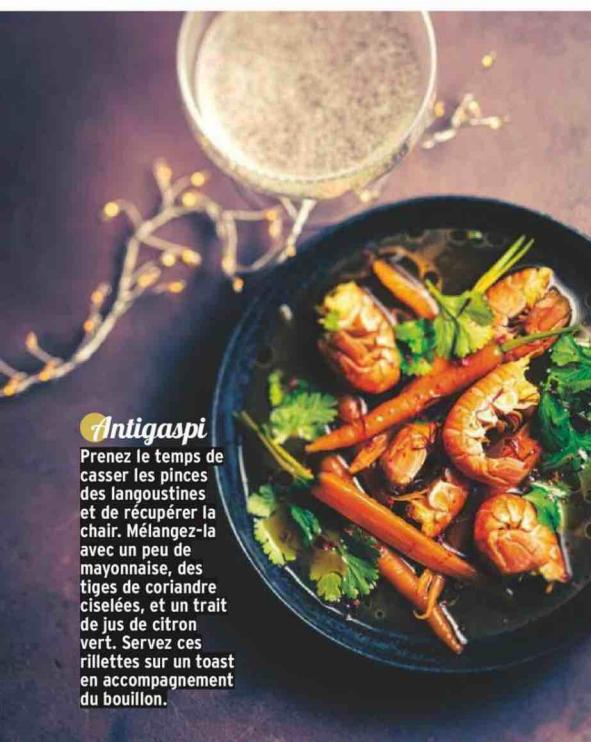
5. Recupérez l'intérieur des têtes de langoustine à l'aide d'un couteau à bout rond, et mixez-les avec la sauce nuoc-mâm et le jus de citron pressé.

6. Répartissez le condiment thaï dans le fond de six bols. Versez le bouillon très chaud par-dessus en fouettant puis ajoutez les queues de langoustine.

7. Garnissez de carottes et de coriandre, servez sans attendre.

Antigaspi

Prenez le temps de casser les pinces des langoustines et de récupérer la chair. Mélangez-la avec un peu de mayonnaise, des tiges de coriandre ciselées, et un trait de jus de citron vert. Servez ces rillettes sur un toast en accompagnement du bouillon.



CHEMIN / SAVEURS / SUNRAY PHOTO

SANNAI / STOCKPHOTO



Le yuzu, la star japonaise

Très reconnaissable à sa peau jaune bosselée et très épaisse, cet agrume originaire de Chine est un incontournable de la gastronomie nipponne depuis près de 1 000 ans. Issu d'un croisement entre la mandarine sauvage et le citron, il est employé surtout pour son zeste très parfumé, car sa chair est pauvre en jus. Avec une saveur

entre le citron vert, le pamplemousse et la mandarine, il a su s'imposer depuis quelques années en France grâce à de grands chefs, comme Pierre Gagnaire, qui l'a importé du Japon. Aussi adapté aux mets sucrés que salés, il souligne les notes iodées d'un poisson blanc en ceviche ou en papillote, et relève avec brio une mousse au chocolat.

Le combava, les saveurs de l'Asie

Il se rapproche en taille et couleur du citron vert, mais avec une écorce beaucoup moins lisse à l'apparence bosselée. Niveau parfum, il dégage des notes de citronnelle, voire de gingembre, et sa puissance en fait un condiment-phare pour les currys de poisson auxquels il confère une intensité unique. En pâtisserie, il trouve pleinement sa place dans des tartes, des crèmes, des desserts

au chocolat... On évitera de consommer sa chair, très acide, mais on râpera sans hésiter son zeste, sans atteindre la couche inférieure blanche, trop amère, pour apporter de la profondeur aromatique et surprendre les palais de ses invités. Atout supplémentaire de cet agrume, ses feuilles s'utilisent en particulier pour parfumer des sauces, des marinades, des soupes, du riz...



BONCHAN / STOCKPHOTO



Le citron caviar, des perles surpuissantes

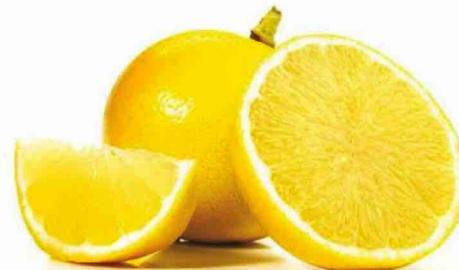
Ne vous fiez pas à son allure, derrière ses faux airs de cornichon se cache un agrume de luxe très recherché par les chefs cuisiniers. Sous la peau assez fine, la chair de ce fruit d'origine australienne se détache en petites billes, rappelant la forme du caviar. Elles éclatent en bouche, créant une explosion de saveurs. Si la sensation est originale et le goût très acidulé,

l'esthétique est aussi une des raisons de son succès, d'autant qu'il se décline du vert pâle au rosé selon les espèces. Pour prélever les précieuses graines, il est recommandé d'inciser le citron dans la longueur à la pointe du couteau avant d'en racler l'intérieur délicatement. Ces perles subliment un carpaccio de dorade, un tartare de saint-jacques, une huître, mais aussi des toasts au saumon fumé.

La bergamote, l'acidité à l'italienne

Poussant essentiellement sur le pourtour méditerranéen et très cultivé en Italie, ce fruit, aussi acide qu'amère, est un hybride issu du cédrat et de l'orange amère. Très connu grâce aux friandises de Nancy, aux thés noirs aromatisés et pour son odeur unique particulièrement recherchée par les parfumeurs, cet agrume, ressemblant à une petite orange

verte qui jaunit avec sa maturité, s'emploie aussi en cuisine. Son jus peut pleinement rejoindre du miel et du gingembre pour faire mariner des dés de poulet ou des filets de maquereaux et même être intégré à une mayonnaise pour lui donner du peps. L'écorce peut être zestée dans une pâte à gâteau, mais elle gagne surtout à être confite afin de savourer tous les arômes de ce fruit.



EVERYDAY BETTER TO DO EVERYTHING YOU LOVE / GETTYIMAGES

Le yuzu

BEURRE AROMATISÉ



CEERW / SAVEURS / SUNRAY PHOTO

Le combawa

CHEESE-CAKE VANILLE



GUEDEA / SAVEURS / SUNRAY PHOTO

Le citron cavier

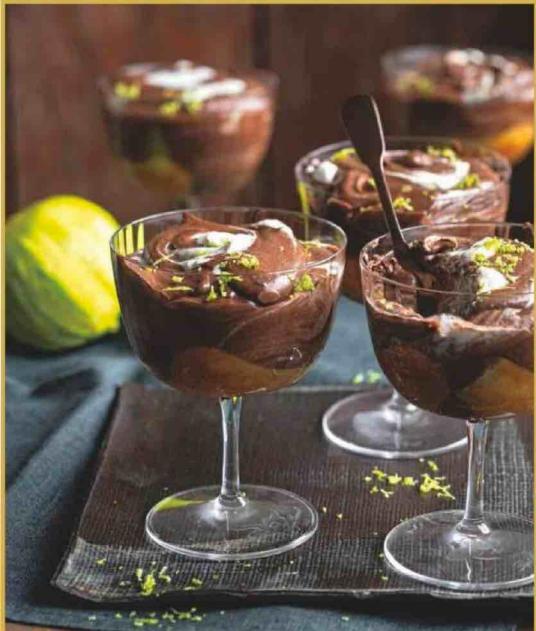
TARTARE D'ONGLET DE BŒUF



CEERW / SAVEURS / SUNRAY PHOTO

La bergamote

MOUSSES AU CHOCOLAT



MICHELE TABOZZI / SALE & PEPÉ / SUNRAY PHOTO

Le combava

CHEESE-CAKE VANILLE

6-8 PERSONNES



PRÉPARATION

25 MIN



CUISSON

2 MIN



REPOS 8 H MINIMUM



- 2 combavas • 500 g de fromage frais à tartiner
- 20 cl de crème liquide entière • 100 g de beurre doux
- 250 g de marmelade d'orange • 200 g de biscuit au germe de blé et au sésame • 150 g de sucre semoule
- 2 gousses de vanille • 4 feuilles de gélatine
- Mixez les biscuits en poudre**, ajoutez le beurre fondu. Tassez cette pâte dans le fond d'un moule à charnières chemisé d'un disque de papier cuisson. Entreposez au frais.
- Réhydratez la gélatine** dans de l'eau froide. Récupérez les graines des gousses de vanille. Râpez le zeste des combavas. Faites chauffer 5 cl de crème et incorporez-y la gélatine essorée en fouettant.
- Fouettez le fromage frais** avec le sucre en incorporant la vanille, le zeste de combavas et la crème à la gélatine.
- Montez au batteur** le reste de crème en chantilly, incorporez-la dans l'appareil. Versez sur le fond de pâte et laissez figer au réfrigérateur pendant au moins 8 heures.
- Démoulez** le cheese-cake et nappez-le de marmelade.

Astuces démolage

Vous pouvez aussi utiliser un cercle à entremets. Pour démolir, passez la lame d'un couteau souple et lisse entre le cheese-cake et le moule avant de retirer ce dernier.

La bergamote

MOUSSES AU CHOCOLAT

6 PERSONNES

PRÉPARATION

20 MIN



CUISSON

5 MIN



REPOS 2 H



- 1 bergamote • 6 œufs • 100 g de mascarpone • 300 g de chocolat noir • 12 biscuits à la cuillère • 3 c. à soupe de cointreau • 2 c. à soupe de sucre glace • Sel
- Faites fondre le chocolat** Séparez les blancs d'œufs des jaunes et fouettez ces derniers dans le chocolat fondu.
- Montez les blancs en neige** ferme au batteur avec le sel. Ajoutez-en un tiers dans le chocolat en fouettant. Ajoutez un second tiers délicatement à l'aide d'une maryse.
- Fouettez le mascarpone** avec le sucre glace et incorporez-y le dernier tiers de blancs en neige.
- Râpez le zeste de la bergamote**, ajoutez-en les trois quarts dans la mousse au chocolat. Mélangez le jus de la bergamote avec le cointreau. Cassez les biscuits en deux. Imbibez-en la moitié que vous disposez dans 6 verrines.
- Répartissez** la moitié de la mousse au chocolat. Déposez le reste des biscuits imbibés, recouvrez du reste de mousse.
- Ajoutez la mousse de mascarpone**. Déposez le reste de zeste de bergamote et entreposez au réfrigérateur pendant au moins 2 heures.

Pour un effet tourbillon

Lorsque vous déposez la mousse de mascarpone, donnez un petit tour de cuillère pour la mélanger sommairement avec la mousse et réaliser un effet marbré.

Le yuzu

BEURRE AROMATISÉ

POUR 250 G



PRÉPARATION

5 MIN



REPOS 2 H

- 1 yuzu • 250 g de beurre doux de baratte mou

Lavez et séchez bien le yuzu dans un linge propre.

Râpez finement le zeste du yuzu à l'aide d'une microrâpe, sans entamer le zeste (la peau blanche de l'agrumé).

Travaillez le beurre en pommade au fouet ou au batteur. Incorporez le zeste et continuez de le malaxer afin de bien répartir l'agrumé.

Formez-en un pavé, à l'aide de deux spatules, et enveloppez-le dans une feuille de papier fraîcheur ou cuisson.

Entreposez le beurre au yuzu au réfrigérateur pendant 2 heures au moins afin de le faire durcir.

Comment l'utiliser

En tartine pour accompagner des huîtres, pour snacker des noix de saint-jacques, en dernière touche sur des spaghetti aux coques, ou simplement fondu pour napper des langoustes grillées.

Le citron caviar

TARTARE D'ONGLET DE BŒUF

6 PERSONNES

PRÉPARATION

20 MIN



CUISSON



REPOS 2 H



- 600 g d'onglet de bœuf • 2-3 citrons caviar selon leur taille • 1/2 oignon rouge • 1/2 de botte de ciboulette • 12 fleurs de câpres au vinaigre • 4 c. à soupe d'huile d'olive • 3 c. à soupe d'huile de sésame grillée • Sel et poivre
- Taillez l'onglet en petits cubes** et placez-le dans un grand bol.
- Pelez et ciselez l'oignon rouge**, ciselez également la ciboulette. Égouttez les fleurs de câpres et retirez la queue, hachez les boutons. Ajoutez-les dans le saladier.
- Salez et poivrez le tartare**. Fouettez les huiles entre elles et versez. Mélangez intimement.
- Ouvrez les citrons caviar en deux** et désolidarisez les petites graines. Ajoutez-les dans le tartare tout en gardant quelques-unes pour la finition.
- Dressez le tartare dans de petits bols** et déposez quelques perles de citron caviar sur le dessus. Dégustez avec des croûtons de pain toastés.

Pour plus de gourmandise

Tartinez les croûtons de pain avec un peu de moelle de bœuf bien chaude. Pour cela, faites rôtir un ou deux os à moelle au four à 220 °C pendant 15-20 minutes. Dégustez avec une salade fraîche bien vinaigrée.

RÉVEILLON EXOTIQUE avec

Assiette en fête!

Et si vous ajoutiez une pointe d'exotisme dans vos petits plats de fête ? Réputé pour son délicieux goût sucré et sa chair d'un beau jaune soleil, l'ananas Del Monte Gold Extra Sweet est la note gourmande de cette fin d'année !

Plus grand producteur d'ananas frais au monde avec le Del Monte Gold Extra Sweet cultivé au Costa Rica, Del Monte possède plus d'un siècle d'expertise dans les fruits frais et transformés. Très engagé dans le développement durable, Del Monte s'implique au quotidien pour adopter des solutions innovantes pour la planète.

UN ENGAGEMENT FORT

Del Monte articule son engagement durable sur le respect de 3 piliers : la planète, l'être humain et la qualité de l'alimentation. En 2022, 88 % des fruits et légumes distribués par Del Monte sont produits dans des fermes certifiées « Agriculture Durable », comme l'ananas Del Monte Gold Extra Sweet. Cette certification assure leur qualité et garantit la protection des écosystèmes, mais aussi le bien-être des employés et des habitants des communautés environnantes.

DES QUALITÉS REMARQUABLES

Deux fois plus doux qu'un ananas traditionnel, l'ananas Del Monte Gold Extra Sweet est reconnaissable à son goût unique et à sa jolie couleur dorée. Riche en vitamines, minéraux, fibres et anti-oxydants, il contient jusqu'à 4 fois plus de vitamine C qu'un ananas traditionnel. Cueilli à la main parfaitement mûr, il peut se consommer sans attendre. Sa délicieuse saveur sucrée ensolillera vos recettes et ajoutera un parfum d'exotisme à vos fêtes de fin d'année.

Pour plus d'informations,
rendez-vous sur DelmonteEurope.fr

Tartare de dorade à l'ananas Del Monte, coriandre et avocat

• Pour 4 personnes • Préparation : 20 minutes

- 400 g de filet de dorade • 1 oignon rouge • 1 ananas Del Monte
- 1 avocat • 1 botte de coriandre fraîche • 1 citron vert • 1 ou 2 petits piments rouges (en fonction du goût) • Fleur de sel et poivre du moulin
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive • 1 gousse d'ail

- 1) **Ciseler** finement l'oignon rouge.
- 2) **Découper l'avocat** et l'ananas Del Monte en cubes. Hacher la coriandre fraîche ainsi que la gousse d'ail.
- 3) **Zester** le citron vert puis le presser afin de récupérer le jus.
- 4) **Découper le poisson** en cubes de l'épaisseur désirée.
- 5) **Mélanger** dans un récipient la coriandre, l'ail, l'huile d'olive, les zestes et jus de citron vert, le piment, l'oignon rouge, les cubes d'ananas Del Monte et d'avocats, et la dorade.
- 6) **Assaisonner** en fleur de sel et poivre du moulin.
- 7) **Laisser cuire** le poisson dans la marinade une dizaine de minutes.
- 8) **Dresser** en verrine, parsemer de coriandre pour la finition.
- 9) **Déguster** aussitôt.

Certification par l'organisme
SCSGlobal Services.

PMS CREATIVE

10

recettes rapides des étals à l'assiette

Retour de marché

On file en cuisine avec son panier rempli de bons produits de saison. De quoi laisser parler toutes ses envies en mariant textures et saveurs les plus fraîches.

PAR FRANCE VINCENNES

Pour 6 personnes



Avec les langoustines, des délices de fraîcheur vite faits

• Carpaccio aux agrumes

Coupez 18 langoustines crues et décortiquées en deux dans l'épaisseur. Affinez au rouleau sous du film alimentaire. Mélangez le jus de 3 clémentines avec celui de 1 citron, le zeste d'1 orange, 5 c. à soupe d'huile d'olive, 2 oignons verts hachés, 1 c. à soupe de basilic et des baies roses. Nappez les crustacés et servez très frais.

• Brochettes minute

Fouettez 2 gousses d'ail hachées avec le jus de 2 citrons verts, 4 c. à soupe d'huile d'olive, sel et poivre. Piquez 12 langoustines décortiquées et évidées sur 12 brochettes. Arrosez-les de marinade et faites cuire 3 minutes à la poêle.

• Risotto facile

Chaudissez à frémissement 5 cl de vin blanc avec 5 c. à soupe de bisque de homard, 1 de concentré de tomate et 15 cl de crème. Portez 1,5 l de fumet à ébullition puis versez 400 g de riz arborio et laissez cuire à feu doux. Lorsque le riz a tout absorbé, ajoutez la sauce, 18 langoustines cuites coupées en dés, 50 g de beurre et du parmesan.

Avec du céleri-branche, des découvertes gourmandes

• Salade verte

Émincez 2 sucrines, coupez en dés 2 pommes vertes et 2 avocats. Émincez 2 branches de céleri. Mélangez le tout avec 1 c. à soupe d'aneth ciselé, 2 c. à soupe de noix de cajou concassées et de la vinaigrette à l'huile de noix et au miel.

• Gratin crémeux

Coupez 4 branches de céleri en tronçons de 10 cm, faites-les cuire 10 minutes à l'eau. Mélangez 20 cl de béchamel avec 20 cl de crème entière, 5 cl de vin blanc, 2 gousses d'ail hachées et 100 g de parmesan. Versez sur le céleri et enfournez pour 30 minutes à 180 °C.



Avec des tournedos, la tendreté en bouche

• Burger brioché

Faites sauter 500 g de champignons taillés en brunoise avec 2 échalotes hachées, 100 g de carottes râpées et de l'ail. Colorez 6 tournedos avec un filet d'huile et du beurre 3 minutes de chaque côté à feu moyen. Déposez la brunoise sur 6 tranches de brioche grillées, ajoutez les tournedos, une tranche de roquefort et du persil. Couvrez de brioche et dégustez sans attendre.



• Comme Henri IV

Faites cuire 600 g de pommes noisette et versez-les dans des fonds d'artichaut cuits. Enfournez pour 5 minutes à 180 °C. Huilez 6 tournedos et faites-les dorer 3 minutes de chaque côté. Servez avec les fonds d'artichaut et une saucière de béarnaise.

• Sauce poivre vert

Concassez 3 c. à soupe de poivre vert, couvrez-en 6 tournedos puis poêlez-les 5 minutes à feu moyen et réservez. Déglaçez la poêle avec 2 c. à soupe de cognac et 15 cl de vin blanc. Versez 30 cl de crème et 2 c. à soupe de moutarde. Laissez réduire, ajoutez les tournedos et réchauffez 3 minutes.

Avec des fruits de la Passion, des saveurs ensoleillées

• Coulis exotique

Préparez un sirop avec 10 cl d'eau et 50 g de sucre. Hors du feu, ajoutez 2 feuilles de gélatine réhydratées et la pulpe de 16 fruits de la Passion. Incorporez 10 cl d'eau, mixez puis filtrez et laissez refroidir. Pour accompagner yaourts, cakes, desserts...

• Soufflé Passion

Incorporez la pulpe de 5 fruits de la Passion, 3 jaunes d'œufs et 2 c. à soupe de sucre à 70 cl de crème pâtissière. Ajoutez 6 blancs d'œuf montés en neige. Versez dans des ramequins beurrés et enfournez 30 minutes à 180 °C. Saupoudrez de sucre glace avant de servir.





Panier tout frais

Passion apéro

PUBLI-CUISINE



Mini-tacos aux Rillettes de Thon MSC* Chorizo Cap Océan

6 PERSONNES CUISSON: 8 MIN

- 3 grandes tortillas
- 2 pots de Rillettes de Thon MSC Chorizo Cap Océan
- 2 tomates
- 1 citron vert
- 1 oignon
- coriandre
- Tabasco (optionnel)

1. Préchauffez le four à 180 °C.

2. Dans les tortillas, taillez 12 cercles à l'aide d'un emporte-pièce de 8 cm de diamètre.

3. Pour former les coquilles, déposez les cercles de tortillas sur les barres de la grille du four en laissant retomber les côtés des tortillas. Laissez-les cuire pendant 7 à 8 minutes, jusqu'à ce que les tacos soient fermes et légèrement dorés. Vérifiez bien la coloration et la cuisson.

4. Pendant ce temps, coupez

les tomates en dés et hachez finement l'oignon.

5. Lorsque les tacos ont refroidi, garnissez-les en déposant une bonne cuillerée de Rillettes de Thon MSC Chorizo Cap Océan, puis un peu de dés de tomates et d'oignon. Terminez en ajoutant un peu de coriandre ciselée, un filet de citron vert et une goutte de Tabasco (optionnel).

Servez et régalez-vous!

Qualité, authenticité et gourmandise

Depuis toujours, Cap Océan propose des produits de la mer alliant savoir-faire et qualité nutritionnelle, à l'un des meilleurs rapports qualité-prix du marché. Riche de ses valeurs et afin de révéler les saveurs naturelles des différentes espèces de poissons, la marque propose des recettes savoureuses, élaborées à partir de matières premières de qualité : elles sont, quand cela est possible, labellisées MSC* (pêche durable) ou ASC (aquaculture responsable).

Authentiques, sains et gourmands, les produits de la marque présentent une bonne qualité nutritionnelle : la majorité dispose du Nutri-score A ou B, et 80 % sont jugés bons ou excellents sur Yuka. Tous sont garantis sans huile de palme, sans colorant ni arôme, sans exhausteur de goût ou ingrédient à base d'OGM.

Référencé au rayon traiteur de la mer, Cap Océan propose de sublimer tous vos apéritifs et moments conviviaux avec ses rillettes, tartinables, Bons Antipasti prêts à être dégustés. Un extraordinaire voyage gustatif pour ravir les papilles... à prolonger en découvrant de nombreuses idées de recettes sur le site capocean.fr/recettes-cap-ocean.

*MSC : Pêche durable et bien gérée.
Testé par 200 lecteur·rice·s internautes Cuisine Actuelle.

PMS Creative

POUR VOTRE SANTÉ, MANGEZ AU MOINS 5 FRUITS ET LÉGUMES PAR JOUR. WWW.MANGERBOUGER.FR

Cupcakes de Noël en 5 façons

Sur une base de muffin, réalisez ces délices aux saveurs et décors variés.

La base

- Mélangez dans un saladier 75 g de féculle de maïs avec 25 g de farine, 1/2 sachet de levure chimique, 1/2 c. à café de bicarbonate de sodium et 75 g de sucre de canne blond.
- Versez 2 cuillerées à soupe d'huile d'arachide, 2 blancs d'œufs et 1 cuillerée à café d'extrait de vanille. Mélangez bien et répartissez la pâte dans 6 caissettes en papier, disposées dans les encoches d'une plaque à cupcakes. Préchauffez le four à 180 °C.
- Enfournez pour 15 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
- Laissez-les complètement refroidir à la sortie du four avant de les garnir (sauf pour la recette Boule de Noël).
- Dégustez ou réservez-les au réfrigérateur.

Pour 6 pièces



① Boule de Noël surprise rouge et vert

- Faites fondre 100 g de chocolat noir avec 100 g de beurre demi-sel et 50 g de poudre de noisette grillée puis ajoutez 300 g de lait concentré sucré. Placez cette pâte à tartiner dans une poche munie d'une douille et garnissez-en le cœur des cupcakes à la sortie du four.
- Tartinez-les d'une fine couche de cette pâte une fois refroidis, et collez dessus un disque de pâte à sucre rouge.
- Disposez par-dessus une bande de pâte à sucre verte garnie de billes de sucre argentées.



② Chocolat-touron-épices

- Ajoutez 1 cuillerée à soupe de cacao en poudre, 1 cuillerée à soupe de cannelle mouillée et 125 g de touron mou émietté dans la pâte.
- Réalisez une ganache avec 100 g de fromage frais battu et 100 g de chocolat noir fondu. Laissez figer 1 heure au réfrigérateur avant de garnir les cupcakes.
- Décorez-les d'une spirale de chocolat blanc fondu à l'aide d'un cornet de papier cuisson.
- Saupoudrez-les ensuite de curcuma moulu.



③ Gingembre-lemoncurd

- Ajoutez 1 cuillerée à café de gingembre moulu dans la pâte crue et 100 g de gingembre confit taillé en pépites.
- Réalisez une ganache avec 100 g de fromage frais battu et 100 g de chocolat noir fondu. Laissez figer 1 heure au réfrigérateur avant de garnir les cupcakes.
- Garnissez-les de 100 g de fromage frais battu mélangé à 100 g de lemoncurd à l'aide d'une poche munie d'une douille cannelée.
- Décorez-les d'un petit biscuit sablé au gingembre.



④ Cranberries-pralines

- Ajoutez 2 cuillerées à soupe de cranberries séchées et remplacez l'extrait de vanille par de l'extrait d'amande amère dans la pâte crue.
- Garnissez-les de 200 g de mascarpone battu avec 1 cuillerée à soupe d'amaretto.
- Saupoudrez-les de 125 g de pralines roses concassées.



⑤ Chocolat-menthe-miel

- Glissez dans la pâte crue un carré de chocolat noir fourré à la crème de menthe. Si besoin, cassez-le en deux.
- Garnissez les cupcakes de 200 g de fromage frais battu avec 3 cuillerées à soupe de miel de sapin.
- Décorez-les avec une vingtaine de pastilles de chocolat dragéifiées en deux teintes vertes.
- Ajoutez un ruban rouge en bonbon pour former un petit nœud.

Le Gall

MAISON FONDÉE EN 1923



BEURRE BRETON DEPUIS 1923



LL 39 Quimper

Les Allées de Locmaria et la Cathédrale

Pour votre santé, évitez de grignoter entre les repas. www.mangerbouger.fr

On y pense

La bonne idée pour parfaire la déco ? Habiller également la suspension au-dessus de la table avec des branches de sapin et des boules de Noël. Succès assuré !

La table est mise !

Avant l'arrivée des convives, quand cela sent déjà bon en cuisine, on dresse une table à la hauteur du menu. Voici quelques ambiances pour s'inspirer.

PAR CAROLINE PACREAU

Nature scandinave

On mise sur l'authenticité, avec des couleurs douces et naturelles : écrù, sable, vert... On choisit une nappe et des accessoires dans des matières chaleureuses : lin, bois, végétaux... comme pour ramener la forêt dans son intérieur.

AMBANCE MAISONS DU MONDE



Bleu givré

Ce bleu ciel, associé à une touche de blanc, évoque la couleur des glaciers. On l'utilise au maximum pour une table presque monochrome qui nous transporte sur les plus hauts sommets. Le petit plus ? Une pointe de fausse neige pour asseoir l'effet grand froid.

AMBANCE JARDILAND

On y pense On ose les petites décos qui rappellent la montagne : pommes de pin, centre de table ou sous-assiettes façon rondins, minisapins enneigés...

Rustique chic

Des teintes cuivrées, un bouquet de fleurs du jardin, une nappe en lin... les tons ocre appellent le soleil à table, dans une ambiance détendue et conviviale. Le bon mix ? De la vaisselle de tous les jours légèrement rétro (comme ces assiettes), associée à quelques détails très festifs, comme le liséré cuivré des verres.

AMBANCE CARAVANE

On y pense Demandez à votre boulanger de vous préparer de jolis petits pains individuels.

Nature ou parfumés, ils viennent compléter le dressage de la table.



En transparence

On ressort du buffet la porcelaine blanche, les cloches et carafes en verre et on dresse une table sobre et élégante. On la rehausse de quelques touches de bois et de doré. Il n'en faut pas davantage pour créer une décoration chic, qui contraste avec le vert du sapin.

AMBANCE GIFI

On y pense Disposez sur la table des petites sucreries à picorer, comme des minicadeaux gourmands à offrir aux convives.



Panier tout frais

Passion apéro

Gourmands et créatifs Les minis burgers briochés

Ces petits pains à burgers briochés
se prêtent à toutes les envies gourmandes.
Préparés à partir de bons œufs frais et de farine
de blé française, ils réjouiront tous vos convives à l'apéritif !

96 %

SONT SATISFAITS
DU PRODUIT

“Format ultra-chou et pratique. Des petites brioches joufflues, gourmandes et dorées. Nous avons fait des minis burgers, le résultat est top et c'est ludique.”

Valérie, 53 ans

80 %

EN PARLENT
POSITIVEMENT



“Ce qui m'a plu, c'est l'originalité des minis burgers. C'est sympa sur une planche apéritive, beaucoup de recettes sont réalisables !”

Faustine, 25 ans

80 %

ONT L'INTENTION
DE L'ACHETER

“Une texture moelleuse et un produit savoureux qui laisse place à la créativité.”

Thibault, 32 ans

Un délicieux savoir-faire

Minis Brioch'Burgers façon Rossini: foie gras, mâche, confits d'oignons et de figues

POUR 5 PERSONNES

PRÉPARATION: 20 MIN

- 10 Minis Brioch'Burgers La Fournée Dorée • Confit d'oignons
- Quelques feuilles de mâche • 250 g de bœuf haché • 10 rondelles de foie gras • Confit de figues

1. Tartinez la partie inférieure du Mini Burger de confit d'oignons, avant d'ajouter quelques feuilles de mâche.

2. Formez le steak avec la viande de bœuf à la taille désirée avant de le saisir à la poêle.

3. Poêlez une rondelle de foie gras pendant quelques secondes. Déposez-la ensuite sur le steak de bœuf. Ajoutez une pointe de confit de figues au-dessus, refermez et dégustez!

La Fournée Dorée, c'est avant tout une histoire de famille, un savoir-faire et une gourmandise qui se transmettent de génération en génération. Depuis 1997, La Fournée Dorée s'attache à mettre au goût du jour des produits régionaux comme le Chinois à la Crème Pâtissière ou encore la Gâche de Vendée.

100 % fabriqués en France

Uniquement fabriqués en France, les produits La Fournée Dorée sont pétris, façonnés et cuits aux quatre coins du pays. Parce que l'authenticité est au cœur de sa démarche, la marque s'applique à préparer ses recettes à partir d'ingrédients nobles et de qualité, comme de la farine de blé français et des œufs frais.

Des recettes gourmandes et de qualité

Animée par le souhait de proposer de nouvelles recettes toujours plus savoureuses et guidée par ses valeurs fondamentales comme la qualité, la réactivité et la proximité, La Fournée Dorée est à l'écoute de toutes les envies gourmandes... des gourmets!

Découvrez notre édition limitée aux figues pour les fêtes de fin d'année



Buffet de fêtes

Des délices à volonté

Pour ceux qui ne veulent pas multiplier les longs repas attablés, voici nos recettes festives à partager.





Huîtres à l'échalote vinaigrée et œufs de saumon

8 PERSONNES

PRÉPARATION 20 MIN

REPOS 4 H

• 2 douzaines d'huîtres n° 3 • 100 g d'œufs de saumon • 1 échalote • 4 brins de cerfeuil
• 15 cl de vinaigre de vin rouge • 500 g de gros sel gris

1. Pelez et ciselez l'échalote. Mélangez-la avec le vinaigre. Réservez au frais pendant au moins 4 heures.

2. Ouvrez les huîtres avec un couteau à huîtres et un torchon épais pour vous protéger la main.

3. Jetez l'eau et retirez les éventuelles brisures de coquille. Disposez-les dans un plat.

4. Retirez la seconde eau des huîtres et calez-les par trois dans huit assiettes creuses, sur un petit lit de gros sel, afin de les maintenir droites.

5. Disposez un peu d'échalote marinée au vinaigre et des œufs de saumon. Décorez d'une pluie de cerfeuil et dégustez. Ou réservez au frais jusqu'au moment de servir.

Variante fruitée

Remplacez la gelée de cranberry par de la gelée de groseille ou de jus de raisin rouge.



Bouchées aux deux boudins

POUR 1 VINGTAINDE PIÈCES

CUISSON 15 MIN

PRÉPARATION 20 MIN

- 4 petits boudins noirs antillais • 2 boudins blancs • 1/2 botte de ciboulette
- 1 pain au maïs tranché • 8 c. à soupe d'huile de pépin de raisin • 3 c. à soupe de gelée de cranberry • 1/2 c. à café de cannelle moulue

1. Faites colorer les boudins blancs

dans une poêle avec l'huile, sur feu moyen, en les retournant souvent et en les saupoudrant de cannelle.

2. Préchauffez le four à 200 °C.

Tranchez les boudins noirs bien frais avec un couteau cranté en rondelles d'un peu moins de 1 cm d'épaisseur. Arrangez-les dans un plat à four en une seule couche. Faites légèrement chauffer la gelée et nappez-en les rondelles. Enfournez pour 10 minutes, jusqu'à ce que le boudin soit chaud et caramélisé.

3. Détaillez une vingtaine de médaillons de mie de pain au maïs à l'aide d'un emporte-pièce de la même circonférence que celle du boudin blanc.

4. Ciselez la ciboulette. Tranchez les boudins blancs en rondelles épaisses à l'aide d'un bon couteau à dents.

5. Disposez une rondelle de boudin blanc sur chaque toast de pain de maïs. Déposez par-dessus une rondelle de boudin noir. Parsemez de ciboulette et dégustez bien chaud sans attendre.

Makis de truite fumée au radis noir, chantilly wasabi

■ POUR 16 PIÈCES



PRÉPARATION 20 MIN



RÉFRIGÉRATION 10 MIN



CONGÉLATION 10 MIN

- 8 tranches de truite fumée • 1 c. à café d'œufs de truite • 1 beau radis noir • 4 brins de ciboulette • 10 cl de crème liquide entière • 100 g de mascarpone • 1 pointe de couteau de wasabi en tube • Sel et poivre

1. Lavez et séchez le radis puis tranchez-le en fins rubans souples à l'aide d'une mandoline.

2. Disposez les tranches de truite fumée à plat. Taillez-en des rectangles égaux en égalisant les bords.

Recoupez les rectangles en deux pour obtenir deux bandes d'environ 4 cm de large. Répartissez les parures au

centre des bandes et roulez-les pour obtenir des timbales.

3. Enveloppez ces timbales d'un ruban de radis et dressez-les debout sur un plat de présentation. Réservez au réfrigérateur.

4. Placez la crème dans un petit cul-de-poule au congélateur pendant 10 minutes.

5. Fouettez le mascarpone avec

le wasabi, ajoutez-les à la crème dans le cul-de-poule, montez le tout en chantilly au batteur. Placez-la dans une poche munie d'une douille cannelée. Réservez au frais 10 minutes.

6. Surmontez les makis de chantilly. Parsemez-les de ciboulette ciselée et décorez d'un œuf de truite.

MARANI / EUGÉNE SAUZÉ

Encore plus sophistiqué

Ajoutez également quelques œufs de truite avec les parures sur les bandes de truite fumée avant de les rouler en timbales. Proposez une petite sauce soja sucrée ou salée rehaussée d'un peu de gingembre râpé dans laquelle tremper la base des makis au moment de la dégustation...



Astuce antigaspi

Confectionnez ce houmous avec des restes de courges cuites. Si elles ont été cuites à l'eau, il vous suffira de rectifier la consistance du houmous en revoyant à la hausse la proportion de pois chiches.



Houmous de potiron aux trois graines

 8-12 PERSONNES

PRÉPARATION 20 MIN

• CUISSON 20 MIN

- 400 g de potiron • 4 brins de coriandre • 800 g de pois chiches en bocal • 4 c. à soupe de purée d'amande blanche
 - 3 c. à soupe d'huile d'olive • 2 c. à soupe d'huile de sésame grillé • 1 c. à soupe de graines de grenade • 1 c. à soupe de graines de courge • 1 c. à café de graines de sésame • 1 c. à café d'ail semoule • 1 c. à café de 4 épices • Sel et poivre

1. Préchauffez le four à 180 °C. Pelez et épépinez le potiron. Coupez-le en morceaux et répartissez-les sur une plaque à four chemisée de papier cuisson. Arrosez d'un filet d'huile d'olive, assaisonnez et enfournez pour

20 à 30 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient bien tendres.

2. Égouttez et mixez les pois chiches avec le potiron rôti, la purée d'amande, l'ail et les épices. Salez, poivrez et ajoutez l'huile de sésame.

3. Dressez le houmous dans un bol et garnissez-le de graines de grenade, de courge et de sésame. Parsemez de coriandre effeuillée et hachée. Dégustez le houmous avec des gressins, des crackers ou du pain grillé.



PARTAGEZ UN MOMENT UNIQUE AVEC VOS AMIS

Ce soir, c'est vous qui recevez pour le dîner... Au programme : convivialité, chaleur et mets savoureux. Transformez cette invitation entre amis en un repas d'exception avec les pâtes Barilla Al Bronzo*!

Un goût intense pour des plaisirs inattendus

Pour vos amis ce soir, vous préparez un plat gourmand à la fois simple et sophistiqué, qui mêle plaisirs inattendus et goût inégalable : Mezzi Rigatoni au beurre blanc, crevettes rouges et poudre de câpres avec les pâtes Barilla Al Bronzo*. Vos convives seront émerveillés. Ces pâtes à la couleur ambrée, sont dotées d'une rugosité incomparable permettant l'accroche parfaite de la sauce. Leur saveur puissante explose en bouche...

Une rugosité incomparable pour une accroche de sauce parfaite

Les pâtes Barilla Al Bronzo* sont bien plus que des pâtes. Elles sont le fruit d'une sélection de grains de blé dur de haute qualité. Ce n'est pas tout : Barilla a conçu une méthode unique avec un moule en bronze qui dessine des microgravures sur les pâtes pour leur donner une rugosité exceptionnelle. Résultat ? La sauce, préparée avec passion, accroche parfaitement les pâtes. Dégustez-les, les yeux fermés pour vivre une expérience sensorielle inédite à chaque bouchée...



* À retrouver dans les grandes et moyennes surfaces près de chez vous.



LA RECETTE

MEZZI RIGATONI AU BEURRE BLANC, CREVETTES ROUGES ET POUDRE DE CÂPRES

PRÉPARATION 30 MIN – CUISSON 14 MIN

Ingrédients pour 4 personnes

- 400 g de pâtes Mezzi Rigatoni • 100 g de beurre • 2 échalotes • 100 g de vinaigre
- 100 ml de vin • 12 queues de crevettes rouges nettoyées • 30 g de câpres de Pantelleria au sel • zestes de citron
- feuilles de marjolaine

1. Pour le beurre blanc : mettez l'échalote, le vin et le vinaigre dans une casserole et faites réduire de moitié. 2. Retirez l'échalote et montez avec le beurre froid.
3. Découpez les crevettes décortiquées et déveinées en un tartare grossier et assaisonnez d'huile, d'un peu de sel et de zestes de citron. 4. La meilleure façon de préparer la poudre de câpres est de les faire sécher dans un four statique ou un déshydrateur pendant environ 50 minutes, puis de les mixer. 5. Faites cuire les pâtes jusqu'à ce qu'elles soient al dente, égouttez-les et assaisonnez-les avec le beurre blanc. 6. Ajoutez le tartare de gambas et servez en terminant par le reste des gambas, quelques feuilles de marjolaine et la poudre de câpres.



Cigares croustillants au jambon et champignons persillés

POUR 1 DOUZAINES DE PIÈCES

PRÉPARATION 25 MIN

CUISISON 20 MIN

- 400 g de tranches épaisses de jambon blanc (de préférence sans nitrites) • 400 g de mélange de champignons surgelés
- 3 gousses d'ail • 1/2 botte de persil • 1 paquet de feuilles de pâte filo rectangulaires (environ 9 feuilles) • 20 g de beurre
- 4 c. à soupe d'huile d'olive • Sel et poivre

1. Faites sauter pendant 10 minutes
les champignons dans une poêle avec 10 g de beurre et 2 cuillerées à soupe d'huile, l'ail pelé et écrasé au presse-ail, salez et poivrez. À la fin, ajoutez le persil effeuillé et haché, laissez complètement refroidir.

2. Déroulez les feuilles de pâte filo
et coupez le tout en quatre. Retirez le gras du jambon et taillez-en des bandes de 10 cm de long et d'environ 1-2 cm de large, selon l'épaisseur des tranches.

3. Préchauffez le four à 180 °C.

Répartissez les bandes de jambon et les champignons sautés sur un des côtés les plus longs de la moitié des rectangles de pâte filo découpée. Rabattez les côtés les plus courts des rectangles de pâte avant de les rouler en cigares.

4. Retaillez les feuilles de pâte filo
restantes à la mesure des cigares. Faites fondre le reste

de beurre et badigeonnez-en au fur et à mesure les feuilles de pâte filo avant d'y envelopper les cigares.

5. Badigeonnez l'extérieur des cigares
de beurre fondu et du restant d'huile. Disposez-les sur une plaque à four. Enfournez pour 10-15 minutes, surveillez la coloration.

Les cigares doivent être bien croustillants. Dégustez-les chauds.

MARIELE / SUCRÉ SALT



Petite sauce fromagère

Fouettez au batteur 20 cl de crème liquide entière bien froide et incorporez-la délicatement à la spatule dans 150 g de fromage de chèvre frais à tartiner, préalablement détdoué au four. Ajoutez quelques tours de moulin à poivre 5 baies. Trempez-y les cigares au moment de les déguster.



LE COCKTAIL

Sangria d'hiver

Dans un pichet, mélangez 480 ml de vin rouge, 60 ml de brandy, 60 ml de citron vert, 400 g de cerises en bocaux, 120 ml de jus d'ananas, 120 ml de jus de cranberries, 1 orange en tranches.

LE COCKTAIL

Kir rosé

Dans le fond d'une coupe, versez 10 ml de crème de framboise ou de cassis. Allongez avec 90 ml de champagne. Ajoutez quelques framboises pour la déco et des glaçons.

Tartares de noix de saint-jacques, boulgour, noisettes

8 PERSONNES

PRÉPARATION 15 MIN

• 16 belles noix de saint-jacques sans corail (fraîches ou décongelées) • 1 oignon blanc botte • 1/2 citron (jus) • 6 brins de coriandre • 4 brins d'aneth • 60 g de boulgour • 40 g de noisettes décortiquées • 4 c. à soupe d'huile d'olive vierge extra • 4 c. à soupe d'huile de noisette grillée • Sel et poivre blanc moulu

1. Plongez le boulgour dans une casserole d'eau bouillante salée pendant 10 minutes puis égouttez-le et laissez-le refroidir.

2. Rincez les noix de saint-jacques sous un filet d'eau claire en retirant le pied, éventuellement la petite membrane entourant la noix si elles sont fraîches.

Tamponnez-les dans du papier absorbant.

3. Pressez le citron pour en extraire le jus. Taillez les noix de saint-jacques en tartare et arrosez-les de jus de citron. Salez et poivrez.

4. Pelez et ciselez le bulbe de l'oignon, émincez finement la tige. Eeffeuillez et hachez l'aneth et la coriandre. Ajoutez-les dans le tartare et incorporez les huiles. Mélangez bien.

5. Concassez les noisettes et incorporez-les ainsi que le boulgour. Mélangez bien et réservez au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

Découpez les saveurs

Faites griller au préalable les noisettes épargillées sur une plaque pendant 15-20 minutes dans le four préchauffé à 150 °C.



Terrine de foie gras en mille-feuille de pomme

8-12 PERSONNES



PRÉPARATION 20 MIN



CUISSON 1 H 15



RÉFRIGÉRATION 3 H

• 1 foie gras cru • 2 pommes golden • 1 brioche • 6 c. à soupe de calvados • 2 c. à soupe d'huile de noix • 1 c. à soupe d'huile de pépin de raisin • 1 dizaine de cerneaux de noix • 1 c. à café de sel • Poivre

1. Sortez le foie gras du réfrigérateur et laissez-le à température ambiante pendant 1 heure.

2. Préchauffez le four à 170 °C. Pelez les pommes et coupez-les en quatre, retirez le trognon et coupez-les finement à la mandoline pour obtenir des tranches de 2 mm d'épaisseur. Répartissez-les sur une plaque à four chemisée de papier cuisson. À l'aide d'un pinceau, badigeonnez-les d'huiles mélangées. Enfournez pour 15-20 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient grillées sur les bords et confites. Laissez-les refroidir.

3. Ouvrez délicatement les lobes du foie gras entre vos pouces afin

de pouvoir retirer le réseau veineux avec un petit couteau pointu. Étalez les morceaux brisés en une seule couche dans un plat.

4. Saupoudrez-le de sel fin, poivrez généreusement et arrosez de calvados. Mélangez le tout délicatement avec les doigts. Entreposez au réfrigérateur pendant au moins 1 heure.

5. Rangez les morceaux de foie gras dans une terrine en alternant avec des couches de pommes et en tassant bien entre chaque couche. Terminez par une couche de pommes. Déposez un film alimentaire sur le dessus et exercez une

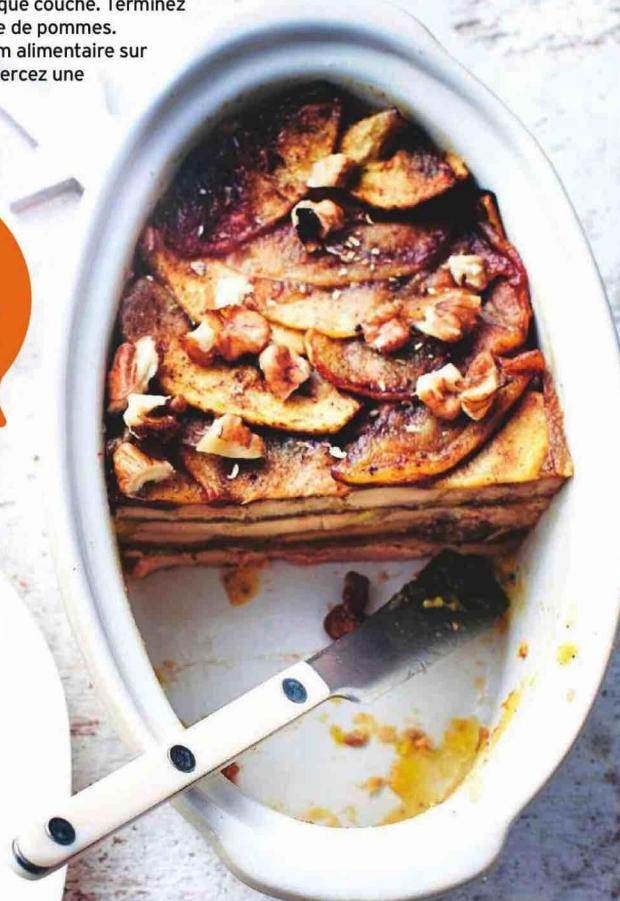
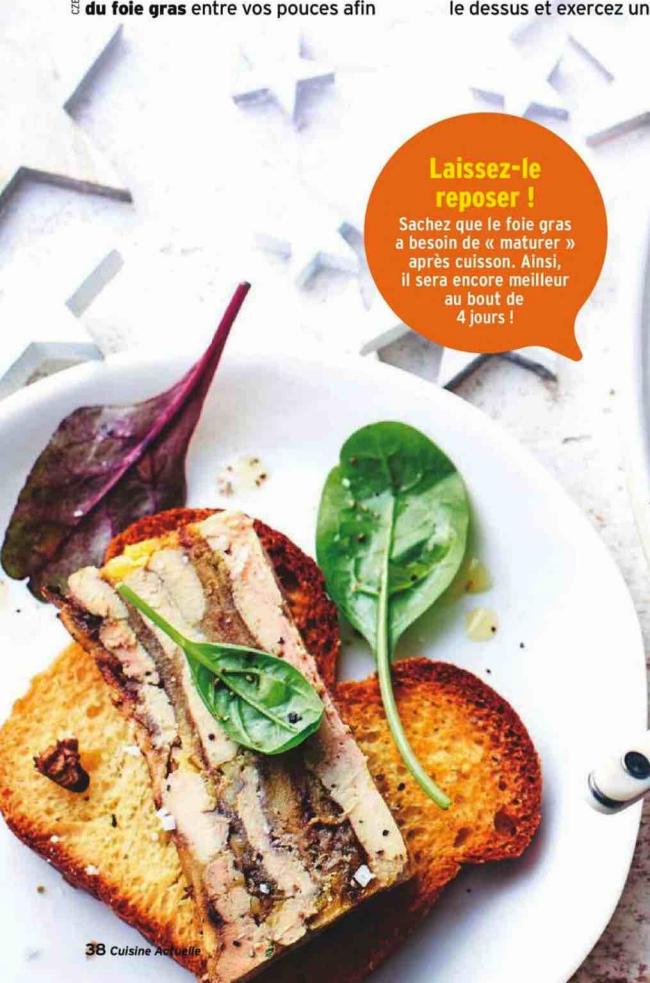
pression en disposant un poids par-dessus. Entreposez au réfrigérateur pendant 2 heures.

6. Préchauffez le four à 100 °C.

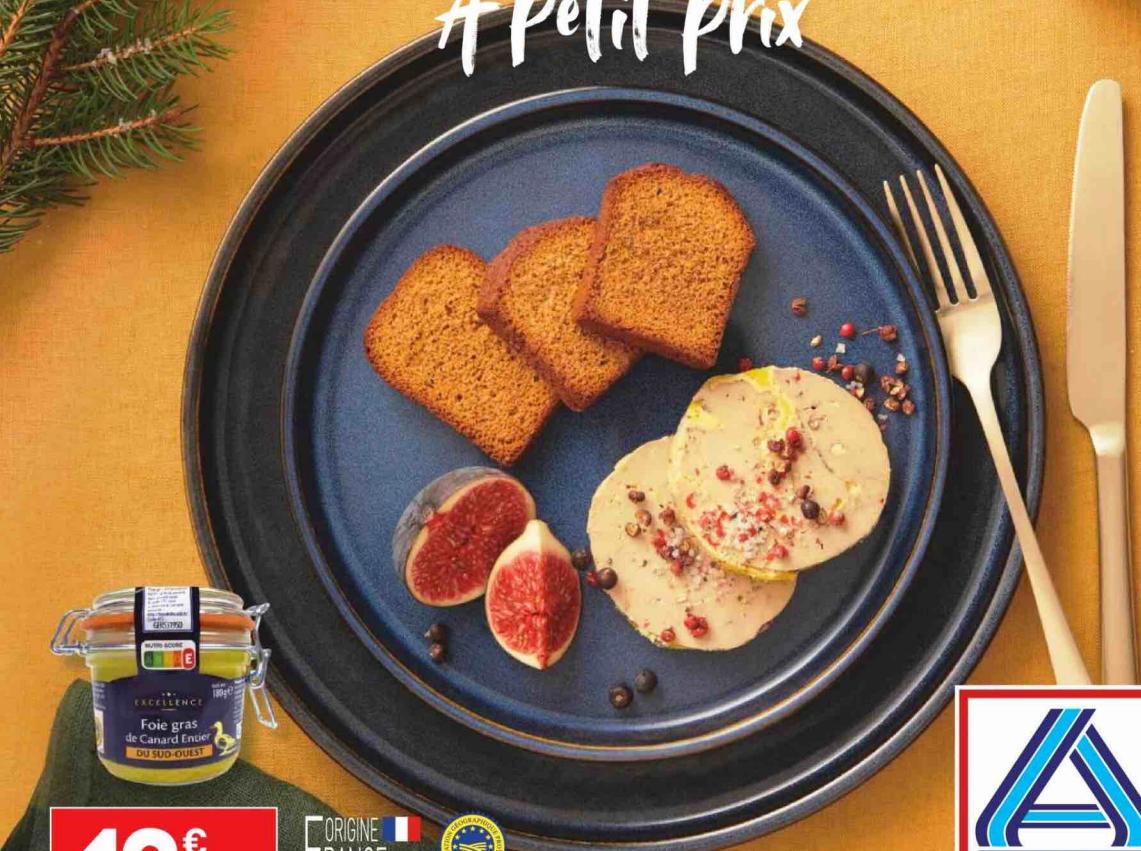
Enfournez pour 1 heure en baissant tout de suite la température à 70 °C. Laissez complètement refroidir à la sortie du four puis couvrez la terrine et entreposez-la au réfrigérateur pendant 48 heures minimum avant de déguster avec des cerneaux de noix sur des tranches de brioche légèrement toastées.

Laissez-le reposer !

Sachez que le foie gras a besoin de « maturer » après cuisson. Ainsi, il sera encore meilleur au bout de 4 jours !



À Noël,
Les Princes Charmants
Sortent le Grand Jeu
Avec un Foie Gras
À petit prix



12€
99

180 g
(72,17 € le kg)

ORIGINE
FRANCE



EXCELLENCE®
FOIE GRAS DE CANARD ENTIER
IGP DU SUD-OUEST



PLACE AUX NOUVEAUX
CONSOMMATEURS

Offre valable à partir du 28/10/2023 et jusqu'à épuisement des stocks. Infos sur ALDI.fr. ALDI Centrale d'achat et Cie – RCS Meaux 378 569 040 00041. Dammarin-en-Goële.

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

Bûchettes salées saumon, betterave et framboise

8 PERSONNES

PRÉPARATION 40 MIN

CUISSON 10 MIN

- 6 tranches de saumon fumé • 1 c. à soupe d'œufs de truite ou de saumon
- 1/2 betterave cuite épluchée • 2 c. à soupe d'aneth ciselé • 1 poignée de jeunes pousses
- Quelques framboises (pour la déco) • 2 gros œufs • 120 g de fromage frais • 60 g d'emmental râpé • 40 g de beurre fondu • 2 c. à soupe de lait
- 50 g de farine • 4 c. à soupe d'huile d'olive • 2 c. à soupe de vinaigre de framboise • 1/4 de sachet de levure chimique • Sel et poivre

1. Préchauffez le four à 180 °C.

Séparez les blancs d'œufs des jaunes. Fouettez les jaunes avec le beurre fondu et le lait. Ajoutez la farine, la levure, le fromage râpé et l'aneth. Salez et poivrez.

2. Montez les blancs en neige avec une pincée de sel puis incorporez-les délicatement à la préparation précédente. Étalez sur une plaque de four recouverte de papier cuisson légèrement huilé en un rectangle de 25 x 30 cm. Enfournez pour 8-10 minutes.

3. Retournez la génoise salée sur un torchon propre et humide. Retirez le papier cuisson et roulez-la sur elle-même avec le torchon.

Laissez tiédir. Déroulez la génoise et divisez-la en deux grands rectangles.

4. Émulsionnez le reste

l'huile d'olive avec le vinaigre et imbibez les génoises au pinceau. Étalez le fromage frais. Déposez la moitié des tranches de saumon et la betterave en très fines rondelles.

5. Roulez les génoises pour former deux longues bûches. Décorez-les avec le reste de saumon, quelques jeunes pousses, les œufs de truite et les framboises. Réservez au frais. Servez les bûches tranchées en rondelles avec des piques en bois.

LE COCKTAIL

Spritz des fêtes

Déposez de la glace pilée dans le verre de service. Versez 5 cl de liqueur d'orange et 5 cl de vermouth. Complétez avec 5 cl de champagne et ajoutez 2 quartiers de clémentine bio. Vous pouvez intégrer 3 pincées de cannelle et une étoile de badiane dans chaque verre.





Cappuccino aux deux saumons, chantilly gingembre

6 PERSONNES **PRÉPARATION 25 MIN**
 CUISON 20 MIN

• 1 pavé de saumon sans peau • 4 tranches de saumon fumé
• 1 poignée de cresson • 2 cm de gingembre frais râpé • 4 jaunes d'œuf • 75 cl de lait • 30 cl de crème liquide • 2 c. à soupe de coulis de tomate • 1 c. à soupe de baies roses • 1 c. à café de féculle de maïs
• Sel et poivre

1. Portez le lait à ébullition dans une casserole. Mélangez les jaunes avec la féculle et versez le lait chaud. Reversez le tout dans la casserole et faites épaissir sur feu doux jusqu'à ce que la crème nappe la cuillère. Laissez refroidir.

2. Faites cuire le pavé de saumon dans un cuit-vapeur environ 8-10 minutes. Laissez tiédir.

3. Mixez la crème refroidie avec les tranches de saumon fumé coupées en lanières, le saumon vapeur en morceaux et le coulis de tomate. Salez si nécessaire et poivrez. Réservez au frais.

de tomate. Salez si nécessaire et poivrez. Réservez au frais.

4. Fouettez la crème liquide très froide avec le gingembre râpé jusqu'à ce qu'elle soit ferme. Salez un peu et poivrez.

5. Versez la crème au saumon dans 6 verrines de service. Ajoutez la crème au gingembre. Décorez avec les pousses de cresson et quelques baies roses.

Idée

Ajoutez 1 cuillerée à soupe de vodka au cappuccino.



Cheese-cake saumon, coco

8 PERSONNES PRÉPARATION 40 MIN

CUISSON 10 MIN RÉFRIGÉRATION 1 H

- 1 pavé de saumon frais sans peau
- 3 tranches de saumon fumé
- 2 c. à soupe d'œufs de truite
- 1 oignon frais haché
- 1/2 avocat
- 1/2 citron vert (jus)
- 1 petit bouquet de ciboulette
- 6 brins de cerfeuil
- 250 g de fromage frais type Philadelphia
- 2 c. à soupe de crème de coco
- 6 tranches fines de pain nordique
- 1 c. à café de coriandre mouillée
- 4 feuilles de gélatine
- Poivre

1. Faites cuire le pavé de saumon 8 à 10 minutes à la vapeur. Laissez-le tiédir et hachez-le avec les tranches de saumon fumé. Réhydratez la gélatine dans un bol d'eau froide.

2. Mélangez dans un saladier le fromage frais avec la crème de coco, les saumons, l'oignon haché, la ciboulette ciselée et la coriandre. Arrosez avec le jus de citron et poivrez.

3. Prélevez 2 cuillères à soupe de préparation et mettez-la dans un verre avec la gélatine essorée. Chauffez au four à micro-ondes 5 à 10 secondes pour faire fondre la gélatine. Remuez bien ce mélange et versez sur la préparation au saumon. Mélangez le tout pour bien incorporer la gélatine.

4. Répartissez la préparation dans des moules en silicone demi-sphères et faites prendre au réfrigérateur 1 heure.

5. Coupez des disques dans les tranches de pain nordique à l'aide d'un emporte-pièce du diamètre des moules demi-sphères.

6. Démoulez les cheese-cakes de saumon sur les disques de pain. Posez-les sur le plat de service et décorez avec les pluches de cerfeuil, l'avocat en lamelles citronnées et les œufs de truite. Servez frais.

Tartares de saumon fumé, fenouil, agrume

6 PERSONNES PRÉPARATION 30 MIN

MARINADE 30 MIN

- 350 g de cœur de saumon fumé
- 1 bulbe de fenouil
- 1 pamplemousse
- 1 orange
- 1 citron
- 1 clémentine
- 2 échalotes hachées
- 6 brins d'aneth
- 3 c. à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre

1. Râpez le zeste de la clémentine. Réservez. Pelez les agrumes à vif et prélevez les quartiers. Coupez-les en petits dés et récupérez leur jus.

2. Coupez le saumon fumé en petits dés avec le fenouil. Hachez les brins d'aneth. Dans un grand bol, émulsionnez l'huile d'olive avec le jus des agrumes. Salez un peu et poivrez.

3. Mélangez le saumon dans un saladier avec les dés d'agrumes, le fenouil, les échalotes, l'aneth et le zeste de clémentine.

4. Versez la vinaigrette aux agrumes et mélangez bien. Laissez mariner au réfrigérateur au moins 30 minutes. Répartissez le tartare dans les verrines de service, parsemez d'un peu d'aneth et servez bien frais.

BRUNO MARIELE/VANESSA GAULT



Le meilleur de l'Alsace

À base de farine, d'œufs, de lait, de sucre, de beurre, d'amandes et de raisins secs, voici le kouglof, une spécialité alsacienne dont le pâtissier Rémi Vanoverschelde nous livre les secrets.



P. 44

Recettes
traditionnelles

P. 46

Un week-end
à Strasbourg

P. 48

Les knacks
de Michel
Streckdenfinger,
à La Broque (67)

P. 50

À la découverte
de l'Alsace

P. 52

Les secrets
de pro...
d'un vrai
kouglof

P. 54

Almanach
gourmand

TEXTES ET PHOTOS : JEAN-PAUL FRÉTILLET

L'Alsace par le menu

Flammekueche

4 PERSONNES**PRÉPARATION 20 MIN****CUISSON 15 MIN**

Pour la pâte : • 200 g de farine • 1 c. à soupe d'huile de colza • 2 pincées de sel

Pour la garniture : • 200 g de lard fumé • 1 oignon jaune • 1 oignon rouge • Quelques brins de ciboulette

• 150 g de fromage blanc • 100 g de crème fraîche • Sel et poivre

1. Préchauffez le four à 200 °C.

Dégraissez légèrement le lard et détaillez-le en petits dés. Épluchez et émincez finement les oignons.

Mélangez la crème et le fromage blanc dans un bol, salez et poivrez.

2. Préparez la pâte. Mélangez tous les

ingrédients avec 12 cl d'eau dans un saladier. Pétrissez une dizaine de minutes jusqu'à obtenir une pâte homogène et souple.

3. Étalez la pâte finement sur une feuille de papier sulfurisé, et placez-la avec la feuille sur une plaque allant

au four. Étalez le mélange crème et fromage blanc, répartissez les dés de lard et les rouelles d'oignon.

4. Enfournez pour 15 minutes.

Ciselez la ciboulette et parsemez-la sur la flammekueche juste avant de servir.





BAUDUER / SUCRÉ SALTÉ

Choucroute

4 PERSONNES **PRÉPARATION 15 MIN**

CUISSON 1 H 30

- 200 g de lard fumé • 200 g de palette • 4 saucisses de Strasbourg • 2 saucisses de Montbéliard • 500 g de pommes de terre • 2 oignons • 1 kg de choucroute crue
- 50 cl de vin blanc sec (d'Alsace de préférence)
- 50 g de graisse d'oie • 2 clous de girofle • 10 baies de genévrier • 2 feuilles de laurier • Sel et poivre

1. Faites bouillir un grand volume d'eau dans une marmite, plongez-y le chou cru pendant 10 minutes, égouttez-le puis essorez-le dans un linge.

2. Épluchez et émincez finement les oignons, faites-les fondre dans une cocotte avec la graisse d'oie. Ajoutez la moitié de la choucroute, le lard fumé, la palette, les clous de girofle, les baies de genévrier, le laurier, le reste de choucroute et le vin. Couvrez la cocotte et laissez mijoter à feu doux pendant 1 heure.

3. Épluchez, pendant ce temps, les pommes de terre et faites-les cuire à la vapeur 20 minutes. Réservez.

4. Ajoutez les saucisses de Montbéliard dans la cocotte en prenant soin de les recouvrir de choucroute et poursuivez la cuisson. Après 10 minutes de cuisson, ajoutez les saucisses de Strasbourg et laissez de nouveau cuire 10 minutes. Juste avant de servir, ajoutez les pommes de terre pour qu'elles se réchauffent dans la cocotte.

Strudel

6 PERSONNES

PRÉPARATION 30 MIN

CUISSON 40 MIN

- 1 kg de pommes • 1 citron (jus) • 1 pâte feuilletée rectangulaire • 100 g de beurre • 60 g de raisins secs
- 30 g de sucre • 20 g de sucre glace • 2 c. à soupe de poudre d'amande • 1 c. à café de cannelle

1. Épluchez les pommes et ôtez leurs troygons, coupez-les en dés. Placez-les dans un saladier avec le sucre, les raisins secs, la cannelle et le jus du citron en remuant.

2. Faites fondre le beurre. Sur une plaque allant au four recouverte de papier sulfurisé, déroulez la pâte feuilletée. Badigeonnez-la de la moitié du beurre fondu puis saupoudrez de poudre d'amande.

3. Déposez au centre de la pâte le mélange dés de pommes et raisins secs dans la longueur. Refermez la pâte autour pour former un boudin et soudez bien les bords. Faites rouler délicatement ce boudin pour que la soudure se trouve dessous. Badigeonnez l'ensemble du reste de beurre fondu et enfournez pour 35 minutes.

4. Faites refroidir le strudel sur une grille et saupoudrez de sucre glace tamisé avant de servir.



PILOTON / SUCRÉ SALTÉ

Un week-end à Strasbourg

Il n'y a bien que la gastronomie alsacienne qui puisse faire de l'ombre à la cathédrale de Strasbourg. Suivez le guide !



• Un coffee shop vegan et durable

À Strasbourg, et en Alsace en général, le voyage s'annonce chargé en calories, avec force charcuteries, viandes, choucroutes et gâteaux pantagruéliques. C'est pourquoi, faire un tour chez **Origin**, un café 100 % vegan, n'est pas une mauvaise idée pour commencer une journée prometteuse en virtuailles. La boutique est lilliputienne, sympathique, et les viennoiseries végétales (sans beurre donc, ni lait de vache) tiennent la distance. Tout est bio, durable...

• Des fromages régionaux

De bons vivants, tout en bonhomie, le sourire jamais marchandé, tels sont **Christelle** (photo) et **Cyrille Lorho**, tous deux auréolés du diplôme de MOF (meilleur ouvrier de France). Nous voilà à la bonne enseigne pour apprécier un munster au fumet aquichant et à la pâte tout en douceur. Les deux artisans défendent des producteurs fermiers engagés dans l'agropastoralisme (des vaches nourries à l'herbe et au foin, de la race des vosgiennes, de préférence). Ils pratiquent l'affinage dans des caves installées dans une ancienne usine de textile à Moyenmoutier, dans les Vosges. C'est dire s'ils voient le fromage en grand, **Maison Lorho**, leur petite boutique de Strasbourg, n'étant que la vitrine alléchante.



● Des bières dans leur village

Depuis que la bière artisanale mousse partout (1 600 microbrasseries en France contre à peine une vingtaine en 1980), ce **Village de la bière** n'est plus tout seul, mais il a conservé son caractère unique : la simplicité et la convivialité en étandard dans un lieu tout sauf prétentieux. Depuis bientôt quarante ans, **Alain Pesez**, assisté maintenant de son gendre **Raphaël** (photo), défend toutes les bières, à condition qu'elles apportent une touche « d'originalité ». Sur les étagères, environ 500 breuvages sont proposés, des bières allemandes (dont la Weihenstephan, la plus vieille brasserie en activité au monde), et même québécoises (Dieux du ciel !)... Mais aussi beaucoup de références françaises, comme l'alsacienne Mogwai Sirtakiss, un brin farceuse, au concombre, citron vert et menthe.



● Pour des souvenirs gourmands

Après avoir visité la **Nouvelle Douane**, on se dit que les Strasbourgeois sont chanceux. Au cœur de la ville, ils ont la possibilité d'aller faire leur marché dans ce magasin coopératif alimenté par 21 producteurs alsaciens (en photo : Michèle Hirschler des vergers Hecky). Miel, vin, bière, fruits, légumes, viande, truite, fromage... sont bien mis en avant dans un décor lumineux. Le service est bon enfant et le rapport qualité prix est souvent exceptionnel. Notre coup de cœur à Strasbourg.

● Une winstub à la gastronomie authentique

Du côté de la cathédrale, Strasbourg fourmille de winstubs d'apparat (ces bistrots typiquement alsaciens), où la knack et la choucroute font peine à voir. **Au Pont Corbeau**, le patron, un brin farouche, ne mange pas de ce pain-là. Il est droit dans son terroir alsacien et la carte de son restaurant est un condensé des spécialités régionales, cuisinées avec orthodoxie, à l'image de ces grumbeerekiechles (copieuses galettes de pommes de terre) servies avec le bibeleskaes (fromage blanc aux herbes). La carte des vins est à l'avenant, laissant s'exprimer les bouteilles d'auteur ancrées dans leur terroir.



● Des pâtisseries pour voyager

En allant au Sénégal, **Axelle Hemmerlin-Best** a gagné un surnom : **Caouette**, parce qu'elle adore les cacahuètes. « Là-bas, elles sont tellement bonnes qu'on en grignote toute la journée. » Le mot est tendre et symbolise la gourmandise. Il était tout trouvé pour l'enseigne de sa pâtisserie qu'elle a ouverte il y a plus d'un an. Tout y fait maison. Ses gâteaux de voyage comme ses éclairs au chocolat, ou ses tartes aux fruits frappent juste. Caouette est drôle et sympathique, ce qui ne gâche rien.



● Des chocolats artisanaux

De Strasbourg à la Colombie, telle est l'histoire de **Thierry Mulhaupt**, un artisan chocolatier qui est allé jusqu'au bout de ses rêves. À savoir, cultiver ses propres cacaoyers et transformer leurs fèves en chocolat dans son atelier près de Strasbourg. « C'est l'aboutissement d'une vie et d'une certaine culture », dit-il avec humilité. Il compare souvent le chocolat et le vin, et c'est comme cela qu'il le produit, en allant chercher des goûts francs et puissants.

● La cérémonie du thé à la chinoise

La charmante rue des Charpentiers est un havre, à l'écart du tumulte du quartier de la cathédrale. Au n° 13, **Nana Ding** y a ouvert sa maison de thé il y a bien longtemps (**Le Langage du thé**). Le lieu est surprenant par son exotisme et sa douceur. « Mon arrière-grand-mère est morte à l'âge de 108 ans quand j'avais 14 ans. Elle tenait une maison de thé en Chine et elle m'a légué sa passion sans le savoir », raconte Nana Ding. Discrète, à l'image de sa boutique, elle explique le thé avec pédagogie. Elle ne vend que l'exception.



Les knacks

de Michel Streckdenfinger,
à La Broque (67)

C'est tout un art de réussir cette saucisse croquante à la farce fine. Michel Streckdenfinger est un artisan en la matière. Rencontre.



Les viandes et l'assaisonnement sont mélangés dans une grande cuve avant d'être hachés finement.

D'un mouvement sec, comme s'il lançait une balle contre un mur, Michel Streckdenfinger prend à pleine poignée la farce fine de la saucisse et la rejette dans la mêlée fraîchement hachée par le cutter mécanique. Plusieurs fois, il répète le geste étrange pour l'observateur jusqu'à ce qu'il jauge, à la main et à l'œil, que la farce de la knack est prête. « C'est pour chasser les bulles », explique Michel Streckdenfinger. La bulle est l'ennemi de la knack. « L'air oxyde et, au lieu d'être d'une teinte rose pâle, la chair de la saucisse devient grisâtre. Et ce n'est pas beau », insiste l'artisan.



Michel Streckdenfinger a appris à fabriquer des knacks à 14 ans avec son père.



Seule la main de l'expert peut juger de la finesse de la chair.

De père en fils

Michel Streckdenfinger a appris la technique de son père, lui-même charcutier dans le même atelier, au bord de la Bruche. « J'ai 58 ans et j'ai commencé à l'âge de 14 ans », glisse-t-il comme il le ferait de ses états de services. « J'ai aussi l'habitude de dire qu'il faut ajouter beaucoup d'amour pour réussir la charcuterie », précise l'artisan avec une authentique sincérité.

Le secret de leur croquant

Dans le hachoir, pour la knack, le charcutier a mis un mélange de viande de bœuf et de porc, de gras, des assaisonnements, un liant et un tiers de glace pilée pour refroidir la farce qui s'échauffe sous l'effet de la puissance rotative des couteaux. Après un repos de 48 heures, la chair fine est embossée dans des boyaux naturels d'agneaux. Les saucisses sont fumées au feu de bois avant d'être cuites dans l'eau. Dès lors, elles peuvent « craquer » sous la dent, d'où elles tirent leur nom (« knacken » signifiant craquer en allemand ou en alsacien).

Les knacks sont divisées manuellement en les tournant, et calibrées à l'œil.

TEXTE ET PHOTOS PAR JEAN-PAUL FRÉTILLET



Le truc en plus

Ajoutez des herbes de saison émincées au moment du service (persil, estragon, ciboulette).

Recette de Gérard Goetz, hôtel-restaurant Chez Julien

Soupe paysanne alsacienne

6 PERSONNES PRÉPARATION 15 MIN

CUISSON 1 H 30

- 300 g de knacks • 500 g de carottes • 2 oignons • 1 poireau
- 2 gousses d'ail • 1 bouquet garni • 60 g de beurre
- 2 l de fond de volaille • 500 g de haricots blancs • Sel et poivre

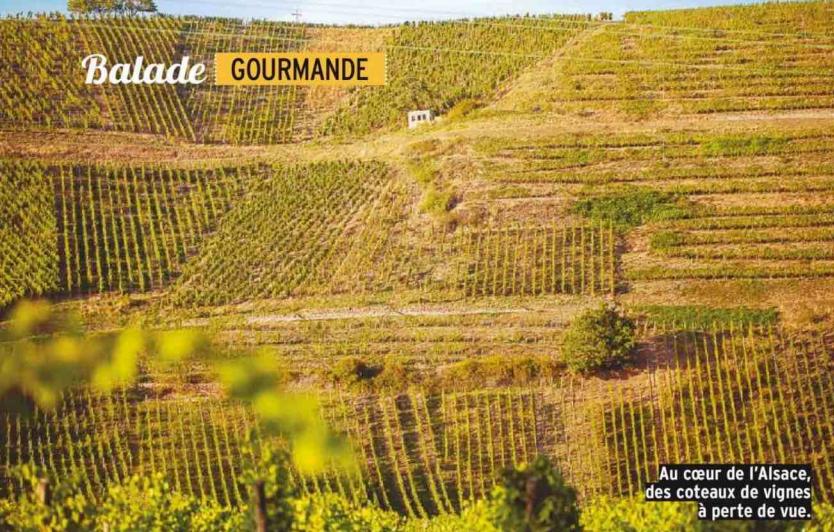
1. Faites tremper les haricots blancs dans l'eau froide pendant plusieurs heures.

2. Lavez et grattez les carottes. Coupez-les en dés. Épluchez les oignons et émincez-les. Pelez les gousses d'ail. Lavez le poireau et émincez-le.

3. Faites fondre le beurre dans un faitout et ajoutez les oignons, l'ail, les carottes et les poireaux.

Laissez-les bien suer. Ajoutez les haricots et le bouquet garni. Salez et poivrez. Mouillez avec le fond de volaille et faites cuire à petit bouillon pendant 1 heure.

4. Tranchez les knacks en tronçons et ajoutez-les à la soupe. Laissez mijoter pendant 30 minutes. Rectifiez l'assaisonnement. Servez bien chaud.



De Fouday à Niedermorschwihr, des paysages vosgiens aux vignes du pays de Colmar, le voyage est parsemé de gourmandises dont on ne se lasse pas.



48 H EN ALSACE

L'Alsace est un continent et la vallée de la Bruche un pays, s'étendant de la Lorraine aux portes des Vosges. Le voyage peut commencer à Mutzig, au rocher culminant à 1 010 mètres ou dans le village qui a donné son nom à une célèbre brasserie aujourd'hui disparue. Les pâtissiers **Christophe Felder et Camille Lescop** ont pris la relève de la notoriété de Mutzig avec leurs gâteaux divins. Le jeudi, c'est jour de kouglof, date de visite recommandée, pour le goûter et le comparer à celui de **Rémi Vanoverschelde, à la boulangerie du Chambard** (voir notre reportage en pages suivantes).



Eric Bitzner produit un miel labellisé IGP d'Alsace.

À Russ, les abeilles volent

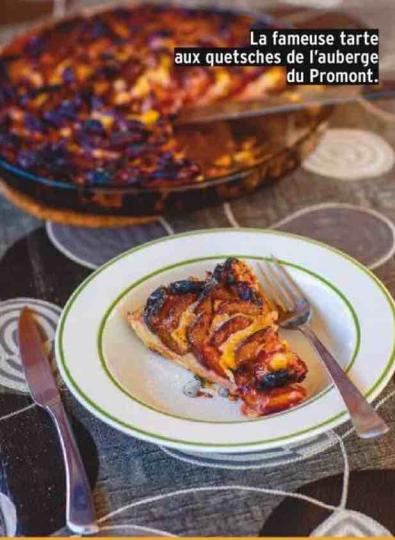
Eric Bitzner a une passion dévorante pour ces insectes. Il peut en parler des heures. Son grand-père lui a transmis le goût du miel et de l'élevage des

abeilles qu'il fait transhumer pendant toute la saison d'une forêt de sapins à une paire en fleurs, d'un bois de tilleuls à un champ de colza ou de tournesol. De ses ruches itinérantes, il tire des miels aux parfums francs ou floraux selon la nature de la fleur que l'abeille a butinée, tous labellisés IGP d'Alsace. Son miel agrémenté de fruits secs est un nectar démoniaque.

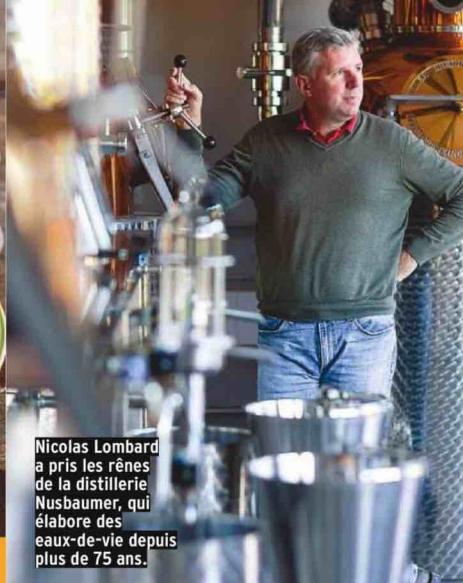
À Fouday, pause choucroute

Un village charmant sans excès de typicité alsacienne est devenu la « capitale » de la vallée de la Bruche grâce à **Gérard Goetz**, un personnage attachant, un chef de grand talent et un

aubergiste dans l'âme. Son père tenait un restaurant routier à Fouday, Gérard l'a transformé au fil des ans, avec Marlène, son épouse, en un lieu unique, un havre de convivialité et de gourmandises sans borne. Le monde entier ou presque vient **Chez Julien**, à Fouday, pour goûter la choucroute de Gérard. Le petit déjeuner y est pantagruélique : brioches (dont un merveilleux kouglof), viennoiseries (maison), charcuteries, miels, fromages, yaourts fermiers... Sur la route du Champ du Feu, une station magique pour skier en hiver, la **ferme-auberge du Promont** mérite le détour. Ici, tout respire la sincérité, et les généreux plats sont cuisinés avec les produits



La fameuse tarte aux quetsches de l'auberge du Promont.



Nicolas Lombard a pris les rênes de la distillerie Nusbaumer, qui élaboré des eaux-de-vie depuis plus de 75 ans.

de l'exploitation et concoctés par **Corinne Schynoll**. Des vaches vosgiennes, à la robe blanche mouchetée de noir, nous tiennent presque compagnie à table. Leur lait sert à fabriquer le munster qui, sous la forme fraîche, est proposé en dessert parfumé au kirsch. C'est le siesskass, une spécialité à goûter absolument.



Gérard Goetz, chef brillant et aubergiste amoureux de sa région.

À Steige, on lève nos verres

En basculant dans le val de Villé, de l'autre côté de la montagne, **Nicolas Lombard** ouvre les portes de sa distillerie pour faire découvrir ses traditionnelles eaux-de-vie. Elle a été fondée en 1947 par **Joseph Nusbaumer** (qui a donné son nom à l'établissement) et la méthode de fabrication des vins de fruits (à partir de matières premières régionales, de la quetsche à la poire, en passant par la mirabelle ou le coing) et leur distillation n'ont pas changé.

En route vers le sud, et un autre pays de l'Alsace, d'où l'on aperçoit le château du Haut-Koenigsbourg, comme un point de repère dans le ciel. Sur les coteaux, la vigne est partout et le Rhin au loin signifie la frontière avec l'Allemagne. À Scherwiller, au **domaine Achillée**, les frères **Pierre et Jean Dietrich** cultivent la vigne et transforment le raisin de manière hétérodoxe, avec beaucoup de fantaisie et surtout de bonne humeur. Le chai est à cette image, à l'architecture décalée, lumineux et ouvert sur un grand bar à dégustation très accueillant. Comme

l'Alsace est riche en cépages, il y a de nombreux vins à découvrir. Leur gamme

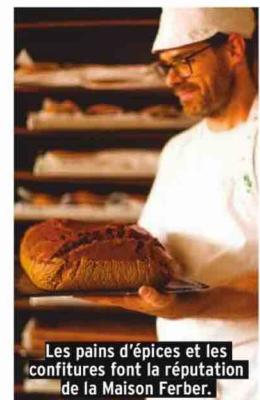
d'effervescents est singulière et convaincante.

Près de Colmar, la route du thé

Avant de rejoindre Niedermorschwihr, toujours dans les vignes, faites escale dans une enclave « japonaise », à Wittisheim. **Les Jardins de Gaïa**, fondé par **Arlette Rohmer**, sont une maison de thés, et le décor très dépayasant s'inspire des jardins à la japonaise. Un lieu très étonnant.

À Niedermorschwihr, pain d'épices et cie

Christine Ferber est fidèle à la plus extrême des traditions, surtout à l'approche de l'Avent, avec ses pains d'épices, ses confitures (vénérées à juste titre dans le monde entier), ses chocolats, ses berawecka (confectionnés avec les fruits séchés par ses soins) et ses pâtisseries (dont un éclair à la vanille d'anthologie).



Les pains d'épices et les confitures font la réputation de la Maison Ferber.



Retrouvez *Cuisine Actuelle* dans l'émission

Circuit Bleu Côté Saveurs

francebleu.fr

Les secrets de pro...

d'un vrai kouglof

À la boulangerie du Relais & Château Le Chambard, à Kaysersberg, le kouglof de Rémi Vanoverschelde est un délice. Il nous explique comment le réussir.

Touche perso

« En Alsace, chaque famille a sa recette. Nous avons travaillé pendant près d'un an pour mettre au point la nôtre. J'aime le kouglof bien aéré et moelleux. Notre particularité est d'ajouter un peu de marc de gewurztraminer. On ne peut pas faire plus alsacien ! »

Patience et rigueur du geste !

« On a beau en faire tous les jours, le kouglof n'est jamais pareil. C'est en partie à cause du levain qui est une matière vivante qui change au gré du temps. Le kouglof est comme le pain, une pâte levée. Il exige de la patience, de la méthode et de la rigueur, du premier geste au dernier, et un bon four pour le cuire. »



Chaque jour, Rémi Vanoverschelde réalise plusieurs fournées de kouglofs afin que l'on profite à toute heure d'un produit moelleux.

Comme une pâte à pain

« Le principe est le même. Faire lever et gonfler la pâte, sauf que dans le kouglof, comme dans une brioche, on ajoute du beurre, des œufs et du sucre. C'est d'ailleurs le bon ratio entre tous les ingrédients qui fait sa réussite. »

Levure ou levain ?

« Au levain, c'est plus authentique et rustique, le kouglof est plus moelleux et a plus de goût. On peut

le remplacer par la biga [comme dans la recette ci-contre, ndlr]. Attention à ne pas trop laisser pousser la pâte, car elle risque de retomber. Je la mets au réfrigérateur quand je juge qu'elle est assez gonflée avant de la mouler et la faire cuire au four. »

Amandes entières ou effilées ?

« Nous préférons les amandes effilées qui vont tapisser toute la surface du kouglof et pas seulement le fond, elles vont caraméliser à la

cuisson. À la sortie du four, c'est magnifique à voir et, à chaque bouchée, on est sûr de croquer dans une amande. »

Quel moule ?

« Traditionnel à coup sûr, en terre assurément, pour une meilleure conduite de la chaleur. Les moules folkloriques vernis conviennent aussi, mais le kouglof sera un peu plus long à cuire. On remplit le moule de pâte, mais pas trop, on doit voir dépasser le sommet de la pointe centrale. »

Le temps de cuisson ?

« Il va dépendre de la masse de la pâte, entre 20 à 25 minutes, pour un petit kouglof de 250 g, 60 minutes pour un gros. Je préfère la chaleur tournante. Il ne faut jamais ouvrir la porte du four pendant la cuisson. À la sortie, je laisse refroidir le kouglof au moins 45 minutes avant de le démouler. »

Sucre glace ou sucre cristallisé ?

« D'abord, je l'imbibe légèrement en surface d'un sirop après la cuisson, le kouglof est ainsi protégé et se conservera plus

La petite histoire

Dans les premiers livres de recettes en français, le kouglof (ou kougelhopf) était nommé le turban à cause de sa forme et de celle de son moule en terre cuite, un tronc de cône avec des nervures incurvées. L'étymologie de son nom désigne sa nature (« kugel » pour boule et « höpfen » pour lever) : une variante de brioche avec des éclats d'amande et saupoudrée de sucre glace. Elle symbolise la douceur des petits déjeuners en Alsace.

longtemps. J'ajoute un peu de marc de gewurztraminer dans le sirop pour en renforcer le goût. Le sucre glace est saupoudré à la fin pour la décoration. »

4 mini recettes en plus

1 Kouglof au foie gras

- **Faites caraméliser** des lamelles de pommes dans le beurre à la poêle.
- **Taillez** un morceau de kouglof en 4 rectangles égaux, sur une épaisseur de 2 cm.
- **Faites-les griller** légèrement pour garder le cœur moelleux.
- **Déposez** une tranche de foie gras sur chaque morceau de kouglof et posez dessus des pommes caramélisées.
- **Poivrez** et ajoutez une pincée de cannelle.

2 Pudding de kouglof

- **Fouettez** 3 œufs avec 130 g de sucre cassonade, ajoutez 30 cl de crème liquide et 30 cl de lait.
- **Coupez** 400 g de kouglof en tranches et beurrez-les sur une face, disposez-les dans un moule.
- **Versez** la préparation. Laissez reposer 12 heures au froid.
- **Enfournez** à 190 °C pour 30 minutes. Servez tiède.

3 Kouglof perdu

- **Coupez** des tranches de kouglof et trempez-les dans un mélange fouetté de 3 œufs, 50 g de cassonade et 20 cl de lait frais.
- **Faites-les dorer** à la poêle dans du beurre fondu 3 minutes sur chaque face.
- **Servez** avec une confiture de quetsche.

4 Flan au kouglof et mirabelles

- **Coupez** 500 g de kouglof en cubes et disposez-les dans un moule à cake beurré.
- **Fouettez** 3 œufs, 30 cl de crème liquide et 10 cl de lait.
- **Incorporez** 250 g de mirabelles en conserve avec 15 cl de leur sirop.
- **Versez** sur le kouglof. Enfournez à 180 °C pour 40 minutes.
- **Servez** avec une crème anglaise.

L'événement à ne pas manquer : la magie d'un Noël authentique



Rendez-vous à l'Écomusée d'Alsace, du 3 décembre au 7 janvier, pour découvrir la magie et la chaleur d'un Noël authentique, avec les coutumes alsaciennes d'antan. Cela se déroule dans le plus grand musée à ciel



ouvert de France : tour en tracteur, dégustation des « bredeles » (les petits gâteaux de Noël alsaciens), rencontre avec les personnages emblématiques des fêtes de l'Avent...



C'est l'âge de la route des vins d'Alsace, qui parcourt plus de 170 km, de Marlenheim à Thann. Reliant la presque totalité des communes viticoles (dont trois villages préférés des Français : Equisheim, Kaysersberg et Bergheim), elle serpente entre les reliefs des coteaux alsaciens et les nombreux châteaux.



Le plat à découvrir : la véritable flammekueche

Selon sa confrérie, ce plat d'origine paysanne, simple et peu coûteux, est né dans les fermes du Kochersberg, au nord de Strasbourg : « Lors de la cuisson hebdomadaire du pain, il était impossible d'enfourner les boules de pâte dans un four à bois encore trop chaud. On écartait alors les braises sur les côtés, et on en profitait pour faire cuire la flammekueche à même la pierre, en seulement quelques

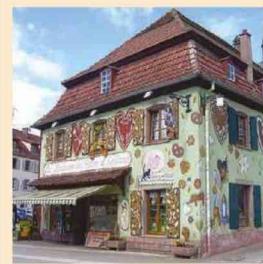
minutes. Les flammes léchaient alors les bords de la tarte flambée. C'est encore le cas aujourd'hui et ce qui lui donne cette couleur et ce goût caractéristiques. » Ses ingrédients, en dehors de la pâte : un mélange de crème fraîche et de fromage blanc bien assaisonné avec du sel, du poivre et de la muscade ; des lardons ou des graillons selon les recettes ; des oignons frais émincés.

Carnet d'adresses

Origin, 122 Grand'Rue ; Maison Lorho, 3 rue des Orfèvres ; Au Pont Corbeau, 21 quai Saint-Nicolas ; Caouette, www.patisserie-caouette.fr ; Le Langage du thé, 13 rue des Charpentiers ; Muhaupt, www.mulhaupt.fr ; La Nouvelle Douane, www.lanouvelledouane.com ; Charcuterie Streckenfinger, 13 rue du Général-de-Gaulle, 67130 La Broque ; Rucher de Grand-Père, www.rucher-grand-pere.fr ; Jos Nusbaumer, www.jos-nusbaumer.com ; Archilée, www.archilee.vin ; Christine Ferber, www.christineferber.com ; Jardins de Gaïa, www.jardinsdegala.com ; Le Levain, la boulangerie du Chambard, 9 rue du Général-de-Gaulle, 68240 Kaysersberg ; Écomusée d'Alsace, www.ecomusee.alsace ; La Maison du pain d'épices, www.paindepieces-lips.com

Le lieu insolite à visiter : la Maison du pain d'épices

Gertwiller est depuis des siècles le village du pain d'épices en Alsace. Il a aussi son atelier où la famille Habsiger le fabrique dans la plus stricte tradition. Les pains d'épices en forme de saint Nicolas ou de maison de Hans et Gretel sont décorés à la main. Au premier étage (et c'est le plus spectaculaire en dehors des gourmandises de la maison), un musée des arts populaires se visite et l'on y découvre une incroyable variété d'objets chinés, au fil des ans, par Michel Habsiger, le propriétaire des lieux.



CHRISTOPHE DUMOULIN / PHOTONONSTOP - LAURENT ZIEGLER - DR - NOIRCHOCOLATE / ADOBESTOCK

En vente le
LUNDI 4 DECEMBRE

SILVERCREST®
KITCHEN TOOLS



••• Le vrai prix •••
des bonnes choses

**POUR FRIRE SANS AJOUT D'HUILE
OU DE MATIÈRE GRASSE ÉGALEMENT
POUR GRILLER, CUIRE ET RÔTIR**

TECHNOLOGIE À AIR CHAUD
COMMENT ÇA MARCHE ?



- Sain
- Délicieux
- Rapide

L'air chaud pulsé associé au grill garantit des résultats optimaux. Ce type de cuisson permet non seulement un gain de temps et des économies d'énergie, mais aussi une préparation pauvre en matière grasse.



1000 W

Friteuse
à air chaud*



-20%

44,99 €

35,99 €

Dont 0,50 € d'éco-participation



REGARDEZ LA VIDÉO ICI



*Ce produit est aussi disponible pendant 15 semaines dans les 500 supermarchés de la liste présente sur Lidl.fr.



Les bonnes astuces de



Réponses
à tout

Notre journaliste culinaire
répond à vos questions et vous
confie ses conseils malins pour tout
réussir facilement en cuisine.

Marie

**“Peut-on
alléger un
aligot ?”**

Anne-Sophie, Montreuil

Sion accepte de prendre des libertés avec cette spécialité presque sacrée, c'est possible ! En remplaçant la tomme fraîche par de la mozzarella égouttée et soigneusement séchée (passez-la dans du papier essuie-tout). Attention à ne pas prolonger la cuisson pour conserver l'effet filant !



**“Le bœuf haché est souvent
sec dans mes parmentiers.
Que dois-je ajouter ?”**

Victoire, Blanquefort

Deux solutions : enrichir avec des légumes comme la courge ou les épinards, qui vont hydrater la viande pendant la cuisson, ou bien préparer la farce la veille en mélangeant la viande avec un bon bouillon aromatique. La chair va absorber le liquide et sera très moelleuse.



**“Peut-on faire
une terrine avec du
foie gras déjà cuit ?”**

Alexandre, Orléans

C'est possible, mais choisissez alors du foie gras mi-cuit. Laissez-le 30 minutes à température ambiante puis coupez-le en tranches. Déposez-les dans une terrine, en alternant avec, par exemple, des tranches de figues séchées. Arrosez, entre chaque couche, d'un filet de porto blanc chaud additionné d'un peu de gélatine. Lestez et réfrigérez au moins 12 heures.



**“Je veux préparer un beurre
blanc d'avance pour mon
repas de réveillon. Sera-t-il
possible de le réchauffer ?”**

Julie, Poitiers

Comme la béarnaise, cette sauce se dissocie si on la réchauffe, mais c'est tout de même réalisable. Faites-le de préférence au bain-marie. Ajoutez une cuillérée de crème entière et chauffez à feu doux. Lorsque la sauce frémira, retirez du feu et incorporez quelques dés de beurre bien frais en fouettant vivement.



Ça marche



Coup de froid

La pâte brisée ou sablée, une fois réalisée, doit durcir au frais avant d'être utilisée. Pour aller vite, glissez-la 5 minutes au congélateur, ou préparez-la avec des ingrédients glacés, même la farine ! Conservez-en au réfrigérateur.

C'est joli

Comme un pro

Pour caraméliser les petits choux façon pâtissier, trempez-les, une fois garnis, dans le caramel, puis faites-les sécher, côté caramélisé au-dessous, sur une plaque badigeonnée d'huile. Ils seront décorés d'un beau disque de caramel lisse.



C'EST MEILLEUR

Du bon gras

Le rôti de bœuf en croûte de sel est parfait pour un repas dominical ou un menu de fêtes. Afin que la viande reste moelleuse, dorez le rôti et prenez soin, avant de le couvrir de gros sel, de l'emballer dans une crêpine ou de le tapisser de lard.



C'est original



Des frites faciles

Préparez de belles frites sans coupe-frites mais en utilisant un vide-pomme. Cela donne de grosses frites - à cuire un petit peu plus longtemps - et uniformément dorées.



Mes petits trucs



Gratin doré

Pour qu'il cuise harmonieusement sans carboniser à la surface, je le couvre pendant la moitié de la cuisson avec du papier sulfurisé beurré, lui-même couvert de papier d'aluminium. J'augmente toujours la température en fin de cuisson.



Champignons séchés

Une fois brossés ou lavés (et séchés), je les émince, sauf les plus petits, et je les enfourne 2 heures à 45 °C, avec la porte entrouverte. Je les retourne et je recommence jusqu'à ce qu'ils soient cassants. Je glisse les plus parfumés dans un moulin.

Coupe-biscuits

Je ne coupe jamais le boudin de pâte à sablés avec un couteau, car cela déforme les tranches. J'utilise un simple fil de couture, solide et épais. On peut même, à défaut, se servir de fil dentaire.

Pas de gaspi

Pour recycler le reste de sauce d'une blanquette ou d'un autre mijoté, je la mixe avec les légumes du plat puis je filtre et j'ajoute le mélange à une soupe. Cela lui donne du goût et la rend plus onctueuse.

S.O.S. sucre

Remplacez-le par du miel (50 % de la quantité de sucre). Si vous préparez un gâteau ou un cake, pensez à augmenter un peu la quantité de farine.

Nos plus belles recettes de Noël

Si l'on aime surprendre par le goût, les repas de fêtes sont aussi l'occasion de soigner la présentation. Dorées, colorées, pailletées... ces huit recettes en mettront plein les yeux à vos invités. Suivez les conseils d'Olivier Lemesle, notre styliste culinaire, pour réussir ces décors de rêve.



*Avec Olivier,
notre styliste culinaire*

Colorez vos desserts !

Merveilleux chocolat blanc, coco et framboise

6 PERSONNES

PRÉPARATION 30 MIN

CUISSON 1 H 30

- 150 g de framboises surgelées
- 75 g de groseilles surgelées • 4 blancs d'œufs • 40 cl de crème liquide entière
- 200 g de beurre demi-sel mou
- 200 g de lait concentré sucré • 200 g de chocolat blanc en tablette épaisse
- 125 g de sucre semoule • 125 g de sucre glace • 2 c. à soupe de copeaux de noix de coco • 3-5 gouttes de colorant rouge • Perles de sucre argentées

1. Montez les blancs d'œufs en neige ferme au batteur. Ajoutez le sucre semoule en battant plus doucement. Incorporez le sucre glace et mélangez à l'aide d'une spatule en soulevant bien la préparation. À la fin, colorez la meringue en rose en ajoutant quelques gouttes de colorant. Placez-la dans une poche munie d'une petite douille cannelée.

2. Préchauffez le four à 90 °C. Déposez 11 tas de meringue d'environ 6 cm de diamètre sur une plaque à four chemisée de papier cuisson. Ajoutez une dizaine de petits tas pour la déco. Enfournez pour 1 heure et 30 minutes, jusqu'à ce que les meringues soient bien sèches et craquantes. Laissez-les refroidir complètement dans le four éteint.

3. Placez la crème dans un cul-de-poule au congélateur pendant 10 minutes. Au batteur, fouettez le beurre demi-sel mou avec le lait concentré sucré. Avec les fouets propres, montez la crème liquide en chantilly bien ferme puis incorporez-la dans le mélange beurre-lait concentré, délicatement, avec une spatule.

4. Réalisez des copeaux de chocolat blanc avec un Économe ou une grosse râpe. Hachez les copeaux de noix de coco et mélangez-les avec le chocolat.

5. Enrobez les meringues de crème puis roulez-les dans les copeaux de chocolat blanc-noix de coco.

6. Dressez les merveilleux sur un plat de service en y intercalant des framboises et des groseilles. Parsemez de perles de sucre argentées. Placez au frais jusqu'au service.

La touche finale d'Olivier

« Une déco, c'est aussi un avant-goût de ce que l'on va déguster. Ici, par exemple, je rajouterais quelques gouttes d'huile essentielle bio de rose dans l'appareil à meringue et quelques pétales de rose comestible dans la décoration finale pour un joli rappel. »

Misez sur une vaisselle élégante

Cocktails avocat, cresson et pomme au saumon

6 PERSONNES

PRÉPARATION 20 MIN

- 8 tranches de saumon fumé
- 100 g d'œufs de saumon • 1 bel avocat mûr à point • 100 g de jeunes pousses de cresson • 1/2 citron jaune (jus)
- 1/2 citron vert • 1/2 pomme granny-smith • 6 brins de ciboulette
- 3 brins d'aneth • 150 g de fromage frais à tartiner • 6 tranches de pain de mie
- 1 c. à café de moutarde aigre-douce au miel • 1/2 c. à café de baies roses
- Sel et poivre

1. Taillez 6 étoiles dans deux tranches de saumon avec un emporte-pièce.

Taillez les chutes, ainsi que le reste de saumon en cubes. Réservez au frais.

2. Pelez le citron vert. Eeffeuillez le cresson en conservant 6 belles pousses pour la décoration finale. Mixez les feuilles avec la chair d'avocat, la chair du citron vert, la moutarde et les 2/3 d'aneth effeuillé, salez et poivrez. Ciselez la ciboulette et ajoutez-la. Réservez au frais.

3. Lavez la pomme et taillez-la en fines tranches puis en bâtonnets. Versez dessus un peu de jus de citron jaune.

4. Fouettez le fromage frais avec un trait de jus de citron jaune et les baies roses pilées au mortier. Faites toaster les tranches de pain au grille-pain puis détaillez-en 12 étoiles à l'aide d'un emporte-pièce. Tartinez les étoiles de fromage frais, assembliez-les en sandwichs avec les étoiles de saumon au centre. Placez le reste de fromage dans une poche munie d'une douille cannelée. Déposez-en une noisette sur chaque petit toast.

5. Mélangez la moitié des cubes de saumon dans le crémeux à l'avocat.

Répartissez dans 6 beaux verres à pied.

6. Surmontez d'œufs de saumon et du reste de cubes de saumon. Ajoutez des bâtonnets de pomme, uneousse de cresson et un toast en forme d'étoile. Servez sans attendre.



L'astuce d'Olivier

« Ce n'est pas la peine d'acheter de la vaisselle pour l'occasion. Un verre à cocktail type martini, c'est-à-dire bien évasé et fin, fera une très belle verrine. Vous pouvez aussi choisir des coupes de champagne (et non des flûtes). Conservez toujours une petite quantité des ingrédients les plus jolis de votre recette. Ils permettent d'ajouter du volume sur le dessus de vos verrines. »

TERROIR • KIWI DE L'ADOUR IGP



LE KIWI DE L'ADOUR IGP UN AMOUR DE FRUIT !

Avec sa chair gorgée de vitamines, sa saveur fruitée et légèrement acidulée, le Kiwi de l'Adour IGP fait le plus grand bonheur des amateurs, de décembre jusqu'à mai.



Avec son allure ronde et son léger duvet brun, il est reconnaissable entre mille ! Mais savez-vous que le kiwi est originaire de Chine ? Pour le plus grand bonheur de nos papilles, il a su s'ennainer, il y a une quarantaine d'années au cœur de la vallée de l'Adour, entre Pau et Bayonne, sur les premiers contreforts des Pyrénées. Ce fruit, qui a la particularité de pousser sur une liane, a trouvé au sud des Landes un climat océanique doux et tempéré, propice à l'expression de son caractère unique. Il y développe son goût inimitable, qui apporte une pointe de fraîcheur dans les recettes sucrées comme salées.

Produit par 350 kiwiculteurs passionnés, doublement labellisé – Label Rouge dès 1992 et IGP (Indication géographique protégée) depuis 2009 –, le Kiwi de l'Adour IGP est cueilli à la main et à maturité à partir du mois de décembre, puis bichonné jusqu'à son arrivée sur les étals. Avec

l'Indication géographique protégée, l'Europe signe les produits de ses terroirs, et garantit à la fois la qualité et l'équilibre acidulé de ce fruit tant apprécié !



crédit photos et recette : Dorian Cuisine

4 pers.
Preparation 20 min

Cuisson 1 h
Repos 1 h 30



TARTE AUX KIWIS DE L'ADOUR IGP RICOTTA FRUITS DE LA PASSION

4 Kiwis de l'Adour IGP • 1 rouleau de pâte sablée • 250 g de ricotta • 400 g de yaourt à la grecque • 90 g de sucre en poudre • 1 œuf et 1 jaune d'œuf • 1 cuil. à soupe de Maïzena® • 3 fruits de la passion • 1 feuille de gélatine

1. Préchauffez votre four à 180 °C.
2. Tapissez un moule à tarte d'environ 24 cm, beurré et fariné, avec la pâte sablée.
3. Mélangez dans un saladier la ricotta, le yaourt, l'œuf et le jaune. Ajoutez 60 g de sucre et la Maïzena®. Mélangez de nouveau en instant bien.
4. Versez sur la pâte et enfournez pendant une cinquantaine de minutes en tournant la tarte dans le four de temps en temps.
5. Sortez du four et laissez entièrement refroidir.
6. Faites tremper la gélatine dans un bol d'eau froide.
7. Videz les fruits de la passion dans une petite casserole. Ajoutez les 30 g de sucre restant et portez le tout à ébullition. Baissez le feu et prolongez la cuisson pendant 3 minutes. Filtrez le contenu puis réservez-en un tiers. Mélangez les deux autres tiers avec la gélatine bien essorée, puis versez sur la tarte et mettez au réfrigérateur pendant une trentaine de minutes.
8. Pelez puis coupez les Kiwis de l'Adour en demi-tranches. Déposez-les sur la tarte puis badigeonnez-les au pinceau avec le sirop de fruit de la passion restant.
9. Dégustez sans attendre ou réservez au frais.



Misez sur une vaisselle élégante

Poire pochée à la vanille et kumquat

6 PERSONNES

PRÉPARATION 25 MIN

CUISSON 2 H

- 6 belles poires un peu fermes
- 24 kumquats • 25 cl de crème liquide entière • 150 g de mascarpone
- 1 kg de sucre en poudre • 12 biscuits spéculoos • 6 tuiles dentelle
- 6 biscuits sablés en forme d'étoile
- 2 gousses de vanille

1. Mettez le sucre dans une large casserole contenant 2,5 l d'eau. Faites chauffer jusqu'à dissolution du sucre afin d'obtenir un sirop.

2. Coupez 18 kumquats en petits morceaux. Ajoutez-les dans le sirop avec les gousses de vanille fendues et grattées puis portez à ébullition.

3. Pelez les poires et immersez-les dans le sirop, baissez le feu et laissez frémir 2 heures, jusqu'à ce qu'elles soient translucides.

4. Stoppez la cuisson et laissez tiédir les poires dans leur sirop.

5. Égouttez soigneusement les poires en les sortant avec une écumoire.

6. Récupérez les kumquats avec l'écumoire et mixez-les avec un peu de sirop pour obtenir une purée lisse.

7. Placez la crème liquide dans un cul-de-poule au congélateur pendant 10 minutes. Montez la crème en chantilly au batteur avec le mascarpone et placez-la dans une poche munie d'une douille cannelée.

8. Dressez un peu de purée de kumquat dans le fond de 6 jolies coupelles. Déposez les poires pochées par-dessus et garnissez de chantilly.

9. Émiettez les biscuits spéculoos en éclats et parsemez-en les poires. Ajoutez un biscuit sablé en forme d'étoile et des éclats de tuiles dentelle dans la chantilly. Ajoutez les kumquats restants coupés en deux et servez.

La présentation de pro d'Olivier

« Optez pour une belle coupelle sur pied en verre ciselé. Ajoutez des étoiles en sucre doré et des billes argentées pour apporter davantage de scintillement à ce dessert de fêtes. Coupez les kumquats en exerçant des entailles en zigzag sur tout leur pourtour. Quel que soit le plat que vous dresserez, la règle est toujours la même : les préparations les plus liquides au fond du contenant, puis la pièce maîtresse et, en dernier, les petites décos annexes à ajouter au moment de servir. »



Surprenez avec la pâte feuilletée

La recette d'Olivier

« J'ai longtemps pensé qu'il serait fastidieux de réaliser moi-même la pâte feuilletée. Finalement, celle-ci est rapide et facile à travailler. Voici la recette : pétrissez au robot 400 g de farine avec 480 g de beurre en parcelles, 4 cuillerées à café de sel fin et de sucre semoule. Ajoutez 18 cl d'eau froide et pétrissez jusqu'à former une boule. Laissez-la reposer 30 minutes au réfrigérateur avant de l'utiliser. »



Sapin feuilleté au fromage et piquillos

6 PERSONNES



PRÉPARATION 20 MIN



CUISSON 10 MIN

• 1 petit piment rouge • 1/2 bouquet de menthe • 4 brins de ciboulette • 300 g de brocciu • 200 g de feta • 200 g de bûche de chèvre • 30 g de pecorino râpé • 1 jaune d'œuf • 700 g de pâte feuilletée • 200 g de piquillos en bocal • Sel et poivre

1. Préchauffez le four à 200 °C.

Divisez la pâte en petites portions de la taille d'une noix.

2. Découpez les trois fromages en autant de petits cubes que de boules de pâte, en réservant 100 g de brocciu.

3. Placez un cube de fromage au centre de chaque boule et refermez-les bien.

4. Rangez-les sur une plaque à four

chemisée de papier cuisson en les disposant de façon à former un sapin.

5. Détendez le jaune d'œuf avec 1 cuillerée à soupe d'eau froide et badigeonnez-en la pâte au pinceau. Enfournez pour 10 minutes en surveillant la coloration. Le sapin doit être bien doré et bien gonflé.

6. Égouttez, pendant ce temps, les piquillos et mixez-les avec le reste de brocciu et 20 g de pecorino râpé.

Versez dans un bol et agrémentez de ciboulette ciselée.

7. Épépinez et hachez finement le piment. Effeuillez puis hachez la menthe.

8. Transférez le sapin à la sortie du four sur un plat de service et laissez-le refroidir à température ambiante.

9. Saupoudrez le sapin du restant de pecorino, de menthe et de piment. Servez avec la sauce aux piquillos.

Surprenez avec la pâte feuilletée

Koulibiac de langouste au foie gras et sarrasin

6 PERSONNES



PRÉPARATION 30 MIN



CUISSON 40 MIN

- 2 queues de langoustes cuites ● 1 foie gras cru ● 4 feuilles de blette ● 1 échalote ● 6 brins d'aneth ● 6 brins de persil plat
- 1 jaune d'œuf ● 500 g de pâte feuilletée ● 15 g de beurre ● 150 g de girolles en bocal ● 80 g de sarrasin grillé ou kasha
- 5 cl de cognac ● 4 c. à soupe d'huile de colza ● 2 c. à soupe de farine pour le plan de travail ● Sel et poivre

1. Décortiquez les queues de langoustes.

Taillez le foie gras en petites escalopes, salez, poivrez et faites-les poêler sur feu vif sur les deux faces. Égouttez-les et laissez-les complètement refroidir.

2. Égouttez les girolles,

rincez et retirez les côtes des feuilles de blette. Faites suer dans une sauteuse avec le beurre, l'échalote pelée et ciselée avec les champignons en assaisonnant pendant 5 minutes. Déglacez avec le cognac, faites flamber puis réduire. Laissez complètement refroidir.

3. Plongez le sarrasin 8 minutes dans une casserole d'eau bouillante salée puis égouttez-le et laissez-le refroidir.

4. Préchauffez le four à 200 °C.

Étalez la pâte sur une surface farinée au rouleau afin d'obtenir une abaisse rectangulaire d'environ 30 cm de long et 25 cm de large.

5. Étalez sur la pâte les feuilles de blette séchées à 3 cm des bords.

Étalez sur un côté, sur 10 cm de large, le sarrasin puis disposez par-dessus les champignons, les escalopes de foie gras et placez les queues de

langoustes. Recouvez cette garniture avec l'autre côté de la pâte en soudant bien les bords sur les trois côtés.

Transférez le koulibiac sur une plaque à four chemisée de papier cuisson.

6. Détendez le jaune d'œuf avec

1 cuillérée à soupe d'eau froide et badigeonnez-en la pâte à l'aide d'un pinceau. Enfournez pour 25 minutes, jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée. À la sortie du four, découpez le koulibiac bien chaud en tranches épaisses. Servez-le parsemé d'aneth et de persil plat effeuillés.



L'accompagnement d'Olivier

« Des panais rôtis constituent un accompagnement élégant. Pelez-les et coupez-les en quatre dans la longueur. Massez-les avec un peu d'huile d'olive, salez, poivrez et parsemez de thym. Posez-les sur une plaque à four chemisée de papier cuisson et faites-les griller pendant 30 à 40 minutes dans un four à 200 °C. »



Charlotte étoilée chocolat, caramel et marron

6 PERSONNES PRÉPARATION 50 MIN CUISSON 35 MIN RÉFRIGÉRATION 2 H

• 300 g de pâte sablée • 200 g de mascarpone • 40 cl de crème fleurette • 350 g de crème de marron • 200 g de chocolat noir corsé grand cru en pistoles • 100 g de caramel au beurre salé • 30 biscuits à la cuillère • 5 cl d'amaretto • 1/2 c. à café de graines déshydratées de vanille

Pour les truffes et la décoration : • 110 g de chocolat noir • 7 cl de crème fleurette • 6 feuilles d'or alimentaire • 1 c. à soupe de perles de sucre doré • 1 bombe de colorant alimentaire doré

1. Étalez la pâte sablée sur 5 mm d'épaisseur avec un rouleau à pâtisserie. Découpez-en un disque de 20 cm de diamètre et le reste en forme d'étoiles à l'aide d'emporte-pièces variés. Disposez-les sur une plaque à four chemisée de papier cuisson et enfournez pour 15 minutes. Laissez-les refroidir.

2. Faites fondre au bain-marie le chocolat en pistoles avec 20 cl de crème fleurette en remuant doucement. Préparez le sirop en mélangeant l'amaretto avec autant d'eau.

3. Disposez le biscuit sablé dans le fond d'un cercle haut à entremets de 22 cm de diamètre et de 6 cm de haut,

disposé sur un plat de service. Disposez des biscuits à la cuillère contre les parois du moule, en entourant la base de biscuit sablé.

4. Étalez la crème de marron sur le biscuit sablé. Apposez le disque de biscuits par-dessus. Tamponnez-le de sirop avec un pinceau puis versez la ganache au chocolat par-dessus. Zébrez de caramel au beurre salé et entreposez le tout au réfrigérateur pendant au moins 2 heures.

5. Réalisez une autre ganache comme précédemment pour les truffes. Placez-la au réfrigérateur pendant 1 heure puis confectionnez des petites boules. Teinez-les à l'aide

de la bombe de colorant alimentaire doré et réservez-les au frais. Faites de même avec les biscuits en étoile.

6. Montez 20 cl de crème fleurette en chantilly au batteur avec le mascarpone et la vanille. Placez dans une poche munie d'une grosse douille lisse. Garnissez-en le dessus de la charlotte démoulée, par touches, pour former des petites boules.

7. Parsemez les petites perles de sucre doré, disposez les biscuits en forme d'étoile et les truffes. Apposez des éclats de feuille d'or sur le pourtour de la charlotte et servez bien frais.

Osez les décors féériques

Coques en chocolat surprise façon mendiant

6 PERSONNES

PRÉPARATION 30 MIN

CUISSON 10 MIN

RÉFRIGÉRATION 10 MIN

- 3 œufs • 50 g de beurre demi-sel • 400 g de chocolat noir de couverture • 150 g de chocolat au lait • 35 g de farine de châtaigne
- 2 c. à soupe de brisures de marrons glacés
- 18 pistaches nature décortiquées
- 8 noisettes décortiquées • 6 cerneaux de noix • 3 dattes medjoul • 1 c. à soupe de petites étoiles en sucre coloré • 1 bombe de colorant alimentaire doré • Billes de sucre coloré variées

1. Faites fondre le chocolat au lait en morceaux avec le beurre demi-sel en parcelles. Fouettez vigoureusement les œufs et incorporez le mélange chocolat-beurre fondu. Ajoutez la farine tout en continuant de fouetter jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et homogène.

2. Préchauffez le four à 250 °C. Répartissez la pâte dans le fond de 6 caissettes en papier disposées dans les encoches d'une plaque à muffins. Répartissez-y les noix, les pistaches, les dattes dénoyautées et coupées en cubes, les pistaches et les brisures de marrons glacés. Enfournez pour 5 minutes. Laissez complètement refroidir à la sortie du four.

3. Faites fondre au bain-marie le chocolat noir de couverture et garnissez-en six moules en demi-sphères ou en coquilles, spécial chocolat, d'environ 7 cm de diamètre. Laissez figer 10 minutes au réfrigérateur avant de démouler délicatement en frappant le moule d'un petit coup sec sur le plan de travail.

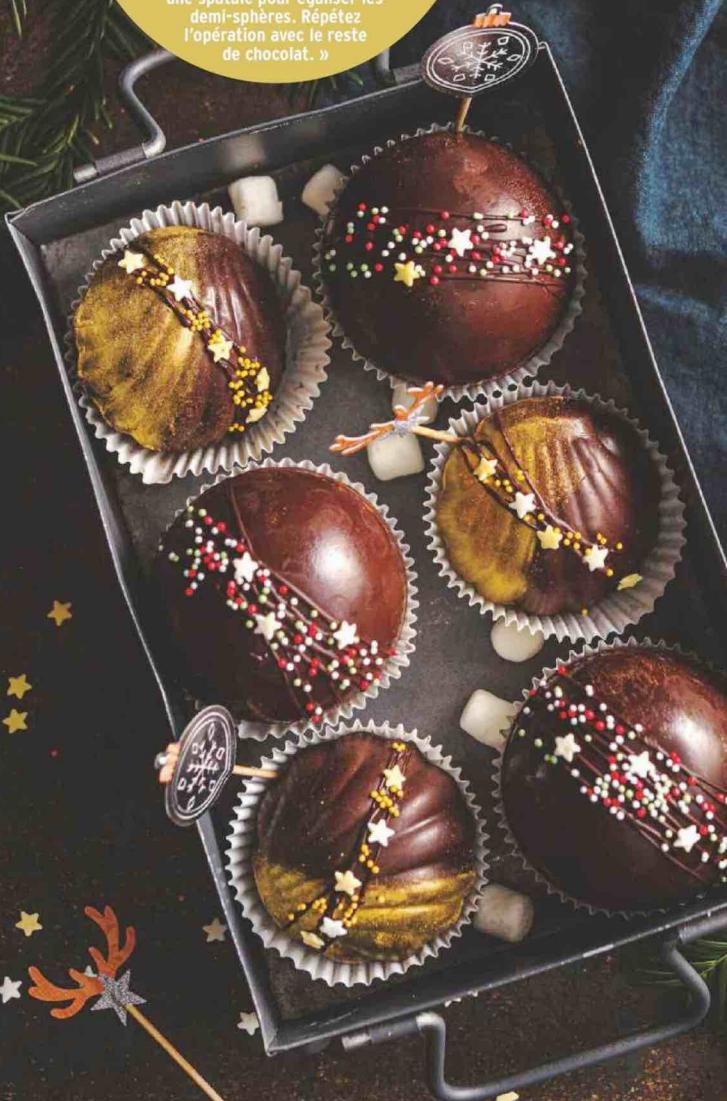
4. Ajoutez une touche de colorant alimentaire doré sur certaines coques, ou sur la totalité si vous le désirez. Laissez sécher.

5. Faites légèrement réchauffer le chocolat de couverture et nappez-en de fins filets une coque de chocolat. Sans attendre, décorez-la en y apposant divers éléments de sucre coloré pour former une voie lactée. Poursuivez avec les autres coques. Laissez bien sécher.

6. Recouvrez les caissettes façon mendiant d'une demi-sphère de chocolat renversé. Servez les coques surprise.

Le geste de pro d'Olivier

« Pour travailler comme un vrai chocolatier, il faut tempérer le chocolat ! Faites-le fondre en douceur et garnissez-en généreusement 2 demi-sphères en laissant le chocolat 2 minutes dans les moules à chocolat en polycarbonate. Tapotez ceux-ci pour chasser les bulles d'air. Renversez les moules en les tenant à l'horizontale, pour retirer l'excédant de chocolat avant de les placer au réfrigérateur. Une fois durci, passez une spatule pour égaliser les demi-sphères. Répétez l'opération avec le reste de chocolat. »





UN PETIT COEUR BRETON QUI MET L'EAU À LA BÛCHE

■ au caramel beurre salé de Quiberon

Jean Imbert



Goûtez l'incontournable et réconfortante bûche d'hiver au caramel beurre salé, l'histoire d'une rencontre avec un confiseur passionné de la Maison d'Armorine en Bretagne.

Du 5 au 24 décembre

Voir magasins participants sur carrefour.fr



14[€]
50

La bûche 6 parts
410g soit 35€/17 le kg

EXCLUSIVITÉ CARREFOUR

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

Bien s'équiper

Réaliser ces créations originales demande un minimum de matériel. Revue de détail.

Les indispensables du réveillon

★ **Des emporte-pièces de Noël.** On les trouve désormais en grande surface à petits prix. À défaut, vous pouvez bien entendu sculpter les formes de votre choix au couteau dans la pâte sablée étalée au rouleau à pâtisserie.

★ **Des bombes de colorant alimentaire.** Sous forme de spray, elles permettent de colorer et de donner un effet velours ou pailleté aux gâteaux et entremets. La bonne astuce ? Placer les pièces à bomber 30 minutes au congélateur avant de pulvériser la couleur, pour qu'elle accroche correctement. À acheter en ligne, sur des sites comme Cuisine-addict.com ou Maspatile.com, ainsi qu'en magasin spécialisé, au rayon pâtisserie.

★ **De l'or alimentaire.** Au rayon pâtisserie, vous avez le choix entre des flocons d'or et des feuilles d'or, à déposer à la pince sur vos créations. Vous pouvez également préférer une poudre scintillante, au résultat plus discret, mais plus facile à utiliser.



Pas de moule spécial chocolat ? L'alternative d'Olivier.

« Pour réaliser les coques en chocolat surprise, vous pouvez utiliser des moules en silicone, de la forme de votre choix. Dans ce cas, réalisez des coques assez épaisses et placez-les au réfrigérateur pendant 1 heure avant de les démouler délicatement. »

À chaque création sa douille

Certaines recettes nécessitent d'utiliser une poche à douille. Si son utilisation est plutôt simple, sachez qu'il existe plusieurs embouts, en fonction du résultat escompté.

Une douille cannelée.

Pour créer des décors avec de la chantilly ou un glaçage, monter un cupcake ou faire des meringues.



Une douille lisse (ou douille ronde).

C'est la douille à tout faire indiquée pour décorer les desserts, mais aussi pour préparer des macarons, des éclairs... Enfin, elle est idéale pour garnir des choux ou une verrine.



Une douille sultane.

Sa forme de couronne réalise des formes dentelées, comme sur une religieuse.



Une douille à bûche.

C'est la spéciale Noël, pour donner un effet bois sur les bûches de Noël.





PARIS-QUIBERON EN MACARONS

■ au caramel beurre salé de Quiberon

Jean Imbert



Goûtez la finesse de l'incontournable macaron au caramel beurre salé, l'histoire d'une rencontre avec un confiseur passionné de la Maison d'Armorine en Bretagne.

À partir du 5 décembre

Voir magasins participants sur carrefour.fr



6[€]
99

Les 12 macarons
144g soit 48,54€ le Kg
Assortiment de 4 saveurs

EXCLUSIVITÉ CARREFOUR

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

Bûche poire et trois chocolats

Proposez à vos convives une balade en sous-bois, avec ce dessert aussi extraordinaire à l'œil qu'en bouche.

RECETTE ET STYLISME : VANESSA GAULT
PHOTOS : BRUNO MARIELLE



6/8 PERSONNES
 PRÉPARATION 1 H 10
 CUISSON 30 MIN
 RÉFRIGÉRATION 6 H

Il vous faut

Pour le biscuit cacao :

- 4 œufs • 90 g de sucre
- 40 g de féculle de maïs
- 30 g de farine
- 30 g de caco non sucré
- 1/4 de c. à café de levure chimique • Sel

Pour la ganache montée chocolat blanc et poires :

- 40 cl de crème liquide
- 200 g de chocolat blanc haché • 4 demi-poires au sirop coupées en dés
- 1 gousse de vanille
- 2 feuilles de gélatine réhydratées et essorées

Pour la ganache au chocolat noir :

- 25 cl de crème liquide
- 250 g de chocolat au lait haché

Pour le sirop :

- 80 g de sucre
- 5 cl d'eau-de-vie de poire

Pour le décor :

- 170 g de chocolat au lait haché
- 2 c. à soupe de pistaches mondées • 1 c. à café de baies roses • Quelques meringues



1 Préparez le biscuit cacao :
séparez les blancs d'œufs des jaunes. Fouettez les jaunes avec 60 g de sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse (environ 5 minutes). Montez les blancs en neige avec une pincée de sel et le reste de sucre. Incorporez-les aux jaunes en trois fois.



2 Ajoutez la farine tamisée avec la féule, la levure et le cacao au mélange précédent. Mélangez délicatement à la spatule en soulevant la préparation. Étalez-la en un grand rectangle d'environ 28 x 38 cm sur une plaque de four recouverte d'un papier cuisson.



3 Préchauffez le four à 180 °C.
Enfournez pour 10 minutes. Retournez le biscuit sur un torchon propre et humide. Retirez le papier cuisson et roulez le biscuit dans le torchon en partant du plus grand côté du rectangle. Réservez à température ambiante.



4 Préparez la ganache au chocolat blanc : portez 20 cl de crème à ébullition avec les graines de la gousse de vanille. Hors du feu, ajoutez la gélatine essorée et versez la crème sur le chocolat haché. Laissez reposer 3 minutes. Mélangez au fouet et versez le reste de crème froide.



5 Préparez la ganache au chocolat noir : dans une petite casserole, portez la moitié de la crème à ébullition. Versez la crème chaude sur le chocolat haché et laissez reposer 3 minutes. Mélangez au fouet jusqu'à ce que le mélange soit homogène et versez le reste de crème froide.



6 Filmez les ganaches au contact et réservez-les au frais 4 à 6 heures. Chauffez les ingrédients du sirop avec 10 cl d'eau jusqu'à ce que le sucre soit fondu. Laissez refroidir. Déroulez le biscuit cacao et posez-le sur un papier sulfurisé. Imbibez-le de sirop au pinceau.



7 Fouettez la ganache au chocolat blanc environ 5 minutes et étalez-la sur le biscuit. Parsemez les dés de poire et roulez le biscuit. Enveloppez-le serré dans un film transparent et réservez 2 heures au frais. Faites fondre le chocolat au lait au bain-marie. Laissez tiédir 3 minutes.



8 Étalez le chocolat sur un papier cuisson avec le dos d'une cuillère pour former des écorces. Faites-les durcir au réfrigérateur. Masquez la bûche avec la ganache au chocolat noir. Coupez-la en 3 tronçons. Posez-les à la verticale sur un plat avec les écorces autour et les éléments de décor.



Mon conseil

“ Vous pouvez utiliser le sirop de la conserve des poires pour gagner du temps et ainsi zapper l'étape 6. Précision pour l'étape 7 : ne fouettez pas trop la ganache au chocolat blanc au risque de la rendre granuleuse. Stoppez dès que les fouets laissent leur trace dans la ganache. ”

Vanessa Gault,
styliste culinaire

SPÉCIAL FÊTES



Passion Méditerranée

Une création glacée surprise et ensoleillée qui mêle vanille, sorbet citron vert, biscuit noisette, sauce citron, huile d'olive et basilic.

Bûche Citrus, 27,99 € (8 parts), Picard.



Mon bon sapin...

Il est composé d'une mousse vanille, d'une ganache au chocolat au lait, d'un croustillant noix de pécan et d'un biscuit aux fruits secs et caramel beurre salé au sirop d'érable.

Bûche Mon beau sapin, 95 € (8 parts), Trianon Palace.

ADRESSES EN PAGE INDEX

Classique et gourmande

Le chef Jean Imbert signe cette bûche gourmande, composée d'un biscuit chocolat, d'un croustillant et d'un insert caramel, d'une mousse au chocolat.

14,50 € (6-8 parts), Carrefour.



Fleur de Noël

Sous ses pétales en chocolat, un cœur meringue, une mousse chocolat noir et frangipane aux éclats de marron et cassis.

Bûche prestige Fleur de Noël, 100 € (6 parts), Pierre Marcolini.

Bûches d'exception

Les pâtissiers et chocolatiers ne manquent pas d'imagination pour créer, chaque année, des desserts de fêtes toujours plus audacieux et élégants. Prêts à goûter ?

PAR CAROLINE PACREAU



Parfum d'exotisme

Entre un fond coco et une coque citron qui rappelle les iconiques macarons de la marque, un crémeux mangue, passion et yuzu.

Bûchette individuelle, à partir de 11 €, Ladurée.

Grand art

Le MOF Nicolas Cloiseau signe cette bûche élégante ou la poire fondante côtoie une mousse au chocolat et un crémeux au caramel. Bûche Noël enneigé, 120 € (6-8 parts), La Maison du Chocolat.



Craquante

Cette bûche glacée n'est que gourmandise. Au menu, des crèmes glacées noix de macadamia et vanille aux éclats de caramel, une belle sauce caramel et un croustillant au chocolat façon brownie.

Bûche Vitrine de Noël, 23,99 € (8 parts), Thiriet.





Samia Mrani,
journaliste culinaire



Au praliné

On apprécie particulièrement cette création de Pascal Brunstein, meilleur ouvrier de France, au praliné et à la noisette, qui apportent du caractère autant que de la texture à la traditionnelle friandise réalisée avec un cacao à 66 %. En petit sachet individuel dans un bel écrin cubique, cette truffe se conserve aisément sans risque de s'abîmer.

Le plus : le côté croquant des éclats de noisette.

Le moins : on s'éloigne du classique pour aller plutôt vers un rocher.

Truffes cœur au praliné noisette, 9,89 € (150 g), Truffettes de France.

Bio

Une truffe cylindrique toute douce où la ganache bien chocolatée est sucrée très justement et équilibrée par l'amertume du cacao de bonne qualité. Résultat : une gourmandise fondante qui appelle à piocher encore et encore dans le paquet. Pour ne rien gâcher, la majeure partie des ingrédients est bio et du commerce équitable.

Le plus : le juste équilibre des saveurs.

Le moins : puissante, sans doute trop pour les enfants.

Truffes fantaisies bio, 7,19 € (160 g), Chevaliers d'Argouges.



J'ai testé pour vous les truffes en chocolat

Ces friandises traditionnelles à base de ganache et enrobées de cacao amer se déclinent de mille et une façons. Notre sélection.

Notre coup de cœur

Artisanales

Avec ce voile de cacao très clair originaire de Madagascar, la puissance de son chocolat intense parfaitement balancée par la douceur et le parfum du sirop d'érable, ces petits bijoux à la texture soyeuse ravissent le palais pour une expérience chocolatée de haute volée. La gourmandise autant que la qualité sont au rendez-vous : on en fond de plaisir.

Le plus : les ingrédients bio, sourcés, très qualitatifs.

Le moins : le prix, bien que justifié.

Truffes maison au sirop d'érable, 15 € (100 g), L'Instant Cacao.



Originals

Fondantes avec des saveurs surprenantes (poivron-fraise, citron vert, ou pistache-thé vert...) et aux notes épicées (curry-café, piment-tomate), les truffes réalisées par Sylvain Dahirel avec du chocolat de grande qualité sont de véritables découvertes. Un sans-faute pour ces friandises qui font voyager les papilles.

Le plus : les parfums très innovants.

Le moins : les palais les moins aventureux peuvent être déconcertés.

Coffret de 20 truffes, 24 € (250 g), Carré Chocolat.

Bien les choisir

Pour mériter l'appellation truffe, ces petites friandises doivent comporter au moins 25 % de chocolat ; on vérifie donc soigneusement l'étiquette pour s'assurer qu'elles respectent cette disposition et on en profite pour éviter celles qui contiennent des additifs comme la lécithine de soja. De préférence, on adopte les bonbons n'affichant que trois ingrédients : crème, chocolat et cacao, à la limite du lait et du beurre en plus. Pour un goût puissant, on privilégie celles à 66 ou 70 % de cacao.

Régressives

Ces gourmandises au chocolat au lait offrent un côté un peu caramélisé avec une texture fondante légèrement élastique, presque collante. Niveau saveur, si le chocolat au lait est au rendez-vous, le sucre aussi sans pour autant que ce soit désagréable. Ces truffes réveillent la nostalgie et nous renvoient en enfance en une bouchée.

Le plus : idéal pour faire découvrir ce classique aux plus jeunes sans les écoeurer.

Le moins : l'amertume, typique de ce type de friandises, manque un peu à la dégustation. Truffes lait, 6,49 € (250 g), Nestlé dessert



10 idées avec... du roquefort

Pour 6 personnes

Il sait autant donner de la noblesse aux préparations de fêtes que du caractère à un plat du quotidien.

PAR FRANCE VINCENNES

1 Minicroissants apéritif

Écrasez 200 g de **roquefort** avec 150 g de **fromage frais** et 10 cl de **crème**. Ajoutez 50 g de **cerneaux de noix** hachés et 2 cuillerées à soupe d'**huile de noix**. Découpez des petits triangles dans 2 **pâtes feuilletées**. Répartissez le mélange sur les triangles et roulez-les en croissants, de la partie la plus large à la partie la plus fine. Badigeonnez de **lait**, enfournez pour 12 minutes à 180 °C.

Le plus Vous pouvez aussi farcir des petits buns de pâte à brioche, une variante plus moelleuse.

2 Muffins parmentiers

Mélangez 130 g de **farine** avec 1/2 sachet de **levure chimique** puis ajoutez 300 g de **purée de pomme de terre**, 100 g de **roquefort** écrasé et 50 g de **parmesan**. Incorporez 3 **œufs** et 3 cuillerées à soupe d'**huile**. Versez dans les moules et enfournez pour 20 minutes à 190 °C.

Le plus Préparez une purée bien sèche pour réaliser cette recette.

3 Sauce persillée

Faites suer 1 **échalote** 5 minutes avec du **beurre** puis ajoutez 10 cl de **vin blanc** et 1 cuillerée à café de **cognac**. Laissez réduire de moitié, versez 20 cl de **crème** et 10 cl de **lait**. Faites frémir 5 minutes et incorporez 200 g de **roquefort** coupé en dés. Laissez fondre en remuant.

Le plus Servez la sauce avec des steaks, ou ajoutez-en dans une cocotte de moules.

4 Croquettes de veau

Mélangez 500 g de **veau** haché avec 150 g de **roquefort** émietté, 2 poignées d'**épinards** cuits et essorés, 100 g de **mie de pain**, 1 **œuf**, 2 gousses d'**ail** hachées et du **persil**. Façonnez des boulettes, panez-les et faites-les frire 3 à 4 minutes.

Le plus Accompagnez les croquettes d'une sauce **aioli**.

5 Endives au gratin

Faites cuire 6 grosses **endives**. Préparez une bêchamel avec 70 g de **farine**, 50 g de **beurre** et 70 cl de **lait**. Ajoutez 150 g de **roquefort** émietté. Versez sur les endives, parsemez de **comté** râpé et enfournez pour 20 minutes à 200 °C.

Le plus Préférez la cuisson des endives à la vapeur pour qu'elles ne se gorgent pas de liquide.

Notre coup de 

6 Gaspacho d'hiver

Faites cuire 600 g de **butternut** et 300 g de **panais**. Laissez refroidir et mixez avec 100 g de **roquefort**, 2 **oignons verts**, 2 gousses d'**ail** hachées, 6 gressins, le jus de 2 **oranges**, de la **coriandre** fraîche et du **piment d'Espelette**. Parsemez de **graines de courge** et versez 1 trait de **crème fraîche**.

Le plus Ajoutez au dernier moment des dés de **roquefort**.



7 Velouté de volaille

Faites revenir 250 g de **champignons**, 2 **carottes** et 3 **échalotes** émincés 10 minutes à feu vif. Incorporez 11 de **bouillon de poule**, 400 g de **blanc de poulet** coupé en dés et 1 cuillerée à soupe de **fond de veau**. Assaisonnez, laissez frémir 25 minutes. Versez 15 cl de **crème** et mixez. Ajoutez 150 g de **roquefort** et réchauffez à frémissement en remuant.

Le plus Utilisez les restes d'un poulet rôti pour préparer cette soupe.

8 Tatin d'oignon rouge

Faites fondre 5 **oignons rouges** émincés puis ajoutez 3 cuillerées à soupe de **vinaigre balsamique** et 15 g de **sucré**. Laissez cuire 5 minutes et incorporez 100 g de **roquefort** émietté. Versez dans le moule, couvrez de **pâte feuilletée**, dorez à l'**œuf** et enfournez pour 30 minutes à 180 °C.

Le plus Pour une touche sucrée-salée, glissez des lamelles de poire ou de pomme dans la poêlée d'oignons.

9 Œuf cocotte fromager

Faites bouillir 25 cl de **crème entière** jusqu'à ce qu'elle épaississe. Ajoutez 100 g de **roquefort** émietté. Répartissez dans 6 ramequins et cassez-y un **œuf**. Poivrez et enfournez pour 15 minutes à 160 °C, au bain-marie.

Le plus Ajoutez le jaune d'**œuf** à mi-cuisson pour qu'il reste coulant.

10 Fondue bleue

Coupez 700 g de **comté** et 300 g de **roquefort** en morceaux. Frottez un caquelon avec de l'**ail** puis chauffez-y 30 cl de **vin blanc**. Incorporez progressivement le **comté** puis le **roquefort**. Délayez 1 cuillerée à soupe de **féuille de maïs** dans 10 cl de **vin blanc** et ajoutez le liquide pendant que le fromage fond. Incorporez 1 cuillerée à soupe de **moutarde**, 2 pincesées de **muscade** et du **poivre**. Mélangez 5 minutes et servez avec des cubes de pains.

Le plus Pour une version inattendue, remplacez le **vin blanc** par un bon **bourgogne rouge**.



Panier des saveurs

Condiments & aromates

PUBLI-CUISINE

L'ail des ours L'herbe tendance et relevée

Avec son subtil parfum d'ail séché, sa touche de ciboulette et son odeur légèrement iodée, l'ail des ours sublimera toutes vos recettes hivernales. Laissez-vous surprendre !



L'exception avec Albert Ménès

Depuis plus de 100 ans, Albert Ménès apporte aux gourmets exigeants une touche d'exception au quotidien en proposant épices rares, recettes artisanales et du monde, dans le respect des savoir-faire ancestraux.

Dans cette recette facile et gourmande, Albert Ménès allie épice tendance et découverte gustative à la portée de tous. Ces bricks se dégusteront aussi bien à l'apéritif qu'en entrée accompagnés d'une salade. Un délice pour les papilles, qui en surprendra plus d'un !

Brick de tomme ail des ours

4 PERSONNES **PRÉPARATION: 20 MIN** **CUISISON: 10 MIN**

- 10 feuilles de brick
- Tomme de Savoie (ou autre fromage du même type)
- 1 jaune d'œuf
- Miel de France Albert Ménès (liquide)
- Ail des ours Albert Ménès
- Huile
- Sel
- Poivre

- Battez** le jaune d'œuf dans un bol.
- Coupez** les feuilles de brick en deux et prenez l'une des parties.
- Mettez un peu d'huile** à l'intérieur de la feuille puis pliez-la en deux, dans le sens de la longueur.
- Déposez** une cuillère à café d'ail des ours et un peu de fromage à l'une des extrémités.
- Rabattez la feuille de brick** en diagonale et continuez sur toute la longueur afin de former

- un triangle.
- Mettez** un peu de jaune d'œuf sur la dernière partie à rabattre afin que cela colle.
- Badigeonnez** de miel liquide et saupoudrez d'ail des ours.
- Versez un filet d'huile** dans une poêle et faites cuire les bricks jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.
- C'est prêt, dégustez !**

Un café gourmand de fêtes

Dans ces petites bouchées,

les belles saveurs de Noël

– agrumes, pain d'épices, chocolat,

marron... – font le bonheur des

becs sucrés. On se laisse tenter.

RECETTES, STYLISME : OLIVIER LEMESLE

PHOTOS : THOMAS DURIO

Crèmes brûlées au pain d'épices

6 PERSONNES

PRÉPARATION : 15 MIN

CUISSON : 1 H 10

• 1 œuf + 4 jaunes • 40 cl de crème liquide • 5 cl de lait
• 80 g de sucre • 50 g de cassonade • 50 g de pain d'épices

1. Préchauffez le four à 100 °C. Mélangez le lait et la crème dans une casserole, portez à ébullition.

2. Émiettez le pain d'épices. Fouettez les jaunes d'œuf, l'œuf et le sucre. Ajoutez le mélange œuf-sucre dans la casserole, puis le pain d'épices.

3. Versez la préparation dans 6 petits ramequins. Enfournez pour 1 heure au bain-marie.

4. Laissez-les refroidir et conservez les minicrèmes au réfrigérateur. Au moment de servir, saupoudrez de cassonade et faites dorer les crèmes au chalumeau.



Granités citron express

6 PERSONNES PRÉPARATION 5 MIN

• 3 citrons • 300 g de sucre • 400 g de glaçons

1. Mettez le sucre dans un blender. Mixez 10 secondes à vitesse maximale puis ajoutez les citrons coupés en morceaux (avec l'écorce). Mixez 15 secondes supplémentaires.

2. Ajoutez les glaçons et mixez doucement pendant 1 minute. Réservez au congélateur.



Sablés de Noël

POUR 1 KG DE SABLÉS

PRÉPARATION 30 MIN

CUISSON 15 MIN

CONGÉLATION 15 MIN

- 2 œufs + 1 jaune • 250 g de beurre • 400 g de farine
- 200 g de sucre • 150 g de poudre d'amande
- 1 c. à café d'extrait de vanille

- 1. Mélangez le beurre découpé en parcelles**
et le sucre. Ajoutez la farine, la poudre d'amande et mélangez à nouveau.
- 2. Ajoutez les œufs entiers, la vanille et mélangez.**
Formez une boule de pâte. Préchauffez le four à 180 °C.
- 3. Étalez la pâte entre deux feuilles de papier sulfurisé à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.** Vous devrez obtenir une pâte de 4 mm d'épaisseur environ. Réservez ainsi 15 minutes au congélateur.
- 4. Retirez la feuille de papier du dessus,** découpez la pâte à l'aide des emporte-pièces de votre choix. Déposez les sablés sur une plaque, badigeonnez du jaune d'œuf et enfournez pour 15 minutes environ.

Crème brûlée au pain d'épices

Tranches d'orange confite

12 TRANCHES

PRÉPARATION 20 MIN

CUISSON 1 H 30

REPOS 24 H

- 1 kg d'oranges • 1,5 kg de sucre en poudre • 150 g de chocolat noir

1. Portez à ébullition
2 l d'eau additionnée du sucre. Pendant ce temps, lavez les oranges, retirez les deux extrémités des fruits et coupez-les en tranche de 1 cm d'environ. Quand le sirop bout, plongez les tranches d'orange et faites cuire à léger frémissement pendant 15 minutes.

2. Coupez le feu et laissez refroidir. Puis rallumez le feu et recommencez. Renouvez l'opération jusqu'à ce que les oranges soient bien fondantes. En général, il faut entre 6 et 8 bains.

3. Faites sécher les oranges 24 heures sur une grille. Faites fondre le chocolat coupé en morceaux au bain-marie, retirez-le du feu et trempez la moitié des tranches d'orange. Faites prendre au réfrigérateur sur une feuille de papier sulfurisé.

Pour faire lever les cakes

À l'aide d'un couteau généreusement beurré ou d'une poche à douille remplie de beurre mou, formez un trait au centre du cake. Cela permettra de créer la jolie bosse sur le dessus.

Minicakes choco-orange

6 PERSONNES

PRÉPARATION 20 MIN

CUISSON 35 MIN

- 1 orange (zeste) • 3 œufs
- 100 g de beurre mou
- 60 g de crème liquide entière • 160 g de chocolat noir • 150 g de farine • 120 g de sucre de canne
- 60 g d'oranges confites
- 3 c. à soupe de jus d'orange • 1 c. à café de miel
- 1 sachet de levure chimique

1. Préchauffez le four à 150 °C. Hachez le chocolat, mélangez la farine avec la levure.

2. Fouettez le beurre avec le sucre, le miel et le zeste d'orange. Pendant ce temps, faites fondre au bain-marie 100 g de chocolat.

3. Ajoutez les œufs, puis le jus d'orange au mélange beurre-sucre, puis le chocolat fondu. Ajoutez ensuite la farine, la crème et le reste du chocolat haché.

4. Hachez les oranges confites au couteau et ajoutez-les au mélange. Versez la pâte dans les moules à minicakes. Enfournez pour 30 minutes.

Duo

Mendians et chocolats maison

Rien de plus facile ! Faites fondre du chocolat pâtissier au bain-marie. Puis, pour des mendians, réalisez des pastilles de chocolat fondu à l'aide du dos d'une cuillère sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, et décorez avec des fruits secs. Pour des chocolats classiques, remplissez de petits moules en silicone de ce chocolat fondu. Il n'y a plus qu'à laisser prendre le tout 12 heures au réfrigérateur.

Version mini thé gourmand



Servez avec un thé aux saveurs de Noël, qui sent bon les écorces d'orange, la cannelle et l'amande, par exemple.

Moelleux chocolat, caramel et noix

POUR 6 PIÈCES

PRÉPARATION 15 MIN

CUISSON 20 MIN

• 2 œufs • 10 cl de lait • 60 g de beurre • 100 g de farine • 75 g de sucre en poudre • 75 g de chocolat noir • 20 cerneaux de noix + 6 pour la déco • 6 caramels au beurre salé • 1/2 sachet de levure chimique

- Faites fondre le chocolat** en morceaux au bain-marie. Préchauffez le four à 180 °C.
- Mélan gez le beurre ramolli** avec le sucre et les œufs. Ajoutez le chocolat fondu, puis la farine mélangée à la levure, et lait.
- Hachez les noix** à l'aide d'un grand couteau, ajoutez-les au mélange. Versez la pâte dans des moules à muffins.
- Enfoncez un caramel à** mi-hauteur dans la pâte, enfournez pour 12 minutes. À la sortie du four, déposez un cerneau de noix sur chaque moelleux.

Mousses à la crème de marron

6 PERSONNES

PRÉPARATION 10 MIN

REPOS : 3 H

• 2 œufs • 250 g de mascarpone • 250 g de crème de marron • 1 sachet de sucre vanillé • 1 pincée de sel • 1 goutte de rhum

- Cassez les œufs** en séparant les blancs des jaunes. Ajoutez le mascarpone et le sucre vanillé aux jaunes. Fouettez puis ajoutez la crème de marron et le rhum.
- Battez les blancs en neige ferme** avec la pincée de sel. Ajoutez-les délicatement au premier mélange.
- Disposez dans 6 verrines** et placez au frais 3 heures minimum.

Tartelettes au citron

POUR 10 PIÈCES

PRÉPARATION 20 MIN

CUISSON 20 MIN

• 3 citrons • 3 œufs • 200 g de beurre doux • 1 rouleau de pâte sablée • 150 g de sucre en poudre • 1 bombe de chantilly

- Préchauffez le four à 180 °C.** Râpez le zeste d'un citron, pressez-le ainsi que les deux autres.
- Fouettez dans un saladier** les œufs avec le sucre. Dans une casserole, faites fondre le beurre, ajoutez le jus et le zeste de citron, portez à petite ébullition. Ajoutez le mélange œufs-sucre en continuant de fouetter, puis éteignez le feu. Transvasez dans un bol et laissez refroidir.
- Étalez la pâte**, détalez des cercles et foncez des moules à tartelettes (ou une plaque de moules à muffins). Piquez les fonds de pâte, garnissez de papier sulfurisé et lestez de quelques haricots. Enfournez pour 10 minutes.
- Laissez les fonds de tarte refroidir** puis démoulez-les et garnissez-les de crème citron. Réservez au frais. Au moment du service, ajoutez un soupçon de chantilly sur les tartelettes.

ABONNEZ-VOUS À *Cuisine Actuelle*



6 MOIS OFFERTS

soit 40% d'économie

12 numéros + 6 hors-série par an

BULLETIN D'ABONNEMENT À *Cuisine Actuelle*

OFFRE ANNUELLE⁽¹⁾

12 numéros et 6 hors-série

46 €90

par an au lieu de 78€20

6 MOIS OFFERTS

Mon abonnement annuel sera renouvelé à date anniversaire sauf résiliation de ma part

► @ JE RETROUVE MON OFFRE EN LIGNE

► ► JE PEUX AUSSI PAYER PAR COURRIER POUR L'OFFRE ANNUELLE

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

Nom* :

Prénom* :

Adresse* :

CP* :

Ville* :

- ② Je joins un chèque à l'ordre de *Cuisine Actuelle*. À renvoyer sous enveloppe affranchie à :

Cuisine Actuelle - Service Abonnement - 62066 ARRAS CEDEX 9

*Informations obligatoires, à défaut votre abonnement ne pourra être mis en place. (1) Abonnement annuel automatiquement reconduit à date anniversaire. Le Client peut ne pas reconduire l'abonnement à chaque anniversaire. 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 ayant la date de renouvellement. A défaut, l'abonnement à durée déterminée sera renouvelé pour une durée identique. 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.



CGFSN396

Lendemain de fête

Un menu qui fait la part belle aux légumes, aux fruits et à la simplicité, pour continuer à se faire plaisir en toute légèreté.

PAR CAROLINE PACREAU



Entrée Velouté de chou-fleur au saumon

Le skyr, l'allié détox

Ce yaourt islandais remplace agréablement la crème fraîche. Très pauvre en calories et en matières grasses, il a une texture consistante, proche de celle de la crème épaisse entière. Une bonne option pour alléger ses plats de lendemain de réveillon.

Antigaspi

C'est la recette idéale pour cuisiner les restes de viandes. Vous pouvez la réaliser avec n'importe quel effiloché de volaille rôtie. Mais aussi avec des restes de rôti de bœuf ou de filet mignon, juste coupés en fines lamelles.



Plat
**Parmentier
de butternut
au poulet**

Trop amère ?

Si l'écorce des agrumes est toujours aigre, pensez à les blanchir une seconde fois. Faites également attention au zeste lorsque vous prélevez l'écorce du fruit. La membrane blanchâtre située sous la peau est très amère.



Dessert Crêpes au sarrasin et sauce aux agrumes



Entrée

Velouté de chou-fleur au saumon

4 PERSONNES

PRÉPARATION 20 MIN

CUISSON 25 MIN

- 160 g de pavé de saumon
- 1 chou-fleur • 1 blanc de poireau • 1 oignon • Quelques brins d'aneth • 100 g de skyr
- 50 g de noisettes
- 1 c. à soupe d'huile de tournesol • Huile de noisette
- Sel et poivre

1. Détaillez le chou-fleur en fleurettes. Pelez et émincez l'oignon.

Taillez le blanc de poireau en rondelles. Faites chauffer l'huile dans une cocotte et faites-y suer l'oignon. Salez.

2. Ajoutez les rondelles de poireau et les fleurettes de chou-fleur. Laissez cuire quelques instants, puis versez de l'eau à hauteur. Salez légèrement. Couvrez et laissez cuire 20 minutes, jusqu'à ce que les légumes soient tendres.

3. Déposez les légumes avec la moitié de l'eau de cuisson dans le bol d'un blender. Ajoutez le skyr et mixez jusqu'à obtenir une consistance homogène. Ajustez avec un peu d'eau si besoin. Poivrez.

4. Concassez les noisettes et détaillez le saumon en cubes. Versez le velouté dans des bols. Ajoutez les cubes de saumon et les noisettes concassées. Déposez quelques gouttes d'huile de noisette et parsemez de pluches d'aneth. Servez immédiatement.



Plat

Parmentier de butternut au poulet

4 PERSONNES

PRÉPARATION 20 MIN

CUISSON 1 H 15

- Les restes d'un poulet rôti (ou de volaille de fête)
- 1 gros butternut • 1 patate douce • 1 oignon rouge
- 1 gousse d'ail • 30 cl de lait
- 1 poignée de noisettes décortiquées • 1 c. à soupe d'huile d'olive • Sel et poivre

1. Désossez le reste de votre poulet rôti, coupez-le en petits morceaux. Réservez.

2. Émincez l'oignon et l'ail. Réservez un peu d'oignon émincé cru. Faites revenir le reste avec l'ail dans une poêle chaude huilée. Ajoutez le butternut et la patate douce pelés et coupés en petits dés. Faites revenir 10 minutes jusqu'à coloration, puis couvrez d'eau. Laissez cuire à couvert 40 minutes.

3. Retirez l'eau des légumes. À l'aide d'une fourchette, écrasez les légumes. Faites chauffer le lait. Lorsqu'il est tiède, ajoutez-le aux légumes tout en remuant avec une cuillère en bois jusqu'à obtention d'une purée à la texture satisfaisante.

4. Préchauffez le four à 180 °C. Dans un plat à gratin, répartissez les morceaux de poulet rôti, puis recouvrez-les de purée. Enfournez pour 25 minutes.

5. Concassez les noisettes au moment de servir et parsemez-les sur le plat avec des lamelles d'oignon rouge cru.



Dessert

Crêpes au sarrasin et sauce aux agrumes

8 CRÊPES

PRÉPARATION 45 MIN

RÉFRIGÉRATION 1 H

CUISSON 30 MIN

Pour les crêpes : • 1 orange bio (zeste) • 1 œuf • 25 cl de lait écrémé • 250 g de farine de sarrasin • 1 pincée de sel

• Huile (pour la poêle)

Pour la sauce aux agrumes :

- 3 citrons jaunes bio
- 1 orange bio • 60 g de cassonade • 1 anis étoilé

Pour le dressage :

- 2 oranges sanguines
- 2 oranges • 3 kumquats
- 50 g de pistaches non salées

1. Préparez la sauce aux agrumes : lavez l'orange et 2 citrons jaunes. Prélevez l'écorce des fruits à l'aide d'un Économe. Émincez-les et faites-les blanchir dans 50 cl d'eau froide, que vous allez faire bouillir.

2. Ajoutez la cassonade, l'anis étoilé et le jus du citron restant. Baissez le feu et laissez réduire le sirop de moitié. Enlevez l'anis étoilé et réservez.

3. Préparez les crêpes : mélangez la farine et le sel. Ajoutez l'œuf et le zeste d'orange. Incorporez le lait. Mélangez et laissez reposer 1 heure au réfrigérateur.

4. Faites cuire les crêpes, puis dressez le plat : ôtez l'écorce des agrumes, sauf celle des kumquats qui est comestible, et découpez de fines tranches. Pliez vos crêpes en deux et placez-les dans une assiette.

Répartissez la sauce, les tranches d'agrumes et les pistaches concassées.

3 conseils pour donner un parfum festif à toutes les recettes

Misez sur des contenants individuels

Ils sont plus élégants une fois à table ! Un gratin dans des minicocottes, une soupe dans une coupelle plutôt que dans la marmite... cela n'a l'air de rien, mais cela rend les plats plus présentables.

Ajoutez un ingrédient magique

Il suffit de twister les recettes les plus simples en ajoutant une petite touche d'un ingrédient star des fêtes pour tout changer. Un peu de cannelle dans un dessert au chocolat, des oranges confites sur un cake, du magret séché dans une quiche...

Améliorez vos purées

Dans une simple purée de pommes de terre, de courges ou de panais, un petit rien peut tout changer. Misez sur les fromages de caractère et les épices. Vous pouvez également surprendre en ajoutant des fruits secs ou une huile de truffe.

Décrypter les étiquettes

Des cubes de bouillon

Ces aides culinaires sont facteurs de saveurs, mais contiennent bien souvent de nombreux additifs et une grande quantité de sel. Nos conseils pour bien les choisir sans rien sacrifier du goût.

PAR SAMIA MRANI

1908

C'est l'année où le cube de bouillon a été commercialisé pour la première fois après que Julius Maggi en a déposé le brevet en 1907.

61 % de sel : c'est la quantité maximum que l'on peut trouver dans certains cubes. Dans ce cas, pour sa santé, il est préférable de passer son chemin.

40 % de volaille : c'est la proportion minimale qu'il doit y avoir dans la composition d'un cube de bouillon de poule afin de s'assurer un produit proche du fait maison.



Shopping gourmand

Efficace

Le classique par excellence, mais en version sans sel, sans gluten et fabriqué à partir d'ingrédients bio dont du beurre de karité pour la tenue. Résultat ? Un cube goûteux et plutôt sain, qui se prête à toutes les préparations. **Bouillon cube légumes sans sel, 2,49 € (72 g) Jardin Bio étic.**



Original

Au lieu de se dissoudre, ce produit se fait infuser pour obtenir un bouillon parfaitement limpide. Côté étiquette, ces petits sachets n'ont rien à cacher avec des ingrédients bio comprenant 83 % de volaille.

Bouillon de volaille bio, 5,80 € les 4 sachets (56 g), Ariaké.



En tablette

On adore ce bouillon aux allures de tablette de chocolat et à la composition impeccable. Facile à doser (2 carrés pour 50 cl d'eau), le morceau fond dans les préparations et peut même être râpé sur une salade ou sur une poêlée. **Carrés de légumes bio à cuisiner, 3,65 € (60 g), Carrés Futés.**



ADRESSES EN PAGE INDEX - LES PRIX SONT INDICATIFS



Comment les choisir ?

- Bio.** Pour s'assurer de la qualité des ingrédients de base des cubes de bouillon, on les choisit avec le logo AB, indiquant que les légumes et viandes utilisés sont issus de l'agriculture biologique. Ainsi, pas de pesticides dans notre assiette.

- Sans additif ni colorant.** On lit avec attention les étiquettes pour éviter tous les additifs et colorants aux noms barbares commençant souvent par un E, comme le E621, c'est-à-dire le glutamate de sodium, cet exhausteur de goût très controversé. De même, si la composition indique des ingrédients type E627, E635, E631, on laisse le paquet sur l'étagère du magasin.

- Pauvre en sel.** Mauvais pour la santé lorsqu'il est consommé en trop grande quantité, mieux vaut se tourner vers des cubes sans sel ajouté ou allégés en sel (de préférence moins de 0,6 g pour 100 ml).

- Pauvre en sucre.** Aussi étrange que cela puisse paraître, il entre souvent dans la composition des bouillons déshydratés. On évite donc ceux dont les étiquettes mentionnent du sucre caramélisé, du sirop de glucose ou du saccharose, ou on opte pour les produits affichant une très faible quantité (moins de 0,5 g aux 100 ml).

Délices du mois

Noix de Saint Jacques de Normandie en surgelés !



Issue de la pêche française, la Noix de Saint Jacques de Normandie révèle son goût unique et sa fraîcheur préservée grâce à sa présentation sous vide. A cuire juste marinée ou poêlée. Marès, une PME Normande au service de la qualité de la Noix de Saint Jacques de Normandie !

PMC* : 15,95 € - 250 g - 12 pièces environ - Disponible en surgelés. Plus de renseignement sur www.mares.global



Mettez de L'OR dans votre vie !

Ce n'est pas la machine qui fait le café, c'est le grain ! Pour faire de chaque matin une réussite, faites le choix de l'excellence. Vous allez adorer toute l'intensité et la richesse aromatique des grains L'OR, fruit d'une sélection des meilleurs grains et d'une torréfaction spécifique par les maîtres torréfacteurs L'OR. Intense ou doux, aux notes fruitées ou acidulées, choisissez votre café au sein d'une gamme de 7 variétés.

Disponible en grandes surfaces ou sur le site www.lorespresso.com

Le bien-être digestif par Soignon

Soignon propose une gamme de yaourts au lait de chèvre 100% français, au goût très doux et à la texture onctueuse et fondante. Nature ou aux fruits, ces yaourts constituent un choix naturel et sain car ils assurent un bien-être digestif grâce à la présence des ferments lactiques. La composition unique du lait de chèvre, source de calcium, contribue au bon fonctionnement des enzymes digestives et constitue une bonne alternative au lait de vache.

PMC* : entre 2,25 € et 2,95 € selon la référence - 4 x 125 g
Disponible en GMS



Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé consommez avec modération

Kiwi jaune Zespri™ SunGold™

Besoin d'un coup de boost dès le petit déjeuner ?

Frais, doux et vitaminé, le kiwi jaune Zespri™ SunGold™ a tout bon pour vous aider à bien démarrer la journée ! A déguster à la cuillère ou bien dans votre bol de granola avec du yaourt, il saura séduire toute votre famille grâce à son goût si délicieux.

Disponible en magasin ou chez votre primeur.



Pain de mie Harrys 100% français

S'appuyant sur une fabrication 100% française et une approche toujours plus responsable, la référence 100% mie tranche épaisse nature de Harrys est une recette source de fibres, sans additifs et sans huile de palme. Encore meilleures toastées, ces tranches épaisses offrent l'alliance parfaite du croustillant et du moelleux ! Le pain de mie idéal pour accompagner le petit-déjeuner ou réaliser de savoureux sandwichs.

PMC* : 2,59 € - 500 g

Wolfberger : Grand Cru Rangen de Thann

Ce Grand Cru d'Alsace majestueux offre des vins hors du commun d'une rareté exceptionnelle. Avec un terroir solaire et volcanique, le plus méridional des Grands Crus d'Alsace propose des vins élégants, frais, à la belle richesse aromatique et déclinés chez Wolfberger sous deux cépages : Grand Cru Rangen Riesling et Grand Cru Rangen Pinot gris.

PMC* : à partir de 25,90 € - 75 cl
Disponible dans les boutiques Wolfberger ou sur www.boutique.wolfberger.com



J'épate avec du riz noir

Il est aussi beau qu'il est bon.

Sous sa jolie robe noire
se cachent des saveurs
de noisette
et un maximum
d'atouts santé.

PAR MARIE GABET

PHOTO : M. GABET

J'en fais quoi ?

● **Je le rince.** Passez le riz sous l'eau froide et frottez-le entre vos mains afin de faire disparaître l'amidon. Cela évite au riz de coller à la cuisson et le rend plus digeste. Si vous avez le temps, vous pouvez même le faire tremper toute une nuit dans un grand volume d'eau.

● **Allongez le temps de cuisson.** En accompagnement, tout juste cuit à l'eau, en risotto, dans une farce... le riz noir se prête à toutes sortes de cuissons, à l'instar du riz blanc. Pensez toutefois à augmenter le temps de cuisson. Comptez par exemple 45 minutes pour le cuire à l'eau bouillante.

● **Oubliez l'autocuiseur.** Il cuît très mal dans ce genre d'appareil. Préférez-lui une cuisson à l'eau ou pilaf.



À l'achat

Brut

Bio et produit en Camargue, ce riz complet est idéal pour un risotto, une salade composée ou une poêlée. **Riz de Camargue long noir complet, 5,89 € (500 g), Mas du Bio.**

Cuisiné

Une poêlée surgelée de riz noir, pois chiches et légumes verts précuits. **Poêlée de riz noir, légumes et pois chiches, 4,59 € (900 g), Carrefour.**



Qu'est-ce que c'est ?

● **Un riz noble.** C'est le riz de luxe en Chine. Il a longtemps été consommé de façon quasi exclusive par l'empereur et sa famille, ce qui lui vaut son surnom de « riz interdit ». La médecine chinoise traditionnelle lui reconnaît la faculté d'augmenter la longévité. Il est désormais également produit en Italie, sous le nom de « riso venere ».

● **Un arôme particulier.** Ce riz croquant, aux grains fermes, surprend par son goût de noisette, de pain tout juste sorti du four.

● **Des qualités nutritionnelles.** Il est plus riche en vitamines, en fibres, en minéraux et en antioxydants que le riz blanc. Il procure également plus rapidement et plus durablement la sensation de satiété.

Côté couleur

Noir ébène quand il est cru, il prend une teinte violacée après cuisson. Gare à vos spatules en bois, qui ont tendance à colorer à son contact.

IVAN / ADIBESTOCK

En tartine

À base de farine de riz noir complet bio, pour un petit déjeuner plein de bienfaits. **Tartines craquantes riz noir, 4,47 € (150 g), Le Pain des fleurs.**



Riz noir aux crevettes et noix de saint-jacques, beurre d'orange

4 PERSONNES PRÉPARATION 25 MIN

CUISSON 45 MIN REPOS 8 H

- 12 belles gambas crues • 12 noix de saint-jacques sans corail • 2 oranges à jus • 1 brin de cerfeuil • 40 g de beurre doux • 240 g de riz long noir
- 1/2 c. à café de piment doux moulu • Sel et poivre

1. Mettez le riz à tremper dans 1,5 fois son volume d'eau directement dans une casserole. Couvrez et laissez reposer 8 heures.

2. Salez l'eau du riz et portez à ébullition. Baissez le feu et laissez cuire 45 minutes sur feu doux, à couvert, en remuant de temps en temps.

3. Décoretiquez les gambas pendant ce temps, et retirez la membrane entourant les noix de saint-jacques et leur pied. Rincez-les sous un filet d'eau fraîche et tamponnez-les délicatement sur du papier absorbant.

4. Pressez les oranges et filtrerez leur jus. Mettez-le à réduire de moitié dans une petite casserole sur feu vif. Faites encore réduire, jusqu'à obtenir un jus concentré, presque sirupeux.

5. Ajoutez 10 g de beurre dans le riz cuit et mélangez délicatement. Réservez-le au chaud.

6. Faites colorer, sur les deux faces, les gambas et les noix de saint-jacques dans une poêle avec 10 g de beurre en salant et poivrant.

7. Incorporez des noisettes de beurre restant bien froid dans la réduction bien chaude d'orange tout en fouettant. Assaisonnez et incorporez le piment doux moulu.

8. Dressez un lit de riz noir dans le fond de 4 assiettes. Déposez par-dessus les gambas et les noix de saint-jacques. Nappez de beurre d'orange et décorez de pluches de cerfeuil.



18 recettes pour sublimer

Pour 4 personnes



Avec 2 boudins blancs

JE RÉALISE

• **Une entrée gourmande :** mélangez 200 g de lentilles cuites avec 4 poignées de mâche, 1 poire taillée en dés et de la vinaigrette au miel. Ôtez la peau des boudins et coupez-les en tronçons. Pansez-les en les passant dans la farine, l'œuf battu et la chapelure. Dorez-les 3 à 4 minutes à la poêle. Déposez-les sur la salade et servez.

• **Des éclairs festifs :** poêlez au beurre 2 pommes coupées en tranches fines, puis les boudins blancs (8 minutes environ). Répartissez 80 g de confiture d'oignon sur les bases de 4 éclairs ouverts. Ajoutez les pommes et les

boudins taillés en rondelles. Arrosez d'un filet de caramel au beurre salé.

• **Des cassolettes aux champignons :** faites cuire 500 g de champignons émincés (girolles, cèpes, champignons bruns) avec 1 échalote et 1 gousse d'ail hachées et du persil. Lorsqu'il n'y a plus d'eau, versez 10 cl de crème et mélangez 3 minutes à feu vif. Versez dans 4 cassolettes beurrées. Coupez les boudins en tranches, dorez-les 3 minutes au beurre et disposez-les dans les cassolettes. Ajoutez un filet de crème, salez et poivrez, refermez les cassolettes et enfournez pour 10 minutes à 180 °C.



Avec 1 butternut

JE PRÉPARE

• **Un velouté au goût fumé :** chauffez 15 cl de crème avec 2 tranches de lard fumé. Faites revenir 1 oignon émincé puis ajoutez la chair de la courge et d'1 pomme de terre pelée et coupée en morceaux, 2 pincées de cannelle et 70 cl de bouillon. Laissez cuire 30 minutes puis mixez avec la crème filtrée.

• **Une poêlée au quinoa :** coupez la courge pelée en cubes, faites-les rissoler avec 1 gousse d'ail et 1 oignon rouge hachés. Versez 200 g de pulpe de tomate et 50 g de parmesan. Couvrez et laissez cuire 15 minutes

puis ajoutez 300 g de quinoa cuit. Mélangez 3 minutes sur feu doux.

• **Un parmentier complet :** faites cuire la courge et 2 pommes de terre coupées en morceaux 30 minutes à la vapeur. Écrasez en purée avec 1 gousse d'ail hachée, 1 œuf et 3 cuillerées à soupe d'huile d'olive. Faites revenir 400 g de viande hachée 5 minutes avec du beurre puis ajoutez 10 cl de bouillon et remuez. Versez dans le fond du plat, couvrez avec la purée de courge. Parsemez de fromage râpé et enfournez pour 25 minutes à 180 °C.



PAR FRANCE VINCENNES

Avec 300 g de moules cuites décoquillées

JE PROPOSE

• **Des pâtes au chorizo :** faites cuire 350 g de spaghetti dans de l'eau additionnée de 200 g de sauce tomate et 2 gousses d'ail. Grillez 8 rondelles de chorizo 2 minutes dans une sauteuse. Ajoutez les moules, les pâtes égouttées, 3 cuillerées à soupe d'huile d'olive et du persil. Laissez cuire 3 minutes à feu vif.

• **Une cocotte marine :** faites revenir 2 carottes en tronçons, 1 poireau émincé et 2 échalotes hachées 10 minutes avec du beurre. Versez 50 cl de fumet, laissez frémir 10 minutes et ajoutez 500 g de morceaux de poisson. Retirez-les

au bout de 5 minutes. Incorporez 20 cl de crème dans le bouillon, laissez réduire puis remettez le poisson, ajoutez les moules, le jus d'1 citron et poursuivez la cuisson 3 minutes.

• **Un clafoutis vitaminé :** précisez une courge coupée en cubes 20 minutes à la vapeur. Faites raidir 150 g de lardons à la poêle. Ajoutez 300 g d'épinards et 1 gousse d'ail. Mélangez 3 minutes sur feu doux. Battez 3 œufs avec 10 cl de lait, 20 cl de crème, 50 g de parmesan et 25 g de farine. Ajoutez la courge, les moules et la poêlée d'épinard. Versez dans un plat beurré. Enfournez pour 25 minutes à 180 °C.



les restes du réveillon

Avec 1 bol de lentilles cuites



JE CRÉE

• Une tartinade apéritive :

mixez 100 g de champignons cuits avec le zeste et le jus d'1 citron. Ajoutez les lentilles, 1 cuillerée à soupe d'herbes fraîches, 2 pincées de piment et 4 cuillerées à soupe d'huile d'olive. Mixez jusqu'à l'obtention d'une crème lisse. Salez et poivrez et servez frais.

• Une salade à la sardine :

mélangez les lentilles avec 4 cuillerées à soupe de mayonnaise et le jus d'1 citron. Ajoutez 200 g de filets de sardines égouttées, 1 endive et 1 oignon vert émincés, 2 œufs durs écrasés et 1 cuillerée à soupe de persil.

RIEN
NE SE
PERD

Avec 20 cl de béchamel

JE CUISINE

• Une flammekueche express :

mélangez la béchamel avec 15 cl de crème. Étalez sur 1 disque de pâte à pizza. Répartissez 2 oignons émincés et 200 g de lardons. Saupoudrez de parmesan et enfournez pour 10 minutes à 220 °C.

• Des œufs au gratin :

hachez 2 tranches de jambon blanc et 2 tranches de jambon cru. Ajoutez le tout à la béchamel avec du persil ciselé et 10 cl de bouillon. Déposez 4 œufs durs coupés en deux dans un plat beurré,

versez la sauce par-dessus, parsemez de fromage et enfournez pour 10 minutes à 200 °C.

• Un ragoût canaille :

coupez les restes d'1 poulet rôti en morceaux. Faites cuire 400 g de champignons et 1 oignon à la poêle. Versez dans une sauteuse allant au four, ajoutez le poulet, 3 quenelles de veau coupées en rondelles, la béchamel, 1 cuillerée à soupe de moutarde et 10 cl de lait. Mélangez, parsemez de gruyère râpé et passez 5 minutes sous le gril.

• Une bolognaise vegan :

chauffez 300 g de pulpe de tomate dans une poêle avec 1 oignon et 2 gousset d'ail hachés, 1 cuillerée à soupe de concentré de tomate, 3 brins de thym et de l'huile d'olive. Laissez compoter 10 à 15 minutes puis versez les lentilles. Faites cuire 5 minutes en remuant. Hors du feu, ajoutez 4 feuilles de sauge ciselées. Servez avec du riz, des pâtes, des légumes sautés...



Avec 1 grosse meringue

J'INVENTE

• Une tarte au citron meringuée :

préparez 200 g de lemon curd. Ajoutez la meringue brisée en morceaux et coulez la préparation sur 1 pâte sablée cuite à blanc. Placez au réfrigérateur pour au moins 3 heures. Saupoudrez de pistaches ou d'amandes grillées mixées en chapelure au moment de servir.



• Des vacherins express :

laissez ramollir 200 g de crème glacée à la vanille à température ambiante puis mixez-la avec 200 g

de fruits frais au choix : mangue, kiwi, banane. Émiettez la moitié de la meringue dans le fond de 4 grandes verrines. Répartissez la glace et couvrez du reste de meringue préalablement concassée. Réservez 1 heure au congélateur. Servez sous un généreux dôme de chantilly.

• Des coulants coeurs croquants :

faites fondre 150 g de chocolat avec 60 g de beurre. Battez 3 œufs avec 80 g de sucre et 20 g de farine. Incorporez le chocolat fondu et mélangez. Versez dans des ramequins beurrés et glissez un beau morceau de meringue dans chaque ramequin. Enfournez pour 8 à 10 minutes à 220 °C.



Hop hop hop



Croustillant de saint-jacques

Des poireaux et des feuilles de brick : il n'en faut pas plus pour sublimer, en quelques minutes, la reine des coquillages. La preuve !

4 PERSONNES

PRÉPARATION 15 MIN

CUISSON 20 MIN

- 12 noix de saint-jacques
- 2 poireaux • 120 g de beurre salé • 12 feuilles de brick
- Sel et poivre

1. Préchauffez le four à 180 °C.
Badigeonnez les feuilles de brick avec 20 g de beurre fondu. Superposez-les trois par trois et moulez-les dans des moules à tartelettes. Faites-les dorer au four quelques minutes. Démoulez et réservez.

2. Nettoyez les poireaux, rincez-les et émincez-les finement. Mettez-les dans une sauteuse avec 50 g de beurre salé, 5 cl d'eau, salez et poivrez. Faites cuire 10 minutes à couvert puis poursuivez la cuisson 5 minutes à découvert. Égouttez.

3. Rincez les saint-jacques et épongez-les sur du papier absorbant. Poélez-les quelques minutes avec le beurre salé restant. Assaisonnez.

4. Garnissez chaque croustade de fondue de poireau et de 3 noix de saint-jacques. Servez aussitôt.

LAURENT ROUVRAS / PRISMATIK

Nos variantes

Cette recette est une

variante plus rapide et plus légère des fameuses bouchées à la reine. Les feuilles de brick ont l'avantage de se cuisiner beaucoup plus simplement que la pâte feuilletée des vol-au-vent. Et comme elles cuisent à blanc, vous pouvez également y déposer un tartare de saint-jacques, pour profiter des coquillages en version crue.

POUR VOIR
LA RECETTE

Hop
Hop
Hop





TOUT CE QUI
SE PASSE
LÀ OÙ VOUS
VOUS
RÉVEILLEZ.

LE 6-9

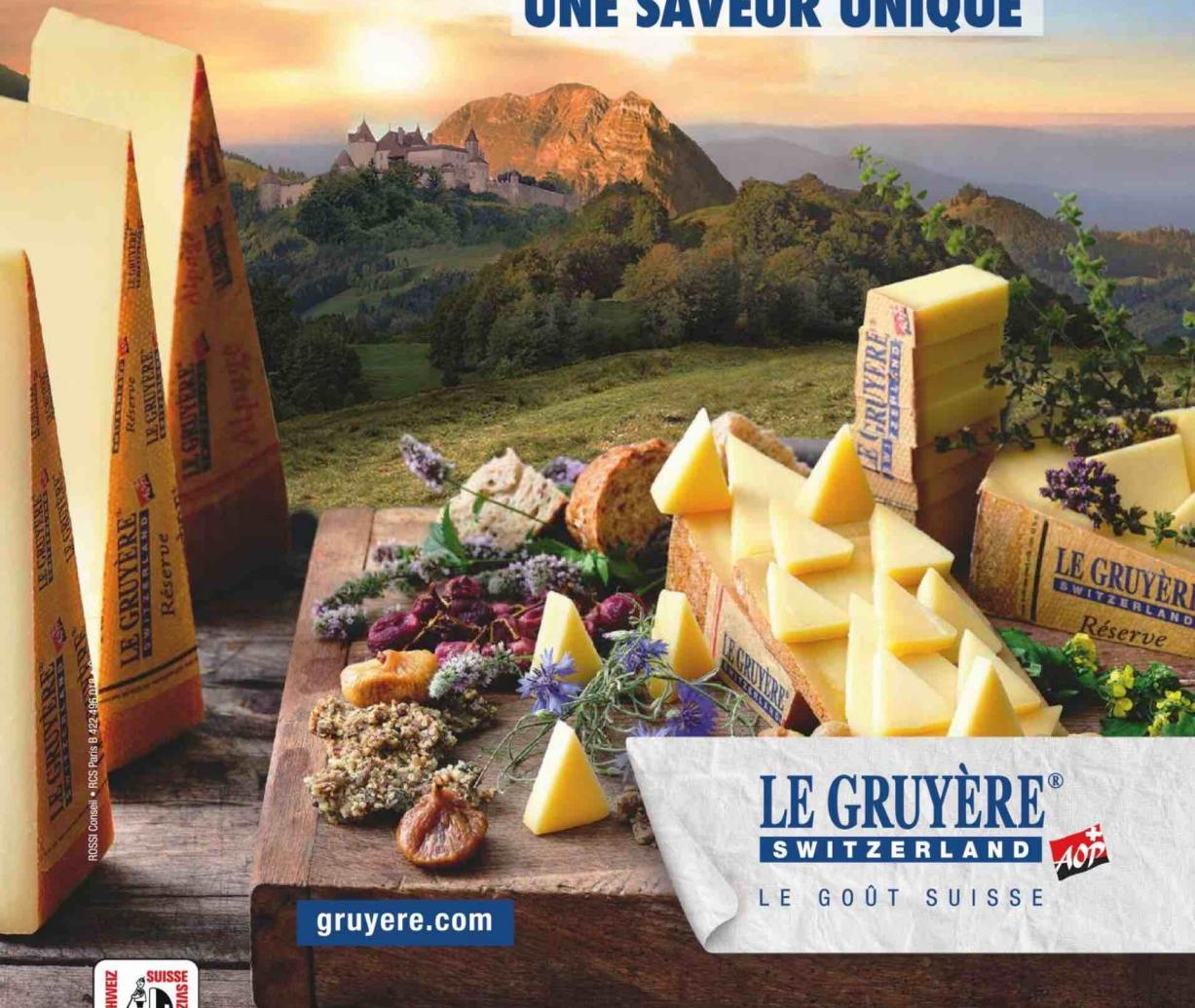
du lundi au vendredi

Toute votre info locale
en temps réel.



ICI, ON PARLE D'ICI.

LE GRUYÈRE AOP SUISSE, UN TERROIR D'EXCEPTION, UNE TRADITION MILLÉNAIRE, UNE SAVEUR UNIQUE



gruyere.com

LE GRUYÈRE®
SWITZERLAND



LE GOÛT SUISSE



Suisse. Naturellement.



Les Fromages de Suisse. +
www.fromagesdesuisse.fr

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