

# SAVEURS

LE MAGAZINE DE L'ART DE VIVRE GOURMAND / SPÉCIAL FÊTES 2023 / 6,50 €

**84  
RECETTES  
INÉDITES**

**LA LISTE DE  
NOS ENVIES**

GRAVLAX  
MINI-TATINS  
RAVIOLES  
VOLAILES  
TARTARES  
RISOTTOS  
GIBIER  
TOURTES

Bûche opéra  
au gingembre confit

**DESSERTS  
DE RÊVE**

Bûches  
Fruits givrés  
Merveilleux  
Charlotte  
Semifreddo  
Pavlovas

*Spécial Fêtes*

## RÉVEILLONS D'EXCEPTION!

**CHAMPAGNES**

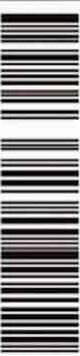
NOTRE SÉLECTION  
DE FINES BULLES  
À TOUS LES PRIX

**LES RECETTES DE NOS CHEFS !**

DOMINIQUE CRENN,  
CYRIL LIGNAC ET  
JEAN-FRANÇOIS PIÈGE



L 14964 - 299 S - F: 6,50 € - RD



BurdaBleu

# BRUT & MINÉRAL

Tous les champagnes  
ont leurs caractères.

Nathalie, vigneronne  
à Crouttes-sur-Marne



CHAMPAGNE  
DE VIGNERONS



Cofinancé par  
l'Union européenne

En Champagne, on plante à la masse les piquets qui supportent les vignes.

Découvrez  
nos caractères



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

## Un réveillon complètement givré !

Nous avons tous en tête le citron givré, qui fut longtemps le dessert incontournable des restaurants asiatiques (mais un peu vintage, il faut l'avouer). Depuis quelques années, les fruits givrés ont fait leur grand come-back grâce à l'impulsion de l'enseigne Fruttini\* : sous la baguette magique de ses artisans glaciés, figue, datte, litchi, banane, pêche, kiwi, kumquat ou encore tige de rhubarbe se sont vus garnis de leurs sorbets respectifs. Il n'en fallait pas plus pour les propulser au rang de desserts raffinés et très tendance. Pour étonner vos invités lors des fêtes, nous avons eu envie de vous proposer nos versions glacées des fruits de saison : combava, ananas, grenade, litchi, mangue ou encore noix de coco, ponctués de citron vert, éclats de chocolat ou notes de rose, pour une petite touche rafraîchissante et originale au sein de vos menus. Menus que – nous n'en doutons pas – vous allez certainement commencer à élaborer au cours des prochaines semaines. Pour créer celui qui ravira vos proches, voici nos idées d'amuse-bouches, entrées, poissons, volailles, viandes, gibier et bûches... Régalez-vous et surtout profitez de ces moments précieux avec ceux que vous aimez !

Carole Garnier  
Directrice de la rédaction

\* Voir notre carnet d'adresses p. 138.



# Sommaire Spécial Fêtes

## 6 Idées cadeaux

Pour Noël, rien n'est trop beau...

## 20 Interview

À la table des chefs

## 28 Amuse-bouches

Préambule gourmand

## 36 Champagnes

Notre sélection de 24 flacons

## 46 Entrées

Le ton est donné !

## 54 Poissons

Élégance et originalité

## 62 Fruits de mer

Parade de coquillages et crustacés

## 70 Légumes

En plat ou en garniture

## 78 Viandes et gibier

Tradition et générosité

## 86 Volailles

Tout en raffinement

## 94 Mignardises

Bouchées à croquer

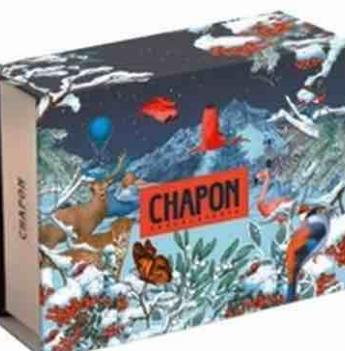
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.



[facebook.com/magazine.saveurs](https://facebook.com/magazine.saveurs)



@saveurs\_magazine



6



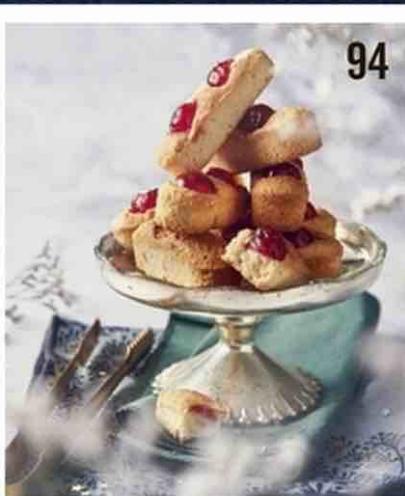
28



62



36



**102 Fruits givrés**  
Aussi beaux que bons

**110 Bûches**  
Vivement le dessert!

**120 Chocolat**  
Le plein de gourmandise

**128 Noël en Italie**  
Dépaysement garanti !

**137 Index des recettes**

**138 Carnet d'adresses**

**135**  
Notre offre  
d'abonnement

Ce numéro comporte un encart Linvosges sur les exemplaires abonnés et un encart abonnement sur la totalité de la diffusion.

# Pour Noël, rien n'est trop beau...

Si le chocolat reste indétrônable pour la bûche, d'autres saveurs sont à l'honneur : marron, agrumes, praliné, fruits rouges, caramel... De quoi composer des desserts surprenants et imaginatifs, et nous faire craquer !

Par Carole Garnier et Sandra Collet.



## IDÉES CADEAUX



*À l'heure de la bûche*

**1. Parfums du Sud.** Sous une feuille de chocolat blanc aux motifs de la coupole du Printemps, mousse calisson et huile d'olive, marmelade d'agrumes, praliné noisette et biscuit gianduia, sur une tablette de chocolat 65 %. Bûche Le Cadeau, 8 parts, Printemps, 80 €. **2. Fleurie.** Ses pétales de chocolat se détachent un à un pour découvrir le gâteau fait d'une meringue au cacao, mousse au chocolat noir, frangipane chocolatée aux éclats de marron et cassis... Bûche Fleur de Noël, 6 parts, Pierre Marcolini, 100 €. **3. Glacée.** Entre une coque au chocolat au lait et un croustillant chocolat-praliné, trois crèmes glacées : caramel salé, noix de macadamia et vanille aux éclats d'amande. Bûche Vitrine de Noël, 8 parts, Thiriet, 23,99 €. **4. Arty.** Dans un jeu de textures gourmand, pâte sablée, biscuit moelleux, praliné croustillant et crème onctueuse, tous à la pistache, se mêlent à une crème légère à la fleur d'oranger. Bûche Arya, 12 parts, Pierre Hermé, 130 €. **5. Centenaire.** Pour célébrer les 100 ans de la Grande Epicerie de Paris, un gâteau inspiré du bâtiment associe, entre moelleux et croustillant, chocolat, praliné, amande, pistache, noisette et gianduia. Le Gâteau du Siècle, 6 à 8 parts, La Grande Epicerie de Paris, 59 €. **6. Rouge cerise.** Une crème de marrons et un insert cerise reposent sur un biscuit amande et un « craquoulet » – selon les termes du chef – amande. Bûche marron et cerise, 6 à 8 parts, aux Galeries Lafayette dans le corner Philippe Conticini, 58 €. **7. Ode à la noisette.** En forme de couronne, un croustillant et un biscuit à la noisette se parent d'une mousse à la noisette et d'un cœur praliné. Bûche Avellana, 6 à 8 parts, Claire Heitzler, 68 €. **8. Acidulée.** Dans une explosion de saveurs se mêlent sauce au citron vert, huile d'olive, crème glacée à la vanille, sorbet citron vert et citron noir, basilic et biscuit façon streusel à la noisette... Bûche Citrus, 8 parts, Picard, 27,99 €.



### Réveillon en or



**1. Valse d'hiver.** Une myriade de plantes font la ronde dans cette assiette à dessert en porcelaine. Un joli décor pour mettre un point final à un repas d'exception. Assiette à dessert Fancy, Gers Équipement, 3,99 €. **2. Précieuse.** En édition limitée, cette infusion glacée au citron caviar, sans sucre ni arômes ajoutés, bio, ravira ceux qui ne boivent pas d'alcool. Alain Milliat, 25 cl, au Lafayette Gourmet, Drugstore parisien et boutique en ligne, 4,95 €. **3. Luxueux.** Ce coffret cadeau comprend 30 g de caviar oscière de Noël, sélectionné dans un élevage en Pologne, au cœur d'une propriété certifiée Natura 2000 (les esturgeons y évoluent entre lacs et bassins), et un tarama à la truffe. Coffret Féerie de Noël, Le Comptoir du caviar, 80 €. **4. Glacés.** L'inventeur du glaçage des marrons n'est autre que Bélier Boissier, au début du XX<sup>e</sup> siècle. Ces confiseries se déclinent nature, mais aussi aromatisées au cognac, rhum, poire Williams, vanille, chocolat... Marrons glacés, en réglette, boîtes et coffret, Maison Boissier, à partir de 26 € les 110 g. **5. Empreinte végétale.** Ce cerclage tressé de fils de laiton laisse éclore un bouton d'or serti de pétales délicats et aériens. Un rond de serviette à faire fleurir sur sa table en toute élégance. Rond de serviette Dulsine, Côté Table, 3,95 €.

# LA SAISON BLANCHE SERA DORÉE

Pour les fêtes, un univers magique s'installe. Entre or brillant et blanc immaculé, les tables s'illuminent de doré et réchauffent l'instant avec douceur.



LES  
**ARTS**  
DE LA  
**TABLE**  
Le Collectif

CRÉATEUR D'INSPIRATIONS

DÉCOUVREZ LES TENDANCES  
ET TOUT L'UNIVERS  
DES ARTS DE LA TABLE

FRANCE 24

## IDÉES CADEAUX



1



2



3



4

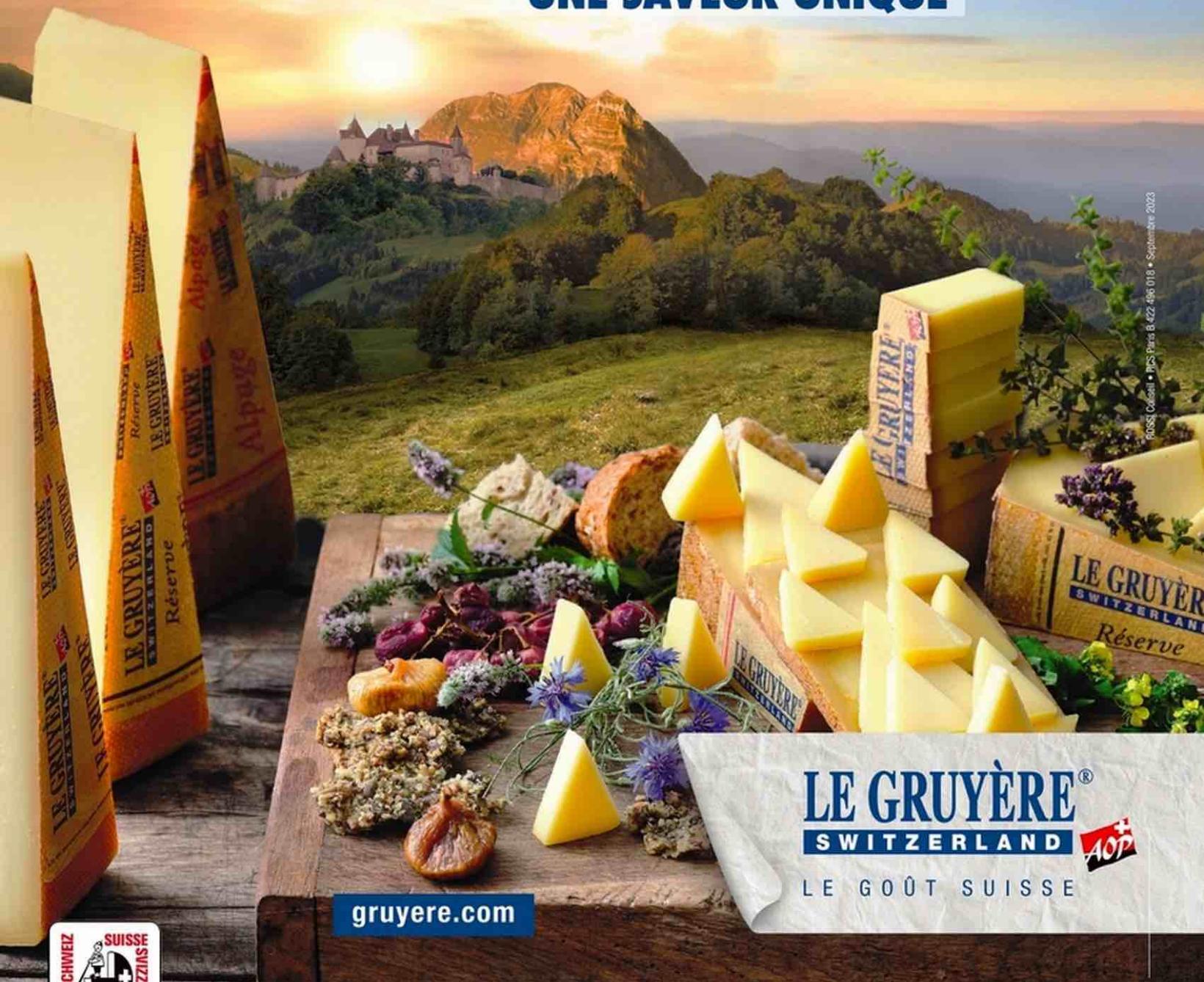


5

## Flacons à offrir

- 1. Made in France.** Bio, sans additifs, non tourbé, un whisky élaboré en Charente au plus près de ses origines. Envol, Vivant, 50 cl, 45 €.
- 2. Exceptionnel.** Une nouvelle cuvée de la distillerie A 1710, en édition limitée, élevée dans un fût de chêne hybride sélectionné spécialement. Un rhum tout en volupté. Le Temps des Secrets, A 1710, 105 €.
- 3. Précieuse.** Une tequila ultra-premium, sertie dans son magnifique écrin de céramique émaillée, pour une expérience aromatique à la fois acidulée, florale et fruitée. Añejo Cristalino, Komos, 219 €.
- 4. Parfumé.** Une magnifique cuvée millésimée, accompagnée d'une bougie aux délicats arômes et d'un bouchon spécial champagne, pour ravir les amateurs de jolies bulles. Coffret V 2012, Canard-Duchêne, 95 € environ.
- 5. Rose bonbon.** Maître du champagne rosé, Laurent-Perrier dévoile ce flacon aux couleurs pop irisées. De l'audace et de la fantaisie pour célébrer une cuvée élégantissime. Cuvée Rosé, édition limitée Pétales, Laurent-Perrier, 99 €.

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



ROSSI Conseil • PGS Paris B 4722 496 018 • Septembre 2023

LE GRUYÈRE®  
SWITZERLAND



LE GOÛT SUISSE

[gruyere.com](http://gruyere.com)



Suisse. Naturellement.

Les Fromages de Suisse. +  
[www.fromagesdesuisse.fr](http://www.fromagesdesuisse.fr)

POUR VOTRE SANTÉ, ÉVITEZ DE GRIGNOTER ENTRE LES REPAS  
[www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.fr)



1



2



4



3



5

## Réveillon en vert

- 1. Irrésistibles.** Avec leur cœur coulant aux lardons fumés et leur forme élégante, ces savarins de petits pois se marient aussi bien aux viandes qu'aux poissons. 4 Fondants de petits pois, cœur coulant aux lardons, boîte de 340 g, Thiriet, 6,99 €.
- 2. Dans les cimes.** Sur ce petit gobelet en grès, l'esquisse d'un paysage de montagne par une nuit étoilée. Une douce invitation à l'évasion dans les sommets, pour siroter une boisson chaude en toute sérénité. Gobelet Mon Sapin, Jardin d'Ulysse, 5,90 €.
- 3. Besoin d'un petit service ?** Un quatuor en céramique estampée, dans lequel se décline tout un repas, des saveurs salées aux sucrées. Un jeu de textures tout en volume d'un vert profond très chic et vivifiant. Assiettes plate, creuse et à dessert, Monoprix, de 6,99 € à 7,99 €.
- 4. Une jolie flamme.** Un écrin en céramique fabriqué en France par la maison Émile Henry, qui permet de multiplier les recettes, de tajine bien sûr, mais aussi de ragoûts et de plats cuits à l'étouffée. Il s'utilise sur tous types de feux: gaz, plaque électrique ou halogène... et même au four. Tajine Flame vert 32 cm, Émile Henry chez Culinarion, 129,90 €.
- 5. Raffiné.** Ce saumon bio est élevé dans la mer d'Écosse. Délicat, il offre une texture souple à la dégustation. Véritable fumage au bois de hêtre. Saumon fumé bio des îles Orkney, Grandes Origines, 6 tranches, 205 g, Labeyrie, 17,99 €.

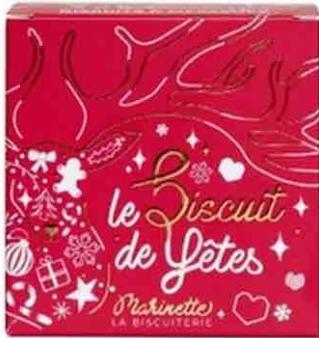
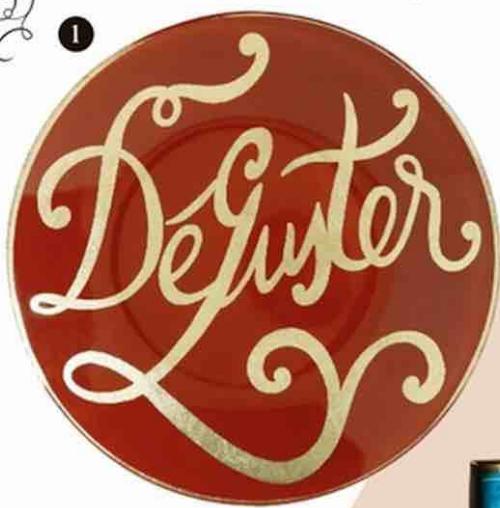
PRINCE de BRETAGNE

LES MARAÎCHERS

RÉCOLTÉ  
EN BRETAGNE

Derrière  
chaque chou-fleur  
il y a un producteur

de Nature ENGAGÉS, de Culture PASSIONNÉS



## Réveillon en rouge

**1. Le ton est donné.** Avec un tel message, l'appétit ne vient pas en mangeant, mais bien avant : en admirant cette assiette en verre et aux enluminures dorées. Assiette Déguster, Fragonard, 32 € le lot de quatre. **2. Sans alcool.** Cet apéritif sans alcool s'inspire des meilleurs bitters italiens. Amer et fruité, faible en sucre, bio et français, il dévoile la puissance de l'orange amère, complétée par la fraîcheur du romarin, du basilic et du poivre timut. Jardins suspendus, 70 cl (20 cocktails), Jardins, 28,95 €. **3. Surprise.** Une idée cadeau parfaite pour les becs salés. Grâce à 12 conserves de rillettes et de terrines (porc, oie, maquereau, légumes, canard, sardine...), les envies gourmandes sont comblées ! Coffret surprise, Comtesse du Barry, 49,90 €. **4. Coffre au trésor.** À l'abri dans ce coffret doublé de velours rouge, 5 vinaigres de 25 cl et 5 condiments de 4 cl, aux notes subtiles des fûts dans lesquels ils ont vieilli (chêne, cerisier, châtaignier, mûrier, genévrier), n'attendent que votre bon vouloir pour rejoindre parmesan, salades... Écrin de balsamiques de Modène IGP, Acetaia Giusti, 285 €, en exclusivité chez Eataly. **5. À croquer.** « Dévore-moi avant les bonnes résolutions », « bisous givrés »... Ces petits biscuits aux éclats de caramel, épices, chocolat... dévoilent nos pensées. Coffret de 12 biscuits bavards, Marinette, 150 g, en exclusivité à La Grande Epicerie de Paris, 13,50 €.

TERROIRS DE BORDEAUX :  
DES ROUGES DE TOUTES LES COULEURS

# RUBIS



LE  
CUVÉES LÉGÈRES  
ET FRUITÉES

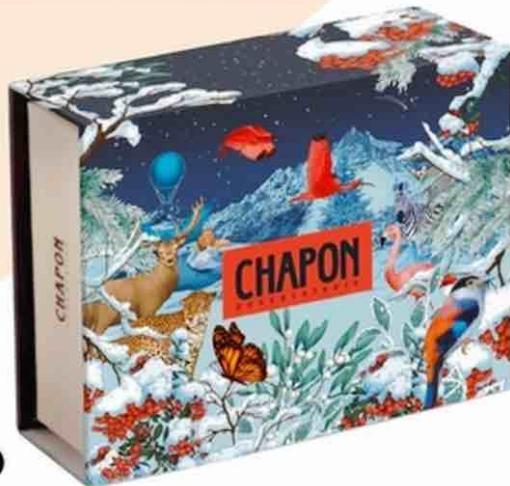


COFINANCIÉ PAR  
L'UNION EUROPÉENNE

VINS DE  
BORDEAUX | B

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

## IDÉES CADEAUX



*Chocolat show*

1. **100 % pralinés.** Ces pralinés de Noël (amande, feuilleté noisette, pistache et noisette, noir et au lait) sont proposés dans un écrin de 9, 18 ou 36 bonbons. Disponibles dans les boutiques Cyril Lignac et sur internet. Coffret de 36 bonbons pralinés, Cyril Lignac, 34 €.

2. **Pour tous les goûts.** Mendiant au chocolat noir et au lait, pralinés noisette, aiguillettes d'oranges confites, nougats de Montélimar, ganaches à 85 % de cacao brut, palet au cœur de framboise, pralinés citronnés et vanillés, ou caramélisés... Coffret assortiment découverte, 165 g, Cluizel, 26,30 €.

3. **Inédit.** Un coffret de ganaches et de pralinés, au boîtier illustré par l'artiste Lison Baugé, à l'occasion de la réouverture de la boutique historique de Tours. Disponible exclusivement au magasin de Tours et en ligne. Coffret de chocolates x Lison Baugé, 485 g, La Chocolatière, 55 €.

4. **Bio.** Des boules pralinées fondantes aux noisettes, au chocolat noir et au chocolat au lait, certifiés bio. Coffret de boules au praliné, 113 g, Le chocolat des Français, 14 €.

5. **100 % artisanal.** À l'intérieur, 24 gourmandises iconiques de la maison : Canelá, Dôme au sel, K zéro, et un assortiment de ganaches et pralinés, noir et lait. Le tout à partir d'un chocolat fabriqué par la maison Chapon en bean to bar (« de la fève à la tablette »), c'est-à-dire élaboré A à Z par le chocolatier. Coffret fourreau L'arche de Noël, 220 g, Chapon, 37 €.

Découvrez  
une collection  
D'ESPRESSOS  
GOURMANDS

JACOBS DOUWE EGBERTS FR SAS | 30 BIS, RUE DE PARADIS, 75010 PARIS, FRANCE, 810 029 413 RCS PARIS | SAS AU CAPITAL DE 16 594 157,70 EUROS.



DES ESPRESSOS DOUX AUX SAVEURS  
VANILLE, CARAMEL ET CHOCOLAT



SANS DOUTE LE MEILLEUR CAFÉ DU MONDE

## IDÉES CADEAUX

Par Carole Garnier  
et Sandra Collet.



### Bien équipé

- 1. Chic et pratique.** Cette râpe fait tout passer sous sa lame (chocolat, noix de coco, agrumes, etc.) et s'adapte à tous les types de taille, de la plus fine à la plus grande. Zesteur-râpe Black Sheep, Microplane, 49,95 €. **2. Pro.** Grâce à son bouton de sélection, cette bouilloire offre le choix de la température, de 50 à 100 °C. Capacité 1,5 litre, garantie 3 ans. Bouilloire Artisan, 10 coloris, KitchenAid, 249 €.
- 3. Enchanteurs.** Pour les biscuits de fêtes, ces emporte-pièces en Inox assurent une découpe nette et rapide. Set de 20 emporte-pièces Noël, Mathon, 17,99 €. **4. Pastel et fonctionnel.** Doté d'un moteur pro de 1 000 W et de 15 accessoires, ce robot à pâtisserie s'enveloppe de douceur avec son nouveau look bleu dragée. Robot Kmix bleu pastel, Kenwood, 449,90 €. **5. Modulable.** Un moule en silicone antiadhérent qui se scinde en deux pour réaliser des bûches de 4 à 8 personnes, au choix ! Moule à bûche Nicolas Paciello x Flexipan, 39,90 €.



Nous ne faisons pas  
de pâtes, nous  
sommes la raison  
pour laquelle les  
italiens en mangent.

**MUTTI**

Solo Pomodoro, Solo Mutti\*



\*Rien que de la tomate, rien que Mutti

Toutes les idées recettes sur [www.mutti-parma.com/fr](http://www.mutti-parma.com/fr)



#### SA FAÇON DE REVISITER...

**Le foie gras:** en terrine, avec une poêlée d'ananas pour le côté exotique et sucré-salé.

**La dinde aux marrons:** la dinde peut être présentée sous forme de petits roulés, comme des ballottines, avec une sauce aux marrons, ou bien dans un vol-au-vent avec des marrons, des champignons et des épinards.

**La bûche au chocolat:** roulée et enrobée d'un glaçage chocolat et de noisettes concassées, pour encore plus de gourmandise.

Chef cuisinier, pâtissier et animateur de TV, Cyril Lignac incarne une cuisine gourmande qu'il décline dans ses restaurants parisiens et ses livres de recettes, notamment la série "Fait maison". Son credo: la générosité et le partage.



© Géraldine Martens

Cyril Lignac

# \* A la table des chefs ! \*

À l'occasion de Noël, Dominique Crenn, Cyril Lignac et Jean-François Piège nous confient leurs souvenirs de réveillons, leurs anecdotes, leurs conseils ainsi que leurs recettes emblématiques.

Textes Marie-Laure Fréchet. Stylisme AnneCé Bretin. Photos Amélie Roche.



Véritable célébrité aux États-Unis, où elle est la première femme cheffe à avoir obtenu trois étoiles Michelin, avec son Atelier Crenn, à San Francisco, Dominique Crenn a ouvert cet été Golden Poppy, un restaurant parisien où se mêlent, à la californienne, de nombreuses influences. Les fêtes sont au contraire pour elle synonyme d'un retour aux sources, autour de ceux qu'elle aime, avec le souvenir de la France où elle a grandi.



## INTERVIEW



### SA FAÇON DE REVISITER...

**Le foie gras:** en l'associant avec des champignons, dans une tourte par exemple.

**La dinde aux marrons:** en l'allégeant avec une sauce aux herbes d'inspiration asiatique.

**La bûche au chocolat:** en la servant avec des agrumes.

### SA FAÇON DE REVISITER...

**Le foie gras:** « Ce n'est jamais aussi bon que servi de façon traditionnelle. Ou bien chaud dans un bouillon. »

**La dinde aux marrons:**

« Je préfère une volaille pochée plutôt que rôtie. Comme une belle poule achetée chez un producteur. »

**La bûche au chocolat:** « Au lieu de la génoise, on peut mettre un biscuit éponge pour apporter plus de moelleux et de légèreté. Choisir aussi un chocolat plutôt amer et l'associer avec des fruits. »



© James Bort

Jean-François Piège

À la tête de huit restaurants à Paris (dont Le Grand Restaurant, doublement étoilé) et d'un neuvième à Taïwan, Jean-François Piège est un chef qui vous un véritable amour à la cuisine française, qu'il explore dans tous ses registres. C'est aussi un auteur culinaire prolifique, dont le dernier ouvrage, "Répertoire de recettes" aux éditions Hachette Cuisine, retrace sa passion pour la gastronomie.

Dominique Crenn

RETROUVEZ TOUTES NOS ADRESSES P. 138

SAVEURS 21 Spécial Fêtes



©johntroxell

# Dominique Crenn

## « Beaucoup d'amour et une petite sauce »

**Que vous évoque la période des fêtes en cuisine ?**

**Dominique Crenn :** C'est bien sûr un moment très intime avec les gens qu'on aime, la famille proche, les amis, mes enfants, mes amours. Un moment où l'on se reconnecte avec eux. Et au restaurant, c'est aussi transmettre cette émotion pendant les fêtes. Il faut que les clients se sentent chez eux. Je leur donne les clés de ma maison.

**Un souvenir personnel lié à la cuisine pendant les fêtes à nous raconter ?**

**D. Crenn :** Je me rappelle la dernière fois

où j'ai vu ma grand-mère, avant qu'elle ne parte en maison de retraite. Elle était venue chez mes parents à Meudon, et nous avions reçu toute la famille à l'occasion des fêtes. J'étais très jeune, j'avais 14 ans peut-être. Nous sommes allées au marché avec ma mère et nous avons cuisiné pendant trois jours. Cuisiner avec ma mère, c'était vraiment incroyable. Elle était super organisée. Ses recettes étaient écrites à la main sur des petits papiers et elle y ajoutait des commentaires. Elle découvrait aussi des magazines. C'était très intime et émouvant.

**Quel est votre plat de fête préféré et qu'est-ce qu'il évoque pour vous ?**

**D. Crenn :** Sans doute les fruits de mer, qui m'évoquent la Bretagne. Mon père se rendait toujours à Montparnasse pour aller chercher des bourriches d'huîtres. À San Francisco aussi, nous avons de belles huîtres et des crustacés.

**Y a-t-il au contraire un plat que vous aimeriez voir disparaître des tables pendant les fêtes ?**

**D. Crenn :** Les fêtes, c'est très subjectif et émotionnel. J'apprécie de tout goûter. Mais j'aime moins les plats lourds.

**À titre personnel, comment aimez-vous passer les fêtes ?**

**D. Crenn :** Noël, en famille avec mes enfants et ma femme, également très bonne cuisinière. Le Nouvel An, en amoureuses.

**Dans vos établissements, durant la période des fêtes, y a-t-il des incontournables à la carte ?**

**D. Crenn :** Aux États-Unis, on sert la dinde à Thanksgiving. Au Bar Crenn, j'aime plutôt servir des poissons en croûte ou cuits entiers sur l'arête. Quelque chose d'assez bourgeois et gourmand.

**Quels sont vos conseils pour bien choisir son menu de fête ?**

**D. Crenn :** Allez au marché et achetez des produits de saison. Questionnez votre boucher ou votre poissonnier pour qu'il vous conseille ce qu'il a de meilleur. Il faut être curieux.

**On cuisine traditionnellement des produits dits nobles pendant les fêtes. Peut-on réaliser un menu festif avec des produits plus simples ?**

**D. Crenn :** Absolument, on n'a pas besoin de produits chers. On peut cuisiner des produits simples avec beaucoup d'amour et une petite sauce. Le luxe, ce n'est pas combien coûte un produit, mais d'où il vient.

**Comment voyez-vous le menu de fête du futur ?**

**D. Crenn :** Le menu du futur, c'est déjà celui d'aujourd'hui. C'est un menu qui ne soutient pas l'agroalimentaire et les supermarchés. Un menu engagé et pensé.



## Flan à la poutargue

Pour 4 personnes

Préparation : 20 min

Repos : 24 h Cuisson : 1 h 15

**Pour l'appareil à flan :** 65 g de poutargue de thon + 8 g pour servir ■ 8 jaunes d'œufs (135 g environ) ■ 90 cl de lait ■ 6 g d'algue kombu ■ 10 g de katsuobushi (copeaux de bonite séchée) ■ 5 g de sucre

**Pour le caramel à la sauce de poisson :** 25 g de sucre ■ 3 cl de dashi ■ 5 c. à soupe de sauce de poisson ■ 2,5 cl de mirin ■ 2 cl de vinaigre de riz  
**Ustensile :** 1 thermomètre de cuisson

**1.** La veille, faites infuser sur feu doux l'algue kombu, le sucre, le katsuobushi et la poutargue dans le lait porté à 62 °C, pendant 1 h à couvert. Laissez refroidir, versez dans un contenant hermétique et laissez reposer 12 h au réfrigérateur.

**2.** Au bout de ce temps, préparez un bain-marie dans le four à 180 °C. Passez le lait infusé au chinois et versez-en 750 g dans une casserole, faites chauffer à frémissement. Versez ensuite sur les jaunes d'œufs préalablement battus et mélangez. Versez dans 4 ramequins, placez-les dans le bain-marie du four, couvrez et faites cuire 35 min environ.

**3.** Une fois que les flans sont pris, laissez reposer 30 min à température ambiante. Couvrez et réservez au réfrigérateur, pendant 12 h idéalement.

**4.** Réalisez un caramel sec de teinte dorée avec le sucre. Déglacez avec le dashi, la sauce de poisson, le mirin et le vinaigre de riz. Faites réduire le sirop ainsi obtenu et portez-le à 100 °C.

**5.** Sortez les flans. Dressez-les au centre de 4 assiettes. Versez le caramel à la sauce de poisson sur les flans, puis râpez un peu de poutargue juste avant de servir.

### Notre conseil vin

*Un muscadet sèvre-et-mainé*

Une recette de Dominique Crenn



©James Bort

## Jean-François Piège

*« Que la tradition du partage perdure ! »*

Que vous évoque la période des fêtes en cuisine ?

**Jean-François Piège :** J'adore, car c'est le moment où l'on se retrouve en famille et c'est alors que le repas prend tout son sens. Cela m'évoque également des produits qu'on ne mange pas tous les jours. C'est en cela que ce sont des produits festifs.

Un souvenir personnel lié à la cuisine pendant les fêtes à nous raconter ?

**J.-F. Piège :** Quand j'étais petit, j'attendais toujours avec impatience de savoir qui allait découper la volaille ou le foie gras. C'était généralement l'un de mes oncles.

Quel est votre plat de fête préféré ?

**J.-F. Piège :** Je suis du plus grand classicisme en ce qui concerne les fêtes. Les fêtes sans foie gras, ce ne sont pas des fêtes. Comme un anniversaire sans cadeau. C'est lié à mes souvenirs d'enfance, car on n'en mangeait justement qu'à cette période, comme les huîtres ou le saumon fumé.

À titre personnel, comment aimez-vous passer les fêtes ?

**J.-F. Piège :** En famille, avec ma femme et mes enfants.

Quels produits de fête aimez-vous particulièrement cuisiner ?

**J.-F. Piège :** Une belle volaille, comme une pouarde pochée, avec une sauce montée au bouillon. C'est un plat généreux et goûteux. Si l'on a fait son foie gras, on peut ajouter à la sauce l'entame et le gras, pour faire une sauce Albuféra (sauce chaude émulsifiée à base de bouillon de volaille et de crème), et c'est merveilleux.

Dans vos établissements, durant la période des fêtes, y a-t-il des incontournables à la carte ?

**J.-F. Piège :** Nous sommes fermés les jours précis des fêtes, car les fêtes se célèbrent en famille, y compris pour nos collaborateurs. Mais durant cette période, on ajuste la définition des plats à nos cartes en fonction de la saison. Cela peut être du gibier, du boudin blanc, de la truffe... J'essaie de caractériser l'esprit festif du menu.

Quels sont vos conseils pour bien choisir son menu de fête ?

**J.-F. Piège :** Faites-vous plaisir ! C'est une phrase qui a constitué l'homme, le cuisinier et le restaurateur que je suis. « Qu'est-ce qui te ferait plaisir ? », c'est toujours ce que me dit ma mère quand je vais la voir.

On cuisine traditionnellement des produits dits nobles pendant les fêtes. Peut-on réaliser un menu festif avec des produits plus simples ?

**J.-F. Piège :** Le boudin blanc est un bon exemple. C'est festif, et on le réalise avec du blanc de poulet. On peut ainsi se faire plaisir pour un prix raisonnable. Avec des crevettes, on peut conserver les têtes pour faire une bisque. Ce qu'il y a de pire en cuisine, c'est de ne pas utiliser de bons produits. Il ne faut pas économiser sur la qualité des produits, mais ne pas les gaspiller. C'est le sens de mon livre *Zéro gaspi*.

Comment voyez-vous le menu de fête du futur ?

**J.-F. Piège :** Il ne faut pas mélanger repas de fête et gastronomie. La gastronomie est liée à des expériences. Le repas de fête, lui, est familial. Si j'ai un souhait, c'est qu'il reste ainsi. Que la tradition du partage perdure et que l'on reste ensemble autour d'une table !



## Boudins blancs de Noël et mousseline aux noix

**Pour 8 personnes**

**Préparation : 1 h**

**Repos : 40 min**

**Cuisson : 1 h 20**

**Pour les boudins :** 120 g de foie gras en terrine ■ 500 g de blancs de volaille

■ 200 g d'échine de porc ■ 1 œuf ■ 10 g de Maïzena ■ 20 g de porto blanc ■ 1/2 carotte

■ 1/4 d'oignon ■ 1/2 branche de céleri ■ 20 cl de lait ■ 1 brin de thym ■ 1 feuille de laurier ■ 1/2 citron ■ 15 g de sel ■ 2 g de poivre

**Pour la sauce suprême :** 110 g de beurre

■ 70 g de farine ■ 1 litre de fond blanc de volaille ■ 20 cl de crème double ■ 1/2 citron

**Pour la mousseline :** 500 g de pommes de terre ■ 30 g de noix concassées

■ 30 g de bouillon de poule ■ 3 c. à soupe

de vin jaune (savagnin) ■ 80 g de beurre doux ■ 1 pincée de sel

**Ustensile :** Film alimentaire pour cuisson

- 1. Préparez les boudins.** Taillez le foie gras en petits cubes, réservez au réfrigérateur. Mixez les blancs de volaille et l'échine de porc. Ajoutez ensuite, dans le bol du mixeur, l'œuf, la Maïzena et le porto, puis mixez pendant 1 min. Ajoutez 15 g de sel ainsi que 2 g de poivre moulu et mélangez. Laissez cette farce dans le bol du mixeur. Épluchez la demi-carotte, le quart d'oignon et la demi-branche de céleri. Taillez-les en tout petits dés pour former une garniture. Versez-les avec le lait dans une casserole, ajoutez le thym et le laurier, portez à ébullition, puis laissez infuser pendant 20 min, à couvert. Filtrez ensuite le

lait, versez-le encore chaud dans le mixeur avec les viandes et mixez à nouveau, jusqu'à l'obtention d'une farce homogène. Débarrassez dans un cul-de-poule, ajoutez la truffe hachée et laissez refroidir. Lorsque la préparation est froide, ajoutez les cubes de foie gras. Divisez la farce en quatre. Moulez le premier quart de farce dans du film alimentaire, en formant un long boudin, et faites un nœud à chaque extrémité. Avec un morceau de film, faites une « ficelle » pour diviser le boudin en deux boudins plus petits. Faites de même avec le reste de farce.

**2. Préparez la sauce suprême.** Faites fondre 70 g de beurre et ajoutez la farine pour réaliser un roux blanc. Laissez refroidir. Mouillez le roux froid avec le fond blanc préalablement porté à ébullition. Remuez jusqu'à la reprise de l'ébullition, à l'aide d'un petit fouet, puis laissez cuire à feu doux pendant 15 min environ. Ajoutez la crème double et laissez réduire à nouveau, pendant 15 min environ. Enlevez les impuretés si nécessaire. Hors du feu, montez la sauce avec le reste de beurre et versez un peu de jus de citron. Passez au chinois étamine. Fouettez et rectifiez l'assaisonnement. Réservez la sauce suprême à couvert.

**3. Préparez la mousseline.** Faites cuire les pommes de terre épluchées 20 à 30 min, dans l'eau frémissante salée, jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Pendant ce temps, faites fondre le beurre dans une casserole et ajoutez les noix concassées. Mélangez bien. Laissez la préparation développer ses arômes pendant quelques minutes : le mélange va légèrement torréfier. Ajoutez 2 c. à soupe de vin jaune. Décollez les sucs et portez à ébullition. Ajoutez le bouillon de poule et émulsionnez à l'aide d'une spatule. Égouttez les pommes de terre et écrasez-les au presse-purée. Dans une casserole, versez la purée de pommes de terre chaude et ajoutez petit à petit le concentré de noix. Mélangez bien à l'aide d'un fouet.

**4. Faites chauffer un grand volume d'eau.** Quand elle commence à frémir, plongez-y les boudins filmés et faites-les pocher 20 min. Attention, l'eau ne doit pas bouillir.

**5. Réchauffez au besoin la sauce suprême.** Goûtez et rectifiez l'assaisonnement. Acidifiez avec un trait de jus de citron.

**6. Quand les boudins** sont cuits, sortez-les de l'eau, puis retirez le film alimentaire avec une paire de ciseaux. Mettez les boudins dans un plat, nappez-les de sauce suprême, parsemez de la brunoise et éventuellement de lamelles de truffe. Dressez également la mousseline agrémentée de quelques gouttes de vin jaune. Poivrez et servez sans attendre.

### Notre conseil vin

**Un côtes-du-jura blanc**

Une recette de Jean-François Piège



© Géraldine Martens

## Cyril Lignac

*« Un moment de plaisir et de partage »*

Que vous évoque la période des fêtes en cuisine ?

**Cyril Lignac :** La période des fêtes de fin d'année m'évoque avant tout les repas en famille autour de plats chaleureux, conviviaux et parfois exceptionnels. C'est le moment de cuisiner pour les grandes tablées, de mettre les petits plats dans les grands, de proposer une belle volaille, de travailler la truffe, le marron, de refaire le dessert de son enfance... C'est un moment de plaisir et de partage, à table ou en cuisine, entouré de ses proches.

Un souvenir personnel lié à la cuisine

pendant les fêtes à nous raconter ?

**C. Lignac :** Ma mère réalisait toujours une bûche roulée à Noël. Aujourd'hui, c'est ma sœur qui la fait, et je dois avouer qu'elle la réussit aussi bien qu'elle.

Quel est votre plat de fête préféré ?

**C. Lignac :** Étant originaire de l'Aveyron, je ne peux imaginer un repas de fête sans foie gras ! Je me régale également avec une volaille farcie ou avec un poisson cuit en croûte de sel.

À titre personnel, comment aimez-vous passer les fêtes ?

**C. Lignac :** En famille, dans l'Aveyron.

Quels produits de fête aimez-vous particulièrement cuisiner ?

**C. Lignac :** J'aime bien cuisiner les saint-jacques. C'est un produit très fin, qui se travaille aussi bien cru que cuit. On peut par exemple réaliser un tartare de saint-jacques avec une vinaigrette à la clémentine ou encore les rôtir et les servir avec des topinambours, nappés d'une crème au rhum.

Dans vos établissements, durant la période des fêtes, y a-t-il des incontournables à la carte ?

**C. Lignac :** La truffe et la saint-jacques s'invitent chaque année à la carte de nos restaurants. Pizzette truffe noire, mascarpone et fontina à Ischia ; salade de pousses d'épinard, yuzu, truffe noire et bonite séchée au Bar des Prés ; saint-jacques rôties, potimarron, crème banyuls et amandes dans le restaurant Aux Prés, par exemple.

Quels sont vos conseils pour bien choisir son menu de fête ?

**C. Lignac :** Il est important de choisir des produits de qualité et de saison. Je conseille également d'équilibrer le repas pour qu'il soit digeste tout en étant évidemment gourmand.

On cuisine traditionnellement des produits dits nobles pendant les fêtes.

Peut-on réaliser un menu festif avec des produits plus simples ?

**C. Lignac :** On peut tout à fait réaliser un repas de fête et d'exception avec des produits simples et accessibles ! Par exemple du merlan pané avec des petits œufs de poisson et un beurre monté acidulé, un pithiviers avec du jambon, du fromage et quelques champignons, et pour le dessert une pavlova aux fruits de saison ou encore un pain d'épice.

Comment voyez-vous le menu de fête du futur ?

**C. Lignac :** Il sera certainement plus végétal et local.



### Où acheter ?

Vous trouverez la purée de citron vert, le beurre de cacao et le chocolat blanc de couverture dans les magasins (ou sites internet) spécialisés en pâtisserie.

## Bûche roulée citron-praliné

**Pour 6 personnes**

**Préparation : 1 h**

**Repos : 13 h Cuisson : 50 min**

#### **Pour la ganache citron :**

340 g de crème liquide ■ 12 g de zestes de citron bio ■ 2 feuilles de gélatine ■ 80 g de purée de citron vert ■ 40 g de jus de citron jaune ■ 90 g de chocolat de couverture blanc ■ 6 g de beurre de cacao

#### **Pour le biscuit roulé :**

140 g de lait ■ 100 g de beurre ■ 140 g de farine ■ 170 g de jaunes d'œufs (soit 10-11 jaunes d'œufs) ■ 100 g d'œufs entiers (soit 2 œufs de taille moyenne) ■ 200 g de blancs d'œufs (soit les blancs de 7 petits œufs) ■ 120 g de sucre semoule

**Pour le praliné :** 190 g de noisettes ■ 120 g de sucre semoule ■ 35 g d'eau ■ 1 pincée de sel

**Ustensile : 1 thermomètre de cuisson**

**1. La veille**, préparez la ganache citron. Faites infuser 15 min les zestes de citron dans 170 g de crème préalablement tiédiée. Chinoisez le mélange. Mettez les feuilles de gélatine à tremper dans un bol d'eau froide pendant 20 min. Tempérez la purée de citron vert et le jus de citron jaune, en les faisant chauffer à 25 °C. Faites fondre le chocolat blanc, puis ajoutez le beurre de cacao haché. Faites bouillir le reste de crème (170 g) et, hors du feu, incorporez la gélatine bien essorée, puis versez la crème chaude en trois fois sur le chocolat, en réalisant une émulsion. Mixez en intégrant le mélange purée et jus de citron. Incorporez enfin la crème infusée. Filmez au contact et réservez au réfrigérateur.

**2. Le jour du repas**, préparez le biscuit roulé. Préchauffez le four à 180 °C. Dans une casserole, faites bouillir le lait et le beurre. Lorsque le mélange est à ébullition, ajoutez la farine hors du feu et mélangez. Remettez le tout à chauffer pour dessécher

la pâte, puis débarrassez et intégrez peu à peu les jaunes d'œufs et les œufs entiers. Dans la cuve d'un batteur muni d'un fouet, montez les blancs d'œufs en neige, ajoutez le sucre.

Incorporez progressivement et délicatement les blancs montés dans la première pâte. Sur une plaque tapissée de papier cuisson, étalez le biscuit. Enfournez pour 20 min. Démoulez dès la sortie du four sur un torchon légèrement humide, roulez le biscuit sans trop serrer et laissez refroidir.

#### **3. Préparez le praliné.**

Préchauffez le four à 210 °C. Sur une plaque tapissée de papier cuisson, étalez les noisettes, puis torréfiez-les au four jusqu'à ce qu'elles colorent, comptez environ 8 min. Dans une casserole, faites chauffer l'eau et le sucre à 117 °C. Versez dedans les noisettes torréfiées et le sel. Laissez refroidir et sablez le mélange à l'aide d'une spatule. Lorsque le sablage est effectué, remettez à chauffer les noisettes jusqu'à l'obtention d'une coloration brune. Débarrassez rapidement et étalez à plat. Laissez refroidir. Réservez quelques noisettes entières pour la décoration, puis mixez le reste jusqu'à obtenir une pâte. Réservez le praliné à température ambiante.

**4. Une fois qu'il est froid**, déroulez délicatement le biscuit et garnissez-le d'une fine couche de praliné. Dans la cuve du batteur muni du fouet, montez la ganache citron. Étalez-la aussitôt sur le biscuit couvert de praliné. Roulez à nouveau le gâteau en serrant bien et laissez reposer 1 h au réfrigérateur.

**5. Dès la sortie du réfrigérateur**, recouvrez délicatement le gâteau d'une fine couche de praliné et décorez avec les noisettes entières caramélisées.

#### **Notre conseil vin**

*Un gewürztraminer vendanges tardives*

Une recette de Cyril Lignac



Mini-tatins  
d'oignons jaunes  
et rouges au miel

Recette ci-contre

## \* \* Préambule gourmand \*

Mini-tatins fondantes, petits bocaux originaux et rapides à improviser, foie gras mi-cuit servi sur de la brioche rôtie avec un confit de poire maison...

Inutile de choisir : ces recettes cohabiteront avec bonheur sur votre plateau apéritif.

Recettes et stylisme Emmanuel Turiot. Photos Martin Balme.



## Petits bocaux aux crevettes, orange, mangue et piment frais

**Pour 6 personnes**

**Préparation : 20 min**

- 200 g de crevettes roses décortiquées
- 1 orange à jus bio ■ 1/2 mangue mûre, mais encore ferme ■ 1 petit oignon rouge
- 10 brins de coriandre ■ 1 petit piment frais
- 1 c. à café d'huile de sésame ■ Sel, poivre

1. Prélevez des filaments de zeste d'orange, puis pressez l'orange. Dans un petit saladier, mélangez les crevettes, l'huile de sésame, le jus et le zeste d'orange, salez et poivrez. Réservez au réfrigérateur.
2. Épluchez la mangue et prélevez la moitié de sa chair. Détaillez-la en petits dés. Fendez le piment, retirez les graines puis émincez-le. Prélevez les feuilles de coriandre, ciselez-les. Ajoutez les dés de mangue, le piment et la coriandre dans le saladier, mélangez délicatement. Selon votre goût, rectifiez l'assaisonnement en sel, poivre et huile de sésame.
3. Répartissez le tout dans 6 petits bocaux ou petits verres et placez au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

**Notre conseil vin**

*Un chablis*



## Mini-tatins d'oignons jaunes et rouges au miel

**Pour 6 personnes**

**Préparation : 30 min**

**Cuisson : 20 min**

- 1 rouleau de pâte feuillettée pré-étalée (au rayon frais ou surgelés) ■ 2 oignons rouges ■ 2 oignons jaunes ■ 3 c. à soupe de miel ■ 2 brins de thym frais ■ 35 g de beurre demi-sel ■ 1 c. à soupe d'huile de noix ■ Sel, poivre

**Ustensile : 1 emporte-pièce de 6 cm de diamètre**

1. Préchauffez le four à 180 °C. Étalez la pâte feuillettée et, à l'aide d'un emporte-pièce de 6 cm de diamètre, découpez 6 disques. Disposez-les sur une plaque

tapissée de papier cuisson et réservez au réfrigérateur.

2. Épluchez et coupez les oignons en deux dans la hauteur. Ôtez la partie ferme du talon et émincez-les en fines tranches. Dans une sauteuse, faites fondre 25 g de beurre additionné d'un trait d'huile de noix, puis ajoutez les oignons émincés. Mélangez à feu moyen-doux, puis ajoutez 2 c. à soupe de miel, une pincée de sel et du poivre. Couvrez et poursuivez la cuisson 20 min, à feu doux.

3. Pendant ce temps, piquez les disques de pâte avec les dents d'une fourchette. Enfournez-les pour 12 min environ, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Laissez-les ensuite refroidir sur une grille.

**4. Vérifiez la cuisson des oignons :** ils doivent être fondants et souples. Versez-les dans un bol. Dans la sauteuse, mettez 10 g de beurre et 1 c. à soupe de miel.

**5. Déposez une généreuse cuillerée** de compotée d'oignons sur chaque disque de pâte et, à l'aide de l'emporte-pièce et du dos d'une cuillère, tassez pour obtenir une couche régulière.

**6. Au moment de servir,** faites chauffer le beurre et le miel avec les brins de thym à feu doux. Arrosez chaque mini-tatin d'un trait de ce jus au miel, poivrez et servez aussitôt.

**Notre conseil vin**

*Un minervois blanc*



## AMUSE-BOUCHES

### Rillettes aux deux saumons, lamelles de chou-fleur marinées

Pour 6 personnes

Préparation : 25 min

Repos : 30 min

Cuisson : 7 min

■ 120 g de saumon frais ■ 2 petites tranches de saumon fumé ■ 60 g de fromage frais (type St Môret) ■ 1 petit chou-fleur très ferme ■ 1 clémentine ■ 1 petite échalote ■ 1 dizaine de brins d'aneth ■ 1 c. à soupe rase de poudre de curry ■ 2 c. à soupe d'huile d'olive ■ Sel, baies roses

**Ustensiles :** 1 cuit-vapeur ■ 1 pinceau de cuisine

**1.** Faites cuire le saumon frais à la vapeur 7 à 8 min. Pendant ce temps, hachez finement les tranches de saumon fumé, ciselez l'aneth et l'échalote.

**2.** Dans un saladier, écrasez à la fourchette le saumon cuit refroidi, puis ajoutez le fromage frais et le jus d'une demi-clémentine. Mélangez, puis incorporez le saumon fumé, l'aneth et l'échalote : les rillettes doivent être assez souples, mais se tenir. Assaisonnez de sel et de baies roses écrasées, en goûtant. Réservez-les au réfrigérateur.

**3.** Dans un petit bol, mélangez la poudre de curry et l'huile d'olive. Lavez le chou-fleur et détachez les plus grosses fleurettes. À l'aide d'un couteau, détailliez dans le centre des fleurettes sélectionnées des tranches de 1/2 cm d'épaisseur au moins. Répartissez-les sur une grande assiette et badigeonnez-les d'huile au curry avec un pinceau. Laissez mariner au réfrigérateur 30 min.

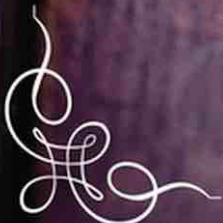
**4.** Au moment du dressage, disposez sur chaque tranche de chou-fleur une belle cuillerée à café de rillettes de saumon. Déposez des petits dés de la demi-clémentine restante et servez frais.

#### Notre conseil vin

Un champagne brut



Réalisez les rillettes de saumon la veille, de préférence : les différents parfums auront ainsi le temps de bien se mêler.





## Foie gras, brioche rôtie et confit de poire à la badiane

**Pour 6 personnes**

**Préparation : 20 min**

**Cuisson : 15 min**

- 1 petite terrine de foie gras mi-cuit
- 1 brioche rectangulaire ■ 1 belle poire mûre (type comice ou passe-crassane)
- 1 c. à café rase de badiane en poudre ■ 35 g de beurre demi-sel
- Fleur de sel, poivre
- Ustensile :** 1 emporte-pièce de 5 à 6 cm de diamètre

**1. Épluchez et retirez** le cœur de la poire. Détaillez-la en dés de 1 cm de côté. Dans une petite sauteuse, faites fondre 10 g de beurre et ajoutez les dés de poire, la badiane en poudre, un peu de sel et de poivre. Laissez cuire à feu moyen.

**2. Pendant ce temps,** coupez la brioche en tranches de 1 cm, puis, à l'aide d'un emporte-pièce de 5 à 6 cm de diamètre, découpez 6 disques. Dans une poêle, faites chauffer les 25 g de beurre demi-sel restants et faites

dorer les disques de brioche sur les deux faces. Réservez les disques de brioche rôtie et le confit de poire jusqu'au repas.

**3. Au moment de servir,** répartissez sur chaque disque de brioche rôtie 1 c. à café de confit de poire. Disposez par-dessus un beau morceau de foie gras mi-cuit assaisonné de fleur de sel et d'un tour de moulin à poivre.

**Notre conseil vin**  
Un vouvray demi-sec



## Sablés au chorizo, copeaux de brebis et jambon ibérique

**Pour 6 personnes**

**Préparation : 30 min**

**Repos : 1 h Cuisson : 12 min**

- 180 g de fromage de brebis basque
- 140 g de farine ■ 100 g de beurre à température ambiante ■ 30 g de chorizo
- 3 fines tranches de jambon ibérique
- 50 g de fromage frais (type St Moret)
- 1 c. à café rase de romarin séché

**1.** Râpez 80 g de fromage de brebis basque. Dans la cuve d'un robot, mixez le fromage râpé avec le chorizo. Ajoutez la farine, le beurre et le romarin séché,

mezze de nouveau jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Dans du film alimentaire, confectionnez un boudin de pâte régulier et serré, d'un diamètre d'environ 6 cm. Réservez 1 h minimum au réfrigérateur.

**2. Préchauffez le four à 180 °C.** Sortez la pâte du réfrigérateur et laissez-la revenir à température ambiante 10 min. Retirez le film et coupez la pâte en tranches d'environ 1/2 cm d'épaisseur. Déposez-les sur une plaque tapissée d'une feuille de papier cuisson et enfournez pour 12 min, en surveillant. Réservez ensuite les sablés sans les

déplacer : ils sont fragiles lorsqu'ils sont encore chauds.

**3. Pendant ce temps**, coupez les tranches de jambon ibérique en deux. À l'aide d'un économie, faites des copeaux avec les 100 g de fromage de brebis restants.

**4. Au moment de servir**, tartinez un peu de fromage frais sur chaque sablé, ajoutez un morceau de jambon et quelques copeaux de fromage. Dégustez rapidement.

**Notre conseil vin**  
*Un jurançon sec*

# JABUGO

Appellation d'Origine Protégée

PLUS QU'UN NOM,  
UNE ÉMOTION



JABUGO  
Denominación de Origen Protegida

BELLOTA 100% IBÉRICO

2021

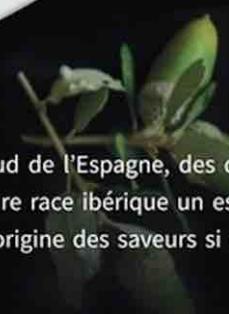


JABUGO

Denominación de Origen Protegida

BELLOTA 100% IBÉRICO

2021



Le Jamon AOP Jabugo est le fruit d'un écosystème d'une grande biodiversité dans le sud de l'Espagne, des dehesas à perte de vue peuplées de remarquables chênes. Ces vastes pâturages offrent aux cochons de pure race ibérique un espace de liberté où ils se régale de glands, les fameuses bellotas, trésors de cet habitat exceptionnel à l'origine des saveurs si caractéristiques des jambons bellota 100% ibériques AOP Jabugo.

Une manière de faire l'Europe

[www.dopjabugo.es/fr](http://www.dopjabugo.es/fr)

Fonds Européen de Développement Régional (FEDER)

iCEX



POUR VOTRE SANTÉ, PRATIQUEZ UNE ACTIVITÉ PHYSIQUE RÉGULIÈRE  
[www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.fr)



## *Mini-pastillas au confit de canard et aux cèpes*

**Pour 6 personnes**

**Préparation:** 40 min

**Cuisson:** 45 min

■ 4 feuilles de brick ■ 1 cuisse de canard confite ■ 300 g de jeunes cèpes frais (ou surgelés) ■ 1 belle échalote ■ 1 gousse d'ail ■ 1 dizaine de brins de persil ■ 1 c. à café rase de 4-épices ■ 1 c. à soupe de sucre glace ■ 100 g de beurre demi-sel ■ Sel, poivre  
**Ustensile:** 1 pinceau de cuisine

**1. Nettoyez les cèpes,** ôtez les pieds terreux, puis coupez les champignons en morceaux. Dans une sauteuse, faites fondre 20 g de beurre et faites-y dorer les cèpes sur feu moyen à vif.

**2. Faites tiédir** dans la casserole la cuisse de canard confite, puis retirez la peau et les os. Avec un couteau, détailliez grossièrement la chair.

**3. Ciselez le persil** et la gousse d'ail dégermée. Ajoutez-les aux cèpes, faites cuire encore 5 min, puis ajoutez le confit de canard, assaisonnez de 4-épices et de poivre. Poursuivez la cuisson quelques minutes sur feu moyen. Vérifiez l'assaisonnement et réservez.

**4. Préchauffez le four** à 180 °C. Faites fondre les 80 g de beurre restants. Sur le plan de travail, déposez une feuille de brick et badigeonnez-la de beurre fondu avec un pinceau de cuisine. Superposez une seconde

feuille et badigeonnez d'un peu de beurre. Découpez les 2 feuilles superposées en 3 bandes et déposez de la farce à une extrémité de chacune d'elles. Repliez les bandes sur elles-mêmes plusieurs fois en diagonale, afin d'obtenir des triangles bien serrés. Renouvelez ces opérations avec les 2 autres feuilles de brick et le reste de la farce.

**5. Déposez les mini-pastillas** sur une plaque tapissée de papier cuisson et enfournez pour environ 25 min.

**6. Au moment de servir,** parsemez de sucre glace les mini-pastillas.

**Notre conseil vin**  
*Un faugères rouge*

# DU CÔTÉ DE LA BIODIVERSITÉ QUI CRÈE LA DIVERSITÉ



Florence

Propriétaire de vignobles et  
Maisons de vins à Vacqueyras (84)

Prend soin de ses vignes et  
de la nature qui les entoure.



Cofinancé par  
l'Union européenne



**CÔTES DU RHÔNE**  
CULTIVONS LE RESPECT

# \* Élégantes bulles \*

Pourquoi attendre solennellement les douze coups de minuit pour sabrer le champagne ? Ces bouteilles raffinées sauront se faire une place dès le début des festivités...

Texte Aymone Vigière d'Anval. Styliste Élodie Rambaud. Photos David Japy.



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

## Les blanches de blancs

### ❶ Champagne Leclerc Briant

Château d'Avize Grand Cru blanc de blancs 2013

Une délicate cuvée, en brut zéro dosage, qui dévoile dès le nez ses élégantes notes d'agrumes, de miel et de sureau. La bouche, opulente et souple, est dotée néanmoins d'une belle trame de fraîcheur et de salinité. *So chic !*

250 € environ.

### ❷ Champagne Pierre Gimonnet & Fils

Cuis Premier Cru 2018

Issue exclusivement de vignes de chardonnay du premier cru Cuis, dans la Côte des Blancs, cette cuvée s'affiche tout en finesse et en tension. On y retrouve la minéralité du terroir, sur des notes d'agrumes, d'amande et de poivre blanc, et la trame s'y révèle tonique et vive, jusqu'à la finale sapide. Un parfait champagne d'apéritif.

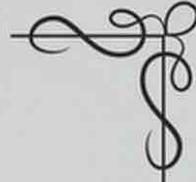
68,50 € environ.

### ❸ Champagne Deutz

Amour de Deutz 2013

100 % chardonnay, ce blanc de blancs millésimé offre une complexité aromatique digne des plus grands champagnes. Au palais, les fruits d'été flirtent avec les notes florales et exotiques, dans une bouche à la texture à la fois crémeuse, généreuse et pleine de vivacité et de fraîcheur. Une très belle cuvée.

190 € environ.



## Les millésimés

### ❶ Champagne Pannier

#### Égérie 2012

Assemblage de 52 % de chardonnay, 43 % de pinot noir et 5 % de pinot meunier, cette cuvée s'ouvre sur des notes d'agrumes et de miel d'acacia, avant de développer au palais une certaine puissance, équilibrée par beaucoup de fraîcheur. La finale longue, marquée par la tension, laisse un élégant sillage.

114,20 € environ.

### ❷ Champagne Besserat de Bellefon

#### Triple B 2015

L'année 2015 associe les initiales de la maison à sa certification bio avec la cuvée Triple B. Le nez ample dévoile des notes de fruits jaunes mûrs à point et de pâte de fruits. À l'aération, des parfums de noisette grillée et d'épices douces apportent une vivacité olfactive plaisante. En bouche, l'attaque tendue et vive précède des nuances d'agrumes confits, tandis que la finale, fraîche et acidulée, souligne son équilibre parfaitement maîtrisé.

57 € environ.

### ❸ Champagne Abelé 1757

#### Le Sourire de Reims 2013

Le nez intense, sur des notes pâtissières (amande, agrumes confits) et florales, laisse la place à une bouche bien dessinée, à la fois pleine, acidulée et remplie de fraîcheur. Un millésimé doté d'une belle palette aromatique et d'une finale très chic, aux accents minéraux.

145 € environ.

### ❹ Champagne Pommery

#### Louise 2005

La cuvée iconique de la maison Pommery exhale dès le nez des arômes de fleurs de tilleul et de sureau, puis de pêche de vigne et de coing, avant de dévoiler en bouche toute la générosité du fruit, sur le pralin, la vanille douce. Un modèle d'équilibre marqué par la fraîcheur encore présente dans les délicats amers en finale.

195 € environ.





## Les grandes bouteilles

### ① Champagne Joseph Perrier

**Joséphine 2014**

Un assemblage à 60 % de chardonnay et à 40 % de pinot noir pour cette cuvée phare de la maison de Châlons-en-Champagne, qui allie harmonieusement puissance et élégance. Des notes de fruits blancs et jaunes d'été, de fruits secs, et une pointe d'épices dans une trame généreuse, ample, mais délicate et vive.

150 € environ.



### ② Champagne Billecart-Salmon

**Louis Salmon 2009**

Issu de parcelles de la Côte des Blancs classées en Grand Cru, ce 100 % chardonnay exhale toute l'élégance de la minéralité. Des arômes d'agrumes, d'amande, des notes pâtissières et un côté poivré trahissent la sensation de puissance en bouche, néanmoins ourlée de délicatesse. Un délice de grand champagne!

170 € environ.



### ③ Champagne Bollinger

**R. D. 2008**

Imaginée en 1963 par l'audacieuse Madame Bollinger, la cuvée R. D. (pour « récemment dégorgé ») s'ouvre sur un nez aux notes d'abricot, de chair de poire, de poivre blanc et d'amande, avant de dévoiler une bouche vive à la fine fraîcheur. Une dentelle aromatique, sur la noisette et l'orange amère, qui apporte une voluptueuse sensualité de texture. Longue finale sur de fins amers.

400 € environ.

## CHAMPAGNES

1



3



2



4



### Les blancs de noirs

#### ① Champagne *Piper-Heidsieck*

##### Essentiel blanc de noirs

Hommage aux cépages noirs champenois avec cet assemblage à 80 % de pinot noir et à 20 % de pinot meunier, cette cuvée offre au premier nez des notes d'abricot, de coing, puis de framboise et de fruits secs. La bouche renferme une belle trame généreuse, équilibrée par une remarquable fraîcheur et de la tension. Très élégant.

50 € environ.

#### ② Champagne *Bruno Paillard*

##### Blanc de noirs Grand Cru

Expression de la richesse des terroirs de la maison, ce multimillésime blanc de noirs nous séduit dès les premiers instants par son élégance. Un nez magnifique, aux notes de rose, mêlant fraîcheur et délicatesse. À l'aération se dessinent des notes de melon et de kumquat. En bouche, l'attaque est franche et salivante, rehaussée d'une minéralité discrète et de légères touches de miel et de cire d'abeille.

78 € environ.

#### ③ Champagne Cattier

##### Meunier Millésime 2016 Premier Cru

Toute la finesse aromatique des pinots meuniers dans cette cuvée au nez puissant, porté sur des arômes de pomélo, coing et fruits exotiques. La bouche, sur les petits fruits noirs et le poivre blanc, révèle un côté fruité et acidulé, mais également une belle structure ample, et offre une longue persistance.

120 € environ.

#### ④ Champagne *J. M. Labruyère*

##### Paradoxe blanc de noirs Grand Cru

Un 100 % pinot noir pour le dernier-né de la gamme, à la riche palette aromatique. On retrouve toute la finesse et la gourmandise des notes de fruits rouges, de cerise, mais aussi d'abricot et d'orange confite. Au palais, l'attaque est gracieuse et sensuelle, et l'équilibre se fait entre structure ample et vivacité. La fin de bouche, emplie de fraîcheur et de fins amers, invite à savourer chaque gorgée. Idéal pour un apéritif chic!

57 € environ.

*Les coups de cœur***① Champagne Ayala**

La Perle 2013

Composée majoritairement de chardonnay complété de 20 % de pinot noir, cette cuvée séduit d'emblée par son nez très expressif, aux notes intenses de pain d'épice, mandarine confite, fruits secs et fleurs. Au palais, on découvre un bel équilibre entre la gourmandise de la texture et la fraîcheur qui s'étend sur la salinité jusque dans la longue finale aux délicats amers. Un champagne d'un haut degré de raffinement.

150 € environ.

**② Champagne Tarlant**

Saignée des Tempêtées 2015 rosé

Ce 100 % pinot noir offre un nez délicat, sur la rose, les arômes floraux et la violette. Dominée par la fraise des bois, la bouche se développe tout en gourmandise, et la puissance se montre maîtrisée. La finale, quant à elle, est structurée de fins tanins et de douces notes de poivre blanc. Une cuvée chicissime qui témoigne d'une grande précision dans son élaboration. On adore!

71 € environ.

**③ Champagne Pol Roger**

Sir Winston Churchill 2015

Le 21<sup>e</sup> millésime de cette cuvée emblématique dévoile un nez subtil, sur la noisette, le poivre, les fruits confits et la rose ancienne. Une grande complexité aromatique que l'on retrouve au palais, à la fois très généreux et rempli de fraîcheur. Un grand et élégantissime champagne.

250 € environ.



# *Et si l'Audace*

était autant dans la terre  
que dans le verre ?

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



On vous dit tout :



wolfberger.com

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



## Les découvertes

### ① Champagne Pierre Mignon

Clos des Graviers 2011

Le millésime 2011 de cette cuvée monoparcellaire séduit d'emblée par son élégance et sa complexité. Le nez frais, sur des notes de coing et de miel d'acacia, évolue avec subtilité vers des touches florales et des senteurs de fruits compotés et exotiques. En bouche, puissance maîtrisée et longue persistance se conjuguent pour faire de ce champagne une bouteille idéale pour les grandes occasions.

130 € environ.

### ③ Champagne Colin

Parallèle blanc de blancs

Un champagne tout en netteté et en élégance, élaboré uniquement à partir de chardonnays du premier cru Vertus. On y retrouve des notes de fleurs et de fruits confits dans un profil à la fois gourmand et tendu. La minéralité et la vivacité assurent un bon équilibre en bouche. Un excellent rapport qualité-prix!

34,90 € environ.

### ④ Champagne Drappier

Clarevallis

Cette cuvée extra-brut certifiée bio est née de l'assemblage à majorité de pinot noir (75 %), complété de pinot meunier et de chardonnay, avec la particularité de compter 5 % de pinot blanc (blanc vrai). En finesse, le nez s'exprime dans un registre floral. La bouche, aérienne et racée, renferme une belle minéralité, conjuguée au caractère et à la maturité du pinot noir. Un bon équilibre jusqu'en finale, marquée par une fine amertume.

45,35 € environ.

### ② Champagne Pierre et François Huré

4 Éléments pinot noir

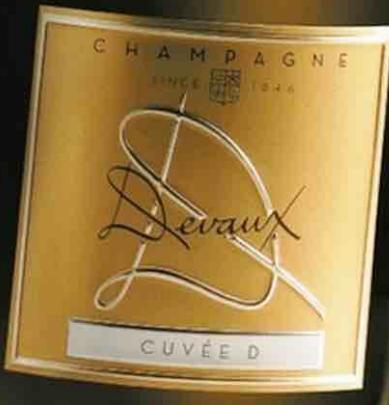
Née d'une seule parcelle plantée en pinot noir, cette cuvée offre un nez intense, sur des fruits d'été bien mûrs, ponctué de notes d'amande et d'orange, avant de dévoiler une bouche bien définie. Un joli bouquet de fruits au palais, avec une trame acidulée rafraîchissante et une longue finale tendue. Très bel équilibre.

83 € environ.

COLLECTION



CHAMPAGNE  
Maison A. DEVAUX



Le meilleur demande du temps

[champagne-devaux.fr](http://champagne-devaux.fr)

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



## Les extra-bruts

### ① Champagne Castelnau

Extra-brut

Un champagne au caractère aérien, parfait équilibre dans l'assemblage de 40 % de chardonnay, 40 % de pinot meunier et 20 % de pinot noir. Des notes de mandarine confite, de noisette grillée, de miel, dans une jolie trame en bouche, à la fois pleine et tout en finesse. Une cuvée qui mérite de figurer sur les tables à l'apéritif, surtout à ce rapport qualité-prix.

36 € environ.

### ② Champagne Devaux

Ultra D

Un assemblage à 55 % de pinot noir et à 45 % de chardonnay pour cette cuvée extra-brut (entre 0 et 6 g de sucre par litre, moitié moins que pour un brut), qui offre une belle pureté aromatique, sur les agrumes confits, le poivre et quelques notes florales. Beaucoup de tonicité et de fraîcheur en bouche, avec une finale saline. 50 € environ.

### ③ Champagne Nicolas Feuillatte

Réserve Exclusive  
Premier Cru extra-brut

Le très faible dosage de cette cuvée permet de révéler l'art de l'assemblage des trois principaux cépages champenois. Un nez porté sur le charnu des fruits d'été, comme la nectarine, des notes de miel, puis, au palais, cette générosité s'équilibre avec la minéralité, tout en élégance. Une finale sapide pour ce champagne au parfait rapport qualité-prix.  
44 € environ.

# GRANDS TERROIRS



SIGNATURE HISTORIQUE ET EMBLÉMATIQUE DE PALMER & CO, CHAQUE CUVÉE GRANDS TERROIRS  
EXPRIME LA QUINTESSENCE DE NOS PREMIERS ET GRANDS CRUS DE LA MONTAGNE DE REIMS  
DANS UNE ANNÉE EXCEPTIONNELLE.

*Palmer & Co*  
CHAMPAGNE

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

# \* Entrées en beauté \*

Gourmandes crèmes et soupes, savoureux bouillon de ravioles, salades sophistiquées... Découvrez nos entrées festives, qui mettent à l'honneur des ingrédients raffinés.

Recettes et stylisme **Audrey Cosson**, assistée d'**Alicia Moret**. Photographies **David Japy**.



*Okonomiyaki  
de chou chinois  
et poutargue*  
Recette ci-contre



## Okonomiyaki de chou chinois et poutargue

Pour 4 personnes

Préparation : 20 min

Cuisson : 15 min

- 200 g de chou chinois, sans la grosse côte
- 3 cives ■ 3 cm de gingembre ■ 2 œufs
- 200 g de farine ■ 1/2 c. à café de levure chimique ■ 20 cl de bouillon dashi
- 1 c. à soupe de sauce soja ■ Mayonnaise japonaise ■ 20 g de poutargue ■ Quelques petites pousses ■ Huile végétale ■ Sel, poivre
- Ustensiles :** 4 emporte-pièces d'environ 10 cm de diamètre ■ 1 mandoline

**1.** Émincez très finement le chou. Retirez les racines des cives et ciselez-les sur toute leur longueur. Épluchez le gingembre et hachez-le finement. Mélangez le tout dans un bol.

**2.** Dans un saladier, mélangez la farine et la levure chimique. Dans un autre bol, battez les œufs, ajoutez le bouillon dashi et la sauce soja, fouettez et versez dans le saladier avec la farine. Ajoutez 1 pincée de sel, poivrez et mélangez jusqu'à obtenir une pâte bien lisse.

**3.** Incorporez le chou sans trop insister.

Faites chauffer un peu d'huile dans une poêle. Huilez 4 emporte-pièces d'environ 10 cm de diamètre et posez-les dans la poêle (si elle n'est pas assez grande, procédez en plusieurs fois). Versez de la pâte pour former une omelette de 3 à 4 cm d'épaisseur. Faites dorer, tout en passant une petite spatule ou une lame fine le long de la paroi intérieure des emporte-pièces pour décoller l'omelette.

**4.** Retirez les emporte-pièces et retournez délicatement les omelettes, baissez le feu et couvrez pour faire cuire le centre.

**5.** Répartissez les omelettes dans 4 assiettes et décorez-les de traits de mayonnaise. Râpez de fines lamelles de poutargue à la mandoline, ajoutez-les avec les petites pousses et servez.

**Notre conseil vin**

Un cassis blanc



## Betteraves en croûte de sel, labneh et caviar

Pour 4 personnes

Préparation : 15 min

Repos : 30 min Cuisson : 1 h

- 2 belles betteraves rouges ■ 2 kg de gros sel gris de Guérande ■ 250 g de labneh ■ 1 citron vert bio ■ 8 mini-blinis ■ 50 g de caviar ■ Quelques pousses d'aneth ■ Huile d'olive ■ Poivre

**Ustensiles :** 1 petite cocotte allant au four, avec son couvercle ■ 1 emporte-pièce de 5 cm de diamètre

**1.** Préchauffez le four à 160 °C. Nettoyez les betteraves. Versez la moitié du gros sel dans une petite cocotte, déposez les betteraves, puis recouvrez-les avec le sel restant. Tassez bien. Placez le couvercle et enfournez pour 1 h.

**2.** Râpez finement le zeste du citron vert. Dans un bol, mélangez le labneh avec un trait de jus de citron vert et d'huile d'olive, poivrez.

**3.** Découpez les blinis en rond à l'aide d'un emporte-pièce à peine plus petit et faites-les dorer sur leurs deux faces, dans une poêle, avec un peu d'huile d'olive.

**4.** Retirez la cocotte du four et laissez reposer 30 min. Cassez la croûte de sel, retirez les betteraves, pelez et découpez-les en quartiers.

**5.** Répartissez la crème dans les assiettes. Déposez dessus les quartiers de betterave et les blinis, ajoutez de petites cuillerées de caviar et parsemez de zeste de citron et d'aneth. Poivrez et arrosez d'un trait d'huile d'olive avant de servir.

**Notre conseil vin**

Un jurançon sec





## *Gravlax de bar à l'orange et aux épices*

**Pour 4 personnes**

**Préparation: 10 min**

**Repos: 12 h**

- 2 filets de bar sans la peau et désarêtés
- 300 g de gros sel ■ 120 g de cassonade
- 1 c. à soupe de 4-épices ■ Le zeste râpé de 1 orange bio + quelques filaments pour servir ■ 10 feuilles de verveine ■ 150 g de crème fraîche

**1.** La veille, mélangez le gros sel, la cassonade, le 4-épices et le zeste râpé de l'orange. Déposez un peu de ce mélange dans un plat creux, déposez les filets de bar par-dessus et recouvrez-les entièrement du reste du gros sel parfumé.

**2.** Fermez hermétiquement avec du film alimentaire, placez un poids dessus (par exemple, une petite planche avec une boîte de conserve par-dessus) et placez au réfrigérateur pour 12 à 24 h.

**3.** Le jour même, rincez les filets et séchez-les soigneusement. Découpez-les en tranches fines.

**4.** Déposez un peu de crème au fond des assiettes. Ajoutez les tranches de bar et parsemez des filaments de zeste d'orange et des feuilles de verveine.

**Notre conseil vin**  
*Un riesling grand cru*

*Pour changer de la version  
au saumon, une entrée tout en  
raffinement et en délicatesse*



## Raviolis à la queue de bœuf confite, bouillon, carottes et navets

**Pour 6 personnes**

**Préparation: 45 min**

**Cuisson: 6 h**

- 1 queue de bœuf ficelée par le boucher
- 700 g de passata (purée de tomates)
- 3 oignons ■ 3 carottes ■ 3 gousses d'ail
- 2 c. à soupe de concentré de tomates
- 75 cl de vin rouge ■ 1 bouquet garni
- 1 c. à café de sucre en poudre ■ 24 feuilles de raviolis rondes ■ 10 mini-navets
- 12 mini-carottes ■ 15 g de truffe noire
- Huile d'olive ■ Sel, poivre

**Pour le bouillon:** 2 carottes ■ 1 poireau  
■ 3 cives ■ 3 cm de gingembre ■ 1 bâton de citronnelle ■ Un peu de piment en paillettes  
■ Huile d'olive

**Utensile:** 1 cocotte allant au four,  
avec son couvercle

**1. Préchauffez le four à 160 °C.** Épluchez 3 oignons et 3 carottes. Ciselez les oignons et découpez les carottes en rondelles épaisses. Pelez et écrasez les gousses d'ail.

**2. Faites chauffer un peu d'huile d'olive** dans une cocotte. Faites-y dorer la queue de bœuf sur toutes ses faces. Retirez-la et réservez. Faites suer les légumes à la place de la viande 5 min, puis déglacez avec un peu de vin rouge. Avec une cuillère en bois, détachez les sucs de cuisson, puis remettez la viande. Versez tout le vin, la passata et le concentré de tomates, ajoutez le bouquet garni, 1 c. à café de sel, 1 c. à café sucre et 1 c. à café de poivre, puis portez à ébullition. Couvrez et enfournez pour 4 h.

**3. Préparez le bouillon.** Pelez les 2 carottes et découpez-les en tronçons. Retirez les racines et la plupart du vert du poireau puis découpez-le en rondelles. Ciselez les cives. Coupez la citronnelle en deux dans sa longueur. Pelez le gingembre et tranchez-le.

**4. Faites chauffer un peu d'huile** dans une casserole et faites-y revenir 2 cives jusqu'à ce qu'elles soient translucides. Ajoutez les carottes, le poireau, la citronnelle et le gingembre, faites suer 3 min. Versez 1,5 litre d'eau et le piment, salez, poivrez et portez à

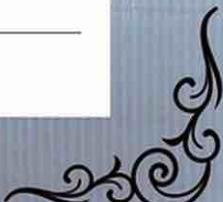
ébullition. Baissez le feu et laissez mijoter 1 h.

**5. Une fois la queue de bœuf** bien fondante, laissez-la refroidir et désossez-la pour obtenir un éffiloché, puis mélangez avec les carottes écrasées. Réservez la sauce pour un autre plat (des pâtes, par exemple).

**6. Déposez 1 c. à soupe de viande** au centre de chaque feuille de ravioli. Humidifiez le tour et formez les raviolis selon le pliage de votre choix. Filtrez le bouillon et reversez-le dans la cocotte nettoyée. Ajoutez la truffe ciselée et plongez les mini-carottes et les mini-navets coupés en deux. Laissez mijoter 5 min ou jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Plongez les raviolis délicatement, par lots, et retirez-les avec une écumoire dès qu'ils commencent à devenir transparents.

**7. Versez du bouillon** dans des assiettes creuses, répartissez les petits légumes et les raviolis, puis parsemez de la dernière cive ciselée avant de servir.

**Notre conseil vin**  
*Un pouilly-fuissé*





## *Crème de céleri, foie gras, huile à la vanille et chips de sarrasin*

**Pour 4 personnes**

**Préparation:** 25 min

**Cuisson:** 40 min

■ 1 céleri-rave ■ 1 oignon blanc ■ 1 cube de bouillon de légumes ■ 20 cl de crème fraîche liquide entière ■ 25 cl d'huile d'olive ■ 1 gousse de vanille ■ 2 galettes de sarrasin ■ 100 g de foie gras mi-cuit ■ 20 g de beurre ■ Fleur de sel, poivre et baies roses

**Utensile:** 1 pinceau de cuisine

**1.** Fendez la gousse de vanille en deux dans sa longueur et récupérez ses graines avec la lame d'un couteau. Faites doucement chauffer l'huile d'olive dans une petite casserole avec la gousse de vanille et ses graines, retirez du feu

et laissez complètement refroidir.

**2.** Épluchez le céleri et découpez-le en gros cubes. Pelez et ciselez l'oignon. Faites-le revenir dans une casserole ou une cocotte avec le beurre. Lorsque l'oignon est translucide, ajoutez les cubes de céleri et faites-les suer pendant 5 min en les remuant régulièrement. Ajoutez de l'eau presque à hauteur, le cube de bouillon, salez, poivrez et laissez mijoter à feu moyen et à couvert pendant 15 à 20 min : les morceaux de céleri doivent être bien tendres.

**3.** Préchauffez le four à 200 °C. Découpez les galettes de sarrasin en bandes d'environ 2 cm de largeur, puis recoupez ces bandes pour former des rectangles d'une longueur de 3-4 cm. Badigeonnez ces rectangles d'huile infusée à la vanille,

disposez-les, sans les faire se chevaucher, sur une plaque tapissée de papier cuisson, puis enfournez pour 10 à 15 min : les chips doivent être croustillantes et légèrement dorées. Retirez du four et laissez complètement refroidir.

**4.** Une fois que le céleri est cuit, ajoutez la crème fraîche dans la cocotte et mixez le tout avec un mixeur plongeant. Rectifiez l'assaisonnement au besoin.

**5.** Versez la crème de céleri dans des assiettes creuses. Découpez le foie gras en tranches et répartissez-les sur la crème. Parsemez de baies roses écrasées, versez un peu d'huile à la vanille et servez avec les chips de sarrasin.

### **Notre conseil vin**

*Un montlouis-sur-loire demi-sec*



## *Salade de homard, ratte, pomme acidulée et nori*

**Pour 4 personnes**

**Préparation : 15 min**

**Cuisson : 35 min**

- 2 homards bretons de 1 kg chacun
- Une quinzaine de pommes de terre de type ratte ■ 1 poignée de filaments d'algue nori ■ 1 pomme verte acidulée bio
- 4 c. à soupe d'huile d'olive ■ Le jus et le zeste de 1/2 citron bio ■ Sel, poivre

**1. Faites cuire les homards** dans un grand faitout rempli d'eau bouillante pendant 12 min. Égouttez-les et laissez-les refroidir. Décortiquez-les pour récupérer la chair de leur corps et de leurs pinces. Vous pouvez utiliser les carapaces pour faire un bouillon ou une bisque. Découpez les corps en tronçons et laissez les pinces entières.

**2. Faites cuire les rattes** dans de l'eau bouillante pour qu'elles soient juste tendres, mais encore un peu croquantes. Une fois qu'elles sont cuites, coupez-les

en deux ou en trois selon leur taille. Coupez la pomme en cubes sans la peler.

**3. Fouettez l'huile** avec le jus et le zeste du demi-citron, salez et poivrez. Mélangez tous les ingrédients dans un saladier.

**4. Répartissez la salade** dans des assiettes et parsemez d'algue nori juste avant de servir.

---

**Notre conseil vin**

*Un champagne blanc de blancs millésimé*

*Idéale après le réveillon,  
une recette classique réinterprétée,  
toujours aussi réconfortante !*



## Soupe à l'oignon et brioche perdue au lait de poule

**Pour 4 personnes**

**Préparation : 25 min**

**Cuisson : 1 h 30**

- 1 gros oignon jaune doux (environ 250 g) ■ 1 gros oignon blanc (environ 250 g) ■ 2 échalotes ■ 60 g de beurre
  - 50 cl de lait entier ■ 50 g de comté fraîchement râpé + un peu pour servir
  - 2 œufs ■ Noix de muscade
  - 4 tranches de brioche de 2 cm d'épaisseur ■ 2 c. à soupe de kasha (sarrasin torréfié) ■ Sel, poivre
- Ustensile : 1 emporte-pièce de 6 à 7 cm de diamètre**

1. Épluchez et émincez les oignons et les échalotes. Faites fondre 40 g de beurre dans une cocotte et faites revenir les oignons et les échalotes à feu doux. Remuez fréquemment et laissez confire sans coloration. Une fois qu'ils sont bien confits et translucides, ajoutez 1 litre d'eau et laissez mijoter 1 h à feu doux.
2. Dans une casserole, faites légèrement frémir le lait. Dans un blender, réunissez le comté et les œufs, mixez. Versez le lait chaud et mixez à nouveau. Filtrez cette préparation et assaisonnez de sel, poivre et noix de muscade. Versez le lait de poule dans une assiette creuse.
3. Faites torréfier les graines de sarrasin

à sec dans une poêle, réservez.

4. Une fois que la soupe est prête, filtrez-la et assaisonnez-la. Découpez des disques de brioche à l'aide d'un emporte-pièce. Faites fondre le reste de beurre dans une poêle. Trempez les disques dans le lait de poule et faites-les dorer sur leurs deux faces.
5. Répartissez les disques de brioche dans des assiettes creuses. Versez le bouillon d'oignons autour, parsemez du reste de comté râpé et des graines de sarrasin. Servez bien chaud.

**Notre conseil vin**  
*Un côtes-du-jura blanc*

Le Lapin  
**LOEUL & PIRIOT**  
— DEPUIS 1906 —

présente une recette créative par le chef

**David Gallienne**



LAURÉAT DU CONCOURS  
TOP CHEF 2020

**LAPIN CONFIT**  
en habit de fêtes

Pour 4

Préparation 2H20



Ingrediénts

- |                                                     |                                     |
|-----------------------------------------------------|-------------------------------------|
| • 2 barquettes de 2 cuisses de lapin LOEUL & PIRIOT | • 10 cl de vin blanc                |
| • 1 chou vert                                       | • 3 c. à soupe de sauce soja salée  |
| • 2 carottes                                        | • 3 c. à soupe de sauce soja sucrée |
| • 3 oignons                                         | • 10 cl de jus de volaille          |
| • Thym, laurier                                     |                                     |

Préparation

LE CHOU VERT

Récupérer les premières feuilles de chou et les blanchir dans une eau bouillante salée. Egoutter et sécher entre 2 feuilles de papier absorbant.

CONFIRE LES CUISSES DE LAPIN

Saler et poivrer les cuisses de lapin à votre convenance. Dans une cocotte, les faire revenir dans du beurre avec les carottes coupées en rondelles, 1 oignon émincé, le thym, le laurier et déglacer au vin blanc. Laisser mijoter à feu doux pendant 1h15. Une fois cuite, effilocher la viande et réserver.

RÉALISER UNE COMPOTÉE D'OIGNONS

Dans un filet d'huile d'olive, faire revenir 2 oignons finement émincés. Puis, déglaçer avec les deux sauces soja et laisser compoter à feu doux jusqu'à évaporation totale du jus de cuisson. Mélanger à la viande de lapin.

DRESSAGE

Monter les paupiettes : au centre d'une grande feuille de chou, déposer une belle cuillère à soupe de mélange viande et compotée. Refermer la paupiette ; ficeler et laquer pendant 5 min. dans le jus de volaille, avec une feuille de laurier et une brindille de thym. Servir bien chaud.

SUGGESTION

La farce des paupiettes (confit des cuisses de lapin et compotée d'oignons) peut être réalisée la veille.



Le Lapin, à chacun sa façon !

Retrouvez toutes nos recettes gourmandes sur  
[lapin-et-papilles.fr](http://lapin-et-papilles.fr)

Découvrez également  
les autres recettes  
créatives du chef :



# Poissons d'exception

Des accords sucrés-salés, des sauces crémeuses  
qui osent des saveurs inhabituelles, des billes de sorbet  
acidulé pour rafraîchir des poissons blancs...  
Cette année, osez des mariages originaux et très réussis !

Recettes et stylisme Bérengère Abraham. Photos Valérie Lhomme.

*Aiguillettes de saint-pierre,  
jus à la pomme verte  
et sorbet pomme-wasabi*

Recette ci-contre



/Assiettes anciennes Brocante Patricia Lafougère

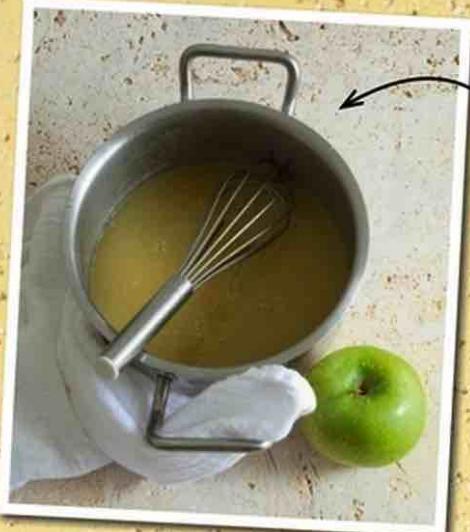
1

Pour préparer le sorbet, retirez le cœur des pommes et coupez-les en morceaux avant de les passer à la centrifugeuse.



2

Ajoutez la Maïzena à froid, en mélangeant avec un fouet, pour bien la délayer.



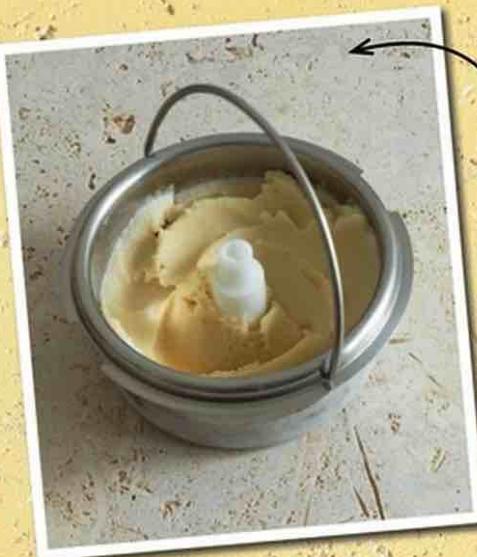
3

Attention à ne pas trop cuire le poisson: laissez les aiguillettes quelques minutes, côté peau, c'est tout!



4

Formez les boules de glace dès que le sorbet est prêt et dressez rapidement les assiettes.



## Aiguillettes de saint-pierre, jus à la pomme verte et sorbet pomme-wasabi

**Pour 4 personnes**

**Préparation:** 25 min

**Repos:** 30 min

**Cuisson:** 10 min

■ 1 saint-pierre de 1,5 kg environ  
■ 200 g de pousses d'épinard ■ 4 pommes granny-smith ■ 1 citron vert ■ 1 c. à café de Maïzena ■ Huile d'olive ■ Sel, poivre  
**Pour le sorbet:** 5 pommes granny-smith ■ Le jus de 1 citron vert ■ 100 g de sucre en poudre ■ 10 g de sirop de glucose ■ 1 c. à café rase de poudre de wasabi ■ 1 blanc d'œuf  
**Ustensiles:** 1 centrifugeuse  
■ 1 sorbetière

**1. Faites préparer le saint-pierre** par le poissonnier, puis détaillez les 2 filets en aiguillettes, en conservant la peau. Réservez au réfrigérateur.

**2. Préparez le sorbet.** Passez 5 pommes (photo 1) à la centrifugeuse pour obtenir 50 cl de jus. Mélangez ce jus avec le reste des ingrédients. Versez le tout dans une sorbetière et laissez turbiner 30 min environ jusqu'à ce que le sorbet soit bien pris.

**3. Préparez le jus à la pomme.** Passez 3 pommes à la centrifugeuse avec le jus du citron vert, versez ensuite dans une casserole, ajoutez la Maïzena en fouettant (photo 2), puis placez sur feu doux pour faire épaissir.

**4. Lavez les pousses d'épinard.** Faites-les tomber dans la poêle avec un filet d'huile,

salez et poivrez. Lavez la pomme restante et détaillez-la en fines tranches.

**5. Poélez le saint-pierre** côté peau, dans une poêle, avec un filet d'huile (photo 3).

**6. Émulsionnez le jus à la pomme** avec 2 c. à soupe d'huile, puis dressez dans chaque assiette un cordon de ce jus et disposez harmonieusement les lamelles de pomme, les pousses d'épinard et les aiguillettes de poisson. Ajoutez une boule de glace tout juste turbinée (photo 4), salez, poivrez et dégustez sans attendre.

### Notre conseil vin

*Un chablis premier cru*

*Une recette de Robert Abraham issue de La cuisine de mon père, aux éditions Mango.*



## Turbot en croûte d'herbes et de noisettes, purée de patates douces à la vanille

**Pour 4 personnes**

**Préparation : 30 min**

**Repos : 1 h**

**Cuisson : 50 min**

■ 4 tronçons de turbot bien épais (avec l'arête centrale, mais sans la peau)

**Pour la purée :** 1 kg de patates douces

■ 30 g de beurre ■ 1 gousse de vanille

**Pour la croûte d'herbes :** 1 botte de persil

■ 1 gousse d'ail ■ 100 g de chapeiture

■ 50 g de noisettes ■ 100 g de beurre

■ 2 brins de thym ■ 1 brin de romarin ■ Huile d'olive ■ Sel, poivre

**1. Préparez la croûte d'herbes.** Dans le bol d'un blender, placez le persil, les feuilles de thym et de romarin, le beurre,

la gousse d'ail pelée, la chapelure et les noisettes, mixez par à-coups, en mélangeant régulièrement, pour obtenir une préparation homogène. Étalez finement cette préparation entre 2 morceaux de film alimentaire, puis placez au congélateur pour 1 h.

**2. Préparez la purée.** Épluchez les patates douces et coupez-les en morceaux. Faites-les revenir dans une casserole avec le beurre. Fendez et grattez la gousse de vanille et réservez les graines. Ajoutez la gousse dans la casserole, couvrez d'eau à mi-hauteur, salez, poivrez et faites cuire à couvert pendant 30 min. À la fin de la cuisson, retirez la gousse de vanille, égouttez les morceaux de patate douce, puis

écrasez-les dans la casserole à l'aide d'une fourchette en ajoutant les graines de vanille, salez et poivrez.

**3. Préchauffez le four à 200 °C.** Déposez les 4 tronçons de turbot dans un plat de cuisson arrosé d'un filet d'huile. Coupez dans la croûte encore gelée 4 morceaux de la taille des tronçons de poisson, puis déposez-les sur ces derniers et enfournez aussitôt pour 12 min.

**4. Pendant ce temps,** réchauffez la purée à feu doux. Prolongez la cuisson du poisson 3 min sous le gril du four.

**5. Servez le poisson** avec la purée de patates douces à la vanille.

**Notre conseil vin**  
*Un condrieu*

## Nage de coquillages et de sole au lait d'amande, huile de basilic thaï

**Pour 4 personnes**

**Préparation : 35 min**

**Repos : 1 h**

**Cuisson : 50 min**

■ 2 soles levées en filets, en gardant les parures ■ 1 oignon ■ 150 g de vin blanc ■ 500 g de coques ■ 250 g de palourdes ■ 70 cl de lait d'amande ■ 4 carottes bio ■ 1 oignon ■ 2 gousses d'ail ■ 1 feuille de laurier ■ 2 cm de gingembre ■ 30 g de beurre demi-sel ■ Sel, poivre

**Pour l'huile de basilic thaï :** 2 bottes de basilic thaï ■ 10 cl d'huile d'olive  
■ Quelques fleurs comestibles

**1. Placez les coquillages dans un grand saladier d'eau salée et laissez-les tremper 1 à 2 h pour les dessabler.**  
Nettoyez-les sous l'eau du robinet.

**2. Préparez l'huile de basilic thaï.** Faites chauffer une casserole d'eau et plongez les feuilles de basilic 1 min dans l'eau bouillante. Égouttez-les, passez-les sous l'eau froide et mixez-les à l'aide d'un mixeur plongeant avec l'huile d'olive. Lorsque le mélange est bien vert et lisse, filtrez et réservez l'huile.

**3. Placez les coquillages et le vin blanc dans une casserole, puis laissez-les s'ouvrir à couvert à feu vif. Dès qu'ils sont ouverts, réservez les coquillages et filtrez le jus obtenu.**

**4. Épluchez et émincez l'oignon, l'ail et le gingembre.** Lavez soigneusement les carottes, épluchez-les et détaillez-les en spaghetti avec un éplucheur-légumes adapté. Réservez les épluchures.

**5. Dans une casserole,** faites revenir l'oignon, l'ail et le gingembre dans le beurre, puis ajoutez les arêtes de

poisson, les épluchures de carotte, le laurier, le jus des coquillages réservé et le lait d'amande, poivrez et faites cuire 30 min.

**6. Roulez les filets de sole pour obtenir des petites spirales.**

**7. À la fin de la cuisson de la nage,** filtrez-la. Répartissez les coquillages dans des assiettes creuses. Reversez la nage filtrée dans la casserole, ajoutez-y les roulés de sole et les spaghetti de carotte, cuisez 5 min à feu doux.

**8. Répartissez le poisson et les carottes dans les assiettes, versez la nage par-dessus. Ajoutez quelques points d'huile au basilic thaï, parsemez de fleurs comestibles, poivrez et servez sans attendre.**

### Notre conseil vin

**Un corse-figari blanc**



*Filet de bar fumé  
minute, sauce crémeuse  
au sarrasin, riz noir  
et boules de céleri rôties*

**Pour 4 personnes**

**Préparation : 20 min**

**Repos : 10 min**

**Cuisson : 1 h**

- 4 filets de bar ■ 250 g de riz noir venere
- 1 oignon ■ 1 feuille de laurier ■ 1 boule de céleri-rave ■ 20 g de beurre demi-sel
- 4 c. à soupe d'huile d'olive ■ Sel, poivre

**Pour la sauce :** 20 cl de crème liquide  
■ 50 g de graines de sarrasin  
**Ustensiles :** Herbes sèches ou copeaux pour la fumaison ■ 1 panier vapeur avec un couvercle ■ 1 cuillère parisienne

- 1. Préparez la casserole pour le fumage.**  
Placez des herbes sèches ou des copeaux de bois pour fumage dans une casserole, puis installez par-dessus un panier vapeur avec un couvercle. Épluchez le céleri et détaillez-le en petites boules à l'aide d'une cuillère parisienne. Pelez et émincez l'oignon.
- 2. Dans une casserole,** faites chauffer 1 c. à soupe d'huile d'olive et faites-y revenir l'oignon émincé. Ajoutez le riz noir et le laurier, versez de l'eau à hauteur, salez, poivrez, couvrez et laissez cuire 25 min. À la fin de la cuisson, laissez reposer 10 min.
- 3. Dans une sauteuse,** faites fondre le beurre avec 1 c. à soupe d'huile d'olive, faites revenir les boules de céleri pour les faire dorer, puis couvrez et laissez cuire 20 min.
- 4. Pour la sauce,** faites griller les graines de sarrasin à sec dans une poêle. Dans une casserole, faites chauffer la crème liquide, ajoutez le sarrasin grillé et faites chauffer 3 min. Salez, poivrez et laissez infuser 10 min hors du feu. Filtrez puis réservez au chaud.
- 5. Déposez les filets de bar** sur des petits morceaux de papier cuisson, puis placez-les dans le panier vapeur, couvrez et mettez sur le feu. Lorsque de la fumée commence à se dégager, laissez fumer pendant 5 min, puis sortez les filets et terminez la cuisson en les faisant griller sur la peau, dans une poêle, avec le reste d'huile d'olive, pendant 5 min.
- 6. Servez le poisson** sans attendre, avec le riz noir, les boules de céleri et la sauce au sarrasin bien chaude. Salez et poivrez.

**Notre conseil vin**  
*Un saint-joseph blanc*

*Le fumage vient rehausser le goût du poisson, pour un maximum de saveurs.*





## Rôti de cabillaud au lard fumé, sauce au miel et risotto au safran

**Pour 4 personnes**

**Préparation:** 20 min

**Cuisson:** 45 min

**Pour le rôti:** 2 morceaux de 400 g de dos de cabillaud ■ 15 fines tranches de lard fumé ■ 5 brins de coriandre ■ 5 brins de persil ■ 2 c. à soupe d'huile d'olive

**Pour la sauce:** 10 c. à soupe d'eau ■ 4 c. à soupe de sauce soja ■ 2 c. à soupe de miel

**Pour le risotto:** 300 g de riz arborio ■ 1 oignon ■ 2 gousses d'ail ■ 1 dose de safran ■ 10 cl de vin blanc sec ■ 1 litre de bouillon de légumes ■ 2 c. à soupe d'huile d'olive ■ Sel, poivre

**Ustensile:** Ficelle de cuisine

**1. Intercalez les herbes entre les deux morceaux de poisson.** Déposez les tranches de lard devant vous en les faisant se chevaucher, puis déposez

le poisson par-dessus et entourez l'ensemble avec les tranches de lard. Ficelez le rôti ainsi formé avec de la ficelle de cuisine. Réservez.

**2. Préparez le risotto.** Dans une casserole, faites chauffer le bouillon de légumes et maintenez-le chaud, sur feu doux. Épluchez et ciselez l'oignon et les gousses d'ail. Dans une sauteuse, faites chauffer l'huile d'olive à feu moyen. Ajoutez l'oignon et l'ail, puis faites-les revenir 2 à 3 min jusqu'à ce qu'ils soient translucides. Ajoutez le riz et remuez bien pour enrober les grains d'huile, pendant environ 2 min, jusqu'à ce qu'ils deviennent légèrement translucides. Versez ensuite le vin blanc dans la sauteuse et remuez jusqu'à ce qu'il soit absorbé par le riz. Ajoutez le safran et mélangez bien. À l'aide d'une louche, ajoutez du bouillon chaud sur le riz, juste assez pour le recouvrir. Remuez

doucement jusqu'à ce que le liquide soit presque entièrement absorbé. Continuez à ajouter le bouillon chaud, petit à petit au fur et à mesure qu'il est absorbé par le riz, pendant environ 20 min, jusqu'à ce que le riz soit crémeux et tendre.

**3. Pendant ce temps,** préchauffez le four à 180 °C. Faites chauffer l'huile d'olive dans une poêle, faites-y dorer le rôti lardé sur toutes les faces. Lorsqu'il est bien doré, déposez-le dans un plat de cuisson et enfournez pour 20 min. Sans attendre, versez 10 c. à soupe d'eau dans la poêle chaude, grattez le fond, puis ajoutez le miel ainsi que la sauce soja et laissez cuire quelques minutes pour obtenir une consistance sirupeuse.

**4. Servez le rôti de poisson avec la sauce et le risotto.**

### Notre conseil vin

*Un arbois rouge*





## *Filet de daurade rôti, sauce crémeuse à la réglisse, petites pommes de terre vapeur et lamelles de truffe*

**Pour 4 personnes**

**Préparation : 25 min**

**Repos : 20 min**

**Cuisson : 25 min**

■ 4 filets de daurade ■ 800 g de petites pommes de terre ■ 1 petite truffe

■ 1 filet d'huile d'olive ■ Sel, poivre

**Pour la sauce :** 20 g de beurre

■ 1 échalote ■ 2 bâtons de réglisse

■ 25 cl de crème liquide ■ Le jus de

1/2 citron

**Ustensile :** 1 cuit-vapeur

**1. Faites chauffer la crème liquide.**

Hachez les bâtons de réglisse au couteau, ajoutez-les dans la crème et laissez infuser 20 min. Épluchez et ciselez l'échalote.

Pelez et rincez les pommes de terre.

**2. Faites cuire les pommes de terre à la vapeur pendant 25 min.**

**3. Préparez la sauce.** Dans une casserole, faites fondre le beurre à feu moyen.

Ajoutez l'échalote et faites-la revenir

2 min, jusqu'à ce qu'elle soit légèrement dorée. Versez la crème infusée et filtrée dans la casserole et remuez doucement. Laissez la sauce mijoter à feu doux pendant 5 min, en remuant de temps en

temps, jusqu'à ce qu'elle épaisse légèrement. Ajoutez le jus de citron, mélangez, goûtez et ajustez l'assaisonnement. Réservez au chaud.

**4. Dans une poêle,** faites chauffer l'huile d'olive, salez les filets de daurade puis faites-les cuire sur la peau pendant une dizaine de minutes.

**5. Servez le poisson** sans attendre avec un cordon de sauce et les pommes de terre, en râpant de fines lamelles de truffe au dernier moment. Salez et poivrez.

**Notre conseil vin**  
*Un meursault*

## Queue de lotte aux agrumes et risotto d'orge perlé

**Pour 4 personnes**

**Préparation : 30 min**

**Cuisson : 45 min**

- 800 g de queue de lotte ■ 2 échalotes
- 2 oranges ■ 1 citron combava bio
- 10 cl de jus d'oranges pressées ■ 10 cl de vin blanc sec ■ 10 cl de crème liquide
- 60 g de beurre ■ Sel, poivre

**Pour le risotto :** 250 g d'orge perlé  
 ■ 1 oignon ■ 10 cl de vin blanc ■ 1 litre de bouillon de volaille ■ 2 doses de pistils de safran ■ 1 c. à soupe d'huile d'olive

1. Épluchez et ciselez les échalotes. Pelez les oranges à vif, prélevez les suprêmes.
2. Dans une petite casserole, faites revenir, sans les colorer, les échalotes avec 30 g de

beurre. Versez le vin blanc puis laissez réduire jusqu'à ce qu'il n'y ait presque plus de liquide dans la casserole. Ajoutez le jus d'orange et faites réduire de moitié. Filtrez le jus obtenu puis reversez-le dans la casserole, ajoutez la crème liquide, salez, poivrez et replacez sur feu doux pour obtenir une consistance crémeuse. Réservez.

**3. Préchauffez le four à 180 °C et préparez le risotto.** Pelez et ciselez l'oignon. Dans une sauteuse, faites chauffer l'huile d'olive à feu moyen. Ajoutez l'oignon puis faites-le revenir 2 à 3 min. Ajoutez l'orge perlé et remuez pour enrober les grains d'huile pendant 2 min. Versez le vin blanc et remuez jusqu'à ce qu'il soit absorbé. Ajoutez le safran et mélangez bien. Ajoutez une louche

de bouillon chaud, remuez doucement jusqu'à ce que le liquide soit presque entièrement absorbé. Continuez à ajouter du bouillon chaud, petit à petit, au fur et à mesure qu'il est absorbé, pendant environ 20 min, jusqu'à ce que l'orge soit tendre.

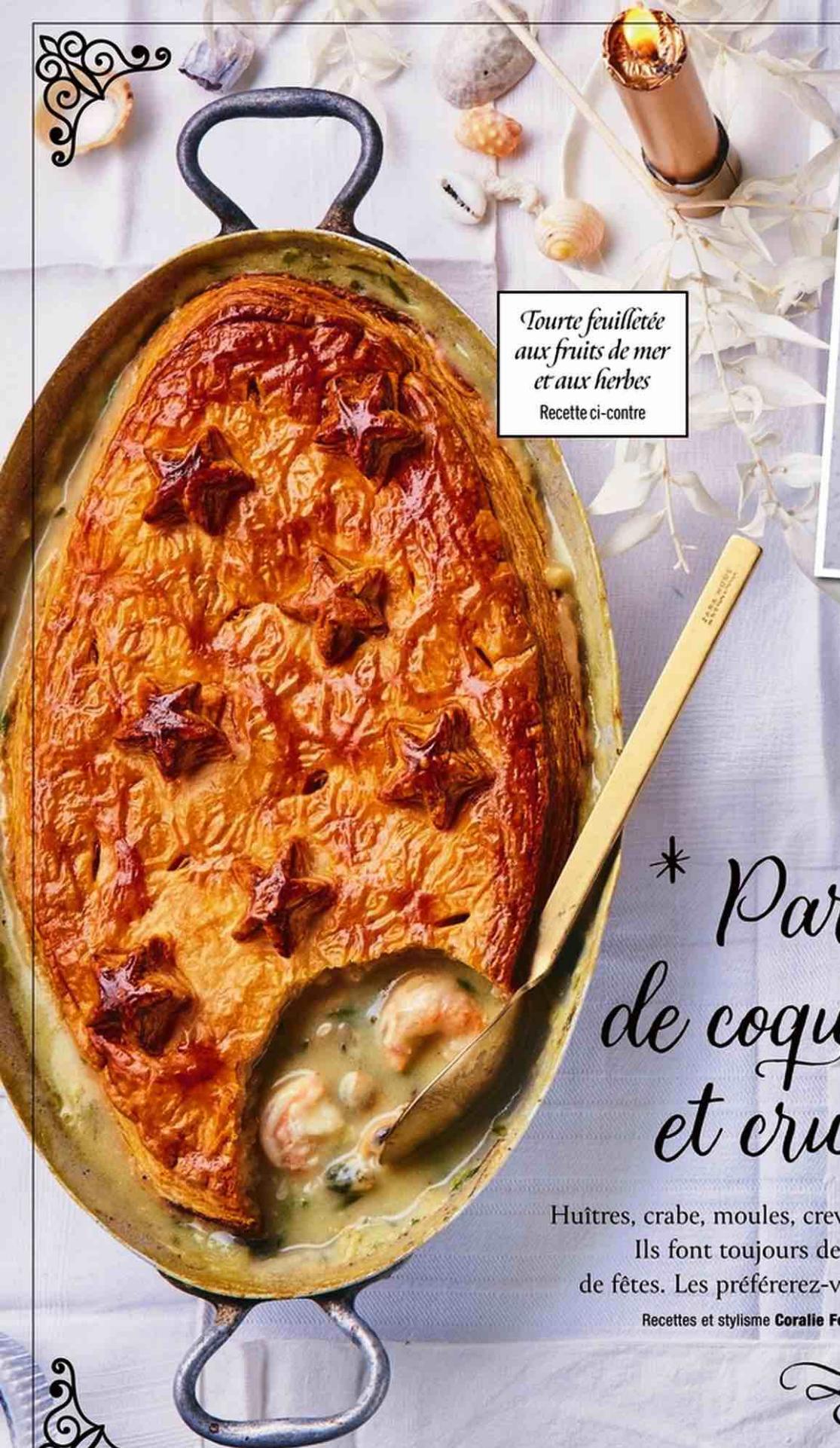
**4. Pendant la cuisson de l'orge,** faites revenir la queue de lotte avec 30 g de beurre, dans une poêle, sur les deux faces, puis déposez-la dans un plat de cuisson et enfournez pour 20 min.

**5. À la sortie du four,** râpez finement le zeste de combava sur le poisson et servez avec la sauce réchauffée, les suprêmes d'orange et le risotto d'orge.

### Notre conseil vin

*Un sancerre blanc*





Tourte feuilletée  
aux fruits de mer  
et aux herbes

Recette ci-contre



1

Nettoyez bien tous  
les coquillages, puis  
ciselez finement  
les herbes et l'échalote.

# \* Parade \* de coquillages et crustacés \*

Huitres, crabe, moules, crevettes, coques, langoustines...  
Ils font toujours de l'effet sur nos tables  
de fêtes. Les préférerez-vous en entrée ou en plat ?

Recettes et stylisme Coralie Ferreira. Photos Aimery Chemin.





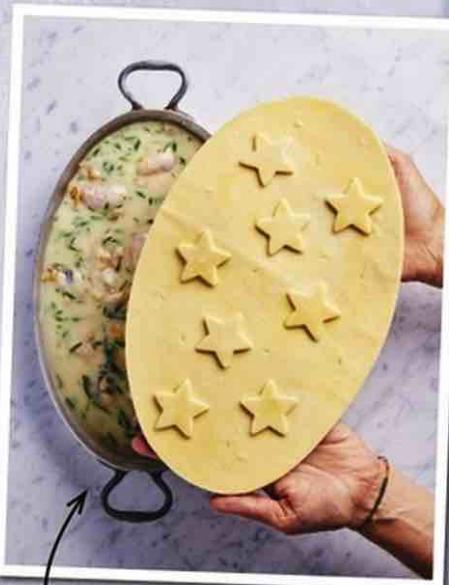
2

Gardez les têtes et les carapaces des langoustines pour préparer un goûteux bouillon pour la sauce Béchamel.



3

Veillez à ce que la bêchamel ne soit pas trop épaisse avant de la verser sur la garniture.



4

Afin que la pâte soit facile à manipuler et saisie par la chaleur du four, elle aura été placée au réfrigérateur au préalable.

## Tourte feuilletée aux fruits de mer et aux herbes

**Pour 4 personnes**

**Préparation: 45 min**

**Repos: 15 min Cuisson: 55 min**

■ 400 g de pâte feuilletée de bonne qualité (en bloc) ■ 12 langoustines crues ■ 500 g de moules de bouchot ■ 500 g de coques dessablées ■ 1 échalote ■ 1 verre de vin blanc ■ 1 petit œuf ■ 10 g de beurre

**Pour la bêchamel:** 20 g de beurre ■ 30 g de farine ■ 1 c. à soupe bombée de crème fraîche ■ 1 citron jaune bio ■ 1/2 bouquet de ciboulette ■ 1/2 bouquet d'estragon ■ 1 pincée de paprika doux ■ Sel, poivre  
**Ustensile:** 1 pinceau de cuisine

**1. Étalez la pâte feuilletée** sur une épaisseur de 3 à 4 mm, puis placez-la au réfrigérateur 15 min.

**2. Au bout de ce temps,** sortez la pâte et coupez-la de façon qu'elle soit un peu plus grande que la forme du plat dans

lequel la tourte va cuire. Découpez des étoiles (ou autres formes) dans les chutes de pâte et collez-les sur la pâte avec un peu d'eau. Replacez au réfrigérateur le temps de la préparation.

**3. Nettoyez les moules et les coques.** Prélevez les feuilles d'estragon et hachez-les ainsi que la ciboulette. Pelez et hachez l'échalote. Râpez finement le zeste du citron, puis pressez ce dernier pour recueillir son jus (photo 1).

**4. Décoquez les langoustines** (photo 2), conservez les têtes et les carapaces pour l'étape suivante.

**5. Faites fondre 10 g de beurre** et faites-y revenir l'échalote avec les têtes et les carapaces des langoustines, ajoutez les moules et les coques, mélangez, versez le vin, laissez-le s'évaporer, puis couvrez 4 min, en mélangeant à mi-cuisson.

**6. Décoquillez les coquillages.** Filtrez leur jus de cuisson, mélangez-le avec

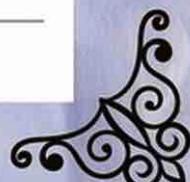
assez d'eau chauffée au préalable pour obtenir 50 cl de bouillon.

**7. Faites fondre 20 g de beurre** dans une casserole, ajoutez la farine, fouettez vivement, puis ajoutez petit à petit le bouillon, tout en mélangeant, jusqu'à ce que vous obteniez une bêchamel fluide. Ajoutez la crème, le zeste, le jus du citron et le paprika, poivrez et salez au besoin. Ajoutez les herbes hachées.

**8. Répartissez les langoustines** crues, les coques et les moules dans un plat à gratin et versez la bêchamel (photo 3). Recouvrez avec la pâte (photo 4).

**9. Préchauffez le four** à 190 °C. Avec un pinceau de cuisine, dorez la pâte feuilletée à l'œuf battu et enfournez pour 40 min, afin que la pâte feuilletée soit bien levée et dorée.

**Notre conseil vin**  
*Un graves blanc*





## *Mini-crab rolls, citron vert, herbes et piment*

**Pour 16 pièces**

**Préparation : 30 min**

**Cuisson : 5 min**

- 1 pain de mie carré du boulanger (non tranché) ■ 1 boîte de 180 g de chair de crabe ■ 4 c. à soupe de mayonnaise (industrielle ou maison)
- 1 citron vert bio ■ 6 brins de coriandre
- 6 brins d'aneth ■ 6 brins de ciboulette
- 1 oignon nouveau ■ 1 pincée de piment d'Espelette ■ Beurre

**1. Égouttez la chair de crabe.** Prélevez les feuilles de coriandre et les pluches d'aneth, hachez-les finement ainsi

que la ciboulette. Ciselez l'oignon nouveau. Prélevez le zeste du citron vert, puis mélangez-le à la mayonnaise. Mélangez la chair de crabe émiettée avec les herbes, l'oignon, la mayonnaise au citron vert ainsi qu'une pincée de piment d'Espelette. Réservez au réfrigérateur.

**2. Coupez le pain de mie en trois dans le sens de la longueur, recoupez chaque morceau en deux, toujours dans le sens de la longueur, pour obtenir 6 rectangles. Recoupez chacun de ces rectangles en trois dans le sens de la largeur de façon à obtenir 18 petits pavés de pain de mie.** Ôtez

la croûte du pain de mie, puis incisez chaque morceau en deux dans l'épaisseur, sans couper jusqu'au bout.

**3. Faites fondre une belle noisette de beurre dans une poêle et faites-y dorer les morceaux de pain de mie sur les deux plus grandes faces, ajoutez du beurre au besoin.**

**4. Garnissez de crabe** les cubes de pain dans l'incision et servez aussitôt. Vous pouvez proposer des quartiers de citron vert à presser sur la garniture avant de déguster.

**Notre conseil vin**  
*Un quincy*



## *Palourdes gratinées aux herbes, gingembre et agrumes*

**Pour 4 personnes**

**Préparation : 35 min**

**Cuisson : 8 min**

- 500 g de palourdes nettoyées et dessablées ■ 1/2 bouquet de coriandre
- 1/2 bouquet de ciboulette ■ 3 cm de gingembre frais ■ 1 échalote ■ 1 orange bio ■ 1 citron jaune bio ■ 1 c. à soupe bombée de chapelure ■ 40 g de beurre à température ambiante ■ Sel, poivre

1. Épluchez et râpez finement le gingembre. Prélevez les feuilles de coriandre, hachez grossièrement la ciboulette. Prélevez les zestes de l'orange et du citron. Épluchez l'échalote et ciselez-la très finement.
2. Mixez le beurre avec le gingembre, la coriandre, la ciboulette, les zestes et la chapelure. Poivrez, salez et mélangez avec l'échalote.
3. Préchauffez le four à 220 °C. Faites

cuire les palourdes à la vapeur jusqu'à ce qu'elles s'ouvrent. Retirez les coquilles vides de façon à n'avoir que des demi-coquilles garnies de chair. Garnissez celles-ci de beurre parfumé et placez dans un plat à gratin. Enfournez pour 5 min environ, jusqu'à ce qu'elles soient gratinées.

**Notre conseil vin**

*Un chablis*



*Les palourdes peuvent être préparées à l'avance et mises à griller au tout dernier moment.*





## FRUITS DE MER



### Tartare d'huîtres au kiwi, huile à l'estragon

Pour 8 personnes

Préparation: 20 min

Cuisson: 10 min

- 10 huîtres ■ 1 kiwi vert ■ 1 bouquet d'estragon ■ 10 cl d'huile d'olive
- 1 oignon nouveau ■ Poivre

Ustensiles: Glaçons ■ 1 tamis

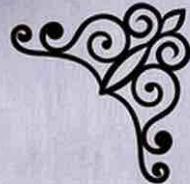
1. Rincez l'estragon, effeuillez-le et séchez-le dans un torchon propre. Conservez 2 brins pour l'assaisonnement et la décoration. Prélevez les feuilles du reste de l'estragon et plongez-les dans une casserole d'eau salée bouillante pendant 1 min. Préparez un bol rempli d'eau et de glaçons, égouttez les feuilles, plongez-les immédiatement dans le bol d'eau glacée et laissez refroidir 3 min. Égouttez-les bien et déposez-les sur du papier absorbant pour retirer l'eau.
2. Mixez les feuilles d'estragon avec l'huile d'olive pendant 5 min. Passez dans un tamis pour récupérer l'huile.
3. Ouvrez les huîtres, détaillez leur chair en tartare. Épluchez le kiwi et coupez-le en tout petits dés. Rincez l'oignon nouveau et ciselez-le très finement.
4. Mélangez le tartare d'huîtres avec le kiwi, l'oignon et quelques feuilles d'estragon réservées, poivrez.
5. Répartissez le mélange dans les coquilles des huîtres ou dans des petits contenants, décorez avec une feuille d'estragon et servez aussitôt avec l'huile à l'estragon.

#### Notre conseil vin

Un saumur blanc

Pour changer du traditionnel plateau d'huîtres, une association pour le moins originale !





## Risotto à la courge et au safran, saint-jacques dorées au beurre noisette

**Pour 6 personnes**

**Préparation : 20 min**

**Cuisson : 30 min**

■ 600 g de chair de courge ■ 240 g de riz rond à risotto ■ 1 échalote ■ 1,2 litre de bouillon de crustacés ou de fumet de poisson ■ 15 cl de vin blanc ■ 2 doses de safran ■ 80 g de beurre ■ Sel, poivre

**Pour les saint-jacques :** 12 noix de saint-jacques avec le corail

■ 40 g de beurre

**1. Épluchez et hachez l'échalote.**

Coupez la chair de courge en petits dés. Faites chauffer le bouillon.

**2. Faites fondre 40 g de beurre** dans une sauteuse. Lorsqu'il est fondu, ajoutez l'échalote et faites revenir 5 min : l'échalote ne doit pas colorer.

**3. Ajoutez le riz** dans la sauteuse avec l'échalote et faites revenir 2 min. Versez le vin, laissez évaporer, puis ajoutez la courge et mélangez. Versez 1 louche de bouillon chaud et recommencez lorsqu'il aura été absorbé. Mélangez régulièrement. La cuisson totale du risotto est d'environ 20 min.

**4. Pendant ce temps,** faites chauffer

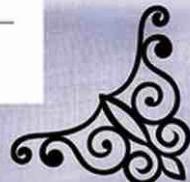
40 g de beurre dans une sauteuse, jusqu'à ce qu'il commence à colorer et sente bon la noisette, faites-y cuire les noix de Saint-Jacques 1 min de chaque côté. Salez et poivrez.

**5. Lorsque le risotto** est cuit, ajoutez le safran et 40 g de beurre en morceaux, mélangez et vérifiez l'assaisonnement.

**6. Servez aussitôt** le risotto avec les noix de saint-jacques et le beurre de cuisson.

**Notre conseil vin**

*Un châteauneuf-du-pape blanc*





## Gratins de fruits de mer à la thaïe

Pour 4 personnes

Préparation : 25 min

Cuisson : 30 min

■ 12 moules espagnoles ■ 12 crevettes crues décortiquées ■ 100 g de chair de courge ■ 4 petits champignons de Paris ■ 20 cl de lait de coco ■ 1 échalote ■ 1 c. à soupe de pâte de curry vert thaï ■ 1 bâton de citronnelle ■ 4 c. à soupe de chapelure ■ 2 c. à café de noix de coco râpée ■ 1 c. à soupe de cacahuètes grillées ■ Huile neutre  
Ustensiles : 4 plats à gratin individuels

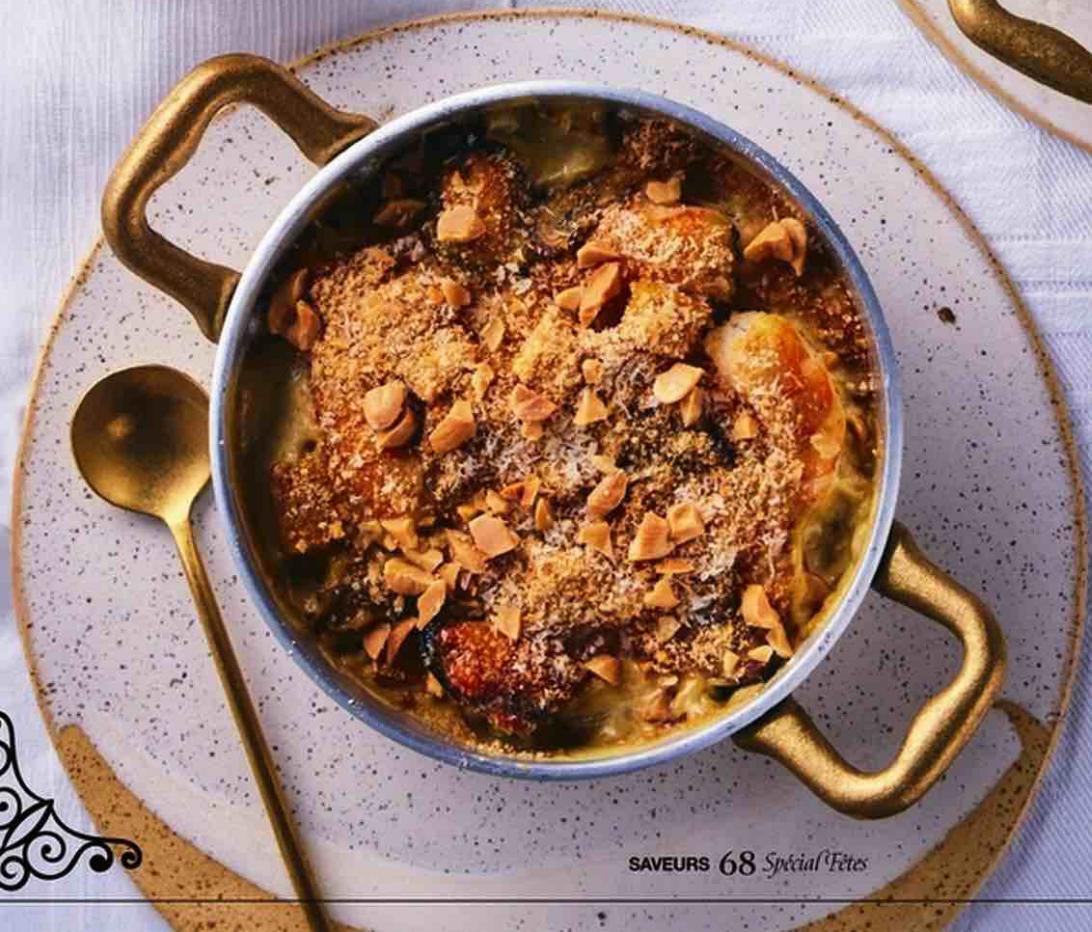
1. Épluchez et émincez l'échalote. Coupez la courge en petits dés de 1 cm. Nettoyez les champignons et émincez-les. Coupez le bâton de citronnelle en deux dans le sens de la longueur.  
2. Faites chauffer un filet d'huile dans une sauteuse et faites-y revenir

l'échalote, en veillant à ce qu'elle ne colore pas trop. Ajoutez la pâte de curry, mélangez, puis versez le lait de coco et 5 cl d'eau, mélangez bien, faites chauffer en prêtant attention à ne pas faire bouillir à gros bouillons. Ajoutez la citronnelle, la courge et les champignons de Paris, puis faites cuire 18 min à feu très doux.

3. Pendant ce temps, faites cuire les moules à la vapeur, puis décortiquez-les. Déposez les moules et les crevettes dans 4 plats à gratin individuels.

4. Préchauffez le four à 200 °C. Concassez les cacahuètes. Retirez la citronnelle du lait de coco, puis versez-le dans les plats à gratin. Saupoudrez de chapelure, de noix de coco râpée et de cacahuètes concassées, enfournez pour 8 min. Servez aussitôt.

**Notre conseil vin**  
*Un gewürztraminer*





## Nage de coques à l'aneth et à la crème, rösti de pommes de terre

**Pour 4 personnes**

**Préparation:** 35 min

**Repos:** 3 h

**Cuisson:** 35 min

- 1 kg de coques dessablées ■ 1 échalote
  - 1/2 bouquet d'aneth ■ 15 cl de crème épaisse ■ 2 c. à soupe d'œufs de saumon
  - 1 petit verre de vin blanc ■ 15 g de beurre
- Pour les rösti:** 500 g de pommes de terre à chair fondante ■ 2 échalotes ■ Huile ■ 30 g de beurre ■ Sel, poivre

**1. Préparez les rösti.** Épluchez les pommes de terre et râpez-les. Pelez les échalotes et émincez-les finement, mélangez-les aux pommes de terre, salez et poivrez, ajoutez 30 g de beurre fondu et mélangez bien.

**2. Faites chauffer** une grande poêle avec un fond d'huile. Déposez dans celle-ci plusieurs petits tas de pommes de terre de même taille, écrasez-les légèrement et faites cuire doucement, jusqu'à ce que le dessous soit doré. Retournez et poursuivez la cuisson de l'autre côté. Lorsqu'ils sont bien dorés sur les deux côtés, débarrassez les rösti sur du papier absorbant et répétez l'opération avec le reste des pommes de terre.

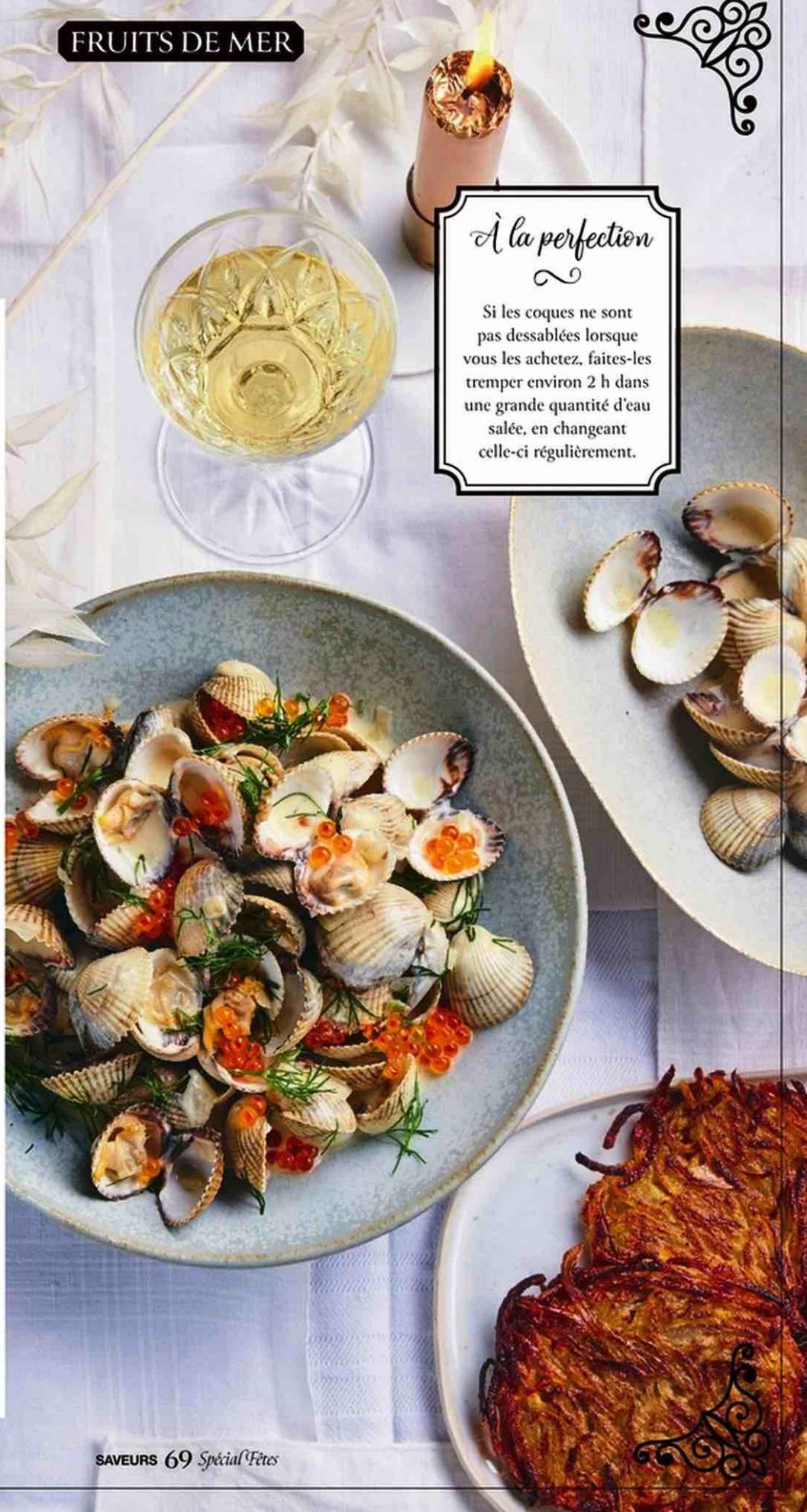
**3. Pelez et hachez** l'échalote pour les coques, faites-la revenir sans coloration, dans une sauteuse, avec 15 g de beurre. Ajoutez les coques, déglacez avec le vin blanc et couvrez pendant 3 min, en mélangeant à mi-cuisson.

**4. Pendant ce temps,** prélevez les pluches d'aneth. Lorsque les coques sont cuites, filtrez le jus et versez-le dans une casserole, ajoutez la crème et faites chauffer doucement.

**5. Vérifiez l'assaisonnement** du jus crémeux, puis mélangez-le aux coques. Ajoutez l'aneth et les œufs de saumon au dernier moment. Servez avec les rösti.

**Notre conseil vin**  
*Un bandol blanc*

Assiette creuse ronde Hortense Montarnal, plat creux ovale Paule Fattacciolli



### À la perfection

Si les coques ne sont pas dessablées lorsque vous les achetez, faites-les tremper environ 2 h dans une grande quantité d'eau salée, en changeant celle-ci régulièrement.

Pastilla  
végétarienne  
Recette ci-contre



# \* Légumes à l'honneur \*

Purées sophistiquées, pastilla croustillante, tourte généreuse, ravioles moelleuses... Les légumes se changent en accompagnements gourmands ou en plats uniques végétariens.

Recettes Sophie Dupuis-Gaulier, assistée de Zoé Agnus-Bogé. Photos Guillaume Czerw.



1

Faites revenir les oignons dans l'huile d'olive avec l'ail et le miel, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.



2

Veillez à couper les courges et le panais en morceaux à peu près de la même taille pour une garniture homogène.



3

Disposez en rosace trois feuilles de brick beurrées, puis une au centre pour consolider le fond, avant de répartir la garniture.



4

Une fois la pastilla garnie et refermée, retournez-la délicatement dans le moule.



## Pastilla végétarienne

**Pour 4 à 6 personnes**

**Préparation:** 30 min

**Cuisson:** 1 h 10

- 1 morceau de potimarron de 300 g
  - 1 morceau de courge butternut de 300 g
  - 100 g de panais (ou de pomme de terre) ■ 1 gros oignon ■ 2 gousses d'ail
  - 10 brins de coriandre fraîche
  - 3 c. à soupe de miel liquide ■ 5 feuilles de brick ■ 80 g d'amandes émondées
  - 80 g de raisins secs ■ 3 œufs
  - + 1 jaune ■ 1 c. à café rase de 4-épices
  - 1/2 c. à café de curcuma ■ 1 c. à café rase de cannelle ■ 1/2 c. à café de gingembre moulu ■ 20 g de beurre
  - 3 c. à soupe d'huile d'olive ■ Sel, poivre
- Pour la finition:** 20 g d'amandes effilées ■ 1/2 c. à café de sucre glace ■ 3 pincées de cannelle
- Ustensiles:** 1 plat à four rond de 22 cm de diamètre ■ 1 pinceau de cuisine

**1. Épluchez le morceau** de potimarron et celui de butternut, le panais (ou la pomme de terre), l'oignon et l'ail. Détaillez les courges et le panais en cubes. Ciselez finement les oignons et pressez les gousses d'ail au presse-ail.

**2. Dans une sauteuse**, faites chauffer l'huile d'olive. Ajoutez l'oignon, laissez dorer 5 min, puis ajoutez l'ail et le miel. Mélangez et poursuivez la cuisson 10 min (photo 1). Ajoutez ensuite les légumes, les épices et les raisins, salez et poivrez (photo 2). Couvrez et laissez cuire 35 min.

**3. Concassez grossièrement** les amandes et ciselez la coriandre. Dans une jatte, battez les 3 œufs entiers, versez-les dans la sauteuse et remuez sans arrêt, jusqu'à ce que les œufs soient cuits. Ajoutez les amandes et la coriandre, mélangez puis laissez refroidir.

**4. Préchauffez** le four à 200 °C. Faites fondre le beurre et beurrez les 5 feuilles

de brick des 2 côtés, avec un pinceau. Dans un plat à four de 22 cm de diamètre, disposez 3 feuilles de brick à cheval sur le plat (la moitié à l'intérieur et la moitié à l'extérieur) : les feuilles doivent se rejoindre au centre du plat. Ajoutez une feuille au centre. Répartissez la farce dans le plat (photo 3). Tassez bien. Repliez les feuilles de brick vers le centre, de façon à fermer la pastilla. Battez un jaune d'œuf avec 2 c. à soupe d'eau, badigeonnez-en la pastilla et recouvrez d'une dernière feuille de brick afin de cacher les soudures. Retournez la pastilla (photo 4) et enfournez pour 20 min.

**5. Dans une poêle**, faites dorer les amandes effilées à sec quelques minutes.

**6. À la sortie du four**, poudrez la pastilla de sucre glace et de cannelle. Répartissez les amandes effilées et servez.

**Notre conseil vin**

Un riesling grand cru



*Purée de panais aux dattes*

**Pour 4 à 6 personnes**  
**Préparation:** 20 min  
**Cuisson:** 30 min

■ 800 g de panais ■ 350 g de pommes de terre type bintje ■ 6 dattes moelleuses type medjoul ■ 30 cl de lait ■ 30 cl de bouillon de légumes ■ Sel, poivre

1. Épluchez les panais ainsi que les pommes de terre, détaillez le tout en cubes. Dénoyeatez les dattes.
2. Dans une casserole, faites chauffer le lait et le bouillon de légumes. À l'ébullition, ajoutez

les pommes de terre et laissez-les cuire 30 min en ajoutant, au bout de 10 min, les panais. Encore 10 min après, ajoutez 3 dattes.

**3. Égouttez les légumes** en conservant un peu de liquide de cuisson. À l'aide d'un presse-purée ou d'un moulin à légumes, écrasez les légumes en ajoutant du liquide de cuisson selon la consistance désirée. Salez et poivrez.

**4. Détaillez les dattes** restantes en petits dés et parsemez-les sur le dessus de la purée. Servez chaud.

**Notre conseil vin**  
*Un savennières*

*Tout en douceur*

Pour une texture encore plus onctueuse et gourmande, ajoutez un peu de crème fraîche entière après avoir réduit les légumes en purée.



*Pour gagner du temps,  
la pâte à crumble  
peut être réalisée la veille.*



## Demi-poires au bleu en crumble

**Pour 4 personnes**

**Préparation: 15 min**  
**Cuisson: 25 min**

■ 4 poires williams mûres à point (bio, de préférence) ■ 60 g de bleu d'Auvergne (ou de fromage bleu de votre choix) ■ 60 g de flocons d'avoine ■ 30 g de poudre de noisettes ■ 25 g de noisettes ■ 4 brins de thym ■ Poivre

1. Préchauffez le four à 170 °C. Détaillez le fromage en petits dés, concassez grossièrement les noisettes, puis prélevez les feuilles de thym.
2. Dans un saladier, mélangez du bout des doigts les flocons d'avoine, la poudre de noisettes, les noisettes concassées, le thym et le fromage (réservez-en quelques petits morceaux) jusqu'à obtenir une pâte sableuse.
3. Lavez les poires, séchez-les et

coupez-les en deux dans le sens de la longueur. Retirez le cœur. Déposez les poires dans un plat allant au four. Parsemez-les de crumble, puis ajoutez sur le dessus les morceaux de fromage restants et poivrez. Enfournez pour 25 min environ.

4. Servez les poires bien chaudes.

**Notre conseil vin**  
*Un barsac*

## Poireaux acidulés

**Pour 4 personnes**

**Préparation:** 25 min

**Repos:** 20 min

**Cuisson:** 45 min

- 2 gros poireaux ■ 1 kiwi ■ 1 citron jaune
- 150 g de skyr ■ 150 g de mascarpone
- 2 c. à soupe bombées de pistaches
- 2 c. à soupe de câpres ■ 1 c. à soupe rase de moutarde aromatisée type Savora
- 4 brins de thym ■ 1 brin de menthe
- 1 brin d'aneth ■ 1 c. à soupe de vinaigre de xérès ■ Quelques fleurs comestibles (facultatif) ■ 6 c. à soupe d'huile d'olive
- Sel, poivre

**1. Préchauffez le four à 180 °C.**

Concassez grossièrement les pistaches, déposez-les sur la plaque du four tapissée

de papier cuisson et enfournez pour 5 min.

**2. Épluchez les poireaux.** Retirez leur extrémité verte, dure et fibreuse, puis nettoyez bien ce qui reste. Émincez 3 cm de vert tendre sur chaque poireau.

**3. Déposez les blancs des poireaux** et le vert émincé sur du papier cuisson. Arrosez-les de 3 c. à soupe d'huile d'olive, salez, poivrez et ajoutez le thym. Repliez le papier cuisson, de façon à former une papillote bien hermétique. Déposez-la sur une plaque ou dans un plat et enfournez pour plus ou moins 45 min de cuisson, selon la grosseur des poireaux.

**4. Pelez le citron** à vif, levez les suprêmes et recoupez-les en 3 ou 4 morceaux. Pelez le kiwi et détaillez-le en petits dés. Ciselez la menthe et l'aneth.

**5. Mélangez le kiwi, les câpres, le vert de poireau émincé, les suprêmes de citron, la menthe, l'aneth et les pistaches. Mélangez le skyr et le mascarpone avec la moitié du condiment au kiwi. Salez et poivrez. Émulsionnez la moutarde avec le reste de l'huile d'olive et le vinaigre.**

**6. Sortez les poireaux** du four. Ouvrez-les en deux en prenant soin de ne pas les séparer complètement. Laissez-les refroidir 20 min.

**7. Remplissez l'intérieur** des poireaux avec le mélange au skyr. Disposez joliment le reste du condiment au kiwi. Décorez de quelques fleurs comestibles et arrosez de vinaigrette. Servez sans attendre.

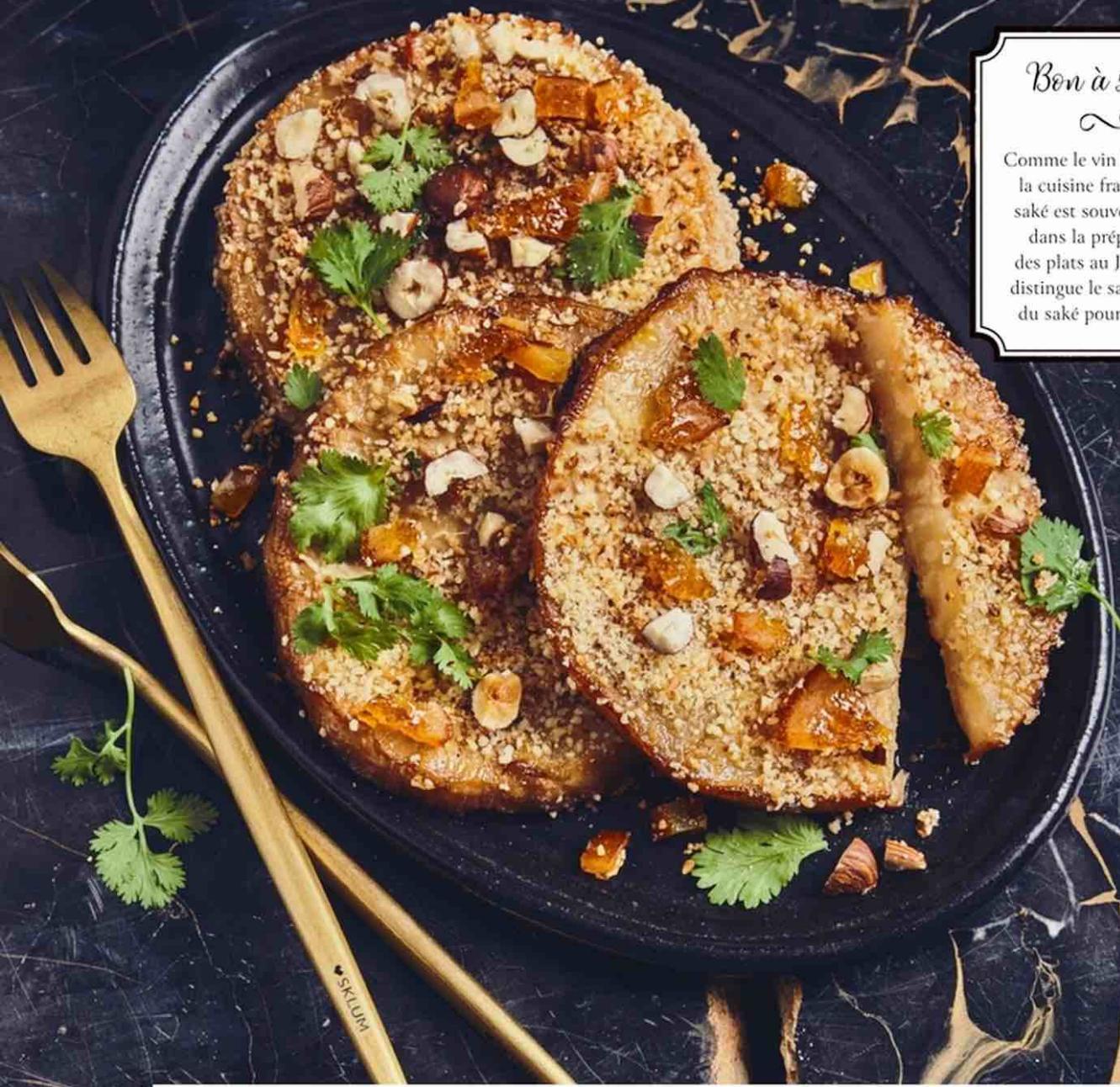
**Notre conseil vin**

*Un viré-clessé*



## Bon à savoir

Comme le vin blanc dans la cuisine française, le saké est souvent utilisé dans la préparation des plats au Japon. On distingue le saké à boire du saké pour cuisiner.



## Steaks de céleri-rave à la japonaise

**Pour 4 personnes**

**Préparation :** 20 min

**Repos :** 12 h

**Cuisson :** 40 min

- 1 boule de céleri-rave ■ 1 orange à jus ■ 20 g de noisettes torréfiées
- 4 brins de coriandre ■ 2 tranches d'orange confites ■ 4 c. à soupe de miso blanc ■ 4 c. à soupe de saké de cuisine ■ 4 c. à soupe de sauce soja
- 4 c. à soupe d'huile de sésame ■ 4 c. à soupe de poudre de noisettes

1. La veille, découpez 4 tranches de céleri de 1,5 cm d'épaisseur, épluchez-les. Faites-les cuire 15 min à la vapeur. Pressez l'orange.
2. Dans un grand plat creux, mélangez le miso, la sauce soja, le saké, l'huile de sésame et le jus d'orange, puis ajoutez les tranches de céleri. Laissez-les mariner 12 h, en les retournant de temps en temps.
3. Le jour du repas, préchauffez le four à 180 °C. Égouttez les steaks de céleri et saupoudrez-les de

poudre de noisettes. Déposez-les sur une plaque tapissée de papier cuisson. Enfournez pour 25 min, jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.

4. Détaillez les tranches d'orange confites en petits dés, répartissez-les sur les steaks de céleri, ajoutez les noisettes préalablement concassées et parsemez de feuilles de coriandre.
5. Servez sans attendre.

**Notre conseil vin**  
Un crozes-hermitage blanc

*Raviolis aux morilles, sauce crémée aux châtaignes***Pour 4 personnes****Préparation : 1 h****Cuisson : 35 min**

■ 100 g de semoule extra-fine ■ 6 cl d'eau

Pour la farce : 150 g de ricotta ■ 15 g de parmesan ■ 1/2 œuf ■ 10 châtaignes cuites au naturel ■ 5 g de chanterelles séchées ■ 10 morilles séchées ■ Sel, poivre

Pour le bouillon : 20 cl de crème liquide

■ L'eau de trempage des morilles

■ 1 échalote ■ 10 châtaignes ■ 2 brins de thym ■ 2 c. à soupe d'huile d'olive

Ustensiles : 1 lamoignon ■ 1 emporte-pièce cannelé

**1.** Réhydratez 5 morilles dans 50 cl d'eau chaude. Couvrez et laissez refroidir avant de filtrer, en conservant l'eau. Faites égoutter la ricotta dans une passoire.

**2. Sur le plan de travail,** versez la semoule et ajoutez 6 cl d'eau au fur et à mesure, jusqu'à obtenir une boule de pâte homogène (selon la semoule, il vous faudra plus ou moins d'eau). À l'aide d'un lamoignon, réalisez de fines bandes de pâte, de 1 mm d'épaisseur sur 7 cm de largeur.

**3. Mixez les champignons** secs jusqu'à obtenir une poudre. Hachez grossièrement les châtaignes et les morilles réhydratées. Ajoutez la moitié de la poudre de champignons, le demi-œuf, le parmesan et la ricotta. Salez et poivrez.

**4. Sur une bande de pâte,** déposez, tous les 5 cm, 1 c. à café de farce. Humidifiez avec les doigts tout autour des petits tas de farce, couvrez ensuite d'une seconde bande de pâte et faites adhérer en appuyant légèrement autour de la farce. Avec un emporte-pièce cannelé,

découpez les raviolis. Faites de même avec le reste de pâte et de farce.

**5. Préparez le bouillon.** Épluchez l'échalote et ciselez-la. Faites chauffer l'huile dans une poêle, ajoutez l'échalote et faites-la dorer 5 min. Ajoutez l'eau de trempage des morilles, les feuilles de thym, la crème, les châtaignes concassées et le reste de la poudre de champignons. Salez, poivrez et laissez mijoter 20 min.

**6. Faites bouillir** un grand volume d'eau salée et faites cuire les raviolis environ 2 min : dès qu'elles remontent à la surface, retirez-les à l'aide d'une écumeoire. Ajoutez-les à la sauce crémeuse, enrobez-les bien et servez aussitôt.

**Notre conseil vin***Un meursault*

*Le petit plus*

Utilisez les chutes de la pâte pour réaliser des formes décoratives (feuilles, fleurs, étoiles...) et disposez-les sur la couronne en les fixant avec un peu d'œuf battu.

*Couronne de Noël aux légumes et au curry*

**Pour 4 à 6 personnes**

**Préparation : 45 min**

**Cuisson : 1 h 20**

**Pour la pâte :** 350 g de farine T65

- 70 g de parmesan râpé ■ 120 g de beurre en dés ■ 2 petits œufs ■ 5 c. à soupe d'eau ■ 2 c. à soupe rase de graines de cumin ■ 1 c. à café rase de sel fin

**Pour la farce :** 150 g de patate douce

- 100 g de pomme de terre ■ 80 g de céleri-rave ■ 1 oignon rouge ■ 2 gousses d'ail ■ 20 cl de crème de coco
- 1 c. à soupe de pâte de curry rouge ■ 2 c. à soupe d'huile d'olive ■ Sel, poivre

**Pour la dorure :** 1 œuf

**Ustensile :** 1 pinceau de cuisine

1. Placez tous les ingrédients de la pâte dans le bol d'un robot muni de la feuille (ou dans un saladier) et travaillez jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Divisez la pâte en deux (1/3 et 2/3), formez 2 palets de 2 cm d'épaisseur et réservez au réfrigérateur 1 h au moins.
2. Pendant ce temps, épluchez tous les légumes, puis détaillez-les en dés de 2 cm. Pelez et ciselez l'oignon. Épluchez l'ail et écrasez-le avec un presse-ail.
3. Dans une sauteuse à bord haut, faites chauffer l'huile. Ajoutez les oignons et la pâte de curry, mélangez et laissez dorer 5 min à feu doux. Ajoutez l'ail, les légumes et la crème de coco. Salez, poivrez, couvrez et laissez cuire 35 min, en mélangeant régulièrement.
4. Étalez les 2 palets de pâte de façon

à obtenir 2 disques de tailles différentes.

5. Égouttez les légumes. Déposez le plus petit disque de pâte sur une plaque tapissée de papier cuisson. Déposez les légumes en couronne, en laissant 1 cm de libre sur le bord extérieur. À l'aide d'un pinceau, badigeonnez le bord et le centre de la pâte avec l'œuf préalablement battu. Recouvrez du second disque de pâte et appuyez bien pour souder les bords. Utilisez un verre pour découper et retirer la pâte au centre et former ainsi une couronne. Soudez également les bords.
6. Préchauffez le four à 180 °C. Badigeonnez la couronne d'œuf battu et enfournez pour 40 min. Servez chaud.

**Notre conseil vin**

*Un pessac-léognan blanc*

# \* \* Viandes et gibier en fête \*

Que vous préfériez les viandes traditionnelles, comme le bœuf, le porc ou le veau, ou les pièces plus rares de gibier, qu'on ne déguste pas souvent au long de l'année, profitez de l'occasion pour les accommoder de façon recherchée.

Recettes et stylisme **Orathay Souksisavanh**. Photos **Marie-José Jarry**.

*Carbonade  
de sanglier*  
Recette ci-contre

## Astuce texture

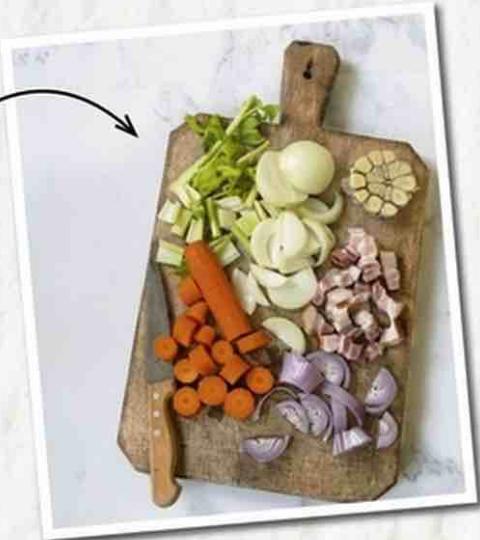


Le pain d'épice que l'on ajoute dans la cocotte permet évidemment de parfumer la sauce, mais également de lui donner une texture très onctueuse.



**1**

Coupez tous les ingrédients de la garniture en morceaux réguliers pour une cuisson uniforme.



**2**

Faites d'abord revenir la viande de tous côtés dans l'huile chaude.



**3**

Placez la viande en attente dans un plat et mettez la garniture dans la cocotte, non lavée, pour conserver les sucs de cuisson.



**4**

Remettez ensuite la viande, ajoutez la bière et le pain d'épice moutardé. Couvrez et enfournez pour une cuisson mijotée.



## Carbonade de sanglier

Pour 6 personnes

Préparation: 25 min

Cuisson: 2 h 20

■ 1,5 kg de sauté de sanglier dans l'épaule ■ 600 g de tagliatelles ■ 1 litre de bière ambrée de garde ■ 150 g de lard fumé ■ 80 g de pain d'épice ■ 2 carottes ■ 2 branches de céleri ■ 2 oignons ■ 1 grosse échalote ■ 3 gousses d'ail ■ 2 feuilles de laurier ■ 4 brins de thym ■ 4 c. à café bombées de moutarde forte ■ 4-5 c. à soupe d'huile d'olive ■ Sel, poivre  
Ustensile: 1 cocotte allant au four

**1.** Coupez le lard en gros morceaux de 1,5 cm environ. Émincez les oignons et l'échalote. Coupez les carottes et le céleri en morceaux réguliers (photo 1). Pelez les gousses d'ail.

**2.** Préchauffez le four à 180 °C. Salez et poivrez généreusement les morceaux de sanglier. Chauffez l'huile dans une grande cocotte, puis faites-y dorer la viande (photo 2). Débarrassez la viande. Ajoutez le lard et les légumes dans la cocotte et faites-les suer 5 à 8 min (photo 3). Remettez la viande, versez la bière ainsi que 50 cl d'eau. Portez à ébullition, écumez, puis ajoutez

les tranches de pain d'épice tartinées de moutarde ainsi que le laurier et le thym. Couvrez et enfournez pour 2 h (photo 4). Au bout de ce temps, vérifiez la cuisson et remuez délicatement: la sauce doit être liée, et la viande fondante. Poursuivez la cuisson au besoin.

**3.** Un peu avant de servir, faites cuire les tagliatelles selon les instructions du paquet. Égouttez-les, puis ajoutez un peu d'huile d'olive ou de beurre selon votre goût. Servez avec la carbonade.

**Notre conseil vin**  
*Un bandol rouge*

*Côte de veau poêlée, fenouil confit et marrons, sauce au café***Pour 4 à 6 personnes****Préparation : 25 min****Repos : 10 min Cuisson : 1 h 10**

- 2 côtes de veau, de 500-600 g chacune
- 10 g de café en grains ■ 3 gousses d'ail
- 3 brins de thym ■ 1 feuille de laurier
- 50 g de beurre ■ 2 c. à soupe d'huile
- Sel, poivre

**Pour la garniture :** 800 g de bulbes de fenouil (environ 3) ■ 300 g de marrons pelés, crus et surgelés ■ 1 oignon ■ 25 cl de bouillon de volaille ou de légumes

- 1 c. à soupe rase de sucre ■ 30 g de beurre ■ 3 c. à soupe d'huile d'olive

**Pour la sauce :** 30 cl de crème fleurette

- 60 g de noix hachées ■ 10 cl de café fort

**Utensile :** 1 grande poêle allant au four

**1.** Dans une poêle ou une sauteuse, faites revenir les marrons gelés dans 30 g de beurre mousseux. Assaisonnez. Lorsqu'ils commencent à colorer, versez du bouillon

chaud et laissez cuire à couvert, sans remuer, 15 à 20 min. Débarrassez.

**2. Émincez l'oignon.** Coupez chaque bulbe de fenouil en 10 à 12 morceaux. Dans une grande sauteuse, chauffez 3 c. à soupe d'huile d'olive. Déposez les morceaux de fenouil, assaisonnez et saupoudrez de sucre. Faites-les cuire 10 à 12 min, en les retournant de temps en temps. Lorsqu'ils sont bien dorés, retirez la sauteuse du feu, ajoutez les marrons et réservez.

**3. Réalisez la sauce.** Portez à ébullition la crème, les noix hachées et le café. Baissez le feu et poursuivez la cuisson à petit frémissement 10 min. Mixez la sauce avec un mixeur plongeant, filtrez (à la passoire), assaisonnez et réservez.

**4. Sortez les côtes de veau** 2 h avant de les cuire, de façon qu'elles soient à température ambiante.

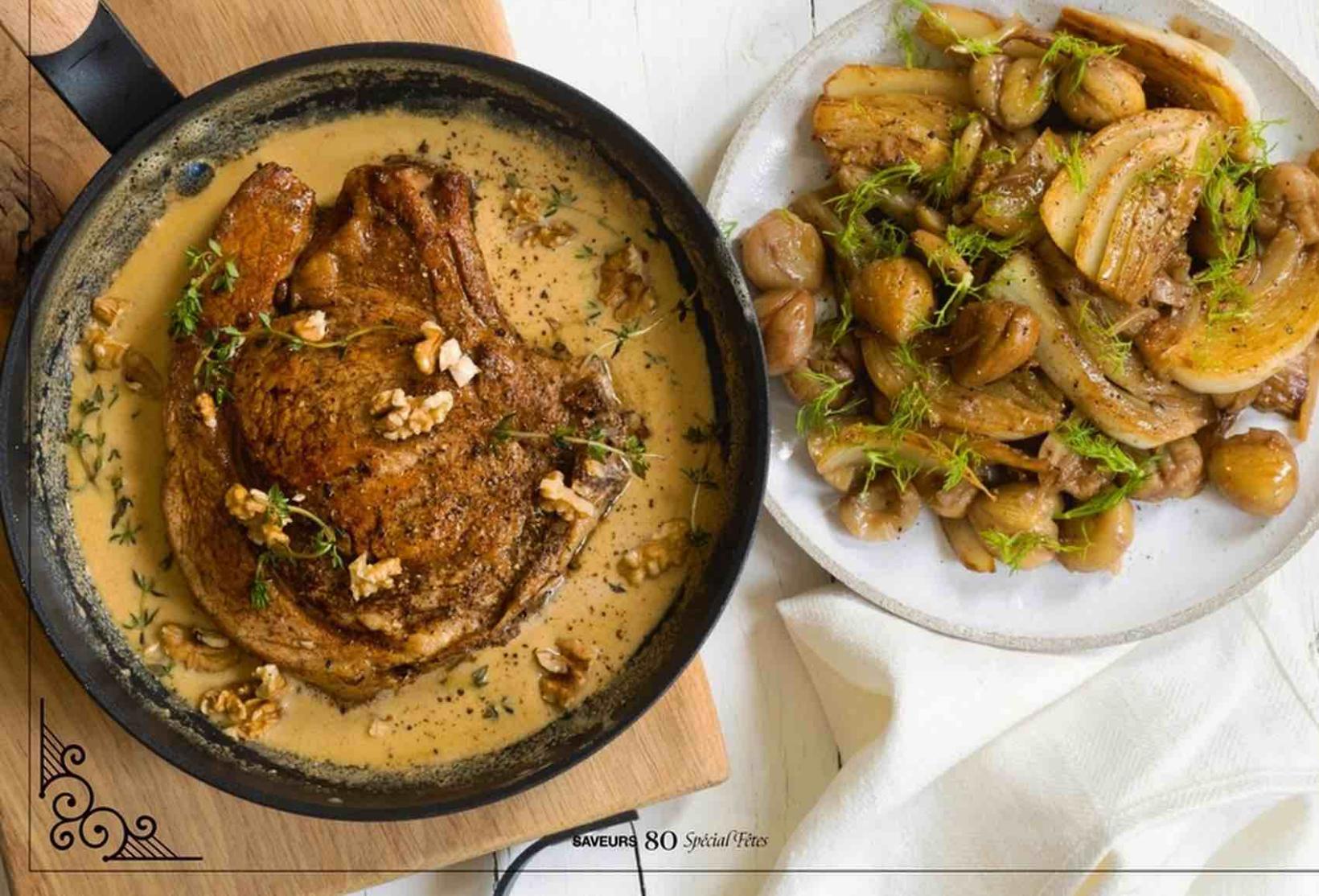
**5. Préchauffez le four à 200 °C.** Assaisonnez la viande sur les deux faces.

Dans une grande poêle allant au four, faites colorer les côtes de veau dans l'huile chaude. Ajoutez le beurre coupé en cubes, le thym, le laurier, les gousses d'ail tapées et les grains de café. Arrosez sans cesse la viande de beurre mousseux avec une cuillère et laissez dorer 5 min sur chaque face, puis enfournez pour 25 à 30 min, en arrosant régulièrement et en tournant les côtes à mi-cuisson.

**6. Retirez les côtes de veau** du four, déposez-les sur une grille. Couvrez d'aluminium et laissez reposer 10 min.

**7. Versez 5 cl de bouillon** dans la cocotte de légumes et réchauffez 10 min environ, à couvert. Réchauffez la sauce sur feu doux.

**8. Servez la viande** coupée en tranches avec la sauce et les légumes. Vous pouvez parsemer le plat de quelques noix grossièrement concassées.

**Notre conseil vin***Un mercurey premier cru blanc*

## Rôti de porc à la danoise, carottes rôties au sirop d'érable

Pour 8 à 10 personnes

Préparation : 20 min

Cuisson : 2 h 15

- 1 carré de porc de 2,2 kg détalonné, avec la couenne ■ 2 grosses bottes de carottes ■ 10-12 feuilles de laurier
- 1 c. à café de sucre de canne complet ■ 2 grosses c. à soupe de sirop d'érable ■ 1/2 botte de cerfeuil ■ 2 c. à soupe d'huile d'olive ■ Sel, poivre

### 1. Préchauffez le four à 160 °C.

Essuyez la couenne du carré de porc avec du papier absorbant. À l'aide d'un cutter et d'une règle, entailler la couenne sur la largeur en laissant 1 cm d'espace entre chaque incision : incisez profondément le gras, mais sans aller jusqu'à la chair.

**2. Retournez le carré de porc,** salez, poivrez et frottez avec le sucre le côté chair. Posez la viande dans un plat muni d'une grille légèrement surélevée. Saupoudrez généreusement la couenne de sel et frottez bien dans les entailles. Insérez les feuilles de laurier dans celles-ci. Versez 20 cl d'eau dans le fond du plat. Enfournez pour 1 h au milieu du four.

**3. Pendant la cuisson de la viande,** épluchez les carottes. Déposez-les sur une lèchefrite, assaisonnez et mélangez-les avec l'huile d'olive et le sirop d'érable.

**4. Au bout de 1 h de cuisson de** la viande, retirez les feuilles de laurier, tournez le carré de porc et placez la lèchefrite avec les carottes sous celui-ci. Poursuivez la cuisson 1 h.

### 5. Passez le four en mode gril.

Surveillez de près la cuisson : retirez du four dès que la couenne boursoufle (8 à 10 min environ). La couenne doit être sèche au toucher, signe qu'elle est bien croustillante. Remontez les carottes et faites-les caraméliser 5 min.

**6. Coupez le rôti de porc** en tranches et servez avec les carottes parsemées de cerfeuil.

**Notre conseil vin**  
Un arbois savagnin

Une recette qui ne nécessite pas beaucoup d'ingrédients ni de préparation, mais qui fera son effet !



*Rôti de biche, poires pochées au vin, sauce aux airelles***Pour 6 personnes****Préparation: 15 min****Repos: 10 h****Cuisson: 50 min**

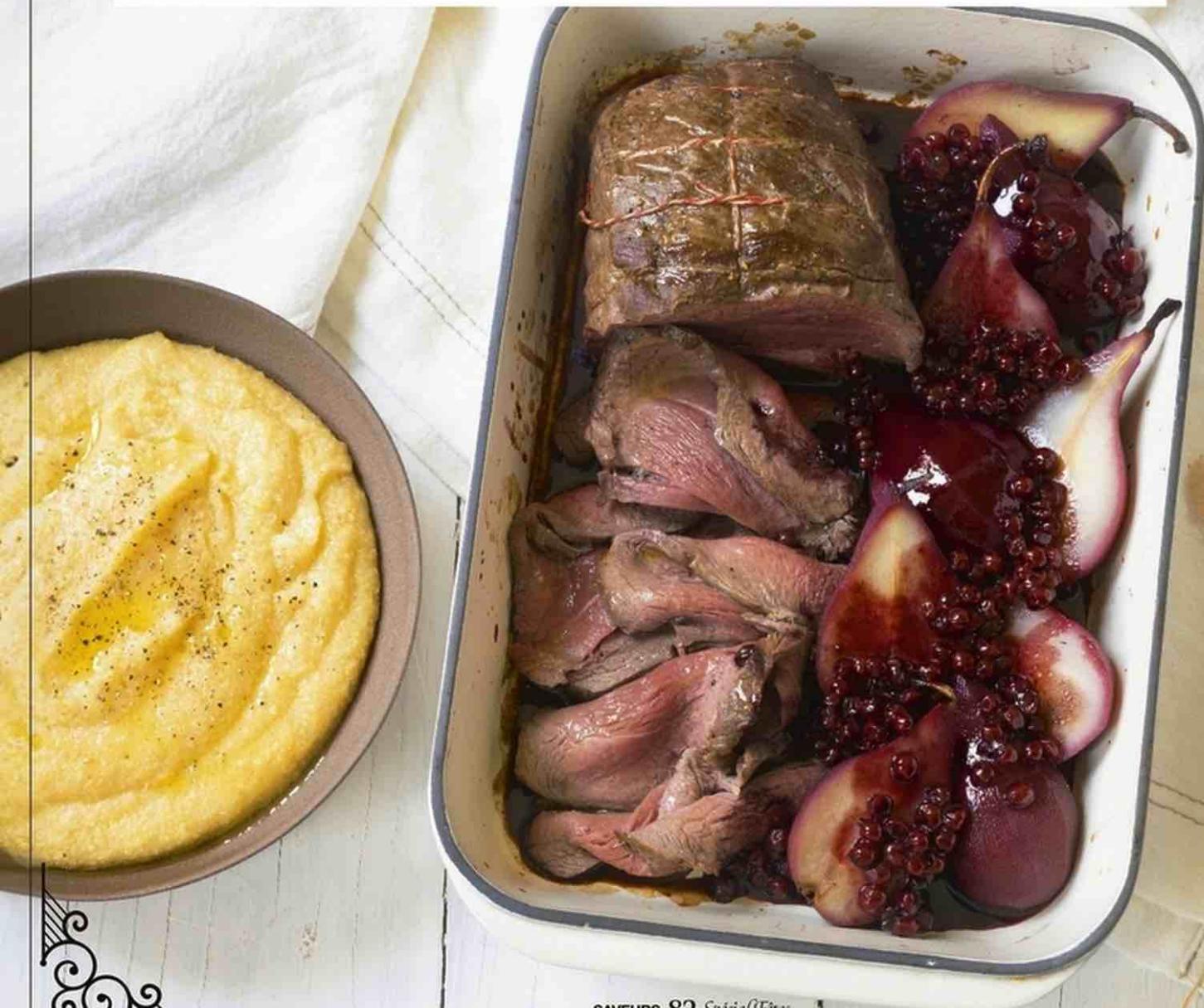
■ 1 rôti de biche de 800 g ■ 6 petites poires de 100 g chacune, pas trop mûres ■ 75 cl de vin rouge ■ 1 orange bio ■ 150 g d'airelles au naturel égouttées ■ 75 g de sucre cassonade ■ 1 c. à café rase de 4-épices ■ 1 c. à café de baies de genièvre ■ 6 clous de girofle ■ 4 capsules de cardamome tapées ■ 1 étoile de badiane ■ 2 c. à soupe d'huile d'olive ■ Sel, poivre

**1. La veille ou dans la matinée,** versez le vin dans une casserole. Ajoutez le sucre, toutes les épices, l'écorce de l'orange ainsi que son jus. Portez à frémissement. Épluchez les poires en les gardant entières, ajoutez-les dans le vin chaud et faites cuire 15 à 18 min. Vérifiez la cuisson en les piquant avec la pointe d'un couteau : elle doit s'enfoncer sans résistance. Recouvrez les poires de papier cuisson pour qu'elles restent immersées. Laissez reposer ainsi jusqu'au moment de cuire le rôti.  
**2. Préchauffez le four à 200 °C.** Assaisonnez et huilez le rôti. Enfournez 30 min pour une cuisson rosée. Au bout de ce temps, vous sortirez le rôti

du four et le laisserez sous de l'aluminium pendant 15 min.

**3. Pendant la cuisson du rôti,** portez à ébullition la casserole de vin pour réchauffer les poires quelques minutes. Retirez-les délicatement de la casserole, réservez au chaud. Filtrez le vin, assaisonnez, portez à nouveau à frémissement et faites réduire jusqu'à obtenir un liquide sirupeux (comptez environ 30 min). Ajoutez ensuite les airelles égouttées.

**4. Coupez le rôti** en tranches et les poires en deux. Servez avec la sauce.

**Notre conseil vin***Un beaune rouge*

*Tout chauds*

Pour maintenir les tournedos au chaud une fois cuits et enveloppés dans du papier aluminium, glissez-les dans le four préchauffé à 50 °C puis éteint.



## *Tournedos de bœuf, copeaux de foie gras, échalotes confites et poêlée de trompettes-des-morts*

**Pour 4 personnes**

**Préparation:** 25 min

**Repos:** 24 h **Cuisson:** 1 h 10

■ 4 tournedos de bœuf de 180 g environ  
■ 200 g de foie gras entier mi-cuit ■ 40 g de beurre ■ 2 c. à soupe d'huile ■ Sel, poivre

**Pour les échalotes confites:**

12 échalotes moyennes ■ 15 cl de vin rouge ■ 5 cl de vinaigre balsamique ■ 2 c. à soupe d'huile d'olive

**Pour la poêlée:** 800 g de trompettes-des-morts ■ 2 gousses d'ail ■ Cerfeuil, pour servir ■ 4 c. à soupe d'huile d'olive

**1.** La veille, mettez le foie gras enveloppé dans du film alimentaire au congélateur.

**2. Le jour du repas,** nettoyez les trompettes. Hachez l'ail. Chaitez l'huile dans une poêle. Faites dorer l'ail, puis

ajoutez les trompettes et le beurre. Salez, poivrez, faites revenir 5 min, goûtez et rectifiez l'assaisonnement au besoin.

**3. Épluchez et coupez** les échalotes en deux ou quatre selon leur taille. Disposez-les dans une petite sauteuse. Salez et poivrez. Versez le vinaigre, l'huile et le vin rouge. Portez à ébullition, baissez le feu, couvrez et laissez confire doucement pendant 30 min. Au bout de ce temps, retirez le couvercle et poursuivez la cuisson 10 min pour faire réduire le jus : il doit être sirupeux. Vous pouvez aussi arrêter la cuisson au bout de 30 min : vous finirez de confire les échalotes juste avant de passer à table pour qu'elles restent chaudes.

**4. Sortez les tournedos** 2 h avant de les cuire, pour qu'ils soient à température ambiante. Assaisonnez-les. Chaitez l'huile à feu vif dans une poêle. Colorez

les tournedos rapidement. Ajoutez ensuite le beurre, puis arrosez constamment les tournedos de beurre mousseux. Comptez environ 2 min de chaque côté pour une cuisson saignante. Déposez-les sur une grille. Recouvrez d'aluminium et laissez reposer 10 min au chaud.

**5. Pendant ce temps,** réchauffez les champignons et les échalotes (ou finissez de cuire les échalotes 10 min à feu moyen, jusqu'à ce que le jus soit sirupeux).

**6. Dressez les tournedos** accompagnés de champignons et d'échalotes sur chaque assiette, parsemez de cerfeuil. Sortez le foie gras du congélateur et, avec un économiseur, réalisez des copeaux au-dessus de chaque tournedo. Servez aussitôt.

**Notre conseil vin**  
*Un pomerol*



## Souris d'agneau aux fruits secs, semoule aux herbes

**Pour 4 à 6 personnes**

**Préparation:** 35 min

**Repos:** 2 h

**Cuisson:** 2 h 40

■ 4 souris d'agneau ■ 8 abricots secs  
■ 8 figues sèches ■ 60 g de raisins secs  
■ 1 orange bio ■ 1 citron bio ■ 2 gros oignons ■ 20 g de gingembre frais  
■ 2 gousses d'ail ■ 3 c. à soupe d'eau de fleur d'oranger (facultatif) ■ 1 botte de coriandre ■ 1 bâton de cannelle  
■ 1 c. à café bombée de curcuma  
■ 1 c. à soupe rase de ras el-hanout  
■ 6 c. à soupe d'huile d'olive ■ Sel, poivre  
**Pour la semoule :** 250 g de semoule à couscous, moyenne ■ 1/2 botte de menthe ■ 1/2 botte de coriandre ■ 80 g d'amandes grillées ■ 3 c. à soupe d'huile d'olive  
**Ustensile :** 1 cocotte allant au four

1. Avec un économie, prélevez la peau de l'orange et du citron, retirez la partie blanche de la peau, qui est amère. Pressez le jus des agrumes dans un saladier. Ajoutez les zestes, les fruits secs et l'eau de fleur d'oranger. Réservez 2 h à température ambiante.
2. Salez et poivrez les souris d'agneau, puis enrobez-les de curcuma et de ras el-hanout. Réservez à température ambiante, le temps de préparer la suite.
3. Pelez et râpez le gingembre, émincez les oignons, pressez les gousses d'ail. Hachez grossièrement la botte de coriandre. Préchauffez le four à 180 °C.
4. Chauffez l'huile d'olive dans une grande cocotte allant au four. Faites dorer les souris d'agneau sur toutes les faces. Réservez. Mettez dans la cocotte les oignons et l'ail, faites suer 5 min. Ajoutez le gingembre et le bâton de cannelle,

mélangez. Remettez les souris d'agneau et versez 50 cl d'eau : la viande doit être immergée. Couvrez et enfournez pour 1 h.

5. Au bout de ce temps, ajoutez les fruits secs, le jus et les zestes, ainsi que la coriandre. Mélangez délicatement et poursuivez la cuisson au four 1 h 30 : la viande doit pouvoir se détacher à la cuillère.

6. Préparez la semoule pendant la cuisson de la viande. Ciselez les herbes, concassez grossièrement les amandes. Assaisonnez la semoule, mélangez avec l'huile. Faites cuire selon les instructions du paquet. Lorsque la semoule est cuite, ajoutez les herbes, mélangez et parsemez d'amandes grillées.

7. Servez les souris d'agneau avec la semoule aux herbes et aux amandes.

**Notre conseil vin**  
*Un terrasses-du-larzac*

FROMAGER AFFINEUR  
1948  
**Entremont**



Passez d'une pizza à une  
pizza autrement bonne !

Sélection de 3 fromages  
pour plus de goût et de fondant.



Pour votre santé, évitez de grignoter entre les repas. [www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.fr)

# \* \* Volailles \* raffinées \*

Pintade, dinde, pigeonneau, canard...

Quelle volaille remportera vos suffrages pour Noël ?

Dans tous les cas, son habit sera d'exception.

Recettes et stylisme AnneCé Bretin. Photos Amélie Roche.



1

Après avoir préparé le tartare d'algues, décortiquez les langoustines, huit totalement, et seize en laissant la queue.



Suprême de pintade aux langoustines et au tartare d'algues

Recette ci-contre

## VOLAILLES

2

Avec un couteau, ouvrez le suprême dans le sens de la longueur de façon à pouvoir ensuite le farcir.



3

Garnissez-le de tartare d'algues et de deux langoustines complètement décortiquées.



4

Après avoir refermé le suprême en rabattant les deux morceaux de chair sur la garniture, incisez l'extrémité.



5

Repliez le suprême sur lui-même, puis faites passer l'os dans l'incision pour le maintenir.



### Suprême de pintade aux langoustines et au tartare d'algues

Pour 4 personnes

Préparation: 1 h

Cuisson: 1 h 15

■ 4 suprêmes de pintade ■ 24 langoustines vivantes ■ 1 pot de Perles de saveurs au yuzu (à base d'algues, en vente en épicerie fine ou sur internet) ■ Beurre ■ Huile

**Pour le tartare d'algues:** 40 g d'algues déshydratées (dulse, nori, laitue de mer...)

■ 2 échalotes ■ 1 gousse d'ail

■ 6 cornichons ■ 20 cl d'eau ■ 5 cl de jus de citron ■ 1 c. à soupe de vinaigre de riz

■ 1 c. à soupe de sauce soja ■ 20 g d'huile d'olive ■ Poivre

**Pour l'écrasée de céleri-rave:** 1 boule de céleri-rave ■ 300 g de pommes de terre à purée ■ Quelques baies roses

**Pour la sauce aux langoustines:**

2 échalotes ■ 2 tomates ■ 5 cl de cognac ■ 1-2 c. à soupe de Maïzena ■ 100 g de crème fraîche

**1. Préparez le tartare d'algues.** Réhydratez les algues dans l'eau froide, pendant 2 min. Épluchez les échalotes et l'ail, mixez-les avec les algues. Ajoutez les ingrédients

restants et mixez à nouveau. Poivrez.

**2. Préparez l'écrasée de céleri-rave.** Pelez et taillez le céleri-rave et les pommes de terre en cubes. Déposez-les dans une casserole d'eau salée. Portez à ébullition, puis faites cuire pendant environ 20 min jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Égouttez et écrasez les morceaux à l'aide d'une fourchette. Salez et assaisonnez de baies roses concassées. Réservez au chaud.

**3. Plongez les langoustines** dans un grand volume d'eau bouillante salée, 2 à 3 min. Laissez refroidir, puis décortiquez-les en réservant 16 langoustines avec la queue. Conservez les carcasses et les têtes.

**4. Préparez la sauce aux langoustines.** Épluchez et émincez finement les échalotes. Lavez et concassez les tomates.

Dans une casserole bien chaude, faites sauter les carcasses et les têtes des langoustines réservées. Ajoutez les échalotes émincées, versez le cognac et faites flamber. Ajoutez ensuite les tomates concassées et mouillez à hauteur. Laissez cuire pendant 20 min environ. Mixez et filtrez à l'aide d'un chinois. Ajoutez la Maïzena diluée dans un peu d'eau, puis

versez la crème. Réservez au chaud.

**5. Préparez les suprêmes de pintade** (photo 1). Ouvrez les suprêmes en portefeuille à l'aide d'un couteau (photo 2). Garnissez généreusement les suprêmes de 2 à 3 c. à café de tartare d'algues, en évitant d'aller trop au bord. Déposez 2 langoustines complètement décortiquées au centre (photo 3), refermez. Incisez le suprême à une extrémité (photo 4) et passez l'os dans l'incision (photo 5).

**6. Faites fondre un peu de beurre** dans une poêle et faites revenir les suprêmes à feu doux, 15 min environ, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

**7. Faites colorer** les langoustines restantes (avec les queues) à feu vif, dans un mélange d'huile et de beurre.

**8. Tranchez les suprêmes** de pintade et servez-les aussitôt, arrosés de sauce aux langoustines et accompagnés de l'écrasée de céleri-rave aux baies roses, des langoustines rôties et des Perles de saveurs au yuzu.

**Notre conseil vin**  
Un chablis grand cru



## Ballottine de canard au céleri et à la clémentine, purée de panais à la vanille

**Pour 4 personnes**

**Préparation : 40 min**

**Cuisson : 55 min**

■ 2 filets de canard ■ Quelques feuilles de pourpier d'hiver ■ Huile ■ Beurre ■ Sel, poivre

**Pour la purée de panais :** 500 g de panais ■ 300 g de pommes de terre ■ 1 litre de lait ■ 1 gousse de vanille

**Pour la farce :** 120 g de filet mignon de porc haché ■ 1 clémentine bio ■ 3 gousses d'ail ■ 2 branches de céleri ■ 1 oignon ■ 1 œuf ■ 1 c. à café de zaatar ■ 6 cl de vin blanc ■ 6 cl de bouillon de volaille ■ 2 c. à soupe de chapelure ■ 35 g de beurre

**Ustensile :** Film alimentaire pour cuisson

- 1. Préparez la purée de panais.** Lavez, épluchez et coupez les panais et les pommes de terre en morceaux. Plongez-les dans le lait froid et portez à ébullition. Faites cuire 25 min environ, jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Égouttez en réservant le lait. Écrasez les légumes

en purée, en ajoutant un peu de lait de cuisson selon la texture souhaitée. Incorporez les grains de la gousse de vanille. Salez et réservez au chaud.

**2. Préparez la farce.** Lavez et pelez à vif la clémentine, réservez l'écorce. Pelez l'ail. Épluchez et émincez l'oignon. Lavez et taillez les branches de céleri en petits morceaux. Dans une petite casserole, déposez l'écorce de clémentine et les gousses d'ail, couvrez d'eau à hauteur, portez à ébullition puis égouttez. Recommencez l'opération. Réservez quelques écorces pour la décoration. Hachez finement le reste, ainsi que les gousses d'ail à part.

**3. Faites chauffer le bouillon.** Dans une poêle, faites revenir le céleri et l'oignon dans le beurre, jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Ajoutez le porc haché, à l'aide d'une fourchette, et faites revenir jusqu'à ce qu'il soit doré. Ajoutez le zaatar ainsi que l'écorce de clémentine émincée et prolongez la cuisson 1 à 2 min. Déglaçez avec le vin blanc et le bouillon, puis laissez réduire presque à sec.

Hors du feu, ajoutez la chapelure, les gousses d'ail hachées et l'œuf, mélangez. Salez, poivrez et réservez.

**4. Préparez les ballottines.** Ouvrez les filets de canard en portefeuille avec un couteau bien aiguisé. Déposez de la farce à une extrémité des filets, en laissant un peu d'espace sur le pourtour, et enroulez chaque filet sur lui-même pour confectionner des ballottines. Enveloppez chaque ballottine dans du film alimentaire pour cuisson, en serrant et en veillant à bien fermer les extrémités. Plongez les ballottines de canard pendant 10 min dans l'eau bouillante. Laissez refroidir.

**5. Au moment de servir,** retirez le film alimentaire. Déposez les ballottines dans une poêle bien chaude, avec un mélange d'huile et de beurre, et faites-les colorer sur toutes les faces pendant 5 à 7 min.

**6. Tranchez finement** les ballottines et servez-les accompagnées de quenelles de purée de panais et de pourpier d'hiver.

**Notre conseil vin**  
*Un canon-fronsac*

## Pigeonneau farci aux marrons et au foie gras, pommes de terre sautées au thym

**Pour 4 personnes**

**Préparation : 40 min**

**Cuisson : 1 h**

■ 4 pigeonneaux parés et vidés ■ 400 g de pommes grenaille ■ 12 marrons entiers cuits au naturel ■ 10 cl de bouillon de volaille ■ Thym frais, pour servir ■ Huile ■ Beurre ■ Sel, poivre

**Pour la farce :** 60 g de foie gras mi-cuit ■ 200 g de marrons cuits au naturel ■ 150 g de champignons des bois ■ 1 échalote ■ 2 oignons ■ 1 œuf ■ 1 tranche de pain de mie sans croûte ■ Un peu de lait ■ 3 cl de cognac ■ 3 brins de thym ■ Huile d'olive

**Ustensiles :** 1 aiguille à brider ■ Ficelle de cuisine ■ 1 cocotte allant au four

**1. Préparez la farce.** Faites tremper le pain rassis dans un peu de lait. Épluchez et émincez finement l'échalote et les oignons, puis faites-les revenir avec un filet d'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Nettoyez, émincez et faites revenir les champignons dans une poêle bien chaude, avec un peu d'huile, jusqu'à ce qu'ils aient rendu toute leur eau.

**2. Dans un saladier,** mélangez les champignons, les oignons, l'échalote, les 200 g de marrons en petits morceaux, le pain de mie égoutté, l'œuf, les feuilles de thym et le cognac, salez et poivrez. Ajoutez le foie gras en morceaux.

**3. Garnissez les pigeonneaux de farce.** Refermez-les à l'aide d'une aiguille

à brider et de ficelle de cuisine.

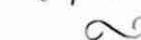
**4. Préchauffez le four** à 180 °C. Faites chauffer le bouillon dans une petite casserole. Faites colorer les volailles sur le feu, dans une cocotte allant au four, avec un mélange d'huile et de beurre. Déglacez en versant le bouillon chaud. Déposez les pommes de terre grenaille et les 12 marrons autour des pigeonneaux, puis enfournez pour 30 à 35 min, en veillant à arroser de jus de cuisson toutes les 10 min.

**5. Rectifiez l'assaisonnement** et parsemez de thym avant de servir.

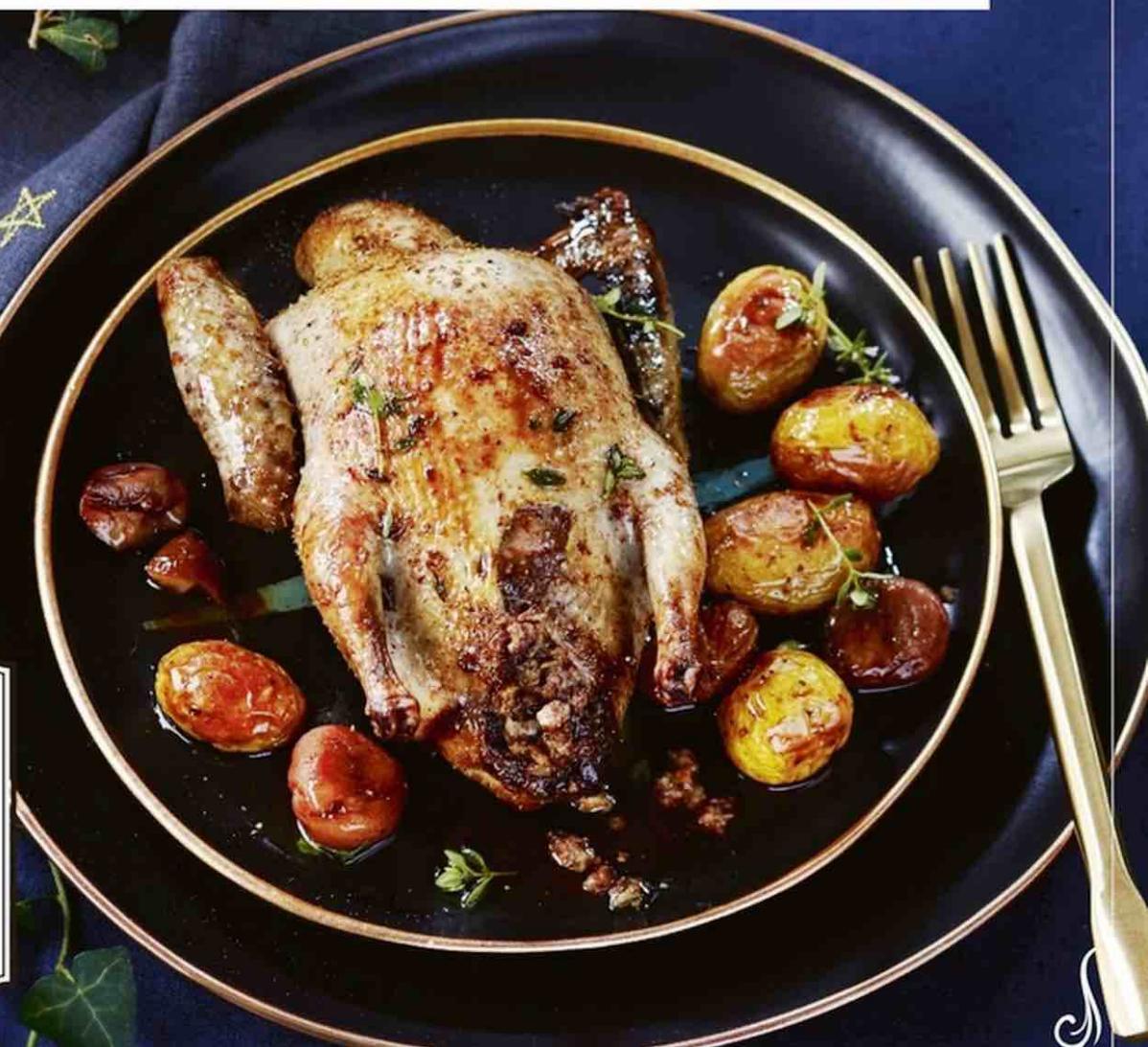
### Notre conseil vin

*Un vosne-romanée*

### Ne pas oublier



Tout en refermant l'ouverture des pigeonneaux, pensez à maintenir les pattes avec de la ficelle de cuisine. Et ôtez cette dernière avant de servir.



*Rôti de pintade, sauce à l'hibiscus***Pour 4 personnes****Préparation : 35 min****Cuisson : 1 h 25**

■ 1 kg de filets de pintade désossés ■ 20 cl de vin blanc ■ 20 cl de bouillon de volaille

■ Huile d'olive ■ Beurre ■ Sel, poivre

**Pour la farce :** 450 g de viande de porc hachée ■ 4 tranches de pancetta ■ 2 œufs ■ 450 g de courge butternut ■ 2 oignons ■ 2 branches de céleri ■ 2 pommes type gala ■ 1 gousse d'ail ■ 2 tranches de pain de mie sans croûte ■ Un peu de lait ■ 1 c. à soupe de graines de courge

**Pour la sauce à l'hibiscus :** 30 cl de jus d'hibiscus ■ 2 c. à soupe de miel ■ 1 c. à café rase de Maïzena ■ Mélange 5 baies

**Ustensiles :** Ficelle de cuisine ■ 1 cocotte allant au four

**1. Préparez la sauce à l'hibiscus.** Faites chauffer le jus d'hibiscus. Ajoutez le miel et la Maïzena préalablement délayée dans un peu d'eau, mélangez jusqu'à ce que la sauce épaississe. Ajoutez un peu de mélange 5 baies.

**2. Préparez la farce.** Faites tremper le pain de mie dans un peu de lait. Pelez, épépinez et coupez la butternut en dés, de façon à en obtenir 200 g. Épluchez et émincez finement les oignons. Nettoyez et coupez les branches de céleri en petits cubes. Lavez, épépinez et taillez les pommes en brunoise. Pelez la gousse

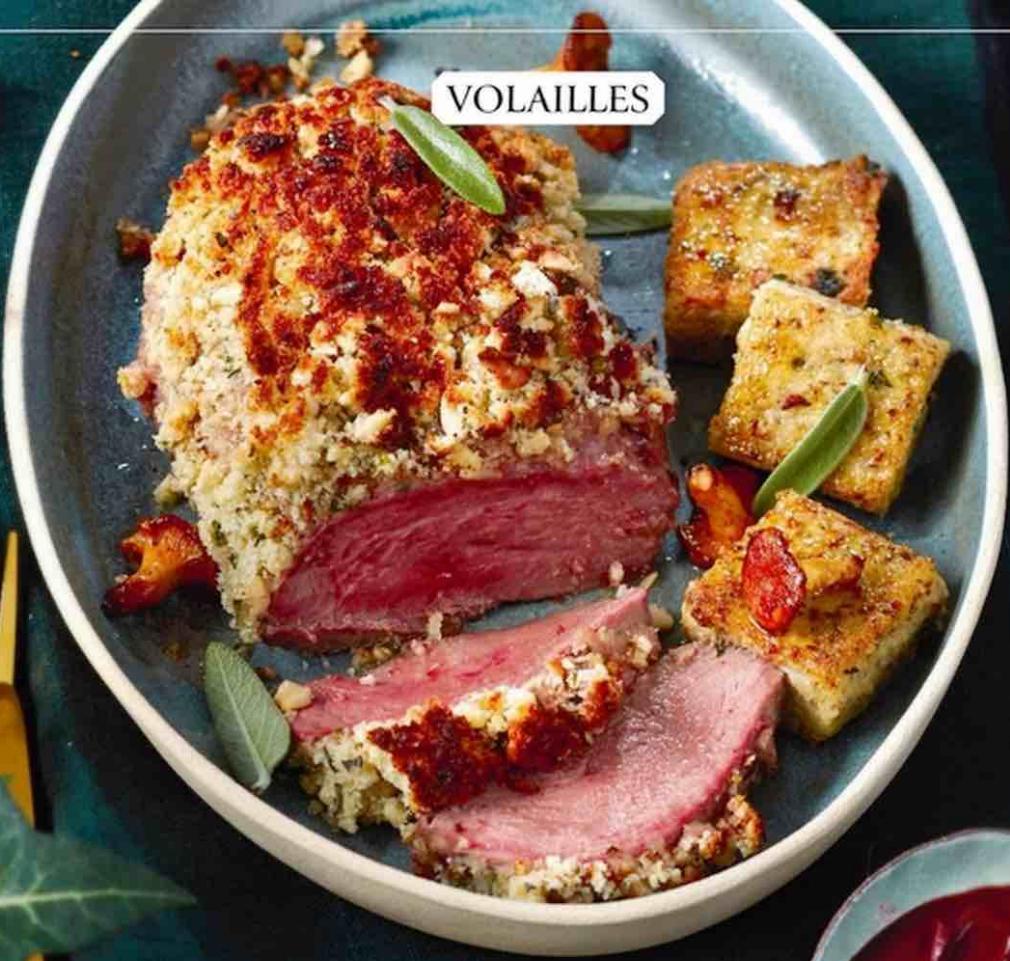
d'ail. Coupez la pancetta en lanières. Dans une grande poêle, faites revenir les cubes de courge, les oignons, le céleri, les pommes et l'ail dans l'huile d'olive, pendant environ 10 min, jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Salez et poivrez. Réservez. Faites revenir la pancetta émincée et la viande de porc hachée pendant 3 à 4 min, jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Ajoutez les légumes précédents et les graines de courge, mélangez. Ajoutez les tranches de pain de mie égouttées et les œufs, mélangez.

**3. Préchauffez le four à 180 °C.** Étalez la farce sur la moitié des filets de pintade. Recouvrez avec les autres filets. Serrez bien et ficeliez fermement en rôti avec de la ficelle de cuisine.

**4. Dans une cocotte** allant au four, saisissez le rôti de pintade sur toutes ses faces avec un mélange d'huile et de beurre, pendant 5 à 8 min. Arrosez-le avec le vin blanc et un peu de bouillon, puis enfournez pour 1 h environ. Arrosez régulièrement avec le bouillon de cuisson. 30 min avant la fin de la cuisson, ajoutez la farce restante éventuelle autour du rôti.

**5. Servez le rôti de pintade** bien chaud accompagné de la sauce à l'hibiscus et, par exemple, de tagliatelles fraîches à l'huile de truffe.

**Notre conseil vin***Un hautes-côtes-de-beaune rouge*



## Magret en croûte de noix de cajou, polenta aux champignons, sauce au chocolat

**Pour 4 personnes**

**Préparation : 40 min**

**Repos : 1 h Cuisson : 50 min**

■ 2 magrets de canard

**Pour la croûte de noix de cajou :**

100 g de noix de cajou ■ 100 g de pain de mie sans croûte ■ 1 gousse d'ail

■ 1 c. à café rase de sucre roux ■ 5 brins de persil plat ■ 3 petites feuilles de sauge ■ 2 c. à soupe d'huile d'olive

**Pour la polenta :** 125 g de polenta fine instantanée ■ 200 g de champignons des bois ■ 50 cl de bouillon de légumes

■ 1 échalote ■ 2 feuilles de sauge ■ Quelques brins de persil plat ■ Huile

**Pour la sauce au chocolat :** 2 échalotes

■ 20 cl de vin rouge ■ 20 g de chocolat noir corsé ■ 1 c. à café de Maïzena ■ 1 pincée de fleur de sel ■ Piment d'Espelette

**1. Préparez la croûte** de noix de cajou.

Mixez le pain de mie avec l'huile d'olive. Ajoutez les noix de cajou, la gousse d'ail pelée, le sucre roux ainsi que les feuilles de sauge et de persil, mixez jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Réservez.

**2. Préparez la polenta** aux champignons.

Nettoyez les champignons. Hachez-les avec un couteau. Émincez l'échalote.

Ciselez finement le persil et la sauge. Dans une poêle, faites revenir l'échalote 3 à 4 min. Ajoutez les champignons. Mélangez, assaisonnez et laissez cuire jusqu'à ce que l'eau soit complètement évaporée. Hors du feu, ajoutez les herbes ciselées.

**3. Dans une casserole**, faites chauffer le bouillon de légumes et versez la polenta en pluie. Faites cuire, en remuant sans cesse, environ 5 min (selon le temps indiqué sur l'emballage). Hors du feu, incorporez les champignons. Salez et poivrez. Couvrez et laissez reposer 10 min.

**4. Versez ensuite la polenta** dans un plat huilé, sur 3 cm de hauteur. Lissez la surface avec une cuillère humide. Laissez refroidir complètement la polenta, puis coupez-la en cubes et faites-les doré rapidement sur chaque face, dans une poêle, avec un peu d'huile. Réservez au chaud.

**5. Préparez les magrets.** Préchauffez le four à 180 °C. Parez et dégraissez les magrets si nécessaire. Incisez-les, côté peau, en croisillons, avec un couteau. Dans une poêle, déposez les magrets sans ajouter de matière grasse et faites

cuire à feu doux, 6 min, en ôtant le gras de cuisson régulièrement. Lorsque la graisse est totalement fondue et que les magrets sont bien dorés, retournez-les et prolongez la cuisson pendant 2 min.

**6. Retirez la peau des magrets.** Déposez les magrets dans un plat à gratin, recouvrez-les de pâte de noix de cajou et enfournez-les 5 à 8 min. Couvrez-les ensuite de papier aluminium pendant 5 min avant de les découper en tranches fines.

**7. Préparez la sauce** au chocolat. Émincez finement les échalotes et faites-les revenir dans la poêle de cuisson des magrets. Déglaçez au vin rouge et décollez les sucs à l'aide d'une cuillère en bois. Ajoutez le chocolat en morceaux, une pincée de fleur de sel et un peu de piment d'Espelette. Laissez réduire environ 1 min, ajoutez 1 c. à café de Maïzena préalablement diluée dans un peu d'eau, pour épaisser un peu la sauce, et réservez au chaud.

**8. Arrosez les tranches** de magret de sauce au chocolat épicee et dégustez bien chaud avec la polenta aux champignons.

### Notre conseil vin

*Un madiran*





## Dinde farcie aux fruits secs

**Pour 8 à 10 personnes**

**Préparation:** 1 h

**Repos:** 1 h

**Cuisson:** 2 h 30

■ 1 dinde parée et vidée de 3,5 kg à 4 kg + son cœur et son foie ■ 700 g de raisin frais ■ 250 g de potimarron ■ 30 pommes de terre grenaille ■ Quelques lamelles de truffe ■ Sel, poivre

**Pour la farce:** 10 marrons cuits au naturel ■ 2 carottes ■ 2 tranches de lard fumé ■ 2 œufs ■ 125 g d'abricots secs et de pruneaux dénoyautées (12 environ) ■ 30 g de pain rassis ■ Un peu de lait ■ 1 gousse d'ail ■ 1 c. à soupe bombée de cerneaux de noix concassés ■ 30 cl de vin blanc moelleux

**Pour les radis glacés:** 1 botte de radis ronds ■ 1 filet de miel ■ 1 c. à café rase de sucre en poudre ■ 10 g de beurre ■ 4 c. à soupe d'huile d'olive

**Ustensiles:** 1 aiguille à brider ■ Ficelle de cuisine

**1. Sortez la dinde du réfrigérateur 1 h avant la préparation.**

**2. Préparez la farce.** Pelez l'ail. Faites tremper le pain rassis dans du lait. Taillez les tranches de lard en fins lardons. Épluchez, lavez et coupez les carottes en tronçons, déposez-les dans le bol du mixeur. Ajoutez les marrons, les lardons, le pain égoutté, l'ail, le cœur et le foie de la dinde, mixez grossièrement. Émincez finement les abricots secs et les pruneaux dénoyautés. Ajoutez-les à la farce ainsi que les noix concassées et les œufs battus en omelette, mélangez avec une fourchette. Salez et poivrez.

**3. Soulevez et décollez** délicatement, du bout des doigts, la peau de la dinde (dos et cuisses). Glissez entre la peau et la chair quelques lamelles de truffe. Remplissez généreusement l'intérieur de la dinde avec la farce. Refermez la dinde à l'aide d'une aiguille à brider et de ficelle de cuisine. Badigeonnez la dinde avec un peu d'huile d'olive et déposez-la dans un plat allant

au four. Arrosez de vin blanc moelleux. Enfournez à froid, puis allumez le four à 170 °C et faites cuire 2 h 30 à 3 h, en arrosant régulièrement toutes les 30 min.

**4. Pendant ce temps,** lavez les pommes de terre et les grains de raisin, coupez le potimarron en dés. 30 min avant la fin de la cuisson, répartissez-les autour de la dinde.

**5. Préparez les radis glacés.** Coupez les fanes et lavez les radis. Faites fondre 10 g de beurre et 1 c. à soupe d'huile d'olive dans une casserole. Déposez les radis, ajoutez le sucre, le miel et 1 pincée de sel, couvrez d'eau à hauteur. Déposez un disque de papier cuisson (troué au milieu) au contact des radis. Faites chauffer à petite ébullition et laissez cuire jusqu'à évaporation complète de l'eau.

**6. Servez la dinde** accompagnée des radis glacés, des légumes et du raisin rôti.

**Notre conseil vin**  
Un saint-péray

# NOUVEAU

NOUVEAU • N° 2

4,95 € - TOUS LES 3 MOIS

# SAVEURS

## Family Cuisine

100  
RECETTES  
D'AUTOMNE

# GRATINS

## Des plats uniques pour se faciliter la vie !

10  
RECETTES  
D'HALLOWEEN  
DÉLICIEUSEMENT  
EFFRAYANTES !

LES PRESSÉS  
**BAR À MUESLI**  
Nos 8 façons  
de varier les  
petits déj'

LES CRÉATIFS  
**LES PURÉES**  
nous en font  
voir de toutes  
les couleurs !

LES ASTUCIEUX  
**Nos astuces**  
pour un  
**CHEESECAKE**  
100 % réussi

LES GLOBE-TROTTERS  
**Soirée**  
**MAROCAINE**  
entre amis

\* **ROSACE D'AVOCAT** : le tuto pour la réussir comme un chef !  
\* **FROMAGE FRAIS** : le manger autrement qu'en tartines



L 15331-2 - F: 4,95 € - RD

EN VENTE ACTUELLEMENT

# \* Exquises \* mignardises

Pour accompagner un café ou, pourquoi pas, une tasse de chocolat chaud fumant à l'heure du goûter, ces petites bouchées irrésistibles de gourmandise feront le délice de vos invités.

Recettes et stylisme Delphine Brunet. Photos Éric Fénot.



## Sucettes tout chocolat

**Pour 12 pièces**

**Préparation : 25 min**

**Repos : 1 h 30**

**Cuisson : 30 min**

**Pour le cake :** 100 g de chocolat praliné ■ 60 g de sucre ■ 40 g de farine ■ 2 œufs ■ 2 noisettes de beurre pour le moule

**Pour le nappage :** 200 g de chocolat noir ■ 100 g de lait ■ 3 c. à soupe bombées de noix de coco râpée ■ 1 boîte de Mikado au chocolat noir

**Ustensile :** 1 moule à cake de 18 x 9 cm environ

1. Préchauffez le four à 180 °C en mode chaleur tournante.
2. Faites fondre le chocolat praliné au bain-marie. Versez-le ensuite dans un saladier avec le sucre, la farine et les œufs. Mélangez bien.
3. Beurrez un moule à cake de 18 x 9 cm environ. Versez la pâte et enfournez pour 20 min.
4. Démoulez le gâteau sur une

grille et laissez-le complètement refroidir. Découpez-le en ensuite cubes de même taille.

5. Faites fondre le chocolat noir dans une petite casserole, au bain-marie, avec le lait.
6. Trempez les cubes de cake dans le chocolat fondu avec une fourchette, puis roulez-les délicatement dans la noix de coco râpée. Plantez un Mikado au centre de chaque cube, puis laissez sécher pendant 30 min au moins avant de servir.



## *Coques de chocolat fourrées à la ganache noisette*

**Pour 12 pièces**

**Préparation : 20 min**

**Repos : 1 h**

**Cuisson : 10 min**

■ 100 g de chocolat noir

**Pour la ganache noisette :**

50 g de chocolat noir ■ 50 g de crème liquide entière, très froide ■ 20 g de lait entier ■ 15 g de beurre ■ 15 g de poudre de noisettes ■ 12 noisettes décortiquées

**Ustensiles :** 1 plaque en silicone

d'empreintes en forme de demi-sphère, de 4 cm de diamètre

■ 1 poche munie de 1 douille cannelée ■ 1 pinceau de cuisine

**1.** Faites fondre 100 g de chocolat noir au bain-marie. Tartinez-en l'intérieur des empreintes, à l'aide d'un pinceau de cuisine, en couche pas trop fine. Placez la plaque pendant 1 h au réfrigérateur.

**2.** Faites chauffer le lait et le beurre, ajoutez le chocolat noir coupé

en morceaux et laissez fondre à feu doux. Mélangez bien. Ajoutez hors du feu la poudre de noisettes, mélangez et laissez refroidir.

**3. Démoulez les coques en chocolat et réservez-les au réfrigérateur.**

**4. Montez la crème bien froide en chantilly, puis mélangez-la à la crème de noisette refroidie. Garnissez-en une poche munie d'une douille cannelée. Remplissez de ganache noisette les coques de chocolat, décorez-les d'une noisette et servez.**

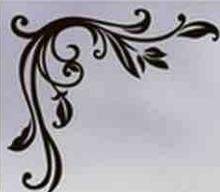


### *Tour de main*



Pour faire descendre la ganache vers la douille, serrez le haut de la poche en tournant petit à petit, comme pour fermer une papillote.





*De gourmandes bouchées  
à préparer à l'avance  
et à garnir au dernier moment*



## *Choux à la crème de châtaignes et à la mandarine*

**Pour 20 pièces**

**Préparation:** 30 min

**Cuisson:** 25 min

**Pour la pâte à choux:** 125 g d'eau ■ 40 g de beurre demi-sel ■ 75 g de farine ■ 2 œufs + 1 jaune pour doré

■ 1 c. à soupe de lait ■ **Sucre en grains**

**Pour la crème:** 50 g de crème de châtaignes ■ 50 g de mascarpone

■ 10 cl de crème liquide entière bien froide ■ 1 mandarine ■ 1 c. à soupe bombée de sucre roux ■ 2 c. à soupe de cognac

**Utensiles:** 1 poche munie de 1 douille lisse ■ 1 pinceau de cuisine

**1. Préparez la pâte à choux.** Faites fondre le beurre dans l'eau, puis ajoutez la farine et mélangez pendant 2 min pour dessécher un peu la pâte.

Versez-la ensuite dans un saladier et mélangez quelques instants pour la faire refroidir. Ajoutez les œufs un par un, en mélangeant bien entre chaque.

**2. Préchauffez le four à 180 °C en mode chaleur tournante.**

**3. Placez la pâte** dans une poche à douille lisse, formez de petites boules un peu plus petites que des balles de ping-pong, en les espaçant bien, sur une plaque à pâtisserie tapissée de papier cuisson. Mélangez le jaune d'œuf avec le lait, puis badigeonnez-en les boules de pâte,

avec un pinceau. Saupoudrez-les de sucre en grains. Enfournez et laissez cuire 25 min sans ouvrir le four.

**4. À l'aide d'une fourchette,** mélangez le mascarpone avec la crème de châtaignes. Montez la crème liquide bien froide en chantilly, puis incorporez-la au mélange précédent.

**5. Pelez la mandarine,** coupez-la en tranches puis recoupez ces dernières en deux. Faites-les doré légèrement dans une poêle, pendant 2 min, avec le sucre roux, puis ajoutez le cognac et laissez-le s'évaporer un instant.

**6. Coupez le chapeau** des choux, garnissez-les de crème de châtaignes, ajoutez 2 morceaux de mandarine et refermez. Servez sans trop attendre.





## *Mini-pavlovas aux fruits exotiques*

**Pour 8 pièces**

**Préparation : 30 min**

**Repos : 30 min**

**Cuisson : 30 min**

**Pour la meringue :** 3 blancs d'œufs ■ 150 g de sucre en poudre ■ 100 g de sucre glace ■ 2 noix de beurre pour les moules

**Pour la garniture :** 20 cl de crème liquide entière très froide ■ 2 sachets de sucre vanillé ■ 1 mangue ■ 1 banane ■ 1 citron combava ■ 1 fruit de la Passion

**Ustensiles :** Petits moules en silicone en forme d'étoile

1. Préchauffez le four à 100 °C. Montez les blancs en neige, ajoutez le sucre en poudre et fouettez jusqu'à obtenir un bec d'oiseau. Incorporez délicatement le sucre glace tamisé, en fouettant encore un peu.

2. Beurrez des moules en silicone en forme d'étoile, répartissez la meringue et enfournez pour 30 min. Laissez refroidir les meringues dans le four éteint et entrouvert.

3. Pelez et coupez la mangue et la banane en petits dés, mélangez-les à la pulpe du fruit de la Passion avec quelques zestes de combava. Montez la crème en chantilly bien ferme avec le sucre vanillé.

4. Démoulez les meringues, déposez 1 c. à soupe de chantilly au centre des étoiles, formez un creux avec le dos d'une cuillère, puis garnissez-les de dés de fruits exotiques mélangés.

5. Servez les mini-pavlovas sans attendre.



*Bon à savoir*

N'attendez pas que la pâte ait totalement refroidi pour la garnir de confiture de framboises et la rouler, car elle serait alors plus rigide et pourrait se casser.

*Roulés à la confiture de framboises et au chocolat blanc***Pour 6 à 8 pièces****Préparation : 25 min****Repos : 30 min****Cuisson : 10 min**

**Pour la pâte :** 75 g de farine ■ 75 g de sucre ■ 2 œufs ■ 40 g de lait ■ 10 g de beurre ■ Sel

**Pour la garniture :** 160 g de chocolat blanc ■ 6 c. à soupe de confiture de framboises ■ 4 c. à soupe d'amandes effilées ■ 2 c. à soupe de lait

**Ustensile :** 1 spatule coudée

**1. Préparez la pâte.** Préchauffez le four à 180 °C. Cassez les œufs et séparez le blanc des jaunes. Fouettez les jaunes avec le sucre au batteur, jusqu'à ce qu'ils blanchissent. Ajoutez le lait et la farine tamisée, puis fouettez encore un peu pour bien mélanger. Montez les blancs en neige avec une pointe de sel, puis incorporez-les délicatement dans la pâte.

**2. Beurrez une feuille de papier cuisson** et déposez-la sur une plaque à pâtisserie. Versez la pâte dessus et égarez-la en fine couche à l'aide d'une spatule coudée. Enfournez pour 10 min.

**3. Démoulez la pâte** sur une autre feuille de papier cuisson, recouvrez-la de confiture en fine couche, coupez 6 à 8 rectangles de 6 x 12 cm environ. Roulez-les délicatement.

**4. Préparez la garniture.** Faites fondre le chocolat blanc au bain-marie avec le lait, mélangez bien. Torréfiez les amandes effilées dans une petite poêle, à sec, pendant 1 à 2 min.

**5. Nappez les roulés** de chocolat fondu, saupoudrez-les d'amandes grillées et laissez-les refroidir pendant 30 min à 1 h au réfrigérateur, avant de servir.

# SAVEURS Green

## NOUVELLE FORMULE

Encore plus de **conseils nutrition**, des **nouvelles rubriques**, et de nombreuses **recettes savoureuses** à découvrir !

The image shows several pages from the magazine 'SAVEURS Green'. One page features a large 'HEALTHY LATTE' section with three different latte variations: a white latte with red sprinkles, a pink latte with red sprinkles, and a green latte with green sprinkles. Another page shows a dish titled 'PUMPKIN SPICE LATTE' with a small bowl of orange puree next to it. A third page highlights 'PLATS UNIQUES POÈLÉES ET QUE ÇA SAUTE!' (Unique Stir-fried Dishes) with a photo of a stir-fry in a pan. A fourth page features a box for '12 RECETTES BONNES POUR LE MICROBIOTE' (12 Good Recipes for the Microbiome) with a photo of various root vegetables like carrots and sweet potatoes. The magazine's logo 'green RECEVOIR' is visible on the left side of the pages.

DISPONIBLE EN KIOSQUE ET SUR

**ABONNEMENTMAG.FR/SAVEURS-GREEN**



## Financiers aux cerises confites

**Pour 12 pièces**  
**Préparation: 20 min**  
**Cuisson: 20 min**

■ 3 blancs d'œufs ■ 150 g de beurre ■ 100 g de poudre d'amandes ■ 100 g de sucre glace ■ 40 g de farine ■ 12 cerises confites ■ 2 gouttes d'arôme d'amande amère ■ Sel  
**Ustensile:** 1 plaque d'empreintes à financiers, de 5 x 2 cm

**1.** Préchauffez le four à 175 °C. Montez les blancs d'œufs en neige avec une pincée de sel. Ajoutez

ensuite la poudre d'amandes, l'arôme d'amande amère et le sucre glace tamisé avec la farine, mélangez bien.

**2.** Faites fondre le beurre sur feu doux, laissez-le légèrement tiédir, puis ajoutez-le à la préparation précédente, en mélangeant délicatement.

**3.** Versez la pâte dans les empreintes à financiers, déposez une cerise coupée en deux dans chaque empreinte, puis enfournez pour 20 min.

**4.** Laissez tiédir les financiers avant de les démouler délicatement et de les servir.

## Florentins aux fruits secs

**Pour 12 pièces**

**Préparation: 25 min**

**Repos: 1 h**

**Cuisson: 20 min**

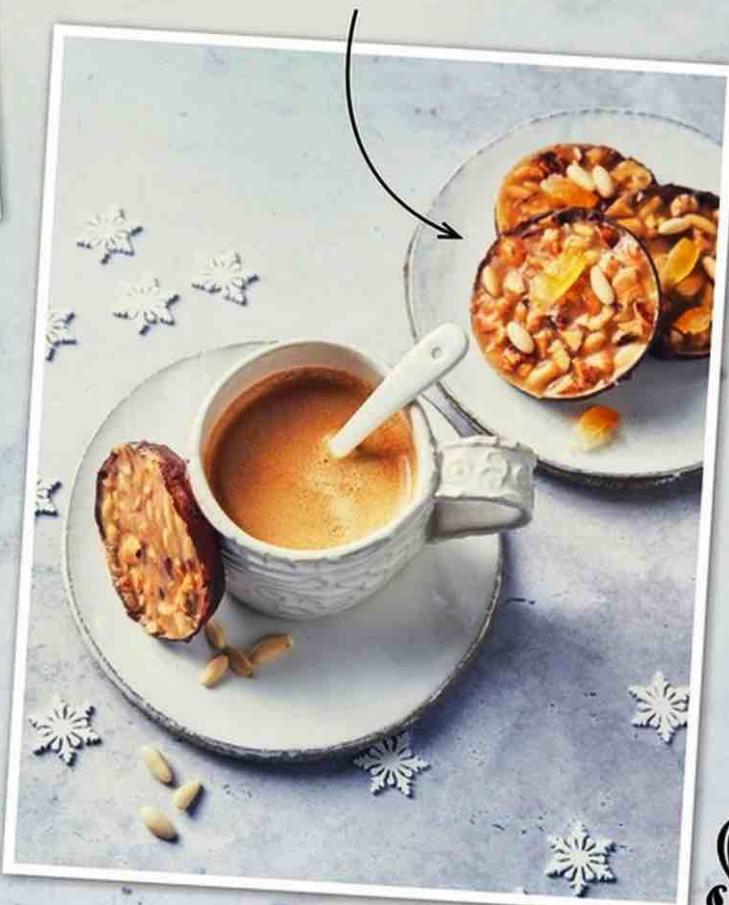
■ 150 g de chocolat noir ■ 70 g de crème liquide ■ 70 g de miel ■ 130 g de sucre ■ 25 g d'écorces d'orange confites ■ 20 g de cacahuètes non salées ■ 15 g de pignons de pin ■ 20 g de noisettes  
**Ustensile:** 1 plaque d'empreintes à muffins, en silicone

**1.** Préchauffez le four à 170 °C. Faites chauffer la crème, le miel et le sucre dans une petite casserole, à feu doux, jusqu'à ce que le sucre soit bien fondu. Concassez les cacahuètes et les noisettes au couteau.

Détaillez les écorces d'orange confites en petits dés. Ajoutez les cacahuètes, les noisettes, les pignons et les écorces d'orange dans la casserole, hors du feu, mélangez et répartissez aussitôt la préparation dans le fond des empreintes à muffins en silicone, sur une épaisseur de 1 cm environ. Enfournez pour 12 à 15 min.

**2.** Au bout de ce temps, laissez refroidir les florentins, puis démoulez-les délicatement pour ne pas les briser.

**3.** Faites fondre le chocolat noir au bain-marie. Trempez le dessous des florentins dedans et laissez-les sécher pendant 1 h, posés à l'envers sur une grille.



**NOUVEAU**

SAVEURS

# SAVEURS NUTRITION

NOUVEAU • N°1

50 RECETTES SANTÉ

LE MAGAZINE DE L'ÉQUILIBRE ALIMENTAIRE

TRIMESTRIEL • OCTOBRE • NOVEMBRE • DÉCEMBRE 2023

**CAHIER SPÉCIAL**

DIABÈTE  
CHOLESTÉROL  
Nos 14 menus faciles  
pour tous les jours!

POT-AU-FEU,  
BLANQUETTE...  
**10**  
MIJOTÉS  
REVUS  
ET ALLÉGÉS

Antigrignotage, bonne pour le cœur, la digestion...  
**LA POMME**  
L'allié antioxydante

**VITAMINE D**  
Comment savoir  
si on en manque?

**ASPARTAME**  
Quels risques  
si on en a pris  
des années?

**ARTHROSE**  
La bonne  
alimentation  
pour soulager  
les douleurs

**SUSHIS**  
De faux amis  
pour la ligne?

SUCRÉES OU SALÉES  
**12 RECETTES POUR  
SE FAIRE DU BIEN!**



DISPONIBLE EN KIOSQUE ET SUR

**ABONNEMENTMAG.FR**



# \* Fruits givrés en majesté \*

Et si vous revisitez les iconiques citrons et oranges givrés ?

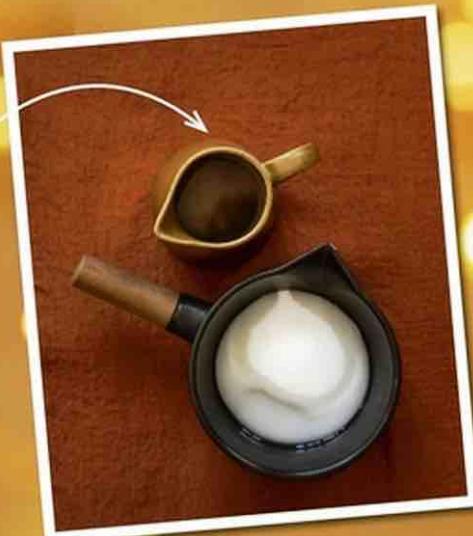
Généreuse noix de coco, ananas somptueux, délicats litchis, mangue gourmande, grenade acidulée... Ces fruits se prêtent au jeu avec bonheur. Quel sera votre préféré ?

Recettes et stylisme **Audrey Cosson**, assistée d'**Alicia Moret**. Photos **Nathalie Carnet**.

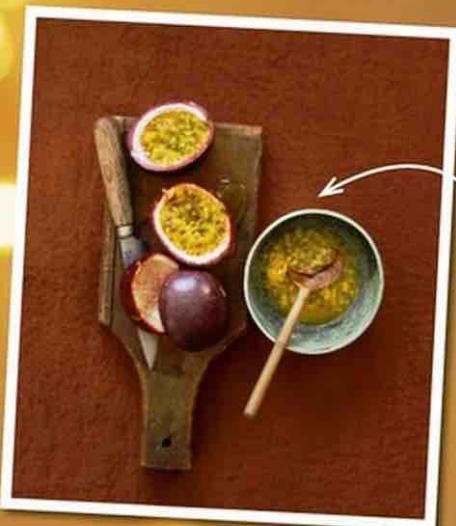
*Fruits de la Passion  
givrés aux éclats  
de chocolat noir*

Recette ci-contre

**1**  
Préparez un sirop en faisant chauffer l'eau et le sucre quelques minutes jusqu'à ce qu'ils commencent à épaissir.



**2**  
Répartissez bien les copeaux de chocolat dans le sorbet.



**3**  
Récupérez toute la pulpe des fruits en veillant à ne pas abîmer les demi-coques.



**4**  
Remplissez généreusement les demi-coques de fruits afin, qu'une fois assemblées, le sorbet soit visible.



### Fruits de la Passion givrés aux éclats de chocolat noir

**Pour 4 personnes**

**Préparation:** 25 min

**Repos:** 6 h

**Cuisson:** 5 min

■ 125 g de sucre en poudre ■ 8 fruits de la Passion ■ 50 g de chocolat noir  
**Ustensile:** 1 sorbetière

**1.** Versez le sucre en poudre dans une petite casserole avec 12 cl d'eau (photo 1). Portez à ébullition quelques minutes, puis retirez du feu et laissez refroidir complètement avant de placer au réfrigérateur pour 1 h.

**2.** Découpez soigneusement les fruits

de la Passion en deux et récupérez la pulpe de l'intérieur, réservez les demi-coques pour plus tard (photo 2).

**3.** Placez la pulpe prélevée dans une passoire et écrasez-la avec le dos d'une cuillère pour en extraire le jus, jetez les graines qui restent dans la passoire. Mélangez le jus des fruits de la Passion avec le sirop préparé, en ajoutant 25 cl d'eau froide, versez le tout dans une sorbetière. Turbinnez le temps nécessaire pour obtenir un sorbet.

**4.** À l'aide d'un économie, réalisez des copeaux de chocolat. Ajoutez-les dans la préparation 5 min avant la fin du turbinage. Une fois que le sorbet est

prêt, transvasez-le dans un bac et placez-le au congélateur au moins 2 h.

**5.** Garnissez les demi-coques des fruits de la Passion avec le sorbet bien pris (photo 3), en remplaçant la moitié d'entre elles un peu plus. Assemblez-les ensuite deux par deux (photo 4) et ajoutez un peu de sorbet tout autour de la jointure en lissant avec une spatule. Replacez pour au moins 2 h au congélateur.

**6.** Sortez les fruits de la Passion givrés du congélateur 5 min avant de déguster.

#### Notre conseil vin

Un muscat-de-beaumes-de-venise

## *Combavas givrés au lait de coco et au piment*

**Pour 4 personnes**

**Préparation : 30 min**

**Repos : 6 h**

**Cuisson : 10 min**

■ 14 citrons combava bio ■ 150 g de sucre en poudre ■ 40 cl de lait de coco ■ 20 cl de crème liquide ■ 1/2 piment oiseau

**Ustensile : 1 sorbetière**

**1. Râpez finement le zeste de 2 combavas** soigneusement lavés. Coupez les autres fruits en deux. Pressez-les de façon à recueillir 75 ml de jus. Évidez ensuite soigneusement les demi-fruits pressés pour ne garder que l'écorce.

**2. Dans une casserole,** faites chauffer doucement le lait de coco et la crème avec 100 g de sucre, en mélangeant.

**3. Dans une autre casserole,** faites chauffer le jus des combavas avec leur zeste et le reste du sucre. Portez à ébullition et laissez épaissir un peu, en mélangeant.

**4. Mélangez les 2 préparations.** Retirez les graines du demi-piment oiseau (elles concentrent le piquant), ciselez-le très finement et ajoutez-le au mélange. Laissez complètement refroidir, puis placez au réfrigérateur pour 1 h.

**5. Au bout de ce temps,** versez dans une sorbetière et turbinez le temps nécessaire pour obtenir un sorbet. Une fois que le sorbet est prêt, transvasez-le dans un bac et placez-le au congélateur pour au moins 2 h.

**6. Garnissez les demi-écorces réservées** avec le sorbet bien pris, en remplissant la moitié d'entre elles un peu plus. Assemblez-les deux par deux, puis ajoutez un peu de sorbet tout autour de la jointure en lissant avec une spatule. Replacez au congélateur pour au moins 2 h.

**7. Sortez les combavas givrés du congélateur 5 min avant de déguster.**

**Notre conseil vin**  
*Un tokaji aszu*



*Un mélange de saveurs  
très original pour un résultat aussi  
réjouissant que rafraîchissant !*



## Ananas givré à la vanille et au miel

**Pour 4 personnes**

**Préparation : 25 min**

**Repos : 6 h**

**Cuisson : 5 min**

- 250 g de miel ■ 1 ananas bien mûr
- 1 citron vert bio ■ 2 gousses de vanille

**Ustensile : 1 sorbetière**

1. Dans une casserole, faites chauffer 25 cl d'eau avec le miel. Portez à ébullition, en mélangeant, pour dissoudre le miel. Retirez du feu, laissez totalement refroidir, puis placez au réfrigérateur 1 h.
2. Après avoir coupé l'ananas en deux

à l'horizontale, prélevez délicatement sa chair en veillant à conserver l'écorce intacte, réservez. Découpez la chair de l'ananas en petits morceaux. Râpez finement le zeste du citron vert, puis pressez le fruit pour recueillir son jus. Fendez les gousses de vanille en deux et prélevez leurs graines.

3. Placez la chair d'ananas dans un blender avec le jus et le zeste du citron vert ainsi que les graines de vanille, mixez pour obtenir une purée lisse. Ajoutez le sirop au miel et continuez de mixer. Versez dans une sorbetière et turbinez le temps nécessaire pour obtenir un sorbet.

**4. Une fois que le sorbet est prêt,** transvasez-le dans un bac et placez-le au congélateur pour au moins 2 h.

**5. Garnissez les demi-écorces de** l'ananas avec le sorbet bien pris, en remplissant l'une d'elles un peu plus. Assemblez-les et ajoutez un peu de sorbet tout autour de la jointure en lissant avec une spatule. Replacez au congélateur pour au moins 2 h.

**6. Sortez l'ananas givré** du congélateur 15 min avant de déguster.

**Notre conseil vin**

*Un moscato-d'asti*





*Une invitation  
à la gourmandise à laquelle  
on ne saurait résister...*



### Grenade givrée au champagne rosé et à la cannelle

**Pour 4 personnes**

**Préparation: 30 min**

**Repos: 6 h Cuisson: 5 min**

- 2 grenades ■ 50 cl de jus de grenade
- 250 g de sucre en poudre ■ 50 g de miel ■ 10 cl de champagne rosé
- 1 citron vert bio ■ 1 c. à soupe rase de cannelle en poudre
- Ustensile:** 1 sorbetière

**1.** Râpez finement le zeste du citron vert, puis pressez le fruit pour recueillir son jus. Dans une casserole, faites chauffer le jus de grenade avec le sucre et le miel.

Portez à ébullition, tout en mélangeant, pour dissoudre le miel. Retirez du feu et laissez totalement refroidir, avant d'ajouter le champagne, le jus et le zeste du citron vert ainsi que la cannelle, mélangez et placez au réfrigérateur pour 1 h.

**2. Au bout de ce temps,** versez la préparation dans une sorbetière et turbinez le temps nécessaire pour obtenir un sorbet.

**3. Une fois que le sorbet est prêt,** transvasez-le dans un bac et placez-le au congélateur pour au moins 2 h.

**4. Coupez les grenades** en deux,

prélevez leurs graines (réservez-les), puis retirez toutes les petites peaux jaunes et blanches intérieures, en veillant à maintenir intactes la peau extérieure des grenades, réservez. Garnissez les demi-coques de grenade avec le sorbet bien pris. Replacez-les au congélateur pour au moins 2 h.

**5. Sortez les demi-grenades** du congélateur 10 min avant de les déguster. Parsemez-les des graines de grenade réservées et servez.

**Notre conseil vin**  
*Un champagne rosé*

*Litchis givrés à la rose***Pour 4 personnes****Préparation: 30 min****Repos: 6 h****Cuisson: 5 min**

■ 650 g de gros litchis frais ■ 80 g de sucre en poudre ■ 2 blancs d'œufs ■ 1 citron ■ 1 c. à café d'eau de rose alimentaire

**Ustensile: 1 sorbetière**

**1.** Dans une casserole, faites chauffer 15 cl d'eau avec le sucre. Portez à ébullition, tout en mélangeant, pour dissoudre le sucre. Retirez du feu, laissez complètement refroidir, puis placez au réfrigérateur pour 1 h.

**2.** Pressez le citron pour recueillir son jus. Coupez soigneusement les litchis dans le sens de la longueur et prélevez délicatement leur chair en essayant de conserver les coques intactes, réservez-les. Ôtez les noyaux des litchis.

**3.** Placez 400 g de chair de litchis dans un blender avec le jus du citron et mixez pour obtenir une préparation bien lisse. Versez dans le sirop refroidi, ajoutez l'eau de rose et mélangez.

**4.** Battez les blancs d'œufs en neige bien ferme et ajoutez-les délicatement dans le mélange précédent, avec une spatule. Versez dans une sorbetière et turbinez le temps nécessaire pour

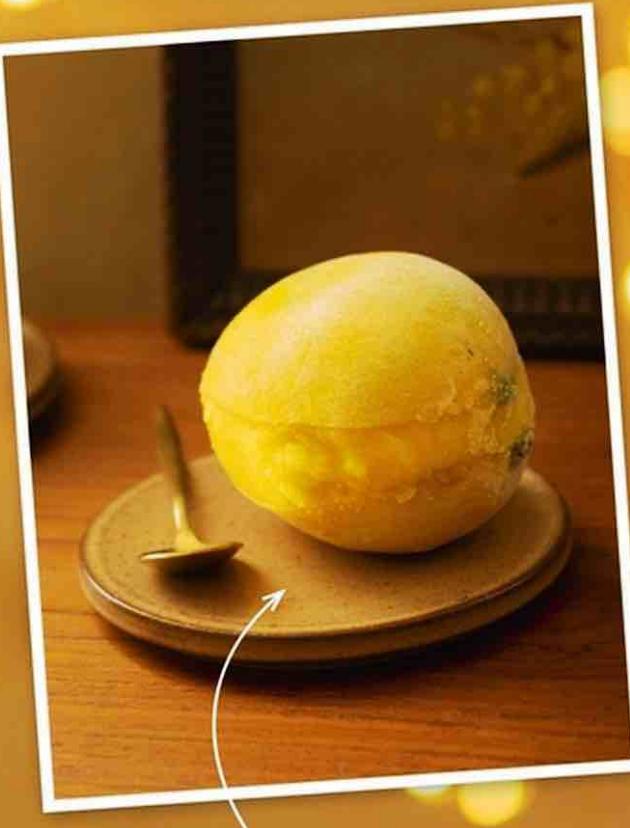
obtenir un sorbet. Une fois que le sorbet est prêt, transvasez-le dans un bac et placez-le au congélateur pour au moins 2 h.

**5.** Garnissez les demi-coques de litchi avec le sorbet bien pris, en remplissant la moitié d'entre elles un peu plus. Assemblez-les deux par deux et ajoutez un peu de sorbet tout autour de la jointure en lissant avec une spatule. Replacez au congélateur au moins 2 h.

**6.** Sortez les litchis givrés du congélateur 5 min avant de déguster.

**Notre conseil vin**

*Un gewürztraminer vendanges tardives*



## Mangue givrée au gingembre

**Pour 4 personnes**

**Préparation : 30 min**

**Repos : 6 h**

**Cuisson : 5 min**

■ 1 kg de mangues ■ 250 g de sucre en poudre

■ 1 citron jaune ■ 3 cm de gingembre frais

**Ustensile : 1 sorbetière**

**1.** Pressez le citron pour en recueillir le jus. Dans une casserole, faites chauffer 25 cl d'eau avec le sucre. Portez à ébullition tout en mélangeant. Retirez du feu, laissez complètement refroidir, puis placez au réfrigérateur pour 1 h.

**2.** Coupez les mangues en deux et prélevez délicatement leur chair en veillant à conserver la peau intacte, réservez.

**3.** Dénoyautez les mangues et découpez grossièrement leur chair en cubes. Pelez le gingembre et coupez-le grossièrement. Placez les

morceaux de mangue dans un blender avec le jus du citron et le gingembre, mixez pour obtenir une préparation bien lisse. Versez dans une sorbetière et turbinez le temps nécessaire pour obtenir un sorbet.

**4.** Une fois que le sorbet est prêt, transvasez-le dans un bac et placez-le au congélateur au moins 2 h.

**5.** Garnissez les peaux des mangues avec le sorbet bien pris, en remplissant la moitié d'entre elles un peu plus. Assemblez-les deux par deux et ajoutez un peu de sorbet tout autour de la jointure en lissant avec une spatule. Replacez au congélateur au moins 2 h.

**6.** Sortez les mangues givrées du congélateur 10 min avant de déguster.

**Notre conseil vin**  
*Un bonnezeaux*

## Noix de coco givrée au citron vert

**Pour 2 personnes**

**Préparation : 40 min**

**Repos : 4 h 50**

■ 400 g de lait concentré sucré ■ 50 cl de lait de coco ■ 1 gousse de vanille ■ 1 c. à café d'extrait de vanille liquide ■ 1 citron vert bio ■ 1 grosse noix de coco (ou 2 petites)

**Ustensile : 1 sorbetière**

pour obtenir de la glace.

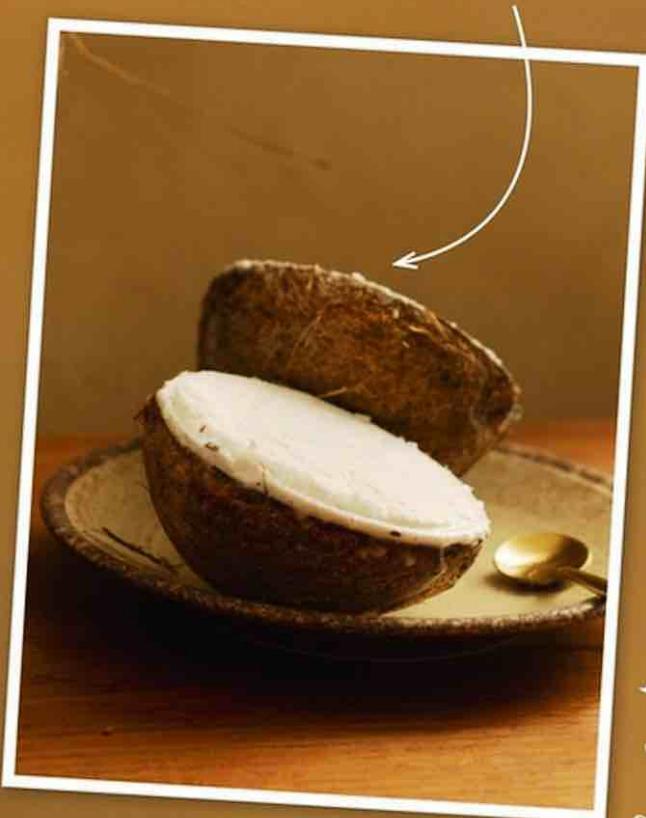
**3.** Une fois que la glace est prête, transvasez-la dans un bac et placez ce dernier au congélateur pour au moins 2 h.

**4.** Découpez la noix de coco en deux et retirez sa chair pour ne garder que les deux demi-coques d'écorce (utilisez la chair pour une autre recette).

**5.** Garnissez les demi-coques de glace coco bien prise, en remplaçant une des deux un peu plus. Assemblez-les et ajoutez un peu de glace tout autour de la jointure en lissant avec une spatule. Replacez au congélateur pour au moins 2 h.

**6.** Sortez du congélateur 10 min avant de déguster.

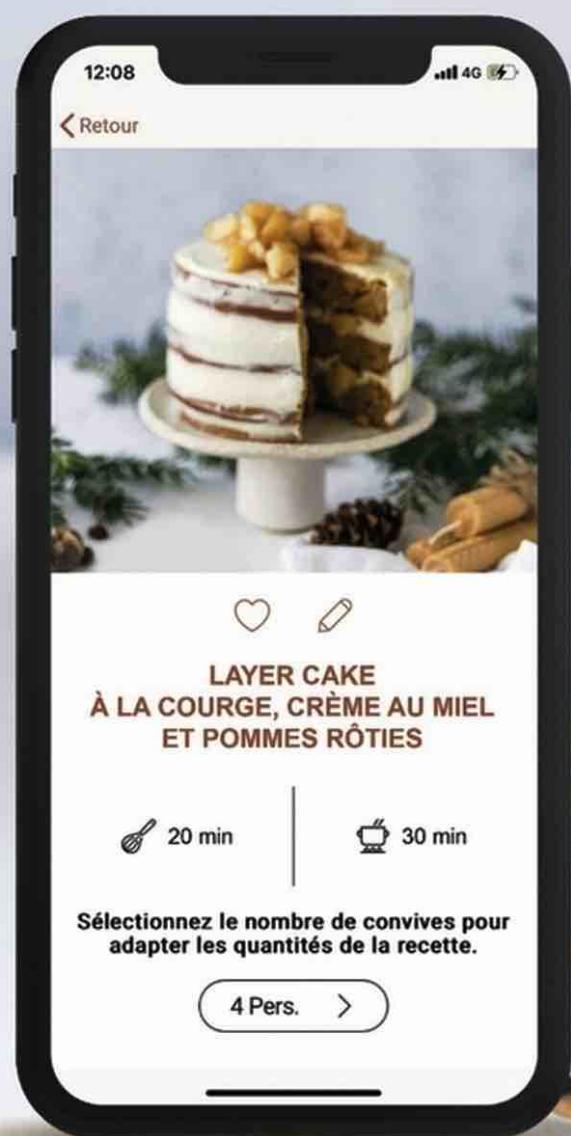
**Notre conseil d'accompagnement**  
*Un rhum vieux*



# SAVEURS

RECETTES DE SAISON

DES MILLIERS DE RECETTES FESTIVES  
avec l'application Saveurs



1<sup>er</sup> MOIS D'ACCÈS  
OFFERT !



Télécharger dans  
l'App Store

DISPONIBLE SUR  
Google Play

# \* Bûche opéra \*

Quand l'un des sommets de la pâtisserie française et la star des desserts de Noël se rencontrent, l'indétrônable bûche se réinvente pour le plus grand plaisir des yeux et des papilles.

Recette, stylisme et photo Anne Kérouedan.



## Pour 8 personnes

**Préparation:** 1 h

**Repos:** 12 h 30

**Cuisson:** 25 min

### Pour la crème au beurre au café:

2 œufs entiers + 2 jaunes ■ 140 g de sucre ■ 250 g de beurre pommade

■ 1 café serré froid (3 cl) ■ 3 g de gélatine alimentaire en poudre

### Pour la ganache au chocolat noir:

600 g de chocolat noir ■ 12 cl de crème entière ■ 40 g de beurre

**Pour le biscuit Joconde:** 100 g de poudre d'amandes ■ 100 g de sucre glace ■ 165 g d'œufs entiers

■ 105 g de blancs d'œufs ■ 20 g de beurre fondu ■ 10 g de sucre vanillé

■ 30 g de farine

**Pour le sirop au café:** 5 cl de café ■ 10 cl d'eau ■ 50 g de sucre

**Pour le montage:** 1 c. à soupe de cacao amer ■ 1 c. à thé de paillettes d'or alimentaire ■ 30 petites meringues ■ 50 g de gingembre confit

**Utensiles:** 1 thermomètre de cuisson ■ 2 plaques à pâtisserie d'environ 26 x 36 cm

**1. La veille,** préparez la crème au beurre au café. Dans la cuve d'un robot, mettez les œufs entiers et les jaunes, puis fouettez 5 min. Réhydratez la gélatine avec 2 c. à soupe d'eau. Préparez un

sirop : versez 5 cl d'eau et le sucre dans une casserole, puis chauffez jusqu'à ce que le sirop atteigne 120 °C.

À l'aide d'un fouet, incorporez la gélatine diluée à ce sirop, versez-le ensuite dans la cuve du robot, sur les œufs, tout en continuant à fouetter, jusqu'à ce que le mélange refroidisse. Incorporez le beurre pommade et le café, fouettez jusqu'à obtenir une crème lisse et homogène. Recouvez de film alimentaire une plaque à pâtisserie d'environ 26 x 36 cm.

Étalez-y de façon uniforme la crème sur environ 1 cm d'épaisseur et placez le tout au réfrigérateur 12 h.

**2. Le jour J,** préparez la ganache au chocolat noir. Hachez le chocolat. Faites chauffer la crème dans une casserole, incorporez le chocolat en plusieurs fois, en mélangeant bien entre chaque ajout. Ajoutez le beurre en morceaux et mélangez jusqu'à obtenir une ganache bien lisse. Laissez refroidir.

**3. Préparez le biscuit Joconde.** Préchauffez le four à 210 °C. Tamisez la poudre d'amandes et le sucre glace dans la cuve du robot. Ajoutez les œufs entiers et fouettez 10 min, pour obtenir un mélange mousseux et léger. Incorporez le beurre et la farine, fouettez 1 min. Dans un saladier, montez les blancs en neige en ajoutant, à mi-parcours, le sucre en

poudre. Incorporez-les délicatement à la préparation précédente, à l'aide d'une spatule. Tapissez la seconde plaque à pâtisserie de papier cuisson et étalez-y la pâte à biscuit sur une épaisseur de 1 cm. Enfournez pour 8 à 12 min, en surveillant bien. Une fois le biscuit cuit, sortez-le du four, et couvrez-le avec un torchon pour conserver l'humidité.

**4. Préparez le sirop au café :** dans une casserole, portez l'eau, le sucre et le café à ébullition. Laissez refroidir.

**5. Procédez au montage.** Posez la plaque avec la crème au beurre devant vous. Décollez le papier cuisson du biscuit, posez ce dernier sur la crème, couvrez avec la seconde plaque à pâtisserie et retournez l'ensemble en maintenant les deux plaques. Ôtez le film alimentaire.

À l'aide d'une spatule, étalez une généreuse couche de ganache sur la crème et roulez le tout délicatement. Tranchez les extrémités pour obtenir une coupe propre. Répartissez le reste de ganache sur la totalité de la bûche, décorez avec de petites meringues et du gingembre confit, saupoudrez de cacao et de paillettes d'or alimentaire. Réservez la bûche au réfrigérateur avant de la servir.

**Notre conseil vin**  
*Un banyuls grand cru*

*Original*

Pour donner du peps et renforcer les arômes, vous pouvez ajouter, dans le sirop au café, 2 c. à soupe de Kahlúa, une liqueur à base de café originaire du Mexique.





## \* \* Bûches féeriques \*

Ce sont celles que l'on attend durant tout le repas, celles qui viennent clore ce moment de fête et de gourmandise. Fruitées, caramélisées, vanillées, épicées... Le plus dur restera de choisir...

Recettes et stylisme Valéry Drouet, assisté de Léa Drouet. Photos Pierre-Louis Viel.

# BÛCHES

## Bûche choux à la crème à la fève tonka

Pour 4 à 6 personnes

Préparation: 1 h

Repos: 4 h Cuisson: 45 min

■ 100 g de sucre pour le caramel

**Pour la crème:** 120 g de beurre ■ 90 g de sucre

■ 40 cl de lait ■ 1 œuf entier + 2 jaunes ■ 25 g de Maïzena ■ 2 pincées de fève tonka râpée

**Pour la pâte à choux:** 150 g de farine ■ 90 g de beurre ■ 4 gros œufs + 1 jaune pour la dorure

■ 20 cl de lait ■ 1 c. à soupe rase de sucre

**Ustensiles:** Film alimentaire pour cuisson

■ 1 poche à pâtisserie ■ 1 douille lisse standard

■ 1 douille de petit diamètre ■ 1 plaque de four

**1. Préparez la crème.** Faites bouillir le lait dans une casserole. Fouettez l'œuf entier et les 2 jaunes avec le sucre dans un récipient. Ajoutez la Maïzena, mélangez puis versez le lait bouillant dessus. Remettez le tout à bouillir 1 min, sur feu moyen, dans la casserole, en fouettant sans arrêt. Laissez reposer ensuite la crème 2 min hors du feu, ajoutez le beurre en morceaux et 2 pincées de fève tonka râpée (photo 1). Mélangez, débarrassez la crème dans un récipient, filmez-la au contact, placez au moins 4 h au réfrigérateur.

**2. Préparez la pâte à choux.** Faites bouillir le lait dans une casserole avec le sucre et le beurre en morceaux. Ajoutez ensuite la farine, mélangez, puis faites dessécher 3 min, sur feu moyen, en remuant avec une spatule. Laissez tiédir, puis incorporez un à un les 4 œufs.

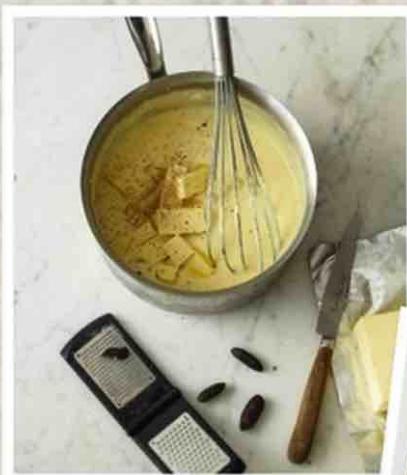
**3. Préchauffez le four à 180 °C.** Tapissez la plaque du four de papier cuisson. Remplissez de pâte à choux la poche munie d'une douille lisse standard, puis réalisez 9 tubes de pâte de 20 cm environ, suffisamment espacés. Mettez-les à cuire 20 min dans le four. Sortez les tubes de pâte à choux, laissez-les refroidir (photo 2). Faites 3 ou 4 trous sous chaque tube, puis garnissez délicatement les tubes avec la crème, à l'aide d'une poche munie d'une douille de petit diamètre (photo 3). Collez les tubes entre eux avec un peu de crème, placez la bûche au réfrigérateur.

**4. Réalisez un caramel** avec 100 g de sucre et 5 cl d'eau. Trempez le fond de la casserole dans l'eau froide pour faire tiédir le contenu. Coupez les extrémités de la bûche pour l'égaliser, versez le caramel en filet sur la bûche (photo 4).

**5. Conservez la bûche** dans un endroit frais jusqu'au moment de servir (mais ne la mettez pas au réfrigérateur car le caramel se liquéfierait).

**Notre conseil vin**

Un champagne demi-sec



1

Quand la crème est prête, plaquez dessus du film alimentaire pour éviter qu'elle ne craquelle en surface.

2

Pensez à espacer suffisamment les tubes de pâte, car ils vont gonfler à la cuisson.



3

Pour garnir complètement de crème les tubes de pâte, percez-les en plusieurs endroits.



4

Pour réaliser des filets de caramel, utilisez une cuillère à café ou une fourchette.



## Bûche hérisson aux amandes

**Pour 4 à 6 personnes**

**Préparation: 1 h**

**Repos: 8 h 30 Cuisson: 25 min**

**Pour le biscuit financier:** 185 g de beurre + 10 g pour le plat ■ 155 g de sucre ■ 5 blancs d'œufs ■ 65 g de farine ■ 80 g de poudre d'amandes ■ 8 cl de sirop d'orgeat

**Pour la mousse amande:** 250 g de fromage blanc ■ 25 cl de crème liquide froide ■ 3 feuilles de gélatine ■ 10 cl de sirop d'orgeat ■ 120 g d'amandes effilées pour la décoration

**Ustensiles:** 1 plat à four de 20 x 15 cm ■ 1 moule à bûche de 20 cm ■ 1 pinceau de cuisine

**1. Préparez le biscuit.** Beurrez un plat à four de 20 x 15 cm, préchauffez le four à 180 °C. Faites chauffer 185 g de beurre dans une casserole, sur feu moyen, jusqu'à ce qu'il devienne noisette. Filtrez-le et laissez-le refroidir. Mélangez la farine et la poudre d'amandes dans un récipient. Versez le beurre noisette, mélangez, puis ajoutez les blancs d'œufs. Versez la préparation dans le plat beurré et faites cuire 15 min au four. Sortez le plat et laissez tiédir avant de démouler le biscuit sur une grille.

**2. Préparez la mousse.** Faites tremper les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide. Égouttez-les, faites-les fondre dans une casserole sur feu très doux, sans faire bouillir. Mélangez le fromage blanc dans un récipient avec le sirop d'orgeat et la gélatine fondue. Montez la crème liquide froide en chantilly bien ferme, mélangez-la avec le fromage blanc.

**3. Mélangez 8 cl de sirop d'orgeat avec 5 cl d'eau.** Découpez 1 rectangle de biscuit de la taille du moule et 4 bandes de biscuit plus étroites. Avec un pinceau, imbibez le rectangle et les bandes de sirop d'orgeat délayé dans l'eau.

**4. Versez un tiers de la mousse amande dans un moule à bûche.** Déposez 2 bandes de biscuit espacées, puis versez la moitié de la mousse restante, ajoutez les 2 autres bandes de biscuit, le reste de mousse, puis le grand rectangle de biscuit, en appuyant légèrement dessus. Lissez la surface. Placez le moule 8 h au réfrigérateur.

**5. Faites griller les amandes effilées dans une poêle, à sec.** Laissez-les refroidir.

**6. Une fois qu'elle est prise,** démoulez la bûche délicatement, en passant le moule sous l'eau chaude. Plantez les amandes effilées de façon régulière dans la bûche pour former un hérisson. Placez la bûche au réfrigérateur jusqu'au moment de servir. Accompagnez d'un coulis de mangue ou d'orange, par exemple.

### Notre conseil vin

*Un moscatto-d'asti*



## Bûche café-noisette

**Pour 4 à 6 personnes**

**Préparation:** 1 h

**Repos:** 6 h 30

**Cuisson:** 20 min

■ 80 g de sucre pour le caramel ■ 100 g de noisettes entières

**Pour le biscuit:** 2 œufs ■ 65 g de sucre

■ 65 g de farine ■ 2 pincées de levure chimique ■ 60 g de pralin de noisettes (poudre)

**Pour la crème au beurre:** 2 œufs

■ 140 g de beurre pommade ■ 95 g de sucre ■ 1 c. à soupe d'extrait de café

**Ustensiles:** 1 pinceau de cuisine

■ 1 moule à bûche de 20 x 8 cm ■ Piques en bois

**1. Réalisez le biscuit.** Préchauffez le four à 180 °C. Fouettez les œufs et le sucre pendant 4 à 5 min, dans un récipient placé dans un bain-marie. Versez ensuite la préparation dans la cuve d'un batteur, fouetez 5 min

jusqu'à ce que cela forme un ruban. Ajoutez délicatement, avec une spatule, la farine tamisée et la levure, puis incorporez le pralin. Versez la pâte sur la plaque du four tapissée de papier cuisson. Enfournez pour 12 min, puis laissez refroidir hors du four.

**2. Réalisez la crème.** Faites cuire le sucre avec 1 c. à soupe d'eau pendant 8 à 10 min, dans une casserole, sur feu doux, jusqu'à l'obtention d'un sirop épais. Laissez tiédir le sirop. Fouettez les œufs entiers dans un récipient placé dans un bain-marie sur feu doux. Versez ensuite les œufs dans la cuve du batteur, fouettez 2 min, puis versez doucement le sirop tiédi sur les œufs en continuant de battre à vitesse moyenne 5 à 6 min, jusqu'à refroidissement. Une fois que la préparation a refroidi, baissez la vitesse, ajoutez le beurre pommade, puis l'extrait de café.

**3. Taillez 3 rectangles** de biscuit de la taille du moule. Badigeonnez le

moule de crème au café, déposez un rectangle de biscuit, puis de la crème, ajoutez un deuxième rectangle de biscuit, puis le reste de crème et terminez par du biscuit. Lissez la surface du moule avec une spatule et placez la bûche 6 h au réfrigérateur.

**4. Réalisez un caramel** avec 80 g de sucre et 1 c. à soupe d'eau. Plongez le fond de la casserole dans l'eau froide pour arrêter la cuisson, laissez-le tiédir puis, à l'aide d'une pique en bois, plongez les noisettes entières dedans pour les enrober. Déposez-les ensuite sur du papier cuisson et laissez refroidir.

**5. Démoulez la bûche** délicatement en passant le moule sous l'eau chaude. Décorez la bûche avec les noisettes au caramel et servez éventuellement accompagné de crème anglaise nature ou au café.

### Notre conseil vin

*Un maury vin doux naturel*



## Bûche vanillé et noix de pécan

**Pour 4 à 6 personnes**

**Préparation:** 1 h

**Repos:** 15 h **Cuisson:** 25 min

**Pour l'insert et la déco:** 150 g de praliné (pâte) ■ 50 g de noix de pécan ■ 50 g de sucre

**Pour le biscuit:** 2 petits œufs + 2 blancs

■ 80 g de noix de pécan réduites en poudre

■ 80 g de sucre glace ■ 20 g de sucre

semoule ■ 20 g de farine tamisée ■ 20 g de beurre fondu ■ 1 pincée de sel

**Pour la mousse vanille:** 4 g de gélatine

en feuille ■ 3 jaunes d'œufs ■ 60 g de sucre

■ 10 cl de lait entier ■ 2 gousses de vanille

■ 35 cl de crème liquide

**Ustensiles:** 1 moule à bûche en silicone

de 20 cm de long ■ 1 moule à insert en

silicone ■ Piques en bois

**1.** Versez le praliné dans le moule à insert en silicone, laissez et placez 4 h au congélateur.

**2. Préparez le biscuit.** Préchauffez le four à 200 °C. Mettez la poudre de noix de pécan et le sucre glace avec les 2 œufs entiers dans un récipient, fouettez pour obtenir un mélange homogène. Montez les 2 blancs d'œufs en

neige avec une pincée de sel dans la cuve d'un batteur, ajoutez le sucre semoule pour obtenir une meringue légère. Incorporez un tiers de cette dernière dans la préparation, puis ajoutez le reste en mélangeant délicatement. Ajoutez la farine et le beurre fondu, mélangez en soulevant la préparation avec une spatule. Versez sur la plaque du four tapissée de papier cuisson, lissez la surface, placez dans le four et faites cuire le biscuit 12 à 14 min, jusqu'à ce qu'il soit doré. Laissez refroidir hors du four.

**3. Préparez la mousse.** Mettez la gélatine à ramollir dans un bol d'eau froide.

Faites bouillir le lait dans une casserole avec 15 cl de crème liquide et les gousses de vanille fendues et grattées. Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre. Versez le lait bouillant sur les jaunes, mélangez, puis remettez dans la casserole et faites cuire sur feu doux, en remuant sans cesse, pendant 4 à 5 min, pour obtenir une crème anglaise. Hors du feu, ajoutez la gélatine égouttée, mélangez, puis laissez refroidir. Montez 20 cl de crème en chantilly. Incorporez cette dernière dans

la crème anglaise refroidie, en mélangeant doucement à l'aide d'une spatule.

**4. Découpez 2 rectangles de biscuit de la taille du moule.** Démoulez l'insert praliné congelé. Versez la moitié de la mousse vanille dans le moule, déposez l'insert et un rectangle de biscuit au centre, versez le reste de mousse, déposez l'autre rectangle de biscuit dessus et lissez la surface. Replacez aussitôt le moule au moins 8 h au congélateur. Au bout de ce temps, retirez le moule en silicone, déposez la bûche surgelée sur un plat de service, placez-la 3 à 4 h au réfrigérateur pour la faire décongeler doucement.

**5. Réalisez un caramel** dans une casserole avec 50 g de sucre et 1 c. à soupe d'eau. Laissez-le tiédir, puis, à l'aide de piques en bois, trempez les noix de pécan dedans, pour les enrober de caramel, déposez-les sur du papier cuisson et laissez-les refroidir.

**6. Au moment de servir,** déposez les noix de pécan caramélisées sur la bûche et servez.

### Notre conseil vin

*Un muscat-de-beaumes-de-venise*





## Bûche façon merveilleux à la crème de marrons

**Pour 4 à 6 personnes**

**Préparation:** 40 min

**Repos:** 6 h

**Cuisson:** 2 h

**Pour la meringue :** 80 g de blancs d'œufs ■ 80 g de sucre semoule ■ 80 g de sucre glace tamisé ■ 1 pincée de sel

**Pour la garniture :** 20 cl de crème entière liquide ■ 250 g de crème de marrons ■ 30 g de sucre glace ■ 120 g de chocolat noir ou au lait

**Ustensiles :** 1 poche à pâtisserie munie de 1 douille lisse

**1. Réalisez la meringue.** Préchauffez le four à 120 °C. Montez les blancs d'œufs en neige bien ferme avec une

pincée de sel. Tout en continuant de fouetter, versez le sucre semoule, puis fouettez 4 à 5 min à vitesse moyenne. Ajoutez le sucre glace tamisé, mélangez à petite vitesse, puis terminez de mélanger délicatement avec une spatule. Sur la plaque du four tapissée de papier cuisson, à l'aide d'une poche munie d'une douille lisse, réalisez 3 rectangles de meringue de 3 tailles différentes (un grand rectangle, un moyen, un petit). Faites cuire les meringues pendant 2 h dans le four. Laissez-les ensuite refroidir.

**2. Mettez la crème liquide** dans la cuve d'un batteur avec le sucre glace, fouettez à vitesse moyenne jusqu'à l'obtention d'une chantilly onctueuse.

Mélangez-la avec la crème de marrons.

**3. Réalisez des copeaux de chocolat** avec un couteau ou un épluche-légumes.

**4. Déposez le grand rectangle** de meringue sur un plat de service, recouvrez-le d'un peu de chantilly aux marrons, puis placez le rectangle de meringue de taille moyenne dessus, étalez un peu de chantilly aux marrons, placez le dernier rectangle de meringue, puis couvrez le tout avec le reste de chantilly aux marrons.

**5. Parsemez la bûche** de copeaux de chocolat et placez au moins 6 h au réfrigérateur avant de déguster.

**Notre conseil vin**  
*Un rivesaltes ambré*



# BÛCHES



## Bûche tatin

Pour 4 à 6 personnes

Préparation: 1 h 10

Repos: 9 h 30 Cuisson: 50 min

■ 2 grosses pommes golden ■ 25 g de beurre ■ 1 c. à soupe de miel liquide

Pour le sablé: 70 g de farine ■ 60 g de beurre mou ■ 60 g de sucre ■ 1/2 blanc d'œuf ■ 3 g de levure chimique ■ 2-3 pincées de sel

Pour la crème Chiboust: 25 cl de lait

■ 2 œufs ■ 120 g de sucre ■ 25 g de Maïzena ■ 1 gousse de vanille ■ 2 feuilles de gélatine

Pour le caramel: 70 g de sucre

■ 10 cl de crème liquide ■ 20 g de beurre

Ustensiles: 1 terrine de 18 x 8 cm ■ Film alimentaire pour cuisson ■ 1 thermomètre de cuisson

1. Épluchez et videz les pommes, coupez-les en petits cubes. Faites-les revenir 15 min, dans une casserole, avec le beurre sur feu doux. Ajoutez le miel, laissez cuire encore 15 min, jusqu'à ce qu'elles soient bien confites. Laissez refroidir, déposez-les sur une feuille de film alimentaire, roulez-les en forme de boudin de la longueur de la terrine et ficelez les extrémités. Placez le boudin 3 h au congélateur.

2. Préparez le sablé. Mélangez le beurre mou dans un récipient, avec le sucre et le sel. Ajoutez le demi-blanc d'œuf, la levure et la farine. Étalez la pâte en rectangle un peu plus grand que la terrine, sur la plaque du four tapissée de papier cuisson. Placez la plaque 30 min au réfrigérateur.

3. Commencez la préparation de la crème Chiboust. Faites tremper les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide. Faites bouillir le lait, dans une casserole, avec la gousse de vanille fendue et grattée.

Séparez les blancs des jaunes d'œufs. Réservez les blancs. Fouettez les jaunes avec 60 g de sucre dans un récipient, ajoutez la Maïzena, mélangez. Versez le lait bouillant dessus, en fouettant, puis reversez le tout dans la casserole et faites bouillir 1 min sur feu moyen, en fouettant sans cesse. Retirez aussitôt du feu, ajoutez la gélatine égouttée, mélangez. Transvasez la crème dans un récipient, filmez-la au contact et laissez-le refroidir.

4. Préchauffez le four à 180 °C, faites cuire le sablé 12 à 13 min dans le four. Laissez-le refroidir, coupez-le à la taille exacte du haut de la terrine.

5. Terminez la crème Chiboust. Faites cuire les 60 g de sucre restants avec

1 c. à soupe d'eau, à 118 °C, dans une casserole, pour obtenir un sirop épais. Montez les blancs d'œufs en neige dans la cuve d'un batteur, versez le sirop tiède dessus, laissez tourner 6 à 8 min. Fouettez la crème pâtissière pour la lisser, incorporez délicatement la préparation précédente (meringue italienne).

6. Retirez le film du boudin de pommes confites. Chemisez la terrine de papier cuisson. Versez la moitié de la crème Chiboust dedans, déposez le boudin de pommes au centre, couvrez avec le reste de crème et déposez le sablé dessus, en l'enfonçant légèrement. Placez la terrine 6 h au réfrigérateur.

7. Réalisez un caramel avec 70 g de sucre et 2 c. à soupe d'eau. Hors du feu, ajoutez la crème et le beurre en petits morceaux. Remettez la casserole sur feu doux en fouettant, pendant 1 min, versez le caramel dans un bol, laissez-le refroidir.

8. Démoulez la bûche délicatement en passant le moule sous l'eau chaude, déposez-la sur un plat de service, nappez-la de caramel et servez.

**Notre conseil vin**  
*Un blanquette-de-limoux*



## Bûche pavlova à l'orange et aux fruits de la Passion

**Pour 4 à 6 personnes**

**Préparation : 45 min**

**Repos : 3 h Cuisson : 1 h 30**

**Pour la meringue :** 140 g de blancs d'œufs ■ 140 g de sucre semoule ■ 120 g de sucre glace tamisé ■ 1 pincée de sel

**Pour la garniture :** 25 cl de crème liquide entière ■ 3 oranges ■ 3 fruits de la Passion ■ 5 cl de jus d'orange ■ 50 g de sucre semoule ■ 50 g de sucre glace ■ 1 pincée de sel

**Ustensiles :** 1 poche munie de 1 grosse douille lisse

**1. Préparez la meringue.** Préchauffez le four à 110 °C. Montez les blancs d'œufs en neige avec une pincée de sel. Quand ils commencent à monter en neige, versez le sucre semoule en pluie, laissez tourner 5 min. Baissez légèrement la vitesse du batteur, versez le sucre glace tamisé et laissez tourner 3 min. Tapissez la plaque du four de papier cuisson. Sur celle-ci, à l'aide d'une poche munie d'une grosse douille lisse, déposez des boules de meringue, en les collant les unes contre les autres sur 2 niveaux, pour former une bûche. Mettez la meringue à cuire 1 h 30 dans le four. Sortez la meringue, laissez-la reposer au moins 3 h à l'air libre.

**2. Pelez les oranges,** prélevez les suprêmes. Mettez-les dans une casserole avec l'intérieur des fruits de la Passion, le jus d'orange et 50 g de sucre semoule. Faites cuire le tout 15 min sur feu moyen, puis laissez refroidir.

**3. Montez la crème en chantilly :** quand elle commence à monter, ajoutez 50 g de sucre glace et continuez de battre pour obtenir une chantilly bien ferme.

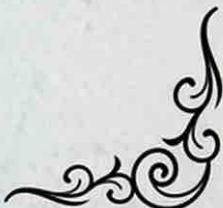
**4. Creusez légèrement** le dessus de la meringue, répartissez la préparation à l'orange et aux fruits de la Passion dessus. Mettez la chantilly dans la poche munie de la grosse douille lisse et répartissez-la tout autour de la garniture aux fruits. Décorez éventuellement de zeste râpé prélevé sur une orange bio.

### Notre conseil vin

Un muscat vendanges tardives



*Une bûche aérienne  
et fruitée, qui vient à point nommé  
conclure un repas copieux*



# Irrésistible chocolat !

Associé à du caramel au beurre salé, des noisettes, du café ou encore des cerises amarena, le chocolat se marie avec toutes nos envies gourmandes.

Ne reste plus qu'à trouver la recette qui nous fera fondre cette année...

Recettes et stylisme Delphine Lebrun. Photos Claire Payen.

*Layer cake  
chocolat-café aux  
noisettes caramélisées*

Recette ci-contre



## À la mode

Devenu incontournable dans les gâteaux à étages, le molly cake est une sorte de génoise additionnée de crème fouettée avant cuisson, ce qui le rend très moelleux et léger !

## Layer cake chocolat-café aux noisettes caramélisées

**Pour 10 personnes**

**Préparation : 1 h**

**Repos : 30 min**

**Cuisson : 1 h 15**

**Pour le molly cake :** 260 g de farine ■ 150 g de sucre ■ 4 œufs ■ 60 g de cacao amer en poudre ■ 30 cl de crème liquide entière bien froide ■ 1,5 sachet de levure chimique

**Pour le sirop :** 200 g de sucre ■ 25 cl d'eau

**Pour la crème au mascarpone :**

400 g de mascarpone ■ 350 g de crème liquide entière ■ 40 g de sucre ■ 80 g de chocolat au lait ■ 1 c. à café d'extrait de café ■ 5 cl de café

**Pour les noisettes :** 100 g de sucre ■ 20 noisettes décortiquées

**Ustensiles :** 1 moule à molly cake de 18 cm de diamètre et de 10 cm de hauteur ■ 1 pinceau de cuisine ■ Piques en bois ■ 1 poche munie de 1 douille cannelée ■ Film alimentaire pour cuisson

**1. La veille,** préparez la crème au mascarpone. Faites fondre le chocolat au bain-marie et réservez. Dans une casserole, chauffez la crème liquide jusqu'à ébullition, puis mélangez avec le chocolat et le café. Filmez au contact et laissez refroidir au réfrigérateur. Fouettez la crème au chocolat avec le mascarpone, le sucre et l'extrait de café, jusqu'à l'obtention d'une texture ferme et lisse (photo 1).

### 2. Préparez le molly cake.

Préchauffez le four à 150 °C. Fouetez les œufs et le sucre jusqu'à ce qu'ils deviennent mousseux et doublent de volume. Dans un bol, mélangez les ingrédients secs : farine, levure et cacao. Tamisez cette préparation au-dessus des œufs et incorporez-la délicatement avec une maryse. Fouettez la crème liquide jusqu'à l'obtention d'une texture ferme, puis, à l'aide d'une spatule, ajoutez-la progressivement à la préparation précédente. Versez l'appareil obtenu dans un moule à molly cake, de 18 cm de diamètre et de 10 cm de hauteur, chemisé

de papier cuisson. Enfournez pour 1 h 15, en surveillant : la lame d'un couteau doit ressortir sèche.

**3. Préparez le sirop :** versez le sucre et l'eau dans une casserole, puis portez à ébullition jusqu'à ce que le sucre soit totalement dissous. Attendez le complet refroidissement avant utilisation. Coupez le gâteau en 3 disques de même épaisseur. Imbibez de sirop chaque disque de biscuit à l'aide d'un pinceau de cuisine.

**4. Posez le premier disque** sur un plat de service, puis étalez de la crème mascarpone sur toute la surface, en dépassant légèrement sur les bords. Posez le deuxième disque de biscuit et recouvrez de nouveau de crème. Répétez cette opération avec le dernier disque de biscuit et la crème (photo 2), en réservant un peu de crème pour la finition. Enfin, à l'aide d'une spatule, lissez le dessus et tout le tour du gâteau pour faire apparaître les bords (photo 3). Réservez au réfrigérateur.

**5. Piquez chaque noisette** sur une pique en bois. Faites un caramel à sec : chauffez le sucre doucement dans une casserole, sans mélanger l'intérieur (vous pouvez juste remuer la casserole de temps à autre, de façon à répartir le sucre qui commence à fondre), jusqu'à ce qu'il prenne une belle couleur ambrée. Trempez ensuite une à une les noisettes dans le caramel (photo 4). Plantez au fur et à mesure les piques dans du polystyrène ou un carton, noisette en bas, afin que le caramel file et puisse former une pointe. Laissez sécher ainsi pendant au moins 15 min, jusqu'à ce que le caramel fige. Vous pouvez entreposer la plaque de polystyrène sur une étagère (maintenue par un poids), les noisettes dans le vide.

**6. Décorez le gâteau** avec la crème restante placée dans une poche munie d'une douille cannelée, déposez les noisettes caramélisées.

**Notre conseil vin**  
Un maury vin doux naturel



**1**  
Lorsque la crème au chocolat est bien froide, montez-la au robot ou à la main avec le mascarpone et l'extrait de café.



**2**  
Recouvrez chaque disque de gâteau d'une généreuse couche de crème au mascarpone puis pressez.



**3**  
Utilisez de préférence une spatule coudée pour retirer le surplus de crème.



**4**  
Si le caramel est trop liquide pour filer, attendez qu'il fige légèrement pour y plonger les noisettes.



## CHOCOLAT

### Bûche de Noël comme une forêt-noire, cerises amarena

**Pour 8 personnes**

**Préparation : 1 h**

**Repos : 1 h**

**Cuisson : 10 min**

**Pour la génoise :** 4 œufs ■ 90 g de farine ■ 100 g de sucre en poudre ■ 50 g de cacao amer en poudre ■ 1 c. à café de levure chimique

**Pour la crème mascarpone :**

250 g de mascarpone ■ 30 cl de crème liquide entière bien froide ■ 60 g de sucre glace ■ 1 c. à café d'extrait de vanille ■ 320 g de cerises amarena

**Pour la décoration :** Copeaux de chocolat  
**Ustensile :** 1 pinceau de cuisine

**1. Préparez la crème mascarpone :** fouettez au batteur le mascarpone avec la crème liquide bien froide et l'extrait de vanille, en ajoutant le sucre glace petit à petit. Réservez au réfrigérateur.

**2. Préparez la génoise.** Préchauffez le four à 190 °C. Séparez les blancs des jaunes. Fouettez les jaunes et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Battez les blancs en neige, puis incorporez-les aux jaunes avec une maryse. Mélangez la farine, la levure et le cacao dans un bol, puis tamisez-les au-dessus de la préparation précédente. Mélangez délicatement. Répartissez la pâte en une couche fine et uniforme, sur une plaque tapissée de papier cuisson. Faites cuire 10 min en surveillant.

**3. Lorsque la génoise est cuite,** sortez la plaque et recouvrez-la d'un torchon humide pour garder le gâteau moelleux. Laissez refroidir.

**4. Une fois que la génoise a refroidi,** retirez le torchon, puis imbibez-la du sirop des cerises amarena à l'aide d'un pinceau de cuisine. Étalez ensuite la crème montée au mascarpone, en en gardant un peu pour le tour de bûche. Répartissez quelques cerises amarena, puis roulez le biscuit en serrant bien.

**5. Étalez une fine couche** de crème sur la surface de la bûche, puis parsemez de copeaux de chocolat et de cerises.

**Notre conseil vin**  
*Un banyuls rimage*

#### Astuce

Pour une présentation soignée, coupez les extrémités de la bûche à l'aide d'un grand couteau cranté avant de décorer de copeaux de chocolat et de cerises.





## Bundt cake chocolat-caramel au beurre salé, noix de pécan et fleur de sel

**Pour 6 personnes**

**Préparation : 30 min**

**Repos : 1 h Cuisson : 30 min**

■ 200 g de chocolat noir ■ 90 g de farine + un peu pour le moule ■ 150 g de beurre demi-sel + un peu pour le moule ■ 120 g de sucre ■ 3 œufs ■ 1 sachet de levure chimique

**Pour le caramel au beurre salé :**

100 g de sucre ■ 12 cl de crème liquide ■ 50 g de beurre demi-sel ■ 1 c. à café d'extrait de vanille

**Pour la décoration :** 1 poignée de noix de pécan ■ Fleur de sel

**Ustensile :** 1 moule à bundt cake

**1. Préchauffez le four** à 180 °C. Faites fondre le chocolat au bain-marie avec le beurre coupé en dés, puis réservez.

**2. Dans un saladier,** mélangez le sucre, la farine et la levure. Incorporez les œufs un à un. Versez ensuite le mélange chocolat-beurre et mélangez. Versez l'appareil dans un moule à bundt cake préalablement beurré et fariné.

Enfournez 25 à 30 min en surveillant bien. Lorsque le gâteau est cuit, attendez le complet refroidissement avant de le démouler.

**3. Préparez le caramel** au beurre salé. Réalisez un caramel à sec en chauffant le sucre doucement dans une casserole,

sans mélanger l'intérieur (vous pouvez remuer la casserole de temps à autre de façon à répartir le sucre qui commence à fondre) jusqu'à ce qu'il ait une belle couleur ambrée. Ajoutez ensuite le beurre en dés et mélangez. Chauffez un peu la crème liquide et l'extrait de vanille, puis versez dans le caramel et mélangez de nouveau pour obtenir une consistance lisse et homogène. Arrosez le gâteau de caramel au beurre salé. Décorez de noix de pécan et parsemez d'une pincée de fleur de sel au moment de servir.

**Notre conseil vin**

*Un rivesaltes vieux*





## Charlotte au chocolat, crème de marrons et mangue

**Pour 6 personnes**

**Préparation : 30 min**

**Repos : 12 h Cuisson : 5 min**

■ 30 biscuits à la cuillère ■ 4 œufs ■ 180 g de chocolat ■ 30 cl de café ■ 30 cl de crème liquide entière froide ■ 250 g de crème de marrons ■ 1 mangue

■ 1 gousse de vanille

**Pour la sauce au chocolat :**

100 g de chocolat noir ■ 2 c. à soupe d'huile de coco

**Pour la décoration :** Feuilles de menthe

**Ustensile :** 1 moule à charlotte de 18 cm de diamètre

**1.** La veille, séparez les blancs des jaunes d'œufs, puis montez les blancs en neige ferme et réservez. Faites fondre

le chocolat au bain-marie. Ajoutez la crème de marrons et les jaunes d'œufs, mélangez puis laissez refroidir.

**2. Préparez le café.** Trempez-y rapidement les biscuits à la cuillère, puis tapissez de biscuits les bords d'un moule à charlotte chemisé de film alimentaire.

**3. Épluchez et coupez** la mangue en petits dés dans un bol. Fendez la gousse de vanille en deux, puis grattez les graines. Mélangez-les avec la mangue. Ajoutez les blancs en neige à la préparation au chocolat, en mélangeant délicatement avec une maryse. Versez jusqu'à mi-hauteur dans le moule à charlotte tapissé de biscuits, recouvrez de la moitié des dés de mangue et d'une couche

de biscuits trempés dans le café, puis remplissez le moule jusqu'en haut, en lissant à la spatule la surface. Recouvez à nouveau de biscuits au café. Réservez au réfrigérateur et laissez prendre toute la nuit.

**4. Le jour J,** faites fondre le chocolat avec l'huile de coco dans un bol, quelques secondes, au micro-ondes, ou à la casserole, jusqu'à obtenir une consistance homogène.

**5. Au moment de servir,** démoulez délicatement la charlotte et nappez-la de sauce au chocolat. Décorez avec des petits dés de mangue à la vanille et quelques feuilles de menthe.

**Notre conseil d'accompagnement**  
*Un rhum agricole vieux*





## Cheese-cake au chocolat et sarrasin grillé

**Pour 6 personnes**

**Préparation : 20 min**

**Repos : 13 h**

**Cuisson : 5 min**

■ 200 g de sablés au chocolat ■ 80 g de beurre ■ 250 g de chocolat + un peu pour la décoration ■ 20 cl de crème liquide entière bien froide ■ 250 g de mascarpone ■ 150 g de fromage frais type Philadelphia ■ 90 g de sucre ■ 1 c. à café d'extrait de vanille ■ 1 c. à soupe de cacao amer en poudre ■ 30 g de sarrasin à torréfier  
**Ustensiles :** 1 cercle à pâtisserie  
■ 1 bande de Rhodoïd

1. La veille, faites fondre le beurre et écrasez les sablés finement (vous pouvez les placer dans une poche hermétique et les écraser avec un rouleau à pâtisserie). Mélangez ensuite le beurre fondu et la poudre de biscuits. Placez le cercle à pâtisserie sur une plaque et recouvrez la paroi intérieure d'une bande de film Rhodoïd. Répartissez le mélange beurre-biscuits, en tassant bien, et laissez refroidir 1 h au réfrigérateur.
2. Faites fondre le chocolat au bain-marie et réservez. Dans un saladier ou dans la cuve d'un robot pâtissier, battez ensemble le mascarpone, le fromage frais, le sucre et l'extrait de vanille. Ajoutez le chocolat

fondu et mélangez à l'aide d'une maryse. Montez la crème liquide en chantilly, puis incorporez-la au mélange précédent.

**3. Versez la préparation** sur la base de biscuits, lissez la surface à l'aide d'une spatule. Laissez prendre au réfrigérateur pendant toute une nuit.

**4. Le lendemain**, faites griller légèrement les graines de sarrasin à la poêle. Saupoudrez le gâteau de cacao avant le démoulage. Démoulez le cheese-cake sur un plat de service et parsemez de graines de sarrasin torréfiées.

### Notre conseil vin

*Un vouvray moelleux*



*Un délicieux jeu de textures entre croquant, crémeux et croustillant, dans une véritable gourmandise...*





## Semifreddo à la mousse au chocolat, pralin, framboises et pistaches

Pour 6 personnes

Préparation: 15 min

Repos: 12 h

Cuisson: 5 min

- 250 g de chocolat noir ■ 8 œufs
- 150 g de beurre ■ 75 g de pistaches décortiquées + un peu pour la déco
- 100 g de pralin + un peu pour la finition
- 300 g de framboises surgelées ■ Sel
- Ustensile:** 1 moule à cake

1. Recouvrez les parois d'un moule à cake avec du film alimentaire. Cassez le chocolat en morceaux, coupez le beurre en dés, puis faites-les fondre ensemble au bain-marie et réservez.
2. Séparez les blancs des jaunes d'œufs. À l'aide d'un batteur ou d'un robot, montez les blancs en neige ferme avec une pincée de sel. Mélangez les jaunes avec le chocolat fondu. Incorporez ensuite délicatement les blancs en neige dans le chocolat. Concassez grossièrement les pistaches.
3. Tapissez le fond du moule de la moitié du pralin et des pistaches. Versez l'appareil à mi-hauteur du moule. Parsemez de framboises tout du long (réservez-en quelques-unes pour la décoration), de pistaches et de pralin puis recouvrez du reste de l'appareil. Placez au congélateur au moins 12 h.
4. Démoulez sur un plat de service en ôtant le film, puis parsemez de framboises surgelées pour un effet givré (elles décongeleront en quelques minutes), de pistaches concassées et de pralin. Servez aussitôt.

### Notre conseil vin

Un gewürztraminer vendanges tardives



## Pavlova chocolat, poires confites à la vanille et au thé de Noël

**Pour 6 personnes**

**Préparation:** 30 min

**Repos:** 12 h

**Cuisson:** 2 h

**Pour la meringue chocolat:** 6 blancs d'œufs ■ 300 g de sucre en poudre

■ 1 c. à café de vinaigre blanc ■ 1 c. à soupe de féculle de maïs ■ 50 g de chocolat noir

**Pour les poires pochées:** 3 poires

■ 2 c. à soupe de thé de Noël ■ 1 gousse vanille ■ 1 litre d'eau ■ 300 g de sucre complet ■ 1 fève tonka

**Pour la chantilly:** 40 cl de crème liquide entière bien froide ■ 60 g de sucre glace

**Pour le coulis chocolat:** 200 g de chocolat noir

**1. La veille,** préparez la meringue. Préchauffez le four à 150 °C en chaleur tournante. Faites fondre 50 g de chocolat et réservez pour qu'il redescende à température ambiante. Séparez les jaunes et les blancs, puis montez les blancs en neige bien ferme. Quand ils commencent à bien monter, incorporez le sucre petit à petit, tout en continuant à fouetter jusqu'à l'obtention d'un aspect lisse et brillant.

**2. Dans un bol,** mélangez le vinaigre avec la féculle de maïs, puis incorporez ce mélange aux blancs en neige, tout en fouettant. Sur une plaque tapissée de papier cuisson, formez une meringue de 20 cm de diamètre. Dessinez une spirale de chocolat fondu dans la meringue. Baissez la température du four à 120 °C, toujours en chaleur tournante, et enfournez pour 2 h. Une fois qu'elle est cuite, laissez

la meringue refroidir dans le four éteint, porte entrouverte.

**3. Épluchez les poires** en les laissant entières. Dans une casserole, faites bouillir l'eau avec le sucre complet, la gousse de vanille grattée et le thé. Plongez-y les poires pendant 20 min, à feu doux. Égouttez-les et réservez-les au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

**4. Le jour J,** fouettez la crème liquide en chantilly bien ferme en ajoutant peu à peu le sucre glace. Surnommez la meringue de chantilly.

**5. Découpez les poires** en lamelles, puis disposez-les joliment sur la pavlova. Arrosez de chocolat fondu et râpez un peu de fève tonka sur le dessus avant de déguster.

**Notre conseil vin**  
*Un jurançon moelleux*





Laura Zavan

# \* \* Le réveillon italien de Laura \*

Cette année, mettez le cap de l'autre côté des Alpes !  
Salade colorée, pâtes farcies, couronne de riz, tourte  
généreuse ou tiramisu revisité nous font déjà saliver...

Recettes et stylisme **Laura Zavan**. Photos **Valérie Lhomme**.



Une salade raffinée  
et originale



Une tourte goûteuse  
d'origine napolitaine



Une garniture  
royale



Une étonnante  
recette de pâtes



Des raviolis tout  
en délicatesse



Un tiramisu revisité  
pour l'occasion



Italie



Couleurs et textures jouent les contrastes dans cette salade marquée par l'accent iodé de la poutargue: une entrée de caractère!



## Salade de fenouil, orange et poutargue

**Pour 6 personnes**

**Préparation: 20 min**

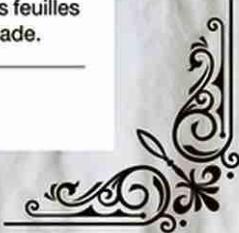
- 2-3 bulbes de fenouil ■ 8 endives rouges ou 1 salade trévise tardive
- 2 oranges bio ■ 1 citron
- 1/2 poutargue ■ 12 feuilles de menthe
- 5 c. à soupe d'huile d'olive

**1.** Nettoyez les bulbes de fenouil et coupez-les finement à la mandoline (ou avec un couteau bien aiguisé). Râpez le zeste d'une orange, puis pelez les oranges et découpez les quartiers à vif. Pressez les peaux intérieures pour récupérer un peu de jus, réservez. Coupez les endives rouges (ou la trévise) dans le sens de la longueur, lavez-les et essorez-les. Pressez le citron.

**2.** Réunissez le fenouil, les endives et les suprêmes d'orange dans un plat.

**3.** Environ 5 min avant de servir, salez, ajoutez le zeste râpé, le jus d'orange, le jus du citron et l'huile d'olive. Coupez la poutargue en lamelles, ciselez les feuilles de menthe et parsemez-en la salade.

**Notre conseil vin**  
*Un bandol rosé*





Le plat typiquement napolitain se déguste traditionnellement la veille de Noël.

## Tourte à la scarole

**Pour 16 à 20 bouchées**

**Préparation:** 40 min

**Repos:** 3 h

**Cuisson:** 1 h

**Pour la pâte à pizza:** 600 g de farine T45

■ 250-300 g d'eau tiède ■ 15 g de levure fraîche de boulanger ou 5 g de levure sèche de boulanger ■ 50 g de beurre à température ambiante ■ 1/2 c. à café de sucre ■ 2 c. à café de sel fin gris

**Pour la farce:** 2 scaroles ■ 30 g d'anchois à l'huile ■ 100 g d'olives noires de Gaeta (ou de Kalamata) ■ 50 g de petits raisins secs ■ 50 g de pignons de pin

■ 1 c. à soupe de câpres au sel (à défaut, utilisez plus d'olives) ■ 2 gousses d'ail

■ 2 c. à soupe d'huile d'olive + 1 c. à soupe pour badigeonner ■ Sel, poivre

**Ustensiles:** 1 robot pétrisseur

■ 1 pinceau de cuisine

**1. Dans le bol d'un robot pétrisseur,** délayez la levure dans 50 g d'eau tiède avec le sucre. Laissez reposer 10 min avant d'incorporer la farine, 200 g d'eau (ou plus, au besoin) et le beurre mou. Ajoutez le sel et continuez à pétrir jusqu'à ce que le mélange soit lisse et homogène. Formez une boule et placez-la dans un grand bol, couvrez de film alimentaire et laissez lever pendant environ 2 h, dans un endroit tiède (près d'un radiateur, par exemple).

**2. Faites tremper les raisins secs** dans de l'eau chaude. Dénoyez les olives. Rincez les câpres à l'eau.

**3. Nettoyez les scaroles,** essorez-les puis coupez-les en morceaux d'environ 3 cm de long.

**4. Faites revenir 2 gousses d'ail** pelées et coupées en deux dans une poêle, avec un peu d'huile. Ajoutez les anchois et faites-les fondre dans l'huile. Ajoutez les scaroles, les raisins secs égouttés, les

pignons, les olives dénoyautées et les câpres hachées. Salez légèrement, poivrez, faites cuire environ 10 min. Égouttez l'excédent d'eau et laissez refroidir.

**5. Préchauffez le four à 180 °C.**

Divisez la pâte en deux morceaux et étalez-les à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Huilez un moule rectangulaire ou rond et tapissez le fond et les côtés avec la moitié de la pâte. Piquez le fond et remplissez avec la garniture. Refermez la tourte avec l'autre moitié de la pâte, en soudant bien les bords, puis piquez la surface avec les dents d'une fourchette. Badigeonnez le dessus d'huile à l'aide d'un pinceau de cuisine.

**6. Faites cuire la tourte** au four pendant environ 45 min. Laissez-la refroidir avant de la servir.

### Notre conseil vin

*Un pinot grigio*



Le riz noir artemide est issu d'un croisement entre le riz venere (grain moyen et noir) et du riz de type indica (grain long et blanc). À défaut, un riz venere conviendra.



## Couronne de riz noir aux légumes rôtis

**Pour 8 personnes**

**Préparation: 40 min**

**Cuisson: 1 h 30**

- 400 g de riz noir italien de variété artemide (en épicerie italienne ou en boutique bio) ■ 1 chou frisé moyen
- 1 petit chou-fleur ■ 2 poireaux
- 1 petite courge butternut ou 1 potimarron ■ 1 grosse betterave crue
- 4 carottes de différentes couleurs
- 120 g de parmesan, de 24 mois
- 6 c. à soupe d'huile d'olive ■ Sel, poivre
- Ustensile:** 1 moule en forme de couronne

**1. Versez le riz dans un égouttoir et rincez-le sous l'eau courante. Portez à ébullition une grande quantité d'eau**

légèrement salée et faites cuire le riz environ 35 min. Goûtez pour vérifier la cuisson. Égouttez-le. Mélangez avec l'huile d'olive et 60 g de parmesan râpé.

**2. Lavez les légumes,** détachez les feuilles du chou frisé et ébouillantez-les 5 min. Gardez 4 à 5 feuilles pour la présentation, coupez le reste en morceaux.

**3. Préchauffez le four à 200 °C.** Détachez les fleurettes du chou-fleur. Coupez les poireaux en rondelles de 2 cm d'épaisseur. Épluchez la betterave, coupez-la en tranches de 1 cm, puis en morceaux. Coupez la courge et les carottes en tranches de 1 cm.

**4. Disposez les légumes,** sans les superposer, sur 2 plaques à four tapissées de papier cuisson.

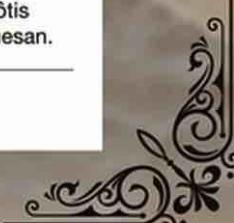
Badigeonnez les légumes d'huile d'olive, salez et enfournez jusqu'à ce qu'ils soient cuits, soit entre 15 et 40 min : testez la cuisson avec la pointe d'un couteau. Laissez-les refroidir, puis coupez la moitié des légumes en petits morceaux.

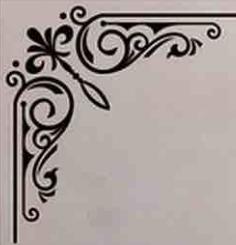
**5. Mélangez le riz** avec les légumes coupés en petits morceaux puis remplissez-en un moule à couronne. Placez le moule au four à 100 °C, 30 min avant de passer à table.

**6. Démóulez le riz aux légumes** sur une assiette tapissée de feuilles de chou et décorez-le avec les légumes rôtis restants et des copeaux de parmesan.

### Notre conseil vin

*Un touraine-amboise blanc*





Des recettes festives totalement différentes des nôtres,  
mais non moins succulentes !



Un pur délice, inspiré du pasticcio in crosta de la Renaissance ! Sous la pâte brisée légèrement sucrée, une originale farce de pâtes...



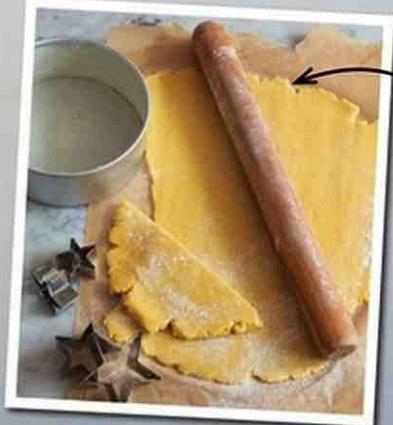
1

Pour obtenir de fines tranches de truffe, vous pouvez utiliser une mandoline.



2

Étalez un disque de pâte assez grand pour couvrir le fond et les bords du moule.



3

Dans le moule, versez la moitié des pâtes, couvrez d'une couche de parmesan, puis ajoutez les pâtes et le fromage restants.



4

Pour un rendu parfait, prévoyez des emporte-pièces de différentes tailles du même motif, en forme d'étoile, sapin, trèfle...



## Timbale de pâtes en croûte au ragoût de veau et truffe noire

**Pour 6 à 8 personnes**

**Préparation : 1 h 30**

**Repos : 1 h 10 Cuisson : 2 h**

■ 400 g de pâtes rigatoni ■ 30 g de truffe noire fraîche ■ 70 g de parmesan râpé  
**Pour la pâte brisée :** 400 g de farine + un peu pour le moule ■ 200 g de beurre + un peu pour le moule ■ 50 g de sucre ■ 3 jaunes d'œufs moyens + 1 jaune pour badigeonner ■ 1 pincée de sel ■ 5 cl d'eau environ  
**Pour la béchamel :** 50 g de beurre ■ 50 g de farine ■ 80 cl de lait frais entier (ou bouillon ou lait végétal) ■ 2 pincées de muscade  
**Pour le « ragù » :** 700 g de viande de veau (comme pour une blanquette) ■ 1 oignon moyen ■ 1 carotte ■ 1 branche de céleri ■ 30 g de cèpes séchés ■ 2 clous de girofle ■ 5 cl de marsala sec ou de vin blanc (1 petit verre) ■ 2 c. à soupe d'huile d'olive  
**Ustensiles :** 1 moule haut, de 18 à 22 cm de diamètre ■ 1 pinceau de cuisine  
■ Emporte-pièces fantaisie

**1. Préparez la pâte.** Disposez sur le plan de travail (ou dans un robot) la farine et le beurre en dés à température ambiante.

Mélangez jusqu'à l'obtention de miettes, ajoutez le sucre, le sel et les jaunes d'œufs, puis travaillez rapidement en ajoutant l'eau petit à petit. Formez une boule, aplatissez-la et laissez reposer la pâte au minimum 1 h au réfrigérateur (vous pouvez également la faire la veille).

**2. Préparez la béchamel.** Faites fondre le beurre dans une casserole, ajoutez la farine et mélangez bien. Quand elle commence à colorer, versez le lait petit à petit, sans cesser de remuer, laissez épaissir à feu moyen 10 min après l'ébullition, ajoutez la muscade et salez. Laissez refroidir (elle va épaissir).

**3. Préparez la sauce.** Faites réhydrater les cèpes séchés dans un grand bol d'eau tiède pendant 20 min, puis filtrer-les (gardez l'eau de trempage). Coupez la viande au couteau en petits dés. Hachez l'oignon, la carotte et le céleri, puis faites-les revenir 2 min dans une cocotte avec 2 c. à soupe d'huile d'olive. Ajoutez la viande et laissez colorer en remuant, salez. Mouillez avec le marsala, laissez évaporer puis versez l'eau de trempage des cèpes, filtrée et chauffée, jusqu'à recouvrir la viande. Ajoutez les 2 clous de girofle. Laissez mijoter 1 h environ.

**4. Faites cuire les pâtes** à mi-cuisson dans une casserole d'eau bouillante salée. Égouttez-les (photo 1). Mélangez-les avec la béchamel et la moitié du parmesan.

Ajoutez-les dans la cocotte avec le ragù de veau et la truffe finement tranchée.

**5. Sortez la pâte brisée** du réfrigérateur 15 min avant de l'étaler. Sur du papier cuisson, étalez la pâte en un grand disque (photo 2) et un plus petit (pour le dessus). Foncez le moule préalablement beurré et fariné avec le plus grand disque de pâte. Versez les pâtes et parsemez du parmesan restant (photo 3), couvrez avec le second disque de pâte et soudez bien les bords en les humidifiant avec de l'eau. Rassemblez les chutes de pâte en boule, puis étalez cette dernière. Découpez des formes avec des emporte-pièces, puis disposez-les (photo 4). Avec un pinceau, badigeonnez la surface de jaune d'œuf mélangé avec un peu d'eau.

**6. Cuisez au four** environ 40 min à 180 °C. Laissez reposer 10 min avant de découper.

**Notre conseil vin**  
*Un meursault premier cru*

## Demi-lunes à la morue, coulis de persil

**Pour 6 à 8 personnes**

**Préparation : 1 h**

**Repos : 36 h Cuisson : 35 min**

**Pour la pâte :** 200 g de farine bio ■ 100 g de semoule fine de blé dur bio + un peu pour saupoudrer ■ 3 œufs moyens

**Pour la farce :** 300 g de morue salée

■ 100 g de pomme de terre cuite ■ 20 g de câpres au sel (à défaut, utilisez de bonnes olives noires) ■ 1/2 botte de persil (avec les tiges) ■ 1 feuille de laurier ■ 1 gousse d'ail ■ 1/2 citron bio ■ 2 c. à soupe d'olives noires ■ 8 brins de ciboulette ■ 2-3 c. à soupe d'huile d'olive ■ Sel, poivre

**Pour le coulis au persil :** 2 bottes de persil plat (environ 40 g de feuilles)

■ 1/2 citron bio ■ 4 c. à soupe d'huile d'olive

**Utensile :** 1 emporte-pièce de 8 cm de diamètre

**1. Dessalez la morue :** mettez-la dans un grand saladier avec de l'eau froide pendant 36 à 48 h, en changeant l'eau régulièrement.

**2. Faites cuire la morue** dans une casserole d'eau, à feu très doux, 10 min environ, avec une feuille de laurier, les tiges (sans les

feuilles) du persil et une gousse d'ail pelée et coupée en deux (que vous réserverez en fin de cuisson). Goûtez avant de saler. Enlevez la peau et les éventuelles arêtes.

**3. Préparez la pâte.** Mélangez la farine et la semoule sur le plan de travail, faites un puits, versez-y les œufs et mélangez avec une fourchette. Pétrissez la pâte avec la paume de la main pendant 10 min, jusqu'à obtenir un mélange lisse et homogène. Formez une boule et laissez-la reposer 30 min à température ambiante, enveloppée dans un torchon humide.

**4. Préparez la farce.** Rincez les câpres sous un filet d'eau, hachez-les. Râpez le zeste du demi-citron. Hachez les feuilles de persil. Pressez l'ail utilisé pour la cuisson de la morue. Émiettez la chair de la morue, mélangez-la avec la pomme de terre cuite et écrasée, les câpres, l'ail, le zeste de citron, le persil et l'huile d'olive. Goûtez pour vérifier l'assaisonnement.

**5. Étalez finement la pâte** à la main (ou au laminoir, dans ce cas, allez jusqu'à l'avant-dernier cran). Découpez des disques de pâte avec un emporte-pièce de 8 cm de diamètre, disposez au centre une cuillerée

de farce, humidifiez les bords de la pâte avec de l'eau (au pinceau ou avec les doigts) et fermez le disque en demi-lune. Tassez avec les doigts autour de la farce pour chasser l'air et soudez les bords en pressant. Disposez les demi-lunes sur un plateau recouvert d'un torchon propre, saupoudré de semoule de blé fine.

**6. Préparez le coulis vert.** Lavez les feuilles de persil (gardez quelques feuilles pour la présentation) et, sans les essorer, mixez-les avec l'huile d'olive, le zeste râpé du demi-citron, du sel et du poivre.

**7. Cuisez les raviolis** dans l'eau bouillante salée environ 4 à 5 min (selon l'épaisseur de la pâte). Prélevez un peu d'eau de cuisson pour diluer le coulis vert. Égouttez les raviolis à l'aide d'une écumoire et ajoutez un filet d'huile d'olive.

**8. Versez dans le fond** de chaque assiette le coulis vert au persil puis déposez dessus 3 ou 4 raviolis. Parsemez de persil, de ciboulette ciselée et d'olives, puis servez sans attendre.

### Notre conseil vin

*Un costières-de-nîmes blanc*

Pour vous organiser, préparez les raviolis jusqu'à 24 h à l'avance et conservez-les au réfrigérateur sur un plateau saupoudré de semoule fine, entre deux torchons.



## Tiramisu de Noël

**Pour 10 personnes**

**Préparation : 40 min**

**Repos : 2 h**

- 500 g de mascarpone ■ 5 œufs moyens
- 6 c. à soupe de sucre de canne blond
- 40 cl de café serré ■ 5 cl (1 petit verre) de liqueur châtaigne-rhum (ou de rhum)
- 10-12 biscuits à la cuillère ■ 15 marrons confits (ou marrons glacés) ■ 100 g de chocolat noir 70 %

**1. Cassez les œufs et séparez les jaunes des blancs.** Fouettez les jaunes d'œufs avec 3 c. à soupe de sucre, jusqu'à obtenir une mousse. Battez les blancs en neige avec le sucre restant.

**2. Ajoutez le mascarpone** au mélange jaunes d'œufs-sucre, à l'aide d'un fouet, puis incorporez les blancs d'œufs en neige avec un mouvement délicat, du bas vers le haut.

**3. Râpez le chocolat** avec une râpe ou un économie. Préparez le café bien serré et ajoutez la liqueur.

**4. Versez la crème de mascarpone** dans une poche à douille (ou utilisez 2 cuillères) et nappez le fond de verres ou de coupes avec 1 cm de crème, ajoutez un biscuit coupé en deux, imbibé dans le café, un demi-marron émiellé et du chocolat râpé, recouvrez de crème et terminez avec un marron et du chocolat râpé.

**5. Mettez au réfrigérateur** au moins 2 h. Consommez le tiramisu dans les 24 h.

**Notre conseil vin**  
*Un muscat-du-cap-corse*

# \* Index des 84 recettes \*

## AMUSE-BOUCHES

- Foie gras, brioche rôti et confit de poire à la badiane ..... p. 31
- Mini-crab rolls, citron vert, herbes et piment ..... p. 64
- Mini-pastillas au confit de canard et aux cèpes ..... p. 34
- ✓ Mini-tatins d'oignons jaunes et rouges au miel ..... p. 29
- Palourdes gratinées aux herbes, gingembre et agrumes ..... p. 65
- Petits bocaux aux crevettes, orange, mangue et piment frais ..... p. 29
- Rillettes aux deux saumons, lamelles de chou-fleur marinées ..... p. 30
- Sablés au chorizo, copeaux de brebis et jambon ibérique ..... p. 32
- Tartare d'huîtres au kiwi, huile à l'estragon ..... p. 66
- Tourte à la scarole ..... p. 130

## ENTRÉES

- Betteraves en croûte de sel, labneh et caviar ..... p. 47
- Crème de céleri, foie gras, huile à la vanille et chips de sarrasin ..... p. 50
- Flan à la poutargue ..... p. 23
- Gratins de fruits de mer à la thaïe ..... p. 68
- Gravlax de bar à l'orange et aux épices ..... p. 48
- Okonomiyaki de chou chinois et poutargue ..... p. 47
- Raviolies à la queue de bœuf confite, bouillon, carottes et navets ..... p. 49
- Salade de fenouil, orange et poutargue ..... p. 129
- Salade de homard, râties, pomme acidulée et nori ..... p. 51
- Soupe à l'oignon et brioche perdue au lait de poule ..... p. 52

## VIANDES ET VOLAILLES

- Ballottine de canard au céleri et à la clémentine, purée de panais à la vanille ..... p. 88
- Boudins blancs de Noël, mousseline aux noix ..... p. 25
- Carbonade de sanglier ..... p. 79
- Côte de veau poêlée, fenouil confit et marrons, sauce au café ..... p. 80
- Dinde farcie aux fruits secs ..... p. 92
- Magret en croûte de noix de cajou, polenta aux champignons, sauce au chocolat ..... p. 91
- Pigeonneau farci aux marrons et au foie gras, pommes de terre sautées au thym ..... p. 89

- Rôti de biche, poires pochées au vin, sauce aux airelles ..... p. 82
- Rôti de pintade, sauce à l'hibiscus ..... p. 90
- Rôti de porc à la danoise, carottes rôties au sirop d'érable ..... p. 81
- Souris d'agneau aux fruits secs, semoule aux herbes ..... p. 84
- Suprême de pintade aux langoustines et au tartare d'algues ..... p. 87
- Timbale de pâtes en croûte au ragoût de veau et truffe noire ..... p. 133
- Tournedos de bœuf, copeaux de foie gras, échalotes confites et poêlée de trompettes-des-morts ..... p. 83

## POISSONS ET FRUITS DE MER

- Aiguillettes de saint-pierre, jus à la pomme verte et sorbet pomme-wasabi ..... p. 55
- Demi-lunes à la morue, coulis de persil ..... p. 134
- Filet de bar fumé minute, sauce crémeuse au sarrasin, riz noir et boules de céleri rôties ..... p. 58
- Filet de daurade rôti, sauce crémeuse à la réglisse, petites pommes de terre vapeur et lamelles de truffe ..... p. 60
- Nage de coquilles à l'aneth et à la crème, rösti de pommes de terre ..... p. 69
- Nage de coquillages et de sole au lait d'amande, huile de basilic thaï ..... p. 57
- Queue de lotte aux agrumes et risotto d'orge perlé ..... p. 61
- Risotto à la courge et au safran, saint-jacques dorées au beurre noisette ..... p. 67
- Rôti de cabillaud au lard fumé, sauce au miel et risotto au safran ..... p. 59
- Tourte feuilletée aux fruits de mer et aux herbes ..... p. 63
- Turbot en croûte d'herbes et de noisettes, purée de patates douces à la vanille ..... p. 56

## LÉGUMES ET GARNITURES

- ✓ Couronne de Noël aux légumes et au curry ..... p. 77
- ✓ Couronne de riz noir aux légumes rôtis ..... p. 131
- ✓ Demi-poires au bleu en crumble ..... p. 73
- ✓ Pastilla végétarienne ..... p. 71
- ✓ Poireaux acidulés ..... p. 74
- ✓ Purée de panais aux dattes ..... p. 72
- ✓ Raviolies aux morilles, sauce aux châtaignes ..... p. 76
- ✓ Steaks de céleri-rave à la japonaise ..... p. 75

## DESSERTS

- Ananas givré à la vanille et au miel ..... p. 105
- Bûche café-noisette ..... p. 115
- Bûche choux à la crème à la fève tonka ..... p. 113
- Bûche de Noël comme une forêt-noire, cerises amarena ..... p. 122
- Bûche façon merveilleux à la crème de marrons ..... p. 117
- Bûche hérisson aux amandes ..... p. 114
- Bûche opéra ..... p. 110
- Bûche pavlova à l'orange et aux fruits de la Passion ..... p. 119
- Bûche roulée citron-praliné ..... p. 27
- Bûche tatin ..... p. 118
- Bûche vanille et noix de pécan ..... p. 116
- Bundt cake chocolat-caramel au beurre salé, noix de pécan et fleur de sel ..... p. 123
- Charlotte au chocolat, crème de marrons et mangue ..... p. 124
- Cheese-cake au chocolat et sarrasin grillé ..... p. 125
- Combavas givrés au lait de coco et au piment ..... p. 104
- Fruits de la Passion givrés aux éclats de chocolat noir ..... p. 103
- Grenade givrée au champagne rosé et à la cannelle ..... p. 106
- Layer cake chocolat-café aux noisettes caramélisées ..... p. 121
- Litchis givrés à la rose ..... p. 107
- Mangue givrée au gingembre ..... p. 108
- Noix de coco givrée au citron vert ..... p. 108
- Pavlova chocolat, poires confites à la vanille et au thé de Noël ..... p. 127
- Semifreddo à la mousse au chocolat, pralin, framboises et pistaches ..... p. 126
- Tiramisu de Noël ..... p. 136

## MIGNARDISES

- Choux à la crème de châtaignes et à la mandarine ..... p. 96
- Coques de chocolat fourrées à la ganache noisette ..... p. 95
- Financiers aux cerises confites ..... p. 100
- Florentins aux fruits secs ..... p. 100
- Mini-pavlovas aux fruits exotiques ..... p. 97
- Roulés à la confiture de framboises et au chocolat blanc ..... p. 98
- Sucettes tout chocolat ..... p. 94

✓ : recette végétarienne

# Carnet d'adresses

## ÉDITO p. 3

**Fruttini.** 24, rue Saint-Placide, 75006 Paris.  
Tél. : 01 43 20 47 31. [www.fruttini.com](http://www.fruttini.com)

## IDÉES CADEAUX p. 6

**Acetaia Giusti, chez Eataly.** [eataly.fr](http://eataly.fr)  
**Alain Milliat.** [alain-milliat.com](http://alain-milliat.com)  
**Canard-Duchêne.** [canard-duchene.fr](http://canard-duchene.fr)  
**Chapon.** [chapon.com](http://chapon.com)  
**Claire Heitzler.** [patisserie-claire.com](http://patisserie-claire.com)  
**Cluizel.** Dans les boutiques Petite Manufacture et sur [cluizel.com](http://cluizel.com)  
**Comtesse du Barry.** [comtessedubarry.com](http://comtessedubarry.com)  
**Côté Table.** [cote-table.com](http://cote-table.com)  
**Cyril Lignac.** [gourmand-croquant.com](http://gourmand-croquant.com)  
**Émile Henry chez Culinario.** [culinario.com](http://culinario.com)  
**Fragonard.** [fragonard.com](http://fragonard.com)  
**Gers Équipement.** [gers-equipement.fr](http://gers-equipement.fr)  
**Jardin d'Ulysse.** [jardindulysse.com](http://jardindulysse.com)  
**Jardins.** [jardins.co](http://jardins.co)  
**Kenwood.** [kenwoodworld.com](http://kenwoodworld.com)  
**KitchenAid.** [kitchenaid.fr](http://kitchenaid.fr)  
**La Chocolatière.** [la-chocolatiere.com](http://la-chocolatiere.com)  
**La Grande Épicerie de Paris.** [lagrandeepicerie.com](http://lagrandeepicerie.com)  
**Labeyrie.** [labeyrie.com](http://labeyrie.com)  
**Lanson.** [lanson.com](http://lanson.com)  
**Laurent-Perrier.** [laurent-perrier.com](http://laurent-perrier.com)  
**Le chocolat des Français.** [lechocolatdesfrancais.fr](http://lechocolatdesfrancais.fr)  
**Le Comptoir du caviar.** [lecomptoirducaviar.com](http://lecomptoirducaviar.com)  
**Maison Boissier.** [maison-boissier.com](http://maison-boissier.com)  
**Marinette, à La Grande Épicerie de Paris.** [lagrandeepicerie.com](http://lagrandeepicerie.com)  
**Mathon.** [mathon.fr](http://mathon.fr)  
**Microplane.** [microplaneintl.com/fr](http://microplaneintl.com/fr)  
**Monoprix.** [monoprix.com](http://monoprix.com)  
**Nicolas Paciello x Flexipan.** [flexipan.fr](http://flexipan.fr)  
**Philippe Conticini.** [philippeconticini.fr](http://philippeconticini.fr)  
**Picard.** [picard.fr](http://picard.fr)  
**Pierre Hermé.** [pierrehherme.com](http://pierrehherme.com)  
**Pierre Marcolini.** [eu.marcolini.com](http://eu.marcolini.com)  
**Printemps.** [printemps.com](http://printemps.com)  
**Rhum A1710.** [rhum-a1710.com](http://rhum-a1710.com)  
**Tequila Komos.** [fr.komos.com](http://fr.komos.com)  
**Thiriet.** [thiriet.com](http://thiriet.com)  
**Whisky Vivant.** [alcools-vivant.com](http://alcools-vivant.com)

## INTERVIEW p. 20

**Aux Prés.** 27, rue du Dragon, 75006 Paris.  
Tél. : 01 45 48 29 68.  
**Golden Poppy.** 24, rue Cadet, 75009 Paris.  
Tél. : 01 55 07 85 10.  
**Le Grand Restaurant.** 7, rue d'Aguesseau, 75008 Paris. Tél. : 01 53 05 00 00.

## CHAMPAGNES p. 36

**Champagne Abelé 1757.** [abele1757.com](http://abele1757.com)  
**Champagne Ayala.** [champagne-ayala.fr](http://champagne-ayala.fr)  
**Champagne Besserat de Bellefon.** [besseratdebellalon.com](http://besseratdebellalon.com)  
**Champagne Billecart-Salmon.** [champagne-billecart.fr](http://champagne-billecart.fr)  
**Champagne Bollinger.** [champagne-bollinger.com](http://champagne-bollinger.com)  
**Champagne Bruno Paillard.** [champagnebrunopaillard.com](http://champagnebrunopaillard.com)  
**Champagne Castelnau.** [champagne-castelnau.com](http://champagne-castelnau.com)  
**Champagne Cattier.** [cattier.com](http://cattier.com)  
**Champagne Colin.** [champagne-colin.com](http://champagne-colin.com)  
**Champagne Deutz.** [champagne-deutz.com](http://champagne-deutz.com)  
**Champagne Devaux.** [champagne-devaux.fr](http://champagne-devaux.fr)  
**Champagne Drappier.** [champagne-drappier.com](http://champagne-drappier.com)  
**Champagne J.M. Labruyère.** [champagne-labruyere.com](http://champagne-labruyere.com)  
**Champagne Joseph Perrier.** [josephperrier.com](http://josephperrier.com)  
**Champagne Leclerc Briant.** [leclercbriant.fr](http://leclercbriant.fr)  
**Champagne Nicolas Feuillatte.** [nicolas-feuillatte.com](http://nicolas-feuillatte.com)  
**Champagne Pannier.** [champagnepannier.com](http://champagnepannier.com)  
**Champagne Pierre et François Huré.** [champagne-hure-freres.com](http://champagne-hure-freres.com)  
**Champagne Pierre Gimonnet & Fils.** [champagne-gimonnet.com](http://champagne-gimonnet.com)  
**Champagne Pierre Mignon.** [pierre-mignon.com](http://pierre-mignon.com)  
**Champagne Piper-Heidsieck.** [piper-heidsieck.com](http://piper-heidsieck.com)  
**Champagne Pol Roger.** [polroger.com](http://polroger.com)  
**Champagne Pommery.** [champagnepommery.com](http://champagnepommery.com)  
**Champagne Tarlant.** [tarlant.com](http://tarlant.com)

## POISSONS p. 54

**Brocante Patricia Lafougère.** 42, rue Louis-Barthou, 17310 Saint-Pierre-d'Oléron.  
Tél. : 05 46 76 35 85.

## FRUITS DE MER p. 62

**Hortense Montarnal.** [www.hortensemontarnal.com](http://www.hortensemontarnal.com)  
**Margot Lhomme pour Brutal Ceramics.** [www.brutalceramics.com](http://www.brutalceramics.com)  
**Paule Fattaccioli.** [www.paulefattaccioli.com](http://www.paulefattaccioli.com)

# SAVEURS

LE MAGAZINE DE L'ART DE VIVRE GOURMAND

Une publication des Éditions Hubert Burda Media.

PRÉSIDENT DE LA SOCIÉTÉ ET DIRECTEUR DE LA PUBLICATION : Sébastien Petit

## SERVICE ABONNEMENTS

Mail : [abo@burdableu.fr](mailto:abo@burdableu.fr)  
Courrier : Samebox - EHBM, 3, rue du Pont-de-l'Arche, 37550 Saint-Avertin. Tél. : 09 88 99 47 63.  
Du lundi au vendredi, de 9 h 30 à 17 h 30.

## POUR S'ABONNER EN LIGNE ET COMMANDER D'ANCIENS NUMÉROS

[www.abonnementmag.fr](http://www.abonnementmag.fr)

## INFORMATIONS LECTEURS

Tél. : 01 53 63 10 53. [saveurs@editions-burda.fr](mailto:saveurs@editions-burda.fr)

## RÉDACTION

5, rue Barbès, 92120 Montrouge  
Pour envoyer un mail, tapez [prenom.nom@editions-burda.fr](mailto:prenom.nom@editions-burda.fr)  
Pour joindre l'assistante de la rédaction, composez le 01 53 63 10 53.

DIRECTRICE DE LA RÉDACTION : Carole Garnier

DIRECTEUR ARTISTIQUE : Vincent Meyrier

RÉDACTRICE GRAPHIQUE : Laure Sampaix

PREMIÈRE SECRÉTAIRE DE RÉDACTION : Marine Labrune

SECRÉTAIRE DE RÉDACTION : Olivier Farfal

ASSISTANTE DE LA RÉDACTION : Myriam Buriez

CONSEILS VINS : Olivier Farfal

## PÔLE MARKETING

DIRECTRICE DU DÉVELOPPEMENT : Sophie Blond  
RESPONSABLE MARKETING MEDIA : Vanessa Lengrand ([vanessa.lengrand@nuitetjour.fr](mailto:vanessa.lengrand@nuitetjour.fr))  
SOCIAL MEDIA MANAGER : Marine Delage ([marine.delage@burdableu.fr](mailto:marine.delage@burdableu.fr))

## RÉGIE PUBLICITAIRE FRANCE

### MEDIAOBS

44, rue Notre-Dame-des-Victoires, 75002 Paris  
Tél. : 01 44 88 97 70. Fax : 01 44 88 97 79.  
Pour joindre votre correspondant, composez le 01 44 88 suivis des 4 derniers chiffres.

Pour envoyer un mail, tapez [prenom.nom@mediaobs.com](mailto:prenom.nom@mediaobs.com)

DIRECTRICE GÉNÉRALE : Corinne Rougé (9370)

DIRECTRICE COMMERCIALE : Sandrine Kirchhauer (89 22)

DIRECTRICE DU PÔLE FOOD : Alexandra Horsin (89 12)

DIRECTRICE DE CLIENTèle : Stéphanie Weissenhaner (89 25)

DIRECTEUR DE PUBLICITÉ : Jean-Benoit Robert (97 79)

HUB DIGITAL : Baptiste Mirande (89 06)

CHEF DE STUDIO : Émilien Rignols (89 05)

EXÉCUTION/TECHNIQUE : Brune Provost (89 13)

COMPTABILITÉ/GESTION : Catherine Fernandes (89 20)

## ADMINISTRATION

DIRECTRICE DES VENTES : Fanny Philipp

GRAVURE : RVB Photogravure, 5, rue Descartes, 92120 Montrouge

IMPRESSION : Roto France Impression,

25, rue de la Maison-Rouge, ZAC du Mandinet,

77185 Lognes, France

VENTE AU NUMÉRO : MLP

PROVENANCE DU PAPIER : Finlande, Allemagne et France

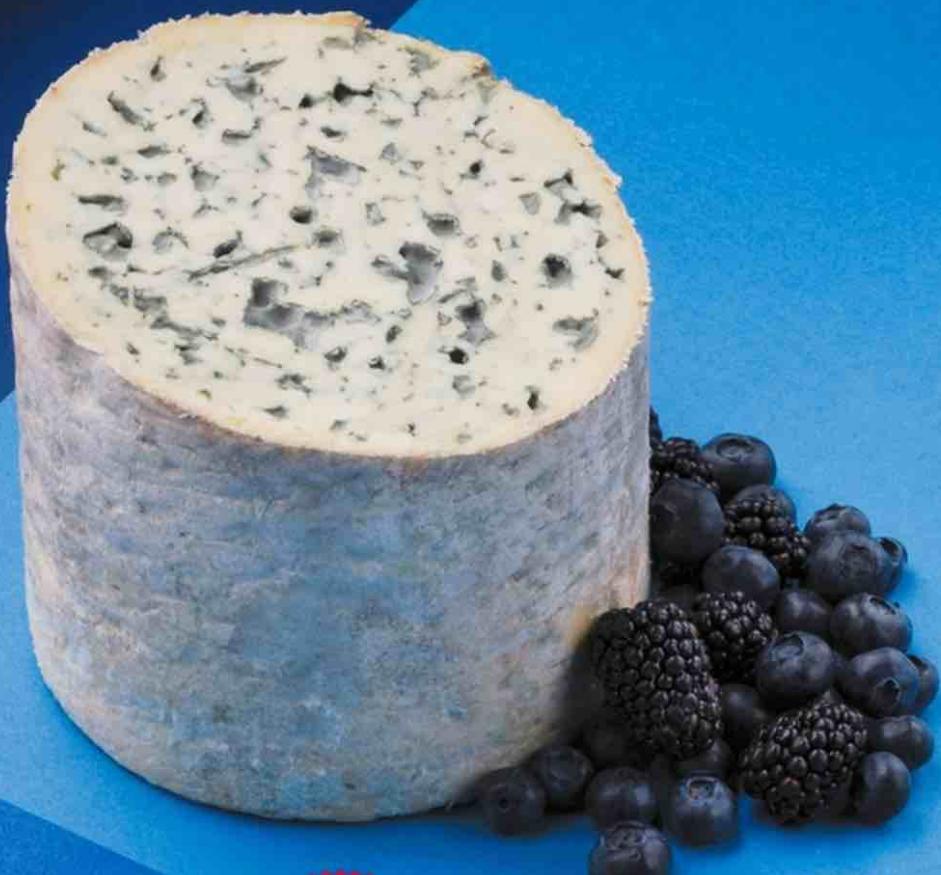
TAUX DE FIBRES RECYCLÉES : 0 %

IMPACT DU PHOSPHORE SUR L'EAU : Ptot 0,003 kg/tonne (intérieur) et Ptot 0,017 kg/tonne (couverture)



Saveurs est édité par la société Éditions Hubert Burda Media S.A.S. Paris, 5, rue Barbès, 92120 Montrouge. Au capital de 250 000 €. RCS : Paris B 484 026 06 7. N° d'identifiant unique : FR23382\_03PACO. Parution : 10 numéros par an. La reproduction, même partielle des articles et illustrations parus dans Saveurs est interdite. La rédaction n'est pas responsable des textes et photos communiqués. APE 221 E. ISSN 0998-4623. Imprimé en France. Distribution : MLP, Commission paritaire : 06A6 K 8678a. Dépôt légal : novembre 2023.





# FOURME D'AMBERT

*La douceur créative*

DÉCOUVREZ  
TOUTES  
NOS RECETTES  
FESTIVES



[fourme-ambert.com](http://fourme-ambert.com)



La Région  
Auvergne-Rhône-Alpes



PUY-DÔME  
Auvergne

cantal  
Auvergne



# BRUT & MINÉRAL

Tous les champagnes  
ont leurs caractères.

Nathalie, vigneronne  
à Crouttes-sur-Marne



CHAMPAGNE  
DE VIGNERONS



Cofinancé par  
l'Union européenne

En Champagne, on plante à la masse les piquets qui supportent les vignes.

Découvrez  
nos caractères



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

**MAISON LANSON**  
1760

Hervé Dantan, Chef de Caves,  
dévoile le millésime 2004  
qui a patienté près de  
deux décennies en caves.



# NOBLE

CHAMPAGNE

LA VRAIE NOBLESSE EST ÉTERNELLE

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