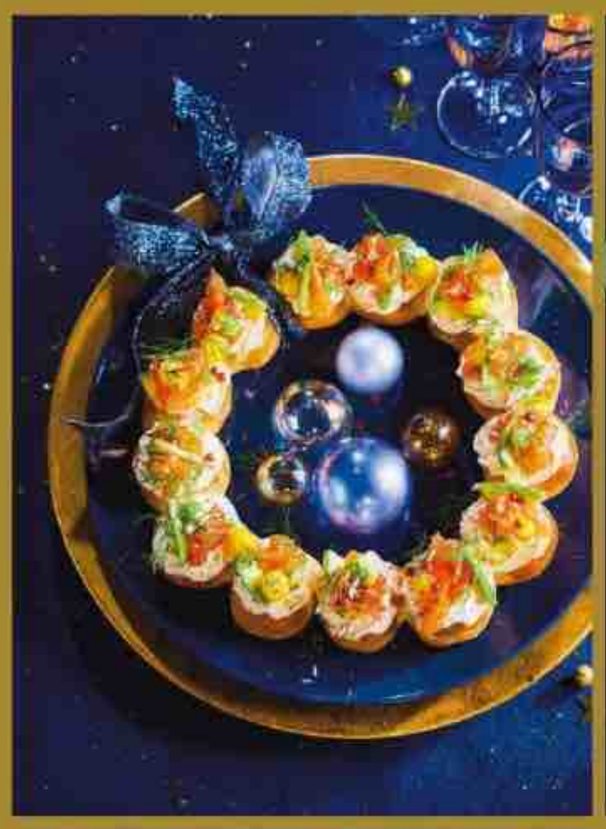
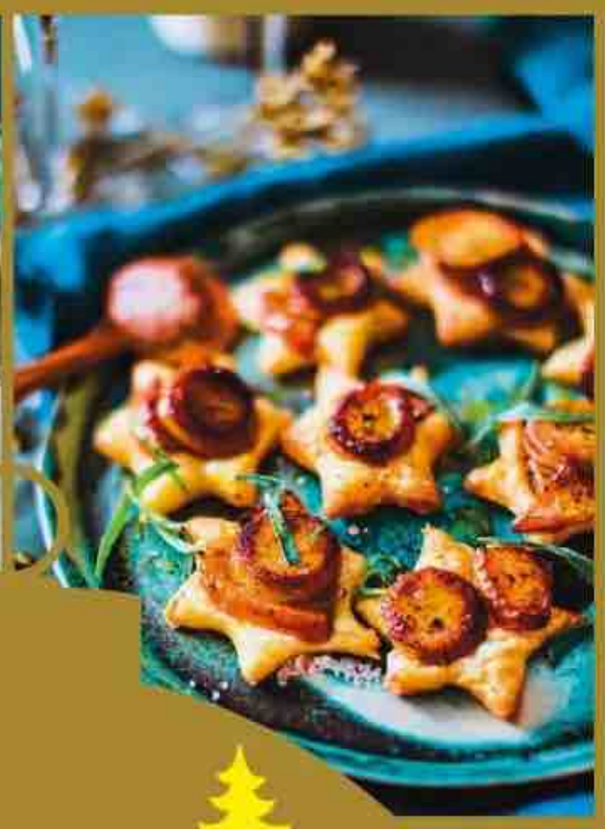
Le magazine de la communauté MARMITON.ORG

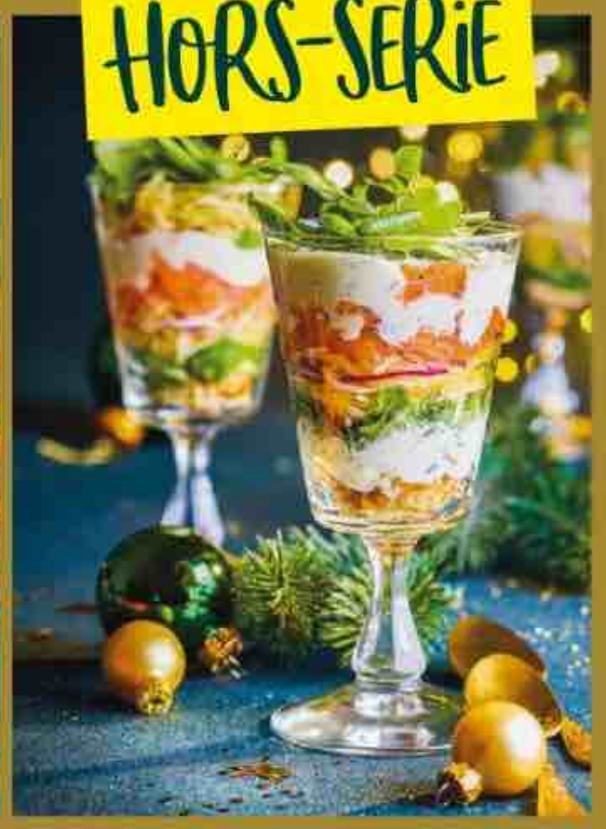
DÉCEMBRE 2024 - JANVIER 2025

marmiton

HORS-SÉRIE



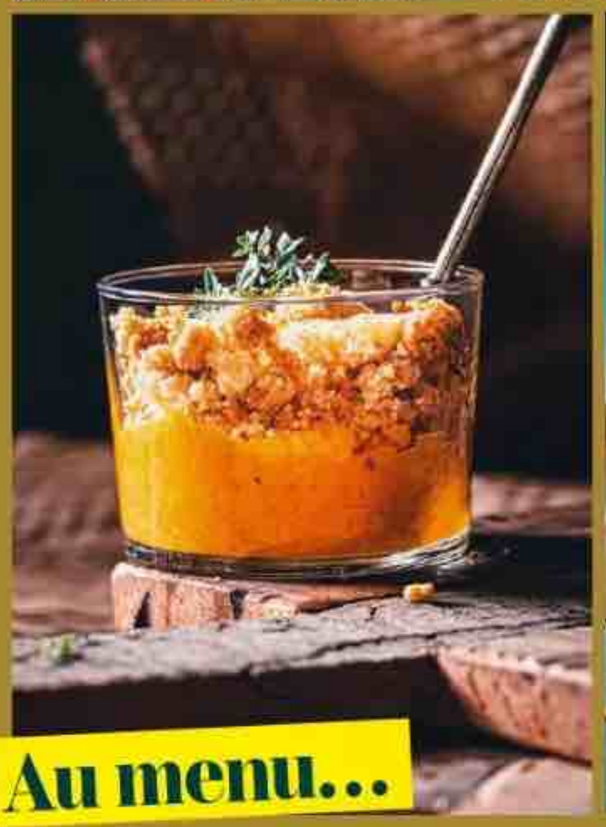


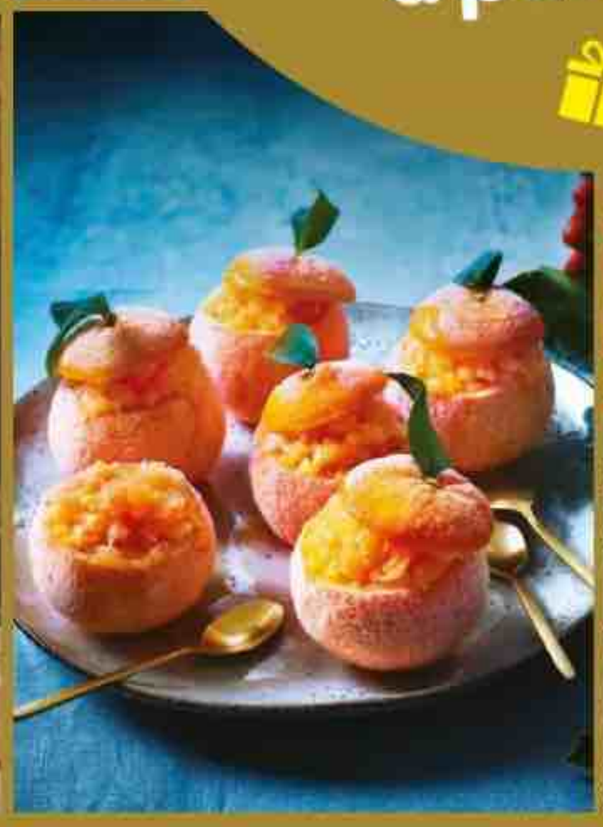


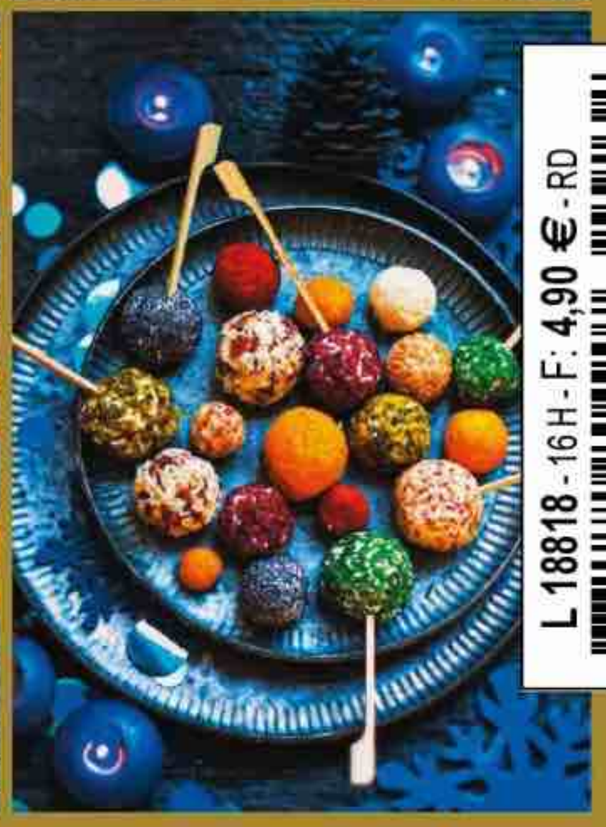
L'apéro de Noël !

100 RECETTES

faciles et magiques à partager







Au menu...

Foie gras, truffes, vins...
Acheter le meilleur de nos terroirs

On en pince pour les fruits de mer
Nos astuces pour réussir vos recettes à coup sûr !

Desserts aux fruits ou au chocolat
15 recettes irrésistibles

L 18818 - 16 H - F: 4,90 € - RD

INSPIRANTE & CONVIVIALE

Cette princesse sublime le quotidien !

*Étude OpinionWay - 1039 répondants - Avril 2024 - catégorie pomme de terre
Association Princesse Amandine, 1 allée Loeiz Herrieu, 29334 Quimper Cedex -
SIRET 333 978 145 00018 axome.com Crédit photo : iStock

MARQUE PRÉFÉRÉE des Français*

Princesse Amandine®

C'est trop bon !

Variété au rayon pommes de terre

RETROUVEZ LA RECETTE

À la vôtre !

Les fêtes de fin d'année sont l'occasion idéale pour se retrouver en famille ou entre amis autour de bonnes recettes et de délicieux vins. Et quoi de plus convivial que l'apéritif dînatoire ?

Nous avons conçu ce nouveau hors-série de Marmiton comme un véritable guide pour vous aider dans vos préparatifs. Découvrez notamment les ustensiles indispensables à la réalisation de vos recettes, apprenez à choisir des produits de qualité : foie gras, truffe, fruits de mer, champagnes, vins... on a sélectionné le meilleur pour ne surtout pas se tromper ! Et tant qu'à faire, pourquoi ne pas réaliser votre propre beurre aromatisé ?

Parce que nous ne sommes pas obligés de tous manger de la viande ou du poisson, nous avons imaginé de délicieuses recettes végétariennes : boules de chèvre frais aux herbes et aux épices, champignons farcis à la brousse, houmous épicé de butternut ou encore tarte au potiron et aux graines de courge... il y aura de quoi régaler tout le monde.

Pour prolonger la soirée sur une petite note sucrée, découvrez nos idées de desserts aux fruits ou au chocolat : cupcake, minipavlova, mendiant, clémentine givrée, mousse au chocolat à l'orange... difficile de résister ! Enfin, en attendant les douze coups de minuit, que diriez-vous d'un cocktail ? Americano, bellini, gin daisy, margarita ou mojito, vous trouverez forcément celui avec lequel vous aurez envie de trinquer !

Bonnes fêtes à tous.

Laurie

Rédactrice en chef

sommaire

HORS-SÉRIE
L'apéro de Noël

3 **Édito**

6 **News gourmandes**

10 **News shopping**
On met les petits plats dans les grands…

CÔTÉ TERRE

14 **News shopping**
Le meilleur de nos terroirs

16 **Faites le bon choix**
6 astuces pour acheter un bon foie gras

18 **C'est malin**
La truffe dans tous ses états
Réveillon : on casse les codes de l'apéro !

22 **Nos recettes apéro terre**

CÔTÉ MER

40 **News shopping**
Retour de pêche… quel régal !

42 **Bien choisir !**
Les œufs de poisson, petits trésors du large

44 **On décline**
3 recettes à partager : le saumon a tout bon !

48 **Bien choisir !**
Le b.a.-ba des saveurs marines

50 **Nos recettes apéro mer**

VEGGIE ? C'EST PAR ICI !

68 **News shopping**
Le végétal ouvre le bal

70 **On teste**
Le beurre aromatisé : si facile à préparer !

72 **À découvrir**
Les perles de saveurs

74 **C'est malin**
Les 8 indispensables pour un apéro veggie réussi

76 **Nos recettes apéro veggie**

UN PETIT DESSERT ?

92 **Dans les coulisses**
Les Gavottes, un secret de fabrication bien gardé

94 **À découvrir**
La pistache, le goût de la Californie en dessert

96 **News shopping**
Un peu de douceur dans ce monde...

97 **Nos recettes de desserts**

110 **On trinque ?**

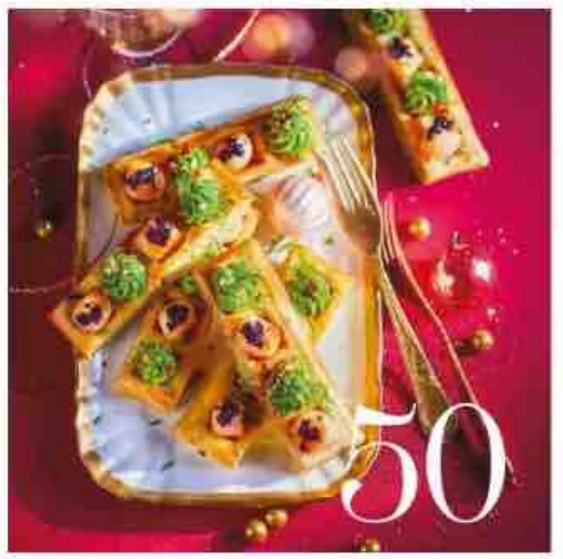
112 **News shopping**
Ces petites bulles de bonheur...

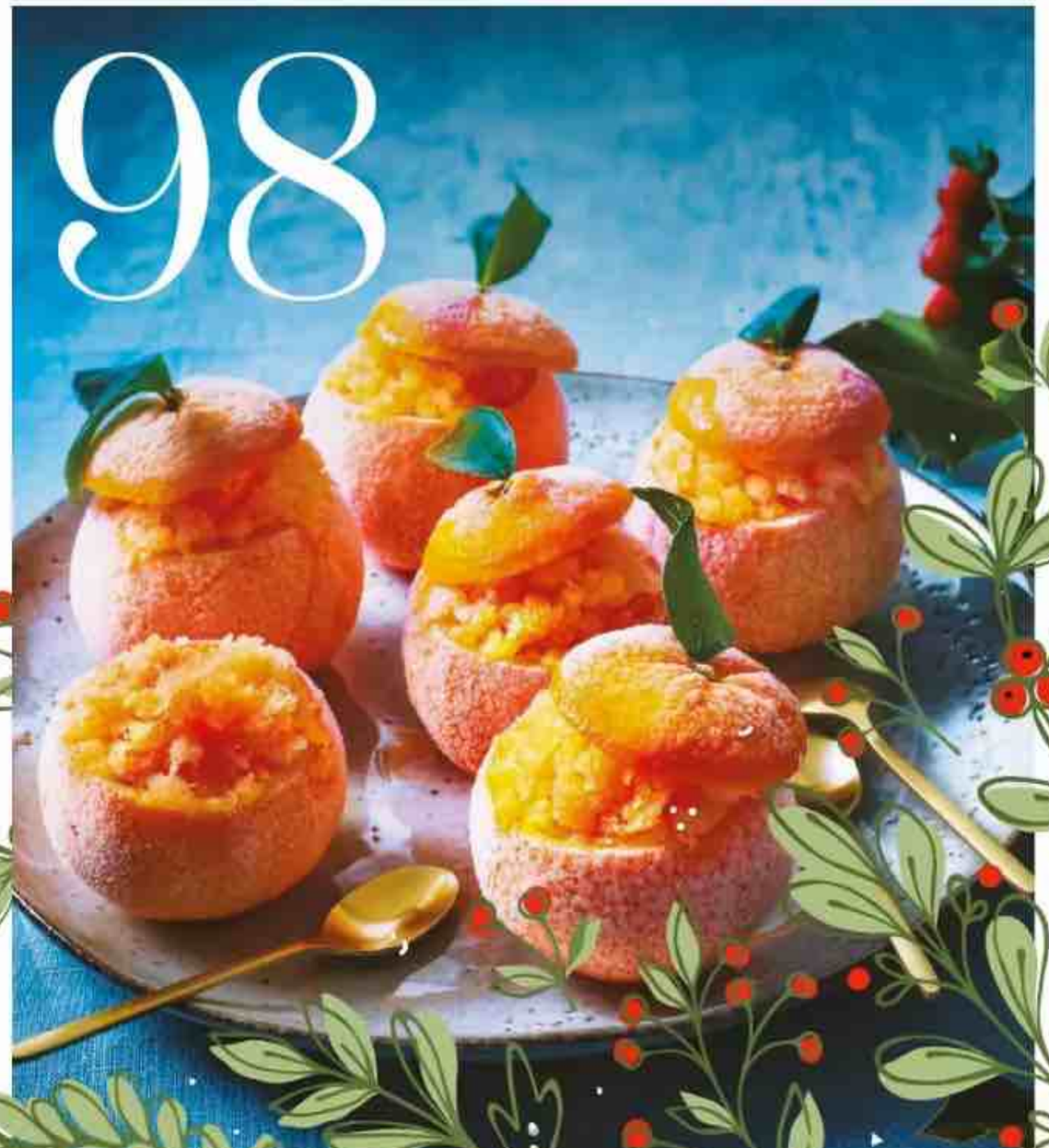
114 **À découvrir**
Sable de Camargue : nouvelle AOP tout en fraîcheur

116 **Nos recettes de cocktails**

118 **News shopping**
Sans modération

128 **La table des recettes**





JOYEUX ANNIVERSAIRE, STAUB !

L'authentique cocotte alsacienne Staub fête ses 50 ans ! Objet intemporel qui se transmet de génération en génération, la cocotte en fonte de Staub a su se faire une place de choix dans les cuisines du monde entier. Et pour cause : 93 % de la production est aujourd'hui exportée, et pas moins de 1,6 million de pièces sont fabriquées chaque année !

UN ENGAGEMENT maximal

La toute nouvelle marque de miel lancée par Famille Michaud Apiculteur s'active pour la sauvegarde des abeilles. Beeliz, c'est son nom, s'engage à promouvoir des pratiques respectueuses de l'environnement et, pour chaque pot acheté, à reverser à l'association Réseau biodiversité pour les abeilles de quoi semer 100 fleurs mellifères. Fabriquées à partir des meilleures miellées de France, d'Espagne ou d'Italie, ses six références – miel de fleurs liquide, miel de fleurs crémeux, miel de fleurs et de lavande, miel de fleurs et de châtaignier, miel de fleurs et de thym, miel de fleurs et d'oranger – sont à découvrir en rayon, à des prix ultra compétitifs : entre 3,20 € et 4,20 € le pot de 250 g.

L'ALSACE À PARIS

Ouvert il y a un an, ce restaurant de vignerons a su s'imposer comme l'adresse incontournable du 10e arrondissement de Paris. Ouvert par Guillaume Keusch, Johan Duchaussoy et Charles du Couédic de Kerérant en septembre 2023, Elsass est aujourd'hui encore la seule table de la capitale à proposer une carte des vins 100 % alsacienne, mettant à l'honneur les cuvées de cette belle région. La carte est pensée pour valoriser les vins, et non l'inverse. Au menu, pas de tarte flambée (ça aurait été un peu trop facile !), mais des plats raffinés sans être « chichiteux » pour autant, qui font la part belle aux produits de la région, comme le safran dans une sauce au riesling, le carré de cochon aux aromates, ou encore les quenelles de chou à la choucroute alsacienne. Bref, une table de choix où il fait bon se régaler ! Et pour les fêtes, Elsass a mis au point un menu traditionnel alsacien, à découvrir sans plus attendre. Ouvert du mardi au samedi soir et du mercredi au vendredi midi, au 153, avenue Parmentier, non loin du canal Saint-Martin.

LE PODCAST DU BIEN-MANGER

Le Collège culinaire de France (mouvement engagé contre la standardisation industrielle et pour le bien-manger responsable) vient de lancer son podcast, « De la terre à l'assiette ». Voyage convivial et authentique au cœur de l'artisanat et de la diversité culinaires, ce rendez-vous gourmand, à écouter deux fois par mois, permet de découvrir le quotidien de ceux qui nous nourrissent, et de comprendre les enjeux d'une alimentation plus saine et plus durable. Passionnant !

Les Français et les *spiritueux*

Le label de spiritueux Premium Craft Spirits, fondé par les Grandes distilleries Peureux, a mené en 2024 une étude sur les tendances de consommation des Français dans ce secteur. Parmi les spiritueux préférés des personnes interrogées, le rhum arrive en tête pour 28,3 % des femmes, tandis que le whisky semble être l'alcool préféré des hommes à 39 %. Et si 73 % des femmes préfèrent consommer un spiritueux en cocktail, les hommes sont, eux, 59 % à le préférer pur. Les goûts et les couleurs ne s'expliquent pas !

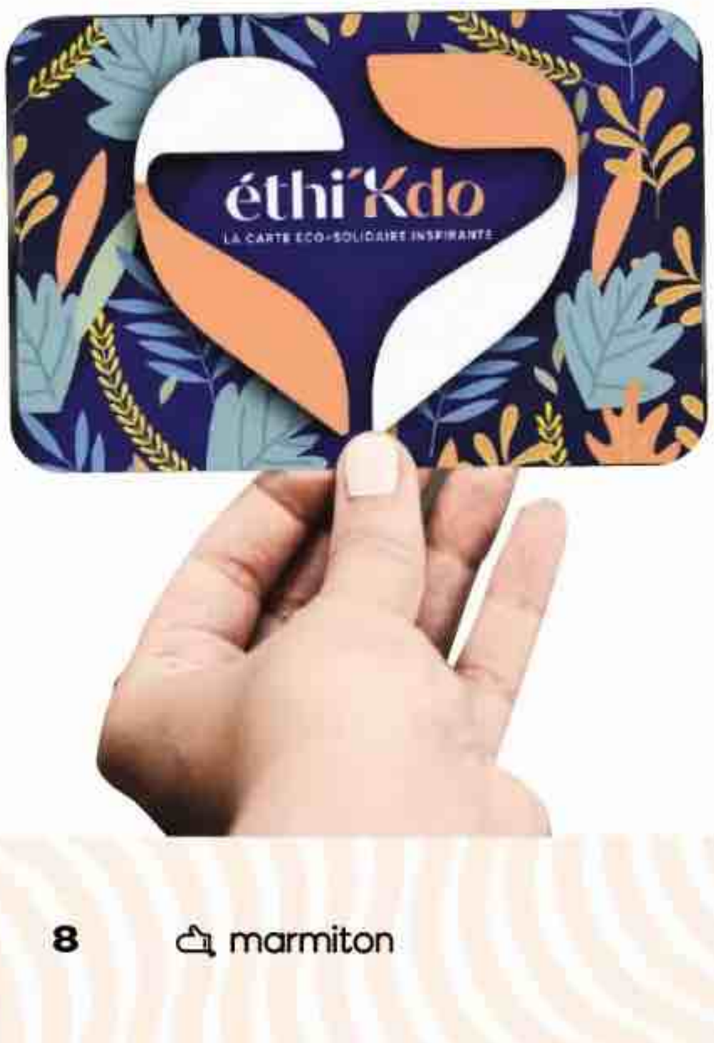
136 ans... ÇA SE FÊTE !

Le rhum d'exception Brugal 1888 illumine les fêtes ! Cette année, la marque pionnière en République dominicaine propose un coffret original. Sortez la bouteille de son emballage en métal ultra élégant, et ce dernier se transforme en somptueuse lanterne prête à accueillir une bougie. De quoi illuminer votre table de fêtes, tandis que vous dégusterez ce breuvage de choix bénéficiant d'une double maturation, dont une en fût de chêne qui lui apporte des notes boisées et épicées exceptionnelles.

Bons cadeaux responsables

Selon une étude Ipsos*, 75 % des Français sont soucieux de l'environnement, ce qui explique sans doute l'attrait pour les cadeaux éthiques à l'approche des fêtes. Ainsi, avec les coffrets Kadoresto d'éthi'Kdo, offrez un repas dans un restaurant engagé (plus de 80 dans toute la France). Un engagement écologique et solidaire qui se manifeste par l'utilisation de produits de saison, locaux et bio, une démarche antigaspi, et une plus grande mise en avant du végétal dans les assiettes. **Coffret découverte à partir de 50 €.**

**Baromètre de Noël Ipsos pour Rakuten, 2023.*



NOTRE SÉLECTION DE CALENDRIERS DE L'AVENT

Plongez dans la magie des fêtes avec ces éphémérides délicieusement chocolatées. Chaque jour réserve une nouvelle découverte gustative, transformant l'attente de Noël en une expérience savoureuse et pleine de surprises. Par Didier Lalbenque

DO BRASIL

Pour les fêtes de fin d'année, Dengo propose une expérience gourmande inédite à travers 24 douceurs aux saveurs brésiliennes. Chamego à l'orange, au citron ou au chocolat noir intense, drageas au café ou à la noix de cajou enrobées de chocolat noir 65 %, autant de petits trésors pour découvrir les délicieux cacaos de la région de Bahia et d'Amazonie. **39 €, Dengo.**

ODYSSÉE SENSORIELLE

Embarquez pour un voyage gustatif alliant savoir-faire, créativité et célébration de l'art du chocolat. Pralinés, ganaches avec 99 % de cacao, et marmelades fruitées se côtoient dans ce magnifique calendrier, enrichi cette année de nouvelles créations, comme ces bonbons au miel ou au citron. Vingt-quatre jours de gourmandises sucrées, sans arômes artificiels. **53 €, Cluizel.**

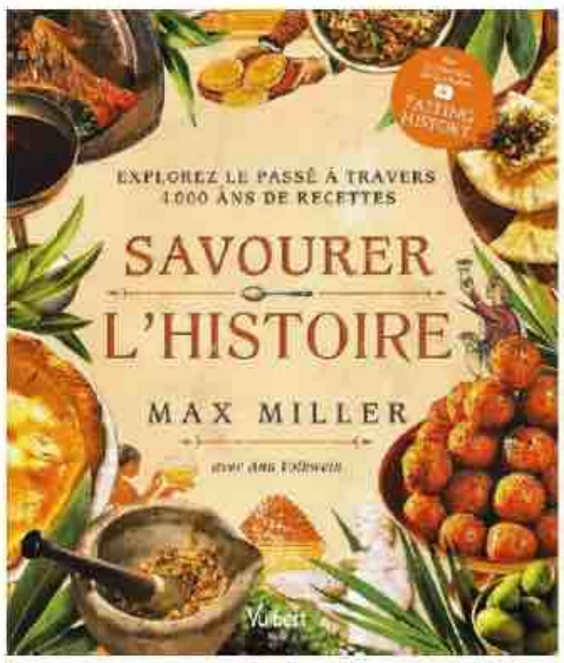
DÉLICES DE CHOCOLAT DE L'AVENT

Une escapade festive au cœur du village de Noël créé par Monbana, entreprise passionnée de chocolat depuis 1934 qui allie tradition artisanale et innovation. Chaque jour, ouvrez une fenêtre enneigée et savourez une délicieuse douceur qui émerveillera petits et grands, entre bonbons au lait, fourrés au praliné, guimauves ou croustilles de céréales enrobées de chocolat au lait et de chocolat blanc. **23,50 €, Monbana.**

ESPRIT DE BOCUSE, ES-TU LÀ ?

Ce récit émouvant est celui d'Ève-Marie Zizza-Lalu, directrice de la rédaction du magazine « Régal » et autrice d'une biographie de Paul Bocuse. Elle y raconte l'histoire d'amour incroyable et parfaitement dévastatrice de sa mère, Patricia, avec Paul Bocuse. Ce chef sacré de la gastronomie française, ultra séducteur, et viscéralement infidèle, brille dans la vie d'Ève-Marie et de sa mère par sa présence et son absence. Une histoire d'amour en pointillé qui pousse la petite fille qu'elle était alors à se poser prématurément des questions sur la vie des adultes et sur ce monde de chefs devenus de véritables stars.
« Bocuse malgré moi », d'Ève-Marie Zizza-Lalu, éd. Stock, 20,90 €.

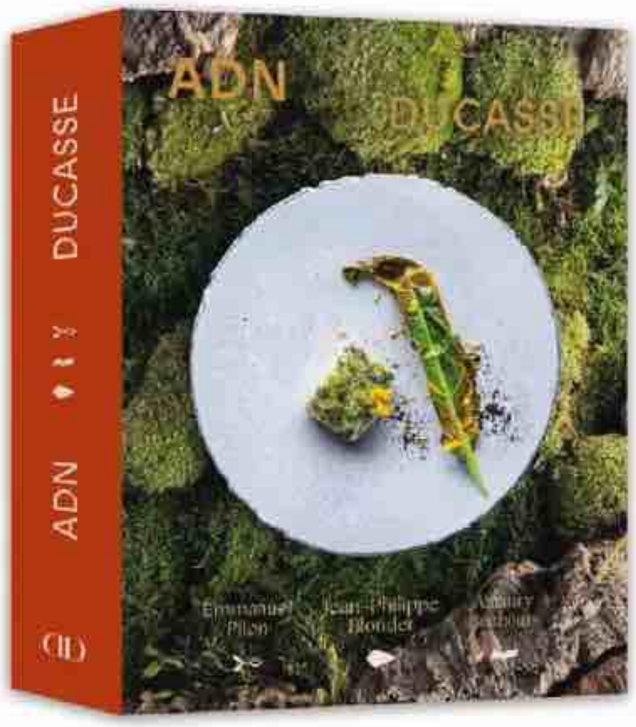
À la table des civilisations



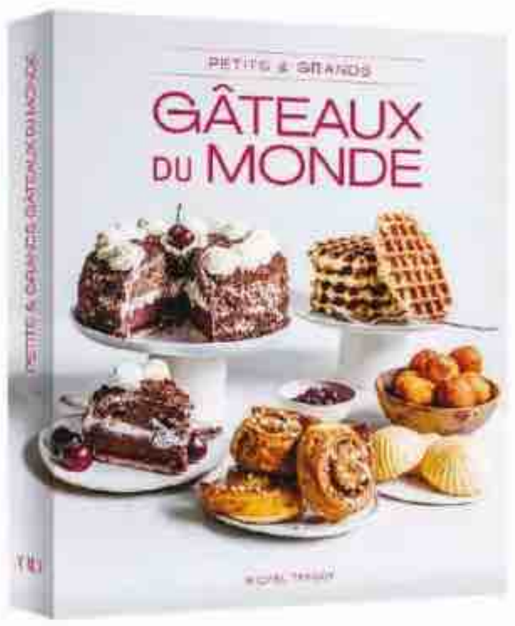
Max Miller, créateur de la chaîne YouTube « Tasting History », nous fait voyager au fil de 4 000 ans d'histoire culinaire. Le livre explore la gastronomie antique, médiévale et moderne à travers les différents continents. L'auteur dévoile les secrets des plats oubliés provenant d'anciennes civilisations comme la Babylone et la Rome antiques. On y découvre 65 recettes originales, adaptées à la cuisine moderne, mais aussi leurs contextes historiques très détaillés, ainsi que quantité d'anecdotes toutes surprenantes.
« Savourer l'histoire », de Max Miller, éd. Vuibert, 34 €.

INSPIRATION DUCASSE

« ADN », voilà le tout nouvel ouvrage qu'Alain Ducasse, triplement étoilé, a conçu avec les chefs de ses restaurants à Monaco, Paris et Londres. Emmanuel Pilon, Amaury Bouhours et Jean-Philippe Blondet portent haut les saveurs de la cuisine française en pleine révolution végétale. Au travers de 135 recettes et de nombreuses pages de reportage, partez à la rencontre de ces chefs de talent et de leurs producteurs. Une découverte touchante et émouvante, pour les passionnés de gastronomie.
« ADN », d'Emmanuel Pilon, Amaury Bouhours et Jean-Philippe Blondet, Ducasse Éditions, 69 €.

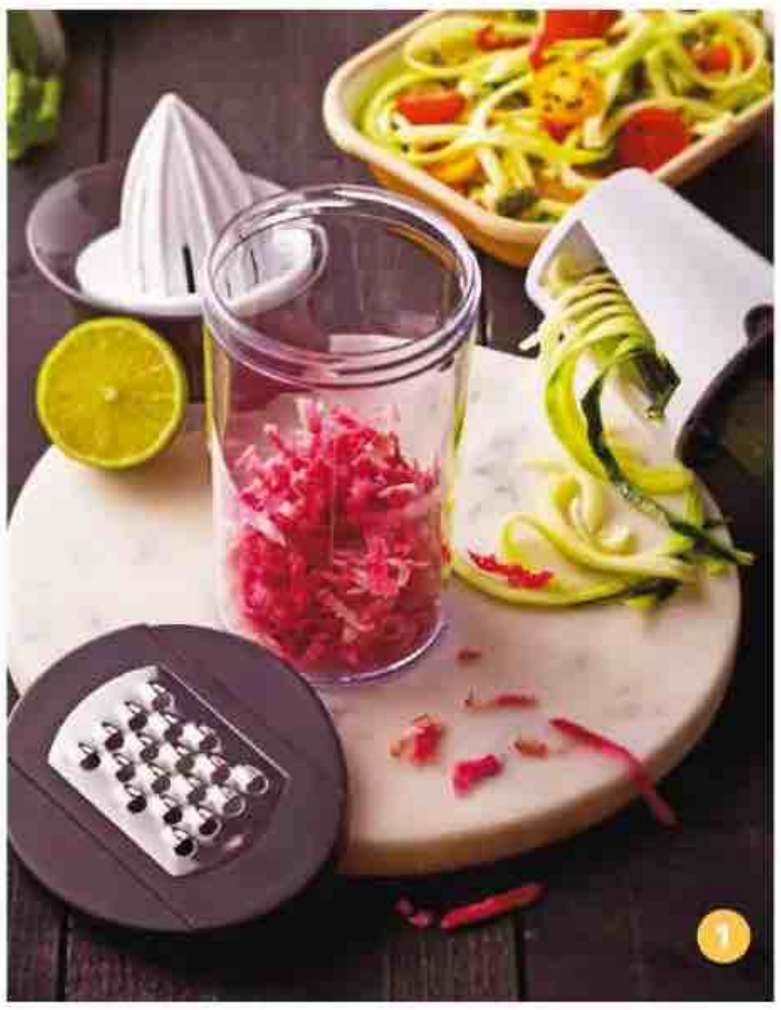


LE TOUR DU MONDE DE LA PÂTISSERIE



Que les becs sucrés se réjouissent : le plus beau livre de pâtisserie du monde vient de sortir en librairie. Dans ce nouvel ouvrage, Michel Tanguy propose des recettes de gâteaux traditionnels servis dans différents pays du globe. Un voyage gourmand, ponctué de récits savoureux, à travers l'Amérique du Nord, l'Amérique du Sud, l'Europe, l'Afrique et les pays scandinaves.
« Petits et grands gâteaux du monde », Michel Tanguy, Ducasse Éditions, 35 €.

On met les petits plats dans les grands…



Pour les fêtes, c'est vous le chef ! Pour réussir vos recettes à coup sûr, misez sur quelques ustensiles de qualité. Effet waouh et régal assurés ! Par Margot Dobrska

1 Malin. Un ustensile qui combine quatre fonctionnalités pour des découpes variées : râpe, presse-agrume, bol mélangeur et coupe en julienne. Petit et pratique, il se faufile partout, pour une cuisine créative autour des légumes. **Shaker 4-en-1, 12,38 €, Pradel.**

2 Polyvalente. Une poêle fabriquée en métal 100 % recyclé et sans PFOA, offrant huit modes de cuisson (poêle, sauteuse, cocotte, casserole, vapeur, friteuse, moule et plat au four). Disponible en deux tailles, elle se décline en six coloris. **La Fabuleuse, 139,90 € (Ø 24 cm) et 159,90 € (Ø 28 cm), Cookut.**

3 La bûche créative. Fabriqué en silicone 100 % platinium, ce moule s'adapte à une utilisation au four, au réfrigérateur et au congélateur. Sa structure modulable, grâce à un séparateur, permet de confectionner des desserts variés, tandis que sa profondeur de 5,5 cm offre une contenance généreuse. **Moule bûche, 35 €, Flexipan x Nicolas Paciello.**

4 Le meilleur pour pâtisser. Son moteur puissant doté de cinq vitesses garantit des résultats impressionnants pour toutes vos préparations, des pâtes lourdes aux crèmes légères. Le cadeau idéal pour inspirer la créativité des amateurs de pâtisserie. **Batteur électrique QuickMix Go 350 W, 59 €, Kenwood.**

5 Noël prend forme. Antiadhérent et facile à nettoyer, ce moule est l'outil parfait pour créer des décorations gourmandes pour votre sapin de Noël. **Moule 12 formes de Noël OHRA en silicone, 46,90 €, Guy Demarle.**

6 Un zeste de saveur. Conçu pour râper finement agrumes, épices, ail, chocolat, et bien plus encore, ce zesteur est l'allié hors pair de vos recettes festives. **Râpe-zesteur en Inox, 23,90 €, Microplane.**

7 Aiguiser l'appétit. Trois couteaux essentiels : Office, Cuisine et Chef, 100 % forgés, avec lame en Inox et manche en bois d'olivier. Ce coffret séduira les passionnés de cuisine maison. **Coffret 3 pièces Sabatier Deg, 278 €, Déglon.**

8 Motif d'hiver. Gagnez en productivité lorsque toute la famille réclame vos biscuits de Noël ! Grâce à ces emporte-pièces, vous réalisez jusqu'à 19 biscuits d'un coup, en une seule pression sur la pâte. Simple d'utilisation et parfait pour une pâtisserie créative. **Cookie Cutters sapin de Noël et flocon de neige, 11,90 € (la pièce), Lékué.**

9 Gourmandise alsacienne. Le moule pour un kouglof traditionnel ou toute autre création. Fabriqué en acier, il assure une cuisson homogène et dorée, tandis que son revêtement antiadhérent permet un démoulage aisé sans matière grasse. **Moule kouglof en acier revêtu, 15,99 € (Ø 24,5 cm), Mathon.**

Côté terre

Miniburgers de foie gras, toasts étoile au boudin blanc, sucettes de minitourte au canard, ou encore verrines à la volaille… Un apéritif dînatoire qui met à l'honneur les produits du terroir est forcément ultra gourmand. Enfilez votre tablier, on vient avec vous en cuisine pour réussir vos recettes.

Cellier des Dauphins

Signature

UVCOR - RCS Romans 302 558 622

PALETTE DE GOÛTS & DE COULEURS
REFLET DE LA DIVERSITÉ DE NOS TERROIRS

CÔTES DU RHÔNE
Vieilles Vignes

De subtiles notes de fruits rouges et d'épices, qui accompagneront à merveille un délicieux carré d'agneau

Découvrez nos 7 cuvées de la Vallée du Rhône méridionale

NOUVEAU

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

Le meilleur de nos terroirs

Foie gras, charcuteries, fromages, feuilletés gourmands… C'est la saison où becs salés et fans des produits de nos régions sont à la fête. Voici pour eux notre sélection ultra savoureuse. Par Laurie Fourcade

1 **Un roll… puis deux !** Inspirée des délicieux rolls new-yorkais, cette recette est gourmande à souhait ! De la pâte feuilletée garnie d'une béchamel à la raclette, décorée d'un topping à l'emmental, de graines de cranberries et de pistaches… Le plus dur sera de partager le paquet ! **Rolls feuilletés à la raclette (8 pièces), 6,99 €, Picard.**

2 **Le camembert, c'est la vie !** Coup de cœur pour ce fromage à la fameuse crème d'Isigny AOP, parfumé à la truffe noire. Idéal pour finir le repas avec gourmandise. **Petit Cœur d'Isigny aux truffes, 7,96 € (150 g), Isigny Ste Mère.**

3 **L'incontournable foie gras.** Qui dit fêtes, dit foie gras ! On fond pour celui de Comtesse du Barry, préparé à la main. Accompagné de son chutney de figue au vinaigre balsamique, c'est un vrai délice ! **Coffret Fête, 49,90 € (1 bocal de foie gras de canard entier 180 g + 1 pot de chutney de figue au vinaigre balsamique 45 g), Comtesse du Barry.**

4 **Champignons toujours.** Que serait la volaille de Noël sans de délicieuses girolles pour l'accompagner ? Soigneusement sélectionnées, celles-ci sont très goûteuses. À faire sauter à la poêle… et il n'y a plus qu'à se régaler ! **Girolles sauvages entières surgelées, 4,29 € (300 g), L'origine du goût.**

5 **Sensations fortes.** En voilà une bonne idée : parfumer un foie gras avec du rhum ! Puissante et riche en goût, cette référence Labeyrie est une pure merveille. Mention spéciale pour ses notes de noix et de caramel. À partager en 6 ou 7 parts. **Foie gras de canard entier du Sud-Ouest, Rhum Blended, 39,38 € (230 g), Labeyrie.**

6 **Avant-goût.** Maison Godard régale les fins gourmets avec son tout nouveau calendrier de l'Avent, plein de ses spécialités : terrines et rillettes de canard, foie gras, pâté de sanglier aromatisé à l'armagnac pour les amateurs de salé ; chocolats fins et pâtes de fruits artisanales pour ceux qui préfèrent le sucré. **Calendrier de l'Avent, 53,50 €, Maison Godard.**

7 **Le saucisson, c'est bon !** Voilà bien une charcuterie qui mettra tout le monde d'accord à l'occasion des fêtes. Ces petits saucissons individuels à la truffe d'été se croquent par pure gourmandise ! **Mini Saucissons Secs à la truffe d'été, 1,99 € (75 g), Saint Azay.**

Fleury Michon

UN CROQUE POIS CHICHES !?

Nouvelles Tranches Végé

Un tout nouveau produit : de délicieuses tranches à base de légumineuses, pratiques comme le jambon, idéales pour toutes vos recettes chaudes et froides.

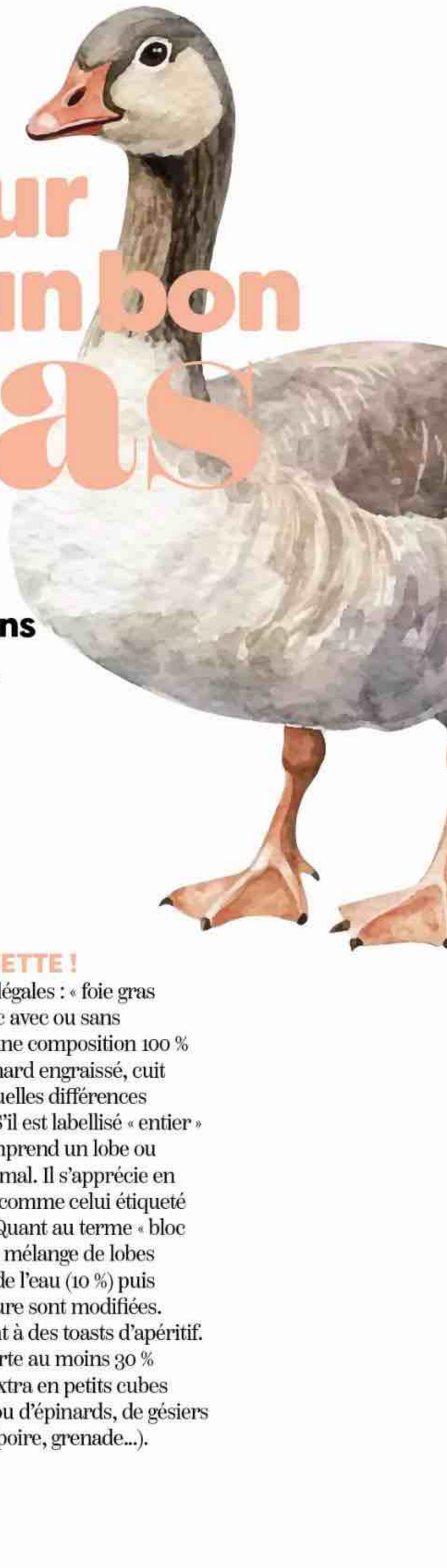
Elles sont cuisinées en Vendée à partir de légumineuses entières et avec des ingrédients simples comme le blanc d'œuf et des bouillons de légumes.

Riches en protéines et sources de fibres, elles permettent de profiter des bienfaits des légumineuses dans le format ultra pratique d'une tranche, et seront appréciées par les petits comme les grands gourmands !

Découvrez les Tranches Végé sur www.fleurymichon.fr

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

6 astuces pour acheter un bon foie gras



Envie d'un apéritif ou d'une entrée festive sans effort ? Vous avez toutes les bonnes raisons pour acheter un foie gras prêt à consommer. En conserve ou mi-cuit, il revient en force dans les rayons cette année. Voici comment vous repérer entre appellations, origines et modes de préparation. Par Léa Matthieu

LE METS DE FÊTES PRÉFÉRÉ DES FRANÇAIS

Fin 2023, quelque 92 % de Français disaient consommer du foie gras, 74 % d'entre eux déclarant qu'il était leur préféré parmi les produits festifs[1]. En dépit de l'épidémie d'influenza aviaire qui avait entrainé une baisse de la production de plus de 50 %[2] en 2022, les quantités proposées par la filière sont depuis revenues à la normale.

LE MI-CUIT EN VEDETTE

Mode de cuisson qui se développe grâce au sous-vide (entouré ou non d'un torchon), le mi-cuit reprend sa progression dans les propositions. Porté à une température plus douce qu'en conserve – moins de 85 °C –, le foie gras conserve sa saveur et surtout sa texture fondante et légèrement glacée. Seule contrainte, il doit être entreposé dans la partie la plus froide du réfrigérateur (4 °C).

REGARDEZ L'ÉTIQUETTE !

Il y existe trois appellations légales : « foie gras entier », « foie gras » ou « bloc avec ou sans morceaux », qui indiquent une composition 100 % foie gras issu d'oie ou de canard engraissé, cuit avec un assaisonnement. Quelles différences recouvrent ces mentions ? S'il est labellisé « entier » – le haut de gamme –, il comprend un lobe ou les deux lobes du même animal. Il s'apprécie en entrée, à la fourchette, tout comme celui étiqueté « foie gras » sans précision. Quant au terme « bloc de foie gras », il recouvre un mélange de lobes mixés et émulsionnés avec de l'eau (10 %) puis moulés. La saveur et la texture sont modifiées. C'est un produit qui convient à des toasts d'apéritif. « Avec morceaux », il comporte au moins 30 % de petites parties de lobe : extra en petits cubes dans une salade de mâche ou d'épinards, de gésiers ou de magrets, et de fruits (poire, grenade...).

À LA LOUPE, GARE AUX DÉTAILS

Certaines préparations peuvent contenir très peu de foie gras. Ce que cache ainsi le « au » de « au foie gras » ? Un produit qui n'en contient que 20 % ! Les médaillons, galantines, pâtés et mousses « de foie gras » peuvent, eux, n'en comporter que 50 %. Enfin, le « parfait de foie gras » en compte 75 %, complété par du foie maigre. Agrémentées de confit d'oignon ou d'un fruit sec, ces recettes permettent toutefois de préparer des tartines d'apéritif bon marché et attrayantes.

QUELLE ORIGINE ?

Le logo Foie gras de France garantit un aliment produit et transformé en France, dans le Sud-Ouest – la plus grande région de production – ou dans le Grand Ouest. Il existe une IGP canard à foie gras du Sud-Ouest, ainsi qu'un Label rouge foie gras de canard des Landes exigeant mais confidentiel. Sans indication, le foie provient de pays de l'Union européenne (Hongrie, Bulgarie ou Espagne).

DATES LIMITES À SUIVRE… OU PAS !

La conservation d'un foie gras diffère selon sa préparation et son fabricant. Les produits traiteur sont à consommer rapidement. Les mi-cuits se conservent de 5 à 7 jours à 4 °C. Les bocaux et certains sous-vides pasteurisés peuvent attendre plusieurs mois dans un lieu frais et à l'abri de la lumière. Suivez les indications de l'emballage pour le surgelé. Les conserves peuvent être gardées plusieurs années dans une cave, jusqu'à deux ans après la date indiquée, car le foie gras cuit gagne en onctuosité avec le temps.

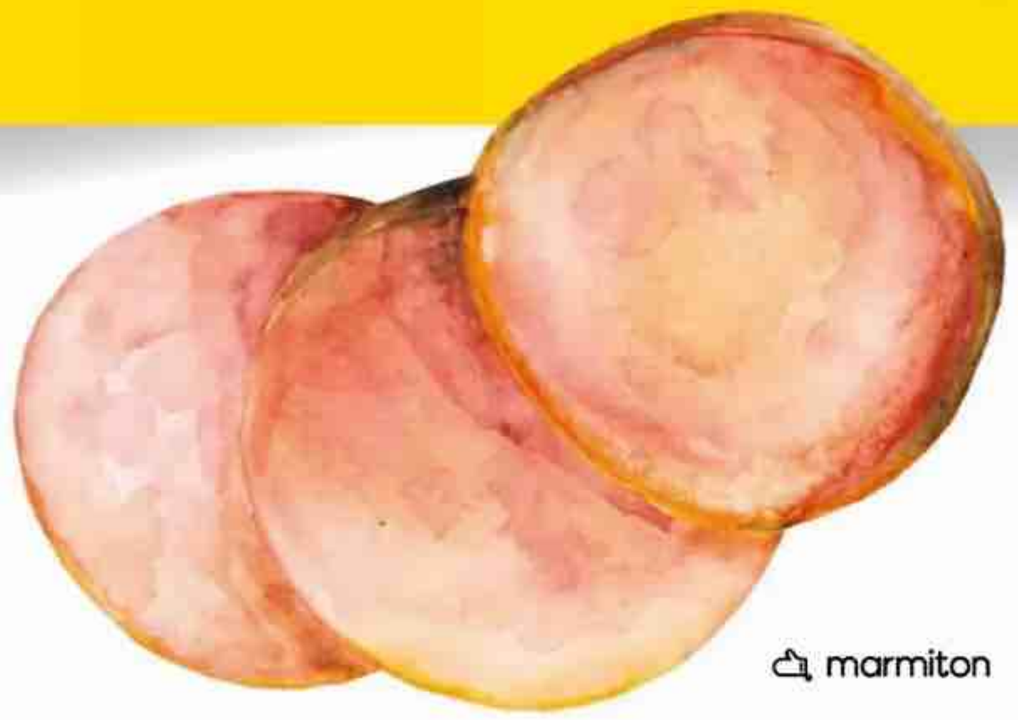
1. Enquête Cifog/CSA, décembre 2023.
2. Cifog, communiqué de presse, mars 2024.

Notre sélection

Un onctueux foie gras de canard cuit, rehaussé de poivre et de piment d'Espelette. À laisser doucement décongeler avant de servir, en apéritif ou en entrée.
Le passionné, 16,99 € (150 g), Picard.

Cette recette originale offre une texture fondante et des saveurs originales, avec ses épices d'Orient et ses zestes de citron confit, qui apportent de la fraîcheur. Parfait en entrée, après 15 minutes à température ambiante.
Spécialité de foie gras de canard des Landes, 30,60 € (180 g), Lafitte.

Pour un petit plaisir en solo ou en duo, ces fines tranches, douces, parfumées et emballées séparément, sont à sortir du réfrigérateur 10 minutes avant de déguster.
Foie gras de canard entier du Sud-Ouest aux 3 baies, 11,99 € (80 g), Monoprix Gourmet.



La truffe dans tous ses états

À l'approche des fêtes, la truffe rejoint le foie gras et le saumon fumé sur la liste des grands mets classiques. Mais son prix exorbitant a de quoi refroidir nos ardeurs ! Alors, pourquoi ne pas se tourner vers des produits dérivés du précieux champignon ?

Par Émilie Esnaud-Victor et Didier Lalbenque

Appréciée depuis l'Antiquité – on dit que le pharaon Khéops l'aimait particulièrement ! –, la truffe est prisée pour son goût unique, que les amateurs ont souvent du mal à définir tant il n'appartient qu'à elle. En réalité, il en existe différentes espèces, et si toutes ont en commun un parfum de forêt et de terre humide, elles ont des saveurs spécifiques. Malheureusement, leur autre caractéristique est leur coût, car même celles récoltées en France sont très onéreuses, avec un prix moyen autour de 850 € le kilo sur les marchés dédiés, et cela peut aller jusqu'à 7 000 € le kilo pour une truffe blanche d'Italie ! Alors, pour ne pas se ruiner, on peut se tourner vers des produits qui permettent d'assaisonner un plat et lui apporter la petite touche de magie propre à ce champignon de luxe. Brisures, pelures, huiles et autres condiments, il existe sur le marché diverses propositions à base de truffe ou d'arômes. Mais attention, ce n'est (vraiment) pas la même chose !

UN DIAMANT NOIR À CONSOMMER SOUS TOUTES SES FORMES

Pour retrouver le vrai goût de ce produit d'exception, rien de mieux que les brisures ou les pelures. Les brisures sont des petits morceaux de truffe râpée, alors que les pelures mélangent bien souvent celles pelées en copeaux et celles finement hachées. Ce sont des produits qui restent chers quand on regarde le prix au kilo, mais qui sont vendus en petits conditionnements, donc à un tarif généralement abordable. Et surtout, ils sont proposés en conserve

En chiffres

80 tonnes
C'est la consommation annuelle de truffes en France.

Entre 300 et 1500 € le kilo
C'est la fourchette de prix de la truffe française. Les tarifs varient en fonction des saisons, des espèces, des quantités disponibles et de la qualité du produit.

103 000 €
C'est la somme dépensée en 2021 par un homme d'affaires hongkongais pour acquérir une truffe blanche italienne géante de 830 g – soit plus de 124 000 €/kg !

ou même surgelés, ce qui permet de les garder facilement et longtemps, contrairement à une truffe fraîche, qui devra être consommée dans la semaine. Autre dérivé intéressant : le jus. Bien que n'étant pas de la truffe à proprement parler, ce jus de cuisson recueilli après une première stérilisation préserve une grande partie des arômes du champignon. Pour faire son choix parmi ces produits, il est important de garder en tête qu'il existe plusieurs espèces, aux qualités organoleptiques différentes.

RECONNAÎTRE LES DIFFÉRENTES VARIÉTÉS

Il faut donc d'abord choisir la bonne truffe. Parmi les six espèces dites gastronomiques, les plus appréciées sont la noire du Périgord, du Tricastin ou de Provence (*Tuber melanosporum*), et la blanche d'Italie ou d'Alba (*Tuber magnatum*). La première, également connue comme « la reine des truffes », possède un goût prononcé et représente la majorité de la production française. La seconde, au parfum plus fin avec parfois des notes de miel, est la plus convoitée et la plus rare de toutes. Parmi les espèces un peu moins cotées, et donc moins chères, on peut citer la truffe de Bourgogne (*Tuber uncinatum*) et la truffe blanche d'été (*Tuber aestivum*). Celle qu'en revanche il faut éviter à tout prix est la truffe chinoise, bien plus abordable, mais qui n'a aucun goût – on la trouve heureusement de moins en moins sur les étals.

ÊTRE ATTENTIF AUX ÉTIQUETTES

Du côté des condiments, il en existe de qualités diverses, de l'huile à la moutarde, en passant par le sel, le miel, le vinaigre ou la mayonnaise. Là encore, il convient de vérifier le type de champignon qui est utilisé et dans quelles proportions. Car certaines recettes n'en contiennent pas du tout ! Sur l'étiquette, on se méfie des mots « saveur » ou « aromatisé » : un produit « saveur truffe noire » ou « aromatisé à la truffe blanche » n'en contient généralement pas. Il a été élaboré à partir d'arômes, le plus souvent obtenus par extraction à partir d'autres végétaux ou de manière synthétique. Et si son goût n'est pas forcément déplaisant, il ne doit en revanche pas coûter le même prix qu'un produit contenant vraiment le fameux champignon (voir encadré ci-contre).

Que dit la réglementation ?

Depuis 2012, la loi est claire : pour pouvoir apposer sur l'étiquette la mention « à la truffe », le fabricant doit proposer un produit contenant au minimum 1 % de truffe, et ce seuil passe à 3 % pour un produit présenté comme « truffé » (foie gras ou fromage par exemple). Le nom usuel de la truffe utilisée doit également être indiqué. Plus étonnant, cette dernière mention s'applique également aux restaurants, pour lesquels la réglementation précise que « le nom usuel de la truffe utilisée et, le cas échéant, la désignation de l'arôme ajouté sont portés à la connaissance du client, de façon lisible et visible, par affichage, par indication sur les cartes et menus ou sur tout autre support ». Toutefois, des infractions sont très régulièrement constatées par les autorités comme par les associations de consommateurs, en particulier au moment des fêtes de fin d'année.

ET EN CUISINE ?

Une fois la qualité du produit vérifiée, reste à le cuisiner ! Et les recettes dépendront d'abord de la variété choisie. En effet, contrairement à la truffe noire qui peut être consommée aussi bien crue que cuite, la blanche perd ses arômes à la cuisson. Il faut donc, pour cette dernière, privilégier les préparations crues, y compris quand on l'utilise sous forme d'huile d'olive. Ensuite, toutes les fantaisies sont permises, même s'il est toujours intéressant de cuisiner la truffe avec des aliments qui captent bien ses arômes, comme les pâtes, le riz ou les œufs. Sachez également qu'elle se marie parfaitement avec les alliacées – ail, oignon, poireau –, qui subliment ses parfums.

Shopping

Huile d'exception
Présentée dans un beau flacon, cette huile d'olive parfumée apportera une touche raffinée à vos plats de fêtes. **Huile d'olive aromatisée à la truffe noire, 39,50 € (50 cl), Estoublon.**

Trois nuances de plaisir
Éveillez vos sens avec ce coffret composé d'une moutarde, d'un sel fin et d'une crème d'artichaut à la truffe d'été, qui sublimeront même les plus simples préparations. **Coffret trio truffe, 39,50 € (110, 140 et 90 g), Maison Brémond 1830.**

Sources : Businesscoot ; FranceAgriMer.

100
C'est le nombre de variétés de ce champignon. Seules quelques-unes ont un intérêt gustatif.

7 à 10 jours
C'est la durée de conservation d'une truffe fraîche après sa récolte. Elle supporte aussi la congélation.

20 000
C'est le nombre de trufficulteurs français. Ils se partagent les 35 000 ha de truffières répartis sur près de 50 départements, 70 % de la production étant réalisée dans la Drôme, le Vaucluse et les Alpes-de-Haute-Provence.

Réveillon On casse les codes de l'apéro !

Bousculer la tradition en revisitant les classiques de l'apéritif festif, pourquoi pas ? Rien de plus plaisant quand on aime recevoir que de s'amuser à créer ses propres recettes. Associations de saveurs audacieuses, présentations originales, il y a mille façons de mettre en valeur les produits nobles et plus modestes à sa table. Par Françoise de La Forest

DES ACCORDS TERRE-MER

Pas d'hésitation ! Le duo de charcuteries, viandes fines et produits marins est surprenant et très gourmand. Mais il faut veiller à équilibrer les fusions pour ne pas commettre de faute de goût. Chorizo et langoustine sur des toasts de polenta grillée, mini-tournedos de saint-jacques enrobé de lard fumé, crabe et jambon blanc en samoussa, burger de grenaille au tartare de veau et caviar, petits pains au saumon fumé, jambon cru et mozza...

DES TOUCHES DE DOUCEUR

On s'inspire des gourmets de la Rome antique. Le sucré-salé régnait alors en maître sur les tables des banquets. On gavait les oies avec des figues sèches, et le foie gras était trempé dans un mélange de lait et de miel. À côté des alliances éprouvées, comme le foie gras et la confiture d'oignon ou de figue, on mise sur des associations inédites : magret fumé et marmelade d'agrume, terrine de viande et ananas confit, jambon blanc fumé et éclats de caramel, bacon anglais et rondelles de banane, tartare de bœuf sur chips de crevette...

DES BASES VARIÉES

On délaisse le traditionnel pain de mie grillé : les garnitures trouvent leur place sur bien d'autres supports. Tranches de cake, de pain d'épices, de pain perdu salé, mais aussi gaufres portionnées, rondelles de légume cuit ou cru (butternut, pomme de terre, radis noir), sablés... Les mousses et tartinades, ou les fines lanières de jambon cru

peuvent être déposées sur des tuiles de parmesan croustillantes. Si on veut faire simple, direction le supermarché pour acheter des bouchées prêtes à l'emploi : tartelettes, vol-au-vent, choux...

DES TROMPE-L'ŒIL GOURMANDS

Pour associer les aliments de fêtes que l'on adore en les twistant de façon originale, on peut aussi détourner les desserts populaires. Petits éclairs, farcis de fromage frais et mortadelle truffée ou de mousse d'avocat et lamelles de rosbif. Le faux glaçage se réalise avec du fromage frais mixé avec quelques gouttes de colorant. Encore plus créatif, utiliser les minicônes de glace vendus prêts à garnir. On glisse la confiture d'oignon dans le fond du cornet et on y dépose une bille de foie gras panée dans une chapelure de pain d'épices. On pense aussi à de fausses bûchettes (pain de mie roulé), à des minireligieuses fourrées aux rillettes de canard...

DES ALLIANCES DE TEXTURES

La cuisine doit émoustiller tous les sens, dont celui du goût, en réunissant dans de mêmes assiettes – ou bouchées – des textures et des saveurs contrastées. On en a même l'obligation au réveillon ! L'onctueux et le croquant (butternut et lard saisi), le vaporeux et le croustillant (mousse de foie gras et pois chiches caramélisés), le coulant et la chapelure (fromage pané), le crémeux et le craquant (flan au jambon et graines toastées).

Supplément d'arômes

Pour étoffer encore plus le choix de saveurs, on propose un échantillon de sauces et condiments originaux : beurre épicé ou aromatisé au cacao ou à l'orange, mayonnaise au chèvre, moutarde au pain d'épices, chantilly au foie gras... Ils peuvent même accompagner une simple planche de charcuteries de qualité, complétée de crudités, si on manque de temps.

ASTUCE

Encore plus gourmand : passez brièvement les crackers garnis de poulet et de brie sous le gril du four, pour faire tiédir le tout et fondre le fromage.

Crackers pécan parmesan au poulet et au brie

30 MIN Préparation | **20 MIN** Cuisson

1H Repos | **POUR** **4** personnes

300 g de poulet rôti décortiqué / **1 bouquet** de basilic / **1** jaune d'œuf / **250 g** de brie / **60 g** de parmesan râpé / **60 g** de beurre / **125 g** de farine (+ pour le plan de travail) / **100 g** de gelée de groseille / **60 g** de noix de pécan / Sel et poivre

1 **Préparez la pâte.** Travaillez, au robot pétrin ou à la main, le beurre en parcelles avec la farine et les noix de pécan mixées en poudre fine. Incorporez le parmesan, salez et poivrez. Pétrissez jusqu'à obtenir une pâte homogène. Placez la boule obtenue au réfrigérateur pour 1 heure.

2 **Préparez la garniture.** Émiettez le poulet rôti. Taillez le brie en 12 petites tranches régulières.

3 **Façonnez les crackers.** Étalez la pâte au rouleau sur une surface farinée sur 3 mm d'épaisseur. À l'aide d'un emporte-pièce de 5 cm de diamètre, détaillez-en des disques que vous disposez sur la plaque du four chemisée de papier cuisson. Piquez-les avec une fourchette.

4 **Faites cuire les crackers.** Préchauffez le four à 160 °C. Détendez le jaune d'œuf avec 1 cuillerée à soupe d'eau froide, et badigeonnez les disques de pâte. Enfournez pour 20 minutes, en surveillant la coloration : les crackers doivent être dorés et croustillants.

5 **Finalisez et servez.** Laissez refroidir complètement les crackers, puis garnissez-les de miettes de poulet et d'une tranche de brie. Au moment de servir, surmontez-les d'une touche de gelée de groseille et de feuilles de basilic.

Collection

AUTOMNE / HIVER 2024

PAYS D'OC
Indication Géographique Protégée
Vins de cépages

LA DIVERSITÉ ET LA CRÉATIVITÉ DES VINS PAYS D'OC IGP : DE VÉRITABLES PÉPITES QUI SAURONT SUBLIMER VOS PLATS D'HIVER !

Une identité bien ancrée !

Pionnier des vins de cépages en France, le label Pays d'Oc IGP s'étend sur un territoire de 110 000 hectares : littoral, coteaux, vallées... vous allez voir du pays ! Avec 58 cépages autorisés et une telle diversité de territoires, les vignerons se sentent libres de créer des cuvées mono-cépages audacieuses ou de signer des assemblages inédits.

Les Collections, c'est de saison !

La saison Automne / Hiver des Collections récompense des vins blancs généreux ou des vins rouges élégants et structurés avec un bon potentiel de garde. Cette sélection met à l'honneur des cuvées qui démontrent la diversité des domaines et la créativité de nos vignerons.

Les conseils du sommelier

Sauvignon et Saint-Jacques

Ce cépage international aux mille reflets de citron, kumquat, buis ou encore d'acacia, d'une fraîcheur et d'une élégance unanimement reconnues sublimera avec raffinement un plat de Saint-Jacques poêlées servies sur un lit de poireaux sauvages aux éclats de noisettes grillées et miel de lavande.

Syrah et agneau

Ce cépage tout en paradoxe, alliant la vivacité du bourgeon de cassis et de la framboise fraîche à la force du poivre noir ou encore à la douceur de la violette, saura magnifier un carré d'agneau rôti aux herbes de garrigue et ail des ours élégamment accompagné d'une duxelles de champignons des bois.

Chardonnay et volaille

Ce cépage d'une grande finesse offre une mosaïque d'arômes de fruits frais tels que la pêche de vigne ou la poire, de fleurs délicates allant du chèvrefeuille au tilleul ou encore de beurre frais lorsqu'il est élevé sur lie. Il accompagnera avec élégance un suprême de volaille fermière simplement complété d'une crème aux agrumes et pieds de mouton.

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

Collection

AUTOMNE / HIVER 2024

BRUNO ANDREU
Collection
Les prunelles
Chardonnay

DOMAINE COMBE BLANCHE
La Comba Negra

DOMAINE COUDOULET
Viognier

DOMAINE DE CANTALAUZE
Blanc

DOMAINE DE CASTELNAU
Chardonnay
sélection parcellaire

DOMAINE DE FIGUIÈRES
Impetus

DOMAINE DE LA BAUME
Les mariés

DOMAINE DE LA BAUME
Elisabeth

DOMAINE DE L'HERBE SAINTE
Harmonie

DOMAINE DE PARAZA
C'est la vie !

DOMAINE DE VIRANEL
Viognier

DOMAINE LA NÉGLY
Astérides

DOMAINE LA PROVENQUIÈRE
Signature
réserve blanc

DOMAINE PREIGNES LE VIEUX
Narratur

DOMAINES PAUL MAS
Vignes de Nicole
Chardonnay-Viognier

FLORÈS
Viognier
signature

FLORÈS
Muscat sec
signature

FORTANT DE FRANCE
Terroir altitude

GALLICIAN SIGNATURE
Joncs dorés

LES CAVES RICHEMER
Sauvignon

LES VIGNERONS DE SAINT-DÉZÉRY
Saint-D Viognier

MAISON CASTEL
Grande réserve
Chardonnay

SAINT PAULET VIGNOBLES
Cuvée 1929

VIGNOBLES DE L'ARGENTEILLE
L'Argenteille
viognier

VILLA NORIA
La peyrière
Sauvignon blanc

Illustration : Sophie Griotto - Photos : © iStock Images

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

PAYS D'OC

Indication Géographique Protégée

Vins de cépages

BRUNO ANDREU
Pure
petit Verdot

CARRIÈRE PRADAL
Domaine
de la Massole

CLAUDE VIALADE
Élégance
43.74
méridionale

DOMAINE CICERON
Le jardin des
vignes rares

DOMAINE COUDOULET
Syrah
d'altitude

DOMAINE COUDOULET - OURNAC FRÈRES
Mélasse
Pinot noir

DOMAINE DE BACHELLERY
Mistral
la ballade

DOMAINE DE LA JASSE
Tête de cuvée

DOMAINE DE L'AMANDAIE
Chat pître

DOMAINE DE L'HERBE SAINTE
Iris

DOMAINE DE PARAZA
Irrésistible

DOMAINE DE SALIÈS
Signé
Pierre Gombert

DOMAINE DE SAUZET
Cuvée du champ
de la tour

DOMAINE DE SAUZET
Cuvée du champ
de la croix

DOMAINE GRAND-CHEMIN
Clos Rogé

DOMAINE LES YEUSES
Ô d'Yeuses

DOMAINE PREIGNES LE VIEUX
Narratur

DOMAINE SIBILLE
Syrah

LES JAMELLES
Pinot noir

LES VIGNERONS DU SOMMIÈROIS
L'ouïe d'Oc

LES VIGNOBLES FONCALIEU
Sur tes pas

MAS D'ARCAÏ
Joseph
le charpenté

PIERRICK HARANG WINE
Le grand Balthazar

#CollectionPaysdOc #PaysdOcIGP

paysdoc-wines.com

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

Crème brûlée au foie gras

10 MIN	15 MIN	4 H	POUR
Préparation	Cuisson	Repos	8 personnes

250 g de foie gras cru / **6** jaunes d'œufs / **75 cl** de crème liquide entière
8 c. à café de cassonade / Sel et poivre

1 **Préparez la crème.** Versez-la dans une casserole, portez-la à frémissement, salez et poivrez.

2 **Assemblez l'appareil.** Taillez le foie gras en cubes en retirant les éventuelles veines. Placez-les dans le bol d'un mixeur. Versez la crème chaude et mixez pour obtenir un appareil homogène. Ajoutez les jaunes d'œufs et mixez rapidement.

3 **Faites cuire.** Préchauffez le four à 120 °C. Répartissez l'appareil au foie gras dans 8 ramequins supportant la cuisson au four. Enfournez pour 12 à 15 minutes, jusqu'à ce que l'appareil soit pris.

4 **Laissez prendre.** À la sortie du four, laissez complètement refroidir, puis placez les ramequins au réfrigérateur pour 4 heures au minimum.

5 **Finalisez la recette.** Juste avant de servir, saupoudrez les crèmes de cassonade et caramélisez-les à l'aide d'un chalumeau. Dégustez sans tarder.

Minicroissant au jambon de Parme

25 MIN Préparation | **15 MIN** Cuisson

POUR **16** minicroissants

16 tranches fines de jambon de Parme
1 jaune d'œuf / **2** pâtes feuilletées pur beurre rondes / **16** pruneaux dénoyautés / **2 c. à soupe** de graines de sésame noir

1 **Préparez les ingrédients.** Coupez les tranches de jambon et les pruneaux en deux. Déroulez les pâtes feuilletées et coupez chacune en 8 parts triangulaires, comme pour une tarte.

2 **Façonnez les croissants.** Disposez 2 demi-pruneaux et 2 demi-tranches de jambon à l'extrémité la plus large de chaque triangle de pâte, puis roulez-les de la base jusqu'à la pointe pour former des croissants.

3 **Passez à la cuisson.** Préchauffez le four à 200 °C. Mélangez le jaune d'œuf avec 1 cuillerée à soupe d'eau, et badigeonnez-en les croissants. Saupoudrez-les de graines de sésame et enfournez pour 15 minutes environ, jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Servez chaud ou froid.

Brochette de pomme grenaille, lard et pruneau

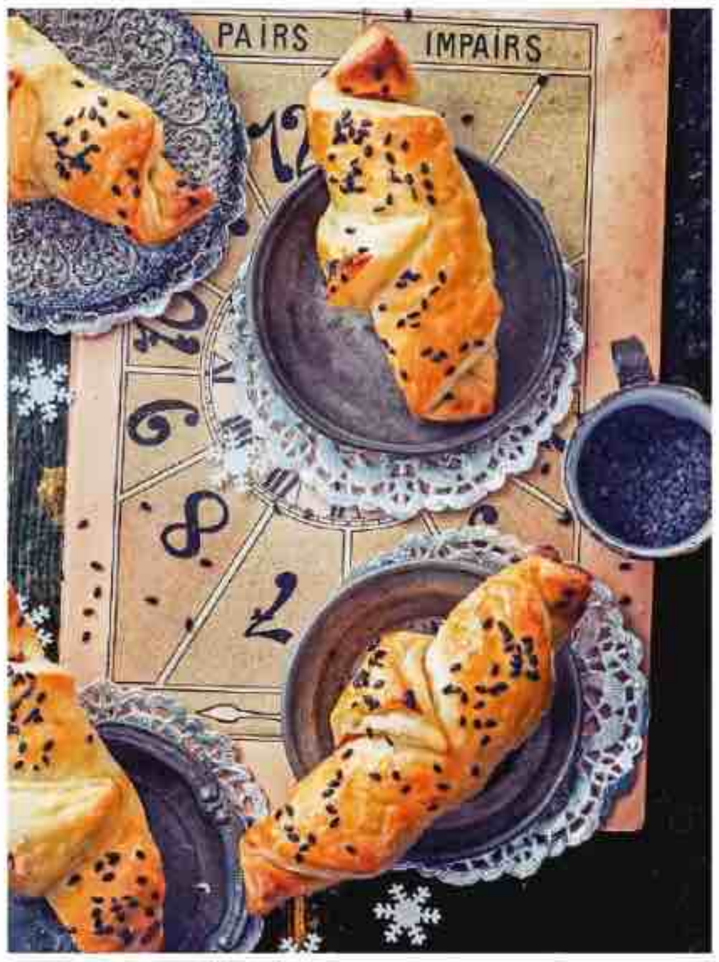
30 MIN Préparation | **35 MIN** Cuisson | **POUR** **12** brochettes

24 tranches fines de poitrine fumée / **36** pommes de terre grenaille bio
24 pruneaux dénoyautés / **2 brins** de thym frais (facultatif)
3 c. à soupe d'huile d'olive / Fleur de sel et poivre du moulin

1 **Préparez les pommes de terre.** Brossez-les sous l'eau, puis faites-les cuire 20 minutes à la vapeur. Faites-les ensuite dorer dans une grande poêle avec l'huile, 5 minutes sur feu vif en remuant plusieurs fois. Ajoutez de la fleur de sel, du poivre fraichement moulu et éventuellement des feuilles de thym frais. Laissez refroidir.

2 **Procédez au montage.** Préchauffez le four à 200 °C. Sur une petite brochette en bambou, piquez l'extrémité d'1 tranche de poitrine fumée, puis 1 pomme de terre puis 1 pruneau, en repiquant la tranche de poitrine fumée entre chaque ingrédient de façon à la faire serpenter. Piquez de nouveau 1 tranche de poitrine fumée, 1 pomme de terre, 1 pruneau, et terminez par 1 pomme de terre, en faisant serpenter la poitrine fumée. Procédez de la même façon pour les brochettes restantes.

3 **Finalisez et servez.** Disposez les petites brochettes sur une plaque à four couverte de papier cuisson et enfournez pour 10 minutes. Servez-les bien chaudes, éventuellement parsemées de feuilles de thym.



Feuilletés serpentins au jambon cru

20 MIN Préparation | **20 MIN** Cuisson

POUR 12 serpentins

12 tranches de jambon cru
1 jaune d'œuf / **300 g** de pâte feuilletée / **12** olives vertes farcies aux anchois
1 c. à soupe de moutarde forte / **1 c. à soupe** de farine pour le plan de travail / **1 c. à café** de miel

1 **Préparez la pâte.** Étalez-la au rouleau sur une surface farinée en formant un rectangle d'environ 25 cm de longueur sur 5 mm d'épaisseur. Détaillez-le en 12 bandes de 2 cm de largeur.

2 **Préparez la garniture.** Fouettez le miel et la moutarde. Détendez le jaune d'œuf avec 1 cuillerée à soupe d'eau froide. Taillez les tranches de jambon en lanières de 2 cm.

3 **Procédez au montage.** Préchauffez le four à 200 °C. Badigeonnez les bandes de pâte d'une très fine couche de moutarde. Disposez les lanières de jambon par-dessus en enfilade. Enfilez les bandes de pâte sur des pics à brochettes en formant des serpentins, plus larges à la base et plus fins en haut. Déposez-les à plat sur la plaque du four chemisée de papier cuisson. Badigeonnez la pâte nue de jaune d'œuf à l'aide d'un pinceau.

4 **Finalisez.** Enfournez pour 20 minutes en surveillant bien la coloration. À la sortie du four, déposez les serpentins sur un plat et piquez 1 olive au sommet de chacun d'eux.

ASTUCE

Pour apporter un peu plus de fantaisie et de couleurs, mélangez 1 cuillerée à café de moutarde en grains avec 1 cuillerée à soupe de pesto de basilic, et badigeonnez-en les bandes de pâte.

ASTUCE
Vous trouverez les minipains burger en grande surface ou en enseigne de surgelés, mais vous pouvez aussi les commander chez votre artisan boulanger.

Miniburger de foie gras au confit d'oignon et à la confiture de figue

25 MIN Préparation | **30 MIN** Cuisson

POUR
12 miniburgers

1 terrine de foie gras entier de 160 g
25 g de pousses d'épinards
1 gros oignon rouge / **12** minipains à burger briochés / **15 cl** de porto rouge / **2 c. à soupe** de confiture de figue / **2 c. à soupe** d'huile d'olive
1 c. à soupe de noisettes décortiquées / **1 c. à soupe** de vinaigre balsamique / **2 pincées** de 4 épices / Sel et poivre

1 **Réalisez le confit d'oignon.** Pelez et émincez l'oignon. Désolidarisez les rouelles et faites-les suer dans une sauteuse avec l'huile, salez, poivrez et ajoutez le 4 épices. Lorsqu'elles sont translucides et légèrement dorées, déglacez avec le porto et le vinaigre. Couvrez et laissez cuire 5 minutes, avant de retirer le couvercle pour faire réduire en remuant. Lorsque le confit est bien réduit, débarrassez-le dans un bol et laissez refroidir.

2 **Préparez le reste des garnitures.** Préchauffez le four à 150 °C. Enfournez les noisettes pour 15 minutes, puis concassez-les au couteau. Lavez et essorez les pousses d'épinards. Taillez le foie gras en lamelles.

3 **Procédez au montage.** Ouvrez les pains. Tartinez l'envers des chapeaux d'une très fine couche de confiture de figue. Garnissez les bases de confit d'oignon. Déposez par-dessus des pousses d'épinards puis des lamelles de foie gras. Parsemez d'éclats de noisette et replacez les chapeaux. Maintenez les miniburgers fermés avec un pic en bois.

Bouchées de polenta au jambon de Parme et aux poivrons confits

30 MIN Préparation | **1H** Cuisson

POUR 6 personnes

6 tranches de jambon de Parme / **500 g** de poivrons surgelés
2 gousses d'ail / **2** oignons
1 l de bouillon de légumes
250 g de semoule de maïs
Huile d'olive / Sel et poivre

1 **Préparez les poivrons confits.** Lavez et coupez les poivrons en larges lanières. Faites-les revenir 40 minutes à feu doux, dans de l'huile d'olive avec 1 oignon et 1 gousse d'ail émincés. Réservez.

2 **Préparez la polenta.** Hachez finement l'oignon et l'ail restants. Dans une casserole, faites-les revenir avec 1 cuillère à soupe d'huile d'olive. Mouillez avec le bouillon de légumes. Versez la semoule en pluie. Laissez épaissir quelques minutes sans cesser de remuer. Salez et poivrez.

3 **Finalisez les bouchées.** Préchauffez le four à 200 °C. Versez la polenta dans 12 moules à muffins. Enfournez pour 20 minutes. Laissez tiédir avant de démouler. Coupez les poivrons confits en carrés, déposez-les sur les muffins. Surmontez d'une demi-tranche de jambon froissée. Réservez au frais jusqu'au service.

LE SAVIEZ-VOUS ?
Le jambon de Parme est produit dans la région italienne du même nom. Pour son savoir-faire unique et ses qualités gustatives, il bénéficie d'une AOP.

Verrine de purée de champignons et blanc de poulet grillé

20 MIN	25 MIN	2 H	POUR
Préparation	Cuisson	Repos	**6** personnes

1 grande escalope de poulet / **250 g** de champignons de Paris / ½ grenade / **1** échalote / **40 cl** de crème liquide entière / **2 c. à soupe** d'huile d'olive / Sel et poivre

1 **Préparez la purée.** Nettoyez et émincez les champignons. Pelez et ciselez l'échalote. Faites-les revenir 5 minutes dans une casserole avec 1 cuillerée à soupe d'huile. Salez et poivrez. Versez 20 cl de crème et laissez cuire 10 minutes sur feu doux. Mixez la préparation.

2 **Faites cuire le poulet.** Salez et poivrez l'escalope de poulet, puis coupez-la en 6 lanières. Faites-les cuire une dizaine de minutes sur un gril en fonte légèrement huilé. Piquez-les sur des brochettes en bois.

3 **Dressez et servez.** Salez et poivrez la crème restante et montez-la en chantilly. Récupérez les graines de la demi-grenade. Déposez un peu de purée de champignons dans le fond de 6 verrines. Recouvrez d'une grosse cuillerée à soupe de chantilly et parsemez de graines de grenade. Glissez une brochette de poulet dans chaque verrine. Servez aussitôt.

ANTIGASPI
À la place de la purée de champignons, on peut mixer ici les restes d'autres repas de fêtes, pour les recycler : légumes divers, mais aussi poissons et fruits de mer, qui se marient très bien avec le poulet.

Brochettes de magret de canard, kumquat et raisin

10 MIN	5 MIN	POUR
Préparation	Cuisson	**12** brochettes

100 g de magret de canard fumé (environ **24** petites tranches) / **12** kumquats / **12** grains de raisin noir / **20 g** de beurre / **4 c. à soupe** de sirop d'érable / **1 c. à soupe** de sésame blanc

1 **Montez les brochettes.** Rincez les kumquats et le raisin sous l'eau froide puis séchez-les bien. Réalisez des brochettes en alternant le magret, les kumquats et les raisins sur des pics en bois.

2 **Passez à la cuisson.** Dans une grande poêle, faites fondre le beurre avec le sirop d'érable, puis faites cuire les brochettes 3 minutes en les retournant régulièrement et en les enrobant bien de sauce.

3 **Dressez.** Débarrassez dans un plat, parsemez de graines de sésame et servez aussitôt.

Feuilletés étoiles au boudin blanc et à la pomme

25 MIN Préparation | **25 MIN** Cuisson

POUR 6 personnes

2 boudins blancs / **1** petite pomme / **2 brins** d'estragon / **40 g** de beurre demi-sel / **250 g** de pâte feuilletée pur beurre très froide / **1 c. à café** de miel **1 pincée** de 4 épices Fleur de sel et poivre

1 **Préparez les étoiles.** Étalez la pâte sur 3 à 5 mm d'épaisseur. À l'aide d'un emporte-pièce, découpez-y 20 étoiles. Disposez-les sur une plaque couverte de papier cuisson. Piquez-les à l'aide d'une fourchette. Réservez au frais.

2 **Préparez la garniture.** Épépinez la pomme, puis coupez-la en fines lamelles. Dans une poêle, faites fondre 20 g de beurre avec le miel. Faites-y revenir les lamelles de pomme quelques minutes, ajoutez le 4 épices. Découpez chaque boudin blanc en 10 rondelles. Faites-les revenir à la poêle dans le beurre restant, 2 minutes de chaque côté. Réservez.

3 **Finalisez.** Préchauffez le four à 180 °C. Sur chaque étoile de pâte, déposez une lamelle de pomme rôtie, puis une rondelle de boudin. Parsemez de fleur de sel et de poivre. Enfournez pour 15 minutes. Servez chaud ou tiède en saupoudrant les étoiles feuilletées de feuilles d'estragon et de fleur de sel au dernier moment.

Minitatin de pomme de terre et magret de canard

30 MIN Préparation | **50 MIN** Cuisson

POUR **4** personnes

160 g de magret de canard séché émincé
4 pommes de terre moyennes
1 poignée de roquette
1 rouleau de pâte feuilletée
2 c. à soupe de graisse de canard
Sel et poivre

1 **Préparez la garniture.** Pelez les pommes de terre et coupez-les très finement au robot ou à la mandoline. Dégraissez le magret. Préchauffez le four à 180 °C. Frottez 4 moules à tartelette avec de la graisse de canard. Rangez-y en rosace les lamelles de pomme de terre en y intercalant des tranches de magret. Salez, poivrez et parsemez de parcelles de graisse de canard par-dessus. Enfournez pour 30 minutes. Laissez complètement refroidir.

2 **Finalisez les tartelettes.** Préchauffez le four à 180 °C. Déroulez la pâte et découpez dedans 4 disques. Disposez 1 disque de pâte sur chaque rosace refroidie, en la bordant bien contre les parois des moules. Piquez la pâte et enfournez pour 20 minutes. Renversez les tartelettes et servez-les chaudes agrémentées de pousses de roquette.

Foie gras roulé aux épices et aux graines de pavot

30 MIN Préparation | **15 MIN** Cuisson | **2 H + 48 H** Repos | **POUR** **6** personnes

1 foie gras de canard cru déveiné (soit environ **400 g**)
4 c. à soupe de graines de pavot
2 c. à soupe de porto
7 pincées de sel
6 pincées de 4 épices
4 pincées de sucre roux
3 pincées de poivre

1 **Faites mariner le foie gras l'avant-veille.** Dans un plat creux, mélangez le sucre et le porto. Ajoutez le foie gras et laissez mariner au réfrigérateur pendant 2 heures minimum (ou 1 nuit si possible), couvert de film alimentaire.

2 **Préparez le foie gras.** Le temps de marinade écoulé, égouttez le foie gras et placez-le entre 2 feuilles de papier sulfurisé. Étalez-le au rouleau à pâtisserie sur une épaisseur d'1 à 2 cm. Enlevez la feuille du dessus. Répartissez les graines de pavot sur toute la surface. Ajoutez le 4 épices, le sel et le poivre, puis roulez le foie gras bien serré, en vous aidant du papier sulfurisé du dessous.

3 **Passez en cuisson.** Enlevez le papier sulfurisé restant puis enveloppez le boudin de foie gras dans du film spécial cuisson, et à nouveau dans une feuille de papier d'aluminium. Faites-le cuire à la vapeur pendant 15 minutes.

4 **Finalisez.** Laissez-le refroidir à température ambiante, puis placez-le au réfrigérateur pour 48 heures. Débarrassez le foie gras de ses emballages avant de le déguster tranché sur des tartines de pain grillé.

Sucettes de minitourte façon canard à l'orange

30 MIN Préparation | **35 MIN** Cuisson

POUR 16 sucettes

500 g de saucisses de canard
1 orange bio / **2** gousses d'ail
2 c. à soupe de sauce soja
1 c. à soupe de miel de montagne / **1 c. à soupe** d'épices 5 parfums

Pour la pâte :

1 œuf / **150 g** de beurre
375 g de farine (+ pour le plan de travail) / Sel

1 **Préparez la farce.** Récupérez la chair des saucisses. Agrémentez-la d'ail pelé et haché, de miel, d'épices 5 parfums, de sauce soja et du zeste de l'orange.

2 **Préparez la pâte.** Faites chauffer 16 cl d'eau, ajoutez le beurre en parcelles et portez à ébullition. Hors du feu, ajoutez la farine et une demi-cuillerée à café de sel. Mélangez jusqu'à obtenir une pâte souple. Placez-la sur un plan de travail fariné et pétrissez pour qu'elle soit élastique. Abaissez-la sur une épaisseur de 3 mm. À l'aide d'emporte-pièces, découpez la moitié de la pâte en disques de 5 cm de diamètre, l'autre et le reste en disques de 6 cm de diamètre.

3 **Procédez au montage.** Posez 1 boulette de farce de la taille d'une noix sur chaque disque de 5 cm de diamètre et aplatissez en laissant un bord. Recouvrez-les d'un disque de 6 cm de diamètre et soudez bien les bords des 2 disques superposés. Enfoncez-y un bâtonnet à glace en bois, préalablement trempé dans l'eau, et disposez-les sur la plaque du four chemisée de papier cuisson.

4 **Passez à la cuisson.** Préchauffez le four à 200 °C. Battez l'œuf et badigeonnez les tourtes. Enfournez pour 30 minutes en surveillant la coloration. Les tourtes doivent être bien dorées et croustillantes. Laissez tiédir avant de servir.

TÊTE DE MOINE AOP

FROMAGE DE BELLELAY

LA FINE FLEUR DU JURA SUISSE | JUSTE UNIQUE

TÊTE DE MOINE SWITZERLAND AOP www.tetedemoine.ch Fromage de Bellelay

DES ROSETTES ÉBOURIFFANTES ET GOURMANDES

ROSSI CONSEIL _ RCS PARIS B 422 496018. Juillet 2024

tetedemoine.ch

Flashez ce QR-Code pour découvrir nos idées recettes

SCHWEIZ SUISSE SVIZZERA SWITZERLAND

Suisse. Naturellement.

AOP

Les Fromages de Suisse.

www.fromagesdesuisse.fr

POUR VOTRE SANTÉ, MANGEZ AU MOINS CINQ FRUITS ET LÉGUMES PAR JOUR

www.mangerbouger.fr

Profiteroles au foie gras, sauce ananas

1H Préparation | **40 MIN** Cuisson

12 H Repos | **POUR** **4** personnes

220 g de foie gras mi-cuit / ½ ananas bien mûr / **1** oignon / **4** œufs / **30 cl** de crème liquide / **120 g** de fromage blanc / **60 g** de beurre / **25 cl** de vin blanc / **125 g** de farine / **100 g** de sucre / **10 cl** de vinaigre de vin / **2 tranches** de pain d'épices rassis / **1 c. à café** de gingembre moulu / **1 pincée** de piment / Sel et poivre

1 **Préparez la glace la veille.** Mixez le foie gras avec le fromage blanc, la crème liquide et 15 cl de vin blanc. Salez et poivrez généreusement. Placez en sorbetière, puis au congélateur pour 1 nuit.

2 **Réalisez la sauce à l'ananas.** Épluchez-le, retirez le cœur et coupez la chair en morceaux. Mixez-les avec l'oignon pelé et haché, le vin blanc restant, le vinaigre, le gingembre, le piment et le sucre. Transvasez dans une petite casserole et laissez compoter 20 minutes à couvert. Réservez.

3 **Préparez la pâte à choux.** Portez à ébullition 25 cl d'eau et le beurre dans une casserole. Hors du feu, versez la farine et mélangez. Remettez sur feu doux jusqu'à ce que la pâte se détache des parois. Retirez du feu et incorporez les œufs un par un en mélangeant bien entre chaque ajout. Salez et poivrez.

4 **Faites cuire les choux.** Préchauffez le four à 120 °C. Mixez grossièrement les tranches de pain d'épices. Sur une plaque couverte de papier cuisson, formez des petits tas de pâte assez espacés pour qu'ils ne se collent pas en gonflant. Saupoudrez de chapelure de pain d'épices et enfournez pour 15 à 20 minutes. Laissez refroidir sur une grille.

5 **Dressez.** Coupez les choux en deux. Garnissez-les d'une petite boule de glace au foie gras et servez-les entourés de sauce aigre-douce à l'ananas.

ALTERNATIVE
Les épices à pain d'épices se trouvent en épicerie fine ou en magasin spécialisé. À défaut, vous pouvez les remplacer par un mélange de cardamome, cannelle et gingembre moulus.

Verrine de foie gras sucrée-salée

25 MIN	10 MIN
Préparation	Cuisson
2 H	**POUR**
Repos	**4** personnes

½ foie gras cru déveiné (env. **250 g**)
2 pommes type golden
40 cl de crème fleurette / **30 cl** de jus de pomme / **2** spéculoos
3 c. à soupe de calvados
1 c. à soupe de miel de montagne
1 c. à café d'épices à pain d'épices
1 c. à café d'agar-agar / Sel et poivre

1 **Préparez la chantilly au foie gras.** Coupez le foie gras en morceaux et mixez-les avec la crème fleurette préalablement chauffée, pour obtenir une texture lisse et homogène. Salez, poivrez et laissez refroidir avant de verser dans un siphon de 1 litre. Ajoutez 2 cartouches de gaz, secouez énergiquement et entreposez au réfrigérateur pendant au moins 2 heures.

2 **Préparez les pommes.** Pelez-les et coupez-les en dés. Faites-les revenir dans une casserole avec un fond d'eau, le miel et les épices. Une fois tendres, ajoutez le calvados et flambez. Fouettez le jus de pomme avec l'agar-agar et ajoutez-le. Portez à ébullition puis répartissez le tout dans 4 verrines. Laissez refroidir puis entreposez au réfrigérateur 2 heures.

3 **Dressez et servez.** Secouez bien le siphon et placez-le à la verticale tête en bas. Surmontez les gelées de pomme de chantilly au foie gras. Émiettez les spéculoos par-dessus. Servez aussitôt.

Côté mer

Fans de poisson et de fruits de mer ? Ces recettes sont assurément faites pour vous. Au menu du réveillon : bouchées de saumon, huîtres en sabayon, minigratins de homard, œufs cocotte aux gambas, rillettes de haddock, ou encore tartelettes aux noix de saint-jacques… Bref, de quoi vous régaler et bluffer vos invités !

WATTWILLER

L'art de pétiller autrement

Entreprise B Certifiée

PENSEZ À TRIER VOS BOUTEILLES

*Diminution et recyclage de nos emballages, utilisation de matières recyclées, réhabilitation de puits d'eau potable... Plus d'info sur wattwiller.com/nos engagements

SNEP 510 376 000 R.C.S. PARIS

Retour de pêche… quel régal !

Truite, saumon, fruits de mer, algues, caviar… cette farandole iodée et raffinée va vous mettre l'eau à la bouche ! Par Margot Dobrska

1 Vive l'originalité. Un surprenant confit sucré-salé alliant les bienfaits du kombu royal à ceux des kiwis et des pommes. Une recette tout en fraîcheur, et surprenante mariée avec du fromage. **Confit bio kiwis, pommes et algues, 9,50 € (les 2 pots de 105 g), La Belle-Iloise.**

2 Œufs de luxe. Issu des eaux cristallines du Yunnan, où le cycle de vie des esturgeons est pleinement respecté, ce caviar séduit par ses saveurs subtiles et iodées, rehaussées d'une délicate note beurrée en finale. **Caviar de Noël, 54 € (la boîte de 30 g) et 105 € (le coffret avec 2 cuillères en nacre), Le Comptoir du Caviar.**

3 Saumon autrement. Une recette qui change de l'ordinaire, avec un saumon non fumé mais mariné au poivre doux et aux herbes aromatiques pour rehausser le goût délicat de sa chair. **Saumon pas fumé poivre doux et herbes aromatiques, 6,99 € (4 tranches), Mowi.**

4 Minibouchées, maxi-effet. Des mignardises élaborées avec la chair délicate du homard, sublimée par une sauce façon thermidor (crème, vin blanc, champignons, fromage), le tout déposé sur un biscuit sablé, avec un décor de pommes, graines d'amarante et fleurs de carthame. **8 bouchées au homard, 8,99 € (85 g), Picard.**

5 La fraîcheur avant tout ! Des tranches généreuses de truite fumée, fraîche et jamais congelée, élevée en France dans son milieu naturel. **Truite fumée d'Aquitaine et Truite fumée des Pyrénées, à partir de 5,99 € (4 tranches), Ovive.**

6 Duo breton en fusion. Une combinaison unique de deux produits de Bretagne emblématiques : le thon germon et le pastis artisanal Brastis, aux subtiles notes d'anis et de réglisse. **Mousse de thon blanc germon au pastis breton, 3,80 (90 g), Pointe de Penmarc'h.**

7 Une recette royale ! Dom Petroff revisite le classique tarama en y incorporant du crabe royal et offre ainsi une version raffinée et délicate. Sa texture onctueuse et ses saveurs marines font de sa dégustation une expérience culinaire unique. **Tarama au crabe royal, 6,90 € (80 g), Dom Petroff chez Monoprix.**

8 Version tapas. Un concept de moules dans un pot façon apéro convivial, qui s'invite à table pour des instants gourmands à partager. **Tapas de moules chorizo et paprika, 3,30 € (110 g), Hénaff.**

COMTÉ JuraFlore

en Or pour la 12e année consécutive !

Photo ©S. Godin

2012 2013 2014 2015 2016 2017 2018 2019 2020 2022 2023 2024

UN PALMARÈS D'EXCEPTION, DES COMTÉS D'EXCEPTION

Plus de 200 médailles au Concours général agricole de Paris depuis 1976 ont été attribuées aux Comtés JuraFlore et récompensent l'excellence de leurs saveurs et la régularité de leur qualité.

MÉDAILLE D'ARGENT
pour les Morbier JURAFLORE,
la plus haute distinction du concours 2024.

JuraFlore
Fort des Rousses
LE TEMPS EST QUALITÉ

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

Les œufs de poisson, petits trésors du large

Ils sont devenus incontournables pour donner du peps à nos plats de fêtes. De quels poissons viennent-ils ? Quels sont leurs atouts ? Décryptage. Par Eugénie Bidet

Petites billes colorées aux saveurs tantôt iodées, tantôt sucrées, les œufs de poisson sont aussi appelés « rogue ». Autrefois utilisés comme appât pour la pêche aux sardines, ils sont désormais réputés en cuisine. On les consomme même à travers le monde entier, enroulés par exemple dans une feuille d'algue au Japon, ou sur du « tunnbröd » (pain polaire) en Suède.

PALETTE DE SAVEURS

Les œufs de poisson font partie de ces aliments caméléons. Avec une diversité de formes et de couleurs, ils parviennent à séduire les palais des petits comme des grands. Le plus connu d'entre eux, le caviar, se vend à prix d'or. Son goût beurré et sa texture fondante lui valent une place de choix sur les plus grandes tables. Parmi les autres variétés appréciées figurent les œufs de truite, vendus en grande surface à prix abordable. Mais les œufs de poisson sont proposés sous bien d'autres formes. Ceux de cabillaud, reconnaissables à leur jolie couleur rosée, entrent par exemple dans la préparation du tarama. Quant à ceux de mulet, vous aurez l'occasion de les découvrir dans le pourtour méditerranéen, où ils sont salés puis séchés au soleil afin d'être transformés en poutargue.

UN SAVOIR-FAIRE MADE IN FRANCE

Il faut se rendre dans les eaux froides et sauvages, au large des côtes scandinaves, pour trouver une large variété d'œufs de poisson. Mais impossible n'est pas français. Certaines régions de la métropole s'en sont aussi fait une spécialité. C'est le cas de la Nouvelle-Aquitaine, des Hauts-de-France ou de la Bretagne, aujourd'hui pionnières en matière d'élevage de truites. Une cinquantaine d'ateliers veillent aujourd'hui à la transformation de ce poisson, notamment de ses œufs, pour répondre aux besoins du grand public. Et ce n'est pas tout. Le caviar français a aussi de quoi faire rougir, avec ses quelque 50 tonnes par an, qui font de l'Hexagone l'un des plus gros producteurs au monde... loin tout de même derrière la Chine.

Et en cuisine ?

La coutume exige qu'on déguste les œufs de poisson sur des toasts à l'heure de l'apéritif. Ajoutés à des mets plus travaillés, ils peuvent apporter une tout autre dimension à l'assiette. Pour ce réveillon, pourquoi ne pas miser sur l'originalité, avec des huîtres chaudes décorées d'une cuillerée d'œufs de truite. Sur des œufs mimosa, avec quelques lamelles de truffe, c'est aussi un régal.

COPIÉS, JAMAIS ÉGALÉS

Aujourd'hui, le succès des œufs de poisson est tel que la majorité des épiceries fines en proposent, les grandes surfaces n'étant pas en reste – pour le meilleur, comme pour le pire. Les références industrielles n'ont souvent que peu de goût et une texture pâteuse. Rien à voir avec nos œufs de qualité, fondants en bouche. Pour un choix pertinent, mieux vaut se tourner du côté du rayon bio, qui offrira déjà la garantie d'un produit bien élevé. Ce qui n'exempte pas de vérifier la liste des ingrédients, notamment la présence d'additifs ou de colorants (les fameux E110, E124, E171...). Enfin, misez sur des produits français, qui mettent en valeur le savoir-faire local. C'est un gage de qualité pour notre palais, doublé d'un beau geste pour notre économie.

PETITS ŒUFS, GRANDS POUVOIRS

Parce qu'ils renferment tous les éléments essentiels à la croissance de l'embryon, les œufs de poisson sont naturellement riches en éléments nutritifs. Ils présentent une forte concentration en oméga 3, des acides gras connus pour participer au bon fonctionnement du système nerveux et à la lutte contre les maladies cardio-vasculaires. Parmi les autres nutriments essentiels présents en quantité intéressante dans ces petites billes iodées, la vitamine D et le phosphore, excellents pour notre santé osseuse. Pour ne rien oublier, les œufs de poisson constituent une très bonne source de protéines animales. On en compte pas moins de 30 g pour 100 g de produit. À titre de comparaison, un filet de bœuf en contient 28 g.

Source : Comité interprofessionnel des produits de l'aquaculture.

Notre sélection

Œufs de truite d'Aquitaine, 6,99 € (80 g), Ovive.

Tarama Premium, 2,99 € (180 g), Monoprix Gourmet.

Poutargue fumée aux baies de Timut, 33 € (140 g), Petrossian.

3 RECETTES À PARTAGER

Le saumon a tout bon !

Cuit ou cru, à la poêle ou au four, en rillettes, en tartare, ou en gravlax… il y a bien des façons de se régaler du saumon frais. En voici trois déclinaisons festives, que vous allez adorer ! Texte : Laurie Fourcade. Recettes et stylisme : Olivier Lemesle. Photos : Thomas Durio.

LE SAUMON EN FÊTE !

Tous les ans, en juillet, on célèbre le saumon dans le Morbihan ! Depuis 25 ans, son festival, qui se tient à Pont-Scorff, non loin de Lorient, est l'occasion de participer à des animations scientifiques et ludiques autour de la rivière, d'assister à du théâtre de rue, d'écouter des fanfares et, bien sûr, de se régaler de saumon frais dans les guinguettes. Plus d'infos dans le carnet d'adresses en fin de magazine.

BIEN LE CONSERVER

Comme tous les produits de la mer, le saumon frais est fragile. Après l'achat, posez-le dans une assiette, couvrez-le de film alimentaire et conservez-le dans la partie la plus froide de votre réfrigérateur, en général juste au-dessus du bac à légumes, pour 48 h au maximum. Si vous n'avez pas le temps de le cuisiner, congelez-le ! Placez-le dans un sac congélation, et consommez-le dans les 3 mois.

Rillettes de saumon

20 MIN Préparation | **10 MIN** Cuisson | **Pour 4 à 6** personnes

300 g de pavé de saumon
1 citron
1 échalote
Quelques brins de persil
Quelques brins d'aneth
150 g de fromage frais

1 **Faites cuire le saumon.** Portez à ébullition une sauteuse remplie d'eau avec 2 brins d'aneth et 2 brins de persil. Plongez-y le saumon et laissez-le cuire à couvert pendant 10 minutes. Retirez-le à l'aide d'une écumoire, laissez-le refroidir, puis émiettez-le à l'aide d'une fourchette.

2 **Préparez le reste des ingrédients.** Pressez le citron. Pelez l'échalote et ciselez-la. Hachez finement l'aneth et le persil.

3 **Assemblez les rillettes.** Dans un saladier, écrasez le fromage frais à la fourchette. Ajoutez le jus de citron, l'échalote, les herbes et le saumon, puis mélangez énergiquement. Dressez dans une coupelle et conservez au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

ASTUCE

Marre d'étaler vos rillettes sur du pain ou des blinis ? Testez les légumes crus (chou-fleur, carotte, betterave...) : plaisir croquant garanti !

Tartare de saumon, raifort, mangue et fruit de la Passion

20 MIN Préparation | **15 MIN** Repos | **Pour** **2** personnes

300 g de pavé de saumon / **3** fruits de la Passion / ½ mangue / **100 g** de pousses d'épinards / ½ avocat / ½ citron / **1** échalote / **Quelques pincées** de graines germées de radis / **Quelques brins** de ciboulette / **1 c. à soupe** de fromage frais / **1 c. à soupe** de sauce soja sucré / **1 c. à café** de raifort / Sel et poivre

1 **Préparez les ingrédients.** Placez le saumon au congélateur pendant 15 min afin de raffermir la chair. Épluchez l'échalote et ciselez-la très finement. Ciselez la ciboulette. Pelez l'avocat et la mangue, prélevez leur chair et coupez-la en mirepoix (petits cubes). Citronnez-les pour éviter qu'ils noircissent et mélangez-les avec le jus et la pulpe de 2 fruits de la Passion. Coupez le saumon en mirepoix.

2 **Assemblez le tartare.** Dans un saladier, écrasez le fromage frais à la fourchette, puis mélangez-le avec le raifort et la sauce soja, jusqu'à obtenir une texture homogène. Ajoutez le mirpoix de saumon, l'échalote, la ciboulette et la pulpe du fruit de la Passion restant. Mélangez, salez et poivrez.

3 **Dressez et servez.** À l'aide d'un emporte-pièce ou à la fourchette, formez un palet de tartare au centre de 2 assiettes, puis surmontez-le de salade de fruits. Répartissez les pousses d'épinards tout autour, parsemez de graines germées et dégustez aussitôt.

ASTUCE
Vous n'avez pas de raifort ? Utilisez du wasabi à la place, ça marche aussi !

LE PETIT PLUS
Dégustez ce gravlax sur du pain avec une sauce blanche : mélangez 2 cuillerées à soupe de yaourt grec avec 1 demi-citron, 1 cuillerée à soupe de purée d'amande. Salez, poivrez : c'est prêt.

Gravlax de saumon

10 MIN Préparation | **1,5 jour** Repos | **Pour 8 à 12** personnes

600 g de saumon avec la peau
3 betteraves crues
1 orange bio
1 bouquet d'aneth
Quelques pincées de graines germées de betterave
300 g de gros sel
150 g de sucre semoule
Quelques baies rouges

1 **Préparez la marinade.** Pelez les betteraves et râpez-les. Réservez quelques brins d'aneth pour le service et hachez le reste. Mélangez-le tout dans un saladier avec le sel et le sucre.

2 **Préparez le saumon.** Nettoyez-le, ôtez les arêtes s'il y en a, et posez-le côté peau dans un récipient hermétique. Versez dessus la marinade de façon à le recouvrir entièrement. Fermez hermétiquement et placez au réfrigérateur pendant un jour et demi.

3 **Finalisez la recette.** Rincez le saumon à l'eau claire, puis essuyez-le délicatement avec du papier absorbant. Au moment de servir, râpez dessus le zeste de l'orange, puis parsemez de graines germées, de baies rouges et d'aneth ciselé.

Le b.a.-ba des saveurs marines

Chics et festives, les mises en bouche iodées mettent en appétit ! Nos conseils pour présenter à l'apéritif poissons, coquillages et crustacés, sans se tromper. Par Léa Mathieu

QUELS PRODUITS CHOISIR ?

Il y a de grandes chances de faire plaisir à ses convives avec les produits de la mer : 96 % des Français ont consommé du poisson, et 91 % des coquillages et crustacés en 2024. Combo gagnant, le saumon et la crevette, préférés respectivement de 17 % et 12 % des Français en 2024.

PEU DE TEMPS POUR PRÉPARER L'APÉRITIF ?

Plutôt que décongeler des bouchées apéritives toutes faites, jouez les associations faciles au dernier moment : plantez une gamba décortiquée sur une pique avec un dé d'avocat ou de mangue, étalez rapido une cuillerée de rillettes de la mer avec une pincée de tartare d'algues sur du pain suédois, ou glissez une demi-cuillerée à café d'œufs de poisson ou de tarama au cœur d'une mini-endive ou d'une demi-feuille de sucrine.

FAÇON PLATEAU : GARDEZ LA FRAÎCHEUR !

Version crue – mini-huîtres n° 6, praires, coques… – ou cuite – bulots, pinces de crabe… –, le tout complété de crevettes, premier fruit de mer consommé en France. Prévoyez 3 à 4 pièces par tête si l'apéritif est suivi d'une entrée et qu'il y a d'autres toasts.

N'oubliez pas les piques et fourchettes à crustacés, le récipient pour les coquilles vides et les serviettes ; et faites de vrais rince-doigts : des coupelles d'eau avec un morceau de citron.

La cuisson se fait dans une eau salée frémissante, avec poivre et laurier : 1 minute pour les crevettes, 2 minutes pour les gambas crues (5 à 8 minutes congelées), 5 minutes pour les bigorneaux, 12 à 15 minutes pour les pinces de crabe, et 20 minutes pas plus pour les bulots. Égouttez, laissez refroidir, puis conservez au réfrigérateur avant de servir sur des glaçons couverts d'algues (n'hésitez pas à en demander à votre poissonnier). Pour l'accompagnement, le plus simple reste le mieux : une mayonnaise maison au citron, du beurre demi-sel ou aux algues, du citron et de fines tranches de pain de seigle et pain de campagne.

C'EST DANS LA BOÎTE !

Thon, crabe royal, maquereaux, sardines... les conserves aussi prennent un air de fêtes. Glissé dans une pâte à cake avec tomates séchées, épinards ou poireaux cuits, à enfourner la veille dans des mini-moules, ou à simplement mélanger à du skyr ou de la mayonnaise épicée pour servir en verrine, décoré d'aneth ou d'œufs de lump, le contenu d'une simple boite devient gourmand pour six personnes. À laisser patienter au réfrigérateur, bien sûr.

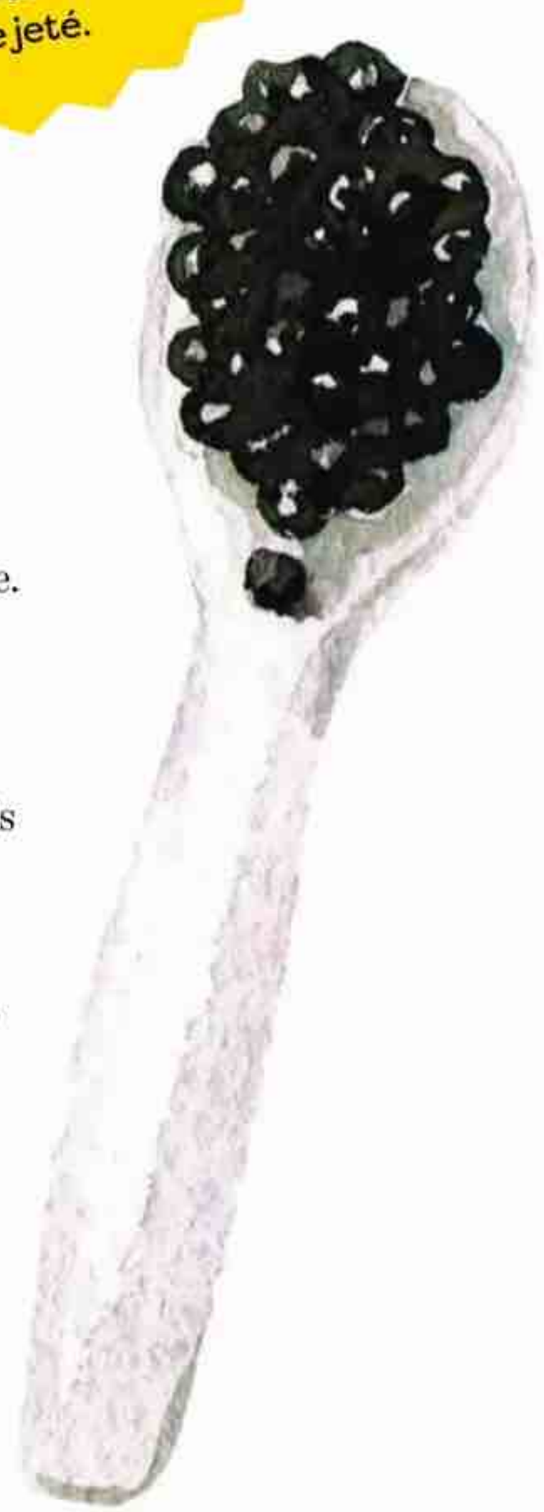
CAVIAR... SUR CANAPÉ

Le caviar français a fait la preuve de sa qualité, et se trouve à des prix abordables en marques distributeur. Un pot de 15 à 20 grammes suffit, à répartir juste avant de servir sur des demi-rattes froides cuites à la vapeur, avec une lichette de crème épaisse : voilà des bouchées qui en jettent pour six personnes !

Source : Les Français et la consommation de produits de la mer, sondage Ifop/Le Marin/ Ouest France, juin 2024.

3 RÈGLES À SUIVRE

- L'achat, c'est à faire au dernier moment ! Au besoin, réservez à l'avance chez le poissonnier.
- Le stockage, c'est au réfrigérateur, dès le retour à la maison, dans des assiettes, saladiers, bols... surtout pas dans un sac plastique.
- Pas de restes ! Après une heure à température ambiante, ce qui n'est pas consommé doit être jeté.



Les 3 astuces de Thierry Marx pour une cuisson parfaite des fruits de mer

LA NOIX DE SAINT-JACQUES

« Dans une poêle ou sur une plancha bien chaude, déposez un peu de matière grasse. Saisissez les noix de saint-jacques sur une face pendant 1 à 2 minutes, puis saisissez l'autre face. Sortez-les saint-jacques du feu, tranchez-les en deux et ajoutez une lamelle de champignon de Paris (préalablement finement tranché) au milieu de la chair. Parsemez de fleur de sel et dégustez sans attendre. »

L'HUÎTRE

« Si on a l'habitude de déguster les huîtres crues, elles sont aussi délicieuses cuites. Je recommande particulièrement la cuisson au barbecue pour une petite saveur fumée très agréable. Placez les huîtres encore fermées sur la grille, au-dessus des braises. Laissez-les 3 à 4 minutes avant de les déposer sur un plateau, de les ouvrir et de les déguster telles quelles ou avec un peu de citron. »

LA CREVETTE

« Voilà une astuce peu conventionnelle, mais qui donne un résultat exceptionnel ! Mettez les crevettes crues au fond d'une cafetière. Placez un filtre dans le réservoir et remplissez-le d'épices, d'herbes fraîches ou sèches, et d'un peu de poireau finement ciselé. Remplissez d'eau et mettez la cafetière en marche. L'eau chaude, en coulant, traverse le filtre garni, cuit les crevettes et les parfume. »

Gaufres pétoncles avocat

30 MIN Préparation | **20 MIN** Cuisson

35 MIN Repos | **POUR** **12** personnes

24 noix de pétoncle / **2 c. à soupe** d'œufs de hareng ou de lump noirs / **2** avocats mûrs à point / **1** citron vert / **3 brins** d'aneth / **1** œuf / **60 g** de beurre (+ pour le gaufrier) / **12 cl** de lait / **125 g** de farine / ½ sachet de levure sèche de boulanger (soit **3 g**) / **1 c. à soupe** d'huile d'olive / **1 c. à café** de baies roses / **1 c. à café** de graines de sésame blanc / **1 c. à café** de graines de sésame noir / Sel et poivre

1 **Préparez la pâte à gaufre.** Faites tiédir le lait, versez-y la levure, mélangez et patientez 2 minutes jusqu'à dissolution. Faites tiédir 12 cl d'eau, fouettez-la avec l'œuf et 1 pincée de sel, puis incorporez la farine tamisée. Ajoutez le mélange lait-levure, et fouettez bien jusqu'à l'obtention d'une pâte légère. Dans une petite casserole, faites fondre 50 g de beurre jusqu'à ce qu'il devienne « noisette », puis versez-le dans la pâte et fouettez bien. Incorporez la moitié de l'aneth effeuillé et haché, ainsi que la moitié des baies roses pilées au mortier. Laissez reposer la pâte 30 minutes dans un endroit chaud, à l'abri des courants d'air.

2 **Préparez la garniture.** Pelez les avocats, récupérez leur chair et mixez-la avec le citron vert pelé à vif, du sel et du poivre. Placez la crème obtenue dans une poche munie d'une petite douille cannelée. Faites sauter les pétoncles dans une sauteuse avec l'huile et le beurre restant, en salant et poivrant. Effeuillez le reste d'aneth.

3 **Passez à la cuisson des gaufres.** Faites chauffer le gaufrier et beurrez-le légèrement. Versez 1 louche de pâte et faites cuire chaque gaufre 3 à 5 minutes. Dégagez les gaufres avec un petit couteau à bout rond. Découpez-les dans la largeur pour obtenir des réglettes.

4 **Finalisez la recette.** Garnissez chaque réglette de 2 pétoncles et de crème d'avocat. Parsemez cette dernière d'aneth ciselé et de graines de sésame mélangées. Ajoutez une touche d'œufs de poisson sur les pétoncles. Parsemez de reste de baies roses pilées. Servez rapidement.

TOUR DE MAIN

Pour obtenir un beurre « noisette », il faut le faire doucement fondre jusqu'à ce qu'il ait une odeur de noisette grillée et une teinte rousse.

APRÈS 400 ANS DE BONS ET LOYAUX SERVICES, LE PRESSE-PURÉE PASSE LA MAIN.

100% ingrédients d'origine naturelle

Florette

Sur présentation de ce bon en caisse, vous bénéficiez d'une remise immédiate de 1 € TTC pour un montant minimum de 3 € de purées ou légumes cuisinés Florette acheté. L'utilisation de ce bon pour tout autre achat que celui mentionné donnera lieu à des poursuites. Offre non cumulable avec toutes autres opérations promotionnelles en cours et valable en France métropolitaine (Corse comprise). Reproduction interdite. OFFRE VALABLE DU 01/10/2024 au 30/04/2025. Florette France SIREN 451 353 734 R.C.S. LYON 23 Avenue de Poumeyrol Cité Park Bâtiment F. 69300 Caluire-et-Cuire.

Florette

●Traitement ScanCoupon●

2966687437244

Au rayon des légumes frais

1€ DE REDUCTION IMMEDIATE pour l'achat d'un montant minimum de 3€ de purées Florette

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

ATTENTION, SI CETTE BANDE N'EST PAS JAUNE FLASH, CE BON N'EST PAS VALABLE

Minibabas au saumon fumé

25 MIN Préparation | **25 MIN** Cuisson

40 MIN Repos | **POUR** **20** minibabas

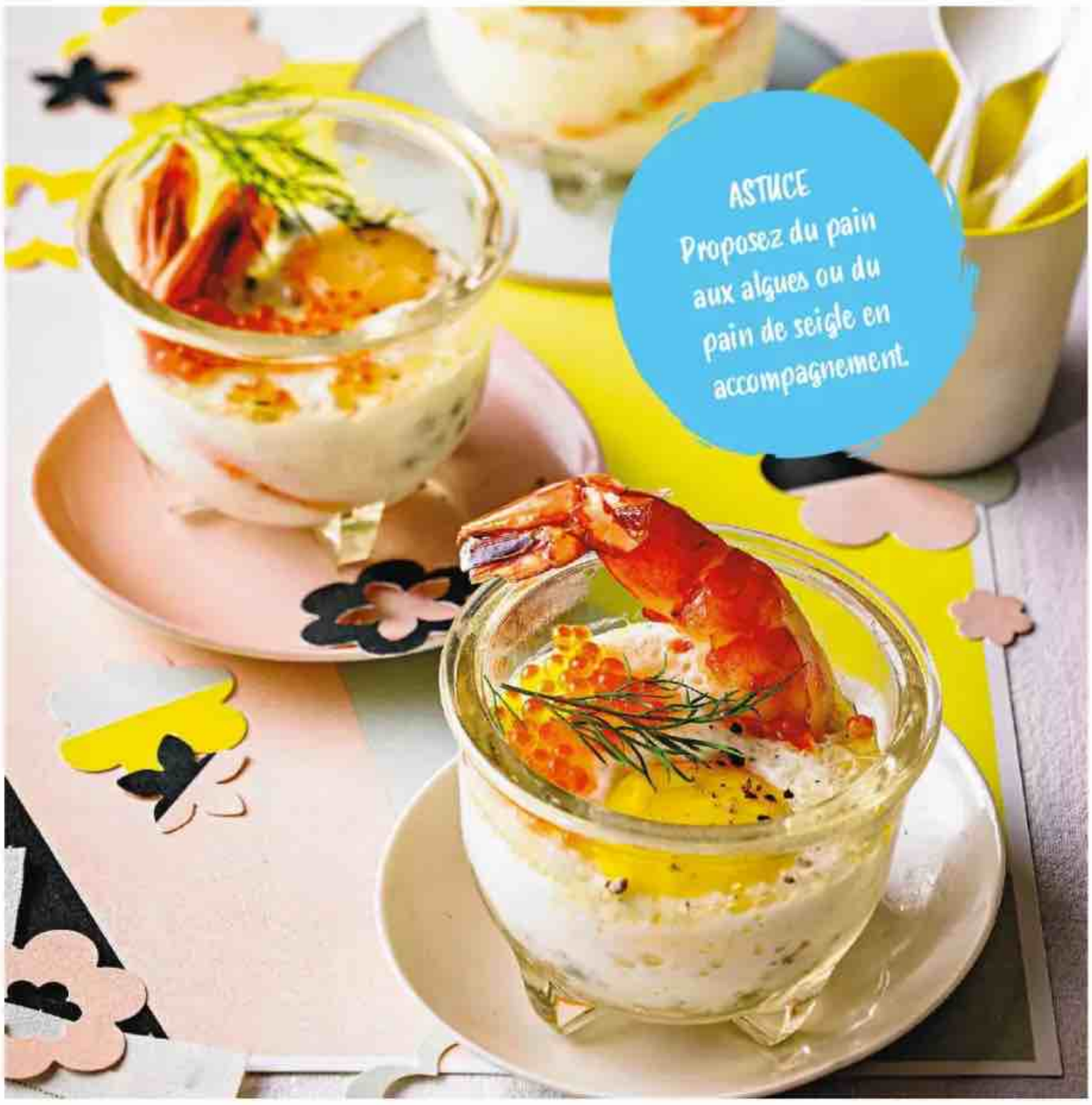
3 œufs / **5 cl** de lait
50 g de beurre
(+ pour les moules)
225 g de farine
(+ pour les moules)
1 sachet de levure chimique
1 c. à café de sucre semoule
1 c. à café de sel
Pour la garniture :
300 g de cœur de saumon fumé
1 citron vert bio
15 cl de crème liquide entière
150 g de fromage frais à tartiner
Micropousses de betterave
ou d'aneth / Sel et poivre

1 **Préparez la pâte à baba.** Faites fondre le beurre avec le lait. Mélangez la farine, la levure, le sel et le sucre. Ajoutez les œufs et le mélange beurre-lait. Beurrez et farinez les moules à minibaba. Versez la pâte et laissez gonfler 30 minutes à température ambiante.

2 **Passez à la cuisson.** Préchauffez le four à 180 °C. Enfournez pour 25 minutes. Laissez légèrement refroidir avant de démouler. Recommencez au besoin avec la pâte restante.

3 **Préparez la mousse.** Placez la crème liquide 10 minutes au congélateur. Fouettez le fromage frais et le zeste râpé du citron vert, salez et poivrez. Montez la crème en chantilly, incorporez-la dans le fromage, puis placez le tout dans une poche à petite douille lisse.

4 **Finalisez.** Taillez le saumon en tranches un peu épaisses. Réalisez une entaille sur la hauteur des minibabas afin de les ouvrir légèrement en deux. Insérez-y 1 tranche de saumon et 1 cordon de mousse. Déposez 1 petite touffe de micropousses. Servez frais.



Œuf cocotte aux gambas

25 MIN Préparation | **15 MIN** Cuisson | **POUR** **6** personnes

12 gambas cuites
100 g d'œufs de saumon
3 brins d'aneth
2 brins d'estragon
6 œufs extra frais
30 cl de crème fleurette
Sel et poivre

1 **Préparez la garniture.** Décortiquez les gambas en conservant la queue sur 6 d'entre elles. Effeuillez l'estragon et 2 brins d'aneth, puis mélangez-les. Salez et poivrez la crème fleurette.

2 **Préparez un bain-marie.** Préchauffez le four à 180 °C. Faites bouillir 1 litre d'eau.

3 **Procédez au montage.** Répartissez les gambas intégralement décortiquées dans le fond de 6 verrines, puis les herbes effeuillées, puis la crème. Posez une seconde gamba debout, la queue à l'extérieur. Séparez les blancs d'œufs des jaunes, en versant 1 blanc dans chaque verrine et en réservant chaque jaune séparément. Salez et poivrez.

4 **Passez à la cuisson.** Disposez les ramequins dans un plat à four. Versez l'eau bouillante autour à mi-hauteur et enfournez pour 7 minutes. Ajoutez les jaunes d'œufs dans les ramequins et poursuivez la cuisson 5 minutes. Le blanc doit être pris, mais pas le jaune.

5 **Finalisez.** À la sortie du four, garnissez d'œufs de saumon, décorez d'1 brin d'aneth et servez.

Bouchées croustillantes de saumon gravlax

20 MIN Préparation | **35 H** Repos

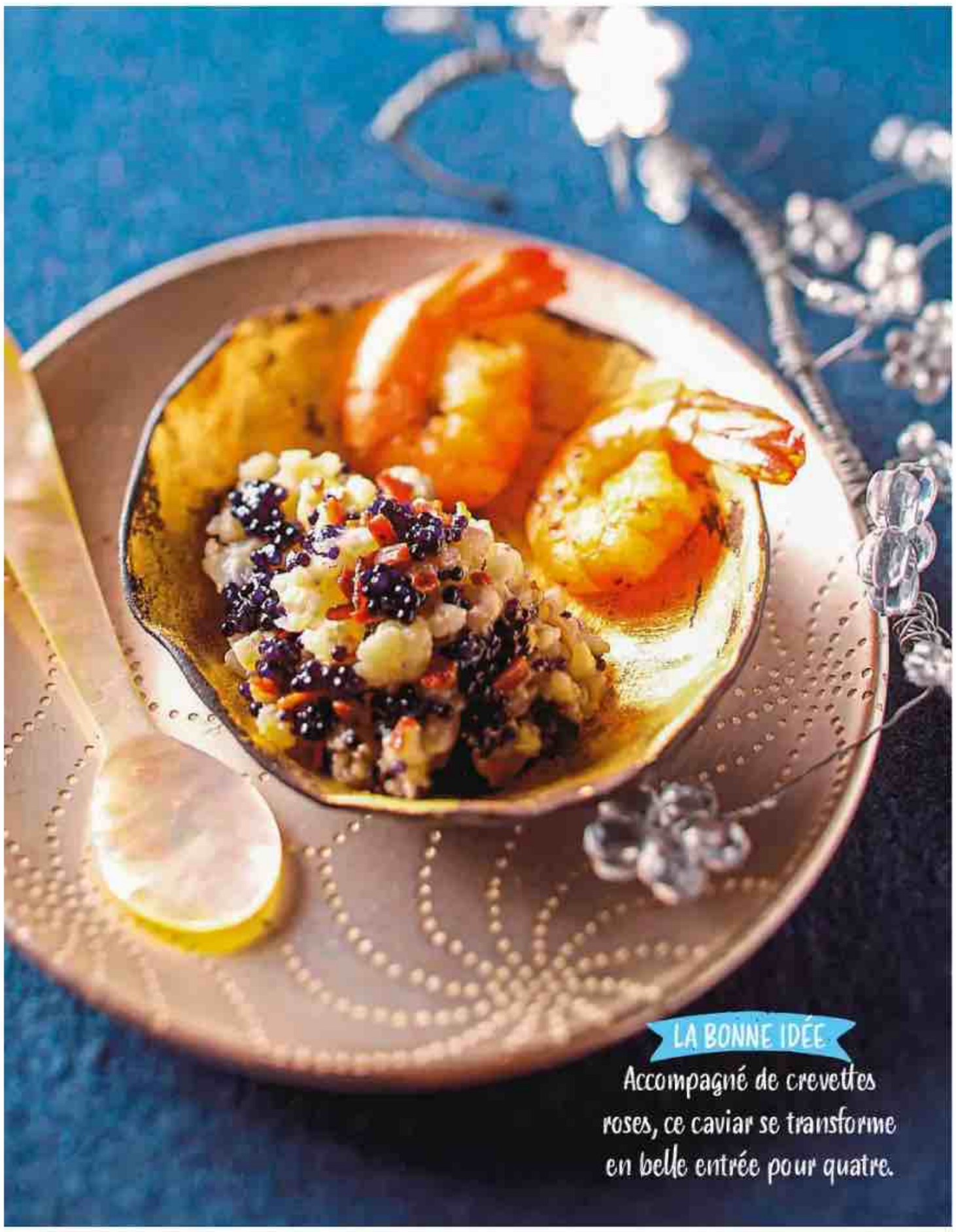
POUR 8 personnes

500 g de filet de saumon avec la peau / **1 tige** d'oignon botte
6 brins de ciboulette
2 brins de cerfeuil / **100 g** de mascarpone / **10 cl** de crème liquide entière bien froide
1 paquet de chips de légumes-racines variées (betterave, panais, carotte) / **50 g** de sel fin
35 g de sucre semoule
1 c. à soupe de raifort râpé
Poivre

1 **Faites mariner le saumon.** Mélangez le sel et le sucre avec du poivre selon vos goûts. Posez le filet de saumon sur sa peau dans un plat et frottez ce mélange sur la chair, sans oublier les extrémités et les côtés. Laissez reposer pendant 30 minutes à température ambiante. Couvrez d'un film alimentaire et placez au réfrigérateur pour la nuit. Le lendemain, retournez le saumon et laissez-le mariner 24 heures supplémentaires.

2 **Préparez les condiments.** Le jour de la dégustation, montez en chantilly la crème liquide avec le mascarpone. Incorporez le raifort à la fin, et mélangez avec une cuillère. Salez, poivrez, et réservez au réfrigérateur, dans une poche munie d'une douille cannelée. Émincez la tige d'oignon, ciselez la ciboulette et effeuillez le cerfeuil.

3 **Dressez.** Passez le saumon sous un filet d'eau froide pour retirer toute la marinade sèche, puis essuyez-le bien avec un papier absorbant. Retirez la peau et coupez la chair en gros cubes. Surmontez-les de chantilly et garnissez d'une chips de légume-racine. Parsemez d'herbes et d'oignon, servez sans attendre.



LA BONNE IDÉE

Accompagné de crevettes roses, ce caviar se transforme en belle entrée pour quatre.

Rillettes de haddock à l'orange

15 MIN Préparation | **10 MIN** Cuisson

POUR 4 personnes

80 g de haddock / **1** orange bio
1 échalote / **4 brins** d'aneth
80 g de fromage frais
40 cl de lait / Sel et poivre

1 **Cuisez le poisson.** Faites frémir le lait. Hors du feu, plongez-y le haddock, couvrez et laissez-le pocher 10 minutes.

2 **Préparez le fromage frais.** Râpez finement le zeste de l'orange. Pelez et ciselez l'échalote. Effeuillez et ciselez l'aneth. Fouettez le tout avec le fromage frais.

3 **Réalisez les rillettes.** Pressez l'orange. Égouttez le haddock, émiettez-le et incorporez-le au fromage frais. Ajustez la consistance des rillettes en ajoutant plus ou moins de jus d'orange. Salez et poivrez. Réservez au réfrigérateur jusqu'au moment de servir, avec des galettes suédoises.

Caviar de chou-fleur aux œufs de poisson

30 MIN Préparation | **30 MIN** Cuisson | **POUR 6** personnes

30 g d'œufs de lump
30 g d'œufs de saumon
1 chou-fleur
1 gousse d'ail
½ citron
2 c. à soupe d'huile d'olive
Cumin, paprika
Sel et poivre

1 **Cuisez le chou-fleur.** Détaillez-le en bouquets et faites-le cuire à l'eau bouillante salée pendant 15 minutes. Égouttez-le et mettez-le à chauffer dans une sauteuse avec l'huile d'olive.

2 **Réalisez le caviar.** Ajoutez dans la sauteuse quelques pincées de cumin et de paprika, le jus du demi-citron et l'ail haché. Continuez la cuisson en écrasant avec une fourchette les bouquets, et jusqu'à évaporation complète de l'eau. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement au besoin. Laissez refroidir.

3 **Dressez.** Au moment de servir, répartissez le caviar de chou-fleur dans 6 coupelles et les œufs de poisson sur le dessus.

Rouleaux d'hiver au chou et au saumon

30 MIN Préparation | **10 MIN** Cuisson

1H Repos | **POUR** **12** personnes

2 pavés de saumon sans peau
2 carottes
1 betterave crue
50 g de pousses d'épinards
50 g de pousses de petits pois
6 feuilles de chou rouge
6 petites feuilles de riz rondes

Pour la sauce :

4 c. à soupe de jus de citron vert
4 c. à soupe de nuoc-mâm
1 c. à soupe de gingembre mariné
1 c. à soupe de miel
1 c. à soupe d'huile de sésame

1 **Préparez le saumon.** Placez les pavés dans une poêle de 20 cm de diamètre. Couvrez-les d'eau froide. Portez à ébullition sans couvercle, puis retournez les pavés. Retirez du feu et laissez reposer 7 minutes. Sortez-les de l'eau et laissez-les refroidir 1 heure.

2 **Préparez les ingrédients.** Pelez les carottes et la betterave, puis taillez-les en fine julienne. Remplissez un récipient d'eau froide. Disposez tous les ingrédients devant vous.

3 **Façonnez les rouleaux.** Trempez 1 feuille de riz dans l'eau et posez-la face à vous sur un linge propre. Posez 1 feuille de chou contre la feuille de riz, sous la ligne horizontale du centre, au milieu. Étalez des pousses d'épinards sur cette ligne, jusqu'à 3 cm des bords. Posez dessus des bâtonnets de carotte et de betterave, puis des pousses de petits pois, et terminez par du saumon émietté. Rabattez le bord inférieur sur la garniture pour engager le rouleau. Tout en maintenant la feuille, ramenez les 2 bords latéraux vers le centre, et continuez d'enrouler jusqu'en haut en serrant bien. Répétez l'opération avec le reste des ingrédients. Enveloppez chaque rouleau d'un film alimentaire et entreposez-les au réfrigérateur.

4 **Préparez la sauce.** Mélangez le nuoc-mâm avec le miel, l'huile de sésame et le jus de citron vert dans un bol. Ajoutez le gingembre mariné.

5 **Dressez.** Au dernier moment, coupez les rouleaux en deux en biseau puis retirez le film et servez-les accompagnés de la sauce.

BONUS GOURMAND
Vous pouvez parsemer les rouleaux de sel du vigneron, un assemblage de sel, de vin et d'épices qui se marie très bien avec le poisson.

NAUTILUS

LES PLATS CUISINÉS DE LA MER

Des recettes élaborées par le chef Justin Brohm

Des plats préparés en France

Des recettes sans conservateur ni arôme artificiel

Découvrez-en plus sur nos 4 recettes gourmandes !

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

Noix de saint-jacques et fondue de poireau en coquille lutée

40 MIN Préparation | **35 MIN** Cuisson
15 MIN Repos | **POUR** **6** personnes

6 grosses noix de saint-jacques dans leur coquille / **200 g** de poireau / **200 g** de champignons de Paris / **1** échalote / **1** œuf / **100 g** de crème épaisse / **15 g** de beurre / ½ pâte feuilletée pur beurre prête à dérouler / **6 cl** de vin blanc / Sel et poivre

1. **Préparez les saint-jacques.** Lavez bien les coquilles et les noix sous l'eau froide. Séchez-les et déposez les noix sur du papier absorbant. Placez-les pendant 15 minutes au congélateur (cette étape permet d'allonger leur temps de cuisson, sinon elles risqueraient de trop cuire).
2. **Préparez les légumes.** Retirez le pied terreux des champignons, nettoyez-les à l'aide de papier absorbant humidifié et détaillez-les en fines lamelles. Épluchez l'échalote et ciselez-la. Coupez le pied du poireau et son vert, et émincez le blanc.
3. **Faites cuire les légumes.** Faites fondre le beurre dans une poêle, ajoutez l'échalote et laissez-la dorer 5 minutes. Ajoutez le blanc de poireau émincé et les lamelles de champignons. Faites-les suer pendant 5 minutes. Déglacez avec le vin blanc et poursuivez la cuisson 2 minutes. Salez et poivrez, ajoutez la crème épaisse, mélangez.
4. **Préparez les bandes de pâte.** Préchauffezle four à 180 °C. Découpez 4 bandes de pâte feuilletée de 3 cm de largeur, suffisamment longues pour entourer les coquilles.
5. **Assemblez le tout.** Déposez 2 cuillerées à soupe de fondue de poireau dans chaque coquille, ajoutez 1 noix de saint-jacques et refermez les coquilles. Soudez-les chacune à l'aide des bandes de pâte. Dorez les bandes avec l'œuf battu en omelette. Enfournez pour 20 minutes, jusqu'à ce que la pâte soit dorée.

Bouchées de saumon à la chantilly de citron vert

25 MIN Préparation | **5 MIN** Cuisson | **POUR** **6** personnes

2 pavés de saumon / **1** citron vert bio
Quelques brins d'aneth / **20 cl** de crème liquide très froide / **4 feuilles** de brick
1 c. à soupe de baies roses / Sel et poivre

1 **Réalisez les corolles.** Préchauffez le four à 180 °C. Découpez 9 carrés dans les feuilles de brick. Posez-les deux par deux dans des moules à muffin. Enfournez pour 5 minutes, démoulez et laissez refroidir.

2 **Préparez la garniture.** Taillez le saumon en petits dés. Zestez le citron vert et récupérez le jus. Montez la crème en chantilly ferme. Incorporez le jus de citron, puis les zestes. Salez, poivrez et mélangez délicatement à la spatule.

3 **Finalisez.** À l'aide d'une poche à douille, garnissez les corolles de chantilly. Déposez dessus les dés de saumon. Parsemez d'aneth et de baies roses et servez.

Couronne de petits choux au saumon

15 MIN Préparation | **20 MIN** Cuisson | **POUR** **10** personnes

5 œufs / **15 cl** de lait (+ **2 c. à soupe**) / **130 g** de beurre doux
170 g de farine / **5 g** de sucre semoule / **1** pincée de sel
Pour la garniture : **3** tranches de saumon fumé / **1 c. à soupe** d'œufs de saumon / **1** avocat mûr à point / **1** citron vert
1 bulbe d'oignon botte / **6** physalis / **2 brins** d'aneth
300 g de fromage frais / **5-6 c. à soupe** de crème liquide entière / **1 c. à café** de baies roses / Poivre du moulin

1 **Préparez la pâte à choux.** Dans une casserole, portez à ébullition 15 cl d'eau avec le lait, le sel, le sucre et le beurre coupé en morceaux. Hors du feu, versez en une fois la farine et mélangez vigoureusement à la spatule. Remettez sur feu moyen tout en mélangeant et faites dessécher jusqu'à ce que l'appareil n'adhère plus à la casserole. Hors du feu, ajoutez les œufs un à un. Remplissez une poche munie d'une douille lisse.

2 **Montez la couronne.** Préchauffez le four à 200 °C. Couchez des choux de 2 à 3 cm de diamètre accolés en formant une couronne sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier cuisson. Humectez les choux à l'aide d'un pinceau trempé dans le lait tout en tapotant le dessus pour régulariser leur forme. Enfournez pour 18 à 20 minutes. Ils doivent être bien gonflés, mais pas trop colorés.

3 **Préparez la garniture.** Fouettez au batteur le fromage frais avec assez de crème pour le détendre et le rendre souple et onctueux, puis poivrez. Ajoutez les œufs de saumon, la moitié des baies roses pilées au mortier et mélangez à la cuillère. Placez le tout au frais dans une poche munie d'une douille cannelée. Taillez le saumon en petites lamelles. Effeuillez et hachez l'aneth en conservant quelques belles pluches. Coupez les physalis en deux. Prélevez des miniboules de chair sur une moitié d'avocat avec une petite cuillère parisienne et taillez le reste en fines lamelles. Citronnez le tout. Pelez et ciselez l'oignon.

4 **Finalisez la couronne.** Peu de temps avant de servir, décalottez les choux délicatement avec un petit couteau à dents. Garnissez-les de crème au fromage frais. Ajoutez l'avocat, les physalis, le reste de baies roses, le saumon, l'aneth et l'oignon. Servez sans attendre.

Trifle au saumon fumé et à la mâche

30 MIN Préparation | **POUR** **6** personnes

6 tranches de saumon fumé
2 carottes jaunes
1 oignon rouge / **1** citron bio
6 poignées de mâche
½ **bouquet** d'aneth
½ **bouquet** de ciboulette
½ **bouquet** de cerfeuil
4 c. à soupe de crème fraîche
4 c. à soupe de fromage blanc
6 blinis de taille moyenne
2 c. à soupe d'huile d'olive
1 c. à café de raifort râpé
Sel et poivre

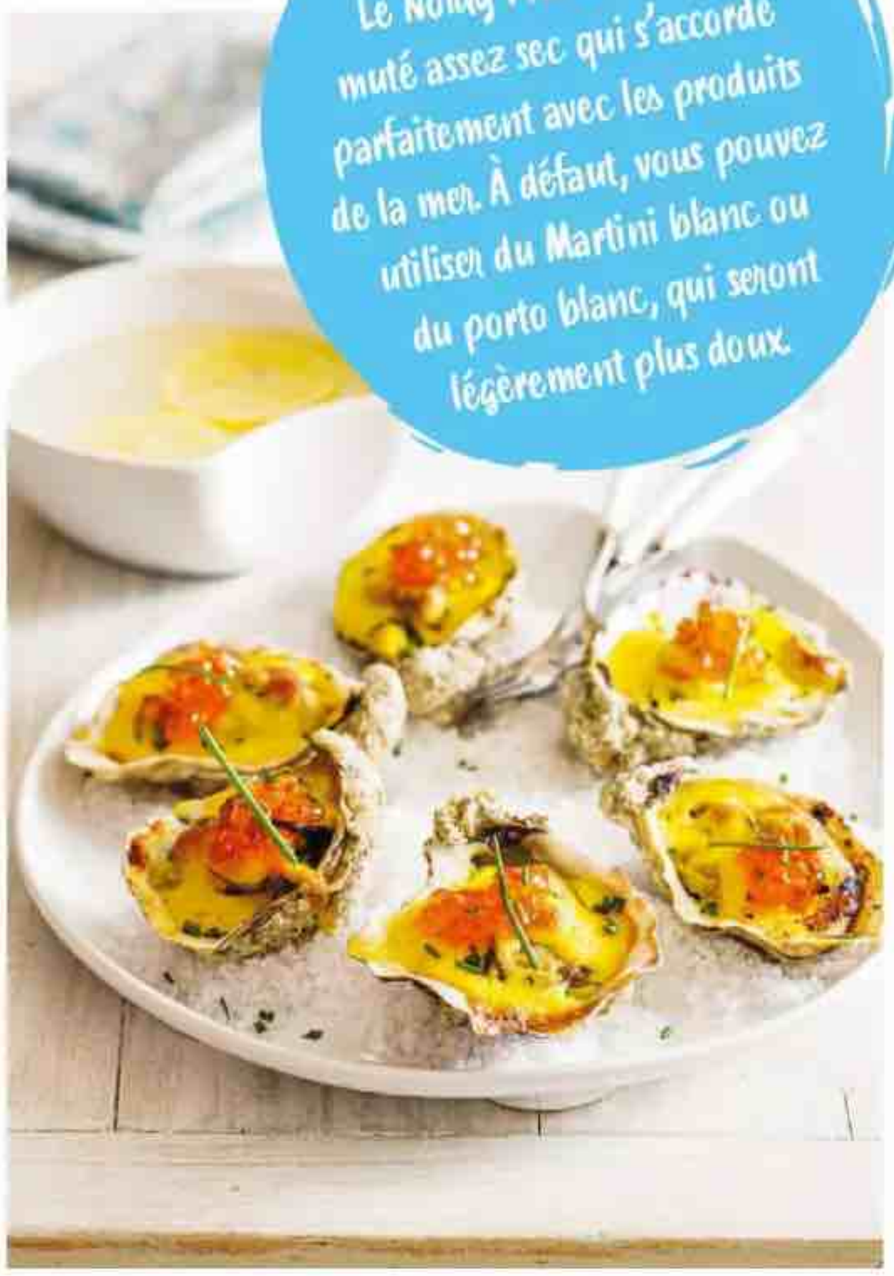
1 **Préparez les légumes.** Pelez l'oignon et émincez-le. Épluchez les carottes et râpez-les. Mélangez-les au raifort râpé et à l'oignon émincé.

2 **Préparez la crème.** Lavez les herbes, séchez-les et ciselez-les. Mélangez le fromage blanc avec la crème fraîche dans un bol. Zestez le citron et ajoutez-le dans le bol. Mélangez. Salez, poivrez et ajoutez toutes les herbes ciselées. Mélangez de nouveau.

3 **Assaisonnez la mâche.** Pressez le citron, mélangez le jus avec l'huile d'olive puis versez sur la mâche. Salez et poivrez.

4 **Procédez au montage.** Coupez les tranches de saumon fumé en petits morceaux. Émiettez les blinis et garnissez-en le fond de 6 verrines. Superposez ensuite dans chaque verrine 1 couche de crème, 1 couche de carotte et oignon au raifort, 1 couche de mâche et 1 couche de saumon. Terminez par 1 couche de crème et déposez quelques feuilles de mâche sur le dessus. Servez bien frais.

ZOOM SUR LE RAIFORT
Il s'agit d'une plante herbacée que l'on surnomme « poivre des pauvres ». Ce sont ses racines qui sont râpées et utilisées comme condiment pour leur saveur piquante.



ALTERNATIVE
Le Noilly Prat est un vin muté assez sec qui s'accorde parfaitement avec les produits de la mer. À défaut, vous pouvez utiliser du Martini blanc ou du porto blanc, qui seront légèrement plus doux.

Huîtres en sabayon aux œufs de saumon

20 MIN Préparation | **20 MIN** Cuisson | **POUR** **2** personnes

12 huîtres n° 3
100 g d'œufs de saumon
6 brins de ciboulette
3 jaunes d'œufs
4 c. à soupe de Noilly Prat
1 paquet de gros sel (pour la présentation)

1 **Ouvrez les huitres.** Versez leur première eau dans une casserole à travers un tamis. Décollez-les de la coquille et faites-les pocher 30 secondes dans leur eau à frémissement. Sortez-les avec une écumoire, égouttez-les bien sur du papier absorbant et replacez-les dans leur coquille.

2 **Préparez le sabayon.** Fouettez au batteur les jaunes d'œufs dans un bol avec le Noilly Prat, jusqu'à ce que le mélange double de volume. Continuez tout en plaçant le bol dans un bain-marie pendant 5 à 10 minutes. Le sabayon doit se raffermir. Fouettez encore pendant 5 minutes hors du bain-marie.

3 **Faites gratiner les huitres.** Préchauffez le gril du four. Disposez les coquilles d'huître sur un lit de gros sel, dans un plat allant au four. Nappez les huitres de sabayon et enfournez pour 3 à 5 minutes, ou jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.

4 **Finalisez.** Ajoutez la ciboulette ciselée et une demi-cuillerée à café d'œufs de saumon sur les huitres en sabayon. Servez.

La belle fête
Joie, plaisirs, paillettes

Conviez vos proches au plaisir de bien manger avec nos recettes de la mer et coffrets-cadeaux imaginés pour régaler ceux que vous aimez...

www.labelleiloise.fr

Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière

Verrine avocat langoustine, mayonnaise à la bisque

25 MIN Préparation | **POUR** **6** personnes

30 queues de langoustines cuites / **3** sucrines / **2** avocats mûrs à point / **⅓ de bouquet** de ciboulette
3 feuilles d'oseille fraîche / **3 c. à soupe** de jus de citron / **3 c. à soupe** d'huile d'olive / **1 c. à soupe** d'huile d'argan
1 c. à soupe de graines de courge / **1 c. à café** de paprika fumé / Sel et poivre

Pour la mayonnaise à la bisque :

1 jaune œuf / **25 cl** d'huile / **3 c. à café** de bisque de homard / **1 c. à café** de moutarde / Sel

1 **Préparez la mayonnaise à la bisque.** Dans un saladier, mélangez le jaune d'œuf et la moutarde. Versez 1 filet d'huile, puis battez le mélange à l'aide d'un fouet électrique. Ajoutez progressivement le reste de l'huile sans cesser de fouetter, jusqu'à obtenir une belle texture de mayonnaise. Ajoutez la bisque, salez et réservez au frais.

2 **Préparez la salade.** Effeuillez les sucrines et émincez-les. Hachez finement l'oseille. Pelez les avocats, coupez la chair en cubes et citronnez-les. Mélangez le tout et arrosez avec les huiles. Salez et poivrez, puis parsemez de graines de courge. Mélangez bien.

3 **Procédez au montage.** Décortiquez soigneusement les queues des langoustines. Répartissez la salade à l'avocat dans 6 verrines. Surmontez de queues de langoustine et réservez au frais.

4 **Finalisez et servez.** Au moment de servir, nappez les verrines de mayonnaise, parsemez de ciboulette ciselée et saupoudrez de paprika fumé. Dégustez sans attendre.

PLUS MALIN ?
À défaut d'oseille fraîche, optez pour 1 cuillerée à soupe d'oseille hachée surgelée.

Verrine de saint-jacques à la patate douce

20 MIN	25 MIN	POUR
Préparation	Cuisson	4 personnes

8 noix de saint-jacques
2 patates douces
2 cm de gingembre frais
1 noix de beurre
2 tranches de pain d'épices
1 gousse de vanille
Sel et poivre

1 **Préparez la purée de patate douce.** Pelez-les et coupez-les en gros dés de 2 cm de côté. Disposez-les dans une grande casserole d'eau bouillante salée. Laissez cuire à feu doux environ 15 minutes. Égouttez-les et écrasez-les au moulin à légumes. Épluchez le gingembre, râpez-le et incorporez-le dans la purée. Salez, poivrez.

2 **Préparez les noix de saint-jacques.** Fendez la gousse de vanille et grattez les graines à l'aide d'un couteau d'office. Faites fondre le beurre dans une poêle et ajoutez-y les graines de vanille. Mettez les saint-jacques à dorer pendant 2 minutes de chaque côté. Réservez.

3 **Réalisez les croûtons.** Émiettez grossièrement le pain d'épices et faites-le dorer 1 à 2 minutes dans la poêle.

4 **Procédez au montage.** Remplissez les verrines jusqu'à mi-hauteur de purée de patate douce, ajoutez 2 noix de saint-jacques et parsemez de pain d'épices. Servez aussitôt.

Tartelette feuilletée aux noix de saint-jacques

15 MIN Préparation | **15 MIN** Cuisson | **POUR** **4** personnes

12 noix de saint-jacques avec corail
1 brin de cerfeuil / **1 brin** de romarin
1 brin d'estragon / **1 brin** d'aneth
100 g de mascarpone
10 cl de crème liquide entière bien froide
1 rouleau de pâte feuilletée
2 c. à soupe de lait
2 c. à soupe d'huile d'olive
1 c. à café de baies roses
Sel et poivre

1 **Réalisez les feuilletés coquillages.** Préchauffez le four à 200 °C. Déroulez la pâte et découpez-y 4 formes de coquillage. Disposez-les sur une plaque à four recouverte de papier cuisson. Badigeonnez-les d'un peu de lait à l'aide d'un pinceau, puis disposez sur chaque coquillage des feuilles d'une herbe différente. Enfournez pour 15 minutes, en baissant immédiatement la température à 180 °C. Si besoin, laissez dorer encore 5 minutes.

2 **Préparez la garniture.** Faites revenir les noix de saint-jacques dans une sauteuse avec l'huile. Salez et poivrez. Montez en chantilly la crème et le mascarpone au batteur. Pilez les baies roses au mortier.

3 **Dressez et servez.** Sur chaque feuilleté coquillage, disposez 3 noix de saint-jacques, puis posez dessus 1 cuillerée à café de crème montée. Parsemez de baies roses et du reste d'herbes fraîches. Dégustez aussitôt.

CONSEIL
Vous pouvez préparer les cônes 2 ou 3 jours à l'avance. Pour garantir leur croquant le jour J, laissez-les complètement refroidir à température ambiante à la sortie du four, puis conservez-les dans une boîte hermétique.

Cônes à la crème de saumon

30 MIN Préparation | **25 MIN** Cuisson | **POUR** **4** personnes

Pour les cônes :
75 g de roquette
20 g de beurre doux ramolli (+ pour les cornets)
25 g de beurre salé
120 g de farine (+ pour le plan de travail)
1 c. à café de levure chimique
1 c. à café de sel
½ c. à café de thym séché

Pour la crème de saumon :
50 g de saumon fumé
180 g de ricotta
1 c. à soupe d'aneth haché
1 c. à café de jus de citron

1 **Préparez la roquette.** Faites bouillir la roquette quelques minutes dans un grand volume d'eau bouillante, puis transférez-la à l'aide d'une écumoire dans un grand bol d'eau très froide. Égouttez-la sur du papier absorbant, puis mélangez-la dans un bol avec le beurre salé.

2 **Préparez la pâte.** Préchauffez le four à 180 °C. Mélangez à la main la farine avec la levure, le sel, le beurre doux et le thym. Ajoutez les feuilles de roquette, puis travaillez la pâte. Étalez-la ensuite sur le plan de travail fariné jusqu'à obtenir un rectangle d'environ 3 mm d'épaisseur. Coupez-le en bandes d'environ 2 cm sur 10 cm.

3 **Faites cuire les cônes.** Façonnez les bandes de pâte et enroulez-les autour de 16 moules à cornet métalliques beurrés. Enfournez pour 20 minutes.

4 **Réalisez la crème de saumon.** Émincez le saumon fumé. Réservez quelques feuilles d'aneth pour la décoration, et ciselez très finement le reste. Mélangez la ricotta avec le saumon fumé, l'aneth ciselé et le jus de citron. Transvasez dans une poche à douille et réservez au frais jusqu'au service.

5 **Dressez et servez.** Sortez les cônes du four et laissez-les refroidir. Au moment de servir, garnissez-les de crème au saumon et décorez d'aneth. Dégustez.

Minigratin de homard

30 MIN Préparation | **10 MIN** Cuisson | **POUR** **4** personnes

3 homards cuits / **2** fenouils / **1** citron / **4 brins** d'aneth / **40 cl** de crème fraîche / **200 g** de mayonnaise / **1 dosette** de safran / **2 c. à café** de baies roses / Sel

1 **Préparez les fenouils.** Éliminez les tiges et le talon, puis émincez-les. Faites-les blanchir 5 minutes dans une casserole d'eau bouillante salée. Égouttez-les.

2 **Préparez le homard.** Prélevez les pinces et la chair, détaillez-la en morceaux et gardez les pinces.

3 **Préparez la crème.** Mélangez la mayonnaise avec la crème fraîche, le safran et le jus du citron. Salez, ajoutez les baies roses et l'aneth ciselé.

4 **Finalisez.** Préchauffez le four en position gril. Répartissez la chair de homard et le fenouil dans 6 ramequins. Couvrez de crème et déposez 1 pince de homard. Enfournez pour 5 minutes. Dégustez bien chaud.

Veggie ? C'est par ici !

Envie de faire l'impasse sur la viande et le poisson ? Vous êtes au bon endroit ! Boulettes champignons châtaignes, crumble de courge butternut, gougères à la tomme de brebis, ou encore sapin croustillant à l'Appenzeller… il y aura forcément de quoi se faire plaisir en mettant les fromages et les légumes à l'honneur.

Retrouvez cette recette ainsi que d'autres délicieuses inspirations :

©Manon Thomas

au rayon surgelés

Crevettes déjà décortiquées et cuites pour plus de praticité !

#LEMEILLEURDELAMER

Les crevettes du Pacifique COSTA sont si croquantes et savoureuses qu'elles vous assureront de délicieuses recettes pour ravir vos convives.

Avec COSTA, savourez le plaisir des fruits de mer en toute simplicité !

Découvrez de nombreuses idées recettes sur www.costa-seafood.com

COSTA

Le meilleur de la mer

@costaseafood_fr

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

Le végétal ouvre le bal

Houmous à la truffe, caviar d'algues, chips originales… Tout ce qu'il faut pour faire briller l'étoile de la gourmandise sur vos tables d'apéro veggie ! Par Margot Dobrska et Laurie Fourcade

1 Ça croustille ! Tyrrells crée la surprise avec ces chips à l'ail noir et à la crème fraîche, originales et parfaitement addictives. À dipper sans modération. **Chips black garlic & sour cream, 3,15 € (le paquet de 135 g), Tyrrells.**

2 Flocons gourmands. Un mariage surprenant de gelée de poire, noix de cajou et champignons, le tout sur un nuage de riz soufflé. On adore ! **Flocons apéritifs aux noix de cajou et champignons, 7,99 € (8 pièces), Picard.**

3 Veggie folies. Boulettes, galettes, nems, samoussas… Les légumineuses françaises se mettent sur leur 31 pour un apéro festif. **Boulettes et Galettes de légumineuses, 3,95 € (180 g) ; Nems, Empanadas, Samossas, à partir de 3,49 € (6 pièces), Hari&Co.**

4 La patate en gratin. Une recette fondante de pomme de terre, patate douce, cantal AOP et graines de courge. **Mini Gratins Gourmands, 5,90 € (400 g), Thiriet.**

5 Saveurs iodées. Composé de graines de chia et d'algues, ce condiment marin made in France est une imitation parfaite du véritable caviar. **Caviar végétal Iodé, Acidulé et Truffé, à partir de 16 € (le pot de 45 g), Ancrée.**

6 Quelle truffe ! Les fans de truffe vont adorer ce houmous onctueux. Qu'on le tartine sur du bon pain, qu'on y trempe ses gressins ou qu'on le serve avec des légumes rôtis, c'est toujours le régal assuré ! **Houmous truffe 3 %, 5,30 € (le pot de 90 g), Hénaff Sélection.**

7 Aux couleurs de l'Italie. Ces gressins artisanaux, fabriqués dans une usine qui tourne à plein régime depuis 1820, sont croustillants à souhait. Parfumés à la truffe, ils nous font craquer ! **Gressins à la truffe, 6,90 € (le paquet de 180 g), Buon Piemontesi chez Eataly.**

8 Pickles en fête. Grâce à leurs saveurs audacieuses, ces condiments malins transforment n'importe quelle recette en une création unique. **Pickles Perles rares (graines de moutarde-vinaigre de cidre), Lune pourpre (oignons rouges-vinaigre de vin rouge) et Force rouge (concombre-piment), 5,90 € (le pot de 370 g), Les 3 Chouettes chez Arcadys.**

LES FROMAGES DE SUISSE

LE GOÛT DU PARTAGE

Un partage d'émotions

Chaque fromage est une découverte...

Flashez-moi pour en savoir plus !

LE GRUYÈRE® SWITZERLAND AOP

Vacherin® Fribourgeois SWITZERLAND

sbrinz SWITZERLAND

SCHWEIZ SUISSE SVIZZERA SWITZERLAND

Suisse. Naturellement.

Les Fromages de Suisse.

www.fromagesdesuisse.fr

POUR VOTRE SANTÉ, ÉVITEZ DE GRIGNOTER ENTRE LES REPAS

www.mangerbouger.fr

ROSSI CONSEIL - RCS PARIS B 422 496 018. Octobre 2024

Le beurre aromatisé

Si facile à préparer !

Les Français dégustent environ 8 kg de beurre par an et par habitant… un véritable record mondial, qui nous place en tête des plus gros consommateurs de cette spécialité laitière. Et si l'on apprenait à le faire maison pour varier les saveurs ?

Par Laurie Fourcade

LE SAVIEZ-VOUS ?

Le beurre ne date pas d'hier ! Il remonterait même au néolithique, il y a plus de 5 000 ans, époque à laquelle on commence à domestiquer les vaches. C'est au Moyen Âge que le mot « beurre » apparaît. Il est alors majoritairement produit en Suède, en Norvège et en Irlande.

Contrairement aux apparences, faire un beurre maison n'a rien de bien compliqué. La recette ne demande même qu'un seul ingrédient : la crème fraîche. « Pour réussir un beurre, il faut réunir deux conditions : avoir une matière première de qualité et la travailler à la bonne température, explique Thierry Nougaret, directeur culinaire pour Le Gall. Il est important de choisir une crème non pasteurisée, comme la fleurette, avec au minimum 30 % de matière grasse. C'est elle qui donnera au beurre son petit goût fleuri, presque végétal, que l'on aime tant. Ensuite, il ne faut surtout pas travailler une crème trop froide. Le mieux est de la sortir du réfrigérateur au moins une heure avant, afin de la laisser progressivement revenir à température ambiante. Il suffit ensuite de la fouetter au batteur ou avec un robot. Si vous souhaitez une petite quantité de beurre, vous pouvez aussi le faire à la main : versez la crème dans un pot qui ferme hermétiquement et secouez énergiquement. Quelle que soit la méthode choisie, après quelques minutes au fouet ou à la main, la matière grasse se sépare du petit-lait. Et on obtient du beurre ! »

DES HERBES, DES ÉPICES… PLACE AUX ARÔMES NATURELS

Une fois que le beurre est fait, il peut se consommer ou se cuisiner tel quel, c'est ce qu'on appelle le beurre doux. Mais vous pouvez aussi le parfumer, et vous laissez aller à toutes les gourmandises. « Pour l'aromatisation, toutes les audaces sont permises, et tout dépend des goûts de chacun. Du sel, du poivre, des épices… c'est une bonne idée. Mais ce qui marche le mieux, ce sont les herbes fraîches : ciboulette, persil, coriandre ; seules ou mélangées, c'est absolument délicieux. Pour un côté plus iodé, on peut ajouter des paillettes d'algues séchées. À faire fondre doucement sur un pavé de saumon, ou utilisé pour faire sauter des crevettes, c'est exquis », ajoute Thierry Nougaret. Le beurre aromatisé n'est pas forcément salé. « On peut également jouer avec le sucre, le miel, la vanille et les zestes d'agrumes. À tartiner sur un morceau de brioche au petit déjeuner ou à intégrer dans une pâtisserie, c'est ultra gourmand », assure le professionnel.

QUELLE CONSERVATION ?

Le beurre maison ne se conserve pas aussi longtemps qu'un produit acheté dans le commerce. Et pour cause, il n'est ni pasteurisé ni fabriqué dans des conditions stériles. Il est donc important de l'emballer dans un film alimentaire et de le maintenir au réfrigérateur, pendant trois semaines maximum s'il est doux ou simplement salé. S'il est aromatisé aux herbes fraiches ou aux algues, mieux vaut le consommer rapidement et ne le garder que sept jours au réfrigérateur. Le beurre sucré, quant à lui, se conserve davantage. Comptez jusqu'à quatre semaines, au réfrigérateur. Enfin, vous pouvez aussi le placer au congélateur. Filmez-le au contact, éventuellement en portions, et conservez-le au maximum trois mois.

Envie de bluffer vos invités le temps d'un dîner ?

Si vous n'avez pas de crème pour concocter votre propre préparation, utilisez du beurre déjà prêt. Sortez-le du réfrigérateur une heure avant. Placez-le dans un saladier. Ajoutez les herbes, algues ou épices de votre choix. Battez pour incorporer vos arômes et… c'est prêt ! Malin, non ?

Beurre aux herbes fraiches

Pour 200 g
de beurre

40 cl de crème fleurette
1 bouquet de ciboulette
1 bouquet de persil
1 bouquet de basilic
Sel

1 **Versez la crème** dans un saladier.

2 **Fouettez-la au batteur** jusqu'à ce que la matière grasse se sépare du petit-lait (conservez-le pour l'utiliser en remplacement de la crème dans un appareil à quiche, par exemple).

3 **Récupérez le beurre**, ajoutez les herbes fraiches ciselées et 2 pincées de sel, puis fouettez à nouveau.

4 **Conservez le beurre** au réfrigérateur dans du film alimentaire.

Les perles de saveurs

Envie de twister vos amuse-bouches, vos cocktails ou vos desserts ? De surprendre votre famille ou vos convives ? Voici un produit très innovant, capable de remplir ces deux missions en même temps ! Par Céline Roussel

C'EST QUOI ?

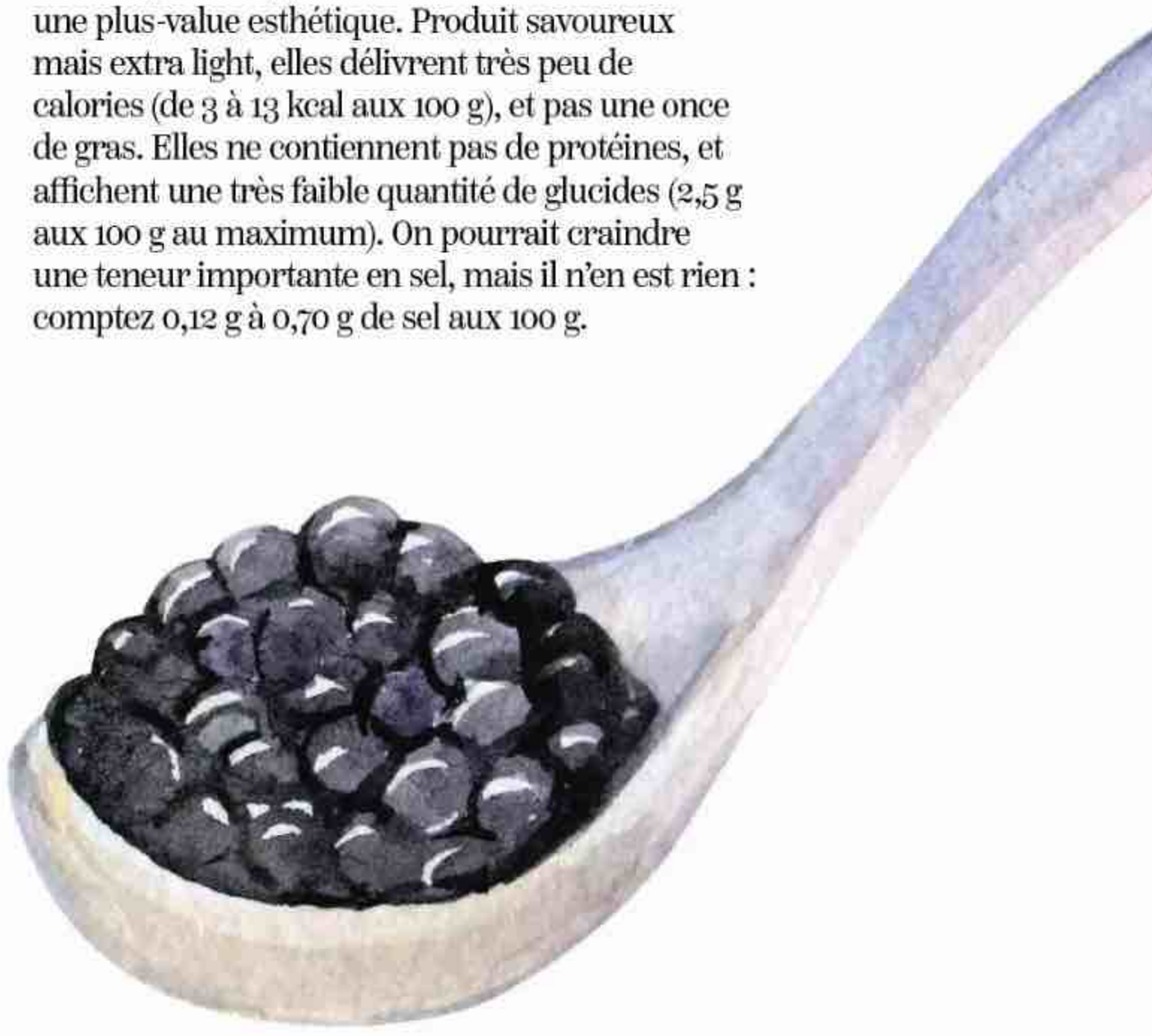
Les perles de saveurs sont de petites billes culinaires d'environ 4 mm de diamètre. Constituées d'une fine enveloppe, obtenue à partir d'algues (alginate) et de chlorure de calcium, qui renferme un cœur liquide, elles éclatent en bouche au moment de la dégustation, libérant les goûts qu'il contient.

QUELLE INNOVATION ?

L'apparition de ces perles dans nos rayons signe l'arrivée dans les foyers de la cuisine moléculaire, ce concept mêlant gastronomie et chimie inventé par le physico-chimiste français Hervé This dans les années 80 et qui inspire toujours les grands chefs comme Ferran Adrià, Pierre Gagnaire, Thierry Marx ou Marc Veyrat. À noter : leurs grandes sœurs, les sphères (billes de 20 mm de diamètre), réservées à la restauration, ont été finalistes du Grand Prix de l'innovation au Salon international de l'alimentation (Sial) 2022.

QUALITÉS GUSTATIVES ET NUTRITIONNELLES

Ces perles créent un effet de surprise. On apprécie la subtilité de leur goût et de leur texture, sans oublier une sensation rafraichissante. Inutile de dire qu'elles apportent incontestablement une plus-value esthétique. Produit savoureux mais extra light, elles délivrent très peu de calories (de 3 à 13 kcal aux 100 g), et pas une once de gras. Elles ne contiennent pas de protéines, et affichent une très faible quantité de glucides (2,5 g aux 100 g au maximum). On pourrait craindre une teneur importante en sel, mais il n'en est rien : comptez 0,12 g à 0,70 g de sel aux 100 g.



LE BÉMOL

Leur liste d'ingrédients est relativement courte, mais on peut y déplorer la présence de sorbate de potassium (E 202), un conservateur controversé, qui ne doit pas être surconsommé, notamment en cas de terrain allergique ou de prédisposition au cancer. Sa teneur reste toutefois infime dans le produit, car soumise à une réglementation, comme pour l'ensemble des additifs. Par ailleurs, les perles composées à base de vinaigre (dont le balsamique) ou de vin blanc contiennent des sulfites, des conservateurs à même de stopper la croissance des bactéries, mais parfois mal tolérés par l'organisme.

USAGES ET BONNES ASSOCIATIONS

Disponibles par exemple aux agrumes, aux fruits rouges, à la truffe ou même au monbazillac, ces perles s'utilisent de façon condimentaire. Inutile d'en ajouter une grande quantité : 12 g suffisent pour twister une assiette. Leurs parfums se marient bien avec les produits de la mer en général, la volaille, les légumes cuits et crus. Les saveurs vinaigre-échalote ou balsamique donnent aussi une belle sophistication aux viandes rouges et au foie gras. À utiliser également dans les cocktails à base de champagne, pour épater vos convives, ou en topping sur les tartes et les mousses aux fruits.

Nouveautés

Quel peps !
Ces jolies billes préparées avec un dérivé d'algue kombu renferment un cœur liquide au yuzu. Génial sur un tartare de poisson !
Perles de Saveurs Yuzu, 9,95 € (50 g), Christine Le Tennier.

Cœurs coulants
Toute une famille de généreuses petites sphères gélifiées toujours prêtes à apporter une touche originale et raffinée à vos plats.
Perles de Saveurs, Citron & poivre, Vinaigre & échalotes, Balsamique ou Yuzu, de 5,99 € à 6,99 € (90 g), Algaé.

Esprit festif
Coup de cœur pour ces perles au petit goût de pain d'épices. L'esprit de Noël à disperser sur du foie gras et en accompagnement de fromage.
Perles de Noël au cœur liquide de pain d'épices, 7 € (30 g), Le Marchand de Perles.

Explosion de douceur
Liquoreuses et élégamment dorées, ces petites bombes au monbazillac fusionneront très bien avec le foie gras ou les desserts au chocolat.
Perles de Saveurs Monbazillac, 7,90 € (50 g), Christine Le Tennier.

Les 8 indispensables pour un apéro veggie réussi

Un apéritif festif digne de ce nom en version végétarienne est loin d'être un challenge impossible, même dans notre pays très attaché aux classiques du réveillon. En puisant notamment dans des familles d'aliments et d'ingrédients qui à eux seuls permettent d'élaborer une belle carte de bouchées apéritives saines et, surtout, savoureuses ! Par Françoise de La Forest

DES PÂTES À TOUT FAIRE

Ce sont les championnes pour varier les recettes. Feuilletée, brisée, à pizza, filo, feuilles de brick ou de riz... De quoi préparer tout un assortiment de bonnes choses : tartelettes chaudes et froides, coupelles de brick garnies, cigares de pâte filo, minicroissants, pizza rolls...

DES LÉGUMES OUBLIÉS

L'hiver est leur saison ! Autant profiter de leurs saveurs et bienfaits. Il existe de multiples façons de les apprêter. Frites de panais avec un dip au fromage bleu, chips de carottes colorées, coleslaw de betterave chioggia et chou-rave, canapés de radis noir, tartinade de topinambour, beignets de chou romanesco...

DES LÉGUMINEUSES

Elles sont incontournables dans la cuisine veggie. D'abord parce qu'elles contribuent à équilibrer les apports, mais aussi parce qu'elles sont polyvalentes, un atout majeur pour la préparation de l'apéritif. Haricots rouges, blancs ou noirs se fondent en un clin d'œil en purée onctueuse, idéale en base de tartinades. Les lentilles remplacent la viande dans les terrines et pâtés. Sans oublier les indispensables pois chiches, pour préparer le mezze star, le houmous, ou des minifalafels, à accompagner d'un labné épicé.

DES SUBSTITUTS DE VIANDE

Charcuterie végétale, tofu, seitan ou tempeh s'invitent dans des préparations dignes d'un réveillon traditionnel : rillettes, pâté en croûte, cake, feuilleté au chorizo, involtini de jambon, brochettes sucrées-salées, miniburgers ou saucisson brioché, tout est possible. Les viandes végétales se râpent, s'émincent, grillent, marinent... De quoi inventer de nouvelles créations, ou réaliser les variantes veggie de recettes classiques.

DES FROMAGES FRAIS

Feta, mozzarella, chèvre, ricotta... De savoureuses bases de farces pour feuilletés, samoussas et autres amuse-bouches. En bonus, ils s'associent avec la plupart des aliments. Légumes crus ou cuits, mélanges sucrés-salés, céréales. On les utilise aussi pour remplir de jolies verrines ou bowls XS, en les complétant d'une garniture goûteuse et colorée : betterave, grenade, avocat, œufs de caille mollets, tapenade...

Parfums d'ailleurs

Les cuisines veggie et vegan aiment voyager. Ce sont celles qui puisent le plus leur inspiration dans les spécialités culinaires du monde entier. Elles réunissent le meilleur des recettes ancestrales et délicieuses de nombreux pays, dont l'Inde bien sûr, qui compte le plus de végétariens au monde. Une inépuisable source d'idées, qui nécessite de s'équiper au préalable d'un minimum d'épices et condiments populaires : curry (sec ou en pâte), safran, gingembre, coriandre, piment, tahini, pâte miso, purée de datte, chutney…

DES FRUITS SECS

Noix, noisettes, amandes, pignons, pistaches ou noix de cajou apportent une note croquante aux délices de l'apéro. Ils sont aussi parfaits en topping sur les toasts, bouchées et verrines de fêtes. Les fruits secs moelleux, comme les figues, les abricots, les pruneaux ou les raisins secs, s'invitent dans les muffins salés, les verrines de crudités, les cakes, les terrines et même les petits pains ou le pain d'épices si on le fait maison. D'excellentes bases pour d'inoubliables canapés !

DES GRAINES, BAIES ET PÉPINS

Le choix est vaste, et ces super-ingrédients font l'unanimité côté valeur nutritionnelle. On privilégie ses favoris pour agrémenter ses réalisations. On n'oublie pas, lorsque c'est possible, de les toaster, voire de les caraméliser, pour leur donner plus de saveur.

CES ÉPICES QUI CHANGENT TOUT !

Pour donner encore plus de goûts à vos recettes végétariennes, usez et abusez des épices. Envie d'un petit goût fumé ? Ajoutez quelques pincées de sel et de paprika fumé. Pour un petit twist anisé, parsemez de graines de fenouil ou d'anis, ou bien ajoutez une étoile de badiane à la cuisson d'une courge, par exemple.

Champignons farcis à la brousse et à l'oignon confit

25 MIN Préparation | **30 MIN** Cuisson

POUR 4 personnes

Une trentaine de champignons de Paris / **1** bel oignon doux
½ bouquet de persil plat
1 gousse d'ail / **1** œuf
250 g de brousse de brebis
30 g de pecorino râpé
4 c. à soupe d'huile d'olive (+ pour le plat) / **3 c. à soupe** de porto blanc / Sel et poivre

1 **Préparez l'oignon.** Pelez-le et émincez-le. Faites-le suer sur feu moyen dans une sauteuse avec l'huile, jusqu'à ce qu'il soit translucide. Salez et poivrez. Déglacez avec le porto sur feu vif, et laissez réduire en remuant souvent pour le faire caraméliser. Laissez complètement refroidir.

2 **Préparez les champignons.** Retirez le pied et pelez les chapeaux, si vous le désirez, ou lavez-les soigneusement.

3 **Réalisez la farce.** Écrasez la brousse à la fourchette avec la moitié du pecorino et l'œuf. Pelez l'ail et écrasez-le au presse-ail, effeuillez et hachez le persil, puis ajoutez le tout. Salez, poivrez et ajoutez l'oignon confit.

4 **Procédez au montage.** Préchauffez le four à 180 °C. Remplissez de farce les chapeaux des champignons, et disposez-les dans un plat à four huilé. Saupoudrez-les du reste de pecorino et enfournez pour 20 minutes, jusqu'à ce que les champignons soient tendres et bien gratinés sur le dessus.

Farinata au pesto rosso

20 MIN Préparation | **20 MIN** Cuisson | **12 H** Repos | **POUR 8** personnes

300 g de farine de pois chiches / **8 c. à soupe** d'huile d'olive vierge extra / Sel et poivre

Pour le pesto rosso :
1 gousse d'ail
1 brin de persil plat
125 g de fromage frais à tartiner / **12** tomates séchées à l'huile
1 c. à soupe de pignons de pin / **1 c. à soupe** de graines de fenouil

1 **Préparez la farinata.** Délayez la farine de pois chiches avec 90 cl d'eau à température ambiante, de manière qu'il n'y ait pas de grumeaux. Laissez reposer la pâte dans un endroit frais toute une nuit. Retirez ensuite l'éventuelle écume qui s'est créée en surface, puis incorporez la moitié de l'huile d'olive, salez et poivrez.

2 **Passez à la cuisson.** Préchauffez le four à 180 °C. Huilez puis chemisez de papier cuisson le fond d'un grand plat à gratin. Versez la pâte dedans de manière à obtenir une épaisseur de 1 cm ou un peu plus. Arrosez la farinata du reste d'huile et enfournez pour 20 à 30 minutes, jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée.

3 **Préparez le pesto rosso.** Égouttez les tomates, puis mixez-les avec l'ail pelé et écrasé au presse-ail, le fromage frais et les feuilles du persil.

4 **Assemblez et servez.** Découpez la farinata encore tiède en petits rectangles. Tartinez-les de pesto. Parsemez de graines de fenouil et de pignons de pin avant de déguster.

Boulettes champignons et châtaignes

25 MIN Préparation | **15 MIN** Cuisson | **POUR 15** boulettes

200 g de champignons de Paris bruns
100 g de courge butternut / **1** échalote
1 gousse d'ail / **2 c. à soupe** de lait végétal (soja, avoine, épeautre...)
100 g de marrons cuits en conserve
90 g de cerneaux de noix
40 g de chapelure / **35 g** de farine de châtaigne / **2 c. à soupe** de levure maltée / **2 c. à soupe** de coriandre séchée / **1 c. à soupe** de 4 épices
1 c. à soupe d'huile d'olive (+ pour la cuisson) / **1 c. à café** de sirop d'érable / Sel et poivre

1 **Préparez les ingrédients.** Préchauffez le four à 200 °C. Pelez et émincez l'ail et l'échalote. Coupez les champignons en petits morceaux. Pelez et râpez la courge butternut.

2 **Faites revenir la garniture.** Dans une poêle, faites chauffer l'huile d'olive. Ajoutez l'échalote, l'ail, et les champignons. Faites-les sauter pendant quelques minutes jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Salez et poivrez selon votre goût. Laissez refroidir.

3 **Préparez les chapelures.** Dans le bol du robot, hachez les noix sans les réduire en poudre. Réservez. Dans le bol nettoyé, mixez les marrons en une fine chapelure. Réservez.

4 **Façonnez les boulettes.** Dans un saladier, réunissez les champignons, les noix hachées, le butternut râpé, la farine de châtaigne, la chapelure, la levure maltée, le lait végétal, le 4 épices, le sirop d'érable et la coriandre. Assaisonnez. Façonnez de petites boulettes en veillant bien à vous mouiller les mains régulièrement.

5 **Passez à la cuisson.** Roulez les boulettes dans la chapelure de marron et posez-les sur une plaque couverte de papier cuisson. Arrosez d'un fin filet d'huile d'olive et enfournez pour 10 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Servez aussitôt.

Pour les fêtes, on choisit ALDI !

Depuis 1988, date de la création en France du premier magasin ALDI, l'enseigne a bien grandi sans toutefois se départir de ce qui fait sa réputation depuis l'origine. Faire ses courses chez ALDI, c'est en effet l'assurance de trouver des produits de qualité supérieure à un prix juste et accessible. Les fêtes ne font pas exception à la règle. De l'apéritif au dessert, pour des réveillons gourmands et sans stress, le premier discounter alimentaire de France a tout simplement sélectionné le meilleur rapport qualité prix.

POUR NOËL, L'EXCELLENCE À PRIX DOUX

La qualité gustative des produits proposés en magasin est régulièrement saluée par les consommateurs et les magazines spécialisés. Il faut savoir que les équipes ALDI opèrent 6 000 testings par an avec une véritable obsession : s'assurer que la promesse de proposer à ses clients « des produits de qualité supérieure à des prix inférieurs » est tenue dans tous les rayons. Cette promesse est particulièrement importante en fin d'année. Alors pour la gamme de produits festifs « Gourmet Finest Cuisine », les équipes n'ont pas chômé et ont enchaîné les tests et dégustations pour faire de ces semaines festives si attendues, de vrais moments d'exception.

FOIE GRAS, VOLAILLES, COQUILLAGES ET CRUSTACÉS

Les fêtes de fin d'année s'apparentent souvent à un interminable marathon. Aller chez ALDI, c'est se simplifier la vie ! Vous y trouverez de quoi réaliser vos délicieuses entrées (verrines et canapés) ou préparer vos veloutés. Côté foie gras, les 1300 magasins en France offrent une incroyable sélection : foie gras de canard entier, foie gras au torchon, lobe... Pour les amateurs de crustacés, par ici la marée ! Les rayons regorgent de coquilles St Jacques, saumons fumés, crevettes, gambas ou langoustes.

Chez ALDI, que ce soit au rayon frais ou surgelé, on ne transige jamais avec la qualité. Roti de dinde, poularde farcie, gibiers, accompagnements variés et fromages affinés...Vous n'avez qu'à vous laisser porter par une sélection parfaitement pensée.

SORBETS ET BUCHES GLACÉES

Même si les estomacs sont déjà bien remplis, difficile de ne pas terminer un repas de réveillon sans présenter une touche sucrée à ses invités. ALDI propose une large gamme de glaces et sorbets et buches à partager. Sans oublier un maximum de petits plaisirs à grignoter : chocolats fins, fruits exotiques ou secs, sablés de Noël, pains d'épices ou panettone.

Imaginez vos menus, envoyez les invitations et décorez le sapin, ALDI s'occupe du reste ou presque ! Les magasins proposent même une belle sélection de jouets en bois tandis que des pépites à offrir ou bien à s'offrir arrivent tous les mercredis et samedis.

Chaque année à Noël, ALDI offre à des millions de Français, la possibilité de faire des courses en toute sérénité, sans sacrifier la qualité ou vider leur porte-monnaie.

Joyeuses fêtes gourmandes !

La bonne idée

Pour réaliser vos accords mets-vins, ALDI vous propose l'aide d'un assistant sommelier en ligne.

Facile, il vous suffit de saisir votre menu et l'assistant vous communique la liste des vins les plus appropriés lesquels sont bien entendu disponibles en magasin.

Plus d'infos sur aldi.fr > recettes & astuces > l'assistant sommelier

Courges jack be little farcies au quinoa

25 MIN Préparation | **40 MIN** Cuisson

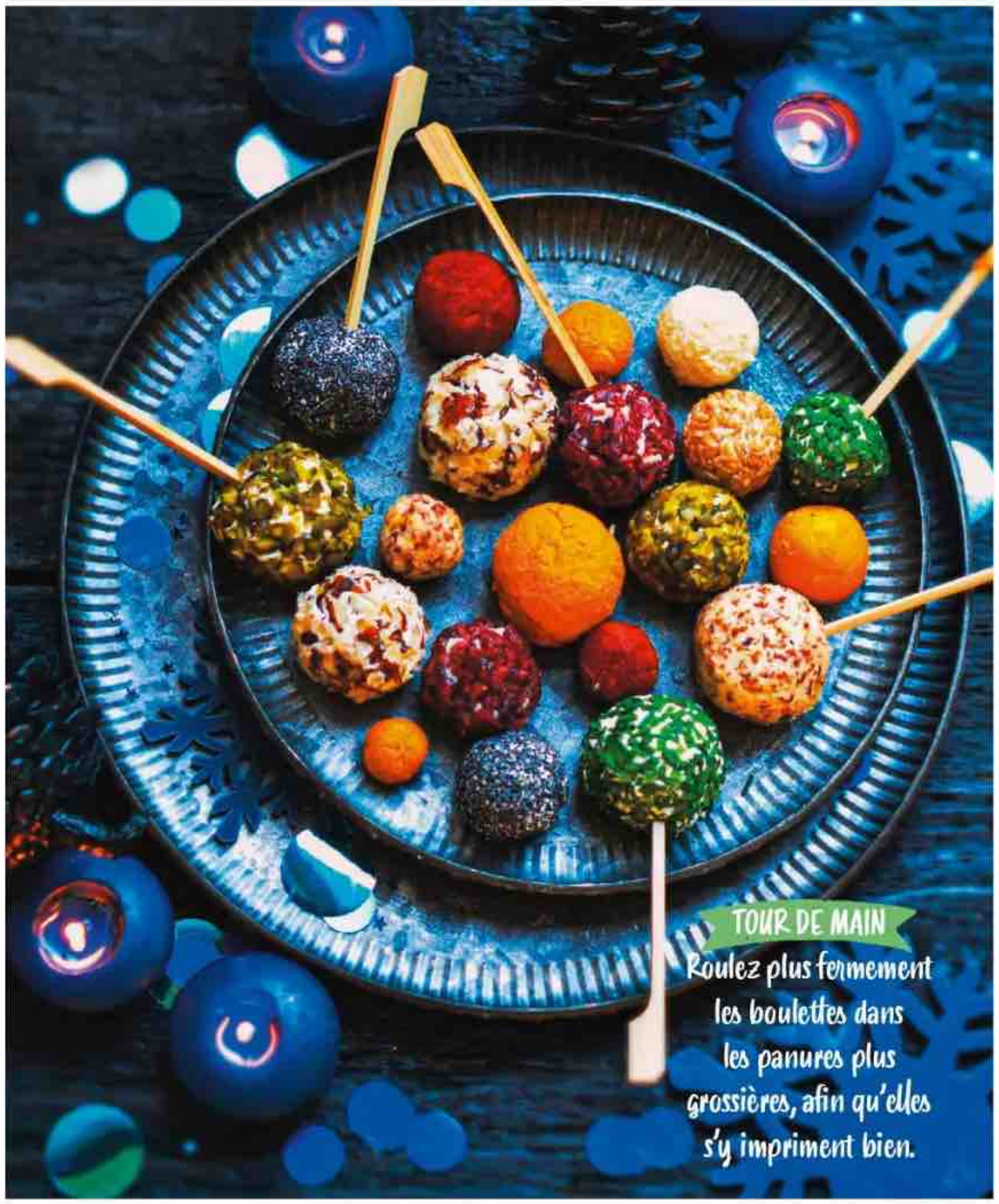
POUR
4 personnes

8 courges jack be little (ou 8 petits potimarrons)
1 brin de persil / **1** yaourt
100 g de quinoa / **50 g** d'amandes entières ou effilées / Sel et poivre

1 **Préparez les courges.** Préchauffez le four à 180 °C. Coupez le chapeau des courges, évidez-les à l'aide d'un couteau et d'une cuillère à café. Poivrez légèrement l'intérieur.

2 **Préparez la farce.** Lavez, séchez et ciselez le persil. Mélangez le quinoa, le yaourt et le persil dans un bol. Salez, poivrez et remplissez les jack be little de cette farce. Déposez les courges dans un plat à four recouvert de papier cuisson.

3 **Mettez à cuire.** Arrosez chaque courge de 2 cuillerées à soupe d'eau, et replacez le chapeau dessus. Enfournez pour 40 minutes. Faites torréfier les amandes dans une poêle chaude et parsemez-en la farce à la sortie du four. Servez chaud.



Boules de Noël multicolores

25 MIN Préparation | **POUR** **6** personnes

1 bouquet de ciboulette / **500 g** de fromage de chèvre frais / **40 g** de noisettes décortiquées / **40 g** de pistaches nature décortiquées / **40 g** de cranberries séchées / **30 g** de noix de pécan / **1 c. à soupe** de graines de lin doré / **1 c. à soupe** de graines de sésame / **1 c. à soupe** de graines de pavot / **1 c. à soupe** de curcuma moulu / **1 c. à soupe** de paprika fumé

1 **Préparez les panures.** Hachez finement au couteau et séparément les pistaches, les noisettes, les noix de pécan et les cranberries séchées. Ciselez la ciboulette. Placez chaque épice, graine et autre condiment dans une petite coupelle.

2 **Préparez les boulettes.** Entre vos doigts légèrement humectés d'eau froide, façonnez et roulez des boulettes de différentes tailles avec le fromage frais.

3 **Assemblez.** Roulez distinctement chaque boulette dans une panure en variant les calibres et les couleurs. Disposez-les dans des plats de service et réservez-les au frais jusqu'au moment de déguster.

Houmous de butternut épicé

20 MIN Préparation | **30 MIN** Cuisson | **POUR** **4** personnes

500 g de courge butternut / **2 gousses** d'ail / ½ citron / **300 g** de pois chiches en conserve égouttés / **1 c. à soupe** de gingembre en poudre / **1 c. à soupe** de piment de Cayenne / **1 c. à soupe** de cacahuètes grillées / **1 c. à soupe** de noisettes grillées / **1 c. à café** de paprika / Huile d'olive

1 **Préparez les ingrédients.** Épluchez le butternut, ôtez les pépins et coupez-le en petits carrés. Pelez l'ail et émincez-le. Concassez grossièrement les noisettes et les cacahuètes.

2 **Passez en cuisson.** Préchauffez le four à 220 °C. Mettez la courge dans un plat avec l'ail, le gingembre, le piment, le jus du demi-citron et l'huile d'olive. Enfournez pour 30 minutes.

3 **Finalisez.** Mixez la préparation au blender en y ajoutant les pois chiches. Déposez le tout dans un large bol, arrosez d'un filet d'huile d'olive et saupoudrez de paprika. Décorez avec des noisettes et des cacahuètes concassées.

Crumble de courge butternut

25 MIN Préparation | **40 MIN** Cuisson

POUR **4** personnes

1 courge butternut
1 œuf
120 g de beurre
80 g de parmesan
1 c. à soupe de crème fraîche
150 g de farine
Herbes aromatiques (sauge, origan...)
Sel et poivre

1 **Préparez la purée de butternut.** Épluchez la courge avec un Économe ou un gros couteau. Coupez-la en cubes de 3 cm. Plongez-les dans une marmite d'eau bouillante salée pendant 30 minutes. Écrasez-les ensuite à la fourchette dans un saladier. Ajoutez la crème fraîche, 20 g de beurre et l'œuf. Mélangez, salez et poivrez à votre convenance.

2 **Réalisez le crumble.** Dans un bol, mélangez la farine avec le reste de beurre et le parmesan. Malaxez avec les doigts jusqu'à obtenir un mélange granuleux.

3 **Faites cuire.** Préchauffez le four à 200 °C. Au fond de larges verrines allant au four, déposez la purée et parsemez de crumble. Faites dorer 10 minutes. Parsemez d'herbes avant de servir.

Pomme de terre farcie aux œufs cocotte à la truffe

20 MIN Préparation | **55 MIN** Cuisson | **POUR** **8** personnes

8 pommes de terre moyennes type amandine / **1** truffe ou **100 g** de champignons séchés / **8** œufs de caille / **12 cl** de crème liquide entière / **15 g** de beurre / **8 c. à soupe** d'huile parfumée à la truffe / Sel et poivre

1 **Préparez les pommes de terre.** Pelez-les avec un Économe et évidez-les sur un côté en les creusant avec une cuillère parisienne (réservez les parures pour une autre utilisation). Faites-les sauter dans une sauteuse avec l'huile parfumée à la truffe, pendant 15 minutes pour bien les faire colorer de tous côtés. Salez et poivrez.

2 **Poursuivez au four.** Préchauffez le four à 180 °C. Placez les pommes de terre dans un plat à four et parsemez-les de parcelles de beurre. Versez un fond d'eau dans le plat et couvrez le tout d'une feuille de papier cuisson. Enfournez pour 30 minutes.

3 **Finalisez le plat.** Râpez quelques lamelles de truffe. Débarrassez les pommes de terre et garnissez-en le fond de quelques lamelles de truffe, puis versez la crème liquide. Cassez 1 œuf de caille par-dessus. Enfournez de nouveau pour 10 minutes environ, jusqu'à ce que le blanc soit pris.

4 **Servez.** Râpez le reste de truffe sur les pommes de terre farcies aux œufs cocotte juste avant de servir.

Le goût de l'exceptionnel

La Tourangelle

Notre bidon en métal préserve le goût et les bienfaits de l'huile de noix toastée. Léger, son impact environnemental est réduit.

Consultez nos engagements environnementaux

Crédit photo Studio Lizet

www.latourangelle.fr

Pour votre santé, mangez au moins cinq fruits et légumes par jour. www.mangerbouger.fr

Tarte au potiron et aux graines de courge

30 MIN Préparation | **1H** Cuisson

POUR 4 personnes

1 kg de potiron / **1** oignon rouge
3 œufs / **25 cl** de crème fraîche
125 g de beurre (+ pour le moule)
250 g de farine (+ pour plan de travail et moule) / **2 c. à soupe** de graines de courge
1 c. à café de thym
1 c. à café de curry / Sel

1 **Préparez les ingrédients.** Sortez le beurre du réfrigérateur. Pelez et découpez le potiron en petits dés, puis plongez-les dans un grand volume d'eau salée pendant 30 minutes. Égouttez, laissez refroidir. Pelez et coupez l'oignon en fines lamelles.

2 **Réalisez la pâte brisée.** Dans le saladier, mélangez la farine avec le beurre ramolli et une pincée de sel. Ajoutez un peu d'eau. Sur un plan de travail fariné, étalez la pâte avec un rouleau à pâtisserie. Beurrez, farinez un moule à tarte et foncez-y la pâte. Réservez au frais.

3 **Préparez l'appareil.** Préchauffez le four à 200 °C. Dans un saladier, mélangez les œufs et la crème. Salez. Ajoutez les dés de courge. Saupoudrez de thym et de curry. Mélangez.

4 **Finalisez la tarte.** Versez l'appareil sur la pâte brisée, parsemez de graines de courge et de lamelles d'oignon et enfournez pour 30 minutes.

PANIER DE SAISON
Selon l'inspiration du marché, ajoutez quelques fines lamelles de légumes frais (navet, topinambour, céleri-rave, rutabaga...) avant d'enfourner.

CRISTEL
FRANCE

1826
COLLECTION

ORIGINE FRANCE® GARANTIE

BVCert. 6019453

www.cristel.com

LE PETIT PLUS
Pour accompagner ce beau sapin, préparez une sauce tomate pimentée, ou bien un pesto de cresson ou de pousses d'épinards. Gourmandise garantie !

Sapin croustillant à l'Appenzeller

30 MIN Préparation | **20 MIN** Cuisson
2 H Repos | **POUR** **6** personnes

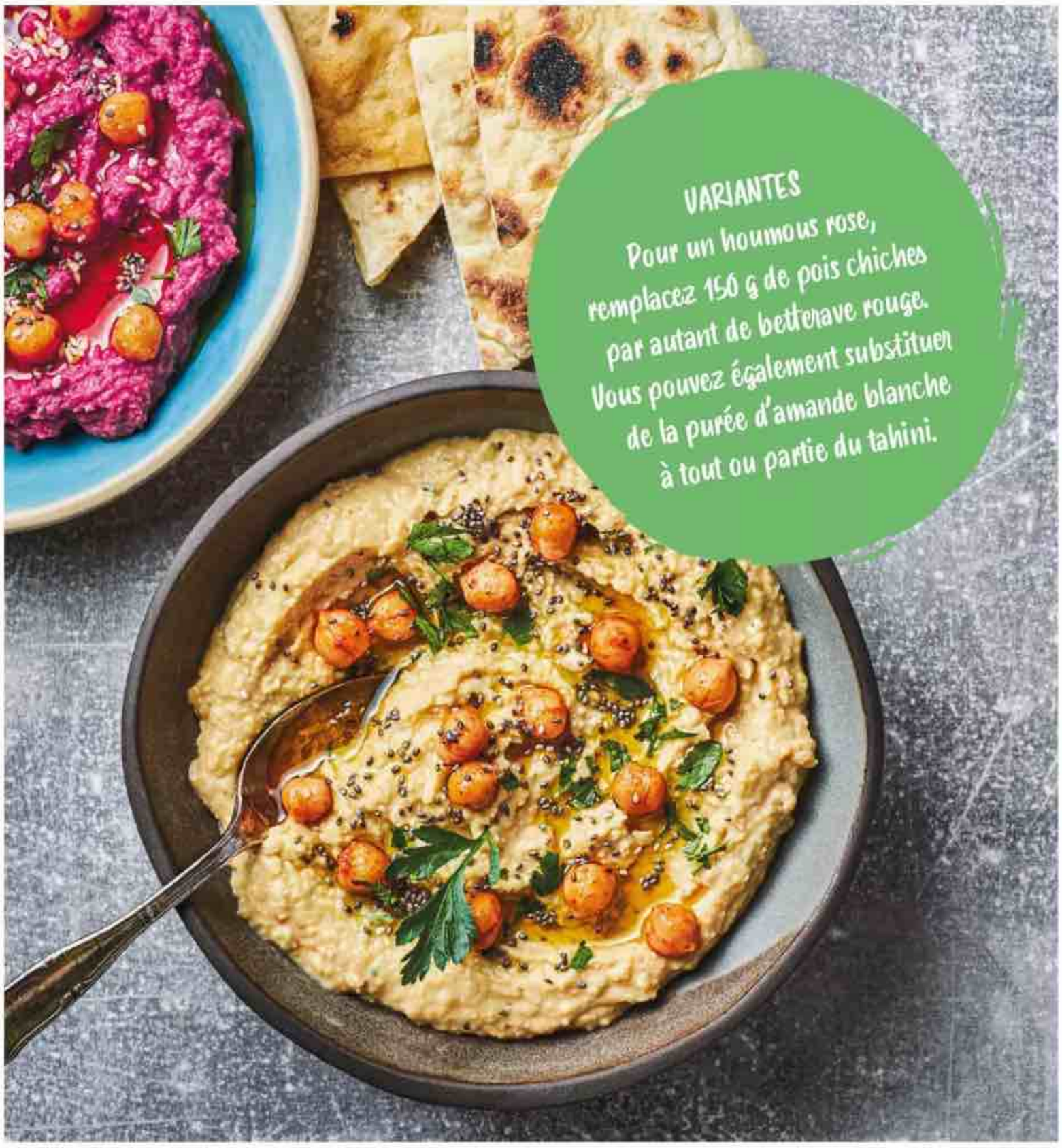
Pour la pâte à pizza :
8 cl de lait / **250 g** de farine (+ pour le plan de travail) / **½ sachet** de levure du boulanger déshydratée
1 c. à café de sel

Pour la garniture :
Quelques feuilles de persil
200 g d'Appenzeller
40 g beurre / Ail semoule

1 **Préparez la pâte à pizza.** Dans un saladier, mélangez la levure et la farine. Ajoutez le sel et mélangez de nouveau. Faites chauffer le lait et 8 cl d'eau, versez-les dans le saladier et pétrissez jusqu'à obtenir une boule lisse et homogène. Couvrez d'un torchon et laissez reposer 2 heures au minimum. Farinez le plan de travail, dégazez la pâte levée puis séparez-la en 24 petites boules de taille égale.

2 **Préparez la garniture.** Coupez l'Appenzeller en 24 morceaux. Déposez chaque morceau de fromage sur une boule de pâte, roulez-la sur le plan de travail pour la refermer. Placez les boules sur une plaque chemisée de papier cuisson en formant un sapin.

3 **Finalisez.** Préchauffez le four à 180 °C. Faites fondre le beurre, puis ajoutez-y l'ail semoule et le persil ciselé. Badigeonnez-en le sapin avec un pinceau avant d'enfourner pour 20 minutes, jusqu'à ce que les boules de pâte soient bien dorées. Badigeonnez une nouvelle fois de beurre fondu à la sortie du four.



Houmous de pois chiches aux graines de chia

15 MIN Préparation | **POUR** **4** personnes

1 citron / **1 gousse** d'ail / **1 branche** de persil plat
400 g de pois chiches en conserve égouttés / **2 c. à soupe** de tahini
2 c. à soupe d'huile d'olive vierge extra / **1 c. à café** de graines de chia
½ c. à café de paprika fumé / Sel et poivre

1 **Préparez les ingrédients.** Effeuillez et hachez le persil. Pressez le citron. Pelez l'ail et écrasez-le au presse-ail. Mélangez 1 cuillerée à soupe de pois chiches avec le paprika fumé.

2 **Réalisez le houmous.** Placez le reste des pois chiches dans un mixeur avec le jus de citron, 1 cuillerée à soupe d'huile, l'ail, le tahini et mixez finement. Salez, poivrez et mixez de nouveau.

3 **Dressez.** Versez le houmous dans un grand ravier. Parsemez de graines de chia, de persil et de pois chiches au paprika fumé. Arrosez d'un filet d'huile et servez avec du pain plat ou des gressins.

Gougères au fromage de brebis

20 MIN Préparation | **35 MIN** Cuisson

POUR 40 gougères

3 œufs
300 g de tomme de brebis basque
10 cl de lait entier
75 g de beurre
100 g de farine
Sel et poivre

1 **Démarrez la pâte à choux.** Dans une casserole, portez à ébullition le lait avec 8 cl d'eau, le beurre coupé en petits morceaux, le sel et un peu de poivre, en mélangeant à l'aide d'une cuillère en bois. Ajoutez la farine en une seule fois, et remuez de façon très énergique pour obtenir une pâte lisse et homogène. Progressivement, elle va se décoller des parois de la casserole. Continuez à tourner la pâte avec la cuillère en bois pour la faire sécher un petit peu.

2 **Ajoutez les œufs.** Transférez la pâte dans un saladier. Incorporez un premier œuf en fouettant, puis faites de même pour les suivants. Continuez de mélanger jusqu'à ce que la pâte soit bien souple et forme un ruban.

3 **Incorporez le fromage.** Coupez la tomme en tout petits dés et incorporez-les à la pâte à chou. Remplissez de pâte une poche munie d'une douille lisse de 1 cm de diamètre.

4 **Faites cuire les gougères.** Préchauffez le four à 180 °C. Sur une plaque couverte de papier cuisson, formez des petits tas de pâte de la taille d'une noix, suffisamment espacés pour qu'ils puissent gonfler sans se coller. Enfournez pour 20 minutes environ, jusqu'à ce que les gougères soient uniformément dorées, y compris à l'intérieur des petites craquelures qui vont se former en gonflant.

CONSEIL

Veillez à ce que les gougères soient bien cuites, donc bien colorées, sinon elles risquent de s'affaisser une fois refroidies.

“Elle va sublimer vos recettes de fin d’année, découvrez ma nouvelle moutarde saveur truffe !”

la Reine

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

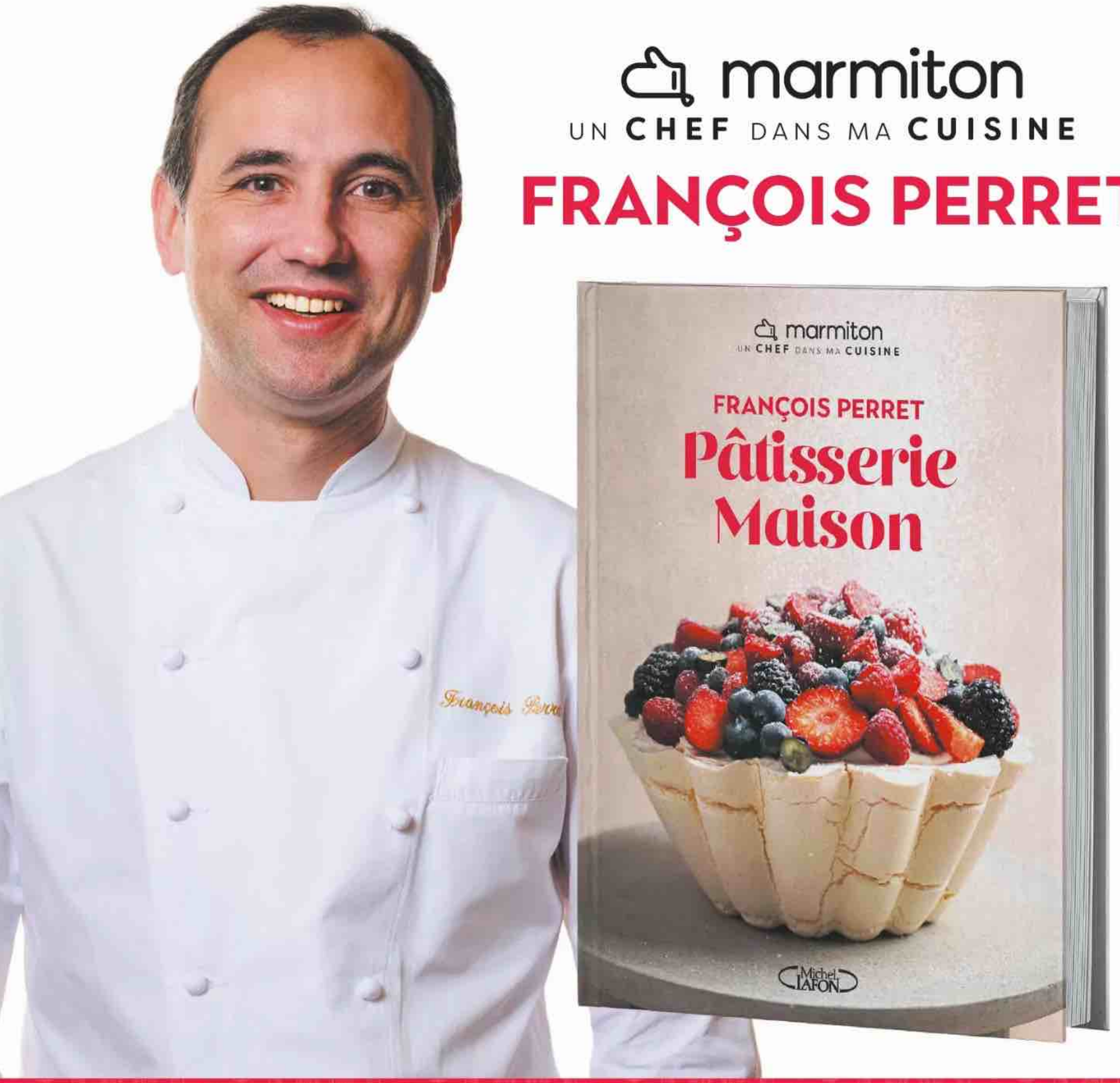
Un petit dessert ?

Finir le repas sur une petite note sucrée ? Ça ne se refuse pas ! Surtout quand il y a des clémentines givrées, des cupcakes à la vanille, des gaufres au café, des minipavlovas aux fruits ou encore des sucettes sapin au chocolat ! Et vous, sur quoi allez-vous craquer ?

marmiton

UN CHEF DANS MA CUISINE

FRANÇOIS PERRET



La gourmandise en toute simplicité par le

Meilleur Chef Pâtissier de restaurant du monde

marmiton Michel LAFON

Portrait : © Bernhard Winkelmann

Les Gavottes, un secret de fabrication bien gardé

Elles ont 138 ans, et pas une ride ! Récit de la formidable histoire de ces crêpes dentelle bretonnes qui ont su conquérir le monde. Par Laurie Fourcade

Les Gavottes traversent le temps et les générations ! Et si ces fabuleuses crêpes dentelle, croustillantes à souhait, ne datent pas d'hier, deux histoires se disputent la vedette pour en expliquer la naissance. Dans la première, elles auraient été fabriquées par étourderie, en 1886. Une certaine Marie-Catherine Cornic, dite Madame Katell, à Quimper, aurait laissé cuire sa crêpe trop longtemps sur le billig[1]. Pour ne surtout pas jeter la pâte, elle l'aurait pliée, enroulée sur elle-même, formant ainsi un biscuit léger et croustillant.
La seconde version raconte que Madame Katell aurait en fait tout prévu et que la crêpe dentelle serait née, non de sa maladresse, mais de son esprit inventif, propulsant ensuite son biscuit au rang de gourmandise la plus connue au monde.

ON N'ARRÊTE PAS LE PROGRÈS !

Si Marie-Catherine Cornic est partie avec son secret, il n'en reste pas moins que la crêpe dentelle est fabriquée à grande échelle dès 1920 par les employés des crêperies du quartier de Locmaria à Quimper. Puis, face au succès des Gavottes, la production s'intensifie et se modernise. Dès les années 60, elle est mécanisée et, en une heure tout pile, ce ne sont plus 100, mais 1 500 crêpes dentelle qui sortent de l'usine. En 1962, la biscuiterie quitte Quimper pour Dinan. Si la fabrication est désormais confiée à des robots, l'intervention des employés reste essentielle, et eux seuls connaissent la véritable recette des Gavottes. Chaque étape est d'ailleurs faite sous haute surveillance : farine, lait et œufs sont versés selon un ordre bien précis dans le mélangeur, qui se charge ensuite d'envoyer la pâte vers une machine capable de la verser finement sur un tapis pour la cuire. Après cela, elle est découpée et pliée en huit, comme doit l'être une crêpe dentelle digne de ce nom.

DE NOUVELLES SAVEURS

Dès 1978, les Gavottes s'émancipent ! Cette année-là, elles se réinventent en se couvrant de chocolat, pour encore plus de gourmandise. Depuis, la marque ne cesse de se diversifier, et propose régulièrement de nouvelles saveurs : Gavottes au chocolat noir, au chocolat au lait, au caramel, fourrées au chocolat et aux noisettes, mais aussi des déclinaisons apéritives fourrées au fromage. Les nouvelles générations de becs sucrés et d'amoureux du croustillant du monde entier n'ont pas fini de se régaler.

1. Cette épaisse plaque circulaire utilisée en cuisine bretonne pour la cuisson des crêpes et galettes.

2024, L'ANNÉE DE LA PREMIÈRE BOUTIQUE

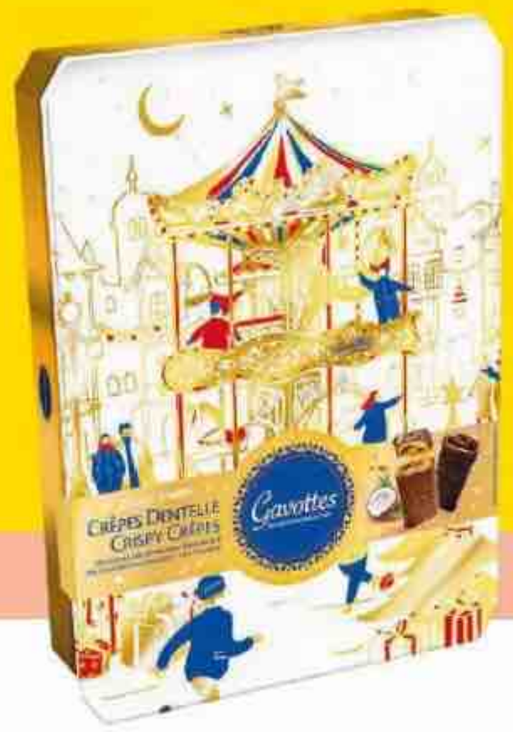
C'est dans les ruelles pavées de Saint-Malo que la première boutique Gavottes a ouvert ses portes, en mai dernier. Rendez-vous au 8, rue Broussais pour retrouver l'ensemble de la gamme, mais également de jolies boites collector, comme celles dessinées par la talentueuse illustratrice Maïwenn Nicolas. Grâce aux références en vrac, composez vous-même votre assortiment de crêpes dentelle, et repartez assurément avec un pot de pâte à tartiner, crunchy à souhait !

LE SAVIEZ-VOUS ?

Chez Gavottes, rien ne se perd, tout se transforme ! Les crêpes dentelle qui ne correspondent pas au standard (poids, pliage, cuisson...) sont automatiquement écartées de la chaîne de production. Hors de question pour autant de les voir finir à la poubelle. Elles sont broyées puis conditionnées en sachets à destination des professionnels de la pâtisserie, qui les utilisent pour préparer la traditionnelle feuillantine, un croustillant préparé à partir de praliné et de chocolat noir.

Les nouveautés de Noël

Gavottes fait revivre la tradition des boîtes en métal avec une édition limitée au décor féerique. À l'intérieur, retrouvez un duo de crêpes dentelle chocolat au lait-noix de coco et chocolat noir. N'oubliez pas d'en laisser une près de la cheminée, pour le Père Noël.



La pistache, le goût de la Californie en dessert

On a l'habitude de la croquer à l'apéritif, grillée, salée ou aromatisée. On l'adore en plaisir glacé, dans une bûche ou un cornet. Mais saviez-vous que la pistache avait bien plus de potentiel sous sa coquille ? Par Mélissa Cruz

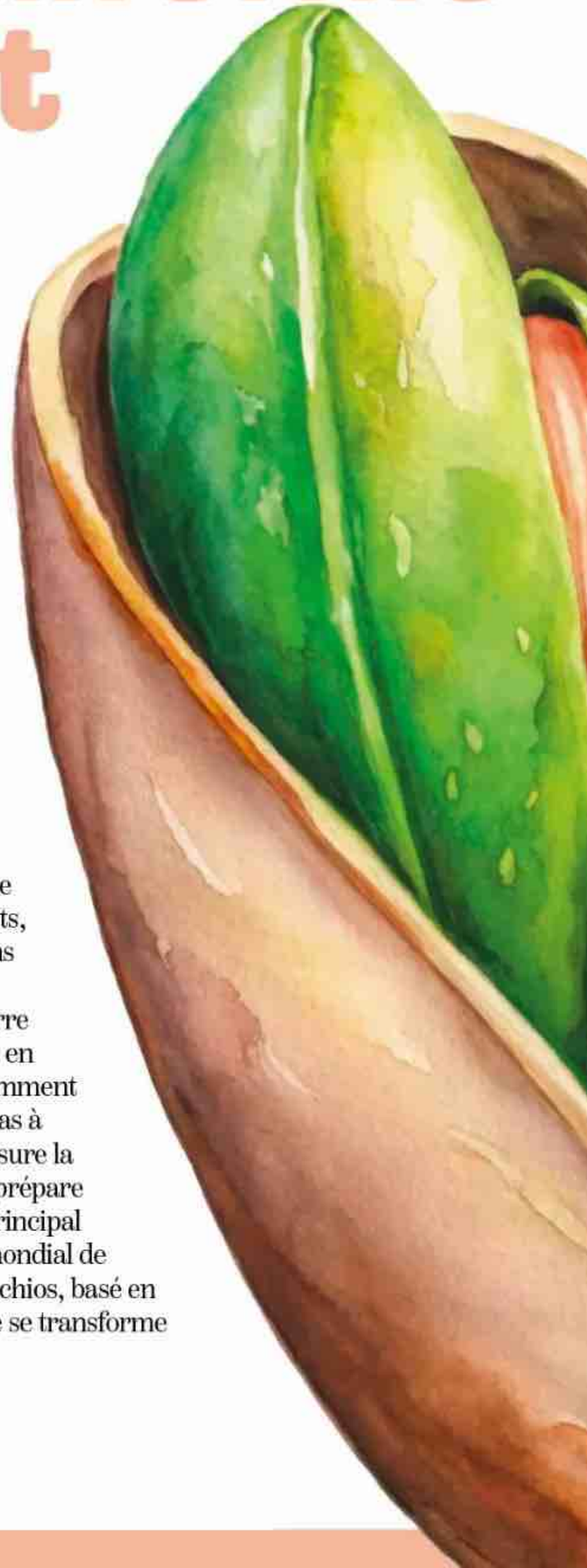
La pistache est le fruit à coque préféré des Européens. En France, on en consomme 6 800 tonnes chaque année[1]. On la trouve dans le commerce sous différentes formes (de plus en plus nombreuses, notamment en magasin bio), et si on l'adore parsemée sur un gâteau, concassée dans un cake ou mixée dans une crème, on pense moins à elle pour ses qualités nutritionnelles. La succulente pistache est pourtant une gourmandise saine.

DES BIENFAITS À REVENDRE

Riche en protéines (environ 20 g aux 100 g) et en bons gras, la pistache rassasie et donne de l'énergie. Elle constitue par ailleurs une source non négligeable de vitamines du groupe B, phosphore, cuivre, zinc, potassium ou magnésium... D'excellentes raisons de la glisser au quotidien dans nos préparations, du petit déjeuner au dîner, en complément d'une alimentation équilibrée. Et pour que ses bienfaits soient conservés au mieux, on la choisit le plus brut possible et sans additifs, idéalement bio.

MULTICASQUETTE

La pistache met une touche de suavité dans nos desserts, tout en remplaçant certains ingrédients dont il ne faut pas abuser, comme le beurre ou le sucre raffiné : « Elle a en bouche une saveur suffisamment douce pour que l'on n'ait pas à ajouter de saccharose », assure la cheffe Kelly Wangard, qui prépare les repas des salariés du principal producteur-distributeur mondial de pistaches, Wonderful Pistachios, basé en Californie. Polyvalente, elle se transforme



Un couteau suisse… made in Californie

C'est l'une des régions où l'on compte le plus de plantations de pistachiers, aux côtés de l'Iran et de la Turquie. Pas étonnant, lorsque l'on sait que cet arbre a besoin d'un été très chaud suivi d'un hiver très froid pour donner un maximum de fruits.

au gré de nos envies : entière, elle met du croquant dans nos pains ; concassée, elle donne du goût à nos cookies ; réduite en purée, elle aromatise nos crèmes et nos flans. Mais les possibilités ne s'arrêtent pas là ! En farine, elle remplace une partie de celle de blé (blanc ou complet) dans nos préparations sucrées ou salées. En lait, elle apporte du caractère à nos pannas cottas et à nos crèmes brûlées.

SUR SON 31

Pour révéler leur plein potentiel, il ne faut pas hésiter à torréfier les pistaches, à sec, dans une poêle très chaude, ou au four à 150 °C pendant 15 minutes. C'est idéal pour concentrer leurs saveurs. Autre geste à adopter si l'on veut monter en sophistication : l'émondage. L'objectif est de faire apparaître ce vert éclatant caractéristique des pistaches mises à nu. Cet émondage n'est pas indispensable à toutes les recettes, mais lorsque l'on veut transformer ses pistaches en pâte ou en lait, mieux vaut en ôter la peau. Pour ce faire, on les plonge quelques secondes dans de l'eau bouillante. Une fois qu'elles sont égouttées et refroidies, on les pèle puis on les fait sécher au four, à basse température. Et si on est vraiment pressé, on pourra trouver dans le commerce des variétés déjà émondées et torréfiées.

MULTIPLES CONQUÊTES

Délicieusement versatile, la pistache se marie aussi bien avec le chocolat qu'avec les agrumes. « Des gaufres coco-pistache et citron ou quelques zestes d'orange dans un cake à la farine de pistache, cela marche à tous les coups », s'enthousiasme Kelly Wangard. En energy balls, elle se joint à la datte et aux autres fruits secs. Dans un glaçage, elle s'associe avantageusement au fromage frais. Qu'il soit blanc, au lait ou noir, le chocolat est également l'un de ses meilleurs compagnons. Enfin, toujours pour le dessert, aussi étonnante qu'elle puisse paraître, l'association huile d'olive-pistache est une excellente proposition à faire à nos papilles.

1. Source : Wonderful Pistachios.

Notre sélection

Pistaches grillées non salées Natur' & Bon, 4,59 € (le sachet de 180 g), Vico.

Purée de pistache bio, 9,10 € (le pot de 100 g), Jean Hervé.

Pistaches décortiquées grillées et salées, 5,85 € (le sachet de 60 g), Wonderful Pistachios.

Un peu de douceur dans ce monde...

Des condiments raffinés aux douceurs emblématiques, neuf gourmandises qui valent le détour pour sublimer vos desserts en un rien de temps. Par Margot Dobrska

1 Cerises sur le gâteau. En finition de vos bûches, gâteaux ou glaces, les cerises amarena apporteront de la rondeur à vos recettes. **Coffret Amarena, 61 € (1 pot en opaline de 600 g + 1 cuillère en céramique + 1 livre de recettes), Fabbri chez Eataly.**

2 Féeriques. Ils s'associent tout naturellement au champagne, mais ils feront aussi sensation émiettés sur vos desserts. **Le Biscuit Rose, boîte Féerie de Reims, 8,90 € (150 g), Fossier.**

3 Balsamique aux notes sucrées. Il sera parfait en filet de finition sur vos douceurs fruitées, particulièrement celles aux pommes et aux poires. **Condiment à base de balsamique blanc au caramel, 8,50 € (100 ml), Maison Brémond 1830.**

4 French touch. Depuis le célèbre passage d'« Emily in Paris » avec Brigitte Macron à la Maison de la Truffe, on ne jure plus que par cette friandise de maïs cultivé au cœur du Gers ! **Pop-corn truffe noire et caramel beurre salé, 8,50 € (le sachet de 100 g) ; 6,50 € (le sachet de 40 g) pour les saveurs sucrées (pistache-coco, caramel...), Maison de la Truffe.**

5 Trésor d'Ardèche. Cette crème de châtaigne, enrichie de généreux morceaux de marron glacé, remplace à merveille les crèmes au beurre dans vos roulés et vos bûches. **Gourmandise de châtaigne d'Ardèche Castanha, 14,90 € (le pot de 650 g), Sabaton.**

6 Régressif. Doté d'une texture à la fois moelleuse et fondante, ce pain d'épices saura initier les plus petits à la saveur de ce gâteau emblématique indissociable des fêtes de fin d'année. **Pain d'épices pur miel de France, 8,90 € (250 g), Hédène.**

7 Une pincée de magie. Un chocolat chaud au petit goût de Noël dans une jolie boîte en fer à réutiliser. Parfait pour sublimer vos préparations gourmandes au coin du feu. **Chocolat en poudre aromatisé au pain d'épices, 9,40 € (250 g), Monbana.**

8 Beaux à croquer. Une délicieuse collection de personnages en chocolat au lait dont le ventre cache un assortiment de fritures en chocolat noir et au lait. À faire trôner sur la table... jusqu'au café ! **Sujets de Noël, ours polaire, renne et Père Noël, 10 € chacun (40 g), Arnaud Larher.**

9 Topping et plus si affinités. Idéal pour napper desserts, crêpes ou tartines, ce caramel au beurre salé et aux graines de sarrasin surprendra agréablement les palais avec ses morceaux croquants. **Caramel au sarrasin, 6,20 € (le pot de 120 g), Fauchon.**

Carrés sablés au citron

20 MIN	35 MIN	2 H	POUR
Préparation	Cuisson	Repos	**6** personnes

2 citrons bio
6 œufs
125 g de beurre (+ pour le moule)
300 g de lait concentré sucré
180 g de biscuits aux céréales
1 pincée de fleur de sel

1 **Préparez la base.** Mixez les biscuits avec le beurre fondu et le sel. Tassez le tout dans un moule carré ou rectangulaire de 22 cm de longueur, beurré et chemisé au fond d'une feuille de papier cuisson.

2 **Réalisez l'appareil.** Fouettez les œufs avec le lait concentré sucré. Râpez finement le zeste des 2 citrons, puis incorporez-le. Pressez 1 citron, ajoutez son jus à l'appareil et mélangez bien.

3 **Passez à la cuisson.** Préchauffez le four à 180 °C. Versez l'appareil sur le fond de pâte en une couche uniforme, lissez bien, et enfournez pour 35 à 40 minutes, jusqu'à ce qu'il soit pris et doré sur le dessus.

4 **Finalisez le sablé.** À la sortie du four, laissez-le complètement refroidir avant de le placer pendant au moins 2 heures au réfrigérateur, puis découpez-le en parts.

Clémentine givrée

25 MIN Préparation | **4 H** Repos

POUR 6 personnes

6 clémentines
1 blanc d'œuf
40 g de sucre semoule

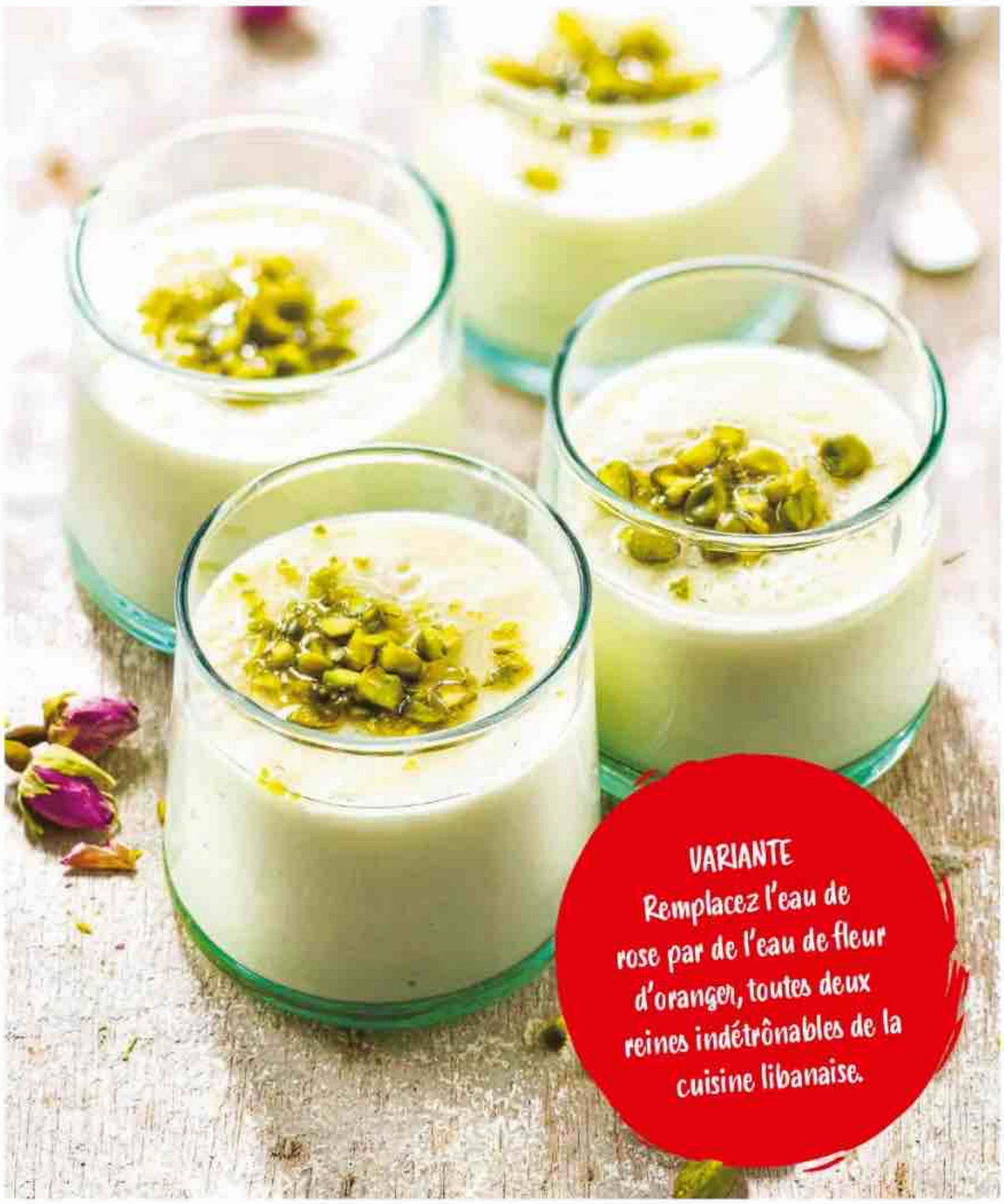
1 **Préparez les clémentines.** Lavez-les et séchez-les soigneusement. Coupez un chapeau sur chacune. Évidez-les à l'aide d'une petite cuillère et mettez la chair dans une passoire posée sur un saladier, puis écrasez-la pour extraire tout le jus. Placez les coques et les chapeaux des clémentines au congélateur.

2 **Préparez la crème.** Montez le blanc d'œuf en neige ferme en versant le sucre progressivement. Incorporez-y le jus de clémentine en soulevant la masse avec une maryse. Placez la préparation au congélateur pour 4 heures au minimum.

3 **Finalisez le dessert.** Remplissez de crème glacée les coques des clémentines. Posez les chapeaux dessus. Remettez au congélateur jusqu'au service. Sortez-les quelques minutes avant de déguster.

VARIANTES

Vous pouvez remplacer les clémentines par des citrons, des oranges ou des mandarines.



Mouhalabieh à la pistache

10 MIN Préparation | **10 MIN** Cuisson | **2 H** Repos | **POUR** **4** personnes

50 cl de lait / **60 g** de sucre / **40 g** de fécule de maïs
40 g de pistaches concassées / **2 c. à soupe** d'eau de rose
Pour le sirop : **30 g** de sucre / **½ c. à café** d'eau de rose

1 **Préparez la crème.** Faites chauffer légèrement le lait avec le sucre pour le faire fondre. Laissez tiédir, puis délayez-y la fécule de maïs, en ajoutant quelques cuillerées de lait tout en fouettant. Replacez sur le feu et faites cuire en remuant pour épaissir la préparation. Lorsque vous obtenez une crème, retirez du feu et versez l'eau de rose. Laissez refroidir avant de répartir dans 4 verrines. Réservez.

2 **Réalisez le sirop.** Délayez le sucre dans l'eau de rose additionnée de 6 cl d'eau, portez à ébullition, puis laissez cuire à feu doux jusqu'à obtenir une consistance sirupeuse. Laissez complètement refroidir.

3 **Finalisez les verrines.** Répartissez le sirop refroidi sur les crèmes. Entreposez au réfrigérateur pour au moins 2 heures. Parsemez d'éclats de pistache au moment de servir.

Mousse au chocolat en coque d'orange

20 MIN Préparation | **5 MIN** Cuisson | **4 H** Repos | **POUR** **4** personnes

5 oranges bio / **3** œufs
80 g de beurre
200 g de chocolat à pâtisserie
2 sachets de sucre vanillé / Sel

1 **Préparez les ingrédients.** Séparez les blancs d'œufs des jaunes. Faites fondre le chocolat au bain-marie, ajoutez le beurre en petits morceaux hors du feu, puis mélangez pour obtenir une texture bien lisse.

2 **Préparez l'appareil au chocolat.** Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre vanillé jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux. Ajoutez le chocolat fondu, puis mélangez à la maryse.

3 **Finalisez la mousse.** Montez les blancs en neige ferme avec 1 pincée de sel, puis incorporez-les délicatement à l'appareil au chocolat. Transférez dans une poche à douille.

4 **Préparez les oranges.** Coupez le chapeau de 4 oranges, videz-les, découpez la pulpe en dés, et déposez-la au fond des coques. Pochez la mousse au chocolat dans chaque coque, puis placez au réfrigérateur pour 4 heures au minimum (elle doit être bien fraiche). Zestez l'orange restante sur chaque mousse juste avant de servir.

Cupcake à la vanille et au pain d'épices

20 MIN Préparation | **40 MIN** Cuisson | **POUR** **8** personnes

2 blancs d'œufs / **300 g** de fromage frais / **75 g** de fécule de maïs / **75 g** de sucre de canne blond
40 g d'huile de noisette / **25 g** de farine / **8** biscuits étoiles en pain d'épices / **6 c. à soupe** de sucre glace
1 gousse de vanille / **½ sachet** de levure chimique / **1 c. à soupe** d'extrait de vanille
½ c. à soupe d'épices à pain d'épices / **½ c. à café** de bicarbonate de soude alimentaire

1 **Préparez la pâte.** Mélangez la fécule de maïs avec la farine, les épices, la levure et le bicarbonate de soude. Incorporez le sucre de canne et mélangez bien. Ajoutez les graines de la gousse de vanille fendue et raclée. Versez l'huile de noisette et les blancs d'œufs. Fouettez bien pour obtenir une texture homogène.

2 **Procédez à la cuisson.** Préchauffez le four à 150 °C. Répartissez la pâte dans 8 caissettes en papier disposées dans les encoches d'une plaque à cupcakes. Enfournez pour 40 minutes environ, jusqu'à ce que la pâte soit cuite à cœur et que les cupcakes soient bien dorés. Laissez-les complètement refroidir sur une grille avant de les entreposer au réfrigérateur.

3 **Passez à la finition.** Fouettez le fromage frais, l'extrait de vanille et le sucre glace au batteur, jusqu'à obtenir une crème aérée et onctueuse. À l'aide d'une poche munie d'une douille cannelée, garnissez-en généreusement les cupcakes. Surmontez-les d'un biscuit et réservez au réfrigérateur jusqu'au moment de déguster.

ASTUCE
Pour faire lever efficacement la pâte, placez-la dans le four préalablement préchauffé à 50 °C puis éteint, porte fermée.

Cinnamon roll

40 MIN Préparation | **35 MIN** Cuisson | **3 H** Repos | **POUR** **8** personnes

3 œufs / **225 g** de beurre (+ pour le moule)
3 c. à soupe de lait
250 g de farine T55 (+ pour le plan de travail)
55 g de sucre semoule
1 sachet de levure boulangère déshydratée (soit **7-8 g**)
¼ de c. à café de sel

Pour la garniture :
50 g de sucre semoule
2 c. à soupe de vergeoise brune / **1 c. à soupe** de cannelle moulue

Pour le glaçage :
3 c. à café de lait
80 g de pépites de chocolat noir / **60 g** de pralin
4 c. à soupe de sucre glace

1 **Préparez la pâte à brioche.** Faites tiédir le lait. Délayez-y la levure et laissez reposer 5 minutes puis mélangez bien. Ajoutez le sucre et le sel, fouettez. Mettez la farine dans le bol du robot muni d'un pétrin et pétrissez à vitesse lente, en ajoutant le mélange précédent. Battez 2 œufs et ajoutez-les, pétrissez pendant 1 minute. Augmentez la vitesse et pétrissez pendant 10 minutes. Tout en continuant de pétrir, ajoutez le beurre en morceaux et pétrissez encore 6 minutes environ, jusqu'à obtenir une texture élastique et brillante. Transférez le pâton dans un saladier, couvrez d'un linge propre et laissez lever pendant 2 heures dans un endroit sec.

2 **Assemblez la garniture.** Mélangez le sucre semoule, la vergeoise et la cannelle.

3 **Procédez au montage.** Sur une surface farinée, étalez la pâte en un rectangle de 45 x 25 cm. Saupoudrez de garniture, parsemez de pépites de chocolat et des trois quarts du pralin. Roulez la pâte sur elle-même en partant du bord le plus long. À l'aide d'un couteau bien aiguisé, détaillez des tronçons nets de taille identique. Rangez les escargots côte à côte dans un moule beurré. Couvrez d'un linge propre et humide, et laissez encore lever 1 heure.

4 **Passez à la cuisson.** Préchauffez le four à 180 °C. Battez l'œuf restant et badigeonnez-en les escargots. Saupoudrez du reste de pralin. Posez une feuille de papier aluminium sur le dessus et enfournez pour 15 minutes. Retirez la feuille et poursuivez la cuisson 20 minutes.

5 **Réalisez le glaçage.** Laissez refroidir les cinnamon rolls sur une grille. Fouettez le sucre glace et le lait pour obtenir un glaçage fluide. Nappez-en les cinnamon rolls froids.

Sucette sapin de Noël, biscuit clémentine et glaçage chocolat

25 MIN Préparation | **55 MIN** Cuisson

2 H Repos | **POUR 8** personnes

6 œufs / **10 g** de beurre
200 g de confiture de clémentine
200 g de sucre semoule / **125 g** de poudre d'amande / **125 g** de fécule de maïs
Pour les glaçages : **200 g** de chocolat noir
200 g de chocolat blanc / **200 g** de beurre

1 **Préparez le moule.** Préchauffez le four à 180 °C. Beurrez un moule à manqué de 22 cm de diamètre.

2 **Préparez la pâte.** Battez les œufs avec le sucre puis incorporez la confiture de clémentine, la poudre d'amande et la fécule.

3 **Passez en cuisson.** Versez la pâte dans le moule et enfournez pour 50 minutes à 1 heure. Une lame de couteau plantée au centre du biscuit doit ressortir sèche. Laissez-le refroidir avant de le démouler et de le placer au moins 2 heures au réfrigérateur afin de le raffermir.

4 **Préparez les glaçages.** Cassez chaque chocolat en morceaux et placez-les chacun dans un saladier sur une petite casserole. Répartissez le beurre en parcelles et 8 c. à soupe d'eau dans les saladiers. Faites fondre le tout au bain-marie jusqu'à obtenir un glaçage lisse. Laissez légèrement refroidir les glaçages.

5 **Préparez les sucettes.** Coupez le gâteau en 8 parts égales. Enfoncez un bâtonnet de bois dans la croûte périphérique de chaque part. Déposez la moitié des parts sur une grille et glacez-les de chocolat blanc. Nettoyez la grille et recommencez l'opération avec le reste du gâteau et le glaçage au chocolat noir. Décorez à votre guise et laissez figer.

Gâteau de Noël façon Dundee cake

15 MIN	1 H 15	24 H	POUR
Préparation	Cuisson	Repos	**16** personnes

2 bananes / **1** orange bio / **175 g** de margarine (+ pour le moule) / **175 g** de farine / **175 g** de raisins secs blonds
175 g de raisins secs noirs / **65 g** d'abricots secs / **40 g** de noix de pécan / **40 g** de pistaches nature décortiquées
40 g de noix de macadamia / **40 g** de noix du Brésil / **100 g** de sucre de canne complet
65 g de purée d'amande complète / **2 c. à soupe** de marmelade d'orange / **10 cl** de Grand Marnier
1 c. à café de levure chimique / **1 c. à café** de 4 épices

1 **Faites mariner les fruits secs.** Hachez finement les abricots secs et désolidarisez les morceaux. Placez-les dans un bol avec les raisins blonds et noirs et versez le Grand Marnier. Couvrez et laissez mariner 24 heures.

2 **Préparez la pâte.** Une fois ce délai écoulé, pelez et mixez les bananes avec la margarine fondue, le sucre, la farine, la levure et la purée d'amande. Ajoutez les épices, le zeste râpé de l'orange, la marmelade ainsi que les fruits secs au Grand Marnier. Mélangez bien.

3 **Assemblez le gâteau.** Préchauffez le four à 150 °C. Badigeonnez de margarine un cadre à pâtisserie de 20 cm de côté ou équivalent, disposé sur une plaque chemisée de papier cuisson. Lissez bien le dessus et rangez harmonieusement tous les fruits à coque par-dessus.

4 **Faites cuire.** Enfournez pour 1 h 15 en vérifiant la coloration. Si besoin, placez une feuille de papier aluminium sur le dessus. Laissez complètement refroidir avant de démouler et de servir en petites parts.

Minipavlovas ananas citron vert

30 MIN Préparation | **2 H** Cuisson

POUR 8 personnes

1 ananas victoria / **1** citron vert bio
150 g de blancs d'œufs (soit **5** œufs)
30 cl de crème fleurette / **150 g** de mascarpone / **150 g** de sucre semoule
80 g de sucre glace / **1 pincée** de sel

1 **Préparez l'appareil à meringue.** Préchauffez le four à 90 °C. Montez les blancs d'œufs en neige ferme avec le sel. Incorporez délicatement le sucre semoule et battez plus doucement, jusqu'à complète intégration. Incorporez ensuite le sucre glace et mélangez délicatement à l'aide d'une spatule.

2 **Passez à la cuisson.** Déposez de petits dômes de meringue d'environ 6 cm de diamètre sur 2 plaques à four chemisées de papier cuisson. Enfournez pour 2 heures en inversant les plaques à mi-cuisson. Les meringues ne doivent pas colorer, mais sécher et devenir craquantes à l'extérieur. Laissez-les complètement refroidir dans le four éteint, porte ouverte.

3 **Préparez les fruits.** Râpez le zeste du citron vert, réservez-le, et pressez la chair pour récupérer le jus. Retirez l'écorce de l'ananas, coupez-le en quatre, ôtez le cœur et taillez la chair en très petits dés. Mélangez-les avec le jus de citron vert. Laissez mariner au frais.

4 **Préparez la chantilly.** Versez la crème dans un cul-de-poule et faites-la refroidir une dizaine de minutes au congélateur. Montez-la ensuite en chantilly bien ferme, avec le mascarpone. Transférez dans une poche munie d'une douille cannelée et réservez au frais.

5 **Montez les pavlovas.** Juste avant de servir, surmontez les meringues de chantilly et garnissez-les de petits dés d'ananas en les égouttant à l'aide d'une cuillère. Parsemez de zeste de citron vert et dégustez sans attendre.

MODULABLES
Déclinez à souhait ces minipavlovas en utilisant, par exemple, des dés de mangue mélangés avec la pulpe d'un fruit de la Passion... Proposez 3 minipavlovas par personne dans le cadre d'un dessert unique, ou accompagnez-les d'autres préparations pour une assiette composée.

TOUT AUGMENTE, TOUT AUG
-MENTE, TOUT AUGMENTE,

PAS LE BOUILLON
CHARTIER !

MENU DU JOUR
16 €
ENTRÉE + PLAT
+ DESSERT

RIEN DE NEUF DEPUIS PLUS DE 120 ANS :

OFFRIR UN BON REPAS À UN PRIX MODESTE !

BOUILLON-CHARTIER.COM

BOUILLON
CHARTIER
- PARIS -
DEPUIS 1896

@BOUILLONCHARTIER

MONTPARNASSE M 4-6-12-13 GRANDS BOULEVARDS M 8-9 GARE DE L'EST M 4-5-7

IMPORTANT
Ne lésinez pas sur la qualité du chocolat. Rendez-vous dans un magasin spécialisé, et optez pour des chocolats destinés aux professionnels, qui contiennent plus de beurre de cacao. Idéal pour une texture parfaite !

Mendiants aux 3 chocolats

20 MIN Préparation | **5 MIN** Cuisson | **POUR** **12** personnes

200 g de chocolat noir de couverture
200 g de chocolat au lait de couverture
200 g de chocolat blanc de couverture
60 g de billes soufflées au chocolat blanc
40 g de noisettes entières décortiquées
40 g d'amandes caramélisées
30 g de cranberries séchées
25 g d'écorces d'orange confites
20 g d'éclats de caramel
2 c. à soupe de pépites de framboise lyophilisée

1 **Préparez les mendiants chocolat noir.** Mettez le chocolat noir en morceaux dans un bol sur un bain-marie. Lorsqu'il a complètement fondu, étalez-le en palets d'environ 6 cm de diamètre sur une feuille de papier cuisson. Parsemez à votre guise de morceaux d'écorce d'orange confite, de cranberries séchées, de billes soufflées au chocolat blanc et d'amandes caramélisées.

2 **Préparez les mendiants chocolat blanc.** Mettez le chocolat blanc en morceaux dans un bol sur un bain-marie. Lorsqu'il a complètement fondu, étalez-le en palets d'environ 6 cm de diamètre sur une feuille de papier cuisson. Parsemez à votre guise de pépites de framboise lyophilisée et d'amandes caramélisées.

3 **Préparez les mendiants chocolat au lait.** Procédez de même avec le chocolat au lait, puis parsemez les palets d'éclats de caramel, d'amandes caramélisées, de billes soufflées au chocolat blanc et de noisettes.

4 **Finalisez les mendiants.** Laissez-les complètement figer avant de les décoller du papier cuisson. Entreposez-les délicatement dans une boîte métallique, en couches successives séparées à chaque fois par une feuille de papier cuisson.

Petits sablés faciles à la vanille

15 MIN Préparation | **15 MIN** Cuisson | **1 H** Repos | **POUR** **20** sablés

1 œuf / **95 g** de beurre demi-sel / **100 g** de farine (+ pour le plan de travail) / **85 g** de farine de riz / **75 g** de sucre cristal
3 sachets de sucre vanillé / **1 c. à soupe** d'extrait de vanille liquide

1 **Préparez la pâte.** Mélangez les farines, les sucres et l'œuf battu au robot pétrin ou à la main. Mélangez 1 cuillerée à soupe d'eau froide et l'extrait de vanille. Ajoutez-les ainsi que le beurre en parcelles et pétrissez jusqu'à obtenir une pâte homogène. Enveloppez la boule de pâte dans un film alimentaire et entreposez-la 1 heure au réfrigérateur.

2 **Façonnez les biscuits.** Préchauffez le four à 180 °C. Sur le plan de travail fariné, abaissez la pâte au rouleau, sur une épaisseur de 5 à 6 mm. À l'aide d'emporte-pièces de Noël variés, découpez des formes et disposez-les sur une plaque à four couverte de papier cuisson.

3 **Passez à la cuisson.** Enfournez pour 15 à 20 minutes en surveillant bien. Les biscuits doivent dorer sur les bords. Laissez-les refroidir totalement avant de les entreposer dans une boîte hermétique.

Gaufres au café et à la fève tonka

25 MIN Préparation | **20 MIN** Cuisson

30 MIN Repos | **POUR** **6** personnes

2 œufs / **25 cl** de lait entier
100 g de mascarpone
100 g de beurre (+ pour le moule)
225 g de farine / **200 g** de chocolat noir / **100 g** de sucre glace (+ pour la finition) / **30 g** de noisettes décortiquées / **15 g** de cacao amer en poudre / **12 g** de sucre semoule / **1 sachet** de levure sèche de boulanger / **1 c. à soupe** de café lyophilisé / **1** fève tonka / **1 pincée** de sel

1 **Préparez les ingrédients.** Faites tiédir le lait et délayez-y la levure et le café lyophilisé. Tamisez la farine avec le cacao. Faites fondre le beurre dans une petite casserole jusqu'à ce qu'il devienne « noisette ». Râpez la fève tonka avec une microrâpe.

2 **Préparez la pâte.** Faites tiédir 25 cl d'eau et fouettez les œufs dedans avec le sel. Incorporez la farine au cacao, le sucre semoule, la fève tonka râpée puis le lait à la levure et, enfin, le beurre. Laissez reposer 30 minutes dans un endroit chaud.

3 **Passez à la cuisson.** Chauffez un gaufrier muni de plaques à grandes gaufres rectangulaires et beurrez-le légèrement. Versez un peu de pâte et faites cuire les gaufres 3 à 5 minutes en suivant les instructions de l'appareil. Saupoudrez-les de sucre glace.

4 **Préparez la garniture.** Faites fondre au bain-marie le chocolat cassé en morceaux. Fouettez le mascarpone avec le sucre glace, puis incorporez le chocolat fondu. Mixez les noisettes, ajoutez-les dans la préparation, et servez en accompagnement des gaufres.

VARIANTE
Pour une présentation plus originale, taillez les gaufres en barrettes, déposez 1 noisette torréfiée dans le premier carré et saupoudrez la moitié de sucre glace.

Granité amande et agrumes

10 MIN Préparation | **2 H** Repos

POUR 6 personnes

2 oranges bio / **10 cl** de jus de citron
4 abricots secs moelleux
4 c. à soupe de sirop d'orgeat

1 **Préparez le granité à l'amande.** Mélangez 60 cl d'eau avec le sirop d'orgeat et versez dans un contenant large et peu profond. Entreposez au congélateur pendant 2 heures. Toutes les 20 minutes, venez gratter la surface en cours de cristallisation avec les dents d'une fourchette.

2 **Préparez le granité aux fruits.** Râpez le zeste d'une orange et pressez les deux. Mixez les abricots secs avec le jus obtenu, le jus de citron et 20 cl d'eau, jusqu'à obtenir une texture lisse et homogène. Versez la préparation dans un contenant large et peu profond. Entreposez au congélateur pendant 2 heures. Toutes les 20 minutes, venez gratter la surface en cours de cristallisation avec les dents d'une fourchette.

3 **Dressez les granités.** Sortez les granités du congélateur et répartissez-les dans des verres à pied, en alternant les préparations. Procédez rapidement, car le granité fond très vite.

Sablés à la chicorée, cœur coulant au caramel au beurre salé

10 MIN Préparation | **30 MIN** Repos | **25 MIN** Cuisson | **POUR 4** personnes

Pour les sablés : **1** œuf / **120 g** de beurre / **250 g** de farine (+ pour le plan de travail) / **90 g** de sucre semoule / **2 c. à café** de chicorée liquide Leroux
Pour le caramel au beurre salé : **100 g** de beurre salé
6,5 cl de crème liquide / **140 g** de sucre semoule

1 **Préparez la pâte.** Mélangez la farine et le sucre dans un robot ou un saladier. Incorporez l'œuf, puis la chicorée liquide, puis le beurre coupé en morceaux. Travaillez jusqu'à l'obtention d'une boule de pâte lisse et homogène. Laissez reposer 30 minutes au réfrigérateur.

2 **Faites cuire les sablés.** Préchauffez le four à 180 °C. Étalez la pâte sur un plan de travail fariné et découpez 12 sablés à l'aide d'un emporte-pièce. Déposez-les sur une plaque couverte de papier cuisson. Découpez 12 autres sablés, et coupez en leur centre la forme de votre choix. Disposez-les sur la plaque de cuisson. Enfournez pour 10 à 12 minutes (ils doivent être légèrement dorés). Laissez refroidir.

3 **Préparez le caramel au beurre salé.** Dans une casserole sur feu doux, versez le sucre en trois fois pour réaliser un caramel. Retirez du feu et ajoutez la crème préalablement tiédie en filet. Mélangez et remettez sur le feu. Laissez cuire jusqu'à atteindre 108 °C (aidez-vous d'un thermomètre de cuisson) et retirez du feu. Ajoutez le beurre coupé en dés. Mélangez le tout afin d'obtenir une texture lisse et homogène. Placez au réfrigérateur pour que le caramel durcisse légèrement.

4 **Finalisez les sablés.** À l'aide d'une poche à douille munie d'un embout lisse, disposez un peu de caramel sur chaque sablé entier, puis posez dessus un sablé troué au centre, en appuyant délicatement.

On trinque ?

Levons nos verres… à la fin de l'année, à la magie des fêtes, aux bonnes résolutions, aux bons moments en famille ou entre amis ! Vous êtes plutôt champagne ou cocktails ? À moins que vous ne préfériez le vin ? Ou les boissons sans alcool ? Quel que soit votre choix, l'essentiel, c'est de trinquer !

DEPUIS 1902

Wolfberger

LA GRIFFE
DES GRANDS D'ALSACE

Et si l'Audace

était autant dans la terre
que dans le verre ?

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

On vous dit tout :

wolfberger.com

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

Ces petites bulles de bonheur...

Dans la famille Champagne, je voudrais ces six cuvées pour faire pétiller nos fêtes. Des bouteilles fraîches, parfumées, gourmandes... à déboucher de l'apéritif au dessert. Par Laurie Fourcade

1 Organic, c'est chic ! Du pinot noir, du meunier et 10 % de chardonnay, tel est l'assemblage de ce champagne médaillé d'or 2024 du Concours mondial des bières et des vins biologiques, organisé par le salon Millésime Bio. On l'aime pour sa robe rose et lumineuse, on craque pour son aromatique frais et fruité, sa bouche charnue et gourmande. Un petit plaisir simple à déguster à l'apéritif, avec des tartines iodées en particulier. **Champagne brut Organic, Montaudon, 29,90 € la bouteille de 75 cl.**

2 Équilibre parfait. Ce champagne brut renferme, quasiment à parts égales, du chardonnay, du pinot noir et du meunier. Résultat, une belle teinte or pâle, un nez puissant aux notes de fruits du verger et de poire juteuse, une bouche ronde, fraîche, parfaitement équilibrée. À réserver pour le plateau d'huîtres ou de fruits de mer. **Champagne brut, Thiénot, 33,90 € la bouteille de 75 cl.**

3 Fraîcheur assurée. Assemblage de trois cépages (chardonnay, pinot noir et meunier), ce champagne au bouquet floral et fruité est très élégant. De fines bulles, des saveurs de poire et de miel, de la rondeur... le compagnon idéal de l'apéritif. **Champagne Brut Réserve, Boizel, 39,80 € la bouteille de 75 cl.**

4 Quels arômes ! Ce champagne puissant et très aromatique porte bien son nom. Coup de foudre pour ce blanc de blancs, élaboré à partir de chardonnay premier cru, vinifié en foudre de chêne et élevé six ans en cave. En bouche, on découvre un mélange de fruits blancs (pêche, raisin), une pointe de miel et des épices. Parfait avec un dessert aux fruits ou au chocolat. **Champagne premier cru Coup de Foudre 2014, Sadi Malot, 41,40 € la bouteille de 75 cl.**

5 Un point c'est bio ! Ce champagne 100 % chardonnay a tout pour plaire : tonique, il dévoile des notes de fruits jaunes et blancs, des arômes de brioche toastée en finale. Frais, enveloppant, réconfortant même, on le réserve en particulier pour le plateau de fromages... Un régal ! **Champagne premier cru Le Blanc de Bio, De Saint-Gall, 50 € la bouteille de 75 cl.**

6 L'évidence. Coup de cœur pour ce grand millésime élaboré à partir d'un assemblage de chardonnay et de pinot noir. Fine, élégante, fruitée, cette cuvée ultra fraîche a beaucoup de caractère. Ses notes de mirabelle, de pomme et de rhubarbe s'accordent à merveille avec un plat de fêtes à base de canard ou de porc. **Champagne brut Grand Millésime 2016, Gosset, 82 € la bouteille de 75 cl.**

SAINT MONT

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

MONUMENT HISTORIQUE

Au sein de notre appellation,
pour la première fois en France,
une parcelle de vigne plus que centenaire
est inscrite au répertoire des Monuments Historiques,
témoignage exceptionnel d'une biodiversité préservée.

Au cœur du piémont pyrénéen, cépages authentiques,
parcelles ancestrales et méthodes de culture
traditionnelles de nos vignerons,
constituent un patrimoine unique.
Goûtez l'héritage d'un vignoble où
le vin développe des arômes sans pareil.

Fruit

D'UN PATRIMOINE
PRÉSERVÉ

vins-saintmont.com

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

L'EUROPE S'ENGAGE
L'OCCITANIE AGIT

UNION EUROPÉENNE

La Région Occitanie

Projet cofinancé par le Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural
L'Europe investit dans les zones rurales

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

Sable de Camargue

Nouvelle AOP tout en fraîcheur

Sous le soleil occitan, ce vin délicat, rond et léger, à la robe à peine colorée, profite d'un terroir unique et des notes iodées de la Méditerranée. Arborant désormais le signe de qualité de l'AOP, voici des cuvées à découvrir sans tarder. Par Léa Mathieu

UN ENVIRONNEMENT PRÉSERVÉ

Entre Sète et les Saintes-Maries-de-la-Mer, vent, soleil et mer ont façonné un paysage unique de lagunes littorales et de marais salants : la Camargue. Le sol sableux est un atout pour la vigne : il permet un drainage naturel, limite le risque de maladies, et favorise la maturation des raisins en reflétant le soleil.

DEUX NUANCES DE GRIS

Gris, c'est le nom donné à ce rosé très pâle, résultat d'un assemblage de cépages, notamment le grenache gris et le grenache noir. Quand le Sable de Camargue porte le nom « gris de gris », il est alors issu du seul grenache gris. Avec un goût plus fin, une robe argentée, ce gris de gris est aussi plus rare (10 % de la production de près de 200 000 hl par an). Il n'y a aucun rouge ou blanc dans l'AOP.

TOUT BON, TOUT BIO

À la fois dans l'Hérault, le Gard et les Bouches-du-Rhône, c'est l'appellation française qui comprend la plus grande part d'agriculture bio, couvrant presque toute la surface du vignoble de 3 000 ha. Ici la vigne est robuste et résiste à tout depuis... le XIVe siècle !

DES VINS DE COPAINS À BOIRE JEUNES

Absence de tanins, fraicheur, notes iodées... La palette aromatique de ces vins faciles et légers, à servir entre 8 et 10 °C, marie notes fruitées (fruits blancs, agrumes, fruits rouges...) et florales, avec une minéralité prononcée. De quoi accorder ces cuvées (à déguster dans l'année) à bon nombre de mets, à l'apéritif, sur des plats raffinés, et même avec la cuisine asiatique.

Consécration européenne

L'ex-petit vin de pays a gravi un par un les échelons des labels garantissant officiellement sa qualité. Dans le sillage de l'IGP, puis de l'AOC en 2011, l'AOP décernée à l'automne 2023 par la Commission européenne reconnaît enfin le savoir-faire de cette production. Après les premières étiquettes dotées de l'AOP en 2023, on trouvera chez les cavistes et distributeurs les Sable de Camargue AOP 2024 dès janvier 2025.

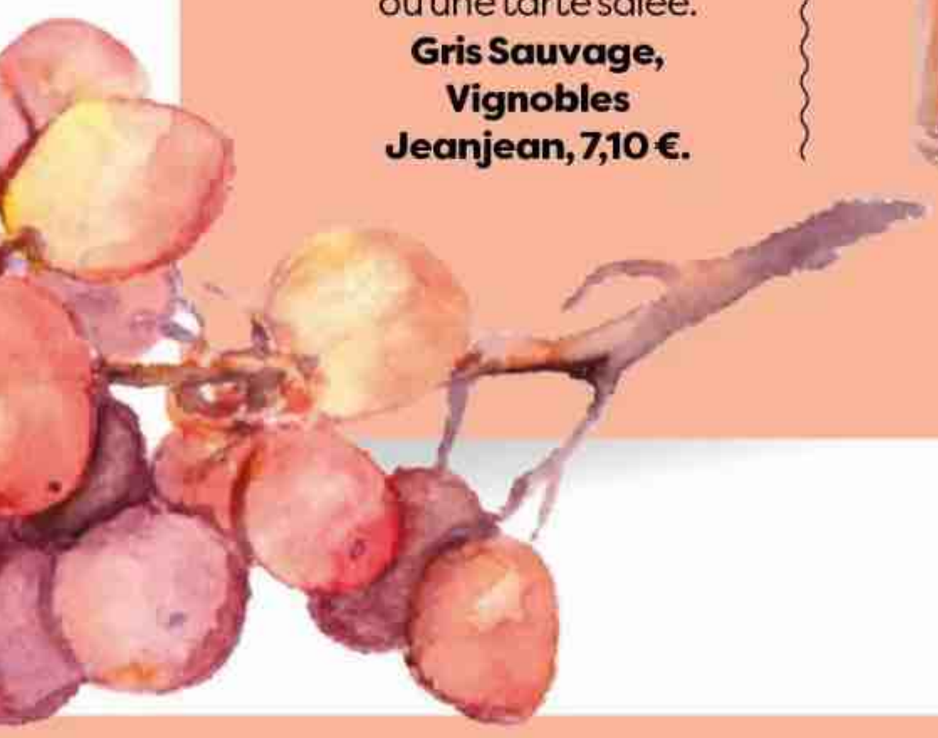
Notre sélection

Une cuvée bio signée par 11 vignerons indépendants situés dans la petite Camargue, à servir avec une salade ou une tarte salée.
Gris Sauvage, Vignobles Jeanjean, 7,10 €.

Un gris de gris de qualité, élaboré par le plus ancien domaine bio de l'AOP. Parfait avec une pintade, un tajine d'agneau…
La Sagne, Domaine Terres de Sable, 15 €.

Un gris bio bien équilibré, parfait en apéritif ou avec des poissons en sauce.
Pink Flamingo, Domaine Royal de Jarras, 7,60 €.

Un gris de coopérative rafraîchissant, à servir à l'apéritif, ou avec de la cuisine exotique.
Dune, Vignerons des Sablons, 6,50 €.



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

Margarita

5 MIN Préparation | **POUR** **1** verre

1 citron vert bio
5 cl de tequila
3 cl de triple sec (Cointreau, Grand Marnier...)
Sel
Glaçons

1 **Préparez les éléments.** Réservez 1 tranche et 1 ruban de zeste du citron, puis pressez-le pour récupérer le jus. Givrez au sel un verre à cocktail.

2 **Mélangez.** Versez les alcools et 2 cl de jus de citron dans un shaker. Ajoutez quelques glaçons et frappez.

3 **Finalisez.** Versez la margarita dans le verre, décorez avec la tranche et le zeste de citron vert et servez.

VERSION VIRGIN

Le jus d'1 demi-citron vert
5 cl de jus de pamplemousse
3 cl de jus d'orange
1 trait de sucre de canne
1 touche de fleur d'oranger

Rossini

5 MIN Préparation | **POUR** **1** verre

Menthe et fruits rouges pour décorer
6 cl de prosecco / **2 cl** de purée de fraise
1 cl de jus de citron / **1 c. à café** de sucre

1 **Préparez le verre.** Mélangez la purée de fraise avec le jus de citron et le sucre. Versez dans une flûte.

2 **Finalisez.** Ajoutez doucement le prosecco. Décorez et servez.

French 75

5 MIN Préparation | **POUR** **1** verre

Zeste d'orange
6 cl de champagne
3 cl de gin
2 cl de jus de citron
1 cl de sirop de sucre de canne

1 **Mélangez.** Placez quelques glaçons dans un shaker, versez le sirop de sucre de canne et le jus de citron, ajoutez le gin et frappez.

2 **Finalisez.** Versez dans une flûte en filtrant les glaçons. Complétez avec le champagne, puis mélangez délicatement à la cuillère. Décorez de zeste d'orange et servez.

Sans modération

Envie de trinquer autrement ? Du jus millésimé vieilli en fût au pétillant festif, en passant par le gin et le cocktail réinventé, ces boissons sans alcool sont 100 % plaisir ! Par Margot Dobrska

Gueule de Joie

Plutôt que de suivre la tradition familiale où l'alcool est roi, Jean-Philippe Braud a créé Gueule de Joie, une plateforme dédiée aux vins, bières et cocktails sans alcool. Avec plus de 150 références soigneusement sélectionnées, Gueule de Joie prouve qu'il est possible de trinquer autrement, sans renoncer au plaisir. Chaque boisson reflète un engagement pour une consommation plus consciente et savoureuse. Envie d'essayer ?
Rendez-vous sur Gueuledejoie.com

1 Jus d'exception. Inspiré par le maître de chais, Alain Milliat a laissé vieillir trois nectars d'exception pendant cinq à sept ans. Sans sulfites ni additifs, ces « jus noirs » sauront surprendre vos papilles avec leurs notes profondes. **Cerise griotte millésime 2019, Myrtille sauvage et Cassis noir de Bourgogne millésimes 2017, 29,90 € (le coffret de 3 bouteilles de 33 cl), Alain Milliat.**

2 Cava chic. Cette cuvée est désalcoolisée à basse température par distillation sous vide, ce qui permet de préserver les qualités du vin. Pauvre en sucres et en calories, elle est idéale en mocktail, notamment comme base d'une sangria blanca. **Pétillant sans alcool Blanc, 29,70 € (le carton de 6 bouteilles de 75 cl, soit 4,95 € la bouteille), Freixenet.**

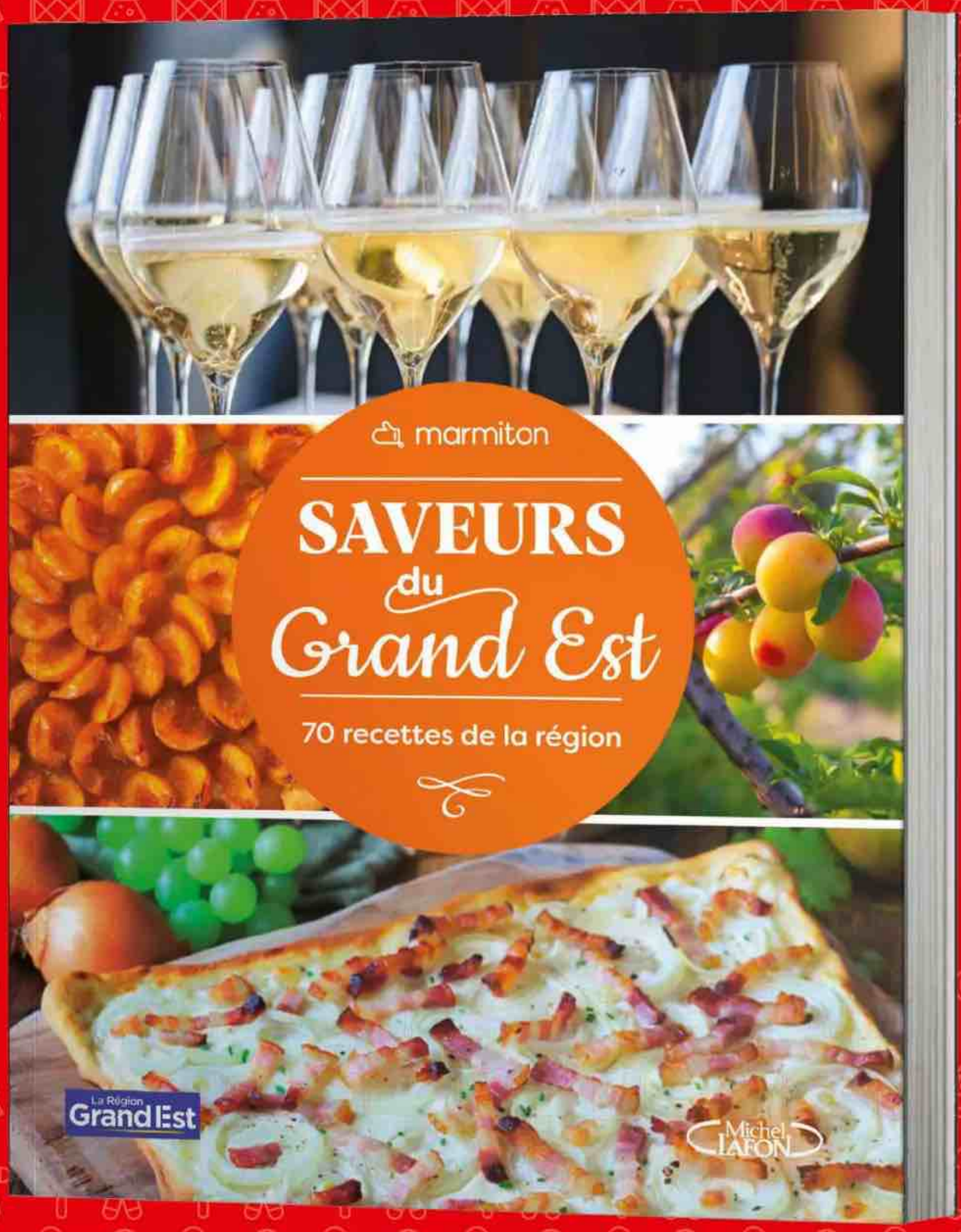
3 En toute légèreté. Alternative festive aux bulles traditionnelles, So Jennie est une boisson pétillante sans alcool, raffinée et fruitée, idéale pour célébrer les moments d'exception. **Effervescent sans alcool Blanc Dry, 29,50 € (75 cl), So Jennie.**

4 Spritz revisité. À l'instar des meilleurs bitters italiens, ces apéritifs français bio et sans alcool sont parfaits en spritz ou comme gin tonic-glaçons. **Apéritifs sans alcool Orange amère & Romarin et Fleur de sureau & Bergamote, 27,95 € (la bouteille de 70 cl), Jardins.**

5 Le gin sans compromis. Élaborée avec les mêmes plantes que le London Dry, cette boisson raffinée est la version sans alcool du célèbre gin Tanqueray. Une expérience gustative authentique, avec seulement 6 calories pour 50 cl. **Gin sans alcool 0.0, 18 € (la bouteille de 70 cl), Tanqueray.**

6 "Buzz" en série. Blake Lively signe elle-même cette gamme de 5 boissons sans alcool, conçues pour la mixologie et élaborées avec des jus de fruits frais et des ingrédients naturels. Une alternative chic pour trinquer avec style, façon « Gossip Girl », toujours à l'avant-garde des tendances. **Boissons non alcoolisées effervescentes, 3,49 € (la bouteille de 26,6 cl), Betty Buzz chez La Grande Épicerie.**

Un Noël enchanteur et gourmand aux saveurs du Grand Est



marmiton

La Région Grand Est

Michel LAFON

Mojito

5 MIN Préparation

POUR **1** verre

½ citron vert bio
6 à **8 feuilles** de menthe
10 glaçons
4 cl de rhum blanc
2 cl de sirop de sucre de canne
Un peu d'eau gazeuse
Carambole pour décorer (facultatif)

1 **Préparez les éléments.** Pilez les glaçons. Déposez les feuilles de menthe dans le fond d'un verre haut et épais. Coupez le demi-citron en petits quartiers et placez-les dans le verre. Ajoutez le sirop de sucre de canne, et écrasez avec un pilon directement dans le verre.

2 **Finalisez.** Ajoutez la glace pilée, puis le rhum et enfin l'eau gazeuse. Mélangez à la cuillère, décorez éventuellement d'une tranche de carambole et servez.

VERSION VIRGIN

Remplacez le rhum par un mélange moitié eau gazeuse, moitié jus de citron vert.

VINS DE Loire

Depuis 2000 ans notre savoir-faire s'imprègne du caractère singulier de la Loire. Son contact nous inspire. Nous produisons une palette de vins immensément riche. Rouge, rosé, blanc ou fines bulles, toutes les nuances se retrouvent au cœur des Vins de Loire.

Entre les vignes, écrire notre histoire.

www.vinsdeloire.fr

VIGNOBLES NANTAIS | VIGNOBLES D'ANJOU-SAUMUR | VIGNOBLES DE TOURAINE, VALLÉE DU LOIR ET HAUT-POITOU

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

© INTERLOIRE 2024 - RNA W372007762 - TOURS - Illustration : Piment Martin - GULFSTREAM COMMUNICATION - RC Nantes B 389 788 993

OFFRE SPÉCIALE FÊTES

Je m'abonne à marmiton

36% de reduction

1 AN
6 numéros
+ 3 hors-séries

29,90€
au lieu de ~~46,74€~~*

Abonnez-vous vite !

Complétez le formulaire et le retourner sous enveloppe affranchie à :
Service abonnements Marmiton - 59898 Lille Cedex 9

M131 # D1537679

1. Je choisis mon offre d'abonnement :

☐ LA MEILLEURE OFFRE (1) -36%
29,90€/an au lieu de ~~46,74€~~* - 1 an – 6 numéros + 3 hors-séries.
Mon abonnement se renouvellera automatiquement à date anniversaire sauf résiliation de ma part. | 1 |

☐ L'OFFRE ANNUELLE (1) -32%
19,90€/an au lieu de ~~28,60€~~* - 1 an – 6 numéros.
Mon abonnement se renouvellera automatiquement à date anniversaire sauf résiliation de ma part. | 2 |

2. Je valide mon règlement :

☐ **Par chèque :** Je renvoie le bulletin d'abonnement accompagné de mon chèque (sans agrafe, ni scotch) libellé à l'ordre de Marmiton à : Service abonnement Marmiton - 59898 Lille Cedex 9

☐ **Par prélèvement automatique :** Je complète l'iban ci-dessous à l'aide de mon **Relevé d'Identité Bancaire (R.I.B) à joindre.**

IBAN :

Tarif garanti 1 an minimum. Vous autorisez Marmiton à envoyer des instructions à votre banque pour débiter votre compte, et votre banque à débiter votre compte conformément aux instructions de Marmiton. Créancier : Marmiton – 1 quai du Point du Jour 92100 Boulogne Billancourt - France - Identifiant du créancier : FR 38 ZZZ 641854.

Je date et je signe obligatoirement :

Le :

Signature (obligatoire) :

3. Je complète les coordonnées du bénéficiaire de l'abonnement : **à remplir obligatoirement.

Nom** :
Prénom** :
Adresse postale** :
CP** : Ville** :
Tél. (portable de préférence): (Envoi d'un SMS en cas de problème de livraison)
Email:

(Utile pour accéder à votre magazine en numérique et à votre espace client sur Kiosquemag.com, et gérer votre abonnement)

Date de naissance : (pour fêter votre anniversaire)

☐ Je ne souhaite pas recevoir les offres Privilège Marmiton et Kiosquemag sur des produits et services similaires à ma commande par la Poste, e-mail et téléphone. Dommage !
☐ Je ne souhaite pas que mes coordonnées postales et mon téléphone soient communiqués à des partenaires pour recevoir leurs bons plans. Dommage !

PLUS RAPIDE ET 100% SÉCURISÉ,

je préfère régler par CB
sur la boutique de Marmiton
https://abos.kiosquemag.com/marmiton-page

ABONNEZ-VOUS DÈS MAINTENANT !

SCANNEZ-MOI !

(1) Offre avec engagement : abonnement annuel automatiquement reconduit à date d'anniversaire. Le règlement s'effectue en une seule fois. Vous serez informé par écrit dans un délai de 3 mois avant le renouvellement de votre abonnement. Vous aurez la possibilité de l'annuler 30 jours avant la date de reconduction auprès du service client. A défaut l'abonnement sera reconduit pour une durée identique à votre abonnement initial. * Le prix de référence à l'année se compose du prix kiosque (24,25€ et 38,95€ avec les HS) et des frais de port (4,35€ et 7,79€ avec les HS) **à remplir obligatoirement. Offre réservée aux nouveaux abonnés en France Métropolitaine valable 2 mois. DOM-TOM et autres pays nous consulter. Le(s) produit(s) vous seront adressés dans un délai de 4 semaines après réception de votre règlement et dans la limite des stocks disponibles. Vous disposez, conformément à l'article L 221-18 du code de la consommation, d'un droit de rétractation de 14 jours à compter de la réception du magazine en notifiant clairement votre décision à notre service abonnement. Le coût du renvoi de(s) produit(s) est à votre charge. Responsable de traitement des données personnelles : Reworld Media Magazines Finalités du traitement : gestion de la relation client, opérations promotionnelles et de fidélisation. Données postales et téléphoniques susceptibles d'être transmises à nos partenaires. Conformément à la Loi informatique et Libertés du 6-01-78 modifiée, vous pouvez exercer vos droits d'opposition, accès, rectification, effacement, portabilité, limitation à l'utilisation de vos données ou donner vos directives sur le sort de vos données après décès en écrivant à Reworld Media Magazines-DPD, c/o service juridique, 40 avenue Aristide Briand 92220 Bagneux cedex, ou par mail à dpd@reworldmedia.com. Vous pouvez introduire une réclamation auprès de la CNIL - www.cnil.fr. Pour toute autre information, vous pouvez consulter nos CGV sur kiosquemag.com

Americano

5 MIN Préparation | **POUR** **1** verre

1 tranche d'orange bio / **4 cl** de Campari
2 cl de Martini rouge / Eau gazeuse / Glaçons

1 **Mélangez.** Placez quelques glaçons dans un verre short drink. Versez le Campari et le Martini. Allongez à l'eau gazeuse.

2 **Finalisez.** Remuez délicatement, décorez avec 1 tranche d'orange et servez.

Bellini

5 MIN Préparation | **20 MIN** Repos | **POUR** **1** verre

10 cl de prosecco
5 cl de purée de pêche
Glaçons

1 **Rafraichissez le verre.** Remplissez une flûte de glaçons, et placez-la au réfrigérateur pour 20 minutes.

2 **Finalisez.** Jetez les glaçons. Versez doucement le prosecco dans la flûte, puis ajoutez la purée de pêche. Mélangez très délicatement à l'aide d'une cuillère et servez.

Spritz

5 MIN
Préparation

POUR
1 verre

½ rondelle d'orange bio
3-4 glaçons
6 cl de prosecco
4 cl d'Aperol
2 cl d'eau gazeuse
Feuilles de menthe et tranches de pomme (facultatif)

1 **Mélangez.** Placez 3 ou 4 glaçons et la demi-rondelle d'orange dans un verre à cocktail. Versez ensuite l'Aperol, puis le prosecco. Ajoutez l'eau gazeuse.

2 **Finalisez.** Plongez une cuillère à cocktail au fond du verre et mélangez délicatement. Vous pouvez ajouter quelques feuilles de menthe et quelques tranches de pomme avant de servir.

Gin daisy

5 MIN Préparation | **POUR** **1** verre

1 citron bio
3 cl de gin
1 cl de triple sec (Cointreau, Grand Marnier...)
1 cl de sirop de grenadine
Glaçons

1 **Préparez les ingrédients.** Pressez la moitié du citron et récupérez le jus. Tranchez 1 rondelle dans l'autre moitié et coupez le reste en petits morceaux.

2 **Finalisez.** Versez le gin et le triple sec dans un verre. Ajoutez le jus et les morceaux de citron, puis les glaçons et le sirop de grenadine. Décorez avec la rondelle de citron et servez.

Mimosa

5 MIN Préparation | **20 MIN** Repos | **POUR** **1** verre

¼ de rondelle d'orange bio
6 cl de jus d'orange pressée
6 cl de champagne / Glaçons

1 **Rafraichissez le verre.** Remplissez une flûte de glaçons, et placez-la au réfrigérateur pour 20 minutes.

2 **Finalisez.** Jetez les glaçons. Versez le jus d'orange, en le filtrant. Ajoutez le champagne. Mélangez délicatement. Décorez d'orange et servez.

En vente actuellement

chez votre libraire ou sur kiosquemag.com

IANA, LA NOUVELLE MARQUE NATURELLE POUR LE CONFORT ARTICULAIRE ET LE BIEN-ÊTRE ÉMOTIONNEL !

Découvrez les trois soins à appliquer Iana, aux formules à visée articulaire contenant au minimum 98 % d'ingrédients d'origine naturelle, et les trois compléments alimentaires à la double action unique : articulation, mais aussi humeur, énergie ou sommeil. Pour une prise en charge globale, alliez soin et complément alimentaire, et créez votre routine sur mesure !
Retrouvez Iana en pharmacie. Trouvez le point de vente le plus proche de chez vous et vérifiez l'absence de contre-indications sur le site lana-bynature.com

LA FINE FLEUR DES PLATEAUX DE FROMAGES EN HABIT DE FÊTES

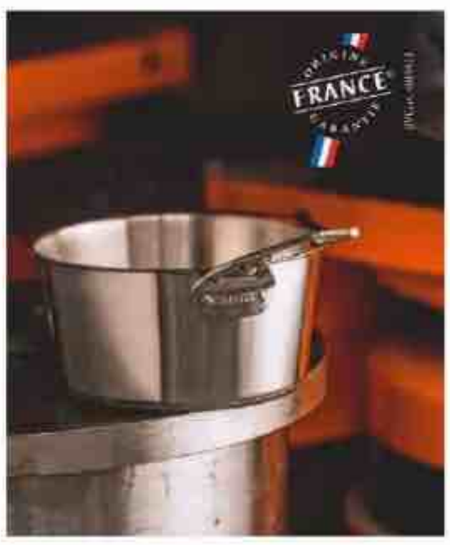
Les délicates rosettes de Tête de moine AOP « fraîchement raclées » sont présentées dans des perles transparentes et composent ce ravissant coffret au décor festif, à offrir ou à s'offrir.
Un coffret cadeau « prêt à déguster », original et convivial, qui viendra égayer les repas de fêtes et ravir les papilles des plus fins gourmets.

Disponible en deux formats, 1 ou 2 sphères, en crémeries et grandes surfaces.
Prix indicatifs de 8 € (1 sphère) et 16 € (2 sphères). Renseignements sur le site Fromagesdesuisse.fr

DU NOUVEAU CHEZ FLAKON

Ce calendrier de l'Avent Flakon fera le bonheur des amateurs de bons vins, qui tomberont sans doute sous le charme de cette sélection singulière de vins français. Pour accompagner toutes ces découvertes, on se laisse guider par les vidéos de dégustation sur le site de la marque permettant d'en apprendre davantage sur les différents cépages sélectionnés.

Calendrier de l'Avent 12 Vins de France, 139 € (12 flacons de 100 ml), Flakon sur Flakon.fr



CRISTEL – COLLECTION 1826 : INSPIRÉE DU PASSÉ, ANCRÉE DANS LA MODERNITÉ

C'est dans notre usine, construite en 1826 à Fesches-le-Châtel, dans le Doubs, qu'est sortie la première casserole emboutie au monde. Deux siècles plus tard, Cristel décide de travailler à partir de ce produit historique pour créer sa nouvelle collection, justement baptisée 1826, en lui apportant toutes les qualités et performances développées par les hommes et les femmes qui ont œuvré au cours du temps.
Design conique en Inox 18/10, doté d'un fond thermodiffuseur performant sur tous les feux dont l'induction, la finition brossée des corps de la collection 1826 contraste avec la finition polie des poignées et anses ergonomiques solidement rivetées. Conçue pour répondre à une utilisation intensive des professionnels, 1826 saura répondre à toutes les envies, pour tous les amateurs de la cuisine.
Cristel.com

Carnet d'adresses

SHOPPING USTENSILES P. 10-11
Cookut : sur Cookut.com
Déglon : sur Deglon.fr
Flexipan : sur Boutique.flexipan.eu
Guy Demarle : sur Boutique.guydemarle.com
Kenwood : sur Kenwoodworld.com/fr
Lékué : sur Lekue.com
Mathon : sur Mathon.fr
Microplane : sur Microplaneintl.com/fr
Pradel : sur Pradel-france.com

SHOPPING CÔTÉ TERRE P. 14
Comtesse du Barry : sur Comtessedubarry.com
Isigny Ste Mère : en GMS. Isigny-ste-mere.com
Labeyrie : sur Labeyrie.com
L'origine du goût : dans les magasins E.Leclerc. www.e.leclerc
Maison Godard : sur Foie-gras-godard.fr
Picard : dans les magasins Picard et sur Picard.fr
Saint Azay : dans les magasins E.Leclerc. www.e.leclerc

FOIE GRAS P. 17
Picard : dans les magasins Picard et sur Picard.fr
Lafitte : dans les magasins Lafitte et sur Lafitte.fr
Monoprix Gourmet : dans les magasins Monoprix et sur Monoprix.fr

TRUFFES P. 19
Estoublon : dans les magasins La Grande Épicerie et Galeries Lafayette Le Gourmet, et sur Estoublon.com
Maison Brémond 1830 : dans les épiceries fines et sur Mb-1830.com

SHOPPING CÔTÉ MER P. 40
Dom Petroff : dans les magasins Monoprix et sur Monoprix.fr
Hénaff : en GMS et sur Henaff.com
La Belle-Iloise : dans les magasins La Belle Iloise et sur Labelleiloise.fr
Le Comptoir du Caviar : sur Shop.lecomptoirducaviar.com/fr
Mowi : en GMS et sur Mowi-saumon.fr
Ovive : en GMS. Ovive-truite.fr
Picard : dans les magasins Picard et sur Picard.fr
Pointe de Penmarc'h : sur Pointedepenmarch.com

SHOPPING ŒUFS DE POISSON P. 43
Monoprix Gourmet : dans les magasins Monoprix et sur Monoprix.fr
Ovive : en GMS. Ovive-truite.fr
Petrossian : sur Petrossian.fr

SAUMON P. 44
Festival du saumon : infos sur Festivalsaumon.fr

SHOPPING APÉRO VEGGIE P. 68
Ancrée : sur Ancree.com
Buon Piemontesi : chez Eataly Paris Marais et sur Eataly.fr
Hari&Co : en GMS et sur Hari-co.com
Hénaff : en GMS et sur Henaff.com
Les 3 Chouettes : sur Lahalledesgourmets.com
Picard : dans les magasins Picard et sur Picard.fr
Thiriet : dans les magasins Thiriet et sur Thiriet.com
Tyrrells : en exclusivité chez Monoprix. Tyrrellscrisps.fr

PERLES DE SAVEURS P. 73
Algaé : en GMS. Algues.fr
Christine le Tennier : en GMS et sur Henaffandco.fr
Le Marchand de perles : sur Saveursmodernes.fr

DANS LES COULISSES P. 92
Gavottes : 8, rue Broussais, 35400 Saint-Malo. Biscuiterie-loc-maria.fr

REPORTAGE PISTACHE P. 94
Jean Hervé : en magasins bio. Jeanherve.fr/fr/
Vico : en GMS. Vico.fr
Wonderful Pistachios : en GMS. Emea.wonderfulpistachios.com/fr

SHOPPING DESSERT P 96
Arnaud Larher : dans les magasins Arnaud Larher et sur Arnaudlarher.com
Fabbri : chez Eataly Paris Marais et sur Eataly.fr
Fauchon : en épiceries fines et sur Fauchon.com
Fossier : dans les magasins Fossier et sur Fossier.fr
Hédène : en épiceries fines, Galeries Lafayette Le Gourmet, La Grande Épicerie et sur Hedene.fr
Maison Brémond 1830 : en épiceries et sur Mb-1830.com
Maison de la Truffe : dans les magasins Maison de la truffe et sur Maison-de-la-truffe.com
Monbana : dans les magasins Monbana et sur Monbana.com
Sabaton : dans le magasin d'Aubenas et sur Sabaton.fr

CHAMPAGNE P. 112
Boizel : chez les cavistes et sur Boizel.com/fr/
De Saint-Gall : chez les cavistes et sur De-saint-gall.com
Gosset : chez les cavistes et sur Champagne-gosset.com
Montaudon : chez les cavistes. Champagnemontaudon.com
Sadi Malot : chez les cavistes. Champagne-sadi-malot.com
Thiénot : chez les cavistes. Champagne-thienot.com

ROSÉS P. 115
Vignobles Jeanjean : chez les cavistes et sur Vignobles-jeanjean.com
Domaine Terres de Sable : chez les cavistes et sur Domaineterresdesable.com
Domaine Royal de Jarras : chez les cavistes. Domainedejarras.com
Vignerons des sablons : chez les cavistes et sur Caveaulessablons.fr

SHOPPING SOFT P. 118
Alain Milliat : en GMS et sur Alain-milliat.com
Betty Buzz : dans les magasins La Grande Épicerie et sur Lagrandeepicerie.com
Freixenet : sur Mondovino.com
Jardins : sur Jardins.co
So Jennie : sur Sojennie.paris
Tanqueray : en GMS.

Table des recettes

Apéritif dînatoire

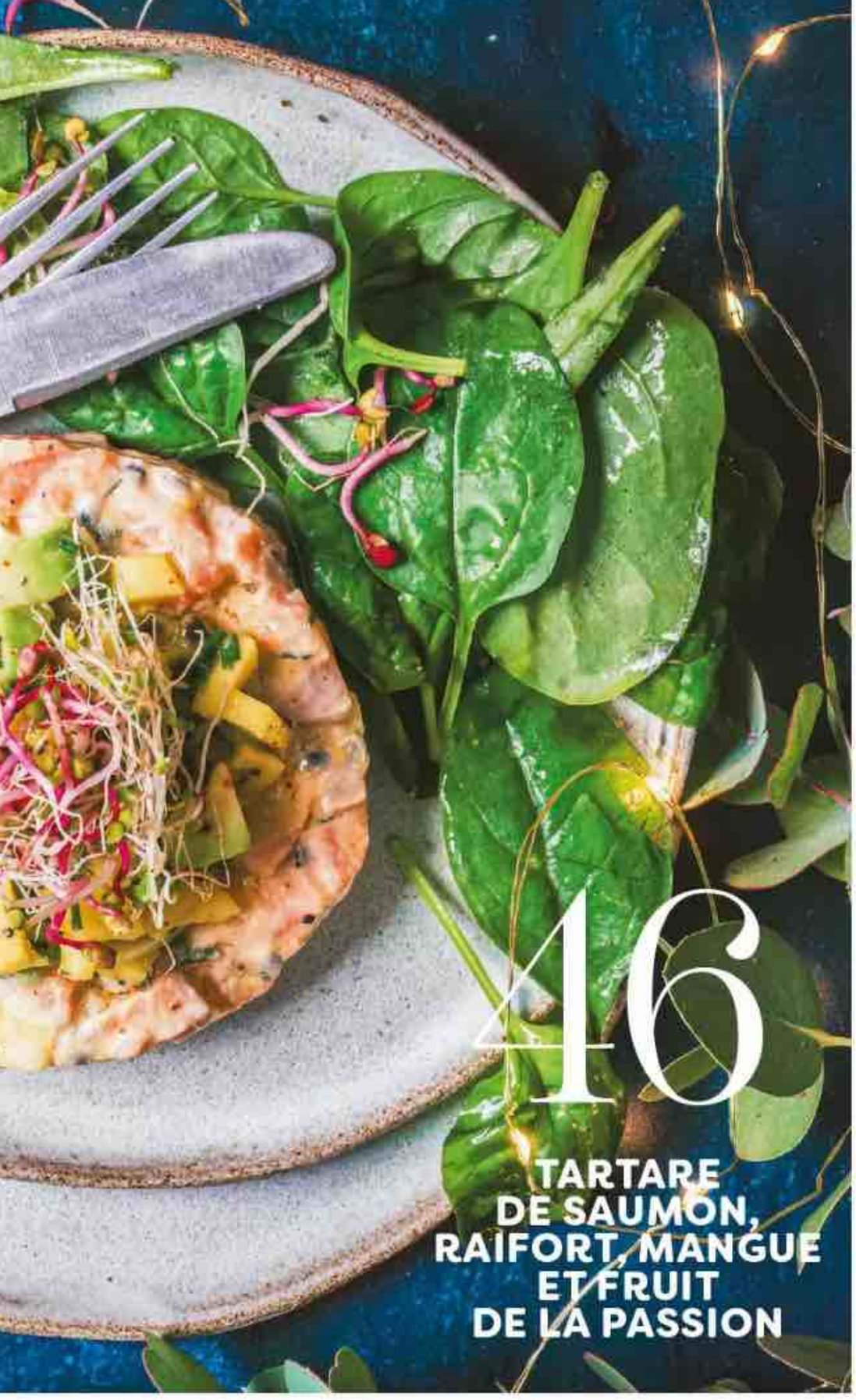
Bouchées croustillantes de saumon gravlax 54
Bouchées de polenta au jambon de Parme et aux poivrons confits 30
Bouchées de saumon à la chantilly de citron vert 59
Boules de Noël multicolores 81
Boulettes champignons et châtaignes 78
Brochette de pomme grenaille, lard et pruneau 27
Brochettes de magret de canard, kumquat et raisin 31
Caviar de chou-fleur aux œufs de poisson 55
Champignons farcis à la brousse et à l'oignon confit 77
Cônes à la crème de saumon 65
Courges jack be little farcies au quinoa 80
Couronne de petits choux au saumon 59
Crackers pécan parmesan au poulet et au brie 22
Crème brûlée au foie gras 26
Crumble de courge butternut 82
Feuilletés étoiles au boudin blanc et à la pomme 32
Farinata au pesto rosso 77
Feuilletés serpentins au jambon cru 28

Table des recettes

Tartare de saumon, raifort, mangue et fruit de la Passion 46
Tarte au potiron et aux graines de courge 84
Tartelette feuilletée aux noix de saint-jacques 64
Trifle au saumon fumé et à la mâche 60
Verrine de foie gras sucrée-salée 37
Verrine avocat langoustine, mayonnaise à la bisque 62
Verrine de purée de champignons et blanc de poulet grillé 31
Verrine de saint-jacques à la patate douce 63

Dessert

Carrés sablés au citron 97
Cinnamon roll 101
Clémentine givrée 98
Cupcake à la vanille et au pain d'épices 100
Gâteau de Noël façon Dundee cake 103
Gaufres au café et à la fève tonka 108
Granité amande et agrumes 109
Mendiants aux 3 chocolats 107
Minipavlovas ananas citron vert 104
Mouhalabieh à la pistache 99
Mousse au chocolat en coque d'orange 99



Foie gras roulé aux épices et aux graines de pavot 33
Gaufres pétoncles avocat 50
Gougères au fromage de brebis 88
Gravlax de saumon 47
Houmous de butternut épicé 81
Houmous de pois chiches aux graines de chia 87
Huîtres en sabayon aux œufs de saumon 61
Minibabas au saumon fumé 53
Miniburger de foie gras au confit d'oignon et à la confiture de figue 29
Minicroissant au jambon de Parme 27
Minigratin de homard 65
Minitatin de pomme de terre et magret de canard 33
Noix de saint-jacques et fondue de poireau en coquille lutée 58
Œuf cocotte aux gambas 53
Pomme de terre farcie aux œufs cocotte à la truffe 82
Profiteroles au foie gras, sauce ananas 36
Rillettes de haddock à l'orange 55
Rillettes de saumon 45
Rouleaux d'hiver au chou et au saumon 56
Sapin croustillant à l'Appenzeller 87
Sucettes de minitourte façon canard à l'orange 34

Petits sablés faciles à la vanille 107
Sablés à la chicorée, cœur coulant au caramel au beurre salé 109
Sucette sapin de Noël, biscuit clémentine et glaçage chocolat 102

Cocktails

Americano 123
Bellini 123
French 75 117
Gin daisy 125
Margarita 116
Mimosa 125
Mojito 120
Rossini 117
Spritz 124

Autre

Beurre aux herbes fraîches 71

Crédits photos

Couverture : Marielle/Badiane Studio/Nicolas Edwige/Sucré Salé, DR/Leroux, Japy-Saveurs/Balme-Saveurs/Stefania Giorgi-SaleAndPepe/Czerw-Saveurs/Anne Kérouédan/Sunray Photo. P3 : Adobe Stock. P6-9 : DR, Florian Domergue. P12 : Adobe Stock. P16-17 : Adobe Stock. P18-19 : Adobe Stock. P20-21 : Rob Wicks/Unsplash. P22 : fahrwasser/Adobe Stock. P26-27 : Carnet-Saveurs/Fénot-Saveurs/Czerw-Saveurs/Sunray Photo. P28-29 : hramova/Adobe Stock, Desgages/Sucré Salé. P30-31 : Lhomme-Saveurs/Guedes-Saveurs/Sunray Photo, Swalens/Sucré Salé. P32-33 : Balme-Saveurs//Sunray Photo, Marielle/Sucré Salé. P34 : rawpixel.com/Adobe Stock. P36-37 : Marielle/Sucré Salé. P38 : Adobe Stock. P42-43 : Adobe Stock. P44-47 : Thomas Durio. P48-49 : Adobe Stock, Mathilde de l'Écotais. P50 : Marielle/Sucré Salé. P52-53 : Stefania Giorgi-SaleAndPepe/Thomas Neckermann-Brigitte/Sunray Photo. P54-55 : Guedes-Saveurs/Sunray Photo, Mallet/Marielle/Sucré Salé. P56 : StockFood/Are Media. P58-59 : Desgages/Studio/Sucré Salé, Thorsten Sudefels-Essen&Trinken/Sunray Photo. P60-61 : Marielle/Nurra/Sucré Salé. P62-63 : StockFood/Immediate Media-Olive, Fénot/Sucré Salé. P64-65 : S'Cuiz In/Marielle/Sucré Salé, Marek Kucera-Apetit/Sunray Photo. P66 : Adobe Stock. P70-71 : Adobe Stock. P72-73 : Adobe Stock. P74-75 : VeselovaElena/GettyImages, Adobe Stock. P76-77 : Brebca/Adobe Stock, Czerw-Saveurs Green/Sunray Photo. P78 : Desgages/Sucré Salé. P80-81 : Thomas Durio, asab974/Adobe Stock. P82 : Badiane Studio/Sucré Salé, Stefania Giorgi-SaleAndPepe/Sunray Photo. P84 : los_angela/GettyImages. P86-87 : Quentin Huriez, Mihailo/Adobe Stock. P88 : Lhomme-Saveurs/Sunray Photo. P90 : Adobe Stock. P92-93 : DR/Gavottes, Remy Chautard. P94-95 : Adobe Stock. P97 : Constantini/Sucré Salé. P98-99 : Nicolas Edwige/Studio/Sucré Salé, Agence Cru/Interfel. P100-101 : DR/Adobe Stock, Lady Coquillette/Sucré Salé. P102-103 : StockFood/Ungereit Le Natascha/News Life Media. P104 : Lhomme-Saveurs/Sunray Photo, P106-107 : AnnaPustynnikova/okkijan2010/Adobe Stock. P108-109 : Kerouédan/Balme/Sucré Salé, DR/Leroux. P110 : Adobe Stock. P114-115 : Adobe Stock. P116-117 : Impact Photography/Grafvision/Adobe Stock, Deslandes/Sucré Salé. P120 : Alexander Raths/Adobe Stock. P123 : Evgeny Karandaev/alex9500/Adobe Stock. P124-125 : Taruniv-Studio/mizina/Adobe Stock, hollyfotoflash-Westend61/Photononstop.

L'équipe marmiton

UNE PUBLICATION DU GROUPE
8 rue Barthélemy-d'Anjou, 92100 Boulogne-Billancourt.
Tél. 01 45 19 58 00

REWORLD MEDIA
LEADING MEDIA GROUP

ÉDITEUR : MARMITON SAS
Directrice de la rédaction : Stéphanie Morange-Dupuy
RÉALISATION
COM'Presse. 6 rue Tarnac, 47220 Astaffort. Tél. 05 53 48 17 60.
Rédactrice en chef : Laurie Fourcade
Rédacteur en chef adjoint : Didier Lalbenque
Directeur des rédactions : Jérôme Schrepf
Direction artistique : Olivier Lemesle
Ont collaboré à ce numéro : Eugénie Bidet, Mélissa Cruz, Margot Dobrska, Thomas Durio, Émilie Esnaud-Victor, Françoise de La Forest, Léa Mathieu, Céline Roussel
Secrétariat de rédaction : Laurence Lemaire, Hélène Maillefer
Rédactrice en chef photo : Mathilde Loncle
Service photo : Delphine Duteil, Carole Hiro, Quentin Huriez, Caroline Quinart
Distribution : MLP
Vente au numéro :
Responsable Diffusion Marché : Siham DAASSA
Responsable Diffusion : Chloé Desmoulin (01 41 33 50 68)
Service abonnement et anciens numéros : Service Abonnement Marmiton 59898 Lille Cedex
mail : formulaire sur www.serviceabomag.fr
Tél. 01 46 48 48 33 (du lundi au vendredi de 9 h à 19 h et le samedi de 9 h à 18 h. Prix d'un appel local)
FABRICATION
Directeur des opérations industrielles : Bruno Matillat
Chefs de fabrication : Didier Biron, Thibaut Lefebvre
Prépresse / Photogravure : Sylvain Boularand (responsable de service)
Retouche image : PinkArt

DIRECTEUR DE LA PUBLICATION
Gautier Normand

DIRECTEUR EXÉCUTIF
Germain Périnet
DIRECTRICE ADJOINTE AUX ACTIVITÉS PRESSE
Charlotte Mignerey
COMITÉ ÉDITORIAL MARMITON
Claire Debruille, Lison Guillard
ISSN : 2114 — 110 X CPPAP : 0424K91573
Dépôt légal : à parution
Tarif abonnement : 1 an = 24,25 euros
PUBLICITÉ (PRINT)
MediaObs, 44 rue Notre-Dame-des-Victoires, 75002 Paris
Tél. 01 44 88 97 70
mail : pnom@mediaobs.com
Pour joindre par téléphone votre correspondant, composez le 01 44 88 suivi des 4 chiffres entre parenthèses
Directrice générale : Corinne Rougé (93 70)
Directrice du pôle food : Alexandra Horsin (89 12)
Directrice de publicité : Jean-Benoît Robert (97 79)
Studio : Brune Provost (89 13)
PUBLICITÉ (DIGITAL)
www.marmiton.org
Reworld Media Connect, 8 rue Barthélemy-d'Anjou, 92100 Boulogne-Billancourt
Directrice générale : Élodie Bretaudeau-Fonteilles
Directeur du pôle food : Thierry Roussin troussin@reworldmedia.com
Directrice de clientèle : Marie Simonet msimonet@reworldmedia.com
Impression : SIEP Z.A. Les Marchais, 77590 Bois-le-Roi
Marmiton Magazine est imprimé en France.
Origine du papier : Allemagne
Taux de fibres recyclées du papier intérieur : 100 %
Certification : PEFC
Eutrophisation ou impact sur l'eau : Ptot 0,008 kg/tonne

PEFC 10-32-2813 Certifié PEFC pefc-france.org
ISO 14001 BUREAU VERITAS Certification
1% FOR THE PLANET
LE TRI + FACILE
IMPRIM'VERT

L'OR

Succombez

À LA GOURMANDISE DE NOS CAFÉS AROMATISÉS

POUR EN SAVOIR PLUS SUR LA GAMME

ou lorespresso.fr

L'OR SANS DOUTE LE MEILLEUR CAFÉ DU MONDE

JACOBS DOUWE EGBERTS FR SAS | 79 BOULEVARD SAINT GERMAIN - 75006 PARIS | SAS AU CAPITAL DE 16 594 157, 70 EUROS.

UN NOËL TRÈS GOURMAND

12,99 €
180 g (72,17 € le kg)

ORIGINE FRANCE

GOURMET FINEST CUISINE®
FOIE GRAS DE CANARD ENTIER DU SUD-OUEST

ALDI

LA MEILLEURE QUALITÉ À PRIX DISCOUNT

Offre valable à partir du 29/10/2024 et jusqu'à épuisement des stocks. Infos sur ALDI.fr. ALDI Centrale d'achat et Cie SCS - RCS Meaux 378 569 040 00041. Dammartin-en-Goële.

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