

HORS-SÉRIE. marmiton

NOVEMBRE-
DÉCEMBRE 2025

LE MAGAZINE DE LA COMMUNAUTÉ

MARMITON.ORG





On ne résiste pas à une Princesse Amandine

Publicis - Crédit photo : Thomas Baillet.



RETROUVEZ TOUTES
NOS RECETTES IRRESISTIBLES
SUR [PRINCESSE AMANDINE.FR](https://www.princesseamandine.fr)



*Etude Opinion Way - 1 000 répondants - Avril 2024 - Catégorie Fruits et Légumes.

Joyeuses fêtes !

Chaque année, Noël et le passage à la nouvelle année sont l'occasion de se réunir pour un moment convivial, avec un esprit de partage et dans une ambiance magique. D'après une étude de l'Ipsos*, nous sommes 86 % à célébrer Noël chaque année. Cette tradition, profondément ancrée dans nos vies, en fait un temps fort pour chacun d'entre nous et un bon prétexte, aussi, pour mettre les petits plats dans les grands.

Selon cette même étude, nous sommes 57 % à déguster des mets traditionnels de fêtes, parmi lesquels foie gras, saumon, noix de saint-jacques, dinde et bûche, et 35 % à privilégier les produits locaux. C'est donc tout naturellement que, dans ce nouveau hors-série de Marmiton, nous avons décidé de réunir les grands classiques qui sauront vous inspirer dans l'élaboration de votre apéritif dînatoire. Au menu : des préparations faciles et savoureuses avec du foie gras, de la volaille, du boudin blanc, mais aussi du homard, des langoustines, des gambas, du haddock et même du thon. En accompagnement, nous vous avons réservé des recettes végétariennes très gourmandes : pommes de terre farcies aux œufs cocotte et à la truffe, panais panés aux spéculoos, champignons farcis à la brousse... Et bien sûr, ne manquez pas de vous essayer à la pâtisserie et à la mixologie, pour vous régaler de mignardises et trinquer en attendant les douze coups de minuit.

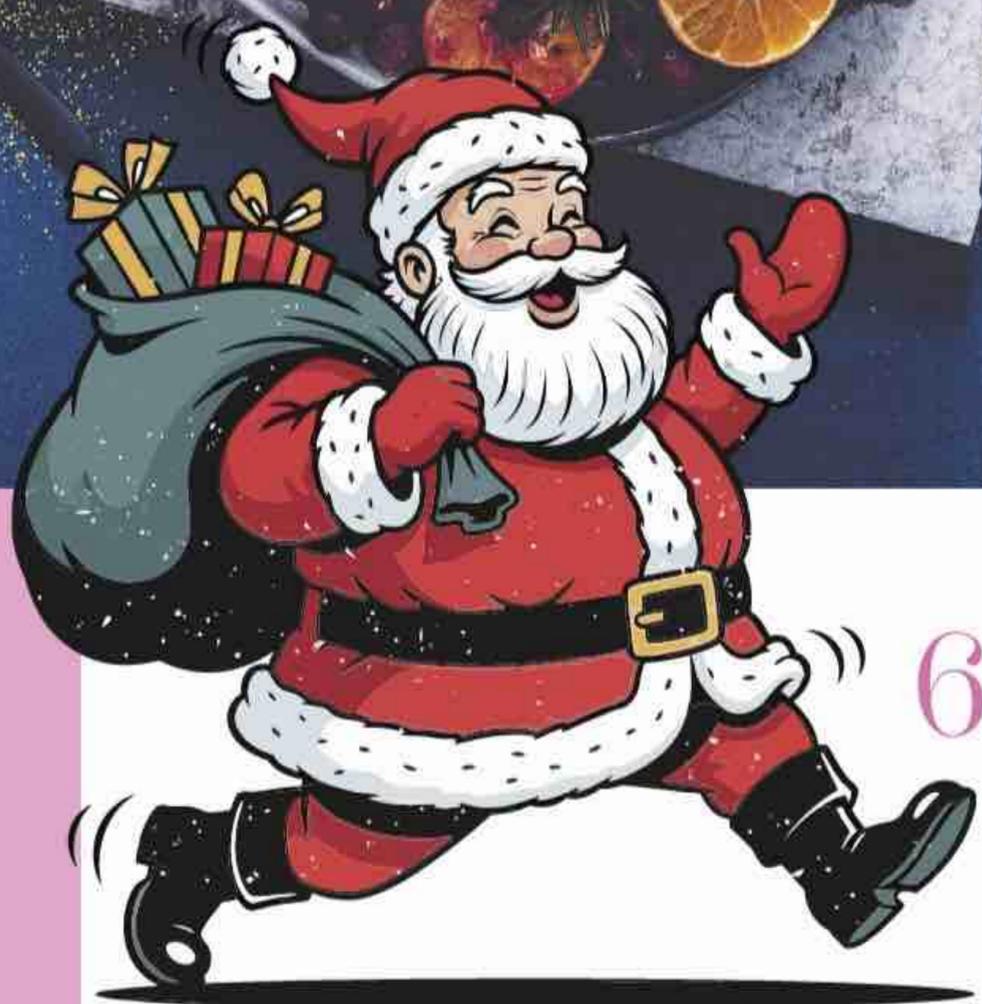
Laurie

Rédactrice en chef

* Parue le 19 décembre 2024.

sommaire

L'apéro de Noël



- 3 **Édito**
- 6 **News gourmandes**
- 12 **Shopping**
Coffrets gourmands à (s')offrir
- 14 **Reportage**
Retrouver l'esprit de Noël made in Alsace

CÔTÉ TERRE

- 18 **News shopping**
Les grands classiques revisités
- 22 **Chez mon producteur**
Le foie gras français, quelle qualité !
- 24 **La star des fêtes**
Le chapon, une volaille bien élevée
- 26 **Interview de chef**
Les 5 astuces d'Erwan Ledru pour des farces à volaille surprenantes
- 28 **Nos recettes apéro carné**

CÔTÉ MER

- 44 **News shopping**
Cap sur la mer !
- 46 **Chez mon producteur**
Le caviar, trésor secret de la Sologne
- 48 **La star des fêtes**
La saint-jacques, reine des coquillages
- 50 **Interview de chef**
Les 4 astuces de Laurent Pourcel pour bien cuisiner le poisson
- 52 **Nos recettes apéro poisson & fruits de mer**

10



VEGGIE EN FOLIE

- 70 News shopping**
Apéro veggie, on dit oui !
- 72 Chez mon fromager**
La Tête de Moine AOP, reine des fromages suisses
- 74 La star des fêtes**
La châtaigne, de la douceur sous leur bogue
- 76 C'est malin**
Crackers home made, on craque pour eux !
- 78 Nos recettes apéro veggie**

VIVEMENT LE DESSERT

- 96 News shopping**
La petite touche sucrée
- 98 Le match**
La farine de blé ne manque pas de grain !
- 100 Technique de pâtissier**
Une génoise irratable !
- 102 Nos recettes de mignardises**

LEVONS NOS VERRES !

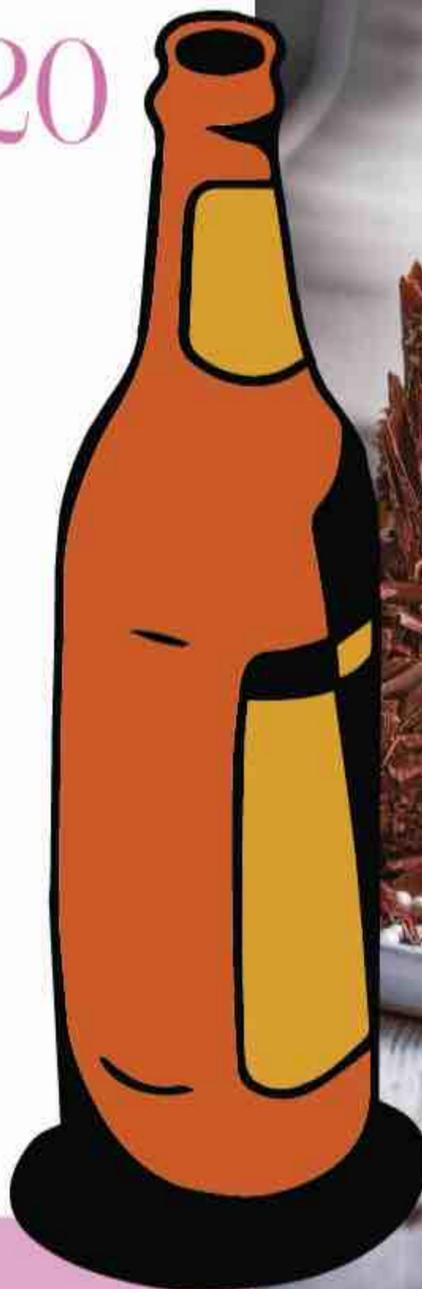
- 116 News shopping**
Et si on trinquait ?
- 118 Le match**
Champagne ou crémant : le duel des bulles
- 120 On teste**
Blonde, brune, ambrée : saurez-vous bien les marier ?
- 123 Nos recettes de cocktails**
- 128 La table des recettes**

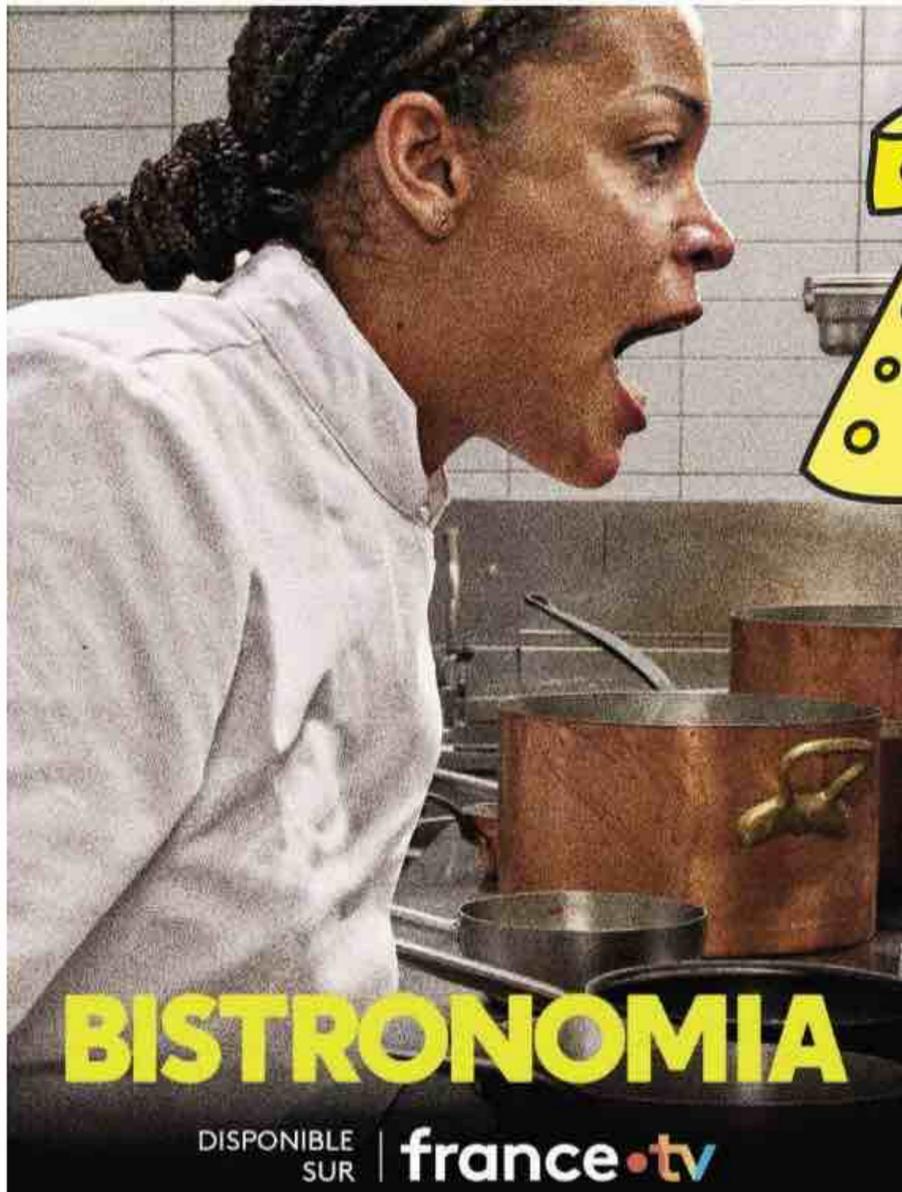
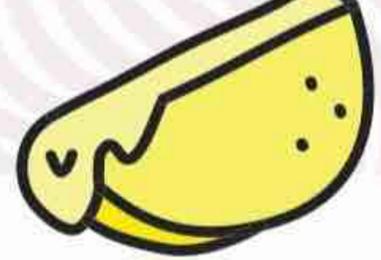
8



120

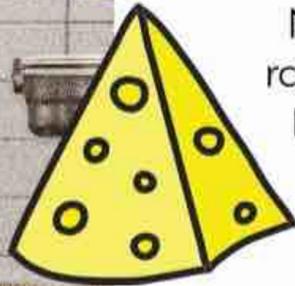
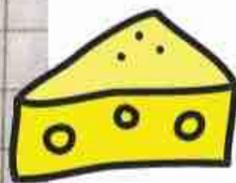
102





BISTRONOMIA

DISPONIBLE SUR | **france.tv**



LE 13 DÉCEMBRE, DITES CHEESE!

Ne loupez pas la journée mondiale de la raclette le 13 décembre prochain. Cette spécialité hivernale au fromage fondu est l'un des plats préférés des Français ; d'ailleurs, saviez-vous que le pays en consommait chaque année 76 000 tonnes ? S'il y a un bien une date à ne pas remettre à demain, c'est celle-là ! L'occasion parfaite pour organiser une soirée conviviale entre amis, en famille ou même solo ! Fromage, patates, charcuteries, cornichons, légumes... Tout y est !

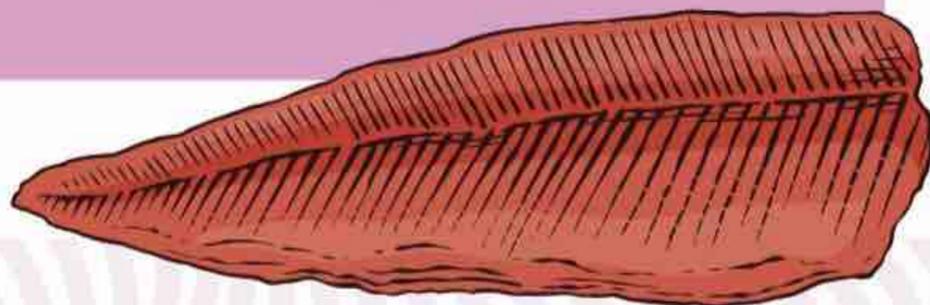


DU SAUMON ET DE LA TRUITE, OUI, MAIS FUMÉS EN FRANCE!

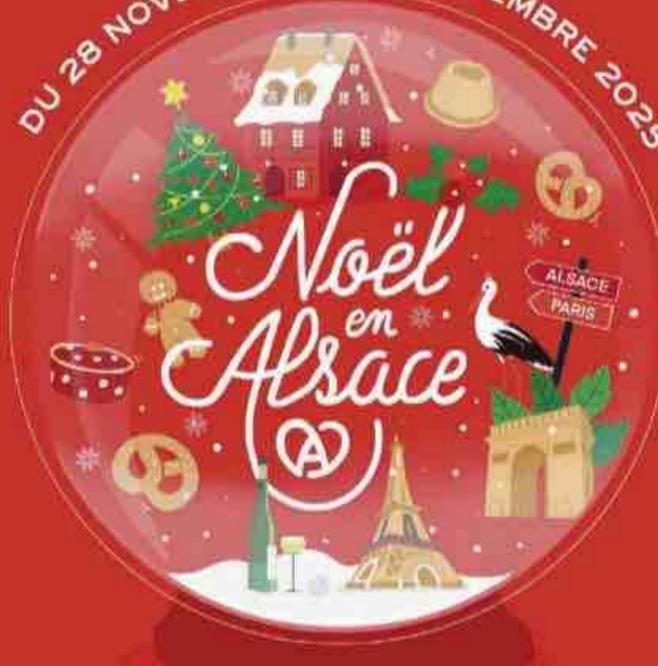
Indissociables de Noël, ces poissons délicats continuent d'être au centre de nos tables de fêtes. L'an dernier, les ventes ont d'ailleurs grimpé de 5,2% en magasins par rapport à la même période en 2023. Pour aider les consommateurs à y voir plus clair, les professionnels du fumage ont créé le logo « Fumé en France », apposé sur les saumons et truites fumés. Un repère de qualité pour près de 80% des Français, qui déclarent qu'il inciterait à l'achat. À noter que 30 entreprises françaises perpétuent aujourd'hui le savoir-faire de la fumaison, et la production de truites fumées sur le territoire a même triplé en vingt ans !

La bistronomie à l'écran

En manque d'inspiration pour une prochaine série ? Regardez « Bistronomia » ! Disponible sur France TV, cette nouvelle production met en lumière l'univers parfois impitoyable de la gastronomie française, réputée aux quatre coins du monde pour ses saveurs inimitables. Immersion dans le chaos des cuisines parisiennes, entre casseroles brûlantes sur le feu et coups de pression, rêves et cauchemars, rivalités et amitiés. Suivez les aventures de trois jeunes passionnés de cuisine qui n'ont qu'une seule envie : révolutionner la gastronomie et s'affranchir de ses codes.



DU 28 NOVEMBRE AU 14 DÉCEMBRE 2025



MARCHÉ DE NOËL
DES PRODUCTEURS ALSACIENS

À Paris
GARE DE L'EST

www.noel.alsace

visit alsace



L'ALSACE S'INVITE A PARIS



C'est un rendez-vous à ne pas manquer : du 28 novembre au 14 décembre, le parvis de la gare de l'Est se transforme en marché de producteurs et d'artisans alsaciens. Toutes les spécialités gourmandes de cette région sont représentées sur les stands : bredele, pains d'épices, mannele, choucroute, charcuteries, munster... Que diriez-vous d'aller faire un petit tour dans l'est de la France sans quitter la capitale !

LE PLUS CÉLÈBRE DES GÂTEAUX LYONNAIS FÊTE SES 50 ANS

EN 1975, LE LÉGENDAIRE CHEF TRIPLEMENT ÉTOILÉ PAUL BOCUSE RECEVAIL LA LÉGION D'HONNEUR PAR VALÉRY GISCARD D'ESTAING. SON AMI ET MAÎTRE CHOCOLATIER LYONNAIS MAURICE BERNACHON AVAIT IMAGINÉ POUR L'OCCASION LE GÂTEAU « PRÉSIDENT », UNE GÉNOISE CHOCOLAT AVEC GANACHE PRALINÉ NOISETTE ET CERISES CONFITES. POUR MARQUER CET ANNIVERSAIRE, LA BOUTIQUE BERNACHON, À LYON, PROPOSERA POUR LES FÊTES DEUX DÉCLINAISONS DU DESSERT : UNE VERSION GLACÉE ET UNE BÛCHE.

MOSELLE GOURMANDE

Rendez-vous à Forbach du 29 novembre au 23 décembre pour célébrer les biscuits de Noël. Producteurs, artisans et associations locales s'installent dans des chalets pour faire découvrir les traditions culinaires mosellanes. Le clou du programme ? Le concours du meilleur biscuit amateur, présidé par le MOF* Jérôme Schwalbach. À vos inscriptions!

*Meilleur ouvrier de France.

RETROUVEZ TOUTES LES ADRESSES DANS LE CARNET P. 128

NOËL RESTERA TOUJOURS NOËL

Deux tiers des Français affirment avoir acheté des cadeaux pour cette occasion au cours des douze derniers mois. Les couples avec des enfants sont ceux qui passent le plus à l'achat (74 %), de même que la tranche d'âge des 35-49 ans (72 %).

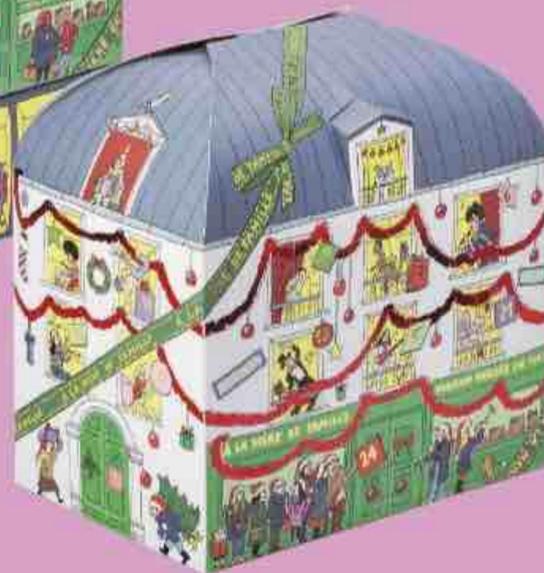
* Baromètre « Les Français et la consommation », réalisé par OpinionWay pour Bonial, Juin 2025.



NOTRE SÉLECTION DE CALENDRIERS DE L'AVENT

PISTACHE MANIA

Ouverte cet été à Aix-en-Provence, la Maison de la pistache présente son tout premier calendrier de l'Avent composé de 24 créations apéritives raffinées à la pistache : zaatar, citron noir, ail des ours, datte gingembre... Un voyage gustatif qui vous emmènera sur la route des épices afin de découvrir ce trésor vert sous toutes ses formes. **50 €, la Maison de la pistache.**

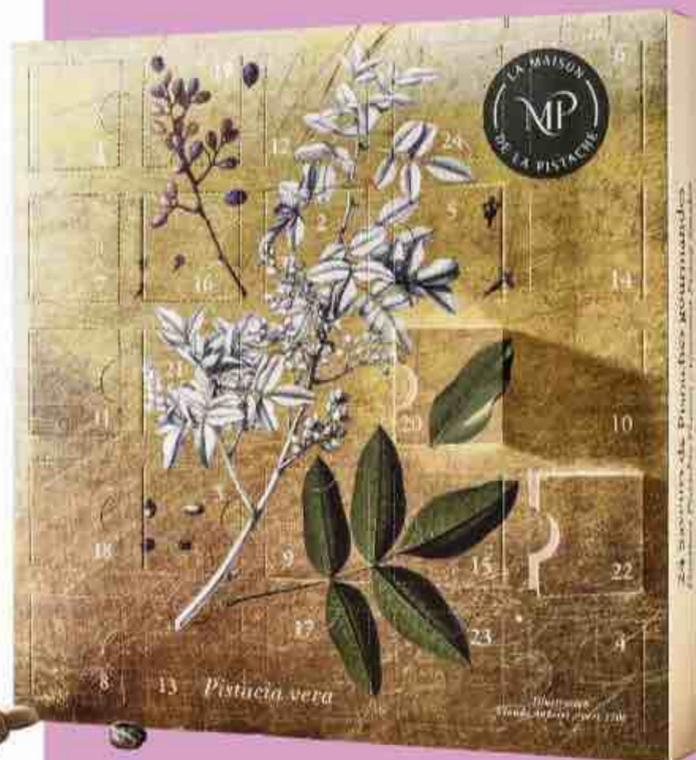


NOËL AVANT L'HEURE

La plus ancienne chocolaterie de Paris joue les impatientes avec son calendrier de l'avant-Avent dont le compte à rebours ne commence pas le 1^{er} décembre... mais le 24 novembre ! Sept cases supplémentaires, pensées comme une mini-scène cachée sous le calendrier principal, viennent prolonger le plaisir. Une idée insolite et audacieuse qui saura faire de l'effet. **60 €, À la mère de famille.**

PORTE-BONHEUR

Un calendrier de l'Avent aux fortune cookies, il fallait y penser ! Ces biscuits faits main par la pâtissière Lucie Reneau sont des petits trésors à croquer : dans chacun d'eux se cache un mot bienveillant ou une pensée positive. Une pause douceur bien méritée pendant la frénésie des fêtes. **55 €, Cachoteries.**



TELLEMENT

TE

TE

TE

TE

CHABLIS

L'accord parfait.
Et tellement d'autres encore.



En savoir plus
sur les **AOP** Chablis,
vins blancs uniques,
sur chablis.fr

B VINS DE BOURGOGNE
CHABLIS

Let's brunch !

Quoi de plus alléchant qu'un brunch le dimanche, surtout quand il est fait maison ? Originaire d'Angleterre, ce savoureux repas, mélange entre petit déjeuner et déjeuner, est une invitation à prendre le temps et à s'accorder un petit moment de détente sans se presser. Après avoir célébré le tea time à l'anglaise, l'autrice et styliste culinaire Chloë Prestwich revient avec un nouvel ouvrage mettant à l'honneur les meilleures recettes salées et sucrées anglaises, mais aussi américaines et d'ailleurs ! Entre œufs Benedict, shakshuka, fish & chips, crumpets, cinnamon rolls ou encore croissant pudding aux fruits rouges, piochez parmi une large sélection d'entrées, plats, desserts et même boissons pour composer votre brunch 100 % home made. **« Brunch & Lunch », de Chloë Prestwich, éd. Mango, 17,95 €.**

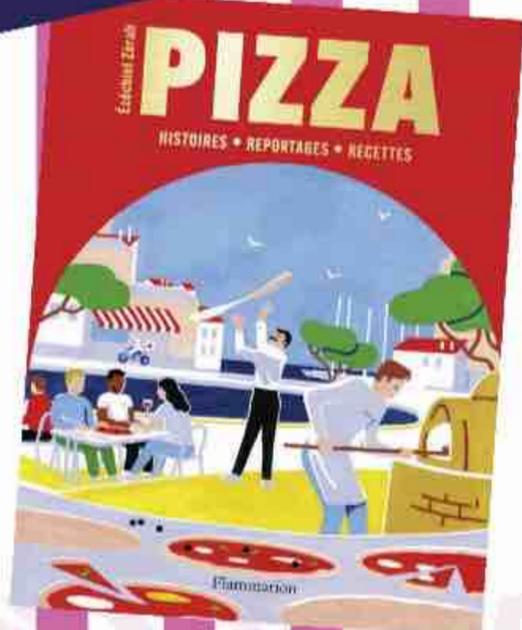
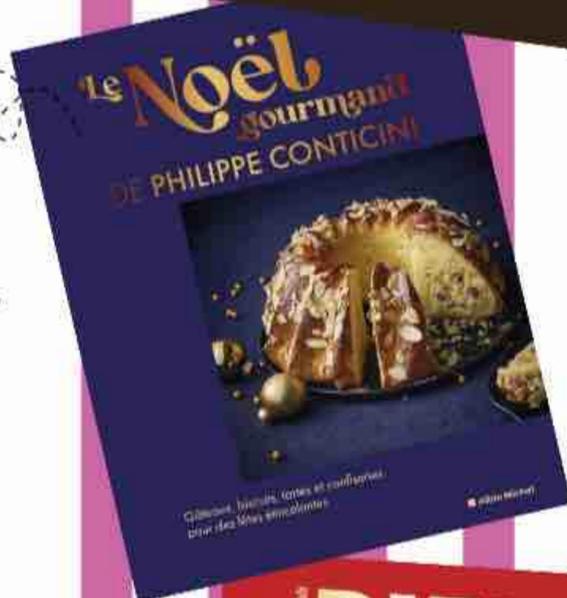


Péché mignon

Après le riz au lait, le journaliste Philippe Toinard s'attaque ici à un autre grand classique de notre enfance et du bistrot : la mousse au chocolat. Qui n'a pas sa recette préférée bien gardée dans son carnet ? Et s'il n'y avait pas une recette, mais des recettes de mousse au chocolat ? Qu'elle soit compacte, aérée, soufflée, sans lactose, très chocolatée, elle est revisitée dans ce nouvel opus ultra régressif par des chefs pâtisseries ou cuisiniers de renom : Maxime Frédéric, Bryan Esposito, Julien Duboué... Au total 45 mousses au chocolat différentes, et pourtant, toutes ont un point commun : la gourmandise. Quel régal ! **« La mousse au chocolat, c'est mon dessert préféré ! », de Philippe Toinard, photographies de Guillaume Czerw, Éditions de La Martinière, 22,90 €.**

Noël de chef !

Et si on passait les fêtes de fin d'année en compagnie de l'un des meilleurs chefs pâtisseries du monde, Philippe Conticini ? Pour rendre cette période encore plus féérique, on se plonge dans ce recueil à la promesse alléchante : Noël sera gourmand. À travers plus d'une cinquantaine de recettes, le maître de la douceur nous fait découvrir ses créations plus belles les unes que les autres : sablés craquants, pâtes de fruits, bâtonnets de guimauve, brioche craquelin, poires rôties au four... Un ouvrage presque essentiel pour épater sans effort et partager des plaisirs simples avec ceux qu'on aime. On dit trois fois « oui » à Philippe Conticini ! **« Le Noël gourmand de Philippe Conticini », éd. Albin Michel, 29,90 €.**



La pizza comme vous ne l'avez jamais connue

Au terme de deux années d'enquête, de travail fouillé et de rencontres à gogo, le journaliste gastronomique Ezéchiel Zérah et son équipe nous livrent une véritable encyclopédie de la pizza mêlant histoires, reportages et recettes, de la classique Margherita à la pizza libanaise, en passant par la pizza pommes frites et saucisses, très appréciée des jeunes Napolitains. Entre anecdotes insolites, glossaires, associations de saveurs décalées et récits historiques, la pizza n'aura plus aucun secret pour vous ! **« Pizza », d'Ezéchiel Zérah, éd. Flammarion, 45 €.**

LE GRUYÈRE AOP SUISSE

EXIGEZ L'EXCELLENCE, SAVOUREZ L'EXCEPTION



ROSSI CONSEIL RCS PARIS B 422 496018 - Septembre 2025



Scannez ce QR-code pour
découvrir les différentes variétés
de Gruyère AOP suisse



Suisse. Naturellement.



Les Fromages de Suisse. 

www.fromagesdesuisse.fr

WWW.GRUYERE.COM

LE GRUYÈRE[®]
SWITZERLAND 

LE GOÛT DES SUISSES DEPUIS 1115.

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

Des coffrets gourmands à (s')offrir

Garnis d'huiles prestigieuses, de thés raffinés ou encore de tartinades originales, ces coffrets gastronomiques sont une délicieuse idée cadeau à glisser sous le sapin pour faire plaisir à ses proches... ou à soi-même. Par Émilie Jamgotchian



1 Mille et une huiles. Pour changer des traditionnelles huiles d'olive et de colza, La Tourangelle mise sur des saveurs authentiques avec trois de ses créations signature toastées, fruitées et riches en caractère. Que ce soit dans des vinaigrettes, en marinade pour des grillades ou pour apporter une touche originale à un dessert, quelques gouttes suffisent à sublimer des plats du quotidien ou de fêtes. Un atout à avoir dans ses placards pour surprendre vos convives. **Coffret Best-seller: huile de noix, huile de noisette et huile de sésame toastées; 20,49 € (3x 250 ml), La Tourangelle.**

2 C'est l'heure du goûter! Cette biscuiterie du Tarn, qui remonte le temps avec ses biscuits et ses douceurs délicieusement régressifs, présente, dans cette jolie boîte en fer dorée et illustrée, trois recettes exclusives en édition limitée. Parfumés aux saveurs de Noël et fabriqués à la main selon une méthode artisanale, ces gâteaux se dégustent avec un thé, un café ou un chocolat chaud. On ne s'en lasse pas! **Coffret biscuits de Noël: sablés au miel du Tarn (85 g), canistrellis aux amandes (85 g), biscuits chocolat et mandarine (85 g); 19 €, Les Mirliflores.**

3 Emmenez-moi en Provence. Et si les délicates saveurs provençales s'invitaient à notre table? Vin blanc riche et délicat, huile d'olive aux notes d'herbes, confiture d'abricot... Ce coffret prestige du domaine de Patrick Bruel rassemble trois savoureux produits de caractère et d'une grande finesse. Une belle idée cadeau pour les amateurs de gastronomie. **Coffret Fraîcheur & Gourmandise: 1 bouteille de vin blanc Leos cuvée Augusta (75 cl), 1 huile d'olive H de Leos fruité vert (10 cl), 1 confiture extra d'abricots au thym sauvage C de Leos (323 g); 49,90 €, Domaine de Leos.**

4 Le meilleur de la pêche. Cap sur la Bretagne avec ces produits-phares de la marque française réunis dans un élégant coffret en métal, illustré par l'artiste breton Étienne Péran. Entre homard, langoustines et sardines, faites le plein de saveurs iodées pour sublimer vos apéros! De quoi émoustiller les papilles des invités... **Coffret Montgolfière: velouté de langoustines (400 g), délice de homard à la fine de Bretagne (100 g), rillettes de sardines aux zestes de citron (90 g), boîte de sardines de la collection Eor Glas Noël 2025 (115 g); 23,90 €, Pointe de Penmarc'h.**

5 Infusions rigolotes. Quelles surprises se cachent sous cette papillote inspirée de la tradition anglaise des Christmas crackers née au XIX^e siècle? Une sélection de thés bio aux saveurs de la marque lyonnaise: earl grey, pumpkin chai, rooibos cinnamon roll... Coup de cœur pour ces sachets faits main aux formes originales de sapin, de pingouin, de moufle ou de cheval à bascule. Une pause s'impose pour apprécier la magie de Noël! **Cracker de Noël, 15 € (10 sachets), Tea Heritage.**

6 Une petite tasse de thé? Du petit déjeuner au goûter, ce coffret vous accompagne à chaque instant de la journée. Il réunit neuf créations festives mêlant des notes fruitées (citron, poire, fruits rouges, cerise) à des touches délicieusement sucrées (marron, fève tonka, amandes caramélisées, sirop d'érable). Et si boire du thé devenait un vrai moment de gourmandise? **Coffret Les plus beaux Noël du Palais, 9 thés incontournables, 39,90 € (54 sachets), Palais des thés.**



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

Guillaume, viticulteur-coopérateur





La tradition des bredele

En Alsace, Noël et bredele ne font qu'un. Dégustés durant la période de l'Avent, ces petits gâteaux alsaciens typiques revêtent presque autant de formes et de saveurs qu'il y a de familles qui en préparent. Les recettes se transmettent de génération en génération et comportent toutes la même base de biscuit classique, avec de la farine, du beurre et des œufs. Pour le reste, c'est au goût de chacun : nature, au chocolat, à la vanille, fourré à la confiture, avec des épices (cannelle, gingembre, etc.), des noix, des amandes, des pistaches...

Dès la fin novembre, l'Alsace toute entière nous invite à partager la plus merveilleuse des fêtes. Générosité du cœur, douceur du palais et beauté des décorations : Noël en Alsace est unique !





Retrouver l'esprit de Noël made in Alsace

Pour s'inspirer et profiter de la magie de l'Avent, on vous propose en ce début décembre une escapade en Alsace, région reine des marchés de Noël.

Par Marine Couturier

De la plus grande ville au plus petit village d'Alsace, la magie de Noël s'empare, dès le mois de novembre, de tout le territoire. Marchés thématiques et décorations lumineuses investissent les rues, tandis que les doux effluves des spécialités de saison commencent à s'échapper des cuisines. Pour s'imprégner de cette atmosphère, rien ne vaut la visite de la commune de Haguenau, dont le marché de Noël est une étape incontournable. Loin de la cohue des grandes villes, on prend plaisir à déambuler de chalet en chalet, fabriqués par les menuisiers locaux grâce aux arbres de la Forêt d'exception qui borde la ville. On n'oublie pas de faire une pause pour goûter aux « dampfnüdle », de petits pains gonflés à la vapeur et légèrement caramélisés. Les gourmands ont un faible pour la version sucrée, saupoudrée d'une pointe de cannelle, et l'accompagnent de compote ou de fruits au sirop, quand les becs salés les dégustent

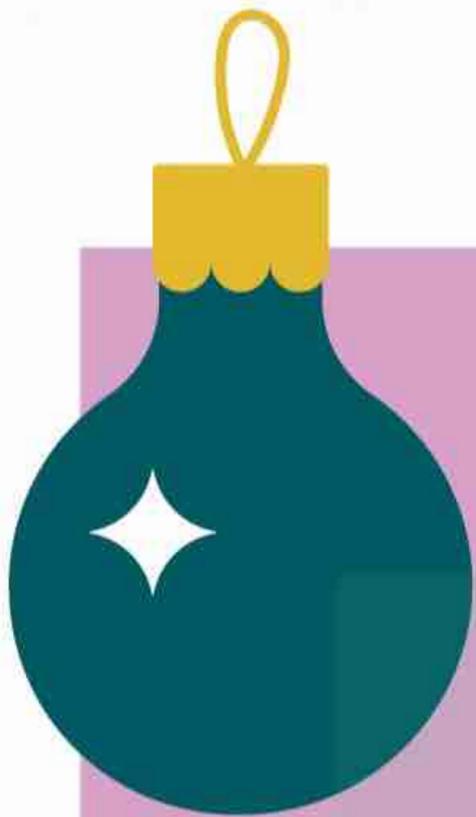
avec un potage de légumes. Pour connaître sa préférence, le mieux est encore de tester les deux.

DES ÉTOILES PLEIN LA SOUPE

Capitale de Noël, Strasbourg attire de nombreux visiteurs à cette période de l'année, curieux de découvrir l'ambiance unique régnant dans la ville. Sur la place Kléber, le plus haut sapin naturel décoré en Europe veille sur le marché de Noël, qui a fait son apparition au XVI^e siècle. Au son des chants traditionnels diffusés dans les haut-parleurs, on se fraie une place entre les allées jusqu'à atteindre la cabane de la Soupe étoilée, où les habitués échangent leurs impressions. C'est une coutume à Strasbourg : chaque semaine, en décembre, un chef étoilé propose une soupe originale, dont les bénéfices de la vente servent à financer des chantiers d'insertion. Cucurbitacées, épices, riesling... le grand jeu est de deviner les différents saveurs avant que le chef ne les révèle. À quelques centaines de mètres de la place, la rue des Orfèvres abrite la maison Georges Bruck, créée en 1852. À ce jour, c'est la dernière rescapée d'une soixantaine de maisons de foie gras ayant existé dans la ville. La cinquième génération continue de transmettre le savoir-faire familial à travers des produits d'exception, dont le foie gras d'oie entier truffé, qui fait toujours des merveilles sur les tables des fêtes.

DU VIN ET DES ÉPICES

En partant vers le sud, Obernai, cité médiévale située sur la mythique route des vins d'Alsace, mérite elle aussi un arrêt. Son marché de Noël, installé au pied du beffroi, est le rendez-vous des gourmets : entre dégustation de pain d'épices, de bredele, de foie gras ou encore de bière de Noël, le plus dur est de faire un choix. Mais la star du marché, c'est le « glühwein », le nom local donné au vin chaud, qui, particularité oblige, est concocté ici avec du vin blanc. Pour s'en faire servir un verre, il faut se réunir autour du grand chaudron des vigneron d'où s'élèvent des parfums déjà prometteurs, parmi lesquels on décele une pointe d'acidité. Entre convivialité et partage, la dégustation de cet élixir réconfortant est un vrai moment de bonheur hivernal. À quelques kilomètres de là, une autre réjouissance attire les gourmets : le pain d'épices. Le village de Gertwiller est la capitale française de ce gâteau au miel aux saveurs caractéristiques des fêtes de fin d'année. À la maison Fortwenger, l'héritage de cette douceur alsacienne se perpétue depuis 1768. La fabrication des pains d'épices s'y inscrit toujours dans le respect des trois piliers établis par son fondateur, Charles Fortwenger : des ingrédients de qualité, un zeste de gourmandise et, surtout, une bonne dose de savoir-faire. Au Palais du pain d'épices, attenant à la boutique, on vient, pour le plaisir des yeux et celui du palais, découvrir les ateliers de production où tout est fabriqué à la main. La visite nous plonge pendant une heure dans un univers de délices de plus de 800 m², se concluant par un atelier de décoration et, moment très attendu, une dégustation. Après tout, un Noël sans gourmandise ne serait pas un vrai Noël.



CÔTÉ TERRE

La star des fêtes, c'est le foie gras. En terrine, en verrine, sur un velouté, il est savoureux et fondant. Pour varier les plaisirs, invitez le fromage, la volaille ou le boudin blanc dans vos amuse-bouches. Voilà des mix qui matchent forcément avec un chutney, un pesto ou des légumes de saison, comme la courge, le chou-fleur ou encore les épinards.



NOUVEAU

Goûtez à
la plus grande fondue
du monde



Une recette
délicieuse
**100% Comté
JuraFlore**



Facile et rapide

- Prête à l'emploi en 5 minutes seulement !
- Réchauffez, mélangez et dégustez.



En 2025 **JuraFlore** a inscrit son nom dans
le **Guinness Book of Records** en réalisant
la plus grande fondue jamais préparée : **2177,5kg**

Dégustez une fondue savoureuse et onctueuse.

Le secret de la recette JuraFlore : une préparation subtile aux 3 Comtés JuraFlore d'affinage différents, cuisinée aux Côtes du Jura AOC, sans additif, 100 % naturel.

JuraFlore
Fort des Rousses

Les grands classiques revisités

Foie gras, magret de canard, escargots... on aime un peu, beaucoup, passionnément les produits festifs d'exception. Cuisinées, en toast, ou en tourte, ces 7 nouveautés nous font craquer. Par Laurie Fourcade



1 Passe-partout. Cette spécialité de canard du Sud-Ouest est l'indispensable des repas festifs. Garanti sans nitrite, cuisiné avec une pointe d'ail et du poivre de Madagascar, il se déguste sur des toasts ou accompagne une salade. **Magret de canard du Sud-Ouest séché, 4,20 € (70 g, soit 16 tranches), Maison Delpeyrat.**

2 Sucré-salé. Voilà une association savoureuse qui met tout le monde d'accord. Ce foie gras de canard entier des Landes est agrémenté d'un confit de figue généreux. Une association parfaite à l'apéritif sur des tranchettes de pain complet. **Spécialité de foie gras de canard des Landes à la figue mi-cuit, 30,60 € (180 g), Lafitte.**

3 Croquant et fondant. De l'effiloché de canard confit savoureux dans un minibun croustillant et doré... En voilà une bonne idée ! Cet amuse-bouche festif et gourmand à souhait est prêt seulement en quelques minutes au four. Que demander de mieux ? **6 bun's feuilletés à l'effiloché de canard, 6,95 € (110 g), Maison Thiriet.**

4 Mélange gourmand. Roquefort AOP et noix forgent le caractère de ces bâtonnets de saucisson. Bien parfumés et pas trop gras, ils font l'unanimité, même chez les novices. **Mini sticks roquefort AOP & noix, 3,49 € (100 g, soit 9-10 pièces), Auvernou.**

5 Parfumé à souhait. Pour des canapés, une salade raffinée ou une farce à volaille, on mise sur ce foie gras entier dont la saveur est rehaussée par les notes sucrées et torréfiées du poivre de Malabar. Une vraie réussite à prix mini... On dit oui ! **Foie gras de canard au poivre de Malabar, 14,50 € (150 g), E.Leclerc - L'origine du goût.**

6 La tradition a tout bon. Ces petites tourtes croustillantes sont garnies d'une farce aux escargots et aux bolets cuisinée dans une sauce au chablis. Gourmandes et parfumées, elles apportent une touche d'authenticité à l'apéritif. Une autre manière de savourer les escargots. **P'tites tourtes aux escargots, 7,90 € (240 g), Escal.**

7 Grand nom. Cette année, Monoprix Gourmet signe une collaboration totalement inédite avec la Maison Bocuse et propose un foie gras de canard entier mi-cuit traditionnel. Préparé par Gilles Reinhardt, meilleur ouvrier de France et chef exécutif du restaurant Paul Bocuse, il est ultra fondant et très goûteux. Un vrai coup de cœur. Disponible aussi en torchon ou en bocal. **Foie gras de canard entier du Sud-Ouest mi-cuit, en terrine, 27,90 € (200 g), Bocuse x Monoprix Gourmet.**

Collection

AUTOMNE / HIVER 2025



PAYS D'OC
Indication Géographique Protégée
— Vins de cépages —

RECONNUS PAR UNE INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE (IGP) DEPUIS 2009, LES VINS DU PAYS D'OC SURPRENNENT PAR LEUR DIVERSITÉ DE CÉPAGES, LEUR CRÉATIVITÉ ET LEUR ACCESSIBILITÉ. DES CUVÉES QUI S'ADAPTENT AUX GOÛTS DE CHACUN ET QUI SAURONT SUBLIMER VOS BONS PETITS PLATS D'HIVER.

Les vins de l'IGP Pays d'Oc, c'est quoi ?

Pionnier des vins de cépages en France, le label Pays d'Oc IGP rayonne sur un vaste territoire ensoleillé de 120 000 hectares, de la Camargue à la Côte Vermeille. Les vignes des 58 cépages autorisés par le label bénéficient de trois zones d'influence : les plaines maritimes, les coteaux et les vignobles d'altitude. Une vraie diversité qui permet aux 20 000 vignerons du territoire de laisser libre cours à leur créativité et à leur audace en donnant naissance soit à des monocépages typiques, soit à des cuvées d'assemblage audacieuses.

La collection automne/hiver 2025

La collection met en avant 44 cuvées d'exception parmi les 596 dégustées. Chaleur, audace et élégance sont les principales caractéristiques de ces vins à la qualité exceptionnelle, fruits du travail des vignerons du Pays d'Oc. 21 blancs aux arômes expressifs, 3 rosés gastronomiques à l'équilibre remarquable et 20 rouges complexes, gourmands et festifs composent cette sélection.

Les conseils de dégustation

Carafier les vins rouges jeunes facilite leur épanouissement, et leurs arômes se révèlent avec toute leur structure tannique et leur générosité. Les vins blancs puissants, élevés sur lies ou en barrique, supportent aussi très bien le carafage qui permet, notamment, de lisser les arômes d'élevage souvent très présents à l'ouverture. Pour les vins plus anciens, privilégiez le décantage afin de ne garder que le vin clair. Évitez également de décanter des cépages sensibles à l'oxydation tels que le pinot noir, par exemple. Un débouchage trop en avance pourrait nuire à sa qualité. Une aération 1 heure avant le service paraît être un bon compromis.

Les conseils du sommelier

Les accords mets et vins de 3 cépages d'exception

Le chardonnay

Ce cépage connu dans le monde entier développe, dans sa jeunesse, des notes de fruits à chair blanche, comme la poire et la pêche, mais aussi des notes florales et un côté beurré. Élevé en barrique, il offre des saveurs de miel et d'épices douces. Il accompagne des noix de saint-jacques, un saumon en Bellevue ou des tommes affinées.

Le malbec

Ce cépage emblématique du sud-ouest de la France développe en Pays d'Oc un équilibre bien différent. Ici, on lui découvre des notes de violette, de pruneau et d'épices. Les vins sont souples, empreints de gourmandise et de douceur tout en gardant la puissance inhérente à ce cépage. Il est parfait avec un civet de chevreuil ou un canard à l'orange. Essayez-le aussi avec une forêt-noire ou un fondant au chocolat pour un accord gourmand et audacieux.

La syrah

Ce cépage originaire du nord de la vallée du Rhône possède une grande puissance aromatique qui peut aller des fruits rouges frais aux épices. En rosé, on lui trouve des saveurs de fraise et de framboise ainsi que des notes légèrement épicées de poivre blanc. Il accompagne des langoustines à l'américaine ou un effiloché de bœuf confit à la citronnelle, par exemple.

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

Collection

AUTOMNE / HIVER 2025



PAYS D'OC
Indication Géographique Protégée
— Vins de cépages —



ANNEDE JOYEUSE
Ampelosaurus
Chardonnay



CALMEL & JOSEPH
Villa Blanche
Chardonnay



CALMEL & JOSEPH
Villa Blanche
Viognier



DOMAINE BOISBORIES
Viognier



DOMAINE COUDOULET
Viognier de
Fontgaline



DOMAINE DE LA BAUME
Les Vignes de
Madame
Chardonnay



DOMAINE LA CLOTTE-FONTANE
Chemin de Ronde
Chardonnay, viognier,
grenache et muscat



DOMAINE LA NÉGLY
La Falais
Chardonnay, sauvignon et
grenache gris



DOMAINE LA PROVENQUIÈRE
Le Téméraire
Sémillon, chardonnay,
rolle, viognier
et sauvignon



DOMAINE LALaurIE
Symphonie
Sauvignon



FLORÈS
Chardonnay
signature
Chardonnay



FORTANT DE FRANCE
Terroir Littoral
Chardonnay



LES COLLINES DU BOURDIC
Gewurztraminer



LES VIGNOBLES DE VENDÉOLE
Nos Belles
Rangées
Pinot gris



LES VIGNOBLES FONCALIEU
Sillages
Alvarinho



MAISON LORGERIL
Mademoiselle de
Pennautier
Chardonnay, sauvignon
et viognier



MAS D'ARCAÏ
Ulysse l'aventurier
Sauvignon



MAS DU NOVI
Chardonnay
fût



SAINT PAULET VIGNOBLES
Cuvée anniversaire
1929
Muscat petits grains



VIGNOBLES DE L'ARGENTEILLE
« A » de L'Argenteille
Chardonnay



VIGNOBLES PAUL MAS
Viognier

Bla nc



ALMA CERSIUS
À Contretemps
Syrah



DOMAINE DE CANTALAUZE
Rosé de Catalauze
Syrah et grenache noir



DOMAINE DE CAUSSE
Le Gris
Grenache gris

Rosé



ALMA CERSIUS
Terra Patres
Syrah, cabernet
sauvignon
et merlot



ANNE DE JOYEUSE
Camas
Pinot noir



CALMEL & JOSEPH
L'Épicurieux
Petit verdot
et malbec



CALMEL & JOSEPH
Villa Blanche
Malbec



CAVE DE L'ORMARINE
Extrait de L'Ormarine
Cabernet-sauvignon
et merlot



CELLIER DES DEMOISELLES
Vieux carignan



DOMAINE CICERON
Jardin des
Vignes Rares
Grenache noir



DOMAINE BISCAIYE
Bis by
Biscaye
Pinot noir



DOMAINE DES MAELS
Le Guépier
d'Europe
Merlot



DOMAINELA BERGERADE
La Nuit d'Étang
Grenache noir,
syrah et marselan



DOMAINELA GRANGE
Terroir
Cabernet-
sauvignon



DOMAINELA PROVENQUIÈRE
Le Capiteux
Syrah et petit
verdot



DOMAINE LES YEUSES
La Soure
Merlot et
syrah



DOMAINE PÉRELLE
La Prade
Syrah et petit
verdot



DOMAINE SAINT JEAN DE LA CAVALERIE
Grande Réserve
Merlot et syrah



LES JAMELLES
Malbec



MAISON CASTEL
Grande Réserve
Merlot



MAS DES TOURELLES
Grenache noir



SERRE DE GUÉRY
L'Esprit d'Éloi
Petit verdot



VIGNOBLES PAULMAS
Réserve
Cabernet-
sauvignon

Ro



Le saviez-vous

Saison : si le foie gras est traditionnellement consommé au moment des fêtes, il est produit toute l'année.

Préparation : sortir du réfrigérateur 15 minutes avant dégustation. À conserver au frais après ouverture (0 °C à 4 °C) et à consommer rapidement.

Atouts nutritionnels : il est certes calorique, mais contient une bonne partie d'acides gras insaturés, qui favorisent le bon cholestérol. Il est aussi bien doté en vitamine D.

Prix : de 65 € à 110 € le kilo, en fonction du type de foie gras, du mode de cuisson et de l'assaisonnement.

Si le gavage joue sur la qualité du produit, l'élevage, en amont, est tout aussi important.



Le foie gras français, quelle qualité !

Jérôme Lahorgue a la culture de la terre dans le sang : il est la troisième génération d'agriculteurs dans sa famille. Depuis 2014, il élève et gave des canards avec Aurélie, sa femme, à Arrosès, dans les Pyrénées-Atlantiques. Une activité que tous deux exercent avec passion et dévouement.
Par Marine Couturier

Marmiton : QUEL ÂGE ONT LES CANARDS À LEUR ARRIVÉE DANS VOTRE EXPLOITATION ?

Jérôme Lahorgue : Nous recevons les canetons très rapidement après leur éclosion, à 1 jour, par bande de 3 145 très exactement. Comme les nouveau-nés, ils ont besoin de chaleur et sont immédiatement placés dans un bâtiment de 400 m² chauffé à 30 °C, quelle que soit la saison. Nous baissions ensuite progressivement la température de 1 °C par jour, sans descendre en dessous de 12 °C en hiver.

À partir de 1 mois, ils peuvent sortir librement sur le parcours enherbé de 10 000 m², où ils évoluent jusqu'à ce qu'arrive le moment du gavage, à partir de 81 jours.

DE QUOI EST COMPOSÉE LEUR ALIMENTATION ?

J. L. : Ils ont de l'eau et de la nourriture à disposition et à volonté dès le premier jour. L'alimentation est d'abord composée d'un mélange de maïs, de blé et de colza, puis on ajoute, à partir du 45^e jour, du maïs entier issu de l'exploitation, lequel est bon pour le jabot et le plumage de l'animal. Grâce à un moniteur, nous pouvons contrôler à chaque instant le poids des canards et la quantité d'eau qu'ils boivent, ce qui nous permet d'intervenir rapidement si l'on détecte un problème, comme le fait que les animaux se soient moins abreuvés que ce qu'ils auraient dû.

AVANT DE PASSER À L'ÉTAPE DU GAVAGE, LES CANARDS VOIENT LEUR RÉGIME ALIMENTAIRE ÉVOLUER. QU'EST-CE QUI CHANGE ?

J. L. : L'alimentation à volonté ne va pas au-delà de 56 jours, car nous devons ensuite les préparer à l'engraissement, trois semaines avant que celui-ci ne débute. À partir de ce moment-là, nous ne les nourrissons plus qu'une fois par jour afin qu'ils s'habituent à prendre des quantités importantes en une prise, et nous veillons à ce qu'ils boivent ensuite un demi-litre d'eau

dans les deux heures qui suivent le repas. Ce travail de préparation à la dilatation du jabot, la poche située à la base du cou qui permet à l'animal de stocker de la nourriture avant qu'elle ne passe dans l'estomac, est nécessaire pour que tout se passe bien quand on procède au gavage.

JUSTEMENT, DE QUELLE MANIÈRE SE FAIT LE GAVAGE ?

J. L. : En IGP, les canards sont gavés pendant dix jours au minimum, soit 20 repas. Pendant cette période, ils ne sont plus en liberté, mais restent dans un bâtiment à la température contrôlée (12 °C au minimum en hiver, 25 °C maximum en été) où ils sont placés par groupes de 21 dans des parcs au sol. Matin et soir, nous procédons au gavage en les nourrissant un par un d'une pâte constituée de maïs sec broyé. La quantité de nourriture augmente au fil des jours en fonction de ce qu'est capable d'ingurgiter le canard, et l'idée est d'avoir un foie d'environ 500 grammes à la fin de ce processus. D'ailleurs, si le gavage joue sur la qualité finale du produit, l'élevage en amont est tout aussi important.

QUE SE PASSE-T-IL UNE FOIS LE GAVAGE TERMINÉ ?

J. L. : Nous travaillons avec la coopérative Euralis, qui vient chercher nos canards pour les amener sur son site de production, à une vingtaine de kilomètres. Là, ils sont abattus, puis suit tout le processus de découpe et de transformation : escalope de foie gras, foie gras, bloc, magret, aiguillettes, manchons, confits... Ces produits sont notamment à retrouver sous la marque Maison Montfort dans la grande distribution. Comme nous avons aussi une petite activité traiteur, nous récupérons parfois les canards après abattage pour faire la transformation nous-mêmes, à la ferme.



Le chapon, *une volaille bien élevée*

Volaille festive par excellence, le chapon doit sa chair tendre et gourmande au patient travail des éleveurs. Profitez-en, car ce mets rare n'est vendu que pendant la période des fêtes de fin d'année. Par la rédaction



Les éleveurs font du poulet fermier toute l'année, et du chapon pour les fêtes », lance Sébastien Verdier, président de l'Association de promotion de la volaille française (APVF), pour expliquer l'appellation de volaille festive souvent donnée au chapon. On ne le trouve sur les étals que pendant le mois de décembre. Élevé au grand air, avec un plumage roux, noir ou blanc et des pattes jaunes, noires ou bleues, le chapon est un jeune mâle issu d'une croissance lente et castré avant l'âge de neuf semaines dans l'objectif de développer sa masse musculaire et grasseuse. C'est d'ailleurs pour cette raison qu'il n'est pas doté d'une crête rouge sur la tête, comme les autres coqs.

UNIQUEMENT EN DÉCEMBRE

À partir de mai, le chapon est élevé avec grand soin pendant 140 jours minimum, voire 150 jours lorsqu'il est doté d'un Label rouge, synonyme de qualité. Ce poulet est élevé en liberté dans un vaste parcours herbeux et ombragé. Il est nourri à au moins 75 % avec des céréales françaises. Comme pour les poulets, sa chair peut être blanche ou jaune, selon sa souche, mais aussi son alimentation (blé ou maïs). Deux à trois semaines avant son abattage, son alimentation est complétée par des produits laitiers pour apporter de la tendreté et du moelleux à sa chair. Le chapon est alors prêt pour les repas des fêtes de fin d'année. Et même s'il se trouve facilement chez les volaillers, bouchers, commerces de frais et grandes surfaces, il est recommandé de le réserver et de le consommer extra frais.

LA ROLLS DE BRESSE

Lors de sa réapparition sur le marché au milieu du XX^e siècle, le chapon devient une spécialité de la Bresse. Si son élevage se répand dans d'autres départements français, tels que l'Ain, la Saône-et-Loire et le Loiret, le chapon de Bresse est le seul à bénéficier d'une AOP. On le reconnaît facilement, car son corps est enveloppé dans un linge blanc, laissant seulement apparaître

un cou recouvert d'une couronne de longues plumes blanches. Engraissée pendant huit mois, contre cinq pour les autres chapons, c'est une volaille haut de gamme. Le chapon de pintade, lui, est une pintade ayant été soumise à la technique du chaponnage après treize semaines d'élevage. Plus gros qu'une pintade classique, il est néanmoins plus petit que le chapon. Sa chair est tout aussi tendre, savoureuse et parfumée.

UN CHOIX EN FONCTION DU NOMBRE D'INVITÉS

Pour bien choisir sa volaille, l'un des premiers critères est le nombre de convives que vous aurez à table. Autour de 3 kg, le chapon est parfait pour une dizaine de convives. Plus menu, le chapon de pintade pèse environ 2,2 kg et conviendra à une table de 6 à 8 invités.

Achetez-le entier, avec la tête, de manière à vous assurer qu'il ne possède pas de crête rouge. Si c'est le cas, c'est un « faux chapon » : il a été élevé de la même manière, mais la castration s'est mal déroulée. Sa chair sera plus ferme. La volaille doit également avoir un beau grain de peau et cette dernière doit être plutôt sèche. Il doit également avoir des cuisses bien rebondies. « En optant pour un chapon Label rouge, on est certain d'avoir un produit de très haute qualité », conseille Sébastien Verdier.

CÔTÉ CUISSON

Pour réussir sa cuisson, sortez-le du réfrigérateur au moins deux heures avant de le passer au four pour éviter un choc thermique. Le chapon sera ainsi à température ambiante et pourra dorer à l'extérieur tout en restant tendre à l'intérieur. Cette volaille authentique et traditionnelle a été élevée lentement, prenez le temps de la cuire avec une cuisson douce, de manière à laisser le temps à la graisse de fondre à travers la chair. La température idéale est de 150 °C. Comptez une heure de cuisson par kilo.



Une invention romaine

Les chapons, apparus en 162 avant Jésus-Christ, sont une invention des Romains. Pour contourner une loi interdisant la consommation de poules grasses afin d'économiser le grain, ces derniers se sont alors tournés vers de jeunes poulets qu'ils ont castrés de manière à les engraisser rapidement, la castration favorisant la prise de poids.



Les **5** astuces
d'Erwan
Ledru
pour des farces
à volaille surprenantes

Nouveau chef des Confidences, la table nichée au cœur de l'hôtel San Régis à Paris, Erwan Ledru propose une cuisine brute et généreuse. À l'occasion des fêtes, il nous livre ses secrets pour revisiter les farces à volaille. Par Émilie Jamgotchian.

1. UNE FARCE AUX HERBES EST TOUJOURS UNE BONNE IDÉE.

Pour cela, réalisez une farce fine avec autant de blanc de volaille que de lait et de crème. Ces derniers apporteront de la fermeté et de l'onctuosité à la préparation. Prenez 200 g de filets de poulet : enlevez bien la peau, s'il y en a, et les petits nerfs. Coupez-les en gros morceaux, assaisonnez-les avec du sel, du piment d'Espelette et une pointe de poivre. Dans un mixeur, placez d'abord la volaille, puis ajoutez le blanc d'œuf - l'ordre est très important ! Mixez assez longuement pour que la chair soit bien hachée. Intégrez ensuite le lait entier. Une fois que le mélange est bien homogène, incorporez la crème liquide (35 % MG) en veillant à ne pas trop mixer pour éviter qu'elle ne monte et ne tranche. Enfin, déposez-y des herbes fraîches ciselées : du persil, du cerfeuil, de l'estragon. Laissez reposer la farce pour 3 à 4 heures au frais afin que les herbes libèrent leur saveur. Utilisez-la ensuite sous la peau de vos volailles.

2. ON PEUT ÉGALEMENT CONCOCTER UNE FARCE FINE AUX CREVETTES BLACK TIGER,

que l'on trouve facilement en poissonnerie. Décortiquez les crevettes entières et récupérez la chair crue. Conservez les têtes et les carapaces pour en faire un jus : préparez pour cela une garniture aromatique avec des carottes, des tomates, du céleri branche. Faites revenir l'ensemble et déglacez-le au cognac. Faites-le réduire à feu très doux jusqu'à obtenir un jus très concentré, bien corsé. Ensuite, coupez la chair des crevettes dans leur largeur pour faire des médaillons pas trop épais. Incorporez-les crus dans la farce fine et ajoutez le jus refroidi. Ce dernier va donner une super couleur à la farce et apporter beaucoup de goût. Les morceaux de crevette vont cuire doucement à l'étouffée et ramèneront de la texture. Pour un plat encore plus festif, la recette se décline avec du homard, en suivant le même procédé.

3. IL EST TOUT À FAIT POSSIBLE D'AVOIR UNE FARCE VÉGÉTALE

en utilisant un œuf entier pour lier les légumes. En hiver, les légumes-racines fonctionnent bien car ils ont beaucoup de goût : panais, topinambour, céleri-rave... Commencez par faire une jolie brunoise, c'est-à-dire des cubes de légumes réguliers, en quantité généreuse. Faites-les légèrement suer à la poêle pour qu'ils perdent leur eau de végétation, mais sans trop les cuire. L'idéal, c'est d'avoir des légumes juste tombés, encore un peu croquants. Égouttez-les et faites-les ensuite sécher sur du papier absorbant pour retirer l'excès d'humidité. Si vous ne souhaitez pas de viande, rajoutez-y simplement un œuf battu, qui va fixer les légumes à la cuisson. Ou sinon, ajoutez-y une petite quantité de farce fine, qui liera également les légumes.

4. ON PEUT IMAGINER UNE FARCE FAÇON THANKSGIVING,

avec une touche orientale. Pour cela, il faut réaliser une farce fine avec des marrons, des abricots secs, quelques pistaches ou noisettes et une pointe de gingembre. Pour apporter un peu de fraîcheur, vous pouvez ajouter un peu d'herbes ciselées comme de l'estragon. Côté proportions, tout est une question d'équilibre : comptez idéalement 60 % de marrons, 20 % d'abricots, 15 % de gingembre et 5 % d'herbes. Taillez d'abord tous les ingrédients au couteau en petits morceaux réguliers. Mélangez le tout à une petite quantité de farce fine, toujours dans l'idée d'avoir beaucoup de garniture. Glissez ensuite délicatement un doigt entre la peau et la chair de la volaille entière et déposez la farce fine sous la peau. Vous aurez une superbe cuisson !

5. ENFIN, ON PEUT ENVISAGER DE FAIRE UNE FARCE FINE AU POISSON

en remplaçant 60 % de la volaille par du poisson blanc type cabillaud. C'est un poisson idéal car il est peu cher et facile à trouver. Toutefois, il faut quand même garder un peu de viande pour conserver le côté texturé, mais si vous voulez une farce sans viande,

rajoutez-y de l'œuf. L'association avec le chorizo fonctionne particulièrement bien. Coupez-le en petits cubes puis faites-le revenir dans une poêle pour retirer l'excès d'huile. Vous pouvez également faire une farce façon paella, en mélangeant du chorizo et des moules décortiquées coupées en deux. Les petits morceaux de moules jaunes et les dés de chorizo rouges apportent du contraste à la farce, pour un rendu visuel très joli.



**CONFIDENCES POUR
CONFIDENCES...
ABRITÉ PAR
UNE IMPOSANTE
ET MAJESTUEUSE
VERRIÈRE, LE
RESTAURANT LES
CONFIDENCES
EST UNE ADRESSE
CONFIDENTIELLE
AU CŒUR DU CÉLÈBRE
« TRIANGLE D'OR »
REGROUPANT LES BEAUX
HÔTELS DE LA CAPITALE.
CETTE TABLE INTIMISTE
ET ROMANTIQUE
PROPOSE UNE CARTE
RÉCONFORTANTE QUI
FAIT LA PART BELLE AUX
VRAIS GOÛTS ET AUX
PRODUITS DE SAISON.
LORS DU DÎNER, IL EST
POSSIBLE DE COMPOSER
SON REPAS ET
DE CHOISIR SA PROTÉINE
D'UN CÔTÉ ET SES
ACCOMPAGNEMENTS
DE L'AUTRE.**

Crackers pécan parmesan au poulet et au brie

30 MIN
Préparation

20 MIN
Cuisson

1H
Réfrigération

POUR
20 pièces

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
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. Avec 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 Passez à la cuisson des crackers. Préchauffez le four à 160 °C. Détendez le jaune d'œuf avec 1 cuillerée à soupe d'eau froide. Badigeonnez-en les disques de pâte à l'aide d'un pinceau. Enfournez-les pour 20 minutes, en surveillant bien leur coloration. Les crackers doivent être dorés et croustillants. Laissez-les complètement refroidir à la sortie du four.

5 Finalisez la recette. Garnissez les crackers pécan parmesan de miettes de poulet et d'une petite tranche de brie.

6 Servez. Au dernier moment, ajoutez une petite touche de gelée de groseille sur les crackers et 1 pluche de basilic.

ASTUCE
Pour encore plus de gourmandise, passez légèrement sous le gril du four les crackers garnis de poulet et de brie pour faire tiédir le tout et fondre le fromage.



VARIANTE
 Vous n'aimez pas le porto ? Cette recette sera tout aussi délicieuse avec un vin blanc sucré, comme le sauternes ou le loupjac.

Foie gras au cacao

30 MIN | **5 MIN**
 Préparation | Cuisson

1 NUIT + 2 H | **POUR**
 Réfrigération | 4 personnes

1 foie frais de canard (environ 500 g) déveiné / 10 cl de porto / ½ noix de muscade / 8 g de sel fin / 3 g de sucre semoule / 1 c. à soupe de cacao

- 1 Préparez la marinade.** La veille, mélangez le sucre, le sel et la muscade, puis coupez votre foie en tronçons de 2 cm. Assaisonnez avec le mélange réparti sur les deux faces. Ajoutez le porto, filmez et réservez au réfrigérateur toute la nuit.
- 2 Poêlez le foie gras.** Le lendemain, dans une poêle chaude sans matière grasse, saisissez les morceaux de foie mariné 2 à 3 minutes de chaque côté. Ils doivent avoir une belle coloration. Laissez refroidir sur une grille pour ne pas avoir de surplus de gras, puis saupoudrez de cacao.
- 3 Assemblez.** Formez un boudin avec les morceaux en les entourant de papier alimentaire, puis faites une ballotine bien serrée. Réservez au réfrigérateur minimum 2 heures. Retirez le papier et dégustez.



Velouté de marron et copeaux de foie gras

15 MIN | **25 MIN** | **POUR**
 Préparation | Cuisson | 8 personnes

80 g de foie gras mi-cuit / 2 échalotes / 2 feuilles de laurier / 10 cl de crème liquide / 10 g de beurre / 500 g de châtaignes cuites et pelées au naturel / 1 pincée de noix de muscade / Sel et poivre du moulin

- 1 Préparez le velouté.** Pelez et émincez les échalotes, puis faites-les fondre dans une cocotte avec le beurre. Ajoutez les châtaignes et couvrez d'eau à peine plus qu'à hauteur. Ajoutez les feuilles de laurier, la muscade, salez et faites mijoter pendant environ 20 minutes.
- 2 Mixez.** Retirez les feuilles de laurier. Mixez finement le velouté avec un mixeur plongeant en ajoutant la crème liquide. Si votre velouté est un peu trop épais, ajoutez un peu d'eau pour obtenir la bonne consistance.
- 3 Finalisez.** Coupez le foie gras en très fines lamelles. Servez le velouté bien chaud avec des copeaux de foie gras posés dessus au tout dernier moment et donnez un tour de moulin à poivre.

Sucettes de minitourte façon canard à l'orange

30 MIN | **35 MIN**
Préparation | Cuisson

POUR
16 pièces

500 g de saucisses de canard
1 orange non traitée / 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 / 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, puis 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 fariné et pétrissez pour qu'elle soit élastique. Abaissez-la sur une épaisseur de 3 mm. À l'aide d'emporte-pièces, découpez-en la moitié en disques de 5 cm 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, 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-en les tourtes. Enfournez pour 30 minutes en surveillant la coloration. Les tourtes doivent être bien dorées et croustillantes. Laissez tiédir avant de servir.



ASTUCE

Au centre de la moitié des disques, découpez des étoiles à l'aide d'un emporte-pièce. Apposez ces formes sur l'autre moitié des disques avant de dorer à l'œuf.



VARIANTE

Vous pouvez réaliser des motifs sur l'abaisse du dessus à l'aide de la pointe d'un couteau, une fois que vous avez disposé la dorure.

Étoile feuilletée aux poireaux, bacon et brocciu

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

200g de bacon / 2 blancs de poireaux / 1 œuf / 1 jaune d'œuf / 250g de brocciu / 15g de beurre
500g de pâte feuilletée / ½ c. à café de noix de muscade râpée / Sel et poivre

- 1 Préparez les garnitures.** Coupez le bacon en lardons. Taillez les poireaux en deux dans la longueur, puis émincez-les. Faites-les suer dans une sauteuse avec le beurre et le bacon pendant 5 minutes. Salez et poivrez. Ajoutez 3 cuillerées à soupe d'eau et couvrez, faites cuire sur feu doux à l'étuvée pendant 10 minutes, puis sans couvercle pour faire évaporer l'eau de cuisson. Laissez refroidir. Fouettez le brocciu avec l'œuf entier et la noix de muscade.
- 2 Préparez la pâte.** Divisez-la en 2 pâtons de 300 g et de 200 g. Étalez le plus gros au rouleau à pâtisserie en un grand disque sur une feuille de papier cuisson. Recoupez ce disque à l'aide d'un cercle à tourte ou un plat renversé de manière à ce qu'il fasse exactement 30 cm de diamètre. Reproduisez cette opération avec le second pâton pour obtenir un disque de 20 cm de diamètre.
- 3 Façonnez les étoiles.** Apposez sur le plus grand disque un cercle de 22 cm bien au centre. Coupez 8 rayons vers l'extérieur en partant du cercle. Vous obtenez alors 8 parts, recoupez chacune d'elles en quatre. Répétez le principe de cette opération avec le petit disque, en lui apposant au centre un cercle de 10 cm.
- 4 Procédez au montage.** Préchauffez le four à 210 °C. Transférez la grande étoile avec son papier sur la plaque du four. Répartissez les poireaux et le bacon sur toute la surface, à 2 cm des bords. Recouvrez du brocciu en lissant le dessus. Apposez la petite abaisse par-dessus en faisant vriller à chaque fois les 4 parties de ses 8 branches, en les tressant vers l'intérieur pour former 1 étoile. Faites de même avec les 8 parties de la grande abaisse, tout en y incluant les branches de la petite étoile centrale.
- 5 Finalisez.** Détendez le jaune d'œuf avec 1 cuillerée à soupe d'eau froide et badigeonnez-en la pâte. Enfournes pour 5 minutes puis réduisez la température à 180 °C. Laissez cuire encore 25 minutes.

Miniburger de restes de rôti de bœuf, patates et haricots verts

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

500 g de rôti de bœuf froid
600 g de pommes de terre
cuites à l'eau / 200 g de
haricots verts cuits à l'eau

2 oignons cébettes

50 g de roquette

2 c. à soupe de skyr nature

4 petits pains burger ou buns

2 c. à soupe de mayonnaise

2 c. à soupe de vinaigre de riz

2 c. à soupe d'huile de noix

1 c. à soupe de câpres

1 c. à café de moutarde de Dijon

Sel et poivre du moulin

1 Préparez les légumes.

Coupez les haricots verts en tronçons. Pelez et émincez les oignons. Rincez et essorez la roquette. Égouttez les câpres. Pelez les pommes de terre et coupez-les en rondelles.

2 Préparez l'assaisonnement.

Fouettez le skyr avec la mayonnaise et la moutarde. Incorporez l'huile et le vinaigre, salez et poivrez. Incorporez les pommes de terre, les haricots verts et les oignons. Mélangez bien, puis ajoutez les câpres et la roquette.

3 Préparez la viande.

Coupez le rôti en très fines tranches avec un couteau électrique ou un très bon couteau éminceur.

4 Finalisez et dressez.

Coupez les pains en deux transversalement. Garnissez les bases de salade de pomme de terre, répartissez les fines tranches de bœuf et complétez encore de salade avant de refermer les pains.



ASTUCE

Cette recette antigaspi de lendemain de fête est aussi pratique que réconfortante. N'hésitez pas à l'adapter selon la viande qu'il vous reste (effiloché de volaille, tranches de gigot ou de rôti de veau). 1 c. à soupe de raifort peut remplacer la moutarde.

Profiteroles aux deux foies gras

20 MIN | **35 MIN**
Préparation | Cuisson

POUR 4 personnes

200 g de foie gras frais / 200 g de foie gras mi-cuit / 200 g de pleurotes ou autres / 4 brins de ciboulette / 50 g de beurre / 12 minichoux à garnir / 25 cl de fond brun clair / Cognac / Baies roses / Sel et poivre

- 1 Garnissez les minichoux.** Réservez 50 g de foie gras mi-cuit puis, avec le reste, garnissez les minichoux. Placez au frais.
- 2 Préparez les pleurotes.** Nettoyez-les puis émincez-les. Dans une poêle antiadhésive, faites-les sauter jusqu'à ce qu'elles perlent. Égouttez-les et réservez-les ainsi que le jus de cuisson à part.
- 3 Préparez le foie gras frais.** Détaillez le foie gras en petits morceaux, salez, poivrez et ajoutez 4 gouttes de cognac. Dans une poêle antiadhésive propre, faites-les poêler 1 minute de tous côtés, puis répartissez-les dans les cuillères apéritives. Déglacez la poêle au cognac, ajoutez le fond brun ainsi que le jus de champignon et le foie mi-cuit réservés. Laissez réduire. Montez au beurre et incorporez les pleurotes.
- 4 Dressez.** Dans chaque cuillère apéritive, surmontez le foie gras poêlé d'un minichou. Nappez de sauce aux pleurotes et parsemez de ciboulette ciselée et de baies roses.



Pommes et figues poêlées, chantilly de foie gras

25 MIN | **10 MIN** | **POUR**
Préparation | Cuisson | 6 personnes

6 pommes à chair ferme / 8 figues fraîches ou 5 figues moelleuses / 1 citron / 30 g de beurre / 70 g de cassonade / **Pour la chantilly :** 200 g de foie gras mi-cuit / 25 cl de crème entière / 3 c. à soupe de cidre brut / 1 c. à soupe de miel / Sel et poivre

- 1 Préparez le foie gras.** Coupez le foie gras en petits morceaux. Mixez-les avec 10 cl de crème, le cidre, le miel, du sel et du poivre. Montez le reste de crème en chantilly avec un peu de sel. Incorporez-la délicatement à la crème de foie gras. Réservez au frais.
- 2 Préparez les fruits.** Coupez la chair des figues et des pommes en dés. Chauffez le beurre sur feu moyen et

faites-y revenir les dés de pomme 5 minutes. Ajoutez les dés de figue, le jus de citron et la cassonade. Poursuivez la cuisson 5 minutes. Répartissez les fruits dans les verrines, en ajoutant un peu de jus rendu. Laissez refroidir.

- 3 Finalisez.** Versez la chantilly de foie gras dans une poche à douille, et déposez un beau dôme de chantilly sur chaque verrine.

Roulés jambon pesto

5 MIN | **25 MIN**
Préparation | Cuisson

POUR 4 personnes

3 tranches de jambon blanc
1 œuf / 1 pâte feuilletée
rectangulaire / 50g de pesto
verte / 1 poignée de pistaches

- 1 Préparez les roulés.**
Préchauffez le four à 200 °C.
Déroulez la pâte feuilletée.
Tartinez-la de pesto.
Déposez le jambon. Roulez
la pâte sur elle-même pour
faire un long boudin, puis
découpez-le en tronçons.
Badigeonnez-les d'œuf battu.
Décorez avec les pistaches.
- 2 Passez en cuisson.**
Enfournez pour 25 minutes.
Servez chaud ou tiède.

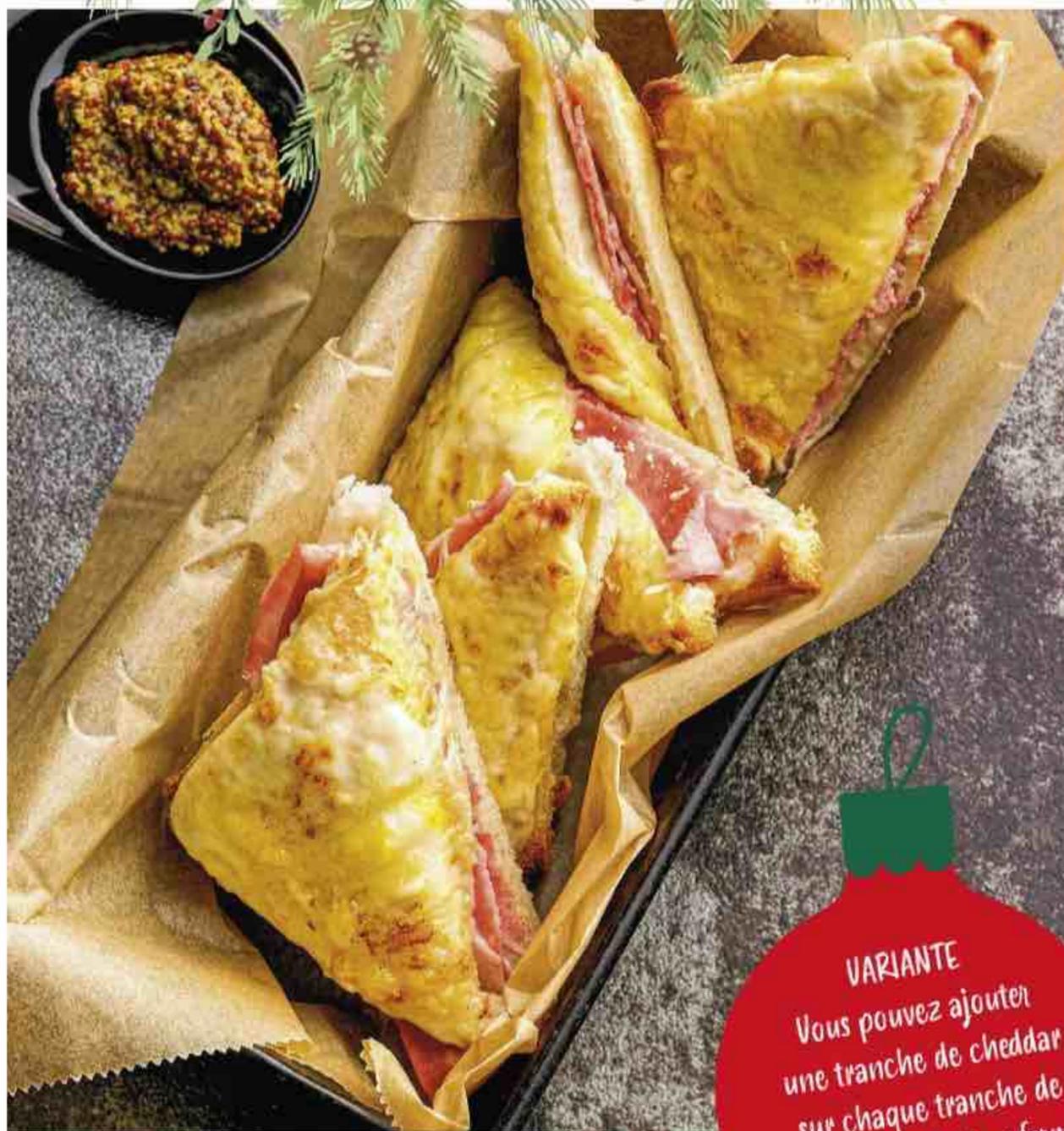
Petit gratin de chou-fleur à la pancetta et aux noix

20 MIN | **35 MIN**
Préparation | Cuisson

POUR
4 personnes

12 fines tranches de pancetta
1 chou-fleur / 40 cl de lait froid
200 g de pecorino / 20 g de beurre
50 g de cerneaux de noix
20 g de farine / Sel et poivre

- 1 Préparez le chou-fleur.** Taillez-le en fleurettes, plongez-les pour 20 minutes dans un faitout d'eau bouillante salée et égouttez-les.
- 2 Préparez la béchamel.** Faites crépiter le beurre dans une casserole. Versez la farine en pluie en fouettant jusqu'à la formation d'un roux. Détendez-le au fur et à mesure en incorporant le lait froid, toujours en fouettant. Râpez le pecorino et ajoutez-en la moitié. Salez et poivrez.
- 3 Préparez la garniture.** Taillez la pancetta en morceaux et faites-les griller dans une poêle à sec.
- 4 Assemblez.** Préchauffez le four à 200 °C. Répartissez le chou-fleur dans quatre cassolettes. Nappez-le de sauce Béchamel. Parsemez de pancetta grillée et répartissez le reste de pecorino sur le dessus. Enfournes pour environ 15 minutes, jusqu'à ce que les gratins soient bien dorés.
- 5 Dressez.** Parsemez les gratins de noix et servez bien chaud.



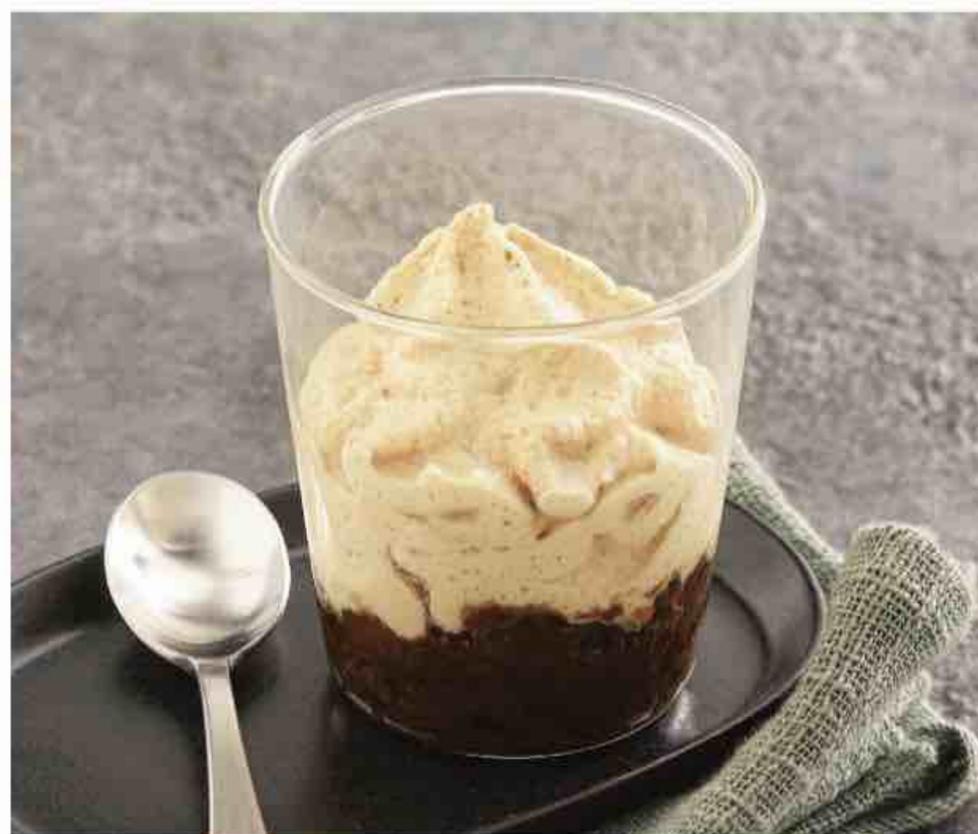
Croque-monsieur

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

4 belles tranches de jambon blanc / 250 g de gouda jeune
20 g de beurre mou / 30 cl de lait / 20 g de farine / 8 tranches
de pain de mie / 1 c. à soupe de moutarde en grains
2 pincées de noix de muscade / Sel et poivre 5 baies

- 1 Préparez les ingrédients.** Retirez la couenne du jambon. Râpez le fromage.
- 2 Préparez la béchamel.** Faites crépiter le beurre dans une casserole et versez la farine d'un coup en fouettant. Détendez le roux obtenu en versant peu à peu le lait, toujours en fouettant et en veillant à ce qu'il s'intègre bien entre chaque adjonction. Salez et poivrez. Ajoutez la noix de muscade et la moitié du fromage dans la sauce, mélangez bien.
- 3 Préparez la cuisson finale.** Préchauffez le four à 180 °C.
- Tartinez de moutarde les tranches de pain sur une face.
- 4 Procédez au montage.** Répartissez le jambon sur la moitié du pain tartinée de moutarde et refermez avec le reste de pain, face tartinée contre le jambon. Placez les sandwiches sur une plaque à four chemisée de papier cuisson. Nappez-les de sauce Béchamel et parsemez du reste de fromage râpé.
- 5 Finalisez.** Enfournes pour 10 minutes ou jusqu'à ce que les croque-monsieur soient bien gratinés. Coupez-les en deux en diagonale et servez.

VARIANTE
Vous pouvez ajouter une tranche de cheddar sur chaque tranche de jambon avant de refermer les sandwiches.



Émulsion de foie gras et compote d'oignon à l'aigre-douce

30 MIN Préparation | **50 MIN** Cuisson | **2 H** Réfrigération | **POUR 6 personnes**

Pour l'émulsion de foie gras: 200 g de foie gras mi-cuit / 40 cl de crème liquide entière / Sel et poivre

Pour la compote d'oignon: 4 oignons rouges / 10 cl de vinaigre de vin / 5 cl de vinaigre balsamique / 50 g de cassonade / 1 clou de girofle / 1 étoile de badiane / 2 c. à soupe d'huile de tournesol

- 1 Préparez la compote d'oignon.** Pelez et émincez les oignons. Mettez-les dans une casserole avec l'huile et faites-les revenir pendant 5 minutes sur feu moyen sans coloration. Ajoutez la cassonade, le vinaigre de vin, le vinaigre balsamique et les épices. Portez à ébullition et laissez cuire pendant 40 minutes sur feu très doux. Laissez refroidir.
- 2 Préparez l'émulsion de foie gras.** Portez la crème à ébullition dans une petite casserole. Ajoutez le foie gras coupé en dés et laissez-les fondre 5 minutes. Salez et poivrez. Mixez la préparation au mixeur plongeant, puis filtrez-la.
- 3 Finalisez.** Versez la crème de foie gras dans un siphon. Vissez une cartouche de gaz. Réservez le siphon pendant au moins 2 heures au réfrigérateur en position couchée. Au moment de servir, dressez un peu de compote d'oignon dans les verrines. Mettez le siphon la tête en bas, dressez une belle volute d'émulsion de foie gras dans chaque verrine et servez.

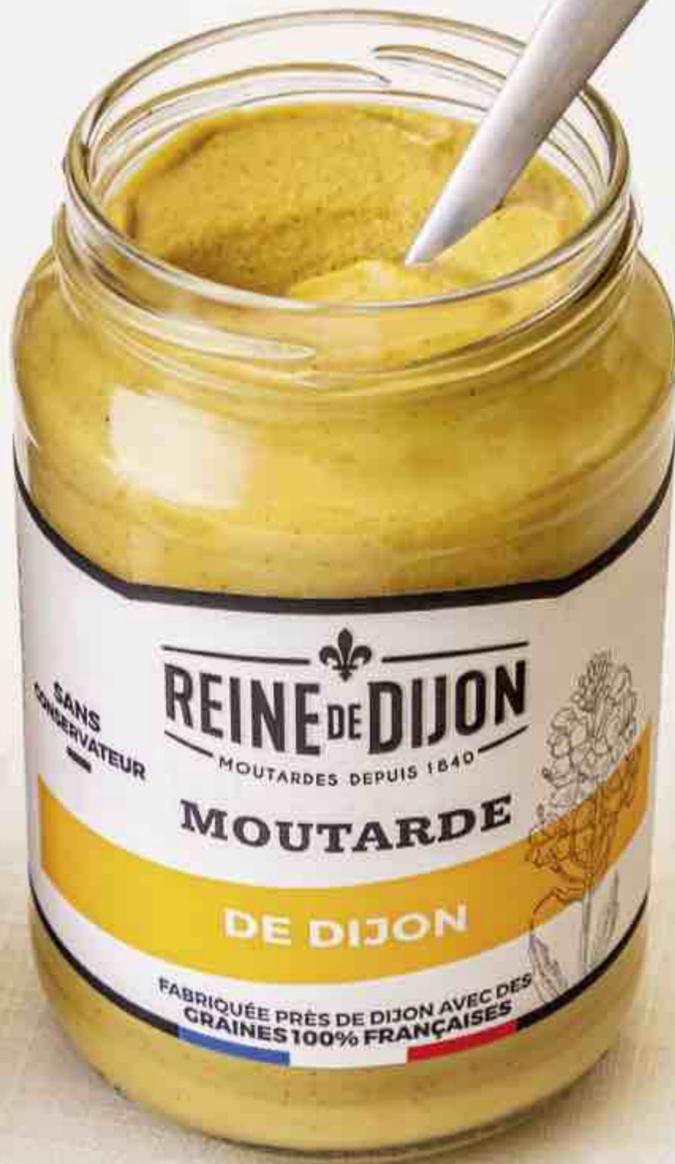
Velouté de champignons au foie gras

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

1 terrine de foie gras de 90 g / 600 g de champignons bruns / 2 brins de persil plat / 30 cl de crème épaisse entière / 50 g de beurre / 30 g de farine / 1 l de bouillon de volaille froid / 5 cl de cognac / Sel et poivre

- 1 Préparez les champignons.** Lavez-les et séchez-les, puis coupez-les en morceaux. Faites-les suer dans une sauteuse avec 20 g de beurre pendant 10 minutes environ, jusqu'à ce qu'ils soient bien fondus et dorés. Salez et poivrez. Déglacez avec le cognac et faites flamber. Laissez réduire puis réservez.
- 2 Préparez le velouté.** Faites crépiter le reste de beurre dans une casserole, puis versez la farine en fouettant. Détendez le roux obtenu en incorporant peu à peu des louches de bouillon froid, toujours en fouettant.
- 3 Assemblez.** Mixez les champignons sautés avec le velouté et rectifiez l'assaisonnement. Versez dans une casserole pour réchauffer.
- 4 Préparez le foie gras.** Retirez la graisse du foie gras et coupez-le en gros copeaux ou en fines tranches. Réservez au frais.
- 5 Finalisez.** Répartissez le velouté de champignons bien chaud dans des petits ramequins. Ajoutez 1 petite cuillerée à soupe de crème et des copeaux de foie gras. Poivrez, décorez d'une pluche de persil et servez.





185 ANS

REINE DE DIJON

MOUTARDES DEPUIS 1840



Petite tourte au foie de volaille, marrons et champignons

40 MIN | **1H** | **POUR**
Préparation | Cuisson | 6 personnes

500 g de foies de volaille / 400 g de champignons mélangés surgelés / 1 échalote / ½ botte de persil plat / ½ botte de ciboulette / 1 œuf / 20 cl de crème liquide entière / 20 g de beurre / 150 g de marrons cuits au naturel / 5 cl de cognac / Sel et poivre / **Pour la pâte:** 1 œuf / 300 g de beurre / 750 g de farine / Sel

1 Préparez la farce. Faites suer l'échalote pelée et ciselée ainsi que les champignons dans une sauteuse avec le beurre, pendant 10 minutes. Salez et poivrez. Ajoutez les marrons grossièrement concassés, versez le cognac et faites-le bouillir avant de flamber. Mélangez encore 3 minutes. Laissez complètement refroidir avant de mélanger dans un cul-de-poule avec les foies de volaille recoupés en deux ou trois au besoin, la crème et l'œuf battu. Ajoutez le persil effeuillé et haché et la ciboulette ciselée. Salez et poivrez.

2 Préparez la pâte. Faites chauffer 33 cl d'eau dans une casserole, puis 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 bien élastique. Abaissez-la

sur une épaisseur de 3 mm au rouleau. À l'aide d'un emporte-pièce de 16 cm de diamètre, découpez 6 disques et détaillez encore 6 autres disques de 8 cm de diamètre.

3 Procédez au montage. Beurrez et farinez 6 moules à soufflés individuels et foncez-y les plus grands disques de pâte. Piquez le fond avec une fourchette. Répartissez la farce dedans. Recouvrez les tourtes avec les plus petits disques et soudez-les bord à bord avec la pâte inférieure. Avec la pointe d'un couteau, exercez une ouverture sur le dessus des tourtes en vissant pour former une cheminée circulaire régulière.

4 Passez à la cuisson. Préchauffez le four à 200 °C. Battez l'œuf et badigeonnez-en les tourtes avec un pinceau. Enfournez-les pour 45 minutes en surveillant la coloration. Les tourtes doivent être bien dorées et croustillantes. Laissez tiédir avant de servir.

TOUR DE MAIN

Avec les chutes de pâte, ornez les tourtes en réalisant de petits boudins que vous disposez sur les tourtes badigeonnées d'œuf. Badigeonnez aussi ces décorations d'œuf avant d'enfourner.

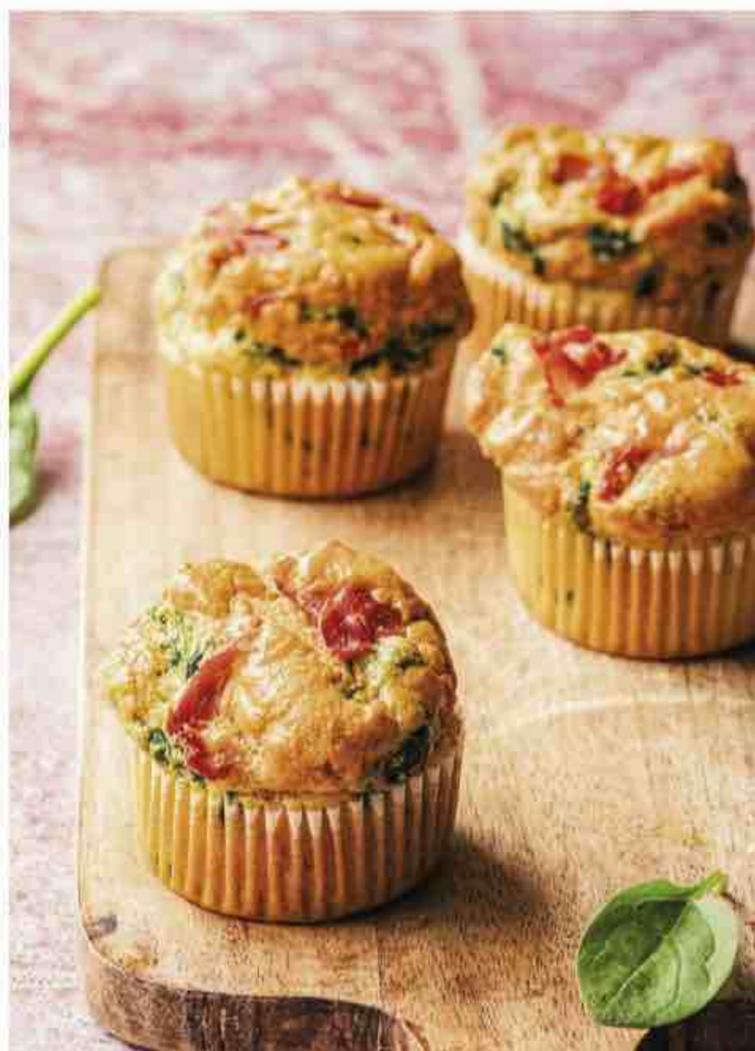
Muffin jambon épinards

10 MIN | **20 MIN**
Préparation | Cuisson

POUR
6 personnes

100 g de jambon cru / 100 g
de pousses d'épinards / 4 œufs
30 g de parmesan râpé / 125 g
de farine / 10 cl d'huile d'olive
1 sachet de levure chimique / Poivre

- 1 **Préchauffez le four à 180 °C.**
- 2 **Préparez les épinards.** Faites-les tomber dans une poêle avec 1 cuillerée à soupe d'huile d'olive.
- 3 **Préparez la pâte.** Mélangez la farine et la levure. Ajoutez les œufs, l'huile, le parmesan et du poivre. Coupez les tranches de jambon en petits morceaux et incorporez-les à la pâte avec les épinards.
- 4 **Finalisez.** Versez la préparation dans des caissettes en papier placées dans des moules à muffins. Enfournez pour 20 minutes.



Terrine de foie gras aux baies roses, porto et sel noir

20 MIN | **1H** | **3H+48H** | **POUR**
Préparation | Cuisson | Réfrigération | 8-12 personnes

1 foie gras de canard entier cru (env. 500-600 g) / 15 cl de porto rouge 20 ans d'âge / 1 c. à soupe de sel noir d'Hawaï / 2 c. à café de baies roses / 1/2 c. à café de sel fin / Poivre du moulin

- 1 **Préparez le foie gras.** Sortez-le du réfrigérateur et laissez-le à température ambiante pendant 1 heure. Ouvrez délicatement les lobes entre vos pouces, afin de pouvoir retirer le réseau veineux avec un petit couteau pointu. Étalez les morceaux brisés dans un large plat.
- 2 **Assaisonnez le foie gras.** Saupoudrez-le de sel fin, poivrez généreusement en donnant une dizaine de tours de moulin et arrosez de porto. Pilez la moitié des baies roses au mortier et ajoutez-les. Mélangez le tout délicatement avec les doigts. Placez au réfrigérateur pour au moins 1 heure.
- 3 **Procédez au montage.** Rangez les morceaux de foie gras dans une terrine en tassant bien entre chaque couche. Couvrez au contact de film alimentaire et exercez une pression en déposant un poids adapté par-dessus. Réservez 2 heures au réfrigérateur.
- 4 **Passez à la cuisson.** Préchauffez le four à 100 °C. Enfournez pour 1 heure en réduisant tout de suite la température à 70 °C. Laissez complètement refroidir à la sortie du four, puis couvrez la terrine et réservez-la au réfrigérateur pendant 48 à 72 heures.
- 5 **Finalisez.** Pilez au mortier le reste des baies roses. Étalez légèrement le foie gras sur des toasts de pain grillé encore tièdes. Parsemez de baies roses et d'un peu de sel noir.

Canapés de boudin blanc, abricots et amandes

20 MIN | **5 MIN** | **POUR**
Préparation | Cuisson | **20 pièces**

2 boudins blancs / 10 abricots secs et moelleux / 20 amandes mondées / 2 c. à soupe d'huile d'olive / Sel et poivre

- 1 Préparez les ingrédients.** Coupez les boudins en 20 tranches pas trop fines. Coupez les abricots en deux dans l'épaisseur. Broyez les amandes avec un rouleau à pâtisserie ou avec un pilon.
- 2 Passez en cuisson.** Faites dorer les tranches de boudin 2 minutes de chaque côté dans une
- 3 Assemblez.** Avec un pic en bois, faites tenir une tranche de boudin et une moitié d'abricot. Parsemez d'amandes concassées. Renouvelez l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients. Dégustez tiède ou froid à l'apéritif.

poêle avec l'huile d'olive. Salez et poivrez.





Couronne feuilletée farcie au poulet et au potiron rôti

40 MIN Préparation | **1H 10** Cuisson | **POUR 8-12 personnes**

4 escalopes de poulet / 500 g de potiron / 3 échalotes / 1 botte d'estragon / 2 feuilles de laurier / 1 jaune d'œuf / 750 g de pâte feuilletée / 125 g de tomates séchées à l'huile (+ 5 c. à soupe de leur huile) / 2 c. à soupe de farine pour étaler la pâte / 1 c. à soupe de graines de sésame blanc / 1 c. à soupe de graines de sésame noir / Sel et poivre

1 Faites rôtir le potiron. Préchauffez le four à 180 °C. Épépinez le potiron et coupez-le en cubes. Placez-les sur la plaque du four chemisée de papier cuisson. Ajoutez les échalotes pelées coupées en quatre et les feuilles de laurier. Arrosez avec l'huile des tomates séchées, salez et poivrez. Mélangez et enfournez pour 30 minutes. Laissez complètement refroidir à la sortie du four.

2 Préparez la pâte. Étalez-la au rouleau à pâtisserie sur une feuille de papier cuisson farinée pour former un rectangle de 45-50 cm de long et de 10-12 cm de large environ.

3 Finalisez la farce. Coupez le poulet en très petits cubes. Égouttez et hachez les tomates séchées. Effeuillez et hachez l'estragon, mélangez-le avec le poulet, salez et poivrez.

4 Assemblez. Garnissez la pâte sur un côté de sa longueur à 3 cm des bords. Commencez par y répartir le potiron froid avec les échalotes, puis les tomates séchées et les cubes de poulet. Rabattez l'autre côté de pâte sur cette farce en formant un boudin, soudez les bords du chausson ensemble. Rassemblez les 2 extrémités pour former une couronne régulière, tout en la glissant avec sa feuille de papier cuisson sur la plaque du four.

5 Faites cuire. Préchauffez le four à 200 °C. Détendez le jaune d'œuf avec 1 cuillerée à soupe d'eau froide. Badigeonnez-en toute la couronne. Parsemez de graines de sésame (blanc et noir) et enfournez pour 10 minutes. Réduisez la température à 180 °C. Laissez au four pour 30 minutes. Servez la couronne chaude.

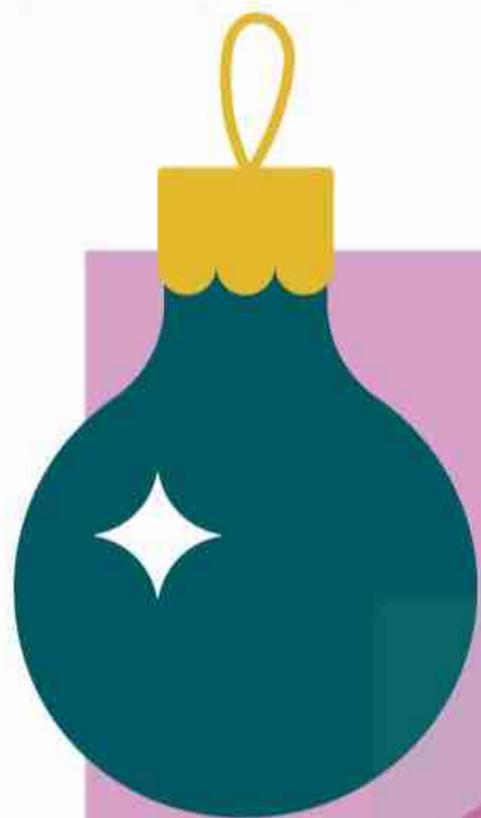
Pop cakes de pain d'épices et foie gras

20 MIN Préparation | **1H** Réfrigération
POUR 12 pop cakes

100 g de foie gras mi-cuit réservé à température ambiante
6 tranches de pain d'épices
30 g de noisettes concassées

- 1 Préparez les ingrédients.** Émiettez grossièrement les tranches de pain d'épices et mixez-les finement. Mettez la poudre de pain d'épices dans un saladier, ajoutez le foie gras coupé en morceaux et les noisettes concassées.
- 2 Assemblez.** Malaxez et formez des petites boules de la taille d'une noix. Placez-les au réfrigérateur 1 heure au minimum, jusqu'à ce qu'elles durcissent.
- 3 Dressez.** Au moment de servir, piquez-les sur des pics à cocktail et placez-les dans une verrine. Servez frais.

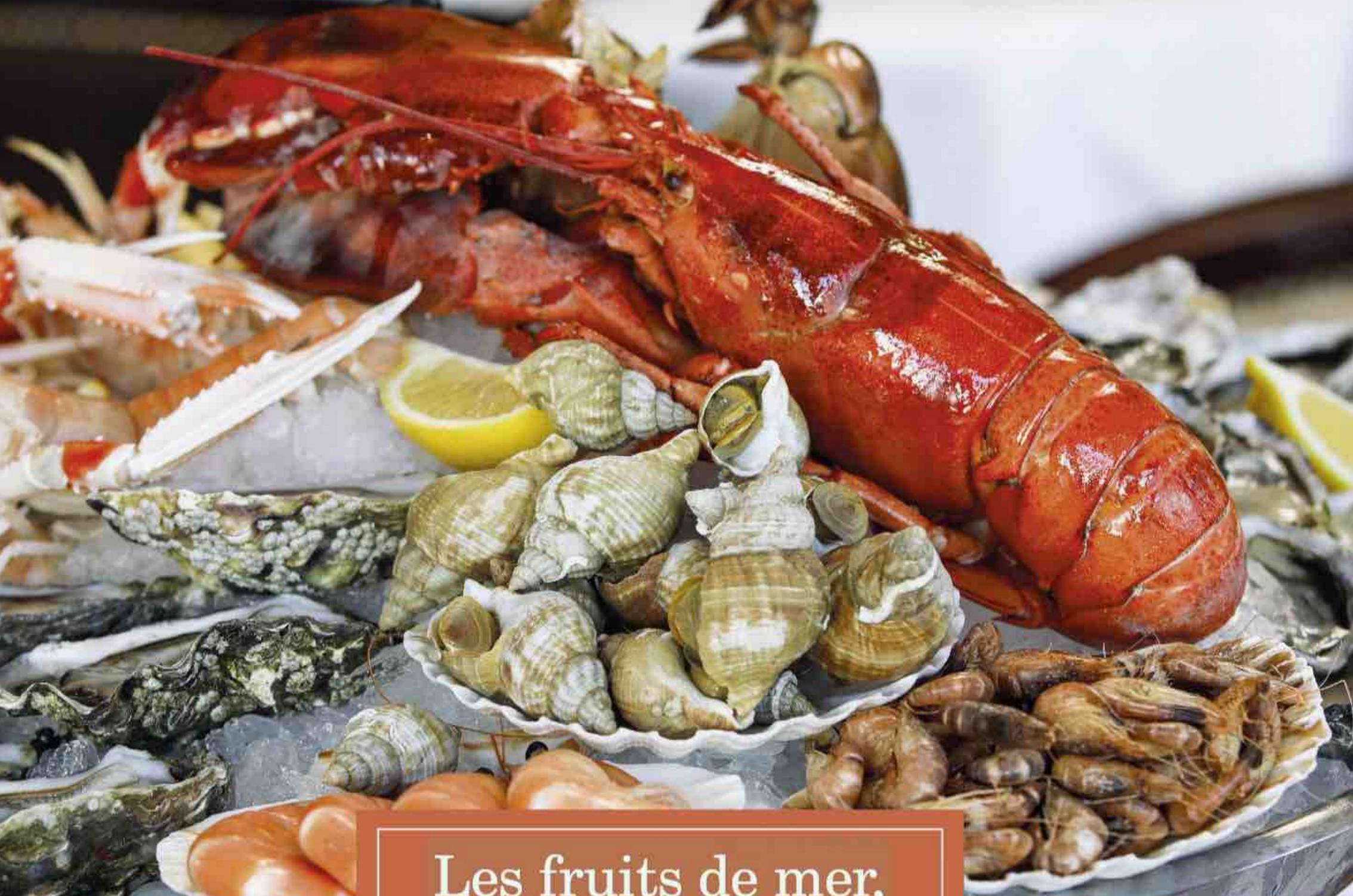




CÔTÉ MER

Pour les fêtes de fin d'année, osez les trésors de la mer ! Au menu ? Bonbons au saumon, mini-éclairs au thon, tartinade de saint-jacques au cidre, petits flans aux œufs de saumon, brochettes de langoustine... Des recettes raffinées qui vous mettront l'eau à la bouche. De quoi épater vos invités !





Les fruits de mer, une culture parisienne

Du repas d'affaire au souper après le spectacle, il existe une vraie tradition des fruits de mer à Paris. Iodez vos sorties avec ces établissements, qui vous permettent aussi d'emporter vos plateaux chez vous !

L'AUBERGE DAB

161, avenue Malakoff - Paris 16^e
Tel. [01 45 00 32 22](tel:0145003222) - Ouvert 7/7 jours
Service de 12h à 15h et de 19h à minuit
Service continu le week-end - Voiturier

CONGRÈS MAILLOT

80, avenue de la Grande Armée - Paris 17^e
Tel. [01 45 74 17 24](tel:0145741724) - Ouvert 7/7 jours
Service continu de 7h30 à minuit - Voiturier

CONGRÈS AUTEUIL

144, boulevard Exelmans - Paris 16^e
Tel. [01 46 51 15 75](tel:0146511575) - Ouvert 7/7 jours
Service continu de 8h00 à minuit - Voiturier

WEPLER

14, place de Clichy - Paris 18^e
Tel. [01 45 22 53 24](tel:0145225324) - Ouvert 7/7 jours
Service continu de 7h30 à minuit

SÉBILLON

20, av. Charles de Gaulle - 92200 Neuilly-sur-Seine
Tel. [01 46 24 71 31](tel:0146247131) - Ouvert 7/7 jours
Service de 12h à 15h et de 19h à 23h - Voiturier

L'EUROPÉEN

21 bis, boulevard Diderot - Paris 12^e
Tel. [01 43 43 99 70](tel:0143439970) - Ouvert 7/7 jours
Service continu de 7h30 à minuit

Cap sur la mer !

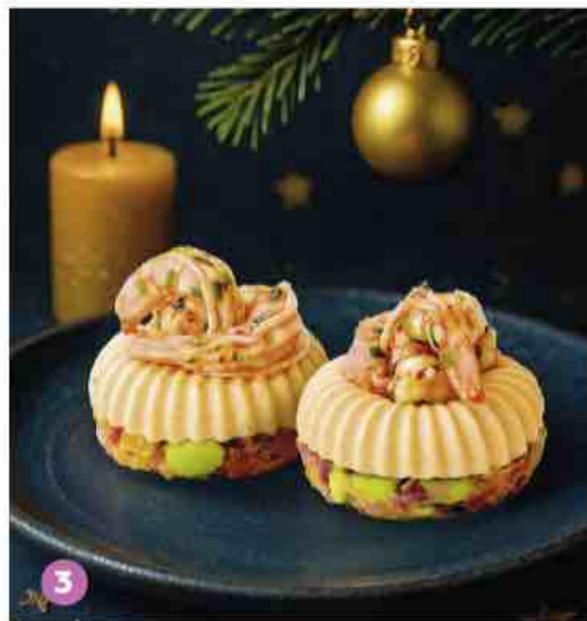
Gambas, homard, saumon fumé, noix de saint-jacques...
Cette sélection gourmande et festive de produits de la mer
va vous faire prendre le large ! Par Émilie Jamgotchian



1



2



3



4



5



6



7



8

1 Charcuterie de poisson. Réalisé artisanalement dans les Landes, ce produit signature est saumuré et fumé au bois de hêtre puis tranché finement, offrant un fondant incomparable. Ce thon rouge pêché localement est une alternative raffinée à la truite ou au saumon fumé, à déguster avec du beurre fondu, quelques gouttes de jus de citron ou une crème fouettée. **Lomo de thon rouge fumé, 19,80 € (100 g), Atelier d'Angresse.**

2 Saveurs bretonnes. Cette tartinade haut de gamme associe les noix de saint-jacques à du whisky breton au blé noir, un fin mélange entre accents marins et arômes chaleureux. Douces et crémeuses, ces rillettes sont parfaites pour surprendre vos invités. En édition limitée. **Rillettes de noix de saint-jacques au whisky breton, 7 € (100 g), Groix & Nature.**

3 Effet waouh. Assaisonnées à l'huile d'olive, au piment d'Espelette et à la ciboulette, ces gambas trônent sur un dôme composé d'un crémeux au homard et d'un tartare végétal. Une entrée fraîche et gourmande qui se veut aussi esthétique que goûteuse. Idéale pour les fêtes ! **Dômes aux gambas, 7,99 € (2 pièces, 2 x 80 g), Picard.**

4 Or noir. Star de la Maison nordique, ce caviar d'élevage 100 % français, issu de Sologne, est réputé pour ses qualités gustatives exceptionnelles, légèrement iodées et relevées de notes subtiles de noix et de noisette. La douceur de son grain brun doré sublime vos recettes. **Caviar de Sologne Oscietre impérial, 42 € (15 g), La Maison nordique.**

5 Ode à la Provence. Ces sardines sont préparées à la main, selon un savoir-faire traditionnel. Grillées et cuites au four afin de les rendre plus digestes, elles sont mélangées délicatement à de la tapenade noire, pour une explosion de saveurs méditerranéennes en bouche. Garanties sans friture. **Sardines à la tapenade noire, 7,25 € (115 g), Brémont & Fils.**

6 So chic. La recette classique du tarama se décline ici en une version raffinée au homard, qui apporte des nuances iodées. Elle est préparée à base d'œufs de cabillaud salés et fumés au bois de hêtre, et finement broyés. Un résultat généreux et crémeux, idéal à tartiner sur des toasts grillés ou des blinis maison. **Tarama au homard, 6,50 € (80 g), Dom Petroff.**

7 Spécialité nordique. Préparé à partir de filets de saumon d'Écosse, selon un savoir-faire traditionnel, ce gravlax est fumé et mariné longuement à l'aneth pour plus de moelleux. Il offre une texture fine et fondante en bouche portée par une saveur légèrement anisée. **Gravlax de saumon mariné à l'aneth, 16,90 € (5 tranches, 200 g), Sir Edward's.**

8 Original. Le saumon fumé s'invite dans cette savoureuse tartinade agrémentée de yaourt grec et parfumée à l'aneth et aux baies roses. Parfait pour une touche fraîcheur ! **Délice de saumon fumé - Aneth et baies roses, 2,39 € (120 g), Carrefour Extra.**

A dipper, à tartiner, à mélanger...

Pour vos fruits de mer
et fêtes de fin d'année

...Jamais sans mes Sauces Morin !!!



Tous les goûts du Sud-Ouest

135g de bonheur



Fabrication ET ingrédients origine France

Zéro additif, sans sulfite, sans résidus de pesticide, sans OGM, sans sucre,
ail du Tarn sans traitement anti-germinatif - Emballages 100% recyclables

Retrouvez nos sauces chez votre poissonnier
ou au rayon poissonnerie de votre supermarché

+ D'INFOS SUR LESSAUCESMORIN.COM



2000
2025
25 ans

Le caviar, trésor secret de la Sologne

Au sud d'Orléans, au cœur des étangs et forêts giboyeuses, se niche l'activité inattendue de Vincent et Patricia Hennequart. Leur pisciculture d'esturgeons produit plus de 3 tonnes de caviar par an. Réputé pour sa qualité, le caviar de Saint-Viâtre est mis en boîte et servi, via La Maison nordique, sur les meilleures tables... et pourquoi pas sur la vôtre? Par Ève Jusseaume



COMMENT EST NÉ CE TYPE DE PISCICULTURE ?

Ma sœur Patricia et moi avons repris l'entreprise familiale dans les années 1990. L'esturgeon baeri de Sibérie, qu'on élevait pour sa chair, s'est bien adapté chez nous. Puis, comme en Aquitaine, nous avons fait le pari du caviar, qui nécessite d'élever les poissons pendant 7 à 12 ans, sans rentrées d'argent. En 2007, nous avons vendu notre premier caviar par La Maison nordique, devenue notre distributeur et associé.

COMMENT SONT ÉLEVÉS LES ESTURGEONS ?

Il est impossible d'utiliser les étangs naturels, qui se vident l'été... Pour ne prendre aucun risque, nous avons construit des bassins de 1,5 à 3 hectares. On complète un peu l'alimentation, mais on n'emploie absolument aucun traitement, l'esturgeon est résistant. On a presque 60 000 baeri de tous les âges, et 10 000 osciètres. Les baeri pèsent de 8 à 10 kg à l'âge

de maturité. L'esturgeon osciètre, qui arrive au stade caviar entre 9 et 15 ans, pèse dans les 20 à 25 kg.

Y A-T-IL UN GOÛT TYPIQUE DU CAVIAR DE SOLOGNE ?

Le terroir, mais aussi les particularités de l'élevage, a une influence sur le goût. Chez nous, la densité de poisson est de 200 g par mètre cube, contre 50 kg par mètre cube dans l'élevage classique. Le caviar de Sologne est assez beurré, noiseté, peu salé, avec une certaine fermeté dans la texture. En mûrissant, un petit goût d'iode apparaît.

COMMENT PASSE-T-ON DU POISSON AU CAVIAR DANS SA BOÎTE EN MÉTAL ?

De septembre à mai, on vérifie la maturité des femelles de 7 à 12 ans à l'aide d'un échographe. Elles sont alors transférées dans un bassin d'eau de forage filtrée, très pure, pour un affinage de 3 à 4 semaines. On les sacrifie pour retirer en laboratoire

la roque qui contient les ovules – le vrai nom des œufs. Et rien n'est jeté : la chair est vendue pour en faire des filets de poisson fumé. Nous égrainons et rinçons plusieurs fois les œufs, puis on fait un salage léger, et un égouttage avant de le mettre en boîte. On ne mélange pas les œufs : chaque boîte correspond à une seule femelle. Le choix du sel de mine et son taux font partie de la typicité du caviar. Nous gardons secrète sa provenance...

LE CAVIAR PEUT-IL ÊTRE DÉGUSTÉ AUSSITÔT ?

Pour que le sel pénètre dans les grains, il faut à peu près 48 heures. Conservé à une température de 1 °C, le caviar évolue constamment dans la boîte à l'abri de l'air. Les opérations de tri et de tests sont faites dans les laboratoires de La Maison nordique, qui surveille leur maturation et reconditionne le caviar au meilleur moment. C'est pourquoi il vaut mieux déguster le caviar sans attendre après l'achat, 15 jours au plus. Ce que je préfère ? Avec un œuf de poule, ou juste une bonne baguette, accompagné d'un cheverny...

ON RETIENT

Plusieurs types de caviar

Deux variétés d'esturgeon en Sologne : le baeri, première espèce à s'acclimater à l'élevage, et l'osciètre, l'une des plus réputées.

Sa conservation

Dans sa boîte, dans la partie la plus froide du réfrigérateur, idéalement à 1°C.

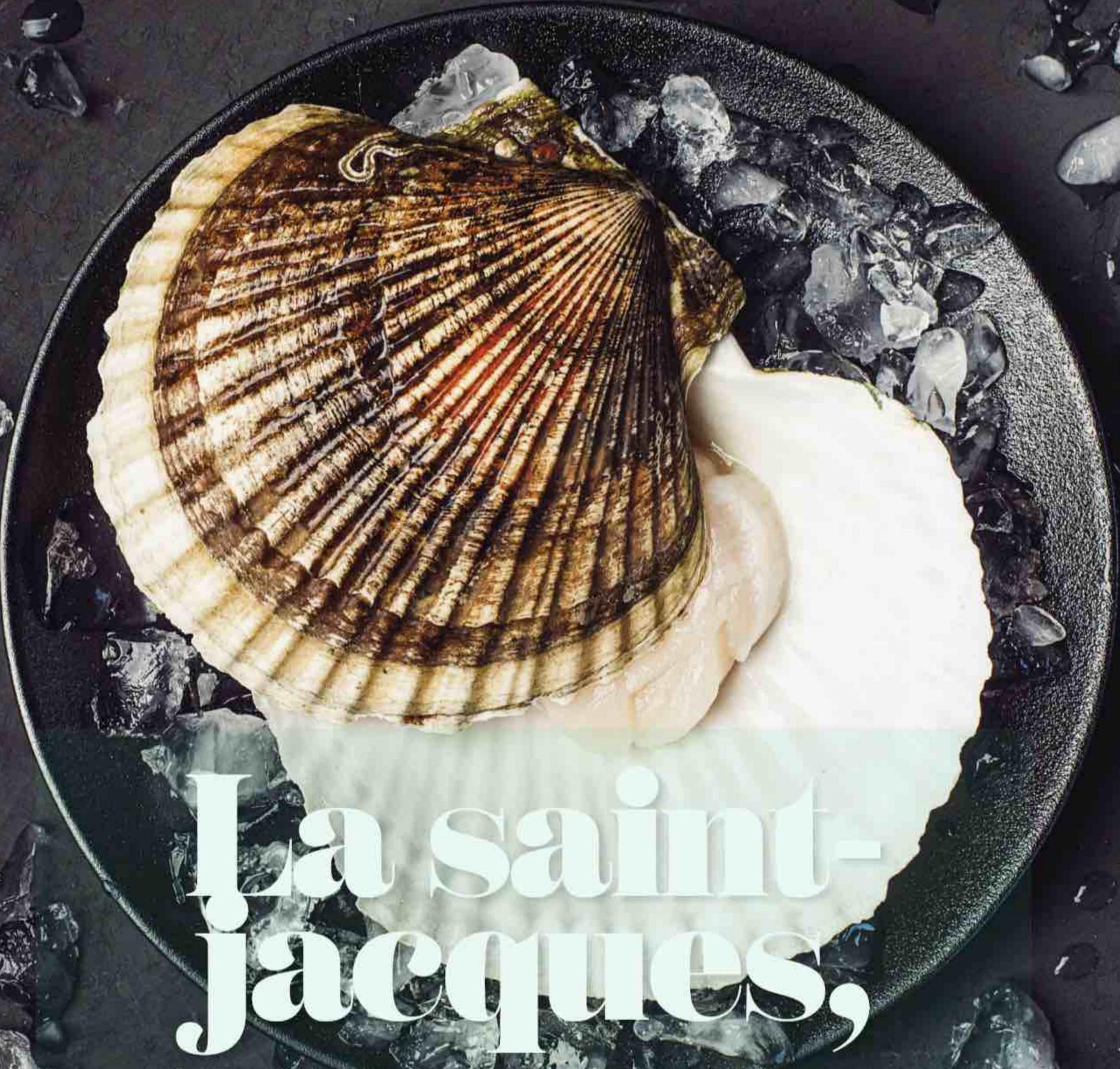
L'astuce de dégustation

Servir bien froid, et déguster nature ou avec un aliment neutre, comme une pomme de terre. Jamais de citron !

Éventuellement, une bonne crème épaisse, c'est tout !

Son prix

À partir de 66 € les 30 g à La Maison nordique.



La saint- jacques, *reine des coquillages*

Arrivée sur les étals depuis début octobre, elle fait craquer par sa délicatesse et sa chair au petit goût de noisette. Par Gwenaëlle Conraux



La coquille Saint-Jacques est un mollusque bivalve de la famille des pectinidés. Elle vit dans les fonds sablonneux des côtes bretonnes et normandes, et se nourrit de phytoplanctons. En France, elle a pour nom scientifique *Pecten maximus*. Nichés au creux de ses deux valves – l'une creuse et l'autre plate –, se cachent un muscle, appelé noix, et un croissant bicolore beige orangé, le corail.

UNE PÊCHE ARTISANALE

Il existe très peu d'élevages de *Pecten maximus* en France. Sa pêche artisanale est autorisée sur une période restreinte, d'octobre à mai, pour lui laisser le temps de se reproduire. Il faut attendre deux à trois ans avant que le mollusque n'atteigne sa maturité et la taille autorisée pour la pêche, entre 10,2 et 11 cm. Sa pêche est très réglementée. En baie de Saint-Brieuc, par exemple, les coquilliers ne peuvent pêcher que pendant 45 minutes deux fois par semaine, et dans la limite de 1,2 tonne par jour et par bateau.

LES « FAUSSES » SAINT-JACQUES

Attention à ne pas se faire abuser par l'appellation coquilles Saint-Jacques : depuis 1996, cette dénomination est permise pour toutes sortes de pétoncles, français ou pas, dès qu'ils sont transformés ou congelés. Lisez les étiquettes et regardez le nom scientifique qui se cache derrière les noix de saint-jacques du Canada (*Placopecten magellanicus*), celles du Chili (*Argopecten purpuratus*), celles de Chine (*Chlamys farreri*), ou même les amandes de mer et les vanneaux. Sans pour autant les boudier, il ne faut pas les payer au prix d'une coquille française. Le prix de la *Pecten maximus* entière fluctue au cours de la saison, de 4 € jusqu'à 9 € le kilo au moment des fêtes.

BIEN LA CHOISIR

Sur les étals des rayons marée ou des poissonneries, regardez l'étiquette. Elle doit comporter la dénomination, le nom scientifique (en latin), le mode de production (capture ou élevage), la zone de capture ou le pays d'élevage.



Le saviez-vous ?

La coquille est d'abord le symbole de Vénus, déesse de l'amour dans l'Antiquité. Elle n'est devenue l'emblème des pèlerins des chemins de Compostelle qu'au début du Moyen Âge, avec le culte lié à l'apôtre saint Jacques. Cousue sur le sac ou accrochée au bâton, elle protège le voyageur.

Vérifiez aussi que la noix n'a pas été gonflée avec de l'eau ou des additifs. Si c'est le cas, le pourcentage d'eau ajoutée doit être mentionné ainsi que la liste des additifs utilisés. Pour être certain de leur fraîcheur, achetez vos saint-jacques entières, vivantes et encore dans leur coquille. Si la coquille est ouverte, vérifiez qu'elle se ferme lorsque vous la touchez. Elle doit dégager une agréable odeur d'iode fraîche. La noix doit être ferme, brillante et de couleur nacrée. Évitez celles qui sont trop blanches (gorgées d'eau !), celles qui sont conservées en saumure ou posées directement sur la glace.

FRAÎCHEUR ABSOLUE

Les saint-jacques fraîches se consomment dans les 24 à 72 heures, après une conservation à plat à 4 °C au réfrigérateur. Si elles sont décoquillées, mettez-les sous film alimentaire et mangez-les dans les 48 heures. Pour les nettoyer, faites couler un filet d'eau et séchez-les bien. Ne les laissez surtout pas tremper, elles perdraient leur saveur. Ces mollusques se congèlent très bien, juste nettoyés, dans une boîte hermétique pleine de... lait ! Ils garderont toute leur saveur pendant six semaines. Pensez-y pour éviter les pics de prix au moment des fêtes.

Avec ou sans corail ?

Certains l'adorent, d'autres l'écartent de l'assiette sans ménagement et d'autres encore l'utilisent comme base de délicieuses sauces. Le corail est l'organe reproducteur de la coquille Saint-Jacques. Il se développe uniquement pendant la période de reproduction, entre mai et octobre. Bon à savoir : le corail des coquilles de la baie de Saint-Brieuc disparaît naturellement à l'automne.

Les **4** astuces de

Laurent Pourcelet

Pour bien cuisiner
le poisson

**Quelque 24 %
des Français
consomment du
poisson en moyenne
1,5 fois par semaine,
selon une étude
Kantar parue en
septembre 2024.
Rôti, cuit à basse
température, en
gravlax... pour le
préparer, Laurent
Pourcel, chef
à Montpellier, nous
livre ses conseils.
Par Laurie Fourcade**

CERTAINS POISSONS SONT DÉLICIEUX RÔTIS.

C'est le cas des poissons de roche, comme le rouget. Sa chair, très savoureuse, est délicate. Sa peau, particulièrement fragile, demande les plus grands soins pour une cuisson optimale. Dans une poêle ou sur un gril, posez un morceau de papier sulfurisé, graissez les filets de rouget avec un peu d'huile d'olive et faites-les cuir 2 à 3 minutes côté peau. Retournez-les délicatement et saisissez-les 30 secondes environ côté chair. Réservez sur une assiette, laissez les filets tiédir pour détendre les chairs. Assaisonnez de fleur de sel, d'un trait d'huile d'olive et d'un peu de jus de citron. Pour un poisson noble comme la sole, faites fondre du beurre, montez-le doucement en température pour qu'il devienne noisette. Farinez la sole et déposez-la dans la poêle. Faites-la cuire une dizaine de minutes (pour une sole de 400-500 g) et arrosez-la de beurre en cours de cuisson. Assaisonnez de jus de citron, d'une pincée de sel et dégustez.

POCHER UN POISSON À BASSE TEMPÉRATURE

permet de profiter de la chair fondante et savoureuse du loup, de la daurade ou du turbot, par exemple. Pour ce faire, faites chauffer un grand volume d'eau, ajoutez une gousse d'ail, du thym, du sel, éteignez le feu et plongez le poisson avec la peau. Laissez-le pocher pendant 4 à 6 minutes selon l'épaisseur. Retirez délicatement la peau et servez immédiatement.

PENSEZ ÉGALEMENT AU GRAVLAX EXPRESS

pour un poisson comme le thon. Cette préparation, très facile à réaliser, permet de profiter de la chair et de la saveur du poisson. Dans un plat, mélangez la même quantité de sucre en poudre et de sel. Recouvrez le steak de thon de ce mélange et laissez-le reposer 10 minutes. Puis rincez-le, essuyez-le avec un papier absorbant et tranchez-le en tataki. Accompagné d'une salade et de quelques suprêmes d'agrumes, c'est un régal.

ENFIN, LA CUISSON AU FOUR, À LA VAPEUR, À TRÈS BASSE TEMPÉRATURE

permet d'obtenir une chair juste cuite, fondante et de révéler toutes les saveurs du poisson. Cette cuisson se prête parfaitement au loup, à la daurade ou au bar. Déposez les filets dans un plat allant au four, salez et poivrez. Préchauffez le four à 60-70 °C et disposez un récipient d'eau chaude à l'intérieur. Enfournez et laissez cuire 10-15 minutes.



**Un poisson frais, ça se voit !
L'aspect est brillant, les yeux
sont vifs et les ouïes bien rouges.
Enfin, le côté du ventre ne
présente aucune meurtrissure.**



**IL RÉGNE COMME
UN DOUX PARFUM
DE MÉDITERRANÉE
DANS LES CUISINES DE
LAURENT ET JACQUES
POURCEL. CHEFS DU
RESTAURANT LE JARDIN
DES SENS ET DU BISTROT
LA CANOURGUE,
NICHÉS DANS LE
SOMPTUEUX HÔTEL
RICHER DE BELLEVAL, À
MONTPELLIER, LES DEUX
FRÈRES PROPOSENT
UNE CUISINE DE SENS ET
DE GOÛT QUI MET LES
PRODUITS PROVENÇAUX
À L'HONNEUR. TARTARE
DE DAURADE, BOURRIDE
DE LOTTE, FILET DE LOUP
GRILLÉ... LES POISSONS
SONT ROIS POUR NOTRE
PLUS GRAND PLAISIR.**

Bonbons au saumon

30 MIN
Préparation

10 MIN
Cuisson

10 MIN
Marinade

POUR
8 personnes

500 g de pavé de saumon sans peau

1 citron vert (jus)

4 brins d'aneth

50 g de beurre

4 feuilles de brick

1 c. à café de baies roses

Se et poivre du moulin

1 Préparez le saumon. Taillez-le en 16 morceaux, des parallélépipèdes d'environ 30 g. Disposez-les dans un grand plat et arrosez-les de jus de citron vert. Salez-les et laissez-les mariner 10 minutes.

2 Découpez les feuilles de brick. Prélevez au centre de chaque feuille des bandes de 12 cm de large. Recoupez-les en deux puis encore en deux pour obtenir 16 petites feuilles.

3 Préparez la garniture. Égouttez les morceaux de saumon dans un chinois fin. Écrasez les baies roses au mortier et ciselez l'aneth effeuillé. Ajoutez le saumon, mélangez et poivrez.

4 Confectionnez les bonbons. Préchauffez le four à 180 °C. Au centre de chaque petite feuille, déposez 1 morceau de saumon mariné. Refermez les feuilles en emballant le saumon puis en resserrant les côtés comme des papillotes. Maintenez avec de la ficelle de cuisine.

5 Passez à la cuisson. Disposez les bonbons sur une plaque à four chemisée de papier cuisson. Badigeonnez-les de beurre fondu et enfournez pour 10 minutes, en surveillant la coloration. À la sortie du four, retirez la ficelle et servez les bonbons bien chauds.





LE BON MATÉRIEL

Utilisez une douille cannelée pour dresser les éclairs, les stries évitent qu'ils se craquellent à la cuisson.

Mini-éclairs aux miettes de thon

35 MIN | **25 MIN** | **POUR**
Préparation | Cuisson | **20 pièces**

400 g de thon / 1 échalote / ½ citron (jus) / 2 c. à soupe de ciboulette / 1 gros œuf / 2 yaourts nature / 5 cl de lait entier / 37,5 g de beurre / 50 g de farine / 2 c. à soupe d'huile d'olive / 1 pincée de piment de Cayenne / Sel et poivre

- 1 Préparez la pâte à choux.** Placez le lait, le beurre, le sel, un peu de poivre et 8 cl d'eau dans une casserole. Portez ce mélange à ébullition en mélangeant à l'aide d'une cuillère en bois. Ajoutez la farine en une seule fois. 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 Versez la pâte dans un saladier.** Incorporez l'œuf en fouettant. Continuez de mélanger jusqu'à ce que la pâte soit bien souple et forme un ruban.
- 3 Préchauffez le four à 180 °C.** Remplissez une poche à douille de pâte à choux. Dressez des lignes de pâte de 7 cm de long sur une plaque du four recouverte de papier cuisson. Enfourez pour 20 minutes. Laissez refroidir à température ambiante.
- 4 Préparez la garniture.** Ciselez la ciboulette, épluchez et hachez l'échalote. Versez le tout dans un saladier, ajoutez le thon émietté, le jus du demi-citron, l'huile d'olive, la pincée de piment et les yaourts. Mélangez. Salez et poivrez selon vos goûts.
- 5 Remplissez les éclairs.** Ouvrez les éclairs en deux dans le sens de la longueur. Fourrez de garniture avec l'équivalent d'une cuillerée à soupe puis refermez l'éclair. Réservez au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

Blinis de pomme de terre à la betterave

20 MIN | **10 MIN**
Préparation | Cuisson

1H | **POUR**
Repos | **12 pièces**

300 g de pommes de terre à purée / **½ betterave** cuite / **½ bouquet** d'aneth / **2 œufs** / **25 cl** de lait / **250 g** de skyr nature / **60 g** de beurre / **2 pavés** de truite fumée / **2 filets** de maquereau fumé au poivre / **100 g** de farine / **½ sachet** de levure chimique / **1 c. à soupe** de gin / Sel et poivre

- 1 Préparez les pommes de terre.** Pelez-les et coupez-les en cubes de 1 cm. Plongez-les dans une casserole d'eau froide salée. Portez à ébullition et comptez 3 minutes de cuisson à partir de l'ébullition. Égouttez-les.
- 2 Réalisez la pâte.** Faites tiédir le lait. Mixez avec les pommes de terre, les œufs, la farine, la levure et le gin. Salez et poivrez. Mixez la betterave et ajoutez-la à la pâte. Elle doit être crémeuse avec de petits morceaux de pomme de terre. Couvrez et laissez reposer pendant 1 heure.
- 3 Préparez la garniture.** Effeuillez l'aneth. Émiettez les poissons fumés. Assaisonnez le skyr.
- 4 Passez à la cuisson.** Dans une poêle avec 1 noix de beurre, déposez des petites cuillerées de pâte et faites dorer les blinis 30 secondes sur chaque face. Débarrassez-les sur une assiette. Répartissez la garniture sur chaque blini.

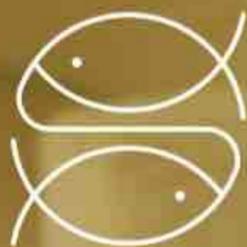


Noix de saint-jacques gratinée au sabayon express et au topinambour rôti

50 MIN | **40 MIN** | **POUR**
Préparation | Cuisson | **4 personnes**

4 grosses noix de saint-jacques sans corail / **4 topinambours** / **4 brins** de thym / **2 jaunes d'œufs** / **2 c. à soupe** de parmesan râpé / **20 cl** de crémant / **4 c. à soupe** d'huile de pépin de raisin / Sel et poivre

- 1 Préparez les topinambours.** Préchauffez le four à 200 °C. Pelez et coupez les topinambours en dés. Placez-les sur la plaque du four chemisée de papier cuisson. Arrosez-les d'huile, salez et poivrez. Émiettez la moitié du thym et mélangez. Enfourez pour 35 minutes environ, jusqu'à ce qu'ils soient bien tendres et grillés.
- 2 Nettoyez les noix de saint-jacques.** Rincez-les sous 1 filet d'eau froide en retirant le pied et la membrane entourant la noix. Tamponnez-les dans du papier absorbant.
- 3 Confectionnez le sabayon.** Fouettez les jaunes d'œufs avec le crémant et le parmesan, salez et poivrez.
- 4 Finalisez la recette.** Préchauffez le gril du four. Répartissez les topinambours dans le fond de 4 coquilles Saint-Jacques. Déposez une noix. Nappez de sabayon et disposez un demi-brin de thym. Enfourez pour 5 minutes en surveillant bien la coloration. Sortez les coquilles du four dès qu'elles sont bien gratinées. Dégustez bien chaud.



la belle-iloise

LA CONSERVERIE



FTS GEORGES ET BERNARD HULLIET, S.A.S. - social : 56170 Quilberon, RCS Lorient B 873 500 086 - Siret 873500086000079



@labelleiloise

LA BELLE-ILOISE PRÉSENTE : TRÉSORS & MERVEILLES

Plongez dans l'univers gourmand de la belle-iloise et découvrez son savoir-faire gastronomique !

Pour illuminer les fêtes, le monde marin se pare de ses plus belles couleurs et nous conte la variété de ses splendeurs... Nos coffrets offrent de savoureuses recettes iodées qui sont autant de trésors à partager, des idées-cadeaux pour régaler et émerveiller ceux que vous aimez...

Un cadeau se glisse dans votre commande avec le code* :

MARMITON25

www.labelleiloise.fr

Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière

*Offre valable pour toute commande passée entre le 13/11/2025 et le 13/12/2025 sur notre site internet avec le code avantage MARMITON25 pour un montant minimum de commande de 40€ (hors frais de port), dans la limite des stocks disponibles.



VARIANTES
Remplacez les fruits de mer par du jambon à l'os coupé en cubes, ou encore des légumes verts juste cuits al dente et parsemez de fromage râpé avant de les recouvrir partiellement avec les lamelles de pâte.

Couronne briochée aux fruits de mer

45 MIN | 50 MIN
Préparation | Cuisson

POUR
8 personnes

0,5 l de moules / 16 crevettes roses
12 petites noix de saint-jacques avec corail
1 petite botte d'estragon / ½ botte
de ciboulette / 25 cl de lait (+ pour la
dorure) / 50 g de beurre / 500 g de
pâte à brioche / 50 g de farine / 15 cl
de vin blanc sec / 1 c. à soupe de
graines de pavot / Sel et poivre

- 1 Préparez la garniture.** Nettoyez puis placez les moules dans une marmite sur feu vif, en remuant souvent pour les ouvrir. Laissez-les refroidir, puis décoquillez-les. Décortiquez les crevettes. Hachez l'estragon. Ciselez la ciboulette.
- 2 Réalisez la sauce.** Faites crépiter le beurre dans une casserole, puis versez la farine en pluie en fouettant. Délayez avec le vin blanc tout en mélangeant. Incorporez ensuite le lait peu à peu. Salez et poivrez. Hors du feu, ajoutez les moules, les noix de saint-jacques, les crevettes puis les herbes. Laissez refroidir.
- 3 Procédez au montage.** Abaissez la pâte à brioche sur une feuille de papier cuisson pour avoir un disque de 35 cm de diamètre. Posez un cercle de 8 cm au centre et découpez ce centre en 8 parts. Ôtez le cercle, vous obtenez alors 8 triangles que vous rabattez vers l'extérieur afin de créer une couronne ajourée au centre. Disposez sur cette pâte un cercle ou un moule renversé de 28 cm de diamètre. Coupez 8 rayons à partir de celui-ci. Retirez le cercle.
- 4 Garnissez la couronne.** Déposez la préparation aux fruits de mer sur la partie non découpée. Étirez les rubans de pâte externes et pliez-les en triangle vers l'intérieur pour les rendre pointus. Rabattez-les sur la garniture. Soudez les pointes de pâte contre le centre de la couronne.
- 5 Faites cuire.** Préchauffez le four à 180 °C. Badigeonnez les bandes de pâte avec du lait et parsemez de graines de pavot. Enfourez pour 40 minutes. Laissez tiédir avant de servir.



Aumônière de langoustine

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

12 langoustines crues / 4 c. à soupe de crème fraîche
Quelques brins de ciboulette / Quelques feuilles de menthe
Quelques feuilles d'estragon / 4 feuilles de riz / Sel et poivre

- 1 Préparez les ingrédients.** Dans un plat d'eau froide, mettez les feuilles de riz à ramollir. Décortiquez les langoustines et, dans une sauteuse avec le beurre, faites-les revenir jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Salez et poivrez.
- 2 Nettoyez les herbes.** Préchauffez le four à 150 °C. Lavez, séchez puis ciselez la ciboulette et les feuilles d'estragon. Rincez la menthe.
- 3 Finalisez la recette.** Sur les galettes, répartissez langoustines, crème fraîche et herbes. Refermez-les en essayant de coller la pâte de riz sur elle-même. Enfourez les aumônières 5-10 minutes jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes.



VARIANTE
Pour une version plus fondante et crémeuse à servir bien fraîche, remplacez le lait par de la crème épaisse ou du mascarpone et entreposez les flans au réfrigérateur pour 2 heures avant de les servir glacés.

Petit flan aux œufs de saumon et à l'aneth

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

3 tranches de saumon fumé / **1 pot** d'œufs de saumon (env. **80g**) / **½ botte** d'aneth / **1 gros œuf** / **20 cl** de lait entier / **10 cl** de crème liquide entière / **10g** de beurre pour les moules / **60g** de farine / Sel et poivre

- 1 Préparez les ingrédients.** Effeuillez et hachez l'aneth en réservant quelques pluches pour la finition. Coupez les tranches de saumon en deux.
- 2 Réalisez l'appareil à flan.** Fouettez l'œuf tout en ajoutant la crème. Incorporez la farine puis versez peu à peu le lait en remuant toujours, salez et poivrez. Mélangez l'aneth.
- 3 Passez à la cuisson.** Préchauffez le four à 180 °C. Beurrez 6 ramequins allant au four, et répartissez les œufs de saumon au fond. Recouvrez de l'appareil à flan et enfournez pour 15 à 20 minutes, jusqu'à ce que les flans soient pris et dorés sur le dessus. Laissez tiédir à la sortie du four.
- 4 Dressez.** Disposez une $\frac{1}{2}$ tranche de saumon en chiffonnade sur les flans et décorez d'une pluche d'aneth. Dégustez tiède ou à température ambiante.

Beignets de saumon fumé à la jamaïcaine

20 MIN | **25 MIN**
Préparation | Cuisson

2 H | **POUR**
Repos | 4 personnes

4 tranches de saumon fumé / **200 g** de pommes de terre / **1 botte** de ciboulette / **1 jaune d'œuf** / **1 bain** d'huile de friture / **4 c. à soupe** de grains de maïs en boîte / **1 c. à soupe** de mélange d'épices jerk

- Faites cuire les pommes de terre.** Pelez et coupez-les en morceaux. Plongez-les 15 minutes dans une casserole d'eau bouillante salée, jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Égouttez-les bien.
- Préparez la garniture.** Égouttez le maïs et hachez finement le saumon fumé au couteau. Ciselez la ciboulette.
- Réalisez la pâte.** Écrasez les pommes de terre au presse-purée manuel avec le jaune d'œuf et les épices. Incorporez le maïs, la ciboulette et le saumon. Mélangez bien et laissez au réfrigérateur pendant 2 heures.
- Finalisez les beignets.** Chauffez le bain de friture à 180 °C. Prélevez, à l'aide de deux cuillères, des portions de pâte et déposez-les dans l'huile bouillante. Faites frire 3 à 5 minutes, jusqu'à ce que les beignets soient bien grillés. Sortez-les avec une écumoire et mettez-les sur du papier absorbant. Dégustez-les bien chaud.



Brochettes de saint-jacques au chorizo, sauce aux agrumes

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

36 tranches de chorizo / **36** noix de saint-jacques / $\frac{1}{2}$ pamplemousse bio / **2** clémentines (ou **1** orange) bio / **2** citrons verts bio / **1** échalote ciselée / **10 g** de beurre / **2 c. à soupe** de crème fraîche / **25 cl** de fumet de poisson / **15 cl** de vin blanc sec / **1 c. à soupe rase** de farine ou de Maïzena / Sel et poivre

- Préparez les noix de saint-jacques.** Faites-les mariner 30 minutes dans un plat avec le jus des citrons verts, du sel et du poivre. Réservez la peau des citrons.
- Réalisez la sauce.** Faites revenir l'échalote dans une poêle avec du beurre. Ajoutez le vin blanc et laissez réduire jusqu'à évaporation presque complète. Versez le jus des agrumes et réduisez de moitié. Ajoutez les zestes, puis la Maïzena délayée dans un peu de fumet de poisson chaud, remuez bien. Versez la totalité du fumet et laissez mijoter à feu doux 10 minutes environ. Hors du feu, incorporez la crème fraîche et réservez.
- Faites cuire.** Dans une poêle, faites revenir les noix de saint-jacques dans un petit peu de beurre, 1 minute à feu vif de chaque côté. Coupez le chorizo en grosses rondelles. Faites-les sauter à la poêle à feu vif sans matière grasse.
- Montez les brochettes.** Alternez les rondelles de chorizo et les noix de saint-jacques (3 noix par brochette).
- Finalisez.** Réchauffez la sauce à feu doux, salez et poivrez. Parsemez les brochettes du zeste des citrons et servez avec la sauce.

Brochettes de gambas au speck, vinaigrette à l'oseille

25 MIN | **5 MIN** | **POUR**
Préparation | Cuisson | 8 personnes

25 gambas crues / 12 fines tranches de speck / 1 citron / 2 gousses d'ail / 100g d'oseille séchée / 6 c. à soupe d'huile d'olive (+ 2 c. à soupe) / 1 c. à soupe de moutarde forte / 1 c. à soupe de pignons de pin / Sel et poivre

- 1 Apprêtez les gambas.** Décortiquez les gambas en conservant la queue. Coupez les tranches de speck en deux dans la longueur. Enroulez chaque gamba dans une demi-tranche de speck. Enfoncez un pic à brochette dans toute la longueur de la gamba, jusqu'à la queue.
- 2 Préparez la vinaigrette.** Pelez et écrasez l'ail au presse-ail. Mixez-le avec l'oseille, la moutarde, les pignons et l'huile d'olive. Salez et poivrez.
- 3 Passez à la cuisson.** Au dernier moment, faites colorer les gambas sur un gril électrique badigeonné d'huile en les retournant souvent, ou dans une poêle bien plane avec l'huile, comme une poêle à crêpes par exemple.
- 4 Dressez.** Lorsque les gambas sont bien roses et bien dorées, servez-les avec la vinaigrette à l'oseille en accompagnement et proposez des quartiers de citron.



VARIANTE
Pour une version plus nordique, remplacez la moutarde aigre-douce par du raifort, la roquette par de l'estragon et la baguette par du pain noir aux graines.

Chiffonnade de saumon au fenouil mariné, sauce à la moutarde aigre-douce

50 MIN | **5 MIN** | **1H** | **POUR**
Préparation | Cuisson | Repos | 4 personnes

4 tranches de saumon fumé / 1 petit bulbe de fenouil / 1 poignée de roquette / 4 brins d'aneth / 1/3 de botte de ciboulette / 1 baguette ficelle / 12 cl de vinaigre de riz / 2 c. à soupe bombées de mayonnaise / 1 c. à soupe de moutarde aigre-douce / 1 c. à soupe de câpres au vinaigre / Sel et poivre

- 1 Préparez le fenouil.** Pelez-le et émincez-le finement à la mandoline de manière à obtenir des lamelles diaphanes. Placez-les dans un grand bol avec le vinaigre de riz et laissez mariner au moins 1 heure en mélangeant de temps en temps.
- 2 Préparez les tartines.** Tranchez la baguette en 4 tronçons puis recoupez chaque morceau en deux dans la longueur. Faites-les griller au grille-pain ou sur un gril en fonte.
- 3 Confectionnez la sauce.** Ciselez la ciboulette. Fouettez la mayonnaise avec la moutarde puis continuez en ajoutant assez de vinaigre de riz issu de la marinade du fenouil pour obtenir une consistance onctueuse et fluide. Incorporez la ciboulette.
- 4 Finalisez la garniture.** Mélangez bien le fenouil mariné avec les câpres égouttées, la roquette et l'aneth effeuillé.
- 5 Assemblez.** Garnissez chaque tartine de la préparation au fenouil. Disposez une demi-tranche de saumon en chiffonnade sur le dessus. Nappez de sauce juste avant de déguster.



mar@s

La saveur des mers, naturellement



Savourez la mer, célébrez la fête !

De belles crevettes tropicales à la saveur naturelle préservée, idéales pour toutes vos recettes.

En apéritif, entrée ou en plat principal, laissez libre cours à vos envies et régalez-vous !
À retrouver dans votre rayon surgelés.

Cette recette et beaucoup d'autres sur www.mares.global

Bûchette roulée à la truite fumée et à la betterave

30 MIN | **6 H**
Préparation | Réfrigération

POUR
12 personnes

500 g de pavé de saumon sans peau / 6 tranches de truite fumée / 50 g d'œufs de saumon / 2 betteraves rouges cuites / ½ citron vert (jus) / 1 poignée de roquette / 4 brins d'aneth / 150 g de fromage frais à tartiner / 6 tranches de pain polaire / Sel et poivre

1 Préparez les bases. Effeuiliez l'aneth, réservez 3 brins pour la déco et hachez le reste. Fouettez le fromage frais à tartiner avec le jus de citron vert et l'aneth, poivrez bien et salez un peu. Tranchez finement le saumon frais en sashimi. Pelez et coupez les betteraves en fines rondelles, à l'aide d'une mandoline.

2 Montez les bûchettes. Avec un rouleau à pâtisserie, abaissez les tranches de pain polaire pour les affiner et les courber légèrement. Étalez le fromage

frais par-dessus, puis disposez le saumon cru et les lamelles de betterave. Roulez l'ensemble bien serré et enveloppez dans du film alimentaire. Réservez les bûchettes 6 heures au réfrigérateur.

3 Servez. Ôtez le film alimentaire et enrobez les bûchettes d'une tranche de truite fumée. Décorez-les avec des œufs de saumon, de l'aneth et de la roquette. Coupez-les en tranches.





Cassolette de noix de saint-jacques aux petits légumes et au vin jaune

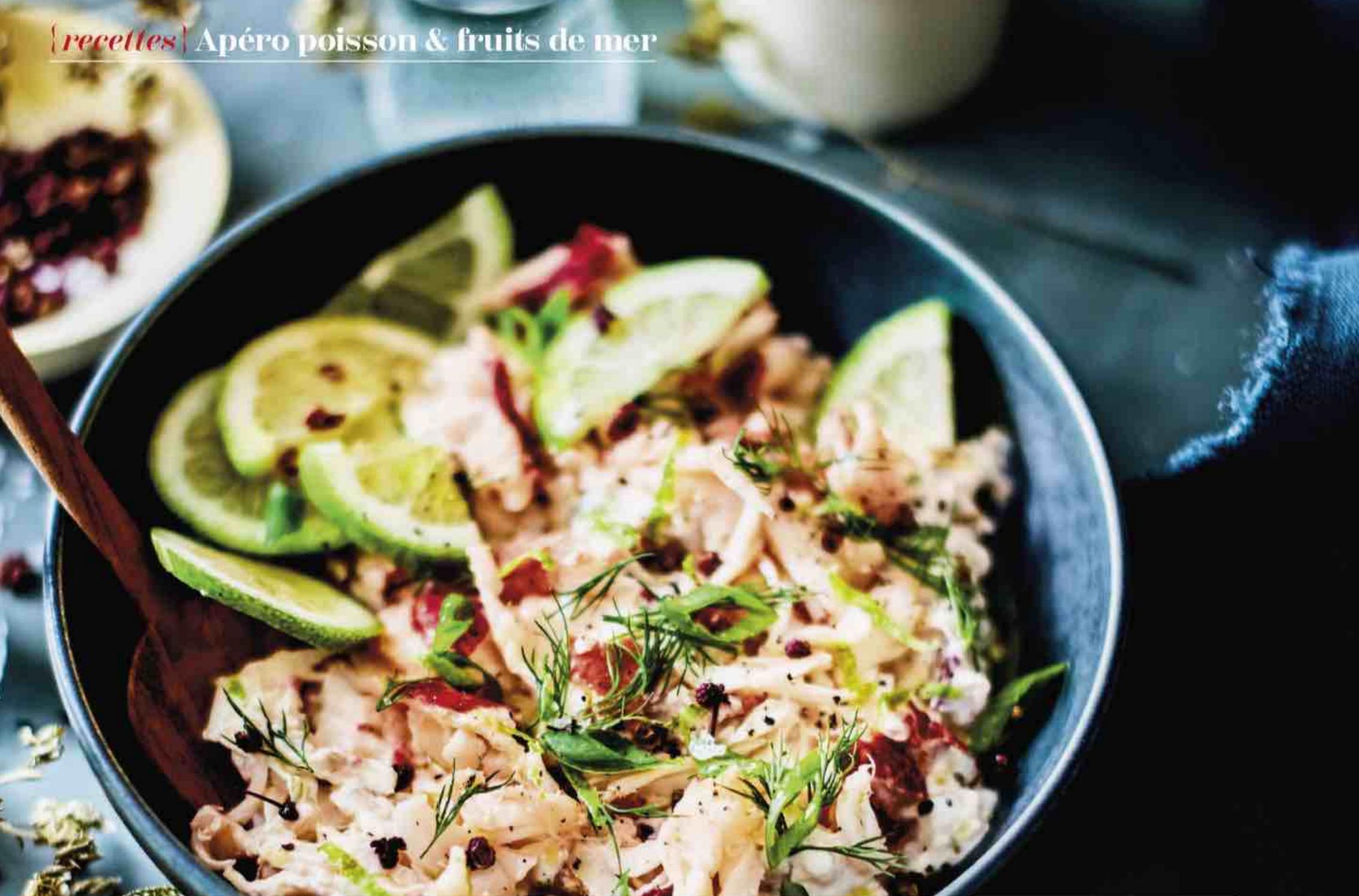
30 MIN | **50 MIN** | **POUR**
Préparation | Cuisson | 6 personnes

18 noix de saint-jacques / 2 poireaux / 2 carottes / 3 échalotes / 1 oignon / 100 g de parmesan
Beurre / 40 cl de vin jaune / 50 g de chapelure / Sel et poivre

- 1 Préparez les légumes.** Épluchez les carottes et détaillez-les en petits dés. Pelez et émincez les échalotes et l'oignon. Nettoyez le poireau et coupez le blanc en lamelles. Faites revenir les échalotes et l'oignon 5 minutes dans une poêle chaude, avec 1 noix de beurre. Ajoutez les dés de carotte et le blanc du poireau. Déglacez avec le vin jaune, salez, poivrez et faites dorer 20 minutes à feu doux.
- 2 Préparez les cassolettes.** Préchauffez le four à 180 °C. Partagez les légumes dans 6 cassolettes

individuelles. Assemblez le parmesan et la chapelure dans un bol. Répartissez ce mélange sur les légumes. Déposez 1 noix de beurre sur chaque cassolette, puis enfournez pour 20 minutes, afin de former une belle croûte dorée sur le dessus.

- 3 Finalisez la recette.** Au dernier moment, chauffez 1 noix de beurre dans une poêle. Faites-y revenir les noix de saint-jacques 2 minutes sur chaque face. Répartissez-les sur les cassolettes et servez aussitôt.



Rillettes de homard au citron vert, gressins maison

40 MIN | **25 MIN** | **5H** | **POUR**
Préparation | Cuisson | Réfrigération | 4 personnes

1 homard de 1kg (ou 2 petits de 500 g) / 2 citrons verts bio / 2 oignons nouveaux / 2 brins d'aneth / 80 g de fromage frais / 1 bouquet garni / 1c. à café rase de gros sel / 5 grains de poivre / Huile d'olive / 5 baies de poivre du Sichuan / Sel. **Pour les gressins:** 150 g de pâte à pain crue (chez le boulanger) / 1c. à soupe de graines de nigelle (ou de sésame noir) / Huile d'olive / Fleur de sel

1 Préparez les rillettes. La veille ou le jour même plusieurs heures avant de les servir, portez à ébullition une grande marmite d'eau avec le bouquet garni, du gros sel et les grains de poivre. Plongez-y le homard. À la reprise du bouillonnement, comptez 12 minutes de cuisson. Égouttez, puis laissez tiédir et décortiquez le homard. Effilochez la chair (soit 300 g environ).

2 Préparez le fromage. Prélevez le zeste et le jus d'1 citron vert. Émincez les oignons. Écrasez le fromage frais dans un plat creux, incorporez les oignons, 1 trait d'huile d'olive, le jus et le zeste du citron. Salez un peu, ajoutez le poivre de Sichuan

concassé. Réservez les rillettes au moins 5 heures dans un contenant hermétique au réfrigérateur.

3 Confectionnez les gressins. Préchauffez le four à 180 °C. Avec la pâte, façonnez des gressins de la taille d'un crayon. À l'aide d'un pinceau de cuisine, enduisez-les d'huile d'olive. Parsemez-les de graines de nigelle et de fleur de sel. Enfournez pour environ 12 minutes, jusqu'à ce que les gressins soient bien dorés.

4 Servez. Proposez les rillettes de homard bien fraîches décorées d'aneth et accompagnées des gressins et de quartiers de citron vert.

Brochettes de noix de saint-jacques au lard

20 MIN | **10 MIN**
Préparation | Cuisson

POUR
12 brochettes

12 noix de saint-jacques / 12 fines tranches de lard / 6 champignons de Paris / 2 échalotes / 1 noix de beurre

- 1 Préparez les échalotes et les champignons.** Épluchez et détaillez les échalotes. Rincez les champignons, essuyez-les et coupez-les en deux dans la longueur. Faites revenir les échalotes 3 minutes dans une poêle chaude avec un peu de beurre. Ajoutez les tranches de lard et les champignons, poursuivez la cuisson 3 minutes et réservez.
- 2 Faites cuire les saint-jacques.** Dans la même poêle, ajoutez 1 noix de beurre et faites revenir les noix de saint-jacques 2 minutes sur chaque face. Réservez-les.
- 3 Montez les brochettes.** Sur un pic en bois, embrochez un demi-champignon. Enroulez 1 tranche de lard autour d'une noix de saint-jacques et placez-la sur la brochette. Servez chaud.

TOUR DE MAIN

Placez la tartinade pour au moins 1 heure au réfrigérateur avant de la servir.

Tartinade de saint-jacques au cidre

20 MIN | **5 MIN** | **1H20** | **POUR**
Préparation | Cuisson | Repos | 6 personnes

10 noix de saint-jacques avec le corail / 1 carotte / 1 échalote / 1 gousse d'ail / 5 cl de jus de citron / Quelques brins de thym / Quelques brins de ciboulette / 2 c. à soupe de crème fraîche épaisse / 40 cl de cidre brut / Piment d'Espelette / Sel et poivre

- 1 Préparez les légumes.** Épluchez la carotte, coupez-la en rondelles. Épluchez et émincez l'ail et l'échalote. Ôtez le germe de l'ail. Dans une casserole, faites suer le tout à feu moyen pendant environ 5 minutes.
- 2 Poursuivez avec les saint-jacques.** Ajoutez les noix aux légumes ainsi que les branches de thym et mouillez à hauteur avec le cidre. Portez à ébullition, puis retirez du feu et laissez infuser une vingtaine de minutes.
- 3 Finalisez la tartinade.** Récupérez les noix et les légumes à l'aide d'une passoire, laissez le thym. Mixez le tout avec la crème, le jus de citron et la ciboulette. Assaisonnez de sel, poivre et piment d'Espelette. Mixez à nouveau longuement jusqu'à l'obtention d'une texture onctueuse.



Brochettes de langoustine et de fruits séchés

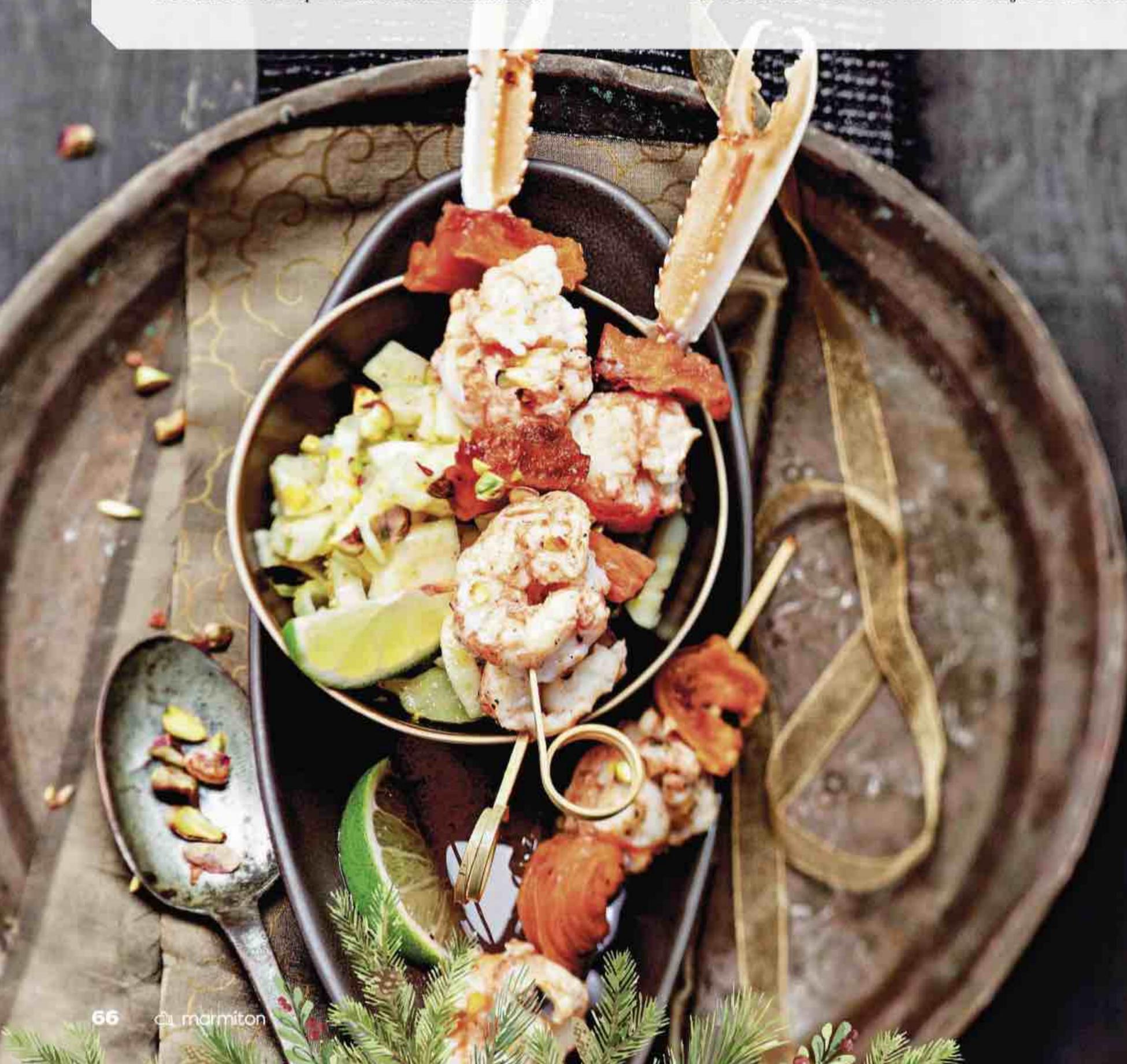
30 MIN
Préparation

10 MIN
Cuisson

POUR
4 personnes

24 langoustines / 3 bulbes de fenouil / 1 orange (jus) / 1 citron vert (jus) / 6 tranches de pêche ou de poire séchées / 20g de pistaches concassées / 4 c. à soupe de miel / 3 c. à soupe d'huile d'olive / 1 c. à café de purée de piment / Sel et poivre

- 1 Préparez les langoustines.** Décortiquez-les, disposez-les dans un plat et versez la moitié du jus d'orange. Ajoutez la purée de piment, du sel et du poivre. Couvrez avec un film alimentaire et réservez au frais.
- 2 Réhydrater les fruits.** Coupez les tranches de pêche (ou de poire) en deux. Mettez-les dans un saladier avec le reste du jus d'orange, 10 cl d'eau bouillante et 1 cuillerée à soupe de miel. Laissez mariner.
- 3 Préparez le fenouil.** Hachez grossièrement les bulbes de fenouil, incorporez le miel restant, l'huile, le jus du citron vert et les pistaches concassées. Mélangez, couvrez et réservez au frais.
- 4 Finalisez.** Préchauffez le gril du four à 200 °C. Réalisez les brochettes en alternant les langoustines et les poires, puis cuisez-les 5 minutes de chaque côté. Versez la marinade sur le fenouil et servez le tout dans de jolies assiettes.



Rillettes de haddock à l'orange

15 MIN | **10 MIN**
Préparation | Repos

POUR
4 personnes

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

- 1 Préparez le haddock.** Faites frémir le lait puis, hors du feu, plongez le haddock, couvrez et laissez-le pocher 10 minutes. Râpez finement le zeste de l'orange et fouettez-le avec le fromage frais.
- 2 Ajoutez les condiments.** Pelez et ciselez l'échalote, effeuillez et ciselez l'aneth, et incorporez-les au fromage.
- 3 Finalisez.** Égouttez le haddock et émiettez-le dans le fromage frais. Mélangez et ajustez la consistance des rillettes en versant plus ou moins de jus d'orange. Rectifiez l'assaisonnement et réservez au frais jusqu'au moment de servir avec des galettes suédoises.



VARIANTE

Pour une version végétarienne de cette recette, troquez les œufs de saumon pour des petits dés de champignons de Paris ou de la morille séchée réhydratée et poêlée

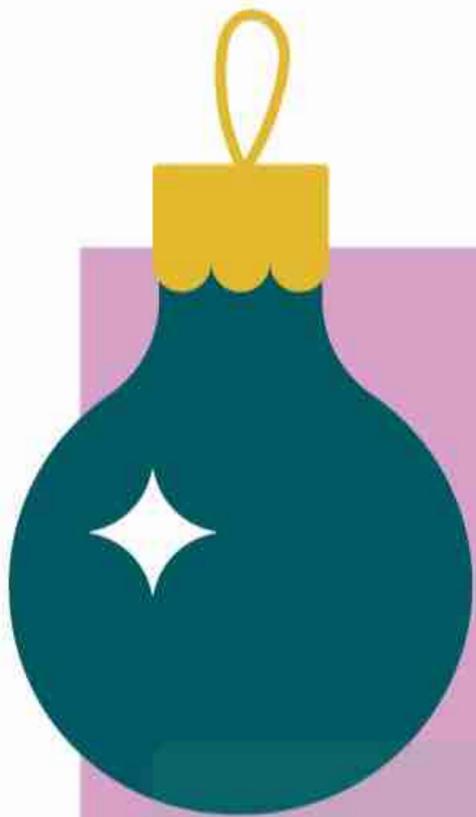
Petits choux aux herbes, mousse de raifort aux œufs de saumon

25 MIN | **25 MIN** | **POUR**
Préparation | Cuisson | 20 pièces

150 g d'œufs de saumon / 5 œufs / 300 g de fromage frais à tartiner / 15 cl de lait (+ 2 c. à soupe) / 130 g de beurre doux / 170 g de farine / 90 g de raifort râpé / 30 g de graines de courge / 5 g de sucre semoule / 1 c. à soupe de ciboulette séchée / 1 c. à soupe d'aneth séché / Sel et poivre

- 1 Préparez la pâte à choux.** Dans une casserole, portez à ébullition 15 cl d'eau avec le lait, 1 pincée de sel, le sucre et le beurre en morceaux. Hors du feu, versez en une seule fois la farine et mélangez à la spatule. Reportez sur feu moyen, tout en remuant, jusqu'à l'absorption de celle-ci. Faites dessécher cette détrempe sur le feu, jusqu'à ce qu'elle n'adhère plus aux parois de la casserole. Hors du feu, ajoutez les œufs un à un. Remplissez sans attendre une poche munie d'une douille cannelée.
- 2 Passez à la cuisson.** Préchauffez le four à 200 °C. Déposez de petits tas de pâte de 3 cm de diamètre en quinconce sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier

- sulfurisé. Humectez les choux de lait, à l'aide d'un pinceau. Enfournez pour 15 minutes en surveillant. Ils doivent être bien gonflés, mais pas trop colorés. Laissez-les refroidir sur une grille à pâtisserie.
- 3 Préparez la garniture.** Fouettez le fromage frais avec le raifort, l'aneth et la ciboulette séchés. Salez et poivrez. Placez dans une poche à douille cannelée, gardez au frais. Concassez les graines de courge.
- 4 Dressez.** Coupez les choux froids en deux. Remplissez la base de fromage frais. Surmontez d'œufs de saumon et parsemez de graines de courge. Remettez les chapeaux et réservez au frais jusqu'au moment de servir.



VEGGIE EN FOLIE

Des fêtes sans viande ni poisson ? Oui, c'est possible ! Champignons farcis à la brousse, sapins feuilletés, gougères à la mousse de roquefort, bruschetta à la crème de betterave... Nul doute que vous trouverez votre bonheur parmi notre belle sélection de recettes végétariennes qui sauront régaler vos invités !



NOUVEAU



Plessis~Duval

TOUTE SA FINESSE EST DANS SES BULLES

À DÉCOUVRIR EN GRANDES SURFACES
AU RAYON DES VINS EFFERVESCENTS



CUILLÈRE DE SAINT-JACQUES
SNACKÉES, ESPUMA AU CURRY

IDÉE RECETTE POUR ACCOMPAGNER VOTRE CRÉMANT DE LOIRE PLESSIS-DUVAL

Avec cette recette gourmande, associons des coquillages d'exception avec des poireaux pour un mélange savoureux. Associé au Crémant de Loire Plessis-Duval, c'est **l'alliance idéale pour vos repas de fêtes.**

RETROUVEZ
LA RECETTE ICI



Apéro veggie, on dit oui !

Tartinades, bouchées... Découvrez ces 9 nouveautés ultra gourmandes à base de légumes ou de fromage pour accompagner votre soirée festive. Par Émilie Jamgotchian



1



4



5



6



7



8



9



2



3

- 1 **Circuit court.** La conserverie artisanale girondine Domaine Terra met en pot le meilleur des produits de la région Nouvelle-Aquitaine, avec cette terrine mêlant patate douce, yuzu et sauternes AOC. Un petit bijou de gourmandise. **Terrine de patates douces de Gascogne au sauternes et yuzu des Landes, 7,50 € (le pot de 130 g), Domaine Terra.**
- 2 **Audacieuse.** Recette élégante de terroir qui sublime les lentilles vertes bio des Hauts-de-France, relevées par la douceur de la noix et la puissance du sel fumé. Idéale sur du pain grillé. **Terrine végétale de lentilles vertes, noix et sel fumé, 5,95 € (le pot de 95 g), Courtoisies.**
- 3 **Du soleil en flacon.** L'association du fruit de la Passion de Madère et du thym des garrigues apporte à ce vinaigre peps et fraîcheur. Il sublime fromages de chèvre frais ou vinaigrette. **Douceur de vinaigre au fruit de la Passion & thym, 17,50 € (le flacon de 250 ml), Oliviers & co.**
- 4 **Classique revisité.** Des fêtes sans foie gras, c'est possible ? Oui, avec cette alternative végétale à base de noix de cajou à la texture fondante et aux saveurs raffinées. Le petit plus : elle peut se poêler et se manger chaud. **Foi green Original, 14,40 € (170 g), Aberyne.**
- 5 **La crème de la crème.** Préparée en Provence, cette tartinade festive mêle l'onctuosité de la ricotta à la noblesse de la truffe d'été, pour un mariage surprenant mais néanmoins réussi. Une préparation qui constitue une base intéressante pour les feuilletés ou les sauces. **Crème de ricotta à la truffe d'été, 4,19 € (le pot de 100 g), Olive & Marius.**
- 6 **À partager.** Ces minibriches moelleuses arrangées en forme de sapin sont garnies d'un pesto rosso composé de tomates, basilic et mozzarella. Le plus dur sera d'en laisser aux autres ! **Sapin brioché au cœur pesto rosso, 6,99 € (boîte de 185 g, 17 pièces), Picard.**
- 7 **Sucré-salé.** Avec ses morceaux d'olive noire et de figue séchée, cette tartinade made in Provence se déguste sur une tranche de pain aux fruits secs grillée ou avec un plateau de fromages. **Pulpe d'olives, figues, noix & balsamique 8,25 € (pot de 100 g), Brémont & Fils.**
- 8 **Aide culinaire.** Son nom décalé attire forcément l'œil... et les papilles ! Avec une recette incorporant des courgettes, des tomates, des zestes d'orange et du cumin, ce chutney de légumes aux saveurs audacieuses et ensoleillées promet de sauver tous nos plats de fêtes en volant la vedette à l'apéritif. **J'ai raté la dinde, 5,30 € (pot de 105 g), Rue Traversette.**
- 9 **Champignons croustillants.** On craque pour ces chips d'un nouveau genre élaborées avec des shiitakés entiers finement tranchés, qui révèlent un goût boisé et charnu. À chiper directement dans le sachet ou à saupoudrer sur une verrine pour une note d'umami originale. **Chips de shiitakés, 2,99 € (sachet de 50 g), existe en 4 saveurs, Maison Borde.**



Provocateur de papilles.

La Tête de Moine

AOP,

reine des fromages suisses

Inventé par des moines de l'abbaye de Bellelay, dès le XII^e siècle, ce fromage étonnant – par son nom et sa façon unique de dégustation – est un incontournable des fêtes de fin d'année. Rencontre avec Jean-Philippe Tournier, chef de production à la Fromagerie des Franches-Montagnes, au Noirmont, en Suisse, qui nous dévoile tous ses secrets. Par Émilie Jamgotchian

« Nous produisons au quotidien entre 1500 et 2000 Tête de Moine à partir de 15 000 à 20 000 litres de lait livrés chaque jour. »



Marmiton : COMMENT LA FABRICATION DE LA TÊTE DE MOINE AOP SE DÉROULE-T-ELLE ?

Jean-Philippe Tournier : Le lait est livré tous les matins à la fromagerie – il y a le lait de la veille et du matin –, et immédiatement transvasé dans des cuves pour démarrer la confection, qui doit se faire dans les 24 heures. Celui-ci est d'abord chauffé à 31 °C, puis on y ajoute des ferments lactiques, qui mûrissent pendant 30 minutes : ce sont eux qui permettront au fromage de développer son goût lors de l'affinage. La présure, un extrait de caillette de veau, est ensuite incorporée pour faire coaguler le lait, le faisant passer de liquide à solide. Après 30 minutes de brassage vient l'étape du décaillage : le tranche-caillé, un outil muni de petits couteaux, tourne dans la cuve pendant 8 minutes jusqu'à la formation de grains de la taille d'un grain de riz. Le mélange est ensuite chauffé à 51 °C, puis versé dans des moules ronds en Inox. Après, le fromage est pressé pendant une heure afin d'extraire le petit-lait (le liquide), puis il reste une journée dans son moule. Par la suite, il est plongé dans un bain de sel pendant 20 heures. Le fromage arrive en cave pour l'étape de l'affinage, où il est placé sur une planche d'épicéa pendant minimum 75 jours, ce qui

va développer toutes ses saveurs. Il est retourné et frotté au sel tous les jours, puis de façon plus espacée, pour favoriser sa conservation et la formation de sa croûte.

QUELLES SONT LES DIFFÉRENTES VARIÉTÉS ?

J.-P. T. : Il existe la Classic, c'est la plus jeune, affinée à partir de 75 jours jusqu'à 4 mois ; la Réserve, affinée de 4 à 6 mois ; et l'Extra, affinée à plus de 6 mois jusqu'à 12 mois. La Réserve plaît à tout le monde, c'est un bon compromis.

PRODUISEZ-VOUS CE FROMAGE TOUTE L'ANNÉE ?

J.-P. T. : Oui, même si la confection est un peu moins soutenue les trois premiers mois de l'année. On adapte la fabrication en fonction des saisons : il y a deux fortes demandes à Pâques et à Noël. En moyenne, 60 % de la Tête de Moine qui sort de la fromagerie est destinée à l'exportation et 40 % au marché suisse. Elle est un incontournable des plateaux de fromages pendant les fêtes !

C'EST UN METS ASSEZ HAUT DE GAMME...

J.-P. T. : C'est effectivement un fromage assez cher, car il s'agit d'une marchandise de niche, issue d'une toute petite filière et d'un marché

plutôt confidentiel : on fabrique seulement 3 000 tonnes par an, un chiffre sans comparaison avec la production du comté [environ 65 000 tonnes par an, NDLR]. C'est ce qui fait notre singularité !

IL SE DÉGUSTE SOUS FORME DE ROSETTES...

J.-P. T. : Oui, la Tête de Moine est le seul fromage qui se consomme taillé en « fleurs » ! C'est la tradition. Les moines le raclaient à l'aide d'un petit couteau. La Girolle, inventée par Nicolas Crevoisier en 1981, est apparue ensuite : c'est un appareil qui sert à réaliser les rosettes, très fondantes en bouche. La Girolle apporte en plus un côté convivial et décoratif qui produit son effet devant les invités.

COMMENT PEUT-ON LE SAVOURER AUTREMENT ?

J.-P. T. : En fondue ! À la fromagerie, nous proposons des préparations prêtes à l'emploi, 100 % Tête de Moine, ou en mélange avec du Gruyère ou un fromage fabriqué dans nos ateliers, une sorte de morbier à pâte souple de 7 kg.

ON RETIEN

Son type :

fromage à pâte mi-dure de forme cylindrique au lait cru de vache d'environ 800 g. Il détient une AOP.

Sa conservation :

entier ou en demi-meule, dans une boîte hermétique ou sous cloche, pendant 1 à 2 mois au réfrigérateur.

L'astuce de dégustation :

le sortir 30 minutes avant pour que le goût se développe et former les rosettes à l'aide de la Girolle au gré des besoins. Plus c'est frais, meilleur c'est !

Son prix :

26 € la Tête de Moine AOP entière.



La châtaigne, *de la douceur sous leur bogue*

Grillées ou glacées, en purée, en copeaux ou entières, les châtaignes – qu'on appelle communément « marrons » – sont disponibles sur les étals d'octobre à décembre. Par la rédaction

Avec leur grosse carapace verte épineuse, les châtaignes font partie des fruits d'automne. Le châtaignier existe depuis la préhistoire et est cultivé depuis l'Antiquité. En France, il représente près de 10 % de la forêt feuillue et on le retrouve dans de nombreuses régions.

Une reine en Ardèche

Le châtaignier affectionne les paysages vallonnés de l'Ardèche, premier département producteur, où il pousse entre 350 et 750 mètres d'altitude. La châtaigne d'Ardèche bénéficie d'une AOC et d'une AOP, toutes deux gages de qualité.

DU BRUN CLAIR AU FONCÉ, EN PASSANT PAR LE ROUGE

Si plusieurs centaines de variétés peuplent aujourd'hui les forêts françaises, quelques-unes conviennent mieux à la dégustation. D'une belle couleur châtain brillant, la comballe représente la première variété française en quantité. Elle est reconnue pour sa chair fine et ses arômes de grande qualité. Elle pousse principalement en Ardèche et en Lozère. La marigoule revêt une robe brun-rouge marquée d'une cicatrice. Sa pulpe est ferme et peu sucrée. L'enveloppe marron-rouge de la précoce ronde des Vans contient un petit fruit appétissant. La bouche de Bétizac est un gros fruit châtain tirant sur le rouge clair, même s'il peut rapidement virer au brun foncé. Il s'épluche facilement et sa chair est fine en bouche.

FRUITS PRÉCOCES OU TARDIFS

Après ces premiers fruits précoces viennent la bourrue, une variété ancienne du Limousin reconnaissable à son épiderme velu, la montagne, surnommée également marron du Périgord, à la saveur sucrée, et la sardonne, à la couleur châtain clair et à l'aspect strié, souvent côtelé. La plus tardive est cultivée en Ardèche, en Lozère et dans le Gard. Il s'agit de la bouche rouge, un gros fruit brun-rouge à la robe brillante. Elle a, avec la comballe, la préférence des confiseurs pour confectionner les marrons glacés.

COQUE BRILLANTE ET PLEINE

Fraîches, elles se retrouvent sur les étals, à partir du mois d'octobre et jusqu'à décembre. Une coque bien brillante et non desséchée est la meilleure garantie de sa fraîcheur. N'hésitez pas à la regarder sous tous les angles, car un trou dans l'enveloppe est souvent synonyme de ver ou d'insecte. Le fruit doit être dense, bien plein quand on le saisit. Mais attention, sous ses airs robustes, il est délicat. Frais, il se conserve moins d'une semaine au réfrigérateur. Pour en profiter en pleine saison, achetez-les avant

début décembre. C'est alors le moment de les cuisiner en purée ou en confiture. Vous pouvez aussi les préparer (simplement en les cuisant à l'eau) et les congeler jusqu'au 24 décembre.

CÔTÉ CUISSON

La châtaigne se mange aussi bien grillée à la poêle ou au four - une vingtaine de minutes - que cuite à l'eau - une dizaine de minutes. Les plus pressés peuvent utiliser le micro-ondes, à condition d'inciser préalablement l'écorce pour éviter qu'elle n'éclate. Avant de les cuire, l'astuce consiste à tremper les fruits dans l'eau : ceux qui surnagent sont probablement creux et donc à écarter.

RUSTIQUE CHIC

La châtaigne est parfois considérée comme un aliment rustique. D'ailleurs, elle est surnommée « l'arbre à pain » et même « viande du pauvre ». Certainement parce qu'elle a permis aux Ardéchois de survivre à de nombreuses famines. Pourtant, lorsque arrivent les fêtes de fin d'année, cette petite boule brune se taille une place de choix aux côtés du chapon ou de la dinde. Son goût subtil se décline en version aussi bien sucrée que salée. Râpée en copeaux, elle sublime un velouté de courge. Elle s'apprécie également associée à la pomme ou à la poire.

Comment distinguer marrons d'Inde et châtaignes ?

Quand on parle de « marron glacé » ou de « crème de marron », il s'agit en fait de châtaignes cultivées pour la consommation.

À ne pas les confondre avec les marrons d'Inde, toxiques. La coque des châtaignes, appelée bogue, est brune, hérissée de piquants fins et longs. Elle contient deux à trois châtaignes petites, aplaties et triangulaires.

La bogue des marrons d'Inde est épaisse, verte, avec des petits piquants espacés et courts. Elle abrite un seul marron, plus gros.

Enfin, la châtaigne contient une amande cloisonnée par une ou plusieurs peaux, tandis que l'amande du marron n'est pas cloisonnée.

Crackers *home made,* *on craque pour eux !*

Croustillants, parfois gourmands, ils se mangent sans faim au moment de l'apéritif. Pour limiter les dégâts, on laisse de côté les crackers que l'on trouve en grandes surfaces, souvent bien trop salés, et on opte pour du fait-maison, qui a tout bon ! Par Marine Couturier



Variations colorées

Pour apporter de la couleur et donner davantage de goût à vos crackers, incorporez de la purée ou du jus de légumes (bio de préférence) à votre recette de base. Betterave, carotte, épinard ou tomate... les possibilités sont nombreuses et les associations avec des graines et des épices ne manquent pas. Alors, n'hésitez pas à faire quelques essais !

Ceux qui sont déjà allés faire une escapade dans un pays anglo-saxon l'ont sûrement remarqué : les crackers sont surtout servis avec du fromage, et les références sont nombreuses. Chez nous, ces petits biscuits secs et salés se dégustent davantage à l'apéritif, où ils accompagnent à merveille des tartinades, et ils trouvent aussi leur place dans des salades ou des repas sur le pouce. Mais ils sont peu présents dans les rayons... ce qui constitue une excellente raison pour se lancer dans la réalisation de ses propres crackers. La tâche n'est d'ailleurs pas très difficile et les possibilités de customisation sont presque infinies. Pour préparer ces biscuits légers et croquants, la liste des ingrédients n'est pas bien longue : de la farine, de l'eau, de l'huile, des graines et/ou des herbes et une pincée de sel. Les plus gourmands pourront y ajouter de l'emmental râpé ou du parmesan. Quant aux ustensiles nécessaires, un simple rouleau à pâtisserie et le tour est joué !

À CHACUN SES CRACKERS

Dans une enquête consacrée à l'alimentation* rendue publique en mai 2024, l'association Consommation, logement et cadre de vie (CLCV) appelle à la vigilance des consommateurs. Les crackers industriels sont notamment épinglés car, s'ils peuvent à première vue passer pour des en-cas sains, 54 % des références étudiées affichent un Nutri-Score D, et 40 % un Nutri-Score C. Ce qui pêche : la teneur en sel, parfois très élevée. Et en regardant de plus près leur composition, on note que certains crackers contiennent également du sucre. Pour éviter cela, on passe derrière les fourneaux pour maîtriser de A à Z la nature et la quantité des produits que l'on met dans nos petits biscuits salés, en les adaptant à nos goûts et à nos besoins nutritionnels. La farine peut ainsi être de blé, complète ou non, d'épeautre, de seigle... Quant aux graines, le choix est aussi (très) large : tournesol, courge, pignons, lin, sésame ou pavot. C'est un peu le contenu de vos placards qui guidera votre recette ! Pour ce qui est de l'huile, celle de tournesol a l'avantage d'être neutre en goût, mais l'huile d'olive convient

également car, en plus de ses saveurs méditerranéennes, elle apporte une bonne dose d'oméga-9.

UN EN-CAS QUI DURE

Rapides à réaliser, les crackers présentent aussi l'avantage de se conserver facilement et pour un bon moment. Placés dans un pot hermétique, par exemple un bocal en verre qui fera partie des éléments de décoration de votre cuisine, ils peuvent se garder quinze jours sans problème. Encore faut-il ne pas tous les avoir dévorés avant ! Alors, soyez prévoyants : préparez-en une quantité suffisante pour ne pas vous retrouver à court...

*Enquête CLCV : www.clcv.org/storage/app/media/DP_panification.pdf

La recette Crackers aux graines

10 MIN | **25 MIN**
Préparation | Cuisson

POUR
20 crackers

110 g de farine de votre choix
(ou mélange de farines)
80 g de différentes graines
en quantités identiques
2 cl d'huile végétale
Sel

1. Mettez les ingrédients secs dans un saladier. Mélangez 6 cl d'eau et l'huile dans un verre. Versez petit à petit le liquide dans le saladier en mélangeant à la cuillère jusqu'à obtenir une pâte un peu collante.
2. Étalez finement la pâte entre deux feuilles de papier sulfurisé (2 à 3 mm d'épaisseur).
3. Décollez le papier du dessus puis, dans un four préchauffé à 180 °C, enfouez pour 25 minutes.
4. Laissez refroidir puis cassez la plaque avec vos doigts pour obtenir les morceaux souhaités.

Sapin feuilleté au fromage et aux fruits secs

30 MIN | **20 MIN**
Préparation | Cuisson

POUR
12 personnes

1 jaune d'œuf / 500 g de
pâte feuilletée / 150 g de
comté / 50 g de cerneaux
de noix / 2 c. à soupe
de pistaches nature
décortiquées / 1 c. à café
de graines de sésame

1 Préparez la garniture.

Mixez les cerneaux de noix en poudre. Concassez les pistaches au couteau. Râpez le comté.

2 Préparez la pâte.

Préchauffez le four à 220 °C. Étalez la pâte au rouleau sur une grande feuille de papier cuisson en formant un sapin de 1 à 2 cm d'épaisseur. Parez bien les bords avec un couteau pour obtenir une forme précise. Transférez le tout sur la lèchefrite du four. Entaillez des bandes de 3 cm de large autour d'un tronc pour former les branches. Battez le jaune d'œuf avec 1 cuillerée à soupe d'eau froide et, avec un pinceau, badigeonnez-en toute la pâte.

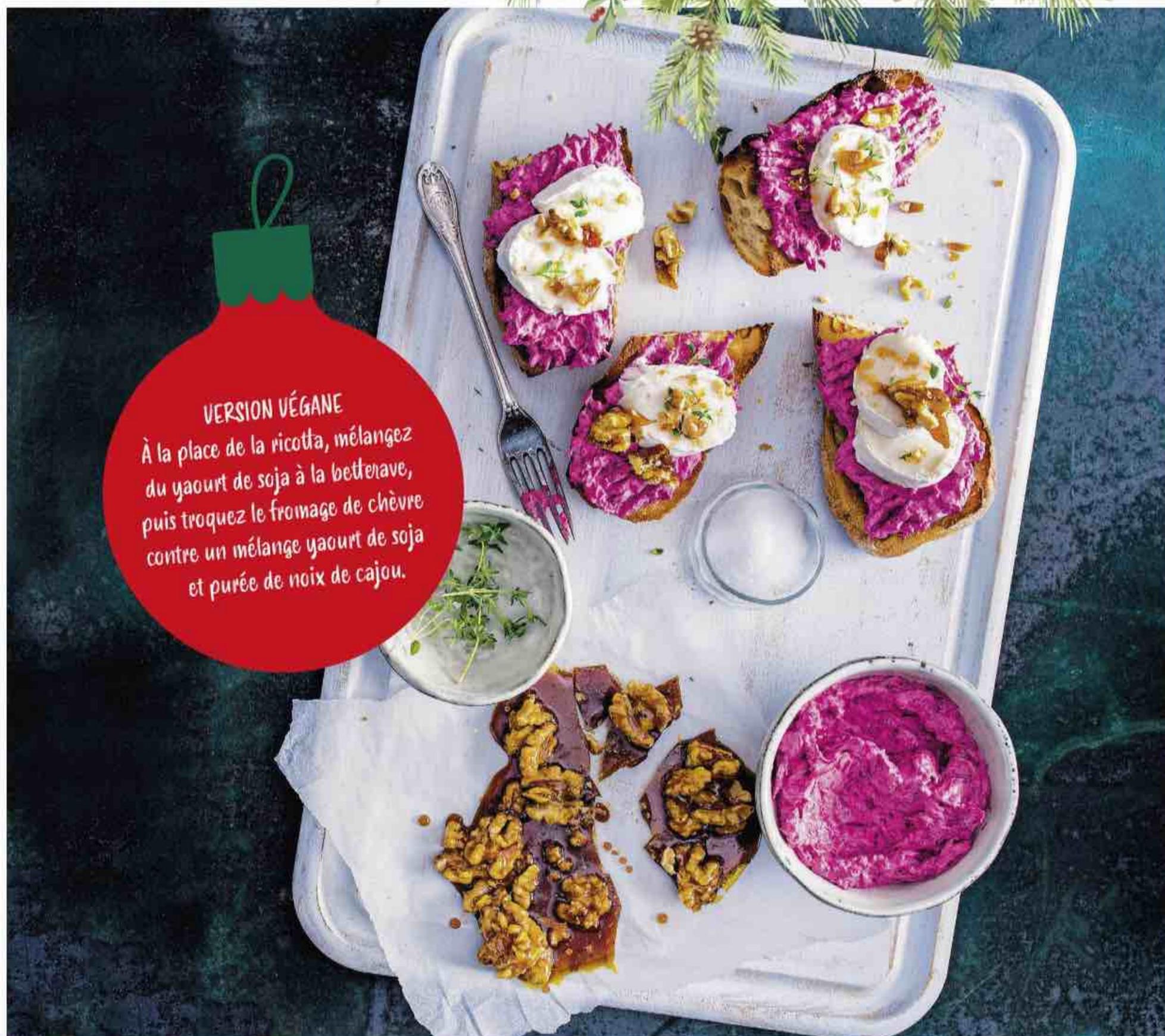
Parsemez les branches de poudre de noix et de quelques éclats de pistache, puis parsemez-les de comté râpé.

3 Finalisez le sapin. Entortillez chaque branche sur elle-même, en la pinçant légèrement. Badigeonnez à nouveau la pâte de jaune d'œuf. Parsemez le tronc du sapin de pistache et de graines de sésame.

4 Passez à la cuisson. Enfournez pour 5 minutes puis réduisez la température du four à 180 °C et finalisez la cuisson pendant environ 15 minutes, jusqu'à ce que le sapin soit bien doré et gonflé. Servez-le encore chaud, tiède ou presque à température ambiante.

VARIANTE

Remplacez le fromage râpé par un fromage frais, que vous aurez préalablement écrasé avec la poudre de noix, en y incluant des éclats de pistache.



VERSION VÉGANE
 À la place de la ricotta, mélangez du yaourt de soja à la betterave, puis troquez le fromage de chèvre contre un mélange yaourt de soja et purée de noix de cajou.

Bruschetta à la crème de betterave

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

1 betterave cuite / Quelques branches de thym frais / 125 g de ricotta / ½ bûche de chèvre
 10 g de beurre / ½ baguette / 1 poignée de cerneaux de noix de Grenoble
 1 c. à soupe de sucre de canne / ½ c. à café de piment en poudre / Sel et poivre

- 1 Préparez les noix.** Dans une poêle bien chaude, déposez les cerneaux de noix séparés en deux. Faites-les dorer quelques minutes puis ajoutez le sucre de canne et le beurre. Laissez-les caraméliser puis réservez-les et attendez qu'ils soient refroidis. Hachez-les grossièrement.
- 2 Râpez la betterave** très finement et mélangez-la à la ricotta dans un grand bol. Salez et poivrez selon votre goût, ajoutez un peu de piment en poudre et réservez.
- 3 Faites les toasts.** Coupez la demi-baguette en deux dans le sens de la longueur, puis en deux dans le sens de la largeur, pour obtenir 4 toasts. Faites-les griller au toasteur, puis badigeonnez-les de préparation à la betterave.
- 4 Dressez.** Déposez 2 tranches fines de bûche de chèvre sur chacun des toasts et décorez d'un peu de thym et de cerneaux de noix caramélisés. Dégustez.

Feuilletés apéritifs de Noël

20 MIN
Préparation

15 MIN
Cuisson

POUR
6 personnes

1 jaune d'œuf
2 rouleaux de pâte feuilletée
150 g de purée de tomate
séchée (en bocal)
1 c. à soupe de graines de sésame

- 1 Étalez la purée de tomate.** Déroulez les 2 pâtes feuilletées. Tartinez la première pâte de purée de tomate séchée et recouvrez-la avec la seconde.
- 2 Façonnez les feuilletés.** Préchauffez le four à 180 °C. Découpez des formes de sapin ou d'étoile dans la pâte feuilletée à l'aide d'un emporte-pièce. Disposez les feuilletés au fur et à mesure sur une plaque allant au four, recouverte de papier sulfurisé.
- 3 Passez en cuisson.** Badigeonnez le dessus des feuilletés avec un peu de jaune d'œuf. Parsemez-les de graines de sésame. Enfournez pour 12 à 15 minutes. Dégustez tiède ou froid.





Sapins feuilletés à la tapenade

20 MIN | **20 MIN** | **POUR**
Préparation | Cuisson | **6 personnes**

1 pâte feuilletée rectangulaire
200 g de tapenade noire sans anchois

- 1 Étalez la tapenade.** Préchauffez le four à 180 °C. Déroulez la pâte feuilletée. Badigeonnez toute la surface de tapenade.
- 2 Façonnez les sapins.** Détaillez la pâte en bandes de 1 à 1,5 cm de large. Pliez chaque bande plusieurs fois sur elle-même afin de former des sapins.
- 3 Passez en cuisson.** Enfoncez 1 petite brochette en bois dans chaque sapin. Disposez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Enfournez pour 20 minutes.



ASTUCE
Pour plus d'onctuosité et de gourmandise, ajoutez 1 yaourt à la grecque au houmous dans le mixeur à l'étape 2.

Dip de potimarron et pois chiches grillés

25 MIN | **1H**
Préparation | Cuisson

POUR 6 personnes

1kg de potimarron / **5 gousses** d'ail / **1 oignon** / **300 g** de pois chiches / **3 c. à soupe** d'huile d'olive / **2 c. à soupe** de tahini / **1 c. à soupe** de vinaigre de vin rouge / **2 c. à café** de cumin / **1 c. à café** de coriandre séchée / **1 c. à café** de piment doux moulu / Sel et poivre

1 Préparez le potimarron.

Préchauffez le four à 180 °C. Pelez et hachez grossièrement le potimarron. Enfournez-le avec 4 gousses d'ail non pelées et 1 filet d'huile d'olive pour 45 minutes.

2 Préparez le houmous. Ôtez la peau de l'ail cuit et déposez-le dans un mixeur. Ajoutez le potimarron, le tahini, le vinaigre, le sel et le poivre. Mixez le tout jusqu'à obtenir une texture lisse.

3 Préparez les pois chiches. Pelez et hachez finement l'oignon. Rincez et égouttez les pois chiches. Faites revenir l'oignon à la poêle 10 minutes. Ajoutez les pois chiches, la dernière gousse d'ail pelée et hachée. Saupoudrez de cumin, de piment et de coriandre séchée. Poursuivez la cuisson encore quelques minutes. Servez avec des chips de pita.

Empanada aux légumes

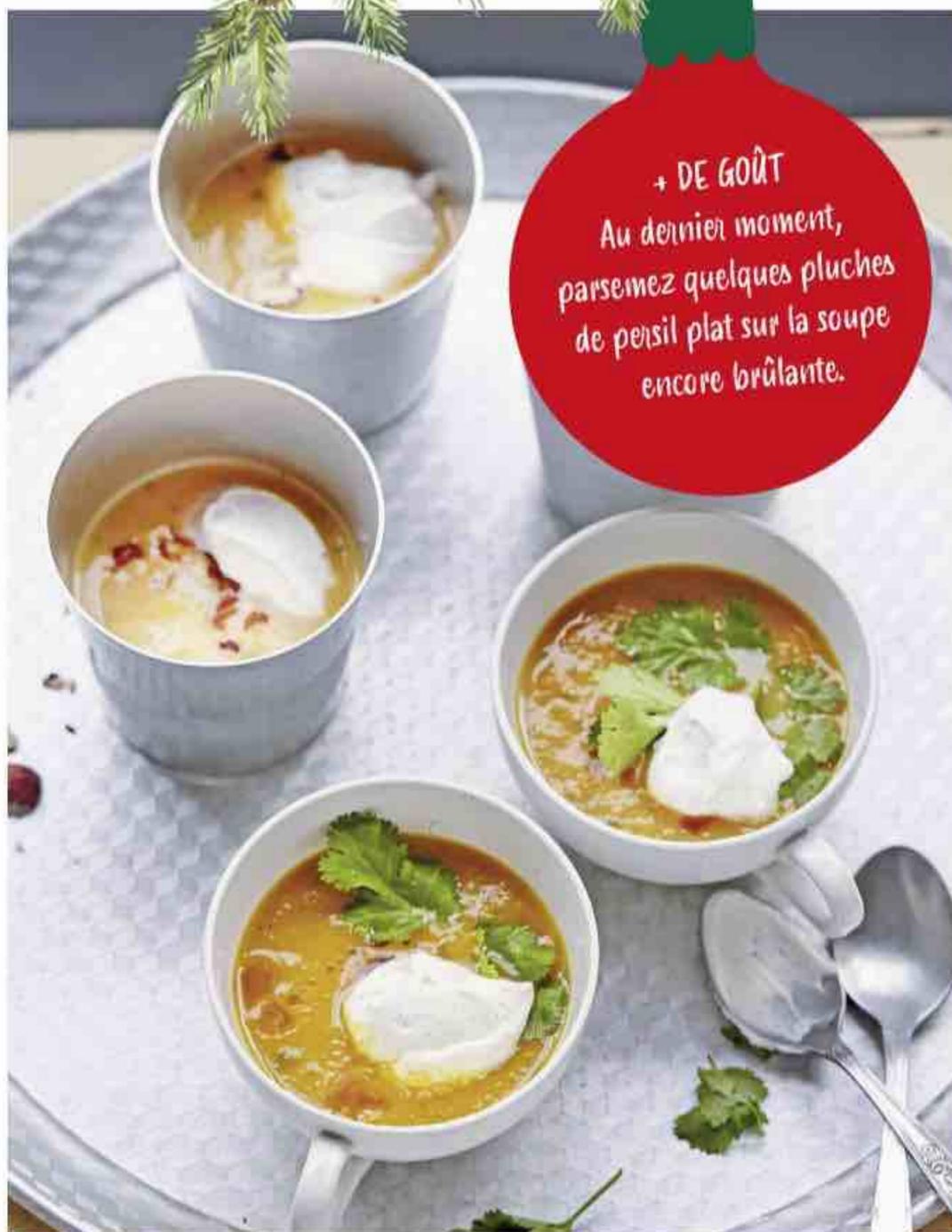
20 MIN Préparation | **15 MIN** Cuisson | **POUR** 5 personnes

Huile de friture

Pour la pâte : 100 g de farine de maïs / 20 g de farine de blé / 1 c. à café d'huile végétale / ½ cube de bouillon / 1 pincée de sel

Pour la farce : ½ oignon / 5 brins de coriandre / 50 g de maïs en conserve / 50 g de tomates concassées en conserve / 1 c. à soupe d'huile d'olive / 1 c. à café de concentré de tomate / 1 pincée de piment en poudre / 1 pincée de mélange d'épices pour chili

- 1 Préparez la pâte.** Diluez le bouillon dans 5 cl d'eau. Mettez les farines dans un grand bol. Ajoutez le sel, le bouillon et l'huile. Pétrissez pour obtenir une pâte homogène, ajoutez de l'eau si besoin. Formez une boule, couvrez d'un linge et réservez.
- 2 Préparez la farce.** Ciselez la coriandre. Pelez l'oignon, émincez-le et faites-le revenir dans une poêle avec l'huile d'olive. Ajoutez le maïs, les tomates, le concentré de tomate et les épices, faites cuire 5 minutes environ. Retirez du feu et ajoutez la coriandre. Mélangez.
- 3 Façonnez les empanadas.** Prélevez de petites portions de pâte et formez des boules en les roulant entre les paumes de vos mains. Sur un plan de travail fariné, étalez les morceaux de pâte en formant des disques. Garnissez de farce la moitié des disques en veillant à laisser les bords libres. Rabattez l'autre moitié de chaque disque pour fermer le chausson. Scellez les bords avec les dents d'une fourchette.
- 4 Cuisez les empanadas.** Chauffez un bain d'huile et faites frire les empanadas jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées (elles se réchaufferont ensuite très facilement au four ou au micro-ondes). Dégustez éventuellement avec du guacamole ou de la sauce tomate.



+ DE GOÛT
Au dernier moment,
parsemez quelques pluches
de persil plat sur la soupe
encore brûlante.

Velouté de butternut à la noisette

15 MIN Préparation | **20 MIN** Cuisson | **POUR** 6 personnes

1 courge butternut pas trop grosse / 1 oignon / 50 cl de lait / 20 cl de crème fleurette bien froide / 50 g de noisettes concassées / 1 cube de bouillon de volaille / 1 c. à soupe d'huile d'olive / Cumin / Sel et poivre

- 1 Préparez les légumes.** Coupez la courge en quatre dans le sens de la hauteur. Épluchez-la et enlevez les pépins. Coupez la chair en dés. Pelez l'oignon et émincez-le. Faites-le revenir dans un faitout avec l'huile d'olive, puis ajoutez les dés de courge et le cube de bouillon. Versez le lait et complétez avec de l'eau afin de recouvrir les légumes. Laissez cuire 15 à 20 minutes sans couvercle.
- 2 Préparez la crème.** Fouettez la crème fleurette au batteur avec du sel, du poivre et 1 pincée de cumin pendant 2 à 3 minutes jusqu'à ce qu'elle devienne ferme.
- 3 Finalisez.** Lorsque la chair de la courge est tendre, mixez finement puis versez dans des gobelets. Posez 1 cuillerée à soupe de crème fouettée et parsemez de noisettes concassées.

Sucettes de chèvre frais aux 3 saveurs

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

½ botte de ciboulette / 1 poignée de roquette prête à l'emploi / 3 fromages de chèvre frais / 50g de noisettes / 4 abricots secs / 1 c. à soupe de graines de pavot

- 1 Lavez la ciboulette et la roquette.** Séchez-les et ciselez-les. Hachez les abricots secs. Hachez les noisettes.
- 2 Formez des billes** de taille égale en roulant 1 grosse cuillerée à café de fromage de chèvre dans la paume des mains.
- 3 Roulez un tiers des billes** dans le mélange roquette ciboulette. Roulez le deuxième tiers dans un mélange graines de pavot abricot haché. Roulez le troisième tiers dans les noisettes hachées.
- 4 Piquez chaque bille** avec un petit pic en bois et réservez au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.



Panais panés aux spéculoos et aux épices de Noël

20 MIN | **40 MIN** | **POUR**
Préparation | Cuisson | 6-8 personnes

1kg de panais / 100g de semoule fine de blé dur / 25g de biscuits spéculoos / 4 c. à soupe d'huile de pépins de raisin / 1 c. à soupe rase de mélange d'épices à pain d'épices / Sel et poivre

- 1 Préparez les ingrédients.** Pelez les panais et coupez-les en deux ou en quatre dans la longueur. Mixez les biscuits spéculoos en poudre et mélangez-les avec les épices et la semoule fine de blé dur, salez et poivrez.
- 2 Assemblez.** Préchauffez le four à 180 °C. Disposez les panais sur
- la plaque du four chemisée de papier cuisson. Enrobez bien chaque morceau d'huile et panez-le avec le mélange épicié.
- 3 Faites cuire.** Enfournes les panais pour 40 minutes environ, jusqu'à ce qu'ils soient bien tendres à cœur et croustillants. Disposez-les dans un plat et dégustez-les bien chauds.



Bio bleud

Cuisinons ensemble !

UNE TABLÉE FESTIVE !

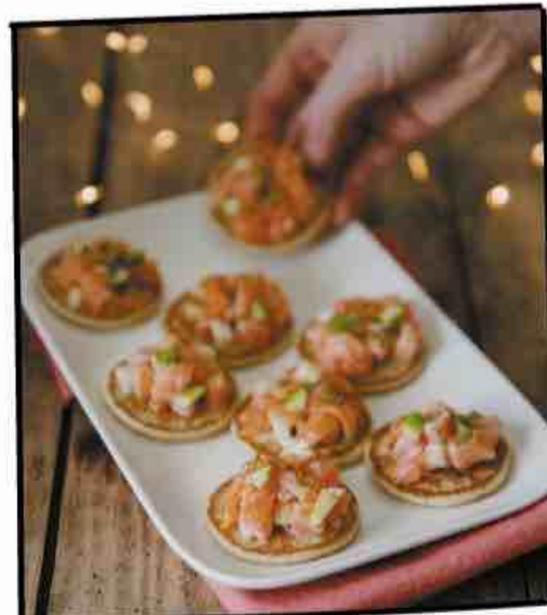
Depuis 1991, vous régaler en toute simplicité est notre raison d'être ! C'est en Bretagne que nos 35 salariés fabriquent des recettes authentiques 100% Bio à partir d'ingrédients nobles et bruts « comme à la maison », pour une alimentation toujours plus durable.



Retrouvez nos recettes et astuces



www.biobleud.fr
EXCLUSIVEMENT EN MAGASIN BIO



Blinis de truite fumée
et pomme verte



Aumônière houmous
et chèvre frais



Wellington végétarien

Rillettes de champignons

25 MIN
Préparation

15 MIN
Cuisson

48H+3H
Réfrigération

POUR
6 portions

Pour les pickles d'oignon rouge: 3 oignons rouges (calibre moyen) / 2 c. à soupe de vinaigre balsamique / 1 c. à soupe de sucre roux / Sel et poivre. **Pour les rillettes:** 450 g de champignons de Paris / 150 g de lentilles vertes cuites / 1 échalote / Quelques brins de persil / 1 c. à soupe de moutarde / 1 c. à soupe d'algues en paillettes / Huile d'olive

- 1 Préparez les pickles 48 heures à l'avance.** Épluchez les oignons rouges et coupez-les en quatre. Dans une casserole, versez 7 cuillerées à soupe d'eau, le vinaigre et le sucre. Portez à ébullition et assaisonnez. Ajoutez les oignons et comptez 1 minute supplémentaire de cuisson. Glissez le tout dans un bocal stérilisé avec le jus. N'hésitez pas à rallonger un peu en eau pour que tous les morceaux d'oignon soient couverts. Réservez au frais et comptez au moins 48 heures avant de consommer.
- 2 Préparez les légumes.** Épluchez et émincez les champignons. Faites-les revenir dans une poêle avec un peu d'huile d'olive pendant 10 minutes. Épluchez et émincez l'échalote.
- 3 Mixez les rillettes.** Versez les champignons, les lentilles, l'échalote, la moutarde, les algues, 1 filet d'huile d'olive dans le bol d'un mixeur, et mixez par à-coups pour garder une texture en petits morceaux.
- 4 Finalisez.** Déposez les rillettes aux champignons dans un pot fermé. Gardez-les au frais au minimum 3 heures. Servez sur des toasts, surmontés d'une feuille de persil.





Chausson végétarien et chutney épicé express

20 MIN | **40 MIN** | **POUR**
Préparation | Cuisson | 4 personnes

400 g de mélange forestier surgelé / 400 g de poivrons en morceaux / grillés surgelés / 1 betterave rouge cuite / 1 oignon doux des Cévennes / 1 botte de sauge / 1 jaune d'œuf / 400 g de pâte feuilletée / 200 g de confiture de figue / 6 c. à soupe d'huile d'olive / 3 c. à soupe de vinaigre de vin rouge / 1 c. à soupe de farine pour le plan de travail / 1 c. à soupe de graines de pavot / 1 c. à soupe de cerneaux de noix / 1 c. à soupe de fenugrec moulu / 1 c. à café de piment doux moulu / Sel et poivre

- 1 Préparez la garniture.** Pelez et ciselez l'oignon. Faites-le suer 10 minutes dans une sauteuse avec l'huile et un peu de sauge en assaisonnant. Incorporez les champignons et les poivrons, faites cuire encore 10 minutes en remuant. Laissez refroidir.
- 2 Préparez le chutney.** Taillez la betterave en petits cubes et mélangez-les avec la confiture de figue dans une petite casserole sur feu vif, ajoutez le vinaigre et les épices, faites cuire pendant 5 à 10 minutes.
- 3 Procédez au montage.** Étalez la pâte feuilletée au rouleau sur une surface farinée. Découpez-en 4 rectangles d'environ 12 x 16 cm. Garnissez-les de champignons et poivrons revenus et refermez-les pour obtenir des chaussons de 6 x 16 cm en soudant bien les bords. Placez-les sur une plaque à four chemisée de papier cuisson.
- 4 Préparez la cuisson.** Préchauffez le four à 200 °C. Détendez le jaune d'œuf avec 1 cuillerée à soupe d'eau froide dans un bol. Badigeonnez-en au pinceau les chaussons. Parsemez-les de graines de pavot et de noix concassées.
- 5 Faites cuire.** Enfournez pour 20 à 25 minutes, jusqu'à ce que les feuilletés soient bien dorés et gonflés. Dégustez-les parsemés du reste de sauge avec le chutney express.

Dip méditerranéen feta, huile d'olive et citron confit

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

½ citron bio / Quelques brins de ciboulette / 300 g de feta / 1 yaourt nature / 1 citron confit / Olives Gressins / 3 c. à soupe d'huile d'olive / 1 c. à café de piment doux / 1 c. à café de cumin / Sel et poivre

- 1 Préparez la feta.** Dans un saladier, mixez la feta avec l'huile d'olive et le yaourt. Salez et poivrez. Ciselez la ciboulette et intégrez-la.
- 2 Finalisez.** Ajoutez une pincée de piment doux et de cumin. Mélangez soigneusement. Versez le jus d'un demi-citron. Coupez le citron confit en fines tranches et faites-les rapidement griller à la poêle pour les colorer, puis déposez-les sur le dip. Réservez au frais et servez accompagné de gressins et d'olives.





Champignons farcis à la brousse et à l'oignon confit

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

1 trentaine de champignons de Paris / 1 bel oignon doux des Cévennes / ½ botte 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 faire caraméliser l'oignon. Laissez complètement refroidir.
- 2 **Préparez les champignons.** Retirez le pied et pelez les chapeaux, si vous le désirez, ou lavez-les soigneusement.
- 3 **Préparez 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 les chapeaux des champignons de farce 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.



Houmous

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

½ citron bio / 2 gousses d'ail
Herbes aromatiques fraîches
300g de pois chiches
en conserve
3 c. à soupe d'huile d'olive
1 c. à soupe de cumin
Huile de sésame / Sel

- 1 Préparez les pois chiches.** Égouttez les pois chiches en conservant un fond de jus. Mixez le tout.
- 2 Préparez les autres ingrédients.** Pressez le citron et ajoutez le jus obtenu à la purée de pois chiches. Pelez l'ail. Ajoutez-le au mélange avec le cumin et une pincée de sel.
- 3 Finalisez.** Mixez en incorporant l'huile d'olive petit à petit.
- 4 Servez.** Ajoutez un trait d'huile de sésame, servez dans un bol, parsemez de cumin et d'herbes aromatiques. Dégustez sur des tranches de pain.



Crème de betterave

15 MIN | **1H**
Préparation | Réfrigération

POUR
4 personnes

2 betteraves rouges cuites
1 gousse d'ail
Quelques brins de ciboulette
Herbes aromatiques (facultatif)
100 g de fromage blanc / Sel et poivre

- 1 Préparez les légumes et la ciboulette.** Coupez les betteraves en morceaux et mixez-les. Pelez la gousse d'ail et émincez-la finement. Ciselez les brins de ciboulette. Mixez la betterave avec l'ail.
- 2 Préparez la crème.** Mélangez la préparation avec le fromage blanc. Ajoutez la ciboulette. Salez, poivrez et mélangez une dernière fois. Parsemez de persil, menthe ou basilic. Réservez au frais pour 1 heure et servez avec des tortillas ou des morceaux de pain grillé.

Gougères à la mousse de roquefort et aux noix

40 MIN | **40 MIN** | **POUR**
Préparation | Cuisson | 6 personnes

Pour les gougères: 3 œufs / 70 g de beurre / 40 g de parmesan / 150 g de farine / Sel et poivre. **Pour la mousse au roquefort:** 200 g de roquefort / 200 g de mascarpone / 40 g de cerneaux de noix

- 1 Préchauffez le four à 200 °C.** Portez à ébullition 25 cl d'eau avec le beurre dans une casserole, salez et poivrez. Versez d'un seul coup la farine, mélangez énergiquement à la spatule, sur feu moyen. Travaillez la pâte 5 minutes sur le feu, de façon à la dessécher.
- 2 Débarrassez la pâte** dans un saladier, laissez-la tiédir quelques instants, puis ajoutez un à un les œufs en mélangeant bien entre chaque ajout. Ajoutez le parmesan et mélangez à nouveau.
- 3 À l'aide d'une poche à douille,** dressez des petits tas de pâte sur des plaques recouvertes de papier cuisson. Enfournez pour 25 à 30 minutes.
- 4 Préparez la mousse.** Mixez le roquefort. Ajoutez le mascarpone, poivrez et fouettez au batteur afin d'avoir un mélange aérien. Si besoin, ajoutez un peu de crème liquide pour assouplir le mélange. Ajoutez les noix concassées. Débarrassez la mousse dans une poche munie d'une douille cannelée.
- 5 Coupez le haut des choux** et recouvrez les bases d'une belle volute de mousse. Reposez les chapeaux. Réservez au frais jusqu'au moment de servir.



Tarte fine feuilletée à la compotée d'oignon et aux légumes rôtis

35 MIN | **1H** | **POUR**
Préparation | Cuisson | 4 personnes

½ petit potimarron / 3 petites betteraves rouges crues / 1 patate douce / ½ petit céleri-rave
2 oignons / 2 branches de romarin / 300 g de pâte feuilletée pur beurre / 15 g de beurre (+ pour le moule)
10 cl d'huile d'olive / 5 cl de vinaigre de riz / 1 c. à café de miel de fleurs / Sel et poivre

- 1 Préparez les légumes.** Préchauffez le four à 180 °C. Pelez le céleri-rave, les betteraves rouges et la patate douce. Épépinez le potimarron. Taillez le tout en tranches. Éparpillez-les sur la plaque du four chemisée de papier cuisson. Faites fondre le miel et mélangez-le avec l'huile d'olive. Arrosez-en les légumes, salez-les et poivrez-les. Effeuillez le romarin par-dessus.
- 2 Faites cuire les légumes.** Enfournuez la plaque pour 40 minutes en retournant les légumes à mi-cuisson. À la sortie du four, réservez-les.
- 3 Préparez la compotée d'oignon.** Pelez et émincez les oignons. Faites-les suer dans une sauteuse avec le beurre sur feu moyen pendant 15 minutes environ, jusqu'à ce qu'ils soient bien translucides. Salez et poivrez.
- 4 Préparez la pâte.** Préchauffez le four à 200 °C. Étalez la pâte feuilletée en une abaisse de 3 à 5 mm d'épaisseur. Foncez-la dans un cercle à tourte beurré d'environ 22 cm de diamètre disposé sur une plaque à four. Piquez la pâte avec une fourchette. Disposez une feuille de papier cuisson par-dessus. Placez des poids et enfournuez pour 10 minutes. Réduisez la température du four à 180 °C. Finalisez la cuisson pendant 10 minutes.
- 5 Procédez au montage.** Démoulez la pâte et posez-la sur un plat. Étalez la compotée d'oignon par-dessus. Arrangez les légumes rôtis sur le dessus et servez.





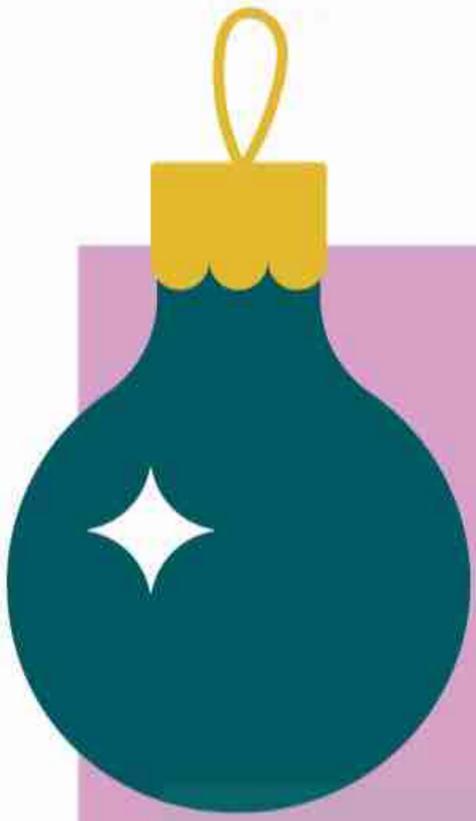
ASTUCE
 Conservez les parures
 de pomme de terre
 pour les intégrer dans
 votre prochain potage
 de légumes.

Pomme de terre farcie aux œufs cocotte à la truffe

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

8 pommes de terre moyennes type amandines / 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.
- 2 **Cuisez à la sauteuse.** Faites sauter les pommes de terre évidées dans une sauteuse avec l'huile parfumée à la truffe, pendant 15 minutes pour bien les faire colorer de tous côtés. Salez et poivrez.
- 3 **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.
- 4 **Finalisez la cuisson.** Râpez quelques lamelles de truffe. Débarrassez les pommes de terre et garnissez-en le fond de quelques lamelles de truffe, puis versez la crème. Cassez 1 œuf de caille par-dessus. Enfournez encore pour 10 minutes environ, jusqu'à ce que le blanc soit pris.
- 5 **Servez.** Râpez ensuite le reste de truffe sur les pommes de terre farcies aux œufs cocotte.



VIVEMENT LE DESSERT

Pour finir le repas en beauté, il n'y a rien de plus gourmand que les mignardises. Biscuits, cupcakes, croquants aux amandes, truffes, mendiants ou oranges confites au chocolat... vous n'aurez que l'embaras du choix pour accompagner le café, le thé et même, pourquoi pas, le digestif.



ORIGINE
FRANCE
GARANTIE


CRISTEL
FRANCE

Fabriqué en France



www.cristel.com

La petite touche sucrée

Que les becs sucrés se réjouissent : le Père Noël a mis plein de nouvelles douceurs dans son traîneau. Chocolat, caramel, pistache... il y en a pour tous les goûts ! Par Laurie Fourcade



❶ **Hummm, la pistache!** Vous aimez la pistache ? Alors vous allez adorer cette pâte à tartiner préparée avec une pistache presque oubliée : la mawardi. Cette variété ancestrale se caractérise par un goût intense et réconfortant qui, mélangé à de la poudre de lait, du sucre et un peu d'huile de tournesol, donne un résultat parfaitement addictif. **Suprême de pistache d'Anatolie, 11,90 € (le pot de 220 g), La Maison de la pistache.**

❷ **Mon beau sapin.** À disposer dans l'assiette en guise de cadeau, ou à sortir au moment de servir le café, cette petite forêt de sapins a tout pour plaire : de la guimauve à la vanille fondante à souhait et un enrobage au chocolat au lait ou au chocolat noir. Irrésistible. **Sapins guimauve, 15 € (la boîte de 100 g), L'Atelier du chocolat.**

❸ **Complètement dingue!** Rond, acidulé, avec des notes d'agrumes et d'épices... on adore ce chocolat noir originaire de l'État de Bahia (nord-est du Brésil) signé Dengo. On le croque, on le râpe sur un dessert glacé ou sur une salade de fruits, bref, on s'en régale ! **Chocolat noir 70 % Varietal Parazinho, 8,90 € (la tablette de 80 g), Dengo.**

❹ **Bouchées gourmandes.** Les bouchées au praliné imaginées par le maître chocolatier de Lindt Arnaud Ragot se déclinent en sept recettes, au chocolat noir ou au lait aux saveurs variées. Noix de coco, amande, nougatine, noisette, yuzu ou même crêpe dentelle framboise. Proposé en trois formats, ce coffret raffiné saura parler aux amateurs. **Coffret Signature, 17,99 € (8 pralines), 26,99 € (16 pralines) et 37,99 € (28 pralines), Lindt.**

❺ **Cerf, cerf, ouvre-moi!** Le meilleur ouvrier de France pâtissier Arnaud Larher répond à votre gourmandise avec cet adorable (et délicieux !) cerf au chocolat noir. À l'intérieur, il renferme un assortiment de fritures au chocolat au lait et au chocolat noir pour encore plus de plaisir ! **Sujet de Noël, Le Cerf, 11 €, Arnaud Larher.**

❻ **Un petit thé?** Que les amateurs de thé se réjouissent, Kodama innove avec un thé noir parfumé aux écorces d'orange et aux épices (cannelle, anis étoilé, clou de girofle). Un mélange puissant, gourmand, qui accompagne parfaitement un morceau de bûche au chocolat. Alors, ça vous tente ? **Noël au Balcon, 15 € (la boîte de 85 g), Kodama.**

❼ **Tendance Dubaï.** Cette année, Picard propose un moment d'évasion avec sa bûche pâtissière façon Dubaï. Légère (surtout en bouche !), elle est composée d'une mousse au chocolat, d'un crémeux pistache, d'un croustillant à base de cheveux d'ange, d'un croustillant pistache et d'un biscuit pistache. Ça fond, ça croque... et c'est délicieux ! **Bûche pâtissière façon chocolat Dubaï, 28,99 € (500 g, 8 parts), Picard.**



Cellier des Dauphins

Signature

UVCDR - RCS Romans 302 558 622

TOUTES LES NUANCES DE NOS TERROIRS

Signature
s'invite sur vos tables de fêtes



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

La farine de blé

ne manque pas de grain !

C'est un indispensable des placards, que ce soit pour préparer une pâte à tarte, un appareil à gâteau ou lier une sauce. Mais pas toujours facile de s'y retrouver dans les rayons entre tous les types de farine. Blanche ou intégrale, on vous aide à y voir plus clair !
Par Émilie Jamgotchian

Augmente le son

Les types de farine sont différenciés par la lettre « T » (T pour type) suivie d'un nombre (45, 55, 65, 80...), qui correspond au degré de raffinage. Plus le numéro est élevé, plus la farine est complète et riche en micronutriments.

LA FARINE T45

CARTE D'IDENTITÉ

Appelée « fleur de farine », c'est une farine raffinée, blanche et pure, à laquelle l'écorce de blé a été retirée. Elle existe aussi en farine de gruau, plus riche en gluten et en protéines.

BIENFAITS

Étant presque totalement dépourvue de son, elle demeure très pauvre en fibres et en minéraux. Son indice glycémique est très élevé (85), ce qui favorise les pics de glycémie et les fringales. Riche en gluten, elle est moins facilement digeste.

GOÛT

Sa neutralité fait d'elle un ingrédient passe-partout. Elle plaît ainsi à toute la famille, sans exception !

UTILISATION

C'est celle qui est la plus utilisée en pâtisserie car elle est plus facile à travailler en raison de sa richesse en gluten. Elle offre une bonne élasticité et levée, et une mie aérée et légère, essentielles pour des pâtes feuilletées, des brioches ou encore des viennoiseries. Elle s'utilise également pour lier des sauces, comme la béchamel. Elle est idéale pour les débutants en cuisine car elle garantit un résultat uniforme.

VS

LA FARINE T150

CARTE D'IDENTITÉ

Appelée aussi farine intégrale, elle est la moins raffinée et contient tous les éléments du grain de blé : le son, le germe et l'amande farineuse. C'est pourquoi elle arbore une couleur plus brunâtre.

BIENFAITS

Elle est davantage riche en nutriments, en fibres et en vitamines, et possède un profil nutritif plus intéressant. Plus nourrissante aussi, elle augmente la sensation de satiété afin d'éviter les petits creux dans la journée. Autre atout : son indice glycémique est pratiquement deux fois plus bas (45). Un choix bien meilleur pour l'organisme ! Mais attention, cependant, en raison de sa haute teneur en fibres, elle peut irriter les intestins les plus sensibles.

GOÛT

Elle a une saveur plus prononcée et une texture plus dense, qui ne fait parfois pas l'unanimité et peut déranger certains palais. Elle ajoute du caractère aux recettes, néanmoins son goût typique peut masquer les saveurs subtiles de certains ingrédients.

UTILISATION

Elle est idéale pour la réalisation de pains plus rustiques, en complément de farines de sarrasin, d'orge ou de seigle, par exemple, pour des saveurs plus marquées. Elle se substitue sinon à la farine de blé blanche, totalement ou partiellement, à adapter selon les recettes car elle est bien souvent difficile à travailler ; l'ajout de liquide peut être nécessaire pour ne pas avoir une pâte trop sèche et compacte. Il est préférable de l'utiliser à hauteur de 30 % pour une préparation équilibrée. Elle n'est pas très adaptée en revanche aux pâtisseries fines, car elle alourdit les pâtes.

Une génoise *inratable !*

Quel est le point commun entre une forêt-noire, un bavarois et un biscuit roulé ? La génoise ! Mais une multitude d'autres gâteaux reposent sur ce biscuit, qui se doit d'être aérien, souple et moelleux. D'où l'intérêt de connaître toutes les astuces du chef pâtissier Christophe Felder, afin de ne pas le rater ! Par Céline Roussel



LES BONS INGRÉDIENTS

Pour préparer une génoise, trois ingrédients suffisent : des œufs, du sucre et de la farine. « De la levure est ajoutée dans de nombreuses recettes, mais en fait elle est loin d'être indispensable », certifie Christophe Felder. Il est en revanche plus important d'apporter un soin particulier aux ingrédients précédemment cités, en l'occurrence optez pour une farine T45 de bonne qualité, et tamisez-la au préalable. Parmi la multitude de sucres disponibles sur le marché, choisissez un sucre semoule tout simple. Préférez enfin des œufs de qualité (code 0 ou 1), de calibre standard, qui pèsent en moyenne 55 g. En ce qui concerne les proportions, comptez 1 œuf pour 25 g de farine et 25 g de sucre semoule par personne.

L'ÉTAPE-CLÉ : LE MÉLANGE ŒUFS SUCRE

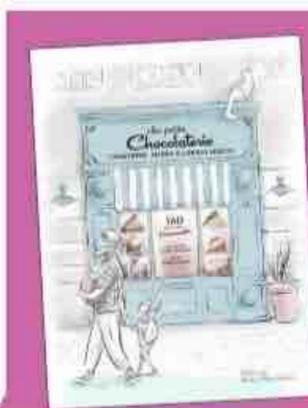
Selon notre expert, tout se joue au moment où l'on mélange le sucre et les œufs. Ces derniers doivent d'ailleurs impérativement être à température ambiante. « Si les œufs sont un peu trop froids, j'aurais même tendance à conseiller de les mélanger avec le sucre les 2 ou 3 premières minutes, dans un récipient au bain-marie, pas trop chaud toutefois, autour de 30 °C, pour qu'ils ne cuisent pas », indique Christophe Felder. Quoi qu'il en soit, il faut véritablement prendre le temps de mélanger le sucre et les œufs, au moins 10 minutes au fouet, manuel ou électrique. « Les gens passent fréquemment trop vite sur cette étape, alors qu'il faut insister, même si, à l'œil, cela paraît bien. Le mélange doit avoir triplé de volume et être bien mousseux. C'est souvent lorsque l'on ajoute trop vite la farine que ça rate », insiste le pâtissier. Ensuite, on peut donc ajouter la farine tamisée, que l'on peut additionner de levure chimique (une pincée ou 10 g pour 500 g de farine, tamisée également), même si cela n'a rien d'indispensable selon notre expert. Attention, l'incorporation doit être faite délicatement, à la maryse, histoire de ne pas trop « casser » le mélange œufs sucre. « Il est d'autre part inutile de chercher à obtenir un mélange lisse à 100 %, car cela peut contrarier la levée du gâteau. On peut ajouter également, au cours de cette étape, un peu de vanille liquide ou en grains, ou de zeste de citron pour aromatiser. »

CÔTÉ CUISSON

Sans surprise, il est indispensable de préchauffer votre four à 180 °C. Optez pour un moule simple en métal, de type fer blanc, préalablement beurré et fariné, ou pour une plaque à génoise rectangulaire en aluminium (40 cm par 30 cm) recouverte de papier sulfurisé si vous souhaitez confectionner un gâteau roulé. « La conduction sera meilleure qu'avec un moule en silicone. Inutile d'opter non plus pour des moules antiadhésifs, mieux vaut beurrer votre moule de façon classique », affirme le pâtissier. Ensuite, il faut compter 35 minutes de cuisson dans le moule standard (18 ou 20 cm) et 7 à 8 minutes à 220 °C si vous optez pour la plaque en aluminium. Vous pouvez surveiller la cuisson, mais sans ouvrir la porte du four. À la fin, le gâteau doit être bien doré. En épaisseur, il doit atteindre 4 à 5 cm, être aérien et de couleur bien homogène. Vous pouvez alors le démouler et le laisser refroidir sur une plaque. « Cela permet de stopper la cuisson, et le gâteau va « respirer », être plus moelleux et plus facile à manipuler », conseille encore Christophe Felder.

VARIANTES

La génoise reste la base d'une multitude de gâteaux, d'incontournables classiques tels que l'opéra, le moka, le fraisier, la forêt-noire et tous les gâteaux roulés que l'on peut garnir de confiture, de compote ou de fruits frais, pour de formidables résultats. « Il est aussi facile d'obtenir une génoise au chocolat, en ôtant 10 % de farine et en ajoutant 20 % de cacao en poudre [bon à savoir : 20 g de cacao permettent de lier de la même façon que 10 g de farine, NDLR] », propose Christophe Felder. Il existe par ailleurs une recette très proche de celle de la génoise : celle du biscuit viennois, dont les usages sont les mêmes. « Pour cela, il suffit d'incorporer au sucre la moitié des œufs entiers et les jaunes d'œufs restants. Le sucre doit être ajouté progressivement, suivi des blancs restants montés en neige, délicatement, puis de la farine. Le principe de cuisson est le même que pour la génoise », détaille notre spécialiste. À vous de jouer ensuite pour rouler, découper et garnir ce biscuit ultra moelleux et fondant !



Notre expert

Christophe Felder, ancien pâtissier du Crillon, a fondé la boutique Les pâtisseries avec Camille Leseq, à Mutzig, en Alsace. Il est aussi un auteur-phare, avec Camille Leseq, des éditions de La Martinière. Son dernier ouvrage « Ma petite chocolaterie » (35 €) vient tout juste de paraître.

Truffes sapin

20 MIN
Préparation

5 MIN
Cuisson

2 H
Réfrigération

POUR
6 personnes

12 cl de crème liquide entière
20 g de beurre demi-sel
250 g de chocolat
noir pâtissier (+100 g
pour la finition)
60 g de cacao amer en
poudre (+ pour la finition)
1 c. à soupe de crème
de whisky (ou Baileys)

1 Préparez l'appareil. Cassez le chocolat en morceaux et mettez-les dans un grand bol avec le beurre en parcelles. Portez la crème à ébullition et versez-la dans le bol. Remuez jusqu'à ce que le chocolat soit complètement fondu et que la préparation soit bien lisse.

2 Finalisez. Ajoutez la crème de whisky et mélangez bien. Garnissez de petits moules en forme de cône, en silicone ou en polycarbonate,

avec la ganache. Placez le tout au réfrigérateur pour 2 heures, jusqu'à ce que la ganache soit bien ferme.

3 Démoulez. Mettez le cacao amer dans une assiette creuse. Réalisez des copeaux de chocolat noir avec un Économe. Roulez les sapins de ganache dans le cacao en poudre ou dans les copeaux de chocolat. Dressez-les sur une assiette et replacez-les au réfrigérateur jusqu'au moment de les servir.



TOUR DE MAIN

Si vous ne disposez pas de moules, réalisez-en vous-même en formant des cornets à l'aide de papier cuisson. Laissez la ganache se raffermir légèrement avant de les remplir.

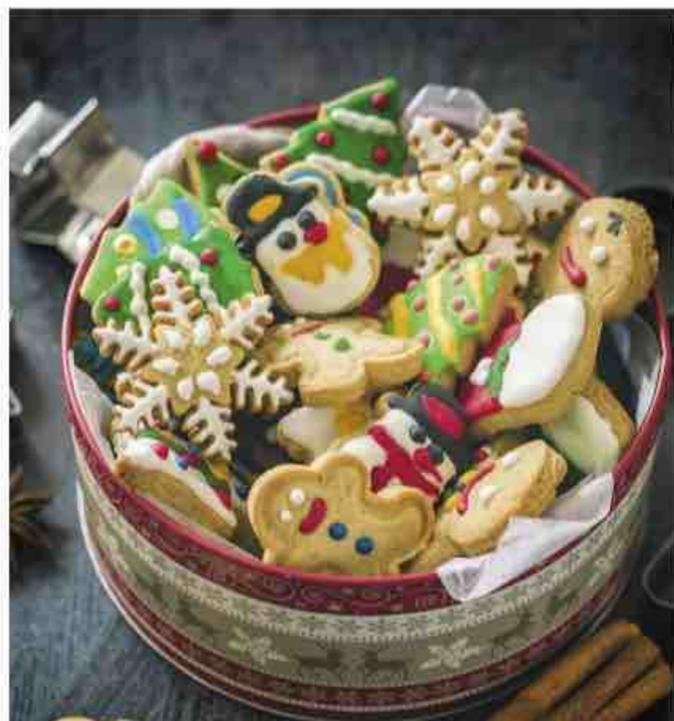
Petits sablés de Noël aux épices

45 MIN | **25 MIN**
Préparation | Cuisson

2 H | **POUR**
Réfrigération | **20 biscuits**

1 œuf entier / 250 g de beurre
250 g de poudre d'amande / 200 g de farine
200 g de sucre semoule / 1 sachet de
sucre vanillé / 1 c. à café de cacao amer
1 c. à café de cannelle / 1 clou de girofle
1 pincée de sel / **Pour le glaçage:**
2 blancs d'œufs / 200 g de sucre glace
1 pincée de sel / Colorants alimentaires variés

- 1 Préparez la pâte.** Faites fondre le beurre dans une casserole jusqu'à obtenir un beurre noisette. Mélangez les sucres, la cannelle, le cacao, le clou de girofle pilé au mortier, la poudre d'amande, le sel, la farine, l'œuf et le beurre noisette. Travaillez le tout jusqu'à former une pâte homogène. Entreposez au frais pour 2 heures.
- 2 Façonnez les biscuits.** Préchauffez le four à 200 °C. Abaissez la pâte sur une surface farinée sur 1 cm d'épaisseur et découpez des formes diverses à l'aide d'emporte-pièces de Noël.
- 3 Passez à la cuisson.** Disposez-les sur une plaque couverte de papier cuisson et enfournez pour 12 à 18 minutes, les biscuits doivent être bien dorés et croustillants. Laissez-les complètement refroidir avant de les manipuler.
- 4 Préparez le glaçage.** Montez au batteur les blancs d'œufs en neige ferme avec le sel. Incorporez à la fin le sucre glace et battez plus doucement. Divisez ce glaçage dans des petits ramequins et teintez-le de couleurs variées en ajoutant 1 à 2 gouttes de colorant alimentaire et en mélangeant bien.
- 5 Finalisez les biscuits.** Préchauffez le four à 160 °C. Faites cuire les biscuits décorés 6 à 8 minutes, pour fixer le glaçage sans le faire colorer.



Biscuits choco noisette

30 MIN | **30 MIN** | **4 H** | **POUR**
Préparation | Cuisson | Réfrigération | **20 pièces**

1 œuf / 125 g de beurre à température ambiante / 250 g de farine (+ pour le plan de travail) / 125 g de sucre de canne blond / 125 g de poudre de noisette / **Pour la finition:** 10 cl de crème fleurette / 50 g de beurre doux / 200 g de chocolat noir / 1 vingtaine d'amandes émondées

- 1 Préparez la pâte.** Malaxez à la main le beurre en morceaux avec le sucre puis ajoutez la poudre de noisette et amalgamez le tout. Incorporez l'œuf. Versez peu à peu la farine. Travaillez la pâte et formez une boule, recouvrez-la de film alimentaire et déposez-la au réfrigérateur pour 4 heures.
- 2 Préparez la ganache.** Cassez la moitié du chocolat et versez la crème chaude par-dessus, patientez 2 minutes puis fouettez. Entreposez-la au frais pour la faire durcir.
- 3 Faites cuire les biscuits.** Préchauffez le four à 160 °C.
- 4 Réalisez le glaçage.** Cassez le reste du chocolat et faites-le fondre avec le beurre. Nappez-en les petits sandwiches et déposez une amande au centre avant que le glaçage ne fige.

Sablés à la confiture de fraise

30 MIN Préparation	20 MIN Cuisson
2 H Réfrigération	POUR 30 pièces

8 jaunes d'œufs / 250 g de beurre mou / 350 g de farine / 300 g de confiture de fraise / 250 g de sucre semoule / 150 g de fécule de maïs / 1c. à soupe de sucre glace / 1c. à café d'agar-agar

- 1 Préparez la pâte.** Mélangez le sucre, les jaunes d'œufs et le beurre, puis ajoutez la farine et la fécule. Pétrissez bien et laissez reposer 2 heures au réfrigérateur.
- 2 Façonnez les biscuits.** Préchauffez le four à 180 °C. Abaissez la pâte au rouleau sur une surface farinée sur 3 à 5 mm d'épaisseur et découpez des disques à l'aide d'un emporte-pièce cranté d'environ 6 cm de diamètre. Évidez la moitié d'entre eux, au centre, à l'aide d'un emporte-pièce d'environ 2 cm de diamètre.
- 3 Passez à la cuisson.** Disposez-les sur une plaque à four couverte de papier cuisson et enfournez pour 10 minutes, les biscuits doivent être dorés et croustillants. Répétez l'opération jusqu'à épuisement de la pâte.
- 4 Préparez la garniture.** Fouettez la confiture avec l'agar-agar dans une casserole puis faites chauffer jusqu'au premier bouillon.
- 5 Finalisez.** Nappez les biscuits pleins d'une fine couche de confiture puis apposez un biscuit ajouré, face envers contre la garniture. Laissez durcir et entreposez dans une boîte hermétique. Saupoudrez d'une fine couche de sucre glace avec un petit tamis au dernier moment.





Biscuits chocolat menthe

15 MIN Préparation | **5 MIN** Cuisson
1 H Congélation | **POUR 4 personnes**

150 g de chocolat noir de couverture
100 g de sucre glace
1 c. à café d'extrait de menthe poivrée

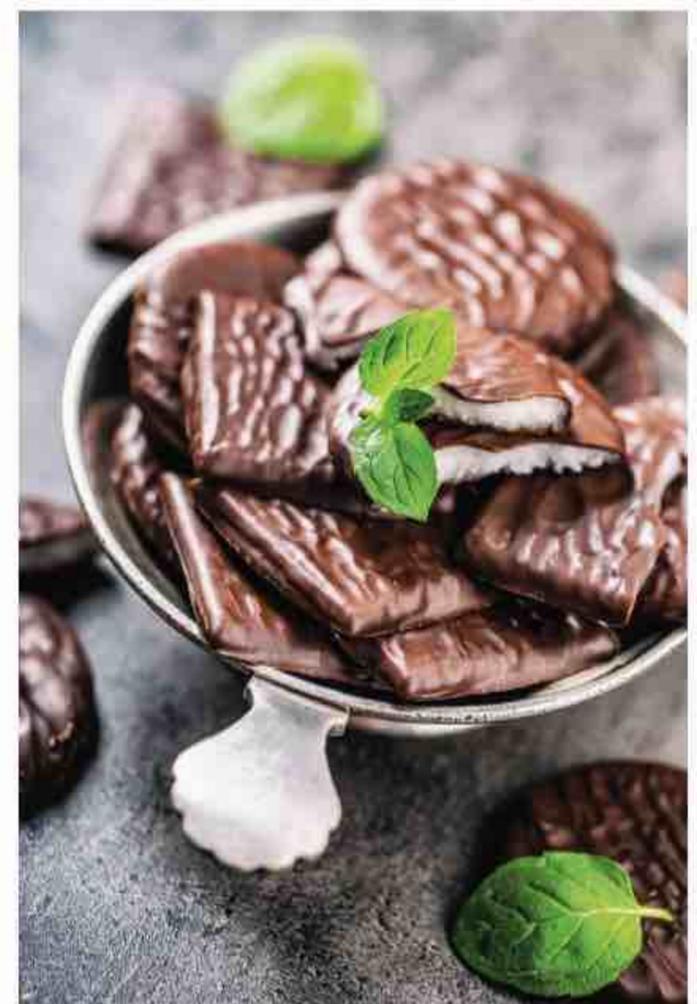
- 1 Préparez le chocolat.** Faites-le fondre au bain-marie, mélangez et laissez refroidir. Versez-en la moitié dans des petits moules en silicone. Placez au congélateur pour 30 minutes.
- 2 Préparez la crème.** Dans un saladier, fouettez le sucre glace avec l'extrait de menthe poivrée ainsi qu'1 cuillerée à soupe d'eau.
- 3 Finalisez.** Sortez les moules du congélateur, versez la crème à la menthe puis, par-dessus, ajoutez le restant du chocolat. Remettez au congélateur pour 30 minutes. Démoulez et servez.

Croquants aux amandes, à l'anis et aux fruits confits

45 MIN Préparation | **30 MIN** Cuisson | **40 MIN** Repos | **POUR 20** biscuits

2 œufs / **30 g** de beurre / **210 g** de farine / **150 g** de sucre semoule / **100 g** d'amandes entières / **70 g** de semoule fine de blé dur / **50 g** de fruits confits / **1 c. à soupe** de graines d'anis / **½ sachet** de levure chimique / **1 pincée** de sel

- 1 Préparez la pâte.** Taillez les fruits confits en petits dés et désolidarisez-les dans une petite quantité de farine, réservez. Mélangez le reste de farine, la semoule, la levure, l'anis et le sel. Fouettez les œufs avec le sucre et le beurre fondu. Versez-les dans le mélange sec et travaillez bien. Incorporez les fruits confits et les amandes. Réservez 20 minutes au frais.
- 2 Passez à la cuisson.** Façonnez deux boudins de pâte sur une plaque à four chemisée de papier cuisson. Enfourez pour 20 minutes à 190 °C, puis patientez 15 minutes.
- 3 Façonnez les biscuits.** Coupez les pains de biscuits en tranches biseautées d'environ 1 cm d'épaisseur.
- 4 Finalisez la cuisson.** Placez les biscuits bien à plat sur la plaque du four et enfourez pour 10 minutes à 170 °C, en les retournant à mi-cuisson. Laissez-les refroidir. Conservez dans une boîte hermétique.



Spritz chocolat noisette

25 MIN | **20 MIN**
Préparation | Cuisson

POUR
15 biscuits

1 blanc d'œuf / 220g
de beurre mou / 200g
de farine semi-complète
150g de noisettes
décortiquées
100g de chocolat noir de
couverture / 75g de sucre
glace / 1gousse de vanille

- 1 Préparez la pâte.** Mixez 50 g de noisettes et ajoutez la farine. Fouettez au batteur 200 g de beurre ramolli. Ajoutez le sucre glace et les graines de la gousse de vanille, sans cesser de battre. Incorporez le blanc d'œuf puis le mélange sec en trois fois.
- 2 Façonnez les biscuits.** Placez la pâte dans une poche munie d'une grosse douille cannelée et dressez les spritz sur une plaque chemisée de papier cuisson. Enfournez pour 15 à 20 minutes à 180 °C. Laissez refroidir.
- 3 Préparez la garniture.** Faites fondre le chocolat avec 20 g de beurre en morceaux et fouettez. Concassez le reste des noisettes en éclats.
- 4 Décorez les biscuits.** Trempez un côté des biscuits dans le chocolat fondu en retirant l'excédent et déposez-les sur une feuille de papier cuisson. Parsemez la partie chocolatée d'éclats de noisettes et laissez figer.

TOUR DE MAIN
Pour façonner vos spritz,
vous pouvez soit dessiner un W,
soit former une vague, un
serpent, ou encore un 8 dont
les boucles seront fermées.

Truffles à la fève tonka

20 MIN | **6 H**
Préparation | Réfrigération

POUR
20 truffles

15 cl de crème liquide
400 g de chocolat noir
4 c. à soupe de cacao
en poudre
¼ c. à café de fève tonka
en poudre ou râpée

- 1 Préparez l'appareil à truffles.** Hachez le chocolat. Portez la crème et la fève tonka à ébullition. Hors du feu, ajoutez le chocolat haché et mélangez longuement, jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Laissez prendre au réfrigérateur pendant 6 heures minimum.
- 2 Façonnez les truffles.** À l'aide d'une cuillère à café, prélevez des noisettes de pâte et formez les truffles dans la paume de la main. Faites-les rouler ensuite dans le cacao. Réservez au frais.



Cupcake à la vanille et au pain d'épices

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

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

- 1 Mélangez la fécule** avec la farine, les épices, la levure et le bicarbonate. Incorporez le sucre de canne et mélangez. Ajoutez l'huile, les graines de la gousse de vanille et les blancs d'œufs. Fouettez le tout pour obtenir une pâte homogène.
- 2 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 dorés. Laissez-les refroidir sur une grille avant de les entreposer au réfrigérateur.
- 3 Au batteur**, fouettez le fromage frais avec l'extrait de vanille et le sucre glace pour obtenir une crème aérée. À l'aide d'une poche munie d'une douille cannelée, garnissez-en les cupcakes. Surmontez-les d'un biscuit étoile et entreposez-les au réfrigérateur jusqu'au moment de déguster.

Petits sablés à la vanille

25 MIN | **15 MIN**
Préparation | Cuisson
1H | **POUR**
Réfrigération | **20** biscuits

1 œuf / 95g de beurre demi-sel / 100g de farine / 85g de farine de riz / 75g 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. Abaissez la pâte au rouleau sur le plan de travail fariné, sur une épaisseur de 5 à 6 mm. À l'aide d'emporte-pièces de Noël variés, découpez des formes.
- 3 Passez à la cuisson.** Déposez-les sur une plaque à four couverte de papier sulfurisé et 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.



Meringues toupies dorées

25 MIN | **3H**
Préparation | Cuisson
4H | **POUR**
Repos | **8-12** personnes

4 blancs d'œufs / 125g de sucre semoule / 125g de sucre glace / 100g de chocolat noir de couverture / 2 pincées de poudre d'or comestible / 1 pincée de sel

- 1 Préparez l'appareil.** Au batteur, montez les blancs d'œufs en neige ferme avec le sel. Incorporez le sucre semoule et battez plus lentement jusqu'à complète intégration. Incorporez ensuite le sucre glace et mélangez délicatement avec une spatule. À ce moment-là, ajoutez la poudre d'or.
- 2 Couchez les meringues.** Placez la meringue crue dans une poche munie d'une grosse douille lisse et couchez sur 2 plaques allant au four, chemisées de papier cuisson, des petites meringues d'environ 2 cm de diamètre.
- 3 Faites sécher les meringues.** Préchauffez le four à 80 °C. Enfourez les meringues pour 3 heures environ. Elles ne doivent pas colorer, mais devenir sèches et croquantes. Laissez-les refroidir dans le four éteint, porte fermée, pendant au moins 4 heures.
- 4 Procédez au montage.** Faites fondre le chocolat à feu doux. Laissez-le revenir à température ambiante pour qu'il épaississe légèrement. Garnissez-en le socle d'une petite meringue et apposez-en une seconde. Laissez figer, puis saupoudrez les toupies d'un peu de poudre d'or.



Oranges confites au chocolat

10 MIN | **1 H**
Préparation | Cuisson

POUR
4 personnes

2 oranges bio / 300 g de
chocolat noir / 250 g de sucre

- 1 Préparez les oranges.** Coupez-les en tranches de moins d'1 cm. Portez à ébullition 50 cl d'eau avec le sucre. Remuez et plongez les tranches d'orange. Laissez cuire 1 heure à feu doux.
- 2 Préparez le chocolat.** Faites-le fondre au micro-ondes quelques minutes, jusqu'à ce qu'il soit complètement fondu. Remuez toutes les 30 secondes.
- 3 Trempez.** Plongez les tranches d'orange dans le chocolat et laissez sécher sur une grille à pâtisserie.



Étoiles des neiges noix gingembre

25 MIN | **15 MIN** | **4 H** | **POUR**
Préparation | Cuisson | Réfrigération | 20 biscuits

1 œuf / 125 g de beurre mou / 250 g de farine / 125 g de sucre de canne blond / 125 g de cerneaux de noix / 1 c. à soupe de gingembre moulu / ½ c. à café de cannelle moulue / **Pour le glaçage :** ½ blanc d'œuf / 1 c. à soupe de kirsch / Sucre glace

- 1 Préparez la pâte.** Malaxez le beurre en morceaux avec le sucre, ajoutez les noix mixées en poudre. Incorporez l'œuf. Une fois la texture rendue homogène, versez peu à peu la farine et les épices. Travaillez la pâte et formez une boule, filmez-la et entreposez au réfrigérateur pour 4 heures.
- 2 Façonnez les biscuits.** Préchauffez le four à 160 °C. Travaillez la moitié de pâte à la main pour la rendre malléable. Abaissez-la sur le plan de travail fariné, sur une épaisseur de 5 à 6 mm. À l'aide d'emporte-pièces en forme d'étoile, découpez des formes. Déposez-les sur une plaque

à four couverte de papier sulfurisé et enfournez pour 15 à 20 minutes. Les biscuits doivent colorer sur les bords mais conserver leur couleur initiale. Laissez refroidir.

- 3 Préparez le glaçage.** Battez sommairement le blanc d'œuf avec le kirsch pour le rendre mousseux. Incorporez-y suffisamment de sucre glace pour obtenir un glaçage fluide mais qui se tienne.
- 4 Décorez les biscuits.** Réalisez un petit cornet à l'aide d'une feuille de papier cuisson et remplissez-le de glaçage. Coupez la pointe et dessinez des décors sur les biscuits. Laissez figer toute la nuit. Conservez-les dans une boîte en fer.

Nougat tendre aux amandes

20 MIN
Préparation

20 MIN
Cuisson

1 NUIT
Repos

POUR
8 portions

2 blancs d'œufs / 400 g de sucre semoule / 250 g d'amandes entières
175 g de sirop de glucose / 100 g de miel type de montagne
1 c. à café d'extrait d'amande amère / Feuilles azymes

- 1 Préparez le sirop.** Dans une casserole sur feu vif, placez le sucre, 12 cl d'eau, le miel et le sirop de glucose. Portez à ébullition jusqu'à atteindre les 143 °C, température vérifiée à l'aide d'un thermomètre.
- 2 Faites rôtir les amandes.** Disposez-les dans une poêle bien chaude et laissez-les griller 5 minutes en remuant régulièrement.
- 3 Préparez la base du nougat.** Préparez un bain-marie. Au batteur, montez les blancs d'œufs en neige dans un saladier résistant à la chaleur.
- 4 Procédez à l'assemblage.** Tout en continuant à battre les blancs, incorporez le sirop en filet. Ajoutez l'extrait d'amande amère. Continuez à fouetter. Transférez le saladier sur le bain-marie et desséchez l'appareil à nougat avec une cuillère en bois pendant 20 minutes. Incorporez les amandes.
- 5 Passez à la finition.** Tapissez un moule de feuilles azymes et étalez le nougat au rouleau. Apposez dessus le restant de feuilles azymes et laissez sécher 1 nuit à température ambiante.



Mendiants au chocolat

10 MIN
Préparation

5 MIN
Cuisson

1 H
Réfrigération

POUR
4 personnes

200 g de chocolat noir
1 poignée de fruits à coque
(noisettes, noix, amandes)
Quelques graines de tournesol
Quelques raisins secs

- 1 Préparez le chocolat.** Faites-le fondre au bain-marie. Étalez une feuille de papier cuisson. Versez des petits tas de chocolat, l'équivalent d'1 cuillerée à soupe, puis étalez avec le dos de la cuillère pour former des disques.
- 2 Agrémentez.** Parsemez le chocolat de fruits, graines et raisins secs. Réservez les mendiants au réfrigérateur pour au moins 1 heure avant de les servir.



DAVID VANILLE.com

ÉPICES D'EXCEPTION



GOUSSES DE VANILLE



ÉPICES ET AROMATES



POIVRES RARES



MÉLANGES D'ÉPICES ET CURRYS



SUCRES ET SELS ORIGINAUX



THÉS ET INFUSIONS



FRUITS SECS ET GRAINES



PROMOTIONS ÉPHÉMÈRES

+ LIVRAISON OFFERTE* (ABONNÉS NEWSLETTER) 

Votre code VIP pour 10% supplémentaires afin de nous découvrir
MARMITON10

BLACK WEEK

Dès le Samedi 8 Novembre

J'EN PROFITE

JUSQU'À
-90%

+ 10 GOUSSES DE VANILLE OFFERTES
OU
CADEAU AU CHOIX

OFFREZ DES ÉPICES POUR NOËL

En Décembre

JUSQU'À
-80%

J'EN PROFITE

10€
OFFERTS
DÈS 79€
DE TOTAL PRODUITS

30€
OFFERTS
DÈS 149€
DE TOTAL PRODUITS

+ CADEAU OFFERT

Merci pour votre confiance et votre commande sur
www.DavidVanille.com



Osez découvrir www.DavidVanille.com

Sortez des Sentiers Battus !

Une question ? 03 74 47 00 17

Sapins en macarons

1H Préparation | **1H** Cuisson | **POUR** 8 sapins

150 g de blancs d'œufs (soit 5 blancs environ)
200 g de poudre d'amande
200 g de sucre glace / 200 g de sucre semoule
1 c. à café de pâte de pistache (colorée et aromatisée) / **Pour la crème:** 250 g de fromage frais à tartiner / 150 g de beurre mou
300 g de sucre glace (+ pour la finition)
2 gousses de vanille

- 1 Préparez la crème.** Fouettez au robot batteur le beurre avec le fromage frais et le sucre glace pendant 2 minutes. Ajoutez les grains de vanille extraits des gousses et battez encore. Placez la crème dans une poche munie d'une douille moyenne cannelée. Réservez au frais.
- 2 Préparez la pâte à macarons.** Préchauffez le four à 170 °C. Mettez le sucre glace et la poudre d'amande dans le bol d'un mixeur, actionnez pendant 30 secondes. Tamisez le mélange dans un saladier.
- 3 Préparez un sirop.** Versez 2 cuillerées à soupe d'eau et le sucre semoule dans une casserole à fond épais. Faites chauffer à feu moyen jusqu'à 118 °C.
- 4 Poursuivez.** Par ailleurs, versez 75 g de blancs d'œufs dans la cuve d'un batteur et montez-les en neige. Versez le sirop en filet tout en fouettant à pleine vitesse pour obtenir une meringue italienne. Continuez en ajoutant la pâte de pistache.
- 5 Finalisez.** Incorporez les 75 g de blancs restants dans le mélange sucre glace et poudre d'amande, puis mélangez à la spatule. Ajoutez une petite quantité de meringue verte et mélangez délicatement à la spatule, puis ajoutez le reste et mélangez bien en soulevant l'appareil pour obtenir une pâte lisse.
- 6 Réalisez les coques.** Transférez la pâte dans une poche munie d'une douille lisse et réalisez de petites boules de pâte aplaties de 5 diamètres différents sur plusieurs plaques couvertes de papier cuisson. Tapotez légèrement la plaque avant d'enfourner. Baissez aussitôt la température du four à 160 °C et laissez cuire 10 à 12 minutes, en retournant la plaque à mi-cuisson. Répétez l'opération avec les autres plaques. Laissez complètement refroidir les coques.
- 7 Procédez au montage.** Superposez les 5 diamètres de coques de macaron, du plus grand au plus petit, en les garnissant de crème avec la douille afin de former des sapins. Réservez au frais.



ASTUCE

Pour décorer vos sapins en macarons, ajoutez des petites billes de sucre dorées ou argentées contre la crème.

Étoiles choco ginger

15 MIN | **5 MIN**
Préparation | Cuisson

2 H | **POUR**
Repos | **6 personnes**

200 g de chocolat noir pâtisier
100 g de gingembre confit
30 g de pistaches nature décortiquées
½ c. à café de cannelle moulue

- 1 Préparez les ingrédients.** Cassez le chocolat en morceaux et faites-le fondre doucement au bain-marie ou au micro-ondes à faible puissance. Taillez le gingembre en petites pépites et concassez les pistaches au couteau.
- 2 Moulez les étoiles.** Versez le chocolat fondu jusqu'à mi-hauteur des encoches en forme d'étoile d'un moule à chocolat, en vous aidant d'un chinois à piston ou d'une poche à douille.
- 3 Décorez.** Répartissez les pépites de gingembre et la moitié des pistaches. Versez le reste de chocolat puis parsemez des pistaches restantes et ajoutez une touche de cannelle.
- 4 Finalisez.** Laissez durcir à température ambiante au moins 2 heures avant de démouler.



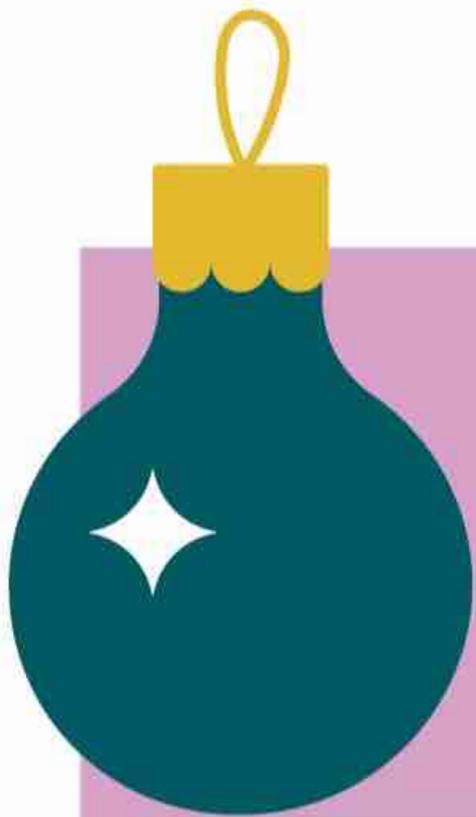
Sapins rochers coco choco

15 MIN | **15 MIN** | **POUR**
Préparation | Cuisson | **12 pièces**

2 blancs d'œufs / 20 g de beurre / 180 g de noix de coco râpée / 150 g de sucre semoule / 100 g de chocolat noir / 1 c. à soupe de pralin / 1 pincée de sel

- 1 Préchauffez le four à 200 °C.** Au batteur, montez les blancs en neige ferme avec le sel. À la fin, réduisez la puissance du batteur et incorporez le sucre. Une fois intégré, stoppez l'appareil. Ajoutez la noix de coco et mélangez délicatement à la spatule en soulevant la masse pour ne pas faire retomber les blancs.
- 2 Déposez 12 tas égaux de pâte** sur une plaque à four recouverte de papier sulfurisé. Mouillez vos doigts et façonnez les tas de pâte en sapins.
- 3 Enfourez** pour 8 minutes tout en surveillant. Ils doivent être dorés sur le dessus et en dessous, mais encore fondants à cœur. Laissez-les refroidir avant l'étape suivante.
- 4 Faites fondre le chocolat** en morceaux avec le beurre. Trempez les bases des petits sapins dans le chocolat et déposez-les sur une feuille de papier cuisson. Vous pouvez les recouvrir entièrement de chocolat et les saupoudrer de quelques pépites de pralin. Laissez durcir avant d'entreposer dans une boîte hermétique.





LEVONS NOS VERRES !

Accompagner un bon repas d'un verre de champagne, de crémant, d'une bière ou d'un cocktail avec ou sans alcool... c'est la bonne idée de la fin de l'année. On vous explique comment bien choisir vos bulles, avec quel plat festif déguster une bière et on vous propose des recettes originales pour découvrir l'art de la mixologie.





LE VAUCLUSE
Naturellement Provence

© O'Brien T

Et si on trinquait ?



1

Pour célébrer la fin de l'année, et varier les plaisirs, on mise sur un cocktail. Avec ou sans alcool, avec des épices, des extraits de fruits ou des saveurs plus herbacées, découvrez 6 nouveautés pour trinquer. Par Laurie Fourcade



2



3

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



4

1 Pour l'amour du rhum. Une robe ambrée, un nez épicié, vanillé, une saveur de chocolat très expressive et une petite note boisée en fin de bouche... Coup de cœur pour ce rhum élaboré sous le climat tropical du Panama, fermenté à partir d'une levure endémique et vieilli six ans en fûts de chêne. À déguster avec un dessert au chocolat. **Rhum 6 ans La Reserva del diablo, 32,85 € (la bouteille de 70 cl), The Demon's Share.**

2 Essences merveilleuses. Ce cocktail iconique de L'Alchimiste est une véritable invitation au voyage. Un mariage gustatif et olfactif qui vous amène en Éthiopie, au Japon, au Brésil, ou encore en Italie et en France, à travers des essences de baie de rue, de shiso, de bois muira puama, de camomille et de fruits. Sans alcool, cette boisson peut se savourer telle quelle, bien fraîche, ou se mélanger à un jus de fruits ou à un tonic. **Cocktail sans alcool Five, 13,95 € (la bouteille de 20 cl), L'Alchimiste.**

3 L'élégance sans alcool. Élue « meilleur pétillant brut sans alcool de l'année 2024 », cette boisson rafraîchissante offre une belle complexité : fruits, fleurs séchées, beurre fondu et une touche saline. Élaborée à partir d'un mélange de thés, elle est savoureuse et elle coche toutes les cases de l'apéritif parfait. Elle est garantie sans sulfite, sans sucre ajouté, sans édulcorant, sans gluten et sans caféine. **Pétillant brut, 25 € (la bouteille de 75 cl), SemiPlume.**

4 Mélange d'exception. La célèbre liqueur française St-Germain s'associe à la maison de champagne Canard-Duchêne pour donner naissance au St-Germain Royal. Un cocktail élégant dans lequel se rencontrent la fleur de sureau et les saveurs du pinot noir, le cépage iconique de ce champagne. **Coffret St-Germain Royal, 75 € (les 2 bouteilles de 75 cl), St-Germain et Canard-Duchêne.**

5 Bulles de plaisir. Envie de trinquer sans alcool ? Ce blanc de noirs, 100 % merlot, est vinifié sur le fruit afin de garantir un équilibre élégant entre le sucre et les arômes. Gourmand avec des notes d'agrumes, il offre une belle robe rose pâle et dorée. Il est parfait à l'apéritif comme au dessert, seul ou en cocktail. **No Limit, effervescent blanc, 8,70 € (la bouteille de 75 cl), Vignerons mais autrement.**

6 Saveurs écossaises. La distillerie The Dalmore, fondée en 1839, a imaginé ce whisky de 12 ans d'âge. Grâce à ses neuf ans passés dans d'anciens fûts de bourbon, il a développé des notes de vanille et de miel très élégantes. Un jus à la profondeur et à la richesse aromatique incroyable qui séduira tous les amateurs de single malt. **Whisky écossais single malt 12 ans d'âge, 84,90 € (la bouteille de 75 cl), The Dalmore.**



5



6

 marmiton x **LIVOO**

**Un cadeau qui croustille
sous le sapin**

30

**recettes saines
& gourmandes
exclusives
Marmiton**




**Friteuse
sans huile
avec séparateur
10 L**

à **149,90 €**

Friteuses sans huile, appareils à raclette et fondues...
Retrouvez tous les produits Marmiton x Livoo sur [livoo.fr](https://www.livoo.fr)

Champagne ou crémant

Le duel des bulles

Élaborés selon des méthodes ancestrales similaires, ces vins effervescents font pétiller l'ambiance dans leur robe dorée ou rosée. Faisons sauter les bouchons pour un match explosif : le roi des soirées chics avec ses fines bulles face à son cousin décontracté, qui s'invite de plus en plus à la fête !

Par Ève Jusseaume

LE CHAMPAGNE

Origine

Un vin de légende produit sur une seule région dans le nord-est de la France, selon un savoir-faire vieux de plusieurs siècles. L'appellation d'origine contrôlée (AOC) est limitée à environ 34 000 hectares autour de Reims, Épernay et la côte des Bar. Les meilleurs terroirs sont classés en « grand cru », puis « premier cru ».

Cépages

Trois raisins seulement sont autorisés : pinot noir, pinot meunier et chardonnay. Ils donnent, selon les mélanges et l'ajout - ou pas - de liqueur, mille nuances à ces vins de gastronomie. À apprécier brut nature (zéro dosage, très peu sucré), extra brut, brut ou demi-sec (le plus sucré).

Vieillessement

Le champagne nécessite savoir-faire et infinie patience. Le temps de repos en cave doit être de 15 mois minimum et d'au moins 36 mois pour les millésimés.

C'est (aussi) ce qui donne sa complexité au vin de champagne.

Goût

Sophistication et grande variété d'arômes et de notes selon les producteurs : brioche, noisette, agrumes...

Prix

Les prix les plus élevés des cuvées des grandes maisons de champagne éclipsent les bonnes surprises des vigneron indépendants. Mais il faut compter un minimum de 25 à 30 € pour une bouteille, prestige compris.

Quasi-égalité sur les ventes en France en 2024 :

118,2 millions de bouteilles de champagne, pour 114,5 millions de bouteilles de crémant.

LE CRÉMANT

Origine

La diversité, venue de huit appellations (Alsace, Bourgogne, Loire, Jura, Bordeaux, Die, Limoux, Savoie), autant de styles et de terroirs, avec une élaboration commune précisée par un règlement officiel en 2009.

Cépages

Ancrés dans le terroir : riesling et pinot blanc en Alsace, chenin dans la Loire, chardonnay et pinot noir en Bourgogne, sémillon à Bordeaux... Chaque région apporte son accent et sa typicité aromatique, marqués par la douceur en Alsace, l'élégance dans la Loire, la rondeur à Limoux... Le plus proche du style champenois ? Le crémant de Bourgogne brut, à la troisième place des ventes, derrière le crémant d'Alsace et celui de Loire. Tous sont élaborés en brut ou demi-sec.

Vieillessement

Si la méthode dite traditionnelle (double fermentation, en cuve puis en bouteille) est similaire au procédé champenois, neuf mois en cave suffisent pour élaborer un crémant.

Goût

Des notes florales et minérales aux arômes plus fruités, il existe une grande variété de profils de crémants du fait de leurs origines multiples. En commun, vivacité et fraîcheur.

Prix

Des bouteilles abordables, à partir de 8 €. Les jolies cuvées tournent autour de 10 à 15 €, voire un peu plus pour les plus réputés. L'occasion de faire pétiller le terroir !

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



5 CUVÉES REMARQUABLES



Blanc de noirs - grand cru brut

100 % pinot noir.
48 € la bouteille de 75 cl. Champagne Collery.



Blanc de blancs brut bio

100 % chardonnay.
35 € la bouteille de 75 cl. Champagne Mandois.



Éléance, zéro dosage

73 % pinot noir et 27 % chardonnay.
48 € la bouteille de 75 cl. Champagne Vincent Couche.



Crémant de Bordeaux AOC brut

100 % sémillon.
7 € la bouteille de 75 cl. Jaillance.



Crémant de Bourgogne extra brut

100 % chardonnay.
15,50 € la bouteille de 75 cl. Maison Piron.

Blonde, brune, ambrée

Saurez-vous bien les marier ?

Si les alliances mets et vins font partie de notre tradition gastronomique, les bières s'invitent de plus en plus à notre table. Avec un savoir-faire et une complexité organoleptique toujours plus riches, elles ont su égaler le vin dans le domaine de la dégustation.

Par Tiphaine Campet-Gousset

Afin de mieux considérer le paysage brassicole actuel, qui a su s'imposer ces dernières années comme un concurrent sérieux de l'univers vinicole, il faut comprendre le processus de fabrication de la bière. Cette boisson fermentée se compose essentiellement de trois ingrédients. Le malt, tout d'abord, une céréale germée (généralement de l'orge, mais aussi du froment, du blé, du seigle, etc.) qui est cuite afin de dégager tous ses arômes. Il apporte le sucre indispensable à la fermentation de la bière. Selon le degré de torréfaction du malt, sa couleur plus ou moins foncée va créer la robe de la bière et accentuer son goût. Le houblon, ensuite, une plante grimpante vivace dont les fleurs produisent une résine,

la lupuline. Ce sont ses acides alpha qui apportent l'amertume et ses huiles essentielles qui donnent des arômes et un parfum spécifiques à la bière. Le houblon joue aussi un rôle de conservateur. L'eau, enfin, constitue 85 % à 95 % de la bière. Sa qualité est essentielle car elle conditionne la saveur de la boisson et permet au malt et au houblon de libérer leurs sucres et arômes.

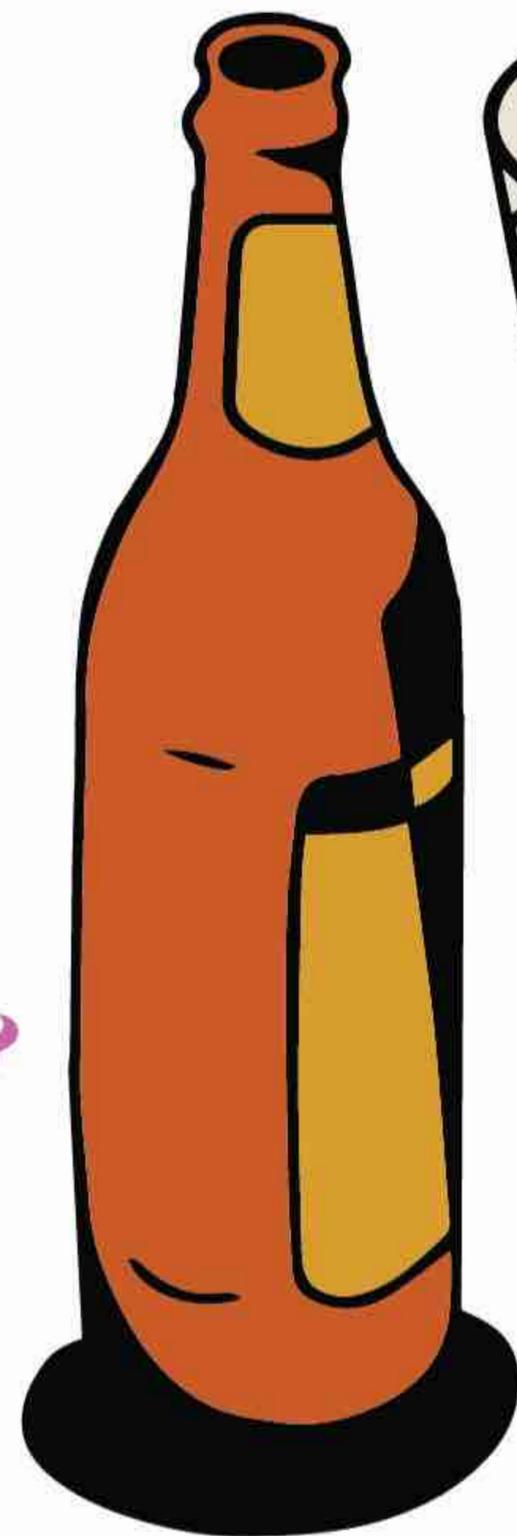
LES TROIS ÉTAPES DE FABRICATION

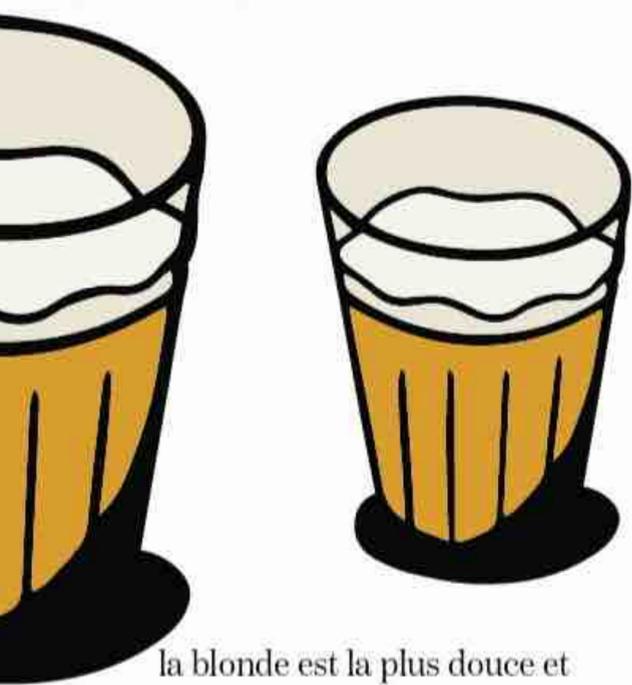
La préparation de la bière demande du temps et de la précision. Tout commence par le brassage, qui consiste à concasser le malt avant de l'hydrater avec de l'eau. Ce mélange, appelé « maische », va être chauffé, puis filtré, ce qui permet de transformer les sucres complexes

(amidon) en sucres simples fermentescibles, grâce à l'action des enzymes du malt. Vient ensuite le houblonnage, étape d'aromatisation durant laquelle on ajoute aussi parfois des épices. Le mélange est porté à ébullition pour extraire la résine des fleurs et son amertume. La fermentation intervient en deux temps. La fermentation principale dure de 3 à 10 jours, tandis que la seconde dépend des levures utilisées et de la température de fermentation (basse, haute, spontanée). Les bières industrielles subissent une pasteurisation afin d'assurer leur stabilité.

QUELLE BIÈRE POUR QUEL GOÛT ?

Parmi les trois principaux types de bière établis d'après leur couleur,





la blonde est la plus douce et la plus rafraîchissante. Brassée avec du malt blond très pâle, elle se porte généralement sur des arômes fruités et floraux. L'ambrée, appelée également rousse, est brassée avec du malt légèrement torréfié, conférant une teinte entre l'or cuivré et le roux, et des saveurs caramélisées, des notes de réglisse et de noisette. Quant à la brune, elle fait intervenir un malt très torréfié apportant une couleur foncée allant du brun acajou au noir ébène, et un goût équilibré entre l'amertume des sucres caramélisés et celle du houblon. Outre la torréfaction du malt, qui joue un rôle crucial dans les caractéristiques finales de la boisson, les différentes fermentations vont également être déterminantes dans les accords mets et bières. Les fermentations basses (entre 4 °C et 12 °C) vont permettre de créer des bières limpides, légères mais aussi plus faciles d'accès, qui se dégusteront plus fraîches (lagers, pils, etc.). On les propose sur un jambon persillé ou une truite fumée, une choucroute de la mer, des quenelles de brochet sauce hollandaise, des noix de saint-jacques et chicons au beurre blanc... Les bières de fermentation plus haute (entre 15 °C et 25 °C) dévoilent des arômes plus complexes en affichant des degrés d'alcool plus élevés. Entrant plus spontanément dans les préparations culinaires, elles apporteront du caractère. On les apprécie sur des viandes grillées,

des charcuteries et des fromages variés, qui seront bien mis en valeur par la complexité gustative de cette catégorie de bières. Les bières produites en fermentation spontanée ou à partir de levures sauvages présentes naturellement dans la brasserie, à l'instar des lambics belges, sont très prisées des restaurateurs pour leur finesse et leur rareté. Elles sont plus ou moins acides selon leur âge et ne présentent ni pétillant ni mousse. Elles sont associées au cas par cas, façon « food pairing », selon leurs accointances avec les produits du plat (Kriek aromatisée à la cerise sur des cailles aux cerises, par exemple). Les bières doubles ou triples qualifient un degré d'alcool qui atteint 7 % pour les doubles et 9 % pour les triples. Certains brasseurs effectuent des doubles, voire des triples fermentations en rajoutant du sucre à leur recette, afin d'obtenir des bières plus denses, plus céréalières et plus puissantes. Entrant volontiers dans la composition de recettes comme le jarret à la bière ou la carbonade flamande, elles se dégustent en association avec des viandes braisées et des plats longuement mijotés en sauces réduites.

AUTRES STYLES, AUTRES ACCORDS...

La blanche doit son aspect à l'utilisation de froment malté ou cru et à la levure en suspension. Ses saveurs acidulées se marient avec une tarte au citron meringuée. La stout est une bière noire brassée à partir d'un moût caractérisé par sa teneur en grains hautement torréfiés. Ses arômes se portent sur le café et le cacao. Elle remplace le café dans les préparations culinaires. La bière rouge est une bière belge de fermentation mixte. La fermentation haute, suivie par une spontanée secondaire, apporte une saveur « jeune » plus sucrée, mixée à une saveur « vieille » plus acide.



Blonde bio de Bourgogne

4,6 %, 2,50 € (33 cl) • 5,75 € (75 cl), Brasserie de Vézelay

Cette pale ale d'inspiration belge affiche un nez discret et une bouche sur des notes florales légères et houblonnées. Assez marquée en saveur et en amertume, elle a remporté de nombreuses distinctions.



Pale Ale Biscuit

6,6 %, 3,30 € (33 cl) • 6,60 € (75 cl), Brasserie Laca Boïates

Cette ambrée subtilement biscuitée présente de minuscules bulles et une belle mousse. La douceur du nez allie le caramel au lait, des parfums d'orange et des notes miellées. En bouche, on poursuit sur du pain toasté et de la crème avec une pointe d'amertume.

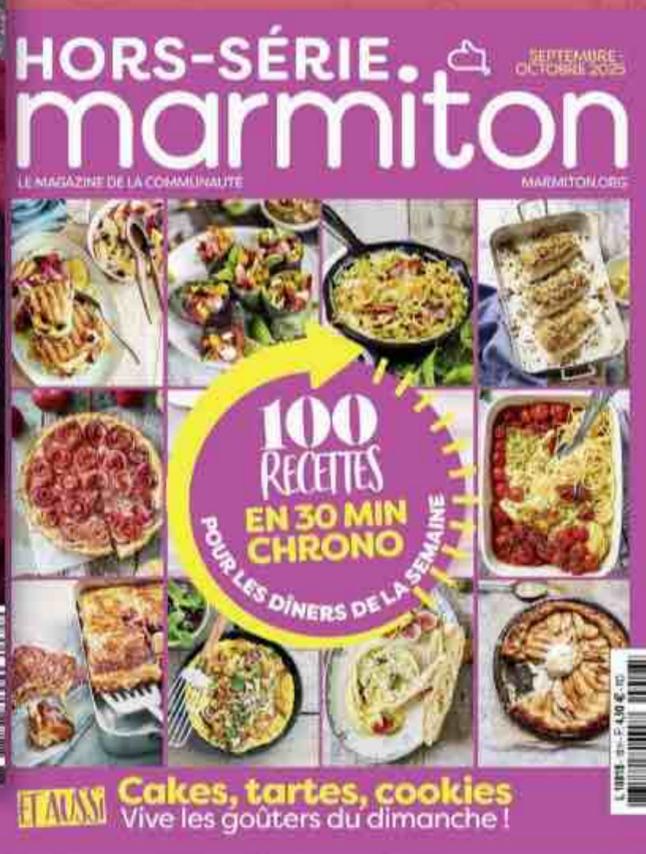


Face Nord L'Hivernale Black Forest

8 %, 2,19 € (33 cl) • 4,59 € (75 cl), Brasserie du Dauphiné

Brassée à l'eau des Alpes, cette brune associe des malts d'orge, d'avoine et de froment à du chocolat ! Si ce dernier est très présent au nez, en bouche, il se mêle aux saveurs de malt, de café et de notes torréfiées.

Pour les fêtes, je m'abonne à marmiton



1 AN D'ABONNEMENT
6 numéros
+ 3 hors-séries

29,90€
au lieu de 46,61€*

36%
de réduction

Abonnez-vous vite !

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

1. Je choisis mon offre d'abonnement :

M131 # D1537810

LA MEILLEURE OFFRE

-36%

29,90€/an au lieu de 46,61€* - 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)

-30%

19,90€/an au lieu de 28,55€* - 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 (4,30€ et 7,66€ avec les HS) ** à remplir obligatoirement. Offre réservée aux nouveaux abonnés en France Métropolitaine valable 2 mois. DOM-TOM et autres pays nous consulter. Les produits 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



Renne rouge

5 MIN | **20 MIN**
Préparation | Congélation

POUR
1 verre

10 cl de jus de grenade
5 cl de vodka
2,5 cl de liqueur de framboise

- 1 Rafraîchissez le verre.**
Mettez-le au congélateur pendant 20 minutes.
- 2 Mélangez les ingrédients.**
Mélangez énergiquement le jus de grenade, la vodka et la liqueur de framboise dans un shaker.
- 3 Finalisez.** Filtrez, versez dans un verre à martini bien froid et servez.



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



Cranberry-fizz

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

Cranberries fraîches / 1 citron bio / Zestes de citron et d'orange
1 brin de romarin / 7,5 cl d'eau pétillante / 5 cl de jus de cranberry
3 cl de jus de raisin blanc / 1 trait de sirop de grenadine / Sucre / Glaçons

- 1 Préparez le verre.** Mélangez les zestes de citron et d'orange avec du sucre. Frottez le bord d'un verre à cognac avec un quartier de citron et trempez-le dans le sucre aux zestes. Déposez des glaçons.
- 2 Mélangez les ingrédients.** Dans un shaker, versez le jus de cranberry,
- le jus de raisin, le sirop de grenadine et 1 demi-cuillère à soupe du jus du citron. Secouez énergiquement, puis versez dans le verre.
- 3 Finalisez.** Complétez avec l'eau pétillante. Décorez avec des cranberries fraîches et un brin de romarin.

Fleur d'hiver

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

1 fleur comestible
1 sachet de thé vert à la rose
2 cl de rhum ambré
1 cl de jus de citron
1 cl de sirop de miel
Glaçons

- 1 Préparez le thé.** Infusez-le 1 à 2 minutes de plus qu'indiqué sur la boîte, puis laissez refroidir complètement.
- 2 Préparez les ingrédients.** Dans un shaker, versez le thé refroidi, le rhum ambré, le jus de citron, le sirop de miel et les glaçons. Secouez énergiquement. Filtrez dans un verre à cocktail.
- 3 Finalisez.** Décorez avec la fleur comestible.

Pétillant à la mandarine

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

Zestes de mandarine
5 cl de champagne
3 cl de jus de mandarine frais
1 cl de liqueur d'orange

- 1 Mélangez les ingrédients.** Versez dans une flûte à champagne le jus de mandarine, la liqueur d'orange et complétez avec le champagne bien frais.
- 2 Finalisez.** Décorez avec quelques zestes de mandarine et servez.



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



Spritz à l'orange sanguine

10 MIN | **POUR**
Préparation | 1 verre

1 orange sanguine bio / 5 cl de prosecco bien frais
2,5 cl d'Apérol / 2 cl d'eau gazeuse / Glaçons

- 1 Préparez le verre.** Remplissez-le à moitié de glaçons. Coupez 2 rondelles de l'orange. Ajoutez 2,5 cl du jus de l'orange puis l'Apérol. Complétez avec le prosecco et l'eau gazeuse.
- 2 Finalisez.** Glissez 1 rondelle d'orange sanguine contre la paroi du verre et 1 demi-rondelle sur le bord, piquée sur un cure-dent ou un pic. Servez.



Clémentine givrée

5 MIN | **10 MIN** | **POUR**
Préparation | Congélation | 1 verre

Feuilles ou zestes de clémentine / 2 boules de sorbet à la clémentine / 10 cl de jus de clémentine
5 cl de crémant / ½ c. à soupe de sirop de sucre de canne (facultatif, selon l'acidité du jus) / Glaçons

- 1 Rafraîchissez le verre.** Placez-le au congélateur 10 minutes à l'avance pour un effet givré.
- 2 Mélangez les ingrédients.** Dans un shaker, mélangez le jus de clémentine bien frais, le sirop de sucre si le jus est trop acide à votre goût et quelques glaçons. Remuez doucement.
- 3 Finalisez.** Versez le mélange dans le verre. Complétez délicatement avec le crémant. Déposez les boules de sorbet. Décorez avec une feuille ou des zestes de clémentine et servez.

Gin-tonic au thym

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

2 brins de thym frais
10 cl de tonic
3 cl de gin
1 c. à soupe de jus de citron vert
Baies de genièvre
Glaçons

1 Préparez les ingrédients.

Déposez des glaçons dans un verre à cocktail ballon. Ajoutez le gin et le jus de citron vert. Complétez avec le tonic bien frais.

2 Finalisez.

Glissez le thym et les baies de genièvre dans le verre. Mélangez et servez.



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



Virgin Hugo

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

1 rondelle de citron vert bio / Feuilles de menthe fraîche
15 cl de limonade / 10 cl d'eau gazeuse
6 cl de sirop de fleur de sureau / Glaçons

1 Mélangez. Versez directement dans un grand verre à vin le sirop de fleur de sureau, l'eau gazeuse et la limonade.

2 Finalisez. Ajoutez les feuilles de menthe fraîche et la rondelle de citron. Déposez les glaçons et remuez délicatement. Servez.

Carnet d'adresses

P. 6-8 NEWS

À la mère de famille. En boutiques à Paris et banlieue, et sur Lameredefamille.com
Bernachon. Boutique bernachon.com
Cachoteries. Cachoteries.com
Concours biscuit Forbach. Mairie-forbach.fr
La Maison de la pistache. En boutiques et sur Pistaches.com
Bistronomia. France.tv
Marché de Noël alsacien à Paris. Visit.alsace

P. 12 SHOPPING COFFRETS GOURMANDS

Domaine de Leos. Domainedelesos.com
La Tourangelle. Dans les magasins habituels, les épicerie fines, et sur Amazon.fr et Latourangelle.fr
Les Mirriflores. Lesmirriflores.fr
Palais des thés. En boutiques et sur Palaisdesthes.com
Pointe de Penmarc'h. Dans les boutiques La Maison de la sardines (7 adresses en Bretagne) et sur Pointedepenmarch.com
Tea Heritage. En boutiques, épicerie fines et sur Teaheritage.fr

P. 18 SHOPPING TERRE

Auvernou. En GMS. Auvernou.com
Bocuse (foie gras). Dans les magasins Monoprix et sur Monoprix.fr
Escal. En GMS. Escal-escargots.com
Lafitte. En boutiques et sur Lafitte.fr
Maison Delpeyrat. Delpeyrat.com
Maison Thiriet. En magasins et sur Thiriet.com

P. 22-23 CHEZ MON PRODUCTEUR - FOIE GRAS

Le Canard Setou. Lecanardsetou.fr

P. 26-27 INTERVIEW DE CHEF

Les Confidences. Hotel-sanregis.fr

P. 44 SHOPPING MER

Ateliers d'Angresse. 220 Z.A. du Tuquet 2, 40150 Angresse. Sur les marchés des Landes, du Pays basque et du Béarn, ou sur Fumoir-angresse.fr
Brémond & Fils. En boutiques et sur Mb-1830.com
Carrefour Extra. Dans les magasins Carrefour et sur Carrefour.fr
Dom Petroff. Dans les magasins Monoprix et Dompetroff.fr
Groix & Nature. Port Tudy, 56590 Île de Groix. 02 97 86 52 44. Groix-et-nature.com
La Maison nordique. 221 rue du Faubourg-Saint-Honoré, 75008 Paris. 01 41 11 57 57. Lamaisonnordique.com
Picard. En magasins et sur Picard.fr
Sir Edward's. Dans les magasins Monoprix. Sir-edwards.fr

P. 47 CHEZ MON PRODUCTEUR - CAVIAR

La Maison nordique. 221, rue du Faubourg-Saint-Honoré, 75008 Paris. 01 41 11 57 57. Lamaisonnordique.com

P. 50-51 INTERVIEW DE CHEF

Le Jardin des sens et La Canourgue. Hotel-richerdebelleval.com

P. 70 SHOPPING VEGGIE

Aberlyne. Dans les magasins Monoprix ou sur Aberlyne.com

Brémond & Fils. En boutiques et sur Mb-1830.com

Courtoisies. Courtoisies.fr

Domaine Terra. En épicerie fines, boutiques spécialisées, chez les cavistes ou sur Domaine-terra.com

Maison Borde. 6 rue du Docteur Gervais, 43170 Saugues, et sur Borde.fr

Olive & Marius. En GMS et sur Olive-et-marius.com

Oliviers&co. En boutiques et sur Oliviers-co.com

Picard. En magasins et sur Picard.fr

Rue Traversette. En épicerie fines, boutiques spécialisées et sur Ruetraversette.com

P. 72-73 CHEZ MON FROMAGER - TÊTE DE MOINE AOP

Fromagerie des Franches-Montagnes. Fdfm.ch

P. 94 SHOPPING DESSERTS

Arnaud Larher. En boutiques et sur Arnaularher.com

Dengo. 19 rue Yvonne-le-Tac, 75018 Paris. Fr.dengo.com

Kodama. 30 rue Tiquetonne, 75002 Paris, 69 boulevard Beaumarchais, 75003 Paris. Kodamaparis.com

L'Atelier du chocolat. En boutiques ou sur Atelierduchocolat.fr

La Maison de la pistache. En boutiques et sur Pistaches.fr

Picard. En magasins et sur Picard.fr

P. 114 SHOPPING COCKTAILS

Canard-Duchêne. 1 rue Edmond-Canard, 51500 Ludes. Canard-duchene.fr

L'Alchimiste. Alchimistedrink.com

Semi Plume. Drinksemiplume.eu

St-Germain.

Boutique stgermainliqueur.fr

The Dalmore. Thedalmore.com

The Demon's Share. Chez les cavistes. Thedemonshare.com

Vignerons mais autrement.

17-19 route des Vignerons,

33790 Landerrouat.

Vignerons-autrement.com

P. 118-119 LE MATCH - CHAMPAGNE/ CRÉMANT

Champagne Collery. 7 rue Jules-Lobet, 51160 Ay. Champagne-collery.com

Champagne Mandois. 66 rue du Général-de-Gaulle, 51530 Pierry. Champagne-mandois.fr

Champagne Vincent Couche. 29 Grande Rue, 10110 Buxeuil. Vincent-couche.com

Jaillance. 355 avenue de la Clairette, 26150 Die. Jaillance.com

Maison Piron. 1216 route du Cru, 69910 Villié-Morgon. Maison-piron.fr

P. 120-121 ON TESTE - BIÈRES

Brasserie de Vézelay. Chez les cavistes et à la brasserie : rue du Gravier, 89450 Saint-Père. Brasserievezelay.fr

Brasserie du Dauphiné. À la brasserie : 33 rue du Champ-Roman, 38400 Saint-Martin-d'Hères. Brasserie-du-dauphine.fr

Brasserie Laca Boïates.

Sur Lacaboïates.fr

Apéritifs dinatoires

Aumônière de langoustine	57
Beignets de saumon fumé à la jamaïcaine	59
Blinis de pomme de terre à la betterave	54
Bonbons au saumon	52
Brochettes de gambas au speck, vinaigrette à l'oseille	60
Brochettes de langoustine et de fruits séchés	66
Brochettes de noix de saint-jacques au lard	65
Brochettes de saint-jacques au chorizo, sauce aux agrumes	59
Bruschetta à la crème de betterave	79
Bûchette roulée à la truite fumée et à la betterave	62
Canapés de boudin blanc, abricots et amandes	40
Cassolette de noix de saint-jacques aux petits légumes et au vin jaune	63
Champignons farcis à la brousse et à l'oignon confit	89
Chausson végétarien et chutney épicé express	87
Chiffonnade de saumon au fenouil mariné, sauce à la moutarde aigre-douce	60
Couronne briochée aux fruits de mer	57
Couronne feuilletée farcie au poulet et au potiron rôti	41
Crackers pécan parmesan au poulet et au brie	28
Crème de betterave	91
Croque-monsieur	35
Dip de potimarron et pois chiches grillés	82
Dip méditerranéen feta, huile d'olive et citron confit	88
Empanada aux légumes	83
Émulsion de foie gras et compote d'oignon à l'aigre-douce	36
Étoile feuilletée aux poireaux, bacon et brocciu	31
Feuilletés apéritifs de Noël	80
Foie gras au cacao	29
Gougères à la mousse de roquefort et aux noix	91
Houmous	90
Mini-éclairs aux miettes de thon	53
Miniburger de restes de rôti de bœuf, patates et haricots verts	32
Muffin jambon épinards	39
Noix de saint-jacques gratinée au sabayon express et au topinambour rôti	54
Panais panés aux spéculoos et aux épices de Noël	84
Petit flan aux œufs de saumon et à l'aneth	58
Petit gratin de chou-fleur à la pancetta et aux noix	35
champignons	37
Petits choux aux herbes, mousse de raifort aux œufs de saumon	67
Pomme de terre farcie aux œufs cocotte à la truffe	93
Pommes et figues poêlées, chantilly de foie gras	33
Pop cakes de pain d'épices et foie gras	41
Profiteroles aux deux foies gras	33
Rillettes de champignons	86
Rillettes de haddock à l'orange	67
Rillettes de homard au citron vert, gressins maison	64
Roulés jambon pesto	34
Sapin feuilleté au fromage et aux fruits secs	78

Sapins feuilletés à la tapenade	81
Sucettes de chèvre frais aux 3 saveurs	84
Sucettes de minitourte façon canard à l'orange	30
Tarte fine feuilletée à la compotée d'oignon et aux légumes rôtis	92
Tartinade de saint-jacques au cidre	65
Terrine de foie gras aux baies roses, porto et sel noir	39
Velouté de champignons au foie gras	36
Velouté de butternut à la noisette	83
Petite tourte au foie de volaille, marrons et velouté de marron et copeaux de foie gras	29

Desserts

Biscuits choco noisette	103
Biscuits chocolat menthe	105
Croquants aux amandes, à l'anis et aux fruits confits	105
Cupcake à la vanille et au pain d'épices	107
Étoiles choco ginger	113
Étoiles des neiges noix gingembre	109
Mendiants au chocolat	110
Meringues toupies dorées	108
Nougat tendre aux amandes	110
Oranges confites au chocolat	109
Petits sablés à la vanille	108
Petit sablés de Noël aux épices	103
Sablés à la confiture de fraise	104
Sapins en macarons	112
Sapins rochers coco choco	113
Spritz chocolat noisette	106
Truffes à la fève tonka	107
Truffes sapin	102

Cocktails

Clémentine givrée	126
Cranberry-fizz	123
Fleur d'hiver	124
Gin-tonic au thym	127
Pétillant à la mandarine	125
Renne rouge	123
Spritz à l'orange sanguine	125
Virgin Hugo	127

Crédits photos

Couverture : Stefania Giorgi-Sale&Pepe/Sunray Photo, Marielle/Fénot/Ploton/Balme/Sucré Salé, StockFood/Immediate Media-Good Food/News Life Media/Are Media/Lister Louise, DR/fahrwasser/Adobe Stock. **P6-10** : DR, Adobe Stock. **P14-15** : Sime/Photononstop, Sami Sert/GettyImages, ArtSys/Sunny Forest/Adobe Stock. **P22-23** : Luc Hauteceur, Franck Schmitt. **P24-25** : asab974/Adobe Stock. **P26-27** : Jordan Sapally, Fabrice Rambert. **P28-29** : fahrwasser/Adobe Stock, Thomas Durio, Lhomme-Saveurs/Sunray Photo. **P30-31** : rawpixel.com/Adobe Stock, Stefania Giorgi-Sale&Pepe/Sunray Photo. **P32-33** : StockFood/Are Media, Jérôme Rommé/Adobe Stock, Manina Hatzimichali. **P34-35** : Quentin Huriez pour Com'Presse, Ploton/Sucré Salé, Thomas Neckermann-Brigitte Woman/Sunray Photo. **P36** : Bono/Deslandes/Sucré Salé. **P38-39** : StockFood/Immediate Media-Olive, Quentin Huriez pour Com'Presse, Fénot/Sucré Salé. **P40-41** : Czerw-Saveurs/Sunray Photo, StockFood/News Life Media, Carnet/Sucré Salé. **P46-47** : Benoit Linero, DR. **P48-49** : DR/Adobe Stock. **P50-51** : DR. **P52-53** : Marielle/Deslandes/Sucré Salé. **P54** : StockFood/Immedia Media-Good Food/StockFood Studios-Suedfels Thorsten. **P56-57** : Stefania Giorgi-Sale&Pepe/Sunray Photo, Manina Hatzimichali. **P58-59** : Brett Stevens-Image Source/Photononstop, StockFood/Sucré Salé, Quentin Huriez pour Com'Presse. **P60** : StockFood/Lister Louise, Brett Stevens-Image Source/Photononstop. **P62-63** : Marielle/Sucré Salé, Thomas Durio. **P64-65** : Balme-Saveurs/Sunray Photo, Thomas Durio, Quentin Huriez pour Com'Presse. **P66-67** : Czerw-Saveurs/Thorsten Suedfels-Essen&Trinken/Sunray Photo, Marielle/Sucré Salé. **P72-73** : Tom Swalens, Chloé Termeno Attrap'Rêve Photographe. **P74-75** : mimage/Adobe Stock. **P76-77** : jirkajc/GettyImages. **P78-79** : Anne Del Socorro/Adobe Stock, Marek Kucera-Apetit/Sunray Photo. **P80-81** : Kerouédan/Tombini/Sucré Salé. **P82-83** : Iblinova/Adobe Stock, Fénot-Saveurs/Sunray Photo, StockFood/Are Media. **P84** : StockFood/Immediate Media-Good Food, Viel/Sucré Salé. **P86-87** : dolphytv/Adobe Stock, StockFood/News Life Media. **P88-89** : pronina_marina/Breba/Adobe Stock. **P90-91** : sonyakamoz/Maria/Adobe Stock, Viel/Sucré Salé. **P92-93** : Jarry-Saveurs/Stefania Giorgi-Sale&Pepe/Sunray Photo. **P98-99** : Yaroslav Kryuchka/GettyImages. **P100-101** : Olga/Adobe Stock. **P102-103** : Balme/Food Collection/Sucré Salé, Kajakiki/GettyImages. **P104-105** : lisegagne/GettyImages, valentinamaslova/weyo/Adobe Stock. **P106-107** : Anne Del Socorro/DR/Adobe Stock, Guedes-Saveurs/Sunray Photo. **P108-109** : okkijan2010/annapustynnikova/Adobe Stock, Cathy Buffet/GettyImages, Anastasia Dobrusina/GettyImages. **P110** : Marco Mayer/vetlana/Adobe Stock. **P112-113** : Demarquoy/Marielle/Gousses de Vanille/Sucré Salé. **P120-121** : Amanda Lobos/Adobe Stock. **P123** : loonara/ClarkAndCompany/GettyImages. **P124-125** : Svetlana/sonyakamoz/Adobe Stock, MurzikNata/GettyImages. **P126-127** : asab974/maurese/GettyImages, sonyakamoz/Adobe Stock.

L'équipe marmiton

UNE PUBLICATION DU GROUPE



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

ÉDITEUR : MARMITON SAS

Directrice de la rédaction :

Stéphanie Morange-Dupuy

RÉALISATION

COM'Presse, 6 rue Tamac, 47220 Astaffort.

Tél. 05 53 48 17 60.

Rédactrice en chef : Laurie Fourcade

Rédactrice en chef adjointe : Émilie Jamgotchian

Direction de la rédaction COM'Presse :

Céline Augier et Jérôme Schrepf

Direction artistique : Olivier Lemesle

Ont collaboré à ce numéro : Tiphaine Campet-Gousset, Gwenaëlle Canraux, Marine Couturier, Ève Jusseaume, Céline Roussel

Secrétariat de rédaction : Élisabeth Bligny-Gulcheteau, Hélène Maillefer

Rédactrice en chef photo : Mathilde Lonclé

Service photo : Delphine Duteil, Carole Hira, 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

Mai : formulaire sur Serviceabomag.fr

Tél. 01 46 48 48 33 (du lundi au vendredi

de 9 heures à 19 heures et le samedi de

9 heures à 18 heures. Prix d'un appel local)

FABRICATION

Directeur des opérations industrielles :

Bruno Matillat

Fabrication : Créatoprint, Hélène Bernardi, Valérie Brunehaut

Préresse / 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

ISSN : 2114 - T10 X CPPAP : 0424K91573

Dépôt légal : à parution

Tarif abonnement : 1 an = 24,25 €

PUBLICITÉ (PRINT)

MediaObs, 44 rue Notre-Dame-

des-Victoires, 75002 Paris

Tél. 01 44 88 97 70

Mai : pnom@medloobs.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)

Directeur 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-Fontelles

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 :

Prot. 0,008 kg/tonne



ISO 14001
BUREAU VERITAS
Certification



LE TRI
+ FACILE



UN BEURRE D'EXCEPTION POUR LES FÊTES

L'association du Beurre Bordier et du plus célèbre des champignons : la truffe noire du Périgord *Tuber melanosporum*. Pour recréer cette recette emblématique, nous sommes allés chercher les meilleures truffes noires en France, récoltées à maturité l'hiver par des trufficulteurs passionnés. Leurs notes légèrement noisettées capturées dans le beurre sont parfaitement relevées par quelques gouttes d'un extrait naturel de truffe, qui vient décupler ces saveurs si particulières et prolonger l'expérience. Le parfum envoûtant de la truffe noire s'équilibre à merveille avec les notes de crème du Beurre Bordier, dans une symbiose parfaite qui surprendra et ravira les plus fins gourmets. Le Beurre Bordier à la truffe noire du Périgord s'apprécie particulièrement au naturel sur une tartine de pain légèrement toasté ou pour sublimer des pâtes, une brouillade d'œufs, une purée ou un risotto.



APÉRO DE FÊTES FAÇON LABELLE-ILOISE

Régalez vos invités avec élégance et simplicité grâce aux savoureux tartinables de La Belle-Iloise !

À étaler sur des toasts,

à dipper avec des crudités ou pour préparer amuse-bouches et feuilletés, ces préparations de la mer révèlent une variété de saveurs et de possibilités pour réaliser facilement un apéritif gourmand, sain et iodé... Nouveauté de l'année : la crème de moules au curry ! Subtilement épicée, cette recette onctueuse aux notes douces et harmonieuses révèle le goût unique des moules de bouchot de Bretagne... Constellée de poivrons rouges et d'oignons rissolés, elle est rehaussée d'une pointe de curry et de lait de coco pour un twist légèrement relevé !



L'APPENZELLER®, LE FROMAGE LE PLUS CORSÉ DE SUISSE !

Puissant et aromatique, le fromage Appenzeller® offre une saveur aussi étonnante qu'incomparable, grâce à un lent affinage en cave, avec une saumure à base d'herbes des montagnes d'Appenzell. La recette de son goût reste encore aujourd'hui secrète ! Pour une cuisine pleine de caractère, le fromage Appenzeller® sera votre meilleur allié.

Disponible au rayon coupe en grandes surfaces ainsi que chez les détaillants fromagers. Fromagesdesuisse.fr



LAMAYO COMME CELLE DE MAMIE

La mayonnaise Les Sauces Morin, c'est l'essentiel et rien d'autre ! Six ingrédients simples pour une sauce « comme à la maison » : 100 % français, sans OGM, sans résidu de pesticide, sans sulfite,

zéro additif, huile de tournesol

sans traitement chimique. Elle est fabriquée dans une PME familiale tarnaise depuis 1988 avec la même recette, dans un pot 100 % recyclable.

Mayonnaise pot 135 g, 2,60 €, Les Sauces Morin. Disponible au rayon poissonnerie.

C'est un **EMBALLAGE** ou pas?



Cette boîte de conserve est un emballage



Ce parapluie cassé est un objet

**ON NE
LÂCHE
RIEN!**

SEULS LES EMBALLAGES ET PAPIERS VONT DANS LES BACS DE TRI



DE BONNES FÊTES À PRIX DISCOUNT.



LA MEILLEURE QUALITÉ
À PRIX DISCOUNT



**PRIX
DISCOUNT**
4.69€*
325 g (14,44 € le kg)

PRALINES
CROUSTILLANTES



*Prix relevés dans nos magasins ALDI en décembre 2025. Plus d'informations sur aldi.fr. ALDI CENTRALE D'ACHAT & CIE - Bâtiment Exelmans - 33 rue des Vanesses - 93420 Villepinte - R.S Bobigny 378 569 040.