

WEEK-END
EN PÉRIGORD
LA FOLIE
GOURMANDE

SPÉCIAL
CHAMPAGNES
ACCORDS
PARFAITS

À table

90

*Recettes
chics &
faciles*

SPÉCIAL
FÊTES!

eatable.fr N° 109

PRÉPARATIFS
**LA MAISON
EN PAIN
D'ÉPICES**
UN JEU
D'ENFANTS

NOS
RÉVEILLONS
SUR MESURE
DE L'ENTRÉE
AU DESSERT...
PLEIN DE SUPER IDÉES
POUR VOS MENUS

75 CADEAUX À DÉVORER

FRANCE MÉTROPOLITaine : 3,80 € / AND 4,00 € / A 5 € / BEL 4,30 € / CAN \$ 7,70 CND / D 5,90 € / DOM \$ 4,50 € / CH 6,80 Fr / ESP 4,50 € / GR 4,60 €
IT 4,50 € / LUX 4,30 € / NL 4,80 € / MAR 48 MAD / PORT. CONT 4,50 € / TOM S-700 CFP / TUN 7,50 TND

M 06450 - 109 - F: 3,80 € - RD





*Quoi d'autre ? NESPRESSO France SAS - SIREN 382 597 821 - RCS PARIS - Cafés avec arômes présents sous forme d'arômes naturels.





Fêtes des Merveilles



VARIATIONS 2016

3 ÉDITIONS LIMITÉES




VARIATIONS
LINZER TORTE
Saveur Fruits Rouges




VARIATIONS
SACHERTORTE
Saveur Chocolat – Abricot




VARIATIONS
APFELSTRUDEL
Saveur Pomme – Cannelle



Inspirées de desserts traditionnels autrichiens



NESPRESSO
What else?*



Ruinart

LA PLUS ANCIENNE MAISON
DE CHAMPAGNE



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



LE TEMPS DE L'AVENT(URE)

La préparation des fêtes de fin d'année n'est pas une petite affaire ! Gare aux déconvenues le jour fatidique : la réussite du repas de réveillon compte parmi les non-dits cruciaux de la paix des ménages ! Tout le monde l'attend sans vraiment se l'avouer, jusqu'au moment où celui-ci paraît tomber du ciel (selon le degré de désinvestissement que vous consentirez de la part de vos proches). Vous pourrez toujours esquiver cette lourde responsabilité en procédant selon la coutume nord-américaine du « potluck », où chaque invité est prié de venir avec son propre plat. Mais ceux qui ont l'âme d'un maître de cérémonie n'hésiteront pas à s'aventurer jusque dans le Périgord, une région qui regorge de produits festifs : truffes noires, caviar, foie gras, châtaignes, huile de noix, grands vins, n'en jetez plus ! Pourquoi ne pas saisir l'opportunité de votre présence sur place pour suivre un cours de cuisine auprès de la fine connaisseuse du pays, Danièle Mazet-Delpuech, qui fait autorité en sa qualité d'ancienne cuisinière de François Mitterrand ? Tout au long de ce numéro, entre le panettone d'Alex Croquet (probablement le plus rigoureux au monde), les cognacs de la maison Hine et les suggestions d'accords aux champagnes subtilisées dans les cuisines des Crayères, vous trouverez amplement de quoi vous « avent-cer ».

Photophores en verre givré, Caravane Emporium.



BORDEAUX



Il y a tant
à découvrir

Les nuits fraîches et les chaudes journées du Bordelais permettent
à nos vins d'exprimer toute leur finesse et leur élégance.

VINS DE

BORDEAUX

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

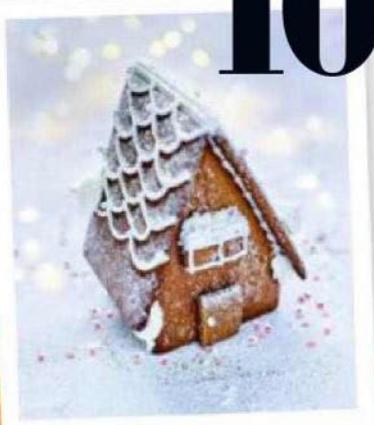
ELLE à table

Numéro 109

NOVEMBRE-DÉCEMBRE 2016

NOTRE
COUVERTURE
130

88



116



50



150

BEAU & BON 11

News, produits au goût des fêtes (p. 12) - **La dernière box ELLE à table** (p. 16) - **Bien dans son assiette** ou les menus forme de notre diététicienne pour réveillonner (p. 18) - **Décryptage culinaire festif de Clotilde Dusoulier**, notre super blogueuse foodista (p. 22)

L'agenda événements : l'actualité de novembre-décembre (p. 26) - **75 cadeaux à dévorer** (p. 28)

Le cru et le cuir : visite dans les caves d'une grande maison de cognac (p. 36) - **Série Chefs** : les coulisses du tournage de la saison 2 (p. 44)

Accords mets et champagnes, par le chef et le sommelier des Crayères, au cœur des vignobles champenois (p. 50)

À TABLE ! 63

Recettes de fêtes pour des réveillons à la carte (p. 64) - **La saint-jacques cuisinée par le chef Gaël Orieux** (p. 80)

Frais du marché : les démentines se glissent dans les plats sucrés et salés (p. 88)

Art de vivre : plan de table pour festoyer (p. 98) - **Recevoir** : vos invités viennent avec leur plat (p. 106) - **Nouveaux codes alimentaires** : des biscuits de Noël sains et savoureux (p. 116) - **Une recette de base** : la dacquoise, le fond de biscuit idéal pour les desserts de fêtes (p. 124)

Leçon filmée : **la maison en pain d'épices** de Christophe Felder, en couverture (p. 130)

Côté cave : nos dix champagnes extra-brut et brut nature (p. 136)

ÉVASION 139

Danièle Mazet-Delpuech : la cuisinière de l'Elysée nous invite à sa table (p. 140) - **Escapade en Dordogne** : le meilleur des produits du Périgord (p. 150)

160 Notre carnet d'adresses 163 Nos fiches-recettes

Index des recettes

Nos Entrées

- Bonbons de saint-jacques, pulpe de figue et de raisin **P. 83**
- Bouchées poires-saumon **P. 70**
- Foie gras aux clémentines **P. 89**
- Foie gras clouté sur des biscuits biscuits **P. 148**
- Foie gras vapeur, pain au sarrasin **P. 68**
- Gaufres de potimarron au foie gras **P. 70**
- Gravlax de cabillaud **FR**
- Macarons de saumon et crème wasabi **P. 76**
- Œuf bio en coque de courge **P. 60**
- Petits paniers aux cèpes **P. 20** *Ultra-frais et léger*
- Saint-jacques en carpaccio à l'huile d'aneth **P. 81** *Facile et vite fait*
- Salade de pousses aux agrumes rôtis et avocat **P. 107**
- Saumon fumé juste tiédi, choux-fleurs sauce champagne **P. 60**
- Velouté de panais et butternut, mouillettes au foie gras **P. 18**

**Votre magazine
sur tablette et mobile !**



Vous pouvez télécharger votre Elle à table sur l'iPad ou l'iPhone à partir du kiosque d'Apple sur l'App Store.

Suivez-nous sur facebook.com/elleatable
Réagissez ou adressez-nous vos remarques sur community@elle.fr

Nos Plats

- ● Bœuf à la ficelle au foie gras **FR**
- ● Canette rôtie au marsala, légumes de Noël et clémentines **P. 90**
- Cannellonis de potimarron et caviar glacé **P. 144**
- Chapon aux fruits secs **P. 76**
- Chapon aux panais et pommes **FR**
- Crème de panais, sablés à la truffe **P. 70**
- Cul noir en cocotte **P. 144**
- Dinde farcie à l'orange **P. 74**
- Esturgeon, viennoises amande et beurre de caviar, macaronis au caviar **P. 148**
- Filet de bœuf aux morilles **P. 73**
- Filet mignon de cul noir **P. 144**
- Filet mignon de porc au cidre **P. 22**
- Gratinée de potimarron au pain d'épices **P. 68**
- Légumes en wellington **FR**
- Légumes rôtis et balsamique **P. 72**

- ● Magrets au miel et cranberries **P. 18**
- ● Magrets de canard aux amandes et aux clémentines **P. 92**
- ● Pommes de terre et potimarron au gingembre **P. 70**
- ● Purée de céleri-rave cacahuètes **P. 110**
- ● Rôti de dinde wellington **P. 110**
- ● Rôti de tempéh aux légumes et aux marrons **P. 20**
- Saint-jacques, endives et pain d'épices **P. 84**
- Saint-jacques et ris de veau au champagne **P. 84**
- Saint-jacques, topinambours et noix **P. 86**
- Volaille de Bresse au riesling **P. 74**
- Zébré de poularde de la Champagne **P. 60**

Pour changer

Nos Desserts

- Babka chocolat-noisette **P. 24**
- Banoffee choco-marron, caramel coco **P. 103**
- Biscuits à la farine de châtaigne, aux noix et aux fleurs d'épices **P. 120**
- Biscuits à la farine de coco et au chocolat **P. 122**
- Biscuits au lait et aux fèves de cacao **P. 118**
- Biscuits aux amandes, flocons d'avoine et farine de lin **P. 120**
- Biscuits moelleux au gingembre et poudre de maca **FR**
- Biscuits moelleux aux cranberries, farines d'épeautre et de souchet **P. 118**
- Bouillon de clémentine, biscuits de Noël **P. 94**
- Boules glacées au citron et limoncello **P. 78**
- Bûche ananas, coco et chocolat **P. 78**
- Bûche aux framboises **P. 126**
- Bûche meringuée aux noisettes **P. 112**

Super gourmand !

- Carpaccio de mangue, sablés au thé matcha **P. 20**
- Carrés marron, caramel et myrtilles **P. 126**
- Carrot cake de Noël aux pistaches **P. 113**
- Couches glacées **P. 125**
- Dacquoise : recette de base **P. 124**
- Gâteau aux oranges et à la grenade **P. 114**
- Gros macarons noisette et chocolat **P. 125**
- Maison de pain d'épices **P. 131**
- Mont-blanc chocolat-châtaigne **P. 146**
- Monts-blancs au chocolat **FR**
- Stollen aux clémentines confites **P. 92**
- Succès **P. 128**
- Tarte fruits rouges, rose et violette **P. 128**
- Tarte panna cotta au touron **P. 78**
- ● Tiramisu passion-chocolat **P. 18**
- Trifle aux clémentines **P. 96**
- Truffes au chocolat et caramel au beurre salé **P. 112**
- Truffes de cacao crues **P. 24**

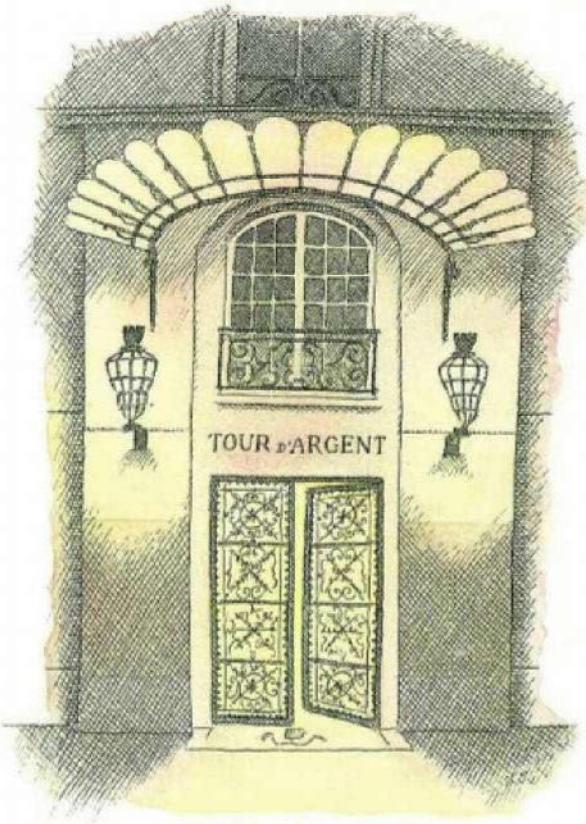
Notre couverture

Divers

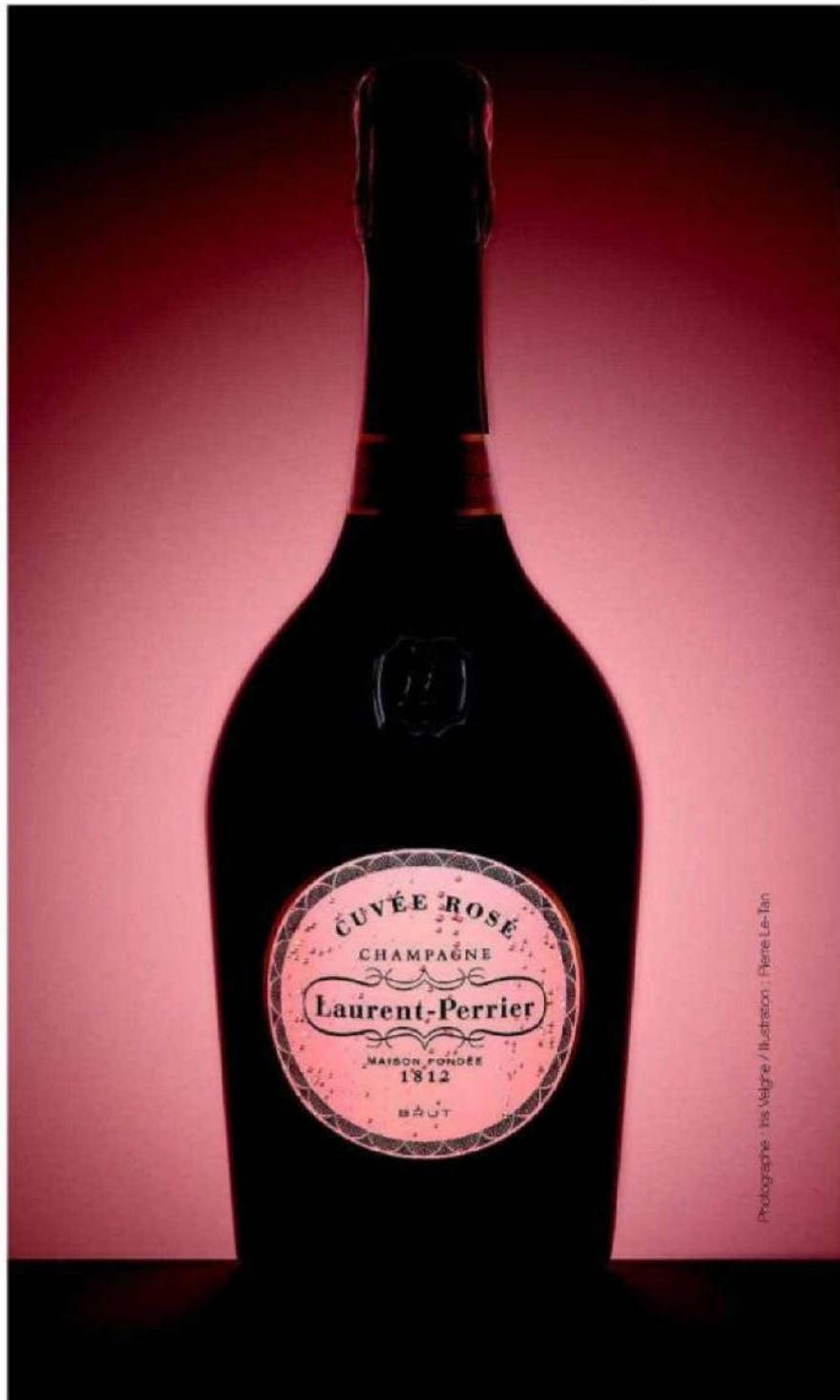
- Cocktail au prosecco, clémentines et romarin **P. 90**
- ● Cocktail Cava-litchi-framboise **P. 70**

- Soupe de champagne et agrumes **P. 109**

Couverture Photo Jean-Claude Amiel
Réalisation Sandrine Giacobetti



Laurent-Perrier
choisi par *La Tour d'Argent.*



CUVÉE ROSÉ
CHOISIE PAR LES MEILLEURS

CHAMPAGNE

Laurent-Perrier

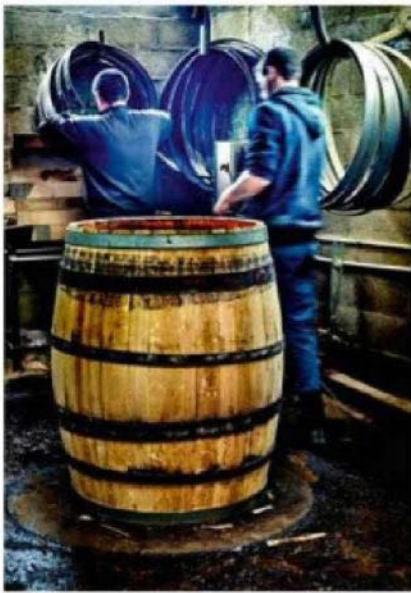
MAISON FONDÉE
1812

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



SORTEZ DES SENTIERS BATTUS.

HINE
MAISON FONDÉE EN 1760



Au cœur du cognac p. 36

Beau & Bon



Vegan ou sans gluten ?
Trouvez votre
menu de réveillon p. 18

12 LES DERNIÈRES TENDANCES CONSO DU MOMENT

16 BOX SPÉCIAL FÊTES
Notre sélection de produits chics

18 GARDEZ LA FORME
La diététique gourmande au menu



22 LA SÉLECTION D'UNE SUPER BLOGUEUSE
Clotilde Dusoulier du site Chocolate & Zucchini décrypte en exclusivité la blogosphère

26 L'AGENDA ÉVÉNEMENTS
Les actus gastro en nov./déc.

28 PRÉSENTS PLUS-QUE-PARFAITS
La hotte très garnie du Père Noël

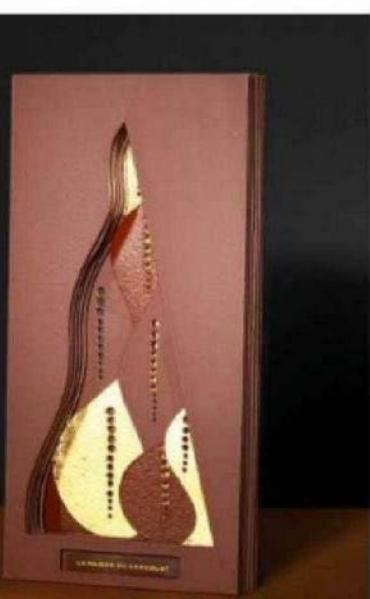
36 LE CRU ET LE CUIT
Les coulisses d'une grande maison de cognac

44 CHEFS SAISON 2
La série culinaire revient sur France 2 !

50 ACCORDS METS ET CHAMPAGNES
Par le chef et le sommelier des Crayères à Reims

LE ROI DES FORÊTS

1



UN SAPIN À CROQUER, DORÉ À L'OR FIN, ET COMPOSÉ DE QUATRE PLAQUES DE CHOCOLATS DIFFÉRENTS, DÉLICATEMENT AJOURÉES. SAPIN VERTIGE, LA MAISON DU CHOCOLAT, 31 € (21 CM, 230 G).

3



RETOUR AUX SOURCES

Cette caisse-cave, fabriquée en France avec du bois issu de forêts éco-gérées, a été imaginée par le photographe Erwin Olaf. Les délicates courbes gravées dans le bois couleur craie font référence aux arabesques du tchèque Alfons Mucha, premier artiste mandaté par la maison de champagne pour réaliser une affiche en 1896. Caisse-cave contenant deux flacons de Ruinart Blanc de Blancs et deux flacons de Ruinart Rosé, 450 € en édition limitée.

UNE MICRO-CUVÉE TRÈS NATURE

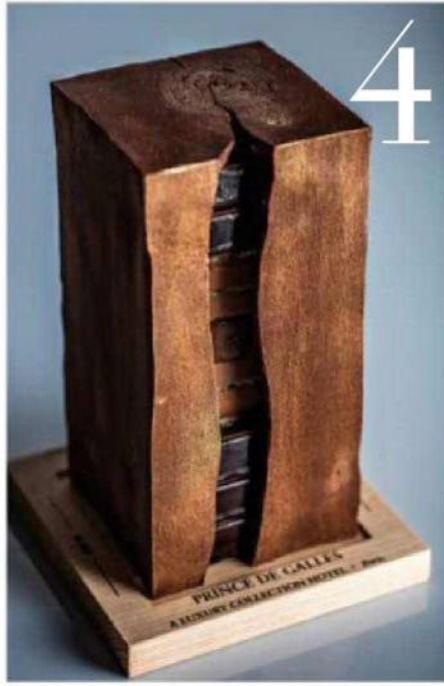
Parisienne au quotidien, Nathalie Rougnon a décidé de relancer les trois hectares de vignes familiales du Vaucluse, en bio. Avec cette première cuvée des vendanges 2015, elle rend hommage à Blaise, son aïeul, qui a travaillé aux chais de Bercy jusqu'en 1901, avant de se lancer dans la vigne sur ces mêmes terres familiales. Le Vin de Blaise, 25 € la bouteille, en vente chez Coinstot Vino.

2



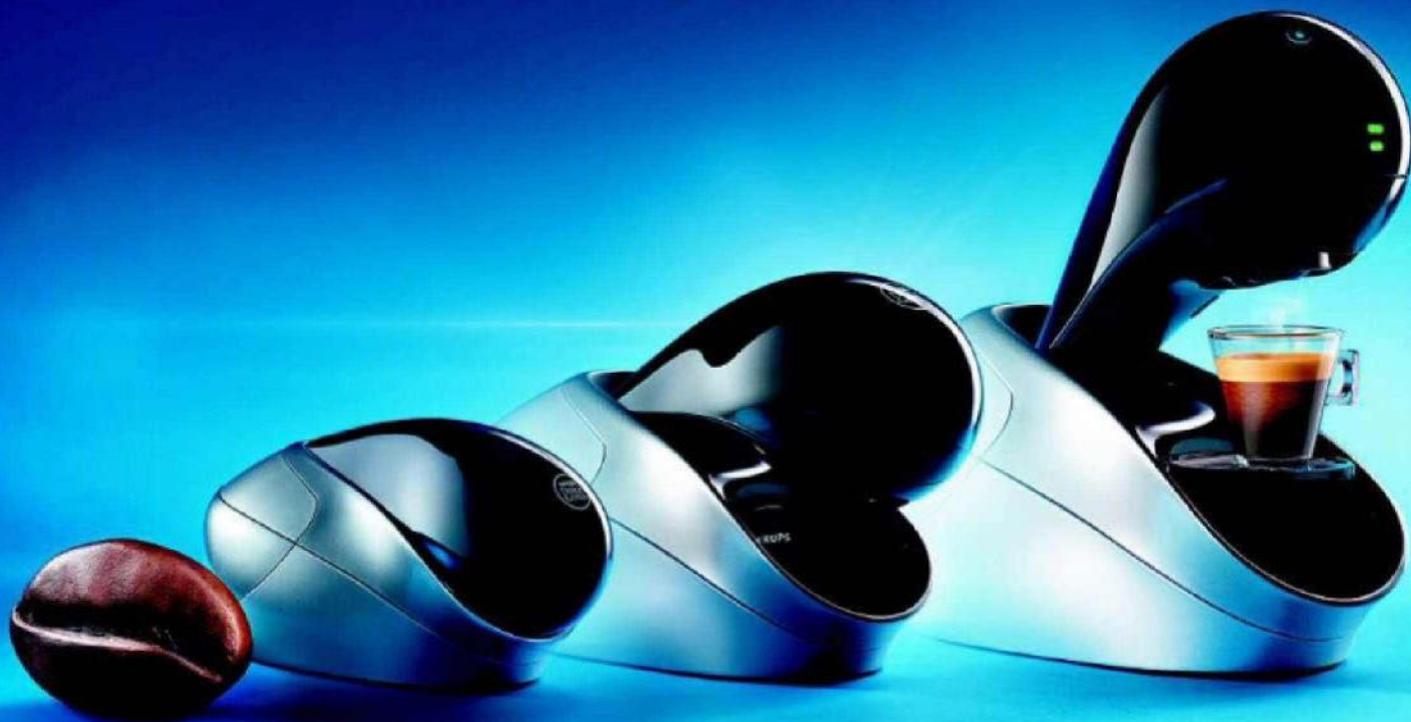
DU BOIS POUR LES BÛCHES

4



Chez Gâteaux Thoumieux, Sylvestre Wahid et Alexis Lecoffre se sont inspirés du rondin pour une forêt-noire, composée d'une génoise cacao, d'une ganache au chocolat noir mekonga, d'une chantilly au grué de cacao et d'une gelée de griotte à la cardamome. Au Prince de Galles, la bûche cache huit parts superposées dans sa coque de chocolat, et associe trois textures : un biscuit sans gluten à la farine de sarrasin, une mousse et un crémeux au chocolat noir, et un praliné gianduja-sarrasin. Escapade en forêt noire, Gâteaux Thoumieux, 75 € (6 personnes). Bûche Bois tendre, Hôtel Prince de Galles, 95 € (8 personnes).

LE CAFÉ AU SOMMET DE SON ÉVOLUTION
AVEC NESCAFÉ® DOLCE GUSTO®.



NESCAFÉ® Dolce Gusto® pousse l'expérience du café au sommet de son évolution grâce aux fonctionnalités avancées de sa toute dernière machine MOVENZA®, pour un café de qualité professionnelle.



COFFEE IS NOT
JUST BLACK

UNE CHEFFE À LA MAISON

Pour les fêtes, Nathalie Jami, cheffe à domicile, décline la truffe sous toutes les formes : sur des pizzettas ou des rattes tièdes pour l'apéritif, sur un carpaccio de bar, ou en sauce pour accompagner un canard rôti. Si vous préférez le caviar ou le homard, la cheffe établit le menu en fonction de vos envies, et s'occupe de tout chez vous. Les Dîners d'N&J, à partir de 80 € par personne (8 convives minimum).



5

LA CUVÉE DU JARDIN



7

Une version luxe du jus de fruits et légumes de saison avec ce mélange de chou rouge, de radis noir et de pomme bio, récoltés dans le Perche, pressés à froid, sans aucun ajout. La Cuvée de Noël, Félicité by Jardin, 29 € (50 cl).

LE PAIN DEVIENT AÉRIEN

Lauréate du prix de la Meilleure Baguette de Paris 2016, la boulangerie La Parisienne propose d'accompagner huîtres et fruits de mer d'un pain à la farine de seigle sublimé par un feuillettage au beurre normand. Le seigle feuilleté, La Parisienne, 4 € le pain (1,50 € en individuel).



8

9

6 TROMPEUSES APPARENCES

LE CHOCOLATIER POSSÈDE DÉSORMAIS 43 HECTARES D'AMANDIERS DANS LE SUD DE LA FRANCE, ALORS AU COEUR DE CETTE COQUE COLORÉE DE CHOCOLAT NOIR, POINT D'ORANGES CONFITES MAIS DES AMANDES ENTIÈRES CARAMÉLISÉES, ENROBÉES DE CACAO. ORANGE, PATRICK ROGER, 50 € (260 G).



9

ASSOCIATION DE CHAMPIGNONS

Nouvelle venue dans la collection servie à la pompe en boutique, cette moutarde invite à se promener dans la forêt, en associant le cèpe aux brisures de truffe noire. Moutarde aux cèpes et aux brisures de truffe noire, Maille, 29 € le pot de 125 g (12,50 € le remplissage).

CHAMPAGNE
Nicolas Feuillatte
FRANCE



Né en terre d'enchantedement

BEAU & BON BOX SPÉCIAL FÊTES

PHOTO JEAN-CLAUDE AMIEL TEXTE EMMANUELLE ROBIN

UNE BOX SOUS LE SAPIN

ELLE à table et Kitchen Trotter ont mitonné une box de Noël ultra-gourmande pour (re)découvrir les fleurons du terroir et de la gastronomie d'ici et d'ailleurs.



BOX SPÉCIAL FÊTES

ELLE à table et Kitchen Trotter,

30 € + 4,99 € de frais de port

(pour une valeur de plus de 78 € de produits).
Disponible sur le site internet kitchentrotter.com ou envoyez un chèque de 34,99 € à l'adresse
Kitchen Trotter, 62, rue Jean-Jacques-Rousseau, 75001 Paris.
En vente du 15 novembre au 31 décembre 2016 dans la limite des stocks disponibles.

JEU CONCOURS SUR ELLE.FR*

A gagner des BOX ELLE à table et Kitchen Trotter Spécial Fêtes sur le site internet kitchentrotter.com, du 9 au 30 décembre 2016.

*Jeu gratuit et sans obligation d'achat. Conditions et règlement du concours sur elleatable.fr

1. Les Sylvain speculoos de Generous

Un emballage rétro pour ces speculoos bio, fabriqués dans la biskuite artisanale bruxelloise Generous, garantis sans gluten (farine de sarrasin), mais pas sans saveur.

2. Préparation pour blinis Marlette

Pour réaliser soi-même des blinis légers et fondants qui accompagneront le saumon, il suffit de rajouter du lait, du beurre et des œufs à cette préparation.

3. Liqueur de sureau Joseph Cartron

Le célèbre liquoriste de Nuits-Saint-Georges prépare cet elixir avec les fleurs du sureau, qui sont la partie la plus aromatique de la plante. Idéale pour les cocktails.

4. Thé de Noël® de Compagnie Coloniale

Fondée à Paris en 1848, Compagnie Coloniale transforme toujours ses sélections de thés dans ses ateliers français et nous offre un mélange de thés noirs, aromatisé amande et cerise, parsemé de pétales de bleuet.

5. Le foie gras entier Castaing

La famille Castaing produit du foie gras dans les Landes depuis quatre générations. Les canards proviennent de petites productions locales, sont élevés en plein air et reçoivent une alimentation naturelle.

6. Le sel à la truffe noire de Poddi Tartufi

Cette maison italienne, spécialisée dans la truffe et ses produits dérivés (huiles, sauces, pestos, etc.) depuis des décennies, agrémenté le sel marin de brisures de truffe pour sublimer les pâtes, les risottos.

7. Le chutney Pomme-groseilles-épices de Monsieur Appert

Pour donner du pep au foie gras, la marque de bocaux qui valorise les producteurs locaux et responsables propose un chutney acidulé et délicatement compoté.

8. Les calissons de la Confiserie du Roy René

Depuis 1920, la confiserie d'Aix-en-Provence nous régale de ses calissons, toujours fabriqués selon la recette d'antan aux amandes douces, melons confits, sirop de sucre, et relevés d'une pointe d'amande amère et d'orange confite.

9. Chocolat L'Hiver en douce de Dolfin

Un concentré de gourmandise dans cette tablette de chocolat au lait issue de la tradition chocolatière belge, et garnie d'éclats de nougat et de miel.

OLIVIERS & CO.[®]



FRANTOI CUTRERA - Producteur : Salvatore Cutrera

Olives : 100% Biancolilla récoltées à Burgio en Sicile - Édition Limitée : 1800 bouteilles.

Une huile florale, délicate et puissante à la fois, légèrement beurrée sur un fond d'herbe fraîchement coupée.

Offrez une Huile d'Olive d'Exception



L'Huile d'Olive est un produit millénaire dont l'élaboration s'apparente à celle d'un Grand Vin : la qualité des oliviers, du terroir, et du climat, la manière de récolter et de presser, le soin avec lequel l'huile sera ensuite embouteillée puis conservée, tous ces éléments doivent concourir à créer un produit d'exception.

Depuis sa création, il y a 20 ans, Oliviers&Co. a fait le choix de la qualité par la sélectivité. Tous les ans, après chaque récolte, notre oléicologue déguste plus de 500 échantillons d'huile d'olive, pour ne retenir que les 30 meilleurs crus millésimés.

Venez découvrir notre collection Noël dans nos boutiques et sur www.oliviers-co.com

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

11 MON MENU DE FÊTES SANS GLUTEN

Pour un réveillon sans gluten, il vous faudra bien sûr éviter le pain classique, les canapés et autres feuilletés, ainsi que la pâtisserie, mais surtout cuisiner vous-même, car les sauces, bisques et entremets peuvent contenir du gluten. De nombreux produits sans gluten peuvent cependant vous simplifier la tâche : pâte feuilletée (Picard), pain et crackers salés (Céréal, Schär, etc.).

VELOUTÉ DE PANAIS ET BUTTERNUT, MOUILLETES AU FOIE GRAS (6 pers.)

En saison

Préparation : 15 mn > Cuisson : 25 mn

- 2 panais ► 1 petite courge butternut
- thym et laurier ► foie gras
- pain de mie sans gluten

Faites cuire les panais et la butternut pelés et coupés en dés 25 mn dans 1 litre d'eau salée et poivrée, aromatisée de thym et de laurier. • Retirez le thym et le laurier, mixez, gardez au chaud. • Toastez des tranches de pain de mie sans gluten, garnissez de foie gras, poivrez et découpez en mouillettes.



MAGRETS AU MIEL ET CRANBERRIES (6 pers.)

Salé-sucré !

Préparation : 10 mn > Cuisson : 15 mn

- 2 magrets de canard ► 2 c. à soupe de miel ► 40 g de cranberries ► piment d'Espelette ou poivre de Sichuan

Faites sauter sur feu vif les magrets de canard, côté peau, en dégraissant au fur et à mesure. • Poêlez sur l'autre face, salez, poivrez, gardez au chaud entre deux assiettes. • Retirez le gras de la poêle, ajoutez le miel et les cranberries, faites caraméliser légèrement. • Découpez les magrets, nappez de sauce, relevez d'une pointe de piment d'Espelette ou de poivre de Sichuan. Servez avec une purée de céleri ou de marron.



LE MENU

- Velouté de panais et butternut, mouillettes au foie gras
- Magrets au miel et cranberries
- Tiramisu passion-choco

TIRAMISU PASSION-CHOCOLAT (6 pers.)

Saveurs douces

Préparation : 20 mn > Repos : 12 h au frais

- 3 jaunes d'œufs ► 70 g de sucre fin
- 250 g de mascarpone ► 3 blancs d'œufs
- 200 g de chocolat noir (sans gluten à vérifier) ► 1 boîte (150 g) de biscuits à la cuillère sans gluten (Schär)
- 15 cl de jus de fruit de la passion

Battez les jaunes d'œufs avec le sucre fin. Incorporez en fouettant le mascarpone, puis les blancs d'œufs montés en neige très ferme. • Râpez le chocolat noir et incorporez 150 g de chocolat dans la préparation précédente. • Imbibez légèrement les biscuits à la cuillère sans gluten de jus de fruit de la passion, rangez-les dans un plat. Ajoutez la moitié de la mousse, une couche de biscuits imbibés et terminez par la mousse. • Saupoudrez de chocolat râpé. Placez 12 h au frais, couvert de film étirable.



Recette d'un pain sans gluten au sarrasin et graines de sésame sur elleatable.fr

ELLE À table LES FÊTES

SURDOUÉ... ET CONNECTÉ
À TOUTES VOS ENVIES :

Il pèse, coupe, mixe, pétrit, émulsionne, cuit, mitonne... Avec ses douze fonctions, le Thermomix® a tout bon. Et pour encore plus de plaisir et de simplicité, ce robot hautement technologique est maintenant connecté ! Rendez-vous sur Cookidoo.fr, composez vos menus parmi plus de 2 000 recettes, éditez votre liste de courses... et laissez-vous guider pas à pas sur l'écran du robot pour préparer vos petits plats. Avec Thermomix®, cuisinez du bout des doigts en toute simplicité.

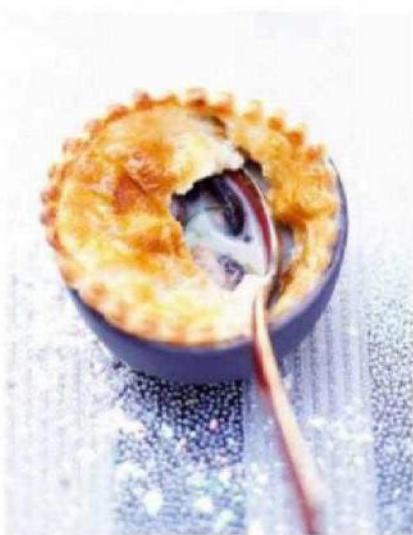
Pour un Noël magique, des centaines d'idées délicieuses et faciles sont à portée de clic. Langoustines au cognac, brochettes de foie gras, crème d'huîtres, turbot au beurre d'orange, cailles farcies, magret de canard et sa sauce vin et chocolat... mettent déjà l'eau à la bouche. En dessert ? Crème brûlée au champagne, bûche au citron meringué, petits sablés... Autant de mets savoureux que vous réaliserez du bout des doigts. (Se) faire plaisir n'a jamais été aussi simple ! Vous voulez en savoir plus ? Rendez-vous sur www.thermomix.fr

Le robot connecté
**IL CUISINE
POUR VOUS**

Tentez de gagner
votre Thermomix® connecté
sur thermomix.elle.fr !

12 MON MENU DE FÊTES VEGAN

Une fin d'année 100 % végétale vous tente ? Optez pour des produits d'excellente qualité, très frais (marché bio, AMAP, cueillette) pour faire le plein de nutriments protecteurs.



PETITS PANIERS AUX CÈPES (6 pers.)

Tout simple

Préparation : 15 mn > Cuisson : 15 mn

- 400 g de cèpes ► 1 gousse d'ail
- 1 petite échalote ► ½ bouquet de persil plat ► 1 c. à soupe d'huile d'olive
- 15 cl de crème de soja ► 1 pâte feuillettée à la margarine 100 % végétale

Préchauffez le four sur th. 6/180°. • Essuyez délicatement les cèpes avec un torchon humide. Emincez-les en fines tranches. • Pelez et hachez la gousse d'ail et la petite échalote. Rincez et hachez le persil plat. • Faites revenir les cèpes, l'ail et l'échalote dans une poêle avec 1 c. à soupe d'huile d'olive. Salez, poivrez, ajoutez le persil et la crème de soja. Laissez mijoter 5 mn à feu doux en remuant. • Déroulez la pâte feuillettée et garnissez des minimolettes à tartelettes. Piquez le fond, ajoutez 1 cuillerée de préparation aux cèpes. Faites cuire 15 mn au four. Servez tiède.

RÔTI DE TEMPEH AUX LÉGUMES ET AUX MARRONS (6 pers.)

Ça change !

Préparation : 20 mn > Cuisson : 35 mn

> Marinade : 2 h

- 3 c. à soupe de sauce soja
- 1 c. à soupe d'huile de sésame
- 1 c. à soupe de sucre complet
- poivre du moulin ► 1 tempeh (ou 2) en forme de rouleau (400 g)
- 2 oignons ► 2 carottes
- 2 navets boule d'or
- 1 tranche de courge musquée
- 200 g de marrons en bocal
- sésame blond
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- 10 cl de crème d'épeautre

Mélangez la sauce soja, l'huile de sésame, le sucre complet, poivrez. • Versez ce mélange sur le tempeh. Couvrez de film étirable et laissez mariner 2 h, en le retournant de temps en temps. • Préchauffez le four sur th. 6/180°. • Pelez et découpez les oignons et les légumes. Disposez-les dans un grand plat allant au four. Ajoutez les marrons. • Placez le rôti végétal au centre et versez la marinade par-dessus. Salez, poivrez, saupoudrez de sésame blond, ajoutez l'huile d'olive. Faites cuire 35 mn au four. • Au moment de servir, liez avec la crème d'épeautre.



LE MENU

- Petits paniers aux cèpes
- Rôti de tempeh aux marrons
- Carpaccio de mangue, sablés au thé matcha



CARPACCIO DE MANGUE, SABLÉS AU THÉ MATCHA (6 pers.)

Très frais

Préparation : 20 mn > Cuisson : 15 mn

> Repos : 1 h

- 150 g de farine d'épeautre
- 70 g d'huile de coco
- 70 g de sucre roux ► 1 c. à café de thé matcha ► 3 mangues ► ½ citron
- poudre de vanille (gousses moulues)

Mélangez dans un saladier la farine d'épeautre, l'huile de coco, le sucre roux, 1 pincée de sel et le thé matcha. Liez la pâte avec 4 c. à soupe d'eau froide, formez une boule. Couvrez de film étirable et laissez reposer 1 h. • Préchauffez le four sur th. 6/180°. Étalez la pâte finement (sur 3 mm) et découpez des biscuits avec un emporte-pièce rond. Disposez-les sur une plaque à pâtisserie garnie de papier sulfurisé. Faites cuire 15 mn et laissez-les refroidir sur une grille. • Pelez les mangues, découpez-les en très fines tranches. Arrosez de jus de citron et saupoudrez de vanille. Servez avec les biscuits.



les eaux
riches en
minéraux

Cuisinez Détox avec VICHY Célestins

Après les petits excès de fin d'année, une pause Détox s'impose.

Pensez à Vichy Célestins !

Un grand verre de VICHY Célestins dès le matin pour profiter de sa richesse minérale naturelle.

Dans la journée, associez VICHY Célestins à des fruits et des légumes de saison dans des jus Détox, des soupes de légumes... aux minéraux de VICHY Célestins bien sûr !

Avec Vichy Célestins, je me sens belle...
même après les fêtes !



Recettes Détox
à découvrir sur
vichy-celestins.com

vichy-celestins.com



13 LE « SENT-BON » DES FÊTES

J'ai une certaine méfiance envers les bougies parfumées, n'ayant pas forcément envie que ma famille respire les émanations des ingrédients plus ou moins mystérieux qu'elles contiennent. En revanche, j'apprécie pleinement le charme d'une ambiance olfactive de saison, mais j'aime à la créer plus naturellement, en faisant simplement mijoter quelques ingrédients bien choisis. A tout petit feu, dans un coin, l'odeur gagne rapidement les pièces à vivre et l'atmosphère s'en trouve transformée. A essayer par un après-midi de grisaille, pour la séance d'emballage de cadeaux ou quand on attend des invités !

AMBIANCE DE NOËL À MIJOTER

Tendance

Préparation : 5 mn

> Cuisson : 2 h

► 2 bâtons de cannelle cassés en 2

► 1 c. à café de clous de girofle

► 1 étoile d'anis

► 1 orange coupée en tranches

► 1 citron coupé en tranches

Mettez tous les ingrédients dans une grande casserole et remplissez d'eau jusqu'à 3 cm du bord. Portez à frémissements et laissez mijoter à petit feu 1 h ou 2, en surveillant de temps en temps le niveau de l'eau.

LE RENOUVEAU DU CIDRE

Si le cidre ne vous évoque que les rideaux de dentelle des crêperies et les goûters d'anniversaire, je vous invite à poser sur lui un regard neuf. Ce « vin » de pomme, lorsqu'il est fait avec soin et savoir-faire, est d'un bel équilibre et d'une grande délicatesse. Faiblement alcoolisé et finement pétillant, à mi-chemin entre le fruité et l'acide, c'est une boisson qui accompagne le repas, de l'apéro au dessert, en passant par le fromage (en particulier pour les rosés). Sassy, Appie, Kerisac, etc., certains producteurs français ont ainsi emboîté le pas aux Anglo-Saxons en proposant des cidres « bien élevés » dans des bouteilles au design contemporain et rafraîchissant, qu'on peut boire au goulot si l'on est d'humeur. On les retrouve de plus en plus à la carte des bars et des bistros modernes, et on peut aussi les adopter en cuisine.

FILET DE PORC AU CIDRE

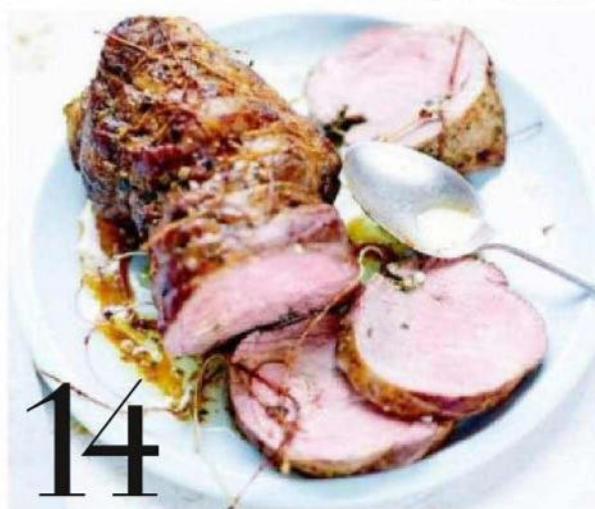
(4-6 pers.)

Saveurs douces

Prép. : 15 mn > Cuisson : 40 mn

- 1,5 kg d'échine de porc
- ½ c. à café de sel
- 150 g de lardons
- 1 oignon jaune finement émincé
- 2 carottes finement émincées
- 1 pomme à cuire pelée et coupée en dés
- 37,5 cl de cidre brut
- 1 feuille de laurier
- 3 c. à soupe de crème fraîche épaisse ► huile

Dans une cocotte, faites chauffer un filet d'huile sur feu moyen. Ajoutez la viande, le sel, et faites dorer sur toutes les faces, 8 à 10 mn. Retirez la viande, réservez. • Dans la cocotte, mettez les lardons, l'oignon, les carottes et la pomme, faites revenir 5 mn en remuant souvent. • Remettez la viande, ajoutez le cidre, le laurier, et portez à frémissements. Faites mijoter à couvert 1 heure • Retirez la feuille de laurier, ajoutez la crème, faites réduire 5 à 10 mn, jusqu'à ce que la sauce soit nappante. • Servez le filet chaud, en tronçons épais.



14

ELLE À TABLE x GOSSET

OPÉRATION SPÉCIALE



ELLE à table LES FÊTES

L'EFFERVESCE D'UN CHAMPAGNE GOSSET

Créée en 1584 à Aÿ, Champagne GOSSET est la plus ancienne maison de vins de la Champagne. Depuis plus de quatre siècles, tout est mis en œuvre afin de perpétuer le savoir-faire d'un artisanat familial dans l'élaboration de ses vins de Champagne. La fermentation malolactique est soigneusement évitée afin de restituer l'arôme naturellement fruité des vins et d'en assurer une parfaite conservation. Aujourd'hui encore, l'ensemble de la gamme est présentée en flacon antique du XVIII^e siècle. Le champagne GOSSET GRANDE RÉSERVE, véritable expression du style GOSSET, séduit les palais les plus fins avec ses notes de fruits mûrs et secs et sa subtile fraîcheur. Son style unique offre aux connaisseurs des dégustations d'une grande richesse aromatique, équilibrée et complexe à la fois, sublimant les plus belles découvertes gastronomiques. Il y a un champagne GOSSET pour toutes les fêtes.

L'incontournable de votre table
**LE CHAMPAGNE
GOSSET**

© LAGARDÈRE PUBLICITÉ LAB'ELLE.

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





15 ATELIER CHOCOLATERIE CRUE

Au moment des fêtes, si vos belles ambitions de cadeaux gourmands faits maison sont rattrapées par la réalité de votre agenda ultra-chargé, j'ai la solution : des truffes de cacao crues qui se préparent vraiment facilement, avec un simple mixeur. Pour les amis que ça intéresse, vous pourrez préciser que c'est une gourmandise « sans » (sans produits laitiers et sans gluten), et pour les autres, laissez-les simplement savourer !

TRUFFES DE CACAO

CRUES (pour 20-25 truffes)

- Sans gluten, sans produits laitiers
Préparation : 20 mn
> Cuisson : 5 mn > Au frais : 2 h
► 60 g de noisettes crues
► 60 g de graines de tournesol crues
► 100 g de dattes moelleuses dénoyautées
► ¼ c. à café de sel
► ½ c. à café de cannelle en poudre
► 80 g de poudre de cacao cru + 2 c. à soupe pour l'enrobage
► 2 c. à soupe d'huile de coco
► 1 c. à soupe de miel ou sirop de riz
► 2 c. à soupe de noix de coco râpée

Dans le bol d'un robot, mixez les noisettes avec les graines de tournesol pour obtenir une texture de chapelure. Travaillez par courtes impulsions pour éviter que ça chauffe trop. Versez dans un sala-

dier. ► Dans le bol du robot, mixez maintenant les dattes avec le sel, la cannelle et le cacao. Versez dans le saladier et mélangez bien. ► Dans une petite casserole, sur feu très doux, faites fondre ensemble l'huile de coco et le miel. ► Versez dans le saladier et mélangez jusqu'à ce que la pâte s'agglomère. ► Formez des boules de 2 à 3 cm de diamètre en les roulant dans le creux de vos mains, et déposez-les sur une feuille de papier sulfurisé. ► Mettez 2 c. à soupe de cacao dans un bol peu profond et roulez dedans un tiers des truffes. Faites de même avec la noix de coco dans un autre bol, et laissez le dernier tiers des truffes au naturel. ► Faites prendre au réfrigérateur 2 h, puis transférez-les dans un récipient hermétique et conservez au frais. On peut les manger au sortir du réfrigérateur ou les sortir 1 h avant de les servir.

LA BABKA, BIOUCHE DE FÊTES

Connaissez-vous la babka ? Issue de la tradition juive d'Europe de l'Est, c'est une brioche roulée et tressée qui dévoile au creux de ses replis toutes sortes de bonnes choses délicieuses, de la crème de pavot au chocolat haché. C'est amusant à faire (si vous n'avez jamais torsadé de pâte à brioche, c'est votre chance !), la présentation est assez irrésistiblement appétissante, et la dégustation met tout le monde d'accord. Pour vos brunchs et vos goûters pendant les fêtes, tenterez-vous ?

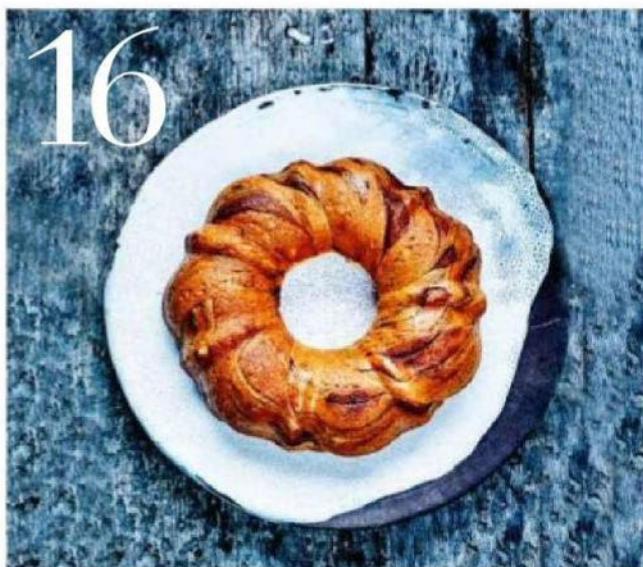
BABKA CHOCOLAT-NOISETTE (6 pers.)

- Traditionnel et gourmand
Prép. : 35 mn > Repos : 2 h 40 mn
> Cuisson 35-40 mn
► 1 c. à café de levure de boulanger déshydratée
► 16 cl d'eau tiède
► 260 g de farine
► ½ c. à café de sel
► 80 g de beurre mou
► 30 g de sucre
► 150 g de chocolat haché
► 2 c. à soupe de lait
► 100 g de noisettes grillées grossièrement hachées

l'eau, et pétrissez à vitesse moyenne 5 mn, jusqu'à ce que la pâte soit lisse et élastique. Ajoutez le beurre, pétrissez encore 5 mn.

► Couvrez et laissez lever à température ambiante 1 h 30 à 2 h, jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume. ► Déposez la pâte sur un plan de travail fariné et étirez-la en un carré de 40 cm de côté. Saupoudrez de chocolat et de noisettes. Roulez en un boudin serré, placez au congélateur 15 mn. ► Découpez le boudin en 2 dans la longueur, et torsadez les 2 demi-boudins. ► Déposez dans un moule à cake chemisé de papier sulfurisé. Laissez reposer 30 mn. Badigeonnez d'un peu de lait et faites cuire au four préchauffé sur th. 7/210°, 35 à 40 mn, jusqu'à ce que la babka soit gonflée et brun doré. ► Démoulez et servez tiède ou à température ambiante.

Mélangez la levure et l'eau tiède. Laissez reposer 10 mn, jusqu'à obtention d'une fine couche de mousse à la surface. ► Versez la farine, le sel et le sucre dans le bol d'un batteur équipé du crochet pétrisseur. Ajoutez la levure et



Cook Expert®

MON ROBOT CUISEUR



TOUT REUSSIR DE L'ENTREE AU DESSERT
12 Programmes - Multifonction - Cuisson induction

Pour mijoter, préparer des soupes, cuire à la vapeur
Émincer, râper, hacher ou émulsionner des sauces
Pétrir, battre les blancs, réaliser des sorbets...

Recettes et astuces sur l'appli gratuite
magimix.fr



magimix®
Cuisinez comme un chef

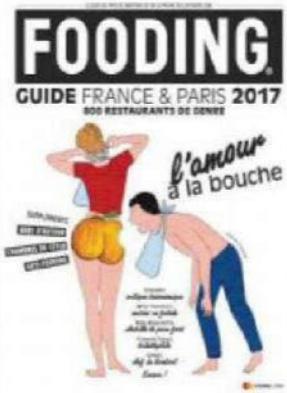
AGENDA ÉVÉNEMENTS

RÉALISATION JULIEN BOURE

LE 10/11

SORTIE DU GUIDE FOODING 2017

L'éclosion de la nouvelle couvée du Guide Fooding est prévue pour le 10 novembre. En plus d'un choix serré de bonnes tables générationnelles à travers toute la France, un dossier complet file la métaphore de « L'amour à la bouche » (« cuisine avec amour », « cuisine par amour », « l'amour après la cuisine »). Ajoutez à tout cela quelques pastilles bien senties comme ce petit précis de la scène émergente des bars, ou une carte de France de la gastronomie... californienne, et vous aurez un bel éclairage d'ambiance sur ce qu'il se passe de bon en ce moment dans l'Hexagone. Disponible en kiosques ou dans les bonnes librairies, 9,90 €. Une édition collector à 12,90 €. [Plus d'infos sur lefooding.com](#)



DU 25 AU 27/11

SALON DU LIVRE GOURMAND DE PÉRIGUEUX

Si vous êtes dans la région afin d'y faire vos courses de réveillon (cf. notre escapade en Périgord), profitez-en pour visiter ce salon renommé de la littérature culinaire. L'édition 2016 est parrainée par Philippe Etchebest, qui décrocha ses premières étoiles ici même au Château des Reynats (Chancelade), avant de devenir un personnage à la télévision.

[Programme sur livre-gourmand.com](#)

DU 1^{ER} AU 4/12

1^{ER} FESTIVAL DE L'ALIMENTATION À LA CITÉ DES SCIENCES

Enfin un événement d'envergure qui traite avec pédagogie des enjeux de la cuisine du futur ! Cela ne s'était

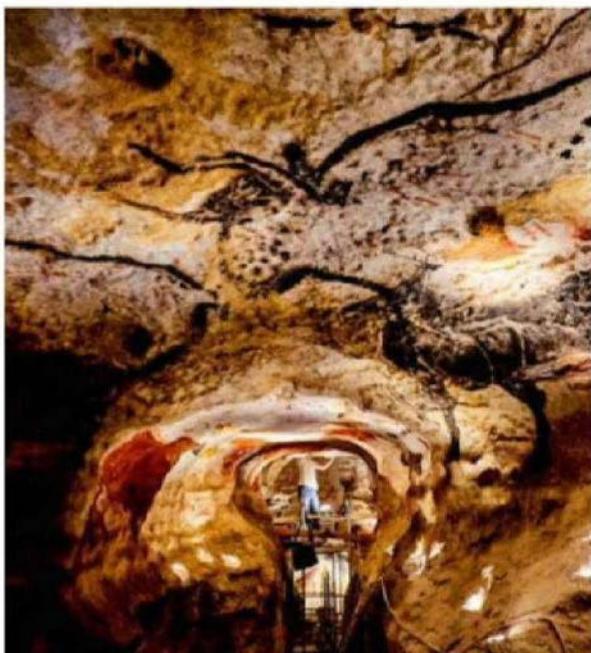
pas vu depuis l'Exposition Universelle de Milan, et les manifestations labellisées « Slow Food ». Il y sera notamment question du contenu de nos assiettes en 2030, ou des solutions aux problèmes alimentaires qui se posent à la démographie exponentielle de l'humanité, à travers des conférences, des ateliers et des dégustations souvent insolites. Un programme passionnant en perspective. 30, avenue Corentin Cariou, Paris 19^e, infos au 01 40 05 70 00, et sur [cite-sciences.fr](#)



LE 23/11

DEUXIÈME SAISON DE LA SÉRIE CHEFS SUR FRANCE 2

On avait bien aimé le réalisme avec lequel la 1^{re} saison de cette série télévisée dépeignait l'univers d'une brigade de cuisine (cf. notre rubrique « *Soup opera* »). Bonne nouvelle, elle revient sur la 2^e chaîne avec toujours Clovis Cornillac et Hugo Becker dans les rôles-titres, Arnaud Malherbe à la réalisation, et Marion Festraëts à l'écriture. Le 1^{er} épisode sera diffusé à 20 h 50, infos sur [france2.fr/emissions/chefs](#)



LE 15/12

OUVERTURE DE LASCAUX 4

Puisque vous êtes de passage en Dordogne (cf. notre escapade), réservez une visite au sein du tout nouveau Centre international de l'art pariétal, où sera inauguré mi-décembre le premier fac-similé intégral de la grotte ornée de Lascaux. Peut-être le plus vieux témoignage d'un culte de la bonne chère que l'on soupçonne fort ancien dans la région.

A Montignac-Lascaux, sur réservation uniquement (visite guidée de 2h30 en moyenne), [projet-lascaux.com](#)

Wolfberger

LA GRIFFE
DES GRANDS D'ALSACE



LES GRANDS CRÉMANTS
DÉBORDANTS D'ALSACE
ET DE GÉNÉROSITÉ.

La générosité et la richesse des terroirs d'Alsace confèrent aux cépages une complexité aromatique exceptionnelle. Boutique en ligne sur wolfberger.com



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

Présent plus-que-parfait

Les fêtes approchent à grands pas ! Toutes nos pistes d'inspiration gourmande pour faire aussi vite que le Père Noël.



Bûche Noisette, en édition limitée, à emporter, du 7 au 25 décembre, 6-8 personnes, 130 € (A commander 48 h avant au restaurant Dali de l'Hôtel Meurice). Vous pouvez la déguster au tea time du restaurant Le Dali du 7 décembre au 1^{er} janvier.

GOLDEN EYE

- 1.** Accessoires dorés : louche, 23,90 €, fouet, 17,90 €, set de 3 passoires, 55 € (Fleux).
- 2.** Mini-robot, 599 € (KitchenAid).
- 3.** Thé Tsarevna, éd. spéciale 150 ans, 26,50 €/200 g (Kusmi Tea).
- 4.** Coffret Perles de Sauternes et Confit pomme-poire-Muscat de Rivesaltes, 4,50 € (Picard).
- 5.** Bougies parfum cajou, 50 €/215 g. Coffret Les Lucioles, 21 bougies, 240 € (lux Parfums).
- 6.** Livre *Dali, les dîners de Gala*, 49,99 € (Editions Taschen).
- 7.** Couteau Shotoh 5000 MCD, 299 € (Miyabi chez Zwilling).
- 8.** Pain seigle et miso, 8,50 € le kilo (Gontran Cherrier).
- 9.** Livre *Cuisiner la mer*, de Gaël Orieux, 45 € (Ed. de la Martinière).
- 10.** Champagne Blanc de Noirs, Brut Grand Cru 2008 RSRV, 40 € (Mumm)*.
- 11.** Mixeur Black Edition, 259,90 € (Bamix).
- 12.** Huile d'olive « Rameau d'Or », vendue dans un coffret avec un vinaigre balsamique de Modène IGP 4 feuilles label Or, 61,20 € (Oliviers&Co).
- 13.** Verre à champagne « Synergie 75 » élaboré par Philippe Jamesse, le sommelier des Crayères à Reims, 25 € pièce, Collection Jamesse Prestige (Lehmann).
- 14.** Cale-portes dorés, 59 € pièce (Fleux).
- 15.** Boîte de caviar éditée en série limitée, 100 €/50 g, 200 €/100 g, 500 €/250 g (Ecrin Ultreïa par Inès de la Fressange).

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

Chaise Jean Prouvé, 653 € (Vitra).

Adresses et sites p. 160

*Offre exclusive aux lecteurs de ELLE à table.



15

BEAU & BON CADEAUX

- 1.** Cava Freixenet Ice, 7,45 € (Freixenet).
- 2.** Verres à vin métallisés, 42,90 € les 4 verres (LSA chez Fleux).
- 3.** Calendrier de l'Avent chocolaté, 45 €/200 g (La Maison du Chocolat).
- 4.** Valise « Voyage en Terre de poivre », 21 grands crus de poivres et baies, assortis d'un mortier, 120 €.
- 5.** Café « Bourbon Pointu Grand Cru » de La Réunion, 35 €/125 g (L'Arbre à Café).
- 6.** Gâteau de Noël « Neige de Noisette », 62 €/8 parts (La Grande Epicerie de Paris).

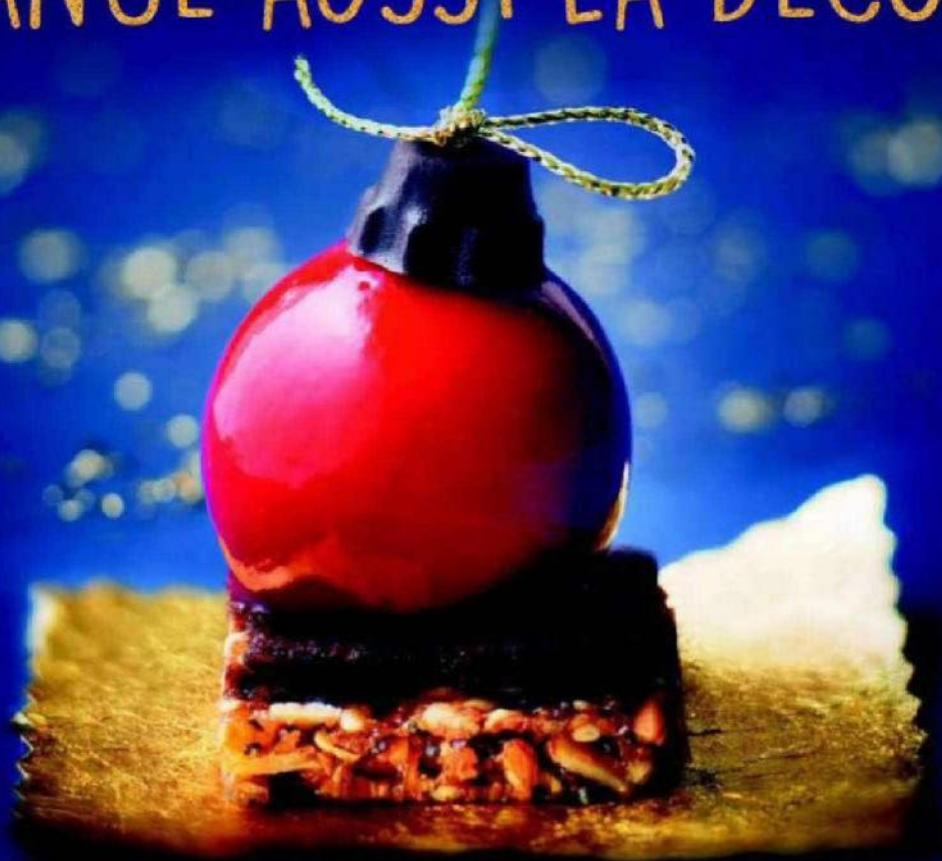
- 7.** Coffret de 3 beurres (truffe noire, algue, piment d'Espelette), 7,50 €/150 g (Marie-Anne Cantin pour Monoprix).
- 8.** Livre *Dîners Chic*, de J.-F. Mallet, 19,95 € (Ed. Hachette Cuisine).
- 9.** Confiture Parisienne au champagne rosé,
- 10.** Etui de 10 capsules de café « Variations autrichiennes », 4,20 € (Nespresso).
- 11.** Panettone par « the » boulanger, 6-8 pers., uniquement pendant les fêtes, à partir du 10 décembre, 24 € (Alex Croquet).
- 12.** Boules à neige en verre avec saynètes, 7,90 € l'unité (BHV Marais).

BLANC POU DRE



Adresses et sites p. 160

CETTE ANNÉE,
JE MANGE AUSSI LA DÉCO.



8^{€95}

ÉDITION LIMITÉE

8 bouchées apéritives
au foie gras de canard

Bloc de foie gras de canard, biscuit
croustillant aux graines, biscuit au cacao,
la boîte de 100 g 89^{€50} le kg

picard

Picard.fr

Dans la limite des stocks disponibles.

1 et 20. Coffret de chocolats Caviar et Vodka, 32 € (La Maison du Chocolat et Petrossian).

2 et 22. Cocotte thermomètre, 279 €, et Poêle en fonte, 159 € (Combekk).

3. Dessous de cocotte aimantés ovales, entre 24,95 € et 34,95 € selon la taille (Staub). **4.** Râpe Master en bois, 34,95 € (Microplane). **5.** Whisky « Nikka From The Barrel », 39,90 € (Nikka).

6. « Meilleure confiture du Monde 2015 », cuite au chaudron en cuivre, à feu nu, sans colorant ni conservateur, 8,90 € (Stéphan Perrotte).

7. Coffret de truffes du jour, entre 28 € et 48 € (La Maison du Chocolat).

8. Théière Salam Black, 85 € (Guy Degrenne).

9. Vin de Noyer, 12,95 €/50 cl (La Table d'Eugénie). **10.** Rhum « The Kraken », 29,50 € (Monoprix). **11.** Vin issu de moût partiellement fermenté Délice blanc, 28 € (La Ferme des Lices).

12. Whisky 15 ans, vendu en coffret avec 2 verres, 56 € (Aberlour). **13.** Livre *En cuisine*, de Olafur Eliasson, 39,95 € (Ed. Phaidon).

14. Service à fondue 2 anses, de 159 € à 199 € (Staub).

15. Plat à rôtir, 151,90 € (Mauviel).

16. Torchon en lin lavé, 24 € (Série Limitée Louise). **17.** Pour les mains, gel lavant, 31 €, et Baume Révérence, 23 € (Aesop).

18. Tablettes chocolat

smoke and coffee, 8,50 € l'unité (Mast, Lafayette Gourmet).

19. Vinaigre balsamique français « Le Baume de Bouteville », 19 € (La Grande Epicerie de Paris). **21.** Boîte Kiss & Fly, « The French Fortune Cookies », 15,50 € (La Grande Epicerie de Paris).

23. Planche à découper, en bambou, personnalisable (11 lettres minimum), à commander, de 49 à 69 € (La Planche à Découper). **24.** Six couteaux manche ébène, Ch. Ghion, 445 € (Coutellerie nontronnaise).



Adresses et sites p. 160

Elle à table

LES FÊTES



UNE SYRAH POUR NOËL

cavedetain.com

La vallée du Rhône est à la source d'un fabuleux cépage : la Syrah. Depuis plus de 80 ans, la Cave de Tain le vinifie avec maestria et offre ainsi 3 expressions aromatiques, 3 facettes différentes de ce cépage savoureux.

Gourmande et fougueuse avec *Première Note Syrah* : la pureté des petits fruits noirs, une note délicate de fleurs (violette, pivoine) et d'épices douces, et une jolie structure.

Concentrée, riche et racée dans le *Crozes-Hermitage Grand Classique* : l'élégance idéale pour accompagner de nombreux mets de fêtes.

Et enfin, l'expression la plus raffinée de la Syrah, dans sa complexité et son soyeux si particulier avec *l'Hermitage Gambert de Loche* – une cuvée icône pour de belles viandes goûteuses, patiemment cuisinées.

PURE FANTAISIE

1. Clovis Grog, recette secrète, destiné aux apéritifs et aux cocktails, 25,80 € (Clovis Reymond).

2, 8, 9, 23 et 24. Boules de Noël « Viva Mexico », « Indiens d'Amérique du Sud », de 9 € à 35 € (Le Bon Marché Rive Gauche).

3, 10 et 16. Plantes en bocaux, de 69,90 € à 299,90 € (Fleux). **4.** Coffret Découverte Origine : 30 g de caviar Signature, 50 g de beurre de caviar, 1 pot de rillettes d'esturgeon, 122 € (Caviar de Neuvic).

5. Cook Key, destinée aux addicts de Thermomix, une clef pour se connecter à mythermomix.fr, plateforme d'inspiration culinaire, 99 € jusqu'au 31 décembre, dont 6 mois d'abonnement gratuit à la plateforme (Thermomix). **6.** Assiette à dessert, Ø 20 cm, 6,99 € (Monoprix). **7.** Sel nature d'Islande, 5 €/125 g (Nordur Salt à La Grande Epicerie de Paris). **11.** Carafe, 21,90 € (Brita). **12.** Sleepers « J'aime Paris », 350 €, Joshua Sanders (Le Bon Marché Rive Gauche).

13. Chocolate Brownies de Cartwright & Butler, 16,90 €/300 g (Lafayette Gourmet). **14.** Doudou Bouteille de piment, 100 % baby Alpaga, tricoté main, 90 €, (Œuf). **15.** L'Arbre à Chocolats, 65 €/450 g (Alain Ducasse). **17.** Livre *J'ai le temps/J'ai pas le temps*, Collection ELLE à table, 25 € (Hachette Cuisine). **18.** Bûche chocolat-sésame, 25,90 €/6 parts (Sadaharu Aoki pour Monoprix).

19. Livre *Le Dessert*, de Christophe Felder et Camille Lesecq, 35 € (Ed. de la Martinière). **20.** Carte-cadeau cours de cuisine ou de pâtisserie, à partir de 85 € (Ecole Ritz-Escoffier). **21.** Bonbons de caramel pétillants, 8,99 € (Marks&Spencer). **22.** Biltong de boeuf

(viande séchée et marinée), 6,95 € l'unité (Meat Me au Lafayette Gourmet).

23. Torchon et serviette lange, teintures végétales naturelles, 24 € et 36 € (Whole).



Adresses et sites p. 160



Paris, Rome, Bruxelles, Fribourg, Barcelone
**LAISSEZ VOTRE GOÛT
VOUS GUIDER**

NN MSD, SAS 479 463 044 RCS Nanterre, Issy-les-Moulineaux



Les bulles fines et vives de S.PELLEGRINO®
vous entraînent dans les capitales du goût à la découverte
de surprises culinaires et d'adresses cachées.

5 voyages gourmands en Europe à gagner sur
sanpellegrino.com



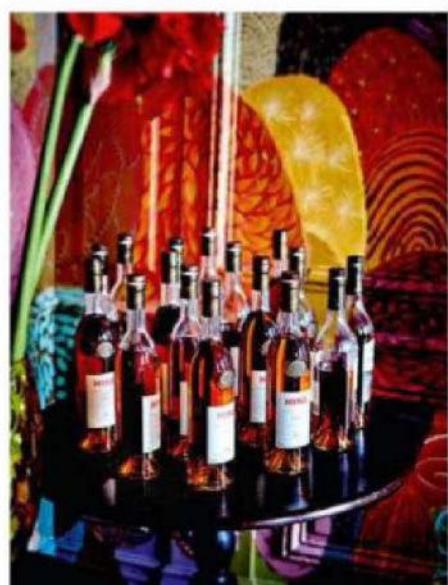
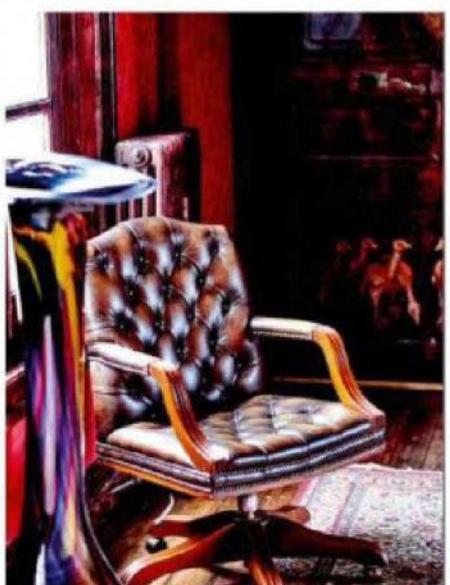
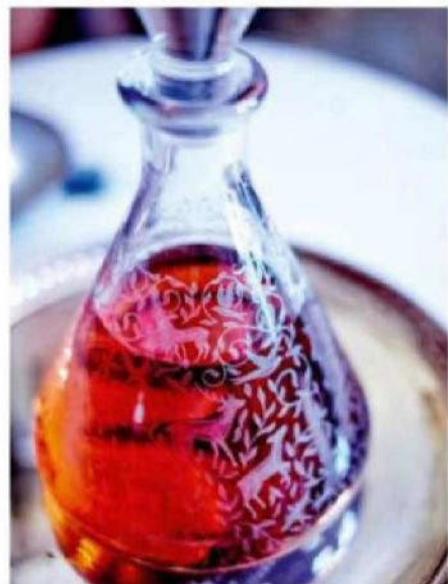
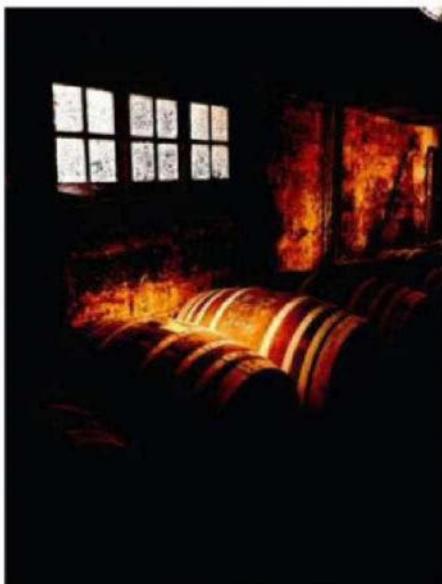
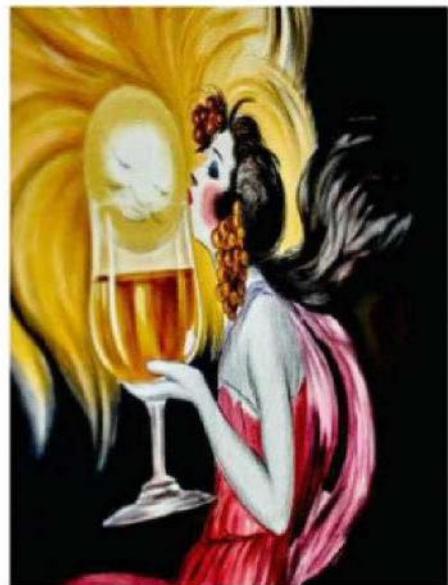
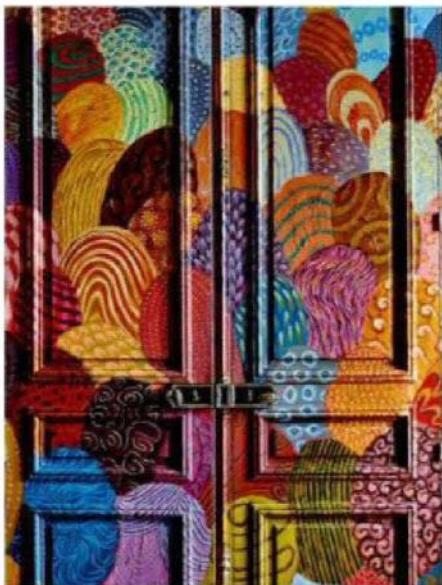
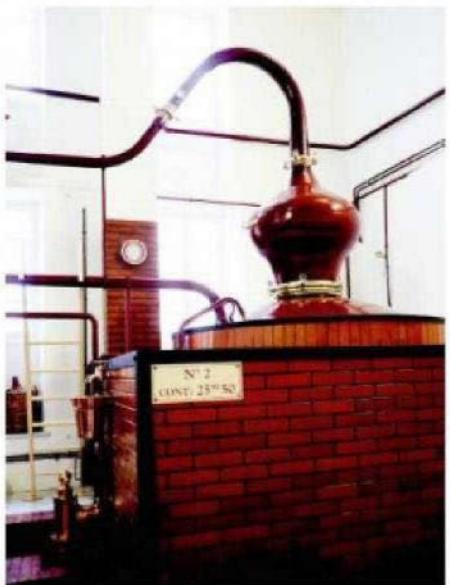
SPIRITUEUX BRANDY D'HONNEUR

PHOTOS JEAN-CLAUDE AMIEL RÉALISATION SANDRINE GIACOBETTI TEXTE JULIEN BOURE

La maison Hine
a une longue
tradition
d'innovation.
Elle a notamment
lancé les premiers
cognacs millésimés.

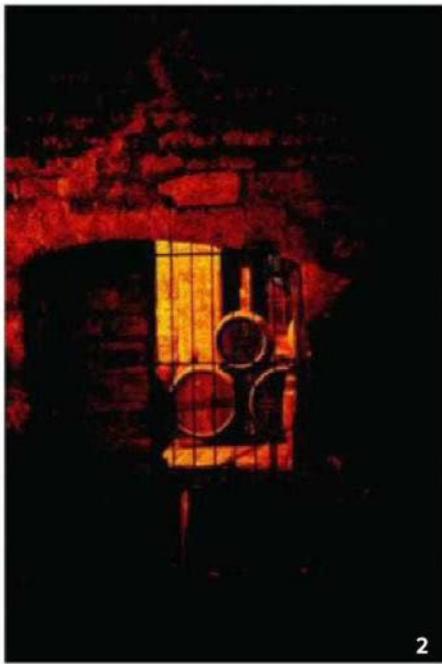
LE CRU ET LE CUIT

Le cognac selon Hine, c'est une sublimation dans la distillation. L'une des plus prestigieuses eaux-de-vie par l'un de ses plus prestigieux faiseurs. Un hymne dont le refrain serait un culte du vin de chauffe, et une obsession de la cuisson juste.





1



2



3

C'est à la fois la plus intrigante et la plus intimidante des eaux-de-vie. Pas seulement à cause des carafes rocambolesques qui aident depuis plusieurs années le cognac à conquérir de nouveaux marchés en Asie. De fait, celui-ci jouit autant qu'il pâtit d'une image nullement imméritée de digestif exigeant, où convergent les sciences naturelles qui régissent l'univers des vins, et la science occulte propre à celui de la distillation. Au départ, il y a ces cépages de souches identifiées, dûment classées en crus, dont l'acidité naturelle aux Charentes confère assez de mordant pour subir une sorte de chauffe d'impression, comme dans un procédé de gravure à l'eau-forte. Le cognac est la seule grande marque d'eau-de-vie attentive à la provenance de sa matière première : son raisin de cuve se stratifie en six appellations. Par comparaison, lorsque l'on parle de rhum d'Haïti ou de scotch de l'île d'Islay, il est bien plus question de climat que du terroir dont émanent l'énorme plante sucrière de l'un, le malt tourbé de l'autre. Cette singularité du cognac décuple les variables à la disposition du maître de chai, et complique la lecture des cuvées qu'il élaboré. Mais aujourd'hui, les grandes maisons cognacaises voudraient se délivrer de la résonance sibylline et exclusive qui leur colle à la peau comme un tatouage de jeunesse devenu embarrassant. Conscientes que l'essor de la marque en Extrême-Orient est fragilisé par une clientèle volage, et exposé aux turbulences des économies émergentes, elles tentent de consolider leurs appuis en élargissant l'audience traditionnelle qu'elles cultivent en Europe. Il ne s'agit plus seulement de compter sur la loyauté de quelques vieux messieurs bien élevés, à la sensualité non pas bridée, mais au contraire bandée par un dressage raffiné et ésotérique. Les faiseurs de cognac comprennent qu'il leur faut aller à la rencontre de nouveaux amateurs, dans une frange plus large, éclairée sans être initiée, de leur public héréditaire.

Quête d'équilibre

On les imagine catéchiser patiemment ces novices, entre deux ambassades auprès des hordes de Tatars qui leur offrent une

protection aussi puissante que capricieuse. C'est avec un sentiment proche de celui-ci que nous avons quitté la maison de négoce Thomas Hine & Co (« Hine » pour les intimes) après deux journées bien remplies à faire de tour du propriétaire. Et pas une minute de cette longue excursion ne fut de trop pour commencer à entrevoir la complexité des interactions qui sont à l'œuvre durant l'élaboration d'un grand cognac. Il y a du funambulisme dans la quête d'équilibre qui gouverne l'attitude de Hine à l'égard des différents métiers qu'elle coordonne : vigneron, bouilleurs, tonneliers, maîtres de chai. Sa méthode requiert de leur part une profonde humilité. Une souscription sans réserve à l'accomplissement serein d'un spiritueux où sont diluées les contributions des uns et des autres, comme les buis et les ifs que l'architecte paysagiste inféode aux effets de perspectives d'un parc à la française. Un quart de millénaire sépare l'entreprise actuelle de sa naissance en 1763. Son président honoraire s'appelle Bernard Hine. Il descend en ligne directe de Thomas Hine, cadet anglais de bonne famille venu accomplir son rituel « Grand Tour » sur le continent en dépit de la Révolution française, qui maria la fille de la maison dont il avait réclamé l'hospitalité, donnant par voie de conséquence son nom à l'une et à l'autre. D'après Gérard Margeon, le chef sommelier très renseigné des restaurants du groupe Alain Ducasse, Hine est une marque ultra-classique mais coutumièrre des innovations, qui expédiait

1. La relation entre un distillateur et son alambic relève d'un véritable ménage. Certains préféreraient même casser leur pipe avant leur machine, plutôt que d'envisager devoir en

apprivoiser une nouvelle.

2. Un maître de chai a peu de chances de voir aboutir un jour son travail : il assemble et élève pour les générations qui lui

succéderont.
3. Il faut voir cette montagne de tuyauterie et de cuivre se contracter pendant des heures pour ne générer qu'un filet laborieux d'eau-de-vie.



ELLE à table LES FÊTES

FOIE GRAS DE CANARD IGP DU SUD-OUEST EN GELÉE DE CHASSELAS DE MOISSAC ET CHUTNEY DE FIGUE

Cuisson 20 à 30 min /Préparation 1 h
Repos au frigo 1 h /Complexité **

Ingrédients pour 4 à 6 personnes :
• 450g de foie gras canard IGP Sud-Ouest
• 200g Chasselas de Moissac AOP
• Sucre semoule 25 g
• Verjus 40 cl

- Feuille de gélatine 8 g
- Figues 300 g
- Cassonade 60 g
- Vinaigre de vin blanc 12 cl
- Figues séchées 75 g
- Sel/poivre du moulin
- Armagnac AOC

Idée réveillon : **LE SAVOUREUX FOIE GRAS DE CANARD DU SUD-OUEST**

RÉALISATION

1 - Pour la gelée : laver, égoutter, égrapper le Chasselas de Moissac et réserver au frais. Dans une casserole, mélanger le verjus et le sucre, porter à ébullition et ajouter les feuilles de gélatine (compter 4 feuilles de 2 g) au préalablement trempées dans de l'eau bien froide. Mouler en mettant les grains de raisins et réserver au frais.

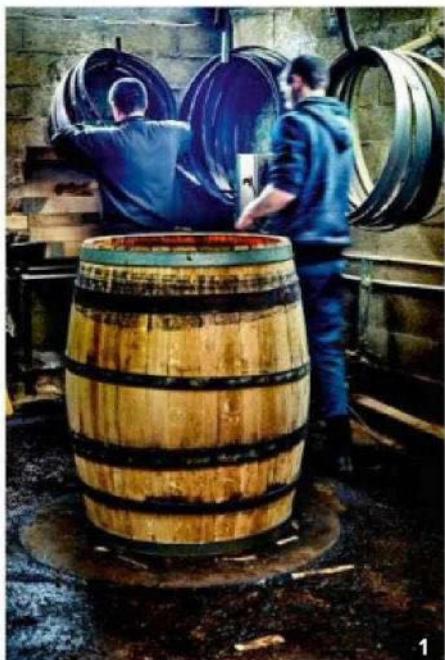
2 - Pour la terrine de foie gras : éveiner, assaisonner le foie gras avec 7 g de sel et poivre du moulin, arroser de quelques gouttes d'Armagnac puis le mettre dans la terrine et laisser macérer une nuit au frais. Fermer la terrine et l'entourer de papier film puis mettre au four pendant 30 min à 100°C (th2) ou 15 mn au bain marie à 150°C (th 3), réserver au frais dès la cuisson terminée.

3 - Pour le chutney de figues : laver les figues, les tailler en quartiers. Tailler les figues sèches en dés. Verser la cassonade dans une casserole, porter au caramel et ajouter le vinaigre puis aussitôt les figues et les figues séchées. Cuire jusqu'à obtenir la consistance d'une marmelade. Dresser votre assiette.

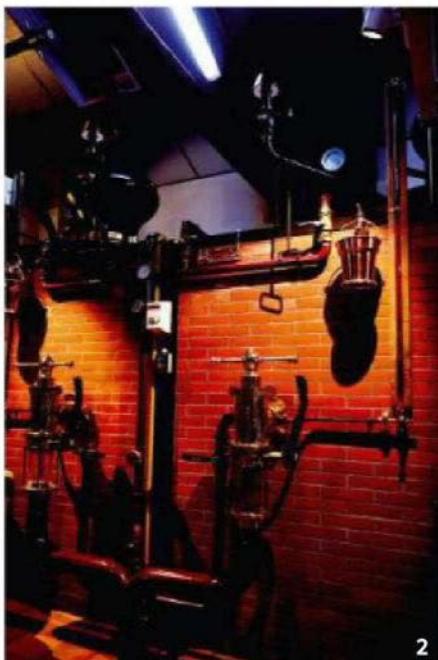
DES IDÉES POUR ACCOMPAGNER VOTRE PLAT
Vin d'Occitanie / Pyrénées-Méditerranée conseillé :
AOC Maury - vin doux naturel.

Recette réalisée par Camille DELEYSSE et Solène MERLE.
Lycée des Métiers d'Hôtellerie et de Tourisme d'Occitanie de Toulouse





1



2



3

Les coupes entre la tête, le cœur et les queues sont opérées sur mesure

naguère une partie de ses cuvées dans des caves de vieillissement à Bristol, et commercialisa les premières réserves millésimées (la tradition cognacaise prévoit en effet l'assemblage des origines et des années de récolte). « C'est une maison qui ne triche pas et délivre des eaux-de-vie réputées pour leur tension, de véritables élastiques. » Hine assume cette verticalité, cette sécheresse mâle qui leur confèrent un exceptionnel potentiel de garde, une improbable verdeur après un demi-siècle d'élevage. On est bien loin des stratégies de séduction adressées aux nouvelles générations de consommateurs, ces cognacs embouteillés très jeunes, à 3-5 ans, après avoir été arrondis par un passage en barriques de chêne sur-torréfiées, et colorés à grand renfort de caramel, principal agent d'une teinte postiche aux reflets auburn.

Champagnes

Les nuances entre les différents crus de cognacs sont flagrantes. Hine ne travaille qu'en Grande et en Petite Champagne, deux terroirs aux ressorts d'une extrême robustesse, où elle s'est récemment offert 70 hectares qui couvrent un quart de ses besoins (la vieille maison profite d'ailleurs de ces nouvelles acquisitions pour isoler certaines parcelles, des versants intéressants, des expositions prometteuses, en vue d'élaborer prochainement les premiers « single casks » du secteur, des sortes de micro-cuvées). Autour de ce noyau dur se succèdent par cercles concentriques les Borderies (un petit bout de haricot à fort caractère, très signé, qui a ses inconditionnels et où se trouve d'ailleurs le village de Cognac), puis plus loin les Fins Bois, les Bons Bois, et enfin les Bois Ordinaires qui s'étendent au nord jusqu'à l'île de Ré. Là, les paysages vallonnés, calcaires et très maigres des « Champagnes » ne sont plus qu'un lointain souvenir, auquel a succédé un sol plat de nature sablonneuse, dont on extrait des spiritueux salins, amples, flatteurs, mais qui vieillissent et se patientent prématurément. Or Hine n'est guère sensible à leurs qualités précoces. Elle cible celles qu'il faut

attendre. Aux prémisses d'un cognac, il y a neuf fois son volume de vin. La double chauffe dans l'alambic charentais permet d'en abstraire l'alcool et les arômes, ne laissant derrière elle que de l'eau minéralisée. Cette base doit être irréprochable, car une cuisson ne fera qu'accentuer ses traits, sans distinction de qualités et de défauts. Le bouilleur a en effet très peu de latitudes pour arranger son vin de chaudière. Par exemple, les arômes de pomme moisie véhiculés par l'éthanal (que provoque un départ trop tardif de la fermentation du raisin) peuvent être évacués avec une partie des têtes au début de la seconde distillation. Hélas, cette opération rejette également des notes tout à fait désirables. La cuisson du cognac est en apparence très simple : l'alcool étant plus léger que l'eau, il suffit d'extraire un maximum de l'un et un minimum de l'autre, en maintenant une température critique de chauffe. Les composés les plus volatils du vin s'évaporent, puis se condensent après le passage du col-de-cygne, et se précipitent dans le serpentin sous l'effet du refroidissement. On en tire un distillat titrant environ 33 % de volume d'alcool. Ce « brouillis » subira lui-même une cuisson analogue, dont il ressortira de l'eau-de-vie blanche atteignant au moins 70 degrés alcooliques.

1. Les fûts sont en chêne limousin à grain épais, une essence qui marquera davantage son contenu par le goût et la coloration.

2. Une partie de la production de l'année était traditionnellement vieillie à Bristol, où les conditions

d'élevage conféraient aux cognacs une patine aromatique originale, une trame fine, acidulée, un peu marmelade d'orange amère.

Cette expérience se renouvelle aujourd'hui dans des chais à whisky en Ecosse.

3. La nature du sous-sol où il a poussé influe beaucoup sur la qualité du chêne de tonnellerie. Celui qui émane de granits rouges est plus facile à cintrer, et confère au cognac une couleur de feu.



GRANAPADANO.IT



FABRIQUÉ

Avec la même passion pendant
près de 1000 ans dans le cœur
de la vallée du Pô en Italie du Nord
en utilisant uniquement du lait de la région,
et avec un affinage entre 9 à plus de 20 mois;
contrôlé et garanti par le Consortium
pour la Protection du Grana Padano,
il est devenu le fromage AOP*
plus vendu dans le monde
et l'un des produits les plus aimés

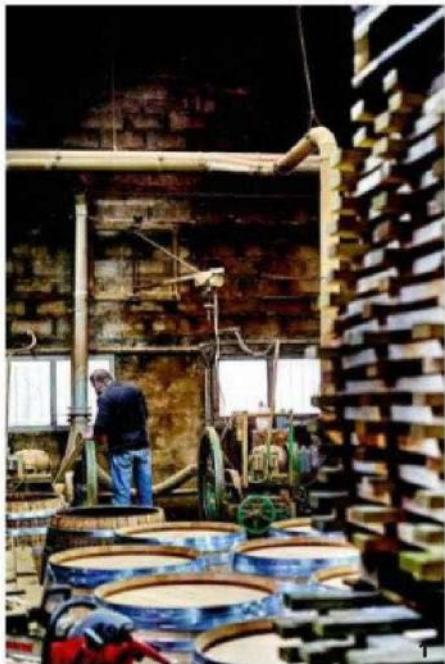
EN ITALIE.



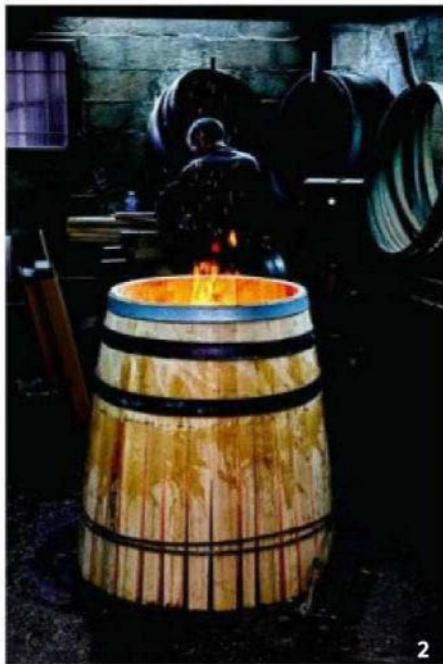
EXCELLENCE
ITALIENNE

Consorzio Tutela Grana Padano

* AOP: Appellation d'Origine Protégée



1



2



3

Un quart de millénaire sépare l'entreprise actuelle de sa naissance en 1763

Lumière rasante

Voilà pour le principe. Quant à son exécution, elle se révèle particulièrement épineuse. Le bouilleur doit manœuvrer sa machine comme un navire qui glisse plus qu'il n'adhère, anticiper à l'estime les passages délicats, préparer chaque nouveau palier de cuisson en prévision d'un changement brusque de densité des vapeurs (il faut 60 à 90 minutes à l'alambic pour baisser de deux degrés Celsius). En effet, les corps gazéifiés du vin ou du brouillis se succèdent dans un ordre immuable, dont la bonne tenue conditionne la réussite de tout le processus. Pour ce faire, une chauffe longue et vigilante est nécessaire au fractionnement des arômes. Elle représente l'unique chance de les révéler. La distillation du cognac fonctionne un peu comme le culturisme, qui permet de développer chaque muscle à travers des exercices ciblés, d'accéder à des régions anatomiques inaccessibles au vulgaire effort. Hine attend de son bouilleur des cuissons s'étalant sur huit heures, au lieu des six généralement admises par la profession. Les coupes entre la tête, le cœur et les queues sont opérées sur mesure, au litre près (là où de plus grosses maisons s'accordent une marge de 30 litres de déchet). C'est un peu comme un éclairage en lumière rasante, qui ramasse la plastique et ses modèles avec douceur, bien loin du contre-jour qui transforme tout ce qu'il touche en ombre.

Grandes orgues

A ce stade, l'eau-de-vie aussi claire que de l'eau de roche est imbuvable. L'attend encore un passage en bois neuf de quatre à six mois, puis un vieillissement dans des fûts « roux » qui, ayant déjà servi, ne communiqueront pas davantage de tanins au cognac. La première étape pour amener des parfums un peu toastés, une petite odeur de pain grillé. La seconde afin d'éviter que cette infusion ne bascule dans des notes de vanille outrancières, écœurantes. Là où la norme cognacaise maximise l'apport aromatique de ces onéreuses barriques, Hine fait en effet déployer une débauche de moyens pour limiter leur

empreinte sur le spiritueux. En outre, les matières colorantes de la barrique ne marquent le cognac qu'au cours des premières semaines, la robe de ce dernier reste claire, pâle dans son naturel. Ce n'est pas l'habillage en chêne qui ambre l'alcool, mais l'ajout strictement cosmétique de caramel. La porosité des contenants d'élevage suscite une évaporation surnommée « la part des anges » : cela permet d'expulser les derniers éthers passés à travers la vigilance du bouilleur. Le volume perdu est alors remplacé avec l'eau issue de la distillation. C'est au terme de cet ouillage que l'eau-de-vie titrant à environ 72 % de volume d'alcool atteindra son taux de commercialisation, autour de 40 %. En matière de vieillissement, les cognacs se bonifient rarement au-delà de 60 ans. Comme une vague, il faut les prendre au plus bel arrondi, avant qu'ils ne s'écroulent en un amas écumant. Généralement, un bon millésime, assez complet pour se passer d'assemblage, est élevé 25 ans. Une fois mises en bouteilles (et donc stabilisées), les cuvées demeurent à la discréption du maître de chai Eric Forget. Celui-ci taquine ses armoires d'échantillons comme un maître de chapelle agaçait naguère l'ivoire pour faire chanter les fûts de ses grandes orgues, et en tirer des œuvres baroques. Chez Hine, cela s'appelle « Rare VSOP », « Cigare Réserve », « Antique XO 1^{er} Cru », etc.

1. Les éléments de chaque barrique sont exposés au moins 28 mois à tous les temps, afin de laver le bois vert de ses sèves et de ses mauvaises essences.

2. Un premier brûlage du fût servira à

améliorer sa souplesse, ses qualités plastiques. Le second aura une influence strictement aromatique : son action combinée à celle de l'eau qui est aspergée sur la surface

extérieure permettra,

si l'opération est menée avec ménagement, de repousser vers l'intérieur et de révéler la vanille, le caramel, la fleur de bois et le velouté.

3. Le cognac va si bien aux fêtes de fin d'année.

Le Saumon de Norvège, l'exigence de la qualité

Entre aquaculture vertueuse, limitation des fermes d'élevage et eaux toujours plus fraîches et propres, le saumon de Norvège jouit des plus grandes attentions. Une qualité premium que l'on retrouve à la maison comme dans les assiettes des plus grands chefs.



photos : © NSC

Avez-vous déjà goûté au « salmo salar » ? Sûrement... Car c'est le nom latin donné au saumon atlantique, ce poisson qui évolue en rivière avant de rejoindre l'eau des fjords, toujours plus fraîche, et sans cesse oxygénée par le Gulf Stream et la fonte des glaciers. En Norvège, l'aquaculture se rapproche le plus possible de ce cycle naturel de maturation, et fait la part belle au saumon. Surtout pour l'élevage, le pays donne clairement la priorité à la qualité, et pas à la quantité. En effet, sur plus de 28000 km de côtes, on ne compte que 950 fermes réparties le long du littoral. La raison ? L'Etat norvégien a fait le choix de respecter son écosystème et n'accorde qu'au compte-goutte des licences d'exploitation, pour une production pérenne qui priviliege un saumon élevé dans les meilleures conditions, et ce entre 2,5 et 3 ans. Ainsi, le nombre d'installations a diminué de 40% en près de dix ans. Mieux, la réglementation impose une densité maximale de 2,5% de saumons pour 97,5% d'eau ! Ainsi, si le potentiel de production de saumons



La chair du saumon, tendre, savoureuse et fondante, se prête en effet à toutes les déclinaisons, et en fait une denrée fantastique à travailler.

d'élevage dans le pays est estimé à 10 fois les chiffres actuels, il est interdit de multiplier le nombre de fermes !

Avec un environnement aussi propice et respectueux, le saumon remonte le courant, direction les cuisines des grands chefs. Il inspire des recettes innovantes et invite à casser les codes avec des associations audacieuses. La chair du saumon, tendre, savoureuse et fondante, se prête en effet à toutes les déclinaisons, et en fait un met fantastique à travailler. En cuisson vapeur pour souligner son côté iodé, il s'accompagne de légumes croquants et d'herbes aromatiques. En croûte de sel, une fois la coque brisée, on humerait presque l'odeur des fjords... Un produit premium à savourer aux fêtes comme chaque jour de l'année.



Une production très contrôlée... pour le meilleur

Plus de renseignement sur : poissons-de-norvege.fr

BEAU & BON SOUP OPERA

PHOTOS JEAN-CLAUDE AMIEL TEXTE JULIEN BOURE



Clovis Cornillac a assumé la réalisation de plusieurs épisodes pour cette nouvelle saison de *Chefs*.



PLATEAU REPAS

La deuxième saison de la série *Chefs* est programmée en prime time sur France 2 à partir du mercredi 23 novembre. Voici ce qui nous avait plu dans les premiers épisodes.

Il ne vous aura pas échappé que la fiction s'empare depuis quelques années de la gastronomie. Avec plus ou moins de succès, ses « acteurs » se sont essayés à tous les formats dramaturgiques, de la téléréalité (*Top Chef*, *Cauchemar en cuisine*) à la grosse production hollywoodienne (*Les Recettes du bonheur*), en passant par le cinéma d'auteur (*Les Délices de Tokyo*), le biopic (*Les Saveurs du palais*, *Julie et Julia*), les romances culinaires (l'excellent *The Lunchbox*), etc. L'an dernier, c'était au tour d'une série TV d'explorer le genre avec ses propres codes. Diffusée sur France 2, *Chefs* tombait à un moment où les programmes culinaires présents à la télévision

s'essoufflaient en raison d'une surenchère de spectacle et de péripéties, au détriment de la stricte vraisemblance. Ils ne tenaient plus la promesse implicite qui avait attiré une partie de leur public : celle d'assouvir sa curiosité envers la vie des brigades de cuisine. Ce saint des saints autrefois tabou, dont la visite est devenue aussi désirable que celle, encore possible il n'y a pas si longtemps, de la cabine de pilotage d'un long-courrier.

Cuisant huis clos. Dès les premiers épisodes, on avait le sentiment de franchir la lucarne du passé, cette mince cloison symbolique qui souligne le contraste total, perturbant, entre les rites feutrés de la salle et la fureur (plus ou moins) contenue des desservants aux fourneaux. Le scénario développait cette impression immersive avec une générosité presque pédagogique, permettant au spectateur d'approcher de près la routine de sous-marinier qui caractérise les grandes cuisines. Leur cuisant huis clos qui impose à ses occupants de serrer les rangs,

Révélez vos talents et surprenez petits et grands !

Fours multifonctions, fours vapeur, fours combinés, micro-ondes, tables de cuisson, tiroirs chauffants... plus que de simples appareils de cuisson, les produits Miele seront de véritables alliés au quotidien comme pour les plus grandes occasions. Quels que soient vos goûts, vos envies culinaires, laissez parler votre créativité ou laissez-vous guider.

Pour suivre l'actualité de Miele, abonnez-vous à la newsletter : www.miele.fr

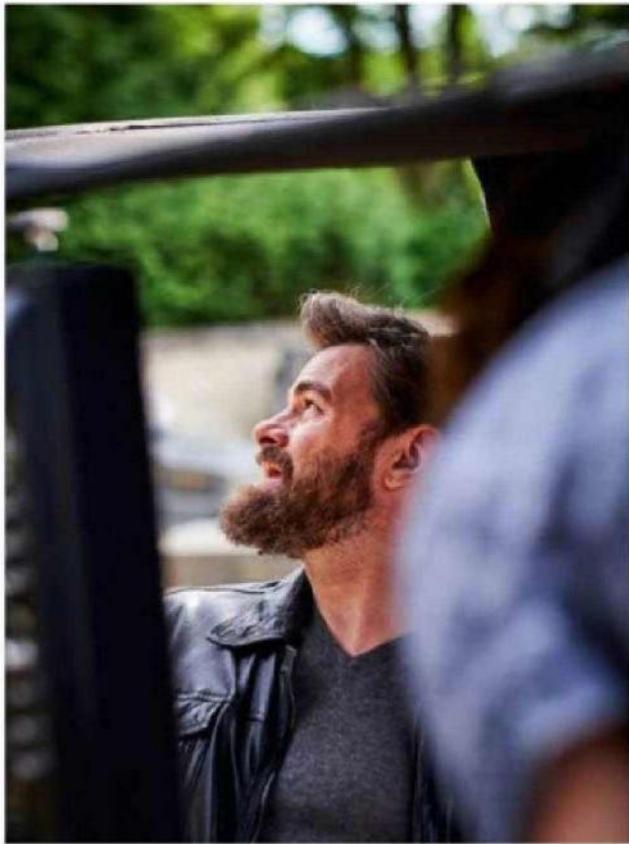


Retrouvez la page culinaire
de Miele France sur Facebook



Toujours mieux

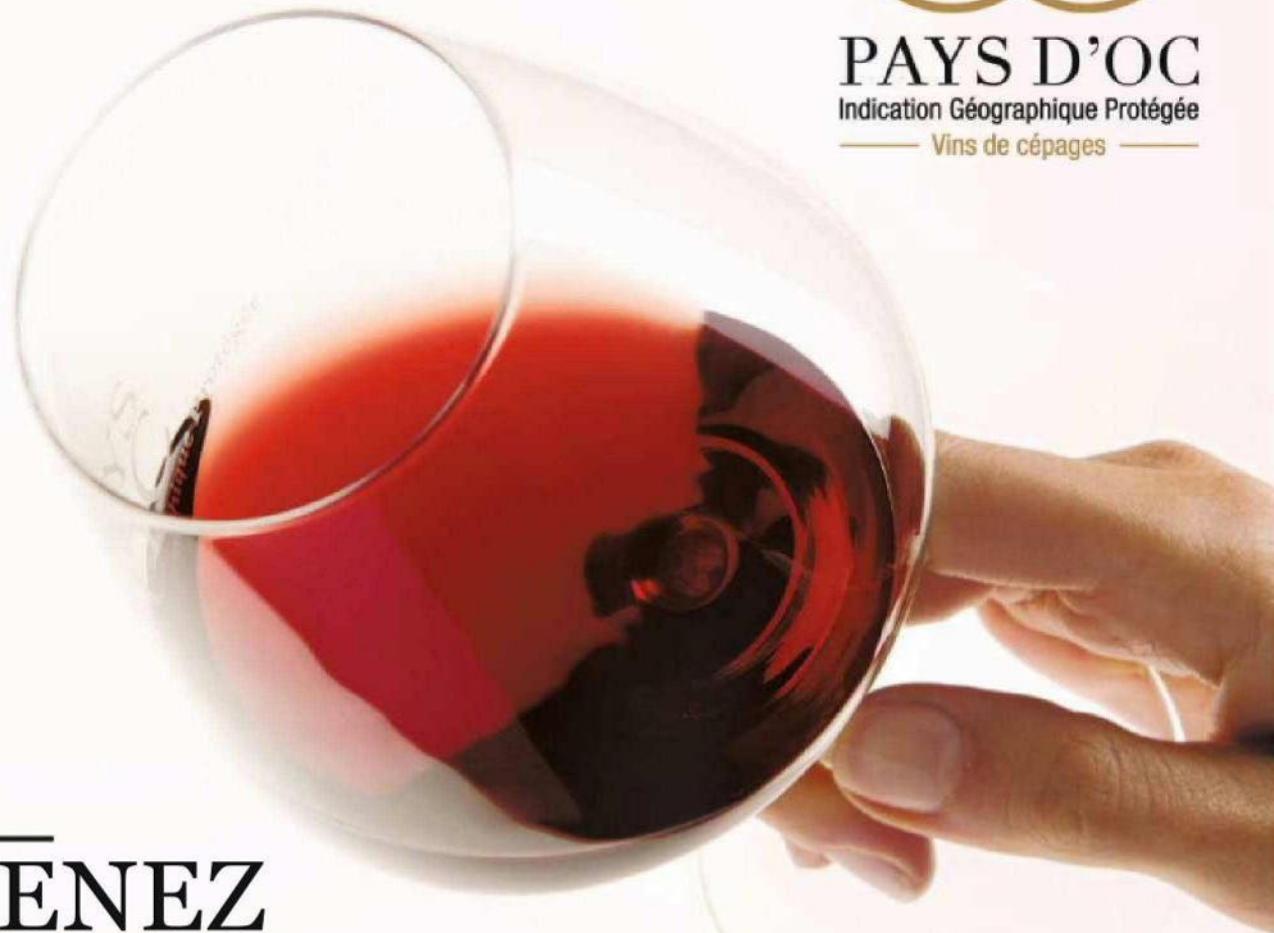
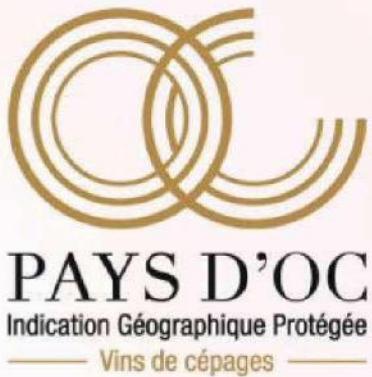
Miele
IMMER BESSER™



La trame narrative cérait même au frisson de quelques fantasmes

et de déférer sans réfléchir à une hiérarchie dont la rigidité semble paradoxalement avoir pour but la fluidité des interactions. *Chefs* restituait plutôt bien la violence qui est à l'œuvre dans l'intimité de ces réduits où voient le jour de véritables petits jésus en culotte de velours. Sa co-scénariste Marion Festraëts affirme qu'une période d'immersion dans des brigades représentatives de tout le nuancier de la haute restauration (Gagnaire, Plaza Athénée, Guy Savoy, La Grenouillère, Le Mirazur, Ze Kitchen Galerie) a précédé l'écriture de l'intrigue à quatre mains avec le réalisateur Arnaud Malherbe. Même les figurants jouant le rôle de commis ou de chefs de partie furent recrutés dans des cuisines professionnelles, et firent souvent office de « coachs » veillant sur la gestuelle des comédiens.

Brute tendre et incubatrice. On sent quasiment l'odeur du vinaigre chaud quand l'écran projette ces visages fermés sur des assiettes en cours de dressage, ces mouvements d'une précision brusquée, ou ces commentaires aiguisés du directeur de salle qui détricote un client en trois adjectifs (« n°7, des messieurs fortunés, blasés et pressés »). Les péripeties servant de liaison (ou d'alibi) à cet hallucinant trompe-l'œil ne faisaient l'impasse sur aucune des difformités propres à cet univers : promiscuité, sévices, drogues, sexe, etc. La trame narrative cérait même au frisson de quelques fantasmes, comme celui du dealer de truffes d'Alba qui a plutôt l'air de faire la traite des blanches, ou celui du cadavre qui disparaît dans une fournée de pâtés en croûte. Certes, l'argument d'une transmission contrariée entre un grand chef rugueux et un fouille-au-pot en réinsertion qui découvre son talent en même temps qu'il est le fils du premier, ne représente pas le point fort de ce divertissement, qui emprunte quelquefois inutilement ses ressorts au polar. Mais le chef est incarné avec conviction par Clovis



DEVENEZ PAYS D'OCOLOGUE

Les arômes des 56 cépages Pays d'Oc
reflètent une telle diversité de territoires
que vous n'avez pas fini d'en faire le tour !

chardonnay pinot noir cabernet sauvignon syrah grenache cabernet franc merlot carmenère gamay mondeuse
carignan chenanson cinsaut cot portan mourvèdre petit verdot pinot gris marselan grenache gris sauvignon
viognier grenache blanc muscat à petits grains carignan blanc chasan morrastel chenin clairette colombard
macabeu marsanne mauzac muscat d'alexandrie piquepoul blanc négrette roussanne sémillon terret blanc ugni
blanc vermentino nielluccio tempranillo grenache gris gewurztraminer muscat de hambourg sauvignon gris gros
manseng bourboulenc altesse petit manseng sylvaner pinot blanc riesling sauvignon gris carignan blanc





Transmission contrariée entre un grand chef rugueux et un fouille-au-pot

Cornillac, qui parvient aisément à faire croire à cette brute tendre et incubatrice, passablement timbrée, un peu chevaleresque quand elle monte personnellement au feu et partage le quotidien de ses preux.

Deuxième saison. Marion Festraëts déclare qu'elle a eu envie d'écrire cette série après avoir regardé un documentaire consacré à Bernard Pacaud. On retrouve quelques traits du chef de l'Ambroisie dans le personnage interprété par Clovis Cornillac :

un taiseux formé à la dure, rétif à l'exposition médiatique, mais décrit par ses vétérans comme une véritable machine à envoûter. D'une certaine manière, les derniers développements de son parcours ont rejoint la fiction, puisque son fils Mathieu Pacaud a récemment décliné la reprise du restaurant paternel, préférant ouvrir à l'autre extrémité de Paris son propre établissement. Il y chatouille un peu cette grande tradition que son père courtise avec un infini respect, grattant là où elle est le plus sensible, encroûtée dans les vieilles gloires du homard thermidor, de la viennoise de sole, des écrevisses en gelée et de la sauce cardinale. Et de s'amuser à la relooker comme un enfant relativise l'autorité de ses grands-parents en les déguisant. Ce n'est pas lui qui signait les plats apparaissant à l'écran, mais David Toutain, un cuisinier intègre et ancré dans l'actualité, que le classicisme n'effraie cependant pas. Ayant ouvert entre-temps un restaurant affichant complet plusieurs mois à l'avance, il n'a pourtant pas hésité à rempiler en tant que styliste de cette deuxième saison.

NOUVEAU

Une crème en brique
qui a vraiment le goût
de crème fraîche en pot,
vous y croyez ?



Mettez-la à l'épreuve.

1€ de Réduction pour vous convaincre

À valoir sur l'achat d'un produit Secret de crème de Président 3x20 cl. Sur présentation de ce coupon et du produit à la caisse, votre magasin vous fera la réduction correspondante. L'utilisation de ce bon pour tout autre achat donnera lieu à des poursuites. Ce bon ne peut être ni échangé contre des espèces, ni remboursé. Coupon original exigé. Offre non cumulable avec toute autre opération en cours, valable en France Métropolitaine, Corse incluse jusqu'au 30/04/2017. Aucun rendu monétaire ne sera effectué sur ce bon.

IB&C SNC - SIREN 402 776 322 RCS RENNES



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

FLÛTES TRAVERSIÈRES

C'est à Reims, dans le somptueux château des Crayères, que nous sommes allés glaner des idées d'accords au champagne pour les fêtes. Rencontre avec Philippe Mille et son chef sommelier, Philippe Jamesse, qui nous aident à compléter les bulles du prochain réveillon.

On ne demande pas à l'orchestre de courir après un danseur. C'est à ce dernier de mettre ses pas dans un tempo qui le précède. Ainsi en va-t-il des accords entre le vin et le plat : jusqu'à preuve du contraire, la bouteille est bouchée, tandis qu'une recette demeure « ouverte » jusqu'au dressage final. Pour bien faire les choses, la logique voudrait donc que ce soit la cuisine qui s'adapte au breuvage censé l'accompagner. Les fêtes de fin d'année, c'est le moment du champagne... qu'on aurait tort de ne déguster qu'à l'apéritif ou au dessert. Nous avons donc pris la route du château des Crayères, cette partie de campagne en plein centre de Reims qui a pratiquement valeur d'ambassade pour le plus grand vignoble à crus effervescents du monde. Là, il y a deux Philippe, aussi complémentaires l'un de l'autre qu'un endroit l'est de son envers : Mille fait des étincelles aux fourneaux, et Jamesse donne une trempe nouvelle à la vieillissante sommellerie champenoise. Nous avons demandé à cette brillante association quels accords lui inspiraient la saison et les grandes marques disponibles dans le commerce. Ces mariages qu'ils ont imaginés ne sont pas à prendre au pied de la lettre (la version originale vaudra toujours mieux qu'un doublage maladroit), mais ils peuvent servir de suggestions, que chacun est libre de s'approprier.

Marqueurs de pureté

Selon Philippe Jamesse, les champagnes à vocation gastronomique sont plutôt les cuvées millésimées et les grandes réserves issues de parcelles prometteuses : plus expressives, moins calibrées par un style maison que les « bruts ». Un terroir d'exception incitera le vinificateur à préserver les marqueurs de « pureté », cette tonicité qui n'est pas de l'acidité, et dont l'origine n'est imputable ni à la variété du cépage, ni à la stricte intervention humaine, mais au parcours du jus. Elle résulte du comportement des raisins dans une dureté particulière, celle de calcaires champenois à la maigreur absolue, mais riches en éléments d'origine marine. On parle même de craies « bélénites », en référence à un mollusque typique de cet océan



fossile. Les racines du cep réagissent à un tel voisinage par la communication de notes de sel, d'iode, d'algues, de brûlé, etc. Notez qu'au-delà de l'angle minéral, il y a aussi des notions de crème, de beurre, de café léger,

de champignons bruns, provoquées par les interactions qui ont eu lieu dans le chai. Un peu comme l'odorat interprète et traduit des molécules émises par le nez en informations, en métaphores sensorielles qui ont plus à voir avec la mécanique olfactive qu'avec la nature de ce qui l'a stimulée.

L'importance du service

Après avoir classé chaque champagne par texture (l'épaisseur, la densité du vin, qui est inversement proportionnelle à sa courbe de fraîcheur) et par tension (cette même fraîcheur induite par la pureté ou l'acidité), le sommelier recherche dans ses accords des trajectoires convergentes, comme un éclairage diagonal, plutôt que les contacts frontaux aux impacts fracassants qui font trop d'éclats. Philippe Jamesse insiste également sur l'importance du service. C'est ainsi qu'il a mis au point un verre technique, à l'ergonomie optimisée, non sans renoncer au procédé du poinçon laser : un gadget de cristallier qui sert à canaliser les trains de bulles dans de jolies cheminées. Problème, ce phénomène accélère aussi leur processus de formation. Or, les vins de Champagne les plus matures restituent de véritables mille-feuilles d'identités gustatives, dont les phases guidées par l'effervescence se succèdent à un rythme assez soutenu. Avec le poinçonnage laser, ce qui s'apparente à une lecture attentive devient un feuilletage négligent. Autre chose. Plus le gaz carbonique dissous grimpe le long de la paroi du verre, plus il emmagasine d'oxygène, et grossit en conséquence. Pour que la bulle reste fine et tonique à l'éclatement, il faut servir le champagne à mi-hauteur. Ainsi ses émanations aromatiques demeureront-elles lisibles. En outre, l'élégante forme sphérique de ce verre permet d'exploiter le gaz carbonique (et son potentiel aromatique) en le réinjectant par rotation, dans un mouvement perpétuel, là où une structure ouverte le laisserait s'échapper en piquant le nez.

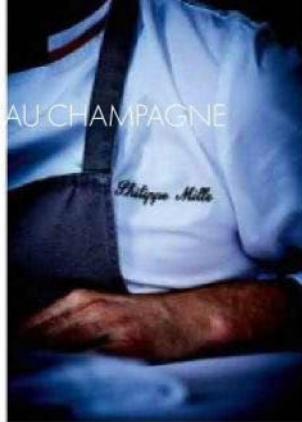


Entrecôte de veau rôti et mini-légumes au beurre demi-sel Krug Grande Cuvée

Cette Grande Cuvée exprime un extraordinaire mille-feuille de sensations. Celui-ci procède notamment de l'assemblage de plusieurs profils de terroirs, et de la présence des trois cépages champenois : le pinot meunier, un raisin aimable, qui tempère par sa douceur le mordant du char-

donnay, et la puissance masculine du pinot noir. Il y a en outre l'addition de liqueurs d'expédition pouvant avoir plus de dix ans d'âge. De tout cela résulte un vin « morphing » qui sortira toujours la bonne carte au bon moment. Par son axe rigoureux, et la complexité d'une bonne oxydation, c'est

un alter ego de Dom Pérignon, capable de s'adapter à des contextes très variés pour créer la rencontre. Ici, le plat à la fois végétal et animal sera légèrement dévié par ce vin charismatique, qui choisira d'en expliciter certains caractères, d'appuyer sur certaines touches plutôt que d'autres.



En 2009, le poste de chef de cuisine des Crayères était vacant. Lorsque la direction a sondé le Landerneau de la profession, un nom est unanimement remonté : celui de Philippe Mille. L'ancien chef exécutif de Yannick Alléno au Meurice s'y révèle un grand (poly)technicien, à la capacité d'émerveillement intacte.

Terrine de foie gras de canard, gelée au Ratafia de Champagne / Moët & Chandon Rosé Vintage 2008

Fantastique millésime qui explique en partie son style de vin juteux de fruit. Il épaulera parfaitement le gras du foie de canard, sa belle tension servant de lignes de fuite à la mise en perspective des notes musquées propres au palmipède. La présence du ratafia rosé (un moût dont on interrompt la fermentation avec de l'eau-de-vie, à la manière du pineau des Charentes) qui colore, carmine presque le dessus de l'abat, appelle ce type de cuvée aux teintes chaudes et assez appuyées.



Chaource, mikados croustillants fumés aux épines de pin / Canard-Duchêne Charles VII Blanc de blancs

Ce blanc de blancs très pur est encore assez jeune, donc très tonique. On y relève des agrumes, de la craie, du végétal, qui contrastent en apparence avec la douceur laiteuse du chaource. Mais c'est oublier un peu vite que ce dernier affiche un cœur crayeux, croquant et à la salinité assumée. Voilà qui crée les conditions d'une rencontre perspicace. Le mikado « foisonné » (un jeu de tranchage à partir d'un appareil crémeux au chaource, où s'intercalent quelques dés prélevés sur le cœur crayeux), avance tout en nuances contrastées, et semble matérialiser, comme une projection en trois dimensions, les sensations du champagne. Sentiment corroboré par une pointe de noisette et de sel qui fait écho à la salinité du chardonnay.





PERRIER-JOUËT, MAISON FONDÉE EN 1811

Depuis sa fondation, la Maison Perrier-Jouët crée des champagnes floraux d'une rare finesse, marqués par le Chardonnay.
L'anémone japonaise du flacon Belle Époque a été dessinée en 1902 par l'artiste et maître verrier Émile Gallé.

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

Derrière la verrière soufflée comme une gigantesque bulle de savon, s'effondrent avec grâce sept hectares de jardins le long d'une petite combe d'agrément. Philippe Mille y fait cultiver un potager aussi esthétique que prolifique.



Zébré de pouarde de la Champagne / Charles Heidsieck Blanc des Millénaires 1995

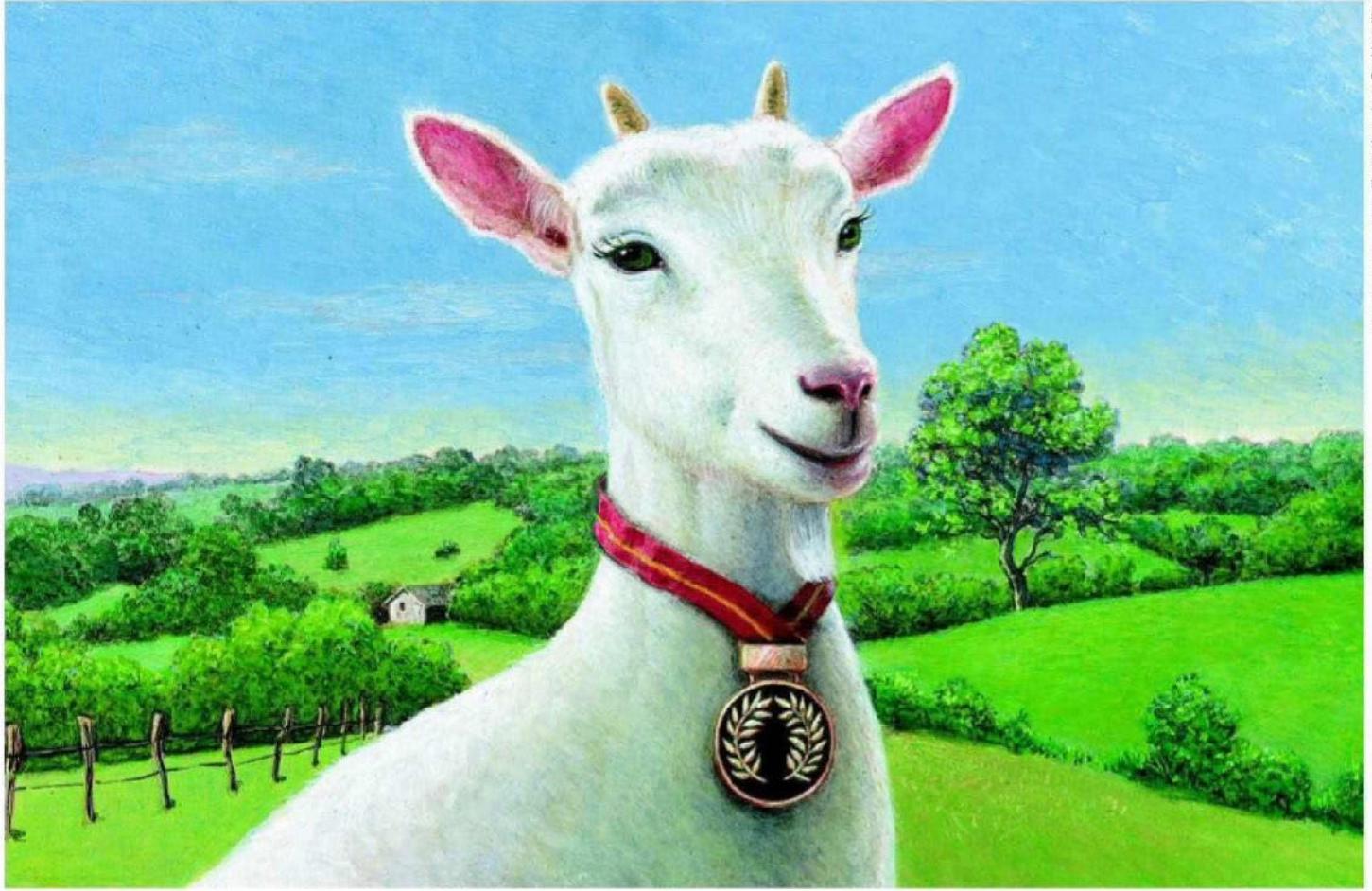
C'est un grand classique, l'un des plus beaux blanc de blancs de mémoire champenoise ! Cette cuvée mythique demeure la référence absolue du chardonnay noble en Champagne : on y distingue dans le désordre miel, fruits secs, arachide, beurre, toasté, noisette, léger grillé, beaucoup d'onctuosité. Presque un vin qui se mâche. C'est ce qu'il faut à la chair blanche de cette pouarde, afin d'accompagner sa tendreté par un supplément de (ré)confort. Il n'est pas ici question de tension, la tonicité du vin s'étant peu à peu émoussée avec les années. On recherche plutôt le réconfort, les caresses. La combinaison entre les champignons de la farce et le profil crémeux, beurré de ce vin, rappelle les vieux accords de la grande tradition française.

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

Dos de cabillaud, croustillant de sarrasin bio / Veuve Clicquot Grande Dame 2004

C'est un millésime à la belle assise fruitée, mais épaisse, donc naturellement soyeuse. Le toucher de bouche de cette cuvée est très onctueux. S'y mêlent densité et noblesse, et un moelleux non pas de sucre, mais conféré par l'ampleur et la complexité. L'objectif suivi dans un premier temps est d'envelopper le cabillaud déjà orienté par son écrin de champignons. Il s'agit donc d'aller dans sa direction et de le rattraper, pour jeter sur ses épaules cette étoffe confortable. Cet accord permet aussi d'ajouter l'énergie du millésime aux saveurs iodées du cabillaud et à l'intensité de son grain, à la netteté avec laquelle les pétales se détachent (résultat d'une cuisson préservatrice, à la limite de l'embaulement). Il y a enfin l'appel du pinot noir et de ses notes terreuses de champignon.





TOUT SIMPLEMENT INIMITABLE.

Le secret de Petit Billy ?

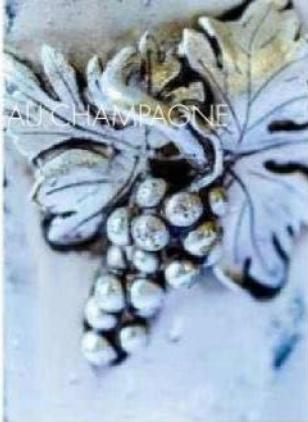
Un fromage moulé manuellement
à partir de lait collecté à moins
de 70 km de la fromagerie
garantissant ainsi un fromage
extra frais, et un fondant unique.

Découvrez des recettes originales
et faciles sur petitbilly.com



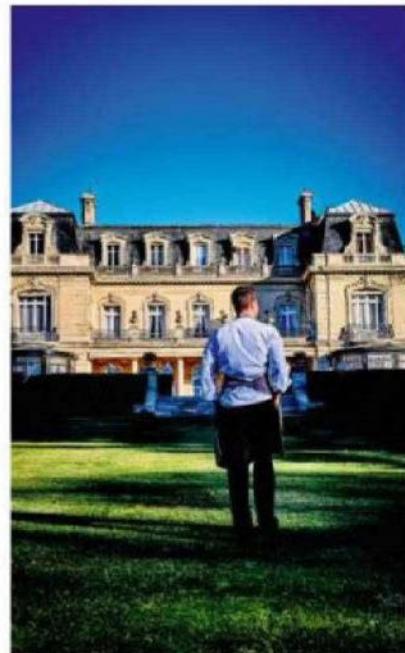
LE GRAND CHÈVRE MOULÉ À LA MAIN.

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



Œuf bio en coque de courge / Nicolas Feuillatte Palme d'or

Ce vin d'une célèbre coopérative, c'est la grande cuvée sur laquelle on mise tout. Son profil est très mature. On touche là à l'environnement brun du champignon, du rancio, de la belle oxydation. Cela va bien à l'œuf qui est plutôt difficile à marier. La courge renforce l'idée de coloration, de sucrosité un peu foie gras du jaune. Cette composition réclame soit l'extrême jeunesse d'un champagne au fil encore très dur, soit une approche sur la maturation, comme c'est le cas ici.



Saumon fumé de Mardeuil juste tiédi, choux-fleurs sauce Champagne / Amour de Deutz 2006

Dans ce plat très raffiné, texturé par son gras naturel, le fumet évoque certaines cuvées champenoises qui communiquent des notes brûlées, crayeuses, grises. L'association avec le champagne Amour de Deutz est très connivente. Ce dernier se distingue par une petite pellicule, pas très épaisse, mais légèrement vineuse, pour conforter le saumon dans son gras. La présence incisive du chardonnay exploite la dureté pleine de nuances des grands calcaires champenois. 2006 fut une année assez solaire, qui confère à cette cuvée prestigieuse une petite richesse fruitée, mais grisée par la craie, comme un tirage passé élégamment en noir et blanc. Elle conforte le léger fumet du poisson dans un accord rayonnant, qui emmène très haut les deux termes de la proposition.

CHAMPAGNE CANARD-DUCHÈNE



SUBLIME NATURE

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

Il y a quelque chose de profondément cordial dans cette maison bourgeoise qui met tout le monde à l'aise. Chacun finit par trouver l'atmosphère qui parle à son état d'esprit, de même que tout champagne y est bu à sa température de service.



Tarte au citron piquante / Vranken Diamant blanc

Contrairement à une idée répandue, plats sucrés et champagnes ne brillent guère par leur compatibilité. Sur un appareil au citron aussi intense que celui de cette tarte, les cuvées champenoises auront du mal à exister. Il faut par exemple un mur de sucre capable de bloquer l'acidité de l'agrumé au seuil du vin. Comme l'ancienne ferveur pour les demi-secs s'est évanouie au profit d'un dosage de plus en plus minimaliste, les spécimens qui restent dans la course sont aujourd'hui spécialement travaillés comme de grands vins de dessert (ainsi en va-t-il du demi-sec de Veuve Clicquot ou à la rigueur de sa cuvée Rich). L'axe tendu du chardonnay doit être assoupli par une présence du pinot meunier, afin que le dosage en sucre ne se dissocie pas de cette base, en butant sur sa trop grande dureté. Mais Philippe Jamesse a opté pour un mariage plus sensible, en choisissant un champagne tonique, acidulé, aux notes très précises de citron.

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

Confiture de poire à la fève tonka et son biscuit roulé de mon enfance / Perrier-Jouët Belle Epoque 2006

Cet assemblage est légèrement dominé par le chardonnay, auquel s'ajoute l'onctuosité du millésime. L'ensemble manifeste un côté chaleureux tendant à biscuiter. Il y a toujours un dosage généreux en sucre avec ces cuvées « Belle Epoque », qui leur confère une certaine richesse pâtissière. Le chardonnay imprime des notions de poires dans leur prime jeunesse, qui assoient la pertinence de l'accord.





SUBLIMISSIME !

Réveillez le chef qui sommeille en vous... Avec la gamme SUBLIME, vous bénéficiez des dernières innovations professionnelles signées Rosières : Des parois Expert pour une cuisson 100% homogène, une sonde à viande pour un contrôle parfait de la température à cœur, et des recettes automatiques pour sublimer vos créations culinaires. Et comme chez Rosières, le bon se conjugue toujours avec le beau, vous apprécierez le design épuré et novateur de la collection SUBLIME.

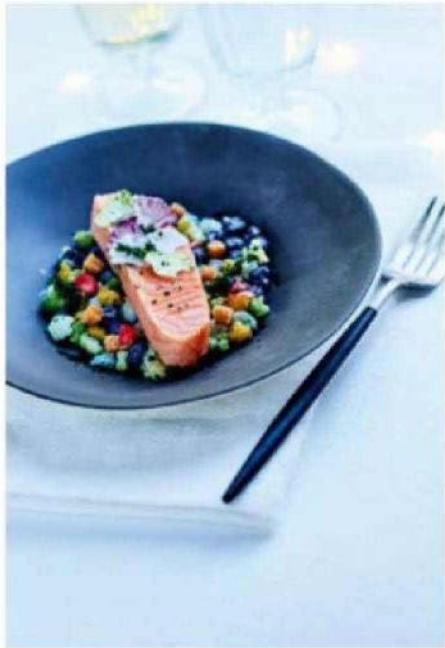


PARTENAIRE DE LA SOCIÉTÉ NATIONALE DES MEILLEURS OUVRIERS DE FRANCE



Trois suggestions pour un menu de fêtes

Recettes adaptées des Crayères



SAUMON FUMÉ JUSTE TIÉDI, CHOUX-FLEURS SAUCE CHAMPAGNE (4 pers.)

Entrée chic / Prép. : 30 mn > Cuisson : 3 h 45 mn

> Marinade : 20 mn > Repos : 20 mn

- 6 bâtons de citronnelle émincés en fines lanières
- 400 g de dos de saumon fumé ► huile d'olive
- 20 g de baies roses écrasées ► 11 cl de champagne
- 400 g d'arêtes de poisson ► 60 g d'échalotes
- 100 g de champignons de Paris émincés
- 10 cl de jus de coquillage (type Ariaké)
- 60 g de crème épaisse ► 40 g de beurre
- 500 g de choux-fleurs colorés (vert, jaune, blanc, violet) ► 1 c. à soupe d'œufs de saumon
- 1 c. à café de zestes de citron confit hachés

Faites chauffer la citronnelle avec 25 cl d'huile, laissez infuser 3 h à couvert à feu doux, puis filtrer. * Taillez le saumon en 4 tranches de 2 cm d'épaisseur, recouvez-les de l'infusion et des baies. Laissez mariner 20 mn à température ambiante. * Egouttez le saumon sur un papier absorbant, faites-le cuire 30 s à la vapeur. * Dans une casserole, faites suer les arêtes concassées dans un peu d'huile avec les échalotes pelées et ciselées, les champignons, puis mouillez avec le champagne. Laissez cuire à frémissements 20 mn, filmez, puis laissez reposer 20 mn hors du feu. * Filtrez le fumet, faites-le réduire aux 2/3, ajoutez le jus de coquillage, faites réduire de moitié, versez la crème, faites cuire 5 mn sans bouillir, puis incorporez le beurre en dés au fouet. * Taillez les choux-fleurs en mini-bouquets, faites-les cuire 5 mn dans la sauce. * Disposez-les dans 4 assiettes chaudes, déposez dessus le saumon, parsemez d'œufs de saumon, de zestes de citron confit, arrosez de sauce champagne.



ŒUF BIO EN COQUE DE COURGE (4 pers.)

Tout simple

Préparation : 25 mn > Cuisson : 43 mn

- 4 mini-courges (Jack Be Little)
- 120 g de crème 0 % ► 2 cuisses de volaille
- 2 cl de vinaigre de Reims
- 12 noisettes ► 4 châtaignes cuites ► 4 œufs
- 120 g de jambon des Ardennes

Découpez le dessus des mini-courges pour récupérer les chapeaux. * Creusez un trou au centre des courges et incorporez dans chacune 30 g de crème 0 %. Salez, poivrez, replacez les chapeaux. * Enveloppez-les dans une feuille d'aluminium et faites-les cuire 40 mn au four préchauffé sur th. 5/150°, en même temps que les cuisses de volaille. * 5 mn avant la fin de la cuisson, ajoutez le vinaigre de Reims. * Quand les courges sont cuites, retirez les chapeaux et prélevez la pulpe des courges. Réservez cette pulpe pour une autre recette. * Ajoutez les cuisses de volaille effilochées au fond de chaque courge, 3 noisettes concassées, ainsi qu'une châtaigne râpée à la râpe à fromage. * Cassez 1 œuf sur chaque courge et glissez au four pour 3 mn. Une fois l'œuf cuit, parsemez de fines lamelles de jambon.

À TABLE ! Le saviez-vous ?

La mini-courge Jack Be Little est cultivée en Bretagne entre octobre et décembre. Mini-courge car elle pèse entre 100 et 300 g. Elle est appréciée pour sa saveur sucrée, son goût de châtaigne et sa chair fondante.



ZÉBRÉ DE POULARDE DE LA CHAMPAGNE (4 pers.)

Graphique / Prép. : 45 mn > Cuisson : 1 h 45 mn

- 4 filets de pouarde ► 120 g de foie gras cru
- 120 g de champignons de Paris
- 100 g d'épinards ► 1 oignon ► huile d'olive
- 2 l de bouillon de volaille (type Ariaké)
- 200 g de trompettes-de-la-mort
- 30 g de beurre mou ► 20 g de foie gras cuit
- 50 cl de champagne ► 100 g de crème fraîche
- 1 concombre ► 1 boule de céleri ► 1 carotte

Incisez les filets dans la longueur. * Taillez les champignons de Paris en dés de 2 cm, faites-les colorer dans un peu de beurre bien chaud. Ajoutez les épinards, laissez revenir 5 mn. * Coupez le foie gras en cubes de 1 cm, ajoutez aux champignons. * Garnissez l'incision des filets avec cette farce, puis refermez-les. Enveloppez-les dans du film étirable de cuisson, puis faites cuire à frémissements 20 mn dans le bouillon. * Brossez les trompettes après avoir ôté le pied. Pelez, émincez l'oignon, faites-le revenir dans une noix de beurre. Ajoutez les trompettes, mouillez à hauteur avec un peu de bouillon. Faites cuire à couvert 45 mn, puis mixez finement. Versez dans une poche à douille très fine. * Mélangez 10 g de beurre au foie gras cuit. Réservez. * Prélevez 25 cl de jus de cuisson de volaille, faites-le réduire de moitié, ajoutez le champagne, laissez réduire, ajoutez la crème, portez rapidement à ébullition, puis terminez avec le beurre de foie gras. * Arrosez les filets avec cette préparation, puis zébrez-les de purée de trompettes. * Taillez les légumes en tagliatelles, faites-les sauter vivement 5 mn à l'huile, salez, poivrez. Réservez au chaud jusqu'au service.

CHAMPAGNE
HENRIOT
MAISON FONDÉE EN 1808



Blanc de Blancs

APPRIVOISER LA RARETÉ

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

Muscat de Noël

Sortie
officielle
17 nov.

INFINIMENT MUSCAT

Ce premier Muscat de Rivesaltes de l'année offre toute la fraîcheur et le croquant du raisin juste cueilli. De l'apéritif au dessert, il sera le complice de vos tables de fêtes jusqu'à la galette des Rois. Servir frais.

Où le trouver dès le 17 novembre :
muscatdenoel.com

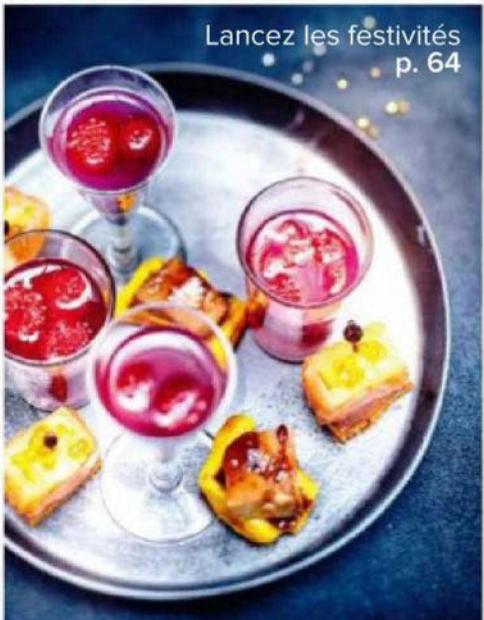
Languedoc-Roussillon
Midi-Pyrénées



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



À table!



64 COMBINAISONS GAGNANTES
Nos menus de réveillon sur mesure,
faîtes vos jeux !

80 COQUEILLE SAINT-JACQUES
Tout le monde l'aime, les conseils
de Gaël Orieux pour la préparer



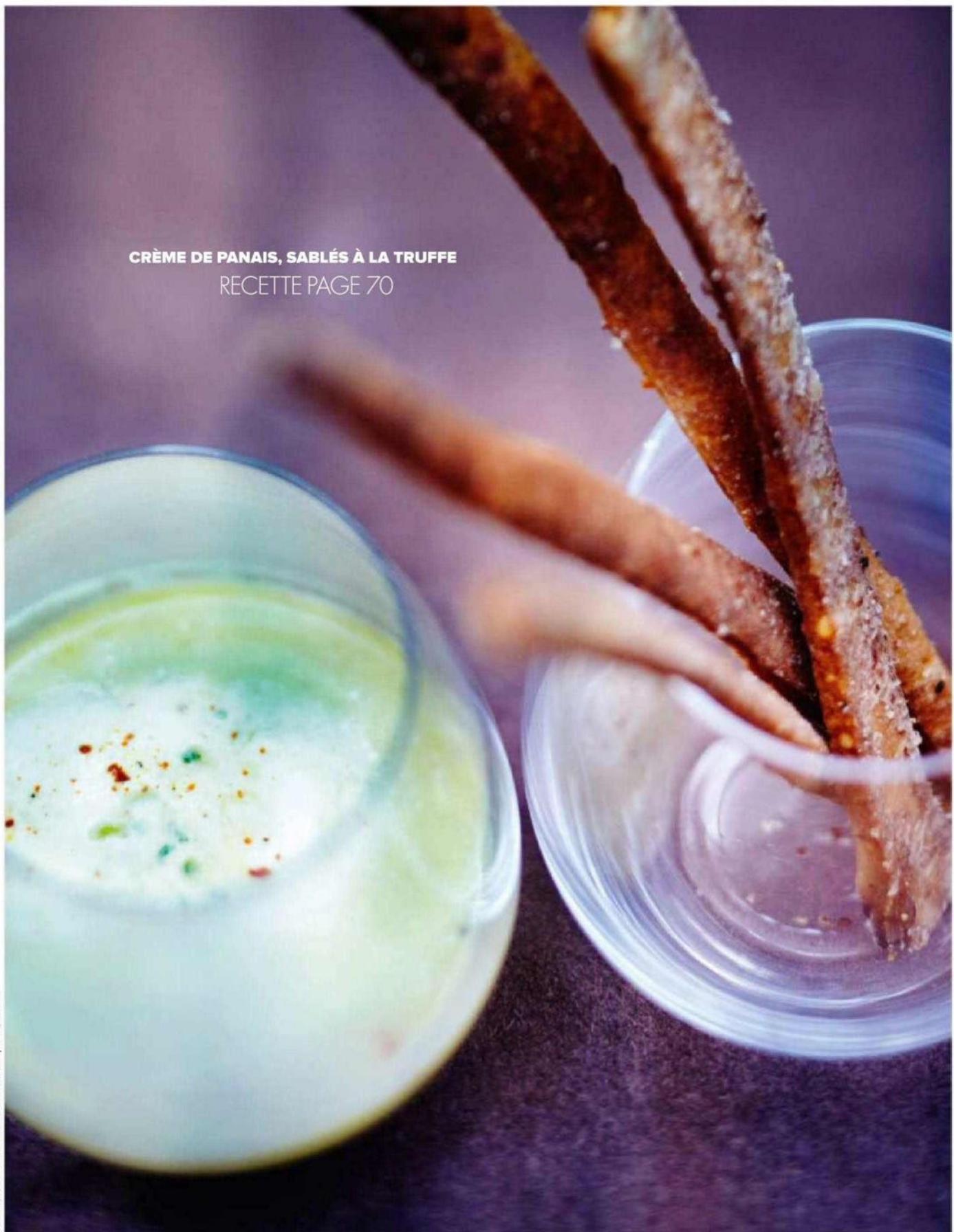
- 88 L'ODEUR DE LA CLÉMENTINE**
Douce et pétillante, elle sait tout faire
- 98 PLANS DE TABLE**
Nos suggestions pour réussir votre table de fêtes
- 106 CARTE BLANCHE POUR PETITE ROBE NOIRE**
Chacun apporte son plat !
- 116 NOUVEAUX CODES ALIMENTAIRES**
Des biscuits de Noël healthy
- 124 RECETTE DE BASE : LA DACQUOISE**
L'autre génoise à la texture craquante
- 130 PETITE MAISON EN PAIN D'ÉPICES**
Christophe Felder vous fait retomber en enfance
- 136 CÔTÉ CAVE**
10 champagnes zéro dosage

À TABLE ! POUR LES FÊTES

PHOTOS JÉRÔME BILIC REALISATION MARIE LETEURE

Combinaisons gagnantes

Des recettes interchangeables pour se concocter un menu de réveillon parfaitement sur mesure.



CRÈME DE PANNAIS, SABLÉS À LA TRUFFE

RECETTE PAGE 70

À TABLE ! POUR LES FÊTES

LES RECETTES PAGE 70

COCKTAIL CAVA-LITCHI-FRAMBOISE

GAUFRES DE POTIMARRON
AU FOIE GRAS

BOUCHÉES POIRE-SAUMON

Assiettes, Martine Mikaeloff. Fond en peau, Sonic

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



Palette
graphique

Amusez-vous à
mixer les couleurs
en fonction de vos
goûts (pommes de
terre violettes,
purée verte, etc.).

POMMES DE TERRE ET POTIMARRON
AU GINGEMBRE
RECETTE PAGE 70

À TABLE ! POUR LES FÊTES

GRATINÉE DE POTIMARRON AU PAIN D'ÉPICES (6 pers.)

Fait d'avance
Prép. : 15 mn > Cuisson : 25 mn
 ► 1 potimarron
 ► 1 l de bouillon de volaille
 ► 1 bouquet de cerfeuil
 ► 1 orange bio
 ► 2 c. à soupe de crème fraîche
 ► poivre du moulin
 ► 50 g de foie gras mi-cuit
 ► 3 tranches de pain d'épices
 ► beurre

Lavez le potimarron, ouvrez-le et ôtez les graines. Coupez la chair en gros morceaux sans le peler. Faites-les cuire 20 mn dans le bouillon avec un peu de sel, de poivre et le cerfeuil. • Mixez à l'aide d'un mixeur plongeant en

ajoutant la crème, le foie gras, le jus et le zeste finement râpé de l'orange et un morceau de beurre.

• Répartissez le velouté dans 6 récipients allant au four, parsemez de pain d'épices grossièrement émietté, ajoutez 2 ou 3 noisettes de beurre et passez sous le gril du four 4-5 mn. Servez aussitôt.

À TABLE ► Très pratique !

Vous pouvez préparer le velouté à l'avance, voire la veille, le réchauffer et le faire gratiner au dernier moment.

Bol, Les Guimards, Cuillère, Cutipol.



FOIE GRAS VAPEUR, PAIN AU SARRASIN (6 pers.)

Très facile
Prép. : 30 mn > Cuisson : 25 mn
 > Au frais : 2 x 12 h
 ► 1 foie gras cru déveiné de 500 g environ
 ► 3 g de sel fin
 ► 1 g de poivre de Jamaïque moulu
 ► 1 c. à café de mélange pour pain d'épices
 ► 3 c. à soupe de vin doux Moscatel Guttierrez de la Vega
 ► pain au sarrasin
 Pour le chutney
 ► 250 g de framboises
 ► 1 oignon rouge
 ► 40 g de sucre de canne
 ► 2 c. à soupe de vinaigre de framboise

Séparez les lobes de foie gras, saupoudrez-les de sel, de poivre et d'épices, arrosez-les avec le vin.

• Étalez plusieurs couches de film étirable sur le plan de travail, reconstituez les lobes, enroulez-les bien serrés dans le film en formant un boudin dont vous nouerez les

extrémités et réservez au frais 12 h.

• Emballez ensuite le boudin dans une feuille d'aluminium et faites-le cuire 15 mn à la vapeur. Laissez tiédir et remettez-le 12 h au frais. • Faites cuire les framboises avec l'oignon haché, le sucre, le vinaigre, un peu de poivre et ½ verre d'eau pendant environ 10 mn et réservez au frais. • Servez le foie gras en tranches avec du pain au sarrasin grillé et le chutney.

À TABLE ► Pour varier

Vous pouvez remplacer le Moscatel, un vin doux d'Alicante aux saveurs très particulières de citron et de banane, par un muscat corsé.

À TABLE ► Petit truc

Si vous avez le temps, faites tremper les lobes de foie gras déveinés dans de l'eau glacée très salée pour que le sang disparaisse.



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



AGUILA
LE CRÉATEUR D'EFFERVESCENCE
maisonaguila.com

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

RECETTES DES PAGES 65, 66 ET 67

CRÈME DE PANAIS, SABLÉS À LA TRUFFE (6 pers.)

Délicat !

Préparation : 25 mn > Cuisson : 30 mn

- 5 panais
- 1 petite courgette
- 1 l de bouillon de volaille
- 25 cl de crème liquide entière
- 1 c. à soupe de miel liquide
- poivres du moulin mélangés
- piment d'Espelette
- Pour les sablés
- 60 g de parmesan râpé
- 60 g de farine
- 60 g de beurre
- brisures de truffe

Pelez les panais et la courgette, coupez-les en morceaux, faites-les cuire dans le bouillon avec un peu de sel et de poivre pendant 25 mn environ. • Allumez le four sur th. 6/180°, sortez la plaque du four et tapissez-la d'un papier sulfurisé. • Dans un petit robot, mixez le parmesan, la farine, le beurre, ajoutez les brisures de truffe et mixez encore jusqu'à ce que la pâte forme une boule. Étalez-la sur le papier sulfurisé fariné. Poivrez, coupez-la en lanières, espaces celles-ci et faites-les cuire 8 à 10 mn. • Fouettez la crème en chantilly en ajoutant à la fin 1 pincée de sel, du poivre et le miel. • Mixez la soupe à l'aide d'un mixeur plongeant, répartissez-la dans des récipients, coiffez chaque soupe de chantilly, saupoudrez de piment et servez avec les sablés.

Variantes-

Vous pouvez ajouter ou remplacer un panais par un cerfeuil tubéreux au délicieux goût sucré de châtaigne.

GAUFRES DE POTIMARRON AU FOIE GRAS (6 pers.)

Pour changer

Préparation : 20 mn > Cuisson : 15 mn

- 200 g de foie gras mi-cuit
- 10 cl de vinaigre balsamique
- 1 c. à soupe de sucre de canne
- fleur de sel
- poivre du moulin
- piment d'Espelette
- Pour la pâte
- 150 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 1 œuf
- 20 g de beurre fondu
- 10 cl de lait
- 200 g de potimarron cuit mixé

Mixez tous les ingrédients de la pâte et faites cuire les gaufres dans un gaufrier. • Faites réduire le vinaigre balsamique et le sucre pour obtenir un sirop nappant. • Coupez les gaufres en 6, posez un morceau de foie gras dessus, nappez de vinaigre, salez à peine, poivrez et ajoutez un peu de piment d'Espelette.

À TABLE ! Variante

Vous pouvez faire des mini-pancakes à cuire dans une poêle antiadhésive si vous n'avez pas de gaufrier.

BOUCHÉES POIRE-SAUMON (6 pers.)

Exotique

Préparation : 15 mn > Cuisson : 2 mn

- 3 poires mûres mais fermes
- 1 petit morceau de gingembre râpé
- 4 c. à soupe de vinaigre balsamique blanc
- 1 c. à soupe de sucre de canne
- 4 très fines tranches de saumon fumé
- poivre du moulin
- œufs de saumon
- 1 concombre
- pain grillé

Pelez les poires, coupez la chair en lamelles, faites-les revenir 1 mn sur chaque face dans une poêle avec le vinaigre balsamique, le sucre, le gingembre et du poivre, puis laissez refroidir. • Découpez le saumon et le concombre en lamelles. • Déposez sur du pain grillé 1 lamelle de chaque ingrédient, ajoutez quelques œufs de saumon, maintenez avec 1 pique en bois et réservez au frais.

COCKTAIL CAVA-LITCHI-FRAMBOISE

(6 pers.)

Très parfumé

Préparation : 5 mn

- 250 g de framboises ► 12 litchis
- 1 bouteille de Cava Freixenet Ice
- 6 c. à soupe de Grand Marnier

Mixez les litchis et les framboises et filtrer au travers d'une passoire. • Répartissez dans 6 coupes, ajoutez le Grand Marnier et versez le Cava bien frais.

POMMES DE TERRE ET POTIMARRON AU GINGEMBRE (6 pers.)

Pour accompagner

Préparation : 20 mn > Cuisson : 55 mn

> Congélation : 12 h > Repos : 1 h

- 800 g de pommes de terre
- 1 petit morceau de gingembre
- 1 petit potimarron
- 1 orange bio
- poivre du moulin
- 20 cl de crème fraîche
- beurre ► parmesan

Faites cuire les pommes de terre pelées avec le gingembre 25 mn dans de l'eau bouillante salée.

• Faites cuire le potimarron en morceaux, à la vapeur ou dans un peu d'eau, avec un peu de sel. Comptez 20 mn. • Egouttez les pommes de terre, écrasez-les en purée avec 15 cl de crème fraîche et 1 morceau de beurre, poivrez. • Egouttez aussi le potimarron et écrasez-le en purée avec le reste de crème, le zeste finement râpé et le jus de l'orange. • Laissez refroidir complètement les purées et congelez-les dans des bacs à glaçons.

• Le lendemain, beurrez un plat à gratin, disposez les cubes de purées en damier, salez, poivrez, râpez un peu de parmesan dessus et parsemez de noisettes de beurre. Laissez décongeler avant de passer au four 30 mn à th 7/210°.



Le Foie gras du Périgord

le pouvoir d'arrêter le temps...



CANARD À FOIE GRAS DU SUD-OUEST

Chalosse, Gascogne, Gers
Landes, Périgord, Quercy

Fait
d'avance !

Réalisez la première partie de la recette à l'avance et faites caraméliser les légumes au dernier moment.



LÉGUMES RÔTIS ET CRÈME BALSAMIQUE (6 pers.)

Pour accompagner

Prép. : 20 mn > Cuisson : 20 mn

- 1 botte de carottes multicolores
- 4 petits poireaux
- 10 petits navets
- 1 botte de coriandre
- 1 petit morceau de gingembre râpé ► huile d'olive

- poivre du moulin
- crème balsamique (Glaze)

Pelez les carottes, coupez-les en 2 ou en 4. Brossez les navets, coupez-les en 2. Lavez les poireaux sous l'eau tiède et fendez-les en 4. • Faites cuire les légumes dans une sauteuse avec de l'eau à niveau et en les couvrant d'une

feuille de papier sulfurisé découpé au diamètre de la sauteuse et trouée au centre. Dès que l'eau s'est évaporée, les légumes sont cuits. • Ajoutez alors un filet d'huile d'olive, le gingembre, du sel, du poivre, la coriandre ciselée et quelques gouttes de crème balsamique. Laissez caraméliser quelques minutes et servez.



FILET DE BŒUF AUX MORILLES (6 pers.)

Etonnant !

Prép. : 20 mn > Cuisson : 30 mn
> Repos : 10 mn

- 1,5 kg de filet de bœuf
- 1 c. à café d'anis moulu
- ½ c. à café de quatre-épices
- piment rouge en poudre
- fleur de sel
- poivre du moulin
- huile
- beurre
- 250 g de morilles séchées réhydratées dans un peu d'eau tiède
- 1 échalote
- 100 g de crème fraîche épaisse
- 100 g d'airelles au naturel
- rhum ambré

Roulez le filet de bœuf dans les épices mélangées à du sel, du poivre et du piment. • Faites revenir la viande dans une cocotte sur toutes les faces avec un mélange d'huile et de beurre, couvrez et comptez 20 mn. • Faites revenir les morilles et l'échalote hachée dans un peu

de beurre, ajoutez la crème et laissez réduire sur feu doux presque complètement. Salez et poivrez après. • Déglaçez ensuite la viande avec le rhum, ajoutez les airelles, laissez mijoter encore 5 mn. • Retirez du feu et laissez reposer 10 mn dans le plat de service en couvrant la viande d'aluminium pour la garder chaude.

À TABLE ! Pour le réussir !
La cuisson dépend de l'épaisseur du filet, mieux vaut un filet plus étroit et plus long que plus large et plus court.

Les Grands Crus d'Alsace Pures exceptions

Les 51 Grands Crus d'Alsace

naissent de terroirs d'exception où les roches, le climat et l'homme s'unissent pour créer des vins aux vibrations subtiles, aux harmonies intenses et pures.



AlsaceGrandsCrus.com

Grands
Crus
d'
Alsace
CULTIVER SON JARDIN



VOLAILLE DE BRESSE AU RIESLING (4-6 pers.)

Terroir gourmand

Prép. : 20 mn > Cuisson : 1 h
> Repos : 10 mn

- 1 volaille de Bresse de 2 kg
- 1,5 l de bouillon de volaille corsé
- 50 cl de riesling
- 800 g de pommes de terre
- 8 gousses d'ail
- 2 oignons
- 3 brins de thym
- 1 bouquet de cerfeuil
- poivre du moulin
- huile de truffe
- beurre

Dans une cocotte allant au four, faites revenir 5 mn environ les pommes de terre, les oignons pelés et coupés en morceaux et les gousses d'ail non pelées avec un morceau de beurre. • Allumez le four sur th. 8/240°. • Mélangez

quelques gouttes d'huile de truffe avec un bon morceau de beurre mou et massez la volaille avec les mains pour l'enduire entièrement de gras parfumé. • Posez la volaille sur les pommes de terre, ajoutez le bouillon de volaille et le vin. Salez, poivrez, parsemez de thym et de cerfeuil ciselé, couvrez la cocotte et faites cuire au four 55 mn. Laissez ensuite reposer 10 mn avant de servir.

À TABLE ! Plus de saveurs !
Vous pouvez luter la cocotte en faisant 1 pâte avec 500 g de farine et 20 cl d'eau chaude et en l'appliquant tout autour du couvercle pour une étanchéité parfaite : une explosion de saveurs quand on ouvre la cocotte !

Vous pouvez ajouter quelques lamelles de truffe sous la peau de la volaille.

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

DINDE FARCI

À L'ORANGE (6 pers.)

Une farce boudin blanc et foie gras !

Prép. : 30 mn > Repos : 20 mn

> Cuisson : 2 h 30 mn

- 1 dinde de 3,5 kg
- 500 g de marrons
- 3 boudins blancs truffés
- 200 g de foie gras
- 2 oignons
- 3 oranges bio
- poivre du moulin
- 3 l de bouillon de volaille corsé
- beurre
- huile
- ficelle de cuisine

Salez et poivrez l'intérieur de la volaille. • Lavez 1 orange, coupez-la en cubes, pelez les 2 autres.

• Mélangez les boudins coupés en morceaux, les oignons pelés et hachés, les marrons et le foie gras. Salez, poivrez et mettez cette farce à l'intérieur de la dinde. Cousez l'ouverture. • Préchauffez le four sur th. 8/240°. Faites pocher la

volaille 15 mn dans le bouillon dans un grand faitout. • Egouttez-la. Posez-la dans un grand plat, ajoutez les cubes d'orange dessus et mettez les oranges pelées coupées en rondelles dans le plat. Parsemez de noisettes de beurre et d'un filet d'huile. • Faites cuire 2 h 15 mn, en arrosant toutes les 10 mn avec le bouillon. • Laissez reposer 20 mn au chaud à couvert avant de servir.

À TABLE ! Le petit truc !

Vous pouvez couvrir les blancs de la dinde avec des bardes de lard pour éviter qu'ils ne colorent trop vite et les retirer 15 mn avant la fin de la cuisson.

Plats, Martine Mikaeloff. Fond en peau, Sofic.



Cocotte, Staub. Fond en peau, Sofic.

de suis le Guérandaïs

Sel de Guérande et fier de l'être.



Jean-Luc BAHOLET, paludier. Producteur de sel, adhérent de la coopérative.

La fleur de sel Le Guérandaïs :
l'Or blanc des marais.



Pour bien saler vos plats,
téléchargez gratuitement
l'appli ou connectez-vous
sur seldeguerande.fr

Télécharger dans



DISPONIBLE SUR



À TABLE ! POUR LES FÊTES

MACARONS DE SAUMON ET CRÈME WASABI (6 pers.)

Bluffant !

Prép : 20 mn > Cuisson : 30 s

> Au frais : 4 h

► 6 grandes tranches de saumon fumé

► 200 g de fromage blanc type Madame Loïk

► 20 cl de crème liquide

► 2 feuilles de gélatine (4 g)

► 2 c. à café de wasabi

► 1 citron vert bio

► poivre blanc du moulin

► 1 plaque de 12 demi-sphères en silicone

Pour la sauce

► 4 c. à soupe d'huile

► 2 c. à soupe de vinaigre balsamique blanc

► 2 c. à soupe de saké

► poivre

► un peu de piment en poudre

Faites tremper la gélatine dans de l'eau froide. ► Découpez 12 disques dans les tranches de saumon à

l'aide d'un emporte-pièce d'un diamètre d'environ 8 cm et posez 1 disque dans chaque cavité de la plaque en silicone. ► Hachez grossièrement les chutes de saumon au couteau. ► Fouettez la crème en chantilly, ajoutez le fromage blanc, les chutes de saumon, le wasabi, le zeste finement râpé et le jus du citron, un tour de moulin à poivre et la gélatine égouttée et fondu. Mélangez délicatement et recouvrez chaque demi-sphère avec la préparation. Mettez au frais au moins 4 h. ► Démoulez les demi-sphères, assemblez-les 2 par 2 et réservez au frais. Servez avec la sauce et une petite salade d'herbes.

À TABLE ► Astuce !

Si vous n'avez pas de moules, vous pouvez mettre du film étirable dans 12 petits bols.

Assiette, Martine Mikaeloff. Fond en peau, Sofic.

CHAPON AUX FRUITS SECS (6 pers.)

Tradi

Prép. : 25 mn > Repos : 15 mn

> Cuisson : 2 h 45 mn

> Marinade : 1 h

► 1 chapon de 2,5 kg

► 100 g de foies de volaille

► 100 g de lardons fumés

► 2 échalotes

► 10 brins de persil plat

► 100 g d'abricots secs

► 100 g de pruneaux

► 50 g de raisins secs

► 50 g d'amandes sans la peau

► 15 cl de cognac

► poivre du moulin

► beurre ► huile

► 250 g de pain de mie sans croûte

► ficelle de cuisine

ciselé et les amandes concassées.

Salez, poivrez et laissez mijoter 10 mn. Ajoutez les fruits secs égouttés (gardez l'eau de macération) et le pain mixé. ► Mettez cette farce à l'intérieur du chapon, fermez l'ouverture avec de la ficelle et badigeonnez-le d'un mélange d'huile et de beurre en massant bien la peau de tous les côtés.

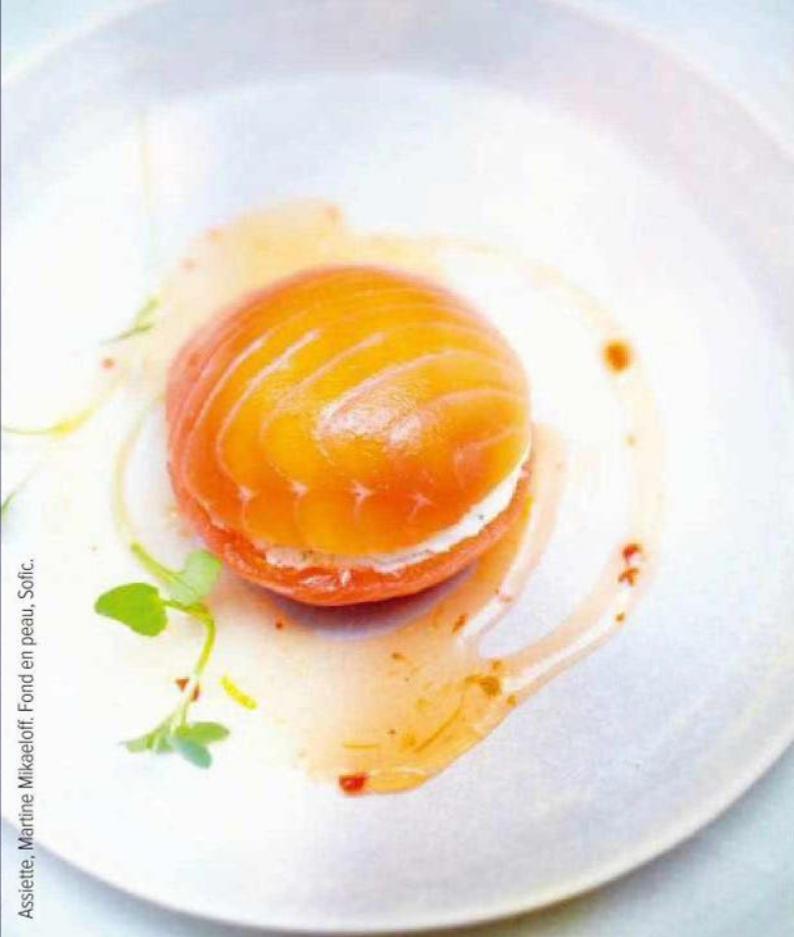
► Allumez le four sur th. 7/210°. Déposez le chapon dans un grand plat, salez, poivrez, ajoutez l'eau de macération des fruits et faites cuire 1 h 30 mn en retournant la volaille à mi-cuisson et en l'arrostant souvent. Ajoutez de l'eau si nécessaire. ► Baissez ensuite le thermostat sur 6/180° et poursuivez la cuisson encore 1 h. ► Laissez reposer 15 mn à couvert avant de découper la volaille.

À TABLE ► Pour l'accompagner !

Faites sauter 20 mn dans de l'huile d'olive 3 patates douces en cubes, 3 branches de céleri en tronçons, 3 oignons émincés et 2 mangues en dés. Salez, poivrez et poudrez d'une pointe de piment.

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

Cocotte, Staub. Fond en peau, Sofic.



Bière et gastronomie, comme quoi
tous les mariages sont possibles.*



LA BIÈRE, BRASSONS LES IDÉES REÇUES.



**BRASSEURS
DE FRANCE**

L'Association des Brasseurs Français

À TABLE ! POUR LES FÊTES

BOULES GLACÉES

AU CITRON

ET LIMONCELLO (6 pers.)

Acidulé

Prép. : 30 mn > Cuisson : 10 mn
> Congélation : 12 h

- 15 cl de jus de citron
- 150 g de sucre
- 8 jaunes d'œufs
- 2 c. à soupe de Limoncello
- 4 feuilles de gélatine (8 g)
- 20 cl de crème liquide entière
- 2 meringues concassées
- 20 cl de coulis de framboise
- 1 plaque de 12 demi-sphères en silicone

Faites tremper la gélatine dans de l'eau froide. • Faites réduire de moitié le jus de citron dans une casserole sur feu moyen. • Mettez les jaunes d'œufs dans le bol d'un batteur. • Faites bouillir 5 mn le sucre et 5 cl d'eau dans une autre

casserole, puis versez sur les jaunes en fouettant 5 mn à grande vitesse. • Ajoutez le Limoncello au jus de citron ainsi que la gélatine égouttée. Si elle ne fond pas aussitôt, réchauffez doucement sur feu doux. • Fouettez la crème liquide en chantilly, ajoutez-la aux jaunes battus, puis versez le jus de citron en mélangeant délicatement. • Remplissez les demi-sphères et mettez au congélateur 12 h.

- Assemblez les demi-sphères 2 par 2 pour former des boules, roulez-les dans la meringue et servez avec le coulis.

À TABLE ! Le petit truc !

Remplissez les moules aux 2/3 car la préparation gonfle en gelant et les boules seraient irrégulières.

Plat: Martine Mikaeloff. Cuillères, Cutipol. Fond en peau, Sofic.



Roulez votre bûche de Noël facilement, c'est possible ! Retrouvez notre vidéo sur elleatable.fr



BÛCHE ANANAS, COCO ET CHOCOLAT (6 pers.)

Fait d'avance

Prép. : 30 mn > Cuisson : 20 mn
> Au frais : 12 h > Marinade : 2 h

- 40 cl de crème de coco
 - 80 g de sucre glace
 - 6 feuilles de gélatine (12 g)
 - 250 g de mascarpone
 - 100 g de noix de coco râpée
 - 100 g de chocolat noir
 - 5 cl de crème liquide pour le décor
 - 1 ananas Victoria
 - 10 cl de jus de citron
 - 100 g de sucre en poudre
- Pour le biscuit
- 4 œufs ► 80 g de sucre
 - 100 g de farine
 - 4 c. à soupe de coco râpée
 - ficelle de cuisine

Allumez le four sur th. 6/180°. Faites tremper les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide. • Tapissez une plaque de papier sulfurisé. Préparez le biscuit : séparez les jaunes d'œufs des blancs, fouettez les jaunes avec les 80 g de sucre, montez les blancs en neige, mélangez l'ensemble en ajoutant la farine et en soulevant avec une spatule souple. • Étalez cette pâte sur la plaque, saupoudrez de noix de coco râpée et faites cuire 12 mn environ. • Démoulez ensuite le

biscuit sur un linge humide, retirez le papier et roulez le biscuit sur lui-même. • Fouettez la crème de coco comme une chantilly en ajoutant le sucre glace petit à petit. Ajoutez à la fin le mascarpone, les 100 g de coco râpée et la gélatine égouttée et fondu. • Faites fondre le chocolat avec la crème, lissez bien, puis étalez sur le biscuit déroulé. • Répartissez ensuite la crème de coco (gardez le surplus pour étaler sur la bûche après), puis roulez la bûche. • Posez-la sur une feuille de papier sulfurisé, rabattez la feuille par-dessus en serrant bien, puis formez un boudin en nouant les extrémités avec de la ficelle. Mettez au frais au moins 12 h. • Le lendemain, faites bouillir 5 mn le jus de citron et les 100 g de sucre en poudre, puis versez le sirop chaud sur l'ananas coupé en fines tranches et laissez macérer 2 h minimum. • Pour finir, déballez la bûche, coupez les extrémités, étalez le reste de crème dessus, puis ajoutez les lamelles d'ananas.

À TABLE ! Astuce !

Vous pouvez préparer cette bûche 2-3 jours à l'avance et la conserver au frais recouverte de papier film.

L'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Plat: Martine Mikaeloff. Fond en peau, Sofic.

TARTE PANNA COTTA AU TOURON (6 pers.)

Saveurs douces

Prép. : 20 mn > Cuisson : 20 mn
> Repos : 1 h + 4 h

- 50 cl de crème liquide entière
- 50 g de sucre ► 100 g de touron
- 4 feuilles de gélatine (8 g)
- Pour la pâte
- 220 g de farine ► 1 œuf
- 125 g de beurre

- 80 g de sucre glace
- 40 g d'amandes en poudre

Préchauffez le four sur th. 6/180°.

- Mettez la farine, le beurre, le sucre glace et les amandes dans le bol d'un robot, mixez jusqu'à ce que le mélange soit sableux. Ajoutez l'œuf et mixez par à-coups jusqu'à ce que la pâte forme une boule. Mettez-la au frais 1 h.
- Étalez-la ensuite sur le

plan de travail fariné. Déposez la pâte dans un moule beurré, piquez-la de coups de fourchette, posez un papier sulfurisé dessus et couvrez de haricots secs ou de petits cailloux. Enfournez 15 mn, puis retirez le papier et poursuivez la cuisson 5 mn. Laissez refroidir.

- Faites tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide pour les ramollir. Faites chauffer la crème avec le sucre, puis ajou-

tez la gélatine égouttée hors du feu.

- Concassez grossièrement le touron, répartissez-le sur le fond de tarte, puis versez la crème par-dessus. Mettez au frais 4 h.

À TABLE Pour les végétariens !
Vous pouvez remplacer la gélatine par 2 g d'agar-agar, gélifiant à base d'algues. Dans ce cas, délayez-le dans la crème froide, portez à ébullition avec le sucre et laissez



LA COQUILLE SAINT-JACQUES

Chef du restaurant parisien Auguste et parrain de la campagne européenne « Mr Goodfish » (qui soutient la consommation responsable des ressources maritimes), Gaël Orieux signe le très beau livre *Cuisiner la mer*, qui vient de paraître aux éditions de la Martinière. Il y aborde 70 espèces durables à travers des fiches circonstancierées et une centaine de recettes aussi simples qu'épatantes. Nous lui avons demandé de revenir sur une ressource abondante et variée en période de fêtes : la saint-jacques.

SAINT-JACQUES EN CARPACCIO

À L'HUILE D'ANETH (4 pers.)

Saveurs scandinaves

Préparation : 25 mn

- 16 belles coquilles saint-jacques
- 1 citron jaune ► 1 botte d'aneth
- 2 c. à soupe d'huile d'olive parfumée
- 1 petit pot d'œufs de hareng
- 20 cl d'huile de pépins de raisin
- 1 petit morceau de raifort frais
- quelques pousses d'herbes de votre choix

Ouvrez les coquilles saint-jacques, sortez les noix, ôtez les barbes. Rincez bien les noix et épongez-les dans un linge. Réservez-les. • Pressez le jus du citron jaune et mélangez-le à l'huile d'olive. • Lavez l'aneth et ôtez le plus gros des queues au couteau. Mettez l'aneth dans un blender et mixez fortement avec l'huile de pépins de raisin. Filtrez l'huile et réservez. • Taillez les noix de saint-jacques en fines lamelles et disposez-les sur 4 assiettes. A l'aide d'un

pinceau, badigeonnez les lamelles d'huile d'olive et de jus de citron jaune. Salez, poivrez très légèrement. Répartissez les œufs de hareng autour des saint-jacques. Disposez quelques pousses d'herbes et finissez en arrosant d'huile d'aneth et d'un peu de râpée de raifort.



Légère confusion autour des appellations commerciales de « pecten maximus ». On distingue généralement l'expression « coquille saint-jacques » (exclusivement réservée à cette dernière) de celles plus génériques de « noix de saint-jacques » et de « saint-jacques », sous le couvert desquelles restaurateurs et poissonniers ont le droit de vendre du pétoncle, un coquillage qui est moins cher, mais qui a moins de chair. « Pecten maximus » se reconnaît aisément à sa grande taille, et à une coquille côtelée dont la valve inférieure est bombée, tandis que l'autre est plate (celles d'une amande de mer sont incurvées de chaque côté).

Habitat et pêche

La coquille saint-jacques de l'Atlantique vit sur des petits fonds meubles entre 10 et 80 mètres sous le niveau de la mer, à proximité des côtes allant de la Norvège jusqu'au Nord du Maroc. Sa pêche (essentiellement à la drague, mais également en plongée) est très réglementée en France. Les autorités halieutiques dressent un calendrier précis de chaque gisement autorisé, leurs cycles de reproduction n'étant pas simultanés. On trouve parfois chez le poissonnier des spécimens décortiqués en provenance des eaux américaines, qui sont de bonne qualité (et disponibles hors du « calendrier » européen).

Gestion de la ressource

Soigneusement réglementée, la pêche des coquilles saint-jacques ne menace guère la disponibilité future du stock atlantique. Attention toutefois à ne choisir que des individus excédant 11 cm, qui ont sans doute eu le temps de proliférer. C'est une espèce à très faible impact sur son environnement. En effet, il faut seulement deux à trois grammes de plancton végétal pour que la coquille saint-jacques prenne 1 gramme. Un rendement écologique exceptionnel, s'il est rapporté à celui du thon : pour grandir de 1 gramme, ce dernier aura consommé 20 grammes de proies, qui devront avoir elles-mêmes englouti 1 kg de phytoplancton !

Saison

Généralement ouverte d'octobre à mai.



Mode d'emploi

Pour bien choisir, sachez que le calibre d'une noix de saint-jacques est proportionnel à celui de sa coquille. Certaines peuvent être énormes, aussi grosses que des petits tournedos, raison pour laquelle on les appelle parfois des « steaks de mer ». Commencez par bien retirer le sable sous un filet

d'eau courante, puis épandez toute trace d'humidité à l'aide d'un torchon pour éviter les gicures à la cuisson. Ce coquillage est suffisamment bien en chair pour supporter tout type de cuisson. On ignore bien souvent qu'il est délicieux frit ou tout simplement cru. Il ne faut pas hésiter à le saisir très fort sur la poêle : servez dès que la noix a pris une belle coloration blonde de chaque côté, un peu comme une viande bleue.

Indicatif du temps de cuisson

Faites colorer la noix d'un seul côté sur poêle vive, jusqu'à ce qu'elle croustille, puis terminez 3 minutes au four à 180 °C.

Les suggestions du chef

En entrée froide, disposez sur une assiette de fines lamelles de noix de saint-jacques crues, avec des œufs de harengs fumés et quelques pousses d'herbes. Arrosez d'un filet de citron, d'huile d'aneth et d'une râpée de raifort frais.

Enveloppée comme dans un baluchon entre deux feuilles de pâte filo arrosées d'huile de pépins de raisin. Le tout enfourné quelques minutes, on obtient un bonbon de noix de saint-jacques.

Cuite vapeur et associée à des endives pochées au jus de clémentine, dont le jus réduit servira de base pour une sauce montée à la crème et au beurre.

Gratinée dans sa coquille façon traiteur, avec une béchamel coupée au champagne, quelques champignons de Paris, des morceaux de ris de veau et de la chapelure de brioche.

Cuite avec un beurre persillé dans la chaleur tombante de sa coquille préalablement chauffée sur le gril, à la façon d'une Pierrade. On sert avec de fines lamelles de topinambour tranchées comme de la truffe, puis tombées minute dans une persillade à la ciboulette et aux noix hachées.



BONBONS DE SAINT-JACQUES, PULPE DE FIGUE ET DE RAISIN

(4 pers.)

Etonnant

Préparation : 30 mn > Cuisson : 1 h 15 mn

- 16 belles coquilles saint-jacques
- 200 g de figues + 4 figues pour la déco
- 200 g de raisin noir
- 20 cl de vin rouge
- 2 c. à soupe de vinaigre balsamique blanc
- 16 feuilles de pâte de filo
- 4 c. à soupe d'huile de pépins de raisin

Ouvrez les coquilles saint-jacques, sortez les noix, ôtez les barbes. Rincez bien les noix et épongez-les dans un linge. Réservez-les. • Taillez les figues en 4 et enlevez les grains de raisin de la rafle. • Dans une casserole, versez le vin rouge, les figues, le raisin et laissez cuire doucement 1 h, en ajoutant un peu d'eau si nécessaire. • Transvasez ensuite dans le bol d'un blender, mixez et passez au travers d'un tamis. Versez la pulpe dans une casserole, salez, poivrez et ajoutez le vinaigre balsamique blanc. • Disposez les feuilles de filo empilées par deux pour obtenir 8 tas et taillez-les en deux dans le sens de la largeur.

• Disposez dessus les noix de saint-jacques assaisonnées, roulez-les dans les feuilles de filo et torsadez les deux extrémités pour former des bonbons. • Déposez les bonbons sur une plaque et arrosez d'huile de pépins de raisin. Glissez au four sur th. 6-7/200° environ 8 à 12 mn, jusqu'à obtenir une jolie coloration. • Répartissez les bonbons dans 4 assiettes, entourez de quelques quartiers de figues, et servez immédiatement avec la pulpe de figue et de raisin.





SAINT-JACQUES, ENDIVES ET PAIN D'ÉPICES

Acidulé et épicé

Prép. : 30 mn > Cuisson : 1 h

> Séchage : 3 jours

- 16 belles coquilles saint-jacques
- 12 mini-endives
- 1 litre de jus de clémentine
- 10 cl de crème liquide
- 40 g de beurre
- 1 tranche de pain d'épices

3 jours avant de réaliser la recette, faites sécher la tranche de pain d'épices à l'air ambiant. *Ouvrez les coquilles saint-jacques, sortez les noix, ôtez les barbes. Rincez bien les noix et épongez-les dans un linge. Réservez-les. *Mixez la tranche de pain d'épices et réservez la poudre au sec. *Nettoyez les mini-endives et disposez-les dans une cocotte.

Salez, poivrez, ajoutez le jus de clémentine et laissez cuire 45 mn environ. *Otez ensuite les endives et faites réduire le jus de clémentine pour obtenir une consistance presque sirupeuse. Versez ensuite la crème liquide dans la réduction, le beurre, mélangez pour terminer la sauce et replacez les endives dans la cocotte, gardez au chaud. *Faites chauffer un cuit-vapeur, salez et poivrez les noix de saint-jacques. Déposez les saint-jacques dans le cuit-vapeur 2 mn, puis ajoutez-les dans la sauce avec les endives. Saupoudrez d'un peu de pain d'épices et servez.

SAINT-JACQUES ET RIS DE VEAU AU CHAMPAGNE

Tradi revisité

Prép. : 40 mn > Cuisson : 55 mn

- 12 belles coquilles saint-jacques
- 200 g de ris de veau
- 16 champignons de Paris
- ½ citron jaune
- 25 cl de champagne blanc
- 25 cl de lait
- 20 g de beurre demi-sel
- 30 g de beurre
- 30 g de farine
- 50 g de chapelure de brioche

Ouvrez les coquilles saint-jacques, sortez les noix, ôtez les barbes. Rincez bien les noix et épongez-les dans un linge. Réservez-les. *Lavez les champignons de Paris et taillez-les en deux. *Pressez le jus du citron jaune. *Déposez les ris de veau dans une casserole d'eau froide salée, portez à ébullition et laissez cuire 20 mn. *Refroidissez les ris de veau dans de l'eau glacée, égouttez et enlevez avec un petit couteau la

petite peau qui les couvre. Taillez les ris de veau en 12 morceaux. *Dans une casserole, versez le champagne, portez-le à ébullition et ôtez du feu rapidement. Laissez le champagne refroidir et ajoutez le lait froid. *Dans une casserole, faites fondre les 30 g de beurre, ajoutez la farine et laissez cuire doucement sans coloration 5 mn. Versez ensuite le mélange lait-champagne et laissez cuire la béchamel 5 mn après l'ébullition, en fouettant. Rectifiez l'assaisonnement et réservez. *Dans une cocotte, faites fondre le beurre demi-sel, ajoutez le jus de citron jaune, un peu d'eau, les champignons de Paris, salez, poivrez et laissez cuire à couvert 1 mn après l'ébullition. Egouttez et réservez. *Assaisonnez les noix de saint-jacques et disposez-les dans les coquilles. Ajoutez les champignons de Paris, les ris de veau et recouvrez de béchamel au champagne. *Saupoudrez de chapelure et mettez au four préchauffé sur th. 6/180° environ 15 à 20 mn. *Servez à la sortie du four.

Créateurs de Champagnes

de génération en génération



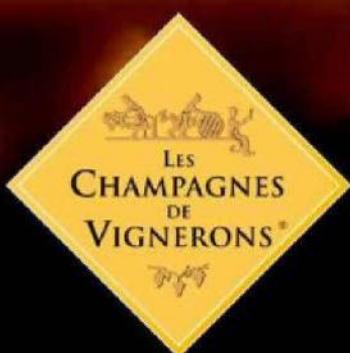
Résonance

L'Instant Champagnes

*La nouvelle adresse éphémère parisienne
pour tous les amateurs de Champagne.*

DU 09 AU 31 DÉCEMBRE

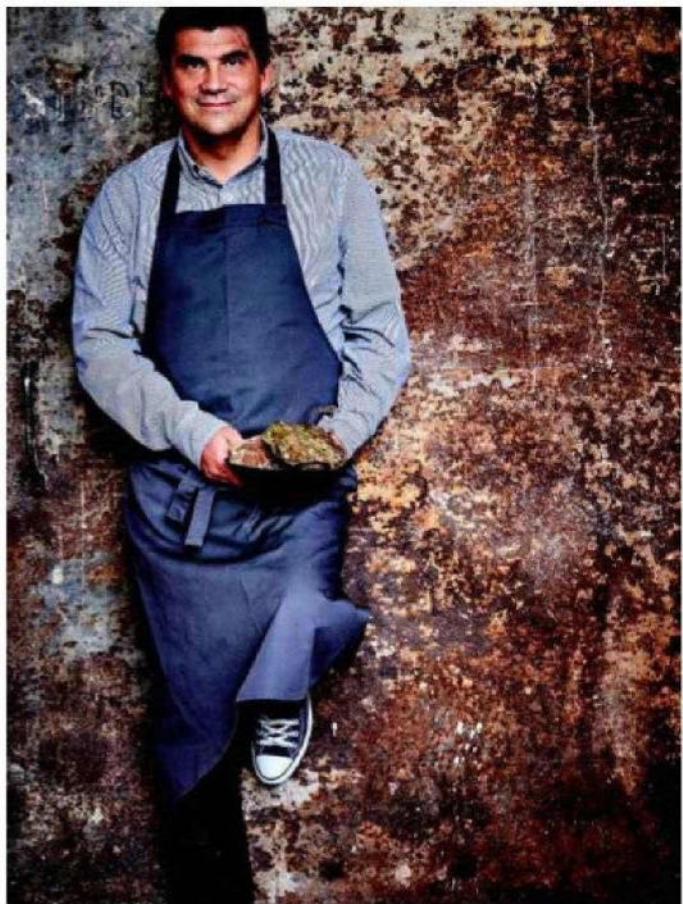
Venez découvrir la magie d'un terroir et d'un savoir-faire uniques. Un espace dédié à la découverte, à l'expérience et à la dégustation de Champagnes de Vignerons vous attend.



16 RUE SAINT-MERRI - 75004 PARIS
Ouvert tous les jours du 09 au 31 Décembre 2016, de 12h30 à 20h.

www.champagnesdevignerons.com

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



*La suggestion de Gaël :
la noix cuite dans sa coquille
brûlante avec un beurre persillé,
un délice !*

**SAINT-JACQUES,
TOPINAMBOURS ET NOIX**

(4 pers.)

Pour changer

Préparation : 30 mn

> Cuisson : 8 mn

- 16 belles coquilles saint-jacques
- 12 topinambours
- 2 goussettes d'ail
- 2 échalotes
- 1 botte de ciboulette
- 12 cerneaux de noix
- 60 g de beurre demi-sel
- 1 c. à café d'huile de noix
- 3 c. à soupe d'huile de pépins de raisin

l'échalote. Taillez finement l'ail, l'échalote, les cerneaux de noix et la ciboulette lavée et bien séchée.

• Salez et poivrez les noix de saint-jacques. • Faites chauffer l'huile de pépins de raisin et laissez les noix de saint-jacques très rapidement. Disposez-les dans les coquilles. • Dans une cocotte chaude, faites fondre le beurre, ajoutez les topinambours, l'ail, les échalotes, les noix, l'huile de noix et laissez cuire doucement 3 mn. Salez, poivrez et parsemez de ciboulette. • Glissez les coquilles au four 2 mn, sortez-les et déposez dessus les topinambours. Servez immédiatement.

Préchauffez le four sur th. 6/180°.

• Ouvrez les coquilles saint-jacques, sortez les noix, ôtez les barbes. Rincez bien les noix et épongez-les dans un linge. Réservez-les. • Epluchez les topinambours et taillez-les finement, en lamelles de 1 à 2 mm d'épaisseur. • Epluchez l'ail et

retrouvez toutes les recettes sur elleatable.fr

**Grand
Fermage**

Nouveau

Crème fraîche épaisse Grand Fermage, savoureusement naturelle !

Grand Fermage réunit son savoir-faire et son terroir dans une crème fraîche épaisse 100% naturelle et irrésistiblement gourmande.
Elle est fabriquée au cœur du Poitou-Charentes avec du lait de la région, collecté auprès des producteurs de notre coopérative.



Photo Getty Images SERVICEPLAN



14

Préparation : 15 minutes
Cuisson : 35 minutes

- 80 g de crème fraîche entière (35% MG.) Grand Fermage
- 3 cives fraîches
- 2 bottes de cresson
- 2 échalotes
- 1 oignon blanc
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 pincées de piment d'Espelette
- Sel et poivre du moulin

Soupe de cresson et sa crème fraîche à la cive

- Ôtez les parties dures des tiges du cresson.
- Lavez-le plusieurs fois puis essorez-le.
- Pelez et émincez les échalotes et l'oignon.
- Dans une grande casserole, faites-les revenir dans l'huile chaude pendant 3 à 4 min. Ajoutez les feuilles de cresson, mélangez et laissez cuire à couvert 10 min.
- Ajoutez ensuite 30 cl d'eau, assaisonnez de sel, poivre et piment d'Espelette puis prolongez la cuisson 15 min. à feu doux, toujours à couvert.
- En fin de cuisson, transvasez le tout dans un blender, ajoutez 40 g de crème et mixez 20 sec.
- Mélangez la crème restante avec la cive ciselée finement, assaisonnez de sel et poivre.
- Versez la soupe dans des petits bols, disposez un dôme de crème à la cive et servez, éventuellement accompagnée de petits crackers aux céréales !

Grand Fermage, savoureux par nature !

Retrouvez d'autres idées recettes sur www.grand-fermage.fr

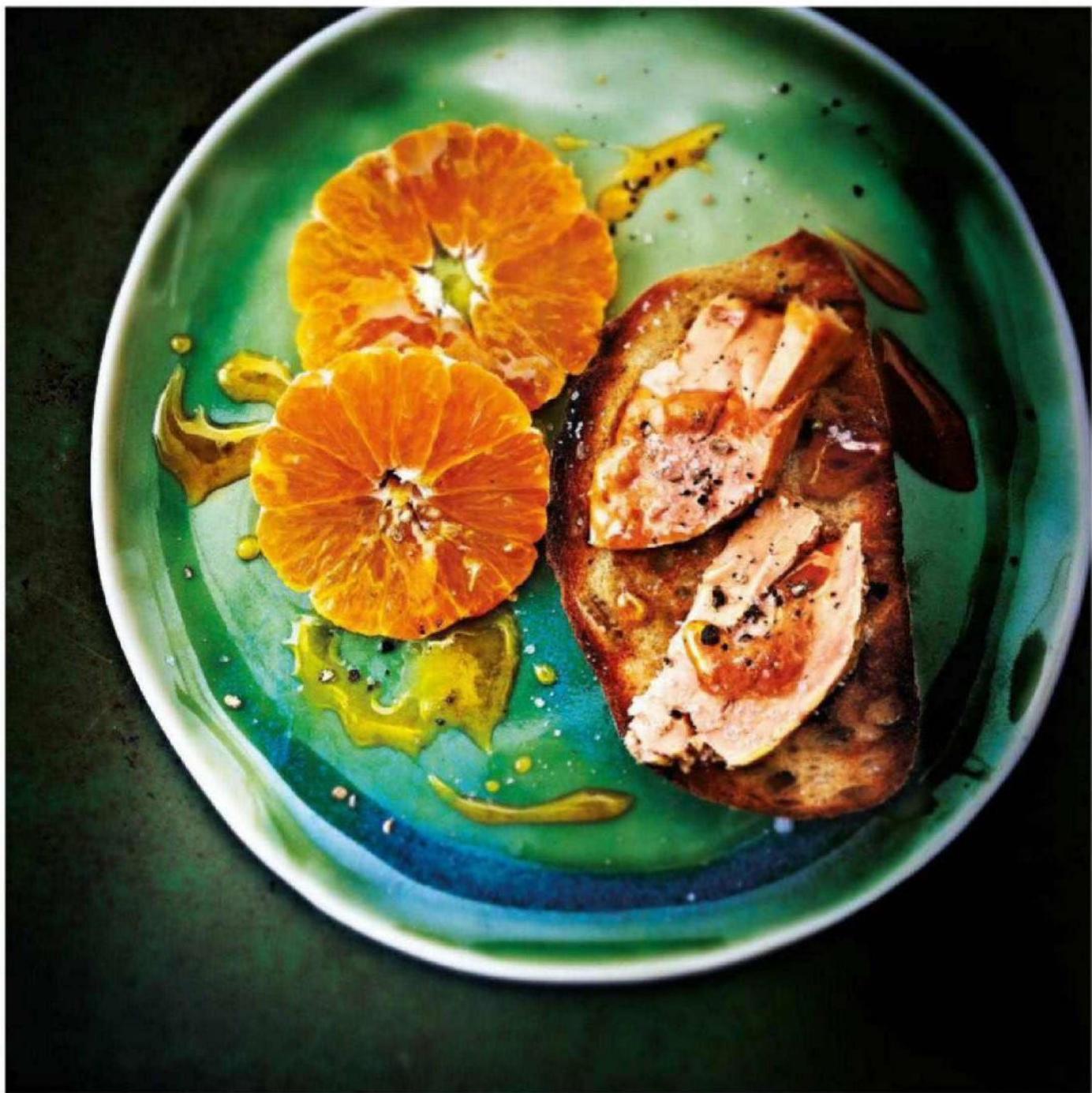
POUR VOTRE SANTÉ, PRATIQUEZ UNE ACTIVITÉ PHYSIQUE RÉGULIÈRE. WWW.MANGERBOUGER.FR

À TABLE ! FRAIS DU MARCHÉ

PHOTOS VALÉRY GUEDES REALISATION NATACHA ARNOULT

L'odeur de la clémentine

Son parfum délicieux aux notes pétillantes et sa chair acidulée et sucrée permettent à cet agrume hespéride de s'inviter dans les plats salés et sucrés sans manière.



FOIE GRAS AUX CLÉMENTINES

(4 pers.)

Tout simple

Préparation : 20 mn > Cuisson : 20 mn

- 1 foie gras (en terrine ou cylindre)
- 35 g de sucre
- 2 clémentines bio
- 10 cl de jus de clémentine
- fleur de sel et poivre du moulin
- pain grillé

Râpez finement le zeste de 1 clémentine.

• Mettez les 10 cl de jus de clémentine, le zeste de la clémentine et le sucre dans une casserole. Faites cuire 20 mn à frémissements. Réservez. • Epeluez les 2 clémentines. Coupez-les en tranches fines. • Tranchez le foie gras. Servez-le sur du pain grillé. Servez avec la réduction de clémentine et les tranches de clémentine. Parsemez de fleur de sel et donnez un tour de moulin à poivre.



**CANETTE RÔTIE AU MARSALA,
LÉGUMES DE NOËL
ET CLÉMENTINES** (4 pers.)

Parfumé

Préparation : 30 mn

> Cuisson : 1 h 30 mn environ

- 1 canette
- 2 gousses d'ail pelées
- 2 branches de thym
- 2 branches de romarin
- 800 g de légumes d'hiver au choix (carottes, etc.)
- 6 clémentines + le jus de 1 clémentine
- 5 cl de marsala
- poivre du moulin

Préchauffez le four sur th. 6/180°. • Déposez la canette dans un grand plat à four. Salez-la et poivrez-la. Entourez-la avec les gousses d'ail, les branches de thym et les branches de romarin. Faites cuire 30 mn. • Pendant ce temps, pelez les légumes et coupez-les en morceaux. Ajoutez-les dans le plat, salez et poivrez. Arrosez la canette et les légumes avec le jus de la volaille. Poursuivez la cuisson 40 mn. • Epluchez les clémentines et ajoutez-les dans le plat. Arrosez le tout de jus de clémentine. Poursuivez la cuisson 20 mn environ. Faites chauffer le marsala, enflammez-le et flambez la canette. Servez.

**COCKTAIL AU PROSECCO,
CLÉMENTINES ET ROMARIN** (4 pers.)

A l'apéritif

Préparation : 20 mn > Cuisson : 5 mn

Pour le sirop de romarin

- 6 branches de romarin
- 450 g de sucre
- 45 cl d'eau filtrée
- le zeste de 3 clémentines bio (retirez la partie blanche, amère)

Pour servir

- 1 clémentine
- le jus de 3 clémentines
- 4 c. à soupe de sirop de romarin
- 4 c. à soupe de jus de citron vert
- prosecco

Effeuillez le romarin et hachez-le grossièrement. Portez l'eau et le sucre à ébullition. Retirez du feu, ajoutez le romarin et le zeste des clémentines. Mélangez, couvrez et laissez refroidir à température ambiante. Goûtez. Si nécessaire, couvrez et laissez mariner au réfrigérateur une nuit. Filtrez et mettez en bouteille. • Epluchez la clémentine et séparez les quartiers. Versez 1 c. à soupe de sirop de romarin dans 4 verres, 1 c. à soupe de jus de citron vert et 2 c. à soupe de jus de clémentine. Ajoutez 1 ou 2 quartiers de clémentine. Versez le prosecco. Servez.



Rouy

Apportez saveurs et couleurs à vos plateaux.



Découvrez Rouy, sa forme carrée, sa croûte fine naturellement orangée, sa pâte délicatement fondante et son goût subtilement boisé. Une expérience riche en saveurs pour rehausser vos plateaux.

Découvrez 10 autres plateaux originaux à composer sur FROMAGE-ROUY.FR



À TABLE ! FRAIS DU MARCHÉ

STOLLEN AUX CLÉMENTINES CONFITES (6-8 pers.)

Traditionnel allemand

Préparation : 45 mn > Repos : 2 h 45 mn
> Cuisson : 45-50 mn

- 80 g d'amandes ► 50 g de noisettes
 - 250 g de clémentines confites
 - 1 c. à soupe d'alcool au choix (rum, etc.)
 - ½ c. à café de cannelle en poudre
 - sucre glace ► 30 g de beurre fondu
- Pour la pâte
- 440 g de farine ► 17 cl de lait
 - 1 œuf à température ambiante
 - 80 g de sucre en poudre
 - 100 g de beurre mou ► 5 g de sel fin
 - 20 g de levure fraîche du boulanger
 - le zeste râpé finement de 1 clémentine bio
 - ½ c. à café de cannelle en poudre

Hachez grossièrement les amandes, les noisettes et les clémentines confites. Arrosez-les d'alcool et laissez reposer. • Rassemblez 5 cl de lait, 60 g de farine

et 10 g de levure du boulanger dans le bol du robot pétrisseur. Mélangez vivement. • Recouvrez du reste de farine et laissez lever 45 mn environ dans un endroit chaud (près du four par exemple). Des sillons vont se former à la surface de la farine. • Ajoutez le reste des ingrédients de la pâte et pétrissez 5 mn environ. La pâte doit être élastique, mais ferme. Couvrez d'un linge propre et laissez lever 1 h près d'une source de chaleur. • Déposez la pâte sur le plan de travail fariné et étalez-la en carré de 25 cm de côté environ. • Déposez au centre les fruits secs égouttés, mélangez-les à la pâte en pressant et formez un rectangle. Pliez la pâte en 2, puis pliez un côté de la pâte sur l'autre pour donner sa forme au stollen. • Déposez-le sur une plaque recouverte de papier cuisson. Laissez lever 1 h sous un linge propre. • Préchauffez le four sur th. 6/180°. Faites cuire 40-45 mn. • Sortez le stollen du four, badigeonnez de beurre fondu et remettez au four 2 mn. Renouvez l'opération 2 fois. • Sortez du four, laissez tiédir et poudrez de sucre glace et de cannelle.



MAGRETS DE CANARD AUX AMANDES ET CLÉMENTINES (4 pers.)

Salé-sucré

Préparation : 30 mn > Cuisson : 45 mn
> Repos : 10 mn

- 120 g de sucre en poudre + 1 c. à soupe
- 12 cl de vinaigre de vin rouge (Xérès, etc.)
- 40 cl de jus de clémentine
- 40 cl de fond de volaille ► 6 clémentines
- 40 g d'amandes ► 1 branche de romarin
- 4 magrets de canard
- 20 g de beurre ► poivre du moulin

Versez les 120 g de sucre dans une poêle. Faites un caramel ambré (5 mn environ), puis déglacez au vinaigre et laissez réduire 5 mn sur feu doux, jusqu'à obtention d'une consistance sirupeuse. • Versez le jus de clémentine et laissez réduire aux ¾, puis versez le fond de volaille et laissez réduire 10 mn environ en écumant. La sauce doit avoir une consistance un peu sirupeuse. • Préchauffez le four sur th. 6/180°. • Faites dorer les amandes à sec dans un poêle antiadhésive quelques minutes. Saupoudrez 1 c. à soupe de sucre en poudre et laissez caraméliser 2 mn. • Transférez sur une planche recouverte de papier sulfurisé et laissez tiédir, puis ôtez le papier et concassez grossièrement. • Quadrillez la peau des magrets à l'aide d'un couteau. Salez et poivrez la chair. Parsemez d'amandes caramélisées concassées la chair de 2 magrets. Recouvrez chaque magret d'un autre magret. Ficelez-les en rôties. Faites-les cuire 20 mn environ, selon la cuisson désirée. • Sortez-les du four, couvrez-les d'un papier alu et laissez reposer 5-10 mn. • Pendant ce temps, épéchez les clémentines, détachez les quartiers. Faites chauffer le beurre dans une poêle et faites revenir 5 mn les quartiers de clémentines avec le romarin. Salez et poivrez. • Tranchez les rôties de magrets et servez avec les clémentines poêlées et la sauce aux clémentines.



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

Assiette, Margot Lhomme.

Briau

Maison fondée en 1796

la Brandade
de morue
parmentière

des Recettes faites avec goût

elle est bonne !



Pour votre santé, mangez au moins 5 fruits et légumes par jour. www.mangerbouger.fr



Boîte Margot L'homme

BOUILLON DE CLÉMENTINE, BISCUITS DE NOËL (4 pers.)

Saveurs douces

Prép. : 45 mn > Cuisson : 15 mn

> Repos : 4 h minimum

► 12-14 clémentines selon la taille

+ 3 pour le jus

► 1 étoile de badiane

► 1 petit bâton de cannelle

► 1 c. à soupe de sucre

► 130 g de beurre mou

► 90 g de sucre glace

► 1 œuf entier

► 250 g de farine

► 1 gousse de vanille fendue et grattée

Pelez les clémentines à vif, récupérez les quartiers, déposez-les dans 4 bols.

● Récupérez le jus des clémentines sur la planche de découpe et pressez ce qu'il reste des fruits après épluchage. Pressez les 3 clémentines restantes. ● Versez le jus dans une casserole, ajoutez le sucre, la badiane et la cannelle, portez à ébullition et versez sur les clémentines. Laissez refroidir et réservez au réfrigérateur.

● Travaillez le beurre en pommade, ajoutez le sucre glace et les graines de vanille, fouettez. Ajoutez l'œuf et continuez de fouetter. Ajoutez la farine et formez une boule sans trop travailler la pâte. ● Enveloppez les ¾ de la pâte dans du film alimentaire et réservez au réfrigérateur 3 h minimum. Mettez ¼ de la pâte dans une poche munie d'une douille cannelée. Formez des S sur une plaque recouverte de papier cuisson. Réservez au réfrigérateur 3 h. ● Sortez le reste de pâte 30 mn environ avant de l'étaler.

● Abaissez la pâte sur une épaisseur de 3 mm environ. Découpez des formes à l'aide d'emporte-pièces et déposez-les sur une plaque recouverte de papier cuisson. Réservez au réfrigérateur 1 h minimum. ● Préchauffez le four sur th. 6/180°. Faites cuire tous les sablés 10-12 mn selon la taille. ● Laissez refroidir sur une grille, puis décorez-les (avec un glaçage, du sucre glace, etc.). Servez avec le bouillon de clémentines.

Le fromage de chèvre, il sublime tous les plaisirs de la table.

En préparation dans vos recettes quotidiennes, pour un simple encas gourmand, ou en fin de repas sur un plateau, les fromages de chèvre se prêtent à toutes vos envies. Frais, crémeux ou fondants, ils s'adaptent à tous les goûts et font le bonheur de toutes les papilles. Alors, pour le plaisir de chacun, faites le bon choix : goûtez-les tous !



Découvrez plus d'idées recettes sur www.soignon.fr

Des fromages riches en saveurs et en bienfaits nutritionnels

Élaborés à partir de lait entier de chèvre 100% français, les fromages Soignon possèdent des atouts nutritionnels uniques. Source naturelle de protéines et de calcium, digestes, ils apportent vitalité à toute la famille, et notamment aux enfants en pleine croissance. Les différentes saveurs qu'ils développent, selon leur degré d'affinage, en font des fromages appréciés de tous les palais, jeunes ou moins jeunes.

SOIGNON



Ensemble pour le meilleur du chèvre

Des recettes originales et savoureuses toute l'année

En préparation culinaire, le fromage de chèvre garantit saveur et plaisir dans toutes vos créations. Testez la bûche Sainte Maure Soignon pour revisiter l'escalope de poulet façon cordon bleu. Succès garanti auprès de tous, et pas uniquement des enfants ! Une autre idée ? Lancez-vous dans une association terre mer avec un cake au saumon, chèvre et ciboulette. Un résultat moelleux à souhait, un goût fin et délicat... Vous allez ravir tous vos invités !



Sur un plateau de fromages, le chèvre fait l'unanimité

La Bûche Sainte Maure à la texture fine et fondante et au goût typique, la Bûche crémeuse pour une dégustation toute en onctuosité, le Chèvre moulé au lait frais pour terminer le repas sur une note douce et fleurie... À chaque fois, les fromages de chèvre Soignon vous permettent de varier les plaisirs et de satisfaire tous les palais.



La fraîcheur à consommer sans modération

Avec son Chèvre moulé au lait frais, Soignon s'invite dans votre cuisine. Peu calorique, ce fromage se savoure sur une simple tranche de pain grillé, avec un soupçon d'huile d'olive et d'herbes de Provence. Et dans chacune de vos recettes, entrée ou plat, il apportera sa texture crémeuse, son goût délicat et cette légèreté appréciée de tous.





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

TRIFLE AUX CLÉMENTINES

(4 pers.)

Fait d'avance

Préparation : 30 mn > Repos : 4 h

- 6 ou 8 clémentines selon leur taille
- 20 cl de crème fleurette très froide
- 250 g de crème pâtissière vanillée (maison si possible)
- 5-10 cl de rhum brun
- 250 g de cake (quatre-quarts, cake anglais, gâteau au yaourt, etc.)

- 120 g de confiture de clémentine
- 20 g de chocolat noir

Epluchez les clémentines et coupez-les en tranches. • Montez la crème en chantilly. Fouettez la crème pâtissière, puis incorporez la chantilly avec une spatule souple. • Coupez le cake en morceaux. Placez-les au fond d'un bol en verre de 1,5 l environ. Arrosez de rhum. Disposez les $\frac{3}{4}$ des tranches de clémentines contre

les parois du bol. Versez la moitié de la crème. Placez le tout au réfrigérateur 3 h environ. • Recouvrez la crème de confiture de clémentine, ajoutez les clémentines restantes, puis recouvrez de crème. • Placez de nouveau au réfrigérateur jusqu'au moment de servir. Râpez le chocolat sur le trifle et servez.

L'AMOUR DU BEAU LINGE

linvosges.com

OFFRE
EXCLUSIVE !

10€ offerts

dès 80€ d'achats, remises en cours déduites

+
livraison offerte*

avec le code avantage
53639



10€ offerts + livraison offerte* avec le code avantage 53639

*10€ déduits de votre commande dès 80€ d'achats remises en cours déduites, votre livraison offerte pour toute commande. Réductions applicables sur les articles déjà remisés à l'exception des ventes privées, mais non cumulables avec toute autre promotion en cours sur le site linvosges.com, tels que les cadeaux offerts par Linvosges ou les chèques cadeaux. Valable en France métropolitaine, 1 seule facture, du 02/11/2016 au 27/12/2016, sur linvosges.com en saisissant le code avantage 53639 lors de la validation de votre panier. LINVOSGES S.A.S - Siège social : BP 30018 - 88401 Gérardmer Cedex - S.A.S au capital de 627 000€ Siirt 475 682 480 APE 1392 Z - N°TVA intracommunautaire FR 39475682480

Toutes vos idées cadeaux sur
linvosges.com

Plan de table

Privilégiez le blanc pour mieux jouer sur les petits détails colorés. Rendez l'atmosphère chaleureuse et feutrée en mettant des bougies et des guirlandes partout. Allumez le feu !



Assiette « Rebus noirs »
(La Trésorerie).
Couteau « Douk Douk »
traditionnel (La Trésorerie).
Foie gras mi-cuit (Godard).

1. Nappe et serviette « Noé » en lin lavé surpiqué neige (Caravane Emporium).
2. Sous-assiettes blanches « Val de Loire » et assiettes canapés « Tulipe noire » (La Trésorerie).
3. Verres à pied en verre recyclé (Caravane Emporium).
4. Couverts Inox martelé (Caravane Emporium).
5. Photophores en verre givré (Caravane Emporium).
6. Vase « Brique » en verre blanc (Merci).
7. Set de 3 bougeoirs en fonte « Nox » (Caravane Emporium).
8. Peau de mouton (Caravane Emporium).
9. Boule « Pure » suspendue avec led (Galeries Lafayette).
10. Sapin lumineux à suspendre (Galeries Lafayette).
11. Guirlande « Sirius » (Galeries Lafayette).

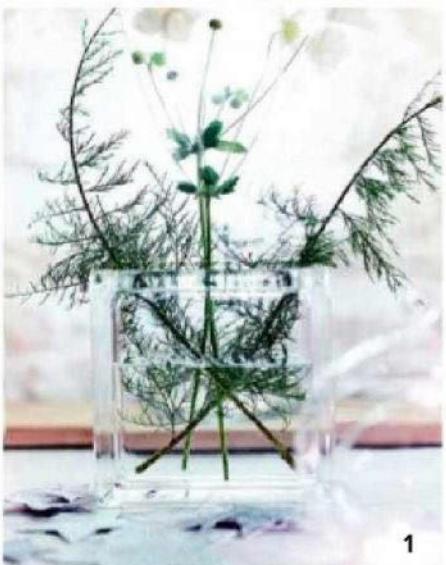
11



Cocotte en fonte et torchon, La Tresorerie.



CHAPON AUX PANNAIS ET AUX POMMES
EN FICHE RECETTE



1



2



3



- 1.** Vase « Brique » en verre blanc (Merci).
2. Assiette « Rebus noirs » et couteau « Douk Douk » traditionnel (La Trésorerie).
3. Sapin lumineux à suspendre (Galeries Lafayette).
4. Reggia Flûtes et sous-assiettes blanches « Val de Loire » (La Trésorerie). Serviettes de table en lin cèdre et couverts Inox martelé (Caravane Emporium). Boules en métal froissé et boules transparentes (Galeries Lafayette).
5. Robe princesse et coiffe (Jacadi). Chaussures à brides paillettes dorées (Galeries Lafayette).
6. Assiettes canapés « Tulipe noire » (La Trésorerie). Verres à pied en verre recyclé, serviette de table en lin cèdre et couverts Inox martelé (Caravane Emporium).



4



5



6

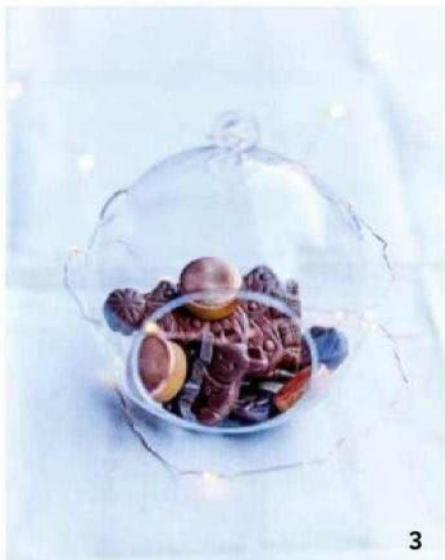


À TABLE ! POUR LES FÊTES



1

2

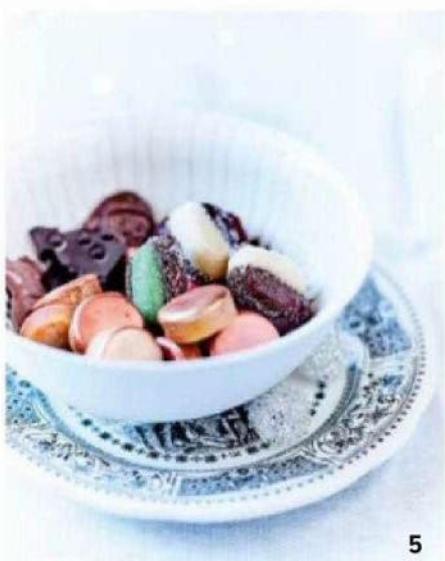


3

1. Cake aux marrons glacés (La Grande Epicerie de Paris). Pelle à tarte (La Trésorerie).
2. Nappe « Noé » en lin lavé surpiqué neige (Caravane Emporium).
3. Boule en verre (Galeries Lafayette). Fruits déguisés, calissons et bouchées de chocolat (A la Mère de Famille).
4. Mini-tablettes régionales (Chocolats Monbana).
5. Assiette « Rebus noirs » et bol (La Trésorerie). Fruits déguisés, calissons et bouchées de chocolat (A la Mère de Famille).
6. Boots pour enfant Gold (Young Soles). Panier tressé N&B (Caravane Emporium). Verres à pied en verre recyclé (Caravane Emporium)
7. Bol à pois (Caravane Emporium). Etiquettes et crayon (Merci).



4



5



6



7

BANOFFEE CHOCO-MARRON, CARAMEL COCO (6 pers.)

Très facile

Préparation : 15 mn

> Cuisson : 30 mn

► 100 g de chocolat noir

► 100 g de beurre

► 500 g de crème de marron

► 3 œufs

Pour la chantilly

► 100 g de mascarpone

► 20 cl de crème

liquide entière froide

► 1 gousse de vanille

Pour le décor

► 1 ou 2 banane(s) en rondelles

► sirop de coco

► paillettes dorées alimentaires

• Versez le mascarpone dans le bol de votre robot. Assouplissez-le avec une spatule. • Ajoutez la crème liquide froide. Incorporez les graines de la gousse de vanille fendue en 2. • Fouettez en augmentant progressivement la vitesse, jusqu'à ce que la crème épaississe en chantilly. • Lorsque le fondant est refroidi, déposez dessus les rondelles de banane, nappez de chantilly. Arrosez de sirop de coco, parsemez de paillettes et servez bien froid.

À TABLE Où le trouver ?

Vous trouverez du sirop de coco dans toutes les épiceries bio.

Faites fondre le chocolat et le beurre au bain-marie. Ajoutez la crème de marron et mélangez bien. • Préchauffez le four sur th. 5/150°. Battez les œufs rapidement et ajoutez-les progressivement au mélange pour obtenir un ensemble homogène. Versez dans un moule à manqué beurré et enfournez 30 mn.



À TABLE ! POUR LES FÊTES



1. Ambiance feutrée, campagne chic.
2. Assiettes canapés « Tulipe noire » (La Trésorerie). Cuillère Inox martelé (Caravane Emporium). Mini-boule de Noël (Monoprix). Serviette « Noé » en lin lavé surpiqué neige (Caravane Emporium). Lien (Merci).
3. Plaid LOVE (Œuf). Lanterne étoile en dentelle (Numéro74).

DU MARDI 15 AU LUNDI 28 NOVEMBRE

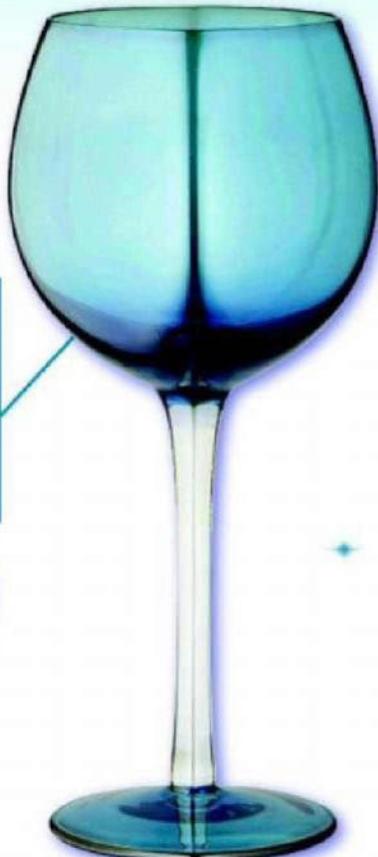
LA MAISON DE NOËL

DÉCOUVREZ NOS COLLECTIONS EXCLUSIVES



1
9€
90

Carafe en verre



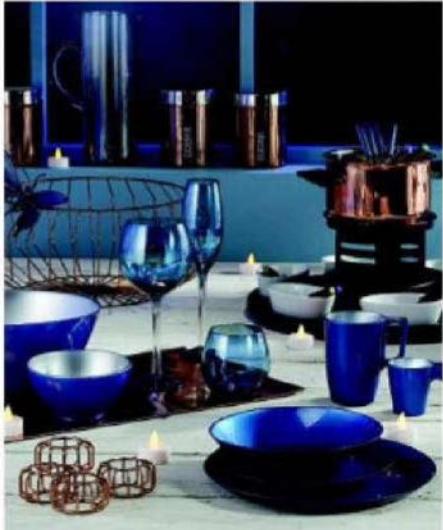
3
4 VERRES À PIED
SOUFFLÉS À LA BOUCHE

10€



2
9€
90

Set de 3 boîtes

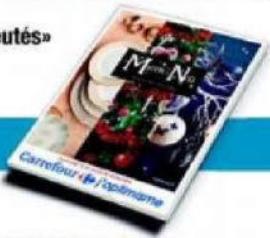


1 Carafe en verre 1,7 L Bleutée. 2 Set 3 boîtes décor Tea, Coffee et Sugar Dim. : 10 x 13,5 cm. En inox aspect cuivré. 3 Coffret de 4 verres à pied «bleutés» 48 cl. En verre. Existe aussi les 4 gobelets 35 cl et les 4 flûtes 22 cl.

Voir magasins participants dans le catalogue disponible sur carrefour.fr

DÉCOUVREZ TOUTE LA DÉCORATION ET L'ART DE LA TABLE SUR carrefour.fr OU EN CATALOGUE

Carrefour j'optimisme



À TABLE ! POUR LES FÊTES

PHOTOS VALÉRY GUEDES REALISATION NATACHA ARNOULT

Carte blanche pour petite robe noire

C'est vous qui invitez ? Alors optez pour un « potluck » à la manière des Nord-Américains en demandant à chaque convive d'apporter un plat à partager.

Tout le monde y met du sien, succès garanti !



GRAVLAX DE CABILLAUD

EN FICHE-RECETTE

SALADE DE POUSSES

AUX AGRUMES RÔTIS

ET AVOCAT (4 pers.)

Très facile

Prép. : 20 mn > Cuisson : 20 mn

- 2 avocats
- 2 pamplemousses bio
- 3 oranges bio ► 1 petit citron bio
- 4 c. à soupe d'huile d'olive + 1 filet
- 1 oignon doux
- 150 g de pousses d'épinards ou autres pousses
- poivre du moulin

Préchauffez le four sur th. 7/210°.

• Pelez les pamplemousses et les oranges à vif et tranchez-les. • Étalez-les sur une plaque recouverte de papier cuisson, arrosez-les d'un filet d'huile d'olive et faites-les rôtir au four 15-20 mn. • Pelez l'oignon et émincez-le finement. • Pressez le citron et récupérez le jus. Mélangez l'huile d'olive, le jus de citron, salez et poivrez. • Coupez les avocats en 2, retirez le noyau et pelez-les. Coupez-les en tranches fines. • Rincez et essorez les pousses. • Dressez les agrumes, l'avocat et les pousses dans un saladier ou un plat creux. • Arrosez de vinaigrette et donnez un tour de moulin à poivre.

La
bonne
idée

Ajoutez un peu de salade amère : endives, trévise, chicorée pour varier les saveurs.



À TABLE ! POUR LES FÊTES

LÉGUMES EN WELLINGTON
EN FICHE-RECETTE





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

SOUPE DE CHAMPAGNE ET AGRUMES (4 pers.)

Cocktail des fêtes

Préparation : 10 mn

- ½ orange bio
- ½ citron bio
- 15 cl de Cointreau
- 5 cl de jus de citron ou d'orange
- 15 cl de sirop de canne
- 1 bouteille de champagne bien frais

Coupez le ½ citron et la ½ orange en rondelles. • Mélangez le Cointreau, le sirop de canne et le jus d'orange ou de citron. Ajoutez les rondelles de citron et d'orange. • Juste avant de servir, versez le champagne bien frais et mélangez délicatement.

*Noir, à l'extérieur
Blanc, à l'intérieur
Un goût
haut en couleurs !*

*Selles-sur-Cher
Le fromage de chèvre
de toute une région.*

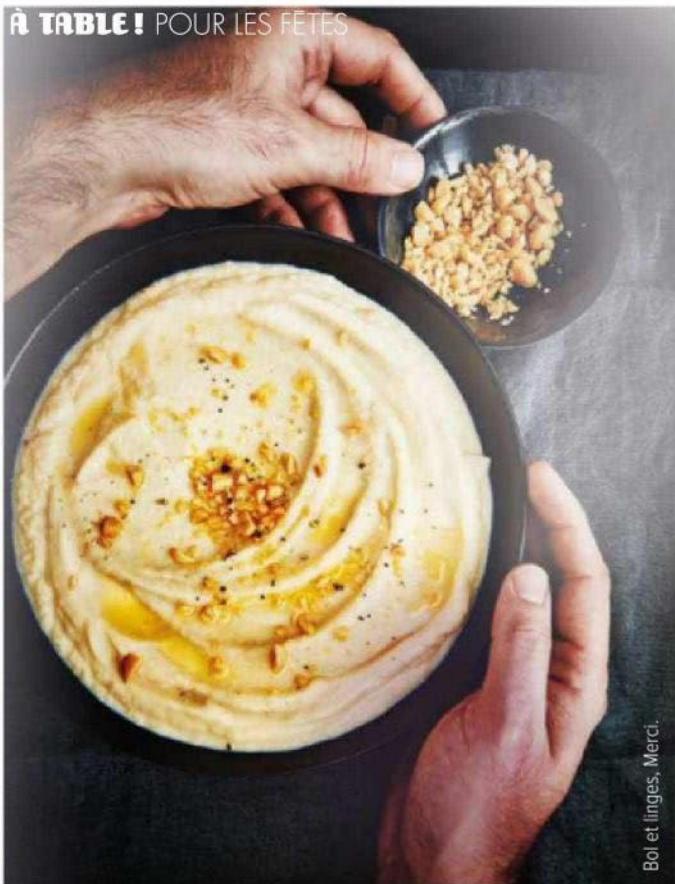
Nichée entre Sologne, Touraine et Berry, la ville de Selles-sur-Cher a donné son nom au fromage de chèvre d'Appellation d'Origine Protégée, célèbre pour sa forme de palet et sa croûte naturellement cendrée. Devenu AOC en 1975, ce fromage emblématique de la région Centre - Val de Loire fête d'ailleurs cette année ses 40 ans d'appellation !

Elaborés de manière traditionnelle depuis 1887, à base de lait de chèvres de la région de la vallée du Cher, les Selles-sur-Cher sont moulés manuellement, puis égouttés, salés et cendrés avec du charbon végétal. Après 10 jours d'affinage, la croûte a développé des moisissures nobles et la pâte intérieure a pris son goût noisette caractéristique. Les Selles-sur-Cher sont prêts à être dégustés !

Incontournables des plateaux de fromages, l'AOP Selles-sur-Cher s'apprécie à l'apéritif, coupé en tranches fines, ou à travers de nombreuses préparations culinaires. Découvrez sans plus tarder nos recettes sur www.aop-sellessurcher.com !



À TABLE ! POUR LES FÊTES



Bol et linge, Merci.

PURÉE DE CÉLERI-RAVE AUX CACAHUÈTES (4 pers.)

Un accompagnement original
Prép. : 20 mn > Cuisson : 45 mn

- 1 boule de céleri-rave
- 20 cl de lait entier
- 5 cl de crème fleurette
- 50 g de beurre salé
- 50 g de cacahuètes grillées salées
- 2 c. à soupe d'huile de cacahuète grillée
- poivre du moulin
- le jus de ½ citron

Cacassez les cacahuètes. • Pelez le céleri-rave et coupez-le en morceaux. Faites-les tremper 5 mn dans de l'eau additionnée de jus de citron. • Egouttez le céleri et versez-le dans une casserole avec le lait, couvrez d'eau à hauteur. Salez et faites cuire sur feu doux (à frémissements) 45 mn

environ. Le céleri doit être tendre. • Egouttez-le, puis mixez-le finement avec la crème, le beurre et un tour de moulin à poivre. Rectifiez l'assaisonnement. • Arrosez d'un filet d'huile de cacahuète et parsemez de cacahuètes concassées.

RÔTI DE DINDE WELLINGTON (6 pers.)

D'après une recette de Jamie Oliver
Préparation : 1 h 10 mn

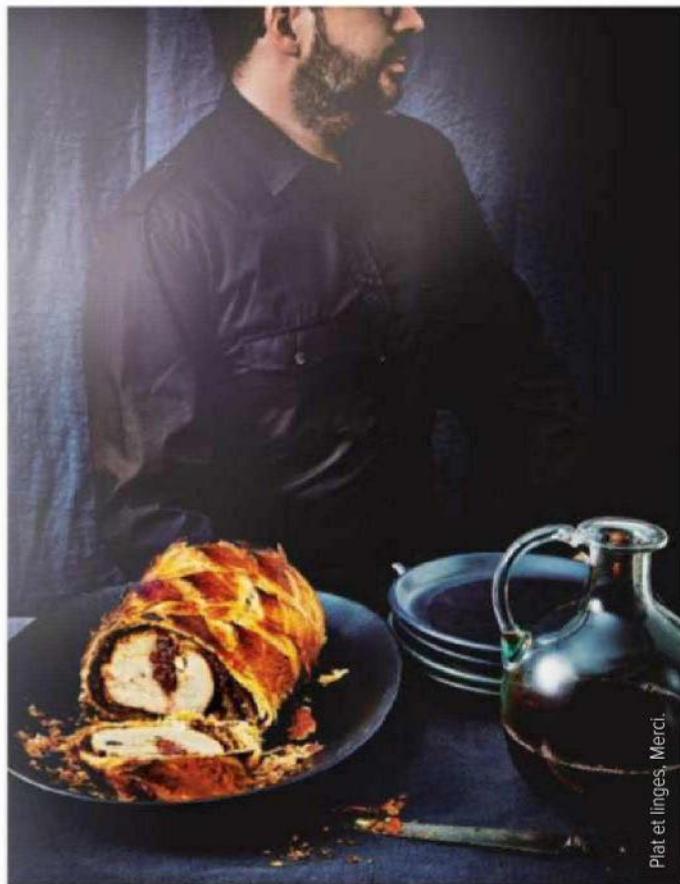
- > Cuisson : 1 h 45 mn > Repos : 3 h
- 1 rôti de dinde non ficelé de 1-1,2 kg
- 6 ou 7 branches de thym
- 1 pot de chutney de cranberries et d'oignons ou autre confit
- 3 c. à soupe d'huile d'olive
- 30 g de beurre ► poivre du moulin
- 25 g de cèpes séchés ► 1 œuf battu
- 6 tranches fines de poitrine fumée
- 3 branches de romarin
- 450 g de champignons mélangés ou de champignons de Paris
- 500 g de pâte feuilletée

Préchauffez le four sur th. 6/180°.

- Fendez le rôti de dinde dans la longueur (en portefeuille). Salez et poivrez, parsemez d'un peu de thym effeuillé. Étalez le chutney ou le confit. Roulez le rôti et ficelez-le avec de la ficelle de cuisine. Salez et poivrez l'extérieur, enrobez de thym (conservez 1 ou 2 branches). • Faites chauffer 2 c. à soupe d'huile d'olive dans une grande poêle et faites revenir 3 mn le rôti de tous les côtés, en ajoutant le beurre et en arrosant au fur et

à mesure. Enveloppez de papier cuisson ou aluminium et poursuivez la cuisson au four 30-40 mn. • Laissez refroidir, puis réservez au frais 1 h environ. • Faites tremper les cèpes séchés 5 mn dans de l'eau bouillante. Nettoyez et coupez les autres champignons. • Faites revenir la poitrine fumée 5 mn dans 1 c. à soupe d'huile d'olive. Ajoutez les champignons, les branches de romarin et de thym restant, puis les cèpes égouttés. Salez et poivrez. Faites revenir sur feu moyen à vif 10 mn environ. Le mélange doit commencer à caraméliser. Retirez le romarin et le thym et mixez. Laissez refroidir, puis réservez au frais. • Étalez la pâte feuilletée en rectangle. Étalez les champignons sur la pâte en laissant une marge de quelques cm sur le pourtour. Badigeonnez le pourtour d'œuf battu. Posez le rôti et enveloppez-le de pâte. Dorez le wellington à l'œuf et laissez reposer au réfrigérateur 2 h minimum. • Préchauffez le four sur th. 6/180°. Faites cuire 50 mn environ. Laissez reposer 10 mn avant de trancher et de servir.

À TABLE ➔ Pour le sublimer
Servez le wellington avec un jus de viande de dinde fait maison.



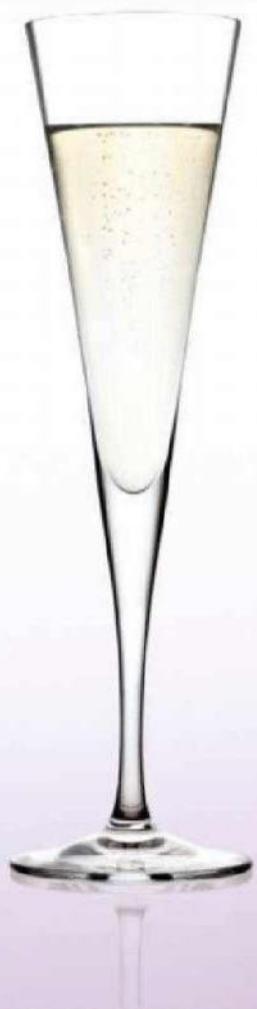
Plat et linge, Merci.

À LA
FINESSE
DES
BULLES...



BŒUF À LA FICELLE AU FOIE GRAS
EN FICHE-RECETTE

Linges, Merci.



L'HÉRITIER-GUYOT

Le goût du fruit depuis 1845

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

À TABLE ! POUR LES FÊTES



BÛCHE MERINGUÉE AUX NOISETTES (4-6 pers.)

Pour changer

Prép. : 20 mn > Cuisson : 45 mn

► 4 blancs d'œufs à température ambiante

► 150 g de sucre en poudre

► 1 c. à soupe de Maïzena

► 60 g de poudre de noisette

► 20 cl de crème fleurette très froide

► 1 c. à soupe de mascarpone très froid

► ½ pot de lemon curd

► sucre glace

Préchauffez le four sur th. 4/120°.

► Montez les blancs en neige, versez le sucre en pluie et continuez de fouetter jusqu'à ce que la meringue soit ferme et brillante. Ajoutez la Maïzena et la poudre de noisette. ► Étalez la meringue uniformément sur un tapis de cuisson en silicone (elle risque de coller sur

un papier cuisson). Faites cuire 45 mn environ, jusqu'à ce que la meringue soit ferme au toucher. Laissez refroidir complètement.
► Montez la crème en chantilly ferme avec le mascarpone et serrez-la avec 1 c. à soupe de sucre glace.
► Retournez la meringue, étalez le lemon curd et la crème. Roulez la meringue. ► Réfrigérez jusqu'au moment de servir. Saupoudrez de sucre glace.



TRUFFES AU CHOCOLAT ET CARAMEL AU BEURRE SALÉ (pour 20-30 pièces)

Un classique revisité

Préparation : 30 mn

> Cuisson : 5 mn > Repos : 7 h

► 200 g de chocolat noir de couverture haché ou en pistoles

► 150 g de beurre doux ou salé (selon votre goût)

► 2 jaunes d'œufs

► 2 c. à soupe de salidou (caramel au beurre salé)

Pour la finition

► 150 g de chocolat de couverture fluide, haché ou en pistoles

► 30 g de cacao en poudre non sucré

Faites fondre les 200 g de chocolat noir au bain-marie avec le beurre. Retirez du bain-marie et laissez refroidir. ► Incorporez les jaunes d'œufs à l'aide d'une spatule souple, en faisant des cercles concentriques. Ajoutez le salidou et mélangez grossièrement. Couvrez et réservez 6 h au réfrigérateur. ► Prélevez des

grosses noisettes de ganache et roulez les truffes entre vos mains.

► Pour la finition, faites fondre le chocolat au bain-marie. Trempez les truffes une à une dans le chocolat et égouttez-les bien à l'aide de 2 fourchettes. Posez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et laissez prendre à l'air libre dans un endroit frais, 1 h environ. Le chocolat doit être tout juste pris. Saupoudrez de cacao en poudre et réservez au frais. ► Sortez du réfrigérateur 10 mn avant de servir.

C'est mieux !

Préférez le chocolat de couverture à haute teneur en beurre de cacao. Résultat garanti !

CARROT CAKE DE NOËL AUX PISTACHES (6 pers.)

Tradi américain

Prép. : 45 mn > Cuisson : 50 mn

- 250 g de beurre mou
 - 250 g de cassonade
 - 5 œufs
 - le jus et le zeste râpé très finement de 1 orange bio
 - 170 g de farine avec levure incorporée
 - 100 g de poudre d'amande
 - 100 g de poudre de pistache + 20 g
 - 1 c. à café rase de cannelle moulue
 - 250 g de carottes râpées
- Pour le glaçage
- 100 g de mascarpone
 - 200 g de cream cheese (Philadelphia)
 - 80 g de sucre glace
 - le jus et le zeste de 1 orange bio

Préchauffez le four sur th. 6/180°.

• Beurrez et farinez un moule à manqué (à charnière) de 22-24 cm de dia-

mètre. • Fouettez le beurre et la cassonade jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez les œufs un à un, en fouettant entre chaque addition. Ajoutez le jus et le zeste d'orange, la farine, la poudre d'amande, les 100 g de poudre de pistache, la cannelle, puis les carottes râpées. Mélangez. • Versez dans le moule et faites cuire 50 mn environ. Vérifiez la cuisson avec une pique en bois. Laissez refroidir, puis démóulez sur une grille. • Au moment de servir, préparez le glaçage : mélangez tous les ingrédients, puis étalez sur le gâteau. Saupoudrez de pistaches en poudre ou hachées finement. Servez.



Linges et assiette Merci.

...ASSOCIEZ
L'ONCTUOSITÉ
DU FRUIT.



L'HÉRITIER-GUYOT

Le goût du fruit depuis 1845

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

GÂTEAU AUX ORANGES ET À LA GRENADE (6 pers.)

Acidulé

Préparation : 45 mn

> Cuisson : 1 h 30 mn

► 250 g de beurre mou

► 180 g de sucre en poudre

► 3 œufs

► 300 g de farine avec levure incorporée

► le zeste râpé très finement de 1 orange bio

► 12,5 cl de jus d'orange

- 15 cl de yaourt
- 4 oranges ou 4 oranges sanguines bio
- 400 g de sucre
- 20 cl d'eau filtrée
- 1 grenade

Préchauffez le four sur th. 6/180°.

► Beurrez et farinez généreusement un moule à manqué (à charnière) de 22-25 cm de diamètre environ. Tapissez le fond du moule d'un disque de papier cuisson.

► Fouettez 5 mn le beurre et les 180 g de sucre. Ajoutez les œufs un à un en mélangeant bien entre chaque addition. Ajoutez la farine, le zeste et le jus d'orange, le yaourt. Mélangez sans travailler la pâte. ► Versez la pâte dans le moule et faites cuire 45 mn. Vérifiez la cuisson avec une pique en bois. ► Sortez le moule du four, laissez tiédir, puis démoulez sur une grille. ► Faites blanchir les oranges 2 fois 5-8 mn environ

dans de l'eau bouillante. Passez-les sous l'eau froide, puis tranchez-les. ► Mettez-les dans une grande casserole avec les 400 g de sucre et couvrez d'eau filtrée à hauteur. ► Faites confire 20-30 mn sur feu doux. Laissez refroidir, puis arrosez le gâteau d'un peu de sirop et disposez les oranges sur le dessus. Ouvrez la grenade, récupérez les graines et parsemez-en le gâteau.



→ Les vêtements ont été prêtés par la boutique dépôt-vente Gloria.

MONT-BLANCS AU CHOCOLAT
EN FICHE-RECETTE

Linges. Merci. Assiette, Christiane Perrochon.

Retrouvez toutes les recettes sur elleatable.fr

**MIXEZ
À L'INFINI.**

L'HERITIER-GUYOT
CRÈME DE CASSIS DE DIJON
CASSIS

www.lheritier-guyot.com
www.destinationcocktails.fr

L'HERITIER-GUYOT
Le goût du fruit depuis 1845

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

À TABLE ! NOUVEAUX CODES ALIMENTAIRES

PHOTOS JEAN-CLAUDE AMIEL RÉALISATION SANDRINE GIACOBETTI TEXTE ET RECETTES VÉRONIQUE LIÈGEOIS

Biscuits de Noël healthy

Peu sucrés, à base de farines bio et complètes, de graines, et de fruits secs, les biscuits de Noël deviennent de véritables gourmandises diététiques. A consommer au goûter, au petit-déjeuner ou pour compléter un repas léger.



Des gourmandises healthy

Le biscuit est une douceur incontournable des fêtes de fin d'année que l'on peut préparer d'avance et offrir ou même utiliser pour décorer le sapin. Le biscuit – que l'on voit gras, sucré et calorique – peut devenir une gourmandise healthy, à condition de bien en choisir les ingrédients.

Et si le biscuit, préparation contenant très peu d'eau, présente un apport calorique plutôt élevé (400 à 450 Kcal/100 g), il reste un aliment utile justement pour compléter un repas ou en être la base glucidique (petit-déjeuner). En choisissant des farines semi-complètes ou complètes et des ingrédients riches en fibres, vous obtenez d'ailleurs des biscuits rassasiant, que l'on consomme naturellement avec modération.

Les bons ingrédients

Les farines

L'idéal est d'associer plusieurs farines afin de bénéficier des bienfaits de chacune. Optez de préférence pour des farines bio.

La farine de blé, à choisir semi-complète, est facile à travailler et la présence de gluten rend votre pâte facile à étaler et croustillante après cuisson. Vos biscuits se conserveront également plus longtemps, car le gluten retient l'eau et évite aux biscuits de s'émettre. C'est une base à laquelle vous ajouterez d'autres farines, pour varier les saveurs.

La farine d'épeautre, qui contient aussi du gluten mais en moindre quantité, peut aussi servir de base. Sa saveur douce est parfaite pour la préparation des biscuits. Source de magnésium et de fer, elle est par ailleurs riche en fibres et en protéines, donc rassasiante.

La farine de riz blanche est utile pour les biscuits fins (tuiles, palets de dame), mais pour les autres biscuits, optez pour la farine de riz semi-complète qui a plus ...



... de tenue et s'effrite moins une fois cuite. Sans gluten, elle donne une texture légère aux biscuits qui seront aussi plus friables qu'avec de la farine de blé.

La farine de maïs jaune est intéressante pour sa couleur et sa texture légèrement granuleuse. C'est la seule farine qui contient des carotènes antioxydants. Utilisez-la avec une autre farine plus fine (blé ou riz).

La farine de châtaigne convient très bien pour les biscuits : sa saveur est bien marquée et elle donne une pâte facile à étaler. Associez-la à la farine de riz ou de blé si vous souhaitez obtenir des biscuits de couleur plus claire. C'est la farine la plus riche en minéraux, elle est donc indiquée en cas de fatigue, d'activité physique ou pendant la croissance.

La farine de lin, dépourvue de gluten, est riche en fibres et en oméga-3. Associez-la

à la farine de riz, de blé ou d'épeautre.

La farine de souchet, issue d'une racine, a une consistance granuleuse, il est donc préférable de l'associer à une farine au grain plus fin (riz, blé). Dépourvue de gluten, elle s'intègre facilement dans les pâtes à biscuits (20 à 25 % du poids total de farine). C'est une excellente source de protéines, elle vient donc compléter la farine de riz qui en contient peu.

La farine de coco est très concentrée en fibres et donc moins calorique que les autres farines. Vous l'associerez à de la farine de riz pour une recette sans gluten.

Les sucre

Le **sucré roux** et le **sucré vanillé** restent des basiques très pratiques pour préparer des biscuits. Pour des biscuits plus originaux, testez le **sucré complet** (à utiliser en quan-

tité moindre, car il a une saveur prononcée) ou le **sucré de fleur de coco**. Sucrez peu si la recette contient du chocolat ou des fruits séchés, pour garder la saveur brute du biscuit.

Beurre ou margarine ?

Le beurre donne du goût aux biscuits, et les biscuits au beurre sont toujours très croustillants. Il est aussi intéressant, ne l'oublions pas, pour son apport en vitamines A et D, notre alimentation n'en étant pas très riche.

La margarine, à condition de bien la choisir, peut être intéressante pour son apport en acides insaturés, nécessaires à la bonne santé cardiovasculaire. Selon vos goûts et vos besoins, vous pouvez alterner l'usage de ces deux matières grasses ou même les associer dans une même recette.



Assiette, Merci, Napeerons vintage, Guirlande Sirius, Galeries Lafayette.

BOUCITS MOELLEUX AUX CRANBERRIES, FARINES D'ÉPEAUTRE ET DE SOUCHET (8 pers.)

Original

Préparation : 20 mn
Cuisson : 15 mn

- 170 g de farine d'épeautre
- 50 g de farine de souchet
- 1 sachet de levure alsacienne
- cannelle en poudre
- 2 œufs
- 20 g de sucre complet
- 20 g de sucre roux
- 1 sachet de sucre vanillé
- 50 g de beurre mou
- 80 g de cranberries

Mélangez les farines d'épeautre et de souchet, la levure, 1 pincée de sel, 2 pincées de cannelle. • Battez les œufs, le sucre roux, le sucre complet, le sucre vanillé et le beurre

mou (mais pas fondu). Versez ce mélange dans les farines et amalgamez l'ensemble. • Ajoutez les cranberries et mélangez. • Préchauffez le four sur th. 6/180°. Garnissez une plaque à pâtisserie de papier sulfurisé. Déposez dessus la pâte en petits tas espacés, à l'aide d'une cuillère. Faites cuire 15 mn au four. • Disposez les biscuits sur une grille et laissez refroidir 15 mn.

À TABLE • Variante !

Vous pouvez remplacer les cranberries par des petits raisins secs ou par des abricots secs hachés.

de cacao avec un grand couteau de cuisine. • Préchauffez le four sur th. 6/180°. Etalez la pâte assez finement sur le plan de travail fariné. Découpez les biscuits en forme de petits-beurre. • Rangez-les sur une plaque à pâtisserie garnie de papier sulfurisé. Saupoudrez-les de fèves de cacao hachées. • Faites cuire 12 à 15 mn au four. Laissez refroidir les biscuits 15 mn sur une grille.

À TABLE • Pour les enfants ! Utilisez du chocolat haché et ajoutez quelques éclats de fèves de cacao (en petite quantité) pour qu'ils en découvrent la saveur légèrement amère et puissante, et la texture croquante.



BOUCITS AU LAIT ET AUX FÈVES DE CACAO (8 pers.)

Tout simple

Prép. : 30 mn > Cuisson : 15 mn
> Repos : 1 h

- 150 g de farine de blé semi-complète
- 50 g de farine de châtaigne
- 20 g de levure de bière en paillettes
- 80 g de beurre
- 10 cl de lait
- 80 g de sucre roux
- 2 c. à soupe de fèves de cacao torréfiées

Mélangez la farine de blé, la farine de châtaigne, la levure de bière en paillettes et 1 pincée de sel. • Faites tiédir le lait et le beurre, ajoutez le sucre. Remuez jusqu'à ce qu'il soit dissous. • Versez dans les farines, mélangez rapidement et formez une boule. Couvrez de film étirable et laissez reposer au moins 1 h dans un endroit frais. • Hachez les fèves

BIEN LES CONSERVER

Une fois refroidis, placez les biscuits dans des boîtes hermétiques et conservez-les 3 à 4 jours. Les biscuits sans gluten ramollissent vite : consommez-les dans les 48 h qui suivent la cuisson.

S'organiser

On peut parfaitement préparer la pâte à biscuits à l'avance et la placer au frais, enveloppée dans du film étirable. Le repos de la pâte permet aux arômes des farines de se développer et améliore la texture. La pâte crue se conserve 24 h si elle contient des œufs et 48 h si elle n'en contient pas. Vous découpez et ferez cuire les biscuits quelques heures avant de les consommer, pour qu'ils soient bien croquants. Vous pouvez également congeler la pâte (en boule) ou congeler les biscuits découpés mais non cuits. Il suffit alors de les cuire directement, sans décongélation préalable, dans le four préchauffé. Majorez alors le temps de cuisson de 3 à 4 mn.





Assiette, Rebus noirs, La Trésorerie.



Assiette, Merci, Napeerons vintage.

Présentées dans des jolis sachets, des gourmandises homemade pour les fêtes

BISCUITS À LA FARINE DE CHÂTAIGNE, AUX NOIX ET AUX FLEURS D'ÉPICES

(8 pers.)

Surprenant

Prép. : 25 mn > Cuisson : 12 mn
> Au frais : 30 mn

- 100 g de farine de riz complet
- 60 g de farine de châtaigne
- 60 g de sucre roux
- 2 c. à café de fleurs d'épices
- 80 g de cerneaux de noix
- 70 g de beurre
- 5 cl de lait de riz
- 1 œuf

Hachez les cerneaux de noix. Mélan-
gez la farine de châtaigne, la farine
de riz, le sucre roux, 1 pincée
d'épices et 1 pincée de sel. Ajoutez
le beurre coupé en petits morceaux
et amalgmez les ingrédients pour
obtenir un mélange sableux. • Liez
la pâte avec l'œuf et le lait de riz.
Ajoutez les noix et formez un rouleau
de 4 cm de diamètre. Emballez le
rouleau dans du film étirable et placez
au réfrigérateur 30 mn (ou 10 mn

au congélateur). • Préchauffez le four sur th. 6/180°. Sortez la pâte du réfrigérateur, retirez le film étirable, découpez la pâte en fines tranches de ½ cm d'épaisseur. Disposez les biscuits sur une plaque à pâtisserie garnie de papier sulfurisé. • Saupoudrez les biscuits d'un peu de fleurs d'épices et faites-les cuire 10 à 12 mn au four. Rangez-les sur une grille et laissez-les refroidir environ 15 mn.

À TABLE ! Des biscuits déco !

Utilisez pour cette recette le mélange de fleurs d'épices bio Hildegarde de Bingen (pour crêpes et gâteaux). Pour que ce soit encore plus décoratif, ajoutez une petite pincée de ce mélange coloré (pétales jaunes et bleus) sur les biscuits à la sortie du four.

BISCUITS AUX AMANDES, FLOCONS D'AVOINE ET FARINE DE LIN

(8 pers.)

Riche en oméga-3

Prép. : 30 mn > Cuisson : 15 mn
> Repos : 1 h

- 100 g de farine de blé semi-complète
- 50 g de farine de riz semi-complète
- 50 g de farine de lin
- 40 g de flocons d'avoine
- 70 g de sucre roux
- 80 g de beurre
- 50 g de poudre d'amande
- 30 g d'amandes effilées
- 5 c. à soupe de lait de soja

Mélangez les farines de blé, de riz et de lin. Ajoutez le sucre roux, les flocons d'avoine, une pincée de sel, la poudre d'amande et mélangez.

• Ajoutez le beurre coupé en petits morceaux et travaillez le mélange pour obtenir une consistance sableuse. Liez la pâte avec le lait de soja, en la travaillant rapidement. Ajoutez un peu de lait de soja si la

pâte vous paraît trop sèche. • Formez une boule, couvrez de film étirable et laissez reposer au moins 1 h dans un endroit frais. • Préchauffez le four sur th. 6/180°. Étalez la pâte sur le plan de travail fariné et découpez les biscuits avec un emporte-pièce rond. • Disposez les biscuits sur une plaque à pâtisserie garnie de papier sulfurisé. Saupoudrez-les d'amandes effilées et faites cuire 12 à 15 mn en surveillant.

À TABLE ! Plus d'oméga-3 ?

Pour obtenir des biscuits encore plus riches en oméga-3 (la farine de lin en contenant déjà), remplacez le beurre par une margarine riche en oméga-3, dans les mêmes proportions.



St Hubert Oméga 3® existe aussi « sans huile de palme »

St Hubert propose désormais une nouvelle recette St Hubert Oméga 3®, sans huile de palme.



LE SAVIEZ-VOUS ?

Utilisés en faible quantité, les acides gras saturés présents dans l'huile de palme sont compatibles avec une alimentation équilibrée. St Hubert utilise au maximum 7 % d'huile de palme dans ses autres produits et contribue à la production d'huile de palme durable.

Une recette unique

Offrir des produits simples, bons et au profil nutritionnel optimisé est un engagement essentiel de St Hubert. Aujourd'hui, St Hubert met son savoir-faire unique au service de ceux qui cherchent à limiter l'huile de palme dans leur alimentation, en leur proposant un tout nouveau St Hubert Oméga 3® sans huile de palme*.

Et toujours les bienfaits des oméga 3

Alliés précieux de la santé et du bon fonctionnement de l'organisme, les oméga 3 (ALA) interviennent dans différentes fonctions biologiques, comme le fonctionnement du système cardiovasculaire, en aidant au maintien d'un niveau de cholestérol normal⁽¹⁾ et à la croissance des enfants⁽²⁾.

Ces bénéfices sont reconnus depuis de nombreuses années par les scientifiques et les autorités de santé. Grâce aux huiles de colza et de lin qui le composent, St Hubert Oméga 3® est naturellement riche en oméga 3 et, consommé dans le cadre d'une alimentation équilibrée, contribue ainsi à votre apport en acides gras essentiels.



Retrouvez des recettes simples et gourmandes sur sthubertomega3.fr



SANS
Huile
de
Palme*

*Contient du coprah et du karité. Pour en savoir plus rendez-vous sur sthubertsengage.fr

⁽¹⁾ L'ALA (oméga 3) contribue au maintien d'une cholestérolémie normale pour une consommation journalière de 2 g, dans le cadre d'une alimentation variée et équilibrée, et d'un mode de vie sain.

⁽²⁾ Les acides gras essentiels sont nécessaires à la croissance normale et au développement normal des enfants, pour un apport journalier de 2 g d'ALA (oméga 3) et de 10 g de LA (oméga 6), dans le cadre d'une alimentation variée et équilibrée, et d'un mode de vie sain.

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



Assiette, Merci Napeerons vintage.



Le biscuit «healthy» peut aussi devenir une pure gourmandise

Sans gluten, ça change quoi !

Il n'est pas compliqué de réaliser des biscuits sans gluten. Les règles à suivre :

Optez pour de la farine de riz, de maïs, de châtaigne, de souchet, de lin, de quinoa, etc. Associez-les par deux ou même par trois dans la même recette.

Lisez bien les étiquettes pour vérifier que les ingrédients secondaires ne contiennent pas de gluten (levure, fruits séchés et oléagineux, sucre vanillé, etc.).

Pour que la pâte soit plus facile à travailler, ajoutez 2 c. à soupe de mix sans gluten (préparation pour gâteaux) et un jaune d'œuf pour lier la pâte. Les biscuits sans gluten ramollissent vite, consommez-les de préférence dans les 48 heures.

BISCUITS À LA FARINE DE COCO ET AU CHOCOLAT

(8 pers.)

Tout coco

Prép. : 20 mn > Cuisson : 25 mn

> Repos : 1 h

► 120 g de chocolat noir pour pâtisserie

► 140 g de farine de blé semi-complète

► 60 g de farine de coco

► 25 g de sucre roux

► 25 g de sucre complet

► 80 g d'huile de coco

► 8 cl de lait de coco

► 40 g de copeaux de coco séchés

tez le chocolat haché, formez une boule. Couvrez de film élastique et laissez reposer au moins 1 h dans un endroit frais. • Préchauffez le four sur th. 6/180°. Garnissez une plaque à pâtisserie de papier sulfurisé. Disposez la pâte par-dessus et aplatissez-la avec le plat de la main sur une épaisseur de 1 cm environ. Saupoudrez de copeaux de noix de coco et faites cuire 25 mn au four. • Sortez la plaque du four, découpez la pâte encore chaude en losanges. Laissez refroidir 15 mn, puis rangez les biscuits sur une grille pour qu'ils refroidissent complètement.

À TABLE • Diététique!

Vous pouvez remplacer les sucres par du sucre de coco pour des biscuits 100 % coco. Son index glycémique bas en fait le sucre idéal lorsque l'on surveille son poids.

Retrouvez toutes les recettes sur elleatable.fr

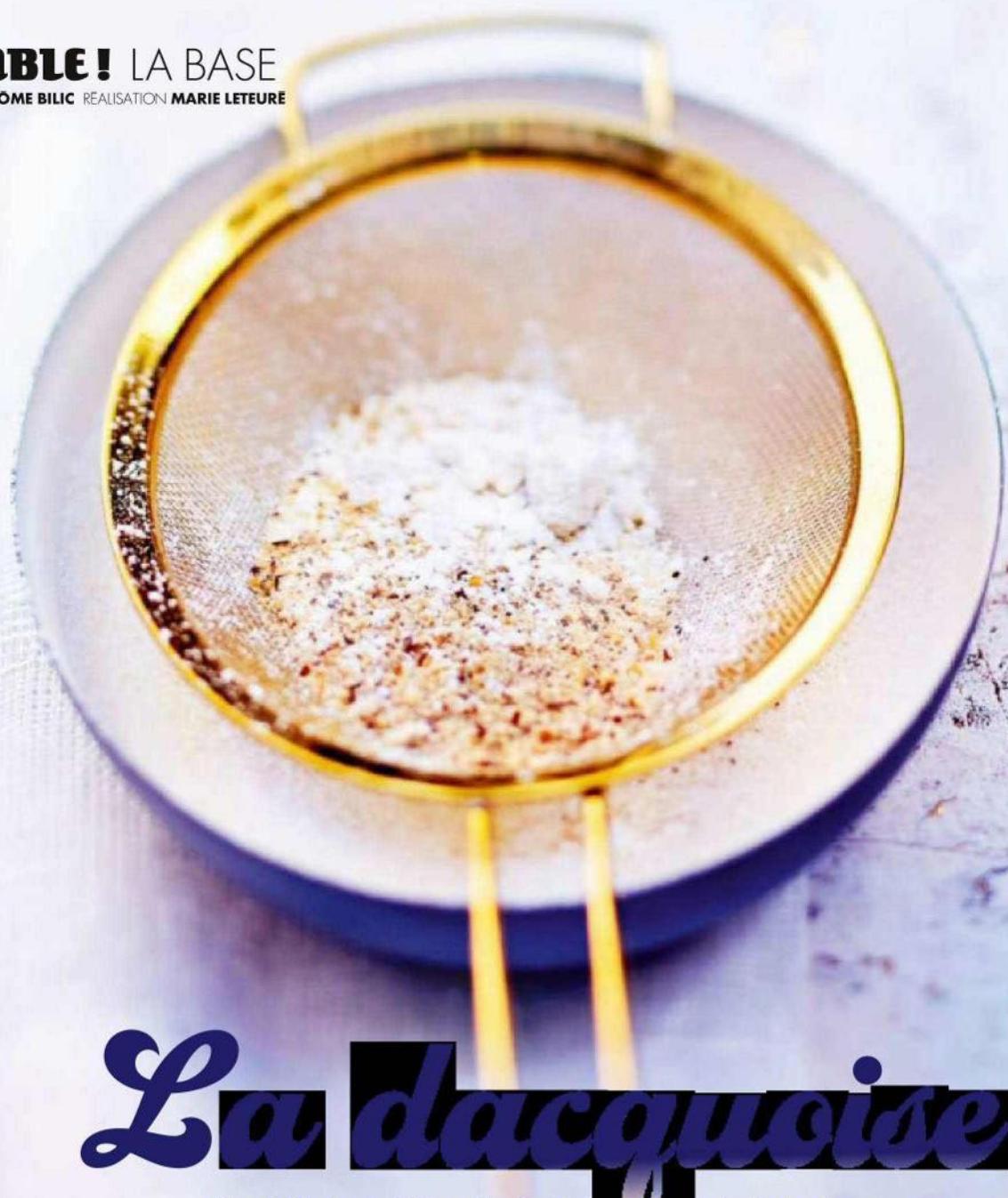


LA SAVEUR
EST À L'INTÉRIEUR



delmonteeurope.fr





La dacquoise

Ce délicieux biscuit réalisé avec trois fois rien (blanc d'œuf, sucre et poudre d'amande) sert de fond à de nombreux entremets et gâteaux. La suite en recettes...

BASE : LA DACQUOISE (6-8 pers.)

Tout simple

Préparation : 10 mn > Cuisson : 20 mn

> Repos : 10 mn

► 2 blancs d'œufs

► 20 g de sucre semoule

► 60 g d'amandes (ou de noisettes)

en poudre ► 50 g de sucre glace

Allumez le four sur th. 6/180°, sur chaleur tournante de préférence. • Tapissez la

plaqué à pâtisserie d'une feuille de papier sulfurisé. • Fouettez les blancs en neige, en ajoutant le sucre semoule à la fin.

• Tamisez ensemble les amandes et le sucre glace au-dessus des blancs et mélangez en soulevant délicatement avec une spatule souple. • Étalez la pâte sur la plaque en rectangle, en disques ou autre (en fonction de la recette choisie) et faites cuire 20 mn environ. • Laissez tiédir 10 mn à la sortie du four et décollez

doucement le papier du biscuit. Le biscuit se conserve 2-3 jours à l'abri de l'humidité.

À TABLE ! Petits trucs

Pour obtenir des blancs parfaits, l'idéal est de les séparer des jaunes 2 à 3 jours avant et de les conserver au frais.

Mélangez d'autres fruits secs en poudre (noix, noix de pécan, pistaches, noix de coco) aux amandes ou aux noisettes pour 50 % (c'est-à-dire 30 g d'amandes + 30 g de pistaches par exemple).



GROS MACARONS NOISETTE ET CHOCOLAT (6 pers.)

Très facile

Préparation : 20 mn > Cuisson : 17 mn

- 1 recette de base
- 100 g de chocolat noir
- 80 g de crème liquide
- 20 g de beurre
- 150 g de pâte à tartiner à la noisette
- 150 g de gavottes
- sucre glace

Mettez la pâte dans une poche à douille munie d'une douille lisse de 1 cm, puis déposez

12 grosses coques sur la plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé, en les espacant.

• Faites-les cuire 15 mn environ et laissez-les refroidir. • Faites fondre le chocolat avec la crème, ajoutez le beurre, laissez au fouet, puis ajoutez la pâte à tartiner et les gavottes concassées. Mélangez bien, puis garnissez 6 coques restantes. • Saupoudrez de sucre glace et réservez à température ambiante.

À TABLE Où la trouver?

On trouve des pâtes à tartiner à la noisette de très bonne qualité dans les magasins bio.

COUCHES GLACÉES (6 pers.)

Fait d'avance

Préparation : 15 mn > Cuisson : 20 mn

> Congélation : 4 h > Repos : 10 mn

- 1 recette de base
- 3 glaces au choix
- sucre glace

Faites cuire le biscuit étalé en rectangle et laissez-le refroidir. Taillez le biscuit en 4 petits rectangles de la taille d'un moule à cake. • Tapissez un moule à cake de film alimentaire, mettez une couche de biscuit au fond, de la glace, une couche de biscuit, de la glace, encore une couche de biscuit et une de glace, terminez par une couche de biscuit. Tassez un peu, rabattez le film et mettez au congélateur 4 h. • Saupoudrez de sucre glace et découpez en tranches pour servir.



Pour maintenir le papier sulfurisé sur la plaque de cuisson, déposez un peu de pâte aux quatre coins.



BÛCHE AUX FRAMBOISES (6 pers.)

Fait d'avance

Préparation : 20 mn > Cuisson : 20 mn
> Au frais : 4 h > Repos : 10 mn

- 1 recette de base préparée avec de la poudre de noisette
- 250 g de mascarpone
- 50 g de sucre glace
- 250 g de framboises
- sucre semoule
- 2 feuilles de gélatine

Faites cuire le biscuit étalé en rectangle, laissez-le tiédir, puis roulez-le sur lui-même avec la feuille de papier sur laquelle il repose. • Mélangez le mascarpone, le sucre glace et 200 g de framboises au fouet.

- Faites tremper la gélatine dans de l'eau froide pour la ramollir.
- Faites bouillir 2 mn les 50 g de framboises non utilisées avec 5 c. à soupe d'eau et 2 de sucre semoule.
- Hors du feu, ajoutez la gélatine égouttée et laissez tiédir.
- Déroulez délicatement le biscuit, étalez le mascarpone à l'intérieur, roulez le biscuit en bûche, badigeonnez de coulis de framboise et mettez au frais 4 h.

À TABLE ► Astuce

Vous pouvez utiliser des brisures de framboises surgelées. Dans ce cas, mélangez-les encore gelées au mascarpone.



Plat, Martine Mikaeloff. Fond papier, Elitis.



Plat, Martine Mikaeloff. Fond papier, Elitis.

CARRÉS MARRON, CARAMEL ET MYRTILLES (6 pers.)

Fait d'avance

Préparation : 20 mn > Cuisson : 20 mn
> Congélation : 1 h > Repos : 10 mn

- 1 recette de base à la noisette
- 50 g de noisettes entières concassées
- 400 g de crème de marron
- 250 g de mascarpone
- 250 g de myrtilles
- 100 g de sucre
- 30 g de beurre à la fleur de sel

Faites cuire le biscuit étalé en rectangle, saupoudrez-le de noisettes et laissez refroidir.

- Mélangez au fouet la crème de marron et le mascarpone.
- Coupez le biscuit en deux au milieu. Étalez la crème sur une moitié du biscuit, ajoutez les myrtilles, posez l'autre biscuit par-dessus et mettez au congélateur au moins 1 h.
- Faites un caramel avec le sucre et 4 c. à soupe d'eau, puis ajoutez le beurre à la fin.
- Coupez le biscuit en carrés, nappez-les de caramel et servez.

À TABLE ► Pour gagner du temps

Préparez les carrés à l'avance et conservez-les au congélateur. Dans ce cas, sortez-les 2 h avant de les consommer.

MILLE ET UNE SAVEURS à domicile

Que diriez-vous d'un burger ? Un tartare peut-être ? Ou bien un wok ? Si l'envie est là, de savourer ce que vous aimez le plus, en revanche, l'idée de sortir ne vous emballe pas vraiment. Convier à domicile vos restaurants préférés ? C'est désormais possible avec Deliveroo, le premier service de livraison vraiment personnalisé qui se charge de tout. L'embarras sera de choisir...

Une appli idéale pour les mordus de gastronomie !

Jusqu'à présent, lorsque l'on se demandait, assis dans notre canapé, ce que l'on allait bien pouvoir manger pour le dîner, nous nous tournions vers les habituels réseaux de livraison à domicile. Pizza ou sushis ? Le choix était limité et l'innovation pas vraiment au rendez-vous de nos papilles ! Aujourd'hui, Deliveroo a fait le pari fou de réinventer la livraison à domicile et a imaginé de faire venir les mets des meilleures tables chez vous, pour seulement 2,50 euros de frais de livraison. À partir de l'appli ou d'un clic d'ordi, commandez de 8 h 30 à 23 h les plats de vos restaurants préférés. Deliveroo s'engage à vous livrer en moins de 30 minutes. Grâce à sa flotte de livreurs indépendants, Deliveroo livre des restaurants qui ne livraient pas auparavant.

Deliveroo est désormais présent dans 14 villes dont Paris, Lille, Lyon, Bordeaux, Toulouse, Montpellier, Nice, Marseille, Grenoble, Aix-en-Provence, Rouen, Rennes, Strasbourg, Nantes et travaille avec plus de 2000 restaurants. Pari réussi, non ?

Une saison haute en saveurs

L'hiver signe le retour des plats traditionnels, des marmites fumantes ... Deliveroo vous a prévu une saison haute en couleurs avec une sélection gourmande et chaleureuse pour votre plus grand plaisir gustatif. À découvrir dès aujourd'hui sur l'application et le site Deliveroo.



1. On se régale avec un bon classique : le burger de chez Paris New York. Avec sa recette de pain secrète venant d'une grand mère de l'Ohio, on est un peu en famille.
2. Une envie de repartir en vacances ? On opte pour le fameux bouillon au bœuf chez Pho, l'institution de la soupe nationale vietnamienne à Bordeaux. La recette parfaite pour une soirée en solo ou à deux.
3. Vite, on s'autorise une pause gourmande au bureau ! À l'heure du goûter, quoi de mieux qu'une douceur de Mademoiselle Cupcake, célèbre salon de thé à Marseille ? Bah quoi, bien manger, ça rend plus productif, non ?

5€ OFFERTS SUR VOTRE PREMIÈRE
COMMANDÉE AVEC LE CODE **EATABLE**
SUR [DELIVEROO.FR*](http://DELIVEROO.FR)

*Offre valable jusqu'au 13/01/17

À TABLE ! LA BASE

SUCCÈS (6 pers.)

Très classe !

Préparation : 20 mn > Cuisson : 20 mn

> Au frais : 1 h > Repos : 10 mn

► 1 recette de base

► 200 g de sucre ► 8 jaunes d'œufs

► 250 g de beurre mou ► 100 g de pralin

Pour la nougatine

► 100 g de sucre

► 50 g de noisettes concassées

Etalez la pâte en 2 disques égaux et faites-les cuire 20 mn. • Versez les jaunes d'œufs dans un saladier. • Faites bouillir 6-8 mn les 200 g de sucre avec 8 cl d'eau, puis versez-les sur les jaunes d'œufs sans cesser de fouetter, jusqu'à ce que le mélange soit presque froid.

Ajoutez le beurre mou et le pralin, toujours en fouettant. • Répartissez cette crème sur le premier disque, posez l'autre par-dessus, laissez le tour avec une spatule et mettez au frais 1 h. • Faites un caramel avec les 100 g de sucre et 4 cl d'eau, ajoutez les noisettes concassées à la fin. Versez aussitôt sur un papier sulfurisé posé sur un plan de travail (ne craignant pas la chaleur !). Placez une autre feuille de papier par-dessus, étalez au rouleau en une fine couche et, dès qu'elle est froide et cassante, mixez-la avec un mini-robot. • Roulez le pourtour du succès dans la nougatine et réservez au frais.

À TABLE + Gagner du temps !

1 cl d'eau équivaut environ à 1 grosse cuillère à soupe, ce qui est plus simple pour la mesure.



Plat, Martine Mikaeloff. Fond papier, Elitis.

TARTE FRUITS ROUGES, ROSE ET VIOLETTE (6 pers.)

Délicat

Préparation : 20 mn > Cuisson : 20 mn

> Repos : 20 mn

► 1 recette de base

► 125 g de mascarpone

► 30 g de sucre glace

► 2 c. à soupe de sirop de violette

► 500 g de framboises

► 250 g de groseilles

► quelques boutons de rose séchés

Etalez la pâte en 2 disques égaux et faites-les cuire 20 mn. • Mélangez au fouet le mascarpone avec le sucre glace et le sirop de violette. • Quand les biscuits sont froids, étalez le mascarpone sur un disque, posez l'autre par-dessus, ajoutez les fruits, les pétales de rose et poudrez de sucre glace.

Variante

Vous pouvez aussi faire cuire les groseilles avec les rafles (tiges), 10 cl d'eau et 30 g de sucre de canne 5 mn sur feu vif, filtrer le jus, le verser sur les framboises, ajouter les pétales de rose, mélanger, puis répartir sur le biscuit.



Plat, Martine Mikaeloff. Fond papier, Elitis.

Pétillant de Listel

De la Vigne au Verger*

*Élaboré à partir de raisin et d'arôme naturel de fruits

ARÔME 100% NATUREL



PARFUMS : PÊCHE, FRAMBOISE, RAISIN NATURE, ANANAS-PASSION, LITCHI-PAMPLEMOUSSE, MANZANA, ROSÉ NATURE



SANS SUCRE AJOUTÉ

À BOIRE
SUR GLACE**

SANS
CONSERVATEUR
SANS SULFITE

** Suggestion de mode de consommation
Listel est une marque déposée de Groupe Castel © Studio Gîte du Breuil

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

Ma petite maison en pain d'épices

Auteur de plusieurs livres de recettes chez La Martinière, Christophe Felder est décidément bonne pâte. En prévision des fêtes, il a revisité *Hansel et Gretel*, ce monument des contes et légendes sucrés !



MAISON DE PAIN D'ÉPICES

Pour 2 maisons

Incontournable de Noël

Préparation : 40 mn > Cuisson : 7-8 mn

> Congélation : 30 mn

- 200 g de farine de seigle
- 300 g de farine type 45
- 500 g de miel de sapin
- 1 c. à soupe de cannelle en poudre
- 1 c. à soupe de mélange d'épices à pain d'épices
- 1 œuf entier
- ½ c. à café de bicarbonate d'ammonium alimentaire
- ½ c. café de bicarbonate de potasse alimentaire
- 2 c. à soupe d'eau tiède
- 40 g de sirop d'orange
- 40 g d'oranges confites
- 2-3 feuilles cartonnées (type Canson) pour les gabarits

Faites chauffer le miel dans une casserole.

1-3. Dans la cuve d'un robot, mélangez les 2 farines à vitesse lente. Versez le sirop, le miel bien chaud et les épices en continuant de mélanger 2-3 mn. • Hachez très finement les oranges confites, ajoutez-les aux farines et mélangez à nouveau.

4. Sur une planche, préparez une « pâte » en mélangeant l'œuf et le bicarbonate d'ammonium, puis le bicarbonate de potasse. • Ajoutez cette « pâte » dans la cuve du robot. Versez l'eau et mélangez de nouveau 2-3 mn sur vitesse moyenne. Étalez la pâte sur le plan de travail fariné sur 40 cm de longueur et 30 cm de largeur et sur une épaisseur de 7-8 mm. Faites-la durcir 30 mn au congélateur recouverte de papier film alimentaire.





L'idéal est de cuire tous les éléments de la maison en pain d'épices la veille afin qu'ils aient eu le temps de bien durcir au moment de la construction



5.



6.



7.



8.

5. Pendant ce temps, découpez dans les feuilles cartonnées les gabarits pour les différentes parties de la maison : 2 rectangles de 10 x 15 cm pour le toit, 2 rectangles de 17 x 11 cm pour les façades (redécoupés en pointe à 4 cm du bord pour faire la pente du toit), 2 rectangles de 8 x 5 cm pour les côtés. • Préchauffez le four sur th. 7-8/200°. • Sortez la pâte du congélateur. Posez les gabarits sur la pâte les uns à côté des autres et découpez les empreintes. • Enfournez 7-8 mn. Déposez les biscuits sur une grille, ils vont durcir en refroidissant.

Pour la glace royale

- 200 g de sucre glace
 - 2 blancs d'œufs
 - ½ c. à café de jus de citron
- Pour le décor
- 800 g de sucre glace
 - paillettes et/ou billes argent

6. Tamisez le sucre glace au-dessus d'un saladier, incorporez les blancs d'œufs et le jus de citron. Mélangez au fouet électrique 3-4 mn jusqu'à l'obtention d'une pâte légèrement montée. • Versez le glaçage dans une poche à douille munie d'une douille lisse de diamètre 2 mm.

7-8. Tartinez de glaçage les bords courts d'un des côtés (5 cm) et ceux d'une façade, assemblez et posez sur le plan de travail. Maintenez serré, attendez que le glaçage sèche, puis recommencez avec l'autre côté de la maison pour que sa base tienne sur le plan de travail. • Tartinez ensuite les bords longs des côtés et des façades (ceux qui vont être au contact du toit), puis les bords du toit qui seront à leur contact. Assemblez. Maintenez 30 s jusqu'à ce que cela tienne. Terminez en « collant » 2 petits rectangles sur l'une des façades pour former la porte et la fenêtre.

Chez Marie, nos pâtes à tartes ont 100% d'ingrédients naturels pour vous plaire à 100%

100%
d'ingrédients
naturels

Pur beurre

Préparée
en France
depuis toujours



Pâte préparée à partir d'ingrédients d'origine naturelle. Marie SAS - RCS Clichy 327 280 368.



Au rayon frais



www.marie.fr

Marie
Cuisiner c'est Aimer

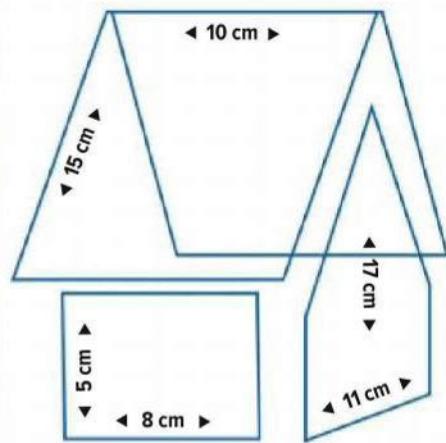


9-11. Adaptez une douille crantée de diamètre 4 mm sur une poche à douille et commencez la décoration du toit selon votre envie. Décorez de paillettes et/ou de billes argent alimentaires. Saupoudrez la maison et le plat de présentation de sucre glace.

À TABLE ◊

Ne remplacez pas les bicarbonates d'ammonium et de potasse par du bicarbonate de soude car votre biscuit de pain d'épices serait dur, alors qu'il est très tendre si l'on utilise les bicarbonates indiqués. Vous pouvez vous les procurer en pharmacie ou les commander directement à Christophe Felder (voir page adresses) qui se propose de vous les expédier de son Alsace chérie.

Téléchargez les plans de la maison sur elleatable.fr



PROCHAINE LEÇON FILMÉE
AVEC CHRISTOPHE :

➤ *La polonaise* ➤

Les farines et le miel peuvent être mélangés 2-3 semaines à l'avance, ce temps de repos permettra d'obtenir une couleur de maison bien brune



9.



10.

11.

LE DESSERT

PAR CHRISTOPHE FELDER
ET CAMILLE LESECO



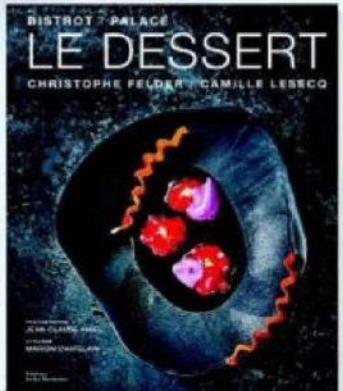
*PAGE 93

*Tartelette framboises
comme au bistrot*

* 32 SAVEURS DÉCLINÉES
EN VERSIONS PALACE ET BISTROT
35 € - 240 P.

**Éditions
de La Martinière**

www.editionsdelamartiniere.fr



CÔTÉ CAVE

PHOTOS JÉRÔME BILIC RÉALISATION MICHEL MOULHERAT



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

Ce délice indémodable, dont l'effervescence est immanquablement associée au plaisir, fait pétiller l'âme quand arrivent les fêtes de fin d'année. Petit voyage au cœur des nouvelles tendances...

Le réchauffement climatique observé depuis quelques années conduit les maisons de Champagne à une remise en cause nécessaire et remarquable imposée par une maturité des grains plus sensible et une volonté forte de faire vivre cette tradition encore longtemps. Aujourd'hui, la tendance fait naître des champagnes plus secs, plus proches de la nature du terroir et des cépages dont ils sont issus, et mis en bouteille avec des procédés plus purs. Avec ces nouvelles données est apparue la notion de faible dosage, voire de non-dosage, avec une priorité accordée au seul raisin. Mais que signifie le mot « dosage » ? Lorsque le jus du raisin a fermenté, il est tiré, puis on lui ajoute du sucre et des levures pour enclencher une deuxième fermentation en bouteille, c'est la prise de mousse selon la méthode dite champenoise. Le vin vit alors sur ses lies pendant quelques années dans les caves, années pendant lesquelles il affine ses arômes, voit son acidité s'adoucir et son gras s'épanouir. Vient ensuite le remuage, une inclinaison des bouteilles sur des pupitres pour amener les lies au goulot. On pratique ensuite un dégorgement des lies, manuellement sur pupitre ou mécaniquement, ce qui crée une perte de volume, comblée par des vins de réserve plus ou moins sucrés, c'est l'étape du dosage. On procède alors au bouchage définitif du vin. La volonté actuelle de tenir compte davantage du terroir, de mettre en valeur le millésime et la qualité propre du vin, a amené les Champenois à assurer le dosage seulement avec des vins de réserve.

Notre sélection

1. PANNIER EXTRA-BRUT

La maison Pannier nous propose un champagne faiblement dosé réalisé avec l'assemblage des trois cépages champenois : le chardonnay, le pinot noir et le pinot meunier. Le vin est aérien et sans fard, avec des jolies notes fruitées de reine-claudie, de poire et de pêche. Au palais, on perçoit aisément la nature du terroir sur lequel ont pris racine les vignes avec une expression de la matière seule exceptionnelle.

Environ 28 €

→ Plat : un filet mignon de porc au cidre et crème épaisse

2. DEVAUX ULTRA D EXTRA-BRUT

Issu des cépages chardonnay et pinot noir cultivés dans la Côte des Bar et à Montgueux, dans l'Aube, ce vin affirme sa personnalité par une minéralité très marquée due à son terroir. Après un long séjour en cave de cinq ans, le vin développe des arômes de fleurs blanches, un palais en dentelle, et un très bon retour plein de salinité ! **Environ 43 €**

→ Plat : une pouarde, trompettes-de-la-mort et foie gras

3. GOSSET CUVÉE CELEBRIS 2004 EXTRA BRUT

Chardonnay et pinot noir dans cette cuvée élaborée uniquement avec de grands millésimes ! Seul le temps peut donner au vin une telle complexité ! La bulle naît lentement dans l'obscurité et la fraîcheur des caves qui ralentissent à l'extrême le vieillissement du vin. Couleur jaune doré aux reflets verts. Arômes très frais : aubépine, jasmin, pain grillé, beurre de baratte, douceur de l'abricot, pomme cuite et ananas caramélisé. Belle bulle qui rehausser la richesse du vin. **Environ 130 €**

→ Plat : une volaille de Bresse au Riesling

4. CHAMPAGNE DES VIGNERONS DOMAINE NOËL BAZIN BLANC DE BLANCS BRUT NATURE CUVÉE « LA RÉVÉLATION »

Issu de vignes cultivées sur la Montagne de Reims, ce champagne doit sa particularité à sa composition à partir d'un seul cépage, le chardonnay, provenant d'un millésime unique, 2013. Vivacité et minéralité sont les points forts de ce vin à la belle robe jaune

pâle et parcouru d'un beau cordon de bulles, presque crémeux. Son nez d'écorce de citron aux effluves légèrement iodés apporte une fraîcheur et un tranchant en bouche. **Environ 19 €**

→ Plat : un consommé de bœuf aux morilles

5. ROEDERER BRUT NATURE 2009

Deux tiers de pinot noir pour ce champagne millésimé destiné aux amateurs en quête d'absolu, le reste en chardonnay. L'année 2009 a été marquée par une chaleur bienvenue qui a favorisé la naissance d'un vin opulent, dépouillé de tout artifice, avec une minéralité issue du plus profond de la craie ! Parfait sur les produits de la mer. Philippe Starck l'a habillé très sobrement. **Environ 75 €**

→ Plat : un saumon fumé tiédi, chou-fleur sauce champagne

6. DRAPPIER ROSÉ NON DOSÉ

Cultivé en bio depuis 2014, les vignes se déploient sur les calcaires de la Côte des Bar. Cette cuvée offre une très belle vinosité liée au cépage pinot noir qui la compose à 100 %. Vin de saignée, il présente une finesse aromatique magnifique et une couleur rose pâle très agréable. Dominée par des arômes de pétales de rose, de fraise et de framboise, la cuvée propose des bulles énergiques et rafraîchissantes tirant sur les agrumes. **Environ 40 €**

→ Plat : une dinde farcie à l'orange, foie gras et boudins blancs truffés

7. ÁYALA BRUT NATURE

Maison de qualité, déjà célèbre sous le second Empire pour son intérêt pour les champagnes peu sucrés. Assemblage de chardonnay, pinot noir et pinot meunier, ce champagne au dosage zéro a subi un vieillissement de quatre ans sur lattes à l'issue duquel il a acquis une belle couleur jaune pâle, un nez de pamplemousse et de pêche blanche. Sa bouche empreinte de la minéralité apportée par la craie offre une belle sensation de salinité. **Environ 30 €**

→ Plat : des saint-jacques en carpaccio à l'huile d'aneth

8. POMMERY CUVÉE LOUISE BRUT NATURE 2004

Elaborée avec des raisins du seul millésime 2004, cette cuvée de grande classe réunit les grains de chardonnay et de pinot de cette année unique où la qualité des fruits des grands crus d'Avize ou de Ay se suffisait à elle-même. Le terroir spécifique, l'excellence du raisin et la patte du chef de cave, volontairement réduite à l'essentiel, ont orienté la mise en bouteille en brut nature. Affinage en cave poussé au plus loin, c'est un véritable cristal de roche aux parfums de fleurs blanches, doté d'une belle plénitude.

Environ 110 €

→ Plat : un chapon rôti aux fruits secs et cognac

9. PAILLARD ROSÉ PREMIÈRE CUVÉE EXTRA BRUT

Dominé par le pinot noir à 80 %, ce champagne bénéficie de la nervosité tout autant que de la finesse apportée par le chardonnay qui le complète. Une partie du vin est issu d'une première presse pour préserver la pureté et la fraîcheur du raisin, tandis qu'une autre est vinifiée en rouge pour amener une couleur saumonée et argentée, et une belle structure. Après un long élevage sur lies, il acquiert sa complexité, des bulles fines et persistantes, un nez de fraises des bois et une bouche acidulée de groseille. **Environ 48 €**

→ Plat : des saint-jacques, endives et pain d'épices

10. BILLECART-SALMON EXTRA-BRUT RÉSERVE

Résultat de l'assemblage harmonieux des trois cépages champenois, ce vin complexe se distingue par une grande élégance, une couleur d'or blanc et une bulle virevoltante et dynamique. Le chardonnay confère au vin un nez de brioche fraîche et de zeste de citron, et le pinot noir dote son tranchant final d'un côté soyeux et d'une tendresse délicate. Enfin, le pinot meunier apporte le croquant de la poire et une ossature tannique. **Environ 41 €**

→ Plat : un foie gras clouté sur des biscuits biscottes

Clovis
CORNILLAC

Hugo
BECKER

Anne
CHARRIER

Nicolas
GOB

AIGUISEZ VOS COUTEAUX

© Christophe CHAPZAT - Catif / FR



CHEFS

SAISON 2

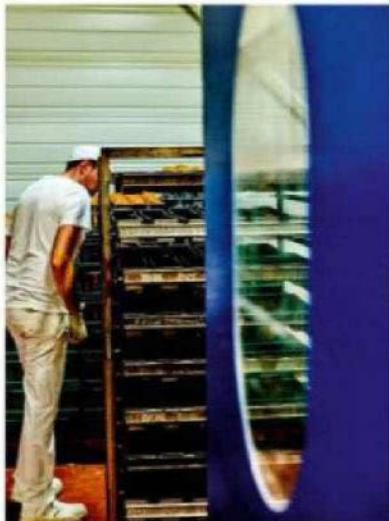
MERCREDI 23 NOVEMBRE À 20H55

2

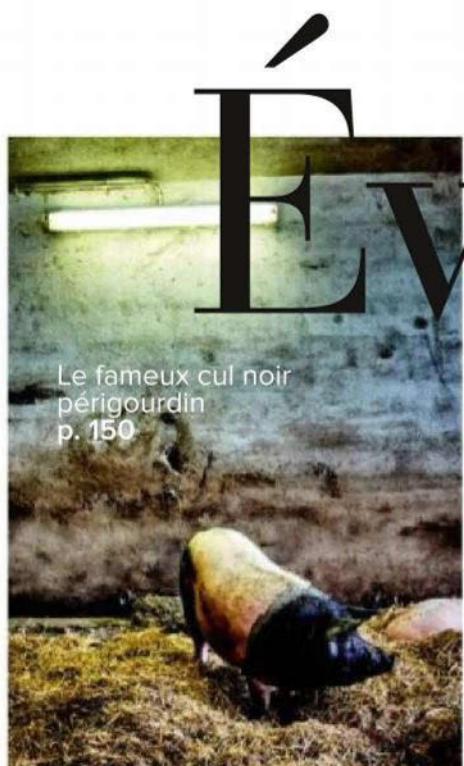
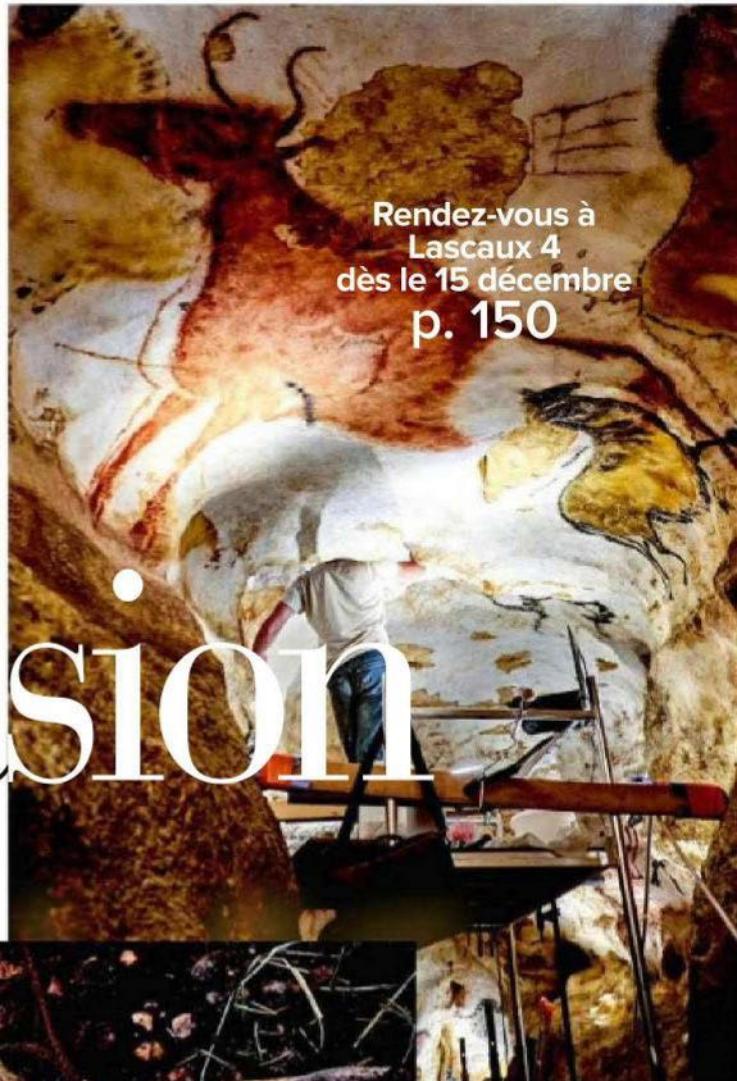
francetvpluzz

En partenariat avec **Elle**

La dernière
biscoterie
artisanale de
France
p. 150



Rendez-vous à
Lascaux 4
dès le 15 décembre
p. 150



Le fameux cul noir
périgourdin
p. 150



La Dordogne,
l'autre
pays des
châtaignes
p. 150

140 LA BONNE AVENTURE

Rencontre avec Danièle Mazet-Delpeuch, la cuisinière de l'Elysée, à l'occasion de la sortie de son nouveau livre

150 PLACE DES FÊTES : NOTRE ESCAPADE EN PÉRIGORD

Le meilleur du terroir

*Brasserie
des Gendres*

Évasion RENCONTRE AVEC DANIELLE MAZET-DELPEUCH

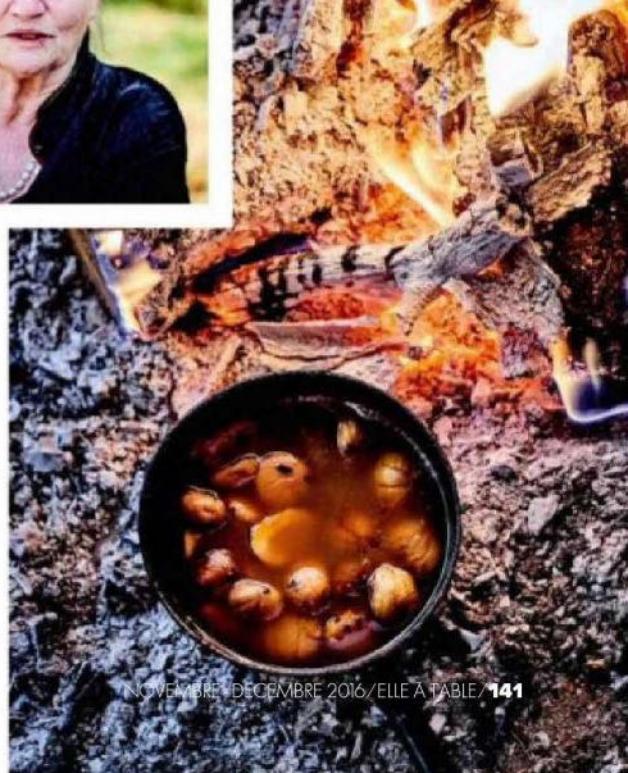
PHOTOS JEAN-CLAUDE AMIEL REALISATION SANDRINE GIACOBETTI TEXTE JULIEN BOURE



LA BONNE AVENTURE

Nous avons rencontré l'ancienne cuisinière personnelle de François Mitterrand au palais de l'Elysée, magicienne des fourneaux qui invoque les mannes truculentes de Curnonsky et La Mazille, tandis que ses marmites redonnent vie à un Périgord de chair et de sang. Avec le panier de victuailles glanées lors de notre escapade en Dordogne, elle a improvisé quelques merveilles à quatre mains avec le chef Nicolas Lamstaes.

On n'en finit pas d'arriver. Le chemin s'époumone un moment avant de buter sur sa destination, comme une rupture soudaine et imprévisible des acclamations après un énième tomber de rideau. Il avait fallu quitter le voisinage de la Vézère aux portes de la Corrèze, et entamer l'ascension d'un petit massif boisé du Périgord noir, dont l'écheveau routier finit par avoir raison de l'inaffabilité du GPS. Au bout du voyage se profile La Borderie, joli corps de ferme environné d'un caillot de silence contre lequel les tympans se révoltent par des sifflements têtus. Les lieux dégagent le charme diabolique des maisons de sorcière. Après tout, ne sommes-nous pas chez une authentique ensorcelée ? En guise de philtres d'amour et de potions magiques, celle-ci défourne justement des foies gras cloutés et de formidables poulets à la sauce rouilleuse, qui n'ont rien de maléfiques bouillons de onze heures. Les doigts de fée de la cuisinière Danièle Mazet-Delpeuch lui ont permis de faire plusieurs tours du monde, et d'être appelée en 1988 au service de la présidence de François Mitterrand, dont elle assuma pendant deux ans la préparation de l'ordinaire, les repas officiels demeurant sous la juridiction de la brigade attitrée du château. Laquelle digéra sa demi-disgrâce en s'adonnant à un marmitage de crocs-en-jambe et de mufleries



contre Danièle et sa petite cellule anticonformiste de l'Elysée. L'épisode inspira d'ailleurs un bon film sorti en 2012 : *Les Saveurs du palais*, de Christian Vincent. Catherine Frot y campait le cordon-bleu (renommé Hortense Laborie) avec assez de conviction pour prétendre l'année suivante au César de la meilleure actrice.

Gourmandise savante et perspicace

Son scénario puise librement dans plusieurs passages d'un ouvrage de Danièle Mazet-Delpeuch : *Carnets de cuisine du Périgord à l'Elysée* (Bayard). Ce livre de souvenirs entrebâille une vie qui n'a pas besoin d'être romancée pour être romanesque. Chaque anecdote fournit prétexte à la livraison circonstanciée d'une recette, comme un rappel que le talent culinaire est toujours demeuré le sésame de cette existence aventurière. Ceci tout autant que le caractère bien trempé de l'auteure, qui n'a jamais rien joué dans les règles, et s'est toujours défiée des plus forts. C'est probablement ce qui lui a permis de faire entendre sa voix : quand tout le monde s'égosille sur la même note dans l'espoir d'être remarqué, on a plus de chance de l'être en dissonant. Native de la proche banlieue parisienne, Danièle a 13 ans lorsqu'elle s'installe dans la fermette paternelle où elle vit encore. Apprendre à cuisiner fut longtemps le cadet de ses soucis, bien que sa mère et sa grand-mère excellaient en la matière. L'étincelle vint du docteur Louis Muzac, son premier employeur : « Autrefois à la campagne, les patients réglaient souvent leur consultation avec un garenne, des champignons ou des moules de rivière. Le médecin s'entourait d'une cuisinière affutée pour accommoder ces rétributions en nature, et sa table était souvent réputée. Mais le docteur Muzac était beaucoup plus qu'un gourmet passif. Il fut à l'initiative de nombreuses opérations de défense de l'économie locale, et un fanatique de la gastronomie périgourdine. J'ai retrouvé un peu de ce grand monsieur en François Mitterrand, dans les parages d'une gourmandise savante et perspicace qui me semble tristement révolue. » On écoute cela comme l'évocation d'un âge d'or rempli de demi-dieux truculents dont les noms seraient La Mazille, Sénateur Couteaux, Curnonsky, Mélanie Rouat, et dont les morceaux de bravoure s'appelleraient poulet Marengo ou lièvre en royale.

A contre-courant

Les bases culinaires acquises par Danièle à l'occasion de ce compagnonnage informel furent périgourdines. Un répertoire qui est à la gastronomie des Français ce que l'accent de Touraine est à leur langue : une sorte d'étonnement. Un point d'équilibre entre les embardées du Midi et l'articulation brusquée du Nord, entre la rusticité et la préciosité, entre robe de chambre et robe des champs. A partir de 1973, lorsqu'elle eut l'idée d'organiser les premiers week-ends à la ferme (faisant de La Borderie l'une des premières maisons d'hôtes au monde), Danièle bénéficia de la marque Périgord, et de l'affection presque atavique de ses contemporains pour le foie gras régional. Afin de contribuer à la

permanence d'une tradition de gavage alors menacée d'extinction, elle commença par faire l'acquisition de soixante oies, seul animal dont le foie gras peut être commercialisé sans qu'il soit besoin d'en préciser la nature (preuve de sa préséance sur celui du canard). Bientôt, l'élevage de La Borderie culminerait à 800 têtes. D'innombrables groupes de convives passeront une fin de semaine à cuisiner le palmipède, et à manipuler les deux lobes du foie sans les dénérer afin d'éviter un détricotage ravageur de ses tissus délicats. Puis s'en iraient avec la valeur de deux ou trois oies en conserve. Il faut se rappeler que le monde paysan était encore un univers parallèle que l'actualité peinait à rejoindre : on le quittait massivement pour vivre en ville. Rares étaient ceux qui allaient à contre-courant, même pour quelques jours.

Les pièces d'un puzzle

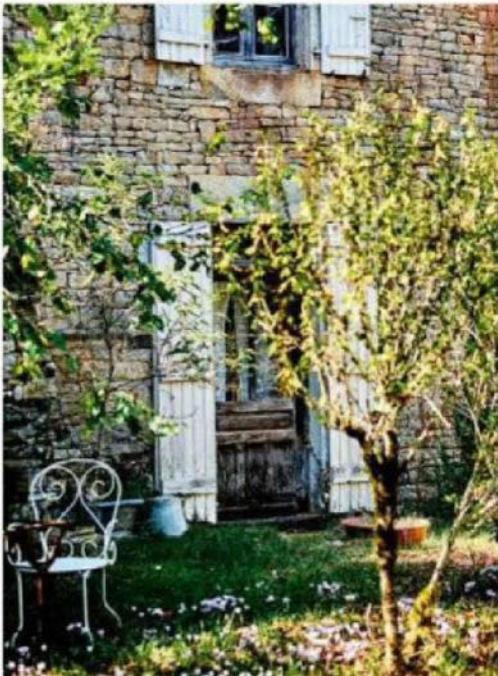
40 ans plus tard, Danièle cuisine à quatre mains avec un jeune chef patron de Périgueux, passé par la plupart des restaurants d'Alain Ducasse avant de revenir s'établir au pays. Nicolas Lamstaes semble chez lui dans ce décor longuement décanté, devant une cheminée en forme de cratère dont les colonnes de fumée séparent la cuisine du salon. Quelques châtaignes grésillent sur le coin du feu. La chaleur des charbons ardents fait danser les moissonneurs du fac-similé d'un Bruegel l'Ancien. Entre le brasier et la scène de genre, les deux complices emboîtent les pièces d'un puzzle réuni par nos soins : ces provisions sont le fruit de la tournée des producteurs qui nous a mobilisés les jours précédents (cf. notre escapade en Dordogne). Danièle admire une gelée de sauce Périgueux mise au point par Nicolas, et s'enthousiasme pour le gris chartreux de sa béchamel au beurre de caviar. En revanche, elle réfrène son penchant pour les finitions ampoulées, vestige du dressage (dans les deux sens du terme) de ses années de palace. L'ancienne cuisinière du chef de l'Etat se souvient amusée du sang de volaille qu'elle faisait acheminer de son Périgord dans des bocaux, à la consternation du service de sécurité de l'Elysée. Mais elle

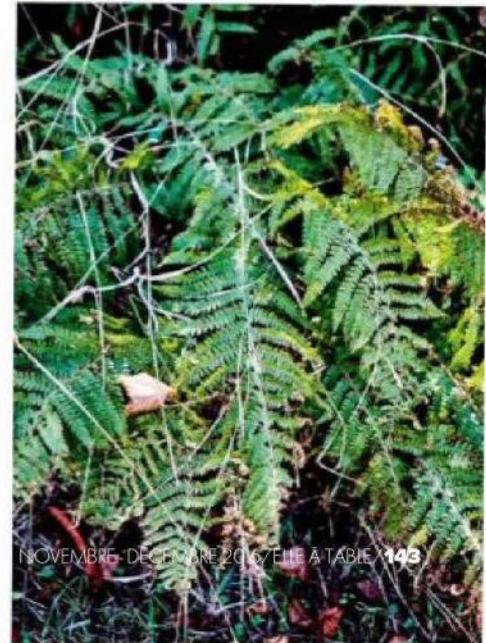
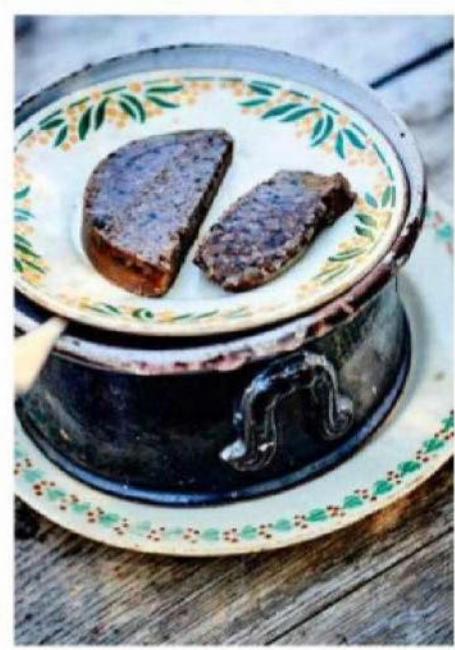
n'en observe pas moins un véritable cahier des charges esthétique, dont la rudesse et l'apparente simplicité protestent de leur noblesse terrienne. Sur le tournage des *Saveurs du palais*, elle se souvient d'un poulet rôti concocté par le styliste du plateau : paré comme une épousée de village, pudiquement étêté et papilloté jusqu'aux cuisses, Catherine Frot congédia l'importun sans ménagement. Danièle ajoute : « Le président de la République se serait sans doute enquis de ma santé si je lui avais fait porter un tel ouvrage. »

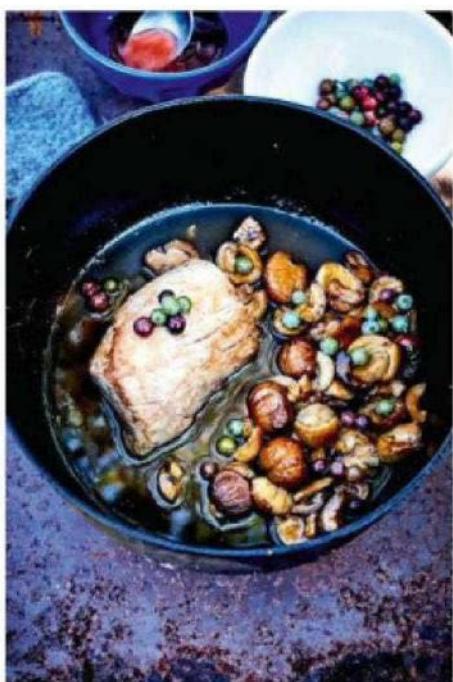
Spleen

Il y a surtout chez elle le respect d'un classicisme rigoureux, nourri par l'angoisse des sagesses à jamais englouties faute de relève. Celui qui déguste son ragoût de truffes lié à la sauce pauvre homme ressent le même trouble qu'à l'évocation des mystères de l'embaumement pharaonique ou des mœurs étranges des salons de la Belle Epoque dans *A la recherche du temps perdu*. Elle cultive le spleen, le blues d'un autre siècle, quand elle prépare à la cuillère

Voir suite texte page 146







FILET MIGNON DE CUL NOIR, GRAISSE DE CANARD (4 pers.)

Tout simple

Préparation : 25 mn > Cuisson : 3 h 30 mn

Pour le jus de cochon

► parures de rôti de cochon

► graisse de canard

► 1 oignon ► 3 carottes ► 1 poireau

► 50 cl de vin rouge

► 1 gousse d'ail écrasée

► 10 grains de poivre

Pour la viande

► 2 filets mignons

► 100 g de châtaignes blanchies en conserve

► 2 c. à soupe de verjus (ou de jus de citron)

► graisse de canard

► poivre du moulin

Faites colorer les parures dans un peu de graisse de canard. • Epluchez les légumes et l'oignon, émincez-les, puis faites-les revenir dans la graisse de canard. Dégraissez. Ajoutez le vin rouge, l'ail et les grains de poivre. Ajoutez de l'eau froide à hauteur et laissez frémir 3 h en rajoutant de l'eau si nécessaire. • Versez 2 louches de jus de cochon dans une casserole sur feu doux, ajoutez les châtaignes et laissez-les confire 30 mn. • Pendant ce temps, dans une cocotte en fonte, faites carameliser les filets mignons sur toutes les faces dans 1 c. à soupe de graisse de canard, poivrez et laissez cuire à couvert 30 mn, puis arrosez les filets mignons de verjus et servez entouré des châtaignes dans leur jus.

À TABLE C'est quoi ?

Le verjus est un jus de raisin vert aigrelet extrait d'un gros raisin entier avant maturité.



CUL NOIR EN COCOTTE ET RAGOÛT DE TRUFFES, SAUCE PAUVRE HOMME (4 pers.)

Original

Préparation : 30 mn > Cuisson : 1 h

Pour le ragoût de truffe

- 2 petites truffes fraîches du Périgord
- 8 gousses d'ail ► 1 gros bouquet de persil
- 1 ou 2 verres de vin blanc Muscadelle petits grains
- 2 ou 3 c. à soupe de jus de cochon
- graisse d'oie Pour la viande
- 1 côte de porc cul noir (avec os) dans le filet d'une épaisseur d'au moins 10 cm
- 2 ou 3 échalotes grises ► 1 bouquet de persil
- 1 verre de vin rouge ► graisse d'oie

Découpez les gousses d'ail en lamelles épaisses et faites-les blanchir dans de l'eau bouillante.

• Brossez les truffes et découpez-les en morceaux gros comme une petite noix. • Dans un peu de graisse d'oie, faites chauffer doucement l'ail et le bouquet de persil, puis ajoutez les truffes. Quand les truffes sont bien chaudes, ajoutez le vin blanc, laissez réduire de moitié (environ 5 mn), puis versez le jus de cochon. Laissez cuire à couvert, sur petit feu, 10 mn de plus. • Préparez la viande : dans un peu de graisse d'oie, faites revenir la côte sur toutes ses faces, y compris du côté du gras qui est très épais dans le cul noir, jusqu'à obtenir une belle coloration. Assaisonnez en sel et en poivre, ajoutez les échalotes grises pelées, déposez le bouquet de persil entier sur la viande et laissez cuire 20 mn à couvert sur feu doux. • Retournez la côte dans son jus (le persil à ce moment-là est en dessous), ajoutez le verre de vin rouge et continuez la cuisson encore 10 mn. • Au moment de servir, découpez la viande comme une côte de bœuf, sur le lit de persil, entourée de sa sauce, et servez-la accompagnée du ragoût de truffes.

À TABLE Le bon truc

N'hésitez pas à acheter des truffes biscornues ou même cassées, à condition qu'elles soient de très bonne qualité.



CANNELLONIS DE POTIMARRON (4 pers.)

Etonnant

Préparation : 40 mn > Cuisson : 1 h 05 mn

> Repos : 10 mn

Pour la farce

- 1 potimarron
- 1 oignon jaune
- 1 pot de ricotta
- poivre du moulin
- huile d'olive
- Pour les cannellonis
- 8 feuilles de pâte pour cannellonis
- 1 béchamel maison légère et presque liquide ► beurre
- 1 morceau de parmesan
- 1 petite boîte de caviar

Coupez le potimarron, sans l'éplucher, en morceaux de la grosseur d'une noisette. Epluez et émincez l'oignon finement. • Dans un peu d'huile d'olive, faites fondre l'oignon sans le colorer, ajoutez le potimarron, salez, poivrez et faites cuire 45 mn à couvert sur feu doux. • Hors du feu, ajoutez la ricotta dans la proportion de $\frac{1}{3}$ de ricotta pour $\frac{2}{3}$ de potimarron. Réservez. • Préchauffez le four sur th. 6/180°. Déposez 2 c. à soupe de farce de potimarron sur les cannellonis, puis roulez-les. • Dans un plat rectangulaire à gratin largement beurré, versez une couche de béchamel, déposez les cannellonis et arrosez-les de béchamel. • Râpez le parmesan et saupoudrez-en les cannellonis. Enfournez 20 mn. • Sortez le plat et laissez reposer 10 mn. Servez avec un peu de caviar glacé sur chaque cannelloni.

DES STEAKS HACHÉS ISSUS DES RÉGIONS FRANÇAISES

Depuis les années 50, les Français ont grandi d'environ 10 cm. Leur santé s'est améliorée, leur longévité aussi. Grâce à qui ? Au bœuf ! Jadis exceptionnel, il est devenu aliment quotidien et le steak haché chouchou des repas en famille. On peut s'interroger sur son origine. De quels morceaux est-il composé ? D'où vient-il ? Pourquoi un tel succès ?

LE STEAK HACHÉ, PHÉNOMÈNE DE SOCIÉTÉ

Sous ses abords discrets, le steak haché est une invention de génie. Petit rappel historique : autrefois, la femme au foyer avait tout le temps de laisser mijoter des morceaux de macreuse ou de paleron pour réussir de délicieux pot-au-feu. Puis elle est devenue femme active et n'a plus eu le loisir de consacrer quatre heures à mijoter un repas. Alors que faire de ces savoureuses pièces de bœuf ? Les hacher, voyons ! Ainsi travaillée, la viande peut être poêlée en quelques minutes et offrir ses bienfaits sans contrainte. Cette révolution socio-culturelle, qui a simplifié la vie des familles, Bigard y a contribué. Depuis un demi-siècle, les 3 générations de la famille Bigard ont su écouter les besoins de la société pour lui proposer des produits toujours mieux adaptés.

UNE VIANDE RÉGIONALE

Le consommateur d'aujourd'hui demande de plus en plus à connaître le pedigree de sa viande, ainsi que son parcours du pré jusqu'à l'assiette. Avec les « Hachés de nos Régions », Bigard a mis en place une traçabilité claire et unique : le bœuf est de la région ! Pour élaborer ses viandes hachées, Bigard a implanté 4 ate-



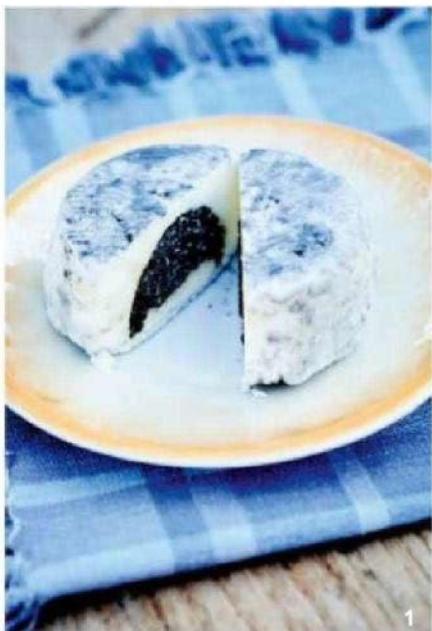
liers aux 4 coins de France, près des grandes régions d'élevage. Chaque atelier s'approvisionne uniquement auprès de ses éleveurs partenaires de proximité. L'atelier de Quimperlé s'approvisionne en Bretagne, celui d'Agen en Midi-Pyrénées, l'atelier de Rognonas se fournit en région Rhône-Alpes et l'atelier de Metz en Lorraine. Ce « tout régional » a beaucoup d'avantages : une traçabilité maximale, une mise en valeur du savoir-faire des agriculteurs locaux, un minimum de transport (pour diminuer le stress des animaux et l'impact environnemental) et la garantie de proposer des steaks hachés 100% muscle d'une grande fraîcheur.



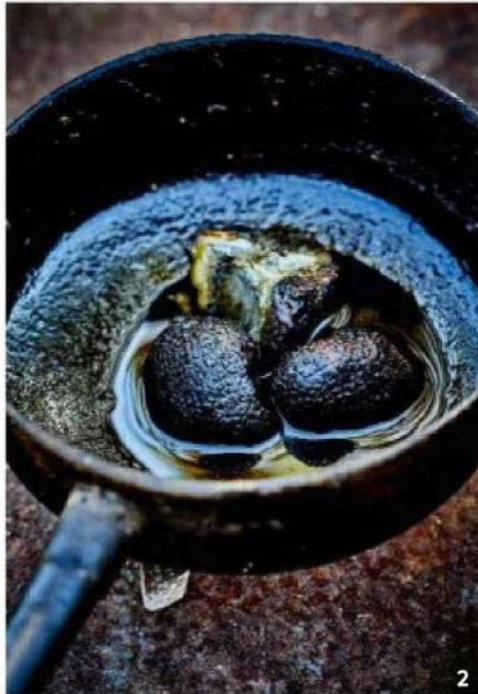
UNE SANTÉ DE FER

Les steaks hachés pur bœuf sont riches en protéines de haute qualité et sont aussi source de vitamines et de minéraux, en particulier le fer qui renforce le développement cérébral, la force physique et les défenses immunitaires. Notez que le fer des steaks hachés est absorbé par le corps 5 fois mieux que celui des légumes...





1



2



3

Les deux complices emboîtent les pièces d'un puzzle réuni par nos soins

des quenelles de foie gras, et qu'elle les sert un peu comme de la crème glacée au terme du repas, ainsi que cela se faisait dans les maisons bourgeoises, ou quand elle dresse sa faïence de Gien à fleurs bleues, après avoir distribué du vin d'orange frappé. Ce refuge intangible et pour ainsi dire spectral lui est aussi vital que l'atmosphère qui nous sépare du vide par un simple échelonnement de gaz. Vous devriez voir les soucoupes qu'écarquille Danièle quand le confiseur Valter Bovetti, appréciateur sérieux de la chose culinaire, soutient qu'un carré de chocolat noir est utile pour corriger la trop franche acidité d'un civet. Si elle assure comprendre l'appel du cacao qu'ont dû provoquer chez certaines cuisinières d'antan la texture et le parfum capiteux de la liaison, elle n'y voit pas moins une déviance injustifiable, et rétorque que le pouvoir veloutant du sang n'a pas besoin d'être complété. L'irruption du chocolat lui paraît aussi malvenue qu'un riff de violon électrique dans un concerto baroque. Danièle a la religion des sauces au vin. Elle les aime comme ces lourdes étoffes qui stylisent et réinventent le corps plus qu'elles ne le soulignent, telles qu'on en voit au Japon ou dans les peintures de la Renaissance flamande. Paradoxe, le passéisme imperturbable de sa cuisine n'est pas étranger à sa fascination pour un vaste monde qu'elle a beaucoup fréquenté (elle récite les ingrédients du mole noir de Puebla au Mexique, devise en connaissance sur les vins orange géorgiens, etc.). Rien ne lui plaît autant que de boucler ses valises pour s'envoler aussi loin que possible. Elle le raconte d'ailleurs dans une suite de ses aventures : **Ma cuisine, de l'Elysée à l'Antarctique, qui vient de paraître chez Bayard**. Il y est notamment question de son hivernage aux commandes des fourneaux de la base scientifique de Martin-de-Viviès, un ancien camp de baleiniers situé en lisière des quarantièmes rugissants, à mi-chemin de l'Afrique du Sud et de l'Australie.

1. Le fromage de chèvre avec son insert de caviar vient de la Ferme du Châtain. Danièle Mazet-Delpeuch en est folle !

2. Les truffes noires sortent du congélateur, dans des petits pots de verre remplis d'un manteau protecteur de graisse d'oie (laquelle servira à oindre la peau d'un magnifique poulet rôti).

3. Quant au mont-blanc, il s'agit d'une meringue surmontée par un appareil au chocolat de Valter Bovetti, et des vermicelles à la pâte de châtaigne de Denis Bourgin.

MONT-BLANC CHOCOLAT ET CHÂTAIGNE (4 pers.)

Saveurs douces

Préparation : 20 mn > Cuisson : 25 mn

- 75 g de beurre
- 200 g de chocolat noir à 65 % de cacao
- 150 g de sucre ► 5 œufs
- beurre et farine pour le moule
- 1 socle de meringue de ø 22 cm
- 400 g de crème de marron
- 3 c. à soupe de Maïzena
- 25 cl de crème fraîche
- quelques zestes et une tranche d'orange confite

Faites fondre le beurre et le chocolat au bain-marie. • Séparez les jaunes des blancs d'œufs. • Laissez refroidir le chocolat, ajoutez le sucre, puis les jaunes d'œufs un à un et la Maïzena. • Montez les blancs en neige ferme avec une pincée de sel et ajoutez au mélange chocolat avec précaution, sans casser les blancs. • Versez dans un moule à manqué beurré et fariné de 22 cm de diamètre, et faites cuire 25 mn au four préchauffé sur th. 5-6/165°. • Démoulez tiède sur une grille. Sur le socle de meringue, déposez le gâteau au chocolat, couvrez de vermicelles de crème de marron (faits avec une poche à douille), déposez les zestes et une tranche d'orange confite, et servez avec une jatte de crème fraîche battue non sucrée.

O'plancha

bien plus
qu'une plancha !



Ses propriétés thermiques incomparables garantissent des fonctionnalités multiples et une qualité de cuisson unique sur tous feux.

| Plancha | Four | Fumoir | Barbecue | Teppanyaki | Service



Recette de la brioche sur elleatable.fr



FOIE GRAS CLOUTÉ SUR DES BISCUITS BISCUOTTES (4 pers)

Très chic

Prép. : 30 mn > Au frais : 36 h

> Cuisson : 15 mn par livre

- 1 beau foie gras de qualité extra
- quelques rondelles de truffes de 1 ou 2 mm d'épaisseur (environ 50 à 60 g)
- 15 g de sel fin
- 4 g de poivre

Pour les biscuits biscottées

► 2 biscuits

► 40 g de sucre glace

► 50 g d'amandes en poudre

► 50 g de farine

► 20 g de beurre

Si vous ne savez pas déveiner votre foie, demandez à un professionnel d'enlever sur 1 ou 2 cm le bouquet de filaments qui se trouve parfois à l'extrémité épaisse ou talon du foie. • Pratiquez des incisions en quinconce dans la longueur, salez et poivrez, et répartissez les rondelles de truffes sur le foie. • Placez le foie gras ainsi clouté dans une terrine juste à sa taille. Lutez la terrine à l'aide d'un cordon de pâte (composé de farine et d'eau) et laissez reposer au frais au moins 12 h. • Faites cuire le foie gras dans un bain-marie bouillant, 15 mn par livre, dans le four à thermostat maximum. Vérifiez la

cuisson à l'aide d'une aiguille à brider ou d'un couteau fin. Si vous sentez une légère résistance à mi-parcours, remettez au four pour 3 ou 4 mn supplémentaires. • Sortez le foie quand il est cuit et laissez-le refroidir avant de le mettre au réfrigérateur pour au moins 24 h. • Pour les biscuits : dans un bol, mélangez le sucre glace, la poudre d'amande et la farine. Incorporez les biscuits écrasés. • Faites fondre le beurre jusqu'à ce qu'il soit couleur noisette, versez-le sur le mélange. Versez-le dans 4 moules individuels ronds, beurrés et farinés, de 10 cm de diamètre, et enfournez 10 mn à th. 6/180°. • Au moment de servir, déposez une tranche de foie gras sur chaque biscotte.

À TABLE ► Le saviez-vous ?

Pour effacer les traces de sang (s'il y a lieu), laissez le foie gras tremper quelques heures dans du lait, rincez sous l'eau froide et séchez-le avant de commencer la préparation.

ESTURGEON AUX VIENNOISES AMANDE ET BEURRE DE CAVIAR, MACARONIS AU CAVIAR

(4 pers.)

Bluffant

Prép. : 40 mn > Cuisson : 45 mn
> Au frais : 3 h

Pour les macaronis

- 500 g de macaronis longs
 - ½ l de crème liquide à 35 %
 - 1 gousse d'ail
 - 1 pointe de piment d'Espelette
 - 100 g de beurre de caviar de Neuvic
 - quelques grains de caviar
- Pour les viennoises
- 1 c. à café rase de poudre d'amande
 - 50 g de beurre de caviar de Neuvic en pommade
 - 4 filets d'esturgeon de 160 g chacun
 - huile d'olive

Dans une cocotte ovale, faites chauffer la crème avec la gousse d'ail pelée et hachée finement, le piment d'Espelette. Quand la crème est chaude, versez les macaronis et maintenez 7 à 8 mn environ, à feu doux pour que la crème ne bouille pas. Utilisez une spatule en bois afin que les macaronis ne collent pas les uns aux autres. Les pâtes ne doivent pas dépasser une cuisson al dente. • Egouttez-les (réservez la crème) et versez-les dans

un plat à four rectangulaire, en les serrant les uns contre les autres dans le sens de la longueur. Laissez refroidir au moins 2 h au frais afin de les coller entre eux. • Faites réduire la crème de cuisson jusqu'à obtenir une consistance onctueuse. Laissez tiédir et incorporez le beurre de caviar. Étalez en couche mince sur le dessus des pâtes. Laissez reposer au moins 1 h au frais. • Juste avant de servir, passez les macaronis 15 mn au four préchauffé sur th. 6/180°. • Pour les viennoises : dans un bol, mélangez le beurre de caviar et la poudre d'amande. • Sur une plaque, étalez au rouleau le mélange obtenu, entre deux feuilles de papier cuisson, sur une épaisseur d'environ 3 à 4 mm. • Découpez dans cette pâte étalée des rectangles de la grandeur de la paume d'une main, puis réservez-les au frais sur leur papier de préparation. • Préchauffez le four sur th. 6-7/200°. Badigeonnez les filets d'esturgeon sur les deux faces avec de l'huile d'olive et enfournez-les 7 mn., puis sortez-les du four, déposez une viennoise sur chaque filet d'esturgeon et enfournez de nouveau 4 à 5 mn de façon à obtenir une croûte. • Sur chaque assiette, déposez une portion de macaronis longs, puis un filet d'esturgeon et parsemez de quelques grains de caviar autour.

ABONNEZ-VOUS À Elle à table



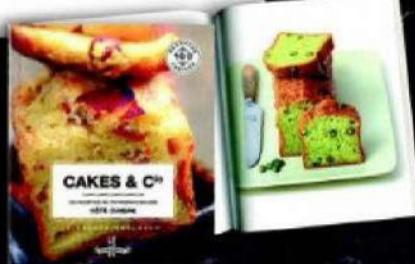
Plateau en porcelaine
31 x 16 cm

1 AN
6 NUMÉROS

Pour vous,
15,90
SEULEMENT
au lieu de 22,80*

ET RECEVEZ VOS 2 CADEAUX
LE PLAT
À CAKE + "CAKES & CIE"

LE LIVRE DE RECETTES
"CAKES & CIE"



Pour les apéros entre amis
qui se prolongent un peu !

BULLETIN D'ABONNEMENT

Bulletin à renvoyer sous enveloppe non affranchie à **ELLE à table - Libre réponse n° 90187 - 59789 Lille cedex 9**



Oui, je désire m'abonner 1 AN
et recevoir 6 numéros de Elle à table
au prix de 15,90€ seulement au lieu de 22,80*,
soit 30 % d'économie.

Je recevrai **EN CADEAU**
le plat à cake + livre "Cakes & Cie".

Je règle par :

Chèque bancaire ou postal à l'ordre de Elle à table

N°

Expire fin :

M M A A

Date et signature obligatoires

Mme Nom : _____

Mlle _____

Mr Prénom : _____

N°/Voie : _____

Cptt adresse : _____

Code postal : _____

Ville : _____

Je laisse mon e-mail et mon numéro de téléphone pour le suivi de mon abonnement.

E-mail : _____

MLED Je souhaite être informé(e) des offres commerciales de Elle à table.

MLP Je souhaite être informé(e) des offres commerciales des partenaires de Elle à table.

N° Tél. _____

HFM ET706



PLACE DES FÊTES

A l'approche du réveillon, nous avons pensé qu'il serait judicieux d'explorer le pays des marchés au gras, où l'on a une longue expérience du gavage par incitation.

Dire « foie gras d'oie » relève du pléonasme. L'usage veut qu'on ne précise l'animal que lorsqu'il s'agit de canard. Ici, un troupeau de la ferme Andrévias.



La Dordogne est la patrie des cui-sinières et des grands terroirs. Une tradition pas si lointaine voulait que chaque trousseau de mariage comprenne un exemplaire de *La Bonne Cuisine du Périgord*, de La Mazille. Il faut croire qu'une telle région aurait difficilement pu échapper au culte de l'art culinaire. L'isolement et la douceur de vivre y ont durablement enraciné une ruralité assumée, presque militante malgré elle. A cela s'ajoute la concentration des produits les plus nobles du patrimoine français. La truffe noire n'est-elle pas toujours « périgourdine », même quand elle provient du Vaucluse ou d'Indre-et-Loire ? L'oie grasse trouve ici son dernier sanctuaire, et l'esturgeon à caviar est revenu peupler le bassin versant de la Dordogne. Mais qu'elles soient paysannes ou bourgeoises, les recettes du pays traitent ces denrées rares avec une simplicité émouvante. Comme s'il s'agissait de proches qui, devenus des vedettes, n'en demeureraient pas moins de la famille.

Le cours de la Vézère vertèbre le paysage du Périgord noir, l'une des régions les plus majestueuses de France.

Liste de courses et conseils de préparation

Masterclass de cuisine périgourdine

Danièle Mazet-Delpeuch, ex-cuisinière de François Mitterrand (cf. notre portrait), reprend ses fameux cours de cuisine à la ferme qu'elle avait interrompus quelques années avant d'être embauchée au service de la présidence. Des confits de foie gras (bien salé comme de juste, pour lui infuser son potentiel de garde) au poulet sauce rouilleuse (base vinaigre et sang de volaille), elle transmet ses tours de main thaumaturges, dont l'effet lénifiant sur l'estomac vaut bien les miracles d'un coupeur de feu.

→ Chaque samedi à La Borderie jusqu'au fin janvier, 120 €/personne pour un programme incluant un passage au marché de Brive-la-Gaillarde (« le plus beau de France »), cours et repas. Du 15 février jusqu'à fin avril, Danièle Mazet-Delpeuch animera des ateliers sur la cuisine des parfums et des agrumes dans le Var. Minimum 2 personnes, maximum 7. Inscription sur daniele.delpeuch@wanadoo.fr

→ Dormir à proximité : au château de Gaubert, dans un superbe pigeonnier à la Merlin l'Enchanteur, lieu-dit de Gaubert, à Terrasson-Lavilledieu, comptez 120 € la nuit.

Truffe noire du Périgord

C'est l'autre nom officiel de « tuber melanosporum ». Sa présence n'est pourtant pas exclusive à la région, puisqu'on en cultive notamment dans la Drôme, le Vaucluse, voire en Espagne et en Italie. Il paraît que cette année, les plus belles proviendraient d'Indre-et-Loire. Pour autant, le Périgord fourmille durant sa pleine saison (entre début décembre et début février) de marchés réputés et bien contrôlés. Comme celui de Sainte-Alvère, qui a la particularité de vendre les truffes noires déjà brossées (aucun risque donc de payer le gramme de terre au prix de l'or noir). Voici une bonne technique de Danièle Mazet-Delpeuch pour les conserver sans trop altérer leur croquant. Empotez votre truffe dans un petit bocal, et recouvrez-la de graisse d'oie portée à frémissements. Cela se garde ainsi plusieurs mois, et vous pourrez toujours réemployer le corps gras parfumé par cette longue cohabitation pour enduire par exemple la surface d'un poulet à rôtir. Dernier conseil : ne

tranchez pas le champignon trop fin (environ 1,5 mm dans l'idéal), afin de rendre justice à sa mâche.

Conсерves de foie gras

La ferme Andrévias cultive une petite truffière, des noyers et quelques céréales destinées à l'alimentation de son troupeau d'oies grasses. Parmi les produits phares de ce spécialiste de la conserve, il y a le foie gras traditionnel (forcément de l'oie, moins musqué, plus fin, plus exigeant aussi que celui du canard), ainsi que le très précieux pâté périgourdin (viande de porc hachée au foie gras entier et aux lamelles de truffes). Conditionnés de la sorte, ces produits valent la peine d'être « attendus » comme des grands crus (au moins cinq ans, paraît-il), le temps que les tissus se satinent ou que les différents ingrédients fraternisent. Danièle Mazet-Delpeuch nourrissait même le projet de leur consacrer une sorte de chai.

→ Ferme Andrévias, lieu-dit Les Andrévias à Sorges, 05 53 05 02 42, fermeandrevias.com

Caviar de culture

Le caviar d'aujourd'hui a plus en commun avec le foie gras qu'avec son ancêtre péché dans la Caspienne : toutes les conditions sont réunies pour faire de sa consommation un réflexe en période de fêtes, car rien ne justifie plus sa réputation de rareté inabordable. Cela fait déjà plusieurs années que la pêche aux derniers esturgeons sauvages est rigoureusement interdite, et que leur domestication a fait assez de progrès pour couper définitivement l'herbe sous le pied des braconniers. L'excellent élevage de Neuvic dispose de plusieurs espèces à caviar, dont les roques ont des caractéristiques distinctes : celles de l'osciètre gueldenstaedti sont dorées, iodées et assez fermes, tandis que les œufs de baeri sibériens se révèlent plus clairs et plus onctueux, avec des notes de noisette et de beurre évoquant l'huître affinée en claire. Le caviar de béluga, plus cher et plus gros, est gris, se dissout sur la langue et libère un goût poissonneux. ...

Voir suite texte page suivante

1. La tuber melanosporum, plus connue comme la « truffe noire du Périgord ».

3. Danièle Mazet-Delpeuch en pleine démonstration.

4. Le chien de la ferme Andrévias est très bien dressé : il sait garder le troupeau d'oies grasses

et gauler les truffes, sans succomber à la tentation.

2, 5, 6. La domestication de l'esturgeon a révolutionné le business du caviar.

7. Des repas caviar sont organisés au château de Neuvic.

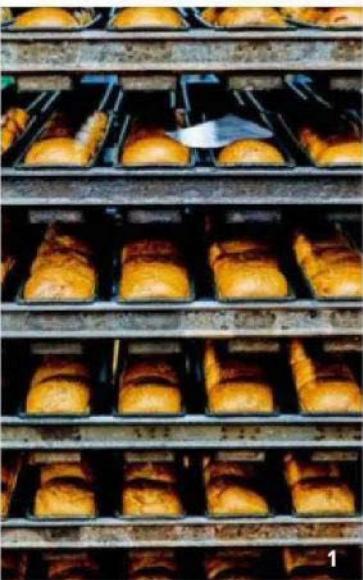


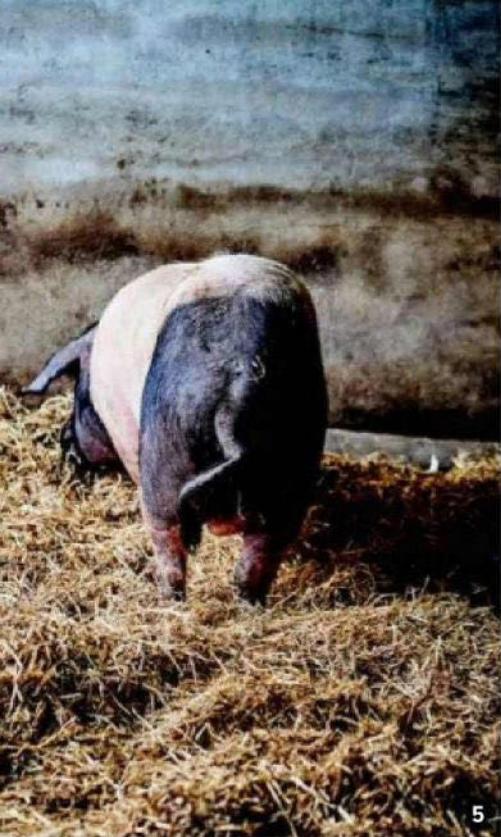


ÉVASION PÉRIGORD

1. La base des vraies biscuits artisanales.
2. Laure Fourgeaud élabore des fromages à vous

rendre chèvre !
3-4. Le moulin à huile de la Veyssiére est à cinq minutes du très beau château de Neuvic.

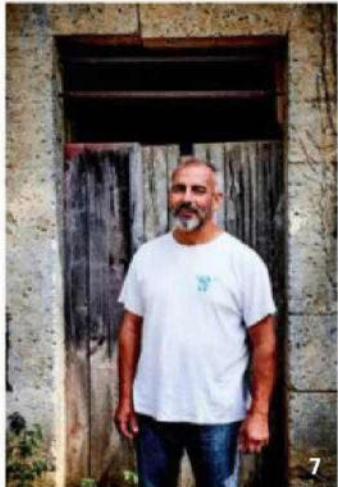




5



6



7



8



9

... La supériorité de l'élevage sur la pêche réside dans le fait que le premier permet de sacrifier le poisson au moment exact où il est grainé. En revanche, les plus grands caviars « sauvages » provenaient naguère d'individus dont le grand âge demeure inaccessible à des fermes aquacoles qui n'ont pas plus de 20 ans (notons qu'un béluga peut vivre bien au-delà d'un siècle, et dépasser la tonne). Mais Neuvic imagine déjà de mettre de côté quelques « réserves » spéciales. La société a également élaboré un beurre de caviar épatait, qui devrait décomplexer les plus intimidés.

→ **Domaine Huso Caviar de Neuvic, La Petite Veyssière à Neuvic, 05 53 80 89 57, caviar-de-neuvic.com.** Plusieurs ateliers d'initiation au caviar sont organisés sur place (à partir de 15 €), ainsi qu'une dégustation au très beau château de Neuvic (250 €).

Chèvres remarquables

Laure Fourgeaud élabore des fromages de chèvre qui se distinguent par leur douceur et leur équilibre, tout en assumant un caractère authentiquement caprin. La pâte est lisse, serrée, jamais crayeuse, grâce à des moulages au pochon qui préservent la structure délicate du caillé. Mais là où la bonne élève devient franchement surdouée, c'est quand elle s'aventure à créer ses propres recettes, comme ces fromages affinés au foin, ou fumés au bois de hêtre, ou encore infusés à différents thés. Sans parler des chèvres frais qu'elle évide avec une cuillère à melon pour y glisser un insert de caviar de Neuvic! Ne repartez pas sans sa confiture de lait façon « cajeta » mexicaine, un délice à la pureté introuvable au pays.

→ **Ferme du Châtaignier, Celles, 05 53 91 16 28, lafermeduchatain.fr.**

Biscottes artisanales

Ils étaient plus de trois cents au début des années 1970, mais ne sont désormais que cinq biscottiers en France, dont quatre industriels. La recette d'antan, celle des biscuits qui chantent et ne se concassent pas dès qu'on pose le couteau dessus, repose sur quelques ingrédients en apparence anodins, mais décisifs. Un pain de mie traditionnel aux céréales, dont la pâte a poussé dans des moules ouverts (au lieu d'être contenue par des calibres) afin de favoriser l'épanouissement d'une mie arachnéenne. C'est d'elle que procédera ce croustillant cédant sur un cœur moelleux, à la faveur d'un séchage très long, suivi d'une

seconde cuisson à petit feu.

→ **Biscoterie La Chanteracoise, Le Pont à Saint-Germain-du-Salembre, 05 53 80 51 17, la-chanteracoise.fr**

Huile de noix

Il faut voir fonctionner le vieux moulin de la Veyssière, son chaos de courroies et d'engrenages alimentés par un rouet à eau encore en état de marche! Cet émouvant anachronisme s'éternise jusqu'à notre époque grâce à la pression des cerneaux de noix, ressource abondante dont est tirée une délicieuse huile d'assaisonnement au goût de pain grillé. Il faudrait encore évoquer son huile de noisette délicatement pralinée, et sa boutique qui regorge de trouvailles dans le coin, comme les confitures au chaudron de la Table d'Eugénie ou les extraordinaires pétales de tomates séchées par Marc Peyrey.

→ **Moulin de la Veyssière, La Petite Veyssière à Neuvic, 06 32 96 17 89, moulindelaveyssiere.fr**

Châtaigne de Dordogne

Denis Bourgin, producteur de succulentes châtaignes en bio, élabore une superbe crème de marron au léger parfum de liqueur. Sa vocation serait née de la frustration que celle qu'il aimait déguster enfant était toujours trop sucrée. Il commercialise également de petites châtaignes épluchées qui se croquent comme des bonbons, excellentes à l'apéritif, après les avoir laissé macérer trois heures à l'intérieur de leur bocal, avec du pineau des Charentes. L'un confit tandis que l'autre s'infuse.

→ **Denis Bourgin, rue du Château à Varaignes, 05 53 56 24 65, ou 06 03 76 49 79.**

Porc de race

Les « culs noirs » ont été sauvés in extremis de l'extinction dans les années 1990. Autrefois considérée comme trop grasse et insuffisamment précoce, cette race oubliée a un profil qui dorénavant coïncide avec la désindustrialisation des ressources bouchères. ...

Voir suite texte page suivante

5. Un porc de race 100 % « Cul Noir »

6-7. Le cultivateur de châtaignier Denis Bourgin, paumé marron dans le Périgord limousin.

8-9. Les techniques pour extraire de l'huile de noix n'ont pas changé depuis l'Ancien Régime.

Sa chair est intensément persillée, pleine de goût, et bien plus consistante que les viandes de porcs ordinaires qui fondent sur le feu comme neige au soleil. Quant à son lard, croquant et particulièrement digeste, c'est un pur bonheur de le déguster seul, tiédi sur une frotte-à-l'ail!

→ **Elevage Puyzareau, vente de viande fraîche et de charcuteries de cul noir sur les marchés.**

Cet hiver, vous trouverez leur stand place de la Clautre à Périgueux (mercredi et samedi), à Piégut (mercredi), à Saint-Astier et Excideuil (jeudi), à Brantôme et Ribérac (vendredi) et à Thiviers (samedi).

Chocolats apéritifs

Valter Bovetti est un véritable ingénieur chocolatier, qui met au point ses propres machines et modélise soigneusement chacune de ses tablettes avant de les faire produire à grande échelle. Il a inventé des bonbons apéritifs épices ou pimentés qui sont de très belles trouvailles, comme cette graine de coriandre enrobée de chocolat blanc, ou cette pépite d'un chocolat noir acajou au piment d'Espelette. Cela rappelle une coutume à la cour des derniers Valois, où les grains de poivre étaient si rares qu'on les croquait entiers, comme des friandises d'une coquetterie virile.

→ **Chocolaterie Bovetti, Z.A.E.S du Moulin Rouge à Terrasson-Lavilledieu, 05 53 51 57 36, bovetti.com**

Grands vins de Bergerac

Luc de Conti est à l'avant-garde d'une nouvelle génération de vignerons aux pratiques résolument « low-tech ». Non content de s'être débarrassé des levures de laboratoire, des sulfites et des barriques de chêne neuf, il explore désormais un support d'élevage si ancien qu'il n'existe plus que là où les premières vinifications ont probablement vu le jour, dans le Caucase. Son chai à amphores permet une plus grande concentration des vins qu'avec du bois, sans le marquage aromatique (et les déviations oxydatives) de ce dernier. Parmi ses cuvées miraculeuses, retenons en blanc « Conti-ne Périgourdine », issue d'un cépage autochtone menacé (la muscadelle à petits grains) : son jus vif provoque un petit pincement aux tempes, porté par une délicate amertume qui n'est ni la trame vulgaire extraite du chêne brûlé, ni un marqueur d'origine végétale (généralement très explicite, et qu'il s'agit de façonner comme un gemme brut),

mais un caractère plus tenu, lié aux calcaires d'un grand terroir à vins blancs, et qu'il faut entourer de soins infinis. En rouge, il y a notamment « la Vigne d'Albert », un vin de soif, fluide et salin, « au goût d'antan » comme le dit Danièle Mazet-Delpuech, dont les principes essentiels semblent décantés de toute éternité.

→ **Château Tour des Gendres, lieu-dit Les Gendres à Ribagnac, 05 53 57 12 43, chateautourdesgendres.com**

Vieilles liqueurs

Cette distillerie sans âge s'est laissée surprendre par l'époque avec une ingénuité désarmante. Au lieu de se concilier l'humeur changeante du temps qui passe, elle attend sagelement son tour, qui pourrait bien être enfin revenu. Les belles étiquettes d'origine annoncent des liqueurs et des apéritifs tellement vieux jeu qu'ils sont devenus inoxydables : vins de noix au goût de rancio, crème de cacao, triple sec, guignolet, cherry brandy, punch évoquant le rhum d'une banane flambée, etc.

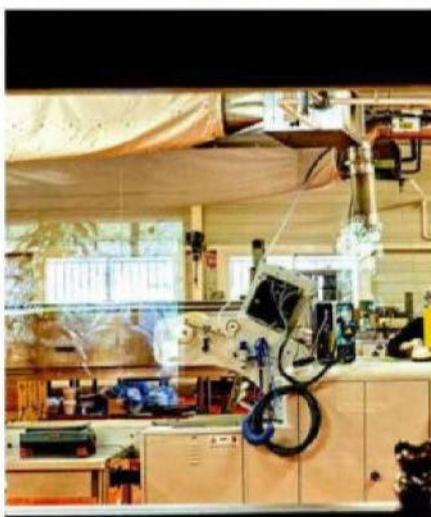
→ **Maison Clovis Reymond, 49, rue Gabriel Reymond à Villamblard, 05 53 81 90 01, clovisreymond.com**

Coutellerie d'art

Le voyageur gastronome Curnonsky décrivait il y a cent ans une curiosité de la coutellerie nontronnaise, célèbre pour ses couteaux rabattables à virole bloquante, montée sur de jolis manches en buis. Une sorte de surenchère à la miniaturisation avait permis d'en produire des exemplaires si petits qu'une douzaine aurait pu tenir dans un noyau de cerise. Désormais, cette virtuosité s'est déplacée dans l'exploration de nouvelles formes et de matériaux inédits avec, il faut le souligner, d'élégants résultats.

→ **Coutellerie nontronnaise, place Paul Bert à Nontron, 05 53 56 01 55, coutellerie-nontronnaise.com**

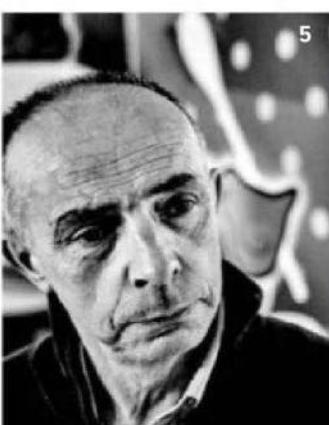
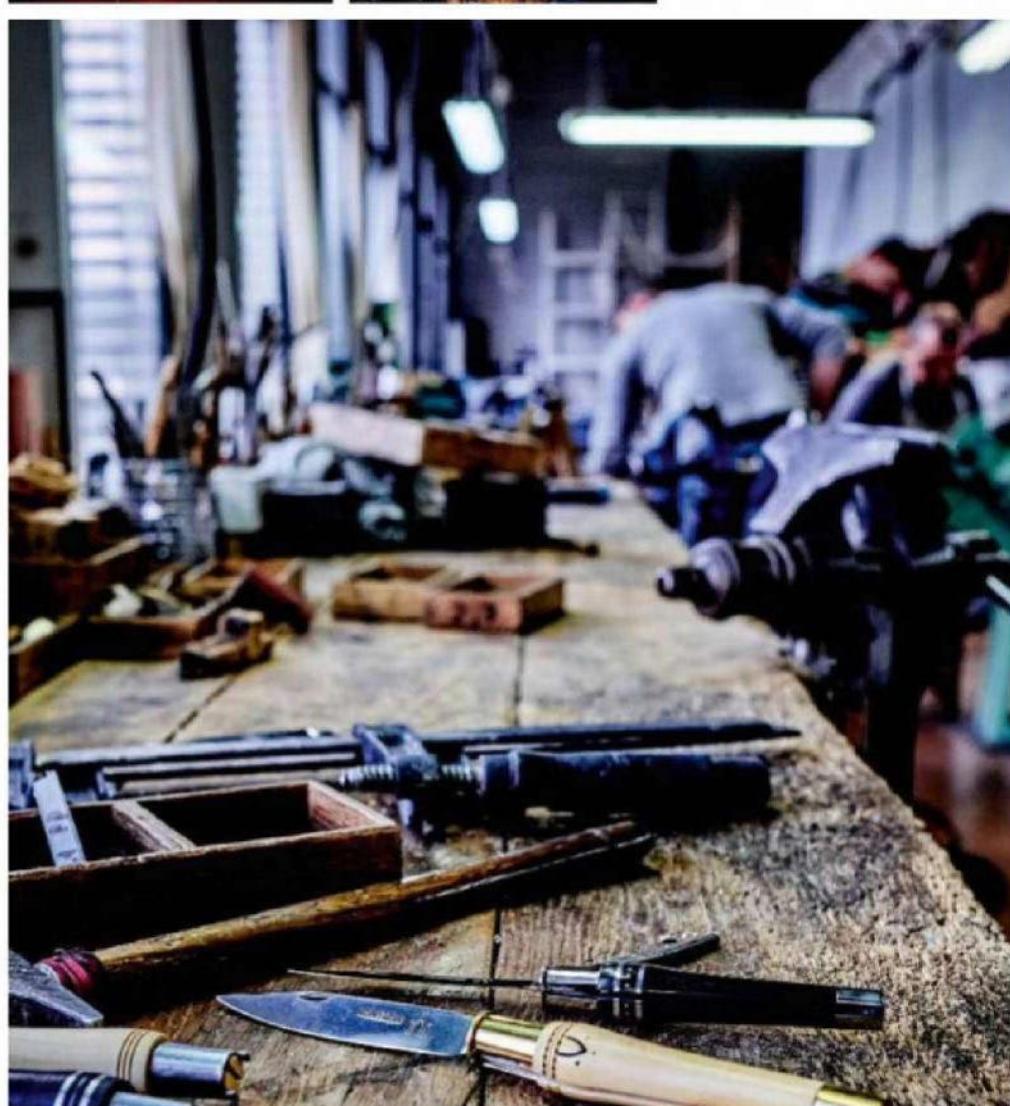
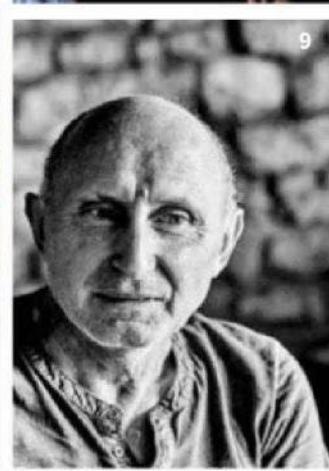
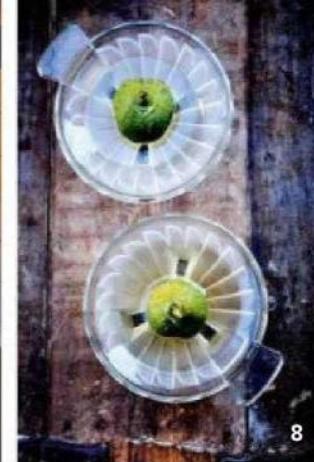
Voir suite texte page suivante



1. Dans les vignes du seigneur Luc de Conti.

2. Chez l'ingénieur chocolatier Valter Bovetti.

3 à 5. Valter Bovetti est l'un des rares artisans à maîtriser toute la chaîne de production de ses chocolats.



Dans l'atelier de la coutellerie de Nontron, où l'on grave sur les manches un mystérieux poinçon dont le sens s'est depuis longtemps perdu.

6 à 8. La distillerie du liquoriste Clovis Reymond se trouve dans une ruelle dérobée derrière la boutique. Il prépare également d'excellents fruits croquants à l'eau-de-vie. **9.** Luc de Conti, grande figure du bio dans le vin.



Où manger/dormir

Nouvelle cuisine périgourdine

(8) Enfant du pays, Nicolas Lamstaes a fait le tour des registres interprétés dans les restaurants d'Alain Ducasse (Louis XV, Plaza Athénée, Rech, Benoit, Lyonnais, etc.), avant de revenir mettre sa technique à la contribution des recettes remarquables du répertoire régional. On retient notamment ce socle de ris de veau et d'onglet destiné à mettre en valeur une sauce Périgueux à la longueur interminable, et dont la complexité évoque la grande cuisine thaïe.

→ **Nicolas L, 7, place du 8 mai 1945, Périgueux, 05 53 13 45 02, restaurantnicolasl.com, menus de 19 à 45 €, env. 60 € à la carte.**

Cuisine paysanne à l'ancienne

(6, 7, 9) C'est l'auberge de campagne comme on n'ose plus en rêver : les

légumes sont cultivés au fond du jardin, la treille d'ornement qui court le long de la baie vitrée fournit un excellent verjus, et de grands plats de tablées (terrines, soupières, etc.) servent de heurtoirs efficaces contre les disettes féroces du monde paysan, qui n'accepte décidément pas qu'on lui calibre ses repas. Quand elle est disponible à la carte, jetez-vous sur la salade de gésiers d'oie aussi gros que des noix.

→ **Restaurant Le Bareil, à La Chapelle-Aubareil, 05 53 50 74 28, madeinbareil.com, menus entre 19,50 et 29 €, vin compris.**

Table avec vue

(5) La perspective sur la ville de Bergerac et son vignoble est imprenable. Autrefois, il y avait une crêperie et un bal musette où l'on se rendait à pied. Puis la fille des premiers propriétaires a monté un restaurant, assez haut pour décrocher une étoile. Avant de prendre sa retraite l'an

dernier, Madame Rougier a formé l'un de ses apprentis, le fort talentueux Damien Fagette, à devenir ce chef capable de tenir le rang reconnu de longue date par le Guide Michelin.

→ **La Tour des Vents, lieu-dit le Moulin de Malfourat, à Monbazillac, 05 53 58 30 10, tourdesvents.com, menu déjeuner à partir de 29 €, 55-75 € à la carte.**

Relais et châteaux

(4) Autrefois, il y avait une pension de famille où séjournait longuement un certain Henry Miller (chambre n° 6). L'actuel propriétaire, Bernard Giraudel, a dû être marqué par ce curieux écrivain qui louait le goût des hommes des cavernes venus s'établir dans la vallée de l'homme. Plus tard, il transformait l'humble établissement de ses parents en vitrine d'un « art de vivre périgourdin » (qui restait alors largement à codifier). L'un des séchoirs à tabac devint un



restaurant gastronomique, quelques cordées de buis surgirent de la terrasse, et les colonnettes du jardin furent entortillées avec des pieds de vigne, leur conférant un charme à la fois champêtre et gothique. Bernard Giraudel veille au grain avec l'entêtement de quiconque connaît sa maison natale de fond en comble, et s'exaspère du moindre accroc à son apparence familière comme de l'intrusion d'un grumeau dans une sauce veloutée. La majestueuse cuisine bourgeoise du chef Vincent Arnould a su trouver sa place dans ce logis de caractère, au point d'en devenir l'un des meilleurs arguments.

→ **Le Vieux Logis (Relais & Châteaux), Trémolat, 05 53 22 80 06, vieux-logis.com, comptez au minimum 150 € la nuit. Au restaurant gastronomique, menu à partir de 50 €, 100-120 € à la carte.**

Château d'hôtes

(1 à 3) C'est un superbe manoir pseudo-Tudor, façon romance historique, avec ses cheminées aux moulures blasonnées, ses tentures pompières et ses vitraux chevaleresques. Face au perron, dans la brume du petit matin, le parc semble sorti de l'esprit d'un peintre paysagiste anglais. Les propriétaires sont des fous de vin et tiennent une table d'hôtes à la hauteur du lieu.

→ **Château La Thuilière, Saint-Front-de-Pradoux, lathuiliere.net, à partir de 150 € la nuit, dîner à 39 €.**

Visite

Lascaux 4

(10) Le « Centre international de l'art pariétal » qui doit être inauguré le 15 décembre est articulé autour de la toute

première reproduction intégrale, et à l'échelle, de la grotte ornée de Lascaux. Proprement époustouflant, le fac-similé est environné d'une imposante scénographie qui prépare les visiteurs à cette descente dans la nuit des temps par une série de paliers à la fois didactiques et sensoriels, un peu à la manière d'une plongée en bouteilles. L'expérience est totale, et s'achève notamment sur une exposition des contretypes de la caverne, comme pour en isoler les moments forts. On regrette seulement que le restaurant du musée ne se soit pas mis au régime paléo.

→ **Centre international de l'art pariétal de Montignac-Lascaux, sur réservation uniquement (visite guidée de 2h30 en moyenne), projet-lascaux.com**

→ *Un grand merci à Micheline Morissonneau, du Comité départemental du Tourisme de Dordogne, et à Hélène Galliez pour leurs très efficaces intercessions, ainsi qu'à Guillaume Colombo qui nous a dévoilé en avant-première son superbe Lascaux 2.0.*

Notre carnet d'adresses

A la Mère de Famille, alameredefamille.com
Aberlour, aberlour.com
AESOP, aesop.com
Alex Croquet, alexcroquet.fr et 03 20 95 01 29.
Appie, appie cidre.com
Bamix, bamix.fr
BHV, bhv.fr
Boulangerie La Parisienne, boulangerielaparisienne.com
Caravane Emporium, caravane.fr
Caviar de Neuvic, caviardeneuvic.com
Caviar Ultreia, caviar ultreia.com
Champagne Mumm, mumm.fr Pour commander ce champagne d'exception : une offre réservée aux lecteurs de ELLE à table, rendez vous sur le site elleatable.rsvr.fr / Code d'accès « rsvr2016 ». Christiane Perrochon, christianeperrochon.com
Clotilde Dusoulier, chocolateandzucchini.com
Clovis Reymond, clovisreymond.com et 05 53 81 90 01.
Cognac Hine, hinecognac.com
Coinstot Vino, 26 bis, passage des Panoramas, 75002 Paris.
Combekk, combekk.fr
Confitures Stéphan Perrotte, confitures stephanperrotte.fr
Coutellerie Nontronnaise, coutellerie nontronnaise.com
Cutipol, cutipol.pt, chez merci ou au Bon Marché. Dépôt-vente Gloria, 17, rue de la vilette, 75019 Paris, 01 42 85 36 82.
Domaine des Crayères, 64, bd Henry Vasnier, Reims (51), 03 26 24 90 00, lescrayeres.com
Ecole Ritz-Escoffier, ecole@ritzparis.com
Editions de La Martinière, editionsdelamartiniere.fr
Editions Hachette Pratique, hachette-pratique.com
Editions Phaidon, phaidon.com
Editions Taschen, taschen.com
Elitis, elitis.fr ou 35, rue de Bellechasse, 75007 Paris, 01 45 51 51 00.
Fabien Méillon, le Gang des Potiers, 5, rue Hippolyte Lebas, 75009 Paris, fabienmerillon.wordpress.com
Félicité by Jardin, lagrandeepicerie.com et Byjardin.fr
Fleur, fleux.com
Freixenet, freixenet.com
Galeries Lafayette, galerieslafayette.com
Gâteaux Thoumieux, thoumieux.fr
Gontran Cherrier, gontrancherrierboulanger.com
Guy Degrenne, guydegrenne.fr
Hôtel Prince de Galles, hotelprincedegalles.fr
Iunx Parfum, iunx-parfums.com

Jacadi, jacadi.fr
Kerisac, kerisac.com
KitchenAid, kitchenaid.fr
Kusmi Tea, kusmitea.com
L'Arbre à Café, larbreacafe.com
La Ferme des Lices, lices vin saint tropez.fr
La Maison du Chocolat, lamaisonduchocolat.fr
La Planche à Découper, laplanchedecouper.fr
La Table d'Eugénie, eugenie delices.com et 05 53 03 73 86.
La Trésorerie, latresorerie.fr
Le Bon Marché, lebonmarche.fr
Le Chocolat, lechocolat alainducasse.com
Lehmann Glass, lehmannnglass.fr
Les Diners d'N&J, contacter Nathalie au 06 29 80 18 14.
LSA international, lsa international.com ou grands magasins et magasins spécialisés.
Maille, maille.com
Margot Lhomme, margotlhommemceramiques.tumblr.com
Marks & Spencer, marksandspencer.fr
Martine Mikaeloff, mmceramique.com ou 06 07 22 41 67.
Mauviel, mauviel.com
Merci, 111 bd Beaumarchais, 75003 Paris, 01 42 77 00 33.
Microplane, microplaneintl.com
Monbana (chocolat), monbana.com
Monoprix, monoprix.fr
Nespresso, nespresso.com
Nikka, whisky.fr
Nordur Salt, lagrandeepicerie.com
Numéro74, numero74.com
Œuf, oeufnyc.com
Oliviers&Co., oliviers co.com
Opinel, opinel.com ou grands magasins et magasins spécialisés
Patrick Roger, patrickroger.com
Petrossian, petrossian.fr
Picard, picard.fr
Restaurant Auguste, 54, rue de Bourgogne, 75007 Paris, 01 45 51 61 09 et restaurantauguste.fr Plateforme de la campagne Mr Goodfish, mrgoodfish.com
Restaurant Dali de l'Hôtel Meurice, 01 44 58 10 44 et ledali.lmp@dorchestercollection
Sassy, maison sassy.com
Série Limitée Louise, serielimiteelouise.com
Sofic, sofic cuir.com ou 86, avenue Ledru-Rollin, 75012 Paris, 01 43 43 79 73.
Staub, staub.fr
Terre Exotique, terreexotique.fr

Thermomix, cookidoo.fr (pour le Cook Key)
Whole, whole.fr
Young Soles, youngsoles.co.uk
Zwilling, miyabi knives.com

Les inventions du pâtissier Felder

- Les cours de pâtisserie de Christophe Felder, le jeudi soir au Jardin d'Acclimatation, 75116 Paris, tous les samedis au Studio Felder, 24, rue de la Râpe, 67000 Strasbourg, inscriptions et renseignements : 06 74 40 59 69 et 06 08 66 16 33 ou christophe-felder.com
- Pour vous procurer les bicarbonates alimentaires d'ammonium et de potasse : Brehmer, 27, rue des Tuilleries, 67460 Souffelweyersheim, 03 88 18 18 22, contact@brehmer.fr

Dix bouteilles : champagnes non dosés

Tous les champagnes du sujet sont en vente chez les cavistes et dans les grandes surfaces.
Ayala, champagne-ayala.fr
Bazin, champagne-noel-bazin.fr et 03 26 97 97 07
Billecart, champagne-billecart.fr
Devaux, champagne-devaux.fr
Drappier, champagne-drappier.com
Gosset, champagne-gosset.com
Paillard, champagnebrunopaillard.com
Pannier, champagnepannier.com et 03 23 69 51 30
Pommery, champagnepommery.com
Roederer, louis-roederer.com



Retrouvez votre prochain ELLE à table dès le 5 janvier 2017. Une mine d'idées et de recettes réconfortantes pour traverser l'hiver en douceur.

ABONNEZ-VOUS À
Elle à table



...EN PROFITANT
D'OFFRES
EXCLUSIVES SUR
www.elleatableabo.com

ELLE à table

Gérante-directrice de la publication Constance Benqué
Direction de la rédaction Sandrine Giacobetti
Rédaction en chef Sandrine Giacobetti
Direction artistique Jean-Philippe Rousselhe
Graphiste Philippe Langlais (*1^{re} maquettiste*)
Secrétariat de rédaction Hélène Mallein
(*1^{re} Secrétaire de rédaction*)
Assistante de rédaction Hélène Möhr-Bernard
Collaboration Eugénie Michel (SR)
Natacha Arnoult - Julien Bouré - Clotilde Dusoulier
Christophe Felder - Marie Leteure - Véronique Liégeois - Michel Mouherat
Gaël Orioux - Emmanuelle Robin
Chefs de fabrication Patrick Renaudin et Philippe Redon
Photothèque Sylvie Garnier
Rédaction
149, rue Anatole-France, 92534 Levallois-Perret Cedex
Tél. 01 41 34 66 87 - Fax. 01 41 34 67 10
E-mail : courrier.elleatable@lagardere-active.com

ELLE à table est édité par Hachette Filipacchi Associés,
SNC au capital de 78300 €. Siège social : 149, rue Anatole-France, 92534 Levallois-
Perret Cedex

RCS Nanterre B 324 286 319. Associés Hachette Filipacchi Presse
Éditrice Inma Bevan
Directrice de la promotion Alice Maine
Diffusion Jean-Pascal Goguet-Chapuis (*Directeur des ventes*)
Sandra Lai Shin Kong (*Responsable titre*)
Marketing Direct Sandrine Mascle (*Directrice*)
Corinne Keim, assistée de Arlette Kebreau

FABRICATION

Tous droits de reproduction réservés. Pré presse : Arto (Taverny)
Imprimé en France par Printed Service, 96, bd Henri Becquerel, B.P. 52207, 53000 Laval
Dépôt légal : 4^e trimestre 2016. © par HFA 2011
Commission paritaire : 0314 K 78786. ISSN : 1293 5948

Les marques ELLE® et À TABLE™ sont la propriété de Hachette Filipacchi Presse.
Au Canada, les marques ELLE et ELLE À TABLE sont détenues par France Canada
Editions et Publications Inc et employées sous licence.
Hachette Filipacchi Associés est une filiale de Lagardère Active SAS.
Président du directoire Denis Olivieren

EDITIONS INTERNATIONALES

CEO Elle International Média licences François Coruzzi
Directrice Internationale Cristina Romero
assistée de Linda Bergmark, Flora Régibler et Sonia Valoura
Directeur Licences Internationales Médias, Développement digital et Syndication
Mickaël Berret
Coordinatrice Syndication Internationale Audrey Schneuwly

ELLE À TABLE DIGITAL

elleatable.fr

Rédactrice en chef Adèle Bréau
Rédactrice en chef adjointe Stéphanie Moyal Cohen - 01 41 34 99 79
Suivez-nous sur les réseaux sociaux : facebook.com/elleatable
Réagissez ou adressez-nous vos remarques sur community@elle.fr

LAGARDÈRE PUBLICITÉ

10, rue Thierry Le Luron, immeuble Omega C,
92300 Levallois-Perret, tél. 01 41 34 92 79
Présidente Constance Benqué
Directrice Générale Déléguée Caroline Pois Boisson
Directeur commercial Patrick Robin
Directrice de publicité Jennifer Imbert
01 41 34 96 80 - jennifer.imbert@lagardere-pub.com
Directrice de clientèle Karine Ladoux
01 41 34 92 66 - karine.ladoux@lagardere-pub.com

PUBLICITÉ INTERNATIONALE

LAGARDÈRE GLOBAL ADVERTISING
149, rue Anatole-France, 92200 Levallois-Perret Cedex - France

CEO François Coruzzi
SVP/International advertising Stephanie Delattre
tél. +33 (0) 14 34 90 69 - stephanie.delattre@lagardere-active.com

La reproduction, même partielle, des articles et illustrations parus dans ELLE à table est interdite. ELLE à table décline toute responsabilité pour les documents remis. Les manuscrits non insérés ne sont pas rendus. Les indications de marques et les adresses qui figurent dans les pages rédactionnelles de ce numéro sont données à titre d'information sans aucun but publicitaire. Les prix peuvent être soumis à de légères variations.



LE PAPIER SE RECYCLE
PENSEZ AU TRI SÉLECTIF.



CE MAGAZINE EST IMPRIMÉ
SUR DU PAPIER CERTIFIÉ PEFC
(HORS ENCARTS)

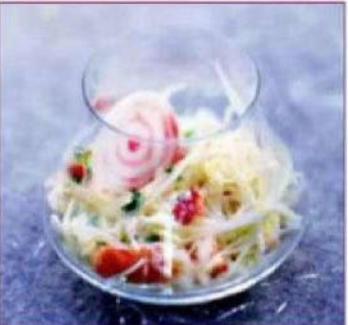
RELATION ABONNÉS

Gérez vos abonnements, abonnez vous ou posez nous vos questions :

Par email : abonnements.elleatable@cba.fr • Par internet : elleatableabo.com • Par téléphone : en France, tél. 01 75 33 70 36. A l'étranger, tél. (00 33) 1 75 33 70 36 • Par courrier : Elle à table Abonnements, BP 50002 - 59718 Lille Cedex 9 • Tarifs France (1 an / 6 numéros) : 18,50 €. Etranger : nous consulter, tél. (00 33) 1 75 33 70 36 • Anciens numéros, tél. 03 20 12 86 01 (3,80 € par numéro, 1,10 € de port)

Elle à table

Les plaisirs de la table chez vous toute l'année



ABONNEZ-VOUS !

A compléter et à renvoyer sous enveloppe à affranchir à :
ELLE à table Service abonnements - CS 50002 - 59718 Lille cedex 9

OUI, je m'abonne pour 1 an (6 numéros) à ELLE à table :

- France **18,50 €**.
 Autres pays (hors Suisse, Belgique, USA, Canada) :
nous consulter au **01 75 33 70 36**.

Mode de règlement choisi :

- chèque bancaire ou postal à l'ordre de ELLE à table

CB N° _____

Expire le : _____ mois _____ année Signature : _____

- Mme M. (Merci d'écrire en majuscules)

Nom : _____

Prénom : _____

Adresse : _____

Merci d'indiquer votre adresse complète (rue, bâtiment, entrée, étage, lieu-dit...)

Code postal : _____

Ville : _____ Pays : _____

Téléphone : _____

Adresse e-mail : _____

J'accepte de recevoir par e-mail, les offres des partenaires sélectionnés par ELLE à table.

ET 588

Gérez votre abonnement : www.elleatableabo.com

TARIFS ABONNEMENTS ÉTRANGER :

SUISSE 6 numéros : 35 CHF - Bulletin d'abonnement et règlement à envoyer à : DYNAPRESSE - 38 avenue Vibert, CH - 1227 Carouge Tél : 022 308 08 08 - e-mail : abonnements@dynapresse.ch, www.dynapresse.ch

BELGIQUE 6 numéros : 17,50 € - Bulletin d'abonnement et règlement à envoyer à : PARTNER PRESS - Route de Lennik 451 - 1070 Bruxelles Tél : (02) 556 41 40. Pour chèque bancaire ou virement bancaire compte : n° : 210-0980879-67.

USA 6 numéros : 54 \$ US - Bulletin d'abonnement et règlement à envoyer à : USACAN Media Corp. - 123A Distribution Way - Building H-1, Su 104 - Plattsburgh, NY 12901. Tél : 1 800 363-1310 - Fax : (514) 355-3332.

CANADA 6 numéros : 55 \$ CND - Bulletin d'abonnement et règlement à envoyer à : Express Mag - 8155, rue Larrey Anjou (Québec) H1J 2L5. Tél : (514) 355-3333 - Fax : (514) 355-3332 - e-mail : expsmag@expsmag.com

Conformément à la loi informatique et libertés du 6 janvier 1978 : le droit d'accès, de rectification, de suppression et d'opposition aux informations vous concernant peut s'exercer auprès du Service Abonnements. Sauf opposition formulée par écrit à l'adresse suivante, les données peuvent être communiquées à des organismes éditeurs. Hachette Filipacchi Associés - 149, rue Anatole France - 92534 Levallois-Perret cedex - RCS Nanterre B 324 286 319.



MAGIMIX

Le Cook-Expert, un robot cuiseur (vraiment) multifonction !

Si vous manquez de temps pour cuisiner au quotidien, si vous vous sentez néophyte en la matière ou aspirez à des mets simples et sains, vous trouverez dans ce cuiseur surdoué un allié intelligent et précieux qui résoudra tous les dilemmes de votre vie surbookée. Avec ses 12 programmes automatiques (Soupe moulinée ou veloutée, mijotage, cuisson vapeur, pâte à gâteau, pâte à pain, à brioche, smoothie, dessert

glacé, glace pilée, etc.), sa cuisson à induction maîtrisée au degré près, sa cuve Thermo de 3,5 l pour une multitude de plats chauds de l'entrée au dessert et ses 3 cuves transparentes pour enchaîner les préparations comme les râpés ou les émincés de crudités, les tartares, cuisiner devient un jeu d'enfant. Le Cook-Expert est accompagné d'un livre de 300 recettes que vous retrouverez sur une application gratuite pour tablette et mobile. Prix indicatif 1200 €,
→ Plus d'infos sur magimix.fr

EDWART

Des ateliers de chocolaterie tout public de qualité professionnelle Dispensés par un maître chocolatier, ces ateliers de dix personnes maximum sont conçus en fonction du niveau des élèves et offrent un enseignement didactique et pratique. Leur finalité est l'acquisition d'une véritable autonomie pour reproduire chez soi le contenu des cours. Les participants apprennent avec les mêmes matières d'exception que celles utilisées pour façonner les

chocolats de la marque. Les ateliers proposés s'adressent aux enfants, aux adolescents et aux adultes, avec des thématiques et des niveaux de difficultés progressifs. Tarifs entre 30 et 200 € par personne selon les ateliers, donnés en français et en anglais.

→ **Les cours sont dispensés au
244, rue de Rivoli, 75001 Paris, entre
12 h et 19 h du mercredi au dimanche,
0981934892, infos sur edwart.fr et
atelier@edwart.fr**



CAFÉ LA JATTE

Déjeuner dans un cadre verdoyant

L'Île de la Jatte est un petit écrin de verdure tout près de Paris où il fait bon se ressourcer en déjeunant au Café La Jatte, une bâtisse de charme du XIX^e siècle. L'accueil est on ne peut plus chaleureux, la salle de restaurant, très lumineuse, prend les accents d'un jardin d'hiver, mais on peut aussi, en saison, profiter d'une terrasse agréable au milieu des arbres.

On y déguste une cuisine italienne authentique, avec de bons produits, sous la

direction du chef Mathieu Scherrer, au cœur d'un décor inattendu. On peut aussi y suivre des cours de cuisine animés par Laura Zavan, auteur et créatrice culinaire. L'endroit ouvre également ses portes pour des manifestations artistiques et musicales ou pour accueillir des événements concocés sur-mesure.

→ **Café La Jatte, 60, bd Vital Bouhot,
92200 Neuilly-sur-Seine,
01 47 45 04 20. cafejatte.com
et résa sur reservation@cafejatte.com**

PARISIENNES

Du miel issu des ruchers de la capitale

Claire Marie de Bellecombe est apicultrice à Paris. Animée d'une grande passion pour le monde extraordinaire des abeilles, elle voyage pour parfaire ses connaissances, puis installe sa pratique dans la capitale. Depuis, elle œuvre pour produire un miel d'exception, extrait à froid en très petites séries, à partir d'essences rares et exotiques butinées dans les parcs et jardins parisiens et qui suit un cahier des charges exigeant et respectueux

des abeilles : enfumage minimal, miels non chauffés, récoltes espacées. Par ailleurs, Claire Marie entretient bénévolement des ruches de l'hôpital Necker où elle anime des ateliers pour les enfants autour de l'abeille, et reverse une partie des bénéfices de son activité aux associations de l'hôpital.

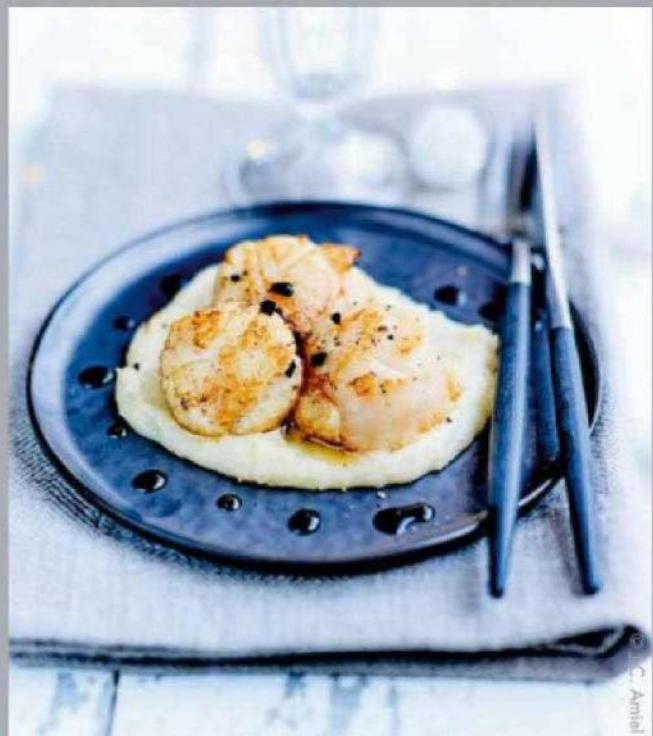
→ **Miels Parisiennes en exclusivité
à La Grande Epicerie de Paris,
lagrandeepicerie.com**



CHAPON AUX PANAIS ET AUX POMMES



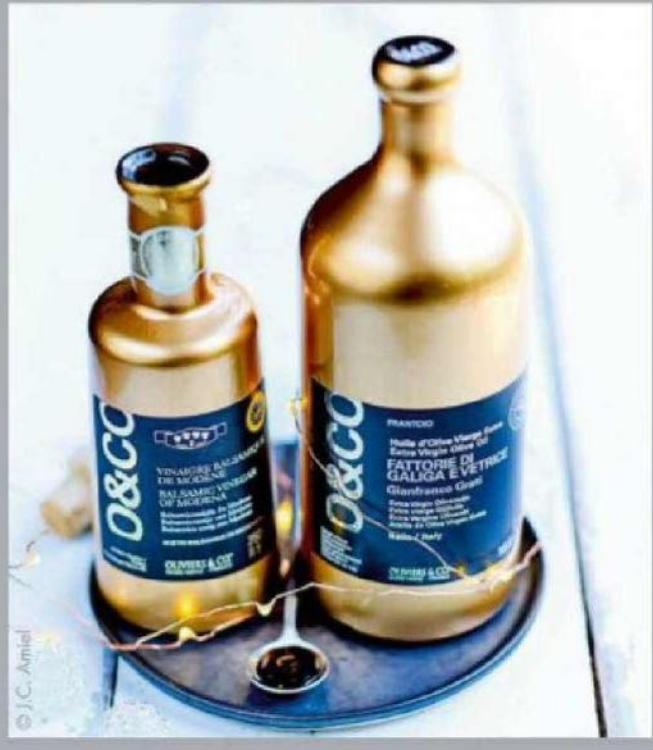
NOIX DE SAINT-JACQUES RÔTISSÉ,
CRÈME DE PANAIS, BALSAMIQUE



BISCUITS MOELLEUX AU GINGEMBRE
ET POUDRE DE MACA



PUBLICITÉ
OLIVIERS & CO.
VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODÈNE
IGP 4 FEUILLES LABELOR ET HUILE D'OLIVE
« RAMEAUX D'OR »



NOIX DE SAINT-JACQUES ROTIES, CRÈME DE PANAISS, BALSAMIQUE

Pour 4 personnes
Préparation : 15 min
Cuisson : 25 min

● 12 noix de Saint-Jacques ● 1/2 oignon ● 3 panais ● 20 cl de crème fleurette ● Huile d'olive, « Rameaux d'Or » O&CO. ● 10 g de beurre doux ● 10 cl de vinaigre balsamique de Modène, Label Or, O&CO. ● 1 petite truffe (Facultatif) ● Poivre du moulin ● Sel

- Faites réduire le vinaigre balsamique jusqu'à une consistance sirupeuse. Épluchez l'oignon et les panais, hachez le premier et émincez finement les seconds.
- Faites suer l'oignon dans une sauteuse avec 1 cuil. à soupe d'huile d'olive, ajoutez les panais émincés, remuez et versez la crème, complétez par un peu d'eau à hauteur des légumes. Laissez cuire à feu doux 20 mn, piquez à l'aide d'un couteau pour vérifier la cuisson des panais.
- Mixez l'ensemble pour obtenir une crème lisse, rectifiez l'assaisonnement, réservez au chaud.
- Retirez le « nerf blanc » des noix de Saint-Jacques, assaisonnez-les et faites-les colorer dans 1 cuil. à soupe d'huile d'olive dans une poêle anti-adhésive, pendant 2 mn de chaque côté. Ajoutez le beurre en fin de cuisson, arrosez de ce jus les noix avec une cuillère.
- Répartissez la crème de panais dans quatre assiettes, déposez 3 noix de Saint-Jacques par-dessus. Versez quelques gouttes de vinaigre balsamique tout autour et parsemez de truffe finement hachée (facultatif). Ajoutez un filet d'huile d'olive sur les Saint-Jacques. Poivrez au moulin et servez aussitôt.

CHAPON AUX PANAISS ET AUX POMMES (6 pers.)

Tout simple / Préparation : 20 mn > Cuisson : 1 h 50 mn

- 1 chapon de 2 kg environ ► 1 citron bio ou non traité
- 1/2 c. à café de quatre-épices ► 1 tête d'ail entière ► 8 panais
- 2 pommes (type fuji) ► 8 pommes de terre à chair ferme
- 2 feuilles de laurier ► 3 brins de fenouil séché ► 1 c. à soupe de miel
- 10 cl de thé noir froid ► huile d'olive ► 20 g de beurre

Salez et poivrez l'intérieur du chapon, puis ajoutez le citron coupé en 2 et la moitié du quatre-épices. Badigeonnez ensuite toute la peau d'huile d'olive et de beurre. • Déposez le chapon dans un grand plat avec la tête d'ail coupée en deux dans la largeur, puis enfournez à th. 5-6/175°, en l'arrosoant régulièrement. • Lavez les pommes et les pommes de terre. Pelez les panais. • Sortez le chapon du four après 50 mn, puis répartissez les panais, les pommes de terre et les pommes coupées en deux autour, avec le laurier, le fenouil et 2 cl d'huile d'olive. Salez, puis enfournez de nouveau jusqu'à ce que les panais soient tendres et caramélisés sur les côtés (environ 45 mn). • Nappez soigneusement les panais de miel, parsemez la volaille du reste de quatre-épices, arrosez-la de thé et remettez le tout au four 15 mn. • Récupérez le jus du chapon et les goussettes d'ail confites, mixez l'ensemble pour avoir une sauce onctueuse, rectifiez l'assaisonnement en sel et en poivre. • Servez le chapon découpé dans un grand plat avec les légumes et les pommes autour et la sauce à part.

À TABLE • Petits trucs

Sortez le chapon du réfrigérateur au moins 1 h avant la cuisson. Mettez-le au four non préchauffé. Comptez 30 mn de cuisson pour 500 g de viande. Si les panais sont gros, coupez-les en 2 dans la longueur avant cuisson. Choisissez des pommes de terre à chair ferme bio pour garder la peau.

PHOTO Jean-Claude Amiel RÉALISATION Sandrine Giacobetti

VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODÈNE IGP 4 FEUILLES LABEL OR ET HUILE D'OLIVE « RAMEAUX D'OR »

Les Huiles d'olive « Rameaux d'or » sont des huiles d'olive millésimées issues de vergers d'exception exclusivement situés sur les terres de Toscane. Ces elixirs offrent au cuisinier une richesse aromatique incomparable. • Accords gourmands : légumes grillés, carpaccio de viande, tartare de saumon, poissons grillés, crevettes poêlées... Le Vinaigre Balsamique de Modène IGP 4 feuilles Label Or est un nectar issu des meilleurs raisins du terroir de Modène : Lambrusco, Spergola et Trebbiano. Un vinaigre balsamique parfaitement équilibré avec un subtil parfum boisé et un goût fruité unique. • Accords gourmands : poêlée de légumes, foie gras, viandes blanches braisées, risotto...

BOUTIQUES OLIVIERS&CO.

AIX-EN-PROVENCE (13100)

11, rue Chabrier

ALBI (81000)

3, rue de l'Hôtel-de-Ville

ANNECY (74000)

8, rue Grangeot

ANTIBES (06600)

13, rue Sade

AVIGNON (84000)

19, rue Saint-Agricol

BORDEAUX (33000)

29, rue des Remparts

CANNES (06400)

4, rue Macé

CLERMONT-FERRAND (63000)

2, rue des Gras

COLMAR (68000)

32, rue des Marchands

LILLE (59000)

85, rue Esquermoise

L'ISLE-SUR-LA-SORGUE (84800)

41, rue de la République

LYON (69)

● 57, passage de l'Argue (2^e)

● 30, rue Saint-Jean (3^e)

MANE (04300)

Parc de Pitassier

MENTON (06500)

5, rue Saint-Michel

MONTPELLIER (34000)

30, rue des Etoiles

ORLÉANS (45000)

7, rue Charles-Sangnier

PARIS (75)

● 60, rue Vieille-du-Temple (3^e)

● 81, rue Saint-Louis-en-l'Île (4^e)

● 128, rue Mouffetard (5^e)

● 28, rue de Buci (6^e)

● Chai n° 20 F3, cour Saint-Emilion, Bercy Village (12^e)

● 85, rue du Commerce (15^e)

www.oliviers-co.com

Service client
(appel gratuit) :
0 800 03 28 96

BOUCHEES MOELLEUSES AU GINGEMBRE

ET POUDRE DE MACA (8 pers.)

Exotique

Préparation : 30 mn > Cuisson : 15 mn > Repos : 1 h

- 150 g de farine de blé semi-complète ► 50 g de farine de maïs jaune
- 1/2 sachet de levure alsacienne ► 40 g de gingembre confit
- 2 c. à café de maca ► 4 gouttes d'huile essentielle d'orange douce
- 80 g de beurre mou ► 50 g de sucre roux ► 1 œuf

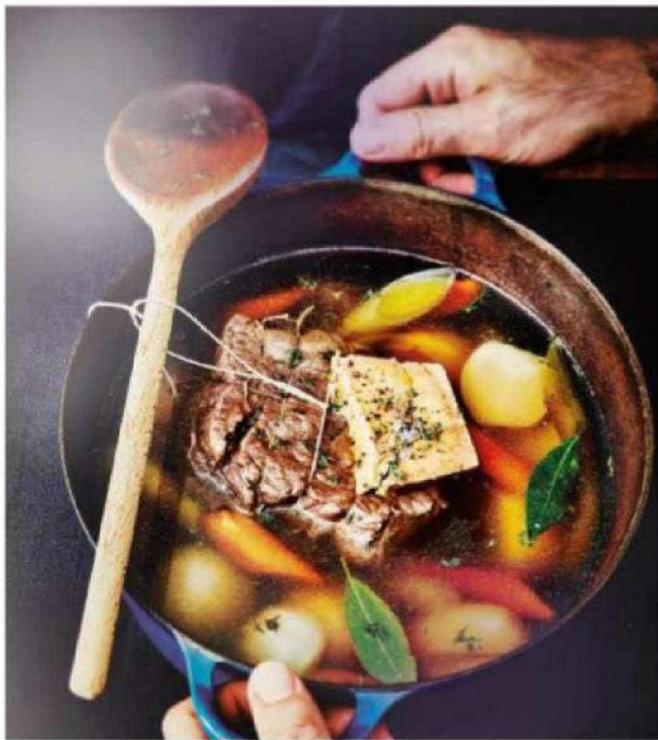
Mélangez les farines de blé et de maïs, 1 c. à café de poudre de maca, la levure et 1 pincée de sel. • Travaillez le sucre roux, l'œuf entier, l'huile essentielle d'orange et le beurre mou (mais non fondu) dans un autre saladier. • Versez ce mélange sur les farines, ajoutez la moitié du gingembre finement haché et amalgamez rapidement du bout des doigts. Formez une boule, couvrez de film étirable et laissez reposer au moins 1 h dans un endroit frais. • Préchauffez le four sur th. 6/180°. Etalez la pâte sur le plan de travail fariné. Découpez de petits biscuits à l'emporte-pièce rond. Disposez-les sur une plaque à pâtisserie garnie de papier sulfurisé. • Faites cuire les biscuits 12 à 15 mn en surveillant la coloration. Saupoudrez les biscuits avec le reste de poudre de maca dès leur sortie du four. Rangez-les sur une grille et laissez refroidir au moins 15 mn.

À TABLE • Où la trouver ?

La poudre de maca est en vente dans les boutiques bio ou sur Internet. Il s'agit d'une plante inca qui regorge de vertus intéressantes. La saupoudrer en fin de cuisson permet de préserver ses qualités nutritionnelles et son goût.

PHOTO Jean-Claude Amiel RÉALISATION Sandrine Giacobetti

BŒUF À LA FICELLE AU FOIE GRAS



GRAVLAX DE CABILLAUD À LA BETTERAVE



MONTS-BLANCS AU CHOCOLAT



LÉGUMES EN WELLINGTON



GRAVLAX DE CABILLAUD À LA BETTERAVE (6 pers.)

Un classique scandinave revisité

Préparation : 20 mn > Repos : 36 h

- 800 g de filet de saumon épais sans la peau
- 2 belles betteraves rouges cuites
- 150 g de sucre en poudre
- 500 g de gros sel
- le zeste de 1 orange bio
- le zeste de 2 citrons bio
- 2 baies de genièvre
- 1 bouquet d'aneth
- 5 cl de gin

Concassez les baies de genièvre. • Pelez les betteraves et râpez-les. Mélangez-les avec le sucre, le sel, le zeste d'orange, le zeste de citron et les baies de genièvre. Placez la moitié du mélange au fond d'un plat. Placez le saumon dans le plat et recouvrez du reste du mélange. Couvrez et placez au réfrigérateur 24 h. • Retirez le saumon, puis rincez-le abondamment et séchez-le. • Hachez l'aneth, mélangez-le avec le gin et enrobez le saumon du mélange. Enveloppez de film étirable et laissez reposer au réfrigérateur 12 h minimum. Servez en tranches fines.

BŒUF À LA FICELLE AU FOIE GRAS (4 pers.)

Tout simple

Préparation : 45 mn > Cuisson : 35 mn > Repos : 40 mn

- 4 morceaux de filet de bœuf de 200 g chacun
- 2 l de bouillon de bœuf maison bien parfumé
- 4 carottes
- 2 poireaux
- 8 petites pommes de terre à chair ferme
- 8 petits navets
- 4 tranches de foie gras
- fleur de sel et poivre du moulin
- cerfeuil, persil
- ficelle de cuisine

Pelez les carottes, les navets et les pommes de terre. Coupez-les si nécessaire. • Nettoyez les poireaux, retirez le vert, rincez-les et coupez-les en grands tronçons. • Faites cuire les carottes, les navets et les poireaux 10 mn dans le bouillon. Ajoutez les pommes de terre et poursuivez la cuisson 20 mn. • Ficelez les filets de bœuf et plongez-les dans le bouillon quelques minutes. • Servez chaque morceau avec une tranche de foie gras, des légumes et du bouillon. Parsemez de fleur de sel, de fines herbes hachées et donnez un tour de moulin à poivre.

PHOTO Valéry Guedes RÉALISATION Natacha Arnoult

PHOTO Valéry Guedes RÉALISATION Natacha Arnoult

LÉGUMES EN WELLINGTON (6 pers.)

Veggie / Préparation : 45 mn > Cuisson : 1 h 20 mn

- 1 petit potimarron ► ½ c. à café de curry en poudre ► 2 oignons
- 2 branches de romarin ► 3 gousses d'ail ► 1 bouquet de thym
- 125 g de châtaignes au naturel ► 250 g de champignons de Paris
- 200 g d'épinards frais ► 500 g de pâte feuilletée
- 60 g de beurre ► 4 c. à soupe d'huile d'olive ► ½ citron
- 10 cl de bouillon de volaille ► 1 œuf battu ► poivre du moulin
- 50 g de pignons de pin ► 35 g de raisins secs

Préchauffez le four sur th. 6/180°. Coupez le potimarron en 2, ôtez les graines, pelez-le, coupez-le en petits morceaux. • Posez-les sur une plaque recouverte de papier cuisson. Arrosez de 2 c. à soupe d'huile, salez, poivrez, ajoutez le curry, 2 gousses d'ail non pelées, 1 branche de romarin effeuillée. Faites rôtir 30 mn, jusqu'à ce que le potimarron soit tendre. • Pelez, hachez et faites doré les oignons 5-8 mn dans le reste d'huile. Salez, poivrez, ajoutez le romarin restant et les châtaignes. Laissez cuire 3 mn. • Versez le bouillon, laissez s'évaporer, puis ajoutez les fruits secs. • Pelez et hachez la gousse d'ail restante. • Nettoyez et coupez les champignons en 2 ou en 4. Faites-les revenir 8 mn dans 30 g de beurre mousseux, ajoutez l'ail et le thym effeuillé. Salez, poivrez, arrosez d'un trait de jus de citron. • Lavez, essorez et faites fondre les épinards dans un faitout avec le reste de beurre, 4 mn environ, jusqu'à évaporation de l'eau. Pressez-les un peu. Ajoutez-les aux châtaignes. Laissez tout refroidir. • Étalez la pâte feuilletée, découpez-la en 2 rectangles, dont 1 plus grand que l'autre. Placez le plus petit sur une plaque recouverte de papier cuisson. Disposez les légumes et les champignons dessus en laissant une marge de 3 cm tout autour. Badigeonnez le tour d'œuf battu. • Recouvrez de l'autre rectangle, chassez l'air et scellez les bords. Repliez-les sur eux-mêmes en pressant avec les doigts. Dorez à l'œuf. • Placez au réfrigérateur jusqu'au moment de faire cuire. • Préchauffez le four sur th. 6-7/190°. Faites cuire 45 mn environ, jusqu'à ce qu'il soit bien doré.

MONTS-BLANCS AU CHOCOLAT (4 pers.)

Un dessert bluffant

Préparation : 40 mn > Cuisson : 2 h environ

- 4 blancs d'œufs ► 125 g de sucre en poudre ► 125 g de sucre glace
- 100 g de chocolat noir pâtissier haché ou en pistoles
- 250 g de crème de marron ► 20 cl de crème fleurette très froide
- 1 c. à soupe de mascarpone très froid ► violettes cristallisées

Préchauffez le four sur th. 3-4/100°. • Montez les blancs en neige et ajoutez le sucre en poudre en pluie, sans cesser de fouetter. Continuez de fouetter 5 mn. Versez le sucre glace en 1 fois et mélangez 30 s sur vitesse lente. • Transférez la meringue dans une poche munie d'une douille cannelée et dessinez des disques de 5-6 cm de diamètre environ. Continuez à décrire des cercles sur le pourtour de la meringue pour former des nids. • Faites cuire 1 h 30-2 h (baissez la température sur th. 3/90° si nécessaire). Laissez refroidir. • Faites fondre le chocolat au bain-marie, puis laissez-le tiédir. Répartissez-le dans les nids de meringue. • Fouettez la crème fleurette et le mascarpone en chantilly ferme, puis ajoutez la crème de marron, et continuez de fouetter 1 mn. • Transférez dans une poche munie d'une douille cannelée et garnissez les nids de meringue de crème. Hachez quelques violettes cristallisées et saupoudrez-les sur les monts-blancs. Servez.

À TABLE • A savoir

Le chocolat pâtissier est en vente présenté en tablettes mais également en pistoles, c'est-à-dire en tout petits palets faciles à faire fondre au bain-marie.

PHOTO Valéry Guedes RÉALISATION Natacha Arnoult



Une autre idée du légume



SERVIEPLAN Suggestion de présentation

"Ma Ratatouille à la Provençale,
cuisinée avec une pointe d'huile d'olive vierge extra.

Une véritable palette de saveurs !



À DÉCOUVRIR

Achetez en ligne sur www.cassegrain.com

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



MASTERPIECE BY POMMERY.*

CUVÉE LOUISE POMMERY
travail *in situ*, caves Pommery, Reims

CHAMPAGNE
POMMERY
A REIMS-FRANCE

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

*Chef d'Œuvre de Pommery.