

marmiton

131 recettes de fêtes

& nos meilleures **idées** pour
des **réveillons** d'exception

SUISSE : 7,80 CHF • BELGIQUE : 5,40 €

M 03063 - 32 - F: 3,90 € - RD



Les Fromages de Suisse

L'excellence par tradition



LE GRUYÈRE®
SWITZERLAND

L'unique, à l'arôme subtil et au goût typé. Au lait cru. Affiné de 5 à 18 mois.



Appenzeller®
SWITZERLAND

Le corsé, puissant et aromatique. Au lait cru. Brossé avec une saumure aux herbes de montagne pendant l'affinage.



TÊTE DE MOINE®
FROMAGE DE BELLELAY

L'inimitable, à l'apéritif ou sur plateau, en Rosettes, au goût fleuri. Au lait cru de montagne.

Les Fromages de Suisse.

www.fromagesdesuisse.fr



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



Suisse. Naturellement.

Entrez dans le clan des connaisseurs



Édito

Par Christophe
Duhamel

Je vais vous dire un secret : je crois au Père Noël. Non, pas le grand-père barbu habillé en rouge, mais celui qu'on a tous en nous, cette part de nous espiègle, enfantine et pleine d'énergie qui peut faire jaillir de la magie à tout moment ! C'est ma part d'utopie et d'optimisme et j'ai envie de la partager avec vous sous forme d'une liste au Père Noël...

Cher Père Noël,

Je ne sais pas si j'ai été sage cette année, mais je pense que je mérite un certain nombre de choses, que je t'expose ici.

Réussir mes soufflés. À chaque fois.

Faire des bûches qui ressemblent à des bûches (et pas à des doubitchous mal cuits).

Faire un tour à Rungis au moment de Noël (pour moi, c'est mieux que Disneyland).

Réussir une fois encore à surprendre mes convives sans trop les désorienter lors du réveillon.

Avoir enfin une table de Noël jolie et élégante, sans faire dans le bling-bling.

Rêver un peu et m'évader d'une actualité un brin stressante.

Me ressourcer et passer des bons moments avec mes proches. C'est ça le plus important !

Je sais que ça dépend plus de moi que de toi, mais si tu m'envoies de bonnes ondes, je suis sûr que je vais y arriver.

Alors merci, petit Père Noël qui est en chacun de nous et très bon et très gourmand Noël à tous !

Christophe

Retrouvez au fil des pages les résultats de notre grande enquête Cadeaux de Noël, êtes-vous très « hotte » ?

Réalisée auprès de 1 150 marmitonautes du 20 septembre au 5 octobre 2016. Merci à vous d'avoir répondu si nombreux !



Place aux nouvelles brioches ! Ici, une viennoiserie qui ressemble à une laitue, dont la jolie couleur verte est donnée par le thé matcha.

BRIOCHE « LAITUE » AU THÉ MATCHA



Pour
6 personnes



PRÉPARATION
25 minutes



CUISSON
35 minutes



REPOS
3 heures

*1 œuf *6 cl de lait tiède *50 g de crème fraîche *40 g de beurre demi-sel ramolli *300 g de farine T45 *60 g de sucre *15 g de levure fraîche de boulanger *10 g de thé matcha *2 c. à soupe de rhum ambré (facultatif) *1 c. à café de sel
POUR LA GARNITURE *40 g de beurre doux ramolli *40 g de cassonade
POUR LA DORURE *2 c. à soupe de lait *Graines de sésame

1 Mélangez le lait avec la levure émiettée. Mélangez l'œuf, la crème et le rhum, puis incorporez-y le lait. 2 Dans le bol d'un robot muni d'un crochet pétrisseur, versez la farine, le thé matcha, le sucre et le sel. Mélangez brièvement, puis ajoutez le mélange liquide. Pétrissez à petite vitesse jusqu'à la formation d'une boule de pâte, tout en y incorporant le beurre progressivement. Augmentez la vitesse et laissez pétrir pendant 10 minutes. Débarrassez la pâte dans un bol fariné, filmez et laissez lever pendant 1 heure dans le four préchauffé à 40 °C (th. 1/2) puis éteint (ou 2-3 heures à température ambiante). 3 Mélangez le beurre doux ramolli et la cassonade. Réservez. 4 Dégarez la pâte, étalez-la en un rectangle d'environ 30 × 40 cm sur un plan de travail fariné et répartissez la garniture sur toute la surface. Coupez la pâte en 6 bandes de même largeur, dans la longueur. Superposez-les, puis divisez-les en 6 tronçons. Placez ces tronçons dans un moule à manqué, en les espaçant légèrement, et en les posant sur la tranche. Laissez de nouveau lever 2 heures dans le four préchauffé à 40 °C (th. 1/2) puis éteint (ou 3 heures à température ambiante). 5 Préchauffez le four à 160 °C (th. 5/6). Badigeonnez la brioche de lait à l'aide d'un pinceau, et saupoudrez de graines de sésame. Enfournez pour 35 minutes. Débarrassez sur une grille et laissez refroidir.



Recette extraite de l'ouvrage « Néo Brioches », de Marjolaine Daguerre, photographe Julie Charles, styliste Sarah Vasseghi, éd. Hachette Cuisine, 7,99 €.

La recette qui monte





JE SUIS LE NOUVEAU NIKON D3400. Impressionnez votre entourage en lui montrant des images extraordinaires, obtenues grâce à mon grand capteur de 24,2 millions de pixels et aux objectifs NIKKOR. Je me connecte à l'application SnapBridge⁽¹⁾ de Nikon pour transférer automatiquement et instantanément vos images via Bluetooth® vers votre périphérique mobile compatible⁽²⁾. Grâce à moi, il n'a jamais été aussi simple de partager des images exceptionnelles. Je suis ce que je partage. nikon.fr

⁽¹⁾L'application SnapBridge de Nikon doit préalablement être installée sur le périphérique pour pouvoir être utilisée avec cet appareil photo.

⁽²⁾La fonction Bluetooth® intégrée de cet appareil photo est disponible uniquement avec des périphériques mobiles compatibles.

Pour savoir si votre périphérique est compatible et télécharger l'application SnapBridge, rendez-vous dans Google Play® ou dans l'App Store. La marque et les logos Bluetooth® sont des marques déposées de Bluetooth SIG, Inc. Android® et Google Play® sont des marques déposées de Google Inc.

*Au cœur de l'image - RCS Créteil 337 554 968



*At the heart of the image**

22



Christophe a dû être sage, le Père Noël a exaucé tous ses vœux*** > ***voir édito

36



47



34

sommaire

- 3** Édito
- 4** La recette qui monte Brioche laitue
- 8** News à dévorer
- 10** News insolites
- 12** Calendrier gourmand de l'Avent
- 14** News conso Vous reprendrez bien un peu d'autruche?
- 22** Portfolio Merveilleux fruits exotiques
- 34** Really Good Food La magie du kaki
- 36** Dossier recettes Des courges vraiment pas courges
- 46** Foie gras, saumon, huître, saint-jacques
Les 4 fantastiques

Pour vous abonner, rendez-vous sur
Marmiton.org (rubrique Magazine)

50



96



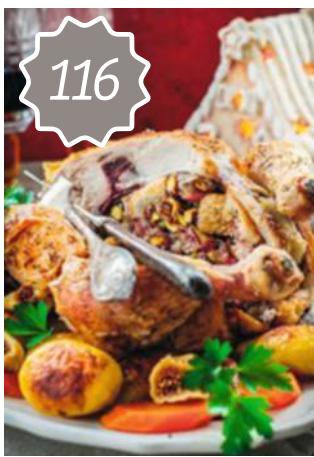
59



74



116



144



130



Ce numéro comporte un encart SCHÄR collé entre les pages 74 et 75, un encart THIRIET broché entre les pages 122 et 123 ainsi qu'un encart Abonnement Marmiton entre les pages 146 et 147.

164



65 Grand cahier pratique

66 La truffe, un repas festif et économique

70 Petites expériences: nos cocktails maison + shopping

74 Grand dossier fromage: plateau idéal, restes et shopping

86 Les fruits secs font twister les assiettes

88 Les bières de Noël

92 Comment faire un bon vin chaud?

96 Déco: un chemin de table très nature*

98 Shopping: faire plaisir à moins de 10-20-30 euros

Recettes

106 Des soufflés bien gonflés

116 Le retour de la volaille*

130 Le gibier contre-attaque

144 Ça vous en «bûche» un coin

164 200 g de chocolat et pas un gramme de plus

175 Conte de Noël et jeux gourmands

184 Vu d'ailleurs Une nuit à Rungis

*Merci aux maisons Arzberg, Dune, Maisons du monde et House Of Fraser pour leur aimable collaboration

184



Pour vous réchauffer cet hiver, mettez du piment dans votre cuisine

Pekočko, c'est une gamme de 8 sauces pimentées cuisinées exclusivement avec des piments frais, sans aucun additif ni conservateur. Sucrées, salées et même chocolatées, il y en a pour tous les goûts.

En vente chez Macis et sur la boutique de Marmiton



63 millions d'animaux de compagnie en France pour 66 millions d'habitants... Les industriels et autres labos s'engouffrent dans ce marché juteux. La dernière tendance qu'ils veulent lancer: le bio et le sans gluten pour les chiens et chats! (Et même un calendrier de l'Avent, voir info insolite en page suivante.) On nous prend pour des idiots, non?



Flocon surprise

Un assortiment de 24 sandwichs à partager à l'apéro, 4 recettes: jambon serrano/moutarde à l'ancienne, 2 saumons/citron, fromage de chèvre/tomates assaisonnées/ roquette et tzatziki/aneth, pour un centre de table tout en gourmandise. **Boîte de 220 g, 24 sandwichs, 12,90 €, Thiriet.**



la mer en fête

Un mélange d'aubergine et de cabillaud pour tartiner malin les toasts de l'apéro des réveillons. 6,95 € le lot de 3 boîtes. Pas le temps de préparer la bisque de homard? Voilà la petite conserve de secours, avec une pointe de cognac. 22,85 € le lot de 6 boîtes de 50 cl. **Conserverie la Belle-Îloise**

LE TOP DES CADEAUX CUISINE

1. Un très bon resto (68 % ont une note entre 8 et 10 sur 10).
2. Des gourmandises faites maison (54 %).
3. De bons chocolats à déguster (54 %).
4. Des spécialités régionales ou d'un autre pays (45 %).
5. Des épices ou des condiments de qualité (44 %).
6. Un beau livre de cuisine (utile, pas juste pour faire calette-porte) (42 %).
7. Un robot pâtissier (41 %).
8. De la jolie vaisselle (39 %).
9. Un robot cuiseur (38 %).
10. Des huiles rares ou de super bonne qualité (37 %).

... LES PIRES

1. Des gants ou des maniques ne vous font pas rêver (62 % ont une note entre 0 et 2 sur 10).
2. Du caviar! (61 % d'entre vous trouvent peut-être ça trop salé?)
3. Un grille-pain (56 % d'entre vous en ont peut-être déjà un!).
4. Des torchons de cuisine (52 % n'en rêvent pas vraiment).
5. Une machine à café à capsules (51 % n'en rêvent pas. Peut-être qu'ils ne boivent pas de café?)

LE PLUS DOUX DES VINAIGRES

PAS DE COLORANT !
INFUSION DE PLANTES NATURELLES !



UNE RE(CETTE) UNIQUE i-)

HUMMM...
DU BON MIEL !



Retrouvez recettes et informations sur www.melfor.com

MELFOR

Recette d'Alsace depuis 1922 !



On a aimé... ou carrément rigolé !



EUX AUSSI ATTENDENT LES FÊTES



Les 7 nains s'invitent sous le sapin

Le pâtissier Christophe Adam fait parler sa créativité avec ces petits personnages à croquer. Au chocolat noir, blanc ou au lait, les nains sont personnalisés et ont chacun leur petit surnom : P'tit chenapan, P'tit con, P'tit gourmand... Un cadeau idéal pour faire passer des messages et faire plaisir ! **Prix: 12 €.**

Dans l'excitation des préparatifs, les petites boules de poil sont souvent laissées de côté. Eh bien la marque Lily's Kitchen va éveiller l'appétit de nos compagnons à quatre pattes. On découvre deux somptueux calendriers de l'Avent pour chiens et chats, avec 24 gourmandises pour faire frémir leurs moustaches.

LES GLACES AU GOÛT LUXUEUX

Explosion de saveurs avec deux parfums éphémères : champagne rosé et truffe noire. À déguster dans un cornet, sur une gaufre ou simplement à la cuillère, on devient vite accro ! Prix selon la présentation et uniquement en décembre. La Fabrique giurée.



DIRECTION NOËL EN COMBI

Cette année, on s'offre des vacances pour voyager au pays des gourmandises. Christophe Michalak propose une bûche signature aux airs de van Volkswagen, une création originale au sirop d'érable, noix de pecan et au confit de framboise et myrtille. On surf sur la tendance et on accourt dans ses boutiques parisiennes pour s'approvisionner ! **Prix: 98 €.**



ULTRA-MODERNE

Häagen-Dazs fait son show en collaborant avec l'artiste espagnol Jaime Hayon. Leurs deux bûches fantaisies pour le dessert vont faire sensation ! Côté goût, la première mise sur les classiques avec les saveurs vanille, caramel et spéculoos, et la deuxième sur une association plus originale avec un cœur aux fruits exotiques, une dacquoise aux calissons et des crèmes glacées à la pannacotta et au miel. Bûche de 10/12 personnes, 59 € en boutique.



ASDU CHOCOLAT

Gilles Marchal sort le grand jeu pour son premier Noël à La Maison Chaudun. Ces cartes en chocolat sont de véritables œuvres d'art, croquantes et fondantes à souhait ! Les dessins de l'illustrateur Emmanuel Pierre rendent hommage à l'histoire de la maison.



JE SUIS TRÈS CHOUETTE
À NOËL.



18^{€95}

ÉDITION LIMITÉE

Chouette pâtissière
vanille-caramel [6 à 8 parts]

la pièce de 760 g, 24^{€93} le kg

Suggestion de présentation. Prix valable jusqu'au 1^{er} janvier 2017. Photo : Martin Baime - RCS 784 939 668 Melun - 50000 0007

Picard.fr

Produit disponible à partir du 14 novembre 2016.

picard

Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé. www.mangerbouger.fr

Calendrier de l'Avent gourmand

24 recettes festives, rapides et faciles pour patienter jusqu'à Noël

AMANDES GRILLÉES AUX ÉPICES:

enduez des amandes d'huile, saupoudrez des épices de votre choix et enfournez pour 20 minutes à 180°C. Attendez que ça refroidisse avant de croquer.

1

BOUCHÉES DE PARMESAN:

pour aller avec le champagne à l'apéritif, détailliez des éclats de parmesan, une belle goutte de vinaigre balsamique vieux sur chaque et le tour est joué.

2

SOUPE DE POTIRON FESTIVE:

mixez du potiron cuit avec du lait, agrémenté de copeaux de foie gras et de croûtons de pain d'épices dorés.

3

CHANTILLY DE FOIE GRAS:

réduisez du foie gras en crème, ajoutez de la crème fouettée, assaisonnez puis servez avec des mouillettes de pain d'épices à l'apéritif.

4

BEURRE DE MORILLES:

réhydratez des morilles puis cuisez-les avec une échalote ciselée. Laissez refroidir, hachez puis incorporez à du beurre mou. Tartiné sur une tranche de pain, ça fait un apéro simple tout trouvé.

5

BLINIS + CRÈME FOUETTÉE + SAUMON FUMÉ + ZESTES DE CITRON:

ça marche à tous les coups

6

GRESSINS HABILLÉS:

enroulez de fines tranches de jambon cru sur de fins gressins.

7

BOUCHÉES DE PARMESAN:

pour aller avec le champagne à l'apéritif, détailliez des éclats de parmesan, une belle goutte de vinaigre balsamique vieux sur chaque et le tour est joué.

8

GAUFRES APÉRITIVES RAPIDES:

découpez des carrés de pâte feuilletée et cuisez-les dans votre gaufrier. Remplissez les cavités de tartinades ou rillettes.

RILLETTES DE THON:

mixez une boîte de thon au naturel avec du fromage frais et du jus de citron. Ajoutez du sel, du poivre, des herbes ou des épices.

9

RILLETTES DE CANARD:

effilochez la chair d'une cuisse de canard confite avec une fourchette et enrichissez avec un peu de graisse de canard. Salez, poivrez.

10

POIRES POCHÉES:

on les épingle puis on les fait cuire dans un sirop de sucre léger (eau + sucre) et les épices de votre choix. On peut remplacer l'eau par du vin rouge ou remplacer une partie du sucre par de la crème de cassis.

11

VERRINES PAVLOVA:

écrasez des meringues au fond des verrines, recouvrez d'un lit de crème fouettée puis de fruits frais (mangue, passion par exemple)

12

13

ANANAS POËLÉ AUX SPÉCULOOS:

faites revenir des tranches d'ananas dans un peu de beurre avec du sucre puis émiettez 5 spéculoos dessus. Servez avec une boule de glace au caramel.

SALADE D'ORANGES:

coupez les oranges en fines tranches et déposez-les dans un saladier. Saupoudrez-les de sucre et, éventuellement d'épices (vanille, cannelle, épices de Noël) ou de quelques cuillerées de Grand Marnier. Laissez macérer au moins 2h pour que du jus se forme. Servez avec une boule de glace vanille.

14

MOUSSE AU CHOCOLAT:

Ajoutez 4 jaunes d'œufs à 200 g de chocolat fondu, puis les blancs d'œuf montés en neige. Versez dans de jolies coupes, laissez prendre au frais puis décorez de pépites de meringues et/ou de marrons glacés.

15

CROMESQUIS MINUTE À LA PÂTE À TARTINER:

découper un rond de pâte feuilletée, mettez 1 cuillerée de pâte à tartiner dedans et refermez-le bien avant de le plonger dans l'huile chaude. Dès qu'il est doré, égouttez et saupoudrez de sucre glace avant de servir.

16

TOASTS LÉGERS ET CROQUANTS:

rondelles de radis noir cru de 3 mm d'épaisseur surmontées de rillettes de poisson ou de tarama. Simplement délicieux.

17

MOUSSE AUX MARRONS:

incorporez 20 cl de crème fouettée à 250 g de crème de marrons. Décorez d'éclats de marrons glacés.

18

19

ŒUF COCOTTE AU FOIE GRAS:

2 cuillerées de crème dans un ramequin, quelques dés de foie gras, 1 blanc d'œuf. Et hop, au four 8 minutes, on ajoute le jaune pour 4 minutes de cuisson supplémentaire, quelques herbes et le tour est joué.

20

MARQUISE AU CHOCOLAT:

mélangez 180 g de beurre à 400 g de chocolat fondu. Ajoutez 6 jaunes puis 6 blancs d'œufs en neige et versez dans un moule huilé. Laissez prendre au frais une nuit puis démoulez. Parfait avec de la crème anglaise.

21

ÉTOILES DE NOËL :

À l'aide d'un emporte-pièce découpez des étoiles dans une pâte sablée. Badigeonnez d'un mélange sirop de sucre et cannelle puis enfournez pour 10 à 12 minutes à 180°C. Laissez refroidir et décorez d'un glaçage de sucre glace additionné de quelques gouttes de blanc d'œuf (ou jus de citron).

22

MINIBROCHETTES SUCRÉES SALÉES:

mangue/magret séché, fromage de brebis/pâte de coing, comté/abricot sec ou poire/jambon cru, c'est toujours du plus bel effet.

23

24

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.



LB&C SNC - SIREN 402 776 322 RCS RENNES

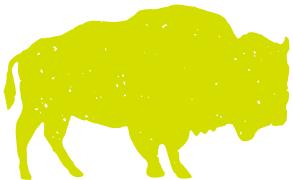


Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière. www.mangerbouger.fr

Vous reprendrez bien un peu d'autruche ?



Pour changer de la volaille au réveillon de Noël, certains amateurs se tournent vers des viandes exotiques. Crocodile, zèbre ou encore kangourou se sont en effet invités en rayons depuis quelques années. Au-delà de l'effet de surprise, cela en vaut-il vraiment la peine ? Par Magali Kunstmann-Pelchat



À quel prix ?

Il faut compter entre 20 et 50 € le kg selon l'espèce et le morceau choisis, ce qui revient à 4-5 € par personne.

Soit l'équivalent d'une dinde fermière, vendue autour de 60 € la pièce de 4 kg, soit 5-6 € par personne. L'inconvénient, c'est qu'on ne trouve pas de viande exotique en grosses pièces : un pavé convient pour un convive, un rôti au maximum pour 4.

Pour une grande tablée, la préparation peut rapidement s'avérer fastidieuse.

Apparues il y a une vingtaine d'années en GMS, les viandes exotiques s'invitent au rayon boucherie, principalement au moment des fêtes. Les plus courantes sont celles de bison, de kangourou et d'autruche, pour la plupart issues de l'élevage. Autorisé en France depuis 1992, l'élevage d'autruches a connu un effet de mode mais compte aujourd'hui moins d'une cinquantaine d'exploitations. La viande provient donc d'Afrique du Sud, qui assure près de 90 % de la production mondiale, mais aussi d'Australie, de Namibie et du Zimbabwe. Si le bison est élevé en France dans une trentaine de fermes, la viande est essentiellement importée du Canada et des États-Unis. Plus confidentielles encore, les viandes de crocodile, de kangourou ou d'ému sont issues à la fois d'élevages et de chasses contrôlées, suivant des quotas fixés par le pays de provenance. Leur commercialisation en Europe est soumise à autorisation.

VEAUX, VACHES, COCHONS, CROCODILES : TOUS ÉGAUX

En France, les viandes exotiques sont soumises aux mêmes contrôles vétérinaires et sanitaires que les autres, tant au stade de l'alimentation et des soins des animaux d'élevage, qu'à celui de l'abattage. En outre, les principaux importateurs de viande exotique doivent s'assurer que les fournisseurs respectent la Cites (Convention sur le commerce international des espèces de faune et de flore sauvages menacées d'extinction) et ne proposent donc pas de viande issue d'espèces protégées.

En rayon, rien ne la distingue franchement non plus de ses cousines classiques : fraîche sous vide ou congelée, la viande vendue en GMS est généralement prête à cuisiner, sous forme de filet à rôtir, de pavé ou de steak à griller ou de morceaux à mijoter. Mieux vaut cependant choisir des morceaux bruts, sans marinade, pour apprê-

cier pleinement le goût de la viande. Certaines marques ont osé se lancer dans ce type de viande, à l'image de Maître Jacques, une société rennaise qui propose une gamme de viandes exotiques depuis plus de 10 ans.

ET POURQUOI PAS DU RAGONDIN ?

Consommer de la viande de brousse est forcément source de polémiques. En dehors de toute considération éthique (propre à notre culture, rappelons-le, puisque chaque peuple se nourrit de ce qu'il a sous la main), il est sans doute préférable de limiter ce type d'achat à des événements particuliers, à la fois pour en préserver son caractère exceptionnel, mais surtout pour ne pas alourdir un bilan écologique bien lourd : excepté pour les animaux désormais élevés en France, la viande exotique, par définition, vient de loin ! Peut-être pourrait-on envisager de consommer des animaux qui pullulent chez nous, comme le ragondin, par exemple ? Ou encore cesser de courir après de nouvelles sensations (parfois décevantes, en outre) et savoir profiter des excellentes viandes bien de chez nous. Apprécier le travail de nos éleveurs, ça en vaut la peine, non ?

LE BISON, L'APPEL DU GRAND NORD

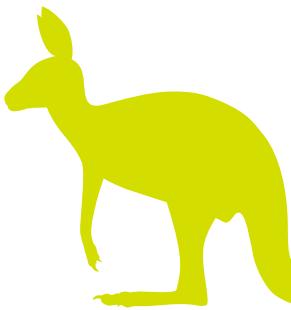
Animal mythique des grandes plaines d'Amérique du Nord, le bison à l'état sauvage ne représentait plus que 200 000 à 300 000 têtes en 2005, contre 50 millions en 1830. Il faut dire qu'il a été massacré par les pionniers pendant la conquête de l'Ouest, notamment par le célèbre Buffalo Bill.

Avec sa chair tendre, le bison est considéré comme une viande de gourmet et sa qualité est très recherchée. Parfois comparée au bœuf (notamment dans son utilisation), la viande de bison est pourtant plus subtile, révélant des saveurs fumées et boisées en fond de bouche. L'entrecôte est sans doute le meilleur morceau.



La cuisse d'autruche,
une viande rouge, tendre
et maigre, dont le goût
se rapproche de celui
du bœuf.





Haché, le bison s'accommode aussi très bien dans un hamburger. Servie saignante, cette viande se cuite moins longtemps et à moins haute température que celle de bœuf, du fait de sa très faible teneur en gras. Poêlée, elle doit être saisie à feu moyen. En rôti, 7 minutes par livre sont suffisantes. Côté nutritionnel, c'est une viande à très faible teneur en cholestérol, une excellente source de fer, de protéines et de vitamine B12.

Comptez 37 €/kg de rumsteck à rôtir, 45 à 50 €/kg de pavé.



La viande de kangourou est plutôt maigre, tendre et moelleuse. Si vous optez pour des pavés, servez-les saignants.

L'AUTRUCHE, UN DRÔLE D'OISEAU

Autrefois chassée pour sa plume et sa peau en Afrique, l'autruche fait aujourd'hui l'objet d'un élevage sélectif pour son cuir et sa viande de qualité. Abattu vers 14 mois, cet oiseau géant pèse autour de 100 kg mais ne produit que 20 kg de viande, exclusivement issue des cuisses. Il s'agit d'une viande rouge vif très tendre. Maigre, elle est également très pauvre en cholestérol mais riche en fer, phosphore, magnésium et potassium. Elle se cuisine de la même manière que celle de bœuf, dont le goût est proche, sans négliger la remontée en température avant cuisson et le repos après. Il est néanmoins conseillé d'ajouter un peu de matière grasse pour obtenir une chair bien juteuse, qui se sert rosée ou saignante. La viande d'autruche est excellente en fondue chinoise, saisie dans un bouillon de bœuf.

Comptez environ 35 €/kg de steak, 40 € le kg en fondue, en pavé ou en rôti et 45 €/kg en tournedos.

LE KANGOUROU, C'EST DANS LA POCHE !

Emblème du bush australien, le kangourou y prolifère aujourd'hui autant que dans les villes du pays. Légalisée pour la consommation humaine en Australie du Sud en 1980, sa viande provient d'élevage et de chasse commerciale. Plutôt maigre, tendre et moelleuse (surtout le filet et le faux-filet), celle de kangourou sauvage révèle un goût assez prononcé. Elle se plaît grillée (servie saignante), en fondue, rôtie ou en ragout, comme un bœuf bourguignon, rehaussée d'airelles, de canneberges ou autres fruits rouges. Enfin, le kangourou est sans doute la moins onéreuse des viandes exotiques.

Comptez autour de 20 €/kg de filet à rôtir, ou sous forme de pavé.

LE CROCODILE, SURPRENANT

Vendue sous le nom de « filet », la viande de crocodile provient essentiellement de fermes d'élevage du Zimbabwe ou du Viêt Nam, qui exploitent d'abord l'animal pour sa peau, si précieuse en maroquinerie. Lancée il y a peu en France, cette chair, issue uniquement de la queue (la seule partie comestible), a reçu un accueil plutôt favorable de la part des consommateurs. Il faut dire qu'elle est assez étonnante : son apparence, sa texture, son goût sont à mi-chemin entre le poulet et la lotte. Consommée plutôt cuite à cœur et émincée finement, la viande du reptile est très moelleuse et fait merveille en fondue chinoise, en soupe tonkinoise, en sandwichs, en wok, avec une sauce relevée au curry ou au poivre.

Comptez environ 37 €/kg.

■ Haché Spécial Burger de Charal
Encore un Français qui ne peut pas se passer de pain.



Amateurs de burgers, ce steak haché Pur Bœuf 100 % français est idéal pour réaliser de bons burgers à la maison : rond, épais (150g) et bénéficiant d'un hachage façon bouchère spécifique pour vous offrir un haché unique. Trouvez-lui de bons petits pains pour un mariage à la française réussi.





LE ZÈBRE, TERRIBLEMENT DOUX

Ne vous attendez pas à voir un morceau zébré ! Non non, la viande de zèbre est plutôt rouge rosé. Cette viande de brousse, chassée en Afrique du Sud, révèle une saveur étonnamment très douce, très proche du cheval, et une texture ultra fondante. L'idéal est de la griller et la relever d'une sauce au bleu notamment.

Comptez entre 30 et 40 €/kg de filet, en pavé ou en rôti.

LE LAMA, LE NEC PLUS ULTRA

Animal domestique d'Amérique du Sud, le lama était déjà apprécié des Incas pour sa laine et sa viande, qu'ils consommaient et utilisaient comme monnaie d'échange. Longtemps considéré comme une « viande des pauvres », il s'invite depuis 10 ans sur les plus grandes tables de Bolivie, pays qui en a fait l'élevage le plus important des Andes. Le lama y est même devenu la viande la plus chère. On la consomme séchée, comme le veut la tradition (on l'appelle « charqui »), telle quelle ou réhydratée en ragoût, en empanadas, frite avec du manioc. Fraîche, la viande de lama est très tendre. Elle se sert aussi bien

Particulièrement goûteux, selon certains gourmets, le bison provient uniquement d'élevages, dont quelques-uns en France.

en tartare qu'assez cuite, accompagnée de quinoa, de pommes de terre ou de riz. À noter que l'abattage de lama est interdit dans les élevages français. La viande de lama que nous consommons dans l'Hexagone provient forcément d'animaux élevés ou chassés en Amérique du Sud.

Comptez 40 €/kg, en rôti comme en pavé.

TOUT SE MANGE...

Au moment des fêtes de fin d'année, les supermarchés et les chaînes de surgelés rivalisent de créativité sur le marché des viandes exotiques, aux rayons frais sous vide et surgelés. Chameau issu de chasses commerciales en Australie, antilope importée d'Afrique du Sud, serpent du Viêt Nam, renne de Suède, wapiti du Canada, requin pêché dans l'océan Pacifique... peuvent ainsi atterrir dans nos assiettes. La viande d'antilope est considérée comme la plus tendre et la plus maigre de toutes. Curieusement, il semblerait que celle de chameau ressemble à celle d'autruche (donc de bœuf, CQFD). Quant au requin, il révèle un goût plus fin que le thon rouge, et sa couleur et sa texture se rapprochent de celles du veau.



BORDEAUX



Il y a tant
à découvrir

Chaque jour, chacun de nos 6800 vignerons œuvre
pour créer des vins avec son propre style.

VINS DE

BORDEAUX

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

CET HIVER, JE PASSE AU RADIATEUR CONNECTÉ !



Régler simplement et de n'importe où le chauffage de votre maison : vous en rêvez ? Bienvenue dans l'ère des radiateurs connectés ! Pilotage à distance, économies d'énergie, confort et design... Ces appareils intelligents cumulent les bons points. À l'approche de l'hiver, on vous explique pourquoi vous allez craquer !

Prenez le contrôle de votre confort

Vous avez oublié d'éteindre le chauffage dans la salle de bains en partant ce matin ? Vous allez passer le week-end dans votre maison de campagne ? Depuis votre smartphone et via l'application Cozytouch®, vous pilotez vos radiateurs connectés d'un simple clic, pièce par pièce et où que vous soyez.

Faites des économies

Programmables, ces radiateurs vous assurent de toujours profiter d'une température adéquate au bon moment. Et, si vous

ouvrez une fenêtre pour aérer, sortez ou rentrez plus tôt que prévu, ils adaptent aussitôt leurs réglages en conséquence. Enfin, pour un budget vraiment optimisé, vous pouvez suivre depuis votre smartphone, leur consommation énergétique.

On aime aussi

Leur esthétique premium, avec des lignes épurées, un choix de coloris, qui en font des objets de déco à part entière !

* L'application Cozytouch® est compatible avec l'ensemble de la gamme de radiateurs connectés Thermor

En avant la musique dans la salle de bains

En plus d'être connecté, le radiateur de salle de bains Symphonik du fabricant français Thermor est équipé d'enceintes Bluetooth® Cabasse® pour une musique haute définition. Idéal pour se booster dès le réveil, se prélasser dans son bain au son de sa mélodie préférée !



En savoir + :
www.mesradiateursconnectés.fr

Tout simplement unique



MYTHIK

Radiateur connecté

Thermor-Pacific SAS au capital de 3 917 780 € - RCS Orléans B329 545 008 -



Connecté



Confort
absolu®



Design

Découvrez nos gammes de radiateurs connectés
sur www.thermor.fr

 Thermor

Avec leurs formes biscornues, leurs parfums insolites et leurs couleurs chatoyantes, les fruits exotiques réveillent notre hiver et nous offrent le plein d'énergie dont nous avons besoin. Si certains sont devenus au fil du temps des produits de consommation courante, de nombreuses variétés apparaissent chaque année sur nos étals, comme autant de nouvelles curiosités à découvrir et dont s'emparer.

Par Magali Kunstmann-Pelchat





C'est au cœur de l'hiver
que l'on retrouve la
plupart des fruits
exotiques sur nos étals
métropolitains. La
raison ? De l'autre côté
de l'équateur, c'est l'été !

Merveilleux fruits exotiques

DANS LA CORBEILLE...

1 LA CARAMBOLE

Deux variétés existent : l'une se croque comme une pomme et se déguste en tarte ou poêlée avec une viande, l'autre fait merveille en chutney, avec des produits de la mer.



2 LE FRUIT DE LA PASSION

Maracuja et grenadille sont les principales variétés du fruit de la passiflore. Sous sa coque ridée se cache une pulpe juteuse, qui parfume une salade de fruits, un coulis, un caramel...



3 LA GOYAVE

Celle en forme de poire, à la pulpe granuleuse, se consomme en confiture ou pâte de fruit. Celle qui ressemble à une pomme, à la chair ferme et musquée, s'apprécie en salade, en jus ou en compote.



4 LA GRENADE

Crue, elle s'apprécie telle quelle, sur une salade de fruits, des crudités, un curry de poulet, ou en jus, si désaltérant.



5 LE LITCHI

De la taille d'une grosse cerise, ce fruit à la peau non comestible rose et rugueuse cache une pulpe blanche juteuse et soyeuse à l'arôme délicat de rose, très légèrement acidulée. Délicieux avec une viande ou un poisson.

6 LE MANGOUSTAN

S'il se mange comme une clémentine, c'est en cocktail, en confiture, en sorbet, sur des salades sucrées ou salées que sa chair blanche nacrée aux arômes de pêche, d'ananas et de framboise fait merveille.

7 LA MANGUE

Avec sa chair fine, crue comme cuite, la mangue révèle à maturité des saveurs de pêche et de vanille qui s'accordent avec la viande et les produits de la mer.

8 LA PAPAYE

Juteuse et parfumée, la papaye se déguste telle quelle, crue, en dessert comme en entrée (avec un peu de sel et de poivre), ou encore cuite, en gratin ou farcie de crabe.

9 LA PITAYA

Issue du cactus inerme, elle est également appelée « fruit du dragon ». La plus savoureuse est celle à chair rouge, mais celle à chair jaune et blanche ponctuée de petits grains noirs est également appréciée nature ou en sorbet.

10 LE RAMBOUTAN

Comme son cousin le litchi, ce spécimen chevelu révèle une chair juteuse et parfumée, plus ou moins acidulée selon les variétés. À déguster tel quel, en salade ou en accompagnement d'une volaille.



3



4



5



8



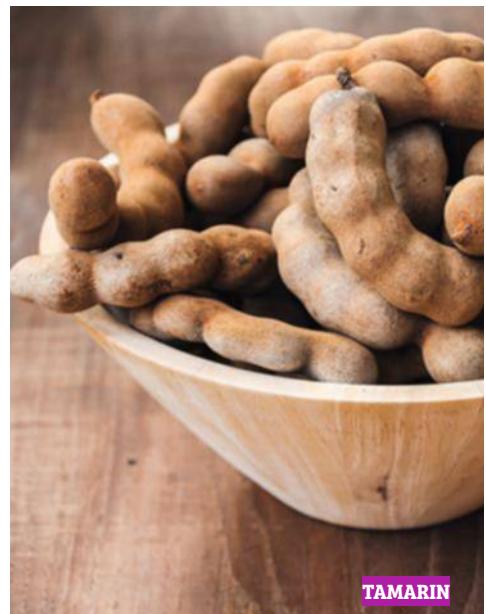
9



10

FLEUR DE PASSIFLORE
(FRUIT DE LA PASSION)

PAPAYE



TAMARIN



SALADE DE FRUITS, JOLIE, JOLIE...

1 « EXOTIQUES » OU « TROPICAUX » ?

Ceux que l'on appelle communément « fruits exotiques » ne relèvent pas d'une réalité biologique en soi. Ils ne poussent pas en Occident mais nous viennent de pays lointains et chauds – Extrême-Orient, Amérique latine, Afrique ou Antilles – et désignent davantage les fruits tropicaux.

2 PRODUCTION FRANÇAISE

Grâce aux départements et territoires d'outre-mer, la France produit quelques variétés de fruits exotiques. L'île de La Réunion, la plus prolifique, nous offre des mangues, des pitayas, des papayes, des goyaues et des litchis. Mangues et litchis peuvent également provenir de Guyane. Quant à la banane, la France en produit 263 000 tonnes, dont 56 % de Martinique et 21 % de Guadeloupe.

3 CONSERVATION

Les fruits exotiques poussent dans des régions humides où la température moyenne frise les 30 °C de manière constante, différentant de quelques degrés seulement entre le jour et la nuit et entre le mois le plus chaud et celui le plus froid. Du coup, ils s'abîment très vite en dessous de 8-10 °C. Conservez-les donc dans une pièce fraîche plutôt qu'au réfrigérateur et consommez-les rapidement.



CARAMBOLE

Blanc Cassis
1 mesure de
crème de Cassis
L'Héritier-Guyot
4 mesures de
vin blanc frappé

MIXEZ ET ...

L'HÉRITIER-GUYOT

Le goût du fruit depuis 1845



LES FRUITS EXOTIQUES EN CHIFFRES



30 C'est le nombre d'espèces de fruits exotiques régulièrement commercialisés en France.

71,5 mg



C'est l'apport en vitamine C de 100 g de **LITCHIS**. En comparaison, le **POMELO**, c'est **42,1 mg**.



C'est, en tonnes, la quantité de fruits exotiques qu'importe la France par an.

1ER

fruit exotique consommé en France, la banane. Elle provient essentiellement de Martinique et de Guadeloupe, de Côte-d'Ivoire et du Cameroun. Les ménages français en consomment 12 kg par an en moyenne, soit un peu moins que de pommes.

EN VERSION DÉSHYDRATÉE Ananas, mangue, papaye, goyave, coco... peuvent aussi se consommer séchés, voire réhydratés. À déguster tels quels, en cas de petit creux, à l'heure de l'apéro... Leur valeur nutritionnelle est bien supérieure à celle des fruits frais, car tous les nutriments se trouvent concentrés. Inutile de s'en priver !



EN CUISINE

Les fruits exotiques séchés trouvent leur place dans un cake, des cookies, une brioche, un granola, du pain... De quoi réveiller les petits déjeuners de l'hiver !

Blanc Mangue
1 mesure de crème
de Mangue
L'Héritier-Guyot
4 mesures de
vin blanc frappé

...REMIXEZ



L'HÉRITIER-GUYOT

Le goût du fruit depuis 1845



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



BROCHETTE DE PÉTONCLES

POUR 8 personnes
PRÉPARATION 20 minutes
CUISISON 2 minutes

- *24 pétoncles
- *1 mangue ferme *1 petit piment
- *1 citron vert non traité
- *800 g de yaourt brassé
- *3 c. à soupe de sésame doré
- *2 c. à soupe d'huile de sésame
- *Sel et poivre du moulin

1 Râpez le zeste du citron vert et prélevez son jus, épépinez le piment et hachez-le le plus finement possible. Mélangez le tout au yaourt. Réservez au frais. 2 Pelez et coupez la mangue en dés de 1 à 2 cm de côté. 3 Salez et poivrez les pétoncles et roulez-les dans les graines de sésame. Sur 8 pics à brochette en bambou, enfilez en alternant 3 dés de mangue et 3 pétoncles. Réservez au frais jusqu'au moment de servir. 4 Au dernier moment, répartissez le fromage blanc dans 8 coupes transparentes ou verres. Arrosez d'1 cuillerée à soupe d'huile de sésame. 5 Dans une poêle bien chaude avec le reste d'huile de sésame, laissez les brochettes quelques secondes de chaque côté. Les pétoncles doivent être tout juste colorés. 6 Déposez une brochette au-dessus de chaque verre et servez sans attendre.



TARTARE DE SAINT-JACQUES AUX LITCHIS ET CITRON VERT

POUR 6 personnes
PRÉPARATION 30 minutes
RÉFRIGÉRATION 15 minutes

- *12 noix de saint-jacques très fraîches
- *36 litchis frais
- *1 citron vert non traité
- *1 tige de citronnelle
- *15 cl de crème fraîche liquide
- *½ c. à café de wasabi en tube
- *Fleur de sel et poivre du moulin

1 Lavez le citron, puis râpez-en le zeste à la grille fine. Dégarez le cœur de la tige de citronnelle et émincez-la très finement. 2 Découpez les noix de saint-jacques, lavez-les, séchez-les sur du papier absorbant et coupez-les en petits morceaux. Mettez-les dans un grand bol, arrosez-les du jus du citron vert, ajoutez le zeste et la citronnelle, salez à la fleur de sel, poivrez, mélangez, couvrez et réservez 15 minutes au réfrigérateur. 3 Pendant ce temps, décalotez délicatement les litchis, récupérez les fruits, dénoyautez-les et coupez-les en petits dés. 4 Mélangez la crème fraîche bien froide avec le wasabi, versez le mélange sur le tartare de noix de saint-jacques, ajoutez les dés de litchi et mélangez. Rectifiez éventuellement l'assaisonnement et servez, bien frais, dans les coques des litchis.



CHAPON DU NOUVEAU MONDE

POUR 6 personnes
PRÉPARATION 1 heure
CUISISON 1 h 10 * REPOS 1 h 30

POUR LE CHAPON: *1 chapon (2 kg) *1 orange (jus)
*25 g de beurre *5 cl de rhum *3 c. à soupe de miel liquide *1 c. à soupe de cinq épices *Sel et poivre

POUR LA SALADE DE PAPAYE: *3 papayes *3 citrons uverts *1 piment *Quelques branches de coriandre *180 g de cacahuètes *3 c. à soupe de sauce soja *2 c. à soupe de miel *1 c. à soupe d'huile

POUR L'ANANAS GRILLÉ: *1 ananas *20 cl de lait de coco *1 c. à soupe de noix de coco râpée

1 Préparez le chapon : préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Dans une casserole, versez le miel, le cinq épices, le jus d'orange et le rhum. Faites chauffer tout en mélangeant.

2 Salez et poivrez l'intérieur du chapon. Glissez-y le beurre fondu. Recousez l'orifice et bridez le chapon. Posez-le sur la lèchefrite du four et badigeonnez-le avec la préparation au miel. Versez un peu d'eau dans le fond du plat. Enfournez pour 1 heure. Arrosez régulièrement le chapon avec le jus de cuisson. 3 Préparez la salade de papaye : épépinez le piment, coupez-le en rondelles et écrasez-les à l'aide d'un pilon. Pressez les citrons verts. Rincez les cacahuètes à l'eau chaude. Réservez-en 1 cuillérée à soupe et hachez grossièrement le reste. Mélangez-les avec le miel, l'huile, la sauce soja et le piment. Écrasez cette préparation au pilon. Versez-la dans une jatte. 4 Épluchez les papayes et coupez-les en dés. Retirez les pépins. Ajoutez les dés de papaye dans la jatte. Laissez reposer 30 minutes. Ajoutez le jus de citron, les cacahuètes réservées et la coriandre hachée. Répartissez cette salade dans 6 coupelles. Réservez au frais. 5 Préparez l'ananas : coupez-le en quatre. Retirez la partie dure, épépinez-le et détaillez-le en lamelles épaisses. Placez-les dans un plat creux et versez le lait de coco. Laissez reposer 1 heure. 6 Faites cuire l'ananas sur un gril, 3 à 4 minutes, en le retournant régulièrement. Retirez les lamelles et parsemez-les de noix de coco. 7 Découpez le chapon en morceaux. Répartissez-les dans les assiettes. Ajoutez une cuvette de salade de papaye et des lamelles d'ananas grillé. Servez avec une purée de patate douce.

L'apéritif tout en finesse

FINLEY

- ✓ FAIBLE EN CALORIES
- ✓ AUX ARÔMES NATURELS
- ✓ AVEC DU JUS DE CITRON



© 2016, The Coca-Cola Company. FINLEY est une marque déposée de The Coca-Cola Company. Coca-Cola Services France SAS au capital de 50 000 euros - 304 321 003 RCS Nanterre.
Boisson pétillante avec 5% de jus de citron à base de concentré, saveur citron et fleur de sureau, avec sucette édulcorant.

Suggestion de présentation.

POUR VOTRE SANTÉ, MANGEZ AU MOINS CINQ FRUITS ET LÉGUMES PAR JOUR. www.mangerbouger.fr



COCKTAIL DE HOMARD

POUR 4 personnes
PRÉPARATION 25 minutes

*2 homards cuits *1 pamplemousse rose
*1 bel avocat *½ grenade

POUR LA SAUCE

*1c. à soupe de jus de citron
*20 cl de crème liquide
*1c. à soupe de mayonnaise
*1c. à soupe de vodka
*1c. à café de wasabi
*Sel et poivre du moulin

1 Décortiquez les homards en gardant les pinces intactes. Tronçonnez le reste en petites bouchées. 2 Pelez l'avocat et coupez-le en dés. Pelez le pamplemousse à vif et prélevez les suprêmes. Récupérez le jus du pamplemousse et arrosez-en l'avocat. Tapotez la coque de la demi-grenade avec une cuillère en bois au-dessus d'un saladier pour récolter les graines. 3 Préparez la sauce en fouettant tous les ingrédients ensemble. 4 Dans le fond de 4 coupes ou verres à pied évasés, déposez un peu de sauce. Répartissez les morceaux de homard, les dés d'avocat, les suprêmes de pamplemousse et les graines de grenade. Dressez une pince de homard au centre de chaque coupe. 5 Nappez d'un peu de sauce et donnez un tour de moulin à poivre. Servez sans attendre.



CONFITURE DE GOYAVE

POUR 4 pots de 375 g
PRÉPARATION 25 minutes
CUISISON 20 minutes

*1,6 kg de goyaves mûres mais fermes
*1 citron (jus)
*800 g de sucre cristal

1 Pelez les goyaves, coupez-les en quartiers et retirez les graines. 2 Versez le sucre cristal dans une bassine à confiture. Ajoutez le jus de citron, 25 cl d'eau et portez à ébullition. Ajoutez les goyaves et faites reprendre l'ébullition sans cesser de remuer. Écumez et faites cuire à vif pendant 10 minutes jusqu'à ce que les fruits deviennent translucides. 3 Versez dans des pots de confiture préalablement ébouillantés et séchés. Couvrez.



PANNACOTTA AU FRUIT DE LA PASSION

POUR 6 personnes
PRÉPARATION 25 minutes
CUISISON 5 minutes
RÉFRIGÉRATION 6 heures

*4 fruits de la Passion
*3 caramboles
*50 cl de crème liquide
*70 g de sucre en poudre
*3 feuilles de gélatine

1 Faites ramollir les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide. Coupez un fruit de la Passion en deux et récupérez la pulpe. 2 Dans une casserole, faites chauffer la crème liquide, 50 g de sucre et la pulpe du fruit. Portez à ébullition et laissez cuire 2 minutes. 3 Hors du feu, ajoutez les feuilles de gélatine essorées et mélangez jusqu'à ce qu'elles fondent. Répartissez la préparation dans 6 verrines et réservez au réfrigérateur pour 6 heures. 4 Juste avant de servir, coupez le reste des fruits de la Passion en deux, prélevez la pulpe, ajoutez le sucre restant et mélangez. Répartissez sur les pannacottas. 5 Coupez les caramboles en tranches. Décorez-en les bords des verres. Servez frais.

CHAMPAGNE CANARD-DUCHÈNE



SUBLIME NATURE



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

La magie du KAKI

Avec ses couleurs chatoyantes et ses saveurs exotiques, le kaki réchauffe les tables d'hiver. Ce fruit festif, emblématique des fêtes du Nouvel An au Japon, s'impose de plus en plus dans nos assiettes. Il régalerà de l'entrée au dessert et, kaki sur le gâteau, il est bénéfique pour la santé. On en profite !

Par Fanny Rigal

JE LE CHOISIS COMMENT ?

En France, on retrouve surtout la variété Persimon, un kaki à chair non astringente au petit goût de vanille. On l'achète de belle couleur orangée, voire presque rouge. C'est là que sa teneur en sucre est la plus élevée et qu'il est parfait pour la dégustation. Pour les variétés astringentes, c'est la présence de rides et taches brunâtres qui prouvent sa maturité. Si vous l'achetez vert, mettez-le dans un sac avec des pommes, il mûrirà très rapidement !



POUR DES MARIAGES HEUREUX

Sucrées ou salées, il se marie à toutes les recettes. Cuisinez-le dans un tajine de poulet mélangé à des oignons, des olives, de la coriandre et des épices. Pour une entrée, associez-le à du sarrasin, des marrons et du bacon. Autre plat original, faites une tarte et alternez des lamelles de foie gras, pomme et kaki. Terminez avec un dessert gourmand : une charlotte aux kakis ou encore des kakis farcis aux amandes.

NUTRITION ET BIENFAITS

66 kcal pour 100 g : le kaki est l'un des fruits les plus énergétiques, avec la cerise et le raisin. Sa couleur orange prouve sa haute teneur en bêta-carotène qui protège la peau des UV. Avec ses vitamines A, B et C, il protège des troubles digestifs et stimule le système immunitaire.

PLEINE SAISON

C'est un fruit d'hiver, on le trouve sur les étals d'octobre à janvier.

À LA PETITE CUILLÈRE OU DANS LA CASSEROLE

Le kaki se mange cru ou cuit dans diverses préparations. On le consomme tout simplement coupé en deux et on gratte la chair à la petite cuillère. On le découpe en petits cubes, pour réaliser une tarte, ou on les intègre dans une salade de fruits à déguster avec des petits biscuits. Alternative pour l'hiver, on le cuisine en compote avec des pommes, en confiture ou encore dans un cake à la banane.

FAITES-VOUS DES CADEAUX GOURMANDS MAISON ?

Avec Marmiton, pas d'excuses pour ne pas préparer des petites douceurs maison à offrir au pied du sapin ou sur l'assiette du réveillon. D'ailleurs 54 % d'entre vous le font parfois ou toujours, car ça fait toujours plaisir. Vous êtes 15 % à ne pas en faire par peur de les rater. 12 % n'ont pas le temps et 16 % n'y pensent pas (eh bien, maintenant, vous y penserez ! ;)). Quant aux 2 % qui trouvent ça ringard, ça laisse 98 % qui trouvent ça sympa : encore une preuve que ce sont des cadeaux qui ont toutes les chances de faire plaisir !

Cuisiner sain et gourmand, c'est tous les jours avec Philips

Envie de préparer au quotidien des petits plats healthy mais pas ennuyeux ? Philips a pensé à vous. Au menu de cet automne 2016, une nouveauté qui va faire craquer les plus pressés d'entre nous : le SoupMaker nouvelle version.

Passez à table dans moins de 18 minutes !

C'est le temps qu'il faut au SoupMaker pour réaliser un délicieux velouté... au velouté parfait ! Et vous n'êtes pas au bout de vos surprises, il n'est jamais à court d'idées pour vous faciliter la vie :

- Il peut aussi vous préparer de délicieuses soupes **avec ou sans morceaux, des compotes** qui dépotent et **des smoothies addictifs**.
- Il est simple à utiliser avec ces **6 réglages prédéfinis** dont une fonction de **mixage manuel**.
- Il est grand et vous permet de réaliser **4 portions**.
- Il est **facile à nettoyer**, c'est un détail mais pour nous ça veut dire beaucoup.
- Il est livré avec **38 recettes** et des **conseils d'experts** pour vous inspirer.
- Son **très grand plus** : vous n'avez qu'à couper les ingrédients et à les mettre dans la cuve, il s'occupe du reste.



Velours « sucré/salé » de panais et poire, au yaourt grec

Pour 4 personnes • Préparation 10 min • Cuisson 35 min

- 250 g de panais • 160 g de poires type « Comice » ou « Williams »
- 100 g de pomme de terre • 1 yaourt à la grecque • 40 cl de bouillon de légumes léger • 4 g de sel • 2 pincées de poivre (2 g)

1. Peler le panais, les poires et la pomme de terre. Les couper en petits morceaux.
2. Mettre le tout dans le SoupMaker. Ajouter le sel, le poivre, le yaourt à la grecque et terminer avec le bouillon.
3. Remuer tous les ingrédients et fermer le couvercle. Sélectionner le programme « Velouté crémeux » en appuyant sur le bouton de sélection. Appuyer sur marche/arrêt et laisser le programme fonctionner jusqu'à la fin.
4. Une fois le velouté cuit, le verser dans des bols, tasses ou ramequins. Saupoudrer avec un peu de thym émietté.

Le SoupMaker HR2204/80 nouvelle génération
Il cuit et mixe en un temps record

PHILIPS

Des courges vraiment pas courges !

Par Claire Debraille

Potimarron, butternut, muscade... Les courges ont oublié d'être bêtes : abondantes, variées, esthétiques et économiques, elles peuvent s'utiliser de l'entrée au dessert où elles brillent par leur douceur, leur goût et leur polyvalence. Bref, les courges ont tout pour être aimées et vous, chers Marmitonautes, le leur rendez bien en inventant des recettes que tout le monde adore. Voici un florilège des plus belles, qu'il serait courge de ne pas cuisiner fissa! ;)

Butternut * Courge spaghetti * Jack Be Little * Potimarron * Potiron



BUTTERNUT, LA PLUS TENDRE

- Sa forme fait penser à une grosse poire et on en trouve de toutes les tailles, mais généralement elle pèse de 1,5 à 3 kg.
- Sa peau beige ocre renferme une chair d'un beau jaune orangé, fine et fondante, ferme mais tendre. Sa saveur est légèrement sucrée, avec un petit goût de beurre noisette très parfumé.
- 6 à 12 mois, c'est le temps de sa conservation.
- ELLE SE MARIE PARFAITEMENT AVEC : le fromage, l'orange et les châtaignes et s'utilise en salade, soupe, gratin, soufflé, purée, mais aussi en pâtisserie dans les gâteaux et même les confitures.



COURGE SPAGHETTI, LA PLUS ORIGINALE

- 1 à 4 kg, c'est le poids de ce légume à la peau jaune et de forme ovale qui fait penser à un ballon de rugby ! Sa chair est jaune clair, fibreuse, et donne, après cuisson, des filaments qui ressemblent à des spaghetti.
- 6 mois de conservation maximum.
- Elle ne se consomme pas crue et se cuît entre 20 et 40 minutes dans l'eau, avec la peau.
- Ensuite, on l'ouvre en deux et on gratté les fils pour les assaisonner avec de la crème, du parmesan ou de la bolognaise, comme des pâtes...
- On peut aussi la faire gratiner au four.



JACKBEANSTALL, LA PLUS MINI

- Elle a la forme et la couleur d'un potiron, mais la taille d'une mandarine ! Sa chair orangée est douce et ferme et développe un arôme de marron.
- On peut la farcir, la frire ou encore la cuire simplement au four.
- 12 mois, c'est sa durée de conservation maximale, mais cette petite courge perd de son goût avec le temps.
- L'IDÉE EXPRESS : la passer au micro-ondes pour préparer rapidement une entrée savoureuse. Sa petite taille permet aussi de la placer en décoration sur une table de fête ou dans des petits paniers au coin de la cheminée.

la ronde des courges

C'est la pleine saison et les étals débordent de ces légumes joufflus et colorés. Mais lesquels choisir et pour quelles préparations ? On vous dit tout !



POTIRON, LE PLUS GÉNÉREUX

- Il en existe de toutes les sortes. La couleur des variétés les plus courantes va du jaune à l'orange et sa chair orange vif est assez sucrée, très fondante avec un goût prononcé.
- 100 kg, c'est le poids maximum du potiron, mais c'est généralement en tranches qu'on peut l'acheter, découpées dans des pièces d'environ 8 à 10 kg.
- Il se conserve 6 mois.
- Il est délicieux rôti au four, mais aussi en soupe, purée, tarte et même en flan sucré.
- MALIN : récupérez ses graines, grillez-les à sec, salez-les et parsemez-en les salades ou grignotez-les à l'apéro.



POTIMARRON, LE PLUS COMPLET

- On dirait une grosse figue orange, avec une peau légèrement côtelée et une chair jaune orange au goût prononcé de châtaigne.
- Son poids varie de 500 g à 4 kg. Sa peau est comestible et il se conserve bien, entre 5 et 8 mois.
- Il se déguste en soupe, gâteau, purée, gratin et légume à l'étouffée. Il apprécie la compagnie des épices, spécialement la muscade, le gingembre ou la cannelle.
- MALIN : il n'est pas nécessaire de le pelier pour faire de la soupe.

Bon
à savoir

Pour leur conservation, les courges, contrairement à la majorité des légumes, ont besoin de chaleur, et la lumière ne leur déplaît pas. Il faut juste les entreposer dans une pièce sèche et aérée dont la température varie entre 15 et 20 °C. Comme elles sont décoratives, pourquoi ne pas les placer dans un coin de la cuisine ou près de la cheminée ?



RECETTE PROPOSÉE PAR GHISLAINE

COURGE SPAGHETTI

Pour
4 personnes

PRÉPARATION
10 minutes

CUISSON
20 minutes

- * 1 courge spaghetti
- * 1 grosse poignée de parmesan
- * 1 grosse noix de beurre
- * Sel et poivre du moulin

1 Piquez la courge à plusieurs reprises jusqu'au cœur avec un bon couteau, car cru, c'est dur. Placez dans un plat allant au micro-ondes et cuisez 10 minutes à 850 W. Retournez-la et poursuivez la cuisson 10 minutes environ jusqu'à ce qu'elle soit bien molle.

2 En faisant attention à la chaleur, ouvrez la courge en deux dans la longueur. À l'aide d'une cuillère à soupe, ôtez les pépins et la partie sombre du milieu, puis grattez la chair qui se détache en filaments, comme des spaghetti.

3 Disposez-les dans un plat, ajoutez le beurre, un peu de sel et pas mal de poivre, puis mélangez. Incorporez le parmesan et dégustez sans attendre.

Avis d'internaute
SWEETTOOTH Extra !

Micro-ondes 10 minutes + 5 minutes.
La touche secrète : du piment d'Espelette !
Nous nous sommes régaliés... Nous
referons cette recette avec plaisir
en ajoutant un peu d'ail la prochaine fois.

RECETTE PROPOSÉE PAR ESTALE

BUTTERNUT BURGER SANS GLUTEN

Pour
4 personnes

PRÉPARATION
20 minutes

CUISSON
15 minutes

- * 4 steaks hachés * 4 tranches de bacon
- * 1 courge butternut * 1 aubergine
- * 4 échalotes * 4 tranches de gouda
- * 20 g de beurre demi-sel * Moutarde à l'ancienne
- * Graines de sésame * Huile d'olive

1 Préchauffez le four à 190 °C (th. 6/7). Sans en retirer la peau, coupez dans la partie sans pépin de la courge 8 tranches rondes d'environ 1 cm d'épaisseur. Lavez et séchez l'aubergine puis détailler la en rondelles de 1,5 cm. Étalez le tout sur une plaque antiadhésive.

2 Parsemez le beurre sur la courge et un peu d'huile sur l'aubergine. Enfournez à mi-hauteur pour 15 minutes. Pendant ce temps, pelez puis émincez les échalotes.

Dans une poêle légèrement huilée, faites-les fondre à feu doux. Ajoutez le bacon puis les steaks et cuisez à feu moyen en retournant la viande à mi-cuisson.

3 Hors du feu, déposez 1 tranche de gouda sur chaque steak pour qu'il fonde. Sortez la plaque du four, épluchez les tranches de courge puis disposez-en la moitié dans 4 assiettes et tartinez-les de moutarde.

4 Dessus, répartissez successivement l'échalote, le bacon, les rondelles d'aubergine puis les steaks recouverts de fromage. Couvrez des tranches de courge restantes. Parsemez de graines de sésame pour retrouver l'esprit du bun. Accompagnez éventuellement d'une petite salade.

Avis d'internaute

IGDUQ Enfin de l'innovation dans le monde du burger !!! Tout est là ! Avec cette recette qui transcende le monde du fast-food, le burger devient un phénomène gastronomique. La combinaison des ambiances streetfood/healthy/bio/glutenfree... constitue, j'en suis sûr, un fait social total dont la portée dépassera bientôt la table du brunch dominical. Bref, « merci et miam » !



VELOUTÉ DE BUTTERNUT À LA CANNELLE

Pour
4 personnes



PRÉPARATION
15 minutes



CUISSON
25 minutes



*1 courge butternut *1 oignon *1 cube de bouillon *1 pincée de cannelle
*Crème fraîche *Beurre *Sel et poivre

- 1 Dans une casserole, portez à ébullition environ 1,5 l d'eau. Pendant ce temps, coupez la courge en grosses tranches, pelez-les, ôtez les filaments et les pépins puis détailliez la chair en cubes. Pelez et hachez grossièrement l'oignon. Dans une cocotte avec un fond de beurre, faites revenir le tout en remuant afin que l'oignon ne roussisse pas.
- 2 Émiettez dessus le cube de bouillon et remuez soigneusement pour en imprégner les légumes. Mouillez d'eau bouillante, juste assez pour les recouvrir. Laissez frémir 15 à 20 minutes jusqu'à ce que la courge soit tendre. Vérifiez avec la pointe d'un couteau.
- 3 Hors du feu, mixez soigneusement. Incorporez 1 à 2 cuillerées à soupe de crème fraîche, salez, poivrez et mélangez. Saupoudrez de cannelle avant de servir.





JACK BE LITTLE ŒUF COCOTTE

Pour
4 personnes

PRÉPARATION
20 minutes

CUISSON
35 minutes

- * 4 jack be little (petit potimarron en forme de citrouille) * 4 œufs * 70 g de comté
- * 8 c. à café de crème fraîche épaisse entière
- * Noix de muscade * Sel et poivre

1 Lavez les courges et coupez le haut de façon circulaire afin d'en détacher un chapeau. Retirez les pépins et grattez un peu l'intérieur pour ôter les fils. Cuissez les courges et leur couvercle à la vapeur 20 minutes environ suivant leur grosseur.

2 Préchauffez le four à 200 °C (th. 6/7). Creusez délicatement l'intérieur des courges de manière à obtenir un peu de chair en prenant soin de ne pas transpercer la peau. Dans un saladier, ajoutez-y la moitié de la crème puis le comté détaillé en copeaux. Salez, poivrez et saupoudrez de muscade. Mélangez.

3 Répartissez cette préparation dans les potimarrons. Cassez 1 œuf dans chaque et déposez sur le blanc 1 cuillerée à café de crème. Placez dans un plat à gratin avec un fond d'eau. Enfournez sans les chapeaux pour 15 à 20 minutes selon leur taille.

CONSEIL: Servez chaque courge avec son chapeau sur un fond de salade et une vinaigrette à l'huile de noix. Tout se mange car la peau est très fine...

RECETTE PROPOSÉE PAR ELLE MAG

PURÉE DE POTIMARRON À L'AIL

Pour
4 personnes

PRÉPARATION
10 minutes

CUISSON
20 minutes

- * 1 potimarron
- * 8 petites pommes de terre
- * 2 gousses d'ail
- * 3 brins de sauge (du jardin de préférence)
- * 1 c. à soupe bombée de crème fraîche
- * Sel

1 Épluchez le potimarron puis videz-le des graines et des filaments. Épluchez les pommes de terre. Coupez le tout en morceaux. Pelez l'ail. Versez le tout dans une casserole avec la sauge. Recouvrez bien d'eau et salez à votre convenance. Cuisez 20 minutes environ à partir de l'ébullition. Vérifiez la cuisson des légumes avec un couteau.

2 Égouttez les légumes en réservant 2 bonnes louches de l'eau de cuisson. Passez-les au presse-purée et ajoutez du liquide réservé jusqu'à obtenir la consistance d'une purée et non d'une soupe. Incorporez la crème avant de servir.



Avis d'internaute
ORNICH Pas la peine d'éplucher le potimarron !



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

TARTE DE POTIMARRON ET OIGNONS CARAMÉLISÉS

Pour
8 personnePRÉPARATION
20 minutesCUISSON
50 minutes

* 100 g de lardons fumés * 600 g de potimarron * 1 gros oignon
* 25 cl de crème semi-épaisse * 2 œufs * 1 pâte feuilletée * Sel et poivre

1 Préchauffez le four à 200 °C (th. 6/7). Coupez le potimarron en quartiers puis retirez la peau, les graines et les filaments. Détaillez-les perpendiculairement en tranches. Dans une casserole d'eau bouillante salée, cuisez-les 15 minutes.

2 Pelez et émincez l'oignonet, dans une poêle antiadhésive, faites-les caraméliser à feu vif avec les lardons. Séparez les blancs d'œufs des jaunes.

3 Dans un saladier, mélangez les jaunes avec la crème, du sel et du poivre. Égouttez le potimarron, réduisez-le en purée puis incorporez-le au mélange. Montez les blancs d'œufs en neige puis intégrez-les à la préparation.

4 Déroulez la pâte dans le fond d'un moule à tarte. Répartissez dessus oignons et lardons, puis recouvrez de l'appareil au potimarron. Enfournez pour 35 minutes.

Avis
d'internaute**LAULINE44 EXCELLENT !!!**

La prochaine fois, j'intégrerai de la poudre de noisette dans ma pâte brisée que je ferai cuire à blanc un peu avant. Un grand merci pour cette recette.



« PIZZA » DE BUTTERNUT

Pour
4 personnes

PRÉPARATION
15 minutes

CUISSON
40 minutes

- * 4 fines tranches de jambon de Parme
- * 1 courge butternut * 2 tomates
- * 1 gousse d'ail * 1 branche de basilic
- * 2 c. soupe de gruyère râpé
- * Huile d'olive * Sel et poivre

1 Préchauffez le four à 160 °C (th. 5/6). Dans la partie supérieure de la courge, découpez 4 tranches d'environ 1,5 cm d'épaisseur. Gardez le reste pour une autre recette. Pelez-les puis, sur les 2 faces, badigeonnez-les d'huile, salez et poivrez. Posez sur une plaque et enfournez pour 30 minutes.

2 Pendant ce temps, lavez et séchez les tomates puis détaillez-les en dés. Pelez puis hachez l'ail. Réunissez le tout, assaisonnez et mélangez. Hors du four, répartissez sur les tranches de courge et parsemez du gruyère. Enfournez de nouveau pour 5 à 10 minutes jusqu'à ce que le dessus gratine bien.

3 Détaillez le jambon en morceaux. Ciselez le basilic. Répartissez le tout sur les pizzas et servez, par exemple, avec une salade.



RECETTE PROPOSÉE PAR LAPINETTE

FRITES DE BUTTERNUT (FAÇON POTATOES)

Pour
4 personnes

PRÉPARATION
10 minutes

CUISSON
45 minutes

- * 1 courge butternut
- * 3 c. à soupe d'huile
- * Paprika
- * Sel et poivre

1 Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Ouvrez la courge en deux et pelez-la. Détaillez la chair en petits tronçons comme des minifrites.

2 Mettez-les dans un saladier, versez l'huile, salez, poivrez et saupoudrez de paprika pour obtenir un aspect proche des potatoes. Mélangez soigneusement.

3 Répartissez sur la lèchefrite puis enfournez pour 45 minutes en retournant régulièrement les morceaux.

CONSEIL : L'épluchage est l'étape la plus difficile ; personnellement je débite la courge en plusieurs morceaux avant de la peler avec un couteau bien aiguisé.



Avis d'internaute

YUMMMMY C'est bon, léger et original, une bonne astuce pour faire manger de la courge à ceux qui n'aiment pas. J'ai ajouté un peu de thym séché... Ça me donne l'idée de réaliser cette recette avec de la patate douce.



MESTURETS



Pour
4 personnes



PRÉPARATION
15 minutes



CUISISON
40 minutes



REPOS
12 heures

*1 kg de potiron * 2 œufs * 200 g de farine

* 2 sachets de sucre vanillé

* 1 c. à soupe d'eau de fleur d'oranger

* Huile * Sucre cristallisé * Sel

1 La veille, coupez le potiron en portions puis ôtez la peau, les graines et les filaments. Taillez la chair en dés. Dans une casserole d'eau salée, cuisez-les 15 minutes. Jetez l'eau puis versez-les dans une passoire et laissez égoutter au moins 1 nuit.

2 Le jour même, versez le potiron dans un saladier, ajoutez-y les œufs, le sucre vanillé, l'eau de fleur d'oranger, 1 cuillérée à soupe d'huile et la farine, afin d'obtenir une pâte assez dense. Mixez le tout.

3 Façonnez en petites galettes. Dans une poêle huilée, cuisez-les 2 minutes sur chaque face. Avant de servir, saupoudrez de sucre cristallisé.



Avis d'internaute

AURELIEL81290 Un vrai

régal... Je retrouve la saveur des mesturets que ma grand-mère me faisait quand j'étais petite. Ma fille et mon mari adorent !!!

Pour mon mari je fais cuire mes beignets avec des rondelles de pomme au milieu comme lui faisait sa grand-mère à lui.

GÂTEAU POTIRON COCO

Pour
10 personnes



PRÉPARATION
15 minutes



CUISISON
60 minutes



- * 250 g de potiron * ½ orange non traitée (zeste)
- * 5 gros œufs de ferme * 250 g de beurre
- * 300 g de farine fluide * 200 g de sucre
- * 100 g de noix de coco râpée * 10 cl de lait de coco en boîte
- * 1 sachet de levure chimique
- * 1 pincée de cardamome en poudre
- * 1 pincée de gingembre moulu * 1 pincée de sel

- 1** Pelez le potiron, retirez graines et filaments puis coupez la chair en morceaux. Cuisez-les 20 minutes à la vapeur. Étalez sur un grand plat et laissez refroidir. Lavez et séchez l'orange, puis prélevez le zeste.
- 2** Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Écrasez le potiron en purée et versez-la dans un grand saladier. Ajoutez-y les zestes et le reste des ingrédients. Mélangez soigneusement afin d'obtenir une pâte à gâteau qui sera un peu liquide, c'est normal.
- 3** Versez la pâte dans un moule à gâteau. Enfournez pour 40 minutes. Laissez refroidir.



Avis d'internaute

MADEBYK Facile et excellent. J'ai mis 400 g de potiron et remplacé la cardamome par de la cannelle. J'ai servi avec une salade d'orange. Apprécié par petits et grands.





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.



♡ 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.



**SANS
Huile
de
Palme***



Retrouvez des recettes simples et gourmandes sur sthubertomega3.fr

*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

les 4 fantastiques

Par Claire Debruille

Les super-héros de Noël, ce sont eux : huîtres, saint-jacques, saumon, foie gras... Il suffit qu'ils soient là pour que l'ambiance soit festive. Ils ont l'extraordinaire capacité de transformer une recette toute simple en un repas de fête. C'est pour ça qu'on les aime et qu'on aurait du mal à se passer d'eux lorsqu'arrive Noël. Alors, cette année encore, invitons-les à notre table. D'autant qu'ils se sont encore surpassés pour vous montrer que, bien qu'ils se suffisent à eux-mêmes, ils peuvent aussi, en petites touches, apporter un je-ne-sais-quoi qui fait toute la différence. Voyez plutôt...

Terrine de foie gras * Saumon gravlax * Shooter d'huîtres * Saint-jacques au pineau

1 PLUS DE 4500 ANS...

Le foie gras prend ses origines en Égypte, plus précisément aux bords du Nil, qui était un passage de migration des oies et des canards. Les Égyptiens, les Grecs et les Romains pratiquent alors l'engraissement à base de figues, un mets très apprécié dans les banquets. Le nom foie gras provient du mot « *ficatum* », qui, quelques siècles plus tard, donnera le terme « foie ».

2 TROIS APPELLATIONS RÉGLEMENTÉES

La dénomination « foie gras » est réservée uniquement aux produits qui ne contiennent que du foie gras. Dans le commerce, seules trois appellations sont autorisées : le foie gras entier, où quelques assaisonnements sont autorisés, comme le sel, les épices, les herbes aromatiques, les liqueurs ; le foie gras, composé de plusieurs morceaux de lobes ; et le bloc de foie gras, qui est une préparation de foie gras reconstitué.

6 ET L'OIE ?

Le foie gras d'oie est le plus noble de tous. Consommé pour sa finesse et sa délicatesse, il fait l'unanimité lors des repas de fête. Et s'il est accompagné de truffes, c'est un vrai plat d'exception !



Le foie gras

3 EN CONSERVE

En bocal, on le cuît à cœur à 110 °C. Grâce à ce mode de cuisson, sa texture est encore plus onctueuse. Le foie gras évolue et gagne en moelleux au fil du temps. Il peut ainsi être conservé plusieurs années à une température de 10 à 15 °C.



Recette
inratable !

4 VINGTMILLE TONNES de foie gras sont produites chaque année en France, principalement dans le Sud-Ouest, qui concentre 72 % de la production nationale. Le reste se partage entre le grand Ouest (Bretagne, Pays de Loire, Poitou-Charentes) et l'Alsace.

5 MADE IN FRANCE

Le foie gras produit dans l'Hexagone représente 80 % de la production mondiale. Cocorico !

LA TERRINE DE FOIE GRAS AU MICRO-ONDES

*1 foie gras cru déveiné (environ 500 g)

*7 g de sel

*3 g de poivre

*1 à 2 c. à soupe d'armagnac, desauternes ou de cognac (facultatif)

1 Frottez les lobes avec le sel, le poivre et éventuellement l'alcool choisi. Placez-les dans une petite terrine (mieux vaut tasser qu'utiliser une terrine trop grande) et comptez 20 secondes de cuisson pour 50 g de foie. 2 Un foie de 500 g cuit environ 3 minutes et 20 secondes à 800 W. Posez un poids sur la terrine (une planche découpée à la taille de la terrine sur laquelle vous poserez des boîtes de conserve par exemple) et laissez reposer 48 heures au réfrigérateur. 3 Cette terrine de foie gras frais ne contenant ni conservateur ni antioxydant, il faut la consommer rapidement, dans les 2 semaines au plus tard.



RECETTE PROPOSÉE PAR MAXIMILIEN

FOIE GRAS POËLÉ SUR TARTELETTE TATIN ET PAIN D'ÉPICES

Pour
4 personnes

PRÉPARATION
25 minutes

CUISSON
45 minutes

*1 foie gras frais *2 belles pommes Pink Lady
*1 gros oignon *1 pâte brisée
*30 g de beurre *4 tranches de pain d'épices
*2 c. à soupe de sucre *2 c. à café d'huile
*Sel et poivre

1 Préchauffer le four à 190 °C (th. 6/7). Épluchez les pommes et coupez la chair en fines lamelles. Pelez puis émincez l'oignon. Mettez le tout dans une poêle avec 20g de beurre et l'huile, parsemez de sucre, couvrez et cuisez à feu doux jusqu'à ce que l'ensemble soit devenu translucide. Poivrez. 2 Déroulez la pâte et découpez dedans 4 disques de 12cm de diamètre. Beurrez 4 moules de 10cm de diamètre et saupoudrez l'intérieur du reste de sucre. Répartissez dedans le mélange aux pommes. Recouvrez des cercles de pâte en rabattant les bords et percez un petit trou en leur milieu. Enfournez pour 35 minutes jusqu'à coloration du dessus. 3 Coupez le foie gras en 8 tranches. Salez-les et poivrez-les sur chaque face. Dans une poêle antiadhésive, cuisez-les à feu doux 1 minute 30 de chaque côté. Remplacez-les par le pain d'épices et laissez-les à feu vif. 4 Dans les assiettes, démoulez les tartelettes et placez à côté les tranches de pain d'épices. Répartissez dessus le foie gras.

CONSEIL: accombez avec de la mâche assaisonnée d'huile et de vinaigre balsamique.



TERRINE DE FOIE GRAS AUX POMMES FLAMBÉES

Pour
8 personnes



PRÉPARATION
30 minutes



CUISSON
1 heure



RÉFRIGÉRATION
2 heures + 1 nuit



REPOS
3 heures



*900 g de foies gras de canard cru
*5 grosses pommes
*60 g de beurre
*2 c. à soupe de calvados
*2 c. à café de sucre
*2 pincées de muscade
*15 g de sel
*5 g de poivre blanc

1 La veille, préchauffez le four à 150 °C (th. 5). Posez les foies gras sur le plan de travail, partie bombée en dessous. Écartez légèrement les lobes pour récupérer les veines et dégagiez-les de la masse avec un petit couteau. Découpez les foies dans l'épaisseur en escalopes de 2 cm. Mélangez le sel, le poivre et la muscade, puis assaisonnez-en les tranches sur les 2 faces. Laissez macérer 2 heures au réfrigérateur. 2 Pelez 3 pommes, épépinez-les puis coupez la chair en tranches fines. Dans une poêle avec la moitié du beurre, cuisez-les environ 10 minutes à feu doux. Saupoudrez-les du sucre et remuez. Flambez-les avec le calvados pour les caraméliser légèrement. Laissez refroidir. 3 Tapissez d'escalopes de foie gras une terrine d'une contenance d'1,2l. Dedans, disposez en alternant 2 couches de pommes et autant de foie gras. Placez sans couvrir dans un bain-marie chaud. Enfournez pour 40 minutes. Laissez refroidir au moins 3 heures hors du bain. 4 Quand la graisse est figée, posez dessus un carton dur (ou une planche) enveloppé de papier d'aluminium avec un poids et placez 1 nuit au réfrigérateur. 5 Le jour même, pelez puis épépinez les pommes restantes et coupez la chair en tranches. Dans une poêle avec le reste de beurre, faites-les sauter 3 minutes. Laissez tiédir et décorez-en la terrine présentée dans son récipient ou tranchée. Servez avec du pain brioché toasté ou du pain d'épices.

SAUCE AU FOIE GRAS ET CONSOMMÉ DE GIBIER

Pour
4 personnes



PRÉPARATION
5 minutes



CUISSON
15 minutes



*80 g de foie gras cru *8 cl de crème *15 cl de consommé de gibier *Poivre

1 Dans une casserole, réchauffez le consommé de gibier. Coupez en petits dés le foie gras, versez-les dedans et laissez-les fondre. Hors du feu, fouettez et passez au mixeur. 2 Incorporez la crème et poivrez. Posez sur feu doux et laissez réduire de moitié. Servez en accompagnement de suprêmes de pintade avec des girolles.

CONSEIL : il est aussi possible de faire refroidir la sauce, la passer au chinois puis la verser dans un siphon pour obtenir une belle chantilly de foie gras pour l'apéritif.



LES ESPÈCES À DÉVORER

Les 2 variétés les plus recherchées sont le saumon royal et le saumon rouge, principalement pêchés en Atlantique. Plus rare : l'ouananiche, un saumon d'eau douce déjà très prisé des anciennes tribus amérindiennes. Malheureusement, il faut aller jusqu'en Amérique du Nord pour en déguster...

UN METS PRÉHISTORIQUE

La pêche était une activité importante au paléolithique. Le saumon était déjà un plat très apprécié et ses arêtes servaient à fabriquer des harpons. On retrouve d'ailleurs de nombreuses représentations de ce poisson sur des fresques préhistoriques.

CAVIAR ROUGE

Les œufs de saumon sont un mets de choix. Ces perles de couleur éclatent sur le palais et offrent des saveurs iodées intenses et rafraîchissantes. Dans la gastronomie russe, on les déguste sur des blinis, avec de la crème aigre ou des algues séchées.

Le saumon de mille façons

UNAS DE LA NUTRITION

Les bienfaits sur le système cardio-vasculaire de ce poissongras riche en oméga 3 sont largement reconnus. C'est également une excellente source de protéines, vitamine B, vitamine D et d'oligoéléments.

TOUR DU MONDE

Les Danois l'adorent en gravlax, mariné avec du sel, du poivre et des herbes. Les Américains le cuisinent en bagel, avec du fromage frais et du concombre, et les Japonais le préfèrent en sushis, makis et sashimis.

Recette
in-ra-ta-
ble !

UN GRAND CLASSIQUE : CANAPÉS AU SAUMON FUMÉ

- * 60 g de saumon fumé
- * Aneth
- * Jus de citron
- * 100 g de mascarpone
- * 6 tranches de pain de mie sans la croûte (ou blinis)
- * Sel et poivre

1 Coupez finement le saumon en cubes et mélangez-les au mascarpone. Assaisonnez la crème obtenue en tenant compte du goût salé du saumon. 2 Découpez le pain de mie ou les blinis en formes décoratives (triangles, ronds, étoiles...) et toastez-les. Garnissez les tranches de pain grillées du mélange saumon mascarpone. 3 Déposez sur le dessus un peu d'aneth pour décorer et ajoutez 1 ou 2 gouttes de jus de citron.



Et si l'alimentation végétale s'invitait
à vos repas de fête ?
Suivez le guide avec Priméal !

BLINIS AU PETIT ÉPEAUTRE DE HAUTE PROVENCE



RETROUVEZ CETTE RECETTE PRIMÉAL
AINSIX D'AUTRES IDÉES SUR

blog-primeal.fr

- Céréale authentique
- Cultivée traditionnellement à + de 400m d'altitude
- Haute valeur nutritionnelle et faible teneur en gluten
- Saveur fine et légèrement sucrée
- Idéale pour vos crêpes et gauffres

FILIÈRE PETIT ÉPEAUTRE DE HAUTE PROVENCE

Depuis 25 ans, Priméal est engagé auprès d'une cinquantaine de producteurs qui ont redonné vie à cette céréale millénaire. Ce partenariat redynamise aujourd'hui une zone agricole importante et contribue activement à la préservation de la biodiversité.

Choisir le petit épeautre de Haute Provence, c'est participer avec nous à la sauvegarde du patrimoine céréalier.



Priméal, l'alimentation bio végétale !

Produits disponibles en Magasins Bio Spécialisés - Retrouvez Priméal sur www.primealbio.fr - www.blog-primeal.fr
Ekibio - 07340 Peaugres



RECETTE PROPOSÉE PAR JEAN-LUC

TARTARE SAUMON AVOCAT MANGUE



Pour
4 personnes



PRÉPARATION
20 minutes



RÉFRIGÉRATION
1 heure

- * 400 g de pavé de saumon
- * 1 mangue
- * 1 avocat
- * 1/2 concombre
- * 2 échalotes
- * 1 oignon doux
- * 1 citron (jus)
- * 1 bouquet de basilic
- * 1 pincée de sel
- * 1 pincée de poivre
- * Huile d'olive

1 Épluchez puis dénoyautez la mangue et l'avocat. Pelez l'oignon, les échalotes et le concombre. Coupez l'ensemble en petits cubes ainsi que le saumon. Pressez le citron, arrosez la préparation avec le jus puis mélangez. **2** Lavez, essorez puis effeuillez le basilic et ciselez-le. Ajoutez-le au mélange avec 1 filet d'huile. Salez, poivrez et mélangez. Placez 1 heure au réfrigérateur.

CONSEIL: utilisez des verrines, ou un emporte-pièce pour la présentation.

SAUMON GRAVLAX DE 12 HEURES

Pour
6 personnes



PRÉPARATION
25 minutes



RÉFRIGÉRATION
15 heures



CONGÉLATION
20 minutes



- * 1 filet de saumon bio avec la peau
- * 1 orange bio (zeste) * 1 citron jaune bio (zeste)
- * 1 citron vert bio (zeste)
- * 1 bouquet d'aneth
- * 5 c. à soupe de sucre roux
- * 4 c. à soupe de gros sel gris
- * 1 pincée de 4 épices
- * 1 pincée de coriandre moulu
- * 1 pincée de poivre noir concassé

1 La veille, préparez le filet de saumon en enlevant les arêtes éventuelles. Posez-le côté peau vers le bas dans un plat en terre ou en verre.

2 Dans un saladier, amalgmez le gros sel et le sucre. Lavez et séchez les 3 agrumes, puis zestez-les. Rincez, essorez, effeuillez et ciselez l'aneth. Incorporez les zestes d'agrumes, l'aneth, les 4 épices, la coriandre et le poivre au mélange précédent.

3 Recouvrez-en le saumon en veillant à ce que toute la chair soit assaisonnée. Couvrez d'un film plastique pour limiter l'action de l'air sur la préparation. Dans le même but, posez un poids (un plat ou autre) sur le tout. Placez 1 nuit au réfrigérateur.

4 Le jour même, quand le saumon aura rejeté de l'eau, pris une couleur brune et retrécî, rincez-le à l'eau très froide puis séchez-le sur un linge sec et propre. Renouvez le rinçage et le séchage. Couvrez d'un film alimentaire et placez 3 heures au réfrigérateur. Placez ensuite le saumon 20 minutes au congélateur pour raidir le filet et pouvoir le couper aisément en fines tranches.

CONSEIL: pour retirer les arêtes, passez le doigt sur la médiane du filet d'une extrémité à l'autre et utilisez une pince à épiler. Servez le saumon gravlax sur un lit de salade, des dés de patate douce cuits à la vapeur ou des petites pommes de terre rissolées, avec un cassis blanc... ou un verre de vodka.



BÛCHE AU SAUMON FUMÉ

RECETTE PROPOSÉE PAR MIMIE.

Pour
8 personnesPRÉPARATION
20minutesCUISSON
10minutesRÉFRIGÉRATION
12heures*300 g de saumon fumé en tranches *8 œufs *400 g de fromage ail et fines herbes
POUR LA SAUCE: *Ciboulette *Jus de citron *2 yaourts nature *Sel et poivre

1 La veille, préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Séparez les blancs d'œufs des jaunes. Dans un saladier, battez les jaunes en omelette et dans un autre, les blancs en neige. Mélangez le tout et étalez la préparation sur la lèchefrite du four recouverte de papier cuisson. Enfournez pour 10 minutes. **2** Hors du four, répartissez le fromage sur la pâte chaude, puis disposez dessus les tranches de saumon. Roulez le tout. Placez 1 nuit au réfrigérateur. **3** Le jour même, préparez la sauce : rincez, séchez et ciselez quelques brins de ciboulette. Déposez-la dans un bol avec les yaourts et du jus de citron selon votre goût. Salez, poivrez et mélangez. Servez avec la bûche.





ENDIVE CROQUANTE À LA MOUSSE DE RICOTTA, À L'ANETH ET AU SAUMON FUMÉ

Pour
6 personnes



PRÉPARATION
20 minutes



*300 g de saumon fumé *3 endives
*1 petit bouquet d'aneth *Quelques brins de cerfeuil
*350 g de ricotta *30 cl de crème liquide entière
*1 c. à soupe de graines de sésame dorées
*Sel, poivre

NOISETTES DE SAUMON AUX OIGNONS CONFITS

Pour
4 personnes

PRÉPARATION
30 minutes

CUISSON
50 minutes

*400 g de filet de saumon écossais Label Rouge sans peau *3 oignons rouges
*5 cl de vinaigre de cidre *5 cl d'huile de tournesol *1 c. à soupe d'huile d'olive
*2 c. à soupe de miel liquide *½ c. à café de mélange de 4 épices *Sel et poivre

1 Préchauffez le four à 150 °C (th. 5). Épluchez les oignons et coupez-en 8 tranches. Déposez-les sur la plaque du four couverte de papier sulfurisé. Saupoudrez-les des 4 épices, salez, poivrez, puis enduez-les d'un peu d'huile de tournesol à l'aide d'un pinceau. Enfournez pour 45 minutes. **2** Coupez le saumon en 8 tranches d'environ 1 cm, puis roulez-les délicatement et maintenez-les avec une ficelle pour former les noisettes. Dans une casserole, faites bouillir 1 minute le vinaigre avec le miel. Hors du feu, ajoutez le reste de l'huile de tournesol et mixez-le tout avec un mixeur plongeant. **3** Faites griller les noisettes de saumon 2 minutes de chaque côté sous le gril ou à la poêle avec l'huile d'olive. Déposez les tranches d'oignon sur les assiettes de service, placez dessus les noisettes de saumon grillé et servez avec la sauce aigre-douce.



L'huître



SANTÉ !

100g d'huître fournissent presque huit fois l'apport journalier en vitamine B et en zinc conseillé pour un adulte. Avec ses nombreux oligo-éléments, dont du fer, et ses oméga3 qui protègent des maladies cardio-vasculaires, c'est une excellente source de bienfaits.

MADE IN FRANCE

La Bretagne offre des trésors : la bouteille de Cancale avec sa chair ferme à la saveur de noisette, ou encore les huîtres de la baie de Quiberon au goût particulièrement iodé. Mais on apprécie également les fines de claire de Marennes-Oléron en Charente, ainsi que les variétés plus méridionales, comme celles de Bouzigues dans l'Hérault ou du bassin d'Arcachon en Gironde.

SANTÉ ! (BIS)

Elles s'accompagnent parfaitement de vins blancs acidulés comme un crozes-hermitage ou un chablis. Pour plus de fraîcheur, on les associe à un muscadet, et pour le côté puissant, on opte pour un xérès. Et on n'oublie pas le champagne !

Recette
in-ra-ta-
ble !

LA RECETTE CHAUDE : HUÎTRES PANÉES

- * 24 huîtres
- * 1 œuf
- * 50 g de beurre
- * 2 c. à soupe de chapelure
- * 1 c. à soupe de farine

1 Ouvrez les coquilles et récupérez les huîtres. Préparez 3 assiettes creuses : une avec la farine, une avec l'œuf battu et une avec la chapelure. 2 Passez les huîtres dans la farine, puis dans l'œuf, et enfin dans la chapelure, et déposez-les tout de suite dans une poêle avec le beurre chaud. 3 Faites paner les huîtres et servez-les sur des toasts ou dans les coquilles.



RECETTE PROPOSÉE PAR MYRIAM RENNES

SHOOTER D'HUÎTRES

Pour
4 personnes

PRÉPARATION
15 minutes

CUISSON
10 minutes

- *16 huîtres *1 carotte
- *1 échalote
- *9 tiges de ciboulette
- *20 g de beurre demi-sel
- *10 cl de muscadet
- *1 pincée de piment en poudre *Poivre

1 Ouvrez les huîtres et récupérez leur eau puis filtrez-la à travers une mousseline. Réservez. Pelez puis hachez l'échalote. Épluchez et râpez la carotte. Rincez, séchez puis ciselez 5 tiges de ciboulette. **2** Dans une poêle avec le beurre, faites fondre l'échalote sans la laisser brunir. Dès qu'elle est translucide, ajoutez la carotte et la ciboulette ciselée. Mouillez avec le muscadet et l'eau des huîtres. Augmentez la flamme et laissez réduire environ 5 minutes. Poivrez et pimentez. Ajoutez les huîtres, remuez et retirez tout de suite du feu. **3** Dans 4 verres à shooter, répartissez les huîtres ainsi que leur bouillon. Rincez et séchez la ciboulette restante. Dédoublez les tiges et « frisez-les » aux ciseaux comme pour du bolduc. Décorez-en le tout. Dégustez froid ou tiède avec un pic pour faciliter la saisie des huîtres.

HUÎTRES EN GELEE DE CHAMPAGNE

Pour
4 personnes



- *24 huîtres moyennes
- *30 g de caviar
- *1 brin d'aneth
- *30 cl de champagne
- *5 feuilles de gélatine
- *1 c. à café bombée de baies roses
- *Poivre du moulin

PRÉPARATION
15 minutes



CUISSON
5 minutes



RÉFRIGÉRATION
2 heures



1 Mettez à tremper la gélatine dans un bol d'eau froide. Ouvrez les huîtres, réservez la chair, récupérez l'eau et filtrez-la. Rincez puis séchez l'aneth. **2** Dans une casserole, portez le champagne à frémissement. Pochez-y les huîtres 10 secondes environ selon leur grosseur. Égouttez-les et réservez-les au frais dans un saladier. **3** Ajoutez les baies roses et l'aneth dans le champagne. Portez à ébullition puis éteignez le feu. Incorporez la gélatine essorée. Salez avec un peu d'eau des huîtres. Poivrez bien. Dans les 24 coquilles nettoyées, versez une couche de ce liquide. Placez au réfrigérateur 1 heure environ pour que la gelée prenne. **4** Déposez les huîtres sur la gelée, répartissez le caviar et poivrez un peu. Versez le reste de liquide et laissez prendre au moins 1 heure au réfrigérateur jusqu'au service. Servez avec des poireaux émincés.



DE SUI^{Le} Guérandaïs

Sel de Guérande et fier de l'être.



Glen CARIOU, paludier. Producteur de sel, adhérent de la coopérative.

Les sels aromatisés Le Guérandaïs : le goût des mélanges.

Herbes aromatiques, piment d'Espelette, algues et légumes.



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

Télécharger dans

Télécharger sur



HUÎTRES SUR LIT DE POIRE À LA BÉCHAMEL

Pour
4 personnes



PRÉPARATION
20 minutes



CUISISON
20 minutes



*2 douzaines d'huîtres *2 petits poireaux
*10 g de beurre *1c. à soupe de chapelure
POUR LA BÉCHAMEL : *50 cl de lait
*50 g de beurre *4 c. à soupe de farine

TARTARE D'HUÎTRES ET CREVETTES

Pour
4 personnes

PRÉPARATION
25 minutes

*24 huîtres *12 grosses crevettes
*2 échalotes *1 citron (jus)
*5 brins de persil *5 brins de ciboulette
*1 jaune d'œuf *2 c. à café de câpres
*Huile d'olive
*Sauce Worcestershire (facultatif)
*Poivre du moulin

1 Dans un bol avec le jaune d'œuf, versez peu à peu de l'huile en fouettant pour monter une mayonnaise jusqu'aux deux tiers de la hauteur. Ouvrez les huîtres et laissez-les rendre toute leur eau. Retirez-les de leur coquille et laissez-les égoutter le temps qu'elles rendent leur deuxième eau. 2 Décorez les crevettes et hachez-les au couteau avec les huîtres. Rincez et séchez le persil et la ciboulette, pelez les échalotes puis ciselez le tout. Incorporez l'ensemble dans la mayonnaise. Lavez les coquilles puis égouttez-les tête en bas. 3 Pressez le citron puis ajoutez le jus dans le bol avec les câpres et éventuellement quelques gouttes de sauce Worcestershire. Donnez un tour de moulin à poivre et mélangez. Répartissez la préparation dans les coquilles. Présentez sur un lit de glace pilée ou de gros sel.

CONSEIL : préparez ce plat le plus près possible de l'heure du repas pour lui conserver toute sa fraîcheur.

1 Ouvrez les huîtres au micro-ondes en les y plaçant par 8 et en les cuisant 3 minutes. Retirez-les de leur coquille. Préchauffez le four en position gril. Lavez 12 coquilles en choisissant les plus creuses et réservez-les. Nettoyez puis hachez les poireaux et, dans une poêle beurrée, cuisez-les à feu moyen jusqu'à ce qu'ils soient tendres. 2 Pendant ce temps, préparez la béchamel : dans une casserole, faites fondre le beurre. Versez-y la farine, remuez et laissez légèrement roussir. Mouillez avec le lait froid et mélangez à feu moyen jusqu'à épaississement. 3 Dans chaque coquille lavée, répartissez un peu de fondue de poireau et 2 cuillerées à café de béchamel. Placez les huîtres dessus, recouvrez du reste de sauce et saupoudrez de chapelure. Enfournez pour 5 minutes.

CONSEIL : prenez soin de disposer les coquilles sur un lit de gros sel ou une feuille d'aluminium froissée pour éviter qu'elles se renversent.



La coquille Saint-Jacques

PROFITEZ DE LA SAISON !

Elle dure 8 mois : d'octobre à mai, la coquille fraîche se retrouve sur les étals des poissonniers et écaillers. La pêche est extrêmement réglementée et contrôlée afin de préserver le renouvellement de l'espèce.

UN PEU D'HISTOIRE

Symbole d'amour dans l'Antiquité, elle avait la réputation de protéger du mauvais sort et des maladies. On plaçait également des coquilles dans les cimetières en guise d'offrande. On en a par exemple retrouvé à Paris dans des tombes mérovingiennes.

MALIN

Une saint-jacques surgelée doit être décongelée très lentement, jamais au micro-ondes, trop agressif. On peut la faire tremper dans du lait, par exemple, afin de garder sa chair tendre.

LE CORAIL, ON LE MANGE ?

Son goût marqué et sa texture gélifiante en font un liant idéal pour une sauce accompagnant du poisson ou des fruits de mer. On le mixe alors avec ou sans crème fraîche. Mais les vrais gourmets le poêlent simplement dans du beurre avec la chair de la noix.

ALLIANCES CULINAIRES

Crue, snackée, gratinée, la saint-jacques est facile et rapide à cuisiner. Elle aime la compagnie d'ingrédients originaux, comme la vanille, le panais... Pour surprendre les invités, on peut aussi miser sur des saveurs exotiques, comme le citron caviar ou les fruits de la Passion.

Recette
in-ra-ta-
ble !

* 18 noix de saint-jacques
préparées par votre poissonnier
* 1 noix de beurre salé
* Poivre * Sel de Guérande

LA CUISSON PARFAITE

RECETTE PROPOSÉE PAR CELINE

1 Faites fondre la noix de beurre dans une poêle. Déposez les noix et faites-les dorer légèrement sur chaque côté. 2 Servez immédiatement avec 1 pincée de poivre et de sel de Guérande.

83
calories pour
100 g

Comme les autres crustacés, elle est peu calorique et apporte de nombreux nutriments, notamment des protéines et du magnésium.



CARPACCIO DE SAINT-JACQUES AU NATUREL

Pour
2 personnes

PRÉPARATION
10 minutes

- * 6 belles noix de saint-jacques bretonnes très fraîches (non surgelées)
- * ½ citron jaune (jus)
- * Huile d'olive
- * Fleur de sel et poivre du moulin

1 Avec une lame fine et très aiguisée, découpez les noix de saint-jacques en fines lamelles et perpendiculairement au sens des fibres. Disposez-les à plat sur une grande assiette. 2 Avec un pinceau (ou, à défaut, du papier absorbant), enduisez-les généreusement d'huile. Laissez tomber 1 goutte de jus de citron sur chaque tranche. Clairsemmez, sans plus, de poivre et de quelques grains de sel juste avant de servir, pour éviter que ce dernier fonde.

CONSEIL: parsemez de zestes d'orange confite avant de servir.

COQUILLES SAINT-JACQUES GRATINÉES

Pour
4 personnes

PRÉPARATION
30 minutes

CUISSON
35 minutes

- * 8 belles coquilles Saint-Jacques
- * 125 g de champignons de Paris
- * 1 oignon
- * 1 bouquet garni
- * 20 cl de crème fraîche
- * 150 g de beurre
- * 1 jaune d'œuf
- * 20 cl de vin blanc sec
- * 1 c. à soupe de farine
- * Chapelure
- * Gros sel
- * Sel fin et poivre

1 Préchauffez le four à 220 °C (th. 7/8). Nettoyez les coquilles, réservez-les, puis séparez les noix et les coraux. Pelez et émincez l'oignon. Placez-le dans une casserole avec 40 cl d'eau, le bouquet garni, du gros sel et du poivre. Portez à ébullition. 2 Versez alors le vin et pochez-y les noix et les coraux 3 minutes. Égouttez et réservez. Laissez réduire le court-bouillon 5 minutes puis filtrer-le. 3 Pendant ce temps, nettoyez puis émincez les champignons. Faites-les sauter doucement dans une poêle avec 30 g de beurre. Ajoutez les noix et les coraux puis dorez-les quelques instants. Hors du feu, salez, poivrez, couvrez et maintenez au chaud. 4 Faites fondre 50 g de beurre dans une casserole, puis versez la farine, mélangez et mouillez avec le court-bouillon. Laissez mijoter tout en tournant, pour obtenir une sauce veloutée. Battez le jaune d'œuf et la crème, puis, hors du feu, ajoutez cette liaison à la préparation. 5 Dans une autre casserole, faites fondre le reste de beurre. Garnissez les coquilles avec les noix, les coraux et les champignons. Nappez de la sauce. Saupoudrez d'un peu de chapelure puis arrosez du beurre fondu. Enfournez pour 10 minutes afin de gratiner le dessus.



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



Tourte fondante aux pommes de terre à la crème de cerfeuil

Préparation : 30 minutes
Cuisson : 45 minutes

- 150 g de crème fraîche entière (35% de M.G.) Grand Fermage
- 1 bouquet de cerfeuil frais
- 2 pincées de muscade
- 1 kg de pommes de terre fermes type Charlotte
- 4 beaux oignons jaunes
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 20 g de beurre doux Grand Fermage
- 150 g d'allumettes de bacon fumé (facultatif)
- 2 pâtes brisées prêtées à l'emploi
- Sel et poivre du moulin

- Pelez les pommes de terre et faites-les cuire à la vapeur pendant 10 à 12 min puis laissez-les refroidir dans un grand saladier.
- Pelez, émincez finement les oignons. Dans une sauteuse, faites-les revenir dans l'huile bien chaude, à feu moyen pendant 8-10 min.
- Découpez les pommes de terre en lamelles de 3 mm d'épaisseur.
- Ajoutez le cerfeuil ciselé dans la crème fraîche, salez, poivrez.
- Dans un moule à manqué beurré, tenez la première pâte brisée en laissant déborder du moule.
- Disposez dans le fond une première couche de pommes de terre.
- Ajoutez ensuite une couche d'oignons, parsemez de bacon fumé puis couvrez d'une couche de crème. Renouvelez l'opération 2 ou 3 fois en terminant par la crème. Couvrez avec la deuxième pâte brisée et soudez les bords des 2 pâtes avec un peu d'eau.
- Trouvez le centre de la pâte pour une meilleure cuisson. Enfournez la tourte 30 minutes à 200°C.
- Servez-la bien chaude accompagnée d'un mesclun de saison !

Grand Fermage, savoureux par nature !

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

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



COQUILLES SAINT-JACQUES AU PARMESAN

Pour
4 personnes



PRÉPARATION
20 minutes



CUISSON
10 minutes



* 20 coquilles Saint-Jacques

* 2 gousses d'ail

* 2 c. à soupe de persil haché

* 75 g de parmesan

* 50 g de beurre

* Sel et poivre

1 Préchauffez le four à 200 °C (th. 6/7). Nettoyez les coquilles, redéposez dessus les noix et les coraux (attention au cholestérol tout de même !). Pelez l'ail puis coupez-le en petits dés ou pressez-le. Râpez le parmesan. **2** Sur les coquilles garnies, répartissez l'ail, le persil, le beurre, un peu de sel et du poivre. Saupoudrez du parmesan. Enfournez pour 10 minutes environ, pour que la chair soit cuite mais pas trop et le fromage fondu.

CONSEIL: utilisez de préférence les coquilles qui ont le corail bien rouge et dont la chair est bien blanche et ferme (celles du Pérou sont très bonnes).



NOIX DE SAINT-JACQUES AU PINEAU

Pour
6 personnes

PRÉPARATION
5 minutes

CUISSON
10 minutes

* 18 noix de saint-jacques

* 10 cl de crème fraîche

* 10 g de beurre

* 10 cl de pineau ou de ratafia

* Sel et poivre

1 Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Dans une poêle, saisissez à feu vif les noix de saint-jacques pour les colorer. Ajoutez le beurre et faites-les revenir 2 minutes. Salez, poivrez et réservez dans un plat à four.

2 Déglacez la poêle avec le pineau. Ajoutez la crème fraîche puis salez et poivrez. Versez sur les noix. Enfournez pour 5 minutes.



DES RECETTES
DE LA MER
POUR LES FÊTES!

Retrouvez d'autres
idées recettes sur
www.escal.fr



au rayon "Surgelés"

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

NOIX DE SAINT-JACQUES À LA NAGE

Pour
4 personnes



PRÉPARATION
20 minutes



CUISSON
10 minutes



*16 noix de saint-jacques et leur corail surgelés *1 petit pot d'œufs de poisson
*1 poireau *50 g de carottes *50 g de céleri râpé en sachet *½ botte de ciboulette
*20 cl de lait *10 cl de crème liquide *20 g de beurre *6 c. à café de fumet de poisson
en poudre *½ c. à café de gingembre en poudre *Sel et poivre

1 Dans un plat creux avec le lait, mettez les noix de saint-jacques et leur corail à décongeler. Pendant ce temps, coupez le poireau entier à l'aide d'un robot mixeur équipé de la lame à émincer. Lavez à grande eau afin d'éliminer tout le sable. Égouttez et séchez avec soin. Pelez les carottes et coupez-les en rondelles.

2 Dans une sauteuse avec le beurre, faites revenir 2 à 3 minutes l'émincé de poireau ainsi que les carottes et le céleri. Dans une casserole avec 50 cl d'eau bouillante, diluez la poudre de fumet, salez légèrement et poivrez. Versez sur les légumes et laissez frémir 3 minutes. Mixez jusqu'à obtention d'une texture lisse et homogène. **3** Égouttez les noix puis coupez-les en deux dans l'épaisseur. Épongez les coraux. Mettez le tout dans la sauteuse et cuisez 4 minutes à feu moyen. Ajoutez la crème liquide et le gingembre. Mélangez et répartissez dans des assiettes creuses. Décorez de ciboulette ciselée et d'œufs de poisson.





Le grand CAHIER pratique



Pour anticiper des réveillons d'exception, partez à la découverte de nos conseils malins : réaliser un repas festif et économique avec la truffe, oui, c'est possible !

Des cocktails originaux et tout pour les préparer comme Tom Cruise, un grand dossier autour des fromages et du plateau idéal. Les fruits secs qui twistent les petites recettes les plus simples et, enfin, tout sur les bières de Noël et le vin chaud. Pour des tables originales, suivez le guide de nos idées déco très nature et des shoppings à prix mini : - de 10, - de 20 et - de 30 euros pour (se) faire plaisir...

Truffes * Plateau de fromages * Bières de Noël * Vin chaud * Déco

Je craque pour la truffe dans un repas festif et économique !

On imagine souvent que la truffe est une denrée chère, voire inabordable. Pourtant, ce champignon souterrain se marie divinement avec des mets simples et peu coûteux, équilibrant ainsi le coût d'un repas festif avec cette petite touche d'exceptionnel. Osez, la truffe se râpe, se tranche et s'invite pour le plus grand plaisir des gourmets et la diversité des budgets. Par Véronique Olivier

CONNAÎTRE SON PETIT NOM LATIN

Il existe 9 variétés de truffes commercialisées en Europe. On les distingue grâce à leur terme botanique et c'est plutôt bien de les connaître pour ne pas se faire arnaquer sur le prix de chacune.

Les choisir fraîches c'est déjà les reconnaître en fonction des saisons, mais une fois en conserve, on ne peut plus se fier qu'à leur nom et leur allure. Libre à chacun de servir de la truffe d'été à Noël ou de la truffe chinoise. Il faut juste que ce soit un choix assumé en toute connaissance ! La législation française oblige les vendeurs à donner le nom botanique des variétés de truffes qu'ils commercialisent, y compris dans les préparations. Scrutez les étiquettes ou demandez des précisions au vendeur avant d'acheter. Pour réaliser un dîner tout truffe, nous préférions vous parler de la truffe fraîche, celle que vous trouverez idéalement brossée et lavée chez des négociants ou sur des marchés dédiés.

POUR LES FÊTES : LES TRUFFES D'HIVER

La plus prisée s'appelle Tuber melanosporum, c'est la truffe noire du Périgord. On l'appelle aussi truffe du Tricastin, de Norcia ou, tout simplement, rabasse, terme provençal. Son arôme intense très spécifique et sa saveur en font la « reine des truffes ». On la trouve dans le Sud-Ouest et le Sud-Est et sa production avoisine les 40 tonnes par an. C'est aussi la plus chère à cette époque, entre 600 et 900 euros le kilo. Pas de panique, nul besoin d'en avoir un kilo pour se régaler, la truffe peut se cuisiner comme un condiment. Une cuillerée à café de truffe fraîche râpée pèse 3 grammes...

La truffe noire dite musquée s'appelle Tuber brumale.



C'est une des trois truffes d'hiver.

Son arôme et sa saveur

herbacée ne sont pas des plus agréables. Elle est 50 % moins chère que la Tuber melanosporum. Il vaut mieux l'utiliser cuite en cuisine. C'est celle qu'on retrouve dans les charcuteries notamment, les foies gras truffés et tout ce qui a le goût de truffe à moindre coût.

La truffe de Chine s'appelle Tuber indicum. Elle ne possède pas l'arôme puissant de la truffe du Périgord. Loin d'être précieuse, son coût avoisine les 70 euros le kilo. On la trouve du 1^{er} décembre au 31 mars et elle est récoltée dans les provinces du Yunnan et du Sichuan. Souvent mal transportée ou récoltée immature, elle a le mérite d'exister et de truffer les pâtés de foie de volaille pour faire rêver. La France en importe 20 tonnes par an pour les besoins de l'industrie agroalimentaire.

ABORDABLE OU HORS DE PRIX : LES TRUFFES D'AUTOMNE

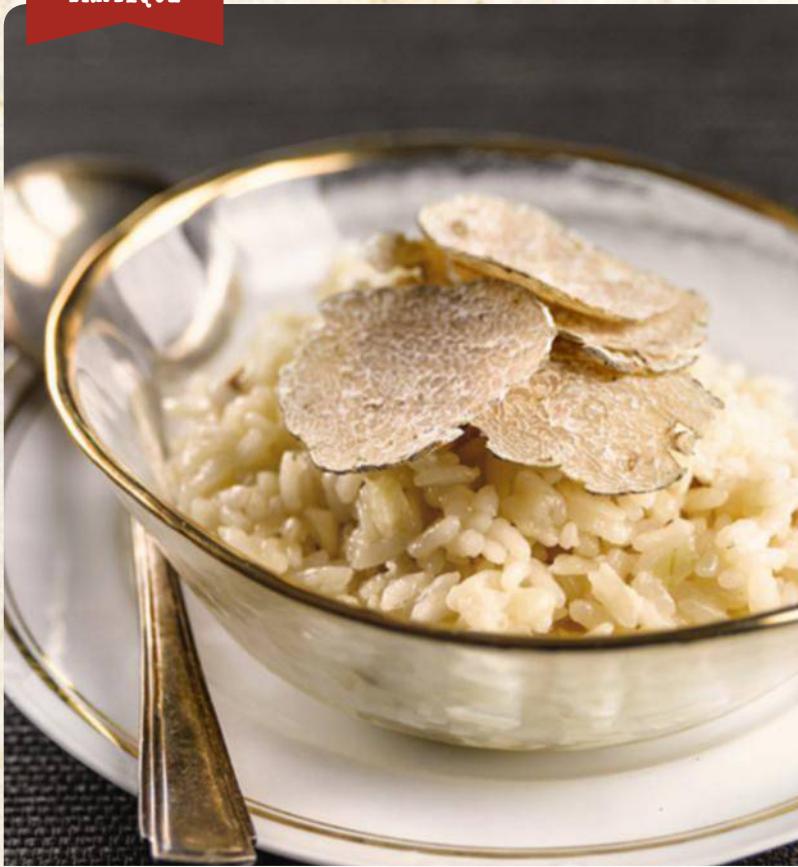
La truffe de Bourgogne est plus abordable, mais coûte quand même aux alentours de 300 à 500 euros le kilo. Extrêmement parfumée, son seul désavantage est de ne pas pouvoir se cuire et d'arriver un peu trop tôt dans la saison. Son petit nom latin ? Tuber uncinatum. Ses avantages : on la trouve assez facilement et elle est l'idéal compromis entre qualités gustatives, facilité de conservation et coût. Les gelées étant plus tardives, elle mûrit moins vite et finalement, on peut s'en régaler pour Noël. Elle est récoltée d'octobre à janvier dans le Centre-Est de la France pour une production finale-

Pour aller plus loin en cuisine

Annick Jeanmairet, animatrice de l'émission « Pique-Assiette » sur la TSR (Télévision suisse romande), est l'auteure d'un recueil de 40 recettes « La truffe d'automne » (éd. Favre, 12 €). Charmée par ce diamant noir au parfum subtil et intense, la jeune femme a craqué pour sa texture à croquer et sa saveur de noisette. Ses recettes faciles à réaliser transforment des plats de tous les jours en petits délices, de l'apéro jusqu'au dessert. Crostini à la ricotta et truffe, fondue à la truffe... Annick nous apprend à infuser Tuber uncinatum dans diverses préparations pour encapter tous les arômes avant de cuisiner.



Parfumez les œufs frais en plaçant un morceau ou des brisures de truffe dans un bocal hermétique. La coquille des œufs étant poreuse, l'arôme du champignon va s'imprégner et il ne vous restera plus qu'à casser les œufs pour préparer une omelette ou des œufs brouillés délicieusement parfumés à la truffe...



Un repas tout truffe

En organisant vos achats pour Noël, vous pouvez réaliser un festin pour 6 personnes à moins de 100 euros (avec *Tuber uncinatum*)

Au menu

- ▶ Toasts au beurre de truffe pour l'apéro
- ▶ Œufs brouillés truffés
- ▶ Volaille rôtie à la demi-deuil avec un risotto, une polenta ou une purée de pomme de terre à la truffe
- ▶ Ganache chocolat espuma à la truffe

Un repas de prestige à faire pâlir les adeptes du homard thermidor et autre chapon.

ment assez confidentielle : 7 à 8 tonnes par an. C'était la truffe préférée des tables royales au XIV^e siècle, largement devant la truffe d'Alba qui deviendra la truffe adulée des gourmets au XIX^e siècle seulement.

La truffe blanche du Piémont, ou truffe d'Alba, nommée *Tuber magnatum pico* est tout bonnement inabordable : 1 500 euros le kilo. Sa chair ivoire est réservée aux palaces étoilés et aux repas de prestige. Pour certains aficionados, ses qualités gustatives sont réellement exceptionnelles. Pour d'autres, elle sert simplement à occuper le palais des gourmets pendant une période de l'année où la truffe noire n'est pas encore à son apogée. Chauvinisme mis à part, la truffe d'Alba est surtout très recherchée en Italie, pays qui a le privilège d'en posséder presque toute la production. Les trufficulteurs ont bien essayé de l'implanter en France mais en vain.

LA TRUFFE D'ÉTÉ, CELLE DES ARNAQUES

Il existe une truffe blanche en France, dite de la Saint-Jean ou *Tuber aestivum*. Cette truffe d'été est récoltée de mai à septembre en Bourgogne, Champagne, Sud-Ouest et Sud-Est. Sa production est de 10 à 15 tonnes par an. Si sa chair est blanche, sa peau est noire. Des petits malins colorent sa chair pour la faire passer pour la truffe du Périgord et c'est la truffe la plus soumise aux fraudes. Elle a cependant une saveur agréable,

La truffe blanche d'Alba. Sa saveur exceptionnelle 100 % made in Italy (et son prix) font d'elle une diva de la gastronomie.

mais doit absolument être consommée fraîche. Ses arômes volatils supportent mal la cuisson.

OÙ L'ACHETER ?

Vous avez peut-être la chance de connaître un rabassier si vous êtes du Sud, ou un caveur dans le Centre-Est de la France. Ou alors de consacrer une journée pour découvrir les marchés aux truffes de Carpentras, Richerenches, Lalbenque ou Saint-Paul-Trois-Chateaux. Si tel n'est pas le cas, vous pouvez trouver de la truffe fraîche sur différents sites Web. Nous avons trouvé de la truffe de Bourgogne sur eBay, vendue brosée et lavée et mise sous vide par paquet de 100 ou 200 g. Marmiton l'a dénichée à 63 euros les 200 g fin octobre. Faites confiance à la notoriété du vendeur.

PETITES ASTUCES...

La truffe se conserve fraîche une semaine emballée dans un papier absorbant puis un papier d'aluminium. On place ensuite ces pépites dans un bocal en verre et on met le tout au congélateur. Elle peut se conserver ainsi de 6 à 9 mois.

Vous pouvez réaliser un beurre de truffe, turbiner un sorbet à la ricotta et truffe puis le congeler en attendant les fêtes, râper la truffe dans un pot de crème fraîche épaisse et congeler le pot pour réaliser plus tard des bucatini à la crème de truffe.

La truffe se savoure avec des ingrédients très simples qui vont lui servir de support d'arômes. Le beurre, la crème, la pomme de terre, les pâtes, le risotto, les œufs sont autant de partenaires à haute valeur ajoutée. Autre bon point, elle est particulièrement facile à travailler et ne requiert aucune compétence culinaire particulière. Qu'on la râpe ou la tranche finement, elle s'incorpore ensuite sans façon dans les préparations. La truffe pourra aussi twister des fromages crémeux. Un camembert ou un brillat-savarin fendu en deux, des tranches de truffe au milieu et deux jours d'affinage dans le bac à légumes du frigo... Voilà de quoi ravir en fin de repas ceux qui n'ont pas le bee sucré.



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

NW M&D, 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



Nos petites expériences

Les meilleurs cocktails inventés et testés par l'équipe de Marmiton Magazine

Un peu d'imagination, des fonds de bouteille, des mélanges plutôt audacieux, voici ce que nous vous proposons pour changer du sempiternel mojito ou de la vodka tonic !

Le « Normandy » par Stéphanie

Chez moi, pour les fêtes (pas que Noël), on aime faire ce cocktail qui rassemble un maximum de produits locaux. Un conseil : mieux vaut aimer la pomme ! Je mélange énergiquement le même volume de jus de pomme, de cidre doux, de pommeau et j'y ajoute 1/4 de volume de calvados. Puis un petit tour au frigo avant de servir avec des morceaux de pommes séchées. Et les amateurs pourront rajouter une petite pointe de cannelle. À déguster avec des petits canapés au camembert ou des petites tranches de pain de campagne juste grillées et tartinées de bon beurre demi-sel. De Normandie, bien entendu !

Claire

POUR LE COCKTAIL, MOI JE VAIS ÊTRE LA PERTURBTRICE ;)

J'aurais bien aimé vous offrir MA recette de cocktail que vous allez tous adorer, sauf que soyons honnêtes, je ne bois jamais de cocktail. Là d'où je viens, seul le champagne a sa place à l'apéro et inutile de dire qu'on n'ajoute jamais rien dedans. Par contre, je peux vous dire que ce qui va très bien avec, ce sont de simples éclats de parmesan. Un petit régal...



Le « Dany's » par Dany

« M'man, j'ai invité des copains pour fêter les 10 ans du bac, mais je n'ai rien prévu pour l'apéro. Tu aurais une idée ? » Je fouille dans le frigo et le bar. Résultat : une bouteille de jus de cranberries, de l'eau pétillante et un reste de cointreau. Ni une ni deux, je shake un volume des boissons light avec un quart de volume d'alcool. J'y ajoute une belle poignée de glaçons et je verse le tout dans des verres à limonade avec une paille et de fines tranches d'orange. Et pour grignoter, je coupe quelques vitelottes à la mandoline, petit passage au four avec du gros sel et du piment d'Espelette... Un franc succès !

Le « 009 mm » et le « Bloody Hot » par Ziga

Sur mon balcon, à la place des fleurs, il y a des piments qui poussent et il en reste toujours trop à la fin de la saison. Alors, je coupe mes habaneros (variété de chilis assez costauds, mais au parfum de fruit exotique), et je fais un sirop de piment maison.

- Pour le « 009 mm » : on mélange vodka (1/3), vermouth dry (1/3), tonic (1/3) avec quelques gouttes de sirop de piment, suivant les goûts.
- Pour le « Bloody Hot », moins fort en alcool, on mélange vodka (1/4), jus d'ananas (2/4), jus de betterave (1/4), et 2 ou 3 gouttes de sirop de piment. Pour grignoter, je fais des palmiers feuilletés au brie et aux oignons caramélisés. (Il faut un truc bien gras, pour atténuer le feu du piment)...;-)

LE PLUS BEAU CADEAU (GOURMAND) QU'ON VOUS AIT FAIT ?

1. Un robot (21 %)
2. Un très bon resto (9 %)
3. Des chocolats ou biscuits réalisés par vos proches (7 %)

Autres idées de cadeaux qui ont fait très plaisir : cours de cuisine prodigué par l'offreur, du thé ou des épices rares, un cours de cuisine sur un sujet technique, du très bon foie gras, des casseroles/cocottes de qualité (fonte), un livre Marmiton, de très bons macarons, un panier de bons produits, un abonnement à une box gourmande, une mandoline, un repas entièrement préparé par mon conjoint (surtout si ça n'est pas courant), de bonnes huiles d'olive, des calissons, de très bons couteaux, un abonnement à Marmiton Magazine! ;)

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 l'Institut Général des Bières et Boissons. © Studio Génie de Bourgogne

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

RÉVOLUTIONNAIRE!

Set à cocktail mojito moléculaire, où les ingrédients se présentent sous forme de mousse, de caviar ou encore de perles. Une expérience inédite et surprenante. Coffret avec accessoires et recettes, 32,95 €



Shaker en toute liberté

Rien de plus tendance que de préparer ses propres cocktails. Mais avant de jouer les pros du mélange, il faut s'équiper !

Par Margot Dobrska

OMNIPRÉSENT. Avec plus d'un million d'exemplaires vendus, ce shaker est désormais présent dans quasiment tous les bars du monde. Un best-seller !
Shaker en acier inoxydable 18/10 brillant, 104 €, Alessi.



DIGITAL. Coupe à champagne en verre soufflé avec empreintes digitales gravées, 39 € (le verre), Tsé & Tsé.



CHIC. Lot de 3 verres à cocktails, 3,90 € (17,5 cl), collection Christmas E. Leclerc Maison.

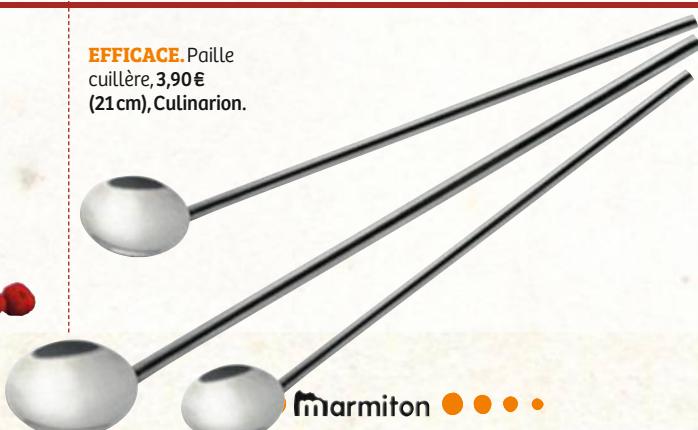


SHAKER PENSE-BÊTE. Verre shaker avec 6 recettes imprimées sur les parois, à partir de 21 €, Kitchen Craft. En vente chez les revendeurs agréés.



ORIGINAL. Shake-Jar pour simplifier la consommation, 19,95 €. En vente sur Jayonisjars.com

EFFICACE. Paille cuillère, 3,90 € (21 cm), Culinarion.





KIT MOJITO. Verres Rock Bar 22 cl avec pilon bois, 12,95 € (l'ensemble de 3 pièces), Leonardo. Chez Ambiance & Styles.

COMPLET. Tout ce dont vous avez besoin pour réaliser vos cocktails : shaker, jigger, muddler en bois, couteau, cuillère, passoire. Finition laiton et bois d'acacia, vendu avec livret de recettes. **Cocktail Set (6 pièces),** 39,90 €, Kitchen Craft.



REVISITÉ.
Presse-citron en Inox poli miroir, 34 €, Culinarian.



ZEN 1. Pilon et presse-agrumes en acier inoxydable, 48 €, Alessi.



EXTRACTION SANS EFFORT.
Presse-agrumes gris Silver, puissance 110 W doté d'un moteur à induction silencieux, 219 €, Riviera & Bar.

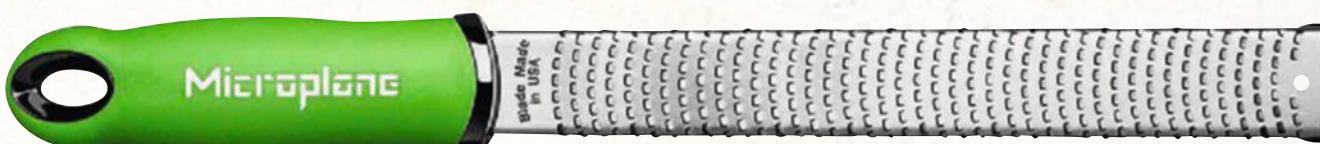


INDISPENSABLE. Pilon en acier inoxydable Luxe Lounge, finition cuivre et tête en Nylon texturé, 13,50 €, Kitchen Craft.

INDESTRUCTIBLES. Set de 4 pailles en Inox, 8,90 € les 4, Culinarian.



INDÉMODABLE. Set de 5 pièces pour mojito. 2 verres, 2 pailles rigides réutilisables, 1 pilon, coloris vert ou blanc, 19,90 €, Zak! designs.



TOUCHE FINALE. Zesteur Microplane en acier, 21,95 €, Culinarian.

Cheese ! Souriez, le fromage passe à table

Constituer un plateau de fromages pour les fêtes qui ne soit pas votre ruine ni la déception de vos convives est une vraie gageure. Mais comment le déguster ? Avec quel pain et quel accompagnement ? Et que boit-on avec ? Zoom sur les variétés de saison, leur prix, la composition d'un plateau traditionnel ou plus original. Et pour clore les festivités avec panache, une série de recettes créatives et faciles pour utiliser les restes. Par Magali Kunstmann-Pelchat

DANS L'ORDRE DES BONNES PRATIQUES : LA DÉGUSTATION DES FROMAGES

Un plateau de fromages, ça ne se pille pas comme un barbare déboulant sur l'empire romain. Pour en apprécier chaque variété, l'idéal est de commencer par déguster les plus doux, les coeurs tendres, avant d'attaquer les forts caractères et les puissants arômes.



1 BRUCIU AOP (CORSE)



2 LE BRIE DE MEAUX
OU DE MELUN
UN JOKER ORIGINAL
• LE BONDARD (NORMANDIE)



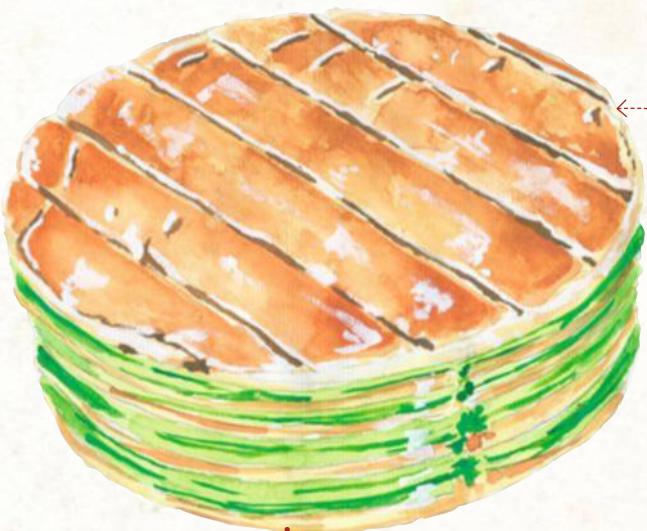
3 LA FOURME D'AMBERT
AOP (AUVERGNE)
UN JOKER ORIGINAL
• LE STILTON
(ANGLETERRE)
UN JOKER PLUS
CONFIDENTIEL
• LE BLEU DE
TERMIGNON (SAVOIE)

LES CADEAUX QUI VOUS FONT RÊVER...
Plaisir d'offrir, mais surtout joie de recevoir ! Le cadeau qui fait le plus plaisir (26 % de réponses) est... un voyage ! Suivi d'un robot (13 % dont 6 % un robot cuiseur). Le livre de cuisine garde la cote avec 14 % de souhaits (et il reste un peu plus accessible que les deux précédents). Citons également un massage, un bon resto, un panier gourmand. L'argent est un peu en retrait car trop impersonnel.

4 LE MORBIER AOP (JURA)
UN JOKER PLUS CONFIDENTIEL
• **LE TIMANOIX (BRETAGNE)**



7 LE LIVAROT AOP (NORMANDIE)
UN JOKER ORIGINAL
• **LA BOULETTE D'AVESNE (NORD)**



8 CHABICHOU AOP (POITOU)
UN JOKER PLUS CONFIDENTIEL
• **L'ÉCU DU PAYS CATHARE**



5 LE COMTÉ AOP (JURA)
UN JOKER ORIGINAL
• **LE CHEDDAR (ANGLETERRE)**
UN JOKER PLUS CONFIDENTIEL
• **LE VIEUX CHIMAY (BELGIQUE)**



6 LA TÊTE DE MOINE (SUISSE)
UN JOKER ORIGINAL
• **LA MIMOLETTE EXTRA VIEILLE (NORMANDIE)**

Plus d'information, prix et accompagnements pour ces fromages en pages suivantes.

Notre plateau de fromages, le grand décryptage

Dans les pages précédentes, vous avez pris connaissance de la composition du plateau, pour nous, idéal. Il est temps maintenant de faire plus ample connaissance avec vos délicieux invités... Par Véronique Olivier

1. ON COMMENCE PAR...

D'abord les fromages frais, comme le brocciu, la faisselle ou la brousse qu'on dégusterait avec une compote de fruits à peine cuits parfumés d'épices : mangue à la cardamome, poire au cacao amer, bananes cuites avec du piment d'Espelette.

KEBOITON ? Un l'étoile-blanc, un anjou blanc ou un côtes-du-Jura.

NOTRE CHOIX : Le brocciu AOP (Corse) Fabriqué à partir du lactosérum de lait de brebis auquel on ajoute parfois du lait de chèvre, il reconnaissable à son panier d'égouttage qui laisse des stries sur son pourtour. On le trouve en sachet ou en boîte hermétique pour conserver son humidité. Il se savoure à la cuillère.

LEBON ACCORD PAIN : un pain à la farine de châtaigne.

SON PRIX : environ 8 € la pièce de 500 g.

2. ON POURSUIT AVEC...

Les pâtes molles à croûte fleurie : un brie de Meaux ou de Melun, un cœur de Neufchâtel jeune, un brillat-savarin... qui aiment la compagnie des pommes, des poires, et du basilic !

KEBOITON ? Un cidre brut ou pourquoi pas un porto rouge ?

NOTRE CHOIX : le brie de Meaux ou de Melun

Ces fromages au lait cru à pâte molle sont couverts d'une

fine croûte blanche parsemée de stries. Celui de Meaux, avec son arôme de crème beurrée et sa douceur, est le plus connu et le plus vendu. Le brie de Melun a une saveur un peu plus prononcée, les deux sont affinés entre 4 et 8 semaines.

LEBON ACCORD PAIN : un pain aux noix ou au levain.

SON PRIX : environ 12 €/kg.

LE JOKER ORIGINAL Le bondard (Normandie)

En forme de bonde de tonneau de 5 cm de diamètre, ce double-crème à la croûte fleurie nous vient du pays de Bray. Deux à trois mois d'affinage en cave humide lui confèrent une saveur particulière entre paille et beurre. Environ 4,50 € la pièce de 200 g.

3. TROISIÈME DÉGUSTATION...

Les pâtes persillées au lait de vache. Puissants en bouche, la fourme d'Ambert, le bleu d'Auvergne ou le gorgonzola ont souvent besoin d'une note acidulée ou de fruits frais pour les sublimer. À savourer avec du confit de champagne, de la figue fraîche, une pomme granny-smith juste croquante.

KEBOITON ? Un vin blanc fleuri comme le condrieu.

NOTRE CHOIX : La fourme d'Ambert AOP (Auvergne)

C'est un fromage produit entre 600 et 1600 m d'altitude dans le Puy-de-Dôme. Ensemencé avec une souche du champignon microscopique Le Penicillium roqueforti, la fourme d'Ambert offrira une pâte douce et onctueuse au bout de 28 jours minimum d'affinage en cave froide.

SON PRIX : compter 15 €/kg.

LEBON ACCORD PAIN : la fourme permet des audaces de dégustation avec un pain aux fruits secs ou aux raisins.

LE JOKER ORIGINAL Lestilton (Angleterre) Il est obligatoirement fabriqué avec du lait pasteurisé, mais cela n'enlève en rien son caractère fameux. Plus étrange et de la même famille, le shropshire est d'abord coloré au rocou avant d'être persillé. À coup sûr, une action d'éclat sur un plateau de fromages qui sollicitera le caractère aventureux de vos convives. Environ 30 €/kg.

LE JOKER PLUS CONFIDENTIEL Le bleu de Termignon (Savoie) Fabriqué à 2 300 m d'altitude par une poignée de passionnés, ce bleu ne subit pas d'ensemencement, bien qu'on le pique régulièrement pour qu'il développe son persillage naturellement. À déguster avec un vin de paille ou un whisky. Environ 27 €/kg.

4. C'EST LE MOMENT D'ATTAQUER...

Les pâtes pressées non cuites, comme le morbier, le saint-nectaire, le cantal ou l'ossau-iraty au lait de brebis. Ils s'accordent avec du confit d'oignon rouge, du vinaigre balsamique réduit, des dattes ou des abricots secs.

KEBOITON ? Une bière ! Ambrée, maltée, une Guinness qui a du corps ou une bière de la région du fromage choisi.

NOTRE CHOIX : le morbier AOP (Jura) On adore ce fromage





C'est à 1150 mètres d'altitude, dans les caves voûtées en pierres du Fort des Rousses que sont affinés les Comtés JuraFlore. Élevés à l'instar des plus grands vins, les Comtés JuraFlore Fort des Rousses délivrent des saveurs d'une extraordinaire richesse issues de la diversité florale du Massif du Jura. Régalez-vous d'un remarquable assemblage de saveurs torréfiées et fruitées. Cette année encore, les Fromageries Arnaud se sont distinguées au dernier Concours Général Agricole de Paris en obtenant une médaille d'or pour la cinquième année consécutive.

Visitez les caves du Fort des Rousses au cœur du Parc Naturel du Haut Jura. Renseignements sur www.juraflore.com
POUR VOTRE SANTÉ, ÉVITEZ DE GRIGNOTER ENTRE LES REPAS. WWW.MANGERBOUGER.FR

JuraFlore
Fort des Rousses

au lait cru avec sa belle ligne d'horizon cendrée. Ce n'est pas un persillage dû à un champignon mais une fine couche de cendre (aujourd'hui du charbon végétal) qui traditionnellement sépare le caillé de la traite du matin de celui de la traite du soir. Le meilleur morbier est fabriqué avec des laits d'hiver, de vaches nourries au foin. À déguster après un affinage de 50 jours minimum.

LEBON ACCORD PAIN: une baguette bien croustillante.

SON PRIX: environ 14 €/kg.

LE JOKER PLUS CONFIDENTIEL Le Timanoix (Bretagne) Avec sa pâte souple couleur ivoire, le Timanoix est fabriqué à l'abbaye de Timadeuc. Son affinage à la liqueur de noix est une recette que des soeurs de Dordogne ont transmises aux moines trappistes du Morbihan. Il pèse 300 g et coûte environ 12 €.

5. IL EST TEMPS DE REPOSER SON PALAIS...

...Avec des pâtes pressées cuites: comté, emmental, beaufort et gruyère. À déguster avec des noix de Grenoble ou de pecan, des noisettes concassées salées et torréfiées quelques minutes à la poêle.

KEBOITON? Du pouilly-fumé blanc, un savagnin, un château-chalon ou un vin de Savoie.

NOTRE CHOIX: le comté AOP (Jura) Jeune ou vieux, c'est l'incontournable pâte pressée cuite qui fait l'unanimité. Fabriqué à partir de lait cru de vache montbéliarde (95% du cheptel) et simmental (5%), ce fromage de moyenne montagne est élaboré dans les « fruitières » du Jura, du Doubs et de l'Ain. Il y a autant de comtés que de temps d'affinage.

LEBON ACCORD PAIN: du pain aux noix ou aux noisettes.

LES PRIX: pour un comté aromatique et fruité, choisissez un 15 mois (15 €/kg) ou un 18 mois (18 €/kg). Vous êtes fan de comté vieux? Optez pour un 27 à 30 mois avec ses petits grains de tyrosine (qu'on pense souvent être un grain de sel mais non, il s'agit d'un précipité de protéine du lait), signe d'un bon vieillissement (27 à 30 €/kg).

LE JOKER PLUS ORIGINAL Le cheddar (Angleterre) Originaire du village de Cheddar dans le comté de Somerset, il se présente sous la forme d'un gros cylindre de 35 à 40 cm de diamètre sur autant d'épaisseur. On le trouve à pâte orange s'il est coloré au rocou, ou blanc, et sans croûte apparente. Il existe aussi en portion réduite, enrobé d'une gangue de cire et aromatisé au whisky, au piment ou à la bière. Environ 4,20 € les 250 g.

LE JOKER PLUS CONFIDENTIEL Le vieux Chimay

(Belgique) Ce fromage de moines trappistes est emballé dans un sac de toile, il développe des arômes de noisette avec une pointe d'amertume. À déguster avec une bière de Chimay Triple et du pain de son beurre. 17 €/kg.

6. ON REPART AVEC...

Un fromage à pâte pressée cuite, très original et qui ne ressemble à aucun autre.

KEBOITON? Un vin blanc sec et puissant type mâcon.

NOTRE CHOIX: La Tête de Moine (Suisse) Ce fromage de Bellelay à pâte mi-dure et au goût corsé

enchantera vos convives. Pour le déguster, il faut le râler (avec une girolle) en rosettes froncées très fines. Ses arômes en contact avec l'air sont décuplés. Comptez 30 g rosettes par personne.

LEBON ACCORD PAIN: à déguster avec les doigts et sans pain, ou alors un pain aux fruits.

SON PRIX: Environ 27 €/kg.

LE JOKER PLUS ORIGINAL La mimolette extra vieille

(Normandie) Elle se déguste en éclats qu'on prélève de la pointe du couteau. La mimolette extra vieille bénéficie d'un affinage de 18 mois. Elle est aujourd'hui fabriquée à Isigny-Sainte-Mère. Environ 30 €/kg. À savourer avec une baguette au levain.

7. LES FORTS CARACTÈRES SE DÉGUSTENT EN DERNIER LIEU

Le livarot ou le maroilles apprécieront un pain simple ou juste parsemé de graines de sésame. Le munster affiné fera merveille avec une gelée de gewürztraminer, des pistaches ou du cumin.

KEBOITON? Un calvados hors d'âge, un syluaner de chez Loew.

NOTRE CHOIX: le Livarot AOP (Normandie)

Il est ceinturé de 5 laîches (bandelettes de roseaux des marécages du Pays d'Auge). Sa pâte légèrement salée et fondante, sa robe orangée et son affinage en font un fromage de caractère qui développera ses arômes au cours du vieillissement.

SON PRIX: environ 14 €/kg.

LEBON ACCORD PAIN: une tranche de pain de campagne tartinée de moutarde fine.

LE JOKER PLUS ORIGINAL La boulette d'Avesnes (Nord) Un poids moyen de 250 g et des saveurs puissance mille, il est fabriqué à partir des débris de maroilles frais et enrichi d'un mélange d'herbes aromatiques et clous de girofle, parfois enrobé de paprika. On le trouve aussi lavé à la bière. Environ 4,50 €/pièce.

8. ET ON FINIT EN BEAUTÉ...

Les fromages de chèvre secs ou demi-secs type chabichou ou Pélardon se savoureront avec du miel, des amandes torréfiées et des figues fraîches en saison.

KEBOITON? Un vin blanc minéral de Bourgogne type puligny-montrachet ou un jurançon blanc.

NOTRE CHOIX: le chabichou AOP (Poitou) Ce chèvre cylindrique et rondouillard est fabriqué avec 1,3 l de lait cru de la race poitevine, saanen ou alpine, il se consomme frais (2 semaines), demi-sec (4 semaines) ou très sec (8 semaines). Ses arômes sont corsés avec des notes de fruits secs.

LEBON ACCORD PAIN: une baguette grillée avec un filet d'huile d'olive ou une ciabatta à l'huile d'olive

PRIX: 5 € environ la pièce de 160 g.

LE JOKER PLUS CONFIDENTIEL

L'écu du pays cathare Avec son affinage de 10 jours pour un demi-frais jusqu'à quelques semaines pour un sec, ce fromage de chèvre au lait cru, à la pâte moelleuse, accumule les médailles régionales. Environ 4 € la portion de 150 g.





MULLERLOWE PARIS Illustration : Jean-Paul Letellier

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



À 42 ans, le fils du célèbre Xavier se définit comme un fromager authentique. Depuis qu'il a repris l'affaire familiale il y a 12 ans, il se met au service de la valorisation du savoir-faire. Défenseur des producteurs de lait cru, François Bourgon, Meilleur Ouvrier de France (MOF) en 2011, est le fournisseur de chefs tels que Michel Sarran, Michel Guérard, Carme Ruscalleda, Jean-François Piège... Excusez du peu !

3 questions à...

François Bourgon, maître affineur de la fromagerie Xavier à Toulouse

Combien de jours avant les fêtes faut-il acheter ses fromages ?

* Le fromage est un produit vivant !

Malheureusement, à moins d'avoir une cave d'affinage chez soi, il vaut mieux aller chez son fromager le plus tard possible, au risque d'attendre un peu. Deux options sont possibles. Soit commander un plateau tout fait car votre fromager sait vous conseiller et présenter de façon appétissante un plateau. Ou alors, choisir soi-même des fromages à l'étalage. Cette dernière option vous permettra de faire vos courses plus tôt. En effet, les fromages seront emballés et se conserveront correctement au réfrigérateur. L'option du plateau présenté et plus pratique et souvent plus esthétique. Cependant, comme les fromages seront présentés sans emballage sur leur support, ils peuvent s'oxyder plus vite. Dans tous les cas, faites confiance à votre fromager et commandez-les le plus tard possible.

Comment et où conserver les fromages ?

* La bonne réponse est entre 10 et 12 °C à 90 % d'humidité ! Pour être sympa, je peux vous conseiller la cave à vin qui devrait être à environ 14 °C. Vous n'avez pas ces conditions ? Il reste le frigo. Trop froid et trop sec, il convient de placer les fromages emballés dans leur papier, dans le bac à légumes. À éviter absolument : les fromages nus (ils vont sécher et perdre toutes leurs saveurs) ou dans une boîte plastique hermétique (ils seront privés d'oxygène et vont dégager une odeur nauséabonde ! En fonction de la météo, le mieux est souvent de les laisser sur le balcon ou dans le garage !

Combien de temps doivent-ils « respirer » avant de constituer le plateau pour les invités ?

* Comme expliqué précédemment, le fromage respire en permanence. Essayez vous-même de retenir votre respiration. Combien de temps pouvez-vous tenir sans avoir la mine qui change de couleur ? Ce qui est sûr, c'est qu'un fromage, comme un bon vin, doit être déballé et remis à température avant dégustation. Deux heures avant dégustation ou, autrement dit, avant de passer à table, assurez-vous que le plateau est dressé et patiente tranquillement en cuisine. Mieux vaut qu'il soit servi un peu chaud que glacé !



A côté de des Halles de la place Victor Hugo à Toulouse, la boutique Xavier accueille chaleureusement les amateurs de fromages et les palais fins.

Sa devise : « Partager avec des personnes de bonne compagnie un repas avec du pain, du vin et du fromage ! »

AOP Fourme d'Ambert, la douceur créative



Conception : www.apidem.com • Crédit photo : Ludovic Comte

Flans aux petits pois à la Fourme d'Ambert

La douceur parfumée du plus doux des fromages bleus exalte toutes les saveurs. En quelques minutes vous réaliserez des recettes gourmandes et innovantes. Régalez vos invités avec des créations culinaires originales à la Fourme d'Ambert.

C'est simple et facile !



Suivez-nous sur
www.fourme-ambert.com
[FourmeAmbert](#)



Se régaler de trois fois rien

Lendemain de fêtes et fromages dépareillés ? Marmiton a de l'imagination pour accomoder les rogatons en petits plats créatifs et bien pensés, histoire de continuer d'épater la famille. Vous en doutez ? Allez, tous en cuisine avec un petit fond d'épicerie malin.



LIVAROT, MUNSTER, MAROILLES : SOUFFLÉ OU CROUSTADE

Un soufflé au livarot ce n'est que 2 jaunes d'œuf avec 4 cuillerées rases de farine, une larme de calva et les blancs battus en neige délicatement incorporés. Des ramequins beurrés et hop au four.

En croustade avec des champignons, ou en sauce avec une poignée d'échalotes grises et un fond de vin blanc, voilà de quoi finir en beauté avec ces fromages typés.



BRIE, CAMEMBERT : QUICHES, MUGCAKES

Le brie sera émietté sur des fonds de tartelette enrichis à la pistache, un brin de ciboulette, des restes de volaille cuits et émincés, noyés dans un battu crémeux et voici une quiche du soir qui fera son petit effet. Avec une pomme au four, ou coupés en tranches dans un bagel, dans un mugcake avec des dés de poires, brie, cœur de Neufchâtel et camembert pas trop faits sont un régal.



BROCCIU, RICOTTA, BROUSSE : FIADONE PANCAKES, BEIGNETS

Le brocciu se servira dans une omelette au petit déjeuner avec un peu de menthe, (oubliée des mojitos de la veille). C'est l'occasion de s'initier à une spécialité corse avec la confection de mini fiadones au citron en comptant 1 œuf pour 100 g de brocciu et 1 cuillerée de sucre. La ricotta finira dans la pâte à pancakes, des beignets, pour farcir des légumes, dans une béchamel.



FOURME D'AMBERT, BLEU DE BRESCHE : BRICKS, MOULES

Une poire en papillote avec de la fourme d'Ambert émiettée et une étoile de badiane c'est un pur bonheur en fin de repas. Mélangée à des légumes racine en purée pour fourrer des bricks et voilà de quoi égayer l'heure de l'apéro. Un peu de bleu de Bresse dans 1 kg de moules juste ouvertes dans une cocotte en fonte et voilà des moules au bleu.



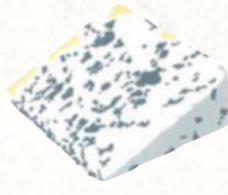
MIMOLETTE, ÉDAM : VELOUTÉS, SALADES

Des éclats de mimolette sur une simple soupe à l'ail et au laurier, ce fromage aime la chaleur fumante des bols de velouté. Dans une salade de mâche avec des noix, de la pomme crue en lamelles, des dés de jambon et du céleri branche coupé en fines tranches, le tout assaisonné d'une vinaigrette cidrée, on n'est pas loin de réinventer la salade cauchoise.



CHÈVRES : BROCHETTES, CRUMBLE

Les fromages de chèvre finiront en brochette avec des morceaux de fruits frais pour un plateau apéro, raisin, figues et pommes se taillant la part belle. Les pâtes plus fraîches et friables seront roulées dans un crumble réalisé avec des noix de cajou et des raisins secs hachés au couteau.



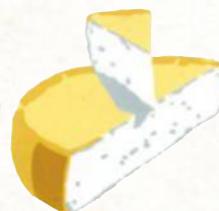
STILTON, ROQUEFORT : GRATINS, SOUPE

Le stilton ou le roquefort fondu dans un peu de crème napperont (petit patapon) une escalope de veau, ou agrémenteront un gratin de pommes de terre façon dauphinoise. Du bleu de Termignon en éclat sur une soupe au potimarron et voilà une entrée express.



COMTÉ, BEAUFORT, CANTAL : RISOTTO, FONDUE

Un risotto au comté ou au beaufort avec quelques râpures de truffe... et vous repartez pour un réveillon select round 2. Dans un caquelon frotté d'ail avec du vin blanc et finement râpé, voilà de quoi faire une petite fondue avec des cèpes, des cubes de pain un peu rassis.



MORBIER, REBLOCHON : RACLETTE, GRATIN, CAKE

Une raclette au Timanoix, au reblochon ou au morbier, les tranches fondues nappant des tartines de purée (des patates sur du pain oui!) séchées au four, de quoi resserrer les liens familiaux de promeneurs épuisés par les balades de fin d'après-midi. Sur un gratin de pâtes (fettuccines à l'encre de seiche, coquillettes, croget), dans un cake salé aux fruits secs ou des croque-monsieur ces fromages se fondent en quatre pour le plaisir des papilles.



TÊTE DE MOINE, CHEDDAR : TUILES, BURGER, TARTELETTES

Le vieux Chimay et la Tête de moine seront passés à la râpe puis à la poêle anti adhésive pour confectionner des tuiles qui une fois refroidies décorent délicieusement une assiette d'épinard en branches. Ça marche aussi pour le comté !

Le cheddar finira dans un burger de magret de canard au poire concassé, en tranche épaisse taillée avec une lame de couteau trempée dans l'eau bouillante.

Les idées recettes



MORBIER
Un trait de caractère

au Morbier !

Macarons surprises



Préparation

Mixer finement la poudre d'amandes, le thé Matcha et le sucre glace. Séparer les blancs des jaunes des oeufs.

Peser 150 g de blancs et incorporer 75 g au mélange poudre d'amandes thé sucre. Réserver. Dans une casserole, chauffer l'eau et le sucre pour préparer un sirop en contrôlant la température pour atteindre 118°.

Dans le même temps, commencer à battre le reste des blancs en neige. Quand le sirop atteint 118°, le verser délicatement sur les blancs en continuant de battre en vitesse maximale. Le mélange devient dense et brillant. Incorporer doucement la meringue obtenue à la première préparation sans trop mélanger. L'appareil doit former un ruban de consistance moyenne.

Remplir de pâte une poche munie d'une douille lisse de 10 mm et former des tas réguliers de 3 cm sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé.

Déposer sur chaque macaron formé quelques graines de moutarde.

Préchauffer le four à 150° (th. 5).

Enfourner environ 8 mn. Entrouvrir la porte du four pour faire évacuer la vapeur et poursuivre la cuisson 4 mn sans faire brunir les coques. Sortir du four et laisser refroidir.

Découper le Morbier en tranches fines et, à l'aide d'un emporte-pièce de 3 cm, tailler des ronds. Former les macarons en déposant un rond de Morbier entre 2 coques. Laisser reposer 24h au réfrigérateur avant dégustation.

A déguster à tout moment !

Trait très gourmand !

www.fromage-morbier.com

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



Service à fromage, planche en verre et bambou (44x28cm) et 4 couteaux en Inox avec manche en bambou, 42,90€, Ambiance & Styles.



Le fromage, on en fait tout un plateau !

Bois, verre, marbre, ardoise... Camemberts, bleus, chèvres et autres brebis s'entourent de matières brutes pour faire leur entrée sur la table de fête. Une sélection sur mesure pour apprécier pleinement ce moment. Par Margot Dobrska



Cloche à camembert en porcelaine, 13,90€, Les Artistes Paris.



Cave à fromage en hêtre naturel, avec couteau à fromage Laguiole manche couleur taupe, 69€, Jean Dubost.



Cloche à fromage avec sa base en hêtre (Ø 21cm), Collection Utility, 58€, LSA-International.



Plat cloche Joséphine, saule et verre, 37,50€, Côté Table.



Set de 3 plateaux Joséphine en saule (dimensions: 22x22cm, 30x30cm, 36x36cm), 35€ (l'ensemble), Côté Table.



Plateau en marbre et bois de manguier, existe également en forme rectangulaire, environ 32€, Decorator's Notebook.



Planche à découper Dalbert, en acacia (Ø 40cm), 42,50€, Côté Table.



Billot en hêtre (Ø 28 cm, épaisseur 4,5cm), 75€, La Malle W. Trousseau.



Set de couteaux à fromage Nostalgia, en Inox, manche en verre, 25 € (le set), Côté Table.



Set de couteaux à fromage (pâte dure, pâte semi-dure, pâte molle et fromage blanc) Milky Way Minor, manche en résine thermoplastique, lame en acier, 110 € (l'ensemble), design Anna et Gian Franco Gasparini pour Alessi.



Couteau à fromage en acier, Antechinus (19 cm), 27 €, design Anita Dineen pour Alessi.



Plateau de présentation Almond en verre, 16,99 €, Maisons du monde.



Plateau tournant ardoise (Ø 35 cm), 8,90 €, chez E.Leclerc.



Torchon tablier en lin et chanvre (130 x 46 cm), 35 €, La Malle W. Trousseau.



Couteaux manche en bois d'acacia, lame en acier inoxydable, 9 € l'unité ou 25 € le set de 3, planche à fromage en bois d'acacia (28 x 21 cm), 27 €, design de Nicolas Vahé pour Love Creative People.



Planche à fromage en marbre et bois de hêtre avec couteau, 19,99 €, Maisons du monde.



Couteau à fromage ou foie gras en Inox, lame 15 cm, 12,50 €, chez Ambiance & Styles.



Planche en frêne avec poignée en cuir, collection Utility (Ø 25 cm), à partir de 40 €, LSA-International.

Les fruits secs font twister les assiettes

Traditionnels à l'apéritif ou dans la pâtisserie, les fruits à coques et fruits séchés réveillent les plats les plus classiques.

Par Magali Kunstmann-Pelchat

L'AMANDE

C'EST QUOI UNE AMANDE ÉMONDÉE?

C'est une amande sans la fine peau brune qui la recouvre une fois décortiquée. Vous pouvez l'acheter avec (amande brune) ou sans (émondée). Vous pouvez aussi éliminer facilement cette peau brune en les plongeant 1 minute dans de l'eau bouillante, en les égouttant et en les rinçant à l'eau froide. Il suffit alors d'appuyer sur la pelure brune pour la retirer et de laisser sécher les amandes émondées.

PÂTE D'AMANDE MAISON

C'est tellement simple et plus savoureux que celle du commerce. Mélangez le même poids d'amandes en poudre et de sucre glace, tout en ajoutant progressivement un peu d'eau, jusqu'à ce que vous obteniez une pâte suffisamment souple à travailler. À vous les fruits déguisés et les jolis gâteaux de fête.

LES PRALINES, NOS FRIANDISES PRÉFÉRÉES

On les appelle aussi chouchous lorsqu'elles sont préparées avec des cacahuètes, des noisettes, des pistaches, des noix... Les pralines, elles, sont aux amandes et tout aussi faciles à



faire. Dans une sauteuse ou une casserole, déposez le même poids d'amandes décortiquées et de sucre en poudre. Chauffez à feu vif tout en mélangeant vivement avec une cuillère en bois

jusqu'à ce que le sucre caramélise. Hors du feu, remuez énergiquement afin de bien enrober les amandes. Alternez les passages sur et hors du feu, sans cesser de mélanger, et admirez l'évolution du sucre qui, sous l'effet de la chaleur, va se liquéfier, puis sabler grossièrement puis finement puis de nouveau se liquéfier en sirop brun. Remuez alors avec délicatesse pour ne pas briser l'enrobage. Retirez du feu et étalez vos pralines sur un tapis siliconé, en les décollant rapidement, avant que le caramel ne durcisse.

Une fois refroidies, les pralines se conservent plusieurs jours dans un sachet ou une boîte, dans un placard, à l'abri de la chaleur et de l'humidité. Elles peuvent aussi être mixées au robot par à-coups pour obtenir le pralin, préparation qui entre dans la confection de la crème du paris-brest, mais aussi dans un tas d'autres recettes. Il peut également être réalisé avec un mélange d'amandes et de noisettes.



LA NOISETTE

ÇA SE CONGÈLE?

Les noisettes supportent très bien la congélation, et ce, durant 1 an. Dans un sachet ou une boîte de congélation fermés hermétiquement, entières, avec ou sans la coque, ou moulues. Inutile ensuite de les décongeler pour les cuisiner. Sauf, pour éviter tout incident, avec des noisettes entières que vous souhaitez moudre.

FAIRE SA FARINE DE NOISETTE

Une fois les noisettes décortiquées au casse-noisettes, torréfiez-les au four, puis ôtez la peau en les frottant dans un torchon. À défaut, la farine sera « complète » et non « blanche ». Mixez-les ensuite par à-coups jusqu'à obtention d'une poudre bien fine. Cette farine se conserve au moins une année dans un bocal à fermeture à caoutchouc type Le Parfait ou un pot à confiture.

POUR RENFORCER LE GOUT DES FRUITS À COQUES

Qu'elles soient entières, hachées, effilées ou en poudre, les noisettes, les amandes et les pistaches gagnent à être torréfiées. Dix minutes au four à 170 °C valent mieux qu'un passage à la poêle.

LA PISTACHE

REINE DE L'APÉRO, MAIS PAS QUE !

À l'achat, préférez les pistaches non salées, idéalement bio, vendues au rayon fruits et légumes, plutôt que celles salées du rayon apéritif. Vous pouvez ainsi les cuisiner. Parsemez-en une salade de foie gras et noix de saint-jacques avec lesquels elles s'accordent bien. Glissez-les entières dans une terrine de gibier ou la farce du chapon pour leur donner du croquant. Substituez-les à l'amande en poudre dans le biscuit de la bûche : elles s'associent à merveille avec la framboise, la mangue ou le fruit de la Passion.

ON RÉVEILLE LA BRIOCHE PERDUE

DUBRUNCH

Que diriez-vous d'une poêlée de fruits secs ? Des poires détaillées en dés, quelques canneberges, raisins blonds, noisettes, amandes et pistaches concassées, revenus une dizaine de minutes dans du beurre et du miel : voilà un délicieux accompagnement avec la brioche perdue.



LA CANNEBERGE SÉCHÉE

UNE POINTE ACIDULÉE DANS VOS ASSIETTES

Connues aussi sous leur nom anglais, cranberries, ces petites baies rouges douces et légèrement acidulées se marient parfaitement avec le poulet ou la dinde. Elles se glissent dans une sauce, le pain, le bol de céréales, des biscuits. Apportez une touche d'originalité à votre laitue avec des canneberges séchées et des graines de courge torréfiées.

DU PEPS DANS LES ROSES DES SABLES

Vous connaissez tous les roses des sables que l'on réalisait gamins avec des corn-flakes, du chocolat noir et du beurre fondu. Essayez-les cette année avec des amandes, des noisettes et des pistaches torréfiées, des raisins secs, des canneberges séchées, des abricots secs... que vous incorporez dans le mélange chocolat-corn-flakes. Parsemez ensuite chaque petit tas de noix de coco râpée avant de laisser prendre 1 heure au frais. Irrésistible !

LE PRUNEAU D'AGEN

IL EST AUSSI DE LA FÊTE !

Protégé par une IGP, le trésor noir gascon, s'il est un inconditionnel allié du lapin aux carottes, apprécié aussi les poissons blancs, l'agneau, la dinde, le magret de canard séché, le rig au lait, le chocolat blanc comme noir, les agrumes... Pensez à la crème de pruneau pour fourrer la bûche que vous recouvririez d'un glaçage au chocolat. Avec le café, servez des pruneaux fourrés à la crème de pruneau et plongés dans du chocolat fondu. C'est trop bon !

DES SABLÉS REVISITÉS

À la pâte traditionnelle des sablés (150 g de beurre, 80 g de sucre glace et 200 g de farine), ajoutez 5 pruneaux d'Agen détaillés en petits dés et 5 noix du Périgord concassées. Formez un boudin de 3 cm de diamètre environ, roulez-le dans du sucre cristal et découpez-le

en rondelles de 8 mm d'épaisseur environ. Un passage au four pendant 15 minutes à 175 °C et voilà de délicieux sablés pour accompagner le thé.



L'ABRICOT SEC

À L'ACHAT

Ne vous fiez pas à la couleur de l'abricot. Trop orangé, c'est le signe qu'il a été traité aux vapeurs de sulfites (E220 à 227), des conservateurs à fuir qui détruisent la vitamine B1 et provoquent allergies et maux de tête. Préférez les abricots secs issus de culture biologique.

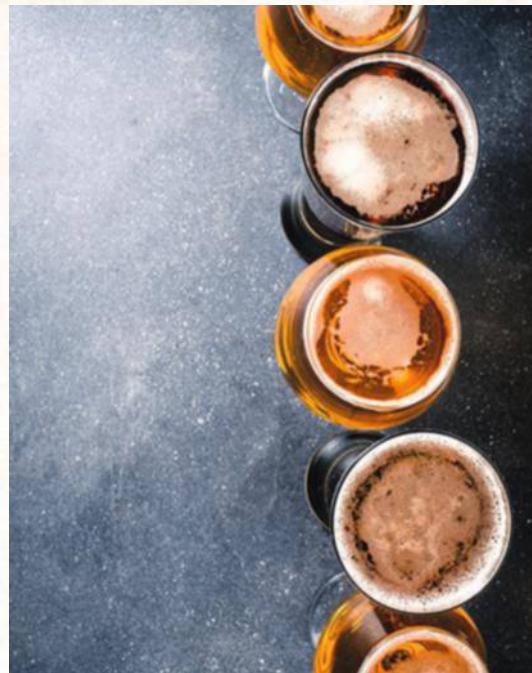
UNE DINDE DE NOËL AUX ALLURES ORIENTALES

Figues, dattes et abricots séchés apportent une note sucrée et gourmande à la dinde de Noël. Coupez-les en dés avant de les incorporer à la farce composée des gésiers, du foie et d'un hachis de veau et de chair à saucisse, rehaussée d'une larme de champagne.

Les bières de Noël Pour faire mousser LES REPAS DE FÊTES

Issues d'une tradition séculaire, les bières de Noël, douces et savoureuses, brillent par leur originalité et leurs qualités gustatives. Elles ne se contentent pas de réchauffer l'hiver, parées de mousse crémeuse et d'une robe ambre ou acajou, elles se mettent au diapason des festivités, tandis que leurs arômes riches et subtils s'harmonisent avec les plats de fête. Par Florent Leclercq

La tradition de la bière de Noël remonte, dit-on, au XVII^e siècle. À cette époque lointaine, on était loin de maîtriser la conservation des produits alimentaires, les brasseurs comme les autres. À l'automne, ils devaient faire place dans leurs réserves et greniers à la nouvelle récolte. Le temps de malter l'orge et de cueillir à la main les cônes de houblon, dès octobre, il fallait que le reliquat de l'année précédente ait disparu. Les brasseurs avaient donc pris l'habitude d'élaborer avec ce qui leur restait un brassin spécial. Plus dense et riche que d'ordinaire, il s'enrichissait de saveurs épicees et fruitées, voire exotiques, rappelant celles des mets traditionnels de Noël. L'élaboration et le délai de garde de cette bière particulière prenaient environ deux mois et demi, ce qui la rendait disponible vers la fin de l'année. Et comme les producteurs avaient aussi coutume de l'offrir à leurs



employés ainsi qu'à leurs meilleurs clients, ces « étrennes des brasseurs » sont devenues les bières de Noël.

Même si les contraintes ne sont plus les mêmes, on a ressenti naguère le besoin de retrouver ces bières qui réchauffent l'hiver et égaien la fin de l'année. Ce besoin s'est répandu dans le monde. C'est ainsi que l'on trouve la « Joululut » en Finlande, la « Celebration Ale » en Californie ou la « Noche Buena » au Mexique, à la même saison et avec beaucoup de similitudes.

SIGNES PARTICULIERS

Adoucissant les premiers frimas, les couleurs chaudes et chatoyantes des bières de Noël se fondent dans une ambiance chaleureuse. Leur robe va de l'or roux au brun velouté, en passant par l'ambre et l'acajou. Leur mousse est crémeuse, dense et moelleuse. Au nez, elles se distinguent par leurs notes d'agrumes, d'épices, de caramel et de fruits secs. Elles se révèlent riches en malt et en épices, avec souvent des arômes de cannelle et de coriandre, voire de cardamome ou d'anis, ainsi qu'un

Idées de recettes

Pour ces repas, beaucoup de recettes ont été conçues par des chefs réputés pour s'accompagner joliment de bière de Noël, voire pour l'y incorporer. En voici une liste non exhaustive : foie gras rôti aux épices et spéculoos, terrine de foie gras épices et cacao, gambas revenues dans une sauce soja et zestes d'orange, moules à la crème aux herbes et à la bière, beignets d'huître aux herbes, velouté de cèpes et lard de Bigorre grillé,

pâté en croûte volaille et foie gras, filet de pintade truffé avec fondue de chou vert à l'os à moelle, suprême de filet de poulet de Bresse et risotto aux girolles, tomme de brebis type ossau-iraty en lamelles poudrées au piment d'Espelette, financiers au chocolat et aux marrons glacés...

Vous pouvez trouver tous les détails, ainsi que d'autres idées, sur le site des Brasseurs de France (Brasseurs-de-france.com).

Ja^yeuses FRITES !

www.cinquieme-etape.fr

Vandermeertele France SA RCS 328024963

Le vrai goût des frites



www.blancdeboeuf.com

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



parfum d'écorces d'orange. En bouche, elles se montrent douces, avec un peu de sucrerie, rondes et savoureuses, avec une légère amertume et une pointe acidulée. Elles titrent en moyenne 6° d'alcool.

SECRETS DE FABRICATION

Leur élaboration suit les étapes communes à toutes les bonnes bières : malteage, brassage, fermentation et

garde. Mais celles de Noël réclament une bonne dose de créativité aromatique de la part du brasseur. Et celle-ci ne va pas sans un voile de mystère, le même qui entoure les recettes emblématiques des grands chefs. Les bières de Noël se composent de plusieurs sortes de malts, pâles, torréfiés, etc., qui leur confèrent une densité renforcée et une plus grande richesse aromatique. Lesquels et dans quelles proportions ? Chaque brasserie mitonne son propre cocktail d'épices, ajouté lors de la fermentation, à base de cannelle, coriandre ou gingembre, voire de miel ou d'agrumes. Ce secret bien gardé offre aux amateurs un large choix dans ce type de bières et de nombreuses et délicieuses surprises.

MEILLEURS ACCORDS

Cette diversité, jointe à une généreuse palette aromatique, permet aux bières de Noël de s'harmoniser avec bien des mets, de l'apéritif aux desserts, et de trouver place dans les repas des fêtes. Elle se marie ainsi joliment au foie gras, dont la riche texture est soulignée par la fraîche légèreté de la bière. Présenté sur du pain d'épices, il en exalte en retour les saveurs subtiles. La fraîcheur de la bière épouse aussi celle des fruits de mer, tandis que sa douceur équilibre leurs notes iodées. Les crevettes et les moules cuisinées aux herbes et aux épices subliment un tel accord. Les bières de Noël font encore bonne compagnie aux volailles légèrement relevées. Enfin, elles s'accordent fort bien au chocolat : l'amertume caramélisée d'une brune, avec les notes fruitées, épicées et un brin acidulées du noir ; ou la douceur un peu agrumes et miel d'une ambrée, avec un chocolat praliné. Elles vous accompagnent jusqu'au bout de vos agapes.

Sélection



La Choulette de Noël

Les orges cultivées dans le Nord et maltées de plusieurs façons se marient à l'amertume des houblons Target et aux saveurs épicées et fruitées des Brewers Gold. Elle offre des arômes subtils de fruits et se montre ronde, douce et charnue en bouche, avec de légères notes d'épices et de caramel. **Autour de 3,30 € (75 cl) et de 1,60 € (33 cl).**



Mascaret bière de Noël

Brassée délicatement en Gironde, avec des malts légèrement torréfiés, des houblons aromatiques et des épices, elle se révèle douce et savoureuse et titre 7° d'alcool. Ses notes d'épices et de réglisse et sa pointe de griotte en finale se dégustent au mieux à 8-9°C dans un verre tulipe. **4,90 € (75 cl) et 2,30 € (33 cl).**



Bière de Noël Überach

Brassée sur lie dans la tradition alsacienne, elle présente une robe ambrée et un aspect naturellement trouble. Douce et sans trop d'amertume en bouche, elle offre des arômes nuancés de cannelle et d'écorce d'orange amère. Elle se conserve au frais, à l'abri de la lumière et s'apprécie autour de 7°C. **Autour de 3,60 € (75 cl).**



Duchesse Anne Triple de Noël, Brasserie Lancelot

Elaborée au sud de la Bretagne en fermentation haute, avec un mélange d'épices en complément, c'est une bière rousse aux reflets sombres, avec au nez des notes maltées, grillées et épicées. Elle est ronde en bouche, avec une pointe d'épices et de caramel, et se déguste autour de 10°C. **3,95 € (75 cl) et 1,95 € (33 cl).**



Le Camembert de Normandie



Au lait cru - Moulé à la main - Plaisir du goût

Fabriqués au cœur du Pays d'Auge, dans la petite ville de Saint Loup de Fribois, nos Camemberts de Normandie AOP bénéficient d'un moulage manuel à la louche, ce qui leur offre une croûte irrégulière et finement rosée sous la fleur blanche. Affinés à cœur, leur pâte est onctueuse et offre un subtil goût fruité.

Retrouvez-nous sur www.graindorge.fr



Comment se faire un bon VIN CHAUD

Pour affronter l'hiver après une balade, un match ou une escapade quoi de plus réconfortant qu'un (petit) verre de vin épicé et fumant. Mais il ne suffit pas de chauffer n'importe quelle piquette... Par Florent Leclercq

JE CHOISIS QUEL VIN ?

Un rouge, jeune, fruité et, surtout, pas trop tannique qui ne se fondrait pas dans l'ensemble et donnerait une texture un peu râpeuse. Donc, non au malbec ou le cabernet-sauvignon, voire la syrah. Et un grand oui au merlot, gamay, grenache et pinot noir.

J'Y AJOUTE QUOI ?

La base c'est le sucre (les puristes optent pour le roux), les agrumes et les épices. On ne sucre pas trop et on garde la main légère pour les agrumes (orange et citron) pour qu'ils ne masquent pas la texture et les arômes que le jus n'augmente pas trop la dose de sucre. Côté épices, la cannelle est inséparable du vin chaud. À tester aussi un peu d'anis étoilé, de clou de girofle et pourquoi pas du gingembre.

QUELLE CUISSON ?

Les amateurs conseillent de le faire cuire à tout petit feu, d'ajouter dans l'ordre le sucre, les agrumes tranchés et les épices en prenant bien le temps de fondre les saveurs, puis d'arrêter lorsque le vin chaud frémira dans la casseroles. Enfin, on se sert d'une passoire au moment de le verser dans les verres. L'ébullition a pour vertu de réduire le taux d'alcool du vin autour de 8°.

ET AVEC LE VIN BLANC ?

En Alsace, il est aussi souvent de la partie. Le bon choix : sylvaner ou pinot blanc à ajouter au vin rouge ou même seul.

Pour les enfants, la meilleure alternative est le jus de raisin blanc, complété d'un peu de sirop de framboise et des épices en moindre quantité.



Club abonnés

Tous les 2 mois de nouvelles surprises
pour nos abonnés !

PLEIN DE JOLIES CHOSES À GAGNER !

Tentez votre chance !

Envoyez-nous vite un mail*
à abonnement-magazine@marmiton.org
avec en objet « Club abonné 32 »,
en nous indiquant le lot que vous souhaitez.

- Tirage au sort 24 novembre 2016 •



À vous de jouer ;-)
Laura, du service abonnement

5 Thermo Go
Bottle - Tea Tox



10 moules en forme
de cœur - Silikomart



100 lots de nouveaux assortiments

papillotes Revillon Chocolatier



10 gouttières à bûche -
Silikomart



5 livres
Marmiton
Chic

* N'oubliez pas de nous préciser votre [numéro d'abonné](#) ou [vos coordonnées complètes](#) dans le corps du mail.

Un seul lot par abonné et par famille. Réservé aux abonnés en cours du Marmiton Magazine résidant en France métropolitaine.

Pas encore abonné(e) ?
Rendez-vous pages 174 entre les pages 146 et 147.

Découvrez tous nos autres produits sur notre boutique en ligne :

www.boutique.marmiton.org



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



Le service du vin

Pour apprécier un vin et se délecter de tout ce qu'il offre, il convient avant tout de le **conserver** dans de bonnes **conditions** et de le **servir en respectant quelques règles simples.**

Température

C'est le facteur essentiel pour bien déguster un vin. On a souvent tendance à servir les blancs trop froids et les rouges trop chauds. Pour une bouteille de blanc, le plus fréquent est de la mettre une paire d'heures dans la porte du réfrigérateur. Il faut alors penser à la sortir à l'avance pour qu'elle reprenne quelques degrés. Les blancs jeunes et plus simples se servent autour de 7-8 °C et les plus âgés et complexes, vers 10-12 °C. On disait naguère qu'il fallait «chambrier» les rouges avant de les boire, c'est-à-dire les mettre à la température de la chambre. Mais celle-ci était alors de 15-16 °C et non pas 20-21 °C. Si l'on trouve le vin un peu frais, c'est mieux, car il aura tôt fait d'arriver à bonne température dans l'ambiance chaleureuse du repas. L'été ou dans les appartements surchauffés, il ne faut pas hésiter à employer un seau à glace pour les blancs et les rosés et un vase isotherme pour les rouges.

Carafe

Passer le vin en carafe peut s'avérer fort utile dans différents cas : pour les vins jeunes assez tanniques ; pour les vins plus vieux dont les arômes complexes vont se libérer à l'aération ; enfin, pour ceux qui présentent des dépôts et seront ainsi décantés. En respectant ces quelques règles, on peut vraiment découvrir tout le potentiel d'un bon vin. Et s'en régaler.

Verre

Surtout pas de gobelet en carton ou en plastique pour bien goûter un vin. Le verre, quel qu'il soit, sera toujours mieux. Dans l'idéal, il est muni d'un pied, qui évite de le saisir à pleine main et de réchauffer le contenu. Et il est assez haut, avec un ventre large pour aérer le vin et un col resserré pour en concentrer les arômes.

Conservation

Les bouteilles doivent être gardées allongées dans l'obscurité d'une cave ou d'une armoire à vin. Il leur faut une température constante comprise entre 8 et 15 °C. La chaleur, les gros écarts de température, les vibrations et les odeurs fortes (fuel, égout...) sont néfastes à leur conservation.

Sud de France



www.saint-chinian.com



Les vins d'ici sont des partitions écrites par la nature et interprétées par les vignerons à chaque millésime. Les vignerons **Artistes** font de chaque bouteille une œuvre d'art. La nature de Saint-Chinian est source d'inspiration permanente pour eux, vignerons **Créatifs** et interprètes, en quête de perfection. Vignerons **Virtuoses**, ils aiment bousculer le dégustateur, le surprendre par l'intensité unique de leurs vins.



Un chemin de table très NATURE

Inutile de se ruiner pour réaliser un centre de table de Noël résolument chic et féerique !

Il suffit de faire un tour à la campagne, dans un bois ou le jardin et d'y ramasser quelques pommes de pin, branches de sapin, de noisetier, de saule tortueux, de houx, de mimosa ou de gui. Quelques fruits, de jolies bougies, et le décor est planté.

Par Magali Kunstmann-Pelchat

Le eucalyptus séduit par ses teintes vert argenté qui s'accordent tant aux lumières de l'hiver. Les feuilles rondes de l'eucalyptus parvula et celles longues et fines de l'eucalyptus radié rehaussées de quelques baies et de trois bougies blanches s'invitent au centre de la table et font écho au décor raffiné des assiettes.

La simple présence du sapin suffit à instaurer d'emblée l'esprit de Noël et à sublimer la décoration de table. Sur une nappe blanche, le vert des branches de sapin se veut sobre et chic. Associé au vert argenté de l'eucalyptus, il donne le ton sans trop en faire. Pour un chemin de table naturel, cosy et chaleureux, des branches de pungens ou de nobilis (deux espèces qui diffusent une agréable odeur de sapin) alignées d'une manière faussement négligée sont rythmées par quelques pommes de pin et des bougies chauffe-plats disposées dans des photophores transparents, pour ne pas surcharger l'ensemble.

LA SIMPLICITÉ AVANT TOUT

L'esprit nature s'invite aussi à la table avec un mélange de gui aux délicates baies blanches, de branches de noisetier bombées de peinture blanche ou mordorée, de bâtons de cannelle, de cônes de mélèze, de baies de lierre, de tranches d'orange séchées... Une petite branche de sapin agrémentée de baies et maintenue par de la cordelette de chanvre fait office de rond de serviette, une autre est glissée sous un verre renversé qui se métamorphose en cloche le temps du dîner. Il n'en faut pas plus pour obtenir une décoration authentique et pleine de charme...





Bois blonds, décoration blanche et argentée insufflent un esprit nordique et naturel à cette table. L'idée à reprendre : habiller la table et les chaises de fourrure et de tricot, et suspendre au dos de chaque chaise un petit sujet en bois comme ceux du sapin.



Ambiance festive dans des tons dorés et argentés. On mêle différents branchages d'hiver, laissés à l'état brut ou peints et couverts de baies, avec des photophores en métal argenté.

Au centre de la table, une coupe en verre transparent à liseré doré réunit quelques boules et des poires recouvertes de paillettes argentées.

Branches d'eucalyptus au feuillage argenté, de sapin aux aiguilles très fines et de saule peintes en blanc semblent avoir été oubliées sur la table de bois massif. S'y entremêlent des inflorescences de clématite et des grappes de raisins. Dans une lanterne, trois bougies de cire blanche et argentée donnent la réplique à de la mousse des sous-bois voisins. Sets en ardoise, étoiles et rondins de bouleau blanc animent l'ensemble dans une ambiance douce et colorée.





TOUCHE BAROQUE.

Plateau carré en plastique laqué, existe en plusieurs coloris, 5 € l'unité, Sema Design.

Maxi-plaisir pour un prix mini

moins de 10€

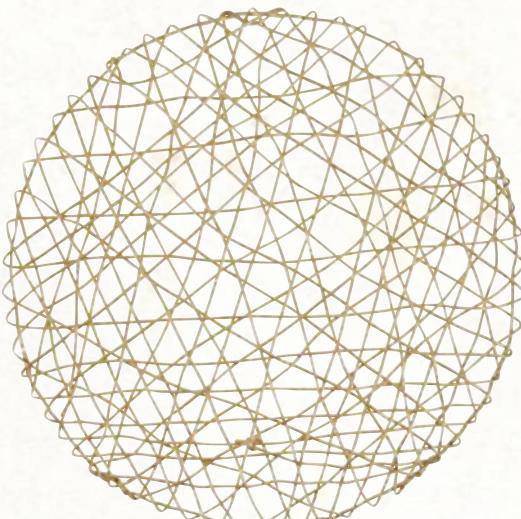
À offrir à un être cher, à soi-même... À la veille des fêtes de fin d'année, voici une sélection d'objets élégants et, chose rare, ultra light côté prix. À vous de piocher ! Par Margot Dobrska



ANIMAUX À TABLE. Coupe renard ou hibou, en céramique, coloris blanc et argent, à partir de 5,50 €, Botanic.



SOUSVERRE. Bougie Clochette sous cloche de verre, 9,99 €, Conforama.



AJOURÉ. Set de table Festi, en papier renforcé de polypropylène, 5,50 € l'unité (Ø 38 cm), Côté Table.



DORÉE. Boule à thé en forme de petite théière, 2,75 €, Miss Étoile, aux Galeries Lafayette, BHV, et chez les revendeurs agréés.



ESCALE AU MAROC. Coussin Riad, housse 100 % coton, garnissage 100 % polyester, 8 € (30x50cm), Conforama.



À L'ANCIENNE. Bougeoir Ändlös, en bois d'acacia et acier, 4,50 €, Ikea.



GOURMANDISE MAÎTRISÉE. Bocaux Kopper en verre, 6 € le lot de 3, Conforama.



GARDIEN DU TRÉSOR. Boîte à bonbons ou à bijoux, 9,99 €, collection Winter chez H&M.



LUMIÈRE TAMISÉE. Photophore Milord en verre noir et doré, 2,99 €, Maisons du monde.



BLACK & WHITE. Tasse baroque en porcelaine, 3,50 € l'unité, Sema Design.



RAYURE CHIC. Mug en céramique Enjoy, 6 €, Miss Étoile, aux Galeries Lafayette, BHV, et chez les revendeurs agréés.



IDÉE RUSÉE. Assiette dessert en porcelaine, motif renard, existe aussi en blanc, 3,99 €, Monoprix.



ÉLÉGANT. Rond de serviette cerf en dolomite, 3,50 €, Côté Table.



POUR LES SAPIN. Boule de Noël à motifs oiseaux, en papier, 3,99 €, Monoprix.

TOUT EST DANS LA BOÎTE!

Pot alimentaire en porcelaine, couvercle en hêtre avec un contour en silicone pour garantir l'étanchéité, trois motifs aux choix, 14,99 € (l'unité), Amadeus. En vente chez les revendeurs agréés.



Décorer sans se ruiner!

Belles matières, formes raffinées, touche exotique... Une sélection d'objets pour la table, originaux et abordables.

Par Margot Dobrska

TABLE EN FÊTE.

Assiettes à dessert en faïence, collection Noël, 15,50 € (l'unité), Côté Table.



INDISPENSABLE. Pot à miel en verre, fermeture métal, cuillère à miel en hêtre poli, 10,90 € aux Galeries Lafayette.



ARABISANT. Set de table ajouré, Lasalle (Ø 38 cm), 5,99 € l'unité, Maisons du monde.

FOLKLORE RUSSE. Invitation au voyage avec ces bougies Matrioshka, à partir de 5,99 €, Bouchara Paris, chez Eurodif.



RED STAR. Set de table étoile en coton piqué, 11,50 €, Côté Table. En vente chez les revendeurs agréés.

BONNET REVISITÉ. Bouchon de bouteille de vin Beanie en silicone, 16,50 € (le lot de 2), Monkey Business pour Pa Design.



UNE TOUCHE DE COULEUR. Verre à vin et flûte Drip, 19,20 € (le lot de 4), Luminarc.



EN TOUTE TRANSPARENCE. Vaisselle collection Broderie Or, assiettes à partir de 1,99 € et 1,49 € le bol, Le tout chez Casa.



EN TOUTE ÉLÉGANCE. Chandelier Sophisticated en verre, 19,99 € (le lot de 3), Conforama.



VŒUX DE PROSPÉRITÉ
Statuette grenouille en polyrésine (7x9 cm), 11,90 €, Ambiance & Styles.



VAISSELLE FÉLINE. Assiette à dessert, 5,99 €, tasse, 7,99 €, collection Winter chez H & M.



PUR CANADA. Sirop d'érable bio édition limitée, 13,90 € (les 20 cl), Escuminac, aux Galeries Lafayette.



ILLUMINER LA TABLE. Sapin à poser, 14,99 €, Amadeus. En vente chez les revendeurs agréés.



PRÉSENTATION SOIGNÉE. L'ensemble de deux plateaux ronds en métal Portobello, petit modèle Ø 30cm, grand modèle Ø 40cm, 29,98 € (les deux), Maisons du monde.

GLITTER. Sets de table Beads en PVC, Ø 35 cm, 5,99 € (l'unité), Casa.



Une wishlist en or !

On mise sur l'or pour une ambiance élégante jusque dans l'assiette. Notre sélection éblouissante pour mettre des étoiles dans les yeux de vos invités. Par Margot Dobrska



CHASSÉ-CROISÉ. Chandelier en acier doré, 19,99 € H & M.



PAUSE INFUSION.
Tisanière en porcelaine dotée d'un couvercle et d'un filtre en Inox, motif figurine, double paroi, contenance 35 cl, 24,90 € (l'unité), Ambiance & styles.



CAGE DORÉE. Photophore à facettes en verre et métal, 25,99 €, Bouchara, chez Eurodif.



BELLE AMBIANCE. Photophores Diwali et Bodali en verre doré, 14,95 € (l'unité), Lifestyle. Diffusé par Neotilus, en vente chez les revendeurs agréés.



TOUT PAILLETÉ.
Couteau à pain Glitter en acrylique, 19 €, Sabre.





SANTÉ! Coupe à cocktail motif craquelé doré, 27,96 € (le lot de 4), Maisons du monde.



COLOR BLOCK. Vases dorés, 7,99 € (l'unité) ou 23,97 € (l'ensemble de trois), collection de Noël chez H & M Home.



BOUCHÉES BRILLANTES. Ménagère Lux Copper en acier inoxydable, 9,99 € (les 4 pièces), Casa.



BON POUR LE SERVICE.
Plateau en métal martelé, couleur cuivre, 17 €, Sema Design. En vente en GMS.



DÉCO EN SOLEILLÉE. Miroir soleil doré en métal, 19,99 €, Monoprix.



LIMONADE VERSION CHIC. Bouteille, 9,90 €, et gobelet Officina en verre doré, 3,99 € (l'unité) ou 23,94 € (le lot de 6), Alinéa.

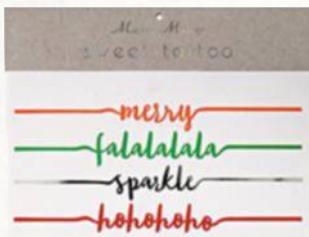


PAUSE CAFÉ.
Gobelets à expresso en grès, collection Doro, 24,90 € (les 4 assortis), Ambiance & styles.



Noël du côté des enfants

C'est leur fête préférée (à part les anniversaires) et ils attendent les yeux pleins d'étoiles le moment tant attendu du passage du Père Noël... Notre petite sélection pour décorer leur table, quelques idées cadeaux qui les combleront et, en bonus, la recette parfaite du chocolat chaud.



TATTOO. Planches de tatouages éphémères avec des motifs de fête, des personnages, symboles et textes de Noël. **2,90 €, Holly Party.**



PERSONNALISABLE. Sac de Noël pour contenir cadeaux et surprises pour le jour J. Plusieurs thèmes au choix. 100% toile de jute, cousu main dans les Pyrénées.
Prix: 24 € (port offert), A-qui-S.



AMBiance PAPA NOËL. Sur la table, ils adoreront boire (le chocolat chaud!) avec les jolies pailles. Set de 24 pailles, à partir de 7 €, Holly Party.



À MODELER. Kit complet de pâte à modeler lisse, légère, douce au toucher et qui séche à l'air libre. Permet de réaliser un personnage et de se créer une jolie collection. Ne nécessite aucun outil particulier. Contient des yeux mobiles. **À partir de 6 ans, 4,95 €, Toga.**



LE CHOCOLAT CHAUD DES TOUT-PETITS

DÈS 14-15 MOIS, BÉBÉ POURRA DÉGUSTER OCCASIONNELLEMENT UN BON CHOCOLAT CHAUD PAS TROP SUCRÉ, BIEN ENTENDU, ET PRÉPARÉ AVEC SON LAIT DE CROISSANCE PRÉFÉRÉ ! PLUS GRAND ET EXCEPTIONNELLEMENT, IL AURA DROIT À UN JOLI NUAGE DE CHANTILLY POUR COURONNER LE TOUT.

- * 15 cl de lait demi-écrémé ou de lait de croissance
- * 10 g de chocolat noir à 85 % de cacao
- * ½ sucre en morceaux
- * Chantilly (facultatif)

1 Faites chauffer doucement le lait et le sucre et râpez le chocolat dans le lait chaud, remuez vivement sans vous arrêter. 2 Versez dans un verre et ajoutez des pointes de chantilly. À boire chaud ou froid avec une paille.



Eveil® Croissance est **nature**,
sans arôme vanille et sans sucres ajoutés*.

Eh ben oui,
nature,
comme
mon papa!



Dès 10 mois. Disponible au rayon bébé et au rayon lait.

*contient des sucres naturellement présents

Gonflés ces soufflés !

Par Claire Debruille

Ah les soufflés... On va vous aider à percer leurs secrets pour que vous n'ayez plus jamais peur de les faire retomber (car ça n'arrivera plus, c'est promis). Une fois qu'on vous aura soufflé nos astuces, vous comprendrez qu'il n'est pas sorcier de réussir un soufflé. Et c'est gonflé de fierté que vous pourrez vous enorgueillir d'être un as du soufflé. Enfin, avant tout, vérifiez que tout le monde est vissé à sa chaise avant de le sortir du four, il aime se faire attendre mais il n'aime pas patienter. On vous félicite dès à présent:

BRAVO, vous savez faire un soufflé!

Au crabe * Forestier * Au beaufort * Au chocolat * Au fruit de la Passion

Pour éviter les soufflés raplaplas...

1 Préparez une béchamel enrichie de jaunes d'œufs, elle devra être épaisse mais pas compacte. Ajoutez le fromage, les crevettes décortiquées, les herbes... tout ce que vous voudrez, puis salez, poivrez et râpez un peu de muscade.

2 Pour éviter qu'une peau ne se forme sur la sauce, passez un morceau de beurre sur la surface encore chaude à l'aide d'une fourchette. Laissez refroidir.

3 Les blancs d'œufs doivent être à température ambiante. On les bat juste avant de les incorporer, au dernier moment pour qu'ils restent bien fermes.

4 Montez les blancs progressivement : d'abord doucement pour éviter de les « agresser », puis augmentez la vitesse. Dès le départ, une pincée de sel devrait aider à les raffermir. 1 cuillerée à soupe de Fleur de maïs Maïzena permettra au soufflé de rester bien gonflé, une fois l'appareil cuit.

5 Soignez la préparation du moule : il doit être rond, bien propre et soigneusement beurré (empreinte de doigt interdite ;)

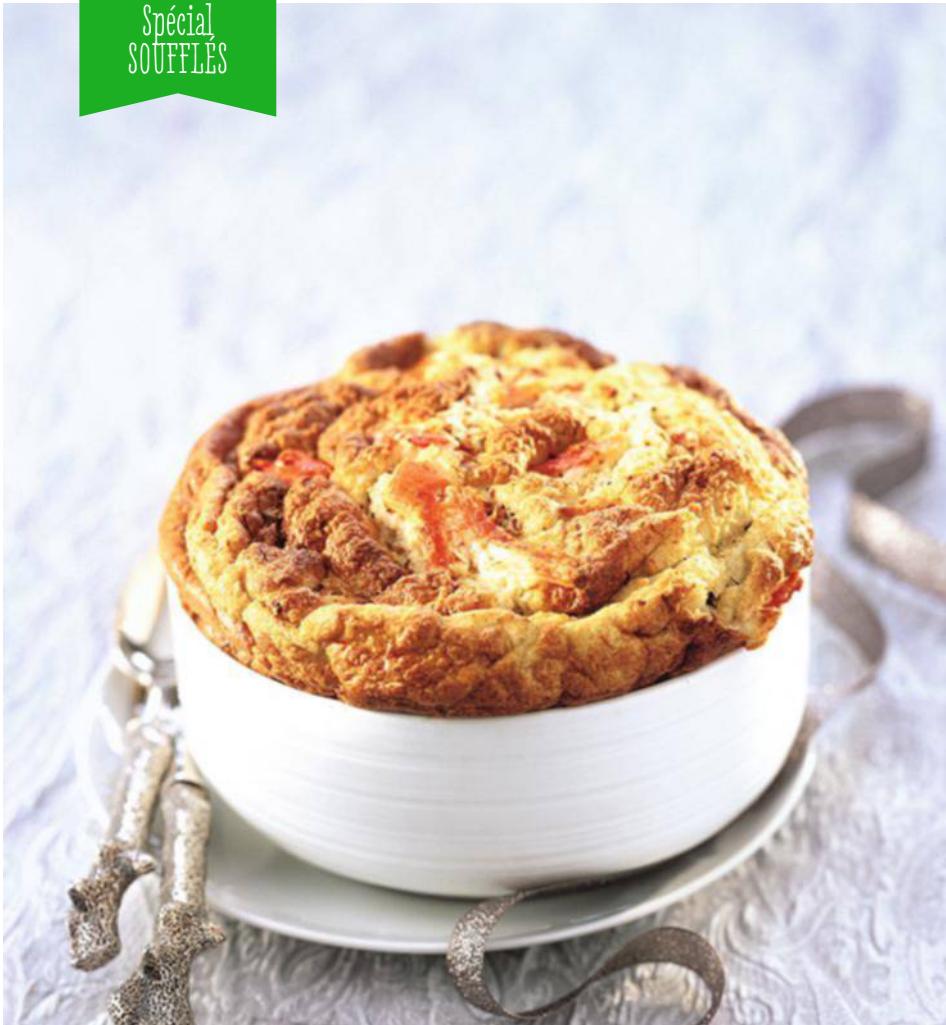
6 Ne remplissez les moules qu'aux trois quarts, pour éviter les débordements et éruptions de soufflé. Passez la lame d'un couteau entre la paroi et la pâte.

7 Un coup de gril pendant 5 minutes pour stimuler la montée, puis cuisson à 210 °C.

N'ouvrez jamais le four avant la fin de la cuisson !

Bon
à savoir

Pour un joli soufflé tout en hauteur et bien régulier (plutôt sucré et glacé), chemisez l'extérieur du moule de papier sulfurisé, il devra déborder de 5 à 8 cm du moule en hauteur pour obtenir un effet de « tour » (mais pas de Pise).



SOUFFLÉ AU CRABE

RECETTE PROPOSÉE PAR ESTALE

Pour
4 personnes

PRÉPARATION
15 minutes

CUISSON
30 minutes

*200 g de crabe en boîte
*20 cl de bisque de homard
*5 œufs
*20 cl de lait
*40 g de beurre
*40 g de farine

1 Préchauffez le four à 240 °C (th. 8). Beurrez soigneusement un moule à soufflé et placez-le au réfrigérateur. Séparez les blancs d'œufs des jaunes. Diluez la bisque dans le lait froid. Montez les blancs en neige et réservez. 2 Dans une casserole, faites fondre le beurre. Incorporez en pluie la farine, puis fouettez 2 minutes jusqu'à épaississement. Versez alors lentement la bisque sans cesser de battre. Laissez cuire 1 minute et ôtez du feu dès l'ébullition. 3 Dans une terrine, émiettez le crabe égoutté. Ajoutez les jaunes d'œufs et mélangez. Versez dessus la préparation précédente puis remuez et incorporez avec soin les blancs réservés. Transvasez dans le moule puis enfournez pour 25 minutes.

Avis d'internaute

SORAHU Très bon et pas si difficile que ça en a l'air. Mais attention : mieux vaut battre les blancs en neige au dernier moment pour qu'ils soient bien fermes, et quand on les mélange au reste, ce n'est pas grave s'il reste des morceaux au milieu de la préparation. Le secret est de mettre très rapidement le mélange au four.

SOUFFLÉ AU SAUMON FUMÉ

Pour
6 personnes

PRÉPARATION
15 minutes

CUISSON
30 minutes

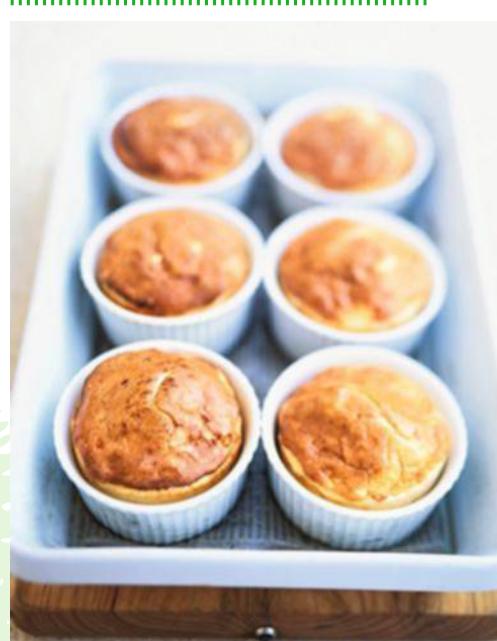
*200 g de saumon fumé
*50 cl de lait
*6 œufs
*80 g de beurre
*100 g de farine
*25 g de féculle de pomme de terre
*Sel et poivre

1 Préchauffez le four à 200 °C (th. 6/7). Séparez les blancs d'œufs des jaunes. Hachez finement le saumon. Réservez. Dans une casserole, portez le lait à ébullition. Dans une autre, faites fondre le beurre à feu doux puis, tout en fouettant, ajoutez la farine et la féculle de pomme de terre. 2 Versez dessus peu à peu le lait chaud sans cesser de tourner. Salez et poivrez. Hors du feu, tout en remuant, ajoutez les jaunes 1 à 1, puis le saumon. Montez les blancs en neige bien ferme, puis incorporez-les délicatement à l'ensemble. 3 Beurrez et farinez un moule à soufflé. Versez-y l'appareil. Enfournez pour 25 minutes.



Avis d'internaute

LYDIE139 Excellent. J'ai aussi fait avec du saumon frais (cuit), que j'ai émietté, et du thon, c'est aussi bon !



SOUFFLÉ FORESTIER

Pour
4 personnes



PRÉPARATION
15 minutes



CUISISON
40 minutes



*100 g de champignons de Paris *40 cl de lait *3 gros œufs *80 g de beurre
*50 g de gruyère râpé *60 g de Maïzena *Sel et poivre

1 Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Nettoyez et essuyez les champignons puis hachez-les et faites-les suer dans une poêle avec 20g de beurre pour qu'ils perdent leur eau. Pendant ce temps, dans une casserole, faites fondre le reste de beurre dans la moitié du lait. Délayez la Maïzena dans le lait restant puis versez dans la préparation précédente et remuez vivement à l'aide d'une cuillère en bois. **2** Ajoutez le hachis de champignons et le gruyère, salez et poivrez. Laissez cuire sans cesser de tourner jusqu'à ce que le mélange devienne lisse. Laissez refroidir. **3** Séparez les blancs d'œufs des jaunes dans 2 saladiers. Fouettez les jaunes pour les faire mousser. Montez les blancs en neige très ferme. Incorporez successivement ces 2 préparations à l'appareil refroidi. Remplissez aux deux tiers un moule à soufflé beurré. **4** Enfournez pour 20 minutes. Ramenez la température du four à 180 °C (th. 6) et poursuivez la cuisson 5 minutes, jusqu'à ce que le soufflé soit doré et gonflé.





RECETTE PROPOSÉE PAR FRANÇOISE

SOUFFLÉ À LA COURGE BUTTERNUT

Pour
5 personnes



PRÉPARATION
25 minutes



CUISISON
35 minutes



- * 500 g de courge butternut
- * 4 œufs
- * 10 cl de crème fraîche
- * 60 g de gouda
- * 40 g de beurre
- * Sel et poivre

1 Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Épluchez la courge, retirez les graines et filaments puis coupez la chair en petits morceaux. Dans une casserole d'eau bouillante salée, cuisez-les 15 à 20 minutes jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Séparez les blancs d'œufs des jaunes. **2** Égouttez la courge et remettez-la dans la casserole. Sur feu doux, écrasez-la en purée puis incorporez-y le beurre en parcelles, le gouda par petits morceaux et la crème. Hors du feu, ajoutez les jaunes d'œufs 1 à 1. Salez et poivrez. Montez les blancs en neige, puis intégrez-les délicatement à l'ensemble. **3** Beurrez et farinez 5 minicocottes. Répartissez-y l'appareil à la courge. Enfournez pour 20 minutes. Servez immédiatement.



Avis d'internaute

BRIXON C'est excellent ! Facile à faire et effet garanti ! J'ai remplacé le gouda par du comté qui, selon moi, a plus de goût, et j'ai ajouté à la purée 2 gousses d'ail pressées. Tout le monde en redemande ! Merci pour cette recette !

SOUFFLÉ AU BEAUFORT

Pour
6 personnes

PRÉPARATION
15 minutes

CUISISON
40 minutes

- * 50 cl de lait * 4 œufs * 100 g de beaufort
- * 60 g de beurre * 80 g de farine
- * Sel et poivre

1 Préchauffez le four à 200 °C (th. 6/7). Séparez les blancs d'œufs des jaunes. Dans une casserole, faites fondre le beurre, ajoutez la farine et mélangez. Versez le lait, remuez, salez et poivrez. Laissez cuire à feu moyen en tournant jusqu'à épaississement. **2** Hors du feu, ajoutez les jaunes d'œuf et mélangez. Battez les blancs en neige ferme, puis incorporez-les délicatement. Râpez le beaufort puis intégrez-le à l'appareil. **3** Versez dans un moule à soufflé ou des ramequins individuels soigneusement beurrés, en les remplissant aux trois quarts. Enfournez pour 30 minutes environ suivant le contenant et jusqu'à ce que le soufflé soit bien gonflé. Servez aussitôt.



LA SAVEUR
EST À L'INTÉRIEUR



delmonteeurope.fr



SOUFFLÉ MINIATURE AU TARAMA

RECETTE PROPOSÉE PAR JENNIFER.coz

Pour
4 personnesPRÉPARATION
20 minutesCUISSON
20 minutes

* 30 cl de lait * 2 gros œufs * 60 g de beurre
* 60 g de tarama * 50 g de farine * Sel et poivre

1 Préchauffez le four à 200 °C (th. 6/7). Préparez la béchamel : dans une casserole, faites fondre le beurre. Ajoutez la farine et mélangez pendant 1 minute. Délagez progressivement avec le lait, puis faites épaissir 7 minutes à feu moyen sans cesser de tourner à l'aide d'une cuillère en bois. Salez et poivrez. Laissez tiédir.

2 Séparez les blancs d'œufs des jaunes. Ajoutez les jaunes et le tarama dans la béchamel et mélangez. Battez les blancs en neige puis incorporez-les à l'ensemble. Versez dans 8 petits moules beurrés. Enfournez pour 10 à 12 minutes, jusqu'à ce que les soufflés soient bien montés. Servez sans attendre.





MARRONS EN SOUFFLÉ

Pour
4 personnes

PRÉPARATION
30 minutes

CUISSON
1h10

- * 500 g de marrons
- * 50 cl de lait
- * 2 œufs
- * 15 g de beurre
- * 80 g de sucre
- * 1 gousse de vanille

1 Percez tous les marrons. Dans une casserole d'eau bouillante, cuisez-les 10 minutes. Égouttez-les et pelez-les.
2 Fendez en deux la gousse de vanille, grattez-la pour en extraire les grains, puis mettez-les dans la casserole nettoyée. Ajoutez le lait, les marrons et 70 g de sucre. Cuisez 30 minutes à petits bouillons. Réduisez en purée. **3** Préchauffez le four à 150 °C (th. 5). Séparez les blancs d'œufs des jaunes. Coupez le beurre en morceaux, ajoutez-le à la purée de marron avec les jaunes puis mélangez. Montez les blancs en neige ferme, puis incorporez-les à l'appareil. **4** Beurrez un moule à soufflé et saupoudrez l'intérieur du reste de sucre. Versez-y la préparation. Enfournez pour 30 minutes sans ouvrir la porte du four.

CONSEIL : il est possible d'utiliser des marrons surgelés déjà pelés pour se faciliter la tâche.

SOUFFLÉ MOELLEUX AU CHOCOLAT

Pour
4 personnes

PRÉPARATION
15 minutes

CUISSON
30 minutes

- * 3 œufs
- * 10 cl de lait
- * 70 g de beurre mou
- * 50 g de chocolat
- * 35 g de sucre
- * 25 g de farine
- * 1 pincée de sel

1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Dans un bol avec un peu de lait, délayez la farine. Dans une casserole, cassez le chocolat en morceaux, versez le lait restant et faites fondre. Séparez les blancs d'œufs des jaunes. **2** Versez le contenu du bol dans la casserole et fouettez 3 minutes à feu moyen. Hors du feu, incorporez les jaunes d'œufs 1 par 1, puis le beurre par parcelles. Montez les blancs en neige bien ferme avec le sel, incorporez le sucre peu à peu puis intégrez-le tout délicatement à la préparation en mélangeant doucement de haut en bas à l'aide d'une spatule en bois. **3** Versez le tout dans un moule à soufflé préalablement beurré. Lissez la surface à la spatule. Enfournez pour 20 minutes environ jusqu'à ce que ce soit bien gonflé. Dégustez dès la sortie du four.





RECETTE PROPOSÉE PAR AMANDINE 16

SOUFFLÉ AU FRUIT DE LA PASSION

Pour
6 personnes



PRÉPARATION
15 minutes



CUISISON
10 minutes



- *1 petit citron bio (zeste)
- *12,5 cl de pulpe de fruit de la Passion
- *2 œufs entiers + 2 blancs
- *Beurre
- *80 g de sucre glace
- *1 c. à soupe de sucre semoule

1 Préchauffez le four à 200 °C (th. 6/7). Beurrez 6 moules à soufflé puis saupoudrez le sucre semoule sur le fond et les parois. Posez-les sur une grille (en dehors du four). Séparez les blancs d'œufs des jaunes. Lavez et séchez le citron, puis râpez-en le zeste pour obtenir l'équivalent d'1 cuillérée à café. **2** Dans une terrine, battez ensemble les jaunes d'œufs, la pulpe de fruit, le zeste et 2 cuillérées à soupe de sucre glace. Dans un saladier, montez les blancs en neige, ajoutez 50 g de sucre glace et continuez à fouetter jusqu'à ce que des pics se forment à la surface. **3** Incorporez délicatement la meringue à la préparation aux fruits. Répartissez dans les moules puis enfournez pour 10 minutes environ jusqu'à ce que les soufflés gonflent et soient dorés. Saupoudrez du reste de sucre glace et servez aussitôt.

SOUFFLÉ GLACÉ AU CITRON MERINGUÉ

Pour
4 personnes

PRÉPARATION
25 minutes

CUISISON
10 minutes

CONGÉLATION
2 heures

- *2 citrons (jus)
- *4 œufs
- *8 meringues
- *165 g de sucre
- *1 pincée de sel

1 Séparez les blancs d'œufs des jaunes. Pressez les citrons. Dans un saladier, fouettez les jaunes et 100 g de sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez le jus de citron et remuez. **2** Placez le saladier au-dessus d'une casserole d'eau bouillante et fouettez le mélange vigoureusement jusqu'à ce qu'il double de volume. Laissez refroidir. Montez en neige ferme les blancs, le sel et le reste de sucre. Incorporez-les délicatement à la crème froide. Versez dans un moule à soufflé beurré de manière à former un dôme. Placez au moins 2 heures au congélateur. **3** Sortez-le du froid et laissez reposer 15 minutes. Concassez les meringues. Décorez-en le soufflé et servez.

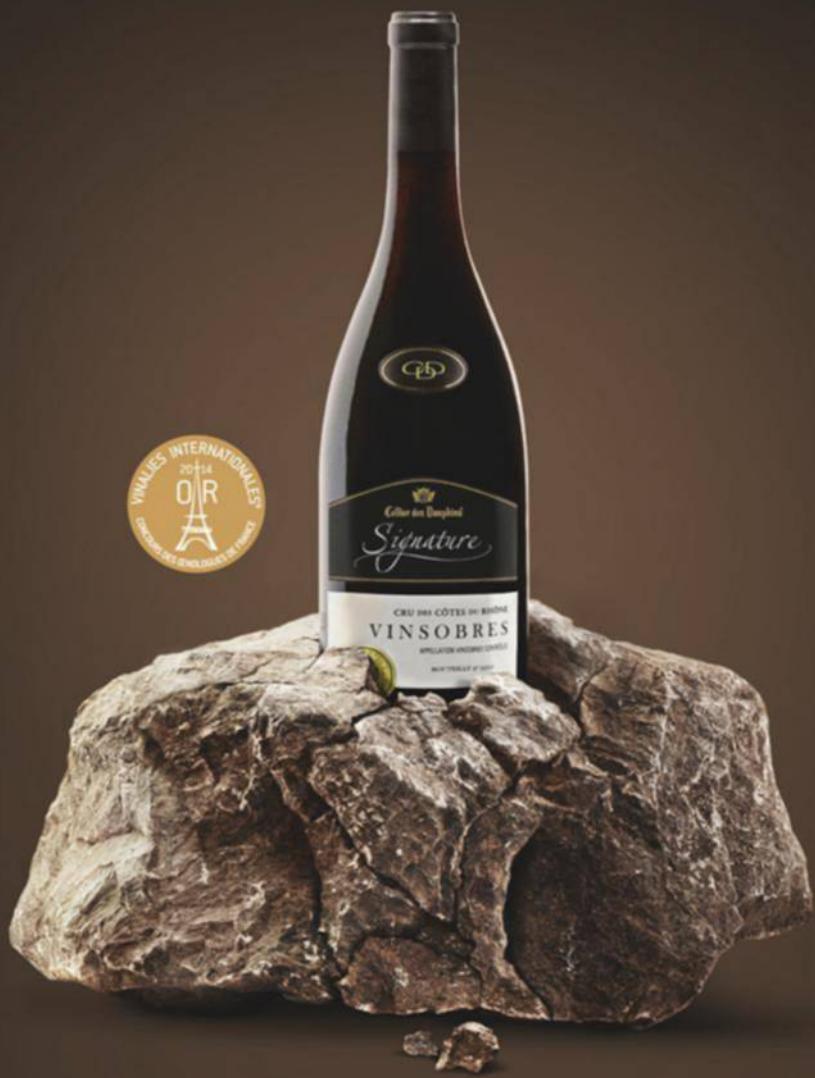




Cellier des Dauphins®

Signature

GRANDS VINS DES CÔTES DU RHÔNE



PLUS FORTE EST LA NATURE,
PLUS GRANDE EST LA SIGNATURE.

NÉS D'UN TERROIR DE TEMPÉRAMENT, LES VINS «SIGNATURE»
VOUS INVITENT À UNE DÉGUSTATION D'UNE RARE INTENSITÉ.

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

Le retour de la volaille*

Par Claire Debruille

Alors que l'Alliance Gibier tente de s'accaparer les assiettes de fêtes, l'Empire Volaille n'a pas dit son dernier mot. Chapon, dinde, canard et poulet sont prêts à vous en mettre plein les papilles. Astuces, recettes de base et variantes... les volailles sont en ordre de marche pour atteindre leur objectif: voir briller depuis l'assiette, l'étoile du sapin. Alors, quand vous porterez à votre bouche un délicieux morceau de leur chair juteuse et parfumée, elles sauront qu'elles ont gagné leur pari: vous régaler pour les fêtes.

*Voir l'épisode «Le Gibier contre-attaque» p.130

Chapon poché et rôti * Poulet à l'orientale * Dinde farcie * Magret de canard

Une cuisson au top pour les volailles de fête

1 Prévoyez

1kg de volaille
pour environ
3 personnes

2 Pensez à sortir la
volaille du réfrigérateur
au moins 2 heures
avant de la cuire pour la
ramener à température
ambiante.

3 Pour une présentation au
top, ficelez les pâtes. Cela évite
qu'elles ne s'écartent trop. Pensez
à coudre une volaille farcie, pour
éviter que la farce ne s'échappe.

4 Commencez la
cuisson sur le dos
puis sur chacun des
côtés avant de finir
par le ventre. Mettez
du beurre entre la
chair et la peau des
blancs (vous pouvez
simplement saler
et poivrer ce beurre
ou l'aromatiser
avec des herbes et/
ou des épices)

5 Calculez 250g de farce
par kilo. Ou plus, pour
profiter des restes !

7 Arrosez très
souvent avec le
jus de cuisson,
du bouillon, de
l'huile d'olive ou de
l'eau citronnée.

6 Si la volaille est
farci, comptez
15 minutes
de cuisson
supplémentaires

8 La cuisson terminée,
sortez la volaille du four et
recouvrez-la d'aluminium.
Laissez reposer au chaud durant
15 minutes avant de servir.

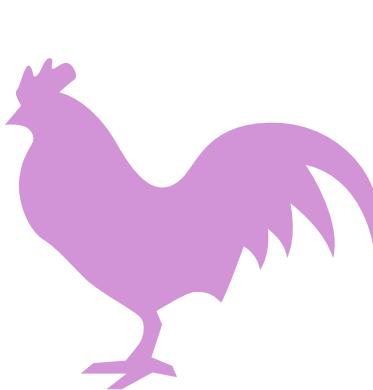
9 À la fin de la
cuisson, percez une
des cuisses si le jus
est transparent,
c'est cuit. S'il y reste
du sang, continuez
la cuisson encore
1 quart d'heure.

10 Pensez
accompagnement : placez
des petits légumes et/
ou des pommes de terre
type râtes, juste blanchis
quelques minutes à l'eau
bouillante dans le jus de la
volaille, 20 à 30 minutes
avant la fin de la cuisson
et laissez rissoler !



À chaque volaille, sa cuissosn (et nos idées recettes en plus !)

Avant de le cuisiner, il faut d'abord connaître le produit. Temps de cuisson, qualité, prix...
Portrait express des volailles mises à l'honneur dans notre dossier recettes.



1 LE CHAPON : UNE CHAIR FINE ET FONDANTE

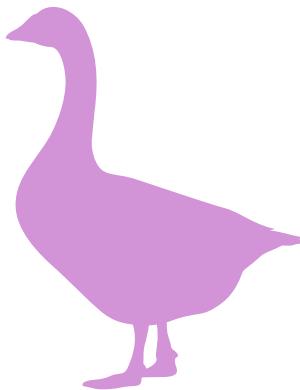
SON POIDS : 3 à 4 kg

CUISSON : environ 50 minutes par kilo. Commencez la cuisson à 200 °C (th. 6/7) pendant 30 minutes, puis abaissez le thermostat du four à 150 °C.

PRIX : entre 15 et 25 € le kilo selon la qualité

Les autres idées de recettes de fêtes à retrouver sur le site Marmiton

- Chapon au vin de paille
- Chapon farci au foie gras
- Chapon farci de Noël
- Farce à chapon



2 LE CANARD, CONSOMMÉ DEPUIS L'ANTIQUITÉ

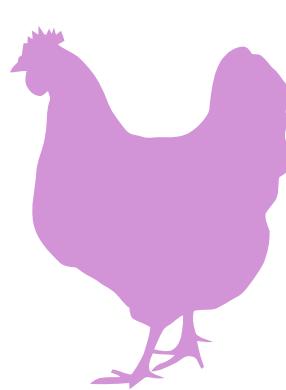
SON POIDS : 2 à 3 kg

CUISSON : un canard entier nécessite environ 1 heure à 1h30 par kilo. Déglaçez les sucs de cuisson avec un liquide adapté à la recette (vin, madère, vermouth, jus de fruit (pomme, orange...)).

PRIX MAGRET : entre 15 et 18 € le kilo pour du magret, et entre 10 et 14 € le kilo pour un canard entier.

Les autres idées de recettes de fêtes à retrouver sur le site Marmiton

- Canard à l'orange
- Magret de canard séché
- Magrets de canard au miel
- Magret de canard aux pommes
- Magret de canard épice à l'orange
- Parmentier de confit de canard
- Canard laqué aux figues et au miel
- Terrine de canard noisettes et pistaches de Brigitte



3 LE POULET, LE PLUS SIMPLE

SON POIDS : 1 à 1,8 kg

CUISSON : 1 heure minimum par kilo à 200 °C (th. 6/7). Idéalement mettez de l'eau dans un récipient adapté au four et déposez-le sur la grille basse. Puis enfournez au-dessus votre plat contenant le poulet à rôtir.

PRIX QUALITÉ LABEL : entre 7 et 10 € le kilo Pour un poulet bio, environ 14 € le kilo.

Les autres idées de recettes de fêtes à retrouver sur le site Marmiton

- Poulet aux langoustines
- Suprêmes de volaille aux morilles
- Poulet farci au foie gras
- Poulet farci de Marie
- Poulet farci au chorizo



4 LA DINDE, LA PLUS MAIGRE DES VIANDES!

SON POIDS : 3 à 4 kg

CUISSON : 45 à 50 minutes de cuisson par kilo. Enfournez à 210 °C (th. 7) pour la première demi-heure, puis finissez la cuisson à 150 °C (th. 5).

PRIX : entre 12 et 15 € le kilo

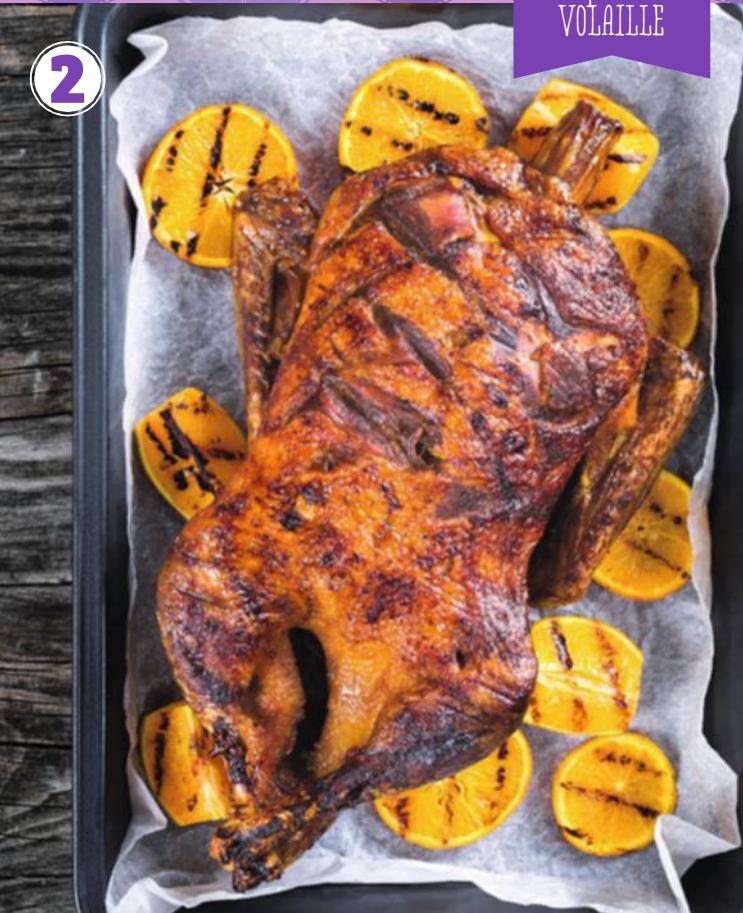
Les autres idées de recettes de fêtes à retrouver sur le site Marmiton

- Dinde du sud pour Noël
- Cuisse de dinde au miel
- Émincé de dinde au curry et pastis
- Paupiettes de dinde aux fines herbes
- Tournedos de dinde en papillote





1



2



4



3



CONSEIL: Vous pouvez ajouter un peu de crème à la sauce. Pour une viande encore plus tendre, ne mettez pas le beurre sur la peau mais entre celle-ci et la chair, et n'hésitez pas à l'aromatiser. Il est possible de remplacer les pommes par des poires et le cidre par du poiré. Le même procédé de cuisson peut être réalisé en remplaçant les boudins blancs par une farce plus traditionnelle à base de chair à saucisse.

CHAPON POCHÉ ET RÔTI



Pour
8 personnes



PRÉPARATION
30 minutes



CUISSON
3 heures



REPOS
30 minutes

- * 1 chapon de 3,5 kg
- * 3 échalotes * 1 oignon
- * 3 feuilles de sauge * 50 cl de crème fraîche
- * 15 g de beurre mou
- * 2,25 l de cidre * 15 cl de vin jaune
- * Sel et poivre
- POUR LA FARCE:** * 3 boudins blancs
- * 3 pommes * 2 échalotes * Poire

1 Salez et poivrez l'intérieur du chapon. Dans un grand faitout, versez le cidre et autant d'eau. Salez, poivrez, ajoutez la sauge et portez à ébullition. Versez la crème et mélangez bien. Plongez-y la volaille et laissez frémir 45 minutes. Égouttez-la en conservant le bouillon. **2** Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Préparez la farce : ôtez la peau des boudins puis, dans un plat, écrasez la chair à la fourchette. Épluchez, épépinez les pommes et coupez-les en tout petits morceaux. Pelez et hachez les échalotes. Versez le tout dans le plat, poivrez et mélangez. **3** Farcissez le chapon, tartinez-le avec le beurre et assaisonnez. Posez-le dans un plat à four. Pelez l'oignon et les échalotes et placez-les autour. Arrosez d'un peu de bouillon. Enfournez pour 30 minutes. Ramenez la température du four à 180 °C (th. 6), et poursuivez la cuisson 1h30 en arrosant régulièrement la volaille avec du bouillon (il doit toujours y en avoir dans le plat). Mouillez avec le vin puis enfournez de nouveau pour 15 minutes. **4** Sortez le chapon. Enveloppez-le de 4 couches de papier aluminium et laissez-le reposer 30 minutes pour qu'il termine sa cuisson grâce à la chaleur emmagasinée en périphérie. **5** Pendant ce temps, dégraissez la sauce du plat, ajoutez un peu d'eau et chauffez 2 à 3 minutes pour faire fondre les sucs collés au fond. Rectifiez l'assaisonnement si besoin et versez dans une saucière chaude. Découpez le chapon et présentez-le sur un plat chaud avec la farce au milieu.



COCOTTE DE RESTES DE CHAPON À LA CITRONNELLE ET AU LAIT DE COCO

Pour
4 personnes



PRÉPARATION
15 minutes



CUISSON
50 minutes



- * 300 g de restes ou de suprêmes de chapon
- * 1 mangue bien mûre * 2 tomates * 1 oignon
- * 1 citron vert * 3 gousses d'ail
- * ½ bouquet de coriandre * 1 bâton de citronnelle
- * 20 cl de bouillon de volaille * 20 cl de lait de coco
- * 3 c. à soupe d'huile d'olive
- * 2 c. à soupe de noix de coco râpée * Sel et poivre du moulin

1 Pelez puis hachez l'oignon et l'ail. Épluchez la mangue, détaillez la chair en cubes et réduisez-les en purée. Nettoyez la citronnelle puis émincez-en la partie tendre. Lavez et séchez les tomates, puis coupez-les en quartiers. **2** Dans une cocotte avec l'huile, cuisez l'oignon et l'ail 5 minutes sur feu moyen en remuant. Ajoutez la purée de mangue, le bouillon, le lait de coco, la citronnelle et les tomates. Portez à ébullition, couvrez et laissez mijoter 35 minutes. **3** Incorporez les restes de chapon dans la cocotte et poursuivez la cuisson 10 minutes. Pendant ce temps, pressez le citron puis lavez, séchez et effeuillez la coriandre. **4** Dressez la volaille dans un plat ou des assiettes, arrosez du jus de citron, salez et poivrez. Parsemez des feuilles de coriandre et de noix de coco. Servez aussitôt.

CONSEIL: Pour une farce sans porc, remplacez la chair à saucisse par du veau et ajoutez de la mousse de volaille ou de canard pour la nourrir. Le jambon peut être remplacé par du foie gras ou des fruits secs.



DINDE FARCIE ACCOMPAGNÉE DE MARRONS



Pour
12 personnes



PRÉPARATION
15 minutes



CUISSON
2 heures

* 1 dinde de 3 kg

* 500 g de marrons nature

* 60 g de beurre

POUR LA FARCE:

* 150 g de chair à saucisse

* 100 g de jambon

* 3 échalotes

* 5 brins de persil

* 3 brins de thym frais

* 2 feuilles de laurier frais

* 450 g de purée de marron en boîte

* 3 cl de cognac

* Sel et poivre

1 Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Préparez la farce : pelez les échalotes. Rincez, séchez puis équeutez le persil. Mixez l'ensemble avec les feuilles de thym et de laurier, du sel et du poivre. Détaillez en dés le jambon, puis ajoutez-le avec la chair à saucisse et la purée de marron à la mixture. Arrosez du cognac et mélangez bien. 2 Farcissez-en la dinde et bridez-la avec de la ficelle. Disposez-la sur la lèchefrite avec 50 g de beurre puis enfournez pour 2 heures environ selon sa taille, en l'arroasant régulièrement en cours de cuisson. 3 Pendant ce temps, dans une poêle légèrement beurrée, faites cuire les marrons 30 minutes. Sur le plat de service, entourez-en la volaille. Servez la sauce en saucière.

CONSEIL : Pour une farce sans porc, remplacez la chair à saucisse par du veau et ajoutez de la mousse de volaille ou de canard pour la nourrir. Le jambon peut être remplacé par du foie gras ou des fruits secs.



MINI-CLUB-SANDWICHES DE DINDE AUX POUSSES DE RADIS

Pour
4 personnes



PRÉPARATION
15 minutes



CUISSON
5 minutes



* 300 g de restes de dinde coupés en fines lamelles

* 2 poivrons piquillos

* Quelques poignées de pousses de radis et de betterave

* 2 c. à soupe d'huile d'olive

* 1/2 c. à café de mélange 5 baies moulu

* Sel

1 Faites chauffer une poêle à feu vif avec 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive, puis faites revenir rapidement les restes de dinde, ajoutez le mélange 5 baies et salez. Laissez refroidir quelques minutes. 2 Sur une planche à découper, disposez des restes de dinde puis une couche de poivrons, des lamelles de dindes, une couche de pousses de betterave et finissez par des restes de dinde. 3 Enfoncez des pics en bois en les espaçant de 3 cm, puis coupez délicatement entre les pics en bois pour obtenir les mini-club-sandwichs. Réalisez la même opération avec les reste des ingrédients et les pousses de radis. 4 Vous pouvez aussi remplacer le poivron piquillo par des tomates confites. Posez sur une assiette ou un plateau avant de servir.

POULET FARCI DE MA GRAND-MÈRE

Pour
6 personnes



PRÉPARATION
15 minutes



CUISSON
1h15



*1 beau poulet ou 1 poularde *200 g de chair à saucisse *200 g de foies de volaille
*100 g de jambon blanc *1 oignon *Persil *Estragon *10 pruneaux dénoyautés
*1 œuf *Beurre mou *10 cl de lait *2 tranches de pain de mie *2 c. à soupe de raisins secs
*10 cl de cognac *Sel et poivre

1 Dans un bol, couvrez juste les raisins de cognac et laissez-les tremper. Dans un autre bol, faites tremper le pain dans du lait. Pelez puis hachez l'oignon et, dans une poêle avec du beurre, faites-les revenir. Mixez les foies et le jambon, puis ajoutez-les avec la chair à saucisse dans la poêle. Cuissez 10 minutes en remuant fréquemment.

2 Préchauffez le four à 200 °C (th. 6/7). Essorez puis émiettez le pain. Lavez, séchez, effeuillez puis ciselez du persil et de l'estragon. Hors du feu, incorporez le tout dans la poêle avec l'œuf, les raisins et le cognac, les pruneaux, du sel et du poivre. **3** Farcissez le poulet de cette préparation puis bridez-le avec de la ficelle. Enduisez-le d'un peu de beurre. Enfournez pour 1 heure environ selon sa taille, en arrosant souvent.

4 Sortez-le du four, découpez-le puis servez-le dans un plat chaud entouré de sa farce. Déglaçez le plat avec un peu d'eau chaude et servez cette sauce à part.

CONSEIL: On peut le servir avec des pommes de terre sautées, des haricots verts ou bien d'autres légumes. Il est possible de remplacer les pruneaux partout autre fruit sec : figues ou abricots. Pour lui donner un côté encore plus festif, ajoutez des dés de foie gras dans la farce, sans les mixer.



VOLAILLE
100%
FRANÇAISE
NÉE
ÉLEVÉE
PRÉPARÉE

le Gaulois

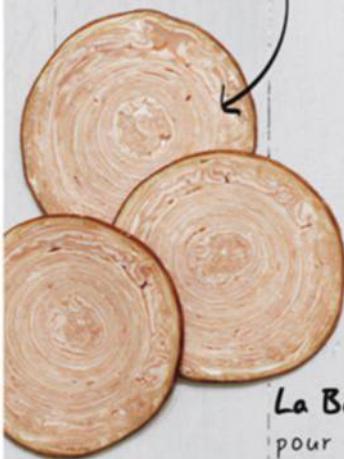
La Belle Escalope de poulet à la normande,
pour les adeptes de la cuisine à la crème.



La Belle Escalope de poulet roulée au comté, pour les fondus de fromage.



La Belle Escalope de poulet à la bretonne,
pour les mordus de l'andouille.



La Belle Escalope de poulet à la lyonnaise,
pour les amateurs de charcuterie.



La Belle Escalope de poulet à la provençale,
pour les férus du Sud-Est.



DÉCOUVREZ LA BELLE ESCALOPE AUTOUR DE
RECETTES SAINES ET GOURMANDES.

NETC LDC Sabine SAS 444 500 015 RCS La Man.



La volaille est une viande saine et équilibrée. Grâce à sa forme généreuse et sa découpe régulière, La Belle Escalope peut s'enrouler facilement pour réaliser une multitude de recettes créatives. La Belle Escalope existe également en dinde. Comme tous les produits Le Gaulois, Les Belles Escalopes sont issues de volailles 100% françaises.

RETROUVEZ TOUTES NOS RECETTES SUR LEGAULOIS.FR



Rendez-vous en magasin pour gagner l'un des nombreux lots ou 1€ de réduction avec La Belle Escalope. Jeu 100% gagnant sur cuisinezvosidees.fr



RECETTE PROPOSÉE PAR ANNE 40+

RESTES DE POULET POËLÉS À L'ORIENTALE

Pour
2 personnesPRÉPARATION
15 minutesCUISSON
10 minutes

- * Restes d'un poulet rôti de 500 g
- * Coriandre fraîche
- * 1 gros oignon jaune
- * 50 g de raisins secs
- * 20 g d'amandes effilées
- * 3 c. à soupe de miel liquide
- * 1 c. à soupe d'huile d'olive
- * 3 c. à café de curry
- * Sel et poivre du moulin

1 Dans un petit bol d'eau tiède, mettez les raisins à gonfler. Pendant ce temps, raclez la carcasse du poulet et coupez la viande en fines lamelles. Versez-la dans un saladier avec le curry. Salez, poivrez, mélangez et laissez macérer.

2 Pelez et coupez l'oignon en petits morceaux. Dans une poêle avec l'huile, faites-les blondir. Diluez le miel dans 6 cuillerées à soupe d'eau, puis versez-le avec les morceaux de poulet. Égouttez les raisins et incorporez-les. Laissez doré le tout quelques minutes en remuant.

3 Lavez, séchez, effeuillez et ciselez de la coriandre. Parsemez-en la poêlée, rectifiez l'assaisonnement et servez, le tout saupoudré d'amandes.

CONSEIL: Pour la viande, utilisez ce qui reste quand 2 personnes ont déjà entamé 1 poulet et pris chacun, par exemple, une cuisse et un morceau de blanc.

QUICHE AUX RESTES DE POULET

Pour
4 personnes



- * 400 g de restes ou blancs de poulet
- * 1 pomme * 1 oignon * 50 g de fromage râpé
- * 1 pâte brisée * 3 c. à soupe de sucre
- * 1 c. à café de sauce soja * Huile
- POUR L'APPAREIL:**
- * 10 cl lait * 10 cl de crème liquide à 0 %
- * 1 œuf * Sel et poivre

PRÉPARATION
10 minutes



CUISISON
45 minutes

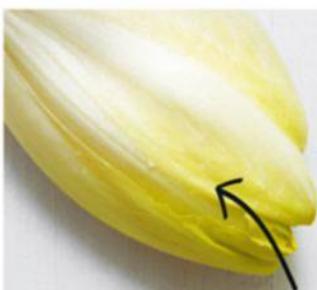


1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Pelez et hachez l'oignon. Dans une poêle huilée, saupoudrez-le du sucre et laissez blondir. Coupez le poulet en petits cubes d'environ 1 cm de côtés. Versez-les dans la poêle et cuisez sur feu doux 5 minutes en remuant pour éviter que cela n'attache. Mélangez la sauce soja et 5 cl d'eau, incorporez-les au tout et faites réduire. **2** Étalez la pâte dans un moule et répartissez-y le poulet.

3 Préparez l'appareil : dans un saladier, fouettez la crème pour l'épaissir un peu, ajoutez-y l'œuf et le lait. Salez et poivrez à votre goût, mélangez puis versez sur la viande. Lavez puis épépinez la pomme et râpez-la grossièrement. Parsemez-en la quiche avec le fromage. Enfournez pour 30 minutes environ jusqu'à bien la gratiner.

VOLAILLE
100%
FRANÇAISE
NÉE
ÉLEVÉE
PRÉPARÉE

le Gaulois



Sot-L'y-Laisse confits aux endives, pour les mordus de croquant.



Sot-L'y-Laisse confits caramélisés au miel, pour les adeptes de douceur.



Sot-L'y-Laisse confits au gingembre, pour les amateurs de sensations fortes.



Sot-L'y-Laisse confits au curry, pour les piqués d'épices.



Sot-L'y-Laisse confits aux courgettes, pour les férus de légumes.

DÉCOUVREZ LES SOT-L'Y-LAISSE AUTOUR DE RECETTES GOURMANDES ET ÉQUILIBRÉES.



Le Sot-L'y-Laisse est un morceau de choix apprécié par les gourmets pour sa chair tendre et fine. Lentement confits, les Sot-L'y-Laisse Le Gaulois se marient parfaitement avec de nombreux ingrédients pour réaliser des recettes gourmandes et équilibrées. Comme tous les produits Le Gaulois, les Sot-L'y-Laisse confits sont issus de volailles 100% françaises.

RETROUVEZ TOUTES NOS RECETTES SUR LEGAULOIS.FR



Rendez-vous en magasin pour gagner l'un des nombreux lots ou 1€ de réduction avec les Sot-L'y-Laisse confits. Jeu 100% gagnant sur cuisinezvosidees.fr



RECETTE PROPOSÉE PAR ADELINE

GRATIN DE PÂTES ET RESTES DE VOLAILLE

Pour 4 personnes

PRÉPARATION 10 minutes

CUISISON 25 minutes

- * 300 g environ de restes de volaille
- * 20 cl de crème fraîche liquide
- * Gruyère râpé
- * 300 g de pâtes (coquillettes, macaronis...)
- * Muscade
- * Sel et poivre

1 Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Dans une casserole d'eau bouillante salée, faites cuire les pâtes le temps indiqué sur l'emballage. Égouttez-les. Pendant la cuisson, effilochez les restes de volaille. **2** Dans un plat à gratin, mélangez les pâtes, la volaille et la crème. Salez, poivrez et saupoudrez de muscade. Remuez à nouveau. Parsemez de gruyère râpé. Enfournez pour 10 à 15 minutes jusqu'à bien gratiner le dessus.



RECETTE PROPOSÉE PAR JESSICA

CANARD RÔTI AU FOUR

Pour 4 personnes

PRÉPARATION 10 minutes

CUISISON 1 heure

- * 1 canard d'environ 1,2 kg
- * 40 g de beurre ou de margarine
- * Sel et poivre

1 Préchauffez le four à 200 °C (th. 6/7). Dans une cocotte avec le beurre chaud, faites revenir le canard pour le doré de toutes parts. Salez et poivrez-le. **2** Sans la couvrir, enfournez la cocotte pour 40 à 45 minutes selon le poids de la volaille. Arrosez fréquemment. **3** Découpez le canard et disposez les morceaux dans un plat de service. Délayez le jus de cuisson resté dans la cocotte avec quelques cuillerées à soupe d'eau bouillante. Replacez sur le feu en grattant le fond avec une cuillère en bois. Laissez bouillir quelques instants et versez dans une saucière chaude.

MAGRET DE CANARD AU FOUR

Pour
4 personnes



PRÉPARATION
5 minutes



CUISISON
30 minutes



*3 magrets de canard *1 pincée de gros sel *Poivre

1 Préchauffez le four à 250 °C (th. 8/9). Sur une plaque, posez les magrets, la peau vers le haut. Enfournez pour 15 minutes. 2 Ramenez la température du four à 180 °C (th. 6). Sortez les magrets et retournez-les. Salez et poivrez. Enfournez de nouveau pour 15 minutes. Découpez les magrets en tranches avant de servir.





Le gibier contre-attaque !*

Par Claire Debruille

Alors que l'Empire Volaille n'a qu'une envie, régner en maître sur la galaxie de Noël, l'Alliance Gibier tente de prendre la base principale de l'Empire Volaille, le repas de fêtes. Et pour cela, les gibiers ont mis toutes leurs chances de leur côté: leur nombre et leur variété (entre les petits, les grands, ceux à plume et ceux à poil, ça fait du monde) ainsi que l'effet de surprise. Une chose est sûre, le spectacle promet d'être gourmand à souhait, aussi soyez aux premières loges pour vous régaler en réalisant les recettes qui suivent!

* Voir l'épisode «Le Retour de la volaille» p. 116

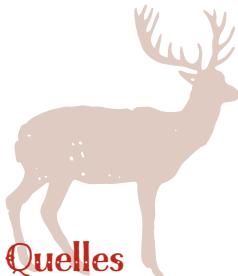
Cuissot de sanglier * Salmis de faisan * Perdrix aux cèpes * Terrine de chevreuil

Réveillons Noël avec le gibier !

Si le gibier sauvage régale les familles de chasseurs toute l'année, c'est, pour beaucoup, au moment des fêtes que nous le consommons le plus. Oui, mais voilà, comment le choisir, le préparer, le cuisiner ? Par Magali Kunstmann-Pelchat

OÙ L'ACHETER ?

On trouve du gibier en période de chasse (de septembre à mars) chez le boucher, le volailler ou au supermarché. Depuis 2006, parmi les différents gibiers licitement chassés, ceux à poil (sanglier, chevreuil...) peuvent être vendus toute l'année, frais, congelés ou décongelés (la mention est alors obligatoire). Pour le gibier à plume, seuls les perdrix rouge et grise, le colvert, le faisan et le pigeon ramier sont autorisés à la vente toute l'année.



Quelles proportions prévoir ?

ON COMPTE :

- 2 cailles par personne pour un plat (1 seule en entrée)
- 1 bécasse par personne
- ½ ou 1 perdreau par personne
- ½ perdrix par personne
- 1 faisan pour 4
- 1 lapin de garenne pour 5
- 250 g (avec os) de gigue ou de selle de chevreuil, de marcassin ou de sanglier par personne, soit un morceau de 2,5 kg pour 8 à 10 personnes.

COMMENT LE CHOISIR ?

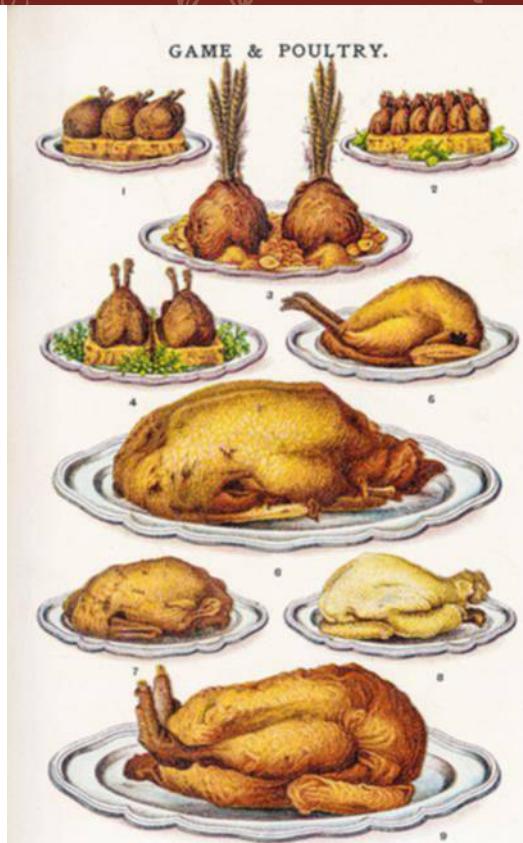
On préfère un animal jeune, dont la chair est plus tendre. Le jeune gibier à poil se reconnaît à ses oreilles souples et ses yeux brillants et saillants, celui à plume, à son bec flexible, ses pattes et son bréchet souples et ses ergots à peine formés. Lorsque les plumes se retirent facilement, c'est que l'animal a été tué depuis longtemps.

D'où vient-il ?

De plus en plus de gibiers proviennent d'élevages et sont tués en abattoir ou lâchés dans la nature avant d'être chassés. Sur nos étals, 60 à 80 % de la viande est importée d'Europe, de Nouvelle-Zélande et d'Amérique du Sud, bien que la France soit le premier pays de chasseurs en Europe et notre consommation, une des plus faibles (600 g/habitant/an). On peut néanmoins se référer à la viande porteuse du label Gibier de chasse/Chasseurs de France, qui garantit l'origine et la traçabilité du gibier.

FRAIS OU RANCHI ?

Mieux vaut consommer rapidement l'animal dont on ignore la date d'abattage. Sinon, le gibier gagne à être « mortifié », c'est-à-dire à être ranci deux à trois jours après abattage, dans un endroit sec, frais et ventilé, enveloppé dans un lingé propre. Surtout, pas de sac en plastique qui favorise la prolifération des bactéries ! Le gibier à plume non vidé est suspendu par la tête. Tandis que celui à poil est vidé rapidement après abattage et suspendu par les pattes postérieures. Le gros gibier étant généralement dépecé sur place, les morceaux sont enveloppés dans un lingé, avec leur peau.



ET LE FAISANDAGE ALORS ?

S'il est peu recommandé d'un point de vue diététique (car des toxines se forment et rendent le gibier indigeste), le faisandage, qui développe le fumet et attendrit la viande, a encore des adeptes. L'animal est suspendu au sec et au frais jusqu'à une semaine, recouvert de farine et de poivre pour éloigner les mouches.

MARINADE OU PAS ?

La marinade ne convient pas à tous les gibiers : canard sauvage, lièvre, marcassin, sanglier, cerf et chevreuil s'y plaisent volontiers, surtout s'ils sont âgés, afin d'attendrir la chair et de l'aromatiser. Le jeune gibier, quant à lui, s'en passe très bien. Rien de tel qu'un jeune marcassin tout simplement grillé ou rôti. Une fois filtrée, la marinade, au vin rouge ou blanc, sert à déglacer la viande rôtie ou à la mouiller si elle est préparée en civet.

LES MORCEAUX LES PLUS RECHERCHÉS

DU GIBIER À POIL

Les côtelettes ou le carré se grillent au feu de bois, la gigue et la selle se rôtissent, l'épaule, la poitrine et le collier s'accompagnent en civet et pâtés.

UNE VIANDE DIÉTÉTIQUE

Pauvre en graisse, peu calorique, le gibier est également riche en protéines, en fer, en phosphore et en magnésium. Mais attention aux marinades et aux sauces qui l'alourdisSENT ! Seule sa teneur en acide urique le rend néfaste pour les personnes souffrant de la goutte.



LA CAILLE

D'une saveur assez douce, la caille est le plus souvent élevée en batterie ou au sol durant 38 jours, et 42 jours minimum en plein air pour avoir droit au Label Rouge. Elle s'achète toute l'année, le plus souvent prête à cuire, entière, avec ou sans tête, désossée ou transformée, notamment en filets. Elle se déguste légèrement rosée, vidée ou non, éventuellement bardée et simplement rôtie à la broche (8 à 10 minutes suffisent) ou en papillote, sous la cendre chaude, remplie d'une farce aux cerises, aux pruneaux, aux figues, aux raisins ou à la truffe.

LA BÉCASSE

Une fois mortifiée, la bécasse préfère, elle aussi, une cuisson rapide, plutôt à la broche, ou en cocotte au four. Mais mieux vaut la servir rosée pour conserver sa saveur. Pour les fêtes, elle s'accompagne d'un morceau de foie gras poêlé. Flambée à la fine champagne, elle est royale.

LE PERDREAU ET LA PERDRIX

Jeune sujet de moins d'un an, le perdreau se déguste frais, bardé et rôti à la broche. Vingt minutes suffisent

car il se sert « à la goutte de sang », accompagné de pommes, de chou de Milan ou d'une polenta. La mère Brazier le rôtissait 10 minutes seulement en cocotte et finissait sa cuisson sur un gratin de pommes de terre. La perdrix, quant à elle, gagne à attendre deux ou trois jours. Les cuissons longues (1 heure) en cocotte ou au four lui conviennent particulièrement bien.

LE FAISAN

Jeune, le faisan est meilleur rôti, juste bardé et servi à point. Plus vieux, la poule faisane est préférable pour sa chair plus fine, le coq pour une saveur plus musquée. Ils se préparent en cocotte, avec une farce agrémentée de raisins, une sauce à l'armagnac ou à la crème et aux cèpes. Braisés, en choucroute, ils donnent aussi d'excellentes terrines, additionnés de gorge et de poitrine de porc, de noisettes, d'abricots secs...

LE CHEVREUIL

Apprécié pour sa viande rouge sombre maigre et savoureuse, le chevreuil se déguste cru en carpaccio, rosé s'il est grillé ou rôti, en daube, avec une sauce grand veneur, des marrons grillés, des champignons, des pommes farcies aux fruits rouges.

LE LIÈVRE

Il se distingue du lapin de garenne par un pelage plus roux, de longues oreilles, de grandes pattes arrière et une chair « noire » plus prononcée (au nez comme en bouche), mais six fois moins grasse. Le lièvre adulte (4 à 5 kg) se déguste en civet ou en daube, mariné au vin rouge ou blanc et au sang (le fameux lièvre à la royale) ou en terrine. Celui de l'année offre de généreux morceaux à sauter ou à rôtir, le levraud (3 à 4 mois, 1,5 kg) se cuisine entier et rôti.

LES SANGLIERS

Aussi maigre que du poulet, sa viande ferme au goût puissant nécessite de mariner 1 à 3 jours, excepté pour celle du marcassin (animal de moins de 6 mois), délicate et particulièrement tendre. Celle-ci est délicieuse simplement rôtie (15 à 20 minutes par livre), sous une couche de moutarde, d'herbes ou de lard. Une marinade au vin rouge, avec quelques aromates, peut être liée au chocolat, à la pulpe de tomate ou avec des fruits rouges (le top). Une marinade au vin blanc, au curry et aux raisins secs ou encore à la bière, aux baies de genièvre et au pain d'épices nous invite au voyage.

LA BICHE

Souvent importés de Nouvelle-Zélande ou d'Europe, le jeune cerf et la biche, dont la saveur est plus délicate, se préparent comme le chevreuil : simplement grillée ou rôtie pour la biche, en sauté ou en civet pour le jeune cerf (en liant la sauce avec du sang de porc).

Faites voyager vos papilles avec
ces saveurs d'exception



Terre de moutarde et de vinaigre depuis de nombreux siècles, Meaux perpétue toujours la tradition d'un savoir-faire inimitable. Le secret jalousement gardé de la Moutarde de Meaux® remonte à 1632.

LES
BRIARDS
French Mustards Vinegars

Retrouvez nos produits et recettes sur :
www.moutarde-de-meaux.com

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



RECETTE PROPOSÉE PAR SAMANTHA

CUISOT DE SANGLIER, CHEVREUIL OU BICHE

Pour
8 personnes

PRÉPARATION
20 minutes

CUISSON
1h15

MARINADE
48 heures

*2 kg de cuissot de sanglier désossé
*15 g de beurre
*75 cl de vin blanc sec
*40 cl d'huile
*1 petit pot de gelée de groseille
*12,5 cl de vinaigre
*5 cl de cognac
*1 c. à soupe de Maïzena *Sel et poivre
POUR LES AROMATES:
*2 oignons *2 carottes
*½ bouquet de persil
*3 gousses d'ail
*6 feuilles de laurier
*2 branches de thym
*5 clous de girofle

1 L'avant-veille, préparez les aromates : pelez les oignons, les carottes et l'ail. Lavez, séchez puis équeutez le persil. Hachez le tout grossièrement. Ajoutez-y le laurier, le thym et les clous de girofle. Mettez le tout dans un faitout. Ficelez la viande en rôti puis posez-la sur les aromates. Arrosez du vin, du vinaigre et de l'huile. Salez et poivrez. Couvrez avec un couvercle non hermétique et laissez mariner 48 heures au frais.

2 Le jour même, égouttez la viande. Dans une cocotte avec le beurre et un peu de marinade, faites-la doré de tous côtés. Couvrez et cuisez 1 heure à feu doux. Pendant ce temps, dans une casserole, cuisez la marinade 1 heure. Passez-la au chinois, versez-la sur le cuissot et poursuivez la cuisson 15 minutes.

3 Retirez la viande de la cocotte et réservez-la au chaud. Liez la sauce avec la Maïzena et le cognac. Rectifiez l'assaisonnement puis ajoutez de la gelée de groseille à raison de 2 grosses cuillerées à soupe par litre de liquide. Servez chaud.

RILLETTES DE SANGLIER

RECETTE PROPOSÉE PAR PATRICK

Pour
3kg

PRÉPARATION
20 minutes

CUISSON
4 heures

RÉFRIGÉRATION
12 heures

*2 kg de poitrine de porc désossée
*1 kg de viande de sanglier
*1 oignon
*20 cl de porto rouge
*2 clous de girofle
*Thym *Laurier *Sel et poivre



1 Après en avoir retiré la couenne, détaillez la poitrine de porc ainsi que la viande de sanglier en dés de 5 cm de côté. Pelez l'oignon puis piquez-le des clous de girofle.

2 Placez le tout dans une cocotte, ajoutez le porto, quelques feuilles de thym et de laurier. Cuisez 3 h 45 à feu doux.

3 Salez à raison de 15 g par kg de viande et poivrez, 3 g par kg. Poursuivez la cuisson 15 minutes. Passez au mixeur. Remplissez des terrines avec la préparation. Placez-les au moins 12 heures au réfrigérateur.

CONSEIL : choisissez les morceaux de sanglier les moins chers : pièces à ragoût, collier, etc. Vous pouvez congeler ces rillettes.

Avis d'internaute

ENNIEV Merci pour cette recette parfaite, le résultat est à tomber !

Et en plus, c'est très facile à faire. Bien laisser la couenne du porc pour donner du moelleux à l'ensemble. On peut très bien les congeler s'il en reste.



**Avis
d'internaute**

CHRISTOPHE_158 Très très bon cuisiné comme cela. Petit commentaire pour ceux qui n'ont pas de four (les étudiants par exemple) : vous pouvez saisir les morceaux de faisan dans une poêle et les ajouter dans le fond de sauce aux légumes, cela donnera un goût supplémentaire au faisan (comme une marinade). Et en plus, cela les empêchera de se dessécher au cas où la cuisson serait trop longue (oups). Recette à faire absolument !!!

SALMIS DE FAISAN À L'ANCIENNE

Pour 4 personnes

PRÉPARATION 40 minutes

CUISSON 1h20



*1 jeune faisandé plumé et vidé *12 champignons de Paris *1 carotte *2 échalotes *1 oignon
*90 g de beurre *2 tranches de pain de mie *20 cl de vin blanc sec *20 cl de jus de veau ou de bouillon
*1 c. à soupe de cognac *1 c. à soupe de farine *1 brin de thym sec *½ feuille de laurier *Sel et poivre

1 Préchauffez le four à 240 °C (th. 8). Pelez la carotte, l'oignon et les échalotes, puis taillez-les en brunoise (dés de 2 mm). Réservez. Salez et poivrez le faisandé puis enfournez-le pour 20 à 25 minutes selon sa taille.

2 Coupez-le encore saignant en 6 morceaux : les 2 cuisses, les 2 ailes écourtées des ailerons, et la poitrine divisée en deux dans la longueur. Réunissez-les dans une sauteuse avec 10 g de beurre, couvrez et tenez-les au chaud. Pilez la carcasse pour en extraire tout le jus. Réduisez le foie en purée. Réservez.

3 Dans une casserole avec 30 g de beurre, étuvez à feu très doux la brunoise jusqu'à cuisson complète. Broyez en poudre le thym et le laurier, puis assaisonnez-en les légumes avec 1 pincée de sel.

4 Saupoudrez de la farine. Mélangez et laissez cuire ce roux à feu doux 15 minutes environ pour le faire juste blondir.

Mouillez avec le jus de veau, mélangez bien pour éliminer les grumeaux et laissez mijoter encore 15 minutes. Pendant ce temps, nettoyez soigneusement les champignons. Dans une sauteuse, faites-les suer puis débarrassez-les.

À la place, versez le vin puis faites réduire de deux tiers.

5 Versez la réduction sur le roux. Ajoutez la carcasse pilée, faites bouillir quelques secondes et, hors du feu, incorporez le foie. Chauffez doucement en tournant jusqu'à ébullition. Hors du feu, rectifiez l'assaisonnement et passez au chinois en pressant fortement. Mouillez du cognac et, sur feu doux, incorporez 40 g de beurre en parcelles en fouettant et sans faire bouillir. Ajoutez les champignons et versez le tout sur la viande bien chaude.

6 Faites dorer le pain de mie coupé en losanges dans une poêle avec le beurre restant. Décorez-en le plat et servez aussitôt.





PAVÉ DE BICHE À LA RÉDUCTION DE PORTO



Pour
6 personnes



PRÉPARATION
15 minutes



CUISSON
40 minutes

- * 6 pavés de biche de 150 g chacun
- * 1 céleri-rave
- * 30 cl de crème liquide à 36 %
- * 100 g de beurre
- * 30 cl de fond de gibier ou de volaille
- * 10 cl de porto
- * Sel et poivre blanc

1 Épluchez le céleri et coupez-le en cubes. Rincez-les et, dans une casserole avec la crème, recouvrez-les d'eau.

Salez et poivrez, puis cuisez à feu doux 15 minutes environ jusqu'à ce qu'ils soient tendres à cœur. Égouttez-les à la passoire et passez-les au moulin à légumes.

Rectifiez l'assaisonnement, placez dans un saladier, filmez et réservez au frais.

2 Préchauffez le four à 200 °C (th. 6/7).

Dans une poêle, chauffez la moitié du beurre jusqu'à ce qu'il soit noisette. Saisissez-y les pavés de biche de chaque côté. Débarrassez-les sur une plaque.

3 Dégraissez la poêle et déglacez-la au porto. Laissez évaporer totalement puis mouillez du fond de gibier. Faites réduire un peu, puis fouettez en incorporant le reste de beurre en parcelles.

4 Salez et poivrez les pavés, puis enfournez-les pour 5 minutes. Pendant ce temps, réchauffez la purée de céleri au micro-ondes. Servez-la avec la volaille.

CONSEIL: servez avec des fruits secs (dattes, abricots) cuits dans des feuilles de brick beurrées et rôties au four et une fricassée de champignons des bois.



FAISAN D'ANTIGNEUL

RECETTE PROPOSÉE PAR JEANNEUSA

Pour
4 personnes



PRÉPARATION
10 minutes



CUISSON
2 heures



* 1 faisan plumé et vidé * 300 g de lardons

* 1,5 l de jus de raisin * 1 gros oignon

* 1 échalote * Beurre

* 400 g de cerneaux de noix

* 300 g de raisins secs * 10 cl de vin rouge

* Huile d'olive * Sel et poivre du moulin

1 Découpez le faisan en morceaux. Dans un wok ou un plat à tajine avec du beurre (ou une sauteuse si vous n'avez aucun des deux), saisissez-les très vivement. Retirez-les aussitôt.

2 Pelez puis hachez l'oignon et l'échalote. Dans le wok avec un peu d'huile, faites-les colorer légèrement avec les lardons. Salez, poivrez, versez un peu de jus de raisin, couvrez et cuisez 5 minutes. Arrosez du vin, remuez, ajoutez le faisan, les noix et les raisins secs. Complétez avec une partie du jus de raisin de sorte que la volaille soit totalement immergée.

3 Couvrez et laissez cuire 1 h 30 à feu très doux en ajoutant de temps en temps un peu de jus de raisin pour maintenir le niveau. Lorsque le faisan est tendre, débarrassez-le sur un plat de service et laissez réduire la sauce. Rectifiez l'assaisonnement et servez bien chaud.

CONSEIL: au lieu d'émincer 1 gros oignon, remplacez-le par des oignons grelot entiers et épluchés. Les endives braisées sont idéales en accompagnement.

TOUS FEUX, TOUTES FLAMMES

Parce que la bonne cuisine commence toujours par les bons ustensiles, les experts Maison E.Leclerc ont créé Ardence, une gamme d'accessoires de qualité pour la cuisine et la table. Casseroles, poêles, vaisselle : avec Ardence, laissez s'exprimer votre créativité culinaire sans saler l'addition.

CASSEROLE EN INOX

Diam. 14 cm.
Tous feux dont induction.
Poignée rivetée avec silicone.
Existe aussi en :
Diam. 16 cm : 8,90 €.
Diam. 18 cm : 9,90 €.
Diam. 20 cm : 11,90 €.

Ardence

7,90



OFFRE VALABLE DU 24 OCTOBRE AU 31 DÉCEMBRE 2016. Pour connaître la liste des magasins participants, les dates et les modalités,appelez :

ALLO E.Leclerc

N'Cristal 09 69 32 42 52

APPEL NON SURFACTÉ

Du lundi au samedi de 8 h 30 à 19 h sauf les jours fériés et de 8 h 30 à 18 h les veilles de jours fériés.

 maison
E.Leclerc 



RECETTE PROPOSÉE PAR DOROTHÉE

GIBIER AU CHAMPAGNE

Pour
6 personnes

PRÉPARATION
15 minutes

CUISSON
2h10

*1 rôti de sanglier, cerf ou biche de 2 kg
*2 oignons *30 g de beurre
*2 grosses c. à soupe de crème fraîche
*75 cl de champagne (ou autre pétillant non sucré) *3 c. à soupe d'huile
*2 branches de thym *2 feuilles de laurier
*1 c. à soupe de farine *Sel et poivre

1 Dans une grande cocotte avec le beurre et l'huile, faites revenir le rôti pour bien le doré de tous les côtés. Pelez et émincez les oignons, puis ajoutez-les avec le thym et le laurier. Cuisez encore quelques minutes.

2 Mouillez avec le champagne et, si besoin, un peu d'eau pour couvrir la viande. Salez, poivrez, et laissez mijoter 2 heures environ jusqu'à ce qu'il ne sorte plus de sang quand on la pique.

3 Retirez le thym et le laurier. Débarrassez la viande, tranchez-la et maintenez-la au chaud. Délayez la farine dans un peu de sauce et reversez dans la cocotte. Mixez pour obtenir une sauce lisse. Incorporez la crème fraîche et arrosez la viande.

CONSEIL: si l'envie vous en dit,
ajoutez quelques champignons
cuits à la sauce avant de servir.



RECETTE PROPOSÉE PAR CRIVerval

PERDRIX AUX CÈPES ET AU MUSCAT

Pour
4 personnes

PRÉPARATION
40 minutes

CUISSON
40 minutes

*4 perdrix plumées et vidées
*8 fines tranches de lard fumé *8 pommes de terre
*200 g de cèpes ou de champignons des bois
*1 grappe de raisin muscat *2 échalotes grises
*1 oignon *1 truffe (facultatif)
*2 gousses ail *4 brins de thym *50 g de beurre
*15 cl de muscat ou de vin blanc
*5 cl de cognac *1 c. à soupe d'huile *Sel et poivre

1 Nettoyez la grappe de raisin. Fendez en deux les perdrix, retirez l'os du coffre, disposez au centre de chacune 3 grains de raisin, 1 brin de thym, du sel et du poivre. Entourez les oiseaux de 2 tranches de lard puis ficeliez-les. Pelez puis émincez l'oignon et les échalotes. Nettoyez les champignons et coupez-les en quartiers.

2 Dans une cocotte avec le beurre, faites dorer les perdrix sur toutes leurs faces. Arrosez du cognac et flambez. Ajoutez les échalotes et l'oignon, laissez-les suer puis retirez du feu. Pendant ce temps, dans une poêle avec l'huile, faites revenir les champignons.

3 Pelez les pommes de terre et coupez-les en morceaux. Mettez-les avec les champignons et le reste du raisin dans la cocotte. Mouillez du vin, ajoutez les gousses d'ail non pelées et portez à frémissement. Laissez mijoter 30 minutes à couvert. Aumonette de servir, agrémentez éventuellement de la truffe en lamelles.



RÉGALÉZ VOS PUPILLES

Parce qu'on est mieux chez soi quand la déco nous y ressemble, les experts Maison E.Leclerc ont créé Ardence, une gamme d'accessoires de qualité aux designs aussi soignés que variés. De la cuisine à la table, avec Ardence vous êtes sûrs de vous équiper aux meilleurs prix.

ASSIETTE PLATE EN FAÏENCE

Diam. : 27,5 cm.
Existe aussi en assiette dessert:
Diam. 21,5 cm : 2,75 €.

Ardence
**2€
,90**



OFFRE VALABLE DU 24 OCTOBRE AU 31 DÉCEMBRE 2016. Pour connaître la liste des magasins participants, les dates et les modalités,appelez :
ALLO E.Leclerc 0 800 00 00 00 • N°Cristal 09 69 32 42 52 Du lundi au samedi de 8 h 30 à 19 h sauf les jours fériés et de 8 h 30 à 18 h les veilles de jours fériés.

 maison
E.Leclerc L



 **Avis
d'internaute**

DANIELLE 1056 Je fais hacher la gorge de porc (sur commande), fermier c'est meilleur ! J'ajoute 1 cuillerée à soupe de 4 épices, 1 oignon que je hache avec le cheureuil et 2 cuillerées à soupe de poudre de noisette. Je fais cuire au bain-marie 2 heures à 200 °C (th. 6/7).



TERRINE DE CHEVREUIL



Pour
6 personnes



*500 g de viande de chevreuil *500 g de gorge de porc *Thym frais en branches *2 œufs *100 g de farine *10 cl d'armagnac *20 g de sel *2 g de poivre *Laurier *Baies de genièvre *Mie de pain (facultatif)

PRÉPARATION
25 minutes



CUISISON
45 minutes



1 Préchauffez le four à 225 °C (th. 7/8). Hachez la viande de chevreuil et la gorge de porc. Si vous avez un hachoir à main, terminez avec un peu de mie de pain pour bien vider l'appareil. Mettez le tout dans un saladier, ajoutez le sel, le poivre, les œufs et l'armagnac puis mélangez.

2 Disposez la préparation dans une terrine, décorez du thym, du laurier et de quelques baies de genièvre. Mélangez la farine avec un peu d'eau pour en faire une pâte élastique. Façonnez-la en boudin et disposez-la sur le pourtour du récipient afin de servir de joint lors de la cuisson.

3 Posez le couvercle sur le joint, appuyez, placez dans un bain-marie, puis enfournez pour 45 minutes minimum, selon que vous aimez la viande rosée ou non.

COCOTTE POIDS PLUME

Parce que la bonne cuisine commence toujours par les bons ustensiles, les experts Maison E.Leclerc ont créé Ardence, une gamme d'accessoires de qualité pour la cuisine et la table. Casseroles, poêles, vaisselle : avec Ardence, laissez s'exprimer votre créativité culinaire sans saler l'addition.

COCOTTE OVALE EN FONTE D'ALUMINIUM

Dim. intérieure : 31 cm.
Intérieur antiadhésif.
Ultra légère.
Tous feux dont induction.

Ardence
27€



OFFRE VALABLE DU 24 OCTOBRE AU 31 DÉCEMBRE 2016. Pour connaître la liste des magasins participants, les dates et les modalités,appelez :

ALLO E.Leclerc

N° Cristal 09 69 32 42 52

APPEL NON SURTAXÉ

Du lundi au samedi de 8 h 30 à 19 h sauf les jours fériés et de 8 h 30 à 18 h les veilles de jours fériés.

 **maison**
E.Leclerc 

Ça vous en « bûche » un coin !

Par Claire Debruille

Cette année, la bûche, vous allez pouvoir dire « C'est moi qui l'ai faite » devant un parterre béat de convives éblouis. Car la bûche, finalement, ce n'est qu'un biscuit roulé garni et recouvert. Une fois que vous maîtrisez le roulage, la garniture est un jeu d'enfant et la déco pas si compliquée pour peu que vous ne la testiez pas LE soir de Noël ;). Donc, le plus simple est de fêter Noël avant l'heure en petit comité pour tester chacune de ces 11 recettes et choisir celle qui aura l'honneur de trôner sur la table du réveillon.

Au chocolat * Aux marrons * À la vanille * Aux cerises * Exotique

Les bûches ce n'est pas que dans la cheminée...

1 LES PETITES ASTUCES

Pour bien monter les œufs enneige pour le gâteau roulé, privilégiez un petit saladier où les blancs pourront plus facilement monter et deviendront aériens.

2 EN VERSION IMPRIMÉE

Customisez le gâteau roulé avec de jolis petits dessins. Réalisez des formes de rennes, de sapins et de Père Noël grâce à une pâte à cigarette (beurre fondu, sucre glace, blanc d'œuf et farine) : divisez la pâte selon le nombre de coloris désirés. Colorez vos pâtes, puis, sur une plaque Flexipat, dessinez les formes avec une poche à douille. Laissez refroidir 1 heure au frais. Faites couler délicatement la pâte pour le biscuit roulé dessus et enfournez.

5 LA MERINGUE À LA COTE

Onctueuse, craquante, légère et sucrée, la meringue habille les desserts. Réalisez-la en montant des blancs d'œufs enneige avec un filet de sirop de sucre. À l'aide d'une poche à douille, formez de petits pics sur la bûche roulée et passez le chalumeau quelques secondes. Vous pouvez aussi teindre la meringue avec des colorants alimentaires.

3 DES SAVEURS CHICS ET CHOCS

Pour une touche ensoleillée, optez pour un mélange d'agrumes : yuzu, pamplemousse et mandarine, et pour la décoration, du citron caviar qui éclate en bouche. Pour plus d'exotisme, direction l'Asie avec le thé matcha et le litchi qui s'associent à merveille. Et on surfe sur la tendance avec des desserts aux notes salées avec l'huile d'olive, le poivre de Timut...

4 ON SE LAISSE TENTER PAR LA BÛCHE GLACÉE

Placez la crème glacée au moins une demi-heure au réfrigérateur pour la rendre souple et facile à travailler. Chemisez un moule à cake avec du film éirable et recouvrez d'une couche de glace. Au centre, réalisez un cœur coulant avec du caramel ou un coulis de fruit et ajoutez une deuxième couche de glace. Pour terminer, déposez le biscuit coupé aux dimensions du moule. Réservez au congélateur et démoulez au dernier moment.

6 MILLE ET UNE FORMES

Osez revisiter l'aspect de votre bûche : en dôme, en gâteaux individuels ou en 3D pour les enfants avec des formes de château, de train... Toutes les folies sont autorisées. Pour la décoration, optez pour un glaçage effet miroir, ou utilisez du chocolat et du caramel pour créer du volume.



Pour
8 personnes



PRÉPARATION
15 minutes



CUISSON
10 minutes



PAS À PAS : LE BISCUIT ROULÉ DE BASE

La recette sert de base à de nombreuses préparations de notre dossier spécial bûches, suivez le guide et vous ne le raterez plus jamais !

* 4 œufs * 50 g de beurre fondu * 140 g de sucre fin * 60 g de farine
* 40 g de Maïzena * 3 g de bicarbonate de soude * 1 pincée de sel



1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
Séparez les jaunes d'œufs des blancs.



2 Battez les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne mousseux. Ajoutez la farine, la Maïzena, le bicarbonate et le beurre fondu.



3 Battez les blancs d'œufs en neige bien ferme (ajoutez le sel au début). Ajoutez-les délicatement à l'appareil avec une spatule.



4 Une fois le mélange homogène, étalez-le sur une plaque de pâtisserie recouverte d'un papier sulfurisé beurré ou d'une plaque en silicone. Enfournez pour 10 minutes.



5 Une fois cuit, retournez le biscuit sur un torchon humide et retirez délicatement le papier sulfurisé.



6 Roulez le biscuit délicatement à l'aide du torchon et laissez refroidir ainsi, toujours enveloppé dans le torchon. Déroulez doucement, garnissez, c'est gagné !

BÛCHE PÂTISSIÈRE AU CHOCOLAT

RECETTE PROPOSÉE PAR TEECAKE

Pour
8 personnesPRÉPARATION
10 minutes

*15 g de beurre *1 biscuit roulé pour 8 personnes (cf p. 155)
*200 g de chocolat pâtissier

- 1 Concassez le chocolat. Versez-le dans un bol avec le beurre et 10 cl d'eau. Faites fondre au micro-ondes et mélangez pour obtenir une texture lisse.
- 2 Déroulez le biscuit. Nappez-le de la moitié de la préparation. Enroulez-le en serrant bien pour que la bûche se tienne bien. Étalez dessus la préparation restante. Décorez à votre guise.



Avis d'internaute

CLAIREDELUNEFROMMARSEILLE

Première bûche réussie. Avec ajout de framboises en boîte sur le chocolat avant roulage de la génoise. J'ai aussi arrosé généreusement l'intérieur et l'extérieur du biscuit avec du sirop de framboise de la conserve. Ainsi la génoise était parfaite !

BÛCHE DE NOËL AUX MARRONS



Pour
8 personnes



PRÉPARATION
20 minutes



CUISSON
10 minutes



RÉFRIGÉRATION
1 heure

* 1 biscuit roulé pour 8 personnes (cf p. 155)

* 80 g de chocolat fondant

* Sucre glace

POUR LA CRÈME À FOURRER:

* 40 g de beurre mou

* 130 g de crème de marron

* 4 c. à café de rhum

POUR LA CRÈME AU BEURRE:

* 130 g de beurre mou

* 1 gros jaune d'œuf

* 65 g de chocolat fondant

* 50 g de sucre

- 1 Préparez la crème à fourrer : dans une terrine, battez ensemble le beurre, le rhum et la crème de marron jusqu'à ce que le mélange soit homogène. 2 Déroulez le biscuit puis recouvrez-le de cette préparation. Roulez-le et coupez en biseau les 2 extrémités. Réservez au réfrigérateur.
- 3 Préparez la crème au beurre : hachez le chocolat, versez-le dans un bol, puis faites-le fondre au bain-marie. Pendant



ce temps, dans un saladier placé sur un autre bain-marie, fouettez l'œuf et le sucre jusqu'à ce que le mélange soit mousseux. Incorporez ensuite le beurre par morceaux et le chocolat. 4 Tartinez la bûche de la crème au beurre. À l'aide d'une fourchette, formez des stries à la surface. Dessus, détailliez le chocolat en copeaux, puis parsemez de sucre glace. Placez 1 heure au réfrigérateur avant de servir.



Avis d'internaute

GYZMETTE Il faut doubler toutes les proportions afin d'obtenir une bûche assez généreuse. Un petit plus : ajoutez des brisures de marron dans la garniture et quelques marrons glacés pour la déco. Le top, toute la petite famille a adoré !



LES GRANDS VINS
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

BÛCHE DE NOËL À LA VANILLE

RECETTE PROPOSÉE PAR GABYSHOW

Pour
8 personnesPRÉPARATION
30 minutesCUISSON
5 minutesRÉFRIGÉRATION
4 heures

CONSEIL: vous
pouvez recouvrir
la bûche d'amandes
effilées torréfiées.

*1 biscuit roulé pour 8 personnes (cf p. 155)

POUR LA CRÈME: *330 g de beurre *3 petits œufs entiers + 2 jaunes

*260 g de sucre *10 g d'extrait de vanille

1 Préparez la crème : dans une casserole, portez à ébullition le sucre et 5 cl d'eau, puis laissez cuire 4 minutes (la cuisson du sucre est dite « au boulé »). Pendant ce temps, dans le bol d'un robot, fouettez le beurre 3 secondes. Dans un récipient avec bec verseur, battez les œufs entiers et les jaunes. **2** Versez le sucre cuit sur les œufs et battez au fouet électrique jusqu'à ce que le mélange triple de volume. Incorporez en filet sur le beurre tout en remuant lentement. Ajoutez l'extrait de vanille et fouettez encore environ 15 minutes. **3** Déroulez le biscuit. Étalez dessus la moitié de la crème et placez le reste dans un récipient hermétiquement fermé. Roulez délicatement la bûche en serrant bien. Enveloppez de film alimentaire et placez 1 heure au réfrigérateur. **4** Recouvrez la bûche de la crème restante. Avec les dents d'une fourchette, réalisez de petites stries sur la bûche dans le sens de la longueur. Placez 3 heures au réfrigérateur.

Avis
d'internaute

WINY1989 Excellente
recette ! Avec le reste de
la pâte, je fais des crêpes
et c'est juste trop bon.



LA FARINE QUI MET LE PAQUET!

Le sachet sans fuite, c'est plus pratique



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

BÛCHE AU CARAMEL AU BEURRE SALÉ



Pour
8 personnes



PRÉPARATION
20 minutes



CUISSON
15 minutes



REPOS
10 minutes



RÉFRIGÉRATION
1 heure

- * 1 biscuit roulé pour 8 personnes (cf p. 155)
- POUR LA CRÈME:** * 140 g de beurre mou
- * 5 cl de lait entier * 2 jaunes d'œufs
- * 20 g de sucre en poudre * 20 g de sucre vanillé
- * 1 c. à café de vanille en poudre
- POUR LE CARAMEL:** * 8 cl de crème liquide
- * 30 g de beurre demi-sel * 100 g de sucre
- * 1 pincée de fleur de sel
- POUR LE GLAÇAGE:** * 14 cl de crème liquide
- * 110 g de beurre mou * 140 g de chocolat noir
- * 70 g de sucre fin

1 Préparez la crème : dans une casserole, portez à ébullition le lait, le sucre en poudre et la vanille.

Dans un saladier, battez les jaunes d'œufs et le sucre vanillé. En tournant, versez le lait.

Rafraîchissez en plongeant le fond du récipient dans de l'eau très froide. Incorporez peu à peu le beurre jusqu'à obtenir une préparation homogène. Réservez au frais.

2 Préparez le caramel : dans une casserole sans eau, cuisez le sucre à feu doux et patientez jusqu'à ce qu'il caramélise sans brûler. Pendant ce temps,

dans une autre casserole, portez la crème à ébullition. Versez-la dans le caramel avec le beurre et le sel. Ajoutez-y la crème réservée et mélangez.

3 Déroulez le biscuit sur du film alimentaire. Nappez-le de la crème au caramel. Enroulez-le sur lui-même en l'enveloppant dans le film. Placez au réfrigérateur 1 heure environ jusqu'à ce que la garniture prenne.

4 Préparez le glaçage : dans une casserole, chauffez légèrement la crème. Hachez le chocolat puis versez-le dedans avec le sucre et remuez jusqu'à ce qu'ils soient fondus. Laissez reposer 10 minutes hors du feu. Incorporez alors le beurre à la spatule.

5 Déballez la bûche et taillez-en les extrémités afin qu'elles soient bien nettes. Nappez-la ensuite du glaçage en la laissant couler sur le dessus.

Placez au frais jusqu'au moment de servir.



BÛCHE TRUFFÉE AUX CERISES

Pour
8 personnes



PRÉPARATION
15 minutes



CUISISON
5 minutes



RÉFRIGÉRATION
12 heures



- * 100 g de griottes en bocal égouttées
- * 50 cl de crème liquide
- * 125 g de beurre mou
- * 4 jaunes d'œufs
- * 400 g de chocolat noir
- * 75 g de sucre glace
- * 2 sachets de sucre vanillé
- * 3 c. à soupe de cacao amer

1 La veille, hachez le chocolat puis, dans un bol, faites-le fondre au bain-marie. Incorporez le beurre et mélangez 30 secondes avant de lisser à la spatule. 2 Dans un saladier, fouettez ensemble les jaunes d'œufs et le sucre glace jusqu'à ce que la mousse blanchisse.

Versez-y le contenu du bol sans cesser de fouetter. Montez en chantilly la crème et le sucre vanillé, puis incorporez-la délicatement à l'ensemble. Ajoutez les griottes.

3 Tapissez de film étirable le fond et les parois d'un moule à cake. Emplissez-le de la préparation. Placez 1 nuit au réfrigérateur. 4 Le jour même, démoulez la bûche sur un plat. Saupoudrez-la du cacao avant de la servir avec de la chantilly ou de la crème anglaise.

Avis d'internaute

ALEXANDRA_975 Excellente recette, simple et rapide, idéale pour les fêtes (léger en fin de repas)... Pour ma part, j'ai fait tremper les griottes dans du kirsch avant de les incorporer, ce n'en est que meilleur !



Avis

d'internaute

CESTMOILECHEF Je viens de réaliser 3 bûches avec 3 parfums de chocolat différents pour le nappage. La crème caramel au beurre salé est géniale. Je referai cette recette sans hésiter. Merci.



RECETTE PROPOSÉE PAR MATHOUOCOCO

BÛCHE POIRE CARAMEL SIMPLISSIME

 Pour
8 personnes

 PRÉPARATION
30 minutes

 CUISSON
15 minutes

 RÉFRIGÉRATION
3 heures

 CONGÉLATION
4h30

*1 biscuit roulé pour 8 personnes (cf p.155)
POUR L'INSERT:

- *15 cl de crème fleurette
- *145 g de beurre
- *240 g de sucre
- *3 g de gélatine en poudre
- POUR LA MOUSSE:**
- *540 g de poires au sirop
- *30 cl de crème fleurette
- *120 g de sucre
- *5 g de gélatine en poudre
- *½ gousse de vanille



1 Préparez l'insert : dans une casserole à feu vif, mettez à caraméliser le sucre. Pendant ce temps, dans une autre casserole, chauffez la crème. Coupez en cubes le beurre. Délayez la gélatine dans un peu d'eau. Lorsque le caramel est prêt, versez dedans les 3 ingrédients préparés et mélangez jusqu'à obtenir une préparation homogène. Réservez-en un peu pour le décor. Coulez le reste dans un moule à insert puis bloquez au froid en plaçant au moins 2 heures au congélateur.

2 Préparez la mousse : égouttez les poires,

mixez-les et versez-les dans une casserole avec 1 cuillerée à soupe de leur sirop, la vanille fendue en deux et le sucre. Portez à frémissement. Réhydratez la gélatine dans un peu d'eau, puis, juste avant le premier bouillon, retirez la casserole du feu et ajoutez la gélatine en mélangeant jusqu'à ce qu'elle soit totalement fondue. Ôtez la gousse de vanille et laissez tiédir.

3 Dans un saladier, fouettez la crème jusqu'à ce qu'elle épaisse. Lorsque le mélange à la poire atteint environ 35 °C, versez-le dessus (et non l'inverse !) et

homogénéisez soigneusement.

4 Tapissez la gouttière à bûche de film alimentaire. Au fond, coulez la moitié de la mousse. Déposez dessus l'insert au caramel et recouvrez du reste de mousse. Découpez le biscuit aux dimensions rectangulaires du moule et déposez-le sur l'ensemble. Placez au moins 2 h 30 au congélateur. **5** Démoulez la bûche et posez-la sur un plat de service. Réchauffez un peu le caramel réservé puis décarez-en le dessus. Placez au moins 3 heures au réfrigérateur avant de déguster.

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

Pâte préparée à partir d'ingrédients d'origine naturelle. Marie SAS - RCS Creteil 322 280 348.

100%
d'ingrédients
naturels

Pur beurre

Préparée
en France
depuis toujours



la Feuilletée
Pur Beurre
100% d'ingrédients naturels

au rayon frais



www.marie.fr



Marie
Cuisiner c'est Aimer



RECETTE PROPOSÉE PAR NATHALIE_XXXX

BÛCHE EXOTIQUE À L'ANANAS

Pour 8 personnes

PRÉPARATION 30 minutes

CUISSON 15 minutes

RÉFRIGÉRATION 4 heures

*1 biscuit roulé pour 8 personnes (cf p. 155)

*170 g de noix de coco râpée

*4 c. à soupe de rhum (facultatif)

*2 c. à soupe de miel

POUR LA MOUSSE:

*1 boîte d'ananas dans son jus

*13 cl de crème liquide *4 jaunes d'œufs

*130 g de sucre en poudre

*20 g de Maïzena *4 feuilles de gélatine

1 Préparez la mousse : dans une assiette d'eau froide, mettez la gélatine à tremper pour la ramollir. Dans un saladier, fouettez les jaunes d'œufs et 75 g de sucre. Délayez la Maïzena dans 3 cuillerées à soupe d'eau. Égouttez la chair d'ananas en conservant le jus, puis broyez-la en purée. **2** Dans une casserole, mélangez les œufs, la Maïzena et la purée. Cuisez à feu doux en remuant sans cesse jusqu'à ce que la préparation nappe la spatule. Hors du feu, ajoutez la gélatine préalablement essorée entre vos mains puis remuez. Dans un cul-de-poule, montez la crème liquide en chantilly avec sucre restant, puis incorporez-la délicatement à la mousse. Réservez au frais.

3 Détendez le biscuit puis imbibez-le du jus d'ananas, éventuellement additionné de rhum. Dessus, étalez la mousse. Roulez en bûche et serrez dans du film alimentaire. Placez au moins 4 heures au réfrigérateur.

4 Avant de servir, chauffez le miel dans une casserole puis étalez-le sur toute la bûche. Saupoudrez-la de la noix de coco et laissez votre imagination parler pour la décoration.

CONSEIL : vous pouvez utiliser de la chantilly en bombe. Si vous l'aimez bien fraîche, replacez la bûche au réfrigérateur après l'avoir décorée.

BÛCHE DE NOËL CAFÉ CRAQUANTE

Pour 8 personnes

PRÉPARATION 15 minutes

CUISSON 2 minutes

*1 biscuit roulé pour 8 personnes (cf p. 155)

POUR LE SIROP : *3 c. à soupe de sucre

*3 c. à café de whisky (ou autre alcool)

POUR LA CRÈME : *27 cl de crème liquide à 30 %

*7 bonbons Daim *40 g de sucre en poudre

*1 sachet de sucre vanillé

*1 c. à soupe de café instantané

1 Préparez le sirop : dans un bol, mélangez le sucre, le whisky et 7 cl d'eau. Chauffez 2 minutes au micro-ondes. Détendez le biscuit puis imbibez-le de la moitié de la préparation. Coupez les bonbons en petits morceaux. Réservez. **2** Préparez la crème : dans un saladier, montez la crème en chantilly et les 2 sucres, en poudre et vanillé. Incorporez alors le café et fouettez encore quelques secondes. Sur le biscuit imbibé, étalez-en la moitié et parsemez des morceaux de bonbon. Roulez sans trop serrer. **3** Avec le reste de sirop, humectez la bûche roulée. Découpez les extrémités pour égaliser puis décorez avec la crème restante.

Avis d'internaute

MOMMENHEIM Facile, rapide et excellent. J'ai remplacé les bonbons Daim par du chocolat noir. Il faut toutefois augmenter la dose d'alcool.



Avis d'internaute

PEIL Recette délicieuse avec un nappage au chocolat (pour les gourmands).

Attention à la qualité et la quantité de gélatine ! Nous avons aussi testé en ajoutant de la mangue à la place d'une partie de l'ananas (1 tiers de mangue et 2 tiers d'ananas). Très bon !

RECETTE PROPOSÉE PAR EMILIE_1502

BÛCHE GLACÉE À LA NOUGATINE

 Pour
8 personnes

 PRÉPARATION
25 minutes

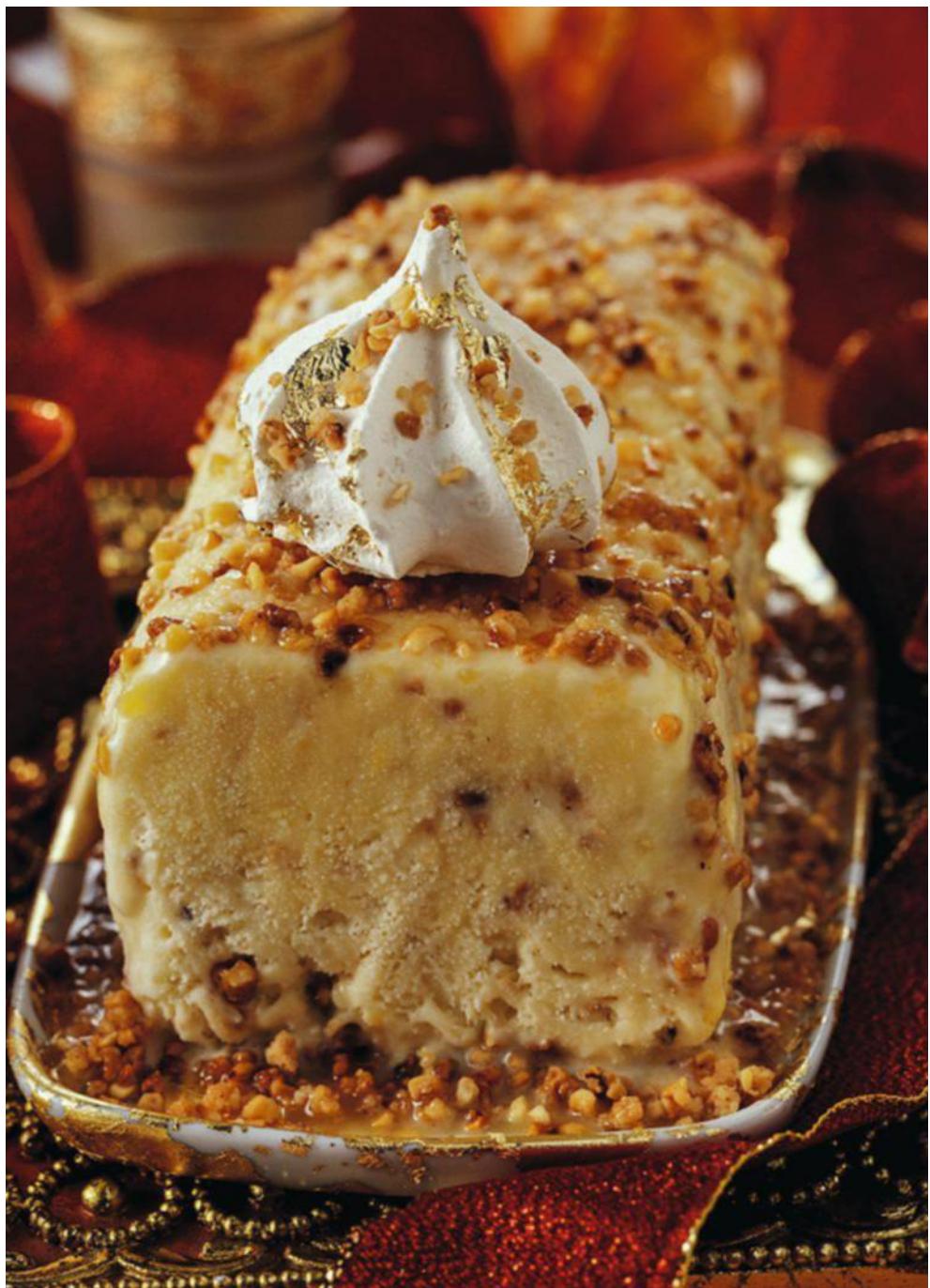
 CUISSON
15 minutes

 RÉFRIGÉRATION
1 heure

- * 1 l de glace à la vanille
- * 75 g de beurre
- * 75 g de chocolat riche en cacao
- * 75 g de sablés (galettes bretonnes)
- * 30 g de poudre d'amande
- POUR LA NOUGATINE:**
- * 150 g d'amandes effilées
- * 75 g de sucre en poudre

1 Concassez le chocolat, coupez le beurre en morceaux, mettez-les dans une casserole et faites fondre au bain-marie. Réduisez en poudre fine les biscuits. Hors du feu, incorporez-les avec la poudre d'amande dans la casserole. Étalez dans un plat et laissez refroidir. Pendant ce temps, placez la glace 30 minutes au réfrigérateur pour qu'elle ramollisse partiellement.

2 Émiettez la préparation au chocolat à la fourchette, puis incorporez-la rapidement à la glace. Tassez le tout dans un moule à cake. Placez 1 heure au congélateur pour



faire durcir. **3** Préparez la nougatine : dans une poêle antiadhésive chaude, chauffez les amandes et le sucre en remuant bien jusqu'à caraméliser l'ensemble. Étalez sur une plaque beurrée, laissez refroidir puis broyez au mixeur. Tassez-en la moitié sur le dessus de la glace en pressant bien. Placez 30 minutes au congélateur. **4** Avant de servir la glace, laissez-la 30 minutes dans son moule au réfrigérateur afin de l'amener à une température agréable à consommer. Coupez-la en tranches et saupoudrez-les du reste de nougatine.



Avis d'internaute

FLORENCE_2548 Pour Noël,
j'ai voulu changer un peu de la
bûche traditionnelle. À l'unanimité, c'était
très réussi. Pour une première fois, j'ai pris de
la glace à la vanille toute prête, la prochaine
fois, j'essaierai avec une glace maison.



AGUILA
LE CRÉATEUR D'EFFERVESCENCE
maisonaguila.com

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

BÛCHE CHOCOLAT PASSION

RECETTE PROPOSÉE PAR UNAMIC

Pour
8 personnes



PRÉPARATION
25 minutes



CUISSON
5 minutes



RÉFRIGÉRATION
3 heures



*1 biscuit roulé pour 8 personnes (cf p. 155) *25 cl de nectar de fruit de la Passion
*Quelques framboises entières (fraîches ou surgelées) *Chocolat noir *Sucré glace
POUR LA CRÈME: *4 fruits de la Passion *10 cl de crème liquide ou semi-épaisse
*1 gros œuf entier + 1 blanc *10 g de beurre *250 g de chocolat noir

1 Préparez la crème : concassez le chocolat, versez-le dans un bol avec le beurre et faites fondre au bain-marie. Pendant ce temps, séparez le blanc d'œuf du jaune, puis coupez les fruits de la Passion en deux et pressez l'intérieur dans une passoire fine pour en recueillir le jus. **2** Dans le chocolat fondu, versez le jus des fruits puis le jaune d'œuf et la crème et mélangez. **3** Battez en neige les blancs puis incorporez-les délicatement à la préparation. Réservez. **4** Déroulez le biscuit et saupoudrez-le d'un peu de sucre glace. À l'aide d'un pinceau, imbibez-le de 20 cl de nectar de fruit. **5** Sur le biscuit, étalez la moitié de la crème. Roulez-le sans trop presser pour éviter que la garniture ne s'échappe. Enveloppez-le dans un film alimentaire et placez 3 heures au réfrigérateur avec le reste de la crème. **6** Délayez la crème dans le reste du nectar. Nappez-en la bûche et dessinez des stries sur le dessus. Détaillez le chocolat en copeaux pour en décorer la surface. Réservez au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.



Avis d'internaute

SOSOH84 J'ai réalisé cette bûche pour le jour de l'An. Pour le décor, je l'ai recouverte d'un curd aux fruits de la Passion. C'était excellent. La bûche a fait sensation.



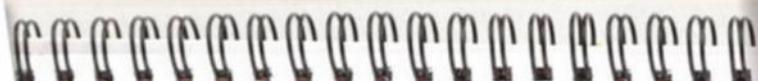
Gloria® Cuisine



Le lait Gloria,
l'aide culinaire
légère et astucieuse

Peut remplacer
la crème liquide

Contient 3 à 4 fois
moins de matières
grasses !



Retrouvez toutes nos
recettes et nos astuces sur
recettes-gloria.fr



Le lait Gloria contient des sucres naturellement présents. Il est sans conservateur, conformément à la réglementation.

la Compagnie des Images

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

RECIETTE PROPOSÉE PAR RAVEN

BÛCHE GLACÉE CHOCO-FRAMBOISE

 Pour
8 personnes

 PRÉPARATION
15 minutes



 CONGÉLATION
5 heures

- * 6 framboises surgelées
- * Coulis de framboise
- * 1,5 L de glace au chocolat
- * 50 cl de sorbet framboise
- * Crème fraîche
- * Chantilly
- * 3 meringues
- * 45 g de biscuits (petits-beurre, spéculoos, sablés...)



1 Laissez reposer la glace au chocolat 30 minutes environ pour qu'elle soit plus malléable sans fondre. Remplissez-en un moule à cake. Placez au congélateur 1h30 environ pour qu'elle durcisse à nouveau. **2** Sortez le sorbet pour qu'il ramollisse. Sur le dessus de la glace au chocolat, creusez une gouttière en vous servant d'une cuillère et réservez la glace prélevée. Remplissez la cavité avec le sorbet. Placez à nouveau 1h30 au congélateur. **3** Recouvrez alors la glace du chocolat réservé, sans remplir jusqu'en haut. Mixez ensemble les biscuits

et un peu de crème fraîche de manière à obtenir une pâte consistante. Couvrez-en la bûche et placez 1 heure au congélateur.

4 Démoulez la bûche. Recouvrez-las de meringues préalablement concassées. Décorez des framboises et de chantilly (avec une poche à douille c'est plus joli). Replacez 1 heure au congélateur. Servez avec de la chantilly et du coulis de framboise.

CONSEIL: préférez un moule en silicone, plus facile à démouler. Sinon, tapissez-le de film alimentaire avant de le remplir.



Avis d'internaute

ALICE_20 Je l'ai faite plusieurs fois l'année dernière, et mon fils (4 ans et demi) me la redemande cette année. Très facile et légère à la fin d'un repas, on peut adapter les parfums de glace comme on veut. Pour une version sans protéines de lait de vache, j'ai remplacé la crème fraîche par de la purée d'amande et ajouté un jus de citron. Gros succès pour un moindre effort !

Muscat de Noël

Sortie
officielle
17 nov.

INFINI
MENT
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-PYRÉNEES



Perpignan
Méditerranée
Métropole



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

200 g de chocolat et pas un gramme de plus

Par Claire Debruille

C'est tout ce dont vous aurez besoin pour réaliser chacune des recettes qui suivent. 200 g de chocolat, 200 g de pur plaisir... 1 kg de pur bonheur à la dégustation. Et parce qu'on a TOUJOURS derrière la tête l'idée de croquer dans cette tablette de chocolat ou de la transformer en délicieux gâteau qui-disparaît-en-moins-de-temps-qu'il-ne-faut-pour-le-cuire, on s'est dit qu'il serait bien de vous proposer autre chose. C'est bientôt Noël, pourquoi ne pas faire des confiseries maison ? C'est BON, facile et rapide à faire et c'est LE cadeau tout trouvé pour voir s'épanouir un sourire sur le visage de chaque membre de la famille.

PS: ça accompagne aussi très bien le café;)

Bouchées * Mendiants * Caramels * Boulettes * Truffes * Bonbons

BOUCHÉES DE PÂTE D'AMANDE AU CHOCOLAT

Pour
10 personnes



PRÉPARATION
25 minutes



RÉFRIGÉRATION
1 heure



*500 g de pâte d'amande *200 g de chocolat noir

1 Avec la pâte d'amande, façonnez une trentaine de boules. Cassez en morceaux le chocolat sur une assiette, puis faites-le fondre 2 minutes au micro-ondes à puissance moyenne. 2 Placez l'assiette sur une autre remplie d'eau chaude pour que le chocolat ne durcisse pas. 3 Roulez les boules de pâte d'amande dans le chocolat en vous servant d'un pic à brochette. Déposez-les au fur et à mesure sur une plaque tapissée de papier aluminium. Laissez refroidir 1 heure au réfrigérateur.

CONSEIL: saupoudrez de noix de coco râpée.





RECEPTE PROPOSÉE PAR JULIE

MENDIANTS

Pour
10 pièces

PRÉPARATION
15 minutes

CUISSON
5 minutes

RÉFRIGÉRATION
1 heure

- * 200 g de chocolat
- * 30 g de cerneaux de noix
- * 30 g de noisettes décortiquées
- * 30 g d'amandes
- * 20 g de raisins blonds

1 Cassez le chocolat en petits morceaux. Placez-le dans une casserole au bain-marie et faites-le fondre. À l'aide d'une cuillère, répartissez-le sur une plaque en 10 tas d'environ 5 cm de diamètre. 2 Aussitôt, avant qu'ils ne se figent, déposez dessus un peu de chaque fruit sec. Placez 1 heure au frais pour durcir les mendians avant de les décoller.

CONSEIL : à réaliser aussi avec du chocolat blanc

CHOCOLATS À LA CANNELLE

RECEPTE PROPOSÉE PAR MAELLA

Pour
20 pièces

PRÉPARATION
10 minutes

CUISSON
5 minutes

RÉFRIGÉRATION
30 minutes

- * 200 g de chocolat noir à dessert
- * 2 c. à soupe de sucre
- * 2 c. à café de cannelle en poudre

1 Placez le chocolat dans une casserole après en avoir réservé 4 carrés. Faites fondre au bain-marie. 2 Pendant ce temps, à l'aide d'une râpe, râpez les 4 carrés de chocolat restant. Ajoutez-y le sucre et la cannelle puis mélangez. Hors du feu, versez ce mélange dans la casserole et remuez, puis répartissez-le aussitôt dans un moule à chocolats. À l'aide d'un couteau, égarez la surface. 3 Placez au réfrigérateur 30 minutes au minimum jusqu'à ce que soit bien dur pour que le démoulage soit plus facile.

CONSEIL : c'est un coup de main à prendre pour qu'ils aient l'air de vrais chocolats, donc je vous conseille de vous entraîner... (C'est sans risque puisque c'est au niveau de l'esthétique que ça peut rater mais ils sont toujours bons !!!)



Un chocolat sur-mesure pour ses petites mains



Un cœur au lait tendre nappé de bon chocolat pour des moments au goût unique. Tout le bon goût du chocolat Kinder dans une portion adaptée aux enfants.

Kinder Chocolat, quelque chose de délicieux entre nous.

Kinder
Chocolat



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



RECETTE PROPOSÉE PAR JUJUTONY

BOULETTES CHOCOLAT NOIX DE COCO

Pour
50 bouchées



PRÉPARATION
25 minutes



CUISSON
5 minutes



RÉFRIGÉRATION
3 heures



- * 500 g de mascarpone
- * 400 g de noix de coco en poudre
- * 200 g chocolat noir
- * 200 g de sucre
- * 120 g de poudre d'amande

1 Hachez le chocolat et, dans un bol, faites-le fondre au bain-marie. Ajoutez-y alors le mascarpone, le sucre, 350 g de noix de coco et 100 g de poudre d'amande. Malaxez l'ensemble à la main. **2** Façonnez cette préparation en boules bien rondes de 2 à 3 cm de diamètre. Dans une assiette creuse, mélangez le reste de noix de coco et de poudre d'amande. Roulez les boulettes dedans. Placez au moins 3 heures au réfrigérateur.



CARAMELS AU CHOCOLAT

Pour
8 personnes

PRÉPARATION
10 minutes

CUISSON
20 minutes

REPOS
2 heures

- * 15 cl de crème fraîche
- * 200 g de chocolat noir
- * 200 g de sucre glace
- * 100 g de miel
- * Huile

1 Concassez le chocolat puis mettez-le dans une casserole avec la crème, le sucre et le miel. Chauffez à feu doux en remuant jusqu'à ce qu'il soit fondu. **2** Portez alors à ébullition sur feu vif, réduisez le feu et laissez cuire 12 à 15 minutes à feu doux. Versez dans un moule à caramel huilé. Laissez reposer 2 heures environ jusqu'à complet refroidissement. Coupez en parts.



RECIPE PROPOSEE PAR VANESSA

TRUFFES AU CHOCOLAT SANS BEURRE

Pour
30 pièces



PRÉPARATION
20 minutes



CUISSON
5 minutes



RÉFRIGÉRATION
2h30



*15 cl de crème fraîche liquide
*200 g de bon chocolat
*Poudre de cacao amer

1 Dans une casserole, portez la crème à ébullition. Râpez le chocolat ou coupez-le en petits morceaux puis placez-le dans un saladier avec éventuellement 2 cuillerées à soupe de cacao. **2** Versez la crème sur le chocolat et remuez jusqu'à ce qu'il soit entièrement fondu. Placez au réfrigérateur 2h30 environ jusqu'à ce que la préparation soit bien dure. **3** Divisez en 30 parts égales et façonnez-les chacune en boulette entre vos mains. Dans une petite boîte (de margarine vide par exemple) avec un peu de cacao, placez-les par cinq, refermez puis secouez pour les enrober parfaitement.

CROTTES AU CHOCOLAT

Pour
6 personnes

PRÉPARATION
15 minutes

CUISSON
10 minutes

RÉFRIGÉRATION
4 heures

*40 g de beurre
*200 g de chocolat noir à pâtisser
*200 g de chocolat praliné
*2 poignées de flocons de maïs nature

1 Concassez le chocolat noir et, dans une casserole, faites-le fondre au bain-marie. Cassez en petits morceaux le chocolat praliné puis ajoutez-le. Poursuivez la cuisson jusqu'à ce qu'il soit lui aussi fondu. Incorporez alors le beurre et mélangez pour obtenir une pâte bien lisse. **2** Hors du bain-marie, ajoutez les flocons de maïs. Répartissez cette préparation en crottins sur une plaque tapissée de papier sulfurisé. Placez au moins 4 heures au réfrigérateur.



BOÎTE SURPRISE EN CHOCOLAT

Pour
1 boîte

* 200 g de chocolat noir
* 1 poisson en chocolat

PRÉPARATION
25 minutes

CUISSON
15 minutes



PETITS CHOCOLATS AU CAFÉ

Pour
25 pièces

PRÉPARATION
10 minutes

CUISSON
5 minutes

* 50 g de beurre
* 200 g de chocolat noir de qualité
* 6 g de café soluble (3 sticks de Nescafé)

1 Coupez en morceaux le chocolat et le beurre, puis faites-les fondre à feu doux dans une casserole en remuant régulièrement. Pendant ce temps, dans une autre casserole, portez à frémissement 5 cl d'eau. **2** Hors du feu, diluez le café dans l'eau. Versez alors dans le chocolat fondu. Répartissez dans 25 petites caissettes rondes. Laissez durcir avant de présenter.



Émerveillez vos invités et régalez-vous à Noël, retrouvez tous nos produits sur la boutique **Marmiton**

Le magazine de
www.marmiton.org



Moule pour réaliser des gâteaux en forme de Gingerman

16€90



Moule pour réaliser de délicieux chocolats de Noël

13€90



Moule pour faire des supers gâteaux en forme de sapin

14€90



Lot de 45 moules à cupcakes de Noël

5€90



Emporte-pièce Gingebread à déguiser

6€95



Moule à charlotte démontable

24€90



Arbre de Noël pour réaliser vos sablés

10€90



Cookie glass pour réaliser des biscuits en forme de verre

15€90



Moules pour réaliser des sapins de Noël en 3D pour votre table du réveillon

22€90

Nous avons hâte de vous y retrouver :

www.marmiton.org/boutique



TRUFFES CHOCOLAT MARRONS

Pour 6 personnes

PRÉPARATION 15 minutes

CUISSON 5 minutes

RÉFRIGÉRATION 2 heures

- * 125 g de beurre
- * 300 g de crème de marrons à la vanille
- * 200 g de chocolat noir
- * Cacao amer

1 Coupez en morceaux le beurre et faites-le fondre à feu doux dans une casserole. Concassez le chocolat, ajoutez-le et mélangez pour le faire fondre. Incorporez alors la crème de marrons et 1 cuillerée à soupe de cacao. Fouettez pour obtenir un mélange homogène. Placez 2 heures au réfrigérateur. **2** Avec cette préparation, façonnez des boulettes en les roulant dans les mains puis dans du cacao en poudre. Réservez au réfrigérateur. Sortez-les 30 minutes avant de servir.



RECETTE PROPOSÉE PAR JEANCLAUDE 142

BONBONS CHOCOLAT

Pour 30 bonbons

PRÉPARATION 10 minutes

CUISSON 10 minutes

REPOS 1 heure

- * 40 cl de crème fraîche * 100 g de beurre
- * 200 g de chocolat (noir)
- * 3 c. à café de miel * 3 c. à soupe de sucre
- * 1 c. à soupe de cognac ou autre alcool (facultatif)

1 Cassez en morceaux moyens le chocolat puis mettez-les dans une casserole avec le miel et la crème fraîche. Faites fondre à feu doux. Pendant ce temps, dans une autre casserole, chauffez à feu vif le sucre et 3 cuillerées à soupe d'eau jusqu'à ce que la préparation ne soit plus trop mousseuse et prenne une couleur brun clair. **3** Otez du feu le caramel puis versez dessus le chocolat fondu, peu à peu et en remuant. Complétez par le beurre en morceaux et mélangez lentement jusqu'à l'obtention d'un beau mélange style « pâte à crêpes lisse et bien réussie... ». Éventuellement, incorporez-y le cognac. **3** Versez dans un plat tapissé de papier sulfurisé. Laissez refroidir environ 1 heure. Coupez en morceaux.



PETITS CHOCOLATS BLANCS FOURRÉS AUX SPÉCULOOS

Pour 18 pièces

PRÉPARATION 20 minutes

CUISSON 10 minutes

RÉFRIGÉRATION 1h30

- * 200 g de chocolat blanc de bonne qualité
- * 90 g de pâte à tartiner aux spéculoos

1 Hachez le chocolat blanc, mettez-le dans une casserole et faites-le fondre au bain-marie à environ 40 °C. À l'aide d'une cuillère à café, emplissez-en 18 coques à chocolat. Faites couler le chocolat sur les parois puis videz le reste dans un bol. Placez au réfrigérateur au moins 30 minutes jusqu'à durcissement complet. **2** À l'aide d'une petite cuillère ou d'une poche à douille, répartissez la pâte à tartiner dans les coques. Réchauffez si besoin le reste de chocolat et versez-le dessus pour les refermer. Placez 1 heure au réfrigérateur. Démoulez.

Pince à pâtisserie coudée pour enrobage avec embout en silicone, 4,90 €, Ambiance & styles.



Zoom sur la Beautiful Box du mois de novembre. Comment ça marche? Chaque mois, un coffret beauté vous confie le kit complet pour réaliser un look canon et ultra tendance: à vous les produits make-up full-size et accessoires assortis, accompagnés d'un tuto maquillage sous forme de livret. Zoom sur la Beautiful Box du mois de novembre. On craque pour cette box beauté spécial chocolat! L'adresse pour s'abonner à retrouver en page 193.

Le chocolat dans tous ses états

Une sélection de produits pour vous faire fondre... de plaisir.
Bienvenue au pays merveilleux du chocolat!

Par Margot Dobrska



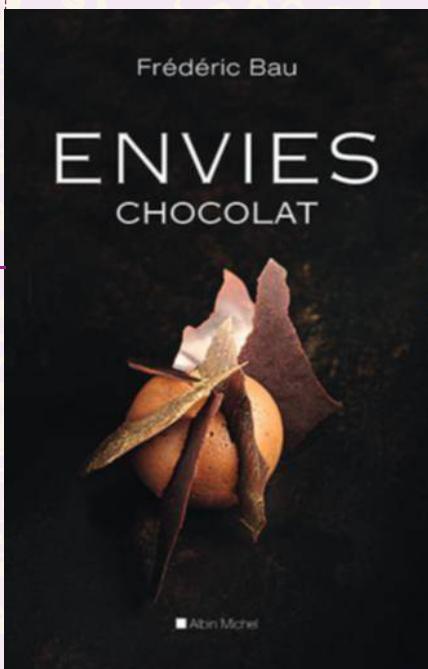
Chocolatiere, vendue en kit avec 5 poches à douille jetables, 1 moule, 1 thermomètre digital, 1 couteau à palette et 1 livre de recettes pour confectionner vos chocolats à la maison. Chocolatiere FriFri, 149 €.



Kit de chocolat à construire ChocoChou comportant 1 sachet avec 3 types de chocolats, noir, au lait et blanc, et 1 moule en silicone permettant de créer 26 briques encastrables, 20 €.



Mousseur à lait pour une mousse de lait chaude en un clin d'œil, fouet amovible intégré, 99 €, De'Longhi.



Toute la pédagogie d'un pâtissier-chocolatier d'excellence dans 80 recettes délicieusement chocolatées et... accessibles à tous. « Envies Chocolat », de Frédéric Bau, photographies de Jean-Bernard Lassara, éd. Albin Michel, 25,90 €.

Abonnez-vous vite à Marmiton magazine

et recevez en cadeau

45 moules à cupcakes de Noël



+



6 numéros Marmiton pour

19€90 SEULEMENT !



Vos cupcakes en habits de fêtes !

Abonnez-vous vite !

au 01 44 70 00 07 (prix d'un appel local) en donnant le code MARM32A
ou renvoyez ce bon d'abonnement à Marmiton Service Abonnement, 56 rue du rocher, 75008 Paris

Oui, je souhaite m'abonner à Marmiton magazine et recevoir les 6 prochains numéros pour seulement 19,90€ + en cadeau 45 moules à cupcakes de Noël !

Code :

MARM32A

J'ai bien noté que mon abonnement débute avec le prochain numéro.

► Mes coordonnées

NOM :

PRÉNOM :

ADRESSE :

CODE POSTAL : VILLE :

TÉLÉPHONE :

E-MAIL : @

► Mon règlement

Quantité : x 19,90€ = (total de ma commande)

Chèque bancaire ou postal à l'ordre de Marmiton

CB

Date d'expiration Code Crypto

Date et signature obligatoires

Oui, je souhaite recevoir des sollicitations commerciales et/ou participer à des études du groupe Marmiton et/ou de ses partenaires.

Offre exclusivement réservée aux nouveaux abonnés en France métropolitaine valable jusqu'au 31/12/2016. Pour les DOM-TOM et l'étranger, nous consulter au +33 1 44 70 00 07. Conformément à la loi informatique et libertés du 06/01/78, vous disposez d'un droit d'accès et de rectification pour toute information vous concernant.

*Vous recevrez votre cadeau après enregistrement de votre règlement, sous 4 à 6 semaines maximum, par pli séparé, dans la limite des stocks disponibles.



Le grand conte de Noël et nos jeux gourmands !

COMMENT CHOISISSEZ-VOUS LES CADEAUX QUE VOUS FAITES ?

1. Je fais plutôt des cadeaux personnalisés (**49 %**). Et puis c'est l'occasion de vérifier si vous connaissez vraiment bien le destinataire... ou pas ! • 2. Je demande à chacun ce qu'il veut (**22 %**). Moins de surprise, mais pas d'erreur. • 3. Je privilégie des cadeaux utiles (**15 %**). Évitez juste l'aspirateur et le fer à repasser, sauf si vous êtes sûr(e) de vous... • 4. J'offre des choses que j'aimerais qu'on m'offre (**6,42 %**). Encore faut-il avoir les mêmes goûts. • 5. J'offre en fonction de ce que le destinataire m'a offert (cher/pas cher, beau/pas beau, utile/inutile...) (**1,76 %**). La loi du talion en quelque sorte. « Tum'as offert un chien en porcelaine jaune et rouge l'an dernier, je vais t'offrir un bouledogue en plastique vert fluo deux fois plus gros !! » • 6. Je privilégie des cadeaux qui se mangent (**1,58 %**). Avec un peu de chance, le destinataire vous en proposera !

CONTE DE NOËL

Les bonnes résolutions

Chaque année depuis toujours, Élisa profite de la fin d'année pour réfléchir à de bonnes résolutions pour l'année qui vient. Se remettre à la danse, mieux manger, dire ce qu'elle pense à son boss au lieu de tout subir sans rien dire... La liste est longue ! Cette année, elle les a inscrites sur une grande feuille de papier collée au mur. Mais après quelques jours, elle l'a chiffonnée et jetée, de peur que ses amis se moquent d'elle. Puis, comme pour beaucoup d'entre nous, au fil des jours, la volonté et le temps manquent et elle les remet dans un coin de sa tête pour l'hiver suivant.

Il faut dire que les bonnes résolutions, c'est pratique : on se dit qu'on va commencer les efforts après les fêtes, et on peut se lâcher sans culpabiliser entre-temps.

Cette année encore, Élisa démarre son mois de décembre avec ces idées en tête, de manière un peu machinale. Tout comme elle répond machinalement aux salutations de monsieur Ben, son vieux voisin de palier. Il est veuf et ses enfants sont partis vivre à l'étranger, mais c'est l'homme le plus souriant qu'elle ait jamais vu. Elle ne sait pas trop s'il est d'origine arabe, juive, indienne... Peu importe, il irradie la joie de vivre. Elle accepte avec bonheur ce petit rayon de soleil, même s'il est bien vite chassé par la grisaille du quotidien.

Un dimanche matin, elle est réveillée par un grand bruit de l'autre côté du mur.

Elle se lève d'un bond, enfile un pull et court frapper à la porte de son voisin. Pas de réponse. Elle se souvient alors de la vieille

astuce de serrurier consistant à utiliser la souplesse d'une radio glissée dans l'interstice pour ouvrir la porte. Miracle : ça marche !

Elle trouve monsieur Ben étendu par terre, inconscient. Elle lui parle, il ouvre les yeux.

— Je voulais regarder mes vieilles photos, j'ai glissé. Rien de grave, j'en ai vu d'autres.

— Je pense qu'il faut quand même appeler un médecin.

— Non, je AÏE !!! Je préfère attendre un peu. On verra si... AÏE...

— Vous savez, mon grand-père disait que ne pas prendre de décision, c'est prendre la décision de ne rien faire, et c'est rarement la bonne.

Le vieil homme lui sourit.

— Vous avez raison. Appelons SOS Médecins.

Un médecin sera là dans une heure. Alors que monsieur Ben se relève, Élisa ramasse la boîte tombée à terre, les photos éparpillées et une vieille montre dont les morceaux se sont éparpillés sur le parquet.

— Je crois que pour votre montre, c'est fichu.

— Ça n'est pas grave, à mon âge, on n'est pas pressé ! L'important, ce sont mes photos. Regardez...

De jeunes enfants, une plage, une jolie femme souriante en maillot de bain.

— C'était ma femme. Elle est belle, hein ?!

Élisa va préparer du thé et rapporte des petits sablés à la fleur d'oranger préparés la veille.

Monsieur Ben se régale...

— Qu'est-ce qu'ils sont bons vos biscuits ! Ça me rappelle mon enfance.

Ils passent une bonne heure à regarder les photos. Quelle vie : voyages, fêtes, contrées exotiques, tranches de bonheur en famille...

— Et vous ne vous sentez pas trop seul aujourd'hui ?

— Au contraire, j'ai eu une vie heureuse et j'ai tous mes souvenirs pour me tenir compagnie. Parfois, on aimerait que les souvenirs parlent un peu plus. Mais grâce à vous, ils ont repris de la force ! Un souvenir est plus fort si on le partage. Alors merci... et merci d'être venue à mon secours.

— Ce n'est rien. Vous auriez fait pareil à ma place.

Il prend un air songeur et la regarde...

— Vous avez un rêve ?

Élisa est un peu désarçonnée.

— Pas un en particulier, plusieurs... Je ne me suis jamais posé la question comme ça.

— À votre âge on a beaucoup de rêves, au mien, on a surtout des souvenirs.

On sonne, le médecin entre et prend rapidement la décision de l'hospitaliser.

Monsieur Ben promet à Élisa de lui donner des nouvelles.

Les jours passent, Noël approche.

Toujours pas de nouvelles.

Un soir, au milieu de la pile de prospectus habituels, elle découvre une enveloppe dorée, sans aucune mention. Elle l'ouvre : c'est une invitation à un cours de salsa gratuit dans un nouveau centre de danse juste à côté. Sans doute de la pub aussi, mais pertinente pour une fois. Elle soupire : il n'y a rien de pire que d'être face à ses responsabilités. Il est tellement plus facile de se dire qu'on n'a pas de chance, pas le temps, pas le niveau, qu'on a oublié... Elle a déjà tellement de choses à faire... Elle met le bon à la poubelle.

Pendant la nuit, elle se réveille. Ne rien faire, c'est prendre une décision. Rarement la bonne.

Elle se relève, récupère l'enveloppe. Elle ira au cours.

Une semaine plus tard, Élisa est enchantée. Ses cours de danse deux soirs

Elle ne sait pas trop s'il est d'origine arabe, juive, indienne... Peu importe, il irradie la joie de vivre. Elle accepte avec bonheur ce petit rayon de soleil, même s'il est bien vite chassé par la grisaille du quotidien.



par semaine sont un vrai rayon de soleil, une respiration, un défouloir. En fait, elle se demande comment elle a pu vivre aussi longtemps sans activité physique.

En rentrant chez elle, elle trouve un paquet devant sa porte. Du poulet, du riz, des cacahuètes, du lait de coco... et une recette. Aucune étiquette, aucune mention. Étrange. Elle frappe à la porte de son voisin, des fois qu'il soit rentré... Personne.

Elle en a marre des pâtes au fromage, alors elle se met aux fourneaux. Elle ne sait pas combien de temps elle y passe mais elle trouve ça plutôt agréable. Et quel résultat !

Le lendemain, autre paquet : riz rond pour risotto, petits légumes émincés, ricotta... Nouvelle séance de cuisine, nouveau régal. Élisa se demande d'où peuvent bien venir ces mystérieux sacs... Une opération de promotion ? Une erreur ? En attendant, elle se régale. Même chose le lendemain, le surlendemain... Mais d'où viennent ces mystérieux sacs ?

Un soir, elle rentre plus tôt et guette à sa fenêtre. Ça y est : un homme arrive. C'est, c'est... un livreur, avec son casque de scooter. Il dépose le sac devant sa porte.

Elle l'interroge : la commande est bien à son nom, mais il n'a aucune idée de qui a payé pour la course. C'est juste une livraison parmi d'autres. Elle le laisse repartir, déçue.

La veille de Noël, alors qu'elle va partir réveillonner chez ses parents, Élisa entend du bruit dans l'appartement d'à côté : elle se réjouit à l'idée de voir monsieur Ben, mais ne croise que des déménageurs, qui font partir les meubles au Liban. Ils n'en savent pas plus. Elle a juste le temps d'écrire quelques mots, glissés dans une enveloppe qu'elle place dans la boîte à photos de son voisin.

Le réveillon est joyeux, mais les questions de ses parents l'éner�ent : non, son travail ne va pas super bien, non, son célibat ne lui pèse pas trop : elle n'a même pas 30 ans ! Elle a juste envie qu'on arrête de la faire culpabiliser.

En rentrant chez elle, elle trouve un paquet devant sa porte. Du poulet, du riz, des cacahuètes, du lait de coco... et une recette. Aucune étiquette, aucune mention. Étrange. Elle frappe à la porte de son voisin, des fois qu'il soit rentré... Personne.

Elle rentre chez elle peu après minuit, un peu triste de se sentir en décalage par rapport à ses attentes, ou plutôt celles de ses parents, ou les deux... Elle ne sait plus trop.

À peine sa porte fermée, quelqu'un frappe. Qui peut venir la voir la nuit de Noël ? Le Père Noël ? Elle aperçoit par le judas le sourire de monsieur Ben. Quel bonheur ! Elle lui saute dans les bras.

– Quand j'ai vu votre petit mot, je me suis dit que je ne pouvais pas partir sans vous dire au revoir. Je pars demain. Et c'est grâce à vous.

– Grâce à moi ?

– Oui. Vous m'avez fait comprendre que ne pas prendre de décision, c'était en prendre une. Et pas forcément la bonne. J'ai réfléchi, et j'ai décidé de partir retrouver mes enfants et mes petits-enfants.

– Vous avez raison. Vous allez me manquer.

– Vous avez une vie à construire. Et vos problèmes de travail, vous les avez résolus ?

– Non. Tout ce que je sais, c'est que je ne suis pas faite pour ce travail.

– Alors pourquoi vous ne changez pas ?

– Je ne sais pas quoi faire...

– C'est peut-être plus simple que vous ne le pensez. Qu'est-ce que vous aimez faire ?

Élisa réfléchit...

– Je me suis aperçue que j'adorais danser et... cuisiner.

Monsieur Ben sourit. En un éclair, Élisa comprend.

– Les sacs avec les recettes... c'est...

– Pour ne pas gâcher ! Je m'en faisais livrer tous les soirs, alors pendant que j'étais à l'hôpital, j'ai juste demandé qu'ils soient livrés à la porte d'à côté. Mais si vous aimez cuisiner, j'ai peut-être une idée. Vous seriez prête à travailler dans un restaurant ? À travailler dur ?

– Oui, je crois que ça serait infiniment

mieux que ce que je fais aujourd'hui. Mais je n'ai pas la formation, je ne sais pas si...

– Ne perdez pas une occasion de prendre une bonne décision. Et je pense que vous êtes douée, j'ai encore le goût de vos petits sablés à la fleur d'oranger.

Il griffonne une adresse sur un papier.

– Présentez-vous là quand vous voulez.

Maintenant je vous dis au revoir car je pars tôt demain. Donnez-moi de vos nouvelles.

Une semaine après, Élisa commence son travail dans un magnifique restaurant franco-libanais. Elle a pu quitter son emploi rapidement et démarrer immédiatement son apprentissage. Elle adore l'ambiance, l'équipe, le lieu... Elle est tellement heureuse ! Seul mystère : elle n'a jamais rencontré le propriétaire du restaurant. Au bout d'un mois, elle n'y tient plus et pose la question au gérant.

– Le propriétaire ? Vous voulez dire que vous ne savez pas ?

– Non. Aucune idée...

Il prend alors un grand sourire.

– C'est vous.

– Moi ? Pardon ? C'est une blague ?

– Non, l'ancien propriétaire vous l'a offert : les murs, le fonds de commerce, tout. Et c'est un beau cadeau car il marche très bien. Il ne vous l'a pas dit ?

– Vous voulez dire que c'était monsieur Ben ?

– Oui. D'ailleurs, il en possède encore huit autres un peu partout en Europe. Un héritage du côté de sa femme. C'est pour ça qu'il a toujours été très discret. Je crois qu'il considérait que ça n'était pas vraiment à lui. En tout cas, celui-ci est à vous.

Depuis ce jour, Élisa n'hésite plus à prendre des décisions... car elle sait que repousser un choix, c'est faire un choix quand même, et rarement le bon.

Cherche mot



| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| T | A | G | U | O | N | B | L | I | N | I | S | E | E | N | I | M | E | H | C | M |
| T | A | A | C | O | N | F | I | S | E | R | I | E | B | I | S | C | U | I | T | S |
| C | H | T | E | T | S | E | Z | N | P | E | G | F | E | E | L | L | I | M | A | F |
| A | C | E | K | A | C | N | E | E | I | P | Z | H | H | B | L | G | O | U | T | S |
| D | R | A | M | O | H | I | O | T | C | E | B | U | C | H | E | E | M | U | L | P |
| E | A | U | N | P | O | T | T | T | E | R | L | I | E | R | O | O | A | M | C | O |
| A | B | C | A | A | C | S | R | E | S | C | I | T | R | O | N | O | R | R | A | M |
| A | U | E | A | T | T | C | O | S | I | S | N | O | T | R | C | S | G | R | D | M |
| X | E | F | O | E | L | O | N | I | V | C | C | E | D | E | E | I | O | E | A | E |
| I | S | E | A | F | A | G | Q | O | E | K | H | M | I | E | L | B | N | C | M | E |
| R | S | Z | S | O | T | N | U | N | R | T | I | E | N | M | B | I | O | C | E | S |
| P | U | T | T | I | A | A | E | R | R | A | C | N | D | T | A | E | P | R | L | E |
| I | O | R | E | S | U | L | R | A | I | I | H | U | E | E | T | T | R | A | A | L |
| N | M | U | R | R | G | M | Q | I | I | N | L | E | R | E | A | S | T | H | T | I |
| T | O | F | L | R | N | C | R | V | E | N | G | A | P | M | A | H | C | I | A | I |
| A | C | F | N | A | N | A | N | A | S | A | A | P | V | A | U | U | H | O | C | A |
| D | I | E | P | S | R | R | R | C | M | O | T | N | V | N | T | A | O | N | K | L |
| E | D | E | A | U | E | D | R | O | B | S | R | O | L | D | E | E | U | I | I | O |
| T | R | E | I | F | N | E | E | I | R | A | A | S | A | E | R | N | W | O | L | V |
| T | O | E | L | N | V | E | R | T | E | I | N | P | S | E | L | N | I | D | U | B |
| C | L | E | M | E | N | T | I | N | E | A | T | I | A | L | E | P | O | I | R | E |
| T | O | G | R | A | C | S | E | E | N | N | A | L | I | N | S | A | P | I | N | U |
| C | R | E | M | E | N | O | I | S | S | A | P | A | L | Z | D | T | I | U | R | F |
| E | N | I | T | O | L | L | A | B | S | M | A | C | A | R | O | N | N | A | L | F |

| | | | | | | | |
|-----|------|-------|-----------|-----------|---------|----------|------------------|
| VIN | VERT | ZESTE | TRUFFE | GATEAU | VERRINE | TRINQUER | VOLAILLES |
| SEL | ROSE | TOAST | SAUMON | EPICES | PINTADE | POULARDE | SAUTERNES |
| OIE | RENE | TABLE | PLUMEE | CRECHE | PARTAGE | NOISETTE | CHAMPAGNE |
| THE | PRIX | SAPIN | PINEAU | CITRON | MACARON | MARQUISE | BALLOTTINE |
| LIN | PATE | POIRE | ORANGE | CHICHE | FAMILLE | FOIEGRAS | DECORATION |
| FEE | PAIN | POMME | NOUGAT | CHAPON | CARAMEL | ESCARGOT | CONFISERIE |
| | NOEL | GOUTS | MOUSSE | CAVIAR | CADEAUX | COCKTAIL | CLEMENTINE |
| | MIEL | GELEE | MARRON(2) | CAILLE | BISCUIT | CHOCOLAT | LANGOUSTINE |
| | MENU | FETES | MAGRET | BOUDIN | | CHEMINEE | FRUITDELAPASSION |
| | LAIT | ETAIN | LITCHI | BLINIS | | CALISSON | |
| | KIWI | DINDE | HUITRE | ANANAS(2) | | | |
| | KILO | CREPE | HOMARD | AMANDE | | | |
| | FLAN | CREME | GIBIER | | | | |
| | CHOU | CRABE | | | | | |
| | CAKE | CIDRE | | | | | |
| | CAFE | CARDE | | | | | |
| | BRIE | BUCHE | | | | | |
| | | APERO | | | | | |
| | | ANNEE | | | | | |

| | | | |
|-----------|-----------|---------|----------|
| TRUFFE | GATEAU | VERRINE | TRINQUER |
| SAUMON | EPICES | PINTADE | POULARDE |
| PLUMEE | CRECHE | PARTAGE | NOISETTE |
| PINEAU | CITRON | MACARON | MARQUISE |
| ORANGE | CHICHE | FAMILLE | FOIEGRAS |
| NOUGAT | CHAPON | CARAMEL | ESCARGOT |
| MOUSSE | CAVIAR | CADEAUX | COCKTAIL |
| MARRON(2) | CAILLE | BISCUIT | CHOCOLAT |
| MAGRET | BOUDIN | | CHEMINEE |
| LITCHI | BLINIS | | CALISSON |
| HUITRE | ANANAS(2) | | |
| HOMARD | AMANDE | | |
| GIBIER | | | |

Ces mots sont tous cachés dans le tableau. Ils peuvent être écrits de gauche à droite comme de droite à gauche. De haut en bas comme de bas en haut. Ils peuvent aussi être écrits en biais. Une fois que vous aurez trouvé tous les mots, 27 lettres resteront inutilisées. Regroupez-les dans l'ordre pour découvrir la formule magique du Magazine Marmiton !



DU MARDI 15 AU LUNDI 28 NOVEMBRE

LA MAISON DE NOËL

DÉCOUVREZ NOS COLLECTIONS EXCLUSIVES



MUG ou BOL PEINT À LA MAIN

2€
50



1
29€
90

Service 12 pièces



3
À partir de
1€
50

Set rectangulaire

1 Service 12 pièces «Winter Berry» En faïence. Comprend 4 assiettes plates Ø 27 cm, 4 assiettes creuses Ø 21,5 cm et 4 assiettes à dessert Ø 22 cm. 2 Bol ou mug «Winter Berry» En faïence. Différents décors. 3 Gamme de sets de table Différents modèles et coloris disponibles.

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

15 questions pour savoir si vous êtes un AS de la cuisine... Ou pas.

Pourquoi faire ce test ? Parce que si vous répondez bien, vous serez fier(e) de vous, et ça, c'est déjà beaucoup. Si vous avez tout faux, ce n'est pas grave, vous aurez appris quelque chose, car, promis, on va vous donner plein d'astuces pour vous améliorer et prendre tous les jours plus de plaisir à cuisiner. Par Claire Debruille

1 QU'EST-CE QU'UNE PIZZA BLANCHE ?

- a L'autre nom de la pizza 4 fromages
- b Une pizza sans sauce tomate
- c Une pizza qui n'a jamais vu le soleil
- d Le surnom de la pizza aux truffes blanches

2 SI JE PARLE DE MARYSE, J'EDESIGNE...

- a Le panier métallique en forme de fleur pour cuire à la vapeur ?
- b Un entremets ?
- c Une spatule plate ?
- d La personne qui a créé Marmiton ?

3 QUE SIGNIFIE « MONDER UNE TOMATE » ?

- a La plonger dans l'eau bouillante quelques secondes pour mieux la peler.
- b La vider de toutes ses petites graines
- c L'enfourlander pour la faire rougir
- d La réduire en purée

4 DÉSIGNEZ L'INTRUS !

- a Haricot
- b Topinambour
- c Crosnes
- d Rutabaga

5 CLASSEZ LES ŒUFS PAR TEMPS DE CUISSON, DU PLUS COURT AU PLUS LONG.

- a Œuf mollet, œuf à la coque, œuf dur
- b Œuf dur, œuf mollet, œuf à la coque
- c Œuf à la coque, œuf dur, œuf mollet
- d Œuf à la coque, œuf mollet, œuf dur

6 LEQUEL DE CES FROMAGES EST UN INTRUS ?

- a Camembert
- b Chabichou
- c Pont-l'Évêque
- d Neufchâtel

7 CETTE CRÈME EST LA BASE DE LA GLACE, C'EST...

- a La crème pâtissière ?
- b La crème chiboust ?
- c La crème anglaise ?
- d La crème chantilly ?

8 LA RECETTE TRADITIONNELLE DE LA QUICHE LORRAINE NE CONTIENT PAS DE...

- a Fromage ?
- b Porc ?
- c Œuf ?
- d Pâte brisée ?

9 CES DESSERTS SONT TOUS À BASE DE PÂTE À CHOUX SAUF UN, LEQUEL ?

- a Saint-honoré
- b Profiteroles
- c Opéra
- d Paris-brest

10 LEQUEL DE CES DESSERTS NE CONTIENT PAS D'ŒUF ?

- a Flan parisien
- b Mousse au chocolat
- c Pain perdu
- d Crumble

11 QUEL INGRÉDIENT N'ENTRE PAS DANS LA COMPOSITION DE LA MAYONNAISE ?

- a Lait
- b Vinaigre
- c Huile
- d Œuf

12 QU'EST-CE QUE LE BAECKEOFFE ?

- a Un civet basque
- b Une confiserie béarnaise
- c Un gâteau auvergnat
- d Une potée alsacienne

13 MIAM ! DES CHARCUTERIES ! MAIS ATTENTION, IL Y A UN INTRUS ICI :

- a Coppa ?
- b Bresaola ?
- c Rosette ?
- d Figatellu ?

14 POUR CUIRE CORRECTEMENT LES PÂTES, LA RÈGLE D'OREST...

- a 1 litre d'eau pour 50 g de pâtes et 5 g de sel ?
- b 1 litre d'eau pour 100 g de pâtes et 7 g de sel ?
- c 1 litre d'eau pour 500 g de pâtes et 5 g de sel ?
- d 1 litre d'eau pour 250 g de pâtes et 6 g de sel ?

15 QUELLE EST LA DURÉE DE CONSERVATION DU MIEL ?

- a 2 ans
- b 5 ans
- c 10 ans
- d Toute la vie



DU MARDI 15 AU LUNDI 28 NOVEMBRE

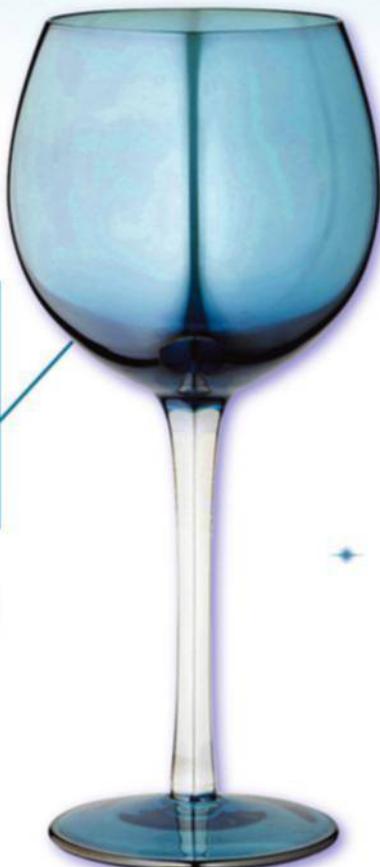
LA MAISON DE NOËL

DÉCOUVREZ NOS COLLECTIONS
EXCLUSIVES



1
**9€
90**

Carafe en verre



3

4 VERRES À PIED
SOUFFLÉS À LA BOUCHE

10€



2
**9€
90**

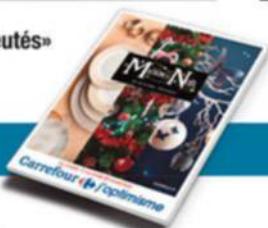
Set de 3 boîtes



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

Avez-vous trouvé les bonnes réponses ?

Vous allez le savoir tout de suite et apprendre, on l'espère, des choses au passage.

1-b: eh oui, en Italie on distingue la pizza rosso (à la sauce tomate) de la pizza bianca (blanche, sans sauce tomate).

2-c: indispensable, la maryse est une spatule plate souple qui permet de racler jusqu'à la dernière goutte de la pâte à gâteau dans le bol, indispensable donc ;). Pour info, le panier métallique en forme de fleur qui permet de cuire à la vapeur est une marguerite.

3-a: vous pouvez aussi utiliser cette technique pour les pêches ou les amandes. Pour se faciliter la tâche, inciser la peau de la tomate avant de la plonger dans l'eau bouillante 20 secondes, puis de la rafraîchir dans l'eau glacée. Vider une tomate, c'est l'évider.

4-a: le haricot est le seul de ces légumes à ne pas être un légume racine (c'est aussi le seul à ne pas être considéré comme un « légume ancien » ou « oublié »).

5-d: œuf à la coque 3 min, œuf mollet 6 min, œuf dur 9 min dans l'eau bouillante.

6-b: le chabichou est un intrus pour 2 raisons : il est originaire du Poitou et est à base de lait de chèvre alors que les 3 autres sont des fromages normands

à base de lait de vache. Par contre, ils bénéficient tous les 4 d'une AOP (appellation d'origine protégée).

7-c: il suffit de faire prendre de la crème anglaise dans une sorbetière pour obtenir une glace à la vanille. On peut alors l'aromatiser avec ce qu'on veut. La chantilly est une simple crème fouettée sucrée. La crème pâtissière est parfaite pour garnir une tarte aux fruits ou le mille-feuille. La crème chiboust est un mélange de crème pâtissière et de meringue italienne, elle fait merveille dans le saint-honoré (d'ailleurs, on l'appelle aussi crème saint-honoré).

8-a: eh oui, la quiche lorraine ne contient pas de fromage.

9-c: l'opéra est un entremets au chocolat et au café composé d'un biscuit imbibé et de crème au beurre.

10-d: le crumble. C'est un dessert à base de fruits recouvert d'une pâte émiettée (« crumble » est un verbe anglais qui signifie émietter) et cuit au four. La mousse au chocolat est obtenue en mélangeant le chocolat fondu avec les jaunes d'œufs et les blancs montés en neige. Le pain perdu est obtenu en imbibant du pain (ou de la brioche) rassis dans un mélange d'œuf et de lait avant de le faire doré à la poêle. Et un flan sans œuf, ce n'est pas un flan ;)

11-a: la mayonnaise est une sauce émulsionnée à base de jaune d'œuf monté à l'huile. On y incorpore du vinaigre à la fin. On peut également ajouter au jaune d'œuf une cuillerée à café de moutarde, mais cela reste facultatif.

12-d: c'est un plat alsacien, traditionnellement cuit dans le four du boulanger (c'est ce que signifie baeckeoffe en alsacien). C'est une sorte de potée de viande agrémentée de légumes et cuite dans une grosse terrine en terre cuite.

13-b: la bresaola est une charcuterie à base de boeuf alors que toutes les autres sont à base de porc.

14-b: retenez bien ce nombre 1107, il résume tout ce qu'il faut savoir pour bien cuire les pâtes, soit 1 litre d'eau pour 100g de pâtes et 7g de sel. Notez également qu'il ne faut pas mettre d'huile dans l'eau de cuisson et qu'il faut attendre que celle-ci bouille avant d'y mettre le sel (sinon, il va attaquer le fond de votre casseroles au lieu de se dissoudre).

15-d: eh oui, le miel ne se périt jamais, un ingrédient qu'il est donc appréciable d'avoir dans sa cuisine !

Les bons comptes font les bons amis ! Comptabilisons les points et voyons ce que ça donne...

Entre 0 et 3 points :

Vous êtes un(e) marmiton au te devenir.

Ok, vous avez répondu à côté de la plaque à presque toutes les questions mais finalement, on va s'en réjouir, et ce, pour 2 raisons :

1/Vous avez encore plein de choses à apprendre et à découvrir.

2/On va donc devoir passer du temps ensemble. C'est promis, à chaque numéro, vous allez vous améliorer.

Que du bonheur en somme !

Entre 4 et 6 points :

Vous avez du potentiel.

Nesoyez pas déçu, certes, vous n'avez pas obtenu la note maximale mais c'est certainement parce que les questions posées étaient trop dures... Oui, ça doit être ça. En même temps, vous avez bien répondu à 1/3 des questions, ça peut dire que la prochaine fois vous ferez mieux (puisque vous connaissez désormais les réponses). Vous voulez vous améliorer ? Vous avez entre les mains quelque chose qui pourra vraiment vous aider.

Entre 7 et 10 points :

Vous avez de bonnes bases.

Vous devriez avoir plus confiance en vous en cuisine et vous lâcher. Vous en connaissez suffisamment pour affronter vos peurs les plus terribles telles que rater un plat. C'en'est pas la fin du monde, si ? Et on apprend de ses erreurs, donc autant essayer, vous ne croirez pas ? Allez-y, on est déjà fier de vous.

Entre 11 et 13 points :

Vous êtes rudement calé(e).

On ne vous la fait pas, vous, la cuisine, vous aimez ça et ça se voit. Connaitre les produits, c'est presque aussi important que les cuisiner et les déguster. Vous êtes avide d'infos sur les produits et connaissez les techniques essentielles et les recettes de base. Vous n'hésitez pas à faire des variantes, bref, vous êtes cher à notre cœur.

14 et 15 points :

Vous êtes AUTOP, un(e) AS des fourneaux.

Ouh, un lecteur assidu de Marmiton (on va dire que c'est ça et, du coup, on vous envoie mille mercis et toute notre gratitude). On se demande presque si on ne devrait pas vous embaucher, vous devez connaître plein d'astuces et c'est bien d'avoir des passionnés dans l'équipe ;). Bref, BRAVO.

DU MARDI 15 AU LUNDI 28 NOVEMBRE

LA MAISON DE NOËL

DÉCOUVREZ NOS COLLECTIONS EXCLUSIVES



3
**ASSIETTE
DE PRÉSENTATION
EN VERRE**
**2 €
50**

4
10 €
**Lot de 4 verres
en cristallin**

1
**7 €
90**
4 ronds de serviette

2
1 €
Assiette de présentation



1 Coffret de 4 ronds de serviette «Plumes» En aluminium. 2 Assiette de présentation Ø 33 cm. En polypropylène. Existe en différents coloris.
3 Assiette de présentation en verre Ø 33 cm. Existe en différents coloris. 4 Coffret de 4 verres à pied Romantique En cristallin, 35 cl.

Existe en 4 verres à pied 25 cl et 4 flûtes 19 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



VU D'AILLEURS



Une nuit à RUNGIS

Réveil branché sur 1 h 45 du matin pour un journaliste et un photographe de Marmiton qui se sont déplacés, le temps d'une visite nocturne et gourmande, à Rungis... Les étals débordent de victuailles, comme chaque matin, mais les réveillons approchant, elles se font plus variées encore...

Par Alexis Chenu

• Photos Romain Benoît



À l'heure de la pause

La pause casse-croûte se fait, comme ici au Saint-Hubert, au milieu de dizaines d'autres blouses blanches. Entre 2 heures et 13 heures, 3 000 cafés y sont servis. Autre spot incontournable ouvert, lui, toute la nuit : À la Marée, à la fois brasserie, restaurant gastronomique et jardin, avec 180 places.



Suivez le chef !

À gauche sur la photo, notre guide pour la visite, Jean-Yves Guichard, ex-chef étoilé du Clavel et aujourd'hui associé du très chic restaurant Maxan (3 rue Quentin-Bauchart, Paris VIII^e).



Une fraîcheur sans pareille

C'est à partir de 2 heures du matin que l'activité du pavillon de la marée tourne à plein régime. Sous une température bloquée à 11 °C s'ouvre un bâtiment flambant neuf, où tous les grossistes de poissons s'alignent bien sagement derrière leur ligne jaune. Si l'odeur du poisson est largement supportable, c'est sa fraîcheur qui saute aux yeux. Reynaud (photo ci-dessus), l'une des plus anciennes maisons, offre, par la variété de ses produits – crevette royale, daurade, thon de Méditerranée, barracuda, mérou, huîtres, rouget... Un étalage particulièrement spectaculaire.



À 10 minutes de la porte d'Orléans, se tient le plus grand marché d'Europe. Une autre planète, vivant à un autre rythme, où transitent chaque année plus de 1,6 million de tonnes de marchandises, pour environ 8,8 millions de chiffre d'affaires.

IL EST FRAIS, MON POISSON !

Le pavillon de la marée, quartier incontournable du marché, est le premier bâtiment à se mettre en route. Inauguré en 2004, c'est le point-phare de Rungis. Et comme les professionnels le clament, le premier port de France. C'est là que près de 100 000 tonnes de poissons et crustacés sont commercialisées chaque année. Du poisson frais, qui, en moins de 24 heures, va débarquer des bateaux de pêche de Saint-Jean-de-Luz, Boulogne-sur-Mer ou de la Méditerranée, jusqu'aux Halles de Rungis. Il y est lavé, écaillé, fileté, rangé dans la glace et file, dès 11 heures, sur les étals des marchés parisiens ou, mieux, dans votre assiette !

DÉFILE DE CARCASSES NON-STOP

Moins glamour, mais capital, le secteur de la viande est probablement le plus impressionnant. Environ 272 000 tonnes de viande passent chaque année entre les différents pavillons. De la triperie, où têtes de cochon, foies ou ris de veau s'alignent à la centaine, à la viande de boucherie, bâtiment immense ultra organisé où les animaux arrivent entiers. Les grossistes y opèrent un tri des pièces, une découpe, une sélection pour leurs clients ou acheteurs. Mieux vaut avoir le cœur bien accroché... spécialement à 3 h 30 du matin.

MANGEZ PLUS FRAIS, PLUS SAIN !

C'est nouveau et ça fait un tabac dans les foyers parisiens et d'Île-de-France. Le site Mon-marché.fr propose aux particuliers de leur livrer directement tous les produits de Rungis, des poissons frais aux fruits et légumes. La garantie de consommer des produits frais et locaux : toutes les commandes sont livrées chez vous dans la journée, jusqu'à 22 h 30 !





La profusion de fruits et légumes frais enchantent notre chef.

Des fromages venus du monde entier

Le plus grand plateau de fromages au monde, c'est à Rungis que vous le trouverez. Si l'on ne compte que 2 pavillons laitiers (beurre, lait, fromage, crème...), toutes les variétés de fromages de la planète sont ici représentées. Pâtes dures, molles, fromages de chèvre, de brebis, pâtes pressées..., vous n'avez que l'embarras du choix!



Le plus gros secteur d'activité

Produits de l'Île-de-France ou du bout du monde, légumes oubliés ou miniatures, le secteur des fruits et légumes de Rungis est le plus gros du marché, avec pas moins de neuf pavillons et un Carré des producteurs et plus d'un million de tonnes de produits commercialisés chaque année. C'est là que sont proposées et testées les nouvelles variétés de fruits et légumes. Kiwi, minilégumes ou fleurs comestibles ont ainsi commencé leur carrière française dans les travées de Rungis.

Le compte à rebours des fêtes a commencé

Toute l'année, mais spécialement au moment des fêtes, les étals débordent littéralement de produits d'exception : foie gras, canard, volailles de Bresse... Grands chefs et restaurateurs se pressent pour dénicher les meilleures affaires aux meilleurs prix.



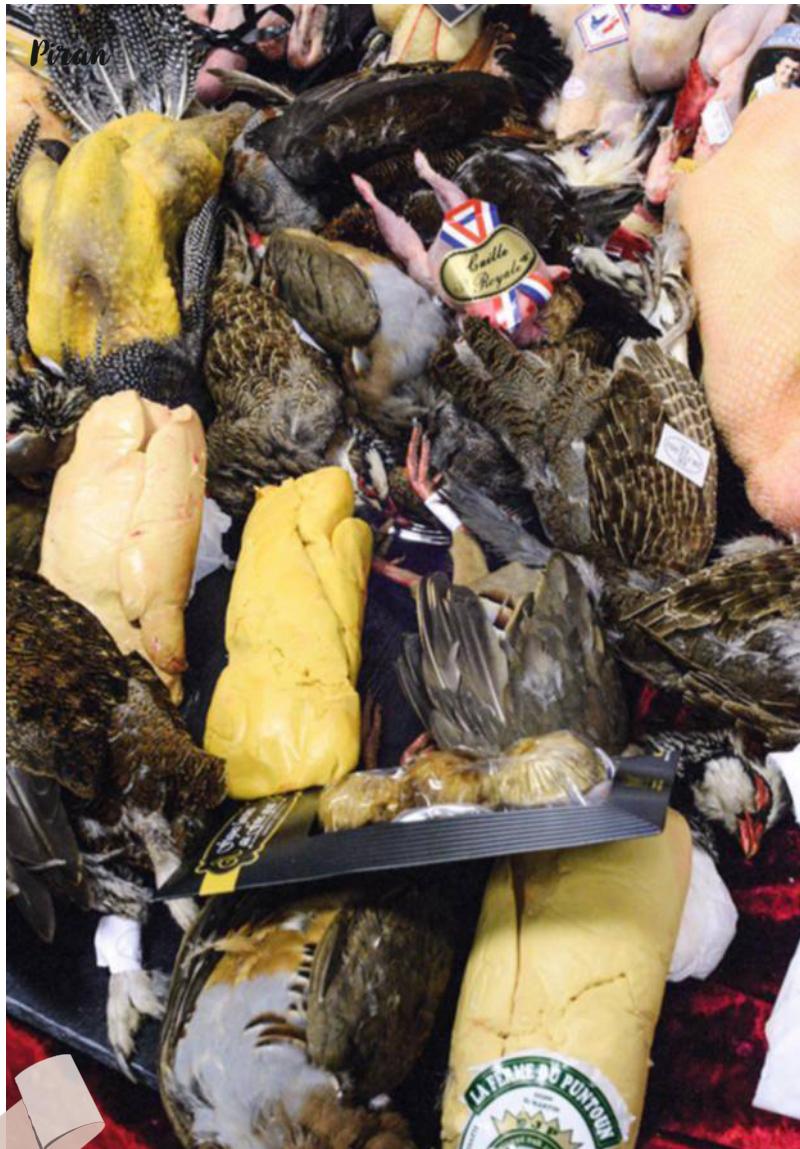
QUELS SONT LES MARCHÉS DE GROS QUI ACCEPTENT LES PARTICULIERS ?

Très peu de marchés de gros, appelés aussi marchés-gares ou marchés d'intérêt national, ouvrent leurs portes aux particuliers pour qu'ils puissent faire leurs achats. Bons plans (surtout en période de fêtes) pour trouver des fromages, poissons et viandes de bonne qualité à bon prix :

- Le marché de gros des Écrevolles dans les environs de Troyes, initialement réservé aux professionnels, est l'un de ces rares endroits qui se sont peu à peu ouverts aux particuliers.
- Le marché-gare de Strasbourg accueille chaque jour des professionnels de la restauration, mais aussi des particuliers, qui sont « tolérés » mais chut, cela reste confidentiel...
- Le marché de gros de Lyon-Corbas, lui, se visite. Il est ouvert aux groupes composés de 15 personnes minimum et aux particuliers (scolaires, groupes, associations) un jeudi par mois. Sur réservation. D'autres marchés de gros comme celui de Lille, de Tours ou encore de Nice organisent régulièrement des journées portes ouvertes. De nombreuses villes proposent encore des marchés couverts très bien achalandés dans de vieilles halles de caractère, comme le marché des Halles à Sète, le marché de Versailles Notre-Dame ou celui de Cahors, dans le Lot.

ET LES MARCHÉS SPÉCIALISÉS ?

- Le marché aux truffes de Richerenches, dans le Vaucluse. Tous les samedis à partir de la mi-novembre et jusqu'au mois de mars, les professionnels et particuliers y négocient le « diamant noir ».
- Le marché au foie gras de Samatan, dans le Gers. Les marchands gascons y proposent tous les lundis matins de magnifiques foies gras ainsi que du canard sous toutes les formes.



LES CRÉATIFS PANETTONES SALÉS

Imaginez de nouvelles envies



Motta®

LES CRÉATIFS

Ces trois petits panettones légèrement salés vont devenir les complices originaux de vos toasts, canapés, crostini ou de mille autres idées comme les mini panettones surprise. Foie gras, dés de légumes, jambon de parme, œufs de caille, langoustines... Laissez parler votre créativité et devenez un as de la gourmandise salée à partager.

Les Crétifs de Motta, une nouvelle manière de découvrir le Panettone !

www.gourmandisesmotta.fr



*la recette
qui cale après
la visite !*

PAPPARDELLES BOLOGNAISE À LA QUEUE DE BOEUF

POUR 4 personnes
PRÉPARATION 30 minutes
CUISISON 3 heures

- * 1 kg de queue de bœuf coupée en tronçons de 5 cm
- * 2 tranches de poitrine fumée
- * 800 g de tomates pelées concassées en conserve
- * 1 carotte
- * 1 oignon jaune
- * 1 poireau
- * 1 branche de céleri
- * 3 gousses d'ail
- * 60 g de beurre doux
- * Parmesan
- * 400 à 500 g de pappardelles (larges pâtes)
- * 50 cl de vin rouge assez puissant
- * 25 cl de bouillon de bœuf
- * 4 c. à soupe d'huile d'olive
- AROMATES :**
- * 3 branches de thym
- * 2 feuilles de laurier
- * 2 branches de romarin
- * Sel et poivre



1 Pelez la carotte et l'oignon. Nettoyez le poireau. Détaillez le céleri, la carotte et le poireau en petits tronçons. Hachez l'oignon. Pelez l'ail et écrasez-le avec la lame d'un couteau. 2 Faites chauffer le beurre et l'huile d'olive dans une cocotte. Ajoutez la queue de bœuf et la poitrine fumée et faites revenir sur feu moyen pendant 8 minutes. Ajoutez les légumes, l'ail et l'oignon et poursuivez la cuisson sur feu doux 10 minutes. 3 Salez légèrement. Versez le vin et faites réduire de moitié sur feu moyen pendant 10 minutes environ. Versez les tomates pelées concassées et le

bouillon de bœuf. Ajoutez les aromates. 4 Couvrez et laissez cuire à frémissement pendant 2 h 30, jusqu'à ce que la queue de bœuf soit très tendre. Retirez la viande de la cocotte et laissez tiédir. Effilochez-la et remettez-la dans la sauce. Salez et poivrez. Faites réchauffer sur feu doux. 5 Faites cuire les pappardelles al dente dans une casserole d'eau bouillante salée. Égouttez-les et ajoutez-les à la sauce. Mélangez délicatement. Servez les pappardelles dans des assiettes creuses, recouvertes du reste de sauce et de parmesan fraîchement râpé.

Abonnez-vous vite à Marmiton magazine

et recevez en cadeau

les emportes-pièces de Noël



Réalisez vous-même des biscuits originaux pour Noël !



Visuels non contractuels

6 numéros Marmiton pour

29€90 SEULEMENT !

+ les emportes-pièces de Noël

A découper ou à photocopier

Abonnez-vous vite !

au 01 44 70 00 07 (prix d'un appel local) en donnant le code MARM32B
ou renvoyez ce bon d'abonnement à Marmiton Service Abonnement, 56 rue du rocher, 75008 Paris



Oui, je souhaite m'abonner à Marmiton magazine et recevoir les 6 prochains numéros pour seulement 29,90€ + en cadeau les emportes-pièces de Noël !

Code :

MARM32B

J'ai bien noté que mon abonnement débute avec le prochain numéro.

► Mes coordonnées

NOM :

PRÉNOM :

ADRESSE :

CODE POSTAL : VILLE :

TÉLÉPHONE :

E-MAIL : @

► Mon règlement

Quantité : x 29,90€ = (total de ma commande)

Chèque bancaire ou postal à l'ordre de Marmiton

CB

Date d'expiration Code Crypto

Date et signature obligatoires

Oui, je souhaite recevoir des sollicitations commerciales et/ou participer à des études du groupe Marmiton et/ou de ses partenaires.

Offre exclusivement réservée aux nouveaux abonnés en France métropolitaine valable jusqu'au 31/12/2016. Pour les DOM-TOM et l'étranger, nous consulter au +33 1 44 70 00 07. Conformément à la loi informatique et libertés du 06/01/78, vous disposez d'un droit d'accès et de rectification pour toute information vous concernant.

*Vous recevrez votre cadeau après enregistrement de votre règlement, sous 4 à 6 semaines maximum, par pli séparé, dans la limite des stocks disponibles.

Imaginé par des recettes

| | | | |
|--|-----|---|-----|
| APÉRITIFS | | | |
| Amandes grillées aux épices | 12 | Soufflé au beaufort | 110 |
| Chantilly de foie gras | 12 | Soufflé à la courge butternut | 110 |
| Beurre de morilles | 12 | Soufflé miniature au tarama | 112 |
| Blinis + crème fouettée + saumon fumé + zestes de citron | 12 | Terrine de cheureuil | 142 |
| Gressins habillés | 12 | | |
| Bouchées de parmesan | 12 | | |
| Gaufres apéritives rapides | 12 | | |
| Rillettes de thon | 12 | | |
| Toasts légers et croquants | 12 | | |
| Mini-brochettes sucrées salées | 12 | | |
| Palmiers feuilletés | 12 | | |
| Canapés au saumon fumé | 50 | | |
| Bûche au saumon fumé | 53 | | |
| Rillettes de sanglier | 134 | | |
| COKTAILS | | | |
| Le «Normandy» | 70 | Rôti de magret | 12 |
| Le «Dany's» | 70 | Brochette de pétoncles | 30 |
| Le «009 mm» et le «Bloody Hot» | 70 | Tartare de Saint-jacques aux litchis et citron vert | 30 |
| ENTRÉES | | | |
| Soupe de potiron festive | 12 | Chapon du nouveau monde | 30 |
| Rillettes de canard | 12 | Courgespaghetti | 38 |
| Œuf cocotte au foie gras | 12 | Butternut burger sans gluten | 38 |
| Cocktail de homard | 32 | Cuisson des noix de Saint-Jacques | 59 |
| Velouté de butternut à la cannelle | 39 | Coquilles Saint-Jacques gratinées | 60 |
| Jack be little oeuf cocotte | 40 | Coquilles Saint-Jacques au parmesan | 62 |
| Tarte de potimarron et oignons caramélisés | 42 | Noix de saint-jacques au pineau | 62 |
| «Pizza» de butternut | 43 | Noix de saint-jacques à la nage | 64 |
| La terrine de foie gras au micro-ondes | 47 | Chapon poché et rôti | 121 |
| Terrine de foie gras aux pommes flambées | 48 | Cocotte de restes de chapon à la citronnelle et au lait de coco | 121 |
| Foie gras poêlé sur tartelette Tatin et pain d'épices | 48 | Dinde farcie accompagnée de marrons | 123 |
| Saumon graulax de 12 heures | 52 | Mini-club-sandwichs de dinde aux pousses de radis | 123 |
| Tartare saumon avocat mangue | 52 | Poulet farci de ma grand-mère | 124 |
| Noisettes de saumon et oignons confits | 54 | Quiche aux restes de poulet | 126 |
| Endive croquante à la mousse de saumon | 54 | Restes de poulet poêlés à l'orientale | 126 |
| Huîtres panées | 55 | Canard rôti au four | 128 |
| Huîtres en gelée de champagne | 56 | Gratin de pâtes et restes de volaille | 128 |
| Shooter d'huîtres | 56 | Magret de canard au four | 129 |
| Huîtres sur lit de poire à la béchamel | 58 | Cuisson des sanglier, cheureuil ou biche | 134 |
| Tartare d'huîtres et crevettes | 58 | Salmis de faisan à l'ancienne | 136 |
| Carpaccio de saint-jacques au naturel | 60 | Pavé de biche à la réduction de porto | 138 |
| Soufflé au livarot | 82 | Faisan d'Antigoneul | 138 |
| Salade de mimolette | 82 | Perdrix aux cèpes et au muscat | 140 |
| Quiche au brie | 82 | Gibier au champagne | 140 |
| Soufflé au crabe | 108 | Pappardelle bolognaise à la queue de bœuf | 190 |
| Soufflé au saumon fumé | 108 | | |
| Soufflé forestier | 109 | | |
| ACCOMPAGNEMENTS | | | |
| Purée de potimarron à l'ail et au thym | 40 | | |
| Frites de butternut (façon potatoes) | 43 | | |
| DESSERTS | | | |
| Brioche «Laitue» au thé matcha | 4 | | |
| Poires pochées | 12 | | |
| Verrines paulova | 12 | | |
| Mousse aux marrows | 12 | | |
| Ananas poêlé aux spéculoos | 12 | | |
| Salade d'oranges | 12 | | |
| Mousse au chocolat | 12 | | |
| Cromequis minute à la pâte à tartiner | 12 | | |

| | |
|-----------------------------------|------------|
| Marquise au chocolat | |
| Etoiles de Noël | 12 |
| Pannacotta au fruit de la passion | 32 |
| Gâteau potiron coco | 44 |
| Mesturets | 44 |
| Le chocolat chaud des tout-petits | 104 |
| Soufflé moelleux au chocolat | 113 |
| Marrons en soufflé | 113 |
| Soufflé glacé au citron meringué | 114 |
| Soufflé au fruit de la passion | 114 |
| Pas à pas gâteau roulé | 145 |
| Bûche pâtissière au chocolat | 147 |
| Bûche de Noël aux marrons | 148 |
| Bûche de Noël à la vanille | 150 |
| Bûche au caramel au beurre salé | 152 |
| Bûche truffée aux cerises | 152 |
| Bûche poire caramel simplissime | 154 |
| Bûche de Noël café craquante | 156 |
| Bûche exotique à l'ananas | 156 |
| Bûche glacée à la nougatine | 158 |
| Bûche chocolat passion | 160 |

| | |
|---|------------|
| Bûche glacée choco-framboise | 162 |
| Bouchées de pâte d'amande au chocolat | |
| Mendiants | 165 |
| Chocolats à la cannelle | 166 |
| Caramels au chocolat | 166 |
| Boulettes chocolat noix de coco | 168 |
| Truffes au chocolat sans beurre | 168 |
| Crottes au chocolat | 169 |
| Petits chocolats au café | 170 |
| Boîte surprise en chocolat | 170 |
| Truffes chocolat marrons | 172 |
| Bonbons chocolat | |
| Petits chocolats blancs fourrés aux spéculoos | 172 |

SAUCES ET CONDIMENTS

| | |
|--|-----------|
| Confiture de goyaue | 32 |
| Sauce au foie gras et consommé de gibier | 49 |

CARNET D'ADRESSES

- P72-73**
Coffret Mojito R-Evolution: en vente on-line sur [cadeaufolies.fr](#)
Alessi: [alessi.com](#)
Tsé-Tisé: [tse-tse.com](#)
E.Leclerc Maison: [e-leclerc.com](#)
Shake-Jar: [jajonisjars.com](#)
Culinarian: [culinarian.com](#)
Ambiance & Styles: [ambianceetstyles.com](#)
Rivièra & Bar: [riviiera-et-bar.fr](#)
Kitchen Craft: en vente chez les revendeurs agréés
Zak! Designs: [zak-designs.eu](#)
P82-83
Ambiance & Styles: [ambianceetstyles.com](#)
Côté Table en vente chez les revendeurs agréés
Decorator's Notebook: [decoratorsnotebook.co.uk](#)
Les Artistes Paris: [lesartistesparis.com](#)
Jean Dubost: [jeandubost.com](#)
LSA International: [lsa-international.com](#)
La Malle W. Trouseau: [mallewtourousseau.com](#)
Alessi: [alessi.com](#)
Maisons du monde: [maisonsdumonde.com](#)
E.Leclerc: [e-leclerc.com](#)
Love Creative People: [lovecreativepeople.com](#)
P98-99
Sema Design en vente dans les GMS
Botanic: [botanic.com](#)
Galerie Lafayette: [galerieslafayette.com](#)
BHV Marais: [bhu.fr](#)
Conforama: [conforama.fr](#)
Côté Table chez les revendeurs agréés
Ikea: [ikea.com](#)
H&M: [hm.com](#)
Miss Etoile en vente chez les revendeurs agréés
Monoprix: [monoprix.fr](#)
P100-101
Amadeus en vente chez les revendeurs agréés
Côté Table en vente chez les revendeurs agréés
Galerie Lafayette: [galerieslafayette.com](#)
Maisons du monde: [maisonsdumonde.com](#)
Eurodif: [eurodif.com](#)
Pa Design: [pa-design.com](#)
Luminarc: [luminarc.fr](#)
Casa: [casashops.com](#)
Conforama: [conforama.fr](#)
Ambiance & Styles: [ambianceetstyles.com](#)
H&M: [hm.com](#)
P102-103
Maisons du monde: [maisonsdumonde.com](#)
Casa: [casashops.com](#)
H&M: [hm.com](#)
Ambiance & Styles: [ambianceetstyles.com](#)
Eurodif: [eurodif.com](#)
Neutilus en vente chez les revendeurs agréés
Sabre: [sabre.fr](#)
Sema Design en vente dans les GMS
Alinéa: [alinéa.fr](#)
Monoprix: [monoprix.fr](#)
P104
Holly Party: [www.hollyparty.com](#)
Aqui'S: [www.a-qui-s.fr](#)
Toga: [www.toga-shop.com](#)
P183:
Cadeau Maestro: [cadeau-maestro.com](#)
Culinarian: [culinarian.com](#)
De'Longhi: [delonghi.com](#)
Beautiful Box: [beautiful-box.com](#)
P188
Mon Marché: [mon-marche.fr](#)
Marché des gros des Ecrevisses: [marchedescrevolles.fr](#)
Marché des Gros Lyon-Corbas: 04 3725 30 96

Crédits photos

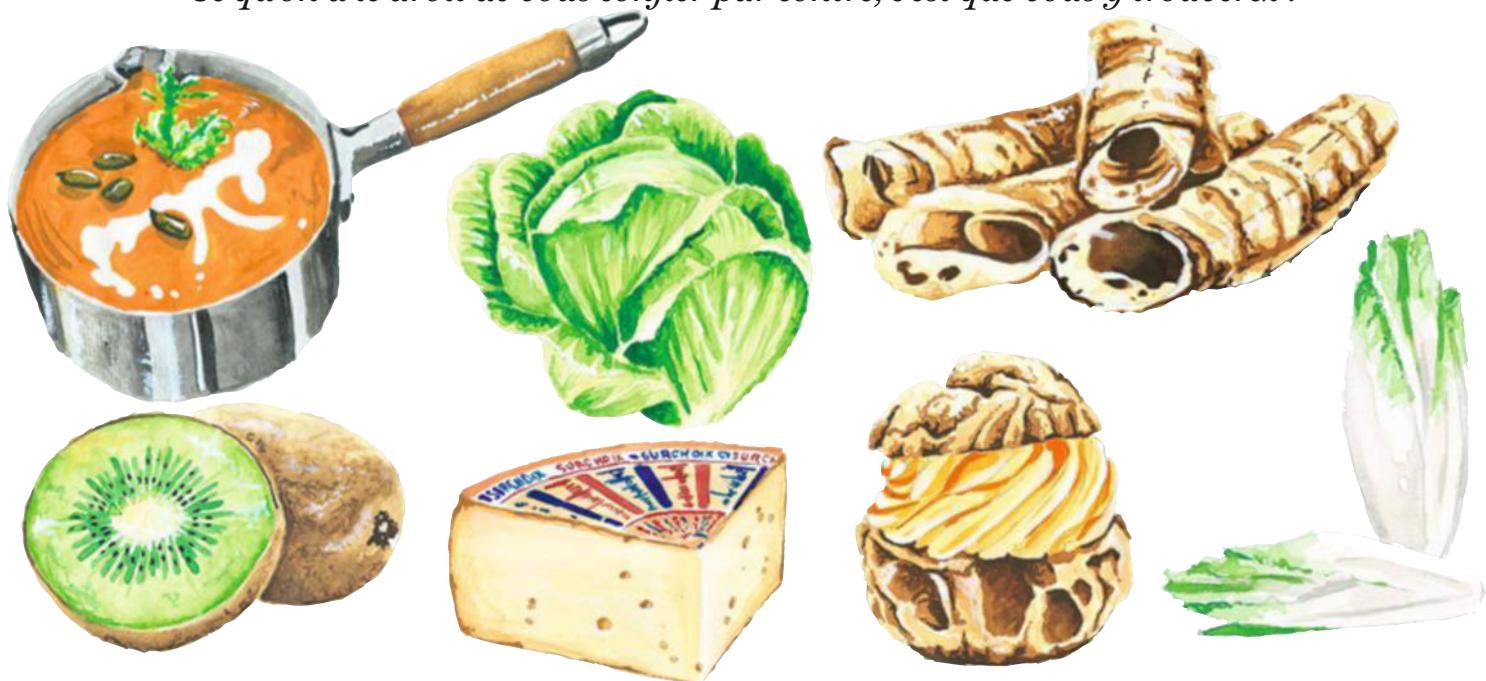
P3: Ophélie Lequesne. P4: Photo Julie Charles/Stylisme Sarah Vasseghi. P8: Sébastien Pélegrin, Marie Leduc, DR. P14-15: warren goldswain/iStockphoto. P16: Stefano Scata/AGFFoto/Photononstop. P18: Viel/Saveurs/Sunray Photo. P22-23: Alex Zachen/iStockphoto. P24-25: euapee/Kamonrat/Fotolia, kcline/Roberto ASánchez/Kelly Cline/DeuMarya/DR/reg-art/bhofack2/bennyartist/iStockphoto. P26: Robert Kuehne/alffoto/Amaawaris/preecharakmee/iStockphoto. P28: Syda Productions/Fotolia, luriSokolou/iStockphoto. P30: Studio/Paquin/Veigas/Sucré Salé. P32: Nurra/Thys/Sucré Salé. P34: Magone/iStockphoto. P37: spaxiax/Malyshchyts Vlitar/Fotolia, chengyuqiang/Sally Scott/PicturePartners/iStockphoto. P38-39: Manina Hatzimichali, annapustynnikova/Fotolia. P40: Manina Hatzimichali, Ewgenija_s/iStockphoto. P42-43: Manina Hatzimichali, laperla_777/Fotolia. P44: voltan/Fotolia, Fondacci-Markezana/Sucré Salé. P47: Lhomme/Saveurs/Sunray Photo. P48-49: Nikouline/Roulier-Turiot/Sucré Salé, Manina Hatzimichali. P50: martiapunts/iStockphoto. P52-54: LDProd/iStockphoto, Manina Hatzimichali, Viel/Studio/Sucré Salé, DR/Saumon Ecossais Label Rouge. P55: FoodCollection/Photononstop. P56: Studio/Sucré Salé, Manina Hatzimichali. P58: Manina Hatzimichali, Derennes/Sucré Salé. P59: elena moiseeva/iStockphoto. P60: StockFood/Riou Jean-Christophe, Marie-Laure Tombini/Orédia. P62: A Point Studio/Roche/Sucré Salé. P64: Rivièra/Sucré Salé. P66-68: Uros Petrouic/e#169 Kelly Cline/iStockphoto, Thys/Sucré Salé. P70: Dio5050/iStockphoto. P74-75: Illustrations par Ziga Rajic. P76: Zeleno/iStockphoto. P78: Vincent Lebliec/Photononstop. P80: DR. P82: Illustrations par Ziga Rajic. P86-87: phieu2015/AGorohou/AndriiTkachenko/margouillatphotos/dionisuro/iStockphoto, baibaz/Fotolia. P88-90: LeszekCzerwonka/iStockphoto. P92: Alex Rathis/iStockphoto. P94: somchaisom/iStockphoto. P104: gordanojovanovic/iStockphoto. P107: robynmac/iStockphoto. P108-109: Nicoloiso/Studio/Sucré Salé, StockFood/Medilek Peter. P110: luinst/iStockphoto, Thys/Sucré Salé. P112-113: Marielle/Doutreligne/Sucré Salé, stockfotocz/Fotolia. P114: Manina Hatzimichali, Mariha-kitchen/iStockphoto. P117-119: Lm-Photo/myviewpoint/rbgspace/Family Business/iStockphoto, Laurent Rourais/Es Cuisine/Photononstop. P120-121: Pierre Soissons, Philippe Vaures Santamarina/Label Rouge. P122-123: Franck Schmitt/Orédia, Waichelan. P124: dolphy_tu/Fotolia. P126: NelliSyr/iStockphoto. P128-129: Fabrice Veigas, GMVogd/margouillatphotos/iStockphoto. P131-132: Mary Evans Picture Library/Photononstop, Shaiith/iStockphoto. P134-135: Vaillant/Sucré Salé, Laurent Rourais/Prismapix. P136-137: Vaillant/Roulier-Turiot/Sucré Salé. P138: Vaillant/Sucré Salé. P140: Czap/Sucré Salé, Manina Hatzimichali. P142: Svetlana Kolpakova/iStockphoto. P145: M.studio/Fotolia. P146: Ryman Cabannes/Sucré Salé. P147: Czerw/Sucré Salé. P148: Carnet/Sucré Salé. P150: Viel/Sucré Salé. P152-153: Manina Hatzimichali, B.Marielle-V.Gault/Prismapix. P154: Viel/Sucré Salé. P156-157: Manina Hatzimichali, Nicoloso/Sucré Salé. P158: Nurra/Sucré Salé. P160: Raduan-Okuno/Sucré Salé. P162: Manina Hatzimichali. P165: Knape/iStockphoto. P166: Hall/Sucré Salé, Melina/Fotolia. P168-169: bhofack2/Anna Kurzacea/iStockphoto, hausesseen/marinay/Fotolia. P170: hausesseen/Fotolia, Manina Hatzimichali. P172: e#169toulouse_lulu/iStockphoto, Manina Hatzimichali. P175-182: Illustrations Ziga Rajic. P184-188: Romain Benoît, DR/Marché de Rungis. P190: INTERBEV/Produits Tripiers/J.-C. Amiel.

Le mot de la FAIM

Inutile de vous dire qu'on ADORE la période de Noël chez Marmiton, c'est LE moment de l'année où tout le monde est aux fourneaux, ça ne peut que nous faire immensément plaisir...

Du coup, on est un peu nostalgiques quand ça s'arrête...

Aussi avons-nous pris la décision de faire durer le plaisir encore un peu... C'est pour cela qu'on vous réserve une belle SURPRISE dans le numéro de janvier. Mais on ne vous en dit pas plus, sinon, on va vous spoiler... Ce qu'on a le droit de vous confier par contre, c'est que vous y trouverez :



Ça donne déjà faim n'est-ce pas ? Bande de petits gourmands ;)
Rdv le 3 janvier pour bien commencer 2017 !

COMITÉ ÉDITORIAL

MARMITON

Christophe Duhamel,
Claire Debrulle, Stéphanie
Hauville, Véronique Olivier,
Dany Duran

RÉALISATION

COM'Presse
6 rue Tarnac, 47220 Astaffort
Tél. 05 53 48 17 60.
Direction artistique : Ziga Rajic
Chef de studio : Alain Adone,
Olivier Lemesle
Secrétaire général de
la rédaction : Laurent Dibos
Secrétariat de rédaction :
Nicolas Chrétien, Jean
Debergue, Marion Pires

Rédactrice en chef photo :
Caroline Quinart

Service photo :
Carole Hiro, Mathilde Loncle

ÉDITION
Stéphanie Hauville

ABONNEMENTS
Laura Dosen

IMPRESSION :
Maury Imprimeurs,
zone industrielle RN 152
45300 Manchecourt
Photogravure :
KEY GRAPHIC

PUBLICITÉ
Groupe Aufeminin.com

Tél. 01 53 57 79 00
Présidente directrice

générale :
Marie-Laure Sauty de Chalon
Directrice générale de la régie :
Agnès Alazard-Rool

Directrice commerciale :
Caroline Sionneau-Guyard
Responsable commerciale :
Claire Garnier-Weill
01 53 57 15 03

SERVICE ABONNEMENT
ET ANCIENS NUMÉROS :
Marmiton, 56 rue du
Rocher 75008 Paris
Tél. 01 44 70 00 07
abonnement-magazine
@marmiton.org

DISTRIBUTION : Presstalis
Vente au numéro :

DESTINATION MÉDIA
01 56 82 12 07 (numéro
réservé aux diffuseurs
et dépositaires de presse)

Marmiton magazine
est édité par
MARMITON SAS
8 rue Saint-Fiacre
75002 PARIS

DIRECTEUR
DE LA PUBLICATION
Christophe Duhamel
ISSN : 2114 - 110 X
CPPAP : 0217K91573
Dépot légal : à parution

Tarif abonnement :
1 an = 22 euros

La couverture de ce
magazine est imprimée sur
un papier 100 % recyclé.
IMPRIMÉ
EN FRANCE





Une autre idée du légume



SERVIE PLAN 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



*Les Volailles Fermières du Gers
vous souhaitent de Bonnes Fêtes !*



Retrouvez
toutes nos recettes sur
www.pouletdugers.com



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