

Cuisine Actuelle

cuisineactuelle.fr

+
EN CADEAU
NOTRE
HOROSCOPE
GOURMAND

RÉVEILLON

Express
ou raffiné

DÉLICATEMENT FEUILLETÉS

Tourte, crumble,
pastilla...

Délicieux au
chocolat

90
recettes

**NOS VILLES
GOURMANDES
PARIS
ÉTAPE N°11**

LE PÂTÉ EN CROÛTE

En leçon filmée

FAIT MAISON

Galette des
Rois inratable

**DÉLICES
AU CHOCOLAT**
Fondants, craquants,
coulants...

PI GROUPE PRISMA MEDIA

M 01379 - 313 - F: 2,20 € - RD



LA FARINE QUI MET LE PAQUET!

Le sachet sans fuite, c'est plus pratique



#lafarinequimetlepaquet
www.gruaudor.com

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



Ma galette au praliné maison

Traditionnelle mais pas trop. Avec son irrésistible frangipane version noisette, on va vous en redemander une part, c'est sûr !



●○○ Pour 6 personnes - Préparation : 20 min - Réfrigération : 1 h - Cuisson : 35 min

■ 2 rouleaux de pâte feuilletée (env. 400 g) ■ 2 gros œufs + 1 jaune
■ 125 g de beurre mou ■ 100 g de sucre roux ■ 100 g de pralin en poudre
■ 100 g de poudre de noisettes grillées ■ 1 cuil. à s. de fécule de maïs
■ 1 fève ou 1 noisette décortiquée.

FAITES FONDRE le beurre 10 secondes au micro-ondes et fouettez-le en pom-

made. Incorporez la poudre de noisettes, le pralin et le sucre. Battez à nouveau. Ajoutez les œufs un par un, puis la fécule de maïs. Réfrigérez 30 min.

DÉROULEZ une pâte feuilletée avec son papier sulfurisé. Étalez la crème en laissant 3 cm libre sur le pourtour, humidifiez celui-ci avec un pinceau.

GLISSEZ la fève dans la crème. Posez la deuxième pâte sur la crème. Soudez

les bords en appuyant avec une fourchette. Réservez 30 min au réfrigérateur. Chauffez le four sur th. 6-7 (200 °C).

FOUETTEZ le jaune d'œuf avec un peu d'eau. Badigeonnez-en la galette puis décidez. Enfouez pour 35 min.

LE DÉCOR Striez le dessus avec le dos d'un couteau pour ne pas entailler la pâte. Poudrez de sucre glace après cuisson.

SOMMAIRE

- 3 L'eau à la bouche**
Galette au praliné maison
- 6 Pêché mignon**
Croustillantes feuilles de filo
- 10 Actualités**
Au menu de janvier
- 16 Sybille fait son marché**
Ses conseils et bonnes idées
- 20 Sybille cuisine**
Produits et recettes de saison
- 24 Sur un plateau**
Le soumaintrain
- 26 Dans les rayons**
Ça vient de sortir

- 70 Nos 8 versions de...**
...boissons détox
- 72 Guide d'achat**
Les blenders chauffants
- 74 Nos 10 idées avec...**
...du lait concentré sucré

75 NOTRE RENDEZ-VOUS PÂTISSERIE

- Escargots pommes, choco-cannelle en leçon filmée
- Biscuit roulé, pas à pas
- Je veux tout savoir !

- 80 Tendance**
La recette de cuisineactuelle.fr
- 81 8 fiches recettes à garder**
- 85 Jolis restes**
Rien ne se perd !

Cahier ville gourmande

PARIS

8 pages très savoureuses à détacher. Nos meilleures recettes, nos bonnes adresses et nos bons plans p. 41



LE DOSSIER p. 28
Tartes, mousses, macarons...
Une énorme envie de chocolat.

- 36 Horoscope gourmand**
Vos prévisions 2017
- 50 Effet de style**
À table, recevez sans chichis
- 52 Invitation**
Le 31 entre amis
- 58 À grignoter**
Le saumon à l'apéritif
- 60 Vite prêt**
Dînette express
- 64 En cave**
Nos bonnes bouteilles
- 66 Leçon de cuisine**
Le pâté en croûte
- 68 Banc d'essai**
Les petits pois en boîte
- 69 Enfants**
L'île aux fruits

**Abonnez-vous vite
à tarif préférentiel en p. 63**

Crédits photos En couverture (Délécieux au chocolat) : Marielle/Gault. Couverture Paris (Flan parisien) : Marielle/Gault. Bonnaure p. 51. Bru p. 68(6). By acb 4 you p. 80. Cniel/Les Studios Associés/Ribaut p. 24. DR : p. 16, 24, 80. Grandadam p. 41 à 44, 46 à 48. Interbev : p. 21, 86. Istock : p. 16, 18, 36 à 39, 68, 69, 78. Lucano p. 10. Marielle/Gault p. 5, 29, 45, 60-61, 62, 64, 66-67, 85. Miskin p. 56. Mondadoripress p. 5, 30, 31, 32, 33, 34. Oredia/Camerapress : Gallo Images p. 5, 75, 76. Oredia/Desjardins p. 50. Photocuisine : Bagros p. 5, 58-59 ; Czerw p. 22 ; Descordes p. 18 ; Garcia p. 28 ; Guedes p. 3 ; Leser p. 20 ; Marielle p. 54, 56 ; Sudres p. 17, 18(2) ; Swalens p. 53, 54(2), 56(2), 83 ; Thys p. 69 ; Veigas p. 83 ; Viel p. 74. Photocuisine/Fondacci : Markezana p. 16. Photocuisine/Stockfood : Absbol p. 52 ; Fiocca p. 31 ; Joff Lee Studio p. 32 ; Rynio p. 70 ; Schardt p. 77. Prismapix : Barea p. 81 ; Marielle/Gault p. 20 ; Rouvrais p. 20, 81, 83(2), 86. Rouvrais p. 17, 20. SP : p. 10, 12, 14, 26, 35, 50, 51, 64, 65, 72, 73. Stockfood : Absbol p. 21 ; Geoff p. 22 ; Lehmann p. 81. Sunray Photo/Saveurs : Czerw p. 81 ; Giorgi p. 4, 6 à 9 ; Jarry p. 86 ; Viel p. 5, 22, 86(2).

Au sein du magazine figurent : un encart national broché Thiriet 8 pages. Une carte Edigroup jetée sur Suisse et Belgique. Une carte abonnement jetée sur kiosques. Un encart multi-titres Prisma Media, un encart multi-titres féminin Prisma Media, un encart multi-NGE et un encart Cross CGF Carte Cadeau tous jetés sur une sélection d'abonnés.



Rejoignez la communauté de Cuisine Actuelle sur Facebook



NOS RECETTES

Repérez immédiatement le niveau de

Boissons détox en 8 versions	70
Cocktail pétillant au sauternes, foie gras aux agrumes confits	56
Jambon de dinde en 5 recettes	69
Lait concentré sucré : 10 idées	74

Entrées froides

Cornets au jambon de Paris	47
Huitres en vinaigrette de grenade	82
Makis de saumon	59
Mini millefeuilles de tarama	58
Pâté en croûte	67
Rouleaux de printemps zen	59
Salade de vermicelles de soja à l'asiatique	62
Spirales de saumon fumé	58

Entrées chaudes

Feuilletés au lièvre	46
Huitres chaudes en sabayon	82
Petits flans de saumon à l'aneth	58
Potage Saint-Germain	46
Soupe de carottes aux noix	60
Tourte aux trois fromages, chutney de prunes	7
Velouté de topinambours et lard croquant	53

Poissons

Couteaux orientaux aux cacahuètes	22
-----------------------------------	----

Les services Cuisine Actuelle

Un renseignement sur le magazine ou sur l'abonnement, c'est ici.

Pour s'abonner

France métropolitaine 24 € pour 1 an (12 numéros)
Par courrier Service Abonnements Cuisine Actuelle 62066 Arras Cedex 9
Par téléphone 0 811 23 22 21 (service 0,06 €/min + prix appel)
Par Internet Sur notre site : www.prismashop.cuisineactuelle.fr

Pour contacter le service lecteurs

Par courrier Service Lecteurs Cuisine Actuelle 13 rue Henri-Barbusse, 92624 Gennevilliers • Par téléphone France métropolitaine : 01 73 05 67 50. DOM-TOM et étranger : 00 33 1 73 05 67 50 • Par mail lecteurs@cuisineactuelle.fr

Anciens numéros

Contacter le service abonnements : adresses, téléphone et Internet ci-dessus.



P. 22



P. 34



P. 58

RECETTES DE JANVIER N° 313

difficulté de nos recettes : ●○○ Très facile ●●○ Facile ●●● Pas si facile

Homards en vinaigrette exotique 82
Homards, sauce au safran
et petits légumes 56
Pavés de saumon laqués
et risotto aux champignons 62
Spaghettis aux couteaux,
aux tomates et au persil 21
Tourte marine 82

Viandes

Chapon au citron et aux olives 84
Crumble de canard
à la patate douce 61
Jarret de veau aux
anchois et olives 22
Osso-buco aux agrumes 21
Pastilla de poulet
aux pommes de terre 8
Paupiettes de veau
en pot-au-feu 61
Suprêmes de chapon,
sauce au poivre vert 84

Légumes & Cie

Salsifis frites au sésame noir 22

Desserts

Biscuit roulé 77
Blancs-mangers coco 56
Chocolat à l'espagnole
et ses petites madeines 34

Crumble poires-myrtilles 6
Délicieux au chocolat
(en couverture) 29
Escargots pommes,
choco-cannelle 76
Flan parisien (en couverture Paris) 45
Forêt pralinée 84
Galette au praliné maison 3
L'île aux fruits 69
Macarons chocolat-caramel 3
Mendiant croquants 31
Moelleux aux cerises amarena 30
Mousses chocoriz 32
Paris-brest 47
Petits sablés sapin 80
Rosettes de fruits secs
au miel d'orange 9
Soufflés au chocolat
et à la fève tonka 32
Tarte sablée double chocolat 33
Terrine aux marrons glacés 84

À TABLE !



Avec la nouvelle application
gourmande de Cuisine Actuelle,
retrouvez toutes nos recettes
dans votre smartphone. Faites la
liste de vos courses, sauvegardez
vos recettes préférées ou composez votre
menu à partir de ce qu'il reste dans votre frigo.
À télécharger sur iTunes ou Google Play.

Notre **BEC SUCRÉ**
rendez-vous pâtisserie
p. 75



P. 60

L'Index 2016 de toutes nos recettes de l'année est disponible gratuitement sur le site cuisineactuelle.fr.
Si vous souhaitez le recevoir par courrier, adressez votre demande écrite au Service lecteurs Cuisine Actuelle.

Cuisine Actuelle

Magazine mensuel édité par **PM PRISMA MEDIA**, 13 rue Henri-Barbusse, 92230 Gennevilliers. Site Internet : cuisineactuelle.fr Société en nom collectif au capital de 3 000 000 €, d'une durée de 99 ans, ayant pour gérant Gruner + Jahr Communication GmbH. Ses principaux associés sont Média Communication SAS et Gruner + Jahr Communication GmbH. **RÉDACTION** 13 rue Henri-Barbusse, 92624 Gennevilliers cedex • Téléphone : 01 73 05 45 45 • Télécopie : 01 47 92 66 05. Pour joindre votre correspondant, composez le 01 73 05 suivi du poste de 4 chiffres indiqué après chaque nom. **Rédactrice en chef** : Anne Gillet (6598). **Rédactrice en chef adjointe** : Sophie Janvier (5705). **Rédactrice en chef adjointe web** : Marilynne Claret (8663). **Directrice artistique** : Marion Thévoz (6590). **Secrétariat** : Sophie Lassous (6596). **Rédaction** : Sophie Pasternak (recettes, 6604) et Isabelle Contropas (magazine, 6605), chefs de service, Thierry Roussillon, chef de rubrique, avec Aurélie Godin (6603). **Secrétariat de rédaction** : Christine Guérin, 1^{er} secrétaire de rédaction (6594) ; Véronique Fève (6596). **Maquette** : Michel Poyac, chef de studio (6807) ; Corinne Latourner (6808). **Photo** : Sylvie Cornet, chef de service (6587), Sybille Joubert, chef de rubrique (6768). **Fabrication** : Yann Staurier (6859). **Ont collaboré à ce numéro** : M. Abadie, H. Allain-Launay, V. Bestel, F. Dalbera, A. Doret, M. Fiess, M.-C. Frédrick, J.-P. Frétillet, T. Kemptner, C. Lamontagne, E. de Meurville, N. Renaud, J.-F. Rottier, C. Ruchon, E. Scotto, P. Sinheimer, R. Sourdeix, L. Zombek. **Comptabilité** : Laurence Tronchet (4558). **PUBLICITÉ, MARKETING & DIFFUSION** Chief Transformation Officer, Directeur exécutif Prisma Media Solutions : Philipp Schmidt (5188). **Directrice Exécutive Adjointe** : Anouk Kool (4949).

Directeur délégué : Thierry Flament (6426). **Brand Solutions Director** : Christelle Rousseau (6456). **Directrices de clientèle** : Claire Diniz (4855), Élise Naudin (4553), Valérie Rouverot (4540). **Directrice exécutive adjointe Creative Room - Data Room** : Virginie Lubot (6448). **Directrice de Projet** : Marie Halimi (6485). **Responsable commerciale exécution** : Christelle Roblotte (6402). **Directrice web** : Karine Rielland (4965). **Directrice des études éditoriales** : Isabelle Demally (5338). **Directeur marketing études et communication** : Charles Jouvin. **Directeur marketing client** : Laurent Gréole. **Directeur commercialisation réseau** : Serge Hayek. **Directeur des ventes** : Bruno Recurt. **Directrice marketing et business développement** : Claire Bernard. **Chef de groupe marketing** : Marion Salomon. **Directrice des sites Internet** : Sandrine Odin. **Directrice Exécutive Prisma Media Femmes** : Pascale Socquet. **Directeur de la publication** : Rolf Heinz. **ABONNEMENTS** Service abonnements et anciens numéros : 62066 Arras Cedex 9 • Tél. 0 811 23 22 21 (Service 0,06 €/min + prix appel) • www.primashop.cuisineactuelle.fr - Prix d'abonnement France pour 1 an (12 numéros) : 24 €. **PHOTOGRAPHIE** Allo Scan. **IMPRIMERIE** EN ALLEMAGNE Prinovis Ltd. & Co. KG, Betrieb Ahrensburg, Alter Postweg 6, 22326 Ahrensburg. **Distribution** : Presstale. **ISSN** : 0969-3091. **Commission paritaire** : n° 01119 K 84150. **Création janvier 1991** © 2016 Prisma Media. **Dépôt légal** : décembre 2016. La rédaction n'est pas responsable de la perte ou de la détérioration des textes ou photos qui lui sont adressés pour appréciation. La reproduction, même partielle, de tout matériel publié dans le magazine est interdite.



Audience mesurée par
AUDIPRESSE



Filo ma

Quelques feuilles de cette pâte ultrafine et vos recettes croustillent comme par enchantement.



Crumble poires-myrtilles

●●● Pour 4 à 6 personnes - Préparation : 15 min - Cuisson : 25 min

■ 6 feuilles de filo ■ 2 poires
■ 100 g de myrtilles ■ 50 g de
beurre fondu ■ 75 g de sucre
■ 2 cuil. à soupe de poudre
d'amandes ■ 6 pincées de
vanille en poudre ■ 4 pincées
de cannelle en poudre.

CHAUFFEZ le four sur th. 7
(210 °C). Pelez les poires et
découpez-les en dés.

BEURREZ légèrement un plat
à four de 22 cm de côté et
étaalez-y 2 feuilles de filo, en
les beurrant légèrement au
pinceau. Parsemez-les de
poudre d'amandes, ajoutez

les poires et les myrtilles.
Poudrez-les de la moitié du
sucre mélangé aux épices.

POSEZ le reste des feuilles
de filo, beurrées et légèrement
froissées sur les fruits. Pou-
drez-les avec le reste de sucre.
Glissez au four et laissez cuire
20-25 min. Servez tiède.

VIN : monbazillac.

BIEN BEURRÉES Laissez
fondre le beurre doucement
dans une casserole, écumez.
Gardez le dépôt blanc au fond
de la casserole, badigeonnez
juste la partie translucide du
beurre sur les feuilles de filo.

gigue

10 recettes en pâte filo
sur cuisineactuelle.fr
Découvrez nos recettes craquantes
en version salée et sucrée
sur cuisineactuelle.fr/pate-filo.

Tourte aux trois fromages, chutney de prunes

●●● Pour 6 personnes - Préparation : 10 min - Cuisson : 40 min

La tourte : ■ 6 feuilles de filo
■ 200 g de feta ■ 200 g
de faisselle égouttée ■ 75 g
de comté râpé ■ 2 œufs durs
■ 50 g de beurre fondu
■ 2 cuil. à soupe de chapelure
■ 6 pincées de noix de
muscade râpée ■ sel, poivre.

Le chutney : ■ 250 g de
prunes surgelées ■ 1 citron
vert ■ 2 cuil. à soupe de
vinaigre ■ 2 cuil. à soupe de

sucres ■ 1/2 cuil. à café de
gingembre en poudre ■ 1 cuil.
à café de graines de coriandre
■ piment à volonté, sel.

PRÉPAREZ le chutney : placez les prunes et les autres ingrédients dans une casserole. Portez à ébullition, laissez cuire 10 min puis égouttez les prunes. Laissez réduire le jus en un sirop. Remplacez-y les prunes et laissez refroidir.

CHAUFFEZ le four sur th. 7 (210 °C). Lissez la faisselle à la spatule. Ajoutez la chapelure, le comté et la feta finement émiettée, les œufs durs grossièrement hachés, du sel, du poivre et la muscade.

BEURREZ un moule à manqué de 24 cm. Garnissez-le de 3 feuilles de filo légèrement beurrées. Versez la garniture, couvrez du reste de feuilles beurrées, en rabattant celles-

ci le long du moule. Beurrez la surface. Cuissez 35-40 min au four. Servez chaud ou à température ambiante en escortant du chutney de prunes.

VIN : blanquette de Limoux.

VARIEZ LES FROMAGES

Ricotta, pecorino et parmesan ; brousse, fromage blanc et roquefort ; crème épaisse, faisselle et cheddar ; chèvre frais, brousse et beaufort...

Pastilla de poulet aux pommes de terre

●●● Pour 8 personnes - Préparation : 20 min - Cuisson : 2 h 05

■ 12 feuilles de filo ■ 1 poulet d'1 kg coupé en 8 morceaux
■ 500 g de pommes de terre
■ 750 g d'oignons ■ 30 g de raisins secs ■ 75 g d'amandes effilées ■ 75 g de beurre
■ 1 cuil. à café de sucre en poudre ■ quelques pincées de cannelle moulue ■ 1 cuil. à soupe de ras-el-hanout
■ quelques fines pincées de gingembre ■ sel, poivre.

PELEZ les pommes de terre, taillez-les en tranches d'1 cm. Pelez, émincez les oignons.

DÉPOSEZ le poulet avec les oignons dans une sauteuse. Ajoutez les épices, le sucre, du sel et du poivre. Couvrez à peine d'eau. Portez à ébullition et laissez mijoter 1 h 15.

PRÉLEVEZ le poulet de la sauteuse, ajoutez les pommes de terre et laissez mijoter 20 min. Retirez les pommes de terre et laissez épaissir la sauce.

EFFEUILLEZ le poulet, ajoutez-le dans la sauce avec les amandes et les raisins.

CHAUFFEZ le four sur th. 6 (180 °C). Beurrez légèrement 4 feuilles de filo et étalez-les dans un moule à manqué de 26 cm. Garnissez de la moitié du poulet, posez 2 feuilles de filo, couvrez du reste du poulet, de 2 autres feuilles de filo puis des pommes de terre. Couvrez des dernières feuilles de filo en faisant glisser le

bord à l'intérieur du moule. Pensez à beurrer les feuilles de filo à chaque opération.

GLISSEZ la pastilla au four, laissez cuire pendant 30 min environ, jusqu'à ce qu'elle soit dorée. Dégustez-la aussi bien chaude que tiède.

VIN : viognier IGP Ardèche.

COMME AU MAROC Parsemez la pastilla de sucre glace et zébrez-la d'un soupçon de cannelle en poudre.

À l'orientale

La pâte filo, qu'est-ce que c'est ?

Un mélange de farine de blé blanche, d'eau et de sel : telle est la pâte filo, vendue en très fines feuilles. Pour la travailler, couvrez les feuilles d'un linge humide au fur et à mesure de l'utilisation, sinon elles se cassent facilement. La pâte filo se vend en paquets de 8 à 12 feuilles au rayon frais et dans les épiceries orientales, se conserve dans le réfrigérateur et se garde environ une semaine après l'ouverture du paquet.

Très parfumé



Rosettes de fruits secs au miel d'orange

●●● Pour 4 personnes - Préparation : 20 min - Cuisson : 30 min

■ 8 feuilles de filo ■ 100 g d'amandes émondées
■ 50 g de pistaches non salées décortiquées ■ 50 g de noisettes ■ 75 g de sucre en poudre ■ 100 g de beurre
■ 1 orange bio ■ 100 g de miel.

CHAUFFEZ le four sur th. 7 (210 °C). Hachez grossièrement les pistaches, les noisettes et les amandes. Mélangez

avec le sucre. Faites fondre le beurre. Coupez les feuilles de filo en deux puis repliez-les en deux. Beurrez-les au pinceau sur toute la surface.

GARNISSEZ les feuilles de filo de fruits secs, roulez pour former une petite rose. Déposez-les les unes contre les autres sur une plaque à pâtisserie tapissée d'un papier sulfurisé. Nappez de beurre.

GLISSEZ la plaque au four et laissez cuire 25 min environ : les rosaces doivent être bien dorées et croustillantes.

LAVEZ l'orange, prélevez son zeste et taillez-le en filaments. Pressez le fruit. Ébouillantez les zestes 30 secondes. Rincez-les sous l'eau courante puis épongez-les.

MÉLANGEZ le miel avec 5 cl d'eau dans une casserole.

Faites chauffer sur feu doux. Ajoutez les zestes dans le miel chaud additionné du jus d'orange. Répartissez sur les rosettes, puis présentez-les tièdes aux convives.

VIN : muscat de Rivesaltes.

ÇA CHANGE Le beurre de la recette peut se remplacer par un filet d'huile d'olive fruitée, pour une saveur plus typée.



BIENVENUE À LA CHOCOLATERIE

Avis aux accros à la petite fève. Grâce aux Ateliers Weiss à Saint-Étienne (42), on pourra désormais suivre toutes les étapes de fabrication d'une tablette de chocolat avant de la laisser fondre en bouche. Entrée 7,50 €, gratuite pour les moins de 8 ans, rens. sur site Weiss.



Au menu de janvier

Les idées à suivre, les produits qu'on aime et les tendances du moment.

C'est livré !

D'un clic, on commande tous les ingrédients nécessaires à la recette sélectionnée. Et triés sur le volet, qui plus est ! Le site Simple & Bon nous facilite la vie. Livraison dans toute la France, produits en direct de Rungis.



CUISINEACTUELLE.FR

GAGNEZ AVEC



Il fait vraiment TOUT pour vous !

Pour les soirs où il est difficile de trouver l'énergie de cuisiner, ce robot va faire des miracles. Et si vous adorez faire la popote, laissez jouer votre imagination ! Il ne vous reste plus qu'à poster votre plus belle recette de Noël maison sur cuisineactuelle.fr pour tenter de gagner le robot-cuiseur tout-en-un Cook Processor Artisan de KitchenAid d'une valeur de 999 €.






BELLES LIQUEURS Après la bière brassée maison, voici les eaux-de-vie home-made. Nature & Découvertes lance la tendance avec son kit Liqueurs à l'ancienne. 49,95 €, sur leur site.

Wolfberger

LA GRIFFE
DES GRANDS D'ALSACE



LES GRANDS CRÉMANTS
DÉBORDANTS D'ALSACE
ET DE GÉNÉROSITÉ.

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

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



Tendance moutarde

Pile dans l'air du temps, le tablier de cuisine en lin de Jean-Vier, spécialiste du linge basque de tradition. Collection Beurivage, 49 €, sur le site de la marque.

Fraîcheur ensachée

Plus de salade flétrie ! Conservée dans un Sacasalade en coton micro perforé, elle reste bien croquante jusqu'à 14 jours. Une astucieuse manière de lutter contre le gaspillage alimentaire.

Fabriquée en France par des retraités, 27 €, sur le site de la marque.



Beaux zestes

Vitaminé ! Un zesteur qui épouse la courbure naturelle d'un citron, une idée bien affûtée signée Microplane.

Flexi Zesti, 9,95 €, sur le site de la marque.



LA BOX DE FÊTES CUISINE ACTUELLE

Terrine de canard, confit d'oignons, sel gris aux cèpes pour le côté salé, préparation pour biscuits, épices et thé de Noël, truffes au chocolat, liqueur de framboise et fèves tonka pour les surprises sucrées, plus 4 fiches recettes inédites, la dernière Box Cuisine Actuelle a vraiment de quoi combler tous les gourmands !

35 €, frais de port inclus, à commander au 01 73 05 68 43.



ANIMALEMENT VÔTRE

La jungle s'invite à la table des petits, avec la nouvelle ligne Animal Friends de Villeroy & Boch. Une fois le repas terminé, le gobelet se retourne pour former un museau en 3D. 29,90 € le set, site de la marque.

Réalisation : Tinka Kempfner

NOUS VOUS SOUHAITONS D'EXCELLENTE
FÊTES DE FIN D'ANNÉE !

À célébrer avec Grana Padano, la vraie saveur de l'Italie.



Consorzio Tutela Grana Padano



EXCELLENCE
ITALIENNE



Belle mise en boîtes

Le bois joue les faux-semblants sur ces boîtes de rangement en carton. Boîtes de rangement, 51 x 27 x 24 cm, 6 € pièce, But.



Nid douillet

Confortablement installés sur cette peau de renne naturelle, les œufs fragiles et autres objets délicats ne risquent pas de se briser. Porte-œufs en chêne massif, Ø 23 cm, 110 €, C. Quoi.

LA BOUTEILLE PORTE LE BONNET !

Ces petits bonnets sont là pour maintenir bien fermées les bouteilles entamées.

Bouchons de bouteille Beanie,

16 € les deux, Pa-Design.



TOUCHE NORDIQUE

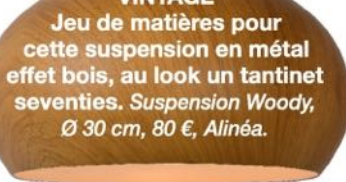
Mini prix

Ces élégants couverts en acier, avec leur manche façon bois, offrent une touche naturelle à la table. Couverts Siam, 2 € pièce, chez Casa.



VINTAGE

Jeu de matières pour cette suspension en métal effet bois, au look un tantinet seventies. Suspension Woody, Ø 30 cm, 80 €, Alinéa.



L'heure du thé

Une théière aux motifs graphiques avec anse en rotin naturel. Théière Jinan, 23 €, Athezza, sur le site retrodeco.



Simplicité

Décorée de flocons aux tons discrets et rehaussée d'un liseré, cette vaisselle célèbre l'hiver. Vaisselle Flocons, de 5 à 5,70 €, Conforama.



Ludique Cette lampe baladeuse en pin, en forme de téléphérique, s'accroche selon

les envies dans chaque pièce de la maison. Lampe baladeuse 19 x 31 x 12 cm, 129 €, Livette la Suisse au BHV.



STYLISÉE

Cette tasse en porcelaine imite la laine avec brio pour se réchauffer le temps de boire un café.

Collection Laine Blanche, tasse de 20 cl et sa soucoupe, 14 €, Asa-Selection.



CLIN D'ŒIL

On crée une ambiance très cocooning en décorant la maison avec cette bougie qui imite à la perfection les pelotes de laine. Bougie pelote Ø 9 cm x H 15 cm, 17,50 €, Bougies La Française.



Au coin du feu

Son piétement en bois oblique confère à ce tabouret un esprit rétro et son revêtement en peau de chèvre un style authentique. Alexy, 80 €, Maisons du Monde.

Et vous? Qu'inventeriez-vous
pour en reprendre...

#lafabriqueaexcuses

« Il paraît que ça donne
bonne mine. »

- Fanny

« C'est juste pour
finir mon pain ;-) »

- Leïla

« C'est pas ma faute
si c'est trop bon ! »

- Nicolas

RCS : LE SNIC - ZI DES TOUCHES - 53810 CHANGÉ - RCS LAUL - SIREN 402575751



Irrésistiblement fondante.



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

Sybille fait son marché

Chaque mois, Sybille, journaliste à *Cuisine Actuelle*, nous présente les produits de saison qui la font saliver.



Le merlan

● **Ce poisson peut être consommé** sans craindre de participer à la désertification des océans ! Il est peu onéreux et d'un goût très fin, à condition qu'il soit extrêmement frais. Choisissez-le toujours très brillant (argenté même), avec un œil vif et cristallin. N'hésitez pas à demander au poissonnier de voir ses ouïes pour vérifier qu'elles sont bien rouges.

● **Évitez de l'acheter en filets** préparés, car c'est un poisson qui s'abîme vite. Préférez-le entier pour être sûr de sa fraîcheur et, si besoin, faites prélever les filets devant vous.

● **Sa chair n'aime que les cuissons courtes** au four, au court-bouillon ou à la poêle. Comme il rend peu d'eau, il est parfait pour des terrines ou des quenelles qui se tiennent bien, éventuellement en association avec une espèce plus noble.

L'orange

● **La saison bat son plein** et en janvier les grandes familles d'oranges sont réunies : la grosse orange de table de type navel est douce et facile à peler. L'orange à jus est plus petite et, bien sûr, très juteuse, mais sa peau est assez adhérente. Les oranges sanguines sont aromatiques et acidulées. La célèbre maltaise, très parfumée, arrive sur les étals.

● **C'est l'un des fruits les plus consommés** par les Français qui l'associent, à très juste titre, au bien-être et à la diététique. Il faut savoir qu'une seule orange peut couvrir nos besoins quotidiens en vitamine C, tout en apportant (ce que l'on sait moins) du calcium et du magnésium.

● **Achetez-la ferme mais pas dure** et notez qu'elle se conserve mieux dans le bac à légumes du réfrigérateur qu'à température ambiante : vous la garderez environ dix jours, sans qu'elle perde de son goût et de son jus.



Je relève le goût du cumin en poêlant les graines dans de l'huile jusqu'à ce qu'elles éclatent. Je les glisse dans une salade de pommes de terre ou dans un plat mijoté.



L'onglet de bœuf

“ Il n'est pas très courant, tout simplement parce qu'il n'y en a que 2 à 3 kg par bœuf. La tradition veut qu'il soit vendu chez les tripiers, mais je peux en trouver chez certains bouchers. Je ne m'arrête pas à son aspect (pas très beau, divisé par un nerf central), car je sais que c'est un morceau de connaisseur. En revanche, il doit être très bien “paré”, c'est-à-dire sans fines peaux nerveuses en surface.



Les meilleurs produits de saison

Poissons et fruits de mer

- Merlan
- Huître
- Carrelet
- Bar
- Raie bouclée
- Couteau
- Ormeau

Viandes

- Jambon à l'os

- Boudin blanc
- Jarret de veau
- Porc fermier
- Onglet de bœuf

Légumes

- Courge
- Truffe
- Crosne
- Chou
- Poireau

- Betterave
- Panais
- Mâche
- Radis noir
- Salsifis

Fruits

- Litchi
- Banane
- Orange
- Citron
- Fruit de la passion

● Début de saison ● Pleine saison ● Fin de saison

“ En hiver, j'aime faire mariner le bœuf que je destine aux recettes en sauce. J'y mets toujours du vinaigre qui attendrit les chairs et facilite la pénétration de l'assaisonnement ainsi qu'un filet d'huile d'olive qui empêche l'oxydation. ”

J'ai craqué pour...

■ **J'apprécie beaucoup son goût** bien affirmé et sa consistance particulière. Sa chair est constituée de fibres longues et visibles à l'œil nu, différentes du grain serré d'un pavé.

■ **Ce filet n'aime que les cuissons brèves** (bleu ou saignant), sinon il durcit et devient sec. Le gril en fonte le met bien en valeur, mais je le prépare souvent à la poêle avec une fondue d'échalotes déglacée dans du vin rouge, comme au bistrot ! ”



Le radis noir

“ Sous sa peau noire se cache une chair blanche et croquante. Je le choisis très ferme, notamment aux extrémités, signe qu'il n'est ni creux ni trop vieux. ”

■ **Découpé en tranches très fines**, il perd un peu de son piquant et gagne en beauté. J'en fais des canapés légers garnis d'œufs de saumon, de rillettes de porc, de sardines... Si les tranches sont trop minces, je lui

laisse sa peau pour faire un contraste en noir et blanc.

■ **Il est très bon râpé** et mélangé avec de la pomme verte, assaisonné d'un jus de citron. J'ajoute quelques noisettes grillées et voilà une chouette salade !

■ **Je l'aime aussi cuit**, sauté dans du beurre, avec une pincée de sucre (presque caramélisé). Il est délicieux et se marie bien avec du porc ou du boudin. ”



Mon poissonnier m'a dit

“J’offre des têtes de poissons à ceux qui aiment préparer eux-mêmes leur fumet, mais je conseille d’ôter les branchies : comme elles contiennent du sang, elles ont tendance à noircir la préparation et risquent d’apporter un goût amer.”

M. Rotillet, Paris



Le jambon à l'os

● **Ce jambon d'artisan charcutier** est cuit et vendu avec l'os, à l'ancienne. Il possède un goût inimitable. Les meilleurs sont souvent assez gros et de forme bien ronde. C'est l'assurance qu'ils proviennent d'une cuisse dodue, prélevée sur un porc bien engrainé. L'entame doit être fraîche et de couleur rose pâle.

● **Les tranches sont coupées au couteau** et il est donc difficile d'en obtenir de très fines. Il faut s'attendre à ce qu'elles mesurent entre 5 mm et 1 cm d'épaisseur, ce qui



va apporter une certaine mâche et cette saveur si présente, typique du jambon à l'os. Compte tenu de son épaisseur, il est préférable de le déguster avec un couteau et une four-

chette plutôt que glissé dans un sandwich.

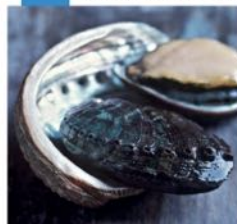
● **Ne jetez pas le gras de ce jambon**, car il est vraiment délicieux et apporte un supplément de saveurs et de douceur.

INSOLITE

L'ormeau, un dur au cœur si tendre

Les cuisiniers contemporains le cuisinent en douceur pour obtenir une chair délicate, au goût très subtil, unique au point qu'il est impossible à décrire. Sauvage, il est gros et souvent ferme. L'élevage dans les eaux de Bretagne permet de goûter à des ormeaux bien plus petits et plus tendres. Leur cuisson se fera sans excès ni surchauffe : snackés dans de l'huile d'olive ou poêlés rapidement dans du beurre. Un beurre d'algues fera judicieusement écho à

leur terroir d'origine, à moins qu'on ne les relève d'un trait de jus de citron ou de poivre aromatique.



Mon petit plaisir

Les courges

“Il y a 10 ou 15 ans, on ne connaissait que le potiron ou presque. Avec la mode des légumes anciens, je cuisine d'autres variétés qui ont des qualités gustatives différentes.

■ **J'aime le potiron classique**, que j'achète par tranches d'environ 1 kg. La soupe est ce qui lui va le mieux et il n'a pas

besoin qu'on lui ajoute des pommes de terre, à condition de le faire cuire avec peu d'eau. Je le parfume de cannelle ou de muscade et d'un peu de beurre demi-sel pour relever son goût léger.

■ **Le potimarron a un goût marqué et sucré**. Sa chair est dense, jamais pleine d'eau. Il est parfait pour des purées onctueuses.

Je le coupe en tranches de 2 cm d'épaisseur que je fais rôtir au four avec de l'huile d'olive et de la fleur de sel. Dans toutes les recettes, je lui laisse sa peau car elle est très fine et comestible.

■ **La chair de la courge spaghetti** forme après la cuisson (entière à l'eau ou au four) des spaghetti végétaux que je cuisine avec un peu de pesto ou en galette. Je conseille de bien l'assaisonner, car elle est fade. ”





Fêtes des Merveilles



VARIATIONS 2016

3 ÉDITIONS LIMITÉES



VARIATIONS LINZER TORTE

Saveur Fruits Rouges



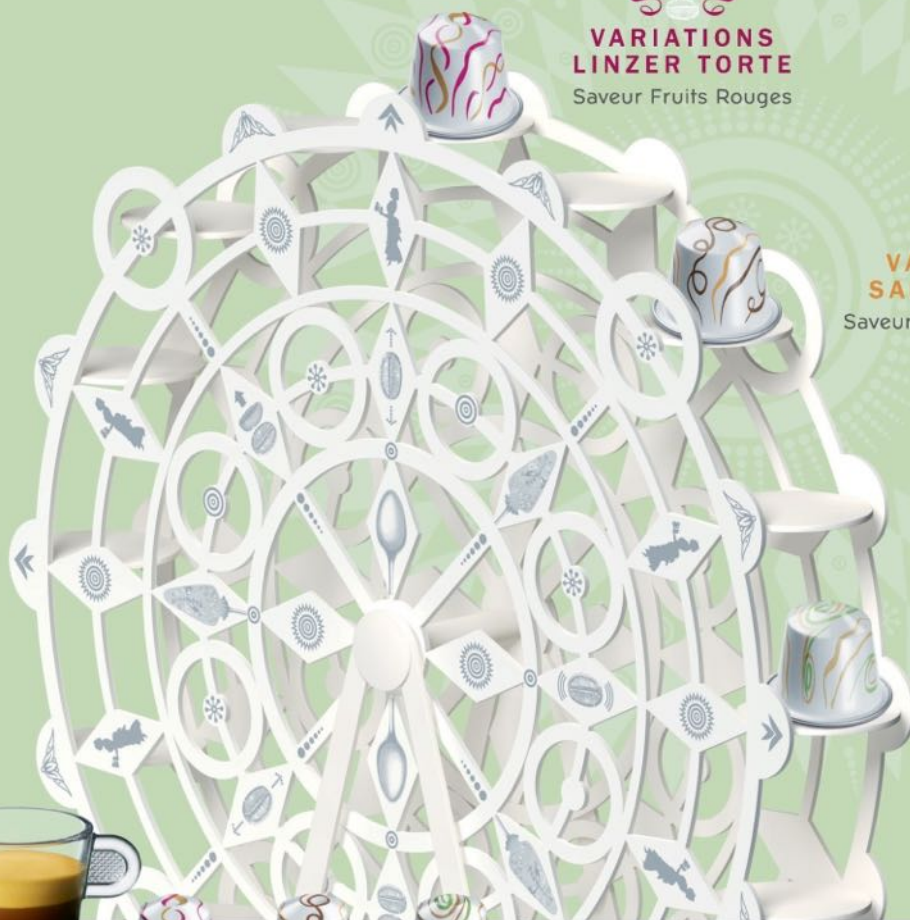
VARIATIONS SACHERTORTE

Saveur Chocolat – Abricot



VARIATIONS APFELSTRUDEL

Saveur Pomme – Cannelle



Sybille cuisine

Notre journaliste rentre du marché et nous confie ses recettes préférées.



Le jarret de veau

- Il s'achète sous plusieurs formes : entier, en distinguant jarret avant pour 4 personnes et jarret arrière, belle pièce d'environ 1,7 kg pour le régal de 6 personnes, ainsi qu'en tranches épaisses : le fameux osso-buco.
- Peu gras, il offre une chair légèrement gélatineuse, qui ne paraît pas sèche. Si on l'aime très fondant, il convient de le faire mijoter avec un fond de bouillon ou de vin, la présence de liquide permettant à la gélatine de se développer. Mais une cuisson longue et douce suffit pour obtenir une viande tendre et moelleuse.
- En France, il mijote avec des carottes, des champignons ou des échalotes confites. En Italie, il se cuisine avec tomates et olives. Au Maroc, il se cuit à l'étouffée avec épices, ail et citron confit.



Le salsifis

- Qu'il s'agisse de la scorsonère, légume cousin doté d'une peau noire, celui que l'on rencontre le plus souvent au marché, ou du véritable salsifis, plus rare, à peau blanche, ils s'achètent tous deux en botte, avec des extrémités fermes.
- L'épluchage demande de la patience, car la peau est assez collante et ne s'enlève pas facilement. Leur saveur délicate, aux antipodes de celle des salsifis en conserve, en vaut la chandelle.
- Même s'ils semblent robustes, mieux vaut ne pas les oublier au fond du réfrigérateur, car ils sont bien plus tendres cuisinés rapidement. Le temps de cuisson est très variable et plutôt que de se fier à un minuteur, il est préférable de les piquer avec la pointe d'un couteau pour être sûr qu'ils sont prêts.



Le couteau

- Très à la mode chez les chefs, il provient d'élevage et se vend en filet ou en botte qu'il n'est pas obligatoire d'acheter au complet. Comptez 5 à 6 pièces par personne ou 1 kg pour quatre. Frais, il reste dans sa coquille mais s'en échappe pour pendre mollement, dès que l'attente a été un peu trop longue. S'il ne se rétracte pas au toucher, passez votre chemin ! Assez fragile, il se conserve au maximum 2 jours dans le bas du réfrigérateur, enveloppé dans un linge humide.
- N'oubliez pas de le faire dégorger pour qu'il éjecte sa poche sableuse : rincez-le puis plongez-le dans de l'eau froide salée. Patientez 3-4 h (jusqu'à 10 h). Si les grains de sable vous indisposent, éliminez complètement les parties grises, après l'avoir laissé s'ouvrir 3 min à la vapeur.
- La tradition veut que les couteaux soient farcis de beurre, échalote, persil et chapelure, avant d'être gratinés au four. À la marinière, vous les placerez doucement dans la cocotte pour ne pas les casser.

Spaghettis aux couteaux, aux tomates et au persil



Le couteau



Pour 4 personnes
Préparation : 25 min
Cuisson : 15 min

■ 1 kg de couteaux ■ 350 g de spaghetti ■ 3 gousses d'ail
■ 150 g de tomates cocktail
■ 1 petit bouquet de persil plat ■ 30 g de beurre ■ 2 cuil. à soupe d'huile d'olive
■ sel, poivre du moulin.

RINCEZ soigneusement les couteaux. Déposez-les dans une sauteuse et ajoutez 15 cl d'eau. Couvrez, faites chauffer brièvement jusqu'à ce que les coquilles s'entrouvrent.

ÉCARTEZ les coquilles, détachez les mollusques et retirez la poche grise qui les traverse.

FAITES CUIRE les pâtes dans de l'eau bouillante salée selon les indications de l'emballage (comptez à peu près 10 min). Coupez les tomates en quartiers et épépinez-les.

ESSUYEZ la sauteuse. Faites-y chauffer le beurre avec l'huile, puis ajoutez l'ail haché. Laissez-le fondre 2 min. Versez les couteaux puis laissez cuire 1 min sur feu vif. Ajoutez les tomates et le persil, faites chauffer 30 secondes. Salez peu, poivrez au moulin.

ÉGOUTTEZ les spaghetti et versez-les dans la sauteuse. Mélangez 1 min sur feu très doux. Dégustez bien chaud.

Osso-buco aux agrumes



Le jarret de veau



Pour 4 personnes
Préparation : 20 min
Cuisson : 1 h

■ 4 tranches épaisses de jarret de veau ■ 1 orange bio
■ 1 citron confit ■ 1 oignon
■ 4 brins de thym ■ 400 g

de concassée de tomates
■ 50 g d'olives vertes ■ 1 cuil. à soupe de miel ■ 2 cuil. à soupe d'huile d'olive ■ sel, poivre du moulin.

RINCEZ et épongez l'orange. Prélevez l'écorce à l'aide d'un zesteur et pressez le fruit.

CHAUFFEZ l'huile dans une cocotte. Faites-y revenir la viande 10 min avec l'oignon haché. Versez le miel et laissez caraméliser quelques minutes sur feu doux.

DÉCOUPEZ le citron confit en rondelles et éliminez les pépins. Placez-les dans la cocotte, ajoutez le jus et les zestes d'orange, la concassée de tomates, les olives, le thym, du sel et du poivre.

COUVREZ la cocotte, laissez cuire environ 50 min sur feu très doux. Servez l'osso-buco bien chaud.



*Noir, à l'extérieur
Blanc, à l'intérieur*

*Un goût
haut en couleurs !*



Selles-sur-Cher

Le fromage de chèvre de toute une région.

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

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

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





Le salsifis

Salsifis frites au sésame noir

●○○ Pour 4 personnes

Préparation : 20 min

Cuisson : 30 min

■ 600 g de salsifis ■ 1 gousse d'ail
■ 1/2 citron ■ 2 œufs ■ 4 cuil. à soupe
de farine ■ 4 cuil. à s. de chapelure
■ 5 cl de sauce de soja ■ 1 cuil. à
s. d'huile de sésame ■ 1 cuil. à s. de
graines de sésame noir ■ 1 bain
d'huile de friture ■ sel, poivre moulu.

ÉPLUCHEZ les salsifis et coupez-les en tronçons de 5 cm en les plongeant au fur et à mesure dans de l'eau citronnée. Faites-les cuire env. 20 min

dans de l'eau bouillante, jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Égouttez-les.

ÉTALEZ la farine sur une assiette. Battez les œufs salés et poivrés dans une autre, mêlez chapelure et sésame dans une troisième assiette.

PASSEZ les salsifis dans la farine, dans l'œuf, puis la chapelure. Faites-les frire 5 min dans l'huile par séries de six. Égouttez-les sur du papier absorbant. Servez avec la sauce de soja mêlée à l'huile et à l'ail pressé.

PLUS RAPIDE Il vous reste un fond de sauce chinoise pimentée et sucrée ? Ce sera plus que parfait avec ces petits beignets croustillants.



Le couteau

Couteaux orientaux aux cacahuètes

●○○ Pour 4 personnes

Préparation : 20 min

Attente : 3 h - Cuisson : 5 min

■ environ 20 couteaux ■ 4 brins
de coriandre ■ 60 g de cacahuètes
salées grillées à sec ■ 3 cuil. à
soupe d'huile d'olive ■ 1 cuil. à soupe
de jus de citron ■ 1 poignée de
gros sel de mer, poivre du moulin.

RINCEZ soigneusement les couteaux sans les entrechoquer. Plongez-les dans un saladier d'eau salée et laissez-les dégorger au moins 3 h.

VERSEZ 10 cl d'eau dans une sauteuse. Ajoutez les couteaux égouttés, couvrez et faites-les ouvrir sur feu vif.

MÉLANGEZ l'huile d'olive avec le jus de citron puis la coriandre effeuillée et ciselée. Concassez grossièrement les cacahuètes grillées.

RÉPARTISSEZ les couteaux sur des assiettes. Arrosez-les de sauce et parsemez-les de cacahuètes. Poivrez au moulin et dégustez tiède.

C'EST CUIT ? Pour vous en assurer, vérifiez que tous les couteaux sont parfaitement ouverts. Leur cuisson est extrêmement rapide.



Le jarret de veau

Jarret de veau aux anchois et olives

●○○ Pour 4 personnes

Préparation : 20 min

Cuisson : 1 h

■ 4 tranches épaisses de jarret de
veau ■ 8 filets d'anchois à l'huile
■ 600 g de petites pommes de terre
à chair ferme ■ 1 gros oignon ■ 75 g
d'olives noires ■ 20 cl de vin blanc
sec ■ 2 cuil. à soupe d'huile d'olive
■ 1 cuil. à café de fécule de maïs
■ gros sel, poivre du moulin.

PELEZ et émincez l'oignon. Faites-le fondre dans une cocotte avec 1 cuil. à soupe d'huile. Retirez-le de la cocotte. Faites dorer le jarret dans la même cocotte avec le reste d'huile. Poudrez de fécule et versez le vin. Grattez le

fond de la cocotte pour dissoudre les sucs de cuisson. Poivrez, couvrez et laissez mijoter pendant 30 min.

RINCEZ les pommes de terre. Plongez-les dans une casserole d'eau froide. Ajoutez 1 cuil. à s. de gros sel, portez à ébullition. Cuisez 20 min.

PLACEZ les filets d'anchois hachés et les olives dans la cocotte autour de la viande. Mélangez brièvement. Couvrez, cuisez encore 20 min, jusqu'à ce que la viande soit tendre. Décorez éventuellement de fines herbes juste avant de présenter à table.

LES BONNES OLIVES Privilégiez des olives d'excellente qualité pour cette recette, telles que les olives de Nyons AOP, vraiment savoureuses, à trouver au rayon produits du terroir des GMS.

LE GRUYÈRE®

SWITZERLAND 

Une saveur intense, un arôme subtil, un goût unique.



LE GRUYÈRE®
SWITZERLAND 

Pas de trou... que du goût !
www.gruyere.com

Retrouvez nos recettes inédites "Inspirations" en flashant ici :



Suisse. Naturellement.



Les Fromages de Suisse.

www.fromagesdesuisse.fr



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

Le soumaintrain

Fort au nez, mais doux au palais : c'est ce qui se dit de ce fromage, petit dernier de la famille des IGP.

SECRETS DE FABRICATION

Ce fromage à pâte molle et croûte lavée, encore peu connu, vient d'obtenir l'Indication géographique protégée : la qualité du soumaintrain sera donc garantie par cette appellation qui fixe son territoire de production. Son aire géographique est une zone de plaine herbagère située aux confins des départements de l'Aube, de l'Yonne et de la Côte-d'Or. Le berceau historique de la production du soumaintrain se niche dans le département de l'Yonne, dans les vallées de l'Armançon et de l'Armançon.

Son IGP définit également ses caractéristiques d'affinage. Le soumaintrain est élaboré avec du lait de vache entier, qui peut être cru, thermisé ou pasteurisé. Dès son arrivée à la fromagerie, le lait est chauffé pour subir une légère maturation. Une fois emprésuré, il coagule 8 heures afin d'obtenir un caillé au goût lactique. Les fromages sont alors moulés dans des éclisses (petits cylindres sans fond). Égouttés 20 h, ils sont retournés plusieurs fois puis démoulés et salés au gros sel. Après une phase de "ressuyage", où les fromages vont perdre de leur humidité naturelle, débute un affinage d'au moins 21 jours où ils seront plusieurs fois lavés à la saumure.

BIEN LE CHOISIR

Le soumaintrain est surprenant : sous son odeur forte se cache un fromage doux en

bouche, à la pâte fine et fraîche. Jeune, ses arômes sont très lactiques et offrent une pointe d'acidité qui s'atténue avec l'âge pour laisser place à des notes animales et une pâte plus onctueuse. Elle présente alors une large palette d'arômes, un goût plus prononcé et une belle persistance en bouche. Sa croûte, ivoire à jaune, reste légèrement humide et souple.

Si l'attribution de l'IGP est encore assez récente, il faut pourtant l'exiger lors du choix du soumaintrain, qu'il soit fermier ou laitier. En effet, en raison de son acidité particulière, le soumaintrain présente des difficultés techniques à la réalisation. Des procédés qui diffèrent de ceux fixés

par l'IGP risquent donc de donner des fromages différents d'un soumaintrain. Les fromageries produisant le soumaintrain se comptent sur les doigts d'une main : soyez attentifs !

LES BONS ACCORDS

En escorte d'un soumaintrain semi-affiné, choisissez un vin blanc, un peu minéral, issu du sauvignon comme un sancerre, un quincy ou un reuilly, tous de la vallée de la Loire. Avec un fromage plus affiné, misez sur une bière acide, comme une Berliner Weisse, une bière allemande dont l'acidité est légèrement citronnée.



Xavier Thuret en fait tout un fromage



"Le soumaintrain, voilà un fromage en devenir qui, j'espère, obtiendra bientôt une AOP. Parfaitement affiné, je le mange souvent à la petite cuillère. J'aime aussi beaucoup l'idée de faire griller des mouillettes de pain d'épice et de les "tremper", dans la pâte crémeuse de ce

fromage. Mais la véritable révélation gustative, je l'ai eue en mariant ce fromage au cassis, un accord parfait. Je me suis amusé à plonger juste le bout de ma cuillère remplie de "soum" dans de la crème de cassis, une pure merveille ! Autre idée, je tartine l'intérieur d'un fromage coupé en deux de confiture de cassis, avant de le refermer et de le couper

en parts. J'accompagne alors ce "pré" dessert, d'un verre de Kir royal dont les bulles vont faire un excellent contraste avec le crémeux du fromage. Sucré face au salé, crémeux contre pétillant, un truc délicieux à vous rallumer aussitôt les papilles !"



Xavier Thuret,
fromager MOF

Des steaks hachés issus des régions françaises

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

Le steak haché, phénomène de société

Sous ses abords discrets, le steak haché est une invention de génie. Petit rappel historique : autrefois, la femme au foyer avait tout le temps de laisser mijoter des morceaux de macreuse ou de paleron pour réussir de délicieux pot-au-feu. Puis elle est devenue femme active et n'a plus eu le loisir de consacrer quatre heures à mijoter un repas.

Alors que faire de ces savoureuses pièces de bœuf ? Les hacher, voyons ! Ainsi travaillée, la viande peut être poêlée en quelques minutes et offrir ses bienfaits sans contrainte. Cette révolution socio-culturelle, qui a simplifié la vie des familles, Bigard y a contribué. Depuis un demi-siècle, les 3 générations de la famille Bigard ont su écouter les besoins de la société pour lui proposer des produits toujours mieux adaptés.



Une viande régionale

Le consommateur d'aujourd'hui demande de plus en plus à connaître le pedigree de sa viande, ainsi que son

parcours du pré jusqu'à l'assiette. Avec les « Hachés de nos Régions », Bigard a mis en place **une traçabilité claire et unique** : le bœuf est de la région ! Pour élaborer ses viandes hachées, Bigard a implanté **4 ateliers aux 4 coins de France, près des grandes régions d'élevage. Chaque atelier s'approvisionne uniquement auprès de ses éleveurs partenaires de proximité.**



L'atelier de Quimper se fournit en région Rhône-Alpes et l'atelier de Metz en Lorraine.

Ce « tout régional » a beaucoup d'avantages : **une traçabilité maximale, une mise en valeur du savoir-faire des agriculteurs locaux, un minimum de transport** (pour diminuer le stress des animaux et l'impact environnemental) et la garantie de proposer des steaks hachés 100% muscle d'une grande fraîcheur.



Une santé de fer

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





On aime en janvier

Sélectionnés et goûtés pour vous, des produits nouveaux qui font vraiment envie.

1 IL ÉTAIT UN FOIE CRU

Cette marque du Sud-Ouest propose un foie gras cru extra-frais, manipulé avec soin et enveloppé dans un film en amidon de pommes de terre (biodégradable), qui autorise une conservation jusqu'à six jours. Brut, à déveiner, il assure une belle tenue sans trop fondre. Sa taille oscillant entre 450 et 600 g se prête aussi bien aux recettes en terrines qu'aux tranches poêlées.

Foie gras de canard cru Extra Fraîcheur, Montfort, 42 € le kg, dans les grandes surfaces.

2 CHICORÉE STYLÉE

Du croquant et une saveur légèrement teintée d'amertume pour cette jolie chicorée née et récoltée dans le Nord. Elle est reconnaissable à ses feuilles jaunes et frisées, qui se séparent d'un rapide coup de couteau. On la prépare en simple salade ou on trempe ses feuilles dans des sauces froides, celles-ci étant plus robustes qu'elles n'y paraissent.

Friseline, 2,45 € le sachet (entre 3 et 5 pièces), en grandes surfaces.

3 TOUCHE FINALE

Ces fondants pâtisseries colorent les pâtisseries en un clin d'œil. Quelques minutes au micro-ondes suffisent pour les tiédir (idéal entre 37 et 40 °C) et les déposer sur les desserts. Si le rose, le bleu et le blanc sont simplement sucrés, le brun est parfumé au chocolat ou au café. Voilà de quoi faire fondre les plus gourmands.

Fondant Pâtissier, Patisdecor, 4,90 € le pot de 300 g, dans les épiceries fines et vente en ligne.

4 DU POP-CORN DE GOURMET

Cette marque invite à redécouvrir le pop-corn grâce à des ajouts d'ingrédients 100 % naturels (noix de pécan et sirop d'érable, caramel au beurre salé), ou de façon plus surprenante (beurre salé et poivre). On a craqué pour celui au cheddar. Une saveur intensément fromagée, à apprécier à l'apéritif ou en entrée en le mêlant à une salade verte.

Pop-corn, Joe & Seph's, 4 € le sachet de 80 g, dans les magasins Monoprix et dans les épiceries fines.

5 DÉLICATS

Souvent associé à des souvenirs d'enfance, ce dessert conserve une simplicité gourmande qui sent bon l'hiver. L'équilibre magique entre la crème de marrons, la crème fouettée vanillée et le macaron (qui remplace la meringue) joue aussi bien des textures que des saveurs pas trop sucrées. Des bouchées pour terminer le repas en beauté, après 2 h de décongélation.

6 Mini macarons précieux façon Mont-Blanc, Thiriet, 5,95 € les 120 g, magasins Thiriet surgelés.

6 VIVE LE ROI !

Après 30 min au four (non décongelée), cette galette offre un feuilletage bien croustillant qui fleurit bon le pur beurre de Charentes-Poitou. En son cœur, on découvre une généreuse couche de frangipane aux amandes de Provence mariée à une pointe de rhum. En plus de nous régaler, 50 galettes cachent une clef qui permettra aux plus chanceux des gourmands de gagner un véritable Louis d'Or ! La Galette du bon Roi Louis, 10 € les 500 g (6 parts), chez Toupargel.

7 BOUQUET FUMÉ

Fumée à froid en couche fine sur un lit de sciure de bois de hêtre qui se consume tout doucement, cette fleur de sel libère sous sa puissance iodée une délicate saveur de fumée. Un croquant insolite aux accents de barbecue, à déposer avec parcimonie et à la dernière minute sur des pavés de saumon, des pommes de terre cuites à la vapeur ou dans une salade de betteraves.

Fleur de Sel de Guérande, Artisans du Sel, 8 € le pot de 100 g, dans les épiceries fines et vente en ligne.

8 AU BON BEURRE

Ces délicieux beurres ont été imaginés par la fromagère Marie-Anne Cantin et sont délicatement aromatisés à la truffe noire, aux algues ou aux piments d'Espelette. On ne résiste pas à la tentation de les faire fondre sur des petits légumes, sur une volaille, ou encore de les servir en accompagnement de crustacés. De quoi renouveler les plats de fêtes à la pointe du couteau...

Coffret de 3 beurres, 7,50 € les 150 g, dans les magasins Monoprix.



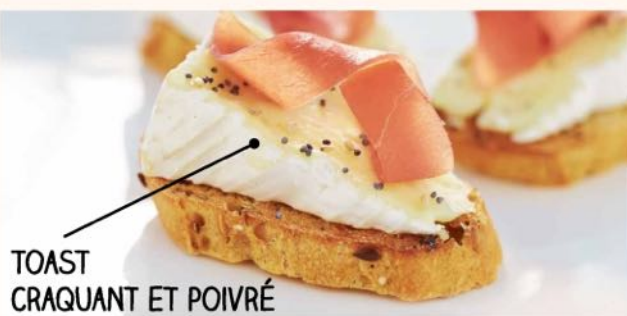
L'APÉRO *Camembert*

DE NOUVELLES RECETTES
POUR VOUS RÉGALER À L'APÉRO

TOAST BRIOCHÉ
SUCRÉ-SALÉ



RCS : IF SNC - 21 DES TOUJOURS - 53010 CHAMGÉ - RCS JAVAIL - SIREN 40275751



TOAST
CRAQUANT ET POIVRÉ



FONDUE
DE CAMEMBERT
À PARTAGER

TOUTES NOS RECETTES SUR
www.aperocamembert.fr

Prenons la vie côté plaisir



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

La folie

Ça nous reprend dès le début
de l'année : une énorme
envie de chaud, de
tendre, de parfumé,
de... chocolat !



Le chocolat sans fausse note

Tous les chocolats noirs sont faits de pâte de cacao, de sucre, de beurre de cacao, de cacao (pour intensifier l'arôme), de vanille et de lécithine. La texture, la finesse, le goût et le profil aromatique d'un chocolat dépendent non seulement de ce mélange d'ingrédients, mais aussi de la variété des fèves, de leur origine et du procédé de fabrication.

chocolat

+ La vidéo
de cette recette
Suivez la préparation en
pas à pas de ce gâteau
très chocolat sur
cuisineactuelle.fr/cake-fondant-chocolat



Délicieux au chocolat

●●● Pour 8 personnes

Préparation : 20 min

Cuisson : 40 min - Attente : 12 h

■ 200 g de chocolat noir ■ 4 œufs
■ 175 g de beurre ramolli + 20 g (moule)
■ 160 g de sucre ■ 100 g de farine + 20 g (moule) ■ 1/2 sachet de levure chimique.
Pour le sirop et le glaçage : ■ 150 g de chocolat haché ■ 50 cl de café ■ 75 g

de sucre en poudre ■ 10 cl de crème liquide ■ 4 cuil. à soupe de caramel.

PRÉCHAUFFEZ le four sur th. 6 (180 °C). Faites fondre le chocolat grossièrement haché dans un bain-marie.

FOUETTEZ le beurre coupé en morceaux avec le sucre. Incorporez les œufs un à un en mélangeant bien entre chaque ajout. Ajoutez le chocolat fondu et mélangez. Intégrez la farine tamisée avec la levure et mélangez de nouveau.

BEURREZ puis farinez un moule à cake. Versez la préparation au chocolat et laissez cuire pendant 40 min au four.

MÉLANGEZ le sucre avec le café chaud, laissez refroidir. Démoulez le gâteau 5 min après sa sortie du four. Posez-le sur un plat, imbiblez-le de sirop à la louche. Laissez-le reposer 12 h en l'arrosant de temps en temps de sirop au café, jusqu'à ce qu'il ait bu tout le liquide.

VERSEZ la crème bouillante sur le chocolat haché dans un saladier. Ajoutez le caramel, mélangez soigneusement et versez sur le gâteau. Décorez éventuellement de chocolat concassé.

LE TRUC Cuissez le gâteau sans mettre la chaleur tournante : il sera plus moelleux.

L'art de conserver le chocolat

Ne le placez pas au réfrigérateur, humide et plein d'odeurs. Le mieux ? Gardez-le dans une boîte hermétique à température ambiante, à l'abri des variations de températures. Un chocolat ayant blanchi peut sans souci être consommé. Il a juste subi des écarts de température ou a souffert de l'humidité. Il retrouvera son brillant et son satiné une fois fondu et refroidi.

Moelleux aux cerises amarena

●●●● Pour 6 personnes
Préparation : 30 min
Cuisson : 30 min

Pour le biscuit : ■ 200 g de chocolat noir ■ 100 g de cerises amarena (en bocal, semi-confites, épicerie fines) ■ 150 g de beurre + 20 g (moule) ■ 4 œufs ■ 125 g de sucre ■ 60 g de farine + 20 g (moule) ■ 1 pincée de sel.

Pour le glaçage : ■ 125 g de chocolat noir ■ 50 g de beurre ramolli ■ 1 pot de confiture de cerises.

ÉGOUTTEZ les cerises amarena. Allumez le four à th. 5-6 (160 °C). Beurrez et farinez un moule carré de 23 cm. Faites fondre le chocolat haché avec le beurre dans un bain-marie. Ôtez du feu, mélangez.

FOUETTEZ les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à blanchiment. Incorporez le chocolat puis la farine et enfin les cerises. Salez les blancs d'œufs puis montez-les en neige. Incorporez-les très délicatement dans la pâte. Versez dans le moule.

GLISSEZ le moelleux sur une plaque au tiers inférieur du four, laissez cuire 30 min. Démoulez-le sur une grille environ 10 min après la sortie du four.

ÉTALEZ la confiture de cerises mixée sur le moelleux refroidi. Faites fondre le chocolat du glaçage. Incorporez le beurre et remuez. Versez le glaçage, égalisez avec une spatule. Marquez les parts avec le dos d'une lame. Laissez durcir à température ambiante avant de réfrigérer.

A SAVOIR Le gâteau est cuit quand la surface devient mate et qu'il commence à se rétracter des bords du moule.

Mendiants croquants

●○○ Pour 6 personnes

Préparation : 30 min

Repos : 2 h

■ 250 g de chocolat noir ■ 80 g d'abricots secs
■ 80 g de raisins secs ■ 40 g de graines de
tournesol ■ 40 g de graines de courges ■ 25 g
de beurre ■ 5 cl de kirsch (ou autre alcool).

TAPISSEZ une plaque de papier sulfurisé. Hachez finement le chocolat avec un couteau. Faites-en fondre 150 g au bain-marie avec le beurre. Hors du feu, ajoutez le reste de chocolat et le kirsch puis mélangez soigneusement.

ÉTALEZ le chocolat sur le papier sulfurisé sur quelques millimètres. Garnissez aussitôt de fruits secs et de graines. Laissez durcir à température ambiante avant de casser en morceaux ou de couper en rectangles à l'aide d'un couteau.



SANS ALCOOL Remplacez celui-ci par la même quantité de sirop de café, de cassis ou de fraise.

Oui au beurre... de cacao !

Deux sortes de chocolat existent : ceux estampillés "pur beurre de cacao", préparés uniquement avec du beurre de cacao issu de la fève... de cacao. Ce chocolat se conserve très bien et reste fondant et brillant. D'autres chocolats, meilleur marché, contiennent jusqu'à 5 % d'autres matières grasses : beurre de karité ou d'illipé, huile de palme : lisez bien les étiquettes !

Craquant



DÉCOR DES MACARONS Poudrez-les, avant leur cuisson, d'une pincée de sucre roux ou de cacao tamisé.

Macarons chocolat-caramel

●●● Pour 25 pièces - Préparation : 30 min

Réfrigération : 2 h - Cuisson : 15 min

Pour les macarons : ■ 125 g de poudre d'amandes ■ 200 g de sucre glace ■ 45 g de sucre semoule ■ 25 g de cacao amer en poudre ■ 3 blancs d'œufs.

Pour la ganache : ■ 100 g de chocolat noir à 60 % de cacao ■ 10 cl de crème entière liquide ■ 20 g de beurre demi-sel ■ 40 g de sucre cristallisé.

PRÉPAREZ la ganache. Râpez le chocolat. Faites bouillir la crème. Placez le sucre dans une casserole et faites-le chauffer à sec jusqu'à obtenir un caramel. Retirez du feu et ajoutez le beurre, puis la crème bouillante. Intégrez le chocolat râpé puis remuez. Couvrez de film étirable, laissez refroidir. Réfrigérez 2 h.

TAMISEZ la poudre d'amandes avec le sucre glace et le cacao. Montez les blancs d'œufs en neige. Poudrez-les de sucre, battez jusqu'à ce qu'ils soient lisses et brillants. Incorporez délicatement le mélange aux amandes à l'aide d'une spatule souple.

VERSEZ cette pâte dans une poche à douille lisse. Déposez des disques de 3 cm sur une plaque de cuisson tapissée de papier sulfurisé. Réservez jusqu'à ce que la pâte ne colle plus au doigt.

CHAUFFEZ le four à th. 5-6 (160 °C), chaleur tournante. Enfouez pour 12 à 15 min. Décollez les macarons du papier quand ils ont refroidi. Garnissez la face plate d'un macaron sur deux de ganache. Refermez avec l'autre moitié des macarons.

LE TRUC Le riz mélangé d'abord au chocolat s'enrobera des matières grasses et gardera tout son croustillant.



Mousses chocoriz

●●● Pour 8 personnes

Préparation : 15 min

Réfrigération : 2 h

■ 200 g de chocolat noir à 60 % ■ 6 cuil. à soupe de riz soufflé ■ 20 g de beurre ■ 6 œufs ■ 20 cl de crème liquide très froide ■ 1 pincée de sel.

FAITES FONDRE le chocolat concassé avec le beurre taillé en dés. Laissez tiédir quelques instants. Incorporez la moitié du riz soufflé puis les jaunes d'œufs. Fouettez la crème liquide en chantilly et intégrez-la au mélange chocolaté.

MONTEZ les blancs d'œufs en neige ferme avec le sel. Incorporez-les délicatement en soulevant le mélange. Versez dans des coupes individuelles.

LAISSEZ PRENDRE les mousses au moins 2 h au réfrigérateur avant de les servir parsemées du reste de riz soufflé.

C'est bon pour moi

Très bonne nouvelle : le chocolat renferme beaucoup de (très) bonnes choses : des antioxydants, du potassium, du fer et des fibres. Attention cependant, 1 à 2 carrés par jour sont suffisants car, s'il est bon pour le moral, le chocolat est aussi très calorique : environ 550 kcal/100 g. Préférez le noir, s'il n'est pas moins riche en gras, il contient moins de sucre.

Soufflés au chocolat noir et à la fève tonka

●●● Pour 4 personnes

Préparation : 15 min

Cuisson : 15 min

■ 200 g de chocolat noir ■ 1/2 fève tonka ■ 20 g de cacao ■ 75 g de sucre + 20 g (pour les moules) ■ 4 œufs + 1 blanc ■ 75 g de beurre + 20 g (pour les moules).

CHAUFFEZ le four sur th. 6 (180 °C). Beurrez 4 moules à soufflés de bas en haut au pinceau. Poudrez-les de sucre.

FAITES FONDRE au bain-marie le chocolat noir cassé en morceaux avec le beurre, mélangez. Incorporez le cacao. Séparez les jaunes et les blancs d'œufs. Intégrez les jaunes et la fève tonka râpée dans le mélange chocolaté.

MONTEZ les blancs d'œufs en neige très ferme, en intégrant le sucre au fur et à mesure. Incorporez-les très délicatement au mélange au chocolat en remuant avec une spatule.

REMPLISSEZ les moules aux trois quarts et laissez cuire 15 min env. au four. Présentez les soufflés très vite pour qu'ils ne retombent pas.

Beurrez bien les moules afin que les soufflés montent très régulièrement.



PAS DE FÈVE TONKA ? Parfumez les soufflés avec une cuillerée de café soluble, un soupçon de cannelle ou une pincée de piment.

Chocolat à pâtisser

Le chocolat en tablette est destiné à tous les usages. Le chocolat en pistoles (sorte de pastilles) fond très rapidement. Les pépites, plus petites que les pistoles, s'intègrent dans les cookies, les gâteaux ou les brioches. Le cacao en poudre s'utilise pour les boissons et les décors, ou pour aromatiser lorsqu'on ne doit pas ajouter de liquide, notamment pour la meringue, les macarons, les pâtes à tarte ou à génoise.

Grand classique



20 desserts de fêtes au chocolat sur cuisineactuelle.fr

Découvrez notre sélection de recettes gourmandes et festives à base de chocolat sur cuisineactuelle.fr/chocolat-fetes

Tarte sablée double chocolat

●●○ Pour 8 personnes

Préparation : 1 h

Cuisson : 30 min

Réfrigération : 6 h 30

■ 400 g de pâte sablée ■ 150 g de chocolat noir ■ 170 g de chocolat au lait ■ 150 g de sucre ■ poudre de cacao amer ■ 30 cl de lait ■ 5 jaunes d'œufs ■ 45 cl de crème liquide très froide.

PRÉCHAUFFEZ le four à th. 6-7 (200 °C). Tapissez un moule de 22 cm de pâte. Couvrez d'un papier sulfurisé et remplissez de haricots secs. Laissez cuire 20 min, retirez le lest, cuisez 10 min encore au four. Laissez refroidir dans le moule.

HACHEZ les deux chocolats dans deux jattes. Portez à ébullition le lait. Battez les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à blanchiment. Délayez avec le lait puis reversez dans la casserole et faites épaissir sur feu doux en remuant jusqu'à ce que cette crème nappe la spatule.

VERSEZ la moitié de la crème sur le chocolat au lait, en trois fois, puis la moitié

sur le chocolat noir en mélangeant bien. Réservez à température ambiante.

FOUETTEZ la crème liquide en chantilly pas trop ferme. Incorporez-la par moitié dans les deux crèmes. Versez la préparation claire sur le fond de tarte, égalisez la surface. Placez 30 min au frais. Recouvrez avec la crème plus sombre et réfrigérez 6 h. Poudrez de cacao avant de servir.

UNE CHOSE À LA FOIS Incorporez tout d'abord la moitié de la crème aux œufs dans l'un des deux chocolats, en trois fois. Si nécessaire, réchauffez le reste de crème pour l'intégrer au reste de chocolat râpé.



Délice aztèque

Boisson sacrée dans l'Amérique précolombienne, le chocolat était réservé aux rois et dignitaires. À l'époque, cette boisson fermentée contenait de l'alcool, de la vanille, et on la colorait en rouge avec du rocou. Le chocolat a fait son entrée en Europe par l'Espagne, avec une réputation de boisson de santé. Une raison de plus pour se faire plaisir !

Chocolat à l'espagnole et ses petites madeleines

●○○ Pour 4 personnes

Préparation : 30 min

Cuisson : 20 min

Pour le chocolat : ■ 170 g de chocolat noir râpé ■ 8 cuil. à soupe bombées de cacao amer en poudre ■ 6 cuil. à café de sucre en poudre ■ 8 cuil. à soupe de crème fouettée ■ 2 pincées de cannelle.

Pour les madeleines :

■ 150 g de chocolat noir finement haché ■ 160 g de crème liquide ■ 4 blancs d'œufs ■ 60 g de beurre + 20 g ■ 60 g de sucre glace ■ 35 g de farine ■ 5 g de levure ■ 1/4 de cuil. à café de sel fin.

CHAUFFEZ le four à th. 6 (180 °C). Faites fondre le beurre des madeleines. Montez le feu, faites chauffer le beurre jusqu'à ce qu'il colore légèrement et dégage une agréable odeur de noisette.

PORTEZ à ébullition la crème liquide. Versez-la en trois fois sur le chocolat haché en fouettant. Ajoutez le sucre glace, la farine tamisée avec la levure, le sel, le beurre

noisette, puis les blancs d'œufs non battus. Versez dans les moules à madeleines beurrés. Cuisez entre 8 et 20 min, selon la taille des moules. Démoulez sur une grille.

MÉLANGEZ le cacao, le sucre, le chocolat râpé, la cannelle et 40 cl d'eau. Laissez fondre en remuant sur feu doux et faites bouillir 1 min en fouettant. Recommencez deux-trois fois pour un mélange homogène. Versez dans 4 tasses, couvrez de crème fouettée et servez avec les madeleines.

PLUS GOURMAND Incorporez les 4 jaunes d'œufs, non utilisés ici, dans le chocolat chaud pour une texture plus veloutée, semblable à celle d'une crème anglaise.



Prêt à l'emploi

Concocté par un maître chocolatier, ce chocolat se déguste en boisson chaude ou s'utilise pour remplacer du chocolat à pâtisser pour réaliser des nappages, une mousse ou un fondant. **Choclat Chaud, 48 cl, 5,60 €, Toqué de cacao.**

Complet

Ce kit comprend une plaque à macarons en silicone, une poche à douille, un capuchon, une pince et un livret-recettes pour réussir vos macarons maison. **Kit à macarons, 26,50 €, chez Mastrad.**



Tout en douceur

Grâce à la double paroi dans laquelle l'eau chauffe sans déborder, ce bain-marie laisse fondre le chocolat en douceur, sans risque de brûler, pour respecter ses délicats arômes. **Cuiseur bain-marie, tous feux, 1,5 l, 39 €, sur le site Culinarian.**



Craquant Un mélange artisanal, bio et non raffiné de cacao, graines et fruits secs, à déguster nature ou à parsemer sur une tarte au chocolat. **Terre Maya, 15,50 € les 220 g, Loïse.**

Les

in10spensables

Avec ces ustensiles pratiques et ces produits gourmands, vos desserts au chocolat n'ont qu'à bien se tenir !



Affûté

Avec sa lame à double tranchant, on râpe sans effort le chocolat en fins copeaux, mais aussi la noix de coco et les fruits à chair ferme. Sa bande siliconée assure une bonne prise en main. **Râpe Cup à chocolat, 15 €, Microplane.**



Sans gluten

Interdit de gluten mais sûrement pas de gâteau au chocolat ! À base de fleur de maïs, celui-ci se prépare en un clin d'œil. **Préparation pour gâteau au chocolat, Maizena, 5 €, en GMS.**



Éthique

Un chocolat noir à pâtisser provenant de fèves de cacao "fino de aroma", un des meilleurs crus de cacao issu du commerce équitable et solidaire. **Pistoles de chocolat noir Santander de Colombie 65 %, 5,80 € les 200 g et 43,20 € les 2,5 kg, Terre de chocolat.**

Pratique

Une poudre pâtissière à laquelle on ajoute simplement du chocolat, des œufs, du beurre et des noix de pécan pour réaliser de sublimes brownies. **La préparation pour brownies, 6,90 € les 450 g, La Grande Épicerie de Paris.**



Succulente

Cette crème onctueuse et très gourmande se déguste sur une brioche, des crêpes ou même à la cuillère. Elle s'utilise aussi en base d'une tarte maison au chocolat. **Crème de chocolat & café, 8,90 € les 225 g, Aix & Terra.**



À parts égales

Pour faciliter la découpe des parts, ce moule au revêtement antiadhésif est nervuré dans son fond en 15 portions définies. **Moule gamme asimetriA, 28 x 22 cm, 11,95 €, Pyrex.**

Mon horoscope

Les planètes influencent nos goûts culinaires !

Marc Angel, l'astrologue star de *Femme Actuelle*, a scruté le ciel



BÉLIER

Du 21 mars au 21 avril

■ **Il speede le Bélier**, mange sur le pouce et au pas de course. Aux banquets copieux et interminables, il préfère une cuisine simple, pratique et très nourrissante. Les plats uniques font l'affaire. En 2017, Jupiter l'aide à s'organiser et lui fait économiser du temps et de l'argent. Courses efficaces, repas prêts d'avance, recettes express, voilà ce qui le séduira cette année. Jupiter lui lance aussi plein d'invitations. C'est l'occasion de tester de bons petits plats dans une ambiance conviviale.

■ **Ses produits préférés ?** De l'ail, de la coriandre, du piment d'Espelette. Et des tomates, des poivrons, du chou rouge : la couleur rouge le met en joie !

■ **Son top : le poivron rouge**



■ **Son plat fétiche** : la salade de poivrons à picorer à l'apéro, à glisser dans l'omelette du brunch, la salade du soir ou le sandwich nomade du déjeuner.

► **LA RECETTE** : faites noircir sous le grill 4 **poivrons** entiers en surveillant. Laissez-les refroidir dans un sachet fermé. Pelez et épépinez-les. Assaisonnez d'**huile d'olive**, rehaussez d'**ail haché** et de **piment**. Parsemez de **coriandre fraîche** et servez.

TAUREAU

Du 22 avril au 21 mai



■ **On le dit gourmand**, mais il préfère gourmet. Le Taureau est un épicurien bien en chair, amateur de bonne chère... chère. Il met les petits plats dans les grands, cuisine en mixant la qualité et la quantité. Chez lui, ça mijote, ça compote et ça régale les papilles. Les plats traditionnels de son enfance ont sa préférence : un bœuf braisé aux carottes suivi d'un clafoutis aux pommes. En 2017, c'est le moment de réduire les proportions sans négliger la saveur. Le taureau apprend la modération : tant mieux pour ses finances... et sa forme !

■ **Ses produits préférés ?** L'avocat, le céleri, la menthe, la rhubarbe, le potimarron, la châtaigne, le thym, le fenouil et le pain de campagne maison.

■ **Son plat fétiche** : un velouté de potimarron qui parfume la maison mais n'alourdit pas la silhouette.

► **LA RECETTE** : faites revenir 600 g de **potimarron** coupé en dés dans une noix de **beurre**. Ajoutez 80 cl de **bouillon de volaille**, 2 brins de **thym** et 2 pincées de **cannelle**. Laissez frémir 30 min et mixez. Dégustez vite, avec 1 cuil. à s. de **yaourt nature**.

■ **Son top : le potimarron**



GÉMEAUX

Du 22 mai au 21 juin

■ **Légèreté et équilibre** sont les maîtres mots de l'alimentation du Gémeaux. Les graisses, il les brûle à toute vitesse en prenant des repas variés et en petites quantités. Jovial et convivial, le Gémeaux table sur la table afin de communiquer, rire et se divertir plutôt que pour faire ripaille. L'artiste fantaisiste invente, détourne les plats pour y imprimer sa griffe. Il collectionne les plaisirs gustatifs tout en grignotant au gré de ses envies. Saturne lui évite les excès en 2017 et Jupiter lui garantit d'agréables frichtis entre amis.

■ **Ses produits préférés ?** L'aneth, la carotte, la noisette, le curcuma et le brocoli. Et plein de couleurs pour mettre du fun dans son assiette.

■ **Ses tops : le brocoli et la carotte**



■ **Son plat fétiche** : un dip de petits légumes de toutes les couleurs à partager à la maison ou au bureau.

► **LA RECETTE** : mélangez 3 cuil. à soupe de **pâte de noisette** (magasins bio) avec 4 ou 6 cuil. à soupe d'eau pour obtenir une crème épaisse. **Salez et poivrez**. Ajoutez un peu de **curcuma** et de jus de **citron**. Dégustez avec des **crudités** en bâtonnets.

gourmand 2017

Comment ça vous n'y croyez pas ?

en quête de nos plaisirs terrestres. Ça se déguste sans faim...



CANCER

Du 22 juin au 22 juillet

■ **Il entretient une relation affective** avec la nourriture et cuisine avec amour. Chez lui, ça sent bon l'enfance, les tartes de Maman et les confitures de Mamie. Sa table est familiale. Les basiques (œufs, pâtes, conserves) sont toujours à sa portée pour improviser si vous restez manger. Plus sucré que salé, il est gourmand : il préfère le chocolat au foie gras et abuse des douceurs avant la crise de foie. Signe d'Eau, Neptune lui conseille d'en boire beaucoup en 2017. Et de privilégier les produits de la mer pour alléger ses menus : coquillages et crustacés sont recommandés.

■ **Ses produits préférés ?** Le chou, la citrouille, le concombre, les champignons, la banane, la mandarine, le céleri en branches et le chocolat. Et des mignardises à savourer après le dessert.

■ **Son plat fétiche** : un banana-split au nougat et au caramel, réconfortant comme un goûter généreux.

► **LA RECETTE** : disposez 1/2 banane dans un ravier. Garnissez de 3 petites boules de **glace au nougat**. Nappez de **crème caramel au beurre salé** tiédie dans le micro-ondes. Décorez de copeaux de **chocolat** prélevés à l'épluche-légumes et servez.

■ **Ses tops : la banane et le chocolat**



LION

Du 23 juillet au 22 août



■ **Son appétit féroce assouvi**, il faut entendre le Lion rugir de plaisir ! Il adore la viande à toutes les sauces (tartare, piquante, bourguignonne...) si ce n'est à tous les repas. Pour lui, manger est une fête. Rien n'est trop beau, bon et frais, de la mise en bouche à la cerise sur le gâteau. Hôte royal et généreux, le Lion offre un banquet copieux à ses invités. En 2017, le félin fait la fine bouche, préférant déguster que dévorer. Coaché par maître Jupiter, il soigne sa ligne et les apparences par une cuisine bio et légère, mais toujours raffinée.

■ **Ses produits préférés ?** La noix de cajou, le riz, le poivre, le gingembre, l'endive, les agrumes, l'ananas, la betterave, le bœuf. Et une petite cuillerée de caviar pour les jours de fête.

■ **Son top : le bœuf**



■ **Son plat fétiche** : les nems de carpaccio aux agrumes.

► **LA RECETTE** : disposez des quartiers de **pamplemousse** pelés à vif sur des tranches de carpaccio de **bœuf**. Ajoutez un peu de **roquette** et du **gingembre** frais râpé. Roulez en nems et servez très frais, avec de la **moutarde** allongée de **fromage blanc**.



VIERGE

Du 23 août au 22 septembre

■ **Appétit d'oiseau**, devant son assiette elle est plus bougonne que gloutonne et passe le menu en revue. Elle détaille la traçabilité des aliments de la fourche à la fourchette. Bio, diététique et énergétique, sa cuisine booste le quotient vitalité. Reine de l'organisation, la Vierge compartimente les priorités et les produits pour gagner du temps et économiser de l'argent en mangeant bien. Zoom sur le vert en 2017 ! Le festin végétarien s'agrément de salades, légumes riches en vitamines et minéraux. Un brin d'inventivité et une alimentation équilibrée lui ouvrent l'appétit.

■ **Ses produits préférés ?** Le haricot vert, les épinards, l'amande, le pruneau, la pomme, le poireau, le chou de Bruxelles, le poivron, la mâche... en jetant un œil sur le tableau des calories...

■ **Son plat fétiche** : délicate et raffinée, elle aime la salade de mâche aux litchis pour voir la vie en rose et vert.

► **LA RECETTE** : triez 3 poignées de **mâche**. Lavez-les et essorez-les. Arrosez d'un filet d'**huile de noisette** et de **vinaigre de cidre**. Déposez 1 poignée de **litchis** frais et 2 cuil. à soupe de **noisettes** grossièrement concassées. **Poivrez** et servez.

■ **Son top : la mâche**



Mon horoscope



BALANCE

Du 23 sept. au 22 octobre

■ **Art culinaire et goût de plaire,** les recettes de l'esthète Balance flattent autant le palais que son ego. Sa table est élégante, sa cuisine succulente. Elle aime les produits frais, vitaminés et de qualité. Avec un penchant pour le sucré. La Balance croque la pomme au déjeuner, le chocolat l'après-midi et les biscuits devant la télé. Une peine de cœur et elle se jette sur le réfrigérateur ! En 2017, elle mange plus sain et prend sa beauté en mains. De l'eau pour une belle peau, des poissons gras pour la souplesse, des algues, des carottes et des abricots pour un teint de pêche...

■ **Ses produits préférés ?** Le kiwi, le litchi, l'orange sanguine, la cannelle, le basilic, la datte, l'artichaut, le chou chinois et la citrouille. Et beaucoup de fleurs à déguster : la capucine, l'hibiscus, la fleur de courgette et la confiture de pétales de rose.

■ **Son top : l'orange sanguine**



■ **Son plat fétiche :** léger et vitaminé, un granité rose et orange sanguine.

► **LA RECETTE :** faites bouillir 20 cl d'eau avec 100 g de sucre. Laissez refroidir. Versez 30 cl de jus d'orange sanguine et 2 cuil. d'eau de rose. Faites prendre au congélateur. Grattez à la fourchette, décidez de pétales de rose cristallisés.

SCORPION

Du 23 oct. au 22 novembre



■ **Steak-frites et profiteroles** au déjeuner avant de jeûner le lendemain. Le Scorpion joue au yoyo avec ses kilos. C'est un créatif impulsif dont l'alimentation fait sensation ! Il mixe les épices, teste les saveurs, marie les couleurs, avec une préférence pour le rouge. Ses recettes lui ressemblent : personnalisées et pimentées. Le scorpion mange cru, cuisine frais, cuit à l'étouffée et fait simple, sans paniquer si jamais l'aromate vient à manquer. C'est festif et ses amis ne s'y trompent pas en s'invitant régulièrement à sa table.

■ **Ses produits préférés ?** L'oignon rouge, la cardamome, le citron, le cacao, le céleri-rave, le riz basmati, le cresson. Et des piments : paprika, pili-pili, oiseau, de Cayenne, harissa, etc.

■ **Son plat fétiche :** un chocolat chaud (décadent et brûlant à la fois), quitte à se passer de dîner ensuite.

► **LA RECETTE :** faites fondre 1 tablette de **chocolat noir aux noisettes** sur feu doux dans 20 cl de lait et 20 cl de crème. Parfumez de piment et de graines de cardamome, puis laissez épaissir 10 min sur feu doux. Poudrez de cacao amer et servez chaud.

■ **Ses tops : le piment rouge et la cardamome**



SAGITTAIRE

Du 23 nov. au 21 décembre

■ **Globe-trotter,** il pousse l'exotisme jusque dans les assiettes. Du colombo jusqu'à la paella, en passant par le bibimbap, sa cuisine fait le tour du monde en 80 saveurs. Plus il admire, mieux il cuisine pour épater et honorer ses invités. Au diable le repas frugal ! L'animal a la fringale et cède à un bon gueuleton. En 2017, le duo Jupiter/Saturne lui donne le sens des responsabilités. Le Sagittaire s'implique et s'applique à réguler son appétit. Il s'interdit de grignoter, échange la viande contre des poissons et des sucreries contre des fruits.

■ **Ses produits préférés ?** La patate douce, la pomme de terre, la papaye, l'asperge, l'olive, le pissenlit, le sirop d'érable, le chou chinois et le kaki. Mais également les tapas, le guacamole et le tzatziki à l'heure de l'apéritif.

■ **Son top : le chou**



■ **Son plat fétiche :** le coleslaw au sirop d'érable, à marier tour à tour avec du poulet grillé ou du poisson fumé.

► **LA RECETTE :** râpez 1/4 de chou, 2 carottes et 1 pomme. Mélangez 3 cuil. à s. de mayonnaise avec 1 cuil. à s. de sirop d'érable, 2 cuil. à s. de yaourt et un trait de vinaigre de cidre. Salez, poivrez. Mélangez avec les légumes et laissez reposer 1 h au réfrigérateur.

gourmand 2017



CAPRICORNE

Du 22 déc. au 20 janvier

■ **Impossible de manger sans pain** (pilier de la table pour lui), car le Capricorne est attaché aux valeurs et aux traditions. Le rituel du repas est toujours sacré : ambiance solennelle, famille réunie et cuisine de qualité. Si son coup de fourchette est généreux, il se raisonne et prend le temps de mâcher pour bien digérer. Il ne laisse pas une miette dans son assiette, prétextant ne pas gaspiller ! Conscient que sa cuisine manque de diversité, en 2017 il profite de l'influence légère de Jupiter pour tester des produits et une autre cuisine (cuisson courte, sauces allégées).

■ **Ses produits préférés ?** Les pâtes, la courgette, le salsifis, le navet, le raisin sec, la datte, la poire et la mâche. Et un pain différent pour chaque plat.

■ **Son plat fétiche :** un petit pudding à la poire, à la saveur délicieuse qui rappelle les goûters chez Mamie.

► **LA RECETTE :** beurrez des ramequins. Alternez-y du **pain de campagne** beurré et de fines lamelles de **poires**. Couvrez de **crème anglaise** et laissez s'imbiber 30 min. Poudrez de **sucre** et glissez dans le four chauffé à th. 6 (180 °C). Cuissez 25 min.

■ **Son top :**
la poire



VERSEAU

Du 21 janvier au 19 février



■ **Polyvalent**, il est capable de préparer un plat, tout en téléphonant... avec la télé allumée ! Original, il surfe sur les modes culinaires, s'intéresse aux nouvelles techniques et apprécie les textures variées. Coaché par le duo Jupiter/Saturne en 2017, l'apprenti cuisinier Verseau poche le médaillon de lotte, meringue l'entremets, glace le millefeuille. En résumé, il associe la patience et la finesse pour cuisiner raffiné.

■ **Ses produits préférés ?** La noix de coco, le persil, le citron, le pamplemousse, les blettes, le chou-fleur, la figue, le tofu, le soja. Et des produits tendance comme le kéfir, l'huile de lin, le melon amer et le chou kale.

■ **Son top :**
la noix de coco



■ **Son plat fétiche :** la mousse à la noix de coco et à la fève tonka.

► **LA RECETTE :** faites infuser un peu de **fève tonka** râpée dans 10 cl de **lait de coco** chaud. Versez 20 cl de **crème fraîche** dans un siphon. Ajoutez le lait froid filtré, puis 2 cuil. à soupe de **sucre glace**. Secouez bien, insérez la cartouche et réfrigérez. Siphonnez dans des verrines et servez.



POISSONS

Du 20 février au 20 mars

■ **C'est l'ambiance qui compte !** Le Poissons mange bien là où il se sent bien. Il se jette à l'eau en dévoilant ses sentiments entre fromage et dessert. En revanche, difficile pour lui de cuisiner sans stresser. Il se lève aux aurores pour mijoter des plats qui sont autant de déclarations d'amour. Le Poissons volant voyage en 2017 à la recherche de saveurs d'ailleurs, plus asiatiques que méditerranéennes. Il aime les crevettes à toutes les sauces : à la coréenne (marinées au gingembre), à la thaïlandaise (parfumées au curry rouge) ou à la vietnamienne (sautées au caramel).

■ **Ses produits préférés ?** L'aubergine, la clémentine, le fruit de la passion, la mangue, les graines de sésame, les algues, le coing, le haricot sec, la vanille et la coriandre. Et des soupes, bisques, bouillons, veloutés, gaspachos, garbures et barigoules à volonté.

■ **Son plat fétiche :** la salsa de fruits exotiques parfumée à la coriandre.

► **LA RECETTE :** découpez 1 **ananas victoria** et 1 **mangue** en petits dés. Ajoutez du jus de **citron vert**, de la **coriandre** ciselée, un peu de **gingembre frais** râpé et 1 pincée de **piment en poudre**. Dégustez avec un poisson cuit à la vapeur ou servez en dessert.

■ **Son top :**
le fruit de la passion



Cuisine Actuelle

infos gourmandes

PUBLICITÉ



Le Gaulois

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.

Rendez-vous sur le site www.legaulois.fr pour découvrir de nombreuses recettes.

Paradeigma

P'tits Snacks bio & sans gluten.
Croustillants et légers, pour les apéros
et les petites faims : à croquer !
Garantis sans gluten et biologiques,
ils se composent de farine de maïs,
huiles de tournesol et olive, oignon
et sont disponibles en 2 parfums :
Tomate-Basilic ou Romarin-Basilic.
Prix de vente : 1,80 € le sachet de 45 g
Disponible en magasins bio.



Thiriet

Digne d'un grand pâtissier, ce dessert féerique, simplement habillé d'un flocon signé Claude Thiriet et d'étoiles argentées, fera succomber toute la famille. Des boules de neige culminent majestueusement au sommet de cette bûche composée de crèmes glacées façon chantilly et confiture de lait avec des morceaux de noisettes caramélisées, d'une sauce à l'abricot et de cœurs de confiture de lait. Idéales pour des fêtes de Noël sous le signe des étoiles !

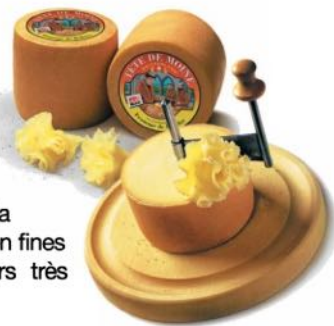
Prix conseillé : 13,90 €
la boîte de 570 g - 8 parts
www.thiriet.com

Switzerland Cheese

La Tête de Moine AOP, star des plateaux de fromages ! Le plus original des Fromages de Suisse, la Tête de Moine AOP, dégusté en fines rosettes est un hôte toujours très attendu sur les tables de fête.

www.fromagesdesuisse.fr

A partir de 25,80 € le kg en fromageries et GMS.



Pescanova

La Morue en hiver, on aime ! Pescanova vous propose des filets de morue avec peau prêts à cuisiner (sans besoin de dessalage au préalable). Ces filets sont présentés dans un emballage sous vide qui laisse bien voir les portions et qui les protège contre le givre. Pochés, grillés, rôtis au four ou effilés pour réaliser un gratin ou une bonne brandade, ils s'adapteront à toutes vos envies en cuisine.

Vendus en format 400 g. Côté recettes, c'est sur www.pescanova.fr que l'on trouve de délicieuses idées pour se faire plaisir !



Marie Amélie

100% Bio ! Préparée avec uniquement des ingrédients issus de l'agriculture biologique, la soupe de poissons bio Marie-Amélie saura ravir vos papilles ! Composée de 20% de saumon bio et de crevettes bio, elle est agrémentée de légumes d'herbes tels que du thym et du laurier.

Prix de vente : 5,70 € le pot de 780 g

Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé

Paris, la capitale du goût

À la croisée des saveurs de France, Paris est une corne d'abondance pour voyageur gastronome.

Près du quartier des Halles, la rue Montorgueil, très commerçante, avec le Rocher de Cancale, l'un des plus vieux restaurants de la capitale (1804).

Si Émile Zola se réveillait dans le quartier des Halles, il chercherait son "ventre de Paris", complètement évanoui. Depuis 1960, année du transfert des halles vers Rungis, la géographie gourmande de la capitale s'est profondément modifiée. Face à la mairie du X^e arrondissement, le boucher Denis Chainay l'a vécu à sa manière et nous le raconte avec une petite touche d'accent parigot :

"Depuis plus de trente-six ans que je suis installé, j'en ai vu des changements dans le quartier !" Et il ajoute sans une once de ressentiment : "Je me suis bien adapté à la clientèle, mais mon métier et ma viande sont toujours les mêmes". Dans cette très populaire rue du Château d'Eau, les marchands de textile ont chassé les commerces de proximité avant d'être eux-mêmes remplacés par des coiffeurs africains.

"Maintenant, je sers les bobos le dimanche midi", s'amuse le boucher. "On ne vit pas dans le même monde, mais on se comprend bien. En semaine, ils consomment du congelé, mais le week-end, après le brunch, ils viennent m'acheter un morceau de bourguignon ou de pot-au-feu, parce que cela donne une bonne odeur en cuisine". (suite page 44)

Texte : Jean-Paul Frétillet
Photos : Louis-Laurent Grandadam

Denis Chainay,
boucher,
portant une
cuisse de
veau de lait
corrézien.



Le marché d'Aligre
et ses nombreux étals
de fruits et de légumes à
des prix raisonnables.



Chez Terroirs d'Avenir,
rue du Nil,
des poires
délicieuses.

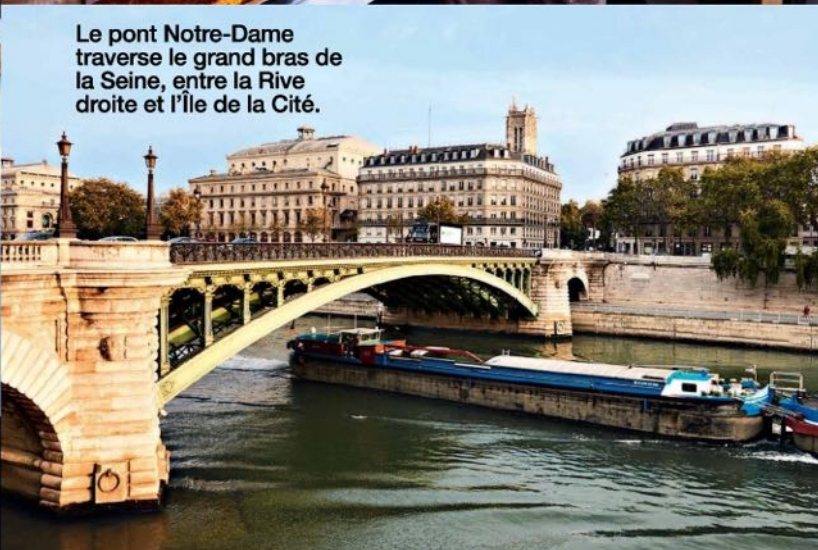


Un véritable
champignon
de Paris,
récolté en Île-
de-France.





Au Coq Saint-Honoré,
Julien Bissonnet et ses
volailles au tournebroche.



Le pont Notre-Dame
traverse le grand bras de
la Seine, entre la Rive
droite et l'Île de la Cité.



Le poissonnier
Arnaud Vanhamme
saisissant un bar de ligne.



La préparation des
sandwichs kurdes
chez Urfa Dürüm.



Les pâtes de fruits
et de légumes de
Jacques Genin.



Les belles betteraves
de Laurent Berrurier,
un maraîcher installé
dans le Val-d'Oise.

(suite de la page 41) Le Paris gourmand n'est plus si populaire. Il suffit juste de se promener dans les allées du marché d'Aligre pour s'apercevoir que l'embourgeoisement est à l'œuvre. Certes, on y trouve toujours des fruits et des légumes (parfois de bonne qualité) à des prix défiant la concurrence. Mais la place est ourlée de petits bistrots et de restaurants où l'on cuisine la blanquette de veau comme la chante Vincent Delerm. Cette émulation gourmande a redonné des couleurs aux nombreux marchés parisiens (la capitale en compte plus de quatre-vingts). Celui des Enfants Rouges, dans le III^e arrondissement, en est, de ce point de vue, le meilleur témoin. C'était le plus ancien marché de Paris (1615). Il s'est éteint dans les années 80, s'est réveillé après l'an 2000 et attire aujourd'hui les touristes gastronomes. Il y a également les marchés très populaires du boulevard Richard Lenoir ou du cours de Vincennes, très cosmopolites de Barbès ou de Belleville, très bio des Batignolles, de Raspail ou de la place Constantin Brancusi, et les moins connus mais pas les moins intéressants, comme celui de la place des Fêtes.

La cuisine de nos terroirs dans les rues de Paris

Parfois, l'histoire se retourne. Rue du Nil, par exemple, dans le quartier du Sentier, les boutiques de textile ont été remplacées par des commerces alimentaires, certes assez haut de gamme. On y célèbre la qualité revenue des "terroirs" de France (mais aussi de la région parisienne). C'est l'endroit le plus sûr pour dénicher un surprenant chou de Pontoise (photo ci-contre), de la menthe de Milly-la-Forêt, du



cresson de Méréville... et du jambon de Paris, le véritable, le dernier encore fabriqué dans "les murs", rue de Charonne, précisément. Ce Prince de Paris marqué d'une tour Eiffel au fer rouge nous réconcilie avec le sandwich jambon-beurre ! Il est saumuré dans son entier au sel de Guérande. Le charcutier injecte la solution saline en empruntant le réseau naturel des veines du jambon, ce qui lui assure une texture onctueuse et du goût. Dans cette rue du Nil, entre boulangerie, boucherie, poissonnerie, épicerie, le restaurant Frenchie de Gregory Marchand illustre cette "nouvelle" cuisine parisienne sans frontière, ni géographique ni technique, en faisant l'éloge du produit d'une autre façon. Ce qu'on appelle la bistronomie. Cependant, on déguste un bibimbap version parisienne chez Pierre Sang, rue Oberkampf, un bon sandwich kurde chez Urfa Dürüm, rue du Faubourg-Saint-Denis, ou un lièvre à la royale, à La Régallade, chez Bruno Doucet, dans le XIV^e arrondissement. C'est aussi tout cela la magie du Paris gourmand. ■

Bruno Doucet,
chef du restaurant
La Régallade, Paris XIV^e.



Trois produits à ne pas manquer

■ **La menthe de Milly-la-Forêt.** C'est la plus parisienne des herbes aromatiques, cultivée dans ce village du Gâtinais que Jean Cocteau appréciait tant. Elle est le fruit d'un croisement entre une menthe verte et une menthe noire. On la dit "poivrée" et son parfum est puissant.

■ **Le fontainebleau.** Ce délice de Seine-et-Marne est un mélange de crèmes (sans ajout de lait ni de fromage blanc) que l'on fait monter comme une mousse. Il ne contient pas de sucre comme la chantilly.

■ **Le chou de Pontoise.** Ce chou lisse est une variété rustique très ancienne du Val-d'Oise. Il a le cœur tendre et toute sa saveur se révèle dans des cuissons courtes.

Le pâtissier Yann Menguy,
et l'une de ses pâtisseries, qui porte le
nom de sa boutique : la Goutte d'Or.



Le Prince de Paris,
le dernier jambon blanc de
Paris fabriqué... à Paris.



On le reconnaît à sa pâte dorée, mais surtout à sa crème vanillée un peu ferme qui rappelle nos goûters d'enfant.



Classique

La vidéo de cette recette
Suivez le déroulé de la préparation de cette pâtisserie mythique en pas à pas sur cuisineactuelle.fr/flan-patisier

Le vrai flan parisien

● ● ● Pour 6 personnes - Préparation : 30 min - Cuisson : 50 min

- 300 g de pâte brisée ■ 4 œufs entiers
- 1 noix de beurre ■ 1 litre de lait
- 125 g de sucre ■ 90 g de fécule de maïs ou de poudre à flan (rayon pâtisserie)
- 1 gousse de vanille.

GRAISSEZ un moule de 20-22 cm avec le beurre. Étalez-y la pâte jusqu'au bord. Réservez dans le réfrigérateur.

PORTEZ à ébullition le lait dans une grande casserole. Ajoutez la gousse de

vanille fendue. Couvrez et laissez infuser pendant 10 min hors du feu.

CASSEZ les œufs dans un saladier. Ajoutez le sucre et battez 2-3 min. Incorporez la fécule de maïs en mélangeant bien. Versez un tiers du lait, mélangez à nouveau, puis ajoutez le reste de lait.

REVERSEZ ce mélange dans la casserole sur feu doux. Remuez continuellement et comptez 1 min de cuisson à partir de l'ébullition. Laissez refroidir.

CHAUFFEZ le four sur th. 6 (180 °C). Mélangez bien la crème (ôtez la gousse de vanille) et étalez-la sur la pâte froide. Enfourez pour 5 min. Baissez à th. 5-6 (170 °C) et cuisez encore 40 min. Laissez tiédir avant de démouler sur un plat.

LETRUC Placez le moule tapissé de pâte dans le congélateur. Sortez-le juste au moment d'y verser la crème pâtissière, puis enfourez immédiatement.



ASTUCE Ajoutez 1 cuil. à soupe de sucre en poudre pendant la cuisson pour adoucir les pois cassés.

Potage Saint-Germain

● ● ● Pour 4 pers. - Prépa : 10 min
Trempage : 1 h - Cuisson : 40 min

■ 300 g de pois cassés ■ 1 carotte ■ 1 oignon
■ 1/2 bulbe de fenouil ■ 1 feuille de laurier
■ quelques feuilles de cresson ■ 50 g de lardons allumettes ■ 1,3 l de bouillon de volaille ■ 10 g de beurre ■ 25 cl de crème ■ 100 g de croûtons
■ 1 clou de girofle ■ sel, poivre du moulin.

FAITES TREMPER les pois cassés pendant 1 h dans un récipient d'eau froide.

PORTEZ à ébullition le bouillon de volaille avec les pois cassés. Écumez. Ajoutez l'oignon piqué de girofle, la carotte découpée en rondelles et le laurier. Cuisez jusqu'à évaporation.

ÔTEZ le laurier et le girofle. Mixez avec l'oignon en intégrant la crème. Salez et poivrez.

VERSEZ le potage dans des assiettes. Ajoutez les lardons et les croûtons dorés au beurre. Servez décoré de fenouil émincé et de cresson.

Recette de Bruno Doucet, La Régale.

Feuilletés au lièvre

● ● ● Pour 6 personnes
Prépa : 15 min - Repos : 12 h
Cuisson : 1 h

■ 300 g de pâte feuilletée ■ 200 g de râble de lièvre ■ 150 g d'échine de porc ■ 150 g de foie gras cru ■ 1 œuf ■ 2 échalotes ■ 1 oignon ■ 2 gousses d'ail ■ 2 cuil. à café d'origan ■ 2 cuil. à s. de cognac ■ farine (plan de travail).

HACHEZ grossièrement le râble de lièvre et l'échine de porc. Émincez l'ail, l'oignon et les échalotes. Mélangez le tout avec l'origan et le cognac. Salez et poivrez. Couvrez d'un film étirable et réservez une nuit au frais.

COUPEZ le foie gras en 6 cubes. Étalez la pâte feuilletée sur un plan fariné. Détaillez-y 6 ronds de 10 cm et 6 ronds de 15 cm. Sur les premiers, déposez 3 cuil. à s. de farce au centre. Ajoutez 1 cube de foie gras et couvrez des seconds disques de pâte.

SCELLEZ les bords en les torsadant et percez un petit trou au sommet pour faire une cheminée. Dorez ces pâtés au jaune d'œuf battu avec 1 cuil. à café d'eau. Enfourez-les pour 1 h à th. 6-7 (200 °C) et servez aussitôt.

LE PLUS Dégustez-les tièdes avec une salade verte croquante assaisonnée d'une vinaigrette à la framboise.



Croustillant



Cette recette a été inventée en 1810 par un pâtissier de Maisons-Laffitte, en hommage à la course cycliste Paris-Brest.

Le paris-brest

●●● Pour 6 personnes
Préparation : 30 min - Cuisson : 25 min

■ 4 œufs + 3 jaunes ■ 350 g de beurre ■ 1/4 de litre de lait ■ 60 g de sucre ■ sucre glace ■ 125 g de farine ■ 250 g de pralin ■ 100 g d'amandes effilées.

CHAUFFEZ 25 cl d'eau dans une casserole avec 100 g de beurre en dés et 10 g de sucre. Dès la première ébullition, versez 100 g de farine et remuez hors du feu, jusqu'à ce que la pâte se détache des parois. Incorporez 4 œufs un par un.

ALLUMEZ le four sur th. 8 (250 °C). Tapissez une plaque de cuisson de papier sulfurisé et déposez-y des disques de 6 cm en superposant deux couches de pâte avec une poche à douille cannelée. Badigeonnez d'1 jaune d'œuf et parse-

mez d'amandes. Enfourez 15 min. Entrouvrez la porte du four 4 min avant la fin de la cuisson.

FAITES BOUILLIR le lait dans une petite casserole. Battez les 3 jaunes d'œufs avec le reste de sucre et de farine. Versez le lait. Mélangez et reversez dans la casserole. Cuisez 8 min en remuant. Laissez refroidir à température ambiante.

MÉLANGEZ bien le reste de beurre ramolli avec le pralin. Fouettez en ajoutant la préparation précédente (le volume doit doubler).

COUPEZ les couronnes de pâte en deux. Remplissez-les de crème pralinée, poudrez-les de sucre glace et réfrigérez jusqu'au service.

Recette de Thierry Breton, La Pointe du Grouin.

Cornets au jambon de Paris

●●● Pour 4 pers. - Prépa : 30 min
Cuisson : 30 min

■ 8 tranches de jambon de Paris ■ 100 g de haricots verts ■ 300 g de carottes ■ 150 g de navets ■ 100 g de petits pois écossés ■ 1 jaune d'œuf ■ 10 cl d'huile de tournesol ■ 1 cuil. à soupe de moutarde ■ quelques feuilles de capucine (décor) ■ sel, poivre.

PELEZ les carottes et les navets (réservez-en un de chaque pour le décor) et taillez-les en dés de 5 mm. Équeutez les haricots verts et coupez-les en petits tronçons.

CUISEZ séparément tous les légumes dans de l'eau bouillante salée, jusqu'à ce qu'ils soient légèrement croquants. Passez-les sous l'eau très froide pour fixer la couleur et versez-les dans un saladier.

MONTEZ la mayonnaise en fouettant la moutarde avec 1 jaune d'œuf et en intégrant l'huile de tournesol en filet. Salez et poivrez. Mélangez bien cette mayonnaise avec les légumes. Rectifiez l'assaisonnement.

FAÇONNEZ des cônes avec les tranches de jambon. Déposez-les sur la macédoine (ou remplissez-les de macédoine). Décorez avec la carotte et le navet réservés. Ajoutez des feuilles de capucine et servez bien frais.

Recette de Bruno Doucet, La Régaleade.



LA TOUCHE PARISIENNE Agrémentez ces cornets de jambon d'un œuf dur mayonnaise.

NOTRE CARNET D'ADRESSES

► PÂTISSERIES

La gourmandise est réfléchie chez Yann Menguy ! Du coup, ses pâtisseries, d'une grande justesse, font mouche. Elles sont originales dans la forme et inattendues lorsqu'elles rencontrent les papilles. Hebdomadaires (donc éphémères), elles s'accaparent tout le plaisir dans un décor qui semble s'effacer. Dans cette pâtisserie, c'est la jouissance à l'état pur, en quelque sorte !

■ **Pâtisserie La Goutte d'Or**, 183 rue Marcadet, 75018 Paris, tél. 01 42 59 39 85.



► THÉ ET CAFÉ

Tout tient dans un mouchoir de poche : le torréfacteur artisanal, la sélection de cafés de terroirs, la ribambelle de boîtes de thé et un étalage soigné de vaisselle et d'accessoires. Au cœur de cette boutique où tout est en place, Ludovic Chagnon ne marchand pas sa douce

bonne humeur. On devine assez vite qu'il ne vend son café et son thé sans autre prétention que le seul plaisir.

■ **Coffélia**, 45 rue Condorcet, 75009 Paris, tél. 01 40 16 04 68 et coffelia.fr

► LÉGUMES

Le lieu est unique à Paris et sans doute en France. Il rassemble les fruits et légumes de producteurs ayant pignon sur champ sur le terroir national. L'Île-de-France est très bien représentée par le maraîcher Laurent Berrurier, et notamment son chou de Pontoise (en saison). Tout semble avoir été cueilli du matin, mais cette qualité a un prix : elle n'est pas toujours bon marché...

■ **Terroirs d'Avenir**, 7 rue du Nil, 75002 Paris, tél. 01 85 09 84 47 et sur le site terroirs-avenir.fr

► ÉPICERIE

La boutique est l'un des vestiges du temps où le quartier des Halles était le ventre de Paris. Chez G. Detou, le nom de l'enseigne ne triche pas. Les rayonnages fourmillent de produits d'épicerie (ils sont souvent introuvables ailleurs). Ici, les employés sont de véritables livres de cuisine ouverts, incollables sur les pépites qu'ils vendent. On y entre juste pour goûter l'humour de ce lieu hors de l'époque.

■ **G. Detou**, 58 rue Tiquetonne, 75002 Paris, tél. 01 42 36 54 67.

► VIANDES

Sa boucherie semble tout droit sortie du film *Les Tontons Flingueurs* ! Les crochets encore fixés à l'extérieur témoignent d'un temps où, à Paris, la viande pendait à l'air libre. Avec sa gouaille, Denis Chainay est un boucher à l'ancienne. Ici, la vedette reste la viande, avec une mention spéciale pour le veau de lait de Corrèze.

■ **Boucherie Chainay**, 43 rue du Château d'Eau, 75010 Paris, tél. 01 42 39 66 40.

► POISSONS

Chez Arnaud Vanhamme, la mer, l'Océan et les rivières ne sont pas si loin. La fraîcheur se lit dans les yeux brillants des bars ou des daurades. Le sandre aux beaux éclats irisés est la signature en soi de ce lieu pratiquant des prix raisonnables. Le banc est tiré à quatre épingles, comme le poissonnier au col MOF (Meilleur Ouvrier de France).

■ **Maison Vanhamme**, 103 rue de la Tour, 75016 Paris, tél. 01 45 04 87 56.

► PAINS, VIENNOISERIES

Le feuilletage du croissant

est moelleux et presque fondant dans la bouche. Il a un bon goût de beurre frais, vraiment délicieux. La baguette a fière allure, l'éclair au chocolat est gourmand et les pâtisseries salées sont superbées. Et cette odeur de pain chaud qui enivre ! Une boulangerie de quartier comme on en rêve.

■ **Boulangerie-Pâtisserie Schou**, 96 rue de la Faisanderie, 75016 Paris, tél. 01 45 04 67 27.



► FROMAGES

Philippe Alléosse apporte à tous ses fromages un supplément d'âme par la magie du geste de l'affineur. Cela n'enlève rien au talent des nombreux producteurs fermiers chez qui il se fournit. Dans ses caves, l'artisan soigne les fromages et les amène au meilleur point d'équilibre. C'est l'une des plus belles fromageries de la capitale !

■ **Fromagerie Alléosse**, 13 rue Poncelet, 75017 Paris, tél. 01 46 22 50 45 et sur le site fromage-alloesse.com

► VINS

Les nostalgiques du vin à la tireuse sont ravis et les défenseurs d'une consommation durable comblés. On vient remplir sa bouteille consignée d'un breuvage, souvent estampillé bio, voire nature. C'est amusant et surtout moins cher : environ 40 % d'économies avec des prix à partir de 3 € les 75 cl !

■ **En Vrac**, 2 rue de l'Olive, 75018 Paris, tél. 01 53 26 03 94 ou 48 rue Notre-Dame-de-Lorette, 75009 Paris, tél. 01 44 63 06 01 et sur le site vinenvrac.fr

► VOLAILLES

Le volailler *stricto sensu* est une espèce en voie de disparition, mais Le Coq Saint-Honoré fait de la résistance. Les nouveaux propriétaires se sont glissés dans les pas de l'ancien (Jean-Dominique Fröding, disparu trop tôt). Julien et Charles Bissonnet défendent les vraies volailles fermières comme celles de Bresse, du Cros de la Gélène (Tarn) ou encore de Christophe Robin (Rambouillet).

■ **Le Coq Saint-Honoré**, 3 rue Gomboust, 75001 Paris, tél. 01 42 61 52 04.



Le chocolatier Jacques Genin

À l'heure où les chocolatiers courent après la renommée et démultiplient leurs enseignes dans le monde, le fougueux Jacques Genin campe rue de Turenne. Il a juste accepté d'ouvrir une boutique Rive gauche. Mais ici, tout est fabriqué au premier étage, dans une ambiance lumineuse, par une équipe multiculturelle. Ses chocolats sont divins à l'image de son praliné aux câpres. Les pâtisseries sont préparées à la demande, pour garantir une fraîcheur optimale.

■ **Jacques Genin**, 133 rue de Turenne, 75003 Paris, tél. 01 45 77 29 01 et sur le site jacquesgenin.fr

Coup de cœur

Offrez ou offrez-vous la box **Cuisine Actuelle**

Partagez un moment
de convivialité autour
de la box Noël



La magie de NOËL

10 produits originaux et
de qualité, dénichés chez les
meilleurs fabricants de nos régions
et choisis par la rédaction.

Un livret de 4 recettes
Cuisine Actuelle inédites
pour retrouver les saveurs
magiques d'un Noël en famille.

30€
SEULEMENT!

au lieu de 50 € (prix indicatif
des produits en boutique)

Disponible dès maintenant sur www.cuisineactuelle.fr ou par courrier

En partenariat avec



☐ Je commande la Box « La magie de Noël » de Cuisine Actuelle - Au prix de 30 € TTC l'unité + 4,99 € de frais de port

PAR COURRIER

Sous enveloppe non affranchie à : Prismamedia - Service LICENCES
Box LMDN - Libre Réponse 83061 - 92239 GENNEVILLIERS Cedex

OU

PAR INTERNET

Nom :

Prénom :

Adresse :

Code postal : Ville :

e-mail :

Je commande ☐ Box au prix unitaire de 34,99 € TTC (frais de port inclus), soit au total ☐ €

Je joins mon règlement par chèque à l'ordre de Prismamedia.

J'envoie ma commande sous pli non affranchi à l'adresse ci-dessus.

À réception de mon règlement, je recevrai ma commande « La magie de Noël » sous 3 semaines maxi selon stocks disponibles.

ÉDITION LIMITÉE

Rendez-vous sur
www.cuisineactuelle.fr

Dans la limite des stocks disponibles. Offre valable en France métropolitaine jusqu'au 30 janvier 2017. Livraison sous trois semaines. Visuels non contractuels. Groupe Prismamedia - 13 rue Henri Barbusse - 92624 Gennevilliers. Les informations ci-dessus sont indispensables au traitement par Prismamedia de votre commande. À défaut, votre commande ne pourra être traitée. Ces informations sont communiquées à des sous-traitants pour la gestion de votre commande. Par notre intermédiaire, vous pouvez être amenés à recevoir des propositions des partenaires commerciaux du groupe Prismamedia. Si vous ne le souhaitez pas, vous pouvez cocher la case ci-contre ☐. Vous disposez d'un droit d'accès, de rectification et d'opposition pour motifs légitimes aux informations vous concernant auprès du groupe Prismamedia.

Inspiration azulejos

Un élégant coloris "ciment" pour ce set de table en coton peigné aux motifs inspirés des célèbres carreaux de faïence espagnols.
54 x 38 cm, 14 €, Le Jacquard Français.

Simplement chic

On peut dresser une table raffinée sans chichis ou recevoir en cuisine avec élégance. Démonstration.



À l'ancienne

Grâce à sa forme et à son dessin, cette horloge en métal au look vintage a vraiment tout bon.
Central Park, Ø 68 x 5,5 cm, 60 €, But.



Botanique

Cette jolie fleur d'artichaut en polyester apporte une touche de fraîcheur à votre décoration.
H 11 cm, 11 €, Sia.



À votre service

En bois et métal aux finitions zinc et laiton, un serviteur muet qui peut aussi faire office de centre de table.
Serviteur Ø 26/31/40 x H 66 cm, 108 €, sur le site Madam Stoltz.



Perlée

Une tasse en céramique et soucoupe assortie, façon vaisselle ancienne.
Chantilly, Ø 15 x H 8,5 cm, 8,60 €, Bouchara.



La bonne idée

Si on veut dresser une belle table pour recevoir dans un endroit atypique (une entrée, un large couloir ou, comme ici, une cuisine), il faut veiller aux détails. En prenant le contre-pied de la sobriété des lieux, l'absence de décorum ou des matériaux trop froids, on mise tout sur

la qualité du linge de table. Nappes en damas ou serviettes empesées vont accompagner une vaisselle sobre ou classique. Si vous habillez les chaises d'une jolie housse, le tour est joué ! Misez sur des bouquets champêtres pour signaler que l'heure est à la fête.



Délicat

Un ravissant verre à vin en verre gravé transparent, qui illuminera le souper de son éclat.
Cont. 36 cl, 13 €, Vtwonen par Neotilus.

Classiques

Sobre et intemporel, un duo de fourchette et couteau en Inox.
Atlanta, 5,70 € et 6,50 €, chez Côté Table.



Fleuri

Un arrangement floral dans un pot en céramique au charme champêtre plus vrai que nature.
H 17,5 cm, 45 €, Sia.

Chaleureux

Ces chandeliers en manguier massif cerné se jouent en trio.
Zolaa, Ø 9 à 10 cm, hauteur de 12 à 25 cm, 48 € le lot de trois, chez Love Creative People.



Raffinés

Une cloche et son plateau sur pied en verre soufflé pour embellir votre table.
Modèle Banquet, Ø 32 x H 30,5 cm, 70 €, Vidivi-Vetri Delle Venezie.



Bel assortiment

Un service de table en faïence dont le dessin classique est réveillé par sa tonalité taupe.
À partir de 3 € l'assiette de 25,5 cm, Zara Home.



Habillée

Avec sa longue tenue et son nœud gracieux, cette housse de chaise en coton est d'une grande élégance.
Margaux, H 100 x l 47 x P 57 cm, 40 €, Maisons du Monde.



INVITATION

Le 31 entre

En petit comité, pour un réveillon ultraraffiné,
l'année 2017 va bien commencer !



Côté déco

Misez sur une ambiance
aux couleurs de l'améthyste
de la nappe au décor de table.
Pensez aux crackers de Noël
(Maisons du Monde, Hema...)
en forme de gros bonbons
et remplis de charmants
petits cadeaux.

amis

Velouté de topinambours et lard croquant

●○○ Pour 6 personnes
Prépa : 40 min - Cuisson : 1 h

■ 1 kg de topinambours ■ 250 g de pommes de terre ■ 1 carotte violette
■ 1 oignon ■ 2 gousses d'ail ■ 12 fines tranches de poitrine fumée ■ 30 g de beurre ■ 25 cl de lait entier ■ 5 cuil. à s. de crème fraîche épaisse ■ 1,25 l de bouillon de volaille (cube) ■ 1 cuil. à s. d'huile d'olive ■ 1/2 cuil. à c. de curry ■ muscade râpée ■ sel, poivre blanc.

PELEZ les topinambours et les pommes de terre. Lavez-les et coupez-les en dés. Émincez l'oignon et écrasez l'ail.

FAITES FONDRE l'ail et l'oignon dans une grande casserole avec le beurre chaud. Ajoutez les dés de topinambours et de pommes de terre, le bouillon de volaille et le lait. Salez et poivrez. Faites cuire 25 min à frémissements.

CHAUFFEZ le four à th. 6 (180 °C). Pelez la carotte. Taillez-la en fines rondelles et posez-les sur du papier sulfurisé. Enduisez-les d'huile, saupoudrez-les de curry et enfournez 20 min pour les sécher.

ALTERNEZ les tranches de poitrine fumée et du papier absorbant. Glissez-les dans le micro-ondes à pleine puissance puis cuisez pour les faire bien croustiller.

MIXEZ le velouté. Ajoutez 2 pincées de muscade et la crème fraîche. Décorez de lard, de chips de carotte et servez chaud.

SUR LES ÉTALS Pas de topinambours ? Remplacez-les par du potimarron ou des panais.



BLANC...



BULLES...



OU COCKTAIL

L'HÉRITIER-GUYOT

Le goût du fruit depuis 1845



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



**Homards, sauce
au safran et
petits légumes**



**Cocktail pétillant
au sauternes et
foie gras aux
agrumes confits**



**Blancs-mangers
à la noix de coco**

Recettes pages suivantes

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

MIXEZ À L'INFINI

L'HÉRITIER-GUYOT

Le goût du fruit depuis 1845



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

Cocktail pétillant au sauternes et foie gras aux agrumes confits

●○○ Pour 6 personnes



PLACEZ 2 glaçons dans chaque verre. Faites couler lentement 1 cl de jus de citron, 2 cl de Cointreau, puis remuez bien. Complétez de sauternes très frais. Mélangez de nouveau, allongez selon

votre goût d'eau gazeuse et servez.

L'AMUSE-BOUCHE AU FOIE GRAS DÉCOUPEZ des petits médaillons de foie gras mi-cuit et de pain aux noix grillé à l'aide d'un emporte-pièce. Disposez-les en guirlande dans un plat et décorez de fleur de sel. Garnissez de fins zestes prélevés dans des agrumes confits (en vente chez les confiseurs) et de graines de grenade. Arrosez de fines gouttes de vinaigre balsamique, puis parsemez de feuilles de mâche.

Le vin

Une cuvée très spéciale, célébrant les 40 ans de l'appellation crémant d'Alsace. Un pur chardonnay, tout en finesse et en élégance, non dosé, frais et aromatique. À servir de l'entrée au dessert, et tout particulièrement sur le homard.

La Cuvée Secrète de Wolfberger, 24,90 € chez les cavistes.



Homards, sauce au safran et petits légumes

●○○ Pour 6 personnes - Préparation : 50 min - Cuisson : 35 min



■ 3 homards vivants d'environ 600 g
■ 50 cl de vin blanc sec ■ 20 grains de poivre.

Pour la sauce :

■ 1 échalote ciselée
■ 40 cl de crème liquide ■ 30 g de

beurre ■ 10 cl de vin blanc sec ■ 1 cuil. à café de jus de citron ■ 1 pincée de filaments de safran ■ sel, poivre blanc.

Pour la garniture : ■ 1 kg de petits légumes (petits oignons, carottes fanes et mini courgettes) ■ 2 cuil. à soupe d'huile d'olive ■ sel, poivre du moulin.

VERSEZ 6 l d'eau dans un grand faitout avec le vin blanc et les grains de poivre. Portez à ébullition. Plongez-y les homards, couvrez et comptez 10 min à partir de la reprise de l'ébullition. Éteignez le feu puis laissez-les dans leur eau de cuisson.

NETTOYEZ les petits oignons et taillez-les en bâtonnets. Chauffez l'huile dans un wok. Faites-y sauter les oignons 3 min en mélangeant. Ajoutez les carottes pelées et les mini courgettes coupées en quatre. Salez et poivrez. Faites sauter 7 ou 8 min sur feu vif en mélangeant bien.

PRÉPAREZ la sauce. Chauffez le beurre et faites-y fondre l'échalote. Versez le vin, laissez réduire de moitié. Ajoutez la crème et le safran. Laissez mijoter pendant 5 min.

Salez et poivrez. Arrosez de jus de citron et conservez au bain-marie.

RETIREZ les pinces des homards (prélevez leur chair). Cassez-les et décortiquez-les. Fendez les homards en deux et recoupez chaque moitié en deux. Déposez-les dans un plat de cuisson. Ajoutez la chair des pinces et enfournez 2 min sous le gril pour les réchauffer.

NAPPEZ de sauce au safran. Servez sans attendre en accompagnant des légumes.

LE TRUC Attachez les homards sur une petite planchette pour qu'ils restent bien droits lors de la cuisson. À la découpe, ôtez le boyau noir de la queue et la poche de sable qui se trouve dans leur tête.

Blancs-mangers à la noix de coco

●○○ Pour 6 personnes - Préparation : 30 min - Cuisson : 10 min - Réfrigération : 4 h



■ 6 belles tranches d'ananas au sirop
■ 80 g de chocolat blanc ■ 20 g de

beurre ■ 50 cl de lait ■ 20 cl de crème ■ 30 cl de lait de coco ■ 120 g de noix de coco râpée ■ 120 g

de sucre semoule ■ 6 feuilles de gélatine ■ 1 trait de kirsch ■ 3 cuil. à s. de miel.

RÉSERVEZ six moules au congélateur. Faites bouillir le lait avec le sucre semoule,

puis réservez hors du feu. Ajoutez le lait de coco et 100 g de noix de coco râpée. Laissez infuser 30 min et filtrez.

LAISSEZ RAMOLLIR les feuilles de gélatine 10 min dans de l'eau froide.

FAITES CHAUFFER un quart de la préparation au lait dans une petite casserole. Égouttez la gélatine entre vos mains et ajoutez-la hors du feu dans le lait chaud, en remuant pour la dissoudre. Reversez dans le reste de lait, ajoutez la crème et mélangez. Répartissez dans les moules et glissez 4 h dans le réfrigérateur.

PRÉLEVEZ des copeaux de chocolat à l'aide d'un éplucheur-légumes. Réservez-

les dans le réfrigérateur. Découpez les tranches d'ananas en quartiers.


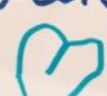
FAITES CARAMELISER légèrement le miel avec le beurre dans une poêle. Déposez-y les quartiers d'ananas et versez doucement le kirsch. Cuisez 3 min.

DÉMOULEZ les blancs-mangers sur des assiettes. Ajoutez les copeaux de chocolat et les quartiers d'ananas. Parsemez du reste de noix de coco râpée et servez.

C'EST TOUT SIMPLE Pour démouler ces blancs-mangers, trempez vite le fond des moules dans de l'eau chaude, essuyez-les et retournez-les sur les assiettes.



 Cher Père Noël 

Juste pour te dire
que cette année tu
peux commencer
par les autres
enfants. ~~Parce~~ 
Parce que c'est trop
bon d'attendre.
Merci. 

 Léa et THOMAS 

Kinder.

Vous allez aimer attendre Noël

Spirales de saumon fumé

●●● Pour 4 personnes
Préparation : 15 min

■ **FROTTEZ** 16 fines tranches de saumon cru avec du sel fin. Taillez 16 fines lanières de radis noir. Mélangez 9 cuil. à soupe de mascarpone avec 1/2 bouquet de ciboulette ciselée, du sel, du poivre et un trait de jus de citron.

■ **SUPERPOSEZ** le radis et le saumon, recouvrez de mascarpone, roulez puis entourez d'1 brin de ciboulette (en ajoutant une pique en bois si besoin). Parsemez d'1 cuillerée d'œufs de saumon et présentez très frais.

LE + Détaillez le radis à la mandoline afin d'obtenir la finesse nécessaire pour pouvoir le rouler facilement ou ébouillantez-le pour l'attendrir légèrement.



Le saumon

5 belles idées au saumon à offrir en début de soirée pour commencer les festivités en toute beauté.



Mini millefeuilles de tarama

●●● Pour 4 personnes - Préparation : 15 min - Cuisson : 5 min

■ **DÉCOUPEZ** avec des ciseaux autant de petits disques que possible dans 16 feuilles de brick. Huilez-les au pinceau. Faites-les dorer sur une plaque 5 min environ dans le four préchauffé à th. 6-7 (200 °C). Laissez-les refroidir.

■ **MÉLANGEZ** 1 petit pot de tarama et 4 cuil. à soupe de fromage blanc fouetté

avec 1/4 de cuillerée à café de paprika. Superposez les disques en intercalant du tarama. Parsemez de graines de sésame et servez aussitôt les millefeuilles.

LE + Pratique et bien plus joli, garnissez les feuilletés de brick en vous aidant d'une poche à douille ou, plus simple encore, en utilisant une petite spatule métallique.

Petits flans de saumon à l'aneth

●●● Pour 4 personnes
Préparation : 15 min
Cuisson : 15 min

■ **BATTEZ** 3 jaunes d'œufs avec 30 cl de crème liquide. Incorporez 100 g de tout petits dés de saumon fumé, du sel, du poivre et 1 cuil. à soupe d'aneth rincé et finement ciselé.

■ **RÉPARTISSEZ** dans 8 moules à dariole beurrés. Placez au bain-marie et laissez cuire de 10 à 15 min au four préchauffé sur th. 5 (150 °C). Décorez d'aneth juste avant de servir tiède.

LE + À proposer en amuse-bouches ou en entrée avec une petite salade verte.

Makis de saumon

●●● Pour 4 personnes

Préparation : 15 min

Cuisson : 15 min

■ **PELEZ** 6 petites pommes de terre. Lavez-les et faites-les cuire 12-15 min à la vapeur ou à l'eau. Égouttez-les et assaisonnez-les d'huile d'olive et de poivre. Laissez-les refroidir.

■ **COUPEZ** les pommes de terre en deux. Entourez-les d'1 lanière de saumon fumé et couronnez chaque maki d'une petite spirale de crème fouettée relevée de raifort et de sel. Servez tiède ou présentez bien frais.

LE+ Pour des makis joliment réguliers, on peut calibrer les pommes de terre à l'aide d'un emporte-pièce.



à l'apéritif



Rouleaux de printemps zen

●●● Pour 4 personnes - Préparation : 25 min - Cuisson : 5 min

■ **FAITES TREMPER** 80 g de vermicelles de riz pendant 5 min environ dans une casserole d'eau bouillante. Égouttez-les et rincez-les en détachant les fils.

■ **PASSEZ** 12 petites galettes de riz dans de l'eau et posez-les sur un linge. Répartissez au centre 220 g de saumon cru

taillé en fines lamelles, quelques feuilles de radicchio ou d'endives finement émincées, les vermicelles et 4 cuil. à soupe de graines germées (rayon frais). Roulez. Servez en accompagnant de sauce de soja.

LE+ Pour un façonnage de pro, repliez les bords vers le centre avant de rouler.

Dînette

Des petits plats préparés en un clin d'œil, c'est parfait pour les dîners improvisés.

Photos : Bruno Marielle
Stylisme : Vanessa Gault

Soupe de carottes aux noisettes

●○○ Pour 4 personnes

■ 700 g de carottes en rondelles surgelées ■ 50 g d'oignons surgelés ■ 60 g de noisettes décortiquées ■ 3 cuil. à soupe de purée de noisettes ■ 1/2 cube de bouillon de légumes ■ 1 cuil. à soupe d'huile ■ fleur de sel.

CHAUFFEZ l'huile dans une grande casserole. Faites-y fondre les oignons avec une poignée de rondelles de carottes. Ajoutez le cube de bouillon, 25 cl d'eau et le reste des carottes. Couvrez et laissez cuire 20 min.

TORRÉFIEZ les noisettes pendant 3 min dans une poêle. Laissez-les refroidir et concassez-les. Mélangez-les soigneusement avec une pincée de fleur de sel.

MIXEZ le contenu de la casserole. Allongez la purée de noisettes de 2 cuil. à s. d'eau très chaude. Salez-la.

PURÉE DE NOISETTES Vous la trouverez en magasins bio ou au rayon produits bio des GMS. Elle remplace le beurre ou la crème, même dans les gâteaux.

RÉPARTISSEZ la soupe dans des grands bols. Ajoutez la purée de noisettes et parsemez de noisettes concassées. Servez bien chaud.

PRÉPA
10
MINUTES

CUISSON
20
MINUTES



express



PRÉPA
10
MINUTES

Crumble de canard à la patate douce

●●● Pour 4 personnes

■ 3 ou 4 cuisses de canard confites ■ 800 g de purée de patate douce surgelée ■ 4 cuil. à soupe d'oignons hachés surgelés ■ 70 g de beurre ■ 40 g de parmesan râpé ■ 80 g de farine.

RETIREZ la peau des cuisses de canard et désossez-les. Faites revenir la chair 5 min dans 1 cuil. à s. de graisse avec les oignons. Décongelez la purée de patate douce.

MALAXEZ le beurre du bout des doigts avec la farine et le parmesan jusqu'à obtenir un mélange sableux.

RÉPARTISSEZ la chair de canard dans un plat à gratin puis recouvrez de purée de patate douce. Lissez à l'aide d'une spatule. Émiettez la pâte à crumble au parmesan sur le dessus.

SI ON VEUT CHANGER Bien d'autres purées se prêtent à ce crumble très original. Essayez-le avec du potimarron, du potiron, du panais ou du topinambour.

GLISSEZ 15-20 min dans le four chauffé à th. 6-7 (200 °C) pour faire dorer et dégustez sans attendre.

CUISSON
25
MINUTES



PRÉPA
5
MINUTES

Paupiettes de veau en pot-au-feu

CUISSON
30
MINUTES

●●● Pour 4 personnes

■ 4 paupiettes de veau ■ 800 g de légumes pour pot-au-feu surgelés ■ 2 cuil. à s. d'oignons émincés surgelés ■ 3 brins de thym ■ 3 sachets de bouillon de bœuf ■ 30 g de beurre ■ sel, poivre du moulin.

PLACEZ les légumes à pot-au-feu dans une cocotte et versez de l'eau à mi-hauteur. Ajoutez les brins de thym et les sachets de bouillon. Portez à ébullition.

FAITES COLORER les paupiettes 5 min dans une poêle avec les oignons et le beurre. Plongez-les délicatement dans la cocotte, au milieu des légumes.

VERSEZ une bonne louche de bouillon dans la poêle pour dissoudre les sucs de cuisson. Transvasez ce jus dans la cocotte. Goûtez le bouillon, rectifiez en sel et en poivre si nécessaire. Couvrez puis laissez cuire 20-30 min à feu doux.

PETIT TRUC EN PLUS Vous avez 5 min devant vous ? Préparez une sauce : mixez grossièrement 1 petit bouquet de persil, 10 cerneaux de noix, 1 gousse d'ail, 20 g de pain sec, 10 cl de bouillon, 2 cuil. à soupe d'huile d'olive et 2 cornichons.





PRÉPA
10
MINUTES

CUISSON
20
MINUTES

Pavés de saumon laqués et risotto aux champignons

●○○ Pour 4 personnes

■ 4 pavés de saumon ■ 250 g de riz pour risotto
■ 250 g de champignons des bois surgelés ■ 1 oignon
■ 3 cuil. à soupe de miel liquide ■ 3 cuil. à soupe de sauce de soja ■ 1 cube de bouillon de légumes ■ 4 cuil. à soupe d'huile d'olive ■ sel, poivre du moulin.

MÉLANGEZ la sauce de soja avec le miel et 1 cuil. à s. d'huile. Placez les pavés de saumon sur un plat, arrosez-les de sauce et poivrez. Laissez mariner 10 min. Portez 90 cl d'eau à ébullition avec le cube de bouillon.

PELEZ et hachez l'oignon. Faites-le sauter 5 min dans une casserole avec les champignons et le reste d'huile. Ajoutez le riz, du sel et du poivre. Mélangez soigneusement. Versez le bouillon louche par louche en remuant souvent. Attendez que le liquide ait été presque absorbé avant d'en ajouter. Au bout de 18 min, le riz est cuit.

GLISSEZ pendant ce temps les pavés de saumon dans le four chauffé à th. 6-7 (200 °C), laissez caraméliser 15 min.

SERVEZ bien chaud avec le risotto et éventuellement parsemé de fines herbes.

QUESTION DE LIQUIDE Pas de vin dans cette recette ? Ce n'est pas obligatoire pour un risotto. Pour le bouillon, comptez trois fois le poids de riz, voire un peu plus si vous l'aimez crémeux.



PRÉPA
15
MINUTES

CUISSON
5
MINUTES

Salade de vermicelles de soja à l'asiatique

●○○ Pour 4 personnes

■ 100 g de crevettes roses cuites et décortiquées
■ 150 g de vermicelles de soja ■ 100 g de pois gourmands surgelés ■ 75 g de cacahuètes ■ 2 cuil. à soupe d'huile de sésame ■ 2 cuil. à soupe de vinaigre de vin blanc ■ 2 cuil. à café de menthe surgelée.

CUISEZ les vermicelles et les pois gourmands 3 min dans une casserole d'eau bouillante. Égouttez-les et arrosez-les d'eau glacée. Mélangez bien avec 1 cuil. à s. d'huile de sésame.

HACHEZ les cacahuètes grossièrement. Mélangez les crevettes dans une jatte avec le vinaigre de vin blanc, le reste d'huile et la menthe.

RÉPARTISSEZ les vermicelles sur des assiettes. Ajoutez les crevettes en sauce, parsemez de cacahuètes. Servez tiède ou laissez refroidir.

EXOTIQUE Si vous appréciez les parfums authentiques, ajoutez dans la sauce 1 gousse d'ail pelée et pressée, 1 ou 2 cuil. à café de sauce de soja ou de poisson et un peu de piment frais finement émincé ou en purée.



Abonnez-vous à **Cuisine Actuelle** et ses hors-série !



Grâce à **Cuisine Actuelle**, vous saurez tout sur la cuisine avec chaque mois des recettes savoureuses et originales. Découvrez plus de 20 pages d'actualités culinaires sur ce qui se passe en diététique, en nutrition, en épicerie et devant les fourneaux !

Découvrez les hors-série :

- ✓ Plus de 100 recettes par numéro
- ✓ Des thèmes gourmands
- ✓ Des recettes faciles à réaliser
- ✓ Des idées originales pour épater vos invités

Profitez de plus de **20% de réduction !**

Bon d'abonnement **Cuisine Actuelle**

A retourner dans une enveloppe **sans l'affranchir** à Cuisine Actuelle - Libre réponse N°80363 - 62069 Arras Cedex 9

☐ OFFRE LIBERTÉ :

Cuisine Actuelle + ses hors-série
12 n°/an 6 n°/an

3€20
PAR MOIS

au lieu de 4,15€**

soit plus de 20% de réduction.

Je paierai à réception de facture.

Je recevrai l'autorisation de prélèvement automatique mensuel avec ma facture (1).

☐ OFFRE ESSENTIELLE :

Cuisine Actuelle + ses hors-série
1 an (12 n°) 1 an (6 n°)

38€90

au lieu de 49,80€**

soit plus de 20% de réduction.

Je choisis mon mode de règlement ci-dessous.

Je choisis mon mode de règlement :

- ☐ Par chèque ci-joint à l'ordre de Cuisine Actuelle.
☐ Par Carte Bancaire (Visa ou Mastercard)

N° :

Expire fin : Cryptogramme

Signature

Mes coordonnées Mme ☐ M. ☐

CGF313P

Nom*

Prénom*

Adresse*

Code Postal*

Ville*

E-mail

Téléphone

Date de naissance

- ☐ Je souhaite être informé(e) des offres commerciales du groupe PRISMA MEDIA.
☐ Je souhaite être informé(e) des offres commerciales des partenaires du groupe PRISMA MEDIA.

* Informations obligatoires. A défaut, votre abonnement ne pourra être mis en place. Photos non contractuelles. ** Prix de vente au numéro. (1) Je peux résilier ce service à tout moment par appel au service client ou par simple lettre, les prélèvements seront aussitôt arrêtés. Offre réservée aux nouveaux abonnés de France Métropolitaine. Délai de livraison du premier numéro : 4 semaines environ après enregistrement du règlement, dans la limite des stocks disponibles. Les informations recueillies font l'objet d'un traitement informatique à des fins d'abonnement à nos services de presse, de fidélisation et de prospection commerciale. Conformément à la loi informatique et Libertés du 6 janvier 1978 modifiée, vous disposez d'un droit d'accès, de modification, de rectification, de suppression et d'opposition au traitement des informations vous concernant. Pour exercer ces droits, il vous suffit de nous écrire en envoyant un e-mail ou un courrier à cd@prismamedia.com ou PRISMA MEDIA, Le Correspondant Informatique et Libertés, 13, rue Henri Barbusse - 92230 Gennevilliers. Si vous acceptez que ces informations soient transmises à des partenaires du Groupe Prisma Media, ceux-ci peuvent être situés hors de l'Union Européenne.

Je peux également m'abonner au **0 826 963 964** Service 0,20 € / min + prix appel

ou sur **www.prismashop.cuisineactuelle.fr**

Résolument terroir

Terrines, charcuteries, quiches, rillettes de canard, boudin blanc, cakes salés, viandes froides, galantine de volaille, salades de pommes de terre ou de pâtes, plateau de fromages, galette des Rois... Tous s'accompagnent de bulles légères et d'un vin rouge fruité à servir légèrement rafraîchi.

Les appellations conseillées : champagne, crémants de Bourgogne, de Limoux, de Loire ou d'Alsace. Côté vin rouge : côtes-roannaises, cairanne, bergerac, saint-pourçain.

ACCORD CLASSIQUE

Une cuvée spéciale pour cette fin d'année dans une jolie bouteille bleu nuit : un crémant de Limoux millésimé tiré d'une majorité de chardonnay, avec un tiers de chenin et de mauzac. Élégant, fruité, mais sec, avec une bouche ronde et une finale ample, rafraîchissante et joliment épicée. En accompagnement du jambon cru, du saucisson, du boudin blanc, du camembert ou d'une galette des Rois croustillante. Crémant de Limoux brut 2014, Aguila, 7,80 €, dans les grandes surfaces.

ACCORD COUP DE CŒUR

Dans son BIB de 3 litres, très pratique pour un buffet, un cairanne rouge expressif, avec des arômes de fruits noirs et rouges dominés par la cerise, une bouche gourmande, ronde, bien équilibrée et à la finale épicée. À présenter légèrement rafraîchi, dans une carafe, sur du jambon cru, du magret fumé, des terrines et un gigot froid mayonnaise. Côtes-du-rhône Villages, Cairanne, Terre de Plaisir, Club Vins & Terroirs, 16,95 € le BIB de 3 litres, magasins U.



Air marin



Que boire sur... un buffet

Vins fruités et à petits prix, bulles et même eaux-de-vie à servir pures ou allongées. À choisir selon le style du buffet.



Pâté en croûte (recette p. 66).

Parfums exotiques

Nems, samoussas, ceviche, curry de crevettes, acras, rougail de morue, guacamole, travers de porc à l'aigre-douce, ailerons de poulet aux épices, cuisses de cailles caramélisées, ananas rôti... Les épices et les saveurs souvent sucrées-salées réclament une boisson qui leur répond et rafraîchit bien le palais. Comme des bulles légères, un vin blanc ou rosé très sec et du rhum, bien sûr, pour rester dans les îles. **Les appellations conseillées :** pour les bulles, blanquette de Limoux, clairette de Die, prosecco, cava. Pour les eaux-de-vie, rhum arrangé de la Réunion, rhum blanc agricole des Antilles, tequila, cachaça.

ACCORD CLASSIQUE

Né dans la plus célèbre distillerie de Marie-Galante, un rhum blanc très aromatique, avec des notes de fruits exotiques, coco, fleurs et miel. À servir en ti'punch avec du sirop de batterie, un zeste de citron vert et des glaçons ou à allonger de jus de fruits, tonic... Parfait avec des acras, des crabes farcis, des boudins antillais. Rhum blanc Bielle, 22 € le litre, en GMS.

ACCORD COUP DE CŒUR

Sans dosage, très pure et légère, une blanquette de Limoux à la robe d'or pâle, à la bulle fine, au nez de fleurs et de fruits blancs, à la bouche vive et intense et offrant une finale aux notes d'agrumes. À découvrir sur un curry de volaille ou un ceviche. Blanquette de Limoux, brut nature, Antech, 8,30 €, départ cave, cavistes.

Huîtres et coquillages crus ou cuits, cocktail de crustacés ou de crabe, tartare de saumon, carpaccio de saint-jacques, salade de poulpe : le blanc s'impose ! Bien frais, pas trop boisé et intense pour résister à l'iode.

Les appellations conseillées : anjou, bourgogne, touraine, crémant de Savoie, d'Alsace ou de Bourgogne, bordeaux, alsace riesling, gaillac, amboise, bergerac, graves et muscadet.

ACCORD CLASSIQUE

Un chardonnay bourguignon qui obtient tous les suffrages et une médaille d'or dans un concours mondial. Robe dorée, nez de fleurs blanches, de vanille et notes de citron, bouche ample avec finale longue, épicée et miellée. Idéal sur un tartare de saumon. *Mâcon chamay-les-mâcon 2014, Vieilles Vignes, Domaine les Perserons, Cave de Chamay, 7,70 €, départ cave.*

ACCORD COUP DE CŒUR

Né dans les côtes de Gascogne, ce vin est tiré du sauvignon blanc, cépage aux arômes d'agrumes et de fleurs blanches. Il offre une finale minérale et très fraîche et sublime le saumon, les coquillages, les crustacés et une salade de poulpe. *Sauvignon blanc, Petite Faiblesse, Domaine de l'Héré, 7 €, départ cave et sur leur site.*

Accents nordiques



Saumon et autres poissons fumés, œufs de poissons, blinis, pain noir, cocktail de crevettes : de grands classiques de fêtes aux saveurs bien marquées, à servir comme là-haut avec bière et eau-de-vie pour rincer la bouche d'une pointe d'amertume et d'intensité. On ajoutera peut-être un vin blanc vif pour les irréductibles.

Les appellations conseillées : bière blonde ou ambrée, whisky tourbé, genièvre de Houlle, vodka, aquavit, gin. Côté vin blanc : crémant brut, sancerre, sauvignon de Touraine, sylvaner.

ACCORD CLASSIQUE

Une célèbre bière de garde ambrée d'une brasserie familiale du Nord aux arômes de pain et fruits secs grillés, à la bulle vive et moelleuse et à la bouche intense dont l'amertume est équilibrée par la rondeur. À apprécier avec des harengs marinés, de l'anguille fumée mais aussi avec les fromages du Nord. *Bière Jenlain ambrée, 2,75 € la bouteille de 75 cl et 23 € le fût de 5 l, dans les grandes surfaces.*

ACCORD COUP DE CŒUR

L'eau-de-vie branchée par excellence, dont le petit goût de genièvre se marie à la perfection avec les poissons fumés, le caviar ou les blinis aux œufs de saumon. Ce nouveau gin, distillé dans la région de Cognac, est fruité et floral, avec des notes de citron, de sureau et une finale poivrée. À déguster glacée, nature ou allongée de jus de citron, d'eau pétillante, de tonic... *Generous Gin, Odevie, 42 €, chez les cavistes.*

?



Grande tradition

Foie gras, saint-jacques, aspic de volaille, pâté en croûte, ballottine, vacherin, bûche, petits fours... le classique se plaît avec des vins dans la même lignée pour séduire tout le monde.

Les appellations conseillées : crémant d'Alsace, de Savoie, champagne brut pour les bulles. Beaujolais, bourgogne, côtes-du-rhône, bordeaux, médoc, bergerac, côté vins rouges.

ACCORD CLASSIQUE

Résultat de l'assemblage de pinot noir et de gamay, un rouge bourguignon charmeur avec ses arômes de fruits rouges, ses notes douces de vanille et sa bouche ample à la finale fruitée et fraîche. À présenter à 14 °C sur une volaille en gelée, une terrine de lièvre au cassis, un pâté en croûte truffé. *Coteaux bourguignons rouge 2014, Joseph Drouhin, 8,70 €, chez les cavistes.*


ACCORD COUP DE CŒUR

Tout juste un an que la Savoie a eu son AOC crémant et elle se fait déjà remarquer dans le monde des bulles. Pour preuve ce 100 % jacquère vinifié en extra-brut, bien sec, avec une bulle fine et légère, des arômes d'abricot, de pêche et d'agrumes et des notes salines. Pour sublimer des saint-jacques à l'orange. *Crémant de Savoie extra-brut, André et Michel Quenard, 9 €, départ cave, cavistes.*



Le pâté

Photos : Bruno Marielle
Stylisme : Vanessa Gault



Indémoudable

L'ORGANISATION

Commencez trois ou quatre jours avant de déguster : le pâté sera au top de sa saveur. Les viandes marinées et le pâté réfrigéré 24 h développeront de beaux parfums.

LA PÂTE

Tapissez le fond en remontant le long des parois avec 1 crêpe de froment taillée en rectangle et ajoutez la farce. Ainsi, la pâte ne sera pas détrempée par le jus de cuisson.

LA FARCE

Cuisez une boulette de farce à la poêle avant d'en remplir votre croûte. Goûtez-la refroidie et rectifiez en sel et en poivre. Un pâté doit avoir un bon assaisonnement.

LA GELÉE

Portez-la à ébullition, ajoutez 1 blanc d'œuf et fouettez. Laissez bouillir 1 min et filtrez dans une passoire. Les impuretés restent dans le blanc d'œuf et la gelée est limpide.

LE VIN

Un crémant de Bourgogne blanc brut, voire même extra-brut, élégant et vif, est parfait. Sa bouche est gourmande et sa finale est fraîche.

en croûte

Parfaite et pratique pour recevoir à la mode bistrot, cette entrée se prépare tranquillement à l'avance.



●●● Pour 8 personnes
Préparation : 1 h - Cuisson : 1 h

- 750 g de pâte brisée
- 300 g d'échine de porc désossée
- 300 g d'épaule de veau
- 300 g de foie gras cru déveiné
- 2 gousses d'ail hachées
- 2 échalotes ciselées
- 1 truffe de 30 à 40 g
- 1 cuil. à soupe de persil ciselé
- 1 brin de thym effeuillé
- 2 œufs entiers
- 25 g de beurre + 25 g (pour le moule)
- 1 verre de lait
- 1 bouteille de vin blanc sec
- 5 cl de cognac
- 2 sachets de gelée instantanée
- 30 g de mie de pain rassise
- 1 cuil. à soupe de 4-épices
- sel, poivre moulu.

PRÉPARATION



1 Coupez les viandes en cubes et assaisonnez-les de quatre-épices. Mélangez-les avec le vin. Séparez les lobes du foie gras et placez-les dans un plat creux. Salez et poivrez. Versez le cognac. Couvrez de film et gardez au frais un ou deux jours. Égouttez les viandes et réservez la marinade.



2 Trempez le pain dans le lait. Hachez le porc avec 150 g de veau. Détaillez le reste de veau en bâtonnets d'1 cm. Faites fondre les échalotes et l'ail dans le beurre. Salez et poivrez. Coupez la truffe en julienne et taillez le foie gras en lamelles. Mélangez avec les mains les viandes hachées, les échalotes, 1 œuf, le pain essoré, le persil, le thym et la truffe. Salez, poivrez.



3 Chauffez le four à th. 6 (180 °C). Garnissez un moule beurré de

30 x 8 cm de pâte. Alternez-y la viande hachée, les bâtonnets de veau et le foie gras. Humectez le pourtour de la pâte, recouvrez de pâte. Pincez les bords, ourlez-les vers l'intérieur. Réalisez un décor avec le reste de pâte. Dorez à l'œuf. Faites deux trous dans la pâte, plantez-y une cheminée de papier. Cuissez 1 h. Réfrigérez 12 h.



4 Versez la marinade dans une casserole. Préparez la gelée comme indiqué sur le sachet, en remplaçant l'eau par la marinade. Goûtez l'assaisonnement, puis rectifiez si besoin. Laissez refroidir et réfrigérez environ 30 min.



5 Mélangez bien la gelée pour obtenir une texture sirupeuse. Versez-la par un trou de la croûte à l'aide d'un entonnoir. Procédez par petites quantités en attendant chaque fois qu'elle se glisse dans les recoins. Aussitôt que les trous sont comblés, cessez d'en verser. Remplacez 24 h au réfrigérateur.

LE MOULE IDÉAL Le pâté en croûte est délicat à démouler. Optez pour un moule rectangulaire, antiadhésif et démontable. Et n'oubliez pas de le badigeonner généreusement de beurre.



Les petits pois en boîte

La mention "extra-fins" ne suffit pas !
Pour nous séduire, les meilleurs usent et abusent
souvent d'arômes et de sucres ajoutés.
On peut se laisser tenter... ou pas.



GILLET Raffinés

Tout dans ces petits pois dit leur volonté de se hisser au rang de l'épicerie fine, du bocal en verre plus chic que la boîte, à leur prix, plus élevé. Leur couleur fraîche est appétissante

et leur saveur, qui se passe d'arômes ajoutés, reste délicate et parfaitement naturelle.

Le + : très peu de sucres ajoutés.

Le - : pas présents partout.

1,85 € les 400 g, Monoprix et chez les traiteurs.



AUCHAN BIO Sans sucres ajoutés

Non contents d'être bio, ces petits pois jouent à fond la carte du bien-être et sont préparés sans ajout de sucres, ce qui est très rare. Certes,

leur saveur est moins flatteuse mais leur qualité gustative et leur tendreté sont convenables.

Le + : aucun additif.

Le - : par contraste, le jus paraît assez salé.

2,85 € les 400 g, dans les magasins Auchan.

CASSEGRAIN Délicieux

Cette marque est l'une des seules à proposer une recette un peu plus cuisinée avec laitue et oignons grelots.

Les pois, assez petits, bien qu'il s'agisse d'un mélange de fins et d'extra-fins, sont très tendres, presque fondants, doux et agréablement parfumés. Un régal, tout simplement !

Le + : un jus savoureux.

Le - : un record en sucres ajoutés.

1,55 € les 400 g, en grandes et moyennes surfaces.



D'AUCY Classiques

Ils sont beaux, tendres et ont un bon goût tout doux... grâce à l'utilisation de sucres et d'arôme naturel, comme tant d'autres. Sans atteindre la perfection, ils offrent

néanmoins exactement ce qu'on peut attendre d'une boîte de petits pois extra-fins.

Le + : ils plaisent à tout le monde.

Le - : rien à leur reprocher.

1,10 € les 400 g, en grandes et moyennes surfaces.



MONOPRIX P'TIT PRIX Économiques

À l'ouverture, le jus trouble et leur couleur n'engagent guère. En prime, ils sont un peu gros et légèrement farineux. Mais la différence de prix est

telle qu'on veut bien accepter leurs défauts.

Le + : leur petit prix, et ils sont plus économiques encore en boîte de 800 g.

Le - : peaux un peu fermes.

0,70 € les 400 g, dans les Monoprix.



BONDUELLE Déroutants

Bien tendres, avec un goût agréable et rond, ces petits pois pèchent un peu par leur aspect. En effet, une quantité non négligeable de pois sont ouverts (un

excès de cuisson ?). Résultat, des peaux vides d'un côté et des moitiés de grains de l'autre.

Le + : saveur néanmoins satisfaisante.

Le - : beaucoup de sucre.

1,25 € les 400 g, en grandes et moyennes surfaces.

L'île aux fruits

Servi nappé d'un coulis, ce dessert est une invitation au voyage.

POUR
2
PERS.

1 Les troncs

Épluche 1 banane. Coupe-la en deux dans la longueur. Taille chaque moitié en demi-rondelles. Place-les en ligne sur une assiette pour former les troncs.

2 Les palmes

Pèle 3 kiwis et détaille-les en fins quartiers. Dispose-les pour former les palmes des palmiers.

3 L'île

Épluche 1 mandarine. Dépose-en quelques quartiers pour faire la plage.

4 Le service

Sers avec des piques et une coupelle de miel, de chocolat fondu ou de coulis de fruits pour y tremper les fruits.

5 idées avec du jambon de dinde

Œuf de dinde

◆ **VERSE** 1 cuil. à soupe de crème dans un ramequin beurré. Ajoute 1 fromage fondu et 1/2 tranche de jambon de dinde émincée. Casses-y 1 œuf, perce le jaune.
◆ **CUIS** 30 secondes dans le micro-ondes.

Croque-dinde

◆ **ÉTALE** du fromage ail et fines herbes sur 8 tranches de pain.
◆ **DÉPOSE** du jambon de dinde et 1 belle rondelle de tomate sur 4 tranches, puis recouvre avec les 4 autres tranches.
◆ **FAIS CUIRE** 5 min dans un peu d'huile.

Cornet aux crevettes

◆ **MÉLANGE** 150 g de crevettes cuites, 1 endive coupée en fines lamelles, 3 cuil. de sauce cocktail et des zestes d'orange.
◆ **RÉPARTIS** au milieu de tranches de jambon de dinde et roule en cornets.

Frittata de dinde

◆ **BATS** 8 œufs avec 150 g de gruyère râpé. Ajoute 4 tranches de jambon de dinde en lamelles et 2 petites poignées d'épinards.
◆ **VERSE** dans un plat huilé et fais cuire env. 25 min au four chauffé à th. 6 (180 °C).

Parmentier

◆ **MIXE** 8 tranches de jambon de dinde avec 1 gousse d'ail, 1 bouquet de ciboulette et 100 g de beurre. Étale un lit de purée dans un plat à gratin beurré. Recouvre de hachis et de purée. Parsème de fromage et cuis 20 min à th. 6 (180 °C).

... boissons détox

Après les fêtes, on s'offre une petite cure de bien-être ultravitaminée.

POUR
ENV.
80 CL

1 MISO-CAROTTE

CUISEZ 400 g de carottes taillées en rondelles, 25 min dans 1,25 l d'eau non salée avec 2 gousses d'ail, 4 brins de thym, 1 cuil. à café de curcuma en poudre (ou 1 noix de curcuma fraîche épluchée). Mixez puis ajoutez 1 cube de miso. Servez bien chaud parsemé de coriandre fraîche.

➔ **Le + :** le miso, à base de haricots de soja fermentés, stimule la digestion et élimine les toxines. Il se trouve au rayon japonais ou en magasins bio.

2 MÂCHE, POIRE ET CITRON

RINCEZ 400 g de mâche. Mixez avec 2 poires pelées et épluchées, 10 cl de jus de citron puis 20 cl d'eau fraîche. Relevez avec 2 pincées de piment et 1 cuil. à soupe de racine de gingembre fraîche pelée et râpée. Mixez et servez sans attendre.

➔ **Le + :** la mâche contient beaucoup de vitamine C. Dégustez-la, en salade ou en smoothie, mais toujours crue, car ses vitamines sont détruites par la cuisson.

3 JUS FRAIS DU MATIN

PASSEZ 4 pommes au blender avec 4 kiwis pelés, 2 cuil. à soupe de jus de citron, 15 cl de jus de grenade et 15 cl d'eau fraîche. Mixez avec 4 glaçons et servez.

➔ **Le + :** pour un jus de grenade maison tout doux, utilisez un presse-agrumes. Les jus du commerce, mixés avec pépins et cloisons, sont souvent astringents.

4 ANANAS, MANGUE ET CITRON VERT

PAREZ et coupez 1/2 ananas et 1 mangue bien mûre. Placez les morceaux dans un blender et mixez avec le jus d'1/2 citron vert et 6 glaçons. Servez aussitôt.

➔ **Le + :** ajoutez une banane mixée à vos jus un peu liquides afin d'obtenir une consistance crémeuse façon smoothies.

5 SPÉCIAL BONNE MINE

MIXEZ 450 g de jeunes carottes avec les quartiers de 3 oranges, le jus d'1 citron vert, 100 g de betterave crue, 1 cuil. à s. de gin-

gembre râpé, 4 pincées de coriandre moulue et 3 autres de cumin.

➔ **Le + :** utilisez les fruits et légumes à chair orangée, rouge ou jaune pleins de carotène (betteraves, tomates, carottes, melons, mangues et abricots).

6 CONCOMBRE, POMME-AGRUMES

MIXEZ 300 g de concombre. Ajoutez 200 g de pomme verte taillée en dés, le jus d'1/2 citron, de 2 pamplemousses, d'1 orange. Mixez encore avec 4 glaçons et dégustez bien frais.

➔ **Le + :** buvez aussitôt vos jus maison pour qu'ils gardent leurs bienfaits, sans s'oxyder.

ON A CRAQUÉ

7 JUS VERT-VERT

PLACEZ 300 g d'épinards frais ou surgelés dans un blender avec 250 g de raisins blancs et 20 cl d'eau. Mixez. Ajoutez 2 cuil. à soupe de gel d'aloë vera bio (en magasins bio). Salez légèrement et servez aussitôt.

➔ **Le + :** l'aloë vera est une jolie plante grasse tropicale. Elle contient un gel, riche en oligo-éléments et vitamines, qui rééquilibre la flore intestinale.

8 FENOUIL ET POIREAU

NETTOYEZ 1 poireau. Séparez le blanc et le vert. Détaillez le blanc en rondelles, puis ficelez le vert en bouquet avec 1 branche de céleri rincée. Faites cuire le tout avec 1 bulbe de fenouil et 1 oignon épluchés puis émincés, 20 min dans 1,25 l d'eau. Ajoutez 1 grosse poignée de persil ciselé. Laissez infuser pendant 5 min. Éliminez le bouquet garni avant de déguster encore chaud.

➔ **Le + :** le fenouil et le poireau sont diurétiques et très peu caloriques. Ils stimulent naturellement les fonctions hépatiques.



Cuisinez Détox avec VICHY Célestins



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

Pensez à Vichy Célestins !

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

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

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



Recettes **Détox**
à découvrir sur
vichy-celestins.com



vichy-celestins.com

Les questions à se poser avant de choisir

■ Comment ça marche ?

Alliant un système de chauffe et un couteau rotatif, le blender cuit et mixe des préparations liquides séparément, successivement ou simultanément.

■ Y a-t-il différents types de blenders chauffants ?

Les blenders cuiseurs existent sous deux formes : à bol évasé, couteau en fond de cuve et résistance chauffante dans le socle, et à pichet dont le couvercle intègre un mixeur plongeant et la base une résistance de chauffe.

■ Quels critères prendre en compte ?

● **Le format.** L'appareil est un peu encombrant, mais si on l'utilise souvent, mieux vaut le placer sur un plan de travail.

● **La capacité du bol.** Il ne peut être rempli qu'au tiers ou à la moitié de sa hauteur, car il y aura une dilatation des liquides en chauffant et un volume de mixage. Pour 4 personnes, un bol inférieur à 1,5 l oblige à réaliser deux préparations successives.

● **La température de chauffe.** Il faut un minimum de 100 °C pour cuire les légumes crus.

● **Les lames.** Certains ingrédients les mettant à rude épreuve. Le nombre (de 2 à 6) et la taille influent sur la performance.

● **Les matériaux.** Pour le bol, l'inox ou le verre thermorésistant s'imposent. Le plastique finit par se microfissurer et se colorer. Pour la base, privilégiez le métal, car il se nettoie facilement.

● **Les touches de commandes.** Les molettes mécaniques sont plus faciles à manipuler que les boutons poussoirs qui sont disposés derrière une surface en plastique caoutchouteux.

● **Le nettoyage.** Il n'est pas toujours simple. Le couteau démontable est rare et le passage d'une brosse sous les lames en fond de cuve est pénible. Le mixeur plongeant est plus facile à nettoyer.

● **Le montage/démontage.** Placer le bol sur le socle relève parfois du tour de force et fermer le couvercle est un casse-tête.

● **Le niveau sonore.** Il est d'autant plus pénible que la phase de mixage peut être longue. Parfois, des bips répétitifs se mettent de la partie pour signaler que la préparation est terminée.

● **Le couvercle.** Son joint doit être très résistant (et remplaçable en pièce détachée).



Le plus généreux

Moulinex

Devancée par son curieux museau protubérant, cette version du Soup & Co propose un programme vapeur qui ouvre large le champ des possibles. Pour des repas complets, on dépose des légumes, du poisson, des boulettes, des raviolis... dans le panier en inox qui se trouve dans la cuve (disponible séparément pour ceux qui possèdent déjà un Soup & Co). Autres bons points, le couteau amovible à 4 lames (dont 2 crantées), le couvercle en verre, le bouton de commande rotatif et la cuve généreuse. Soup & Co LM908110, 800 W, capacité totale 2,8 l, bol inox brossé, couteau 4 lames, 6 fonctions (soupe moulinée, soupe veloutée, smoothie, glace pilée, vapeur, nettoyage), de 60 à 100 °C, maintien au chaud 40 min, minuteur électronique, 5 vitesses, signal sonore de fin de cuisson, 1 26 x H 41,1 x P 18,5 cm, 240 €.



Le plus régressif

Essentiel b

Doté d'un grand pichet en inox et d'un vrai gros bouton rotatif pour accélérer, ce cuiseur reprend les codes d'un blender classique. Il combine librement vitesse et température. C'est un super "Baby-Cook" pour la purée tiède et la compote, et presque un pâtissier pour le chocolat chaud fait de carrés fondus. De belles surprises, comme le panier vapeur inclus, le fond antiadhésif pour rissoler viande et échalotes avant la bolognaise, les trois températures de chauffe et un montage verrouillage facile.

Tamari EBM Ch2, 900 W, capacité totale 2 l, bol inox, couteau 4 lames, couvercle avec bouchon doseur, panier vapeur en plastique, 3 programmes (mouliné, velouté et chauffer), 3 vitesses + pulse, fonctions de cuisson (soupe moulinée, velouté, réchauffer, bouillir), 60 °C et 100 °C, 1 21 x H 41 x P 21 cm, 130 €.

La sou

Ces blenders chauffants, champions un mixeur et un fond chauffant. Mais

Le plus gourmet

Morphy Richards

Ce cuiseur tire parti de son fond plat pour se substituer à une casserole. Sa résistance se cache dans le double fond. Une fonction "sauté" permet ainsi de saisir des aliments (des oignons, par exemple) pour préparer une soupe corsée. Ses autres programmes automatiques sont plus classiques : soupes moulinées ou veloutées, smoothies et mixeur. Si les deux lames fines gagneraient à prendre de l'envergure ou à être doublées, le système plongeant facilite leur nettoyage. Sauté & Soup 501014, puissance 800 W, capacité totale 3 l, bol en inox revêtement antiadhésif, 2 lames non amovibles, 5 fonctions, 100 °C max, cordon détachable de la base pour en faire une carafe, base lumineuse, 1 17 x H 31 x P 22,4 cm, 100 €.



Le plus puissant

Scott

Un bol en verre à fond antiadhésif, un socle en aluminium brossé, 4 lames inclinées, un écran tactile et un afficheur géant qui se voit de loin... tout cela respire le confort. Les deux températures de cuisson et le variateur de vitesse (de 9 000 à 20 000 tours/min) permettent pas mal de combinaisons et la durée des programmes est ajustable. Le capteur d'ébullition limite la température et le maintien au chaud suit automatiquement en fin de cycle pendant 20 minutes. Gustissimo, 1 000 W, capacité utile : 1,75 l (froid), 1,4 l (chaud), bol verre trempé, 2 x 2 lames, interface tactile, 5 programmes (soupe moulinée, velouté, sauce, smoothie/ice et auto clean), 80 °C et 100 °C, minuteur électronique de 1 à 60 min, affichage du temps restant, signal sonore de fin de cuisson, 1 23,8 x H 43,3 x P 18,9 cm, 200 €.



pe est prête

dans la réalisation de tous les potages, allient ils ont bien d'autres atouts dans leur cuve !

Coup de cœur



Le plus confortable

Philips

Voici l'un des rares blenders dotés d'un bol en verre, ce qui permet de visualiser en direct l'état du mélange. On peut aussi démonter le bloc de 6 lames pour le rincer et mettre le bol au lave-vaisselle. Autre confort en voie de disparition : la robuste mollette rotative qui permet de choisir parmi les 4 programmes (tourner et appuyer pour valider). Appréciables aussi, l'écran minuteur, la possibilité de modifier la durée de cuisson ou de mixage à la minute près ou de faire varier la vitesse (jusqu'à 32 000 tours/min) et de choisir la température. Tous les éléments de ce blender sont remplaçables en pièces détachées. C'est le top du confort !

Avance Collection HR2099/90, 1 100 W, bol en verre thermorésistant de 2 l, capacité max 1,5 l, 6 lames en étoile en 3D, bouton avec anneau lumineux, 4 programmes (soupe moulinée, velouté, compote, sauce) + 1 mode manuel, 4 vitesses + pulse, 60 °C, 80 °C et 100 °C, l 19 x H 42 x P 22 cm x 230 €.

Le plus simple

Siméo

Pour ceux qui préfèrent un bol transparent, cet appareil sans prétention offre un juste compromis efficacité/prix. Il est vraiment simplissime à utiliser : 7 touches pour 7 fonctions : mouliné, velouté, réchauffer (60 °C), bouillir (100 °C), blend (mixer), pulse et on/off. Son bol est en Tritan, un plastique thermorésistant sans bisphénol ni phtalate (lavable au lave-vaisselle), son couteau porte 4 lames et son couvercle assure le verrouillage.

PC287, 800 W, capacité totale 1,5 l (1 l de liquide), 4 lames en Inox, couvercle étanche avec bouchon amovible, 4 fonctions de cuisson, 60 °C et 100 °C, jusqu'à 25 000 tours par minute, l 21 x H 41 x P 21 cm, 100 €.



Le plus vegan

Riviera & Bar

À la base, le Milxer a pour spécificité la fabrication de "laits" végétaux (orge, soja, amande...) très prisés par les intolérants au lactose. Il réalise ces boissons à froid ou à chaud grâce à deux programmes spécifiques, mais il peut également servir de blender pour préparer des milk-shakes ou des soupes. Il préserve les nutriments et les textures, il maintient des températures et des vitesses très précises, sans dépasser les 98 °C. Son pied mixeur comporte 4 lames adaptées pour le broyage des graines.

Milxer PS450A, 950 W, capacité maximum 1,5 l, bol en Inox double paroi isolante, 4 lames en Inox, couvercle à fermeture rotative et gâchette de sécurité, 5 programmes automatiques + mixage manuel, touche pause pour l'ajout d'ingrédients en cours, maintien au chaud 60 min, 1 tamis à mailles fines, 1 bol de trempage et 1 brosse pour nettoyer l'appareil, l 22,5 x H 31 x P 17 cm, 150 €.

Le plus programmé

Russell Hobbs

Cet appareil ne prend pas beaucoup de place. Sa poignée est dotée d'une gâchette pour clipser ou déclipser le bol et le couvercle impose un second verrouillage de sécurité. Huit programmes (dont un vapeur, mais sans panier), avec une montée rapide en température : un velouté de carottes s'obtient en 25 min au terme desquelles le Soup & Blend lance très fièrement cinq longs bips.

Soup & Blend 21480-56, 800 W, capacité 1,75 l (froid), 1,4 l (chaud), couvercle avec hublot en plastique, bol en Inox, 4 lames, 8 programmes (soupe moulinée, velouté, sauce, ébullition et vapeur, blender, smoothie, glace pilée, pulse), 90 °C et 110 °C, signal sonore, l 20 x H 35 x P 21 cm, 100 €.



... lait concentré sucré

Notre coup de cœur

1 POMMES RÔTIES AUX AMANDES

Décalottez 4 pommes et retirez le cœur. Incisez-les sur toute la circonférence à mi-hauteur pour leur éviter d'éclater en cuisant. Mélangez 6 cuil. à soupe de lait concentré avec 4 cuil. à soupe d'amandes effilées. Garnissez les pommes et remplacez le chapeau. Ajoutez une noisette de beurre. Glissez 20 min au four à th. 6 (180 °C). Servez tiède.

➔ Épicez les pommes avec une pincée de cannelle moulue ou un soupçon de gingembre en poudre.

2 DÉLICES AU CITRON

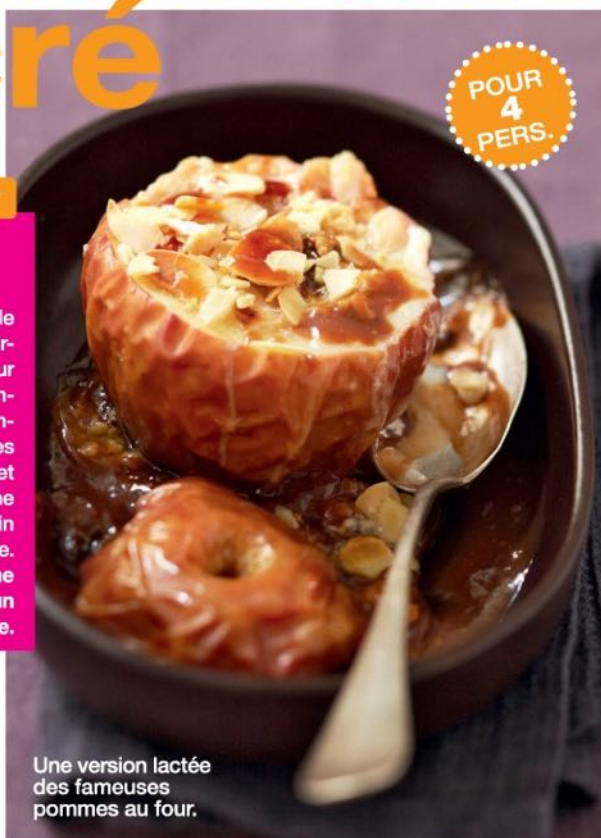
Mélangez 150 g de farine, 75 g de beurre et 100 g de sucre entre vos mains pour obtenir un sable grossier. Battez 3 jaunes d'œufs avec 400 g de lait concentré et le jus de 4 citrons. Incorporez-y 3 blancs d'œufs montés en neige. Répartissez les miettes sablées dans 4 ramequins et couvrez de crème au citron. Enfournez pour 20 min à thermostat 6-7 (200 °C).

➔ La préparation au citron peut aussi garnir un fond de tarte.

3 BARRES DU GOÛTER

Faites fondre 250 g de chocolat noir avec 250 g de lait concentré. Mélangez 100 g de noix, 100 g d'amandes, 100 g de cacahuètes et 3 cuil. à soupe de sirop d'érable. Versez la moitié du chocolat dans un moule en silicone rectangulaire. Couvrez avec le mélange de fruits secs et terminez par le chocolat. Laissez prendre au réfrigérateur. Tranchez en barres.

➔ Complétez d'autres fruits secs : raisins, abricots, dattes, cranberries hachées...



Une version lactée des fameuses pommes au four.

4 CARAMEL À LA CLÉMENTINE

Portez à ébullition le jus de 6 clémentines avec 1/4 de bâton de cannelle dans une casserole. Laissez infuser 10 min hors du feu. Retirez la cannelle, redonnez une ébullition pour obtenir un début de caramélisation. Ajoutez 200 g de lait concentré et cuisez 1 min.

➔ Parfait en nappage, sur un gâteau de semoule, une glace, de la brioche ou du pain perdu.

5 PANNA COTTA AUX POIRES

Réhydratez 2 feuilles de gélatine. Portez à ébullition 40 cl de crème liquide. Ôtez du feu, faites-y fondre la gélatine et ajoutez 200 g de lait concentré. Répartissez dans des verrines et laissez prendre. Décorez de lamelles de poires au sirop.

➔ Nappez les poires d'une cuillerée de gelée de framboise.

6 CONFITURE DE LAIT

Placez la boîte de lait concentré fermée dans l'autocuiseur et couvrez-la largement d'eau. Fermez et chauffez jusqu'au premier sifflement. Baissez le feu, laissez cuire pendant 30 min. Ouvrez la boîte une fois complètement refroidie. Dégustez avec des fruits frais ou tartinée sur une crêpe.

➔ Ajoutez de la fleur de sel, du rhum ou du chocolat fondu pour une confiture de lait originale.

7 CAKE À LA BANANE

Mélangez au batteur 300 g de lait concentré avec 2 bananes bien mûres. Ajoutez 3 œufs battus, puis 150 g de farine, 1 sachet de levure chimique, 1 cuil. à soupe de crème fraîche et 1 cuil. à s. de rhum. Versez dans un moule à cake beurré et fariné. Faites cuire 45 min au four chauffé sur th. 5-6 (160 °C).

➔ Présentez ce cake avec une crème fouettée à la vanille.

8 GLACE EXPRESS AUX FRAMBOISES

Mixez 500 g de brisures de framboises surgelées avec 200 g de lait concentré. Dégustez aussitôt cette glace pour apprécier sa texture moelleuse ou placez-la 2 ou 3 h dans un bac au congélateur pour une consistance plus ferme.

➔ Parfumez ce délicieux sorbet minute de quelques feuilles de menthe ciselées.

9 PÂTE À TARTINER CHOCO-NOISETTES

Enfournez 500 g de noisettes décortiquées sur une plaque 15 min à th. 6 (180 °C) pour les torréfier. Retirez la peau des noisettes et mixez-les. Faites fondre 200 g de chocolat au lait au bain-marie. Incorporez 20 cl de lait concentré, 5 cl de crème liquide, puis les noisettes. Transvasez dans un pot à confiture et laissez refroidir.

➔ Remplacez les noisettes par la même quantité d'amandes ou réalisez cette fine pâte à tartiner avec un mélange des deux.

La vraie bonne idée

10 SUSHIS DE RIZ AU LAIT À LA MANGUE

Ébouillantez 300 g de riz rond 4 min. Égouttez. Versez-le dans une casserole avec 2 boîtes de 400 g de lait concentré (dont 1 non sucré) et 1 gousse de vanille fendue, cuisez jusqu'à absorption du liquide. Formez les sushis. Décorez de lamelles de mangue.

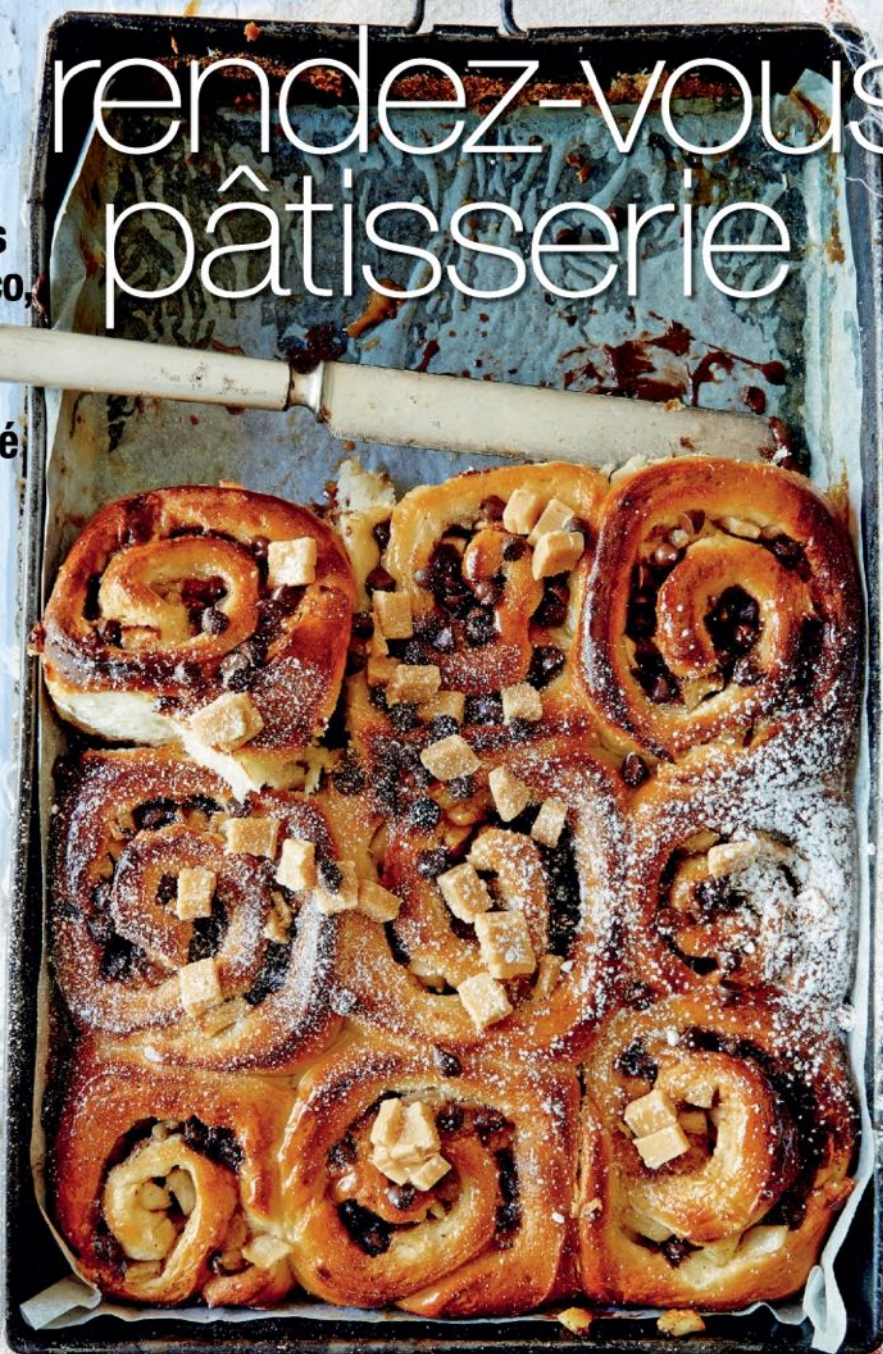
➔ Ajoutez un trait de jus de citron vert dans le riz afin de lui apporter une agréable pointe de fraîcheur.

Un cahier spécial plein d'idées et d'astuces
pour réussir tous les styles de gourmandises.

Le rendez-vous pâtisserie

- Les escargots
pommes-choco,
les clés
du succès
- Le biscuit roulé
pas à pas
- Je veux tout
savoir !

Goûtez
au plaisir des
cinnamon
rolls à la mode
américaine,
pommes et
chocolat noir
en plus !



Les escargots pommes, choco-cannelle

Les escargots pommes, choco-cannelle

LES CLÉS DU SUCCÈS



●●○ Pour 6 à 8 pièces

Préparation : 30 min

Temps de levée : 3 ou 4 h

Cuisson : 40 min

Pour la pâte

■ 500 g de farine ■ 50 g de sucre ■ 25 g de levure de boulanger fraîche ■ 2 œufs ■ 25 cl de lait entier ■ 40 g de beurre ■ le zeste râpé d'1 citron bio ■ 1 cuil. à café rase de sel.

Pour la garniture

■ 3 pommes ■ 50 g de pépites de chocolat ■ 50 g de cassonade ■ 100 g de beurre ramolli ■ 3 cuil. à café de cannelle en poudre.

Pour le glaçage

■ 2 jaunes d'œufs ■ 1 cuil. à café de lait ■ 1 cuil. à soupe de sucre glace ■ 1/2 cuil. à café de vanille liquide.

VERSEZ la farine dans un saladier, creusez-y un puits. Ajoutez la levure émiettée, le lait tiédi et 1 cuil. à soupe de sucre. Mélangez les ingrédients du centre. Poudrez d'un peu de farine. Laissez reposer 20 min.

INTÉGREZ 40 g de beurre fondu, le reste de sucre, les œufs, le sel et le zeste râpé. Amalgamez en pâte lisse et pétrissez 10 min. Couvrez d'un linge et laissez doubler de volume.

CREVEZ la pâte. Étalez-la en un rectangle de 30 x 40 cm, épais d'1 cm sur le plan de travail fariné. Enduisez de 100 g de beurre juste fondu mélangé à la cannelle et au sucre. Parsemez de pépites de chocolat et de dés de pomme. Roulez et coupez en rondelles. Posez-les dans un moule et laissez lever 30 min.

ALLUMEZ le four à th. 6-7 (200 °C). Badigeonnez les escargots des éléments de glaçage mélangés. Enfourez pour 40 min environ.

La pâte briochée

Utilisez une farine dite "à gâteau", riche en gluten, idéale pour toutes les viennoiseries, repérable à la mention T45 sur le paquet et de la levure de boulanger fraîche ou lyophilisée (un sachet pour 500 g). Faites lever dans un endroit chaud recouvert d'un linge ou dans le four avec la fonction "levée" à 30-35 °C.



La garniture

Étalez-la en couche régulière sur la pâte, pour éviter les surépaisseurs qui feront des bosses dans vos roulés, jusqu'à 1 cm du bord pour ne pas avoir de fuites de garniture. Roulez la pâte dans la longueur pour obtenir plus de roulés, en serrant légèrement afin de bien emprisonner la garniture dedans.

Prêt à enfourner

Avec un couteau large et bien tranchant, retaillez les extrémités pour avoir une coupe nette puis débitez en tranches régulières de 2 cm. Disposez les roulés face coupée vers le haut, dans un moule tapissé de papier de cuisson ou beurré et fariné. Ils ne doivent pas se toucher et ne remplir le moule qu'à moitié, pour gonfler régulièrement.



Le biscuit roulé

●○○ Pour 8 pers. - Prépa : 15 min - Cuisson : 10 min

- 4 œufs, blancs et jaunes séparés
- 80 g de sucre
- 80 g de farine
- 1 pincée de sel.

PRÉCHAUFFEZ le four à th. 6 (180 °C). Montez les blancs en neige un peu molle avec 2 cuil. à s. de sucre. Incorporez peu à peu le reste de sucre en pluie et fouettez jusqu'à former des petits "becs d'oiseaux". Versez les jaunes et la farine sur les blancs et incorporez-les délicatement à l'aide d'une spatule souple.

ÉTALEZ la pâte sur une plaque tapissée de papier de cuisson. Glissez-la dans le four et laissez cuire 10 min. Retournez aussitôt sur un linge et laissez refroidir.

C'est la vraie bonne base de la bûche. C'est aussi une douceur vite faite, une fois garnie d'un peu de confiture ou de chantilly.

■ UNE PÂTE LÉGÈRE

Avec un mélange à parts égales de farine et de fécule de pomme de terre ou de maïs, on réalise un biscuit très léger. Avec de la poudre d'amandes et de la fécule de maïs, à raison de deux tiers-un tiers, on obtient une saveur gourmande. Essayez pour changer !

■ PRÉPARER LA PLAQUE

Utilisez une plaque à pâtisserie à rebord de 30 x 40 cm et tapissez-la de papier sulfurisé. Marquez bien les coins. Vous pouvez aussi utiliser une toile de cuisson en fibre de verre siliconée, lavable, que vous dénicherez dans les magasins spécialisés ou sur Internet.

■ BIEN ÉTALER

Versez délicatement la pâte au centre de la plaque. Égalisez rapidement à l'aide d'une spatule plate, en l'étirant vers les angles pour obtenir une épaisseur bien régulière d'un bon centimètre. Trop fine sur le pourtour, la pâte va brunir et sécher.

■ DÉMOULER

Retournez la plaque d'un geste rapide sur un linge humide ou sur une feuille de cuisson. Retirez le papier du dessus, couvrez d'un linge ou d'une feuille de papier de cuisson pour garder toute la souplesse du biscuit.

■ ROULER

Pour plus de moelleux et de saveur, imbibe le biscuit refroidi de sirop de sucre à l'aide d'un pinceau. Garnissez-le de crème en laissant un pourtour libre de 3-4 cm. Roulez sans trop serrer, pour enfermer la crème. Aidez-vous du linge ou du papier. Roulé dans la longueur, le biscuit sera fin et plus gros dans la largeur.

■ LES FINITIONS

Recoupez les deux extrémités pour un fini parfait et enfermez le gâteau dans un film. Réservez-le au moins 3 h au frais. Au moment de servir, décorez-le de la crème qui le garnit, d'un voile de cacao ou encore de sucre glace.

Je le customise...

Roulé imprimé

COLOREZ quelques cuillerées de pâte. Dessinez un motif (ravage, motif géométrique) sur la feuille de cuisson puis retournez-la sur la plaque à pâtisserie. Suivez vos motifs avec une poche à douille remplie de pâte colorée. Congelez cette plaque. Versez ensuite la pâte non colorée dessus et cuisez normalement.

Mini roulés

DÉCOUPEZ votre biscuit en rectangles d'environ 10 x 6 cm. Garnissez-les avec de la ganache, de la crème dessert ou encore des marrons. Roulez-les puis décorez-les comme des grands roulés.

Roulé sucré-salé

FAITES FONDRE 70 g de roquefort dans un peu de crème. Battez 30 cl de crème en chantilly. Incorporez le roquefort et poivrez. Garnissez-en le biscuit, ajoutez des petits dés de poires crues et roulez. Proposez accompagné d'une salade verte.

Je veux tout savoir !

Qu'est-ce que c'est, comment ça marche, pourquoi ça rate ? Les secrets pour être chef pâtissier.

■ Pourquoi je n'arrive jamais à obtenir des beignets bien croustillants ?

Si l'on peut préparer la pâte à l'avance, il faut, en revanche, faire cuire les beignets juste avant de les déguster, sinon ils ramollissent. Veillez à ce que l'huile soit à bonne température : la pâte doit remonter immédiatement à la surface. Et pour obtenir un maximum de croustillant, ne faites cuire qu'une petite quantité de beignets à la fois.

■ Il m'est impossible de faire des crêpes qui se tiennent. Elles sont toutes molles et se déchirent. Que se passe-t-il ?

Votre pâte est sans doute trop liquide.

Versez un peu moins de lait et ajoutez 1 œuf ou un peu de beurre. Veillez également à utiliser une poêle bien chaude. Et surtout, pour que vos crêpes ne collent pas les unes aux autres, saupoudrez-les de sucre au fur et à mesure.

■ Dans les recettes de tartes, pourquoi parle-t-on parfois de "crème d'amande" et parfois de "frangipane" ?

La crème d'amande est composée d'œufs, de poudre d'amandes et de sucre en quantités égales. Selon les goûts, on peut la parfumer avec un zeste de citron, de l'eau de fleur d'oranger ou une goutte de rhum. Quant à la frangipane, il s'agit d'une crème d'amande à laquelle on ajoute un tiers de son poids en crème pâtissière. C'est donc un peu plus lourd, ou encore un peu plus gourmand !



■ Comment rattraper une crème pâtissière trop épaisse ?

Il suffit de verser progressivement un peu de lait froid dans la crème pâtissière, tout en battant à l'aide d'un fouet à main. Cessez de battre dès que la crème est redevenue suffisamment fluide.

■ Une cuisson à four doux, moyen, chaud, très chaud... Mais concrètement, de quelle température nous parle-t-on ? Je ne comprends pas bien...

Pour mieux vous y retrouver, voici les équivalences entre les intitulés, les thermostats (de 1 à 9) et les différentes températures de cuisson.

Four tiède : th. 1 (30 °C).

Four très doux : th. 2 (60 °C) ou th. 3 (90 °C).

Four doux : th. 4 (120 °C) ou th. 5 (150 °C).

Four moyen : th. 6 (180 °C).

Four chaud : th. 7 (210 °C) ou th. 8 (240 °C).

Four très chaud : th. 9 (270 °C).

QU'EST-CE QUE ÇA VEUT DIRE ?

BRAISER Faire cuire un aliment sur feu doux avec un corps gras, dans un récipient fermé, avec peu ou pas de liquide.

CUILLÈRE PARISIENNE Ustensile de cuisine qui ressemble à une cuillère. Il permet d'obtenir des boules rondes de fruits

ou de légumes. On la plante dans le fruit puis on la fait pivoter pour façonner les sphères. On en trouve de différents diamètres dans les magasins spécialisés.

DUXELLES Hachis d'oignons, d'échalotes et de champignons, salé et poivré, revenu dans du

beurre et cuit jusqu'à évaporation de l'humidité. Ce hachis est destiné à relever le goût d'une farce ou d'une sauce.

FRAISER LA PÂTE Action de travailler la pâte à l'aide de la paume de la main afin de lui faire perdre toute son élasticité.

VOLETTE EN FER Grille ronde en forme de toile d'araignée qui permet de faire refroidir les tartes et les gâteaux après les avoir démoulés. La chaleur va pouvoir s'évacuer par le dessous de la grille et cela évitera à vos pâtisseries de conserver leur humidité et de ramollir.

PRIMAGAZ



Ôcho

Chauffage d'appoint mobile

Redécouvrez la chaleur douce du gaz, le design en plus

Commandez Ôcho dès aujourd'hui sur boutique.primagaz.fr
Primagaz vous rembourse votre consigne Twiny

MOBILE | SILENCIEUX | COMPACT | ÉCONOMIQUE

Consigne remboursée*



L'énergie est notre avenir, économisons-la !

Ça cartonne sur cuisineactuelle.fr

Petits sablés sapin

POUR
6
PERSONNES

C'est certain, ces petits gâteaux croustillants vont mettre des paillettes dans les yeux des petits et des grands. Testez vite notre recette magique !

La recette

LES INGRÉDIENTS

- 200 g de farine
- 60 g de poudre d'amandes
- 60 g de sucre glace
- 1 œuf + 1 blanc
- 150 g de beurre
- vermicelles multicolores
- colorant vert.

LES ÉTAPES

Tamisez le sucre glace et la poudre d'amandes dans un saladier. Malaxez le beurre dans le bol du robot muni de la feuille. Ajoutez le mélange précédent, puis l'œuf et enfin la farine. Mélangez bien. Formez une boule à la main.

Séparez la pâte en deux parts égales. Réservez la première au frigo dans du film alimentaire. Teintez la seconde de colorant vert, réfrigérez-la aussi 30 min dans du film alimentaire.

Étalez la pâte sablée colorée au rouleau puis découpez-y des sapins en vous aidant d'un emporte-pièce.

Superposez les sapins en passant un peu de blanc



d'œuf entre chaque pour bien les coller. Réservez-les 15 min au congélateur.

Réalisez, entre-temps, des petits boudins de pâte claire. Disposez-les tout autour des sapins afin de les recouvrir. Roulez le tout pour bien coller les pâtes. Enduisez le

boudin avec du blanc d'œuf et roulez-le dans les vermicelles. Enveloppez dans du film et réservez 15 min au congélateur.

Préchauffez le four sur thermostat 5-6 (175 °C). Tranchez le boudin. Laissez cuire pendant 10 min.

Pourquoi on adore ?

Parce que c'est un joli coup de bluff pour vos invités et que c'est une très belle surprise colorée à offrir pour les fêtes.

Et si vous aussi,

vous déposez votre recette de gâteau préférée sur le site cuisineactuelle.fr ? Rendez-vous sur cuisineactuelle.fr/vos-recettes. À la clé : de très nombreux cadeaux à gagner !

Retrouvez la vidéo en pas à pas sur cuisineactuelle.fr/sables-sapin

Sur notre site, vos recettes fêtent les Rois !



Anniecb
Galette des Rois chocolat-café



Contedelices
Couronne tropézienne



Commeuneenviede
Gallettes pistache-abricot



Lalignegourmange.fr
Brioche des Rois au citron



NathDB
Petites galettes multi parfums

Cuisine Actuelle

ENTRÉE

Huîtres en vinaigrette
de grenade



Cuisine Actuelle

ENTRÉE

Huîtres chaudes en sabayon



Spécial

Réveillon de dernière minute

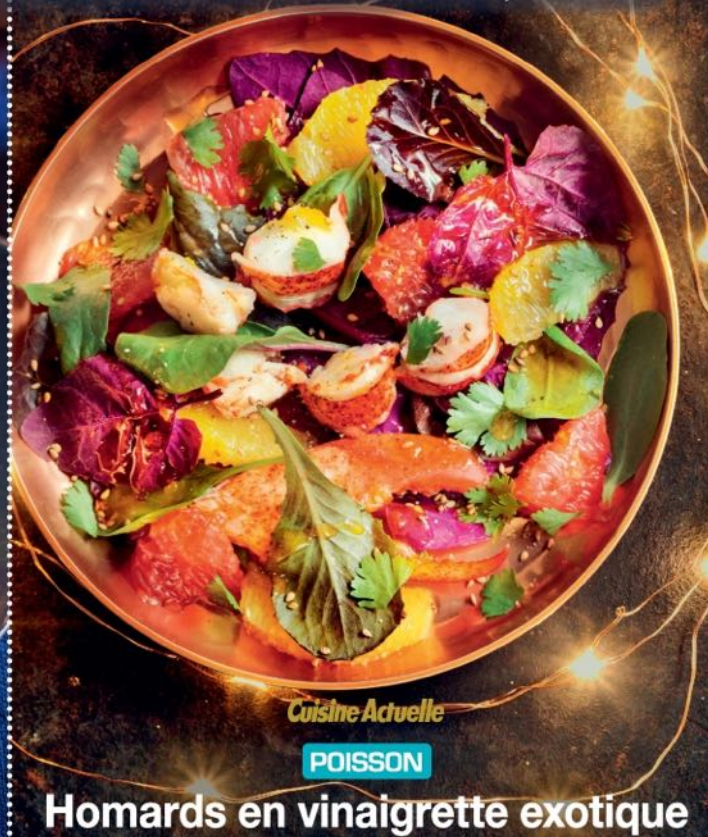
Ne cherchez plus ! Le menu idéal, qui va bluffer vos invités sans vous stresser, c'est ici !



Cuisine Actuelle

POISSON

Tourte marine



Cuisine Actuelle

POISSON

Homards en vinaigrette exotique

Huîtres chaudes en sabayon

●●○ Pour 6 personnes

Préparation : 25 min - Cuisson : 30 min

- ◆ 18 huîtres
- ◆ 10 cl de crème liquide
- ◆ 5 jaunes d'œufs
- ◆ 1/4 de bouquet de persil plat
- ◆ 15 cl de vin blanc sec
- ◆ 3 cuil. à soupe de baies roses
- ◆ gros sel, sel.

- 1 Placez 1 cuil. à soupe de baies roses concassées dans la crème liquide bouillante et laissez infuser hors du feu.
- 2 Ouvrez les huîtres, détachez-les et filtrez leur eau. Nettoyez et essuyez les coquilles. Remplacez-y les huîtres et caliez-les dans du gros sel sur une plaque. Réservez-les au frais.
- 3 Faites chauffer 15 cl d'eau des huîtres dans une casserole au bain-marie. Ajoutez les jaunes d'œufs en fouettant énergiquement. Versez le vin peu à peu en fouettant jusqu'à ce que la préparation épaississe et mousse. Ajoutez la crème filtrée et fouettez pour obtenir un sabayon onctueux. Ôtez du bain-marie, salez. Chauffez le four à th. 7 (210 °C).
- 4 Nappez les huîtres de sabayon, parsemez de baies roses et enfournez pour 5 min. Parsemez de persil ciselé et servez.

VIN : champagne blanc de blancs.

C'est plus sûr

Préparez une casserole à demi remplie d'eau, un peu plus grande que celle à poser dessus, portez à frémissements.

Homards en vinaigrette exotique

●●○ Pour 4 personnes

Préparation : 30 min - Cuisson : 10 min

- ◆ 2 petits homards ◆ 1 pamplemousse rose ◆ 2 oranges
- ◆ 200 g de pousses de salades mêlées ◆ 2 cuil. à s. de sésame blanc ◆ 2 brins de coriandre ◆ gros sel, poivre.
- La vinaigrette : ◆ 1/2 oignon rouge ◆ 2 fruits de la passion ◆ 2 citrons verts ◆ 2 brins de coriandre ◆ 2 cuil. à soupe d'huile d'olive ◆ 2 cuil. à s. de vinaigre de riz ◆ piment.

- 1 Cuissez les homards 8-10 min à l'eau bouillante salée. Égouttez et décortiquez-les. Découpez les queues en rondelles. Laissez la chair des pinces entières. Placez au frais.
- 2 Battez le jus des citrons, l'huile, le vinaigre et 2 pincées de piment. Ajoutez l'oignon et la coriandre ciselés. Pelez à vif les quartiers des agrumes. Lavez et essorez les pousses.
- 3 Faites tiédir les morceaux de homard dans une sauteuse avec un peu de vinaigrette. Poivrez. Coupez les fruits de la passion, prélevez la pulpe, mélangez-la dans la sauteuse avec le reste de vinaigrette. Répartissez le homard et la sauce sur les pousses de salades. Parsemez de sésame et de coriandre.

VIN : chablis.

C'est plus économique

Le homard est surgelé ? Faites-le mariner décongelé dans du jus d'orange et de l'huile d'olive puis poêlez-le 5 min.

Huîtres en vinaigrette de grenade

●●○ Pour 4 personnes

Préparation : 30 min

- ◆ 24 huîtres creuses
- ◆ 6 cuil. à s. d'huile d'olive n° 2 ou 3
- ◆ 1 citron vert
- ◆ 3 grenades
- ◆ 1 cuil. à s. de miel (de citronnier si possible)
- ◆ gros sel, sel fin, poivre.

- 1 Ouvrez les huîtres et détachez-les. Nettoyez les coquilles, caliez-les dans du gros sel sur un plat. Remplacez les huîtres dans leur coquille et réservez-les au réfrigérateur.
- 2 Prélevez et émincez le zeste du citron vert. Pressez le fruit. Coupez les grenades en deux, pressez-en trois moitiés et prélevez les graines des trois autres.
- 3 Préparez la vinaigrette en mélangeant le jus de grenade dans un bol avec l'huile d'olive, le miel et 3 cuil. à soupe du jus de citron. Salez et poivrez.
- 4 Nappez les huîtres de vinaigrette, parsemez-les de graines de grenade et décorez de zeste de citron avant de servir.

VIN : muscadet de Sèvres-et-Maine sur lie.

C'est plus facile

Pour libérer les arilles des grenades, plongez les quartiers dans un bol d'eau froide et détachez délicatement les membranes avec les doigts : les graines tombent au fond.

Tourte marine

●●○ Pour 6 personnes

Préparation : 40 min - Cuisson : 45-50 min

- ◆ 600 g de homard cuit
- ◆ 250 g de filet de cabillaud
- ◆ 200 g de noix de saint-jacques
- ◆ 2 pâtes feuilletées pur beurre
- ◆ 3 blancs de poireaux
- ◆ 10 cl de crème
- ◆ 40 g de beurre
- ◆ 200 g de sauce crustacés Picard décongelée
- ◆ 1 cuil. à s. d'huile
- ◆ sel.

- 1 Faites sauter les poireaux émincés 15 min à couvert avec 20 g de beurre. Poêlez les saint-jacques 1 min par face dans 10 g de beurre, puis le cabillaud salé, 2 min de chaque côté.
- 2 Taillez le homard, le cabillaud et les saint-jacques en gros dés. Mélangez avec les poireaux et 10 cl de sauce crustacés.
- 3 Allumez le four sur th. 6-7 (200 °C). Tapissez une tourtière beurrée de 24 cm d'1 pâte feuilletée, en relevant le bord. Placez la garniture marine, couvrez avec l'autre pâte et soudez en appuyant et en rentrant la pâte dans la tourtière. Faites un trou au centre de la tourte pour que la vapeur s'échappe. Enfouez pour 25 min. Faites chauffer la crème avec le reste de sauce crustacés. Servez avec la tourte chaude.

VIN : petit-chablis.

C'est plus simple

Remplacez la sauce crustacés par de la crème épaisse relevée de citron, de piment et de concentré de tomates.

Cuisine Actuelle

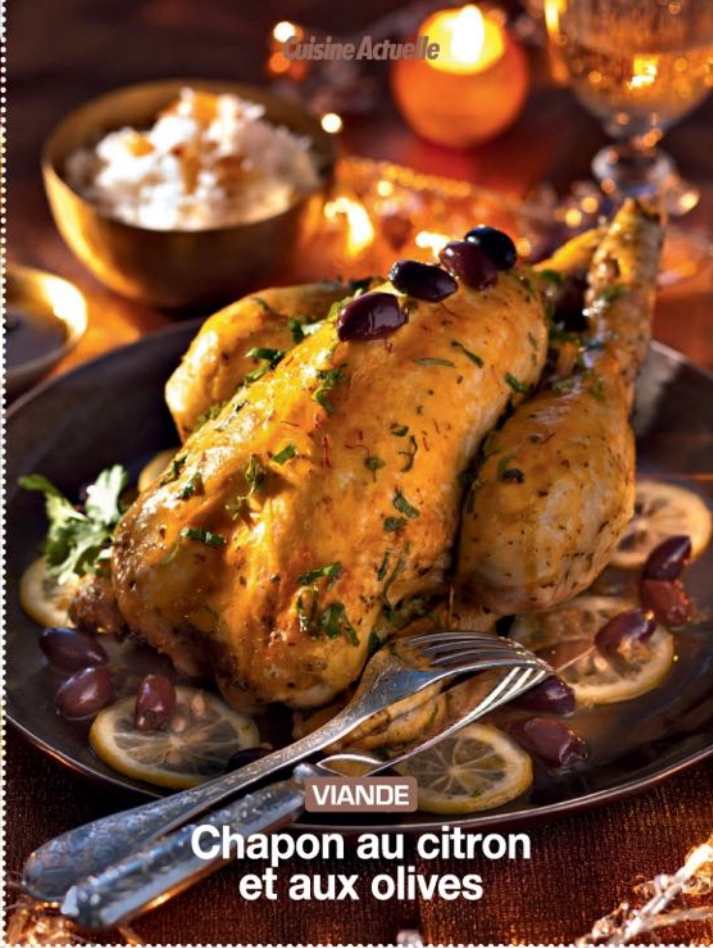
Raffiné



VIANDE

**Suprêmes de chapon,
sauce au poivre vert**

Cuisine Actuelle



VIANDE

**Chapon au citron
et aux olives**

Cuisine Actuelle



DESSERT

**Terrine aux
marrons glacés**

Cuisine Actuelle



Crousti-fondant

DESSERT

Forêt pralinée

Chapon au citron et aux olives

●○○ Pour 6 personnes - Préparation : 25 min
Marinade : 12 h - Cuisson : 2 h 15

- ◆ 1 chapon de 2,5 kg env.
- ◆ 3 gousses d'ail
- ◆ 4 citrons bio
- ◆ 1 bouquet garni
- ◆ 80 g de beurre
- ◆ 2 cuil. à s. d'huile
- ◆ 20 olives noires niçoises
- ◆ 1 cube de bouillon de volaille
- ◆ 2 étoiles de badiane
- ◆ sel, poivre.

- 1 Plongez le chapon dans un faitout d'eau froide avec le bouquet garni, l'ail, la badiane, 2 citrons en tranches et le bouillon. Laissez frémir 15 min. Faites mariner 12 h au frais.
- 2 Égouttez le chapon en réservant sa marinade. Glissez 1 citron détaillé en quartiers à l'intérieur du chapon. Posez-le sur un plat, badigeonnez-le de 30 g de beurre mou et d'huile. Laissez-le cuire 2 h au four préchauffé sur th. 6-7 (190 °C) en le retournant et en l'arrosant souvent.
- 3 Filtrez la marinade puis récupérez les tranches de citron. Ébouillantez les olives 2 min. Gardez le chapon sur un plat à l'entrée du four éteint, entouré des tranches de citron, des olives et couvert de deux feuilles d'aluminium.
- 4 Dégraissez le jus de cuisson. Déglacez avec 30 cl de marinade. Filtrez et laissez réduire d'un tiers sur feu vif. Hors du feu, ajoutez le jus du dernier citron et le reste de beurre froid taillé en dés. Vérifiez l'assaisonnement et servez avec le chapon.

VIN : champagne blanc de noirs.

Suprêmes de chapon, sauce au poivre vert

●●○ Pour 6 personnes
Préparation : 25 min - Cuisson : 50 min

- ◆ 6 suprêmes de chapon
- ◆ 600 g de champignons sauvages (surgelés)
- ◆ 2 échalotes ciselées
- ◆ 90 g de beurre
- ◆ 100 g de crème fraîche
- ◆ 1 cuil. à soupe d'huile
- ◆ 15 cl de vin blanc sec
- ◆ 20 cl de fond de volaille instantané
- ◆ 2 cuil. à s. de poivre vert
- ◆ sel, poivre.

- 1 Salez, poivrez les suprêmes. Faites-les dorer côté peau dans une cocotte avec 50 g de beurre et l'huile. Faites cuire 15 min côté chair à couvert sur feu très doux, en les retournant et en les arrosant souvent de beurre de cuisson.
- 2 Poêlez les champignons 7-8 min dans 40 g de beurre à feu vif. Baissez le feu, ajoutez les échalotes, salez, poivrez et cuisez encore 3 min sur feu doux. Réservez au chaud.
- 3 Vérifiez la cuisson des suprêmes avec un couteau. Maintenez-les au chaud hors de la cocotte. Jetez l'excédent de graisse, déglacez avec le vin, ajoutez le poivre vert et faites réduire des deux tiers. Ajoutez le fond de volaille et la crème. Cuisez à feu doux jusqu'à ce que la sauce soit onctueuse.
- 4 Présentez les suprêmes et les champignons sur des assiettes chaudes. Servez avec la sauce à part. Accompagnez de galettes de pommes de terre ou de pommes sarladaises.

VIN : bourgogne blanc.

Forêt pralinée

●●● Pour 8 pers. - Prépa : 2 h - Cuisson : 20 min

Les biscuits : ◆ 5 blancs d'œufs ◆ 25 g de sucre semoule ◆ 115 g de sucre glace ◆ 125 g de noisettes en poudre ◆ 50 g d'amandes en poudre.

La crème pralinée : ◆ 6 jaunes d'œufs ◆ 250 g de beurre mou ◆ 50 cl de lait ◆ 120 g de sucre ◆ 225 g de praliné en pâte ◆ 40 g de fécule de maïs.

La crème au chocolat : ◆ 125 g de chocolat noir à 70 % ◆ 6 jaunes d'œufs ◆ 50 cl de lait ◆ 125 g de beurre ◆ 40 g de fécule de maïs ◆ 120 g de sucre ◆ 2 cuil. à s. de cacao.

Le décor : ◆ 50 g de noisettes entières ◆ 50 g de sucre.

- 1 Montez les blancs en neige puis ajoutez le sucre. Incorporez noisettes, amandes et sucre glace. Étalez en 2 disques sur la plaque couverte de papier. Cuisez 20 min à th. 6 (180 °C).
- 2 Pour la crème pralinée : faites blanchir les jaunes avec le sucre. Ajoutez la fécule puis le lait bouillant. Faites épaissir sur feu moyen. Travaillez le beurre mou en pommade avec le praliné. Incorporez peu à peu la crème refroidie.
- 3 Pour la crème au chocolat : fouettez les jaunes avec le sucre. Incorporez la fécule et le cacao. Délayez avec le lait bouillant puis faites épaissir. Intégrez le beurre et le chocolat râpé.
- 4 Chauffez le sucre jusqu'au caramel. Versez les noisettes. Laissez refroidir avant de les concasser. Garnissez les deux disques de crème. Parsemez de noisettes caramélisées.

VIN : muscat de Noë.

Terrine aux marrons glacés

●●○ Pour 6 personnes - Préparation : 25 min
Cuisson : 5 min - Réfrigération : 4 h

- ◆ 200 g de crème de marrons
- ◆ 125 g de chocolat au lait
- ◆ 10 marrons glacés
- ◆ 1 cuil. à s. de cacao
- ◆ 30 cl de crème liquide entière bien froide
- ◆ 1 sachet de sucre vanillé
- ◆ 8 g de gélatine en feuilles.

- 1 Plongez la gélatine dans un bol d'eau froide. Faites fondre le chocolat avec 10 cl de crème sur feu doux. Hors du feu, incorporez la gélatine bien égouttée et laissez-la fondre. Mélangez avec la crème de marrons et le sucre vanillé.
- 2 Fouettez le reste de crème liquide bien froide en chantilly au batteur électrique. Incorporez-la délicatement en trois fois dans la préparation aux marrons.
- 3 Versez la moitié de la mousse dans un moule à cake d'environ 20 cm. Parsemez de 4 marrons émiettés et recouvrez de mousse. Lissez. Réservez 4 h au réfrigérateur.
- 4 Démoulez doucement la terrine sur un plat (trempez le fond dans de l'eau chaude). Disposez les 6 derniers marrons en ligne sur le dessus et saupoudrez de cacao.

BOISSON : petit verre de whisky glacé.

C'est plus gourmand

Arrosez les 4 marrons glacés brisés de rhum ambré. Égouttez-les avant de les répartir au milieu de la terrine.

Rien ne se perd !

Vous avez déjà réalisé toutes les recettes du magazine et il vous reste quelques ingrédients ? Voici nos idées pour ne pas en perdre une miette !

Avec des vermicelles chinois

♦ **Une salade fraîche.** Mélangez les vermicelles avec autant de carottes râpées et ajoutez 1 ciboule émincée, des cacahuètes concassées et de la coriandre ciselée. Assaisonnez avec du vinaigre de riz, du nuoc-mâm et 1 pincée de sucre.

♦ **Des samoussas.** Faites revenir du bœuf haché avec de l'oignon et un peu d'ail. Ajoutez du gingembre et un reste de vermicelles. Laissez refroidir. Posez sur des demi-feuilles de brick et repliez en triangles. Faites dorer dans une poêle huilée.

♦ **Des galettes.** Battez 1 œuf. Mélangez avec les vermicelles, de la ciboulette ciselée et du parmesan. Poêlez en petits tas 3 min de chaque côté. Servez avec une sauce tomate.

Avec des pommes vapeur

♦ **Une salade jolie, jolie.** Mélangez des pommes vapeur coupées en rondelles avec des pousses d'épinards, du saumon fumé et des radis roses hachés. Assaisonnez d'huile d'olive et de vinaigre balsamique.

♦ **Un clafoutis à l'espagnole.** Mélangez 2 œufs avec 75 g de farine, 5 cl de crème et 15 cl de lait. Ajoutez 3 pommes de terre vapeur en dés, 100 g de chorizo émincé et du gruyère râpé. Versez dans un plat, enfournez 40 min à th. 5 (150 °C).

♦ **Des gaufres salées.** Faites dorer 1 oignon avec 50 g de lardons. Mélangez avec 250 g de pommes vapeur écrasées, 20 g de farine, 20 g de beurre, 1 œuf et du persil. Salez, poivrez. Versez dans un gaufrier puis laissez cuire 5 min.

Avec du porc froid

♦ **Des rouleaux de printemps.** Déposez du rôti émincé, des carottes râpées, des vermicelles de riz cuits, de la menthe et du concombre en bâtonnets sur des galettes de riz réhydratées. Roulez. Servez avec de la sauce pour nems.

♦ **Un super sandwich.** Mixez un reste de rôti de porc avec de la moutarde et de la ricotta. Incorporez un peu de persil et d'échalote ciselés. Garnissez-en un morceau de baguette et ajoutez des cornichons taillés en rondelles.

♦ **Du porc à l'aigre-douce.** Coupez le porc en dés et ajoutez des dés d'ananas, 4 ou 5 cuil. à soupe de ketchup, un trait de vinaigre blanc et un peu de piment. Chauffez dans une poêle avec un filet d'huile. Servez avec du riz.

Avec du tarama

♦ **Des mouillettes gourmandes.**

Faites griller du pain de mie. Tartinez-le de tarama et coupez-le en languettes. Servez en escorte d'œufs à la coque.

♦ **Des pâtes de la mer.** Réchauffez un reste de tarama avec un peu de crème à feu doux. Mélangez avec des pâtes, des crevettes et un peu d'aneth ciselé.

♦ **Une quiche.** Mélangez 150 g de tarama avec 2 œufs, 20 cl de crème et quelques fleurettes de brocolis cuites. Garnissez-en un fond de pâte brisée et cuisez 30 min au four à th. 6 (180 °C).

Avec de la crème de marrons

♦ **Une glace facile.** Fouettez 20 cl de lait concentré non sucré très froid jusqu'à ce qu'il mousse. Mélangez délicatement avec 250 g de crème de marrons et 1 cuil. à s. de rhum. Laissez prendre en glace 12 h au congélateur.

♦ **Des petites crèmes.** Mélangez 25 cl de crème liquide avec 100 g de crème de marrons, 3 jaunes d'œufs et 1 cuil. à café de vanille liquide. Versez dans 4 ramequins et faites cuire 45 min dans un bain-marie au four à th. 4 (120 °C).

♦ **Des moelleux au micro-ondes.** Faites fondre 50 g de chocolat avec 50 g de beurre. Incorporez 75 g de crème de marrons, 6 cl de lait, 2 œufs, 60 g de sucre, 30 g de farine et 1 cuil. à café rase de levure. Versez dans 4 ramequins. Cuisez 5 min au micro-ondes, puissance maxi.

Avec des litchis frais

♦ **Des verrines roses.** Battez du fromage blanc avec du sucre et un filet de sirop à la rose. Répartissez dans des verrines avec des litchis dénoyautés et des biscuits roses de Reims émiettés. Servez bien frais.

♦ **Une salade detox.** Pelez des quartiers de pamplemousse rose et mélangez-les avec des litchis dénoyautés, le jus et le zeste râpé d'1 citron vert et du sirop d'agave.

♦ **Un cocktail sans alcool.** Passez à la centrifugeuse 1 pomme avec une douzaine de litchis. Allongez d'un peu de boisson tonique et d'un trait de sirop de grenadine.

Avec de la cannelle

♦ **Des sablés d'hiver.** Mélangez du bout des doigts 150 g de farine, 80 g de sucre roux, 75 g de beurre en dés, 1 pincée de sel et 4 cuil. à café de cannelle. Liez avec 1 œuf battu. Étalez la pâte, découpez-la en étoiles. Faites-les cuire 10 min au four chauffé à th. 6 (180 °C).

♦ **Un rôti créole.** Frottez un rôti avec 2 cuil. à café de cannelle. Faites-le dorer 10 min à la cocotte avec 1 oignon émincé. Ajoutez le jus de 2 oranges et 2 cuil. à s. de miel. Laissez cuire env. 50 min à feu très doux.

♦ **Une sauce tomate parfumée.** Faites revenir 2 oignons émincés avec 1 cuil. à café de cannelle et 1 cuil. à café de sucre. Ajoutez 1 boîte de tomates pelées, de l'ail, un trait de vin rouge et du thym. Salez, laissez cuire 1 h.

Tous vos rendez-vous
Cuisine

EN KIOSQUES

Délices de fêtes



- 8 desserts féériques : boules de neige au chocolat, sapins macarons, cupcakes cadeaux...
- Rendez-vous chocolat : tarte, bûche, bûche...
- L'opéra en trois versions.
- Le mont-blanc en pas à pas.

● Cuisine Actuelle Pâtisserie N° 16, 4,50 €.

Spécial réveillons



- Les stars des réveillons en version tradi ou fantaisie : foie gras, dinde, saint-jacques, saumon, bœuf, gibier...
- Apéro grand style avec nos bouchées faciles.
- Desserts au top : chocolat, bûches, marrons...
- Volailles, foie gras, entrées, plats... 50 produits de fêtes testés pour vous.

● Hors-Série Cuisine Actuelle N° 125, 3,90 €.

SUR LE WEB

Devenez FoodReporter sur cuisineactuelle.fr

Partagez vos plus belles recettes sur cuisineactuelle.fr Déposez-les vite avec une photo : elles seront publiées sur le site. Les meilleures vous permettront de gagner de superbes cadeaux !



Le mois prochain dans **Cuisine Actuelle**



DOSSIER

FONDANTES COCOTTES

Vive les mijotés qui nous facilitent la vie et font toujours un carton à table !



RETROUVEZ NOTRE CAHIER SPÉCIAL RENNES

- Nos meilleures recettes
- Nos bons plans
- Nos adresses préférées



PÊCHÉ TROP MIGNON

En gâteau, en fleurs, en "bonbons" ou encore à l'ancienne, les crêpes s'éclatent !



SUCRÉ !

4 pages spéciales PÂTISSERIE pleines de conseils et d'astuces.

En vente dès le 9 janvier

CARNET D'ADRESSES

Aix & Terra : aixelterra.com; **Alinéa** : alinea.fr; **André et Michel Quenard** : am-quenard.fr; **Antech** : antech-limoux.fr; **Artisans du Sel** : artisans-dusel.fr; **Asa Selection** : asa-selection.com; **BHV** : bhv.com; **Bouchara** : bouchara.com; **Bougies La Française** : bougies-la-francaise.com; **But** : but.fr; **C-Quoi** : c-quoi.com et 02 40 83 35 59; **Casa** : casashops.com; **Cave de Charnay-Macon** : cave-charnay.com; **Conforama** : conforama.fr; **Côté**

Table : cote-table.com; **Culinarion** : culinarion.com; **Domaine de l'Herre** : lherre.fr; **Essentiel b** : boulanger.com; **Friseline** : frislina.com; **Jean-Vier** : jean-vier.com; **Joe & Seph's** : joeandsephs.co.uk; **Joseph Drouhin** : drouhin.com; **La Grande Épicerie de Paris** : lagrandeepicerie.com; **Le Jacquard Français** : le-jacquard-francais.fr; **Loise** : loise.fr; **Love Creative People** : lovecreativepeople.com; **Madam Stoltz** : madamstoltz.dk; **Maisons du**

Monde : maisonsdumonde.com; **Mastrad** : mastrad-paris.fr; **Microplane** : microplane-brandshop.com; **Montfort** : montfort.com; **Morphy Richards** : morphyrichards.fr; **Moulinex** : moulinex.fr; **Nature & Découvertes** : natureetdecouvertes.com; **Neotilus** : neotilus.fr; **Odevie** : odevie.fr; **Pa-Design** : pa-design.com; **Patisd'écour** : cerf-dellier.com; **Philips** : philips.fr; **Pyrex** : pyrex.fr; **Retrodéco** : retrodeco.fr; **Riviera & Bar** : riviera-et-bar.fr; **Russell**

Hobbs : russellhobbs.com; **Saca-salade** : http://sacasalades.com; **Scott** : scott-gear.fr; **Sia** : sia-home-fashion.fr; **Siméo** : simeo.tm.fr; **Simple et Bon** : simpleetbon.com; **Terre de chocolat** : terredeschocolat.com; **Thiriet** : thiriet.com; **Toqué de cacao** : 04 67 18 47 00; **Toupargel** : toupargel.fr; **Vidivi** : vetri-dellevenezie.fr; **Villeroy & Boch** : villeroy-boch.fr; **Weiss** : chocolat-weiss.fr/la-maison; **Zara Home** : zarahome.com

En Languedoc,
on ne naît pas
Grand Vin.
On le devient.



Le nouveau monde
des Grands Vins

Après 30 ans d'efforts, de passion et d'innovation,
les vignerons sont fiers de vous présenter
leurs AOC Languedoc, Grands Vins et Crus.
La consécration, enfin !
www.languedoc-wines.com



GRANDS VINS DU
LANGUEDOC





Nouvelle tablette Q00Q

NOUVEAU PRIX

249€

VOUS NE CUISINEREZ PLUS JAMAIS COMME AVANT

3000 recettes
et techniques
de chefs incluses

Recettes exclusives
filmées pas-à-pas en
temps réel, vidéos HD

Accès à + de 1,6 Million
d'applications sur
GooglePlay™

Résistant aux chocs
et aux éclaboussures,
pied intégré

 **0974 505 404**
coût d'un appel local

Disponible chez tous nos distributeurs et sur www.Q00Q.com

Android™, Google®, Google Play® et les logos associés sont des marques déposées par Google Inc.

