

DAVANTAGE DE...

Cuisine
de
Noël

Cuisine

sommaire

122 C'EST LA FÊTE !
DES RECETTES CHICS
POUR UN NOËL RÉUSSI

134 JOURS GOURMANDS
7 CALENDRIERS DE L'AVENT

136 PAS À PAS
MON FOIE GRAS
MARBRE AUX FIGUES

138 SERIAL COOKING
SI BONNES,
LES PÂTES NIPPONES !

140 INFOS, ASTUCES & CIE
LE PLEIN D'IDÉES FUTÉES

143 FICHES CUISINE
12 RECETTES DE SAISON

SAINT-JACQUES TRUFFÉES

Pour 6 personnes. Rincez et épongez **18 noix de Saint-Jacques**.

Versez **2 cuil. à s. d'huile d'olive** dans une assiette creuse et imbibez les noix de saint-jacques sur les deux faces. Brossez **1 grosse truffe** sous l'eau courante, épongez-la et coupez-la en fines rondelles. Faites chauffer une grande poêle et faites-y dorer la moitié des noix, 1-2 min sur chaque face ; faites de même avec l'autre moitié : réalisez cette cuisson en deux fois, afin qu'elles ne se touchent pas et dorent correctement. Coupez-les en deux dans l'épaisseur et farcissez-les de rondelles de truffes. Déposez les bouchées de Saint-Jacques sur un plat de service et maintenez-les avec une pique ; parsemez-les de **fleur de sel** et de **poivre du moulin**. Rincez **1 citron bio**, séchez-le et râpez son zeste sur les bouchées. Servez tiède ou à température ambiante.

Recette
coup de

Entrées

HUÎTRES AU CRESSON EN GELÉE MARINE

↑ 6 30 min 10 min 2 h

- 21 huîtres n° 3 • 100 g de cresson • 10 cl de crème liquide
- 3 fines tranches de lard fumé
- 3 feuilles de gélatine

Ouvrez les huîtres en réservant leur eau dans un bol. Détachez-les et déposez-les dans une passoire fine, au-dessus du bol, afin de récupérer toute leur eau. Réservez 18 coquilles creuses. **Faites tremper** les feuilles de gélatine à l'eau froide. **Rincez** le cresson, éliminez les tiges dures et mettez-le dans une sauteuse, avec la crème. Laissez frémir 5 min. Ajoutez 1 feuille de gélatine en mélangeant, puis retirez du feu. Poivrez et mixez finement, avec 3 huîtres. Répartissez dans les coquilles et faites prendre au frais.

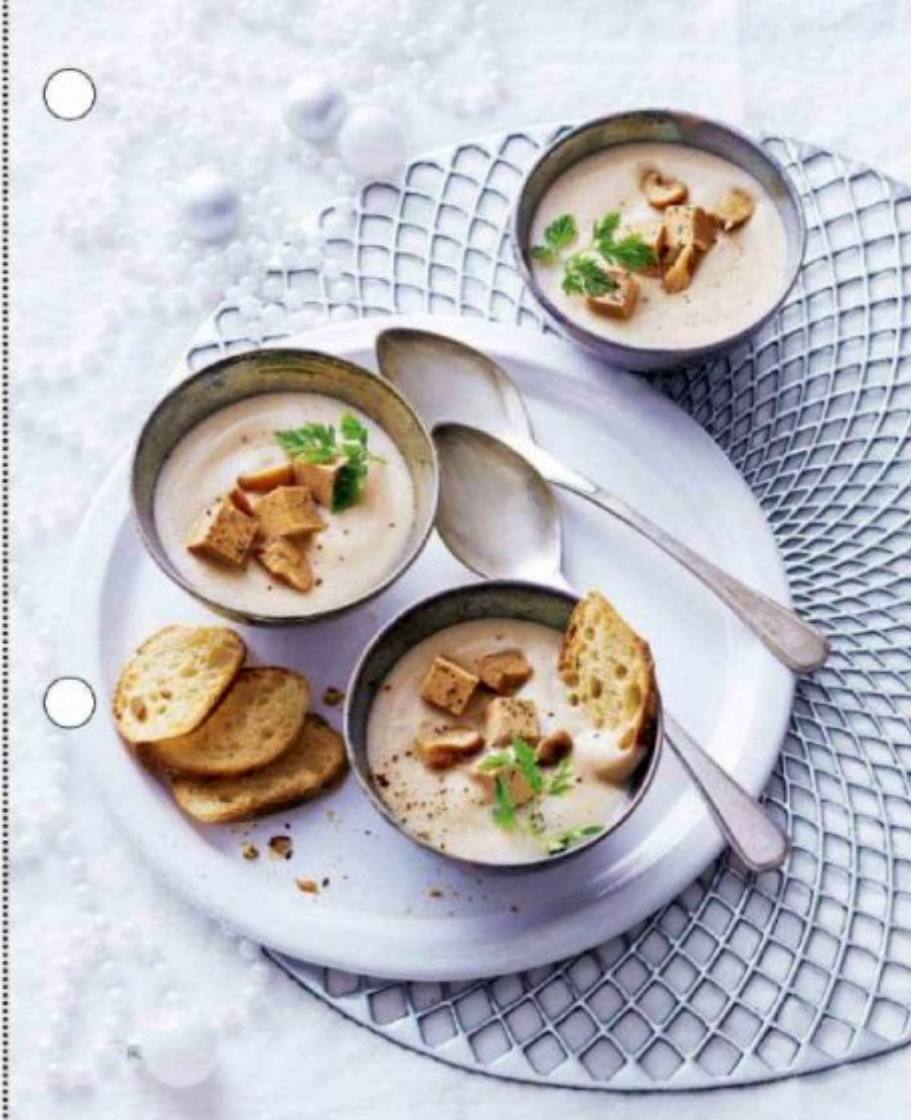
Filtrez l'eau des huîtres dans une petite casserole et portez à ébullition. Ajoutez les 2 feuilles de gélatine restantes en mélangeant et retirez du feu. Laissez refroidir, puis réservez au frais jusqu'à ce que l'eau commence à prendre.

Retirez les coquilles du froid et déposez une huître dans chacune. Nappez-les de gelée et remettez au frais, 2 h au moins, le temps que la gelée soit ferme. Faites cuire les tranches de lard dans une poêle sèche, en les retournant, jusqu'à ce qu'elles soient bien croustillantes. Posez-les sur du papier absorbant, puis découpez-les en lanières. **Servez** les coquilles froides, garnies de lamelles de lard.

C'est la fête!

DES RECETTES CHICS, CONTEMPORAINES ET SANS CHICHIS
POUR UN REPAS DE NOËL VRAIMENT RÉUSSI.

conception et réalisation des recettes ELISABETH SCOTTO stylisme MANUELLA CHANTEPIE photos LAURENT ROUVRAIS



VELOUTÉ DE PANAIS AUX MARRONS ET DES DE FOIE GRAS

↑ 6 30 min 30 min

• 800 g de panais • 12 marrons précuits sous vide • 75 cl de bouillon de légumes (ou de volaille) • 20 cl de crème liquide
Pour servir • 200 g de foie gras en terrine • Brins de cerfeuil • Tranches de baguette

Pelez les panais, rincez-les et coupez-les en rondelles de 1 cm. Mettez-les dans une grande casserole avec le bouillon et portez à ébullition. **Laissez frémir** 30 min env., jusqu'à ce que les panais soient très tendres. Ajoutez 8 marrons et mixez en incorporant la crème. Salez, poivrez et réservez (au frais si vous la préparez à l'avance). Réchauffez au dernier moment sur feu très doux. **Coupez** le foie gras en cubes de 1 cm. Emiettez les marrons réservés. **Répartissez** le velouté dans 6 bols et parsemez de cubes de foie gras, de marrons et de brins de cerfeuil. Poivrez et servez, avec des tranches de baguette grillées.
Conseil. Vous pouvez réaliser cette soupe avec des topinambours ou un mélange de plusieurs légumes anciens : topinambours, rutabagas, panais...



ASSIETTES DE L'ARTISANAT ET THE GUILLE ENCHIRE, SET DE TABLE MANSIONS DU MONDE, LAMPES ET SERVETTES LA TRÉSORÈRE, BOIS MARTINE MARAÏQUE



MOUSSE DE FOIES DE VOLAILLE

↑ 6 à 8 30 min 10 min 12 à 24 h

• 800 g de foies de volaille • 2 pommes (idared, gala, elstar...) • 3 échalotes • 50 g de raisins secs • 2 cuil. à s. de crème fraîche épaisse • 3 cuil. à s. de cognac • 50 g de beurre • 3 cuil. à s. d'huile d'arachide • 8 pincées de noix muscade **Pour servir** • Persil plat • Pain de campagne en tranches

Faites chauffer le cognac dans une petite casserole et ajoutez les raisins secs ; retirez du feu. **Pelez** les échalotes et hachez-les menu. **Nettoyez** les foies de volaille ; rincez-les et épongez-les. **Versez** la moitié de l'huile dans une grande poêle, ajoutez 20 g de beurre et faites-y légèrement blondir les échalotes. Ajoutez les foies de volaille et faites-les cuire à feu doux sans les faire dorer : ils doivent être juste rosés à l'intérieur. Salez et poivrez pendant la cuisson. **Pelez** les pommes et coupez la chair en cubes de 5 mm. Faites chauffer le reste d'huile dans une poêle ; ajoutez le reste de beurre et les pommes. Laissez cuire à feu doux jusqu'à ce que les pommes soient dorées. **Mixez** les foies de volaille avec la crème, sel, poivre et muscade jusqu'à obtention d'une fine purée. **Versez-la** dans un saladier et ajoutez les raisins au cognac. Mélangez bien, puis ajoutez les cubes de pommes et remuez délicatement. **Versez** la préparation dans une terrine. Couvrez et réservez au réfrigérateur, 12 h au moins, et jusqu'à 24 h. **Dégustez** parsemé de persil ciselé, avec des tranches de pain de campagne grillées. ▶

↑ 1 personne 30 min 10 min 12 à 24 h au frais cuisson



Prêt à l'avance

TERRINE DE TOURTEAU, SAUCE GUACAMOLE

↑ 6 20 min 10 min 12 h

Pour la terrine • 600 g de chair de tourteau cuit (ou 4 tourteaux décortiqués) • 3 œufs
• 6 feuilles de gélatine • 50 cl de bouillon de crustacés • 2 cuil. à s. de rhum ambré
• 4 cuil. à s. de persil plat ciselé + quelques brins • 1 citron vert • Piment fort • Baies roses
Pour la sauce • 2 avocats (500 g) • 2 cuil. à s. de rhum blanc • 2 cuil. à s. de jus de citron
vert • 2 cuil. à c. d'huile d'olive • 1 oignon frais • 4 brins de coriandre • Piment doux ou fort

Faites ramollir la gélatine à l'eau froide. Faites bouillir le bouillon, ajoutez la gélatine égouttée, mélangez et, hors du feu, ajoutez le rhum. Réservez au froid : la gelée doit devenir huileuse.

Faites durcir 3 œufs, 10 min à l'eau bouillante ; laissez tiédir et égalez-les. **Emiettez** (pas trop finement) la chair de crabe ; hachez les œufs au couteau. Mettez-les dans un saladier avec persil, sel, poivre et piment. Râpez le zeste du citron au-dessus du saladier. Mélangez, en versant la gelée froide (en en conservant 3 cuil. à s.). **Moulez** la préparation en terrine.

Couvrez et mettez au frais 1 h, puis garnissez de persil et de baies roses, et nappez du reste de gelée. Remplacez 11 h au frais. **Préparez la sauce** 1 h avant de servir : pelez l'oignon en gardant la partie vert tendre. Rincez les feuilles de coriandre. **Ouvrez** les avocats. Mixez longuement leur pulpe avec oignon, coriandre, jus de citron, rhum, huile, piment, sel et poivre. Réservez couvert d'un film, au frais. **Servez** la terrine froide, avec sa sauce guacamole.

Le +
home
made

FARCE JAMBON & FRUITS D'AUTOMNE

20 min 5 min

- 150 g de jambon cuit • 75 g de lard fumé • 4 échalotes
- 1 pomme • 1 poire • 2 cuil. à s. de cognac • 12 bâtons de persil
- 2 grandes tranches de pain de mie • 50 g de noix
- 6 pruneaux dénoyautés • 6 marrons cuits sous vide
- Cannelle en poudre

Parez les tranches de pain de mie et coupez-les en petits cubes. Coupez jambon et lard fumé en bâtonnets. Pelez les échalotes et hachez-les finement. **Faites dorer** jambon et lard dans une poêle sèche. Ajoutez les échalotes et les cubes de pain (et le foie de la volaille si vous l'avez), laissez blondir le tout. Déglacez avec le cognac et mixez en ajoutant persil, sel, poivre et quelques pincées de cannelle, jusqu'à obtention d'une pâte pas trop fine. **Hachez** grossièrement les noix. Pelez pomme et poire, coupez-les en petits cubes. **Emiettez** grossièrement les marrons et coupez les pruneaux en petits cubes. **Ajoutez** noix, pomme, poire, marrons et pruneaux à la farce et mélangez. Vous pouvez utiliser cette farce aussitôt ou la réserver au réfrigérateur, jusqu'à 12 h, avant d'en garnir la volaille.

Quelle farce pour ma volaille?

(POUR 1 VOLAILLE DE 4 KG ENV.)

FARCE AUX FOIES & FRUITS SECS

20 min 5 min

- 200 g de foies de volaille + le foie de la volaille
- 2 tranches de pain d'épices
- 1 œuf • 1 oignon rouge • 50 g de noisettes
- 4 abricots secs • 30 g de raisins secs • 30 g de cranberries séchées
- 1 cuil. à s. d'huile d'olive

Pelez l'oignon et hachez-le menu. Toastez le pain d'épices et réduisez-le en grosse semoule dans un mixeur. **Nettoyez** les foies de volaille et le foie de votre volaille, rincez-les et épongez-les ; coupez le tout en très petits cubes. **Faites dorer** dans une poêle sèche les noisettes, puis retirez leur peau : frottez-les dans un torchon, la peau s'enlève facilement une fois les noisettes chaudes et torréfiées. **Faites chauffer** l'huile dans la poêle et faites-y blondir l'oignon 2 min, en remuant sans cesse. Mettez les foies de volaille, mélangez 2 min, puis ajoutez le pain d'épices, sel et poivre, et remuez encore 1 min. Retirez du feu et versez le mélange dans une terrine. **Hachez** grossièrement les abricots, ajoutez-les dans la farce, avec les raisins, les cranberries et les noisettes. Liez le tout avec l'œuf. Vous pouvez utiliser cette farce aussitôt ou la réserver au réfrigérateur, jusqu'à 12 h, avant d'en garnir la volaille.

Plats



QUEUES DE LANGOUSTE, SAUCE AUX AGRUMES

↑ 6 30 min 10 min

• 6 queues de langouste • 4 citrons verts • 1 orange • 2 cuil. à s. de Noilly Prat (ou autre vermouth) • 1 cuil. à s. de Grand Marnier • 1 cuil. à s. de cassonade • 25 g de beurre • 2 branches de coriandre • 2 cuil. à c. de poivre du Sichuan • Fleur de sel

Lavez les citrons et l'orange, et séchez-les. Râpez finement le zeste de 2 citrons ; réservez. Pressez l'orange et 2 citrons. Pelez les 2 autres citrons à vif et séparez-les en quartiers à l'aide d'un petit couteau glissé entre leurs membranes blanches. **Faites légèrement caraméliser** la cassonade et 1 cuil. à s. d'eau dans une petite casserole. Versez alors le Noilly Prat, laissez-le s'évaporer à demi, puis ajoutez le jus des agrumes et le Grand Marnier. Mélangez et retirez du feu ; ajoutez les zestes de citron, le beurre et les quartiers de citron. **Rincez** les queues de langouste et coupez-les en deux dans la longueur. Posez-les sur la plaque du four, carapace contre le fond. Nappez-les de sauce aux agrumes et parsemez-les de fleur de sel et de poivre du Sichuan. **Allumez** le gril du four. Glissez la plaque dans le four, près de la source de chaleur et laissez cuire 5 min. **Servez** ces queues de langouste chaudes, nappées du petit jus qui s'est formé au fond de la plaque et parsemées de coriandre ciselée. Proposez un écrasé de pommes de terre ou des betteraves rôties en accompagnement.

FOIE GRAS POÊLÉ AUX ÉPICES, CHUTNEY EXOTIQUE

↑ 6 30 min 30 min

- 1 foie gras cru • 2 pommes (gala, pink lady...)
- 6 dattes medjoul • 1 mangue • 1 kiwi • 20 g de gingembre frais • 1 citron vert • 50 g de sucre pour confiture (Confisuc) • 1/2 grenade • 6 petites patates douces • 2 cuil. à s. d'huile d'olive
- 1/2 cuil. à c. d'épices pour pain d'épices • Fleur de sel • Piment d'Espelette

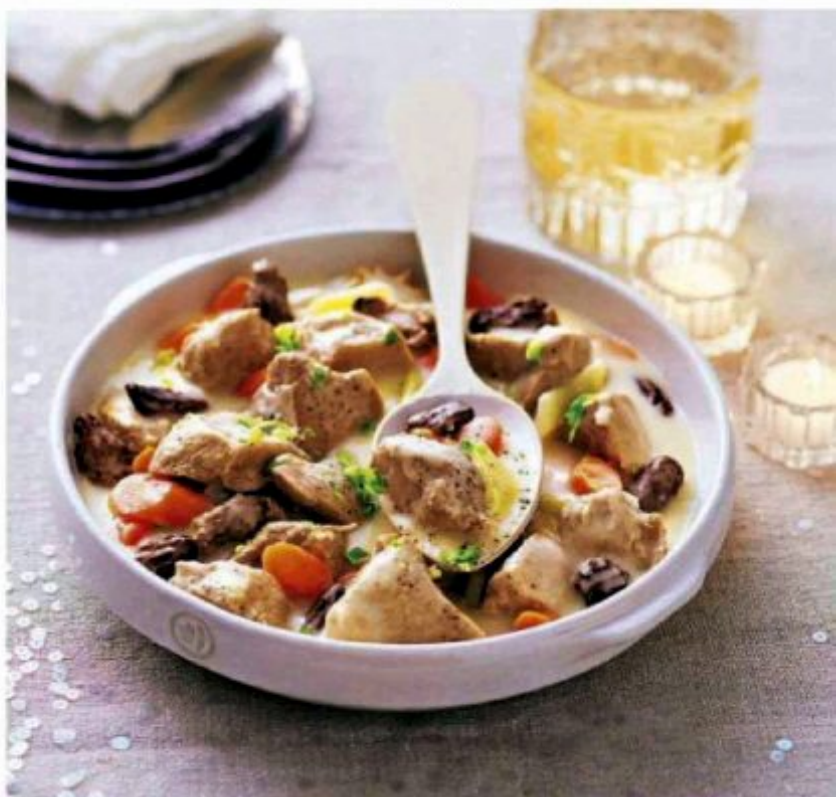
Pelez les pommes, la mangue et le kiwi ; coupez-les en cubes. Hachez grossièrement les dattes. Râpez le zeste de citron au-dessus d'une casserole, puis versez-y son jus. Pelez le gingembre et râpez-le dans la casserole. Ajoutez le sucre, les fruits frais et les dattes. Salez peu. **Laissez cuire** 10 min à feu vif en remuant : le mélange doit être confit. Retirez du feu et ajoutez les graines de grenade. **Brossez** les patates douces sous l'eau, séchez-les, coupez-les en deux et posez-les dans un plat à four. Huilez-les légèrement au pinceau et faites cuire 20 min env. à 180 °C (th. 6). **Coupez** le foie gras en tranches épaisses, en ôtant au passage les plus gros nerfs. Mélangez épices pour pain d'épices et poivre. Parsemez-en les tranches de foie gras, sur leurs deux faces. **Faites chauffer** une poêle et saisissez les tranches de foie gras à feu vif, 1 min de chaque côté. **Servez** sans attendre, avec les patates douces, en parsemant l'ensemble de fleur de sel et de piment d'Espelette ; proposez le chutney en accompagnement.

BLANQUETTE DE VEAU AUX MORILLES

↑ 4 30 min 2 h

- 800 g d'épaule de veau en cubes • 600 g de tendron de veau en tranches de 5 mm • 20 morilles séchées
- 4 carottes • 1 cœur tendre de céleri branche • 150 g de crème fraîche épaisse • 1 cuil. à s. de jus de citron • Huile de truffe (facultatif) • 50 cl de bouillon de volaille

Faites tremper les morilles 30 min dans 50 cl d'eau. Ebouillantez les viandes 1 min, égouttez-les et rincez-les. Coupez les carottes en rondelles et émincez le céleri, en réservant quelques feuilles. **Versez** le bouillon dans une cocotte. Ajoutez l'eau des morilles en la filtrant et portez à ébullition. Salez et poivrez peu. Ajoutez les viandes, les carottes et le céleri. **Couvrez** et laissez mijoter 1 h 15 avant de filtrer au-dessus d'une casserole. Remettez viandes et carottes dans la cocotte. **Faites réduire** le jus de cuisson sur feu doux, en ajoutant les morilles, jusqu'à ce qu'il en reste 25 cl. Ajoutez la crème, le jus de citron et, éventuellement, l'huile de truffe ; mélangez 1 min, puis versez sur la viande. **Laissez mijoter** 10 min, puis servez aussitôt, parsemé de céleri ciselé. Proposez du riz en accompagnement.



Option
veggie



TATIN DE NAVETS, SAUCE AUX NOIX

↑ 6 30 min 50 min

- 800 g de navets moyens de même taille • 1 rouleau de pâte feuilletée ou brisée pur beurre (ou, mieux, 1 pâte faite maison)
- 60 g de beurre doux à température ambiante • 50 g de sucre **Pour la sauce** 110 g de cerneaux de noix • 1 gros bouquet de persil plat • 50 g de parmesan • 1 cuil. à s. d'huile d'olive • 1 yaourt velouté

Pelez les navets et coupez-les en quatre. Mettez-les dans une sauteuse antiadhésive avec le sucre et la moitié du beurre. Couvrez avec un fond d'eau, salez, poivrez, et laissez cuire jusqu'à ce que l'eau s'évapore et que les navets soient dorés, 20 min env. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). **Beurrez** un moule à manqué de ø 24 cm avec le reste de beurre ; disposez soigneusement les quartiers de navets, face arrondie en dessous, bien serrés les uns contre les autres. Recouvrez avec la pâte, en faisant glisser la pâte entre les navets et le bord du moule. **Glissez** le plat au four et laissez cuire 30 min, jusqu'à ce que la pâte soit dorée et que les bords soient caramélisés. **Préparez la sauce**, pendant ce temps : rincez et séchez le persil ; effeuillez-le. Râpez le parmesan. Mixez-les avec les noix (en en réservant quelques-unes pour le décor), l'huile et le yaourt. Salez et poivrez. **Retirez** la tarte du four, retournez-la sur un plat de service et parsemez-la des cerneaux de noix réservés. Dégustez-la aussitôt, accompagnée de sauce aux noix et persil, et, éventuellement, d'un mesclun assaisonné.



CHEESECAKE AVOCAT-NOIX DE COCO

↑ 8 40 min sans 12 h

Pour la base • 125 g de biscuits secs au choix (Thé de Lu, sablés anglais McVitie's...) • 45 g de noix de coco râpée • 100 g de cerneaux de noix • 50 g de chocolat noir • 3 cuil. à s. d'huile de coco **Pour la garniture** • 6 gros avocats (700 g env.) • 40 cl de jus de citrons verts (8 pièces env.) • 150 g de miel de votre choix • 250 g de cream cheese (type Philadelphia) • 250 g de crème de coco • 4 feuilles de gélatine **Pour le décor** • Copeaux de noix de coco • Fruits rouges • Sucre glace

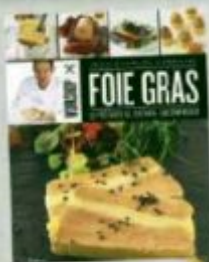
Préparez la base : mixez tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte pas trop lisse. Etalez-la, en appuyant bien avec vos doigts, dans le fond d'un moule à charnière de ø 24-26 cm tapissé de papier sulfurisé. Réservez au frais. **Préparez la garniture** : faites ramollir la gélatine à l'eau froide. Faites chauffer le miel jusqu'à ce qu'il soit liquide, ajoutez-y la gélatine égouttée, mélangez et retirez du feu. **Coupez** les avocats, prélevez leur pulpe ; placez-la dans le bol d'un robot, avec le miel, le cream cheese, la crème de coco, le jus des citrons verts : mixez longuement. Versez cette garniture dans le moule et réservez au réfrigérateur 12 h avant de servir. **Démoulez** le cheesecake. Sur une assiette, saupoudrez les fruits rouges de sucre glace. Répartissez-les sur la surface du gâteau et décorez avec les copeaux de noix de coco.

*Pas
à
pas*

ON SURPREND NOS PAPILLES
AVEC CETTE TERRINE DE FÊTES HOME MADE
AU CŒUR FRUITÉ MOELLEUX.



MON *foie gras* MARBRÉ AUX FIGUES



À LIRE

C'est un produit de fêtes, certes, mais rien n'empêche de le cuisiner de façon ludique et créative. La preuve avec les 20 recettes proposées en pas en pas dans ce livre, du foie gras marbré aux figues, présenté ici, à celui au pop-corn ou au sapin, sans oublier un Rubik's Cube mixte foie gras/truffe : bluffant ! Un ensemble appétissant et très efficace.

« Foie gras, le préparer, le cuisiner, l'accompagner », de Jean-Charles Karmann, photos de Rina Nurra. 192 p., 22 €, coll. Workshop, éd. de La Martinière.



1 Placez dans le fond d'un plat la moitié du sel fin, du poivre et du porto rouge.

Pour 4 personnes

15 min 1 h 50 3j.

- 1 foie gras de canard déveiné de 500 g • 4 cl de porto rouge • 100 g de figues tendres • 7 g de sel fin
- 2 g de poivre **Matériel** • 1 terrine • 1 thermomètre de cuisson (facultatif)



2 Séparez les 2 lobes, déposez-les dans le plat. Arrosez avec le reste de sel, poivre et porto. Retournez les lobes pour bien les enrober.



3 Laissez mariner 30 min env. Pendant ce temps, ôtez le pédoncule des figes et coupez-les en deux (ou mieux, en petits dés).



4 Préchauffez le four à 100 °C (th. 3-4). Placez le grand lobe de foie gras dans la terrine, face lisse vers le bas.



5 Déposez un lit régulier de figes par-dessus, puis couvrez avec le deuxième lobe de foie gras, face lisse vers le haut.



6 Pressez légèrement avec les doigts, puis versez le reste de la marinade sur le foie gras.

Pour une jolie présentation

Afin d'obtenir un bel effet marbré avec une couche jaune harmonieuse sur le dessus, procédez ainsi : sortez la terrine après 6 h de repos au frais. Ôtez le poids et récupérez toute la graisse jaune du dessus ; démoulez le foie gras et enlevez toutes les traces de gras. Remplacez-le dans la terrine et lissez la surface à la spatule. Faites fondre le gras dans une petite casserole, laissez-le tiédir, filtrez-le et versez-le sur le dessus de la terrine, en une couche uniforme. Remplacez l'ensemble au frais.



7 Placez la terrine dans un plat à four rempli d'eau à mi-hauteur et enfournez pendant 1 h 50 environ : vérifiez avec un thermomètre de cuisson que le cœur de la terrine a atteint 53 °C et sortez-la du four. Laissez reposer à température ambiante avant de placer le foie gras au frais, couvert d'une planche et d'un poids (boîte de conserve, par exemple). Réservez au frais idéalement 3 jours. Servez en tranches, avec de la fleur de sel.



Étoiles à la cannelle

Il me faut • 275 g de poudre d'amande • 250 g de sucre • 2 blancs d'œufs • 15 g de cannelle en poudre • 2 cuil. à s. de jus de citron • Emporte-pièce étoile (1,80 € le lot de 5 sur perlesandco.com) • Bobine de Baker's Twine Épais or et naturel (5,90 € sur maskingtape.fr)

1 Battre les blancs en neige ferme. Ajouter le sucre tout en remuant. Réserver un peu de ce mélange pour le glaçage des gâteaux. **Incorporer** la poudre d'amande, la cannelle, le citron, mélanger et former une boule. **Abaisser** la pâte sur 8 mm d'épaisseur après avoir ajouté du sucre glace sur le plan de travail. **2 Découper** des étoiles à l'aide de l'emporte-pièce. **Glaçer** avec le reste de blanc en neige. **3 Laisser sécher** 12 h sur une plaque couverte de papier cuisson. **Cuire** 5 min à 230 °C. **Empiler** les étoiles 5 par 5, les lier comme un paquet cadeau.

Les étiquettes
Pour personnaliser vos cadeaux, réalisez des étiquettes à l'ordinateur, sélectionnez différents papiers kraft à motifs... et des feuilles adhésives imprimables. Il ne vous reste qu'à importer les motifs et à jouer avec les typos!
Grand choix sur fluxproduits.com



Confiture de caramel à la bière de Noël

Pour 1 pot • Pot en verre lisse de 20 cl (3,49 € le lot de 12) • Couvercle Twist Off 70 doré pasteurisable (2,24 € le lot de 12). Le tout sur baboca.fr • 200 g de sucre en poudre • 20 g de beurre doux • 1 pincée de sel de mer • 12 cl de crème fraîche liquide • 8 cl de bière ambrée • Clochette métal doré (1,75 €/12 sur deco100.com) • Fil à broder métallisé or foncé (6,60 € sur boutique-dmc.fr) • Papier kraft imprimé

Stériliser et sécher le pot. **Verser** le sucre dans une poêle. Faire chauffer à feu doux sans remuer jusqu'à ce que le sucre se transforme en caramel. **Oter** le caramel du feu et ajouter doucement la crème fraîche liquide en remuant avec une spatule. **Ajouter** le beurre, puis la pincée de sel et la bière. Remuer doucement jusqu'à obtenir une consistance homogène et crémeuse. **Verser** le caramel dans le pot. Laisser refroidir complètement avant de fermer. **Décorer** le pot. **Coller** une étiquette. Le caramel se conservera un mois au réfrigérateur.



Vin chaud en kit

Il me faut • Pot à épices en verre Erza (0,99 €) • Cuillère à confiture en bois d'olivier (3,99 €). *Le tout sur alineat.fr* • 150 g de sucre de canne • 25 g de sucre muscovado (sucre de canne complet non raffiné au goût de mélasse) • 1 cuil. à c. de cannelle en poudre • 1 pincée de gingembre en poudre • 1 pincée de poivre noir • 2 clous de girofle • 3 bâtons de cannelle • 4 graines de cardamome • 2 étoiles de badiane • 2 oranges bio de préférence • Fil à broder métallisé or foncé (6,60 € sur boutique-dmc.fr) • Feuillage

Stériliser et sécher le pot. **Laver** et essuyer les oranges. Peler finement les écorces en prenant soin de ne pas laisser de blanc. Cuire les pelures 30 min au four à 100 °C. **Verser** sucres et épices en poudre dans le pot. Disposer dessus clous de girofle, bâtons de cannelle, badiane, cardamome et écorces d'orange. Fermer le pot. **Nouer** la cuillère et les feuilles avec le fil doré.

Comment préparer le vin chaud ?

Verser dans une casserole 1 l de vin rouge ou blanc. Ajouter le kit à vin chaud. Faire cuire à feu doux 20 min env. jusqu'à ce que le mélange frémissse. Filtrer et servir chaud.

Huile parfumée à la truffe noire

Il me faut • Bouteille en verre « Bordelaise » de 50 cl (11,90 €) • Bouchon liège aggloméré (1,03 € le lot de 6). *Le tout sur boboca.fr* • 25 cl d'huile d'olive extra vierge • 25 cl d'huile de tournesol • 12 g de truffe noire • Papier adhésif imprimable format A4 (10 €/25 feuilles sur microapp.com)

Stériliser et sécher soigneusement la bouteille. **Y disposer** la truffe noire coupée en lamelles. **Ajouter** l'huile d'olive et l'huile de tournesol, et fermer hermétiquement. **Coller** une étiquette. **Laisser infuser** une dizaine de jours pour que l'arôme de la truffe se diffuse. *Ce mélange se conservera plusieurs mois à l'abri de la chaleur et de la lumière.*

PARFUMÉE À LA TRUFFE NOIRE
alaineth
nissa
10-12-16 JOYEUX NOËL