

DAVANTAGE DE...

Cuisine
de
Noël

Cuisine

sommaire

100 C'EST NOËL
UN MENU DE FÊTE INSPIRÉ

110 SERIAL COOKING
TOUS À POÊLE !

112 UTILES USTENSILES
OUVRIR LES HUITRES :
MÊME PAS PEUR !

114 PAS À PAS
TROP CANON !
MON MERVEILLEUX
AUX MARRONS

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

119 FICHES CUISINE
14 RECETTES DE SAISON

SAINT-JACQUES AU BEURRE CITRONNÉ

Pour 6 pers. Faites ouvrir 6 coquilles Saint-Jacques par le poissonnier, en laissant les noix accrochées à la coquille creuse. Rincez-les soigneusement. Râpez finement le zeste de 1/2 citron bio. Faites fondre 150 g de beurre à la casserole pour le clarifier, jusqu'à ce qu'une mousse blanche se forme en surface ; éliminez-la et versez le beurre dans un bol, en jetant le fond. Ajoutez la moitié du zeste de citron et laissez tiédir. Préchauffez le four à 180 °C. Posez les saint-jacques sur la plaque, nappez-les de beurre clarifié et glissez au four ; laissez cuire 5-6 min selon leur grosseur. Placez les coquilles dans 6 assiettes, parsemez du reste de zeste de citron, de fleur de sel, de poivre du moulin et de ciboulette ciselée. Servez aussitôt.

Recette
coup de

Mises
en
bouche

C'est Noël !

L'HEURE DE SE RÉGALER A SONNÉ : SUIVONS CE MENU DE FÊTES INSPIRÉ, TOUT À LA FOIS LÉGER, RAFFINÉ ET PLEIN DE GÉNÉROSITÉ.

conception et réalisation des recettes **ELISABETH SCOTTO**
stylisme **JUDITH CLAVEL** photos **LAURENT ROUVRAIS**

TARAMA HOME MADE

↑ 6 🍷 20 min (la veille)
🔥 sans

- 250 g d'œufs de cabillaud fumés
- 1 citron bio • 5 cl d'huile d'olive
- 10 cl de yaourt grec • 1/2 cuil. à c. de piment doux en poudre • 4 pincées de piment fort en poudre

Retirez la peau des œufs de cabillaud et émiettez-les dans le bol d'un robot ou d'un blender.
Lavez le citron et séchez-le ; râpez son zeste au-dessus du bol. Coupez le citron en deux, pressez-le et versez 2 cuil. à s. de jus dans le bol. Ajoutez l'huile, le yaourt, le piment doux et le piment fort. Mixez longuement à grande vitesse jusqu'à obtenir une mousse rosée, très légère. **Versez** le tarama dans un saladier, couvrez et réservez au réfrigérateur jusqu'au moment de servir. **Servez** frais, parsemé de piment doux, avec des gressins, des mini-blinis...

HUÎTRES À LA POMME ACIDULÉE

↑ 6 🍷 30 min 🔥 sans

- 18 huîtres creuses n° 2 ou 3 • 2 pommes vertes • 2 échalotes grises
- 10 cl de vinaigre de cidre • Poivre du moulin

Rincez les pommes, épongez-les et coupez-les en bâtonnets, comme des allumettes. Pelez les échalotes et hachez-les. Mettez pommes et échalotes dans un bol et arrosez-les de vinaigre. Mélangez. **Ouvrez** les huîtres et jetez leur première eau. Etalez-les sur un plateau, sur un lit de gros sel ou répartissez-les dans 6 assiettes. **Parsemez** chaque huître du mélange pommes-échalotes, en les égouttant. Ajoutez quelques gouttes du vinaigre et donnez un tour de moulin à poivre avant de déguster.

VELOUTÉ D'AMANDES

↑ 6 30 min (la veille) 6 h sans

• 300 g d'amandes mondées • 100 g de mie de pain blanc sec • 1 gousse d'ail • 10 cl d'huile d'olive • 10 cl de vinaigre de Jerez • 6 brins de cerfeuil • Fleur de sel

Pelez la gousse d'ail et hachez-la. Mettez-la dans une terrine avec les amandes, la mie de pain émiettée, l'huile, le vinaigre de Jerez, 1 l d'eau, sel et poivre. Réservez 6 h au moins au réfrigérateur.

Après ce temps de repos, versez le contenu de la terrine dans la cuve d'un robot ou d'un blender et mixez longuement jusqu'à obtention d'une préparation lisse. Ajoutez un peu d'eau froide selon la texture désirée, plus ou moins fluide. **Filtrez** au-dessus de 6 verres, garnissez de brins de cerfeuil, ajoutez quelques gouttes d'huile d'olive et servez.



TARTINES D'ŒUFS BROUILLÉS AUX OURSINS

↑ 6 5 min 10 min

• 3 grandes tranches de pain de campagne • 10 œufs • 10 oursins • 100 g de beurre froid

Faites griller les tranches de pain et coupez-les en bandes étroites. **Ouvrez** les oursins et réservez les langues de corail. **Cassez** les œufs dans une grande casserole et ajoutez le beurre en lamelles. Salez peu. **Posez** la casserole sur feu modéré et laissez cuire en tournant sans cesse, au fouet à main, jusqu'à ce que les œufs deviennent crémeux. Retirez du feu et incorporez les oursins en tournant avec une spatule. **Servez** les œufs brouillés sur le pain grillé.

Astuce Non battus et cuits avec le beurre qui fond à la cuisson, les œufs restent lisses et moelleux. S'ils deviennent trop compacts, mixez-les avec 1 cuil. à s. de crème fraîche. Vous pouvez aussi les déguster froids, ils resteront onctueux.

FIGES FOURRÉES AU FOIE GRAS

↑ 6 15 min (la veille) sans 6 h

• 12 figes sèches moelleuses • 120 g env. de foie gras de canard entier • 25 cl de vin moelleux • Fleur de sel

Placez les figes dans un bol. Couvrez-les de vin, laissez reposer 6 h env., en les retournant plusieurs fois. **Coupez** le foie gras en 12 cubes, saupoudrez-les de pincées de fleur de sel et de poivre concassé.

Egouttez les figes. Faites une entaille à la base de chacune et fourrez-les d'un cube de foie gras en appuyant légèrement. Réservez-les au frais, mais sortez-les 1 h au moins avant de servir.

Astuce Vous pouvez faire gonfler les figes à l'eau et non au vin, ou encore à la vapeur, pendant 5 min au-dessus de l'eau bouillante.

Entrées



TERRINE DE FOIE GRAS MARBRÉE D'ÉPICES ET GELÉE DE MUSCAT

6/8 30 min (2 jours à l'avance) 5 min 48 h

- 2 foies gras de canard de 600 g chacun • 40 cl de muscat de Rivesaltes • 2 g d'agar-agar en poudre • 2 cuil. à s. d'épices pour pain d'épices
- Fleur de sel • Poivre concassé **Matériel** • 1 terrine avec couvercle de 22 x 12 cm

Portez le vin à ébullition, ajoutez l'agar-agar et laissez frémir 1 min, en remuant. Laissez tiédir. **Séparez** les deux lobes des foies et retirez les veines. Posez-les sur une planche et coupez-les dans la largeur, en oblique, en 6 tranches pour le gros lobe, et 3 tranches pour le petit, soit env. 1,5 cm d'épaisseur. Salez, poivrez et roulez-les dans les épices pour pain d'épices, sur les deux faces. **Poêlez** très rapidement les tranches de foie gras dans une poêle antiadhésive, sur feu doux, 20 s de chaque côté, sans matière grasse. Retirez-les de la poêle avec une spatule et laissez-les s'égoutter sur une grille. **Coulez** une très fine couche de gelée de muscat dans le

fond de la terrine ; ajoutez le foie gras en couches et terminez par une couche de gelée. Couvrez la terrine et réservez-la au réfrigérateur 48 h au moins. Retirez-la du froid 30 min avant de la servir, accompagnée de pain grillé.

Variante Préparez votre propre mélange pour pain d'épices : mixez dans un petit robot 15 g de cannelle en bâtonnets, 4 clous de girofle, 1 cuil. à c. de graines d'anis vert, 1 cuil. à c. de gingembre en poudre, 1/2 cuil. à c. de noix muscade râpée, 4 petits éclats de badiane. Tamisez si nécessaire et réservez dans un petit bocal. Excellent aussi sur des salades de fruits, mélangé à de la pâte à crumble, sur une glace vanille...

TERRINE LE CRUSSET, FOND EN UN CARAMEL EMPORUM, SERVETTE BERTHOZ/CHÉZ CLEO C



personne



préparation



repos



au frais



cuisson

VELOUTÉ DE CHOU-FLEUR

↑ 6 20 min 25 min

• 1 gros chou-fleur • 1 oignon • 1 pomme de terre moyenne à chair farineuse • 1 litre de bouillon de volaille • 50 g de beurre • 100 g de crème fraîche épaisse • 1 grand pot d'œufs de saumon • 6 pincées de noix de muscade râpée **Pour le décor** • Feuille d'or (facultatif)

Détaillez le chou-fleur en fleurettes et plongez-les dans une grande marmite d'eau bouillante salée. Comptez 2 min dès la reprise de l'ébullition, puis égouttez-les. **Pelez** l'oignon et hachez-le ; épluchez la pomme de terre et coupez-la en fines tranches. **Faites** à peine blondir l'oignon dans le beurre, dans une sauteuse. Ajoutez le chou-fleur et la pomme de terre, mélangez 1 min, puis ajoutez poivre et muscade. Versez le bouillon et portez à ébullition. Laissez frémir 20 min. **Mixez** finement pour obtenir un velouté, en incorporant tout ou partie de la crème, selon la densité désirée (ou un peu de lait).

Servez le velouté chaud, tiède ou même froid, garni d'œufs de saumon et décoré d'une touche de feuille d'or. Accompagnez de fines tranches de pain grillé, baguette ou pain de campagne.

Variantes Pour obtenir un velouté vert tendre, remplacez la moitié du chou-fleur par du brocoli ou du chou romanesco.

A la place des œufs de saumon, vous pouvez opter pour des lamelles de saumon, des crevettes sautées, de fins copeaux de jambon cru, nature ou poêlés...



SALADE CRUDI-CHIC VEGGIE

↑ 6 30 min 4 min

• 2 betteraves chioggia • 2 petites carottes • 1 concombre • 6 radis rouges • 2 navets • 1 cœur de salade verte • 1 cœur de céleri-branché • 2 endives • 1 fenouil • 1 petite truffe **Pour la vinaigrette** • 4 cuil. à s. de jus de citron • 12 cl d'huile d'olive • 1 cuil. à s. de sauce soja • 1 cuil. à s. de graines de sésame blond

Pelez les navets et coupez-les en bâtonnets ; pelez les carottes et coupez-les en rondelles. Plongez ces légumes dans de l'eau bouillante salée et comptez 4 min dès la reprise de l'ébullition. Egouttez-les et laissez-les refroidir. **Préparez la vinaigrette** : émulsionnez l'huile d'olive, le jus de citron et la sauce soja ; ajoutez la moitié des graines de sésame et poivrez. **Epluchez** le concombre et les betteraves ; rincez-les avec les radis, égouttez-les et coupez-les en fines rondelles (idéalement à la mandoline). Effeuillez la salade, les endives et le cœur de céleri, rincez-les et essorez-les ; ciselez-les. Rincez le fenouil et coupez-le en fines lamelles. **Répartissez** les légumes crus et cuits dans un saladier et nappez-les de la moitié de vinaigrette. Mélangez. Brossez la truffe, rincez-la et coupez-la en fines lamelles au-dessus de la salade. Parsemez du reste de graines de sésame, servez aussitôt, avec le reste de vinaigrette à part.

Astuce Pour des crudités encore plus croquantes, placez-les dans un grand saladier d'eau bien glacée quand vous les avez tranchées. Laissez reposer 1 à 2 h, puis égouttez-les.



Plato

VOLAILE FARCIE ET LÉGUMES RÔTIS

↑ 8 30 min 2 h

• 1 poularde de Bresse de 2 kg, prête à rôtir **Pour la farce** • 200 g de foies de volaille • 100 g de jambon cuit • 50 g de mie de pain • 50 g de noisettes décortiquées • 2 cuil. à s. de persil ciselé • 2 échalotes • 1 petite truffe • 10 cl de lait • 1 cuil. à s. de cognac • 1 noix de beurre • Noix de muscade **Pour l'accompagnement** • 2 kg de légumes racines mélangés : carottes, navets blancs et boules d'or, betteraves violettes et chioggia, céleri-rave, oignons violets, radis noir... • 10 cl d'huile d'olive • Fleur de sel • 3 branches de persil plat

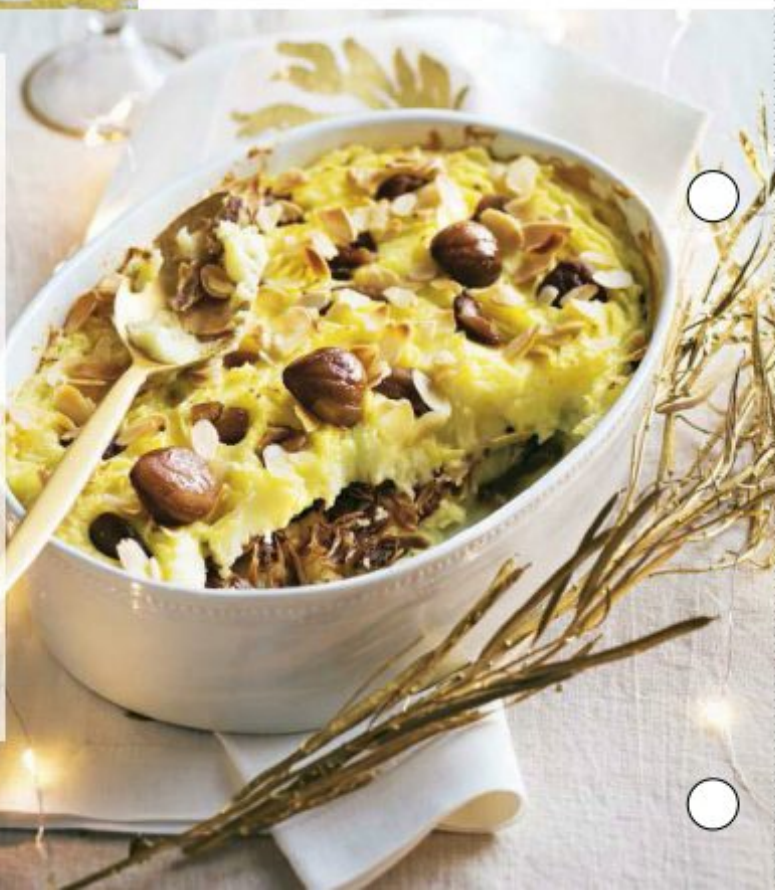
Préparez la farce : hachez les échalotes. Nettoyez les foies et coupez-les en petits cubes. Hachez les noisettes, puis le jambon. Faites bouillir le lait, ajoutez sel, poivre, muscade et émiettez-y la mie de pain. Laissez cuire jusqu'à obtenir une pâte. Mettez-la dans une terrine, laissez tiédir, puis ajoutez le jambon et le persil. Faites blondir les échalotes et les foies de volaille 2 min dans le beurre. Ajoutez-les dans la terrine avec les noisettes et le cognac, râpez la truffe au-dessus. Mélangez. **Farcissez** la poularde et cousez les ouvertures. Posez-la dans un plat, glissez-le au four que vous allumez à 210 °C. Laissez cuire 1 h 30, en arrosant souvent. Lorsque le jus caramélise, ajoutez de l'eau autant de fois que nécessaire. Baissez le thermostat si la volaille dore trop. **Préparez les légumes** : pelez-les et coupez-les en quartiers ou en tranches épaisses. Étalez-les sur la plaque du four, salez, poivrez et nappez d'huile. Mélangez et glissez au four. Laissez cuire 1 h, en retournant les légumes plusieurs fois. **Lorsque la volaille est cuite**, posez-la sur un plat et entourez-la de légumes et de persil. **Filtrez** le jus, éliminez le gras et servez-le à part.

PARMENTIER DE CANARD CONFIT

↑ 6 20 min 1 h

• 4 cuisses de canard confites • 1,5 kg de pommes de terre type Bintje • 12 marrons entiers au naturel • 2 cuil. à s. d'amandes effilées • 6 pincées de noix de muscade râpée **Matériel** • Moulin à légumes à grille fine

Epluchez les pommes de terre, coupez-les en gros morceaux et faites-les cuire 25 min à l'eau salée. **Egouttez** les cuisses de canard ; réservez la gelée qui se trouve au fond de la boîte et 2 cuil. à s. de graisse. Faites réchauffer les cuisses et retirez la peau. Émiettez la chair, salez peu, poivrez et ajoutez la gelée réservée et la moitié des marrons grossièrement émiettés ; étalez ce mélange dans un plat à four, en tassant légèrement avec une spatule. **Préchauffez** le four à 180 °C. **Egouttez** les pommes de terre et passez-les encore chaudes au moulin à légumes, en ajoutant la graisse de canard réservée. Vous pouvez aussi les écraser finement à la fourchette. Salez peu, poivrez et ajoutez la muscade. **Étalez** la purée sur le canard et parsemez d'amandes effilées. Garnissez des marrons réservés, en les enfonçant légèrement. Glissez au four et laissez cuire 30 min env., jusqu'à ce que le parmentier soit blond. Servez chaud. **Accompagnez** d'une salade mélangée.



GAMBAS AU LAIT DE COCO, RISOTTO D'ÉPEAUTRE

6 15 min 20 min

- 12 gambas décortiquées (sauf la queue) • 30 cl de lait de coco • 5 cl de jus d'orange pressée
- 5 cl de jus de citron vert • 2 cuil. à s. de curry en poudre • 2 cuil. à s. d'huile d'olive

Pour le risotto 350 g de petit épeautre • 1 oignon • 75 cl de bouillon de crustacés • 1 cuil. à s. d'huile d'olive • 25 g de beurre **Pour le décor** • 2 citrons verts • 20 feuilles de menthe

Préparez le risotto : hachez l'oignon et faites-le blondir dans l'huile d'olive. Ajoutez l'épeautre et mélangez 3 min. Versez peu à peu le bouillon chaud, une louche après l'autre, en remuant sans cesse, 15 min. En fin de cuisson, salez et ajoutez le beurre. Réservez au chaud, à couvert. **Faites cuire** les gambas dans l'huile d'olive, à feu doux, 30 s de chaque côté; salez, réservez. Dans l'huile de cuisson, faites torréfier le curry 10 s, puis ajoutez le lait de coco et les jus des agrumes. Tournez 2 min, pour obtenir une sauce onctueuse. **Plongez** les gambas dans la sauce; laissez-les réchauffer et finir de cuire, 1 min env., en mélangeant. **Servez** les gambas et le risotto dans des assiettes creuses, décorées de feuilles de menthe et de rondelles de citron vert.



Plats

4 accompagnements pour ma volaille

PURÉE DE PATATES DOUCES ET ÉCLATS DE MARRONS

6 personnes 20 min 1 h

- 1 kg de petites patates douces • 200 g de marrons au naturel • 10 cl de crème liquide entière ou allégée • 50 g de beurre mou • 4 pincées de noix de muscade râpée • 4 pincées de cannelle en poudre

Préchauffez le four à 180 °C. **Lavez** les patates douces et posez-les sur une plaque ; glissez au four 1 h environ, jusqu'à ce qu'elles soient souples sous la pression du doigt. Si elles sont grosses, la cuisson peut être plus longue, vérifiez en les piquant avec un couteau. **Retirez-les** du four et laissez-les tiédir, puis pelez-les et mettez leur pulpe dans le bol d'un robot. Ajoutez beurre, crème, cannelle, muscade, sel, poivre. Mixez jusqu'à obtention d'une purée lisse. **Emiettez-y** les marrons. **Faites réchauffer** la purée sur feu doux avant de la servir.

ENDIVES CARAMELISÉES AUX NOIX ET À LA TRUFFE

6 personnes 10 min 10 min

- 12 petites endives de même taille, bien fermes • 2 cuil. à s. de sucre roux • 2 cuil. à s. de vinaigre de canne à sucre (ou de cidre) • 12 cerneaux de noix • 75 g de beurre • 1 petite truffe (facultatif)

Faites fondre le beurre dans une poêle pouvant contenir les endives en une seule couche (ou 2 poêles) et faites blondir celles-ci 5-7 min en les retournant : elles doivent devenir tendres à cœur. Parsemez de sucre et continuez la cuisson jusqu'à ce qu'elles soient caramélisées. Salez, poivrez, ajoutez le vinaigre. **Roulez** les endives dans la poêle jusqu'à ce qu'elles soient enrobées d'un sirop glacé brun. Parsemez de cerneaux de noix brisés entre vos doigts et mélangez. **Dressez-les** dans un plat, râpez la truffe au-dessus.

POÊLÉE D'ÉPINARDS, PIGNONS ET PARMESAN

6 personnes 30 min 10 min

- 2,5 kg d'épinards frais • 100 g de pignons • 50 g de parmesan • 3 cuil. à s. d'huile d'olive • 1 petit piment sec (facultatif)

Nettoyez les épinards à grande eau et retirez les tiges trop dures. Rincez-les, égouttez-les. **Faites chauffer** l'huile dans une grande sauteuse et faites-y blondir les pignons, à feu modéré, avec du sel et le piment, en les retournant ; réservez-les. **Placez** 1/4 des épinards dans la sauteuse, mélangez sur feu vif et, dès qu'ils sont « tombés », juste tendres, égouttez-les. Continuez avec le reste des épinards. Pressez pour éliminer leur jus. **Réchauffez** l'ensemble des épinards dans la sauteuse, ajoutez les pignons et éliminez le piment. Parsemez de copeaux de parmesan. **Dressez** les épinards dans un plat creux et servez aussitôt.

CAROTTES ET NAVETS GLACÉS À L'ORANGE

6 personnes 20 min 30 min

- 8 petites carottes • 8 petits navets • 75 g de beurre • 10 cl de jus d'orange fraîchement pressé • 4 pincées de sucre • 4 branches de cerfeuil

Pelez carottes et navets ; coupez les carottes en rondelles de 1 cm et les navets en 4. **Mettez** le tout dans une grande sauteuse avec beurre, sucre et sel. Versez le jus d'orange et couvrez d'eau à hauteur. Posez dessus une feuille de papier sulfurisé de la taille de la sauteuse, avec une petite ouverture au centre. Portez à ébullition et laissez frémir 12-15 min : piquez les légumes, ils doivent être tendres. **S'il reste du liquide**, égouttez les légumes et laissez réduire jusqu'à obtention d'une sorte de sirop dans lequel vous les roulez. Servez chaud, poivré et parsemé de brins de cerfeuil.



Desserts

ORANGES CONFITES MIEL ET ÉPICES

↑ 6 10 min 2 h 6 h

- 6 oranges bio • 200 g de miel pas trop puissant (acacia, lavande, citronnier, toutes fleurs)
- 200 g de sucre • 2 gousses de vanille • 2 bâtons de cannelle • 3 étoiles de badiane

Lavez les oranges en les brossant, puis épongez-les. **Faites** une fente profonde dans chaque fruit et posez-les à plat dans le fond d'une cocotte en fonte. Nappez-les de miel et parsemez-les de sucre. Ajoutez les gousses de vanilles fendues en 2 dans la longueur et coupées en 2 dans la largeur, la cannelle et la badiane.

Couvrez les oranges d'eau à hauteur. Portez à ébullition et laissez frémir 2 h, en les retournant plusieurs fois pendant la cuisson. Retirez-les du feu et laissez-les refroidir dans leur sirop de cuisson. Réservez au réfrigérateur 6 h au moins.

Servez les oranges bien froides, nappées d'un peu de sirop de cuisson.

Variantes Choisissez les épices selon votre goût : poivre concassé, noix de muscade râpée, clous de girofle... **Accompagnez** ces oranges de petits gâteaux type sablés, madeleines ou financiers.



GÂTEAU AU CHOCOLAT, SAUCE CARAMEL-CAFÉ

↑ 8 15 min 35 min 10 min

• 300 g de chocolat noir à 70 % de cacao • 6 œufs • 100 g de sucre • 50 g de poudre d'amande • 150 g de beurre mou + 1 noix pour le moule • 1 cuil. à s. de rhum ambré • 1 cuil. à c. de vanille liquide • Cacao en poudre **Pour la sauce** • 100 g de sucre • 2 cafés espresso • 10 cl de crème liquide **Matériel** • 1 moule à manqué ø 26 cm

Préchauffez le four à 180 °C. Beurrez le moule. **Faites fondre** le chocolat, puis lissez-le avec une spatule. **Cassez** 2 œufs entiers dans une terrine et ajoutez 4 jaunes. Ajoutez le sucre et fouettez jusqu'à ce que le mélange blanchisse et double de volume. Versez rhum et vanille, et fouettez encore 30 s. Incorporez la poudre d'amande, le chocolat et le beurre, jusqu'à ce que le mélange soit homogène. **Fouettez** les 4 blancs en neige pas trop ferme et incorporez-les à la préparation, en la soulevant avec une spatule souple et non en la tournant pour ne pas casser les blancs. **Versez** la pâte dans le moule et glissez au four. Cuisez 25 min. Laissez reposer le gâteau 10 min avant de démouler. Laissez refroidir sur une grille. **Préparez la sauce** : faites fondre le sucre dans une casserole à feu vif jusqu'à obtention d'un caramel ambré, retirez du feu et versez le café et la crème. Lissez à la spatule pour obtenir une sauce veloutée. Servez le gâteau froid saupoudré de cacao tamisé, avec la sauce tiède.

ASSIETTE OR, BANNIERE ASSIETTE, SERVETTES BAPTISTE CHEZ CLEO, C. PETITE ASSIETTE AUX O. BEYNE, BOLS WYBRAN AU AMAR, FOND EN UN CARAMEL, HANDBOOK

ILES FLOTTANTES, PRALINES ET PISTACHES

↑ 6 30 min 15 min 6 h

Pour les îles • 6 blancs d'œufs • 100 g de sucre • 1 pincée de sel • 3 cuil. à s. de pralines roses concassées **Pour la crème** • 1 l de lait entier • 10 jaunes d'œufs • 200 g de sucre • 75 g de pistaches décortiquées non salées

Préparez la crème : mixez finement les pistaches. Faites bouillir le lait et retirez du feu. Fouettez les jaunes et le sucre, et versez-y le lait chaud, sans cesser de mélanger. Remettez la préparation sur le feu et laissez cuire, en tournant sans cesse jusqu'à obtention d'une crème veloutée et nappante. Retirez du feu, ajoutez les pistaches, mélangez et laissez refroidir. Réservez au réfrigérateur 6 h env. **Préparez les îles** : fouettez les blancs d'œufs avec le sel jusqu'à ce qu'ils soient fermes. Ajoutez le sucre, sans cesser de fouetter, jusqu'à ce qu'ils soient lisses et brillants. Faites chauffer de l'eau dans une grande casserole et, dès qu'elle frémit, déposez à la surface de l'eau de petits îlots de blancs en neige, en les prélevant avec une louche passée sous l'eau froide. Faites-les cuire 1 min, puis retournez-les et laissez-les cuire encore 1 min. Trempez la louche dans de l'eau froide entre chaque opération. Retirez les blancs avec une écumoire, puis laissez-les s'égoutter et refroidir sur une grille tapissée d'un linge. **Au moment de servir**, filtrez la crème et répartissez-la dans 6 coupes. Garnissez d'îles et parsemez de pralines. Servez sans attendre. ■



Pas
à
pas



TROP CANON !

Mon merveilleux aux marrons

UNE RECETTE PROCHE DE CELLE DU CÉLÈBRE MONT-BLANC
MAIS QUI LAISSE LA PART BELLE À L'ALLIANCE VAPOREUSE
DE LA MERINGUE ET DE LA CRÈME, AVEC UNE TOUCHE DE
MARRONS PLUS LÉGÈRE... VRAIMENT BLUFFANT ET SUCCULENT.

Pour 8 personnes

🕒 40 min 🔥 1 h 30 🍷 1 h

Pour la meringue • 4 blancs d'œufs
• 200 g de sucre **Pour la crème** • 50 cl
de crème fleurette entière très froide
• 2 cuil. à s. de mascarpone • 4 cuil.
à s. de crème de marrons vanillée
• 6 marrons glacés • 150 g d'amandes
effilées • Sucre glace
Ustensile • 1 poche à douille



1 **Préparez les meringues :**
fouettez les blancs d'œufs
en neige bien ferme au batteur,
puis incorporez le sucre petit à petit
pour obtenir une belle meringue
lisse et brillante. Transvasez-la dans
une poche à douille. Préchauffez
le four à 110 °C.



2 **Couvrez** 3 plaques de cuisson
(ou fond amovible de moule)
de papier cuisson ; avec la poche
à douille, dressez 3 disques de
meringue ø 20 cm en commençant
au centre du cercle et en tournant
en spirale : pour vous aider, vous
pouvez dessiner la circonférence
sur le papier ou procéder à
l'intérieur d'un cercle en métal.



3 **Enfournez** les meringues
1 h 30. Pendant ce
temps, faites griller les amandes
à sec dans une poêle, puis
réservez-les. A la fin de la cuisson,
éteignez le four et laissez
les disques de meringue refroidir
dans le four fermé.



4 **Fouettez** la
crème fleurette
avec le mascarpone
au batteur pour
obtenir une texture
bien ferme. Divisez à
parts égales la crème
fouettée obtenue
dans 2 saladiers ;
incorporez la crème
de marrons très
délicatement dans
l'un des deux,
sans trop mélanger,
pour obtenir
un effet marbré.



5 **Répartissez** la crème
fouettée aux marrons
sur 2 des 3 disques de
meringue. Emiettez 2 marrons
glacés sur le dessus de
chaque disque, puis empilez-les
sans appuyer, disque vierge
sur le dessus. Avec une spatule,
enrobez l'ensemble (dessus
et côté) avec la crème fouettée
nature ; parsemez uniformément
d'amandes grillées, décorez
avec les marrons glacés
restants, puis saupoudrez de
sucre glace. Réfrigérez
jusqu'au moment de servir.

AVANT, je ratais la crème anglaise



JE M'EN FAISAIS TOUTE UNE MONTAGNE. Bizarrement, cette recette fait peur et suscite des appréhensions exagérées. Elle n'est pas si difficile, si on est attentif à l'étape de cuisson : la sauce doit juste épaissir sans cuire à forte température.

ELLE N'ÉTAIT PAS ASSEZ ONCTUEUSE. C'est la quantité de jaunes d'œufs qui assure son onctuosité (6 jaunes pour 125 g de sucre + un mélange tiède de 40 cl de lait, 30 cl de crème liquide entière et 1 gousse de vanille). L'ensemble épaissit sur feu doux sans dépasser 82 °C : les jaunes coagulent à cette température et on arrête dès que la sauce nappe la cuillère en bois.

JE NE LA CONSERVAIS PAS BIEN. Dès que la texture est bonne, on verse la crème dans un bol, que l'on refroidit dans un saladier avec de l'eau et des glaçons. Puis on filme au contact (c'est-à-dire en collant le film sur la crème), pour éviter la formation d'une croûte de gouttelettes de condensation. Et on réserve au frais, avant de faire de fabuleux œufs à la neige ou de servir avec un gâteau au chocolat, mmmh !

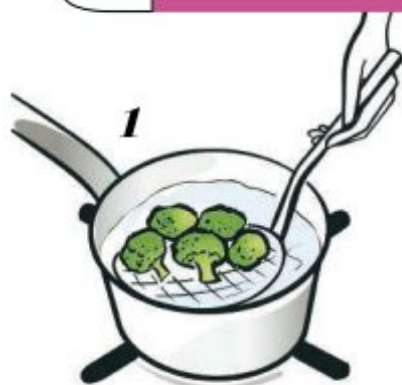
kids aux fourneaux

Sablés des bois

Pas d'emporte-pièces ? On ne se prive pas pour autant des sablés de Noël ! On prépare une pâte classique sucrée, ou salée avec du parmesan, que l'on détaille en petites boules pour les étaler avec la paume de la main. Une cuisson de 10 min à 180 °C, puis on enfonce 2 petits bretzels pour customiser les biscuits en rennes. On repasse 2 min au four avant de laisser refroidir sur une grille. Pour la déco, on utilise des bonbons, en version sucrée, ou des découpes d'olives noires et de tomates séchées, en version salée.



le tuto du mois



Comment faire un sapin pour l'apéro ?

- 1. Je découpe** un gros brocoli en petites fleurettes et les fais blanchir 3 min à l'eau bouillante salée, puis je les plonge dans de l'eau glacée et les égoutte.
- 2. Je rince** et sèche une barquette de tomates cerises. J'émince 1/4 de poivron jaune en fines lamelles.
- 3. Je dispose** sur un plateau les fleurettes de brocoli en forme de sapin, en intercalant les tomates en 2 ou 3 lignes horizontales pour imiter des guirlandes.
- 4. Je forme** une étoile au sommet avec le poivron et un tronc à la base avec des sticks de bretzels. Je peux ajouter une base neigeuse faite de fleurettes de chou-fleur cru ou de bâtonnets de céleri-rave. Je sers avec des coupelles de sauce : fromage frais et fines herbes, tomate-crème fraîche, etc.

ILLUSTRATIONS DOROTHEA REMAULT

ÇA SE TENTE !

LE TARTARE VÉGÉTAL

C'EST UN PLAT SIGNATURE DU CHEF ALAIN PASSARD (L'ARPÈGE, À PARIS), QUI FIGURE DANS SON MENU RÉVEILLON ÉTOILÉ CONCOCTÉ EN PARTENARIAT AVEC VITTEL. LE GRAND MAGICIEN DES LÉGUMES REMPLACE LE BŒUF PAR DE LA BETTERAVE CUITE HACHÉE AU COUTEAU, ASSAISONNÉE D'OIGNON, CÂPRES, CORNICHONS, ESTRAGON, 1 CUIL. DE MAYO, UN TRAIT DE TABASCO ET DE SAUCE SOJA. ON PEUT POUSSER LE PASTICHE EN AJOUTANT UN FAUX ŒUF FAIT DE CRÈME VÉGÉTALE ET D'UNE DEMI-TOMATE CERISE JAUNE...

BERNARD WINTELHAIN/VITTEL



PLAT

*Carrés feuilletés forestiers
aux saint-jacques*



PLAT

*Joues de porc
confites au miel*



*Les
champignons
Stars
de saison*

PLAT

*Volailles des Landes aux
morilles, tagliatelles au magret*



PLAT

*Soufflés de pommes de terre
aux trompettes-de-la-mort*



mijoté JOUES DE PORC CONFITES AU MIEL



4 20 min 2 h

- 1 kg de joues de porc
- 1 tête de brocoli
- 500 g de champignons de Paris
- 1 oignon
- 1 bouquet garni
- 3 cuil. à s. d'amandes effilées
- 1 cuil. à s. de graines de fenouil
- 2 cuil. à s. de miel
- 33 cl de bière blonde
- 2 cuil. à s. de farine
- 50 g de beurre
- 1 cuil. à s. d'huile d'olive

Epluchez et émincez l'oignon. Farinez les joues de porc. Faites-les colorer dans une cocotte avec l'huile et 25 g de beurre. Ajoutez l'oignon, le bouquet garni, le miel, les graines de fenouil et la bière. Salez. Couvrez. Faites cuire 2 h à feu doux en surveillant régulièrement. **Torréfiez** les amandes dans une poêle à sec 1 min. **Détaillez** le brocoli en bouquets. Faites-les cuire *al dente* à l'eau bouillante salée. Egouttez-les. **Nettoyez** et coupez les champignons en 2. Faites-les revenir dans une poêle avec le reste du beurre 5-6 min. Ajoutez les brocolis. Salez, poivrez. **Servez** les joues de porc confites entourées des champignons et brocolis. Parsemez d'amandes.

à savoir Novembre, c'est le mois des produits tripiers : on pense à commander à son boucher des joues de porc, une viande maigre qui développe son onctuosité lors d'un long mijotage. A nous les ragoûts !

INTERIEUR/PRODUITS TRIPPIERS/ANNEE NOUVE

raffiné CARRÉS FEUILLETÉS FORESTIERS AUX SAINT-JACQUES



4 25 min 20 min

- 4 carrés de pâte feuilletée (14 x 14 cm)
- 250 g de mousserons (ou giroldes, cèpes...)
- 2 échalotes
- 1 cuil. à s. d'huile d'olive
- 20 cl de crème liquide entière
- 2 branches de thym
- 4 noix de Saint-Jacques
- 20 g de beurre
- 1 jaune d'œuf

Nettoyez et émincez les champignons. Epluchez et ciselez les échalotes. Faites colorer les champignons dans une poêle avec l'huile d'olive. Salez, poivrez. Ajoutez les échalotes. Faites cuire 2 min. Ajoutez la crème et le thym. Poursuivez la cuisson jusqu'à obtenir une consistance onctueuse. **Préchauffez** le four à 210 °C. **Faites colorer** les noix de Saint-Jacques dans une poêle avec le beurre 30 s de chaque côté. Salez légèrement. **Répartissez** le mélange aux champignons au centre des 4 carrés de pâte feuilletée disposés sur une plaque. Déposez une noix de Saint-Jacques. Rabattez chaque pointe vers le centre. Soudez-les en les pinçant. Badigeonnez chaque carré de jaune d'œuf délayé avec 1 cuil. à c. d'eau. Enfourez pour 15 min. **Servez** chaud avec une salade.

j'ai testé... les Carrés feuilletés Croustipâte. Prêts à l'emploi, ces carrés de pâte feuilletée n'attendent plus qu'à être garnis de volaille, crevettes, fromage ou fruits, ou d'être roulés pour former des cigares au chocolat !

CROUSTIPÂTE

effet surprise SOUFFLÉS DE POMMES DE TERRE AUX TROMPETTES-DE-LA-MORT



4 20 min 40 min

- 300 g de pommes de terre à purée
- 100 g de trompettes-de-la-mort
- 50 cl de lait
- 1 cuil. à s. d'huile d'olive
- 40 g de beurre
- 2 œufs
- 70 g de féculé de pomme de terre
- Matériel**
- 4 moules à soufflés individuels

Epluchez et coupez en cubes les pommes de terre. Faites-les cuire dans le lait 20 min après frémissement. **Préchauffez** le four à 220 °C. Beurrez les moules. **Nettoyez** et émincez les champignons. Faites-les revenir avec l'huile d'olive dans une poêle. Salez, poivrez. **Versez** les champignons dans la casserole de lait-pommes de terre. Mixez. Ajoutez en fouettant la féculé. Laissez refroidir un peu. Ajoutez les 2 jaunes d'œufs. Mélangez. **Montez** les 2 blancs en neige. Ajoutez-les délicatement à la préparation. Vérifiez l'assaisonnement. Répartissez dans les moules. **Enfourez** 8 min, puis baissez le four à 200 °C et poursuivez la cuisson 5 min. Servez sans attendre.

astuce Essayez ces soufflés avec des giroldes, des cèpes ou des mousserons.

j'ai testé... les moules à soufflés individuels Le Creuset. Cinq coloris punchy pour ces petits moules en céramique qui vont au congélateur, au four et direct à table. Vive la cuisine joyeuse !

LE CREUSET

élégant VOLAILLES DES LANDES AUX MORILLES, TAGLIATELLES AU MAGRET



4 10 min 30 min

- 4 filets de volaille fermière
- 60 g de beurre
- 300 g de morilles fraîches (ou 30 g de morilles déshydratées)
- 60 cl de vin blanc moelleux
- 75 cl de crème fleurette
- 320 g de tagliatelles
- 50 g de magret fumé
- 100 g d'échalotes
- 2 gousses d'ail
- 1 pincée de piment d'Espelette
- 3-4 branches de thym
- 1 branche de romarin
- 1 feuille de laurier

Faites fondre le beurre dans une sauteuse. Faites-y revenir les échalotes émincées, l'ail haché, thym, romarin et laurier. Ajoutez les morilles, salez, poivrez. Mélangez. Mouillez avec le vin et la crème. Réduisez cette sauce à feu doux 10 min, en remuant régulièrement. **Plongez** les filets de volaille dans la sauce aux morilles. Faites-les cuire à couvert 10 min. **Faites cuire** les tagliatelles dans une casserole d'eau salée bouillante. Egouttez-les *al dente*, puis, dans un saladier, assaisonnez-les avec le magret fumé coupé en bâtonnets fins et la moitié de la sauce aux morilles. Mélangez bien. **Enroulez** les tagliatelles autour d'une grande fourchette, disposez-les dans les assiettes en formant des nids. Posez à côté les suprêmes, arrosez l'ensemble avec le reste de sauce, saupoudrez de piment.

à savoir Préférez les volailles fermières des Landes. Elevées 81 jours minimum, leur Label Rouge garantit goût et texture : une viande savoureuse, ferme et moelleuse.

J. C. AMIEL/M. LETEURE/1. DUBOIS/QUALITÉ LANDES