

# ON REVISITE les classiques

LES CADEAUX  
EMBALLÉS,  
LE SAPIN DÉCORÉ,  
IL NE MANQUE PLUS  
QUE LA RECETTE  
QUI CHANGE  
TOUT SANS TOUT  
CHANGER!

RECETTES POUR 6 PERSONNES

VELOUTÉ DE CHOU-FLEUR  
FOIE GRAS ET ŒUFS DE LUMP

PRÉPA. : 30 MIN - CUISSON: 30 MIN.

\* 1 chou-fleur \* 60 cl de bouillon de volaille \* 40 g de beurre  
\* 20 cl de crème liquide \* 150 g de foie gras mi-cuit en terrine  
\* 3 c. à soupe d'œufs de lump \* sel, poivre.

Détaillez le chou-fleur en bouquets, lavez-les. Faites fondre le beurre dans une cocotte. Mettez-y le chou-fleur 5 min en remuant. Versez le bouillon dans la cocotte, salez, poivrez, portez à ébullition, puis baissez le feu et laissez cuire pendant 20 minutes. Une fois la cuisson terminée, égouttez-le et mixez-le en ajoutant un peu de son bouillon de cuisson, jusqu'à obtenir une texture crémeuse. Remettez sur feu doux, ajoutez la crème. Répartissez le velouté dans 6 verrines. Ajoutez le foie gras détaillé en copeaux et quelques œufs de lump. Poivrez et servez chaud.



FOIE GRAS PASSION

**PRÉPA. : 30 MIN + RÉFRIGÉRATION 1H - CUISSON: 5 MIN.**  
 \* 200 g de foie gras mi-cuit en bocal \* 4 fruits de la passion \* 1 feuille de gélatine (2 g) \* 30 g de sucre \* 1 pincée de piment d'Espelette \* sel, poivre.

Sortez le foie gras du réfrigérateur 30 min à l'avance, démoulez et dégraissez. Faites ramollir la gélatine dans un bol d'eau froide. Coupez les fruits de la passion en deux, recueillez la pulpe. Réservez 1 cuillerée à soupe et mettez le reste dans une casserole avec 5 cl d'eau et le sucre. Faites bouillir 5 min. Ajoutez la gélatine essorée, mélangez jusqu'à dissolution. **Filtrez** le sirop. Salez, poivrez, laissez tiédir. Garnissez un joli bol de foie gras, en lissant la surface. **Versez** la gelée de passion tiédie. Ajoutez la pulpe réservée et le piment. Mettez 1 heure au frais, et servez sur une tranche de pain grillé.

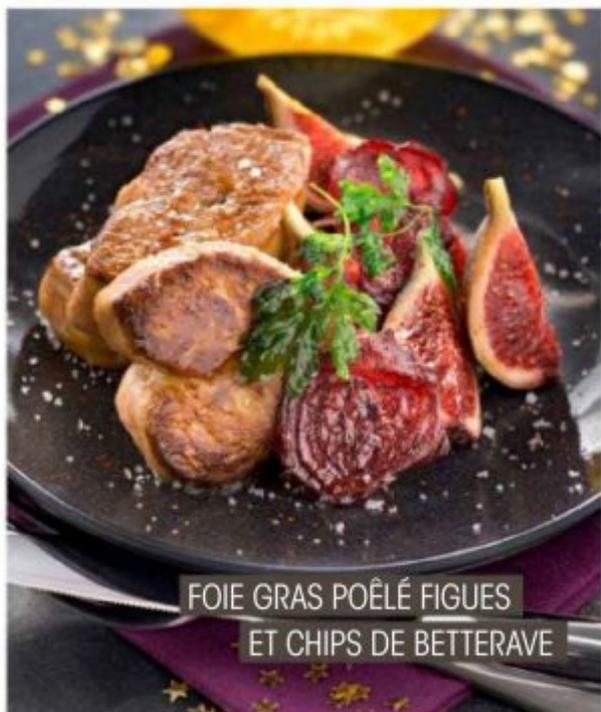


SUCETTES DE FOIE GRAS À LA POMME  
 CONFITE EN CROÛTE DE PAIN D'ÉPICES

**PRÉPA. : 20 MIN - CUISSON: 20 MIN.**  
 \* 300 g de foie gras de canard mi-cuit \* 1 pomme golden \* 6 tranches de pain d'épices \* 30 g de beurre \* 2 c. à soupe de sucre.

**Épluchez** et coupez la pomme en tranches. Faites chauffer le beurre et le sucre dans une poêle, ajoutez les tranches de pomme. Laissez sur feu doux, à couvert pendant 20 min. Faites griller les tranches de pain d'épices et mixez-les. Coupez le foie gras en tranches. **Superposez** une tranche de foie gras, une lamelle de pomme, une tranche de foie gras. Recoupez en gros dés et roulez-les dans la chapelure de pain d'épices. Plantez une pique dans chaque dé. Réservez au frais.

Photos Sucre Salé - Sumray Photo



FOIE GRAS POÊLÉ FIGUES  
 ET CHIPS DE BETTERAVE

**PRÉPA. : 30 MIN - CUISSON: 10 MIN.**  
 \* 800 g de foie gras de canard cru \* 6 figues \* 2 c. à soupe de farine \* 3 cl de vinaigre balsamique \* 2 betteraves crues \* 2 c. à soupe de farine \* 6 brins de cerfeuil \* Huile de friture.

**Pelez** et coupez les betteraves en lamelles. Farinez-les. Plongez-les dans l'huile chaude avec les brins de cerfeuil. Égouttez sur du papier absorbant. **Lavez** les figues et coupez-les en quartiers. Coupez le foie gras en tranches, puis farinez-les. Faites chauffer à blanc une poêle. Saisissez les tranches de foie gras 3 min sur chaque face. Égouttez sur du papier absorbant. **Déglacez** la poêle avec le vinaigre et ajoutez les figues. Faites cuire 2 min. **Posez** les tranches de foie gras dans les assiettes, ajoutez les figues et les chips de betterave, décorez de cerfeuil.

### Il était « un foie »

Le foie gras daterait de l'Égypte antique. Plus près de nous, c'est en Alsace (et non dans le Sud-Ouest) qu'il faut chercher ses origines. Cuisiné en croûte, au XVIII<sup>e</sup> siècle, le « pâté de foie gras d'oie » y était un mets apprécié. Cru, cuit, mi-cuit, il a une place de choix dans les repas de fêtes.



Complètement « dinde »

Autrefois, à Noël, c'est l'oie que l'on retrouvait dans les assiettes, car le volatile, associé au soleil, assurait sa protection à qui le mangeait. Puis les conquistadors rentrèrent des Amériques avec quelques dindes dans leurs cales. Capable de nourrir des tribus grandioses, la volaille a été vite adoptée par les grands de ce monde.

PASTILLA DE PINTADE

AUX PIGNONS & ABRICOTS

Un peu compliqué

# LA VOLAILLE

**PRÉPA. : 30 MIN - REPOS: 15 MIN - CUISSON: 1 H 30.**

\* 1 poulet pattes noires de 1,2 kg \* 30 g de gingembre frais \* 80 g de graines de sésame noir \* 1 blanc d'œuf battu \* 50 g de beurre \* 3 c. à soupe d'huile d'olive \* sel, poivre.

**Pelez** et râpez le gingembre. Mélangez-en la moitié avec 50 g de beurre mou, du sel et du poivre. Mettez la moitié de cette mixture dans le poulet et badigeonnez le reste sur la peau. Mettez le poulet sur la plaque du four, arrosez-le d'huile, salez, poivrez. Enfourez-le à 180 °C (th. 6) pendant 1 h en le tournant et en l'arrosant de son jus. **Sortez-le** du four. Badigeonnez-le de blanc d'œuf puis couvrez-le de sésame. Remettez-le à cuire 30 min sans le retourner. Puis enveloppez-le dans de l'aluminium, laissez reposer 15 min. Dégraissez la plaque, faites-la chauffer sur feu vif en y versant un grand verre d'eau avec le gingembre râpé restant, du sel et du poivre. Faites réduire. **Découpez** le poulet, servez-le avec le jus et de la mousseline de céleri.



POULET PATTES NOIRES RÔTI  
EN CROÛTE DE SÉSAME



CHAPON AU VIN JAUNE  
ET MORILLES

**PRÉPA. : 30 MIN - CUISSON: 1 H 35 ENV., LA VEILLE DE PRÉFÉRENCE.**

\* 8 morceaux de chapon \* 30 g de beurre \* 40 cl de vin jaune \* 2 c. à soupe de farine \* 40 cl de crème fleurette \* 120 g de morilles sèches \* 2 brins de cerfeuil \* sel, poivre.

**La veille.** Faites chauffer le beurre dans une cocotte et dorez-y 5 min les morceaux de chapon. Salez, poivrez. Ajoutez la farine tout autour des morceaux. **Versez** le vin jaune et laissez mijoter sur feu doux à couvert pendant 1 h 30. Laissez refroidir puis mettez dans un endroit frais et sec pendant 12 h. Faites tremper les morilles 6 h dans de l'eau chaude, puis deux fois 30 min dans de l'eau froide. **Le jour même.** Dégraissez la cocotte. Réchauffez les morceaux de chapon et la sauce, retirez les morceaux. Versez la crème sur la sauce, mélangez sans faire bouillir. Assaisonnez. Fouettez. Remettez les morceaux de chapon, ajoutez les morilles et maintenez le tout au chaud jusqu'au service.

**PRÉPA: 50 MIN - CUISSON: 2 H 20.**

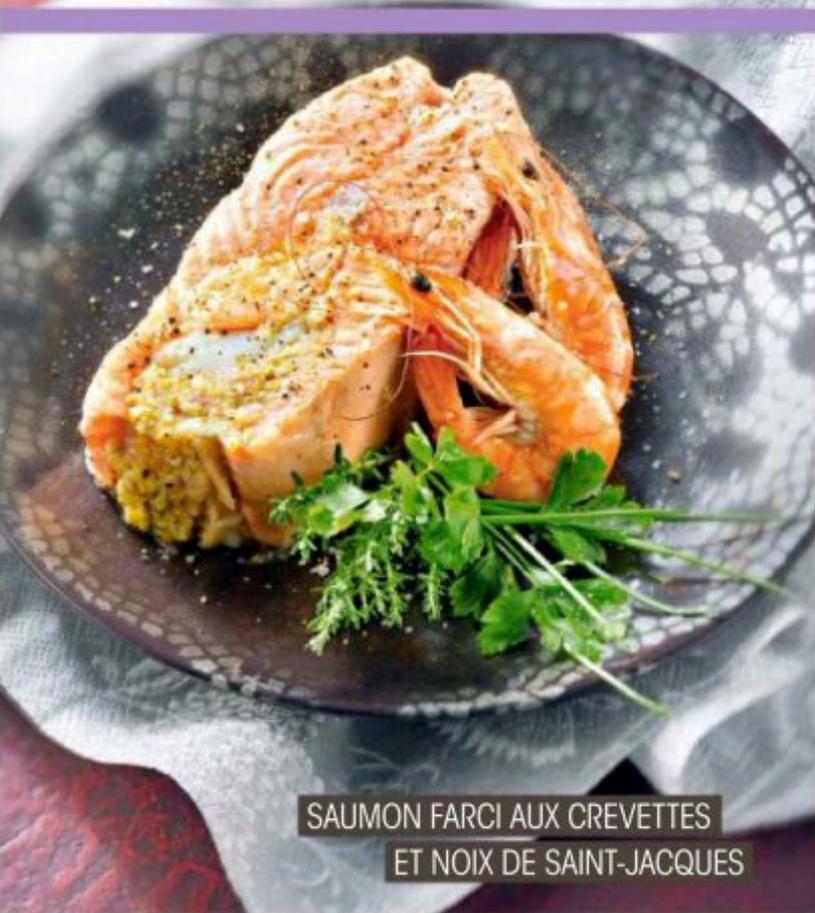
\* 1 petite pintade de 1,2 kg désossée \* 2 oignons jaunes \* 1 c. à café de cannelle \* 1/2 c. à café de curcuma \* 60 g de beurre \* 4 c. à soupe de miel liquide \* 1 bouquet de coriandre \* 80 g de pignons de pin \* 12 feuilles de brick \* 10 abricots secs \* 30 cl de fond de volaille \* huile d'olive \* sucre glace \* sel, poivre.

**Émincez** les oignons. Faites-les fondre 5 min dans une cocotte avec l'huile d'olive. Ajoutez les morceaux de pintade, laissez dorer 5 min. Salez, poivrez, ajoutez la moitié du miel, la cannelle et le curcuma. Laissez caraméliser et versez le fond de volaille. Couvrez et laissez cuire 1 h 30 sur feu moyen: la chair doit être fondante. **Sortez** les morceaux de pintade de la cocotte, hachez-les au couteau, ajoutez les abricots coupés en morceaux. Faites réduire le jus

de cuisson, il doit en rester 10 cl. Grillez les pignons dans une poêle sans matière grasse. Mettez la chair de pintade et les pignons dans la sauce, ajoutez la coriandre ciselée et le reste du miel, mélangez et laissez refroidir. **Préchauffez** le four à 180 °C (th.6). Faites fondre le beurre dans une casserole à feu doux. Beurrez un moule rectangulaire, coupez les feuilles de brick de la taille du moule. Déposez 3 rectangles de brick dans le fond en beurrant chaque feuille avec un pinceau. Répartissez un tiers de la préparation, couvrez avec 3 autres rectangles en les beurrant et ainsi de suite pour finir avec 3 rectangles. **Couvrez** avec une feuille de papier aluminium, faites cuire la pastilla 20 min au four. 5 min avant la fin de cuisson, retirez la feuille d'aluminium. Démoulez. Coupez-la en quatre et poudrez-la légèrement de sucre glace.



# LE SAUMON



SAUMON FARCI AUX CREVETTES  
ET NOIX DE SAINT-JACQUES

PRÉPA. : 30 MIN - CUISSON : 20 MIN.

\* 2 filets de saumon sans peau, ni arête (900 g environ)  
\* 12 crevettes roses \* 6 noix de Saint-Jacques \* 3 c. à soupe de crème fraîche épaisse \* 3 œufs \* huile d'olive \* sel, poivre, curry.

Mixez les crevettes décortiquées avec les jaunes d'œufs, la crème fraîche, le sel, le poivre et le curry. Montez les blancs d'œufs en neige et incorporez-les à la farce. Rincez les noix de Saint-Jacques. Coupez-les en deux dans l'épaisseur.

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Découpez une grande feuille de papier sulfurisé, huilez-la. Déposez un premier filet de saumon au centre de la feuille. Recouvrez de la moitié de la farce, disposez les saint-jacques au centre. Recouvrez du reste de farce, puis du second filet de saumon. Salez, poivrez, arrosez d'huile d'olive. Fermez la papillote, cuire 20 minutes.



AUMÔNIÈRES SURPRISES  
DE SAUMON

PRÉPA. : 50 MIN.

\* 12 grandes tranches de saumon fumé \* 350 g de filet de saumon frais sans peau, ni arête \* 10 ciboules fraîches \* 2 citrons verts \* 1 bouquet d'aneth \* brins de cerfeuil \* sel, poivre 5 baies \* 18 noix de Saint-Jacques \* 5 cl d'huile d'olive \* 30 g d'œufs de saumon \* ciboulette \* fleur de sel, poivre.

Préparez un tartare avec le saumon frais coupé en petits dés, l'aneth, les ciboules émincées, sel, poivre et arrosez de jus de citron. Mélangez bien. Étalez les tranches de saumon fumé deux par deux sur le plan de travail. Garnissez de tartare de saumon et remontez les bords pour former des aumônières. Nouez avec la ciboulette. Réservez au frais. Au moment de servir, déposez les aumônières sur un carpaccio de Saint-Jacques réparti en rosaces, parsemé d'œufs de saumon.

QUADRILLAGE DE POISSON CRU  
AUX ŒUFS DE SAUMON

PRÉPA. : 30 MIN.

\* 200 g de saumon fumé en tranches  
\* 200 g de filet de daurade sans peau, ni arête \* 100 g d'œufs de saumon \* 3 citrons \* 3 c. à soupe d'huile d'olive \* ciboulette \* sel, poivre.

Rincez la daurade et séchez-la dans du papier absorbant. Découpez de fines tranches. Recoupez-les en bandes de 2 x 15 cm. Disposez-les sur un plat, badigeonnez-les d'huile d'olive, salez, poivrez. Réservez 20 minutes au frais. Coupez les tranches de saumon fumé aux mêmes dimensions que la daurade. Réalisez un quadrillage sur chaque assiette comme sur la photo. Déposez sur le dessus une cuillerée à soupe d'œufs de saumon, un morceau de citron et la ciboulette.



## Bonne pêche

Invité des repas festifs, le saumon (avec la carpe) fut le plat du pauvre dans la France du XIX<sup>e</sup> siècle! Ce poisson frayait dans les rivières du Bassin aquitain avant d'être surexploité et disparaître au fil des décennies. Bien sûr, plus on monte « au nord », plus le saumon cuit (Écosse), cru (Finlande), mariné (Suède) s'invite à table, à Noël bien sûr.



### MILLEFEUILLE AU SAUMON FUMÉ

**PRÉPA.: 45 MIN - CUISSON: 10 MIN.**

**\* 6 tranches de saumon fumé \* 60 g d'œufs de saumon  
\* 12 feuilles de brick \* 1 oignon rouge \* 2 pamplemousses  
\* 30 g de beurre doux \* 20 g de graines de pavot \* ¼ de  
botte de cerfeuil \* piment d'Espelette.**

**Préchauffez** le four à 180 °C (th. 6). Découpez 36 disques de 10 cm de diam. dans les feuilles de brick. Badigeonnez-les de beurre fondu, saupoudrez-les de graines de pavot. Disposez-les sur des plaques recouvertes de papier sulfurisé. Enfouez 10 minutes, surveillez. **Ciselez** finement l'oignon. Rincez le cerfeuil. Pelez les pamplemousses à vif, puis prélevez les suprêmes à l'aide d'un couteau, retaillez-les en lamelles. Coupez le saumon fumé en lanières. **Montez** les millefeuilles sur les assiettes en superposant les disques de brick deux par deux, les tranches de saumon, l'oignon, le pamplemousse, le cerfeuil et les œufs de saumon. Saupoudrez de piment.



BÛCHE FAÇON STARCK

Pour les expertes

**PRÉPA. : 2 H + 5 H AU FRAIS - CUISSON : 20 MIN.**

**Pour la dacquoise :** \* 3 blancs d'œufs \* 80 g de poudre d'amandes \* 70 g de sucre semoule \* 35 g de farine \* 30 g de sucre glace + 1 c. à soupe. **Pour la mousse :** \* 150 g de chocolat noir pâtissier \* 3 œufs \* 30 g de beurre \* 2 c. à soupe de sucre \* 2 pincées de fève tonka râpée. **Pour le crémeux :** \* 20 cl de crème liquide entière \* 2 c. à soupe de whisky \* 2 c. à soupe de sucre glace \* 1 feuille de gélatine (2 g). **Pour le nappage :** \* 100 g de chocolat blanc pâtissier \* 50 g de chocolat au lait pâtissier \* 15 cl de crème liquide \* quelques gouttes de colorant jaune.

**La dacquoise :** Préchauffez le four à 180 °C (th.6). Montez les blancs en neige, à la fin, ajoutez le sucre semoule. Fouettez 3 min pour obtenir une meringue dense. Mélangez le sucre glace, la farine et la poudre d'amandes, puis incorporez-les à la meringue. Étalez la préparation en fine couche sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Saupoudrez le reste de sucre glace. Enfourez et faites cuire 10 min. **Réalisez une mousse au chocolat** en rajoutant la fève tonka aux jaunes d'œufs. Réservez au frais. **Le crémeux :** Faites ramollir la gélatine dans de l'eau froide. Essorez-la et mettez-la dans un bol avec le whisky. Faites fondre 30 s au micro-ondes. Ajoutez le tout dans la crème. Montez-la en chantilly ferme en posant le saladier sur un lit de glaçons, incorporez le sucre glace à la fin. Réservez au frais. **Étalez** le crémeux sur la dacquoise en fine couche, recouvrez de mousse au chocolat. Lissez. Roulez le biscuit sur lui-même en serrant bien, déposez-le dans un moule carré recouvert de film étirable. Recouvrez d'un film puis d'un morceau de carton rigide à

**PRÉPA. : 20 MIN + 2 H AU FRAIS - CUISSON : 20 MIN.**

\* 4 poires \* 4 pommes \* 3 feuilles de gélatine (6 g) \* 3 blancs d'œufs \* 2 jus de citron \* 1 c. à soupe de sucre glace \* quelques pincées de cannelle en poudre \* feuilles de menthe.

**Épluchez** et coupez les pommes en quartiers. Retirez les cœurs et les pépins. Faites cuire à feu doux et à couvert avec un peu d'eau et la cannelle pendant 20 min. Faites ramollir la gélatine dans l'eau froide. Dans une petite casserole, faites chauffer le jus de citron avec le sucre glace. Ajoutez la gélatine essorée, et faites-la fondre en mélangeant. Retirez les pommes du feu, ajoutez un tiers du jus de citron gélifié et mélangez bien. **Pelez** et coupez les poires en quartiers. Retirez les cœurs et les pépins, puis mixez-les. Ajoutez le reste du jus de citron gélifié, mélangez. Montez les blancs en neige, puis incorporez-les délicatement à la purée de poires. **Chemisez** un moule à cake de film étirable. Étalez une première couche de pommes puis recouvrez d'une couche de mousse de poires. Réalisez une deuxième couche de la même façon. Réservez au moins 2 h au frais. Juste avant de servir, démoulez la bûche sur un plat de service et retirez délicatement le film. Décorez de feuilles de menthe.



BÛCHE LÉGÈRE POMME-POIRE

la dimension du moule et d'un poids. Réservez au moins 4 heures au frais. **Le nappage :** Hachez les deux chocolats et déposez-les dans deux saladiers. Faites chauffer la crème et versez-en les deux tiers sur le chocolat blanc, et un tiers sur le chocolat au lait. Mélangez jusqu'à obtenir une préparation lisse. Ajoutez quelques gouttes de colorant au chocolat blanc. Mettez le chocolat au lait dans un cornet de papier sulfurisé, et réalisez des stries sur une feuille de rhodoïd, coupée à la dimension de la bûche. Réservez 10 min au frais. Recouvrez la feuille d'une fine couche de chocolat blanc, laissez figer à température ambiante. **Démoulez** la bûche et retirez le film, puis coupez les extrémités. Soulevez la feuille de rhodoïd et placez-la sur la bûche. Retirez le rhodoïd. Réservez 1 h au frais.

LA BÛCHE

## C'est du gâteau

Avant de clore le repas de Noël, la bûche était l'objet d'un rite païen. Pour célébrer le solstice d'hiver et garantir une bonne récolte l'année suivante, les familles se réunissaient autour de l'âtre toute la nuit où brûlait un rondin de merisier ou pommier.



BÛCHE TROP CHOU

*Un peu compliqué*

**PRÉPA. : 1 H + 4 H AU FRAIS - CUISSON : 30 MIN.**

**Pour la pâte à choux :** \* 150 g de farine \* 100 g de beurre \* 20 cl de lait \* 1 c. à soupe de sucre en poudre \* 4 gros œufs + 1 jaune pour la dorure \* 1 pincée de sel. **Pour la crème :** \* 50 cl de lait \* 100 g de sucre en poudre \* 4 jaunes d'œufs \* 40 g de féculé de maïs \* 20 g de beurre \* 1 gousse de vanille.

**La crème :** Portez le lait à ébullition avec la vanille. Dans un saladier, fouettez les jaunes d'œufs et le sucre. Quand le mélange blanchit, ajoutez la féculé, mélangez, puis versez peu à peu le lait en fouettant. Reversez le tout dans la casserole, laissez épaissir. **Arrêtez** le feu aux premiers bouillons, laissez

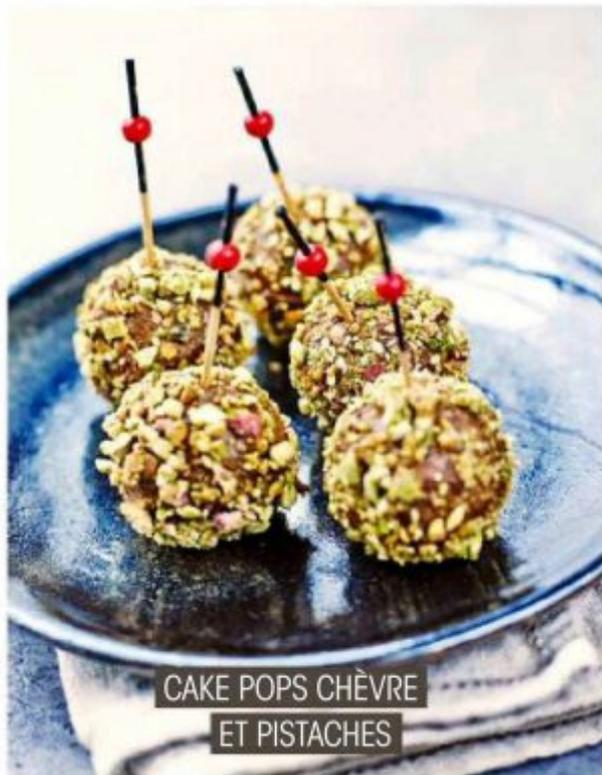
tiédir. Incorporez le beurre coupé en dés. Laissez refroidir, réservez au frais. **La pâte à choux :** Préchauffez le four à 180 °C (th.6). Portez le lait à ébullition avec le sucre, le sel et le beurre. Une fois fondu, ajoutez la farine, mélangez. Remettez sur feu doux et faites dessécher la pâte en remuant. Laissez tiédir puis incorporez les œufs un par un. Avec une poche à douille, dressez des bâtons de 20 cm de long sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. **Dorez** au jaune d'œuf dilué dans l'eau. Faites cuire 20 min. Garnissez-les de crème. Assemblez-les en les collant avec de la crème. Disposez la bûche sur un plat. Décorez de filaments de caramel. Réservez au frais jusqu'au moment de servir.



# MINI BUFFET

## maxi effet

SÛR ET CERTAIN QUE LES ENFANTS VONT SE RÉGALER AVEC CES TROIS RECETTES LUDIQUES !



CAKE POPS CHÈVRE  
ET PISTACHES



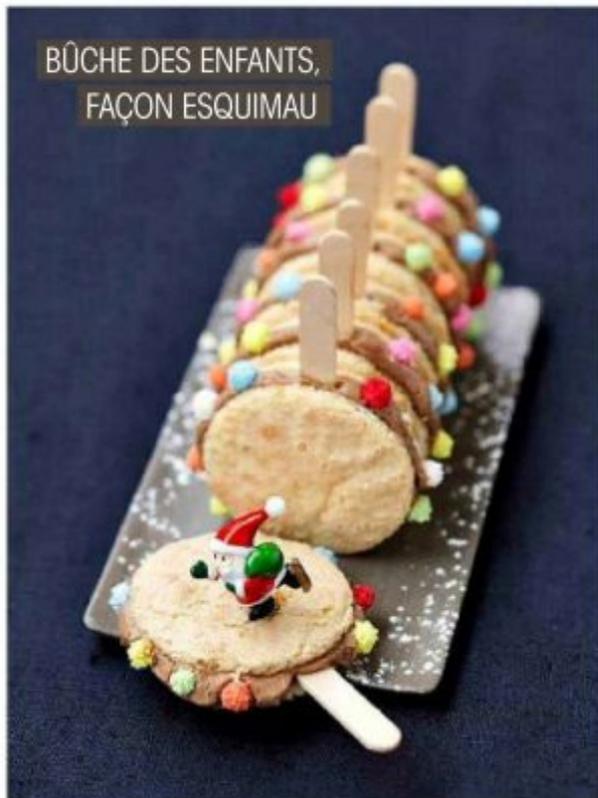
MINI-BURGERS AU FOIE GRAS,  
CONFITURE DE FIGES

**PRÉPA. : 15 MIN. CUISSON: 20 MIN.**

\* 6 mini-pains burger  
\* 1 jaune d'œuf pour la dorure  
\* 1 c. à soupe de sésame noir.  
Pour la garniture : \* 1 pot de confiture de figes \* 200 g de foie gras en bûchette.

**Préchauffez** le four à 180 °C (th. 6). Badigeonnez les pains burger du jaune d'œuf détendu avec un peu d'eau. Saupoudrez de sésame. Enfourez et faites cuire 20 min. Laissez refroidir sur une grille.

**Dégaissez** le foie gras et coupez-le en tranches. Ouvrez les pains, étalez un peu de confiture de figes, puis disposez une tranche de foie gras. Refermez les petits pains, maintenez-les avec une pique en bois et servez.



BÛCHE DES ENFANTS,  
FAÇON ESQUIMAU

**PRÉPA. : 1 H + 4 H AU FRAIS.**

**CUISSON: 20 MIN.**

\* 12 macarons plats type tegole du Val d'Aoste ou macarons d'Amiens \* 15 cl de crème liquide entière \* 20 Carambar \* 20 g de chocolat noir \* 70 g de beurre mou \* petits bonbons multicolores.

**Dans une casserole**, faites chauffer la crème avec les Carambar, à feu très doux. Mélangez jusqu'à obtenir une préparation homogène, puis ajoutez le chocolat. Laissez tiédir,

puis incorporez le beurre.

Filmez la crème au contact. Réservez 2 h au réfrigérateur.

**Garnissez** la moitié des macarons de crème, puis recouvrez-les des macarons non garnis.

Insérez un bâtonnet à Esquimaux dans chaque paire de macarons, collez les Esquimaux entre eux avec un peu de crème. **Décorez** la bûche de bonbons colorés. Réservez au moins 2 h au réfrigérateur.

**PRÉPA. : 40 MIN.**

\* 1 bûche de chèvre de 250 g \* 1 c. à soupe de crème fraîche \* 6 c. à soupe de miel brun liquide \* 150 g de pistaches grillées et salées.

**Écrasez** la bûche de chèvre avec la cuillère de crème fraîche. Formez des petites boules à la main. **Hachez** les pistaches. Enduisez légèrement les cake pops de miel à l'aide d'un pinceau, puis roulez-les dans les pistaches hachées. **Piquez** les boulettes sur des bâtonnets et disposez-les sur un plat de service.

# ÇA ROULE pour l'apéritif

UN BASIQUE,  
LE WRAP, ET 8 IDÉES  
À ROULER POUR  
UN APÉRO EXPRESS!

**Spécial mômes**  
wrap  
+  
Saint-Môret  
+  
jambon blanc

**Italien**  
wrap  
+  
jambon cru  
+  
ricotta  
+  
feuilles  
de basilic

**Breton**  
galette  
de sarrasin  
+  
rillettes  
+  
baies roses

**Grec**  
wrap  
+  
feta écrasée  
+  
tapenade

**Sucrê-Salé**  
wrap  
+  
magret  
de canard  
+  
confiture  
de figues

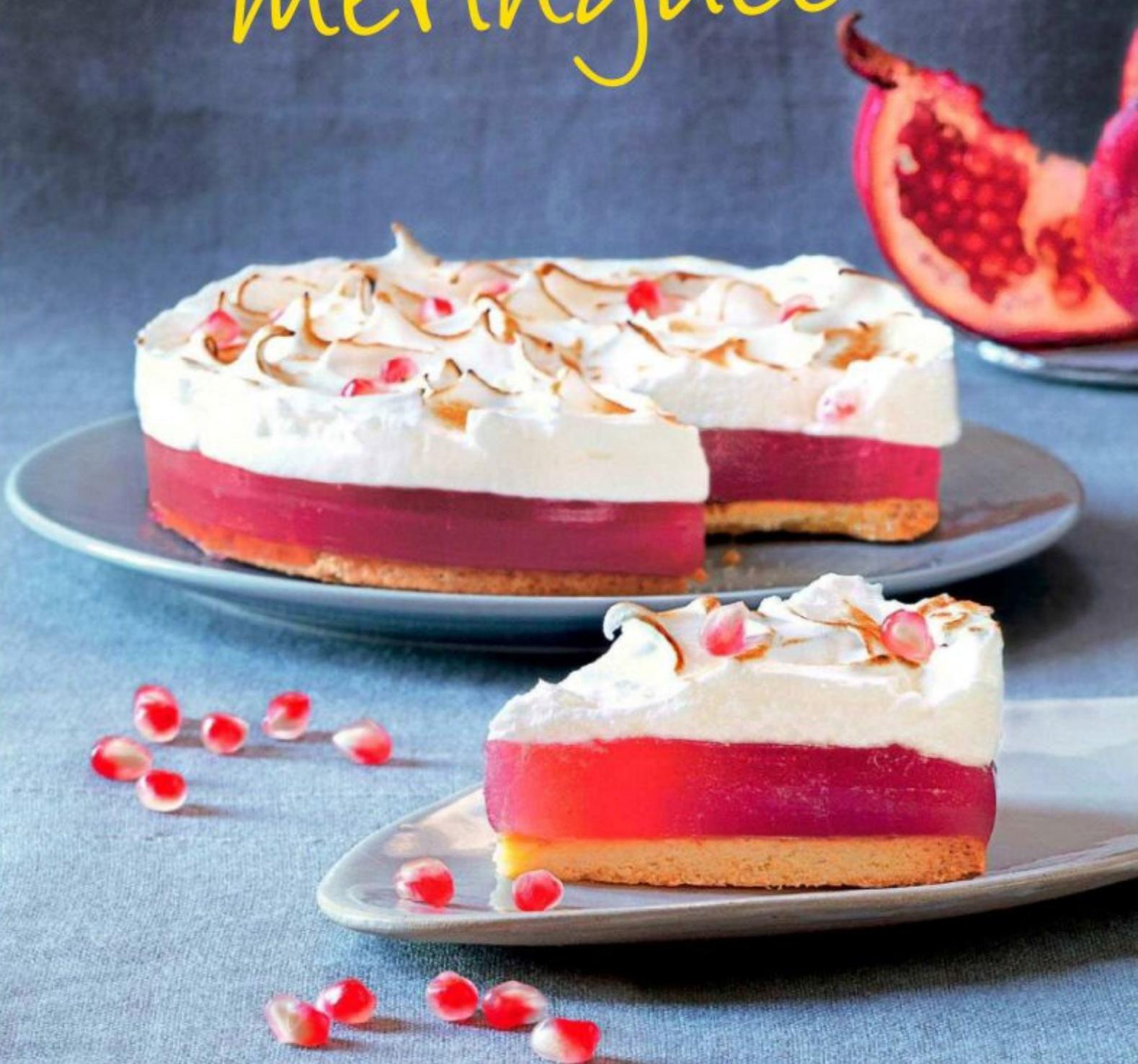
**Végétarien**  
wrap  
+  
pesto  
+  
poudre  
de pignons  
de pin

**Russe**  
wrap  
+  
tarama  
+  
avocat écrasé

Notre assiette  
**Marin**  
wrap  
+  
saumon  
+  
lamelles  
de courgettes  
+  
Philadelphia

# Tuto Par Patricia Wagner

# TARTE GRENADE *meringuée*



# IDÉE

1



2



3



4



5



6



7



8



9



## INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

- \* 210 G DE SUCRE \* 100 G DE FARINE \* 70 G DE BLANCS D'ŒUFS (ENVIRON 2) \* 50 G DE BEURRE \* 25 G DE PECTINE \* 3-4 GRENADES \* 1 ŒUF \* 1 GOUSSE DE VANILLE \* SEL



Préparation : 1 h  
+ 3 h de repos



Experte

**1** **Mélangez** la farine avec une pincée de sel et les graines d'une moitié de gousse de vanille. Ajoutez le beurre et travaillez avec les mains jusqu'à obtenir un crumble.

**2** **Battez** l'œuf et ajoutez-le au mélange. Pétrissez jusqu'à obtenir une pâte lisse. Formez une miché, enveloppez-la dans une feuille de papier cuisson et laissez reposer 1 heure dans le réfrigérateur.

**3** **Étalez** la pâte (5 mm d'épaisseur) sur une feuille de papier cuisson et coupez un disque (Ø 17 cm). Piquez à l'aide d'une fourchette, transférez sur une plaque et cuisez au four à 180 °C pendant 20 min. Laissez refroidir.

**4** **Partagez** les grenades en deux et pressez-les jusqu'à obtenir environ 400 g de jus.

Filtrez-le avec une passoire à mailles fines.

**5** **Mélangez** la pectine avec 120 g de sucre. Ajoutez-la, à froid, au jus filtré dans une sauteuse et cuisez pendant 3 min. Retirez du feu, versez dans un bol et mélangez délicatement avec une cuillère en bois pour refroidir le mélange.

**6** **Posez** un cercle à pâtisserie autour du disque de pâte sablée. Versez la gelée et mettez la tarte au réfrigérateur 2 heures jusqu'à ce que la gelée prenne.

**7** **Montez** partiellement en neige les blancs d'œufs. Faites cuire 90 g de sucre avec 25 g d'eau jusqu'à 121 °C. Versez le sirop de sucre au fur et à mesure sur les blancs d'œufs semi-montés et continuez à monter jusqu'à ce que la meringue prenne.

**8** **Sortez** la tarte du réfrigérateur avec prudence, enlevez le cercle, rajoutez de la meringue avec une spatule.

**9** **Appuyez** la spatule à la surface de la meringue, soulevez-la vers le haut de façon à obtenir des pics. Caramélisez avec un chalumeau à cuisine.

\*Vous pouvez remplacer la pectine (gélifiant) par deux pommes râpées.

**LE SAC À TARTE**  
Ce mois-ci, retrouvez notre sac à tarte pour transporter vos préparations. 1,95 € en plus de Modes & Travaux. Plusieurs design au choix.



# CHRISTMAS CAKE

## aux fruits secs

1



2



1 h + macération 24 h  
Cuisson : 3 h



Facile

3



4



5



6



### POUR 6 PERSONNES

- \* 60 G DE RAISINS SECS NOIRS
- \* 60 G DE RAISINS SECS BLONDS
- \* 60 G DE CERISES CONFITES
- \* 60 G D'ÉCORCES D'ORANGE CONFITES
- \* 40 G DE GINGEMBRE CONFIT
- \* 40 G D'ANGÉLIQUE CONFITE
- \* 60 G D'AMANDES ÉMONDÉES
- \* 10 CL DE COGNAC OU D'ARMAGNAC + 2 C. À SOUPE
- \* 250 G DE FARINE
- \* 150 G DE BEURRE MOU
- \* 150 G DE CASSONADE
- \* 3 ŒUFS
- \* 1 SACHET DE LEVURE CHIMIQUE
- \* 1 C. À CAFÉ DE QUATRE-ÉPICES
- \* 1 C. À CAFÉ DE GINGEMBRE MOULU
- \* 2 C. À SOUPE DE MARMELADE D'ORANGES
- \* 2 C. À SOUPE DE SUCRE GLACE

**1** Rincez les raisins secs. Dans un saladier, arrosez-les de cognac et laissez macérer 24 h en mélangeant régulièrement.

**2** Tapissez un moule carré de papier sulfurisé. Préchauffez le four à 150 °C (th. 5).

**3** Tamisez la farine, les épices et la levure dans un saladier.

**4** Concassez les amandes. Taillez en brunoise le gingembre, l'angélique et les écorces d'orange. Coupez les cerises en deux.

**5** Mélangez au batteur électrique le beurre et le sucre. Ajoutez les œufs un à un, puis le mélange farine, épices et levure. Incorporez les fruits avec l'alcool, mélangez jusqu'à obtenir une pâte homogène.

**6** Versez la préparation dans un moule, lissez la surface. Recouvrez le gâteau de 2 épaisseurs de papier sulfurisé. Faites cuire au four pendant 3 heures. Sortez le gâteau du four et arrosez-le des 2 c. à soupe de cognac. Enveloppez le moule dans un torchon propre et laissez refroidir. Démoulez le gâteau sur un plat et saupoudrez la surface de sucre glace.

Pour réaliser un effet dentelle,  
placez un napperon en papier  
sur le dessus du gâteau avant de  
le saupoudrer de sucre glace.

