

cuisine

Un festin à la rédaction

DE L'ENTRÉE AU
DESSERT, TOUTE
L'ÉQUIPE DE MARIE
CLAIRE IDÉES VOUS
INVITE À SA TABLE.



Les huîtres au beurre d'orange, de Dominique

Pour 6 personnes
Préparation: 10 min
Cuisson: 3 min
sous le grill du four

● 1 orange bio ● 100 g de beurre à température ● 1 gousse d'ail, pelée, dégermée ● 1 petite échalote pelée ● 2 c à soupe de persil plat haché ● 1 c à soupe de coriandre hachée ● 24 huîtres n° 2 ● Poivre noir ● 1 kg de gros sel

1 Lavez, zestez finement, puis pressez l'orange. Mixez le beurre avec un peu de poivre, le jus et le zeste d'orange, l'ail et l'échalote hachés finement. Ajoutez

ensuite le persil plat et la coriandre.

2 Ouvrez soigneusement les huîtres (ou demandez à votre poissonnier de le faire pour vous). Videz leur eau. Calez-les sur le gros sel au préalablement étalé sur la plaque du four. Répartissez le beurre d'orange sur les huîtres. Posez la plaque à 10 cm du grill du four et cuisez ainsi les huîtres 3 min.

3 Servez les bien chaudes avec un peu de fleur de sel et des mouillettes de seigle.



Le carpaccio de Saint-Jacques au jus de coriandre, de Catherine

Pour 6 personnes

Préparation : 15 min

Infusion : 10 min

● 18 belles noix de Saint-Jacques extra fraîches ● Le zeste fin d'un citron non traité ● 1 bouquet de coriandre lavé, séché et effeuillé ● 1 c à soupe rase de cassonade ● 2 c à soupe de

sésame blanc ● 300 g de radis noir

● Le zeste d'une mandarine non traitée ● 3 c à soupe d'huile d'olive parfumée à la mandarine (dans les épiceries italiennes) ● Fleur de sel et piment d'Espelette

1 Lavez rapidement les noix de Saint-Jacques sous l'eau fraîche, puis séchez les délicatement avec un linge propre. Réservez-les au réfrigérateur.

2 Portez 15 cl d'eau à ébullition avec le zeste de citron, puis plongez-y la moitié de la coriandre. Couvrez et, hors du feu, laissez infuser 10 min. Ensuite, filtrez le jus et mélangez-le avec le reste de la coriandre et la cassonade. Mixez le tout

le plus finement possible, puis réservez au réfrigérateur. Grillez à sec le sésame dans une poêle.

3 Pelez, puis coupez en fines rondelles le radis noir. Couvrez-le d'eau fraîche.

4 À l'aide d'un couteau bien aiguisé escalopez les noix de Saint-Jacques. Disposez-les harmonieusement sur les assiettes. Ajoutez les pétales de radis noirs égouttés, puis les graines de sésame dorées et quelques zestes de mandarine.

5 Parfumez d'huile à la mandarine, de jus de coriandre. Assaisonnez de fleur de sel et d'une pointe de piment d'Espelette, puis servez sans attendre.

CONCEPTION, RECETTES, STYLISME, PHOTOS
VALÉRIE L'HOMME. PORTRAITS MATTHIEU CSECH.
RÉALISATION MANUELLA CHANTEPIE.



Les magrets de canard au sirop d'érable, noix de pécan et poires au four, de Camille

Pour 6 personnes

Préparation: 15 min

Cuisson des magrets: 20 min

Cuisson des poires: 30 min

Four th. 6 (180 °C) et th. 8 (240 °C)

● 3 magrets de canard ● 1 branche de romarin lavé, séché et effeuillé ● 20 cl de sirop d'érable ● 6 petites échalotes ● 12 petites poires ● Le zeste et le jus d'1/2 citron bio ● 100 g de noix de pécan décortiquées et hachées ● 4 c à soupe d'huile d'olive ● 4 c à soupe de vinaigre

balsamique ● 2 pincées de 4 épices ● Sel et poivres mélangés

1 Quadrillez la peau des magrets de la pointe d'un couteau, puis salez, poivrez et parsemez-les de la moitié du romarin haché, badigeonnez de sirop d'érable et laissez mariner 1 heure au réfrigérateur, emballés dans un film alimentaire. Sortez du réfrigérateur 1 heure avant de les cuire.

2 Pelez les échalotes. Pelez les poires et ôtez le cœur (en gardant les queues), arrosez-les de jus de citron et disposez-les dans un plat allant au four. Ajoutez les échalotes, le sirop d'érable restant, les noix de pécan, le romarin restant, le zeste de citron, un peu de sel et de poivre, l'huile d'olive. Cuissez ces poires au four th. 6, jusqu'à ce qu'elles soient tendres en les arrosant régulièrement.

3 Sortez les poires du four, couvrez le plat d'une feuille de papier aluminium et gardez-les bien au chaud.

4 Ôtez le film alimentaire et posez les magrets sur une grille avec, dessous, un plat pour recueillir les graisses.

5 Augmentez la température du four th. 8. Patientez 5 min, puis enfournez les magrets. Cuissez ainsi 5 min puis retournez et poursuivez la cuisson 5 min. Retournez à nouveau, cuisez 5 min, puis achevez leur cuisson, côté peau sous le grill du four pour bien les dorer. Laissez-les ensuite reposer 5 bonnes minutes dans le four éteint et porte entrouverte.

6 Déglacez le plat de cuisson des poires avec le vinaigre balsamique. Tranchez les magrets rapidement, puis servez accompagnées de poires et de jus au sirop d'érable.





**Le rôti de lotte au
Lardo di Colonnata,
risotto crémeux
aux truffes,
de Caroline**

Pour 6 personnes
Préparation: 15 min
Marinade: 1 heure
Cuisson de la lotte: 30 min
au four th. 7 (210° C)
Cuisson du risotto: 20 min

● 1 queue de lotte d'1,2 kg débarrassée de son arête centrale ● 12 branches de thym frais lavées, séchées et effeuillées ● 6 feuilles de sauge ● 16 tranches de Lardo Di Colonnata (dans les épiceries

italiennes) ● 6 c à soupe d'huile d'olive ● Sel et poivre du moulin
Pour le risotto: ● 450 g de riz Carnaroli ● 1 oignon finement ciselé ● 100 g de beurre ● 1,5 l de bouillon de volaille ● 5 cl de vin blanc sec ● 1 truffe en conserve et son jus ● 50 g de parmesan

1 Badigeonnez la lotte d'huile d'olive, puis parsemez-la de thym frais avant de l'emballer dans un film alimentaire et de la réserver au frais 1 heure. Préchauffez le four th. 7. Ôtez le film, salez, poivrez, puis réunissez les deux filets pour reconstituer la queue de la lotte en gardant le thym entre les deux filets. Posez les feuilles de sauge sur la lotte, bardez la de Lardo di Colonnata, ficelez en rôti et enfournez dans un plat adapté.

2 Préparation du risotto. Coupez la truffe en fines lamelles. Faites chauffer le bouillon dans une casserole. Dans une sauteuse, faites revenir l'oignon dans 70 g beurre pendant 2 min, ajoutez le riz et poursuivez la cuisson 4 min sans jamais cesser de remuer. Ajoutez le vin blanc et laissez-le réduire de moitié. Puis, versez le bouillon chaud à la louche au fur et à mesure de son absorption sans jamais cesser de le remuer. Lorsque les grains de riz sont cuits, mais encore un peu fermes, ajoutez le parmesan, les 30 g de beurre restant coupés en morceaux, la truffe et son jus. Remuez une dernière fois et couvrez.
3 Sortez la lotte du four et détaillez-la en tranches épaisses. Servez-la, sans attendre avec le risotto truffé.

cuisine



Le gâteau moelleux au chocolat façon mont-blanc, de Vania

Pour 6 personnes

Préparation: 20 min

Cuisson: 30 à 40 min au four

th. 5/6 (150/180° C)

Ustensile: un moule à gâteau antiadhésif Ø de 18 cm x H. 5 cm

● 250 g de chocolat à 70 % de cacao
● 100 g de beurre ● 4 œufs bio ● 40 g de sucre glace ● 20 g de sucre en poudre + 1 c à soupe pour le moule

Pour le mont-blanc: ● 33 cl de crème fleurette ● 140 g de crème de marron ● 160 g de purée de marron ● 1 gousse de vanille ● 1 c à soupe bombée de mascarpone

1 La veille, fendez puis grattez la gousse de vanille et mélangez les graines et la gousse avec la crème fleurette. Réservez au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

2 Le jour même, cassez la tablette de chocolat en morceaux et faites la fondre au bain-marie avec 80 g de beurre.

3 Séparez les blancs des jaunes d'œufs. Fouettez les jaunes avec le sucre glace jusqu'à ce que le mélange blanchisse, puis ajoutez le chocolat fondu et refroidi.

4 Montez les blancs en neige ferme

avec le sucre glace, puis incorporez-les délicatement au mélange précédent. Beurrez (avec les 20 g restant) et sucrez le moule, versez la préparation et enfournez. Laissez refroidir le gâteau avant de le démouler sur un plat de service.

5 Mélangez la crème de marron à la purée de marron pour obtenir un mélange homogène. Placez-la au frais. Ôtez la gousse de vanille de la crème fleurette, fouettez-la et incorporez le mascarpone à la fin, placez au frais.

6 Quelques heures avant de le servir, décorez le gâteau de crème fouettée, puis de vermicelles de marron à la façon d'un mont-blanc, à l'aide d'une poche à douille cannelée pour la crème et d'une petite douille lisse pour les vermicelles.





Gâteau comme une bûche, très moelleux, à l'orange, de Michel

Pour 6 personnes :

Préparation : 20 min

Cuisson : 30 à 40 min au four th. 6 (180° C)

Ustensile : un moule à cake ou à bûche de 23 cm de long sur 7,5 cm de large et 7 cm de haut.

● 2 oranges bio ● 1 citron bio ● 4 œufs bio ● 160 g de sucre blond de canne bio + 20 g pour le moule ● 80 g d'amandes

en poudre ● 45 g de noisettes en poudre ● 25 g de Maïzena ● 20 g de beurre
Pour le sirop : ● 2 oranges bio et leur poids en sucre ● 20 cl de fleur d'oranger + 20 cl d'eau

1 Lavez, puis tranchez finement 2 oranges. Versez-les dans une sauteuse, recouvrez-les de leur poids en sucre, puis couvrez-les du mélange eau et fleur d'oranger. Portez à frémissements 20 min jusqu'à ce que les oranges deviennent transparentes. Réservez le sirop et égouttez délicatement les oranges sur une feuille de papier sulfurisé.

2 Lavez, zestez et pressez les agrumes. Séparez les blancs des jaunes d'œufs.

Fouettez les jaunes avec le sucre et les zestes. Dans une autre jatte, mélangez la poudre d'amandes et la poudre de noisettes avec la Maïzena et le jus des agrumes. Mélangez les deux préparations.

3 Montez les blancs en neige avec une pincée de sel, puis incorporez-les, sans les briser, au mélange précédent.

4 Beurrez et sucrez un moule à cake antiadhésif. Versez l'appareil et enfouez 30 à 40 min jusqu'à cuisson complète.

5 Patientez 15 min puis démoulez sur une grille. Faites réduire de moitié le sirop. Arrosez abondamment le gâteau de ce sirop, puis décorez le soigneusement de demi-rondelles d'orange confites.

recette *des nuelles*



1

Pelez les poires, les oignons et le gingembre. Épépinez et taillez en dés les premières, émincez les seconds, hachez le troisième.



2

Grillez à sec la coriandre, la cannelle et le poivre dans une poêle. Préparez le sucre et le vinaigre.



3

Mélangez les poires et les oignons avec les épices, le gingembre, le sucre et le vinaigre dans une cocotte. Faites cuire, à petits bouillons, jusqu'à ce que ce soit confit.



4

Lorsque les poires sont translucides et que l'ensemble est sirupeux, versez le chutney ainsi obtenu dans de jolis pots. Couvrez-les aussitôt avec des Cellophanes à confiture ou des couvercles classiques.

Chutney de poires épicé

RECETTE POUR 2 POTS DE 350 G

Préparation: 10 min

Cuisson: 1 heure

- 1 kg de poires Williams
- 200 g d'oignons roses ● 20 g de gingembre frais ● 1 c à café de graines de coriandre ● 1 petit bâton de cannelle ● 6 grains de poivre blanc ● 150 g de sucre de canne blond ● 15 cl de vinaigre de Xérès



CONSEILS

Servez ce chutney pour accompagner un foie gras en terrine ou une volaille rôtie.

Choisissez de jolis pots, modernes ou anciens et faites de ce chutney un cadeau gourmand!

CONCEPTION, RÉALISATION
ET STYLISME
VALÉRIE LHOMME.
PHOTOS GILLES HIRGOROM.

PLANCHE EN OLIVER (FLEUX), COCOTTE VINTAGE (LE CREUSET).