

Recettes *de fête*



Festin au pied du sapin

Aumônière de crabe à la citronnelle

Pour 6 personnes

- Préparation 15 minutes
- Infusion 15 minutes
- Réfrigération 1 heure
- Cuisson 25 minutes

- 400 g de chair de crabe
- 300 g de julienne de légumes surgelée
- ½ bouquet de persil
- 1 tige de citronnelle
- 20 cl de crème liquide
- 30 g de beurre
- 6 feuilles de brick
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- Piment d'Espelette • Sel et poivre

Retirez les premières feuilles dures de la citronnelle, rincez-la, séchez-la et hachez-la finement. Mettez-la dans une casserole avec la crème, puis portez à ébullition. Laissez infuser 15 minutes. Passez la sauce au chinois. Placez au moins 1 heure au réfrigérateur.

Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Dans une sauteuse avec l'huile, faites revenir la julienne de légumes 5 minutes à feu vif. Égouttez la chair de crabe, lavez, séchez, effeuillez puis ciselez le persil. Hors du feu, ajoutez-les avec du sel, du poivre et quelques pincées de piment. Pendant ce temps, faites fondre le beurre.

Badigeonnez les feuilles de brick de beurre à l'aide d'un pinceau. Répartissez la garniture au crabe au centre de chaque feuille. Refermez en forme d'aumônière et maintenez avec de la ficelle de cuisine. Enfourez-les sur une plaque pour 12 à 15 minutes jusqu'à belle coloration.

Montez la crème à la citronnelle en chantilly. Salez et poivrez. Servez-la avec les aumônières dès la sortie du four.

La petit plus

Relevez la farce en la salant avec quelques gouttes de nuoc-mâm.

Pour un croustillant et une couleur plus prononcés, badigeonnez plutôt les feuilles de brick à l'extérieur, une fois les aumônières ficelées.



Miniaumônières au magret de canard et aux figes

Pour 4 personnes • Préparation 20 minutes • Cuisson 25 minutes

- 1 magret de canard • 1 oignon rouge • 30 g de beurre
- 12 feuilles de brick • 60 g de confiture de figue • 1 c. à café de graines de sésame
- Sel et poivre du moulin

Préchauffez le four à 200 °C (th. 6/7). Déposez le magret, côté peau vers le haut, dans un plat graissé. Pelez puis hachez l'oignon et répartissez-le tout autour. Enfourez pour 7 minutes en position haute. Pendant ce temps, faites fondre le beurre dans une casserole. **Retournez** le magret, salez et poivrez, puis enfourez à nouveau pour 5 minutes. Attendez qu'il tiédisse, retirez la peau, emballez-le de papier sulfurisé et laissez refroidir. Détaillez-le en petits dés puis épongez-les si besoin au papier absorbant.

Coupez les feuilles de brick en carrés d'environ 10 cm de côté puis badigeonnez-les de beurre fondu. Superposez-les deux par deux puis, déposez une pointe de confiture de figue en leur centre. Poivrez et ajoutez de l'oignon et des dés de magret.

Fermez les carrés de brick en aumônière et maintenez-les avec un cure-dent. Déposez-les sur une plaque tapissée de papier sulfurisé. Badigeonnez du reste de beurre fondu. Enfourez pour 10 minutes. Parsemez des graines de sésame et servez tiède.

La petit plus

Découlez délicatement les bouchées, car la feuille de brick est cassante. Vous pouvez remplacer la confiture de figue par des cerises au sirop et ajouter de la tomme de brebis râpée. Veillez à ne pas avoir une préparation trop juteuse, elle risquerait de détremper le fond des bouchées à la cuisson.

Brochettes d'omelette roulée au fromage et aux noix

Pour 4 personnes • Préparation 20 minutes • Cuisson 10 minutes • Réfrigération 30 minutes

- 1 bouquet de cerfeuil
- 5 œufs • 10 g de beurre
- 40 g de cerneaux de noix
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre du moulin

Pour la farce

- 2 tranches de truite fumée
- 100 g de chèvre frais
- 100 g de fromage frais de vache type Philadelphia
- 40 g de cerneaux de noix
- 2 pincées de cumin
- Sel et poivre du moulin

Préparez la farce : dans un bol, écrasez le chèvre frais. Coupez la truite en morceaux, hachez les cerneaux de noix. Mélangez le tout dans le bol. Saupoudrez de cumin, poivrez et salez, si nécessaire. Réservez.

Fouettez les œufs, 1 cuillerée à café d'eau, du sel et du poivre. Ciselez le cerfeuil. Conservez quelques cerneaux pour le dressage et hachez le reste.

Chauffez l'huile et le beurre, à feu vif, dans une grande poêle pour que l'omelette soit assez fine. Répartissez les noix et versez les œufs. Laissez grésiller 3 minutes et réduisez la flamme. Parsemez de cerfeuil, couvrez et poursuivez la cuisson 5 minutes. Laissez tiédir.

Glissez l'omelette sur le plan de travail. Garnissez-la avec la farce. Roulez l'ensemble et emballez bien serré dans du film alimentaire. Placez 30 minutes au réfrigérateur.

Déballez le rouleau puis coupez-le en tranches. Piquez-les sur des pics en bois et servez, décoré des cerneaux de noix réservés.





Bouchées vert sapin

Pour 15 bouchées environ • Préparation 15 minutes
• Cuisson 15 minutes

- 170 g de purée d'épinards finement mixés
- 1 banane • 18 cl de lait
- 30 g de parmesan râpé
- 110 g de farine blanche tamisée
- 110 g de farine complète
- 50 g de sucre
- 4 c. à soupe d'huile de tournesol
- 2 c. à café de levure chimique
- 1 c. à café de cannelle en poudre
- ½ c. à café de bicarbonate de soude
- ½ c. à café de sel

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Pelez la banane puis écrasez-la grossièrement dans une terrine. Ajoutez la purée d'épinards, le lait, l'huile et le parmesan râpé. Fouettez 30 secondes au batteur à vitesse lente. **Mélangez** les farines, la levure et le bicarbonate dans un saladier. Ajoutez le sucre, la cannelle et le sel. Incorporez la préparation précédente et remuez jusqu'à ce que la couleur de la pâte soit homogène. **Garnissez-en** 15 moules sans les remplir totalement. Enfourez pour 15 minutes environ jusqu'à cuisson à cœur. Servez tiède ou froid avec, par exemple, du yaourt à la grecque épicé et une salade verte.

Le petit plus Pour obtenir une texture parfaite, utilisez des petits pots de purée d'épinards pour bébés. Si vous souhaitez proposer ces bouchées en dessert, supprimez le parmesan et doublez la quantité de sucre.



Roulade de bavette farcie au foie gras

Pour 4 personnes

• Préparation 20 minutes • Cuisson 30 minutes • Repos 5 minutes

- 1 bavette entière d'environ 500 g • 150 g de foie gras de canard
- 150 g de veau haché • 2 échalotes • 5 brins de persil • 2 feuilles de sauge
- 2 blancs d'œufs • 5 cl de lait • 20 g de beurre
- 3 tranches de pain de mie sans croûte • 5 cl de vin blanc • 3 cl d'huile d'olive
- 2 pincées de mélange 5 baies • Fleur de sel • Sel et poivre

Mettez à tremper le pain de mie dans une assiette avec le lait. Pelez et ciselez les échalotes et faites-les dorer un peu, dans une poêle avec 1 filet d'huile. Émiettez la viande hachée par-dessus. Salez, poivrez puis arrosez de vin. Cuisez 8 minutes en mélangeant de temps en temps. Laissez refroidir. **Rincez**, séchez, effeuillez puis ciselez le persil. Essorez le pain en le pressant entre les mains. Nettoyez et hachez la sauge. Détaillez le foie gras en parcelles. Mettez le tout dans un saladier, ajoutez la viande refroidie et les blancs d'œufs, puis remuez délicatement. Rectifiez l'assaisonnement. **Émincez** la bavette dans l'épaisseur, sans la séparer, afin d'obtenir un filet d'environ 2 cm d'épaisseur. Tapotez la viande avec un rouleau si nécessaire pour égaliser, puis badigeonnez-la d'un peu d'huile. Sur une face, étalez la farce sans aller jusqu'aux bords. Roulez l'ensemble et ficelez-le en veillant à fermer les deux extrémités. **Chauffez** le reste d'huile et le beurre dans une sauteuse. Lorsque ça grésille, déposez la roulade de bavette et cuisez-la environ 20 minutes en la tournant de manière à ce qu'elle dore sur toutes les faces.

Saupoudrez de mélange 5 baies et de quelques pincées de fleur de sel. Couvrez de papier aluminium et patientez environ 5 minutes. Coupez en tranches avec un couteau bien aiguisé afin de ne pas déformer les morceaux. Servez avec, par exemple, de simples pommes dauphine ou une purée maison légèrement truffée.

Le petit plus

Détaillez le foie gras en parcelles, quand il est encore froid, puis remettez-le au réfrigérateur. Veillez à écraser le moins possible les morceaux en remuant la farce.



Étoile fondante au chocolat

Pour 4 personnes • Préparation 10 minutes • Cuisson 30 minutes • Repos 5 minutes

- 3 œufs entiers + 1 jaune
- 130 g de beurre
- 170 g de chocolat pâtissier
- 160 g de sucre
- 60 g de farine
- 20 g de poudre de noisette
- 2 pincées de levure chimique
- 1 pincée de sel
- Sucre glace

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Râpez le chocolat. Coupez le beurre en parcelles. Versez le tout dans un bol et faites fondre au bain-marie. Dans un saladier, mélangez les farines, la levure, le sucre et le sel. **Fouettez** les œufs entiers et le jaune puis incorporez-les dans le saladier. Ajoutez le chocolat fondu et mélangez jusqu'à ce que la préparation soit homogène. Versez la pâte dans un moule en forme d'étoile graissé et fariné. Lissez la surface à la spatule puis enfournez pour 25 minutes.

Laissez reposer le gâteau 5 minutes dans le four éteint. Sortez-le, attendez qu'il soit tiède, puis démoulez-le. Saupoudrez-le de sucre glace et servez accompagné, par exemple, d'une crème anglaise à la pistache.

Le petit plus

Veillez à ne pas prolonger la cuisson si vous préférez une texture encore fondante. Vous pouvez ajouter des éclats de pistache dans la pâte pour une touche croquante.



Fondant au chocolat

Pour 6 personnes

- Préparation 10 minutes
- Cuisson 15 minutes

- 3 œufs
- 90 g de beurre
- 170 g de chocolat à pâtisser
- 50 g de farine
- 50 g de sucre

Préchauffez le four à 200 °C (th. 6/7). Cassez le chocolat en morceaux. Coupez le beurre en parcelles, puis placez le tout dans un petit saladier. Faites fondre au four à micro-ondes 1 min 30 à 500 W. **Ajoutez** les œufs, le sucre et la farine, puis mélangez soigneusement. Répartissez dans 6 petits moules à muffins. Enfournez pour 12 minutes.

Le petit plus

Choisissez pour ces fondants une plaque de chocolat Nestlé Dessert noir absolu. Concentré en cacao, il leur donnera une saveur plus marquée. Surveillez la cuisson pour que l'intérieur des gâteaux reste encore un peu mou.



Minipotagers à manger

Pour 12 pièces

- Préparation 25 minutes • Cuisson 15 minutes • Réfrigération 3 heures

Pour la mousse • 3 œufs • 200 g de chocolat noir • 50 g de sucre

Pour les bases • 50 g de beurre mou • 1 moelleux au chocolat

- 6 galettes bretonnes

Pour les carottes • 12 petits brins de fenouil • 100 g de pâte d'amande orange

Préparez la mousse : concassez le chocolat, placez-le dans un bol et faites-le fondre au bain-marie. Séparez les blancs d'œufs des jaunes. Fouettez ensemble les jaunes et le sucre pour les blanchir. Ajoutez le chocolat fondu puis mélangez. Battez les blancs en neige ferme, puis incorporez-les délicatement à la préparation. Répartissez dans 2 poches à douille et placez au moins 3 heures au réfrigérateur.

Préparez les bases : préchauffez le four à 200 °C (th. 6/7). Écrasez les galettes dans un saladier. Ajoutez le beurre et malaxez le tout pour obtenir une pâte homogène. Tapissez-en 12 empreintes d'un moule à cannelés en silicone, afin d'en faire des petits contenants. Enfournez pour 5 minutes. Laissez refroidir.

Préparez les carottes : divisez la pâte d'amande en 12 portions égales. Façonnez-les chacune en forme de demi-carotte. Avec un cure-dent, pratiquez un trou en leur sommet. Rincez et séchez les brins de fenouil, puis insérez-les dans les orifices.

Démoulez les bases. À l'aide des poches à douille, emplissez-les de mousse. Émiettez par-dessus un peu de moelleux, puis déposez sur chacune une demi-carotte.

Le petit plus

Choisissez pour cette recette des Galettes bretonnes pur beurre et un Moelleux chocolat Ker Cadelac. Diversifiez les formes et les couleurs de pâtes d'amande pour avoir des radis ou des pommes de terre dans votre potager !

Petits gâteaux aux châtaignes et chocolat

Pour 4 personnes

- Préparation 10 minutes
- Cuisson 20 minutes

- 2 œufs
- 15 cl de lait
- 80 g de beurre
- 130 g de sucre
- 120 g de farine de blé
- 120 g de farine de châtaigne
- 8 carrés de chocolat noir
- 1 sachet de levure chimique
- 4 gouttes d'extrait de vanille liquide
- 2 pincées de sel

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).

Dans une casserole, faites fondre le beurre. Dans un saladier, mélangez les deux farines, la levure et le sel. Réservez. Dans un bol, fouettez le sucre et le beurre fondu. Ajoutez les œufs, le lait et la vanille puis battez le tout.

Incorporez la préparation dans les farines en remuant continuellement jusqu'à l'obtention d'une texture homogène. Répartissez cette pâte dans des moules à muffins ou caissettes en papier, sans dépasser les trois quarts de leur hauteur. Glissez 1 carré de chocolat au cœur de chacun d'eux sans trop l'enfoncer. Enfourez pour 17 minutes.

Le petit plus

Pour donner à ce dessert un petit air de fête, émiettez quelques marrons glacés, roulez-les dans du sucre glace puis décorez-en le dessus des gâteaux.





Cookies vitraux

Pour 20 à 30 biscuits

- Préparation 20 minutes
- Réfrigération 3 h 30
- Repos 30 minutes
- Cuisson 15 minutes
- 1 œuf
- 150 g de beurre mou
- 250 g de farine
- ½ paquet de bonbons durs aux fruits
- 100 g de sucre glace
- 1 c. à café d'extrait de vanille liquide

Travaillez le beurre en pommade dans un saladier. Ajoutez le sucre et la vanille, puis continuez à malaxer jusqu'à obtenir une texture homogène et crémeuse. Incorporez l'œuf. Versez la farine en une seule fois et mélangez sans trop pétrir, puis formez une boule. Filmez-la et placez-la au moins 3 heures au réfrigérateur. **Sortez** la pâte et laissez-la reposer 30 minutes à température ambiante. Abaissez-la alors à une épaisseur de 3 à 4 mm. À l'aide d'un emporte-pièce, détaillez-la en biscuits de la forme de votre choix. **Déposez-les** délicatement sur une plaque tapissée de papier cuisson. Évidez-les à l'intérieur avec un emporte-pièce plus petit. Placez au moins 30 minutes au réfrigérateur.

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Enfourez la plaque de biscuits pour 5 à 7 minutes jusqu'à ce qu'ils commencent à se tenir tout en restant encore blancs. Pendant ce temps, placez les bonbons dans un sac congélation puis écrasez-les au rouleau pour les réduire en poudre.

Sortez la plaque. Réduisez la température du four à 160 °C (th. 5/6). Emplissez l'espace intérieur des biscuits avec la poudre de bonbon. Enfourez pour 5 à 7 minutes jusqu'à ce que les sablés soient juste dorés et la poudre fondue de façon uniforme. Laissez refroidir avant de les décoller de la plaque.

Le petit plus Triez les bonbons par parfum avant de les réduire en poudre afin d'obtenir des cookies vitraux de différentes couleurs. Présentez-les emboîtés les uns dans les autres sur un plateau clair afin de mettre en valeur l'effet vitrail.

Recettes *de fête*



Agapés
festives

Verrine de velouté de cèpes

Pour 6 personnes

- Préparation 10 minutes
- Trempage 30 minutes
- Cuisson 35 minutes

- 1 oignon
- 20 cl de crème fraîche liquide
- 50 g de beurre
- 50 g de cèpes séchés
- 1 c. à café ou 1 cube de fond de volaille déshydraté
- Sel et poivre

Mettez les cèpes à tremper dans un bol d'eau tiède, 30 minutes environ afin de les réhydrater. Pelez l'oignon puis détaillez-le en petits dés.

Chauffez une cocotte avec le beurre. Faites-y fondre les dés d'oignon jusqu'à légère coloration. Égouttez les cèpes, puis ajoutez-les avec le fond de volaille. Couvrez de 1,5 litre d'eau et cuisez 30 minutes.

Retirez du feu, puis incorporez la crème. Salez, poivrez et mixez. Répartissez aussitôt dans les verrines.

Le petit plus

Pour une saveur plus prononcée, filtrez le liquide de trempage des cèpes, puis versez-le sur les oignons en complétant d'eau jusqu'à atteindre 1,5 litre. Pour décorer, réservez quelques champignons réhydratés, hachez-les avec des cerneaux de noix, puis faites revenir le tout dans un peu d'huile. Parsemez-en le dessus du velouté.



Petits roulés de saumon fumé farcis

Pour 4 personnes • Préparation 20 minutes • Réfrigération 1 heure

Pour la farce • 4 grosses tomates cerise • 5 brins de ciboulette

• 100 g de fromage frais de vache • Sel et poivre du moulin

Pour la sauce • 1 belle branche d'aneth • 5 cl d'huile d'olive • 1 c. à café de miel liquide

• 1 c. à café de moutarde de Dijon • Sel et poivre du moulin

Préparez la farce : versez le fromage dans un bol, salez et poivrez. Fouettez pour homogénéiser. Ajoutez la ciboulette rincée, séchée et ciselée. Lavez, équeutez, épépinez et coupez les tomates en petits dés. Réservez séparément.

Coupez dans chaque tranche de saumon un rectangle de 10 cm de large et le plus long possible. Déposez-les chacun sur du film alimentaire. Répartissez le fromage sur les tranches de saumon et parsemez de dés de tomate. Roulez en boudin avec le film, en commençant par un côté large. Placez 1 heure au réfrigérateur.

Préparez la sauce : dans un bol, fouettez la moutarde et le miel. Ajoutez l'aneth rincé, séché, effeuillé et ciselé. Versez l'huile. Salez, poivrez et fouettez énergiquement pour émulsionner.

Déballez les boudins de saumon et détaillez-les en tronçons d'environ 3 cm. Plantez un petit pic dans chacun d'eux. Servez aussitôt, accompagné d'un petit bol de sauce.

Le petit plus

Préférez le saumon sauvage fumé Kritsen, pêché en Alaska. Pour une saveur plus prononcée, le fromage frais peut être assaisonné avec 1 cuillerée à café de curry de Madras en poudre et, à la place de la ciboulette, 2 belles branches de coriandre ciselées.

Profiteroles aux champignons et au jambon déglacé au cidre

Pour 4 personnes

- Préparation 20 minutes
- Cuisson 15 minutes

- 150 g de talon de jambon dégraissé
- 150 g de champignons de Paris
- 2 échalotes • 5 brins de persil
- 25 g de beurre
- 20 petits choux (surgelés ou frais)
- 15 cl de cidre brut • Sel et poivre du moulin
- Pour la béchamel** • 50 cl de lait
- 25 g de beurre demi-sel • 25 g de farine
- 2 pincées de noix de muscade
- Sel et poivre du moulin

Pelez et ciselez les échalotes. Épluchez les champignons et taillez-les en brunoise. Dans une poêle avec le beurre, faites fondre le tout quelques minutes. Rincez, séchez, effeuillez et hachez le persil. **Débarrassez** la poêle. Détaillez le jambon en petits dés et faites-les dorer à la place 5 minutes. Mouillez avec le cidre et laissez la viande s'en imprégner. Ajoutez les échalotes, les champignons et le persil. Éteignez le feu et couvrez.

Préparez la béchamel : dans une casserole, faites mousser le beurre. Saupoudrez de farine et remuez jusqu'à ce que le mélange soit sableux. Délayez petit à petit avec le lait sans cesser de mélanger et laissez épaissir. Salez légèrement, poivrez et ajoutez la muscade. **Incorporez** la garniture au jambon dans la béchamel. Découpez un chapeau sur le sommet des choux. Farcissez l'intérieur du mélange en utilisant une petite cuillère. Servez sans tarder.

Le petit plus Corsez le parfum de la farce en utilisant plutôt des champignons des bois, tels que des cèpes, des girolles ou des trompettes-de-la-mort.



Rillettes de lapin confites au cidre brut

Pour 6 personnes • Préparation 20 minutes
• Réfrigération 12 heures • Cuisson 4 heures

- 4 cuisses de lapin • 1 échalote • 2 gousses d'ail
 - 1 branche de romarin • 4 brins de cerfeuil
 - 2 brins de persil • 2 branches de thym
 - 25 cl d'huile de tournesol • 20 cl de graisse d'oie
 - 2 c. à soupe de canneberges • Sel et poivre vert en grains
- Pour la marinade** • 2 gousses d'ail • 2 feuilles de laurier
- 75 cl de cidre brut • 1 étoile de badiane
 - 6 grains de poivre noir • 1 clou de girofle

La veille : préparez la marinade. Écrasez grossièrement l'ail avec sa peau et mettez-le dans un plat creux avec le reste des ingrédients. Plongez les cuisses de lapin dedans. Laissez reposer 1 nuit au réfrigérateur.

Le jour même : égouttez la viande et réservez la marinade. Sans les peler, écrasez les gousses d'ail avec le plat du couteau. Faites-les revenir avec les cuisses de lapin, le romarin et le thym dans une cocotte contenant la graisse d'oie et l'huile. Réduisez le feu et cuisez 4 heures à feu doux.

Égouttez les cuisses de lapin et laissez-les refroidir. Effilochez la chair au-dessus d'un saladier, puis raccourcissez-la grossièrement aux ciseaux. Mouillez avec de la graisse et autant de marinade filtrée, 5 à 10 cl de chaque, en fonction de la quantité de viande et de la texture souhaitée. Mélangez pour imprégner.

Coupez grossièrement les canneberges au couteau. Pelez et hachez l'échalote. Rincez, séchez, effeuillez puis ciselez le cerfeuil et le persil. Écrasez un peu de poivre. Incorporez le tout aux rillettes, salez et mélangez soigneusement.

La petite plus Incorporez quelques baies de genièvre entières à la viande effilochée.



Sablés au curry noir et mousse de saumon

Pour 6 personnes • Préparation 25 minutes
• Cuisson 20 minutes • Réfrigération 2 heures

- Pour la mousse** • 350 g de filet de saumon sans peau • 2 tranches de saumon fumé • 1 citron vert • 1 échalote • 5 brins de coriandre • 15 cl de crème liquide entière • 50 g de mayonnaise • 1 c. à soupe de cognac
- 1 c. à café de concentré de tomate • 4 gouttes de Tabasco • Sel et poivre
- Pour les sablés** • 1 œuf entier + 1 jaune • 100 g de beurre salé
- 200 g de farine • 3 c. à soupe d'huile d'olive • Curry noir
 - 2 pincées de sel fin • Fleur de sel

Préparez la mousse : dans une casserole d'eau bouillante salée, cuisez le filet de saumon 10 minutes. Égouttez et laissez refroidir. Pelez puis hachez fin l'échalote. Montez la crème fraîche en chantilly. Pressez le citron.

Écrasez la chair du poisson cuit à la fourchette. Ajoutez la mayonnaise, le jus du citron, l'échalote hachée, le concentré de tomate, le cognac et le Tabasco. Salez, poivrez et mélangez. **Hachez** le saumon fumé puis incorporez-le. Intégrez la chantilly délicatement en soulevant la préparation. Vérifiez l'assaisonnement en sel. Placez 1 heure au réfrigérateur.

Préparez les sablés : dans un saladier, travaillez la farine et le beurre en pétrissant du bout des doigts. Ajoutez l'huile, l'œuf et le jaune préalablement fouettés. Incorporez 1 cuillerée à café de curry noir et le sel fin. Malaxe jusqu'à ce que la couleur soit uniforme puis formez un rouleau. Filmez bien serré et placez 1 heure au réfrigérateur. **Préchauffez** le four à 190 °C (th. 6/7). Coupez le rouleau en rondelles. Disposez-les sur une plaque tapissée de papier sulfurisé et parsemez de fleur de sel. Enfouez pour 10 minutes environ jusqu'à cuisson à cœur. Laissez refroidir.

Découpez les sablés. Répartissez la mousse par-dessus. Saupoudrez d'un peu de curry. Rincez, séchez la coriandre, puis décorez l'ensemble avec les feuilles.

La petite plus Si vous ne trouvez pas de curry noir, utilisez-en du classique, mais fort, et ajoutez-y un peu de charbon végétal actif, que vous trouverez en boutique diététique ou en pharmacie.



Minicroustillant de saumon fumé

Pour 4 personnes • Préparation 10 minutes • Cuisson 10 minutes

- 4 tranches de saumon fumé
- 1 jaune d'œuf
- 100 g de fromage frais de vache
- 100 g de tomates confites
- 4 feuilles de brick

Pour le pesto

- 1 branche de basilic frais
- 30 g de parmesan
- 3 c. à soupe de pignons de pin
- Huile d'olive
- Sel et poivre du moulin

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Préparez le pesto : rincez et séchez le basilic, coupez le parmesan en petits morceaux. Versez le tout dans le bol d'un robot. Ajoutez les pignons et 2 cuillerées à soupe d'huile. Mixez 1 minute à vitesse rapide pour réduire en pâte. Si elle est trop épaisse, ajoutez 1 cuillerée à soupe d'huile. Salez, poivrez, mélangez et réservez. **Mettez** le fromage dans un bol et détendez-le au fouet. Ajoutez le pesto et battez à nouveau. Coupez les tomates confites en petits dés, puis incorporez-les délicatement. **Étalez** les feuilles de brick sur un plan de travail. Au centre, disposez les tranches de saumon, puis répartissez la préparation au pesto, en leur centre. Rabattez les 2 côtés des feuilles 2,5 cm vers l'intérieur. **Repliez** deux fois 6 cm les bords les plus proches de vous. Badigeonnez de jaune d'œuf le côté opposé et rabattez-le dessus. Placez les 4 croustillants sur une plaque huilée puis enfournez pour 10 à 12 minutes jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

Le petit plus Pour élaborer ces croustillants, choisissez du saumon fumé bio d'Irlande Kritsen, issu d'élevages certifiés responsables. Variez en confectionnant un pesto de roquette avec 50 g de feuilles de roquette, 1 gousse d'ail, 1 cuillerée à soupe de persil, 15 g de parmesan, 20 g de pignons de pin et 4 cuillerées à soupe d'huile.



Sucettes de saumon fumé

Pour 16 sucettes • Préparation 20 minutes • Congélation 20 minutes

- 3 tranches de saumon fumé • 3 brins d'aneth • Basilic • 70 g de fromage frais
- 1 c. à soupe de crème fraîche • 4 blinis • 2 c. à café de baies roses • Sel et poivre

Rincez, séchez puis effeuillez l'aneth. Concassez les baies roses. Versez le tout dans un petit saladier avec le fromage et la crème fraîche. Salez, poivrez et mélangez.

Chemisez 16 alvéoles d'une plaque à minisphères avec le saumon. Garnissez-les de la préparation au fromage. Si nécessaire, repliez le poisson dessus. Placez au congélateur 20 minutes environ jusqu'à ce que ça durcisse. **Réchauffez** les blinis au grille-pain ou au four à 160 °C (th. 5/6). À l'aide d'un emporte-pièce, découpez dans les blinis, 16 cercles du diamètre des minisphères. **Rincez** et séchez le basilic. Répartissez les feuilles sur ces cercles de blinis, puis posez dessus les minisphères au saumon. Fixez-les à l'aide de pics en bois. Servez immédiatement.

Le petit plus Choisissez du saumon fumé bio Bonnetterre, nourri avec des céréales sélectionnées.

Cuisse de poularde au vin jaune et aux morilles, polenta

Pour 6 personnes • Préparation 20 minutes • Trempage 30 minutes • Cuisson 45 minutes

Pour la volaille

- 6 cuisses de poularde
- 3 échalotes
- 1 feuille de laurier
- 4 brins de thym
- 60 cl de crème liquide
- 30 g de beurre
- 40 cl de vin jaune
- 250 g de morilles déshydratées
- 4 c. à soupe de farine
- Sel et poivre du moulin

Pour la polenta

- 15 cl de crème fraîche épaisse
- 50 g de beurre
- 300 g de polenta
- 1 cube de bouillon de volaille • Sel et poivre

Préparez la volaille : mettez les morilles à tremper 30 minutes dans de l'eau chaude, en les tournant de temps en temps pour faire tomber tout le sable. Récupérez-les délicatement puis égouttez-les. Prélevez en surface 2 louches de jus de trempage et réservez. **Chauffez** le beurre dans une cocotte et faites-y revenir les cuisses de poularde jusqu'à ce qu'elles prennent une couleur dorée. Débarrassez et réservez. Pelez puis émincez les échalotes et faites-les revenir dans la cocotte, jusqu'à ce qu'elles soient fondantes.

Déglacez ensuite avec la moitié du vin, mélangez bien, puis passez cette sauce au chinois. Ajoutez le jus de trempage réservé et le vin restant, puis remuez. Versez sur les cuisses replacées dans la cocotte, puis ajoutez le laurier et le thym. Salez et poivrez, cuisez à couvert environ 20 minutes selon leur taille.

Préparez la polenta pendant ce temps : dans une grande casserole, portez à ébullition 1 litre d'eau additionnée du cube de bouillon émietté. Versez en pluie la polenta en remuant quelques minutes à la spatule jusqu'à ce qu'elle se détache des parois. Hors du feu, incorporez la crème et le beurre. Replacez 2 minutes sur le feu tout en mélangeant énergiquement. Salez et poivrez.

Débarrassez les cuisses cuites de la cocotte. Versez la farine et cuisez quelques minutes en remuant jusqu'à épaississement. Ajoutez alors la crème et les morilles. Rectifiez l'assaisonnement et mélangez bien. Replacez les cuisses de poularde, puis enrobez-les de sauce. Servez avec la polenta crémeuse.

Le petit plus

Préférez une poularde fermière Label rouge. En effet, la chair moelleuse et goûteuse de cette jeune poule qui n'a jamais pondu est idéale pour s'imprégner des saveurs des ingrédients de la cuisson.





Rôti d'agneau, sauce crémeuse aux agrumes

Pour 4 personnes • Préparation 25 minutes
• Cuisson 1 h 40 • Repos 10 minutes

- 1 gigot d'agneau désossé et l'os cassé en tronçons
- 1 orange non traitée • 1 citron (jus) • 1 carotte
- 1 oignon • 1 branche de céleri • 2 gousses d'ail
- 5 brins de persil • 1 petite branche de romarin
- 1 bouquet garni • 1 jaune d'œuf • 100 g de ricotta
- 50 g de parmesan râpé • 20 cl de vin blanc sec
- 3 c. à soupe d'huile d'olive • 5 grains de poivre
- Sel et poivre moulu

Préchauffez le four à 240 °C (th. 8). Placez les tronçons d'os dans un plat, puis enfournez-les pour 45 minutes afin de les faire roussir. Pendant ce temps, pelez puis émincez l'oignon. Faites-le revenir 3 minutes, dans une casserole avec 1 cuillerée à soupe d'huile. Grattez la carotte et coupez-la en rondelles. Effilez le céleri et détaillez-le en tronçons. Pelez puis écrasez l'ail, ajoutez le tout dans la casserole et poursuivez la cuisson 5 minutes.

Prélevez le zeste et le jus d'orange. Versez le vin dans la casserole, puis incorporez le bouquet garni, le romarin, les grains de poivre et le zeste d'orange. Faites réduire 10 minutes sur feu vif. Laissez refroidir. **Ajoutez** le bouillon de cuisson des os et le jus d'orange. Remuez puis filtrez en écrasant la garniture. Badigeonnez la face intérieure du gigot d'un peu de ricotta. Refermez-le en rôti et ficelez. Salez et poivrez. Dans une sauteuse avec 1 cuillerée à soupe d'huile, faites dorer la viande sur toutes ses faces, pendant 7 minutes. Déposez-la dans un plat à four graissé. Arrosez-la du reste d'huile et du bouillon filtré puis enfournez pour 40 minutes.

Emballez la viande et laissez-la reposer 10 minutes. Versez le jus dans une casserole avec le reste de ricotta et le parmesan. Pressez le citron, ciselez les feuilles de persil, battez le jaune d'œuf, puis incorporez le tout dans le mélange. Fouettez, portez à frémissement et rectifiez l'assaisonnement. Servez avec la viande découpée en tranches et, par exemple, une garniture de carottes et de pommes de terre et de fèves.

Le petit plus

Si vous aimez la sauce plus épaisse, incorporez-y un peu de fécule ou faites-la réduire.



Filet de veau farci aux abricots et au pain d'épices

Pour 4 personnes • Préparation 25 minutes
• Cuisson 35 minutes • Repos 5 minutes

- 1 filet de veau • 1 oignon • Brins de thym
- 10 g de beurre • 5 cl de vin blanc sec
- 1 c. à soupe d'huile d'olive • Sel et poivre du moulin
- Pour la farce** • 2 échalotes • 1 gousse d'ail
- 30 g de chèvre sec • 20 g de beurre demi-sel
- 10 oreillons d'abricot (surgelés ou au sirop)
- 4 tranches de pain d'épices • 1 c. à soupe de porto
- 1 c. à soupe d'huile d'olive • 2 pincées de safran
- Sel et poivre

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Pelez puis émincez l'oignon. Faites-le colorer dans une poêle avec l'huile et le beurre, puis déposez dans un plat à four graissé. À la place, faites dorer le filet de veau 5 minutes sur feu vif en le tournant régulièrement. Salez, poivrez et laissez tiédir. **Préparez la farce** : égouttez si besoin les abricots puis, dans une casserole avec le beurre, cuisez-les en compote 10 minutes en remuant. Saupoudrez de safran, poivrez, mélangez et réservez. Épluchez et ciselez les échalotes. Pelez, dégermez et hachez l'ail. Broyez le pain d'épices au robot. **Chauffez** l'huile dans une poêle. Faites-y griller les échalotes ciselées 3 minutes. Râpez le fromage de chèvre puis, hors du feu, ajoutez-le avec l'ail haché, le pain d'épices broyé et le porto. **Ouvrez** le filet en portefeuille. Tapotez-le avec un rouleau pour l'aplatir. Salez et poivrez. Garnissez avec la farce puis refermez-le et ficellez-le. Déposez-le avec le jus de cuisson de la poêle dans le plat à four, face de la découpe en dessous. Donnez quelques tours de moulin à poivre. Mouillez avec le vin, ajoutez quelques brins de thym et enfournez pour 20 minutes. Arrosez avec le jus à mi-cuisson. **Sortez** ensuite le filet du four et laissez-le reposer 5 minutes. Découpez-le en tranches. Filtrez le jus de cuisson et servez-le avec. Accompagnez par exemple d'une poêlée de champignons et d'un gratin de pommes de terre.

Le petit plus

Sortez la viande du réfrigérateur 30 minutes avant de la cuisiner pour qu'elle ne soit pas froide. Profitez-en pour la badigeonner d'un mélange constitué de deux tiers d'huile d'olive et d'un tiers de sauce soja pour qu'elle soit encore plus moelleuse.

Bonbons de Noël aux griottes et biscuits roses

Pour environ 20 bonbons

- Préparation 15 minutes
- Réfrigération 2 heures

- 200 g de pâte d'amande rose
- 9 biscuits roses de Reims
- 60 g de griottes amarena

Écrasez les biscuits en poudre. Mettez-en la moitié dans le bol d'un robot avec la pâte d'amande. Égouttez les griottes puis ajoutez-les au robot. Mixez l'ensemble jusqu'à l'obtention d'une pâte.

Façonnez des boulettes de la taille d'une grosse cerise. Roulez-les dans le reste de poudre de biscuit. Plantez un bâtonnet en bois dans chaque bonbon. Placez-les au moins 2 heures au réfrigérateur avant de les servir.

Le petit plus

Pour une présentation plus festive, roulez une partie des bonbons dans de la poudre de biscuits blancs, d'amande, ou dans du cacao.





Boules de coco chocolat noir

Pour 10 boules

- Préparation 10 minutes
- Congélation 1 heure
- Cuisson 2 minutes
- Réfrigération 30 minutes

- 170 g de chocolat noir
- 125 g de noix de coco râpée
- 6 c. à soupe de lait concentré sucré

Mélangez la noix de coco et le lait concentré dans un saladier. Formez avec cette pâte une dizaine de boules. Placez-les 1 heure au congélateur.

Cassez le chocolat en morceaux. Placez-les dans un bol et faites-les fondre au four à micro-ondes 2 minutes à 500 W.

Enfoncez un pic en bois dans chacune des boules, puis trempez-les dans le chocolat fondu. Déposez-les sur un plat et placez 30 minutes au réfrigérateur avant de servir.

Le petit plus

Pour confectionner les boulettes, utilisez le Lait concentré sucré Nestlé. Trempez-les dans du Nestlé Dessert noir absolu, dont la concentration en cacao à 70 % donne une saveur plus corsée.



Guimauves au chocolat noir

Pour 10 personnes • Préparation 15 minutes • Cuisson 5 minutes

• Réfrigération 2 heures • Repos 10 minutes

- 2 blancs d'œufs • 170 g de chocolat noir à pâtisser • 125 g de sucre en poudre
- 80 g de noix de coco râpée • 4 feuilles de gélatine • 1 c. à café d'huile de tournesol

Faites tremper la gélatine dans un bol d'eau froide. Dans une casserole avec 5 cl d'eau, dissolvez le sucre et portez à ébullition 3 minutes en remuant. Hors du feu, ajoutez la gélatine essorée puis mélangez jusqu'à complète dissolution. **Montez** les blancs d'œufs en neige, presque ferme, dans un saladier en vous servant d'un batteur électrique. Versez dessus petit à petit le sirop en continuant de battre. Transvasez alors dans un plat à gratin foncé d'un film alimentaire préalablement huilé. Placez 2 heures au réfrigérateur. **Concassez** le chocolat, placez les morceaux dans un bol, puis faites-les fondre 1 min 30 au four à micro-ondes. Dans le plat à gratin, détaillez la guimauve en cubes. Trempez-les dans le chocolat. Laissez reposer pendant 10 minutes. Roulez-les alors dans la noix de coco.

Le petit plus

Préférez pour cette recette le chocolat Nestlé Dessert noir absolu. Sa saveur corsée contrastera agréablement avec la douceur de la noix de coco. Pour une touche plus orientale, parfumez le sirop à la rose en cuisant le sucre dans de l'eau de rose.

Rose de Noël

Pour 4 personnes • Préparation 35 minutes • Cuisson 20 minutes • Réfrigération 3 heures

- 250 g de pâte d'amande verte
- 4 c. à soupe bombée de confiture de fraise
- 4 roses en pâte d'amande

Pour le biscuit

- 4 œufs • 160 g de sucre
- 80 g de farine
- 80 g de fécule de pomme de terre
- 1 sachet de levure chimique
- 2 pincées de sel

Pour la crème

- 2 jaunes d'œufs • 15 cl de lait
- 15 cl de crème fleurette entière
- 1 c. à soupe de Maïzena
- 1 c. à soupe de sucre
- 3 feuilles de gélatine
- ½ c. à café d'extrait de vanille liquide

Pour la mousse au chocolat

- 30 cl de crème fleurette
- 100 g de chocolat blanc
- 3 feuilles de gélatine
- 1 c. à soupe de sucre glace

Préparez le biscuit : préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Dans un grand saladier, fouettez les œufs et le sucre jusqu'à ce qu'ils moussent. Mélangez la farine, la fécule, la levure et le sel, puis incorporez au saladier et mélangez jusqu'à l'obtention d'une texture homogène. Versez la pâte en couche fine dans un plat tapissé de papier sulfurisé. Enfourez pour 15 minutes. Laissez refroidir. Décollez le gâteau du papier et prélevez dedans 12 cercles d'environ 10 cm.

Préparez la crème : trempez la gélatine dans de l'eau froide. Fouettez la crème, le lait, les jaunes d'œufs, la Maïzena, le sucre et la vanille. Chauffez sur feu doux jusqu'aux premières bulles. Essorez la gélatine puis, hors du feu, incorporez-la en fouettant. Laissez refroidir en remuant de temps en temps. **Préparez la mousse au chocolat :** trempez la gélatine dans de l'eau froide. Portez à frémissement la moitié de la crème puis incorporez-y, hors du feu, la gélatine essorée. Détaillez le chocolat en copeaux, versez la crème chaude dessus, puis mélangez jusqu'à ce qu'il soit fondu. Fouettez la crème restante et le sucre en chantilly. Incorporez-la délicatement à la crème au chocolat. Laissez refroidir jusqu'à ce que la mousse commence à prendre. **Étalez** la confiture de fraise sur 4 cercles de biscuit. Déposez-en 4 autres par-dessus et répartissez-y la crème. Couvrez des biscuits restants puis garnissez-les de mousse en la travaillant en dôme. Réservez au frais. **Abaissez** la pâte d'amande verte en couche fine. Recouvrez-en chaque gâteau. Décorez le dessus avec les roses et confectionnez les motifs de votre choix avec les chutes de pâte. Placez au moins 3 heures au réfrigérateur avant de servir.

Le petit plus Pour étaler facilement la pâte d'amande, laissez-la 1 heure à température ambiante et travaillez-la un peu avec les mains. Abaissez-la entre 2 feuilles de film plastique. Décollez alors celui du dessus, déposez-la sur le gâteau, donnez-lui sa forme et retirez le film restant. Découpez proprement ce qui débord.





Biscuit roulé à la chantilly

Pour 4 personnes • Préparation 15 minutes
• Cuisson 10 minutes • Réfrigération 2 heures

Pour le biscuit • 8 blancs d'œufs • 200 g de sucre en poudre
• 80 g de farine • 50 g de poudre de noisette
• 2 pincées de sel • Sucre glace

Pour la garniture • 50 cl de crème fleurette entière très froide
• 30 g de sucre glace • 1 sachet de fixateur (type Chantifix)

Préparez le biscuit : préchauffez le four à 240 °C (th. 8). Fouettez à vitesse lente les blancs et le sel. Lorsqu'ils commencent à prendre, incorporez le sucre en poudre en filet, en battant à vitesse maximum. Incorporez délicatement la farine et la poudre de noisette en soulevant la préparation. **Tapissez** une plaque à pâtisserie de papier sulfurisé. Beurrez-le puis versez la pâte en couche fine et régulière. Saupoudrez de sucre glace. Enfourez pour 10 minutes. **Préparez la garniture** : fouettez la crème fleurette additionnée du sucre et du fixateur, en chantilly. **Passez** ensuite le biscuit au rouleau à pâtisserie pour égaliser la surface. Étalez la garniture par-dessus. En partant du côté le plus large, roulez le biscuit sur lui-même en cylindre allongé. Coupez les extrémités. Filmez et placez au moins 2 heures au réfrigérateur. Saupoudrez de sucre glace au moment de servir.

Le petit plus Réservez un peu de blanc d'œuf pour coller les bords du biscuit après l'avoir roulé. Vous pouvez aromatiser ou colorer la chantilly avec du zeste d'agrumes.



Gâteau aux amandes

Pour 6 personnes • Préparation 25 minutes
• Cuisson 25 minutes • Réfrigération 3 heures

• 100 g d'amandes effilées • 20 g de sucre glace

Pour le biscuit

• 5 blancs d'œufs • 180 g de sucre • 150 g de poudre d'amande

Pour la crème

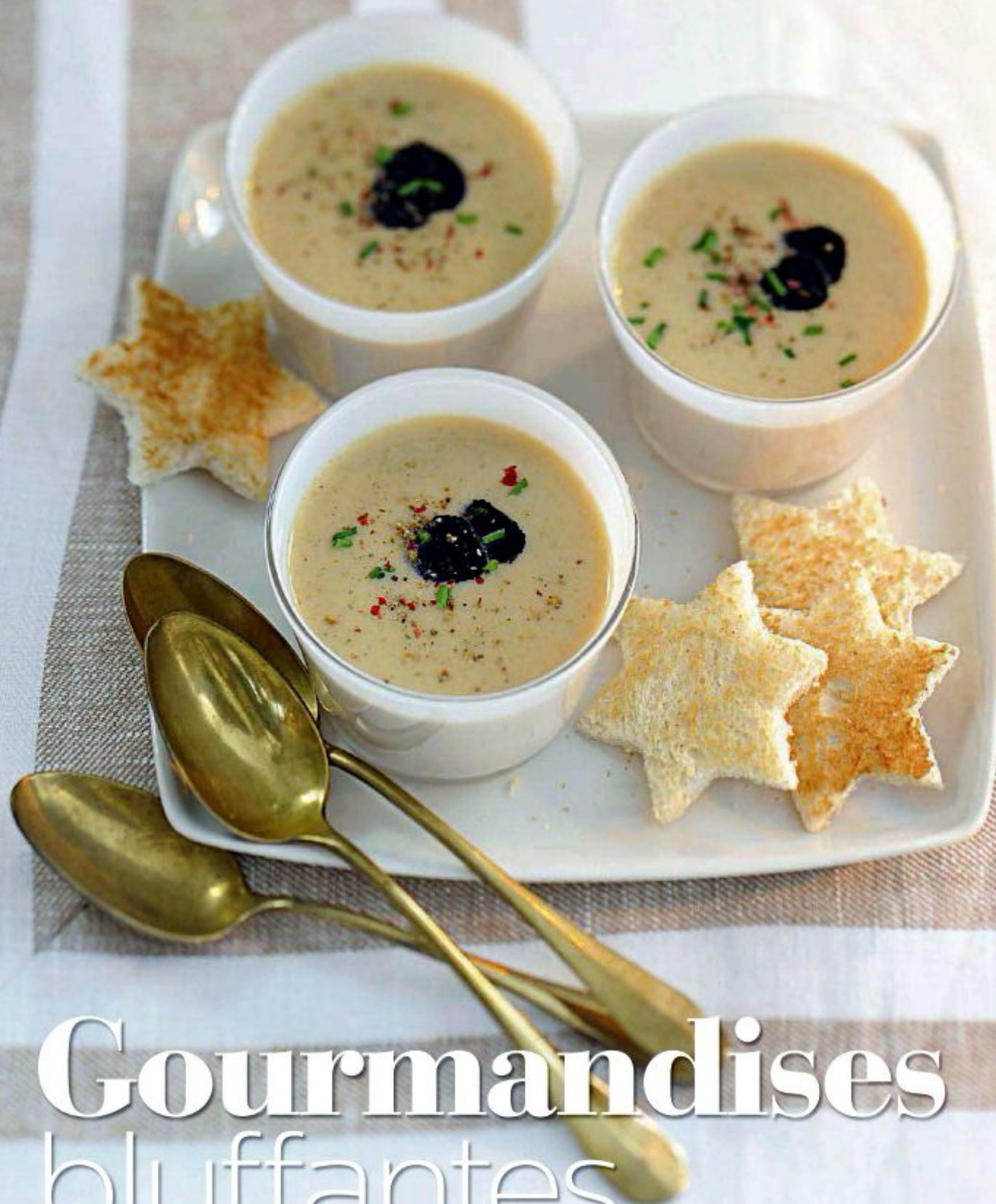
• 5 jaunes d'œufs • 150 g de beurre

• 10 cl de crème liquide entière très froide • 90 g de sucre

Préparez le biscuit : préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Découpez 2 cercles de 20 cm dans du papier cuisson puis beurrez-les. Montez les blancs en neige en augmentant la vitesse progressivement. Versez le sucre petit à petit, lorsqu'ils commencent à prendre. Incorporez la poudre d'amande en soulevant la préparation avec une spatule. **Divisez** la pâte en 2 portions puis étalez-les sur les cercles de papier. Enfourez pour 20 minutes environ jusqu'à ce que la surface soit dorée. Pendant ce temps, torréfiez les amandes à sec, 30 secondes dans une poêle bien chaude. Hors du feu, saupoudrez-les d'un filet de sucre glace. Laissez refroidir les biscuits et décollez-les délicatement. **Préparez la crème** : fouettez les jaunes d'œufs et le sucre. Versez la crème liquide, mélangez et chauffez à feu doux en remuant constamment. Lorsque la préparation nappe la cuillère, retirez du feu puis incorporez le beurre en parcelles petit à petit, sans cesser de tourner. Versez dans un saladier, filmez et laissez durcir 2 heures au réfrigérateur. **Couvrez** un cercle de pâte avec un tiers de la crème puis des amandes torréfiées. Déposez dessus le second cercle. Répartissez le reste de crème en couvrant la surface et les côtés du gâteau. Lissez, puis parsemez des amandes restantes. Réservez au réfrigérateur 1 heure au moins avant de servir.

Le petit plus Pour apporter une touche croquante, vous pouvez préparer un caramel en ajoutant les amandes effilées grillées. Versez sur du papier sulfurisé et laissez refroidir. Concassez cette préparation et utilisez-la pour garnir l'intérieur et le dessus du gâteau.

Recettes *de fête*



Gourmandises
bluffantes

Crème de châtaigne truffée

Pour 4 personnes

- Préparation 15 minutes
- Cuisson 20 minutes

- 500 g de châtaignes entières pelées en bocal
- 1 bulbe de fenouil
- 1 truffe d'environ 30 g
- 8 brins de ciboulette
- 15 cl de lait entier
- 15 g de crème fraîche épaisse
- 50 cl de bouillon de volaille
- Sel et poivre

Supprimez les tiges et les premières feuilles du fenouil. Lavez-le et coupez-le en morceaux. Rincez puis égouttez les châtaignes. Versez le tout dans une casserole avec le bouillon de volaille. Cuisez 20 minutes à feu doux.

Rincez, séchez et ciselez la ciboulette. Émincez la truffe. Hors du feu, versez la moitié de chacun d'eux dans la casserole, ainsi que le lait et la crème, puis mixez l'ensemble. Salez et poivrez.

Répartissez la crème de châtaigne dans 4 verrines. Décorez avec la ciboulette et des lamelles de truffe restantes. Servez chaud.

La petite plus

Il est possible de préparer cette crème avec du céleri-rave, elle sera plus forte en goût. Si vous la préférez orange, le potimarron fait aussi bon ménage avec la truffe.



Parmentier festif

Pour 4 personnes • Préparation 20 minutes • Cuisson 10 minutes

- 300 g de veau haché • 50 g de foie gras • 600 g de purée de céleri
- 100 g de châtaignes sous vide • 100 g de morilles fraîches ou réhydratées
- 1 échalote • 1 bouquet de cerfeuil • 10 cl de crème entière • 10 g de beurre
- 50 g de raisins secs blonds • 1 c. à soupe d'huile d'olive
- 2 pincées de mélange 5 baies • Fond de veau (facultatif) • Sel et poivre

Mettez les raisins secs à réhydrater dans de l'eau tiède. Réservez quelques châtaignes et morilles entières. Coupez le reste des châtaignes et des morilles en morceaux. Pelez puis ciselez l'échalote. Taillez le foie gras en lamelles. **Égouttez** les raisins. Rincez, séchez puis effeuillez le cerfeuil. Versez le tout dans un saladier avec le veau haché, les morceaux de châtaigne et de morille, le foie gras, l'échalote ciselée, du sel et du poivre. Mélangez.

Chauffez le beurre et l'huile dans une poêle. Faites revenir cette farce en la travaillant pour qu'elle ne s'agglomère pas. Cuisez 10 minutes à feu doux, en ajoutant un peu de fond de veau si elle est trop sèche. Pendant ce temps, chauffez ensemble la purée de céleri et la crème, puis salez et poivrez. **Répartissez** la farce dans 4 verrines de service. Couvrez de purée de céleri, lissez la surface et décorez avec les châtaignes et les morilles réservées. Saupoudrez de mélange 5 baies et servez.

La petite plus

Pour apporter un croquant savoureux à la purée, incorporez-y un peu de céleri branche détaillé en petits tronçons et revenu rapidement dans un peu d'huile.



Verrine de saumon sauvage fumé au parfum de noisette

Pour 4 personnes • Préparation 15 minutes • Réfrigération 2 heures

- 230 g de saumon sauvage fumé en tranches
- 1 citron (jus)
- 2 brins d'aneth
- 2 c. à soupe d'huile de noisette
- 2 c. à soupe d'huile neutre
- 1 c. à café de sucre
- 2 pincées de baies roses
- Sel et poivre blanc du moulin

Pour le tartare

- 2 betteraves cuites
- 2 oignons blancs • 2 brins d'estragon

Préparez le tartare : pelez et ciselez les oignons. Rincez, séchez, effeuillez puis hachez l'estragon. Épluchez les betteraves et détaillez-les en petits cubes. Réunissez le tout dans un saladier, remuez puis réservez au frais.

Taillez les tranches de saumon en lanières. Concassez les baies roses. Extrayez le jus du citron. Rincez, épongez puis effeuillez l'aneth. Versez le tout dans une terrine, ajoutez le sucre, les 2 huiles et du poivre. Salez en fonction de la quantité de poisson et mélangez. **Répartissez** les lanières de saumon et le tartare de betterave dans 4 verrines. Placez 2 heures au réfrigérateur avant de servir.

Le petit plus Servez cette entrée avec une salade de roquette ou de trévis. Vous pouvez ajouter 1 filet de vodka à l'assaisonnement pour le tonifier.



Flétan façon gravlax au citron

Pour 6 personnes

• Préparation 20 minutes • Marinade 1 heure

• 500 g de filet de flétan

Pour la marinade • 2 citrons verts (jus)

• 1 c. à soupe de sucre en poudre

• 1 c. à café de sel rose de l'Himalaya

• ¼ c. à café de poivre blanc moulu

Pour la garniture • 2 betteraves chiogga

• 1 citron jaune (jus) • ½ cm de gingembre frais

• 2 brins d'aneth • 2 brins de coriandre

• 10 cl de lait de coco • 1 c. à soupe d'huile d'olive

• ¼ c. à café de graines de pavot

Rincez et séchez le filet de flétan. Préparez la marinade : pressez les citrons verts. Fouettez ensemble le jus des citrons, le sel rose, le sucre et le poivre. Répartissez la préparation sur la chair du flétan, filmez et laissez mariner 1 heure.

Préparez la garniture pendant ce temps : pelez puis râpez le gingembre dans un bol. Ajoutez le lait de coco, l'huile et les graines de pavot. Émulsionnez puis réservez. Épluchez les betteraves. Coupez quelques tranches pour la décoration, puis râpez le reste. Pressez le citron jaune et versez le jus sur le tout. **Égouttez** le poisson puis essuyez-le au papier absorbant. Répartissez dessus les betteraves râpées, puis arrosez de la sauce au lait de coco. Effeuillez puis ciselez l'aneth et la coriandre. Parsemez-en l'ensemble et décorez de tranches de betterave réservées.

Le petit plus Vous pouvez aussi utiliser pour cette recette de la daurade ou du bar. Servez avec des tranches de pain noir aux céréales.



Saumon mariné à la coriandre et au pavot

Pour 6 personnes • Préparation 15 minutes • Réfrigération 12 heures

• 2 filets de saumon sauvage de 300 g • 10 brins de coriandre

• 10 brins d'aneth • 100 g de gros sel marin • 60 g de sucre en poudre

• 2 c. à soupe de graines de pavot bleu • 1 c. à café de poivre blanc

• 1 c. à café de baies roses concassées • 3 pincées de coriandre moulue

Rincez puis séchez la coriandre et l'aneth. Ciselez le tout, réservez un peu d'aneth pour la déco, puis mettez le reste dans un saladier avec le gros sel, les graines de pavot, le poivre, la coriandre moulue et le sucre. Mélangez soigneusement. **Rincez** le saumon puis épongez-le en le tamponnant au papier absorbant. Déposez 1 filet dans un plat creux, côté chair vers le haut. Couvrez-le des deux tiers de la préparation au sel. Posez dessus le second filet, côté peau au-dessus. Répartissez le dernier tiers de sel.

Enveloppez le plat de film alimentaire en serrant. Posez un poids dessus et placez 6 heures au réfrigérateur. Videz l'eau rendue, filmez à nouveau et réfrigérez encore 6 heures. **Retirez** l'excédent de sel du poisson en raclant légèrement la surface avec la lame d'un couteau lisse. Détaillez les filets en tranches. Parsemez-les de la coriandre réservée puis saupoudrez-les de baies roses concassées.

Le petit plus Afin d'éviter que le poisson ne soit trop salé, rincez-le rapidement puis épongez-le après l'avoir raclé. Servez avec une crème fouettée citronnée et des blinis.



Cuisse de pintade rôtie au beurre et au vin blanc, risotto aux girolles et éclats de noisette

Pour 4 personnes

- Préparation 30 minutes
- Cuisson 40 minutes

- 4 cuisses de pintade
- 300 g de girolles
- 2 échalotes
- 1 gousse d'ail
- 50 g de beurre
- 30 g de parmesan râpé
- 1 l de bouillon de volaille
- 250 g de riz à risotto
- 20 cl de vin blanc
- 50 g de noisettes
- Thym frais
- Sel et poivre du moulin

Portez le bouillon à ébullition dans une casserole. Pelez puis émincez les échalotes. Faites-les suer dans une casserole avec 15 g de beurre. Ajoutez le riz et laissez-le nacer 5 minutes à feu doux en remuant bien. Déglacez ensuite avec 15 cl de vin, mélangez et laissez-le s'évaporer complètement. **Ajoutez** 2 louches de bouillon de volaille frémissant et continuez de mélanger. Versez 1 autre louche de bouillon dès que ce dernier est absorbé par le riz. Cuissez de cette manière pendant 30 minutes environ, en ajoutant régulièrement du bouillon, jusqu'à ce que les grains soient fondants mais fermes à cœur. Réservez au chaud. **Chauffez** pendant ce temps 20 g de beurre dans une poêle. Colorez-y les cuisses de pintade des 2 côtés. Ajoutez quelques brins de thym et le vin restant. Laissez l'alcool s'évaporer doucement en arrosant la volaille avec le jus de cuisson. Cuissez environ 20 minutes en arrosant la viande régulièrement. Salez et poivrez. Réservez au chaud. **Pelez** puis émincez la gousse d'ail. Faites-la revenir dans une poêle avec le beurre restant. Nettoyez les girolles et cuisez-les dans la poêle quelques minutes sans trop les remuer afin de les préserver entières. Pendant ce temps, concassez grossièrement les noisettes puis torréfiez-les quelques minutes à la poêle. **Versez** le parmesan dans le riz au moment de servir et mélangez. Dressez le risotto puis la pintade et ajoutez les girolles. Parsemez de noisettes torréfiées et de thym frais.

Le petit plus Choisissez une pintade Label rouge, garantie d'un élevage en plein air. Si vous utilisez des morilles déshydratées, incorporez l'eau de trempage filtrée au bouillon. Au moment de les cuire, ajoutez plutôt l'ail à la fin, pour éviter qu'il ne brûle.



Magret de canard en croûte de pavot

Pour 4 personnes

- Préparation 30 minutes
- Cuisson 30 minutes

- 2 magrets de canard fermier
- 1 orange non traitée
- 2 échalotes
- 5 brins de ciboulette
- 1 jaune d'œuf
- 10 g de beurre
- 250 g de pâte à pizza
- 2 c. à soupe de graines de pavot
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 c. à soupe de farine
- Sel et poivre

Lavez et séchez l'orange. Râpez le zeste. Blanchissez-le 5 minutes dans une casserole d'eau bouillante. Égouttez, changez l'eau, portez à ébullition et renouvelez l'opération. Essorez et séchez. Pressez l'orange. **Étalez** la pâte, saupoudrez-la de trois quarts des graines de pavot, puis travaillez-la quelques minutes et roulez-la en boule. Filmez-la et réservez-la. Entaillez la peau des magrets en croisillons jusqu'à la chair. Arrosez-les d'un filet d'huile d'olive côté chair, poivrez généreusement les 2 faces. **Chauffez** un gril. Déposez-y les magrets, peau vers le bas, et cuisez 5 minutes à feu moyen. Retournez-les et poursuivez la cuisson pendant 2 minutes. Salez-les ensuite et déposez-les sur une grille, au-dessus d'un plat creux pour conserver le jus rendu. Couvrez de papier aluminium et laissez refroidir. **Préchauffez** le four à 190 °C (th. 6/7). Abaissez la pâte en 2 carrés d'une épaisseur d'environ 3 mm. Déposez 1 magret, côté chair, sur chacun d'eux. Rabattez la pâte sur la viande et retournez les chaussons. Battez le jaune d'œuf avec quelques gouttes d'eau, puis badigeonnez-en la surface. Saupoudrez de graines de pavot restantes et d'un peu de poivre. Entaillez légèrement, en biais la surface. Enfourez pour 15 minutes. **Chauffez**, pendant ce temps, le beurre dans une poêle. Pelez puis hachez les échalotes et cuisez-les 3 minutes avec le zeste. Saupoudrez de farine, mélangez et versez le jus de cuisson des magrets et celui de l'orange. Portez à frémissement en fouettant. **Rincez** la ciboulette, épongez-la et ciselez-la. Hors du feu, ajoutez-la à la sauce, salez et poivrez. Servez la sauce avec les magrets, accompagnés par exemple, d'une purée de carotte et de quelques marrons cuits au beurre.

Le petit plus Pour une touche festive, posez quelques lamelles de foie gras sur les magrets, avant de les emballer de pâte. Vous pouvez corser la sauce en ajoutant du gingembre frais râpé. Si vous préférez, filtrez la sauce, puis incorporez de la crème entière chauffée quelques minutes pour la rendre onctueuse.



Poulet beurré sous la peau, sauce rosée aux baies

Pour 4 personnes • Préparation 20 minutes
• Trempage 1 heure • Cuisson 1 heure

• 1 poulet fermier • 1 citron (jus) • 1 bouquet garni
• Sel et poivre

Pour le beurre • 1 citron (jus) • 5 brins de thym
• 60 g de beurre mou • 3 pincées de piment
d'Espelette • Sel et poivre en grains

Pour la sauce • 2 échalotes • 1 gousse d'ail
• 20 cl de crème liquide entière • 5 g de beurre
• 25 cl de vin rosé sec • 10 canneberges séchées
• 1 c. à soupe bombée de baies de goji
• 1 c. à soupe de myrtilles séchées • 1 c. à soupe rase
de sucre • 5 grains de poivre noir • Sel

Réhydratez les baies de goji, les canneberges et les myrtilles séchées 1 heure dans l'eau fraîche. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).

Préparez le beurre : extrayez le jus du citron. Effeuillez le thym. Concassez un peu de poivre et mettez le tout dans une assiette. Ajoutez le beurre mou, le piment d'Espelette et du sel. Malaxez. **Salez** et poivrez l'intérieur du poulet puis glissez-y le bouquet garni. Décollez la peau en glissant les doigts pour la soulever peu à peu, du cou jusqu'aux cuisses. Tartinez la chair du beurre parfumé. Remplacez la peau en la collant et massez la volaille en douceur. **Pressez** le citron et arrosez le poulet avec le jus. Déposez-le dans un plat à four en le calant sur un côté. Enfouissez pour 20 minutes. Calez-le sur l'autre cuisse et renfouissez pour 20 minutes. Posez-le normalement et poursuivez la cuisson 20 minutes. **Préparez la sauce** pendant la cuisson : pelez les échalotes et l'ail, puis hachez-les séparément. Faites revenir les échalotes hachées dans une sauteuse avec le beurre. Ajoutez l'ail haché, le vin, le sucre, les grains de poivre et 2 pincées de sel. Laissez réduire des deux tiers sur feu vif. Égouttez les fruits secs, puis incorporez-les avec la crème. Portez à frémissement et cuisez 5 minutes pour que la sauce épaississe. Couvrez et réservez. **Réchauffez** la sauce, filtrez-la et rectifiez l'assaisonnement. Servez-la avec le poulet, accompagné de boulgour ou d'un riz parfumé.

La petite plus Si vous accompagnez de riz parfumé, basmati ou thaï, accentuez le parfum du poulet en incorporant au beurre un demi-bouquet de coriandre hachée qui remplacera le thym.



Escalope de foie gras, fraises écrasées au poivre timut

Pour 4 personnes • Préparation 10 minutes
• Cuisson 20 minutes

- 4 escalopes de foie gras de canard d'environ 70 g
- 500 g de fraises • 75 g de beurre
- 50 cl de vin blanc moelleux
- 1 c. à soupe de miel
- Poivre timut en grains • Sel

Nettoyez délicatement les fraises sous l'eau froide, puis épongez-les. Déposez-en 125 g dans une casserole avec le vin, le miel et 3 grains de poivre. Portez à frémissement et laissez réduire de moitié. Ajoutez le beurre en morceaux, puis mixez le tout. Réservez au chaud.

Écrasez les fraises restantes à la fourchette. Saupoudrez d'un tour de moulin à poivre et d'une pointe de sel. Réservez.

Colorez les escalopes de foie gras dans une poêle antiadhésive bien chaude, de 3 à 4 minutes sur chaque face, jusqu'à ce qu'elles soient bien chaudes à cœur. Servez-les avec les fraises écrasées et la sauce chaude.

Le petit plus

Élaborez ce plat avec des fraises Label rouge et, de préférence, du vin des Côtes du Marmandais. Le poivre timut, issu d'un arbuste des plateaux du Népal, présente des arômes de pamplemousse. Vous le trouverez en épicerie spécialisées ou sur Internet.



Caille de Noël aux châtaignes et à l'ananas

Pour 10 personnes • Préparation 35 minutes • Cuisson 40 minutes

- 10 cailles vidées et parées • ½ ananas • 10 champignons de Paris • 2 échalotes
- 1 bouquet de persil • 200 g de châtaignes en bocal • 5 tranches de pain de mie
- 50 g de baies de goji • 30 g de mûres blanches
- 2 pincées de sucre • 1 pincée de saté • Huile d'olive • Sel et poivre

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Coupez les 2 extrémités de l'ananas. Retirez toute la peau et les petites aspérités. Partagez-le en deux, ôtez le cœur et coupez chaque moitié en 5 tranches. Lavez et séchez les champignons puis émincez-les. Pelez les échalotes, rincez le persil, épongez-le, effeuillez-le, puis ciselez le tout. Concassez grossièrement les châtaignes. **Colorez** les tranches d'ananas saupoudrées de sucre 1 minute dans une poêle avec 2 cuillerées à soupe d'huile, en les retournant à mi-cuisson. Débarrassez-les sur une assiette. À la place, versez 1 cuillerée à soupe d'huile puis faites revenir les champignons émincés et les échalotes ciselées jusqu'à ce qu'ils croustillent. Ajoutez les châtaignes concassées et le persil ciselé, mélangez et réservez cette farce dans un plat. **Déposez** les cailles sur une planche. Salez-les et poivrez-les. Garnissez l'intérieur avec une partie de la farce. Ficelez-les et déposez-les dans un plat à four. Arrosez-les d'un filet d'huile et saupoudrez de saté. Enfourez pour 20 minutes. Ajoutez 1 verre d'eau froide à mi-cuisson et arrosez régulièrement. **Coupez** les tranches de pain en deux. Déposez sur chacune d'elles 1 tranche d'ananas. Garnissez du reste de farce. Enfourez ces toasts garnis à côté des cailles et poursuivez la cuisson 10 minutes. **Disposez** les volailles dans un plat de service, parsemez de baies de goji et de mûres blanches. Nappez de jus de cuisson et servez avec les toasts.

Le petit plus

Utilisez pour cette recette de l'huile d'olive Puget. Les baies de goji et les mûres sont plus faciles à trouver déshydratées. Mettez-les à tremper dans de l'eau tiède en début de préparation. Le saté, ou satay, est un condiment à base de cacahuète que vous vous procurerez en épicerie asiatique.

Semifreddo à la noisette

Pour 6 personnes • Préparation 15 minutes • Congélation 1 nuit

- 3 œufs
- 37,5 cl de crème liquide
- 150 g de Nutella
- 120 g de noisettes pelées grillées
- 80 g de biscuits aux amandes
- 75 g de sucre en poudre
- 2 c. à soupe de cacao en poudre
- Chocolat noir

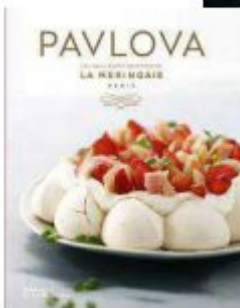
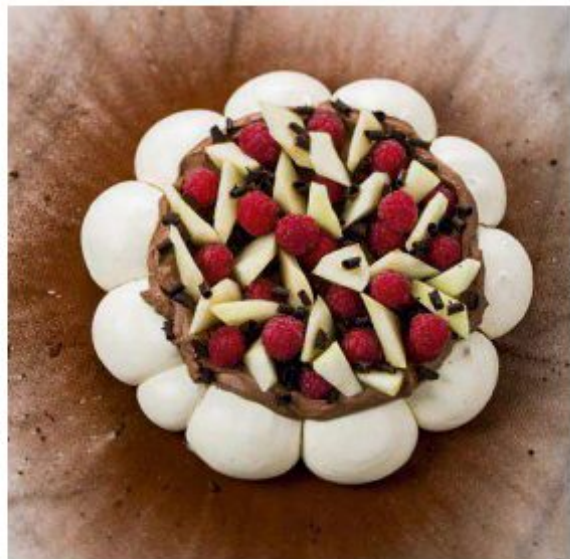
La veille : battez les œufs et le sucre pour obtenir une texture mousseuse. Dans un saladier, fouettez la crème, le Nutella et le cacao jusqu'à ce que la préparation forme des pics mous en surface.

Réunissez délicatement les deux préparations. **Tapissez** un moule d'environ 20,5 cm par 12 cm et profond de 7 cm avec du film alimentaire en le laissant dépasser d'au moins 4 cm des bords. Versez dedans le mélange précédent. Écrasez finement les biscuits et répartissez-les dessus. **Recouvrez** de film alimentaire puis enveloppez le moule de papier aluminium. Placez 1 nuit au congélateur.

Le jour même : retournez le moule sur un plat de service et retirez le film qui recouvre le semifreddo. Concassez les noisettes et détaillez du chocolat en copeaux, puis décorez-en le dessus du gâteau.

Le petit plus Si vous ne trouvez pas de noisettes grillées, enfournez-les pour 10 minutes sur une plaque dans un four à 160 °C (th. 5/6) et mélangez à mi-cuisson. Changez de décor avec des copeaux de chocolat blanc.





Pour aller plus loin...

Recettes et photos du livre « Pavlova, les meilleures recettes de la Meringaie », de Marie Stoclet Bardon, photos de Nurra Rina, éd. de La Martinière, 19,90 €.

Pavlova à la crème fouettée au cacao, framboise et poire

Pour 6 personnes • Préparation 25 minutes • Cuisson 1 h 45
• Réfrigération 12 heures

- Pour la meringue** • 150 g de blancs d'œufs • 215 g de sucre semoule
• 15 g de Maïzena • 1 c. à café de vinaigre blanc • Mélange d'épices (graines d'une gousse de vanille, 1 pincée de cannelle)
Pour la crème fouettée • 20 cl de crème liquide très froide
• 20 g de cacao en poudre • 20 g de sucre en poudre
Pour la garniture • 20 framboises • 2 poires • 1 citron (jus)
• Copeaux de chocolat noir

La veille : réalisez une meringue. Versez dans la cuve du batteur les blancs d'œufs, le sucre et la Maïzena. Montez la meringue pendant 10 minutes environ, à vitesse 6-8. **Ajoutez** le vinaigre blanc, puis continuez de monter pendant encore 1 minute à vitesse maximale pour « serrer » les blancs. Ajoutez les épices. Fouettez quelques secondes pour obtenir un mélange homogène. La meringue possède la bonne texture pour être pochée quand elle forme un « bec d'oiseau » très ferme. **Pochez-la** en version ronde ou rectangulaire (environ 10 cm de large et 25 à 30 cm de long), comme une bûche. Préchauffez le four à 100 °C (th. 3/4). Enfourez la meringue pour 1 h 45. À la sortie du four, laissez-la refroidir complètement.

Le jour même : préparez la crème. Mélangez bien le cacao avec le sucre et la crème. Montez l'ensemble au batteur jusqu'à obtenir une crème fouettée ferme et soyeuse. Réservez au frais jusqu'au moment de dresser.

Épluchez les poires et coupez-les en morceaux biseautés. Citronnez-les légèrement pour éviter leur oxydation. Garnissez la meringue de crème en la répartissant de manière régulière. Disposez par-dessus les framboises, puis les morceaux de poire et parsemez de copeaux de chocolat. Réservez au frais jusqu'à dégustation.

Le petit plus Attention, la crème au cacao monte vite. Il faut la surveiller pour qu'elle reste soyeuse et ne devienne pas trop ferme.

Pavlova à l'orange et aux marrons

Pour 6 personnes • Préparation 25 minutes
• Cuisson 1 h 45 • Réfrigération 1 nuit

- Pour la meringue** • voir recette ci-contre
Pour la crème fouettée
• 30 g de mascarpone • 20 cl de crème liquide très froide
Pour la garniture • 2 belles oranges de table
• 20 g de crème de marron • Brisures de marrons glacés
• Écorces d'orange confites • Copeaux de chocolat

La veille : réalisez la meringue en suivant la recette ci-contre. Préchauffez le four à 100 °C (th. 3/4).

Pochez la meringue en version ronde ou rectangulaire (environ 10 cm de large et 25 à 30 cm de long), comme une bûche. Enfourez la meringue pour 1 h 45. À la sortie du four, laissez refroidir complètement.

Le jour même : préparez la crème fouettée. Mettez la crème liquide et le mascarpone dans un cul-de-poule, puis montez l'ensemble au batteur jusqu'à obtenir une crème fouettée ferme et soyeuse. Réservez au frais jusqu'au moment de dresser. Levez les suprêmes des oranges puis coupez les marrons glacés à la main, en petits morceaux. **Garnissez** la meringue de crème de marron, puis répartissez la crème fouettée de manière régulière. Disposez les suprêmes d'orange, les écorces d'orange confites, les marrons glacés par-dessus, puis saupoudrez de copeaux de chocolat. Réservez au frais jusqu'à dégustation.

Le petit plus Afin que votre meringue garde toute sa texture, placez la crème de marron au frais avant de dresser. Aidez-vous d'une poche à douille pour la répartir.





Cheesecake au sirop de grenade

Pour 8 personnes • Préparation 25 minutes
• Cuisson 50 minutes • Trempage 10 minutes
• Réfrigération 1 nuit + 6 heures

- 1 grenade fraîche • 100 g de beurre
- 250 g de biscuits au caramel Lotus
- Pour le sirop** • 50 cl de jus de grenade
- 120 g de sucre en poudre
- 2 c. à soupe de sirop de maïs léger
- Pour le gâteau** • 1 citron non traité
- 700 g de fromage frais crémeux
- 45 cl de yaourt à la grecque
- 85 g de sucre en poudre
- 15 g de gélatine en poudre
- 1 c. à café d'extrait de vanille

La veille : mettez le beurre à fondre dans une casserole. Laissez-le légèrement refroidir. Huilez un moule à manqué de 20 cm de diamètre à fond amovible, puis chemisez-le avec du papier sulfurisé. Réduisez les biscuits en poudre dans un saladier, ajoutez le beurre et malaxez en pâte homogène. Répartissez en couche uniforme sur le fond du moule. Placez 1 nuit au réfrigérateur.

Le jour même : préparez le sirop. Réunissez tous les ingrédients dans une casserole. Cuisez en remuant régulièrement 35 à 40 minutes jusqu'à ce que le mélange épaississe et réduise d'environ de moitié. Laissez refroidir. **Préparez le gâteau :** dans un bol, mettez la gélatine à tremper 10 minutes, avec 1 cuillerée à soupe et demie d'eau froide. Râpez 2 cuillerées à café de zeste de citron. Prélevez la même quantité de jus, puis versez le tout dans un saladier avec le fromage frais, le yaourt, le sucre et la vanille. Mélangez jusqu'à consistance lisse. **Placez** le bol avec la gélatine dans un bain-marie et cuisez-la 2 minutes. Incorporez à la préparation au fromage frais en fouettant. Versez sur la base de biscuit au fond du moule. Appuyez plusieurs fois pour expulser toutes les bulles. Lissez la surface et couvrez d'un film alimentaire. Placez 6 heures au réfrigérateur. **Coupez** le cheesecake en morceaux avec un couteau trempé dans de l'eau chaude. Nappez de sirop. Ouvrez la grenade en quatre, égrainez-la et parsemez le cheesecake de graines de grenade.

Le petit plus

Utilisez le fromage à température ambiante pour faciliter l'incorporation de la gélatine.



Cupcakes de Noël et pain d'épices au miel et au cacao

Pour 4 personnes • Préparation 25 minutes • Réfrigération 1 nuit • Repos 30 minutes • Cuisson 30 minutes

Pour le pain d'épices

- 5 œufs • 100 g de beurre
- 650 g de farine
- 250 g de sucre
- ½ sachet de sucre vanillé
- 8 c. à soupe de miel
- 2 c. à café de cacao en poudre
- 1,5 c. à café d'épices pour pain d'épices
- 1 c. à café bicarbonate de soude

Pour les cupcakes

- 4 œufs • 225 g de beurre mou
- 225 g de farine
- 225 g de sucre
- 1 c. à café d'extrait de vanille
- 1 c. à café de levure chimique
- 1 c. à café de bicarbonate de soude
- 1 pincée de sel

Pour la crème

- 3 blancs d'œufs
- 230 g de beurre
- 165 g de sucre
- 1 pincée de sel

La veille : préparez le pain d'épices. Séparez les blancs d'œufs des jaunes en réservant 1 blanc à part. Dans un saladier, mélangez la farine, le sucre, le bicarbonate et les épices. Creusez un puits au centre puis versez-y les jaunes, le beurre et le miel. Pétrissez à la main jusqu'à obtenir une texture homogène. Faites une boule, filmez-la et placez-la 1 nuit au réfrigérateur.

Le jour même : laissez reposer la pâte 30 minutes à température ambiante. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Abaissez la pâte sur environ 3 mm d'épaisseur. Divisez-la en 12 étoiles ou flocons à l'aide d'emporte-pièce. Enfourez pour 5 minutes sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé. **Mélangez** 4 blancs d'œufs et le cacao à la fourchette. Badigeonnez-en au pinceau les pains d'épices, à la sortie du four. Laissez sécher. Dans un bol, battez le blanc réservé et le sucre vanillé jusqu'à ce qu'un émail épais et lisse se forme. Placez-le dans une poche à douille puis décorez-en les pains d'épices. Réservez. **Préparez les cupcakes :** réglez la température du four à 175 °C (th. 5/6). Tamisez ensemble la farine, la levure et le bicarbonate. Dans un saladier, battez le beurre, le sucre, la vanille et le sel jusqu'à obtenir une mousse claire. En mixant à grande vitesse, ajoutez peu à peu les œufs préalablement battus. Fouettez moins vite puis incorporez la farine en 3 fois. **Chemisez** de papier sulfurisé 12 moules à cupcakes. Répartissez la pâte en les remplissant aux deux tiers. Enfourez pour 15 à 20 minutes. Démoulez et laissez refroidir sur une grille. **Préparez la crème :** versez les blancs d'œufs, le sucre et le sel dans un bol. Placez-le dans un bain-marie sur feu moyen et laissez le sucre se dissoudre en remuant constamment et en évitant l'ébullition. Hors du bain, fouettez ces blancs en neige. Incorporez le beurre par morceau sans cesser de battre. Coiffez-en les cupcakes à l'aide d'une poche à douille. Décorez de pain d'épices.

Le petit plus Si vous aimez le pain d'épices plus corsé, préparez-le avec un mélange à parts égales de farines de blé et de seigle. Vous pouvez également décorer les formes avec des perles de sucre ou des vermicelles colorés.

Recettes *de fête*



Régals chics

Noix de saint-jacques et crème au cidre

Pour 4 personnes

- Préparation 15 minutes
- Cuisson 25 minutes

- 12 noix de saint-jacques
- 1 brin de persil
- 1 c. à soupe d'huile ou de beurre
- 5 cl de vinaigre de cidre
- 20 g de cacahuètes non salées
- ½ c. à café de sucre
- Poivre

Pour la crème

- 40 cl de crème entière liquide
- 30 cl de cidre brut • Sel

Préparez la crème : dans une casserole, mélangez la crème liquide et le cidre. Portez à ébullition et laissez réduire à feu moyen 15 minutes environ jusqu'à ce qu'elle devienne onctueuse.

Salez. Pendant la cuisson, concassez les cacahuètes et faites-les torréfier pendant 3 minutes à la poêle. Réservez. **Chauffez** une poêle 2 minutes avec l'huile ou le beurre. Saisissez les noix de saint-jacques 30 secondes de chaque côté. Retirez-les et réservez-les à plat et au chaud dans une assiette, recouverte d'un couvercle.

Déglacez aussitôt la poêle avec le vinaigre. Ajoutez le sucre et mélangez à la spatule pour récupérer les sucs. Versez-y la sauce à la crème, mélangez au fouet et cuisez encore 3 minutes.

Répartissez la sauce puis les noix de saint-jacques dans 4 petits bols. Poivrez et saupoudrez de cacahuètes torréfiées. Rincez et séchez le persil, puis décorez le tout avec les feuilles.

Le petit plus

Pour obtenir une sauce onctueuse plus rapidement, vous pouvez incorporer 1 cuillerée à café bombée de fécule de maïs, préalablement diluée dans un peu de crème liquide. Si vous utilisez des noix de saint-jacques surgelées, laissez-les décongeler toute une nuit au réfrigérateur.



Foie gras au cognac truffé

Pour 8 personnes

- Préparation 20 minutes • Cuisson 20 minutes • Réfrigération 2 jours + 4 heures

- 1 foie gras de canard d'environ 600 g • 1 petite truffe ou 30 g de pelures de truffe
- 3 l de bouillon de poule ou de légumes • 3 cl de cognac
- 8 g de sel fin • 4 g de poivre • 2 g de sucre

Sortez le foie gras du réfrigérateur 15 minutes avant de le travailler. Dans une tasse, mélangez le sel, le poivre et le sucre. Nettoyez la truffe puis hachez-la et déposez dans un bol avec le cognac. Réservez. **Préparez le foie** : détachez délicatement les 2 lobes. Repérez la veine centrale du plus grand et ouvrez-le en suivant celle-ci. Retirez-la avec la pointe d'un couteau. Ôtez les veinules apparentes et les traces de sang. Faites de même pour le plus petit. **Badigeonnez** les 2 lobes avec le cognac truffé, puis assaisonnez-les avec le mélange au sel en frottant de tous côtés. Reconstituez le foie, filmez et placez pendant 3 heures au réfrigérateur. **Portez** le bouillon à frémissement dans une grande casserole. Roulez le foie bien serré dans un torchon en faisant plusieurs tours. Nouez les extrémités avec de la ficelle en tassant bien, puis plongez-le dans le liquide et posez dessus une petite assiette avec un poids afin qu'il reste immergé. Pochez 20 minutes en veillant à maintenir le frémissement (sinon, ajoutez de l'eau froide). **Égouttez** le foie et ouvrez délicatement le torchon au-dessus d'un récipient pour récupérer le gras de cuisson. Faites glisser les lobes dans la terrine de votre choix et tassez avec le dos d'une cuillère en bois de manière à ce que l'ensemble soit bien réparti. Épongez le gras qui surnage avec du papier essuie-tout. Filmez et laissez durcir 1 heure au réfrigérateur.

Filtrez la graisse réservée puis versez-en une couche sur le foie. Ce qui le préservera et le parfumerà. Fermez la terrine et placez-la 48 heures au réfrigérateur avant dégustation.

Le petit plus Si vous voulez présenter ce foie en cylindre, comme ceux cuits au torchon, enveloppez-le à nouveau en serrant dans un tissu propre avant de le faire durcir et reposer au frais. Si vous aimez, ajoutez 1 pincée de muscade à l'assaisonnement, mais soyez parcimonieux.

Crostinis de foie gras au raisin noir

Pour 2 personnes

- Préparation 5 minutes
- Cuisson 5 minutes

- 4 petites tranches de foie gras de canard
- 1 grappe de raisin noir
- Pousses d'alfalfa et de betterave (graines germées)
- 2 tranches de pain de campagne
- 2 c. à soupe de confiture de figue ou de confiture d'oignon
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- Fleur de sel
- Poivre

Versez l'huile d'olive dans une poêle et faites chauffer, déposez les tranches de pain coupées en deux et faites revenir jusqu'à ce que le pain soit bien doré.

Déposez ensuite sur chaque tartine un peu de confiture, puis les grains de raisin coupés en deux. Ajoutez délicatement les tranches de foie gras.

Parsemez de pousses d'alfalfa et de betterave puis assaisonnez à votre goût de sel et poivre. Déposez un grain de raisin entier sur chaque crostini pour terminer le décor. Dégustez aussitôt !

Le petit plus

Pour cette recette utilisez du raisin noir muscat du Ventoux AOP. Gourmand à souhait, il se mariera très bien avec le foie gras.





Millefeuille au jambon, chantilly de boudin blanc

Pour 4 personnes

- Préparation 45 minutes
- Cuisson 25 minutes

- 8 tranches de jambon de pays
- 3 boudins blancs • 1 truffe
- 35 cl de crème liquide
- 250 g de pâte feuilletée
- 1 pincée de noix de muscade
- Huile de noix • Fleur de sel
- Poivre du moulin

Étalez la pâte feuilletée en couche de 2 mm d'épaisseur et laissez-la reposer au réfrigérateur sur sa plaque de cuisson.

Préparez la chantilly de boudin blanc : faites légèrement colorer les boudins blancs dans une poêle, à feu doux avec l'huile de noix. Faites chauffer la crème liquide dans une casserole et fouettez. Coupez les boudins blancs en morceaux et mettez-les dans un blender. Versez la crème bien chaude et ajoutez 1 pincée de noix de muscade. Mixez, passez au tamis et vérifiez que le mélange est assez crémeux. Versez dans un siphon, amorcez-le avec deux cartouches de gaz puis mettez au froid.

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Enfourez le feuilletage pour 15 à 20 minutes. Coupez des bandes de 14 x 3 cm. Mettez une fine tranche de jambon entre deux rectangles de feuilletage, déposez de la chantilly de boudin blanc par-dessus.

Dressez le millefeuille à la verticale dans une assiette et renouvelez l'opération pour chaque millefeuille. Pour finir, déposez sur le dessus des lamelles de truffe, un trait d'huile de noix, de la fleur de sel et du poivre du moulin.

Le petit plus Réalisez cette recette avec du jambon Consorcio Serrano, un produit à la texture unique élaboré dans la plus pure tradition espagnole.

Pain surprise revisité

Pour 16 bouchées

- Préparation 20 minutes
- Réfrigération 1 heure

- 8 tranches de truite fumée
- 1 avocat
- 1 citron
- 10 brins de ciboulette
- 400 g de brousse
- 8 galettes de blé ou de maïs
- Sel et poivre

Ciselez la ciboulette. Pressez le citron. Ôtez la peau et le noyau de l'avocat.

Mixez la chair de l'avocat, la moitié du jus de citron, du sel et du poivre. Mélangez la brousse, la ciboulette et le reste de jus.

Répartissez la chair de l'avocat sur 2 galettes, la truite sur 2 autres et la brousse sur 2 autres.

Réalisez 1 pain surprise. Empilez sur la galette à l'avocat celle à la truite puis celle à la brousse. Recouvrez d'une galette vierge. Faites de même avec le reste des ingrédients. Filmez les assemblages séparément et placez 1 heure au réfrigérateur.

Coupez chacun des pains surprise en huit et présentez-les en petits club-sandwichs.

Le petit plus

Détaillez la truite en petits morceaux afin de faciliter la coupe des pains surprise. Variez le parfum de la brousse en employant de l'aneth ou du basilic.





Gougères au comté

Pour 6 personnes • Préparation 15 minutes • Cuisson 25 minutes

• 4 œufs • 100 g de comté râpé • 60 g de beurre • 150 g de farine • ½ c. à café de sel

Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Versez 25 cl d'eau dans une casserole. Ajoutez le beurre coupé en morceaux et le sel. Portez à ébullition. Versez la farine, remuez énergiquement jusqu'à ce que la boule de pâte se détache des parois. **Incorporez** les œufs un par un, hors du feu, en mélangeant bien entre chaque. Ajoutez 80 g de comté et mélangez à nouveau. **Placez** cette pâte dans une poche à douille lisse. Formez des petites noix de pâte sur une plaque du four beurrée, en les espaçant de 3 cm. Enfournez pour 10 à 15 minutes jusqu'à ce que les gougères soient gonflées et dorées. **Retirez-les** du four, parsemez-les du comté restant, puis renfournez pour 5 minutes. Servez tiède ou froid.

La petite plus Parfumez la pâte avec 2 pincées de noix de muscade et, si vous aimez, incorporez-y des petits morceaux de jambon de pays, de chorizo ou de poitrine fumée.

Tartelette au citron

Pour 4 personnes • Préparation 15 minutes • Cuisson 25 minutes

• 2 citrons non traités • 2 œufs • 1 pâte brisée • 100 g de cassonade • ½ c. à soupe de Maïzena
• Quelques petites meringues

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Déroulez la pâte brisée. À l'aide d'un emporte-pièce, découpez dedans 4 cercles et foncez-en 4 moules à tartelette. Enfournez pour 15 minutes afin de cuire à blanc. Laissez refroidir. **Lavez** et séchez les citrons. Râpez le zeste de l'un d'entre eux puis extrayez le jus des deux. Versez le tout dans une casserole avec la cassonade et la Maïzena. Chauffez à feux doux tout en remuant jusqu'à dissolution. **Battez** les œufs en omelette, puis versez-les dans la casserole. Augmentez le feu et remuez constamment jusqu'à épaississement. Ôtez du feu et versez sur les fonds de tartelette. Laissez refroidir. Au moment de servir, placez des petites meringues sur la crème au citron.

La petite plus Relevez la crème au citron en y incorporant 2 ou 3 g de gingembre frais râpé. Pour plus de moelleux, ajoutez-y après la cuisson 50 g de beurre fondu.

Sablés au beurre salé

Pour 6 personnes • Préparation 10 minutes • Réfrigération 1 heure • Cuisson 20 minutes

• 1 œuf • 75 g de beurre demi-sel froid • 200 g de farine • 75 g de sucre roux

Coupez le beurre en morceaux. Mettez-les dans un saladier avec la farine, puis mélangez et sablez avec vos mains. Dans un bol, battez ensemble l'œuf et le sucre. Incorporez-les au saladier et travaillez pour former une boule de pâte. Filmez-la et placez-la 1 heure au réfrigérateur. **Préchauffez** le four à 180 °C (th. 6) en position chaleur tournante. Sur un plan de travail, abaissez la pâte sablée sur 1 cm d'épaisseur. Détaillez-la en biscuits à l'aide d'un emporte-pièce en forme d'étoile. Disposez-les sur une plaque recouverte de papier de cuisson. Enfournez pour 20 minutes.

La petite plus Pour varier les parfums et la présentation, vous pouvez intégrer à la pâte des éclats de noix, noisette ou amande, et bien entendu changer de forme d'emporte-pièce.

Jambon de Noël

Pour 20 personnes • Préparation 40 minutes • Cuisson 6 h 25 • Réfrigération 12 h • Repos 20 min

- 1 jambon de 7 kg avec la couenne • 30 endives
- 3 oignons • 2 carottes
- 150 g de gingembre frais
- 2 têtes d'ail
- 7 feuilles de laurier
- 500 g de gros sel
- 30 g de poivre noir
- 5 bâtons de cannelle
- 1 poignée de clous de girofle
- 4 étoiles de badiane

Pour la sauce • 1 gros oignon

- 100 g de gingembre frais
- 6 gousses d'ail
- 80 cl de jus d'orange
- 45 cl de porto rouge
- 350 g de sucre muscovado ou de vergeoise brune
- 35 cl de vinaigre de cidre
- 150 g de moutarde forte de Dijon • 2 bâtons de cannelle
- 6 gousses de cardamome

La veille : épluchez les oignons et les carottes, puis détaillez-les en morceaux. Déposez-les au fond d'une grande marmite et placez le jambon par-dessus. Concassez le poivre. Pelez le gingembre et coupez-le en lamelles. Coupez les têtes d'ail horizontalement, puis ajoutez l'ensemble sur la viande avec le gros sel, le laurier, la cannelle et la badiane. **Couvrez** d'eau et portez à ébullition. Réduisez le feu, écumez et laissez frémir 4 heures en veillant à ce que le jambon soit toujours immergé. Tournez-le de temps en temps en prenant soin de ne pas abîmer la chair. Laissez-le complètement refroidir dans le bouillon. Égouttez-le. **Préparez** la sauce : après les avoir pelés, détaillez les oignons en quartiers, écrasez l'ail et râpez le gingembre. Écrasez les gousses de cardamome. Mettez le tout dans une grande casserole avec le reste des ingrédients et portez à ébullition en remuant. Réduisez le feu, écumez et laissez réduire d'un tiers. Couvrez et réservez au frais ainsi que le jambon. **Le jour même :** préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Retirez délicatement la couenne du jambon. Avec la pointe d'un couteau, dessinez un quadrillage sur le gras. Plantez un clou de girofle dans chaque carré dessiné. **Filtrez** la sauce et réchauffez-la. Badigeonnez-en le jambon à l'aide d'un pinceau. Enfournez pour 2 heures. Toutes les 20 minutes, nappez-le de sauce pour qu'il caramélise et soit entièrement laqué. Laissez-le reposer 20 minutes sur une planche, couvert de papier d'aluminium. Réservez la sauce. **Nettoyez** les endives, séchez-les et fendez-les en deux. Déposez-les sur le plat de cuisson du jambon, face coupée vers le bas et arrosez-les d'un peu de sauce. Réglez la température du four à 200 °C (th. 6/7) et enfournerez pour 20 minutes environ jusqu'à ce qu'elles colorent sans brûler. Pendant ce temps, faites réduire de moitié le reste de sauce. **Servez** le jambon nappé de sauce et accompagné des endives.

Le petit plus Si le jambon n'est pas assez caramélisé, augmentez la température en fin de cuisson.





Bouchée de pomme aux crevettes et tarama

Pour 4 personnes • Préparation 15 minutes
• Cuisson 3 minutes

- 24 crevettes roses décortiquées
- 2 pommes à chair ferme • 80 g de myrtilles surgelées • 1 citron jaune • 1 citron vert (jus)
- 5 brins de ciboulette • 100 g de tarama
- 10 g de beurre • Sucre • Poivre blanc

Chauffez le beurre dans une poêle et faites-y revenir les myrtilles 3 minutes sur feu doux. Saupoudrez-les de 2 pincées de sucre et réservez. Pressez le citron jaune.

Lavez les pommes puis coupez-les horizontalement en tranches. Éliminez-en les pépins et le cœur, puis arrosez-les du jus de citron. Réservez les 4 plus larges et détaillez 12 quartiers réguliers dans les autres.

Placez le tarama dans une poche à douille, puis répartissez-le sur les quartiers de pomme et ajoutez quelques gouttes de jus de citron vert. Déposez dessus les crevettes, garnissez de myrtilles et poivrez.

Rincez, séchez et ciselez la ciboulette. Saupoudrez-en les quartiers de pomme. Déposez ces quartiers sur les tranches de pommes entières réservées. Servez bien frais.

Le petit plus Si vous voulez varier la saveur, utilisez des fruits acidulés, comme des groseilles, pour conserver la fraîcheur de ces bouchées apéritives.



Veau Wellington aux trompettes-de-la-mort

Pour 18 personnes • Préparation 30 minutes • Trempage 45 minutes
• Cuisson 1 h • Repos 20 minutes

- 1,4 kg de rôti de veau dans la noix • 8 grandes tranches de jambon de pays
- 150 g de foie gras cru (facultatif) • 1 grande crêpine • 1 grosse échalote
- 2 gousses d'ail • ½ botte de persil • 2 jaunes d'œufs • 500 g de pâte feuilletée
- 75 g de trompettes-de-la-mort séchées • 7 c. à soupe d'huile d'olive • Sel et poivre

Trempez les trompettes dans un grand volume d'eau, pendant 30 minutes environ, de manière à les réhydrater. Égouttez-les, rincez-les puis plongez-les à nouveau 15 minutes dans de l'eau. Rincez-les puis essorez-les. **Épluchez** puis ciselez l'échalote. Faites-la suer dans une poêle avec 4 cuillerées à soupe d'huile. Ajoutez les trompettes, salez, poivrez et poursuivez la cuisson 5 minutes. Pelez et pressez l'ail, puis ajoutez-le dans la poêle. Laissez refroidir. Trempez la crêpine dans de l'eau froide. Rincez, séchez puis effeuillez le persil. **Préchauffez** le four à 200 °C (th. 6/7). Ouvrez le rôti en portefeuille. Salez et poivrez l'intérieur. Étalez en couche la moitié des trompettes puis les feuilles de persil. Disposez le foie gras en ligne au centre. Assaisonnez de nouveau. Étalez la crêpine essorée. **Roulez** le rôti sur lui-même en le serrant bien puis enveloppez-le dans la crêpine. Rabattez les bords en coupant l'excédent et ficelez en nouant très serré. Faites-le dorer sur toutes ses faces dans une sauteuse avec le reste d'huile. Laissez refroidir sur une grille puis retirez les ficelles. **Abaissez** la pâte feuilletée de façon à pouvoir y envelopper complètement le rôti. Réservez au frais. Délayez les jaunes d'œufs dans 1 cuillerée à soupe d'eau. Sur du papier cuisson, déposez les tranches de jambon en les faisant se chevaucher pour former un rectangle assez grand pour y emballer le rôti, puis recouvrez les des trompettes restantes. Déposez le rôti dessus, suture du portefeuille vers le haut. **Aidez-vous** du papier cuisson pour emballer le rôti dans le jambon en rabattant les côtés. Déposez le tout sur la pâte et faites de même en collant les bords avec du jaune d'œuf. Retournez l'ensemble sur une plaque, suture vers le bas. Utilisez les chutes de feuilletage en les découpant en forme de feuilles. Dessinez les motifs avec la pointe d'un couteau. Collez les décors sur la pâte et badigeonnez l'ensemble du reste de jaune. Enfouez pour 20 minutes. Réglez la température du four à 180 °C (th. 6) et poursuivez la cuisson pendant 20 minutes. Sortez-le et laissez-le reposer 20 minutes.

Le petit plus Accompagnez de feuilles de chou vert. Blanchissez-les 5 minutes dans de l'eau bouillante salée. Égouttez-les. Chauffez de l'huile d'olive dans une sauteuse et faites-y mousser 60 g de beurre. Pelez et pressez l'ail, puis mettez-le avec le chou. Salez, poivrez et cuisez 5 à 10 minutes jusqu'à ce que le chou soit bien tendre.

Recettes de fête



Coupe mandarine pamplemousse

Pour 6 personnes • Préparation 25 minutes
• Congélation 3 heures • Réfrigération 1 heure

• 1 petit pamplemousse • 2 mandarines

Pour le granité

• 25 cl de jus de pamplemousse rose

• 10 cl d'eau gazeuse • 40 g de sucre

Pour la gelée • 30 cl de jus de mandarine

• 60 g de sucre • 1 feuille de gélatine

Préparez le granité : dans un pichet, mélangez le jus de pamplemousse, l'eau gazeuse et le sucre. Versez dans un plat creux et placez 1 heure au congélateur. Grattez alors la surface à la fourchette puis recongelez 30 minutes. Renouvelez 3 fois cette dernière opération afin d'obtenir un mélange granuleux. **Préparez** la gelée : mettez à tremper la gélatine dans de l'eau froide. Dans une casserole, chauffez en remuant le sucre et le jus de mandarine. Essorez la gélatine ramollie, puis incorporez-la en fouettant. Répartissez dans les coupes. Placez-les au réfrigérateur 1 heure environ jusqu'à ce que la gelée soit prise, mais encore légèrement tremblotante.

Pelez à vif le pamplemousse et les mandarines, puis prélevez-en les quartiers. Répartissez-les dans les coupes sur la gelée. Ajoutez sur chacune d'elles, 1 grosse cuillerée à soupe de granité.

Le petit plus Ce dessert rafraîchissant sera bien plus savoureux si vous pressez vous-même au dernier moment des mandarines et des pamplemousses pour en extraire le jus. Dégustez avec des tuiles aux amandes et 1 verre de prosecco.



Gâteau au citron et à la noix de coco

Pour 8 personnes • Préparation 35 minutes • Cuisson 35 minutes
• Réfrigération 1 nuit

Pour la génoise • 6 œufs • 190 g de sucre • 150 g de farine

• 40 g de noix de coco râpée

Pour la crème • 4 œufs • 100 g de beurre • 20 cl de jus de citron

• 150 g de sucre • 4 feuilles de gélatine

Pour le sirop • 1 citron (jus) • 80 g de sucre

Pour le glaçage • 30 cl de crème fleurette • 150 g de mascarpone

• 50 g de sucre glace • 1 sachet de copeaux de noix de coco

La veille : préparez la génoise. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Dans une sauteuse, portez de l'eau à ébullition. Fouettez les œufs et le sucre dans un saladier, jusqu'à ce qu'ils soient mousseux. **Placez** le saladier au bain-marie dans la sauteuse, et battez jusqu'à ce que le mélange triple de volume. Retirez-le et continuez à fouetter de manière à ce qu'il refroidisse complètement et que la pâte forme un ruban en tombant, sans s'étaler entièrement. **Tamisez** la farine et la noix de coco, mélangez-les puis incorporez-les délicatement à la pâte en vous aidant d'une spatule. Versez dans un moule à génoise beurré et fariné d'environ 20 cm de diamètre sur 7,5 cm de haut. Enfouez pour 25 minutes. **Préparez** la crème pendant la cuisson : mettez à tremper la gélatine dans une assiette d'eau froide. Dans un saladier, coupez le beurre en morceaux, ajoutez-y les œufs, le sucre et le jus de citron. Mélangez, placez dans un bain-marie, puis fouettez en cuisant jusqu'à épaississement. Hors du feu, incorporez la gélatine préalablement essorée. **Démoulez** la génoise sur un torchon et laissez refroidir. Préparez le sirop : dissolvez le sucre dans 15 cl d'eau chaude, en mélangeant. Pressez le citron, ajoutez le jus et réservez. Découpez la génoise en 3 disques. Déposez-en un, dans un cercle à pâtisserie, face coupée vers le haut, et imbibez-le de sirop en vous servant d'un pinceau. Étalez dessus la moitié de la crème. Posez un autre disque de génoise dessus et renouvelez l'opération. Recouvrez avec le troisième disque. Laissez reposer la nuit au frais. **Le jour même** : préparez le glaçage. Fouettez en chantilly la crème, le mascarpone et le sucre glace. Recouvrez-en le gâteau préalablement démoulé. Lissez à l'aide d'une spatule et recouvrez-le de copeaux de noix de coco. Vous pouvez servir aussitôt ou réserver au frais.

Le petit plus

Si vous utilisez un moule à bord haut à la place du cercle, tapissez-en le fond et les parois de film alimentaire avant d'y placer les disques de génoise.