

Recettes *traditionnelles*



Festin au pied du sapin

Whoopies au foie gras et aux marrons

Pour 6 personnes

- Préparation 10 minutes
- Cuisson 15 minutes

- 150 g de foie gras mi-cuit
- 4 marrons au naturel
- 90 g de beurre mou
- 8 cl de lait
- 1 œuf
- 4 c. à soupe de mascarpone
- 225 g de farine autolevante
- 6 c. à soupe de miel
- 5 cl d'armagnac
- 2 c. à soupe de mélange 4 épices
- Sel et poivre

Concassez les marrons puis mettez-les à macérer dans un bol avec l'armagnac. Pendant ce temps, dans un saladier, travaillez le beurre avec le miel puis incorporez la farine, les épices, l'œuf battu et le lait. Mélangez soigneusement. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).

Formez avec cette pâte 12 tas de 6 cm de diamètre sur une plaque à pâtisserie couverte de papier sulfurisé. Enfourez pour 15 minutes. Laissez refroidir les coques sur une grille.

Égouttez les éclats de marrons, ajoutez-y le foie gras et le mascarpone. Salez, poivrez et mélangez.

Répartissez le mélange au foie gras sur la moitié des coques. Recouvrez de celles restantes en pressant légèrement. Présentez dans des assiettes.

Le petit plus

Espacez bien les tas sur la plaque, ils vont s'étaler. Arrêtez la cuisson quand ils sont bien colorés. Pour un effet plus festif, farcissez les whoopies en utilisant une poche munie d'une douille striée. Ne hachez pas trop fin les marrons pour que les petits morceaux donnent une texture plus riche à la farce.



Rôti de lotte aux girolles

Pour 4 personnes • Préparation 15 minutes • Cuisson 20 minutes

- 4 aiguillettes de canard • 4 filets de lotte • 1 bocal de girolles
- 200 g de haricots verts surgelés • 2 brins d'estragon
- 4 c. à soupe d'huile d'olive • ½ c. à café de 5 baies concassées
- ½ c. à café de fleur de sel • Huile de truffe • Sel et poivre

Mettez les haricots à décongeler sur une assiette, éventuellement au micro-ondes. Égouttez les girolles dans une passoire. Préchauffez le four à 200 °C (th. 6/7).

Aplatissez les aiguillettes avec un rouleau à pâtisserie. Coupez-les en deux dans la longueur. Bardez-en le poisson à raison de 2 lanières par filet. Ficelez ces rôtis et placez-les dans un plat à four. Arrosez de la moitié de l'huile d'olive, salez et poivrez. Enfourez pour 20 minutes.

Faites revenir les girolles dans une poêle avec le reste d'huile d'olive jusqu'à ce qu'elles perdent toute leur eau et colorent un peu. Simultanément, dans une sauteuse, réchauffez les haricots verts. Assaisonnez les 2 préparations.

Répartissez les haricots au centre de 4 assiettes et posez dessus les petits rôtis de lotte. Agrémentez des girolles tout autour. Parsemez des 5 baies et de fleur de sel, puis arrosez d'un filet d'huile de truffe. Effeuiliez l'estragon puis décorez-en l'ensemble.

Le petit plus

Si vous aimez, choisissez des tranches de magret de canard fumé au lieu des aiguillettes et entourez-en complètement les filets de lotte avant de les ficeler. Assaisonnez alors d'une pointe de graines de fenouil moulues en plus de l'aromate.



Caille frite, pain perdu de châtaignes

Pour 6 personnes • Préparation 20 minutes • Cuisson 50 minutes • Macération 1 heure

- 6 cailles • 3 panais
- 100 g de marrons au naturel
- 1 échalote • 3 gousses d'ail
- ½ bouquet d'estragon
- ½ bouquet de persil
- 2 œufs • 50 g de beurre
- 5 c. à soupe de lait
- 200 g de pain rassis
- 10 cl d'huile d'olive
- Huile pour friture • Sel

Pour la marinade :

- 10 cl de cognac ou d'armagnac
- 3 c. à soupe de sauce soja
- 1 c. à soupe de vinaigre balsamique
- 1 c. à soupe de mélange 5 épices
- 1 c. à café de paprika
- Fleur de sel et poivre

Préparez la marinade : dans un bol, émulsionnez l'alcool, la sauce soja et le vinaigre. Salez, poivrez et remuez. Badigeonnez les cailles de cette préparation et renouvelez l'opération plusieurs fois. Dans une tasse, mélangez du sel, du poivre, le mélange 5 épices et le paprika. Roulez les cailles dedans puis laissez macérer 1 heure.

Épluchez les panais et détaillez-les en rondelles. Cuisez-les 20 minutes dans une casserole d'eau bouillante salée. Pendant ce temps, rincez, séchez et ciselez l'estragon et le persil. Imbibez le pain avec le lait. Pelez et écrasez l'échalote et l'ail.

Égouttez les panais, battez les œufs et versez le tout dans un saladier. Ajoutez les marrons, les aromates, le pain, l'échalote et l'ail. Mixez le tout pour former une pâte. Façonnez-la en galettes.

Chauffez l'huile à 180 °C dans une friteuse. Plongez-y les cailles 10 minutes environ jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Pendant ce temps, dans une poêle avec le beurre et l'huile d'olive, faites revenir les galettes de chaque côté pour les colorer. Égouttez les cailles sur du papier absorbant puis servez-les avec le pain perdu.

Le petit plus Pour que la préparation aux épices adhère bien aux volailles, ajoutez-y un jaune d'œuf. Servez-vous d'emporte-pièce de votre choix pour donner de jolies formes aux galettes.



Foie gras mi-cuit en terrine

Pour 6 personnes • Préparation 15 minutes
• Cuisson 25 minutes • Repos 2 heures
• Trempage 30 minutes • Réfrigération 48 heures

- 1 foie gras cru de canard d'environ 550 g déveiné
- 2 c. à soupe de cognac • 8 g de fleur de sel
- 4 g de poivre blanc ou noir concassé
- 2 g de sucre en poudre • Poivre du moulin

Mettez le foie à tremper 30 minutes dans une casserole d'eau tiède. Égouttez-le et séchez-le. Préchauffez le four à 150 °C (th. 5). Enfournez aussitôt un plat à demi rempli d'eau pour le bain-marie.

Mélangez la fleur de sel, le poivre concassé et le sucre dans un bol. Assaisonnez-en le foie en frottant de tous côtés. Glissez-le dans la terrine, gros lobe dans le fond, arrosez du cognac et donnez un tour de moulin à poivre. Quand la température du bain-marie atteint 75 à 80 °C, déposez la terrine dedans et enfournez pour 25 minutes.

Dès la sortie du four, videz partiellement la graisse rendue s'il y en a trop. Laissez refroidir 2 heures. Filmez le récipient et posez un poids par-dessus. Placez 48 heures au réfrigérateur avant dégustation.

Le petit plus Pour un foie gras plus corsé, ajoutez 1 pincée de muscade à l'assaisonnement.



Caille au roquefort

Pour 4 personnes • Préparation 25 minutes • Cuisson 30 minutes

- 4 cailles prêtes à cuire • 50 g de chair à saucisse • 2 échalotes
- 4 figues sèches • 1 œuf • 40 g de roquefort • 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 2 c. à soupe de noisettes décortiquées • Sel et poivre

Pour la fricassée :

- 300 g de haricots verts • 300 g de champignons des bois (cèpes, girolles...)
- 1 gousse d'ail • 2 c. à soupe d'huile d'olive • Sel

Écrasez le roquefort à la fourchette dans un plat creux. Concassez grossièrement les noisettes, détaillez les figues en petits morceaux, puis ajoutez-les au fromage avec la chair à saucisse et l'œuf. Salez légèrement, poivrez et mélangez.

Garnissez les cailles de cette farce et maintenez-les fermées avec un pic en bois. Réservez. Pelez puis émincez les échalotes. Faites-les suer quelques instants dans une cocotte avec l'huile. Faites-y ensuite dorer les cailles sur toutes leurs faces. Couvrez et laissez mijoter 20 minutes.

Préparez la fricassée : lavez puis équeutez les haricots. Nettoyez et rincez les champignons et coupez les plus gros en deux. Pelez puis hachez l'ail. Dans une casserole d'eau, ébouillantez les haricots 5 minutes. Simultanément, faites suer les champignons dans une sauteuse avec l'huile.

Égouttez les haricots, puis incorporez-les avec l'ail dans les champignons. Remuez et cuisez à couvert 10 minutes. Servez avec les cailles sorties du four.

Le petit plus

Vous trouverez des haricots et des mélanges de champignons déjà préparés et surgelés, bien pratiques hors saison. Réchauffez-les rapidement au dernier moment à la sauteuse avec l'ail pour les servir en accompagnement.



Boules de Noël au cœur fondant

Pour 6 personnes

- Préparation 20 minutes
- Cuisson 15 minutes
- Réfrigération 1 heure
- Congélation 4 heures

- 1 bain d'huile pour friture
- 6 c. à soupe de noix de coco râpée

Pour le granité : • 300 g d'ananas

- 1 citron vert • 100 g de sucre

Pour le cœur : • 15 cl de crème liquide

- 5 cl de lait • 300 g de chocolat noir

Pour la pâte à beignets : • 7 cl de lait

- 1 œuf • 150 g de farine • 60 g de sucre

- 3 c. à soupe de rhum

Préparez le granité : pelez l'ananas, retirez les yeux et les parties dures, coupez la chair en morceaux. Mixez. Dans une casserole, portez à ébullition 20 cl d'eau et le sucre, faites frémir 2 minutes puis laissez refroidir.

Pressez le citron. Mélangez la purée d'ananas, le sirop et le jus de citron puis versez dans un plat large. Placez au congélateur au moins 4 heures en grattant régulièrement la surface avec une fourchette pour former un granité.

Préparez le cœur : cassez le chocolat dans un saladier. Portez le lait et la crème à frémissement puis versez sur le chocolat. Mélangez et placez 1 heure au réfrigérateur. Quand la pâte a durci, façonnez des boules de la grosseur d'une noisette. Réservez au frais.

Faites chauffer le bain de friture. Préparez la pâte à beignets : dans une terrine, mélangez la farine, l'œuf et le sucre. Délayez avec le lait et le rhum.

Trempez chaque boule de chocolat dans la pâte puis roulez-les dans la noix de coco. Faites-les frire 1 à 2 minutes jusqu'à ce qu'elles aient une coloration blonde. Servez sans attendre accompagné du granité à l'ananas.

Le petit plus Pour que la noix de coco accroche bien, préparez une pâte à beignets plus épaisse et laissez-la s'égoutter un peu, avant de rouler la boule dans le râpé.

Bûche noisette coco

Pour 6 personnes • Préparation 25 minutes

• Cuisson 15 minutes • Réfrigération 12 heures + 1 heure

Pour la génoise • 3 œufs • 50 g de sucre blond

• 40 g de farine de blé type 65 • 20 g d'arrow-root

• ½ c. à café de levure chimique • 1 pincée de sel

Pour la garniture • 2 grosses poires bien mûres

• 50 g de yaourt de soja • 140 g de pâte de noisette

• 40 g de noix de coco râpée • 20 g de sucre

• 2 c. à café de sirop d'agave

• 1 pincée d'extrait naturel de vanille

Pour la ganache • 200 g de chocolat blanc pâtissier

• 2,5 cl de lait de coco

La veille, préparez la génoise : préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Chemisez une plaque de papier cuisson. Séparez les blancs des jaunes d'œufs. Fouettez les jaunes et le sucre dans un saladier jusqu'à les faire mousser. Ajoutez la farine, l'arrow-root et la levure tamisées puis mélangez soigneusement. Montez les œufs en neige avec le sel, puis incorporez-les délicatement à la préparation.

Étalez sur la plaque en rectangle épais d'à peu près 5 mm. Enfournez pour 10 minutes jusqu'à ce que la génoise soit juste dorée. Retournez sur un torchon propre et légèrement humide, ôtez délicatement le papier cuisson, roulez et laissez refroidir dans le torchon.

Préparez la garniture : dans un grand bol, mélangez la pâte de noisette, la noix de coco, le sucre et le yaourt. Réservez. Pelez et épépinez les poires et coupez la chair en dés. Faites-les revenir 5 minutes dans une petite casserole avec le sirop et la vanille. Écrasez ou mixez selon la texture souhaitée.

Déroulez la génoise. Recouvrez-la de la crème à la noisette en laissant 2 cm de marge sur les bords. Étalez par-dessus la purée de poire. Roulez à nouveau, enveloppez de papier sulfurisé en serrant bien et placez 1 nuit au réfrigérateur.

Le jour même, préparez la ganache : cassez le chocolat en morceaux dans un bol. Portez à ébullition le lait de coco, versez-le sur le chocolat puis attendez 1 minute. Fouettez énergiquement afin d'obtenir une crème lisse et homogène. Placez au réfrigérateur 1 heure environ jusqu'à ce que le mélange soit crémeux.

Posez la bûche sur un plat de service. Recouvrez-la de la ganache. Décorez-la à votre guise. Réservez au réfrigérateur jusqu'au moment de servir

Le petit plus Pour garnir la génoise, remplacez la pâte de noisette, la coco et le sucre par 200 g de Kokolo de Jean Hervé, une pâte à base de noisette, de coco et d'amande. Vous la trouverez dans les magasins bio en région parisienne et en 48 heures via Internet en province !



Recettes *polaires*



Gourmandises
nordique

Mille feuilles de saumon

Pour 4 personnes

• Préparation 25 minutes

• Cuisson 10 minutes

- 2 tranches de saumon fumé
- 1 c. à soupe d'œufs de saumon
- 1 pomme granny-smith
- ½ citron • ½ bouquet d'aneth
- ½ bouquet de ciboulette • 3 œufs
- 100 g de fromage frais aux herbes
- 100 g de mascarpone
- 150 g de farine tamisée
- 50 g de poudre d'amande
- 1 c. à café de curcuma • Sel et poivre

Séparez les blancs des jaunes d'œufs. Dans une terrine, fouettez les jaunes et le curcuma jusqu'à les faire mousser. En remuant, ajoutez la farine, la poudre d'amande et du sel. Préchauffez le four à 200 °C (th. 6/7).

Montez les blancs en neige ferme avec 1 pincée de sel, puis incorporez-les délicatement à la préparation. Sur une plaque couverte de papier sulfurisé huilé, étalez-la en rectangle. Enfournez pour 10 minutes. Laissez tiédir hors du four, puis détaillez cette génoise en 3 rectangles de taille égale. Réservez.

Pressez le citron. Rincez et séchez les herbes. Réservez quelques sommités d'aneth pour la déco et ciselez le reste avec la ciboulette. Pelez et épépinez la pomme et coupez-la en tout petits dés. Versez-les dans un petit saladier avec le fromage frais, les herbes ciselées et le mascarpone, puis mélangez.

Étalez à la spatule les trois quarts de la crème au fromage sur 2 rectangles de génoise. Posez dessus les tranches de saumon. Superposez les 2 biscuits garnis et recouvrez du troisième. Garnissez le dessus du mille-feuille avec le reste de crème. Décorez avec l'aneth réservé et les œufs de saumon. Servez bien frais coupé en tranches à l'apéritif.

Le petit plus

Plus facile, découpez en 4 les 3 rectangles de génoise avant de les garnir et de les assembler. Il vous faudra retailleur le saumon, mais la présentation sera plus jolie.



Bonhomme de neige à croquer

Pour 6 personnes • Préparation 25 minutes • Cuisson 15 minutes

- 3 tranches de saumon • 2 radis • 3 brins de ciboulette
- 6 œufs de poule • 6 œufs de caille • 3 c. à soupe de fromage blanc
- 3 gressins • 2 c. à soupe de moutarde • Œufs de lump

Faites cuire les œufs de poule 12 minutes dans une casserole d'eau bouillante. Faites de même 5 minutes avec ceux de caille dans une autre casserole. Égouttez puis rafraîchissez. Écalez-les et laissez refroidir.

Mélangez le fromage blanc et la moutarde. Étalez au fond d'une grande assiette de service et placez au frais. Lavez et séchez les radis, puis coupez dedans 6 rondelles pas trop épaisses qui figureront les bérets. Dans chaque tranche de saumon, détaillez 2 fines lanières qui serviront d'écharpe. Réservez.

Embrochez les œufs de poule puis ceux de caille sur 6 pics en bois assez longs. Retaillez horizontalement la base du montage pour assurer la tenue des personnages puis, en haut, piquez sur la pointe les rondelles de radis. À l'aide d'un cure-dent, percez le centre des têtes et plantez-y les pignons qui matérialiseront le nez.

Enroulez les lanières de saumon autour du cou. Percez dans les œufs de caille 2 petits trous au-dessus du nez pour l'emplacement des yeux et, dans ceux de poule, 3 à l'endroit des boutons de costume. Disposez dans chacun d'eux un œuf de lump.

Posez les bonshommes sur l'assiette de fromage. Coupez en deux les gressins qui feront office de bâton et plantez-les dans le fond de l'assiette et contre le corps des personnages en les collant avec un peu de mélange au fromage.

Enroulez sur elles-mêmes les tranches de saumon restantes. Ciselez la ciboulette puis parsemez-la sur le dessus. Disposez sur l'assiette entre les personnages.

Le petit plus Pensez à planter dans le fond de l'assiette les bouts cassés des gressins pour que les hauts des bâtons aient meilleur aspect.

Koulibiac de saumon

Pour 6 personnes • Préparation 30 minutes • Cuisson 1 heure

- 800 g de filet de saumon
- 300 g d'épinards frais (ou surgelés)
- 300 g de champignons des bois mélangés
- 1 échalote
- 1 bouquet d'aneth
- 6 œufs entiers + 2 jaunes
- 150 g de beurre
- 5 cl de crème liquide
- 500 g de pâte feuilletée
- 150 g de riz basmati
- sel et poivre

Cuisez le riz comme indiqué sur l'emballage. Pelez puis émincez l'échalote et faites-la suer dans une poêle avec 20 g de beurre. Nettoyez les champignons, ajoutez-les et faites-les revenir 5 minutes en remuant. Versez la crème et salez. Mixez par impulsions pour hacher grossièrement.

Faites cuire les œufs 12 minutes dans l'eau bouillante pour qu'ils soient durs. Écalez-les puis hachez-les. Pendant la cuisson, nettoyez les épinards, rincez-les puis équeutez-les. Ébouillantez-les 1 minute dans une casserole d'eau salée. Essorez-les. Préchauffez le four à 200 °C (th. 6/7).

Réservez un peu de pâte pour le décor puis abaissez le reste en 2 rectangles, dont un légèrement plus grand que l'autre. Déposez le plus petit sur une plaque couverte de papier sulfurisé. Étalez le riz dessus en laissant 4 cm de marge sur le pourtour. Éliminez les arêtes du saumon, puis déposez-le en couche sur le riz. Recouvrez successivement des champignons, des œufs puis des épinards.

Étalez sur le tout le rectangle restant et soudez les bords en les pinçant. Dans un bol, battez les jaunes d'œufs avec un peu d'eau. Avec une partie, badigeonnez le dessus du montage. Détaillez la pâte réservée en motifs de votre choix, décorez-en le tout puis étalez dessus le reste de l'œuf. Enfournez pour 30 minutes.

Faites fondre à feu doux le beurre restant. Lavez, séchez, effeuillez et ciselez l'aneth puis, hors du feu, incorporez-le dedans. Servez en accompagnement du koulibiak.





Minigaufres au saumon fumé et chantilly au citron vert

Pour 8 personnes

• Préparation 20 minutes • Cuisson 20 minutes

- 2 tranches de saumon fumé • 1 citron vert bio (zeste)
- 20 cl de crème liquide entière bien froide • poivre du moulin
- Pour les gaufres** • 3 œufs • 20 cl de lait • 80 g de beurre
- 255 g de farine • 1 c. à soupe de graines de pavot
- 1 c. à café de curry • Huile

Préparez les gaufres : faites fondre le beurre dans une casserole. Fouettez le lait et les œufs dans un saladier. Incorporez-y progressivement la farine puis le beurre fondu. Travaillez jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Ajoutez les graines de pavot et le curry puis mélangez. Cuisez dans un gaufrier légèrement huilé.

Montez la crème en chantilly dans un bol bien froid. Lavez et séchez le citron, râpez-en le zeste puis incorporez-le à la crème.

Détaillez le saumon en petites lamelles. Avec un couteau-scie, découpez les gaufres portions de 4 cavités. Répartissez la chantilly en petites pointes et le saumon dans chaque portion.

Le petit plus Pour plus de légèreté et croustillant, préparez les gaufres avec le Mélange spécial pour pâtes à crêpes, gaufres et pancakes Maïzena sans gluten au lieu de la farine.



Brioche au homard

Pour 4 personnes

• Préparation 15 minutes • Cuisson 15 minutes • Repos 5 minutes

- 2 homards de 700 à 800 g chacun • 4 brioches individuelles
- 60 g de mayonnaise • 1 bouquet garni • 1 c. à soupe de persil ciselé
- ½ c. à café de pâte de wasabi • Sel

Plongez les homards dans une grande casserole d'eau bouillante salée avec le bouquet garni. Cuisez-les 15 minutes à partir de la reprise de l'ébullition. Égouttez-les puis emballez-les chacun dans du papier aluminium. Laissez reposer 5 minutes.

Mélangez la mayonnaise, le persil et le wasabi dans un bol. Coupez horizontalement les brioches en 3 tranches puis évidez les chapeaux. Décortiquez les homards : prélevez la chair de la queue et détaillez-la en lamelles épaisses, puis extrayez celle des pinces et réservez-la.

Tartinez les bases de brioche à la sauce au wasabi. Recouvrez des tranches centrales et répartissez dessus les lamelles de homard. Salez légèrement et reposez les chapeaux. Servez encore tiède, avec une salade garnie de la chair des pinces réservée.

Le petit plus Si vous achetez des homards déjà cuits, pour les réchauffer sans rendre la chair caoutchouteuse, emballez-les dans du papier sulfurisé bien fermé et réchauffez-les 10 minutes au four à 160 °C (th. 5/6).



Bisque de homard

Pour 6 personnes • Préparation 25 minutes
• Cuisson 55 minutes

- 2 homards d'environ 500 g
- 70 g de poutargue • 1 gros oignon
- 1 côte de céleri branche • 1 piment oiseau
- 2 gousses d'ail • 3 brins d'aneth
- 2 feuilles de laurier • 2 blancs d'œufs
- 3 c. à soupe de crème fraîche épaisse
- 30 cl de vin blanc sec • 5 cl de cognac
- 3 c. à soupe d'huile d'olive
- 3 c. à soupe de concentré de tomate
- 1 c. à café de jus de citron
- 2 pincées de sel de Guérande • Sel et poivre

Cuisez les homards dans un grand faitout d'eau bouillante salée, 12 minutes après la reprise de l'ébullition. Égouttez-les, décortiquez les queues et réservez-les. Concassez la tête, les pinces et les carapaces puis faites-les revenir 8 minutes dans une sauteuse avec l'huile.

Épluchez puis hachez l'oignon et le céleri. Ajoutez-les dans la sauteuse et faites revenir 3 minutes. Pelez et pressez l'ail puis incorporez-le avec le vin, le cognac, le concentré de tomate, le laurier, le piment et 60 cl d'eau. Salez au sel fin, poivrez et laissez mijoter 30 minutes à découvert.

Battez les blancs d'œufs en neige ferme avec le sel de Guérande et le jus de citron. Déposez-en la moitié en 3 quenelles sur une assiette et cuisez-les 30 secondes au micro-ondes à puissance maximale. Recommencez l'opération avec le reste des blancs. Réservez.

Mixez rapidement au robot les carapaces et leur jus. Filtrez à travers une passoire fine en pressant avec une cuillère. Rectifiez l'assaisonnement, ajoutez la crème et réchauffez 1 minute. Passez rapidement la chair de homard au micro-ondes et détaillez-la en médaillons. Lavez, séchez, effeuillez et ciselez l'aneth.

Versez la bisque dans 6 coupelles, répartissez dessus les médaillons de homard et les quenelles. Parsemez de poutargue râpée et décorez de l'aneth. Servez sans attendre.

Le petit plus Assaisonnez la bisque après réduction afin d'éviter qu'elle ne soit trop salée. La poutargue, des œufs de mullet séchés, se trouve sur commande chez le poissonnier ou sur des sites Internet spécialisés.



Mini-pains polaires aux œufs de saumon

Pour 4 personnes

• Préparation 25 minutes • Cuisson 5 minutes
• Repos 2 h 30 • Réfrigération 15 minutes

Pour les pains : • 4 cl de crème fraîche entière

• 350 g de farine • 15 g de levure de boulanger fraîche
• 5 g de sucre • 5 g de sel

Pour la garniture : • 100 g d'œufs de saumon

• 1 citron vert • 5 brins d'aneth

• 20 cl de crème liquide entière très froide • Sel

Préparez les pains : délayez la levure dans un bol avec 15 cl d'eau. Mélangez la farine, le sucre et le sel dans un saladier. Tout en ajoutant peu à peu la crème et la levure délayée, pétrissez à la main ou au robot pour obtenir une pâte souple. Roulez-la en boule, couvrez et laissez reposer 2 heures à température ambiante.

Abaissez la pâte sur une plaque farinée, finement car elle gonfle à la cuisson. Filmez et placez 15 minutes au frais.

Préparez la garniture : rincez, séchez, effeuillez et ciselez l'aneth. Pressez le citron. Dans un saladier bien froid, montez la crème en chantilly avec 2 pincées de sel. Lorsqu'elle commence à prendre, versez le jus du citron et l'aneth. Finissez de fouetter et réservez au frais.

Sortez la pâte et détaillez-la en cercles d'environ 5 cm de diamètre. Déposez-les sur une plaque farinée. Piquez la surface en profondeur avec les dents d'une fourchette. Réservez 30 minutes à température ambiante.

Chauffez à feu moyen à sec une poêle antiadhésive et cuisez les galettes de pâte 1 minute d'un côté et 30 secondes de l'autre. Disposez-les dans un plat de service et répartissez dessus la chantilly citronnée coiffée des œufs de saumon. Servez frais.

Le petit plus Vous pouvez utiliser 1,5 sachet de levure de boulanger déshydratée que vous mélangerez à la farine avant d'y verser les liquides.



Canard laqué à l'ananas

Pour 6 personnes • Préparation 20 minutes • Cuisson 1 h 35

• 1 canard de 2,5 kg • 1 ananas • 2 citrons verts • 1 oignon

• 2 gousses d'ail • 25 g de beurre • 4 c. à soupe de noix de cajou

• 2 c. à soupe de rhum vieux • 2 c. à soupe de sauce soja

• 2 c. à soupe de miel • 1 c. à café de mélange 5 épices • Sel et poivre

Épluchez l'ananas, retirez les yeux et détaillez la pulpe en rondelles en récupérant le jus. Concassez 3 c. de noix de cajou. Pelez puis émincez l'oignon. Faites fondre 5 minutes l'oignon, les noix et les rondelles d'ananas dans une poêle avec le beurre. Réservez 3 tranches de fruit et la sauce, puis détaillez les autres en dés. Préchauffez le four à 150 °C (th. 5).

Salez et poivrez l'intérieur et l'extérieur du canard. Farcez-le des dés d'ananas, piquez la peau. Posez-le, poitrine vers le bas, sur une grille placée au-dessus d'un plat. Enfourez pour 1 heure.

Pressez les citrons. Pelez et hachez l'ail, puis versez-le dans une casserole avec le miel, le rhum, la sauce soja, le mélange 5 épices et le jus des fruits. Portez à ébullition.

Augmentez la température du four à 180 °C (th. 6). Sortez le plat, dégraissez-le et versez-y 20 cl d'eau. Posez-y le canard poitrine vers le haut et badigeonnez-le de la sauce au rhum. Enfourez pour 25 minutes et arrosez régulièrement. Ajoutez les noix de cajou restantes et l'ananas réservé puis poursuivez la cuisson 5 minutes.

Présentez le canard sur un plat de service. Dégraissez le jus de cuisson et allongez-le avec la sauce à l'oignon réservée.

Le petit plus Pour donner un peu de piquant, incorporez du gingembre frais râpé, l'équivalent de 4 cm, aux dés d'ananas de la farce.

Soufflé glacé au chocolat, meringue et fruits rouges

Pour 6 personnes

- Préparation 25 minutes
- Cuisson 20 minutes
- Congélation 2 heures

- 6 grappes de groseilles (ou surgelées)
- 30 cl de crème liquide • 2 œufs + 1 jaune
- 250 g de chocolat noir • 245 g de sucre
- 100 g de gelée de framboise
- 50 g de sucre cristallisé

Préchauffez le four à 120 °C (th. 4). Après les avoir séparés des jaunes d'œufs, montez les blancs en neige. Quand ils commencent à prendre, incorporez peu à peu 120 g de sucre en poudre sans cesser de fouetter. Sur une plaque tapissée de papier sulfurisé, répartissez en 12 dômes de 2 cm de diamètre. Enfourez pour 20 minutes. À la sortie du four, laissez tiédir et placez au congélateur.

Hachez le chocolat, placez-le dans un bol et faites-le fondre au bain-marie. Simultanément, dans une casserole avec 10 cl d'eau, chauffez le reste de sucre en poudre jusqu'à 115 °C pour obtenir un sirop.

Placez les jaunes d'œufs dans le bol d'un robot, faites tourner puis versez le sirop bouillant. Dès que le mélange devient mousseux, incorporez le chocolat et la crème. Continuez à actionner 5 minutes pour obtenir une texture lisse.

Entourez 6 ramequins d'une bande de papier sulfurisé fixée avec du Scotch pour rehausser les bords de 4 cm. Répartissez de la mousse au chocolat jusqu'à mi-hauteur. Soudez les dômes 2 par 2 avec la gelée de framboise et posez-les dessus. Recouvrez du reste de mousse. Placez 2 heures au congélateur.

Au moment de servir, retirez le papier des ramequins. Rincez rapidement les grappes de groseilles, trempez-les dans le sucre cristallisé puis décorez-en le dessus des soufflés.

Le petit plus

Pour une recette plus rapide, achetez des petites meringues chez le pâtissier.





Charlotte mangue coco

Pour 8 personnes

• Préparation 20 minutes • Réfrigération 12 heures

- 2 mangues • 1 citron vert • 200 g de mascarpone
- 2 œufs • 1 paquet de biscuits cuiller
- 20 cl de lait de coco • 5 cl de crème de coco
- 4 c. à soupe de sucre • Copeaux de noix de coco

La veille, séparez les blancs d'œufs des jaunes. Fouettez ensemble les jaunes et le sucre dans un cul-de-poule pour les blanchir. Ajoutez le mascarpone et la crème de coco puis mélangez.

Montez les blancs en neige et incorporez-les délicatement avec une spatule. Réservez au frais. Épluchez et dénoyautez les mangues. Dans la chair, détaillez quelques petits dés pour le décor, puis coupez le reste en tranches. Placez également au réfrigérateur.

Pressez le citron et versez le jus dans un bol avec le lait de coco puis remuez. Trempez les biscuits dans ce mélange, rapidement pour qu'ils ne ramollissent pas trop, puis garnissez-en aussitôt le fond et les parois d'un moule à charlotte.

Remplissez par couches en alternant crème au mascarpone et tranches de mangue jusqu'à épuisement des ingrédients. Si le haut n'est pas comblé, complétez par une couche de biscuits imbibés. Couvrez de film plastique et placez 1 nuit au frais.

Le jour même, démoulez la charlotte. Décorez-la des cubes de mangue et de copeaux de noix de coco.

Le petit plus

Pour couper les mangues en lamelles, partagez-les d'abord en quatre, puis émincez pour les avoir fines.



Crème de Noël et pain d'épices

Pour 6 personnes

• Préparation 25 minutes • Cuisson 20 minutes • Réfrigération 1 heure

- 2 oranges bio • 30 cl de crème fleurette • 4 œufs
- 30 g de beurre doux • 15 g de beurre salé
- 6 tranches de pain d'épices ou de biscuits alsaciens aux épices

Remplissez d'eau aux 2 tiers une grande casserole et portez à frémissement. Lavez et séchez les oranges, zestez-les et pressez-les. Versez le jus dans un saladier avec les œufs puis battez le tout. Posez sur la casserole et continuez à fouetter 12 minutes environ jusqu'à ce que le mélange épaississe. Sans cesser de tourner, incorporez le beurre doux par morceaux. lissez et placez 1 heure au réfrigérateur.

Montez la crème fleurette en chantilly dans un cul-de-poule bien froid. Incorporez-la avec les zestes d'orange à la préparation précédente. Répartissez dans 6 coupelles ou verrines et réservez au frais.

Coupez les tranches de pain d'épices en deux. Faites-les rissoler pour les caraméliser dans une poêle avec le beurre salé. Laissez-les tiédir et servez avec les crèmes froides, mais non glacées pour bien en percevoir les saveurs.

Le petit plus Variez les goûts en préparant la crème de la même façon avec du citron ou du pamplemousse.



Pour aller plus loin...

Ces deux recettes et photos sont extraites du livre « À table ! Recettes faciles et très bonnes pour toute la famille », de Laura Annaent, mamanchef, photos Claire Curt, Solar éditions, 25 €.

Gâteau aux poires, marrons glacés et fruits confits

Pour 6 personnes • Préparation 40 minutes
• Cuisson 1 heure • Réfrigération 1 heure

Pour les génoises : • 8 œufs

- 400 g de sucre en poudre • 400 g de farine
- 100 g de graines de pavot
- 2 sachets de levure chimique
- 2 sachets de sucre vanillé

Pour la garniture : • 3 poires comice

- 60 cl de crème liquide
- 200 g de marrons glacés
- 5 c. à soupe de crème de marron
- 2 c. à soupe de sirop de poire
- Fruits confits • Perles en sucre argentées

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Préparez les génoises : dans le bol du robot, fouettez à vitesse rapide les œufs, le sucre en poudre et le sucre vanillé, 5 à 10 minutes jusqu'à ce que le mélange triple de volume. Mélangez la farine, la levure et les graines de pavot, puis incorporez-les en continuant à tourner. Répartissez dans 2 moules de 24 cm de diamètre tapissés de papier sulfurisé. Enfournez pour 30 minutes en les changeant de place à mi-cuisson. Démoulez et laissez refroidir sur une grille.

Montez la crème bien froide en chantilly dans un saladier. Incorporez-y la crème de marron. Pelez puis épépinez les poires, et détaillez la chair en dés. Avec un couteau-scie, coupez les génoises en deux dans l'épaisseur. Évidez le centre de 2 disques à l'aide d'un emporte-pièce de 10 cm de diamètre. Mélangez le sirop et 20 cl d'eau dans un bol.

Sur un plat de service, imbibe 1 disque plein d'un peu de préparation au sirop. Étalez-y une couche de chantilly et parsemez de dés de poire. Déposez dessus une génoise évidée, arrosez-la et garnissez-la de la même façon, puis recommencez avec l'autre biscuit percé. Réservez 3 marrons glacés puis, au reste, ajoutez des fruits confits et des perles de sucre. Garnissez-en la cavité.

Coiffez l'ensemble de la dernière génoise pleine. Nappez tout le gâteau du reste de chantilly en lissant à la spatule. Placez 1 heure au réfrigérateur. Au moment de servir, décorez des marrons réservés et de quelques fruits confits.



Bûche de Noël café noisette

Pour 8 personnes • Préparation 30 minutes
• Cuisson 1 h 25 • Réfrigération 12 heures

- 7 œufs • 240 g de sucre
- 175 g de noisettes en poudre
- 2 c. à soupe de chapelure • Extrait d'amande
- Pour le streusel :** • 50 g de beurre • 50 g de sucre
- 50 g de farine • 50 g de noisettes concassées
- Pour le praliné :** • 200 g de chocolat Pralinoise
- 125 g de crêpes dentelle
- Pour la crème :** • 50 cl de lait
- 300 g de beurre mou
- 6 jaunes d'œufs • 150 g de sucre
- 40 g de Maïzena • 2 c. à café de café instantané

La veille, séparez les blancs des jaunes d'œufs. Dans un saladier, fouettez les jaunes et 140 g de sucre pour les blanchir. Ajoutez les noisettes, la chapelure et 2 gouttes d'extrait d'amande. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Montez les blancs en neige avec le reste de sucre puis incorporez-les à la préparation. Versez dans un moule antiadhésif et enfournez pour 1 h 15. Démoulez et réservez 12 heures au frais.

Préparez le streusel : avec les doigts, mélangez tous les ingrédients en sable grossier. Étalez-le sur une plaque puis enfournez sous le gâteau pour 10 minutes environ jusqu'à ce qu'il blondisse. Laissez refroidir et réservez.

Préparez le praliné : cassez le chocolat dans une casserole, puis faites-le fondre. Écrasez les crêpes puis incorporez-les. Étalez en couche fine sur du papier sulfurisé puis placez au réfrigérateur.

Le jour même, préparez la crème : portez le lait à ébullition dans une casserole. Dans un saladier, blanchissez les jaunes et le sucre. Incorporez la Maïzena puis délayez avec le lait chaud. Reversez dans la casserole et faites épaisir à feu doux en remuant. Ajoutez 100 g de beurre et mélangez, puis laissez refroidir. Intégrez alors le beurre restant en fouettant.

Détaillez 6 rectangles égaux ; 3 dans le biscuit que vous poserez sur chacun des 3 de praliné. Répartissez dessus les 3 quarts de la crème, puis empilez les montages pour assembler la bûche. Étalez le reste de crème sur le haut et les côtés, collez le streusel sur le dessus et servez aussitôt.



Recettes *bluffantes*

Chics agapes



Foie gras au pain d'épices et aux coings

Pour 4 personnes

- Préparation 20 minutes
- Cuisson 25 minutes
- Repos 3 heures

- 500 g de foie gras de canard cru
- 2 coings • 140 g de beurre
- 2 jaunes d'œufs • 20 cl de fond de volaille
- 150 g de pain d'épices • 130 g de sucre
- 3 cl de vinaigre de xérès
- Fleur de sel et poivre

Préchauffez le four à 80 °C (th. 2/3). Détaillez le pain d'épices en cubes puis étalez-les sur une plaque tapissée de papier sulfurisé. Éteignez le four puis enfournez-les pour 3 heures afin de les sécher. Mixez en chapelure et réservez.

Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Pelez puis épépinez les coings et détaillez-les en quartiers. Dans une casserole, portez à ébullition 10 cl d'eau avec 100 g de sucre. Pochez les fruits dans ce sirop en les laissant frémir 15 minutes. Égouttez et réservez.

Salez et poivrez le foie gras. Posez-le sur une plaque foncée de papier cuisson, puis enfournez pour 10 minutes en retournant à mi-cuisson. Battez les jaunes d'œufs puis, hors du four, badigeonnez-en le foie. Enrobez-le alors complètement de la chapelure de pain d'épices.

Colorez le foie à feu doux dans une poêle avec 20 g de beurre, 2 minutes sur chaque face. Réservez au chaud. Déglacez la poêle avec le vinaigre et laissez réduire. Ajoutez le fond de volaille et 80 g de beurre, mélangez et filtrez la sauce.

Faites caraméliser les coings dans une autre poêle avec le beurre et le sucre restants. Servez-les en accompagnement du foie gras et présentez la sauce à part.

Le petit plus

Ne sortez le foie gras du réfrigérateur qu'au dernier moment puis roulez-le délicatement dans le sel et le poivre mélangés pour l'assaisonner.



Saint-honoré au foie gras et à la châtaigne

Pour 4 personnes • Préparation 15 minutes • Cuisson 30 minutes

- 150 g de foie gras mi-cuit de canard • 1 pomme reine-des-reinettes
- 80 g de châtaignes pelées • 4 bases pour saint-honoré • 12 choux nature
- 25 cl de lait d'amande • 1 c. à soupe de porto • Sel noir • Sel et poivre

Faites cuire les châtaignes 30 minutes dans une casserole avec le lait d'amande. Égouttez-les en conservant le liquide de cuisson. Salez-les, poivrez-les et mixez-les avec la moitié du lait. Réservez.

Écrasez le foie gras en purée fine à la fourchette avec le porto et 1 cuillerée à soupe de lait de cuisson des châtaignes. Poivrez légèrement. Réservez au frais.

Pelez et épépinez la pomme, et coupez-la en dés. Répartissez les dés de pomme dans le fond des saint-honoré. Couvrez de purée de châtaigne.

Remplissez les choux de préparation au foie gras à l'aide d'une poche à douille puis disposez-les sur l'ensemble. Décorez de volutes de crème au foie gras et parsemez de sel noir. Servez très frais.

Le petit plus

Employez des châtaignes pelées sous vide ou surgelées et modifiez le temps de cuisson en fonction de leur calibre. Pour confectionner la purée, ajoutez le lait peu à peu jusqu'à consistance souhaitée.

Recettes *gluffantes*

Faisan et gratin de potimarron, sauce noisette

Pour 4 personnes

- Préparation 25 minutes
- Cuisson 45 minutes

- 4 suprêmes de faisan avec l'aileron
- 1 carotte • 1 oignon • 20 g de beurre
- 20 cl d'huile de noisette
- 5 cl d'huile de tournesol
- 1 cube de bouillon de volaille
- Sel et poivre

Pour le gratin : • 1,5 kg de potimarron

- 150 g de fromage doux
- 4 cl de crème fraîche • 30 g de beurre
- Noix de muscade • Sel

Préchauffez le four à 160 °C (th. 5/6). Préparez le gratin : épluchez le potimarron, retirez les graines et les filaments puis détaillez la chair en cubes. Versez-les dans une casserole d'eau salée avec le beurre, cuisez à couvert 20 minutes environ jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Égouttez.

Écrasez le potimarron en purée. Taillez le fromage en dés, puis incorporez-les avec la crème et un peu de muscade. Versez dans un plat à four. Enfournes pour 20 minutes environ jusqu'à gratiner le dessus.

Pelez la carotte et l'oignon puis taillez-les en dés. Parez les suprêmes et réservez-les. Séparez les ailerons puis, dans une sauteuse avec l'huile de tournesol, colorez-les sur toutes les faces. Ajoutez les carottes et les oignons, couvrez juste d'eau, émiettez dessus le cube de bouillon et laissez frémir 10 minutes.

Colorez les suprêmes des 2 côtés dans une poêle avec le beurre. Enfournes dans un plat pour 10 minutes, sous le gratin. Passez le contenu de la sauteuse au chinois et faites-le réduire à feu vif jusqu'à obtenir l'équivalent de 4 cuillères à soupe. Réduisez la flamme et montez-le à l'huile de noisette sans cesser de fouetter. Dans les assiettes, nappez-en le gratin en parts et les suprêmes.

Le petit plus

Préparez le gratin avec du fromage de chaource, qui fondra dans le potimarron et lui confèrera ses arômes de champignons.





Œuf cocotte à la truffe

Pour 4 personnes

• Préparation 10 minutes • Cuisson 15 minutes

- 1 petite truffe (ou 1 boîte de brisures de truffe)
- 4 œufs • 20 cl de crème fraîche épaisse
- 4 tranches de brioche • Beurre
- Sel et poivre du moulin

Préchauffez le four à 190 °C (th. 6/7). Dans une casserole, chauffez la crème et laissez-la frémir 3 minutes environ pour qu'elle épaississe un peu. Pendant ce temps, toastez les tranches de brioche.

Nettoyez si besoin la truffe, puis émincez-la.

Incorporez-la dans la crème, salez et poivrez. Taillez aux ciseaux les tranches de brioche à la taille des ramequins, puis beurrez-les sur 1 face et placez-les au fond des récipients, côté tartiné vers le bas.

Nappez d'un fond de crème, cassez l'œuf dessus et recouvrez du reste de crème. Donnez un tour de moulin. Déposez délicatement les ramequins dans un plat creux. Versez de l'eau bouillante jusqu'aux 2 tiers de la hauteur. Enfouissez pour 8 à 10 minutes et servez rapidement.

Le petit plus

La cuisson des œufs en cocotte est délicate. Surveillez en touchant la surface avec le dos d'une cuillère. Dès que le blanc est opaque et encore moelleux, retirez les ramequins du four.



Fougasse de navet confit au porto et canard rôti

Pour 4 personnes • Préparation 20 minutes • Cuisson 45 minutes

- 2 filets de canard d'environ 400 g • 8 navets de 100 g chacun • 1 jaune d'œuf
- 1 pâte à pizza • 15 cl de porto blanc • 4 c. à soupe de cassonade
- 1 c. à soupe d'huile d'olive • Moutarde • Fleur de sel et poivre du moulin

Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Lavez et épluchez les navets. Détaillez-les en huit morceaux et placez-les dans une casserole d'eau froide. Chauffez et laissez bouillir 3 minutes. Égouttez et rafraîchissez.

Faites caraméliser la cassonade dans une poêle antiadhésive chaude. Ajoutez alors les navets, enrobez-les de caramel, déglacez au porto et cuisez environ 20 minutes jusqu'à réduction.

Détaillez la pâte à pizza en 4 cercles de 10 cm de diamètre. À l'aide d'une paire de ciseaux, pratiquez de petites entailles de quelques centimètres en oblique sur le pourtour. Piquez toute la surface à la fourchette. Réglez la température du four à 180 °C (th. 6) puis enfournez aussitôt pour 15 minutes. Hors du four, badigeonnez le pourtour du jaune d'œuf battu. Étalez au centre un voile de moutarde.

Dégraissez partiellement les filets de canard. Dans une poêle avec l'huile, colorez-les à feu vif sur les deux faces, puis enfournez-les pour 5 minutes. Ramenez la température du four à 150 °C (th. 5) puis poursuivez la cuisson 10 minutes. Sortez du four, couvrez d'une feuille d'aluminium et laissez reposer quelques instants.

Videz la poêle de la graisse, versez 20 cl d'eau pour déglacer et laissez réduire à feu doux. Pendant ce temps, répartissez les navets confits sur les fonds de pâte. Réservez au chaud dans le four. Coupez les filets de canard en tranches épaisses, couvrez-en les fougasses, salez et poivrez. Présentez dans des assiettes chaudes, arrosé d'un peu de jus réduit.

Le petit plus

Faites revenir les filets de canard dans de l'huile d'olive Puget classique. Pour une coloration plus savoureuse, ne les dégraissez pas trop avant cuisson.

Tournedos de saumon au lard, sauce aux morilles

Pour 6 personnes • Préparation 30 minutes • Cuisson 35 minutes

- 6 tranches fines de lard fumé
- 6 tranches de saumon frais
- 40 g de morilles • 1 oignon
- 1 échalote • 2 brins de thym
- 65 g de beurre
- 40 g de parmesan râpé
- 350 g de riz arborio
- 1 l de bouillon de légumes
- 20 cl de fond de veau
- 20 cl de vin blanc
- 4 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 c. à soupe d'armagnac
- 1 dosette de safran
- Sel et poivre

Préchauffez le four à 60 °C (th. 2). Roulez les tranches de saumon sur elles-mêmes, entourez-les de celles de lard et maintenez avec un pic en bois. Poivrez. Dans une poêle avec 25 g de beurre et 2 cuillerées à soupe d'huile, faites-les dorer 5 minutes sur chaque tranche. Placez ces tournedos et leur jus dans un plat à four. Couvrez de papier d'aluminium et enfournez pour 25 minutes.

Préparez le risotto : dans une casserole, portez le bouillon et le safran à frémissement. Pelez et hachez l'oignon puis faites-le suer 3 minutes dans une cocotte avec l'huile restante. Ajoutez le riz et remuez jusqu'à ce que les grains deviennent translucides. Versez le vin et mélangez jusqu'à évaporation.

Mouillez avec un peu de bouillon et, dès qu'il est absorbé, renouvelez l'opération, ainsi jusqu'à ce que le riz soit moelleux. Hors du feu, salez, poivrez, saupoudrez du parmesan et intégrez le beurre restant en parcelles. Remuez puis réservez 3 minutes à couvert. Maintenez au chaud.

Pelez et hachez l'échalote. Dans la poêle non dégraissée, faites-la suer en effeuillant le thym dessus. Nettoyez et rincez les morilles, puis ajoutez-les avec le fond de veau et l'armagnac. Laissez mijoter 15 minutes. Répartissez le risotto dans les assiettes puis coiffez-le des tournedos de saumon et des morilles. Nappez de sauce et servez sans attendre.





Cromesquis de foie gras aux noix et au piment d'Espelette

Pour 4 personnes • Préparation 20 minutes
• Cuisson 5 minutes • Réfrigération 5 minutes

- 450 g de foie gras mi-cuit • 2 œufs
- 1 l d'huile pour friture • 50 g de chapelure de pain
- 30 g de farine • 30 g de poudre de noix
- 4 pincées de piment d'Espelette • Sel et poivre

Découpez le foie gras en cubes de 2 cm de côté, puis façonnez-les en boules entre vos mains. Placez 15 minutes au réfrigérateur. Dans une assiette creuse, mélangez la chapelure, la poudre de noix et le piment. Dans une autre, battez les œufs. Dans une troisième, versez la farine.

Trempez les boules de foie gras successivement dans la farine, les œufs puis la chapelure. Remodelez-les pour qu'elles conservent bien leur forme. Répétez 2 fois ces opérations. Placez-les 5 minutes au frais.

Faites chauffer l'huile à environ 180 °C dans une friteuse ou une casserole. Plongez-y les cromesquis et laissez-les dorer 1 minute. Égouttez-les et déposez-les sur du papier absorbant. Salez et donnez 3 tours de moulin à poivre.

Le petit plus

Pour préparer les boules, choisissez du foie gras Lafitte, élaboré dans les Landes avec des canards engraisés au maïs sans OGM.



Canard laqué aux kumquats confits

Pour 4 personnes • Préparation 25 minutes
• Cuisson 1 h 40 • Réfrigération 12 heures

- 1 canette • 400 g de kumquats • 3 carottes • 1 patate douce
- 4 cm de gingembre frais • 3 l de bouillon de volaille • 50 g de sucre
- 4 c. à soupe d'huile • 3 c. à soupe de miel • 2 c. à soupe de sauce soja
- 1 c. à soupe de vinaigre de riz • 1 c. à café de cumin en poudre
- 1 c. à café de mélange 5 épices • 1 c. à café de thym séché • Sel et poivre

La veille, rincez les kumquats puis versez-les dans une casserole avec le sucre. Couvrez juste d'eau, chauffez puis laissez frémir 20 minutes environ jusqu'à ce que le liquide soit presque entièrement évaporé. Versez le tout dans un bocal et réservez au frais. Pendant la cuisson, dans un faitout, portez le bouillon à ébullition. Plongez-y la canette 2 minutes puis égouttez-la.

Pelez le gingembre et frottez la pulpe sur la canette. Dans un bol, mélangez 2 cuillères de miel, les 5 épices, 1 demi-cuillère à café de sel, 1 cuillère de sauce soja et le vinaigre de riz. Badigeonnez la volaille d'un peu de ce mélange et placez 1 heure au réfrigérateur. Enduisez-la avec le reste puis placez 1 nuit au frais.

Le jour même, préchauffez le four à 220 °C (th. 7/8). Pelez les carottes et la patate, puis détaillez-les en bâtonnets. Dans une poêle avec l'huile, faites-les colorer 10 minutes. Saupoudrez du cumin et du thym, salez et poivrez.

Égouttez les kumquats et placez-en 5 dans la canette. Posez-la dans un plat puis étalez autour le reste des fruits. Enfournes pour 10 minutes à mi-hauteur. Répartissez les légumes sur la lèchefrite tapissée de papier sulfurisé puis arrosez du reste d'huile. Ramenez la température du four à 170 °C (th. 5/6), puis enfournes pour 1 heure avec la volaille.

Réserves la canette et les kumquats au chaud. Déglacez le plat avec le reste de miel et de sauce soja en grattant les sucs de cuisson. Servez la volaille entourée des légumes et des fruits, et présentez la sauce à part.

Bûche au riz soufflé

Pour 6 personnes

- Préparation 20 minutes
- Cuisson 25 minutes

Pour la génoise :

- 4 œufs • 35 g de beurre
- 155 g de sucre
- 10 cl de sirop de châtaigne
- 90 g de farine • 35 g de fécule
- 25 g de cacao

Pour la garniture :

- 15 cl de crème fleurette
- 50 g de beurre • 200 g de riz soufflé
- 100 g de marshmallows
- 60 g de cacao amer
- 50 g de crème de marron
- 2 marrons glacés

Préparez la génoise : préchauffez le four à 170 °C (th. 5/6). Dans une casserole, faites fondre le beurre. Pendant ce temps, dans un saladier placé au bain-marie, fouettez les œufs et le sucre pour les blanchir. Hors du feu, continuez à battre jusqu'à complet refroidissement.

Incorporez dans le saladier le beurre fondu, la farine, la fécule et le cacao. Étalez cette pâte en rectangle sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Enfournez pour 20 minutes. Laissez refroidir. Imbibez-la ensuite du sirop de châtaigne.

Préparez la garniture pendant la cuisson de la génoise : faites fondre ensemble les marshmallows et le beurre dans une casserole. Hors du feu, ajoutez en remuant soigneusement la crème de marron puis le riz soufflé. Montez en chantilly la crème fleurette puis incorporez-la délicatement à l'ensemble.

Coupez les bords de la génoise pour obtenir un rectangle régulier. Étalez la garniture par-dessus. Roulez le biscuit sur lui-même en vous aidant du papier sulfurisé. Saupoudrez la bûche du cacao et décorez des marrons glacés. Servez très frais.



Bûche d'éclairs vanille caramel

Pour 6 personnes

• Préparation 30 minutes • Cuisson 45 minutes • Réfrigération 15 minutes

Pour la crème : • 70 cl de lait entier • 2 œufs entiers + 3 jaunes • 150 g de sucre en poudre
• 70 g de farine • 1 gousse de vanille **Pour les choux :** • 4 petits œufs • 100 g de beurre
• 200 g de farine • 2 pincées de sel **Pour le caramel :** • 130 g de sucre



Préparez la crème : fendez la gousse de vanille, grattez-la pour en extraire les grains, puis placez le tout dans une casserole avec le lait. Portez à frémissement. Dans un saladier, fouettez ensemble, les œufs, les jaunes et le sucre. Incorporez en pluie la farine. Sans cesser de battre, versez le lait.

Transvasez dans la casserole nettoyée et remuez sur feux doux 4 minutes environ jusqu'à épaississement. Ôtez du feu au premier bouillon. Couvrez de film alimentaire en le collant à la surface pour éviter la formation d'une croûte. Laissez refroidir. Préchauffez le four à 170 °C (th. 5/6).

Préparez les choux : dans une casserole, faites fondre le beurre dans 25 cl d'eau avec le sel. Hors du feu, versez la farine d'un seul coup. Mélangez énergiquement pour éviter les grumeaux. Replacez le récipient sur feu doux et desséchez la pâte 5 minutes jusqu'à ce qu'elle se détache des parois. Transvasez dans un saladier, puis incorporez les œufs 1 à 1. Placez dans une poche à douille lisse.

Répartissez la pâte sur une plaque graissée ou tapissée de papier sulfurisé en 8 rubans d'environ 15 cm pour les éclairs et le reste en noix comme pour des choux en espaçant les portions de 3 cm au minimum. Enfournez pour 20 minutes jusqu'à ce que les gâteaux soient bien gonflés et sonnent creux quand on les tapote. Laissez refroidir.

Garnissez les éclairs de crème à l'aide d'une poche munie d'une douille fine et pointue par 2 ouvertures pratiquées sur le dessous, et les choux par un trou au fond et sur le côté afin de bien les remplir. Placez 15 minutes au réfrigérateur.

Colorez le sucre à la poêle à feu moyen. Augmentez la flamme et achevez de cuire en remuant. Hors du feu, mélangez à la cuillère en bois. Trempez dedans un côté des choux et des éclairs. Déposez-les sur le plat de service au fur et à mesure en donnant au dessert la forme de votre choix. Avec les dents d'une fourchette, prélevez du caramel déjà un peu durci et couvrez-le de filaments en tournant le couvert en tous sens.

Le petit plus

Si le caramel durcit trop vite, faites-le refondre 1 minute à feu doux. N'improvisez pas au moment de former la bûche, car les éclairs devant coller entre eux pour qu'elle ait de la tenue vous devrez procéder rapidement.

Recettes *bluffantes*



Bûche citron orange meringuée

Pour 8 personnes • Préparation 35 minutes • Cuisson 2 h 15
• Réfrigération 2 heures • Congélation 12 heures

La veille, préparez la pâte à l'orange : hydratez la gélatine. Dans une casserole, chauffez le jus d'orange et le sucre. Hors du feu, incorporez la gélatine essorée. Versez dans un moule à cake en silicone. Placez 2 heures au congélateur.

Préparez la mousse : dans un saladier, blanchissez les jaunes d'œufs et le sucre. Dans une casserole, faites fondre le beurre dans le jus de citron puis incorporez aux œufs en fouettant énergiquement. Transvasez dans la casserole et chauffez à feu moyen sans cesser de battre jusqu'à épaississement. Videz dans un plat à gratin, filmez au contact et réservez 1 heure au réfrigérateur.

Incorporez un quart de la chantilly dans la préparation puis versez ce mélange en fouettant dans la chantilly restante. Avec une partie de cette mousse, remplissez à moitié une gouttière à bûche et réservez-la au congélateur.

Préparez le sablé : préchauffez le four à 170 °C (th. 5/6). Dans une terrine, blanchissez les jaunes d'œufs et le sucre. Incorporez le beurre en pommade, la farine et la levure. Travaillez pour obtenir une pâte homogène. Abaissez-la sur une plaque graissée. Enfourez pour 15 minutes. Laissez tiédir et découpez aux dimensions de la gouttière.

Démoulez la pâte à l'orange, retaillez-la au besoin et déposez-la sur la mousse dans la gouttière. Recouvrez du reste de mousse puis du sablé. Congelez 1 nuit.

Le jour même, sortez la bûche 6 heures avant de la déguster. Préparez le décor : préchauffez le four à 90 °C (th. 3). Dans un saladier, montez les blancs en neige en incorporant le sucre en trois fois et en augmentant la vitesse du batteur à chaque ajout. Versez dans une poche munie d'une douille lisse de 8 mm.

Réservez un ramequin de meringue crue et, sur une plaque couverte de papier cuisson, dressez le reste en petits pics. Enfourez pour 2 heures. Avant de servir, collez les pointes avec la meringue crue et décorez d'écorces d'orange confite.

Le petit plus Pour éviter qu'ils ne colorent, enfourez les pics de meringue en position basse et surveillez la cuisson en réduisant au besoin la température.

Pour le décor • 50 g de blancs d'œufs

• 100 g de sucre semoule • Écorces d'orange confite

Pour la pâte à l'orange • 50 cl de jus d'orange frais

• 50 g de sucre • 4,5 feuilles de gélatine

Pour la mousse • 60 cl de chantilly • 6 jaunes d'œufs

• 100 g de beurre • 20 cl de jus de citron

Pour le sablé • 200 g de beurre demi-sel mou

• 6 jaunes d'œufs • 200 g de farine

• 150 g de sucre • 1 sachet de levure chimique

Couronne de sablés de Noël

Pour 4 personnes

• Préparation 15 minutes

• Cuisson 10 minutes

• 200 g de beurre mou

• 1 œuf • 400 g de farine

• 200 g de sucre glace

• 100 g de sucre semoule

• 50 g de poudre d'amande

ou de noisette

• 2 c. à café de cacao en poudre

• 1 c. à café d'extrait de vanille

• 1 c. à café de cannelle

• 1 pincée de sel

Mélangez à la main la farine, la cannelle, le sucre semoule, la poudre de fruits secs, le beurre en morceaux, la vanille, le sel et l'œuf jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Divisez-la en 2 parts égales et incorporez le cacao à l'une d'elles. Abaissez séparément les 2 pâtes sur un plan de travail fariné. Détaillez-les en étoiles à l'aide d'emporte-pièce de tailles différentes. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).

Disposez les étoiles en cercle sur une plaque couverte de papier cuisson, en les faisant se chevaucher pour former une couronne. Enfourez pour 10 minutes. Laissez refroidir.

Dans un grand bol, mélangez le sucre glace et un filet d'eau jusqu'à obtenir une pâte épaisse, assez liquide pour être étalée. Étalez ce glaçage sur quelques étoiles. Laissez sécher.

Le petit plus Appuyez sur les étoiles en formant la couronne afin qu'elles ne se détachent pas à la cuisson.



Recettes *colorées*



Joyeux régals

Tartare de saint-jacques aux litchis et framboises

Pour 4 personnes

- Préparation 25 minutes
- Réfrigération 15 minutes

- 400 g de noix de saint-jacques sans corail
- 10 litchis • 2 échalotes • 8 framboises
- ½ bouquet de ciboulette
- ½ bouquet de coriandre
- 1 c. à soupe de baies roses • Sel et poivre

Pour la vinaigrette :

- 1 citron vert non traité
- 6 c. à soupe d'huile d'olive
- 2 c. à soupe de vinaigre de framboise
- ½ c. à café de moutarde

Rincez les noix de saint-jacques, épongez-les et coupez-les en dés. Pelez et hachez finement les échalotes. Lavez et séchez les herbes. Réservez quelques feuilles de coriandre et brins de ciboulette, et ciselez le reste. Épluchez les litchis, dénoyautez-les et détaillez la chair en dés.

Préparez la vinaigrette : lavez le citron.

Au-dessus d'un bol, râpez le zeste puis extrayez le jus. Ajoutez la moutarde et le vinaigre, mélangez, puis émulsionnez avec l'huile en la versant peu à peu.

Placez les noix de saint-jacques, les litchis, les échalotes, les herbes ciselées, les baies roses et la vinaigrette dans un grand saladier. Salez, poivrez et mélangez. Placez 15 minutes au réfrigérateur.

Répartissez dans 4 coupes. Décorez avec les framboises, les feuilles de coriandre et les brins de ciboulette réservés. Servez très frais.

Le petit plus

Si vous préférez des noix plus citronnées, préparez d'abord la vinaigrette dans le saladier puis ajoutez-y les ingrédients au fur et à mesure de leur préparation en remuant à chaque fois.



Mille-feuille de poulet au foie gras et pralines roses

Pour 6 personnes • Préparation 25 minutes • Cuisson 35 minutes

- 9 escalopes de poulet • 120 g de foie gras cru • 40 cl de lait • 25 cl de crème liquide
- 60 g de beurre • 250 g de purée lyophilisée en sachet • 10 cl de jus de betterave
- 10 cl de vin blanc sec • 55 g de pralines roses • 55 g d'amandes grillées • Sel et poivre

Coupez le foie gras en dés, concassez les pralines et les amandes, puis mélangez le tout. Placez chacune des escalopes entre 2 feuilles de film étirable, étalez-les finement au rouleau à pâtisserie. Salez et poivrez.

Répartissez la moitié de la farce au foie gras sur 3 escalopes et recouvrez de 3 autres, puis renouvelez au-dessus l'opération. Emballez ces 3 mille-feuilles de film alimentaire. Cuisez-les à la vapeur 15 à 20 minutes jusqu'à ce que la viande soit bien blanche.

Portez le lait et le jus de betterave à ébullition dans une casserole. Versez la purée en pluie, assaisonnez et mélangez. Réservez.

Déballez les 3 mille-feuilles et retaillez-les chacun en 2 moitiés de forme et taille égales. Dans une poêle avec le beurre, faites-les dorer sur leurs faces supérieure et inférieure en les manipulant délicatement. Débarrassez et réservez au chaud.

Déglacez la poêle au vin blanc et laissez réduire de moitié. Ajoutez la crème et portez à ébullition. Ôtez du feu, salez, poivrez et nappez-en les mille-feuilles surmontés de purée.

Rôti de magret aux abricots et romarin

Pour 6 personnes

- Préparation 10 minutes
- Cuisson 30 minutes
- Macération 1 heure
- Repos 10 minutes

- 4 magrets de canard d'environ 350 g
- 2 brins de romarin
- 15 abricots secs
- 3 c. à soupe de sauce soja
- 2 c. à soupe de miel
- Sel et poivre du moulin

Mélangez le miel et la sauce soja dans un bol. Badigeonnez-en les magrets et placez-les dans un plat. Laissez macérer 1 heure à température ambiante.

Rincez et séchez le romarin, puis effeuillez-en 1 brin. Réservez.

Préchauffez le four à 210 °C (th. 7).

Égouttez les magrets, puis salez-les et poivrez-les. Posez-en 2 sur le plan de travail puis répartissez côté chair les abricots et le romarin effeuillé.

Recouvrez des autres magrets, placés tête-bêche et peau vers le haut. Ficelez en 2 rôtis bien serrés.

Placez-les dans un plat puis enfournez pour 30 minutes en les retournant à mi-cuisson. Hors du four, enveloppez-les de papier aluminium et laissez-les reposer 10 minutes. Poivrez, décorez du brin de romarin et servez accompagné d'une purée de potimarron.

Le petit plus Colorez les rôtis en les badigeonnant à nouveau de mélange au miel en cours de cuisson. Laissez-les 5 minutes de plus au four si vous aimez la viande moins rosée.





Mille-feuille de betterave aux crevettes et fromage fouetté

Pour 4 personnes

• Préparation 30 minutes • Réfrigération 30 minutes

- 400 g de crevettes roses cuites • 3 petites betteraves Chioggia
- 1 petit citron bio • 10 brins d'aneth • 200 g de fromage fouetté

Pour la vinaigrette : • 3 c. à soupe d'huile

• 1 c. à soupe de vinaigre balsamique blanc

• 1 c. à café de sauce soja • ½ c. à café de sucre • Poivre

Pelez les betteraves et détaillez dedans 16 fines lamelles toutes de la même taille.

Préparez la vinaigrette : dans un bol, mélangez le vinaigre, la sauce soja, le sucre et 1 pincée de poivre, puis émulsionnez avec l'huile. À l'aide d'un pinceau, badigeonnez-en les rondelles de betterave. Déposez-les dans un plat creux, filmez et placez 30 minutes au réfrigérateur.

Rincez, essorez puis effeuillez l'aneth. Réservez 4 sommités pour la décoration et ciselez le reste. Lavez et séchez le citron, prélevez-en le zeste, hachez-le finement et versez-le avec l'aneth ciselé dans une assiette contenant le fromage. Écrasez l'ensemble grossièrement à la fourchette puis mélangez et placez dans une poche à douille. Décortiquez les crevettes.

Répartissez le fromage à la poche à douille sur 12 tranches de betterave en en conservant un peu pour le décor, puis les crevettes. Montez-les 3 par 3 puis coiffez-les des rondelles restantes. Décorez le dessus avec le fromage et l'aneth réservés.

Le petit plus La betterave Chioggia, dont la chair rose vif est cerclée de blanc, est originaire d'Italie. Elle est disponible chez les marchands de primeurs.



Dinde farcie aux pommes et duo de purées

Pour 8 personnes • Préparation 25 minutes • Cuisson 2 h 40

- 1 dinde de 3,5 kg • 1,5 kg de pommes de terre farineuses
- 500 g de pommes acidulées • 1 betterave cuite • 1 bouquet garni
- 15 cl de lait • 120 g de beurre • 10 cl de cognac
- 30 g de sucre en poudre • Sel et poivre

Pelez et épépinez les pommes et coupez-les en quatre. Faites-les dorer 5 minutes dans une poêle avec 20 g de beurre et le sucre en remuant. Préchauffez le four à 200 °C (th. 6/7).

Farcissez la dinde des pommes une fois tiédies. Refermez l'ouverture à l'aide d'un pic en bois. Posez la volaille dans un plat et badigeonnez-la de 40 g de beurre. Salez et poivrez. Enfouissez pour 2 h 30 en arrosant régulièrement de jus de cuisson.

Faites cuire les pommes de terre avec leur peau dans une grande casserole d'eau bouillante salée additionnée du bouquet garni, 20 minutes environ selon leur grosseur. Égouttez-les et laissez-les refroidir. Pelez-les et réduisez-les en purée fine.

Portez le lait à ébullition dans une casserole. Ajoutez-le peu à peu à la purée avec 50 g de beurre sans cesser de battre. Partagez la préparation en 2 parts égales. Pelez et mixez la betterave puis incorporez-la dans 1 des parts. Réservez au chaud.

Sortez la dinde du plat, enveloppez-la de papier aluminium et réservez-la dans le four éteint. Versez le cognac dans le jus de cuisson, grattez les sucres à la spatule puis ajoutez 20 cl d'eau. Faites réduire sur feu vif, filtrez et incorporez le beurre restant. Servez la dinde avec les 2 purées, accompagnée du jus en saucière.



Terrine de chocolat meringuée

Pour 6 personnes

- Préparation 15 minutes
- Cuisson 5 minutes
- Réfrigération 24 heures

- 150 g de beurre
- 2 œufs
- 1 meringue blanche
- 1 meringue rose
- 150 g de chocolat noir
- 60 g de sucre
- 1 pincée de sel
- Coulis de framboise

La veille, cassez le chocolat en morceaux et coupez le beurre en dés. Versez le tout dans une casserole et faites fondre à feu doux.

Séparez les blancs des jaunes d'œufs. Concassez les meringues. Tapissez de film alimentaire l'intérieur d'un moule à cake.

Ajoutez au chocolat, hors du feu, le sucre et les jaunes d'œufs en fouettant constamment. Montez les blancs en neige ferme avec le sel, puis incorporez-les délicatement à la spatule. Réservez quelques morceaux de meringues pour la déco puis intégrez le reste à l'appareil. Versez dans le moule, couvrez et placez 24 heures au réfrigérateur.

Le jour même, démoulez la terrine en la retournant sur un plat de service. Décorez le dessus avec les meringues réservées. Servez très frais accompagné du coulis.

La petite plus

Laissez refroidir l'appareil au chocolat avant d'y incorporer les meringues, elles resteront bien croustillantes. Un coulis de prune acidulée ou de fraise accompagnera aussi avec bonheur cette terrine.

Dôme mousse au marron, cœur de framboise

Pour 6 personnes

- Préparation 25 minutes
- Cuisson 10 minutes
- Réfrigération 2 heures
- Congélation 2 heures

- 200 g de framboises
- 25 cl de crème entière liquide
- 80 g de beurre
- 300 g de palets bretons
- 240 g de pâte de marron
- 2 g d'agar-agar
- Noix de coco râpée

Réservez 3 framboises et mixez le reste. Versez la purée de fruits dans une casserole avec 3 cuillerées à soupe d'eau et 1 g d'agar-agar, portez à ébullition en remuant. Versez ce coulis dans un plat large sur 1 cm de hauteur puis placez 2 heures au réfrigérateur.

Faites fondre le beurre dans une casserole. Mixez les palets bretons, versez-les dans le beurre fondu puis mélangez. Sur une plaque, abaissez sur 5 mm d'épaisseur. À l'emporte-pièce ou avec un verre, formez 6 empreintes de 7 cm de diamètre. Réservez au réfrigérateur.

Coupez la pâte de marron en gros morceaux dans un saladier. Ramollissez-la 30 secondes au micro-ondes pour la travailler plus facilement. Portez 5 cl de crème à ébullition dans une casserole avec l'agar-agar restant. Incorporez à la pâte de marron, peu à peu pour éviter les grumeaux.

Montez la crème restante en chantilly puis intégrez-la délicatement à la préparation.

Coupez la gelée de framboise en carrés de 2 cm de côté et détachez les cercles de pâte. Avec la mousse au marron, garnissez aux trois quarts 6 demi-sphères en silicone de 7 cm de diamètre.

Posez dessus les cubes de gelée en les enfonçant légèrement pour faire remonter la mousse sur les côtés. Lissez la surface à la cuillère. Recouvrez des sablés. Placez 2 heures au congélateur.

Démoulez les demi-sphères sur les assiettes de service. Réservez-les au réfrigérateur jusqu'au moment de servir. Avant de déguster, saupoudrez de noix de coco et décorez d'une demi-framboise.

La petite plus

Utilisez la pâte de marron Sabaton, plus consistante et concentrée que la crème. À défaut, employez de la crème de marron, mais n'y ajoutez pas de crème fraîche avant de la chauffer avec l'agar-agar et d'y incorporer la chantilly.



Menu de chefs

Flétan façon Candide Pour 4 personnes • Préparation 20 minutes • Cuisson 1 h 30

- 320 g de flétan
- 1 petit morceau de morue salée
- 1 petit chou-fleur
- 2 oignons blancs moyens
- 1 c. à café de sel fumé
- Lait • Ciboulette
- Feuilles de mertensie (plante au goût d'huître)
- Vinaigre de cidre
- Huile de tournesol
- Beurre • Sel



Préchauffez le four à 150 °C (th. 5). Dans une casserole avec un couvercle bien hermétique, placez les oignons non pelés dans un fond d'eau avec le sel fumé. Cuissez 10 minutes à feu moyen en les retournant pour les précuire. Égouttez-les. **Emballer** les oignons dans du papier aluminium. Enfournez-les pour 1 heure environ, jusqu'à ce qu'ils soient mous sans être fondants. Pendant ce temps, dans une casserole, couvrez la morue de lait et laissez mijoter 20 minutes. Prolongez la cuisson si le poisson est trop salé. Égouttez-le, filtrez le liquide et réservez le tout séparément. **Rincez** le chou-fleur et réservez les bouquets. Coupez en petits morceaux la partie centrale et faites-les sauter à feu doux dans une poêle légèrement huilée, 10 minutes environ jusqu'à ce qu'ils soient tendres. **Épluchez** les oignons et coupez-les en lamelles, réservez-en un quart, versez le reste dans la poêle. Mouillez d'un peu d'eau et prolongez la cuisson afin de bien ramollir le tout. Réduisez en purée et réservez. **Coupez** le flétan en 4 parts égales. Salez-les et huilez-les. Enfournez-les sur une plaque pour 10 minutes environ jusqu'à cuisson à cœur. Faites revenir les bouquets de chou-fleur dans une poêle avec un peu de beurre et de sel, jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Arrosez d'un peu de lait filtré pour couvrir le fond. **Rincez et ciselez** de la ciboulette, parsemez-la dessus, versez un peu de vinaigre et remuez. Répartissez la purée dans les assiettes et posez le flétan dessus. Effeuillez la morue sur l'ensemble. Décorez des lamelles d'oignon réservées et des bouquets de chou-fleur arrosés d'un peu de leur sauce. Parsemez de quelques feuilles de mertensie.

Aller plus loin Beau, jeune et talentueux, ce jeune Montréalais addict de l'esprit locavore et détestant le gaspillage en cuisine est l'une des stars montante de la cuisine québécoise. restaurantcandide.com et tourisme-montreal.org

Langoustines, pomme verte et caviar d'Aquitaine

Pour 4 personnes • Préparation 45 minutes
• Cuisson 35 minutes • Réfrigération 6 heures

- 8 grosses langoustines vivantes • 1 carotte • 1 oignon
- 1 poireau • 1 brin de thym frais • Huile d'olive • Sel
- Pour l'émulsion** • 1 carotte • 1 oignon • 1/2 poireau
- 2 blancs d'œufs • 1 cl de vin blanc • 2 feuilles de gélatine
- Pour la gelée** • 6 pommes granny-smith
- 2 g d'agar-agar • 1 feuille de gélatine
- Pour la garniture** • 100 g de caviar d'Aquitaine • 1 oignon rouge
- 1 pomme granny-smith • ¼ de bouquet d'estragon
- 10 g de baies d'épine-vinette • huile d'olive • piment d'Espelette
- poivre noir en grains • fleur de sel

Pelez la carotte et l'oignon, nettoyez le poireau puis coupez le tout en morceaux. Versez avec le thym dans une casserole d'eau, salez et laissez frémir 10 minutes.

Préparez les langoustines : détachez les queues et ôtez-en les anneaux, puis séparez les pinces. Dans le court-bouillon, ébouillantez les pinces 2 minutes. Décortiquez-les à chaud. Réservez avec les queues et les carcasses.

Préparez l'émulsion : mettez la gélatine à ramollir dans un bol d'eau froide. Pelez la carotte et l'oignon, nettoyez le poireau puis coupez le tout en morceaux. Placez-les dans une casserole, ajoutez les carcasses de langoustine et le vin. Mouillez d'eau à hauteur. Faites réduire à feu moyen pour obtenir 20 cl de liquide. Filtrez-le. Essorez la gélatine puis incorporez-la dans le fumet encore chaud. Laissez refroidir. Intégrez-y les blancs d'œufs. Débarrassez dans un siphon et introduisez successivement 2 cartouches de gaz. Placez au moins 6 heures au réfrigérateur.

Préparez la gelée : mettez la gélatine à ramollir dans l'eau froide. Rincez les pommes, détaillez-les en quartiers et ôtez les pépins. Passez-les à la centrifugeuse pour en extraire 40 cl de jus. Dans une casserole, laissez-le bouillir 2 minutes avec l'agar-agar. Hors du feu, incorporez la gélatine essorée. Coulez dans un bac sur une hauteur de 4 cm. Laissez refroidir puis placez 2 heures au réfrigérateur.

Préparez la garniture : pelez la pomme et l'oignon et taillez-les en brunoise. Mélangez-la à la chair des pinces. Lavez, séchez, effeuillez et ciselez l'estragon, puis incorporez-le au tout avec l'épine-vinette. Salez, saupoudrez de piment et arrosez d'huile. Remuez et réservez.

Détaillez 12 cylindres de 5 cm de diamètre dans la gelée refroidie. Évidez-les avec un emporte-pièce de 3 cm pour évacuer le milieu. Déposez-les sur les assiettes de service. Dans les cavités, répartissez la garniture réservée puis recouvrez de caviar à niveau. Avec le siphon, coiffez d'un peu d'émulsion. Décorez de quelques grains de poivre. Dans une poêle huilée, rôtissez rapidement les queues de langoustine. Ajoutez-en 2 par assiette et servez.



Aller plus loin

Nicolas Magie, chef récompensé d'une étoile, est la quatrième génération de sa famille en cuisine. À l'hôtel Saint James à Bouliac (Gironde), il donne écho à l'architecture du lieu en imaginant des plats avec des alliances originales et inattendues.
saintjames-bouliac.com



Recettes *pour épater*

Magie en bouche

Pour 6 personnes • Préparation 25 minutes • Cuisson 35 minutes • Réfrigération 1 heure

Pour les boules • 250 g de framboises bio • 6 œufs • 180 g de beurre • 2 c. à soupe de lait entier • 210 g de sucre • 200 g de chocolat à 70 % • 70 g de farine autolevante • 2 c. à café de cacao amer

Pour la ganache • 15 cl de crème entière • 50 g de beurre • 200 g de chocolat Pralinoise

Pour la déco • pâtes à sucre blanche, rose et mauve
• sprays velours rose et blanc Patisdécor • colle alimentaire

Préparez les boules : préchauffez le four à 175 °C (th. 5/6) en position chaleur tournante. Cassez le chocolat en morceaux dans une casserole, puis faites-le fondre au bain-marie. Intégrez le beurre en parcelles jusqu'à l'obtention d'une texture lisse. Blanchissez légèrement les œufs et le sucre dans un saladier sans les faire mousser. Versez le chocolat par-dessus en remuant. Incorporez la farine tamisée, le cacao et le lait. Remuez vivement à la cuillère en bois. Répartissez dans des dômes beurrés et farinés. Enfoncez quelques framboises au milieu. Enfouissez pour 20 à 25 minutes selon la taille des demi-sphères.

Préparez la ganache : portez à ébullition la crème et le beurre dans une casserole à feu très vif, en mélangeant de temps en temps. Hors du feu, incorporez la Pralinoise en morceaux et remuez jusqu'à ce qu'elle soit entièrement fondue. Placez 30 minutes au réfrigérateur. Fouettez énergiquement la ganache 5 minutes. Utilisez-en un peu pour coller les dômes deux à deux afin de former les boules. Avec le reste, recouvrez-les entièrement d'une couche très fine. Replacez 30 minutes au réfrigérateur.

Vaporisez les boules bien refroidies avec les sprays velours pour les colorer à votre guise, en rose et en blanc. Utilisez de la pâte à sucre et les moules de votre choix pour confectionner des petits décors que vous collerez dessus. Conservez-les sous cloche, 2 jours maximum et hors du réfrigérateur.





La cage de Noël wagnérienne

Pour 6 personnes • Préparation 1 h 45

• Cuisson 50 minutes • Réfrigération 30 minutes

Pour le gâteau : • 6 œufs • 340 g de beurre mou • 340 g de sucre

• 320 g de farine autolevante • 2 c. à soupe d'arôme fraise

• Extrait de vanille liquide

Pour la crème : • 500 g de mascarpone • 100 g de sucre glace

• arôme fraise ou autre

Pour la déco : • pâtes à sucre blanche, rose et mauve

• poudres irisées argent et argent étincelant

• colle alimentaire

Pour la décoration, vous retrouverez les moules et les ingrédients nécessaires et même des roses toutes faites, ainsi que des conseils, sur le site Cerfdellier.com, qui présente aussi la propre gamme d'Élodie Martins sous le nom du Palais d'Élodie. Tous les tutos en pas à pas sur Elodiemartins.com

Préparez le gâteau : préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Dans un saladier, fouettez les œufs et le sucre pour les blanchir légèrement. Tamisez la farine et versez-la en pluie en remuant. Incorporez le beurre sans cesser de battre puis quelques gouttes de vanille et l'arôme fraise. Répartissez dans un dôme (pour la partie haute) et dans un moule haut du même diamètre (pour la base). Enfournuez pour 30 à 50 minutes en surveillant bien le dôme qui va cuire plus vite. Démoulez le tout et tranchez proprement le haut du cylindre. Réservez. **Préparez la crème :** dans une terrine, fouettez 5 minutes le mascarpone, le sucre et de l'arôme afin d'obtenir une belle crème épaisse. Réservez-en un peu pour coller les boules et, avec le reste, nappez-en le gâteau assemblé, base et dôme. Placez 30 minutes au réfrigérateur. **Décorez le gâteau :** à l'aide d'un emporte-pièce feuille et des pâtes à sucre mauve et rose, confectionnez des roses en procédant feuille par feuille et en les assemblant au fur et à mesure en les décalant. Fixez les fleurs avec un cure-dents. Utilisez des moules cygne pour façonner 2 oiseaux en pâte à sucre blanche. Collez-les sur le haut du dôme afin d'en faire l'anse de la cage. **Confectionnez** les barreaux en roulant en boudin des petites boules de pâte à sucre blanche, puis collez-les sur le pourtour du gâteau. Pour garnir le haut, employez le moule guirlande feuille d'acanthé et, pour le bas, celui de la frise rococo. Complétez avec les motifs d'ange, de clef et de plume en vous servant des moules correspondants et de pâte à sucre blanche. Glacez les décors avec les poudres irisées. Réservez au réfrigérateur à l'abri de l'humidité.



Aller plus loin

Élodie Martins dispense des cours de pâtisserie dans la prestigieuse Maison Lenôtre et la cage de Noël au Pavillon Élysée Lenôtre et à l'école Lenôtre Vincennes ([inscriptions sur Lenotre.com](http://inscriptions.sur.Lenotre.com)). « Mes pâtisseries enchantées », éd. Eyrolles, et le site Internet Elodiemartins.com

Recettes *pour épater*



Éclair aux myrtilles et à la menthe

Pour 4 personnes

- Préparation 30 minutes • Cuisson 40 minutes
- Repos 5 minutes • Réfrigération 8 heures

Pour la chantilly :

- 1 gros citron bio (zeste) • 12 g de feuilles de menthe
- 62 cl de crème à 35 % • 200 g de chocolat blanc
- 20 g de glucose • 20 g de sucre inverti (spécialité pâtisserie vendue dans les boutiques spécialisées sous forme de pâte ou de sirop)

Pour la compote :

- 500 g de myrtilles • 100 g de sucre
- 10 cl de jus de citron • 7 g de pectine NH

Pour le craquelin :

- 120 g de beurre mou
- 120 g de cassonade • 120 g de farine

Pour la pâte à chou :

- 4 gros œufs • 12,5 cl de lait • 115 g de beurre
- 145 g de farine • 8 g de sucre • 6 g de sel

Préparez la chantilly : lavez et séchez le citron. Réservez une petite partie du zeste pour le dressage, râpez le reste et versez-le dans une casserole avec 22 cl de crème, le glucose et le sucre inverti. Portez à ébullition. Rincez, séchez et hachez la menthe puis, hors du feu, infusez-la dedans 5 minutes. Cassez le chocolat en morceaux dans un saladier. Filtrez l'infusion dessus et laissez reposer 30 secondes. À l'aide d'un mixeur plongeant, émulsionnez le tout. Ajoutez le reste de crème et tournez à nouveau. Filmez au contact et placez au moins 8 heures au réfrigérateur.

Préparez la compote : nettoyez les myrtilles au besoin. Réservez-en quelques-unes pour la déco et placez le reste dans une casserole avec le jus de citron et la moitié du sucre. Remuez et chauffez à feu vif jusqu'à 40 °C. Dans un bol, combinez le sucre restant et la pectine. Versez en pluie dans les fruits tout en fouettant. Faites bouillir 1 minute. Laissez tiédir, filmez au contact et mettez à figer au moins 4 heures au réfrigérateur.

Préparez le craquelin : dans un robot, travaillez au batteur plat le beurre et la cassonade afin de les rendre bien crémeux. Ajoutez la farine et mélangez juste ce qu'il faut pour obtenir une pâte homogène. Entre 2 feuilles de papier sulfurisé, abaissez au rouleau sur environ 2 mm d'épaisseur. Placez au moins 1 heure au réfrigérateur.

Préparez la pâte à chou : préchauffez le four à 200 °C (th. 6/7). Dans une casserole, portez à ébullition, le lait, 12,5 cl d'eau, le sucre, le sel et le beurre en cubes pour le faire fondre. Hors du feu, ajoutez la farine d'un coup et remuez à la spatule jusqu'à obtenir une pâte homogène. Desséchez-la 2 minutes à feu doux en remuant jusqu'à ce qu'elle se détache des parois. Laissez tiédir puis incorporez les œufs un à un en remuant entre chaque.

Confectionnez les éclairs : à l'aide d'une poche munie d'une douille lisse, répartissez la pâte en 4 éclairs d'environ 14 cm de long sur une plaque tapissée de papier cuisson. Dans le craquelin, découpez 4 rectangles de 14 x 3 cm et déposez-les sur les boudins de pâte. Réglez la température du four à 190 °C (th. 6/7) et enfournez aussitôt pour 15 minutes. Ramenez alors la température à 180 °C (th. 6) et poursuivez la cuisson 15 minutes. Laissez refroidir.

Ouvrez les éclairs avec un couteau à pain. Sur les fonds, répartissez la compote avec une poche à pâtisserie. Fouettez la chantilly jusqu'à l'apparition de pics mous en surface, puis garnissez-en le dessus des fruits. Décorez des myrtilles réservées et râpez dessus le reste du zeste de citron. Recouvrez des moitiés supérieures.



Aller plus loin

Certains disent qu'il sera le prochain Pierre Hermé du Québec. Patrice Demers, jeune chef, est tombé dans la pâtisserie pour notre plus grand bonheur. Sa boutique à Montréal est un vrai temple de la gourmandise ! patricepatissier.ca et tourisme-montreal.org