

C'EST NOËL ! TOUT EST PRÊT

Le 25 décembre, vous recevez votre tribu ! Le sapin est prévu, le menu du réveillon enfin calé. Et là, vous vous posez une question essentielle : à quand remonte cette tradition ? Noël est considéré comme une fête symbolisant solidarité et réunion de famille autour d'un bon repas depuis 1843, lorsque Charles Dickens publia « Un conte de Noël » où la dinde se dégustait en famille. Quid du réveillon ? C'était un « repas gras » qui succédait à la messe de minuit. Les adultes partageaient pendant plusieurs heures un festin gourmand mêlant douceur et chaleur, pour célébrer la fin de la période « maigre ».

CAHIER TUTOS

FOIE GRAS, SAUMON FUMÉ, POULARDE, BÛCHE

UN REPAS DE NOËL INOUBLIABLE !

Terrine de foie gras

PAR PATRICIA WAGNER



Ingédients

Pour 6 personnes

- * 1 foie gras de canard éveiné de 600 g
- * 1 c. à c. de sel
- * 3 g de poivre blanc
- * 1 c. à c. rase de quatre-épices
- * quelques noisettes concassées
- * 3 figues fraîches



Étape par étape

1. Préparez les ingrédients, préchauffez le four à 110 °C (th. 3-4), puis enfournez un grand récipient d'eau bien chaude.
 2. Assaisonnez les lobes de sel, poivre et quatre-épices.
 3. Remplissez une terrine avec le foie en tassant bien.
 4. Placez la terrine au bain-marie et laissez cuire 40 min.
- À la sortie du four, disposez un poids sur la terrine afin de tasser le foie gras et réfrigérez au moins 12 h. Servez la terrine en tranches fines, parsemées de noisettes concassées et ajoutez des quartiers de figues fraîches. Accompagnez d'un verre de bergerac rouge*.

BON À SAVOIR

POUR TASSER LE FOIE, DÉCOUPEZ UN CARTON ÉPAIS DE LA TAILLE DE LA TERRINE, ENVELOPPEZ-LE DE PAPIER ALUMINIUM, POSEZ-LE SUR LE FOIE, LESTEZ-LE AVEC UNE BOÎTE DE CONSERVE.

* À consommer avec modération.

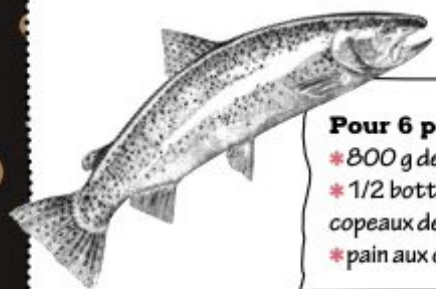


NIVEAU :
INITIÉE

TEMPS :
1H + 12H

Saumon fumé maison

PAR PATRICIA WAGNER



Ingédients

Pour 6 personnes

- * 800 g de saumon frais
- * 40 g de sucre
- * 400 g de sel de Guérande
- * 1/2 botte d'aneth
- * 3 c. à s. de thé fumé
- * le zeste d'1 citron bio
- * quelques copeaux de bois de hêtre pour fumaison
- * baies roses
- * 1 citron (pour servir)
- * pain aux céréales
- * 25 cl de crème fraîche épaisse



Étape par étape

1. Retirez les arêtes du poisson. Mélangez le sel, le sucre, une pincée de thé, l'aneth effeuillé et le zeste de citron. Placez un peu de ce mélange sur un morceau de film alimentaire puis déposez le saumon par-dessus.
2. Couvrez-le entièrement du reste du mélange.
3. Puis emballez-le de façon très serrée dans le film et placez-le au frais pour 12 h de repos.
4. Au bout de ce temps, rincez le saumon à l'eau froide et séchez-le soigneusement. Dans une cocotte, placez les copeaux de hêtre et le reste de thé. Déposez une marguerite de cuisson vapeur dans la cocotte. Placez sur feu vif. Lorsque la fumée commence à se dégager de la cocotte, placez le saumon dans la marguerite, couvrez, baissez le feu et laissez fumer pendant 7 min en éteignant le feu après 3 min de fumage. Laissez reposer. Tranchez le saumon finement, parsemez de baies roses et servez accompagné de toasts de pain aux céréales et de crème fraîche additionnée de jus de citron. Accompagnez d'un pouilly-fumé*.

* À consommer avec modération.



NIVEAU :
INITIÉE

TEMPS :
1 H 15 + 12 H

L'ANETH, LE THÉ ET
LE ZESTE DE CITRON VONT
PARFUMER LE SAUMON

Velouté de homard

PAR PATRICIA WAGNER

Ingédients

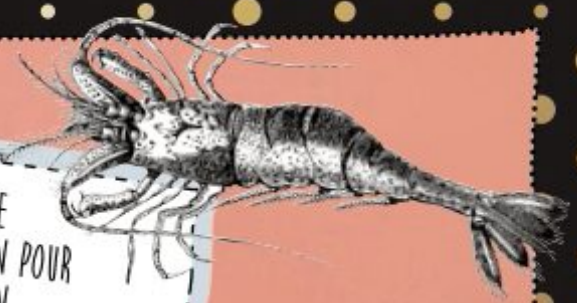
Pour 6 personnes

* 1 homard cuit (1,2 kg environ)
 * 1 carotte * 150 g de céleri
 * 1 poireau * 1 grosse échalote
 * 1 gousse d'ail * 1 petit bouquet d'aneth * 40 g de beurre
 * 1 c. à s. d'huile d'olive
 * 5 cl de cognac * 3 c. à s. de concentré de tomate * 1,2 l de bouillon de volaille * 20 cl de crème liquide * 1 c. à s. de moutarde forte * sel * poivre * piment de Cayenne

Étape par étape

1. Pelez et coupez la carotte et le céleri en dés. Lavez et émincez le poireau. Pelez et hachez l'ail et l'échalote. Rincez, effeuillez l'aneth, hachez les tiges. Réservez les feuilles. Faites chauffer le beurre et l'huile d'olive dans une cocotte. Mettez à revenir la garniture aromatique (carotte, poireau, céleri, échalote, ail, tiges d'aneth) pendant quelques minutes, sans laisser colorer.
2. Versez le cognac, flambez, puis ajoutez le concentré de tomate. Salez, poivrez, ajoutez quelques pincées de piment, mélangez.
3. Mouillez avec le bouillon, portez à ébullition et laissez cuire 30 min.
4. Retirez du feu, versez la crème dans la cocotte et mixez à l'aide d'un mixeur plongeant.
5. Remettez la cocotte sur le feu, ajoutez la moutarde. Rectifiez l'assaisonnement en sel et en poivre.
6. Décortiquez le homard, coupez la chair des pinces et du corps en morceaux. Ajoutez-les dans la cocotte et réchauffez doucement. Répartissez le velouté bien chaud avec ses morceaux de homard dans des bols ou des assiettes creuses. Donnez un tour de moulin à poivre, parsemez de feuilles d'aneth et servez aussitôt.





UNE ENTRÉE
D'EXCEPTION POUR
LE RÉVEILLON

NIVEAU :
DÉBUTANTE

TEMPS :
1 H 30



Poularde en croûte de sel

PAR PATRICIA WAGNER

Ingédients

Pour 6 personnes

- * 1 poularde d'1,5 kg
- environ * 1 kg de farine
- * 1,5 kg de sel de Guérande
- * 2 œufs
- * 5 jaunes d'œufs
- * 20 petites feuilles de sauge
- * 2 feuilles de laurier
- * 6 oignons grelot
- * 4 branches de thym
- * sel
- * poivre
- * 6 mini-fenouils
- * 3 bottes de petites carottes
- * 1 kg de pommes de terre grenailles
- * 1 c. à s. de cannelle en poudre
- * 30 g de beurre demi-sel

Étape par étape

1. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Préparez la croûte aux herbes. Dans un saladier, mélangez le sel de Guérande avec la farine. Dans un autre saladier, fouettez les œufs entiers, 4 jaunes d'œufs et 15 à 20 cl d'eau, ajoutez ce mélange à la farine. Travaillez bien l'ensemble, ajoutez les feuilles de sauge et le thym.

2. Formez une boule de pâte compacte. Réservez-en un peu pour la décoration. Séparez le reste en 2 pâtons et étalez-les sur un plan de travail fariné, à l'aide d'un rouleau. Hachez les oignons et placez-les dans la poularde avec le laurier, salez, poivrez. Déposez une abaisse de pâte dans le fond d'un plat de cuisson, posez la poularde dessus et recouvrez-la avec la seconde abaisse. Soudez bien les bords



pour que la pâte forme une croûte hermétique.

3. Sur le dessus, décorez la croûte avec des feuilles découpées avec un emporte-pièce dans la pâte réservée.

4. Dorez la croûte avec le jaune d'œuf restant à l'aide d'un pinceau de cuisine puis enfournez pour 1 h 40.

Pendant ce temps, épluchez

les carottes et les pommes de terre. Coupez les pommes de terre en deux. Lavez, séchez les mini-fenouils. Dans une sauteuse, faites fondre le beurre et faites-y revenir les légumes avec la cannelle. Salez, poivrez, ajoutez un peu d'eau, couvrez et laissez cuire 15 min. Retirez le couvercle et

laissez cuire encore 15 min jusqu'à ce que le jus ait réduit. Une fois la poularde cuite, laissez-la refroidir 10 min. Présentez-la entière, dans sa croûte. Retirez cette enveloppe avant de découper la volaille. Accompagnez d'un puligny-montrachet*.

* À consommer avec modération.

NIVEAU :
EXPERTE

TEMPS :
2H30



CONSEIL

VEILLEZ À BIEN
PLAQUER LA PÂTE CRUE
CONTRE LA POULARDE
ET À CE QU'IL N'Y AIT
AUCUN TROU, DE FAÇON
À OPTIMISER CE MODE
DE CUISSON.



Pommes duchesse

PAR PATRICIA WAGNER



Ingédients

Pour 6 personnes

- * 1,2 kg de pommes de terre à chair farineuse (type bintje) * 5 jaunes d'œufs * 70 g de beurre
- * sel * poivre * muscade

Étape par étape



1. Pelez les pommes de terre et lavez-les. Plongez-les dans une casserole d'eau froide, salez. Portez à ébullition puis couvrez et laissez cuire 20 à 25 min sur feu moyen. Les pommes de terre doivent être tendres. Égouttez-les et passez-les au presse-purée.
2. Incorporez les jaunes d'œufs, le beurre fondu, du sel, du poivre et de la muscade. Mélangez.
3. Versez la purée dans une poche pâtissière munie d'une douille cannelée de 8 mm. Dressez des petits tas sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Faites cuire 10 à 15 min dans un four préchauffé à 180 °C (th. 6). Les pommes duchesse doivent être légèrement dorées.



Pommes noisettes



Reprenez les 2 premières étapes de la préparation des pommes duchesse, seule la cuisson est différente. Faites chauffer un bain de friture. Façonnez des petites boules dans la purée à l'aide de deux cuillères à café, puis faites-les glisser dans l'huile. Faites cuire les pommes noisettes 5 min jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Déposez-les sur une assiette recouverte de papier absorbant et servez-les bien chaudes.



NIVEAU :
DÉBUTANTE

TEMPS :
1 H

UN ACCOMPAGNEMENT
CHIC ET UNE SPÉCIALITÉ
BIEN FRANÇAISE !

Mont-blanc

PAR PATRICIA WAGNER



Ingédients

Pour 4 personnes

* 275 g de crème de marrons * 400 g de pâte de marrons * 10 cl de crème liquide entière * 95 g de sucre en poudre * 95 g de sucre glace * 3 blancs d'œufs * quelques violettes cristallisées



1



2



3



4

Étape par étape

1. Préparez la meringue : montez les blancs d'œufs en neige puis ajoutez le sucre en poudre. Continuez de fouetter pendant 5 min minimum, jusqu'à ce que le mélange soit lisse et brillant. Versez le sucre glace en une seule fois et mélangez rapidement sur vitesse lente.
2. Transférez la meringue dans une poche munie d'une douille lisse et formez un disque (comme un escargot). Faites cuire 1 h dans le four préchauffé à 100 °C (th. 3).
3. Mélangez la pâte de marrons et la crème de marrons. Transférez dans une poche munie d'une douille fine. Fouettez la crème liquide bien froide en chantilly.
4. Au moment de servir, recouvrez le disque de meringue de préparation aux marrons en pressant sur la poche à douille. Décorez avec quelques noisettes de chantilly et parsemez de violettes cristallisées concassées.



NIVEAU :
INITIÉE

TEMPS :
1H30

BON À SAVOIR

LA PÂTE DE MARRONS, PLUS ÉPAISSE ET MOINS SUCRÉE QUE LA CRÈME DE MARRONS, EST VENDUE DANS LES ÉPICERIES FINES ET DANS LES BOUTIQUES SPÉCIALISÉES EN PÂTISSERIE. IDEM POUR LES VIOLETTES CRISTALLISÉES.



CONSEIL

JOUR 1 : RÉALISEZ LE BISCUIT ET L'INSERT. FILMEZ LE RESTE DE BISCUIT.
JOUR 2 : RÉALISEZ LE GLAÇAGE, LA MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT ET PROCÉDEZ AU MONTAGE DE LA BÛCHE.
JOUR J : GLACEZ LA BÛCHE LE MATIN. DÉCOREZ AVANT DE DÉGUSTER LE SOIR.

NIVEAU :
EXPERTE

TEMPS :
5 H 20 +
REPOS 24 H



Bûche ébène de pro

PAR PATRICIA WAGNER

Ingédients

Pour 8/10 personnes

Biscuit: * 190 g de jaunes d'œufs * 60 g de poudre d'amandes * 60 g de sucre glace * 45 g de cacao * 130 g de beurre * 65 g de chocolat à 64 % * 280 g de blancs d'œufs * 60 g de sucre en poudre * 45 g de crème fleurette

Confit de mûres: * 225 g de pulpe de mûres * 38 g de glucose * 38 g de sucre en poudre * 6 g de pectine NH * 8 g de jus de citron

Insert au chocolat: * 125 g de crème fleurette * 125 g de lait * 50 g de jaunes d'œufs * 25 g de sucre en poudre * 163 g de chocolat à 64 %

Mousse au chocolat au lait: * 92 g de lait * 2 gousses de vanille * 6 g de gélatine en feuilles * 125 g de chocolat au lait Jivara (Valrhona) * 200 g de crème fleurette

Pour les meringues au chocolat: * 70 g de blancs d'œufs * 70 g de sucre en poudre * 70 g de sucre glace * 50 g de chocolat à 70 % fondu

Pour le glaçage: * 330 g de pâte à glacer noire * 200 g de lait * 100 g de crème fleurette * 65 g de sucre en poudre * 65 g de glucose * 1 c. à c. de poudre scintillante cuivrée

Ustensiles: * 1 thermomètre de cuisine * 1 moule à bûche de 30 cm * 1 moule à insert de 30 x 4 cm * 1 poche munie d'1 douille unie n° 6 * film alimentaire * grille * plaque

Pour un œuf moyen (environ 63 g avec la coquille), on compte 30 g de blanc et 20 g de jaune.
Pour cette recette, il vous faudra 12 œufs.

Étape par étape

Le biscuit au chocolat

1. Montez au ruban 190 g de jaunes d'œufs, 60 g de poudre d'amandes et 60 g de sucre glace. Montez 280 g de blancs d'œufs en neige bien ferme avec 60 g de sucre en poudre.
2. Faites fondre 65 g de chocolat et 130 g de beurre. Incorporez délicatement les 3/4 des blancs en neige dans le mélange jaunes d'œufs-poudre d'amandes. Ajoutez 45 g de cacao tamisé, puis le reste des blancs en neige. Incorporez ensuite le beurre et le chocolat fondus tièdes. Ajoutez 45 g de crème fleurette.
3. Versez le mélange sur une plaque munie d'un papier cuisson. Enfournez pour 12-14 min, à 190 °C (th. 6). Laissez refroidir. Utilisez le reste de l'appareil pour préparer des moelleux que vous coulerez dans des caissettes et enfournerez pour 12-14 min de cuisson.
4. Coupez une petite bande de biscuit de la taille du moule à insert et une grande bande de la taille du moule à bûche. Chemisez ensuite le moule à insert de film alimentaire. Réservez le moule au congélateur.





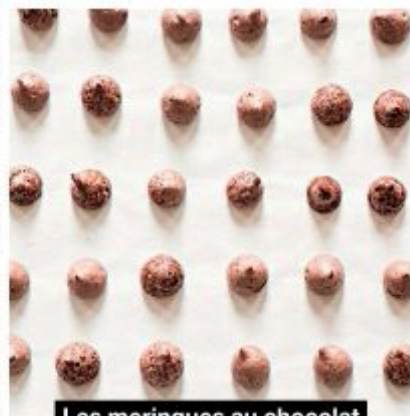
Le confit de mûres

Chauffez 225 g de pulpe de mûres et 38 g de glucose à 40 °C, puis ajoutez 38 g de sucre en poudre, préalablement mélangé avec 6 g de pectine NH. Portez à ébullition, retirez du feu, ajoutez 8 g de jus de citron. Laissez tiédir. Remplissez une poche de confit de mûres et dressez 2 lignes de confit sur la petite bande de biscuit pour l'insert. Réservez.



La mousse au chocolat au lait

Trempez 6 g de gélatine en feuilles dans un bol d'eau froide. Portez à ébullition 92 g de lait et 2 gousses de vanille fendues et grattées. Ajoutez la gélatine essorée. Versez sur 125 g de chocolat au lait en 2 fois tout en émulsionnant au fouet. Incorporez 200 g de crème fleurette montée en chantilly souple dans la ganache à 35-40 °C.



Les meringues au chocolat

Fouettez 70 g de blancs d'œufs en neige, ajoutez peu à peu 70 g de sucre en poudre. Incorporez 70 g de sucre glace tamisé, puis 50 g de chocolat à 70 % fondu à 45 °C. Dressez des petites meringues sur une plaque couverte de papier cuisson avec une poche munie d'1 douille n° 6. Enfourez dans le four préchauffé à 95 °C (th. 3) pour 3 h.



L'insert au chocolat

1. Portez à ébullition 125 g de crème fleurette et 125 g de lait. Fouettez 50 g de jaunes d'œufs avec 25 g de sucre en poudre. Délayez le mélange jaunes d'œufs-sucre avec le mélange crème-lait. Cuisez le tout sur feu doux à la nappé (85 °C). Versez en 3 fois sur 163 g de chocolat à 64 % tout en émulsionnant au fouet.
2. Mixez puis coulez dans le moule à insert en laissant 1 cm environ. Retournez le biscuit avec le confit de mûres et posez dans le moule à insert. Réservez une nuit au congélateur.



Le montage

1. Chemisez de film le moule à bûche. Coulez la mousse au chocolat aux trois quarts. Démoulez l'insert et posez-le sur la mousse, biscuit sur le dessus.
2. Appuyez un peu. Coulez un peu de mousse de façon à recouvrir l'insert puis posez la grande bande de biscuit. Réservez au frais une nuit.



Le glaçage

Portez à ébullition 200 g de lait, 100 g de crème fleurette, 65 g de sucre en poudre et 65 g de glucose. Versez en 2 fois sur 330 g de pâte à glacer noire. Mixez l'ensemble et ajoutez 1 c. à c. de poudre scintillante cuivrée. Mélangez, réservez. Réchauffez le glaçage à 35-40 °C avant utilisation.



La finition

Le matin du jour J. Démoulez la bûche sur une grille posée sur une plaque. Lorsque le glaçage est à la bonne température, coulez-le sur la bûche. Déposez la bûche sur un plat et laissez revenir à température au réfrigérateur jusqu'au soir. Au dernier moment, décorez avec les meringues et un peu de cacao.