

74
RECETTES
*gourmandes
et festives*

Tous à table

**LES GROS
GUEULETONS,
c'est maintenant**

SAUCES

Sublimez vos plats

**ŒUFS
DE SAUMON**

Ça change du caviar!

1 CANARD =
foie gras + magret
+ confit...



Réveillon
CETTE ANNÉE,
DÎNER AUX
CHANDELLES



Laponie
BOL D'AIR
FRAIS AU PAYS
DU PÈRE NOËL



Vignoble
BORDEAUX
BIO, LES
BONS CRUS

Noël

AUX CHANDELLES

En Provence comme ailleurs, les retrouvailles
autour du dîner de réveillon constituent
un moment magique.

Recettes Delphine de Montalier. Styliste Élodie Rambaud. Photos David Japy.

1. Confectionnez de jolis paquets-cadeaux que vos invités auront plaisir à garder pour les utiliser toute l'année. **2.** Plaisir des retrouvailles en perspective... La soirée ne fait que commencer !



Lot de 3 boîtes rondes ou rectangulaires Rougier & Plé.

CUBES DE FOIE GRAS AU CACAO

Festif

Préparation : 20 mn. Pour 6 personnes :

- 100 g de bloc de foie gras de canard cuit
- 3 ou 4 tranches de pain noir complet bio
- 1 c. à soupe de cacao non sucré
- Fleur de sel, poivre du moulin

- Découpez le foie gras en tranches de 1,5 cm d'épaisseur puis en cubes.
- Découpez les tranches de pain noir complet en forme de carré de même taille que le foie gras.

■ Dans un plat, déposez un carré de foie gras sur un carré de pain, couvrez d'un film alimentaire et gardez au frais.

■ Au dernier moment, disposez les cubes sur une petite assiette et saupoudrez-les de cacao non sucré.

■ Vous pouvez également ajouter quelques pincées de fleur de sel et un tour de poivre du moulin.

Notre conseil vin : un crozes-hermitage rouge.



CONSEILS

Au moment de découper le foie gras, veillez à ce qu'il ne soit ni trop mou – il s'écraserait – ni trop ferme – il s'émietterait. Pour le foie gras comme pour le pain, vous pouvez vous aider d'un emporte-pièce carré.

ŒUF À LA COQUE ET CAVIAR DE HARENG

Pour 6 personnes. À l'aide d'une écumoire plongez 6 œufs très frais dans une casserole d'eau bouillante pendant 4 mn. Décalottez les œufs et déposez délicatement 30 g de caviar de hareng sur le jaune. Dégustez immédiatement. Vous trouverez le caviar de hareng sous l'appellation « avruga ». Dans certaines épiceries fines. Vous pouvez également le commander chez votre poissonnier.

Notre conseil vin : un pouilly-fuissé.





FICHE
PAGE 133

**MINI-TOURTES
D'AGNEAU
AUX HERBES
ET LÉGUMES
CONFITS**

*Assiettes Vuelta Jars; bougies cierges
Côté Bastide; verres à eau, à vin et flûtes
à champagne Guy Degrenne; serviettes
Society; plat rectangulaire Mud Australia chez
Sentou; couverts en argent chez Caravane.*



VELOUTÉ DE TOPINAMBOURS, ARTICHAUTS ET ORANGES CONFITES

Classique revisité

Préparation : 35 mn. Cuisson : 40 mn. Pour 6 personnes :

■ 300 g de topinambours ■ 300 g de fonds d'artichauts crus ■ 75 cl de bouillon de volaille ■ Le jus d'1/2 citron ■ 2 brins de thym frais ■ 2 c. à soupe de noisettes concassées ■ 6 écorces d'oranges confites ■ 1 c. à soupe de crème fraîche ■ Sel et poivre

■ Épluchez les topinambours et faites-les cuire avec les fonds d'artichauts, le jus de citron et le thym frais pendant 40 mn dans le bouillon de volaille chaud, sans ajouter de sel.

■ Égouttez les légumes avec une écumoire. Ôtez le thym et conservez le bouillon.

■ Mixez les légumes avec la moitié du bouillon. Versez plus de bouillon jusqu'à obtenir la consistance d'une soupe un peu épaisse et onctueuse. Réchauffez la soupe à feu doux dans une casserole, au dernier moment.

■ Pendant ce temps, faites griller les noisettes à sec dans une casserole pendant 2 mn et coupez les écorces d'orange en petits morceaux. Rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.

■ Au moment de servir, ajoutez une cuillerée de crème, quelques morceaux d'écorces d'orange et saupoudrez de noisettes grillées.

GRAVLAX DE SAUMON ET PAIN NOIR

Amuse-bouche

Prép. : 15 mn + 12 h de réfrigération. Pour 6-8 personnes

■ 600 g de filet de saumon assez épais sans la peau ■ 1 citron ■ 1 citron très frais ■ Pain noir complet bio en tranches ■ Le zeste d'1 citron vert non traité ■ Le zeste d'1 orange non traité

■ 60 g de cassonade ■ 25 g de gros sel de mer

■ 1 c. à soupe de baies de genièvre ■ 1/2 bouquet d'aneth ■ 1 c. à café de poivre du moulin

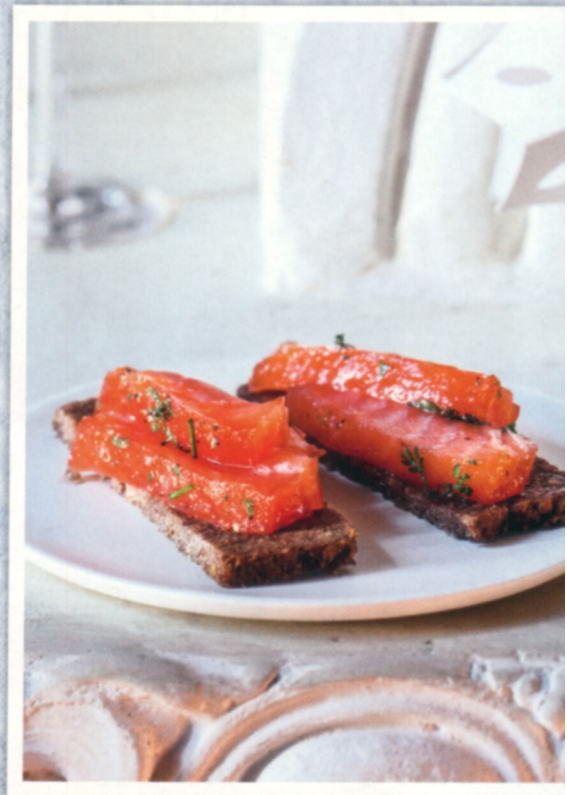
■ Rincez le saumon et vérifiez qu'il n'y ait aucune arête.

■ Réunissez dans une terrine les zestes de citron et d'orange, la cassonade, le sel, les baies de genièvre, l'aneth ciselée et le poivre.

■ Placez le filet dans la terrine, enrobez-le bien avec la marinade. Couvrez la terrine d'un film alimentaire et placez-la au réfrigérateur pendant 12 h.

■ Au moment de servir, essuyez le filet, coupez-le en lamelles de 1 cm et servez-le sur des tranches de pain noir toastées.

Notre conseil vin : un pouilly-fuissé.





MOUSSE CHOCOLAT-GINGEMBRE ET SABLÉS

On en reprend !

Préparation : 25 mn. Cuisson : 4 mn. Pour 6 personnes :

Pour la mousse ■ 200 g de chocolat noir en morceaux ■ 1 cm de racine de gingembre frais ■ 100 g de beurre salé en morceaux ■ 70 g de cassonade ■ 6 œufs frais ■ 15 cl de crème liquide entière et bien froide ■ 1 pincée de sel

Pour les sablés ■ 150 g de farine ■ 50 g de sucre ■ 1 sachet de sucre vanillé ■ 1 œuf ■ 60 g de beurre demi-sel

■ Pelez le gingembre et râpez-le très finement. Faites fondre le chocolat noir au bain-marie avec le beurre et le gingembre râpé.

■ Mélangez puis répartissez dans 2 saladiers. Laissez refroidir.

■ Montez la crème liquide en chantilly et incorporez-la au chocolat du premier saladier. Versez la préparation dans le fond des bols individuels et placez immédiatement au réfrigérateur.

■ Séparez les blancs des jaunes d'œufs. Mélangez au batteur les jaunes avec le sucre pour obtenir une texture mousseuse et claire. Versez cette préparation dans le second saladier et mélangez intimement.

■ Battez les blancs avec une pincée de sel jusqu'à ce qu'ils soient bien fermes. Incorporez-les ensuite dans le second saladier. Répartissez ensuite le mélange sur les crèmes au chocolat. Laissez au frigo au moins 2 h.

■ Pendant ce temps, réalisez 12 petits sablés. Mélangez dans un saladier la farine avec le sucre et le sucre vanillé.

Ajoutez l'œuf puis le beurre bien mou et en petits morceaux. Pétrissez du bout des doigts. Laissez reposer la pâte en boule, dans du film alimentaire, au réfrigérateur 30 mn.

■ Étalez-la et découpez des petites formes à l'emporte-pièce ou au couteau. Faites cuire au four à 170°C pendant 15 mn sur une feuille de papier sulfurisé.

■ Dégustez-les avec les crèmes.

Notre conseil vin : un banyuls.

H COFFEE

2 verres. Fouettez 10 cl de crème liquide épaisse et bien froide pour obtenir belle chantilly. Réservez au frais. Préparez 20 cl de café bien chaud et assez . Dans une casserole, faites chauffer 10 cl de whisky avec 4 c. à café de onade pendant 3 mn. Dans le fond des verres (chauds de préférence), versez hisky puis le café et couvrez avec de la chantilly. Dégustez immédiatement.



TRUFFES CAFÉ CHOCOLAT, ET BONBONS CHOCOLAT BLANC ET PIMENT D'ESPELETTE

On craque

Préparation : 20 mn + 3 h de réfrigération. Cuisson : 2 mn. Pour 20 pièces (de chaque) :

Pour les truffes ■ 160 g de bon chocolat noir ■ 1 grosse c. à café d'extrait de café ■ 10 cl de crème liquide entière ■ 30 g de beurre salé

■ Poudre de cacao Pour les bonbons ■ 160 g de chocolat blanc ■ 1/2 c. à café ment d'Espelette ■ 10 cl de crème liquide entière ■ 30 g de beurre salé mou

■ Petites caissettes à mignardises en papier

Pour les truffes café chocolat, concassez le chocolat noir en petits morceaux. Versez la crème liquide bouillante sur le chocolat et mélangez intimement pour le faire fondre. Ajoutez le beurre salé en petits morceaux, puis l'extrait de café.

Couvrez avec un film alimentaire et placez au réfrigérateur au moins 3 h. Prenez l'équivalent d'une cuillère à dessert de pâte de chocolat, formez une boule et roulez-la dans le cacao. Renouvelez l'opération jusqu'à obtenir 20 truffes. Réservez les boules au réfrigérateur si vous ne les dégustez pas immédiatement.

Pour les bonbons chocolat blanc et piment d'Espelette, concassez le chocolat blanc en petits morceaux. Versez la crème liquide bouillante sur le chocolat et mélangez intimement pour le faire fondre.

Couvrez le beurre en petits morceaux, puis le piment. Couvrez avec un film alimentaire et placez au réfrigérateur au moins 3 h. Prenez l'équivalent d'une cuillère à dessert de pâte de chocolat, formez une boule. Renouvelez l'opération jusqu'à obtenir 20 bonbons, déposez-les dans les caissettes en papier.

Conservez-les au frigo si vous ne les dégustez pas immédiatement.

Notre conseil vin : un maury pour les truffes, un muscat du cap Corse pour les bonbons.



Petit bol Mud Australia chez Sentou.

Pensez à emballer le reste du gâteau dans des petits paquets-cadeaux individuels et à vos invités pour qu'ils le dégustent le

Merci !
xxx

CAKE DE NOËL AUX FRUITS CONFITS

C'est moi qui l'ai fait !

Préparation : 35 mn + 1 nuit de macération.
Cuisson : 1 h. Pour 1 cake :

- 200 g de beurre doux très mou ■ 4 œufs
- 120 g de cassonade ■ 300 g de farine T45 ■ 15 cl de rhum ■ 1 sachet de levure chimique ■ 100 g de raisins secs ■ 100 g de cerises confites ■ 150 g de fruits confits variés
- La veille, laissez les raisins macérer dans un bol avec le rhum.
- Le lendemain, mélangez le beurre avec la cassonade au batteur pour obtenir un mélange onctueux et clair.
- Ajoutez, toujours au batteur, les œufs les uns après les autres.
- Incorporez petit à petit la farine tamisée et la levure chimique.
- Tranchez les fruits confits en petits morceaux.

- Égouttez les raisins secs.
- Incorporez les fruits (raisins secs, cerises confites et dés de fruits confits) petit à petit en soulevant délicatement la pâte avec une cuillère en bois. Ne mélangez pas trop sinon le cake ne montera pas à la cuisson, mais veillez à ce qu'il y ait des fruits un peu partout.
- Préchauffez le four à 250°C.
- Beurrez le moule et versez le mélange dedans. Enfourez et baissez immédiatement la température à 180°C. Laissez cuire pendant 1 h. Vérifiez la cuisson avec la lame d'un couteau qui doit ressortir sèche. Si ce n'est pas le cas, prolongez la cuisson de 5 mn et vérifiez à nouveau.
- Laissez refroidir le cake sur une grille. Emballez-le dans un film alimentaire si vous ne le dégustez pas immédiatement.
- Notre conseil vin : un vin de paille.