



Cuisine  
de  
fêtes

## SAINT-JACQUES AUX NOISETTES ET PURÉE DE BUTTERNUT

↑ 4 20 min 40 min

- 12 noix de saint-jacques sans corail • 1/2 butternut • Huile d'olive • 10 g de beurre
- 1/2 cuil. à c. d'origan • 3 cuil. à s. de noisettes mondées • Jeunes pousses

**J-1.** Faites chauffer les noisettes grossièrement hachées dans une poêle antiadhésive sur feu moyen. Remuez et débarrassez sur une assiette quand elles sont dorées. Préchauffez le four à 180 °C.

Coupez la butternut en tranches de 1 à 2 cm en ôtant la peau. Disposez-les sur une plaque, arrosez d'huile d'olive, salez et saupoudrez d'origan. Enfourez 30 min. Réduisez la butternut rôtie en purée en la mixant avec le beurre fondu ; salez, poivrez, conservez dans une boîte hermétique au froid.

**Jour J.** Faites réchauffer la purée dans une casserole à feu doux. Faites chauffer un filet d'huile d'olive dans une poêle et saisissez les noix de saint-jacques à feu vif 1 min de chaque côté. Dressez dans chaque assiette une quenelle de purée et trois noix de saint-jacques présentées sur une brochette. Décorez avec les noisettes torréfiées et de jeunes pousses.

*Menu 1 : bluffant à petit prix*

# Noël à table PAS AUX FOURNEAUX !

À PRIX DOUX, VEGGIE OU TRADI REVISITÉ : 3 MENUS PRÊTS À L'AVANCE  
QUI NOUS PERMETTENT DE PROFITER PLEINEMENT DES INVITÉS !

recettes et stylisme LAURENCE DU TILLY photos DELPHINE CONSTANTINI coordination FLAVIE DEGRAVE



## « SURPRISES » DE DINDE, ABRICOTS POÊLÉS, MARRONS

4 personnes 45 min 45 min

- 8 fines escalopes de dinde • Huile d'olive • 200 g de farce nature (chair à saucisse)
- 16 fines tranches de poitrine fumée • 200 g de girolles • 1 belle échalote • 2 gousses d'ail
- 1/2 botte de persil plat • 420 g de marrons cuits en bocal • 300 g d'abricots secs moelleux
- 150 g de morilles surgelées • 1 cuil. à s. de miel • 25 g de beurre

**J-1.** Pelez et émincez l'ail et l'échalote ; faites chauffer une poêle avec un filet d'huile d'olive et faites-les blondir. Ajoutez les girolles et le persil ciselé, faites sauter 5 min à feu vif. Égouttez et laissez refroidir. Mélangez avec la farce, salez et poivrez. Aplatissez chaque escalope recouverte de film alimentaire à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Ôtez le film, placez une grosse cuillère de farce au centre de chaque escalope, puis rabattez les bords vers le centre pour fermer la paupiette. Maintenez avec 2 tranches de lard placées en croix. Conservez les « surprises » de dinde au frais jusqu'au lendemain.

**Jour J, 1 h avant.** Préchauffez le four à 180 °C. Faites fondre le beurre dans une poêle, faites sauter les morilles 5 min. Ajoutez abricots et marrons, poursuivez la cuisson 10 min à feu moyen ; coupez le feu, réservez dans la poêle. Disposez la dinde dans un plat à four. Badigeonnez de miel et d'huile d'olive. Enfournes 30 min. Servez avec la poêlée réchauffée à la dernière minute.

MAPPE, SERVETTES SET EN LISSURE ET L'AMBIANCE, ASSIETTES ET PLAT EN CÉRAMIQUE, COUSSIN, DROSER, COFFRET



Cuisine  
de  
fêtes

## CRÈME FORESTIÈRE & GNOCCHIS DORÉS

↑ 4 25 min 20 min

- 400 g de gnocchis frais
- 500 g de champignons de Paris
- 1 échalote
- 1 gousse d'ail
- 1 bouillon Kub Or
- 50 cl d'eau
- 1 cuil. à s. de crème fraîche épaisse
- 150 g de ricotta
- 2 branches de persil
- Huile d'olive
- Huile de truffe (facultatif)

**J-1.** Coupez la base des champignons et nettoyez-les pour ôter toute trace de terre. Coupez-les en 4, placez-les dans une casserole. Ajoutez l'eau, le bouillon, l'échalote et l'ail pelés et émincés. Portez à ébullition, couvrez et laissez cuire 15 min. Laissez tiédir, mixez pour obtenir une soupe lisse. Salez, poivrez, ajoutez la crème, mélangez à nouveau. Gardez au réfrigérateur.

**Jour J, 1 h avant.** Portez à ébullition une grande casserole d'eau salée avec 1 cuil. à s. d'huile d'olive. Plongez-y les gnocchis, prélevez ceux qui remontent au fur et à mesure à l'aide d'une écumoire et réservez-les dans une passoire.

**Dernière minute.** Faites réchauffer la soupe dans une casserole à feu doux. En parallèle, faites dorer les gnocchis dans une poêle avec un filet d'huile d'olive. Versez la soupe chaude dans les bols, ajoutez des îlots de ricotta. Répartissez dessus les gnocchis dorés et saupoudrez de pluches de persil. Arrosez d'un filet d'huile de truffe (facultatif).

Menu 2 : végétarien mine de rien





## ASSIETTE MULTICOLORE AUX ÉPICES DE NOËL & HOUMOUS

4 personnes 40 min 1 h 15

- 1 botte de carottes multicolores • 2 oignons rouges
- 200 g de conchiglioni (grosses pâtes coquillages) • 1 cuil. à c. de graines de cumin • 1/2 cuil. à c. de cannelle en poudre • 4 oranges • 1 barquette de graines germées (de betterave si possible) • 4 cuil. à s. de copeaux de parmesan • Huile d'olive • Herbes Pour le houmous
- 125 g de pois chiches secs • 1/2 cuil. à c. de bicarbonate de soude • 130 g de tahin • 2 cuil. à s. de jus de citron • 2 gousses d'ail • 1 cuil. à s. de miel

**J-2.** Rincez les pois chiches, placez-les dans un saladier avec le double de volume d'eau froide, ajoutez le bicarbonate de soude, laissez tremper toute la nuit.

**J-1.** Préparez le houmous : égouttez les pois chiches, versez-les dans une casserole avec 1 l d'eau froide ; portez à ébullition, laissez cuire 40 min, en écumant pour ôter les peaux et la mousse qui remontent à la surface. Égouttez-les,

mixez-les pour obtenir une pâte, en ajoutant le tahin, le jus de citron, et l'ail pelé et dégermé ; salez. Terminez en incorporant doucement 6 cl d'eau glacée et continuez à mélanger 5 min. Versez dans un bol, couvrez, conservez au frais. Pelez les carottes multicolores, blanchissez-les en les plongeant 5 min dans une casserole d'eau bouillante salée. Égouttez-les. Pelez 2 oranges à vif, pressez les 2 autres. Gardez le tout au frais.

**Jour J, 2 h avant.** Préchauffez le four à 180 °C. Pelez et coupez les oignons en 4. Déposez-les, avec les carottes, sur la plaque du four. Arrosez de jus d'orange et d'un filet d'huile d'olive, saupoudrez de cumin et de cannelle. Enfournez 20 min, puis réservez à température ambiante. Faites cuire les pâtes en suivant les indications sur le paquet ; égouttez-les et laissez tiédir.

**Dernière minute.** Remplissez 4 coupelles de houmous, arrosez d'un filet de miel, poivrez. Répartissez-les dans les assiettes avec les carottes et les oignons rôtis, les pâtes, les pousses de betterave et les suprêmes d'orange prélevés au moment. Saupoudrez de copeaux de parmesan, d'herbes, et arrosez d'une bonne huile parfumée.



## TERRINE DOUBLE FOIE MARBRÉE AUX MYRTILLES

6/8 30 min 3 h 30

- 500 g de sauté de porc • 200 g de foies de volaille
- 180 g de foie gras mi-cuit • 1 gousse d'ail • 1 oignon
- 12 cl de crème liquide • 2 œufs • 1/2 botte de persil
- plat • 3 barquettes de myrtilles (dont 1 barquette pour le décor • 150 g de sucre • 15 cl d'eau • 10 g de sel
- Poivre du moulin • Crépine de porc

**J-4.** Portez à ébullition l'eau et le sucre dans une casserole. Lorsque le sucre est dissous, versez les myrtilles, laissez cuire 15 min à petits frémissements. Ôtez la casserole du feu, laissez refroidir. Remettez à cuire 15 min à feu très doux, puis ôtez du feu et laissez refroidir. Renouvelez une dernière fois cette opération, puis égouttez les myrtilles. Gardez au froid.

**J-3.** Préchauffez le four à 180 °C. Placez le porc, les foies

de volaille, la gousse d'ail pelée, l'oignon pelé et coupé en quartiers, et le persil dans le bol d'un mixeur, et hachez grossièrement. Versez le tout dans un saladier, puis ajoutez la crème, les œufs, sel et poivre. Mélangez à la cuillère en bois jusqu'à obtenir une préparation bien homogène. Tapissez la terrine de crépine, puis versez la moitié de la préparation. Disposez une couche de foie gras détaillé en tranches. Recouvrez de myrtilles confites, puis versez l'autre moitié de la préparation. Recouvrez de crépine. Enfouissez la terrine au bain-marie (dans un grand plat rempli d'eau à mi-hauteur de la terrine) et laissez cuire pendant 20 min. Baissez la température du four à 150 °C et prolongez la cuisson 2 h 30. Laissez refroidir, puis placez au froid.

**Jour J.** Démoulez la terrine et servez-la en tranches, décorée à votre guise.



## CHAPON RÔTI, ARTICHAUTS & CITRON

6/8 35 min 3 h 10

• 1 chapon • 3 oignons rouges • 450 g de mini-cœurs d'artichaut entiers surgelés • 600 g de fonds d'artichaut de Bretagne surgelés • 3 citrons bio non traités • 25 g de beurre • Huile d'olive • 1 bouillon Kub Or

**J-1.** Plongez les cœurs d'artichaut dans de l'eau bouillante et faites-les cuire selon les instructions. Faites de même pour les fonds d'artichaut. Égouttez et conservez dans une boîte hermétique au frais.

**Jour J, 5 h avant.** Laissez le chapon à température ambiante. Pelez les oignons rouges, coupez-les en quartiers. Découpez les citrons en tranches. Préparez un léger bouillon en diluant le Kub Or dans un verre d'eau bouillante.

**3 h avant.** Préchauffez le four à 200 °C. Placez le chapon dans un grand plat à four (ou sur la plaque). Badigeonnez-le de beurre fondu, salez et poivrez généreusement. Enfourez 30 min. Baissez le four à 150 °C, arrosez de bouillon et laissez cuire 2 h 30 en arrosant toutes les 30 min. 1 h avant la fin, ajoutez les oignons et le citron autour du chapon ; 30 min avant la fin, ajoutez les fonds et les cœurs d'artichaut, arrosez d'un filet d'huile d'olive. Laissez reposer 5 min avant de découper.





*Et les desserts gourmands...*

## PANACOTTA MOUSSEUSE MANGUE-GINGEMBRE

↑ 4 🍷 35 min 🔥 35 min

- 8 biscuits roses de Reims • 20 g de gingembre frais • 130 g de sucre (+ 60 g pour la crème)
- 13 cl d'eau • 1 mangue • 1 cuil. à s. de cassonade • 1 noix de beurre • Zeste et jus de 1 citron vert
- 40 cl de crème fleurette • 10 cl de mascarpone • 3 feuilles de gélatine • Sucre en grains

**J-1.** Pelez et râpez finement le gingembre. Versez-le dans une petite casserole avec le sucre et l'eau, mélangez et portez à toute petite ébullition. Laissez cuire 20 min en remuant pour obtenir un sirop ; laissez refroidir. Pelez la mangue, détaillez-la en petits dés. Versez-la dans un plat avec le jus et le zeste de citron vert, couvrez et placez au froid. Cassez grossièrement les biscuits roses et trempez-les dans le sirop. Répartissez-les au fond de 4 verres. Faites fondre le beurre dans une poêle et faites-y revenir les dés de mangue égouttés. Saupoudrez de cassonade et laissez dorer 5 min ; réservez au frais. Faites ramollir les feuilles de gélatine 10 min dans de l'eau froide. Prélevez 10 cl de crème fleurette et portez à ébullition. Ajoutez les feuilles de gélatine essorées, mélangez et réservez. Fouettez le reste de crème bien froide avec le mascarpone et 60 g de sucre. Quand elle devient mousseuse, ajoutez la crème préparée précédemment. Répartissez dans les verres, conservez au frais.

**Jour J.** Sortez les verrines, disposez les dés de mangue et quelques grains de sucre dessus.



## ANANAS MARINÉ RÔTI

4 personnes 20 min 55 min

- 2 ananas Victoria • 1 cuil. à c. de gingembre frais haché • 100 g de cassonade • 20 cl de jus d'orange
- 1 branche de menthe

**J-1.** Versez le jus d'orange, la cassonade et le gingembre dans une petite casserole. Mélangez et portez à petite ébullition. Laissez cuire tout en remuant régulièrement jusqu'à ce que le liquide réduise de moitié ; laissez refroidir. Épluchez les ananas et découpez-les en tranches de 1 cm. Disposez-les dans un grand plat à four et arrosez-les de sirop. Filmez et gardez au froid.

**Jour J, 1 h avant.** Préchauffez le four à 150 °C. Effeuillez et ciselez finement la menthe, répartissez-la sur les tranches d'ananas et mélangez bien. Enfourez et laissez cuire 40 min en retournant les tranches de temps en temps. Servez tiède.

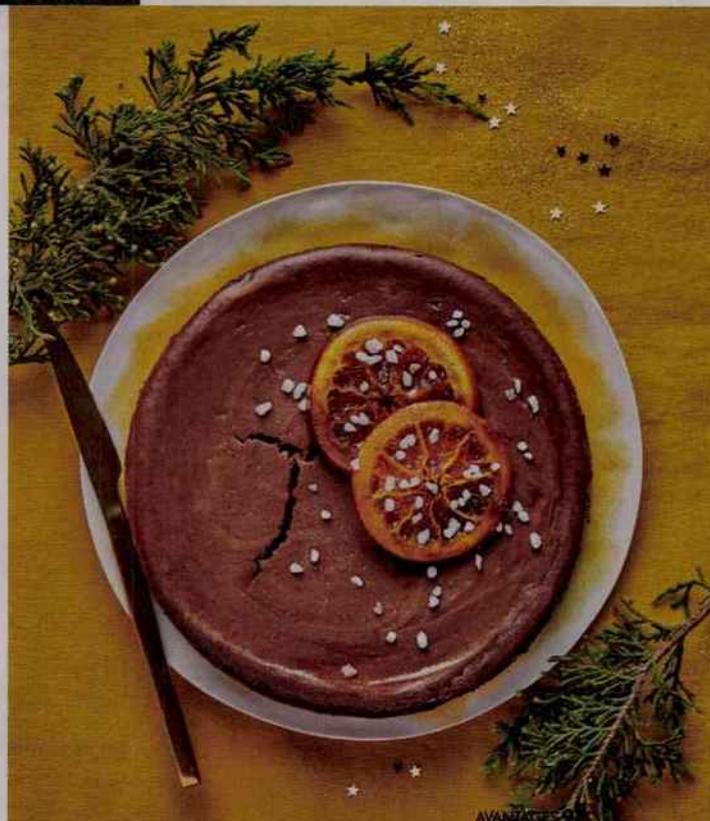
## CHEESECAKE TOUT CHOCOLAT

8/10 personnes 40 min 30 min

- 150 g de cookies au chocolat noir • 75 g de beurre
- 125 g de chocolat noir (70 % de cacao) • 30 cl de crème liquide entière • 350 g de Philadelphia • 150 g de sucre
- 1 œuf • 2 cuil. à s. de Maïzena **Pour le décor** • Orange confite en tranches • Cristaux de sucre **Matériel** • 1 moule à gâteau rond à charnière

**J-1.** Préchauffez le four à 130 °C. Faites fondre le beurre et mélangez-le avec les cookies mixés au préalable. Tapissez le fond du moule de ce mélange en tassant bien. Cassez le chocolat en petits morceaux. Portez la crème à ébullition, versez-la sur le chocolat, mélangez jusqu'à obtenir une ganache lisse. Versez dans un grand saladier le Philadelphia avec le sucre, l'œuf et la Maïzena. Fouettez au moins 5 min au batteur électrique pour obtenir un mélange très onctueux. Ajoutez la ganache et mélangez bien. Versez la préparation sur la base de biscuits et aplanissez la surface à l'aide d'une spatule. Enfourez 30 min. Sortez du four, laissez refroidir et placez au froid au moins 1 nuit.

**Jour J.** Passez la lame chaude d'un couteau autour du cheesecake avant d'ouvrir la charnière. Transposez-le sur un plat de service, décorez avec des tranches d'orange confite et des cristaux de sucre.





Cuisine  
de  
fêtes

## HOUMOUS DE PETITS POIS

Mixez longuement 300 g de petits pois cuits, 2 cuil. à s. d'huile d'avocat, 1 cuil. à s. de tahin et le jus de 1/2 citron. Salez et poivrez.

*Dips express  
pour apéro chic*

## CRÈME PLUMETIS ORANGÉE

Mélangez délicatement 25 cl de crème fraîche épaisse avec 80 g d'œufs de truite. Salez et poivrez. Parsemez de cressonnette (ou de ciboulette).

## TAPENADE NOIRE À LA FIGUE

Mixez longuement 300 g d'olives noires dénoyautées, 3 figes séchées, 1 gousse d'ail pelée et 7 cl d'huile d'olive.

**SERVEZ CES DIPS** dans des bols, avec une variété de crackers, gressins, toasts ou petits feuilletés, ainsi que des crudités émincées (céleri-branche, radis noir, tomates, betteraves...).



## Cuisine de fêtes

### ENDIVES À L'ORANGE

Coupez **6 endives** en 2 dans la longueur, puis faites-les cuire à la poêle dans du beurre, avec le jus et le zeste de **1 orange bio**, et saupoudrées de **1 cuil. à s. de cassonade**. Salez, poivrez. Retournez-les une fois et arrêtez la cuisson quand elles sont légèrement caramélisées.

## Avec ma volaille...



### GALETTES DE POLENTA

Préparez **200 g de polenta** selon les instructions du paquet et étalez-la dans un plat sur **1 cm d'épaisseur**. Taillez-y des formes à l'aide d'un emporte-pièce. Poêlez-les sur les deux faces dans un mélange de **beurre et d'huile d'olive** jusqu'à obtenir une croûte dorée. Saupoudrez de **fleur de sel**.



### CHOU-FLEUR RÔTI

Faites cuire **1 chou-fleur entier** 15 min à l'eau bouillante salée. Égouttez-le et disposez-le tête en bas dans un plat à four huilé. Mélangez **60 g de beurre fondu** avec **1 cuil. à s. de miel** et **1 cuil. à c. de curry**. Versez ce mélange sur le trognon pour que le beurre pénètre dans le cœur du chou-fleur et enfournez 40 min à 150 °C. Retournez-le 10 min avant la fin de la cuisson. ■