

N°6

MAGAZINE *Yummy !*



Les bûches à acheter
& la bûche à faire

Dossiers : apéro
festif, cadeaux
gourmands &
gourmandises
de Noël

Les menus de Noël

Et aussi : Noël Anglais & Le Christmas cake, Leur menu de Noël idéal : Christophe Felder, Alain Passard, Grégory Cuilleron, Alba Pezone, William Ledeuil, Noël en Provence & La pompe à l'huile, 3 Yummy box à réaliser : gabarit & pas à pas, Noël en Italie & Le torrone bianco morbido ...



Voilà venu le bout de l'an et ses fêtes gourmandes !

Dès mi-novembre, une légère excitation apparaît. Presque impalpable, elle se traduit par une esquisse de sourire à la vue des étalages de jouets, chocolats et décorations. La magie de Noël est proche ...



Les premiers froids se font sentir, ils nous piquent ! La luminosité change et les jours raccourcissent. La nuit tombe très tôt. Et la ville s'illumine, non pas de son halo triste et bleuté habituel ! Mais de ces plus belles couleurs. Oubliée la grisaille, tout n'est que lumières colorées et scintillantes, pétillantes et clignotantes. La magie de Noël commence ...

Il faut alors penser à mille choses : les cadeaux, les invités, le menu ... Pas de panique ! Ce numéro spécial vous soufflera une foule d'idées pour régaler vos convives du début à la fin de la soirée du réveillon. Pour partager cet art de vivre du bien manger. Parce que si c'est vous qui cuisinez ce sera bon ! Et la magie de Noël continuera ...

Sommaire

pg 4 - Les Bûches à acheter

pg 6 - La Bûche à faire

*pg 10 - Apéro festif
Dossier 4 recettes*





Sommaire

pg 14 - *Noël Anglais*
& Christmas cake



pg 18 - *Les menus de Noël*
Leur menu de Noël idéal :
Christophe Felder, Alain Passard,
Grégory Cuilleron, Alba Pezone,
William Ledeuil

Les menus de Noël de la Yummy
Team - 4 menus / 12 recettes

pg 34 - *Noël en Provence*
& La pompe à l'huile



pg 38 - *Gourmandises de Noël*
Dossier 5 recettes

pg 42 - *Cadeaux gourmands*
3 Yummy box à réaliser
Gabarit & pas à pas

Dossier 3 recettes

pg 50 - *Noël en Italie*
& Le torrone bianco morbido



Les Bûches à acheter ...



Christophe Felder – La bûche clémentine de Corse

Pain de gênes tout en légèreté, compotée de clémentines de Corse, crème brûlée à la vanille et à la clémentine ; le tout enrobé par un crémeux aux châtaignes et décoré avec des quartiers de clémentines de Corse confites...

6 parts – Environ 39 euros
En vente exceptionnelle dans les meilleures épiceries corses de Paris les 23 et 24 décembre.



Ladurée – Bûche Boule de Noël

Un biscuit chocolat, un crémeux à la poire et une onctueuse mousse aux marrons.
6 parts – 77 euros

Pierre Hermé – Bûche Ella

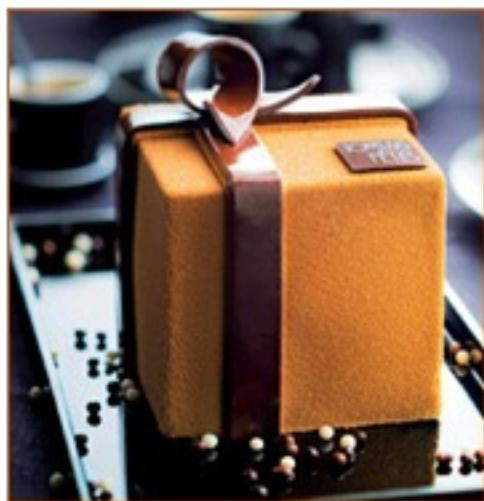
Sur la trace indélébile d'un Summer pudding, Ella est un concentré de goûts. Trois couches successives de biscuit au citron et à l'huile d'olive, crème mousseline au citron, compotée de fruits rouges.
3/4 parts – 46 euros,
6/8 parts – 69 euros

À partir du 10 décembre.



Monoprix – Le Cadeau Poire Caramel

Une création Philippe Segond, Meilleur Ouvrier de France Pâtissier. Biscuit aux amandes, mousse poire et dés de poire caramélisées, mousse caramel beurre salé.
6/8 parts – 18,50 euros



Richard Sève – Bûche Top Coat

Un entremets pulpy... Sous le dôme multicolore, un cœur acidulé de compotée d'abricots Bergeron, un crémeux à la pistache et un délicat biscuit crumble.
6 parts – 37 euros
Disponible à partir du 15 décembre.



Picard – Sapin pâtissier au chocolat

Un sapin en spirale recouvert de velours cacao et garni d'étoiles. Biscuit au cacao, croustillant chocolat-amandes, crémeux au chocolat noir, mousse au chocolat noir et mousse chantilly.

6/8 parts – 12,95 euros



Jean-Paul Hévin – Bûche Rudy

Rudy le renne du Père Noël pointe son nez et cette curieuse bûche séduira tous ceux qui ont gardé une âme d'enfant et la gourmandise qui va de pair pour apprécier ce «total chocolat» Biscuit et mousse chocolat noir A partir de 34 euros

Lenôtre – Bûche Sempé

Savante recette mêlant la dacquoise moelleuse aux amandes, la gelée et le confit de framboise, sans oublier le croustillant praliné, le crémeux chocolat Alto El Sol du Pérou et la mousse chocolat noir intense.

8/10 parts – 125 euros

Disponible du 17 au 24 décembre inclus. Série limitée. A réserver dès le 9 décembre.



Christophe Michalak – Contes de Noël
Chaque livre narre ses saveurs et ses textures : tendre biscuit aux amandes de Valence, marmelade de mandarine de Corse et onctueuse ganache mi-amère des Caraïbes, délicatement enveloppés dans une fine couche de pâte d'amande... se dévorent d'un trait !
Edition limitée – 8 parts (8 livres) – 125 euros

La maison du chocolat – Bûche Magie de Paris

Cloche et monuments en chocolat noir, recouverts de feuilles d'or 22 carats. Entremets à base de mousse au chocolat noir, de crème fouettée aux grains de vanille Bourbon, d'une compotée de griottes et d'un biscuit chocolat sacher à base de pâte d'amande punché à la pulpe de griotte. Cerise en chocolat ivoire.

6/8 parts – 119 euros

Disponible les 22, 23 et 24 décembre.



La Bûche à faire !



Bûche au café

& à l'orange

Sur une base croustillante de sablé breton au café, repose une gelée d'oranges très fraîche enveloppée d'une mousse caramel-café ultra gourmande. Enfin, la bûche est recouverte d'un manteau noir au cacao qui lui donne du caractère.

Pour 8 personnes :

Pour le sablé :

- 2 jaunes d'oeufs (40 g)
- 100 g de beurre
- 80 g de sucre semoule
- 125 g de farine
- 5 g de levure chimique
- le zeste d'une demi orange non traitée
- 1 c. à thé de café en poudre
- 1 pincée de sel

Pour la gelée d'orange :

- 300 ml de jus d'orange sans pulpe
- 60 g de sucre
- 6 g de gélatine (3 feuilles de 2 g)

Pour la mousse :

- 180 g de sucre semoule
- 60 g de café liquide fort
- 80 g de crème fleurette
- 50 g de beurre

- 250 g de crème fleurette

- le zeste d'une demi orange non traitée

Pour le glaçage :

- 150 g de sucre semoule
- 70 g d'eau
- 50 g de sirop de glucose
- 50 g de cacao tamisé
- 125 g de crème fleurette
- 8 g de gélatine (4 feuilles de 2 g)

⌚ L'avant-veille, ou plusieurs jours à l'avance : préparer la pâte à sablé et la gelée.

La pâte à sablé breton :

Fouetter les jaunes d'oeufs avec le sucre puis ajouter le beurre mou. Mélanger la farine avec la levure, le café, le zeste d'orange et le sel. Incorporer le tout au mélange oeuf-sucre-beurre. Travailler rapidement la pâte du bout des doigts jusqu'à ce qu'elle soit lisse et homogène. Couvrir de papier film et laisser reposer au réfrigérateur au moins deux heures (elle peut aussi être congelée).



La gelée d'oranges :

Tremper la gélatine dans un bol d'eau froide.

Porter à ébullition la moitié du jus d'orange avec le sucre. Couper le feu, ajouter la gélatine essorée puis le reste de jus d'orange. Mélanger et laisser tiédir. Verser le jus dans un moule à cake de 25 cm de long recouvert de papier film. Filmer au contact et mettre au congélateur toute la nuit (ou plusieurs jours).

⌚ La veille, ou plusieurs jours à l'avance : cuire le sablé, préparer la mousse et faire le montage.

Préchauffer le four à 170°.

Entre deux feuilles de papier cuisson, abaisser la pâte à sablé breton à 2 cm de hauteur.

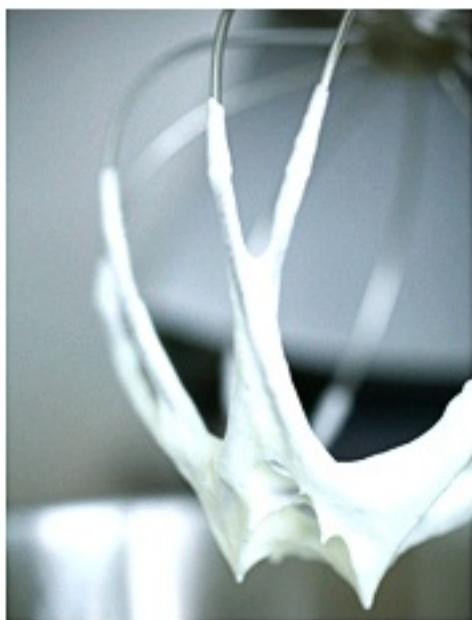
A l'aide d'un carré à entremets, couper un carré de 20 cm de côté . Laisser dans le moule.



Enfourner et cuire 20 minutes environ. Laisser refroidir sur une grille, démouler puis couper le sablé afin d'obtenir un rectangle de 20 x 10 cm et un carré de 10 x 10 cm.

La mousse :

Préparer un caramel en faisant chauffer le sucre à feu moyen dans une casserole à fond épais. Le sucre doit être réparti de manière homogène et ne doit pas être touché une fois qu'il commence à fondre.



Dès que l'on obtient un liquide ambré, ajouter le café et 80 g de crème. Baisser le feu et reporter le tout à ébullition. Ne pas tenir compte des grumeaux au début de la cuisson, la chaleur va les faire fondre. La crème va, en quelques minutes, brunir et devenir assez liquide.

Couper le feu, incorporer le beurre et mélanger. Verser dans un récipient et laisser tiédir.

Pendant ce temps, fouetter 250 g de crème fleurette très froide jusqu'à ce qu'elle devienne mousseuse en formant des pics sur le fouet. Ajouter le zeste d'orange. Incorporer peu à peu le caramel, par mouvements circulaires, de bas en haut.



Le montage de la bûche (à l'envers) :

Dans un moule à bûche, ou à cake, de 30 cm de longueur, recouvert de papier film, verser la moitié de la mousse au caramel. Y poser la gelée d'orange démoulée et encore congelée puis verser le reste de mousse.

Egaliser la surface en tapant légèrement le moule sur le plan de travail. Disposer le sablé breton, couvrir de papier film et mettre au congélateur une nuit.





Le jour même, préparer le glaçage.

Tremper la gélatine dans un bol d'eau froide.

Chauffer le sucre avec l'eau jusqu'à 110° (sans thermomètre : le sirop est blanc avec de grosses bulles). Ajouter la crème, le glucose et le cacao.

Porter à nouveau à ébullition tout en mélangeant rapidement pour éviter la formation de grumeaux.

Retirer du feu, incorporer la gélatine essorée et mixer. Laisser tiédir jusqu'à 30°.

Mettre la bûche congelée sur une grille posée sur une plaque un peu profonde. Verser le glaçage tiède. Laisser refroidir au réfrigérateur au moins deux heures.

Décorer et servir.

Le grand avantage de cette bûche est qu'elle peut se préparer à l'avance, sur plusieurs jours et qu'elle se congèle très bien.

Chaque étape est assez simple à réaliser.

Penser à entreposer la crème fleurette au réfrigérateur au moins 24 heures. Elle montera plus facilement et rapidement si elle est très froide. Refroidir les fouets et récipient au congélateur une dizaine de minutes facilitera également la montée de la crème.

Le seul point un peu délicat est le glaçage qui demande à être à 30° pour être utilisé. Mais s'il n'est pas parfait, pas de panique ! Le décor masquera ces imperfections. Décorer la bûche avec des oranges séchées, du cacao en poudre, des feuilles d'or, des morceaux de chocolat ...



Recette proposée par Edda

Apéro festif



Mini-feuilletés aux escargots
& fourme d'Ambert
Par LaFrancesa

Tartare de Saint-Jacques
algues wakame & vinaigrette passion
Par Mlle Sushis

Figues pochées au Montbazillac
cœur de foie gras
Par Stephatable

Bretzels
Par Elen



Mini-feuilletés aux escargots & fourme d'Ambert

Ingrédients pour une douzaine de mini-vol-au-vent :

- 12 mini vol-au-vent à garnir .
- 24 escargots moyens cuits .
- 20 g de fourme d'Ambert .
- 25 g de beurre .
- 25 cl de crème fraîche .
- Une dizaine de feuilles d'épinard frais .
- 1 c. à café de farine .
- 15 cl de lait .
- 1 gousse d'ail .
- 1 pincée de noix de muscade râpée .

Les escargots sont presque incontournables au moment des fêtes de fin d'année. Cette version en bouchées apéritives est facile à préparer, à l'avance et à enfourner au dernier moment.

Faire fondre le beurre à feu doux. Ajouter les escargots. Bien mélanger. Saler puis ajouter l'ail écrasé.

Cuire 2 ou 3 minutes à feu moyen. Baisser le feu, incorporer la fourme d'Ambert émiettée et les épinards ciselés. Laisser fondre la fourme d'Ambert en remuant doucement.

Préchauffer le four à 160°.

Quand le fromage a fondu, toujours à feu doux, verser en pluie la farine. Mélanger.

Dès que le mélange épaisse, verser le lait sans cesser de remuer. Poursuivre la cuisson en remuant délicatement. Lorsque la sauce épaisse à nouveau, incorporer la crème fraîche. Augmenter

le feu et cuire, en remuant sans cesse, jusqu'à l'obtention d'une texture onctueuse.

Assaisonner de muscade, de poivre et ajuster l'assaisonnement en sel si nécessaire.

Garnir chaque vol-au-vent avec deux escargots et les couvrir de sauce.

Enfourner et passer au mode grill. Réchauffer les vol-au-vent une dizaine de minutes . La sauce ne doit pas bouillir.

Servir bien chaud.



Tartare de Saint-Jacques Algues wakame & passion

Pour 4 personnes:

- 12 noix de Saint-Jacques
- 5 g d'algues wakame séchées
- 1 bouquet de ciboulette
- 3 fruits de la passion
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 c. à soupe de vinaigre balsamique

Laver les noix de Saint-Jacques et les laisser égoutter dans une passoire.

Réhydrater les algues séchées dans de l'eau froide pour qu'elles gonflent.

Émincer la ciboulette.

Tailler les noix de Saint-Jacques en dès et les mélanger à la ciboulette. Saler et poivrer. Égoutter les algues, les émincer et les ajouter aux Saint-Jacques.

Dans un bol, émulsionner la pulpe des fruits de la passion, l'huile d'olive et le vinaigre balsamique. Verser sur le tartare de Saint-Jacques. Bien mélanger. Ajuster l'assaisonnement si nécessaire. Réserver au frais au moins 2 heures avant de déguster.



Figues pochées au Montbazillac Cœur de foie gras

Pour 6 personnes:
20 figues sèches moelleuses .
250 g de foie gras mi-cuit .
70 cl de de Montbazillac .

Dans une casserole, porter à ébullition le Montbazillac. Baisser le feu avant d'ajouter les figues. Les pocher, à feu doux, pendant 45 minutes. Remuer de temps en temps.

Lorsque les figues sont cuites, couper le feu et laisser les figues dans le jus jusqu'au lendemain.

Préchauffer le four à 180°.

Egoutter les figues. A l'aide d'une cuillère parisienne, prélever des billes de foie gras.

Inciser les figues en croix (dessous) et les fourrer délicatement avec le foie gras. Refermer.

Placer les figues dans un plat. Enfourner pendant 10 minutes. Laisser tiédir avant de déguster.

Bretzels

Pour 8 bretzels:

- 225 g de farine
- 10 cl d'eau tiède
- 5 cl de lait tiède
- 1 sachet de levure de boulanger
- 1 c. à café rase de sel
- 1 c. à café de bicarbonate
- 1 oeuf
- 2 c. à soupe de lait
- QS de gros sel

Le bretzel est un présent traditionnel des fêtes de fin d'année, que l'on offre en gage de son amour. On le retrouve sur tous les marchés de Noël alsaciens et on le déguste en se promenant parmi les étals tout en sirotant un vin chaud épicé à la cannelle ou chez soi, bien au chaud avec ses amis, à l'apéritif.

Délayer la levure dans l'eau et le lait tiède. Ajouter la farine et le sel et pétrir pendant 5 minutes.

Placer dans un grand récipient fariné et couvrir d'un film alimentaire. Laisser la pâte doubler de volume (1 heure 30)

Pétrir la pâte à nouveau et la diviser en 8 pâtons égaux.

Avec le plat de la main, façonner les morceaux de pâte en forme de boudins d'une trentaine de cm de longueur.

Former les bretzels :

Faire un fer à cheval avec la pâte avant de croiser les deux extrémités en faisant un tour et en les ramenant vers le milieu du bretzel.

Les déposer sur une plaque graissée et



les laisser reposer 15 minutes sous un linge propre.

Chauder le four à 210°.

Porter une grande casserole d'eau à ébullition avec le bicarbonate. Plonger les bretzels 1 à 1 dans l'eau et laisser cuire jusqu'à ce qu'ils remontent. Les sortir de l'eau à l'aide d'une écumoire et les déposer sur un torchon. Éponger les délicatement. Les disposer sur une plaque.

Battre l'oeuf avec les 2 cuillerées à soupe de lait et badigeonner les bretzels. Parsemer de gros sel. Enfourner et cuire 25 à 30 minutes.

Laisser refroidir les bretzels sur une grille.

Mon Noël Anglais

Par Pascale Weeks

La première fois que j'ai passé Noël en Grande-Bretagne, je ne me suis pas posé de questions. Après tout un Noël reste un Noël !

Au bout de quelques heures, je me suis rendu compte que si nos deux pays sont très proches, nos façons de fêter Noël sont en fait assez différentes les unes des autres.

C'est une fête aussi chrétienne et familiale que la notre mais peut-être abordée de manière plus relax, ce qui n'est pas sans me déplaire.

En France si l'ouverture des cadeaux diffère d'une région à l'autre (le 24 au soir ou le 25 au matin), il n'est pas rare que nous célébrions Noël à la fois la veille et le 25.

En Grande Bretagne, le 24 n'est pas nécessairement une soirée que l'on passe en famille. Il n'y a pas de repas de fête ni de cadeaux. En revanche, les britanniques sortent ou reçoivent leurs amis dans une ambiance festive et conviviale.

Mes beaux parents ont pendant des années invité une vingtaine d'amis le 24 au soir avec vin et /ou champagne et ce qu'ils appellent des « bits and pieces », soit des petites choses à grignoter.

J'ai trouvé cela très dépayasant la première fois que je me suis retrouvée un 24 décembre dans un salon anglais, un verre de Chablis à la main et un feuilleté au Cheddar de l'autre. Je trouve très agréable cette envie d'intégrer ses amis à cette fête de Noël.

Le 25 décembre, retour en famille. Après l'ouverture des cadeaux juste après le petit déjeuner, place au « Christmas lunch » qui ne commence pas avant 14 h, voire 15 h.

Parfois, c'est l'occasion de faire une grande ballade pour ceux et celles qui ne cuisinent pas.



Je garde un souvenir ému d'une promenade sous un froid glacial et un magnifique soleil à Winchester et une pause dans un pub très ancien. Jamais je n'aurais imaginé qu'autant de personnes prendraient le temps de sortir de leur cocon douillet pour aller souhaiter Noël à leur entourage avant de retourner chez eux. Et pendant ce temps, ma belle sœur finissait les derniers préparatifs avec un calme olympien.

Dans ma belle famille, le repas de Noël est assez traditionnel. Pas d'huîtres, ni de foie gras et encore moins de saumon fumé. C'est la dinde qui est la pièce centrale du repas. Elle est farcie aux herbes et servie avec des « roasted potatoes & parsnips » (pommes de terre et panais rôtis), des choux de Bruxelles et un plat de choux rouge aux pommes et aux épices.

La dinde est découpée en tranches très fines par le chef de famille, servies avec tous les accompagnements et arrosées de « Gravy », une sauce faite par déglaçage du plat qui a contenu la dinde.

Les dindes en Grande-Bretagne sont énormes et commandées longtemps à l'avance chez son volailler ou dans les « farmers markets » qui fleurissent depuis plusieurs années. Il faut parfois faire la queue pour aller la récupérer mais ce n'est pas grave, les britanniques savent faire patienter leurs clients en leur offrant une tasse de thé.

En dessert, le mythique « Christmas Pudding » que l'on prépare au plus tard en Novembre. Il est servi chaud, en petites portions car c'est assez riche, avec de la « Custard » (crème anglaise enrichie avec de la maïzena) ou du « Brandy butter » (sauce à base de beurre, sucre glace et Cognac).

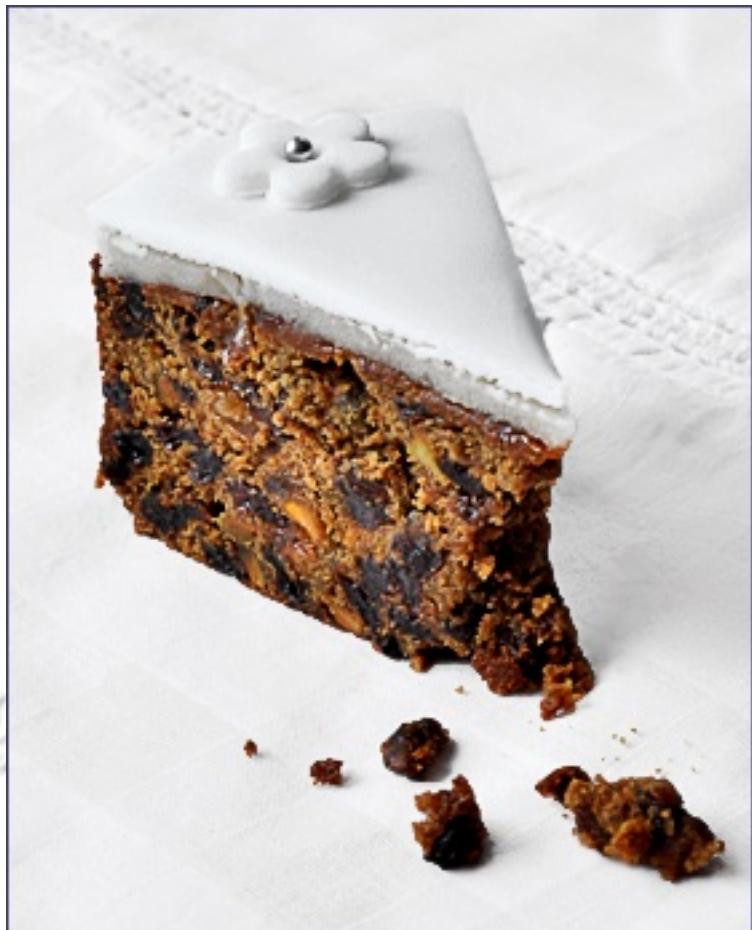
Comme tous les anglais n'aiment pas le « Christmas Pudding », un Trifle est souvent servi dans un grand plat transparent qui laisse apparaître les différentes couches de ce dessert très ancien. Ici, pas de « Trifle » en verrines !

Après le dessert (et oui, le fromage est servi après le dessert) le fameux fromage de Stilton (fromage au lait de vache à pâte persillée non pressée) est servi avec un petit verre de Porto et des crackers.

J'aime le côté immuable des Noëls anglais, je trouve cela joyeux et réconfortant à la fois.

Il y a plein de détails qui font que la fête est joyeuse, comme ces « crackers » que l'on dépose sur chaque assiette. Avant de débuter le repas, chaque convive croise ses bras et chacun tire en même temps sur le cracker de ses voisins. Cela fait un bruit de pétard. Chaque cracker contient une petite babiole, un chapeau en papier qu'il est de bon ton de porter et un petit papier qui contient une blague ou une devinette que chacun partage avec la tablée, adulte comme enfant.

Plus tard dans l'après midi ou en début de soirée, on peut enfin découper le Christmas cake que l'on a également préparé courant Novembre et arrosé de Brandy (Cognac) à 2 ou 3 reprises. Ce gâteau est servi en petites tranches avec une tasse de thé dans les semaines qui suivent Noël.



Aucun Noël ne serait parfait sans les « Mince Pies » (petites tourtes sucrées aux fruits séchées) servies tièdes à l'heure du goûter, autour de la période de Noël.

La tradition veut que l'on dépose une « Mince Pie » sur une assiette devant la cheminée accompagnée d'un petit verre de Sherry afin que le père Noël puisse prendre un en cas lors de sa tournée.

Et après toutes ces festivités, les britanniques ont bien mérité un jour de repos. En effet, le 26 décembre est férié en Grande Bretagne et cette journée, comme le 2 janvier, s'appelle « Boxing Day ».

Christmas cake

Ingédients

Pour 12 personnes (moule de 20 cm de diamètre) :

- 400 g de raisins secs
- 100 g de figues séchées
- 100 g d'abricots secs
- 3 c. à soupe de Cognac
- 175 g de beurre demi-sel mou
- 175 g de sucre muscovado ou de sucre de canne roux
- 1 c. à soupe rase de mélasse
- 3 œufs
- 175 g de farine
- 1/4 c. à café rase de muscade fraîchement râpée

- 1/2 c. à café d'un mélange « 5 épices »
- 75 g de pistaches grossièrement concassées
- Le zeste d'un citron
- Le zeste d'une orange
- Un peu de beurre pour le moule
- Un peu de Cognac pour imbiber le gâteau (facultatif)

Pour la décoration

- 3 c. à soupe de confiture d'abricots
- 250 g de pâte d'amandes
- 250 g de pâte à sucre
- Billes argentées



Voilà donc le fameux gâteau qui est servi pendant la période de Noël. Il se conserve facilement plusieurs semaines.

La veille de la préparation

Retirer la queue des figues séchées puis les couper en dés.
Couper les abricots secs en dés.

Mettre les raisins, les figues et les abricots dans un bol. Ajouter le Cognac, mélanger, couvrir et réserver jusqu'au lendemain.

Le lendemain de la préparation

Beurrer le moule. Le chemiser de papier sulfurisé en disposant un cercle de papier sulfurisé au fond et une bande tout autour. Beurrer.

Préchauffer le four à 140°.

Dans un bol, mélanger le beurre mou, le sucre et la mélasse jusqu'à ce que le mélange soit crémeux. Ajouter les œufs et mélanger. Ajouter la farine, les épices et mélanger à nouveau. Incorporer les fruits séchées, les pistaches et les zestes.

Verser cette préparation dans le moule et égaliser la surface.

Enfourner pour 1h15 à 1h30, une lame insérée au centre du gâteau doit ressortir propre et sèche.

Laisser tiédir le gâteau dans son moule pendant 15 minutes puis le démouler sur une grille. Quand il est froid, l'emballer dans du papier sulfurisé le puis conserver dans un endroit sec et frais pendant plusieurs semaines.

Durant cette période, imbiber 2 ou 3 fois le gâteau de Cognac (facultatif). Pour cela, faire quelques entailles dans le gâteau à l'aide d'un couteau et arroser de 2 à 3 cuillerées à soupe de Cognac.

2 jours avant de le servir

Etaler la pâte d'amandes sur une épaisseur de

0,5 cm puis détailler un cercle de la taille du gâteau.

Faire chauffer la confiture d'abricots dans un four à micro-ondes puis badigeonner la surface du gâteau avec.

Déposer le cercle de pâte d'amandes sur le gâteau puis le faire adhérer en appuyant légèrement avec les mains.

Le lendemain, étaler la pâte à sucre sur une épaisseur de 3 mm puis détailler un cercle de la taille du gâteau.

Déposer le cercle de pâte à sucre sur le gâteau puis le faire adhérer en appuyant légèrement avec les mains. Avec les chutes, faire quelques fleurs à poser sur le gâteau et ajouter des billes argentées.

Le Christmas cake est prêt à être dégusté, enjoy !

Astuces

Une partie des raisins peut être remplacé par des cranberries séchées et les figues par des pruneaux.

Le cognac qui sert à imbiber les fruits va cuire et il ne restera donc que son arôme. Celui qui sert à imbiber le gâteau reste, cette opération est donc facultative, le gâteau est très bon tel quel.

La pâte à sucre peut être réalisée en mélangeant un blanc d'œuf avec suffisamment de sucre glace pour avoir une préparation qui s'étale sur le gâteau, sans trop couler. C'est ce que l'on appelle un glaçage à la royale. Le rendu est un peu différent mais c'est tout aussi traditionnel.

Les menus de Noël



Leur menu de Noël idéal

Christophe Felder, Grégory Cuilleron, Alain Passard, Alba Pezone et William Ledeuil

Les menus de Noël de la Yummy team

Par Dominique, Mamina, Sandra, Dorian, Florence et Trinidad

“Mon dîner de réveillon idéal” par *Christophe Felder* Pâtissier

❖ Macaron céleri truffe, escargots à la croûte de persil et ail et petits rouleaux au saumon fumé enveloppés d'une galette de riz – Champagne Taittinger

Le macaron céleri truffe sied bien à cette occasion ; il est chic, goûteux et original. Ces escargots sont une véritable gourmandise et enfin les petits rouleaux de saumon fumé sont un clin d'œil à ce produit phare de Noël.

❖ Emincé de Saint-Jacques, huile d'olive et citron sur un lit de fenouil et pomme Granny, crème légère au yuzu – Viré Clessé vieilles vignes 2005, Domaine André Bonhomme

J'apprécie la Saint-Jacques au naturel. Elle respecte la délicatesse de ce coquillage. Les légumes apportent la fraîcheur et le croquant, la crème de yuzu une vivacité et un certain exotisme.

❖ Filet double de sole à la croûte de graines de moutarde, endive et chou pack choï sautés en wok, fumet au vin Jaune – Savagnin 2005 Domaine de La Pinte.

La sole a toujours été un de mes poissons préférés. Elle est ici désarêtée et cuite à basse température, recouverte d'une croûte à la graine de moutarde noire et accompagnée d'un fumet au vin Jaune, autre merveille de vin. Les légumes de saison sont juste cuits et apportent un croquant appréciable.

❖ Chapon fermier rôti et farci au foie gras, jus court, navets et coings fondants, purée de panais – Saint Joseph Les pierres sèches Yves Cuilleron

Le chapon fermier reste pour moi, avec la poule de Bresse, la volaille à déguster à Noël. Il est, pour cette préparation, partiellement désossé puis farci avec du foie et cuit également à basse température pour lui garder tout son moelleux. Un bon jus de rôti accompagnera ce plat.

A l'automne, je m'arrange toujours pour mettre en conserve des coings que j'aime servir juste dorés avec mes viandes, ce qui offre un bon contraste et j'ai un faible pour les navets fondants et caramélisés cuits dans un bouillon de volaille. La purée de panais, avec sa consistance, complète cette réalisation.



❖ Vacherin Mont-d'Or affiné par la maison Alléosse – Vin identique à celui de la viande.

Justement, le vacherin Mont-d'Or, autre star de l'hiver, je l'aime crémeux, à température sur un toast de pain de campagne tiède, le Roi du Réveillon !!!

❖ Un des desserts de mon livre “Pièce unique” : Valentine, par exemple. Et des petites mignardises issues du livre “Patisserie” – Gewurztraminer de chez Eliane Ginglinger Fix Voegtlinshoffen ou son extraordinaire crémant rosé....

Pour le dessert, une escapade en Alsace clôturera ce voyage de saveurs avec ce vin parmi les meilleurs d'Alsace, en plus à prix raisonnable... Chut !!!

Un vin, riche et concentré, de belles notes d'agrumes et de miel qui apportent chaleur et douceur et qui permettra d'attendre Monsieur Noël au coin du feu en toute quiétude ...

Joyeux Noël à tous !

Alain Passard

Chef 3*

- ❖ Une bonne salade de céleri rave et endive à l'huile d'olive, parmesan et sauce soja
- ❖ Un carpaccio de coquilles saint jacques crues au curry de Madras servi avec des inflorescences de chou-fleur tièdes
- ❖ Une pouarde cuite au foin et une jardinière de topinambour rutabaga et panais, sauce au raifort frais
- ❖ Un soufflé pralin aux noix

Ce sont les produits que j'attends pour un repas de Noël. Il y a ici une belle imbrication entre les légumes du jardin , les coquillages et la volaille.



© Romain Cabon



© M6

Grégory Cuilleron

Chef & animateur TV

- ❖ Crème de boudin, noix de saint Jacques et petite sauce au verjus
- ❖ Terrine de foie gras et chutney de fruit
- ❖ Langoustines rôties
- ❖ Chapon de Bresse, fricassée de crosnes et gratin dauphinois
- ❖ Gâteau aux marrons glacés

Ce n'est pas très light... Mais j'aime bien manger en quantité à cette occasion et cela réunit tous les produits festifs que j'aime : produits de la mer, foie gras, volaille et marrons glacés !!!

Alba Pezone

Auteur culinaire & animatrice TV

- ❖ Acqua cotta : zuppetta chic di pane e triglia [« eau cuite » : consommé chic au pain et aux rougets]
- ❖ Nastri alla burrata, profumi & sapori del Mediterraneo [rubans de pâtes à la burrata, saveurs de la Méditerranée : tomates confites, câpres de Pantelleria, origan]
- ❖ Insalata di fichi secchi al cioccolato bianco [salade de figues confites, amandes et cannelle, sauce au chocolat Ivoire Valrhona]

Ce menu est idéal parce qu'à Noël, je n'envisage pas une seconde de manger autre chose que ... ma ville !! Naples à Noël, c'est magique, et je veux que cette magie soit sur ma table. Une manière de voyager, et de faire voyager ses invités, en restant assis autour d'une table. Et le voyage est bien sûr aussi sentimental ...

Même s'il ne s'agit pas d'un menu "traditionnel", tous les ingrédients de la cuisine Napolitaine festive sont présents. C'est un menu à la fois "familier" et un peu créatif.



© Laurence Mouton



© Eric Laignel

William Ledeuil

Chef 1*

- ❖ Huîtres vinaigrette kaki- gingembre
- ❖ Brochette de Saint-Jacques citronnelle condiment yuzu
- ❖ Bar vapeur aux feuille de bananier citron Meyer
- ❖ Mangue rôtie ananas passion

C'est une façon de sortir du menu de Noël classique foie gras/ dinde/ chapon et bûche souvent très riche. C'est un menu tout en légèreté, coquillages, crustacés et poisson pour faire de beaux réveillons en mangeant sainement et équilibré. Aussi parce que c'est ce qui m'inspire le plus d'idées et l'envie d'interpréter des préparations originales, belles et colorées. De plus c'est un menu qui ne demande pas un temps de préparation trop long.



Coquilles Saint-Jacques

Sauce safran & orange

Pour 4 personnes :

- 12 noix de coquilles Saint-Jacques
- 10 g de beurre
- 1 c. à café d'huile d'olive
- Une pincée de fleur de sel

- 2 grosses patates douces
- 20 g de beurre
- Sel, poivre
- 2 oranges
- 1 pincée de pistils de safran

- 1 c. à café de miel
- 20 g de beurre
- 1 pincée de sel
- Quelques herbes fraîches pour décorer

Eplucher les patates douces, les couper en morceaux et les cuire 15 minutes à la vapeur. Les mixer avec le beurre. Saler et poivrer. Réserver.

Presser les oranges. Recueillir 20 cl de jus. Verser le jus dans une petite casserole, ajouter le miel et les pistils de safran. Faire réduire au 2/3. Hors du feu, ajouter le beurre en morceaux tout en fouettant.

Goûter, rectifier l'assaisonnement et réserver.

Faire chauffer une cuillerée à café d'huile d'olive

et 10 g de beurre dans une grande poêle. Faire dorer les noix de Saint-Jacques 1 à 2 minutes de chaque côté, l'intérieur doit rester translucide. Parsemer d'un peu de fleur de sel.

Au fond de quatre assiettes chaudes, répartir quelques traits de sauce safranée. Ajouter une quenelle de mousseline de patates douces et 3 Saint-Jacques par personne.

Parsemer de quelques herbes fraîches. Servir le reste de sauce en saucièrre.

Feuilletés au homard

Fondue de poireaux & échalotes

Pour 4 personnes :

- 4 petits homards
- 400 g de pâte feuilletée
- 6 échalotes
- 3 blancs de poireaux
- 4 c. à soupe de crème fraîche
- 1 verre de Noilly Prat
- 1 jaune d'œuf
- quelques œufs de saumon
- un peu de beurre



La veille :

Cuire les homards à la vapeur. Les laisser refroidir et les décortiquer. Couper les queues en deux dans le sens de la longueur. Réserver la chair au réfrigérateur.

Le lendemain :

Abaïsser la pâte feuilletée à 5 mm d'épaisseur. La mettre au frais environ 1/2 heure.

Avec un couteau à lame fine, détailler 4 ou 8 rectangles étroits et longs.

Marquer le couvercle à découper après la cuisson : faire cette marque avec un couteau, sans l'enfoncer trop profondément, à quelques millimètres des bords.

Mélanger le jaune d'œuf avec une cuillerée à soupe d'eau et badigeonner la surface de la pâte sans faire couler le jaune sur l'épaisseur de celle-ci.

Préchauffer le four à 200° et cuire les feuilletés jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Laisser refroidir avant de détacher les couvercles. Réserver dans un endroit sec.

Peler les échalotes. Les émincer finement dans le sens de la longueur et les faire fondre dans le beurre à feu assez doux. Lorsqu'elles sont transparentes, ajouter les poireaux coupés en petits bâtonnets. Cuire une ou deux minutes en mélangeant bien.

Verser le Noilly Prat, le faire évaporer vivement puis mouiller les légumes à hauteur et poursuivre la cuisson jusqu'à l'obtention d'une compotée. Assaisonner, ajouter la crème, faire réduire de moitié. Réserver.

Quinze minutes avant le service, préchauffer le four à 150° et réchauffer les feuilletés pendant cinq minutes. Parallèlement, tiédir les légumes et passer les moitiés de queues de homard dans un peu de beurre mousseux.

Remplir les feuilletés avec la fondue de légumes, dresser une demi-queue de homard dessus et garnir de quelques œufs de saumon ou d'une feuille de persil plat. Servir chaud.



Oranges & pamplemousses en gelée de vin doux

Pour 4 à 6 personnes :

6 pamplemousses •

6 oranges •

125 g de sucre semoule •

15 cl de vin doux •

(type Saint Jean de Monts ou
Vouvray)

Quelques feuilles de menthe •
fraîche

16 g de gélatine •

Peler les oranges et les pamplemousses à vif au dessus d'un saladier afin de recueillir leur jus. Lever les suprêmes à l'aide d'un couteau à lame fine.

Filtrer le jus des fruits et en réserver 18 cl. Ajouter le sucre et remuer jusqu'à ce qu'il soit dissous.

Faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide pour les réhydrater.

Verser le vin dans une casserole. Le porter à ébullition et flamber pour éliminer l'alcool. Hors du feu, incorporer la gélatine essorée et remuer jusqu'à ce qu'elle soit entièrement fondu. Laisser tiédir avant de mélanger au jus d'agrumes. Bien remuer.

Disposer les quartiers de fruits dans une terrine ou des ramequins individuels.*

Verser délicatement le jus d'agrumes au vin de façon à couvrir tous les suprêmes.

Couvrir et réserver au froid au minimum 12 heures.

Servir à l'assiette en décorant de feuilles de menthe et de quartiers d'orange.

*Si la terrine ou les ramequins sont en porcelaine, penser à les chemiser avec du papier film avant de les remplir.

Crème de foie gras

chantilly au balsamique

Pour 4 personnes :

- 140 g de foie gras mi cuit
- 300 ml de crème liquide entière
- sel et poivre
- 300 ml de crème liquide entière
- 6 c. à soupe de vinaigre balsamique

Dans un récipient, verser la crème liquide entière très froide et le vinaigre balsamique.

Au batteur, fouetter et monter en chantilly onctueuse.

Mettre dans une poche à douille munie d'une douille cannelée, réserver au froid.

Dans une casserole, faire chauffer le foie gras et la crème liquide de manière à obtenir un mélange homogène.

Mixer la préparation afin d'éliminer les éventuels morceaux.

Goûter et rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

Verser le mélange chaud dans des verres et laisser refroidir.

Au moment de servir, napper la crème de foie gras avec la chantilly au balsamique.



La chantilly au vinaigre balsamique peut être réalisée dans un siphon pour plus de légèreté.

Dans ce cas, mélanger le vinaigre balsamique à la crème comme précédemment. Verser dans un siphon en filtrant et gazer une fois. Secouer et réserver au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

Cailles en vapeur

de foin et d'herbes



Eeffeuiller toutes les herbes et les mélanger.
Réservoir 4 pincées d'herbes.

Emincer l'oignon et la moitié des gousses d'ail.
Mélanger les herbes, l'ail et l'oignon avec le foin.
Tapisser 4 petites cocottes avec ce foin parfumé
de manière à former des petits nids. Poser 2
tranches de lard au fond de chaque nid.

Préchauffer le four à 200° et enfourner les
cocottes pour les préchauffer.

Couper les gousses d'ail restantes en deux.
Envelopper chaque demie gousse dans 3 tranches
de lard avec une pincée d'herbes réservées.
Farcir chaque caille avec ces ballotins de lard.

Dans une poêle, chauffer le beurre et l'huile à

Pour 4 personnes :
4 cailles .
4 poignée de foin bio .
1 oignon .
4 branches de thym .
2 branches de romarin .
2 branches de sarriette .
20 tranches de poitrine fumée .
très fines
4 gousses d'ail .
2 c. à soupe de miel liquide .
10 cl de vin blanc sec .
8 figues fraîches .
1 c. à soupe d'huile d'olive .
2 c. à soupe de beurre .

feu assez vif. Ajouter les cailles.
Lorsqu'elles sont dorées, les poser sur une
assiette et, au pinceau, les badigeonner de
miel tiédi afin qu'il s'étale mieux. Saler et
poivrer.

Disposer les cailles au fond des cocottes, sur les
tranches de lard. Ajouter les figues. Verser le vin
blanc. Arroser le tout d'un filet d'huile d'olive.
Fermer les cocottes et les enfourner 20 à 25
minutes.

Lorsque les cailles sont à point, les laisser reposer
une petite dizaine de minutes avant de servir.

Servir en cocotte pour que chacun découvre le
parfum en soulevant le couvercle.

Déguster les cailles, par exemple avec des
pommes de terre rissolées aux pruneaux et au
lard.

Soufflés glacés aux poires épicées

Pour 4 ramequins*:

- 900 g de poires
- 60 cl d'eau
- 200 g de sucre
- 1 bâton de cannelle
- 1 gousse de vanille
- 2 clous de girofle
- 1 anis étoilé
- 2 cm de gingembre frais épluché

- 120 g de blanc d'œuf
- 35 g de sucre
- Quelques gouttes de jus de citron
- 150 g de sucre
- 50 g d'eau

- 30 cl de crème liquide bien froide

* 7 cm de diamètre et 9 cm de hauteur

La veille : éplucher et épépiner les poires.

Dans une casserole, mélanger l'eau, le sucre, le gingembre et les épices. Ajouter la gousse de vanille fendue en deux et grattée.

Plonger les poires dans ce mélange et les pocher à feu moyen pendant 1 heure. Laisser refroidir dans le sirop, idéalement une nuit.

Le lendemain : sortir les poires du sirop et les mixer. Dans une casserole, à feu doux, assécher un peu la purée. Laisser refroidir.

Découper des bandelettes de papier sulfurisé d'environ 8 à 10 centimètres de hauteur. Entourer les ramequins avec les bandelettes et les maintenir autour avec du ruban adhésif. Le papier doit être plus haut que les moules d'environ 5 centimètres.

Au batteur, monter la crème en chantilly pas trop ferme, en augmentant la vitesse petit à petit. Réserver au réfrigérateur.

Monter progressivement en neige les blancs d'œufs avec une pincée de sel et quelques gouttes



de jus de citron. Quand le mélange commence à mousser, ajouter 35 g de sucre, en 3 fois, en augmentant un peu la vitesse du robot jusqu'à ce qu'ils fassent le bec d'oiseau. Diminuer la vitesse.

Parallèlement, réaliser un sirop en portant 150 g de sucre et 50 g d'eau à 110°.

Verser le sirop en filet sur les blancs. Passer à vitesse moyenne et continuer à fouetter jusqu'à refroidissement complet.

Incorporer délicatement la purée de poires à la meringue italienne. Ajouter progressivement la crème fouettée. Garnir les ramequins jusqu'à hauteur du papier sulfurisé. Lisser soigneusement et réserver au congélateur durant 4 à 6 heures au minimum.

Enlever délicatement les bandelettes de papier. Servir dans les ramequins.

Tatin de pommes au foie gras



Laver et sécher les pommes.

Couper une pomme en tranches de 0,5 cm d'épaisseur en conservant la peau.

Faire chauffer une poêle avec 20 g de beurre et faire cuire à feu doux 5 minutes sur chaque face. Retourner délicatement les tranches de pommes.

Eplucher les 3 autres pommes. Oter le cœur et les pépins. Les découper en petits cubes. Dans une poêle, à feu doux, avec le beurre restant, cuire les cubes de pommes saupoudrés de sucre pendant 7 à 8 minutes. Les réserver pour les utiliser tièdes.

Déposer les tranches de pommes cuites sur le plan de travail. Découper, à l'aide d'un emporte-

Pour 4 personnes :
 4 pommes reinette .
 50 g de beurre doux .
 1 c. à café de sucre en poudre .
 150 g de foie gras mi cuit .
 3 c. à soupe d'huile de noisette .
 1 c. à soupe de vinaigre balsamique .
 poivre et gros sel .

pièce de 7 cm de diamètre, un rond dans chaque tranche. Déposer le cercle dans une assiette, mettre la tranche de pomme découpée au fond, recouvrir de cubes de pommes cuites sur 2 cm de hauteur et tasser délicatement avec le dos d'une petite cuillère. Retirer le cercle.

A l'aide d'un couteau ou d'un rasoir à légumes, prélever des copeaux de foie gras et les disposer en rosace sur les pommes.

Faire une vinaigrette avec l'huile de noisette et le vinaigre balsamique. Saler et poivrer. Déposer quelques gouttes sur les côtés de la tatin. Ajouter un tour de moulin à poivre et des cristaux de gros sel.

Cette entrée se mange tiède mais vous pouvez cuire les pommes et les faire réchauffer au moment de servir. Si les pommes sont trop chaudes le foie gras risque de fondre, il est donc important qu'elles soient tièdes.



Pavés de biche croustillants & sauce aux myrtilles

Pour 4 personnes :

- 4 pavés de biche de 150 g
- 2 œufs
- 16 spéculoos réduits en poudre
- 30 g de beurre

- 1 kg de panais
- 300 g de carottes
- 30 g de beurre

- 250 g de myrtilles surgelées
- 6 c. à soupe de vin blanc
- 2 c. à café de sucre en poudre
- 1,5 c. à soupe de vinaigre balsamique
- 4 c. à soupe de jus d'orange
- 40 g de beurre

Laver et éplucher les panais et les carottes. Les couper en gros morceaux.

Cuire les légumes à la vapeur pendant 25 minutes jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Les égoutter et les écraser, à la fourchette, en ajoutant 30 g de beurre. Saler et poivrer. Réserver.

Mettre les myrtilles surgelées dans une casserole. Ajouter le vin blanc et le sucre. Cuire une dizaine de minutes à feu assez doux.

Ajouter le vinaigre balsamique, le jus d'orange et 40 g de beurre. Saler et poivrer. Cuire 3 minutes supplémentaires à feu doux.

Réduire les spéculoos en chapelure. Verser la dans une assiette creuse. Dans une deuxième assiette, battre les 2 œufs en omelette. Saler. Tremper les pavés dans l'œuf sur toutes les faces.



Oter l'excédent puis les rouler dans la chapelure.

A feu vif, chauffer une poêle avec 30 g de beurre, cuire les pavés 3 à 5 minutes sur chaque face. Saler.

Dans chaque assiette, dresser l'écrasée de légumes à l'aide d'un cercle à pâtisserie. Couper le pavé de biche en tranches et ajouter la sauce aux myrtilles.

Cette recette peut être réalisée avec des pavés de bœuf.

La cuisson des légumes et la réalisation de la sauce peuvent se faire à l'avance. Il est important de cuire la viande au dernier moment pour garder une croûte de spéculoos croustillante.

Entremets aux noisettes

marrons glacés & praliné



Pour 4 cercles de 8 cm de diamètre:
L'équivalent de 4 marrons glacés en .
brisures
Cacao pour saupoudrer .
Sablés :
75 g de beurre demi-sel mou .
60 g de farine .
45 g de sucre glace .
1 jaune d'oeuf .
40 g de poudre de noisettes .
Mousse :
100 g de Pralinoise .
20 g de chocolat noir à 70% .
100 ml de crème liquide entière très .
froide
Crumble :
40 g de beurre froid .
40 g de sucre roux .
40 g de farine .
40 g de poudre de noisettes .
40 g de noisettes concassées .
1 g de sel .

Préchauffer le four à 170°C.

Dans le bol d'un robot, mélanger le sucre glace, la poudre de noisettes et le beurre mou. Battre à vitesse moyenne. Ajouter le jaune d'oeuf et la farine puis augmenter la vitesse du batteur une dizaine de secondes.

Sur une plaque recouverte de papier sulfurisé disposer les 4 cercles de montage. Garnir de manière homogène le fond des cercles de pâte à sablé. Enfourner et cuire 20 minutes. Laisser refroidir complètement avant de démouler.

Faire fondre le chocolat et la Pralinoise au bain-marie.

A l'aide d'un fouet électrique, monter la crème froide en chantilly.

Ajouter une petite quantité de crème fouettée au mélange chocolat / pralinoise. Mélanger puis incorporer délicatement le reste de la crème.

Sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, disposer les cercles de montage. Mettre un sablé au fond de chaque cercle. Disposer une couche de mousse Pralinoise, les brisures de marrons et terminer par une couche de mousse Pralinoise. Placer 2 heures au congélateur. Au bout de ce temps, enlever les cercles et mettre à décongeler au réfrigérateur (au moins 2 heures à l'avance).

Préchauffer le four 150°C.

Dans un récipient, écraser du bout des doigts le beurre froid avec la farine, la poudre de noisettes, le sucre, les noisettes concassées et le sel jusqu'à l'obtention d'un mélange sableux. Déposer grossièrement ce mélange sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et faire cuire 20 minutes. Laisser refroidir.

Au moment de servir, parsemer chaque dessert de crumble et saupoudrer de cacao.

Velouté de topinambours aux épices

Pour 4 personnes :

- 800 g de topinambours
- 1 échalote
- 150 g de crème liquide
- 1/2 c. à café de noix de muscade râpée
- 1/2 c. à café de piment d'Espelette
- 3 étoiles de badiane (anis étoilé)
- Sel, poivre
- 1 c. à soupe d'huile d'olive

Laver les topinambours. Les couper en 2 ou 4 en fonction de leur taille. Les mettre dans une casserole avec l'anis étoilé et un peu de gros sel.

Recouvrir d'eau et laisser cuire 45 minutes, à feu moyen.

Peler et émincer l'échalote. Dans une poêle, verser l'huile d'olive et faire revenir l'échalote sans coloration.

Lorsque les topinambours sont cuits, les égoutter dans une passoire, en conservant l'eau de cuisson. Laisser tiédir. Éplucher les topinambours.

Les ajouter dans la poêle avec l'échalote et faire revenir quelques minutes.

Mettre le tout dans un mixeur et mixer finement. Ajouter la crème liquide, la muscade et le piment.



Allonger ce mélange progressivement avec des louches d'eau de cuisson des topinambours, en remuant bien. Arrêter dès que le velouté a la consistance souhaitée.

Goûter et rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

Servir bien chaud.

Lotte au poivre vert

en bouillon de coco



Découper la lotte en cubes de 3 cm de côté. Les saisir dans une cocotte avec deux cuillerées d'huile, sans coloration. Pas plus de 2 minutes de chaque côté. Réserver.

Hacher grossièrement la partie tendre des tiges de citronnelle et le gingembre. Eplucher et hacher l'ail et les oignons. Epépiner et couper le piment en rondelles. Râper le zeste de citron, presser pour obtenir le jus. Eplucher et râper la carotte.

Dans la cocotte qui a servi à saisir le poisson, faire revenir sur feu moyen les carottes, le gingembre, la citronnelle, les oignons et l'ail avec la dernière cuillerée d'huile pendant 5 minutes. Ajouter les zestes et le jus de citron vert, le lait de coco, deux cuillerées à café de poivre vert. Saler.

Pour 4 personnes :

- 800 g de filets de lotte .
- 50 cl de lait de coco .
- 2 tiges de citronnelle .
- 2 cm de gingembre frais .
- 2 oignons nouveaux .
- 1 gousse d'ail .
- 1 carotte .
- 2 citrons verts .
- 1 petit piment rouge .
- 10 feuilles de coriandre .
- 3 c. à café de poivre vert .
- 3 c. à soupe d'huile d'arachide .

Porter à ébullition et laisser mijoter doucement, à couvert, pendant 15 minutes. En fin de cuisson, prélever dans la sauce quelques morceaux de carotte et de piment qui serviront à la décoration.

Filtrer le bouillon en pressant les légumes pour recueillir le maximum de sucs (toute cette partie de la recette peut être faite à l'avance).

Porter le bouillon de coco à frémissement et pocher la lotte réservée pendant une dizaine de minutes.

Dresser le poisson dans des assiettes creuses bien chaudes. Répartir dessus la dernière cuillerée de poivre vert, quelques lamelles de carotte et de piment et la coriandre ciselée.

Servir sans attendre avec un riz blanc (basmati ou thaï).

Mousse au chocolat

Compotée de mangue
au gingembre

Pour 4 personnes :

- 200 g de chocolat noir à 70%
- 220 g de crème entière liquide
- 40 g de mascarpone
- 1 petite mangue bien mûre
- 2 fruits de la passion
- 1/2 c. à café de gingembre frais râpé finement
- 10 g de gingembre confit
- 5 g de beurre
- 2 ou 3 c. à soupe de sucre roux en poudre

Hacher le chocolat et le mettre dans un petit saladier.

Verser la crème dans un bol et ajouter le gingembre frais. Porter à ébullition au micro-ondes.

Quand la crème est bouillante, la filtrer et la verser sur le chocolat. Couvrir le saladier 3 minutes.

Bien mélanger pour que l'appareil soit homogène et laisser refroidir.

Peler et couper la mangue en morceaux. Recueillir le jus des fruits de la passion en le filtrant avant de le verser sur la mangue.

Tailler le gingembre confit très finement et l'ajouter à la mangue.

Dans une casserole, à feu moyen, chauffer le beurre avec la mangue, le gingembre et le jus des fruits de la passion. Ajouter le sucre et 2



cuillerées à soupe d'eau. Bien mélanger. Laisser compoter à feu doux pendant une dizaine de minutes. Si la compotée devient trop épaisse, ajouter un peu d'eau. Les cubes de mangue doivent commencer à se défaire. Laisser refroidir.

Au moment de servir, ajouter le mascarpone au chocolat et en fouettant vivement jusqu'à obtenir une mousse légère.

Servir dans des coupes ou des verrines en commençant par le chocolat et en finissant par la compotée de mangue.

Pour une jolie décoration et apporter un peu de croustillant, ajouter quelques brisures de meringue.



Un Noël en Provence

& 13 desserts pour saluer l'avènement de l'Enfant-Roi

Par Tiuscha

Près de deux mois de festivités...

Au pays de Frédéric Mistral et d'Alphonse Daudet, les fêtes de Noël commencent dès la Sainte Barbe. Elles sont dites "fêtes calendales", en référence aux calendes célébrées sous la Rome Antique. Ce jour-là, le 4 décembre, on sème du blé, promesse de fertilité, fécondité, fraternité, comme en témoigne le dictin provençal : "Quand le blé va bien, tout vient". Cette pratique est toujours d'actualité, notamment dans les écoles. Le blé de la Sainte Barbe pousse en décembre et on coupe ses tiges pour les déposer dans la crèche, en offrande.



C'est à cette même date que débute les préparatifs et l'installation de la crèche, ainsi que le choix des santons selon une tradition qui remonte au XIII^e siècle. On attribue la première mise en scène vivante de la naissance du Christ à Saint François d'Assise mais il faut attendre le XVII^e siècle pour voir la création d'une crèche et de personnages en bois...

Autour de l'enfant Jésus, Marie, Joseph, les Rois-Mages, le bœuf et l'âne, la crèche s'est peuplée de bergers et de moutons, selon la tradition pastorale. Puis, les métiers traditionnels

de Provence ont été représentés, à partir du XIX^e siècle : la lavandière, le porteur d'ail, le meunier, le rémouleur, le porteur d'olive, la vendeuse de morue, celle d'huile d'olive... et d'autres encore supposés porter bonheur, comme la porteuse de poule noire et "lou ravi", le simple du village qui, placé en premier dans la crèche, apporte la joie dans la maison.

La Veillée de Noël

Le 24 décembre a lieu la célébration de la Veillée de Noël, le gros souper et les 13 desserts qui viennent clôturer le repas avec beaucoup de gourmandise.

La veillée de Noël débute par *lou cacho fio* : l'aîné et le plus jeune portent, à deux, une bûche provenant d'un arbre fruitier. Elle est aspergée 3 fois de vin cuit avant d'être flamber dans la cheminée. Sur la table sont dressées 3 nappes blanches pour rappeler la Sainte Trinité, 3 bougies ou chandeliers y sont posés et la table est mise pour 3 jours. Au centre de la table trône le blé de la Sainte Barbe.

Sitôt la cérémonie du *cacho fio* terminée, le gros souper, servi avant la Messe de Minuit, peut commencer. Il se compose d'escargots, de morue, de cardons, céleris et épinards, souvent accompagnés d'une anchoïade.

Essentiellement des chairs maigres et des légumes, le tout autrefois accompagnés de 13 pains différents !

A l'issue du gros souper, on sert les fameux 13 desserts. Et ce n'est qu'après la Messe de Minuit que l'on mange le repas gras, gibier et viandes rôties, vins et chocolats...

A noter, le jour de Noël, on mange à nouveau "maigre" le midi et on boit l'aïgo boulido le 25 au soir, le fameux bouillon à l'ail "que sauvo la vida" !

Les 13 desserts

Servis à l'issue du gros souper, les treize desserts symbolisent la Cène, le Christ et ses douze apôtres : des fruits frais de saison, des fruits confits et des fruits secs, des friandises comme le calisson et le nougat, s'ajoutent à la pompe à l'huile, élément clé, indispensable à un bon nové ...

C'est la "brioche" de Noël en Provence, préparée à base d'huile d'olive et parfumée à la fleur d'oranger ou à l'anis. Elle ne doit pas être gonflée et doit rester relativement plate. Selon la tradition, on rompt la pompe à la main, tel le pain du Christ lors de la Cène. Couper la pompe au couteau porterait malheur...

Selon la région de Provence, on trouve aussi le gibassié, sorte de fougasse de Noël.



Les quatre mendians sont un autre symbole catholique et font référence aux quatre ordres religieux mendians : les noix (ou parfois noisettes) évoquent l'ordre des Augustins, les amandes celui des Carmes, les raisins secs sont pour les Dominicains et les figues, les

Franciscains. Les figues fourrées d'une noix ou d'une amande sont nommées "nougat du capucin".

Le nougat blanc et le nougat noir, ce dernier étant le vrai nougat de Noël pour nombre de Provençaux, sont incontournables des tables de Noël en Provence. La feuille d'ostie dont ils sont couverts, comme le calisson, était jadis même parfois bénie par le curé du village !

Parmi les fruits frais de saison figurent en bonne place les pommes, les poires, les oranges et surtout les dattes, qui symbolisent l'origine du Christ.

Parmi les friandises fruitées, les plus traditionnelles sont les cédrats confits et la pâte de coing, sans oublier le calisson, élaboré à base de melon et d'orange confits.

On accompagne ces dégustations de vin cuit ou de ratafia, symbolisant le vin du Christ partagé lors de son dernier repas avec les apôtres...

Les treize desserts resteront sur la table 3 jours durant afin que les esprits des anciens viennent se restaurer à leur tour. Selon une tradition qui perdure dans de nombreux foyers en France, certaines maisons gardent une assiette de ces 13 desserts pour le pauvre ou le mendiant de passage.

Terminons sur un extrait de Frédéric Mistral contant ses souvenirs d'enfance :

"Sur la triple nappe blanche, tour à tour apparaissaient les plats sacramentels : les escargots, qu'avec un long clou chacun tirait de la coquille, la morue frite et le muge aux olives, le cardon, le scolyme, le céleri à la poivrade, suivis d'un tas de friandises réservées pour ce jour-là, comme : fouaces à l'huile, raisins secs, nougat d'amandes, pommes de paradis. Puis, au-dessus de tout, le grand pain calendal, que l'on n'entamait jamais qu'après en avoir donné, religieusement, un quart au premier pauvre qui passait. La veillée, en attendant la messe de minuit, était longue ce jour-là ; et longuement, autour du feu, on y parlait des ancêtres et on louait leurs actions."



La pompe à l'huile

Ingrédients

Pour une grande pompe ou deux moyennes :

- 300 g de farine
- 5 g de levure de boulanger déshydratée
- 90 ml d'eau de source
- 40 ml d'eau de fleur d'oranger
- 100 ml d'huile d'olive
- 45 g de sucre + 1 c. à café
- 1/2 c. à café de sel

1 heure avant :

Dans un récipient, mélanger sommairement 50 g de farine, la levure de boulanger, la cuillerée à café de sucre et 50 ml d'eau. Couvrir d'un linge propre et laisser lever 1 heure.

Dans un autre récipient, mélanger le reste de la farine (250 g), le sucre et le sel. Faire un puits. Ajouter le mélange à la levure, l'eau restante (40 ml), l'eau de fleur d'oranger et l'huile d'olive.

Mélanger jusqu'à ce que la pâte soit formée puis transférer sur un plan de travail fariné. Pétrir pendant une dizaine de minutes de façon à obtenir une pâte bien lisse et souple.

Former une boule. La fariner légèrement et la déposer dans un grand saladier. Couvrir de façon hermétique avec du papier film. Laisser reposer 2 heures 30 (la pâte lève peu et double à peine de volume pendant cette durée).

Abaïsser délicatement la pâte pour chasser l'air. La couper en 2 parts égales.

Cette recette ancestrale, dont la fabrication serait aussi ancienne que la fondation de Marseille (plus de 2600 ans donc !) est la "star" des 13 desserts provençaux.

Elle rompt à la main, surtout pas au couteau ! Et se déguste, traditionnellement, trempée dans du vin.

Étaler chaque morceau de pâte en forme ovale et sur une épaisseur d'environ 1 à 1,5 cm. Pratiquer des incisions du centre de la pâte vers les bords de façon régulière. Les écarter un peu avec les doigts.

Traditionnellement, on pratique 7 entailles sur chaque pompe, qui correspondent aux 7 jours de la semaine.

Les déposer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et laisser reposer 1 heure couvert d'un linge propre.

1/4 d'heure avant la fin du temps de repos, préchauffer le four à 180° avec un récipient contenant de l'eau.

Enfourner et cuire 15 minutes. Augmenter le temps de cuisson pour une grande pompe.

Gourmandises de Noël



Macarons au cassis

Par Trinidad

Etoiles au chocolat

Par Les Cocottes Moelleuses

Truffes au chocolat & pralin

Par Delphine

Mousse au Bailey's

& disque croustillant

Par Nonnapapera

Pain d'épices de Noël

Par Le tablier de Christelle





Macarons au cassis

Pour les coques :

200 g d'amandes en poudre .

200 g de sucre glace .

70 g de blancs d'oeuf à t° ambiante .

1/2 c. à café de colorant rouge violet .

en poudre

200 g de sucre en poudre .

60 g d'eau .

70 g de blancs d'oeuf à t° ambiante .

Pour la ganache :

120 g de purée de cassis .

240 g de chocolat blanc .

de couverture

Mélanger le sucre glace avec les amandes en poudre.

Mixer au robot, puis passer au tamis.
Ajouter 70 g de blancs d'oeufs. Bien mélanger.

Dans une casserole, faire chauffer l'eau et le sucre en poudre, sans remuer.
Lorsque le sirop atteint 108°, commencer à battre 70 g de blancs d'oeuf à vitesse maximum.

Lorsque le sirop atteint 114°, ralentir la vitesse du batteur et verser le sucre cuit sur les blancs montés. Continuer de battre jusqu'à atteindre 50°. Ajouter alors le colorant.

Incorporer la meringue italienne dans la 1ère préparation en 2 ou 3 fois.
Macaronner pour obtenir une pâte lisse, pendant environ 5 à 10 minutes.

À la poche à douille, munie d'une douille lisse de 10 ou 11 de diamètre, dresser des boules de 2 ou 3 cm de diamètre sur des plaques recouvertes de papier sulfurisé.

Cuire à four ventilé à 140° environ 13 minutes.

Chauffer la purée de cassis sans la faire bouillir. Ajouter le chocolat blanc. Laisser fondre puis bien mélanger. Mixer afin d'obtenir un mélange homogène. Laisser refroidir, puis mettre au frais plusieurs heures, 4 ou 5 heures minimum.

Remplir une poche à douille de ganache bien froide et garnir les macarons.

Réfrigérer au moins 24 heures dans une boîte hermétique avant la dégustation.



Etoiles au chocolat

- 200 g de chocolat pâtissier
- 200 g de beurre
- 4 oeufs
- 100 g de sucre glace
- 10 g de farine
- 1/2 orange

Préchauffer le four à 180°C.

Faire fondre le chocolat avec le beurre, bien mélanger.

Ajouter le sucre glace, les oeufs et la farine. Mélanger à nouveau.

Prélever le zeste d'une demie orange lavée et séchée. Le hacher finement et l'incorporer à la préparation au chocolat.

Verser le mélange dans un grand moule beurré si nécessaire. La couche de pâte doit faire 0,5 cm d'épaisseur. Cuire 15 minutes.

Sortir le plat du four du four, démouler après refroidissement et découper des petites étoiles à l'aide d'un emporte-pièce. Saupoudrer de sucre glace.



Truffes au chocolat & pralin

- Pour une vingtaine de truffes :
- 200 g de chocolat noir .
 - 100 g de crème fraîche entière .
 - 30 g de beurre .
 - 100 g de pralin en poudre .

Faire fondre le chocolat au bain-marie. Ajouter le beurre et bien mélanger. Hors du feu, ajouter la crème fraîche et réserver 1h30 au réfrigérateur.

Faire des boules avec la ganache en les formant entre les paumes.

Les rouler dans le pralin. Réserver au frais avant de déguster.



Mousse au Bailey's & disque croustillant

- 40 g de chocolat blanc
- 100 g de chocolat Pralinoise
- 60 g de crêpes dentelles (Gavottes)
- 5 cl de Bailey's
- 20 cl de crème liquide entière

Faire fondre le chocolat blanc et la Pralinoise au bain-marie.
Ajouter les crêpes dentelles émiettées à la main et mélanger le tout.
Disposer un tapis de silicone ou une feuille de papier sulfurisé sur une plaque.
A l'aide d'un emporte-pièce de 6 cm de diamètre, former des disques avec le mélange croustillant. Laisser prendre 1 heure au frigo.

Mélanger le Bailey's et la crème liquide, verser dans un siphon. Gazer une fois, secouer et réserver au réfrigérateur.

Disposer un peu de mousse sur chaque disque croustillant et servir sans attendre.



Pain d'épices de Noël

- | |
|--------------------------------------|
| 150 g de miel . |
| 200 g de farine . |
| 1 oeuf . |
| 10 cl de lait . |
| 1 sachet de sucre vanillé . |
| 1 sachet de levure . |
| 1 c. à café de cannelle . |
| 1 c. à café de gingembre en poudre . |
| 50 g de confiture d'oranges amères . |
| le zeste d'1 citron . |

Préchauffer le four à 180°.
Battre l'oeuf avec le miel et le sucre vanillé.
Incorporer la farine et la levure. Ajouter le lait et les épices. Mélanger.
Terminer avec la confiture et le zeste, mélanger à nouveau.
Verser la préparation dans un moule beurré si nécessaire. Cuire 40 minutes.
Attendre le complet refroidissement pour démouler le pain d'épices.

Conseil: recouvrir la préparation d'un papier d'aluminium à mi-cuisson pour éviter que le pain d'épices ne fonce trop.

Cadeaux gourmands





Les "Yummy box"

Gabarit & pas à pas pour réaliser chaque boîte.

Les cadeaux gourmands

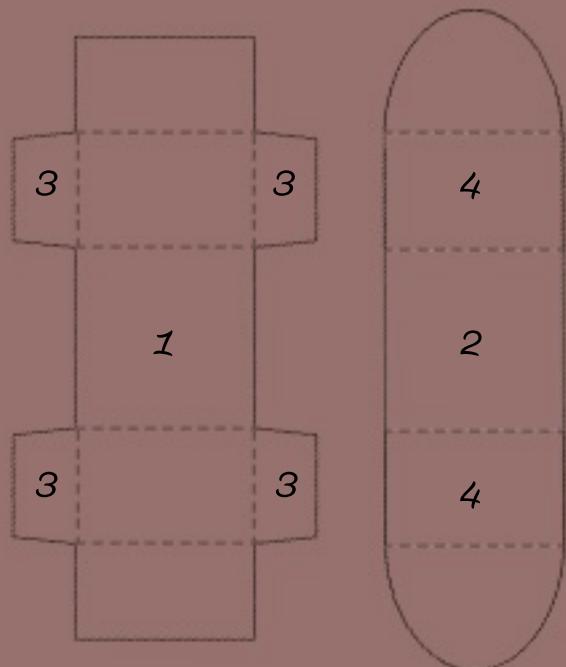
3 recettes par Florine, Isa et Kouky



La Yummy Box "Cube"

Une jolie boîte pour offrir des cookies,
biscuits ou autres gourmandises ...
7,5 x 7,5 x 5 cm

- Télécharger les gabarits de la boîte sur notre site web.
- Imprimer les deux gabarits sur des feuilles A4 de papier bristol ou autre papier cartonné.
- Découper le long des traits noirs.
- Marquer les plis le long des pointillés, à l'aide d'une règle et d'un plioir (ou avec le dos des ciseaux ou autre outil pas trop pointu)
- Coller l'un sur l'autre, en croix, les fonds des deux gabarits. Le gabarit avec les bords arrondis par dessus. **2 sur 1**.
- Plier les languettes vers l'intérieur et les coller sur les côtés de la boîte. **3 sur 4**.
- Faire les trous à l'aide d'une perforeuse, enfiler un joli ruban et décorer la boîte.



La Yummy Box

"Shopping bag"

Un mini sac à personnaliser pour emballer les cadeaux gourmands ...

13 x 12 x 5 cm

. Télécharger le gabarit de la boîte sur notre site web.

. L'imprimer deux fois sur des feuilles A4 de papier bristol ou autre papier cartonné.

. Découper le long des traits noirs.

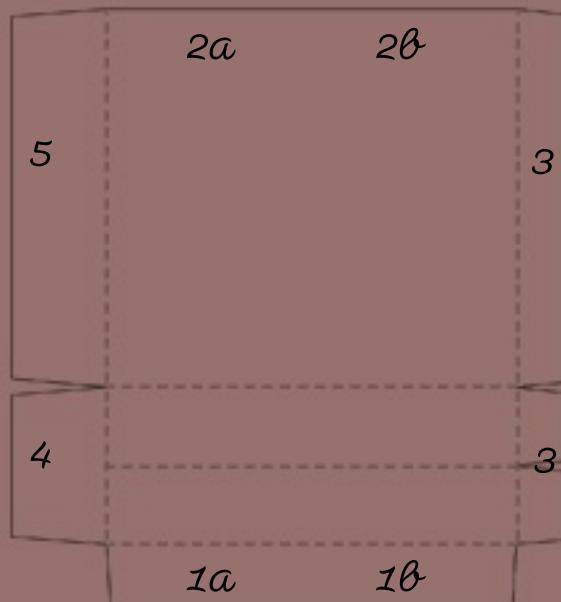
. Marquer les plis le long des pointillés, à l'aide d'une règle et d'un plioir (ou avec le dos des ciseaux ou autre outil pas trop pointu)

. Coller la languette latérale du gabarit A sur le côté opposé du gabarit B. **1a sur 2b**. Coller ensuite la languette latérale du gabarit B sur le côté du gabarit A. **1b sur 2a**.

. Faire les trous à l'aide d'une perforeuse. Coller les languettes supérieures **3** vers l'intérieur et refaire les trous en prenant pour repère les trous existants.

. Coller les languettes inférieures. **5 sur 4**. Appuyer fortement en mettant la main dans le sac.

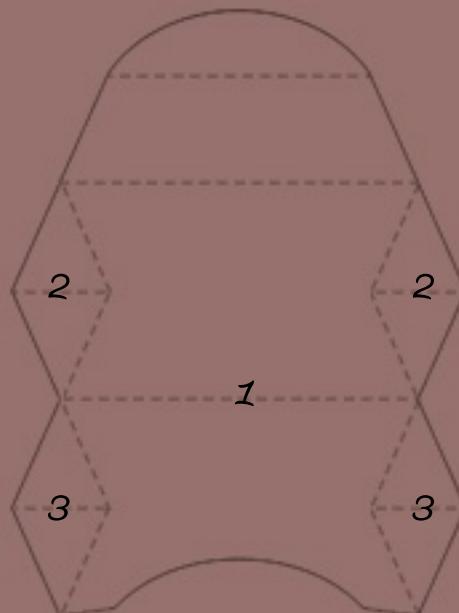
. Enfiler un joli ruban et décorer la boîte.



La Yummy Box "Berlingot"

Glissez vos friandises à offrir dans ce berlingot original pour épater vos amis !
15 x 9 cm

- Télécharger le gabarit de la boîte sur notre site web.
- L'imprimer deux fois sur des feuilles A4 de papier bristol ou autre papier cartonné.
- Découper le long des traits noirs.
- Marquer les plis le long des pointillés, à l'aide d'une règle et d'un plioir (ou avec le dos des ciseaux ou autre outil pas trop pointu)
- Faire les trous à l'aide d'une perforeuse.
- Plier le gabarit le long du trait **1**. Coller les languettes latérales. **2 sur 3**.
- Enfiler un joli ruban et décorer la boîte.



Amaretti roses



Pour 20 amaretti environ :

- 100 g de biscuits roses
- 15 g de farine
- 100 g de poudre d'amande
- 125 g de sucre en poudre
- 2 blancs d'œuf
- 1 pincée de sel

- 2 c. à soupe de lait
- 1 c. à café d'extrait de vanille liquide
- Quelques gouttes d'extrait d'amande amère
- Une pointe de couteau de colorant rouge en poudre
- Sucre glace

Préchauffer le four à 180°.

Réduire les biscuits roses en poudre à l'aide d'un mixeur.

Fouetter les blancs d'œuf, à vitesse moyenne, avec la pincée de sel. Incorporer le sucre en poudre progressivement dès qu'ils commencent à mousser. Augmenter la vitesse quand tout le sucre est incorporé. La texture doit être ferme, lisse et brillante. Ajouter le colorant juste avant de cesser de fouetter.

Ajouter la farine, la poudre de biscuits roses et d'amandes, les arômes et le lait.

Mélanger délicatement à la spatule pour obtenir un mélange homogène.

Prélever, à l'aide d'une cuillère à café, des petites noix de pâte. Les rouler rapidement entre les paumes des mains. Les disposer sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé en prenant soin de les espacer de quelques centimètres. Saupoudrer de sucre glace.

Enfourner 10 à 12 minutes. Les biscuits doivent à peine se colorer et être bien craquelés.

Laisser refroidir et conserver dans une boîte hermétique.

Sucre aux agrumes

- Citrons non traités
- Oranges non traitées
- Pamplemousses non traités
- Clémentines non traitées

À l'aide d'un économiseur, prélever les zestes sans la peau blanche.

Les laisser sécher 2 ou 3 jours sur un papier (rebord de fenêtre ou devant le feu).

Quand ils sont bien secs, les mixer jusqu'à obtenir une poudre fine.

Sucre parfumé aux agrumes :

Mélanger une cuillère à soupe de poudre d'agrumes avec 6 cuillères à soupe de sucre.

Conserver, dans un bocal en verre, à l'abri de la lumière et dans un endroit sec. Il peut servir à parfumer un cake, des biscuits ... ou même sucrer une boisson chaude.

Cacao chaud à l'orange :

Mélanger une cuillère à café de poudre d'écorce d'orange avec 2 cuillères à soupe de cacao non sucré et 5 cuillères à soupe de sucre.

Conserver dans un endroit sec dans un bocal en verre, à l'abri de la lumière. Ajouter au lait chaud au moment de servir.

On peut éventuellement ajouter une pincée de piment d'Espelette au mélange.



Kumquats confits



- 1 kg de kumquats
- 1 kg sucre
- 2 verres d'eau

Plonger les fruits dans une bassine d'eau froide. Laisser tremper 24 heures en changeant l'eau très souvent.

Egoutter. Avec un couteau à lame fine, faire une petite incision en forme de croix à la base du fruit.

Mettre le sucre dans une bassine à fond épais avec l'eau. Mélanger et porter à ébullition jusqu'à épaississement léger du sirop.

Mettre les fruits dans un autre récipient. Couvrir d'eau. Porter à ébullition et laisser cuire jusqu'à ce qu'ils deviennent tendres sous le doigt.

Egoutter et plonger les kumquats cuits et encore chauds dans le sirop. Porter à ébullition pour qu'ils se gorgent de sirop.

Poursuivre la cuisson doucement , en

remuant de temps en temps jusqu'à épaississement du sirop. Une goutte de sirop doit se figer sur une assiette froide. Prendre soin de retirer les pépins libérés à l'aide d'une écumeoire.

Ôter du feu et laisser refroidir un peu. Transvaser dans un récipient en verre ou en porcelaine. Laisser ainsi une nuit dans le sirop.

Le lendemain, égoutter les fruits et remettre le sirop sur un feu doux pour qu'il épaississe un peu plus. Ajouter les kumquats et porter à ébullition.

Mettre à chaud dans des pots ébouillantés et secs. Bien refermer, retourner les pots tête en bas et laisser refroidir.

Noël en Italie

Un voyage symbolique et gourmand au coeur des traditions

Par Silvia

En Italie, les fêtes de Noël se déroulent du 24 au 26 décembre et les traditions culinaires qui les accompagnent sont liées à la religion chrétienne depuis le IV siècle après JC. Le mot "Natale", Noël en italien, dérive du latin « natalis » qui signifie « relatif à la naissance ». Mais comme pour beaucoup d'autres fêtes religieuses, la fête chrétienne liée à la Nativité dérive également des fêtes païennes des cultures précédentes : le 25 décembre correspondait au solstice d'hiver, un événement célébré sous la forme d'une Fête du Soleil par les culture pré-chrétiennes, tout comme pour les ancien romains et les peuples du nord, comme par exemple les Celtes.

Noël donc, depuis l'antiquité est un mélange de traditions païennes et chrétiennes ancestrales, dont en Italie – comme désormais partout dans le monde – les symboles majeurs sont Babbo Natale, le père Noël, le sapin de Noël et le « Presepe », la crèche de Noël.

La table

Depuis l'antiquité le pain, symbole de la vie éternelle et de fertilité de la terre, ne peut pas manquer à l'occasion des fêtes de Noël. Il doit être spécial et extraordinaire, dans sa forme et ses ingrédients: un pain plus riche, plus grand, plus savoureux, le plus souvent garni de fruits secs, fruits confits, sucre ou miel et épices. Il y a, à Noël, dans toutes les régions d'Italie, la tradition de préparer des pains sucrés spéciaux, comme par exemple le "Pandolce" en Ligurie, le "Panpepato" en Ombrie, le "Panforte" à Sienne, le "Pangiallo" à Rome, jusqu'au Panettone de Milan et au Pandoro de Verone, connus même en dehors des frontières italiennes.

Ces deux gâteaux sont à base de pâte levée, comme des brioches. La pâte du Panettone est traditionnellement enrichie de raisins secs et zestes d'oranges confits, alors que celle du



Pandoro est dépourvue de garniture, juste saupoudrée de sucre glace après cuisson. A Noël, ces deux "pains" sont incontournables sur les tables Italiennes, mais comme ils sont très longs à préparer (la pâte doit lever plusieurs fois), la plupart des familles l'achète. On se concentre ainsi plutôt sur la préparation des autres petits gâteaux régionaux, dont certains sont frits, comme par exemple les "Struffoli" Napolitains (des petits « chiches » de pâte frite façonnés en pyramide, enrobés de miel et confettis), les "Calcionetti" des Abruzzes (des ravioli en forme de demi-lune farcis avec purée de pois chiches, cacao, miel et zestes d'orange et citron) ou encore les "Cartellate" des Pouilles (des roses de pâte frite enrobées de vin cuit, cannelle et miel).

La période de Noël représente l'occasion de préparer des repas pantagruéliques qui célèbrent cette fête si importante. Dans chaque famille Italienne, les recettes de Noël passent d'une génération à l'autre comme un trésor, précieusement gardé pendant toute l'année et à ne partager qu'une seule fois par an, d'où leur charme.

Le 24 décembre : c'est la Vigilia

Le jour de Noël est anticipé par la "Vigilia" (la veille de Noël). C'est un jour censé être de "pénitence", où l'on jeûne dans l'attente du lendemain de fête.

Traditionnellement, les repas se consomment en famille et le "soi-disant jeûne" se pratique à l'heure du déjeuner où toute une panoplie de fruits secs et de petits gâteaux régionaux sont servis à table.

Pour le dîner on mange maigre, c'est à dire sans viande, anciennement considérée comme un met riche. Le repas de la Vigilia est à base de poisson, décliné dans une infinité de recettes différentes d'une région et d'une famille à l'autre. En général, il y a des "antipasti" de mer quiouvrent le repas (salade de poulpe, saumon fumé, sauté de coques....), on passe ensuite au "primo" avec des pâtes, souvent des spaghetti au ragoût de poisson. Après les pâtes il y a le "secondo" et le "contorno" qui représentent le plat et son accompagnement : on peut par exemple avoir une énorme friture de poisson et de légumes, mais, selon les différentes traditions familiales, on peut également avoir des grillades ou des poissons au four.

Ensuite, il y a une salade pour se rafraîchir après la friture ... Par exemple, la salade de chou fleur et légumes marinés au vinaigre qu'on prépare à Naples et qu'on appelle "insalata di rinforzo", littéralement "salade de renforcement" en italien. Comme si on avait besoin d'un plat substantiel après ceux "maigres" consommés avant la salade !

On laisse ensuite la place aux gâteaux "maigres", préparés sans beurre, ni œufs. On mange aussi des fruit secs qu'au sud de l'Italie on consomme traditionnellement en nombre impair. Après le repas on ouvre les cadeaux et la soirée se poursuit jusqu'à minuit, l'heure à laquelle les

plus religieux iront à la Messe. Le petit Jésus sera posé dans le berceau qui l'attend dans chaque Presepe.

E' Natale !

Le 25 décembre enfin c'est la grande fête ! Souvent elle se déroule chez les grands-parents où toute la famille se réunit.

Du côté de la tradition, Jésus-Christ est né et le repas peut à nouveau être "riche". La plupart des plats sont à base de viande, qui représente l'abondance et la richesse.

Pour ce repas également, les recettes changent d'une région et d'une famille à l'autre. Généralement, il est composé de : une farandole d'antipasti à base de viande (par contre pas de foie gras qui est une tradition toute française), un bouillon de bœuf et volaille, qu'au nord on sert avec des tortellini et plus au sud avec des chardons et des boulettes de viande. Pour le "primo" il peut y avoir une timbale de pâtes, un risotto, ou des lasagnes et pour le "secondo" du chapon farci ou de la dinde, souvent aux châtaignes et aux pruneaux qui sont de saison. Plusieurs "contorni" accompagnent la volaille, comme par exemple des pommes de terre rissolées et des légumes gratinés.

Le gâteau qui clôture le repas est généralement somptueux et à base de chocolat : une forêt noire par exemple, ou un gâteau farci à la crème et décoré avec une chèche en chocolat, comme le faisait ma grand-mère. Après on passe aux autres gâteaux qui accompagneront la fête jusqu'au soir: ceux régionaux préparés la veille, comme le Torrone (nougat italien), le Pandoro et le Panettone.

A propos du Pandoro et du Panettone, en Italie on le déguste seulement dans la période des fêtes de Noël et de fin d'année. On en consomme donc pendant deux semaines dans l'année, du 24 décembre au 6 janvier. Après ils disparaissent complètement des étals des boulangeries et des supermarchés pour réapparaître l'année d'après à la même période.

Cette tradition est tellement ancrée chez les Italiens qu'ils n'oseraient jamais manger du Panettone ou du Pandoro en dehors de la période de Noël... Parole d'Italienne !



Torrone Bianco morbido

Nougat Italien moelleux à l'orange

Ingrédients

Pour 5 Torroni :

- 500 g de sucre semoule ou fin
- 150 g d'eau
- 300 g de miel d'acacia
- 75 g de blanc d'oeuf (environ 2,5 oeufs)
- 300 g de noisettes

- 300 g d'amandes
- 125 g de pistaches
- 250 g d'abricots secs
- 1 orange non traitée
- 2 feuilles d'hostie

Préchauffer le four à 200°.

Couper les abricots en petits morceaux.

Au four, torréfier les amandes et les noisettes entières, étalées sur une plaque pendant une dizaine de minutes afin qu'elles dorent.

Ôter la plaque du four, frotter les amandes et les noisettes avec un linge propre pour éliminer la peau. Réserver dans un récipient.

Au robot, à l'aide du fouet, monter les blancs d'oeufs en neige ferme.

Parallèlement, dans une casserole, faire un sirop avec le sucre et l'eau jusqu'à ce qu'il atteigne 140°.

Lorsque le sirop est à 118°, mettre le miel dans une autre casserole, et le porter à 120°.

Dès que le sirop est à 140°, le verser en filet sur les blancs montés en neige, en continuant à fouetter. Ajouter ensuite le miel et continuer à fouetter les blancs jusqu'à ce qu'ils deviennent bien brillants.

Remplacer le fouet par le malaxeur, ajouter le zeste d'orange râpé aux blancs et malaxer doucement pendant 2 minutes.

À l'aide d'une spatule, incorporer les amandes, les noisettes, les pistaches et les morceaux d'abricots secs dans la préparation jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

Disposer une feuille d'hostie sur le plan de travail. À la spatule, étaler la pâte sur une épaisseur de 2 cm. Couvrir avec une autre feuille d'hostie.

Passer délicatement un rouleau sur la surface du Torrone pour égaliser l'épaisseur.

Laisser refroidir avant de couper 5 tranches dans le sens de la largeur.

Conseils :

Il est important d'incorporer les fruits secs à l'appareil pendant qu'ils sont encore chauds de façon à pouvoir bien mélanger la pâte. Si les fruits torréfiés ont refroidis, les réchauffer avant de les incorporer à l'appareil.

Le Torrone se conserve plusieurs jours au réfrigérateur, enveloppé de papier sulfurisé.

Les participant(e)s au N°6 :

- LaFrancesa
<http://lafrancesauxfourneaux.blogspot.com>
- Mlle Sushis
<http://lostinyourkitchen.blogspot.com>
- Elen
<http://www.commoncook.fr>
- Stephatable
<http://stephatable.blogspot.com>
- Cocottes Moelleuses
www.lescocottesmoelleuses.com
- Delphine
<http://www.lecomptoirdespassionnnes.com>
- Nonnapapera
<http://thatsamore.canalblog.com>
- Le tablier de Christelle
<http://letablierdechristelle.com>
- Isa
<http://pourquoi-pas-isa.blogspot.com>
- Florine
<http://croquez-craquez.blogspot.com>
- Kouky
<http://cuisinea4mains.wordpress.com>

Carnet d'adresse

• Christophe Felder – www.christophe-felder.com
Du 10 au 20 décembre 2011, en part individuelle, au Publicis Drugstore, 133 avenue des Champs-Elysées 75008 Paris
Les 23 et 24 décembre, en version 6 parts, aux U Spuntini, 21 rue des Mathurins 75009 Paris – Terra Corsa, 42 rue des Martyrs 75 009 Paris – A Loghja, 58 rue de la Montagne Sainte-Geneviève 75005 Paris

• Pierre Hermé – www.pierreherme.com
Commande sur le site pour les livraisons en France et en Europe.
185 rue de Vaugirard 75015 Paris

• Ladurée – www.laduree.com
Ladurée 16-18 rue Royale 75008 Paris – Ladurée 21 rue Bonaparte 75006 Paris

• La Maison du Chocolat –
www.lamaisonduchocolat.com
225, rue du Faubourg Saint-Honoré Paris

• Jean Paul Hévin – www.jphevin.com
231, rue Saint-Honoré 75001 Paris – 23 bis, avenue de la Motte Picquet 75007 Paris – 3, rue Vavin 75006 Paris

• Monoprix – www.monoprix.fr

• Picard – www.picard.fr

• Christophe Michalak –
www.christophemichalak.com

• Boutiques Lenôtre
www.lenotreboutique.com
Adresse des boutiques sur le site

• Richard Sève – www.chocolatseve.com
Les Halles de Lyon Paul Bocuse, 102 cours Lafayette 69003 Lyon – Lyon Centre Presqu'île, 29 quai Saint Antoine, 69002 Lyon – Champagne au Mont d'Or, 62 avenue Lanessan, 69410 Champagne au Mont d'Or

La Yummy team :

- Trinidad <http://lespetitsplatsdetrinidad.blogspot.com>
 - Edda <http://www.undejeunerdesoleil.com>
 - Silvia <http://www.savoirsetsaveurs.com>
 - Tiuscha <http://saveurpassion.over-blog.com>
 - Dominique <http://devousamoi-dominique.blogspot.com>
 - Nanou <http://ondinecheznanou.blogspot.com>
 - Dorian <http://doriannn.blogspot.com>
 - Mamina <http://www.mamina.fr>
 - Florence <http://gourmandiseschroniques.blogspot.com>
 - Sandra <http://www.okcebon.com>
 - Carole <http://www.altergusto.fr>
 - Pascale Weeks <http://scally.typepad.com>
 - Julie Charles <http://www.julie-charles.com/>
-
- Rédactrice en chef : Mamina <http://www.mamina.fr>
 - Conception & maquette : Carole <http://www.altergusto.fr>
 - Photographies :
Marie Viennot <http://lespetitsplatsdetrinidad.blogspot.com>
Pg 1, 10, 35, 36, 38, 39, 42 -> 46
 - Julie Charles <http://www.julie-charles.com/>
Pg 6, 7, 8, 9

Prochain numéro le 15 février 2012

Proposez vos recettes sur www.yummymagazine.fr jusqu'au 31 janvier 2012



- ❖ Légume de saison : Le poireau
- ❖ Fruit de saison : Les agrumes
- ❖ Zoom sur ... : Les mousses (sucrées ou salées)
- ❖ Recette Express : Les oeufs Cocotte