



# CUISINONS POUR DE BON

N°1 · DÉCEMBRE · 2017



COLLECTION NOËL

# RECETTES POUR UN NOËL FESTIF

PHOTOS & RECETTES MARINE NEGLOT

Noël est la période de l'année où les Français sont les plus gourmands. Ils aiment bien manger, se faire plaisir et surtout faire plaisir à leurs proches autour d'un bon repas au moment des fêtes.

Pourdebon a réalisé pour vous 24 recettes de Noël festives grâce à l'aide de ses producteurs et de leurs délicieux produits. Merci à tous ceux qui nous ont accompagnés pour cette première édition !

## SOMMAIRE

- 02 Recettes de Noël
- 03 Apéritifs
- 08 Entrées
- 18 Plats
- 24 Desserts & Boissons

# *APÉRITIFS*



# Cigares au cantal

Nombre de personnes : 8  
 Temps de préparation : 15 min  
 Temps de cuisson : 15 min

## Ingrédients

- 12 feuilles de brick
- 200 grammes de cantal
- 1 oeuf battu

## Préparation

- Coupez vos feuilles de brick en deux.
- Repliez le côté rond, de manière à obtenir un grand rectangle.
- Coupez votre cantal en petits boudins d'environ 1,5 cm d'épaisseur.
- Déposez le petit boudin au centre de votre rectangle de feuille de brick.
- Enroulez-le dans cette dernière.
- Fixez l'extrémité avec un peu d'oeuf battu.
- Faites de même avec les autres morceaux.
- Déposez les cigares sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.
- Badigeonnez d'oeuf battu sur tous les côtés et enfournez pour une quinzaine de minutes à 210°C.
- Servez avec le fromage encore coulant.

*Réalisés avec  
 les fromages du  
 Palais des Gourmets*



# Choux au tartare de saumon fumé

Nombre de personnes : 6  
 Temps de préparation : 30 min  
 Temps de cuisson : 30 min

## Ingrédients

### Pâte à choux

- 80 ml de lait
- 80 ml d'eau
- 70 grammes de beurre
- 2 grammes de sel
- 10 grammes de sucre
- 100 grammes de farine
- 2 oeufs

### Garniture

- 200 grammes de fromage frais
- 1 cuillère à soupe de moutarde
- 100 grammes de tartare aux deux saumons

## Préparation

- Dans une casserole à feu vif, mélangez le lait, l'eau, le beurre (coupé en dés), le sucre et le sel, jusqu'à ce que le beurre soit fondu. Portez à ébullition pendant quelques secondes.
- Retirez du feu et ajoutez la farine en une fois (mélangez doucement d'abord puis vivement), on ne doit plus distinguer de farine sèche.
- Remettez sur le feu vif afin de dessécher la pâte, mélangez vivement jusqu'à ce que la pâte ne colle plus aux bords de la casserole (ça prend généralement 1 minute). Laissez refroidir.
- Battez les oeufs en omelette et ajoutez les 2/3 à la pâte, en mélangeant. Afin de savoir si la pâte est prête, attrapez un morceau avec la spatule, si elle commence par s'accrocher puis tombe en formant une pointe elle est prête, sinon ajoutez un peu d'oeuf.
- A l'aide d'une douille lisse, formez des boules de pâte que vous lisserez ensuite au doigt avec le reste d'oeuf battu
- Selon votre four, faites cuire à 180°C pendant 1/2h (attention la cuisson varie selon les fours, vous aurez sans doute besoin d'un premier essai pour régler le vôtre correctement). Laissez refroidir.
- Pendant ce temps, battez le fromage frais avec la moutarde, salez et poivrez.
- Coupez vos choux en 2 et garnissez-les de fromage frais, puis ajoutez le tartare de saumon sur le dessus.



*Réalisés avec  
 le saumon fumé du  
 Fumage du val de l'ys*





# Croquettes de morbier

Nombre de personnes : 6  
 Temps de préparation : 15 min  
 Temps de cuisson : 5 min

## Ingrédients

- 300 grammes de morbier
- 1 oeuf
- 200 grammes de farine
- 200 grammes de chapelure
- huile neutre

## Préparation

- Préparez 3 récipients : un avec l'oeuf battu, un avec la farine et un avec la chapelure.
- Enlevez les croûtes du morbier et formez des boules de fromages en le réchauffant dans vos mains.
- Passez ces boules dans la farine, puis dans l'oeuf et enfin dans la chapelure.
- Faire chauffer l'huile et faites cuire vos croquettes de chaque côté, pour qu'elles soient bien dorées.
- Déposez-les sur du papier absorbant pour enlever le surplus de gras.
- Servez encore tièdes avec des pics.

*Réalisées avec les fromages  
 du Palais des Gourmets*





# Blinis au saumon fumé

Nombre de personnes : 6  
 Temps de préparation : 15 min  
 Temps de cuisson : 5 min

## Ingrédients

- 175 grammes de farine
- 250 grammes de lait
- 2 oeufs
- 35 grammes de beurre fondu
- 1/2 sachet de levure chimique
- du sel
- 100 grammes de crème fraîche
- les zestes d'un citron vert
- un baron de saumon fumé (250 grammes)

## Préparation

- Dans un saladier, mélangez la farine, la levure et le sel. Ajoutez ensuite les oeufs, puis le lait petit à petit. Enfin, ajoutez le beurre fondu et battez jusqu'à ce que la pâte devienne lisse.
- Chauffez votre poêle en l'ayant au préalable lustrée avec un essuie tout imbibé d'huile. Avec une cuillère à soupe, déposez des petits ronds de pâte dans la poêle. Diminuez à feu moyen, puis laissez cuire les blinis jusqu'à l'apparition de petites bulles. Retournez et faites cuire l'autre face (cela va vite normalement!). Répétez l'opération de « lustrage » entre chaque fournée.
- Sur chaque blini, déposez une quenelle de crème fraîche, un morceau de saumon fumé et un zeste de citron vert.

*Réalisés avec  
 le saumon du Fumage  
 du val de lys*



# *ENTRÉES*



# Brouillade d'oeufs au caviar

Nombre de personnes : 4  
 Temps de préparation : 10 min  
 Temps de cuisson : 5 min

## Ingrédients

- 8 oeufs
- 3 cuillères à soupe de crème fraîche
- 50 grammes de gruyère
- 50 grammes de caviar
- sel et poivre
- un filet d'huile neutre

## Préparation

- Dans un saladier, battez les oeufs et la crème fraîche ensemble.
- Ajoutez le gruyère, puis salez et poivrez à votre convenance.
- Faites chauffer l'huile dans une poêle.
- Versez votre appareil.
- Battez continuellement pour obtenir vos oeufs brouillés. Arrêtez la cuisson dès que la consistance vous convient (dans l'idéal pas trop sèche ni trop liquide).
- Servez dans des assiettes, ajoutez une petite quenelle de crème fraîche si vous le souhaitez et surmontez-la de caviar.
- Servez de suite.

Réalisée avec le caviar de  
 Caviar de Newvic



# Foie gras au Sauternes

Nombre de personnes : 6

Temps de préparation : 30 min

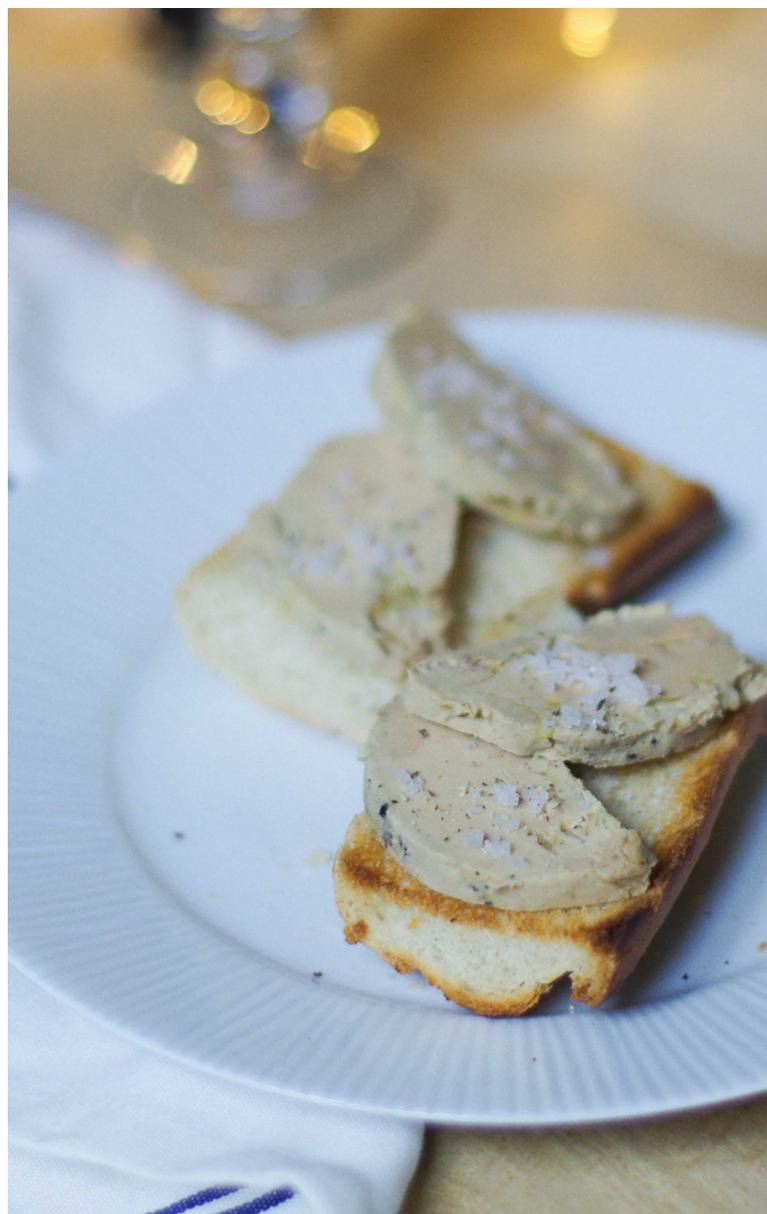
Temps de cuisson : 50 min

## Ingrédients

- un lobe de foie gras cru
- 6 cuillères à soupe de Sauternes
- sel et poivre

## Préparation

- Sortez votre foie gras et laissez à température ambiante pendant une heure.
- Préchauffez votre four à 150°.
- Déposez votre plat à terrine dans un autre plat plus grand. Versez de l'eau au deux tiers, retirez la terrine et enfournez le grand plat plein d'eau.
- Si votre foie gras n'est pas déveiné : sur une planche, séparez les deux lobes. Prenez le plus gros. Décollez la grosse veine qui reliait les deux parties ensemble. En passant la pointe d'un couteau par dessous, la veine se décolle. Enlevez-la mais surtout ne la cassez pas pour aller jusqu'aux ramifications. Ensuite attaquez le petit lobe.
- Votre foie est sûrement en morceaux mais ce n'est pas grave, Salez et poivrez-le sur tous les cotés. Dans un saladier déposez votre foie et arrosez-le de vin de Sauternes, tournez-le plusieurs fois pour qu'il soit bien imprégné.
- Dans le fond et sur les côtés de votre terrine, saupoudrez de poivre et de sel.
- Prenez votre foie gras et tassez la moitié dans la terrine. Ajoutez une nouvelle fois du sel et du poivre. Tassez le reste du foie gras par dessus.
- Pensez à bien le tasser avec le dos d'une cuillère pour que la graisse ne se faufile pas trop pendant la cuisson.
- Enfournez pendant 50 minutes.
- Sortez-le puis laissez refroidir sur le bord d'une fenêtre par exemple, puis laissez au réfrigérateur 2 jours.



Réalisé avec le foie gras  
d'Esprit Foie gras





# Huîtres et nuage de caviar

Nombre de personnes : 4  
Temps de préparation : 10 min  
Temps de cuisson : 5 min

## Ingrédients

- 16 huîtres
- 50 grammes de caviar
- 20 cl de crème liquide
- 1 jaune d'oeuf

## Préparation

- Ouvrez les huîtres, sans oublier de récupérer leur eau dans un récipient.
- Chauffez l'eau à feu doux et pochez les huîtres décoquillées pendant 1 min.
- Filtrez l'eau pour récupérer les huîtres. Mettez-les de côté.
- Mixez le lait et le jaune battu en faisant entrer le plus d'air possible.
- Remettez les huîtres dans leur coquille, déposez une petite cuillère d'écume sur chacune. Surmontez d'un petit dôme de caviar et servez aussitôt.

Réalisées avec Le caviar  
de Neuvic





# Huîtres gratinées

Nombre de personnes : 4  
Temps de préparation : 10 min  
Temps de cuisson : 5 min

## Ingrédients

- 16 huîtres
- 1 oeuf
- 50 grammes de chapelure
- 50 grammes de parmesan
- sel et poivre

## Préparation

- Ouvrez les huîtres et videz-les de leur eau.
- Mélangez ensemble l'oeuf, la chapelure et le parmesan.
- Salez et poivrez à votre convenance.
- Déposez l'appareil sur les huîtres, et passez sous le grill pendant quelques minutes.
- Servez chaudes.

*Réalisées avec les huîtres Courdavault*





# Oeufs cocotte au foie gras

Nombre de personnes : 4  
Temps de préparation : 10 min  
Temps de cuisson : 12 min

## Ingrédients

- 40 grammes de beurre
- 100 grammes de foie gras mi-cuit
- 4 gros œufs
- 4 cuillères à soupe de crème fraîche liquide
- fleur de sel
- poivre

## Préparation

- Beurrez l'intérieur des ramequins individuels.
- Découpez des morceaux de foie gras et placez-les dans les cocottes.
- Cassez un œuf dans chaque ramequin en prenant soin de ne pas briser le jaune.
- Couvrez chaque ramequin d'une cuillère à soupe de crème.
- Donnez un tour de moulin à poivre et saupoudrez de fleur de sel.
- Faites cuire 10-15 minutes dans un four préalablement chauffé à 180°C et servez tiède.

*Réalisés avec le foie gras  
d'Esprit Foie Gras*



# Tartare d'huîtres au fruit de la passion

Nombre de personnes : 4  
Temps de préparation : 15 min  
Temps de cuisson : 0 min

## Ingrédients

- 16 huîtres
- 2 fruits de la passion
- 1 petite échalote
- quelques feuilles de coriandre
- 1/2 citron vert
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- sel et poivre

## Préparation

- Ouvrez les huîtres, videz l'eau et retirez-les de leurs coquilles.
- Gardez les coquilles de côté.
- Taillez grossièrement les huîtres en cubes et mettez-les dans un saladier.
- Ajoutez le jus du citron vert, la coriandre ciselée et l'échalote.
- Salez et poivrez.
- Mélangez bien le tout et remettre dans les coquilles.



*Réalisé avec les huîtres  
Coudrevault*





# Saint Jacques parmesan & noisettes

Nombre de personnes : 4  
Temps de préparation : 10 min  
Temps de cuisson : 5 min

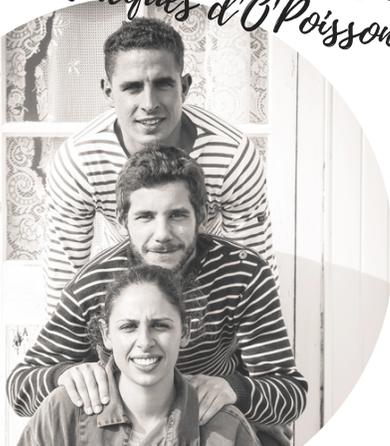
## Ingrédients

- 12 noix de Saint-Jacques
- 1 poignée de noisettes décortiquées
- 50 grammes de parmesan
- 20 grammes de sésame blond
- 1 citron
- 1 cuillère à soupe de beurre clarifié
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- sel et poivre

## Préparation

- Rincez les agrumes et prélevez les zestes. Hachez-les avec les noisettes. Ajoutez le parmesan et le sésame blond.
- Faites cuire les noix de Saint-Jacques dans l'huile d'olive et le beurre clarifié (beurre chauffé à feu doux dont on enlève la mousse qui se dépose en surface) 1 min de chaque côté. Salez, poivrez.
- Déposez la garniture sur le dessus des Saint jacques et passez au grill 3 minutes.
- Servez chaud !

*Réalisées avec les Saint  
Jacques d'O'Poisson*





# Gratin de courge au reblochon

Nombre de personnes : 2  
Temps de préparation : 10 min  
Temps de cuisson : 25 min

## Ingrédients

- 1 tranche de courge
- 20 cl de crème liquide
- une pincée de noix de muscade
- 100 grammes de reblochon

## Préparation

- Préchauffez le four à 180°C.
- Epluchez la courge et coupez-la en cubes. Déposez les morceaux dans vos cocottes.
- Versez la crème puis salez et poivrez. Déposez des morceaux de reblochon et enfournez pour 25 min.
- Vérifiez la cuisson à l'aide de la pointe d'un couteau, la courge doit être bien tendre.
- Dégustez chaud !

Réalisé avec le fromage  
du Palais des Gourmets





# Cheesecake au saumon fumé

Nombre de personnes : 4  
 Temps de préparation : 20 min  
 Temps de cuisson : 0 min

## Ingrédients

- 500 grammes de fromage frais
- 75 grammes de biscuits apéritifs (type Tuc)
- 60 grammes de beurre
- 3 tranches de saumon fumé
- le jus d'un demi citron
- sel et poivre
- aneth
- baies roses

## Préparation

- Faites fondre le beurre et mixez-le avec les gâteaux apéritifs.
- Beurrez légèrement des cercles et déposez les sur une plaque recouverte de papier cuisson.
- A l'intérieur, déposez le mélange beurre/gâteaux et tassez bien à l'aide d'un poussoir.
- Mélangez ensuite ensemble le fromage frais, 2 tranches de saumon fumé, le jus du citron et l'aneth. Salez et poivrez.
- Remplissez vos cercles avec la préparation précédemment obtenue.
- Lissez bien et déposez au réfrigérateur pendant au moins 6 h.
- Démoulez vos cheesecakes.
- Ajoutez sur le dessus des morceaux de saumon fumé, de l'aneth et des baies roses.

*Réalisés avec  
 le saumon fumé de  
 Saumon de France*



# *PLATS*



# Filet de bar aux agrumes

Nombre de personnes : 2  
 Temps de préparation : 20 min  
 Temps de cuisson : 10 min

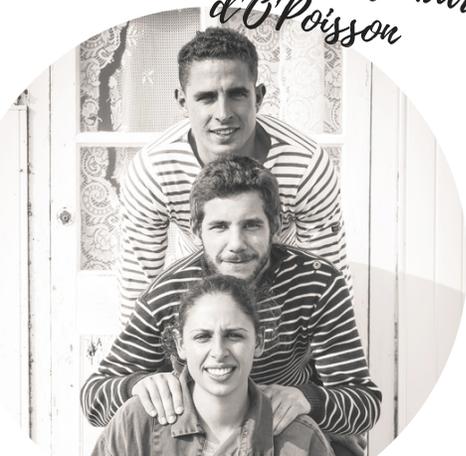
## Ingrédients

- 2 filets de bar
- 1 citron vert
- 1 citron jaune
- 100 grammes de beurre demi-sel
- 1 échalote
- 1 gousse d'ail
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 7 cl vin blanc
- un bouquet garni (laurier, thym, persil)

## Préparation

- Préchauffez le four à 200°C.
- Commencez par préparer la sauce.
- Epluchez puis hachez l'ail et l'échalote. Faites-les revenir avec un peu d'huile d'olive. Les versez ensuite dans une casserole avec le vin blanc et les aromates. Portez à ébullition et réduire de moitié.
- Prenez les zestes et le jus des agrumes. Séparez-les. Faites fondre le beurre au micro-ondes. Réservez.
- Filtrez le vin blanc aux aromates et conservez le vin blanc uniquement. Versez dans la casserole et ajoutez les jaunes d'œufs. Faites cuire à feu doux et fouettez rapidement.
- Ajoutez le beurre clarifié et le jus d'agrumes, fouettez pour que la sauce épaississe et conservez à feu très doux le temps que le bar cuise.
- Tapissez une plaque allant au four de papier sulfurisé. Assaisonnez les filets de bar, les disposer côté chair contre la plaque et arroser d'huile d'olive sur la peau.
- Enfourez pour 10 minutes au four. Avant de servir, ajoutez quelques zestes de citron et de la coriandre ciselée

*Réalisé avec le bar  
 d'O'Poisson*





# Bison sauce grand veneur

Nombre de personnes : 4  
 Temps de préparation : 15 min  
 Temps de cuisson : 50 min

## Ingrédients

- 1 kg de sauté de bison
- 150 grammes de lardons
- 2 oignons
- 200 grammes de champignons
- 4 cuillères à café de fond de veau
- 100 grammes de beurre (pour le roux)
- 50 grammes de farine
- 2 cuillères à soupe de confiture de groseille
- sel et poivre
- 1,5 litre de vin blanc type Chardonnay
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 400 grammes de carottes
- 2 oignons
- 1 blanc de poireau
- thym
- laurier

## Préparation

- Préparez votre marinade : dans un saladier, versez le vin blanc, l'huile d'olive, les carottes épluchées et coupées en rondelles, les oignons émincés, le blanc de poireau coupé en morceaux, et les herbes.
- Laissez la viande environ 24 heures dans la marinade, recouverte de papier aluminium au réfrigérateur.
- Egouttez la viande puis faites la rissoler dans un peu de beurre dans une cocotte en fonte. Une fois bien colorée, réservez.
- Faites ensuite revenir les légumes dans la cocotte. Une fois revenus, ajoutez-y la viande, la marinade et le fond de veau. Laissez bouillir pendant 1h. Ecumez régulièrement la surface de la préparation. Filtrez ensuite la préparation.
- Préparez un roux : dans une casserole, faites fondre le beurre, y ajoutez la farine en remuant avec un fouet.
- Ajoutez le jus précédemment filtré petit à petit en restant sur le feu.
- Ajoutez les légumes et la viande et laissez mijoter 40 min.
- Rectifiez l'assaisonnement avec le sel et le poivre et ajoutez les 2 cuillères à soupe de confiture de groseille à la sauce.
- Servez avec un écrasé de pommes de terre ou des pâtes fraîches.

*Réalisé avec le bison  
de Bison d'Auvergne*





# Carré d'agneau en croûte d'herbes et amandes

Nombre de personnes : 8  
 Temps de préparation : 15 min  
 Temps de cuisson : 40 min

## Ingrédients

- 2 kilos de carré d'agneau
- 1/2 bouquet de sauge fraîche
- 1/2 bouquet de persil plat
- 6 branches de thym frais
- 4 tranches de pain de mie
- 100 grammes d'amandes entières
- 120 grammes de beurre à température ambiante
- 1 cuillère à soupe de moutarde
- sel et poivre

## Préparation

- Préchauffez votre four à 210°.
- Préparez votre croûte. Mixez les amandes et le pain de mie. Ajoutez les herbes et le beurre ramolli et mixez à nouveau. Salez et poivrez
- Vous devez obtenir une pâte un peu épaisse et compacte.
- Etalez-la 2 feuilles de papier sulfurisé, puis aplatissez-la à l'aide d'un rouleau de pâtisserie afin d'obtenir un grand rectangle, de la longueur de vos carrés d'agneau.
- Faites cuire les carrés dans le four 10 min, puis sortez-le et badigeonnez-le de moutarde.
- Décollez la feuille de papier qui recouvre la croûte d'herbes et amandes, puis déposez cette croûte sur vos carrés d'agneau.
- Pressez-la légèrement pour bien l'appliquer, puis décollez alors la seconde feuille de papier.
- Enfourez pour 20 min, puis laissez reposer dans le four pendant 10 min avant de servir.

*Réalisé avec la viande du  
Goût du Bœuf*





# Tataki de thon au sésame

Nombre de personnes : 2  
 Temps de préparation : 10 min  
 Temps de cuisson : 5 min

## Ingrédients

- 250 grammes de thon fumé
- 3 cuillères à soupe de sauce soja
- 2 cuillères à soupe d'huile de sésame
- 3cm de gingembre frais
- 1 citron vert
- 3 cuillères à soupe de graines de sésame blond
- quelques tiges de ciboulette

## Préparation

- Préparez la marinade en mélangeant tous les ingrédients sauf le sésame. Faites mariner le thon maximum 1h au réfrigérateur.
- Faites chauffer une poêle. Roulez le thon fumé dans les graines de sésame et saisissez le thon très rapidement sur chaque face. Il doit rester cru à l'intérieur. Laissez reposer 3 à 5 minutes avant de couper en fines tranches de 3mm d'épaisseur.
- Servez immédiatement avec du wasabi, de la sauce soja, de la ciboulette et des lamelles de gingembre .

*Réalisé avec le thon  
fumé d'O'Poisson*



# Carpaccio de Saint Jacques

Nombre de personnes : 6  
 Temps de préparation : 15 min  
 Temps de cuisson : 0 min

## Ingrédients

- 500 grammes de noix de Saint Jacques
- une orange
- un citron
- 1 cuillère à soupe de sauce soja
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 4 cuillères à soupe d'huile neutre
- sel et poivre

## Préparation

- Pelez à vif l'orange, puis séparez les quartiers au-dessus d'un bol pour recueillir le jus.
- Râpez finement les zestes de citron.
- Pressez ce dernier pour en extraire le jus.
- Dans un bol, mélangez le jus et les zestes de citron, ainsi que le jus de l'orange, la sauce soja, et l'huile d'olive.
- Salez et poivrez
- Découpez les noix de Saint-Jacques en lamelles très fines (équipez-vous d'un bon couteau bien aiguisé).
- Placez-les dans une assiette et ajoutez la marinade.
- Réservez 15 min au frais.
- Servez bien frais !



*Réalisé avec les  
 Saint Jacques d'O'Poisson*



***DESSERTS***  
***&***  
***BOISSONS***



# Pain d'épices

Nombre de personnes : 6

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 1h15 min

## Ingrédients

- 125 grammes de sucre blanc
- 1 œuf
- 125 grammes de beurre
- 280 grammes de miel de châtaignier
- 100 grammes de sucre roux
- 10 cl de lait
- 300 grammes de farine
- 1/2 cuillère à café de gingembre
- 1 cuillère à café de cannelle
- 1/2 cuillère à café de muscade râpée
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 1/2 cuillère à café d'anis en grains
- zeste de citron, d'orange
- une pincée de bicarbonate

## Préparation

- Coupez le beurre en petits morceaux puis incorporez dans l'ordre tous les ingrédients en mélangeant bien chaque fois afin d'obtenir une pâte moelleuse, ni trop compacte, ni trop liquide.
- Si nécessaire, diluez avec un peu de jus d'orange
- Préchauffez le four à thermostat 6 /180 °C .Beurrez un moule et mettez y la préparation.
- Faites cuire pendant une heure et quart.
- Attention la pâte va gonfler , vous pouvez mettre en fin de cuisson une feuille d'aluminium sur le dessus pour l'empêcher de brûler en fin de cuisson !

Réalisé avec le miel du  
Rucher du Viala



# Brioche au safran de la Sainte Lucie

Nombre de personnes : 6

Temps de préparation : 30 min

Temps de cuisson : 15 min

## Ingrédients

- 25 cl de lait
- 75 grammes de beurre
- 80 grammes de sucre
- 500 grammes de farine de farine
- 1 sachet de levure de boulanger
- une dizaine de filaments de safran
- 1 jaune d'oeuf
- quelques pépites de chocolat ou des raisins secs

## Préparation

- Faites tiédir votre lait et ajoutez-y la levure et le safran, laissez infuser puis mélangez bien. Dans la cuve de votre robot, versez la farine et le sucre. Petit à petit, ajoutez le beurre fondu, puis le mélange lait/levure (en ayant enlevé au préalable les filaments de safran). Ajoutez une pincée de sel.
- Pétrissez pendant une dizaine de minutes.
- Recouvrez d'un torchon humide et laissez lever une heure.
- Découpez votre pâte en petites boules d'environ 60 grammes chacune.
- Prenez un morceau, pétrissez-le pour chasser l'air.
- Pliez-le en trois et faites-le rouler sur le plan de travail avec vos mains pour former un boudin.
- Roulez ensuite les extrémités sur elles-mêmes et placez les brioches sur une plaque recouverte de papier sulfurisé allant au four.
- Laissez lever à nouveau 30 minutes. Ajoutez des raisins secs ou des morceaux de chocolats dans chaque extrémité si vous le désirez.
- Préchauffez la four à 180°C. Diluez le jaune d'oeuf avec 1 cuillère à soupe d'eau et badigeonnez-en les petits pains. Faites cuire environ 15 min.



Réalisées avec le safran  
Berry 3 sens

# Bûche chocolat vanille

Nombre de personnes : 8  
Temps de préparation : 1h  
Temps de cuisson : 2 min

## Ingrédients

### Mousse chocolat

- 220 grammes de chocolat noir
- 35 cl de crème liquide
- 2 oeufs
- 2 jaunes d'oeufs
- 100 grammes de sucre en poudre
- 8 cl d'eau
- 4 feuilles de gélatine

### Coeur vanille

- 3 jaunes d'oeufs
- 30 grammes de sucre
- 2 gousses de vanille
- 25 cl de lait demi écrémé
- 70 grammes de chocolat blanc
- 2 feuilles de gélatine

## Préparation

### Coeur vanille

- Mettez les feuilles de gélatine à tremper dans un grand volume d'eau froide.
- Faites chauffer le lait avec les gousses de vanille fendues en 2 et grattées.
- Mélangez les jaunes d'oeufs avec le sucre puis les ajouter au lait. Cuire à feu doux jusqu'à 85 °C.
- Versez ensuite cette crème anglaise sur le chocolat blanc et le laisser tiédir. Ajoutez les feuilles de gélatines puis mélanger au mixeur.
- Coulez cette préparation dans un moule à mini-bûche puis réservez au congélateur pendant au moins 6 h.

### Génoise chocolat

- Séparez les blancs des jaunes. Dans un récipient fouettez les jaunes d'oeufs, le sucre et 3 càs d'eau tiède jusqu'à blanchiment.
- Ajoutez le cacao amer, la maïzena et la farine. Mélangez juste pour les incorporer.
- Dans un second saladier montez en neige les blancs d'oeufs avec une pincée de sel.
- Incorporez une partie des blancs d'oeufs dans le mélange jaunes d'oeufs et fouettez pour détendre l'appareil.

### Génoise chocolat

- 4 oeufs (gros)
- 125 grammes de sucre semoule
- 110 grammes de farine (type 55)
- 15 grammes de cacao (Van Houten)
- Extrait de vanille

- Ajoutez le reste en 2-3 fois délicatement en utilisant une spatule.
- Versez sans attendre sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, étalez de façon homogène à l'aide d'une spatule. Faites cuire 12 min à 180°C. Laissez refroidir.

### Mousse chocolat

- Faites tremper la gélatine dans un grand volume d'eau très froide.
- Fouettez l'oeuf entier et les jaunes. Cuisez l'eau et le sucre à 118 °C, puis versez ce sirop en filet sur les oeufs et continuez à battre. Ajoutez les feuilles de gélatine pressées et fouettez jusqu'à complet refroidissement.
- Faites fondre le chocolat au bain-marie. Ajouter ensuite 1/3 de la crème fouettée, puis incorporer délicatement la préparation précédente, et enfin le reste de la crème fouettée.
- Coulez la moitié de la mousse chocolat dans le moule à bûches. Déposez l'insert vanille au centre, puis un rectangle de génoise.
- Recouvrez le tout du reste de mousse. Terminez en posant un deuxième rectangle de génoise au chocolat. Réserver ensuite au congélateur durant une nuit.



- Pour la décoration, vous pouvez réaliser une glacage au chocolat, le surmonter de grués de cacao et de petites meringues

Réalisée avec le chocolat d'Edward chocolatier



# Cheesecake au caramel

Nombre de personnes : 6/8  
 Temps de préparation : 20 min  
 Temps de cuisson : 12 min

## Ingrédients

Pour la base

- 80 grammes de beurre fondu
- 200 grammes de petits biscuits au beurre

Pour l'appareil

- 150 grammes de sucre
- 500 grammes de fromage frais de vache
- 250 grammes de mascarpone
- 4 oeufs
- 2 sachets de sucre vanillé
- 20 grammes de farine

Pour le caramel

- 100 grammes de sucre en poudre

## Préparation

- Réduisez en miettes les petits beurrés, ajouter le beurre fondu préalablement au micro-ondes puis mélanger le tout.
- Déposez la préparation dans le fond d'un moule à charnière. Tassez bien le biscuit dans le fond du moule avec un verre par exemple.
- Placez au réfrigérateur pendant que vous préparez l'appareil.
- Avant de poursuivre la préparation, préchauffez votre four à 150°C
- Dans un saladier, fouettez le fromage frais. Ajoutez ensuite le mascarpone, le sucre, le sucre vanillé et la farine. Le mélange doit devenir lisse.
- Ajoutez ensuite les oeufs un à un en mélangeant bien entre.
- Ajoutez cette préparation dans le moule et lissez le dessus.
- Enfournez 45 minutes (tout dépend de votre four, il faut que le cheesecake ai gonflé et que le centre ne bouge presque plus lorsque l'on secoue le moule). Pour les 10 dernières minutes, recouvrez le cheesecake de papier aluminium pour éviter que le dessus ne grille trop.
- Laissez-le ensuite dans le four éteint pendant 1H.
- Placez ensuite au réfrigérateur pour une nuit au minimum, 24h dans l'idéal avant de le démouler.
- Faites fondre le sucre à feu moyen dans une poêle, une fois que le caramel se forme, versez en filet sur le cheesecake afin d'obtenir une petite croûte craquante.
- Vous pouvez ajouter un peu de poudre d'or pour une version festive !



*Réalisé avec le fromage  
 frais de la Ferme de  
 Villain*



# Punch à la mirabelle

Nombre de personnes : 6  
Temps de préparation : 15 min  
Temps de cuisson : 10 min

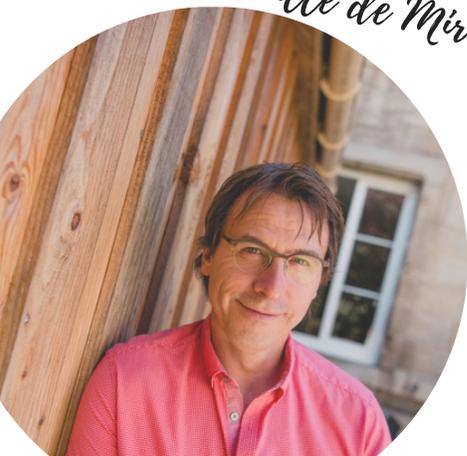
## Ingrédients

- 25 cl de sirop de sucre de canne
- 1 litre d'eau très pétillante
- 25 cl de sirop de citron
- 25 cl de Pulco citron
- 25 cl de miranille
- quelques groseilles

## Préparation

- Mélangez les sirops avec le Pulco et l'eau de vie.
- Attendez la dernière minute pour ajouter l'eau pétillante.
- Ajoutez quelques groseilles pour la couleur.
- Servez frais.

*Réalisé avec de la miranille à  
la vanille de Miranille*



# Chocolat chaud aux épices

Nombre de personnes : 2  
 Temps de préparation : 10 min  
 Temps de cuisson : 5 min

## Ingrédients

- 200 ml de lait
- 75 grammes de chocolat noir
- 5 cl de crème liquide (bien froide)
- un baton de cannelle
- une cuillère à café de 4 épices

## Préparation

- Faites chauffer à feu moyen le lait.
- Faites-y infuser le baton de cannelle.
- Ajoutez ensuite le chocolat coupés en morceaux.
- Laissez fondre à feu doux.
- Pendant ce temps, montez la crème en chantilly.
- Dans des tasses, versez le chocolat chaud, ajoutez un peu de 4 épices, puis la crème chantilly.
- Dégustez bien chaud !

*Réalisé avec le chocolat  
d'Edwart chocolatier*



Coeur vanille