



CUISINONS POUR DE BON

N°5 · FÊTES · 2018



COLLECTION FÊTES

RECETTES POUR DES FÊTES PLEINES D'ÉCLAT

PHOTOS & RECETTES MARINE NEGLOT

La saison des fêtes est arrivée ! Avec elle, faites le plein de recettes de saison pour régaler vos invités. Au total ce sont 24 recettes qui vous attendent dans ce livret de cuisine, comme pour un calendrier de l'Avent vous pouvez choisir d'en découvrir une par jour ou de les feuilleter toutes à la fois ! Entrées, plats, desserts et boissons sont au programme, pour vous aider au mieux à préparer vos repas de fêtes.

Merci à tous les producteurs qui ont répondu présents pour cette édition de fêtes et qui ont partagé avec nous leurs merveilleux produits. Merci également à la Malle W. Trousseau pour le prêt de ses ustensiles et accessoires.

SOMMAIRE

03 Entrées

13 Plats

21 Desserts & Boissons

ENTRÉES

Verrines potimarron et foie gras de canard

Un velouté de courge c'est déjà délicieux, mais lorsqu'il s'associe au foie gras, il devient une parfaite entrée pour les fêtes.

Nb de personnes : 4

Préparation : 10 min

Cuisson : 30 min

Ingrédients

- 1 potimarron
- 2 pommes de terre
- 1 càs de crème fraîche
- 60 gr de foie gras de canard
- un càc de noix de muscade
- quelques feuilles de coriandre
- sel et poivre

Préparation

- Dans une casserole d'eau bouillante, faites cuire votre potimarron (après l'avoir épluché, retiré les graines et coupé en morceaux) et vos pommes de terre épluchées et rincées, pendant 30 minutes.
- Une fois cuits, mixez la préparation et ajoutez la crème, les feuilles de coriandre rincées et la noix de muscade. Salez et poivrez à votre convenance.
- Au moment de servir, ajoutez quelques morceaux de foie gras découpés en dés.



A déguster avec la Cuvée Coste Beert, Blanc de Blancs grand Cru de Champagne Pierre Legras

*Réalisées avec le foie gras de la
Ferme de Pleinefage*



Poires, mousse de roquefort et chips de jambon

Une association de saveurs qui va vous surprendre autant que vous allez l'adorer !

Nb de personnes : 6

Préparation : 10 min

Cuisson : 10 min

Ingrédients

- 100 gr de Roquefort
- 2 poires
- 20 cl de crème liquide
- 4 tranches de jambon de porc noir gascon
- le jus d'un demi-citron

Préparation

- Dans une casserole, faites cuire pendant 10 min le roquefort coupé en morceaux dans la crème liquide.
- Passez le mélange au chinois pour retirer d'éventuels grumeaux. Réservez et laissez refroidir (le mélange doit être bien froid pour monter en chantilly, n'hésitez donc pas une fois que le mélange a refroidi, à le déposer dans le réfrigérateur).
- Pendant ce temps, pelez vos poires et coupez-les en morceaux, réservez (et pour ne pas qu'elles noircissent ajoutez un filet de jus de citron).
- Mettez votre four en mode grill, et faites cuire quelques minutes vos tranches de jambon pour qu'elles deviennent croustillantes.
- Montez votre crème de roquefort en chantilly. Dans une verrine alternez, de la crème, des morceaux de poire et de jambon.

Réalisées avec le jambon de Pierre Matayron



A déguster avec la cuvée Brut Rosé de Champagne J. Martin et Fille

Croissants feuilletés au saumon fumé

Pour une mise en bouche pleine de saveurs, optez pour ces croissants feuilletés au saumon fumé.

Nb de personnes : 4

Préparation : 10 min

Cuisson : 30 min

Ingrédients

- 1 rouleau de pâte feuilletée
- 1 pavé de saumon fumé à l'abricotier
- 100 gr de crème fraîche
- 1 demi citron
- sel et poivre
- 1 oeuf

Préparation

- Étalez votre pâte feuilletée sur une feuille de papier sulfurisé posée sur votre plaque de four.
- Découpez votre pâte feuilletée en 16.
- A chaque extrémité (vers le haut, pas vers le centre) déposez un petit morceau de saumon fumé.
- Ajoutez une cuillère de crème fraîche, un peu de jus de citron, du sel et du poivre.
- Formez vos croissants en roulant vos morceaux de pâte du haut vers la pointe en finissant par aplatir chaque côté du croissant.
- Badigeonnez d'oeuf (préalablement fouetté à la fourchette).
- Faites cuire au four à 210°C pendant 15 minutes.



A déguster avec la cuvée Brut Tradition du Champagne Deneufchatel

*Réalisés avec le saumon fumé de
Maison Matthieu*





Tartelettes figes & foie gras d'oie

En entrée, à servir avec une salade d'herbes ou à déposer à côté d'une soupe de courge, ces tartelettes figes et foie gras donneront à vos tables une allure de fête.

Nb de personnes : 4
Préparation : 10 min
Cuisson : 15 min

Ingrédients

- une pâte brisée
- une douzaine de figes
- 100 gr de foie gras d'oie
- 2 càs de miel
- sel et poivre

Préparation

- Préchauffez votre four à 180°C.
- Etalez votre pâte brisée sur une plaque de cuisson allant au four.
- Coupez la en 4 rectangles.
- Sur chaque rectangle, déposez des quartiers de figes et une cuillère à café de miel.
- Faites cuire pendant 15 min.
- Avant de servir déposez de petits morceaux de foie gras d'oie sur les tartelettes.
- Servez chaudes ou tièdes.

Réalisées avec le foie gras de la Ferme Schmitt



A déguster avec la cuvée "Rosée de Saignée" de Champagne Stéphane Fir

Crème de roquefort au caviar

Quand le caractère du roquefort s'allie à l'iode du caviar, préparez-vous à un feu d'artifice en bouche !

Nb de personnes : 6
Préparation : 15 min

Ingrédients

- 50 gr de caviar
- 60 cl de crème liquide
- 80 gr de roquefort
- tour de moulin à poivre
- 2 feuilles de gélatine

Préparation

- Faites ramollir vos feuilles de gélatine, en les plaçant dans un bol d'eau froide pendant 10 minutes.
- Pendant ce temps, faites bouillir votre crème liquide avec le roquefort coupé en morceaux.
- Une fois à ébullition, ajoutez les feuilles de gélatines ramollies. Passez un coup de mixeur plongeant afin d'obtenir une crème bien lisse.
- Versez la crème dans de petites verrines.
- Laissez prendre au moins 4h au réfrigérateur.
- Au moment de servir, déposez une petite cuillère de caviar sur le dessus.



A déguster avec la cuvée Premier Cru de Champagne Jeeper.

Réalisée avec le caviar de
Caviar de Neuvic





Crevettes panées aux amandes

Pour une note croquante, craquez pour ces crevettes panées aux amandes. A déguster à l'apéritif, dans une salade ou accompagnées d'un bol de riz !

Nb de personnes : 4
Préparation : 10 min
Cuisson : 5 min

Ingrédients

- une vingtaine de crevettes cuites et décortiquées
- 1 oeuf
- 50 gr de farine
- 150 gr d'amandes mélange épicé
- un citron
- sel et poivre
- 1 càs d'huile de friture

Préparation

- Préparez 3 bols distincts : un avec l'oeuf battu en omelette, un avec la farine tamisée et le dernier avec les amandes concassées.
- Commencez par plonger vos crevettes cuites et décortiquées dans la farine..
- Déposez-les ensuite dans l'oeuf, puis dans les amandes concassées.
- Réservez dans une assiette.
- Faites chauffer l'huile dans une poêle et faire cuire les crevettes quelques minutes de chaque côté.
- Déposez sur du papier absorbant pour enlever l'excès de gras avant de servir.
- Ajoutez un filet de jus de citron et servez.

*Réalisées avec le mélange
d'amandes épicé des Amandes et
Olives du Mont Bouquet*



A déguster avec le Jus de Sémillon BIO Pétillant de Didier Goubet



Velouté de maïs au magret de canard séché

Pour une entrée délicate et pleine de promesses, optez pour ce velouté de maïs onctueux et crémeux, auquel vient s'ajouter de délicieux morceaux de magrets de canard fumé;

Nb de personnes : 4
Préparation : 10 min
Cuisson : 10 min

Ingrédients

- 4 épis de maïs
- 3 càs de crème fraîche
- une pincée de noix de muscade
- sel et poivre
- une douzaine de tranches de magret de canard séché
- une bouteille de lait

Préparation

- Commencez par récolter les grains de maïs de vos épis.
- Prenez un grand saladier, déposez une feuille de papier absorbant au fond.
- Placez un bol à l'envers dans le saladier et mettez l'épi debout sur le bol.
- Coupez les grains de maïs tout autour de l'épi.
- Une fois terminé, vous n'avez plus qu'à récolter les grains dans le saladier.
- Dans une casserole versez les grains de maïs, ajoutez du lait à hauteur. Faites cuire pendant 10 minutes.
- Mixez ensuite au mixeur plongeant, ajoutez la crème fraîche, salez et poivrez.
- Pour encore plus d'onctuosité, vous pouvez filtrer le velouté à travers un chinois.
- Servez chaud, avec des tranches de magret sur le dessus.

Réalisé avec le magret fumé de la Ferme de Pleinefage



A déguster avec un Côtes de Bergerac blanc 2017, du Château les Gérales

Petits choux salés aux rillettes de Saint Jacques

Mieux que de simples gougères, réalisez ces petits choux garnis d'une crème aux rillettes de la mer ! Idéal pour un apéritif amélioré !

Nb de personnes : 6

Préparation : 10 min

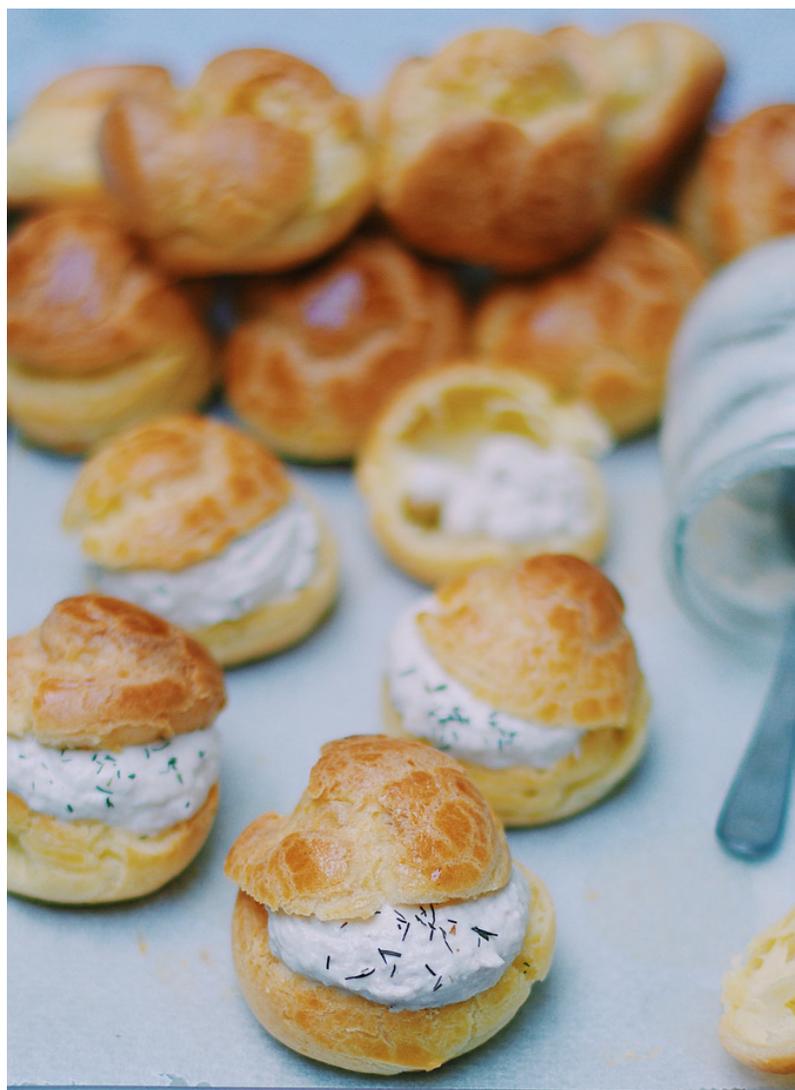
Cuisson : 30 min

Ingrédients

- 300 gr de fromage frais
- Un pot de rillettes de Saint Jacques à l'huile d'olive
- 80 ml de lait
- 80 ml d'eau
- 70 gr de beurre
- 2 gr de sel
- 10 gr de sucre
- 100 gr de farine
- 2 oeufs

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. 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.
- Faites cuire à 180°C pendant 1/2h. Laissez refroidir.
- Pendant ce temps, battez le fromage frais avec les rillettes, salez et poivrez.
- Coupez vos choux en 2 et garnissez les du mélange.



A déguster avec le Crémant Brut Blanc de Blancs du Domaine Rieflé-Landmann

Réalisés avec les rillettes de la Chokolodem





Tartelettes citron et oeufs de truite

Pour ouvrir l'appétit de vos convives, rien de mieux que ces petites bouchées citronnées et iodées. Attention, elles partent très rapidement ;)

Nb de personnes : 6
Préparation : 10 min
Cuisson : 10 min

Ingrédients

- 2 pâtes brisées
- 400 gr de fromage frais
- un citron
- 1 càc d'aneth
- sel et poivre
- 100 gr d'oeufs de truite

Préparation

- Etalez votre pâte brisée. A l'aide d'un emporte pièce, réalisez de petits cercles, que vous déposez dans un moule à mini tartelettes.
- Piquez le centre à l'aide d'un couteau pointu.
- Faites cuire environ 10 min à 180°C.
- Sortez et laissez refroidir.
- Pendant ce temps, préparez la crème.
- Dans la cuve d'un robot, mélangez le fromage frais, le jus du citron et l'aneth. Salez et poivrez à votre convenance.
- Déposez cette préparation dans une poche à douille.
- Dans le fond des tartelettes (bien froides), déposez un peu de crème, puis ajoutez des oeufs de truite.

*Réalisées avec les oeufs de truite de la
Pisciculture des eaux de l'Inval*



A déguster avec la Blanquette Vieille Cuvée Brut/Demi Sec de la Maison Guinot

PLATS

Magret amandes et oranges

Le canard et l'orange sont deux produits qui se marient à merveille, ajoutez à cela quelques amandes caramélisées et vous obtiendrez une recette proche de la perfection !

Nb de personnes : 2

Préparation : 30 min

Cuisson : 45 min

Ingrédients

- 120 g de sucre en poudre
- 12 cl de vinaigre de vin Xérès
- 40 cl de jus d'oranges
- 40 cl de fond de volaille
- 40 g d'amandes
- 1 branche de romarin
- 1 magret de canard
- 20 g de beurre
- poivre du moulin

Préparation

- Versez les 120 grammes de sucre dans une poêle. Faites un caramel ambré, puis déglacez au vinaigre et laissez réduire 5 minutes, jusqu'à obtention d'une consistance sirupeuse.
- Versez le jus d'orange et laissez réduire, puis versez le fond de volaille et laissez réduire 10 mn.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Faites dorer les amandes à sec dans un poêle quelques minutes. Saupoudrez 1 cuillère à soupe de sucre en poudre et laissez caraméliser 2 mn. Laissez tiédir, puis concassez grossièrement.
- Quadrillez la peau du magret à l'aide d'un couteau. Salez et poivrez la chair. Parsemez d'amandes.
- Faites cuire 20 mn environ.
- Sortez du four, couvrez-le d'un papier alu et laissez reposer 5-10 mn.

*Réalisé avec le magret de la
Ferme de Pleinefage*



A déguster avec le Châteaumeillant AOC,
cuvée "La Belle Anglaie 2016" du Domaine des Mazis

Chevreau à la bourguignonne

Le gibier s'invite sur nos tables pendant les fêtes. Son goût prononcé et la tendreté de sa chair en font un plat principal parfait ! À accompagner de fagots d'haricots lardés ou de petites pommes de terre grenailles.

Nb de personnes : 6

Préparation : 20 min

Cuisson : 1h30 min

Ingrédients

- un quart de chevreau
- 200 gr de lard
- 8 champignons de Paris
- 75 cl de bon vin rouge type Bordeaux
- 1 oignon
- 1 càs de concentré de tomate
- bouquet garni
- sel et poivre
- une càs d'huile d'olive
- 2 càs de féculé de maïs

Préparation

- Versez l'huile d'olive dans une cocotte.
- Faites-y revenir l'oignon émincé.
- Ajoutez le bouquet garni.
- Dans une poêle, faites colorer le chevreau avec un peu de matière grasse. Une fois bien doré, ajoutez-le à la cocotte.
- Ajoutez dans la cocotte le concentré de tomate. Ajoutez la féculé de maïs pour lier la sauce, puis le vin rouge.
- Emincez les champignons puis ajoutez-les à la cocotte.
- Couvrez à hauteur avec de l'eau.
- Une fois à ébullition, baissez le feu et laissez mijoter.
- À mi-cuisson, découpez des morceaux de lard pour les ajouter à la cocotte.
- Après 1h30 de cuisson, le ragoût est prêt.

Réalisé avec le chevreau de la Ferme du Carrière



A déguster avec le vin rouge IGP Charentais des Vignobles du Sourdour

Parmentier aux rillettes d'oie

Vous savourez habituellement les rillettes sur du pain, même si c'est délicieux on vous l'accorde, voici une recette qui changera votre manière de les consommer !

Nb de personnes : 2
Préparation : 10 min
Cuisson : 20 min

Ingrédients

- 3 pommes de terre
- 20 gr de beurre
- une pincée de noix de muscade
- 200 gr de rillettes d'oie d'Alsace
- sel et poivre

Préparation

- Préparez votre purée. Epluchez et rincez vos pommes de terre.
- Faites-les cuire pendant 30 min dans l'eau bouillante.
- Réduisez-les en purée à l'aide d'un presse purée, ajoutez le beurre, la noix de muscade puis salez et poivrez.
- Dans des ramequins assez hauts, déposez des rillettes et couvrez de purée.
- Faites cuire pendant 20 min à 180°C.
- Dégustez chaud avec une salade verte.



A déguster avec un Sancerre blanc 2017 du Domaine de la Barbotaine

Réalisé avec les rillettes d'oie
de la Ferme Schmitt



Lasagnes butternut, chèvre et crumble de pain d'épices

Des lasagnes végétariennes et de saison ? Défi relevé avec cette version au chèvre et butternut, agrémenté d'un délicieux crumble de pain d'épices du Domaine apicole du Pillardon

Nb de personnes : 6
Préparation : 30 min
Cuisson : 45 min

Ingrédients

- 4 tranches de pain d'épices "Accompagnement de mets salés"
- un paquet de plaques à lasagnes
- une bûche de chèvre
- une courge butternut
- 1 oignon
- de l'huile d'olive
- sel et poivre
- 25 cl de lait
- une pincée de noix de muscade
- 50 grammes de beurre
- 50 grammes de farine
- 3 càs de crème fraîche
- 150 gr de parmesan râpé

Préparation

- Pelez votre butternut et coupez-le en morceaux. Faites le revenir dans l'huile d'olive avec l'oignon. Mouillez d'eau à hauteur et faites cuire pendant 15 minutes. Mixez avec la crème fraîche, salez et poivrez.
- Préparez la béchamel. Dans une casserole déposez le beurre fondu. Ajoutez la farine et mélangez bien. Ajoutez le lait et portez à ébullition en fouettant. Ajoutez ensuite la muscade et le parmesan salez et poivrez. Réservez.
- Dans un plat à gratin déposez de la crème de butternut, une plaque de lasagnes, de la béchamel et du chèvre, répétez l'opération autant de fois que nécessaire.
- Finissez par des plaques de lasagnes, de la béchamel du parmesan et le pain d'épices émietté.
- Faites cuire pendant 20 min à 180°C couvert d'aluminium.
- Enlevez le papier aluminium et faites gratiner environ 5/10 min.
- Servez chaud avec une salade !

A déguster avec le Châteaumeillant AOC, cuvée "Le Chêne Sauvage 2016" du Domaine des Mazis

*Réalisées avec le pain d'épices de
Domaine apicole du Pillardon*



Volaille de bresse, sauce aux morilles

Grand classique de la cuisine française, ne passez pas à côté de cette volaille d'exception pour les fêtes. Accompagnée d'une délicieuse sauce aux morilles, vous serez sûrs de taper juste auprès de vos convives !

Nb de personnes : 4 personnes

Préparation : 10 min

Cuisson : 20 min

Ingrédients

- 1 volaille de bresse (1,7kg)
- 100 gr de beurre
- 1 oignon
- une quinzaine de morilles
- 1 bouquet garni
- 20 cl de vin blanc sec
- 1 l de crème fraîche
- le jus d'un citron
- sel et poivre

Préparation

- Découpez la volaille en 8 : 2 cuisses, 2 entrecuisses, 2 filets et 2 ailes.
- Faites dorer les morceaux de volaille dans le beurre.
- Salez et poivrez suffisamment.
- Pendant ce temps, émincez l'oignon, et découpez les morilles.
- Ajoutez-le tout à la volaille et ajoutez le bouquet garni.
- Salez et poivrez à votre convenance.
- Après une dizaine de minutes, dégraissez le fond de cuisson avec le vin blanc sec.
- Faites réduire à feu doux puis ajoutez la crème.
- Laissez cuire pendant 25 à 30 minutes et sortez les morceaux. Passez la sauce au chinois puis vérifiez et rectifiez l'assaisonnement.



A déguster avec un Hautes Côtes de Nuit rouge, cuvée "Les Dames Huguette 2014", du Domaine Guy et Yvan Dufouleur (Dyvin)

Réalisée avec la volaille de Bresse de la Grange Renaud



Aumonières de Saint Jacques

Si vos convives sont plutôt côté mer, faites leur déguster ces délicieuses aumônières de Saint Jacques, accompagnées d'une sauce au champagne, ils seront ravis c'est promis !

Nb de personnes : 4
Préparation : 10 min
Cuisson : 8 min

Ingédients

- 12 noix de Saint Jacques
- 8 feuilles de brick
- un demi-citron
- 4 càs de crème fraîche
- 25 g de beurre
- 1/2 échalote
- 1 fumé de poisson
- 1 coupe de champagne
- 10 cl de crème liquide
- sel, poivre

Préparation

- Préparez votre sauce au champagne.
- Commencez par chauffer le beurre dans une casserole.
- Épluchez et émincez l'échalote et ajoutez-la dans la casserole puis laissez suer quelques minutes.
- Ajoutez votre fumé de poisson, puis le champagne, faites réduire quelques minutes.
- Lorsque la préparation a réduit de moitié environ, ajoutez la crème liquide puis salez et poivrez à votre convenance.
- Réservez jusqu'au moment de servir.
- Étalez 2 feuilles de brick, au centre déposez 3 noix de Saint Jacques, une cuillère de crème fraîche et un filet de citron.
- Salez et poivrez.
- Fermez les 2 feuilles de brick en aumônières et attachez-les avec de la ficelle de cuisine. Répétez l'opération avec les autres feuilles de brick.
- Faites cuire à 200°C pendant 8 minutes.
- Servez chaud avec la sauce au champagne.



A déguster avec la cuvée "L'Aplomb bio millésime 2017" du Domaine Rieflé-Landmann

Réalisées avec les noix de Saint Jacques de Ki Pour Mor



Pigeon sauce vin blanc

Le pigeon est une viande peu grasse et très riche en protéines, l'allié parfait pour vos repas de fêtes, accompagné d'une sauce au vin blanc et de pommes de terre grenaille c'est un vrai délice !

Nb de personnes : 4
Préparation : 5 min
Cuisson : 10 min

Ingrédients

- 4 pigeons entiers prêts à cuire
- 2 càs d'huile de tournesol
- 100 gr de beurre doux
- 15 cl de vin blanc sec
- Sel et poivre
- une poignée de raisins blancs

Préparation

- Disposez les pigeons dans une cocotte, avec un filet d'huile, 50 gr de beurre, le sel et le poivre. Faites dorer de chaque côté.
- Mettez la cocotte à 200°C, pendant 20 mn, arrosez régulièrement avec le jus de cuisson.
- Pendant la cuisson, coupez les raisins en deux et épépinez-les.
- Disposez-les dans une poêle avec 25 gr de beurre.
- Faites chauffer à feu vif en remuant, jusqu'à ce que le beurre grésille, réserver au chaud.
- Sortez les pigeons du four.
- Mouillez le fond de la cocotte avec le vin blanc.
- Laissez réduire à feu doux quelques minutes, en remuant.
- Ajoutez à la réduction le reste de beurre et raisins puis émulsionnez.
- Salez et poivrez puis servir aussitôt.



A déguster avec le Bergerac Rouge, cuvée "L'Inédite" du Château Haut-Lamouthe

Réalisé avec le pigeon du Pigeon Barrois



A close-up photograph of a white bowl filled with a dessert, possibly a crumble or cake, topped with a thick, dark chocolate sauce being poured from a white pitcher. The scene is set against a warm, orange-toned background. The text 'DESSERTS & BOISSONS' is overlaid in large, white, bold, italicized letters.

DESSERTS & BOISSONS

Brioche au safran

Pensez aussi à vos lendemains de fêtes ! Quoi de meilleur qu'une bonne brioche juste sortie du four pour se remettre de la veille ?

Nb de personnes : 6
Préparation : 30 min
Cuisson : 20 min

Ingrédients

- 25 cl de lait
- 75 gr de beurre
- 80 gr de sucre
- 500 gr de farine de farine
- 1 sachet de levure de boulanger
- une dizaine de filaments de safran
- 1 jaune d'oeuf
- 1 blanc d'oeuf
- 100 gr de sucre glace

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 3 pâtons.
- 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.
- Tressez-les et déposez les dans un moule à cake.
- Laissez lever à nouveau 30 minutes.
- 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 20 min.
- Préparez le glaçage en mélangeant le blanc d'oeuf et le sucre glace, versez sur la brioche.



Réalisée avec le safran de l'Br rouge des Ardennes





Confiture de Noël

Pour accompagner votre brioche de petit déjeuner, succombez au doux parfum de Noël de cette confiture d'agrumes et de courges.

Nb de personnes : 6
Préparation : 20 min

Ingrédients

- 300 gr de clémentines
- 200 gr d'oranges
- 100 gr de potiron
- 400 gr de sucre
- 1 càs de mélange 4 épices
- 1 càc d'agar-agar

Préparation

- Epluchez vos agrumes en essayant de retirer un maximum de petits filaments blancs. Coupez le potiron en petits cubes.
- Dans une casserole faites les cuire avec le sucre à petits bouillons. Au bout d'une quinzaine de minutes, ajoutez l'agar agar et mixez la préparation.
- Ajoutez les épices et faites à nouveau cuire pendant 15 minutes à feu moyen.
- Versez dans les pots stérilisés et fermez bien. Retournez les pots et laissez refroidir.
- Vous pourrez ensuite la conserver pendant environ 1 an. A partir du moment où elle est ouverte, entreposez-la au réfrigérateur.

Réalisée avec le potiron de Cédric Joliveau



Poire pochée aux épices, chocolat et crumble de pain d'épices

Vous êtes à la recherche d'un véritable dessert de saison ? Avec cette poire pochée avec un mélange d'épices, un délicieux chocolat fondant, et de morceaux de pain d'épices, promis vous serez comblés !

Nb de personnes : 2
Préparation : 10 min
Cuisson : 30 min

Ingrédients

- 2 poires
- 3 càs de mélange 4 épices
- 150 gr de chocolat noir
- 10 cl de crème liquide
- 2 tranches de pain d'épices figes & floc de gascogne

Préparation

- Pelez, puis rincez vos poires. Faites bouillir un litre d'eau avec le 4 épices.
- Ajoutez vos poires et laissez pocher pendant 10 minutes.
- Déposez vos tranches de pain d'épices sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Faites griller pendant 10 min à 200°C.
- Sortez, émiettez et réserver.
- Dans une assiette creuse, déposez votre poire au centre, autour le pain d'épices émietté.
- Faites fondre au bain marie votre chocolat avec la crème liquide afin d'obtenir un mélange homogène.
- Versez le chocolat sur la poire au moment de servir.



A déguster avec un Monbazillac 2015, du Château les Gérales

*Réalisée avec le pain d'épices
du Domaine apicole du
Pillardon*



Tartelette chocolat, café et éclat d'amandes au chocolat

Dessert à l'assiette, ultra gourmand, qui conviendra parfaitement pour un goûter sans chichis mais aussi pour conclure vos diners de fête.

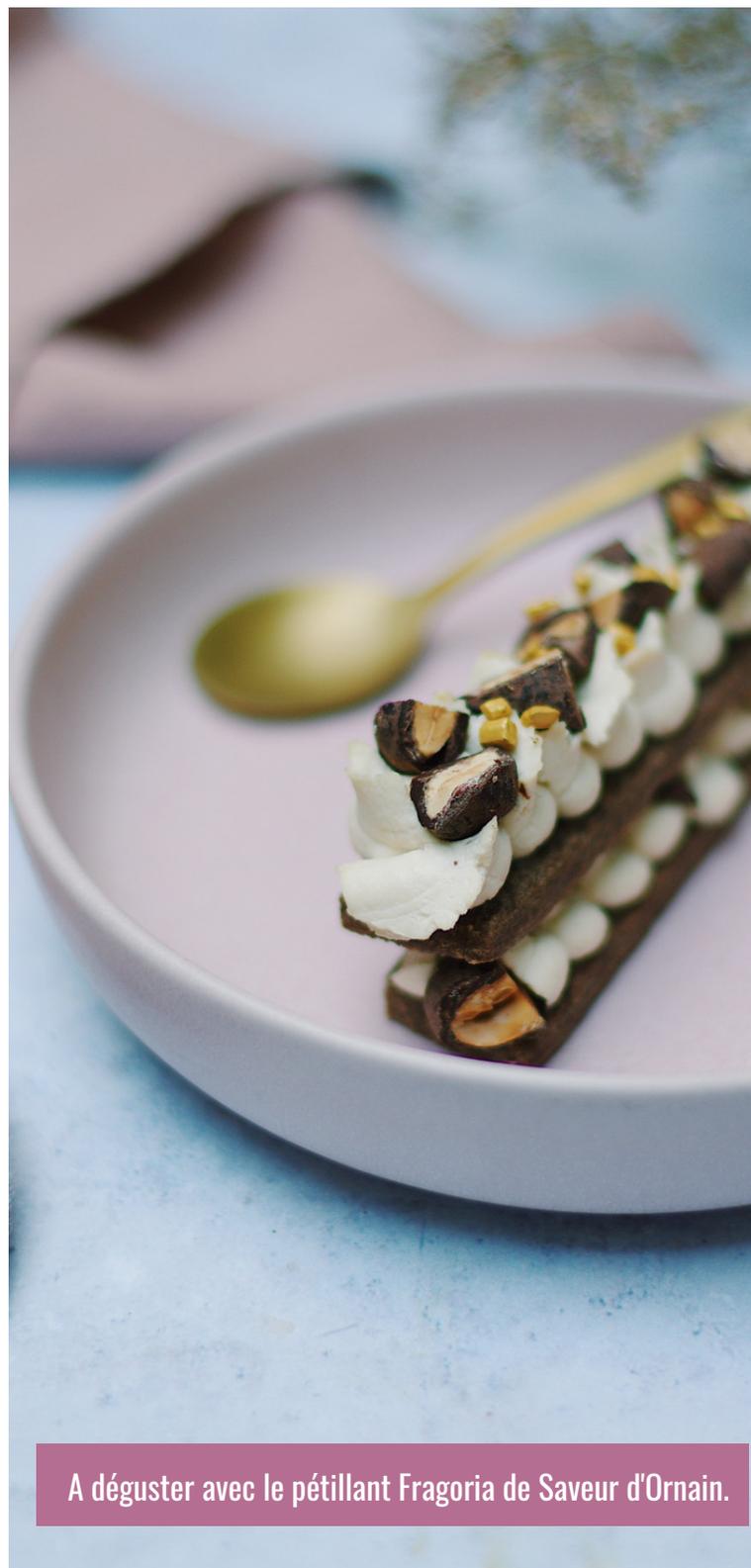
Nb de personnes : 6
Préparation : 20 min
Cuisson : 20 min

Ingrédients

- 220 gr de beurre
- 125 gr de sucre glace
- 1 oeuf
- 315 gr de farine
- 25 gr de cacao en poudre
- 400 gr de mascarpone
- 1 tasse de café expresso
- une poignée de pécoles amandes et chocolat

Préparation

- Tamisez la farine avec la poudre cacao.
- Mélangez le beurre avec le sucre, jusqu'à l'obtention d'une texture crémeuse.
- Ajoutez les œufs au mélange beurre/sucre petit à petit en continuant de mélanger.
- Ajoutez ensuite la farine et le cacao. Réservez au frais
- Fouettez le mascarpone avec le café jusqu'à obtenir une crème lisse.
- Préchauffez votre four à 200°C.
- Etalez votre pâte sucrée au cacao entre deux feuilles de papier sulfurisé. Découpez des bandelettes d'environ 2 cm de large. Mettez au four pour 20 minutes à 180°C. Sortez et laissez refroidir.
- Déposez la crème mascarpone/café dans une poche à douille et déposez la crème sur une barre de pâte chocolatée, ajoutez des pécoles concassées et dressez une seconde barre.



A déguster avec le pétillant Fragoria de Saveur d'Ornain.

Réalisée avec les pécoles chocolat et amandes des Amandes et Olives du Mont Bouquet





Fondant chocolat et coeur de cerise

Comment ne pas succomber à l'alliance gourmande du chocolat et de la délicieuse confiture de cerise "Napoléon" de la Ferme de l'Ayquemarse ?

Nb de personnes : 4

Préparation : 10 min

Cuisson : 45 min

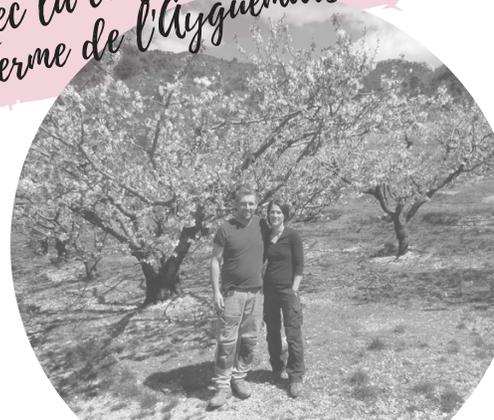
Ingrédients

- 160 gr de chocolat noir
- 120 gr de beurre (+ 10 gr pour beurrer les ramequins)
- 100 gr de sucre (+20 gr pour les moules)
- 4 oeufs
- 40 gr de farine
- 4 càc de confiture de cerise

Préparation

- Préchauffez votre four à 220°C
- Beurrez et sucrez les ramequins
- Faites fondre le chocolat avec le beurre au bain marie ou très doucement à la casserole. Mélangez dès lors que les deux commencent à fondre, vous devez obtenir un mélange bien lisse.
- Fouettez les oeufs avec le sucre et incorporez au beurre chocolaté.
- Tamisez la farine et ajoutez la à la préparation
- Versez dans les moules, et ajoutez une cuillère de confiture de cerise, puis enfournez pour 8 minutes;
- Laissez tiédir avant de démouler, servez chaud !

Réalisé avec la confiture de cerise de la Ferme de l'Ayquemarse



A déguster avec la Cuvée Orior Rosé de Champagne Pierre Legras



Gâteau noisettes et miel

Une recette de gâteau sans farine et sans lait c'est possible ? Et oui, avec en prime le délicieux miel d'acacia du Domaine du Pillardon.

Nb de personnes : 6

Préparation : 10 min

Cuisson : 45 min

Ingrédients

- 75 gr de beurre demi-sel
- 95 gr de sucre de canne
- 25 gr de miel d'acacia
- 1 sachet de sucre vanillé
- 90 gr de poudre de noisette
- 3 oeufs

Préparation

- Préchauffez votre four à 160°C.
- Faites fondre le beurre demi-sel puis mélangez-le avec le sucre de canne, le miel et le sucre vanillé.
- Ajoutez les 3 oeufs.
- Mélangez bien et ajoutez la poudre de noisette.
- Beurrez un moule dans le fond duquel vous mettrez un papier sulfurisé.
- Versez la pâte et mettez dans un four pendant 35 minutes environ.
- Le gâteau doit être cuit et légèrement doré en surface.
- Démoulez et faites refroidir.

*Réalisé avec le miel du
Domaine Apicole Pillardon*



A déguster avec le Perlé du Mel de la Cidrerie de la Vallée du Mel

Trifle chocolat caramel

On ne peut sans doute pas faire plus gourmand que ce dessert, au caramel, crème et morceaux de fondant baulois ! À réserver aux moments de réconfort !

Nb de personnes : 4

Préparation : 10 min

Ingrédients

- 200 gr de fondant Baulois
- 150 gr de sucre
- 70 gr de beurre demi-sel
- 15cl de crème liquide (pour le caramel au beurre salé)
- 20 cl de crème liquide bien froide (pour la chantilly)
- 1 càs de sucre glace

Préparation

- Préparez le caramel au beurre salé.
- Versez le sucre dans une casserole et faites chauffer à feu doux. Le sucre se transformera progressivement en caramel.
- Lorsque le caramel est formé, hors du feu versez la crème en une seule fois et mélangez aussitôt énergiquement.
- Mélangez pour obtenir un mélange homogène. Ajoutez le beurre froid coupé en morceaux, et mélangez à nouveau. Réservez .
- Faites monter la crème liquide en chantilly, ajoutez le sucre glace.
- Dans des verrines déposez alternativement de la chantilly, du caramel et des morceaux de fondant Baulois.



A déguster avec la Méthode Traditionnelle du Domaine de Coutancie

Réalisé avec le fondant au
chocolat du Fondant Baulois



Cocktail de fête

Un cocktail coloré et fruité, idéal à servir en apéritif pour vos soirs de fêtes. Avec sa petite note acidulée, on est sûr qu'il vous séduira !

Nb de personnes : 1
Préparation : 10 min

Ingrédients

- 1 citron
- 1 fruit de la passion
- 5 cl de rhum
- 5 cl de nectar de fraise
- glaçons
- eau pétillante

Préparation

- Dans un shaker, mélangez ensemble le rhum, le nectar de fraises, le jus du citron et 3/4 glaçons.
- Versez dans un verre.
- Ajoutez la pulpe du fruit de la passion et 2 rondelles de citron.
- Remplissez à hauteur d'eau pétillante.
- Servez bien frais.

Réalisé avec le nectar de fraise de Saveur d'Orvain

