



CUISINONS POUR DE BON

NOVEMBRE / DÉCEMBRE -2021



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 près de 48 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 édition !

SOMMAIRE

- 02 Recettes de Noël
- 03 Apéritifs
- 11 Entrées
- 33 Plats
- 43 Desserts & Boissons

APÉRITIFS

Croissants feuilletés au saumon fumé

Nombre de personnes : 4

Préparation : 10 min

Cuisson : 15 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.



Oeuf coque et mouillettes de caviar

Nombre de personnes : 6

Préparation : 10 min

Cuisson : 3 min

Ingédients

- 50 grammes de caviar
- 50 grammes de beurre doux
- 1 baguette
- 6 oeufs

Préparation

- Coupez votre baguette au four et passez la quelques minutes sous le grill de votre four puis détaillez en petites mouillettes.
- Préparez vos petites tartines en les beurrant avec le beurre demi)sel puis en ajoutant du caviar.
- Faites bouillir un litre d'eau, une fois à ébullition, plongez-y les oeufs et faites les cuire 3 minutes.
- Coupez l'extrémitié des oeufs avec un couteau pointu et servez dans des coquetiers avec les mouillettes de caviar.





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.

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.





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.



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.



Tartelettes citron et oeufs de truite

Nombre de personnes : 6

Préparation : 10 min

Cuisson : 10 min

Ingrédients

- 2 pâtes brisées
- 400 grammes 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.

ENTRÉES



Terrines de foie gras au cacao

Nombre de personnes : 6 personnes

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 40 minutes

Ingrédients

- 1 foie gras entier
- 50 grammes de chocolat en poudre amer
- sel
- poivre

Préparation

- Sortez votre foie gras et laissez-le 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.
- Sur une planche, séparez les deux lobes du foie gras. Prenez le plus gros. Décollez la grosse veine qui relie 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 côtés.
- Dans le fond et sur les côtés de votre terrine, saupoudrez de chocolat en poudre.
- Prenez votre foie gras et tassez la moitié dans la terrine. Versez le reste du chocolat en poudre. Tassez le reste du foie gras pas dessus.
- Pensez à bien le tasser avec le dos d'une cuillère pour que la graisse ne se faufile pas trop pendant la cuisson.
- Enfourez pendant 50 minutes.
- Sortez-le puis laissez refroidir sur le bord d'une fenêtre par exemple, puis laissez au réfrigérateur deux jours avant la dégustation.

Velouté de champignons aux châtaignes

Nombre de personnes : 6

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 45 minutes

Ingrédients

- une quinzaine de châtaignes
- 1 échalote
- 1 càs d'huile d'olive
- 3 pommes de terre
- 250 grammes de pleurotes
- 250 grammes de chanterelles grises
- 250 grammes de pieds de mouton
- 250 grammes de trompettes de la mort
- 20 grammes de beurre demi-sel
- 10 cl de crème liquide entière
- sel
- poivre

Préparation

- Incisez les châtaignes et faites-les cuire 20 min à 180°C. Laissez refroidir.
- Pendant ce temps, faites revenir l'échalote épluchée et émincée dans l'huile d'olive.
- Ajoutez les pommes de terre épluchées et coupées en petits dés, ainsi que les champignons lavés.
- Faites revenir pendant une dizaine de minutes à feu moyen avec le beurre demi-sel.
- Ajoutez de l'eau à hauteur et faites cuire pendant une quinzaine de minutes.
- Retirez les 3/4 de l'eau puis mixez. Ajoutez la moitié des châtaignes épluchées. Mixez encore une fois.
- Au moment de servir versez le velouté dans des bols et ajoutez des morceaux de châtaigne.



Verrines potimarron et foie gras de canard

Nombre de personnes : 4

Préparation : 10 min

Cuisson : 30 min

Ingrédients

- 1 potimarron
- 2 pommes de terre
- 1 càs de crème fraîche
- 60 grammes de foie gras de canard
- 1 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.





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.

Poires, mousse de roquefort et chips de jambon

Nombre de personnes : 6

Préparation : 10 min

Cuisson : 10 min

Ingrédients

- 100 grammes 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.



Gravlax de saumon à la betterave

Nombre de personnes : 6 à 8

Préparation : 15 minutes

Repos : 24 heures

Ingrédients

- 1 filet de saumon frais avec la peau
- 150 grammes de gros sel
- 50 grammes de sucre
- 1/2 botte d'aneth frais si vous n'en avez pas vous pouvez aussi utiliser de l'aneth séché mais ça n'aura pas la même saveur
- 1 pincée de baies roses concassées
- 2 betteraves cuites

Préparation

- Dans un plat à gratin assez large déposez votre filet de saumon côté peau.
- Vérifiez à l'aide d'une pince à épiler s'il n'y pas d'arêtes, le cas échéant, retirez-les.
- Dans un bol, mélangez ensemble le sel, le sucre, l'aneth finement ciselée, les baies roses concassées et les betteraves râpées.
- Recouvrez tout le dessus du saumon (donc côté chair) de cette préparation.
- Fermez hermétiquement le plat et laissez mariner votre saumon 24h.
- Juste avant de servir, retirez le surplus de préparation sel/sucre.
- Faites de belles tranches fines à l'aide d'un couteau bien aiguisé dans votre saumon.
- Laissez au réfrigérateur et ne sortez qu'au moment de servir.
- Vous pouvez l'accompagner d'un filet de citron ou d'un peu de crème fraîche.





Saumon gravlax et caviar

Nombre de personnes : 2

Préparation : 10 min

Ingrédients

- 100 grammes de saumon gravlax (voir recette p. 17)
- 2 càs soupe de crème fraîche
- 50 grammes de caviar

Préparation

- Découpez votre gravlax de saumon en belles lamelles.
- Disposez-les dans une assiette.
- Ajoutez une cuillère de crème fraîche puis ajoutez par-dessus une petite cuillère de caviar.

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 càs 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.
- Enfourez pendant 50 minutes.
- Sortez-le puis laissez refroidir sur le bord d'une fenêtre par exemple, puis laissez au réfrigérateur 2 jours.





Tartelettes figues & foie gras d'oie

Nombre de personnes : 4

Préparation : 10 min

Cuisson : 15 min

Ingrédients

- une pâte brisée
- une douzaine de figues
- 100 grammes 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 figues 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.



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.



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.



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 càs 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.

Crème de roquefort au caviar

Nombre de personnes : 6

Préparation : 15 min

Ingrédients

- 50 grammes de caviar
- 60 cl de crème liquide
- 80 grammes 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.



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 càs 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.





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 !



Velouté de maïs au magret de canard séché

Nombre 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.



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 !

Petits choux salés aux rillettes de Saint Jacques

Nombre de personnes : 6

Préparation : 10 min

Cuisson : 30 min

Ingrédients

- 300 grammes de fromage frais
- Un pot de rillettes de Saint Jacques à l'huile d'olive
- 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

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.





Cassolette de St Jacques au curry

Nombre de personnes : 4 personnes

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 12 minutes

Ingrédients

- 12 à 16 coquilles Saint Jacques
- 50 grammes de beurre
- 1 échalote
- 200 ml de lait de coco
- 1 càc de curry en poudre
- sel
- poivre

Préparation

- Ouvrez les coquilles Saint jacques
- Faites fondre le beurre dans une poêle à feu vif jusqu'à ce qu'il devienne noisette.
- Faites-y ensuite revenir les noix de saint jacques une minute de chaque côté.
- Réservez dans une assiette.
- Dans un saladier mélangez ensemble, l'échalote finement hachée, le lait de coco, le curry, le sel et le poivre.
- Répartissez les noix de saint jacques dans les cassolettes (3 à 4 par personne) et ajoutez la sauce au curry par-dessus.
- Faites cuire au four pendant 10 minutes à 180°C et servez encore chaud !



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.

Aumonières de Saint Jacques

Nombre de personnes : 4

Préparation : 10 min

Cuisson : 8 min

Ingrédients

- 12 noix de Saint Jacques
- 8 feuilles de brick
- un demi-citron
- 4 càs de crème fraîche
- 25 grammes 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.
- Etalez 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.





PLATS



Poulet de Bresse au Vin jaune

Nombre de personnes : 6

Préparation : 15 min

Cuisson : 40 min

Ingrédients

- 1 poulet de bresse
- 25 cl de vin jaune
- 50 cl de crème fraîche
- 50 grammes de beurre
- Sel
- poivre
- 100 grammes de champignons de Paris

Préparation

- Découpez votre poulet de Bresse en 4. Coupez-le d'abord en deux au milieu, puis chaque moitié à nouveau en deux. Salez et poivrez toutes les faces.
- Faites fondre le beurre dans une sauteuse et faites griller les morceaux de poulet de Bresse à feu vif.
- Une fois que les morceaux ont bien coloré, dégraissez puis ajoutez les champignons lavés et émincés, puis le vin jaune.
- Laissez cuire à couvert 10 minutes. Puis ajoutez la crème fraîche et laissez mijoter environ 30 minutes sans couvrir.
- Servez bien chaud avec une purée de pommes de terre maison !

Magret amandes et oranges

Nombre de personnes : 2

Préparation : 30 min

Cuisson : 45 min

Ingrédients

- 120 grammes 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 grammes 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.





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.



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.

Parmentier aux rillettes d'oie

Nombre de personnes : 2

Préparation : 10 min

Cuisson : 20 min

Ingrédients

- 3 pommes de terre
- 20 grammes de beurre
- une pincée de noix de muscade
- 200 grammes 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.





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 .

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 !



Lasagnes butternut, chèvre et crumble de pain d'épices

Nombre 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 !



Pigeon sauce vin blanc

Nombre de personnes : 4

Préparation : 5 min

Cuisson : 10 min

Ingrédients

- 4 pigeons entiers prêts à cuire
- 2 càs d'huile de tournesol
- 100 grammes 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.



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 !



Confiture de Noël

Nombre de personnes : 6

Préparation : 20 min

Ingrédients

- 300 grammes de clémentines
- 200 grammes d'oranges
- 100 grammes de potiron
- 400 grammes 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.



Sablés de Noël

Nombre de sablés : 40

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 15 min

Ingrédients

- 2 oeufs
- 100 grammes Sucre en poudre
- 400 grammes Farine
- 4 càc cannelle
- 150 grammes Beurre
- 1 càs sucre glace

Préparation

- Avant de commencer à cuisiner, nous vous conseillons fortement de sortir tous les ingrédients une à deux heures avant de commencer la préparation afin que tous vos ingrédients soient à température ambiante. Ce qui facilitera grandement la confection de vos sablés par la suite !
- Commencer par fouetter ensemble le sucre et les oeufs jusqu'à ce que ces derniers blanchissent. Ajoutez à votre mélange, votre épice, dans notre cas : la cannelle !
- Dans un second bol, battez le beurre. Si vous avez un robot, battez-le avec la feuille jusqu'à ce que votre beurre soit pommade.
- Ajoutez en alternant la farine et le mélange sucre / oeufs au beurre.
- Lorsque votre pâte est formée, étalez-la entre deux feuilles de papier cuisson et laissez la reposer au frais une trentaine de minutes.
- Préchauffez votre four à 200°C
- Sortez votre pâte du réfrigérateur et formez vos formes avec des emportes-pièces si vous en avez ou découpez des formes au couteau.
- Déposez vos sablés sur une plaque recouverte de papier cuisson et enfournez pour 15 minutes. Vos sablés doivent ressortir bien dorés !
- Sortez les biscuits et laissez les refroidir.
- Vous pouvez saupoudrer vos sablés de sucre glace pour les décorer !

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

Nombre de personnes : 2

Préparation : 10 min

Cuisson : 30 min

Ingrédients

- 2 poires
- 3 càs de mélange 4 épices
- 150 grammes 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.



Brioche au safran

Nombre de personnes : 6

Préparation : 30 min

Cuisson : 20 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
- 1 blanc d'oeuf
- 100 grammes 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.



Gâteau aux poires épicées

Nombre de personnes : 10 personnes

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 45 minutes

Ingrédients

- 150 grammes de beurre
- 100 grammes de sucre cassonade
- 4 œufs
- 80 grammes de poudre d'amandes
- 80 grammes de poudre de noisettes
- 5 poires conférence
- 120 grammes de farine
- 1 sachet de levure
- 50 cl de vin rouge
- 4 càs de 4 épices

Préparation

- Préchauffez votre four à 200°C.
- Faites fondre le beurre pendant 1 min au micro-ondes.
- Pendant ce temps, mélangez le sucre et les oeufs jusqu'à ce que ces derniers blanchissent.
- Ajoutez le beurre et continuez de mélanger. Ajoutez ensuite la poudre de noisettes et la poudre d'amandes.
- Epluchez deux poires et coupez-les en petits dés. Ajoutez-les à la préparation.
- Enfin, ajoutez la farine et la levure, mélangez bien.
- Enfouez pour 45 minutes en abaissant la température du four à 180°C.
- Pendant ce temps, faites chauffer le vin rouge avec les épices et plongez-y les 3 autres poires épluchées, le temps de cuisson du gâteau.
- Sortez le gâteau et laissez refroidir, idem pour les poires.
- Déposez les poires sur le gâteau au moment de servir.
- Vous pouvez accompagner le gâteau de crème chantilly.



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-hûche 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
- 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'œuf entier et les jaunes. Cuisez l'eau et le sucre à 118 °C, puis versez ce sirop en filet sur les œufs 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 une 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 gruë de cacao et de petites meringues

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 beurres, 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 !



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.





Cocktail de fête

Nombre 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.



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 !