



# CUISINONS POUR DE BON

NOEL - 2022



MENU TRADITIONNEL  
DE NOËL

# RECETTES POUR UN NOËL TRADITIONNEL

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 16 recettes traditionnelles de Noël 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 traditionnelles de Noël
- 03 Apéritifs
- 08 Entrées
- 13 Plats
- 18 Desserts

# *APÉRITIFS*

# Oeuf coque et mouillettes de caviar

Nombre de personnes : 6

Préparation : 10 min

Cuisson : 3 min

## Ingrédients

- 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'extrémité des oeufs avec un couteau pointu et servez dans des coquetiers avec les mouillettes de caviar.





# 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.

# 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.





# 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.

# ***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.
- Enfouez 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.



# 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.



# 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 !



# ***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.



# 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 !







# Gratin Dauphinois

Nb de personnes : 4

Préparation : 10 min

Cuisson : 1h05 min

## Ingrédients

- 1,5 kgs pommes de terre Charlotte
- 2 gousses d'ail
- 30 cl crème fraîche
- 100 gr beurre
- 1 L lait
- 1 càc de noix de muscade
- sel
- poivre

## Préparation

- Préchauffez le four à 180°C.
- Epluchez vos pommes de terre, rincez-les bien à l'eau froide puis découpez-les (à la mandoline de préférence pour avoir des tranches de même taille).
- Hachez l'ail finement après avoir retiré le bulbe.
- Dans une casserole, portez à ébullition de lait, l'ail, le sel, le poivre et la muscade.
- Ajoutez les tranches de pommes de terre et laissez cuire encore 15 minutes.
- Beurrez un plat à gratin.
- Egouttez vos pommes de terre, et placez-les dans le plat à gratin
- Ajoutez sur le dessus la crème fraîche et le beurre coupé en petits morceaux.
- Enfournez votre gratin dauphinois pour 50 minutes.
- Servez ce gratin dauphinois bien chaud en plat principal ou en accompagnement d'une viande rouge.

# ***DESSERTS***



# 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 !

# 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 un glacage au chocolat, le surmonter de grués 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 !



# Tarte au citron meringué

Nombre de personnes : 6/8 personnes

Préparation : 15 minutes

Repos : 30 minutes

Cuisson : 15 minutes

## Ingrédients

Pâte sucrée à la vanille

- 250 g de farine
- 150 g de beurre (à température ambiante)
- 100 g de sucre
- 1 gousse de vanille
- 1 oeuf
- 1 pincée de sel

Pour la crème au citron

- 220 g de sucre en poudre
- le zeste de 3 citrons non traités
- le jus de 5 citrons non traités
- 300 g de beurre à température ambiante
- 4 oeufs

Pour la meringue italienne

- 40 g d'eau
- 120 g de sucre en poudre
- 60 g de blancs d'oeufs
- sucre glace



## Préparation

Pâte sucrée à la vanille

- Mélangez la farine, le beurre et le sel.
- Sablez le tout au batteur ou au robot (avec la feuille) ou à la main.
- Battez l'œuf et le sucre. Coupez la gousse de vanille en deux et grattez les grains de vanille avec le plat d'un couteau et ajoutez-les à l'œuf/sucre.
- Ajoutez la préparation précédente au mélange sablé, mélangez jusqu'à obtenir une pâte homogène.
- Étalez la pâte entre deux feuilles de papier sulfurisé et laissez reposer au réfrigérateur pendant 30 minutes.
- Préchauffez votre four à 150°C.
- Dans un cercle à pâtisserie, déposez un cercle de pâte et foncez les bords en découpant des bandes de pâte d'environ 1,5cm.
- Faites cuire pendant 15 minutes à 150°C.

Crème au citron

- Mettez le sucre dans un saladier et râpez au-dessus le zeste de citrons. Frottez les avec les mains jusqu'à ce que le mélange devient humide et granuleux.
- Ajoutez les oeufs, le jus de citron puis mélangez le tout.
- Faites chauffer cette préparation au bain marie jusqu'à 83°C (merci Chéri pour la sonde thermomètre :p) tout en remuant au fouet. Filtrez-la, puis faites la tiédir dans un autre recipient dans un bain marie d'eau glacée(jusqu'à 60°C).
- Ajoutez le beurre découpé en morceaux. Puis mixez avec un mixeur plongeant pendant 7 minutes environ (c'est l'étape la plus importante, qui permet d'éclater les molécules de matière grasse)
- Une fois refroidie, versez la crème au citron sur le fond de tarte et laissez figer au moins 30 minutes.

Meringue italienne et montage

- Portez à ébullition l'eau avec le sucre en poudre. Une fois que la température atteint 115°C, commencez à battre les blancs en neige à vitesse moyenne. Continuez la cuisson du sucre cuit jusqu'à 121°C, puis versez le peu à peu en filet dans les blancs sans cessez de battre jusqu'à ce que la meringue refroidisse.
- Transvasez la meringue dans une poche à douille et dressez sur la crème citron refroidie ! Vous pouvez ajouter quelques zestes sur la tarte pour la décoration