



CUISINONS POUR DE BON

NOËL 2022



MENU DE NOËL PAS CHER

RECETTES PAS CHERES POUR NOËL

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 de Noël pas chères 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 pas chères
- 03 Apéritifs
- 08 Entrées
- 13 Plats
- 18 Desserts

APÉRITIFS



Croquettes de morbier

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

Ingrédients

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

Préparation

- Préparez 3 récipients : un avec l'œuf battu, un avec la farine et un avec la chapelure.
- Enlevez les croûtes du morbier et formez des boules de fromage en le réchauffant dans vos mains.
- Passez ces boules dans la farine, puis dans l'œuf et enfin dans la chapelure.
- Faites 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.



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.

Croquettes de jambon

Nombre de personnes : 6 personnes

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 6 minutes

Ingrédients

- 5 tranches de pain de mie
- 1 càs de parmesan râpé
- 40 grammes de beurre
- 4 càs de farine
- 50 cl de lait
- 4 tranches de jambon
- 1 œuf
- 1 L d'huile de friture

Préparation

- La veille, préparez la béchamel.
- Réalisez un roux en faisant fondre le beurre dans une casserole en y ajoutant la farine, puis le lait petit à petit jusqu'à ce que le mélange épaississe.
- Ajoutez le jambon coupé finement en petits morceaux. Salez et poivrez. Réservez au réfrigérateur dans un contenant hermétique pour une nuit.
- Le lendemain, faites griller votre pain de mie au four pendant 10 minutes.
- Une fois bien cuit laissez-le refroidir. Puis mixez pour obtenir une chapelure.
- Ajoutez-y le parmesan râpé, mélangez et réservez.
- Préparez 3 bols, un avec la farine, l'autre avec l'œuf battu et le troisième avec la chapelure.
- Farinez votre plan de travail et réalisez des boudins de béchamel au jambon.
- Enveloppez-les de farine, puis plongez-les dans l'œuf battu et enfin dans la chapelure.
- Faites revenir 2/3 minutes de chaque côté dans de l'huile de friture.
- Avant de servir, déposez vos croquettes de jambon au parmesan sur du papier absorbant pour enlever l'excès d'huile.





Friands au saint maure et jambon

6 personnes
Préparation : 15 minutes
Cuisson : 40 minutes

Ingédients

- 1 pâte feuilletée
- 50 g de beurre
- 50 g de farine
- 30 cl de lait
- muscade
- 50 g de Saint Maure de Touraine coupés en tranches
- 2 tranches de jambon blanc
- sel
- poivre
- 1 œuf

Préparation

- Préchauffez le four à 180°C.
- Préparez la béchamel.
- Dans une casserole, faites fondre le beurre. Ajoutez la farine et mélangez bien. Ajoutez le lait et portez à ébullition en fouettant. Ajoutez ensuite la muscade et le Saint Maure et le jambon coupés en morceaux.
- Salez et poivrez. Réservez.
- Découpez votre pâte feuilletée en 4 rectangles, déposez la farce sur la moitié de la surface.
- Mouillez les bords au doigt très rapidement.
- Repliez les rectangles sur eux-mêmes en appuyant bien sur la jointure, vous pouvez bien les sceller en appuyant sur les bords avec le dos d'une fourchette.
- Fouettez l'œuf à la fourchette avec un peu d'eau. Appliquez sur les friands et déposez-les sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.
- Enfournez pour 20 minutes, ils doivent ressortir bien dorés.

ENTRÉES

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.





Terrine chèvre & betterave

Nb de personnes : 8

Préparation : 10 min

Ingédients

- 2 lingots de chèvre
- 2 grosses betteraves cuites
- sel
- poivre
- baies roses
- ciboulette

Préparation

- Filmmez un plat à terrine avec du film alimentaire.
- Coupez finement la betterave et les lingots de chèvre.
- Commencez par réaliser une couche de betteraves. Salez, poivrez et ajoutez quelques baies roses.
- Ajoutez ensuite des tranches de chèvre.
- Répétez l'opération en n'oubliant pas de bien tasser entre chaque couche, et salez et poivrez pour les betteraves.
- Filmmez et laissez prendre au réfrigérateur au moins 3h.
- Parsemez de ciboulette ciselée avant de servir.

Flan de carottes & chantilly au curry

Nb de personnes : 4
Préparation : 10 min
Cuisson : 20 min

Ingrédients

- 500 g de carottes
- 60 g de beurre
- 5 oeufs
- 70 g de farine
- 400 ml de lait
- 1 càs de noix de muscade
- 2 càs de crème fraîche
- Sel, poivre
- 20 cl de crème liquide
- 1 càs de curry en poudre
- quelques feuilles de basilic

Préparation

- Faites cuire les carottes coupées en rondelles dans 1 litre d'eau bouillante salée pendant 20 minutes.
- Mélangez le lait, les oeufs, la farine, le sel, le poivre et la muscade. Mixez les carottes avec la crème fraîche, puis ajoutez les au précédent mélange.
- Beurrez votre moule et remplissez avec l'appareil. Faites cuire à 170°C pendant 25 minutes.
- Faites monter la crème en chantilly au robot, ajoutez le curry et continuez de mélanger. Salez et poivrez.
- Déposez la chantilly au curry sur les flans froids et servez avec une feuille de basilic en décoration.



Oeuf cocotte bleu et jambon cru

Nombre de personnes : 2

Préparation : 10 min

Cuisson : 12 min

Ingrédients

- 2 oeufs
- 4 tranches de jambon sec
- 150 grammes de bleu
- 4 cuillères à soupe de crème fraîche
- Sel et poivre

Préparation

- Coupez le jambon sec en petits morceaux. Réservez.
- Faites de même avec le bleu.
- Mélangez ensemble, le jambon le bleu et la crème fraîche.
- Salez et poivrez à votre convenance.
- Déposez la préparation dans deux petites cocottes.
- A l'aide d'une grande cuillère, faites un petit « volcan » au centre de la cocotte, et ajoutez-y l'oeuf.
- Déposez vos deux cocottes dans un grand blanc, remplissez l'eau d'eau jusqu'au deux tiers des cocottes.
- Faites ainsi cuire au bain marie pendant 12 minutes.
- Le jaune doit être bien coulant et le blanc cuit !





PLATS

Blanquette de cou-nu aux champignons

4 personnes

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 1h40 minutes

Ingrédients

- trois carottes
- un oignon
- 100 g de champignons de Paris
- 1 poulet fermier "cou-nu"
- 120 g de beurre
- 25 cl de vin blanc
- un cube de bouillon
- 1 bouquet garni (thym, cerfeuil..)
- 4 càs de farine
- deux jaunes d'œuf
- le jus d'un citron
- 50 cl de crème fraîche
- sel
- poivre

Préparation

- Épluchez et émincez vos carottes ainsi que l'oignon. Rincez les champignons de Paris et coupez-les en fines lamelles. Réservez le tout.
- Découpez votre poulet en 4 à 6 morceaux.
- Dans une grande casserole, faites dorer les morceaux de viande dans 50 grammes de beurre, pour que la viande colore (attention elle ne doit pas cuire à l'intérieur). Arrêtez la cuisson et ajoutez les carottes, l'oignon et les champignons à la viande.
- Ajoutez dans la casserole le vin et de l'eau jusqu'à recouvrir la viande et les légumes. Ajoutez un cube de bouillon et un bouquet garni.
- Faites mijoter à feu moyen pendant 1h30. Retirez le bouquet garni.
- Une fois la cuisson de la viande finie, préparez un roux. Dans une petite casserole, faites fondre le reste de beurre et ajoutez la farine pour obtenir un mélange blanc et crémeux.
- Ajoutez deux jaunes d'œufs et le jus du citron à votre roux, puis ajoutez le tout à la sauce de la grande casserole, mélangez vivement, jusqu'à l'obtention d'une crème un peu épaisse à laquelle vous pouvez ajouter la crème fraîche. Salez et poivrez.



Lapin à la moutarde

Nombre de personnes : 4
Temps de préparation : 10 min
Temps de cuisson : 25 min

Ingrédients

- 1 lapin entier
- 1 bouteille de vin blanc sec
- 1 moutarde de dijon
- 100 g de crème fraîche
- 50 g de beurre
- 2 gousses d'ail
- 2 oignons
- 1 Carotte
- 1 morceau de sucre
- 3 feuilles laurier
- 1 branche de thym
- Persil
- Poivre
- Sel

Préparation

- **Préparation du lapin.** Coupez le lapin en morceaux d'environ 2/3 cm. Badigeonnez de moutarde à l'aide d'un pinceau de cuisine.
- Faites fondre un peu de beurre dans une poêle et faites revenir les morceaux, ils doivent être légèrement grillés mais pas brûlés !
- Pendant ce temps, dans une casserole, portez à ébullition les 3/4 de la bouteille de vin blanc.
- Ajoutez l'ail écrasé et coupé en petits morceaux, le laurier, le thym, la carotte coupée en rondelles et le morceau de sucre.
- Réservez les morceaux de lapin dans un plat à gratin dans le four à 100°C (pour les maintenir chaud sans qu'ils recuisent)
- Dans la même poêle (pour avoir les sucs de cuisson) ajoutez un peu de beurre et faites dorer les oignons coupés en rondelles.
- Ajoutez le lapin et versez dessus la préparation de la casserole à base de vin.
- Salez, poivrez et laissez cuire à feu doux pendant 1 heure.
- **Préparation de la sauce.** Dans un bol, mélangez la crème, du persil haché et une cuillère à soupe de moutarde.
- Remettez les morceaux de lapin dans le plat à gratin et parsemez d'un peu de persil.
- Filtrez le jus de cuisson et incorporez la crème à la moutarde. Faites cuire 1 minutes sans faire bouillir et nappez les morceaux de lapin avec cette préparation.
- Servez bien chaud avec du riz !



Poêlée saucisse et purée

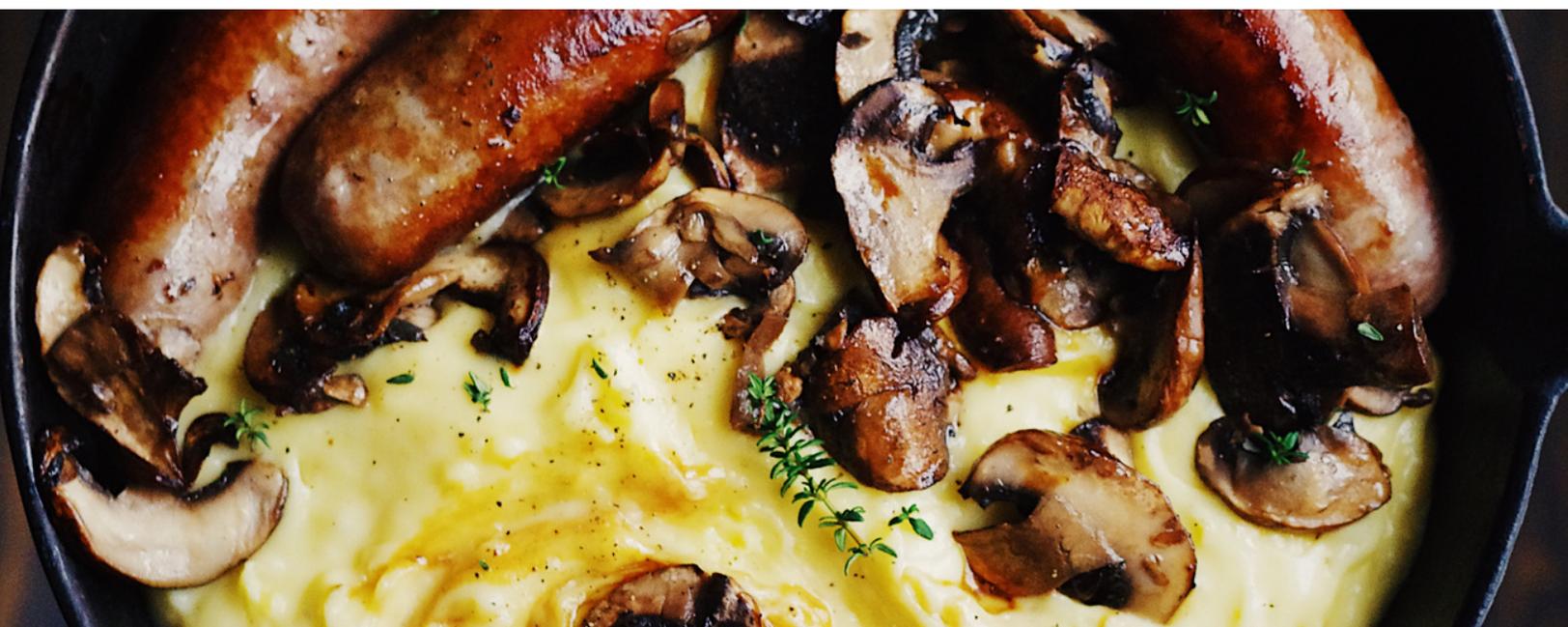
Nombre de personnes : 4
Préparation : 20 min
Cuisson : 40 min

Ingrédients

- 150 g de champignons de Paris
- 1 càs d'huile d'olive
- 1 gousse d'ail
- 2 saucisses de Toulouse
- 300 g de pommes de terre
- 150 g de beurre

Préparation

- Rincez et brossez les champignons.
- Emincez-les et faites-les revenir avec l'huile d'olive et l'ail épluché et dégermé. Réservez.
- Epluchez les pommes de terre, rincez-les sous l'eau claire et coupez-les en morceaux.
- Disposez-les dans une casserole et couvrez d'eau à hauteur. Salez et faites cuire environ 30 minutes.
- Piquez les pommes de terre à l'aide de la lame de couteau pour vérifier leur cuisson.
- Une fois cuites, retirez-les de l'eau.
- Passez les pommes de terre au tamis, puis faites-les sécher dans une casserole pendant quelques minutes à feu moyen. Incorporez-y le beurre froid, taillé en morceaux, en fouettant vigoureusement. Laissez au chaud à feu très faible.
- Faites revenir les saucisses de Toulouse dans une poêle chaude sans matière grasse à feu doux. Ajoutez les champignons afin de les réchauffer, puis servir ensemble avec la purée de pommes de terre



Moules au roquefort

4 personnes
Préparation : 15 minutes
Cuisson : 20 minutes

Ingrédients

- 2 kgs de moules
- 30 g de beurre
- 2 échalotes
- 150 g de roquefort
- 70 g de crème fraîche épaisse
- quelques branches de persil
- sel
- poivre
- 25 cl de vin blanc

Préparation

- Nettoyez les moules en retirant tout ce qui a pu s'attacher sur les coquilles, retirez celles qui sont déjà ouvertes. Rincez-les plusieurs fois à l'eau claire.
- Dans une casserole, faites fondre le beurre et faites-y cuire les échalotes émincées.
- Ajoutez le roquefort coupé en morceaux et la crème fraîche. Vous pouvez ajouter un coup de mixeur pour que la sauce soit bien onctueuse.
- Ajoutez le persil ciselé, salez, poivrez et réservez.
- Dans une cocotte, faites chauffer le vin blanc, puis ajoutez les moules.
- Fermez la cocotte et laissez les moules s'ouvrir environ cinq minutes.
- Pendant ce temps, faites réchauffer à feu doux la sauce.
- Servez les moules et nappez généreusement la sauce par dessus.



DESSERTS



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 !

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.
- Enfourez 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.





Pannacotta aux kiwis

Nombre de personnes : 4 personnes

Préparation : 15 minutes

Repos : 2 heures

Cuisson : 5 minutes

Ingrédients

- 60 cl de crème liquide
- 2 feuilles de gélatine
- une dizaine de kiwis
- 1 càc de sucre en poudre
- le jus d'un demi citron

Préparation

- Dans une casserole, faites bouillir la crème liquide.
- Pendant ce temps, faites ramollir la gélatine dans un bol d'eau froide (pendant 10 min).
- Retirez la crème du feu, ajoutez la gélatine et mélangez bien.
- Mixez au mixeur plongeant afin d'obtenir une crème bien lisse. Répartissez la préparation dans des ramequins ou des verrines.
- Placez au réfrigérateur pour au moins 2 heures.
- Epluchez les kiwis. Faites compoter la moitié dans une casserole avec le sucre et le jus de citron.
- Déposez sur la crème la compotée de kiwis et le reste des kiwis découpés en petits morceaux ou en tranches.

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 œufs, 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 récipient 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