



CUISINONS POUR DE BON

NOEL 2023

MENU DE NOËL À PRIX DOUX

RECETTES PAS CHERES POUR NOËL

PHOTOS & RECETTES MARINE NEGLOT ET CAROLE AVODAGBE

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 de nombreuses 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
- 17 Plats
- 34 Desserts

APÉRITIFS

Tarte sapin au pesto

Nombre de personnes : 4
Temps de préparation : 10 min
Temps de cuisson : 15 min

Ingrédients

- 2 pâtes feuilletées
- 1 pot de pesto (250g)
- un petit verre d'eau
- 1 jaune d'oeuf
- facultatif : cranberries

Préparation

- Sur la première pâte feuilletée, étalez le pesto en faisant attention à laisser environ 1 cm de bord.
- Humidifier le bord avec un peu d'eau.
- Ajoutez la seconde pâte feuilletée par dessus et soudez bien les bords avec votre doigt.
- Coupez la forme du sapin (et gardez les chutes de pâte pour le décorer)
- Coupez les branches (en prenant soin de laisser un tronc), puis torsadez-les sur elles-mêmes.
- Ajoutez des décorations, en coupant à l'emporte pièce les chutes de pâtes (petites étoiles par exemple) ajoutez-les sur votre sapin puis badigeonnez de jaune d'oeuf mélangé à un peu d'eau.
- Faites cuire 15 minutes à 200°C.





Rillettes de sardines

Nombre de personnes : 6

Préparation : 10 min

Cuisson : 30 min

Ingrédients

- 500 g de filets de sardines fraîches
- 100 g de skyr
- 2 Échalotes
- 1 gousse d'ail
- 5 cl de vin blanc
- 1 c. à c. de curry
- 10 brins de ciboulette
- 5 cl d'huile d'olive
- Sel et poivre
-

Préparation

- Pelez et hachez l'échalote et la gousse d'ail.
- Faites revenir les sardines dans l'huile d'olive (en ayant pris soin de retirer la tête, l'arête centrale et la queue si ce n'est pas déjà fait).
- Ajoutez ensuite l'échalote, l'ail et le vin. Ajoutez de l'eau de manière à ce que les sardines soient complètement immergées.
- Laissez cuire à feu moyen pendant une quinzaine de minutes. Puis poursuivez la cuisson à couvert cette fois à nouveau pendant quinze minutes. Egouttez puis réservez.
- Mixez les sardines avec le skyr, ajoutez le ciboulette et le curry.
- Salez, poivrez et mélangez le tout.
- Réservez au frais jusqu'au moment de servir avec du bon pain de campagne ou avec des bâtonnets de crudités.

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 Sainte-Maure et jambon

6 personnes
Préparation : 15 minutes
Cuisson : 40 minutes

Ingrédients

- 1 pâte feuilletée
- 50 g de beurre
- 50 g de farine
- 30 cl de lait
- muscade
- 50 g de Sainte 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

Pâté en croûte au poulet et pommes

Nombre de personnes : 6
 Temps de préparation : 2 min
 Temps de cuisson : 1 min

Ingédients

- Terrine
- 550 g poitrine de cochon entière ou 400 de poitrine hachée
- 400 g filet de poulet
- 500 g pâte brisée
- 3 oeufs
- 15 g beurre
- 5 cl Crème fleurette 50 g
- 1 pomme
- 1 cas Sucre
- 3 cac Sel
- Poivre
- 550 g gelée
- Gelée
- 500 ml jus de viande
- 50 g gélatine

Préparation

Préparation de la pâte

- À l'aide d'un couteau, retirer la peau (la couenne) et éventuellement les os en veillant à bien conserver le gras sur la poitrine de cochon, puis la hacher en petits cubes d'environ 7 mm. Couper le poulet en cubes d'environ 1,5 cm. Éplucher la pomme, la couper en quatre, retirer le trognon et la hacher en cubes 2 fois plus petits que ceux de poulet. Dans une poêle à feu moyen, faire revenir 2 minutes la pomme dans un peu de beurre. Toujours à feu moyen, la saupoudrer de sucre et la faire revenir 30 secondes en remuant. Déposer la poitrine de cochon hachée dans un saladier (ou dans le bol d'un robot mélangeur), ajouter le sel, le poivre, puis mélanger à la main ou à faible vitesse avec le robot. Verser 1 œuf et la crème dans le saladier, mélanger de nouveau jusqu'à ce que la farce devienne homogène. Ajouter le poulet et les pommes. Mélanger énergiquement à la main ou au robot à faible vitesse pendant 5 minutes. Placer au frais. Dans un bol, battre les 2 œufs restants. Placer au frais.

Foncer la pâte

- Étaler la pâte à 3 mm, la couper et foncer le moule. Couper la pâte en 4 morceaux : le morceau principal, les 2 côtés et le couvercle. Beurrer le moule. Placer le morceau de pâte principale dans le moule. Appuyer avec la main pour bien plaquer la pâte sur les rebords du moule. Presser délicatement la pâte pour qu'elle adhère bien au fond du moule sans se fragiliser. À l'aide d'un pinceau, dorer les extrémités de la pâte principale avec une fine couche d'œuf battu. Ajouter les côtés. Bien souder les côtés à la pâte principale, en pressant du bout des doigts. Le moule est prêt pour y déposer la farce.

Fermer le pâté en croûte

- Bien tasser le dessus du pâté. Couper le surplus de pâte en laissant 2 cm de débord. Rabattre la pâte sur les petits côtés. À l'aide d'un pinceau, dorer les petits côtés avec une fine couche d'œuf battu. Rabattre le morceau de pâte principale de chaque côté. Dorer la pâte avec une fine couche d'œuf battu. Poser le couvercle. Presser sur les rebords de manière à souder les pâtes. Recouvrir d'œuf battu. Décorer le couvercle délicatement avec le dos de la lame d'un couteau. À l'aide de la pointe du couteau, inciser une ou deux cheminées dans le couvercle. Le pâté croûte est prêt à être enfourné.

Cuisson

- Déposer le moule dans le four à froid. Programmer le thermostat à 180 °C (th. 6) chaleur tournante pendant 1 heure 10. Pour ceux qui possèdent une sonde de cuisson et maîtrisent four et techniques de cuisson, faire alors préchauffer le four à 210 °C, enfourner à four chaud et sonder à l'aide d'un thermomètre de cuisson. Diminuer à 110 °C et retirer du four lorsque le produit atteint 64 °C à cœur. Laisser reposer 30 minutes à température ambiante, puis une nuit au réfrigérateur.

Gelée

- Faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide. Porter à ébullition 500 ml de jus de viande (maison ou en poudre) dans une casserole, puis ajouter les feuilles de gélatine égouttées hors du feu. Réserver et utiliser à température ambiante. Une fois la terrine cuite et après sa nuit de repos, verser la gelée. Remettre au frais au minimum pendant 1 heure avant dégustation.



Dôme à la truite fumée

Nombre de personnes : 4

Temps de préparation : 15 min

Temps de réfrigération : minimum 1 h

Ingrédients

- 4 belles tranches de truite fumée
- 400 grammes de fromage frais
- 1 càc de moutarde
- 1 càc de wasabi
- 1 quart de citron
- une poignée de feuilles de menthe
- quelques brins d'aneth
- 70 g d'oeuf de truite
- poivre

Préparation

- Étalez les tranches de truite fumée au fond des dômes (les tranches doivent dépasser d'au moins 1 cm sur les bords).
- Mélangez le fromage frais, la moutarde, le wasabi, le jus d'un quart de citron, les feuilles de menthe coupées finement, et salez et poivrez à votre convenance.
- Remplissez vos dômes de truite avec la préparation précédente à mi hauteur.
- Ajoutez des œufs de truite, puis un peu de préparation au fromage frais puis tassez bien. Refermez le dôme avec les tranches de truite qui dépassent sur les bords.
- Mettez au réfrigérateur pendant au moins 1h.





Huîtres gratinées au poireau

Nombre de personnes : 4 à 6 personnes

Préparation : 15 min

Cuisson : 5 min

Ingrédients

- Une douzaine d'huîtres
- 2 poireaux, nettoyés et émincés finement
- 2 càs de beurre
- 50 ml tasse de vin blanc sec
- 50 g de crème fraîche
- Sel
- Poivre
- Optionnel : chapelure

Préparation

- Préchauffez votre four en mode grill.
- Dans une grande poêle, faites fondre le beurre à feu moyen. Ajoutez les poireaux émincés et faites-les revenir doucement jusqu'à ce qu'ils deviennent tendres et légèrement dorés, environ 10 minutes.
- Versez le vin blanc sec dans la poêle avec les poireaux et laissez mijoter pendant 2 à 3 minutes, jusqu'à ce que le liquide ait réduit de moitié.
- Incorporez la crème épaisse aux poireaux et mélangez bien. Laissez cuire pendant encore 2 à 3 minutes jusqu'à ce que la sauce soit onctueuse. Assaisonnez avec du sel et du poivre selon votre goût.
- Retirez la poêle du feu.
- Disposez les huîtres ouvertes sur une plaque de cuisson adaptée au grill, de manière à ce qu'elles soient bien droites.
- Répartissez la fondue de poireaux uniformément sur les huîtres.
- Si vous le souhaitez, saupoudrez légèrement de chapelure chaque huître pour ajouter une touche croustillante.
- Placez la plaque de cuisson sous le grill préchauffé et faites cuire les huîtres pendant 3 à 4 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient chaudes et que la garniture soit légèrement dorée.
- Servez bien chaudes.

Soupe de butternut aux lentilles corail

Nombre de personnes : 4

Préparation : 15 min

Cuisson : 30 min

Ingrédients

- 1 petite courge butternut
- 5 carottes
- 1 oignon
- huile d'olive
- sel
- 150 g lentilles corail
- 50 g lait de coco
- poivre
- coriandre fraîche

Préparation

- Epluchez tous les légumes (butternut, carottes et oignon), puis coupez-les grossièrement.
- Dans une casserole faites les revenir avec un peu d'huile d'olive pendant 5 à 10 minutes.
- Remplissez ensuite votre casserole d'eau à hauteur des légumes et ajoutez les lentilles corail.
- Portez à ébullition en ajoutant une pincée de sel. Et laissez cuire une vingtaine de minutes.
- Mixez, ajoutez le lait de coco, salez et poivrez, puis mixez à nouveau.
- Ajoutez quelques feuilles de coriandre ciselée au moment de la dégustation.



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

Boudin noir au porc Kintoa Kintoa aux pommes

Nombre de personnes : 3

Préparation : 10 min

Cuisson : 30 min

Ingédients

- 450 g boudin noir de porc Kintoa
- 3 pommes
- 1 salade verte

Préparation

- Faites chauffer une poêle.
- Tranchez le boudin en tranches de 2 cm d'épaisseur.
- Faites les griller sans matière grasse.
- Pendant ce temps, coupez des pommes en quartiers que vous faites cuire dans la graisse du boudin.
- Servez avec une bonne salade verte.





Tartare de bœuf à la coréenne

Nombre de personnes : 2 personnes

Préparation : 15 min

Ingrédients

- 2 jaunes d'œuf
- 100 ml sauce tamari
- 1 c. à s. de pignons de pin
- 2 c. à s. de sucre
- 250 g de bœuf
- 1 c. à c. d'huile de sésame
- 1 oignon cebette
- 1 c. à s. de sauce soja
- ½ citron vert (jus)
- 1 c. à c. de vinaigre de riz
- Coriandre Quelques feuilles

Préparation

- Mélangez la sauce soja et le sucre
- Déposez deux jaunes d'œuf dans la marinade et laissez mariner une nuit
- Découpez la viande, elle doit être hachée le plus finement possible
- Torréfiez les pignons de pin 2 minutes dans une poêle chaude
- Mélangez l'huile de sésame, la sauce soja, le vinaigre de riz, le jus de citron vert
- Versez sur la viande hachée et ajoutez les graines de sésame, les pignons de pin et l'oignon cebette émincé
- Mélangez et tassez dans un emporte-pièce
- Déposez délicatement le jaune d'œuf confit au centre dans un petit puit
- Parsemez de coriandre fraîche et de graines de sésame
- Zestez le citron vert et servir

Blanquette de saumon

Préparation : 10 min

Cuisson : 20 min

Ingrédients

- 10 g beurre
- 25 cl de crème fraîche
- 800 g de saumon sans la peau
- 1 à 2 échalottes
- 25 cl de fumet de poisson
- Sel et poivre

Préparation

- Découper le saumon en gros cubes.
- Peler puis émincer les échalotes.
- Ajouter les échalotes et faire dorer pendant 2 minutes.
- Ajoutez le saumon en cubes, puis le fumet de poisson. Saler et poivrer.
- Faire cuire à couvert pendant 10 minutes en mélangeant régulièrement (Attention, le saumon cuit assez vite).
- Ajouter deux belles cuillères de crème fraîche pour lier le tout.
- Verser cette crème dans la préparation au saumon et faire mijoter à feu très doux pendant 2 à 3 minutes sans bouillir.
- C'est prêt.
- Vous pouvez également ajouter quelques brins d'aneth pour la décoration.



Boeuf Wellington

4 personnes

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 30 minutes

Ingrédients

- 700 g de rôti de boeuf (Pour encore plus tendreté vous pouvez prendre du filet de boeuf)
- 50 g d'Huile d'olive
- 150 g de champignons
- 50 g d'oignons
- 2 pâtes feuilletées
- sel, poivre, origan, herbes de Provence

Préparation

- Saler et poivrer le filet de boeuf. Le faire cuire à la poêle, quelques minutes de chaque côté
- Faites revenir les oignons hachés, les champignons, les herbes avec de l'huile pour créer force. Hachez ensuite le mélange.
- Etaler la pâte feuilletée. Répartissez la moitié la farce aux champignons, poser le filet dessus, puis le recouvrir avec le reste de la farce. Refermer la pâte feuilletée sur le filet. Souder les bords avec de l'eau et dorez la pâte avec un jaune d'oeuf.
- Mettre au four chaud à 220°C pendant environ 30 minutes.



Pintade aux agrumes

4 personnes

Préparation : 20 minutes

Temps de cuisson: environ 1 heure

Ingrédients

- 1 pintade
- 2 oranges
- 2 citrons
- 2 branches de romarin
- 4 gousses d'ail
- Sel et poivre au goût
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Préparation

1. Lavez la pintade à l'eau froide et séchez-la avec du papier absorbant.
2. Dans un bol, pressez le jus d'une orange et d'un citron. Réservez.
3. Coupez l'autre orange et l'autre citron en quartiers.
4. Assaisonnez l'intérieur et l'extérieur de la pintade avec du sel et du poivre.
5. Placez les quartiers d'orange et de citron ainsi que les gousses d'ail à l'intérieur de la pintade.
6. Badigeonnez la pintade avec le mélange de jus d'agrumes et d'huile d'olive.
7. Ajoutez les branches de romarin sur le dessus de la pintade.
8. Placez la pintade dans un plat allant au four et enfournez pendant environ 1 heure, en arrosant régulièrement avec le jus de cuisson.
9. Vérifiez la cuisson en insérant une pointe de couteau dans la partie la plus épaisse de la pintade. Si le jus qui s'écoule est clair, c'est prêt.
10. Retirez la pintade du four et laissez reposer pendant quelques minutes avant de la découper.
11. Servez la pintade aux agrumes avec les quartiers d'orange et de citron, accompagnée de légumes de saison ou de pommes de terre rôties.



Civet de sanglier

2 personnes

Préparation : 20 minutes

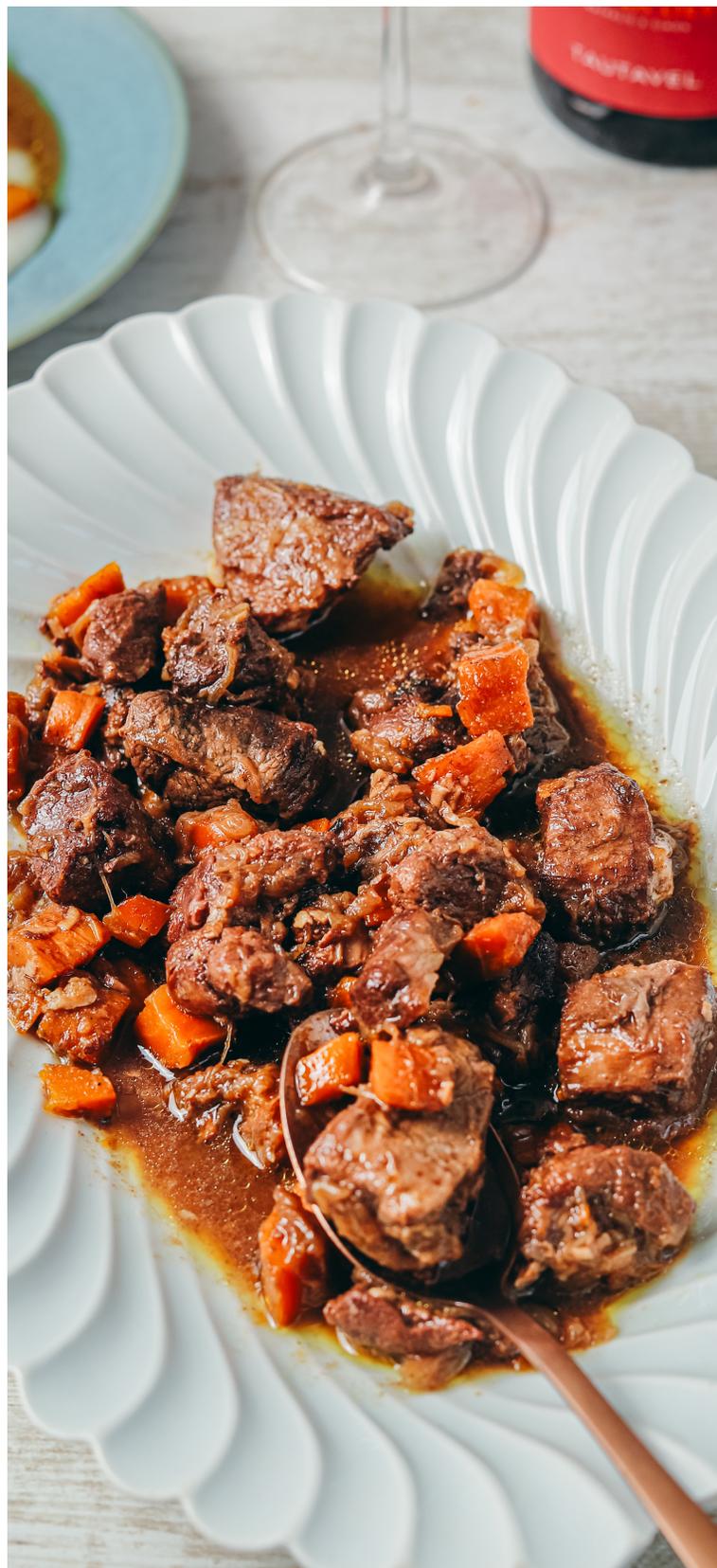
Cuisson : 2h

Ingédients

- 500 g de viande de sanglier de chez Nemrod
- 100 ml de vin rouge
- 100 ml de bouillon de viande
- 1 oignon
- 2 carottes
- 2 gousses d'ail
- 1 feuille de laurier
- 2 branches de thym
- 1 c. à s. d'huile d'olive
- sel et poivre

Préparation

- Coupez la viande de sanglier en morceaux. Dans une grande cocotte, faites chauffer l'huile d'olive à feu moyen. Ajoutez les morceaux de sanglier et faites-les dorer de tous les côtés.
- Ajoutez l'oignon émincé, les carottes coupées en rondelles et l'ail émincé dans la cocotte. Faites-les revenir pendant quelques minutes jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés.
- Versez le vin rouge dans la cocotte et laissez mijoter pendant quelques minutes pour que l'alcool s'évapore.
- Ajoutez le bouillon de viande, la feuille de laurier et les branches de thym dans la cocotte. Assaisonnez avec du sel et du poivre.
- Réduisez le feu à doux, couvrez la cocotte et laissez mijoter pendant environ 1 à 2 heures, jusqu'à ce que la viande soit tendre et se détache facilement.
- Servez le civet de sanglier chaud accompagné de pommes de terre sautées ou de pâtes fraîches.



Rôti orloff au maroilles

4 personnes

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 1h 10 minutes

Ingédients

- 1 rôti de porc
- 10 tranches de lard fumé
- 10 tranches de maroilles
- Sel, poivre

Préparation

- Coupez le rôti côté droit sur la longueur, à 2 cm du bord, jusqu'à 2 cm du fond
- Répétez la même opération côté gauche
- Insérez verticalement, et sur la longueur du rôti la tranche de lard fumé, dans les deux entailles
- Opérez la même opération avec les tranches de maroilles
- Refermez le rôti, et le ficeler
- Après avoir confectionné votre rôti, conservez votre viande à température ambiante (au moins 1 heure). Préchauffez le four à 210 degrés. Placez ensuite le rôti dans un plat en pyrex au centre. Entourez-le d'une garniture (pommes de terre, gousses d'ail, échalotes et carottes, par exemple) et assaisonnez-le (sel/poivre).
- Commencez la cuisson à 210 degrés pour bien saisir la viande : comptez environ 20 minutes de cuisson
- Continuez à cuire le rôti à 180 degrés de 40 minutes à 1h selon le poids de votre pièce
- Retournez 1 ou 2 fois le rôti pendant la cuisson pour colorer chaque face de manière homogène
- Lors de la cuisson, arrosez régulièrement le rôti avec le jus de cuisson obtenu
-



Risotto aux champignons

2 personnes

Préparation : 45 minutes

Cuisson : 30 minutes

Ingrédients

- 300 g champignons cèpes, girolles, morilles, champignons de Paris...
- 250 g riz arborio
- 20 g beurre
- 3 c. à s. d'huile olive
- 25 cl de bouillon de légumes
- 50 g parmesan
- 1 c. à s. de mascarpone
- 2 échalotes
- 1/2 bouquet de persil
- Sel et poivre

Préparation

- Faites fondre votre bouillon de légumes dans 30cl d'eau bouillante. Réservez.
- Epluchez et émincez les échalote. Réservez.
- Dans une casserole faites fondre le beurre avec l'huile d'olive. Faites-y revenir les échalotes.
- Ajoutez les champignons (nettoyés et tranchés).
- Et ajoutez un peu du bouillon.
- Ajoutez le riz jusqu'à ce qu'il devienne translucide.
- Ajoutez le bouillon petit à petit au fur et à mesure de la cuisson.
- Ajoutez ensuite un peu de persil ciselé.
- A la fin de la cuisson, ajouter la cuillère de mascarpone et le parmesan
- Mélangez jusqu'à obtenir la consistance désirée.
- Salez et poivrez votre risotto et servez-le immédiatement pendant qu'il est chaud.



Le gratin de courge au reblochon

4 personnes
Préparation : 15 minutes

Ingrédients

- deux tranches de courge
- 20 cl de crème liquide
- 250 grammes de reblochon
- sel et poivre

Préparation

- Préchauffez le four à th 6 (180°C).
- Epluchez la courge et coupez-la en cubes.
- Plongez-les dans de l'eau bouillante salée pendant 20 min.
- Egouttez-les et déposez-les dans un plat à gratin.
- Versez la crème puis salez et poivrez.
- Déposez des morceaux de reblochon et enfournez pour 15 min.



Carbonade flamande

4 personnes

Préparation : 20 minutes

Temps de cuisson: 2h

Ingrédients

- 500 g de viande de boeuf à braiser paleron, joue...
- 50 cl de bière blonde type belge
- 1 tranche de pain d'épices
- 25 g de beurre
- 1 c. à s. de moutarde forte
- 1 oignon
- 1 échalote
- 1 gousse d'ail
- 1 c. à s. de cassonade
- 1 branche de thym
- 1 feuille de laurier
- Sel et poivre

Préparation

- Coupez la viande en gros cubes. Émincez les oignons et les échalotes. Hachez l'ail.
- Dans une grande cocotte, faites chauffer le beurre. Faites dorer les morceaux de viande sur toutes les faces. Réservez.
- Dans la même cocotte, faites revenir les oignons et les échalotes jusqu'à ce qu'ils soient fondants.
- Ajoutez la viande dans la cocotte. Versez la bière. Ajoutez l'ail, le thym, le laurier, la cassonade et la moutarde. Salez et poivrez. Mélangez bien.
- Couvrez la cocotte et laissez mijoter à feu doux pendant 1 heure et 30 minutes.
- Après 1 heure et 30 minutes, retirez le couvercle et ajoutez la tranche de pain d'épices préalablement râpée. Laissez mijoter encore 30 minutes.
- Servez chaud avec des frites ou des pommes de terre vapeur.



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.



Ratatouille d'hiver

4 personnes

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 1h

Ingrédients

- 1 courge butternut
- 1 carotte
- 3 topinambours
- 1 patate douce
- 1 navet
- 2 oignons
- 700 g coulis de tomate maison
- 2 gousses ail
- sel, poivre
- huile d'olive
- 1 c. à c. cumin facultatif
- 1 petit morceau gingembre facultatif

Préparation

- Préchauffez votre four à 180°C.
- Épluchez et coupez tous les légumes en cubes de taille moyenne (sauf l'ail et les oignons).
- Mettez les cubes de légumes dans un saladier et badigeonnez-les d'huile d'olive, de sel, de poivre et de cumin (facultatif).
- Mélangez afin que tous les légumes puissent avoir de la marinade.
- Placez les légumes sur la plaque du four, préalablement recouverte de papier cuisson.
- Enfourez pour environ 35 minutes (jusqu'à ce que les légumes soient tendres).
- Dans une grande sauteuse, faites revenir les oignons émincés, l'ail et le gingembre hachés avec un peu d'huile d'olive.
- Ajoutez la sauce tomate, puis assaisonnez avec le cumin (facultatif), le sel et le poivre.
- Laissez mijoter 5 minutes et ajoutez les légumes cuits.
- Laissez de nouveau mijoter à feu moyen pendant 15 minutes, en remuant de temps en temps.
- Servez chaud avec du riz, des pâtes, une viande grillée, du saumon en plancha... et surtout régalez-vous.



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

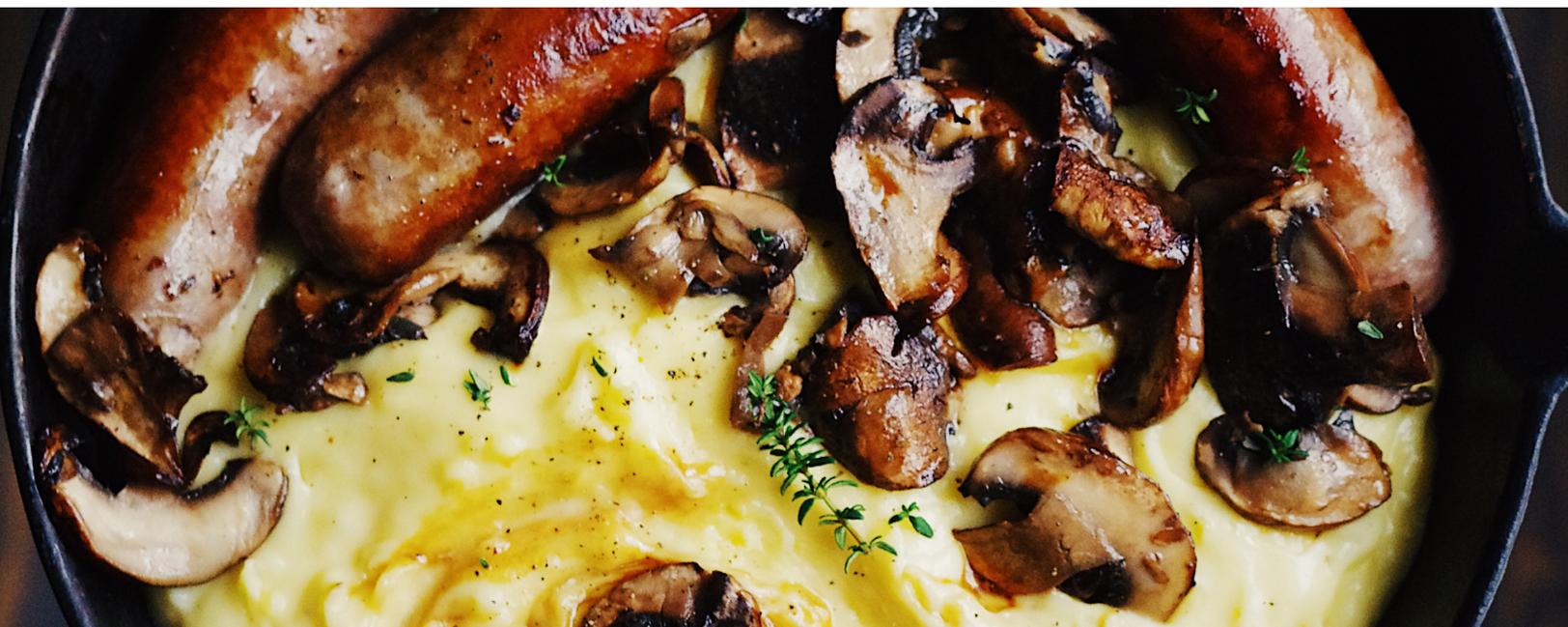
Nombre de personnes : 4
Préparation : 20 min
Cuisson : 40 min

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.



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.

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.
- Enfournez 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

Ingédients

- 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.



Spritz

Nombre de personnes : 6

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 12 min

Ingrédients

- 150 grammes de chocolat noir
- 90 grammes de beurre
- 3 oeufs
- 75 grammes de sucre
- 250 ml de lait
- 170 grammes de farine
- 1 sachet de levure chimique

Préparation

- Si vous avez la chance d'avoir un robot pâtissier, vous pouvez mettre tous les ingrédients ensemble et attendre qu'il fasse le boulot pour vous 😊
- Sinon, dans un saladier, mélangez ensemble tous les ingrédients secs : la farine, la levure, la poudre d'amandes et le sucre.
- Ajoutez ensuite les oeufs et le beurre et pétrissez jusqu'à l'obtention d'une boule de pâte bien lisse.
- Enfermez la pâte dans un beewrap ou du film alimentaire pendant au moins 30 minutes au réfrigérateur afin qu'elle durcisse un peu.
- Passez la ensuite dans votre machine spritz, en choisissant la forme que vous préférez.
- Déposez-les un à un sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.
- Préchauffez votre four à 180°C.
- Faites cuire chaque fournée pendant 10 à 12 minutes selon la puissance de votre four, laissez refroidir puis enfermez dans une boîte hermétique !



Tarte tatin

Ingrédients

- 150 grammes de chocolat noir
- 90 grammes de beurre
- 3 oeufs
- 75 grammes de sucre
- 250 ml de lait
- 170 grammes de farine
- 1 sachet de levure chimique

Préparation

- - Pour la pâte brisée, mélangez la farine, le beurre froid coupé en dés, l'eau tiède et le sel
- - Pétrissez jusqu'à obtenir une texture homogène
- - Préchauffez le four à 180°
- - Pelez les pommes, retirez le trognon et coupez en quartiers
- - Faites cuire les pommes en quartier 5 minutes à la vapeur
- - Dans une poêle, chauffez à feu moyen, versez 70g de sucre en poudre, lorsque le sucre a commencé à fondre, ajoutez de nouveau 70g de sucre puis enfin les 70g restant
- - Dès que le sucre est fondu, retirez le caramel du feu avant qu'il ne brunisse
- - Ajoutez 90g de beurre coupé en dés et mélangez jusqu'à obtenir une texture homogène
- - Remettez sur le feu doux si des cristaux se sont formés pour les faire fondre et obtenir un caramel homogène
- - Versez le caramel dans le fond de votre moule à manqué
- - Déposez les quartiers de pommes en rosace dessus, serrez bien
- - Déposez le disque de pâte brisée en insistant bien sur les bords
- - Piquer la pâte brisée
- - Enfourner pour 30 minutes à 180°
- - Sortir du four, laisser refroidir 10 minutes et verser sur une assiette, attention à ne pas se brûler !!
- - Servez tiède ou froid avec une belle cuillère de crème fraîche épaisse ou de crème fouettée

Tarte au citron meringuée

Préparation

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



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