



<http://inoule.canalblog.com/archives/p10-10.html>

Table des matières

INTRODUCTION.....	2
« BAR DE LIGNE GRILLE A L'ANIS VERT ET SON BEURRE BLANC AU NOILLY » DE DOMIE...	3
« LA BUCHE DE NOËL » DE DOUDOUE	5
« LE GAOUIN » DE GARANCE	7
« LES CHOUX A LA CREME CARAMELISES » D'INOULE	8
« LE GATEAU AU VIN BLANC » D'INOULE	9
« L'EMOUVANTE BUCHE DE NOËL D'UNE MAMIE DE 87 ANS » D'IRISA	10
« LES PALMIERS DE NOËL » DE JOEBOT.....	11
« LA SALADE DE CELERI ET D'ANCHOIS » DE LUCCETATOU.....	12
« LA BOLOGNAISE DELLA MIA NONNA » DE MAMINA.....	13
« NOIX DE SAINT JACQUES AUX EPICES SUR UN LIT DE TAGLIATELLES » DE MANUE	15
« MINISTRONE DE FRUITS EXOTIQUES » DE MANUE	16
« LES BISCUITS DE NOËL » DE MAOKA.....	17

Introduction

Ce document contient le début du récapitulatif des recettes gentiment proposées pour mon jeu « **Partagez... vos recettes de famille** ».

Je vous remercie toutes du fond du cœur d'avoir généreusement partagé et raconté ces recettes un peu particulières, entre émotions, partage et nostalgie.

Je vous rappelle les modalités du jeu :

« Il s'agit de partager nos recettes de famille dans le cadre du thème des "Fêtes de fin d'année".

Les recettes que vous pouvez proposer sont:

- *Celles qui vous rappellent votre enfance ou des moments familiaux heureux...*
 - *Celles que vous aimez faire et refaire sans vous lasser d'année en année...*
 - *Celles qu'on vous réclame à chaque fois...*
 - *Celles avec lesquelles le succès est assuré...*
- etc*

Les recettes ne doivent pas forcément avoir été transmises de génération en génération, il faut juste qu'elles aient coutume de plaire dans votre famille.

De cette façon nous pouvons partager nos cultures et habitudes différentes, cela peut être enrichissant... »

« Bar de ligne grillé à l'anis vert et son beurre blanc au Noilly » de Domie



« ...Après réflexion, je m'aperçois qu'il n'y a pas de standard festif dans ma famille. Pas de recettes se transmettant de génération en génération, pas de plat type revenant chaque année.

A moins que.... mais si bien sûr !! Quel plat l'on me réclame toute l'année ?

L'incontournable, le majestueux, le délectable, c'est lui : le bar de ligne grillé à l'anis, sauce au beurre blanc.

Présent sur notre table été comme hiver (selon la pêche), pour fêter un anniversaire, les noces de cristal ou de chêne, le passage aux heures d'été (n'importe quoi !!!) il fait toujours l'unanimité dans notre entourage.

Toute occasion est bonne pour lui faire la fête.

J'ai la chance d'avoir un copain dont la passion est la pêche à la ligne. De jour comme de nuit sur la côte croisicaise, rien ne l'arrête et j'ai de la chance car il me gâte bien. Moi qui ne tiens pas en place, j'ai beaucoup d'admiration pour sa patience.

La photo a été prise in-extrémis car on ne plaisante pas avec le beurre blanc qui a la fâcheuse tendance de refroidir de peur. Pour limiter les risques, j'utilise des assiettes en grès, pas très jolies, je le conçois mais je n'ai rien trouvé de mieux pour tenir chaud.

Pendant que je figole la préparation du beurre, Monsieur a la charge de servir le poisson et à son signal, j'apporte le beurre et le verse sur le poisson. Et là, pas de chichi, pas de présentation classe. Mais on mange chaud... rien de pire qu'un beurre blanc figé ! »

Ingrédients pour 4 gourmets:

- 1 bar de ligne de 1,2 à 1,4 kg
- 2 c. à soupe de graines d'anis vert ou de fenouil
- huile d'olive
- Sel et poivre

Beurre blanc au Noilly :

- 3 échalotes grises
- 5 cl vinaigre de vin (ou autre)
- 5 cl vin blanc sec (muscadet)
- 5 cl de Noilly prat
- 250 g de beurre 1/2 sel
- poivre

Recette :

Rien de plus facile pour préparer le bar.

Vider le bar si possible par les ouïes, surtout si vous voulez le servir en tranches (vous obtiendrez de belles tranches non déchirées).

Surtout, ne pas le gratter, les écailles serviront de protection lors de la cuisson (la peau épaisse du bar ne se mange pas, donc pas de regret). Garder aussi la tête (les amateurs de joues comprendront).

Faire 2 belles entailles sur les 2 faces et les garnir de graines d'anis.

Saler et poivrer l'intérieur de la bête et ajouter aussi des graines d'anis et un filet d'huile d'olive.

Saler et poivrer l'extérieur sur les 2 faces, ajouter un petit filet d'huile d'olive et parsemer d'anis vert.

Partagez... vos recettes de famille

Janvier 2008 - Chez Inoule (www.inoule.canalblog.com)

Placer le poisson sur une plaque huilée et le cuire en position grill 10 min de chaque côté.
Surveiller la cuisson car grillé ne veut pas dire sec. Le mien a eu un peu chaud mais rien grave grâce aux écailles.

Le bar est cuit quand l'arête est translucide. Blanche et c'est déjà trop cuit.

Réalisation du beurre blanc :

Couper le beurre en parcelles et réserver au frais.

Eplucher et ciseler finement les échalotes.

Les mettre dans une casserole avec les liquides et faire réduire presque à sec (cette opération peut se faire longtemps à l'avance). Réserver.

5 min avant la fin de la cuisson du bar, mettre les assiettes dans le four et terminer le beurre blanc.

Remettre à feu doux la casserole contenant la réduction et ajouter petit à petit le beurre réservé. Le feu doit être doux mais pas trop non plus au risque d'obtenir un beurre froid. Le mieux est de chauffer un peu plus mais de retirer régulièrement la casserole du feu. Il doit avoir une consistance bien crémeuse.

Plusieurs écoles possible pour le service : avec ou sans les échalotes. Pour nous, c'est avec.

C'est là que tout s'accélère car il faut que tout soit prêt au même moment : il faut sortir le poisson et les assiettes du four tout en remuant constamment le beurre, mettre le poisson sur un plat, retirer la peau, faire 4 beaux filets et servir. Du sport qui ne fait pas maigrir !!

Servi avec une pomme de terre (nouvelle quand c'est la saison), du riz blanc ou comme ici avec du boulgour, le succès est garanti.

Quelques astuces pour réussir le beurre blanc (chut....je n'ai rien dit)

Vous pouvez ajouter un peu de crème fraîche ou mieux, placer un glaçon dans la casserole dès que le beurre commence à monter et le retirer au bout de quelques secondes.

« La bûche de Noël » de Doudoue



« Je propose ma Bûche de Noël.

Que je fais depuis maintenant environ 15 ans.

J'ai faite ma première bûche avec ma Marraine Josiane.

Et au fil des ans elle a changé.

Tout le monde l'attend et même si nous avons fait un grand repas il reste toujours une petite place pour la Bûche..»

Ingrédients pour 4 gourmets:

Biscuit :

- 4 oeufs
- 100g de sucre
- 100 g de farine
- 50 g de beurre (si pas moule silicone)
- 1 pincée de sel 3/4 tasse (180 ml) de la

Crème :

- 2 oeufs
- 35 g de sucre
- Sucre vanillé
- 15 g de farine + 10 g de maïzena ou 25 g de farine
- 1/4 de lait
- 50 g de chocolat ou pralinoise

Crème au beurre :

- 75 g de beurre
- 100 g de sucre glace
- 2 oeufs
- 75 g de chocolat ou praline

Recette :

Allumez le four th 8 ou 180/200°C. Garnir le moule rectangulaire de papier alu et beurrez largement et farinez (j'utilise le moule de flexipan du kit 6). Faire la pâte savoie dans une terrine travaillez les jaunes d'oeufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne mousseux Ajoutez la farine en pluie, puis battre les blancs en neige et les incorporer délicatement avec la spatule en soulevant et en coupant la pâte. Versez la pâte dans le moule et enfournez aussitôt 10 min, quand le biscuit est légèrement doré le démouler immédiatement sur un torchon mouillé et saupoudrez de sucre. Retirez délicatement le papier alu ou le moule flexipan. Roulez le gâteau dans le torchon et laissez refroidir.

Faire chauffer le lait avec le sucre vanillé plus le chocolat ou la pralinoise D'autre part, travaillez les jaunes d'oeufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne mousseux. Ajoutez la farine en pluie

Partagez... vos recettes de famille

Janvier 2008 - Chez Inoule (www.inoule.canalblog.com)

bien mélanger. Versez le lait bouillant petit à petit sur le mélange. Remettre le tout sur le feu doux et portez doucement à ébullition 5 min en tournant sans cesse. Il faut attendre que la crème soit froide pour la mettre dans le biscuit.

Travaillez les jaunes d'oeufs avec le sucre glace jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Faire fondre le chocolat ou pralinoise, malaxez le beurre avec le chocolat fondue jusqu'à ce qu'il ait la consistance de pommade. Ajoutez peu à peu le beurre chocolat a la première préparation bien mélanger.

Quand le biscuit est refroidi le dérouler et le fourrer de crème pâtissière. Roulez de nouveau le biscuit. Coupez les deux extrémités de la bûche pour mettre dessus. Nappez bien le biscuit de la crème au beurre, puis avec une fourchette faire des traits et saupoudrez de sucre glace (j'ai oublié de faire)

« Le Gaouin » de Garance



« ...Cette recette je la tiens de ma grand-mère, c'est la gâteau qu'elle nous fait toujours lorsque nous lui rendons visite, c'est celui que nous préférons tous (mon père, mes cousins, les enfants...) c'est également celui que je réalise pour l'anniversaire de mon fils (il n'a que 2 ans mais j'espère lui faire le même chaque année....à partir de quel âge je pourrai ajouter du rhum?!).

MÔA ce que je préfère c'est la "croûte"... c'est pour ça qu'il est important de le cuire dans un vrai moule à gâteau (anti-adhésif quand même) car je trouve qu'avec les moules en flexipan on n'obtient pas le même croquant légèrement caramélisé, je crois que si je ne me retenais pas je serai capable de ne manger que le pourtour du gâteau !! »

Ingrédients pour 4 gourmets:

- 2 oeufs
- 100 g de sucre en poudre
- 100 g de beurre mou
- 100 g de farine
- 1/2 cuiller à café de levure alsacienne (pas plus sinon le gâteau gonfle trop, le bord ne grille pas assez....et comme c'est le bord que je préfère, enfin c'est vous qui voyez!!)
- 1 cuiller à soupe de crème fraîche épaisse (pas de l'allégée, c'est la recette de ma grand mère il faut de la vraie crème!!)
- 1 cuiller à soupe de rhum brun (ou le zeste d'un citron si le gâteau est destiné aux roudoudous)

Recette :

Fouetter le beurre mou et le sucre jusqu'à obtenir "un ruban", ajouter les oeufs un par un en mélangeant entre chaque ajout, puis la farine et la levure tamisées. Enfin ajouter la crème et le rhum, bien mélanger le tout avec une maryse et verser l'appareil dans un moule à manquer beurré et fariné pas trop grand.

Cuire une petite demi-heure à 200°C. Surveiller la cuisson, lorsque les bords brunissent et que la lame d'un couteau plantée au centre ressort propre c'est OK.

Démouler et laisser refroidir sur une grille.

Déguster le lendemain si vous pouvez attendre, il n'en sera que meilleur!

« Les choux à la crème caramélisés » d'Inoule



« ...Dans ma famille ils sont quasiment incontournables pour le réveillon de Noël ! Mon grand-père est particulièrement fan mais je crois qu'ils plaisent bien à tout le monde. Il faut dire que j'ai une famille assez « accro » au caramel sous toutes ses formes. Une année je me suis même brûlée un doigt au troisième degré en manipulant le caramel... Il m'en reste une cicatrice (de gourmandise) que je vais garder à vie me semble-t-il... »

Ingrédients pour 30 choux:

Pour la pâte à choux :

- 25 cl d'eau
- 100 g de beurre
- 150 g de farine
- 100 g de farine
- 2 morceaux de sucre
- 1/2 cuillère à café de sel
- 4 oeufs moyens

Pour la crème :

- 75 cl de lait
- 3 jaunes d'œufs
- 75 g de sucre
- 45 g de maïzena
- 1 gousse de vanille

Pour le caramel:

- 200 g de sucre semoule

Recette :

Préparer la crème en mélangeant dans un saladier: la maïzena, les jaunes d'oeufs et le sucre. Bien battre pour que cela soit homogène.

Faire tiédir le lait dans une casserole avec la gousse de vanille fendue en deux.

Verser doucement le lait dans le saladier, bien mélanger et remettre le tout dans la casserole pour faire épaissir à feu doux en remuant. Laisser refroidir et réserver au réfrigérateur.

Préparer la pâte à choux en mettant dans une casserole: l'eau, les sucres, le sel, le beurre. Faire bouillir et lorsque le beurre est fondu, éteindre le feu et verser la farine dans la casserole d'un seul coup. Mélanger à la cuillère en bois jusqu'à obtenir une pâte bien homogène.

Laisser un peu refroidir avant d'incorporer les oeufs un par un. La pâte ne doit pas "couler".

Préchauffer le four th 7 (210°C).

Beurrer et fariner une plaque à pâtisserie (ou la garnir de papier sulfurisé) et déposer en les espaçant des boules de pâte de la taille d'une grosse noix. Pour cela vous pouvez utiliser deux cuillères à café: une pour prendre la bonne quantité de pâte, l'autre pour vous aider à la déposer sur la plaque.

Cuire au four pendant 18 à 20 mn en surveillant la cuisson.

Laisser bien refroidir les choux avant de les garnir de crème: soit en utilisant une poche à douille, soit en incisant les choux et en les remplissant à la cuillère.

Préparer le caramel: verser le sucre dans une casserole antiadhésive et cuire à feu doux jusqu'à ce que le caramel soit bien doré.

Tremper les choux dans le caramel en utilisant une pince ou verser un peu de caramel sur chaque chou.

« Le gâteau au vin blanc » d'Inoule



« ...Un gâteau que j'ai l'habitude de faire au réveillon de Noël car il m'est demandé systématiquement tous les ans par ma soeur et mon cousin... Il n'est pas particulièrement festif et ne paye pas de mine mais il est bien moelleux et très bon avec de la crème anglaise dont je publierai la recette prochainement. J'aime bien essayer de faire plaisir à tout le monde pour le réveillon de Noël alors je fais un buffet de desserts avec les incontournables que l'on retrouve d'année en année et de nouvelles recettes pour goûter. Ce gâteau au vin blanc fait partie de la première catégorie... Il est simplissime mais toujours apprécié, même au petit déjeuner du 25 décembre.....»

Ingrédients pour 8 personnes:

- 250 g de farine
- 250 g de sucre
- 2 œufs
- 12,5 cl de vin blanc moelleux
- 6 cl d'huile
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 sachet de levure

Recette :

Mettre tous les ingrédients dans un robot et mélanger la pâte pendant 10 mn pour qu'elle soit bien aérée. A défaut de robot on peut utiliser le batteur électrique.

Verser l'appareil dans un moule à manquer beurré et fariné à bord assez haut.

Préchauffer le four à 180°C (th 6) et cuire le gâteau pendant 40 à 45 mn.

Il est cuit lorsqu'une lame de couteau plantée au centre ressort sèche.

Laisser refroidir avant de déguster.

« L'émouvante bûche de Noël d'une Mamie de 87 ans » d'Irisa



« ... Comme tous les ans depuis que Gil et moi sommes mariés (un fameux bail déjà!), nous fêtons Noël le 25 décembre au repas de midi chez " Mamie Stéphanie " dans un village du Cambrésis .
Chaque année Mamie nous sert une bûche chocolatée, et pour cette fois encore, elle a tenu à honorer cette tradition, malgré l'usure de l'âge et la fatigue d'une récente hospitalisation en cardiologie. Elle tenait trop à faire plaisir à ses petits fils (deux solides gaillards !) et à ses deux fils aussi. Depuis quelques années que nous avons perdu papy , le repas de noël se compose de petits fours salés achetés chez le traiteur " A la renommée " dans le centre de Cambrai (absolument parfait), d'un gigantesque et gargantuesque plateau de fruits de mer " poissonnerie de la place du marché couvert " (on ne peut pas tout manger !) et de la fameuse bûche bien sûr ! »

« Mamie ne voulait pas servir sa bûche qui lui semblait " AFFREUSE " !! Ses mains tremblantes devenues plus malhabiles, l'ont, à son sens, trahie La crème chocolatée un peu trop liquide n'a pas rendu le résultat attendu... Sa mémoire un peu "oublieuse " ne lui a pas permis de retrouver ses plus jolis sujets de décoration ... Mais, nous, qu'est ce qu'on s'est régalez ! Comme toujours ! »

Ingrédients pour 10 à 12 personnes:

Une base biscuitée :

- 4 œufs
- 25g de fécule par œuf
- 50g de sucre par œuf
- Une CàS de farine

Crème chocolat :

- 200g de chocolat
- 50g de sucre glace
- Deux jaunes d'œufs
- 250g de beurre mou

Recette :

Préparation du biscuit : fouetter les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse
Ajouter la fécule, puis la farine. Incorporer les blancs en neige ferme. Verser dans un moule à cake bien huilé ou beurré. Commencer la cuisson à four tiède (th 2). Augmenter le thermostat de 10mn en 10mn d'un point jusqu'à th 5. La cuisson dure une petite heure. Laisser cette base "se rassir ", sous un linge deux jours. Couper le biscuit en trois tranches dans le sens de la largeur. Préparation de la crème : Faire fondre le chocolat au bain marie avec un peu d'eau. Dans un saladier mélanger les jaunes avec le sucre glace. Ajouter le chocolat fondu. Incorporer le beurre petit à petit. Etaler une couche de cette crème sur chaque tranche. Reforme le cake. Remettre de la crème sur toute la surface de la bûche. Creuser des sillons à la fourchette. Décorer avec des petits sujets de Noël. Tenir la bûche au frais.

« Les palmiers de Noël » de Joebot



« ... Encore une recette à faire sur le pouce comme je les adore, des ingrédients intéressants, peu de complication ... bien évidemment on peut opter pour une pâte maison qui demandera un peu plus de labeur et qui sera certainement meilleur ... »

Ingrédients pour 10 à 12 personnes:

- 1 pâte feuilletée prête à étaler pur beurre
- 1 cuillère à soupe de cannelle en poudre
- 1 cuillère à soupe d'anis en poudre ou en graines
- 1 cuillère à soupe de gingembre en poudre
- 1 cuillère à soupe de cacao
- 4 cuillères à soupe de sucre roux en poudre
- 50g de beurre

Recette :

Dans un bol mélanger les épices, le cacao, le sucre et le beurre fondu. Etaler la pâte, et la badigeonner. Rouler les deux bords vers l'intérieur pas trop serré, de manière à obtenir un rouleau double. Puis tailler en tranche d'un peu moins qu'un demi-centimètre sans trop appuyer pour ne pas écraser le palmier puis les disposer sur une tôle avec papier sulfurisé. Les cuire 15 bonnes minutes à four préchauffer 210 degrés. Quand les palmiers commencent à dorer les enlever.

« La salade de céleri et d'anchois » de Lucetatou



« ... Pour moi, enfin surtout mon père, il n'y a pas de réveillon sans cette petite salade de céleri et d'anchois qui marque bien le réveillon de NOËL... »

Ingrédients pour 10 à 12 personnes:

- 20 g d'anchois de Collioure
- 100 g de cœur de céleri branche
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olives

Recette :

Je pile mon anchois (préalablement dessalé) dans un mortier, j'ajoute l'huile d'olive, je nettoie mon céleri (en veillant à bien enlever les fils), je frotte d'ail un morceau de pain (rassis oui oui).

Un petit repas régional, typique. Pour finir un morceau de roquefort et un morceau de gâteau à l'orange à l'huile d'olive, c'est un festival de saveurs....

« La bolognaise della mia nonna » de Mamina



« Vous n'êtes pas sans savoir que ma grand-mère maternelle était italienne et je dois dire que chez moi, cette sauce a toujours été un morceau d'anthologie. Transmise oralement, visuellement et par les souvenirs olfactifs, je n'ai jamais connu ce que l'auteur de ce défi osait appeler une bolognaise quand il était adolescent (tu remarqueras Dorian, que je n'ai pas dit jeune puisque tu l'es toujours!). La bolognaise-maison qui a embaumé mon enfance, je ne peux ni l'oublier, ni la renier. C'est une odeur sublime qui commence à flotter dans l'air dès le matin, sitôt le petit déjeuner pris. Cette odeur vous met les papilles en éveil. Rien qu'en écrivant ces mots, je rêve de me mettre à table tout de suite. Lorsque vous êtes enfant, cette sauce vous enseigne pourtant la patience car elle doit mijoter et mijoter encore..»

Ingrédients pour 4 gourmets:

- 150 g de bœuf haché
- 150 de veau haché
- 1 carotte
- 1 petite branche de céleri
- 1 bel oignon jaune
- 2 gousses d'ail
- 2 branches de persil
- 10 cl de vin blanc
- 500 g de tomates mondées et épépinées (en hiver, les dés de tomates de Picard sont parfaits) ou 500 ml de sauce tomate nature
- 2 càs de concentré de tomates
- 1,5 l de bouillon de bœuf ou de volaille (maison si possible)
- Un peu de thym, de romarin et une feuille de laurier
- 1 zeste d'orange
- 1 pincée de piment en poudre (Espelette pour moi!)
- Sel et poivre et un peu d'huile d'olive
- 400 g de parpadelle (ma grand mère mettait des spaghetti mais ce ne sont pas mes pâtes préférées)
- Parmesan fraîchement râpé à volonté

Recette :

Laver et éplucher les légumes. Hacher fin la carotte, le céleri, l'ail et l'oignon.

Faire revenir les légumes émincés avec le thym, le romarin et la feuille de laurier dans l'huile d'olive à feu moyen-vif pendant environ 5 mn. Réserver dans une assiette.

Dans la cocotte ayant servi aux légumes, ajouter les deux viandes hachées. Les remuer à feu assez vif à la fourchette, pour ne pas avoir de "blocs" de viande. Lorsque la viande a rendu toute son eau, remettre les légumes réservés et bien remuer. Saler et poivrer et ajouter le vin blanc.

Partagez... vos recettes de famille

Janvier 2008 - Chez Inoule (www.inoule.canalblog.com)

Porter à ébullition pour que le vin s'évapore. Remettre les légumes rôtis, puis les tomates, le persil le zeste d'orange le piment et le concentré de tomates avant de couvrir avec le bouillon. Assaisonner de sel et de poivre, porter à ébullition.

L'ébullition atteinte, couvrir et baisser le feu au maximum. Laisser mijoter au moins 1 heure $\frac{1}{2}$, si le liquide vient à manquer, rajouter un peu d'eau ou de bouillon s'il en reste. La sauce ne doit pas être sèche.

Porter une grande casserole d'eau salée à ébullition et faire cuire les pâtes choisies le temps indiqué sur le paquet. Les pâtes à la semoule de blé dur demandent environ 10 à 12 mn de cuisson selon leur grosseur.

Bien les égoutter et les mélanger aussitôt à la viande en les remuant longuement pour qu'elles soient bien enrobées de sauce. On peut aussi, si on veut, servir les pâtes dans un plat creux en versant la sauce dessus.

Saupoudrer de parmesan en veillant toutefois à ne pas masquer le goût de la sauce.

Ce plat est un plat absolument complet, légumes et viandes, un minimum de matière grasse, que chercher de plus?

Le vin blanc et le zeste d'orange sont obligatoires pour moi, mais, vous n'êtes pas obligés. J'ai aussi toujours vu ma grand mère mettre les deux viandes, veau et boeuf en quantité égale. la tradition ne parle que du boeuf, mais les deux viandes, c'est notre tradition familiale.

Pour cette bolo, je conseille un bouillon maison, le bouillon d'un pot au feu serait l'idéal en gardant même un peu de viande de ce même pot au feu pour mettre à la place du boeuf haché. A défaut utilisez un cube, mais ce ne sera pas tout à fait pareil!

Lorsque vous mangerez ces pâtes, je veux entendre un ange passer ou alors, seulement, le bruit des couverts et un grognement de plaisir, mais rien d'autre.

« Noix de Saint Jacques aux épices sur un lit de tagliatelles » de Manue



« ...J'essaie toujours de faire un repas de Noël simple mais fait avec de bons produits, produits que l'on ne mange pas souvent. »

Ingrédients pour 4 gourmets:

- 30 noix de Saint Jacques sans corail
- 10 cl de Gewurztraminer
- 1 orange non traitée
- 1 pointe de couteau de poudre à pain d'épices
- 35 g de beurre
- 1 cuillère à soupe d'huile
- de la ciboulette pour la décoration

Recette :

Faire chauffer l'huile et 5 g de beurre dans une poêle antiadhésive.

Déposer les noix de Saint Jacques et les cuire à feu vif 2 minutes de chaque côté.

Les retirer et les réserver dans un plat à gratin au four préchauffé à 160 °.

Verser la même casserole, le jus de l'orange et le quart de son zeste râpé, le Gewurztraminer et les épices à pain d'épices.

Laisser mijoter 5 minutes.

Ajouter le reste du beurre (ou pour moi de la crème liquide), remuer délicatement jusqu'à frémissement.

Pendant ce temps cuire les tagliatelles dans une grande casserole d'eau.

Quand elles sont al dente, les égoutter, les répartir sur une assiette.

Mettre dessus les noix de Saint Jacques, napper de sauce et saupoudrer de ciboulette ciselée.

« Minestrone de fruits exotiques » de Manue



*« ...Puis en dessert, une **salade de fruits** ou plutôt une minestrone de fruits frais exotiques. Je ne fais jamais de bûches car c'est beaucoup trop après un bon repas. Tout le monde l'apprécie toujours. »*

Ingrédients pour 4 gourmets:

- ananas,
- papayes,
- grenades,
- bananes,
- litchis,
- kiwis,
- carambole
- jus d'orange

Recette :

Couper tous les fruits en petits morceaux, réserver au frais et déguster.

« Les biscuits de Noël » de Maoka



« Après avoir dit à Inoule du blog Chez Inoule que je participerai avec plaisir à son nouveau jeu "Fêtes de fin d'années", je me suis attelée à préparer la première recette que je vais lui proposer : **les petits biscuits de Noël**... Autant vous dire tout de suite qu'à la maison, quand j'étais encore chez mes parents, c'est moi qui préparais la pâtisserie des fêtes de Noël, et j'ai pour habitude de toujours préparer cette recette de délicieux gâteaux au chocolat. Il n'en reste jamais !! J'en fais quelques semaines avant Noël car je cherche toujours une présentation différente, cette année cela sera coloré et nous en déposerons dans une assiette avec un petit verre de rhum pour le Père Noël. »

Ingrédients :

- 45g de chocolat noir
- 120g de beurre doux
- 30g de sucre glace
- 1 oeuf battu
- 195g de farine
- 1 cuillère à soupe de maïzena
- 2 cuillères à soupe de cacao en poudre
- 1 cuillère à soupe de crème fraîche
- pour le glaçage 100g de chocolat blanc et éventuellement des colorants alimentaires

Recette :

Fait fondre le chocolat au bain marie, battre le beurre et le sucre glace.

Ajouter l'œuf au chocolat et mélanger avec le beurre et le sucre.

Ajouter ensuite la farine, la maïzena puis le cacao en poudre. Remuer avec ses mains farinées.

Pétrir la pâte une bonne minute sur une planche farinée.

Allonger la pâte pas trop finement, il faut qu'elle fasse environ 1cm d'épaisseur.

Découper les formes avec des emportes pièces et les mettre à cuire sur une plaque beurrée et farinée pendant 15 minutes (surveiller la cuisson).

Laisser refroidir quelques minutes.

Faire fondre au bain marie les 100g de chocolat blanc avec une cuillère à soupe de crème fraîche.

Verser le chocolat dans une poche à douille et dessiner le contour des gâteaux de Noël. Et si vous souhaitez colorer les biscuits, prenez des colorants alimentaires que vous mélangerez au chocolat blanc fondu.