

Qu'est-ce qu'on mange le 06/12/06 ?

Un Noël sans cuisine 1/3, Entrée.

Cannoli de saumon pimenté, courgette, sapin en paillettes



1/ La farce.

Prendre son beau et grand couteau, hacher le saumon fumé sans exagérer, on veut garder une certaine texture en bouche, et à l'œil. Mélanger à la ricotta ou cream cheese (type philadelphia), comme vous voulez, poivrez, ajoutez le piment et rectifiez si nécessaire.

Le saumon étant déjà salé, mieux vaut s'abstenir de saler encore, mais tout est affaire de goût alors c'est à vous de voir.

A ce niveau j'ai ajouté aussi de l'estragon, mais comme d'habitude c'est facultatif, et je me dis que la menthe aurait peut-être été une bonne idée. Méfiance, ça ressemble aussi à une de ces fréquentes fausses bonnes idées.

2/ Les courgettes.

Avec un économiste, tailler de longues lamelles de courgette et les cuire à la vapeur 10 minutes. Ou encore, à la poêle, ou au micro-ondes. Attention ça devient fragile.

Hacher les bonbons au couteau pour obtenir des paillettes très fines.

3/ Le montage

Farcir les cannolis avec le mélange au saumon, les enrouler dans les bandeaux de courgette, saupoudrer de paillettes de sapin, et servir...

Quelle recette débile, franchement, vous n'allez tout de même pas servir ça ? Ca ne prend que 5 minutes, on va croire que vous n'aimez pas cuisiner.

Pour 4 personnes :

- 200g de saumon fumé
- 200g de ricotta ou cream cheese
- 1/2 cc de piment d'Espelette
- 1 bouquet d'estragon
- 2 petites courgettes
- 6 coques de cannoli*
- poivre du moulin
- 6 bonbons au sapin

*Vous allez en casser 2 de toutes manières. En remplacement, on peut utiliser des crêpes, des galettes de sarrasin,...

Qu'est-ce qu'on mange le 06/12/06 ?

Un Noël sans cuisine 2/3, Le plat.

I LOVE LA VIANDE, Agneau au foie gras et navets glacés



1/ Le pain.

Trancher le pain, couper la croûte, le faire revenir dans une poêle avec un peu d'huile d'olive. Si vous voulez tout savoir, j'ai utilisé une huile infusée au piment. Facile. Nettoyez la poêle.

2/ Les navets.

Peler les navets, les détailler en dés et les cuire à la vapeur ou dans l'eau bouillante salée, 6 à 7 minutes environ. C'est comme les blanchir, mais en plus long.

Les rincer à l'eau froide et réserver.

3/ La viande.

Trancher le foie gras, ça c'est facile. Badigeonner l'agneau de sauce Tonkatsu. Saisir les noisettes de viande à feu fort, quelques minutes de chaque côté, saler et poivrer. Retirer du feu et laisser s'attendrir la viande.

4/ Assemblage rapide...

Le foie gras ne supportera pas 2h d'être soumis à la chaleur de la viande ou des toasts, il faut donc procéder en dernière minute.

Chauffer une poêle à feu fort avec un peu d'huile, y jeter les navets et bien remuer, baisser le feu. Incorporer le sirop d'érable, saler et laisser cuire doucement pendant 15 minutes environ.

Réchauffer rapidement les toasts et la viande. Disposer le pain dans les assiettes, et trancher la viande en lamelles. Les navets sont prêts, et voilà... Ajouter un peu de tonkatsu sur l'assiette.



Pour 4 personnes :

- 600g de noisette d'agneau
- 200g de foie gras de canard
- 6 navets moyens
- 5cs de sirop d'érable
- Sauce Tonkatsu*
- Sel, poivre du moulin
- Huile d'olive
- 12 tranches de pain au levain (avec ou sans céréales)* *

* Sauce japonaise, on la trouve dans certaines épiceries. Sinon, on peut bricoler un faux semblant avec ketchup, sauce soja et miel.

** Le pain idéal à mon avis, c'est le pain Cosaque de la boulangerie Stübli à Paris. mais en remplacement, un pain dense un peu humide, au goût de levain prononcé.

Qu'est-ce qu'on mange le 06/12/06 ?

Un Noël sans cuisine 3/3, The End.

Craquant, moelleux, coulant au chocolat blanc et truffe noire, poire pochée au vin blanc



1/ La ganache fluide.

Avec un couteau tranchant, découper des cubes de gâteau, les diviser en deux et creuser chaque moitié.

Couper le chocolat en morceaux, le fondre au micro ondes avec la crème et les truffes hachées (reservez quelques tranches pour la déco), pendant quelques secondes à basse puissance et en remuant régulièrement. Placer la ganache au réfrigérateur pendant 1 heure environ.

2/ Les poires.

Peler les poires en conservant le pédoncule, retirer le cœur et les pépins en creusant à la base. Faire un sirop avec l'eau, le vin et le sucre et le porter à frémissement.

Y plonger les poires et laisser cuire doucement pendant 40 à 50 minutes. Laisser les poires refroidir dans leur sirop. Placer au réfrigérateur. (Et n'allez pas jeter le sirop, malheureux)

3/ L'assemblage.

Remplir 2 demi-coques de ganache et en étaler un peu sur les joints, les accoler rapidement pour fermer le cube.

Préparer le glaçage en fondant la couverture au bain-marie OU en suivant les instructions du sachet. La verser au centre du gâteau et étaler à la spatule avant qu'elle ne fige. Coller des tranches de truffe et quelques perles avec le reste de couverture.

Servir les poires bien froides avec le gâteau, qui va assurément exploser au moindre coup de cuillère (le glaçage devient vite très dur, or le gâteau a un cœur très fragile...). Ce qui devrait divertir vos invités, en théorie.

Pour 4 personnes :

- 1 gâteau type 4/4*
- 100g de chocolat blanc
- 150ml de crème fraîche
- 40g de truffe noire
- Chocolat de couverture blanc**
- 1 pincée de cannelle
- 1 pincée de gingembre
- Perles argentées

** Déniché chez votre boulanger favori, bien entendu.*

*** Plus riche en beurre de cacao. Sinon, un paquet de glaçage tout fait mais uniquement en dernier recours...*

Pour les poires :

- 4 Petites poires fermes
- 25cl de vin blanc
- 25cl d'eau
- 300g de sucre
- 1 gousse de vanille