

Tables de fêtes

La page
du chef

La chronique
d'Anne-Sophie



- LA BÛCHE DE NOËL -

Dessert traditionnel de nos repas de fêtes, la bûche de Noël trouve son origine dans une coutume du Moyen-Âge. A l'époque, les gens allaient chercher, le 24 décembre, une bûche de bois franc, ils l'habillaient de feuillages puis la plaçaient dans l'âtre de la maison. Symboliquement, elle protégeait la demeure et ses habitants. Aujourd'hui, cette fameuse bûche s'est transformée en dessert typique que l'on consomme sous diverses formes selon les régions ou les pays.

Un site

Saisonnier, ce site ouvre ses fenêtres aux internautes début octobre, lorsque l'on commence à se demander ce que l'on va bien pouvoir préparer, offrir, confectionner et créer pour Noël. Il se referme doucement lorsque les grands déballages de cadeaux sont terminés. Comme un rêve aussi beau que la magie de Noël, ce site consacré aux délices d'hiver apporte le petit coup de main nécessaire aux préparatifs de fin d'année : des idées cadeaux originales, comme un cours de cuisine ou une escapade gourmande et des fiches produits bien pratiques pour choisir ses huîtres ou son foie gras. Un petit tour d'Europe des cuisines de Noël, vous fera même découvrir les traditions culinaires de 24 pays. www.cuisine-noel.com

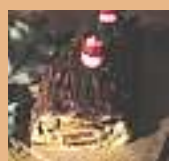
Un livre



La bûche est avant tout un biscuit roulé recouvert de chocolat ou de crème, strié à la fourchette pour imiter le bois et décoré de toutes sortes de petits attributs. Ce livre mêlant simplicité et tradition révèle toutes les douceurs et secrets de ce merveilleux et curieux gâteau. Qui ne se souvient pas des tranches de gâteaux roulés de notre enfance dans lesquelles nous croquions avec plaisir au moment du goûter après les avoir ou non déroulées. Cette forme si particulière est commune à bien des pays qui l'utilisent pour leur gâteau de fête : strudel autrichien, roulé au pavot hongrois, bûche de Noël... Vous trouverez dans ce livre des recettes classiques, d'autres inédites, venues de France ou d'ailleurs, toutes bien roulées et prévues pour régaler chaque gourmand petit ou grand, que vous ayez invité.

Biscuits roulés. Par Isabelle Côté.
Tarif indicatif : 7,60 €

Ma recette



Bûche de Noël au chocolat
Pour 6 pots
> 90 g de sucre
> 90 g de farine
> 7 oeufs
> 2 c. à s. de jus de citron
> 130 g de chocolat noir

Préparer la mousse en faisant fondre le chocolat au bain marie. Battre 4 blancs d'œufs en neige ferme avec 1 goutte de citron. Verser le chocolat fondu sur les 4 jaunes d'œufs en remuant. Incorporer les blancs délicatement avec une spatule. Réserver au frais. Pour le biscuit, mettre le sucre dans un saladier avec 3 jaunes d'œufs et 2 c. à s. d'eau très chaude. Fouetter jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne crémeux. Mettre le jus de citron, la farine puis les 3 blancs battus en neige. Etaler cette pâte, sur du papier sulfurisé placé sur la plaque du four, sur 1 cm d'épaisseur. Cuire au four préchauffé à 220°C pendant 5 minutes. Retourner le biscuit sur un torchon humide et décoller le papier. Rouler à l'aide du torchon en serrant bien. Dérouler et garnir avec la moitié de la mousse au chocolat. Rouler, de nouveau, et recouvrir du reste de la mousse. Strier le dessus avec une fourchette et décorer avec des petites meringues.

Anne-Sophie VIENNE

Retrouvez cette chronique sur le blog d'Anne-Sophie : www.ptibouchon.canalblog.com

Saumon en gelée de champagne, mousse mascarpone

(Cindy de Cluses)

Pour 6 personnes
> 40 cl de champagne
> 5 g de gélatine en feuilles
> zeste d'un citron vert
> 300 g de cœur de saumon fumé
> 250 g de mascarpone
> sel, poivre
> 1 blanc d'œuf
> 50 g d'œufs de saumon
> persil

Faites chauffer sur feu doux 40 cl de champagne. Hors du feu, incorporez 5 g de gélatine en feuilles, réhydratées dans de l'eau froide 5 minutes et essorées et le zeste d'un citron vert prélevé à l'économie puis taillé en bâtonnets et ébouillanté. Répartissez dans 6 verres 300 g de cœur de saumon coupés en petits dés, cou-



vez de gelée refroidie et placez au réfrigérateur 1 heure. Fouettez 250 g de mascarpone avec le jus du citron, salez, poivrez, puis incorporez 1 blanc d'œuf battu en neige. Garnissez-en les gelées. Décorez de 50 g d'œufs de saumon et de persil

Crème brûlée de foie gras aux deux figues

(Sylvie de Seyssel)

Pour 6 personnes
> 1 chapon prêt à cuire (3 kg)
> 3 petites betteraves rouges crues
> 1,5 kg de pommes de terre à chair farineuse
> 2 œufs + 6 jaunes
> 180 g de beurre + 20 g
> 1 bain d'huile de friture
> sel, poivre, muscade

Débitez les figues sèches en dés, faites-les tremper 30 minutes dans un bol avec l'alcool tiède. Retirez les éventuels vaisseaux du foie gras avec un petit couteau. Préchauffez votre four sur Th. 314 (110°C).

Mixez finement au robot le foie gras, les jaunes d'œufs et la crème, salez et poivrez. Coupez les figues fraîches en rondelles (12 au total). Répartissez les dés de figue sèche égouttés dans des petits plats beurrés. Versez la préparation au foie gras jusqu'à 1/2 cm du bord et disposez les rondelles de figue fraîche au centre. Posez les plats dans la lèche frite du four et versez de l'eau bouillante



jusqu'à la moitié de la hauteur des plats pour constituer un bain-marie. Laissez cuire 45 minutes. Laissez tiédir les crèmes puis laissez-les refroidir complètement au réfrigérateur. Au moment de servir, toastez les tranches de brioche légèrement. Saupoudrez les crèmes de sucre et caramélisez à l'aide d'un chalumeau (ou sous le grill du four très chaud). Déposez aussitôt les crèmes brûlées sur de petites assiettes avec une tranche de brioche toastée.

Chapon rôti aux chips de betterave et pomme duchesse

(Christelle de La Balme de Sillingy)

Pour 10 personnes
> 1 dinde de 3,5 kg avec son foie
> 10 mini boudins noirs + 10 blancs
> 3 boudins blancs truffés
> 1 œuf
> 300 g de noix grossièrement concassées
> 250 g de chair de saucisse
> 1 petit pain au lait trempé dans 10 cl de lait
> 100 g de graisse d'oie
> 10 pommes à la chair ferme
> 15 de bouillon de volaille
> sel fin et poivre du moulin

Salez et poivrez l'intérieur du chapon puis ficelez-le et badigeonnez-le avec 30g de beurre. Enfourné pour 2h15 à Th. 6 (180°C) dans la lèche-frite en l'arrosant toutes les 15 minutes de son jus de cuisson.

Epluchez les pommes de terre, taillez-les en quartiers. Couvrez-les d'eau salée puis faites-les cuire 15 minutes. Egouttez-les, passez-les au moulin à légumes avec une grille fine. Dans une casserole, desséchez la purée 5 minutes sur feu moyen en remuant. Incorporez 100g de beurre, les œufs et les jaunes, une pin-



cée de muscade, sel et poivre. Remplissez une poche à douille cannelée de purée, formez des rosaces sur une plaque beurrée et réservez. Epluchez puis taillez les betteraves en tranches fines. Faites-les frire dans l'huile à 180°C. Egouttez sur plusieurs feuilles de papier absorbant. Sortez le chapon du four dès sa fin de cuisson, réservez-le sous une feuille d'alu. Glissez les pommes duchesse pour 10 minutes au four Th. 6/7 (200°C) pour qu'elles dorent. Dégraissez le jus du chapon, versez-le dans une casserole et fouettez en ajoutant 50 g de beurre en parcelles. Rectifiez l'assaisonnement. Découpez le chapon en morceaux. Présentez bien chaud entouré de pommes duchesse et de chips de betterave

Granité de champagne aux fruits exotiques

(Patricia de la Clusaz)



Pour 4 personnes
> 1 mangue
> 1 citron non traité
> 20 litchis
> 50 cl de champagne
> 1 gousse de vanille
> sucre en poudre

Râpez la valeur d'une cuillerée à café de zeste de citron. Dans une casserole, mélangez le champagne, 150 g de sucre et 25 cl d'eau. Ajoutez le zeste et la gousse de vanille fendue dans la longueur. Portez à ébullition jusqu'à ce que le sucre soit fondu, retirez du feu et laissez refroidir. Raclez la vanille et remettez les graines dans le sirop (réser-

vez la gousse). Versez la préparation dans un bac à glace et faites prendre au congélateur 3 heures au minimum. Environ 15 minutes avant de servir, sortez le granité du congélateur et laissez-le se détendre au réfrigérateur. Pelez la mangue et taillez la pulpe en tranches minces autour du noyau. Sortez les litchis de leur coque. Posez les tranches de mangue en rosace sur quatre assiettes. Grattez et concassez le granité avec une fourchette jusqu'à ce qu'il prenne une consistance neigeuse. Déposez cette neige en dôme au centre des assiettes, décorez de litchis et de morceaux de gousse de vanille. Servez rapidement.

Nougat glacé au panettone

(Myriam de Sillingy)

Pour 6 personnes
> 50 cl de crème anglaise à la vanille
> 30 cl de crème liquide
> 1 citron vert non traité
> 40 cl de lait de coco en boîte
> 10 cuillères à soupe de noix de coco râpée
> 5 feuilles de gélatine (10g)
> palets de chocolat, perles argentées et petits bonbons de sucre

La veille, faites ramollir la gélatine dans de l'eau froide. Portez le lait de coco à frémissement. Ajoutez hors du feu la gélatine essorée en mélangeant pour bien la dissoudre. Transvasez la préparation dans un saladier, incorporez la moitié de la noix de coco puis râpez le zeste du citron au-dessus. Ajoutez la crème anglaise et le jus du citron. Entrepo- sez 1 heure au frais. Humidifiez un moule à savarin ou un moule à soufflé de 20cm de diamètre. Fouettez la crème liquide très froide en chantilly. Incorporez-la délicatement dans la crème refroidie. Versez dans le moule. Réser-



vez au réfrigérateur. Le jour même, démoluez l'entremet sur un plat de service. Recouvrez-le avec le reste de noix de coco râpée. Disposez au centre les palets de chocolat. Décorez de perles argentées et de bonbons de sucre. Dégustez très frais.

N'hésitez pas à nous communiquer vos meilleures recettes, nous nous ferons un plaisir de les publier :

- > Par courrier :
ParuVendu Week-end
4 rue de Bonlieu – 74000 ANNECY
- > Par mail : celinegadroit@yahoo.fr
- > Par téléphone : 04 50 67 74 74 (Céline)