

Tables de fêtes

La page
du chef

La chronique
d'Anne-Sophie



- LES PANIERS GARNIS -



Rares sont ceux qui n'aiment pas les friandises et autres petits délices de Noël. Vous ferez des heureux, à coup sur, en offrant, pour l'occasion, un cadeau gourmand. Les paniers

garnis, qu'ils soient salés ou sucrés, apparaissent comme une valeur sûre pour les fêtes de fin d'année. On en trouve partout avec un large choix de tailles, de produits, de prix, le tout embelli par une présentation alléchante et emballé tel un véritable petit trésor. La découverte des douceurs qu'ils contiennent raviront les gourmands, du foie gras aux petits pots de confitures en passant par les traditionnels chocolats. Pour le plaisir de tous, pourquoi ne pas préparer vous même votre garniture. Rien de plus simple que d'acheter une belle corbeille et de la remplir des ingrédients de votre choix, en sélectionnant les produits favoris de chacun des destinataires. Mieux encore pourquoi ne pas confectionner vous-mêmes vos paniers, vos proches seront comblés par tant de créativité.

Sur le net

Vous pourrez découvrir dans un petit diaporama sympa une vingtaine de friandises de Noël à faire et à offrir à tous les gourmands de votre entourage. Des plus rapides comme des petits chocolats prêts en 15 minutes aux plus longs comme des marrons glacés qui nécessitent plusieurs jours de préparation. Des plus classiques comme les fameux mendiants aux plus originaux comme des boules flamands roses ou des petits bisous aux abricots... Chacun pourra trouver la ou les recettes à confectionner pour le plaisir de remplir de jolis petits paniers garnis de produits maison.

www.linternaute.com

(rubriques cuisine / Magazine / Diaporamas / 20 friandises pour un Noël gourmand)

Un livre



Un ensemble alléchant de recettes créatives compose ce bel ouvrage. A la lecture de la table des matières, les recettes de grands-mères et les spécialités régionales vous raviront; de quoi enrichir vos cartons des recettes du sucre d'orge, de la confiture de vieux

garçons, du vin de noix ou encore du confit d'oignons ! Entre guide et beau livre, cet ouvrage mérite sa place dans votre bibliothèque. De quoi proposer des attentions personnelles, goûteuses et originales en ce Noël imminent !

Petits cadeaux gourmands

De Maya Nuq, Michèle Papin et Sylvie Vernichon
Tarif indicatif : 19 €

La recette



Marmelade orange / chocolat

Pour 6 pots

- > 1 kilo d'orange + 2 non traitées
 - > confisuc et sucre
 - > 200g de chocolat noir
- Couper les deux oranges en 4 puis en fines lamelles. Les peser et les mettre dans une

casserole avec le même poids en sucre et la moitié du poids en eau. Laisser confire à feu doux pendant 40 minutes. Mixer les oranges pelées à vif et peser les. Ajouter leurs poids en confisuc moins 20% ainsi que les oranges confites. Faire chauffer jusqu'à complète dissolution du sucre. Porter à ébullition pendant 5 minutes sans cesser de remuer. Hors du feu, ajouter le chocolat et remuer jusqu'à ce qu'il soit complètement fondu. Verser la préparation dans des bocaux, les fermer et les retourner. Remettre à l'endroit. En refroidissant le couvercle fait « flop » : la confiture est sous vide.

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

Carpaccio de Saint-Jacques aux truffes fraîches

(Sofia de Thonon)

Pour 6 personnes

- > 24 noix de Saint-Jacques ultra fraîches
- > 3 truffes fraîches
- > 10 cl d'huile d'olive extra-vierge
- > 2 citrons verts
- > 1 bouquet de ciboulette
- > 1 cuillère à soupe de poivre noir
- > fleur de sel



Rincez les noix de Saint-Jacques rapidement à l'eau froide et épongez-les avec du papier absorbant. Emincez chacune en trois dans l'épaisseur. Brossez délicatement les truffes et émincez-les en fines rondelles. Râpez le zeste des citrons verts de manière à avoir la valeur de deux cuillères à café. Dans les assiettes de service rafraîchies, disposez de manière régulière les

lamelles de Saint-Jacques en intercalant les fines tranches de truffe. Mélangez dans un bol le poivre, le jus de citron, le zeste râpé et l'huile et nappez-en les carpaccios. Parsemez de fleur de sel, décidez de brins de ciboulette et servez sans attendre.

Iles flottantes au saumon fumé et lentilles

(Justine de Poisy)

Pour 6 personnes

- > 150 g de saumon fumé
- > 4 cuillères à soupe d'œufs de saumon
- > 1 petite échalote
- > 2 cuillères à soupe de lentilles cuites
- > 3 cuillères à soupe de vodka
- > 25 cl de lait
- > 50 cl de fumet de poisson
- > 2 œufs + 2 blancs
- > sel, poivre, piment de Cayenne en poudre



Fouettez les jaunes d'œufs. Faites bouillir le lait, versez-le sur les jaunes en fouettant. Salez peu et poivrez. Reversez le tout dans une casserole puis faites épaissir sans aller jusqu'à l'ébullition, en tournant constamment. Filtrez cette crème anglaise et laissez-la refroidir. Fouettez les 4 blancs en neige ferme avec une pincée de sel.

Faites bouillir le fumet dans une sauteuse large. Prélevez 6 quenelles de neige avec deux grandes cuillères. Faites-les pocher 3 minutes dans le fumet frémissant, retournez-les à mi-

cuisson. Posez-les sur un linge, laissez refroidir.

Mixez finement la crème anglaise froide avec le saumon fumé, l'échalote émincée grossièrement et la vodka. Poivrez, ajoutez les lentilles et mélangez. Répartissez la crème dans des coupes hautes. Posez dessus une île flottante, parsemez d'œufs de saumon et de Cayenne. Servez bien frais.

Dinde farcie aux boudins blancs et noisettes

(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 noisettes grossièrement concassées
- > 250 g de chair de saucisse
- > 1 petit pain au lait trempé dans 10 cl de lait
- > 100 de graisse d'oie
- > 10 pommes à la chair ferme
- > 15 de bouillon de volaille
- > sel fin et poivre du moulin



Faites griller les noisettes à sec dans une poêle jusqu'à ce qu'elles dégagent une bonne odeur, réservez. Préchauffez le four Th. 5/6 (170°C). Retirez la peau des boudins blancs et passez-les au hachoir avec le foie de la dinde. Incorporez dans ce hachis, l'œuf, la chair à saucisse, 100 g de noisettes concassées et le pain au lait essoré. Salez, poivrez et mélangez. Farcissez la dinde et cousez l'ouverture. Etalez la graisse d'oie sur la peau, posez la dinde sur la lèchefrite et cuisez-la 2h15 en l'arrosant tous les quarts

d'heure avec le jus de cuisson. Taillez les pommes en deux, creusez l'intérieur, remplissez de noisettes. Posez-les autour de la dinde 15 minutes avant la fin de la cuisson et 10 minutes après, ajoutez les mini boudins piqués avec la pointe d'un couteau. Laissez reposer la dinde hors du four 20 minutes, emballée dans un papier d'aluminium. Posez-la dans un plat avec les pommes et les mini boudins autour. Versez le bouillon dans la lèchefrite, grattez les sucs attachés au fond, puis versez en saucière.

Charlotte au chocolat

(Elodie de Cluses)

Pour 6 à 8 personnes

- > 350 g de chocolat amer
- > 125 g de beurre
- > 5 jaunes d'œufs
- > 100 g de sucre en poudre
- > 25 cl de crème fleurette
- > 2 cuillères à soupe de Cointreau
- > 1 boîte de biscuits à la cuillère
- > 100 g de chocolat en copeaux

Pour le sirop :

- > 10 cl d'eau
- > 100 g de sucre en poudre
- > 2 cuillères à soupe de Cointreau

Faites fondre le chocolat dans un bain-marie chaud. Ajoutez le beurre et mélangez. Dans une terrine mise au bain-marie, mélangez les jaunes d'œufs et le sucre avec 2 cuillères à soupe d'eau. Fouettez jusqu'à ce que l'ensemble soit bien mousseux, puis incorporez ensuite la préparation au chocolat. Laissez tiédir.

Préparez le sirop. Faites bouillir dans une casserole, l'eau, le sucre et laissez refroidir. Ajoutez le Cointreau.

Battez la crème fleurette à l'aide d'un fouet électrique jusqu'à ce que vous obteniez une mousse ferme et incorporez-la avec le Cointreau à la préparation



au chocolat.

Préparez un moule à charlotte de 16 centimètres de diamètre. Trempez les biscuits à la cuillère dans le sirop froid, rangez-les autour du moule. Versez la préparation au chocolat, lissez la surface et laissez reposer au réfrigérateur pendant 2 heures. Trempez le moule 10 secondes dans un récipient d'eau chaude et démoulez la charlotte dans un plat de service. Décorez avec les copeaux de chocolat.

Panettone

(Claudine d'Anney le Vieux)

Pour 8 personnes

- > 350g de farine
- > 10g de levure de bière
- > 120g de sucre
- > 120g de beurre
- > 3 œufs
- > 1 citron
- > 1 pincée de sel
- > 150g de raisins de Corinthe
- > 1 orange confite
- > 15g de cédrat

Faites dissoudre la levure dans un peu d'eau tiède, mélangez-la à 75g de farine, roulez ce levain en boule, avec la pointe d'un couteau, faites une croix sur le dessus et laissez-la reposer 15 minutes environ.

Disposez alors le reste de la farine en fontaine, mettez au milieu le sucre, le sel, les jaunes des œufs, le beurre, le zeste râpé du citron et le levain. Ajoutez quelques cuillères d'eau tiède pour que la pâte devienne homogène, en la travaillant 5 ou 6 minutes. Lorsqu'elle se détache de la planche, incorporez-y les raisins de Corinthe, l'orange confite et le cédrat coupés en petits dés. Versez



la pâte dans le moule beurré, laissez lever pendant 25 minutes.

Faites une croix sur le dessus, posez au centre une noisette de beurre et mettez aussitôt à four chaud. Après 10 minutes, sortez rapidement la panettone du four. Ouvrez davantage les incisions en croix et remettez au four 40 minutes. Servez froid.

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)