La page du chef

NOTRE SÉLECTION DE RECETTES

A vos fourneaux !

La chronique d'Anne-Sophie

- LES PATISSERIES ORIENTALES -

Les desserts des pays du Maghreb sont de véritables petits trésors de beauté et de raffinement, des douceurs sucrés à base de miel, d'amandes, de dattes, de figues, épicées à la cannelle et parfumées à l'eau de fleur d'oranger ou de rose. Les pâtisseries orientales sont des plus diversifiées ; Maroc, Algéroise, Tunisie ou encore Libanaise, chaque pays, chaque région dispose de sa propre recette réalisée selon d'anciennes traditions. Artisanat et finesse se mêlent pour faire de savoureux makroud, cornes de gazelles ou baklawa, gorgés de soleil et de chaleur aux couleurs locales. A déguster bien sûr avec un thé à la menthe.

Le livre

La Bague de Kenza est l'une de ces boutiques fabuleuses qui font la renommée de Paris la gourmande. C'est véritablement une caverne d'Ali Baba dédiée aux pâtisseries du Maghreb: cornes de gazelle, skandriates, pistachettes et autres baqlawas. Ce livre nous offrre les recettes de 51 pâtisseries, des grands classiques aux créations de la Bague, comme l'incontournable... Bourse de Kenza, une aumônière aux amandes particulièrement irrésistible. Chaque recette est accompagnée d'un court récit en forme de conte qui la met en scène.

Les douceurs de Kenza
De Samira Fahim et L'Hassen Rahmani,
Editions Minerva - 25€

Le site

Entrez dans le palais de Céline et vous serez tout de suite charmés, les couleurs roses bonbons font bons tons avec les délices qu'elle vous invite à découvrir. Des recettes en tout genre à savourer et des pâtisseries orientales qui vous mettront l'eau à la bouche à retrouver dans son « index des recettes : biscuits et gâteaux individuels » , plusieurs assortiments ou plateau vous sont proposés avec plus d'une trentaine de sortes de douceurs : des skendariettes, montecaos, harissa d'Oujda, tamina, enveloppes algéroises... toutes faites avec des mains expertes aussi finement que de la dentelle, aux noms évocateurs d'authenticité et de saveurs venus d'ailleurs. Partez même pour un voyage oriental à travers un repas qui fleure bon le soleil et qui mettra tout vos sens en éveil.
http://palaisdesdelices.canalblog.com/

Ma recette

Enveloppe algéroise

Pour une quinzaine de douceurs
> 250g de farine
> 80g de beurre
>125g de fruits secs (noix, amandes...)
>150g de sucre
> 2 c. à c. de cannelle et
> eau de fleur d'oranger

Préparer la pâte, en mélangeant la farine et le beurre ramolli. Ramollir avec le fleur d'oranger pour obtenir une pâte souple. Laisser reposer et confectionner la farce avec les fruits secs réduits en poudre additionné au sucre, la cannelle et la fleur d'oranger afin de former une boule. Etaler la pâte et découper des carrés dans lesquels vous ferez 4 entailles dans les diagonales. Déposer un peu de farce au centre et replier les bords un par un afin de souder chaque bord. Mettre une amande sur le dessus pour décorer. Cuire au four 15 minutes. Une fois refroidi, badigeonner chaque enveloppe d'un mélange de miel et de fleur d'oranger.

Anne-Sophie VIENNE

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

Saint-Jacques aux poireaux

(Marie de Gex)

Pour 6 personnes
> 18 Saint-Jacques avec corail
> 4 blancs de poireaux
> 70g de beurre
> 1 jaune d'œuf (dorure)
> 25 cl de crème liquide
> 200g de pâte feuilletée
> 5 cl de vin blanc
> 1 cuillère à soupe d'estragon ciselé
> sel, poivre blanc du moulin

Faites préparer les Saint-Jacques par le poissonnier. Récupérez six coquilles et couvercles. Rincez les noix de Saint-Jacques sous l'eau froide, épongez-les et conservez-les au frais.
Nettoyez les poireaux. Emincez-les en biais. Répartissez-les dans une sauteuse. Salez peu, poivrez. Cuisez-les 10 minutes avec 50g de beurre, le vin et la crème. Egouttez-les. Faites réduire la sauce d'un tiers. Chauffez le four Th. 7 (210°C).
Beurrez les coquilles, déposez dans chacune trois noix de Saint-Jacques salées et poivrées et répartissez les poireaux.
Recouvrez de deux cuillerées de sauce à la crème puis parsemez d'un peu d'estragon ciselé. Coupez dans la pâte feuilletée six bandes de 2cm de large et à la taille des coquilles. Posez les couvercles sur les coquilles, soudez-les avec des bandes de pâte. Dorez la pâte au jaune d'oeuf battu avec de l'eau.
Disposez les coquilles Saint-Jacques dans un moule à tarte ou un plat en veillant à les maintenir bien droites. Laissez cuire au four de 10 à 12 minutes. Servez et dégustez bien chaud.

Daurade et son curry de légumes doux

(Isabelle de Reignier)

Pour 4 personnes
> 4 filets de daurade
> 800g de potiron
> 300g d'épinards frais
> 2 oignons
> 2 citrons verts
> 3 cm de gingembre frais
> 1 gousse d'ail
> 70g de beurre
> 1 cuillère à café de sucre en poudre
> 2 cuillères à soupe de curry
> sel, poivre

Préchauffez le four sur Th. 6 (180°C).
Dans une casserole, faites dorer un oignon finement haché avec 30g de beurre. Versez le curry et laissez dorer 2 minutes. Ajoutez le potiron détaillé en petits dés et le sucre en poudre. Versez 5cl d'eau, couvrez et laissez cuire environ 15 minutes.
Dans un plat creux, éparpillez les citrons verts coupés en fines rondelles, l'oignon restant et le gingembre pelés et émincés. Déposez les filets de daurade pardessus. Parsemez 20g de beurre en parcelles, enfournez et laissez cuire 10 à 15 minutes.
Rincez les épinards et essorez-les avec soin. Equeutez et coupez-les en lanières. Faites-les revenir à la poêle sur feu vif avec l'ail haché et le reste de beurre pendant 5 minutes. Salez et poivrez. Ecrasez le potiron à la fourchette puis mélangez-le avec les épinards. Répartissez dans une assiette et posez les filets de daurade dessus. Décorez de quelques brins de ciboulette et servez aussitôt.

J'ai testé pour vous...

Un brunch à l'Imperial Palace

Comment débuter un dimanche de la manière la plus agréable qui soit ? L'Imperial Palace d'Annecy a mis en place une formule brunch tous les dimanches de 12h à 15h. Le concept est simple : l'équipe du restaurant La Voile vous accueille sans oublier de vous signifier que vous êtes ici comme à la maison. Pas de chichi, vous avez accès à un buffet d'entrées et de desserts à volonté, entrecoupé par un plat chaud au choix. Bien installé en terrasse, si le temps le permet, ou dans la salle feutrée du restaurant, vous vous régalerez entre autres de saumon fumé frais, de salades variées, d'œufs brouillés, de « pasta » à l'italienne et d'un assortiment de desserts exquis. Un ravissement pour les papilles et pour les yeux, les plats sont parfaitement présentés et le cadre raffiné avec une vue imprenable sur le lac. Un moment fabuleux pour commencer la journée sous les meilleurs auspices avec un excellent rapport qualité prix.
A tester sans attendre !
Lise BOISSELIER

Le brunch du dimanche
L'Impérial Palace à Annecy
29€ par personne hors boissons alcoolisées, 12 € pour les enfants jusqu'à 12 ans
Réservation conseillée
Tél. 04 50 09 30 00

Paella de Valence

(Rachel de Sevrier)

Pour 6 personnes
> 1 poulet d'1.5kg coupé en morceaux
> 400 g de riz long
> 250 g de calamars nettoyés
> 18 moules nettoyées
> 200 g de chorizo
> 2 tomates
> 500 de petits pois frais
> 2 poivrons (1 rouges, 1 vert)
> 2 carottes
> 3 oignons
> 6 cuillères à soupe d'huile d'olive
> 3 gousses d'ail
> 1 pincée de safran
> sel, poivre de cayenne

Trempez le safran dans 5cl d'eau tiède. Coupez le chorizo en rondelles. Emincez l'ail, l'oignon et les carottes pelés. Détaillez les poivrons en dés et les tomates en quartiers.
Mesurez le volume du riz et préparez une fois et demi ce volume d'eau chaude. Faites revenir les morceaux de poulet dans une cocotte avec trois cuillerées d'huile. Lorsqu'ils commencent à colorer, ajoutez le chorizo, salez et poivrez légèrement, puis couvrez et laissez mijoter le tout pendant environ 10 minutes.
Dans une grande sauteuse ou un plat a paella, chauffez le reste d'huile. Faites-y revenir les calamars, les oignons, les carottes et les poivrons durant 10 minutes sur feu moyen. Ajoutez ensuite l'ail et le riz. Remuez bien avec une cuillère en bois, jusqu'à ce que le riz soit devenu translucide. Ajoutez alors les tomates, les petits pois et le safran et son eau de trempage. Assaisonnez et mélangez. Mouillez avec l'eau chaude. Portez à ébullition et laissez mijoter 20 minutes environ, jusqu'à ce que le riz ait absorbé tout le liquide. Environ 10 minutes avant la fin de la cuisson, ajoutez le poulet et le chorizo ainsi que leur jus de cuisson dans la sauteuse. Enfoncez les moules dans le riz. Dès qu'elles sont ouvertes, présentez la paella dans son plat de cuisson.

Gâteau basque

(Chantal de Seyssel)

Pour 6 personnes
> 4 oeufs
> 330 g de farine
> 240 g de sucre
> ¼ de lait
> 200 g de beurre
> 1 zeste de citron
> sel

Versez 300 g de farine dans un saladier, puis au milieu, 2 jaunes d'œufs et un œuf entier battu, une pincée de sel, 200 g de beurre ramolli et le zeste de citron.
Pour obtenir une pâte lisse, commencez par mélanger les oeufs au beurre, au sucre puis à la farine. Laissez reposer 1heure au frais.
Pendant ce temps, préparez la crème pâtissière. Commencez par faire bouillir le lait. Travaillez l'œuf et 40 g de sucre, ajoutez 30 g de farine. Puis versez la lait bouillant en mélangeant au fouet. Remettez le tout dans la casserole et faites cuire en tournant toujours avec le fouet. Retirez à la première ébullition. Beurrez et farinez un moule assez profond. Garnissez le avec les 2/3 de la pâte, versez la crème pâtissière et recouvrez le tout avec le reste de la pâte. Faites cuire 40 minutes à four chaud (200°C). Démoulez à froid.

Gâteau aux noix

(Josette d'Annecy)

Pour 6 à 8 personnes
> 200 g de noix moulues
> 150 g de sucre en poudre
> 1 sachet de sucre vanillé
> 3 jaunes d'oeufs
> 3 blancs battus en neige
> 2 cuillères à soupe de farine
> 1 pot de crème fraîche
> sucre glace

Dans un saladier, mélangez les noix, le sucre en poudre et le sucre vanillé. Ajoutez les jaunes d'œufs, puis les 2 cuillérées de farine tamisée et le pot de crème fraîche. Incorporez les blancs battus en neige.
Dans un moule de 24 cm de diamètre beurré et fariné, mettez à cuire à four chaud (200°C) pendant 45 minutes.