

Les recettes

Apéritifs

Blinis au caviar	10
Bouchées indiennes	11
Canapés de rattes au caviar	12
Choux au foie gras	13
Cuillères de crème aux œufs de saumon	14
Petites barquettes	14
Empanadas au saumon	15
Fruits secs farcis au foie gras	16
Macarons au foie gras	17
Makis au foie gras	18
Makis surprises	19
Roulés au saumon fumé	20
Samoussas à la feta	21
Samoussas au bœuf	22
Samoussas au haddock	23
Samoussas aux champignons	24
Triangles croustillants au caviar d'aubergine	25
Socca de pois chiches	26
Mini-pancakes au fromage aux herbes	27
Choux au fromage	28
Choux au saumon fumé	29

Petits choux sucrés-salés chèvre et figues	30
Muffins à la crème de pesto	31
Petits feuilletés au chèvre, miel et noix	32

Entrées

Crabe à la new-yorkaise	34
Tomates confites	35
Champignons farcis au boulgour de riz	36
Œufs cocotte au saumon fumé	37
Œufs cocotte aux herbes	38
Carpaccio de noix de Saint-Jacques	39
Carpaccio de saumon	40
Crème brûlée au foie gras	41
Huîtres farcies	42
Moules gratinées	43
Œufs brouillés au caviar	44
Œufs mimosa aux anchois	45
Rillettes de saumon	46
Tartare de saumon au citron	47
Thon aux pickles	47
Verrines de foie gras aux oignons	48

Verrines de Saint-Jacques aux endives et caviar	49
Verrines rouge et or	50
Bisque en croûte	51
Tartare de saumon aux fonds d'artichaut	52

Accompagnements

Lasagnes vertes	54
Pâtes au pesto de roquette	55
Petites tourtes d'automne	56
Risotto aux champignons	57
Risotto aux champignons et foie gras	58
Risotto aux fruits de mer	59
Risotto aux truffes	60
Soufflé au fromage	61
Pâtes au poivre	61
Terrine bicolore épicée	62
Terrine de poisson à la tomate	63
Terrine de poisson aux asperges	64
Terrine de poisson du soleil	65
Terrine de poulet aux poireaux	66
Terrine de saumon fumé au yaourt	67
Tourtes aux champignons et aux épinards	68
Crumble aux champignons et épinards	69
Lasagnes aux légumes	70

Légumes

Gratin dauphinois	72
Galettes de pommes de terre alsaciennes	73
Houmous	74
Aubergines sucrées-salées	75
Aumônières croustillantes aux épinards	76

Crème de chou-fleur épicée	77
Crème de lentilles	78
Crème de champignons	79
Soupe de courgette à la ricotta et au curry	80
Soupe de petits pois à la menthe	81
Frites de patate douce épicées	82
Purée de céleri aux noix	82
Écrasée de patates douces et de carottes	83
Écrasée de petits pois à la menthe	84
Écrasée de pois chiches aux carottes	85
Purée de brocoli à l'ail	86
Purée de potimarron aux châtaignes	87
Purée de patates douces	88

Salades

Salade aux deux choux	90
Salade au roquefort aux noix	90
Salade de chèvre chaud sur pain brioché	91
Salade de cresson et chou rouge	92
Salade de fenouil au saumon	93
Salade de langoustines aux haricots verts	94
Salade de mâche au homard	95
Salade de pâtes au saumon	96
Tartare de tomates	97
Salade fraîche à la menthe	97
Salade Waldorf	98
Salade César	99
Salade de pommes de terre au persil	100
Salade aux crevettes	101
Salade au magret fumé	102

Poissons

Aumônières de saumon aux poireaux	104
Brochettes de saumon mariné	105
Croquettes de poisson	106
Crumble de lieu à la tomate	107
Homard au court-bouillon	108
Gambas à l'ananas	109
Homard à l'estragon	110
Homard Thermidor	111
Langoustes à l'armoricaine	112
Langoustines à la tomate	113
Lieu jaune aux amandes	114
Médailles de lotte au curry	115
Noix de Saint-Jacques à la vanille	116
Noix de Saint-Jacques et tagliatelles de courgettes	117
Papillotes de cabillaud à la mangue	118
Papillotes de rouget à la tapenade	119
Papillotes de saumon mariné au citron	120
Quiche au saumon	121
Quiche au thon et crevettes au curry	122
Quiche aux Saint-Jacques	123
Saumon au pastis	124
Saumon gravlax	125
Tarte aux épinards et aux pétoncles	126
Tourte aux deux saumons	127
Cannellonis au saumon	128

Viandes et gibiers

Bœuf mariné	130
Cailles au raisin	131

Pain de veau	131
Chapon aux truffes	132
Cocotte de pintade aux pommes	133
Coq au vin	134
Côtes de chevreuil aux baies	135
Dinde à la truffe	136
Dindonneau aux marrons	137
Faisan rôti	138
Filet de bœuf en croûte	139
Magret de canard à l'orange	140
Tajine de poulet aux citrons confits	141
Perdreux aux oignons	142
Poularde aux écrevisses	143
Poularde demi-deuil	144
Poulet rôti aux deux pommes	145
Rôti de porc à la moutarde	146
Sauté de bœuf au fenouil et aux champignons	147
Sauté de bœuf au sésame	148
Tournedos de chevreuil	149
Poulet farci aux fines herbes	150
Ossobuco	151
Bouchées à la reine	152

Desserts et douceurs

Macarons au chocolat	154
Choux à la crème au chocolat	155
Truffes au chocolat blanc	156
Truffes au chocolat noir	157
Biscuits de fête	158
Mi-cuit au chocolat	159
Soufflé au chocolat	160
Moelleux de chocolat blanc et coulis de mangue	161
Charlotte à la poire et au chocolat blanc	162

Charlotte au chocolat	163	Douceurs au citron et à la noix de coco	186
Soufflé glacé au chocolat	164	Crumble aux pommes	187
Marquise au chocolat noir	165	Tarte à la banane et au caramel	188
Rochers à la noix de coco	165	Tarte à la citrouille	189
Tarte au citron meringuée	166	Tarte Tatin aux pommes	190
Wedding cake	167	Tarte Tatin à la mangue	191
Petites tartes amandines	168	Tarte au café et aux noix	192
Tarte aux poires amandine	169	Tarte aux noix de pécan	193
Bûche au chocolat	170	Tarte marbrée	194
Bûche aux marrons	171	Tarte au chocolat	195
Bûche aux fruits exotiques	172	Tarte au potimarron	196
Étoiles de Noël	173	Étoiles au gingembre	197
Biscuits au chocolat	174	Cupcakes au chocolat et noix de pécan	198
Tuiles aux amandes	174	Cake pops	199
Tiramisu aux fraises	175	Blondie au chocolat blanc et aux amandes	200
Madeleines	176	Brownie classique	201
Cornes de gazelles	177	Muffins aux figues et au gingembre	202
Dessert liégeois	178	Cheesecake au citron	203
Crèmes cappuccino	179	Cheesecake au chocolat	204
Crème brûlée	180	Cheesecake new-yorkais	205
Sablés de Noël	181	American pie	206
Tiramisu façon forêt noire	182	Gâteau aux carottes	207
Pancakes de potimarron	183		
Biscuits aux figues	184		
Cakes festifs aux noix et aux figues	185		

Quand la cuisine se met sur son 31

La fin de l'année approche à grands pas, le froid fait déjà son entrée et vous commencez à penser aux fêtes : les jolies décorations, le sapin, les cadeaux... et le repas ! Rassembler toute la famille pour Noël ou ses amis pour le Nouvel An est toujours un grand bonheur, mais cela demande beaucoup de travail et surtout de l'organisation. Il faut trouver le repas qui plaira aux plus jeunes et aux anciens, qui réunira les amateurs de légumes et les carnivores, bref c'est un véritable casse-tête. Vous trouverez dans ce livre de nombreuses idées pour préparer un repas varié, traditionnel ou moderne et surtout plein de saveurs mais sans trop vous fatiguer.

Les bons ustensiles

Équipez-vous du matériel minimum pour cuisiner sans vous énerver : au moins deux casseroles, deux poêles, un plat à gratin, une cocotte. Il vous faudra aussi des spatules et cuillères en bois, un fouet, un presse-purée, une passoire et un tamis. Si vous avez ce qu'il vous faut sous la main vous gagnerez du temps et vous passerez plus de temps avec ceux que vous aimez. Faites de la place dans la cuisine pour pouvoir bouger et poser les plats. Vous pourrez aussi gagner du temps grâce aux appareils ménagers : les robots multifonctions feront une partie du travail à votre place, le four micro-ondes et la bouilloire électrique ou encore le batteur électrique sont d'autres alliés qu'il ne faut

pas négliger en cette période où le temps est précieux.

La qualité d'abord

Choisir ses ingrédients est le meilleur moyen de savoir ce que l'on a dans l'assiette. Que ce soit au marché ou dans les grandes surfaces, acheter des produits frais est un gage de meilleure qualité. C'est l'occasion de choisir aussi des produits locaux qui n'ont pas survolé la moitié du globe pour arriver dans votre assiette, même si certains aliments ne peuvent pas être produits chez nous, bien sûr. Vous ferez des économies en cuisinant vous-même, les plats préparés sont souvent beaucoup plus chers qu'un plat fait maison.

Ils sont aussi moins riches en vitamines, plus salés et les portions sont parfois trop petites pour satisfaire l'appétit.

Soyez zen

Pour profiter des fêtes au maximum, mettez toutes les chances de votre côté pour rester zen. Faites les courses à l'avance pour ne pas devoir courir en dernière minute chercher un ingrédient essentiel ! Testez vos recettes avant le jour J afin d'éviter les mauvaises surprises ou les erreurs de cuisson.

Faites-vous plaisir et faites plaisir à vos proches pour ces repas de fête !



Apéritifs



 5 min

 20 min

 1 h

 20 blinis

Blinis au caviar

Des blinis moelleux et si légers
qu'on ne s'en lasse jamais.

200 g de caviar

200 g de crème
fraîche épaisse

1 yaourt brassé

1 œuf

120 g de farine

½ sachet de levure
chimique

Sel

1. Mélangez tous les ingrédients au fouet dans un saladier.
2. Couvrez avec un torchon et laissez la pâte reposer au frais pendant une heure.
3. Faites chauffer une poêle avec un peu de beurre et déposez une grosse cuillère de pâte.
4. Quand le blini fait des bulles, retournez-le et faites-le dorer sur l'autre face.
5. Servez les blinis avec un peu de caviar et de crème fraîche.

• Notes :

.....

.....

.....

.....



Bouchées indiennes

Cet apéritif coloré et savoureux
fera des heureux à votre table.

1. Épluchez la gousse d'ail
et hachez-la finement.
2. Délayez la crème de riz dans l'eau
puis ajoutez les épices, le sel, l'ail
et les lentilles.
3. Portez à ébullition puis laissez
cuire pendant environ un quart d'heure.
4. Lavez et ciselez le persil.
5. Mélangez bien pour obtenir
une pâte et laissez refroidir avant
d'ajouter le persil.
6. Passez les blinis au four pour
les réchauffer et servez-les avec
la crème de lentilles.

 20 min

 30 min

 1 h

 6 personnes

18 mini-blinis

150 g de lentilles
corail

2 c. à s.
de crème de riz

1 gousse d'ail

1 c. à c. de
gingembre
en poudre

1 c. à c.
de cumin

1 c. à c.
de curcuma

1 c. à c. de sel

25 cl d'eau

1 bouquet de persil

• Notes :

.....

.....

.....

.....

 20 min 30 min 2 h 12 personnes

Canapés de rattes au caviar



Faciles à préparer et délicieux,
ces petits canapés sont un apéritif à essayer.



24 rattes (ou petites
pommes de terre
à chair ferme)

200 g de caviar

200 g de
mascarpone

Quelques brins
de ciboulette

Sel, poivre

1. Portez une casserole d'eau à ébullition et faites-y cuire les pommes de terre pendant environ une demi-heure. La lame d'un couteau doit s'enfoncer facilement dans les pommes de terre.
2. Égouttez les pommes de terre puis laissez-les refroidir.
3. Vous pouvez éplucher ou non les pommes de terre selon votre goût. Coupez-les en deux et creusez-les très légèrement.
4. Placez les demi-pommes de terre sur des assiettes avec des feuilles de salade pour les caler si nécessaire.
5. Rincez et ciselez la ciboulette et mélangez-la au mascarpone.
6. Salez et poivrez légèrement puis garnissez-en les pommes de terre. Répartissez le caviar sur la crème et servez.

• Notes :

.....

.....

.....

.....

Choux au foie gras

Des choux apéritifs moelleux
et riches en sensations.

1. Faites chauffer l'eau avec le sel et le beurre.
2. Au point d'ébullition, jetez la farine en mélangeant une minute sur feu doux, jusqu'à ce que la pâte se rassemble en une boule.
3. Retirez du feu puis incorporez les œufs un à un en mélangeant à chaque fois pour bien incorporer l'œuf à la pâte. Laissez refroidir puis ajoutez du poivre.
4. Préchauffez le four à 210 °C, couvrez une plaque à pâtisserie de papier sulfurisé et déposez des petits tas de pâte à intervalles réguliers. Mettez au four pendant dix à quinze minutes et laissez refroidir.
5. Mixez le bloc de foie gras avec la crème fraîche et poivrez.
6. Fourrez les choux avec la crème de foie gras à la poche à douille puis réservez au frais.

 20 min

 20 min

 4 h

 8 personnes

12 cl d'eau

1 c. à c. de sel

100 g de beurre

120 g de farine

4 œufs

300 g de bloc
de foie gras

15 cl de crème
fraîche liquide

Poivre

• Notes :

.....

.....

.....

.....