



*Nos Recettes
de Noël*
par l'amicale
franco-allemande



Minidélices de la mer ...
pour accompagner l'apéritif.



Oufs aux œufs de saumon :

Coupez un œuf dur en deux, taillez les extrémités pour le caler.

Mélangez le jaune avec du fromage frais et des olives hachées.

Remplissez les blancs, décorez d'œufs de saumon et de persil.



Puits de courgette :

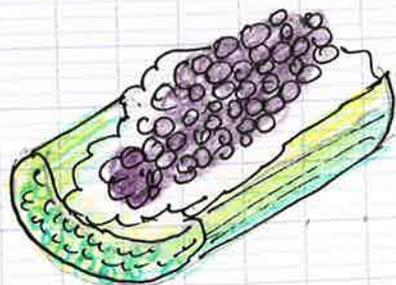
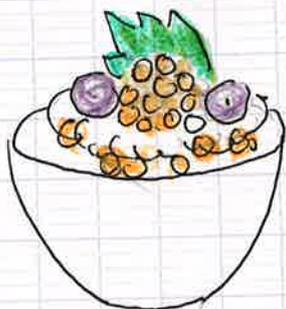
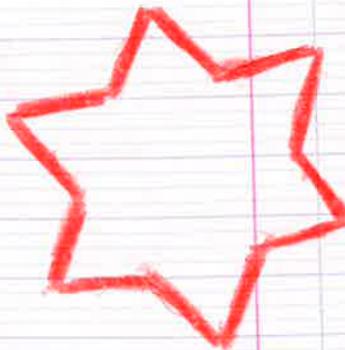
Coupez de longues tranches de courgette et blanchissez-les à l'eau bouillante salée.

Cartonnez-les de fromage frais aux fines herbes et couvrez-les de lamelles de saumon fumé. Enroulez et ficellez avec un brin de ciboulette.

Barquette de céleri.

Effilez des côtes bien tendres de céleri puis coupez-les en tronçons.

Garnissez l'intérieur avec de la crème fouettée salée et poivrée, des œufs de lump et de la ciboulette.



Monique d.

Velouté de céleri aux noisettes

Dans un faitout, diluez 2 tablettes de bouillon de volaille avec 1 litre d'eau bouillante.

Coupez 1 céleri-rave en petits morceaux et faites le cuire dans le bouillon environ 30 mn.

Dans une poêle, faites revenir un oignon pelé et émincé avec 20g de beurre pendant 3 mn.

Ajoutez le au céleri et mixez le tout.

Versez 15 cl de crème liquide, salez et poivrez.

Faites griller à sec 80g de noisettes concassées dans une poêle.

Mettez le velouté dans des bols. Parsemez de noisettes et servez chaud.

Yvette



Huitres en robe rose et au sésame

Pour 4 personnes

Préparation : 20 mn

Pas de cuisson.



Ingrédients : 24 huitres

4 tranches de saumon fumé

1 cuil. à soupe de graines de sésame

1 citron

1 cuil. à soupe d'huile de sésame

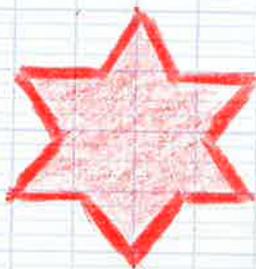
1 bouquet de cerfeuil

* Ouvrez les huitres. Détachez délicatement la chair en la laissant à l'intérieur de la coquille.

* Détailliez chaque tranche de saumon en six parts triangulaires. Déposez un triangle de saumon sur les huitres et parsemez de graines de sésame.

* Disposez six huitres sur chaque assiette de service. Pressez le citron. Arrosez les huitres de quelques gouttes d'huile de sésame et d'un trait de jus de citron. Décorez-les avec quelques pluches de cerfeuil et servez sans attendre.

Vin conseillé : Chablis rafraîchi à 10°C



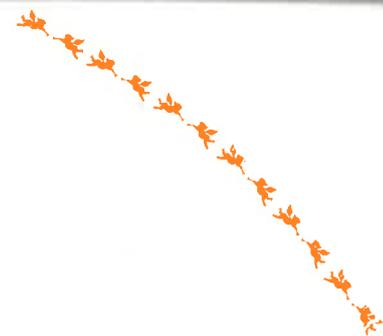
Rillettes aux 2 saumons



- 210 gr saumon fumé
400 gr saumon boîte (3 boîtes)
1 cuillère crème fraîche épaisse
70 gr beurre fondu
1 citron vert
sel, poivre, 5/6 gouttes Tabasco
- * 2 gouttes et émiettez le saumon en boîte
 - * Mixez le saumon en tranches
↳ Faire fondre le beurre micro-onde
Mélanger de tout.
 - * Couler un peu de saumon en tranches pour tapisser le moule.
Remplir le moule de cette préparation.
et bon appétit.



Marie



Cassolete de noix de Saint Jacques



Préparation 10 minutes.

Pour 4 personnes :

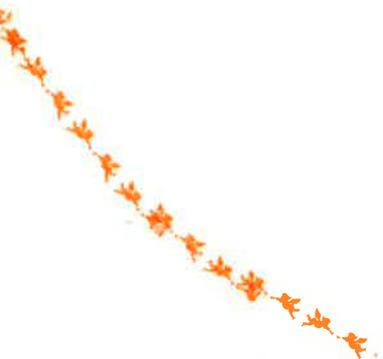
- 16 noix de Saint-Jacques
- 100 grammes de pâte feuilletée
- 1 botte de ciboulette
- 20 grammes de beurre
- 30 centilitres de crème fluide
- 1 jaune d'œuf
- Sel, poivre

Préchauffez votre four à 240°. Epongez les noix de Saint-Jacques. Beurrez quatre ramequins et déposez dans chacun 4 noix de Saint-Jacques. Salez et poivrez.

Dans un bol, mélangez la crème avec la ciboulette ciselée. Salez et poivrez, répartissez cette préparation sur les noix de Saint-Jacques. Etalez la pâte feuilletée et découpez quatre disques de pâte pour couvrir les ramequins.

Dans un verre, délayez le jaune d'œuf avec 3 cuillères à soupe d'eau froide. Badigeonnez -en les bords des ramequins au pinceau. Mettez les ramequins au four 10 minutes. Quand la cuisson est terminée, éteignez le four et laissez reposer 5 minutes dans le four éteint avant de les déguster. Servez bien chaud.

Bon appétit.





Crumble de saumon.



Préparation : 15 mn

(à faire 2h avant la cuisson).

Cuisson 30 mn Th 7 ou 210°C

Marinade :

50 ml huile d'olive

1 jus de citron

1 oignon en rondelles

1 bouquet d'aneth ciselé

sel, poivre

pour 4 personnes : 1 kg de saumon, sans peau et sans arêtes.

Pâte :

200 ml de farine (100gr)

100 gr de cheddar rapé

100 gr de beurre mou en petits dés.

Mélangez les ingrédients de la marinade.

Les verser sur le saumon coupé en morceaux et laissez macérer 2h au frais.

Préparez la pâte : versez la farine, ajoutez le fromage rapé et incorporez le beurre en petits dés en travaillant d'abord du bout des doigts puis à la spatule jusqu'à obtention d'un sable grossier.

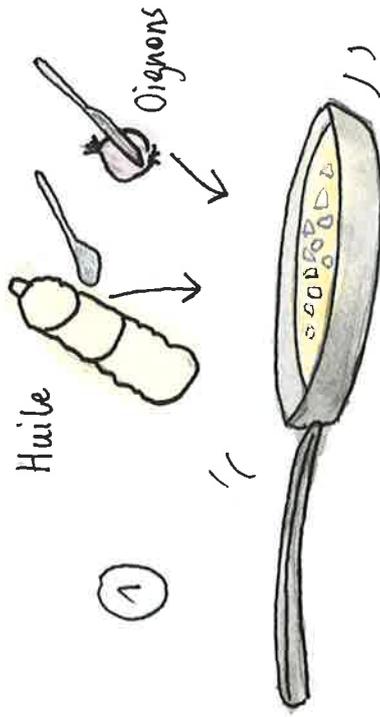
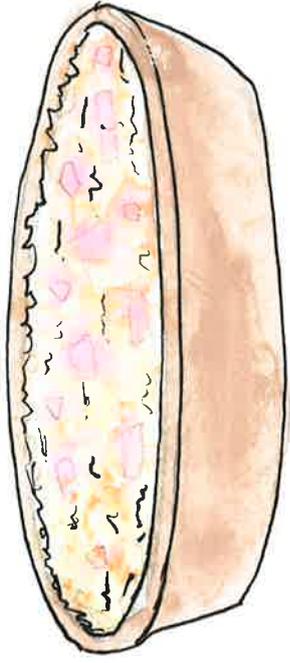
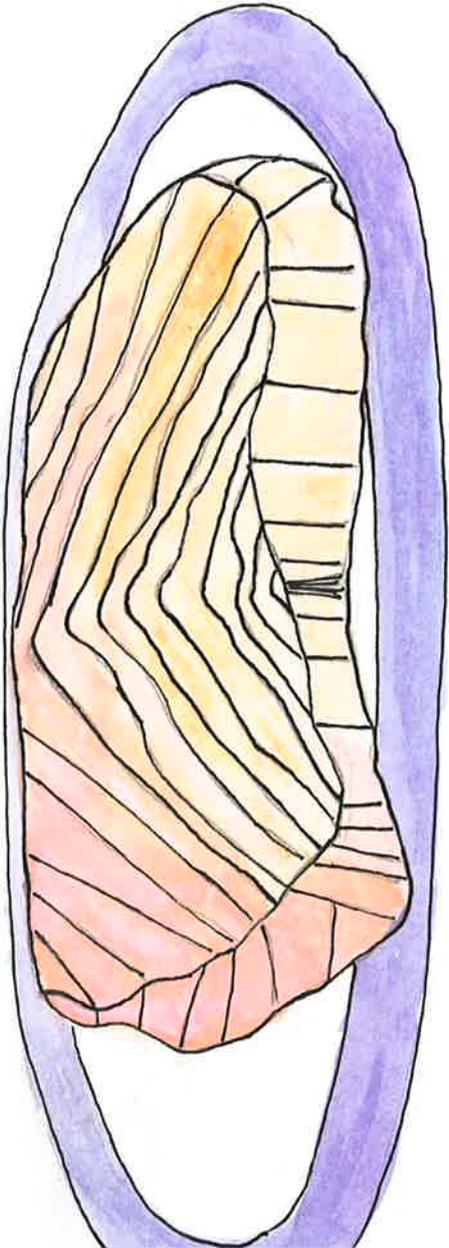
Disposez le poisson et la marinade dans un plat allant au four et recouvrez de la pâte.

Cuisson 30 mn Th 7 ou 210°C

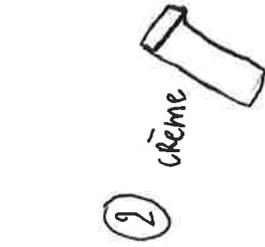


Rosine

CRUMBLE AU SAUMON



①



②

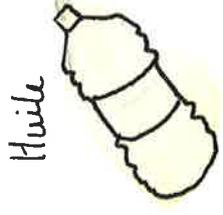


herbes



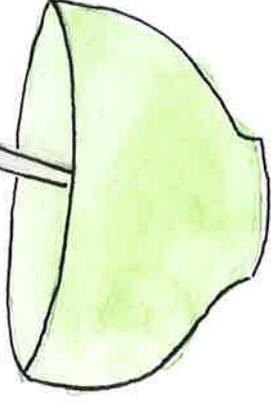
Sel

Poivre



Huile

3 mins.



Canard farci



4 personnes
préparation 30 minutes
cuisson : 1h10

Ingredients : 800 g de pommes (reinettes par exemple)
1/2 cuillère à café de cannelle en poudre
1 cuillère à café de sucre en poudre
1 canard d'environ 1,2 kg avec son foie
1 à 2 cuillères à soupe d'huile
10 cl de vin de Porto
10 cl de fond de volaille *
2 cuillères à soupe de groseille
Sel fin, poivre du moulin.



Peler les pommes, en retirer le cœur et les tailler en quartiers.
Les faire cuire en compote, avec 5 cl d'eau, la cannelle et le sucre,
pendant 15 minutes environ.

Hacher finement le foie du canard. Réduire la compote en purée,
puis ajouter le foie.

Saler et poivrer l'intérieur du canard. Le farcir avec le mélange
précédent.

Faire rôtir le canard en cocotte, avec l'huile, pendant 25 minutes.

Saler et poivrer. Mouiller avec le porto et le fond de volaille.

Prolonger la cuisson pendant 30 minutes.

Découper le canard et le dresser sur un plat chaud. Déglacer
la cocotte avec le gelée de groseille préalablement allongée d'un peu
d'eau chaude. Passer le jus obtenu au chinois et en napper les morceaux
de canard. Servir aussitôt.

* Fond de volaille : mettez les abattis de volaille dans de l'eau froide
et portez à ébullition. Ecumez. Puis ajoutez une garniture aromatique
taillée en brunoise (1 carotte, 1 oignon, 1 blanc de poireau, 1 branche de
céleri) et un bouquet garni. Salez. Laissez cuire sur feu doux
pendant 1 heure. Le bouillon obtenu, passé au chinois, est alors prêt
à être utilisé.

Annie.



Voici un plat que j'ai eu la chance de manger un 24 décembre alors que nous étions réunis chez une vieille dame de Provence qui préparait son réveillon comme elle l'avait toujours fait, avec ses produits du jardin et ceux de la chasse. Nous avons donc mangé un pâté de faisan en crouste, des cardes aux anchois et en dessert, les 13 desserts de Provence, dont le délicieux gibassier que je refais chaque année pour le petit déjeuner du 25 décembre.



Cardes aux anchois : Rippenmangold

Ingrédients pour 6 personnes :

2kg de cardes, 8 anchois au sel, 4 cuillerées à soupe d'huile d'olive, poivre, noix, muscade, gruyère râpé, 3 cuillerées à soupe de vinaigre de vin, 1 jus de citron.

Préparation des cardes : Nettoyez les cardes, enlevez les branches jaunes et les parties vertes ainsi que les filaments. Coupez en tronçons de 5/6 cm et réservez dans de l'eau froide vinaigrée.

Cuisson : Dans 3 litres d'eau, versez 2 cuillères à café de gros sel, 1 jus de citron et délayez 1 cuillerée à soupe de farine. Portez à ébullition et jetez les cardes égouttées. Laissez cuire 1 heure environ à petit feu ; en fin de cuisson égouttez et mettez dans un plat à gratin. On peut faire cuire les cardes la veille.

Préparation de la sauce :

Dessalez les anchois et mettez les en filets puis écrasez les en purée avec une fourchette par exemple. Mettez 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive dans une marmotte avec les cardes et faites dessécher sur le feu 5 minutes.

Pendant ce temps là, faites la sauce :

Mélangez 1 cuillerée à soupe d'huile d'olive avec une cuillerée à café de farine puis chauffez à feu doux et versez progressivement en remuant $\frac{1}{4}$ de litre d'eau ; ajoutez les anchois et la noix de muscade rapée. Remuez. Versez la sauce sur les cardes : celle-ci doit juste les recouvrir : laissez mijoter 5 minutes à feu doux. Poivrez. Retirez du feu et saupoudrez de gruyère râpé. Mettez dans un plat à gratin et enfournez 30 à 40 minutes à 220°C.

Geneviève





DINDE DE NOËL FARCIE AUX MARRONS



Ingrédients :

1 dinde de 3 à 4 kg
le foie de la dinde ou 100 g de foies de volaille
200 g de veau (escalope)
200 g de porc (chair à saucisse)
100 g de beurre
1,5 kg de marrons frais ou 2 boîtes de conserve
2 échalotes ou oignons
sel et poivre

Faire cuire les marrons dans l'eau s'ils sont frais.

Eplucher, hacher et faire cuire les échalotes dans un peu de beurre.

Hacher le veau, le porc et les foies, les mélanger avec les échalotes et la moitié des marrons cuits émiettés grossièrement.

Saler et poivrer la farce.

Saler et poivrer l'intérieur de la dinde avant de la farcir. La recoudre avec de la ficelle de cuisine. La badigeonner de beurre et la mettre à cuire pour 2 heures à four chaud (180°C).

L'arroser régulièrement et rajouter un peu d'eau si nécessaire.

20 minutes avant la fin de la cuisson, ajouter les marrons restants autour de la dinde.



Monique (Santa)





La Bûche aux marrons glacés



Ingredients pour 6 personnes :

- 125 g de sucre en poudre
- 5 œufs
- 125 g de farine tamisée (ou fluide)
- 60 g de beurre fondu
- 300 g de crème de marrons de l'Ardèche (vanillée, marque Faugier)
- 300 g de crème fraîche épaisse très froide
- 1 verre d'eau
- 1 verre de sucre
- 1 gousse de vanille
- 1/3 de verre de rhum
- quelques marrons glacés pour la décoration...

Préparer le sirop : dans une casserole, amener à ébullition le verre d'eau et le verre de sucre avec la gousse de vanille fendue. Retirer du feu, laisser refroidir puis ajouter le rhum.



~ Christine ~



Biscuit : dans un saladier, mélanger le sucre en poudre avec 5 jaunes d'œufs. Batte énergiquement. Lorsque le mélange est bien moussueux, ajouter la farine, les blancs d'œufs montés en neige et les 60g de beurre fondu tiède.



Étaler le mélange sur une plaque du four recouverte d'un papier sulfurisé beurré. Cuire à feu doux (thermostat 5-6 ou 180°C) pendant 15 minutes environ. À près cuisson, le gâteau doit être moelleux, à peine blond; le retourner sur un torchon humide, enlever le papier sulfurisé, rouler le gâteau dans le torchon pour lui donner la forme et laisser refroidir. Et l'aide d'un pinceau, imbiber le biscuit avec le sirop froid.



Crème :

monter la crème fraîche en chantilly, on la faettant vigoureusement; ajouter la crème de marrons, étaler les $\frac{3}{4}$ de ce mélange sur le biscuit imbibé. On peut ajouter quelques brisures (morceaux) de marrons glacés. Rouler le tout. Clapper le gâteau roulé avec le reste de crème.

Décorer en dominant des stries avec la pointe d'une fourchette. ajouter des marrons si on le souhaite. On peut couper les extrémités de la bûche en biais et les replacer sur le dessus pour figurer des branches coupées; mettre au réfrigérateur.

Nota : La bûche est meilleure si elle est préparée la veille.

~ Christine ~



Galette feuilletée

2 rouleaux de pâte feuilletée
au beurre.

120 g de poudre d'amandes

60 g de beurre

100 g de sucre

2 œufs entiers

1 c à soupe d'essence d'amandes amères.

Préparer la crème.

Mélanger la poudre d'amandes
le sucre - le beurre ramolli

Ajouter les 2 œufs entiers battus.

Parfumer avec l'essence d'amandes

Versez cette crème sur une abaisse
de pâte. Recouvrez avec la 2^e abaisse

Cuire 25/30 mn à Th 210



Yvette R

BREDELE SABLÉS AU CITRON

Préparation 20 mn - Cuisson 15 mn.

Pour 6 personnes.

- 350 g de farine
- 125 g de sucre glace
- 1 citron non traité
- 1 œuf
- 250 g de beurre doux
- sel.



Pour le glaçage

- 125 g de sucre glace
- 1 c. à soupe de jus de citron
- 3 c. à soupe d'eau.

1. Brossez soigneusement le citron sous un filet d'eau chaude. Séchez-le, puis râpez-le.

2. Mélangez la farine, une pincée de sel et le sucre glace dans un saladier.

Creusez un puits et ajoutez-y l'œuf entier, le beurre en parcelles et le zeste de citron. Travaillez le tout à la main jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

Laissez reposer 2 heures au frais couvert d'un linge.

3. Préchauffez le four à 150°C (Th 5/6). Tapissez une plaque de papier sulfurisé. Abaissez la pâte à 3 mm d'épaisseur sur un plan de travail fariné.

Découpez des petits biscuits à l'aide d'emporte-pièces en forme d'étoile, de sapin, d'ange, de volenours...

Disposez-les sur la plaque en les espaçant légèrement. Enfournez et faites cuire 12 mn.

Laissez refroidir.

4. Délayez le sucre glace et le jus de citron avec l'eau dans un saladier. À l'aide d'un pinceau, mappez les bredelle de glaçage et laissez durcir à température ambiante.

(Bredelle: spécialité alsacienne réalisée dans la période de l'Avent).

Biscuit de noix glacé



Ingrédients :
pour 6 personnes



4 œufs
200 g de sucre
100 g de beurre
50 g de farine
100 g de noix moulues
10 cl de crème fraîche.

Séparer les blancs des jaunes d'œufs.

Travailler les jaunes avec le sucre pour que le mélange blanchisse.

Ajouter le beurre ramolli, la crème, les noix moulues puis la farine.

Battre les blancs en neige, les incorporer délicatement à la préparation.

Verser dans un moule à manqué beurré ϕ 20 cm.

Faites cuire à four doux (Th 180°) 45 mn
Démoulez. Laissez refroidir.

Glaçage Faites une crème épaisse avec 3 cuillères à soupe de sucre glace et 1 c à soupe de café fort. Lissez avec la lame d'un couteau.

Décorer avec des $\frac{1}{2}$ noix.

Yvette



Le gibassier de Noël :

Ingrédients :

1 kg farine, 300g sucre fin, sel, 1/4 huile d'olive, 25g levure du boulanger, 125g écorce d'orange confite, 3 cc grains d'anis, Eau de fleur d'oranger (un petit verre)

Préparation :

Disposer en fontaine la farine.

Y placer le sucre, le sel, l'huile d'olive, la levure délayée dans l'eau de fleur d'oranger, l'écorce d'orange hâchée et l'anis.

Pétrir la pâte que l'on mouille à l'eau si elle est trop dure. En faire une boule, couvrir d'une serviette et faire lever pendant 2 heures. La pâte doit gonfler.

L'abaisser au rouleau et en faire des galettes de 1 doigt d'épaisseur.

Y tracer au milieu un petit cercle d'où partent 5 fentes en forme d'étoile.

Mettre à four chaud pendant 1/2 heure, vérifier que la pâte n'est pas trop dure.

Paloma

gibassier



Bûche de Noël aux marrons et au chocolat



Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 10 minutes

Ingrédients (pour 6 personnes) : - 1 grosse boîte de purée de marrons

- 100 g de beurre très fin

- 150 g de chocolat (55% minimum)

- 90 g de sucre semoule

- sucre glace

- parfum au choix : 1 cuillère à soupe de rhum, whisky ou cognac

Préparation de la recette :

Chauffer doucement la purée de marrons, y incorporer le beurre en petits morceaux, le sucre et le chocolat fondu (micro-ondes ou bain marie).

Bien mélanger.

Beurrer largement un moule à cake. Y verser la préparation, tasser en tapant le moule sur la table.

Mettre 3 h minimum au frais (faire la veille de préférence).

Démouler le gâteau (si besoin, le passer rapidement sous l'eau chaude).

Lui donner une forme de bûche, en taillant les extrémités. Faire des stries à l'aide d'une fourchette.

Le saupoudrer de sucre glace et le décorer de feuilles de houx, lutins, et autres décors de Noël.

Remarque :

Peut s'accompagner d'une crème anglaise à la vanille ou au café.



MOUSSE au CHOCOLAT

Pour 8 parts



- 1 tablette de chocolat NESTLÉ DESSERT Noir de 200gr
- 6 œufs
- 1 pincée de sel

- 1° Séparer la tablette en morceaux et faire fondre au micro-onde
- 2° Casser les œufs en séparant les blancs pour les monter en neige avec le sel
- 3° Ajouter un à un les jaunes d'œufs dans le chocolat fondu puis le blanc en neige en remuant doucement de bas en haut pour les mélanger
- 4° Remplir des ramequins de cette mousse qui doit rester 3 heures au réfrigérateur. Les sortir 1 heure avant de les déguster



Jean Pierre



Nestlé®
dessert



NOIR

Un chocolat pur beurre de cacao,
préparé à partir d'une sélection
de fèves parmi les plus riches en
arôme. Une nouvelle
recette encore plus
fondante, idéale
pour réussir tous
vos desserts !



www.latableadessert.fr
Des centaines d'idées recettes faciles et rapides !



Truffes au chocolat



Faire fondre dans très peu
d'eau 250 g de chocolat
que vous cuirez à feu doux.
Retirer du feu.
Laissez un peu refroidir avant
d'y ajouter en travaillant bien
2 jaunes d'œuf et 100 g de
beurre.

Mettre au frais pendant plusieurs
heures. Prendre avec une cuillerée
à café la valeur d'une noix de
cette pâte, enrouler dans du
chocolat granulé ou en poudre.
Dresser dans de petites caissettes
en papier plissé.

Yvette

Crêpes



Ingrédients : 250 g de farine
(pour 20 crêpes) 1 l de lait



6 œufs

1 pincée de sel

2 cuillères à soupe d'huile (tournesol, arachide...)

2 cuillères à soupe de rhum

2 sachets de sucre vanillé

zeste d'orange ou de citron

1 gousse de vanille (fendue)



Verser la farine dans un plat creux. Incorporez les œufs
Quand la farine est complètement absorbée verser le lait petit à petit
en mélangeant afin d'éviter les grumeaux.

Ajoutez les autres ingrédients en mélangeant.

Laissez reposer le mélange pendant 1/2 heure



Faites chauffer une poêle avec de l'huile, enlevez l'excédent
avec un essui-tout. Huilez légèrement la poêle pour chaque crêpe.

Verser une louche de pâte en l'étalant dans la poêle
laisser cuire la première face et retourner (en faisant sauter
la crêpe dans la poêle, c'est plus amusant) faire cuire la 2^e face.

Laisser en attente dans une assiette.

Déguster avec du sucre en poudre, du miel, de la confiture,
de la pâte à tartiner au chocolat...

Annie