



LES RECETTES *de Noël*

PAR L'ÉQUIPE FOODINNOV

PLAISIR ET GOURMANDISE AU MENU CHEZ FOODINNOV

SOMMAIRE

Mini quiches au thon.....	5
Bouchées de crevettes, concombre, avocat.....	7
Champignons farcis au jambon cru et parmesan.....	9
Petits sapins feuilletés.....	11
Meringues salées de Noël.....	13
Soupe de patates douces et carottes.....	16
La harira.....	18
Mini tourtes aux grenouilles.....	20
Tatin d'échalotes.....	22
St-Jacques à l'orange.....	24
Terrine épinard saumon frais et saumon fumé.....	26
Magret de canard sauce Picon.....	29
St-Jacques, sarrasin façon risotto et curry breton.....	31
La mique.....	33
Cassolettes de St-Jacques, saumon, cabillaud, carottes violette et safran.....	35
Rôti de porc aux légumes d'automne.....	37
Potimarron et carottes rôtis au miel et feta.....	39
St-Jacques à la mousse de céleri.....	41
Cake Frou-Frou aux zestes de yuzu.....	44
Cinnamon rolls.....	46
Sablés de Noël.....	48
Fondant chocolat-marrons.....	50
Madeleines de Noël.....	52





Recettes

~

APÉRITIFS



La recette de Veronique

MINI-QUICHES AU THON

INGREDIENTS (25 MINI-QUICHES)

1 pâte brisée

1 boîte de thon (moyenne)

Crème fraîche semi-épaisse ou liquide

Sauce tomate ou coulis de tomate

1 oeuf

Fromage râpé

Sel & Poivre

- Mettez la pâte brisée 15mn au congélateur avant de découper des ronds à l'emporte-pièce (diamètre 6 cm pour les moules en silicone classiques)
- Préchauffez le four à 180 °C.
- Pendant ce temps, mélangez le thon, l'œuf, la crème fraîche et la sauce tomate. ajoutez le sel et le poivre. La préparation ne doit pas être trop sèche (ajustez crème et sauce tomate).
- Posez les disques de pâte dans le moule en silicone et piquez à la fourchette.
- Versez la préparation sur la pâte, puis parsemez avec un peu de fromage râpé sur le dessus.
- Enfournez environ 20 minutes (surveillez la cuisson de la pâte).



La recette de Valérie

BOUCHÉES DE CREVETTES SUR LIT DE CONCOMBRE ET AVOCAT

INGREDIENTS (15 BOUCHÉES)

500 g de crevettes décortiquées

1 concombre

1 citron yuzu

1 C à soupe d'huile d'olive

Sel & Poivre

1 avocat

1 oignon

2 C à soupe de persil frais

1 C à soupe de jus de citron

Poivre de cayenne

- **Faites chauffer l'huile dans une casserole à feu moyen.**
- **Mettez les crevettes et faites-les griller 2 à 3 minutes de chaque côté.**
- **Préparez la sauce à l'avocat en mélangeant Dans un saladier l'avocat écrasé, l'oignon, le persil tranché et le jus de citron.**
- **Ajoutez le sel et le poivre.**

- **Pour l'assemblage, mettez sur une rondelle de concombre une cuillère de sauce à l'avocat, une crevette et déposez un zeste de citron yuzu.**
- **Dégustez !**



La recette de Marie-Lucie

CHAMPIGNONS FARCIS AU JAMBON CRU ET PARMESAN

INGREDIENTS (4 PERSONNES)

500 g de champignons de Paris

2 tranches de jambon cru

1 oignon

1 gousse d'ail

30 g de parmesan

1 bouquet de thym frais

4 C à soupe d'huile d'olive

Sel & Poivre

- Râpez le Parmesan
- Passez la gousse d'ail au presse ail et récupérez la pulpe.
- Lavez les champignons et Separez les têtes des pieds.
- Hachez les pieds de champignons et taillez les tranches de jambon cru en fines lanières.
- Coupez l'oignon finement.
- Poêlez les pieds de champignons avec l'oignon, l'ail et un peu de sel avec deux cuillères à soupe d'huile pendant une dizaine de minutes.
- Hors du feu, ajoutez les lanières de jambon cru et le thym frais.
- Fourrez les têtes de champignons avec la farce pieds de champignons et jambon cru. Saupoudrez de parmesan.
- Enfournez pendant 10 min à 180°C.
- Décorez avec des branches de thym et dégustez.



PETITS SAPINS FEUILLETÉS

INGREDIENTS (POUR UNE QUINZAINE DE SAPINS)

1 pâte feuilletée

4 tranches de jambon blanc

8-10 tranches d'emmental

Tomates cerises et/ou olives

Cubes de Comté ou Emmental

Ustensiles : pics à brochette en bois

**POUR UNE VERSION
VÉGÉTARIENNE
REPLACEZ LE
JAMBON PAR DU
PESTO VERT**

- Dépliez la pâte feuilletée et découpez des lamelles d'environ 2 cm de largeur.
- Coupez des tranches de jambon et des tranches d'emmental en lamelles de largeur identique, et déposez une couche de chaque sur les lamelles de pâte feuilletée.
- Pliez chaque lamelle de façon à former un « sapin », puis piquez avec un pic à brochette de taille adaptée.
- Déposez le sapin sur une plaque de cuisson.
- Effectuez la technique pour chacune des lamelles, et faites cuire les sapins environ 15 min à 180 °C.
- Une fois cuits, ajoutez un cube de comté (ou emmental) au socle du sapin, et une demi-tomate cerise (ou olive) en haut du sapin.
- Dégustez !



MERINGUES SALÉES DE NOËL

INGREDIENTS (4 PERSONNES)

75 g de blancs d'œufs

75 g de sucre glace

5 C à soupe de parmesan râpé

Sel & Poivre

Spray colorant OR

- Préchauffez le four à 110°C.
- Montez les blancs en neige avec une pincée de sel et incorporez progressivement le sucre.
- Ajoutez le parmesan râpé, le sel, le poivre et les herbes aromatiques que vous avez choisies tout en continuant de bien fouetter la préparation.
- Dressez les meringues sur une plaque de cuisson (selon la forme que vous souhaitez : meringue, sapin, bonhomme...).
- Enfournez 10 min à 110°C puis 1h30 à 80°C.
- Après la cuisson, laissez refroidir les meringues puis recouvrez-les de bombe dorée.
- Dégustez !



Recettes

~

ENTRÉES



SOUPE DE PATATES DOUCES ET CAROTTES

INGREDIENTS (4 PERSONNES)

2 patates douces (environ 800 g)

2 carottes

1 oignon

3 ciboules ou cives

10 cl de lait de coco

2 C à soupe de coriandre ciselée

1 cm de gingembre frais

1 cube de bouillon de légumes

Sel & Poivre

- **Pelez les patates douces et les carottes, puis lavez-les, essuyez-les et coupez-les en morceaux.**
- **Hachez finement les ciboules. Pelez et émincez l'oignon.**
- **Chauffez l'huile dans une cocotte à fond épais.**
- **Faites-y revenir l'oignon avec une pincée de sel pendant 2 min.**
- **Ajoutez les patates douces et les carottes, la moitié de la coriandre et les ciboules.**
- **Versez le lait de coco dans lequel vous aurez émietté le cube de bouillon, mouillez à hauteur,**
- **Couvrez et laissez cuire 15-20 min à feu moyen.**
- **Mixez le tout et dégustez-la chaude, parsemée de coriandre.**



LA HARIRA (SOUPE MAROCAINE)

INGREDIENTS (6 PERSONNES)

150 g de pois chiches trempés	1 bâtonnet de cannelle
750 g de tomates pelées	1 cube de bouillon de mouton
1 C à soupe de concentré de tomates	2L d'eau
50 g de vermicelles	1 C à café de Smen (beurre fermenté)
50 g de lentilles vertes	2 C à soupe d'huile d'olive
2 branches de céleri haché	4 C à soupe d'huile de tournesol
1/2 bouquet de coriandre hachée	50 g de farine
1 oignon haché	Un peu de jus de citron
1 C à café de curcuma	
1 C à café de gingembre en poudre	
1 C à café de Ras el hanout	<u>Pour le liant</u> : 1 C à soupe de concentré de tomate et un verre d'eau
1/2 bouquet de persil haché	

- Dans une cocotte, mélangez les huiles, les tomates pelées, le concentré de tomates, les lentilles et les épices. Salez et poivrez à votre goût.
- Ajoutez l'oignon, le cube de bouillon, les pois chiches, la moitié du persil, de la coriandre et du céleri. Bien mélanger.
- Couvrez avec 2 litres d'eau et portez à ébullition.
- Laissez mijoter à feu moyen jusqu'à ce que les lentilles et les pois chiches soient cuits.
- Préparez le liant en mélangeant la farine avec de l'eau, le jus de citron et le concentré de tomates pour obtenir un mélange homogène.
- Incorporez progressivement le liant dans la soupe, en ajustant la quantité pour obtenir une consistance fluide et veloutée.
- Ajoutez les vermicelles et continuez la cuisson jusqu'à disparition de l'écume.
- Juste avant la fin de la cuisson, incorporez le reste du persil, de la coriandre, du céleri et le Smen. Ajustez l'assaisonnement si nécessaire.
- Servez la harira chaude, idéalement avec des dattes.



MINI TOURTES AUX GRENOUILLES

INGREDIENTS (4 PERSONNES)

2 pâtes feuilletées sans gluten
(marque : "Marque repère", "U",
"Croustipate" ou "Biobleude")
1 kg de cuisses de grenouilles
100 g de beurre
400 g de crème fraîche
300 g de champignons frais
1 œuf
1 échalote, 1 oignon, 2 gousses d'ail
Persil frais
Sel & Poivre

RECETTE SANS
GLUTEN

- Préchauffez le four à 180°C.
- Faites Saisir les cuisses de grenouilles dans 50 g de beurre pendant 3 à 4 min.
- Les laisser légèrement refroidir et les désosser.
- Les remettre dans la poêle avec le reste du beurre ainsi que les champignons émincés, les aromates, le sel et le poivre.
- Ajoutez la crème et laissez réduire afin d'obtenir une préparation pas trop liquide.
- Préparez les mini moules ronds en mettant dans le fond des moules de la pâte feuilletée.
- Versez la préparation refroidie sur la pâte feuilletée.
- Recouvrez le tout en ajoutant la 2ème pâte feuilletée au-dessus.
- Faites une cheminée.
- Faites Cuire 1h à 180 °C.
- Dégustez !



TATIN D'ÉCHALOTES

INGREDIENTS (6 PERSONNES)

500 g d'échalotes

1 pâte à tarte feuilletée

2 C à soupe de cassonade

1 C à soupe de margarine

Sel & Poivre

Pour une version sans lactose utilisez une pâte feuilletée sans lactose et de la margarine sans lactose

- Epluchez les échalotes et faites-les cuire au cuit-vapeur (les échalotes doivent être fondantes mais se tenir encore).
- Faites-les revenir dans une poêle chaude avec une cuillère à soupe de margarine et les deux cuillères à soupe de cassonade. Laissez-les dorer de chaque côté et réservez.
- Préchauffez votre four à 180°C.
- Etalez la pâte feuilletée et faites des petits cercles (le diamètre doit être légèrement supérieur à celui de vos moules).
- Disposez au fond de vos moules les échalotes.
- Ajoutez les cercles de pâte feuilletée et pressez légèrement pour éviter les trous d'air entre les échalotes et la pâte.
- Enfournez à mi-hauteur pendant 7 à 10 min à 180°C.
- Démoulez délicatement.
- Dégustez !



ST-JACQUES À L'ORANGE

INGREDIENTS (4 PERSONNES)

12 noix de St-Jacques

2 oranges

80 g de beurre

Sel & Poivre

- Taillez les zestes d'orange et faites-les blanchir.
- Levez les suprêmes de l'orange, récupérez le jus et mettez-les de côté.
- Faites cuire les St-Jacques au beurre 5 min, assaisonnez, et retournez les noix plusieurs fois pendant la cuisson en les arrosant régulièrement avec le beurre.
- Déposez les noix de st-jacques sur une assiette et versez le beurre de cuisson dessus pour les garder au chaud.
- Déglacez la poêle avec le jus d'orange et ajoutez les zestes blanchis.
- Ajoutez une noix de beurre à feu doux.
- Replacez les St-Jacques dans la poêle et arrosez avec le beurre d'orange.
- Dressez avec des suprêmes et des zestes d'orange, et nappez de beurre d'orange.
- Dégustez !



TERRINE ÉPINARD SAUMON FRAIS ET SAUMON FUMÉ

INGREDIENTS (4 PERSONNES)

600 g d'épinards hachés à la crème (frais ou surgelés)

180 g de belles tranches de saumon fumé (ou truite fumée)

180 g de saumon frais

5 œufs

1 C à soupe de Boursin ail et fines herbes

2 gousses d'ail

20 cl de crème liquide

- Faites cuire (ou décongelez) les épinards et ajoutez le Boursin. Mélangez et laissez bien refroidir.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Lorsque les épinards sont bien froids, ajoutez deux oeufs battus en omelette.
- Coupez grossièrement le saumon frais et le mixer avec trois oeufs, l'ail et la crème liquide.
- Tapissez de papier sulfurisé un moule à cake.
- Versez en couche épaisse la moitié de la préparation d'épinards, et recouvrez avec des tranches de saumon fumé puis ajoutez la préparation de saumon frais. Ajoutez de nouveau des tranches de saumon fumé et recouvrez le tout avec le reste de la préparation d'épinards.
- Recouvrez le moule à cake d'un papier aluminium et le mettre dans un bain-marie.
- Faites cuire la terrine 50 min puis retirez le papier d'aluminium et prolongez la cuisson de 10 min.
- Laissez refroidir et Dégustez !
- Vous pouvez déguster la terrine avec sauce au fromage frais fouetté



Recettes

~

PLATS PRINCIPAUX



La recette de Léna

MAGRET DE CANARD SAUCE PICON MOUSSELINE DE CÉLERI ET PETITS LÉGUMES RÔTIS

INGREDIENTS (2 PERSONNES)

1 magret de canard

5-6 oranges

1 échalote

1 céleri rave

4 carottes

100 g de petit-pois (surgelés)

3 navets boule d'or

40 g de beurre

1 C à soupe de crème fraîche

Sel & Poivre

Poivre de Timut

Persil, Muscade

60 ml de Picon

1 bouchon de Cognac

Préparation de la sauce

- Epluchez et coupez les échalotes. Faites-les revenir avec le beurre et déglacez avec le Picon.
- Ajoutez 50 cl de bouillon de volaille reconstitué et le jus de deux oranges. Faites réduire la sauce.
- Prélevez des zestes d'orange, faites-les blanchir deux fois et Egouttez.
- Dans une poêle, faites revenir les zestes dans du beurre, ajoutez un bouchon de cognac et flambez.
- Incorporez les zestes à la sauce.
- Prélevez les suprêmes de deux oranges. Incorporez-les à la sauce.
- Faites réduire la sauce pendant 1h30 environ jusqu'à obtenir une texture sirupeuse. Si besoin faites un roux pour épaissir.

Préparation des légumes

- Epluchez le céleri, le couper en morceaux et faites-le cuire dans l'eau bouillante. Egouttez-le et mixez-le avec la crème et le beurre. Ajoutez le sel, le poivre et la noix de muscade.
- Faites revenir les navets et les carottes, préalablement épluchés et taillés, avec une noix de beurre et le jus d'une orange. Saupoudrez d'un peu de sucre.
- Faites réduire la sauce et laissez cuire à feu doux jusqu'à l'obtention d'une texture fondante. Salez et poivrez avec le poivre de Timut.
- Faites cuire les petits pois et réservez-les.

Cuisson du magret

- Sortez le magret 30 min avant la cuisson.
- Quadrillez le gras du magret.
- Faites saisir le magret à feu vif côté gras pendant 5-6 min puis 5 min à feu moyen de l'autre côté.
- Laissez reposer 5 min dans du papier aluminium avant de le découper.



La recette de Marc-Antoine

NOIX DE ST-JACQUES, SARRASIN FAÇON RISOTTO ET CURRY BRETON

INGREDIENTS (4 PERSONNES)

300 g de kasha / sarrasin torréfié	20 noix de St-Jacques
1L de bouillon de légumes frémissant	40 g de beurre
1 filet d'huile d'olive	3 cl d'armagnac
1 oignon	Curry breton
60 g de parmesan	Persil
15 cl de vin blanc	Sel & Poivre
15 cl et 20 cl de crème fraîche	

Préparation du risotto

- Epluchez et hachez finement l'oignon
- Faites rissoler à feu doux l'oignon quelques minutes dans l'huile d'olive
- Ajoutez le kasha et le faire revenir 1 à 2 min avec l'oignon en mélangeant pour l'enrober d'huile
- Ajoutez le vin blanc et remuez jusqu'à son évaporation complète
- Ajoutez le bouillon de légumes une louche à la fois en remuant régulièrement jusqu'à une complète évaporation
- Répétez le processus jusqu'à ce que le sarrasin soit cuit
- Ajoutez le parmesan, la crème (15 cl), le sel et le poivre
- Mélangez bien le tout jusqu'à l'obtention d'une texture crémeuse

Préparation des noix de st-jacques

- Faites fondre le beurre jusqu'à obtenir un joli beurre moussieux
- Faites saisir les noix de St-Jacques (1 à 2 min de chaque côté)
- Ajoutez l'armagnac puis flambez
- Réservez les noix de st jacques
- Ajoutez la crème (20 cl)
- Ajoutez les aromates (sel, poivre, curry breton)
- Laissez 1 à 2 min sur le feu pour obtenir une sauce homogène et légèrement épaissie

Dressage

- Dressez le risotto dans l'assiette
- Ajoutez les noix de st-jacques avant de les arroser généreusement de sauce et parsemez de persil frais.
- Accordez le plat avec un joli pouilly fuissé ou un chablis (avec modération)



LA MIQUE

INGREDIENTS (10 PERSONNES)

500 g de farine	3 kg de petit salé
25 g de levure boulangère	3 jarrets de porc 1/2 sel
6 œufs	1 chou vert
10 g de sel fin	1 kg de carottes
100 g de graisse de canard	6 petits navets
17 cl d'eau	4 poireaux
Sel & Poivre, Clou de girofles	1 kg de pommes de terre

- Délayer la levure dans les 17 cl d'eau.
- Mélanger la farine, les œufs, la levure et la graisse de canard tiède. Pétrissez 10 min, ajoutez le sel et pétrir de nouveau 5 min.
- Déposez la boule de pâte dans un torchon et laissez-la lever dans une jatte à côté d'une source de chaleur pendant 1h.
- Au bout d'une heure, cassez la pâte, reformez une boule et laissez reposer de nouveau 1h. La préparation doit doubler de volume.
- Faites déssaler le petit salé pendant 12h avec plusieurs eaux.
- Faites-le cuire 1h dans un fait-tout rempli d'eau avec les légumes aromatiques puis ajoutez les jarrets et poursuivez la cuisson 1h de plus.
- Retirez la viande et faites cuire les légumes (carottes, chou, navets et pommes de terre) dans le bouillon du petit salé et des jarrets.
- Une fois que la mique a bien levé, faites une entaille au couteau et faites-la cuire immédiatement dans le bouillon pendant 45 min à 1h à couvert.
- Servez la Mique en tranche entourée des légumes et du petit salé.
- Dégustez !



La recette de Nathalie

CASSOLETTES DE ST-JACQUES, SAUMON, CABILLAUD, CAROTTES VIOLETTES ET SAFRAN

INGREDIENTS (6 PERSONNES)

600 g de dos de cabillaud	15 cl de vin blanc sec
600 g de pavés de saumon	1 dosette de safran
18 noix de St-Jacques	1 jaune d'oeuf
3 carottes violettes	Le jus d'un citron
1 échalote	15 cl de crème liquide
1 C à soupe de fumet de poisson	40 g de beurre
150-200 ml d'eau chaude	20 g de farine
	Sel & Poivre

- Coupez les poissons en gros dés.
- Pelez les carottes et coupez-les en rondelles. Faites-les cuire dans une grande casserole d'eau bouillante 15 min environ.
- Épluchez l'échalote, émincez-la et faites-la revenir avec les dés de poissons dans une poêle beurrée, 5 min à feu doux
- Dans une sauteuse, faites fondre le reste du beurre. jetez-y la farine et remuez vivement pour faire un roux. Versez le fumet et remuez sur feu doux pour obtenir une sauce lisse, un peu épaisse.
- Ajoutez les carottes, le vin blanc et le safran. Assaisonnez.
- Dans une poêle, faites chauffer 20 g de beurre à feu vif. Dès que le beurre a pris une jolie couleur noisette, ajoutez les noix de St-Jacques et faites-les cuire 1 à 2 min sur chaque face jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées, mais que l'intérieur reste bien nacré. Salez et poivrez.
- Dans un bol battez la crème, le jaune d'œuf et le jus de citron. Ajoutez le tout dans la sauteuse avec le poisson et les noix de St-Jacques. Laissez réchauffer à feu très doux pendant 5 minutes
- Vérifiez l'assaisonnement
- Dégustez !



RÔTI DE PORC AUX LÉGUMES D'AUTOMNE

INGREDIENTS (4 PERSONNES)

1 rôti de porc échine sans os

1 courge butternut

1 petit potiron

1 oignon rouge, 1 gousse d'ail

Quelques petites carottes

7-8 petites pommes de terre

Miel

Beurre salé

Huile d'olive

Thym, Romarin

Sel & Poivre

- Mettez l'échine de porc dans un grand plat allant au four.
- Coupez la courge butternut en deux, Enlevez les pépins et coupez-la en morceaux. Faites de même avec le potiron.
- Épluchez les carottes en laissant les fanes.
- Coupez la tête d'ail en deux. Épluchez et coupez l'oignon rouge en deux.
- Épluchez les pommes de terre.
- Versez tous les légumes dans le plat autour de la viande. Mettez un beau morceau de beurre sur la viande et arrosez (modérément) les légumes d'huile d'olive.
- Ajoutez le sel, le poivre et les herbes aromatiques.
- Badigeonnez la viande, l'oignon et l'ail avec du miel à l'aide d'un pinceau.
- Faites cuire 50 à 60 min à four chaud (200-225°C).
- Arrosez d'un peu d'eau de temps en temps la viande et retournez au besoin les légumes pour qu'ils ne sèchent pas (quand il y a assez de jus, arrosez régulièrement la viande avec le jus réalisé).
- À mi-cuisson, retournez la viande et ajoutez un peu de miel.
- Servez quand tout est joliment coloré et dégustez !



POTIMARRON ET CAROTTES RÔTIS AU MIEL ET FETA

INGREDIENTS (4 PERSONNES)

1 potimarron	2 C à soupe d'huile d'olive
3-4 carottes	100 g de feta
500 g de champignons blancs ou bruns	2 gousses d'ail
1 C à soupe de miel	Sel & Poivre
1 C à soupe de vinaigre balsamique	

- **Préchauffez le four à 180°C.**
- **Lavez et épluchez le potimarron. Coupez-le en deux et retirez les graines. Coupez le potimarron en morceaux de 2 à 3 cm.**
- **Lavez et épluchez les carottes. Coupez-les en morceaux de 2 à 3 cm.**
- **Rincez les champignons et les couper en quartiers.**
- **Mettez tous les légumes sur une plaque de votre four avec du papier cuisson.**
- **Dans un bol mélangez l'huile d'olive, le vinaigre, le miel et l'ail haché et arrosez les légumes avec le mélange.**
- **Enfournez la plaque pendant 20 à 30 min au four jusqu'à ce que les légumes soient fondants.**
- **Retirez du four et émiettez la feta sur les légumes puis renfournez pendant 5 min.**
- **Dégustez accompagné d'un féculent et/ou d'une viande !**



ST-JACQUES À LA MOUSSE DE CÉLERI

INGREDIENTS (6-8PERSONNES)

300 g de céleri rave

4 noix de St-Jacques / personne

Le jus d'un citron

20 cl de crème liquide

Piment d'Espelette

Sel & Poivre

Ustensile : un siphon

- Coupez le céleri en morceaux.
- Faites cuire le céleri à l'eau bouillante salée avec un jus de citron.
- Mixez-le en purée fine et Passez la purée au tamis fin pour en retirer le plus d'eau possible (Comptez 200 à 250 grammes de pulpe de céleri essorée).
- Assaisonnez selon votre convenance avec le sel, le poivre et le piment d'Espelette.
- Ajoutez la crème fraîche bien froide et Mélangez.
- Versez la préparation dans la cuve d'un siphon, fermez et injectez la cartouche de CO2.
- Dans une grande poêle anti-adhésive, faites chauffer le beurre sur feu vif.
- Une fois que la poêle est bien chaude, faites cuire les noix de st-jacques 1 min sur chaque face. Elles doivent être bien dorées et encore nacrées à coeur.
- Pour le dressage déposez dans le fond d'une assiette la mousse de céleri puis les noix de St-Jacques.
- Dégustez !



Recettes

~

DESSERTS



CAKE FROU-FROU AUX ZESTES DE CITRON YUZU

INGREDIENTS

- 250 g de farine de blé
- 150 g de sucre
- 2 oeufs
- 1 sachet de levure chimique
- 25 cl de vin blanc sec à fruité
- 8 cl d'huile
- 1 citron yuzu
- 1 sachet de sucre vanillé

RECETTE SANS
LACTOSE

- Mélangez la farine, le sucre, le sucre vanillé, ainsi que la levure chimique.
- Ajoutez les oeufs et mélangez.
- Ajoutez le jus de votre citron ainsi que le zeste râpé, l'huile, et mélangez le tout.
- Complétez avec le vin blanc en dernier, mélangez et versez dans votre moule à cake.
- Mettez au four 35-40 min à 175°C et dégustez !



CINNAMON ROLLS

INGREDIENTS

1 C à soupe de cannelle

15 cl de lait

1 sachet de levure boulangère

50 g de sucre en poudre

50 g de sucre cassonade

160 g de beurre

400 g de farine

2 oeufs

Ustensiles :

Moules à muffins

Robot pâtissier

ou de l'huile de coude

- Dans une casserole faites tiédir le lait et délayez la levure.
- Incorporez la sucre blanc et laissez reposer 10 min.
- Coupez le beurre en morceaux et faites-le ramollir quelques secondes au micro-ondes à faible puissance.
- A l'aide d'un batteur, mélangez le lait, la levure et la farine puis incorporez les oeufs un à un.
- Ajoutez progressivement 90 g de beurre.
- Pétrissez 5 min à vitesse élevée, puis formez une boule.
- Couvrez et laissez reposer 1h30.
- Divisez la pâte en deux et étalez chaque pâton en un rectangle de 0,5 cm d'épaisseur.
- Tartinez-les du beurre restant puis saupoudrer de sucre cassonade et de cannelle.
- Roulez le côté le plus long sur lui-même pour obtenir un boudin de diamètre un peu plus petit que votre moule à muffin.
- Coupez en tranches très épaisses et déposez-les dans les moules à muffin beurrés. Laissez pousser 1h30.
- Saupoudrer de cassonade et faites-les cuire 25 min à 200°C.



La recette de Magali

SABLÉS DE NOËL

INGREDIENTS

140 g de beurre

250 g de farine

100 g de sucre glace

Les zestes d'un citron

Vanille liquide ou en poudre

Une pincée de sel

1 jaune d'œuf

20-30 g de lait

Ustensiles :

Emporte pièces de votre choix

- Laissez ramollir le beurre (demi-sel si vous êtes Breton, comme moi, ce n'en sera que meilleur).
- Mélangez la farine, le sucre glace, le sel, la vanille et les zestes de citron finement hachés.
- Ajoutez le beurre ramolli et mélangez jusqu'à l'obtention d'une texture « sable » (patouiller avec la farine, c'est en général une étape qui plaît aux enfants).
- Ajoutez le jaune d'œuf et le lait pour obtenir une boule de pâte. Commencez à aplatir la boule de pâte et laissez-la reposer au réfrigérateur (minimum 30 min).
- Préchauffez le four à 140 °C.
- Étalez la pâte. Pour la découpe, laissez libre cours à votre imagination et à celle de vos enfants. Décorez vos biscuits si vous le souhaitez. Pensez à découper vos biscuits directement sur une feuille de papier sulfurisé ou une toile en silicone (la pâte se réchauffe vite et devient donc plus difficile à manipuler).
- Avec les chutes de pâte, reformez une boule, que vous remettrez au réfrigérateur, avant de la ré-étaler, et de redécouper, etc., jusqu'à épuisement de la pâte.
- Enfournes les sablés pendant 10 à 15 min, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés sur les bords.
- Laissez refroidir avant de déguster.
- Vous pouvez conserver ces biscuits dans une boîte, pendant quelques jours.



FONDANT CHOCOLAT-MARRONS

INGREDIENTS (POUR 6-8 PERSONNES)

200 g de chocolat noir à 52 % de cacao au moins

160 g de beurre

3 oeufs

500 g de crème de marrons

- Préchauffez le four à 180°C
- Coupez le chocolat en petits morceaux et placez-le dans un bol avec le beurre. Faites fondre au micro-ondes 2 min à puissance maximale. Remuez pour obtenir un chocolat lisse et brillant.
- Dans un saladier, battez les oeufs énergiquement.
- Ajoutez la crème de marrons et remuez pour obtenir une texture lisse.
- Versez dessus la préparation au chocolat et mélangez.
- Beurrez un moule de 20 à 22 cm de diamètre et versez-y la pâte.
- Enfournez pendant 30 min à 180 °C.
- Laissez refroidir le fondant à température ambiante avant de déguster.



La recette de Noémie

MADELEINES DE NOËL

INGREDIENTS (POUR 6 PERSONNES)

4 oeufs
125 g de beurre
125 g de farine
125 g de sucre en poudre
1 sachet de levure chimique
1 C à café de colorant naturel vert
ou 2 C à soupe de pâte de pistache
1 étoile en sucre
Dragibus[®]
Sucre glace pour la décoration

Ustensiles :

Moule à madeleine
Petite bouteille en plastique
Papier aluminium
Cure-dents

- Préchauffez le four th.5-6 (170°C).
- Mettez le beurre dans un plat creux en porcelaine, puis faites-le fondre au micro-ondes pendant 2 min.
- Dans un saladier, mélangez le beurre fondu avec le sucre.
- Cassez-y les œufs un par un, puis ajoutez la farine et la levure.
- Travaillez bien le tout jusqu'à obtention d'une pâte homogène.
- Coulez la pâte dans des moules à madeleines antiadhésifs.
- Enfournez pour environ 10 min.
- Recouvrez 1 petite bouteille en plastique de plusieurs couches de papier aluminium puis retirez la bouteille.
- Remplissez le cône obtenu de papier aluminium pour le solidifier.
- Plantez les mini-madeleines sur ce cône avec les cure-dents en formant un 1er cercle à la base. Formez un 2e cercle au-dessus en le superposant légèrement sur le 1er. Recommencez jusqu'en haut du cône.
- Taillez en pointes le dernier cercle au sommet du cône pour former un sapin. Insérer des Dragibus entre les mini-madeleines en les plantant sur des cure-dents si besoin. Plantez l'étoile en sucre au sommet.
- Saupoudrez de sucre glace puis dégustez.

Joyeux Noël

de la part de toute l'équipe

**PENSEZ À LA
PLANÈTE ET
N'IMPRIMEZ QUE LES
RECETTES QUI VOUS
INTÉRESSENT**

