



RECETTES

Votre menu de Noël

*Épater ses convives
avec
un menu de Noël*

Voici un menu de Noël qui ne manquera pas de vous inspirer avec en dessert, et en exclusivité, la recette de « la bûche étoilée » du grand chef pâtissier-chocolatier français, Pierre Hermé. Vos convives s'en souviendront longtemps, c'est certain ! Bonne préparation !

Entrée



GAMBAS AUX ÉCHALOTES ET AU VIN BLANC

 10 min  15 mn

Ingrédients pour 4 personnes :

24 gambas • 2 échalotes • 60 g de beurre • 15 cl de vin blanc sec • 30 cl de crème fraîche • 1 cuill. à soupe de persil plat ciselé • Sel et poivre.

Préparation :

1. Rincez les gambas à l'eau fraîche et égouttez-les. Pelez les échalotes et émincez-les finement.
2. Dans une sauteuse, faites fondre le beurre, ajoutez les gambas et faites-les revenir à feu vif pendant 2 ou 3 min jusqu'à ce que les carapaces rougissent. Jetez le beurre de cuisson. Détachez les têtes et décortiquez les queues des gambas. Gardez les queues au chaud dans un plat posé au-dessus d'une casserole d'eau frémissante.
3. Dans un mortier, pilez les têtes et les carapaces de gambas. Versez ce mélange dans la sauteuse, remettez sur le feu, remuez à feu doux, puis ajoutez les échalotes émincées. Faites-les cuire pendant 5 ou 6 min. Mouillez avec le vin blanc et faites cuire pendant 4 min. Versez la crème, portez à ébullition et faites cuire encore 3 ou 4 min. Salez et poivrez.
4. Filtrez la sauce à l'aide d'un chinois et versez-la dans le plat sur les queues de gambas. Parsemez de persil ciselé et servez aussitôt.

Plat 1



DINDE AUX MARRONS ET AU CIDRE

 45 min  2h

Ingrédients pour 6 à 8 personnes :

200 g de marrons surgelés ou en bocal • 1 dinde de 3,5 kg environ • 3 cuill. à soupe d'huile de pépins de raisin • 40 g de beurre • 4 échalotes • 50 cl de cidre brut • 30 cl de bouillon de volaille • 25 g de fécule de maïs diluée dans 6 cuill. à soupe d'eau froide • 50 g de crème fraîche • Sel et poivre.

Préparation :

1. Préchauffez le four à 180°C (th.6). Si vous utilisez des marrons surgelés, faites-les décongeler.
2. Faites bouillir de l'eau salée dans un grand faitout, plongez-y la dinde 15 min environ en baissant le feu (l'eau doit être frémissante). Égouttez-la, mettez-la dans un grand plat. Salez et poivrez toute la dinde, enduisez-la d'huile de pépins de raisin.
3. Dans une casserole, mettez le beurre à fondre et faites-y dorer les échalotes pelées pendant 5 min. Ajoutez les marrons, salez et poivrez. Mouillez avec 20 cl de cidre et laissez cuire 30 min à feu doux.
4. Pendant ce temps, enfournez la dinde pour 2 h. Arrosez-la régulièrement avec du cidre durant la cuisson (il faut qu'il y ait toujours du jus autour de la volaille).
5. Après 1 h 30 de cuisson, sortez les marrons de la casserole, mettez-les à côté de la dinde et poursuivez la cuisson au four. Versez le bouillon de volaille dans la casserole où ont cuit les marrons, laissez chauffer 5 min puis incorporez la fécule de maïs diluée et remuez vivement. Ajoutez la crème fraîche et laissez cuire 15 min à feu doux.
6. Apportez la dinde entière entourée de marrons sur la table et présentez à part la sauce.

Plat 2



RÔTI DE LOTTE ENTRE TERRE ET MER


 20 min  35 min

Ingrédients pour 4 personnes :

1 queue de lotte de 800 g environ • 100 g de trompettes de la mort déshydratées • Le jus de 1 citron • 5 ou 6 tranches de jambon cru • 60 g de beurre • 2 cuill. à soupe d'huile d'olive • 3 gousses d'ail • 20 cl de vin blanc • 200 g de girolles • Sel et poivre.

Préparation :

1. Demandez au poissonnier d'ôter l'arrête centrale de la lotte. Faites tremper les trompettes de la mort dans un verre d'eau tiède pendant 20 min.
2. Dans une casserole, portez à ébullition 1 litre d'eau avec le jus de citron. Plongez-y les deux moitiés de lotte pendant 5 min, puis égouttez-les. Rassemblez les deux moitiés de lotte afin de constituer un rôti. Enveloppez celui-ci dans les tranches de jambon, poivrez-le et fi celez-le.
3. Dans une cocotte en fonte, faites fondre 30 g de beurre avec l'huile, ajoutez les 3 gousses d'ail en chemise (non pelées), puis déposez le rôti et dorez-le sur toutes ses faces à feu moyen. Versez le vin blanc, couvrez et laissez cuire 20 min à feu doux.
4. Pendant ce temps, lavez les girolles, ôtez l'extrémité terreuse des pieds, puis mettez-les à cuire dans une casserole avec 30 g de beurre. Poivrez et laissez 5 min à feu doux. Ajoutez les trompettes égouttées et les girolles dans la cocotte et prolongez la cuisson de 5 min. Coupez le rôti en tranches épaisses et présentez-le avec les champignons.

 Vous pouvez récupérer le liquide de trempage des trompettes et en ajouter la moitié dans la cocotte pour donner à la sauce une saveur

Dessert



*Légère, parfumée,
elle est signée
Pierre Hermé !*



UNE BÛCHE ÉTOILÉE

 env. 1h  30mn  env. 8h30  Un peu cher

Ingrédients pour 8/10 personnes :

Les étoiles : feuilles cartonnées de 30 x 40 cm, 200 g de chocolat noir (Guanaja 70 % de cacao de Valrhona)

Le biscuit : 9 jaunes et 5 blancs d'oeufs, 130 g de sucre, 85 g de farine, Papier cuisson

La ganache : 70 g de beurre doux, 350 g de chocolat au lait Jivara 40 % de cacao de Valrhona, de 15 à 18 fruits de la passion (ou 185 g de jus)

Le sirop : 7 ou 8 fruits de la passion (ou 105 g de jus), 105 g d'eau, 115 g de sucre

Le nappage : 125 g de chocolat noir, 50 g d'eau, 15 g de sucre, 25 g de crème épaisse, 80 g de crème liquide, 20 g de beurre doux, Papier sulfurisé de 40 x 40 cm, Poudre d'or, Thermomètre de cuisine (facultatif).

Préparation :

1. **Les étoiles :** découpez les formes dans le carton. Faites fondre le chocolat au bain-marie. Remuez-le jusqu'à ce qu'il atteigne 45-50°C. Retirez du feu et laissez refroidir dans une jatte recouverte d'eau glacée. Remuez-le jusqu'à ce qu'il atteigne 27-28°C, faites cuire à nouveau jusqu'à 31-32°C. Étalez-le et laissez-le légèrement figer avant de poser les gabarits. Découpez les étoiles avec un couteau. Laissez cristalliser à 16°C environ pendant au moins 24 heures. Parsemez de poudre d'or.
2. **Le biscuit :** préchauffez le four à 230°C (Th. 7-8). Fouettez les jaunes avec 80g de sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent. Puis les blancs avec 50g de sucre. Versez les jaunes dans les blancs, ajoutez la farine. Mélangez délicatement. Étalez sur une plaque recouverte de papier cuisson. Enfourez 5-6 min, laissez refroidir.
3. **La ganache :** coupez le beurre en morceaux. Hachez le chocolat et faites-le partiellement fondre au bain-marie. Filtrez la chair des fruits afin de recueillir le jus. Faites-le bouillir. Puis versez-le petit à petit dans le chocolat tout en mélangeant avec une spatule en bois. Ajoutez le beurre, mélangez. Réservez 1 h 30 au frais.
4. **Le sirop :** recueillez le jus des fruits. Portez à ébullition l'eau et le sucre, remuez. Ajoutez le jus lorsque le sirop est froid. Réservez au frais.
5. **Le montage de la bûche :** réservez 80 g de ganache pour le dressage. Imbibez le biscuit de sirop avec un pinceau. Puis étalez bien la ganache restante. Roulez la bûche. Enveloppez-la dans le film étirable. Réservez 6 heures au réfrigérateur.
6. **Le nappage :** concassez 25 g de chocolat noir, mettez-le dans une casserole avec l'eau, le sucre et la crème épaisse. Portez à ébullition sur feu doux, puis laissez cuire à feu doux. Lorsque la sauce nappe uniformément la spatule en bois, c'est prêt !
7. Râpez les 100 g restants de chocolat noir. Dans une casserole, faites bouillir la crème liquide, retirez du feu, ajoutez le chocolat râpé en plusieurs fois, remuez la plaque. Recouvrez de ganache. Réservez 1 heure au frais. Puis versez le chocolat sur la bûche. Laissez s'écouler l'excédent. Déposez la bûche sur un plat, disposez harmonieusement les étoiles. Réservez au frais.

Suggestion vin :

Un muscat corse tel un Clos Canarelli ou un sauterne comme un Château Coutet 1er cru, vinifié en agriculture biologique. C'est aussi un délice avec un thé Earl Grey !

Les conseils de Pierre Hermé

« Le choix d'un bon chocolat est primordial : j'ai utilisé ici un chocolat au lait riche en cacao, créé sur mesure par le chocolatier Valrhona. Il est incroyablement aromatique, tout vient de là... »

L'astuce pour réussir sa bûche ?

« Préparez-la deux jours avant afin de favoriser une meilleure osmose entre tous les ingrédients. Réalisez le glaçage la veille ou le matin même, et sortez la bûche du réfrigérateur une heure avant de servir : elle sera parfaite ! »

Pas à pas



1. Le biscuit

Étalez uniformément la ganache au chocolat au lait et fruit de la passion sur le biscuit préalablement imbibé de sirop.



2. La confection

En vous aidant du papier de cuisson, enroulez minutieusement le biscuit sur lui-même.



3. le nappage

Versez le chocolat sur toute la longueur de la bûche. Pour un fini impeccable, déposez la bûche directement sur la grille du four préalablement placée sur la plaque.