



LES RECETTES
de Noël



REMERCIEMENTS

Marie-Claude

Florence

Michel

Chantal

Caroline

Valérie

Agnès a fait les boules

Marie-Louise

Catherine

Evelyne

Brigitte

Christiane

Mimi Thai

Marie-Françoise

Marie-Lou

Jacques





TABLE DES MATIÈRES

Apéritifs.....	4
Mini-Brochettes	4
Cornets de saumon fumé au fromage frais	4
Rillettes de saumon.....	4
Entrées	5
Velouté de châtaignes.....	5
Velouté de champignons de Paris.....	5
Brochettes de saint Jacques aux mangues	6
Velouté de cocos aux Saint-Jacques	6
Flan de saumon	7
Crèmeux de topinambours aux noix de Saint Jacques	7
Poissons & viandes.....	9
Saumon en croûte.....	9
Civet de sanglier	9
Aumonières au boudin blanc et chutney aux pommes	10
Végétarien.....	11
Flan de courgettes	11
Velouté de shiitakés et haricots blancs.....	12
Desserts	12
Crème mascarpone	12
Truffes.....	12
Gâteaux aux amandes (Mandelbrötchen)	13
Gâteaux de Noël (Weihnachtsbrötchen : gâteaux souabes)	13
Pain d'épices	14
Perles de coco	14
Spritz ou petits sablés	14
Boissons.....	15
Cocktail Hugo.....	15
Jus de pomme chaud de Noël	15





APÉRITIFS

MINI-BROCHETTES

Mettre sur un cure-dent une framboise, un quart de figue séchée et un morceau de jambon cru.

CORNETS DE SAUMON FUMÉ AU FROMAGE FRAIS

Pour 48 pièces

Préparation 40 minutes

800 g de saumon fumé en tranches, 300 ml de crème fraîche, 125 g de fromage frais, 50 g de pistaches grillées finement hachées, 2 cuillères à soupe de ciboulette, 48 jeunes pousses d'épinard (environ 100 g)

1. Hachez 100 g de saumon.
2. Ajoutez la crème et le fromage.
3. Mixez jusqu'à obtention d'une pâte lisse.
4. Versez ce mélange dans un saladier, incorporez les pistaches et la ciboulette.
5. Laissez raffermir au réfrigérateur.
6. Coupez les tranches de saumon en deux dans le sens de la largeur.
7. Déposez une feuille d'épinard sur chaque tranche, garnissez avec une cuillère à café de fromage frais.
8. Roulez le saumon en forme de cornets.
9. Placez les cornets sur le plat de service.
10. Laissez 2 heures au réfrigérateur.



Servir froid.

Si besoin, il est possible préparer le mélange au fromage frais la veille et le conserver au réfrigérateur. Recette issue du livre Apéros de Marabout Côté Cuisine

RILLETES DE SAUMON

2 filets ou darnes de saumons frais (enlever les arrêtes), 4 tranches de saumon fumé, 1 fromage blanc (Fjord)

1. Cuire en court bouillon (avec thym, laurier) le saumon frais 5 minutes puis l'émietter.
2. Hacher grossièrement au couteau les tranches de saumon fumés.
3. Mélanger bien ensemble les saumons avec le pot de Fjord.
4. Ajouter une demi-cuillère de moutarde, un filet de citron, du poivre, aneth ciselée (facultatif) et bien mélanger le tout à la fourchette.



Laisser reposer 24h au frigo





Peut être servi avec des blinis ou des toasts en apéritif, c'est bon, facile, et peut se préparer la veille.



ENTRÉES

VELOUTÉ DE CHÂTAIGNES

Pour 4 personnes : 500 g de châtaignes cuites, 50 cl de lait, 1 oignon, 30cl de crème fraîche et des brisures de marrons glacés.

1. Épluchez l'oignon, l'émincez finement et le faire revenir dans un peu de beurre jusqu'à ce qu'il soit translucide.
2. Ajoutez les châtaignes émiettées, le lait et la crème et laissez cuire 20mn à feu doux.
3. Mixez la préparation jusqu'à obtenir un velouté bien lisse, rajoutez du sel et du poivre selon vos goûts.
4. Servez dans des jolies coupes et rajoutez quelques brisures de marrons glacés pour la décoration...

Bonne dégustation

VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS DE PARIS

Recette simple, facile, onctueuse, mais surtout peu onéreuse

Pour 6 à 8 petits bols ou petites soupières

500 g de champignons de Paris frais, 2 gousses d'ail, 10g de beurre

1. Pour le roux : 50g de farine, 50g de beurre, 1 litre de fond blanc (de volaille ou de veau) ou 1 litre de lait, 1 dl de crème, sel, muscade
2. Dans une poêle, faire fondre les 10g de beurre, y faire revenir doucement les 2 gousses d'ail hachées grossièrement,
3. Après avoir nettoyé les champignons, les émincer, les ajouter dans la poêle, remuer puis couvrir. Cuire à feu modéré pendant 5 mn pour que les champignons rejettent leur eau.



4. Dans un faitout, réaliser le roux : faire fondre les 50g de beurre, ajouter les 50g de farine, mélanger, laisser cuire 1 à 2 minutes tout en remuant et toujours en cuisson modérée.
5. Verser le fond blanc (de volaille ou de veau) ou le litre de lait.
6. Bien mélanger pour faire un bouillon lisse puis ajouter la poêlée de champignons.
7. Cuire pendant une dizaine de minutes à petite ébullition
8. En fin de cuisson ajouter la crème et mixer finement. Assaisonner selon votre goût (sel, muscade)

Servir chaud dans de petits bols ou soupières

Bon appétit



La cuisson doit se faire absolument en chaleur modérée : éviter absolument la cuisson incontrôlée, les gros bouillonnements.

BROCHETTES DE SAINT JACQUES AUX MANGUES

Pour 10 brochettes : 30 Saint-Jacques, 1 mangue mûre, 6 cuillères à soupe de vinaigre balsamique, le jus d'une orange, au moins 3 citrons verts, une noix de beurre, un filet d'huile d'olive, poivre

1. Prélever le zeste des citrons et presser le jus.
2. Après avoir préparé les coquilles Saint Jacques (laver et éponger), les faire mariner avec le citron vert et le zeste, ainsi qu'un peu de poivre rose, pendant environ 30 minutes, au frais.
3. Détailler la mangue en cubes de taille moyenne, de la même épaisseur que les coquilles (il faut que tous les éléments de la brochette touche la poêle).
4. Sur un pic à brochette, alterner cubes de mangue et coquille St jacques.
5. Faire chauffer un peu d'huile d'olive et une noix de beurre dans une poêle large. Faire saisir les brochettes : déposer les brochettes à plat et les faire poêler 2 min sur chaque face.
6. Réserver le temps de préparer la sauce d'accompagnement : dans le jus des brochettes verser les cuillères à soupe de vinaigre balsamique une par une (arrêtez-vous quand le goût et la consistance vous conviennent) et le jus des citrons qui ont servi à la marinade.
7. Servez les brochettes nappées de la petite sauce.



Certains préfèrent utiliser l'orange plutôt que les citrons.

VELOUTÉ DE COCOS AUX SAINT-JACQUES

Temps de préparation 20 minutes

Temps de cuisson 15 minutes

- 12 noix de Saint-Jacques avec corail
- 1 grosse boîte de haricots blancs au naturel
- 2 tablettes de bouillon de volaille





- 15 cl de crème liquide
- 40 g de beurre
- 4 cuillers à soupe d'huile d'olive
- 6 brins de persil ou d'aneth
- sel, poivre blanc

1. Faire ouvrir les coquilles saint jacques, éliminez les parties noires, les membranes et les barbes, rincez et épongez les noix et le corail
2. Égouttez les haricots. Mettez les haricots égouttés dans une casserole avec 1l d'eau et les tablettes de bouillon. Portez à ébullition, puis hors du feu ajoutez la crème, l'huile d'olive, le sel et le poivre.
3. Mixez le tout jusqu'à ce que vous obteniez une crème onctueuse. Tenez-la au chaud dans une casserole sur feu doux
4. Faites cuire les Saint-Jacques au beurre chaud dans une poêle 2 minutes de chaque côté; Salez, poivrez
5. Versez le velouté dans des assiettes creuses ou des bols préchauffés, ajoutez 2 noix de Saint-Jacques dans chacun d'eux, décorez d'un brin de persil ou d'aneth et servez sans attendre.



Servir avec un Pessac-Léognan Blanc

FLAN DE SAUMON

Ingrédients : 2 darnes de saumon frais (ou congelé), 50 grs de gruyère rapé, sel-poivre, 2 œufs, 1 brique de crème fraîche, une cuillère à soupe de concentré de tomates, un bouchon de pastis

1. Faire cuire le saumon au court bouillon avec des aromates (fenouil, laurier etc..)
2. Mixer ensemble les œufs, la crème, le fromage, sel, poivre, pastis, tomates et le saumon. Facultativement, on peut ajouter au milieu du flan des petites crevettes.
3. Verser le tout dans un moule à cake et faire cuire au bain-marie au four pendant environ 40' à 180°.
4. Vérifier la cuisson à l'aide d'une lame de couteau qui doit ressortir sèche.

Déguster froid. Le couper en tranches mi-épaisses et le servir soit avec de la mayonnaise, soit un granité de tomates fraîches. (pour l'été les tomates et en hiver la mayonnaise ou de l'aioli selon ses goûts).



Le faire la veille pour le lendemain.

CRÉMEUX DE TOPINAMBOURS AUX NOIX DE SAINT JACQUES

Ingrédients : pour 2 personnes





400 gr de topinambours, 1 belle échalote, 6 noix de st jacques, 15 cl crème de soja ou crème fraîche, fleur de sel - poivre

1. Brosser les topinambours
2. Les mettre à cuire avec une pomme de terre coupée de manière à ce que cela soit plus digeste
3. Ajouter de l'eau de manière à les couvrir
4. Au bout de 10 minutes après ébullition vérifier avec un couteau si elles sont bien cuites
5. Éplucher les topinambours, les mettre dans un blender
6. Faire suer l'échalote et la mettre au blender
7. Puis ajouter la crème de soja et MIXER le tout avec sel et poivre
8. Regarder la consistance si trop épais rajouter un peu de crème
9. Réserver au four thermostat 4 ou 5 avec assiettes à dessert
10. Essuyer les noix de Saint Jacques
11. Les mettre dans une poêle avec huile d'olive et une noix de beurre
12. Les saisir 1 à 2 minutes de chaque côté selon leur épaisseur
13. Mettre un peu de fleur de sel

Dressage : Prendre les assiettes chaudes – mettre le crémeux de topinambours – puis poser les 3 Saint Jacques par assiette

Bonne dégustation





POISSONS & VIANDES

SAUMON EN CROÛTE

125 gr de beurre ramolli, 1 saumon de 1,250 kg, 1 morceau de gingembre de 10 cm râpé, 25 gr de raisins secs, 1 jaune d'œuf battu, sel, poivre

Pâte : 500 gr de farine, 1 pincée de sel, 300 gr de beurre coupé en petits morceaux, 4 jaunes d'œufs, 4 cuillères à soupe d'eau.

Préparez d'abord la pâte.

1. Tamisez la farine avec le sel dans une grande jatte.
2. Incorporez le beurre du bout des doigts, jusqu'à ce que cela soit grumeleux, puis les jaunes d'œufs et l'eau peu à peu.
3. Pétrissez la pâte légèrement.
4. Laissez-la reposer au moins 1 heure.
5. Salez et poivrez les filets.
6. Travaillez en crème le beurre et ajoutez le gingembre et les raisins.
7. Répartissez-en la moitié entre les 2 filets de poisson et le reste sur le dessus.
8. Étalez la pâte et enveloppez dedans les filets, badigeonnez d'œuf et faites des incisions sur le dessus pour que la chaleur puisse s'échapper.
9. Faites cuire 30-35 minutes à 230°.

CIVET DE SANGLIER

Préparer une marinade et durant toute une nuit faire macérer la viande comme suit : 2 kgs de sanglier, 2 litres 3/4 de vin rouge, 2 oignons moyens coupés en morceaux, 2 carottes coupées en rondelles, 4 gousses d'ail écrasées, 1 bouquet d'aromates (thym, persil en branches, laurier, romarin), 1 filet de vinaigre rouge.

Le lendemain lorsque le sanglier a été bien mariné, l'égoutter pendant quelques heures et l'éponger.





1. Faire réduire et bien revenir dans l'huile 3 oignons en purée, ajouter 1 hecto et demi de lardons puis le sanglier sur feu fort. Bien surveiller
2. Passer la marinade au chinois et la faire chauffer dans une casserole à part.
3. L'ajouter chaude dans la viande et faire évaporer tout le vin.
4. À part, faire bouillir un litre et demi d'eau avec trois cubes de boeuf (bio ou style Maggi) et recouvrir la viande de ce bouillon lorsque toute la marinade se sera évaporée.
5. Cuire à petit feu pendant plus d'une heure.
6. Vérifier par vous-même la cuisson et la salaison. Vous pouvez également poivrer, selon vos goûts.
7. Au moment de servir, faire une liaison beurre-farine.



Vous pouvez servir ce sanglier avec des pommes de terre à la vapeur ou avec une purée de pommes de terre c'est excellent.

Cette recette de civet peut également se faire avec de la viande de porc.

AUMONIÈRES AU BOUDIN BLANC ET CHUTNEY AUX POMMES

Pour 4 personnes : 2 boudins blancs, 2 pommes acidulées, 15g de miel, 10g de beurre ou huile, 8 feuilles de brick, 2 échalotes, 1 c à soupe de vinaigre de cidre, un peu de persil, jus de citron.

1. Couper les pommes en petits cubes. Arroser de jus de citron, faire cuire avec le miel et le beurre ou huile.
2. Hacher menu les échalotes et faire fondre. Ajouter le boudin taillé en dés. Laisser cuire doucement pendant 10 mn.
3. Hors du feu mélanger délicatement le tout en ajoutant un peu de persil ou quelques brisures de noix.
4. Badigeonner les feuilles de brick de beurre fondu, y déposer 2 cuillères à soupe du mélange et refermer délicatement avec ficelle alimentaire.
5. Cuire au four à 190°C pendant 15 mn. Servir tout de suite.

Bonne dégustation et joyeuses fêtes !





VÉGÉTARIEN

FLAN DE COURGETTES

Ingrédients : 4 à 5 petites courgettes, 5 œufs, un pot de crème, ail, persil, menthe, sel, poivre, muscade, fromage râpé parmesan ou pecorino

1. Faire dorer dans l'huile les courgettes coupées en morceaux pas très gros.
2. Battre les œufs et ajouter à la crème, l'ail, le persil et la menthe hachés
3. Saler, poivrer, ajouter une cuillère de muscade.
4. Incorporer les courgettes cuites et égouttées.
5. Verser le tout dans un moule à cake légèrement beurré et faire cuire au bain-marie 45' environ à 180°.
6. Pour vérifier la cuisson, planter la lame du couteau au milieu du flan.
7. Laisser refroidir à la sortie du four puis le mettre au frigo.



Se déguste froid et peut se déguster à votre goût accompagné de mayonnaise, d'une salade verte, de tomates etc. et surtout selon votre imagination.



VELOUTÉ DE SHIITAKÉS ET HARICOTS BLANCS

La recette est de Marie Laforêt (*Noël Vegan*)

Ingrédients : 4 càs d'huile végétale neutre, 200g de champignons shiitakes, 2 gros oignons, 2 gousses d'ail, 2càs de tamari, 3 càs de miso blanc, 250g de haricots blancs, 2 càs de purée de noix de cajou

Préparation

1. Faire chauffer l'huile dans une cocotte.
2. Émincer les champignons, les oignons et l'ail.
3. Faire revenir les champignons et les oignons 10 minutes à feu moyen.
4. Ajouter l'ail et le tamari, mélanger pendant 2 minutes.
5. Ajouter 850ml d'eau, le miso et les haricots et cuire 20 minutes à feu doux.
6. Ajouter la purée de noix de cajou et 350ml d'eau.
7. Mixer hors feu pour obtenir une texture crémeuse et homogène.
8. Servir bien chaud.



Vous pouvez y ajouter des herbes, croûtons, copeaux de fromage végétal ou un peu de levure maltée.... en topping !

Régalez-vous, passez de bonnes fêtes et prenez bien soin de vous 🙌

Coucou de Thaïlande !

DESSERTS

CRÈME MASCARPONE

Pour accompagner le panettone, la brioche ou le pandoro pour 10/12 personnes

Ingrédients :

250 g de mascarpone, 2 œufs, 80 g de sucre en poudre, 1 cs de cognac

Séparer les jaunes des blancs, unir les jaunes et le sucre jusqu'à ce qu'ils deviennent crémeux.

Battre les blancs en neige.

Avec une cuillère en bois, incorporer délicatement les 3 : mascarpone, blancs en neige et le mélange jaunes-sucre. Ajouter le cognac et mettre au frais.

TRUFFES

Tandis que bientôt Noël arrive,





**Maudissant fort les rondeurs à venir,
Savourez des truffes pour le plaisir,
Plaisir de la bouche, plaisir du cœur,
Faites-les vous-même c'est bien meilleur.**

250 g chocolat pâtisserie, 125 g beurre, 2 œufs, 1 bonne cuillère à soupe de crème

1. Faire fondre chocolat et beurre, bien mélanger (ne pas faire cuire)
2. Mettre les œufs et la crème, bien mélanger à nouveau
3. Laisser refroidir au réfrigérateur
4. Rouler en boule dans du chocolat en poudre (moitié sucré moitié amer c'est meilleur)
5. Pour déguster ces truffes il faut qu'elles soient bien froides et fermes

Bonne gourmandise..... et bonnes fêtes

GÂTEAUX AUX AMANDES (MANDELBRÖTCHEN)

Ingrédients : 300 g de beurre à température ambiante, 2 œufs entiers, 600 g de farine, 1 jaune d'œuf ou du lait pour dorer, 400 g de sucre semoule, 1 cuil à café de cannelle, 160 g de poudre d'amandes

1. Mélanger tous les ingrédients.
2. Faire une boule de pâte.
3. Former des rouleaux de 4 à 5 cm de diamètre.
4. Les envelopper dans du film cellophane ou un sac plastique propre.
5. Les placer une nuit entière au réfrigérateur.
6. Le lendemain, couper des tranches d'environ ½ centimètre d'épaisseur.
7. Les disposer sur la plaque de cuisson (sur une toile silpat ou du papier sulfurisé).
8. Attention, espacer les tranches car le gâteau gonfle en cuisant et donc vous pourriez avoir qu'une seule tranche !!!

Cuire à thermostat 5-6 (170°) pendant 10 à 15 minutes (surveiller la cuisson)



On peut faire la recette avec la moitié des ingrédients.

GÂTEAUX DE NOËL (WEIHNACHTSBRÖTCHEN : GÂTEAUX SOUBABES)

Ingrédients : 250 g de beurre à température ambiante, 3 œufs entiers, 250 g de sucre fin, Vanille ou eau de fleur d'oranger, 500 g de farine, ½ sachet de levure, 1 c. de kirsch (facultatif), 1 jaune d'œuf ou du lait pour dorer

1. Mélanger tous les ingrédients pour former une boule de pâte.
2. Étaler la pâte sur environ ½ centimètre.
3. Découper avec des petits moules (selon le thème : Noël, Pâques...).
4. Les disposer sur la plaque de cuisson (sur une toile silpat ou du papier sulfurisé).
5. Badigeonner avec du jaune d'œuf ou du lait.





6. Rajouter éventuellement des décors (petites perles, vermicelles de sucre, amande, noisette, fruits confits, graines de sésames etc...).
7. Cuire au four thermostat 5-6 (170°) pendant 5 à 10 minutes



Vous pouvez faire un glaçage avec du sucre glace, colorant.... A la place des décors ou tout simplement nature sans décors ni glaçage. On peut faire la recette avec la moitié des ingrédients

PAIN D'ÉPICES

1. Faire tiédir ensemble, 50 g de sucre, 170 g de miel et 1/8 de litre de lait.
2. Ajouter 50 g de beurre fondu. Mélanger 1 œuf entier puis 270 g de farine. Bien remuer.
3. Ajouter un paquet de levure alsacienne puis les épices(sel, poivre, cannelle, gingembre, muscade, zestes d'orange, zestes de citron).
4. Mettre dans un moule à cake et faire cuire au four à 100° pendant 1/4 d'heure, puis 3/4 d'heure à 175°.

Bonnes fêtes.

PERLES DE COCO

Ingrédients : 3 tablettes de chocolat blanc, 40 g de sucre, 150 g de beurre, 4 jaunes d'œufs, 12 biscuits à la cuillère, 125 g de coco râpée, 5 cuillères à café de rhum blanc

1. Batta les jaunes et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse
2. Incorporer le beurre ramolli et 50 g de noix de coco
3. Broyer les biscuits à la cuillère et faire fondre le chocolat blanc (soit au bain-marie, soit au micro-ondes, sous congélation, avec une cuillère d'eau)
4. Ajouter ces 2 ingrédients + le rhum
5. Laisser la pâte une ou deux heures dans le frigo (il faut que le mélange ait durci).
6. Former de petites boules et les rouler dans la noix de coco.

SPRITZ OU PETITS SABLÉS

Ingrédients : 500 g de farine + 1 p. de levure chimique, 250 g de sucre + 1 p. de sucre vanillé, 250 g de beurre, 2 œufs

Procédé :

1. Beurre ramolli + sucres : travailler à la fourchette.
2. Ajouter les œufs
3. Ajouter la farine avec la levure, toujours à la fourchette.
4. Rassembler en boule et laisser reposer au moins 1 heure au réfrigérateur.

Cuisson : Th. 4,5 - 5 (10 mn à four chaud).

Merci pour cette belle idée !





BOISSONS

COCKTAIL HUGO

Pour un verre : 15cl de vin mousseux (Prosecco si possible), 10 cl d'eau gazeuse, 2cl de sirop de fleurs de sureau, une rondelle de citron vert, 5 feuilles de menthe fraîches, 4 glaçons

Écrasez les feuilles de menthe au pilon

Versez dans un verre ballon : l'eau gazeuse, le Prosecco et le sirop de fleurs de sureau, ajoutez les feuilles de menthe, la rondelle de citron et les glaçons.

Remuez à la cuillère pendant 10 secondes. Dégustez... (avec modération) !

JUS DE POMME CHAUD DE NOËL

Les ingrédients pour 2 litres de jus de pomme : 2 litres de bon pur jus de pomme artisanal naturel (trouble et non filtré de préférence), 1 orange, 1 demi-citron, 2 à 3 bâtons de cannelle, 40 grammes de sucre blanc, 40 grammes de sucre canne



1. Couper le demi-citron et l'orange en rondelles de 5 à 6 mm.
2. Mettre tous les ingrédients, dans une casserole ou une marmite.
3. Rajouter le jus de pomme, dans la marmite
4. Cuire 15 minutes à feu moyen en remuant régulièrement sans porter jusqu'à ébullition.
5. Laisser infuser 10 min hors du feu et servir chaud, avec ou sans rondelles.
6. Ajouter une larme de rhum brun ou ambré (facultatif)

Les rondelles de citron et d'orange, peuvent être mangées ou utilisées en décoration.



Ne pas laisser les rondelles de citron et d'orange plus de 30 minutes dans le jus, si vous voulez le garder chaud sur le feu. Pour éviter de sortir l'acidité des agrumes et d'avoir un arôme et un goût légèrement amer, dans votre jus.

