

Guide Cuisine

www.guidecuisine.fr

DÉCEMBRE 2008

1,80 Le Mag Cuisine le moins cher !

Exclusif



Réveillon filmé
5 recettes
avec
Éric Léautey



ENTRÉES

PLAT

DESSERTS



PETIT PRIX :
la dinde régale les grandes tablées

TOP FUN : les Noëls d'ailleurs

GRUPE PRISMA PRESSE
T 01165 - 210 - F. 1,80 €



SIMPLISSIME

30 recettes
débutantes

100 recettes
Joyeux de fête
Noël

Épatez-les, c'est si facile !

En fiches 16 idées fête en 10, 20, 30 min

Délicieuse, la petite note acidulée des airelles.



OIE RÔTIE AUX POMMES ET AU CHOU ROUGE

⌚ PRÉPARATION : 20 MIN
⌚ CUISSON : 2 H 30
👤 POUR 6 PERSONNES

- 1 oie de 3 kg prête à cuire
- 5 brins de thym, 1 brin de romarin, 1 feuille de laurier
- 1 chou rouge • 1 oignon
- 7 pommes • 30 g de beurre
- 1 bâton de cannelle
- 1 c. à soupe rase de sucre
- 1 c. à s. de vinaigre • 1 bocal d'airelles au sirop léger
- 10 cl de fond de volaille instantané • sel, poivre.

Salez et poivrez l'intérieur et l'extérieur de l'oie, glissez-y les herbes. Posez-la dans un plat à rôtir, enfournez à froid, réglez sur th. 6 (180 °C) et faites cuire 2 h 30 en l'arrosant souvent. **Nettoyez** le chou et taillez-le en lanières. Faites revenir l'oignon émincé en

cocotte avec le beurre. Ajoutez le chou, 1 pomme coupée en dés, la cannelle, le sucre, sel et poivre, le vinaigre et 25 cl d'eau. Couvrez et faites mijoter pendant 40 min.

Épluchez la moitié supérieure de 6 pommes. Avec un couteau pointu, creusez pour ôter le cœur, sans percer le fond. Remplissez avec des airelles, salez, poivrez. Ajoutez-les dans le plat de l'oie 40 min avant la fin, arrosez-les de jus de cuisson. **Laissez** l'oie reposer 20 min au chaud dans de l'alu. Déposez les pommes sur un plat avec le chou. Dégraissez le jus de l'oie et faites-le bouillir 2 min avec le fond de volaille. Servez-le à part.

CONSEIL On dégraisse le jus avec une grande cuillère ou une poire à jus. **VIN** Côte-rôtie du Rhône.

Assiette Conran Shop, verre Astier de Villatte, tissu Bon Marché.

AUTRICHE

Un café viennois pour conclure ?

On le prépare sur la base d'un expresso assez léger, simple ou double, agrémenté de lait battu avec de la crème fouettée et coiffé de chocolat en poudre. Verres double paroi Bodum, 30 cl, 47,40 € les 6 sur www.mathon-fr.com



Glögg, vin chaud aux épices

PRÉPARATION : 10 MIN - POUR 1 LITRE
Faites tiédir 75 cl de vin rouge corsé (bourgogne, buzet du Sud-Ouest). Ajoutez 8 clous de girofle, 4 gousses de cardamome verte, 1 bâton de cannelle et 1 morceau d'écorce d'orange séchée ou fraîche. Versez en carafe puis laissez macérer 3 ou 4 jours à température ambiante. Avant de servir, filtrez le vin. Ajoutez 15 cl de sirop de sucre de canne, 5 cl d'aquavit et 5 cl de porto. Portez à frémissements et servez en ajoutant raisins secs ou écorces d'orange.

Verre Astier de Villatte.



SUÈDE

Et pour les enfants

La boisson de Noël gazeuse sans alcool bue chaque année par presque tous les enfants suédois. Apotekarnes Julmust, 1,55 € les 50 cl, sur www.swedishshop.eu



Assiette Astier de Villatte, serviette Conran Shop.



NORVÈGE

Un saumon bien élevé
Respect de l'environnement et du bien-être animal, traçabilité, teneur maîtrisée en matières grasses, saveur : voici le saumon frais de Norvège label Rouge élevé dans les fjords glacés. De 9 à 18 € le kilo.



Avec les épices qu'on préfère, mais à petites doses.



SAUMON MARINÉ DE NOËL AUX ÉPICES

⌚ À PRÉPARER 2 À 3 JOURS À L'AVANCE
⌚ PRÉPARATION : 15 MIN
👤 POUR 10 PERSONNES

- 2 gros filets de saumon de 600 g chacun, avec la peau
- 100 g de cassonade • 50 g de sel • 1 c. à soupe de poivre blanc concassé • 1/2 c. à soupe de graines de fenouil • 3 pincées de cannelle • 1/2 c. à café de cardamome pilée • 2 clous de girofle concassés • 2 c. à s. de gingembre frais râpé • le zeste râpé d'1 orange • 3 c. à s. d'aneth ciselé.

Passez les doigts sur la chair du saumon, retirez les petites arêtes à la pince à épiler. Mélangez la cassonade, le sel, les épices, aneth et zeste.

Posez un filet de saumon sur un linge, chair en haut. Recouvrez du mélange d'épices. Posez l'autre filet peau en haut. Enveloppez du linge puis de film serré. Gardez 2 à 3 jours au frais sous une planchette et un poids.

Essuyez la couche d'épices et tranchez le saumon en biais, en tranches fines. Servez avec pain de seigle grillé, citron et beurre.

CONSEIL On l'aime avec une sauce aigre-douce : 2 c. à s. de moutarde, 4 de cassonade et 6 de vinaigre. **VIN** Riesling grand cru.

ITALIE

La légende du pain de Toni

Peu avant Noël, au 15^e siècle, le cuisinier des ducs de Milan, à court de dessert, propose une brioche préparée par un marmiton. Face au succès, le chef en rend le mérite au jeune homme : le Pan del Ton (le pain de Toni) était né. Panettone, 4,36 €/1500 g, Monoprix.



PANETTONE MERINGUÉ

⌚ PRÉPARATION : 45 MIN
⌚ CUISSON : 15 MIN
👤 POUR 6 PERSONNES

- 1 petit panettone • 190 g de sucre • 3 blancs d'œufs
 - 10 cl d'amaretto (liqueur)
 - 50 g de fruits confits • 50 g d'amandes effilées grillées.
- Pour le lait d'amande :**
- 50 cl de lait • 50 g d'amandes en poudre • 2 gouttes d'extrait d'amande amère
 - 100 g de sucre • 6 jaunes d'œufs.

Préparez le lait d'amande. Faites infuser 30 min la poudre d'amandes dans le lait bouillant (hors du feu). Filtrez. Fouettez les jaunes 3 min avec le sucre et l'amande amère. Délayez avec le lait chaud, reversez dans la

casserole et faites épaissir sur feu doux en remuant. Retirez du feu dès que la crème nappe la cuillère. Gardez au frais.

Portez à ébullition 100 g de sucre et 10 cl d'eau. Ajoutez l'amaretto, retirez du feu. Coupez le panettone en six belles tranches. Étalez-les sur une plaque, imbibe-les de sirop chaud. **Fouettez** les blancs en neige molle. Faites bouillir 5 min le reste de sucre avec 1 c. d'eau. (soit 120 °C au th. à sucre). Versez sur les blancs en fouettant fort jusqu'à refroidissement.

Recouvrez le panettone de meringue et dorez sous le grill du four. Servez avec un cordon de lait d'amande, en décorant de fruits confits et d'amandes.

VIN Coteaux-du-layon.

Plat Astier de Villatte.



Biscuit imbibé de sirop, meringue douce, on aime !