

Cuisine



* CHIC, UN MENU FÊTE !

Quelques ingrédients classiques, un brin de bonnes idées, et hop ! voici trois recettes festives pour régaler toute la famille. La gourmandise n'est pas un défaut !



SALADE SURPRISE AUX DÉS DE FOIE GRAS

Ingrédients : 150 g de foie gras de canard mi-cuit • 6 fines tranches d'anguille fumée • 1 mangue • 100 g de roquette • 100 g de mâche • 30 g de pignons • huile de noix • vinaigre de cidre • fleur de sel • poivre du moulin.

Réalisation : pelez la mangue et découpez-la en tranches très fines • Coupez dans le foie gras des dés d'environ 1 cm de côté et poivrez-les • Découpez les tranches d'anguille en carrés de même taille • Placez chaque dé entre deux tranches d'anguille, puis enroulez le tout dans une tranche de mangue • Réservez au frais • Faites revenir les pignons à sec dans une poêle pour les faire dorer. Et réservez-les • Au moment de servir, mélangez les deux salades avec 2 cuillerées à soupe d'huile de noix et 1 cuillerée à soupe de vinaigre. Disposez les salades dans les assiettes • Déposez les dés de foie gras par-dessus. Parsemez de fleur de sel et de pignons et servez.

Coupe (Le torchon) à carreaux.





PINTADE AUX COINGS ET AUX ÉPICES

Ingrédients : 1 pintade
préparée en crapaudine
(ouverte en deux et mise à plat)

- 4 coings • 1 citron • 1 bâton
de cannelle • 1 anis étoilé
- 1 c. à soupe de thé noir
- 2 c. à soupe de miel • beurre
- sel • poivre.

Réalisation : préchauffez le four
à 180 °C (th. 6) • Salez et poivrez
la pintade sur ses deux faces.
Placez-la dans un plat à four.

Huilez-la légèrement et
badigeonnez-la d'une cuillerée de
miel. Enfourez pour 30 minutes

- Faites bouillir 10 cl d'eau et

laissez-y infuser le thé noir et les

épices • Pelez les coings.

Coupez-les en quartiers et placez-

les 3 minutes dans l'infusion

bouillante. Egouttez-les • Dans

une sauteuse, faites chauffer une

noix de beurre. Mettez-y les

coings à dorer. Poivrez-les.

Ajoutez une cuillerée de miel et

laissez cuire 2 minutes • Filtrez

l'infusion et versez-la sur les

coings • Ajoutez un demi-jus de

citron. Laissez cuire à feu doux

environ 20 minutes en tournant de

temps en temps • Découpez la

pintade, dressez-en un morceau

dans chaque assiette et entourez-

le des quartiers de coing. Arrosez

d'un filet de sauce.

(Le torchon à carreaux),

coupelle



117



BÛCHE « LA VIE EN ROSE »

Ingrédients. Pour le biscuit :
120 g de farine • 125 g de sucre en poudre • 4 œufs.
Pour la crème : 350 g de mascarpone • 200 g de framboises • 200 g de litchis
• 1 c. à soupe d'eau de rose
• 60 g de sucre en poudre.
Pour le sirop : 15 cl d'eau
• 60 g de sucre • 1 c. à soupe d'eau de rose. **Décor :** sucre glace • quelques framboises.

Réalisation. **Pour le biscuit :** préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Battez les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse • Ajoutez la farine puis les blancs montés en neige avec une pincée de sel • Versez sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé. Enfouez 10 minutes

Pour le sirop : faites bouillir l'eau, le sucre et l'eau de rose, puis laissez tiédir • Démoulez le biscuit sur un torchon humide et arrosez-le du sirop. Roulez-le dans le torchon pour le laisser refroidir.

Préparez la crème : pelez et coupez les litchis en petits morceaux • Mixez les framboises et passez au tamis pour ôter les pépins • Mélangez le mascarpone avec le sucre, le coulis de framboises et l'eau de rose. Séparez la crème en deux • Ajoutez les litchis dans une moitié de crème et étalez-la dans le biscuit délicatement déroulé • Roulez de nouveau le biscuit sans le torchon et placez-le dans une feuille d'aluminium. Réservez au frais. Au moment de servir, coupez les extrémités de la bûche • Recouvrez avec le reste de crème et décorez avec les framboises et le sucre glace.

Plat (Le torchon à carreaux).

ELISABETH TZIMAKAS
PHOTOS : JEAN-CHARLES VAILLANT.