

# Cuisine Gourmande

www.cuisinegourmande.fr

N° 107 DÉCEMBRE 2008 - JANVIER 2009 3,20 €

**60 recettes  
éblouissantes**

*Bluffant  
chocolat*

Bûche ou pastilla  
6 desserts de  
Noël qui revisitent  
la tradition

*Tendance  
rétro*

Le pain d'épice  
se glisse partout  
et c'est délicieux



**Nouvelle  
FORMULE**

*Réveillon  
étoilé*

Le menu émotion  
de Frédéric Anton  
chef du Pré Catel

*Crustacés*

Langoustines  
et homards créés  
la surprise

**30 pages**

**Champagnes  
Cadeaux  
Décoration  
Produits  
d'exception**

**Noël**

**en**

*Fête*





## LE BON PRODUIT

### L'huître Tsarskaya

Baptisée en souvenir des tsars, amateurs d'huîtres de Cancale, et de fait élevée et affinée à Cancale, Tsarskaya est charnue, iodée, avec des notes sucrées. Un régal sur un plateau ou dans une recette raffinée, surtout les n°2, assez grosses.

41 € la bourriche de 50, ou 22,50 € les 24 huîtres n°2 (+ frais de transport), par tél. au 02 99 89 65 29.



**15 minutes**

Crème de cresson  
aux huîtres



### Tartare de picodons aux pommes

SIMPLISSIME - PETIT PRIX  
PRÉPARATION : 15 MIN  
SANS CUISSON

**POUR 4 PERSONNES**

- 5 chèvres picodons • 2 pommes vertes • 1/2 baguette tradition
- 1/2 grenade • 4 cuill. à soupe de confiture d'olives • 1/2 citron
- 1 petit bouquet de cerfeuil
- 2 cuill. à soupe d'huile d'olive
- sel, poivre du moulin.

1. Tailler les picodons en petits dés réguliers. Épépiner les pommes vertes et les tailler en petits dés de la même taille. Détacher les grains de la demi-grenade en éliminant les cloisons.

2. Fouetter l'huile avec un filet de jus de citron, du sel et du poivre dans un saladier. Ajouter les picodons, les pommes, la grenade, le cerfeuil effeuillé. Mélanger. Répartir dans des verres.

3. Couper la demi-baguette en quatre dans la longueur. Faire griller les morceaux et les tartiner de confiture d'olives. Les poser sur les verres et servir aussitôt.

**Un oâtes-du-rhône blanc à la fois frais et gras. Il sera parfait sur le fromage de chèvre, ainsi que sur l'acidulé de la pomme verte.**



### Tartelettes surprise chocolat-passion

FACILE - PETIT PRIX  
PRÉPARATION : 20 MIN  
CUISSON : 15 MIN

**POUR 4 PERSONNES**

- 200 g de pâte sablée • 3 fruits de la passion • 12 boules de chocolat Monoprix • 15 cl de lait
- 2 œufs • 30 g de sucre en poudre • 10 g de Maizena.

1. Préchauffer le four th. 6 (180 °C). Étaler la pâte et en garnir quatre moules à tartelettes. Tapiser leur fond de papier cuisson, couvrir de haricots secs. Faire cuire 12 min au four. Retirer papier et haricots, poursuivre la cuisson 3 à 5 min.

2. Filtrer la pulpe des fruits de la passion. Porter le lait à ébullition. Fouetter les jaunes d'œufs 30 secondes avec la moitié du sucre et la Maizena. Verser le lait en fouettant, renverser dans la casserole et faire épaissir 5 min en remuant, jusqu'à l'ébullition. Parfumer avec la pulpe de fruit de la passion.

3. Fouetter les blancs d'œufs en neige molle, puis verser le sucre en pluie en continuant de fouetter jusqu'à ce qu'ils soient fermes. Les incorporer dans la crème. Laisser refroidir. Répartir dans les tartelettes sablées et ajouter les boules de chocolat.

**Un verre de rhum vieux servi un peu frais, sinon un banyuls à 14 °C.**

### Conseil

Les boules de Noël sont surgelées, les sortir un peu à l'avance si vous servez le dessert juste après avoir fini le décor. Les toucher le moins possible, car les doigts marquent un peu.



### Crème de cresson aux huîtres

FACILE - UN PEU CHER  
PRÉPARATION : 15 MIN  
CUISSON : 18 MIN

**POUR 4 PERSONNES**

- 1 douzaine d'huîtres "spéciales de Claire" • 100 g de chorizo
- 1 botte de cresson • 1 grosse pomme de terre • 20 cl de vin blanc sec • 15 g de beurre • 20 cl de crème épaisse • sel, poivre.

1. Retirer la peau du chorizo et le couper en tout petits dés. Ouvrir les huîtres en récupérant leur eau et les détacher de la coquille. Filtrer l'eau pour ôter les débris.

2. Éplucher la pomme de terre et la couper en petits dés. Équeuter le cresson. Laver puis essorer les feuilles. Les faire fondre 2 min avec le beurre dans une casserole. Ajouter les dés de pomme de terre, l'eau des huîtres, le vin, la crème, 20 cl d'eau, du sel, du poivre. Porter à ébullition, couvrir et laisser cuire 15 min à feu doux.

3. Mixer la soupe au mixeur plongeant en ajoutant au besoin un peu d'eau. La réchauffer et ajouter les huîtres. Les laisser pocher 30 secondes à frémissements. Parsemer de chorizo et servir.

**Un muscadet en accord parfait avec les huîtres comme avec le cresson.**

### Conseil

Bien éliminer tous les petits éclats de coquille dans les huîtres : rien de plus désagréable dans la bouche ! Au besoin, les rincer très rapidement, même si l'opération peut paraître sacrilège...



### Suprêmes de poulet au lard fumé, riz Vénéral

FACILE - PETIT PRIX  
PRÉPARATION : 15 MIN  
CUISSON : 18 MIN

**POUR 4 PERSONNES**

- 4 suprêmes de poulet fermier
- 250 g de riz noir "Vénéral"
- 12 fines tranches de lard fumé
- 10 cl de crème fraîche épaisse
- 5 cl de Nilly Prat (au rayon apéritifs) • 1 cuill. à soupe d'huile
- 15 g de beurre • 3 feuilles de sauge • sel, poivre du moulin.

1. Faire cuire le riz à l'eau bouillante selon les indications du paquet (environ 18 min).

2. Entourer chaque suprême de 3 tranches de lard. Ficeler comme un rôti. Les dorer doucement à la poêle dans l'huile et le beurre chauds, environ 12 min. Les retirer et garder au chaud.

3. Déglacer la poêle avec le Nilly et la crème. Saler et poivrer. Ajouter la sauge ciselée et faire épaissir à feu vif. Égoutter le riz puis le répartir sur les assiettes chaudes. Déposer les suprêmes au lard et napper de sauce crème.

**Un quincy (blanc du Cher) aux légères notes de fumé, en écho au lard.**

### Conseil

Goûter le riz avant d'arrêter la cuisson, il faut parfois la prolonger d'une dizaine de minutes. Saler peu l'eau de cuisson, le goût du riz est naturellement prononcé.