

LES RECETTES DE
TOUS EN CUISINE Menus de Fêtes
DE CYRIL LIGNAC

volume 3 – Menus de fêtes Noël 2020



*compilées par Mamanwhatelse
www.mamanwhatelse.com*

LES ENTRÉES **3**

Crevettes cocktail, avocat pamplemousse	4
Tartare de Saint-Jacques à la clémentine	5

LES PLATS **6**

Bœuf Wellington	7
Cocotte de volaille rôtie aux champignon et marrons, sauce vin jaune	8
Foie gras mi-cuit express, chutney de dattes	9
Hamburger de Noël pour les grands et les petits	11
Œufs Bénédicte sauce hollandaise et pancakes au sarrasin	13
Pain surprise au saumon fumé, crème aux herbes	14
Ravioles de foie gras, crème à l'oignon rouge	15
Saint-Jacques rôties, topinambours, crème au rhum	16
Saumon gravlax, vinaigrette aux herbes	17

LES DESSERTS **18**

Ananas et mangue safranés, crème à la vanille	19
Coupe de litchis et chantilly bicolore	20
Granola de Noël maison, agrumes	21
Ma bûche de Noël au chocolat et crème vanille	22
Mont-Blanc revisité	23
Mousse croustillante chocolat noisette	24
Sablés de Noël	25
Soufflé glacé aux poires	26

REMERCIEMENTS **27**

LES ENTRÉES



CREVETTES COCKTAIL, AVOCAT PAMPLEMOUSSE



Temps de préparation : 15 minutes

Les ingrédients pour 4 personnes :

- 16 crevettes roses cuites et décortiquées
- 1 petite salade feuille de chêne lavée et effeuillée
- 2 avocats du Chili épluchés et coupés en 2
- 1 pamplemousse rose épluché à vif
- 1 mangue épluchée et coupée en dés
- 3 tranches d'ananas coupées en gros dés
- 1 branche de céleri émincée + les feuilles pas trop vertes (de côté)
- 5cl de vinaigre balsamique blanc
- huile d'olive
- fleur de sel
- Mayonnaise cocktail : 4 cuil. à soupe de mayonnaise bien ferme, 3 cuil. à soupe de ketchup, 1 cuil. à café de sauce Worcestershire, le jus d'½ citron jaune, sel fin et poivre du moulin

Étape 1 : Découpez les avocats en dés. Réservez-les dans un bol. Coupez le pamplemousse en segments ou en rondelles.

Étape 2 : Dans un saladier, mélangez la mayonnaise avec le ketchup, puis ajoutez la sauce Worcestershire et le jus de citron, salez et poivrez. Versez le mélange dans une poche sans douille.

Étape 3 : Dans un grand plat, déposez les feuilles de chêne, les rondelles de pamplemousse, les crevettes, les dés d'avocats, les dés de mangue et d'ananas, le céleri émincé, les feuilles de céleri, assaisonnez d'huile d'olive et de vinaigre balsamique blanc, salez à la fleur de sel et poivrez. Ajoutez des points de mayonnaise à la poche ou servez-la à part.

TARTARE DE SAINT-JACQUES À LA CLÉMENTINE



Temps de préparation : 15 minutes

Les ingrédients pour 4 verrines :

- 6 grosses noix de Saint-Jacques de 4cm de diamètre (si elles sont plus petites prenez-en 2 de plus, ne prenez pas le corail pour cette recette)
- 30g de jus de clémentine Corse
- 10g de jus de citron jaune
- 50g d'huile d'olive
- quelques feuilles d'aneth
- quelques graines de Sobacha ou sésame torréfié
- 1 clémentine Corse fleur de sel
- poivre blanc ou noir

Étape 1 : Lavez sous un filet d'eau froide vos noix de Saint-Jacques pour retirer les excédents de sable et de coquilles que le poissonnier aurait laissés. Déposez les noix dans un linge propre. Coupez-les ensuite en cubes pas trop gros et mettez-les dans un saladier.

Étape 2 : Dans un saladier, mélangez les 2 jus de fruits avec l'huile d'olive. Vous pouvez garder les coques de clémentines, elles vous serviront de verrines.

Étape 3 : Assaisonnez le tartare de Saint-Jacques avec la vinaigrette, salez à la fleur de sel et poivrez. Mélangez et déposez dans des petites verrines ou dans les coques de clémentines, ajoutez quelques graines de Sobacha ou de sésame torréfié, décorez de feuilles d'aneth et d'un zeste de clémentine.

S'il vous reste de la vinaigrette, vous pouvez la conserver au frais quelques semaines dans une bouteille.

LES PLATS



BŒUF WELLINGTON



Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 25 minutes

Les ingrédients pour 4 personnes :

- 16 tranches de pain de mie frais
- 1 morceau de filet de bœuf de 480 à 500g sans gras (bien paré / demandez au boucher)
- 1 oignon épluché et ciselé
- 10 champignons de Paris (préparés en duxelles)
- 15g de beurre demi-sel
- 3 cuil. à soupe de moutarde
- 5 tranches très fines de jambon de Parme
- 1 pâte feuilletée de 33 cm de long sur 30 cm de large
- 2 jaunes d'œuf
- huile d'olive
- fleur de sel
- sel fin & poivre du moulin

Étape 1 : Préchauffez le four à 210°C.

Assaisonnez le morceau de bœuf de sel et de poivre. Dans une poêle chaude, versez un trait d'huile d'olive, déposez le filet de bœuf et colorez-le sans le cuire. Réservez-le dans une assiette. Gardez la poêle, versez les oignons, ajoutez le beurre demi-sel puis les champignons cuits, assaisonnez et mélangez. Laissez cuire 5 minutes, versez dans un bol.

Étape 2 : Nappez le bœuf de moutarde à l'aide d'un pinceau. Déroulez sur votre plan de travail votre rouleau de film alimentaire, déposez dessus les tranches de jambon de Parme, puis une couche de la duxelles de champignons sur le jambon, puis le bœuf, enrroulez.

Étape 3 : Déposez la pâte feuilletée sur la planche à découper, nappez de jaunes d'œuf, posez le rouleau défilmé, enrroulez-le dans la pâte feuilletée. Fermez les côtés. Nappez de jaunes d'œuf la pâte feuilletée. Décorez à l'aide de la pointe de votre couteau. Déposez le feuilleté sur une plaque à pâtisserie recouverte d'une feuille de silicone. Parsemez de fleur de sel. Enfournuez 19 minutes. Après cuisson, laissez reposer 10 minutes et coupez le filet feuilleté en tranches.

COCOTTE DE VOLAILLE RÔTIE AUX CHAMPIGNON ET MARRONS, SAUCE VIN JAUNE



Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Les ingrédients pour 4 personnes :

- 4 blancs de poulets
- 1 oignon épluché et ciselé
- 30g de beurre
- 8 champignons de Paris lavés et émincés
- 8 marrons cuits et coupés en 2
- 20cl de crème fraîche
- 10cl de vin jaune
- huile d'olive
- sel fin & poivre du moulin

Étape 1 : Coupez les blancs de poulets en cubes. Réservez dans une assiette.

Étape 2 : Dans le plat de cuisson, versez un trait d'huile d'olive, laissez chauffer, ajoutez l'oignon, faites suer quelques secondes sans coloration. Assaisonnez la viande et déposez-la dans le plat sur une seule épaisseur, colorez toutes les faces. Déglacez au vin jaune. Laissez cuire quelques minutes.

Étape 3 : Continuez la cuisson avec une grosse noix de beurre sur feu vif, puis ajoutez les champignons, assaisonnez de sel et poivre. Laissez colorer quelques minutes en mélangeant puis ajoutez les marrons et continuez la cuisson 2 à 3 minutes.

Étape 4 : Baissez le feu et ajoutez la crème, mélangez à la spatule, assaisonnez de sel fin et de poivre du moulin. Laissez cuire à petits frémissements quelques minutes. Si vous le souhaitez, vous pouvez ajouter un peu de vin jaune à la fin.

Étape 5 : Servez dans des assiettes creuses.

FOIE GRAS MI-CUIT EXPRESS, CHUTNEY DE DATTES



Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Les ingrédients pour 4 personnes :

- Foie gras mi-cuit :
 - 1 lobe de foie gras de canard cru entier de 500g à 600g
 - 2cl de cognac
 - 2cl de porto rouge ou madère
 - 7g de sel fin
 - 1g de poivre du moulin fraîchement moulu
 - fleur de sel
 - graines de poivre
- Chutney de dattes :
 - 2 poires lavées et épluchées et coupées en cubes
 - 4 figues sèches et coupées en petits cubes
 - 8 dattes Medjool dénoyautées et coupées en petits cubes
 - ½ oignon épluché et ciselé
 - 25g de miel
 - 25g de vinaigre de Xérès

Étape 1 : Sur votre plan de travail bien propre, déposez un plateau avec votre lobe de foie gras, puis retirez le petit lobe du gros lobe. Commencez à le déveiner par l'intérieur à l'aide d'une cuillère, selon la technique expliquée par le Chef. Retirez les veines principales et écartez bien les chairs sans trop casser les chairs extérieures, salez et poivrez, assaisonnez de cognac et porto rouge ou madère. Déroulez le film sur votre plan de travail et posez le foie gras dessus. Roulez-le dans le film et formez un généreux rouleau sans trop le compresser, il faut qu'il soit de la longueur du foie gras mais qu'il reste serré.

Étape 2 : Déposez le rouleau sur une assiette et enfournez-le au micro-ondes 1 minutes 30. Sortez-le, puis, à l'aide du couteau d'office, faites 3 points pour chasser l'air, enrroulez de nouveau dans une feuille de film et plongez-le dans un bain d'eau glacée 30 minutes. Puis déposez-le au frais. Vous pouvez le laisser au réfrigérateur jusqu'à 5 jours.

Étape 3 : Taillez les poires en cubes pas trop gros.

Dans une sauteuse, versez le miel et le vinaigre, formez un caramel blond, ajoutez l'oignon ciselé puis les cubes de figues, de dattes et de poires. Laissez cuire 15 minutes. Ajoutez un peu d'eau si besoin. Au terme de la cuisson, débarrassez dans un petit bol et réservez au frais jusqu'au moment de servir avec les tranches de foie gras.

Étape 4 : Sortez le foie gras du frais quand il est bien dur et défilmez-le. Retirez l'excédent de gras si vous le souhaitez. Trempez votre lame de couteau filet de sole dans une eau très chaude, cela évitera de casser les tranches de foie gras. Coupez ensuite les tranches et déposez-les dans les assiettes. Parsemez un peu de fleur de sel et de graines de poivre. Servez avec le chutney et du pain grillé, vous pouvez également ajouter quelques fruits frais.

HAMBURGER DE NOËL POUR LES GRANDS ET LES PETITS



Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Les ingrédients pour 2 adultes et 2 enfants :

- Sauce okonomiyaki :
 - 4 cuil. à soupe de ketchup
 - 4 cuil. à soupe de sauce Worcestershire
 - 1 cuil. à soupe de sauce huître
 - 1 cuil. à soupe de miel
- Echalotes caramélisées :
 - 20g de beurre
 - 1 cuil. à soupe de sucre
 - 4 échalotes épluchées et ciselées très finement
- Hamburgers :
 - 2 escalopes de foie gras de canard de 50g
 - 2 cuil. à soupe de graines de sésame
 - 360g de viande hachée de bœuf
 - 100g de viande hachée de porc
 - 1 cuil. à café de sel de céleri
 - 1 cuil. à café de cannelle
 - 1 cuil. à café d'anis sauvage en poudre
 - ¼ de botte de persil haché finement
- 4 pains burger coupés en 2 (prêts à toaster)
- 4 cuil. à soupe de mayonnaise dans une poche sans douille
- 1 morceau de cheddar vintage
- 2 feuilles de romaine en morceaux
- 25g de beurre demi-sel
- huile neutre
- sel fin & poivre du moulin

Étape 1 : Dans une petite sauteuse, versez un trait d'huile et ajoutez le beurre, déposez les échalotes et laissez-les caraméliser. Salez et ajoutez le sucre. Réservez de côté dans un bol.

Étape 2 : Mélangez dans un bol le ketchup, la sauce Worcestershire, la sauce huître et le miel. Réservez de côté.

Étape 3 : Dans un saladier, déposez la viande de bœuf et la viande de porc, ajoutez les $\frac{3}{4}$ d'échalotes confites, les épices et le persil haché, assaisonnez de sel et poivre. Formez des steaks à l'aide d'un emporte-pièce de la taille du pain burger puis aplatissez légèrement la viande. Réservez de côté dans une assiette.

Étape 4 : Dans une poêle chaude, déposez les 2 escalopes de foie gras préalablement salées, colorez-les sur toutes les faces. Enroulez-les dans les graines de sésame et laissez-les reposer quelques minutes dans une assiette sur un papier absorbant.

Pendant que les escalopes reposent, dans la même poêle chaude, versez quelques gouttes d'huile et déposez le beurre demi-sel, laissez-le colorer, déposez les steaks et laissez-les colorer des 2 faces, puis cuisez-les selon la cuisson souhaitée. Arrosez à la cuillère du beurre de cuisson.

Étape 5 : Toastez les pains burger.

Dressez les 2 hamburgers pour les petits en commençant par le pain puis une cuillerée de sauce okonomiyaki, ajoutez par-dessus la romaine, puis le reste des échalotes confites chaudes, le steak, versez une seconde cuillerée de sauce, râpez le cheddar, ajoutez quelques traits de mayonnaise, terminez par le chapeau du pain burger. Pour les grands, répétez les étapes sans le fromage et en terminant avec l'escalope de foie gras sur le dessus.

ŒUFS BÉNÉDICTE SAUCE HOLLANDAISE ET PANCAKES AU SARRASIN



Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes

Les ingrédients pour 4 personnes :

• Pancakes au sarrasin :

- 2 œufs
- 15cl de lait demi-écrémé
- 62g de farine
- 62g de farine de sarrasin
- 1 gousse de vanille
- 2 cuil. à soupe de sucre
- 1 cuil. à soupe de sucre (pour les blancs)
- 1 cuil. à café de levure chimique
- 1 pincée de sel fin
- huile neutre

• Œufs Bénédicte :

- 4 œufs bio cuits « mollet » pendant 6 min
- 1 petite boîte d'œufs de saumon
- quelques brins d'aneth
- poivre du moulin

• Sauce hollandaise :

- 2 jaunes d'œuf
- 1 cuil. à soupe d'eau
- 1 jus de citron jaune
- 18cl de beurre fondu
- sel fin & poivre du moulin

Étape 1 : Dans un saladier, mélangez les farines, la levure, le sucre, le sel et la pulpe de la vanille. Dans un second saladier, mélangez les jaunes d'œuf avec le lait, versez dans le premier mélange et mélangez de nouveau jusqu'à obtenir une pâte lisse, gardez-la de côté 15 à 20 minutes. Battez les blancs d'œuf en neige serrés avec la cuillerée à soupe de sucre. Mélangez-les délicatement à la préparation.

Étape 2 : Dans une poêle chaude, passez un chiffon d'huile, versez 1 à 2 cuillerées de pâte à pancakes et faites colorer des 2 côtés. Réservez sur un plat.

Étape 3 : Dans une sauteuse, versez les jaunes d'œuf avec l'eau, commencez à fouetter pour que le mélange mousse et chauffe à feux doux. Vous devez pouvoir garder la main sur les bords de la casserole, le jaune d'œuf doit mousser sans cuire. Quand il sera bien crémeux, commencez à verser en filet le beurre fondu et montez à l'aide du fouet tout en gardant la chaleur constante. Versez le jus de citron. Mélangez de nouveau. Si votre sauce tourne, c'est-à-dire que le beurre tranche, versez un peu d'eau froide et continuez à fouetter hors du feu. Salez et poivrez à la fin de la cuisson.

Étape 4 : Disposez les pancakes dans les assiettes, déposez les œufs coupés en 2, poivrez, versez une cuillerée de sauce hollandaise, puis une cuillerée d'œufs de saumon et quelques brins d'aneth.

PAIN SURPRISE AU SAUMON FUMÉ, CRÈME AUX HERBES



Temps de préparation : 20 minutes

Les ingrédients pour 4 personnes :

- 1 pain rond de 11 cm de haut sur 15 à 16 cm de diamètre
- 4 tranches de saumon fumé d'Écosse
- ¼ de concombre épluché, épépiné, coupé en petits cubes de 2 mm
- ½ échalote épluchée et ciselée
- 150g de chèvre frais
- 5cl de crème liquide entière
- 4 branches d'aneth hachée
- 1 citron jaune
- sel fin & poivre du moulin

Étape 1 : Dans un saladier, mélangez le chèvre frais avec la crème liquide, ajoutez l'aneth, l'échalote, la brunoise de concombre, zestez le citron jaune et pressez-en le jus. Assaisonnez de sel et de poivre du moulin. Mélangez délicatement. Réservez au frais.

Étape 2 : Sur une planche, déposez le pain, coupez le chapeau à l'aide d'un couteau scie, gardez-le de côté. Glissez la lame du couteau à l'intérieur du tube à 0,5 cm de la croûte. Découpez la mie sur tout le pourtour du pain sans couper le fond du pain. Puis pour détacher complètement la mie, faites une incision à la base du pain avec la lame du couteau sur un endroit jusqu'au centre du fond du pain et tranchez le fond sans sortir la lame et en faisant tourner le pain selon la technique du Chef.

Étape 3 : Retirez la mie et taillez-la en 2 puis découpez chaque moitié en 6 tranches de 1 cm (voire 1,5 cm si la mie n'est pas assez dense). Nappez toutes les tranches avec la crème aux herbes, déposez un morceau de saumon fumé sur la moitié des tranches, puis déposez sur chaque tranche de saumon fumé une seconde tranche nappée de crème aux herbes retournée, coupez en 4 triangles chaque demi-tranche.

Étape 4 : Déposez les triangles dans le pain et remettez le chapeau, déposez au frais. Servez avec de jolis pics.

RAVIOLES DE FOIE GRAS, CRÈME À L'OIGNON ROUGE



Temps de préparation : 12 minutes

Temps de cuisson : 18 minutes

Les ingrédients pour 4 personnes :

- Ravioles de foie gras :
 - 24 feuilles de pâte à ravioles chinoises carrées (3 ravioles par personne)
 - 180g de foie gras de canard cru en cubes de 1,5 cm de côté
 - 2 jaunes d'œuf
 - 1 fève tonka
 - sel fin & poivre du moulin
- Crème d'oignons :
 - 2 oignons rouges épluchés et émincés finement
 - 15g de beurre demi-sel
 - 10cl de bière blonde
 - 33cl de crème liquide entière
 - quelques pluches (extrémité feuillue) de cerfeuil
 - huile d'olive
 - sel fin & poivre du moulin

Étape 1 : Dans une sauteuse chaude, versez un trait d'huile d'olive et une noix de beurre, ajoutez les oignons, salez, colorez légèrement et laissez caraméliser. Versez la bière puis portez à ébullition, baissez le feu et crèmez. Zestez de fève tonka. Assaisonnez de sel et poivre. Laissez cuire 9 minutes. Réservez.

Étape 2 : Étalez 12 feuilles de pâte à ravioles, déposez 1 cube de foie gras au centre de chaque feuille, salez et poivrez, nappez autour d'un peu de jaune d'œuf, déposez une seconde feuille de pâte à ravioles et fermez sans faire de plis pour éviter de faire entrer l'eau et l'air pendant la cuisson. Déposez l'emporte-pièce dessus et formez une raviole ronde.

Étape 3 : Dans une casserole d'eau frémissante, plongez les ravioles pendant 3 minutes, égouttez-les et déposez-les dans les assiettes creuses. Nappez de crème d'oignons. Décorez de cerfeuil.

SAINT-JACQUES RÔTIES, TOPINAMBOURS, CRÈME AU RHUM



Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes

Les ingrédients pour 4 personnes :

- 12 grosses noix de Saint-Jacques de 4cm de diamètre et les bardes bien lavées
- 500g de topinambours épluchés
- 1 litre de lait
- 1 échalote épluchée et ciselée
- 50g de beurre demi-sel
- 30g de jus de truffe noire (facultatif)
- 10cl de vin blanc
- 33cl de crème liquide entière
- 5cl de rhum ambré
- huile d'olive
- fleur de sel
- sel fin & poivre du moulin

Étape 1 : Dans une casserole, versez le lait et plongez les topinambours. Laissez-les cuire 15 minutes. Au terme de la cuisson, égouttez-les et écrasez-les en purée avec une noix de beurre demi-sel.

Étape 2 : Dans une sauteuse chaude, versez un trait d'huile d'olive, ajoutez les bardes de Saint-Jacques, cuisinez-les et laissez s'évaporer l'eau naturelle des bardes. Ajoutez une noix de beurre et faites caraméliser sur feu moyen. Ajoutez les échalotes, mélangez. Déglacez au vin blanc, laissez réduire. Ajoutez les $\frac{3}{4}$ du rhum, laissez réduire, versez le jus de truffe (facultatif) puis crèmez. Laissez mijoter sur feu doux pendant 10 minutes. Passez à la passette fine dans une seconde petite casserole. Vous pouvez ajouter le reste de rhum si vous voulez en accentuer le goût, faites réduire et ajoutez une noix de beurre. Salez et poivrez.

Étape 3 : Assaisonnez les noix de Saint-Jacques, chauffez une autre poêle, versez-y un trait d'huile d'olive, puis déposez et colorez les noix côté tranche. Retournez-les, ajoutez à nouveau une noix de beurre. Déposez les noix dans les assiettes. Parsemez de fleur de sel. Ajoutez les topinambours et servez avec la sauce. Si vous avez des lamelles de truffes, vous pouvez en ajouter.

SAUMON GRAVLAX, VINAIGRETTE AUX HERBES



Temps de préparation : 20 minutes

Temps de marinade : 20 minutes

Les ingrédients pour 4 personnes :

• Saumon gravlax :

1 morceau de saumon d'Écosse Label Rouge de 250g minimum

250g de gros sel de Guérande

80g de sucre semoule

1 cuil. à café de baies roses concassées

1 cuil. à café de graines de coriandre concassées

1 citron jaune

½ botte d'aneth lavée et bien séchée + quelques brins pour le décor

• Vinaigrette aux herbes :

¼ de botte d'aneth effeuillée

6 cuil. à soupe d'huile d'olive

2 cuil. à soupe de vinaigre de Xérès

sel fin & poivre du moulin

• Légumes :

¼ de fenouil émincé finement

1 clémentine

Étape 1 : Sur votre planche, hachez grossièrement les brins d'aneth. Dans un saladier, mélangez le gros sel avec le sucre, ajoutez le zeste de citron prélevé à la râpe microplane, les baies roses, la coriandre et l'aneth, mélangez. Déposez le morceau de saumon sans la peau sur une feuille de film alimentaire et enrobez du mélange. Formez un rouleau avec le film alimentaire autour du morceau de saumon et déposez au frais 15 à 20 minutes pour laisser mariner.

Au terme de la marinade, retirez le film et passez le saumon sous un filet d'eau froide. Puis déposez-le sur un papier absorbant. Laissez au frais pour qu'il sèche.

Étape 2 : Dans le bol du mixeur, déposez les feuilles d'aneth, versez l'huile d'olive et mixez pour obtenir un mélange lisse. Versez dans un bol et ajoutez le vinaigre de Xérès, assaisonnez de sel et poivre. Réservez.

Étape 3 : Coupez les morceaux de saumon en tranches d'1/2 cm et déposez-les dans les assiettes. Coupez la clémentine en morceaux. Ajoutez le fenouil et les morceaux de clémentine harmonieusement dans les assiettes, assaisonnez de vinaigrette et de quelques brins d'aneth.

LES DESSERTS



ANANAS ET MANGUE SAFRANÉS, CRÈME À LA VANILLE



Temps de préparation : 12 minutes

Temps de cuisson : 18 minutes

Les ingrédients pour 4 à 6 personnes :

- Fruits safranés :
 - 1 ananas épluché et coupé en petits cubes
 - 1 mangue épluchée et coupée en petits cubes
 - quelques pincées de safran en poudre
 - 25cl de jus de fruits de la passion
 - 8 biscuits à la cuillère
 - 1 orange
- Crème à la vanille :
 - 2 jaunes d'œuf
 - 70g de sucre
 - 100g de mascarpone
 - 25cl de crème liquide entière
 - 1 gousse de vanille

Étape 1 : Dans un saladier, mélangez les cubes de mangue et les cubes d'ananas, parfumez au safran.

Étape 2 : Dans une assiette creuse, trempez les biscuits à la cuillère dans le jus de fruits de la passion et imbitez-les.

Étape 3 : Dans un saladier bien froid, mélangez au batteur à main les jaunes d'œuf et le sucre, ajoutez le mascarpone et les graines de la gousse de vanille, continuez à mélanger au batteur, puis versez la crème liquide bien froide.

Étape 4 : Dans les verrines ou un saladier, déposez le mélange de fruits safranés, les biscuits à la cuillère imbibés de jus de fruits de la passion, puis recouvrez de crème vanille. Déposez au frais. Saupoudrez de zestes d'orange juste avant de servir.

COUPE DE LITCHIS ET CHANTILLY BICOLORE



Temps de préparation : 20 minutes

Les ingrédients pour 4 personnes :

- Fruits :
 - 16 litchis épluchés, dénoyautés et coupés
 - 1 pamplemousse rose épluché à vif
 - 1 cuil. à soupe de noix de coco râpée et torréfiée
- Chantilly bicolore :
 - 125g de mascarpone
 - 25cl de crème liquide entière 35% bien froide
 - 65g de sucre
 - 1 cuil. à café d'eau de rose
 - 2 cuil. à soupe de purée fine de framboises (décongelée)

Étape 1 : Dans un saladier bien froid, versez le mascarpone avec la moitié de la crème liquide, battez légèrement à l'aide d'un batteur à main, puis versez le reste de la crème liquide bien froide, continuez à monter et versez le sucre puis l'eau de rose, montez en chantilly. Dans un saladier, déposez la moitié de la chantilly, ajoutez la purée de framboises et mélangez délicatement. Versez cette préparation dans une poche plastique sans douille. Versez l'autre moitié de la chantilly dans une deuxième poche plastique sans douille. Ensuite, déposez les deux poches dans une seule et même poche plastique munie d'une douille cannulée, selon la technique du Chef. Réservez au frais.

Étape 2 : Dans les coupes, déposez les fruits et pochez la chantilly bicolore, parsemez de coco torréfiée.

GRANOLA DE NOËL MAISON, AGRUMES



Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 35 minutes

Les ingrédients pour 4 personnes :

- Granola de Noël :
 - 50g d'amandes avec la peau
 - 50g de noisettes entières
 - 20g de graines de tournesol
 - 30g de gingembre au sucre coupés en petits cubes
 - 60g de raisins blonds
 - 100g de flocons d'avoine
 - 80g de cranberries
 - 100g d'ananas séché ou confit en brunoise
 - 80g d'écorces d'orange confites en petits cubes
 - 100g d'écorces de cédrat en petits cubes
 - 70g de sirop de coco
- Yaourt et agrumes :
 - 6 cuil. à soupe de yaourt de coco ou yaourt grec
 - 1 pamplemousse épluché et coupé en morceaux
 - 1 orange non traitée, épluchée et coupée en rondelles
 - 2 clémentines en segments

Étape 1 : Préchauffez le four à 180°C.

Mélangez dans un saladier tous les ingrédients du granola et étalez sans écraser sur une feuille de silicone, déposez sur une plaque à pâtisserie. Enfournez 20 minutes. Au terme de la cuisson, retirez de la plaque, émiettez, et laissez refroidir. Gardez dans une boîte hermétiquement fermée.

Étape 2 : Dans les bols, déposez le yaourt de votre choix sans le sucrer. Ajoutez les fruits de saison. Parsemez de granola.

MA BÛCHE DE NOËL AU CHOCOLAT ET CRÈME VANILLE



Temps de préparation : 12 minutes

Temps de cuisson : 18 minutes

Les ingrédients pour 4 personnes :

- Biscuit roulé au chocolat :
 - 4 blancs d'œuf
 - 85g + 135g de sucre
 - 2 jaunes d'œuf
 - 3 œufs entiers
 - 85g de farine
 - 50g de cacao en poudre
- Crème mascarpone:
 - 125g de mascarpone
 - 25cl de crème liquide entière 35%
 - 65g de sucre
 - 1 gousse de vanille
- Décor :
 - 40g de copeaux de chocolat
 - 2 cuil. à soupe d'amarena
 - 3 cuil. à soupe de confiture à la cerise

Étape 1 : Préchauffez le four à 210°C.

Dans un saladier, montez les blancs d'œuf avec les 85g de sucre pour qu'ils forment un bec d'oiseau. Puis dans un second saladier, montez les jaunes avec les œufs entiers et les 135g de sucre au ruban, ajoutez la farine et le cacao en poudre à la maryse. Mélangez les deux appareils ensemble délicatement. Coulez sur une plaque à pâtisserie à rebord en silicone beurrée ou sur une feuille de silicone posée au préalable sur une plaque à pâtisserie. Etalez légèrement pour homogénéiser le biscuit à l'aide d'une spatule coudée. Enfourez 7 minutes.

Étape 2 : A la fin de la cuisson, démoulez délicatement le biscuit à l'envers sur un torchon humide, taillez les rebords en forme de rectangle et laissez refroidir.

Étape 3 : Dans un saladier bien froid, versez le mascarpone, battez-le légèrement à l'aide d'un batteur à main, versez la crème liquide bien froide, continuez à monter et ajoutez le sucre avec la pulpe de la vanille, montez en chantilly. Réservez une moitié dans un saladier et l'autre moitié dans une poche plastique munie d'une douille Saint-Honoré. Réservez au frais.

Étape 4 : Nappez le biscuit de confiture à la cerise, puis de crème chantilly et parsemez de quelques copeaux de chocolat. Roulez le biscuit sans l'écraser et déposez-le dans un plat.

Étape 5 : A l'aide de la poche à douille, formez des traits sur la bûche. Parsemez de copeaux de chocolat et ajoutez 4 cerises Amarena sur le dessus pour décorer. Réservez la bûche au frais.

MONT-BLANC REVISITÉ



Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes

Les ingrédients pour 4 à 6 personnes :

- Crème pâtissière :
 - 3 jaunes d'œuf
 - 40g de sucre
 - 30g de fécule de maïs
 - 25cl de lait entier + 1 gousse de vanille
 - 25g de beurre froid en petits cubes
- Chantilly au fromage blanc :
 - 12,5cl de crème liquide entière 35%
 - 150g de fromage blanc
 - 15g de sucre glace
- Finition :
 - 2 à 3 boîtes de crème de marrons de 100g
 - 6 à 8 marrons glacés
 - 1 dizaine de petites meringues

Étape 1 : Dans un saladier, fouettez les jaunes d'œuf avec le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent, ajoutez la fécule.

Chauffez le lait à la vanille et versez-le sur le mélange œufs / sucre / fécule en fouettant. Remettez sur le feu, laissez cuire la crème jusqu'à ce qu'elle devienne épaisse. Ajoutez le beurre en petits cubes hors du feu et mélangez. Puis débarrassez dans un saladier, mélangez, déposez un film à contact, mettez au frais ou déposez le mélange sur un saladier rempli de glaçons.

Étape 2 : Dans un saladier bien froid, commencez à monter la crème à l'aide d'un batteur à main, ajoutez le fromage blanc et le sucre glace, continuez à monter jusqu'à obtenir une crème chantilly mousseuse. Réservez au frais.

Quand la crème pâtissière est bien froide, mélangez-la avec la crème chantilly.

Étape 3 : Au fond du plat, déposez la crème de marrons, par-dessus la chantilly au fromage blanc, quelques brisures de marrons glacés et finissez avec la meringue en morceaux.

MOUSSE CROUSTILLANTE CHOCOLAT NOISETTE



Temps de préparation : 12 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Les ingrédients pour 4 personnes :

• Mousse :

125g de chocolat blanc

10cl + 50cl de crème liquide entière 35%

60g de pâte à tartiner à la noisette

30g de mascarpone

20g de sucre glace

1 gousse de vanille

80g de copeaux de chocolat noir (à faire à l'avance et à mettre au frais)

• Croustillant :

10g de Gavottes

1 pincée de fleur de sel

9g de sésame torréfié

Étape 1 : Faites fondre au bain-marie le chocolat blanc avec 10cl de crème liquide et mélangez pour que l'appareil soit bien lisse, ajoutez la pâte à tartiner.

Étape 2 : Dans un saladier bien froid, versez les 50cl de crème liquide et le mascarpone. Montez le mélange en crème chantilly en y ajoutant la pulpe de vanille et le sucre.

Étape 3 : Ajoutez la crème chantilly au mélange chocolat blanc et versez 40g de copeaux de chocolat à l'aide d'une maryse. Mélangez délicatement. Versez dans des ramequins ou des verres. Parsemez de copeaux de chocolat. Réservez au frais.

Étape 4 : Mélangez dans un petit bol les Gavottes émiettées, la fleur de sel et le sésame, parsemez sur les mousses au moment de servir.

SABLÉS DE NOËL



Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 10 minutes

Les ingrédients pour 4 personnes :

• Sablés :

- 150g de farine
- 116g de poudre d'amandes
- 50g de sucre roux
- 1 cuil. à soupe de cannelle en poudre
- 1 zeste d'orange non traitée
- 1 pincée de sel fin
- ½ sachet de levure chimique
- 3 cuil. à soupe de purée d'amandes blanches
- 2 cuil. à soupe d'huile d'amande
- 84g de lait
- farine pour le plan de travail

• Glaçage :

- 60g de sucre glace
- 1 jus de citron jaune

Étape 1 : Dans un saladier, versez la farine, la poudre d'amandes, le sucre, la levure chimique, le sel, la cannelle et le zeste d'orange râpée. Mélangez.

Ajoutez l'huile d'amande et la purée d'amandes. Mélangez de nouveau. Formez comme une poudre et ajoutez le lait pour faire une boule.

Étape 2 : Farinez votre plan de travail et étalez votre pâte, formez les dessins que vous souhaitez à l'aide des emporte-pièces. Déposez les sablés sur la plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Enfournez à 180°C pendant 10 minutes. Sortez les sablés et laissez refroidir.

Étape 3 : Mélangez le jus de citron avec le sucre glace pour obtenir le glaçage, versez dans la poche. Décorez les sablés.

SOUFFLÉ GLACÉ AUX POIRES



Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Les ingrédients pour 4 personnes :

- 3 poires épluchées et coupées en cubes
- 33cl de crème liquide entière
- 1 gousse de vanille 2 blancs d'œuf
- 5cl de miel
- le jus d'1 citron jaune
- 125g + 60g de sucre
- 100g de Gavottes émietées
- 125g de pralin (noisettes caramélisées)

Étape 1 : Entourez 4 verres ou ramequins de bandes de papier sulfurisé de 2cm de haut sur 26,5cm de long. Scotchez-les. Déposez-les au frais.

Étape 2 : Dans une sauteuse, versez le miel et le jus de citron, ajoutez les poires. Laissez cuire 10 minutes. Mixez la préparation au mixeur plongeant. Versez-la dans un saladier que vous aurez, au préalable, déposé dans un second saladier de glaçons.

Étape 3 : Dans un saladier froid, montez la crème liquide avec les 125g de sucre et la pulpe de vanille en chantilly.

Montez les blancs avec les 60g de sucre.

Mélangez délicatement à l'aide de la maryse la crème chantilly et les blancs montés, puis ajoutez la purée de poires.

Étape 4 : Dans les verres, versez la crème, une couche de biscuits émietés et ajoutez une couche de crème jusqu'aux bords des papiers. Mettez au congélateur au minimum 3h. Sortez les soufflés 1h avant de les servir, retirez les bandes de papier sulfurisé, parsemez de pralin.

Un grand merci à Cyril Lignac pour toutes les recettes proposées dans son émission.

A nouveau, je les ai toutes regroupées dans ce 3^{ème} volume spécial fêtes afin de me simplifier la vie et de les retrouver plus facilement.

Je n'ai rien changé à ses recettes.

Je me suis juste chargée de la compilation, de la mise en page et de l'ajout de liens, ce qui représente tout de même un travail conséquent.

Aussi, en cas de partage de ce fichier sur les réseaux sociaux, merci de ne pas oublier de me mentionner en me taggant.

Bonne cuisine à tous!

Aurélie @mamanwhatelse



<https://www.instagram.com/mamanwhatelse/>



<https://www.facebook.com/leblogdemamanwhatelse>



<https://twitter.com/mamanwhatelse>



<https://www.pinterest.fr/mamanwhatelse/>



www.mamanwhatelse.com