**Bayaldi de légumes à la fourme d'Ambert et sa vinaigrette aux herbes**

Bonjour à tous,  
Aujourd'hui, je vous fais "travailler" avec ce bayaldi de légumes. Rassurez-vous, vous n'êtes pas obligé de réaliser toutes les couches, par exemple, vous pouvez ne faire que les légumes et pas la polenta...  
Toujours est-il que ce mélange de saveurs est sympa et est à tester !  
Je vous souhaite bon appétit,

  
  
  
Pour 6 personnes  
Préparation : 45 min

Cuisson : 20  min

Ingrédients :   
1/2 litre de lait  
50 g de beurre  
100 g de polenta  
20 g de parmesan  
200 g de fourme d'Ambert  
Pour la vinaigrette :  
50 g de fourme d'Ambert  
1 jaune d'oeuf  
1 pointe de noix de muscade  
3 c. à soupe d'huile de noisette  
1 c. à soupe de vinaigre de Xérès  
1 bouquet de ciboulette  
cerfeuil  
40 g d'échalotes  
1 pointe de sel  
1 pointe de poivre  
Pour les légumes :  
3 c. à soupe d'huile d'olive  
400 g de tomates  
400 g d'aubergines  
400 g de courgettes  
2 artichauts   
(ou 4 petits fonds surgelés)  
gros sel

Préparation:

Pelez les légumes.   
Coupez les aubergines et les courgettes en rondelles, couvrez-les de gros sel et laissez-les dégorger.   
Ebouillantez les tomates puis mondez-les. Coupez-les en quartiers et épépinez-les.   
Faites cuire les artichauts à l'eau bouillante et gardez les fonds.   
Détaillez 200 g de fourme en lamelles.   
Posez les quartiers de tomates sur une tôle antiadhésive et séchez-les 20 min au four th.4 (120° C).   
Faites cuire la polenta avec le lait, le beurre et le parmesan puis étalez-la sur un petit centimètre.   
Préparez la vinaigrette : ciselez les échalotes.   
Lavez et essorez les herbes. Réservez quelques brins de ciboulette.   
Au mixeur, émulsionnez le jaune d'oeuf, les échalotes, les 50 g de fourme, le vinaigre, les épices, l'huile de noisettes et les herbes.   
Essuyez les aubergines et les courgettes puis faites-les sauter très rapidement dans l'huile d'olive. Réservez.   
A l'emporte-pièce, découpez dans la polenta 4 cercles de 8 cm de diamètre. Posez sur chacun d'eux une tranche de fourme puis des lamelles d'aubergine. Poivrez puis couvrez de courgettes.   
Assaisonnez et ajoutez ½ fond d'artichaut puis une couche de tomates séchées.   
Couvrez d'une dernière tranche de fourme et passez 1 min sous le gril du four.  
Servez accompagnée de vinaigrette émulsionnée et de ciboulette.

Le bon accord :  
un cassis (Blanc, Provence)

**Blé au saumon fumé**

Bonjour à tous,  
  
Le problème du blé, c'est que bien souvent on ne sait pas trop comment le cuisiner...  
Et bien avec cette recette, vous avez la solution !  
En plus elle est sympa comme recette avec son saumon et sa crème !  
Testez-là ce week-end, je suis sûre que vous allez l'adopter...  
  
Je vous souhaite bon appétit,

**Blé au saumon fumé**    
  
  
  
  
Pour 6 personnes  
Préparation : 15 min

Cuisson : 20 min

Ingrédients :   
600 g de blé  
12 tranches de saumon fumé  
2 citrons  
250 g de crème épaisse  
6 brins d'aneth  
6 pincées de paprika  
3 c. à soupe d'huile d'olive  
sel, poivre   
  
Préparation :  
Faites cuire le blé 20 min dans l'eau bouillante salée.  
Pendant ce temps, pressez le jus d'un citron et taillez l'autre en fines tranches.  
Coupez le saumon fumé en lamelles.  
Lavez, séchez et effeuillez l'aneth.  
Versez la crème dans un bol, salez et poivrez-la.  
Quand le blé est cuit, égouttez-le et versez-le dans un saladier. Arrosez-le du jus de citron et d'huile d'olive.  
Ajoutez les lamelles de saumon. Poivrez et mélangez bien. Répartissez le blé dans 6 coupelles, posez une cuillère à soupe de crème par dessus.  
Parsemez de paprika et décorez de pluches d'aneth et de tranches de citron.  
Sevez aussitôt.

Le bon accord :  
un coteaux du tricastin (Rouge, Vallée du Rhône)

**Blancs de volaille aux amandes**

Bonjour à tous,  
Je vous propose aujourd'hui une recette de volaille, dinde ou poulet par exemple aux amandes.  
Ces dernières originaires d'Asie et connue des Romains sous le nom de "noix grecque" fut très utilisée au Moyen-Age, pour préparer des potages. Alors revenons en arrière et utilisons-la de manière salée pour changer...                
Emmanuelle.

  
  
  
Pour 4 personnes  
Préparation : 15 min

Cuisson : 30 min

Ingrédients :   
4 blancs de volaille  
4 brins de ciboulette  
2 oignons  
15 cl de vin blanc  
40 g d'amandes en poudre  
20 g de pignons de pin  
1/2 c. à café de graines de  
coriandre  
200 g de crème fraîche épaisse  
4 c. à soupe d'huile  
sel, poivre   
  
Préparation :  
Coupez la viande en lamelles.  
Pelez et émincez les oignons.  
Lavez et ciselez la ciboulette.  
Faites chauffer l’huile dans une sauteuse et faites-y dorer les oignons et la volaille.  
Quand ils sont bien colorés, salez et poivrez, baissez le feu et laissez cuire 20 min.  
Retirez les oignons et la viande de la sauteuse.   
Versez le vin blanc dans la sauteuse et grattez-en le fond avec une spatule en bois pour décoller les sucs. Portez à ébullition et faites réduire de moitié.   
Ajoutez alors la crème, la poudre d’amandes, les graines de coriandre, les pignons de pin et la ciboulette. Mélangez, salez et poivrez.   
Remettez la viande et les oignons dans la sauteuse, poursuivez la cuisson 2 min.   
Mettez dans un plat et servez avec des tagliatelles fraîches.

Le bon accord : CuisineAZ.com vous conseille un minervois (blanc, Languedoc-Roussillon)

**Blanquette de dinde aux marrons**

Bonjour à tous,  
  
Je vous propose aujourd'hui une recette idéale pour les petits budgets qui veulent un plat de fête. En effet, les marrons sont et resteront toujours synonymes de fêtes de fin d'année et c'est tant mieux !  
Evidemment vous pouvez varier en employant du poulet ou du veau. Encore une recette à garder sous le coude !  
Je vous souhaite bon appétit,Emmanuelle.      
  
  
  
  
Pour 6 personnes  
Préparation : 30 min

Cuisson : 25 min

Ingrédients :   
800 g de blancs de dinde  
500 g de marrons au naturel  
15 cl de vin blanc  
30 cl de bouillon de volaille  
50 g de farine  
50 g de beurre  
20 cl crème fraîche épaisse  
2 jaunes d'oeufs  
sel, poivre  
  
Préparation :  
Coupez les blancs de dinde en gros cubes.  
Versez le bouillon et le vin dans une casserole et faites chauffer.  
Faites fondre le beurre dans une sauteuse.  
Mettez-y les morceaux de viande à étuver 10 min sans coloration.  
Salez, poivrez et ajoutez les marrons.  
Saupoudrez de farine.  
Mélangez et versez le bouillon chaud.  
Laissez cuire 20 min à feu moyen.  
Dans un bol, mélangez les jaunes d’œufs et la crème.  
Retirez la viande et les marrons de la sauteuse à l’aide d’une écumoire.  
Mettez-les dans un plat et couvrez.  
Réservez au chaud.  
Portez le bouillon à ébullition et laissez réduire à gros bouillons pendant 5 min.  
Puis versez-en une petite quantité dans le mélange crème/œuf en fouettant.  
Reversez le tout dans la sauteuse et faites cuire doucement sans laisser bouillir.  
Remettez les morceaux de viande et les marrons dans la sauteuse pour les faire réchauffer.   
Servez très chaud avec du riz blanc.

Le bon accord :   
un riesling (blanc, Alsace)

**Boeuf braisé**  
  
  
  
  
  
Pour 6 personnes  
Préparation : 20 min  
Cuisson : 2 heures

**Ingrédients :**1,2 kg de viande de boeuf à braiser  
1 kg de carottes  
3 gros oignons  
15 cl d'huile  
60 g de beurre  
2 c. à café de cumin en poudre  
1,5 litre de bouillon de boeuf  
  
  
**Préparation :**

Pelez les carottes et les oignons, émincez les oignons et coupez les carottes en rondelles épaisses.  
Faites chauffer l'huile et le beurre dans une cocotte et faites-y dorer la viande sur toutes ses faces. Quand elle est bien colorée, retirez-la de la cocotte.  
Remplacez-la par les oignons et faites-les revenir 3 min en remuant. Puis remettez la viande, salez et poivrez, ajoutez le laurier et le bouillon, couvrez et faites cuire doucement pendant 1 h.   
Puis ajoutez les carottes et le cumin et prolongez la cuisson 1 h.   
Posez la viande dans un plat, entourez-la des légumes, arrosez du jus de cuisson et servez aussitôt.

**Le bon accord :**

Un cahors (Rouge, Sud-Ouest)

**Boulettes de boeuf à la tomate**  
  
  
  
  
  
Pour 6 personnes  
Préparation : 20 min  
Cuisson : 20 min

**Ingrédients :**1 kg de boeuf haché  
2 oignons  
2 c. à soupe de persil haché  
2 oeufs  
3 tomates  
1 c. à soupe de concentré de  
tomate  
50 g de beurre  
1 c. à café rase de paprika  
farine  
sel, poivre  
  
**Préparation :**

Pelez et hachez finement les oignons.   
Mettez le bœuf haché dans un saladier, ajoutez l’oignon et le persil haché, les œufs entiers, le paprika, le sel et le poivre. Malaxez bien.  
Façonnez des petites boulettes et roulez-les dans la farine. Réservez au frais.   
Retirez les pédoncules des tomates et plongez-les dans l’eau bouillante. Quand la peau se détache, égouttez-les, pelez-les, puis mixez-les finement.  
Faites fondre le beurre dans une grande sauteuse, ajoutez les boulettes de bœuf et faites-les dorer en les retournant délicatement. Quand elles sont dorées, ajoutez la tomate mixée et le concentré de tomate, salez, poivrez, mélangez et couvrez.   
Baissez le feu et faites cuire doucement pendant 15 min.   
Servez dès la fin de la cuisson avec des tagliatelles fraîches.

**Le bon accord :**

un coteaux du tricastin (Rouge, Vallée du Rhône)

**Briouates au kefta** 

Bonjour à tous,  
  
Le Maroc est à la Une et il n'y a pas que la mosquée de Casa, la medina de Marrakech, la lagune de Oualidia, le port d'Essaouira, et j'en passe... Il y a aussi la  cuisine Marocaine : les tajines, les keftas, les pastillas, les pâtisseries... C'est pourquoi je vous propose ces briouates au kefta (feuilletés aux boulettes de viande hachée), cuisinez, goûtez et vous aurez une partie (infime, certes... mais partie quand même) du Maroc dans votre assiette.  
Bon voyage gustatif !  
  
Je vous souhaite bon appétit,

**Briouates au kefta**    
  
  
  
  
Pour 6 personnes  
Préparation : 15 min

Cuisson : 10 min

Ingrédients :   
24 feuilles de brick  
400 g de steaks hachés  
3 oignons  
1 bouquet de coriandre  
2 pincées de cannelle en poudre  
100 g de beurre  
4 c. à soupe d'huile  
sel, poivre  
  
Préparation :  
Pelez et émincez les oignons.  
Lavez, séchez, effeuillez et ciselez la coriandre.  
Faites chauffer l'huile dans une poêle. et faites-y revenir les oignons avec la viande. Ajoutez la cannelle et la coriandre. Mélangez. Faites cuire 5 min en remuant.  
Etalez les feuilles de brick sur un plan de travail en les superposant 2 par 2.  
Déposez au centre un peu de préparation à la viande. Salez et poivrez.  
Refermez les feuilles de brick en forme de triangle.  
Faites fondre le beurre dans une sauteuse.  
Posez les briouates dedans et faites-les dorer de chaque côté.  
Egouttez-les sur du papier absorbant et servez immédiatement.

Le bon accord :  
un guerrouane (Gris, Maroc)

**Brochettes de foie gras aux raisins**  
  
  
  
  
  
Pour 6 personnes  
Préparation : 25 min  
Cuisson : 20 min  
Repos : 13 h

**Ingrédients :**1 foie gras cru de 600 g  
8 g de sel  
1 g de poivre  
1 g de sucre  
3 c. à soupe d'armagnac  
1 grappe de raisin de 500 g  
  
**Préparation :**

La veille, préparez la terrine de foie gras : séparez les 2 lobes du foie gras à la main.   
A l'aide d'un petit couteau à lame fine, dénervez-le entièrement. Mettez les lobes dans un plat creux et assaisonnez-le de sel, poivre et sucre.   
Mettez-le au frais pendant 1 h environ.   
Préchauffez le four th.4 (120° C).   
Tassez les 2 lobes l'un par dessus l'autre dans une terrine. Arrosez-les d'Armagnac. Couvrez.   
Mettez la terrine dans un plat creux rempli d'eau et enfournez.   
Faites cuire au bain-marie pendant 25 min.   
Sortez la terrine du four et laissez-la refroidir.   
Puis posez une planchette par dessus avec un poids et mettez au frais 12 h.   
La terrine peut se conserver ainsi pendant 10 jours.   
Le jour même, lavez et égrainez le raisin.   
Coupez chaque grain en 2.   
Coupez la terrine en tranches épaisses puis chaque tranche en 2 dans la diagonale.   
Piquez les triangles de foie gras et les demi raisins en alternance sur une petite brochette en bois.   
Posez-les dans un plat et couvrez de film alimentaire.   
Gardez au frais jusqu'au moment de servir avec une salade en accompagnement.

**Le bon accord :**

un gewurztraminer vendange tardive (Blanc, Alsace)

**Brocolis à la vapeur de laurier,   
sauce moutarde aux herbes**  
  
  
  
  
  
Pour 6 personnes  
Préparation : 15 min  
Cuisson : 20 min

.

**Ingrédients :**500 g de brocolis  
2 branches de laurier  
sel de Guérande  
Pour la sauce :  
2 c. à café de moutarde à l'ancienne  
3 c. à soupe de crème fraîche épaisse  
2 tiges de persil  
2 tiges d'estragon  
2 tiges de cerfeuil  
sel  
  
  
**Préparation :**

Mettez les bouquets de brocolis dans le panier d'un cuit vapeur.   
Remplissez la casserole du cuit vapeur d'eau aux trois quarts de sa hauteur.  
Ajoutez les feuilles de laurier et portez à ébullition.  
Posez alors le panier de bouquets de brocolis sur la casserole, salez, couvrez et faites cuire 20 min.   
Pendant ce temps, fouettez vivement la crème fraîche avec la moutarde, puis salez   
Lavez, séchez, effeuillez et hachez finement les herbes.  
Ajoutez-les dans la sauce à la moutarde, mélangez et rectifiez l'assaisonnement.   
Mettez les brocolis dans un pat et servez-les chauds ou tièdes accompagnés de la sauce moutarde.

**Le bon accord :**

Un muscadet (Blanc, Val de Loire)

**Côtelettes d'agneau au miel et au gingembre**  
  
  
  
  
  
Pour 6 personnes  
Préparation : 10 min  
Cuisson : 20 min

**Ingrédients :**6 belles côtelettes d'agneau  
20 cl de vin blanc sec  
20 cl de bouillon  
3 c. à soupe de miel liquide  
1 c. à café de gingembre en poudre  
1 citron  
3 c. à soupe d'huile  
sel, poivre  
  
  
  
  
**Préparation :**

Lavez le citron, râpez le zeste et pressez-en le jus.  
Faites chauffer l'huile dans une poêle, quand elle est bien chaude, faites-y dorer les côtelettes des deux côtés.  
Quand elles sont bien colorées, versez le vin, le bouillon, les zestes de citron et le gingembre.  
A la reprise de l'ébullition, ajoutez le miel et le jus de citron. Salez et poivrez.  
Laissez réduire 10 min.  
Servez dés la fin de la cuisson avec du riz basmati.

**Le bon accord :**

Un palette (Blanc, Provence)

**Cabillaud en croûte de parmesan**

Bonjour à tous,  
Je vous propose aujourd'hui une recette de cabillaud en croûte de parmesan.  
Mais qu'il est beau notre petit poisson avec sa belle robe de parmesan, voilà qui nous change du traditionnel poisson pané.  
A tester sur les enfants !               
Emmanuelle.

**Cabillaud en croûte de parmesan**      
  
  
  
  
Pour 4 personnes  
Préparation : 15 min

Cuisson : 15 min

Ingrédients :   
4 pavés de cabillaud  
2 oeufs  
200 g de parmesan râpé  
100 g de beurre  
100 g de chapelure  
farine  
sel, poivre  
  
Préparation :  
Farinez les pavés de cabillaud.   
Fouettez les œufs dans une assiette creuse. Mélangez 60g de parmesan et la chapelure dans une autre assiette creuse.   
Passez les pavés de cabillaud d’abord dans l’œuf battu puis dans la chapelure au parmesan.  
Préchauffez le four position gril.   
Faites fondre 50g de beurre dans une sauteuse. Faites-y dorer les pavés de cabillaud 5 min de chaque coté. Puis posez-les sur la plaque du four recouverte de papier aluminium.  
Mélangez le beurre restant avec le parmesan restant et étalez ce mélange sur les pavés de cabillaud.  
Salez et poivrez.  
Enfournez et faites gratiner 5 min environ.  
Servez dès la sortie du four avec une jardinière de légumes.

Le bon accord : CuisineAZ.com vous conseille un corse (rosé, Corse)

**Cabillaud grillé au basilic**

Bonjour à tous,  
  
Vous avez demandé une petite recette pleine de saveurs, vous êtes servis !  
Je vous propose aujourd'hui un cabillaud grillé au basilic ou plus exactement aux herbes... Votre maison va embaumer les senteurs du Sud, ça sera un pur plaisir. Sentez et dégustez sans modération !  
  
Je vous souhaite bon appétit,

**Cabillaud grillé au basilic**    
  
  
  
  
Pour 6 personnes  
Préparation : 10 min

Cuisson : 12 min

Ingrédients :   
6 pavés de cabillaud  
2 poivrons rouges  
2 poivrons verts  
3 c. à soupe de gingembre frais  
émincé  
5 branches de basilic  
3 branches de cerfeuil  
2 branches de coriandre  
1 poignée d'épinards frais  
4 c. à soupe de jus de citron vert  
4 c. à soupe d'huile de noix  
sel, poivre   
  
Préparation :  
Lavez, séchez et effeuillez les herbes.  
Lavez et séchez les épinards. Réservez-les au frais dans un sac plastique.  
Lavez les poivrons, coupez-les en quatre, épépinez-les et émincez-les finement.  
Faites chauffer l'huile dans une grande poêle. Quand elle est chaude, faites-y revenir vivement les lamelles de poivrons avec le gingembre en remuant sans arrêt pendant 6 min environ.  
Retirez-les de la poêle avec une écumoire et mettez-les dans un saladier. Laissez refroidir.  
Faites chauffer l'huile de cuisson des poivrons et posez les pavés de cabillaud. Faites-les cuire 5 min de chaque côté.  
Salez et poivrez. Retirez-les de la poêle et réservez au chaud.  
Versez le jus de citron dans la poêle, mélangez jusqu'aux premiers frémissements et retirez du feu. Salez et poivrez.  
Ajoutez les herbes et les épinards aux poivrons. Mélangez.  
Posez un pavé de cabillaud dans chaque assiette, répartissez les poivrons aux herbes par dessus, arrosez de sauce au citron et servez aussitôt.

Le bon accord :  
un saint-véran (Blanc, Bourgogne)

**Carpaccio mariné aux deux poissons**  
  
  
  
  
  
Pour 6 personnes  
Préparation : 15 min  
Cuisson : 45 min

**Ingrédients :**400 g de filets de saumon sans la peau  
400 g de filets de daurade sans la peau  
2 citrons verts  
1 citron jaune  
4 c. à soupe d'huile d'olive  
1/2 c. à café de baies roses  
1/2 c. à café de poivres mélangés  
fleur de sel  
  
  
**Préparation :**

Coupez les filets de saumon et de daurade en fines lamelles. Râpez les zestes d'1/2 citron vert et d'1/2 citron jaune.   
Pressez le jus des 3 citrons.  
Concassez les baies roses et les poivres.  
Mettez les lamelles de poisson dans un grand plat creux.   
Arrosez du jus des citrons et de l'huile d'olive. Ajoutez les baies roses, les poivres, la fleur de sel et les zestes de citron.   
Mélangez bien et couvrez de film alimentaire.  
Mettez au frais pendant 45 min.  
Servez les poissons marinés avec une salade et de fines tartines de pain grillées.

**Le bon accord :**

Un chablis 1er cru (Blanc, Bourgogne)

**Champignons en croûte**     
  
Je vous propose aujourd'hui une recette de champignons en croûte de pâte. Un ravissement, car les trompettes de la mort et les cèpes sont vraiment délicieux.  
Ceci dit si vous n'en trouvez pas ou si vous estimez qu'ils sont un peu chers pour votre bourse, n'hésitez pas à utiliser des champignons de Paris, la recette en sera toute aussi originale...  
  
Je vous souhaite bon appétit,

Emmanuelle.

  
  
  
Pour 6 personnes  
Préparation : 30 min

Cuisson : 50 min  
Repos : 30 min

Ingrédients :   
400 g de pâte feuilletée  
4 pommes  
200 g de trompettes de la mort  
300 g de cèpes  
30 g de beurre  
100 g de cerneaux de noix  
1 oeuf  
sel, poivre

Préparation :  
Pelez les pommes, retirez le coeur et les pépins et coupez-les en morceaux.  
Nettoyez les champignons en les frottant avec un linge humide. Séchez-les.  
Taillez les cèpes en lamelles.  
Mettez les pommes dans une casserole avec deux c. à soupe d'eau et faites cuire 20 min en remuant régulièrement.  
Faites fondre le beurre dans une poêle.  
Faites-y sauter rapidement les champignons. Salez et poivrez.   
Dans une jatte, mélangez la compotée de pommes et les champignons.   
Etalez la pâte sur un plan de travail fariné. Versez la préparation aux pommes et aux champignons au centre et repliez la pâte en forme de chausson.  
Glissez-le sur une feuille de papier sulfurisé. Placez au frais pendant 30 min.  
Préchauffez le four th.7 (210°C).  
Concassez les cerneaux de noix.  
Battez l'oeuf. Avec un pinceau, badigeonnez toute la surface de la pâte d'oeuf battu.  
Puis parsemez de cerneaux de noix concassés. Enfournez et faites cuire 30 min.  
Sortez du four et servez accompagné d'une salade de mesclun assaisonnée à la vinaigrette à l'huile de noix.

Le bon accord :  
un moulin à vent (Rouge, Beaujolais)

**Chantilly aux oeufs de truite et lump**  
  
  
  
  
  
Pour 6 personnes  
Préparation : 5 min

.

**Ingrédients :**25 cl de crème fraîche liquide très froide  
1 pot d'oeufs de lump  
1 pot d'oeufs de truite  
aneth  
sel, poivre  
  
  
**Préparation :**

Versez la crème liquide dans un saladier.  
Fouettez-la au fouet électrique jusqu'à ce qu'elle ait la consistance d'une chantilly.   
Salez et poivrez généreusement.  
Répartissez la chantilly dans des petites coupelles et parsemez-les d'oeufs de truite et d'oeufs de lump.  
Servez aussitôt avec des mini-blinis.

**Le bon accord :**

Un muscadet (Blanc, Val de Loire)

**Chevreuil sauce aigre-douce et chips de patates douces**Bonjour à tous,  
Je vous retrouve aujourd'hui avec une gibier dit de fête, le chevreuil. Mais c'est une recette de Noël des pays ensoleillés car elle est accompagnée de patates douces. Alors si vous en avez marre de la traditionnelle purée truffée ou de la purée de céleri, essayez les chips de patates douces !  
Je vous souhaite bon appétit,Emmanuelle.      
  
  
  
  
Pour 6 personnes  
Préparation : 30 min

Cuisson : 50 min

Ingrédients :   
1 selle de chevreuil d'1.3 kg  
3 patates douces  
1 bocal d'airelles  
1/2 c. à café de gingembre en poudre  
15 cl de vin rouge  
1 c. à soupe de vinaigre  
2 gousses d'ail  
huile  
sel, poivre

Préparation :  
Préchauffez le four th.7/8 (220°C).  
Posez la selle de chevreuil dans un plat à four et badigeonnez-la d’huile. Salez et poivrez. Enfournez et faites cuire 40 min.  
Pendant ce temps, épluchez les patates douces et taillez-les en très fines lamelles.  
Lavez-les et séchez-les dans un linge propre.  
Faites chauffer une grande quantité d’huile dans une friteuse ou dans une casserole.  
Plongez-y les lamelles de patates par petites quantités.  
Laissez dorer, égouttez les chips sur du papier absorbant, salez et mettez-les dans un saladier.  
Quand la selle est cuite, sortez-la du four, mettez-la dans un plat et couvrez-la de papier aluminium.  
Déglacez le fond du plat avec le vinaigre en grattant avec une spatule en bois.  
Versez le jus obtenu dans une casserole.  
Pelez et hachez les gousses d’ail, égouttez les airelles.   
Mettez l’ail et les airelles dans la casserole avec le vinaigre.  
Ajoutez le vin rouge et le gingembre. Portez à ébullition et laissez réduire de moitié.  
Découpez la viande en tranches fines et disposez-les dans un plat.  
Entourez-les de sauce et servez avec les chips de patates douces.

Le bon accord :   
un jongieux (rouge, Savoie)

**Choux de Bruxelles aux pignons et lardons**

Bonjour à tous,  
  
Je ne sais pas pourquoi mais les choux de Bruxelles me rappellent toujours mon enfance, c'est un mystère... Mais en tout cas, j'adore ça.  
Cuisinés comme ils le sont là, c'est un véritable régal, testez vous verrez, et si vous êtes en froid avec les choux de Bruxelles c'est une bonne recette pour vous "réconcilier" !  
  
Je vous souhaite bon appétit,  
  
  
  
  
Pour 6 personnes  
Préparation : 10 min

Cuisson : 30  min

Ingrédients :   
1 kg de choux de Bruxelles  
150 g de lardons  
80 g de pignons de pin  
20 g de beurre  
1 échalote  
sel, poivre

Préparation:

Epluchez, lavez les choux de Bruxelles et entaillez légèrement en croix leur base.   
Faites-les blanchir 5 min dans l'eau bouillante. Egouttez-les puis remettez-les à cuire dans l'eau bouillante salée pendant 10 min. Egouttez-les.   
Pelez et émincez l'échalote.   
Faites fondre le beurre dans une sauteuse. Ajoutez les lardons et faites-les rissoler doucement pendant 4 min environ. Ajoutez les pignons et les choux de Bruxelles. Mélangez, salez et poivrez. Poursuivez la cuisson 10 min.   
Servez dès la fin de la cuisson en accompagnement d'une viande.

Le bon accord :  
un chinon (Rouge, Val de Loire)

**Côtelettes d'agneau au miel et au gingembre**  
  
  
  
  
  
Pour 6 personnes  
Préparation : 10 min  
Cuisson : 20 min

**Ingrédients :**6 belles côtelettes d'agneau  
20 cl de vin blanc sec  
20 cl de bouillon  
3 c. à soupe de miel liquide  
1 c. à café de gingembre en poudre  
1 citron  
3 c. à soupe d'huile  
sel, poivre  
  
  
  
  
**Préparation :**

Lavez le citron, râpez le zeste et pressez-en le jus.  
Faites chauffer l'huile dans une poêle, quand elle est bien chaude, faites-y dorer les côtelettes des deux côtés.  
Quand elles sont bien colorées, versez le vin, le bouillon, les zestes de citron et le gingembre.  
A la reprise de l'ébullition, ajoutez le miel et le jus de citron. Salez et poivrez.  
Laissez réduire 10 min.  
Servez dés la fin de la cuisson avec du riz basmati.

**Le bon accord :**

Un palette (Blanc, Provence)

**Crackers au basilic** 

Bonjour à tous,  
  
Je pense l'avoir déjà dit, mais je réitère : quoi de plus valorisant que de faire soi même ses petits biscuits apéritifs ? Et en plus ils sont délicieux, que du bonheur !  
Je vous conseille d'essayer, ça vous prendra peu de temps et mettra en exergue votre côté "cuisinièr(e) branché(e)", donc pas question de laisser passer l'occasion !   
  
Je vous souhaite bon appétit,

**Crackers au basilic**    
  
  
  
  
Pour 6 personnes  
Préparation : 10 min

Cuisson : 12 min

Ingrédients :   
50 g de beurre  
50 g de farine  
10 g de maïzena  
2 blancs d'oeufs  
40 g d'olives dénoyautées  
3 tiges de basilic  
sel, poivre  
  
Préparation :  
Faites fondre le beurre.  
Lavez, séchez, effeuillez et hachez finement le basilic.  
Hachez grossièrement les olives. Fouettez les blancs d'oeufs à la fourchette, ajoutez la maïzena et la farine et mélangez jusqu'à obtention d'un mélange lisse.  
Versez alors le beurre fondu, les olives et le basilic. Salez et poivrez. Mélangez bien.  
Huilez une plaque à pâtisserie.  
Faites dessus des petits ronds de pâte à l'aide d'une petite cuillère.  
Enfournez et faites cuire 10 à 12 min.  
Sortez du four, décollez les crackers de la plaque et laissez refroidir avant de servir.

Le bon accord :  
un bellet (Rouge, Provence)

**Crumble aux poires, prunes et noisettes** 

Bonjour à tous,  
  
Je vous propose aujourd'hui une nouvelle idée de crumble, qui reste toujours, il faut bien le dire, une recette phare qu'il soit salé ou sucré.  
N'hésitez pas à le servir individuellement comme présenté ici, il en gagne en charme !  
  
Je vous souhaite bon appétit,

**Crumble aux poires, prunes et noisettes**    
  
  
  
  
Pour 6 personnes  
Préparation : 15 min

Cuisson : 30  min

Ingrédients :   
3 belles poires  
8 prunes noires  
180 g de noisettes entières  
150 g de farine  
90 g de beurre mou  
+ une noix pour le moule  
90 g de sucre brun  
1 pincée de sel   
  
Préparation :  
Lavez les prunes, ouvrez-les en 2 et ôtez les noyaux.  
Epluchez les poires, coupez-les en quartiers et retirez le centre. Coupez tous les fruits en morceaux.  
Beurrez des verres allant au four.  
Mettez tous les fruits en vrac à l'intérieur.  
Concassez les noisettes.  
Préchauffez le four th.6/7 (200° C).  
Dans un saladier, mélangez à la main du bout des doigts la farine, le sucre brun, le beurre coupé en petits morceaux, le sel et les noisettes concassées.  
Recouvrez les fruits de la pâte et mettez au four.  
Faites cuire 15 min puis baissez le four th.5 (150° C) et prolongez la cuisson 15 min.  
Sortez du four et laissez refroidir.  
Servez tiède ou froid avec de la crème fraîche épaisse pour accompagner.

Le bon accord :  
un crèmant de Loire (Pétillant, Val de Loire)

**Daube provençale**  
  
Pour 6 personnes  
Préparation : 1 heure  
Cuisson : 3 heures  
Repos : 24 heures

**Ingrédients :**  
1,2 kg de noix de gîte de boeuf  
coupée en cubes  
120 g de poitrine fumée  
5 couennes de lard  
75 cl de vin rouge  
25 cl de vinaigre de vin  
2 c. à soupe de concentré de  
tomate  
3 jeunes carottes  
4 oignons  
5 clous de girofle  
6 gousses d'ail  
6 brins de ciboulette  
1 bouquet garni  
(persil, thym, laurier)  
150 g d'olives noires  
6 c. à soupe d'huile d'olive  
sel, poivre  
farine  
**Préparation :**  
La veille, préparez une marinade avec le vin rouge, le vinaigre, les carottes pelées, 3 oignons pelés et émincés, le bouquet garni, un filet d'huile d'olive, du sel et du poivre.  
Mélangez bien et ajoutez les cubes de viande. Laissez mariner 24 h au frais.  
Le jour même, taillez les couennes et la poitrine fumée en lamelles.  
Pelez l'oignon restant et hachez-le.  
Pelez et écrasez 2 gousses d'ail.  
Faites chauffer 2 c. à soupe d'huile dans une sauteuse et faites-y revenir la couenne, la poitrine fumée, l'oignon haché, les gousses d'ail et les clous de girofle pendant 10 min en remuant.  
Puis ajoutez le concentré de tomate et poursuivez la cuisson 10 min à feu doux.  
Egouttez et épongez la viande dans du papier absorbant.  
Passez la marinade au chinois. Réservez le liquide, le bouquet garni et les carottes, le reste des gousses d'ail non épluchées et les olives.  
Ajoutez le liquide et les légumes de la marinade dans la sauteuse, baissez le feu et laissez mijoter 2 h.  
Préchauffez le four th.5/6 (160° C). Préparez une pâte avec de la farine et de l'eau.  
Versez le contenu de la cocotte dans une daubière.  
Couvrez et collez le couvercle avec un boudin de pâte. Enfournez et faites cuire 1 h.  
Sortez la daubière du four, cassez le boudin de pâte, parsemez de ciboulette ciselée et servez aussitôt avec des tagliatelles fraîches.  
**Le bon accord :** un buzet (Rouge, Sud-Ouest)

**Epaule d'agneau boulangère**

Bonjour à tous,  
Je vous propose aujourd'hui un bon plat d'hiver avec cette épaule agneau à la boulangère. Rien  avec le pain, "à la boulangère" signifie une belle pièce de viande cuisinée avec des pommes de terre.  
Alors réchauffez-vous et régalez-vous !  
Je vous souhaite bon appétit,               
Emmanuelle.      
  
  
  
  
Pour 4 personnes  
Préparation : 15 min

Cuisson : 1 heure

Ingrédients :   
1 belle épaule d'agneau  
800 g de pommes de terre  
4 gousses d'ail  
1 branche de thym  
huile d'olive  
sel, poivre  
  
Préparation :  
Pelez et coupez les pommes de terre en rondelles. Réservez-les dans l’eau froide.   
Badigeonnez l’épaule d’huile d’olive et parsemez-la de thym.  
Préchauffez le four th 7/8 (220°C).  
Huilez un plat à four.  
Pelez les gousses d’ail.  
Egouttez et séchez les pommes de terre et mettez-les dans le fond du plat.  
Ajoutez les gousses d’ail, salez et poivrez.  
Posez l’épaule par dessus et enfournez.  
Faites cuire 30 min puis sortez le plat du four, salez et retournez l’épaule, versez un verre d’eau dans le fond du plat et remettez dans le four. Baissez légèrement le thermostat.  
Prolongez la cuisson 30 min.  
Servez dés la sortie du four.

Le bon accord :  
un saint-julien (rouge, Bordelais)

**Escalopes de veau aux pignons et tomates brûlées**

Bonjour à tous,  
Et nous continuons en beauté avec cette recette de rougets à la provençale.  
Ces arômes vous donneront un avant goût de vacances, mais attention pour que l'ambiance soit parfaite, cette recette est à déguster sur la terrasse à l'ombre d'un gros arbre...  
Je vous souhaite bon appétit,

  
  
  
Pour 6 personnes  
Préparation : 30 min

Cuisson : 30 min

Ingrédients :   
6 escalopes de veau  
6 tomates  
2 échalotes  
3 gousses d'ail  
20 g de gruyère râpé  
3 tranches de pain de mie  
25 cl de lait  
50 g de pignons de pin  
2 c. à soupe d'huile d'olive  
5 brins de persil  
1 pincée de noix de muscade  
sucre  
sel, poivre   
Préparation :  
Mettez les escalopes dans un plat creux. Saupoudrez-les de noix de muscade. Salez et poivrez. Couvrez-les des 2/3 du lait et laissez macérer 1 h au frais.  
Coupez la croûte du pain de mie et faites-le tremper dans le reste du lait légèrement tiédi.  
Lavez, séchez et effeuillez le persil.  
Pelez l'ail et l'échalote.  
Réservez quelques feuilles de persil pour la décoration. Hachez le reste avec l'ail et l'échalote.  
Préchauffez le four th.7 (210° C).  
Lavez, les tomates, coupez-les en 2 dans l'épaisseur et posez-les dans un plat à four légèrement huilé. Arrosez-les d'un filet d'huile d'olive. Saupoudrez chaque tomate d'une pincée de sel et de sucre. Poivrez puis parsemez d'un peu de mélange ail, échalote, persil. Réservez.  
Ajoutez au reste du hachis ail, échalote, persil, le gruyère, la mie de pain égouttée et les pignons. Mélangez bien.  
Etalez les escalopes de veau sur le plan de travail et garnissez-les de cette préparation.  
Puis roulez-les et maintenez-les fermées à l'aide d'un pic en bois.  
Posez les roulades dans un plat à four, arrosez-les d'un filet d'huile d'olive et enfournez.  
Enfournez les tomates au-dessus et faites cuire 30 min.  
Servez dès la sortie du four décoré de feuilles de persil.

Le bon accord :  
un chenas (Rouge, Beaujolais)

**Farandole de légumes grillés**

Bonjour à tous,  
Vous savez que j'aime contourner l'ordinaire ? Non ? Mais si ! C'est pourquoi je vous propose cette farandole de légumes grillés, histoire de changer de la ratatouille. Ce sont les mêmes légumes mais cuits différemment.  
Vous allez vous régaler, croyez-moi !    
  
  
  
  
Pour 6 personnes  
Préparation : 20 min

Cuisson : 25min

Ingrédients :   
3 courgettes  
2 aubergines  
2 oignons blancs  
1 poivron rouge  
1 poivron jaune  
250 g de lardons (fins)  
2 branches thym citronnelle  
4 c. à soupe d'huile d'olive  
1 gousse d'ail  
sel, poivre   
  
Préparation :  
Préchauffez le four th.6 (180°C).  
Lavez les légumes.  
Coupez les extrémités des courgettes et des aubergines et taillez-les en rondelles biseautées.  
Retirez les pédoncules des poivrons, épépinez-les et coupez-les en lamelles.  
Pelez les oignons et coupez-les en rondelles.  
Posez les légumes sur la plaque du four recouverte de papier aluminium. Arrosez-les d'un filet d'huile d'olive. Salez et poivrez.  
Enfournez et faites cuire 20 min.  
Puis retirez la plaque du four et mettez celui-ci en position gril. Enfournez à nouveau, assez haut dans le four et poursuivez la cuisson pendant 5 à 6 min, porte du four entrouverte.  
Pelez et hachez l'ail.  
Faites dorer les lardons dans une poêle chauffée à blanc.  
Sortez les légumes du four. Mettez-les dans un plat. Ajoutez les lardons et l'ail. Arrosez du reste d'huile d'olive et mélangez.  
Parsemez de thym citronnelle et servez chaud, tiède ou froid.

Le bon accord :  
un coteaux du tricastin (Rouge, Vallée du Rhône)

**Fenouil braisé**

Je vous propose aujourd'hui du fenouil braisé. Sachez qu'il existe 2 variétés de fenouil, la 1ere à longues tiges qui se terminent par de petites feuilles jaunes et le fenouil de Florence encore appelé fenouil doux, aux tiges imbriquées les unes dans les autres formant un bulbe, c'est ce dernier qui nous intéresse dans cette recette. Gorgé de vitamines A, il est excellent pour la vue et la peau... Alors, fenouil pour toute la famille !  
  
Je vous souhaite bon appétit,

Emmanuelle.

  
  
  
Pour 6 personnes  
Préparation : 15 min

Cuisson : 1h50 min

Ingrédients :   
6 bulbes de fenouil  
185 g de lard maigre  
75 g de beurre  
2 petites carottes  
2 oignons  
40 cl de bouillon de légumes  
1 bouquet garni  
sel, poivre

Préparation :  
Nettoyez les bulbes de fenouil et coupez-les en 2.   
Plongez-les 10 min dans l'eau bouillante salée.  
Pendant ce temps, pelez et coupez en tout petits dés les carottes et les oignons. Taillez le lard en petits dés.  
Egouttez les bulbes de fenouil.  
Faites fondre le beurre dans une cocotte et mettez-y les dés de lard à revenir dans le beurre.  
Ajoutez les dés de carottes et d'oignons, mélangez puis ajoutez les bulbes de fenouil.  
Versez le bouillon, ajoutez le bouquet garni, salez, poivrez légèrement.  
Couvrez et laissez mijoter pendant une heure à feu doux. Servez chaud.

Le bon accord :  
un patrimonio (Rouge, Corse)

**Fricassée de poulet**  
  
  
  
  
Pour 6 personnes  
Préparation : 20 min  
Repos : 1h15 min

**Ingrédients :**1 gros poulet coupé en 6  
4 échalotes  
1 botte de petits oignons nouveaux  
100 g de raisins secs  
1 tomate  
4 c. à soupe d'huile  
sel, poivre  
  
  
**Préparation :**

Epluchez les oignons et les échalotes.   
Coupez les échalotes en 4 dans la hauteur et les petits oignons en 2 en gardant une partie de la tige verte.   
Retirez le pédoncule de la tomate, plongez-la quelques secondes dans l'eau bouillante. Egouttez-la, pelez-la et coupez-la en petits dés.   
Faites chauffer l'huile dans une grande sauteuse, quand elle est chaude, faites-y dorer les morceaux de poulet.   
Quand ils sont bien colorés, retirez-les de la sauteuse et remplacez-les par les oignons et les échalotes. Faites-les revenir 5 min en remuant, puis remettez les morceaux de poulet. Ajoutez les dés de tomates et les raisins.   
Versez 5 cl d'eau, salez, poivrez, couvrez et laissez cuire à feu doux pendant 1 h en remuant de temps en temps.

**Le bon accord :**

un bandol (Rosé, Provence)

**Gigot à l'ail**  
  
  
  
  
  
Pour 6 personnes  
Préparation : 15 min  
Cuisson : 50 min

**Ingrédients :**1 gigot d'agneau  
15 gousses d'ail  
50 g de beurre  
2 c. à soupe d'huile d'olive  
2 feuilles de laurier  
2 branches de thym frais  
fleur de sel  
poivre du moulin  
  
  
  
**Préparation :**

Préchauffez le four th.8 (240°C).  
Laissez le beurre ramollir à température ambiante.   
Plongez les gousses d'ail entières et non épluchées dans l'eau bouillante 2 min puis égouttez-les.  
Mettez le gigot dans un plat, badigeonnez-le de beurre ramolli et arrosez-le d'huile d'olive. Salez, poivrez, parsemez de feuilles de laurier et de fleur de thym.  
Versez 20 cl d'eau dans le fond du plat, ajoutez les gousses d'ail blanchies et enfournez.  
Faites cuire 15 min par livre en arrosant régulièrement le gigot de son jus de cuisson.  
Laissez le gigot reposer 10 min dans le four éteint avant de servir.

**Le bon accord :**

Un sancerre (Rouge, Val de Loire)

**Gougère bourguignonne**  
  
  
  
  
  
Pour 6 personnes  
Préparation : 15 min  
Repos : 45 min

**Ingrédients :**50 g de gruyère  
150 g de gruyère râpé  
75 g de beurre (+ une noix)  
120 g de farine  
3 gros oeufs  
1/2 c. à café de sel  
  
  
  
  
**Préparation :**

Versez 20 cl d’eau dans une casserole avec le sel et le beurre coupé en parcelles.   
Quand le beurre est fondu, retirez la casserole du feu et versez la farine d’un seul coup, mélangez bien et remettez la casserole sur le feu.   
Remuez énergiquement avec une cuillère en bois jusqu’à ce que la pâte se décolle des parois de la casserole.  
Retirez du feu et ajoutez les oeufs un par un en mélangeant bien entre chacun. Puis incorporez le gruyère râpé.  
Préchauffez le four th.6/7 (200°C).  
Beurrez un moule à tarte et répartissez-y la pâte en forme de couronne.  
Coupez le gruyère en dés et posez-les sur la pâte.   
Enfournez et faites cuire 45 min en baissant le four th.5/6 (160°C) à mi-cuisson.   
Sortez la gougère du four et laissez tiédir avant de servir, coupée en morceaux.

**Le bon accord :**

un chambertin (rouge, Bourgogne)

**Gratin de chou-fleur au cantal**    
  
Bonjour à tous,  
  
Je vous propose aujourd'hui une recette de gratin de chou-fleur au cantal.   
Vous pouvez servir ce gratin avec du jambon de montagne ou des côtes de porc grillées, vous verrez que votre chou-fleur sera plus apprécié que d'habitude.  
Et n'oubliez pas, pour les odeurs : un petit morceau de pain sec dans l'eau de cuisson et le tour est joué !  
  
Je vous souhaite bon appétit,

Emmanuelle.

  
  
  
Pour 6 personnes  
Préparation : 15 min

Cuisson : 20 min

Ingrédients :   
1.2 kg de choux fleur  
120 g de cantal  
30 cl de crème fraîche épaisse  
10 cl de lait  
4 oeufs  
20 g de beurre  
1 pincée de muscade râpée  
sel, poivre   
  
Préparation :  
Découpez le chou-fleur en petits bouquets.  
Plongez-les dans l'eau bouillante salée et faites cuire pendant 15 min. Egouttez-les.  
Préchauffez le four position gril.  
Dans un saladier, fouettez la crème avec le lait, les oeufs entiers, la muscade, le sel et le poivre.  
Beurrez un plat à gratin.  
Mettez-y les bouquets de chou-fleur et arrosez de la préparation crémeuse.  
Recouvrez de cantal râpé et enfournez.  
Faites gratiner 5 à 7 min.

Le bon accord :  
un costières de Nimes (Rouge, Languedoc-Roussillon)

**Gratin de fruits rouges**     
  
  
  
  
Pour 6 personnes  
Préparation : 15 min

Cuisson : 30  min

Ingrédients :   
300 g de fraises  
300 g de groseilles  
300 g de framboises  
6 oeufs  
6 c. à café de farine  
1,5 l de lait  
1 bâton de vanille  
90 g de sucre  
6 gouttes d'eau de fleur d'oranger

Préparation:

Versez le lait dans une casserole. Ajoutez la gousse de vanille fendue en 2 dans la longueur. Portez à ébullition. Retirez du feu, ajoutez l'eau de fleur d'oranger et la farine en fouettant. Laissez tiédir.   
Battez les oeufs en omelette avec le sucre puis versez le lait en filet tout en fouettant.   
Préchauffez le four th. 7 (210° C). Répartissez les fruits dans le fond de 6 ramequins.   
Versez la préparation par dessus.   
Enfournez et faites cuire 20 min.   
Puis placez position gril et faites gratiner 3 min.   
Servez tiède.

Le bon accord :  
un saumur (Brut, Val de Loire)

**Gratin de gambas à l'avocat**  
  
  
  
  
  
Pour 6 personnes  
Préparation : 10 min  
Cuisson : 5 min

**Ingrédients :**3 gros avocats  
1 petit piment rouge  
1 citron vert  
12 gambas  
sel  
  
  
  
**Préparation :**

Préchauffez le four position gril.  
Pressez le citron et filtrez le jus.  
Epépinez et émincez le piment.  
Epluchez les avocats, prélevez la chair et mettez la dans le bol d'un mixeur avec le jus de citron et le piment.  
Salez et faites tourner jusqu'à obtention d'une purée fine.  
Décortiquez les gambas.  
Répartissez la purée d'avocat et les gambas dans des ramequins.  
Enfournez assez haut dans le four et laissez cuire 5 min.  
Servez dès la sortie du four.

**Le bon accord :**

Un cassis (Blanc, Provence)

**Gratin de pennes aux aubergines  
et au poulet**  
  
  
  
  
  
Pour 6 personnes  
Préparation : 20 min  
Cuisson : 45 min

**Ingrédients :**600 g de pennes  
3 aubergines   
2 oignons  
3 blancs de poulet  
5 cl d'huile d'olive  
150 g de parmesan râpé  
1 c. à soupe de persil ciselé  
sel, poivre  
  
  
**Préparation :**

Faites cuire les pennes dans l'eau bouillante salée pendant 10 min puis égouttez-les et rincez-les sous l'eau froide. Réservez.   
Pelez et émincez les oignons.   
Lavez les aubergines et coupez-les en petits dés.  
Faites chauffer la moitié de l'huile dans une casserole et faites-y fondre doucement les oignons.   
Pendant ce temps, coupez les blancs de poulet en lanières, ajoutez-les dans la casserole d'oignons et faites-les dorer. Ajoutez les aubergines, salez, poivrez et laissez cuire doucement pendant 20 min.  
Préchauffez le four position gril.  
Versez la préparation aux aubergines et au poulet dans les pennes, arrosez du reste d'huile d'olive, parsemez de la moitié du parmesan et mélangez bien.   
Versez les pâtes dans un plat à gratin, parsemez du reste de parmesan et enfournez.   
Faites gratiner environ 10 min.   
Servez parsemé de persil ciselé.

**Le bon accord :**

Un bandol (Rosé, Provence)

**Gratinée à la bière**

Bonjour à tous,  
En ce jour de fête qu'est celui de la sortie du beaujolais nouveau, je vous propose une petite recette toute simple.  
Et comme cela, si vous avez des invités surprise qui arrivent avec leurs bouteilles, no problemo ! Servez-leur cette petite gratinée. Et attention, avec modération le beaujolais, demain c'est boulot !  
Je vous souhaite bon appétit,               
Emmanuelle.

**Gratinée à la bière**      
  
  
  
  
Pour 4 personnes  
Préparation : 15 min

Cuisson : 35 min

Ingrédients :   
2 gros oignons  
30 g de beurre fondu  
100 g de gruyère râpé  
50 cl de bouillon de volaille  
75 cl de bière blonde  
4 tranches de pain de campagne  
sel, poivre  
  
Préparation :  
Pelez et émincez finement les oignons.   
Mettez le beurre à chauffer dans une cocotte. Ajoutez les oignons émincés et faites-les revenir jusqu’à ce qu’ils soient translucides.  
Versez alors le bouillon, puis la bière. Salez et poivrez et faites cuire à feu doux pendant 30 min.   
Préchauffez le four position gril.   
Posez les tranches de pain sur la grille du four couverte de papier aluminium.  
Faites-les légèrement griller des deux cotés.  
Puis recouvrez-les de gruyère râpé et remettez sous le gril le temps de faire gratiner.   
Répartissez la soupe dans 4 assiettes creuses, posez dedans les tartines grillées au fromage et servez aussitôt.

Le bon accord :   
une bonne bière ! Ou un beaujolais nouveau bien sûr !

**Harengs marinés aux épices  
et au citron vert**  
  
  
  
  
  
Pour 6 personnes  
Préparation : 10 min  
Repos : 12 heures

**Ingrédients :**12 filets de harengs fumés  
3 citrons verts  
15 cl d'huile d'arachide  
2 petits oignons blancs  
1 c. à café de baies de genièvre  
1 c. à café de poivre noir en grains  
1 c. à café de câpres  
  
  
**Préparation :**

La veille, coupez 1 citron vert en lamelles fines et pressez les 2 autres.  
Pelez les oignons et émincez-les.   
Concassez les grains de poivre et les baies de genièvre.  
Dans un bol, mélangez l'huile et le jus de citron vert en fouettant avec une fourchette.   
Ajoutez les câpres, les baies de genièvre et le poivre.  
Mettez les filets de harengs dans un plat creux, ajoutez les oignons émincés, les rondelles de citron vert et arrosez de la préparation au jus de citron vert.   
Mettez le plat au frais pendant au moins 12 h.  
Le jour même, sortez le plat du réfrigérateur 20 min avant de servir.  
Accompagnez les filets de hareng de petites pommes de terre tièdes coupées en rondelles.

**Le bon accord :**

Un corbières (Rosé, Languedoc-Roussillon)

**Lapin au riesling et aux girolles**

Bonjour à tous,  
Je vous propose aujourd'hui une recette de lapin au riesling et aux girolles, ça tombe bien, me direz-vous, c'est justement l'époque du lapin et des champignons, super ! Non ?  
A vos fourneaux, pour préparer ce plat d'exception...              
Emmanuelle.

  
  
  
Pour 4 personnes  
Préparation : 20 min

Cuisson : 45 min

Ingrédients :   
1 lapin coupé en morceaux  
2 bottes d'oignons nouveaux  
500 g de petites girolles  
150 g de poitrine fumée  
30 cl de riesling  
20 cl de crème liquide  
3 c. à soupe d'huile  
sel  
Pour la marinade :  
50 cl de vin blanc  
1 branche de thym  
1/2 c. à café de poivre noir  
en grains   
  
Préparation :  
Mettez les morceaux de lapin dans un plat creux. Arrosez-les de vin blanc, parsemez de thym, ajoutez le poivre en grain concassé et laissez mariner deux heures.  
Pendant ce temps, épluchez les oignons, coupez la poitrine fumée en lardons et nettoyez les girolles dans un linge propre sans les passer sous l'eau.  
Faites chauffer l'huile dans une cocotte.  
Mettez-y les morceaux de lapin à dorer avec les lardons.  
Puis mouillez avec le vin blanc, ajoutez les oignons, salez et faites cuire 30 min à couvert. Puis ajoutez les girolles et la crème, mélangez et prolongez la cuisson à découvert sur feu doux pendant 15 min.  
Servez très chaud avec du riz ou des tagliatelles fraîches en accompagnement.

Le bon accord : CuisineAZ.com vous conseille un riesling (blanc, Alsace)

**Lieu rôti aux spaghettis de légumes**

Bonjour à tous,  
  
Je vous propose un poisson aujourd'hui, et un poisson maigre avec tout cela...  
Ce lieu rôti aux spaghettis de légumes est un enchantement pour vos papilles !  
Vous verrez qu'avec sa pointe de vanille, cette recette plaira beaucoup, de plus vous redécouvrirez le plaisir de manger des courgettes du fait qu'elles sont présentées de façon originale.  
  
Je vous souhaite bon appétit,

Emmanuelle.

**Lieu rôti aux spaghettis de légumes**    
  
  
  
  
Pour 6 personnes  
Préparation : 20 min

Cuisson : 30 min

Ingrédients :   
6 pavés de lieu (sans peau)  
6 courgettes  
2 oignons  
1 gousse de vanille  
6 c. à soupe d'huile d'olive  
sel, poivre   
  
Préparation :  
Lavez soigneusement les courgettes, coupez-en les extrémités et taillez-les en spaghettis à l'aide d'un économe.  
Pelez et émincez les oignons.  
Faites chauffer 4 c. à soupe d'huile dans une sauteuse. Salez et poivrez les pavés de lieu.  
Fendez la gousse de vanille en 2 dans le sens de la longueur. Faites dorer des 2 côtés les pavés de lieu dans la sauteuse à feu vif.  
Puis baissez le feu et ajoutez les oignons et la vanille.   
Couvrez et faites cuire 15 min environ.  
Pendant ce temps, plongez les spaghettis de courgettes dans l'eau salée bouillante. Faites-les cuire 10 min.  
Egouttez-les et mettez-les dans un saladier. Salez, poivrez, arrosez d'huile d'olive et réservez au chaud.  
Retirez les pavés de lieu de la sauteuse et disposez-les dans les assiettes chaudes.  
Ajoutez les courgettes et parsemez d'oignons.  
Servez aussitôt.  
  
Le bon accord :  
un crozes-hermitage (Blanc, Vallée du Rhône)

**Mousse au café**  
  
  
  
  
  
Pour 6 personnes  
Préparation : 20 min  
Cuisson : 35 min

**Ingrédients :**25 cl de lait  
2 c. à soupe de café soluble  
80 g de sucre en poudre  
3 oeufs  
50 g de beurre  
15 g de fécule  
40 g de farine  
  
  
**Préparation :**

Versez le lait dans une casserole avec 20 g de sucre. Portez à ébullition, retirez du feu et ajoutez le café.  
Séparez les blancs des jaunes d'oeufs et réservez les blancs au frais.  
Faites fondre le beurre dans une casserole, quand il se met à mousser, retirez du feu et ajoutez d'un coup la farine et la fécule. Fouettez bien et remettez sur feu doux.   
Versez le lait bouillant sur la préparation en mélangeant avec une spatule puis portez à ébullition. Retirez du feu.  
Ajoutez les jaunes d'oeufs en mélangeant.   
Montez les blancs en neige et incorporez-les délicatement à la pâte.  
Préchauffez le four th.6/7 (200°C).  
Beurrez et poudrez de sucre 6 ramequins à bords hauts.  
Versez la pâte dans les moules et enfournez.  
Faites cuire 20 à 25 min sans ouvrir la porte du four.  
Servez dès la sortie du four.

**Le bon accord :**

Un jurançon (blanc doux, Sud-Ouest)

**Mousse de légumes printaniers**  
  
  
  
  
Pour 6 personnes  
Préparation : 30 min  
Cuisson : 20 min  
Repos : 1 heure

**Ingrédients :**Pour la mousse de carottes :  
5 carottes  
2 blancs d'oeufs  
10 cl de crème liquide  
2 pincées de piment de Cayenne  
sel, poivre  
Pour la mousse de céleri :  
1/4 boule de céleri rave  
1 pomme de terre  
2 blancs d'oeufs  
10 cl de crème liquide  
2 pincées de noix de muscade  
sel, poivre  
Pour la mousse de petits pois et céleri :  
150 g de petits pois écossés  
1 branche de céleri  
5 branches de ciboulette  
3 blancs d'oeufs  
20 cl de crème liquide  
sel, poivre  
**Préparation :** Epluchez les carottes, le céleri boule, la pomme de terre et le céleri branche. Coupez tous ces légumes en petits morceaux.  
Portez une casserole d'eau salée à ébullition et faites-y cuire les carottes, puis le céleri boule et la pomme de terre et enfin le céleri branche et les petits pois.   
Egouttez tous les légumes.   
Réduisez en purée les carottes et le céleri boule avec la pomme de terre. Salez et poivrez les purées, ajoutez les épices. Gardez le tout de coté.  
Ciselez la ciboulette.  
Montez la crème liquide en chantilly et battez les blancs en neige en respectant les proportions de chaque préparation. Mélangez les deux très délicatement. Salez et poivrez.   
Mélangez ensuite chaque préparation avec la purée de carottes, la purée de céleri/pomme de terre et les petits pois, céleri branche et ciboulette.  
Mettez les trois mousses au réfrigérateur pendant 1 h couvertes de film alimentaire.  
Au moment de servir, répartissez les trois mousses dans des coupes en verre.   
Servez très frais.  
**Le bon accord :**

Un coteaux du languedoc (Blanc, Vallée du Rhône)

**Parmentier de Saint-Jacques persillé**  
  
  
  
  
  
Pour 6 personnes  
Préparation : 25 min  
Cuisson : 25 min

**Ingrédients :**  
12 noix de Saint-Jacques  
800 g de pommes de terre  
2 gousses d'ail  
15 cl de crème fraîche  
50 g de beurre  
1 botte de persil plat  
2 c. à soupe d'huile d'olive  
sel  
  
**Préparation :**

Pelez les pommes de terre, coupez-les en morceaux et mettez-les dans une casserole, couvrez d'eau, salez. Portez à ébullition et laissez cuire à petits bouillons pendant 20 min.  
Nettoyez les noix de St Jacques et coupez-les en 2 dans l'épaisseur.  
Faites chauffer l'huile dans une poêle, déposez les noix de St Jacques et faites-les cuire 20 secondes de chaque côté. Egouttez-les sur du papier absorbant.  
Lavez, séchez, effeuillez et hachez le persil.  
Pelez et hachez les gousses d'ail.  
Egouttez les pommes de terre et passez-les au presse-purée.  
Ajoutez la crème fraîche, le beurre, le persil et l'ail. Salez si nécessaire. Mélangez bien.  
Préchauffez le four position gril.  
Répartissez les noix de St Jacques dans 6 coquilles, recouvrez-les de purée de pommes de terre persillée.  
Arrosez d'un filet de beurre fondu et enfournez.  
Faites gratiner 5 min.  
Sortez les coquilles du four et servez aussitôt.

**Le bon accord :**

un muscadet (Blanc, Val de Loire)

**Petits choux farcis à la crème et au saumon**  
  
  
  
  
  
Pour 6 personnes  
Préparation : 15 min

.

**Ingrédients :**18 petits choux  
25 cl de crème liquide  
350 g de coeur de saumon fumé  
4 tiges d'aneth  
1 bouquet de ciboulette  
1 c. à café de baies roses  
sel, poivre  
  
  
**Préparation :**

Lavez et séchez l'aneth et la ciboulette.  
Effeuillez l'aneth.  
Concassez les baises roses.  
Coupez le saumon en lamelles d'1/2 cm, puis réservez quelques lamelles de coté et coupez les autres en petits dés.  
Gardez le tout au frais sous film alimentaire.  
Versez la crème dans une jatte et montez-la en chantilly.  
Quand elle est ferme, ajoutez les dés de saumon fumé, salez légèrement et poivrez bien, mélangez délicatement.  
Farcissez les petits choux de crème au saumon.  
Posez par dessus une lamelle de saumon puis parsemez de baies roses et décorez de brins de ciboulette ou de pluches d'aneth.   
Servez aussitôt ou gardez au frais 1h maximum.

**Le bon accord :**

Un crozes-hermitage (Blanc, Vallée du Rhône)

**Poularde farcie au foie gras**  
  
  
  
  
  
Pour 6 personnes  
Préparation : 20 min  
Repos : 45 min

**Ingrédients :**1 belle poularde  
400 g de foie gras  
80 g de raisins secs  
250 g de crème fraîche  
5 cl de cognac  
1 truffe en bocal  
1 C. à soupe d'huile  
50 g de beurre  
sel, poivre  
  
  
  
**Préparation :**

Préchauffez le four th.7 (210°C).   
Coupez le foie gras en petits dés, mélangez-les aux raisins secs. Farcissez la poularde du mélange foie gras/raisins et cousez l'ouverture avec de la ficelle de cuisine.   
Posez la poularde dans un plat à four, arrosez-la d'huile et parsemez-la de beurre. Salez et poivrez.   
Enfournez et faites cuire 1 h.   
Puis baissez le four th.6 (180° C) et prolongez la cuisson 35 min. Pendant ce temps, égouttez la truffe et réservez le jus.   
Hachez la truffe finement.   
Quand le temps de cuisson de la poularde est terminé, sortez le plat du four.   
Découpez la poularde et posez les morceaux dans un plat. Maintenez au chaud dans le four éteint.   
Posez le plat à four sur feu doux et déglacez-le avec le cognac.   
Portez à ébullition en grattant le fond avec une cuillère à soupe pour décoller les sucs.   
Ajoutez alors la crème et la truffe.   
Faites cuire 5 min en mélangeant sans ébullition. Salez et poivrez.   
Versez la sauce sur la poularde et servez aussitôt avec du riz sauvage.

**Le bon accord :**

un barsac liquoreux (Blanc, Bordelais)

**Ravioles en duo de crabe et langoustine**

Bonjour à tous,  
Je vous propose aujourd'hui une recette de fêtes avec ces ravioles en duo de crabe et langoustine.  
Mais aussi, et c'est une grande nouvelle : Vous pouvez désormais acheter vos ustensiles et voire certains cadeaux de Noël sur notre nouvelle boutique !  
Elle vient d'ouvrir ses portes et je vous souhaite beaucoup de plaisir à vous y promener...              
Je vous souhaite bon appétit,Emmanuelle.      
  
  
  
  
Pour 6 personnes  
Préparation : 40 min

Cuisson : 10 min

Ingrédients :   
300 g de farine de blé  
3 oeufs  
1 c. à soupe d'huile d'olive  
1/2 c. à café de sel  
Pour la garniture :  
18 langoustines  
300 g de chair de crabe  
1 petit bouquet de cerfeuil  
20 cl de crème liquide  
3 c. à soupe d'huile d'olive  
1 c. à café de baies roses  
1 c. à café de thym citronnelle  
1 blanc d'oeuf  
sel, poivre  
Préparation :  
Préparez la pâte : tamisez la farine sur le plan de travail. Creusez une fontaine au centre.   
Battez les oeufs en omelette, versez-les dans le fontaine.  
Ajoutez l'huile d'olive et le sel et mélangez en intégrant la farine au fur et à mesure.  
Travaillez à la main jusqu'à formation d'une pâte lisse et ferme.  
Roulez-la en boule, enveloppez-la dans du film alimentaire et réservez au frais une heure.  
Effilochez la chair de crabe dans un saladier. Lavez, séchez et ciselez finement le cerfeuil. Ajoutez-le au crabe.  
Versez 5 cl de crème, poivrez et mélangez bien.  
Etalez la pâte très finement sur le plan de travail fariné.  
Découpez-la en 2 carrés égaux.  
Avec la pointe d'un couteau, dessinez des carrés de 3 cm de coté sur l'un des deux carrés.  
Déposez une petite cuillère à café de préparation au crabe dans chaque carré.  
Badigeonnez le pourtour de blanc d'oeuf et posez délicatement le deuxième carré de pâte par dessus.  
Pressez les bords des ravioles avec une règle puis découpez-les avec une roulette.  
Poudrez de farine et réservez au frais.  
Décortiquez les langoustines.  
Faites chauffer l'huile dans une poêle et faites-y sauter les langoustines 3 min en remuant.  
Salez et poivrez.  
Retirez les langoustines et versez la crème dans la poêle.  
Ajoutez les baies roses et le thym, et faites chauffer.  
Aux premiers f rémissements, remettez les langoustines, mélangez et réservez au chaud.  
Portez à ébullition une grande quantité d'eau salée.  
Aux premiers bouillons, plongez-y les ravioles et faites-les cuire 2 min.  
Egouttez les ravioles, et répartissez-les dans des assiettes chaudes.  
Arrosez de sauce crémée aux langoustines et servez aussitôt.

Le bon accord :

un condrieu (blanc, Vallée du Rhône)

**Ravioles gratinées au vacherin**  
  
  
  
  
  
Pour 6 personnes  
Préparation : 15 min  
Repos : 5 min

**Ingrédients :**500 g de ravioles  
250 g de fromage vacherin  
20 cl de crème liquide  
30 g de beurre  
sel, poivre  
  
  
**Préparation :**

Placez les plaques de ravioles au congélateur pendant 30 min puis séparez les ravioles les unes des autres. Réservez-les au frais. Beurrez un plat à four.   
Coupez le vacherin en tranches fines.   
Préchauffez le four position gril.  
Versez la crème dans une sauteuse, ajoutez 20 cl d'eau. Salez et poivrez. Portez à ébullition.   
Quand le mélange crème/eau bout, ajoutez les ravioles.  
Faites-les cuire 1 à 2 min puis retirez-les de la sauteuse avec une écumoire et mettez-les dans le plat à four. Poivrez.   
Arrosez d'un peu de crème de cuisson.   
Couvrez-les de lamelles de fromage et enfournez très haut dans le four.   
Faites gratiner, porte du four entrouverte, quand le fromage est bien doré, sortez le plat du four et servez aussitôt.

**Le bon accord :**

un arbois (Blanc, Jura)

**Risotto aux champignons et mimolette**  
  
  
  
  
  
Pour 6 personnes  
Préparation : 15 min  
Cuisson : 45 min

**Ingrédients :**500 g de riz long  
200 g de cèpes  
150 g de girolles  
80 g de beurre  
20 cl de vin blanc  
1 litre de bouillon de viande  
1 oignon  
2 brins de persil  
2 gousses d'ail  
1 morceau de mimolette  
sel, poivre  
  
**Préparation :**

Pelez et hachez l'ail et l'oignon.  
Lavez, séchez, effeuillez et hachez le persil.  
Coupez la mimolette en copeaux à l'aide d'un économe.   
Nettoyez les champignons, coupez les cèpes en deux ou trois selon leur grosseur.  
Faites fondre 60 g. de beurre dans une sauteuse.  
Ajoutez l'ail et l'oignon et faites-les revenir une minute en remuant.  
Puis ajoutez les champignons et poursuivez la cuisson 5 min en remuant.   
Ajoutez enfin le riz, mélangez bien jusqu'à ce que le riz soit translucide.  
Versez alors le vin et le bouillon et faites cuire à feu doux jusqu'à complète absorption du liquide.  
Au dernier moment, ajoutez le persil et le reste de beurre.  
Salez et poivrez, mélangez et retirez du feu.   
Répartissez le risotto dans les assiettes, ajoutez quelques copeaux de mimolette et servez.

**Astuce :**

Pendant la cuisson du riz, mélangez régulièrement et ne le laissez pas attacher à la sauteuse.

**Le bon accord :**

Un liras (Blanc, Vallée du Rhône)

**Rosace de Saint-Jacques truffée**   
  
  
  
  
  
Pour 6 personnes  
Préparation : 10 min  
Repos : 30 min

**Ingrédients :**18 noix de Saint-Jacques  
2 truffes  
1 c. à soupe de vinaigre de Xérès  
4 c. à soupe d'huile d'olive  
le jus d'un citron frais  
fleur de sel  
poivre du moulin  
  
  
**Préparation :**

Emincez les noix de Saint Jacques en lamelles et mettez-les dans un plat creux.   
Arrosez de jus de citron. Couvrez d'un film alimentaire et réservez au frais 30 min.  
Emulsionnez l'huile d'olive et le vinaigre de Xérès.  
Emincez les truffes en lamelles très fines.  
Sortez les lamelles de Saint Jacques du plat et disposez-les en rosace dans les assiettes en les alternant avec les lamelles de truffes.   
Arrosez de vinaigrette, salez et poivrez et servez aussitôt avec une salade de pourpier.

**Le bon accord :**

un muscadet (Blanc, Val de Loire)

**Rougets à la provençale** 

Bonjour à tous,  
  
Et nous continuons en beauté avec cette recette de rougets à la provençale.  
Ces arômes vous donneront un avant goût de vacances, mais attention pour que l'ambiance soit parfaite, cette recette est à déguster sur la terrasse à l'ombre d'un gros arbre...  
  
Je vous souhaite bon appétit,

**Rougets à la provençale**    
  
  
  
  
Pour 6 personnes  
Préparation : 20 min

Cuisson : 20 min

Ingrédients :   
6 rougets-barbet  
600 g de tomates  
100 g de beurre  
2 oignons  
2 gousses d'ail  
1 petit verre de lait  
2 c. à soupe de farine  
12 olives vertes  
12 filets d'anchois  
le jus d'1.5 citron  
sel, poivre   
  
Préparation :  
Retirez les pédoncules des tomates et plongez-les quelques secondes dans l'eau bouillante.  
Quand la peau commence à se détacher, égouttez-les et rafraîchissez-les. Pelez-les, coupez-les en 2 et épépinez-les. Puis coupez-les en morceaux.  
Pelez et hachez l'ail et les oignons. Faites fondre une noix de beurre dans une casserole. Ajoutez les tomates, l'oignon, l'ail haché, le sel et le poivre. Mélangez et faites cuire 10 min en remuant de temps en temps.  
Lavez, essuyez les rougets et passez-les dans le lait salé et poivré puis roulez-les dans la farine.  
Faites fondre le reste de beurre dans une poêle. Posez les rougets dans la poêle et faites-les cuire 5 min de chaque côté. Posez les poissons dans un plat, entourez-les de fondue de tomates, ajoutez les olives enroulées dans un anchois et arrosez de jus de citron.  
Servez aussitôt.

Le bon accord :  
un cassis (Blanc, Provence)

**Salade aux noix et sauce douce au miel**  
  
  
  
  
Pour 6 personnes  
Préparation : 10 min  
Cuisson : 3 min

**Ingrédients :**1 salade feuille de chêne  
12 cerneaux de noix  
3 c. à soupe de raisins secs  
6 tranches de poitrine fumée  
Pour la sauce :  
3 c. à soupe de miel liquide  
1 c. à soupe de jus de citron  
3 c. à soupe de crème liquide  
sel, poivre  
  
**Préparation :**

Dans un bol, délayez le jus de citron et le miel.   
Ajoutez la crème liquide, salez et poivrez, mélangez bien et réservez au frais.   
Epluchez, lavez et essorez la salade. Mettez-la dans un saladier. Faites dorer les tranches de poitrine fumée dans une poêle chauffée à blanc.   
Ajoutez les raisins et versez la sauce dans la salade. Mélangez bien et répartissez-la dans 6 assiettes.   
Posez une tranche de poitrine par dessus puis un cerneau de noix et servez aussitôt.

**Le bon accord :**

un gigondas (Rouge, Vallée du Rhône)

**Salade d'aiguillettes de canard  
à la mangue**  
  
  
  
  
  
Pour 6 personnes  
Préparation : 15 min  
Cuisson : 5 min

**Ingrédients :**400 g d'aiguillettes de canard  
2 mangues pas trop mûres  
3 branches de céleri (jeunes)  
2 tiges de ciboule  
2 tiges de menthe  
2 c. à soupe d'huile d'arachide  
1 c. à soupe de sauce soja  
1 pincée de gingembre en poudre  
sel, poivre  
  
  
**Préparation :**

Taillez les aiguillettes de canard en lamelles fines.   
Nettoyez le céleri branche et émincez-le finement.  
Lavez et ciselez la ciboule.   
Lavez, séchez et effeuillez la menthe.  
Epluchez les mangues et taillez-les en fines lamelles.  
Faites chauffer l'huile dans une grande sauteuse.   
Quand elle est chaude, faites-y revenir les aiguillettes de canard pendant 2 min en les retournant régulièrement.   
Ajoutez alors le céleri, le gingembre, la sauce soja et la ciboule.  
Prolongez la cuisson 1 min en remuant.  
Ajoutez les lamelles de mangues.  
Salez et poivrez.  
Laissez cuire encore 1 min.  
Retirez du feu et versez dans un saladier. Laissez refroidir.  
Ajoutez les feuilles de menthe, mélangez et servez tiède ou froid.

**Le bon accord :**

Un bandol (Rosé, Provence)

**Salade de betteraves  
 et feta à la menthe**  
  
  
  
  
  
Pour 6 personnes  
Préparation : 10 min

**Ingrédients :**3 betteraves cuites  
120 g de feta  
6 brins de menthe  
1 poignée de mâche  
2 c. à soupe d'huile d'arachide  
1 c. à soupe d'huile de noix  
1 c. à soupe de vinaigre de vin  
sel, poivre  
  
  
**Préparation :**

Lavez, séchez, effeuillez et ciselez la menthe.   
Emulsionnez les huiles avec le vinaigre, le sel et le poivre.  
Lavez, essorez et séchez la mâche.  
Coupez les betteraves et la feta en petits cubes.   
Mettez-les dans un saladier avec la mâche.   
Ajoutez la menthe ciselée et arrosez de vinaigrette.   
Mélangez bien et servez aussitôt.

**Le bon accord :**

Un palette (Rosé, Provence)

**Salade de citrouille**

Bonjour à tous,  
Préparez dès maintenant la fête d'Halloween...  
Vite à vos citrouilles et à vos fourneaux pour une salade pleine de frissons !!!  
Humm, humm, vous allez en faire pâlir plus d'un...               
Emmanuelle.

  
  
  
Pour 4 personnes  
Préparation : 15 min

Cuisson : 35 min

Ingrédients :   
500 g de citrouille  
3 courgettes  
2 oignons   
1 boite de tomate pelée  
10 cl de vin blanc  
3 c. à soupe d'huile d'olive  
sel, poivre   
  
Préparation :  
Epluchez et coupez la citrouille en petits dés. Lavez les courgettes et coupez-les en petits dés.  
Pelez et émincez les oignons.  
Egouttez les tomates et concassez-les grossièrement.  
Faites chauffer l'huile dans une cocotte.  
Faites-y revenir la citrouille et l'oignon pendant 5 min en remuant.  
Puis ajoutez les tomates concassées, salez et poivrez, mélangez bien.  
Mouillez avec le vin blanc, couvrez et faites cuire 20 min à feu doux.  
Puis retirez le couvercle, ajoutez les courgettes et poursuivez la cuisson 10 min.  
Versez la préparation dans un plat et laissez complètement refroidir avant de placer au frais pendant une heure.  
Servez avec des tartines de pain de campagne grillées et frottées à l'ail.

Le bon accord : CuisineAZ.com vous conseille un coteaux d'aix en provence (blanc, Provence)

   **Soufflé au fromage de chèvre  
et à la ciboulette**  
  
  
  
  
  
Pour 6 personnes  
Préparation : 10 min  
Cuisson : 40 min

**Ingrédients :**200 g de fromage de chèvre frais  
80 g de beurre  
50 g de farine  
50 cl de lait  
5 oeufs  
1/2 bouquet de ciboulette  
1 pincée de sel  
poivre  
  
  
  
**Préparation :**

Emiettez les chèvres.   
Lavez, séchez et ciselez la ciboulette.   
Faites fondre 60 g de beurre dans une casserole et versez la farine d'un seul coup et mélangez.   
Faites cuire 2 min en remuant puis incorporez le lait en filet sans cesser de remuer.   
Faites cuire ainsi pendant 7 min jusqu'à ce que la préparation épaississe. Poivrez.   
Ajoutez le fromage de chèvre émietté et la ciboulette ciselée à la préparation.   
Mélangez bien et retirez du feu. Laissez refroidir.   
Préchauffez le four th.6/7 (200°C).   
Beurrez un moule à soufflé.   
Séparez les blancs des jaunes d'oeufs en incorporant les jaunes 1 à 1 dans la préparation refroidie.   
Montez les blancs en neige avec le sel puis incorporez-les délicatement à la préparation.   
Versez la pâte dans le moule à soufflé et enfournez.   
Faites cuire 30 min environ sans ouvrir le four.   
Servez dès la sortie du four.

**Le bon accord :**

Un pouilly fuissé (Blanc, Bourgogne)

**Soupe gratinée aux oignons**  
  
  
  
  
  
Pour 4 personnes  
Préparation : 15 min  
Repos : 35 min

**Ingrédients :**300 g d'oignons  
80 g de beurre salé  
1 pincée de quatre-épices  
10 g de farine  
1 l de bouillon de volaille  
gruyère râpé  
baguette  
sel, poivre  
  
  
**Préparation :**

Pelez et émincez finement les oignons.   
Mettez le bouillon de volaille dans une casserole et faites-le chauffer sans laisser bouillir.   
Faites fondre le beurre dans une cocotte, quand il est mousseux, mettez-y les oignons à colorer en remuant pendant 5 min environ à feu vif. Quand ils sont bien dorés, saupoudrez-les de farine, remuez puis versez le bouillon chaud. Salez, poivrez et ajoutez les 4 épices.   
Baissez le feu, couvrez et faites cuire doucement pendant 30 min.   
Pendant ce temps, coupez la baguette en tranches fines et faites-les toaster.   
Préchauffez le four position gril, répartissez la soupe dans 4 bols allant au four.   
Posez par dessus quelques tranches de baguette, parsemez-les de gruyère râpé et enfournez.   
Faites gratiner, porte du four entrouverte, pendant 4 min environ.   
Servez dès la sortie du four.

**Le bon accord :**

un pécharmant (rouge, Sud-Ouest)

**Tagliatelles aux crevettes à la crème**  
  
  
  
  
  
Pour 6 personnes  
Préparation : 20 min  
Cuisson : 25 min

**Ingrédients :**500 g de tagliatelles fraîches  
2 courgettes  
350 g de crevettes roses décortiquées  
80 g d'amandes effilées  
1 bouquet de ciboulette  
2 tiges de thym frais  
20 cl de crème liquide  
3 c. à soupe d'huile d'olive  
sel, poivre  
  
  
**Préparation :**

Lavez les courgettes, puis coupez-en les extrémités et taillez-les en petits bâtonnets fins.  
Faites-les cuire 15 min à la vapeur.   
Pendant ce temps, versez la crème dans une casserole, salez, poivrez et faites chauffer doucement.  
Effeuillez le thym.  
Faites dorer les amandes dans une poêle chauffée à blanc.  
Faites cuire les pâtes dans l'eau bouillante salée le temps indiqué sur le paquet.  
Egouttez-les et remettez-les dans la casserole.  
Arrosez d'huile d'olive, ajoutez les crevettes, les courgettes et les amandes effilées.  
Mélangez et répartissez les pâtes dans les assiettes préalablement chauffées.  
Arrosez de crème et décorez de ciboulette.  
Servez aussitôt.

**Le bon accord :**

Un coteaux de pierrevert (Rosé, Vallée du Rhône)

**Tajine de potiron et patates douces**  
  
  
  
  
  
Pour 6 personnes  
Préparation : 25 min  
Cuisson : 40 min

**Ingrédients :**750 g de potiron  
3 coings  
3 patates douces  
2 oignons  
100 g d'amandes effilées  
15 cl d'huile d'arachide  
3 clous de girofle  
3 bâtons de cannelle  
1 écorce de macis  
2 branches de thym  
6 c. à soupe de miel liquide  
le jus d'un citron frais  
1 citron confit  
3 c. à soupe de coriandre ciselée  
sel, poivre  
  
  
**Préparation :**

Coupez le potiron, les patates douces et les coings en morceaux.  
Pelez et hachez les oignons.  
Faites chauffer l'huile dans une cocotte, puis ajoutez l'oignon et faites-le revenir quelques secondes.  
Ajoutez les épices, le thym et le miel.  
Faites revenir à feu doux pendant 5 min en remuant puis versez 45 cl d'eau et le jus de citron.  
Salez et poivrez, et laissez cuire doucement 10 min.   
Ajoutez le potiron, les coings et les patates douces, mélangez et faites cuire 25 min à couvert à feu doux en remuant de temps en temps.  
Pendant ce temps, coupez le citron confit en quartiers fins.  
10 min avant la fin de la cuisson ajoutez le citron confit et les amandes effilées dans la cocotte.  
Servez très chaud avec de la semoule de blé fine en accompagnement.

**Le bon accord :** Un jurançon (Blanc, Sud-Ouest)

**Tartare de Saint-Jacques et avocat au citron vert**

Bonjour à tous,  
  
Je vous propose aujourd'hui un petit tartare de Saint-Jacques à se lever la nuit, si, si, c'est vrai ! Vous verrez... Et puis c'est un avant goût de vacances, l'avocat, le citron vert, les noix de Saint-Jacques, une recette digne des îles, n'est-il pas ?  
  
Je vous souhaite bon appétit,

**Tartare de Saint-Jacques et avocat au citron vert**    
  
  
  
  
Pour 6 personnes  
Préparation : 10 min

Cuisson : 30  min

Ingrédients :   
24 noix de Saint-Jacques  
2 avocats  
4 citrons verts  
3 branches d'estragon  
sel  
poivre blanc moulu   
  
Préparation :  
Pressez le jus des citrons verts.  
Lavez, séchez, effeuillez et ciselez l'estragon.  
Nettoyez et séchez les noix de Saint Jacques dans du papier absorbant.  
Coupez les noix en tous petits dés et mettez-les dans un plat creux.  
Pelez les avocats, coupez-les en 2, retirez les noyaux puis détaillez-les en petits cubes.  
Ajoutez-les aux Saint Jacques.  
Salez et poivrez, arrosez de jus de citron, ajoutez l'estragon et mélangez bien.  
Placez au frais pendant 30 min.

Le bon accord :  
un chignin-bergeron (Blanc, Savoie)

**Tarte aux épinards et au parmesan**  
  
  
  
  
  
Pour 6 personnes  
Préparation : 30 min  
Cuisson : 40 min

**Ingrédients :**1 rouleau de pâte brisée  
500 g d'épinards en branche  
75 g de cerneaux de noix  
1 morceau de parmesan  
20 cl de crème fraîche épaisse  
2 oeufs  
1 c. à soupe d'huile  
25 g de beurre  
sel, poivre  
  
  
**Préparation :**

Préchauffez le four th.7 (210°C).  
Lavez et épluchez les épinards.   
Faites chauffer l'huile et le beurre dans une sauteuse, ajoutez les épinards et faites-les suer à feu doux pendant 15 min en remuant de temps en temps. Salez et poivrez.   
Dans un saladier, fouettez la crème fraîche et les oeufs, salez et poivrez. Ajoutez les épinards et les cerneaux de noix. Mélangez bien.   
Garnissez un moule à tarte beurré de pâte. Piquez le fond avec une fourchette et versez la préparation à l'intérieur. Enfournez et faites cuire 20 min.   
Pendant ce temps, coupez le parmesan en copeaux à l'aide d'un économe.   
Sortez la tarte du four, parsemez-la de copeaux de parmesan et réenfournez 5 min.  
Servez la tarte dès la sortie du four avec une salade verte.

**Le bon accord :**

Un minervois (Rouge, Lanquedoc-Roussillon)

**Tartiflette**

Bonjour à tous,  
  
Je vous propose aujourd'hui une recette de tartiflette mais attention la tartiflette est tombée dans le domaine des "recettes publiques" si l'on peut dire... Car je sais que certains mettent des lardons, d'autres la font uniquement avec du reblochon... Simplement on la cuisine selon ses envies, et comme elle est là vous pouvez la servir en accompagnement d'une viande, c'est donc très appréciable.  
Je vous souhaite bon appétit,

Emmanuelle.

**Tartiflette**    
  
  
  
  
Pour 6 personnes  
Préparation : 15 min

Cuisson : 30 min

Ingrédients :   
1.5 kg de pommes de terre  
à chair ferme  
500 g de tomme de Savoie  
1/2 c. à café de poivre blanc  
en grains  
sel   
  
Préparation :  
Lavez les pommes de terre et faites-les cuire, départ dans l'eau froide salée puis pendant 20 min après ébullition.  
Préchauffez le four position gril.  
Coupez le fromage en lamelles.  
Ecrasez les graines de poivre.  
Pelez les pommes de terre et coupez-les en grosses rondelles. Mettez-les dans un plat beurré. Parsemez de poivre.  
Recouvrez les rondelles de pommes de terre de lamelles de fromage et enfournez.  
Faites cuire le temps de faire gratiner le fromage.  
Servez dès la sortie du four en accompagnement d'une viande rouge ou en plat unique avec une salade verte.

Le bon accord :  
un appremont (Blanc, Savoie)

**Terrine de poisson**  
  
  
  
  
  
Pour 6 personnes  
Préparation : 40 min  
Repos : 1h30 min

**Ingrédients :**1 kg de filet de saumon  
500 g de lotte  
1,5 litre de court-bouillon  
1 bouquet d'aneth  
50 cl de crème fraîche  
3 oeufs  
2 citrons verts  
sel, poivre  
  
  
**Préparation :**

Versez le court-bouillon dans une poissonnière, ajoutez le filet de saumon et portez à ébullition. Baissez le feu et laissez cuire 10 min à petits frémissements.  
Sortez le saumon de la poissonnière et plongez la lotte à sa place. Faites-la pocher 10 min. Egouttez-la. Retirez la peau et les arêtes du saumon. Défaites-le en petits morceaux. Hachez grossièrement la lotte.  
Mettez la lotte et le saumon dans 2 saladiers différents.  
Râpez finement les zestes des citrons verts.  
Fouettez la crème avec les oeufs. Salez et poivrez.  
Ajoutez les zestes de citron vert.  
Versez-en les 2/3 sur le saumon, mélangez.  
Lavez, séchez, effeuillez et hachez l'aneth.  
Ajoutez-la au reste de crème. Versez sur la lotte, mélangez. Chemisez une terrine de papier sulfurisé.  
Montez-la en alternant une couche de saumon avec une couche de lotte.  
Placez la terrine dans un plat à four et versez de l'eau aux 2/3 de sa hauteur.  
Couvrez la terrine de papier aluminium et enfournez une heure four th.5 (150°C)..  
Sortez la terrine du four et laissez-la entièrement refroidir avant de la découper en tranches épaisses.  
Disposez les tranches dans un plat et servez décoré de gelée au madère.

**Le bon accord :**

un chignin-bergeron (Blanc, Savoie)

**Tournedos de dinde aux agrumes**  
  
  
  
  
  
Pour 6 personnes  
Préparation : 15 min  
Cuisson : 15 min

**Ingrédients :**6 tournedos de dinde  
4 oranges  
2 c. à soupe d'huile  
fleur de sel  
poivre du moulin  
  
  
  
**Préparation :**

Pelez à vif deux oranges, détachez les quartiers les uns des autres en passant la lame d'un couteau entre les fines membranes en les séparant.   
Pressez le jus des deux autres oranges.   
Faites chauffer l'huile dans une grande sauteuse, posez-y les tournedos de dinde et faites-les colorer des deux cotés.  
Baissez le feu, ajoutez le jus d'orange et prolongez la cuisson 10 min en retournant régulièrement les tournedos.  
En fin de cuisson, ajoutez les quartiers d'orange dans la sauteuse et poursuivez la cuisson 2 min.   
Salez et poivrez, disposez les tournedos dans les assiettes, arrosez du jus de cuisson et garnissez-les de quartiers d'orange.   
Servez accompagné de navets glacés et de pois gourmands.

**Le bon accord :**

Un crozes-hermitage (Blanc, Vallée du Rhône)

**Tourte de pomme de terre**

Bonjour à tous,  
Je vous propose aujourd'hui une recette de tourte aux pommes de terre aux fines herbes. Pour cette fois-ci, laissez tomber la tourte au poireau et essayez cette recette, ça vaut le coup. Et puis les "patates" c'est comme les bonbons, c'est toujours bon !  
Je vous souhaite bon appétit,

  
  
  
Pour 6 personnes  
Préparation : 25 min

Cuisson : 1h05min

Ingrédients :   
500 g de pâte feuilletée  
1 kg de pommes de terre  
à chair ferme  
1 bouquet de persil  
1 bouquet de ciboulette  
25 cl de crème fraîche épaisse  
1 jaune d'oeuf  
sel, poivre  
  
Préparation :  
Epluchez les pommes de terre. Mettez-les dans une casserole, couvrez-les d'eau largement et faites-les cuire 20 min après ébullition.  
Pendant ce temps, lavez et séchez les herbes.  
Effeuillez et ciselez le persil.  
Emincez la ciboulette.  
Fouettez la crème avec les herbes. Salez et poivrez.  
Quand les pommes de terre sont cuites, égouttez-les et coupez-les en rondelles. Laissez-les tiédir puis mettez-les dans la crème. Mélangez bien.  
Coupez la pâte en 2 pâtons.  
Etalez le 1er pâton et garnissez-en un moule à tarte beurré en laissant la pâte débordée de 2 cm environ.  
Piquez le fond avec une fourchette et versez la préparation aux pommes de terre dedans.  
Placez au frais.  
Etalez le second pâton en un cercle d'un diamètre très légèrement inférieur à celui du moule à tarte.  
Posez le 2ème rond de pâte par dessus les pommes de terre. Fouettez le jaune d'oeuf avec une cuillère à soupe d'eau puis badigeonnez la pâte de ce mélange.  
Repliez ensuite la bordure de la pâte inférieure sur la pâte supérieure de façon à fermer la tourte.  
Pincez les bords en formant un petit boudin tout autour. Découpez une petite cheminée au centre de la pâte de manière à ce que la vapeur puisse s'échapper pendant la cuisson.  
Enfournez et faites cuire 30 à 35 min.  
Servez dès la sortie du four avec une salade verte.

Le bon accord :  
un 1ère côtes de bordeaux (Rouge, Bordelais)

**Vernis farcis à la crème de fenouil**  
  
  
  
  
  
Pour 6 personnes  
Préparation : 30 min  
Cuisson : 50 min

**Ingrédients :**4 litre de vernis  
2 bulbes de fenouil  
15 cl de crème liquide  
3 brins de thym citronnelle  
1 échalote  
10 cl de vin blanc  
4 c. à soupe d'huile d'olive  
fleur de sel  
poivre du moulin  
  
**Préparation :**

Epluchez et coupez le fenouil en petits dés. Faites chauffer 3 c. à soupe d’huile dans une casserole.   
Ajoutez les dés de fenouil et faites-les revenir 5 min en remuant. Salez et poivrez. Ajoutez un peu d’eau. Baissez le feu et laissez cuire à feu doux en remuant régulièrement jusqu’à ce que le fenouil soit confit.   
Pendant ce temps, nettoyez les coquillages.   
Epluchez et hachez l’échalote.   
Faites chauffer le reste d’huile dans une grande marmite et faites-y revenir l’échalote.  
Puis ajoutez les vernis, mélangez bien.  
Versez le vin, couvrez et faites cuire 15 min, jusqu’à ce que les vernis soient bien ouverts.  
Retirez-les de la marmite avec une écumoire et disposez-les dans un plat les uns à côté des autres, coquille bien ouverte. Réservez.  
Filtrez le jus de cuisson, versez-le dans une casserole et faites-le réduire de moitié.   
Puis ajoutez la crème en fouettant, rectifiez l’assaisonnement, parsemez de thym citronnelle.  
Quand les fenouils sont prêts, ajoutez-les dans la crème, mélangez bien.  
Préchauffez le four position gril.  
Répartissez le fenouil crémé dans les vernis avec une petite cuillère.  
Puis enfournez et faites gratiner 5 min.   
Servez dès la sortie du four.

**Le bon accord :**

un bellet (Blanc, Provence)

**Yakitori**  
  
  
  
  
  
Pour 6 personnes  
Préparation : 20 min  
Cuisson : 10 min  
Repos : 1 heure

**Ingrédients :**12 ailes de cailles  
6 cuisses de cailles  
12 très fines tranches de filet de boeuf  
300 g de fromage (type Cheddar blanc)  
1 blanc de poulet  
1 magret de canard  
15 cl de saké  
5 c. à soupe de mirin  
25 cl de sauce soja  
70 g de sucre en poudre  
  
  
  
**Préparation :**

Versez le saké, le mirin, la sauce soja et le sucre dans une casserole. Mélangez et portez à ébullition. Retirez du feu et laissez refroidir complètement.  
Mettez les cuisses et les ailes de cailles dans un plat creux.  
Coupez le blanc de poulet en petits cubes, mettez-les dans le plat. Coupez le magret de canard en tranches fines. Mettez-les dans le plat. Arrosez de la sauce refroidie, couvrez de film alimentaire et placez au frais 1 h.   
Coupez le fromage en bâtonnets.   
Coupez les tranches de boeuf en deux.   
Enroulez chaque bâtonnet de fromage dans une tranche de boeuf et piquez-les sur des petites brochettes en bois.   
Réservez au frais sous film alimentaire.   
Piquez chaque type de viande sur des petites brochettes en bois et posez-les sur la plaque du four recouverte de papier aluminium. Salez et poivrez.   
Enfournez et faites griller en retournant régulièrement les brochettes pendant 8 min environ.   
Badigeonnez régulièrement les brochettes de marinade au cours de la cuisson.  
Servez dès la fin de la cuisson avec du riz blanc.

**Le bon accord :** Un sauternes (Blanc, Bordelais)