LE CARNET DE RECETTES DE NOËL

Par TCHEEN

DES CONSEILS ET RECETTES POUR DES FÊTES PLUS VERTES !

CHECKLIST DÉCO DE NOËL

- [ ] Je troque le sapin jetable pour son équivalent fait maison : Internet regorge d'idées à base de bois, de boites à chaussures, de livres...

- [ ] Je réalise des décorations à base d'éléments recyclés : rouleaux de papier toilettes peints, pommes de pin, vieux vêtements, feuilles d'arbres !

CHECKLIST REPAS DE NOËL

- [ ] Pour le repas, je sélectionne des produits de qualité, français et biologiques de préférence.

- [ ] Cela ne me coûte pas plus cher, car je réduis la part de protéines animales, source principale de dépenses.

CHECKLIST
CADEAUX DE NOËL

- [ ] J'offre des cadeaux immatériel : un massage, une conférence, un concert, un week-end en Europe...
Offrez des souvenirs qui apportent du plaisir sans consommer trop de ressources !

- [ ] Sinon j'opte pour des objets d'occasion : vélo, déguisements, jeux de société, livres, vêtements de qualité...
Tournez-vous vers les sites d'échanges et de ventes d'occasions.

- [ ] Si je souhaite offrir des jouets, je favorise les fabrications européennes.
En bois de forêts éco-gérées de préférence, j'opte pour de la solidité !

- [ ] Pour les emballer, je choisis des sacs en tissus aux multiples usages : sac à pain, sac à vrac, tote bag, sac à linge ...
Vous en profiterez toute l'année !
Sinon, je réutilise des journaux que je décore. Un cadeau 100% personnalisé !

Les entrées et amuses bouches

BOUCHÉES APÉRITIVES AVOINE, POTIRON, CHÈVRE ET NOIX

LA RECETTE (POUR 4 PERSONNES).

LES INGREDIENTS

100g de flocons d'avoine
100g de farine
1 sachet de levure chimique
3 oeufs
200g de yaourt
10cl d'huile d'olive
300g de potiron
100g de noix
100g de fromage de chèvre
Sel, poivre, muscade

ASTUCES

Vous pouvez choisir différents types de fromage : un fromage de chèvre sec râpé ou en cubes, du Roquefort, de la fêta...

01 Éplucher et couper en petits cubes le potiron. La cuire dans une casserole d'eau bouillante salée 5 minutes. Égoutter, laisser refroidir.

02 Mixer les flocons d'avoine, ajouter la farine, la levure et l'assaisonnement.
Ajouter les œufs, le yaourt et l'huile.

03 Râper ou couper en morceaux le fromage. Concasser les noix.
Ajouter les garnitures et le potiron. Bien mélanger.

04 Remplir aux 2/3 des moules individuels (ou à défaut un moule à cake) de la préparation.
Cuire à 175° pendant 20 minutes pour les individuels, 35 minutes pour le cake.

TCHEEN

VELOUTÉ DE BUTTERNUT AUX CHÂTAIGNES, ŒUF MOLLET

LA RECETTE (POUR 4 PERSONNES).

LES INGREDIENTS

800g butternut
3 oignons
400g de châtaignes cuites (en bocal, surgelées)
1/2 litre de lait de vache + 1/2 litre d'eau
Sel, poivre, cannelle, muscade
4 Oeufs

ASTUCES

Pour réaliser des croutons : Couper une tranche de pain en petits cubes. Dans un plat allant au four, les saupoudrer de sel, piment d'Espelette et d'un filet d'huile d'olive. Cuire au four environ 10 minutes à 180°, ou les mettre quelques minutes sous le grill.

01 Éplucher et couper la courge et l'oignon. Dans une casserole, verser les légumes et les 2/3 des châtaignes. Ajouter le mélange lait de vache/eau.

02 Saler et poivrer. Ajouter un peu de cannelle et de muscade selon vos goûts. Laisser cuire pendant 30 minutes. Mixer. Rectifier l'assaisonnement.

03 Avant de servir, porter une casserole d'eau à ébullition. Déposer les œufs et les cuire 6 minutes. Égoutter, refroidir les œufs. Les écaler.

04 Dressage : Déposer les œufs dans le fond des assiettes, verser le velouté de butternut bien chaud, ajouter les croutons de pain et le reste des châtaignes concassées.

TCHEEN

Les plats

RISOTTO AUX MOULES DU BOUCHOT FAÇON PAËLLA

LA RECETTE (POUR 4 PERSONNES).

LES INGREDIENTS

1,5 litre de moules
2 verres de vin blanc

200g de riz rond
2 gousses d'ail
4 cuillères à soupe d'huile d'olive
2 oignons
Safran, sel, poivre
100g de Comté râpé

ASTUCES

Le risotto se prépare très bien la veille. Pour cela, rajouter un peu d'eau avant de le réchauffer !

01 Rincer les moules.
Dans une casserole, verser le vin blanc. Rajouter 1 verre d'eau. Porter à ébullition.

02 Ajouter les moules. Couvrir et cuire quelques minutes jusqu'à ce qu'elles s'ouvrent. Égoutter et conserver le jus de cuisson. Retirer les moules de leurs coquilles.

03 Dans une casserole, verser 50cl d'eau. Ajouter le jus de cuisson des moules préalablement filtré. Maintenir à ébullition.

04 Ciseler les oignons.
Dans une casserole, verser l'huile d'olive. Ajouter les oignons. Quand ils deviennent translucides, ajouter le riz et le safran. Mélanger puis ajouter 1/3 du bouillon, mélanger. Répéter 2 fois avec le reste du bouillon (Ajuster la quantité de bouillon en fonction de la texture du riz).

04 Au bout de 15-20 minutes de cuisson, retirer du feu. Ajouter le fromage râpé et les moules. Rectifier l'assaisonnement.
Déguster bien chaud !

TCHEEN

TOURTE DE NOËL VÉGÉTARIENNE AUX CHAMPIGNONS ET CHÂTAIGNES,

LA RECETTE (POUR 6 PERSONNES).

LES INGREDIENTS

300g de champignons (cèpes, de Paris,...)
1 botte de persil
3 oignons
3 gousses d'ail
400g de marrons cuits (en bocaux, ou sous vide)
1 verre de vin blanc
de l'huile d'olive
2 pâtes feuilletées
2 œufs

ASTUCES

Servez cette tourte avec une salade verte de saison (frisée, scarole ou chicorée).

Pour une vinaigrette trois étoiles, on rajoute de l'huile de truffe et un jus d'orange. Effet palace garanti !

01 Éplucher et couper en rondelles les oignons. Couper en 2 les champignons. Hacher l'ail.

02 Dans une casserole, faire chauffer l'huile d'olive, ajouter les oignons. Lorsqu'ils sont translucides, ajouter les champignons et l'ail. Ajouter le vin blanc. Cuire à feu moyen pour retirer l'eau des champignons. Rectifier l'assaisonnement.

03 Laisser refroidir. Hors du feu, ajouter le persil ciselé et les châtaignes concassées. Ajouter 1 oeuf et le blanc du second. Garder le jaune pour la dorure. Bien mélanger.

04 Préchauffer le four à 190°. Poser le premier disque de pâte dans un moule à quiche. Ajouter la farce au centre. Humidifier les bords de la pâte pour que la 2ème y adhère. Recouvrir de la seconde pâte. Faire 2 trous de 5 mm de large pour évacuer l'humidité durant la cuisson.

05 Dorer au jaune d'œuf à l'aide d'in pinceau. Cuire 40 minutes, jusqu'à ce que la tourte soit bien dorée.

TCHEEN

Fromages et desserts

BRIE GARNI AUX FRUITS SECS

LA RECETTE (POUR 4 PERSONNES).

LES INGREDIENTS

1 morceau de Brie pas trop fait (300g)
60g de mélange de fruits secs (raisins, abricots, pruneaux...)
40g de mélange de fruits à coque (Noix, noisettes, amandes)
1 cuillère à soupe de miel
100g de mascarpone

ASTUCES

Vous pouvez le réaliser avec différents fruits secs (raisins abricots, pruneaux)

Différents fruits à coque (noix, noisettes, amandes)

Ou même avec des lamelles de truffe fraîche/de l'huile de truffe

01 Concasser les fruits à coques, couper les fruits secs en petits morceaux. Dans un saladier, déposer le mascarpone. Le mélanger à la spatule pour le détendre. Ajouter le miel et la garniture.

02 Couper le brie dans l'épaisseur. Garnir le fromage du mélange préalablement réalisé. Refermer le brie. Réserver au réfrigérateur.

03 Servir le brie accompagné de pain grillé.

TCHEEN

POIRE POCHÉE AU THÉ, GLACE VANILLE ET SABLÉ AUX NOISETTES

LA RECETTE (POUR 5 PERSONNES).

LES INGREDIENTS

3 cuillères à soupe de thé
4 petites poires
100g d'eau
75g de sucre

Pour les sablés :
230g de farine
100g de sucre
150g de poudre de noisette
125g de beurre salé
1 oeuf
1 pot de glace vanille

ASTUCES

N'hésitez pas à essayer différents types de thé, cela fonctionne très bien avec du Earl Grey, du thé fumé ou du thé noir, mais aussi avec du rooibos.

01 Dans une casserole, verser l'eau, le sucre et le thé. Porter à ébullition. Infuser 10 minutes, filtrer. Éplucher les poires. Les mettre dans le thé. Cuire 15 minutes sans ébullition, hors du feu les laisser 10 minutes dans la casserole puis les égoutter et les laisser refroidir.

02 Les sablés : dans un saladier, verser la farine, le sucre et la poudre de noisette. Ajouter le beurre. Mélanger pour l'incorporer à la farine. Ajouter l'œuf, mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène. Réserver la pâte 30 minutes au réfrigérateur.

03 Fariner le plan de travail. Abaisser la pâte. Détailler des formes et les poser sur la plaque du four. Cuire entre 5 et 10 minutes en fonction de la taille.

04 Dressage : Poser la poire debout sur une assiette creuse. Verser un peu de sirop autour. Ajouter la boule de glace vanille dans le sirop, puis poser quelques sablés.

TCHEEN

PANNA COTTA AU MIEL, ÉPICES DE NOËL ET CLÉMENTINE

LA RECETTE (POUR 6 PERSONNES).

LES INGREDIENTS

500ml de crème fraîche liquide
50g de sucre
2 feuilles de gélatine
Vanille, cannelle

8 clémentines
200g d'eau
3 cuillères à soupe de miel
Mélange 4 épices

ASTUCES

Vous pouvez aussi ajouter un peu de crème de marron au fond des pots pour plus de gourmandise !

01 La veille :
Faire chauffer la crème, le sucre et les épices dans une casserole. Couvrir et laisser infuser 30 minutes. Filtrer.
Faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.

02 Chauffer à nouveau la crème, hors du feu ajouter la gélatine.
Verser dans des ramequins individuels. réserver au réfrigérateur toute la nuit.

03 Éplucher et couper les clémentines.
Dans une casserole, faire chauffer le miel jusqu'à ce qu'il colore légèrement. Ajouter l'eau puis les clémentines. Ajouter les épices. Laisser cuire à feu doux 30 minutes.

04 Avant de servir, déposer la compotée de clémentine sur les panna cotta.

TCHEEN

SABLÉS DE NOËL ALSACIENS À L'ORANGE

LA RECETTE (POUR 5 PERSONNES).

LES INGREDIENTS

550g de farine de blé
100g de sucre (complet ou cassonade)
150g de beurre
2 œufs
2 oranges non traitées

ASTUCES

Dans l'équipe, on les préfère un peu épais et pas trop cuits.
N'hésitez pas à venir contrôler le four de temps en temps !

01 Sortir le beurre 1 heure avant le début de la recette.

02 Dans un saladier, verser la farine, le sucre et les zestes des 2 oranges. Ajouter le beurre et le jus d'une orange.

03 Mélanger du bout des doigts pour incorporer le beurre. Ajouter l'œuf. Former une boule de pâte et la laisser au réfrigérateur 1 heure.

04 Étaler la pâte, à l'aide d'un emporte-pièce ou d'un couteau, découper les formes souhaitées.
Les déposer sur la plaque du four préalablement recouverte d'une plaque en silicone ou d'une feuille de papier sulfurisée.

05 Cuire à 180° entre 10 et 20 minutes (selon la taille et l'épaisseur de vos sablés)

TCHEEN

ROSES DES SABLES DE NOËL

LA RECETTE (POUR 10 PERSONNES).

LES INGREDIENTS

200g de chocolat noir pâtissier
130g de beurre
130g de cornflakes
50 à 100g de sucre selon le chocolat utilisé

ASTUCES

Si vous souhaitez faire fondre le chocolat au microondes, le chauffer par tranches de 30 secondes maximum sinon il risque de brûler.

N'ajoutez jamais d'eau dans le chocolat, il risquerait de masser (des morceaux épais vont se former).

01 Dans un bol, casser le chocolat puis rajouter le beurre. Les faire fondre au microondes ou au bain-marie.

02 Verser les cornflakes et le sucre dans un saladier, ajouter le mélange beurre-chocolat.

03 Réaliser des petits tas à l'aide de deux cuillères dans un plat recouvert de papier sulfurisé.
Réserver au réfrigérateur 2 heures au minimum.

04 Sortez du réfrigérateur au moment de déguster !

TCHEEN

TOUTE L'ÉQUIPE

TCHEÉN

VOUS SOUHAITE DE BONNES FÊTES !

RENDEZ-VOUS SUR LE BLOG POUR ENCORE PLUS DE TUTORIELS ET DE GOURMANDISE !