

SILENT NIGHT HOLY NIGHT

Rendez le réveillon encore plus magique, comme pour cette famille qui célèbre Noël dans une confortable demeure de caractère des Ardennes. Entre un menu d'exception, la nature environnante et le feu dans la cheminée, parents et enfants savourent une fin d'année inoubliable.

PRODUCTION : EVELYNE RUTTEN ET NATHALIE BALSING. PHOTOS D'AMBIANCE : DUNCAN DE FEY. PHOTOS DES RECETTES : WOUT HENDRICKX.

ENTRÉE HÙÎTRES GRILLÉES AU BABEURRE, CHOU FRISÉ ET PISTACHES

POUR 6 PERSONNES
QUELQUES FEUILLES DE CHOU
FRISÉ (OU CHOU DE MILAN) • HUILE
D'OLIVE • 100 G DE PISTACHES
• 12 HÙÎTRES • 350 ML DE BA-
BEURRE • 2 C À S DE VINAIGRE DE
POMME • SEL, POIVRE

Lavez les feuilles de chou frisé et séchez-les bien. Coupez-les en morceaux à la main et enlevez les veines épaisses. Placez-les côte à côte sur du papier sulfurisé sur une plaque de cuisson. Arrosez d'huile d'olive et de sel. Enfourez dans un four préchauffé à 180 °C pendant 20 minutes environ. Faites rôtir les pistaches pendant 5 minutes au four et saupoudrez légèrement de sel. Ouvrez les huîtres et laissez-les dans la partie profonde de la coquille. Placez-les au four pendant 4 minutes à 180 °C. Entre-temps, faites chauffer le babeurre (sans le faire bouillir) et assaisonnez avec du sel, du poivre et du vinaigre de pomme. Servez les huîtres grillées avec une cuillère à soupe de babeurre, des copeaux de chou frisé et des pistaches.

Ces huîtres grillées
donnent le ton :
ce sera la fête du
raffinement

AMUSE-BOUCHE

BOUCHÉES DE BETTERAVE ROUGE ET FROMAGE BLANC

POUR 6 PERSONNES

250 G DE FROMAGE BLANC • 1 BETTERAVE ROUGE • 1 C À S DE SAUCE WORCESTERSHIRE • 1 C À S DE VINAIGRE DE VIN ROUGE • 2 C À S D'HUILE D'OLIVE • 1 C À S DE CORNICHONS HACHÉS • 100 G DE MAYONNAISE • 1 C À S DE CRÈME AU RAIFORT • HERBES (SELON LE GOÛT) • SEL, POIVRE

Laissez égoutter le fromage toute une nuit au réfrigérateur en le plaçant dans une passoire au-dessus d'un bol. Faites cuire la betterave dans de l'eau salée jusqu'à ce qu'elle

soit tendre (± 45 minutes), puis laissez-la refroidir. Détaillez la betterave en cubes et mélangez-la avec la sauce Worcestershire, le vinaigre de vin rouge, l'huile d'olive, les cornichons, salez et poivrez. Mélangez le fromage blanc égoutté avec la mayonnaise, la crème de raifort, salez et poivrez. Composez des cuillères de dégustation en disposant une couche du mélange au fromage et une couche de betteraves rouges. Terminez avec quelques herbes.



Les hommes aussi fondent pour des zakouskis sains et naturels.



La fête sera longue : déplacez-vous souvent pour savourer les différents moments du repas.

ENTRÉE

GRAVLAX ET CHOU RAVE

POUR 6 PERSONNES

POUR LE GRAVLAX

6 BAIES DE GENÉVRIER • 15 G DE POIVRE NOIR • 2 ANIS ÉTOILÉS • 10 G DE GRAINES DE MOUTARDE • 150 G DE SEL • 100 G DE SUCRE • UN FAGOT D'ANETH • 1 FILET DE SAUMON • UN SOUPÇON DE GIN • 1 CHOU RAVE • VINAIGRE BALSAMIQUE BLANC

POUR LA SALADE DE CHOU RAVE

1 CHOU RAVE • JUS + ZESTES DE 1 CITRON VERT • 70 G DE FROMAGE BLANC • 1/2 Gousse d'Ail • 1/2 Échalote • 2 C À S D'HUILE D'OLIVE • SEL, POIVRE

POUR LA SAUCE

2 Échalotes • VINAIGRE BALSAMIQUE BLANC • 100 G DE BABEURRE • 2 G DE SEL • 50 G D'HUILE D'OLIVE

Mélangez les baies de genévrier, le poivre noir, l'anis étoilé et les graines de moutarde avec le sel et le sucre. Coupez finement l'aneth et ajoutez-le aux autres épices. Arrosez le saumon avec le gin et frottez-le avec le mélange d'épices. Placez-le dans un plat filmé et laissez mariner au réfrigérateur pendant 12 heures (retournez le filet après 6 heures). Rincez ensuite le saumon, épongez et coupez-le en tranches. Épluchez le chou-ave et coupez-le en tranches avec une mandoline. Laissez le chou mariner pendant une heure dans quelques cuillères à soupe de vinaigre balsamique. Quand le chou est prêt, placez les tranches sur le plan de travail et

recouvrez de saumon mariné, façonnez le tout en rouleaux. Préparez la salade de chou rave : épluchez et coupez-le en cubes. Mélangez les cubes avec les zestes et le jus de citron vert, le fromage blanc, l'ail et l'échalote hachés, l'huile d'olive, salez et poivrez. Déposez une cuillerée de salade de chou rave sur chaque assiette et placez un rouleau au saumon par-dessus. Préparez la sauce : épluchez les échalotes et coupez-les en tranches épaisses. Laissez-les mariner dans du vinaigre balsamique. Mélangez ensuite le babeurre avec le sel et l'huile d'olive pour obtenir une sauce onctueuse. Assaisonnez le plat avec ces deux préparations.



Quasi trop beau pour être mangé, et surprenant grâce au croquant et au goût sucré du chou rave



APÉRITIF

CHAMPAGNE AU PAMPLEMOUSSE ET ROMARIN

POUR 6 COCKTAILS • 100 G DE SUCRE • LE JUS DE 2 PAMPLEMOUSSES ROSES • QUELQUES BRINS DE ROMARIN (+ POUR LA DÉCO) • UNE BOUTEILLE DE CHAMPAGNE

Faites fondre le sucre avec 1dl d'eau dans une casserole. Retirez du feu et ajoutez le romarin. Laissez infuser et refroidir. Tami-

sez le sirop et versez-en un trait dans chaque verre, ainsi que le jus de pamplemousse. Terminez en recouvrant de champagne et ponctuez d'un brin de romarin pour la décoration.

BON À SAVOIR Pour les adeptes du sans alcool, vous pouvez remplacer le champagne par du tonic.



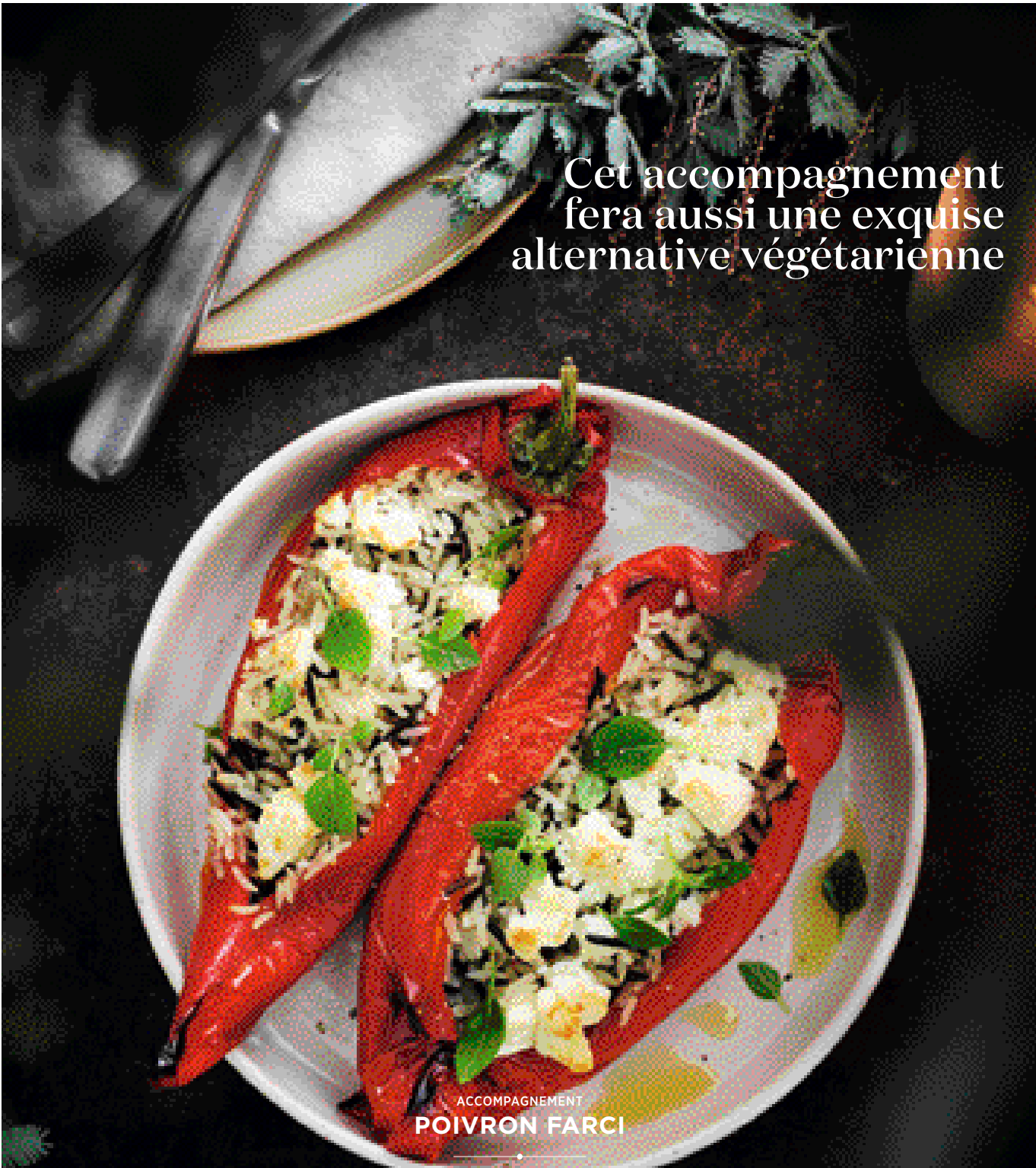
Chut, ici des souvenirs s'ancrent pour longtemps.



Non au kitsch de Noël en déco de table, oui aux bougies blanches, au bois et à la verdure fraîchement coupée.



Pour l'effet chaud-froid, dégustez le dessert et sa glace au coin du feu.



Cet accompagnement fera aussi une exquisite alternative végétarienne

ACCOMPAGNEMENT

POIVRON FARCI

POUR 6 PERSONNES
2 OIGNONS • 3 AUBERGINES • HUILE D'OLIVE • 1 PINCÉE DE POIVRE DE CAYENNE • 3 GOUSSSES D'AIL HACHÉES • 300 G DE RIZ CUIT (REFROIDI) • 1 TOMATE • 6 POIVRONS • 200 G DE FETA • 1 C À S DE RAS EL HANOUT • 2 C À S DE PERSIL HACHÉ • SEL, POIVRE

Coupez l'oignon et les aubergines finement. Faites-les cuire dans de l'huile d'olive avec de l'ail et du poivre de Cayenne. Mélangez avec le riz cuit, salez et poivrez.

Pelez et épluchez la tomate, coupez-la en cubes et ajoutez-la au mélange. Coupez les poivrons en deux dans le sens de la longueur et retirez les pépins. Arrosez d'huile d'olive, salez et poivrez. Placez-les dans un four préchauffé à 200 °C pendant 5 minutes. Ensuite, remplissez les poivrons avec le mélange, saupoudrez de feta émiettée et replacez au four pour encore 10 minutes. Terminez avec un filet d'huile d'olive, du ras el hanout et du persil finement haché.



AMUSE-BOUCHE

GAUFRETTES DE SOJA CROQUANTES À LA SAUCE ROMESCO CRÉMEUSE

POUR 6 PERSONNES

POUR LES GAUFRETTES

2 BRINS DE ROMARIN • 75 G D'HUILE DE PÉPINS
DE RAISIN • 100 G DE FARINE FERMENTANTE
• 100 G DE FARINE DE BLÉ • 300 G DE LAIT DE
SOJA • 1 PINCÉE DE POIVRE DE CAYENNE
• 1 PINCÉE DE SEL • 120 G DE BLANC D'ŒUF

POUR LA SAUCE ROMESCO

75 G D'AMANDES • 2 POIVRONS GRILLÉS
ET ÉMINCÉS • 50 G DE TOMATES SÉCHÉES •
2 JAUNES D'ŒUF • 1 GOUSSE D'AIL
• 2 C À S DE VINAIGRE DE VIN ROUGE • 1 PINCÉE
DE SEL • 1 POINTE DE POIVRE DE CAYENNE •
4 DL D'HUILE DE PÉPINS DE RAISIN

Préparez la pâte à gaufre : mettez les
brins de romarin dans l'huile de pépins
de raisin et chauffez à 60 °C. Retirez
du feu et laissez refroidir. Mélangez les
deux types de farine avec le lait de soja,
le poivre de Cayenne et le sel. Filtrez

l'huile et ajoutez-la à la pâte. Battez le
blanc d'œuf en neige ferme et versez-
le délicatement dans la pâte. Chauffez
votre gaufrier et graissez les plaques.
Vous pouvez préparer des gaufrettes à
l'avance (il suffira alors de les réchauf-
fer quelques minutes au four pour
qu'elles redeviennent croustillantes).
Préparez la sauce romesco. Faites rôtir
les amandes pendant 5 minutes au
four à 180 °C. Mixez-les ensuite fine-
ment. Ajoutez le reste des ingrédients
(sauf l'huile) et mélangez le tout déli-
catement. Ajoutez ensuite l'huile petit
à petit, tout en continuant à mélanger.
Vous pouvez ensuite en tartiner les
gaufrettes.

BON À SAVOIR Ces gaufrettes
salées sont entièrement sans lactose.
Les autres amuse-bouches sont sans
gluten.



Grâce au foin, la pintade prend un subtil arrière-goût
fumé. En vente entre autres chez Aveve.



PLAT PRINCIPAL

PINTADE RÔTIE AU FOIN

POUR 6 PERSONNES

25 G DE FOIN (ACHÉTÉ EN ÉPICERIE) • 1 BOUTEILLE DE
RODENBACH GRAND CRU • 150 G DE SIROP DE LIÈGE •
80 ML DE SAUCE SOJA • 1 C À C DE MÉLANGE 5 ÉPICES
• 1 PINTADE ENTIÈRE • 2 C À S D'HUILE D'OLIVE • 1 C À
S D'ÉPICES POUR VOLAILLE •
1/2 CITRON • 1 OIGNON • 2 GOUSSES D'AIL ET
QUELQUES BRANCHES DE THYM ET DE ROMARIN •

SEL, POIVRE

Imprégnez le foin avec la Rodenbach et
laissez-le reposer une nuit au réfrigérateur.
Mélangez le sirop de liège, la sauce soja

et le 5 épices. Frottez la pintade avec de
l'huile d'olive, les épices spéciales volaille
et du sel. Coupez grossièrement le citron,
l'oignon, l'ail, le thym et le romarin. Mélan-
gez le tout avec le foin, salez et poivrez.
Remplissez la pintade avec ce mélange.
Placez-la dans un four préchauffé à 200 °C
(± 45 minutes). Arrosez-la toutes les 10
minutes avec le jus de cuisson. Sortez la
pintade du four et badigeonnez-la avec
la préparation au sirop de Liège et réen-
fournez pour 10 minutes. Laissez reposer
10 minutes avant de couper et de servir.



Un vrai plaisir pour
les yeux, cette pintade !
Et une alternative
originale à la dinde



UNE MAISON DE CHARME

Cette famille a séjourné dans la toute nouvelle maison de vacances **Trace de biche**, près de **Durbuy**. La ferme est située dans une vallée calme et verdoyante avec un ruisseau sinueux qui serpente le long de la maison. Autour, une nature intacte. La maison vient d'être rénovée et les prestations sont au top : habillage de bois brut non traité pour les sols et les meubles, finitions luxueuses, cuisine hyper équipée (avec notamment deux lave-vaisselles!). De quoi passer un merveilleux séjour sans

se prendre la tête. La maison comprend 5 chambres doubles, chacune disposant de sa propre salle de bain avec douche à l'italienne et toilettes. Au dernier étage, deux chambres dortoirs permettent d'accueillir une ribambelle d'enfants. Au total, la maison peut accueillir jusqu'à 15 personnes. Ajoutons à cela un salon confortable avec cheminée, une salle à manger, une salle de billard et un coin apéritif, et un joli verger à l'extérieur.

INFORMATIONS ET RÉSERVATIONS :
WWW.ARDENNERESIDENCES.COM
(TRACE DE BICHE / BDUR-55).



Banane, caramel
et chocolat?
Tiens, on n'entend
plus les enfants...

DESSERT BANOFFEE

POUR 6 PERSONNES

POUR LA COMPOTE DE BANANE

50 G DE SUCRE • 50 G DE CRÈME • 20 G DE
BEURRE • 1/2 GOUSSE DE VANILLE • 1 BANANE
EN DÉS

POUR LA MOUSSE DE DULCE DE LECHE

100 G DE LAIT • 100 G DE CRÈME • 80 G DE
JAUNE D'ŒUF • 200 G DE DULCE DE LECHE •
2 BLANCS D'ŒUF

POUR LE CARAMEL

40 G DE SUCRE • 20 G DE BEURRE • 90 G DE CRÈME

POUR LA FINITION

6 BISCUITS AU CHOCOLAT ÉMIETTÉS • 1 POT
DE CRÈME GLACÉE CHUNKY MONKEY DE BEN &
JERRY'S • SARRASIN SOUFFLÉ (EN OPTION)

Préparez la compote de banane : faites caraméliser le sucre dans une casserole (à feu moyen) jusqu'à ce qu'il soit fondu et prenne la couleur du cognac. Stoppez la cuisson en ajoutant la crème et le beurre. Ajoutez les graines de vanille et les cubes de banane, mélangez bien le tout et conservez au chaud.

Préparez la mousse de dulce de leche : portez le lait et la crème à ébullition. Mélangez les jaunes d'œufs avec le dulce de leche jusqu'à l'obtention d'un mélange crémeux. Ajoutez un peu du mélange lait-crème chaud, puis versez ce mélange dans le reste du lait-crème. Mélangez bien jusqu'à ce que tous les ingrédients soient liés. Laissez refroidir puis mélangez avec les blancs d'œuf montés en neige.

Préparez le caramel : faites fondre le sucre dans une casserole jusqu'à ce qu'il ait la couleur du cognac. Ajoutez le beurre et la crème. Laissez bouillir pendant 1 minute puis passez le mélange à travers un tamis.

Pour la présentation : prenez 6 bols et déposez une cuillerée de compote de banane dans le fond. Saupoudrez de biscuits au chocolat émiettés. Ajoutez une boule de crème glacée et recouvrez d'une boule de mousse de dulce de leche. Terminez par quelques traits de caramel et éventuellement une pincée de sarrasin soufflé.