

RECETTES

LA TABLE DE FÊTES DES FOODISTAS

DE L'ENTRÉE AU DESSERT,
3 CORDONS-BLEUS
NOUS LIVRENT
LEURS SECRETS POUR
UN NOËL RÉUSSI.

PAR AMANDINE PLACE

LE RÉVEILLON VEGAN, LOCAVORE ET BIO D'ANNE DUTREY-KAISER*

« Pour Noël, avec mon compagnon Julien, qui officie en cuisine, nous restons fidèles aux valeurs d'une agriculture locale, de saison, si possible bio. Nous sélectionnons des ingrédients gourmands qui rendent la cuisine plus festive. »

* Restauratrice au Grain de Sable, Marseille 1^{er}.

SON ŒUF COCOTTE, CRÈME DE CÈPES, BUTTERNUT ET CHÂTAIGNES

Pour 4 personnes. Préparation :
10 minutes. Cuisson : 30 minutes.

Pour la crème : faites infuser 20 minutes à feu doux 2 g de cèpes déshydratés et 10 cl de crème liquide (30 % de matière grasse) assaisonnée de sel et de poivre. Réservez à couvert 30 minutes avant de mixer la préparation.

Dans une casserole, couvrez d'eau froide 125 g de courge butternut épluchée et coupée en cubes. Assaisonnez et faites cuire à petit bouillon jusqu'à pouvoir percer les cubes sans résistance avec la pointe d'un couteau. Mixez le butternut avec 20 g de châtaignes en conserve, ajoutez la crème aux cèpes.

Pour l'œuf cocotte : dans chaque ramequin, placez 50 à 60 g de la préparation, faites un creux au centre et cassez-y un bel œuf bio. Dans un four préchauffé à 150 °C, faites cuire les ramequins au bain-marie 10 à 15 minutes, selon la taille de l'œuf. Le blanc doit être cuit et le jaune, rester coulant. Un tour de moulin à poivre, un peu de fleur de sel, parsemez de pousses d'alfalfa ciselées... c'est prêt !

SON ÉCRASÉ DE PATATE DOUCE, CROUSTILLANT CHÈVRE-RICOTTA

Pour 4 personnes. Préparation :
20 minutes. Cuisson : 45 minutes.

Pour l'écrasé : faites cuire 200 g de pommes de terre coupées en cubes à l'eau (env. 20 minutes). Placez 400 g de patates douces épluchées et coupées en cubes dans un plat couvert de papier sulfurisé et faites cuire au four (à 180 °C) jusqu'à pouvoir les percer avec la pointe d'un couteau. Dans un saladier, écrasez patates douces et pommes de terre chaudes avec 60 g de beurre, 2 pincées de graines de pavot et le zeste d'un citron vert.

Pour le croustillant : faites cuire à feu doux 100 g de jeunes pousses d'épinard (env. 10 minutes). Laissez refroidir, essorez et hachez au couteau. Mélangez avec 100 g de ricotta, assaisonnez de sel et de 5 baies. Découpez 16 carrés de pâte phyllo de 12 cm de côté. Badigeonnez 4 carrés d'huile d'olive au pinceau et superposez-les. Déposez au centre 25 g de farce épinard-ricotta. Formez un boudin en repliant les bords et posez-le, pli vers le bas, sur une plaque couverte de

papier sulfurisé. Répétez trois fois. Enfouez env. 15 minutes à 170 °C.

Pour le caviar de betteraves : mixez 150 g de betteraves cuites avec une cuillère à soupe d'huile d'olive, 50 g de fromage à tartiner Philadelphia, 1 à 2 c. à s. de vinaigre de framboise, une pincée de sel et de poivre. Dressez la purée dans un emporte-pièce, calez le croustillant contre celle-ci et présentez le caviar comme une sauce pour tremper des dips.

SES ADRESSES

Les légumes de Jérôme Laplane « Ils sont beaux et goûteux, grâce à sa pratique ancienne d'une agriculture bio et respectueuse. »

2361, La Dorgale, Roquevaire. Tél. : 06 71 11 29 82.

Et sur le marché du cours Julien, le mercredi matin.

Ressourcerie Recyclodrome « J'y déniche des assiettes et plats que je recycle notamment en présentoirs à gâteaux. »

47, rue d'Aubagne, Marseille 1^{er}. Tél. : 09 54 24 62 46. recyclodrome.org

SUITE PAGE 8