

# Noël glacial

5 recettes pour un Noël de frissonnant et pailleté



# Bortsch froid au yaourt

La soupe russe la plus froide d'Europe ! betterave, oignon rouge et yaourt nature au rendez-vous.



60 mn



X 6 personnes

## Ingrédients

- Betteraves rouges cuites : 300 g
- Oignon rouge : 1/2 pièce
- Huile d'olive : 5 cl
- Aromates (ail, thym, laurier) : 1 pièce

### Pour l'émulsion :

- Crème liquide entière : 10 cl
- Yaourts Nature : 125 g
- Feuilles de gélatine de 2 g : 2 pièces
- Ciboulette : 1/4 botte
- Sel fin : 6 Pincées
- Moulin à poivre : 6 Tours



## Déroulement

Éplucher la betterave et la tailler en gros dés. Mixer avec un peu d'eau, l'huile d'olive et un demi-oignon rouge. Passer au chinois en foulant, puis faire mariner 12 h avec l'ail, le thym et le laurier. Enlever les aromates. Remplir un verre à cocktail, ajouter un nuage de yaourt au siphon et décorer de ciboulette.

Pour la crème :

Mettre la gélatine à tremper, chauffer 1/3 de la crème et y dissoudre les feuilles de gélatine. Détendre le yaourt avec les 2/3 de la crème liquide, puis ajouter la crème collée. Saler et poivrer, puis filtrer.

Verser la crème au yaourt dans le siphon et tenir au frais. Avant de servir, injecter la cartouche de gaz dans le siphon. Vérifier la consistance et l'assaisonnement de la soupe de betterave, ajouter l'oignon rouge ciselé.

## Le + du Chef

Vous pouvez réaliser cette recette avec des betteraves crues que vous cuirez 1 h à la cocotte-minute.

# Saumon d'Alaska en croûte d'amandes

*Une façon originale de manger le saumon. L'Alaska dans votre assiette : moelleux à l'intérieur et croquant à l'extérieur.*



45 mn



X 6 personnes

## Ingrédients

- Pavés de saumon de 150 g: 6 pièces
- Sel fin : 6 Pincées
- Moulin à poivre : 6 Tours
- Citron jaune : 1 pièce

Pour la farce :

- Amandes hachées : 50 g
- Beurre doux : 30 g
- Miel : 50 g
- Chapelure de pain : 50 g

- Moutarde forte : 20 g
- Persil plat : 1/4 botte(s)

### Pour les garnitures :

- Pommes de terre grenaille : 300 g
- Carottes : 300 g

- Pleurotes : 200 g
- Echalotes : 2 pièces
- Beurre doux : 40 g
- Gros sel : 10 g

## Déroulement

Préchauffer le four à 200 °C.

Laver tous les légumes. Éplucher les carottes et les échalotes. Couper les pommes de terre en Émincer les carottes en biseaux. Effeuille les champignons. Émincer les échalotes. Disposer les pommes de terre dans une casserole d'eau froide salée et les blanchir. Dès ébullition, les sortir et les égoutter.

Dans une cocotte, faire suer les échalotes au beurre avec une pincée de sel. Ajouter les carottes et les pommes de terre, puis cuire à feu doux et à couvert pendant 15 min. Ajouter les champignons et les cuire durant 5 min, puis rectifier l'assaisonnement (si le beurre commence à brunir, ne pas hésiter à ajouter un peu d'eau).

Laver et hacher le persil. Dans un petit bol, mélanger la moutarde, le beurre fondu et le miel, puis réserver.

Dans un autre bol, mélanger la chapelure, les amandes hachées et le persil. Réserver. Saler et poivrer les filets de saumon, puis les déposer sur une plaque légèrement beurrée ou huilée. Badigeonner chaque filet de mélange à la moutarde, puis le recouvrir avec le second mélange à la poudre d'amande. Enfourner pendant environ 10 min (vérifier la cuisson selon l'épaisseur, le poisson doit être rosé à l'intérieur). Servir avec des tranches de citron.

## Le + du Chef

Pour cette recette, vous pouvez bien entendu utiliser du saumon de Norvège ou d'Écosse. Attention à la cuisson : un saumon trop cuit n'est plus goûteux !

# Kouglof

*Une brioche moelleuse aux raisins et aux amandes, adorée des Alsaciens et des Autrichiens.*



60 mn



X 6 personnes

## Ingrédients

- Farine de blé : 50 g
- Levure de boulanger : 10 g
- Eau : 35 cl
- Farine de blé : 225 g
- Œuf : 1 pièce
- Lait : 12.5 cl
- Beurre doux : 65 g
- Sucre semoule : 40 g
- Raisins secs blonds : 50 g
- Rhum brun : 5 cl
- Sel fin : 1 g
- Sucre glace : 30 g

### Pour les moules

- Beurre doux : 30 g
- Amandes effilées : 30 g

## Déroulement

Verser la levure et l'eau tiède dans le fond de la cuve du robot, ajouter les 50 g de farine. Mélanger à la "feuille" de manière à obtenir une petite boule de pâte bien ferme. Recouvrir ce levain de 225 g de farine et laisser pousser pendant 30 min dans une pièce assez chaude. Beurrer généreusement le moule à l'aide d'un pinceau et répartir les amandes effilées au fond (ou une amande entière par cannelure). Réserver.

Lorsque le levain a bien poussé (la farine doit avoir craquelé en surface), déposer dessus l'œuf entier, le lait, le sucre, le sel et le beurre mou. Pétrir la pâte avec le crochet du robot durant 15 min, en commençant à vitesse lente, et en finissant durant 5 min à vitesse plus rapide. La pâte doit se décoller des bords et ne plus coller aux doigts. Lorsqu'elle est bien lisse et élastique, lui ajouter les raisins macérés dans le rhum et légèrement égouttés, mélanger encore quelques instants pour bien incorporer les fruits.

Laisser pousser la pâte durant 1 h 30 (près d'un radiateur ou dans un four tout juste tiède et éteint), elle va doubler de volume.

Verser la pâte poussée sur un plan de travail légèrement fariné et la travailler du bout des doigts pour lui donner la forme d'une boule (la travailler cependant le moins possible). Placer la boule de pâte dans le moule à kouglof, tasser un peu et laisser pousser encore pendant environ 2 h 30. La pâte doit idéalement dépasser la hauteur du moule pour former par la suite une belle base.

Préchauffer le four à 170 °C en chaleur tournante, puis enfourner pendant 30 à 35 min. Démouler à la sortie du four et laisser complètement refroidir avant de saupoudrer de sucre glace.

## Le + du Chef

Pour une conservation optimale, enveloppez le kouglof dans du papier film dès qu'il est froid.

# Zimtsterne - Étoiles à la cannelle

*Biscuits de Noël en forme d'étoiles, parfumés à la cannelle et typiques de la tradition autrichienne.*



30 mn



X 6 personnes

## Ingrédients

- Poudre d'amande : 500 g
- Sucre glace : 450 g
- Blancs d'œuf : 5 pièces
- Cannelle en poudre : 3 g
- Kirsch : 2 centilitres
- Sucre semoule : 100 g

## Déroulement

Tamiser le sucre glace. A l'aide d'un batteur électrique, monter les blancs d'œufs en neige ferme, ajouter la moitié du sucre glace en 2 ou 3 fois. Prélever une tasse de ce mélange pour décorer.

Ajouter délicatement la moitié de la poudre d'amande aux blancs d'œufs, avec la cannelle et le kirsch. Pétrir rapidement à la main la pâte ainsi obtenue avec le reste de poudre d'amande. Couvrir ensuite la pâte d'un film alimentaire et la laisser reposer au réfrigérateur pendant 1 h.

A l'aide d'un rouleau à pâtisserie, abaisser la pâte pour obtenir une épaisseur de 1 cm sur une planche préalablement saupoudrée de sucre semoule. Découper la pâte à l'emporte-pièce en forme d'étoiles, couvrir les étoiles avec le mélange blancs d'œuf et sucre glace, puis les laisser reposer à température ambiante pendant 12 h.

Préchauffer le four à 160 °C et cuire pendant 7 à 8 min. Attention à ne pas colorer le glaçage blanc, en outre les biscuits doivent être moelleux à la sortie du four.

Mettre les Zimtsterne à refroidir sur une grille.

## Le + du Chef

Les étoiles sont plus faciles à découper si vous passez l'emporte-pièce sous l'eau de temps en temps.

# Glögi finlandais - Vin chaud épicé

*Rien de tel qu'un glögi, vin chaud sucré et épicé pour se réchauffer comme les finlandais.*



30 mn



X 6 personnes

## Ingrédients

- Vin rouge : 1.2 Litre
- Clous de girofle : 6 g
- Bâtons de cannelle : 2 pièces
- Sucre semoule : 120 g
- Amandes grillées : 60 g
- Raisins secs blonds : 60 g
- Vodka : 12 cl

## Déroulement

Verser le vin rouge dans une casserole, ajouter les clous de girofle, la cannelle et le sucre. Faire chauffer le mélange et le laisser sur le feu pendant 10 min, sans porter à ébullition.

Ajouter la vodka et filtrer.

Servir bien chaud avec quelques amandes et quelques raisins.

## Le + du Chef

La vodka est facultative (mais en Finlande, il fait très froid...). Vous pouvez aussi la remplacer par du gin.

Toutes nos recettes en vidéo ou en photo sur [www.atelierdeschefs.fr](http://www.atelierdeschefs.fr)