Sommaire

SOUVENIRS ET MAGIE DE NOËL 08

L'ESPRIT DE NOËL, UN CŒUR OUVERT 14

NOËL À TRAVERS LES ÂGES 16

L'ATTENTE ENCHANTÉE 20

- La décoration de Martine 20
- Place à la créativité 23
- Les traditionnelles pommes d'ambre de mon enfance 23
- La couronne de Noël 25
- Les vases nature 25
- Les petites décos à suspendre 26
- La couronne de l'Avent 30
- Les marchés de Noël 31
- Le plaisir d'offrir 32

LA MUSIQUE DE NOËL 34

- La playlist de Martine en cuisine 36
- La playlist de Martine lors du repas 37

LE BUFFET DE MARTINE 40

Les viandes 44

- La dinde de Noël de Martine 46
- La dinde caramélisée au sirop d'érable 50
- Les langues de veau sauce madère de la mère de Martine 52
- Le traditionnel jambon de Noël 55
- Le Coca-Cola© glazed ham 58
- Le pain de viande de Noël de Jeannine 60
- Le risotto à la truffe de Mamouni 62
- Le bœuf Wellington 63
- Le jambon festif au rhum & à l'ananas 66
- Le traditionnel rôti de bœuf 68
- Le rôti de porc aux pommes 70
- Le chou farci de ma grand-mère 72
- Le carré d'agneau à l'ail & sa sauce à la menthe 74
- L'épaule d'agneau de ma maman 76
- Le canard de Noël au bourbon & aux cerises 78
- La couronne de porc festive 80

Les poissons & les fruits de mer 84

- Le lobster stew 86
- Le saumon à la toscane 88
- Le saumon Wellington 90
- Les crevettes de la Nouvelle-Orléans 92
- Le saumon de Noël à l'orange 94
- Le classique shrimps cocktail 96
- Le saumon caramélisé au four 98
- Le saumon en chemise au miel & à l'ail 100
- Le cabillaud dans sa sauce au vin blanc & tomates-basilic 102
- Les noix de Saint-Jacques au chutney de mangue 104

Les accompagnements & sauces 106

- Les dinner rolls 108
- Les pommes duchesse maison 110
- Le chou rouge aux pommes 112
- La poêlée festive de choux de Bruxelles 114
- La purée de butternut 116
- Les carottes entières rôties au miel 118
- Les haricots verts sautés aux oignons doux 120
- Les pommes de terre à l'ail de Martine 122
- La casserole d'épinards à la crème 124
- Le gratin de chou-fleur 126
- Le gratin dauphinois de ma maman 128
- Ma purée onctueuse de pommes de terre à la truffe 130
- Les légumes d'hiver rôtis au four 132
- Le potiron aux saveurs de Noël 134
- Le Mac & Cheese 136
- La purée fromagère de butternut aux lardons 138

- La purée de pommes de terre à l'ail caramélisé 140
- La salade hivernale de fenouil aux pommes & aux radis 141
- La salade fraîche et festive aux airelles & pommes rouges 142
- La salade de poires 144
- Les devilled eggs 146
- La traditionnelle sauce aux airelles 148
- Le traditionnel American Gravy 149

Les desserts **150**

- Le classique Red Velvet 152
- La traditionnelle tarte aux pommes 156
- Les biscuits de Noël de mon enfance 158
- La bûche de Noël de nos mamies 160
- La bûche de Noël façon tiramisu & limoncello de Mamouni 162
- La tarte aux fruits rouges 164
- Le pain d'épices à l'ancienne 166
- Le plateau de fromages de mon oncle Christian 168
- Les Nutella© twists 170
- Le clafoutis aux cerises 172

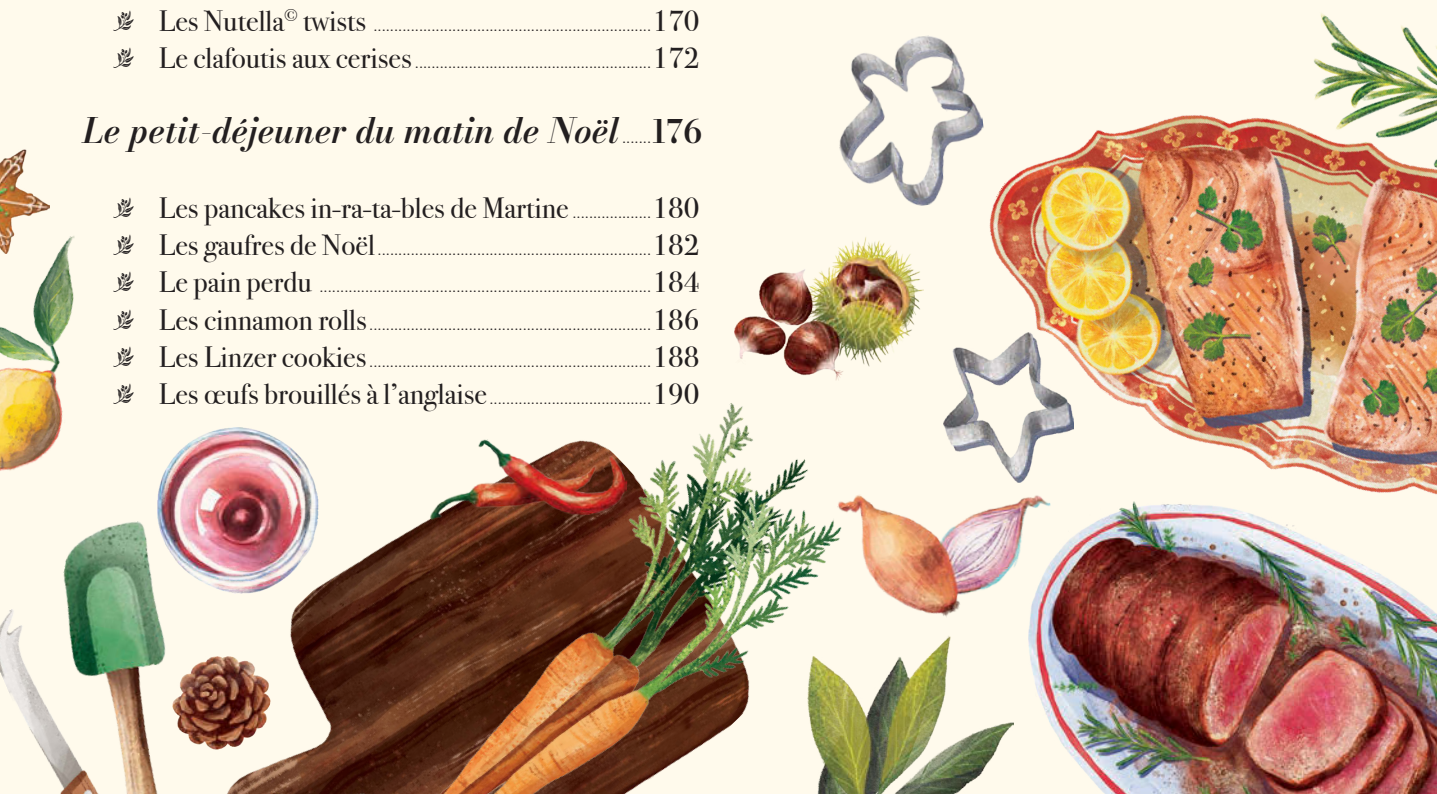
Le petit-déjeuner du matin de Noël **176**

- Les pancakes in-ra-ta-bles de Martine 180
- Les gaufres de Noël 182
- Le pain perdu 184
- Les cinnamon rolls 186
- Les Linzer cookies 188
- Les œufs brouillés à l'anglaise 190
- La brioche de Martine 192
- La brioche de Noël aux fruits secs & écorces d'oranges confites 194
- La salade d'oranges à la fleur d'oranger 196

Les boissons à déguster au coin du feu **198**

- Le chocolat chaud aux épices douces 202
- Le cidre chaud de Noël 202
- Le velouté de potimarron aux châtaignes caramélisées 204
- Le traditionnel vin chaud de Noël 205
- Le chocolat chaud au sirop d'érable & cannelle 205
- L'eggnog 206
- Le cocktail au thé chaï & bourbon 208
- Le chocolat blanc chaud à la clémentine & au gingembre 209
- Le jus de pommes chaud aux épices de Noël 210
- Le latte au pain d'épices 210

REMERCIEMENTS **214**



Cher père Noël,

Puisse ce livre dans lequel j'ai mis tant d'amour, tomber entre les mains de ceux et celles qui en ont le plus besoin.

Pour qu'ils aiment encore plus Noël, ou qu'ils apprivoisent mieux cette période qui parfois peut être difficile. Il y a tant de magie à créer, à vivre et à partager.

Que mes proches et ceux qui me lisent ne manquent de rien et surtout pas d'amour. Que ma santé soit de fer pour que je n'en perde pas une miette avec mes enfants et toute ma famille.

Que mes rêves continuent de se réaliser pour en faire profiter le plus grand nombre. Toi comme moi, on aime mettre des paillettes dans les yeux des petits et des grands.

J'ai hâte de voir ce que nous réserve cette nouvelle saison et ce nouveau réveillon et d'ajouter de doux souvenirs à ma collection.

Gaëlle

La musique de Noël

L'attente du réveillon de Noël est plus douce en musique

D'aussi loin que je me souvienne, la musique m'a toujours accompagnée. Il ne se passait pas un jour de décembre sans que dans la maison ne résonnent quelques chants. Il n'y avait rien de plus rassurant pour moi que d'entendre les mélodies diffusées en bas dans la cuisine alors que j'étais sous mes draps. Ces douces notes s'entendaient jusque dans ma chambre telle une berceuse. Je m'endormais ainsi paisiblement pendant que les adultes discutaient ensemble dans la cuisine avec la musique en fond. Je n'arrivais pas à écouter correctement leur conversation, seuls les éclats de rire étaient très clairs, tandis que la musique, elle, m'accompagnait jusque dans les bras de Morphée. Était-ce parce que j'entendais vraiment ces chants qui accompagnaient leur dîner ou parce que je les connaissais par cœur que je me laissais bercer ? Ce souvenir m'habite encore aujourd'hui, je peux encore entendre ce son bien particulier, qui est comme un écho enivrant de douceur.

La préparation du repas de Noël est une célébration en soi. Qui dit célébration dit musique. Depuis toujours, j'adore cuisiner, pour moi ou pour les autres. Mais il y a ce petit brin de magie en plus à l'idée de préparer des plats qui seront dégustés par ceux qu'on aime. Mon rituel lorsque je me mets en cuisine est de lancer ma playlist de Noël. À peine Patti Page commence-t-elle à chanter *Tennessee Waltz* que je dispose les ingrédients dont j'ai besoin pour ma préparation. Ça mijote sur *You're all I want for Christmas* de Bing Crosby et les saveurs de ces mets délicieux envahissent la cuisine et même davantage de pièces, venant chatouiller les narines de mes chers et tendres qui se régaleront d'ici peu.

L'esprit de Noël prend sa place au rythme de *White Christmas*.

L'élaboration des recettes que j'aime préparer et que je vous propose ici nécessite beaucoup d'heures en cuisine. Des heures à préparer les ingrédients, les faire mijoter, rôtir, rissoler. Pendant ces heures de préparation, laissez d'ores et déjà entrer la magie de Noël avec de la musique qui réchauffera vos cœurs et vos oreilles. Je vous ai préparé ma playlist parfaite qui apportera douceur et nostalgie tout au long de l'élaboration de vos délicieux petits plats. Passez en revue les titres qui vous animent le plus, redécouvrez ceux que vous connaissez déjà, interprétés par des artistes qui enchanteront vos après-midi en cuisine. Ajoutez-les à votre propre playlist « Noël en cuisine », lancez-la en lecture aléatoire et laissez-vous emporter par le rythme de ces grands classiques. Surprenez-vous à chanter en cuisinant. Soyez enivré par leur chaleur, leur nostalgie et leurs chants d'espoir.

Si on cuisine en musique, on mange également en musique. Je vous ai préparé une autre playlist pour ce moment convivial tant attendu et pour lequel vous vous serez tant investi. Cette playlist étant largement influencée par les repas de mon enfance, ne vous étonnez pas d'y trouver des chansons plus rock et plus jazzy pour certaines. Les chansons plus calmes, reposantes et douces en cuisine laissent place à des titres plus festifs lors du repas. Il n'y a pas de meilleure recette musicale pour moi. C'est absolument parfait pour ancrer les souvenirs heureux qui se fabriquent sous nos yeux à Noël.

La dinde de Noël de Martine

Préparation : 30 minutes

Cuisson : environ 3 heures (en fonction du poids)

Ingrédients

- 1 belle dinde d'environ 5 kg
- 2 gros oignons
- 1 gros citron jaune
- 6 gousses d'ail
- 6 belles feuilles de laurier
- Huile d'olive
- 8 tranches pas trop fines de lard petit-déjeuner
- 2 belles tomates rouges
- 3 beaux brins de romarin frais
- 1 litre de cidre sec
- 60 cl de fond de volaille

Pour le beurre aux herbes

- 375 g de beurre mou
- Huile d'olive
- 2 gros citrons jaunes
- 2 gousses d'ail
- 1 bouquet de persil plat
- Sel
- Poivre noir du moulin

Préparation

Important : lorsque vous cuisinez une dinde, pour qu'elle soit parfaitement cuite, tendre et savoureuse, sortez-la du réfrigérateur au moins 1 heure avant de la préparer. Ainsi, en évitant les chocs thermiques, la chair de la dinde sera beaucoup plus fondante.

1. Préchauffez le four à 220 °C. Pendant ce temps, préparez le beurre aux herbes.

2. Prenez votre beurre mou, placez-le dans un grand bol et assaisonnez-le de sel et de poivre. Ajoutez de l'huile d'olive et mélangez bien. Ajoutez le zeste des 2 citrons ainsi que leur jus, les gousses d'ail écrasées et terminez par le persil plat haché. Mélangez bien jusqu'à l'obtention d'une texture homogène.

3. Salez et poivrez l'intérieur et l'extérieur de votre dinde. Placez à l'intérieur les 2 oignons coupés en deux (laissez la peau), 1 citron coupé en deux, l'ail en chemise ainsi que 2 feuilles de laurier.

4. À l'aide de vos mains et d'un petit couteau pointu et tranchant, détachez délicatement la peau de la chair de votre dinde au niveau des cuisses et du dos. Pensez également à détacher la peau côté tête. Ces ouvertures vous permettront de farcir votre dinde avec le beurre aux herbes : de cette façon, la dinde ne sèchera pas à la cuisson.

5. Insérez délicatement le beurre aux herbes sous la peau, en utilisant de légères pressions afin de le répartir dans toutes les ouvertures. Terminez en ajoutant le reste du beurre, puis massez le dos et les cuisses de la dinde pour l'en imprégner. Glissez enfin les feuilles de laurier sous la peau des filets afin de parfumer la viande.

6. Placez votre dinde dans un grand plat de cuisson. Salez et poivrez la peau et arrosez d'un filet d'huile d'olive.

Note : toute cette partie de la recette peut être préparée la veille. Dans ce cas, couvrez la dinde d'un papier aluminium et gardez-la précieusement au réfrigérateur jusqu'au lendemain. Attention, pensez à sortir la dinde au moins une heure avant de la cuire.

MONE

Le pain de viande de Noël de Jeannine

Préparation : 25 minutes
Cuisson : +/- 40 minutes

Ingrédients

- 1 tête d'ail
- 3 belles échalotes
- 1 kg de viande hachée porc/bœuf
- 200 g de raisins secs
- 4 grosses cuillères à soupe de chapelure
- 1 tranche de pain de mie émietté
- 2 œufs
- 20 cl de crème liquide culinaire
- 250 g de beurre
- 1 branche de thym frais
- 4 jolies poires
- 1 grosse cuillère à soupe de miel
- 1 pot de compote d'airelles
- Des pommes duchesse (recette page 110)
- Sel
- Poivre du moulin

Préparation

1. Préchauffez votre four à 180°C.

2. Pelez et hachez finement 3 gousses d'ail ainsi que les 3 échalotes.

3. Dans un grand plat, mélangez le haché avec l'ail, les échalotes, les raisins secs, la chapelure, 1 tranche de pain de mie émiettée, 2 œufs ainsi que la moitié de la crème liquide. Façonnez le haché en forme de pain à bords arrondis.

4. Faites fondre un gros morceau de beurre dans le plat de cuisson préalablement chauffé et déposez-y le pain de viande ainsi que 4 gousses d'ail coupées en deux et la branche de thym entière. Enfournez pendant 30 à 40 minutes, en ajoutant régulièrement une cuillère à soupe d'eau dans le plat pour créer le jus de viande. Petite astuce : piquez avec un couteau jusqu'à la moitié du pain de viande pour vérifier la cuisson. Celui-ci doit être parfaitement cuit, avec une bonne consistance et ne plus être rosé à cœur.

5. Épluchez les poires, découpez-les en deux et retirez le cœur. Dans une poêle, faites chauffer un morceau de beurre et 1 cuillère à soupe de miel, puis déposez-y les poires. Laissez-les dorer tranquillement en les retournant régulièrement et délicatement pour ne pas les casser.

6. Une fois le pain de viande cuit, retirez-le du four et versez le jus de cuisson dans un petit poêlon, en récupérant le thym et l'ail. Ajoutez 1 ou 2 cuillères à soupe d'eau si besoin. Laissez frémir quelques minutes, à feu doux. Réservez.

7. Dressez vos assiettes avec une belle tranche de pain de viande. Placez 1/2 poire caramélisée à côté et remplissez le cœur avec de la compote d'airelles, de préférence froide pour ajouter un côté rafraîchissant.

8. Juste avant de servir, réchauffez une dernière fois votre jus de cuisson, filtrez-le à l'aide d'un chinois. Servez-le dans une saucière sur la table ou directement sur la tranche de pain de viande dans l'assiette. Servez votre pain de viande de Noël avec de délicieuses pommes duchesse, recette page 110, ou un des nombreux accompagnements de ce livre.

Le saumon caramélisé au four

Préparation : 15 minutes
Cuisson : 15 minutes

Ingrédients

- 50 g de sucre blond
- 2 belles cuillères à soupe de sauce nuoc-mâm
- 1 cuillère à café de sauce soja
- 1 cuillère à café de paprika
- 5 g de gingembre haché
- 1 gousse d'ail hachée
- 3 cuillères à soupe de jus de citron vert
- 2 beaux pavés de saumon
- De l'huile d'olive
- Des graines de sésame
- Quelques feuilles de coriandre

Préparation

1. Préchauffez le four à 200 °C.

2. Dans une petite poêle antiadhésive, faites caraméliser le sucre avec 5 cl d'eau, la sauce nuoc-mâm, la sauce soja, le paprika, le gingembre et l'ail. Quand le mélange commence à épaissir, ajoutez le jus de citron vert et laissez réduire.

3. Dans une poêle, faites dorer les pavés de saumon côté peau dans un peu d'huile d'olive. Déposez les pavés dans un plat de cuisson (côté peau en dessous) et nappez-les d'une partie du caramel (gardez-en pour la présentation) et saupoudrez de quelques graines de sésame. Faites cuire au four le temps requis : de 7 à 14 minutes selon la dimension des pavés.

4. Pour finir, sortez vos beaux pavés du four et garnissez-les avec le surplus de caramel, de graines de sésame et les feuilles de coriandre. Placez le tout dans un joli plat de présentation et servez-le immédiatement.

Les dinner rolls

Préparation : 30 minutes
Cuisson : 20 minutes
Repos : 2 heures 30

Ingrédients

- 6 cl d'eau tiède
- 24 cl de lait entier (chaud à 40 °C)
- 1 cuillère à soupe de beurre doux fondu
- 2 gros œufs légèrement battus
- 2 cuillères à soupe de sucre blanc
- 1,5 cuillère à soupe de sel fin
- 1 sachet de levure sèche du boulanger
- 570 g de farine de boulanger (ou farine tout usage)
- Spray de cuisson

Pour la finition des rolls

- Un peu de beurre fondu
- 1 œuf légèrement battu
- De la fleur de sel

Préparation

1. Mélangez l'eau, le lait, 1 cuillère à soupe de beurre fondu, les œufs, le sucre, le sel ainsi que la levure dans le grand bol d'un robot mixeur.

2. Ajoutez 240 g de farine et mélangez à l'aide d'une cuillère en bois jusqu'à l'obtention d'une pâte épaisse.

3. Lancez votre robot à vitesse moyenne (attention : utilisez le crochet à pâte) et ajoutez petit à petit le restant de la farine, jusqu'à ce qu'une boule se forme. Poursuivez le pétrissage pendant 4 à 5 minutes jusqu'à l'obtention d'une boule à la consistance parfaite : la pâte doit être élastique et légèrement collante.

4. Prenez un grand bol et aspergez-le de spray de cuisson. Placez-y votre pâte. Couvrez le bol d'un film plastique. Laissez monter la pâte pendant 1 h 30 à température ambiante : la pâte doit doubler de volume .

5. Graissez un plat de cuisson de 24 cm x 34 cm environ (ou similaire). Appuyez délicatement sur la pâte dans son bol pour qu'elle dégonfle. Placez-la sur une surface propre (sans farine, c'est important).

6. Divisez la pâte en 12 parts égales à l'aide d'un couteau. Façonnez chaque part en petites boules et placez-les, les unes à côté des autres, dans le plat de cuisson . Couvrez le plat avec un film alimentaire et laissez vos rolls lever pendant au moins 1 heure. Ils vont doubler de volume et se toucher. Pas de panique, c'est exactement ce que nous recherchons. Préchauffez votre four à 190 °C.

7. À l'aide d'un pinceau en silicone, badigeonnez délicatement vos rolls d'œuf battu.

8. Enfournez pendant 20 minutes, ou jusqu'à l'obtention de rolls dorés.

9. Avant de servir, badigeonnez-les d'un peu de beurre fondu, à l'aide d'un pinceau en silicone et saupoudrez-les de fleur de sel.

MERRY
MONETA

Le plateau de fromages de mon oncle Christian

Préparation : 10 minutes

Tous les ans, à Noël, nous nous retrouvions chez mon oncle Christian et ma tante Christiane. Cricri et Cricri. Oui oui, il se sont bien trouvés. Après avoir mangé comme des rois (huîtres, saumon ou encore homard, nos Cricri savaient recevoir), Christian apportait enfin le tant attendu plateau de fromages.

Mais attention, pas n'importe quel plateau de fromages. Un plateau, ça se construit avec réflexion et gourmandise. Même si on sait bien choisir ses fromages, il n'est pas toujours facile de les avoir « affinés » au bon moment. Alors, Christian demandait toujours conseils à son fromager pour élaborer un plateau prêt à être dégusté.

Selon ma tante Christiane, pour un plateau en fin de repas, il faut compter +/- 70 à 80 g de fromages par invité et varier les saveurs et les textures en choisissant parmi les différents types. Voici une liste d'idées de fromages à demander à votre fromager pour créer le plateau parfait.

En plus du plateau de fromages décoré de ses noix et fruits secs, il y avait toujours une grande corbeille de fruits frais qui l'accompagnait (pour ceux qui avaient encore une petite place dans l'estomac). Dans cette corbeille : des cerises rouges et bicolores, des mangoustans, des mandarines, des raisins et des lychees en grappe (ils sont meilleurs).

Le petit-déjeuner du matin de Noël

La vraie magie à Noël est la lumière dans les yeux des enfants

Le matin du 25 décembre est enfin là et l'excitation est à son comble. Tout le monde se précipite pour aller vérifier sous le sapin si le père Noël est passé. Un sentiment si spécial, propre à ce matin d'hiver tant attendu dont le souvenir restera gravé dans nos mémoires jusqu'au prochain mois de décembre.

Après avoir ouvert les cadeaux, il est temps, nous aussi, de reprendre des forces. Le petit-déjeuner de Noël se doit d'être à la hauteur de ce moment si particulier. Voici une occasion parfaite de se faire plaisir avec des recettes maison gourmandes et réconfortantes. Pantoufles aux pieds et robe de chambre nouée autour de la taille, c'est l'heure de préparer un dernier repas de fête.

Mes incontournables d'un petit-déjeuner de Noël : mes pancakes inratables, des oeufs brouillés, des viennoiseries, des tartines et des brioches. D'autres recettes, plus festives, viennent couronner le tout, comme les irrésistibles cinnamon rolls ou des adorables biscuits de Noël.

Le traditionnel vin chaud de Noël

Préparation : 5 minutes | Cuisson : 15 minutes

Ingrédients

- 250 g de sucre roux
- 1,5 litre de vin rouge (type Bordeaux, Bourgogne ou Pinot Noir)
- 1 morceau de gingembre émincé
- 2 clous de girofle
- 2 étoiles de badiane
- Le zeste de 1 orange
- Le zeste de 1 citron
- 2 bâtons de cannelle
- 1 pincée de noix de muscade
- 1 belle orange en tranches (pour la décoration)

Préparation

1. Mélangez tous les ingrédients directement dans la casserole : vin, sucre, cannelle, étoiles de badiane, clous de girofle, gingembre, zestes et noix de muscade.

2. Portez à ébullition très doucement et laissez frémir 15 minutes.

3. Servir très chaud dans des verres en filtrant à l'aide d'une passoire.

4. N'oubliez pas de disposer une belle rondelle d'orange sur chaque verre !

Le chocolat chaud

au sirop d'érable & cannelle

Préparation : 2 minutes | Cuisson : 10 minutes

Ingrédients

- 3 cuillères à soupe de poudre de cacao de votre choix
- 1 cuillère à café de cannelle en poudre
- 1 pincée de sel
- 6 cl de sirop d'érable
- 12 cl de lait de votre choix (idéalement du lait entier)
- 40 cl d'eau
- Crème chantilly (pour la décoration)

Préparation

1. Versez tous les ingrédients dans une petite casserole. Faites chauffer à feu modéré sans laisser bouillir pendant 10 minutes.

2. Une fois la préparation bien chaude, passez celle-ci dans un mixeur pour créer une texture bien crémeuse et légèrement mousseuse.

3. Servez avec de la crème chantilly dans une jolie tasse festive !