

Noël en Provence

Cinq recettes à partager pour un repas réussi

MAGALI ANCENAY

IDEE REPAS POUR UN NOEL EN PROVENCE

Parce que le compte à rebours est commencé et que je
veux vous faciliter la vie,
Parce qu'on souhaite toutes un Noël irrattable et
inoubliable

Voici cinq recettes simples et tellement bonnes, qui feront
de vous l'Hôte de choix. Pour un dîner ou un déjeuner de
Noël des plus festifs !

Cet EBOOK est mon cadeau de fin d'année, bonne lecture !

Magali Ancenay
Styliste et Photographe Culinaire



Table des Matieres

- 01 / Noix de Saint-Jacques et Tabac son d'herbes**
- 02 / Rôti de Lotte au jambon cru**
- 03 / Pieds et Paquets à la Marseillaise**
- 04 / Bûche de Noël au Thé Matcha**
- 05 / La Pompe à l'huile & les 13 Desserts**



LES PARFUMS DE
LA GUARRIGUE

01 /

Noix de Saint- Jacques et son Tabac d'herbes

C'est un hommage à la Provence, il n'y a qu'à fermer les yeux pour être transporté dans le Midi et s'enivrer de ce Méli-Mélo de parfums de la Garrigue dans laquelle je vis. Je n'ai qu'à traverser la pelouse pour me trouver immédiatement en lisière de cette pinède, où je n'ai qu'à me baisser pour ramasser Thym, Romarin, Fenouil Sauvage, et Sarriette. Pour le Persil, la Coriandre et la Menthe je me dirige tout naturellement, dans mon potager où ces aromatiques sont plantées. Je n'ai plus qu'à cueillir un beau bouquet, avant de retourner en cuisine.....

La recette ►

Ingredients

tabac d'herbes de la garrigue

Pour 10 Personnes

1 botte de thym
1 botte de romarin
1 botte de coriandre fraîche
1 botte de menthe fraîche
1 botte de marjolaine fraîche
1 botte de persil plat
1 botte de fenouil feuille
2 têtes d'ail blanc
1 bouquet garni
¼ de litre de vin blanc
¼ de litre de fond de volaille
1/2 litre de lait ½ écrémé
5cl de vinaigre
50g de beurre
Sel fin, poivre, sucre

Noix de Saint Jacques (3 ou 4 par Personnes
suivant la taille)

Quelques girolles

Ail et Persil

Beurre

Instructions

Préparation du tabac d'herbes de la garrigue

1. Epluchez et hachez l'ail puis lavez, effeuillez et hachez toutes les herbes.
2. Faites fondre le beurre dans une casserole. Lorsqu'il est mousseux, mettez l'ail haché. Laissez suer sans coloration, ajoutez les herbes et laissez suer à nouveau.
3. Déglacez au vin blanc puis ajoutez le lait, le bouillon de volaille, le sel, le sucre, le vinaigre et le bouquet garni. Portez à ébullition, couvrez, retirez du feu et laissez infuser 20 minutes.
4. Mixez puis filtrez la sauce au chinois fin. Rectifiez l'assaisonnement et gardez au chaud.

Cuisson des girolles

1. Dans une poêle, mettre une belle cuillerée de beurre. Lorsqu'il commence à mousser placer les girolles et les faire cuire quelques minutes. Ajoutez le hachis d'ail et de persil, assaisonnez et réservez.

Cuisson des Noix de Saint-Jacques

1. Dans une poêle, mettre une belle cuillerée de beurre. Lorsqu'il commence à mousser placer les noix de Saint-Jacques et les faire cuire 2 minutes de chaque côtés.

Dressage

1. Dans une assiette, déposez les Noix de Saint-Jacques, quelques girolles et arroser de Bouillon de tabac d'herbes de la Garrigue.
2. Décorez avec quelques brins d'herbes (Thym, Romarin)





LA LOTTE EN ROBE
ROUGE

02 /

Rôti de Lotte au jambon cru

Une recette vite faite, bien fête

Parce que nous avons aussi, envie de profiter de ce jour et de nos invités, je vous propose un rôti de lotte habillé de sa robe rouge. Il sera idéal accompagné d'une purée de légumes racines, comme l'Hélianthis, le Cerfeuil Tubéreux, le Topinambour ou le Panais, le tout arrosé avec délicatesse d'une Huile parfumée à la Truffe où idéalement de quelques lamelles de Tuber Mélanosporum.

La recette ►

Ingredients

Rôti de Lotte au jambon cru

Pour 8 Personnes

2 belles queues de Lotte
200 g de jambon de Parme ou de Serrano
coupé en tranches fines
2 courgettes vertes
2 courgettes jaunes
1 tomates
1 citron Bio
1 botte de fenouil feuille
thym frais
piment d'Espelette
huile d'olive
Sel, poivre du moulin, sucre

Purée de Légumes Racines

Pour 8 personnes

1 kg de Légumes racines au choix
25 cl de crème fraîche liquide
Huile de Truffes ou 40g de Beurre
Brisures de Truffes ou petite Truffe
Sel et poivre du moulin

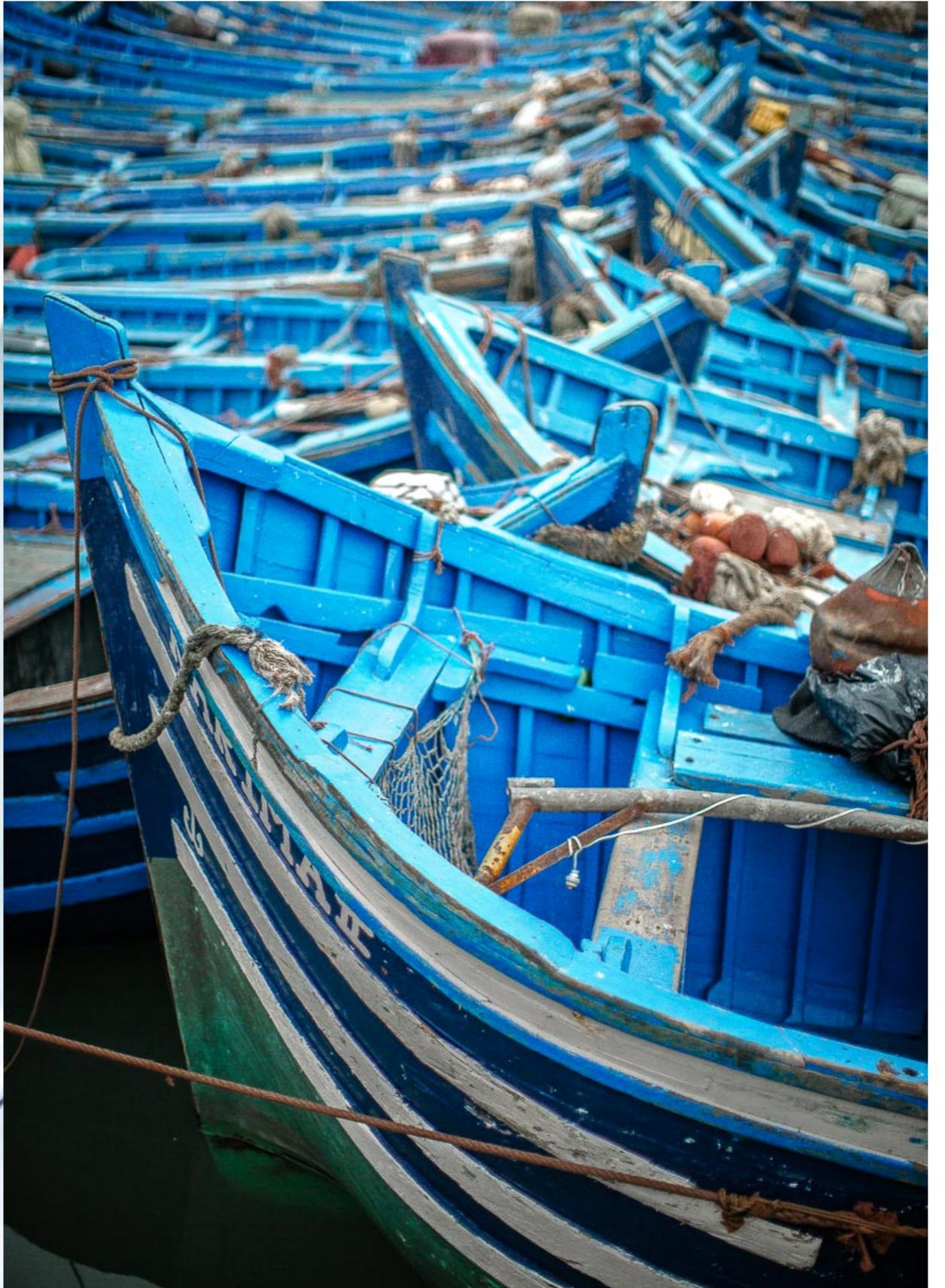
Instructions

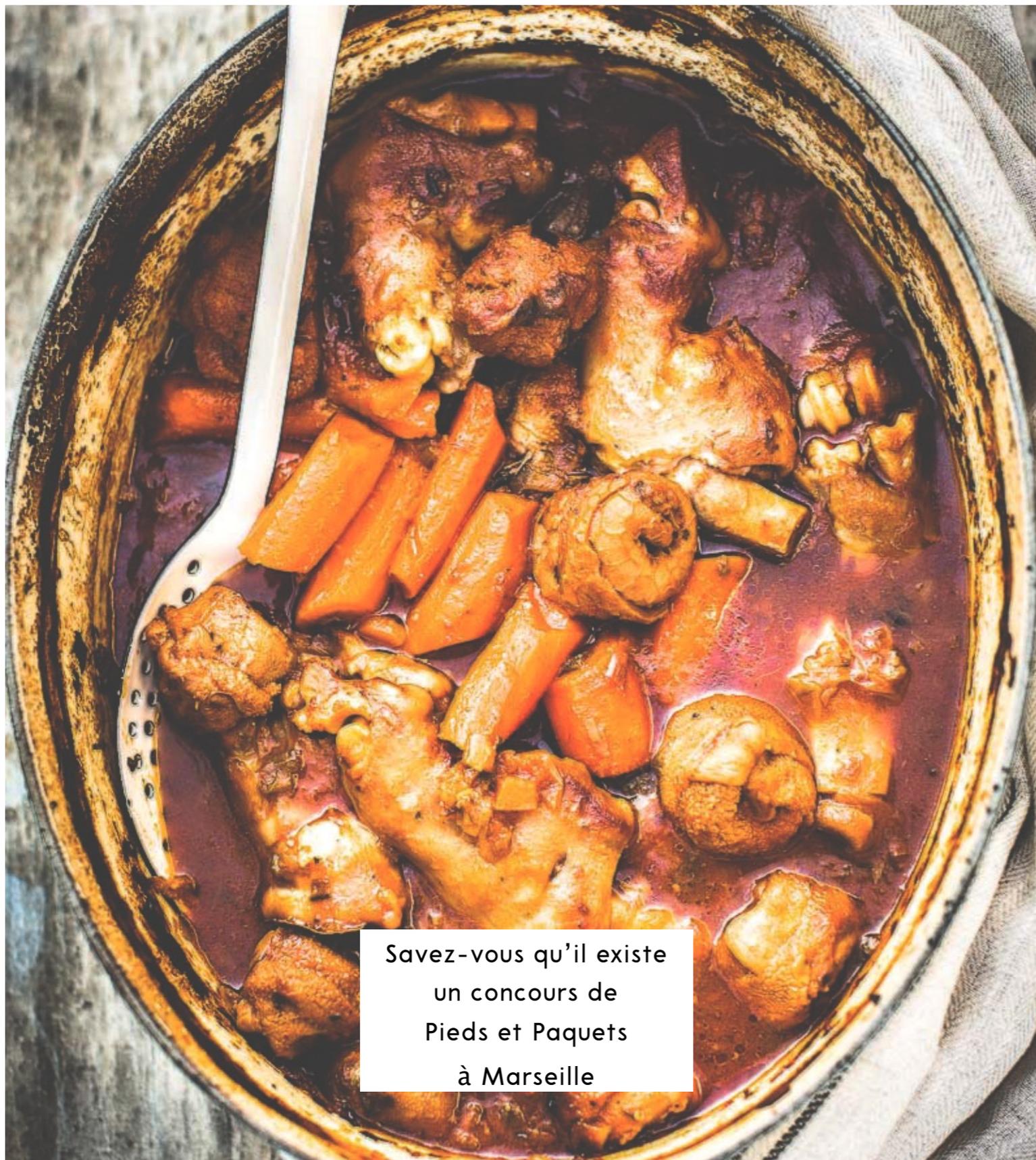
Préparation de la Lotte

1. Allumez le four TH 7/210°C.
2. Lavez les légumes, coupez les courgettes en lamelles, la tomate et le citron en fines rondelles. Mettez les légumes et le citron à plat sur une feuille de papier sulfurisée placée sur une plaque du four, salez, poivrez et ajoutez un peu de piment et de sucre, un filet d'huile d'olive et faites cuire 20 mm environ. Sortez-les du four et baissez le thermostat à 6/180°C.
3. Etalez les tranches de jambon côte à côte sur le plan de travail, posez 1 filet de lotte dessus, les légumes, puis l'autre filet de lotte (placez les 2 filets têtes bêtes pour avoir un rôti de diamètre à peu près régulier.) Rabattez le jambon sur le dessus et ficelez le rôti. Parsemez de thym frais, arrosez d'un filet d'huile d'olive, poivrez mais ne pas saler ! et faites cuire 30 à 40 minutes suivant la grosseur du rôti.
4. Servez aussitôt.

Préparation de la purée de Légumes racines

1. Préparez la purée avec 1 kg de légumes racines.
2. Pelez-les, coupez-les en dés et faites-les cuire 25 minutes dans de l'eau salée.
3. Une fois les légumes cuits, mixez et ajoutez 25 cl de crème liquide, le beurre ou l'huile Parfumée à la Truffe. Parsemez de lamelles de truffes si vous le pouvez, ou quelques brisures dans la purée.
4. Rectifiez l'assaisonnement si nécessaire. Réservez.





Savez-vous qu'il existe
un concours de
Pieds et Paquets
à Marseille

03 /

Véritable Pieds & Paquets à la Marseillaise

Chaque famille Marseillaise possède sa propre recette. Aujourd'hui, je partage avec vous la mienne, celle qui est sur toutes nos tables de fêtes, celle qui fait partie de mes souvenirs d'enfant.

Ce plat fait parti des incontournables mets de Noël servi sur les tables provençales, de Marseille et de sa région. Si vous poussez la curiosité à préparer ce plat, vous comprendrez lorsque ces effluves s'épandront dans votre cuisine.....

Chez nous, c'était le signe d'un beau moment partage et de convivialité.

La recette ►

Ingredients

Pieds & Paquets à la Marseillaise

Pour 6 Personnes

Pour trois kilos de paquets
une dizaine de pieds voire plus si vous les aimez.

1 litre de Vin blanc

500 g de purée de tomates

1 paquets de carottes fanes

pommes de terre rate

1 branche de céleri

2 poireaux

3 oignons dont 1 piqué de clous de girofle

2 feuilles de lauriers

1 morceau d'écorce d'orange séchée

Thym

1 piment oiseau

Persil

Instructions

Pieds & Paquets à la Marseillaise

1. Préchauffer le four TH 110
2. Tailler en brunoise les poireaux, trois carottes, le céleri et les deux oignons. Faire revenir dans une cocotte en fonte avec un peu d'huile d'olive.
3. Placer les paquets, verser la purée de tomates, couvrir avec le vin blanc, sel, poivre, herbes aromatiques, le piment oiseau, l'écorce d'orange, la brunoise de légumes et l'oignon piqué de clous de girofle. Porter à petits frémissements.
4. Placer la cocotte couverte dans le four chaud et faire cuire durant 4 heures.
5. Laisser reposer toute la nuit au frais.
6. Le lendemain dégraisser si besoin, ajouter le reste des carottes coupées en tronçons de sept centimètres et les pieds, puis replacer votre cocotte au four pour quatre bonnes heures TH 110°.

Cuisson des Pommes de Terre & Dressage

1. Cuire les pommes de terres à la vapeur, servir trois paquets par personnes et un pied, puis parsemer de persil haché.

Conseil :

Compte tenu du temps de cuisson relativement long, vous pouvez en préparer un grande quantité et les congeler dans des barquettes portions. Pour le repas de Noël est il conseillé de la préparer la veille ou l'avant veille.





TERMINER SUR UN
DESSERT LEGER

04 /

Bûche légère au Thé Matcha

Après un repas copieux il est préférable de terminer par une petite douceur. Si elle est légère ce sera un plus, surtout qu'il reste les 13 Desserts à déguster.

Pour celle qui rêvent d'un dessert de fête sans prise de tête, je vous conseille une bûche Panna Cotta. L'avantage de ce dessert, est que vous pourrez le préparer quelques jours à l'avance, et le parfumer comme il vous plaira.

Fruits rouges, chocolat, caramel, café et bien plus encore

La recette ►

Ingredients

Pour la Panna Cotta au thé

Matcha :

Pour 8 Personnes

90 cl crème liquide entière

10 cl d'eau

4 c à café (12g) de Thé Matcha en poudre

3 c à soupe bombées de poudre à flan vanille

20 g de sucre en poudre

Pour le fond en sablé Milano :

250 g de farine

100 g de beurre mou

90 g de sucre glace

1 g de sel

Pour la décoration :

quelques Marrons Confits

quelques Meringues

quelques chocolats

quelques sommités de guénièvre

Instructions

Préparation de la Panna Cotta :

1. Dans une casserole mettre les 90 cl de crème et les 20 g de sucre, puis faire chauffer tout doucement en remuant pendant 3 minutes environ.
2. Rajouter tout doucement, les 3 c à soupes bombées de poudre à flan, en fouettant pour éviter les grumeaux. Lorsque le mélange commence à bouillir, retirer du feu.
3. Dans un bol, diluer les 4 c à café de thé Matcha dans les 10 cl d'eau chaude et verser dans le mélange crème + poudre à flan précédent.

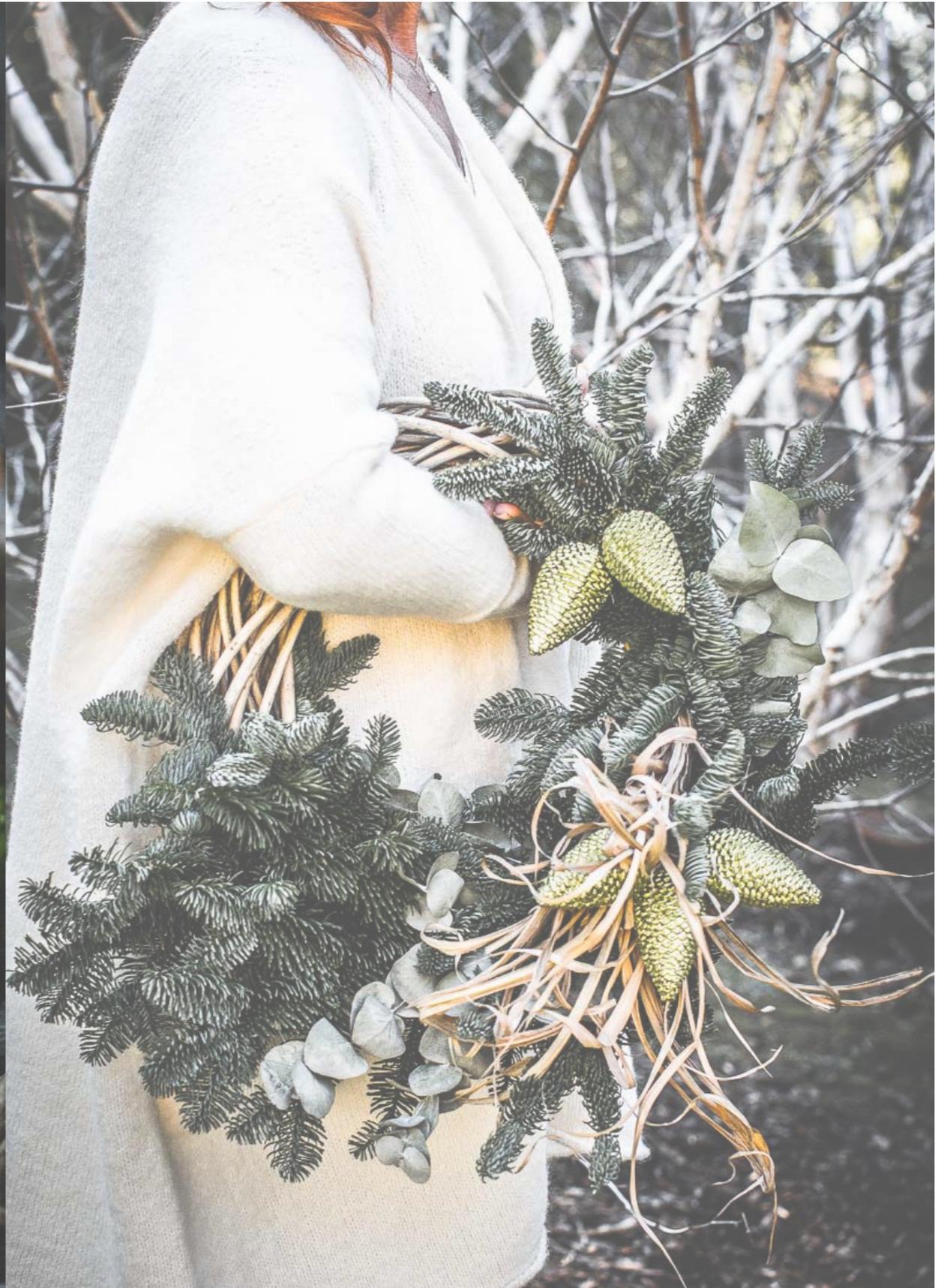
Laissez tiédir

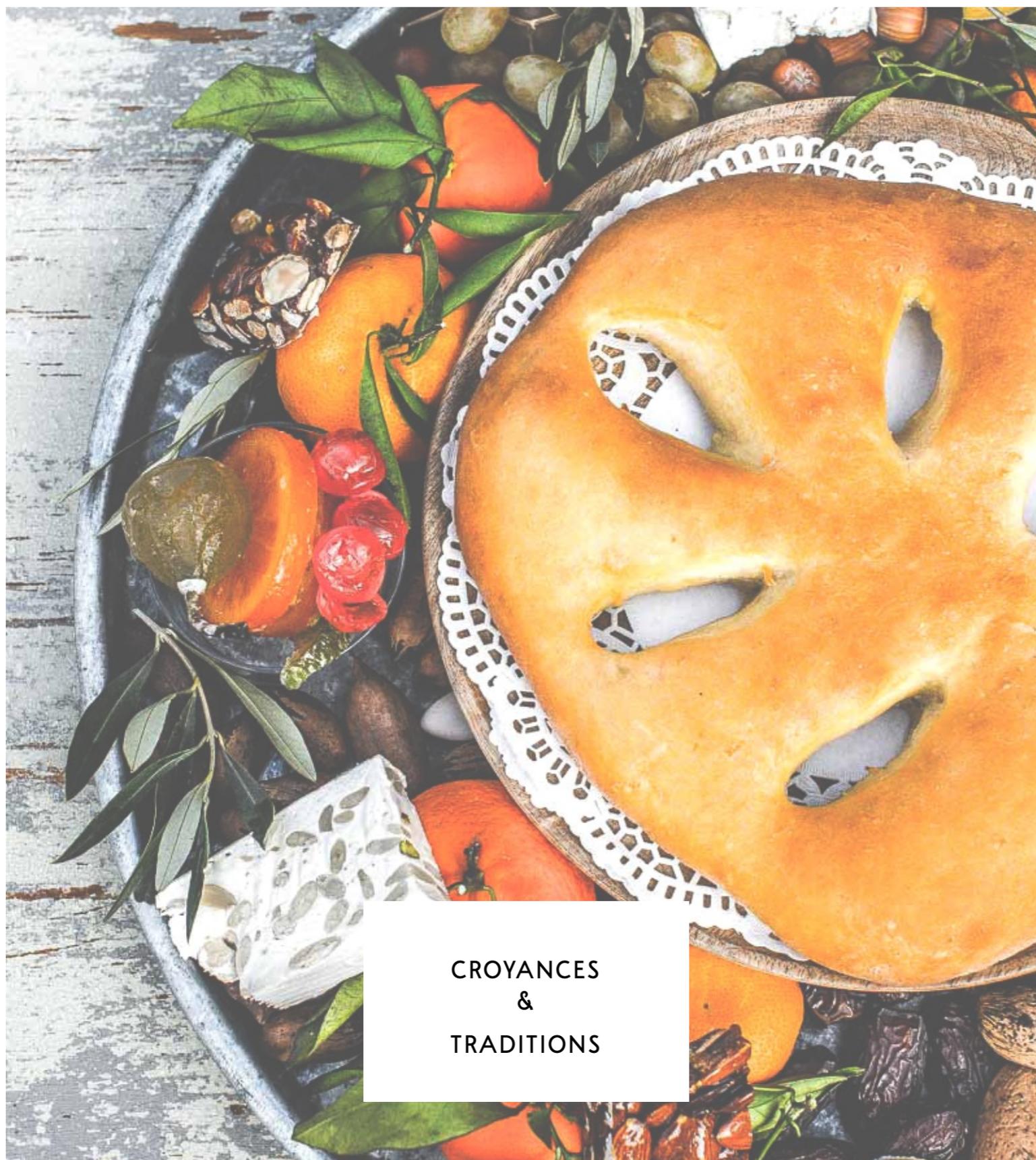
Réalisation du fond en sablé Milano :

1. Dans la cuve d'un robot travailler le beurre mou avec le sucre. Ajouter l'oeuf entier avec le sel, puis la farine tamisée. Travailler jusqu'à obtention d'une pâte type sablée.
2. Etaler sur une surface plane et la mettre quelques instants au réfrigérateur, pendant au moins 30 minutes
3. Avec un couteau, couper un rectangle de la taille du fond du moule, voire légèrement plus petit, afin qu'il s'intègre parfaitement dans le moule (la panna cotta couvrira entièrement le tout).
4. Cuire à four TH 160° pendant 20 - 25 minutes

Pour la décoration

1. Insérer dans le support en plastique le tapis et les deux parties en silicone. Verser les 3/4 de la préparation Panna Cotta et laisser stabiliser dans le congélateur au moins 1 heure. Insérer le rectangle de sablé puis recouvrir du reste de panna cotta. Re placer au congélateur pour une prise totale toute la nuit.
2. Décorer avec des marrons glacés, les petites meringues, des petites sommités de guénièvre, ou tout autres décors au choix. Ce dessert peut-être également préparé à l'avance et sera décoré au dernier moment.





CROYANCES
&
TRADITIONS

05 /

LA POMPE A L'HUILE & LES 13 DESSERTS

On ne peut pas terminer un repas de Noël sans présenter les 13 desserts.

Tous doivent être présentés sur une même table, à l'issue du gros souper que l'on prend en attendant de se rendre à la messe de minuit.

Chaque convive se doit de les goûter tous, ils sont dégustés accompagnés de vin cuit.

Cette recette de pompe à l'huile est celle de mon Grand-Oncle, boulanger-pâtissier lorsqu'il était en activité. Depuis cette recette familiale fait toujours partie de celle que je réalise pour Noël, elle est moelleuse et délicatement parfumée à l'eau de fleur d'oranger et à l'huile d'olive fruitée la meilleure !

La recette ►

Ingredients

Pompes à l'huile

Pour 8 Personnes

300 g de farine T55
20 g de levure boulangère
80 g de sucre
2 oeufs
75 ml d'huile d'olive fruitée vert
3 c à soupe d'eau de fleurs d'oranger
1 orange Bio
2 g de sel
30 ml d'eau
1 filet de lait

& les 13 desserts

Dattes
Nougat noir
Nougat blanc
Amandes,
Figues
Raisins secs
Noix ou noisettes
Calissons,
Pâte de coing
Raisin Blanc
Melon de Noël (Verdau)
Oranges ou Mandarines

Instructions

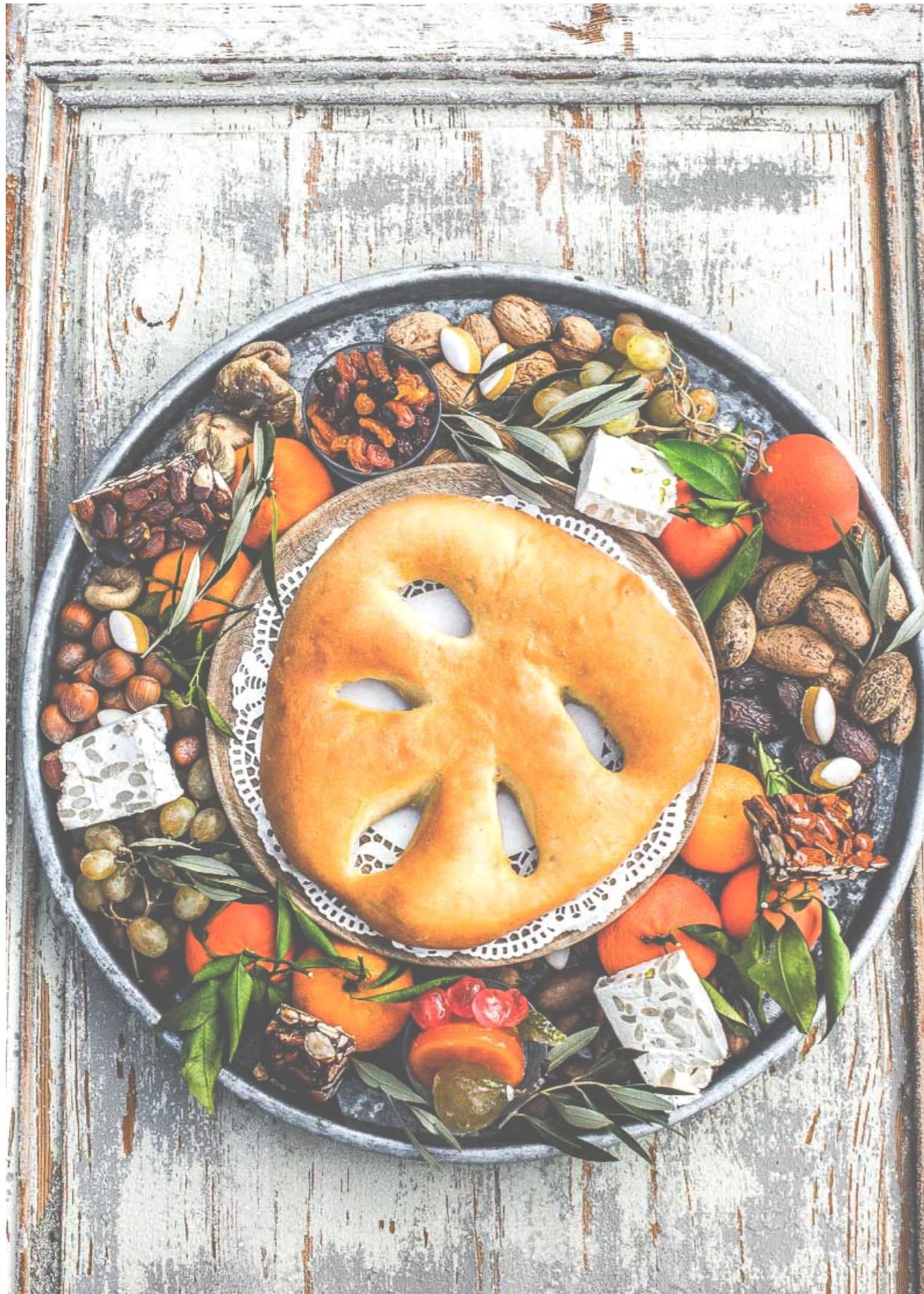
Préparation pour 2 Pompes à l'Huile Ovaies

1. Délayez la levure dans un peu d'eau tiède avec 100g de farine. Cela donnera un levain que vous laisserez reposer dans un endroit tiède pendant au moins 2 heures.
2. Dans un robot, avec le crochet à vitesse minimum, versez le reste de la farine, l'huile d'olive, le sucre, l'oeuf entier, le sel, la fleur d'oranger, l'eau et le zeste d'orange Bio.
3. Pétrir pendant 2 minutes puis ajoutez les levain.
4. Sortir la pâte, l'envelopper dans un torchon et la laisser gonfler pendant 3 heures dans un endroit tiède.
5. Reprendre la pâte et chasser l'air en la pétrissant longuement à la main. Etalez la pâte en 2 formes Ovaies.
6. Entaillez la pâte à l'aide de la pointe d'un couteau et laissez pousser 1 heure en les recouvrant d'un torchon.
7. Dorez la pâte avec l'oeuf entier battu avec un filet de lait et cuire à 150°C, pendant 10 à 15 minutes avec un bol d'eau dans le four pour humidifier l'air.
8. Sortir du four et laisser les 2 pompes à l'huile refroidir sur une grille.

Présentation des 13 Desserts

Dans un plat ou dans plusieurs plats, dressez les 13 desserts sans oublier de déposer les 3 contenants où vous aurez semé le blé et les lentilles.

Attention, la coutume précise que l'on doit «rompre» la pompe à l'huile en souvenir du «pain rompu» par le Christ. Si on la coupe au couteau, on est ruiné dans l'année !



Avec tous mes Remerciements

«Croire en ces rêves» , je ne le dirais jamais assez.....

Travail et persévérance ont fait que j'en suis arrivée là aujourd'hui. Exercer un «travail passion» autour de tout ce qui me tient le plus à coeur, la cuisine et la photographie était une évidence, mais je ne le savais pas il y a encore deux ans.

C'est pourquoi aujourd'hui, je veux remercier toutes les personnes qui ont cru en moi :

Mon éditrice de chez HACHETTE

LYCIA DIAZ qui à remis à jour mon blog qui est une formidable vitrine pour exposer mon travail

Ma famille et mes amis qui m'ont soutenu à poursuivre cette route gourmande

Les femmes de ma famille qui m'ont transmis ces recettes et mon goût pour la cuisine

Mon père qui m'a communiqué ce goût pour l'art et l'amour des belles choses

...Et vous tous lecteurs d'un jour ou de toujours !

Assurez-vous de me suivre sur mes réseaux, pour ne rien rater de mon actualité :

<https://www.quatresaisonsaujardin.com>

<https://www.instagram.com/magaliancenydeluca/>

<https://www.facebook.com/quatresaisonsaujardin/>

<https://www.pinterest.fr/ancenydeluca/>