

# VOTRE MENU DE RÉVEILLON PAR LES CHEFS DE LA TÉLÉ

Laurent Mariotte, Christian Etchebest, Julie Andrieu... Ces trois gastronomes nous donnent leurs recettes pour un repas de fête réussi. A vos fourneaux !



Bon... et à savoir | samedi | 20.00

## Le plat par Christian Etchebest

Chapon rôti au beurre d'herbes sous la peau, pommes de terre et marrons

### Ingrédients

pour 4 à 6 personnes :

- 1 chapon préparé par le volailler
- 3 cuillères à soupe d'huile
- 1 grosse noisette de beurre (pour la cuisson du chapon)
- 100 g de beurre (pour le beurre d'herbes)
- 1 cuil. à soupe de moutarde à l'ancienne
- 1 botte de persil
- 1 botte de cerfeuil
- 2 gousses d'ail
- 2 bottes d'oignons nouveaux
- 1,5 kg de rates ou de pommes de terre

- 1 paquet de marrons précuits
- Sel, poivre

• Commencez par préparer le beurre d'herbes. Equeutez et lavez le persil et le cerfeuil. Dans un robot, mixez les herbes, les 100 g de beurre ramolli, la cuillère à soupe de moutarde, du sel et du poivre jusqu'à obtenir une consistance moelleuse. Laissez reposer au frigo.

• Prenez le chapon. Soulevez délicatement la peau des flancs en la laissant attachée au niveau du croupion. Tartinez la chair avec le beurre d'herbes. Remettez la peau. Attachez le chapon avec de la ficelle à rôtir. Dans une grosse cocotte en fonte, faites revenir l'huile et le beurre. Colorez le chapon de chaque côté. Placez le chapon et sa cocotte dans un four à 170 °C. Arrosez-le toutes les dix minutes.

• Pour la garniture : épluchez les pommes de terre et les oignons nouveaux. Ecrasez l'ail dans la paume de votre main. A 1 heure de cuisson du chapon, incorporez les oignons, l'ail et les pommes de terre. Laissez cuire. 10 min avant la fin de cuisson, ajoutez les marrons.

Présentez le chapon entier dans un grand plat avec la garniture autour.

• Découpez une fois à table. S'il en reste, on peut le manger froid le lendemain avec de la mayonnaise.



Petits plats en équilibre | du lundi au vendredi | 12.50 et 13.30

## L'entrée par Laurent Mariotte

Brochettes de Saint-Jacques  
au romarin

### Ingrédients

pour 6 personnes :

- 24 noix de Saint-Jacques
- 6 branches de romarin
- 5 cuil. à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre

• Rincez les noix de Saint-Jacques pour ôter le sable et essuyez-les (enlevez et conservez le corail).  
• Rincez le romarin si besoin et taillez l'extrémité de chacune des branches en biseau.  
• Enfilez délicatement sur chaque branche de

romarin 4 noix de Saint-Jacques dans l'épaisseur en transversal (attention à ne pas casser les noix).

• Dans une poêle, faites chauffer l'huile d'olive et disposez délicatement les brochettes. Salez et poivrez. Retournez les brochettes pour bien griller toutes les faces, puis ajoutez le corail dans la poêle et saisissez-le rapidement. Servez la brochette avec le corail, le jus de cuisson et un riz au beurre, ou une salade aux herbes.





# CONCOCTÉ



Côté cuisine | du lundi au vendredi | 13.00

## Le dessert par Julie Andrieu Carrés glacés pralinés

**Ingrédients pour 6 personnes :**

- 100 g de noisettes grillées et pelées
  - 200 g de Nutella © (ou pralinoise) + 2 cuil. à soupe pour les Gavottes
  - 50 g de sucre roux
  - 2 œufs
  - 25 cl de crème fraîche liquide
  - 60 g de Gavottes
  - 50 g de meringue cassée en gros morceaux
  - Cacao en poudre
  - 100 g de chocolat de couverture à 50 % de cacao, 10 cl de crème fraîche liquide, 1 cuil à soupe d'huile
- Brisez les Gavottes et mélangez-les avec les 2 cuillères à soupe de Nutella © (ou pralinoise) à chaleur ambiante. Étalez dans le fond d'un moule à cake. Réservez au congélateur.
  - Mettez les noisettes dans la poêle avec le sucre, remuez, laissez caraméliser. Quand elles sont bien enrobées de caramel, versez-les sur une feuille de papier sulfurisé et laissez refroidir.
  - Versez les 25 cl de crème dans un saladier et placez-la au congé-

lateur. Faites fondre le Nutella ©. Séparez les blancs des jaunes et mettez les blancs dans un saladier. Concassez grossièrement les noisettes au robot par à coups (pas en poudre). Sortez la crème du congélateur et montez-la en chantilly. Incorporez la pralinoise. Lavez les fouets, montez les blancs en neige, incorporez-les à la chantilly. Ajoutez au mélange les 3/4 des noisettes concassées et les 3/4 de la meringue. Répartissez dans le moule: le niveau doit être au-dessus du bord du moule pour un joli effet. Faites congeler 12 heures.

- Avant de servir, réalisez la crème au chocolat. Faites chauffer 10 cl de crème liquide à feu doux, cassez le chocolat en petits morceaux et mettez-le dans la crème. Ajoutez une cuillère d'huile, remuez jusqu'à obtenir une crème homogène.
- Retirez le gâteau du moule, couvrez de la crème chocolat, laissez figer, répartissez le reste des noisettes et de meringue, saupoudrez d'un voile de sucre glace. Servez en carrés.