



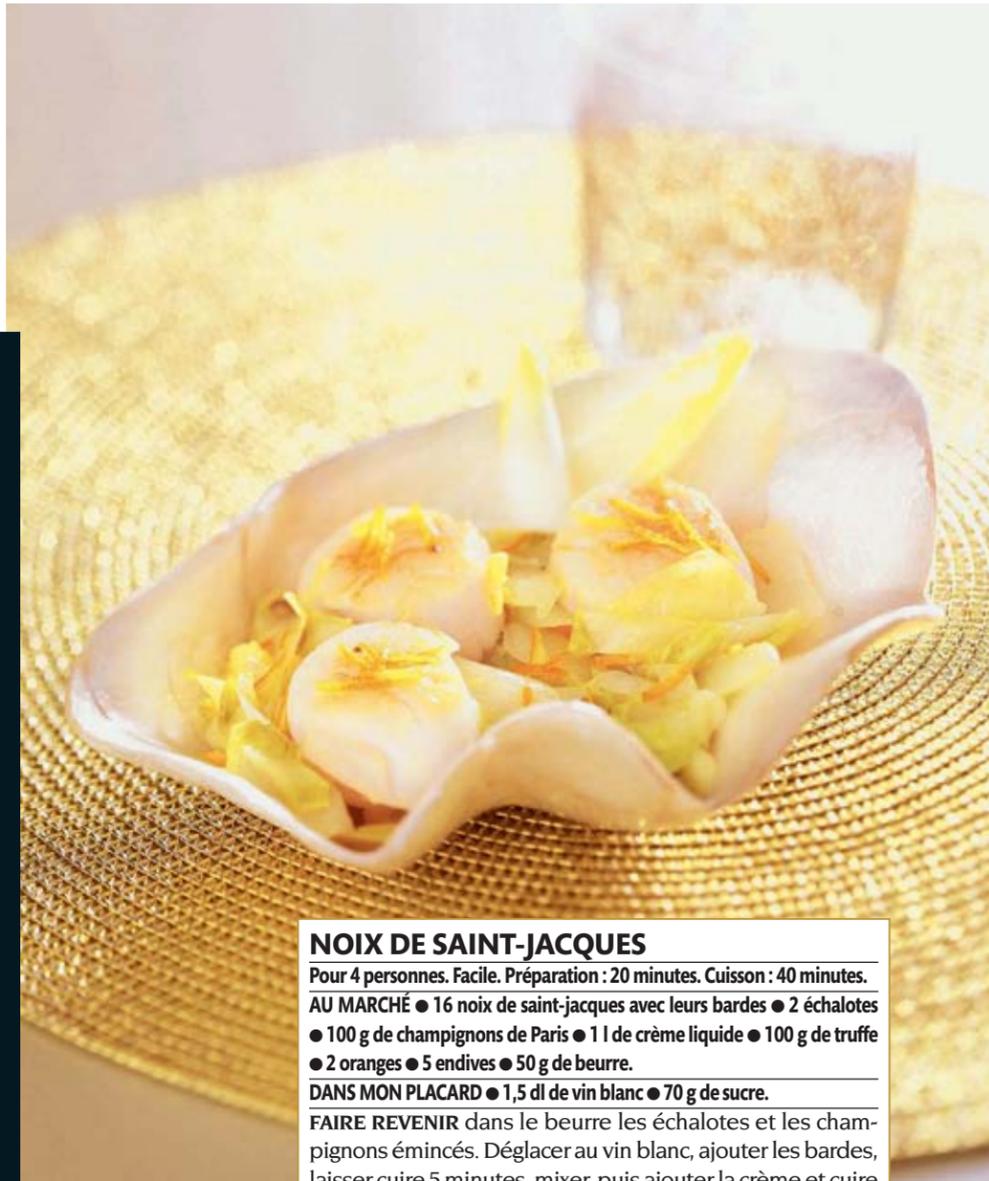
CYRIL LIGNAC

Il fait partie de ceux qui ont starifié la cuisine au point de l'imposer en prime time à la télé. Qu'il soit jury dans « Top chef », qu'il vole au secours des cantines scolaires ou qu'il œuvre derrière les fourneaux de ses deux restaurants, Cyril a tout bon.

QUE FEREZ-VOUS POUR LE RÉVEILLON DU 31 DÉCEMBRE ?

« Je serai derrière les fourneaux car mes deux restaurants, le Chardenoux des Près (27, rue du Dragon dans le VI^e) et Le Quinzième (14, rue Cauchy dans le XV^e), seront ouverts. C'est un rendez-vous que j'aime bien. Depuis quelques années, avec la brigade et le chef du Quinzième, nous avons instauré un petit rituel : à 19 heures, nous faisons notre repas de réveillon. Au menu, des plats festifs avec de bons produits du terroir. On se régale. C'est un super moment de convivialité ! Ensuite, les clients arrivent. Tous sont souriants, détendus, heureux..., conscients que ce jour est un peu à part. Aux douze coups de minuit, champagne pour tout le monde, et c'est reparti pour une nouvelle année bien chargée ! »

« M.I.A.M » et « Top chef », sur M6.



NOIX DE SAINT-JACQUES

Pour 4 personnes. Facile. Préparation : 20 minutes. Cuisson : 40 minutes.

AU MARCHÉ ● 16 noix de saint-jacques avec leurs bardes ● 2 échalotes ● 100 g de champignons de Paris ● 1 l de crème liquide ● 100 g de truffe ● 2 oranges ● 5 endives ● 50 g de beurre.

DANS MON PLACARD ● 1,5 dl de vin blanc ● 70 g de sucre.

FAIRE REVENIR dans le beurre les échalotes et les champignons émincés. Déglacer au vin blanc, ajouter les bardes, laisser cuire 5 minutes, mixer, puis ajouter la crème et cuire encore 10 minutes à feu doux.

PRÉLEVER les zestes des oranges en lamelles, les mettre dans une casserole, avec l'eau et le sucre, porter à ébullition et faire frissonner, le temps d'obtenir un sirop épais. Égoutter les zestes, les poser sur une plaque à four et l'enfourmer th. 5 (100°C) pendant 20 minutes. À la sortie du four, les couper en fins bâtonnets.

ENLEVER les premières feuilles puis émincer les endives. Presser les deux oranges. Dans une sauteuse, faire revenir les endives, ajouter le jus des oranges et une pincée de sucre, et faire caraméliser 15 minutes. Les retirer de la sauteuse et les répartir sur des assiettes. Saisir dans la sauteuse les noix de saint-jacques 1 minute de chaque côté à feu vif, puis les poser sur les endives et servir avec la sauce.

METTRE LES PETITS PLATS DANS L'ÉCRAN, C'EST LEUR SPÉCIALITÉ. CES CHEFS TRÈS CATHODIQUES, QUI FONT MONTER LA SAUCE DES AUDIENCES, PARTAGENT EN TOUTE SIMPLICITÉ AVEC "MADAME FIGARO" LEUR RECETTE DE FÊTE FÉTICHE. HISTOIRE DE FAIRE VALSER NOS PAPILLES AUX AGAPES DE FIN D'ANNÉE.

PAR PEGGY FREY RÉALISATION MICHÈLE CARLES ET KARINE RÉVILLON PHOTOS RECETTES BERNHARD WINKELMANN

RÉVEILLON

le menu des

“eat stars”

de la télé



JULIE ANDRIEU

De livres de recettes - dont le dernier, « Mes cocottes », qui vient de paraître aux Éditions Culinaires - en émissions, cette eat girl partage avec sourire et grâce tous ses secrets cuisins. Pionnière de la « cuisine du placard », elle a aussi la passion du voyage et nous fait découvrir le monde entier par le bout de la fourchette.

QUE FEREZ-VOUS POUR LE RÉVEILLON DU 31 DÉCEMBRE ?

« Plus ça va, plus je privilégie les soirées intimes, en tête à tête avec mon chéri ou avec un couple d'amis. Je n'aime plus trop l'idée de faire la fête pour faire la fête. Cette année, j'ai réservé deux places pour aller voir "la Mélodie du bonheur" au Théâtre du Châtelet. J'aime le classique et les comédies musicales, donc pas question de rater ça. Ensuite, nous filerons certainement à la maison déguster un foie gras fait maison. J'aime m'essayer à de nouvelles recettes : cette année, je vais me lancer dans un foie gras cru précuit. »

« Fourchette et sac à dos » et « C à vous », sur France 5.



LÉGUMES RÔTIS AU LARD DE COLONNATA

Pour 4 personnes. Préparation : 10 minutes. Cuisson : 1 heure environ.

AU MARCHÉ ● 1,5 kg de légumes bio (carottes, navets, gros oignons, betterave, céleri-rave, rutabagas, chou-fleur, potimarron) ● 50 g de tranches très fines de lard de Colonnata (ou 50 g de lard de poitrine) ● 1 tête d'ail.

DANS MON PLACARD ● 1 cuillerée à soupe d'huile d'olive ● fleur de sel, poivre du moulin.

ALLUMER le four à 250°C (th. 8-9). Brosser les légumes sous un filet d'eau sans les peler ni les couper (sauf les plus gros comme le potimarron et, dans ce cas, le couper en 2 ou 4 morceaux). Poser les légumes bien serrés sur la plaque du four, ainsi que l'ail et les tranches de lard sur les légumes. Ne pas saler. **ENFOURNER** la plaque et laisser cuire 30 minutes - les légumes doivent être dorés mais encore fermes. Les couvrir de papier d'aluminium bien serré et remettre 30 minutes au four en baissant à 180°C (th. 6).

SORTIR la plaque du four et laisser reposer 10 minutes sans retirer le papier d'aluminium. Couper les légumes en rondelles ou en quartiers sur une planche, les peler et les répartir dans les assiettes sans oublier le lard doré. Arroser le tout d'huile d'olive et poudrer éventuellement de fleur de sel et de poivre du moulin. Servir aussitôt.

PHOTOS BERNHARD WINKELMANN, JEAN-BRICE LEMAL/FTV FRANCE 5 ET D. R. NOIX DE SAINT-JACQUES : SET DE TABLE, HABITAT, COUPELLE NAGRÉE ET VERRE, ZARA HOME, LÉGUMES RÔTIS : ASSIETTE ZARA HOME, SET DE TABLE, HABITAT.



LOUISE DENISOT

Elle n'est pas seulement fille de... ! La pétillante Louise Denisot est une authentiqueoureuse du terroir. Curieuse de tout, elle passe son temps à expérimenter de nouvelles recettes et à redécouvrir des produits oubliés. Son objectif ? Épater la galerie en un rien de temps, et surtout sans stress !

QUE FEREZ-VOUS POUR LE RÉVEILLON DU 31 DÉCEMBRE ?

« Je serai à la maison, autour d'un bon repas, avec des amis proches. L'idée est de faire un dîner participatif. J'adore ce concept, chacun arrive avec un plat. On teste, on goûte, on échange... La cuisine est avant tout pour moi un moment de partage. Le soir du réveillon plus que jamais. J'aime bien improviser en fonction des produits que je trouve. Le 31, je serai donc aux aurores à errer dans les allées du marché de la rue de Bretagne, cherchant l'inspiration. Cette année, je vais faire un foie gras au sel et sans doute un velouté de saison. Mon chéri s'occupera du vin. Pour le reste du menu, ce sera la surprise ! »

« Les Petites Curiosités alimentaires de Louise », sur Cuisine TV.



PHOTOS: BERNHARD WINKELMANN, PHILIPPE MANZZONI ET VINCENT FLOURET. VELOUTÉ DE CERFEUIL : ASSIETTES ET CREUSES ZARA HOME, CUILLÈRE DESHOULIÈRES, BOUGIES HABITAT, CHOCO PASSION : VERRÈS, ZARA HOME, SET DE TABLE, HABITAT.

VELOUTÉ DE CERFEUIL TUBÉREUX

Pour 4 personnes. Très facile. Préparation : 15 minutes. Cuisson : 20 minutes.

AU MARCHÉ ● 1 kg de cerfeuil tubéreux ● 1 oignon doux ● 1 l de lait ● 2 cuillères à soupe de crème fraîche ● 12 queues de langoustines crues ● 15 g de beurre ● 1 feuille de laurier ● quelques brins de cerfeuil.

DANS MON PLACARD ● 1 cuillère à soupe d'huile d'olive ● sel, poivre du moulin, paprika.

GRATTER les cerfeuil et les couper en gros morceaux. Éplucher et émincer l'oignon. Faire chauffer l'huile dans une casserole et y faire fondre l'oignon 2 minutes. Ajouter les morceaux de cerfeuil et couvrir de lait. Saler, poivrer et ajouter le laurier.

LAISSER FRÉMIR 15 à 20 minutes jusqu'à ce que les tubercules soient tendres. Retirer la feuille de laurier, mixer finement le tout, verser la crème, mixer quelques secondes et réserver au chaud.

FAIRE CHAUFFER le beurre dans une grande poêle. Quand il est moussieux, y poser les langoustines, les faire dorer quelques secondes de chaque côté, puis retirer du feu.

SERVIR le velouté dans des assiettes creuses chauffées et poser dessus 3 langoustines à la surface. Poudrer de paprika et décorer de quelques pluches de cerfeuil.

On peut remplacer le cerfeuil tubéreux (qui est un légume racine d'hiver) par du céleri-rave.

ABDEL ALAOUI

Il est monté sur ressort et respire la bonne humeur !

Le truc de ce

touche-à-tout culinaire ? La fusion food.

Après nous avoir ravi les papilles tous les midis sur Canal + dans l'« Édition spéciale », il continue de nous régaler sur les plateaux TV.

QUE FEREZ-VOUS POUR LE RÉVEILLON DU 31 DÉCEMBRE ?

« Depuis trois ans, j'ai une sorte de tradition : je pars avec Daphné Bürki (présentatrice des « Maternelles », sur France 5) et Gunther Love (NDLR : champion du monde d'air guitar) à La Tania, une station de ski très sympa dans Les Trois-Vallées. À chaque fois, nous faisons la descente au flambeau. Une fois arrivés dans la station, la fête commence : bars, restaurants, boîtes... On peut tenir jusqu'au bout de la nuit. Certains illuminés disent que le passage à l'an 2012 va marquer la fin du monde... Autant en profiter tant qu'il est encore temps ! »

« La Petite Cuisine d'Abdel », sur Cuisine TV, et « C à vous », sur France 5.



CHOCO-PASSION

Pour 4 personnes. Très facile. Préparation : 20 minutes. Cuisson : 20 minutes.

AU MARCHÉ ● 50 cl de crème liquide ● 2 fruits de la Passion.

DANS MON PLACARD ● 250 g de chocolat noir ● 25 cl de jus de fruit de la Passion ● 1 cuillère à café d'agar-agar.

CHAUFFER le jus de fruit, verser l'agar-agar, cuire 2 minutes. Bien mélanger et répartir ce mélange dans des verres. Laisser refroidir, puis faire prendre au frais.

FAIRE FONDRE le chocolat au bain-marie, lisser, verser la moitié de la crème liquide, fouetter le mélange. Laisser tiédir, puis poser la ganache sur la gelée. Couper les fruits de la Passion en deux et récupérer les grains et le jus.

MONTÉ la crème restante en chantilly et la mélanger délicatement aux fruits frais de la Passion, poser sur la ganache et réserver au frais jusqu'au moment de servir.

