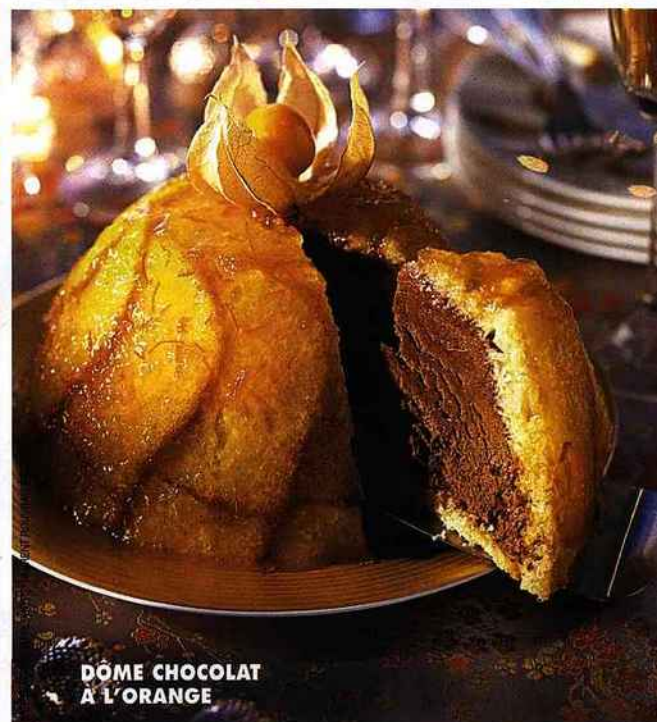
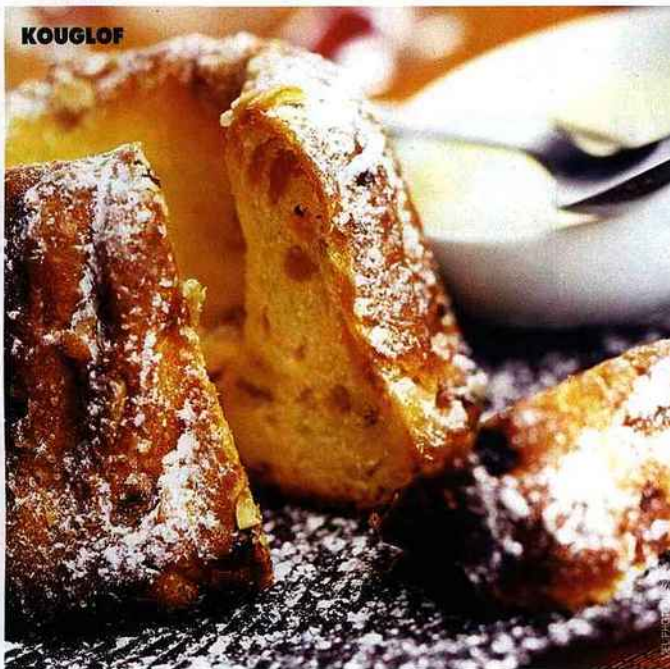
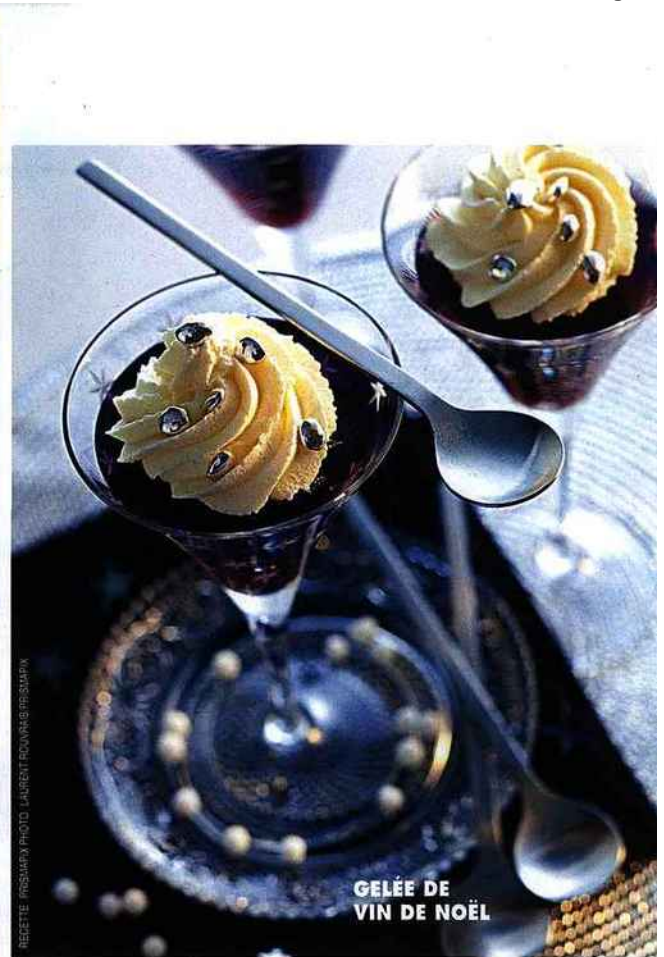
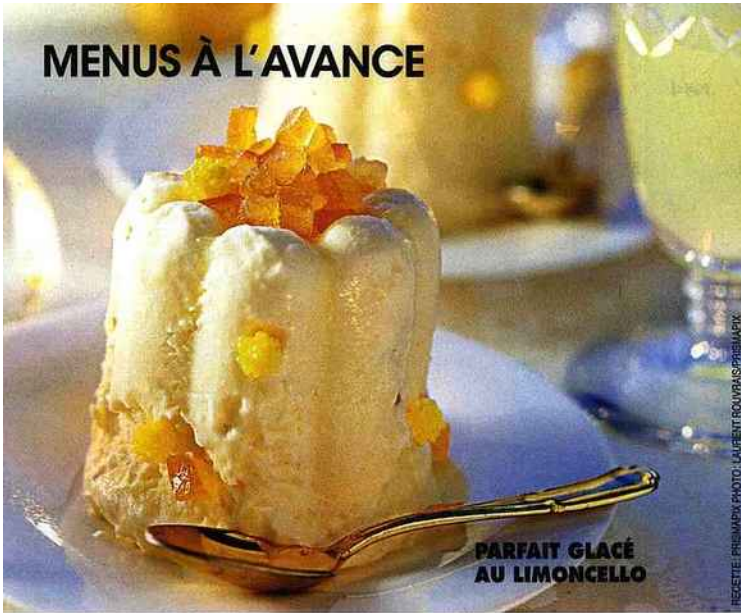


MENUS À L'AVANCE



Parfait glacé au limoncello

**POUR 6 PERSONNES - PRÉPARATION: 30 MIN -
CUISSON: 5 MIN - ATTENTE: 12 H**

► 100 g de sucre en poudre. 4 œufs. 100 g de miel liquide. 60 g de cédrat confit. 40 cl de crème liquide. 4 cuil. à soupe de liqueur de citron ou limoncello. Sel fin.

Fouettez les jaunes d'œufs à la fourchette avec le sucre, jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez la liqueur et mélangez. Coupez le cédrat en tout petits dés. Versez le miel dans une casserole et portez à ébullition. Montez les blancs d'œufs en neige avec 1 pincée de sel. Dès qu'ils sont fermes, versez dessus le miel bouillant en filet, tout en fouettant jusqu'à complet refroidissement. Incorporez les blancs au mélange à la liqueur, avec les dés de cédrat. Fouettez la crème liquide très froide en chantilly. Incorporez-la délicatement à la préparation. Versez dans des moules individuels en silicone. Réservez 12 h au congélateur. Servez décoré de cédrat confit.

Kouglof

**POUR 6 PERSONNES - PRÉPARATION: 25 MIN -
CUISSON: 45 MIN - ATTENTE: 2 H**

► 25 g de levure de boulanger. 40 cl de lait. 1 kg de farine. 3 œufs. 300 g de beurre ramolli. 150 g de sucre semoule. 150 g de raisins secs de Malaga. 2 cuil. à soupe de kirsch. 75 g d'amandes effilées. 30 g de sucre glace. Sel fin.

Mélangez dans un saladier la levure avec la moitié du lait tiède et de la farine. Travaillez jusqu'à obtention d'une pâte consistante, puis laissez-la reposer jusqu'à ce qu'elle double de volume. Versez le reste de la farine dans un second saladier, ajoutez 15 g de sel, les œufs battus et le reste de lait tiède. Mélangez et pétrissez cette pâte 15 min en la soulevant avec les mains. Ajoutez 250 g de beurre, le sucre et la pâte au levain. Pétrissez à nouveau. Couvrez d'un linge et laissez reposer 1 h. Versez les raisins dans une tasse, arrosez-les de kirsch et laissez-les gonfler. Lorsque la pâte a levé, tapotez-la, puis rompez-la et incorporez les raisins et le kirsch. Beurrez un moule à kouglof, garnissez

les cannelures d'amandes effilées puis versez-y la pâte. Laissez reposer 1 h. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Enfournuez pour 45 min. Démoulez le gâteau à froid et saupoudrez-le de sucre glace. **CONSEIL :** pour éviter tout dessèchement, conservez le kouglof enveloppé dans du papier d'aluminium, environ 3 jours.

Strudel au chocolat

**POUR 6/8 PERSONNES - PRÉPARATION: 30 MIN -
CUISSON: 1 H - ATTENTE: 3 H**

► 500 g de farine. 10 cl d'huile de pépins de raisins. 20 cl d'eau. 115 g de sucre semoule. 1 cuil. à café de sel. 100 g d'orange confite. 2 cuil. à soupe de beurre fondu. 1 tablette de chocolat noir à 65% de cacao Spécial desserts chocolaterie **Monbana**. 2 cuil. à soupe de féculé de pomme de terre. 40 cl de crème liquide. 50 g de poudre d'amandes. 100 g de cerneaux de noix. 1 cuil. à café de baies roses. 40 cl de jus d'orange.

Faites dissoudre le sel et 30 g de sucre dans 20 cl d'eau. Versez la farine dans une jatte, formez un puits au centre, ajoutez l'eau et l'huile et travaillez jusqu'à obtention d'une pâte souple et lisse. Formez une boule, emballez-la dans du film alimentaire et placez-la 3 h au réfrigérateur.

Cassez le chocolat en morceaux, détaillez l'orange confite en dés et concassez les cerneaux de noix. Mélangez dans une casserole la féculé de pomme de terre et la crème liquide. Chauffez doucement. Hors du feu, ajoutez le chocolat, et mélangez jusqu'à ce que la préparation soit lisse. Réservez au réfrigérateur.

Faites réduire le jus d'orange avec 85 g de sucre pendant 30 min et laissez tiédir ce sirop. Étalez la pâte finement en un rectangle de 30 x 40 cm.

Parsemez de poudre d'amandes. Déposez la farce au chocolat jusqu'à 3 cm des bords. Ajoutez la moitié des noix concassées, des dés d'orange confite et quelques baies roses. Repliez les bords vers l'intérieur. Roulez délicatement le strudel en serrant bien. Déposez-le sur la plaque recouverte de papier cuisson. Badigeonnez-le de beurre fondu. Enfournuez pour 20 min à 200 °C (th.6/7).

Arrosez le strudel du sirop d'orange, ajoutez le reste de noix, orange confite et baies roses. Laissez cuire encore 5 à 10 min.

Faites refroidir le strudel sur une grille et servez tiède ou froid.

CONSEIL : si vous faites votre strudel la veille, réchauffez-le avant de le servir.

Gelée de vin de Noël

**POUR 10 PERSONNES - PRÉPARATION: 10 MIN -
CUISSON: 5 MIN - ATTENTE: 26 H (24 H + 2 H)**

► 1 bouteille de vin rouge corsé. 10 cl de porto rouge. 100 g de sucre en poudre. 5 feuilles de gélatine. 1 bâton de cannelle. 1/2 gousse de vanille. 2 gousses de cardamome. 1 étoile de badiane. 1 clou de girofle. 1 zeste d'orange non traitée. 1 bombe de chantilly.

Faites macérer dans le vin rouge toutes les épices et le zeste d'orange pendant 24 h. Mettez la gélatine à ramollir à l'eau froide. Filtrez la préparation au vin, versez le porto et le sucre. Chauffez et stoppez la cuisson à ébullition. Incorporez la gélatine essorée. Laissez refroidir puis versez dans des verres. Réservez 2 h au réfrigérateur. Servez avec un nuage de crème Chantilly.

Dôme chocolat à l'orange

**POUR 8 PERSONNES - PRÉPARATION: 30 MIN -
ATTENTE 12 H**

► 1 quatre-quarts (500 g). 300 g de chocolat noir. 3 jaunes d'œufs. 100 g de beurre. 80 g de sucre glace. 30 cl de crème liquide. 1 orange. 4 cuil. à soupe de gelée d'orange. 4 cuil. à soupe de noix de coco râpée. 3 physalis.

Tapissez un saladier humidifié de film étirable. Garnissez les parois de tranches de quatre-quarts. Imbibez-les du jus d'orange mélangé à 20 g de sucre glace. Réservez. Faites fondre le chocolat en morceaux avec le beurre au bain-marie. Lissez le mélange. Fouettez dans une terrine les jaunes d'œufs avec le sucre glace restant. Incorporez le chocolat tiédi sans cesser de tourner. Fouettez la crème liquide très froide en chantilly. Incorporez-la délicatement à la préparation. Versez dans le saladier, rabattez le film et réservez 12 h au réfrigérateur. Démoulez le dôme au moment de servir. Otez le film. Badigeonnez-le de gelée d'orange tiédie et poudrez-le de noix de coco râpée. Dégustez frais décoré de physalis.