Le compte à rebours avant Noël

C'est le temps des fêtes, et vous êtes responsable du repas de Noël. Il y a beaucoup de choses à prévoir, et vous devez composer un menu qui plaira à tous, sans oublier les fameux plats traditionnels! Voici donc quelques recettes qui pourraient vous aider lors de la préparation du repas.

PHILIPPE LAPEYRIE, CÉLÈBRE SOMMELIER ET CHRONIQUEUR, LANCE *LE LAPEYRIE 2015*, UN GUIDE DANS LEQUEL IL NOUS PROPOSE 375 VINS À DÉGUSTER... SANS VOUS RUINER. IL A GENTIMENT ACCEPTÉ DE NOUS SUGGÉRER DES VINS EN ACCORD AVEC LES MENUS DES FÊTES QUE NOUS VOUS PROPOSONS. TCHIN-TCHIN!

Confit d'oignons doux au porto

MENU traditionnel

Se prépare à l'avance

de 6 à 8 portions | 5 min | 40 min

- 500 g (1 lb) d'oignons rouges pelés et finement émincés
- 60 ml (4 c. à soupe) de beurre
- 30 ml (2 c. à soupe) de miel
- 30 ml (2 c. à soupe) de sirop d'érable
- 125 ml (1/2 tasse) de porto ou de pineau des Charentes
- 45 ml (3 c. à soupe) de vinaigre de xérès ou de vinaigre de vin rouge
- Sel et poivre du moulin, au goût

1 Dans une casserole à fond épais chauffée à feu moyen-doux, faire cuire les oignons dans le beurre, le miel et le sirop d'érable environ 20 minutes, en brassant délicatement à quelques reprises pendant la cuisson.

2 Ajouter le porto et le vinaigre, puis saler et poivrer. Poursuivre la cuisson à feu moyen environ 20 minutes, tout en brassant délicatement à quelques reprises. Transvider dans un pot et laisser refroidir au réfrigérateur.

3 Servir le confit d'oignons frais avec la mousse de foies de volaille et des croûtons.

Le confit d'oignons accompagne à merveille les charcuteries de toutes sortes, les terrines et le foie gras.

Apéro

Mousse de foies de volaille

de 6 à 8 portions | 15 min | 8 h | 35 min | 10 min

- 500 g (1 lb) de foies de volaille
- 6 figues séchées, émincées
- 125 ml (1/2 tasse) de xérès doux ou de pineau des Charentes rouge
- 6 tranches de bacon coupées en dés
- 30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive
- 80 ml (1/3 tasse) de crème épaisse 15 %
- 150 g (1/3 lb) de beurre ramolli
- 5 ml (1 c. à thé) d'herbes salées
- 60 ml (1/4 tasse) de xérès doux
- Sel et poivre du moulin, au goût

1 Faire macérer les foies de volaille et les figues dans la première quantité de xérès au réfrigérateur au moins 4 heures.

2 Dans une poêle chauffée à feu vif, faire cuire le bacon dans l'huile de 3 à 4 minutes. Retirer les foies et les figues du xérès, et éponger légèrement les foies. Faire sauter les foies de volaille avec le bacon à feu vif environ 5 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient colorés à l'extérieur, mais légèrement rosés à l'intérieur.

3 Laisser refroidir 5 minutes.

4 Passer les foies, les figues, le bacon et la crème au mélangeur jusqu'à l'obtention d'une purée lisse. Ajouter le beurre, les herbes salées et la deuxième quantité de xérès, et mixer jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Saler et poivrer.

5 Transvider la préparation dans un plat à terrine et réfrigérer au moins 4 heures.

6 Laisser la mousse à la température ambiante au moins 30 minutes. Servir avec des croûtons et le confit d'oignons.

La suggestion de Philippe Lapeyrie

Bourgogne, Gamay, Louis Latour

18,75 $

D'un rouge peu profond, ses trois ans d'âge lui vont à merveille et il sera encore en bonne forme dans les 18 à 24 prochains mois. Il sent à plein nez les fruits à noyau, telle la cerise rouge. Comme sa bouche est facile, tout en souplesse, peu tannique et d'une fraîcheur exquise, le vin se boit tout seul (facilement et sans tracas, mais pas seul sans compagnon, on se comprend!). Ne le servez pas à plus de 15 °C, sinon vous ne profiterez pas de ses agréables attributs!

(VOIR P. 160-161 DU *LAPEYRIE 2015*)

PRÉVOIR UN COIN BAR

AMÉNAGEZ UN COIN POUR LES COCKTAILS. DÉPOSEZ-Y LES BOUTEILLES D'ALCOOL, LES JUS, LA GLACE, LES VERRES ET LES SERVIETTES EN PAPIER DE MANIÈRE QUE VOS INVITÉS PUISSENT SE SERVIR EUX-MÊMES. AINSI, VOUS N'AUREZ PAS À REMPLIR CONTINUELLEMENT LEURS VERRES ET VOUS PROFITEREZ PLUS DE LA SOIRÉE.

PHOTOS: GUY BEAUPRÉ, BRUNO PETROZZA, RODOLF NOËL, SAQ ET SHUTTERSTOCK

MENU traditionnel

Se prépare à l'avance

Vous pouvez aussi la servir sous forme de bouchées dans de petits carrés de pâte filo.

Entrée

Tourtière classique au porc et au confit de canard

Donne 3 tourtières | 30 min | 1 h 45 min | de 1 h 35 min à 2 h

- 1,5 kg (3 lb) de porc haché
- 3 oignons finement hachés
- 2 gousses d'ail finement hachées
- 10 ml (2 c. à thé) de sel
- 5 ml (1 c. à thé) de piment de la Jamaïque
- 2 ml (1/2 c. à thé) de clou de girofle moulu
- 2 ml (1/2 c. à thé) de cannelle moulue
- 3 pommes de terre râpées, le surplus d'eau épongé
- 375 ml (1 1/2 tasse) d'eau bouillante
- La chair de 2 cuisses de canard confites effilochée
- 6 abaisses de pâte à tarte
- 1 œuf battu

1 Dans une grande casserole chauffée à feu moyen-vif, faire cuire le porc avec les oignons, l'ail, le sel et les épices jusqu'à ce qu'il perde sa teinte rosée. Défaire la viande durant la cuisson.

2 Ajouter les pommes de terre râpées et l'eau bouillante, et bien mélanger. Ajouter la chair de canard et mélanger. Couvrir, amener à ébullition, puis réduire le feu et faire cuire de 35 à 45 minutes. Brasser à quelques reprises.

3 Retirer la casserole du feu, laisser refroidir la viande à la température ambiante, puis la réfrigérer 2 heures.

4 Préchauffer le four à 180 °C (350 °F).

5 Répartir le mélange de viande dans les 3 abaisses. Badigeonner le pourtour de la pâte d'œuf battu. Couvrir les tourtières des 3 autres abaisses. Sceller les abaisses en les pressant ensemble, puis les badigeonner d'œuf battu. (À cette étape, il est possible de congeler les tourtières.)

6 Faire cuire au four de 45 à 60 minutes (de 60 à 75 minutes si les tourtières sont congelées). Servir.

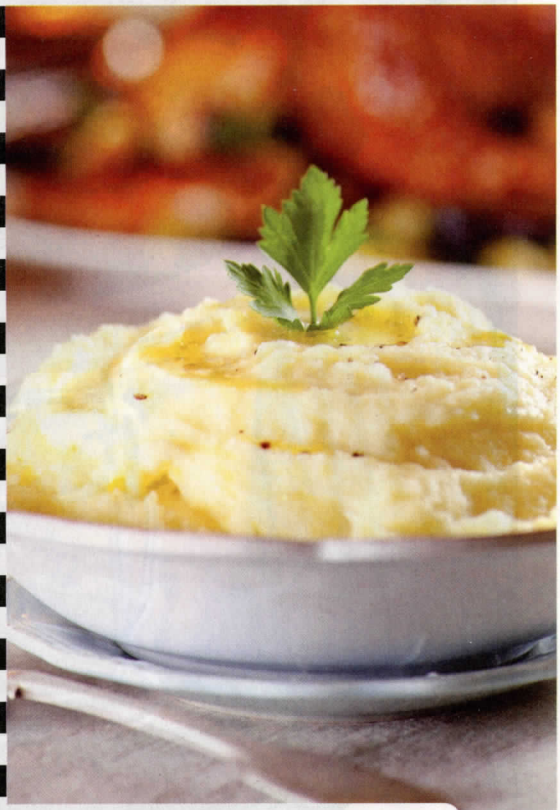
La suggestion de Philippe Lapeyrie

Madiran, Château Bouscassé

20,60 $

Voici un vin signé d'un des plus brillants vignerons de la planète vin, Alain Brumont. Cette cuvée est égale à elle-même, et ce, depuis belle lurette. Les tanins sont tissés serré et il y a de la chair autour de l'os, mais le vin n'a pas un brin de lourdeur pour autant. C'est ferme, de bonne structure, et le temps sera son meilleur allié, alors soyez patient s'il vous plaît. Si vous lui faites honneur dès maintenant, offrez-lui une bonne heure d'aération en carafe.

(VOIR P. 180-181 DU *LAPEYRIE 2015*)



Accompagnement

Purée de pommes de terre et de crème sure

de 4 à 6 portions | 10 min | environ 30 min

- 5 pommes de terre à chair jaune pelées, en cubes
- 125 ml (1/2 tasse) de crème 35 %
- Beurre, en quantité suffisante
- 60 ml (1/4 tasse) de crème sure 14 %
- Sel et poivre du moulin, au goût

1 Dans une casserole chauffée à feu moyen, faire cuire les pommes de terre dans de l'eau froide salée (5 ml /1 c. à thé de sel par litre d'eau) environ 30 minutes.

2 Entre-temps, dans une casserole chauffée à feu doux, chauffer la crème avec 45 ml (3 c. à soupe) de beurre jusqu'à petits frémissements (environ 5 minutes).

3 Égoutter les pommes de terre et, à l'aide d'un pilon à légumes, les écraser en ajoutant graduellement le mélange crème-beurre. Lorsque la purée est homogène, verser la crème sure, saler et poivrer, et bien mélanger.

4 Servir avec du beurre.

Plat principal

Dinde farcie aux olives, au citron et au romarin

de 8 à 10 portions | 15 min
de 8 à 12 h | 1 h 10 min
de 4 h 45 min à 5 h 30 min | 15 min

- 1 dinde de grain d'environ 5 kg (11 lb)
- 45 ml (3 c. à soupe) de sel par litre (4 tasses) d'eau, pour la saumure
- 2 têtes d'ail coupées en deux
- 2 citrons coupés en deux
- 125 ml (1/2 tasse) d'olives
- 2 brins de romarin
- 4 feuilles de laurier
- 15 ml (1 c. à soupe) de gros sel
- 125 g (1/4 lb) de beurre ramolli
- Le jus de 1/2 citron
- Sel et poivre du moulin, au goût
- 125 ml (1/2 tasse) de vin blanc
- Olives, figues fraîches, romarin et rondelles de citron, pour décorer

1 Préchauffer le four à 135 °C (275 °F).

2 Faire tremper la dinde dans la quantité de saumure requise de 8 à 12 heures. Une fois qu'elle est saumurée, la rincer et la faire sécher au réfrigérateur 1 heure.

3 Sur un plan de travail, déposer la dinde et la farcir de l'ail, des citrons, des olives, du romarin, du laurier et du gros sel.

4 Dans un bol, combiner le beurre et le jus de citron, puis frotter la dinde avec ce mélange. Saler et poivrer, et réfrigérer 10 minutes.

5 Mettre la dinde dans une rôtissoire et la recouvrir de papier d'aluminium. La faire cuire à l'envers 1 heure, puis à l'endroit 1 heure 45 minutes, toujours recouverte de papier d'aluminium. Retirer la dinde du four et, à l'aide d'un pinceau, la badigeonner de jus de cuisson, puis couvrir la pointe de la poitrine et les ailes de papier d'aluminium. Verser le vin blanc, remettre la dinde au four et la cuire de 2 heures à 2 heures 45 minutes, en la badigeonnant toutes les 15 minutes.

6 Une fois que la dinde est cuite, la laisser reposer à couvert 15 minutes. Servir la dinde avec son jus, et la garnir d'olives, de figues, de romarin et de rondelles de citron.

Quelle grosseur de dinde acheter? Comptez environ 500 g (1 lb) par personne. Une dinde de 7,5 kg (16 lb) suffira pour 8 à 10 personnes.

La suggestion de Philippe Lapeyrie

Languedoc, Château Saint-Martin de la Garrigue

18,95 $

Ce rouge languedocien se boit comme une tisane, tellement il est glissant, frais et digeste. Le nez est ouvert, charmeur, pour ne pas dire fort envoûtant, avec ses notes épicées et fumées. On sent la syrah à pleines narines, avec ses émanations florales, mais aussi avec ses notes d'épices à cuisson et de poivre long. Et quelle bouche! Pleine, joufflue, gourmande, généreuse... Une réussite et une solide aubaine sous la barre des 20 $.

(VOIR P. 172-173 DU *LAPEYRIE 2015*)

Se prépare à l'avance

Dessert

Bûche aux marrons

8 portions | 30 min | 10 min | 2 h

- Marrons glacés, en tout petits morceaux
- 8 marrons glacés, pour garnir

GANACHE AUX MARRONS

- 150 g (5 oz) de chocolat blanc fondu
- 75 g (2 1/2 oz) de crème 35 % chaude
- 50 g (environ 1 3/4 oz) de pâte de marrons

BISCUIT AU CHOCOLAT

- 4 blancs d'œufs
- 125 g (4 oz) de sucre
- 6 jaunes d'œufs
- 45 g (1 1/2 oz) de farine
- 25 g (3/4 oz) de poudre de cacao
- 60 g (2 oz) de beurre fondu

MOUSSE AUX MARRONS

- 125 g (4 oz) de pâte de marrons

Gourmandise de fin de soirée

Trous de beigne aux pommes de terre

Donne 3 douzaines | 30 min | 25 min + 4 min par bain de friture | 20 min

- 3 pommes de terre
- 60 ml (4 c. à soupe) de beurre
- 3 œufs
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de muscade moulue
- 1 pincée de gingembre moulu
- 450 g (2 tasses + 3 c. à soupe) de sucre
- 700 g (4 2/3 tasses) de farine
- 30 ml (2 c. à soupe) de poudre à pâte
- 125 ml (1/2 tasse) de lait
- 80 ml (1/3 tasse) de crème 35 %
- Huile pour la friture, en quantité suffisante
- 225 g (1 tasse) de sucre d'érable granulé

1 Dans une grande casserole d'eau bouillante salée, cuire les pommes de terre 25 minutes. Les réduire en purée.

2 Dans un bol, combiner le beurre, les œufs, le sel, la muscade, le gingembre et le sucre.

3 Incorporer ce mélange à la purée de pommes de terre, en battant vigoureusement la préparation.

4 Dans un autre bol, tamiser la farine et la poudre à pâte. Incorporer les ingrédients secs à la purée, en alternant avec le lait et la crème.

5 Façonner la pâte en boules de la grosseur d'une fraise. Les déposer dans une grande assiette et les laisser reposer 5 minutes.

6 Dans la friteuse préchauffée à 160 °C (325 °F), faire frire les trous de beignes environ 2 minutes de chaque côté, jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

7 Déposer les trous de beignes sur des essuie-tout, puis les dresser dans une assiette de service. Les parsemer de sucre d'érable.

8 Laisser reposer les trous de beignes 15 minutes à la température ambiante. Les saupoudrer de sucre glace avant de les servir.

Se prépare à l'avance

À QUELLE HEURE FAUT-IL SERVIR LE SOUPER?

GÉNÉRALEMENT ENTRE 19 H 30 ET 21 H. S'IL S'AGIT D'UN REPAS FAMILIAL AUQUEL DES GENS ÂGÉS OU DES ENFANTS SONT CONVIÉS, VOUS POUVEZ COMMENCER À SERVIR PLUS TÔT.

- 60 g (2 oz) de crème de marrons
- 25 g (3/4 oz) de crème 35 % chaude
- 1 feuille de gélatine
- 5 ml (1 c. à thé) de rhum
- 200 g (7 oz) de crème 35 % fouettée

1 Préchauffer le four à 180 °C (350 °F).

2 Préparer la ganache aux marrons. Dans un bol, mélanger tous les ingrédients, puis mettre au réfrigérateur. Fouetter la préparation refroidie jusqu'à ce qu'elle ait la consistance d'une crème.

3 Préparer le biscuit au chocolat. Dans un grand bol, battre les blancs en neige avec la moitié du sucre. Dans un autre bol, fouetter les jaunes avec le reste du sucre.

4 Ajouter les blancs aux jaunes en pliant le mélange. Dans un autre bol, tamiser la farine et le cacao, puis incorporer au mélange d'œufs. Ajouter le beurre fondu.

5 Étendre la pâte dans une plaque à pâtisserie beurrée et farinée, puis enfourner et faire cuire 10 minutes.

6 Entre-temps, préparer la mousse aux marrons. Dans un bol, mélanger la pâte et la crème de marrons ainsi que la crème. Ajouter la gélatine, préalablement trempée dans de l'eau glacée, et le rhum, puis mélanger. Incorporer délicatement la crème fouettée à la préparation.

7 Démouler délicatement le biscuit et le mettre dans un moule à bûche ou à baguette, de sorte qu'il en couvre toute la surface, en le laissant dépasser d'un seul côté du moule. Garnir de la mousse aux marrons, puis parsemer de petits morceaux de marrons glacés. Replier l'extrémité du biscuit sur la mousse aux marrons pour l'emprisonner dans le moule. Réfrigérer 2 heures.

8 Démouler la bûche, puis la glacer de ganache aux marrons. Décorer avec les marrons glacés.

La suggestion de Philippe Lapeyrie

Vidal Select Late Harvest, Inniskillin

20,50 $
(375 ml)

La suggestion de Philippe Lapeyrie

Vin de Glace, vignoble de L'Orpailleur

32,75 $
(200 ml)

FIN PRÊTE LE JOUR J

1 semaine avant

N'attendez pas jusqu'aux derniers jours pour commencer à faire la cuisine. Si vous regardez bien votre menu, vous verrez que plusieurs plats peuvent être préparés à l'avance, congelés et réchauffés, ce qui vous sauvera bien du temps le jour de la réception. Dressez une liste de tout ce qui doit être fait et rayez les tâches au fur et à mesure que vous les effectuez.

2 jours avant

Profitez-en pour préparer les mets qui pourront être conservés au réfrigérateur. Vous pourriez, par exemple, couper les légumes que vous servirez comme crudités ou concocter une sauce aux canneberges. Vous pourriez aussi couper du fromage en cubes, préparer des pâtés, des terrines ou des trempettes, diviser les condiments (olives, betteraves, cornichons, sauces et assaisonnements...) en portions, préparer les glaçons ou mettre au frigo les mets qui doivent être décongelés.

La veille

1. Sortez du congélateur les plats à servir le lendemain.
2. Assurez-vous d'avoir assez de chaises, sinon demandez aux invités d'en apporter.
3. Prévoyez des jeux pour occuper les plus jeunes durant la soirée.

ILS ARRIVENT DANS QUELQUES HEURES...

Il ne devrait vous rester qu'à achever les préparatifs, comme dresser la table, et à déneiger l'entrée et les marches afin d'éviter les accidents. Faites bouillir dans une casserole des zestes d'orange et de citron avec de la cannelle et des clous de girofle. Une bonne odeur embaumera la maison, et vos invités apprécieront!

Opération Nez rouge est une excellente option pour les personnes qui ont participé à une soirée un peu arrosée et qui veulent être raccompagnées. Pensez à noter le numéro de téléphone de la centrale de votre région avant l'arrivée de vos invités; vous l'aurez ainsi sous la main en cas de besoin. operationnezrouge.com

Apéro

Feuilletés aux tomates cerises et au chèvre

MENU revisité

Donne environ 12 bouchées | 20 min | de 17 à 20 min

- 200 g (7 oz) de pâte feuilletée (de type Tenderflake)
- 1 jaune d'œuf
- 45 ml (3 c. à soupe) de lait
- 100 g (3 1/2 oz) de fromage de chèvre, en cubes de 1 cm (3/8 po)
- 6 tomates cerises, en quartiers
- 4 olives noires dénoyautées, grossièrement hachées
- Sel et poivre du moulin, au goût
- 30 ml (2 c. à soupe) d'origan frais, grossièrement haché

1 Préchauffer le four à 180 °C (350 °F).

2 Sur un plan de travail fariné, abaisser la pâte feuilletée jusqu'à une épaisseur de 0,5 cm (1/4 po), puis la piquer avec une fourchette. À l'aide d'un emporte-pièce, y découper des disques de 2,5 à 3 cm (1 à 1 1/4 po).

3 Dans un petit bol, battre le jaune d'œuf avec le lait et, à l'aide d'un pinceau, en badigeonner les disques de pâte.

4 Déposer les disques de pâte sur une plaque à pâtisserie tapissée de papier parchemin et faire cuire au centre du four de 12 à 15 minutes.

5 Avec un doigt, faire un trou au centre de chaque feuilleté. Garnir de 1 morceau de fromage de chèvre, de 1 quartier de tomate et de quelques morceaux d'olive. Saler et poivrer.

6 Enfourner les feuilletés et les faire cuire 5 minutes, juste avant de les servir.

7 Mettre les feuilletés dans une assiette de service et les garnir d'origan frais.

Se prépare la veille

La suggestion de Philippe Lapeyrie

Rueda, Hermanos Lurton

16,50 $

Vive les blancs qui ont de la vigueur, de la netteté, de la tension, de la digestibilité et du mordant! Celui que je salue ici possède toutes ces qualités. Et quelle réussite, à ce prix d'ami! Ses reflets verdâtres nous confirment la jeunesse du produit. L'olfactif de moyenne intensité aromatique est délicat, floral et peu expressif. Ses notes de craie à tableau, de fleurs blanches et de pomme verte me font un peu penser à un chardonnay chablisien. Un pur verdejo qui s'avère un excellent achat pour 16 $ et des gouttelettes!

(VOIR P. 56-57 DU *LAPEYRIE 2015*)

Entrée

Poireaux pochés au vin, vinaigrette à la moutarde et au thym

4 portions | 10 min | de 11 à 13 min

- 125 ml (1/2 tasse) de vin blanc
- 250 ml (1 tasse) de bouillon de poulet
- 2 gousses d'ail hachées
- 1 feuille de laurier
- 2 blancs de poireaux de 12 à 15 cm (5 à 6 po), coupés en deux
- 30 ml (2 c. à soupe) de moutarde de Dijon ou de Meaux
- 15 ml (1 c. à soupe) de sirop d'érable
- 15 ml (1 c. à soupe) de feuilles de thym frais
- 60 ml (1/4 tasse) d'huile végétale
- Sel et poivre du moulin, au goût
- Quelques fines rondelles de poireau frais, pour garnir

1 Dans une poêle chauffée à feu moyen, amener à ébullition le vin et le bouillon avec l'ail et le laurier. Ajouter le poireau, couvrir et faire cuire à feu doux de 6 à 8 minutes. Égoutter.

2 Dans un cul-de-poule, à l'aide d'un fouet, mélanger la moutarde avec le sirop d'érable, le thym et l'huile. Saler et poivrer.

3 Servir les poireaux pochés arrosés de vinaigrette à la moutarde et garnis de rondelles de poireau frais.

La suggestion de Philippe Lapeyrie

La Segreta, Planeta

17,25 $

Cet insulaire domaine italien est géré avec maestria par la famille Planeta. Ce blanc sicilien possède une coloration assez intrigante, merci — jaune doré, quasi fluo. Dès le premier coup de nez, le vin libère des émanations de bois neuf, de beurre frais, et des notes exotiques invitantes. Son plus bel atout est son gustatif huileux, gras, et qui «patine» en bouche.

(VOIR P. 62-63 DU *LAPEYRIE 2015*)

Plat principal

Osso buco de porc braisé au jus court de tomate et à l'ail rôti

4 portions | 30 min | environ 3 h

- 4 têtes d'ail
- Huile d'olive, en quantité suffisante
- 4 tranches de jarret de porc d'environ 175 g (6 oz)
- Farine, en quantité suffisante
- 1 carotte
- 1 branche de céleri
- 1 oignon coupé en deux
- 1 brin de romarin frais
- 2 brins de thym frais
- 250 ml (1 tasse) de vin blanc
- 750 ml (3 tasses) de bouillon de volaille ou de bœuf
- 30 ml (2 c. à soupe) de pâte de tomate
- Sel et poivre du moulin, au goût
- 1 tomate épépinée, en brunoise
- 15 ml (1 c. à soupe) de feuilles de thym frais
- 30 ml (2 c. à soupe) de persil frais, finement haché

1 Préchauffer le four à 180 °C (350 °F).

2 Couper les têtes d'ail en deux. Mettre chaque demi-tête d'ail sur un morceau de papier d'aluminium, arroser d'un filet d'huile d'olive et replier le papier pour former une papillote. Déposer les 8 papillotes sur une plaque à pâtisserie et les faire cuire au four 15 minutes. Réserver.

3 Dans un bol, enrober le porc de farine. Dans une casserole chauffée à feu moyen, saisir la viande dans 30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive de 3 à 4 minutes de chaque côté. Ajouter l'ail rôti (avec la pelure), la carotte, le céleri, l'oignon, le romarin, le thym et le vin blanc, et poursuivre la cuisson 1 minute. Mettre le bouillon et la pâte de tomate, et bien mélanger. Couvrir et faire cuire au centre du four de 2 h 15 à 2 h 30, jusqu'à ce que la viande soit tendre.

4 À l'aide d'une spatule, retirer les tranches de jarret de porc de la casserole. Réserver. Passer le jus de cuisson au tamis et le remettre dans la casserole. Faire cuire le jus à feu moyen jusqu'à ce qu'il ait réduit de moitié. Saler et poivrer.

5 Ajouter à la sauce la tomate en brunoise, les feuilles de thym, le persil et les gousses d'ail pelées. Saler et poivrer, puis servir les jarrets nappés de sauce.

La suggestion de Philippe Lapeyrie

Capitel Dei Nicalo, Tedeschi

18,20 $

Guillaume (mon précieux collaborateur) et moi avons eu le plaisir de déguster le 2010, le 2011 et le 2012. Bien rares sont les cuvées à moins de 20 $ qui réussissent à nous faire plier le genou dans trois millésimes consécutifs. Eh bien, ç'a été le cas avec ce vin! Quel coup de cœur! Il possède un nez de café moulu, de raisins secs, et des notes balsamiques charmantes à souhait. La bouche est de bonne complexité et les saveurs de fruits rôtis sont au rendez-vous. Il est imprégnant, il a de la «mâche» et du caractère.

(VOIR P. 158-159 DU *LAPEYRIE 2015*)

Accompagnement

Panais glacés au miel

4 portions | 10 min | environ 25 min

- 45 ml (3 c. à soupe) de beurre
- 45 ml (3 c. à soupe) de miel
- 3 gros panais pelés et coupés en 4 gros bâtonnets (ou 6 petits panais entiers)
- 1 brin de romarin frais
- 2 brins de thym frais
- Sel et poivre du moulin, au goût

1 Préchauffer le four à 180 °C (350 °F).

2 Dans une grande poêle allant au four, faire fondre le beurre avec le miel à feu doux. Ajouter les panais et les faire revenir de 3 à 4 minutes, en brassant jusqu'à ce qu'ils soient bien enrobés du mélange beurre-miel.

3 Ajouter les herbes, puis saler et poivrer. Mélanger délicatement et faire cuire les panais au centre du four de 16 à 18 minutes, en brassant 2 fois au cours de la cuisson. Servir.

Dessert

Tarte au sirop d'érable et aux noix

MENU revisité

8 portions | 40 min | 1 h | 45 min | 1 h

PÂTE SUCRÉE

- 150 g (1/3 tasse) de beurre froid, en petits cubes
- 210 ml (3/4 tasse + 2 c. à soupe) de sucre
- 1 œuf
- 1 pincée de sel
- 500 ml (2 tasses) de farine tamisée

GARNITURE

- 3 œufs battus
- 250 ml (1 tasse) de sirop d'érable
- 125 ml (1/2 tasse) de cassonade
- 5 ml (1 c. à thé) d'extrait de vanille
- 1 ml (1/4 c. à thé) de sel
- 45 ml (3 c. à soupe) de beurre fondu, refroidi
- 500 ml (2 tasses) de noix de Grenoble

1 Préparer la pâte sucrée. À l'aide du robot muni du crochet pétrisseur, mélanger délicatement le beurre avec le sucre de 3 à 4 minutes, jusqu'à l'obtention d'une consistance crémeuse.

2 Ajouter l'œuf et mélanger quelques secondes. Incorporer le sel, puis la farine graduellement, toujours en mélangeant, jusqu'à l'obtention d'une préparation homogène. Réfrigérer 1 heure.

3 Préchauffer le four à 180 °C (350 °F).

4 Abaisser la pâte en un disque de 25 cm (10 po), puis foncer un moule à tarte de 23 cm (9 po) de diamètre. Couvrir l'abaisse de riz et faire cuire au four 10 minutes. Retirer le riz. Réserver.

5 Préparer la garniture. Dans un cul-de-poule, battre les œufs avec le sirop d'érable, la cassonade, la vanille et le sel 1 minute. Ajouter le beurre et mélanger jusqu'à ce que la pâte soit homogène. Mettre les noix et mélanger.

6 Verser la préparation dans l'abaisse et cuire au four de 30 à 35 minutes ou jusqu'à ce que la garniture soit ferme. Laisser reposer 1 heure avant de servir.

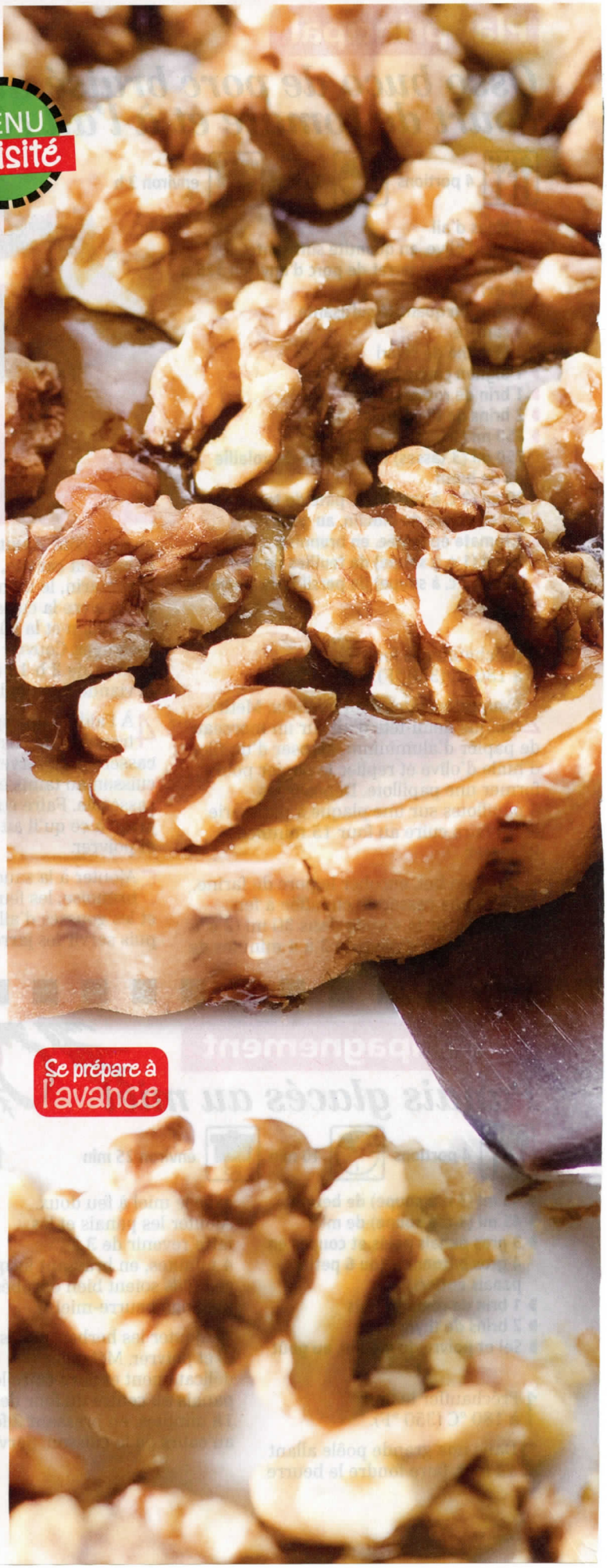
La suggestion de Philippe Lapeyrie

Vendanges Tardives, vignoble du Marathonien

29,80 $
(375 ml)

COMME AU RESTO

Les invités aiment bien savoir ce qu'ils vont manger et connaître à l'avance les plats qui vont suivre. Chacun trouvera donc une carte de menu écrite à la main ou imprimée près de son assiette. Il vous suffira de la rouler, puis de la décorer avec une feuille de houx, une petite branche de sapin et un ruban de couleur. Sinon vous pouvez déposer dans la salle à manger une ardoise sur laquelle seront énumérés les différents services.



Se prépare à l'avance

Gourmandise de fin de soirée

Florentins

Donne 48 florentins | 15 min | 12 min par fournée

Se prépare la veille

- 125 ml (1/2 tasse) de noix de Grenoble hachées
- 125 ml (1/2 tasse) d'amandes en julienne
- 30 ml (2 c. à soupe) de raisins secs
- 2 douzaines de cerises rouges confites, grossièrement hachées
- 15 ml (1 c. à soupe) de farine
- 80 ml (1/3 tasse) de beurre
- 125 ml (1/2 tasse) de sucre
- 30 ml (2 c. à soupe) de crème 35 %
- 375 g (12 oz) ou 12 carrés de chocolat noir fondu

1 Préchauffer le four à 180 °C (350 °F).

2 Dans un bol, combiner les noix de Grenoble, les amandes, les raisins secs et les cerises confites. Ajouter la farine et bien mélanger. Réserver.

3 Dans une casserole, faire fondre le beurre, puis ajouter le sucre. Amener le tout à ébullition, en remuant. Lorsque le mélange a atteint le point d'ébullition, cesser de remuer. Laisser bouillir 3 ou 4 minutes ou jusqu'à ce que le mélange commence à peine à dorer.

4 Retirer du feu, puis ajouter le mélange de fruits et de noix réservé, et brasser. Ajouter la crème, puis brasser de nouveau.

5 Déposer 60 ml (4 c. à soupe rases) de pâte sur la plaque à biscuits beurrée.

6 Faire cuire les florentins au four 12 minutes (ils doivent être bien dorés). Les sortir du four. À l'aide d'une spatule en métal, repousser aussitôt les bords des biscuits pour leur donner une forme arrondie. Réserver les florentins sur des plaques à biscuits. Les laisser refroidir complètement. Répéter l'opération avec le reste de la pâte.

7 Une fois que les florentins sont durcis, verser sur le côté plat d'un biscuit 10 ml (2 c. à thé) de chocolat fondu. À l'aide du dos d'une cuillère, étaler le chocolat jusqu'aux bords du biscuit. Garnir ainsi tous les florentins. Laisser durcir le chocolat.

La suggestion de Philippe Lapeyrie

Xérès, Noe, Gonzalez Byass

33,25 $ (375 ml)

LA MUSIQUE

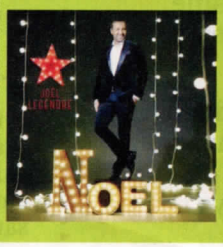
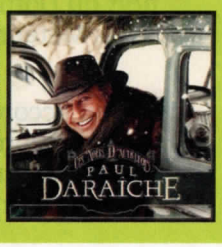
Pour créer une belle ambiance, réglez le volume de la chaîne stéréo afin que les convives puissent bavarder sans devoir hausser le ton.

Nos suggestions

Christmas Songs
DIANA KRALL

Christmas
MICHAEL BUBLÉ

Noël
JOËL LEGENDRE



Ces Noël d'autrefois
PAUL DARAÎCHE