

PETIT RECUEIL  
DE  
RECETTES  
POUR  
LES FÊTES



*Les yeux dans les livres*

## Qui sommes-nous ?

***Les yeux dans les livres*** est un blog de critique littéraire auquel contribuent des lecteurs qui ne se connaissent pas tous personnellement mais qui partagent le même plaisir de lire et la même envie d'en parler. Ils ne travaillent pour aucun éditeur ; ils sont indépendants dans leurs choix de lecture et dans leurs critiques.

Responsabilité éditoriale et gestion du blog :  
Catherine Chahnazarian

Adresse de contact : [les-yeux-dans-les-livres@orange.fr](mailto:les-yeux-dans-les-livres@orange.fr)

Adresse du blog : <https://lesyeuxdansleslivres.blog>

## Un petit cadeau pour Noël !

Cette année, pour Noël, la fine équipe des *Yeux dans les livres* vous a concocté un petit recueil, mais pas n'importe lequel... Ni nouvelles ni poésies, non : un recueil de recettes de cuisine !

Des recettes pas trop nombreuses pour que vous n'ayez pas l'embarras du choix, pas trop chères - voire pour certaines carrément bon marché - pour que vous puissiez vous faire plaisir sans arrière-pensées, et pas trop compliquées pour que tout le monde puisse participer !

On ne prétend pas que ces recettes vont ensemble, hein ! On n'a pas cherché à composer un ou plusieurs menus. Juste quelques idées d'entrées, de plats et de desserts pour un beau réveillon !

C'est notre petit cadeau de Noël, modeste mais fabriqué avec le cœur.

Recettes :

Anne-Marie Debarbieux  
Catherine Chahnazarian  
Florence Montségur  
François Lechat  
Pierre Chahnazarian  
Sylvaine Micheaux

Illustrations : Patrick Poivre

Coordination : Catherine Chahnazarian  
Relecture : Marie-Hélène Moreau

## Table des matières

	Page
Le <b>gazpacho</b> de Florence, en <b> verrines</b> ou pas	5
La <b>quiche feuilletée au saumon et petits légumes</b> de Sylvaine	6
La <b>cassolette de fruits de mer</b> de Sylvaine	7
La <b>soupe à l'oignon</b> de Pierre	9
Le <b>waterzooi</b> d'Anne-Marie	10
Les <b>carbonades</b> d'Anne-Marie	12
Le <b>poulet au curry</b> de Catherine	14
Le <b>crapuleux spaghetti</b> de Catherine	16
La <b>mousse au chocolat</b> de François	17
La <b>bûche aux fruits rouges et mascarpone</b> de Sylvaine	18
La <b>bûche marron-chocolat</b> de Sylvaine	20
Le <b>gâteau aux mandarines</b> d'Anne-Marie	22
Le <b>massepain cru</b> de Catherine	22



LE GAZPACHO  
de Florence  
en VERRINES ou pas

La soupe

Pour 4 à 6 personnes, il vous faut :

1 poivron rouge, 1 vert et 1 jaune, que vous aurez plongés quelques minutes dans l'eau bouillante. Ils seront moins durs en bouche et plus faciles à peler. Donc, vous avez compris, il faut les peler, puis les couper en petits morceaux. Mettez-les dans le grand plat creux dans lequel vous ajouterez ensuite :

1 concombre pelé et coupé en morceaux  
6 tomates mûres coupées en morceaux  
2 citrons pressés (jus et un peu de pulpe)  
1 gousse d'ail hachée finement puis écrasée  
sel, poivre  
1 demi-verre d'huile d'olive  
1 verre d'eau.

Voilà. Mixez et réservez au frigo pour servir frais.

Les verrines

Faites de même, mais sans ajouter d'eau, avec un peu moins de jus de citron, seulement les trois-quarts voire la moitié du concombre et, si vous craignez l'acidité, une tomate de moins. Le résultat sera moins liquide et conviendra mieux à des verrines.

À servir frais avec de jolies petites cuillères.

LA QUICHE FEUILLETÉE  
au SAUMON et PETITS LEGUMES  
  
de Sylvaine

Une recette toute simple mais qui fait son petit effet. À déguster avec une bonne bouteille de blanc sec.

Il vous faut

Une pâte feuilletée  
200 g de saumon rose (ou 2 pavés)  
300 g de julienne de légumes surgelée  
4 œufs  
1 petit pot de crème fraîche allégée  
sel et poivre, ciboulette hachée

Ça vous fera une entrée pour 6 à 8 personnes.

Préparation

Cuisez la julienne en plongeant les légumes dans l'eau bouillante durant 4-5 min.

Cuisez les pavés de saumon dans une poêle avec un filet d'huile d'olive. Salez. Poivrez.

Dans un bol, fouettez les 4 œufs avec la crème fraîche, sel, poivre et ciboulette.

Étalez la pâte feuilletée dans un moule à tarte préalablement beurré. Déposez le saumon coupé en petits morceaux. Étalez la julienne sur le saumon. Versez dessus la préparation œufs-crème.

Cuisson : 25-30 min à 210° ou thermostat 7.

Cela se mange chaud voire tiède.

# LA CASSOLETTE DE FRUITS DE MER

de Sylvaine

## Ingédients pour 8 personnes

8 coquilles St Jacques (fraîches ou surgelées)  
500 g de filets de lotte (frais ou surgelés)  
1 l de moules  
50 g de beurre  
1 boite de bisque de homard (300 g)  
2 cuillères à soupe de crème fraîche  
300 ml de béchamel  
du vin blanc sec  
 $\frac{1}{2}$  carotte  
1 petit oignon  
1 bouquet garni, sel, poivre, paprika

## Le court-bouillon

- Solution 1 : faites un court-bouillon dans une casserole sur feu doux.

3 verres d'eau,  $\frac{1}{2}$  verre de vin blanc sec,  $\frac{1}{2}$  carotte, 1 petit oignon et un bouquet garni, sel et poivre. Portez pendant 10 min à ébullition en couvrant à moitié.

- Solution 2, celle de la facilité : préparez un bouillon cube spécial poisson.

Laissez tiédir.

## La cuisson des poissons

Ajoutez au court-bouillon les coquilles St Jacques (sans la coquille, bien sûr) et les filets de lotte. Remettez très lentement à ébullition et retirez-les aussitôt du feu.

Brossez les moules sous l'eau courante et mettez-les dans une sauteuse sur feu vif. Dès qu'elles sont ouvertes, détachez-les de leurs coquilles.

### La préparation du gratin

Allumez le four sur th 7-8 (210-240°).

Beurrez un plat à gratin (ou 8 petits plats à gratin individuel).

Répartissez dans le ou les plats à gratin la lotte en morceaux, les St Jacques en rondelles, les moules.

Préparez la béchamel comme indiqué sur le pot ; laissez-la tiédir puis mélangez-la avec la crème fraîche et une 1/2 boite de bisque de homard (non diluée).

Ajoutez sel, poivre et paprika.

Versez la sauce sur le poisson.

Parsemez de petites noisettes de beurre.

Mettez à gratiner dans le four 10-15 min.



« Capote fut ému parce que Jack était allé chercher une bouteille de champagne pour fêter son retour et avait chargé la cuisinière de préparer une cassolette de fruits de mer. »

Le fantôme de Truman Capote, Leila Guerriero - 2024

# LA SOUPE À L'OIGNON

de Pierre

Pour 8 personnes raisonnables ou 4 gros gourmands, il faut environ 1,5 kg d'oignons jaunes, une ou deux gousses d'ail, deux cubes de bouillon de volaille, un cube de bouillon de légumes bio, du fond de veau, du cognac, du sel, du poivre et de l'origan.

## Préparation

Prenez des oignons jaunes coupés gros. Mais si vous avez un oignon rouge ou une échalote, vous pouvez l'ajouter.

Faites-les revenir dans une matière grasse (un faux beurre végétal bon pour le cholestérol, par exemple) jusqu'à ce qu'ils soient transparents.

Ajoutez alors de l'ail coupé très fin et touillez encore deux ou trois minutes.

Déglacez ensuite au cognac, puis ajoutez de l'eau.

C'est le moment de saler et poivrer, et d'ajouter 3 cuillères à soupe de fond de veau, un ou deux cubes de bouillon de volaille, un demi de bouillon de légumes bio, et de l'origan (j'adore ça, je mets de l'origan partout et ça va vraiment bien dans la soupe à l'oignon).

Cuisson : 45 minutes.

Mixez votre soupe et dégustez-la avec un peu de fromage râpé. Vous verrez, c'est une tuerie. Et s'il vous en reste, hop ! au congèle.

## Le petit plus

J'ajoute, après mixage, des filaments d'oignons rissolés 35 minutes à la poêle (et salés).

## LE WATERZOOI de POISSON

d'Anne-Marie

Ce plat consistant se sert généralement en plat principal. C'est une soupe épaisse et généreuse.

### Il vous faut

Pour 5 personnes

2 oignons  
du céleri  
1 ou 2 carottes  
1 petit poireau  
de la crème épaisse  
1 œuf  
de la féculle de pomme de terre  
sel, poivre  
environ 1 l d'eau, on en rajoutera si besoin  
et 800 g de poissons.

Privilégiez des poissons qui ont du goût. Achetez-les vidés, nettoyés, mais entiers (avec la tête et les arêtes). Plus ils seront variés, meilleur ce sera : harengs, sardines, maquereaux, poissons d'eau de mer et d'eau douce... On peut ajouter des moules, des coquillages...

### Le bouillon

Faites un bouillon dans une grande casserole, avec des poissons communs entiers et des bas morceaux (têtes, queues, arêtes, coquilles, carapaces de crustacés...). Réservez les beaux morceaux (filets, crevettes... et les moules éventuelles) pour tout à l'heure.

Ajoutez 2 oignons coupés en morceaux, quelques feuilles de céleri, sel, poivre.

Laissez bouillir environ 20 minutes : il faut que ça ait du goût !  
Puis filtrer le bouillon pour ne garder que le jus.

### Les légumes

Cuisez doucement à l'étuvée 1 ou 2 belles carottes, un petit poireau et un bon morceau de céleri râpé ou coupé en tout petits morceaux.

Quand les légumes sont cuits, ajoutez-les au bouillon de poisson.

Rectifiez si nécessaire l'assaisonnement et la consistance. Ça ne doit être ni trop sec – car des morceaux de poissons et crustacés doivent encore y mijoter – ni trop liquide – car le résultat final doit être plus consistant qu'une soupe de poisson.

### Le waterzooi

Dans ce bouillon faites mijoter doucement (pour éviter qu'ils se délitent) les plus beaux morceaux de poisson et/ou des crustacés de votre choix.

Pour un repas festif, comptez par personne un morceau de poisson blanc, un morceau de poisson rose, quelques crevettes, quelques moules (avec leur coquille, c'est plus joli).

Pendant que ça mijote, dans un bol, mélangez 4 cuillères à soupe de crème épaisse et un jaune d'œuf.

Délayez une cuillère à soupe de féculle de pomme de terre dans de l'eau froide, et ajoutez cela au bol avec une louche de bouillon chaud.

Versez le bol dans la marmite et laissez épaissir un peu quelques instants.

Servez bien chaud !

On peut prévoir quelques pommes de terre (à part) pour les gros appétits !

## LES CARBONADES

d'Anne-Marie

### Ingédients pour 5-6 personnes

Comptez environ 1 kg 200 voire un peu plus d'une viande de bœuf moelleuse, très tendre (c'est la joue de bœuf que je préfère)  
2 ou 3 oignons

50 g de vergeoise\*, de préférence brune  
bouquet garni, sel, poivre  
pain d'épices  
moutarde  
50 à 75 cl de bière selon le goût

### Préparation

Faites revenir les oignons coupés en morceaux dans une cocote, dans un peu de matière grasse (saindoux ou à défaut huile ou beurre).

Ajoutez 50 g de vergeoise et laissez doucement caraméliser.

Ajoutez ensuite la viande coupée en morceaux. Retournez les morceaux pour les laisser caraméliser de tous côtés, et mélangez bien le tout.

Ajoutez sel, poivre, bouquet garni, puis 2 ou 3 tranches de pain d'épices (ou de pain de campagne) tartinées de moutarde. Vous pouvez les mettre entières au départ.

Ajoutez la bière ; complétez éventuellement avec un peu d'eau (et éventuellement une cuillerée de fond de veau) de sorte que tous les morceaux de viande (et les tartines) soient toujours couverts.

Laissez mijoter tout doucement au moins 2 heures en mélangeant de temps en temps : la viande doit rester tendre et la réduction de liquide doit être suffisante.

\* La vergeoise est un sucre roux ou brun fabriqué avec des déchets de raffinerie.

Mélangez doucement le tout avant de servir.

### Ce qu'il faut savoir

Traditionnellement, on mange les carbonades avec des frites.

Quelle bière choisir ? Il y a beaucoup de variantes, certains mélangent blonde, ambrée, voire brune. Personnellement j'utilise tout simplement de la Leffe blonde.

Et un petit conseil pour finir : un reste de carbonades en hachis parmentier, c'est délicieux !



« Les carbonades arrivèrent à point nommé pour dissiper ce léger malaise. »

Un demi-siècle de mensonges, Jean-Louis Aerts · 2018

# LE POULET au CURRY

## de Catherine

### Faites vous-même votre curry

Pour une portion de poivre de Cayenne : 1 (un peu plus selon le goût) de curcuma et 4 de coriandre moulue (de bonne qualité). Vous pouvez éventuellement ajouter  $\frac{1}{4}$  de portion d'origan.

Pour un curry plus à l'indienne, ajoutez du gingembre, de la cannelle, de la noix de muscade, des clous de girofle ou de la cardamome.

Mais, oui, d'accord, vous pouvez acheter du curry tout fait !

### Allons au plus simple (recette diététique)

Préchauffez le four à 190°.

Salez le poulet de tous côtés.

Enduisez-le ensuite de curry, bien partout, en couche fine.

Enfournez pour 1h30-1h40 (1h50 s'il est gros). Sans graisse ni eau ni rien.

À mi-cuisson, percez légèrement le poulet avec la pointe fine d'un couteau : un petit trou dans le gras de chaque cuisse et de chaque blanc. Cela permettra au poulet de dégorger sa graisse... qui deviendra votre sauce tandis que la peau restera craquante.

### Le riz

Prenez un bon basmati ou autre riz long grain d'Asie centrale. S'il est vendu en vrac, lavez-le en le rinçant à l'eau froide pendant que la matière grasse de votre choix chauffe dans une casserole (beurre, huile d'olive, de colza ou même d'arachide).

Jetez le riz (même encore humide si vous l'avez rincé) dans la matière grasse bien chaude et tournez pendant 5 min. pour bien enduire chaque grain, les saisir.

Puis ajoutez de l'eau en dépassant environ d'un centimètre le niveau du riz. Le feu doit être vif : plus vite l'eau bout, mieux c'est.

Salez et surveillez.

L'eau en s'évaporant va former des petites cheminées dans le riz.

Au moment où il n'y a plus de bulles d'eau dans les cheminées (si vous cuisinez au gaz) ou, si vous cuisinez à l'électricité, quand il n'y a plus que de petites bulles dans les cheminées, baissez radicalement le feu et laissez le riz sécher à feu très très doux de sorte que les grains se détachent bien les uns des autres. La durée de cette phase peut être longue (10 à 20 minutes selon la quantité de riz), surtout si vous couvrez à demi. Mais attention de ne pas laisser brûler, évidemment.

Le fond de la casserole sera un peu croustillant. C'est délicieux ! Proposez-en à vos convives. Si vous servez dans la casserole, le riz restera plus chaud et le fond sera servi au deuxième tour, presque comme un dessert !

Évidemment, vous pouvez aussi simplement cuire le riz comme indiqué sur la boîte. Mais c'est moins bon.

### Les légumes qui vont avec

Carottes, champignons, chicons (endives) braisés...

### Pour une sauce curry plus élaborée (et plus grasse)

Cuisez le poulet à sec comme décrit ci-dessus mais en vous contentant de le saler.

Mélangez le curry dans la même matière grasse que vous utilisez pour le riz et que vous aurez chauffée (c'est avec du beurre que c'est le meilleur). Ajoutez du lait et de la crème à volonté. Liez légèrement avec de la farine délayée dans du lait. Attention : ça ne doit pas bouillir !

Servez la sauce à part dans un joli récipient.

# LE CRAPULEUX SPAGHETTI

de Catherine

## Proportions

Pour 150 g de lardons en dés (2-3 personnes) :

- 1 boîte de 150 g d'un bon concentré de tomates
- 2 ou 3 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse, éventuellement allégée.

## Préparation

Jetiez les lardons dans une poêle bien chaude. Pas besoin d'huile ou de beurre : c'est assez gras comme ça. Touillez régulièrement pour que ça n'attache pas, jusqu'à ce que les lardons deviennent un peu croustillants.

Ajoutez un mélange d'épices pour spaghetti (soyez généreux), du poivre et la tomate concentrée, et laissez mijoter à feu doux pendant que l'eau des pâtes chauffe puis que les pâtes cuisent. Ajoutez un peu d'eau de temps en temps pour que ça reste une sauce !

Tout à la fin, quand les spaghettis sont prêts, ajoutez la crème fraîche. Laissez-la juste se réchauffer dans la sauce et servez.

À table, bien sûr, le fromage râpé s'impose !

# LA MOUSSE AU CHOCOLAT

de François

Portion pour 4 personnes, à multiplier selon le nombre de convives.

## Les ingrédients

100 g de chocolat noir Côte d'Or fondant (« l'original, noir pur »)  
1 cuillère à soupe de sucre semoule  
3 jaunes d'œuf  
4 blancs d'œuf

## La méthode

Faites fondre le chocolat au bain-marie.

Pendant ce temps, battez le blanc en neige (sans y avoir laissé la moindre trace de jaune).

Hors du feu, ajoutez le sucre au chocolat,  
mélangez.

Laissez refroidir quelques minutes (pour que les jaunes ne cuisent pas à l'étape suivante).

Ajoutez les jaunes,  
mélangez bien,  
puis incorporez progressivement les blancs battus en neige en tournant délicatement pour ne pas les casser.

Versez le tout dans un joli plat ou dans des raviers individuels et conservez au frigo au moins une demi-journée pour que ça prenne.

LA BÛCHE DE NOËL  
aux FRUITS ROUGES et MASCARPONE  
de Sylvaine

À préparer la veille ou au moins 5 h avant de servir.

Ce qu'il vous faut pour le gâteau roulé

1 cuillère à café de levure chimique  
100 g de sucre en poudre  
125 g de farine tamisée  
4 œufs  
2 sachets de sucre vanillé  
sirop de fruits

Pour la garniture

2 cuillères à soupe de sucre en poudre  
200 g de mascarpone  
450 g de fruits rouges ou framboises (frais ou surgelés)

Pour le glaçage

2 cuillères à café de vanille liquide  
3 cuillères à café de sucre glace  
300 g de mascarpone

Préparation du gâteau roulé

Préchauffez le four à 200° (th 6-7).

Œufs : séparez les blancs des jaunes.

- Aux 4 jaunes, ajoutez le sucre et le sucre vanillé. Battez-les jusqu'au blanchiment. Puis ajoutez doucement la farine tamisée et la levure.
- Montez les blancs en neige ferme et ajoutez-les délicatement au mélange.

Étalez le mélange sur la plaque du four couverte de papier

sulfurisé légèrement beurré (ou sur un moule à génoise si vous en avez un).

Four : 10 minutes.

Démoulez le gâteau sur un linge propre humide et humidifiez bien la face du dessus (celle que vous garnirez), au pinceau, avec un mélange d'eau et de sirop de fruits (qui peut provenir de la fonte des fruits surgelés) : 1/3 de sirop et 3/4 d'eau. Vous pouvez ajouter du rhum si vous en avez envie.

Coupez les bords du gâteau pour faire un joli rectangle (et enlevez les bords trop secs).

### La garniture

Mélangez 200 g de mascarpone et 200 g de fruits mixés avec 2 cuillères de sucre.

Étalez cette garniture sur le gâteau et parsemez de 200 g de fruits non mixés.

Roulez le biscuit.

### Le glaçage

Mélangez 300 g de mascarpone avec la vanille liquide et le sucre glace.

Étalez à la spatule sur la bûche roulée, faites des petites rainures à la fourchette et décorez de petits sujets de Noël.



« Il l'a regardé, brusquement, un regard comme on trébuche. »

Les déferlantes - Clémie Gallay - 2008

# LA BÛCHE MARRON-CHOCOLAT

## de Sylvaine

### Ce qu'il vous faut pour le gâteau roulé

1 cuillère à café de levure chimique  
100 g de sucre en poudre  
125 g de farine tamisée  
4 œufs  
2 sachets de sucre vanillé  
du cognac

### Pour la crème de marron

100 g de chocolat 64%  
100 g de beurre  
250 g de crème de marron

### Pour le glaçage au chocolat

90 g de crème fraîche liquide  
100 g de chocolat noir  
30 ml de lait  
50 g de sucre

### Pour le sirop

70 g de sucre  
75 g d'eau  
20 cl de cognac  
(si on ne veut pas d'alcool, mettre un peu de vanille liquide)

### Préparation de la crème de marron

Faites fondre le chocolat au bain-marie, puis incorporez le beurre ramolli, puis la crème de marron. Mélangez au fouet.

### Préparation du gâteau roulé

C'est la même chose que pour la bûche aux fruits rouges (voir ci-dessus), sauf qu'au démoulage vous humidifiez au pinceau avec le sirop de cognac (ou vanillé).

### Montage

Répartissez la moitié de la crème de marrons sur le biscuit humide avec une spatule.

Roulez le biscuit en serrant bien.

Puis étalez le reste de la crème sur la surface roulée.

Mettre au frigo 2-3 h.

### Glaçage au chocolat

Dans une casserole, portez à ébullition la crème fraîche et le sucre.

Versez cette préparation chaude sur le chocolat en petits morceaux.

Mélangez bien pour obtenir un mélange lisse et homogène.

Ajoutez le lait pour diluer le glaçage.

### Finition

Glacez la surface de la bûche.

Remettre au frigo jusqu'à dégustation.

Pour finir, deux recettes ultra-faciles :

## LE GÂTEAU AUX MANDARINES

d'Anne-Marie

Faites bouillir quatre mandarines (ou 5 clémentines) entières – bien lavées car on laisse la peau – pendant une heure.

Mixez les mandarines cuites, réduisez-les en purée.

Ajoutez 200 g de cassonade (moi je prends de la blonde), 200 g de poudre d'amandes, un sachet de levure et 4 œufs.

Cuisson : environ 30 min. à 180 °.

## LE MASSEPAIN CRU

de Catherine

À préparer la veille ou l'avant-veille.

Mélangez 125 g de poudre d'amandes, 100 g de sucre impalpable (sucre glace), 25 g de sucre semoule, 1 blanc d'œuf battu (mais pas jusqu'en neige), 1 cuillères à café d'eau de fleur d'oranger.

Quand il est bien amalgamé, donnez au mélange la forme de votre choix. Un simple boudin peut suffire. Si vous faites des boulettes, vous pouvez les rouler dans du cacao.

Laissez reposer au frigo pendant au moins 12 heures (à mon avis c'est après 2 jours que le massepain est le meilleur).

Bon appétit  
et  
bonnes fêtes !

À bientôt sur [Les yeux dans les livres](#)

Anne-Marie, Catherine, Florence, François,  
Marie-Hélène, Patrick, Pierre, Sylvaine

Décembre 2024