

Des menus de fête gourmands et sans gluten



Marmiton



Graines

de
Bien-Être



www.schaer.com

Droits des données EuroMonitor 2014. Plus d'informations sur www.schaer.com/nol



SUPPLÉMENT GRATUIT DU MARMITON MAGAZINE N°32

SOMMAIRE

- 4 Blinis avec une petite crème ciboulette et pétale de saumon fumé > avec Mix Pane
- 6 Gougères au fromage > avec Farine sans gluten
- 7 Toast de foie gras et son chutney aux figues > avec Maestro Classic
- 8 Raviolos gambas morilles > avec Farine sans gluten
- 10 Burger au foie gras et aux poires et ses frites de patate douce > avec Pains à hamburger
- 11 Volaille de Noël rôtie et farcie accompagnée de petits croûtons dorés > avec Maestro Classic
- 12 Gâteau surmonté de choux à la crème > avec Mix Pâtisserie
- 14 Bûche roulée crème de marrons chocolat > avec Mix Pâtisserie

ÉDITO

CE N'EST PAS PARCE QU'ON MANGE SANS GLUTEN QU'ON NE PEUT PAS SE FAIRE PLAISIR DURANT LES FÊTES. LA PREUVE AVEC CES 8 RECETTES TOUT AUSSI BELLES QUE BONNES.

PS : PERSONNE NE POURRA SE DOUTER QUE C'EST SANS GLUTEN CAR C'EST TROP BON ! JOYEUSES FÊTES À TOUS !

Toute l'équipe de Marmiton

Photos de couverture : brebca/stock; Solovyova/stock
Recettes : Shutterstock





Blinis avec une petite crème ciboulette et pétale de saumon fumé avec Mix Pane

PRÉPARATION : 15 MINUTES
CUISSON : 5 MINUTES PAR BLINI
POUR 4 PERSONNES

INGRÉDIENTS

Pour les blinis

- 80 g de farine de sarrasin • 70 g de Mix Pane Schär
- 2 œufs • 10 g de levure de boulanger • 20 cl de lait
- 1 pincée de sel • 1 noisette de beurre

Pour la garniture

- 150 g de crème • quelques brins de ciboulette
- sel, poivre • 200 g de saumon fumé

PRÉPARATION

Les blinis

1 Laisser tiédir le lait à température ambiante et y mélanger la levure. Laisser 10 minutes jusqu'à ce que de petites bulles apparaissent. **2** Mélanger les 2 farines et former un puits au centre. **3** Verser la levure et les jaunes d'œufs. Bien mélanger en incorporant progressivement le lait. **4** Couvrir d'un torchon et laisser reposer 1 heure à température ambiante. **5** Monter les blancs en neige et les incorporer délicatement. **6** Cuire chaque blini dans une petite poêle beurrée de 12 cm au plus.

La garniture

7 Ciseler finement la ciboulette. **8** Mélanger la crème avec la ciboulette, le sel et le poivre. **9** Découper les tranches de saumon en lamelles. **10** Déposer 1 cuillerée de crème sur chaque blini et enrouler un morceau de saumon sur le dessus.

- 4 -



Gougères au fromage avec Farine sans gluten

PRÉPARATION : 20 MINUTES
CUISSON : 20 MINUTES
POUR 6 PERSONNES

INGRÉDIENTS

- 4 œufs + 1 jaune (pas obligé)
- 150 g de fromage râpé
- 150 g de Farine sans gluten Schär
- 80 g de beurre + 15 g pour la plaque
- 1 pincée de noix de muscade râpée
- sel, poivre

PRÉPARATION

1 Préchauffer le four à 200 °C (th. 6/7). **2** Dans une casserole, porter 25 cl d'eau à ébullition avec le beurre coupé en morceaux et 1 cuillerée à café de sel. Hors du feu, ajouter la farine d'un coup. Mélanger vivement et faire dessécher la pâte pendant 1 minute sur feu doux. **3** Laisser tiédir quelques instants, et incorporer les œufs un par un en mélangeant bien. Ajouter le fromage râpé, la muscade, le sel et le poivre. **4** Déposer cette pâte à l'aide de 2 cuillères à café, en petits tas séparés, sur une plaque de four préalablement recouverte de papier cuisson. **5** Dorer les petites gougères avec un jaune d'œuf. Enfourner pour 25 minutes en surveillant la cuisson.



Toast de foie gras et son chutney aux figes avec Maestro Classic

PRÉPARATION : 20 MINUTES • CUISSON : 15 MINUTES • POUR 6 PERSONNES

INGRÉDIENTS

- 4 tranches de Maestro Classic Schär
- 350 g de foie gras de canard • Poivre
- Pour le chutney aux figes**
- 5 figes fraîches • 1 oignon
- 1 branche de thym • 1 feuille de laurier
- 1 c. à soupe de vinaigre de xérès
- 1 c. à soupe de miel
- 20 g de pistaches vertes
- 20 g d'amandes allumettes
- 20 g de pignons

PRÉPARATION

Le chutney aux figes

1 Couper les figes en deux et prélever la chair. **2** Émincer finement l'oignon et le faire suer avec un peu de beurre. **3** Ajouter la pulpe des figes, le thym, le vinaigre de

xérès, le miel et la feuille de laurier. Laisser cuire doucement 15 minutes. **4** Torréfier les pignons, les amandes et les pistaches dans une poêle à sec. **5** Pour finir, chauffer la purée de figes et incorporer les amandes, les pignons et les pistaches.

Les toasts

6 Toaster les tranches de pain sans gluten (au four ou au micro-ondes). **7** Couper le foie gras en tranches puis couper chaque tranche en deux en suivant la diagonale (de sorte à former des triangles). **8** Couper les tranches de pain toasté en quatre. **9** Déposer 1 cuillerée de chutney aux figes sur chaque morceau de pain et ajouter un morceau de foie gras. Saupoudrer légèrement de poivre avant de servir.

- 7 -



Ravioles gambas morilles avec Farine sans gluten

PRÉPARATION : 30 MINUTES • CUISSON : 5 MINUTES • REPOS : 1 HEURE
POUR 4 PERSONNES

INGRÉDIENTS

Pour la pâte à ravioles

- 4 œufs • 400 g de Farine sans gluten Schär
- sel, poivre • 1 pointe de piment (facultatif)

Pour la farce

- 30 gambas • 150 g de morilles • 1 échalote
- 1 noisette de beurre • poivre

Pour la sauce

- 30 cl de crème • 1 échalote • 2 cuillères à soupe de cognac • 1 noisette de beurre • quelques pluches d'aneth • les parures de gambas

PRÉPARATION

La pâte à ravioles

1 Mélanger la farine sans gluten, sel, poivre et les œufs. Ajouter une pointe de piment pour les amateurs. **2** Mélanger jusqu'à l'obtention d'une boule homogène. **3** Filmer et réserver 1 heure au frais.

La farce

4 Jeter les morilles dans une poêle chaude avec un morceau de beurre. **5** Faire suer les morilles, saler et poivrer. Retirer l'excédent d'eau dégagé par les champignons.

6 Décortiquer les gambas et réserver les parures. Ôter les morilles de la poêle et faire revenir à la place l'échalote émincée.

7 Quand les échalotes sont fondantes, saisir rapidement les gambas. **8** Mixer grossièrement (au robot ou au couteau) les morilles et les gambas ensemble.

Les ravioles

9 Séparer la pâte en plusieurs boules et les passer au laminoin (ou au rouleau à pâtisserie) afin d'obtenir plusieurs bandes fines. **10** Fariner le plan de travail et y étaler les bandes de pâte. **11** Déposer des petits tas de farce espacés sur toute la longueur de la moitié des bandes de pâte. **12** Badigeonner de jaune d'œuf entre les tas de farce puis couvrir d'une seconde bande. Du bout des doigts, bien sceller les 2 bandes entre les tas de farce. À l'aide d'un emporte-pièce, façonner les ravioles. Fariner et réserver.

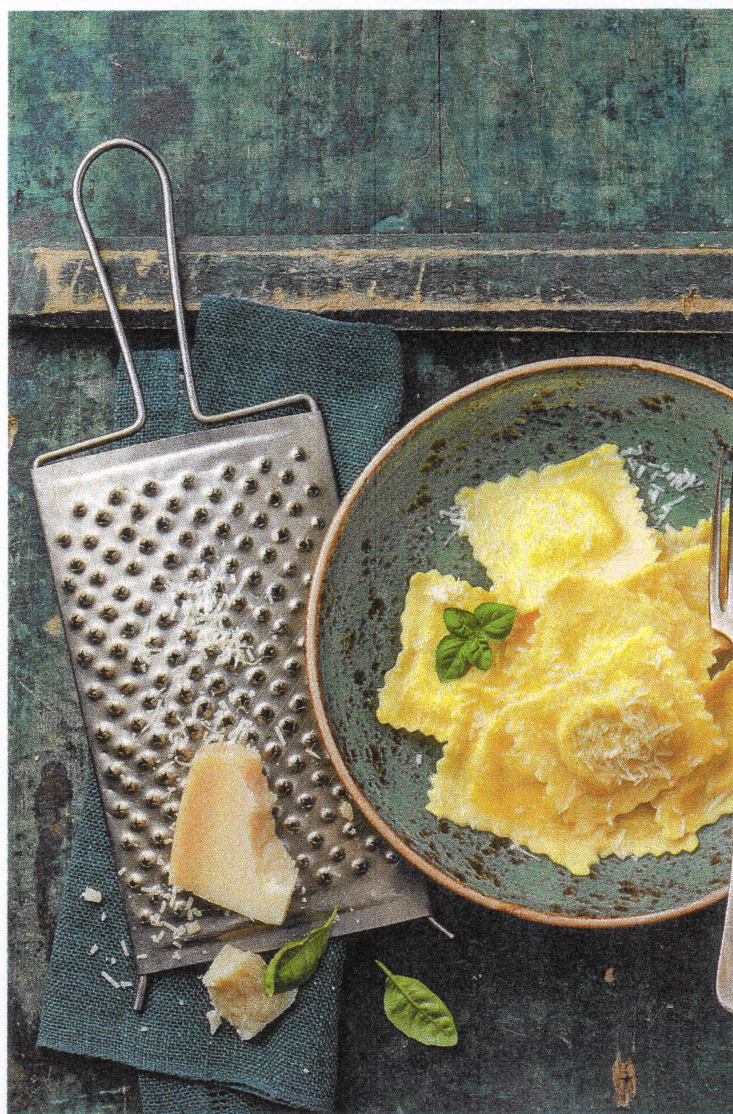
La sauce

13 Émincer l'échalote et la faire revenir dans une sauteuse avec un peu de beurre. Ajouter les parures de gambas et le cognac. **14** Bien mélanger et laisser réduire. Passer au chinois afin de récupérer le jus. Remettre sur le feu, ajouter la crème et laisser épaissir. Rectifier l'assaisonnement si besoin.

La cuisson des ravioles

15 Plonger les ravioles dans une casserole d'eau bouillante salée. Laisser cuire quelques minutes et les retirer délicatement avec une écumoire. **16** Déposer un peu de sauce au fond de chaque assiette et y déposer les ravioles. Parsemer d'aneth et servir bien chaud.

- 8 -



Burger au foie gras et aux poires et ses frites de patate douce avec Pains à hamburger

PRÉPARATION : 25 MINUTES • CUISSON : 40 MINUTES • POUR 6 PERSONNES

INGRÉDIENTS

Pour les burgers

- 6 Pains à hamburger Schär
- 600 g de viande de bœuf hachée
- 120 g de foie gras cru • 2 poires
- 120 g de tomate • 1 échalote
- 1 noisette de beurre • sel, poivre

Pour les frites

- 2 grosses patates douces
- 4 c. à soupe d'huile d'olive
- sel, poivre

PRÉPARATION

Les burgers.

1 Toaster les pains à burger. **2** Émincer l'échalote. **3** Couper le foie gras en tranches. **4** Dans un saladier, mélanger la viande de bœuf et les échalotes. Saler et poivrer. **5** Former 6 steaks et les faire revenir dans une poêle avec un peu de beurre. **6** Poêler les tranches de foie gras dans une poêle à feu vif, sans ajout de matière grasse. **7** Éplucher les poires et les couper en fines lamelles.

Dressage

8 Sur chaque bun, déposer un steak, une tranche de foie gras, des lamelles de poire (l'équivalent d'un quartier) et parsemer de tomate râpée. Fermer le burger avec le deuxième bun.

Les frites de patate douce

9 Préchauffer le four à 200 °C (th. 6/7). **10** Recouvrir la plaque du four de papier d'aluminium. **11** Détailler les patates douces en forme de frites et répartir sur la plaque. **12** Verser un léger filet d'huile d'olive sur les morceaux de patate douce, nul besoin de trop insister ou d'huiler toutes les faces, le dessus suffira. **13** Enfourner pour 30 à 40 minutes à 180 °C (th. 6). **14** Les morceaux deviennent croustillants à l'extérieur et moelleux à l'intérieur. Saupoudrer de sel à la sortie du four. **15** Déguster à l'apéritif ou pour accompagner une viande en sauce, par exemple.



- 10 -



Volaille de Noël rôtie et farcie accompagnée de petits croûtons dorés avec Maestro Classic

PRÉPARATION : 25 MINUTES • CUISSON : 3 HEURES • POUR 6 PERSONNES

INGRÉDIENTS

- 1 dinde (ou autre volaille) de 3 kg
- 500 g de chair à saucisses
- 1 paquet de pain Maestro Classic Schär
- 400 g de marrons cuits
- 4 citrons • 1,2 kg de pommes de terre
- 15 cl de lait • 100 g de beurre
- 3 échalotes • 1 bouquet de persil
- quelques brins de romarin
- 1 c. à soupe de cognac
- 15 cl de bouillon
- sel, poivre

PRÉPARATION

La farce

1 Faire tremper 150 g de pain dans le lait. **2** Émincer finement les échalotes et les faire revenir dans une poêle avec le beurre. Ajouter la chair à saucisse jusqu'à coloration. **3** Essorer le pain et l'ajouter dans la poêle. **4** Ajouter le jus d'un citron, un peu de zeste, le cognac, les marrons, le persil, saler et poivrer. Farcir la dinde et recoudre l'ouverture. **5** Déposer la dinde dans un plat, saler et poivrer. Déposer les branches de romarin et quelques noisettes de beurre. **6** Arroser avec le bouillon. **7** Enfourner la dinde à four froid, à 120 °C (th. 4) pour 1 heure. Arroser régulièrement avec le jus de cuisson. **8** Déposer les citrons coupés en 2 autour de la dinde, et poursuivre la cuisson 1 heure à 170 °C

(th. 5/6). **9** Augmenter la température du four à 210 °C (th. 6/7) et poursuivre la cuisson encore 1 heure. **10** Pour les 30 dernières minutes de cuisson, ajouter les pommes de terre.

Les croûtons de pain

11 Couper le pain restant en dés. Jeter les dés de pain dans une poêle non graissée et cuire jusqu'à coloration des morceaux de pain.

12 Servir en accompagnement de la dinde pour un peu plus de croquant.



- 11 -



Gâteau surmonté de choux à la crème avec Mix Pâtisserie

PRÉPARATION : 1 HEURE • CUISSON : 1 HEURE
• POUR 8 PERSONNES

INGRÉDIENTS

Pour le gâteau

- 250 g de Mix Pâtisserie Schär
- 5 œufs
- 100 g de sucre
- 1/2 sachet de levure chimique
- 1 sachet de vanilline

Pour la crème des choux

- 30 g de Mix Pâtisserie Schär
- 50 cl de lait
- 100 g de sucre
- 1 gousse de vanille
- 4 jaunes d'œufs

Pour la crème au chocolat

- 80 g de sucre
- 1 sachet de vanilline
- 5 c. à soupe de cacao en poudre
- 20 g d'amidon
- 25 cl de lait

Pour les choux

- 150 g de Mix Pâtisserie Schär
- 100 g de beurre
- 5 œufs
- 1 pincée de sel

PRÉPARATION

Le gâteau.

- 1 Préchauffer le four à 180 °C (th. 6).
- 2 Séparer les blancs des jaunes d'œufs.
- 3 Monter les blancs en neige et travailler les jaunes avec le sucre, la vanilline et 6 cuillerées à soupe d'eau chaude.
- 4 Incorporer délicatement les blancs d'œufs

puis la farine et à la levure chimique.

- 5 Verser dans un moule beurré et fariné puis enfourner pour 30 minutes.

La crème des choux

- 6 Faire chauffer le lait avec le sucre et la gousse de vanille fendue et grattée. 7 À part, fouetter les œufs avec la farine puis verser dessus le lait chaud. 8 Remettre sur feu doux en remuant constamment jusqu'à ce que la crème épaississe et nappe bien la cuillère.

La crème au chocolat.

- 9 Mélanger tous les ingrédients secs. Ajouter ensuite le lait chaud et cuire à feu doux et sans cesser de remuer jusqu'à obtention d'une crème qui nappe la cuillère. Laisser refroidir.

Les choux

- 10 Porter 25 cl d'eau à ébullition avec le beurre et le sel.
- 11 Ajouter la farine d'un coup et mélanger constamment sur feu doux jusqu'à ce qu'elle se décolle des parois.
- 12 Ôter du feu, ajouter les œufs un à un en mélangeant avec un batteur électrique. La pâte doit être luisante et filandreuse.
- 13 En fonction de l'état d'assèchement ou non de la pâte, il peut être nécessaire ou non d'ajouter le dernier œuf.
- 14 Préchauffer le four à 200 °C (th. 6/7).

- 15 À l'aide de deux cuillères ou d'une poche à douille, former des boulettes et les placer sur une plaque à four préalablement recouverte de papier cuisson.

- 16 Enfourner pour 20 à 30 minutes.

- 17 Laisser refroidir avant de garnir de crème à la vanille : faire un petit trou à la base des

choux et, à l'aide d'une poche à douille, les remplir de crème.

- 18 Découper le gâteau en deux dans le sens de l'épaisseur. Garnir de crème au chocolat, refermer le gâteau et le couvrir des choux garnis. Décorer éventuellement de crème Chantilly.



DESSERT



Bûche roulée crème de marrons chocolat avec Mix Pâtisserie

PRÉPARATION : 30 MINUTES • CUISSON : 20 MINUTES • REPOS : 2 HEURES
• POUR 8 PERSONNES

INGRÉDIENTS

Pour le biscuit roulé

- 4 œufs
- 100 g de Mix Pâtisserie Schär
- 100 g de sucre
- 110 g de beurre
- 1 pincée de sel

Pour la garniture

- 115 g de chocolat pâtissier
- 250 g de crème de marrons
- 12 cl de lait
- 1 c. à soupe rase de sucre en poudre
- 1 c. à soupe rase de Mix Pâtisserie Schär (ou de Farine sans gluten)
- 1 œuf

Pour le glaçage

- 115 g de chocolat pâtissier
- 30 g de sucre glace
- 4 c. à soupe d'eau
- décorations : figurines, marrons glacés...

PRÉPARATION

Le biscuit roulé

- 1 Préchauffer le four à 180 °C (th. 6). Séparer les blancs d'œufs des jaunes.
- 2 Faire fondre 100 g de beurre. Dans un saladier, mélanger les jaunes d'œufs et le sucre. Ajouter le beurre fondu et la farine tamisée.
- 3 Battre les blancs en neige très ferme avec une pincée de sel, puis incorporer délicatement à la pâte.

- 4 Beurrer un moule à biscuit et y verser la pâte. Enfourner pour 10 à 12 minutes.
- 5 Démouler le biscuit sur un torchon humide puis rouler ensemble le biscuit et le torchon.

La garniture

- 6 Faire fondre le chocolat au bain-marie. Dans une casserole, mélanger le sucre, la farine et l'œuf. Ajouter le lait petit à petit.
- 7 Faire chauffer le mélange à feu doux jusqu'à épaississement.
- 8 Laisser refroidir, puis ajouter la crème de marrons.
- 9 Dérouler le biscuit, le napper du chocolat fondu puis d'une couche du mélange à la crème de marrons.
- 10 Rouler le biscuit et le laisser 2 heures au réfrigérateur.

Le glaçage

- 11 Faire fondre le chocolat au bain-marie avec l'eau puis ajouter le sucre glace.
- 12 Bien mélanger pour obtenir une préparation lisse.
- 13 Napper la bûche avec le glaçage et laisser refroidir avant de servir.
- 14 Décorer selon votre goût.

