Zeitschrift: Générations plus : bien vivre son âge
Herausgeber: Générations
Band: - (2009)
Heft: 8

Artikel: le père Noël vous invite à voyager en cuisine
Autor: Rapaz, Jean-Marc
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-832313

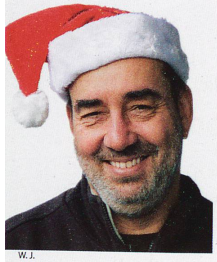
Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 30.06.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch



W. J.

LE PÈRE NOËL VOUS INVITE À VOYAGER EN CUISINE

Et si on variait les plaisirs? Plutôt que les coquilles Saint-Jacques, la pratique fondue chinoise, suivis de la traditionnelle bûche, Jean-Marc Rapaz a enfilé ses habits de Père Noël et vous a concocté un menu original. Plus léger, plus exotique puisqu'il emprunte des recettes dans différents pays et surtout pas trop compliqué à réaliser. En fait, juste ce qu'il faut pour épater les convives sans devoir passer deux jours à faire le marché et à cuisiner. Libre à vous ensuite de choisir l'une ou l'autre de nos suggestions si l'envie est là. Curieux?

Finlande **Et chauffe le Glögi!**

APÉRITIF Logiquement, on commence par le pays du père Noël. N'en déplaise aux Norvégiens et aux Suédois – la Laponie se partage entre trois pays – ce sera donc la Finlande et son célèbrissime Glögi. Enfin, disons que la recette est très connue là-bas. Elle présente l'immense avantage de réchauffer l'atmosphère très rapidement. Déconseillé donc aux enfants et pas d'abus pour les autres.

Les ingrédients pour dix verres :

- 2 litres de vin rouge
- 10 clous de girofle
- 2 bâtons de cannelle
- 200 grammes de sucre
- 2 dl de vodka

La recette est simple. On verse le vin, les clous, les bâtons et le sucre dans une casserole, on chauffe dix minutes sans porter à ébullition, on allonge avec la vodka, on passe au tamis et c'est prêt. Les indigènes conseillent en amuse-gueule des raisins secs et des amandes, mais c'est facultatif, l'ambiance est de toute manière garantie.

Etats-Unis **Les gambas rougissent**

ENTRÉE Allez, de bonnes grosses crevettes, qui dit mieux? Et puis on en trouve facilement dans les commerces. Au final, les invités finissent par décortiquer les bestioles sans trop de chichis (avec les doigts quoi), ça donne un petit air décontracté à la fête.

Les ingrédients pour six personnes environ

- 1 kg de gambas
- quelques petits morceaux de jambon du pays
- 1 oignon émincé
- 1 blanc de poireau coupé en fines lamelles
- 1 tête d'ail entière
- 1 branche de thym
- 1 feuille de laurier
- zestes d'orange
- 1 tube de tomate concentrée
- 1 c à café de farine
- 1 pointe de piment de Cayenne
- ½ litre de vin blanc sec
- 1 verre d'eau de vie
- huile
- beurre
- poivre en grains et sel

A l'attaque: le beurre et l'huile au fond d'une grande casserole, le tout à feu vif et on y jette nos gambas. Une fois la coque de ces dernières bien rouge, on verse notre eau de vie et on flambe le tout sans mettre le feu à la cuisine. Mieux vaut éteindre la hotte pour ne pas faire d'appel d'air. Voilà: le passage délicat est terminé, l'alcool évaporé, on enlève nos gambas.

Dans le jus qui reste au fond de la casserole, c'est au tour du jambon, de l'oignon, du poireau, du thym, du laurier et des zestes de suer. Pour faire bonne mesure, on rajoute quelques grains de poivre entiers. Une fois que le tout a pris la coloration souhaitée, on ajoute la tomate, la farine et le piment de Cayenne avant de délayer avec le vin blanc. Si c'est trop épais à votre goût, on peut délayer avec un peu d'eau. Trente minutes de cuisson plus tard, on tamise avant de remettre la sauce sur le feu, sel et poivre à votre convenance. Il suffit alors d'y plonger vos gambas et de crier «à table» à l'intention de ceux qui en seraient restés à l'apéro finlandais!

daumy

Liban **La dinde est passée de mode. Et alors?**

PLAT DE RÉSISTANCE Oui, il y a de la volaille. Depuis plusieurs années, la dinde n'a plus la cote dans nos régions. Les cuisinières vous diront que ça salit (même pas vrai), que c'est long (oui, mais on peut faire autre chose pendant qu'elle occupe le four) et que le chapon, recommandé aujourd'hui par les chefs, est meilleur. Sur ce point, on est d'accord. Mais le chapon est hors de prix, alors que la dinde, sous-estimée, offre un excellent rapport qualité-prix. Bien préparée, elle reste délicieuse. On vous propose donc une dinde (4 kg environ) à la mode libanaise.

Les ingrédients:

- 1 dinde de 3 à 4 kg
- 1 kg de bœuf haché
- 2 gros oignons
- 3 gousses d'ail
- 100 grammes de pignons
- 100 grammes de pistaches décortiquées
- 1 tasse de riz rond
- 100 grammes d'amandes émondées
- 50 grammes de raisins de Corinthe
- 1 tasse de riz rond
- 150 grammes de beurre
- sel, poivre, cumin (si vous aimez ça)
- 1 gramme de safran

En fait, le boulot consiste à préparer la farce. Sans originalité, on commence par faire revenir oignon et ail dans le beurre dans une grande sauteuse, on y ajoute la viande. Pendant ce temps, dans une poêle avec un peu d'huile, on fait chauffer délicatement les amandes, les pignons, les pistaches, additionnés des épices. Quelques minutes plus tard, on verse le contenu dans notre sauteuse, avec la viande donc, on y rajoute le riz préalablement trempé, on met une tasse d'eau et on attend que ce dernier soit prêt. C'est fini, il suffit de compléter avec les raisins et vous avez votre farce.

La dinde nettoyée, salée et poivrée, à l'intérieur et à l'extérieur, on la bourre de farce et on coud l'orifice d'entrée. Reste à l'enduire de beurre, la mettre dans un plat, la recouvrir d'aluminium. Comptez ensuite 3 h 30 à four moyen. Attention, il est impératif de l'arroser de jus (toutes les 30 minutes par exemple). C'est le secret de la dinde réussie.

Philippines **C'est jaune et c'est bon**

DESSERT A ce stade du repas, on est repu. Mais un menu de Noël sans dessert, ç'est comme un coucher de soleil avec des gros nuages à l'horizon ou un épisode des *Experts* sans criminel. Simplement impossible. Direction donc Manille pour un trio en gelée: banane, ananas et mangue. L'avantage de cette recette, c'est qu'elle est légère. Evidemment, elle se prépare à l'avance et ne force pas la cuisinière ou le cuisinier à un ultime rush alors qu'il a lui aussi le ventre plein et juste assez de force pour déballer les cadeaux de Noël.

Les ingrédients:

- 4 bananes
- 2 tranches d'ananas
- 1 petite mangue
- 4 dl d'eau
- 5 c. à soupe de vinaigre de riz
- 2 c. à soupe de jus de citron vert
- 4 c. à soupe de sucre
- 1 sachet de gélatine en poudre de 15 grammes ou deux feuilles

On ne perd pas de temps: peler et trancher les bananes, arroser tout de suite de jus de citron pour empêcher le noircissement. On fait des petits cubes avec la chair de la mangue et l'ananas. Ensuite, on fait bouillir 2 dl d'eau, on y dissout 2 c. à soupe de sucre et la gélatine, on rajoute les 2 dl d'eau restants et le vinaigre de riz, on mélange le tout et on place 1/3 de notre liquide dans un grand moule au réfrigérateur où il censé prendre (sinon, c'est raté).

C'est fait: on dépose sur notre gélatine les cubes d'ananas et de mangue, on rajoute 1/3 du liquide et retour au frigo toujours le temps que ça prenne. On répète l'opération avec la banane et cette fois on laisse le tout au moins deux heures au frigo. Ne reste plus qu'à démouler et trancher une fois le moment venu.