



Préparez

Noël

L'organisation

Pour le repas de Noël, on met les petits plats dans les grands et du coups, il y a beaucoup de choses à préparer. Ce n'est pas toujours évident, surtout si l'on reçoit du monde à la maison. voici quelques conseils pour que tout se passe dans la sérénité.

15 jours avant Noël

- Commencez par chercher les recettes que vous allez réaliser. Prenez un moment au calme et cherchez sur Internet, dans vos livres, vos magazines... Notez les recettes sur un carnet ainsi que vos idées de présentation d'assiette.

Dans le choix de votre menu, pensez à :

- * Proposer des mets qui peuvent se préparer à l'avance.
- * Décider des mets en fonction de vos possibilités (petite cuisine, peu d'ustensiles, budget, nombre de convives...)
- * Ne pas vous lancer dans des mets trop compliqués. Sinon, faites des tests la semaine précédente.

- Listez tous les ingrédients dont vous aurez besoin en prenant soin de séparer les ingrédients qui peuvent s'acheter en avance et les produits frais.

- "Analysez" les recettes que vous allez cuisiner et réalisez un planning. Séparez les tâches qui peuvent se réaliser à l'avance et celles à faire au dernier moment. Voyez ce qui peut également être congelé, ça va vous faire gagner un temps fou le jour j. Une règle d'or : cuisiner toujours votre menu à l'envers en commençant par le dessert et en finissant par l'apéro.

- Accrochez ce planning dans votre cuisine et tenez-vous en. Ainsi vous saurez où vous en êtes dans la réalisation de votre repas.

- Pensez également aux vins. Cherchez les bons accords et ajoutez-les à la liste des courses.

10 jours avant Noël

- C'est parti pour les courses : achetez tous les produits qui se gardent (les conserves, les surgelés, l'épicerie...). Réservez les produits frais pour la dernière minute.
- Profitez-en également pour faire un bilan sur la décoration de votre table et de votre maison. Achetez le nécessaire (serviettes, petites verrines et cuillères en plastique, bougies, paillette...)

1 jour avant Noël

Retournez faire les courses pour acheter les produits frais (viande, poisson, fruits et légumes, sans oublier les fromages). Le moyen d'éviter la foule : y aller à l'ouverture !

- Sortez nappe, décorations, belles vaisselles et rangez-les dans un coin. Ainsi, vous n'aurez pas à perdre du temps le jour j en cherchant à droite et à gauche tout ce dont vous aurez besoin.
- Commencez à nettoyer, ranger votre maison, faire les poussières pour en faire le moins possible le jour j.

Ensuite, à vous de suivre votre planning

- Pensez à demander de l'aide à votre conjoint et vos enfants autant qu'ils le peuvent. Ca vous déchargera. Notamment pour la décoration de la table, pour la vaisselle et le ménage. Il faut déléguer.

Tenir le choc

Le lendemain zéro bobo, zéro maux d'estomac, zéro migraine, c'est pas si compliqué que ça à éviter. J'ai trouvé pour vous toutes les astuces à suivre avant, pendant et après les fêtes.

Côté repas

- Erreur à éviter absolument : faire une diète la semaine qui précède le repas. En effet, le corps mis en manque va stocker tout ce qui va lui apporter de l'énergie, et surtout le stocker directement sur vos hanches dès le lendemain. Continuez donc à manger normalement.
- Contre les lourdeurs d'estomac, une solution : ne pas vous jeter sur les bouchées apéritives. Prenez vers 18h-19h une petite collation de type yaourt ou fruits. Le système digestif ne sera donc pas mis en "sur-régime" et vous pourrez manger de tout sans vous gaver.
- Pensez à manger lentement. C'est une règle de base pour chaque repas mais ici elle est d'autant plus ... qu'elle vous évitera de trop manger. Votre corps va signaler à votre cerveau que vous avez suffisamment manger. C'est la sensation de satiété.
- Domptez les ballonnements en ayant la main légère sur les féculents, châtaigne et sauce.
- Si vous le pouvez, buvez au cours de votre repas 1 ou 2 verres d'eau pétillante : le bicarbonate de sodium qui y est présent neutralise les bobos d'estomac.
- Le lendemain, faite une petite cure détox sur 1 ou 2 journées pour que votre corps reprenne peu à peu ses marques et élimine les calories ingurgitées en si peu de temps. Mangez une petite soupe poireau/carotte à consommer sans modération avec des repas légers. Buvez également beaucoup d'eau et adopter les cuissons sur le grill, à la vapeur et en papillote de viandes maigres (volaille, lapin) et poissons. Finissez vos repas par un yaourt et des fruits frais.

Côté alcool

- Évitez les aigreurs et nausées, rencontrés lorsqu'on boit à jeûne, en grignotant un petit quelque chose juste avant.
- Évitez la gueule de bois en alternant, durant le repas, verre de vin et verre d'eau. L'eau va vous permettre d'éliminer les toxines alcooliques.

- Accompagner votre dessert d'un verre d'eau (laissez tomber le champagne et le vin) pour éviter de finir la soirée avec un nœud à l'estomac.
- En fin de soirée, faites comme les Chinois, terminez votre repas avec un thé qui va dissoudre les graisses et dissiper les effets de l'alcool.

Thèmes et Décorations

Il est important de choisir un fil conducteur à votre décoration de table et vos mets.

Avant d'élaborer votre menu, définissez quel thème vous souhaitez mettre en avant pour votre soirée. Choisissez-le en fonction de la décoration de votre maison, des couleurs choisies pour votre sapin, des invités. Voici quelques idées qui vous aideront à mieux définir le style de votre repas.

Classique

En rouge et or, votre table sera élégante, raffinée. Un duo de couleur traditionnelle mais qui fait toujours sensation lorsque la table est joliment décorée. Mettez sur des sous-assiettes dorées, des verres rouges, des couverts dorés, des chandeliers rouges, sans oublier les serviettes et bougies assorties. Vous trouverez facilement en boutique toute une gamme de produits dans ces tons.

Côté cuisine, servez un foie gras poêlé en croustade de pain d'épices, des saints-jacques gratinées servies dans leurs coquilles, des huîtres sur un plateau de sel. En plat, mettez sur un faisan aux girolles ou un chapon farci. Côté dessert, continuez dans le très classique avec une bûche maison. Choisissez des parfums chocolat, caramel, vanille ou marron.

Moderne et coloré

Une touche de fun, de pop pour un réveillon très punchy ! Jouez sur des couleurs acidulées : rouge, jaune, vert anis, bleu clair, rose bonbon. Vous trouverez des assortiments d'assiettes, de plats apéritifs, de verres colorés assez facilement dans les magasins. Éparpillez sur votre table des billes plates transparentes. Elles seront du plus bel effet sur une nappe "pop".

N'oubliez pas, le sapin doit aussi être assorti au reste de la décoration. Depuis quelques années, on trouve facilement de quoi décorer aux couleurs acidulées. Troquer le papa Noël et les anges par des papillons de toutes les couleurs.

Côté cuisine, surprenez vos convives avec des associations de saveurs qui sortent de l'ordinaire comme un velouté de potiron à l'orange, une petite tatin de foie gras aux pommes vanillées, un pigeon laqué au miel et noisettes. Côté sucré, point de bûche mais des assortiments de desserts : tiramisu, des millefeuilles, des soufflés glacés...

Esprit montagne

De couleur rouge, blanc, vert, l'esprit montagne se fait côté déco avec des petites bougies un peu kitch (père Noël, sapin, pomme de pin), des boules de sapin façon marque place, des flocons de neige en guise de chemin de table, des pommes de pin en guise de centre de table... Faites une ballade en forêt pour ramasser quelques branchages.

Gardons en tête cet esprit cocoon avec un repas près d'un feu de cheminée. Pensez aussi à allumer une bougie parfumée à la cannelle, au sirop d'érable ou au chocolat pour plus de gourmandise...

Côté cuisine, servez des tartines de foie gras poêlé, une terrine de bœuf, des petits pâtés de chevreuil. En plat, vous pouvez faire un pot-au-feu de Noël avec du foie gras cru ou plus traditionnel une dinde farcie au boudin.

Pour le dessert, gardez cet esprit famille en proposant une grande fondue au chocolat avec beaucoup de fruits, de gourmandises, de gâteaux, de biscuits...

Graphique et chic

Misez sur le noir et le blanc très tendance. Comme pour la décoration en or et rouge, vous trouverez très facilement des verres opaques noirs, des couverts noir et blancs, des assiettes blanches.

Réalisez un chemin de table à l'aide d'un boa noir en plume. Bien sûr votre sapin doit également resté dans des tons sobres, blanc, gris et noir. Misez sur des bougies noires et blanches.

Côté cuisine, on met les petits plats dans les grands et on pense surtout à la décoration des assiettes, un peu comme les grand restaurants !

Vous pouvez même imaginer un menu tout noir et blanc pour jouer la carte de la surprise : carpaccio de Saint-Jacques à la truffe, Parmentier de boudin noir cerclé, dessert au chocolat noir et vanille...

Un buffet pour les enfants :

Si vous êtes nombreux, pourquoi ne pas changer et prévoir un buffet ? Pour les enfants, c'est une très bonne idée. Ils pourront ainsi manger et jouer avec leurs cadeaux. Préparez une table à part pour eux avec des choses qu'ils aiment. Noël, c'est avant tout leur fête. Autant leur faire plaisir même à table. Côté salé, réalisez des mini muffins, des mini pizzas, des billes de fromage, des mini croque... Proposez en dessert, une pyramide de bonbons de toutes les couleurs, des truffes maison... Pas de Noël sans chocolat.

Réalisez un buffet pour les adultes avec des mets de fête. Préférez des choses qui se mangent froids. Ainsi vous pourrez les préparer à l'avance et ne pas passer votre soirée en cuisine.

Petits présents

Il est toujours agréable d'offrir de jolis paniers garnis dans lesquels vous y aurez confectionner des gourmandises maison. Les cadeaux faits maison font toujours très plaisir.

Oui, mais parfois, on ne sait pas toujours dans quoi offrir, comment être original et quoi proposer. Voilà quelques idées qui sauront faire la différence.

Comment présenter ?

- Vous pouvez offrir les truffes et petits chocolat maison dans des **boules transparentes en plastique** qui s'ouvrent en 2. Très courants dans les boutiques de loisirs créatifs, vous en trouverez de différentes tailles. Nouez-les 2 parties d'un joli ruban. Effet de surprise garantie !

- Toujours dans les boutiques de loisirs créatifs, vous trouverez toute une partie de **supports en bois à décorer** : boîte à thé, petit plateau, coffret, boîte en forme de cœur, boîte à bijou... Ils se décorent très facilement avec un peu de peinture, du papier crépon collé avec du vernis-colle, des paillettes, des tampons, des rubans... Bref, tout est possible et surtout tout va venir de votre imagination et de la personne à qui vous allez l'offrir.

Voici un exemple. Il s'agissait d'une boîte recouverte de papier crépon grâce au vernis-colle. Un petit ruban autour, un papillon collé sur le couvercle et quelques étoiles, voilà un joli contenant pour recevoir biscuits et sablés.



- Plus chic et à la mode “américaine”, proposez un élégant **panier à anse** garni d’un tissu et qui accueillera vos muffins et petits cakes. Votre anse peut également être enrubannée du même tissu qui en garnit le panier.

- Ne vous est-il jamais arrivé d’acheter des fruits et légumes dans des **petites cagettes en bois** ? Ne les jeter plus, ils sont parfait pour confectionner de joli panier ! Voici un exemple que j’ai réalisé :



- Vous connaissez les **paniers vapeur en bambou** ? Sachez qu’ils se prêtent à merveille pour vos friandises. Bombez-le dans la couleur que vous voulez, cercelez-le d’un joli ruban et le tour est joué !

J’espère qu’après toutes ces idées, vous savez comment offrir vos préparations. N’hésitez pas à conservez **bocaux**, **boîtes en métal**, **boîtes en cylindre** à décorer et dans lesquels on peut glisser des biscuits ronds comme des cookies. Bref, tout autour de vous peut se transformer et être customisé.

Que proposer dans mon panier ?

Je vous conseille de définir, avant de choisir le contenant, le thème de votre panier gourmands. Voici quelques idées :

- “**Café gourmand**” : proposez un assortiment de chocolat maison, truffes, langues de chat dans une boîte en bois à casier type boîte à thé.

- “**Petit-dèj cocooning**” : pour les doués de la boulange, proposez un assortiment de mini-viennoiseries. Petits pains au chocolat, petits croissants, petits pains aux raisins... Accompagnez d’un tube à essai dans lequel vous y glisserez du sucre épicé à verser dans un chocolat chaud.

Réalisez un mélange de sucre en poudre, vanille et cannelle. Glissez également la recette du vrai chocolat chaud.

- **“Goûter craquant”** : Proposez dans une belle boîte métallique un assortiment de biscuits secs, sablés et croquants. Réalisez des compartiments dans la boîte à l’aide de carton ondulé ou de papier canson. Ainsi, les saveurs des biscuits ne se mélangeront pas.

- **“Fou de chocolat”** : Chocolat fourré, mendiante, nougat au chocolat, orangette et truffes trouveront leurs places dans de jolis bocaux disposés au fond d’un panier garni de raphia. Recouvrez le panier de papier cristallisé. Décorez les bocaux à l’aide de tissus pour en recouvrir le couvercle tenu grâce à un élastique. Cachez cet élastique avec un ruban. Accompagnez d’un petit mot précisant le contenu.

- **“Macaron en pyramide”** : On voit souvent les pyramides pour un anniversaire, pour un mariage. Moi, je vous propose de la réaliser et de l’offrir à votre hôte. Très simple à faire surtout si vous maîtrisez les macarons. Achetez 1 ou 2 petites pyramides en polystyrène. Décorez de papier de soie ou crépon grâce à de la colle en stick ou du vernis-colle. Puis à l’aide de piques en bois plantez vos macarons. Choisissez des parfums et des couleurs harmonieuses.

- **“Sur la route des épices”** : Offrez un joli pain d’épices maison et des petits biscuits à la cannelle sous forme de “bonhomme de pain d’épices”. Accompagnez-les d’un assortiment d’épices dans des tubes à essai en verre : cannelle, gousses de vanille, 4 épices, badiane... Vous pouvez aussi proposer un mélange tout prêt d’épices à pain d’épices accompagné de votre recette.

Décorations gourmandes

Pour jouer la carte de la gourmandise à fond, pourquoi ne pas décorer votre maison avec des petits sablés? Voici donc quelques idées de décorations gourmandes glanées à droite et à gauche et regroupées ici même pour vous.

Une couronne de porte

Découpez des étoiles de différentes tailles dans votre pâte sablée. Sur une feuille de papier sulfurisé, tracez un cercle, retournez la feuille et huilez-la. Déposez les étoiles de pâte de façon irrégulière sur le cercle en badigeonnant de lait pour les coller. Faites cuire 18-20 min à 180°C. Laissez refroidir puis accrochez la couronne à votre porte.

Des décorations de sapin

Tout simple, il suffit de réaliser des sablés de la forme de votre choix et de les décorer comme vous le voulez. N'oubliez pas de faire un trou à l'aide d'un pique en bois avant la cuisson pour les accrocher au sapin.

Des décorations de table

- 1- Attachez un sablé avec le nom de chacun de vos invités aux pieds des verres.
- 2- Faites cuire des sablés en forme d'anneaux et accrochez-les avec un ruban à des branchages (branches, lierre, houx) pour décorer votre centre de table.
- 3- A l'aide d'un pinceau, nappez de petites pommes rouges de blanc d'œuf avec un pinceau. Laissez sécher, puis trempez-les dans du sucre semoule. Déposez-les sur une jolie assiette en pyramide puis complétez la décoration de biscuits de Noël. Ajoutez également des bâtons de cannelle qui donnera un joli parfum.

Un calendrier de l'Avent

Réalisez 24 sablés de différentes formes (étoiles, ronds, cœurs, sapins). Décorez-les en les numérotant avec du chocolat fondu ou du glaçage. Laissez-les sécher. Mettez dans un beau vase, plusieurs branchages (bombées éventuellement) et accrochez les sablés (glissés dans des sachets) aux branches.

Des cadeaux à croquer

Même les cadeaux peuvent se décorer d'un joli sablé ficelé à l'aide d'un ruban. A croquer ! Là aussi, vous pouvez y écrire le nom du destinataire du cadeau.

Les vins

Comment conserver, servir et accompagner vos vins afin d'en tirer le meilleur profit et sublimer vos plats. Voici quelques conseils bien utiles pour les novices comme moi.

Les vins à fines bulles

Le champagne extra-brut ou brut est idéal pour commencer la soirée. Réservez plutôt le demi-sec au dessert, car plus sucré.

La bonne température

- Un champagne sans millésime, doit être servi très frais à 8°C.
- Un champagne âgé de 5 à 10 ans se boira entre 10 et 11°C.
- Ne le mettez surtout pas au congélateur car il tue le vin par l'écart trop brusque de température.
- Pour le garder au frais, mettez la bouteille dans un seau rempli de glaçons avec une poignée de gros sel.

Les servir

- Placez la bouteille au réfrigérateur 3 à 4 jours à l'avance.
- Comptez une bouteille pour 6 personnes.

La conservation

- Le champagne ne se stocke pas. Il est meilleur dans sa première année.
- Conservez-le à l'abri de la lumière, couchées dans un endroit frais.

Les vins blancs

A chaque vin blanc correspond un plat. Les blancs secs sont plutôt réservés aux fruits de mer, les blancs plus aromatiques accompagneront à merveille les poissons à chair blanche, les coquilles Saint-Jacques ou les rougets. Les blancs liquoreux, quant à eux, sublimeront un foie gras, un roquefort et un dessert chocolaté.

La bonne température

- Proposez les vins blancs secs très frais entre 8 et 10°C. Couchez les bouteilles dans le réfrigérateur, dans la partie haute.
- Les vins blancs secs aromatiques ne se servent pas trop froids sinon vous perdrez les arômes. La bonne température se situe entre 11 et 13°C.
- Les vins doux, comme le muscats, se servent à 8°C. Plus chauds, ils paraîtront trop sucrés.

Les servir

- Comptez une bouteille pour 5 personnes.
- Ouvrez les bouteilles au moins une heure avant le dîner pour qu'elles gagnent en arômes.

La conservation

- Ne les stocker pas trop longtemps, ni en grande quantité.
- Les vins doux gagnent en rondeur, en parfum et en arômes de miel, au fil du temps. Vous pouvez en conserver quelques bouteilles 8-10 ans, couchées à la cave.

Les vins rouges

La bonne température

- Les vins rouges jeunes, type bourgogne, vin du pays d'oc ou madiran, se boivent aux alentours de 14-15°C.
- Les bordeaux et le buzet, assez tanniques, gagnent à être servis aux alentours de 17-18°C.

Les servir

- Tous les jeunes vins et ceux de 5 à 8 ans doivent être mis en carafe. Ce procédé va oxygéner le vin et donner de la rondeur aux plus jeunes et raviver les plus anciens.
- Ne mettez surtout pas en carafe les bourgognes trentenaires et plus. Ils perdraient en arômes et en parfum.
- Comptez une bouteille pour 6 personnes.

La conservation

- Certaines appellations comme les bourgognes, bordeaux et buzets, peuvent être conservés quelques années en cave, loin de la lumière aux alentours de 12°C. Selon le millésime, la conservation peut durer entre 4 et 8 ans. Demandez l'avis d'un caviste.

Les petits plus

On termine par un pêle-mêle d'idées qui feront la différence pour une fête réussie.

Cocktail et apéro :

- Glissez 1 ou 2 framboises dans le fond de vos flûtes avant d'y verser le champagne. Une touche de rouge dans une boisson or : 2 couleurs symboles de Noël.
- Utilisez des emporte-pièces (cœur, étoiles, sapin...) pour découper vos tranches de pain de mie ou de pâte à tarte pour faire vos toasts ou accompagner votre foie-gras.
- Si vous réalisez des billes de fromage frais, enrobez-les de noix concassées, de pistache ou de raisins secs puis placez-les dans des petites caissettes en papiers.

Entrée :

- Servez vos huîtres ouvertes sur un lit de gros sel (jamais de glace pilée) et décorez-les d'œufs de saumon.
- Accompagnez votre foie gras d'un chutney de mangue pour donner du pep's à votre entrée. Point de vue présentation, vous pouvez découper des formes avec des emporte-pièces dans chaque tranche de foie gras.

Décoration d'assiette et de table :

- Décorez votre bûche glacée, par exemple, d'une grappe de groseille trempée dans un blanc d'œuf légèrement battu, séchée puis roulée dans du sucre cristallisé.
- Décorez une coupe de glace d'une tuile de caramel : Faites fondre du sucre dans une casserole jusqu'à caramélisation complète. Puis coulez des minces filets sur du papier sulfurisé en faisant un quadrillage. Laissez durcir, séparez-les et plantez-les dans votre glace.
- A côté de chaque assiette, déposez un petit pain rond noué avec du raphia (naturel ou colorisé).
- Au niveau de la décoration du dessert, pensez également aux bougies étincelantes que vous allumerez au dernier moment.

- Si vous servez un gâteau au chocolat, pensez au pochoir. Découpez dans une feuille rigide des étoiles (ou toutes autres formes). Posez le pochoir sur le gâteau puis saupoudrez de sucre glace. Retirez délicatement.
- En guise de petite attention pour vos convives, réalisez des truffes ou des petits sablés. Enveloppez-les dans du papier de couleur (type papier de soie) et présentez-les dans des boules transparentes refermées par un ruban. Ces boules se trouvent dans tous les magasins de loisirs créatifs.