

Pour le réveillon du Nouvel An, un menu irratable

TENDANCE FOOD | Voici une idée de repas, recettes à la clé. Succès garanti même si vous vous y prenez à la dernière minute, grâce aux conseils d'un pro.

Nathalie Helal

Tourtes garnies à partager

Pour changer du pâté croûte, quoi de mieux que les tourtes, ces tartes salées joliment recouvertes d'une abaisse ?

« Elles sont très faciles à réchauffer, en vingt minutes top chrono à 170 °C, et leur farce renferme les ingrédients qu'on a envie de retrouver au réveillon : volaille fermière, magret, foie gras et de beaux champignons crévés », détaille l'artisan charcutier David Baroche. Pratiques, elles se dégustent en entrée ou en plat, accompagnées d'une sauce maison aux truffes ou aux morilles.

Tourte de canard confit au foie gras, 550 g pour 4 personnes, 32 €. Maison Baroche.

Tourte de veau, volaille et foie gras de canard, 610 g pour 6 personnes, 45 €. Maison Lenôtre.

Le foie gras en bonne compagnie

À l'occasion des fêtes, Grant Waller, le chef des 110 de Tailleur, réserve au foie gras un traitement spécial, dont il est facile de s'inspirer : « Je l'accompagne d'une compote de figue, de coing ou de mangue. Et je recommande un pain de campagne au levain. » Chutney de figues aux épices, l'Epicurien, 5,50 € le pot de 115 g, Epicurien.com.

Pain de campagne de la boulangerie de la Tour d'argent, 13,70 € le kilo, 2, rue du Cardinal-Lemoine, Paris V^e.

Comment ne pas se louper le jour J

Selon Guy Krenzer, le directeur de la création de la Maison Lenôtre, le réveillon « est le moment où on réunit des proches qu'on voit rarement, donc hors de question de ne pas leur consacrer du temps en se fatiguant au cuisine ! Pour contrôler le moment où on passe à table, on crée une animation ! » On sert donc le foie gras au salon, avec une belle bouteille. L'idée est qu'il serve aussi bien d'entrée que d'apéritif. Pendant ce temps, on réchauffe ses tourtes à 120 °C. Quarante-cinq minutes avant la fin du repas, on sort son fromage truffé du frigo : s'il est trop froid, ses arômes restent muets. Enfin, on sort le dessert glacé du congélateur et on le place au frigo trente minutes avant de servir.

« On teste avec une aiguille, précise Guy Krenzer, qui doit s'enfoncer sans effort. »

Un final tout en fraîcheur

Pas d'em... bûche avec les desserts glacés, qu'on se contente de sortir de leur boîte isotherme ! « L'avantage, c'est bien sûr leur légèreté », dit Jean-Paul Hévin, qui pratique le vacherin avec maestria. Le sien est enrobé de meringue française, c'est-à-dire un mélange de blancs d'œufs, de sucre et de sucre glace, cuit à 120 °C, donc ni collant ni dur. « À l'intérieur de ma dernière création, imagine, de la pâte de marron d'Ardèche, sans sucre, mariée à un sorbet cassis-violette. La violette, discrète, accentue le goût du marron, qu'on retrouve dans un parfait, c'est-à-dire un appareil glacé. » Vacherin Jean-Paul Hévin, 5 parfums, plus le spécial Nouvel An, imagine. Pour 6 personnes, entre 34 € et 43 €. Et aussi forêt-noire glacée, Lenôtre, 69 € pour 6 personnes.

L'union de la truffe et du fromage

Chiquissime, un fromage truffé est là pour bluffer. « Le brie de Meaux et le brillat-savarin sont deux options incontournables, explique Thibault de Saint-Laumer, propriétaire de la fromagerie parisienne Lillo. Le premier, avec son goût de noisette qui n'écrase pas celui de la truffe, est garni par nos soins de deux couches de lamelles de truffe puis affiné en cave une semaine. Le second, encore plus crémeux, agit comme un exhausteur de goût XXL. Il est coupé en trois disques et on y retrouve aussi deux généreuses couches de truffe. » Brillat-savarin truffé, 38 € la pièce (environ 250 g) et brie de Meaux Maison Lillo (140 € le kilo), 35, rue des Belles-Feuilles, Paris XVI^e. Et aussi triple crème à la truffe d'été, le Joyau blanc, Christophe Fromager, Monoprix, 65 € le kilo.