



ELLELYON

## Menus de réveillon

# LE NOËL DES PROS DES FOURNEAUX

Recettes bluffantes, astuces et bonnes adresses...  
6 experts en cuisine dévoilent leurs secrets  
pour mettre sa table en fête.



### MARJORIE FENESTRE BLOGUEUSE

Cette Lyonnaise de 29 ans décrit et échange ses émotions culinaires à mots acérés sur son blog, Faim de Lyon.

■ [www.faimdelyon.com](http://www.faimdelyon.com)

✓ **Sa recette: tapas de quenelles noires au saumon fumé et aneth (pour 4 pers.)** 4 quenelles noires de 50 g Giraudet • 100 g de saumon fumé bio • 1 cuil. à soupe d'aneth ciselé • 4 cuil. à soupe de fromage frais • sel • poivre. Cuisez les quenelles au four à 200 °C (th. 7) pendant 6 à 8 mn.

Mélangez le fromage frais, l'aneth ciselé, le sel et le poivre. Détaillez le saumon en lanières. Sortez les quenelles du four. Laissez-les tiédir, puis coupez-les en tronçons. Tartinez-les de fromage frais à l'aneth. Placez quelques lamelles de saumon fumé sur le dessus et décorez avec un bon d'aneth. Une recette de mon amie Stéphanie, du blog [www.stephatable.com](http://www.stephatable.com).

✓ **Son astuce** « Pour faire aimer les huîtres à tout le monde, je les gratine au four une dizaine de minutes, avec un mélange de crème et de roquefort. »

✓ **Ses adresses** « Pour un plateau de fromages sur mesure, je file chez [chez Boissy](http://www.chezboissy.com) (Halles de Lyon-Paul Bocuse, 102, cours Lafayette, Lyon 3<sup>e</sup>. Tél.: 04 78 62 91 77), où l'affineur Etienne Boissy fait des merveilles. Et j'achète ma belle Aurore, un énorme pâté en croûte de plus de 30 kg composé de foie gras, pigeon, grouse, ris de veau, truffe... chez Reynon Traiteur (13, rue des Archers, Lyon 2<sup>e</sup>. Tél.: 04 78 37 39 08. [www.reynonlyon.com](http://www.reynonlyon.com)). »



### BÉNÉDICTE CURAN CHEF D'ENTREPRISE

Cette gourmande très sensible à la qualité des produits a créé Recettes et Cabas, un site de paniers prêts à cuisiner [www.recettesetcabas.fr](http://www.recettesetcabas.fr).

■ [www.recettesetcabas.fr](http://www.recettesetcabas.fr)

✓ **Sa recette: gratin de fruits de mer (pour 4 pers.)** 200 g de gambas (ou crevettes) cuites • 200 g de lotte découpée • 4 noix de Saint-Jacques • 800 g de moules • 100 g de champignons de Paris • 1 citron • 20 cl de crème • sel • poivre • beurre.

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Rincez les moules et mettez-les dans une grande casserole, sans eau, sur feu vif. Faites-les cuire 8 mn. Retournez-les souvent et retirez-les lorsqu'elles sont ouvertes. Egouttez-les et gardez le jus de cuisson. Rincez les champignons, coupez-les en lamelles et faites-les cuire 13 mn dans une casserole, arrosés d'1/2 citron et de 2 cuil. à soupe d'eau. Egouttez et réservez. Dans une sauteuse, faites cuire la lotte 7 mn avec une noix de beurre, ajoutez les Saint-Jacques. Laissez cuire 5 mn et gardez le jus de cuisson. Décortiquez moules et crevettes. Disposez les ingrédients dans un plat à gratin. Dans un bol, mélangez la crème avec 1/2 verre des jus de cuisson. Salez, poivrez et versez dans le plat. Enfourez 15 mn. Vous pouvez préparer le gratin la veille, le conserver au frigo puis le réchauffer 10 mn.

✓ **Son astuce** « Pour conserver les herbes fraîches, enroulez-les dans un papier absorbant humide, puis dans une feuille de papier alu, et placez-les dans le bac à légumes du réfrigérateur. »

✓ **Ses adresses** « J'aime le pain spécial de la Maison Bettant (33, av. Henri Barbusse, Villeurbanne. Tél.: 04 78 84 70 57) et les légumes de La Voie verte (32, chemin Pied-Chardon, Caluire-et-Cuire. [www.voieverte.fr](http://www.voieverte.fr)). »