

DÉCEMBRE 2017 - N° 324

# Cuisine Actuelle

cuisineactuelle.fr

100  
recettes  
CHICS  
ET FACILES

**CHAPON,  
FOIE GRAS,  
SAUMON...**  
On revisite  
la tradition

## FAIT MAISON

- ★ Mon super foie gras au micro-ondes
- ★ Mes mini kougloufs aux deux saumons
- ★ Mes gourmandises pour l'Avent

## MON GUIDE D'ACHAT

- ★ Tous les bons produits de fêtes au bon prix

**LA FORÊT ENCHANTÉE**  
Le délice pour  
surprendre  
au réveillon

**BÛCHES ★  
MAGIQUES**

5 versions  
tendance

Bûche  
tiramisu  
airelles  
et poires

# Le Noël de nos rêves

PM PRISMA MEDIA

M 01379 - 324 - F: 2,20 € - RD



DÉCEMBRE 2017 - BEL: 2,40 € - CH: 4,40 CHF - CAN: 4,90 CAD - D: 3,00 € - ESP: 2,50 € - GR: 2,50 € - ITA: 2,50 € - LUX: 2,40 € - PORT. CONT.: 2,50 €  
DOM: Avion: 3,20 € - MAY: 6,50 € - Maroc: 30 DH - Tunisie: 3,5 THB - Zone CFA Avion: 2 500 XAF; Bateau: 1 600 XAF - Zone CFP Avion: 900 XPF; Bateau: 350 XPF

### Cueillette automnale

Dans ces petits champignons se cachent tous les ingrédients d'une forêt-noire : biscuit moelleux au chocolat, crème et mousse au chocolat noir 75 %, gelée de griotte et chantilly infusée à la vanille de Madagascar. C'est aussi bon que beau !

Bûche Sous-Bois, 55 € pour 4 pers., chez Laurent Duchêne.



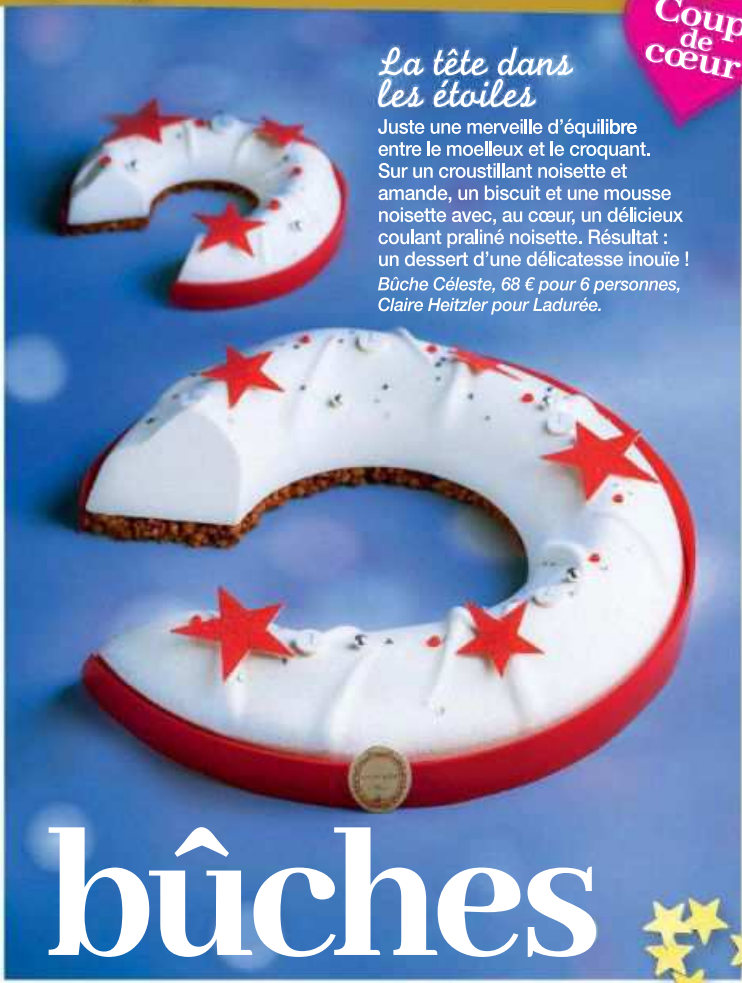
Biscuit moelleux, saveurs classiques, les chefs pâtisseries reviennent aux fondamentaux, toujours avec cette petite touche d'originalité qui signe les grands maîtres.

# Rêve de bûches



### La tête dans les étoiles

Juste une merveille d'équilibre entre le moelleux et le croquant. Sur un croustillant noisette et amande, un biscuit et une mousse noisette avec, au cœur, un délicieux coulant praliné noisette. Résultat : un dessert d'une délicatesse inouïe !  
Bûche Céleste, 68 € pour 6 personnes, Claire Heitzler pour Ladurée.



### Subtile chinoiserie

Cette étonnante bûche, cachée sous son panier à dim sum en chocolat blond, est composée d'un biscuit amande, d'une compotée de mangues au miel, d'une mousse de thé au jasmin et d'une touche de pamplemousse.

Bûche de Noël, 98 € pour 10 pers., Dominique Costa, en édition limitée, The Peninsula.



### Marron enivrant

Sur un biscuit à la cuiller, crème et mousse de marrons parfumées au rhum vieux se mêlent à une compotée de poires relevée de poivre sauvage de Madagascar. C'est un pur délice.

Bûche Diva, 47 € pour 4 à 6 personnes, dans les boutiques Arnaud Larher.



### En avoir le tournis !

Une incroyable bûche où se superposent mousse au chocolat, praliné noisette, gianduja et biscuit de pain d'épice dans un jeu de saveurs et de textures. Le tout repose sur un croustillant à la noisette et à la fleur de sel. Le socle en mendiant se croque avec un café.

La Toupie Féérique, 118 € pour 8 personnes, Shangri-La Hotel, Paris.



### Un goût d'enfance

Sous son air sage de biscuit roulé, cette bûche habillée par Agnès ne manque pas de peps. Le biscuit parfumé de zestes de citron est garni d'une gelée de groseille et d'une crème de citron.  
Bûche Étoilée, pour 2, 4 ou 6 personnes, à partir de 19 €, dans les boutiques Hugo & Victor.



■ Adresses en fin de numéro