

# CONSERVES EN FETE



La fin de l'année approche à grand pas avec son cortège de fêtes, de repas de famille et de recettes gastronomiques. Magie des bougies, décoration choisie et mets raffinés, c'est le moment de sortir le grand jeu : formule cocktail dînatoire ou dîner aux chandelles, que l'on soit 2 ou 15, l'enchantement est au menu !

## *Incontournables des fêtes de fin d'année*

Pas de réveillons sans huîtres ou saumon, dinde ou chapon ! Comme le sapin, les guirlandes et les cadeaux, foie gras, marrons ou châtaignes font la tradition. Les **conserves**, en cette période de l'année, sont de toutes les fêtes. Cuisinées en version classique ou revisitées pour l'occasion, elles se déclinent à l'envi et se prêtent à toutes les fantaisies dans les menus les plus fins.

La grande diversité de l'offre permet de varier les recettes en toute liberté : entre les fruits, les poissons, les charcuteries, les légumes et les plats cuisinés, les envies culinaires n'ont plus qu'à s'exprimer dans des associations raffinées et gourmandes qui raviront tous les convives.



## *Pour des fêtes sans stress*

L'élaboration de menus de fêtes est souvent chronophage et anxiogène. Pour éviter la course contre la montre, les **conserves** sont des alliées formidables. Avec un peu d'astuce, la préparation des repas, quel que soit le nombre de convives, est une vraie partie de plaisir, même pour les néophytes. Et il reste plein de temps pour se faire belle, emballer les derniers cadeaux, parfaire la décoration...

Ainsi, on prépare, en toute sérénité, des plats de chef comme un «Chaud-froid de moules et asperges», un «Soufflé de thon à la homardine», des «Piquillos farcis», des «Lentilles au foie gras», des «Poires rôties aux épices et au miel, crème glacée vanille et beurre d'orange» ou encore des «Ananas caramélisés à l'orange».

Les associations ne manquent pas pour des réalisations hautes en couleurs et en saveurs !



## *Habits de fête pour tous !*

### *Pour (se) faire plaisir en toute facilité*

Les **conserves** optimisent la réussite des recettes des plus audacieuse aux plus traditionnelles. Elles libèrent aussi le plan de travail en cuisine qui n'est pas encombré d'épluchures, de toutes sortes...

Enfin, quel soulagement de savoir que 2 invités surprise seront toujours les bienvenus sans craindre d'avoir à courir au dernier moment pour trouver les ingrédients manquants !

Avec un soupçon de créativité et deux doigt d'envie, les **conserves** en boîte métallique permettent de réaliser des recettes spectaculaires en un tour de main, qui font rimer gourmandise et facilité, sans négliger ni le goût, ni la qualité, ni la diversité !

Tout est dans la présentation : bouchées, verrines, feuilletés, brochettes, terrines, tartelettes... Les idées sont là pour épater ses invités avec des présentations amusantes et colorées, rapides et faciles à faire.

Tout est dans l'association : miettes de crabe et pamplemousse, asperges et ricotta, sardines et basilic, abricots et romarin...

Sur **laconsERVE.com**, les idées ne manquent pas pour des entrées, des plats ou des desserts. Retrouvez également toutes ces recettes sur les appli Iphone et Ipad « La conserve, des recettes faciles et rapides »



*Flash code pour télécharger  
l'application sur l'Apple store*

## Menu d'exception, un grand chef se met à table



Originalité, simplicité et gastronomie ne sont pas antinomiques. La preuve avec Mathieu Viannay, chef deux fois étoilé du restaurant "La Mère Brazier" à Lyon. Il a toujours sous le coude ses conserves favorites. Pour finir l'année en beauté et nous permettre de jouer les hôtes plus que parfaits, il nous fait découvrir 3 recettes.

### VELOUTÉ de CHÂTAIGNES aux CHAMPIGNONS DES BOIS

Ingrédients pour 4 personnes

- 1 boîte 4/4 de châtaignes
- 200 g de cèpes
- 50 g d'échalotes
- 50 g de céleri
- 25 g de graisse de canard
- 40 cl de crème liquide

Faites revenir dans une sauteuse avec de la graisse de canard les châtaignes, les échalotes et le céleri.

Après une légère coloration, mouillez avec de l'eau (un bon centimètre au dessus des châtaignes).

Laissez cuire 45 minutes à feu doux.

Ajoutez la crème et mixez, passez au chinois et assaisonnez.

Nettoyez et coupez (si besoin) les champignons, faites-les revenir avec un peu de beurre, assaisonnez puis servez sur le velouté.





## TEMPURAS d'ESCARGOTS à la MENTHE & CREME D'ARTICHAUT

Ingrédients pour 4 personnes

### Pâte à tempuras

- 100 g de farine
- 3 blancs d'œufs
- 115 cl d'eau
- Sel et Poivre

Mélangez la farine avec le sel, le poivre et l'eau puis ajoutez les blancs d'œufs.

### Brochettes

- 24 pièces d'escargots en boîte
- 24 belles feuilles de menthe

Egouttez les escargots. Roulez chaque escargot dans une feuille de menthe et enfitez-le sur un pic en bois. Trempez chaque brochette dans la pâte à tempuras. Faites frire à 180 °C.

### Crème d'artichaut

- 1 boîte 4/4 de cœurs d'artichauts
- 20 cl de crème

Ajoutez la crème aux cœurs d'artichauts, préalablement égouttés, puis mixez. Passez au chinois et poivrez.

Dressez dans une assiette creuse. Au centre, déposez une cuillère de crème d'artichaut, puis en périphérie 6 brochettes d'escargots. Finissez avec une tuile au parmesan sur les brochettes. Pour la décoration, rajoutez quelques petites pluches d'herbes fraîches.





## *CROUSTILLANT CHOCOLAT CARAMEL et COULIS d'ABRICOTS*

### Préparation du lait moussieux

Ingrédients pour 4 personnes

- 250 g de lait
- 25 g de crème
- 20 g de sucre glace
- 6 g de gélatine
- 1 g de vanille

Ajoutez le sucre, la vanille et la gélatine.

Réservez au réfrigérateur dans un siphon avec une cartouche de gaz.

### Préparation de la mousse au chocolat

Ingrédients pour 4 personnes

- 100 g de chocolat
- 80 g de beurre
- 20 g de sucre
- 4 oeufs

Faites fondre le chocolat et le beurre au bain-marie.  
Ajoutez les jaunes puis les blancs montés serrés avec le sucre.  
Réservez.

### Préparation du caramel au beurre salé

Ingrédients pour 4 personnes

- 200 g de sucre
- 100 g de beurre salé
- 200 g de crème liquide

Faites cuire le sucre avec le beurre.  
Après coloration, ajoutez la crème.  
Réservez.





## Préparation du coulis d'abricots

Ingrédients pour 4 personnes

- 1 boîte d'abricots
- 50 g de sucre

Versez les abricots et leur jus dans une casserole avec 50 g de sucre. Faites cuire à feu doux 15 minutes, mixez, passez au chinois et faites refroidir. Réservez.



## Préparation du croustillant aux marrons

Ingrédients pour 4 personnes

- 200 g de crème de marrons

Etalez, à la spatule, la crème de marrons sur une plaque anti-adhésive (ou sur une feuille de silicone) en 4 rectangles de même dimension.

Préchauffez votre four.

Faites cuire 8 à 10 minutes à 170 °C et laissez très légèrement durcir.

Découpez les rectangles et formez des cylindres avec le rouleau à pâtisserie.

Prenez le cylindre de tuile en crème de marron, le poser sur une assiette.

Ajoutez la mousse au chocolat jusqu'à mi-hauteur, puis la glace, le caramel au beurre salé et recouvrez avec le lait moussé.

Autour du cylindre, déposez des points de coulis d'abricot.



## A SAVOIR

Les atouts environnementaux des boîtes de conserve sont nombreux : la proximité entre les conserveries et les zones de production (champs, ports...) présente notamment, l'avantage de générer moins de transports, donc moins de coûts et moins de pollution.

La rapidité entre la récolte et la mise en conserve assure une qualité et une fraîcheur irréprochables. Prenons l'exemple des légumes, qui sont récoltés, acheminés vers l'usine voisine, contrôlés, calibrés, triés, lavés, blanchis, mis en boîte et appertisés en moins de 4h !

En outre, les boîtes de conserve métalliques, qu'elles soient en acier ou en aluminium, sont recyclables à 100% et à l'infini.

Enfin, et ce n'est pas la moindre de leurs qualités, elles se conservent à température ambiante. Lorsque l'on connaît la consommation d'énergie que nécessite la production de froid, on remercie l'inventeur de la conserve, Nicolas Appert, grâce auquel nous profitons toute l'année de produits de saison, en toute sérénité.

Richesse nutritionnelle, variété de l'offre, qualité des produits, praticité, accessibilité, respect de l'environnement, les conserves ont tout bon !

*La conserve*

*Plaisirs illimités.*

UPPIA



FranceAgriMer