



# Menu de Noël

ZWILLING



# SOMMAIRE

---



## *Gratin de potiron et pommes de terre*

AVEC NOIX DE CAJOU ET NOIX DE MUSCADE

---



## *Wellington aux champignons*

AVEC NOIX ET ÉPINARDS

---



## *Carottes multicolores glacées*

AVEC FETA ET MIEL

---



## *Mousse à l'orange sanguine*

GARNIE DE MENTHE FRAÎCHE

---



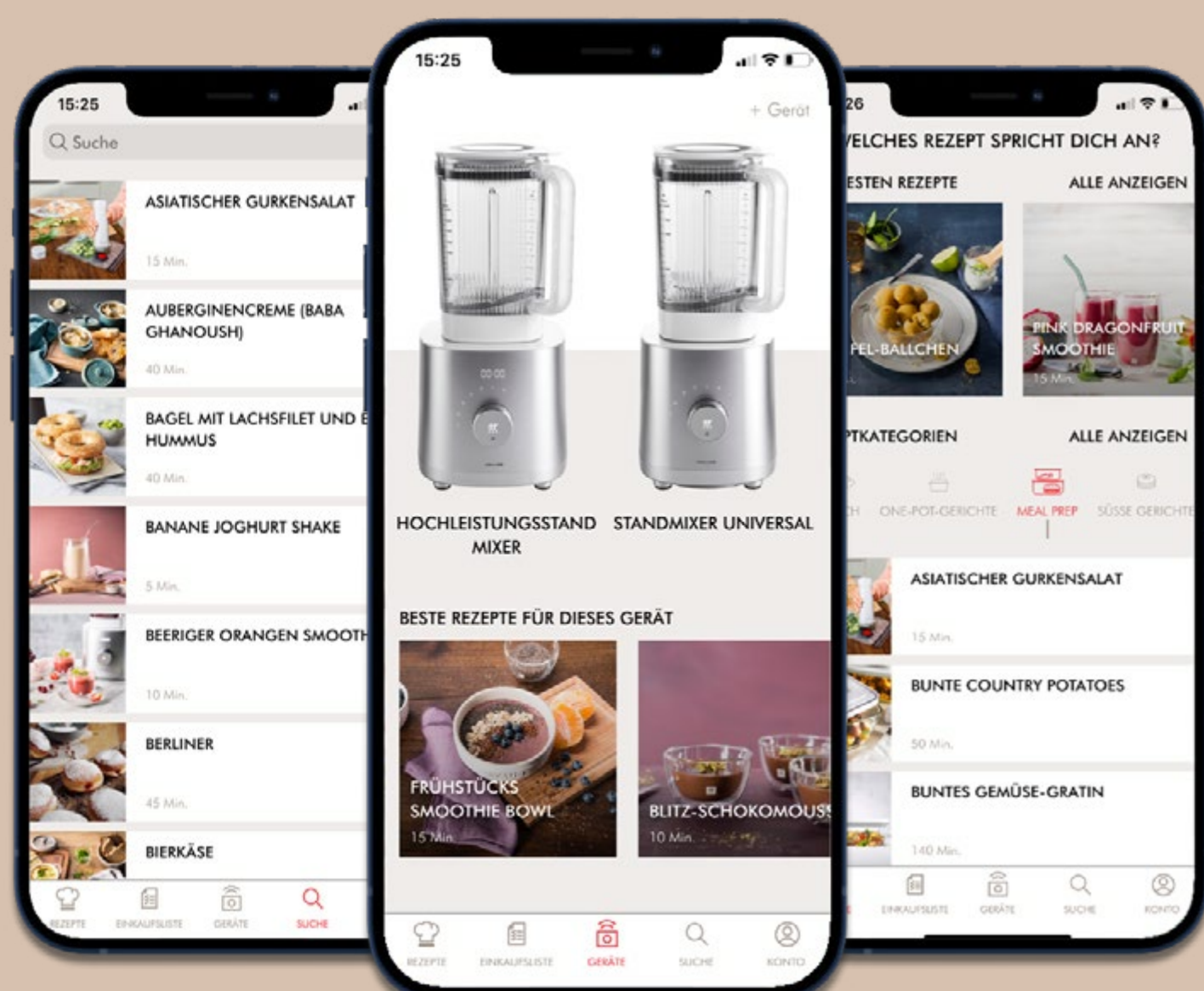
**Cliquez sur le nom de la recette** pour y accéder directement.

Pour découvrir l'ensemble du livret, il **suffit de le faire défiler**.

---

## ENCORE PLUS D'IDÉES POUR PLUS DE PLAISIR

Découvrez d'autres recettes gourmandes ainsi que tous nos articles dédiés à l'art de la cuisine et de la pâtisserie dans l'app ZWILLING. Télécharger ici :





## *Découvrez le délicieux*

### MENU DE NOËL CRÉÉ PAR ZWILLING !

Spécialement concocté pour vous, il vous permet de plonger dans la magie des fêtes sans prise de tête. En suivant ces recettes délicieusement simples et nos précieux conseils, vous êtes sûr de réussir la préparation du repas de Noël. Vous ferez ainsi de cette soirée un moment inoubliable. Cuisinez comme un vrai chef avec les gammes **ZWILLING FOUR STAR, ENFINIGY, SIMPLIFY, FRESH & SAVE** ainsi que les produits **STAUB** !

Partons maintenant à la découverte du menu : pour bien commencer la soirée, nous vous proposons en entrée un **gratin de potiron et pommes de terre**. Vient ensuite un **Wellington aux champignons** accompagné de **carottes multicolores glacées**, de quoi faire exploser les papilles de vos invités. Nous clôturons le repas sur une note douce et sucrée avec une **mousse à l'orange sanguine**.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir derrière les fourneaux et de joyeuses fêtes de fin d'année.

Bienvenue dans le monde culinaire de ZWILLING !



ZWILLING



# Gratin de potiron et pommes de terre

AVEC NOIX DE CAJOU ET NOIX DE MUSCADE

DU POTIRON ET DES POMMES DE TERRE, PARFAITEMENT ASSAISONNÉS ET DISPOSÉS EN COUCHES DANS LES ÉLÉGANTES MINI-COCOTTES EN FONTE STAUB. DÉCOUVREZ CE PLAT DE FÊTE FACILE À PRÉPARER !



4 personnes  
temps de préparation 75 minutes env.

## INGRÉDIENTS

150 g de noix de cajou (sans sel)  
4 c. à c. d'huile d'olive  
500 g de pommes de terre à chair farineuse  
500 g de potiron (Hokkaido ou butternut par ex.)  
2 oignons rouges  
Sel, poivre  
2 gousses d'ail  
5 branches de thym  
2 c. à s. de jus de citron  
Noix de muscade

## PRÉPARATION

Verser les noix de cajou dans un bol, recouvrir d'eau froide et réserver.

Préchauffer le four à 200 °C (180 °C en chaleur tournante). Appliquer une fine couche d'huile d'olive sur les **mini-cocottes STAUB**.

Éplucher les pommes de terre, le potiron et les oignons rouges et les émincer les uns après les autres en fines tranches à l'aide de la multi-râpe **ZWILLING Z-CUT**.

Disposer les tranches de légumes en alternance dans les mini-cocottes huilées, en répartissant uniformément les pommes de terre, le potiron et les oignons. Assaisonner généreusement de sel et de poivre, par exemple à l'aide des moulins à épices **électriques ZWILLING ENFINIGY**.

Pour la sauce du gratin, égoutter les noix de cajou et les verser dans le bol mélangeur du **mixeur plongeant ZWILLING ENFINIGY**. Éplucher l'ail et l'ajouter. Laver le thym, le secouer pour le sécher, réserver une branche, prélever les feuilles restantes et les mettre également dans le bol mélangeur. Arroser le tout de jus de citron. Assaisonner généreusement avec du sel, du poivre et de la noix de muscade fraîchement râpée à l'aide du zesteur **ZWILLING Pro**. Verser 250 ml d'eau froide. Mixer pour obtenir une sauce crémeuse.

Si nécessaire, assaisonner à nouveau la sauce et la verser uniformément sur les tranches de légumes de manière à bien recouvrir le tout. Placer les couvercles.

Mettre les **mini-cocottes STAUB** au four et faire cuire pendant environ 50-60 minutes, jusqu'à ce que les légumes soient bien tendres.

Sortir les **mini-cocottes STAUB** du four, les laisser refroidir brièvement et les servir garnies des feuilles de thym restantes.



## CONSEIL PRODUIT



La mini-cocotte a beau être petite, elle a tout d'une grande ! Elle offre une grande polyvalence et est idéale pour la préparation de petites portions individuelles. À Noël, elle est parfaite pour préparer une délicieuse entrée salée ou un dessert sucré.

EN SAVOIR PLUS

[RETOUR AU SOMMAIRE](#)



# Wellington aux champignons

## AVEC NOIX ET ÉPINARDS

UN PLAT PRINCIPAL FESTIF ! WELLINGTON CROUSTILLANT AUX CHAMPIGNONS, L'ALTERNATIVE VEGAN AU RÔTI CLASSIQUE.



4 personnes  
temps de préparation 75 minutes env.

### INGRÉDIENTS

2 gros oignons	1 c. à c. de paprika doux en poudre
3 gousses d'ail	Noix de muscade
400 g de champignons	1 pâte feuilletée vegan (env. 275 g) disponible au rayon frais
5 branches de thym	1 c. à s. de moutarde
2 branches de romarin	
2 c. à s. d'huile d'olive	Mais aussi :
150 g de cerneaux de noix	Emporte-pièce sur le thème de Noël
100 g d'épinards frais	Eau ou boisson végétale pour dorer la pâte
Sel, poivre	
1/2 c. à c. de piment en poudre	

### PRÉPARATION

Éplucher les oignons et les gousses d'ail. Nettoyer les champignons. Laver, essuyer, effeuiller, puis hacher finement le thym et le romarin.

Mettre les noix dans le hachoir **ZWILLING ENFINIGY**, placer le bloc moteur du mixeur plongeant **ZWILLING ENFINIGY** et hacher grossièrement les noix. Retirer les noix et les réserver.

Chauffer l'huile d'olive à feu moyen dans une cocotte en fonte de la marque **STAUB**, par exemple.

Hacher finement les oignons et l'ail dans le hachoir et les faire suer dans la cocotte. Hacher également les champignons dans le hachoir et les verser dans la cocotte. Ajouter les herbes aromatiques. Faire suer le tout pendant quelques minutes en remuant plusieurs fois, jusqu'à ce que le liquide se soit évaporé. Assaisonner généreusement avec du sel, du poivre, du piment, du paprika et une pincée de noix de muscade fraîchement râpée à l'aide du zesteur **ZWILLING Pro**, par exemple.

Laver les épinards, bien les égoutter, les ajouter et les laisser réduire. Poursuivre la cuisson jusqu'à évaporation du liquide. Incorporer ensuite les noix.

Laisser refroidir le mélange. Le déposer ensuite sur une feuille de papier sulfurisé, former une sorte de miche allongée, rouler fermement et réserver au réfrigérateur pendant environ 2 heures.

Amener la pâte feuilletée à température ambiante en suivant les indications de l'emballage. Préchauffer le four à 220 °C (200 °C en chaleur tournante).

Dérouler la pâte feuilletée et placer le mélange de champignons un peu au-dessus du bord long. Découper en dessous quelques motifs de Noël avec l'emporte-pièce et les mettre de côté. Badigeonner de moutarde les bords autour du mélange de champignons. Rabattre les côtés de la pâte feuilletée sur le mélange de champignons et l'enrouler à l'aide du papier sulfurisé. Souder délicatement les bords à l'aide d'une fourchette et poser le tout, côté fermé vers le bas, sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. À l'aide d'un couteau aiguisé, faire des entailles délicates pour que l'humidité puisse s'échapper et décorer avec les motifs de Noël. Pour finir, badigeonner la pâte feuilletée d'eau ou de boisson végétale.

Faire cuire au four pendant 35-40 minutes environ. Après la cuisson, laisser refroidir brièvement et découper en tranches.

Conseil : Le mélange de champignons peut se préparer la veille, afin de gagner du temps le jour du dîner.



### CONSEIL PRODUIT



Le SET EMPILABLE STAUB est idéal pour cuisiner un repas complet. Composé d'une cocotte, d'une sauteuse, d'une poêle et d'un couvercle, cet ensemble constitue la base parfaite pour être parfaitement préparé les jours de fête. Grâce à son style intemporel, l'ensemble est également magnifique sur une table de fête.

EN SAVOIR PLUS



ZWILLING



# Carottes multicolores glacées

## AVEC FETA ET MIEL

UN JEU DE COULEURS FESTIF DANS L'ASSIETTE ! CAROTTES GLACÉES AU MIEL ET À LA FETA : UN RÉGAL POUR LES FÊTES.



4 personnes  
temps de préparation 40 minutes env.

### INGRÉDIENTS

- 750 g de carottes de différentes couleurs (violette, jaune, orange)
- 1 c. à s. d'huile d'olive
- 1 c. à s. de vinaigre balsamique
- 1 c. à s. de miel (ou de sirop d'érable)
- 1 c. à c. de cumin moulu
- Sel, poivre
- 100 g de feta (ou de feta vegan)

### PRÉPARATION

Nettoyer les carottes, les éplucher, les couper en deux dans le sens de la longueur et les couper en quatre si nécessaire.

Mettre les morceaux de carotte dans un plat à four de la marque **STAUB**, par exemple. Verser l'huile d'olive, le vinaigre balsamique et le miel par-dessus. Assaisonner de cumin, de sel et de poivre avec le set de moulin à épices **ZWILLING ENFINIGY** et bien mélanger pour recouvrir uniformément les carottes.

Répartir les carottes marinées sur la grille du **Air Fryer ZWILLING** et faire cuire à 180 °C pendant 20-25 minutes jusqu'à ce qu'elles soient tendres et légèrement caramélisées. Secouer de temps en temps pour qu'elles cuisent uniformément.

Saupoudrer de feta émiettée environ 10 minutes avant la fin de la cuisson et faire gratiner.

Dresser et servir les carottes glacées dans un **plat à four STAUB**, par exemple.

Conseil : Pour la préparation au four, placer les carottes marinées dans un plat à four STAUB et les faire cuire environ 30 à 35 minutes dans le four préchauffé à 200 °C (180 °C en chaleur tournante) jusqu'à ce qu'elles soient tendres et légèrement caramélisées. Saupoudrer de feta environ 10 minutes avant la fin de la cuisson et faire gratiner.

Info : **Les plats à four STAUB** sont parfaits pour la préparation et ajoutent une touche d'élégance à une table festive.



### CONSEIL PRODUIT



Avec la friteuse sans huile, les plats salés et sucrés sont prêts à être servis en un rien de temps. Sa grande capacité permet de préparer des portions plus grandes, parfaites pour une soirée en famille.

EN SAVOIR PLUS

RETOUR AU SOMMAIRE



# Mousse à l'orange sanguine

## GARNIE DE MENTHE FRAÎCHE

LÉGER ET RAFRAÎCHISSANT : NOTRE MOUSSE À L'ORANGE SANGUINE ET AU BAVEURRE AVEC SA SAUCE FRUITÉE TOUT SIMPLEMENT IRRÉSISTIBLE !



4 personnes  
temps de préparation 30 minutes env. (+ 2 h de temps de repos)

### INGRÉDIENTS

#### Mousse

250 ml de babeurre  
100 ml d'eau  
1 sachet (15 g) d'agar-agar  
1 orange sanguine bio  
1 gousse de vanille  
200 ml de crème liquide  
50 g de sucre glace

#### Sauce à l'orange sanguine

250 ml de jus d'orange sanguine  
1 c. à s. de sucre glace (env. 20 g)  
3 c. à c. d'amidon

#### Décoration

4 feuilles de menthe  
4 c. à c. de pistaches hachées

### PRÉPARATION

Sortir le babeurre du réfrigérateur pour l'amener à température ambiante. Mélanger l'eau et l'agar-agar dans une petite **casserole ZWILLING Simplify**, par exemple. Laver l'orange sanguine, la sécher et râper le zeste directement dans la casserole avec le **zesteur ZWILLING Pro**. Ajouter la gousse de vanille, porter à ébullition et laisser mijoter en remuant 2 minutes ou selon les indications de l'emballage. Passer le mélange au tamis et laisser refroidir un peu. Verser progressivement le babeurre dans le mélange d'agar-agar en remuant.

Verser la crème dans un bol et la battre avec l'accessoire fouet du **mixeur plongeant ZWILLING ENFINIGY**. Ajouter progressivement le sucre glace tout en continuant à fouetter la crème. Incorporer la crème fouettée au mélange de babeurre. Répartir uniformément la mousse dans quatre **bols STAUB DINING LINE (ø 10 cm)** rincés à l'eau froide et placer au réfrigérateur pendant environ 2 heures.

Couper une tranche d'orange sanguine avant de la presser et de la mettre de côté. Presser les oranges sanguines, avec le **presse-agrumes ZWILLING ENFINIGY** par exemple, et recueillir environ 250 ml de jus. Utiliser un peu de jus pour y diluer l'amidon. Verser le reste du jus avec le sucre glace dans une casserole et porter à ébullition. Incorporer l'amidon dilué et lier la sauce jusqu'à obtenir la consistance souhaitée. Retirer du feu, laisser refroidir et mettre au frais.

Détacher légèrement les bords de la mousse avec un couteau pointu, plonger brièvement les bols dans de l'eau chaude, démouler la mousse sur des assiettes et décorer avec la sauce à l'orange sanguine, la tranche d'orange sanguine, la pistache et la menthe, puis servir.

Conseil : Comme l'agar-agar se gélifie à une température d'environ 37 °C, le babeurre ne doit pas être utilisé directement après être sorti du réfrigérateur, afin de ne pas accélérer le processus de gélification et d'éviter la formation de grumeaux.



### CONSEIL PRODUIT



Smoothie, sauce ou dessert crémeux à Noël : avec le mixeur plongeant ZWILLING, les possibilités sont infinies. Grâce à son puissant moteur de 800 watts, ses 9 vitesses et ses accessoires, il est l'ustensile de cuisine idéal.

EN SAVOIR PLUS

## VUE D'ENSEMBLE DES PRODUITS



### BLOC DE COUTEAUX ZWILLING FOUR STAR, 7-PCS

Les couteaux bien aiguisés sont des couteaux sûrs. Ce bloc de couteaux répond à toutes les attentes des cuisiniers amateurs et confirmés. Il est non seulement esthétique, mais bénéficie aussi d'une grande fonctionnalité et longévité.

[EN SAVOIR PLUS](#)

### MINI-COCOTTE STAUB 10 CM, NOIRE

La mini-cocotte en fonte a beau être petite, elle a tout d'une grande ! Très polyvalente, elle offre une contenance idéale pour la préparation de petites portions individuelles. À Noël, elle est idéale pour servir une délicieuse entrée salée ou une douceur sucrée.

[EN SAVOIR PLUS](#)

### SET EMPILABLE STAUB 3-PCS, NOIRE

Le SET EMPILABLE STAUB est idéal pour cuisiner un repas complet. Composé d'une cocotte, d'une sauteuse, d'une poêle et d'un couvercle, cet ensemble constitue la base parfaite pour être parfaitement préparé les jours de fête. Grâce à son style intemporel, l'ensemble est également magnifique sur une table de fête.

[EN SAVOIR PLUS](#)

### SET DE 5 CASSEROLES ZWILLING SIMPLIFY

Le set de casseroles n'est pas seulement esthétique, il est aussi très innovant : les poignées en silicone doux au toucher et les passoires intégrées au couvercle simplifient votre expérience culinaire.

[EN SAVOIR PLUS](#)

### AIR FRYER ZWILLING 4 L, NOIR

La friteuse sans huile est idéale pour préparer des plats salés et sucrés en un rien de temps. Sa grande capacité permet de préparer des portions plus grandes, parfaites pour une soirée en famille.

[EN SAVOIR PLUS](#)

### MIXEUR PLONGEANT ZWILLING ENFINIGY, NOIR

Smoothie, sauce ou dessert crémeux à Noël : avec le mixeur plongeant ZWILLING ENFINIGY, les possibilités sont infinies. Grâce à son puissant moteur de 800 watts, ses 9 vitesses et ses accessoires, il est l'ustensile de cuisine idéal.

[EN SAVOIR PLUS](#)

### COCOTTE STAUB 24 CM, EUCALYPTUS

La fonte émaillée est particulièrement durable et s'améliore à chaque utilisation. Vous pourrez ainsi transmettre votre cocotte à la prochaine génération. Cette couleur intemporelle trouvera facilement sa place sur n'importe quelle table de Noël et apportera une touche de fraîcheur à votre cuisine.

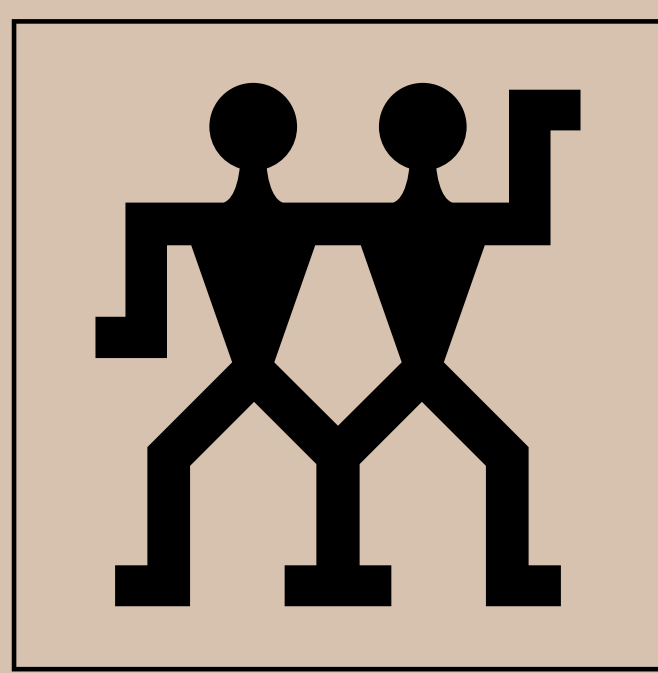
[EN SAVOIR PLUS](#)

### SET DE DÉMARRAGE ZWILLING FRESH & SAVE, VERRE

Que faire des restes après le repas de Noël ? C'est justement là que le set de démarrage sous vide entre en jeu. Ce système simple, mais efficace, vous permet de conserver les restes de nourriture dans des sacs et des boîtes hermétiques. Vos aliments restent ainsi frais plus longtemps et vous réduisez le gaspillage alimentaire.

[EN SAVOIR PLUS](#)





**ZWILLING**

VOUS SOUHAITE DE  
*joyeuses fêtes*

