

F

FEMINA

N°51
22 DÉCEMBRE 2019
NE PEUT ÊTRE
VENDU SÉPARÉMENT
FEMINA.CH

GASTRO
LA MANDARINE
EST LÀ ET
ON AIME ÇA

MODE
SORTEZ VOTRE
TAILLEUR
À PAILLETES

BEAUTÉ
COIFFURES
DE STAR POUR
LE RÉVEILLON

Véçu

J'AI AIDÉ MA
FILLE AU PAIR À
ACCOUCHER
D'UN BÉBÉ
SURPRISE

JOYEUX NOËL

TOUTES NOS ASTUCES
POUR QUE LA FÊTE SOIT BELLE

PLAT

Chapon rôti aux coings et crumble de pain d'épices

Pour 6 personnes

Préparation: 15 min

Cuisson: 1 h 45 min

Difficulté: Assez facile

Budget: Assez cher

Ingrédients:

- 1 chapon
- 2 coings
- 6 tranches de pain d'épices
- 2 cs de miel de sapin
- 1 oignon
- 20 cl de bouillon de volaille
- 25 g de beurre
- Sel, poivre du moulin

Préparation

1. Préchauffez le four à 210 °C. Lavez et coupez les coings en 8. Pelez et coupez l'oignon en 6. Assaisonnez le chapon à l'intérieur et insérez-y l'oignon.
2. Placez le chapon dans un grand plat à four et badigeonnez-le de beurre. Assaisonnez-le et placez les morceaux de coings autour. Versez le bouillon et enfournez pendant 15 min.
3. Baissez la température à 180 °C et tournez le chapon d'un quart de tour pour le placer sur un côté, arrosez-le et poursuivez la cuisson 30 min. Tournez-le sur l'autre côté, arrosez-le et continuez la cuisson pendant 30 min. Mettez-le sur le ventre et poursuivez la cuisson 15 min.
4. Enfin, remettez-le dans sa position initiale, nappez-le de miel et terminez la cuisson pendant 15 min.
5. Faites bien griller les tranches de pain d'épices puis laissez-les refroidir légèrement avant de les émietter grossièrement.
6. Servez le chapon agrémenté de coings et d'un crumble de pain d'épices.



GOURMAND CROQUANT PAR JENIFER SEGLI

LES SAISONS DE CYRIL Tout le monde connaît Cyril Lignac, ses émissions télé et son accent chantant. Dans ce dernier livre, sobrement intitulé *Saisons*, il décline selon ce thème 80 de ses recettes à difficultés variables, simples ou plus gastronomiques, entrées, plats, desserts, mais aussi condiments maison et cocktails festifs.

Saisons, C. Lignac, Ed. de La Martinière.



BÛCHE BONBON

Réaliser soi-même une jolie bûche en forme de sucre d'orge, comme les pros du gâteau qui nous font baver d'envie sur Instagram, c'est facile! Avec ce moule et ses deux inserts accompagnés de la recette pour faire un dessert de Fêtes framboise et noix de coco. Moule sucre d'orge Scrapcooking, 15 fr. 90 sur cakelicious.ch



NOIR C'EST NOIR Orfève, c'est la première manufacture artisanale romande de cacao et de chocolat 100% bean to bar, soit de la fève à la plaque. Désormais installée à Satigny (GE) dans de jolis et lumineux ateliers, la marque propose en cette fin d'année son Brut de Noir, une tablette constituée exclusivement de pâte de cacao et de sucre de canne brut.

Liste des revendeurs et e-shop sur orfève.com

