

Petits cadeaux maison

Sablés au parmesan, thym et noisettes

Dans "Cadeaux gourmands !", Pascale Weeks propose ces petits gâteaux salés faciles à réaliser. On précisera en les offrant qu'ils accompagnent par exemple une salade ou un velouté.

Ingrédients (pour 30 sablés) :

100 g de beurre demi-sel mou; 100 g de farine; 1 c.à.c. rase de levure chimique; 25 g de semoule de blé dur; 75 g de parmesan fraîchement râpé; 2 c.à.s. de thym frais; 30 noisettes entières décortiquées.

Préparation :

Verser tous les ingrédients secs (sauf les noisettes) dans un saladier. Ajouter le beurre coupé en dés et l'incorporer du bout des doigts. Malaxer juste ce qu'il faut pour former une boule. Sur une surface farinée, former 2 boudins de pâte de 4 cm de diamètre. Les entourer de film étirable et les mettre au frais pendant 30 min. Préchauffer le four à 180°C. Couper chaque boudin en tranches d'1 cm d'épaisseur et les déposer sur une plaque de cuisson antiadhésive. Poser une noisette au centre de chaque tranche en l'enfonçant très légèrement. Enfourner et laisser cuire pendant 12 min, jusqu'à ce que les sablés soient blonds. Les retirer de la plaque à l'aide d'une spatule, puis laisser refroidir sur une grille.

IDÉES Les cadeaux faits main font toujours plaisir sous le sapin. Il est temps de s'y mettre...

Plus que dix jours avant la date fatidique de Noël et on n'a toujours pas de cadeaux à offrir. Manque d'idées, manque d'argent ou envie de personnaliser ses présents ? Toutes les raisons sont bonnes pour essayer de confectionner de jolis cadeaux gourmands pour l'ensemble de la famille. Les uns se tourneront plutôt vers le sucré, les autres vers le salé. Voici quelques idées pour profiter de la dernière ligne droite avant les fêtes et se mettre aux fourneaux.

A l'image de Pascale Weeks, la célèbre bloggeuse de "C'est moi qui l'ai fait", qui sort son nouveau livre, "Cadeaux gourmands !". Chez elle, on choisira parmi des classiques comme les confitures, les sucres et sels aromatisés, les biscuits ou les truffes en chocolat ou parmi quelques idées plus originales, comme le ketchup maison, le granola (muesli) ou les rillettes de thon à la pomme verte. On apprécie en plus les astuces de présentation et le "Que dire en offrant", qui donne des idées d'accompagnements, des conseils de conservation...

Un ketchup maison sous le sapin. Voilà une idée originale...



BERNARD RADYANER/FIRST ÉDITIONS

Ça se mange

Côté salé, on fabriquera, pourquoi pas, de petits pains d'épices que l'on accompagnera d'un peu de foie gras – ceux qui ont les moyens et l'envie feront évidemment leur propre terrine de foie gras. On pourra également offrir, avec un paquet de bonnes pâtes artisanales, un assortiment de pesto, aux parfums variés : tomates séchées, pistaches, amandes, noisettes, roquette...

Côté sucré, on préparera des minis panettone italiens, cuits et présentés dans des petits pots (de fleur) en terre cuite, des orangettes au chocolat, des mini-cougness ou encore bonbons, guimauves, sucettes et autres caramels... Si l'on préfère les biscuits, on pensera évidemment aux bredles, ces petits gâteaux du Noël alsacien, ou on se lancera dans la confection de des-

serts marocains comme les délicieuses cornes de gazelles.

Plus facile encore, au lieu des truffes (ou en assortiment de celles-ci), on réalisera des "Bounty's" maison en mélangeant simplement du lait concentré sucré à de la noix de coco râpée et en trempant les boules obtenues dans du chocolat noir fondu.

Ça se boit

Il y a quelques mois, on aurait pu récolter des fruits et fabriquer ses propres vins ou liqueurs. Mais à quelques jours de Noël, voici une idée plus rapide pour se rattraper. En effet, la réalisation d'un limoncello (voire d'un arancello, aux oranges) ne prend que peu de temps pour peu qu'on dispose des ingrédients nécessaires. Pour un litre et demi de limoncello, comptez 1 l d'alcool à 90°, les zestes de dix citrons non-traités (de préférence siciliens) et un sirop préparé avec 500 g de sucre et 500 cl d'eau. On ajoutera ce sirop après minimum une semaine de macération des zestes dans l'alcool. Et l'on précisera juste aux heureux destinataires qu'ils devront se montrer patients encore quelques semaines avant de déguster...

Que c'est joli

Pour qu'un cadeau en soit vraiment un, il s'agit de soigner son emballage... Certains magasins spécialisés vendent des paniers, des boîtes ou de jolies bouteilles très pratiques. Mais on n'hésitera pas à faire de la récup' pour donner un petit côté artisanal à la démarche. Quoi qu'il en soit, on pensera à utiliser de la couleur, différents matériaux et son imagination. On n'oubliera pas de figoler les étiquettes, en accrochant par exemple un petit bout de carton avec une mini-pince à linge ou un petit ruban. Des stylos existent aussi pour écrire sur le verre ou la céramique...

Bref, il reste dix jours pour s'y mettre et épater la galerie.

Hubert Heyrendt

Envie de lecture ?

Cadeaux gourmands, publié par Pascale Weeks aux éditions First (96 pp., env. 6,90€).

Besoin d'emballages ou de bouteilles ?

- Clavie sa, 5b square Emile des Grées 1190 Bruxelles.

- Au Divin, 404 ch. de Wavre 1040 Etterbeek.

SORTEZ COUVERTS

UN CARREFOUR NOMME YOMA par Vincent Braun

■ **UNE MAISON D'ANGLE TRÈS AIGU**, entre deux ruelles dont la discrétion confine à l'effacement, à mi-chemin entre quartier Saint-Géry et place Anneessens, au cœur de Bruxelles. Rue de l'Eclipse, on ne peut mieux dire... Pour y rentrer, il faut pourtant attendre l'apparition de l'hôte des lieux qui accourt au coup de sonnette. C'est Manon qui tient la maison, depuis trois ans et demi, avec Yoth, son cuisinier de mari, d'origine thaïlandaise. Et puisque deux moitiés composent toujours une unité, l'endroit s'appelle tout simplement Yoma. La consonance sied à merveille à leur cuisine fusion inventive, d'inspiration asiatique.

Cela se voit avec éclat dans ce maki de foie gras au piment d'Espelette, piquillos, tomates confites et basilic thaï (13 €). Présenté sur un petit banc de bois, le plat se présente sous la forme d'authentiques sushis, sauf qu'ici le ruban d'algue qui dessine la bouchée contient une enceinte de riz et un cœur de foie. La friandise fond dans la bouche. On peut en dire autant pour les raviolis de King Crab, goujonnettes de petites soles et coques dans un bouillon mousseux au lait de coco (16 €), également à la carte en entrée.

■ **DEUX BEAUX EXEMPLES BIEN AJUSTÉS** de ces ponts jetés par Yoma entre Orient et Occident. La décoration joue aussi sur ce carrefour Est-Ouest. Avec sa salle unique à la géométrie vaguement trapézoïdale, ses murs de briques peints en blanc, rouge

et terracota, son sol dallé des tomettes anciennes et ses spots aux rais parcimonieux, le lieu est assez chaleureux mais, par temps très froid, peut pâtir des grandes baies vitrées...

Pour suivre, le burger de Saint-Jacques et gamberoni, foie gras poêlé et chicons au caramel de soja (24 €) mélange habilement les notes sucrées et salées. Un délice, quoique juste un peu court en foie gras poêlé. Vu l'exigüité des tables de bois noires, le vin s'en va et revient parfaitement, selon le niveau des verres. Attentionné, le service est efficace, détendu... et sportif, Manon et parfois Yoth jouant en permanence au yo-yo (ma) via la double volée d'escaliers séparant la salle des cuisines.



Et en dessert, le fondant au chocolat noir Sao Tomé et glace au caramel/sésame (8 €), parfait, fait littéralement fondre,

alors que la mousse au chocolat amer à la vanille et au piment d'Espelette (7 €) titille le palais en alternant sans cesse douceur et picotements.

Certes, l'adresse n'est pas bon marché – il faut compter un minimum de 50 euros par couvert, pour la totale, apéro et vins compris – mais on ressort de Yoma les papilles ravies et l'estomac rassasié et léger.

Yoma, 13, rue de l'Eclipse (et 42, rue de la Grande-Ile) à 1000 Bruxelles. Fermé le lundi et les samedi et dimanche midis. Tél. : 02.514.64.42. Web www.yomabxl.com