

MENU DE NOËL AVEC THOMAS MURER



Emeline & Thomas Murer

Notre menu de Noël a été créé en collaboration avec le chef Thomas Murer du restaurant AN DER VILLA à Steinfurt et RAK, fabricant de vaisselle fine dont le siège européen se trouve au Luxembourg.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir en cuisinant et en appréciant et beaucoup de chance avec notre concours (page 22), qui vous offre la possibilité de gagner un ensemble de porcelaine RAK présentée ici!



En collaboration avec



BOULANGERIE ST. JACQUES RÔTIES, PANAIS,
CRUMBLE VOATSIPERIFERY
ET CRÈME DE TRUFFES

4 personnes

1 heure

43 minutes



12 belles noix de St-Jacques sans corail

Pour la purée de panais

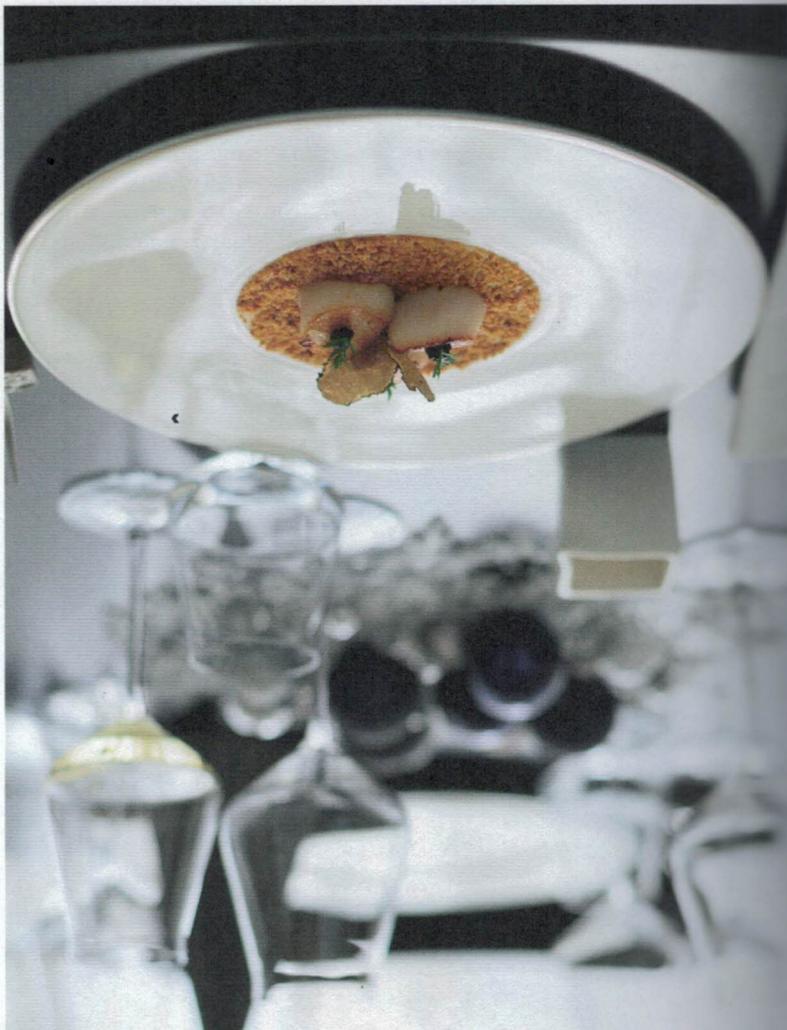
- › 500 g de panais
- › ½ l de lait
- › ½ l de fond de volaille
- › 50 g de beurre

Pour le crumble

- › 100 g de farine
- › 100 g de beurre
- › 100 g de poudre d'amandes
- › 50 g de parmesan râpé
- › 10 g de poivre Voatsiperifery (poivre sauvage de Madagascar) moulu
- › Lamelles de truffes ou caviar de hareng

Pour la crème de truffes

- › 200 ml de fond de volaille
- › 200 ml de crème
- › 5 g d'huile de truffes
- › 10 g de tartufata (pâte de truffes)
- › Sel poivre



La crème de panais

1. Eplucher les panais et couper en petits morceaux. Ajouter le lait et le fond de volaille et faire cuire durant 30 min à feu doux.

2. Filtrer (réserver le fond de cuisson) et mixer au blender avec un peu de fond de cuisson (ajouter le jus peu à peu jusqu'à obtention de la bonne consistance).

3. Ajouter le beurre en mixant, puis assaisonner avec du sel et du poivre.

La crème de truffes

1. Faire réduire le fond à moitié, ajouter la crème, refaire réduire de moitié, ajouter la tartufata et l'huile de truffes, sel et poivre, mixer au mixeur plongeant.

Les St-Jacques

Faire revenir les St-Jacques unilatéralement (sur 1 côté) dans un peu d'huile (tournesol, olive...) pour qu'elles prennent de la couleur. Enlever du feu, ajouter une noix de beurre et réserver.

Le crumble

Mélanger tous les ingrédients au batteur (feuille), ensuite cuire 12 min au four à 180 °C sur une feuille de papier sulfurisé.

Déposer la purée de panais au fond de l'assiette, recouvrir de crumble, poser dessus 3 St-Jacques et décorer avec quelques fines lamelles de truffes et un peu de caviar de hareng (avruğa). Servir la sauce à côté. Il ne faut pas hésiter à napper toute l'assiette de cette sauce.

FILETS DE BICHE LUXEMBOURGEOIS AVEC KÄSKNEPFLE, CHOU ROUGE ET SAUCE GRAND VENEUR

 4 personnes

 3 heures + 1 heure le jour avant

 2 heures



› 4 filets de biche de 150 g chacun

Pour le chou rouge confit aux figues

- › ½ chou rouge râpé finement
- › 4 figues séchées moelleuses en brunoise (petits dés)
- › 2 pommes golden en petits dés
- › 100 ml de vinaigre Melfors
- › 100 ml de porto rouge
- › 250 ml de vin rouge corsé
- › 1 oignon émincé
- › Sel, poivre

Pour les Käsknepfle

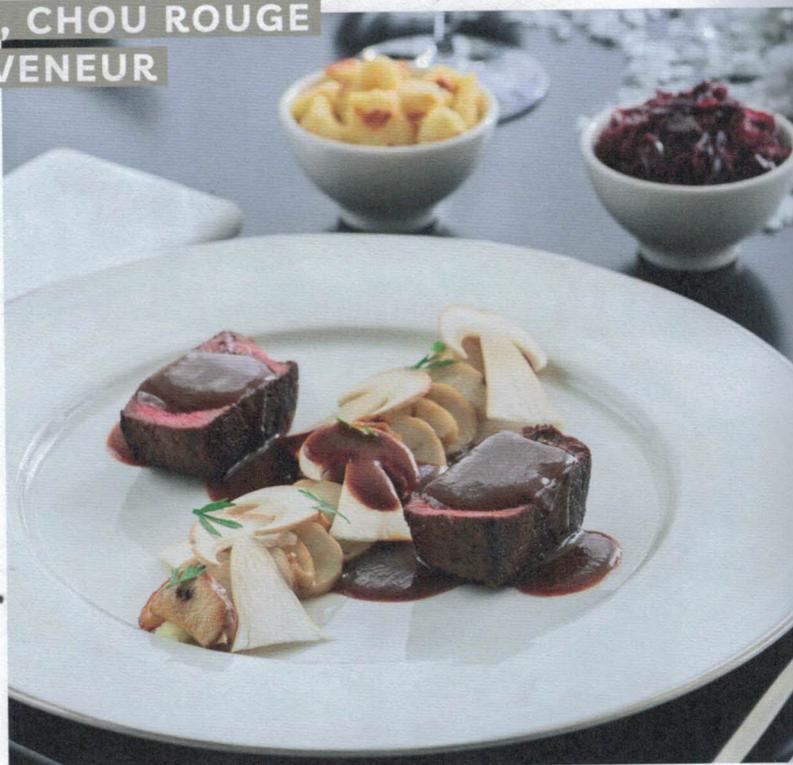
- › 250 g de farine
- › 250 g de fromage blanc
- › 4 œufs
- › Sel, poivre, muscade

Pour la sauce grand veneur

- › ½ l de fond gibier
- › 50 g de gelée de groseilles
- › ½ l de vin rouge
- › 1 échalote
- › 1 oignon
- › 2 branches de céleri
- › 1 carotte
- › 10 g de poivre blanc en grains
- › 2 baies de genièvre
- › 10 cl de cognac
- › 1 c. à s. de concentré de tomates
- › Maïzena

Le chou rouge

- 1 La veille, mariner le chou avec le vinaigre, le porto et le vin rouge.
- 2 Le lendemain, faire suer l'oignon dans de l'huile (idéalement de la graisse de canard), ajouter le chou, les pommes, les figues et toute la marinade qui s'est déposée au fond. Couvrir et cuire à feu doux pendant 1 h à 1,5 h en remuant de temps en temps pour que ça n'accroche pas au fond.



Les Käsknepfle

- 1 Mélanger tous les ingrédients au batteur (Kitchenaid feuille).
- 2 Mettre une passoire à gros trous sur un pot rempli d'eau salée, y mettre le mélange afin que des portions de pâte tombent par les trous et commencent à cuire. Une fois que les Knepfle remontent à la surface, les enlever et les mettre dans une bassine d'eau glacée. Égoutter. Alternativement on peut aussi mettre la masse sur une planche et faire tomber des petites portions dans l'eau avec un couteau.
- 3 Le lendemain faire poêler au beurre.

La sauce

- 1 Faire suer l'oignon, l'échalote, le céleri et la carotte dans un peu de matière grasse.
- 2 Ajouter le poivre, les baies de genièvre et le concentré de tomates. Ajouter le cognac et faire flamber. Ensuite, ajouter le vin rouge et faire réduire de ¾.
- 3 Ajouter le fond de gibier et faire

réduire de moitié. Selon la consistance, lier avec un peu de roux ou de la maïzena pour avoir une belle consistance.

Les filets de biche

Faire revenir à la poêle de chaque côté (rapidement, très chaud), ensuite mettre au four pendant 3 minutes à 200°C. Assaisonner au sel et au poivre.

ASTUCES DU CHEF

Ajouter les épices «Mélange du trappeur» de **Terres exotiques**. Peut être accompagné par un mélange forestier. Cèpes, girolles, trompettes de la mort... à faire revenir à la poêle dans un peu de beurre. Sel, poivre. Déposer les champignons au centre de l'assiette. Placer le filet de biche dessus ou à côté. Parsemer de mélange du trappeur. Servir les knepfle, le chou rouge et la sauce à part.

**COQUES MERINGUÉES
FRAMBOISES À L'ESPUMA
LITCHI-ROSE**



🍴 4 personnes

🕒 2 heures + 12 heures de repos

🕒 80 minutes



› 200 g de sorbet framboise

Pour la meringue

- › 100 g de blanc d'œuf
- › 110 g de sucre semoule très fin
- › 35 g de sucre glace
- › 12,5 g de Maïzena
- › Quelques framboises congelées ou de la confiture de framboises

Pour la chantilly

- › 100 g de crème 35 %
- › 11 g de sucre glace

Pour l'espuma litchi-rose

- › 32 g de sucre
- › 300 g de pulpe de litchis
- › 30 g d'eau de rose
- › 250 g de yaourt nature
- › 28 g de jus citron (env. 1 citron)
- › 2,5 feuilles de gélatine ou 4,5 g de gélatine en poudre

Pour le coulis fraise

- › 150 g de fraises (congelées)
- › 20 g de sucre
- › 20 g d'eau

Pour la garniture

- › Petites pousses

La meringue

- 1 Monter les blancs en neige très ferme avec le sucre.
- 2 Mélanger le sucre glace avec la Maïzena et ensuite incorporer à la spatule aux blancs d'œufs montés en neige.
- 3 Pocher des cercles de 6 cm sur un papier sulfurisé. Faire sécher pendant 60 minutes à 85 °C au four ventilé. Sortir du four et creuser en dessous avec une petite cuillère.

La chantilly

Battre la crème en chantilly ferme, avec le sucre glace.

L'espuma litchi-rose

- 1 Mélanger tous les ingrédients au fouet, puis chauffer jusqu'à ébullition. Laisser légèrement refroidir et ajouter la gélatine.

- 2 Verser encore chaud dans un siphon, mettre 2 cartouches et laisser reposer au réfrigérateur pendant 12 heures.

Le coulis fraise

Mélanger l'eau et le sucre et porter à ébullition. Verser le mélange sur les fraises nettoyées et mixer. Passer à travers un chinois ou filtrer à travers un chiffon.

Avec une douille, remplir les meringues avec de la chantilly après avoir inséré une framboise ou de la confiture de framboise dans la meringue. Sur les assiettes, mettre d'abord un fond de mousse (espuma), y poser une demi-sphère de glace à la framboise. Couronner celle-ci avec une meringue et décorer avec le coulis fraise et quelques feuilles de petites pousses.



Gammes d'astres

Marre des embouteillages ?
Faim de terroir ?
Explorez les trésors cachés
du Grand-Duché.

Winter is...
il est toujours
adresses pour

complètement à l'ouest!

Non loin de la Belgique,
Steinfort et ses environs sont
récemment devenus un véritable
petit épicerie gastronomique!

C'est une adresse bien connue
de sa région mais qui reste encore
assez confidentielle dans le reste
du pays : le Sporthôtel Leweck,
ancienne pension familiale
devenue grand hôtel de standing,
bénéficie d'une offre gastro-
nifique très gourmande avec
son restaurant et sa brasserie le
Cody's. On y déguste également de
très bons vins et de jolis cocktails.

SPORTHÔTEL LEWECK
Lepscher-Dell
Lipperscheid
T. 99 00 22

Dans le «Grand Nord», le restau-
rant de la famille Giganter sert une
cuisine de saison avec des portions
généreuses. Si la maison aime
jouer avec les spécialités (suisses
de grenouilles, ris de veau),
le reste de la carte propose égale-
ment de belles interprétations
de produits locaux, servies
avec le sourire et une touche
«Gigante» qui valent le détour...

LES TTMANDINES
Trosvierges
T. 26 90 97 04

Si vous aimez les grillades au feu
spécialistes! Pas étonnant quand
de bois, ce sont ici de véritables
on sait qu'il s'agit au «Beim Hunn»
de la même famille qui tient
le restaurant Aal Velen, quelques
kilomètres plus au sud, à Vianden.
En été, le joli bâtiment tradition-
nel et la terrasse valent largement
un petit détour gourmand
lors d'une visite de la région!

E.SLICKER STUFF
«BEIM HUNN»
37, am Duert, Wahlhausen
T. 92 16 21

La Table de Frank est l'adresse
historique du groupe Steffen.
Et qui de mieux places que
d'excellents bouchers connus
pour leur savoir-faire à travers
le pays pour vous préparer une
belle viande bien cuite, issue d'un
élevage maison tout proche, dans
son plus simple appareil ou cuis-
née de 1.000 façons possibles ?
Mais pas que : toute la carte
vaut le déplacement...

LA TABLE DE FRANK
Steinfort
T. 27 39 52 25

Dans son nouveau restaurant,
Thomas sert une cuisine qui
lui ressemble : des produits
classiques et des recettes très
personnelles, dans une bistro-
nomie du meilleur goût et sans
esbroufe. La carte évolue au gré
du marché, mais sait garder cette
ligne subtile où l'inventivité ne fait
pas de l'ombre à la tradition. Une
des belles découvertes du moment.

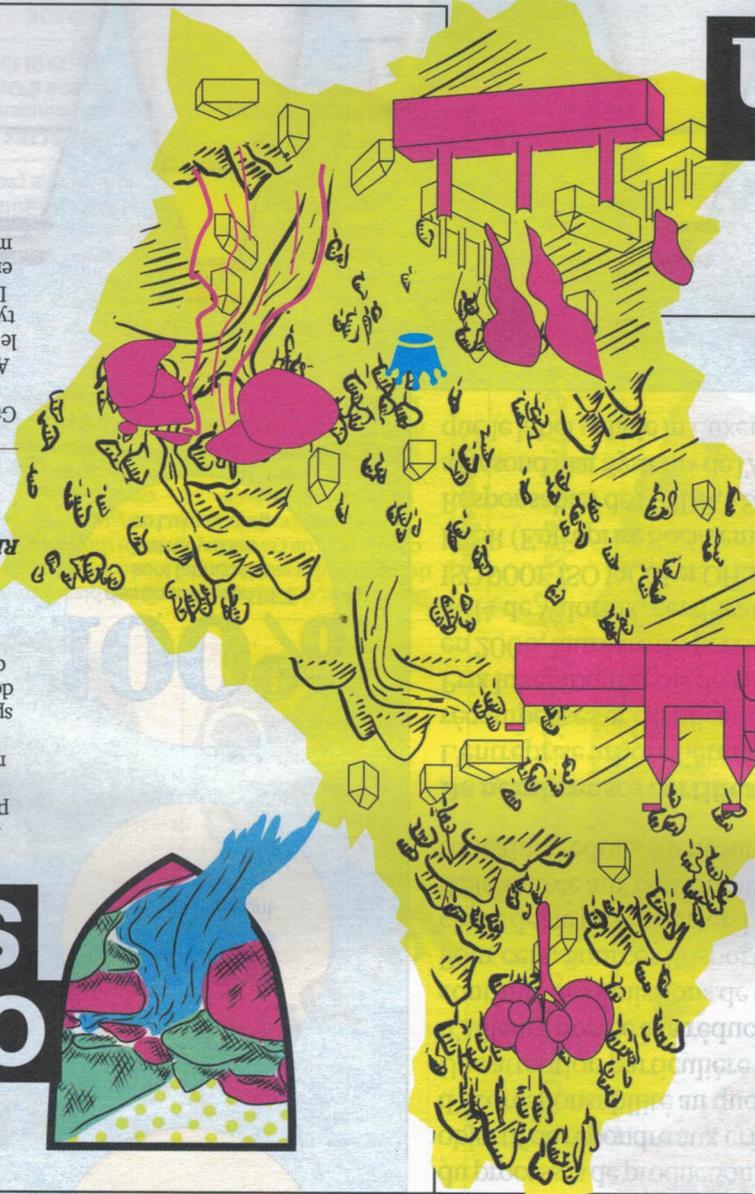
AN DER VILLA
Steinfort
T. 26 30 55 63

À Mertert, le chef Joel Schaeffer
prend soin de trouver les produits
les plus locaux possibles et leur
rend hommage avec des cuissons
très bien maîtrisées. Mention
spéciale pour le fofe gras en croûte
de Bamkuch ou encore l'utilisation
du pinot noir en cuisine! La carte
des vins fait honneur au terroir
luxembourgeois sans mépriser
les grands crus français. Miam.

RESTAURANT JOEL SCHAEFFER
Mertert
T. 26 71 40 80

Cuy Theis et sa sœur Yolande sont
aux commandes de la Wäistuff.
A Possen, le restaurant jouxte
la mise éponyme à l'architecture
typique de la Moselle d'autrefois.
Le cadre y est tout sauf ringard
en alliant tradition et esthétique
moderne et du côté de l'assiette,
pas de doute, on est bien à la
Moselle luxembourgeoise!
Un incontournable.

WÄISTUFF A POSSEN
4, Keeseschgrässel
Bech-Kleinmacher
T. 24 55 84 44



Dirty South

Voilà une autre adresse de la
Minetti qui a réussi l'alliance entre
de bon goût et une carte réussie.
Installe dans une jolie villa
en lisière de forêt, on y savoure

Véritable référence dans le sud
depuis près de deux décennies,
L'Autre Part semble pourtant
avoir été ouverte hier, avec une
décoration toujours aussi agréable
et une superbe terrasse pour les

La nouvelle adresse très en vue
de Renato Favaro rend hommage
à sa région natale et se concentre
sur la cuisine italienne tradition-
nelle telle que la préparait
son mami. L'attention est toujours

Difficile de croire qu'un tel écrit
d'élégance se trouve dans ce quartier
peu réputé d'Esch-sur-Alzette.
Pourant, La Maison Leffevre trans-
conversion, bassin
st pas

qui a su
spécialités
pourgoise
transiger
quelques pas
d'habitude
du traits,
une pointe
carte ou en
s honnêtes!

Les cuisines
Europe,
est revenu
Grand-Duché,
farmacie
ose en menu
son subtil,
is explosive
nomie
astie dans
leur goût,
Un must!