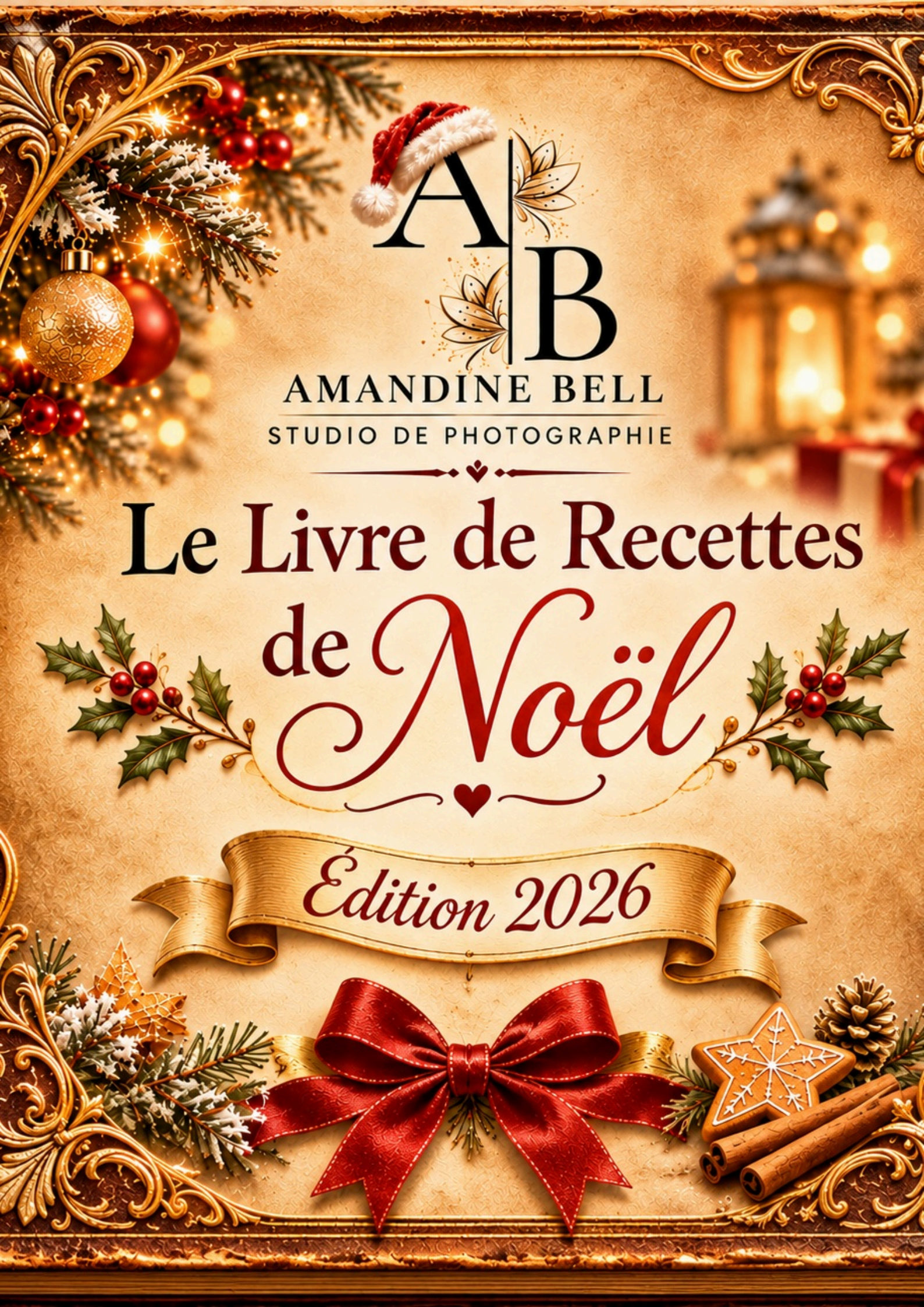

AB
AMANDINE BELL
STUDIO DE PHOTOGRAPHIE
Le Livre de Recettes
de Noël
Édition 2026

# TABLE DES MATIÈRES

Un Noël gourmand, à cuisiner et à partager


| | | |
|---|---|---|
| 01 | Les sablés de Noël à la vanille et à la cannelle | 3 |
| 02 | Le chocolat chaud de Noël à l·ancienne | 4 |
| 03 | Les feuilletés apéritifs au fromage | 5 |
| 04 | Le velouté de potimarron aux châtaignes | 6 |
| 05 | Les verrines de saumon fumé et fromage frais | 7 |
| 06 | Le poulet rôti de Noël au miel et aux herbes | 8 |
| 07 | Le gratin dauphinois traditionnel | 9 |
| 08 | Le pain d·épices maison au miel | 10 |
| 09 | La bûche de Noël roulée au chocolat | 11 |
| 10 | Les roses des sables au chocolat | 12 |
| | **Organiser les préparatifs de Noël** | 13 |

RECETTE 01

# Les sablés de Noël à la vanille et à la cannelle

20 min de préparation • 30 min de repos • 10 à 12 min de cuisson • Environ 25 biscuits

## Ingrédients

- 250 g de farine
- 125 g de beurre doux
- 100 g de sucre
- 1 œuf
- 1 c. à café de cannelle
- 1 c. à café d’extrait de vanille

## Préparation

1. Mélanger la farine, le sucre et la cannelle.
2. Ajouter le beurre en morceaux et sabler la pâte du bout des doigts.
3. Incorporer l’œuf et la vanille jusqu’à obtenir une pâte homogène.
4. Former une boule et réserver 30 minutes au réfrigérateur.
5. Préchauffer le four à 180 °C. Étaler la pâte et découper des formes.
6. Déposer sur une plaque recouverte de papier cuisson et enfourner 10 à 12 minutes, jusqu’à ce que les bords soient légèrement dorés.

## Le petit plus

Décorer les biscuits refroidis avec un glaçage. Les conserver dans une boîte hermétique.

RECETTE 02

# Le chocolat chaud de Noël à l’ancienne

5 min de préparation • 10 min de cuisson • 4 personnes

## Ingrédients

- 800 ml de lait
- 150 g de chocolat noir pâtissier
- 1 c. à soupe de sucre (facultative)
- 1 pincée de cannelle
- 1 c. à café d’extrait de vanille
- Chantilly (facultative)

## Préparation

1. Verser le lait dans une casserole.
2. Ajouter le chocolat coupé en morceaux.
3. Faire chauffer doucement en remuant.
4. Incorporer la cannelle, la vanille et éventuellement le sucre.
5. Mélanger jusqu’à obtenir une texture lisse, puis servir chaud.

## Le petit plus

Accompagner de sablés maison pour une pause gourmande en famille.

RECETTE 03

# Les feuilletés apéritifs au fromage

10 min de préparation • 15 min de cuisson • Environ 20 feuilletés

## Ingrédients

- 1 pâte feuilletée
- 100 g de fromage râpé
- 1 jaune d’œuf
- 1 c. à soupe de lait
- Graines de sésame (facultatives)

## Préparation

1. Préchauffer le four à 190 °C.
2. Dérouler la pâte et répartir le fromage sur une moitié.
3. Replier la pâte, appuyer légèrement et découper des bandes.
4. Torsader les bandes et les disposer sur une plaque.
5. Badigeonner du mélange jaune d’œuf et lait. Ajouter éventuellement le sésame.
6. Enfourner environ 15 minutes, jusqu’à ce que les feuilletés soient dorés.

## Le petit plus

Servir tiède à l’apéritif.

RECETTE 04

# Le velouté de potimarron aux châtaignes

15 min de préparation • 25 min de cuisson • 6 personnes

## Ingrédients

- 800 g de potimarron
- 200 g de châtaignes cuites
- 1 oignon
- 750 ml de bouillon de légumes
- 100 ml de crème liquide
- 1 c. à soupe d’huile d’olive
- Sel et poivre

## Préparation

1. Laver le potimarron, retirer les graines et le couper en morceaux.
2. Émincer l’oignon et le faire revenir dans l’huile.
3. Ajouter le potimarron et les châtaignes.
4. Verser le bouillon et laisser mijoter environ 25 minutes.
5. Mixer finement, incorporer la crème et assaisonner.

## Le petit plus

Parsemer chaque assiette de quelques éclats de châtaignes.

RECETTE 05

# Les verrines de saumon fumé et fromage frais

15 min de préparation • Sans cuisson • 6 petites verrines

## Ingrédients

- 150 g de saumon fumé
- 200 g de fromage frais
- 1 citron
- ½ concombre
- Quelques brins d’aneth
- Poivre

## Préparation

1. Couper le concombre en petits dés.
2. Mélanger le fromage frais avec un peu de jus de citron, l’aneth et le poivre.
3. Découper le saumon en petites lanières.
4. Répartir le concombre au fond des verrines.
5. Ajouter le fromage frais, puis le saumon et un peu d’aneth.
6. Conserver au réfrigérateur jusqu’au service.

## Le petit plus

Préparer quelques heures à l’avance et maintenir au frais.

RECETTE 06

# Le poulet rôti de Noël au miel et aux herbes

15 min de préparation • Environ 1 h 30 de cuisson • 4 à 6 personnes

## Ingrédients

- 1 poulet entier d’environ 1,5 kg
- 3 c. à soupe de miel
- 2 c. à soupe d’huile d’olive
- 3 gousses d’ail
- 1 branche de thym
- 1 branche de romarin
- 500 g de pommes de terre
- Sel et poivre

## Préparation

1. Préchauffer le four à 180 °C.
2. Placer le poulet dans un plat.
3. Mélanger le miel, l’huile et l’ail écrasé, puis en badigeonner le poulet.
4. Ajouter les herbes et les pommes de terre coupées autour. Assaisonner.
5. Enfourner environ 1 h 30 en arrosant régulièrement avec le jus.
6. Vérifier que la température interne atteint au moins 74 °C dans la partie la plus épaisse.

## Le petit plus

Servir avec des légumes de saison.

RECETTE 07

# Le gratin dauphinois traditionnel

20 min de préparation • 1 h à 1 h 15 de cuisson • 6 personnes

## Ingrédients

- 1 kg de pommes de terre
- 400 ml de crème liquide
- 300 ml de lait
- 2 gousses d’ail
- 20 g de beurre
- Sel, poivre et muscade

## Préparation

1. Préchauffer le four à 160 °C.
2. Éplucher les pommes de terre et les couper en fines rondelles.
3. Frotter un plat avec de l’ail et le beurrer.
4. Disposer les pommes de terre dans le plat.
5. Mélanger le lait, la crème, l’ail écrasé et les assaisonnements. Verser sur les pommes de terre.
6. Enfourner 1 h à 1 h 15, jusqu’à ce que les pommes de terre soient fondantes.

## Le petit plus

Préparer en avance et réchauffer doucement avant le repas.

RECETTE 08

# Le pain d’épices maison au miel

15 min de préparation • 40 à 50 min de cuisson • 8 personnes

## Ingrédients

- 250 g de farine
- 200 g de miel
- 100 ml de lait
- 50 g de sucre roux
- 1 œuf
- 1 sachet de levure chimique
- 2 c. à café d’épices à pain d’épices
- 50 g de beurre fondu

## Préparation

1. Préchauffer le four à 160 °C.
2. Faire tiédir le lait avec le miel.
3. Mélanger la farine, le sucre, la levure et les épices.
4. Ajouter l’œuf, le beurre fondu et le mélange lait-miel.
5. Verser dans un moule à cake beurré.
6. Enfourner 40 à 50 minutes et vérifier la cuisson avec la pointe d’un couteau.

## Le petit plus

Le préparer la veille pour laisser les saveurs se développer.

RECETTE 09

# La bûche de Noël roulée au chocolat

30 min de préparation • 10 à 12 min de cuisson • 2 h de repos • 8 personnes

## Ingrédients

- Biscuit : 4 œufs, 100 g de sucre, 100 g de farine
- Ganache : 200 g de chocolat noir, 200 ml de crème liquide entière

## Préparation

1. Préchauffer le four à 180 °C.
2. Fouetter les œufs et le sucre jusqu’à obtenir un mélange mousseux et volumineux.
3. Incorporer délicatement la farine tamisée. Étaler sur une plaque recouverte de papier cuisson.
4. Enfourner 10 à 12 minutes. Retourner le biscuit chaud sur un torchon propre légèrement humide, retirer le papier et rouler délicatement.
5. Chauffer la crème, la verser sur le chocolat en morceaux et mélanger. Laisser refroidir jusqu’à ce que la ganache soit tartinable.
6. Dérouler le biscuit, étaler une partie de la ganache et rouler de nouveau.
7. Recouvrir du reste de ganache, dessiner des stries et réfrigérer au moins 2 heures.

## Le petit plus

Décorer avec des copeaux de chocolat ou des décorations alimentaires.

RECETTE 10

# Les roses des sables au chocolat

15 min de préparation • 1 h au réfrigérateur • Environ 20 pièces

## Ingrédients

- 200 g de chocolat au lait ou noir
- 100 g de cornflakes nature
- 30 g de beurre

## Préparation

1. Faire fondre doucement le chocolat avec le beurre au bain-marie.
2. Verser les cornflakes dans un saladier.
3. Ajouter le chocolat fondu et mélanger délicatement.
4. Former de petits tas sur une plaque recouverte de papier cuisson.
5. Réfrigérer environ une heure, puis conserver au frais dans une boîte hermétique.

## Le petit plus

Présenter dans de petits sachets alimentaires pour un cadeau gourmand.

# Organiser les préparatifs de Noël

### Deux jours avant Noël

Préparer les sablés, le pain d’épices et les roses des sables.

### La veille

Réaliser la bûche au chocolat, préparer le velouté et anticiper les éléments du gratin dauphinois.

### Le jour du réveillon

Cuire la volaille, terminer les accompagnements, préparer les verrines et réchauffer les plats qui le nécessitent.

# La cuisine, une tradition à transmettre

Les recettes de Noël racontent aussi des histoires : celle d’un gâteau préparé chaque année, d’une recette transmise par une grand-mère ou d’un enfant qui découvre le plaisir de cuisiner. Ces traditions culinaires font partie du patrimoine familial.

À travers ce livret, Amandine Bell met à l’honneur le plaisir de créer, de partager et de transmettre. Amandine Bell Photographie souhaite à toutes les familles de délicieux moments autour de la table.

Créer – Préserver – Transmettre

Amandine Bell Photographie • Notre-Dame-de-Cenilly (50)
www.amandinebell.com