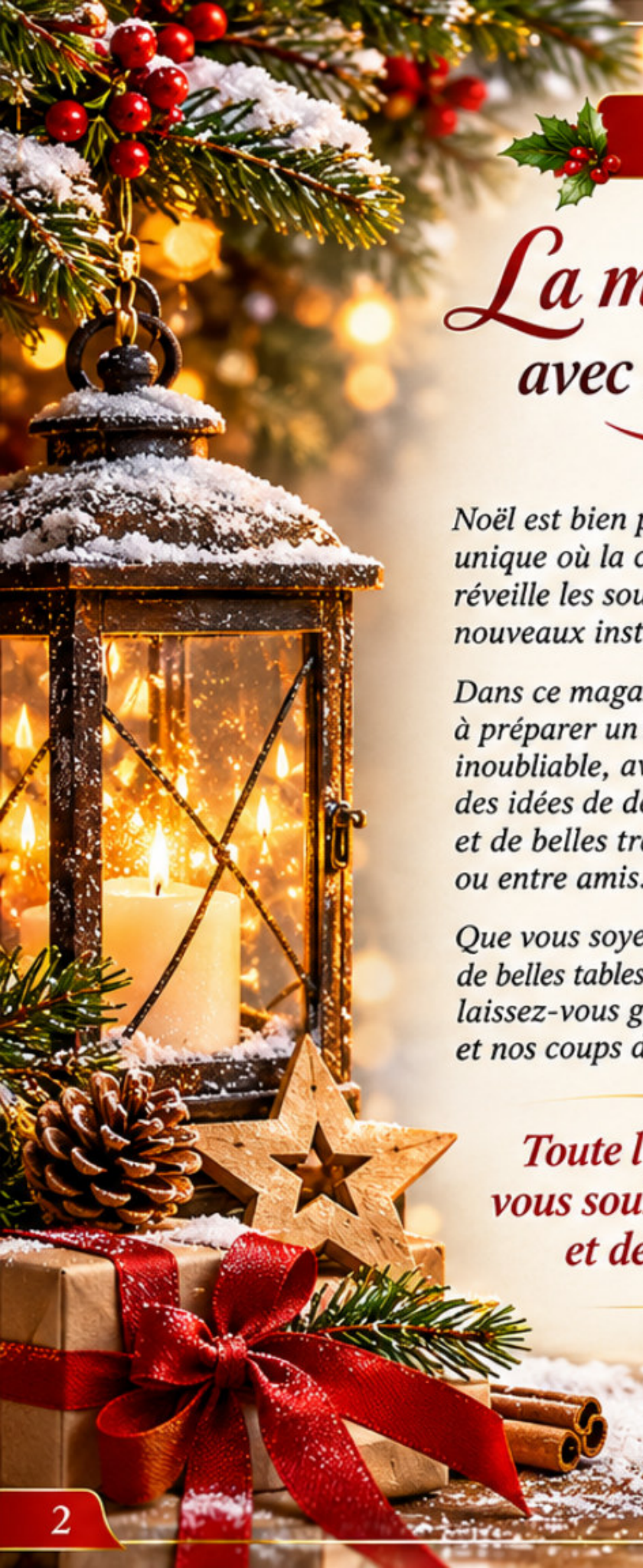

Esprit Kitchen®
L'excellence à son origine.
Le plus beau Noël de votre vie
Des saveurs, des traditions et des instants inoubliables.
Esprit Kitchen
vous souhaite
un très Joyeux Noël !



Éditorial

La magie de Noël avec Esprit Kitchen

Noël est bien plus qu'une fête. C'est un moment unique où la cuisine rassemble les générations, réveille les souvenirs d'enfance et crée de nouveaux instants de bonheur.

Dans ce magazine, Esprit Kitchen vous invite à préparer un Noël gourmand, chaleureux et inoubliable, avec des recettes savoureuses, des idées de décorations, des astuces de chef et de belles traditions à partager en famille ou entre amis.

Que vous soyez passionné de cuisine, amateur de belles tables ou simplement en quête d'inspiration, laissez-vous guider par nos idées, nos conseils et nos coups de cœur.

Toute l'équipe d'Esprit Kitchen vous souhaite un très Joyeux Noël et de merveilleuses fêtes !

Sommaire

Le plus beau Noël de votre vie



4 – 5 ***La magie de Noël***

Traditions, origines et esprit de Noël dans le monde.



6 – 9 ***Un repas de fête inoubliable***

Entrées raffinées, plats d'exception, accompagnements et idées de menus.



10 – 13 ***Les gourmandises de Noël***

Bûches, desserts à la vanille, sablés, chocolats et douceurs aux épices.



14 – 17 ***Le Noël des enfants***

Recettes ludiques, décorations gourmandes pour le sapin et menu spécial enfants.



18 – 21 ***L'art de recevoir***

Décoration de table, ambiance, organisation du réveillon et conseils de chef.



22 – 23 ***Le plaisir d'offrir***

Cadeaux gourmands faits maison et idées de présents autour de la vanille et des épices.


Esprit Kitchen
L'excellence à son origine.
La magie de Noël
Traditions, origines et esprit de fête
4

D'où vient la magie de Noël ?

Noël puise ses racines dans des traditions anciennes, mêlant fêtes de l'hiver, esprit de partage et célébration de la famille. Au fil des siècles, il est devenu un moment universel de paix, de générosité et de retrouvailles.





Des traditions aux quatre coins du monde

En France, on partage un repas festif autour de produits d'exception. En Scandinavie, les maisons s'illuminent. En Allemagne, les marchés de Noël embaument les épices. Partout, la même envie : célébrer la chaleur humaine.

Un esprit qui nous rassemble

Au-delà des coutumes, Noël nous rappelle l'essentiel : prendre le temps d'être ensemble, transmettre, partager et cultiver la joie.



Esprit Kitchen

L'excellence à son origine.

Un repas de fête inoubliable

Des saveurs raffinées, une ambiance magique



Foie gras maison à la vanille de Madagascar

8 pers. | Préparation : 20 min | Cuisson : 45 min

Ingrédients



- 1 foie gras de canard (500 g)
- 1 gousse de vanille de Madagascar
- 8 g de sel
- 3 g de poivre blanc
- 2 cl de Cognac

Préparation



1. Ouvrez la gousse de vanille et **grattez** les grains.
2. Assaisonnez le foie gras avec le sel, le poivre, les grains de vanille et le Cognac.
3. **Placez** en terrine et faites cuire au bain-marie 45 min à 90 °C.
4. Laissez reposer 24 h au frais avant dégustation.

Astuce du chef

La vanille apporte une touche délicate et parfumée qui sublime le foie gras.

Esprit Kitchen®
L'excellence à son origine.

Chapon rôti aux épices et vanille

Un plat festif, parfumé et raffiné



8 pers. | Préparation : 30 min | Cuisson : 2 h 30

Ingrédients



- 1 chapon (≈ 3 kg)
- 1 gousse de vanille de Madagascar
- 2 c. à s. de miel
- 1 c. à s. de cannelle
- 1 c. à c. de gingembre
- 1 c. à c. de muscade
- Sel, poivre, huile d'olive

Préparation

1. Préchauffez le four à 170 °C.
2. Fendez la gousse de vanille, grattez les graines et mélangez avec le miel, les épices, le sel, le poivre et un filet d'huile d'olive.
3. Badigeonnez le chapon avec cette marinade.
4. Déposez-le dans un plat avec quelques légumes de saison (pommes de terre, carottes, oignons).
5. Enfournez 2 h 30 en l'arrosant réguiièrement.
6. Laissez reposer 10 min avant de découper.



Astuce du chef

La vanille apporte une douceur subtile qui relève délicieusement les épices et attendrit la chair du chapon.

Esprit Kitchen®
L'excellence à son origine.

Les gourmandises de Noël

Bûche roulée à la vanille et au chocolat



8 pers. | Préparation : 35 min | Cuisson : 12 min

Ingrédients



- 4 œufs
- 120 g de sucre
- 120 g de farine
- 30 g de cacao non sucré
- 1 gousse de vanille de Madagascar
- 250 g de mascarpone
- 100 g de chocolat noir
- 10 cl de crème liquide entière
- Sucre glace (décor)

Préparation



1. Préchauffez le four à 180 °C.
2. Séparez les blancs des jaunes. Fouettez les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
3. Ajoutez la farine et le cacao. Montez les blancs en neige et incorporez-les délicatement.
4. Étalez la pâte sur une plaque recouverte de papier cuisson et enfournez 12 min.
5. Démoulez sur un torchon humide et roulez le biscuit. Laissez refroidir.
6. Fouettez le mascarpone avec les graines de vanille et 5 cl de crème. Déroulez le biscuit, garnissez-le, puis roulez-le à nouveau.
7. Faites fondre le chocolat avec le reste de crème, nappez la bûche et décorez. Réservez au frais 1 h.

Astuce du chef

Pour encore plus de saveur, ajoutez une pointe de rhum ou de vanille en poudre dans la crème.

Esprit Kitchen®
L'excellence à son origine.

Sablés de Noël à la vanille et à la cannelle

Des petits biscuits parfumés, croustillants et irrésistibles



6 pers. | Préparation : 20 min | Cuisson : 12 min

Ingrédients



- 250 g de farine
- 125 g de beurre doux
- 100 g de sucre
- 1 œuf
- 1 gousse de vanille de Madagascar
- 1 c. à café de cannelle moulue
- 1 pincée de sel

Préparation



1. Fendez la gousse de vanille, grattez les grains et mélangez-les avec le sucre.
2. Dans un saladier, travaillez le beurre mou avec le sucre vanillé jusqu'à ce que le mélange soit crémeux. Ajoutez l'œuf.
3. Incorporez la farine, la cannelle et le sel. Formez une boule de pâte, enveloppez-la et laissez reposer 30 min au frais.
4. Étalez la pâte (≈ 5 mm) et découpez des formes de Noël (étoiles, sapins, cœurs…).
5. Déposez-les sur une plaque avec du papier cuisson et faites cuire 12 min à 180 °C.
6. Laissez refroidir et, si vous le souhaitez, décorez-les d'un glaçage au sucre.

Astuce du chef

Pour des sablés encore plus gourmands, ajoutez un zeste d'orange ou un peu de poudre d'amande.

Esprit Kitchen
L'excellence à son origine.

Le Noël des enfants

Un menu festif, coloré et gourmand rien que pour eux !



Menu des petits gourmands

Étoiles croustillantes de volaille

4 pers. | Préparation : 15 min | Cuisson : 10 min



De tendres morceaux de poulet panés en forme d'étoiles, dorés et croustillants, à déguster avec une sauce tomate maison.

Bonhomme de neige en purée

4 pers. | Préparation : 20 min | Cuisson : 15 min



Une purée onctueuse à la vanille, façonnée en bonhomme de neige, accompagnéée de légumes colorés.

Verrines gourmandes à la vanille

4 pers. | Préparation : 10 min | Repos : 1 h



Une crème légère à la vanille de Madagascar, des biscuits émiettés et un nuage de chocolat pour un dessert tout en douceur.

Astuce du chef

Impliquez les enfants dans la préparation : découper les formes, décorer les assiettes et dresser les verrines devient un vrai moment complice et joyeux en famille !

Esprit Kitchen®
L'excellence à son origine.

Décorer son sapin en gourmandises

Des idées simples et gourmandes pour un sapin de Noël unique !



Des gourmandises à suspendre

Transformez votre sapin en une véritable fête des saveurs avec des décorations comestibles, faciles à réaliser et pleines de gourmandise.

Sablés à accrocher

20 pièces · Préparation : 20 min · Cuisson : 12 min



Ingrédients

- 250 g de farine
- 125 g de beurre doux
- 100 g de sucre
- 1 œuf
- 1 gousse de vanille de Madagascar
- 1 c. à café de cannelle
- 1 pincée de sel

Préparation

1. Mélangez la farine, le sucre, le sel et la cannelle.
2. Ajoutez le beurre, l'œuf et les grains de vanille.
3. Formez une pâte, étalez-la (5 mm) et découpez vos formes (étoiles, sapins, cœurs...).
4. Faites un petit trou en haut de chaque biscuit.
5. Enfournez 12 min à 180 °C. Laissez refroidir et passez un joli ruban pour les suspendre.

Autres idées gourmandes



Rondelles d'orange séchées à la cannelle



Petites pâtes de fruits maison



Étoiles en chocolat et éclats de noix

Astuce du chef

Variez les couleurs et les saveurs : vanille, cannelle, chocolat, fruits secs… pour un sapin aussi beau que gourmand !


Esprit Kitchen
L'excellence à son origine.
L'art de recevoir pour un Noël réussi
Des idées simples et élégantes pour une table festive, conviviale et gourmande !
18

Nos conseils pour un Noël festif et sans stress

Une table qui fait rêver



- Choisissez un thème : traditionnel, nature, ou exotique.
- Misez sur des couleurs chaleureuses (rouge, or, vert, blanc).
- Ajoutez des éléments naturels : branches de sapin, pommes de pin, orange séchée, cannelle...

Une ambiance chaleureuse



- Privilégiez une lumière douce : bougies, lanternes, guirlandes.
- Ajoutez quelques parfums gourmands : vanille, cannelle, orange...

Un menu qui plaît à tous



- Proposez des plats festifs mais accessibles.
- Prévoyez des options pour les enfants.
- Misez sur des saveurs raffinées : vanille, poivre, épices de Madagascar...

Astuce du chef

Préparez un maximum d'éléments à l'avance (entrées, desserts, déco) pour profiter pleinement de vos invités le jour J.

Esprit Kitchen
L'excellence à son origine.

Invité ? J'apporte un plat !

Des recettes gourmandes, faciles à transporter et toujours appréciées !



Trois idées faciles et conviviales à emporter

Quiche festive à la vanille et au saumon

8 pers. | Préparation : 15 min | Cuisson : 35 min

Une quiche onctueuse et parfumée à la vanille, qui allie la douceur du saumon et le croquant d'une pâte dorée.



Cake de fête aux fruits secs et épices

10 parts. | Préparation : 15 min | Cuisson : 45 min

Un cake moelleux et généreux, aux fruits secs, cannelle et vanille, parfait à partager à l'apéritif ou au dessert.



Verrines vanille, fruits exotiques et spéculoos

6 pers. | Préparation : 15 min | Repos : 1 h

Un dessert frais et gourmand, avec une crème légère à la vanille, des fruits exotiques et un croustillant de spéculoos.



Astuce du chef

Privilégiez des plats qui se transportent facilement, se conservent bien et peuvent être réchauffés sans perdre leurs saveurs : quiches, cakes, gratins, terrines, et desserts en verrines !

Esprit Kitchen
L'excellence à son origine.

Organiser son réveillon et profiter pleinement de Noël

Nos conseils et astuces pour un réveillon gourmand, convivial et sans stress !



Un réveillon réussi, étape par étape

Anticipez, planifiez et profitez pleinement de vos invités !

Une organisation simple

- Établissez votre menu 1 semaine à l'avance.
- Faites la liste des courses.
- Préparez ce qui peut l'être la veille (sauces, desserts, garnitures...).



Des plats qui régalent

- Privilégiez des recettes festives mais accessibles.
- Misez sur la vanille et les épices de Madagascar pour des saveurs raffinées.
- Proposez un plat principal généreux et un dessert qui en met plein les yeux.



Une ambiance festive et conviviale

- Soignez la décoration de la table.
- Ajoutez des touches naturelles : branches de sapin, cannelle, étoiles, oranges séchées.
- Prévoyez une petite attention pour chaque invité (sablé, chocolat, mini-cadeau).



L'astuce du chef

Pensez "simplicité et anticipation" : moins de stress en cuisine, c'est plus de plaisir à partager avec vos proches !

Esprit Kitchen
L'excellence à son origine.

Le plaisir d'offrir
Des cadeaux gourmands faits maison

Des idées simples, savoureuses et originales pour faire plaisir à coup sûr !



Idées de cadeaux gourmands à préparer chez soi

Sucre vanillé maison

Préparation : 5 min — Repos : 1 semaine

- 500 g de sucre
- 2 à 3 gousses de vanille de Madagascar

Fendez les gousses, grattez les graines et mélangez le tout avec le sucre. Laissez parfumer une semaine.



Huile parfumée à la vanille

Préparation : 10 min — Repos : 10 jours

- 50 cl d'huile d'olive douce
- 1 gousse de vanille

Fendez la gousse, glissez-la dans la bouteille et laissez infuser 10 jours. Idéale pour salades, poissons et desserts.



Sablés de Noël à la cannelle

20 pièces — Préparation : 20 min — Cuisson : 12 min

- 250 g de farine
- 125 g de beurre
- 100 g de sucre
- 1 c. à café de cannelle

Mélangez les ingrédients, formez des biscuits de Noël (étoiles, cœurs, sapins...) et faites cuire 12 min à 180 °C.



Astuce du chef

Personnalisez vos cadeaux gourmands avec de jolies étiquettes et un ruban : une attention simple, authentique et toujours appréciée !


La magie de Noël ne réside pas
dans la perfection des fêtes,
mais dans le bonheur
de se retrouver,
de transmettre nos traditions
et de partager ensemble
des instants précieux.
Esprit Kitchen –
L'excellence à son origine.