

FARIDA

LA BIENTÔT MAMAN FAIT LE PLAT

L'animatrice TV et radio adore les étoiles. Et nous en met plein les yeux avec ses ravioles emballées comme de jolis petits cadeaux.

Que signifie Noël pour vous ?

Une journée de préparatifs avec ma mère et ma sœur. Un vrai moment de complicité, toutes les trois en cuisine. Et maintenant que je suis maman, je fais plein de sablés pour mon fils.

Quel est votre plus beau souvenir de Noël ?

Tous. Mais je me souviens d'un Noël où ma sœur était en Thaïlande. Elle nous a envoyé un DVD où elle nous souhaitait de bonnes fêtes, de là-bas. Et je me souviens aussi du premier sapin que j'ai fait avec mon chéri.

Quel serait votre endroit rêvé pour passer les fêtes ?

J'aimerais me retrouver dans le désert algérien, sous les étoiles, mais avec un repas traditionnel français. Et du vin chaud ! Cette année, je serai chez ma mère, à la campagne, avec ma famille.

Quelle est votre wish list 2012 ?

Un pull gris perle en cachemire, avec un grand col en V. Une platine vinyle. Et un appareil photo pour mon prochain livre.

Quel cadeau allez-vous offrir, à qui ?

Je vais offrir une fusée à mon fils, fan de l'album de Tintin, "Objectif Lune".

Êtes-vous sapin ?

Oui, à fond. Depuis peu, c'est un faux, pour éviter les épines et pour que ce ne soit pas dangereux pour les enfants.

Et votre déco de Noël, ce sera quoi ?

Des guirlandes lumineuses et des étoiles partout. Et des paillettes or, des bougies et un beau tissu du marché Saint-Pierre pour le centre de table.

Quels mets avez-vous en tête ?

J'ai envie de réaliser une terrine de Noël, avec du foie gras, de l'émietté de confit de canard et des poires. En dessert, une bûche chocolat-marrons glacés, avec beaucoup de marrons glacés et une boule de glace vanille.

Où faites-vous vos courses ?

Pour les fruits et légumes, je vais dans des magasins bio. Pour la viande, au marché des Ternes (Paris 17). Pour Noël, à l'Épicerie Lion, qui distribuera mes kits de Noël (epicerie-lion.fr).

Pourquoi avez-vous choisi de réaliser cette recette ?

Je la trouve chic et facile. Et j'adore le mix morilles-foie gras qui apporte une vraie touche festive. Et on peut utiliser des produits congelés pour la faire.

Quel est le plat de Noël de votre enfance que vous gardez en mémoire ?

La dinde de maman, avec sa farce veau, bœuf, coriandre, persil et menthe.

Avez-vous un livre de recettes ou un blog à conseiller pour le menu ?

Le livre "Nigella Christmas" de la belle cuisinière anglaise Nigella Lawson.

Quelle sera votre boisson de fête ?

Le vin chaud. Et aussi du champagne avec du coulis de fraise ou framboise.

Quel est votre twist pour sublimer le repas de Noël ?

Un filet de miel sur la dinde. Et un chutney à base d'échalotes confites, d'épices, de limonade, de porto et de sauce soja. Sans oublier des fruits secs.

Comment allez-vous vous habiller ?

Je vais mettre un bustier, un pantalon de smoking et mon nœud pap.

Et le 31, vous le passerez où ?

En famille, pour une soirée "Le Monde de Nemo" ou "Le Roi lion", avec pop-corn sucré et lait chaud.

Une résolution food pour 2013 ?

Me taper la cloche dans des nouvelles adresses et faire des choux. ▶

farida-foodista.com

"Les Coups d'food de Farida : Confidences d'une foodista à Paris" (éd. du Chêne).

"C à vous", sur France 5, 19 heures, du lundi au vendredi.

"On va pas y passer la nuit", sur Radio Nova.



RAVIOLES DE DINDE ET FOIE GRAS

Pour 6 personnes — Préparation 20 minutes — Cuisson 20 minutes

3 escalopes de dinde	3 brins de thym frais ou sec
2 c. à s. de farine	4 petites escalopes de foie gras à poêler (surgelées ou non)
Huile d'olive	12 lasagnes fraîches ou sèches
2 échalotes	4 brins de cerfeuil ou de persil plat
1 gousse d'ail	Fleur de sel
1 carotte	Poivre du moulin
20 cl de vin blanc	
Une dizaine de morilles surgelées	
20 cl de crème fleurette	

Détaillez la dinde en petits cubes, farinez et faites dorer à la poêle avec un filet d'huile d'olive. Réservez.

Dans une autre poêle ou un wok, faites rissoler pendant 3 minutes les échalotes et l'ail hachés, la carotte découpée en dés, mouillez avec le vin blanc sec. Ajoutez la dinde et les morilles décongelées (mettez-en deux de côté) coupées en deux. Laissez mijoter 5 minutes. Réservez au chaud.

Dans une casserole, faites chauffer la crème, jetez-y le thym et les deux morilles restantes coupées en cubes. Éteignez le feu, assaisonnez, couvrez et réservez.

Assaisonnez et farinez les tranches de foie gras. Saisissez-les dans une poêle bien chaude sans matière grasse, 30 secondes sur chaque face, puis 2 minutes à feu doux en les retournant à mi-cuisson. Découpez en petits cubes. **Faites cuire les lasagnes** dans de l'eau bouillante salée, et égouttez. Filtrez la crème encore chaude au chinois, puis faites-la mousser en écume au mixeur.

Posez une lasagne sur chaque assiette. Répartissez la préparation à la dinde et le foie gras sur le dessus. Recouvrez avec la deuxième feuille de lasagne à demi ouverte. Nappez d'écume, déposez un brin de cerfeuil dessus. Servez aussitôt.



parmi les Xmas gourmandises, c'est le foie gras que vous attendez avec le plus de délectation, selon un sondage réalisé sur Facebook.