

Des branches de sapin en guise de suspension, une table en bois, de jolies assiettes Christian Tortu et des végétaux partout : on se croirait dans un tableau d'Arcimboldo.



POUR 4 PERSONNES

Choux de Bruxelles rôtis au tamari et au sirop d'érable, à la feta et aux noisettes

1 SUR UNE PLAQUE ALLANT AU FOUR, déposez 600 g de choux de Bruxelles lavés et coupés en deux. Ajoutez 6 cuil. à soupe de tamari, 6 cuil. à soupe de sirop d'érable, 1 branche de romarin et 6 cuil. à soupe d'huile d'olive.

2 MÉLANGEZ du bout des doigts, puis enfournez pendant 45 minutes à 170 °C. Remuez de temps en temps pendant la cuisson.

3 LORSQUE LES CHOUX SONT BIEN CARAMÉLISÉS, retirez-les du four et disposez-les dans un plat. Émiettez 200 g de feta sur le dessus, puis 2 poignées de noisettes préalablement concassées et 1 branche de romarin. Servez et dégustez !

Kombucha à la citronnelle et à la pomme

À servir tout au long du dîner, pour surprendre vos invités.

» écologique de cette société ultra-consommatrice, explique-t-elle. Dans notre famille, nous nous offrons des cadeaux qui ont du sens. Par exemple, des places d'opéra pour mon frère et sa femme, une belle photo de tous ses petits-enfants pour ma mère... Et si nous fêtons Noël en famille, tous ceux qui sont seuls ce soir-là, les amis et les amis d'amis, sont les bienvenus. L'idée, c'est le partage ! » Même pour cette année particulière ? « Certes, on ne s'embrassera sûrement pas. Mais peut-être que l'on dansera, et, dans tous les cas, nous essaierons d'être ensemble le soir du 24 décembre. »

Au plaisir des papilles s'ajoutera celui des yeux : « Pour ma décoration, j'ai décidé de puiser tout ce qui me plaît dans la nature, dit encore Angèle. Des branches de sapins, des marrons, de la mousse, des brindilles, des feuilles, des légumes oubliés ou singuliers... Je serai aidée par ma cousine Laurence Guillon, fleuriste, qui fait de sublimes créations végétales à domicile. Mais même si on n'a pas la chance »

