



Actu

LES SPORTS+

Vidéos

Concours

Régions

Les débats DH

Conso

Médias

> Lifestyle

DH Leslie en cuisine de Noël : la cheffe et blogueuse culinaire donne ses bons plans de menus chics et pas chers

En ce mois de décembre, la jeune femme gourmande a fait un focus sur les fêtes avec des propositions pour des repas en duo, en famille, végété ou pas et à tous les prix : recettes, gourmandise, prix, tout y est...



E.W. | Journaliste lifestyle, mieux-être, société, food



Publié le 19-12-2023 à 15h54

Enregistrer



Leslie vient de publier son 2e livre qui répond à l'éternelle question : "Qu'est-ce qu'on mange ce soir ?" (Ed. Racine) en 100 recettes de saison. ©D.R.

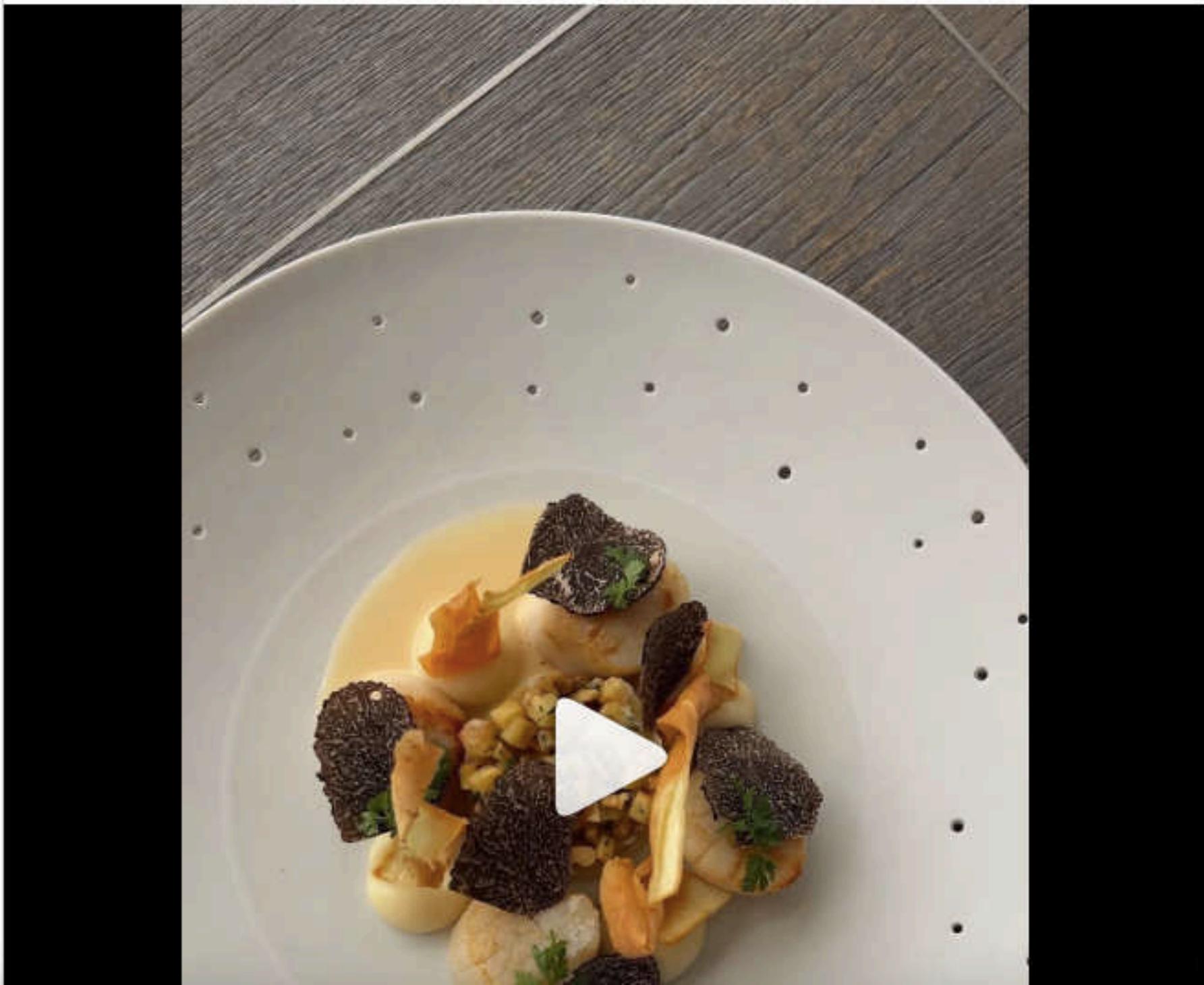
Le blog **Leslie En Cuisine** est bien connu des Belges. Ses passages en télé dans des émissions culinaires ("Duels en cuisine" sur la RTBF, "Objectif Top Chef", "Top Chef" où elle rencontre son mentor, le chef Etchebest) ont fait découvrir la jeune cheffe autodidacte et passionnée. Ses chroniques de recettes sur la RTBF l'installent dans le quotidien des téléspectateurs. Désormais, ses recettes inventives et pas prises de tête, ses vidéos avec des chefs étoilés ou chroniqueurs culinaires sont suivies par une communauté regroupant 130.000 comptes sur Instagram, 52.000 sur TikTok et 45.000 sur Facebook.



leslieencuisine et maximecollard_chef

Audio d'origine

[Voir le profil](#)



Pour cette fin d'année, la cheffe a choisi de proposer des menus "Noël à deux" et "Noël en famille/entre amis". *"Je voulais que tout le monde s'y retrouve car les fêtes ce n'est pas simple de nos jours, entre les familles recomposées, les personnes seules ou en duo. Or, les recettes pour dix ne sont pas nécessairement idéales quand on est deux, et inversement, question de budget ou de temps de préparation. Par exemple, des queues de grandes crevettes croustillantes panko c'est parfait en couple mais pas entre amis."*

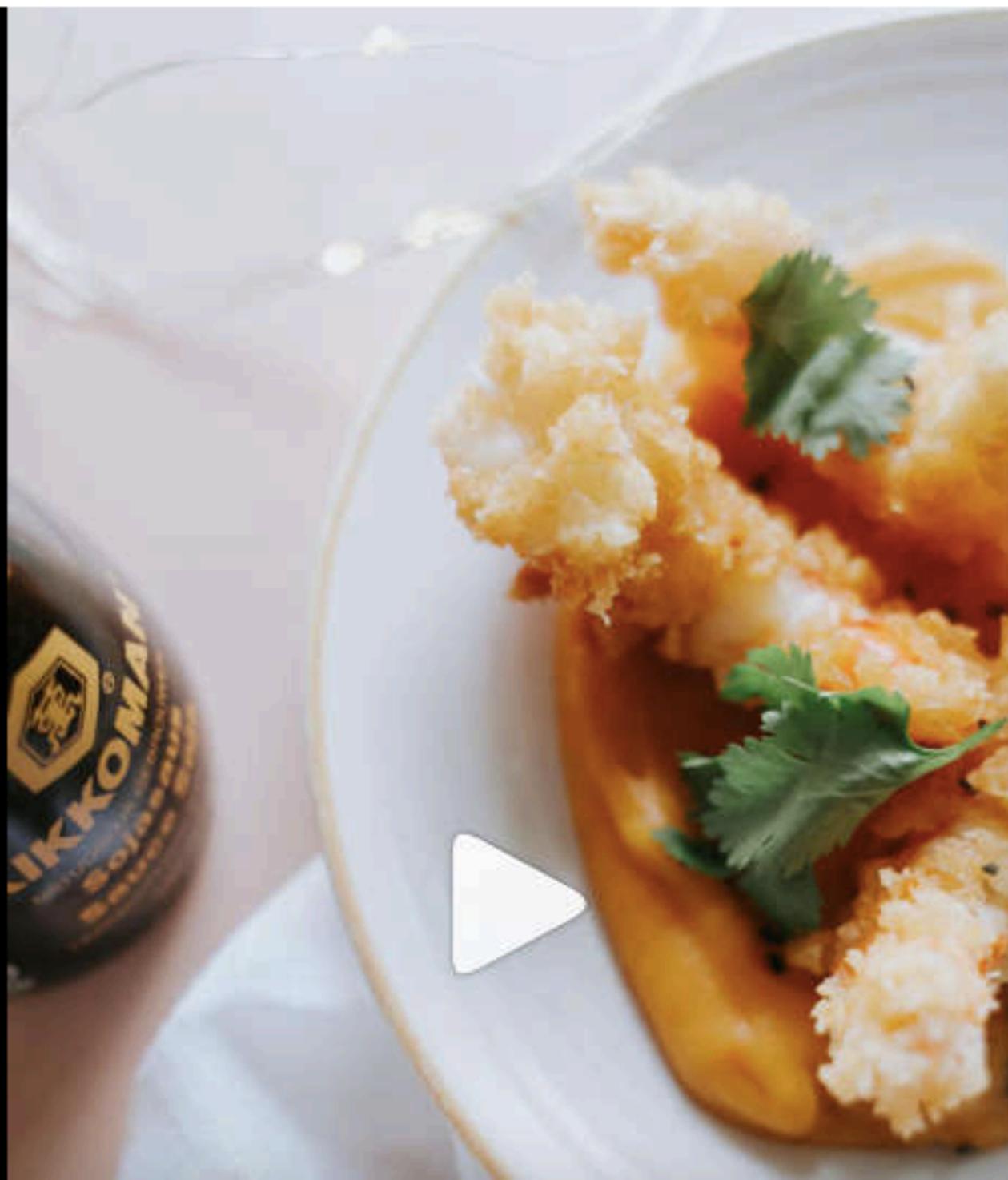
Elle varie aussi entre propositions traditionnelles (St-Jacques, sauce champagne avec Maxime Collard), pratiques et aussi végété ET gourmand *"Il y a de plus en plus de végétariens autour des tables de fête et c'est plus gai quand tout le monde mange la même chose"*.



leslieencuisine et kikkoman_belgium

Audio d'origine

[Voir le profil](#)



Ses bons plans

Volaille... version végé. Et la dinde alors ? Les plus curieux peuvent la remplacer par une butternut farcie d'une farce de et cranberries, châtaignes concassées, céleri râpé et pistache avec une sauce champignons, *"c'est incroyable"*, assure-t-elle.

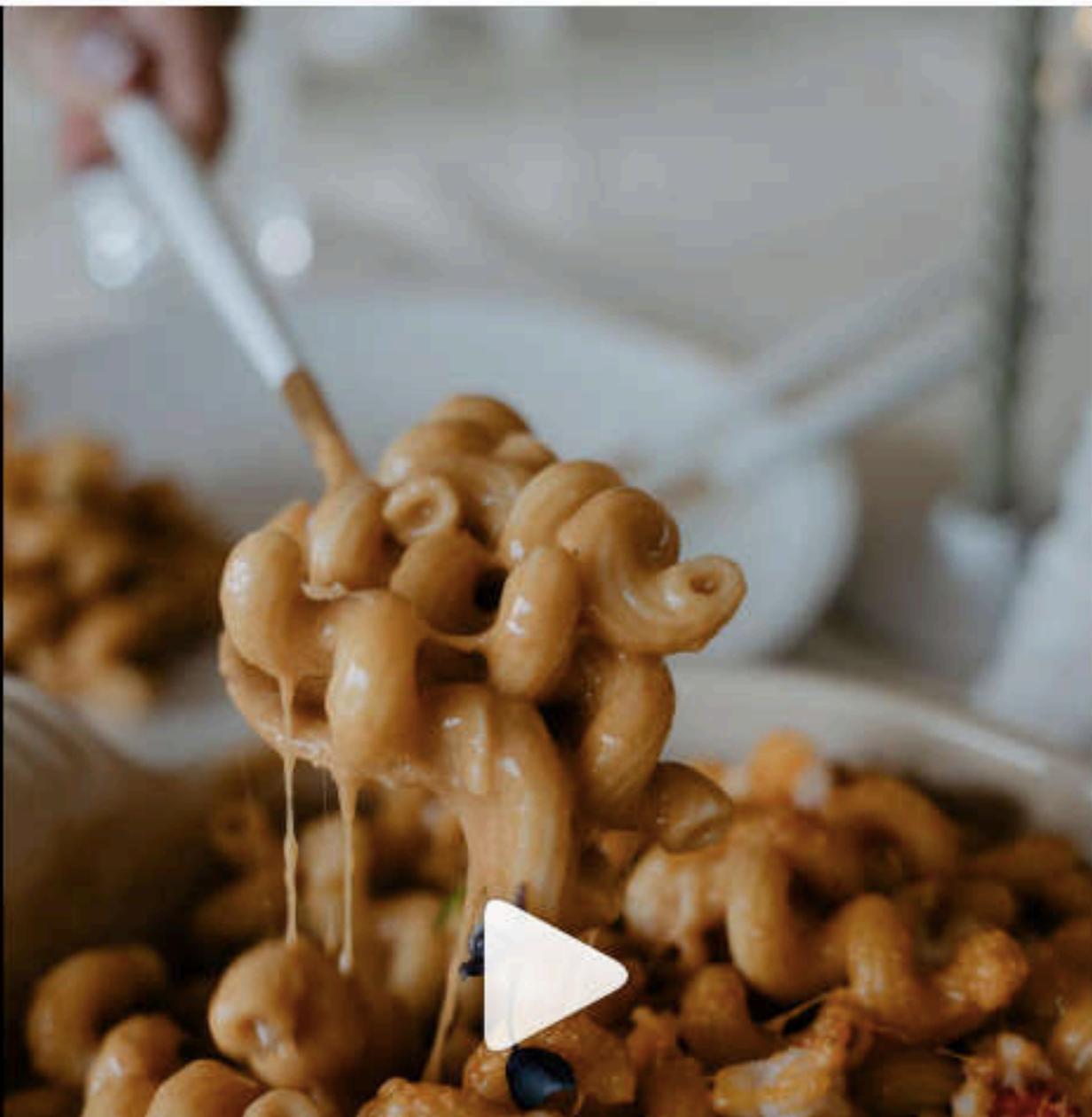
Prix en hausse. Contre la généralisation de l'augmentation des produits alimentaires, elle n'a rien trouvé de mieux que le vrac, dans le réseau des distributeurs bio ou en supermarché classique qui le développe de plus en plus : *"On peut continuer à se faire plaisir car on prend la quantité juste, on paye moins, on jette moins, la qualité est au rendez-vous."*

Du luxe à table. Produit d'exception par excellence, le homard vivant n'est pas accessible à tous. *"Mais avec les queues de homards surgelées vraiment pas chères que l'on trouve en supermarché, on peut se préparer une super bisque et un Mc n' Cheese au homard pour 4... à 7€ par personne !"*



leslieencuisine 
Audio d'origine

[Voir le profil](#)



Pré-préparé. Vous ne voulez pas vous casser la tête tout en proposant un plat de fête : Leslie a concocté une recette de **lasagne à la crème de parmesan et truffe**, simples à cuisiner avant, tout en jouant l'épate. Ou vous suivez l'exemple de la cheffe... qui ne cuisine pas le 25 décembre : *"On commande une box spéciale chez Foodbag et moi... je ne fais rien !"* Pour le Réveillon, elle enfile tout de même son tablier pour servir des scampis au pastis et fenouil, *"j'en fais chaque année depuis que j'ai 10 ans !"*

Dites "Cheeeeeeese" pour le Nouvel An. Leslie penche pour une fondue de chez le fromager, artisanale, au lait cru donc plus qualitative et goûteuse : *"la fondue fribourgeoise avec deux fromages de Suisse, déjà râpée est intense"*. Achetée en supermarché, elle conseille d'y rajouter de la tapenade de truffe ou des champignons déshydratés comme des cèpes. *"Cela apporte un sacré plus pour trois fois rien."*

Sous le sapin. Le nouveau livre de Leslie en cuisine" (Ed. Racine) vient de sortir, qui rassemble recettes du blog mais aussi créations inédites, faciles et rassembleuses... parfait pour les fêtes, non ? >
"Qu'est-ce qu'on mange ce soir ?" Leslie en cuisine, préface de Mallory Gabsi – Ed. Racine, 27.50€.



QU'EST-CE QU'ON
MANGE
CE SOIR ?

Leslie en cuisine

100 recettes
au fil des saisons