

Cuisine

a&d

d'aujourd'hui et de demain

Gastronomie pour tous

*Cuisinez comme
un chef*

Cuisine
de chef

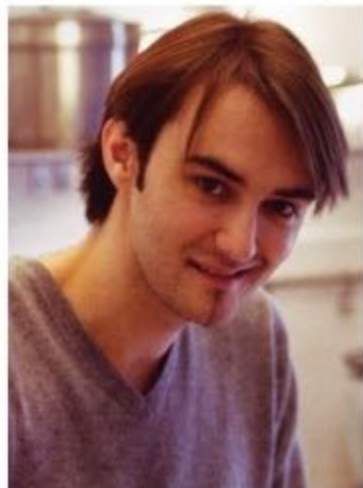
Tout le monde
peut cuisiner

80 pages de délicieuses recette...

Cuisine d'ailleurs
Extrême-orient



Cyril Lignac
Cuisine, simple
et savoureuse.



Paul Bocuse
Du chef étoilé à
Ratatouille...



Guy Martin
Un chef aérien
dans ses étoiles



Cuisine des kids
Spécial goûters
Spécial chocolat



Cuisine A&D passe aux travaux pratiques... Et ouvre son École de Cuisine parisienne

L'Atelier Culinaire
Cuisine | a&d
d'aujourd'hui et de demain



Place aux travaux pratiques dans un cadre hyper design et pratique aux portes de Paris. Un nouveau lieu d'expression et de transmission où les plus grands chefs étoilés dévoilent leur savoir-faire à des petits groupes comptant au maximum 12 privilégiés.

Informations et réservations en ligne sur www.ateliercuisinead.fr
et par téléphone au 01 53 66 10 01

Merci à :

APPOLIA

Haier

Electrolux

MAUVIEL 1830

FRANKE

gorenje

LIEBHERR

KENWOOD

Jean Dubost

PELLIVET

CANDY

MUSTHORA

Publication bimestrielle

Directeur de la Publication - Editeur :

Jean-Christophe Florentin

Maquette :

Eric Lacabanne

Direction Administrative :

Valérie Travers

Edité par DF PRESSE SAS

6 Impasse Montlouis - 75011 Paris

tél : 01 40 24 10 03.

Distribution : MLP

Réglage : Media 10 : 09 61 45 20 71

Belgique : Tondeur Diffusion

Imprimé en Grèce par 4ABN Athanassopoulos

Rue Patr Iérémou - Athènes.

Dépôt Légal à parution.

n° de Commission Paritaire : en cours.

Edito :

"Tout le monde peut cuisiner" : tel est le credo de Gusteau, le Chef emblématique et charismatique du blockbuster mondial de la gastronomie qu'est "Ratatouille". Permettez-nous de le reprendre modestement à notre compte avec ce luxueux magazine qui permettra à chacun, sans être sorti des meilleures écoles de cuisine, de confectionner et offrir les plats les plus savoureux. Cette idée simple semblait aller de soi, mais personne ne l'avait concrétisée. Voici cette lacune désormais levée grâce notamment à Messieurs Bocuse, Guy Martin, Cyril Lignac, Jean-Paul Hévin qui ont su placer leur exceptionnel talent à la portée des amateurs (éclairés) que nous sommes. Bienvenue dans le monde fascinant de la cuisine et de la gastronomie pour tous, de 9 à 99 ans. Bonne dégustation !

Jean-Christophe Florentin
Editeur



Cuisine | **a&d**
d'aujourd'hui et de demain

Sommaire

- | | |
|----|---|
| 2 | Guy Martin
un chef aérien dans ses étoiles |
| 4 | Cuisine de Chefs |
| 24 | Desserts |
| 34 | Cuisine des terroirs |
| 42 | Grands vins :
Virée en bordelais |
| 50 | Cuisine de fête |
| 58 | Cuisine d'ailleurs |
| 64 | Cuisine des Kids |
| 68 | Coaching |
| 76 | Shopping |



LE GRAND VÉFOUR

17, rue du Beaujolais, 75001 Paris.

Tél. : 01 42 96 56 27. E-mail : vefour@relaischateaux.com.

Prix moyen : + 150 Euros.

Fermé vendredi soir, samedi et dimanche.

Service de 12h 30 à 14h et de 20h à 21h 45.

Guy Martin : un chef aérien (dans ses étoiles)

Si l'ombre de Colette plane encore sur les Jardins du Palais Royal et celle de Raymond Oliver sur le Grand Véfour, l'implantation depuis 11 ans du jeune chef savoyard Guy Martin aux commandes du mythique établissement ne relève pas de l'occultisme mais bien de jubilatoires sciences passionnément terrestres...

Par Jean-Christophe Florentin

"Surtout soyez-là à 8 heures 30" nous avait chaudement recommandé le Maître des lieux.

En prélude au concert de saveurs qu'il s'apprête à donner quelques minutes plus tard quand il rejoindra son piano, le Chef + Légion d'Honneur reçoit personnellement ses hôtes du soir, tous conviés à être ponctuels.

Bien que l'honorable maison puisse être impressionnante, l'atmosphère respire une décontraction inhabituelle en pareils lieux. Guy Martin sait trouver les quelques mots justes qui mettent dans l'ambiance d'une soirée gastronomique et conviviale inoubliable. Un service stylé sous l'impulsion de Christian David, le 1er Maître d'Hôtel qui refuse l'obséquiosité.

L'humour est aussi bien maîtrisé en salle que puisse l'être le lièvre au cacao en cuisines.

Les quelques tables encadrées de banquettes de velours rouge portent toutes des noms célèbres, de ceux qui eurent depuis 1784 le privilège d'y être accoudés. Ce soir, nous sommes assis autour de la table du très républicain Victor Hugo, contre la somptueuse fenêtre avec vue sur les arcades et les jardins du palais Royal, mais les tables Colette, Malraux, Bonaparte, Alexandre Dumas, Sacha Guitry, Jean Cocteau ne sont pas très éloignées. Nos palais y seront royalement traités, comme avant nous ceux de trois siècles du gratin politique, littéraire et artistique parisien.

Flash-back : après quelques mots de bienvenue, Guy Martin nous lâche en salle en prophétisant à notre endroit : "Si vous aimez le gibier, alors ce soir vous serez surpris." Et nous le fûmes, des plus agréablement.

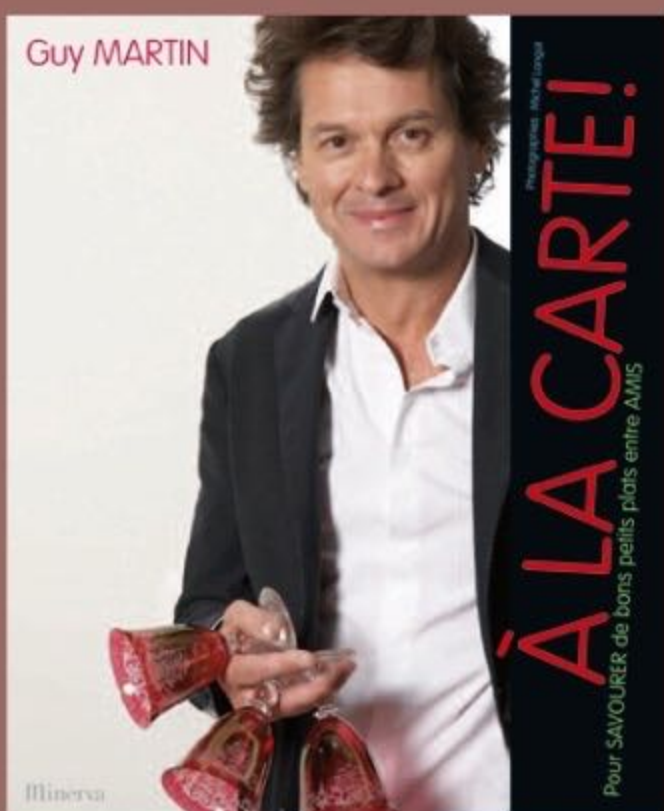
Guy Martin connaît ses classiques qu'il réinvente pour offrir

une cuisine de terroir revisitée par de surprenantes fulgurances post modernes : ravioles de foie gras à l'émulsion de crème truffée, parmentier de queue de bœuf aux truffes, lièvre au chocolat, figues pochées au vin de mûres, confiture de tomate à la rose, sorbet mandarine et safran... Sachez pour finir que le Grand Véfour s'enorgueillit de posséder une des meilleures caves du Monde, riche de 900 références et 25 000 bouteilles. Pépites : une Romanée

Conti 2001 (5100 Euros), Pétrus 96 (2100 Euros), Château Lafite Rothschild 1902 (3207 Euros), la même millésime 1994 : 510 Euros. Le vin le moins cher : Corbière cuvée Sextant Domaine Octavania (51 Euros). Qui est Guy Martin ? Un artiste autodidacte, peintre à ses heures, inspiré par les œuvres de Monnet, Magritte, Botticelli...

qui a rencontré la cuisine vers 18 ans. "Je suis un gars de la montagne, fervent des sports extrêmes et cela m'a apporté une rigueur dans mon métier, une certaine éthique du produit- on n'est rien par rapport à la montagne, on ne peut que faire juste, sinon on risque sa vie et on apprend à ne pas tricher. Il y a quelques notes savoyardes dans mon menu, notamment au niveau des poissons du Bourget, du Léman et puis il y a les fromages : Beaufort, Reblochon, Corne d'Abondance. La Savoie a été le dernier pays rattaché à la France. Avant 1960 nous n'étions pas français mais savoyards, libres et indépendants, avec une cuisine qui nous était propre riche en épices, que l'on retrouve dans ma cuisine. La cuisine de la Cour de Savoie était très évoluée pour l'époque..." Et disons-le net : avec ou sans chapeau, qu'ils officient à Paris ou sur les bords du Lac d'Annecy, ces chefs savoyards sont assurément les meilleurs et les plus inventifs du Monde (note chauvine et presque objective de votre serviteur également savoyard) !

**Guy Martin sait trouver
les quelques mots justes qui
mettent dans l'ambiance d'une
soirée gastronomique et
conviviale inoubliable.**



«À la carte!» de Guy Martin - photos : michel Langot - éditions Minerva

Pour 4 personnes
préparation : 10 minutes
cuisson : 20 minutes
Préparez les rouleaux
de poulet la veille
Prévoir un cuiseur
vapeur

4 blancs de poulet
fermier sans peau
3 cuil. A soupe de jus
de truffe
3 cuil. A soupe d'huile
d'olive
sel, poivre du moulin

Cu

Toujours désireux de démystifier la grande cuisine, Guy Martin a créé L'Atelier, un lieu informel où les élèves et l'équipe se rencontrent et échangent autour des plaisirs de la table. Ce chef multi étoilé ne porte pas sa toque 24 heures sur 24 ! Il aime partager des moments d'amitié en toute simplicité. Pêle-mêle de recettes, trucs et astuces. Il propose avec humour une cuisine décomplexée où l'amitié rime avec spontanéité. Une cuisine à la bonne franquette qu'il décline en 45 recettes simples et bon marché pour déguster de bons petits plats entre amis... Extraits.

Blancs de poulet fermier cuits vapeur au parfum de truffe

- Placer sur le plan de travail un rectangle de film alimentaire. Poser dessus un blanc de poulet, saler et poivrer. Verser une demi-cuillerée à soupe de jus de truffe sur le blanc. Rouler dans le film et plier les côtés. Procéder de la même façon pour les trois autres blancs de poulet.
- Cuire les rouleaux de poulet au cuiseur vapeur pendant 20 minutes.
- Mélanger l'huile d'olive avec le reste du jus de truffe, saler et poivrer.
- Enlever le film alimentaire, placer les blancs de poulet entiers ou coupés en tranches dans les assiettes, puis les arroser d'huile à la truffe.
- Accompagner d'une poêlée de roquette ou d'épinards ou d'une salade de carmine au cerfeuil, pare exemple. C'est encore mieux avec quelques rondelles de truffe fraîche.
- Vous pouvez également accompagner ces blancs de poulet d'une polenta à l'huile d'olive.
- Pour que le jus de truffe pénètre bien la chair du poulet, il vaut mieux préparer les rouleaux la veille.

Si *Des Chefs*



Recettes extraites du livre «À la carte !» de
Guy Martin - photos : michel Langot - éditions
Minerva

Cu

Gambas et carpaccio de mangue, jus à la menthe et gingembre

Pour 4 personnes

**Temps de
préparation : 30
minutes**

**Temps de cuisson : 3
minutes**

**8 gambas crues de
200 g pièce**

**1 mangue mûre à
point**

1 citron vert

**25 g de feuilles de
menthe**

**15 g de feuilles de
coriandre**

**10 g de gingembre
frais**

**30 g de vinaigre de
xérès**

**50 cl d'huile d'olive
sel, poivre du moulin**

- Décortiquer les gambas, inciser le dos et enlever le boyau. Mixer la menthe avec le gingembre, le vinaigre et l'huile d'olive, saler et poivrer. Le mélange doit avoir une consistance lisse et homogène.
- Éplucher la mangue. À l'aide d'un couteau à lame fine, tailler la chair dans le sens de la longueur en tranches de 2 mm d'épaisseur environ. Couper ces tranches en deux, toujours dans le sens de la longueur.
- Dans une poêle à feu doux, chauffer 1 cuillerée à soupe d'huile d'olive, y jeter les gambas. Saler et poivrer. Les cuire 1 minute 30 de chaque côté. Les éponger sur du papier absorbant.
- Disposer sur les assiettes chaudes les tranches de mangue en éventail, râper dessus un peu de zeste du citron vert. Poser deux gambas et verser 1 cuillerée de jus à la menthe. Servir le reste de jus en saucière.

Stile *Des Chefs*



Recettes extraites du livre «À la carte !»
de Guy Martin - photos : michel Langot -
éditions Minerva

Cuini

Gigot de 7 heures aux épices

Pour 6 personnes
préparation : 25
minutes
cuisson : 7 heures
réfrigération : 12
heures

1 gigot d'agneau
de 3 kg
1 carotte
1 oignon
1 feuille de laurier
2 gousses d'ail
2 cuil. à soupe d'huile
d'olive
20 g de gingembre
frais
2 clous de girofle
10 capsules de
cardamome verte
1/2 cuil. à café de
cannelle en poudre
1 pointe de couteau
de safran en poudre
sel, poivre du moulin

- La veille, écraser les graines de cardamome et les clous de girofle, les mélanger avec la cannelle et le safran.
 - Saler et poivrer le gigot. Le frotter avec le mélange d'épices. Couvrir d'un film alimentaire et réserver au réfrigérateur une nuit.
 - Éplucher l'ail et le gingembre. Les mixer en purée.
 - Éplucher la carotte et l'oignon, les couper en morceaux.
 - Dans une grande cocotte, chauffer l'huile d'olive et faites revenir le gigot sur toutes les faces. Le retirer et verser dans la cocotte les légumes, la purée ail-gingembre et le laurier. Faites revenir 5 minutes sans coloration.
 - Remettre le gigot, verser 1/4 de litre d'eau. Couvrir et cuire à feu doux pendant 7 heures.
 - Arroser le gigot toutes les demi-heures, en ajoutant de l'eau si nécessaire. Prévoir environ 1 litre d'eau en tout.
 - Sortir délicatement le gigot de la cocotte et le placer sur un plat.
 - Filtrer le jus de cuisson et le servir à part dans une saucière.
- Vous pouvez accompagner ce plat d'un caviar d'aubergine.

Si *Des Chefs*

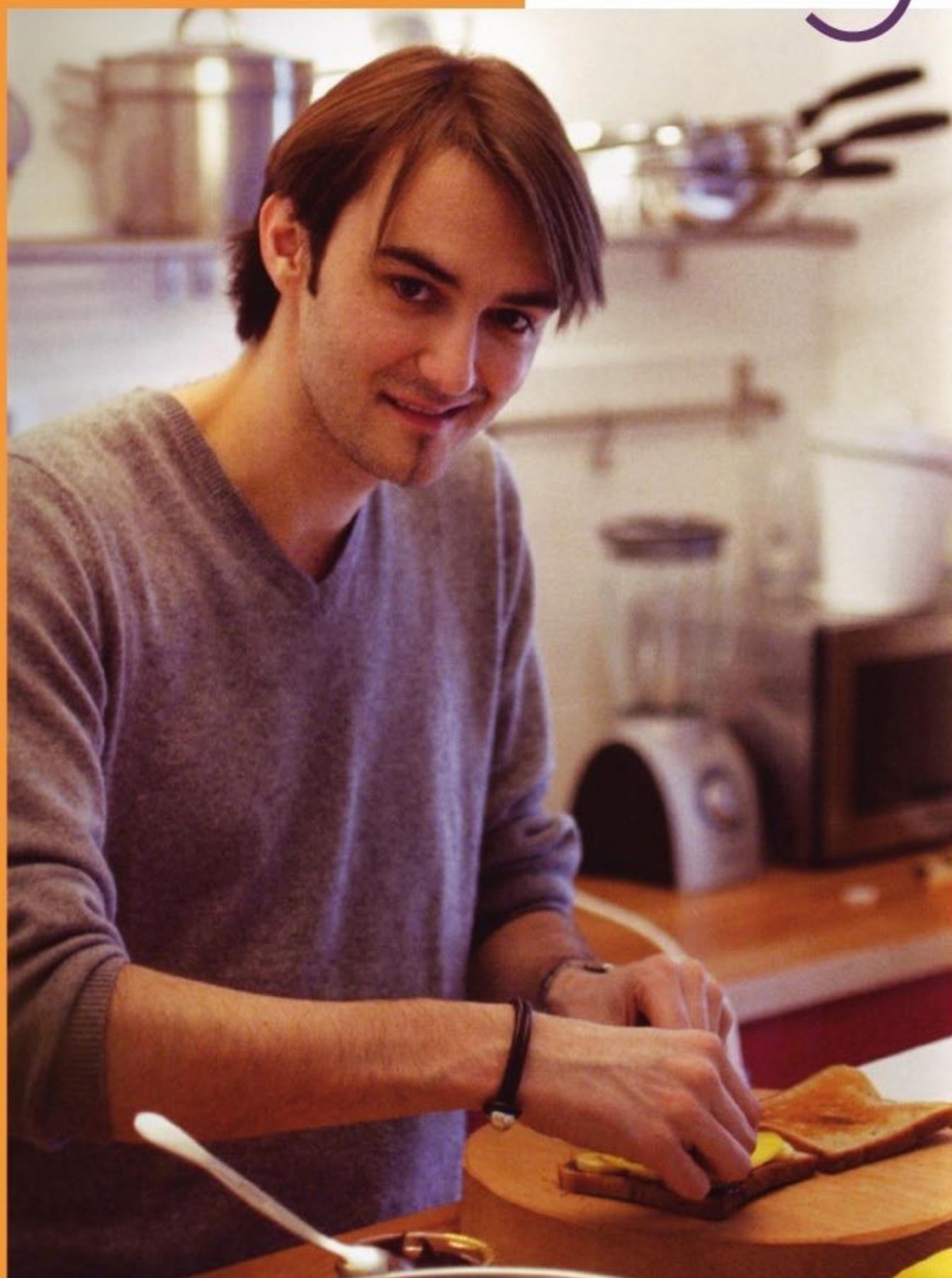




"Mes Grands Classiques" édité par
Hachette Pratique.
Photos : Rina Nurra,
stylisme : Lissa Streeter.

Cyril Lignac

Cyril Lignac est sans doute le plus médiatique des jeunes chefs. Sa cuisine est simple et savoureuse. Cyril véhicule une image de spontanéité et de dynamisme ; ses recettes sont reconnues pour leur faisabilité, leur simplicité, l'accessibilité des ingrédients... C'est donc avec plaisir que nous vous proposons ces quelques extraits issus du magnifique guide qu'est "Mes Grands Classiques"



Si De Chefs

Pot-au-feu de foie gras

Pour 4 personnes
Préparation 30 minutes
Cuisson 30 minutes

**1 morceau de plat de
côte de boeuf**
**4 tranches de foie gras
frais**
**4 petites carottes
avec leurs fanes**
**4 petites pommes de
terre**
4 petits navets
4 oignons grelot
Sel, poivre

- Épluchez les oignons, les carottes, les pommes de terre et les navets. Coupez les fanes des carottes. Dans une casserole, mettez de l'eau froide et du sel, puis ajoutez les pommes de terre. Portez à ébullition et laissez cuire 15 à 20 min. Vérifiez la cuisson : la pointe d'un couteau doit pouvoir s'y enfoncer sans résistance. Égouttez et gardez au chaud.
- Dans une cocotte, mettez le plat de côte, ajoutez 1 à 2 litres d'eau, puis portez à ébullition. Ajoutez les navets, les carottes et les oignons, laissez cuire 25 à 30 min à petits bouillons. De même que pour les pommes de terre, la pointe d'un couteau doit pouvoir s'enfoncer dans les légumes sans résistance. Égouttez et gardez au chaud.
- Vérifiez l'assaisonnement.
- Prélevez 50 cl de bouillon et mettez-le dans une casserole. Salez et poivrez. Disposez les tranches de foie gras dans le bouillon et laissez frémir pendant 5 min.
- Dans des assiettes à soupe, répartissez les légumes, posez le foie gras dessus et arrosez de bouillon.

Le conseil de Cyril

Si vous ne trouvez pas de foie gras frais, utilisez du foie gras mi-cuit : il sera alors inutile de le faire cuire.





© Rina Nurra

Les conseils de Cyril

Vous pouvez enrichir cette recette en remplaçant la moitié du lait par de la crème fraîche liquide. À servir avec une boule de glace à la vanille, si vous êtes très gourmand !



© Rina Nurra

Les conseils de Cyril

Servez ce poisson avec du riz et des brocolis. Vous pouvez parfumer le sel avec des aromates : laurier, thym, graines de fenouil, baies de genièvre, ail...

SIMONE

Des Chefs

Crème brûlée au thé vert

Pour 4 personnes

Préparation 20 minutes

Cuisson 40 minutes

Repos 3 heures

- 50 cl de lait frais entier
- 2 gousses de vanille
- 1 cuil. à soupe de thé vert

Matcha (thé vert japonais)

- 80 g de sucre semoule
- 4 cuil. à café de cassonade
- 4 jaunes d'oeufs

Matériel

- 4 ramequins

• À l'aide d'un couteau, coupez la vanille dans le sens de la longueur et grattez les graines avec la pointe d'un couteau. Mélangez les graines au sucre et mettez les gousses dans le lait. Portez-le à ébullition, coupez le feu, ajoutez le thé, puis laissez infuser 30 min.

• Préchauffez le four à 130 °C (th. 4-5). Dans un saladier, mélangez les oeufs et le sucre semoule et fouettez vigoureusement jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

• Versez ensuite le lait en un mince filet, sans cesser de remuer. Dans des ramequins, versez la crème au travers d'un tamis fin, puis enfournez pendant 35 min.

• Pour vérifier la cuisson, plantez un couteau dans la crème : la lame doit ressortir humide mais sans trace.

• Laissez refroidir pendant 2 h 30. Épongez la surface des crèmes brûlées avec un papier absorbant, puis saupoudrez de cassonade. Faites-les caraméliser 1 ou 2 min sous le gril du four ou utilisez un petit chalumeau de cuisine. Servez aussitôt.



Bar en croûte de sel

Pour 4 personnes

Préparation 20 minutes

Cuisson 30 minutes

2 bars de 700 à 800 g, vidés et nettoyés

3 blancs d'oeufs

3 kg de gros sel

Quelques rondelles de citron

Quelques branches de romarin

Quelques graines de fenouil

Quelques feuilles de laurier

Sauce citron

Le jus de 1 citron

25 g de beurre

3 cuil. à soupe d'huile d'olive

• Préchauffez votre four à 200 °C (th. 6-7). Dans un grand saladier, mélangez les blancs d'oeufs avec le gros sel. Farcissez l'intérieur des poissons avec les rondelles de citron, le romarin, le fenouil et le laurier. Sur une plaque allant au four, mettez la moitié du gros sel. Disposez dessus les bars de façon parallèle et recouvrez avec le reste du sel.

• Enfournez et laissez cuire 30 min.

• Dans une casserole, faites chauffer le jus de citron et l'huile sans les faire bouillir. Juste avant de servir, ajoutez le beurre en petits morceaux, sans cesser de fouetter pour bien lier la sauce.

• Sortez le poisson du four. Devant vos invités, cassez la croûte de sel avec le dos d'une lame de couteau et sortez délicatement les poissons. Retirez la peau et servez-les aussitôt avec la sauce.

Textes et photos extraits du livre : «Best of Paul Bocuse Ses 10 plus grandes recettes tout en images» par le chef Christophe Muller publié aux Editions Culinaires.
Photos : Nicolas Edwige.

On ne présente plus Monsieur Paul (Bocuse), sans doute le plus célèbre des Chefs au Monde qui officie depuis toujours de ses Monts d'Or lyonnais. Il était normal que ce montre sacré soit au casting de notre premier numéro. Voilà qui est fait. Bon appétit !

Soupe aux truffes

Best of

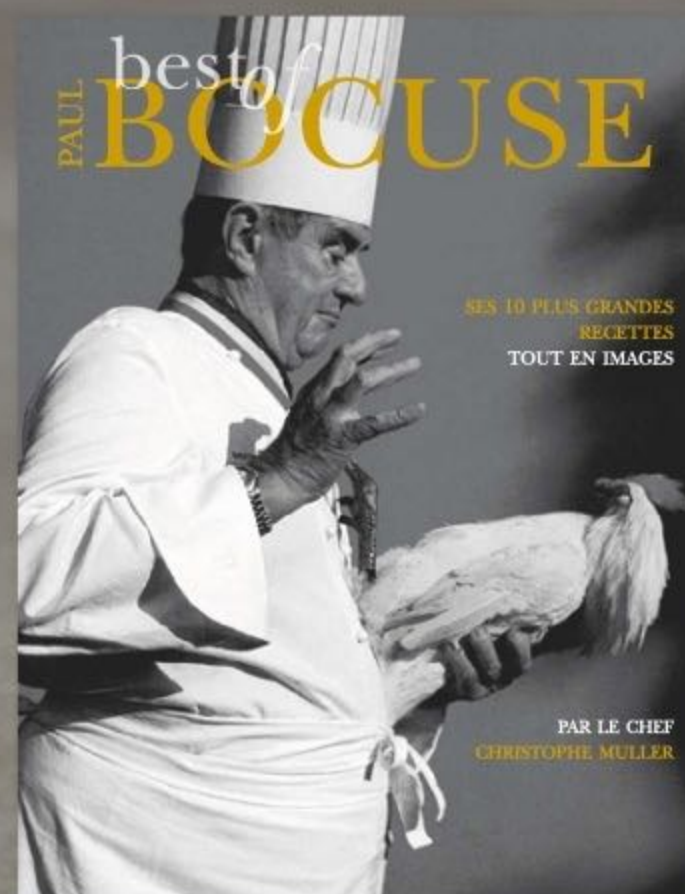
Ce plat fut créé en 1975 par Paul Bocuse à l'occasion d'un déjeuner donné à l'Élysée par M. Valéry Giscard d'Estaing, alors président de la République, et son épouse. De nombreux chefs étoilés accompagnaient M. Bocuse, qui reçut ce jour-là la Légion d'Honneur.

pour 4 personnes

30 min | 20 min

Ingrédients

- 80 g de truffes fraîches
- 2 tablettes de bouillon de volaille
- Sel fin
- 150 g de blanc de poulet (sans peau)
- 100 g de céleri-rave
- 1 carotte
- 8 têtes de champignons de Paris de 3 cm de diamètre
- 4 c. à s. de noilly blanc
- 60 g de foie gras cuit
- 250 g de pâte feuilletée prête à l'emploi
- 1 jaune d'œuf



Des Chefs

Paul Bocuse





01. Préchauffez le four à 200 °C (th. 7). Versez 50 cl d'eau dans une casserole. Portez-la à ébullition.

02. Ajoutez les tablettes de bouillon dans l'eau bouillante. Mélangez.

03. Salez légèrement le blanc de poulet.



04. Déposez-le dans le bouillon. Laissez cuire 6 min à petits frémissements (pocher).

05. Égouttez le blanc de poulet.

06. Pelez le céleri et la carotte. Coupez le céleri en tranches de 1 cm puis en dés. Coupez la carotte en deux puis en tranches de 1 cm et en dés.



07. Taillez les têtes de champignons en lamelles épaisses puis en bâtonnets et en dés. Mélangez avec le céleri et la carotte (matignon).

08. Taillez les truffes en très fines lamelles.

09. Versez 1 c. à s. de noilly dans 4 bols en porcelaine à feu d'environ 25-30 cl. Ajoutez une bonne cuillerée à soupe de matignon.

LES SECRETS DE CHRISTOPHE...

Le bon choix

La qualité des truffes est importante dans cette soupe : son parfum doit se faire apprécier dès que la croûte est ouverte ! Choisissez si possible des truffes fraîches.

La bonne saison

Hors saison, utilisez des truffes en conserve. Attention, comptez alors 30 g de truffes cuites par personne à la place de 20 g de truffes fraîches.

Matignon ?

Nom féminin. Ce terme pro, qui n'a rien de politique, qualifie des légumes taillés en cubes de 1 cm de côté. À distinguer de la brunoise, taillée en carrés plus petits.

Des Chefs



10. Taillez le foie gras en dés. Répartissez-les dans les bols.



11. Coupez le blanc de poulet en tranches de 1 cm puis en dés.



12. Répartissez-les dans les bols.



13. Ajoutez également les lamelles de truffes.



14. Arrosez de bouillon en vous arrêtant à 1,5 cm du haut des bols.



15. Étalez la pâte feuilletée sur le plan de travail. Coupez 4 disques de 13-14 cm de diamètre.



16. Posez un disque sur chaque bol. Rabattez le bord sur la paroi des bols, en appuyant légèrement pour souder.



17. Mélangez le jaune d'œuf avec 1 c. à c. d'eau et 1 pincée de sel. Passez-le au pinceau sur la pâte. Enfourez et laissez cuire 20 min.



18. Décalottez la croûte des soupes avec la pointe d'un couteau. Servez sans attendre.

On calcule !

Pour tailler les disques de pâte à la bonne dimension, mesurez le diamètre de vos bols et ajoutez-y au moins 3 cm. Posez ensuite sur la pâte un objet rond (bol, soucoupe, cercle métallique) de ce diamètre et coupez autour.

Grain de sel

On ajoute une pincée de sel au jaune d'œuf qui sert à dorer la pâte car sa présence aide à la coloration.



Note du sommelier

Un champagne Bollinger R. D. 1990 ; ou un riesling « Cuvée Frédéric Émile » 2001, domaine Trimbach ; ou un xérès.

Textes et photos extraits du livre : «Best of Paul Bocuse Ses 10 plus grandes recettes tout en images» par le chef Christophe Muller publié aux Editions Culinaires.
Photos : Nicolas Edwige.

Tarte Tatin

Cette recette, grâce à quelques astuces, est d'une grande simplicité. Elle peut être accompagnée d'une boule de glace à la vanille ou d'une crème Chantilly.

pour 8 personnes



35 min



1 h 10



1 h + 1 h

Ingrédients

- 1,2 kg de pommes canada
- Caramel :**
- 200 g de sucre
- 100 g de beurre en morceaux
- 1 gousse de vanille
- Pâte sablée :**
- 100 g de beurre
- 1 g de sel fin
- 75 g de sucre glace
- 220 g de farine
- 2 g de levure chimique
- 1 œuf







01. Préparez la pâte sablée : faites fondre le beurre au bain-marie en le remuant avec un fouet.



02. Laissez-le refroidir quelques secondes. Ajoutez le sel et mélangez.



03. Versez le sucre glace. Mélangez.



04. Versez la farine en pluie en mélangeant au fur et à mesure.



05. Lorsque la pâte commence à se former, retirez le fouet et continuez à mélanger avec une spatule. Incorporez la levure.



06. Cassez l'œuf dans un ramequin, battez-le à la fourchette et versez-le sur la pâte. Mélangez jusqu'à l'obtention d'une boule.



07. Aplatissez-la légèrement, posez-la sur une assiette et laissez-la reposer 1 h au réfrigérateur.



08. Préparez le caramel : faites chauffer le sucre à feu vif dans une cocotte en fonte antiadhésive de 20-22 cm de diamètre.



09. Quand le sucre a pris une belle couleur d'un blond soutenu et commence à mousser, mélangez avec une cuillère en bois. Ajoutez le beurre.

LES SECRETS DE CHRISTOPHE...

À sec

Pour réussir un caramel à sec, essuyez soigneusement la cocotte avant de commencer l'opération. Remuez-la éventuellement pendant la cuisson du sucre mais n'utilisez aucun ustensile.

Couleur caramel

Le caramel doit avoir une belle couleur sans toutefois devenir tout à fait brun. Comptez 3 à 4 min environ.

À l'avance

Si vous préparez la pâte la veille, pensez à la sortir du réfrigérateur un peu avant de l'utiliser pour qu'elle ne soit pas trop dure. Confectionnez éventuellement le caramel plusieurs heures avant. Inutile de le réchauffer pour placer les pommes.

Des Chefs



10. Mélangez pour que le beurre fonde. Retirez la cocotte du feu et posez-la sur une grille.



11. Fendez la gousse de vanille en deux, sans séparer les 2 moitiés. Posez-la dans la cocotte, en plein milieu, en formant un beau « V ».



12. Préchauffez le four à 150-160 °C (th. 5). Épluchez les pommes.



13. Évidez-les avec un vide-pomme.



14. Coupez-les en deux verticalement.



15. Rangez les pommes debout dans la cocotte.



16. Complétez le centre et comblez les vides s'il y en a. Enfouissez la cocotte dans le bas du four et laissez cuire 1 h.



17. Vérifiez la cuisson des pommes. Laissez reposer 10 min puis mettez 1 h au réfrigérateur.



18. Préchauffez le four à 200 °C (th. 7). Posez la pâte sur du papier sulfurisé et farinez-la légèrement.

Beauté et égalité

Il est important pour la réussite de la tarte que les pommes soient toutes de la même grosseur. Pelez-les juste avant de les mettre à cuire pour éviter qu'elles ne s'oxydent au contact de l'air.

Mon beau papier

Il est toujours intéressant d'employer du papier sulfurisé : il est inutile de beurrer la plaque et le transport du fond de tarte se fait aisément.





19. Étalez-la au rouleau en formant un disque de 3 mm d'épaisseur.

20. Posez le couvercle de la cocotte à l'envers sur la pâte et taillez celle-ci à la dimension intérieure du couvercle. Retirez l'excédent.

21. Piquez toute la surface de la pâte à la fourchette.



22. Coupez le papier sulfurisé à 1 cm du bord de la pâte.

23. Faites glisser la pâte sur une plaque de cuisson à l'aide du papier. Enfourez et laissez cuire 10 min.

24. Posez la pâte cuite sur une grille. Laissez-la durcir et refroidir.



25. Quelques instants avant de servir, mettez la cocotte à chauffer doucement. Posez le disque de pâte sur les pommes.

26. Décollez les pommes en maintenant la pâte avec la main et en tournant.

27. Démoulez : posez un plat retourné sur la cocotte, renversez-la et retirez-la. La tarte est prête à être... dévorée !

LES SECRETS DE CHRISTOPHE...

Magique !

Après 10 min de cuisson, la pâte est encore molle. Elle va durcir tout en refroidissant. Manipulez-la avec précaution.



Note du sommelier

Un calvados « Réserve de mon grand-père », R. Groult ; ou un cidre.

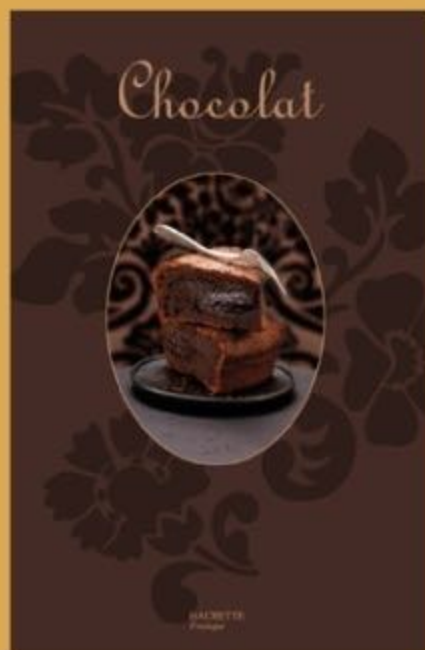


9 | Découper le fond de tarte



Un fond de tarte impeccable

Posez le couvercle de la cocotte à l'envers sur la pâte (ou, à défaut, une assiette ayant exactement le même diamètre). Passez la pointe d'un couteau sur la marque ainsi laissée, puis retirez délicatement le surplus de pâte.



Recettes extraites du livre : «Chocolat»
de Valéry Drouet - Photographies : Pierre-
Louis Viel - Stylisme : Valéry Drouet
éditions Hachette Pratique

Des

Saveur incontournable pour les gourmands de tout bord, le chocolat est indémodable. En présentant le chocolat avec élégance, l'ouvrage redonne ses titres de noblesse au produit. Ce livre propose 40 recettes chocolatées, des plus inévitables ou plus inattendues, pour le plaisir de tous les fondus du cacao.



Variante :
Vous pouvez
réaliser la recette
sans ajouter les
vins aux
chocolats.

Serrets

Ficelles feuilletées caramélisées au chocolat

pour 15 pièces environ
préparation : 15 minutes
cuisson : 15 minutes environ
• 1 rouleau de pâte feuilletée
• 8 cuil. à soupe de sucre
• 60 g de pépites de chocolat

Matériel :
• 1 plaque antiadhésive
• 1 rouleau à pâtisserie

- Préchauffez le four à 200 °C (th. 6 - 7). Versez sur le plan de travail 1 cuillerée à soupe de sucre. Déroulez la pâte dessus.
- Saupoudrez le dessus de la pâte avec 1 cuillerée à soupe de sucre, rabattez la pâte sur elle-même puis étalez-la au rouleau pour qu'elle fasse 1 mm d'épaisseur. Répétez cette opération 5 fois. Finissez en formant un grand rectangle de pâte.
- Parsemez la surface de la pâte de pépites de chocolat, rabattez la pâte sur elle-même puis passez le rouleau délicatement pour obtenir une pâte de 2 mm d'épaisseur environ.
- Taillez des bandes de 1 cm de largeur, torsadez-les délicatement, posez-les sur la plaque. Saupoudrez la surface avec 1 cuillerée à soupe de sucre.
- Enfournez les ficelles pour 10 à 15 min de cuisson. Dégustez-les encore chaudes, c'est encore meilleur.



Terrine fondante aux deux chocolats

pour 6 personnes
préparation : 40 minutes
congélation : 20 minutes
réfrigération : 6 heures

125 g de chocolat noir
125 g de chocolat blanc
5 cl de vin rouge
5 cl de vin blanc
180 g de beurre
20 cl de crème anglaise
10 cl de crème liquide
2 blancs d'oeufs

Matériel :
1 terrine
Papier sulfurisé

- Faites fondre au bain-marie le chocolat noir dans un récipient avec le vin rouge et 90 g de beurre, puis dans un autre récipient, le chocolat blanc avec le vin blanc et le reste du beurre. Laissez refroidir les deux préparations.
- Fouettez la crème liquide en chantilly bien ferme. Battez ensuite les blancs d'oeufs en neige.
- Ajoutez 10 cl de crème anglaise dans chaque préparation au chocolat. Mélangez puis ajoutez la moitié de la crème et la moitié des blancs en neige dans chaque préparation. Mélangez délicatement avec une spatule en bois.
- Versez la préparation au chocolat noir dans le fond de la terrine chemisée avec une feuille de papier sulfurisé. Laissez prendre 10 min au congélateur puis versez un peu de préparation au chocolat blanc. Laissez prendre à nouveau 10 min au congélateur. Recommencez l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients en finissant par de la préparation au chocolat noir.
- Laissez prendre la terrine 6 h au frais. Démoulez-la puis tranchez-la délicatement.

Recettes extraites du livre : «Chocolat»
de Valéry Drouet - Photographies : Pierre-
Louis Viel - Styliste : Valéry Drouet
éditions Hachette Pratique

pour 6 personnes
préparation : 15 minutes
cuisson : 25 minutes

1 rouleau de pâte sablée
200 g de chocolat noir
80 g de sucre
30 cl de crème liquide
1 oeuf
10 cl de lait

Matériel :
1 moule à tarte

Les

Tarte fondante au chocolat et au caramel

- Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Faites cuire le sucre dans une casserole avec 1 cuillerée à soupe d'eau pour obtenir un caramel. Hors du feu, versez doucement 10 cl de crème liquide sur le caramel. Mélangez avec une spatule en bois, laissez refroidir et réservez.
- Chemisez le moule avec la pâte et enfournez le fond de pâte à blanc pour 5 à 6 min de cuisson. Sortez le moule mais laissez le four allumé. Battez l'oeuf entier dans un bol avec le lait.
- Faites bouillir le reste de la crème dans une casserole. Hachez le chocolat. Hors du feu, ajoutez le chocolat haché, mélangez, laissez refroidir puis ajoutez l'oeuf battu avec le lait et mélangez doucement pour obtenir une préparation bien lisse.
- Étalez le caramel dans le fond de tarte précuit. Versez doucement la préparation au chocolat dessus. Placez la tarte dans le four chaud puis éteignez-le. Laissez la tarte dans le four 20 à 25 min environ jusqu'à ce que la préparation coagule. Sortez la tarte, laissez refroidir avant de déguster.



Nems au chocolat

pour 4 personnes
préparation : 30 minutes
cuisson : 3 minutes

6 feuilles de brick
150 g de chocolat noir
10 cl de crème liquide
100 g de framboises
1 cuil. à soupe de sucre glace
Le jus de 1 citron
Huile pour la cuisson

Matériel :
1 batteur électrique
1 poche à douille

- Cassez le chocolat en morceaux. Faites bouillir la crème dans une casserole. Hors du feu, ajoutez le chocolat, mélangez pour lisser la préparation. Fouettez pendant 8 à 10 min au batteur. Laissez légèrement durcir la préparation au réfrigérateur.
- Mixez les framboises avec le sucre et le jus de citron pour obtenir un coulis. Filtrez le coulis et gardez-le au frais.
- Coupez les feuilles de brick en deux. À l'aide d'une poche à douille, déposez un boudin de chocolat à chaque extrémité des demi-feuilles de brick. Pliez-les délicatement en forme de nems. Faites-les tenir avec une pique en bois si besoin.
- Au moment de servir, faites frire les nems 2 à 3 min dans un bain d'huile bouillante. Servez avec le coulis de framboises.



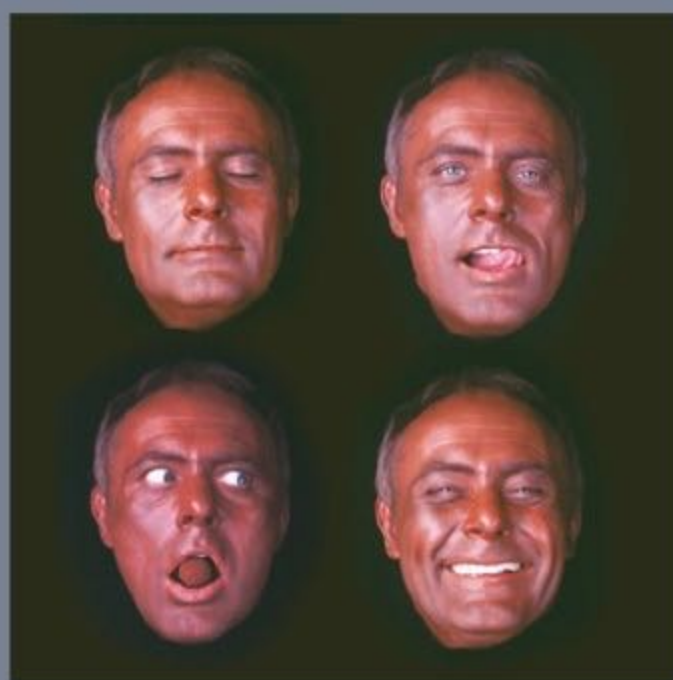
Conseil :
Vous pouvez
acheter du
caramel en pot,
genre Salidou,
pour un résultat
tout aussi bon.



Variante :
Vous pouvez
ajouter dans
chaque nem,
avant de les plier,
1 ou 2 framboises
fraîches.



Recettes tirées du livre : Délice de chocolat
- Jean-Paul Hévin texte de Pierre Léoforte -
Photographies de Jean Cazals
éditions Flammarion



Pour 6 personnes :

Pâte sucrée au chocolat

140g de beurre ramolli
90g de sucre glace
30g de poudre d'amandes
2 gouttes de vanille liquide naturelle
1 pincée de sel
1 œuf
230g de farine
25g de chocolat à 70% de cacao
haché et fondu

Crèmeux pour garnir

25cl de crème fleurette
280g de chocolat à 78% de cacao
finement haché
2 œufs
2 jaunes d'œufs
70g de beurre frais

Glaçage au chocolat

150g de chocolat à 70% de cacao
haché
40g d huile végétale

Des

Jean-Paul Hévin est le plus célèbre des chocolatiers du Monde; son talent est unanimement reconnu de Paris à Tokyo où il est considéré comme un dieu vivant. C'est avec délectation que nous devenons nous aussi mystiques de ses créations !

Tartelettes au chocolat

Très gourmand, très chocolaté, ce fameux gâteau a été mis au point par M. Peltier, qui fut le maître de beaucoup de pâtissiers de France.

- Préparer la pâte. Mélanger délicatement dans un bol le beurre, le sucre, la poudre d'amandes, la vanille, le sel. Incorporer l'œuf, la farine, puis le chocolat. Mettre en carré et placer au froid une demi-journée. Etaler la pâte au rouleau le plus finement possible sur une épaisseur d'environ 1mm, en garnir des petits moules individuels ou un grand moule à tarte. Refroidir 30 minutes.
- Préchauffer le four à 170°C. Recouvrir la pâte de moules individuels (ou d'un moule plus petit). Précuire au four environ 15 minutes pour les moules individuels (ou 20 minutes pour le grand moule). Sortir du four. Laisser refroidir et retirer les moules (ou le moule) qui recouvre(nt) le fond.
- Préparer le crèmeux. Faire bouillir la crème fleurette. La verser sur le chocolat haché. Mélanger. Lorsque le chocolat est complètement fondu, incorporer les œufs et les jaunes, puis ajouter le beurre. Mélanger. Couler dans les fonds de tarte précuits. Passer au four pendant 10 minutes à 170°C. Retirer du four et laisser bien refroidir. Faire fondre le chocolat au bain-marie pour le glaçage, puis incorporer l'huile végétale. Amener la température à 28°C. Répartir le glaçage à l'aide d'une cuillère sur toute la surface de la tarte. Laisser refroidir 10 minutes au réfrigérateur.



Recettes extraites du livre :
Délice de chocolat - Jean-Paul Hévin
texte de Pierre Léoforte
Photographies de Jean Cazals
Éditions Flammarion

Pour 6 personnes :

6dL de lait entier
3 cuillerées à café pleines de
cacao en poudre
150g de chocolat noir à 67% de
cacao

Pour 8 personnes :

1L de lait entier bien froid
Crème de chocolat noir
4,5cL d'eau
5cL de lait entier
30g de crème fleurette
15g de sucre
75g de chocolat à 70% de cacao
haché

Chantilly
150g de crème fleurette
1 cuillère à café de caramel liquide
5cL de lait entier

DES

Chocolat Chaud

Une boisson réconfortante qui fait plaisir et donne un petit coup d'énergie.

Couper le chocolat noir assez fin. Faire bouillir le lait puis ajouter le cacao en poudre. Obtenir un léger bouillon. Verser sur le chocolat concassé.

Astuce :

Ajouter quelques épices comme de la muscade, de la cannelle, du gingembre. Oser toutefois le mélange avec de petites quantités.

Milk-Shake

Ce somptueux milk-shake façon Hévin se déguste très frais à l'aide d'une cuillère à confiture.

Préparer la crème de chocolat noir. Verser dans une casserole l'eau, les 5cL de lait, la crème et le sucre. Porter à ébullition. Ajouter la moitié du chocolat, reporter à ébullition en mélangeant. Retirer du feu. Hors du feu, ajouter le reste du chocolat. Bien mélanger et réserver. Pour la chantilly, monter la crème fleurette au batteur dans un bol. Ajouter une cuillerée de caramel liquide et les 5cL de lait. Mélanger délicatement.

Au moment de servir, déposer au fond de chaque verre une cuillerée à soupe de crème de chocolat.

Mixer le litre de lait pour bien l'aérer. Le répartir dans les verres, puis surmonter de crème chantilly.



Recettes extraites du livre :
Délice de chocolat - Jean-Paul Hévin
texte de Pierre Léoforte
Photographies de Jean Cazals
Éditions Flammarion

Pour 10 personnes :

50cL de lait entier
2 gousses de vanille
fendues et grattées
10 jaunes d'œufs
10 blancs d'œuf
60g de fécule ou de
Maïzena
50g de cacao en
poudre

Pour le moule
30g de beurre ramolli
30g d sucre
30g de sucre glace

Des

Soufflé

Lancez-vous dans les soufflés. Ils ne sont pas difficiles à préparer, et tout le monde en raffole. Pour 10 personnes, il est cependant plus aisé de confectionner des soufflés individuels plutôt qu'un seul, difficile à cuire uniformément. Vous pouvez prendre de l'avance en confectionnant la crème la veille.

Faire bouillir le lait avec 50g de sucre et la vanille dans une assez grande casserole. Retirer du feu et laisser infuser 5 minutes avant d ôter la vanille. Blanchir 5 jaunes en les fouettant avec 110g de sucre et ajouter la fécule ou la Maïzena, mélanger bien. Verser le lait à la vanille dans le mélange de jaunes. Remuer puis reverser le tout dans la casserole. Cuire pendant 1 minute, retirer du feu. Laisser refroidir la crème quelques minutes et y ajouter les 5 jaunes d œufs restants en fouettant bien. Laisser refroidir 10 minutes en remuant de temps en temps.

Monter les 10 blancs en neige avec le sucre restant, mélanger un quart des blancs montés à la crème, puis verser le tout sur le reste des blancs. Mélanger à nouveau délicatement.

Préchauffer le four à 200°C. Beurrer et sucrer des moules à soufflé de 8 à 10 cm de diamètre. Verser la crème aux deux tiers dans les moules. Saupoudrer de sucre glace et cuire au four pendant 5 minutes. Baisser le four à 170°C et continuer à faire cuire les soufflés 20 à 30 minutes.

Servir chaud.

Serrets





Un territoire naturellement propice à l'élevage

La vaste région Poitou-Charentes englobe les départements des Deux-Sèvres, Vienne, Charente et Charente-Maritime. Cette zone géographique, connaissant un climat tempéré, est recouverte de grandes étendues herbeuses. Elle est reconnue comme le principal bassin de production des agneaux.



Une grande tradition régionale

Le Sud-Ouest s'étend sur les régions Aquitaine, Midi-Pyrénées et Limousin et abrite une diversité de terroirs et de climats propice à l'élevage des canards à foie gras. La production et la transformation de palmipèdes relèvent d'une grande tradition dans le Sud-Ouest. Elle s'explique par l'histoire régionale : La structure agricole, faite de petites exploitations, induisait la présence d'une basse cour dont les palmipèdes étaient l'emblème ; - la technique du confit est un mode de conservation très ancien ; - les paysans y ont toujours cultivé un maïs de qualité.

Si... Des terrains

Brochettes d'Agneau au citron confit, semoulé à la menthe

Pour 4 personnes

Préparation : 30 mn + 4 h de marinade

Cuisson : 10 mn

600 g de gigot ou d'épaule d'Agneau du Poitou-Charentes IGP coupé en petits morceaux

1/2 citron confit au sel

8 cuillères à soupe d'huile d'olive des Baux-de-Provence AOP

1 cuillère à soupe de paprika

1 cuillère à soupe de miel

2 brindilles de thym

160 g de semoule

15 feuilles de menthe fraîche

- Faites tiédir le miel dans une casserole. Hors du feu, ajoutez le paprika, les brindilles de thym, 4 cuillères d'huile d'olive, le citron coupé en petits cubes, du sel et du poivre.
- Montez les morceaux d'Agneau du Poitou-Charentes IGP sur des piques à brochette. Rangez les brochettes dans un plat, versez la marinade dessus, enrobez-les bien et laissez-les mariner au moins 4 heures au frais.
- Mélangez la semoule et le reste de l'huile d'olive dans un saladier. Versez de l'eau bouillante dessus à hauteur, couvrez avec un torchon et laissez gonfler la semoule. Égrainez la semoule puis ajoutez les feuilles de menthe hachées.
- Faites griller les brochettes 6 à 8 minutes en les arrosant avec un peu de marinade. Servez-les aussitôt avec la semoule.



Foie Gras de canard du sud-ouest au cacao et aux pommes

Pour 4/6 personnes

Préparation : 10 mn 3 jours avant puis 20 mn 2 jours avant et 10 mn la veille.

Cuisson : 30 mn

1 lobe de 250 g de Foie Gras de Canard du Sud-Ouest IGP

1 pomme Golden

1 cuillère à soupe rase de cacao amer

1/2 cuillère à café de sel

1/2 cuillère à café de poivre moulu

2 cuillères à soupe de calvados

1 noix de beurre

- Trois jours avant : dénerviez délicatement le lobe de Foie Gras de canard du Sud-Ouest IGP ; mettez-le dans un plat avec le calvados, le sel et le poivre ; couvrez avec un film alimentaire, laissez mariner une nuit.
- Deux jours avant : épluchez la pomme, coupez-la en tranches fines, faites-les dorer 2 minutes dans le beurre dans une poêle, égouttez-les sur un papier absorbant ; répartissez 1/3 de foie gras mariné dans le fond d'une terrine ; déposez délicatement la moitié des pommes et la moitié du cacao dessus ; remettez 1/3 du foie gras puis le reste des pommes et du cacao et finissez avec le reste du foie gras ; pressez légèrement ; mettez le foie gras à cuire 30 minutes au four préchauffé thermostat 5 au bain-marie ; sortez le foie gras, laissez-le refroidir et déposez une presse dessus ; laissez-le une nuit au frais.
- La veille : retirez la presse, lissez la surface avec le dos d'une cuillère, chauffez l'excédant de graisse dans une casserole puis coulez-la sur la terrine ; laissez reposer le foie gras si possible 1 jour au frais.
- Le jour même, démoulez et dégustez votre foie gras de canard du Sud-Ouest au cacao et aux pommes avec des toasts de pain d'épices ou de pain aux fruits.



Lorsque la notion de terroir prend tout son sens
Les plateaux du Ségala et des cantons limitrophes de quatre départements (Aveyron, Tarn, Tarn-et-Garonne et Lot) abritent une tradition d'élevage de grande réputation. Les veaux de l'Aveyron grandissent dans ces vallées verdoyantes, à l'abri de la rudesse du climat.



Au coeur d'une nature généreuse
Le Gers, terre gasconne, est exceptionnellement préservé de toute forme de pollution. Balayés par l'air pur et le vent frais des Pyrénées, ses verts coteaux abritent l'élevage des volailles fermières du Gers.

Si *Des terroirs*

Médailillon de filet mignon de veau de l'Aveyron IGP et du Ségala aux pruneaux

Pour 4 personnes
Préparation : 15 mn
Cuisson : 20 mn
700 g de filet mignon de Veau de l'Aveyron et du Ségala
16 pruneaux d'Agén IGP
1 cuillère à soupe de miel
15 cl de jus de veau
2 cuillères à soupe d'huile d'olive des Baux-de-Provence AOP

- Dénervéz et dégraissez le filet mignon de Veau de l'Aveyron et du Ségala, assaisonnez-le. Faites-le dorer dans une poêle dans l'huile d'olive sur toutes ses faces. Baissez le feu et laissez cuire 10 à 15 minutes selon la grosseur en le retournant régulièrement. Enveloppez-le dans une feuille de papier aluminium et laissez-le reposer au moins 10 minutes.
- Dégraissez la poêle, remettez-la sur le feu avec le miel. Laissez légèrement caraméliser, ajoutez les pruneaux puis versez le jus de veau. Faites cuire et réduire le jus, ajoutez une noix de beurre.
- Tranchez le filet mignon. Servez aussitôt avec les pruneaux et la sauce.
- Accompagnez avec des courgettes et des poivrons dorés ou des champignons.



fricassée de volaille aux petits légumes nouveaux

Pour 4 personnes
Préparation : 30 mn
Cuisson : 20 mn
4 blancs de Volaille fermière du Gers IGP
1 botte d'oignons nouveaux
8 carottes nouvelles
200 g net de petits pois frais
150 g de pois gourmands
1 branche de romarin
25 cl de fond de volaille
3 cuillères à soupe d'huile d'olive des Baux-de-Provence AOP

- Faites cuire les carottes, les petits pois et les pois gourmands 5 minutes dans l'eau bouillante salée. Rafraîchissez-les sous l'eau froide.
- Coupez les blancs de Volaille fermière du Gers IGP en morceaux.
- Faites-les dorer dans l'huile d'olive dans une cocotte.
- Ajoutez les oignons nouveaux, laissez-les dorer 3 minutes, ajoutez le fond de volaille et la branche de romarin.
- Assaisonnez, ajoutez tous les légumes.
- Laissez cuire 8 à 10 minutes sur feu moyen.
- En fin de cuisson, ajoutez une noix de beurre dans la sauce, mélangez, servez aussitôt.

Cu

P.L.Viel / V. Drouet / Doréoc



P.L.Viel / V. Drouet / Doréoc



STRA Des terroirs

Salade de Ratte aux gambas, à la coriandre et à l'oignon rouge

Préparation : 20mn
Cuisson : 25mn

Pour 4 personnes :
500 gr. de pommes de terre Ratte
Doréoc
16 gambas
1 gros oignon rouge
5 cl d'huile d'olive
1/2 botte de coriandre fraîche
1 jus de citron
2 cuillères à soupe de vinaigre
balsamique

- Faites cuire les Rattes avec leur peau 15 à 20 minutes à la vapeur, laissez-les refroidir puis coupez-les en rondelles.
- Emincez finement l'oignon, ajoutez-le aux Rattes avec la coriandre hachée, du sel et du poivre.
- Faites dorer 3 minutes les gambas décortiquées dans un peu d'huile d'olive à la poêle, puis ajoutez-les dans la salade.
- Assaisonnez avec le reste de l'huile d'olive, le jus de citron et le vinaigre. Gardez au frais avant de servir.



Pommes au four aux échalotes confites

Préparation : 25mn
Cuisson : 50mn

Pour 4 personnes :
4 Baker Party Doréoc
8 échalotes
1 carotte
30 gr de beurre
1 cuillère à soupe de crème
fraîche épaisse
60 gr de comté râpé

- Passez les pommes de terre sous un filet d'eau. Enveloppez-les dans une feuille de papier aluminium, mettez-les à cuire 40 minutes au four préchauffé thermostat 6/7.
- Faites fondre les échalotes émincées dans une casserole avec le beurre puis ajoutez la carotte coupée en petits morceaux. Une fois fondues, ajoutez la crème fraîche, laissez cuire 5 minutes sur feu doux.
- Sortez les Bakers du four. Retirez les feuilles de papier aluminium, ouvrez les pommes de terre au couteau dans la longueur. Garnissez-les avec la préparation aux échalotes, couvrez-les de comté râpé.
- Faites gratiner les pommes de terre 8 à 10 minutes sous le gril du four, servez aussitôt bien chaud.

Photo : CLIPP/Y.Bagros



Comment conserver les échalotes ?

Telles quelles, les échalotes se conservent à l'abri de l'humidité et de la lumière, dans une atmosphère relativement fraîche.

Une fois épluchées, elles peuvent rester trois jours au réfrigérateur dans une boîte hermétique en plastique.

STRA Des terroirs

Lapin aux petits légumes du jardin

Lap!n
DE FRANCE

pour 4 personnes :
préparation : 20 mn
cuisson : 50 mn

1 Lapin de France entier découpé
1 botte de carottes nouvelles
200 g de haricots verts
200 g d'oignons grelots
500 g de petits pois
10 cl de vin blanc
50 cl de bouillon de volaille
1 bouquet garni
3 C.à soupe d'huile d'olive
sel, poivre

- Pelez les carottes et détaillez les en bâtonnets, équeutez les haricots verts et pelez les oignons grelots.
- Mettez votre cocotte à chauffer avec l'huile d'olive puis faites revenir vos morceaux de lapin et arrosez de vin blanc. Laissez cuire à feu moyen pendant quelques minutes. Salez et poivrez.
- Ajoutez le bouquet garni, les légumes, sauf les haricots verts, arrosez de bouillon, couvrez et laissez mijoter 40 mn. Ajoutez les haricots verts à mi-cuisson.

Si vous êtes pressée, vous pouvez aussi utiliser des légumes surgelés.



Magret de canard avec Échalotes Traditionnelles confites à l'orange

Recette d'Emile Jung – Le Crocodile à Strasbourg - Photo Christian Adam - Styliste Sylvie Bandeville - Shopping : Vaisselle le Cèdre Rouge
Set de table : Le Bon Marché

Pour 4 personnes
Préparation : 7 minutes
Cuisson : 7-10 minutes à la poêle

Ingédients
500 g d'Échalotes Traditionnelles
2 magrets de canard
4 oranges

- Prélever la peau de deux oranges et la couper en bâtonnets, puis presser les 4 oranges pour en récupérer le jus.
- Peler et couper les Échalotes Traditionnelles en lamelles et les faire revenir 10 minutes très doucement avec les jus d'orange et les zestes.
- Pendant ce temps, faire cuire les magrets de canard dans une poêle à feu vif côté graisse jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.
- Puis faire cuire trois minutes côté chair.
- Trancher les magrets et les disposer en éventail, accompagnés des Échalotes Traditionnelles confites à l'orange.

Château Cheval Blanc

Je me sens un peu bête en disant cela, mais j'avais tendance à sous-évaluer le Cheval Blanc parce qu'il est si parfaitement délicieux. Lamentable, n'est-ce pas ? Qu'est-ce qu'un vin ? Du plaisir. Et un grand vin ? Un extrême plaisir.

Quelques repères

CLASSEMENT

Saint-émilion grand cru, premier grand cru classé

VIGNOBLE

37 ha plantés de cabernet franc (58%) et de merlot (42%)

ASSEMBLAGE TYPIQUE

Habituellement 50% de cabernet franc et 50% de merlot, mais le pourcentage de cabernet franc varie de 25 à 55% selon les années

PRODUCTION ANNUELLE DE GRAND VIN

80 000 bouteilles

MEILLEURS MILLÉSIMES

2006, 2005, 2004, 2003, 2002, 2001, 2000, 1999, 1998, 1997, 1996, 1995, 1994, 1990, 1989, 1988, 1986, 1985, 1983, 1982

MILLÉSIMES ANCIENS CLASSIQUES

1964, 1961, 1959, 1953, 1949, 1948, 1947, 1921

SECOND VIN

Le Petit Cheval



Le célèbre palais Michael Broadbent estime que le Cheval Blanc 1947 est « sans conteste l'un des plus grands vins de tous les temps », comme il les a pratiquement tous goûtés, je ne peux que le suivre

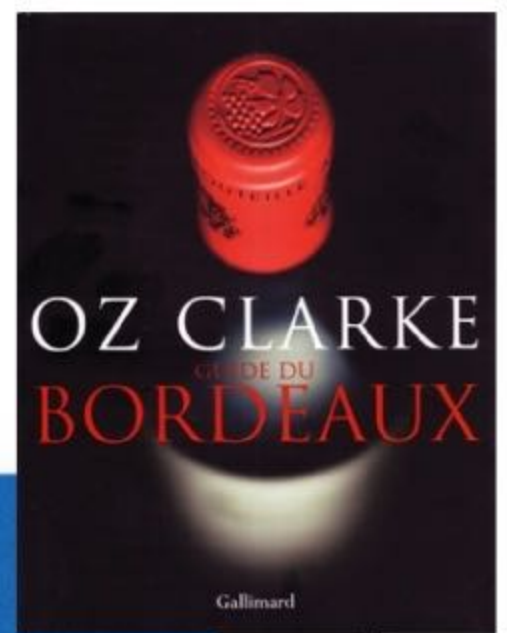
Et pourtant, quand d'aventure je goûte quelque chose d'aussi ruisselant de joie et de délices que le Cheval Blanc, quelque remugle grincheux de mon lointain passé puritain ressurgit et me gâte le plaisir de boire ce vin si scandaleusement délicieux. Eh bien, soit. Je pense que c'était la pureté aveuglante de son fruité de cassis, parfumé de menthe, souvent enveloppé dans un cocon de crème fraîchement barattée et de sauce au chocolat qui m'inhibait alors même que mon cœur et mon palais mouraient d'envie d'une autre gorgée de ce nectar grandiose. Et l'expérience est la même avec un Cheval Blanc d'un an, de cinq ans ou de dix ans. Quand Cheval Blanc tombe juste – et c'est habituellement le cas – c'est un vin irrésistible.

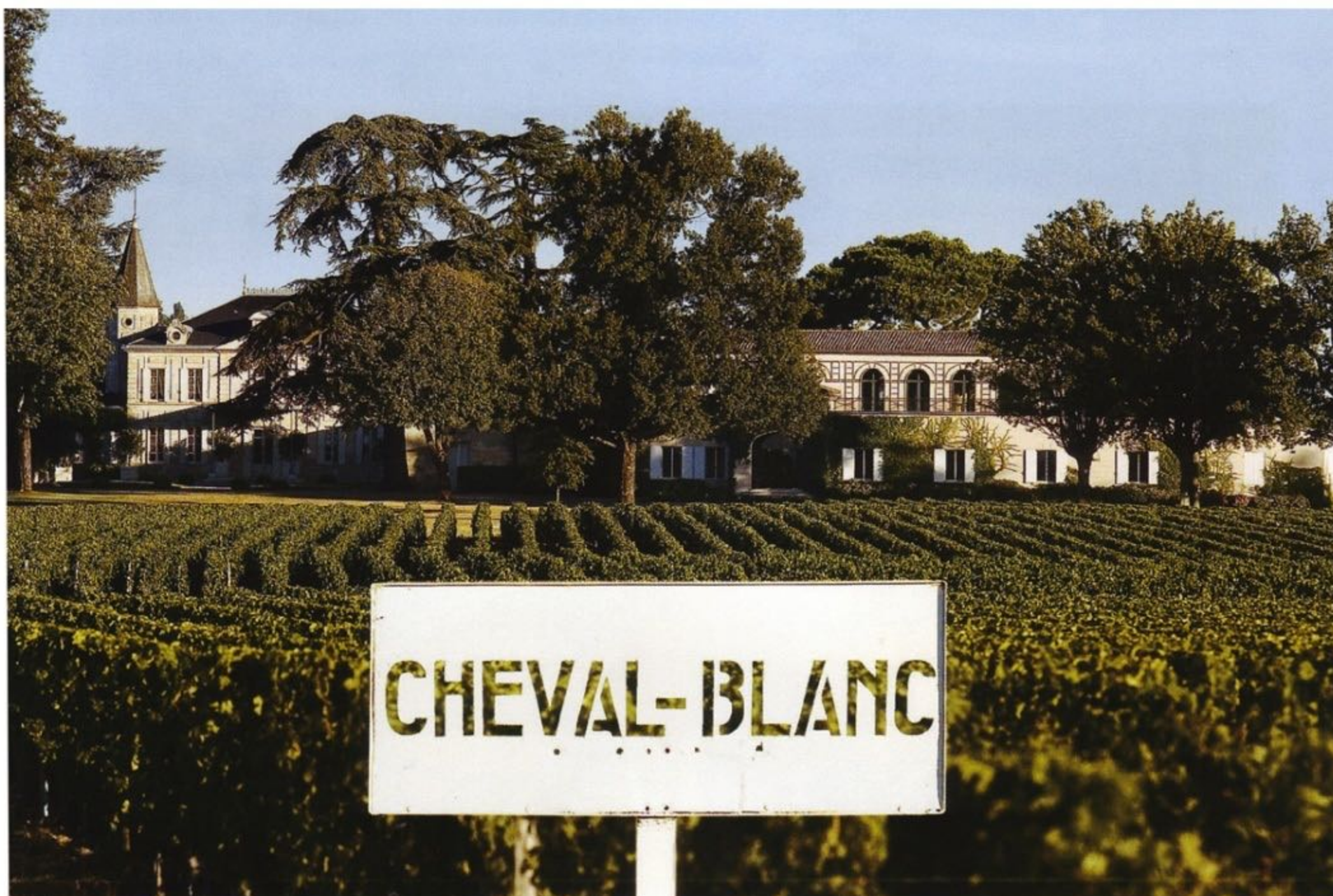
Alors, qu'est le Cheval Blanc ? Le vin le plus célèbre de Saint-Émilion, rien que ça. Il partage le sommet du classement avec Ausone, mais jusqu'à la dernière décennie, il éclipsait Ausone sans coup férir. Tous deux se disputent les honneurs de la première place chaque millésime, quelques producteurs « nouvelle vague » de vignobles moins favorisés insistant pour être aussi pris en compte ; mais il y a une différence significative dans le style et dans l'arôme. Là où il subsiste un reste de sévérité au cœur de l'Ausone, Cheval Blanc laisse éclater un délice triomphal. Quelques-uns des vins les plus célèbres de l'histoire du Bordelais sont des versions surmûries du Cheval Blanc, si mémorablement riches que même les anciens connaisseurs les plus stricts ont dû baisser leur garde et admettre l'émotion qu'ils suscitent. 1921 fut une année particulièrement chaude ; je n'ai pas goûté le Cheval Blanc de ce millésime mais je connais quelqu'un qui l'a trouvé incroyablement onctueux. Les amateurs assez âgés et chanceux se chamaillent pour déterminer lequel, de 1947 ou de 1949, est le plus voluptueux. Quant aux 1982 et 1990, j'y ai tâté plus d'une fois. Je ne me souviens pas avoir été capable de les recracher. Si vous recherchez un vin qui vous emporte au-delà de la raison, qui vous fait tomber en pâmoison, eh bien ceux-ci – le 2000, aussi, je crois – vous combleront.

Paradoxalement, Cheval Blanc réussit à être le meilleur vin de Saint-Émilion tout en étant atypique. Pour commencer, il y a le vignoble – le sol, le terroir. Cheval Blanc est juste sur la bordure nord-ouest de saint-émilion, ses vignes sont contiguës à celles de pomerol. En fait, ses voisins directs sont deux pomerols grandioses, L'Évangile et

extrait du Guide du Bordeaux d'Oz Clarke
320 pages - 29€ aux Editions Gallimard

Un ouvrage indispensable à tous les amateurs de bordeaux avec un regard neuf sur le vin le plus célèbre du monde. Un livre doté d'une généreuse iconographie, d'une cartographie évocatrice, d'étiquettes et de tableaux de garde et de millésime. Un somptueux panorama, sur le ton passionné et très personnel d'un grand critique.



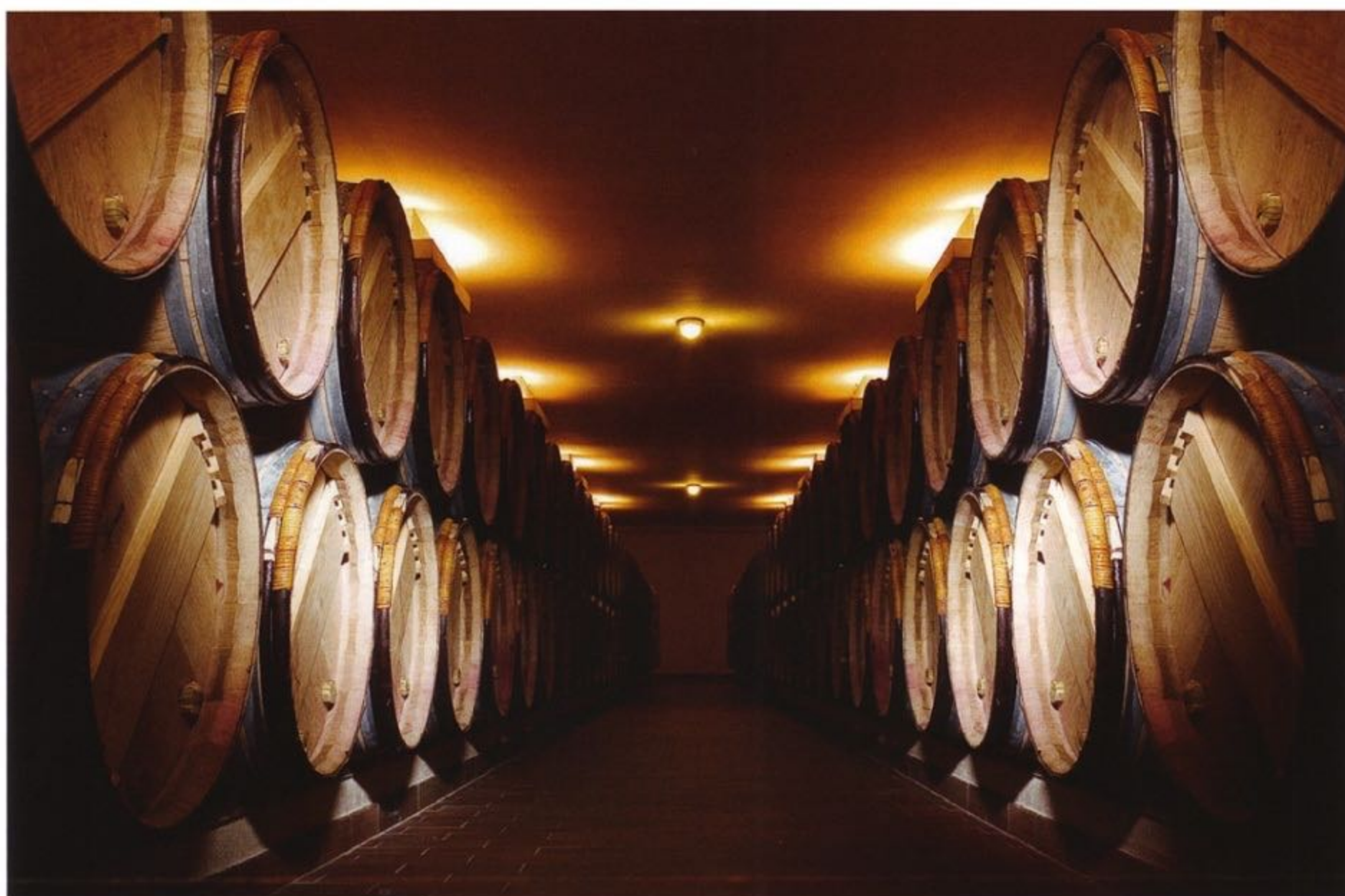


Ci-dessus : Cette enseigne rudimentaire découpée selon un dessin au pochoir ne laisse pas deviner que le Cheval Blanc possède les saveurs les plus grandioses et les plus somptueuses du Bordelais. Chose rare, le cabernet franc joue un rôle très important dans l'assemblage du vin.

Page précédente : Il y a quelque chose de charmant dans la simplicité du Cheval Blanc. Je ne parle pas des vins, sublimes et captivants, mais du lieu, ce château ramassé, avec de petites pièces et une pelouse qui mériterait d'être tondue plus souvent.

La Conseillante. Les esprits chagrins accusent parfois Cheval Blanc d'être plus un pomerol qu'un saint-émilion, trop luxuriant, trop exotique : cela s'explique. 40% du vignoble est sur une argile dense et profonde comme de nombreuses grandes propriétés de Pomerol. Mais il y a aussi 40% du vignoble sur sol de graves dans la zone du nord-ouest de saint-émilion appelée les Graves de Saint-Émilion. De tous les grands saint-émilion, seul Figeac possède un tel sol. En fait, Figeac est aussi le voisin de Cheval Blanc. Les 20% restants du vignoble sont sablonneux mais en général, le raisin qui y pousse n'entre pas dans l'assemblage final.

Si les graves sont tellement importantes, c'est parce que le cabernet franc constitue 58% de l'encépagement. C'est le héros méconnu de Saint-Émilion, alors que le merlot est le cépage dominant. Mais le cabernet franc ajoute une certaine fermeté et un arôme éclatant ; c'est à lui que l'on attribue la remarquable capacité de garde du Cheval Blanc. Le merlot est quant à lui responsable de l'incroyable et immédiate séduction sensuelle du vin. Et même alors, Cheval Blanc est différent ; la mode à Saint-Émilion est à la maturité maximale ou carrément à la sur-maturation, mais le directeur Pierre Lurton est partisan de vendanger le merlot plus tôt, moins mûr, pour préserver l'irrésistible fraîcheur et la séduction du Cheval Blanc. Je ne puis que l'approuver.



Cidessus : Le Cheval Blanc est vieilli dans des barriques neuves en chêne de France pendant 13 à 14 mois. Certaines propriétés laissent le vin en chêne plus longtemps mais la beauté, la précision et le fruité persistant du Cheval Blanc me disent que 14 mois, c'est absolument parfait

À droite : Pierre Lurton est vraiment l'homme de la situation. Non seulement il dirige le Cheval Blanc mais il s'occupe aussi du grand sauternes Château d'Yquem.



Château Petrus

Où peut passer devant sans le voir. Cela m'est arrivé. Le plus célèbre château au monde, qui produit le vin rouge le plus somptueux, souvent le plus recherché et le plus cher de la planète, devant lequel bavent connaisseurs et collectionneurs, possède des bâtiments ridiculement modestes.

Quelques repères

CLASSEMENT

Pomerol AC

VIGNOBLE

11,5 ha plantés de merlot (95%) et de cabernet franc (5%)

ASSEMBLAGE TYPIQUE

97% merlot, 3% cabernet franc

PRODUCTION ANNUELLE DE GRAND VIN

30 000 bouteilles

MEILLEURS MILLÉSIMES

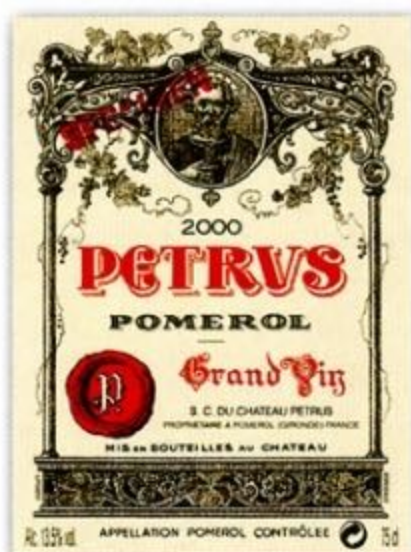
2006, 2005, 2004, 2003, 2002, 2001, 2000, 1999, 1998, 1997, 1996, 1995, 1990, 1989, 1988, 1986, 1985, 1982

MILLÉSIMES ANCIENS CLASSIQUES

1975, 1971, 1970, 1967, 1966, 1964, 1962, 1961, 1950, 1949, 1948, 1947, 1945, 1921

SECOND VIN

Aucun



Château Petrus

Petrus fait depuis 1990 une gamme de vins transcendants, le 2000 est l'un des meilleurs

Où sont le château grandiose, les portiques à l'antique, l'allée de gravier bordée de platanes, les tourelles de conte de fées, les caves et les chais au design moderne ? Où sont le battage médiatique, le triomphalisme, l'arrogance « m'as-tu-vu-avec-mon-joli-château » ? Rien de tout ça à Petrus. Pomerol et son voisin Saint-Émilion sont probablement les centres les plus tape-à-l'œil du Bordelais, mais Petrus est à l'origine une modeste ferme, au coin d'une modeste rue d'un hameau insignifiant. Là où les autres superstars de la région engagent des cabinets internationaux pour concevoir des caves à couper le souffle qui se disputent les prix d'architecture, le chai du Petrus est franchement artisanal dans sa simplicité.

Mais le vin ne l'est pas. Il est tout sauf artisanal. Ce n'est pas un vin que j'ai très souvent goûté, mais les expériences occasionnelles se sont gravées dans ma mémoire gustative et particulièrement ma première gorgée précautionneuse. C'était ma première visite. Et le vin que nous devions goûter était le 1982. Je me souviens du choc et de l'euphorie comme si c'était hier. Je me souviens des arômes et de la texture comme si le vin chatoyait encore dans le verre devant moi. Je me souviens aussi être resté sans voix au grand amusement de Christian Moueix, le génie du Petrus. J'ai feuilleté mes vieilles notes de dégustation, sur un bloc jauni. Des notes de dégustation ! J'avais écrit : « étonnamment... » Étonnamment quoi ? Rien d'autre. « Il n'a même pas... » Même pas quoi ? Et c'était ainsi tout du long, des superlatifs rassemblés sans aucune forme, des phrases inachevées. Une bribe de phrase a un sens : « c'est comme un sirop sucré et sec, une essence... » Mais une fois encore la note s'estompait.

Ma mémoire me dit que le vin était comme un céleste sirop de prune, de mûre, de myrtille et de cassis très mûrs, et de crème enrobée de menthe et de tabac, aux parfums capiteux de la kasbah, avec une sorte de puissance minérale surgie des profondeurs de la terre. Et aussi l'espérance, à la longue, de l'émotion périlleuse et moite des truffes fraîchement déterrées. Je suis sûr qu'il y avait encore plus mais c'est tout ce dont je me souviens. À l'exception d'une période dans les années 1980 – juste après 1982, incroyablement quand Petrus a été forcé de se glisser dans une maigre caricature de lui-même avant de rebondir triomphalement avec le 1989 – Petrus a toujours gardé fièrement, exotiquement, son statut de super-star, dans une débauche d'arômes et d'émotions.

Je ne suis pas le seul à éviter de mettre de belles chaussures pour me promener dans les vignobles de Petrus. Voici le responsable, Christian Moueix, un gentleman élégant des pieds à la tête, même lorsqu'il chausse des bottes pour arpenter la boue de son vignoble.





La matière première, c'est le merlot dans cette cagette en plastique destiné à l'assemblage final du dernier millésime. Le produit fini, c'est le Château Petrus, qui me donne cet air épanoui sur la photo de droite. Pas étonnant que je réagisse ! Ce jéroboam d'un des plus grands millésimes du Petrus, le 1990, vaut 15 922 euros, soit plus de 3 000 euros le litre. J'ai demandé à goûter. « Montrez-moi votre argent ! » m'a répondu le propriétaire de cette boutique à Bordeaux.



Si le château n'a rien d'épatant, le vignoble lui non plus n'a rien de spécial à l'exception du fait que c'est l'une des terres les plus boueuses et les plus argileuses dans lesquelles mes chaussures aient jamais eu la malchance de s'enfoncer. Et c'est là le secret. On l'appelle « la boutonnière », un affleurement ovale à peine plus haut que le voisinage, fait d'argile parsemée de crasses de fer ; elle ne couvre en tout que 20 hectares, dont Petrus occupe 11,5 tandis que d'autres grandes propriétés grappillent chacune plus ou moins un hectare de ce sol remarquable qui permet au merlot de produire un vin profond et pourtant séduisant, exotiquement parfumé et sensuellement charnu, et pourtant parcouru de filets de minéralité qui le rendent métallique.

Petrus fait des vins stupéfiants depuis le début du XX^e siècle au moins, mais j'ai des livres sur le vin d'il y a seulement 50 ans qui accordent à peine au pomerol quelques paragraphes dans le chapitre « Autres vins



de Bordeaux ». C'est la merveilleuse maturation du millésime 1982 qui est à l'origine de la réputation moderne du pomerol. Cela, et l'entrée en scène de Robert Parker, le super-critique américain passionné de pomerol, qui porte aux nues ce style de vins luxuriant : il a entraîné le public américain dans une histoire d'amour avec le pomerol qui n'est pas près de s'arrêter. Les autres propriétés ont tenté de faire concurrence au Petrus et plus particulièrement le célèbre Le Pin, mais il ne reste pas de place au cœur de cette boutonnière d'épaisse argile bleue. La place, c'est Petrus qui l'a prise.

Ci-dessus Les bâtiments de Petrus avaient l'air si discrets que l'on passait devant sans les voir. Maintenant ils ne sont pas plus grands, mais bien plus pimpants.

À droite Voici la fortune du château Petrus : la glaise et le gravier. C'est cette fameuse argile bleue qui donne des grappes de merlot si mémorables. Et voici l'empreinte de ma plus vieille paire de bottes.





Recettes extraites du livre :
«Cuisine relax» - Éditions Solar

Préparation : 20 min

Cuisson : 10 min

**1 kg de langoustines
crues**

100 g de beurre

Le jus de 1/2 citron

5 brins d'estragon

5 cl de vin blanc sec

2 cuill. à soupe

d'huile d'olive

Gros sel

**Sel et poivre du
moulin**



Préparation : 10 min

Cuisson : 10 min

**12 à 16 noix de saint-
jacques, selon la
taille, fraîches ou
surgelées**

**1 bouquet de
ciboulette**

80 g de beurre

1 citron non traité

1 échalote

5 brins de persil

10 cl de vin blanc sec

1 cuill. à soupe d'huile

**Sel et poivre du
moulin**



Simple De fête

Poêlée de langoustines à l'estragon

- Décortiquez les langoustines en laissant la tête et l'éventail de la queue. Mettez-les dans un plat creux, parsemez-les légèrement de gros sel, poivrez-les et réservez-les au frais. Rincez et séchez l'estragon. Retirez les grosses tiges.
- Ciselez la moitié des feuilles et gardez les autres entières.
- Préparez la sauce : coupez la moitié du beurre en petits morceaux. Faites fondre le reste dans une petite casserole en l'amenant à la limite de l'ébullition.
- Retirez la casserole du feu, puis incorporez progressivement les morceaux de beurre en fouettant vivement. Ajoutez le jus de citron, salez, poivrez, fouettez à nouveau et versez dans une saucière chaude. Laissez en attente au bain-marie.
- Essuyez bien les langoustines avec un papier absorbant. Faites-les revenir 2 minutes à feu moyen dans une poêle avec l'huile d'olive, en les retournant une fois. Ajoutez l'estragon ciselé et les feuilles entières, versez le vin blanc et laissez réduire complètement.
- Répartissez les langoustines et leur jus de cuisson dans des assiettes chaudes. Fouettez vivement la sauce pour la rendre mousseuse et nappez-en les langoustines.



Poêlée de saint-jacques

- Si les saint-jacques sont surgelées, faites-les décongeler doucement au frais.
- Brossez le citron sous l'eau chaude. Prélevez finement le zeste en le frottant contre une râpe. Pressez ensuite le citron et récupérez le jus. Rincez, séchez et ciselez la ciboulette et le persil. Épluchez et hachez finement l'échalote.
- Préparez la sauce : mettez l'échalote dans une petite casserole avec le vin blanc et 1 cuillerée à soupe de jus de citron. Portez à ébullition et faites réduire à feu vif pour qu'il ne reste plus que 2 cuillerées à soupe environ de liquide. Placez la casserole au bain-marie et incorporez progressivement le beurre coupé en petits morceaux, sans cesser de fouetter. Ajoutez le zeste de citron, le persil et la moitié de la ciboulette. Salez, poivrez et gardez au chaud au bain-marie, hors du feu.
- Faites cuire les noix de saint-jacques à feu assez vif, 2 minutes de chaque côté, dans une poêle antiadhésive juste enduite d'huile. Disposez-les sur des assiettes chaudes, nappez-les de sauce et parsemez de ciboulette.

Recettes extraites du livre :
«Cuisine relax» - Éditions Solar

Préparation : 25 min
Cuisson : 50 min

4 cuisses de canard
10 cl de crème fraîche
70 g de beurre
2 oignons
1 orange
Le jus de 2 oranges
Le jus d'1 citron vert
2 tranches d'ananas
au sirop léger
2 cuill. à soupe
de vin blanc moelleux
20 cl de bouillon de volaille préparé
avec 1 tablette
de concentré
1 cuill. à café de Ma·zena
1 cuill. à soupe de curry
1 cuill. à soupe d'huile
Quelques cerises confites
pour le décor
Sel et poivre du moulin

Préparation : 15 min
Cuisson : 40 min

1 kg de travers de porc
4 gousses d'ail
4 brins de persil
6 feuilles de sauge
2 cuill. à soupe
de noisettes décortiquées
1 cuill. à soupe
de miel liquide
5 cl de vin blanc sec
2 cuill. à soupe
de vinaigre de xérès
2 cuill. à soupe d'huile
Sel et poivre du moulin

Cuisses de canard aux fruits

- Épluchez et émincez finement les oignons.
- Pelez l'orange à vif, séparez les quartiers et ôtez leur fine membrane. Réservez-les.
- Salez et poivrez les cuisses de canard. Faites-les dorer à feu vif sur toutes leurs faces, dans une cocotte avec l'huile et 25 g de beurre, en les retournant plusieurs fois.
- Retirez les cuisses de canard de la cocotte, jetez la graisse de cuisson et mettez 25 g de beurre à fondre à la place. Faites-y revenir doucement les oignons jusqu'à ce qu'ils soient translucides, puis saupoudrez-les de curry. Versez le vin blanc, les jus d'oranges et de citron, le bouillon et mélangez. Remettez les cuisses de canard dans la cocotte, couvrez et faites cuire 40 minutes à feu doux.
- Sortez les cuisses de canard du jus de cuisson, égouttez-les et réservez-les au chaud.
- Passez la sauce et remettez-la à feu doux.
- Ajoutez la crème fraîche et la Maïzena délayée dans 2 cuillerées à soupe d'eau froide, puis faites épaissir en remuant. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement.
- Faites revenir l'ananas et l'orange avec le reste du beurre, et disposez-les autour des cuisses de canard. Décorez de cerises confites et servez.

Travers de porc en sauce au miel

- Tranchez les travers. Pelez les gousses d'ail, retirez le germe et émincez-les en fines lamelles. Rincez le persil et la sauge à l'eau fraîche, épongez-les. Réservez 4 feuilles de sauge et ciselez le reste des herbes. Faites griller les noisettes à sec dans une poêle antiadhésive et réservez-les.
- Faites chauffer l'huile dans une sauteuse, ajoutez l'ail émincé et faites-le dorer quelques instants à feu doux. Sortez-le à l'aide d'une écumoire, posez-le sur un papier absorbant et remplacez-le par les travers de porc. Faites-les rissoler en les retournant plusieurs fois pour qu'ils soient uniformément colorés. Égouttez-les.
- Remettez les travers avec l'ail, les noisettes et les herbes. Versez le vin blanc, salez et poivrez. Portez doucement à ébullition, puis baissez le feu, couvrez et laissez mijoter 30 minutes.
- Découvrez la sauteuse, ajoutez le vinaigre et le miel et laissez cuire à feu vif pour que le jus de cuisson épaississe. Quand sa consistance est suffisamment onctueuse, disposez les travers et leur sauce sur un plat de service. Décorez de feuilles de sauge et servez avec des pommes de terre vapeur.

Simple De fête



Recettes extraites du livre :
«Cuisine relax» - Éditions Solar

Préparation : 15 min
Cuisson : 20 min

600 g de filet de lotte
12 tranches de bacon
2 pamplemousses roses (pomelos)
12 tomates cerises
3 échalotes
3 cuill. à soupe d'huile
Sel et poivre du moulin
Pour la sauce
20 cl de crème fraîche
100 g de beurre
Quelques brins de cerfeuil
Sel et poivre du moulin

Préparation : 20 min
Cuisson : 30 min
+ 2 h de réfrigération

600 g d'épaule
d'agneau hachée
1 oeuf
2 aubergines
1 cœur de salade frisée
50 g de roquette
2 cuill. à soupe
de menthe ciselé
2 gousses d'ail finement hachées
3 tranches de pain de mie sans la
croûte
60 g de farine
2 cuill. à soupe de vinaigre
20 cl d'huile
Sel et poivre du moulin
Pour la sauce
2 yaourts brassés
4 cuill. à soupe
de crème fraîche
1 petit oignon finement haché
1 pointe de cayenne
Sel



Sin De fête

Brochettes de la mer

- Découpez la lotte en cubes et épongez-les avec du papier absorbant. Épluchez les échalotes, coupez-les en deux. Pelez les pamplemousses à vif en retirant toute la peau blanche avec l'écorce. Séparez ensuite les quartiers et éliminez les membranes qui les enveloppent. Lavez et essuyez les tomates. Rincez, épongez et ciselez le cerfeuil.
 - Préchauffez le gril du four et glissez la grille à 20 cm de la résistance.
 - Préparez les brochettes : enfiler alternativement 1 tomate, 1 tranche de bacon repliée ou enroulée, 1 ou 2 cubes de lotte, 1 quartier de pamplemousse et 1 moitié d'échalote, puis renouvelez l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients.
 - Mettez l'huile dans un bol, salez-la et poivrez-la.
- Avec un pinceau de cuisine, huilez-en les brochettes et mettez-les à griller sous la résistance bien rouge pendant 10 à 15 minutes, en les retournant une fois.
- Préparez la sauce : faites chauffer doucement la crème fraîche dans une petite casserole et incorporez le beurre fractionné en petits morceaux en fouettant. Salez, poivrez et ajoutez le cerfeuil. Servez dans une saucière chaude en même temps que les brochettes.



Boulettes d'agneau à l'orientale

- Émiettez le pain dans un bol et arrosez-le de vinaigre.
- Dans une jatte, réunissez la viande hachée, la mie de pain, la moitié de la menthe, l'ail et l'œuf. Salez, poivrez et malaxez le mélange.
- Étalez la farine dans une assiette. Humidifiez vos mains et façonnez des boulettes de viande de la grosseur d'une noix. Roulez-les dans la farine pour les enrober d'une fine couche. Réservez.
 - Détaillez en dés les aubergines, lavées mais non pelées. Lavez et essorez les salades.
 - Fouettez vivement les yaourts et la crème fraîche avec les oignons, le reste de la menthe, du sel et la pointe de cayenne. Réservez au frais.
 - Chauffez la moitié de l'huile dans deux poêles à feu modéré et faites rissoler les boulettes de tous côtés pendant 6 à 7 minutes. Égouttez-les sur un papier absorbant.
 - Essuyer une poêle et faites revenir les aubergines avec l'huile restante pendant 4 à 5 minutes en remuant. Égouttez-les sur un papier absorbant. Dans un plat creux, disposez la salade puis les boulettes et les aubergines. Accompagnez de la sauce très fraîche.

Ingrédients 4 personnes :
 2 tomates rouges cocktail
 2 tomates vertes type Greenzebra
 2 tomates jaunes
 240g de fromage frais type samos
 ou carré frais
 4 tranches de jambon cru
 2 figues sèches
 b de basilic
 citron jaune
 1 cuill. à soupe d'huile d'olive
 Fleur de sel et poivre



Jean-Claude Amiel / Valérie Lhomme / Tomates et concombres

4 tomates de différentes couleurs
 (Rouge, Ananas, Noire de Crimée,
 par exemple)
 1 aubergine
 4 cuill. à soupe de mascarpone
 1 citron jaune
 1 cuill. à café de graines de cumin
 1 cuill. à soupe d'huile d'olive
 2 branches de thym frais
 4 filets de rougets
 Sel et poivre



Jean-Claude Amiel / Valérie Lhomme / Tomates et concombres

Ingrédients 4 personnes :
 2 concombres
 1 cuill. à soupe de moutarde
 12 tranches de pain de mie blanc
 2 boules de mozzarella Buffala
 200g de haddock en tranches
 1 cuill. à soupe d'huile d'olive
 Fleur de sel et poivre



Jean-Claude Amiel / Valérie Lhomme / Tomates et concombres

Smile

De fête

Petites bouchées de tomates colorées aux figues sèches et jambon de pays.

- Travaillez le fromage avec 1 cuillère à soupe d'huile d'olive, le jus du citron, 1 pincée de sel et un tour de moulin à poivre. Ajoutez les figues sèches coupées en petits dès et les feuilles de basilic ciselées (en mettre 4 de côtés).
- Coupez chaque tomate en quatre tranches épaisses, les assaisonnez de fleur de sel, de poivre et d'huile d'olive.
- Répartissez le mélange figues/fromage frais sur la moitié des tranches de tomates, couvrez d'un copeau de jambon cru et fermez les petits sandwichs avec le reste des tomates. Décorez de quelques feuilles de basilic.



Feuilles à feuilles de tomates, aubergine, mascarpone et rougets

- Coupez les tomates et l'aubergine en rondelles très fines.
- Dans des ramequins ronds, intercalez des rondelles de légumes, des cuillerées de mascarpone, des graines de cumin. Salez, poivrez et arrosez de quelques gouttes d'huile d'olive entre chaque couche.
- Tailler les filets de rougets en lanières et déposez-les en spirales sur le dessus des ramequins. Ajoutez un peu d'huile d'olive, le jus du citron et parsemez de thym frais.
- Mettre au four à 180°C pendant 15 min.



Club sandwich CMH Concombre/mozzarella/haddock

- Faites toaster les tranches de pain de mie. Etalez sur chacune une fine pellicule de moutarde. En mettre 4 de côté.
- Emincez les concombres en conservant la peau et tailler la mozzarella en tranches.
- Répartissez les concombres sur le pain et assaisonnez d'huile d'olive, de sel et de poivre.
- Faites la même chose avec la mozzarella.
- Terminez par une tranche de haddock.
- Empilez les tranches deux par deux et couvrir avec les tranches de pain mises de côté.
- Parez les croûtes et coupez en triangles.



Recettes extraites du livre :
Une japonaise à Paris - Par Kaori Endo
photos : Iris L. Sullivan aux Éditions Minerva

pour 4 personnes

**4 chinchards ou 8
grosses sardines ultra-
fraîche
1 petit bouquet
de ciboule (ou de
ciboulette)
1 morceau de 10 cm
de gingembre
4 feuilles de shiso (si
vous en trouvez)
Riz blanc cuit et
sauce soja pour servir**

Tremblez poissons : les japonais envahissent la France. Et c'est un régal !

Tataki provient du verbe tataku qui signifie « taper » ou « frapper ». Dans cette recette, la chair de poisson est « tapée » au couteau avec les ingrédients aromatiques tels que gingembre et ciboule, d'où son nom. C'est un peu notre tartare à nous. En général, on prépare en tataki les poissons dits « bleus » de petite taille, comme le chinchard et la sardine. Quand, par chance, j'en trouve qui me semblent bien engraisés et impeccablement frais, je les achète presque systématiquement pour faire un tataki. J'admets que le processus avant d'arriver à l'état de « tapé » a de quoi faire râler, amis je vous promets que la première bouchée, avec une goutte de sauce soja et du riz blanc, vous fera tout oublier.

Tataki de Chinchard ou de sardine

- Faites lever les filets de poissons par votre poissonnier (j'espère qu'il est sympa ...). Enlevez soigneusement les arêtes avec une pince à épiler et ôtez la peau.
- Rincez les filets puis séchez-les. Coupez-les en lamelles de 5 mm.
- Hachez finement la ciboule et le shiso.
- Epluchez et râpez le gingembre.
- Sur la planche à découper, assemblez le poisson, la ciboule, le shiso et le gingembre. « Tapez-les » au couteau pour bien les emmêler jusqu'à obtenir la texture que vous aimez.
- Présentez votre tataki sur le riz blanc et dégustez accompagné de sauce soja

Sine D'ailleurs



Recettes extraites du livre :
Une japonaise à paris - Par kaori Endo
photos : Iris L. Sullivan aux Éditions Minerva

Le tonkatsu, c'est l'un des plats phares de la cuisine japonaise dans sa version downtown. Rien que d'entendre son nom, autant le visage ride d'un vieillard que la face tigrée d'un gamin accro au Nintendo fondront de plaisir. Testez la prochaine fois que vous croiserez un Japonais : dites-lui « tonkatsu ! » et vous verrez combien c'est efficace. Autant de fascination pour une simple friture de porc peut vous paraître exagéré, mais je vous assure qu'il est vraiment spécial pour nous, le tonkatsu. Et voici pourquoi. D'abord, il s'agit de porc, ce qui est beaucoup plus accessible et sympathique que le bœuf, ce dernier étant trop prestigieux. Ensuite, le tonkatsu donne droit à chacun à une tranche entière de viande, chose rare pour le Japonais moyen. Enfin, il est pané, ce qui signifie qu'il est gras (la cuisine japonaise n'est pas très grasse en général) ... En raisonnant de la sorte, je me rends compte que le tonkatsu n'a rien de spécial pour vous. Mais j'espère que vous allez tout de même l'apprécier ...

Pour 4 personnes

4 côtes de porc dans le filet
1/2 chou blanc
2 oeufs
1 poignée de farine
1 tasse de chapelure japonaise
Huile végétale pour la friture
Sauce Bull-Dog
Moutarde forte
Sel et poivre du moulin

Tonkatsu, porc pané qu'on aime tous

- Lavez le chou et émincez finement les feuilles à l'aide d'une mandoline, si vous avez la chance d'en avoir une. Faites-les tremper dans de l'eau glacée pendant que vous préparez les tonkatsu, ça les rendra plus croquants.
- Déposez les tranches de porc sur une planche à découper et faites quelques incisions entre la graisse et la chair pour découper les nerfs (pour éviter à la viande de rétrécir à la cuisson). Salez et poivrez.
- Mettez la farine dans une assiette, les oeufs battus dans une autre et la chapelure dans une troisième.
- Panez les tranches de porc en les passant d'abord dans la farine (secouez pour faire tomber l'excédent) puis dans l'oeuf et enfin dans la chapelure.
- Faites chauffer une poêle avec 3 cm d'huile (ou utilisez votre friteuse).
- Plongez les tonkatsu dans l'huile, 1 ou 2 tranches à la fois, selon la taille de votre poêle. Laissez-les frire en les tournant de temps en temps, d'abord à feu moyen pour les cuire pendant 6 ou 7 minutes. Puis augmentez-le au maximum pour les dorer. Egouttez-les sur un papier absorbant.
- Egouttez le chou et épongez-le sur un torchon. Servez les tonkatsu avec le chou, accompagnez de la sauce Bull-Dog et de moutarde selon vos goûts.

SIDE

D'ailleurs



Recettes extraites du livre :
Une japonaise à paris - Par kaori Endo
photos : Iris L. Sullivan aux Éditions Minerva



C'est un plat relativement facile à préparer mais qui produit son effet. En plus, il a l'avantage de pouvoir être réalisé à l'avance. Idéal pour une soirée entre amis. Demandez à votre boucher de vous préparer un rôti dans un morceau très tendre (servie froide, une viande donne davantage l'impression d'être dure). Il est important aussi que le rôti ne soit pas très large afin de pouvoir réaliser des tranches assez étroites pour être mangées avec les baguettes. Après, il ne vous reste qu'à vous munir d'un couteau bien affuté !

Tataki de boeuf

Pour 4 à 6 personnes

**1 kg de rôti de boeuf
ficelé
mais sans graisse
10 cl de sauce soja
5 cl (ou plus) de vinaigre de riz
1 grosse pousse de
gingembre
1 gousse d'ail
2 bottes de ciboulette
Glaçons
Huile pour la cuisson**

- Tamponnez le rôti avec un papier absorbant pour bien le sécher.
- Faites chauffer une poêle (de préférence en fonte), Huilez-la légèrement et saisissez le rôti sur toutes ses faces : l'objectif est d'obtenir une surface bien grillée avec l'intérieur presque bleu.
- Remplissez un saladier d'eau fraîche et ajoutez quelques glaçons. Dès que le rôti est saisi de partout, plongez-le dans cette eau glacée pendant quelques secondes pour arrêter la cuisson.
- Séchez le rôti (que j'appelle dorénavant le tataki) et gardez-le au frais pendant 1 heure environ.
- épluchez et rapez finement le gingembre et l'ail. Hachez la ciboulette.
- Si le tataki a rendu du jus, gardez-le pour le mélanger à la sauce après. Posez-le sur une planche à découper et tranchez-le le plus finement possible.
- Présentez les tranches sur un plat de service et parsemez-les de gingembre rapé et de ciboulette hachée. (Si vous voulez le préparer à l'avance, couvrez les tranches de film alimentaire et réservez-les au réfrigérateur. Vous les parsèmerez de gingembre et de ciboulette au dernier moment.) Mélangez la sauce soja avec le jus réservé et l'ail râpé. Ajoutez le vinaigre en goûtant pour doser la quantité selon votre goût.
- Versez la sauce sur les tranches de tataki et servez aussitôt.

Since D'ailleurs





Recettes extraites du livre :
Les recettes de Rémy - de Nicole Seeman
Photographe : Natacha Nikouline
Édition Hachette Pratique

4 personnes
préparation : 10 minutes
cuisson : 2 minutes

1/2 baguette
un peu de beurre
demi-sel
80 g de chocolat noir
ou au lait

**Mon
conseil
de p'tit
chef**

«Si tu veux tu
peux toaster les
morceaux de
baguette avant
de les beurrer
et de les passer
sous le gril.»

Parce qu'il n'est jamais trop tôt pour bien faire, voici une sélection de recettes présentées par Rémy alias Ratatouille, pour les chefs de demain (et même d'aujourd'hui pour les plus doués).

Les tartines au chocolat « rat-pé »

- Fais chauffer le gril de ton four. Coupe la demi-baguette en deux dans la longueur puis dans l'épaisseur, pour faire 4 tartines.
- Tartine les morceaux de baguette de beurre demi-sel.
- Râpe le chocolat dans un robot ou avec un couteau économe. Saupoudre le chocolat sur le pain beurré.
- Pose les morceaux de pain sur une plaque qui va au four.
- Laisse-les quelques instants sous le gril du four, jusqu'à ce que le chocolat fonde.



Sm Des kids

Les craquantes croquettes de poulet

- Coupe les citrons en deux. Presse-les et mélange leur jus avec le miel.
- Coupe les blancs de poulet en lanières d'environ 2 cm de large.
- Dans un bol, bats les oeufs avec une fourchette et verse-les dans une assiette creuse. Étale la farine dans une autre assiette creuse.
 - Mélange la chapelure avec la poudre d'amandes dans une troisième assiette creuse. Sale et poivre les morceaux de poulet. Passe les bien dans la farine puis dans l'oeuf battu et enfin dans le mélange de chapelure.
- Fais chauffer l'huile à feu moyen dans une grande poêle antiadhésive.
- Verses-y le poulet et fais-le dorer 4 minutes de chaque côté. Fais-le dans deux poêles si besoin. Sers avec la sauce au miel.

**6 personnes Temps de
préparation 20 minutes
Temps de cuisson 10
minutes**

6 blancs de poulet

2 citrons

**6 grandes cuillerées de
miel**

3 oeufs

80 g de farine

120 g de chapelure

**60 g de poudre
d'amandes**

**4 grandes cuillerées
d'huile pour la poêle
sel et poivre**

**Mon
conseil
de p'tit
chef**

**«Mon conseil
de p'tit chef
Si tu aimes ça, tu
peux mettre un
peu de curry en
poudre
ou de paprika
dans le mélange
de chapelure.»**



Recettes extraites du livre :
Les recettes de Rémy - de Nicole Seeman
Photographe : Natacha Nikouline
Édition Hachette Pratique

Cuisine

Le gâteau de Gusteau

6 personnes
préparation 20 minutes
cuisson 40 minutes

4 oeufs
100 g de sucre
200 g de chocolat au lait
200 g de beurre + un peu
pour le moule
200 g de crème de marrons
100 g de farine + un peu
pour le moule
1 pincée de sel

**Mon
conseil
de p'tit
chef**

**«Tu peux
ajouter des
éclats de
marrons glacés
ou des pépites
de chocolat
dans la pâte.»**

- Fais chauffer ton four à 180 °C (th. 6). Étale du beurre dans un moule à gâteau, mets-en bien partout. Verses-y un peu de farine et secoue.
- Casse les oeufs dans un grand bol. Verse le sucre par-dessus.
- Fouette ce mélange jusqu'à ce qu'il devienne jaune clair et mousseux.
- Casse le chocolat en morceaux et coupe le beurre en morceaux.
- Mets-les dans un bol. Fais-les cuire 30 secondes au four à micro-ondes.
- Mélange et recommence jusqu'à ce que ce soit bien fondu.
- Verse ce mélange dans les oeufs sucrés. Mélange. Ajoute la crème de marrons, la farine et le sel et mélange encore.
- Verse cette pâte dans le moule. Mets au four pour 40 minutes.
- Sors le gâteau et laisse-le refroidir 5 minutes. Démoule-le en le retournant sur une assiette.

SIM Des kids



Jouez et gagnez :

un set entier de couteaux Solingen

Complet, ce coffret 4 couteaux de la série professionnelle de Solingen est adapté pour tout type de préparation culinaire, et dispose d'un système d'affûtage pour entretenir leur tranchant.



Il comporte:

- 1 couteau à éplucher
- 1 couteau de chef cuisinier
- 1 couteau fin à trancher
- 1 couteau à trancher
- 1 affûteur de boucher.

Valeur : 145 euros.

Coupon à découper et à envoyer à :

CUISINE A&D - JEU CONCOURS - DF PRESSE- 6 IMPASSE MONTLOUIS 75011 PARIS

QUESTIONS :

Dans quel célèbre restaurant officie le chef Guy Martin?

.....
Quelle est la classification de Château Cheval Blanc ?

.....
Que signifie le terme "Soupe VGE aux truffes" de Paul Bocuse ?

.....

MES COORDONNÉES

NOM :

Prénom :

adresse :

Code postale :

Ville :



Mieux vaut parfois être accompagné que seul...

Menu extrait du livre :
«Cuisinez sans stress» avec Martial Enguehard
Éditions Mango

MÉTHODE ET ORGANISATION

Prévoyez 2 h 30 pour réaliser ce menu en toute sérénité.

- H-2H30** Préparez les tomates à confire et mettez-les au four. Faites confire l'orange.
- H-2H05** émincez le coeur de chou puis laissez-le confire A feu doux. Blanchissez les feuilles de chou Récupérez la chair du potiron et découpez-la en morceaux.
- H-LH45** Mettez à cuire le potiron. Détaillez le foie gras en cubes et assaisonnez-les. A l'aide de l'emporte-pièce, taillez les feuilles de chou.
- H-LH25** Faites fondre les oignons nouveaux et la chiffonnade de laitue. Mettez à cuire les petits pois, rafraîchissez-les et ajoutez-les au confit oignons-laitue. Préparez les feuilles de basilic. Sortez les tomates confites du four et laissez-les refroidir.
- H-LH15** Saisissez 1 minute de chaque côté (avec coloration) les côtes d'agneau préalablement assaisonnées. Démarrez la sauce de l'agneau. Débarrassez le chou confit et laissez-le refroidir.
- H-LH00** Dressez les verticales d'agneau. Terminez le montage des petits choux farcis. Mixez et terminez la crème de potiron et réservez-la au bain-marie. filtrez la sauce de l'agneau et rectifiez l'assaisonnement.
- H-30MIN** Confectionnez le caramel. Détaillez les bananes. Taillez les disques de pâte feuilletée. Garnissez les tartelettes et mettez-les à cuire. Finissez la crème à l'orange.
- H-LOMIN** Faites cuire les choux farcis A la vapeur. Ciselez le persil. Laissez mijoter les petits pois pendant 5 minutes et réservez-les au chaud.
- H** Réchauffez les assiettes creuses pour l'entrée. Laissez reposer les tartes sur une grille, si possible. Quand vous débarrassez l'entrée, enfournez pour 10 minutes à 180°C (th. 6) les verticales d'agneau dans le four bien chaud.

Mise en place comme un Chef

La veille ou l'avant-veille :

Faites confire les tomates, le coeur de chou, faites la crème de potiron et préparez le caramel.

La veille : Blanchissez les petits pois, faites la crème A l'orange et préparez les choux sans les cuire.

Le matin: Confectionnez le jus d'agneau, dressez les verticales d'agneau et réservez-les au frais.



Menu

Menu complet L'épicurien



- **PETITS CHOUX FARCIS AU FOIE GRAS, CRÈME DE POTIRON**
- **VERTICALES D'AGNEAU À LA TOMATE, PETITS POIS AU JUS**
- **TARTES FINES DE BANANE A L'ORANGE CONFITE**

Menu extrait du livre :
«Cuisinez sans stress» avec Martial Enguehard
Éditions Mango

4 personnes
Préparation 40 minutes
Cuisson 45 minutes

Ustensiles
1 couscoussier ou 1
cuit-vapeur
1 casserole
1 poêle
1 emporte-pièce de
15 cm de diamètre
environ (couvercle...)
Papier film
Papier absorbant

INGRÉDIENTS
250 g de coeur de
chou frisé
(chou de Milan)
8 feuilles de chou
240 g de foie gras cru
30 g de graisse de canard
40 cl de crème de
potiron (400 g)
4 belles pincées de
paprika
2 cuillerées à soupe
de persil plat
Gros sel
2 g de fleur de sel
1 g de poivre
mignonnette

Que boire avec ?
Un vin liquoreux pas
trop concentré

Petits choux farcis au foie gras, crème de potiron

*Une recette moins compliquée qu'elle n'en a l'air
et qui en jette !*



4 Enlevez les côtes des feuilles de chou.



8 Faites cuire les choux 15 minutes à la vapeur.

Inspirez-vous de la saison pour l'accompagnement de ces petits choux: crème de potiron ou crème de lentilles en hiver, et, au printemps ou en été, crème d'artichauts, poêlée de jeunes pousses d'épinards...



1 Blanchissez les feuilles de chou dans de l'eau bouillante salée, pendant 5 minutes, puis plongez-les aussitôt dans de l'eau froide. Épongez-les sur une feuille de papier absorbant.



2 Émincez le cœur de chou puis faites-le confire à petit feu dans la graisse de canard, pendant 30 minutes.



3 Détaillez le foie gras en 4 cubes de 60 g. Assaisonnez-les avec la fleur de sel, le paprika et le poivre concassé. Réservez.



5 Superposez 2 feuilles et découpez, à l'aide de l'emporte-pièce, un cercle d'environ 15 cm de diamètre.



6 Placez ce cercle de feuilles de chou sur un papier film et déposez au centre 50 g de chou confit et 1 cube de foie gras.



7 Refermez le cercle de feuilles et modellez un petit chou à l'aide du papier film. Façonnez 3 autres choux de la même manière.



9 Débarrassez-les du papier film.



10 Dressez chaque chou sur une louche de crème de potiron et parsemez de persil plat ciselé.

Menu extrait du livre :

«Cuisinez sans stress» avec Martial Enguehard
Éditions Mango

COUA

Verticales d'agneau à la tomate, petits pois au jus

4 personnes
préparation : 25 minutes
Cuisson : 45 minutes

USTENSILES

1 planche à découper
1 poêle
2 casseroles
1 chinois
1 plaque de cuisson
Raphia

INGRÉDIENTS

12 côtes d'agneau
12 tomates confites
12 feuilles de basilic
400 g de petits pois écosés
(frais ou surgelés)
4 oignons nouveaux
1/2 laitue
1 cuillerée à café de
sucre en poudre
2 cuillerées à soupe
d'huile d'olive
Sel et poivre du moulin

Pour le jus

1 tomate
1 échalote
2 gousses d'ail
Quelques brins de romarin
1 cuillerée à soupe
de fond de veau
déshydraté
15 g de beurre

Que boire avec ?
Un vin rouge charpenté.

Une présentation inhabituelle pour ces côtes d'agneau, qui, intercalées de tomates confites et de basilic, vont à la cuisson se gorger de saveurs ensoleillées.



4 Ajoutez la tomate coupée en morceaux, le romarin, 20 cl d'eau et le fond de veau. Laissez mijoter pendant 20 minutes.



8 Préchauffez le four à 180°C (th. 6). Dans la poêle huilée et bien chaude, saisissez les côtes, salées et poivrées sur les deux faces, 1 minute de chaque côté.

Vous pouvez remplacer les côtes d'agneau par des filets de bar, de mérou ou de saumon.



1 Dégagez les manches des côtelettes en les dégraissant (ou faites-le réaliser par votre boucher)



2 Préparez le jus : faites rissoler toutes ces parures dans le beurre, puis égoutte-les.



3 Emincez l'ail et ciselez l'échalote. Mettez-les dans la poêle avec les parures égouttées et faites rissoler le tout 5 minutes environ.



5 Faites fondre les oignons nouveaux, coupés en quatre, ainsi que la laitue émincée. Laissez cuire sans coloration, à feu doux et à couvert, pendant 15 minutes.



6 Jetez les petits pois dans une casserole d'eau bouillante salée et laissez-les cuire 5 minutes. Rafraîchissez-les dans l'eau froide.



7 Egouttez les petits pois et ajoutez les au confit oignons-salade avec le sucre. Mélangez et réservez.



9 Dressez les côtes en intercalant entre chacune 3 pétales de tomates et 3 feuilles de basilic. Liez délicatement avec le raphia préalablement passé à l'eau bouillante.



10 Passez le jus au chinois. Incorporez 4 cuillerées à soupe de jus aux petits pois et mettez-les à mijoter à feu doux. Conservez le reste de jus en saucière.



11 Enfourez les côtes ficelées et laissez-les cuire 10 minutes. Servez sur un lit de petits pois avec le jus.

Menu extrait du livre :

«Cuisinez sans stress» avec Martial Enguehard
Éditions Mango

Tartes fines de banane à l'orange confite

4 personnes**Préparation : 20 minutes****Cuisson : 15 minutes****USTENSILES****1 plaque à pâtisserie****2 casseroles****1 saladier****1 emporte-pièce de****11 cm de diamètre****(couvercle...)****1 fourchette****Papier sulfurisé****INGRÉDIENTS****pour 4 tartelettes****1 rouleau de pâte
feuilletée****1 banane 1/2 ou 4
fraissinettes****Pour la crème à l'orange****1/2 orange****2 cuillerées à soupe****de sucre en poudre****4 cuillerées à soupe****de mascarpone****Pour le caramel****5 cuillerées à soupe de
sucre en poudre (100 g)****2 cuillerées à soupe de
crème fleurette (1,5 cl)****2 pointes de couteau
de quatre-épices****ou d'épices à pain
d'épices****Que boire avec ?****Un rhum ambré.**

Une petite pâtisserie à ne pas négliger, savoureuse et rapide, qui met bien en valeur la banane, trop souvent délaissée.



4 Retirez la casserole du feu et versez immédiatement la crème fleurette. Posez le fond de la casserole dans l'eau froide. Ajoutez les épices et mélangez le tout.



8 Nappez de caramel aux épices. Enfourez et laissez cuire pendant 15 minutes.

Vous pouvez remplacer la crème à l'orange par une boule de glace rhum-raisin.



1 Préchauffez le four A 180° C (th. 6). Taillez l'orange en paysanne. **2** Mettez l'orange à confire avec 2 cuillerées à soupe de sucre dans 15 cl d'eau pendant 45 minutes à feu doux.



2 Mettez l'orange à confire avec 2 cuillerées à soupe de sucre dans 15 cl d'eau pendant 45 minutes à feu doux.



3 Préparez le caramel : dans une petite casserole mélangez le sucre avec 5 cuillerées à soupe d'eau. Portez à ébullition puis laissez cuire à feu moyen jusqu'à obtenir une coloration brune.



5 Déroulez la pâte feuilletée. A l'aide de l'emporte-pièce, détaillez 4 disques de pâte de 11 cm de diamètre et piquez-les à 1 cm du bord.



6 Coupez les bananes en tronçons de 3 cm puis en fines lamelles.



7 Préchauffez le four a 200°C (th. 6-7). Déposez les lamelles en écailles sur les fonds de tarte.



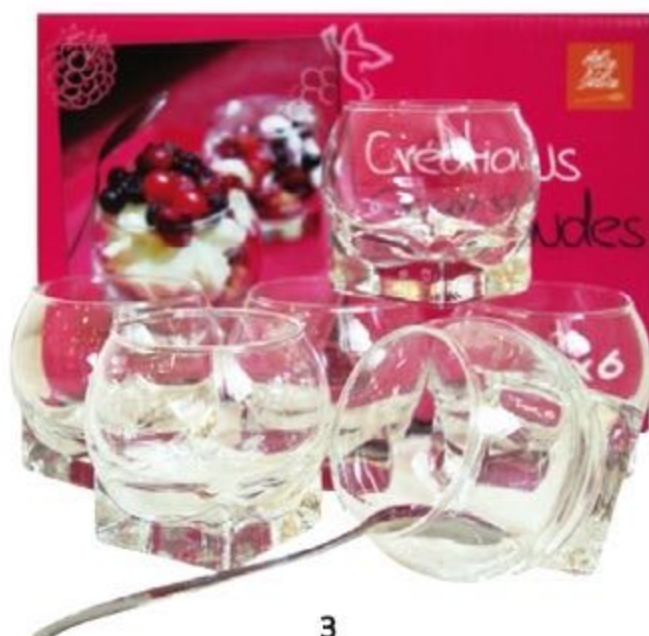
9 Écrasez Le confit d'orange à la fourchette sur du papier sulfurisé. Laissez-le refroidir puis mélangez-le au mascarpone.



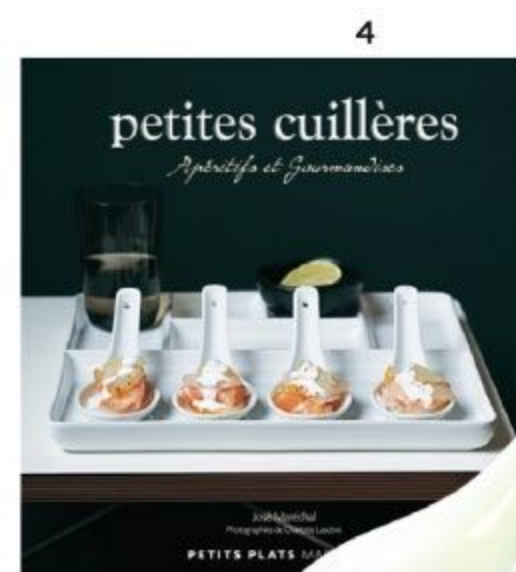
10 Déposez 1 cuillerée à soupe de crème à l'orange sur les tartes fines encore tièdes et décorez de filets de caramel. Servez aussitôt.

Cuisine créative

rubrique réalisée avec
alicedelice.com



1- Kit de cuisine moléculaire «Perles et Cocktails» Avec ce produit unique sur le marché, réaliser des perles d'alginate devient un jeu d'enfant. Vous pourrez créer en quelques minutes vos premières billes ou vos premières raviolis ! Tout le nécessaire est fourni pour réussir vos essais gastronomiques qui orneront vos cocktails et amuse-bouches : plaisir et surprise assurés ! 36,5€ kalys. **2- Lot de 24 verrines carrées** Une verrine carré(ment) géniale !! La forme de ces verrines en polycristal vous permet une présentation très originale de vos préparations. 12,90€. **3- Coffret de 6 verrines + 6 cuillères à cocktail «Créations Gourmandes»** Cet adorable coffret cadeau contient le nécessaire pour régaler vos amis avec de délicieuses verrines ! Chutney de cerises au chèvre ou Ch'tiramisu : osez les mélanges insolites; ces deux recettes figurent sur le coffret ! Alice Délice 15€. **4-Petites cuillères** Près de 50 recettes sucrées et salées, alliances de couleurs, de saveurs et de textures, présentées dans des cuillères, pour des buffets, des apéritifs dînatoires ou des petites entrées. Marabout 7,90€. **5- Lot de 8 cuillères gourmandes en porcelaine** Attention ! Cuillère TRES gourmande !! Elles peuvent être servies durant l'apéritif dînatoire ou simplement en entrée de votre repas. Alice Délice 8,5€. **6- Lot de 8 plats en bambou** Etonnez vos convives et apportez une touche de naturel dans vos buffets et apéros. Ces petites assiettes écologiques disposent d'un contenant équivalent à 2 cuillères à soupe. 12,95€. **7- Pèle pomme chromé** Finie la corvée d'épluchage, quelques coups de manivelle suffisent pour obtenir des pommes parfaitement épluchées et découpées en fines tranches. Piquez la pomme sur l'axe, un tour de manivelle et l'épluchage commence. Une lame se charge de retirer la peau, tandis qu'une autre coupe la pomme en rondelles et enlève le cœur. Amusant et facile à utili-



Cuisine légère



7



8



9



10



11



12



13

ser ! Alice Délice 32,50€. **8- Centrifugeuse compact inox** Grâce à son procédé unique «Bac à pulpe intégré», vous gagnerez de la place sur votre plan de travail. L'autonomie de l'appareil est importante (jusqu'à 2 L de jus de pommes avant saturation du bac). Sa puissance, sa rapidité et sa grande capacité en font une centrifugeuse performante. De plus, ses lignes sobres et sa finition chromée s'allieront parfaitement avec votre cuisine. Facile d'entretien, son concept de «Nettoyage exclusif» vous assure des éléments spécialement étudiés pour faciliter le démontage et la compatibilité avec votre lave vaisselle. Riviera & Bar 149,90€. **9- Passoire avec poignée** Le studio de design Joseph Joseph a réalisé une passoire de forme carrée ergonomique et pratique : sa poignée repliée à l'un des coins vous permet de la saisir, de l'accrocher et d'égoutter vos préparations sans le moindre problème. Joseph Joseph 9,95€. **10- Cuit vapeur double en silicone** Ce panier vapeur cuit les aliments de façon homogène et rapide tout en conservant vitamines et nutriments. Lékué 29,95€. **11- Essoreuse à salade Push** Essorez votre salade d'une simple pression ! Une première pression sur le bouton central suffit à faire tourner le panier comme une toupie. Sa force centrifuge essore la salade sans casser les feuilles pour lui conserver toute sa fraîcheur. Une seconde pression arrête l'essorage. Pour lui garantir une stabilité optimale, sa base est antidérapante. Oxo 34,50€. **12- Planche Chop2Pot** Les deux côtés de cette planche à découper conçue par Mark Sanders pour Joseph Joseph se relèvent pour former un bec verseur permettant de verser facilement les fruits et légumes découpés dans un saladier ou une poêle. Ultra pratique, cette planche est fabriquée en polypropylène de dernière génération. Une vraie innovation qui allie hygiène et praticité. Ce produit a été récompensé par le Gift of year 2006. Joseph Joseph 18,50€. **13- Découpe ananas** Attention outil astucieux en passe de devenir indispensable ! Ce découpe ananas en plastique long de 24cm vous permettra de faire de belles tranches très simplement. Coupez le haut et le bas de l'ananas, puis insérez l'appareil en tournant comme un tire-bouchon. En faisant un tour, vous obtiendrez une tranche. Et en continuant, vous aurez l'ananas entier en forme de ressort. Idéal pour une présentation originale de votre salade de fruits ... Un délice ! Vacuvin 9,50€.

Cuisine du monde



1



2



3



4



5



6

1- Tajine Flame 32cm coloris poivre L'émail extrêmement dur de cette tajine ne craquelle pas au fil du temps. Vous pouvez sortir votre tajine du congélateur (-20°C) et la mettre directement dans votre four préchauffé à 250°C ou dans votre four micro-ondes. Chaque tajine est contrôlée manuellement, afin d'assurer une qualité constante. Au lave-vaisselle, ou à la main, vous n'aurez aucun mal à la nettoyer. La tajine est livrée avec son livre de recettes. Emile Henry 63,95€. **2-et 11- Gamme de pâtes artisanales «Fashion Pasta»** Des pâtes hautes en couleurs! Alice Délice à partir de 4,95€. **3- Couteau santoku Kumaï** Ce couteau santoku alvéolé de 17 cm en acier inoxydable et son manche en bois vernis noir étanche rappelle la coutellerie traditionnelle japonaise. Robuste, l'acier de ce couteau de cuisine possède un taux de carbone élevé (0,7%) pour une dureté irréprochable, et à l'épreuve de la confection de sushis et sashimis ... 2 Lions 30€. **4- 5- et 6- Huile de sésame 100ml. Huile de noix 100ml. Huile de noisette 100ml.** Mille et une huiles. à partir de 5,80€. **7- Tapis à sushis Makisu** Fruit d'une analyse approfondie, ce tapis à sushi en silicone platine Lékue vous permettra de confectionner vos plats japo-



7



8



9



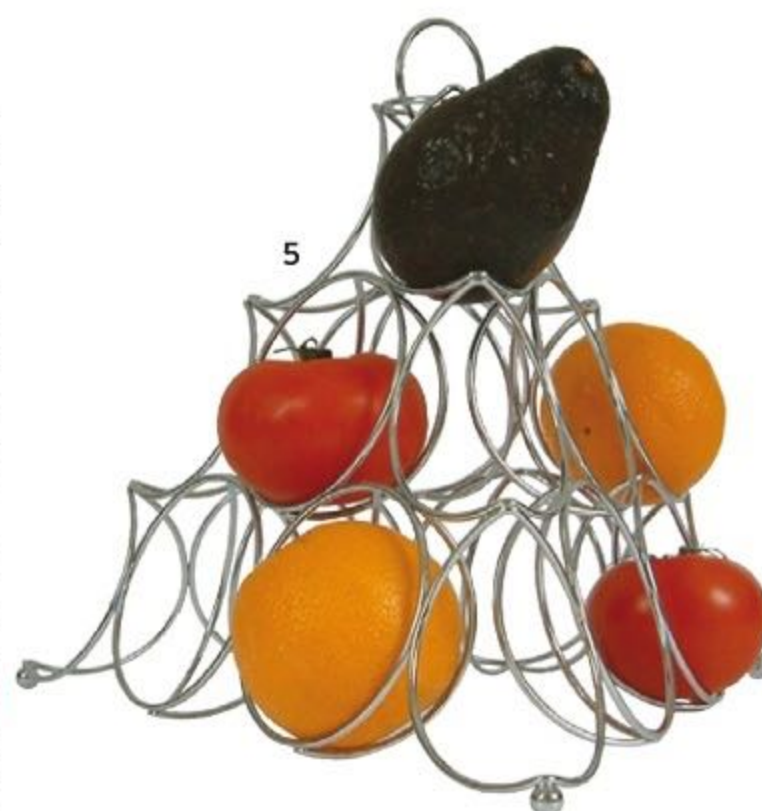
10

nais tout simplement. Outil indispensable dans la préparation des sushis, le makisu est ici étudié pour vous offrir l'adhérence nécessaire pour travailler vos sushis. Déposez votre feuille d'algue nori, votre riz et votre poisson, roulez, votre sushi est prêt ! L'élué 8,75€. **8- Toile à pâtisser** Cake en Stock 21,50€. **9- Roulette à pizza** Cette roulette est équipée d'un protège lame pour que vos doigts n'entrent jamais en contact avec la lame en rotation. Sa lame à large diamètre permet même de couper des 'deep pan pizzas'. Son anneau permet de l'accrocher dans la cuisine pour toujours l'avoir à portée de main. Brabantia 11,20€. **10- Machine à pâtes Atlas 150** Cette machine à pâtes est d'une utilisation très simple. Il suffit de passer la pâte préparée à l'avance dans le rouleau approprié et le tour est joué ! Cette machine à pâtes fraîches est équipée d'un laminoir gradué de 1 à 9 permettant d'abaisser la pâte à l'épaisseur de votre choix et de la détailler avec facilité en tagliatelles de 5 mm, lasagnes ou spaghettis. Elle est munie d'un serre-joint à vis pour la fixer sur votre plan de travail et d'une manivelle pour une utilisation manuelle. Elle est livrée avec son mode d'emploi et d'entretien comportant la recette de préparation de la pâte. Marcato 49€.



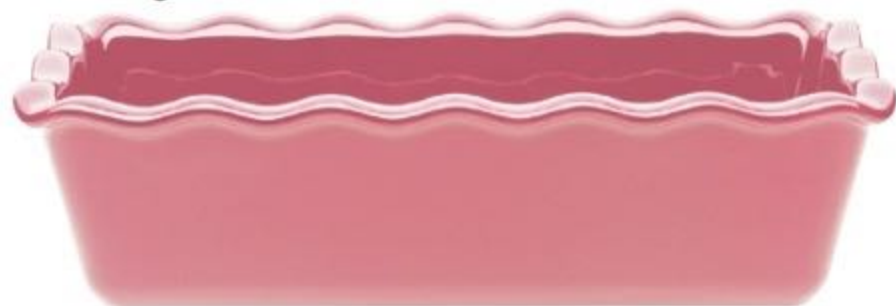
11

Ludique et pratique



1- Sac shopping "Easy Bag" Pratique, l'EasyShoppingBag s'adapte parfaitement au territoire de chasse du supermarché. Ce sac écologique, solide et extensible vous accompagnera partout pour faire vos courses. Il s'adapte sur tous les chariots et, une fois enroulé, n'est pas plus grand qu'un parapluie de poche. La solution pour faire vos courses et ranger vos produits en toute tranquillité. Reisetel 9,95€. **2- Lunch box silver** L'accessoire tendance à posséder absolument, la lunch box revient en force ! Ces deux compartiments vous permettent d'emporter votre déjeuner au bureau, à la plage, où vous voulez ! Rosti 9,95€. **3- Moulin à sel Rabbit, Moulin à poivre Rabbit** Ce moulin surprendra tous ses utilisateurs ! Sous ses airs de petit lapin, cet objet est en réalité un moulin on ne peut plus pratique : pour moudre le sel ou le poivre et assaisonner vos plats, il vous suffit de serrer les deux poignées-oreilles de lapin à une seule main. Vous pouvez régler la mouture selon votre goût en tournant l'arrière-train du lapin. Pour le remplir, il suffit de lui tirer la queue ! **4- Lot de 9 espaces assiettes** Ce produit est révolutionnaire ! Les «espaces assiettes» vous permettent de superposer 4 assiettes dressées dans votre réfrigérateur, votre micro-onde, sur votre plan de travail ou encore de les apporter à table en un seul voyage. Il suffisait d'y penser ... 13€ **5- Pyramide à fruits** Copie de la pyramide à fruits exposée au musée d'Art Moderne de New York. Esthétique et pratique, cette superbe pyramide est idéale pour conserver les fruits bien aérés. Ainsi ils gardent leur fraîcheur plus durablement que dans une classique corbeille à fruit. Alice Délice 17,50€. **6- Moule à faire des œufs carrés** Carrément génial : vos œufs dur vont faire un effet boeuf sur les buffets ! Faites cuire un œuf frais dans de l'eau bouillante pendant 10 mn environ, juste ce qu'il faut pour obtenir un œuf dur. L'écaler à chaud, le glisser dans le moule... le laisser refroidir au réfrigérateur, puis démouler : c'est aussi simple que ça ! 4,95€. **7- Moule à manqué démontable** Pour le démoulage, optez pour la solution de facilité. Créez, inventez et réalisez tous les gâteaux de vos envies ! Votre nouveau moule à manqué en silicone et bords

8



Pâtisserie

9



10



11

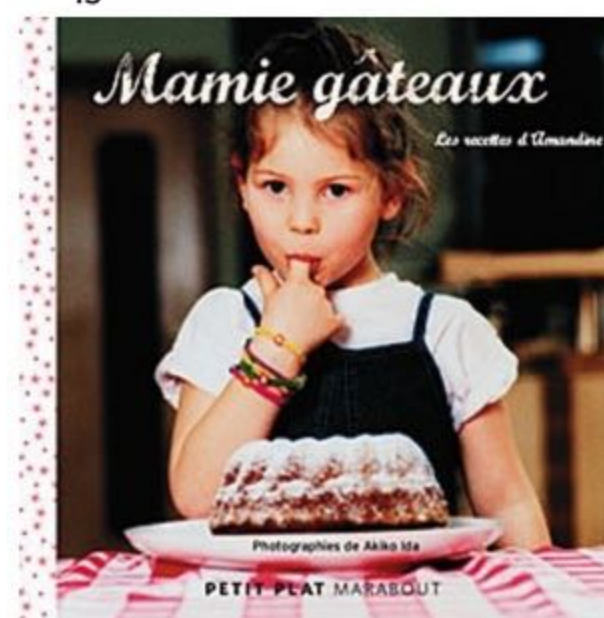


amovibles vous permettra de démouler sans difficulté vos framboisiers, cheese-cakes et autres gâteaux «maison». Grâce à son grand diamètre, vous pourrez réaliser des gâteaux pour 4 à 6 personnes. Un régal ! Lékue 28€. **8- Plat à cake Litchi** (existe en plusieurs coloris) Emile Henry 20,90€. **9- Moule à brioche ou charlotte en silicone** La souplesse d'un moule en silicone alliée à la rigidité d'un moule traditionnel : les avantages sans les contraintes. Un moule en silicone indéformable, empilable, maniable, pliable et une ergonomie tout simplement inégalable ! Mastrad. 24,95€ **10- Cercle à pâtisser réglable de 17 à 27cm** Ce cercle à pâtisser vous permet de travailler pâtisseries, entremets et entrées pour tous les diamètres entre 20 et 27 cm. L'épaisseur du cercle à pâtisserie est adaptée. Il n'est pas trop épais pour permettre une bonne convection thermique. Patisse. 13,5€ **11- Sirop 20 cl Macaron Pistache, Sirop 20 cl Macaron Framboise** Le Temps des Mets 5,95€. **12- Moule à cannelé bordelais** Ce moule permet de réaliser de manière traditionnelle le célèbre cannelé, spécialité bordelaise. Le cuivre étamé assure une parfaite convection de la chaleur qui permet une bonne caramélisation des sucres et un goût délicieux. 6,75€. **13-Mamie Gâteaux** Découvrez dans ce petit livre de recettes, une sélection de 30 recettes de délicieux gâteaux faciles à réaliser ! Retrouvez le goût authentique des savoureux gâteaux tout juste sortis du four : petites madeleines, clafoutis aux cerises, quatre-quarts aux pommes et bien d'autres encore ... Marabout 7,90€ **14-Ce bol de préparation incassable** est en mélamine. Il est d'un entretien très facile et garantit une hygiène optimale. Son socle antidérapant vous garantit une préparation sans heurts... Très pratique, son bec verseur permet de transférer vos préparations dans un moule en toute facilité. Rosti 8,50€.

12



13

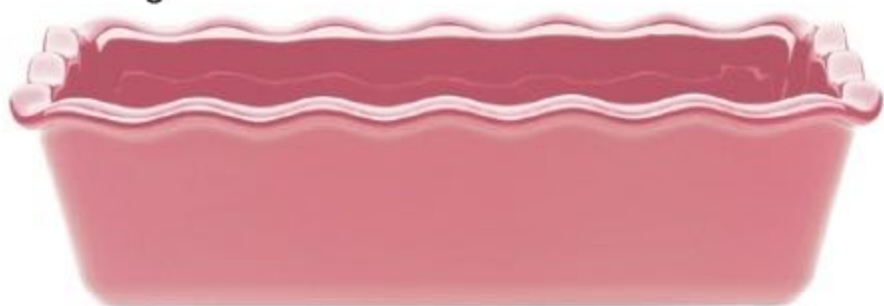


14



Pâtisserie

8



9



12



10



11



amovibles vous permettra de démouler sans difficulté vos framboisiers, cheese-cakes et autres gâteaux «maison». Grâce à son grand diamètre, vous pourrez réaliser des gâteaux pour 4 à 6 personnes. Un régal ! Lékuté 28€. **8- Plat à cake Litchi** (existe en plusieurs coloris) Emile Henry 20,90€. **9- Moule à brioche ou charlotte en silicone** La souplesse d'un moule en silicone alliée à la rigidité d'un moule traditionnel : les avantages sans les contraintes. Un moule en silicone indéformable, empilable, maniable, pliable et une ergonomie tout simplement inégalable ! Mastrad. 24,95€ **10- Cercle à pâtisser réglable de 17 à 27cm** Ce cercle à pâtisser vous permet de travailler pâtisseries, entremets et entrées pour tous les diamètres entre 20 et 27 cm. L'épaisseur du cercle à pâtisserie est adaptée. Il n'est pas trop épais pour permettre une bonne convection thermique. Patisse. 13,5€ **11- Sirop 20 cl Macaron Pistache , Sirop 20 cl Macaron Framboise** Le Temps des Mets 5,95€. **12- Moule à cannelé bordelais** Ce moule permet de réaliser de manière traditionnelle le célèbre cannelé, spécialité bordelaise. Le cuivre étamé assure une parfaite convection de la chaleur qui permet une bonne caramélisation des sucs et un goût délicieux. 6,75€. **13-Mamie Gâteaux** Découvrez dans ce petit livre de recettes, une sélection de 30 recettes de délicieux gâteaux faciles à réaliser ! Retrouvez le goût authentique des savoureux gâteaux tout juste sortis du four : petites madeleines, clafoutis aux cerises, quatre-quarts aux pommes et bien d'autres encore ... Marabout 7,90€ **14-Ce bol de préparation** incassable est en mélamine. Il est d'un entretien très facile et garantit une hygiène optimale. Son socle antidérapant vous garantit une préparation sans heurts... Très pratique, son bec verseur permet de transférer vos préparations dans un moule en toute facilité. Rosti 8,50€.

13



14



L'Atelier Culinaire Cuisine | a&d

Retrouvez notre école de cuisine design et suréquipée située au rez de chaussée de notre maison d'édition. Devenez pour 3 heures les élèves de Simone Zaroni* @ George V Paris, d'Alan Geaam, de Xavier Mathieu* @ Phébus dans le Luberon, du pâtissier Bastien Blanc-Tailleur... Passion, transmission de savoirs et de secrets, fous rire et dégustation sont toujours au menu.



Pâtisserie de fêtes sous le haut commandement de Bastien Blanc-Tailleur




Pasta party chic avec Simone Zaroni*

Chair de crabe sublimée et soufflé au chocolat avec Alan Geaam

22, rue de la Prévoyance 94300 Vincennes
(métro St-Mandé, à 5 min de Paris) - Tél : 01 53 66 10 01
ateliercuisinead@gmail.com

<http://www.ateliercuisinead.fr>

 <https://www.instagram.com/ateliercuisinead>

 <https://www.facebook.com/ateliercuisineAD>



SUBLIMISSIME !

Réveillez le chef qui sommeille en vous... Avec la gamme SUBLIME, vous bénéficiez des dernières innovations professionnelles signées Rosières : Des parois Expert pour une cuisson 100% homogène, une sonde à viande pour un contrôle parfait de la température à cœur, et des recettes automatiques pour sublimer vos créations culinaires. Et comme chez Rosières, le bon se conjugue toujours avec le beau, vous apprécierez le design épuré et novateur de la collection SUBLIME.



PARTENAIRE DE LA SOCIÉTÉ NATIONALE DES MEILLEURS OUVRIERS DE FRANCE



WWW.ROSIERES.FR

ROSIÈRES 
PRENEZ GOÛT À L'INNOVATION