

3€
3,30

Maxi Cuisine

HORS-SÉRIE

Irrésistibles bouchées

Un apéritif dînatoire bluffant !

Terrine, feuilleté,
soupe froide...

Tellement meilleur
fait maison

Tapas & Co

À déguster du
bout des doigts



+ PLEIN D'IDÉES
savoureuses
à partager

148
recettes
conviviales

C'est l'heure de
l'apéro!

Trio de verrines
gourmandes,
page 20

BELGIQUE 3,90 € - DOM A 6 € - DOM B 4 € - SUISSE 6,90 CHF - LUXEMBOURG 3,90 € - GRÈCE : 4 €
ALLEMAGNE : 5,90 € - MAROC 45 MAD - TUNISIE 6 TND - ZA A 5000 CFA - ZA B 4800 CFA - TOM A 1200 FCFP - TOM B 800 FCFP

AVRIL-MAI 2018

M 03182 - 23H - F: 3,30 € - RD



BAUER
MEDIA
FRANCE

HORS-SÉRIE TOURISME

Hors-série tourisme
Maxi

Balades gourmandes
+50 RECETTES DU TERROIR

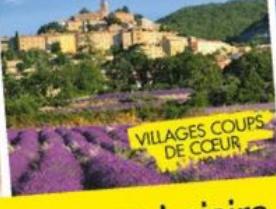
LE MEILLEUR DE
nos régions



MARCHÉS PITTORESQUES



RENCONTRES SAVOUREUSES



VILLAGES COUPS DE CŒUR

+ NOS BONS PLANS ET ADRESSES Loisirs, détente, plaisirs

NOUVEAU

SPÉCIAL
TOURISME

Vacances, week-ends...
tout pour bien les
préparer et s'évader

LES
BONS PLANS
ET LE MEILLEUR
DE NOS RÉGIONS
DANS CE
**NOUVEAU
HORS-SÉRIE !**



MAXI HORS-SÉRIE TOURISME
en vente actuellement - 3,95 €

L'apéritif, un si bon moment

Qu'il soit suivi d'un repas, pris simplement entre amis, ou organisé en mode dinatoire, il fait partie de notre vie, puisqu'en France, nous organisons des apéros en moyenne 1,3 fois par semaine* ; c'est ce que l'on appelle le « French Art de Vivre » ! Dans ce nouveau magazine hors-série, nous déclinons ce moment en

une multitude de savoureuses recettes. En version décontractée, tranche de terrine, part de tarte fine, petites verrines... En version tapas, pour une touche chaleureuse et conviviale. Sur un air de fêtes, pour des idées plus gourmandes et un brin raffinées.

Nous avons toujours une bonne

raison d'inviter famille et amis, autour d'un verre et de quelques bouchées, l'essentiel est de se régaler ensemble. Vive le PARTAGE et la CONVIVIALITÉ !

La rédaction

*Étude « Les Français et l'Apéritif », Arcane Research, mai 2017.



PHOTO ISTOCK. PHOTOS DE COUVERTURE SUCRÉ SALÉ.



Sommaire

Enquête L'apéro, une tradition bleu, blanc, rouge	6
Tendances Infos zapping	8
C'est nouveau Des nouveautés à essayer !	10
À faire soi-même Dites-le avec des fleurs !	12
Partie de campagne	13
Cocktails 12 petites recettes à déguster bien fraîches !	26
Buffet végétarien 6 idées gourmandes pour recevoir	28
Séquence émotion Souvenirs, souvenirs !.....	30
Déco champêtre Une ambiance bucolique	32
Tapas & Co	35
Petit guide pratique Prévoyez les bonnes quantités !	50
Côté vins Vins à partager en famille ou entre amis.....	52
Variations 15 idées autour de la pâte feuilletée ...	54
Fêtes de famille	55
Bien s'organiser Rétroplanning pour une fête réussie sans stress !	56
Idées déco Un joli moment de partage.....	76
Enquête C'est l'heure de la fête !	80
Variations 15 idées autour de dips pour l'apéro..	82
Brunch et goûter	83
Mieux connaître Vous prendrez bien une tasse de thé ?	92
Livres Nouveautés à feuilleter	94
Dans nos régions Surprenants domaines	96
Cour de récréation Occuper les enfants pendant la fête	102
Shopping malin Pratiques, les moules !	104
Adresses	106



148 recettes à partager

PARTIE DE CAMPAGNE

Club saumon	18
Dip avocat-coriandre	16
Croissants frais	21
Croquant de fèves à la thaïe	20
Croque-crackers	18
Croustillants fruités	25
Crumble champêtre	24
Cupcakes jolie cueillette	25
Dattes de Bayonne	18
Douceur de poivrons	20
Douceur melon-concombre	19
Feuilletés à la tapenade	16
Grenailles emmaillotées	22
Muffins aux légumes	19
Oignons et échalotes en tempura	16
Quatre-quarts tout chocolat	24
Rillettes à l'italienne	23
Salade de carottes et pois chiches à la grecque	16
Salade de pommes de terre	16
Sandwichs de campagne aigre-doux	17
Sauce au cheddar	16
Serpentins tricolores	21
Soupe froide tomate-poivron	14
Tarte fine à la courgette	17
Terrine de lapin aux noisettes	22
Trifle noisette	20
Whoopies avocat-saumon	18

TAPAS & CO

Beignets de morue	48
Brochettes de porc au chorizo	43
Brochettes de volaille, sauce satay	47
Crème d'avocat au chèvre	44
Crème mascarpone vanillée	44
Crevettes pimentées aux champignons	36
Crevettes roses à l'ail	43
Croquettes à la viande	38
Croquettes de jambon à l'espagnole	48
Empanadas de bœuf épicé	40
Fajitas party	47
Fromage frais ail & fines herbes	44
Gaspacho andalou	37
Guacamole et sauce salsa	39
Houmous express	44
Mini-burgers du soleil	42
Onigirazu	41
Palmiers au saumon fumé	40
Patatas bravas	39
Piquillos farcis au fromage frais	43
Poulet crunchy	40
Samossas de bœuf au curry	46
Tacos rolls	37
Tajine de pommes de terre aux merguez	38
Tortilla espagnole	46
Verrines d'anchois au thym citron	49



Terrine de lapin
aux noisettes,
page 22



Petites tartines
de pain noir,
page 65



**ABONNEZ-
VOUS VITE !**
Rendez-vous
p. 95

Bouquet de
mini-muffins à
l'orange, page 72

FÊTES DE FAMILLE

Allumettes glacées à la lavande	73
Biscuits aux trois fromages	68
Boulettes à la sauce orientale	61
Bouquet de mini-muffins à l'orange	72
Brochettes au fromage et potimarron	61
Brownies au coco	75
Calamars farcis en bouchées amusantes	60
Canapés à l'italienne	62
Canapés à la truite fumée	60
Canapés de concombre au saumon	62
Crevettes hispaniques	61
Croquembouche au caramel croquant	70
Croquettes de pommes de terre au saumon	67
Cubes de polenta au pesto mentholé et au bœuf	59
Cubes de riz au bœuf mariné	66
Douceur et caractère	58
Gâteau choco et noix	74
Guimauves fraise au coco	72
La super-vitaminée	58
Makis aux courgettes	59
Mini-quiches au fromage de chèvre frais	65
Omelette verte roulée à la feta	63
Panna cotta au coulis de fraises	71
Petites tartines de pain noir	65
Petits gâteaux fourrés à l'amande et aux abricots secs	74
Petits sandwichs à la hollandaise	60
Raviolis complètement crudités	67
Rouleaux de jambon	62
Roulés de fougasse aux olives	68
Sandwichs au concombre	64
Sandwichs au jambon	64
Sandwichs au saumon fumé	64
Tarte soleil au pesto	69
Tartelettes à la crème et aux fruits	75
Tartelettes parfumées	71

Tomates cocktail garnies à l'avocat

62

Tuiles façon tartelettes aux poires

71

BRUNCH ET GOÛTER

Brioche « escargots » à la cannelle et à l'orange	85
Brioche zigzag au chocolat framboisé	85
Cœurs de churros au chocolat	86
Couronnes à la ricotta	87
Cupcakes aux cacahuètes et au chocolat	90
Façon amandine aux pommes	84
Gaufres parmentières	87
Granola pommes-fromage blanc	90
Œufs à la coque aux mouillettes printanières	86
Pancakes aux framboises	89
Scones à l'anglaise	91
Scones de la ferme	89
Tartines aux tomates parfumées	86
Tartines comme à New York	88

Et aussi...

Cocktails

Cendrillon	27
Cocktail à la pastèque	27
Coconut Kiss	27
Fraîcheur du jardin	27
L'authentique mojito	27
Le Bellini	26
Le Spritz	26
Le vitaminé	27
Myrtille tonic	27
Piña colada	26
Pink Virgin Margarita	27
Virgin Mary	27

Buffet végétarien

Boulettes pois chiches-courgettes, sauce yaourt	29
--	----

Feuilletés chèvre-épinards

28

Flan de légumes

29

Houmous aux tomates séchées

28

Sablés au curry, à la crème de roquefort

29

Velouté froid coco-concombre-menthe

28

15 idées... autour de la pâte feuilletée

Brioches suisses	54
Brochettes boulettes	54
Chausson à la viande	54
Croissants gourmands	54
Feuilletés à la saucisse	54
Feuilletés chèvre-miel	54
Filet mignon de porc en croûte	54
Friands au fromage	54
Grillé aux pommes	54
Mini-mille-feuilles aux abricots	54
Pain au chocolat au lait	54
Palmiers au pesto	54
Tarte aux asperges	54
Tatin rapide	54
Tortis feuilletés	54

15 idées... autour de dips pour l'apéro

À l'indienne	82
À l'orientale	82
Carotte-cumin	82
Caviar d'asperges	82
Caviar d'aubergines	82
Crème de petits pois	82
Épinards à la grecque	82
Façon queso mexicain	82
Fèves aux herbes	82
Houmous maison	82
Pesto-mozza	82
Purple dip	82
Rillettes de maquereaux	82
Rillettes de poulet	82
Tapenade au chèvre	82

L'apéro une tradition bleu, blanc, rouge

Que l'«apéro» soit juste avant un dîner ou se prolonge toute la soirée en «apéro dinatoire», il s'agit là d'un véritable art de vivre à la française !
Les maîtres mots ? Convivialité et partage !

Une parenthèse de liberté

Pour Jean-Pierre Corbeau, professeur en sociologie de l'aliment à l'Université François-Rabelais de Tours, l'apéritif est un véritable rituel du vivre ensemble. Il correspond à de nouvelles attentes et affirme des notions de «sociabilité alimentaire». C'est également un moment de partage qui s'inscrit dans un temps don-

né et sans consommer la même chose que les autres convives. Le Syndicat des Apéritifs à Croquer conforte également ce lien social notamment avec l'étude «Manifesto Apero» menée par l'agence de tendance Nelly Rodi. Selon cette analyse, l'apéro devient un moment de liberté absolue où l'on crée ses propres tribus, on lâche prise et on se fait plaisir.

On vient quand pour l'apéro ?

L'apéritif reste associé à la fin de la semaine et au week-end pour 80 % des Français. Le samedi soir, c'est apéro pour 62 % et en toute saison pour 57 %. 47 % d'entre eux déclarent également ne jamais le planifier et proposent ce qu'ils ont dans leurs placards, alors que près de 50 % achètent un petit complément.
(Enquête Apéricube/Itop/2016)

Comment le prend-on ?

Selon une enquête The NPD Group, l'apéritif est «une institution française généralisée». Dès le Moyen Âge, il est



Autour d'une table ou d'un buffet, l'apéro dinatoire permet d'annoncer de bonnes nouvelles et de passer une douce soirée !



ainsi présent sous forme de premier mets, appelé « l'assiette de table » et se compose de pain grillé, de fruits et de cresson pour la digestion. À partir du XVI^e siècle, le « coup d'avant » (l'avant-repas) permet d'accompagner un vin coupé à l'eau avec du pâté. Et petit à petit, les habitudes se transforment jusqu'à évoluer vers les auberges, les brasseries et pour finir dans les restaurants. Aujourd'hui, 23 % des personnes qui entrent dans un restaurant ou un bar commandent un apéritif, soit un ticket moyen entre 11,90 et 14,40 € (20 % en plus sur le total).

Les années d'après-guerre vont également voir l'apparition des apéros informels entre copains avant de devenir une véritable « institution » où l'hôte se met à préparer du fait-maison. Avec l'arrivée des beaux jours, l'envie de sortir se fait sentir et l'apéritif se transforme en format pique-nique. Allo Resto a profité de cet engouement pour créer « JustPicNic », des livraisons sur les quais, les parcs...

(Enquête The NPD Group/2017)

Et chez nos voisins européens ?

La consommation d'apéritifs dans la restauration est surtout répandue dans les pays du sud de l'Europe, avec par

exemple 28 % de consommateurs en Espagne et 34 % en Italie. Le contenu de l'assiette reflète la situation géographique. Et un apéritif copieux peut remplacer un dîner classique. Nos compatriotes privilient les planches de charcuterie et de fromage. Les plats « tendances » sont aussi à l'honneur avec les tapas (+ 35 %) ou les empanadas, très appréciés dans les grandes villes. Les Espagnols restent fidèles aux tortillas, jambon et autres tapas ; les Italiens aux pizzettes, crostinis, bruschetta, mais également olives ou jambon... Les pays du Nord sont moins enclins à ce mode d'alimentation. Quant aux Britanniques, ils se retrouvent dans les pubs entre amis ou entre collègues.

(Enquête The NPD Group/2017)

Le saucisson sec est-il toujours le roi des apéros ?

Non, il s'est fait détrôné par les nouveaux modes de consommation, notamment par le snacking. L'offre des produits apéritifs a fortement progressé depuis ces dernières années avec une augmentation des linéaires spécialisés proposant des chips aromatisées ou classiques, des fromages apéritifs, des biscuits ou encore des tartinables. Mais le saucisson et le

jambon se retrouvent tout de même dans la plupart des rassemblements. Selon l'enquête Apéricube/Ifop/2016, 67 % des Français pensent que la nourriture proposée joue un rôle crucial dans le succès des apéros dinatoires. Et la plupart des sondés disent proposer des produits pleins de couleurs et de saveurs tandis que les plus jeunes (18-35 ans) apprécient toujours autant les basiques (chips, cacahuètes...). Enfin, les Français dépensent en moyenne 62 € par an en accompagnement pour leur apéritif (enquête The NPD Group).

Et la boisson dans tout ça ?

- Pour l'apéritif, les Français citent en premier le vin pour 34 %, suivi par les cocktails pour 29 % et les softs pour 27 %. 22 % des jeunes affectionnent la bière, tandis que les alcools forts sont autant appréciés, pour 22 %, par les jeunes et leurs aînés.

(selon le sondage Deliveroo/OpinionWay/2017)

- Le vin rosé est l'apéritif préféré des Français en été, surtout chez les femmes, suivi par le mojito et la bière.

(enquête de la plateforme d'opinion Mingle Trend, 2015)

TENDANCES

Par Emma Zrour



Foire de Paris

Si vous avez besoin d'un tire-bouchon magnétique, d'une essoreuse gain de place, d'une machine qui cuisine à votre place ou d'un lave-vaisselle qui range directement dans les placards, rendez-vous à l'événement parisien ouvert au grand public ! Cette nouvelle édition honore les produits du terroir, les découvertes gastronomiques ou les dernières innovations culinaires.

Foire de Paris, du 27 avril au 8 mai, Porte de Versailles.



PHOTOS PRESSE, ISTOCK, © MARIASPERA-BONNAT

Infos zapping

Le pêle-mêle des news du moment

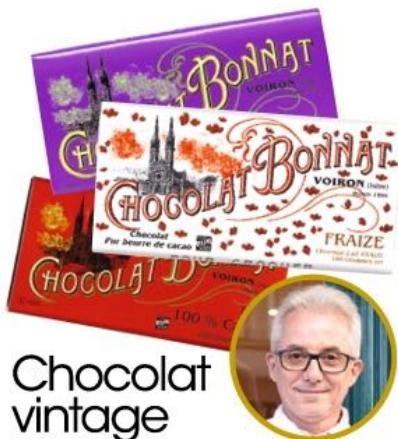
Restaurant solidaire

Le chef du meilleur restaurant du monde nommé en 2016, l'Italien Massimo Bottura, ouvrira en 2018, à Paris, un « restaurant réfectoire » pour les démunis, dans la célèbre crypte voûtée de l'église de la Madeleine. Ce lieu accueille depuis 40 ans le restaurant

associatif « le Foyer de la Madeleine ». Le chef, avec son ONG Food for Soul, ne veut pas de soupe populaire, mais il souhaite proposer une cuisine de qualité, faite par des chefs formés par des étoilés. Massimo Bottura s'est fait connaître, entre autres, lors de l'Exposition universelle à Milan, en 2015, puis aux Jeux Olympiques de Rio, en 2016, en préparant des repas pour les plus démunis.



Un lait citoyen
Agromousquetaires et Intermarché s'engagent aux côtés des éleveurs partenaires de la Laiterie Saint-Père (44) en leur reversant 0,44 € sur une brique de lait vendue 0,88 €. La répartition des prix est affichée sur le packaging, pour plus de transparence. *Lait UHT « Les éleveurs vous disent MERCI ! », Intermarché, 0,88 €.*



Chocolat vintage

Le roi du chocolat grand cru ouvre sa première boutique parisienne

après Voiron (Isère), Lyon et Grenoble. Les connaisseurs trouveront l'ensemble de la gamme tablettes, bonbons traditionnels de chocolat et gâteaux de voyage. L'histoire de la marque commence en 1884 dans l'Isère. Félix Bonnat prend la tête de la maison familiale et crée son atelier de chocolatier torréfacteur. Bien des décennies plus tard, c'est Stéphane Bonnat qui reprend les rênes de la chocolaterie, avec toujours l'envie de privilégier le savoir-faire et l'excellence des matières premières.

*Bonnat-chocolatier.com/fr
Boutique : 189, rue du faubourg-Saint-Honoré, 75008 Paris, 01 45 61 02 58.*

LE CONCOURS DE

Maxi
Cuisine
HORS-SÉRIE

DU 02 AVRIL AU 20 MAI

L'APÉRO PARFAIT AVEC 68 SETS DE 2 ROULETTES

silikomart®
MADE IN ITALY



- Roulettes 100% Made in Italy
- Poignée ergonomique
- Livret de recettes inclus

VALEUR DU SET : 21,80€

www.silicomart.com

POUR JOUER AVEC MAXI CUISINE, C'EST FACILE !

par téléphone

0 892 681 107

Service 0,50 €/min
+ prix appel

ou envoyez

BUFFET
par SMS
au 74400*



74400*

(0,75 € per SMS + prix d'un SMS x 4)



Jeu gratuit sans obligation d'achat du 02/04/18 au 20/05/18. Règlement complet disponible sur www.maximag.fr/reglement. Remboursement possible, sur justificatifs, des frais d'affranchissement postal et/ou de service sms+voix en numéro surtaxé, en écrivant à l'adresse figurant à cet effet dans le Règlement du jeu. Selon la loi 78-17 du 6 janvier 1978 modifiée vous disposez d'un droit d'accès et de rectification des données à caractère personnel vous concernant et faisant l'objet de traitement en écrivant à la société organisatrice BAUER MEDIA FRANCE SNC. Photos non contractuelles (suggestions de présentation). Du seul fait de votre participation, vous pouvez être amenés à recevoir des propositions commerciales de BAUER MEDIA France. Si vous ne le souhaitez pas, vous pouvez cocher la case ci-contre ou des offres commerciales de nos partenaires, si vous ne le souhaitez pas, vous pouvez cocher la case ci-contre. Merci de nous l'indiquer par courriel à l'adresse suivante : servicepromo@bauermedia.fr.

Les gagnants seront définis par instants gagnants (tirage au sort en direct).
Vous saurez immédiatement si vous avez GAGNÉ !

C'EST NOUVEAU

Par Olivia Delaunay

Ça croustille léger !

Parfaits pour un apéritif gourmand sans être trop lourds, ces crackers de maïs au quinoa sont bio, super-croustillants mais affichent 65 % de matières grasses en moins, par rapport à des biscuits apéritifs ou des chips.

Corn Crackers au quinoa, N.A !, 1,69 € (50 g).



Moulin universel

Grâce à son mécanisme conçu en céramique fine, sans pièce de métal, ce moulin réglable permet de broyer sel humide, épices, graines et poivres. Un bocal en verre, 5 coloris, lavable au lave-vaiselle, ce moulin est un outil pratique mais aussi un bel objet à poser sur la table.

Moulin universel réglable, Kyocera, à partir de 28 €.

Guacamole parfait

Un instrument qui a une double fonction, celle de pouvoir préparer un guacamole top chrono et de le conserver. Un bol de service, une grille pour y déposer l'avocat, un pilon en bambou et un couvercle de conservation.

Vivement l'apéro !
Cookut, 29,90 €.



Envie de tarte ?

Une jolie pâte dorée et croustillante pur beurre, à la farine de blé et aux farines multi-céréales (complète, épeautre semi-complète, seigle complète) issues de l'Agriculture biologique. On se met vite en cuisine !

Pâte brisée pur beurre bio, BioBleud, 2,80 €.



Parfait combo

Alliez le plaisir du petit déjeuner avec un porridge saveur banane/chocolat et le bien-être, puisqu'il est préparé sur une base d'avoine complète sans gluten. Ajoutez du lait (animal ou végétal) ou de l'eau chaude et régalez-vous !

Porridge Bio Choco & Banane, Gluten Free, Turtle, 4,99 € (400 g).



Chouette des frites !

Croustillantes à souhait, elles sont goûteuses et donnent au repas un aspect plus authentique, puisqu'elles ont conservé leur peau. À préparer au four ou en friteuse.

Côté Resto, McCain, 2,49 € (650 g).



Bien élevé, à partager
La marque de charcuterie responsable Brocéliande a décidé d'aller encore plus loin dans sa démarche de qualité de produits. Dorénavant, les cochons seront nourris sans OGM et élevés sans antibiotique dès la naissance. Ces mini-saucissons trouveront facilement une place sur le buffet d'apéro !

Les Mini Saucissons « Bien Élevés », Brocéliande, 2,50 € (100 g/11 sticks).



Made In Tunisie

Cette huile d'olive est produite avec un assemblage de 2 variétés d'olives rares et très parfumées. Résultat, une saveur prononcée aux arômes fruités puissants.

Huile d'Olive Vierge Extra Sélection, Terra Delyssa, 6,80 € (75 cl).



Tri esthétique

Parce que dans une cuisine la poubelle prend de la place et que quand il s'agit de trier les déchets, l'affaire se complique, Brabantia propose une solution esthétique avec ces poubelles à pédales, disponibles en 8 coloris contenant 1,2 ou 3 seaux intérieurs amovibles pour trier.

Bo Touch Bin, Brabantia, à partir de 139 €.



Chips trop chou !

L'apéritif va se transformer en un moment original et sain, avec ces chips de kale, qui ne sont pas cuites dans l'huile, mais juste séchées et aromatisées à la tomate et au piment.

Chips de kale à la tomate et au piment, Authentic, 3,50 € (40 g).



Façon barmaid

Avec ce nouveau sachet de glaçons façon glace pilée, les cocktails vont vite être préparés. Pratiques à remplir, ils sont surtout astucieux à démoluer et à doser. Le plus ? Des petits formats de glaçons qui ne fondent pas trop rapidement dans les boissons.

Sachets Glace Pilée, Albal, 2,15 € (15 sachets).



Comme un pro

Avec cette superbe gamme de couteaux, la cuisine n'aura plus de secret pour vous ! Des lames forgées, une ligne stylisée aux formes ergonomiques sont la garantie d'une qualité irréprochable.

Gamme Riviera White, Arcos, à partir de 27 € le couteau office, 48 € le couteau cuisine 200 mm.

100 % végétal

Miam, la gourmandise en version végétale ! Du lait de coco, des perles du Japon et du coulis de mangue... Ni lait, ni beurre, ni œuf, ni additif et pourtant, c'est si bon !

Les Incroyables Perles, Michel et Augustin, 3, 85 €.



Adresses p. 106

À FAIRE SOI-MÊME

Par Emma Zrour



Mini-bouquets

Le temps de la fête, détournez de jolis verres (sérigraphiés, c'est encore plus élégant !) en autant de petits vases. Disposez-les un peu partout sur le buffet ou en farandole au centre de votre table pour une décoration tout en finesse. N'hésitez pas à associer de grosses fleurs comme les roses et les renoncules avec de plus petites comme les alstroemères ou les freesias.

Dites-le avec des fleurs !

Décoration romantique, champêtre, joyeuse ou classique, suivez le langage des fleurs pour sublimer vos tables de fêtes.



Couleurs pastel

Toujours en vogue, le blanc et les couleurs pastel sont régulièrement plébiscités lors des cérémonies. Associez-les pour une belle décoration d'assiette : rabattez les côtés d'une serviette et entourez-la d'une autre serviette en crochet (si vous n'en avez pas, posez un napperon ou un ruban très large). Prenez 3 fleurs (type lisianthus), attachez fleurs et serviettes avec un ruban épais en satin rose (ou bleu), puis posez le tout sur les assiettes des invités. Déposez ça et là des verres transformés pour l'occasion en mini-vases et placez-y 3 ou 4 roses de couleurs assorties.

Suspension poétique

Une ravissante idée de récupération facile à faire. Nettoyez des bocaux en verre. Courbez un fil de fer et faites des crochets aux extrémités. Entourez un bocal de deux autres fils de fer et rejoignez-les en formant un anneau de chaque côté. Faites entrer les crochets et suspendez les pots. Remplissez-les d'un peu d'eau et garnissez-les de quelques fleurs aux teintes délicates.



Mélange végétal

Le citron n'est pas seulement délicieux, il peut être très graphique ! Glissez des rondelles de citron vert ou jaune contre les parois d'un vase transparent accueillant vos bouquets. Aidez-vous éventuellement d'une cuillère en bois pour les placer sur toute la surface. Originalité garantie !



Partie de campagne

Le plaisir de recevoir au jardin, des mets simples et gourmands, de l'amitié, des rires d'enfants...



PHOTOS ISTOCK : SUCRÉ SALET / STOCKFOOD : LECKER / FOOD & FOTO, HAMBURG

Soupe froide tomate-poivron	p. 14
Feuilletés à la tapenade	p. 16
Salade de pommes de terre	p. 16
Dip avocat-coriandre	p. 16
Oignons et échalotes en tempura	p. 16
Salade de carottes et pois chiches à la grecque	p. 16
Sauce au cheddar	p. 16
Tarte fine à la courgette	p. 17
Sandwichs de campagne aigre-doux	p. 17
Club saumon	p. 18
Dattes de Bayonne	p. 18
Croque-crackers	p. 18
Whoopies avocat-saumon	p. 18
Douceur melon-concombre	p. 19
Muffins aux légumes	p. 19
Croquant de fèves à la thaïe	p. 20
Trifle noisette	p. 20
Douceur de poivrons	p. 20
Serpentins tricolores	p. 21
Croissants frais	p. 21
Terrine de lapin aux noisettes	p. 22
Grenailles emmaillotées	p. 22
Rillettes à l'italienne	p. 23
Crumble champêtre	p. 24
Quatre-quarts tout chocolat	p. 24
Cupcakes jolie cueillette	p. 25
Croustillants fruités	p. 25

PARTIE DE CAMPAGNE

Par Agnès Taravella et Monique Mourguès

Soupe froide tomate-poivron

POUR 6 PERSONNES

PRÉPARATION : 20 MN

RÉFRIGÉRATION : 13 H

CUISSON : 15 MN

- 800 g de tomates grappes très mûres ■ 2 poivrons rouges
- 2 concombres ■ 1/2 botte de basilic ■ 1 gousse d'ail
- 1 oignon blanc ■ 10 cl d'huile d'olive extra-vierge ■ 200 g de mie de pain ■ 10 cl de vinaigre de xérès ■ sel ■ poivre.

Ébouillantez les tomates

30 secondes, refroidissez-les aussitôt et pelez-les. Coupez-les en quartiers et épépinez-les. Réservez. Grillez les poivrons sous le gril du four. Enfermez-les quelques minutes dans un sac ou du papier journal, puis ôtez la peau. Ouvrez-les, épépinez-les et détailliez-les grossièrement. Épluchez les concombres, coupez-les en dés.

Lavez, séchez, effeuillez et ciselez le basilic. Pelez et hachez l'ail, épluchez et émincez l'oignon. Mettez tous les légumes dans un saladier avec l'huile d'olive. Salez et poivrez. Mélangez, couvrez et placez 12 h au réfrigérateur.

Émiettez la mie de pain dans le bol d'un mixeur et arrosez de vinaigre de xérès. Ajoutez les légumes marinés et leur jus. Mixez finement jusqu'à obtenir une préparation lisse et homogène, puis passez au chinois. Rectifiez l'assaisonnement, couvrez et placez encore 1 h au frais avant de servir.

Servez éventuellement saupoudré de sel de céleri (même si on ne le fait pas en Espagne !).

Olé !

Le gazpacho est une recette typique du sud de l'Espagne. On le trouve également dans le sud du Portugal, même si les légumes n'y sont pas mixés mais coupés en mini-dés.



Salade de carottes et pois chiches à la grecque

Soupe froide tomate-poivron

Sauce au cheddar

Feuilletés à la tapenade

Salade de pommes de terre

Dip avocat-coriandre

PARTIE DE CAMPAGNE

Feuilletés à la tapenade

POUR 6 PERSONNES
PRÉPARATION : 10 MN
CUISSON : 10 MN

- 2 rouleaux de pâte feuilletée ■ 1 pot de tapenade noire ■ 1 pot de tapenade verte.

Préchauffez le four à 180 °C. Découpez les pâtes feuilletées en bandes un peu larges. Piquez-les à la fourchette, tartinez-les de tapenade et repliez chacune en deux dans la longueur, en appuyant bien sur les bords.

Posez-les sur la plaque du four couverte de papier cuisson et enfournez 10 mn environ. Sortez la plaque, laissez refroidir.

Variations

Garnissez les feuilletés, au choix, de concassée de tomates, fromage fondu type La Vache qui rit, pesto...

Salade de pommes de terre

POUR 6 PERSONNES
PRÉPARATION : 20 MN
RÉFRIGÉRATION : 1 H CUISSON : 20 MN

- 4 pommes de terre ■ 1/2 poivron rouge
- 6 cornichons ■ 1/2 concombre
- 2 échalotes ■ 250 g de fromage blanc à 20 % ■ 3 œufs ■ 3 c. à soupe de mayonnaise ■ 3 brins de ciboulette ■ sel ■ poivre.

Faites cuire les pommes de terre à l'eau 20 mn. Faites durcir les œufs 10 mn. Rafraîchissez-les, écalez-les et coupez-les en petits morceaux. Pelez les pommes de terre et coupez-les en cubes.

Épluchez les échalotes et émincez-les finement. Taillez les cornichons en petits dés ou en rondelles.

Épépinez le poivron et détailliez-le en mini-dés, ainsi que le concombre. Rincez et ciselez la ciboulette.

Mélangez le fromage blanc avec les échalotes et la mayonnaise, puis salez et poivrez généreusement.

Réunissez tous les ingrédients dans un saladier, assaisonnez de sauce au fromage blanc, remuez. Couvrez, placez 1 h au frais.

Dip avocat-coriandre

POUR 6 PERSONNES
PRÉPARATION : 10 MN

- 3 avocats ■ 1 citron vert ■ 2 oignons nouveaux ■ 1 tomate ■ 1 bouquet de coriandre ■ huile d'olive ■ piment en poudre ■ 3 c. à soupe de crème fraîche (facultatif) ■ sel.

Pressez le citron. Épluchez et émincez les oignons. Ébouillantez la tomate, pelez-la, épépinez-la et coupez-la en petits dés. Eeffeuillez et ciselez la coriandre.

Ouvrez et dénoyeautez les avocats, prélevez la chair. Écrasez-la à la fourchette, ajoutez les oignons, le jus du citron vert, la tomate, la coriandre, du piment, du sel et 3 c. à soupe d'huile d'olive.

Servez éventuellement sur un lit de crème (pour les très gourmands), qui adoucira le côté pimenté. Proposez avec des tortillas chips ou des tranches de pain grillé.

Oignons et échalotes en tempura

POUR 6 PERSONNES
PRÉPARATION : 10 MN
CUISISON : 5 MN

- 4 oignons moyens ■ 6 échalotes
- 50 g de farine ■ 50 g de Maïzena
- 1 œuf ■ 100 g d'eau gazeuse bien froide ■ huile pour friture ■ sel.

Épluchez les oignons et les échalotes. Coupez-les en lamelles, en quartiers ou taillez-les sans détacher complètement les morceaux (voir photo page précédente).

Préparez la pâte : fouettez vivement la farine, la Maïzena, l'œuf, l'eau et le sel. Chauffez l'huile de friture. Trempez les oignons et échalotes dans la pâte et faites frire jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Égouttez sur du papier absorbant.

D'où vient la tempura ?

La pâte à tempura est d'origine japonaise. Plus légère que notre pâte à beignets, elle se marie avec toutes sortes d'ingrédients : légumes, crevettes, poissons...

Salade de carottes et pois chiches à la grecque

POUR 6 PERSONNES
PRÉPARATION : 20 MN
TREMPAGE : 12 H
CUISISON : 1H30

- 250 g de pois chiches secs ■ 3 belles carottes ■ 1 citron ■ 1 oignon ■ 1 échalote ■ 160 g de yaourt à la grecque ■ 1 feuille de laurier ■ 1 c. à soupe de cumin ■ 1 c. à soupe de curcuma ■ 1 pincée de coriandre ■ 1 c. à soupe de moutarde ■ huile d'olive ■ sel ■ poivre.

La veille

Faites tremper les pois chiches dans de l'eau.

Le jour même

Pelez et coupez l'oignon, mettez-le dans un faitout avec les pois chiches et le laurier, couvrez d'eau et laissez cuire 1 h 30, puis égouttez.

Faites chauffer une poêle huilée, saupoudrez-y le cumin et remuez. Ajoutez le curcuma, la coriandre et un peu d'eau. Versez cette préparation sur les pois chiches, salez et mélangez.

Râpez les carottes pelées, ciselez l'échalote. Méllez le yaourt, le jus du citron, la moutarde et l'échalote. Salez et poivrez. Mélangez les pois chiches et les carottes avec l'assaisonnement.

Servez bien frais.

Sauce au cheddar

POUR 6 PERSONNES
PRÉPARATION : 3 MN
CUISISON : 10 MN

- 200 g de cheddar (ou autre fromage, type gouda) ■ 1 boîte de lait concentré non sucré ■ 1 c. à soupe rase de féculle de maïs ■ 1 bonne pincée de piment d'Espelette.

Râpez grossièrement le cheddar ou coupez-le en petits morceaux. Délayez dans une petite casserole la féculle de maïs avec un peu de lait concentré. Incorporez le reste de lait en filet en fouettant et à feu doux, pour éviter les grumeaux.

Ajoutez le cheddar et faites fondre en remuant. Assaisonnez de piment d'Espelette. Servez chaud avec des nachos.

Sandwichs de campagne aigre-doux

POUR 6 PERSONNES
PRÉPARATION : 20 MN

- 6 tranches de pain de campagne (type Poilâne)
- 12 tranches de jambon cuit
- 6 grandes feuilles de salade
- 80 g de fromage (emmental, comté, gouda, cheddar...)
- 1 pot de légumes à l'aigre-doux ou pickles (maïs, chou-fleur, poivron) ■ pot de moutarde sucrée (type Savora) ■ poivre.

Tartinez généreusement les tranches de pain de moutarde sucrée. Répartissez sur la moitié des tranches le jambon en accordéon, le fromage coupé en lamelles, les légumes aigre-doux, les feuilles de salade, recouvrez du reste de tranches de pain, côté moutarde à l'intérieur. **Coupez chaque sandwich** en 2 ou en 3 selon la longueur des tranches de pain et servez-les éventuellement maintenus avec de la jolie ficelle de cuisine.

Rayon Angleterre ou Inde

Allez voir du côté du rayon cuisine du monde, vous trouverez des pickles, ces légumes aigre-doux en bocal.

Tarte fine à la courgette

POUR 6 PERSONNES
PRÉPARATION : 15 MN
CUISISON : 20 MN

- 1 pâte à pizza ou brisée rectangulaire ■ 2 courgettes
- 1 botte d'oignons fanes
- 1 pot de tapenade noire (100-110 g) ■ 50 g d'olives noires dénoyautées ■ huile d'olive ■ paprika (facultatif)
- sel ■ poivre.

Nettoyez les courgettes et ôtez les extrémités. Détaillez-les en fines lanières à l'aide d'un couteau. Économisez dans le sens

de la longueur, sans les peler. Ébouillantez-les 30 s, et égouttez-les sur du papier absorbant. Nettoyez et ciselez les oignons fanes avec leurs tiges vertes.

Préchauffez le four à 210 °C. Déroulez la pâte, tartinez-la généreusement de tapenade. Parsemez des olives coupées en dés et des 3/4 des oignons ciselés, puis déposez harmonieusement les lanières de courgettes en long et parsemez du reste d'oignons. Arrosez d'un généreux filet d'huile d'olive. Salez, poivrez.

Enfournez 20 à 25 mn, puis parsemez de paprika.



Couleurs originales

Si vous en trouvez, utilisez une courgette jaune en alternance !

PARTIE DE CAMPAGNE



Club saumon

POUR 6 PERSONNES
PRÉPARATION : 15 MN

- 6 tranches de saumon fumé
- 12 tranches de pain de mie
- 125 g de fromage frais (type St Môret)
- 100 g d'emmental
- 1/2 bouquet d'aneth.

Grillez les tranches de pain de mie sous le gril du four. Coupez le saumon fumé et l'emmental en lanières.

Façon assiette nordique
Servez également d'autres sandwichs avec de la truite, du haddock, de l'anguille fumée.

Tartinez légèrement les tranches de pain de fromage frais et parsemez d'aneth ciselé. Couvrez la moitié des tranches de saumon et de fromage, puis recouvrez de la seconde moitié du pain, fromage à l'intérieur. Pressez le tout légèrement, découpez chaque sandwich en quatre triangles. Maintenez avec de jolies piques apéritives.



Dattes de Bayonne

POUR 6 PERSONNES
PRÉPARATION : 15 MN

- 6 tranches de jambon de Bayonne
- 24 dattes sèches
- 200 g de fromage frais (type Petit Billy)
- 1 petit piment rouge
- 1 c. à café de piment en poudre.

Dénoyautez si besoin les dattes. Coupez les tranches de jambon en quatre lanières chacune. Mélangez le fromage frais avec la moitié du piment en poudre. Farcissez-en les dattes et enravelez-les dans

Croque-crackers

POUR 6 PERSONNES
PRÉPARATION : 10 MN

- 24 crackers apéritifs
- 12 tranches de fromage pour croque-monsieur
- 6 tranches de jambon
- poivre (facultatif).

Coupez les tranches de fromage en deux et les tranches de jambon en quatre rectangles.

Faire des croque-crackers en superposant un cracker, un rectangle de jambon, un rectangle de fromage et surmontez d'un second cracker. Servez 2 croque-crackers par personne, éventuellement poivrés.



Whoopies avocat-saumon

POUR 6 PERSONNES
PRÉPARATION : 30 MN
CUISSON : 15 MN

Pâte : ■ 160 g de farine ■ 40 g de parmesan râpé finement
■ 100 g de beurre mou
■ 2 œufs ■ 1/2 c. à café de levure chimique ■ sel.

Garniture : ■ 4 tranches de saumon fumé ■ 3 avocats bien mûrs ■ 1 sachet de mélange d'épices pour guacamole ■ le jus d'1 citron.

Préchauffez le four à 180 °C. Mélangez le beurre mou avec les œufs entiers. Ajoutez la farine, le parmesan, la levure et une pincée de sel, puis remuez. Tapissez la plaque du four de papier cuisson. Faites des petits tas de pâte en les espaçant bien et en les aplatisant un peu avec le dos d'une cuillère. Enfournez 10 mn.

Coupez le saumon fumé en lanières. Mixez la chair des avocats avec le jus de citron et le mélange d'épices jusqu'à obtenir une texture lisse et mousseuse. Mettez-la dans une poche à douille cannelée. Déposez du guacamole harmonieusement sur l'intérieur des coques de biscuits, mettez une lanière de saumon sur la moitié d'entre eux et recouvrez-les de la seconde moitié des biscuits, côté guacamole sur le saumon. Maintenez le tout avec de jolies piques.

Mélange d'épices
Vous trouverez dans les supermarchés un mélange d'épices, le ras el-hanout, qui sera délicieux parsemé sur ces bouchées.



Douceur melon-concombre

POUR 6 À 8 PERSONNES
PRÉPARATION : 40 MN

- 2 concombres ■ 2 melons canari (melons jaunes)
- 400 g de yaourt nature
- 2 bouquets d'aneth
- 1/2 citron ■ sel ■ poivre.

Lavez, essuyez et coupez les concombres en 4, détaillez-le en rondelles, puis recoupez-les

Ça se mange un canari ?

Le melon canari est un fruit jaune de forme ovale, un peu côtelé, à chair jaune pâle. Il est fondant, parfumé et sucré. Il se déguste à l'apéritif, en entrée, en dessert et même en sorbet ou en smoothie. On l'appelle canari à cause de sa couleur, mais on le trouve également sous la dénomination de melon d'eau.

en 4. Saupoudrez-les de sel, mélangez et laissez dégorger 30 mn dans une passoire.

Égrainez les melons, puis coupez la chair en cubes. Ciselez l'aneth finement. Mélangez le yaourt, l'aneth et un filet de jus de citron dans un bol. Salez, poivrez. Nappez le concombre et le melon avec la sauce et mélangez de nouveau. Réservez au frais.

Présentez le tout dans un bocal à charnière (type Le Parfait).



Muffins aux légumes

POUR 6 PERSONNES
PRÉPARATION : 20 MN
CUISSON : 20 MN

- 200 g de farine ■ 4 œufs
- 100 g de fromage râpé
- 100 g de tomates séchées
- 10 cl d'huile d'olive ■ 20 g d'olives noires dénoyautées
- 1 sachet de levure chimique ■ sel ■ poivre.

Préchauffez le four à 180 °C. Coupez les tomates séchées en quatre. Dans un saladier, versez la farine et la levure. Ajoutez les œufs, 1 pincée de sel, l'huile et mélangez.

Incorporez le fromage râpé, les olives et les tomates. Salez et poivrez. Mélangez jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Huilez et farinez des moules à muffins (ou mettez-y des petits moules en papier cuisson), versez la préparation.

Enfournez 20 mn environ.

Le Muffin's Show

Pratique, cette recette toute simple peut se décliner à loisir, pour notre plus grand plaisir. En version sucrée, au chocolat, avec des bonbons ou des fruits ; mais aussi salée, au thon et artichauts, ou fromage et graines... Bref, vive la créativité !

PARTIE DE CAMPAGNE

Trio de verrines gourmandes

POUR 6 PERSONNES
PRÉPARATION : 45 MN
CUISSON : 15 MN



Trifle noisette

- 3 poivrons jaunes ■ 400 g de chèvre frais (type Petit Billy)
- 50 g de poudre de noisette
- 1 c. à café de curry en poudre
- 1 c. à soupe de chapelure
- 20 g de beurre.

Faites noircir la peau des poivrons sous le gril du four, 10 à 15 mn. Laissez refroidir dans du papier d'aluminium, puis retirez la peau et les pépins. Mixez la chair en une purée fine. Répartissez-la dans les verrines.

Fouettez le chèvre frais. Répartissez-le dans les verrines sur la purée de poivron jaune.

Mélangez la poudre de noisette, le curry, la chapelure et le beurre fondu jusqu'à obtenir un sable grossier. Parsemez-en le dessus des verrines.



Croquant de fèves à la thaïe

- 8 grosses crevettes roses ■ 100 g de fèves surgelées ■ 1 citron vert ■ 5 brins de coriandre ■ 1 c. à soupe de miel ■ 1/2 c. à soupe de sauce soja ■ 10 g de graines de sésame ■ huile d'olive ■ sel ■ poivre.

Décortiquez les crevettes. Mélangez le miel avec la sauce soja et le sésame, puis ajoutez les crevettes. Enrobez-les bien du mélange et réservez au frais.

Faites cuire les fèves à l'eau bouillante salée, 6 mn. Égouttez et laissez

refroidir. Pressez le jus du citron, lavez et ciselez la coriandre. Mélangez le jus du citron avec un filet d'huile d'olive et la coriandre. Incorporez les fèves au mélange, salez et poivrez. Placez dans des verrines et terminez par les crevettes.



Douceur de poivrons

- 3 poivrons rouges ■ 3 poivrons jaunes ■ 20 cl de crème fraîche épaisse ■ 3 gousses d'ail ■ 8 brins de persil plat ■ huile d'olive ■ sel ■ poivre.

Faites noircir la peau des poivrons sous le gril du four, 10 à 15 mn. Laissez refroidir dans du papier d'aluminium, retirez la peau et les pépins. Détaillez-les en dés en séparant les rouges des jaunes.

Pelez et ciselez l'ail. Mélan-gez-le aux poivrons avec un filet d'huile, le persil, sel et poivre. Laissez mariner 30 mn.

Mixez la moitié des poi-vrons jaunes avec 10 cl de crème fraîche. Répétez l'opéra-tion avec les poivrons rouges. Rectifiez l'assaisonne-ment et versez dans des verrines en commençant par la crème de poivrons jaunes. Mélangez les dés de poi-vrons restants et ajoutez-les dessus. Réfrigérez.

Serpentins tricolores

POUR 6 PERSONNES

PRÉPARATION : 15 MN

CUISSON : 15 MN

- 3 pâtes feuilletées ■ 200 g de pesto vert ■ 200 g de pesto rouge ■ 200 g de mayonnaise
- 1 c. à café de curry
- 40 g de graines de sésame
- 1 jaune d'œuf.

Déroulez les pâtes feuilletées.

Tartinez généreusement chaque pâte d'un des pestos ou de mayonnaise mélangée au curry.

Parsemez des 3/4 des graines de sésame. Préchauffez le four à 180 °C.

Repliez chaque pâte en deux, bord à bord en appuyant bien pour les souder, puis coupez-les en bandes d'1 cm de large, maintenez-les en accordéon sur des piques. Disposez-les sur la plaque du four recouverte de papier cuisson. Badigeonnez-les de jaune d'œuf battu, puis parsemez-les du reste de sésame.

Enfournez 15 mn environ. Servez chaud ou froid.



Croissants frais

POUR 6 PERSONNES

PRÉPARATION : 15 MN

CUISSON : 20 MN

- 2 pâtes feuilletées ■ 250 g de fromage frais (type St Môret)
- 1 bouquet d'herbes aromatiques mélangées au choix (ciboulette, coriandre, persil, aneth, origan...) ■ 1 c. à soupe de graines de sésame
- 1 c. à soupe de graines de pavot ■ 1 jaune d'œuf ■ sel ■ poivre.

Ciselez finement les herbes aromatiques et mélangez-les au fromage frais. Salez un peu, poivrez généreusement.

Déroulez les pâtes feuilletées, coupez-les en 8 parts comme pour une tarte. Tartinez les

triangles obtenus du mélange aux herbes, puis roulez-les en croissants en terminant par la pointe et en rabattant éventuellement les côtés.

Disposez-les sur la plaque du four recouverte de papier cuisson. Badigeonnez-les de jaune d'œuf battu, parsemez la moitié de sésame, l'autre de pavot.

Enfournez 15 à 20 mn jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

Pliage gourmand

Réutilisez ce pliage en croissant en tartinant la pâte de confiture, ou de pâte à tartiner pour un petit déjeuner, ou un brunch !



Terrine de lapin aux noisettes

POUR 6 À 8 PERSONNES

PRÉPARATION : 45 MN

CUISSON : 1 H 30 MARINADE : 24 H

RÉFRIGÉRATION : 48 H

- 800 g de lapin désossé ■ 400 g de poitrine fumée de porc ■ 3 échalotes ■ 4 brins de thym ■ 3 feuilles de laurier ■ 1/2 bouquet de persil plat ■ 75 cl de vin blanc
- 2 c. à soupe de cognac ■ 60 g de noisettes ■ 1 crêpine de porc ■ 2 clous de girofle
- sel ■ poivre.

Coupez la poitrine fumée et le lapin (sauf les râbles) en gros dés et mettez le tout dans un saladier avec le thym, le laurier, le persil plat, les échalotes ciselées. Salez, poivrez.

Versez le cognac et le vin, mélangez bien et laissez mariner 24 h au frais.

Égouttez les viandes et les râbles, puis hachez-les, mélangez cette farce avec les noisettes. Préchauffez le four à 150 °C après y avoir préparé un bain-marie. Faites tremper la crêpine dans plusieurs eaux, puis rincez-la bien et égouttez-la sur un torchon propre (évitez le papier absorbant, ça colle !). Tapissez-en une terrine (ou à défaut un moule à cake) en la faisant dépasser. Posez les feuilles de laurier au fond, puis déposez la farce, plantez-y les clous de girofle, repliez la crêpine. Couvrez de papier d'aluminium.

Enfournez 1 h au bain-marie. Retirez la feuille de papier d'aluminium et les clous de girofle et cuire encore 30 mn environ. Laissez refroidir et réfrigérer 48 h avant de déguster.

Grenailles emmaillotées

POUR 6 PERSONNES

PRÉPARATION : 20 MN

CUISISON : 35 MN

- 1,2 kg de pommes de terre grenailles à chair ferme ■ 24 tranches fines de poitrine fumée ■ 4 brins de romarin ■ 25 g de beurre ■ sel ■ poivre.

Lavez les pommes de terre et séchez-les soigneusement. Coupez-les en deux dans la longueur.

Hachez les aiguilles d'un brin de romarin après les avoir retirées de la tige. Répartissez-les entre les deux moitiés des pommes de terre. Préchauffez le four à 210 °C.

Coupez les tranches de poitrine fumée en autant de lanières qu'il y a de pommes de terre et emmaillotez ces dernières de poitrine fumée. Faites fondre le beurre.

Déposez les pommes de terre emmaillotées dans un plat à four, badigeonnez-les de beurre fondu, salez, poivrez et mettez le reste des brins de romarin à côté.

Enfournez 35 à 45 mn jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.



Version sucrée-salée

Cette recette est également délicieuse avec une compotée d'oignons ou des chutneys étalés entre les deux moitiés de pommes de terre.



Rillettes à l'italienne

POUR 6 PERSONNES
PRÉPARATION : 15 MN

■ 3 boîtes de filets de maquereaux au naturel ou à l'huile ■ 200 g de tomates confites à l'huile ■ 250 g de ricotta ■ 1/2 bouquet de basilic ■ sel ■ poivre.

Égouttez les filets de maquereaux, hachez-les grossièrement. Égouttez et hachez les tomates confites. Lavez les feuilles de basilic et ciselez les 3/4. Fouettez la ricotta et mélangez le tout. Salez, poivrez.

Servez surmonté du reste du basilic avec du pain grillé ou des crackers.

Déclinaison de saveurs

Faites cette même recette avec des filets de sardines et du fromage frais (type Carré Frais), de l'aneth et des coeurs d'artichauts à l'huile.

PARTIE DE CAMPAGNE



Crumble champêtre

POUR 4 À 6 PERSONNES

PRÉPARATION : 15 MN

REPOS : 30 MN CUISSON : 35 MN

■ 500 g de mélange de fruits rouges frais ou surgelés

■ 250 g de farine ■ 1/3 c. à café de levure chimique ■ 125 g de beurre demi-sel ramolli ■ 100 g de sucre glace ■ 1 œuf ■ 2 c. à soupe de cassonade ■ farine et beurre pour le moule.

Si les fruits sont congelés, placez-les dans une passoire et laissez-les décongeler. S'ils sont frais, lavez-les et séchez-les.

Versez la farine dans un sala-

dier, ajoutez la levure, puis travaillez avec le beurre en morceaux et le sucre glace. Quand vous obtenez un effet sablé, prélevez-en 3 cuillerées et réservez-les.

Ajoutez l'œuf dans la pâte, travaillez-la et formez une boule. Couvrez et placez 30 mn au frais. Préchauffez le four à 180 °C.

Étalez la pâte au rouleau ou, pour un effet plus grossier, avec la paume des mains. Garnissez-en un moule beurré et fariné. Répartissez les fruits sur la pâte et saupoudrez de cassonade. Terminez en émiettant la pâte réservée.

Enfournez 30 à 35 mn et servez.

Saveurs de noisette

Pour un crumble plus fort en goût, remplacez la moitié de la farine par de la poudre de noisette.

Quatre-quarts tout chocolat

POUR 6 PERSONNES

PRÉPARATION : 15 MN

CUISISON : 50 MN

■ 4 gros œufs ■ 150 g de chocolat noir à pâtisser ■ 250 g de sucre ■ 250 g de beurre + pour le moule ■ 250 g de farine + pour le moule ■ 1 sachet de sucre vanillé ■ 1 sachet de levure ■ sel.

Préchauffez le four à 180 °C. Mélangez la farine, la levure et 1 pincée de sel. Faites fondre le beurre et le chocolat dans une casserole à feu doux. Cassez les œufs dans un saladier, ajoutez le sucre et le sucre vanillé, fouetez jusqu'à blanchiment. Incorporez le chocolat fondu, puis la farine. Mélangez jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Beurrez et farinez un moule à cake et versez la pâte. Tapez le moule sur le plan de travail plusieurs fois afin de chasser les bulles d'air. Enfournez 45 mn. Démoulez et laissez refroidir.



Le bon calcul

Le terme quatre-quarts vient du fait que ce gâteau est constitué de 4 ingrédients (farine, sucre, beurre et œufs) en quantité égale. Pour mémoriser facilement les proportions, on part d'1 kilo que l'on divise par 4, soit 250 g de chaque ingrédient.



Cupcakes jolie cueillette

POUR 6 À 8 PERSONNES

PRÉPARATION : 20 MN

REPOS : 10 MN

CUISSON : 20 MN

Pour la pâte : ■ 3 œufs ■ 140 g de sucre en poudre ■ 150 g de farine ■ 1 c. à café de levure chimique ■ 150 g de beurre doux ■ 1/2 c. à café d'extrait de vanille ■ quelques gouttes d'arôme fraise. **Pour le glaçage :** ■ 500 g de mascarpone ■ 80 g de sucre glace ■ arôme fraise ■ colorant rouge. ■ 10 fraises environ.

Préparez la pâte.

Cassez les œufs dans un bol, fouettez-les légèrement au batteur électrique. Ajoutez le sucre en poudre et battez pour que le mélange blanchisse. Incorporez la farine et la levure, mélangez

jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et homogène.

Faites fondre le beurre, versez-le dans la pâte en fouettant. Incorporez l'arôme fraise et l'extrait de vanille. Préchauffez le four à 180 °C.

Garnissez un moule à muffins de caissettes en papier et remplissez-les aux deux tiers de pâte. Enfournez 15 à 20 mn. Sortez les cupcakes du four et laissez complètement refroidir.

Réalisez le glaçage.

Battez le mascarpone avec le sucre glace et l'arôme fraise. Ajoutez une pointe de colorant rouge. Fouettez jusqu'à ce que la crème soit lisse. Garnissez-en une poche à douille crantée. Placez au frais 10 mn, puis décorez les cupcakes avec cette crème.

Surmontez de demi-fraises et réservez au frais jusqu'au moment de servir.

Le saviez-vous ?

L'origine des cupcakes est américaine. Leur nom est formé de "cup" (tasse) et "cakes" (gâteaux).

Très populaires dans les années 50, où les mères de famille en confectionnaient pour toutes les fêtes, ils disparaissent avant de redevenir très à la mode depuis les années 2000.

Croustillants fruités

POUR 6 PERSONNES

PRÉPARATION : 15 MN

CUISSON : 15 MN

■ 500 g de fruits rouges ■ 140 g de farine ■ 125 g de beurre ■ 45 g de sucre glace ■ 50 g de sucre en poudre ■ 20 cl de crème liquide entière ■ extrait de vanille.

Préchauffez le four à 210 °C. Mélangez, à la main ou au robot, le beurre coupé en dés avec 1 c. à café d'extrait de vanille, la farine et le sucre glace jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Travaillez la pâte quelques minutes, puis étalez-la entre deux feuilles de papier cuisson sur une épaisseur de 5 mm. Coupez la

pâte en rectangles, disposez-les sur la plaque du four recouverte de papier cuisson et faites des petits trous sur la surface.

Enfournez 15 mn en surveillant : dès que les biscuits commencent à blondir, parsemez-les du sucre en poudre et remettez-les au four. Laissez refroidir sur une grille.

Fouettez la crème très froide en chantilly avec 1 à 2 c. à café d'extrait de vanille. Servez les biscuits recouverts de chantilly et surmonté de fruits rouges.

Quatre saisons

Faites cette recette toute l'année avec les fruits de saison !
Dès de pêche, d'ananas, de banane, lamelles d'orange...



PHOTOS FOOD & FOTO, HAMBURG ; SUCRE SALÉ/STOCKFOOD ; SUCRE SALÉ



12 petites recettes à déguster bien fraîches !

✓ avec alcool



Le Spritz

POUR 1 VERRE

- 5 cl d'Apérol ■ 10 cl de prosecco
- eau gazeuse ■ glaçons
- 1 rondelle d'orange.

Déposez dans un verre à pied (verre à vin) des glaçons, versez dessus l'Apérol, puis le prosecco. Ajoutez 1 trait d'eau pétillante et décorez de l'orange.

Une histoire de famille

C'est en 1919 que Luigi et Silvio Barbiero ont mis au point la recette de l'Apérol. Il a fallu 7 ans à ces 2 frères, héritiers de la fabrique de liqueur de leur père, pour créer cet apéritif.



Piña colada

POUR 1 VERRE

- 4 cl de rhum ambré ■ 4 cl de rhum blanc ■ 12 cl de jus d'ananas
- 4 cl de lait de coco ■ glaçons
- ananas pour la déco.

Versez tous les ingrédients dans un shaker avec 5 ou 6 glaçons et mélangez en secouant.

Versez dans un verre et décorez d'ananas.

La belle Portoricaine

La piña colada aurait été inventée en 1954, à Porto Rico où elle fut déclarée boisson nationale en 1978.



L'authentique mojito

POUR 1 VERRE

- 4 bouchons de rhum Havana Club 3 ans ■ 2 branches de menthe fraîche
- 2 c. à café de sucre ■ 1/2 citron vert eau gazeuse ■ glaçons.

L'astuce aromatique
Pour libérer les arômes de la menthe fraîche, frappez les branches sur un plan de travail avant de les placer dans le verre.

Mélangez le jus du demi-citron avec le sucre dans un verre. Pilez le tout avec les 2 branches de menthe complètes. Versez les bouchons de Havana Club avec des glaçons, complétez d'eau gazeuse.



Le vitaminé

POUR 1 VERRE

- 1 orange à jus mûre
- 1/2 pomme rouge ■ 6 cl de tequila ■ 40 g de fruits rouges surgelés ■ 1/2 cm de gingembre frais.

Pelez le gingembre et l'orange. Détachez les suprêmes d'orange. Épépinez la pomme et retirez le pédoncule. **Mixez tous les ingrédients.** Servez aussitôt pour préserver les vitamines.

Cocktail à la pastèque

POUR 1 VERRE

- 1 belle tranche de pastèque
- 1/2 citron vert ■ 8 cl de rhum
- 1 brin de menthe ■ glaçons
- pastèque pour la déco.

Détaillez la chair de la pastèque épépinée en dés. **Mixez la pastèque** avec le jus de citron et le rhum. **Ajoutez quelques feuilles** de menthe et des glaçons.

✓sans alcool

Fraîcheur du jardin

POUR 1 VERRE

- 200 g de framboises
- 1 citron vert ■ 70 cl d'eau gazeuse ■ 10 cl de sirop de sucre de canne
- 5 feuilles de menthe
- 1 c. à café d'eau de fleur d'oranger ■ glace pilée.



Mélangez le jus de citron avec le sirop de sucre de canne et l'eau de fleur d'oranger, versez dans un verre. **Complétez d'eau gazeuse**, de glace pilée et ajoutez les framboises.

Virgin Mary

POUR 1 VERRE

- 1 cl de jus de citron ■ 1 cl de Tabasco ■ 1 cl de sauce Worcester
- 15 cl de jus de tomates
- 1 branche de céleri
- 1/2 rondelle de citron
- glaçons.

Dans un verre rempli de glaçons, versez tous les ingrédients. Mélangez et décorez de la branche de céleri et de la demi-rondelle de citron.

Pink Virgin Margarita

POUR 1 VERRE

- glace pilée ■ le zeste d'1/2 citron ■ 4 cl de d'eau
- 4 cl de sucre ■ 4 cl de jus de citron ■ 4 cl de jus de cranberry ■ 1 rondelle de citron.

Versez tous les ingrédients dans un verre, dont vous aurez préalablement humecté et sucré le bord.

Mélangez parfaitement et décorez de la rondelle de citron.

Coconut Kiss

POUR 1 VERRE

- 3 cl de jus d'ananas ■ 4 cl de jus d'orange ■ 2 cl de sirop de noix de coco ■ 3 cl de crème fraîche liquide ■ ananas (déco)
- glaçons.

Dans un shaker rempli de glaçons, mélangez tous les ingrédients. Versez dans un verre, décorez d'ananas.

Cendrillon

POUR 1 VERRE

- 3 cl de jus de citron ■ 3 cl de jus d'orange ■ 3 cl de jus d'ananas ■ 6 cl de limonade
- 1 rondelle d'orange
- glaçons.

Versez dans un shaker tous les jus de fruits, mélangez. Versez dans un verre, complétez de limonade et de glaçons. Décorez de la rondelle d'orange.

Myrtille tonic

POUR 1 VERRE

- 1/2 citron vert bio
- 10 myrtilles ■ 1 c. à soupe de cassonade ■ tonic (Schweppes).

Détaillez le citron en rondelles, placez-les dans un verre avec les myrtilles et la cassonade. Écrasez au pilon et complétez avec du tonic et des glaçons.

6 idées gourmandes pour recevoir



Velouté froid coco-concombre-menthe

POUR ENVIRON
15 MINI-
VELOUTÉS

PRÉPARATION :
10 MN
RÉFRIGÉRATION : 2 À 3 H
CUISSON : 30 MN

- 2 concombres ■ 60 cl de lait de coco ■ 2 oignons ■ 40 cl de crème liquide ■ 1 l de bouillon de volaille ■ 4 brins de menthe + pour la déco ■ huile d'olive ■ sel et poivre.

Pelez et émincez les oignons, faites-les revenir dans une cocotte huilée quelques minutes.

Otez les extrémités des concombres. Ouvrez-les et épépinez-les, détailliez-les en dés. Versez dans la cocotte, 5 mn en remuant.

Versez le lait de coco, le bouillon de volaille et les brins de menthe. Laissez frémir 15 mn.

Ajoutez la crème liquide, salez et poivrez, laissez cuire 5 mn encore.

Retirez les brins de menthe, mixez le velouté, couvrez et placez au frais au moins 2 à 3 h.

Versez le velouté dans des mini-verrines et décorez d'une feuille de menthe.

POUR 6 PERSONNES
PRÉPARATION : 10 MN

- 1 boîte de 400 g de pois chiches ■ 10 belles tomates séchées à l'huile ■ 2 c. à soupe de tahini (purée de sésame) ■ 1 gousse d'ail ■ 1 petit citron ■ 1 pincée de cumin ■ sel et poivre.

Houmous aux tomates séchées

Égouttez les tomates séchées, réservez l'huile. Pelez l'ail.

Égouttez et mixez les pois chiches en ajoutant progressivement 4 cuillerées à soupe d'huile des tomates, le tahini et l'ail jusqu'à obtention d'une purée. Ajoutez les tomates séchées et le jus du citron, puis mixez de nouveau.

Assaisonnez de sel, poivre et cumin.

Feuilletés chèvre-épinards

POUR 6 PERSONNES
PRÉPARATION : 30 MN
CUISISON : 35 MN

- 500 g d'épinards ■ 500 g de pâte feuilletée ■ 200 g de chèvre frais ■ 2 échalotes ■ 1 jaune d'œuf ■ 6 c. à café de pesto ■ 2 c. à soupe d'huile ■ farine ■ sel et poivre.

laissez-les fondre quelques minutes. Assaisonnez.

Préchauffez le four à 210 °C. Étalez la pâte feuilletée sur le plan de travail fariné. Découpez 12 rectangles dedans. Déposez un peu d'épinards sur la moitié de chaque rectangle avec 1 rondelle de chèvre et 1 c. à café de pesto. Poivrez et rabatbez la pâte sur la garniture. Soudez bien les bords.

Diluez le jaune d'œuf avec un peu d'eau, badigeonnez-en les feuilletés. Posez-les sur la plaque du four couverte de papier cuisson et enfournez environ 20 mn.

Équeutez et lavez les épinards. Pelez et ciselez les échalotes, faites-les fondre dans une poêle huilée. Ajoutez les épinards, remuez et

Délicieux dip

Ce houmous aux tomates séchées se prépare à l'avance et se conserve dans un bocal hermétique. Servez-le avec des gressins, des chips, des tacos ou encore des bâtonnets de concombre.



Flan de légumes

POUR 6 À 8 PERSONNES
PRÉPARATION : 25 MN
CUISISON : 55 MN

- 250 g de carottes
- 250 g de poireaux ■ 50 g de semoule fine ■ 15 cl de lait ■ 15 cl de crème liquide
- 2 œufs ■ 30 g de beurre ■ 30 g de parmesan ■ 1 c. à café de cumin en poudre ■ huile ■ sel et poivre.

Pelez et râpez les carottes. Coupez les extrémités des poireaux, ouvrez-les dans la longueur, lavez-les abondamment et émincez-les.

Variations à l'infini

Ce cake se déguste aussi bien tiède que froid.
À préparer en version pommes de terre/carottes, navets/courgettes, épinards/pommes de terre... il s'adapte à presque toutes vos envies !

Boulettes pois chiches-courgettes, sauce yaourt

POUR ENVIRON 25 PIÈCES
PRÉPARATION : 30 MN
(À COMMENCER LA VEILLE)
CUISISON : 1 H 25

- 600 g de courgettes
 - 100 g de pois chiches secs ■ 25 g de polenta fine ■ 1 œuf ■ 1 oignon ■ 1 gousse d'ail
 - 1 échalote ■ 1 bouquet de coriandre ■ 1 c. à café de curry ■ huile d'olive ■ sel et poivre.
- Pour la sauce :**
- 1 yaourt
 - 1/2 citron.

La veille : faites tremper les pois chiches dans de l'eau froide.

Le jour même : faites cuire les pois chiches rincés 1 h à l'eau bouillante. Salez en fin de cuisson.

Égouttez les pois chiches et mixez.

Coupez les extrémités des courgettes, lavez, séchez, puis râpez-les. Égouttez-les bien en les pressant dans un linge.

Pelez et émincez l'oignon, l'échalote et hachez l'ail. Mettez-les à revenir dans une poêle huilée, ajoutez les courgettes râpées 10 mn en remuant, puis assaisonnez.

Lavez, effeuillez et ciselez

la coriandre.

Mélangez bien les pois chiches mixés, les courgettes, la polenta, l'œuf, le curry et la coriandre. Façonnez des boulettes de cette préparation, posez-les sur la plaque du four couverte de papier.

Préchauffez le four à 180 °C. Enfournez environ 15 mn, en surveillant que les boulettes ne soient pas trop sèches.

Mélangez le yaourt et le jus du citron, salez et poivrez. Servez avec les boulettes.

Boulette parfaite

Pour une présentation au top, faites des boulettes très régulières en vous aidant de moules à pop cakes, dans lesquels vous pouvez cuire les boulettes au four.

Sablés au curry, à la crème de roquefort

POUR ENVIRON 25 PIÈCES
PRÉPARATION : 20 MN
RÉFRIGÉRATION : 30 MN
CUISISON : 10 MN

- 250 g de farine ■ 120 g de beurre ■ 150 g de roquefort ■ 10 cl de crème liquide ■ 1 c. à café de curry
- 1/2 sachet de levure chimique ■ 1 jaune d'oeuf ■ 1 pincée de sel ■ poivre.

Étalez la pâte sur un plan de travail fariné en une épaisseur d'environ 0,5 cm. Découpez dedans des disques de 2 à 3 cm de diamètre.

Préchauffez le four à 200 °C. Posez les disques de pâte sur la plaque du four couverte de papier cuisson, en les espaçant bien. Enfournez 10 à 12 mn. Laissez les sablés refroidir sur une grille.

Écrasez le roquefort, mélangez-le à la crème liquide, poivrez et garnissez-en une poche à douille.

Couvrez la moitié des sablés de la crème au roquefort et refermez avec l'autre moitié des biscuits.

Souvenirs, souvenirs !

Improvisé ou longuement préparé ? Loufoque ou très chic ? Quels sont vos meilleurs souvenirs d'« apéro dinatoire » ? Nous avons fait le tour de la rédac !



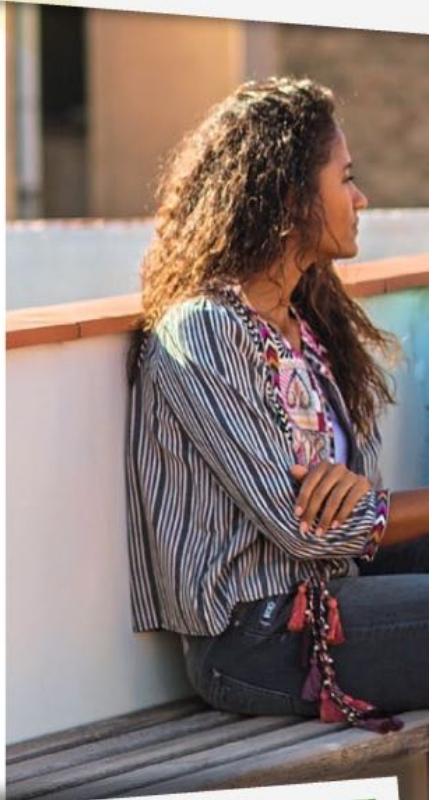
« On était tout un groupe d'amis à être invités au vin d'honneur du mariage d'une copine... mes parents avaient une maison à côté. Nous y avons improvisé un apéritif dinatoire... qui a duré jusqu'au matin ! » **Véronique**

« Les meilleurs apéros dinatoires sont, pour moi, ceux qui se font au dernier moment et où chacun apporte quelque chose ! J'aime bien donner un thème comme « un tout fromage », par exemple ! » **Carole**

« Un jour, avec un groupe d'amis, on s'est lancé un défi ! Faire une Spritz Party sur la terrasse de notre ami Guillaume... en plein hiver ! La déco était de la fête : lampions, chaises longues... et nous en doudounes ! Et pas besoin de glaçons ! Nos Spritz sont restés frais toute la soirée ! » **Emma**

« Ah, quels souvenirs ces apéritifs organisés par mes parents pendant nos vacances d'été aux Baléares ! Il y avait de la musique, des amis, des enfants, des rires, la nuit tombait doucement... Et chaque soirée se terminait immanquablement par un bain de mer ! » **Olivia**

« Le jour de l'emménagement dans notre nouvel appartement est tombé en pleine fête de quartier : nous avons même profité d'un feu d'artifice pendant l'apéritif dinatoire que nous avons improvisé sur les cartons pour remercier les amis qui nous avaient aidés ! On s'est dit : "Trop bien ! À refaire chaque année !" Depuis, le feu artifice n'est plus, mais la fête continue ! » **Nathalie**



« Le dernier... non plutôt... le prochain ! » **Lucie**



« Depuis 3 ou 4 ans, avec un groupe de parents de l'école primaire, nous continuons les goûters d'anniversaire des enfants par un apéro dinatoire des parents ! Cela nous a permis de faire vraiment connaissance et de partager de très bons moments... »

Agnès

« Lorsque mes enfants étaient à l'école primaire, nous avions pris pour habitude avec un petit groupe de parents de nous retrouver pour un apéro dinatoire sur les pelouses du parc près de chez nous dès qu'un rayon de soleil pointait le bout de son nez ! Ce qui nous a permis de créer une amitié vraiment forte entre nous toutes ces années ! »

Cécilia

« J'ai une recette hyper-simple qui fait toujours son petit effet et que l'on peut faire en grande quantité : des pois chiches en boîte avec du vinaigre de xérès, de l'huile d'olive, de la menthe ciselée, du cumin, des tomates confites et fraîches coupées en petits dés. Un délice ! »

Charlotte



« Je me suis trompé de date sur le carton d'invitation : j'ai tout préparé... pour rien ! »

Nicolas

PHOTOS iSTOCK

DÉCO CHAMPÊTRE

Par Emma Zirour



Inspiration

Créez le décor pour votre buffet champêtre... Couvrez les tables ou tréteaux de jolies nappes blanches ou fleuries. Disposez des sets à apéritif, les boissons, quelques assiettes empilées, sans oublier des fleurs des champs. Le soir venu, allumez lampions et guirlandes lumineuses !

Une ambiance bucolique

Les journées rallongent, les oiseaux chantent... Profitez-en pour organiser un buffet et invitez vos amis à célébrer le printemps !

Touche de couleur

Troquez vos couverts habituels pour un ensemble joliment coloré.

Albert de Thiers,
collection Sphère rose :
63 €, les 24 pièces
en acier inoxydable.



Fontaine vitaminée !

Préparez une orangeade ou un cocktail sans alcool (*voir page 27*) que vous verserez dans une fontaine : chacun se servira à sa guise ! Posez pailles, verres et fruits frais (rondelles de citron, orange, grains de raisin, framboises...) juste à côté. Et, en cas de grosse chaleur, n'hésitez pas à mettre des glaçons dans la fontaine.



À l'ombre de la glycine
Banc de jardin empilable 2/3 places en métal vert clair.
Maisons du Monde : 130 € le banc Holly (P. 55 x L. 110 X H. 86 cm).



Doux dessins

Présentoir à gâteaux en porcelaine et peint à la main pour poser vos petits-fours ou les cookies des enfants.

Mini Labo : 30,90 € (Ø 23 et 19 cm, H. 22 cm).

Corbeille à tout !

Que peut-on faire avec ce panier en tissu ?
Un cache-pot pour décorer le buffet d'herbes fraîches, un joli sac à pain à poser sur la table, un range-serviettes...
Mini-Labo, collection botanique : 3,90 €.



Jour de fête

Il n'y a pas qu'au bal du 14 juillet que l'on peut sortir des lampions. Au contraire, on profite de cette déco de style bal musette dès les premiers jours du printemps. Suspendez-les à des branches d'arbre pour donner du volume et jouez sur les hauteurs. Pour éclairer vos longues soirées d'été, remplissez-les de bougies chauffe-plats à piles.



Esprit récup'

Gardez vos boissons au frais en remplissant plusieurs bassines de glaçons. Et choisissez des coins ombragés pour les entreposer !

Champ de fleurs

Des serviettes en papier jetables qui fleuriront votre table tout au long de votre déjeuner.

Maisons du Monde, collection Garden Party : 2,99 €, les 20 serviettes de 33 x 33 cm.



Vert végétal

Dans la digne lignée d'une déco champêtre, cette cruche (Ø 11 x 26 cm) et son verre (Ø 8,4 x 9,5 cm) apportent du naturel à votre table.

Botanic : 22,50 € la cruche et 5,50 € le verre.

DÉCO CHAMPÊTRE



Élégance

Lanterne en bambou pour faire la fête jusqu'au bout de la nuit.

House Doctor : Ø 31,5 cm, 70 €.



Guirlande home made

Amusez-vous à mélanger les tissus (fleurs, rayures, unis, à pois) pour créer des fanions cousus main, puis accrochez-les aux branches. Ils serviront de décoration mais également à délimiter le périmètre des enfants ou à être un point de ralliement.



Ça balance pas mal...

Rien de plus romantique qu'une balancelle. On y pose un coussin pour rendre l'assise plus moelleuse et on se laisse bercer par la douceur du printemps.



Du sol à la table

Set de 3 dessous-de-verre en grès façon carreaux de ciment.

Monoprix : 8,99 €.



Étagère éphémère, à bas prix

Prenez 4 cordes de même longueur, entourez chacune d'un ruban de couleur ou à motifs fleuris en serrant bien fort et nouez des rubans à chaque extrémité des cordes. Attachez ensemble les cordes enrubannées à une extrémité.

Prenez une cagette en bois, et faites traverser une corde de couleur à chaque coin de la cagette. Faites un double nœud à chacune. Votre étagère est prête à recevoir pots d'herbes fraîches, condiments, photophores pour illuminer votre buffet...

Mise en scène

Mettez votre buffet champêtre en lumière ! Disposez des bassines remplies de sable dans les zones stratégiques du jardin (et autour du buffet). Plantez-y des torches colorées. Vous pouvez aussi éclairer le chemin en plantant au sol des flambeaux et en formant deux lignes parallèles.



Ambiance lumineuse

Des jolies torches colorées pour éclairer votre jardin, à utiliser avec précaution.

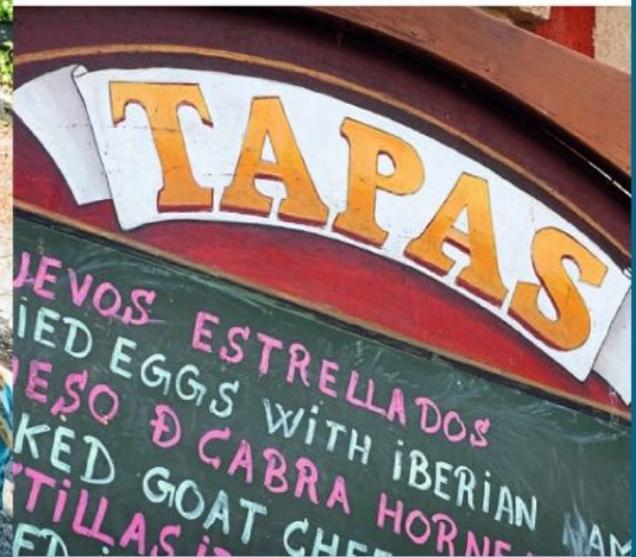
Cocktail Scandinave : 5,50 € les 2 bougies flambeaux de 24 cm.

Adresses p. 106



Flower power

Assiette bucolique pleine de charme en faïence décorée.
Novastyl, Ø 21 cm, 5,40 €.



Tapas & Co

Ah ! partager un moment entre amis, lever nos verres ensemble pour trinquer et se régaler de toutes ces savoureuses petites bouchées !



Crevettes pimentées aux champignons	p. 36
Gaspacho andalou	p. 37
Tacos rolls	p. 37
Tajine de pommes de terre aux merguez	p. 38
Croquettes à la viande	p. 38
Guacamole et sauce salsa	p. 39
Patatas bravas	p. 39
Poulet crunchy	p. 40
Empanadas de bœuf épice	p. 40
Palmiers au saumon fumé	p. 40
Onigirazu	p. 41
Mini-burgers du soleil	p. 42
Piquillos farcis au fromage frais	p. 43
Brochettes de porc au chorizo	p. 43
Crevettes roses à l'ail	p. 43
Houmous express	p. 44
Crème d'avocat au chèvre	p. 44
Fromage frais ail & fines herbes	p. 44
Crème mascarpone vanillée	p. 44
Tortilla espagnole	p. 46
Samossas de bœuf au curry	p. 46
Fajitas party	p. 47
Brochettes de volaille, sauce satay	p. 47
Beignets de morue	p. 48
Croquettes de jambon à l'espagnole	p. 48
Verrines d'anchois au thym citron	p. 49

Crevettes pimentées aux champignons

POUR 6 PERSONNES

PRÉPARATION : 20 MN

CUISSON : 5 MN

REPOS : 2 H

- 500 g de grosses crevettes crues
- 150 g de champignons de Paris
- 1 citron ■ 1 gousse d'ail ■ 1 bouquet de persil plat ■ 1 piment oiseau ■ huile d'olive ■ sel ■ poivre.

Décorez les crevettes. Pelez et écrasez l'ail. Lavez et ciselez le persil. Lavez, ouvrez et retirez les graines du piment.

Émincez-le finement. Pressez le jus du citron. Coupez le bout terreux des champignons et passez-les rapidement sous un filet d'eau froide. Coupez-les en morceaux.

Dans un saladier, mélangez ail, piment, le jus du citron et 4 c. à soupe d'huile d'olive. Salez, poivrez, puis ajoutez les crevettes et les champignons. Mélangez. Couvrez et laissez mariner 2 h au frais.

Faites cuire les crevettes, les champignons et la marinade dans une poêle anti-adhésive. Ajoutez le persil, rectifiez l'assaisonnement et laissez refroidir. Couvrez et placez au frais jusqu'au moment de servir.

Âmes sensibles...

Les palais fragiles peuvent tout à fait supprimer le piment de la recette et le remplacer par un peu de zeste de combava râpé. C'est original et délicieux !





Gaspacho andalou

POUR 6 PERSONNES

PRÉPARATION : 30 MN

REPOS : 1 H

- 600 g de tomates en grappe bien mûres
- 1 gros poivron rouge ■ 1/2 oignon rouge ■ 1 concombre ■ 1 gousse d'ail
- 3 tranches de pain de campagne
- vinaigre de xérès ■ huile d'olive extra-vierge ■ piment en poudre ■ sel.

Lavez et coupez les tomates et l'oignon en gros morceaux. Pelez et détaillez le concombre en rondelles. Lavez, ouvrez, épépinez le poivron et détaillez-les en dés. Pelez et écrasez l'ail.

Mettez le pain dans un saladier (gardez-en un peu pour la déco) et versez dessus 5 c. à soupe d'huile d'olive. Ajoutez les légumes (réservez un peu de concombre et de poivron), l'ail, 2 c. à soupe de vinaigre, 1 pincée de sel et de piment. Mélangez, couvrez et laissez reposer 1 h au frais.

Mixez la préparation au blender en ajoutant un peu d'eau de façon à obtenir une soupe assez épaisse. Rectifiez l'assaisonnement. Couvrez et gardez au frais 1 h.

Servez avec des glaçons, 1 filet d'huile d'olive et les dés de poivron, concombre et pain réservés.

Avec un peu d'huile de coude

Le vrai gazpacho se prépare au mortier, en commençant par l'ail et le pain. Cela lui donne une texture particulière, plus rustique et authentique. Vous pouvez accompagner le gazpacho de dés de melon, c'est un régal !

POUR 6 PERSONNES
PRÉPARATION : 40 MN
CUISSON : 40 MN

- 8 tortillas de blé ■ 800 g de bœuf haché
- 400 g de tomates concassées en conserve ■ 300 g de cheddar ■ 1 oignon
- 3 gousses d'ail ■ 1 piment oiseau (facultatif) ■ 1 c. à café de cumin ■ 1 pincée d'origan ■ huile ■ sel ■ poivre.

Préparez la garniture : pelez et hachez l'ail. Pelez et émincez finement l'oignon. Lavez, épépinez et émincez le piment. Râpez le

Tacos rolls

cheddar. Préchauffez le four à 180 °C.

Faites blondir les oignons dans un filet d'huile. Ajoutez la viande et faites cuire 4 mn, à feu vif. Saupoudrez de cumin, d'origan et mélangez. Versez 25 cl d'eau et ajoutez les tomates concassées.

Laissez mijoter la préparation environ 20 mn. Mélangez régulièrement.

Garnissez les tortillas de préparation à la viande, ajoutez le cheddar en lamelles et roulez-les de la même façon que pour des nems. Placez-les sur une plaque couverte de papier cuisson et enfournez 15 à 20 mn.

Servez les rouleaux avec la concassée de tomates.



PHOTOS A. MARTIN/BAUER SYNDICATION, W. MEPPEN/BAUER SYNDICATION



Tajine de pommes de terre aux merguez

POUR 6 PERSONNES

PRÉPARATION : 15 MN

CUISSON : 30 MN

- 12 merguez ■ 1 kg de pommes de terre
- 230 g de tomates concassées ■ 1 oignon
- 2 gousses d'ail ■ 1 c. à café de concentré de tomate ■ 1 c. à café de cumin
- 1/2 c. à café de curcuma ■ 5 brins de coriandre ■ huile ■ sel ■ poivre.

Pelez l'oignon et l'ail. Émincez l'oignon et écrasez l'ail. Pelez et coupez les pommes

de terre en morceaux. Lavez et ciselez la coriandre.

Faites blondir l'oignon dans un filet d'huile à feu doux. Ajoutez les pommes de terre, les tomates concassées, le concentré de tomate, l'ail et les épices. Salez, poivrez. Mélangez, puis couvrez d'eau à hauteur. Laissez mijoter 30 mn à feu doux.

Faites précuire les merguez sous le gril du four. Coupez-les en rondelles et ajoutez-les aux pommes de terre 10 mn avant la fin de la cuisson.

Parsemez de coriandre ciselée juste avant de servir.



Croquettes à la viande

POUR 4 À 6 PERSONNES

PRÉPARATION : 30 MN

CUISISON : 10 MN REPOS : 1 H

- 250 g de viande cuite (veau ou poulet)
- 1/2 oignon ■ 50 g de farine ■ 50 g de beurre ■ 50 cl de lait ■ 50 g de jambon cru (serrano) ■ 1 œuf ■ 5 c. à soupe de chapelure ■ huile d'olive ■ huile de friture ■ noix de muscade ■ sel.

Faites blondir l'oignon émincé dans une poêle huilée, ajoutez la viande et le jambon hachés. Laissez cuire 5 mn.

Faire fondre le beurre dans une casserole, ajoutez d'un coup la farine et mélangez à la cuillère en bois jusqu'à obtenir une pâte qui se détache des parois. Incorporez le lait en filet. Ajoutez une pincée de noix de muscade et salez. Laissez cuire 10 mn à feu doux jusqu'à obtenir une béchamel épaisse. Incorporez la poêlée de viandes. Laissez refroidir et réfrigérer 1 h.

Battez l'œuf à la fourchette dans une assiette creuse. Mettez la chapelure dans une autre. Prélevez des cuillerées de préparation, roulez-les en boule. Passez-les dans l'œuf, dans la chapelure deux fois.

Faites frire les croquettes. Égouttez-les sur du papier absorbant et servez aussitôt.

Anti-gaspi

Cette recette est idéale pour utiliser des restes de viande.

Si vous n'en avez pas, vous pouvez cuire le veau ou le poulet au préalable dans un court-bouillon.

Guacamole et sauce salsa

POUR 6 PERSONNES

PRÉPARATION : 40 MN

Pour le guacamole : ■ 2 avocats bien mûrs ■ 1 bouquet de coriandre

■ 1 citron vert ■ 1 tomate ■ 1 piment oiseau (facultatif) ■ sel.

Pour la sauce salsa : ■ 5 tomates

■ 1/2 oignon rouge ■ 2 gousses d'ail

■ 7 brins de coriandre ■ 2 c. à soupe de jus de citron vert ■ 1 piment oiseau (facultatif).

Préparez le guacamole.

Pelez, retirez le noyau et écrasez grossièrement les avocats à la fourchette. Pressez le citron vert. Lavez, épépinez et émincez finement le piment. Lavez et ciselez la coriandre. Lavez, retirez les pépins et coupez la tomate en dés. Incorporez tous les ingrédients à l'avocat. Salez et mélangez.

Rectifiez l'assaisonnement et conservez au frais jusqu'au service.

Réalisez la sauce salsa.

Lavez et coupez les tomates en dés, pelez et émincez l'oignon, pelez et hachez l'ail, lavez, épépinez et émincez finement le piment et ciselez la coriandre.

Mélangez les ingrédients, puis ajoutez le citron vert. Salez et mélangez. Placez au frais jusqu'au service.

Qui l'eût cru !

Les chips tortilla, devenues un emblème de la cuisine mexicaine, auraient été inventées à Los Angeles dans les années 1940.



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.



Patatas bravas

POUR 6 PERSONNES

PRÉPARATION : 30 MN

CUISISON : 40 MN

■ 6 pommes de terre ■ 250 g de purée de tomates ■ 1 oignon ■ 3 gousses d'ail ■ 1 c. à café de paprika ■ 6 brins de persil ■ Tabasco ■ huile d'olive ■ sel ■ poivre.

Pelez et coupez les pommes de terre en petits morceaux. Faites-les sauter à la poêle dans un filet d'huile d'olive 10 mn, puis faites cuire à feu doux 20 à 30 mn. Salez, poivrez.

Préparez la sauce bravas : pelez et émincez l'ail et l'oignon. Faites blondir 5 mn dans une casserole. Ajoutez les tomates, le paprika, quelques gouttes de Tabasco, salez et poivrez. Faites réduire environ 15 mn, à feu doux. Rectifiez l'assaisonnement. Laissez tiédir, puis mixez le mélange en une préparation lisse et onctueuse. Ajoutez un peu d'huile d'olive si besoin.

Servez les pommes de terre, recouvertes de sauce bravas et de persil ciselé.

Variante très gourmande

Les patatas bravas sont l'une des tapas les plus typiques d'Espagne. Elles peuvent également être servies avec une sauce blanche aioli.

TAPAS & CO



Poulet crunchy

POUR 6 PERSONNES
PRÉPARATION : 15 MN
CUISSON : 5 MN
REPOS : 1 H

■ 6 blancs de poulet ■ 30 cl de lait
■ 2 œufs ■ 100 g de corn flakes nature
■ 40 g de farine ■ 1 c. à café de piment de Cayenne en poudre ■ 1 c. à café de paprika ■ 1 c. à café de mélange d'épices type cajun ■ huile de friture ■ sel ■ poivre.

Mélangez le lait avec les épices. Salez et poivrez.

Détaillez les blancs de poulet en morceaux. Déposez-les dans le mélange au lait en les enrobant bien. Couvrez et placez au frais 1 h.

Versez la farine dans un bol et fouettez les œufs dans un second, assaisonnez. Concassez les corn flakes et mettez-les dans un troisième récipient.

Égouttez le poulet, enrobez-les de farine, passez-les dans l'œuf, puis dans les corn flakes.

Plongez-les dans l'huile chaude et laissez dorer environ 5 mn. Égouttez-les sur du papier absorbant.

Mariage heureux

Les gourmands peuvent accompagner ces délices de poulet avec des frites ou une salade de pâtes. Si vous faites attention à votre ligne, priviliez une salade de crudité.

Empanadas de bœuf épicé

POUR 6 PERSONNES
PRÉPARATION : 25 MN
CUISSON : 30 MN

■ 400 g de pâte brisée ■ 250 g de bœuf haché ■ 1 oignon ■ 2 gousses d'ail ■ 1 c. à café de cumin en poudre ■ 1 c. à café de paprika ■ 1/2 c. à café de piment en poudre ■ 1 œuf + 1 jaune ■ 60 g d'olives vertes ■ 6 brins de persil plat ■ huile ■ sel ■ poivre.

Faites cuire l'œuf 10 mn dans une casserole d'eau bouillante. Rafraîchissez-le et écalez-le. Pelez et ciselez l'oignon, hachez l'ail. Efeuillez et ciselez le persil. Hachez grossièrement les olives et l'œuf entier.

Faites revenir l'oignon et l'ail dans une poêle huilée. Ajoutez les épices, mélangez 1 mn. Versez la viande, l'œuf et les olives hachées. Prolongez la cuisson 3 mn. Incorporer le persil, salez et poivrez. Laissez refroidir.

Préchauffez le four à 200 °C. Étalez la pâte, découpez-y des cercles (plus ou moins grands selon votre souhait). Répartissez sur chaque moitié de la préparation au bœuf. Ramenez l'autre moitié de la pâte sur la garniture et scellez les bords. Posez-les sur une plaque couverte de papier cuisson. Diluez le jaune d'œuf dans un peu d'eau, badigeonnez-en les empanadas. **Enfournez 15 à 20 mn.** Servez chaud.



Palmiers au saumon fumé

POUR 6 PERSONNES
PRÉPARATION : 10 MN
CUISSON : 15 MN
REPOS : 30 MN

■ 1 pâte feuilletée ■ 4 grandes tranches de saumon fumé ■ 150 g de fromage frais (type Boursin, St Môret) ■ 1 poignée de graines de sésame ■ 1 jaune d'œuf.



Déroulez la pâte sur un plan de travail. Tartinez toute la surface de la pâte de fromage frais. Déposez les tranches de saumon fumé de façon à tout recouvrir. Parsemez de graines de sésame.

Roulez une moitié de la pâte jusqu'au centre. Répétez l'opération avec l'autre côté. Couvrez de papier alimentaire et placez au congélateur 30 mn.

Préchauffez le four à 210 °C. Sortez la pâte du congélateur, retirez le film alimentaire et coupez-la en tranches de façon à former des petits palmiers. Déposez-les sur une plaque allant au four, couverte de papier sulfurisé.

Fouettez le jaune d'œuf avec un filet d'eau. Badigeonnez-en les palmiers, puis enfournez environ 15 mn.



Onigirazu

POUR 6 PERSONNES
PRÉPARATION : 1 H
CUISISON : 10 MN
REPOS : 30 MN

■ 400 g de tofu nature en tranches (ou de carottes cuites en rondelles) ■ 500 g de riz japonais (ou à défaut de riz pour dessert) ■ 2 œufs ■ 1 avocat ■ 1/4 de chou rouge ■ 6 feuilles d'algues nori ■ 25 cl de vinaigre de riz ■ 30 g de sucre ■ 6 c. à soupe de chapelure ■ 4 c. à soupe de farine ■ 1 c. à soupe de graines de sésame noir et blond ■ 1 c. à soupe d'huile de sésame ■ huile neutre ■ sel ■ poivre.

Émincez le chou rouge. Mélangez 1 c. à soupe de sucre, 15 cl de vinaigre de riz et l'huile de sésame, faites-y mariner le chou 30 mn.

Pelez l'avocat, détaillez sa chair en lamelles.

Fouettez les œufs dans une assiette creuse. Salez, poivrez. Versez la farine et la chapelure

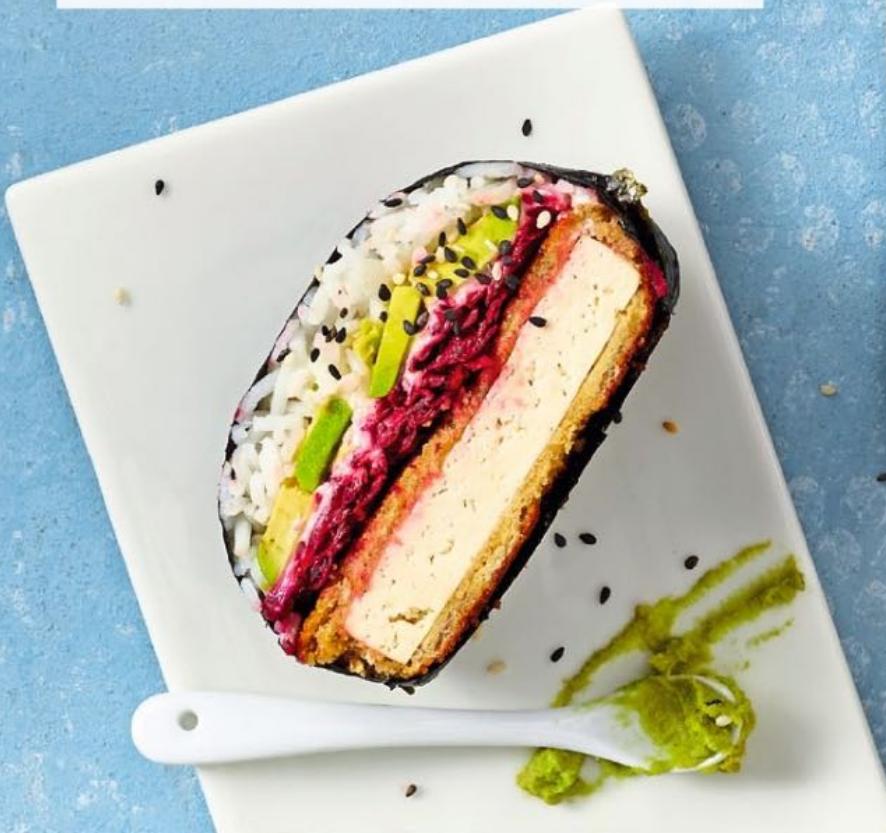
dans deux autres assiettes. Passez le tofu dans la farine, dans l'œuf, puis dans la chapelure. Répétez l'opération. Faites dorer les tranches de tofu 2 à 3 mn dans une poêle huilée, puis égouttez-les sur du papier absorbant.

Rincez le riz, versez-le dans une casserole et couvrez d'eau à hauteur. Couvrez et portez à ébullition. Laissez mijoter à feu moyen, 12 mn.

Faites fondre le reste de sucre dans le reste de vinaigre, versez-le sur le riz égoutté et mélangez. Laissez tiédir.

Posez 1 feuille d'algue sur du film alimentaire. Déposez 1 grosse cuillerée de riz au centre en tassant un peu. Recouvrez d'avocat, de chou rouge égoutté et d'1 tranche de tofu pané.

Rabattez les pointes de la feuille d'algue vers le centre sur le tofu pour fermer le sandwich. Enveloppez-le dans le film alimentaire. Réalisez les autres sandwichs. Attendez 2 mn, puis coupez chaque onigirazu en deux. Retirez le film. Servez parsemé de sésame.



POUR 6 PERSONNES

PRÉPARATION : 45 MN

CUISSON : 20 MN

REPOS : 1 H 20

Pour les buns : ■ 500 g de farine ■ 30 cl de lait ■ 20 g de levure de boulanger fraîche ■ 10 g de sucre ■ 80 g de beurre mou ■ 1 c. à café de sel ■ 1 œuf ■ huile ■ 1 poignée de graines de sésame.

Pour la garniture : ■ 3 escalopes de poulet ■ 1 oignon ■ 1 gousse d'ail ■ 12 feuilles de basilic ■ 1 poivron rouge ■ 160 g d'emmental ■ 1 c. à soupe de mayonnaise ■ 1/2 c. à soupe de ketchup ■ 1 pincée de piment en poudre ■ sel ■ poivre.

Mini-burgers du soleil

Préparez les buns.

Faites tiédir le lait. Dans le bol d'un robot pâtissier, mélangez la farine avec d'un côté le sucre et le sel et de l'autre le lait, le beurre mou et la levure émiettée. Faites tourner le pétrin jusqu'à ce que la pâte se détache des parois du bol (10 mn).

Formez une boule, farinez-la légèrement et placez-la dans un saladier huilé. Couvrez d'un linge et laissez lever la pâte 40 mn, hors de la cuisine à température ambiante.

Divisez la pâte en petites boules. Posez-les sur la plaque du four recouverte de papier cuisson. Laissez lever encore 40 mn, couvert d'un linge.

Préchauffez le four à 90 °C.

Fouettez l'œuf et badigeonnez-en les pains. Parsemez de sésame et enfournez 10 mn. Laissez refroidir.

Préparez la garniture.

Pelez l'oignon et l'ail. Coupez, épépinez et détaillez le poivron en petits dés. Mixez le poulet avec l'oignon et l'ail. Salez, poivrez et incorporez le poivron.

Formez des petites boules avec la préparation à la viande. Aplatissez-les légèrement. Faites-les cuire dans une poêle huilée, environ 10 mn, à feu moyen.

Coupez les buns en 2, dans la largeur. Mélangez la mayonnaise avec le ketchup et le piment. Badigeonnez-en le pain du bas. Coupez l'emmental à la taille des pains, posez 1 morceau sur la sauce. Ajoutez 1 steak et 1 feuille de basilic. Fermez avec l'autre demi-pain.





Régal en douceur

Pas de panique, bien qu'il se nomme "piment", le piment de piquillos n'embrase pas la bouche, car il n'est que légèrement piquant. Ce type de poivron produit à Lodosa en Espagne est protégé par la dénomination d'origine "Piquillo de Lodosa". Il est généralement cuit au four, puis conditionné en bocal.

Piquillos farcis au fromage frais

POUR 6 PERSONNES

PRÉPARATION : 20 MN

- 18 piments piquillos en bocaux ■ 15 g de fromage de chèvre frais ■ 250 g de ricotta ■ 6 brins de persil ■ 1 poignée de roquette ■ 3 tortillas (type Old El Paso) ■ huile d'olive ■ sel ■ poivre.

Égouttez les piments piquillos. Lavez et ciselez le persil.

Mélangez le fromage de chèvre avec la ricotta, le persil, du sel, du poivre et 1 filet d'huile d'olive.

Remplissez les piquillos du mélange au fromage frais. Coupez les tortillas en triangle. Posez les piquillos sur les tortillas, décorez de roquette.



Crevettes roses à l'ail

POUR 6 PERSONNES

PRÉPARATION : 25 MN

CUISISON : 5 MN

REPOS : 1 H

- 500 g de crevettes roses crues ■ 4 tomates ■ 3 gousses d'ail ■ 1 bouquet de ciboulette ■ 1/2 c. à café de gingembre râpé ■ 1 c. à soupe d'huile d'olive ■ sel ■ poivre.

Brochettes de porc au chorizo

POUR 6 PERSONNES

PRÉPARATION : 20 MN

CUISISON : 10 MN

REPOS : 1 H

- 600 g de viande de porc (échine ou filet)
- 1/2 poivron rouge ■ 1/2 poivron jaune
- 1 chorizo ■ 100 g d'olives vertes et noires ■ 1 dose de safran en poudre
- huile d'olive ■ sel ■ poivre.



Coupez la viande en cubes. Mettez-la dans un plat avec 3 c. à soupe d'huile d'olive et le safran. Salez, poivrez et mélangez. Couvrez et placez au frais 1 h.

Lavez, épépinez et détaillez les poivrons en morceaux. Pelez et coupez le chorizo en rondelles. Égouttez les olives si besoin.

Enfilez 2 olives sur un pic à brochette. Ajoutez 1 morceau de viande, 1 rondelle de chorizo, 1 morceau de poivron et renouvez l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients.

Faites cuire les brochettes à la plancha, au barbecue ou à la poêle, environ 10 mn à feu moyen.

Plongez les tomates 30 secondes dans de l'eau bouillante. Passez-les sous l'eau froide et pelez-les. Coupez-les en quartiers et épépinez-les.

Pelez les gousses d'ail. Décortquez les crevettes et faites-les revenir 4 mn dans l'huile d'olive avec l'ail. Laissez refroidir.

Mixez les tomates avec les gousses d'ail cuites, le gingembre, du sel et du poivre. Versez le coulis sur les crevettes, couvrez et réservez au frais 1 h.

Lavez et ciselez la ciboulette. Répartissez les crevettes dans des verrines, parsemez de ciboulette.

Pour le bien de tous

Lorsqu'on mange de l'ail, on a tendance à s'en souvenir pendant de longues heures.

Pour se sentir un peu moins "ailé", croquez un grain de café, du persil ou des graines de fenouil. Et si ce sont vos mains qui sentent l'ail, lavez-les avec un savon d'acier, l'odeur disparaîtra comme par magie !

4 idées à tartiner

Houmous express

Égouttez 250 g de pois chiches en conserve et pelez 1 gousse d'ail. Dans le bol d'un mixeur, versez le jus d'1/2 citron, ajoutez les pois chiches, 2 cuillerées à soupe de tahini (crème de sésame), 2 cuillerées d'huile d'olive et 1 gousse d'ail. Mixez jusqu'à obtenir une pâte crémeuse. Salez, poivrez si besoin.

Crème d'avocat au chèvre

Pelez et dénoyautez 2 avocats. Détaillez la chair en morceaux. Ciselez 12 feuilles de basilic. Dans le bol d'un mixeur, mettez les avocats avec le basilic et 150 g de chèvre frais. Ajoutez 1 filet de jus de citron, salez, poivrez et mixez en un mélange onctueux. Rectifiez l'assaisonnement.

Fromage frais ail & fines herbes

Mélangez 250 g de fromage frais (type St Môret) avec 1 échalote, 1/2 bouquet de ciboulette et 1/2 bouquet de persil ciselés. Ajoutez 1 gousse d'ail hachée, du sel et du poivre. Placez au frais.

Crème mascarpone vanillée

Mélangez 130 g de mascarpone froid avec 250 g de crème fleurette bien froide (30 % de matière grasse minimum) et les graines d'une gousse de vanille. Fouettez à petite vitesse les premières minutes, puis augmentez la vitesse le temps qu'elle prenne du volume et qu'elle devienne mousseuse. Ajoutez 5 c. à soupe de sucre glace à mi-parcours. Arrêtez de fouetter lorsque la crème forme une pointe sur le fouet. Réservez au frais.





Toppings gourmands

Tomates cerises, fraises sur guacamole, roquette, mûres, radis émincés au sésame noir, avocat et sarrasin grillé et concassé... amusez-vous et soyez créatifs, réalisez un mix de tartines gourmandes à partir des fruits et légumes de saison.



Tortilla espagnole

POUR 6 PERSONNES
PRÉPARATION : 15 MN
CUISSON : 30 MN

■ 1 kg de pommes de terre à chair ferme ■ 6 œufs ■ 2 gros oignons ■ huile d'olive ■ sel ■ poivre.

Pelez les pommes de terre. Détaillez-les en rondelles assez épaisses. Pelez et émincez les oignons.

Faites revenir les pommes de terre 5 mn à feu moyen dans une poêle huilée. Ajoutez les oignons. Salez, poivrez. Pour suivre la cuisson 20 à 25 mn

en mélangeant régulièrement. **Fouettez les œufs** dans un saladier. Versez les pommes de terre dans les œufs et mélangez délicatement.

Versez la préparation dans la poêle où il y avait les pommes de terre et faites cuire 5 mn. Posez une assiette, à l'envers, sur la poêle. Retournez le tout rapidement afin de faire glisser la tortilla dans l'assiette. Faites-la glisser de nouveau dans la poêle bien chaude, afin de cuire l'autre face, 5 mn.

Coupez la tortilla en parts ou en cubes. Servez-les tièdes ou froids, avec des piques en bois et des rondelles de chorizo.

Samossas de bœuf au curry

POUR 6 PERSONNES
PRÉPARATION : 40 MN
CUISISON : 25 MN

■ 9 feuilles de brick ■ 350 g de bœuf haché ■ 3 échalotes ■ 1 c. à soupe de curry en poudre (ou mieux 1 c. à café de pâte de curry) ■ huile ■ sel.

rectangles. Déposez un peu de farce à la viande sur une des extrémités et pliez-les en triangle.

Déposez les samossas sur une plaque couverte de papier sulfurisé. Badigeonnez-les d'un peu d'huile à l'aide d'un pinceau de cuisine. Enfournez environ 15 mn. Ils doivent être dorés.

Pelez les échalotes. Faites-les blondir dans une poêle huilée. Ajoutez la viande et faites cuire environ 7 mn à feu moyen. Saupoudrez de curry et mélangez. Salez et retirez du feu. Préchauffez le four à 180 °C.

Coupez les feuilles de brick en deux. Pliez-les afin d'obtenir des

Mariage heureux

Les samossas se déclinent de nombreuses façons : au fromage, à la pomme de terre, au thon, aux légumes... laissez place à votre créativité et régalez vos amis !





Fajitas party

POUR 6 PERSONNES
PRÉPARATION : 10 MN
CUISSON : 10 MN

- 8 tortillas de blé ■ 450 g de blancs de poulet ■ 3 poivrons (1 rouge, 1 jaune, 1 vert)
- 1 oignon ■ guacamole maison (voir recette p. 39) ■ 1/2 bouquet de coriandre ■ 1 c. à soupe de chili en poudre ■ 1 citron (facultatif) ■ huile d'olive.

Détaillez les blancs de poulet en lamelles, ouvrez, épépinez et émincez les poivrons. Pelez et

émincez finement l'oignon.
Faites revenir dans une poêle huilée l'oignon, les poivrons et le poulet. Saupoudrez de chili.
Faites cuire à feu doux jusqu'à ce que les légumes soient tendres et le poulet doré.
Réchauffez les tortillas au four ou au micro-ondes, entre deux assiettes.
Déposez un peu de guacamole au centre d'une tortilla. Ajoutez un peu de mélange au poulet, quelques feuilles de coriandre et arrozez d'un filet de jus de citron. Servez avec le reste de guacamole dans un bol.

Envie de douceur ?

Pour apaiser le côté épice du mélange et donner encore plus de gourmandise à cette recette mexicaine, quelques minutes avant la fin de la cuisson, ajoutez 1 à 2 cuillerées de crème fraîche dans la poêle et laissez réduire.

Brochettes de volaille, sauce satay

POUR 6 PERSONNES
PRÉPARATION : 15 MN
CUISISON : 10 MN

- 300 g de filets de poulet
- 100 g de beurre de cacahuète ■ 3 g de pâte de piment ■ 8 g de curcuma
- 1 bâton de citronnelle
- 2 brins de coriandre
- 2/3 cm de gingembre frais
- 10 cl de lait de coco ■ 10 g de sucre en poudre ■ huile.

Détaillez les filets de volaille en lanières dans la longueur.

Préparez la marinade : pelez et râpez le gingembre. Retirez la première feuille de la citronnelle et émincez finement la tige.

Mélangez dans un bol 2 cuillérées à soupe d'huile, la moitié du gingembre, le curcuma, le sucre et la citronnelle.

Enfilez les morceaux de poulet

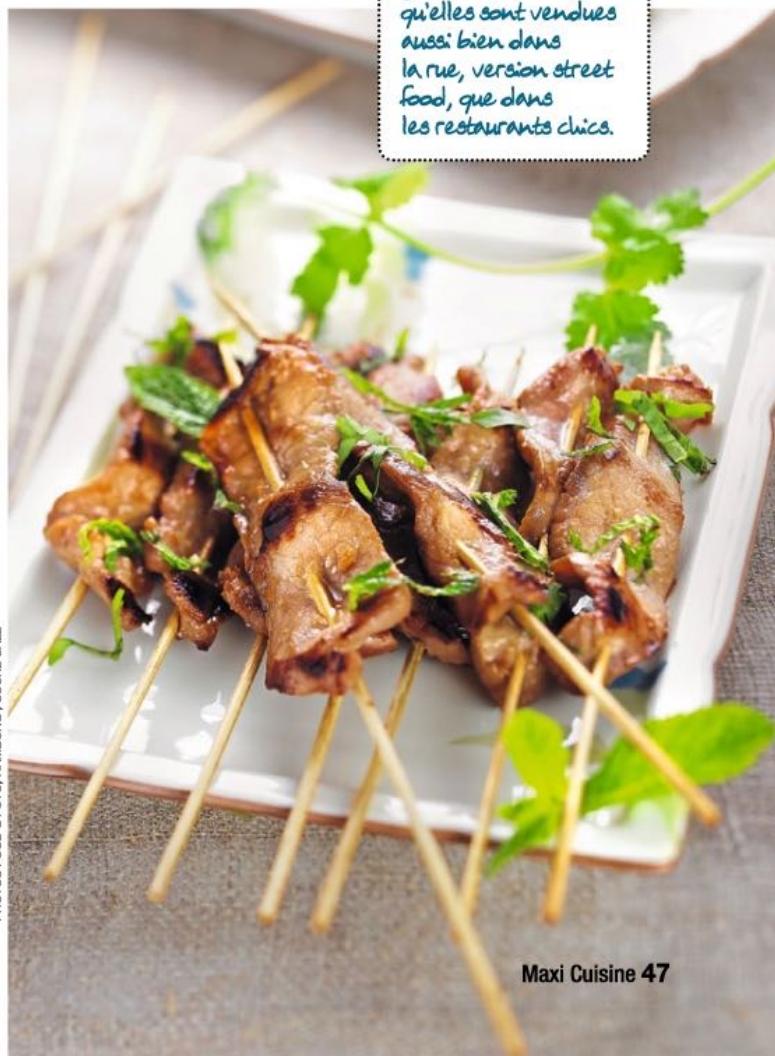
sur des piques en bambou, badigeonnez de la marinade. Posez-les dans un plat creux et versez le reste de marinade dessus, couvrez et laissez mariner 20 mn au frais.

Faites dorer les brochettes de volaille sur une plancha ou à la poêle en les retournant.

Versez dans une casserole le reste de gingembre, le lait de coco, la pâte de piment et le beurre de cacahuète, mélangez bien. Portez à ébullition quelques minutes, ajoutez de la coriandre fraîche et servez avec les brochettes.

Sauce pour tous

La sauce satay est originaire de Malaisie. Les brochettes de poulet sauce satay y sont si populaires qu'elles sont vendues aussi bien dans la rue, version street food, que dans les restaurants chics.



PHOTOS FOOD & FOTO, HAMBURG ; SUICRE SALT

Beignets de morue

POUR 6 PERSONNES (ENV. 20 BEIGNETS)

PRÉPARATION : 20 MN

CUISSON : 25 MN

REPOS : 24 H

- 400 g de pommes de terre ■ 400 g de morue ■ 3 œufs ■ 1 oignon ■ 1 bouquet de persil ■ huile pour friture ■ sel ■ poivre.

La veille, faites dessaler le poisson 24 h en le plongeant dans un récipient d'eau et en changeant l'eau au moins 3 fois.

Égouttez la morue. Pelez et coupez les pommes de terre en quartiers. Faites cuire le tout à la vapeur ou à l'eau bouillante.

Retirez la peau du poisson, les arêtes et émiettez-le. Écrasez les pommes de terre en purée. Lavez et ciselez le persil. Pelez et émincez l'oignon. Fouettez les œufs.

Mélangez tous les ingrédients en terminant par les œufs. La pâte ne doit pas être trop épaisse, ni trop liquide. Salez légèrement et poivrez.

Réalisez des petites boules de pâte à l'aide de 2 cuillères à soupe et plongez-les dans un bain d'huile bien chaude. Retirez-les lorsqu'elles sont dorées.



Croquettes de jambon à l'espagnole

POUR 6 PERSONNES

PRÉPARATION : 25 MN

CUISISON : 20 MN

REPOS : 30 MN

- 230 g de jambon serrano ■ 70 g de beurre ■ 70 g de farine ■ 1 l de lait ■ 1 gousse d'ail ■ 1/2 oignon ■ 2 œufs ■ 7 c. à soupe de farine ■ 9 c. à soupe de chapelure ■ noix de muscade ■ huile de friture ■ sel ■ poivre.

Détaillez le jambon en tout petits morceaux. Pelez et hachez finement l'oignon et l'ail.

Faites chauffer le lait avec le jambon, laissez cuire 10 mn à feu doux. Laissez refroidir.

Faites fondre le beurre, mettez l'oignon et l'ail à revenir, sans coloration. Ajoutez la farine et mélangez 2 mn. Ajoutez progressivement

le lait au jambon et portez à ébullition sans cesser de remuer. Le mélange doit être épais. Ajoutez une pincée de noix de muscade, du poivre et du sel, si besoin.

Versez la préparation dans un plat couvert de papier sulfurisé. Laissez refroidir, puis couvrez et placez au congélateur 30 mn.

Divisez la pâte en 20 portions. Fouettez les œufs dans un bol, assaisonnez. Versez la farine dans une assiette et la chapelure dans une autre. Roulez chaque portion dans la farine, dans l'œuf, puis dans la chapelure. Répétez l'opération œuf + chapelure pour une croûte plus épaisse.

Faites chauffer l'huile de friture et plongez-y les croquettes. Elles doivent être bien dorées. Placez-les sur du papier absorbant avant de déguster avec une compotée de tomates au piment doux.

Verrines d'anchois au thym citron

POUR 6 PERSONNES

PRÉPARATION : 30 MN

REPOS : 1 H

- 18 anchois frais ■ 2 citrons
- 1 bouquet de thym citron frais
- 2 c. à soupe de vinaigre blanc
- huile d'olive ■ poivre.

Levez les filets des anchois en sectionnant la tête, en entraînant les viscères. Ouvrez les poissons en deux, dans la longueur et retirez l'arrête centrale. Coupez les nageoires, puis séparez les deux filets. Rincez-les rapidement et déposez-les sur un torchon.

Mettez les filets dans un plat creux. Pressez les citrons, versez le jus ainsi que le vinaigre sur les anchois. Couvrez et laissez mariner 1 h au frais.

Répartissez les anchois dans des verrines, arrosez-les d'1 filet d'huile d'olive et parsemez-les de thym citron. Poivrez. Réfrigérez jusqu'au moment de servir.

Un soupçon de citron

Comme son nom l'indique, le thym citron a un parfum légèrement citronné. Contrairement au thym commun qui se marie avec presque tout, celui-ci est particulièrement recommandé pour parfumer une tisane, pour accompagner un poisson, du veau ou des sauces pour les crustacés. Facile à faire pousser et très résistant, vous auriez tort de vous en priver.



Apéritif dînatoire, cocktail, Prévoyez les bonnes quantités!

Vous organisez un apéritif à la maison et vous avez peur de prévoir trop ou pas assez ? Utilisez nos conseils pour une soirée réussie et sans stress !

CÔTÉ REPAS

Pour un apéritif dînatoire

• Pour 10 pers.

- 53 pièces salées
- 27 pièces sucrées

• Pour 20 pers.

- 107 pièces salées
- 53 pièces sucrées



Les boissons

Alcool apéritif : 1 bouteille pour 6 pers.

Champagne : 1 bouteille pour 2 pers.

Vin rouge : 1 bouteille pour 4 pers.

Vin blanc : 1 bouteille pour 4 pers.

Soft (jus, soda) : 1 bouteille pour 6 pers.

Eau : 1 bouteille pour 5 pers.



Pour un buffet

• Par convive

- 6-8 pièces apéritives
- 250 g d'entrée ou salade
- 160 g de viande ou de poisson
- 70 g de fromage
- 110 g de dessert
- 100 g de pain



CÔTÉ SALLE

À prévoir...

- Plus de place dans le réfrigérateur ? Disposez des glaçons dans une grande vasque et mettez-y les bouteilles. Si vous êtes vraiment nombreux, la baignoire remplie de glaçons est toujours une bonne solution.

- Prévoyez 2 verres à vin et 2 flûtes à champagne par personne. Vos invités abandonneront certainement leur verre au cours de la soirée.

- Prévoyez quelques chaises pour les personnes qui ne dansent pas, ou qui veulent se reposer entre deux « lambadas ».

- Prévoyez des vases. Il est fort possible que vos invités vous offrent des fleurs.

- Pour éviter de retrouver des mégots au sol, prévoyez des cendriers jetables que vous placerez à l'extérieur.



buffet froid...



Pour un buffet

à partir de **25 personnes**, placez plusieurs tables disposées à différents endroits de la salle :

- 1 table pour l'**apéritif**
- 1 table pour le **buffet salé** (charcuteries, salades, fromages...)
- 1 table qui fera office de **bar**, pour les boissons
- 1 table pour le **buffet sucré** (gâteaux, crèmes dessert, fruits...)
- 1 table pour la **vaisselle** (verres, couverts, assiettes, serviettes...), les pains et condiments



Check-list : les indispensables

Vaisselle

- Couverts (fourchettes, couteaux, petites et grandes cuillères)
- Petites et grandes assiettes
- Saladiers et coupelles
- Verres à pied, gobelets et flûtes à champagne
- Tasses à café et à thé
- Serviettes en tissu ou en papier
- Nappes en tissu ou en papier

Côté pratique

- Tire-bouchon
- Sacs-poubelles
- Papier absorbant
- Bâche de protection de sol
- Papier toilette
- Produit vaisselle - éponge



CÔTÉ AMBIANCE

- **Musique d'ambiance** (prévoyez une playlist pour pouvoir profiter de la soirée sans avoir à faire le DJ).
- **Spots, bougies, photophores ou boule à facettes** pour illuminer la pièce et créer une ambiance douce ou dynamique.
- **Confettis, fleurs, boules en papier...** créez une décoration à l'image de votre future soirée.
- **Pensez à fixer des souvenirs** en installant un Photobooth (espace photos) avec des accessoires.



Déléguer !

Vous ne pouvez pas être partout : accueillir et parler avec vos invités, faire le DJ, faire le service... Demandez de l'aide ou prévoyez de prendre des serveurs pour vous décharger. **N'oubliez pas, cette soirée est aussi la vôtre, alors profitez !**

Boire ou conduire, il faut choisir !

Le taux d'alcoolémie ne doit pas être supérieur à **0,5 g/l**, ce qui correspond à **2 verres environ**. Pensez à prévoir des éthylotests pour être sûre que vos invités repartent en toute sécurité.



Vins à partager !

En famille ou entre amis

Blancs légers, rosés fruités et vins rouges épices ont la cote lors des apéritifs dînatoires chics ou champêtres.

Ancree dans la culture française, la consommation de vin est généralement associée aux repas ou à l'apéritif. Selon les résultats du baromètre E&J Gallo Winery 2016/SSI, 63 % des Français considèrent le vin comme un produit convivial. Ce breuvage est apprécié pour d'autres occasions, lors de pique-niques (64 %) ou d'apéritifs en plein air (80 %). Là, les vins légers, à petits prix et faciles à accorder à des salades de pâtes, des sandwichs, des amuse-bouches ou des grillades, ont la vedette. Et, de manière générale, cela n'empêche pas les consommateurs d'être attentifs aux origines des crus, des régions et à leur mode de production. Selon l'Agence Bio, 1 consommateur de vin sur 3 consomme bio. Une habitude qui tend à se démocratiser...

Des vins qui allient plaisir et praticité

Pensez au côté pratique pour le service ! Les bouteilles équipées d'une capsule à vis, par exemple, offrent la possibilité de se passer de tire-bouchon. Ce qui est plus commode en cas de pique-nique et lors du transport d'une bouteille entamée.

Les formats Bag-In-Box® (ou BIB), d'une contenance moyenne de 3 ou 5 litres, sont indiqués en cas de « festivités » qui rassemblent un large comité.

Les magnums (1,5 l ou l'équivalent de deux bouteilles) apportent une touche extravagante et chic à l'apéritif ou au repas. En plus de leur côté esthétique, ils contiennent du vin en quantité suffisante pour 8 convives.





Notre sélection

1. AVEC DES CÔTELETTES GRILLÉES AU THYM

Une robe profonde, des saveurs de fruits noirs surlignées d'épices... Ce rouge corsé raconte la garrigue et le soleil du Midi. Une pointe de sous-bois affleure en finale. À déguster sur des mets de caractère. **Coteaux-d'aix-en-provence, Réserve des Gardians 2016, Domaine d'Éole : 11 €.**

2. AVEC DES ROULEAUX DE PRINTEMPS...

... aux crevettes ! Ou en compagnie de sushis, ce vin blanc d'Espagne ravira vos papilles. Léger et végétal, il flirte avec la poire et rafraîchit le palais. **Green fish, verdejo 2016 : 4,90 €.**

3. AVEC DES COURGETTES FARCISS

La mûre et le cassis sautent au nez. Ce 100 % pinot noir bio est un charmeur. Sa bouche, gourmande avec ses saveurs fruitées, garde de la vivacité. Les farcis ou les poêlées de légumes rôtis lui vont à ravir. **Alias, pinot noir, Ampelidae : 9 €.**

4. AVEC UNE TRANCHE DE SAUMON FUMÉ

Ce vin blanc languedocien rassemble les cépages ugni blanc, muscat à petits grains et colombard. Sa robe jaune pâle dévoile des reflets verts. En bouche, les agrumes se fondent dans un bel équilibre. À accorder avec du saumon fumé ou des poissons crus en tartare. **Épicerie de Castelnau 2016, Domaine de Castelnau : 4,90 €.**

5. AVEC UNE TARTE BOURDALOUE

La bouche est ronde, gourmande avec une présence appuyée des fleurs blanches comme l'acacia et des fruits tropicaux. À servir à 10 °C avec un dessert. **Arrogant Frog, chardonnay-viognier, Domaines Paul Mas : 4,95 €.**

Formats tendance à partager

• Bag-in-Tube®

Avec une mousse coco... ou des crevettes sautées, au choix. Ce rosé 2017 à la robe pimpante offre un nez exubérant à souhait. On y décèle des notes de bonbon anglais et de nectarine tendres et vives à la fois. **Côtes-de-provence, Colette 2017, Bag-in-Tube®, Château de Saint-Martin & La Belle Collection, 3 l : 35 €.**



• Pouch-Up®

Avec un sandwich au thon. Souple et vif, ce muscadet est idéal pour un pique-nique. Un brin citronné, il se marie avec le poisson pris en sandwich, ou non. La poche étanche qui le contient est très facile à stocker. **Muscadet, La Marinière, Loire Propriétés, 3 l : 12 €.**



• Magnum

Avec un tajine. À l'apéritif ou pour accompagner un plat épice, ce rosé est à servir bien frais aux alentours de 8 °C. C'est un cru gourmand, aux notes de fruits rouges et aux saveurs acidulées. **Le P'tit rosé des copains, IGP Méditerranée 2017, Maîtres vignerons de la Presqu'île de Saint-Tropez : 7 €.**



6. AVEC UN TOAST AU CHÈVRE FRAIS

Pour l'apéritif, cette cuvée joue la carte de la légèreté. La poire et la pêche blanche alternent au palais. L'ensemble est légèrement herbacé. Un vin plein de fraîcheur qui ouvre l'appétit. **Clairette-de-bellegarde, Clairette d'été, Terre des Chardons : 9 €.**

7. AVEC DE LA BRANDADE DE MORUE

Ce nectar à la robe brillante possède une belle vivacité. Et des notes de fleurs blanches, caractéristiques du chardonnay. Son léger toasté et sa minéralité lui donnent du relief en bouche. **Mâcon-bussières, Les Clos 2015, Joseph Drouhin : 10,60 €.**

8. AVEC DES BROCHETTES DE POULET AU BASILIC

Voici un rosé tendre qui possède de l'amplitude. Les saveurs de groseille, de cassis et de framboise qu'il convoque, apprécient la compagnie d'une volaille relevée. **Saint-mont, Un air de campagne 2016, Plaimont Producteurs : 4,90 €.**

9. AVEC DU JAMBON PERSILLÉ

Ce cru à l'assemblage complexe (grenache, syrah, cinsault, carignan) révèle ses arômes de griotte, ses saveurs de poivre blanc et d'herbes de Provence. Son vignoble, planté au pied du Mont Ventoux, à 300 mètres d'altitude, lui confère de la fraîcheur et de la longueur en bouche. **Ventoux, La Tuilière 2016, Domaine de Piéblanc : 13 €.**

10. AVEC UNE TERRINE DE CAMPAGNE

Ce rouge du Sud, à la robe sombre, est velouté. En bouche, c'est une harmonie de fruits rouges de fin d'été et d'épices qui affolent les papilles. **Coteaux-d'aix-en-provence, Terre d'Aixpressions 2015, Les Vignerons du Roy René : 6,95 €.**

VARIATIONS

Par Marine Dairin-Pillet

15 idées autour de la pâte feuilletée

En bloc ou en rouleau, elle est très pratique au quotidien et ne demande aucun pliage savant de pâtissier !

Brochettes boulettes

Poêlez des boulettes de viande ou végétariennes. Découpez des bandes de pâte feuilletée, enroulez autour des boulettes. Placez sur des piques en bois. Enfournez 15 mn à 210 °C et servez aussitôt.

Pain au chocolat au lait

Déposez 2 barres de chocolat au lait sur le bord d'un rectangle de pâte feuilletée, puis roulez. Badigeonnez de lait et saupoudrez de sucre. Enfournez 20 mn à 210 °C.

Chausson à la viande

Poêlez 2 steaks hachés, 1/2 poivron et 1 oignon émincés. Ajoutez 3 c. à soupe de sauce tomate, de l'ail et du persil. Déposez la viande sur un côté de pâte feuilletée, rabattez et formez un chausson. Badigeonnez d'œuf, enfournez 30 mn à 210 °C.

Tortis feuilletés

Saupoudrez des chutes de pâte feuilletée de fromage râpé. Roulez les bandes de pâte sur elles-mêmes. Enfournez 20 mn à 180 °C.

Filet mignon de porc en croûte

Faites dorer un filet mignon dans une poêle huilée. Salez, poivrez et badigeonnez de moutarde. Entourez le filet dans une pâte feuilletée, soudure dessous. Badigeonnez d'œuf. Enfournez 40 mn à 180 °C.

Feuilletés chèvre-miel

Déroulez une pâte feuilletée et coupez à l'emporte-pièce des ronds ou des carrés. Tranchez une bûche de chèvre et déposez une tranche sur chaque pièce de pâte. Saupoudrez d'herbes de Provence. Enfournez 15 à 20 mn. À la sortie du four, versez du miel dessus et servez aussitôt.

Friands au fromage

Faites fondre 25 g de beurre dans une casserole. Incorporez 25 g de farine, puis délayez avec 20 cl de lait et mélangez jusqu'à ce que la béchamel épaisse, 10 mn environ. Laissez bouillir 2 mn et, hors du feu, ajoutez 25 g de fromage râpé. Salez, poivrez. Déroulez 2 pâtes feuilletées et taillez des rectangles. Répartissez la béchamel sur la moitié des rectangles et repliez-les sur eux-mêmes. Scellez bien les bords. Badigeonnez avec un œuf battu et enfournez 20 à 30 mn à 200 °C.

Tarte aux asperges

Faites cuire 1 botte d'asperges vertes à l'eau bouillante salée, 12 à 15 mn. Dans un bol, fouettez 200 g de crème fraîche épaisse, 2 œufs et 200 g de comté râpé. Salez, poivrez. Étalez la pâte feuilletée dans un moule à tarte. Disposez les asperges au fond du plat, puis versez par-dessus l'appareil à quiche. Enfournez 25 à 30 mn à 210 °C.



Grillé aux pommes

Pelez et coupez 500 g de pommes. Saupoudrez de 2 sachets de sucre vanillé. Faites cuire avec un fond d'eau. Mixez, puis laissez refroidir. Déroulez une pâte feuilletée sur une plaque couverte de papier cuisson. Étalez la compote en évitant les bords sur 1 cm. Déroulez une seconde pâte et coupez-la pour former un quadrillage. Recouvrez la première pâte, scellez bien les bords. Enfournez 35 mn à 180 °C. Badigeonnez de gelée de coing.

Croissants gourmands

Taillez 12 triangles dans une pâte feuilletée, comme des parts de tarte. Déposez de la confiture sur le bord arrondi, puis roulez la pâte sur elle-même. Badigeonnez de lait et saupoudrez de sucre vanillé. Enfournez 15 à 20 mn à 180 °C.

Mini-mille-feuilles aux abricots

Taillez des rectangles de pâte feuilletée, piquez-les avec une fourchette. Enfournez 20 mn au four à 180 °C, sur une plaque couverte de papier cuisson, puis laissez refroidir. Montez une chantilly avec 30 cl de crème liquide, 150 g de mascarpone et 30 g de sucre glace. Coupez en lamelles des abricots en boîte. Déposez-les sur 2/3 des rectangles, recouvrez de chantilly. Superposez-en 2 et recouvrez d'une pâte vierge. Saupoudrez de sucre glace.

Palmiers au pesto

Étalez du pesto sur une pâte feuilletée, saupoudrez de parmesan râpé. Roulez la pâte sur elle-même de chaque côté, jusqu'au milieu. Enveloppez de film alimentaire, placez 30 mn au congélateur. Taillez des tronçons, enfournez 20 mn à 180 °C.

Brioches suisses

Mélangez 1 œuf, 50 g de sucre et 50 g de farine. Versez 50 cl de lait tiède, mélangez. Portez à ébullition sans cesser de remuer. Laissez refroidir. Taillez des rectangles de pâte feuilletée. Déposez dessus 1 c. à soupe de crème, ajoutez des pépites de chocolat et refermez la pâte. Badigeonnez d'1 œuf battu. Enfournez 20 mn à 210 °C.

Feuilletés à la saucisse

Déroulez la pâte feuilletée, étalez de la moutarde et enveloppez des saucisses type Knacki. Coupez en morceaux, badigeonnez d'œuf battu et enfournez 20 mn à 200 °C.

Tatin rapide

Pelez, épépinez et coupez en quartiers 1 kg de pommes. Saupoudrez de 150 g de sucre et disposez dans un moule à manqué. Déroulez une pâte feuilletée sur les pommes en rentrant bien les bords dans le moule. Enfournez 30 mn à 180 °C.



Fêtes de famille

Les occasions sont nombreuses : anniversaire, baptême, fiançailles... Autour d'un élégant buffet, le mot « partage » a encore plus de saveurs !



Douceur et caractère	p. 58
La super-vitaminée	p. 58
Cubes de polenta au pesto mentholé et au bœuf	p. 59
Makis aux courgettes.....	p. 59
Calamars farcis en bouchées amusantes.....	p. 60
Petits sandwichs à la hollandaise.....	p. 60
Canapés à la truite fumée.....	p. 60
Boulettes à la sauce orientale.....	p. 61
Brochettes au fromage et potimarron	p. 61
Crevettes hispaniques	p. 61
Rouleaux de jambon.....	p. 62
Canapés de concombre au saumon.....	p. 62
Canapés à l'italienne.....	p. 62
Tomates cocktail garnies à l'avocat	p. 62
Omelette verte roulée à la feta.....	p. 63
Sandwichs au concombre	p. 64
Sandwichs au jambon	p. 64
Sandwichs au saumon fumé.....	p. 64
Mini-quiches au fromage de chèvre frais	p. 65
Petites tartines de pain noir	p. 65
Cubes de riz au bœuf mariné	p. 66
Raviolis complètement crudités ...	p. 67
Croquettes de pommes de terre au saumon	p. 67
Roulés de fougasse aux olives....	p. 68
Biscuits aux trois fromages	p. 68
Tarte soleil au pesto	p. 69
Croquembouche au caramel croquant	p. 70
Panna cotta au coulis de fraises..	p. 71
Tuiles façon tartelettes aux poires..	p. 71
Tartelettes parfumées	p. 71
Bouquet de mini-muffins à l'orange	p. 72
Guimauves fraise au coco	p. 72
Allumettes glacées à la lavande.....	p. 73
Petits gâteaux fourrés à l'amande et aux abricots secs	p. 74
Gâteau choco et noix.....	p. 74
Brownies au coco	p. 75
Tartelettes à la crème et aux fruits..	p. 75

Rétroplanning pour une fête réussie sans stress !

Cette année, vous avez décidé de réunir toute votre famille et/ou vos amis pour une petite fête, mais vous avez peur d'oublier quelque chose... Pas de panique, vous n'avez qu'à suivre notre calendrier !



J-50

Lancez les invitations

Entre les vacances et les occupations des uns et des autres, il est difficile de réunir toute la famille. On s'y prend bien à l'avance pour être sûr que tout le monde sera présent.

J-30

Relancez les invités

Certaines personnes oublient parfois de répondre. Relancez-les gentiment pour pouvoir faire le point.

Établissez votre budget

Entre le nombre de convives, le repas et la déco, l'addition va vite grimper. En calculant et en fixant un montant maximum, vous n'aurez pas de mauvaise surprise.

Réfléchissez au menu

Il est temps de trouver des idées de recettes. Alors, feuillez votre magazine de cuisine ! Pensez à demander aux invités si'ils ont des allergies. Si vous souhaitez commander le gâteau, il est temps.

J-20

Décidez de manière définitive du menu

N'hésitez pas à faire des listes de courses, d'ustensiles et à mettre de côté les recettes dont vous aurez besoin.

J-15

Prévoyez votre déco

Achetez (ou fabriquez) les éléments

de décoration : guirlandes, photophores, ballons, vases, vaisselle jetable...

Faites le point sur votre mobilier...

Ce serait dommage de se retrouver avec une chaise manquante ! Faites-vous prêter ce qui vous manque : table, chaises, réfrigérateur d'appoint... ou regardez les sites de location.

Si vous souhaitez vous faire belle le jour J

Prenez dès maintenant rendez-vous chez le coiffeur et l'esthéticienne.

Acheter les denrées non périssables et les boissons (avec et sans alcool, pensez à ceux qui ne boivent pas).



Testez les recettes

Si vous avez prévu une nouvelle recette, il est préférable de l'essayer en amont pour ne pas échouer le Jour J et de la faire goûter à vos proches ! Il est encore temps d'en changer si besoin... Pensez que la veille ou le jour même votre temps sera compté, il vaut mieux être sûre de vous.

J-7

Achetez les denrées périssables

Préparez une liste de courses très précise pour éviter les oubli et l'aller-retour de dernière minute au supermarché.

Préparez une playlist

Musique d'ambiance pour un repas ou plus rythmée pour danser jusqu'au bout de la nuit ; tout dépend du type de journée/soirée que vous avez prévu.

Commandez et réservez le pain et/ou les fleurs si vous en avez besoin.

Demandez s'il est possible d'être livrée, si vous avez peur de manquer de temps pour aller les récupérer le jour J.

De nombreuses recettes apéritives peuvent se congeler

Profitez-en pour en préparer dès maintenant et conservez-les au congélateur. Vous n'aurez qu'à les sortir la veille et les laisser décongeler au frais.

J-2

Pensez à recharger les appareils photo et à vider les cartes mémoires

Prévoyez un coin photo en installant un fond dans une pièce ou à l'extérieur (si le temps le permet) et agrémentez-le d'accessoires : joli cadre, lunettes, chapeau... vous pouvez même acheter un kit à Photobooth tout prêt.

Installez la déco

Si besoin, bougez les meubles, placez les tables, accrochez les guirlandes.

Allez chercher (faites-vous aider) les éléments manquants, ou ceux que l'on vous prête.
Si vous avez un réfrigérateur ou un congélateur d'appoint, pensez à le brancher.

Préparez une check-list cuisine pour le jour J

en précisant les plats à préparer à la dernière minute, ceux à réchauffer et à servir. Notez dans l'ordre de préparation et de service pour vous faciliter la tâche.

J-1

Dressez les tables

Elles ont été installées la veille, il ne vous reste plus qu'à sortir nappes et vaisselle pour les dresser. Si vous avez prévu une décoration de fleurs, placez déjà les vases, vous n'aurez plus qu'à les remplir d'eau et de fleurs fraîches au dernier moment.

Cuisinez les plats

qui peuvent être préparés à l'avance, couvrez-les bien de film alimentaire et placez-les au réfrigérateur.



Mettez les boissons au frais et pensez à faire des glaçons, de nombreux glaçons

S'il fait chaud, il faudra peut-être prévoir des seaux remplis de glace pour garder les bouteilles plus longtemps au frais. En cas de grosse chaleur et si vous manquez de place, vous pouvez transformer votre baignoire en garde-bouteilles.

Le soir

Sortez les préparations du congélateur et placez-les au réfrigérateur pour une décongélation lente.

Le jour J

✓ Le matin

Cuisinez tout ce qui reste, embauchez tous les membres de la famille et distribuez les tâches à chacun. Couvrez bien les aliments et placez-les au frais. Récupérez ce que vous avez commandé : pain, fleurs, gâteau ou autre. Si vous faites appel à un traiteur, prévoyez de l'accueillir en faisant de la place au réfrigérateur.

✓ L'après-midi

Pensez à vous reposer un peu, il ne faudrait pas que vous arriviez complètement épuisée à votre propre soirée.

✓ Début de soirée

Vérifiez que les tables sont bien dressées, placez les bouteilles sur les buffets, les fleurs dans les vases, les bougies dans les photophores ou bougeoirs, le pain coupé... Faites-vous belle et souriez, vous y êtes, tout est prêt ! Maintenant, profitez de vos invités !

FÊTES DE FAMILLE

Par Monique Mourges

Duo de crudités

POUR 6 PERSONNES
PRÉPARATION : 30 MN

Douceur et caractère

- 1 céleri-rave de 500 g ■ 1/2 citron
- 1 échalote ■ 1 œuf ■ 4 filets d'anchois allongés à l'huile d'olive
- 1 c. à soupe de câpres égouttées
- 4 brins de persil (ou estragon)
- 1 c. à soupe de moutarde ■ 20 cl d'huile d'olive ■ sel ■ poivre.

Râpez le céleri à la grille à gros trous, arrosez-le du jus du citron pour le garder bien blanc.

Fouettez le jaune d'œuf avec la moutarde, sel et poivre, versez l'huile peu à peu pour émulsionner en une mayonnaise bien ferme.

Pelez l'échalote, mixez-la dans un petit mixeur électrique avec les filets d'anchois, les câpres et le persil. Incorporez la purée obtenue dans la mayonnaise.

Versez cette sauce sur le céleri râpé, mélangez avec soin et réservez au frais.

La super-vitaminée

- 400 g de carottes ■ 200 g de semoule de couscous ■ 40 g de cranberries ■ 30 g d'amandes décortiquées ■ 1 citron ■ 1 orange ■ 1 petit oignon violet ■ 2 brins de menthe fraîche ■ 4 c. à soupe d'huile d'olive ■ 2 c. à soupe d'huile de noix (ou de noisette) ■ sel ■ poivre.

Faites gonfler les cranberries dans le jus de l'orange chaud. Versez la semoule dans un saladier, arrosez de 20 cl d'eau bouillante, couvrez et laissez gonfler 5 mn. Séparez les grains à la fourchette.

Mélangez dans un bol le jus du citron, l'huile d'olive et l'huile de noix, ajoutez la menthe ciselée, sel et poivre. Pelez et hachez l'oignon.

Pelez les carottes, coupez-les en fins bâtonnets. Ajoutez-les à la semoule, avec les cranberries égouttées, l'oignon, les amandes concassées. Arrosez de sauce, mélangez, couvrez et réservez au frais jusqu'au moment du repas.





Cubes de polenta au pesto mentholé et au bœuf

POUR 6 PERSONNES
PRÉPARATION : 30 MN
CUISISON : 30 MN

■ 250 g de rosébi déja cuit
■ 120 g de polenta ■ 50 cl de bouillon de bœuf ■ 2 œufs + 1 jaune ■ 80 g de beurre
■ 6 pétales de tomates séchées à l'huile d'olive ■ 60 g de pignons ■ 1 oignon ■ 2 gousses d'ail ■ 2 brins de menthe ■ 6 brins de persil ■ 6 c. à soupe d'huile d'olive ■ sel ■ poivre.

Pelez et hachez l'oignon, faites-le rissoler 3 mn dans 1 c. à soupe d'huile. Pelez et pressez 1 gousse d'ail, coupez les tomates en petits morceaux. Préchauffez le four à 180 °C.

À chaque saison...

Vous pouvez varier les herbes du pesto : évidemment, en été, ne résistez pas au basilic, mais n'oubliez pas le délicieux estragon. Vous pouvez aussi le réaliser avec des petites feuilles de salades : roquette, mâche ou cresson.

Faites bouillir le bouillon, ajoutez la polenta en pluie, faites cuire 2 mn sans cesser de mélanger. Laissez un peu refroidir et incorporez les œufs, les tomates, l'ail et l'oignon. Ajoutez 40 g de beurre, salez et poivrez. Versez dans un plat ou un moule rectangulaire et enfournez 25 mn.

Mixez les pignons dans un robot électrique, ajoutez l'ail restant, les feuilles de menthe et de persil, le beurre restant, l'huile d'olive restante, sel et poivre. Continuez de mixer pour obtenir une pommade verte.

Coupez la polenta encore tiède en cubes. Répartissez dessus le pesto et des petites tranches de rosébi. Dégustez aussitôt. Décorez de menthe.

Makis aux courgettes

POUR 6 PERSONNES
PRÉPARATION : 40 MN
CUISISON : 20 MN

■ 6 petites courgettes (vertes et jaunes) ■ 6 grandes tranches de saumon fumé ■ 200 g de riz rond à sushi (ou à risotto) ■ 3 c. à soupe de vinaigre de cidre ■ 1 c. à soupe de miel liquide ■ 2 brins d'aneth ■ sel ■ poivre.

Rincez le riz plusieurs fois, égouttez-le avec soin et faites-le cuire 20 mn dans 40 cl d'eau bouillante et salée.

Faites chauffer, sans bouillir, le vinaigre avec le miel, sel et poivre.

Égouttez le riz, arrosez-le avec la sauce, mélangez rapidement et laissez refroidir.

Coupez les courgettes en longues lanières à la mandoline, faites-les cuire 2 à 3 mn à la va-

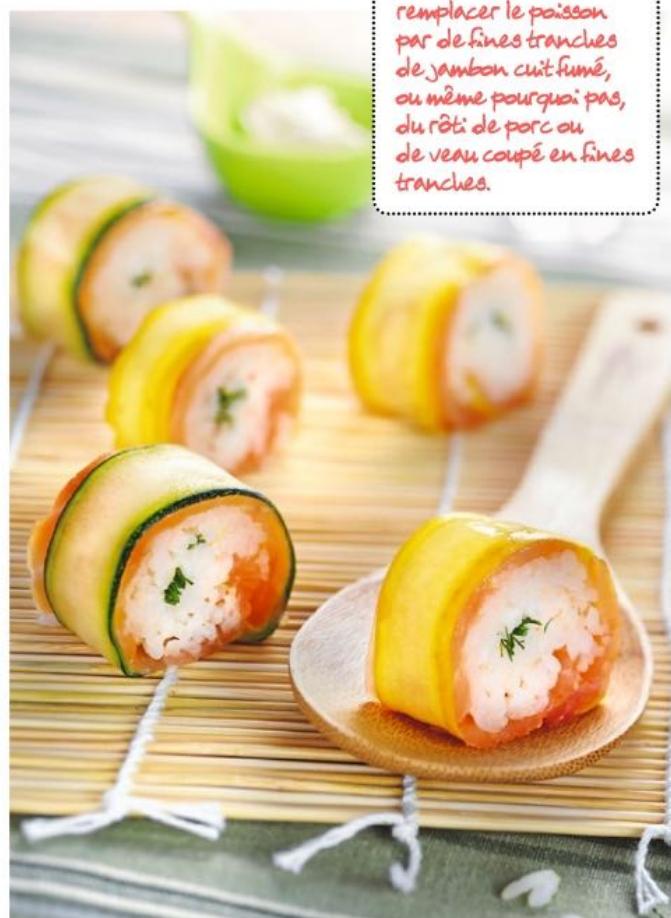
peur. Épongez-les soigneusement entre 2 linges.

Posez 1/3 des lanières sur un rectangle de film alimentaire, couvrez de 2 tranches de saumon, ajoutez 1/3 du riz et de l'aneth. Roulez en un long rouleau bien serré, couvrez et réfrigérez 2 h. Recommencez 2 fois l'opération pour finir les ingrédients.

Coupez en tronçons réguliers, retirez au fur et à mesure le film alimentaire. Dégustez bien frais, arrosé d'un filet d'huile d'olive très fruitée.

Une pointe d'anis...

Pour accentuer le côté méditerranéen de la recette, incorporez 1 bonne pincée de graines d'anis vert dans le riz. Vous pouvez aussi remplacer le poisson par de fines tranches de jambon cuit fumé, ou même pourquoi pas, du rôti de porc ou de veau coupé en fines tranches.



PHOTOS FOOD & FOTO, HAMBURG ; SUZIE SAUÉ

FÊTES DE FAMILLE



Une version plus épicee
Ajoutez un peu de safran et de piment dans le risotto.

Calamars farcis en bouchées amusantes

POUR 6 PERSONNES
PRÉPARATION : 45 MN
CUISSON : 45 MN
RÉFRIGÉRATION : 12 H

- 1 kg de calamars moyens (environ 100 g l'unité)
- 130 g de riz rond
- 1 grosse carotte
- 1 barquette de tomates cerises
- 1 oignon
- 50 g de petits pois (frais ou surgelés)
- 2 brins de persil
- 2 sachets à infuser de bouillon lyophilisé Ariaké aux crustacés
- 3 c. à soupe d'huile d'olive
- sel
- poivre.

Faites infuser les sachets de bouillon dans 60 cl d'eau chaude. Pelez et hachez l'oignon, faites-le rissoler 2 mn dans l'huile d'olive.

Ajoutez les grains de riz, mélangez 2 mn à feu vif. Versez le bouillon chaud, ajoutez le persil haché. Baissez le feu et laissez cuire jusqu'à évaporation totale du liquide, laissez refroidir.

Videz et nettoyez les calamars, conservez seulement les poches. Garnissez-les de riz, fermez-les avec des cure-dents en bois.

Faites-les cuire 45 mn à la vapeur, ajoutez la carotte coupée en rondelles 5 mn avant la fin de la cuisson. Laissez refroidir et réfrigérez une nuit.

Composez les petites bouchées en piquant sur des cure-dents : une demi-tomate, un tronçon de calamar farci, une rondelle de carotte et un petit pois. Accompagnez d'une mayonnaise ou d'un ketchup maison.



Canapés à la truite fumée

POUR 6 PERSONNES
PRÉPARATION : 15 MN

- 6 grandes tranches de pain de seigle
- 6 tranches de truite fumée
- 300 g de fromage frais (type Carré Frais)
- 1 c. à café de raifort
- 12 câprons
- 2 brins d'aneth
- sel
- poivre.

Incorporez raifort, aneth ciselé, sel et poivre dans le fromage, mélangez. Toastez les tranches de pain, garnissez-les d'une couche de fromage et de truite, coupez-les en 4. Décorez de plumets d'aneth et de câprons.

Petits sandwichs à la hollandaise

POUR 6 PERSONNES
PRÉPARATION : 20 MN

- 18 tranches de pain de mie sans croûte
- 6 grandes tranches de jambon fumé
- 250 g de mimolette en lamelles (12 environ)
- 100 g de beurre mou
- 1 c. à soupe bombée de moutarde
- 1 pincée de graines de cumin
- poivre.

Malaxez le beurre avec la moutarde, ajoutez le cumin et le poivre.

Étalez ce beurre parfumé sur les tranches de pain.

Couvrez 6 tranches de pain de jambon et 6 tranches de pain de lamelles de mimolette. Empilez-les 2 par 2, couvrez des 6 tranches de pain restantes.

Appuyez un peu et coupez-les en quatre en carrés. Couvrez et réservez au frais. Servez avec des piques en bambou pour faciliter la dégustation.

Plus de légèreté et de fraîcheur
Remplacez le beurre par la même quantité de fromage frais.

Variations moutardées

Vous pouvez utiliser des moutardes aromatisées à l'estragon, au piment, aux herbes...



Trilogie d'amuse-bouches

POUR 6 PERSONNES
PRÉPARATION : 45 MN
CUISSON : 30 MN

Boulettes à la sauce orientale

- 12 boulettes de viande (rayons réfrigérés ou surgelés) ■ 250 g de poivrons rouges grillés et pelés (en conserve ou surgelés)
- 100 g de cerneaux de noix ■ 1/2 citron ■ 1/2 grenade
- 1 gousse d'ail ■ 1 c. à soupe de mélasse de grenade (ou crème de balsamique) ■ 4 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 pincée de cumin ■ 1 pincée de piment ■ sel ■ poivre.

Réduisez les cerneaux de noix en poudre. Mixez les poivrons en purée fine, ajoutez l'ail, le jus du citron, la mélasse de grenade, les épices et l'huile d'olive. Incorporez la poudre de noix, fouettez pour obtenir une sauce onctueuse.

Réchauffez les boulettes à la vapeur et servez-les avec cette sauce. Décorez de graines de grenade et de feuilles de menthe.



Brochettes au fromage et potimarron

- 500 g de feta ■ 1 potimarron ■ 2 c. à soupe de graines de sésame grillées
- 6 c. à soupe d'huile d'olive ■ sel ■ poivre.

Préchauffez le four à 210 °C. Coupez le potimarron en cubes réguliers, éliminez les graines, gardez la peau. Faites-les cuire 5 mn à la vapeur. Arrosez-les d'huile d'olive et faites-les rôtir 15 mn au four, salez et poivrez. Coupez le fromage en cubes de même taille, formez des brochettes en piquant le fromage et le potimarron sur des tiges en bambou. Roulez les brochettes dans les graines de sésame et servez.

Crevettes hispaniques

- 12 gambas crues (fraîches ou surgelées) ■ 1 chorizo doux ■ 4 c. à soupe d'huile d'olive ■ 1 pincée de paprika.

Décortiquez les gambas, badigeonnez-les d'huile au paprika. Coupez le chorizo en rondelles. Piquez une crevette et une rondelle de chorizo sur une mini-pique en bois. Saisissez-les 1 mn par face dans une poêle chaude ou sur une plancha.

FÊTES DE FAMILLE

Rouleaux de jambon

PRÉPARATION : 15 MN

- 6 grandes tranches de jambon de Bayonne
- 200 g de cheddar
- 100 g de roquette
- huile d'olive.

ajoutez des bâtonnets de fromage et enroulez-les dans les demi-tranches de jambon.

Disposez sur un plat et arrosez d'un filet d'huile d'olive juste au moment de servir.

Coupez les tranches de jambon en 2 et le fromage en bâtonnets.

Formez 12 petits fagots de feuilles de roquette,



Canapés à l'italienne

PRÉPARATION : 20 MN

- 18 tranches de pain pour canapés ■ 200 g de ricotta ■ 9 tranches de bresaola ■ 12 radis roses
- 80 g d'olives noires dénoyautées ■ herbe fraîche (persil, basilic ou menthe) ■ huile d'olive ■ sel ■ poivre.

Hachez grossièrement les olives, ajoutez 3 c. à soupe d'huile et mélangez.

Écrasez la ricotta à la fourchette, ajoutez 2 c. à soupe d'huile d'olive pour lui donner de l'onctuosité, salez, poivrez.

Divisez en 2 chaque tranche de bresaola.

Coupez les radis roses en rondelles.

Toastez légèrement les tranches de pain et garnissez-les d'une couche de ricotta. Répartissez dessus la bresaola et les radis. Ajoutez les olives et leur jus. Décorez de petites feuilles de l'herbe de votre choix.

À la baguette...

Vous pouvez réaliser ces canapés dans des tranches de baguettes que vous ferez griller au four. Vous trouverez dans le commerce des tranches déjà grillées prêtes à l'emploi.



4 amuse-bouches

POUR 6 PERSONNES



Tomates cocktail garnies à l'avocat

PRÉPARATION : 30 MN

- 12 tomates cocktail
- 2 avocats ■ 120 g de fromage Kiri (6 carrés)
- 1 oignon nouveau
- 1 citron vert ■ 2 brins de menthe fraîche ■ piment d'Espelette ■ sel ■ poivre.

Coupez en 2 les tomates, évidez-les et retournez-les sur un linge. Éliminez la peau et le noyau des avocats.

Réduisez leur pulpe en purée, ajoutez l'oignon haché, le zeste de citron

Canapés de concombre au saumon

PRÉPARATION : 20 MN

- 2 concombres
- 4 tranches de saumon fumé ■ 250 g de fromage de chèvre frais ■ 1 c. à soupe de crème épaisse
- 1 échalote ■ 2 brins d'aneth ■ sel ■ poivre.

ses, épongez-les entre deux linges. Mélangez le fromage de chèvre et la crème, incorporez l'échalote hachée et l'aneth ciselé, salez, poivrez.

Étalez cette préparation sur les rondelles de concombre. Répartissez des languettes de saumon et décorez de plumes d'aneth. Dégustez très frais.



râpé, la menthe ciselée et le fromage. Salez, poivrez et mélangez.

Garnissez les tomates, décorez de petites feuilles de menthe et d'une pincée de piment. Dégustez très frais.



Omelette verte roulée à la feta

POUR 6 PERSONNES

PRÉPARATION : 15 MN

CUISSON : 10 MN

■ 10 œufs ■ 200 g de feta ■ 100 g de fromage blanc ■ 80 g de pousses d'épinards ■ 6 pétales de tomates séchées à l'huile d'olive ■ 3 c. à soupe d'huile d'olive ■ sel ■ poivre.

Faites ramollir 2 mn à la vapeur les pousses d'épinards. Épongez-les et mixez-les finement. Écrasez la feta à la fourchette avec le fromage blanc pour la

rendre onctueuse. Coupez les tomates en lanières aux ciseaux.

Cassez 8 œufs dans un saladier, ajoutez 2 jaunes, réservez les 2 blancs. Incorporez la purée d'épinards, salez et poivrez, mélangez à la fourchette. Montez en neige les 2 blancs d'œufs réservés et incorporez-les délicatement à la préparation.

Chauffez l'huile dans une

grande poêle, versez la préparation, laissez cuire 5 à 6 mn à feu moyen. Retournez l'omelette, finissez 2 à 3 mn la cuisson sur l'autre face.

Faites glisser l'omelette sur une planche, répartissez dessus le fromage et les tomates, roulez-la rapidement bien serrée. Servez-la tiède ou froide, coupée en tranches régulières.

Autres verdures

Vous pouvez remplacer les pousses d'épinards par le vert de côtes de blettes, par de la roquette, ou bien un mélange d'herbes fraîches.

Si vous n'avez pas de poêle assez grande, faites plutôt 2 omelettes dans 2 poêles moyennes, c'est plus facile.

PHOTOS SUNRAY PHOTO

Petits sandwichs à l'anglaise

POUR 6 PERSONNES
PRÉPARATION : 30 MN

Sandwichs au concombre

- 12 tranches de pain de mie (sans croûte)
- 1 concombre
- 250 g de fromage frais (type Carré Frais)
- 1 botte de ciboulette
- sel
- poivre.

Malaxez le fromage à la fourchette, incorporez la ciboulette ciselée, salez et poivrez. Coupez le concombre en fines rondelles. Déposez-les au fur et à mesure sur un linge. Étalez le fromage sur les 12 tranches de pain, garnissez 6 tranches de concombre et couvrez des 6 autres. Appuyez un peu et coupez chaque sandwich en 4 triangles.

Sandwichs au jambon

- 12 tranches de pain de mie (sans croûte)
- 6 grandes tranches de jambon cuit
- 120 g de beurre
- 4 cornichons
- 6 brins de persil.

Travaillez le beurre en pommade, incorporez les cornichons finement hachés et le persil ciselé. Étalez-le sur les 12 tranches de pain, garnissez 6 tranches de jambon. Couvrez des 6 autres tranches, appuyez un peu et coupez en 4 petits carrés.

Sandwichs au saumon fumé

- 12 tranches de pain de mie (sans croûte)
- 6 tranches de saumon fumé (ou truite)
- 300 g de fromage frais (type Philadelphia)
- 3 brins d'aneth
- sel
- poivre.

Malaxez le fromage frais, incorporez l'aneth ciselé, sel et poivre. Étalez-le sur les 12 tranches de pain, garnissez-en 6 des tranches de saumon fumé. Posez les 6 tranches restantes, appuyez un peu et coupez-les en rectangles.



Tous aux abris

Vous pouvez préparer les petits sandwichs à l'avance, à condition de les couvrir d'un grand film alimentaire pour les empêcher de sécher et de les garder dans le réfrigérateur.



Mini-quiches au fromage de chèvre frais

POUR 6 PERSONNES

(24 MINI-QUICHES ENVIRON)

PRÉPARATION : 40 MN

CUISSON : 20 MN

- 2 rouleaux de pâte brisée
- 300 g de fromage de chèvre frais
- 3 œufs
- 15 cl de crème liquide
- 2 oignons violettes ■ 20 g de raisins secs ■ 20 g de beurre pour les moules
- 1 yaourt au lait de chèvre
- 8 brins de ciboulette
- 2 c. à soupe de crème de balsamique ■ 2 c. à soupe d'huile d'olive ■ sel ■ poivre.

Déroulez les pâtes et coupez des disques de 8 à 10 cm de diamètre, garnissez-en des petits moules à muffins beurrés et réfrigérez-les.

Fouettez les œufs avec 200 g de fromage de chèvre et la crème. Incorporez les raisins, salez et poivrez.

Préchauffez le four à 180 °C.

Garnissez les fonds de pâte de la préparation au fromage, enfournez 20 mn.

Émincez les oignons, poêlez-les 3 mn dans l'huile d'olive, versez la crème de balsamique hors du feu. Salez, poivrez et laissez refroidir.

Fouettez le fromage restant avec le yaourt au lait de chèvre pour lui donner de l'onctuosité. Démoulez les mini-quiches, coiffez-les de fromage frais et d'oignons, parsemez de ciboulette et dégustez aussitôt.

Version plus rapide...

Réalisez une grande quiche dans un moule rectangulaire, coupez des carrés dedans et garnissez-les de fromage frais et d'oignons comme les mini-quiches, l'effet sera aussi joli !

Petites tartines de pain noir

POUR 6 PERSONNES

PRÉPARATION : 30 MN

CUISSON : 20 MN

- 6 grandes tranches de pain noir aux graines ■ 400 g de fromage frais (St Môret ou Philadelphia) ■ 2 c. à soupe de crème épaisse ■ 12 tranches de bresaola ■ 4 tranches de saumon ■ 1 radis noir ■ 2 oignons violettes ■ 6 brins de ciboulette ■ 40 g de beurre ■ 1 c. à soupe de cassonade ■ 2 c. à soupe de vinaigre ■ 1 pincée de muscade râpée ■ sel ■ poivre.

ration onctueuse, assaisonnez, couvrez, réservez au frais.

Coupez à l'emporte-pièce
3 disques dans chaque tranche de saumon.

Brossez et rincez le radis noir, coupez-le en fines rondelles.

Garnissez les tranches de pain d'une couche de fromage. Coupez-les en 4. Répartissez dessus le radis noir, la bresaola ou le saumon. Séparez chaque couche par du fromage. Décorez avec les oignons rouges et la ciboulette.

Savoureuses variations...

Vous pouvez réaliser ces tartines avec d'autres ingrédients tels que la mortadelle ou bien un jambon fumé pour remplacer la bresaola. Vous pouvez aussi remplacer le saumon par des filets de hareng marinés, ou du maquereau fumé.



PHOTOS FOOD & FOTO, HAMBURG ; SUCRE SALTÉ/STOCKFOOD ; SUCRÉ SAUCE

Cubes de riz au bœuf mariné

POUR 6 PERSONNES

PRÉPARATION : 30 MN

RÉFRIGÉRATION : 3 H

- 300 g de riz à sushis (ou à risotto) ■ 300 g de pavé de rumsteak ■ 4 têtes de champignons de Paris
- 2 citrons ■ 1 poignée de graines germées ■ 3 c. à soupe de sauce soja ■ 3 c. à soupe de vinaigre de riz ■ 2 c. à soupe de sucre ■ 2 c. à soupe de graines de sésame grillées
- 1/2 c. à café de pâte verte de wasabi ■ sel.

Rincez plusieurs fois le riz, puis faites-le cuire 15 mn dans 50 cl d'eau bouillante et salée. Mélangez le vinaigre, le sucre, la moitié des graines de sésame et du sel, versez sur le riz égoutté encore chaud.

Mélangez rapidement et étalez le riz dans un plat carré tapissé de papier cuisson. Égalisez la surface, couvrez d'un film et réfrigérez 3 h.

Mélangez la sauce soja, le wasabi et le jus d'un citron. Coupez le bœuf en fines lamelles et faites-les mariner 15 mn dans

ce mélange. Émincez les champignons, arrosez-les d'un jus de citron.

Coupez le bloc de riz en cubes réguliers, répartissez dessus les lamelles de bœuf égouttées et celles de champignons.

Décorez de graines germées et de sésame grillé. Dégustez bien frais.

Côté mer...

Vous pouvez garnir les cubes de riz d'un carpaccio de coquilles Saint-Jacques, de lamelles de poisson cru marinées ou de filets de sardines fraîches marinées.





Raviolis complètement crudités

POUR 6 PERSONNES :
PRÉPARATION : 20 MN

- 1 radis noir ■ 2 carottes
- 1 concombre ■ 3 branches de céleri.

Pelez le radis et coupez-le en rondelles de 2 mm d'épaisseur à la mandoline. Pelez les carottes et le céleri au couteau. Économisez et essuyez le concombre. Coupez les 3 légumes en fins bâtonnets de 6 cm de long. Répartissez-les sur les rondelles de radis. Fermez-les en raviolis et maintenez-les avec des petites pinces ou des petites piques en bambou plantées à la verticale. Conservez-les au

frais sous un saladier retourné comme une cloche.

Accompagnez de sauces légères du commerce ou maison.

Sauce exotique ou au yaourt ?

Pour l'exotique : mélangez 2 c. à soupe de sauce soja, 1 jus de citron vert, 2 c. à soupe d'huile de colza, 2 c. à soupe d'huile de sésame (ou noix), 1 pincée de gingembre, 1 pincée de piment.

Pour la sauce au yaourt : mélangez du yaourt velouté avec 1 gousse d'ail pressée, 1 petit bouquet d'herbes fraîches finement ciselées, sel et poivre.

Croquettes de pommes de terre au saumon

POUR 6 PERSONNES :
PRÉPARATION : 30 MN
CUISSON : 30 MN

- 600 g de pommes de terre (bintje) ■ 1 cœur de filet de saumon fumé (200 g) ■ 2 œufs ■ 40 g de beurre ■ 1 échalote ■ 2 brins d'aneth ■ 4 c. à soupe de chapelure ■ 3 c. à soupe de farine ■ 1 bain de friture ■ sel ■ poivre.

Pelez et rincez les pommes de terre, coupez-les en gros cubes et faites-les cuire 20 mn à la vapeur. Écrasez-les en purée, incorporez le beurre, l'échalote finement hachée et l'aneth

ciselé. Mélangez, assaisonnez et laissez refroidir au frais.

Divisez le morceau de saumon en 12 cubes. Façonnez 12 boulettes de pommes de terre, glissez au cœur de chacune un cube de saumon.

Farinez-les, passez-les dans les œufs battus, puis enrobez-les de chapelure.

Plongez-les, 4 par 4, dans un bain de friture chauffé à 170 °C. Laissez-les dorer 3 à 4 mn. Égouttez-les et posez-les sur du papier absorbant. Servez.

Une petite sauce acidulée
Servez à côté une petite sauce composée de crème épaisse additionnée d'une cuillerée de vinaigre de cidre.



PHOTOS SUNPAPY PHOTO, SUCRÉ SALTÉ

FÊTES DE FAMILLE



Roulés de fougasse aux olives

POUR 6 PERSONNES
PRÉPARATION : 20 MN
CUISSON : 35 MN
REPOS : 3 À 4 H

■ 500 g de farine ■ 300 g d'olives noires dénoyautées
■ 50 g de câpres égouttées
■ 4 filets d'anchois allongés à l'huile d'olive ■ 1 sachet de levure de boulanger déshydratée ■ 1 c. à café de sucre ■ huile d'olive ■ sel.

Faites dissoudre la levure dans 3 c. à soupe d'eau tiède (pas + de 35 °C).

Versez la farine dans un saladier, faites un puits, versez la levure diluée, 4 c. à soupe d'huile, ajoutez le sucre et 5 g de sel.

Gagnez du temps...

Commandez la pâte à pain chez le boulanger et garnissez d'une bonne tapenade du commerce... Il existe aussi des boules de pâte à pain surgelées, et la pâte à pizza peut aussi faire l'affaire...

Biscuits aux trois fromages

POUR 6 PERSONNES
PRÉPARATION : 30 MN
RÉFRIGÉRATION : 30 MN
CUISSON : 15 MN

■ 300 g de farine + 2 c. à soupe pour le travail ■ 200 g de beurre très froid ■ 100 g de parmesan râpé ■ 2 œufs ■ 150 g de crème de roquefort ■ 100 g de fromage frais (type Philadelphia) ■ 1 pincée d'origan séché.

Mélangez la farine et le parmesan dans un saladier. Ajoutez le beurre coupé en très petits dés et l'origan. Travaillez du bout des doigts jusqu'à obtenir un

mélange sablonneux. Incorporez les œufs à la fourchette, puis façonnez une boule entre vos doigts farinés. Réfrigérez au moins 30 mn.

Préchauffez le four à 210 °C. Étalez la pâte au rouleau, découpez des biscuits de 5 cm de diamètre. Rangez-les sur une plaque tapissée de papier cuisson, enfournez 15 mn. Laissez-les refroidir sur une grille.

Mélangez la crème de roquefort et le fromage frais, déposez une noisette du mélange sur la moitié des biscuits, puis soudez-les 2 par 2.

Plus corsés...

Garnissez les petits gâteaux d'un mélange à parts égales de roquefort et de beurre malaxés ensemble à la fourchette





Tarte soleil au pesto

POUR 6 PERSONNES
PRÉPARATION : 10 MN
CUISISON : 35 MN

- 2 pâtes feuilletées « pur beurre » ■ 1 pot de pesto (160 g)
- 1 jaune d'œuf ■ 40 g de pignons.

Étalez 1 pâte feuilletée sur la plaque du four couverte de

papier cuisson. Étalez le pesto dessus, en laissant une bordure, puis badigeonnez d'eau cette bordure avec un pinceau.

Faites griller à sec les pignons quelques minutes dans une poêle. Parsemez-les sur le pesto. Couvrez de la deuxième pâte, soudez les bords en appuyant. Dorez le dessus avec le jaune d'œuf battu.

Déposez un verre au centre

de la pâte pour façonner le cœur, puis découpez 24 bandes. Retirez le verre et torsadez les bandes.

Enfournez 35 mn environ au four préchauffé à 180 °C.

La même en rouge !

Vous pouvez également préparer cette recette spectaculaire avec un pesto de tomates parsemé de graines de sésame.

Croquembouche au caramel croquant

POUR 6 PERSONNES

PRÉPARATION : 1 H 30

RÉFRIGÉRATION : 2 H

CUISSON : 30 MN

Pour la pâte à choux : ■ 3 œufs

■ 100 g de farine ■ 60 g de beurre

■ 1 c. à soupe de sucre en poudre

■ 1 pincée de sel.

Pour la crème : ■ 50 cl de lait entier

■ 2 gros œufs ■ 100 g de sucre

■ 100 g de beurre ■ 60 g de farine

■ 1 gousse de vanille.

Pour le caramel : ■ 200 g de sucre

en morceaux ■ 1/2 c. à café de

vinaigre blanc.

Versez 20 cl d'eau dans une casseroles, ajoutez le sel, le sucre et le beurre en petits morceaux. Portez à ébullition et ajoutez la farine d'un seul coup.

Mélangez énergiquement jusqu'à obtenir une boule de pâte qui se détache de la casserole. Retirez du feu, laissez tiédir et incorporez les œufs, un à un, sans cesser de mélanger. Préchauffez le four à 210 °C.

Transvasez la pâte dans une poche à douille et déposez des boules de pâte bien espacées sur une plaque couverte de papier cuisson. Enfournez 20 à 25 mn.

Faites chauffer le lait avec la gousse de vanille fendue en 2. Fouettez les œufs entiers avec le sucre. Incorporez la farine et versez le lait peu à peu. Transvasez dans une casserole et faites épaissir la crème sur le feu. Laissez tiédir et hors du feu, incorporez le beurre en petits dés au mixeur plongeant, puis réfrigérez au moins 2 h.

Garnissez les petits choux refroidis de crème bien froide. Préparez un caramel avec le sucre, 3 c. à soupe d'eau et le vinaigre. Retirez du feu quand le caramel est ambré, plongez le fond de la casserole dans l'eau froide pour arrêter la cuisson.

Trempez délicatement les petits choux dans le caramel et collez-les les uns aux autres pour les monter en une ou plusieurs pyramides. Faites des fils dans le caramel restant pour décorer.



De la couture !

Pour réaliser des fils à la fourchette, le caramel doit être à une certaine température, un peu pâteux. Il faut soit attendre qu'il refroidisse s'il est trop fluide, soit le réchauffer au bain-marie s'il est trop dur...



Jolie palette

Pour un buffet, présentez les panna cotta en petites portions dans des verres (verres à café ou de cantine). Nappez-les de coulis multicolores : mangue, mûres, myrtilles, fraises, framboises...

Panna cotta au coulis de fraises

POUR 6 PERSONNES

PRÉPARATION : 20 MN

RÉFRIGÉRATION : 12 H

- 60 cl de crème liquide ■ 250 g de fraises
- 75 g de sucre en poudre ■ 2 c. à soupe de miel de lavande ■ 1 gousse de vanille
- 3 feuilles de gélatine.

Fendez et grattez la gousse de vanille dans la crème. Faites-la chauffer sans bouillir, ajoutez le sucre.

Faites ramollir la gélatine dans de l'eau froide. Essorez-la et ajoutez-la dans la crème chaude. Mélangez, filtrez et répartissez dans des coupelles. Couvrez et réfrigérez 12 h.

Lavez, équeutez, mixez les fraises avec le miel. Nappez-en les panna cotta et servez-les aussitôt.



Tartelettes parfumées

POUR 4 PERSONNES

PRÉPARATION : 35 MN

CUISISON : 20 MN

RÉFRIGÉRATION : 2 H

Plus rapide
Vous pouvez remplacer la pâte sablée par des sables bretons.

- 250 g de fraises ■ 4 jaunes d'œufs
- 25 cl de lait ■ 110 g de sucre ■ 170 g de farine ■ 80 g de beurre demi-sel (mou)
- 10 g de beurre doux ■ 1 sachet de sucre vanillé ■ 1/2 sachet de levure chimique
- 1 c. à soupe d'eau de fleur d'oranger
- 1 c. à soupe de pistaches concassées
- 1 brin de basilic.



Mélangez 2 jaunes d'œufs avec 80 g de sucre, le sucre vanillé, 2 mn. Ajoutez la levure, 140 g de farine, puis le beurre demi-sel en morceaux. Formez un boudin de pâte d'environ 5 à 6 cm de diamètre. Enveloppez-le de film alimentaire, placez 2 h au frais.

Portez le lait à ébullition. Battez les 2 jaunes d'œufs et le sucre restants, 2 mn. Ajoutez le reste de farine, versez le lait en filet. Faites épaissir dans une casserole sans cesser de remuer.

Transvasez la crème pâtissière dans un saladier, laissez tiédir et incorporez l'eau de fleur d'oranger. Tamponnez le dessus de beurre, couvrez de film, placez au frais.

Préchauffez votre four à 180 °C. Coupez la pâte en tronçons un peu épais. Posez-les sur une plaque couverte de papier cuisson et enfournez 15 mn environ, ils doivent être dorés. Laissez refroidir.

Garnissez une poche à douille de crème, décorez-en les sablés. Rincez, séchez et coupez les fraises en deux. Disposez-les sur la crème et parsemez de pistaches et de feuilles de basilic.

C'est pas la saison des framboises...

Remplacez-les pour décorer les tartelettes par des baies de goji séchées ou des cranberries, ou encore une demi-cerise confite...

Tuiles façon tartelettes aux poires

POUR 6 PERSONNES

PRÉPARATION : 45 MN

RÉFRIGÉRATION : 1 H

CUISISON : 30 MN

- 1 boîte de poires au sirop léger ■ 6 petits-suisses ■ 2 blancs d'œufs ■ 60 g de beurre
- 60 g de sucre en poudre ■ 2 sachets de sucre vanillé ■ 60 g de farine ■ 1 orange ■ framboises pour le décor.

Faites fondre le beurre. Mélangez les blancs d'œufs avec le sucre, versez le beurre refroidi, puis incorporez la farine et remuez jusqu'à obtenir une pâte bien lisse, réfrigérez-la au moins 1 h.

Préchauffez le four à 180 °C. Déposez des noix de pâte sur une plaque à pâtisserie tapissée de papier cuisson. Étalez-les finement en disques de 10 cm avec le dos d'une cuillère. Enfournez 6 à 8 mn jusqu'à ce que les bords soient dorés.

Décollez-les rapidement à la spatule, posez-les aussitôt dans des moules à tartelettes, laissez refroidir et durcir. Recommez l'opération jusqu'à épuisement de la pâte. Égouttez et essuyez les poires, coupez-les en fines lamelles. Fouettez les petits-suisses avec le sucre vanillé et le zeste de l'orange finement râpé. Répartissez cette crème sur les tuiles, ajoutez les lamelles de poires en corolles. Décorez de framboises.

Bouquet de mini-muffins à l'orange

POUR 6 PERSONNES

PRÉPARATION : 20 MN

CUISSON : 12 MN

- 2 œufs ■ 150 g de farine
- 15 cl de crème liquide
- 100 g de beurre ■ 100 g de sucre ■ 1 orange ■ 75 g de mascarpone ■ 50 g de poudre d'amande ■ 1 sachet de sucre vanillé ■ 1/2 sachet de levure ■ mini-fleurs en sucre pour le décor.

Préchauffez le four à 180 °C.

Tamisez la farine avec la levure. Faites fondre le beurre. Râpez finement le zeste de l'orange.

Fouettez les œufs entiers avec le sucre et le zeste. Ajoutez le

beurre fondu et refroidi. Incorporez la farine et la levure, puis la poudre d'amande.

Posez des caissettes en papier plissé dans les empreintes d'une plaque de moules à mini-muffins. Garnissez-les aux 3/4 de pâte et enfournez 12 mn.

Laissez-les refroidir sur une grille et recommencez jusqu'à épuisement de la pâte.

Fouettez en chantilly le mascarpone et la crème, ajoutez le sucre vanillé. Garnissez-en une poche à douille. Décorez les petits gâteaux d'une rosace de crème et décorez de petites fleurs en sucre coloré.

Plus de moelleux...

Humectez les petits gâteaux encore chauds avec le jus de l'orange légèrement chauffé.



Guimauves fraise au coco

POUR 6 PERSONNES

PRÉPARATION : 5 MN

CUISSON : 10 MN

RÉFRIGÉRATION : 12 H

- 200 g de sucre en poudre
- 100 g de Maïzena
- 4 c. à soupe de noix de coco en poudre ■ 2 c. à café d'arôme naturel de fraise
- 2 gouttes de colorant alimentaire rouge.

5 mn en mélangeant sans cesse. Versez dans un moule carré chemisé de film alimentaire. Laissez refroidir et réfrigérez 12 h.

Coupez des cubes avec un grand couteau à la lame huilée. Enrobez-les de la noix de coco. Dégustez bien frais.

Saveurs orientales

Remplacez l'arôme fraise par 1 c. à soupe d'eau de fleur d'oranger, ou d'eau de rose, pour réaliser une guimauve aux saveurs des loukoums orientaux.

Roulez les cubes dans un mélange à parts égales de sucre glace et de féculle.

Délayez la Maïzena dans 20 cl d'eau froide, ajoutez l'arôme et le colorant.

Versez le sucre dans une casseroles avec 20 cl d'eau, faites chauffer et mélangez pour dissoudre le sucre, laissez bouillir 5 mn et versez d'un seul coup le mélange avec la Maïzena.

Baissez le feu et laissez cuire

Allumettes glacées à la lavande

POUR 6 PERSONNES

PRÉPARATION : 30 MN

RÉFRIGÉRATION : 2 H

CUISSON : 15 MN

- 400 g de pâte feuilletée pur beurre
- 250 g de sucre glace ■ 120 g de beurre ■ 100 g de sucre en poudre
- 50 g de poudre d'amande
- 1/2 citron jaune ■ 1 blanc d'œuf
- 1 c. à café d'arôme naturel de lavande ■ 1 petit bouquet de lavande en fleurs (facultatif).

Mélangez le beurre mou et le sucre en poudre, travaillez-les en pommade, ajoutez l'arôme de lavande et incorporez la poudre d'amande. Conservez à température ambiante.

Étalez la pâte feuilletée en un grand rectangle dont la longueur est 3 fois la largeur. Étalez la crème sur toute la pâte, repliez le rectangle en 3 dans le sens de la longueur pour obtenir un carré. Étalez à nouveau et recommencez le même pliage, réfrigérez-la au moins 2 h.

Préchauffez le four à 210 °C. Étalez la pâte sur une épaisseur de 1 cm. Coupez des allumettes de 2 x 10 cm, en vous aidant d'une grande règle. Posez-les sur une plaque tapissée de papier cuisson, enfournez 15 à 20 mn.

Versez le sucre glace dans un saladier, ajoutez le blanc d'œuf et le jus du demi-citron. Fouettez jusqu'à obtenir un glaçage blanc et nappant.

Recouvrez les allumettes refroidies d'une couche de ce glaçage, laissez durcir, décorez de brins de lavande et dégustez.

En version chocolatée
Si tout le monde n'aime pas la lavande, vous aurez un franc succès avec des allumettes au chocolat ! Ajoutez dans le beurre d'amande 1 à 2 cuillerées de cacao non sucré. Décorez le glaçage de Smarties ou de pépites de chocolat.



FÊTES DE FAMILLE



Petits gâteaux fourrés à l'amande et aux abricots secs

POUR 6 PERSONNES

PRÉPARATION : 40 MN

RÉFRIGÉRATION : 30 MN

CUISSON : 15 MN

- 3 rouleaux de pâte brisée
- 80 g de poudre d'amande
- 6 abricots secs ■ 80 g de beurre mou ■ 1 œuf + 1 jaune pour doré ■ 1 sachet de sucre vanillé ■ 1 c. à soupe de sucre glace.

Malaxez le beurre mou à la fourchette, ajoutez le sucre vanillé et l'œuf entier. Incorporez la poudre d'amande et les abricots secs hachés. Réfrigérez 30 mn

pour faire durcir la garniture.

Préchauffez le four à 210 °C.

Déroulez les pâtes sur un plan de travail, coupez des carrés de 8 cm. Badigeonnez-les de jaune d'œuf dilué dans 3 c. à soupe d'eau.

Déposez sur chaque carré une noisette de garniture, rabattez les pointes des carrés au centre en pinçant les bords de pâte pour bien les souder.

Rangez les petits gâteaux sur une plaque tapissée de papier cuisson. Badigeonnez-les au pinceau de jaune d'œuf dilué et enfournez 15 à 20 mn.

Laissez-les refroidir, servez-les saupoudrés de sucre glace

D'autres saveurs...

Vous pouvez mélanger d'autres fruits secs comme les dattes, les figues ou les raisins secs. Pour encore plus de saveurs, n'hésitez pas à ajouter des zestes d'agrumes, de l'eau de fleur d'oranger ou du rhum...

Gâteau choco et noix

POUR 6 PERSONNES

PRÉPARATION : 30 MN

CUISISON : 40 MN

- 160 g de cerneaux de noix
- 140 g de beurre + pour le moule ■ 3 œufs ■ 125 g de farine ■ 120 g de cassonade ■ 100 g de chocolat noir ■ 1/2 sachet de levure chimique.

Réduisez 120 g de cerneaux de noix en poudre. Tamisez ensemble la farine et la levure. Beurrez un moule à cheminée

de 22 cm de diamètre. Préchauffez le four à 180 °C.

Malaxez 100 g de beurre à la fourchette pour le rendre crémeux, ajoutez la cassonade et le mélange farine et levure et incorporez la poudre de noix. **Versez dans le moule** et enfournez 40 mn. Démoulez le gâteau sur une grille pour le laisser refroidir complètement.

Hachez et faites fondre le chocolat au bain-marie avec le beurre restant. Mélangez pour lisser le chocolat, nappez-en le gâteau et parsemez les cerneaux de noix restants.



Délicieuses variations

Vous pouvez réaliser ce gâteau avec d'autres fruits secs comme les amandes, les noisettes ou les noix de cajou. Osez un gâteau d'une belle couleur verte en remplaçant les noix par des pistaches.

Plateau de gourmandises

POUR 6 PERSONNES
PRÉPARATION : 30 MN
CUISISON : 20 MN

Brownies au coco

■ 200 g de chocolat ■ 120 g de beurre mou + 20 g pour le moule
■ 3 œufs ■ 100 g de sucre ■ 60 g de farine ■ 2 c. à soupe de noix de coco en poudre ■ 2 c. à soupe de gelée de groseilles.

Beurrez et chemisez un moule carré de 22 cm de côté. Faites fondre le chocolat au bain-marie. Préchauffez le four à 180 °C.

Malaxez le beurre avec le sucre, incorporez les œufs entiers, la farine et le chocolat. Mélangez énergiquement, versez aussitôt dans le moule et enfournez 20 mn, laissez refroidir.

Démoulez et coupez en carrés de 4 ou 5 cm de côté. Badigeonnez-les au pinceau de gelée de groseilles, puis enrobez-les de noix de coco. Réservez au frais dans une boîte hermétique.

Bien meilleurs...

... si vous préparez les brownies la veille et que vous les gardez une nuit au réfrigérateur, bien enveloppés dans du film alimentaire.

Tartelettes à la crème et aux fruits

■ 2 rouleaux de pâte sablée ■ 150 g de petits fruits rouges ■ 100 g de beurre + pour les moules ■ 2 œufs ■ 30 cl de lait ■ 80 g de sucre ■ 30 g de Maïzena ■ 3 c. à soupe de confiture de framboises ■ 1 c. à café d'extrait de vanille liquide.

Fouettez les œufs avec le sucre, incorporez la Maïzena. Versez peu à peu le lait chaud, ajoutez l'extrait de vanille. Transvasez dans une casserole et faites épaissir 2 mn sur le feu, sans cesser de mélanger.

Transvasez la crème dans un saladier, laissez tiédir, puis incorporez le beurre en petits dés à l'aide d'un mixeur plongeant, couvrez et réfrigérez.

Préchauffez le four à 180 °C. Coupez 12 disques de 8 à 9 cm de diamètre dans la pâte sablée. Garnissez 12 petits moules à bords hauts beurrés. Piquez les fonds et enfournez-les 15 mn. Démoulez et laissez refroidir.

Étalez sur chaque fond de tartelette un peu de confiture de framboises. Garnissez d'une cuillerée de crème et répartissez les fruits.

Trichez un peu !

Pour gagner du temps, réalisez seulement la garniture des tartelettes et achetez des petits fonds de tartelettes prêts à garnir (épiceries et grandes surfaces).

IDÉES DÉCO

Par Emma Zrour



Un soupçon de romantisme

En cette fin de matinée, le soleil pointe timidement le bout de son nez. La dentelle est de sortie, on l'exploite sur tout le mobilier jusqu'aux guirlandes faites maison. On enfile sur une longue ficelle blanche de plusieurs mètres des petits napperons en tissu, tous les 5 cm environ, en nouant avant et après, afin que les décos ne glissent pas les unes sur les autres. Profitons-en pour sortir les plus belles pièces de la ménagère, en mariant l'argent de la vaisselle de famille à la modernité du bronze. Les bougeoirs posés sur la table seront sollicités à la nuit tombée, pour un effet intimiste.



Un joli moment de

Fêtons ensemble le printemps et inaugurons les fêtes de famille, anniversaire, mariage ou communion, avec une déco digne de ces émouvantes célébrations.



Touche romantique

Collez avec du sirop de glucose des mini-coeurs sur du sucre en morceaux. Vous pouvez aussi les dessiner avec des stylos alimentaires (rayon aide à la pâtisserie).



Chic

Suivez la lumière grâce à cette lanterne en métal qui éclairera vos douces soirées. *Casa, lanterne Platina, 12,99 €.*



Féminine

Décorée de motifs floraux, cette belle assiette en porcelaine apporte une touche féminine, si délicate. *Alinéa, Merveille, 23,94 € le lot de 6..*



partage



Alice au pays des merveilles

Pelle à gâteaux en céramique rose pour distribuer et servir cupcakes et parts de gâteaux.

Green Gate, Alice Pale Rose, 26,2 cm, 9,90 €.



Étincelante

Il est interdit de salir cette jolie nappe en lin et coton, sauf si vous êtes la mariée !

La cerise sur le gâteau, nappe Lina biscuit pluie or (160 x 160 cm), 69 € ; lot de 2 serviettes de table assorties (40 x 40 cm), 18 €.



Charme

Couverts en Inox et plastique pour une table classique et élégante.

Côté Table, Lucie, 3,50 € l'un.

Passons à table

Honneur à la mariée, avec cette ravissante décoration florale. La simplicité et l'élégance feront de ce repas un moment magique pour tous les convives.

Dessinez une étiquette sur du papier cartonné, puis utilisez-la comme patron et découpez-en plusieurs. Au feutre or, redessinez les contours et inscrivez le nom de l'heureux élu. Accrochez-y un fil en laine ou une cordelette. Posez le tout sur un assemblage de belles assiettes fleurs avec une serviette unie en lin ou en coton. *Maisons du Monde*



PHOTOS DÉCO & STYLE, SUCRÉ SAVÉ/STOCKFOOD, PRESSE, LES PRIX SONT DONNÉS À TITRE INDICATIF ET SONT SUSCEPTIBLES DE CHANGEMENTS.

IDÉES DÉCO



Recyclage déco

Donnez une ambiance bal musette à votre fête, avec des boules en papier, à suspendre sur un fil accroché à deux branches d'arbre. Suspendez également une guirlande de fanions pour apporter de la couleur et cassez les codes du classique. Chinez des soupières, théières, verres à pied, tasses à l'ancienne que vous utiliserez en vases et des verres à eau (épais) qui serviront de porte-bougie chauffe-plat. Amusez-vous à rassembler plusieurs chemins de table et posez-les en superposant légèrement les bords.



Épicurien

Champagne !
Un moment pétillant mérite d'être servi dans une jolie flûte.
Madam Stoltz, Cutting,
Ø6 x 17 cm, 6,76 €.



Porte-nom

Pour retrouver son verre sans piquer celui de son voisin ! **Zoé Confetti, marque-place Romantique (7 x 4 cm)** 2,39 € les 12.

Mondanité

Des verres à eau chics, c'est le signe d'une belle table. Santé !

Madam Stoltz, Cutting,
Ø 8 x 10 cm, 6,76 €.



À faire soi-même

Dites-le avec un cœur

Les décos à base de fleurs sont légion sur les tables de fête. Fabriquez-en, à partir de fil de fer, de pétales de roses fraîches et de fleurs du jardin.



Enroulez à plusieurs reprises le fil de fer en un cercle. Avec l'une des extrémités, entourez l'ensemble des fils afin de les maintenir.



Dessinez un cœur sur une feuille (il vous servira de patron). Posez le cercle dessus et façonnez votre modèle en travaillant le fil de fer.



Coupez un fil assez long et piquez des pétales dedans en alternant avec des fleurs.



Passez ce fil fleuri autour du cœur en fil de fer, en veillant à bien équilibrer la décoration.



Faites plusieurs tours si votre fil est trop long et ajustez votre cœur s'il est tordu.



Bouquet flottant

Découpez au niveau des têtes des fleurs (roses, pivoines...) en gardant jusqu'à 1 cm de tige. Placez-les dans un vase bas rond, rempli d'eau. Ajoutez des feuilles, du feuillage et décorez de bougies flottantes.



Esprit boudoir

Inspiré par les anciens flacons de parfum, ce joli contenant en verre donnera un style romantique à votre table, vous pouvez y verser des sirops colorés. *Alinéa, Lise, Ø 6 x 14 cm, à partir de 3,50 €.*



En hauteur

Plat sur pied en verre avec cloche, pour abriter meringues, cookies, cupcakes. Mais on peut aussi y déposer la figurine des mariées.

Côté Table, Meringue, Ø 22,5 x 36 cm, 55 €.

Adresses p. 106



Sans poisson rouge

Recyclez votre aquarium en carafe à cocktails. Versez de l'eau gazeuse avec des glaçons. Accrochez une branche de menthe à l'aide d'une cuillère en bois. Ajoutez-y des rondelles de citron et laissez infuser. Une boisson rafraîchissante pour toute la famille.



Moment gourmand

Fabriquez vos propres nids de dragées, en superposant plusieurs caissettes de pâtisserie en papier (ou en silicone). Mélangez les dragées afin d'avoir plusieurs couleurs. Posez le tout sur une assiette à dessert décorée de petites perles en forme de cœur.

ENQUÊTE

Par Marine Dairin-Pillet

700 €,

c'est le prix moyen pour l'achat d'une bague de fiançailles.
42 % des Françaises optent pour de l'or blanc et 56 % ne sont pas contre des diamants.

(OpinionWay pour Gemmyo, 2014)

Concernant la première danse lors d'un mariage,

Ed Sheeran est en tête depuis quelques années avec sa chanson **Thinking out Loud**, puis on retrouve des titres plus classiques comme **At Last** d'Etta James ou **Let's Stay Together** d'Al Green. (Spotify, 2016)



Côté anniversaires, on fête surtout ceux des petits,

même si les grands ne sont pas en reste ! On ne dit jamais non à une petite célébration.

À partir de 18 ans, on marque plus les années clés : le passage des dizaines, surtout, avec une grande préférence pour **la fiesta des 40 ans** !

C'est l'heure

Anniversaire, baptême, communion, mariage... autant de bonnes raisons pour réunir famille et amis. Sondages, enquêtes, infos sur ces bons moments !



Quand la musique est bonne (bonne, bonne, bonne !)

Et qui dit fête, dit danse... Les années 80 restent en tête des *charts* pour une soirée bien animée, presque aucune fête n'échappe à **Gilbert Montagné** ni à **Émile et Images**. Et sur les playlists pour danser jusqu'au bout de la nuit,

on retrouve **The Black Eyed Peas** « I Gotta Feeling », **Cindy Lauper** « Girls just want to have fun » et **Earth, Wind and Fire** « September » dans le Top 10*.

*Top 50 des meilleures chansons de mariage par Spotify (2016)



**Avec
228 000
mariages en 2017
en France***, le mariage est une des raisons principales des réunions de famille et d'amis. Et si **88 %** des couples se marient par amour, ils avouent à **37 %** se marier pour faire la fête**.
*Insee, 2018 ; ** Ipsos pour le Guide de la réception et du mariage, 2017.

Dans la lignée des petits cadeaux offerts aux invités de fêtes, il y a deux écoles :

celle des traditionnels qui offrent des dragées ou, leurs cousins éloignés, des chocolats ;

celle des plus originaux qui préfèrent suivre les tendances du moment, à savoir des petits pots de confitures ou de miel, des petites bouteilles d'huile d'olive ou même des savons personnalisés.



5 dragées pour 5 vœux

Pour un baptême, une communion ou un mariage, il est de tradition de se voir offrir des dragées. L'usage veut que l'on offre 5 dragées qui correspondent à 5 vœux : la fécondité, la félicité, la prospérité, la santé, la longévité. On choisit aussi la dragée classique, à l'amande, puisque c'est le symbole de l'amour éternel.

de la fête !

Le «fashionably late»*, c'est la tendance qui consiste à arriver en retard à une fête

pour montrer que l'on est très occupé. Une étude américaine a sondé les Américains, Canadiens et Européens... En moyenne, les invités arrivent entre 30 mn et 1 h après le début supposé de la fête. Attention, l'étude montre aussi que plus vous avez d'invités, plus ils seront en retard.

*Source : <https://fivethirtyeight.com/features/how-to-estimate-when-people-will-arrive-at-a-party/>



35 %
Pour **35 %** des Français, leur meilleur souvenir est une fête entre amis.

(Sondage OnePoll pour lastminute.com)

PHOTOS ISTOCK

15 idées autour de dips pour l'apéro

Trempez-y des bâtonnets de légumes ou des gressins mais faites-les maison !

Tapenade au chèvre

Mixez grossièrement 300 g d'olives dénoyautées, 1 gousse d'ail, 80 g de câpres, 8 filets d'anchois et 1 c. à café d'herbes de Provence. Incorporez petit à petit l'huile tout en continuant de mixer. Ajoutez 100 g de fromage de chèvre, poivrez, mélangez.

Caviar d'asperges

Faites cuire à l'eau bouillante salée 500 g d'asperges vertes. Égouttez, passez au mixeur avec 3 c. à soupe d'huile d'olive et le jus d'1 citron. Ajoutez quelques zestes, salez, poivrez.

Houmous maison

Égouttez une boîte de 240 g de pois chiches, retirez éventuellement les peaux. Mixez-les avec 2 gousses d'ail, 2 c. à soupe de tahini (épices orientales) et le jus d'1/2 citron. Versez de l'huile tout en mixant jusqu'à obtenir une pâte homogène. Salez, poivrez et saupoudrez de cumin et de paprika.

Rillettes de poulet

Mixez finement 80 g d'escalope de poulet cuit, 1 échalote, 1 c. à soupe de mayonnaise et quelques feuilles de coriandre. Salez, poivrez et placez au frais 1 h.

Carotte-cumin

Pelez et détailliez 200 g de carottes et faites-les cuire 20 mn à l'eau bouillante salée. Égouttez, mixez avec 1/2 c. à café de cumin et 1/2 c. à café de curcuma. Salez, poivrez.

Épinards à la grecque

Faites décongeler 100 g d'épinards hachés surgelés, essorez-les bien. Mélangez avec un yaourt à la grecque. Salez, poivrez et saupoudrez d'1 c. à café d'ail et d'oignon en poudre. Ajoutez de la menthe ciselée et placez au frais.

Façon queso mexicain

Faites chauffer 50 cl de lait. Dans une casserole, faites fondre 60 g de beurre. Ajoutez 30 g de farine et mélangez. Versez le lait petit à petit, jusqu'à ce que la sauce épaisse. Ajoutez 200 g de cheddar, 2 c. à soupe de Tabasco. Salez, poivrez.

Fèves aux herbes

Plongez 450 g de fèves écossées dans l'eau bouillante 5 mn, puis pelez-les. Mixez avec 2 oignons nouveaux, 2 gousses d'ail, le jus d'1/2 citron, 4 c. à soupe d'huile, 1/2 bouquet de coriandre, 6 brins de menthe et quelques feuilles de persil plat. Salez, poivrez et saupoudrez de cumin et de piment d'Espelette.

À l'orientale

Épluchez et épépinez 2 poivrons rouges et 1 poivron jaune. Faites-les cuire 30 mn au four à 180 °C. Mixez-les avec 1 échalote et 1 gousse d'ail. Ajoutez 3 c. à soupe de fromage frais. Salez, poivrez et saupoudrez d'1 c. à café de ras el-hanout.

Purple dip

Épluchez, puis mixez 2 betteraves sous vide avec 50 g de cerneaux de noix. Dans un bol, écrasez 200 g de fromage frais à la fourchette, ajoutez les betteraves, salez, poivrez et saupoudrez de piment d'Espelette.

Crème de petits pois

Faites cuire 400 g de petits pois 15 à 20 mn à l'eau bouillante salée. Égouttez, mixez, passez éventuellement au tamis pour ôter les petites peaux, puis mélangez avec 2 c. à soupe de mascarpone et 3 c. à soupe de feuilles de menthe ciselées. Salez et poivrez.

Pesto-mozza

Faites dorer 2 c. à soupe de pignons de pin, puis laissez-les refroidir. Efeuillez un gros bouquet de basilic. Mixez-le avec les pignons, 20 g de parmesan et 10 cl d'huile d'olive. Ajoutez une boule de mozzarella coupée en dés. Salez, poivrez et mixez à nouveau.

Rillettes de maquereaux

Égouttez 2 boîtes de maquereaux au vin. Écrasez les maquereaux et mélangez-les avec 100 g de crème épaisse, 1 c. à soupe de moutarde en grains et le jus d'1 citron. Poivrez et ajoutez du persil ciselé.

À l'indienne

Mélangez 50 g de fromage blanc, 1 c. à soupe de crème fraîche, 1 c. à café de moutarde avec 1 échalote finement émincée. Ajoutez 1/2 c. à café de curry en poudre ou mieux de pâte de curry.

Caviar d'aubergines

Coupez en deux 2 aubergines et faites-les cuire 40 mn au four à 180 °C. Évidez-les et conservez la chair dans un bol. Hachez finement 2 oignons et 1 gousse d'ail. Mixez le tout avec le jus d'1 citron et de l'huile d'olive. Salez, poivrez et placez 2 h au frais.





Brunch et goûter

Faire la grasse matinée le dimanche et se préparer un repas sucré-salé, ou préférer se concocter des gourmandises à dévorer accompagnées d'un thé, un véritable dilemme !



Façon amandine aux pommes ...	p. 84
Brioche « escargots »	
à la cannelle et à l'orange	p. 85
Brioche zigzag au chocolat framboisé.....	p. 85
Tartines aux tomates parfumées	p. 86
Cœurs de churros au chocolat....	p. 86
Œufs à la coque aux mouillettes printanières	p. 86
Gaufres parmentières	p. 87
Couronnes à la ricotta.....	p. 87
Tartines comme à New York.....	p. 88
Scones de la ferme	p. 89
Pancakes aux framboises	p. 89
Granola pommes-fromage blanc	p. 90
Cupcakes aux cacahuètes et au chocolat.....	p. 90
Scones à l'anglaise	p. 91

Par Agnès Taravela et Monique Mourguès

Façon amandine aux pommes

POUR 6 PERSONNES

PRÉPARATION : 30 MN

CUISSON : 45 MN

RÉFRIGÉRATION : 30 MN

- 250 g de farine + 3 c. à soupe + pour le plan de travail et le moule ■ 125 g de beurre très froid + pour le moule ■ 4 œufs ■ 3 pommes ■ 185 g de beurre mou ■ 265 g de sucre en poudre ■ 185 g de poudre d'amande ■ 1 sachet de sucre vanillé ■ 1 c. à soupe de kirsch ■ 4 c. à soupe d'amandes effilées ■ sucre glace ■ 1 pincée de sel.

Versez la farine dans un saladier et incorporez le beurre froid en petites parcelles en travaillant la pâte à la main. Ajoutez le sel et 80 g de sucre en poudre. Malaxez pour obtenir une pâte sableuse. Incorporez 1 œuf jusqu'à ce que la pâte soit homogène. Façonnez-la en boule, couvrez et placez au frais 30 mn.

Étalez la pâte au rouleau sur le plan de travail fariné, piquez-la à la fourchette. Beurrez et farinez un moule à tarte. Garnissez-le de pâte et replacez au frais 30 mn.

Préchauffez le four à 180 °C. Couvrez le fond de tarte de papier cuisson et garnissez avec des légumes secs en tassant bien. Enfournez 10 mn. Retirez les légumes secs et le papier cuisson.

Pelez, épépinez les pommes et détaillez-les en morceaux. Mélan-gez le beurre mou, les 185 g de sucre en poudre et les 3 œufs restants, la poudre d'amande et le sucre vanillé. Ajoutez le kirsch, 3 c. à soupe de farine et remuez. Incorporez les morceaux de pommes et versez cette préparation sur le fond de tarte. Parsemez d'amandes effilées.

Enfournez 35 mn. Laissez tiédir, et saupoudrez de sucre glace avant de servir.



Le saviez-vous ?

La véritable amandine est celle aux poires. Elles sont pochées dans un sirop de sucre, puis coupées en deux et posées sur la crème d'amande, face bombée vers le haut.



Brioche « escargots » à la cannelle et à l'orange

POUR 6 PERSONNES
PRÉPARATION : 45 MN
REPOS : 3 H CUISSON : 35 MN

- 300 g de farine + pour la pâte
- 225 g de beurre + pour le moule
- 3 œufs ■ 1 orange non traitée ■ 100 g de raisins secs
- 30 g de sucre en poudre
- 5 c. à soupe de lait
- 2 sachets de sucre vanillé
- 1 c. à soupe de sucre glace ■ 1 sachet de levure du boulanger lyophilisée
- 1 pincée de cannelle
- 1 pincée de sel ■ décors en sucre (confettis, vermicelles...)

Faites gonfler les raisins dans l'eau chaude. Délayez la levure dans le lait tiède.

Versez la farine dans le bol d'un robot pâtissier, ajoutez les œufs, le sel, le sucre en poudre, la levure délayée. Faites tourner, puis ajouter progressivement 125 g de beurre mou. Faites tourner jusqu'à obtenir une boule de pâte lisse et élastique. Farinez-la et laissez-la lever 1 h ou 2 h.

Malaxez le beurre restant avec

le sucre vanillé, la cannelle et le zeste râpé de l'orange. Ajoutez les raisins égouttés et réservez.

Pétrissez rapidement la pâte, étalez-la en forme de rectangle, répartissez dessus la garniture aux raisins. Roulez pour obtenir un grand rouleau, coupez-le en 12 tronçons.

Disposez-les dans un moule rectangulaire (30 cm x 20 cm) beurré. Laissez lever jusqu'à ce que la pâte remplisse complètement le moule (1 h à 1 h 30).

Préchauffez le four à 180 °C. Saupoudrez de sucre glace et enfournez 35 mn.

Servez tiède ou froid, décoré de confettis en sucre.

La vie en rose
Remplacez la garniture de raisins et cannelle par des pralines roses grassement concassées. Et parsemez la surface de la brioche de quelques éclats pour une belle coloration.

Brioche zigzag au chocolat framboisé

POUR 6 PERSONNES

PRÉPARATION : 30 MN

REPOS : 2 OU 3 H

CUSSION : 45 MN

- 300 g de farine + 2 c. à soupe pour le travail
- 3 œufs ■ 125 g de beurre mou + pour le moule
- 100 g de chocolat noir ■ 100 g de confiture de framboises
- 30 g de sucre en poudre
- 5 c. à soupe de lait ■ 1 sachet de levure du boulanger lyophilisée ■ 1 pincée de sel.

Hachez le chocolat, faites-le fondre au bain-marie, puis hors du feu incorporez la confiture de framboises, laissez refroidir à température ambiante. Beurrez un moule à cake (7 cm x 21 cm).

Étalez la pâte à brioche en un grand rectangle de 20 cm x 40 cm. Posez le petit côté dans le fond du moule en laissant dépasser le grand côté. Étalez une couche de chocolat, rabattez un pli de pâte, remettez une couche de chocolat et faites un autre pli et ainsi de suite sur toute la longueur de pâte.

Couvrez d'un linge et laissez lever la pâte jusqu'à ce qu'elle remplisse le moule. Préchauffez le four à 180 °C. Enfournez 35 mn, démoulez et dégustez tiède ou froid.

Version plus facile

Utilisez un robot pour pétrir la pâte et garnissez les replis de la brioche avec des pépites de chocolat.



BRUNCH ET GOÛTER



Tartines aux tomates parfumées

POUR 6 PERSONNES
PRÉPARATION : 20 MN

- 600 g de tomates ■ 6 grandes tranches de pain de seigle ■ 1 échalote ■ 1 c. à soupe de miel de thym ■ 1 c. à soupe de vinaigre de framboise ■ 1 brin de marjolaine (ou de thym frais) ■ 6 c. à soupe d'huile d'olive ■ sel ■ poivre.

Pelez les tomates et épépinez-les en les coupant en petits dés.

Ajoutez l'échalote très finement hachée, le miel, le vinaigre de framboise, la marjolaine hachée et l'huile d'olive. Salez, poivrez, mélangez et réfrigérez.

Faites griller les tranches de pain et garnissez-les encore chaudes de la préparation aux tomates et de leur jus. Servez aussitôt.

La touche végétale

Vous pouvez ajouter sur ces tartines des graines germées ou des fleurettes de mâche.



Cœurs de churros au chocolat

POUR 6 PERSONNES

PRÉPARATION : 20 MN
CUISSON : 15 À 20 MN

- 250 g de farine ■ 200 g de chocolat noir ■ 25 cl de lait entier ■ 120 g de sucre cristal ■ 1 c. café de Maïzena ■ 1 pincée de sel ■ 1 litre d'huile d'arachide.

Prélevez 3 c. à soupe de lait froid pour délayer la Maïzena. Faites chauffer le lait, ajoutez le chocolat haché. Laissez-le fondre sans faire bouillir, versez la féculle diluée. Mélangez pour obtenir une préparation onctueuse et lisse, réservez.

Faites chauffer 25 cl d'eau additionnée du sel, ajoutez d'un seul coup la farine et mélangez rapidement hors du feu jusqu'à obtenir une pâte bien lisse. Préchauffez à 180 °C un bain de friture.

Plongez les carrés de papier cuisson 3 par 3 dans le bain de friture. Lorsque les beignets se détachent, retirez tout de suite les papiers et laissez dorer les coeurs 3 mn environ. Égouttez-les sur du papier absorbant, puis roulez-les dans le sucre cristal. Recomencez l'opération jusqu'à épuisement de la pâte.

Dégustez-les bien chauds, trempés dans le chocolat.

Adoptez une araignée !

Si vous êtes une adepte des beignets et autres fritures, cette sorte d'écumoire réalisée en fil de fer permet de retirer les beignets du bain en les égouttant parfaitement. Vous la trouverez au rayon ménage des grandes surfaces, dans les drogueries et aussi dans les magasins asiatiques de matériel de cuisine.



Œufs à la coque aux mouillettes printanières

POUR 6 PERSONNES

PRÉPARATION : 15 MN
CUISISON : 15 MN

- 1 kg de fines asperges vertes ■ 6 œufs ■ 150 g de poitrine fumée en tranches fines ■ sel ■ poivre.

Pelez les tiges des asperges au couteau. Économisez. Faites-les cuire 8 mn à la vapeur, épongez-les sur un linge. Entourez chaque asperge d'une tranche de poitrine fumée, coupée en deux dans la longueur si besoin,

suivant le nombre d'asperges.

Ranguez les asperges dans une grande poêle et faites dorer le lard à feu moyen 2 à 3 mn par face. Salez, poivrez. Réservez-les au chaud.

Plongez les œufs 3 mn dans l'eau bouillante et salée, retirez-les de la casserole et posez-les sur des coquetiers. Servez avec les asperges mouillettes et des tranches de pain toastées.

À l'italienne

Vous pouvez remplacer le lard fumé par des tranches de pancetta ou de coppa.



Gaufres parmentières

POUR 6 PERSONNES
PRÉPARATION : 30 MN
CUISISON : 40 MN

■ 500 g de pommes de terre à chair farineuse (bintje) ■ 9 œufs ■ 12 fines tranches de poitrine fumée ■ 15 cl de lait ■ 150 g de pousses d'épinards ■ 40 g de farine ■ 40 g de beurre ■ 1 pincée de noix de muscade ■ sel ■ poivre.

Pelez les pommes de terre, rincez-les, coupez-les en gros cubes et faites-les cuire 20 à 25 mn à la vapeur. Écrasez-les en purée et incorporez 3 œufs, le lait et la farine, ajoutez la muscade, salez et poivrez.
Faites cuire les gaufres dans un gaufrier avec

20 g de beurre fondu, 2 à 3 mn par face. Gardez-les au chaud.

Faites ramollir 3 mn à la vapeur la moitié des pousses d'épinards, puis épongez-les. Poêlez les tranches de poitrine fumée 2 mn par face. Faites cuire les 6 œufs restants 3 à 4 mn dans le gras rendu par le lard.

Garnissez les gaufres des épinards cuits, ajoutez une noisette de beurre, les œufs, la poitrine fumée et les pousses d'épinards restantes. Servez aussitôt.

Version plus légère

Garnissez les gaufres avec des œufs pochés et une belle chifonnade de jambon cuit, c'est très bon aussi !

Couronnes à la ricotta

POUR 6 À 8 PERSONNES
PRÉPARATION : 15 MN
CUISISON : 25 MN

■ 300 g de farine ■ 250 g de ricotta ■ 250 g de sucre ■ 3 œufs ■ 1 citron non traité ■ 1 sachet de levure chimique ■ 1 sachet de sucre vanillé ■ quelques gouttes d'eau de fleur d'oranger ■ beurre pour les moules.

Préchauffez le four à 180 °C. Mélangez les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez la ricotta, la levure, le sucre vanillé et en dernier la farine. Mélangez à la spatule en bois jusqu'à ce que le mélange soit homogène et crémeux. Ajoutez quelques gouttes d'eau de fleur d'oranger et le zeste râpé du citron. Versez la préparation dans des mini-moules en couronne beurrés (ou un grand moule à savarin).

Enfournez 20 à 25 mn selon la taille des moules (30 à 35 mn pour un grand). Testez la cuisson au couteau. **Servez démolé**, tiède ou froid.

Pour les plus gourmands
Avant d'enfourner, parsemez de sucre, puis d'amandes effilées, elles caraméliseront pendant la cuisson.



PHOTOS SUCRE SALÉ : FOOD & FOTO, HAMBURG

BRUNCH ET GOÛTER



Tartines comme à New York

POUR 6 PERSONNES

PRÉPARATION : 30 MN

CUISSON : 10 MN

■ 18 pains bagels coupés en 2 et légèrement toastés

Les garnitures

① Tomates : ■ 12 tomates cocktail

■ 1 mozzarella de bufflonne ■ 12 olives noires dénoyautées ■ 50 g de roquette ■ crème de balsamique ■ huile d'olive ■ sel ■ poivre.

② Truite : ■ 200 g de truite fumée ■ 200 g de fromage frais (type St Môret) ■ 1 oignon doux violet ■ 50 g de câpres ■ poivre.

③ Œufs : ■ 6 œufs ■ 6 tranches de lard fumé ■ 6 cornichons ■ 50 g de pousses de salade ■ poivre.

④ Avocat : ■ 2 avocats ■ 150 g de houmous du commerce ■ 1 citron ■ 20 g de noisettes grillées ■ coriandre fraîche ■ huile de noisette ■ baies roses.

⑤ Pastrami : ■ 6 tranches de pastrami ■ 1/2 concombre ■ 10 radis ■ moutarde Savora ■ estragon.

⑥ Fromage de chèvre : ■ 300 g de fromage de chèvre frais cendré ■ 150 g de fraises ■ 2 c. à soupe de miel ■ poivre.

① Arrosez d'huile d'olive 6 tartines (3 bagels), garnissez de feuilles de roquette, de fines tranches de tomates et de mozzarella, parsemez d'olives hachées, salez, poivrez et arrosez d'un trait de crème de balsamique.

② Étalez le fromage frais sur 6 tartines, couvrez de fines tranches de truite, ajoutez des fines rouelles d'oignon doux, parsemez de câpres et poivrez.

③ Faites rissoler doucement le lard dans une poêle. Faites cuire les œufs 4 mn dans le gras rendu. Garnissez 6 tartines de pousses de salade, répartissez les tranches de lard et les œufs, poivrez et parsemez de cornichons hachés.

④ Garnissez 6 tartines d'une couche de houmous, rangez dessus des fines lamelles d'avocat. Arrosez de jus de citron et d'huile de noisette. Parsemez de noisettes concassées et de baies roses, décorez de coriandre fraîche.

⑤ Étalez la moutarde Savora sur 6 tartines, ajoutez les tranches de pastrami et répartissez le concombre et les radis finement



émincés. Décorez d'estragon ou de graines germées (alfalfa).

6 Écrasez le fromage de chèvre à la fourchette. Équeutez et émincez les fraises. Répartissez fromage et fraises sur 6 tartines, poivrez et arrosez d'un filet de miel.

Une farandole de pains...

Commandez à l'avance chez le boulanger des pains individuels fantaisie, vous pouvez demander des pains aux olives pour la tomate mozzarella et du pain au cumin pour la truite par exemple. Vous pouvez aussi jouer sur des formes différentes.

Scones de la ferme

POUR 6 PERSONNES

PRÉPARATION : 30 MN

CUISSON : 15 MN

- 200 g de farine + 2 c. à soupe ■ 110 g de beurre ■ 12 cl de lait ■ 1 gros œuf
- 60 g d'emmental râpé ■ 40 g de flocons d'avoine ■ 1 sachet de levure chimique
- 1 brin de romarin frais ■ sel.

Tamisez la farine et la levure, ajoutez 80 g de beurre coupé en petits dés et 1 pincée de sel. Travaillez du bout des doigts comme pour une pâte brisée. Incorporez les flocons d'avoine et la moitié du fromage.

Ajoutez l'œuf et 10 cl de lait, malaxez le tout pour obtenir une pâte souple et malléable. Si la pâte est trop ferme, ajoutez encore un peu de lait. Façonnez une boule, farinez-la légèrement. Préchauffez le four à 210 °C.

Étalez la pâte sur 1 cm d'épaisseur, découpez des disques de 5 à 6 cm de diamètre. Rangez-les sur une plaque tapissée de papier cuisson, les uns contre les autres pour former un rectangle.

Piquez des petits brins de romarin, parsemez du fromage et du beurre restants et enfournez 15 mn. Servez-les chauds ou tièdes, coupés en deux et garnis par exemple de beurre frais.

Semez des graines !

Incorporez dans la pâte des graines de lin, de courge ou de tournesol.



Pancakes aux framboises

POUR 6 PERSONNES

PRÉPARATION : 15 MN

CUISISON : 15 MN

- 180 g de farine ■ 3 œufs ■ 20 cl de lait
- 100 g de beurre ■ 100 g de framboises fraîches ou surgelées (non décongelées)
- 6 c. à soupe de miel fluide ■ 1 sachet de sucre vanillé ■ 1/2 sachet de levure chimique.

Faites fondre 30 g de beurre, laissez-le refroidir. Tamisez la farine et la levure au-dessus d'un saladier. Faites un creux et dans celui-ci cassez les œufs, ajoutez le sucre vanillé et le beurre fondu.

Mélangez au fouet en versant peu à peu le lait. La pâte obtenue doit être bien lisse, incorporez les framboises à la fin.

Faites chauffer une poêle beurrée et déposez des cuillerées espacées de pâte. Laissez cuire 1 mn, retournez les pancakes et faites doré 1 à 2 mn l'autre face.

Déposez les pancakes au fur et à mesure sur une assiette ou dans le four préchauffé à 50 °C, continuez la cuisson jusqu'à épuisement de la pâte.

Servez les pancakes encore tièdes, généreusement nappés de miel.

Encore plus fruité ?

Vous pouvez remplacer le miel par un coulis de fruits. Mixez par exemple 150 g de framboises avec un jus d'orange et 3 cuillerées de miel.

BRUNCH ET GOÛTER



Granola pommes-fromage blanc

POUR 6 PERSONNES

PRÉPARATION : 20 MN

CUISSON : 45 MN

■ 3 pommes (golden) ■ 600 g de fromage blanc lisse ■ 150 g de flocons d'avoine ■ 1 orange ■ 100 g de fruits secs (amandes, noisettes, pistaches) + pour la déco ■ 20 g de graines (lin, sésame, tournesol) ■ 6 c. à soupe de miel ■ 2 sachets de sucre vanillé ■ 2 c. à soupe d'huile de tournesol.

Pelez les pommes, coupez-les en quartiers et épépinez-les. Arrosez-les du jus de l'orange, ajoutez le sucre vanillé, faites cuire 20 mn à feu moyen. Laissez refroidir et réfrigérez.

Préchauffez le four à 150 °C. Réunissez dans un saladier les flocons d'avoine, les fruits secs concassés et les graines. Arrosez de miel et d'huile, mélangez tout à la fourchette.

Étalez ce mélange sur la lèchefrite du four tapissée de papier cuisson. Enfournez 20 à 25 mn pour faire caraméliser, mélangez de temps en temps. Sortez du four et laissez refroidir. Répartissez le granola dans le fond de 6 verrines ou coupelles, ajoutez une couche de fromage blanc et une couche de pommes. Arrosez du jus des pommes et décorez d'amandes ou de noisettes, dégustez aussitôt.

À consommer sans modération...
Cette recette est une mine de fibres, sels minéraux, vitamines du groupe B, d'antioxydants ! Préparez à l'avance une grande quantité de granola et stockez-la dans un bocal à l'abri de la lumière.



Cupcakes aux cacahuètes et au chocolat

POUR 6 PERSONNES

PRÉPARATION : 30 MN

RÉFRIGÉRATION : 3 H

CUISSON : 15 MN

■ 3 œufs ■ 180 g de farine ■ 100 g de chocolat noir ■ 10 cl de crème liquide ■ 125 g de beurre de cacahuète ■ 125 g de sucre en poudre ■ 40 g de cacahuètes décortiquées grillées ■ 1/2 sachet de levure chimique.

Hachez le chocolat, versez dessus la crème bouillante, mélangez et réfrigérez 3 h. Posez des caissettes en papier plissé dans des moules à muffins. Préchauffez le four à 180 °C. Tamisez la farine avec la levure.

Malaxez le beurre de cacahuète avec le sucre en poudre. Ajoutez les œufs un à un, sans cesser de mélanger. Incorporez le mélange farine et levure. Ré-

partissez la pâte dans les caissettes et enfournez 15 mn. Laissez-les refroidir sur une grille.

Fouetez la préparation au chocolat au batteur électrique pour l'émulsionner. Incorporez la moitié des cacahuètes grillées et réservez au frais.

Coiffez chaque petit gâteau d'1 c. à café de la garniture au chocolat et servez parsemé du reste de cacahuètes.

Pas de moules individuels ?

Si vous n'avez pas de moules à muffins pour donner de la stabilité aux caissettes, utilisez 3 ou 4 épaisseurs de caissette en papier pour chaque gâteau. Ainsi, la caissette est plus rigide et ne se déforme pas quand on la garnit de pâte.

Scones à l'anglaise

POUR 6 PERSONNES
PRÉPARATION : 20 MN
CUISSON : 15 MN

- 250 g de farine ■ 80 g de beurre ■ 1 œuf ■ 10 cl de lait
- 1 sachet de levure chimique
- 1 c. à café de miel.

Tamisez la farine et la levure au-dessus d'un saladier. Ajoutez le beurre coupé en très petits dés, travaillez la pâte du bout des doigts pour obtenir un mélange

sablonneux. Ajoutez l'œuf, la moitié du lait et mélangez. La pâte doit être malléable, ajoutez un peu plus de lait si elle est trop ferme, puis façonnez une boule.

Préchauffez le four à 210 °C. Étalez la pâte au rouleau sur une épaisseur de 1,5 cm. Découpez à l'emporte-pièce des disques

de 6 cm de diamètre. Disposez-les sur une plaque tapissée de papier cuisson. Badigeonnez-les du reste du lait mélangé au miel.

Enfournez 15 mn environ. Servez-les encore tièdes, garnis de crème épaisse et d'une compote maison.

Compote maison

Dans une casserole, réunissez 600 g d'oreillons de quenelles surgelés, 120 g de sucre roux, 1 gousse de vanille fendue en 2 et le jus d'1/2 citron. Faites cuire 25 à 30 mn à feu moyen en mélangeant de temps en temps. Augmentez le feu à la fin pour éliminer l'excès de jus. Vous pouvez conserver cette compote 3 jours au réfrigérateur.



MIEUX CONNAÎTRE

Par Emma Zrour



Thé info

43,3 % des Français
boivent du thé le matin
41,9 % la journée
14,7 % le soir
(Chiffres 2016 du Syndicat
du thé et des plantes
à infusion)

Vous prendrez bien une tasse de thé ?

Terminée l'image « vintage » de la dame anglaise buvant une tasse de thé dans sa vaisselle à fleurs, la boisson la plus consommée au monde (après l'eau) attire de nouveaux consommateurs en quête de naturel.

Le thé se réinvente !

Qu'est-ce que le thé ? La législation le définit ainsi : « [...] les feuilles ou extrémités de jeunes tiges de *Thea Chinensis*, [...] convenablement préparées, séchées et roulées et n'ayant subi aucun retranchement de leurs principes utiles ». Depuis plus de 20 ans, le thé voit sa consommation et ses ventes augmenter

annuellement de 2 à 5 %. Désormais 2 Français sur 3 en consomment régulièrement. C'est la 2^e boisson la plus buée au monde après l'eau avec 25 000 tasses à la seconde*.

Le thé a profité ces dernières années de l'engouement pour la détox, le bio et les plantes médicinales. **Boire un thé devient une réponse à la quête de bien-être des consommateurs.** Le thé vert, notam-

ment, connaît un fort succès grâce à ses vertus et bienfaits sur la santé. Au Palais des Thés, l'achat de thé vert s'est fortement développé ces dernières années. Elle est en phase avec la recherche du bien-être et l'essor de la *healthy food*, nous confirme son directeur.

Côté culture, la production mondiale répond sans problème à cette demande en hausse. La Chine reste le premier producteur mondial avec 1,9 million de tonnes, suivie de l'Inde avec 1,2 million*. Les fabricants rivalisent d'imagination pour assembler les différentes variétés de thés et proposer des mariages parfumés. Ainsi la marque Mariage Frères propose

plus de 800 thés du monde entier. « Nos clients apprécient les grands crus de Darjeeling ou le Gyokuro du Japon ainsi que la collection Thé des Signes, un thé blanc aux agrumes et baies de goji. » Le Syndicat du Thé et des Plantes à infusion ajoute que les Français apprécient les thés d'origine qui évoquent le voyage, l'évasion (Darjeeling ou Ceylan...), tandis que les thés parfumés représentent le plaisir, la gourmandise.

* Syndicat du Thé et des Plantes à infusion

It's tea time

On peut en boire toute la journée. Le matin au réveil ou plus original pendant le repas, avec un Genmaicha Yama, un thé vert japonais mélangé à du riz soufflé. Au goûter avec une tarte au citron, on priviliege un Big Ben et le soir, un thé faible en théine comme le Oolong. Les Français eux aussi se mettent à boire du thé toute la journée et en tous lieux : aussi bien à la maison qu'au bureau.

Pour les consommateurs que la théine peut empêcher de dormir, il existe sur le marché le Rooibos, surnommé le thé rouge à tort car il ne fait pas partie des variétés de thé. Cette plante que l'on fait également infuser a l'avantage de ne pas contenir de théine et peut se boire donc le soir comme une tisane.

Bio ou pas bio ?

Si les feuilles de thé ont été traitées avec des pesticides, ces derniers se retrouvent dans l'eau chaude infusée. Ceci explique que la très forte croissance connue par le bio depuis une dizaine d'années concerne fortement le marché des thés et infusions estimées à 134 millions d'euros en 2016 (Source Agence Bio). Si le prix de revient est faible et les clients nombreux pour un thé classique, le bio connaît une forte augmentation de la demande avec des prix élevés. Certains consommateurs privilient la qualité et sont prêts à y mettre le prix.

Mais il n'y a pas que le bio qui peut répondre à ce problème de pesticides. L'agriculture raisonnée donne également de très

bons résultats, parfois de manière plus efficace que les filières bio. Les marques Les 2 Marmottes et la Maison Betjeman & Barton l'ont bien compris en favorisant l'agriculture raisonnée très fortement contrôlée en Europe. Pourtant, certaines marques décident de proposer peu ou pas de thé bio.

Les tendances

Les thés traditionnels (vert, noir...) et les thés parfumés sont toujours autant appréciés par les Français même si la deuxième catégorie prend un peu d'avance comme chez Betjeman & Barton qui vend 60 % de parfumés, contre 40 % de classiques. Agnès Defontaine, directrice générale, nous explique que pour les collections classiques, les clients demandent des gammes de plus en plus « pointues » et qualitatives. Mais cette recherche de thés de qualité n'empêche pas le développement de tendances parfois surprenantes :

✓ **Un petit « cheese tea » !** Cet étonnant mélange associe l'amertume du thé vert ou noir à la douceur d'une mousse de fromage frais. Un véritable succès sur Instagram et particulièrement en Asie. En France, le phénomène reste timide. Les jeunes s'amusent à se prendre en photo avec la petite moustache blanche tout en signant en clin d'œil #heytea.

✓ **Un « bubble tea » pour bulle ?** Cette boisson chaude ou froide, avec ou sans lait, est fortement appréciée depuis une dizaine d'années. Venu de Taïwan, le bubble tea se compose de thé vert ou noir et de saveurs aromatisées (fruits, vanille...). La vraie originalité réside dans les perles de tapioca (taille XXL) qui tapissent le fond du gobelet et que l'on doit aspirer, avec une paille de gros diamètre, tout en buvant.

✓ **Les machines à thé et les dosettes :** les amateurs deviennent plus difficiles dans le choix du thé et des recettes et dans la préparation. Le leader Lipton (T.O by Lipton) a mis au point une machine qui a nécessité 5 ans de recherche et de développement. Sa technologie Air Movement Infusion



permet de reproduire de façon automatique le processus d'infusion. Quant à la Spécial T. de Nestlé, ses dosettes sont « classiques » mais la marque met surtout l'accent sur les 35 variétés de capsules.

Dans certains lieux publics apparaissent des KusmiKiosk, des distributeurs automatiques de thé Kusmi Tea. En quelques minutes, les amateurs de la marque pourront déguster leur boisson chaude préférée 7 jours/7, 24 h/24.

✓ **Le thé glacé est la boisson star de l'été,** avec 13,5 % de ventes en plus par an (source France TV). L'offre est de plus en plus variée avec des saveurs classiques, originales ou fruitées. La Maison Betjeman & Barton a ainsi lancé la Bulle de thé, un thé glacé pétillant et artisanal fait maison. Certaines grandes marques, comme Coca-Cola, ont bien compris le succès grandissant de cette boisson et proposent, à grande échelle, des thés glacés aux goûts différents (et sucrés !).



Le thé passe à table !

On le connaît en infusion, mais savez-vous que vous pouvez l'utiliser dans de nombreux plats salés (marinade, condiment...), à la place d'un bouillon cube (soupe...) ou dans une recette sucrée (brioche au thé matcha...) ? Certaines marques ont bien compris le potentiel culinaire de ces feuilles séchées, comme Le Palais des Thés qui propose « Ma cuisine au thé », un coffret de 5 thés avec un livret de 20 recettes. Entrées, plats et desserts, on apprend à marier les saveurs à partir du thé noir, d'origine ou parfumé, à relever des jus de viande ou à transformer gustativement la mayonnaise, la chantilly et bien d'autres mets.

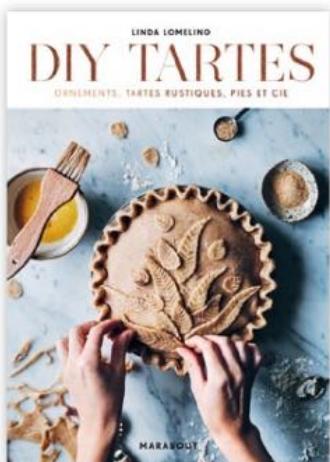


LIVRES

Par Marine Dairin-Pillet

Nouveautés à feuilleter

Invitation au voyage gourmand, partage de recettes, idées de présentation de mets, vins à petits prix, ces livres regorgent de plaisir !



C'est de la tarte !

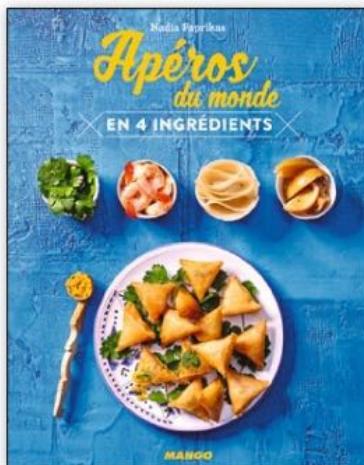
Reproduire les plus belles tarte en un tour de main, c'est facile en suivant les pas à pas, en photos, de ce livre. Des recettes et des idées pour rendre vos tartes encore plus belles et plein d'astuces pour devenir la reine de la pâte.

DIY Tartes, ornements, tartes rustiques, pies et Cie, de Linda Lomelino, éditions Marabout cuisine, 15,90 €.

Voyage gustatif

Dépaysement garanti à l'apéro avec ces recettes du monde, élaborées à partir de 4 ingrédients faciles à trouver. Apéro chaud ou froid, de l'Inde au Mexique, en passant par le Moyen-Orient et l'Europe, c'est un véritable tour du monde en 32 recettes. Et en bonus, des astuces pour un placard idéal et quelques recettes de cocktails du monde sans alcool. De quoi voyager, sans quitter son canapé !

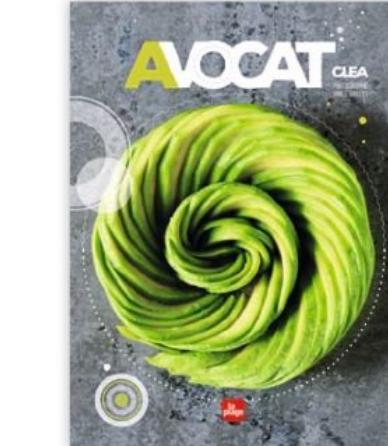
Apéros du monde, en 4 ingrédients, de Nadia Paprikas, éditions Mango, 9,95 €.



À la vôtre !

Avis aux amateurs de bons vins, cette bible de l'oenologie regroupe plus de 200 références à prix réduits. Néophyte ou connaisseur, chacun trouvera un breuvage à son goût et de nombreuses informations pour devenir un véritable expert.

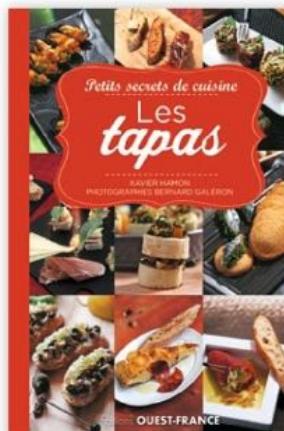
Le Guide des bons vins à petits prix, de David Cobbold et Sébastien Durand-Viel, éditions Larousse, 12,90 €.



Avocado mania

En salade, en plat et même en dessert, la nouvelle star, c'est l'avocat. Gourmand à déguster, ses bienfaits pour notre santé sont incontestés, il est impossible de passer à côté de cette ruée verte ! Faites le plein de recettes et découvrez toutes les techniques et astuces pour bien le choisir, le découper et le présenter.

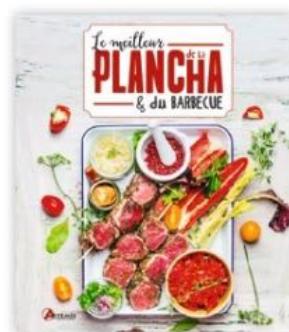
Avocat, de Clea, photographies d'Émilie Gaillet, éditions La Plage, 9,95 €.



Le meilleur de la cuisine espagnole

Après avoir régale tout Quimper avec ses tapas, le chef Xavier Hamon nous dévoile ses secrets et partage avec nous ses bonnes recettes à déguster avec les doigts !

Les Tapas, coll. Petits secrets de cuisine, de Xavier Hamon, éditions Ouest-France, 5 €.



La saison des grillades

Des recettes gourmandes et originales de viandes, poissons et légumes à griller pour changer des traditionnelles saucisses-salades, mais aussi des marinades, des sauces et même des desserts. Cette année, le barbecue et la plancha auront une tout autre saveur.

Le meilleur de la plancha et du barbecue, éditions Artémis, 6,95 €.

Abonnez-vous vite !



35%
DE RÉDUCTION !

OFFRE GASTRONOME

9 N° DE MAXI CUISINE



4 HORS-SÉRIES THÈMES



4 HORS-SÉRIES CUISINE DE MAXI

= 29.
90
SEULEMENT
AU LIEU DE ~~45,70~~ €

BULLETIN D'ABONNEMENT

► TÉL : 03 88 66 14 08 (Prix d'un appel local)

À retourner par courrier avec votre règlement à ABOPRESS Maxi Cuisine 19, rue de l'industrie - BP 90053 - 67402 ILLKIRCH



OUI, je m'abonne à l'offre Gastronomie pour 9 N° de Maxi Cuisine + 4 hors-séries thématiques + 4 hors-séries Cuisine familiale pour 29,90 € au lieu de ~~45,70~~ € soit 7 N° offerts !**

Pour tous renseignements consulter le Service Abonnements au 03 88 66 14 08 ou par e-mail : maxicuisine@abopress.fr. *Prix de vente au numéro du bimestriel Maxi Cuisine : 2,30 €. **Prix de vente de chaque hors-série Cuisine familiale : 2,95 € et Maxi Cuisine HS thématique : 3,30 €. (1) numéros de Maxi Cuisine. Photo non contractuelle. Offre réservée aux nouveaux abonnés en France métropolitaine, valable 3 mois. Votre abonnement vous parviendra sous 4 semaines environ. Par notre intermédiaire vous pouvez être amenés à recevoir des propositions commerciales de BAUER MEDIA France (Maxi, Maxi Cuisine...). Si vous ne le souhaitez pas, vous pouvez cocher la case ci-contre ☐ et des offres commerciales de nos partenaires, si vous ne le souhaitez pas, vous pouvez cocher la case ci-contre ☐. Conformément à la loi Informatique et Libertés du 6 janvier 1978 (article 38) modifiée par la loi du 6 octobre 2004 vous disposez d'un droit d'accès et de rectification pour toute information vous concernant auprès de la Sté ABOPRESS.

Mes coordonnées Mme M.

Nom : _____ Prénom : _____

Adresse : _____

CP : _____ Ville : _____

Tél. : _____ Date de naissance : _____ Jour _____ Mois _____ Année _____

En indiquant mon adresse e-mail ci-dessous, je serai informé(e) de la date de réception du premier numéro de mon abonnement.

► E-mail : _____ @ _____

Je règle mon abonnement par :

chèque bancaire à l'ordre de **MAXI CUISINE**

CB n° _____

Expire en : _____ Mois _____ Année _____

Date et signature obligatoire

Plus pratique ! Abonnez-vous en ligne sur

abomaxicuisine.com

MC0116

Surprenants domaines

Entrez dans un monde gastronomique et artistique !

Provence, Val de Loire, Gironde, quand la France des châteaux et des belles vignes rencontre l'art, ce sont de jolies visites à programmer pour les beaux jours.





Le château La Coste

vins, arts et architecture

Le propriétaire du château La Coste, l'Irlandais Patrick McKillen, a su bien s'entourer : au-delà de son vignoble de 130 hectares, le domaine est un véritable musée à ciel ouvert et une ode à l'architecture contemporaine. La partie moderne de la propriété est signée par l'architecte japonais Tadao Ando qui a imaginé, tout autour, un plan d'eau « habité » par la grande araignée sculptée par Louise Bourgeois et un mobile de Calder. En vous promenant dans le domaine, vous croiserez encore une trentaine d'œuvres sculpturales mais aussi architecturales, comme le kiosque à musique de Frank Gehry (fondation Louis Vuitton à Paris), le centre d'art de Jean-Michel Wilmotte, le pavillon pour la photographie de Renzo Piano et un pavillon de bois de Jean Prouvé ! Autre grand nom de l'architecture : Jean Nouvel qui a conçu le chai de vinification en 2008. Situé au cœur des vignes et constitué de deux édifices reliés en sous-sol, il reprend la forme demi-sphérique traditionnelle mais est entièrement recouvert d'aluminium. Le premier bâtiment abrite la machinerie pour le tri des raisins et le pressage, le second, plus grand et monumentalisé par une grande baie vitrée et un imposant brise-soleil en bois, est réservé à la mise en bouteille et au stockage.

Côté gastronomie, les vins La Coste sont labellisés Agriculture biologique depuis 2009. Des vins rosés bien sûr, comme il se doit en Provence, mais le château fait aussi la part belle aux vins rouges et blancs. Et depuis un an, Gérald Passedat est aux commandes du restaurant gastronomique Louison. Bref, que vous y passiez une nuit ou que vous n'y passiez que quelques heures, la visite du château La Coste ne peut laisser indifférent !

Le château La Coste, 2750, route de la Cride, 13610 Le Puy-Sainte-Réparade.



En Val de Loire



Le château du Rivau art, potager et chef étoilé

Après vingt ans de travaux, le château du Rivau semble renaître !

Il est aujourd'hui classé Monument Historique ainsi que ses écuries. Mais la visite de ce lieu se distingue aussi par son univers décalé ! Les propriétaires Éric et Patricia Laigneau, ainsi que leur fille Caroline, ont souhaité faire de leur domaine un château féerique, poétique et ludique : 72 œuvres d'art étonnantes et atypiques peuplent les 14 jardins du domaine comme autant de clins d'œil aux contes de notre enfance et à l'imaginaire. **Parmi les jardins, le potager du Rivau lui aussi est remarquable.** Il abrite 76 variétés de cucurbitacées, dont certaines très anciennes. Il a été distingué en 2017 par le « grand prix du jardin potager innovant ».

Le chef triplement étoilé, Yannick Alléno, apporte son soutien au château et lance le 5 avril le concours « Les toqués de demain », où les étudiants des écoles de cuisine de la région devront concocter des plats à partir des produits bio du potager du Rivau.

Le château du Rivau, Le Coudray, 37120 Lémeré.



En Gironde



Le château Malromé

vins, miels et
Toulouse-Lautrec

Le château de Malromé a vu, depuis le XVI^e siècle, plusieurs familles passer sous son toit. En 1883, la comtesse Adèle Toulouse-Lautrec, la mère d'Henri Toulouse-Lautrec, fait l'acquisition du domaine.

En 2013, c'est au tour de la famille Huynh d'en devenir propriétaire. Elle décide alors de faire du château de Malromé un lieu de célébration de l'œuvre de Toulouse-Lautrec et d'exposition d'art contemporain.

Mais l'art ne sera pas la seule raison de votre visite. Nous sommes tout près de Bordeaux et le terroir viticole de Malromé est exploité depuis le XIV^e siècle. C'est d'ailleurs l'un des plus anciens domaines viticoles français toujours en activité. Aujourd'hui, sur les 57 hectares du domaine, 43 sont consacrés à la vigne. Ses bordeaux rouges et blancs sont donc à découvrir à la propriété.

Chaque visite du domaine est également suivie d'une dégustation des miels de la propriété.

Dix-neuf ruches assurent une belle production dans le respect du savoir-faire des apiculteurs d'Aquitaine.

Le château Malromé, 33490 Saint-André-du-Bois.



PHOTOS © BENOÎT LINERO, PRESSE

OFFRE SPÉCIALE LECTRICES

Séjours gourmands à prix malins !

À partir de 89 € pour 2 personnes* seulement, profitez d'un dîner, d'une nuit et d'un petit déjeuner dans l'un de ces 22 hôtels de charme, sélectionnés spécialement pour vous par *Maxi Cuisine* et *Weekendesk*

Languedoc-Roussillon

Garrigae Distillerie de Pézenas****

Au cœur du Pays d'Oc, à quelques minutes des plages de Méditerranée, cette ancienne distillerie transformée en boutique-hôtel propose des chambres contemporaines décorées avec du mobilier de caractère.

Maxi Cuisine aime la convivialité du bar à vins et sa carte d'inspiration régionale.



Lorraine

Grand Hôtel - Plombières-les-Bains***

Au cœur des Vosges méridionales, dans un environnement reposant, vous serez séduits par l'architecture de ce bel hôtel aux chambres modernes.

Maxi Cuisine aime la majestueuse salle et la véranda du restaurant L'Orangerie où est servie une cuisine de terroir préparée par le Chef Frédéric Mory.



Normandie

Hôtel Vacances Bleues Les Jardins de Deauville***

Entre Pont-l'Évêque et Deauville, dans la campagne normande, cet hôtel jouit d'un cadre verdoyant et paisible. Les chambres spacieuses sont joliment décorées.

Maxi Cuisine aime la grande salle élégante du restaurant « Le Carrousel » qui donne directement sur le parc et la cuisine raffinée aux accents du terroir.



PHOTOS DR

Rhône-Alpes

Hôtel L'Esplan***

Dans la Drôme provençale, entre Montélimar et Orange, cet ancien manoir du XVI^e siècle allie style contemporain et détails historiques, il possède des chambres spacieuses et rénovées.

Maxi Cuisine aime la belle terrasse du restaurant avec vue sur la Chapelle Saint-Just où vous dégusterez des produits locaux.





Aquitaine

L'Orangerie du Château des Reynats***

Au cœur de la Dordogne, ce château du XIX^e siècle est situé dans un parc de 2 hectares avec piscine et tennis. Vous aimerez le style épuré des chambres de l'Orangerie, la partie contemporaine du château.

Maxi Cuisine aime la vue imprenable sur le parc arboré dont on profite depuis la majestueuse véranda du Bistro La Verrière.



PACA

Hôtel Spa Jules César Arles MGallery by Sofitel*****

Cet ancien couvent de Carmélites, transformé en hôtel en 1929, a été redécoré par

Christian Lacroix en 2014. Les murs des chambres s'habillent de fresques colorées sur les thèmes « monacal » ou « provençal ». **Maxi Cuisine aime** la cuisine raffinée aux saveurs méditerranéennes du restaurant Lou Marquès.



* À partir de 89 € pour 2 personnes en hôtels de charme. Offre valable sur la base d'une chambre double occupée exclusivement par 2 personnes (dîner et petit déjeuner inclus) et dans la limite des places disponibles. Le dîner comprend deux plats minimum et n'inclut pas les boissons. La réservation est ouverte jusqu'au 09/06/18 inclus, pour des nuitées jusqu'au 30/06/18 inclus. Seules les données du site internet de réservation font foi. Seuls les paiements électroniques (CB, Paypal) sont acceptés. Weekendsk SAS au capital de 10 000 €, 19/21, avenue Dubonnet, 92417 COURBEVOIE Cedex – RCS Nanterre 482 380 888 – N° Licence agence de voyages : LI 092 08 0005

Comment réserver ?

Connectez-vous vite sur www.weekendesk.fr/maxicuisine ouappelez le 02 44 81 80 03 (prix d'un appel local).

Du lundi au vendredi de 8 h à 22 h, et les samedi et dimanche de 9 h à 19 h, pour réserver et obtenir des infos sur les offres.

Liste des hôtels qui vous accueillent dans le cadre de cette offre pour 2 personnes*

ALSACE

- Hôtel-Restaurant Au Bœuf*** 129 €

AQUITAINE

- L'Orangerie du Château des Reynats*** 118 €
- Quality Suites Bordeaux Mérignac**** à partir de 131 €

AUVERGNE

- Relais du Silence Clos St Eloï**** 138 €

BRETAGNE

- Best Western Auray Le Loch*** ... 118 €
- Brit Hôtel Saint-Brieuc Plérin**** à partir 118 €

CENTRE

- Hôtel des Châteaux*** 118 €

LANGUEDOC-ROUSSILLON

- Garrigae Distillerie de Pézenas**** à partir de 149 €
- Le Clos Cerdan** 118 €

LORRAINE

- Best Western Plus Hôtel Metz Technopôle**** 118 €
- Grand Hôtel - Plombières-les-Bains*** 120 €

NORD-PAS-DE-CALAIS

- Holiday Inn Calais Coquelles**** 125 €

NORMANDIE

- Hôtel Vacances Bleues Les Jardins de Deauville*** à partir de 115 €

PAYS DE LA LOIRE

- Best Western Plus Villa Saint-Antoine Hôtel & Spa**** 118 €
- L'Abreuvoir*** 118 €

PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

- Château du Martinet 150 €
- Hostellerie du Domaine de Cabasse à partir de 150 €
- Hôtel-Restaurant La Chêneraie*** 89 €
- Hôtel Spa Jules César Arles MGallery by Sofitel***** à partir de 250 €

RHÔNE-ALPES

- Hôtel L'Esplan*** 129 €
- Hôtel Le Cervolan*** 118 €
- Mercure Brides-les-Bains Grand Hôtel des Thermes**** à partir de 139 €

Tarifs indiqués pour
2 personnes*

Occuper les enfants pendant la fête

Quelques idées futées pour que toutes les générations s'amusent et profitent de cette belle journée. C'est parti !

Qui s'en occupe ?

Baby-sitter d'un jour

Une cérémonie de mariage, c'est en quelque sorte un **centre d'animation** géant où s'entremêlent les générations et où les enfants sont invités à ne pas venir déranger les adultes. Selon Manuel Delcourt, organisateur de mariages chez Wedding & Co, il est courant de faire appel à de jeunes animateurs pour occuper nos chères têtes blondes. Il est recommandé de choisir des personnes ayant le BAFA, ou le titre de puéricultrice diplômée. Certes, c'est un budget en plus de la soirée, mais la tranquillité n'a pas de prix surtout en matière de sécurité. Comptez une moyenne d'1 à 2 adultes pour 10 enfants.

G. O. : Gentil Organisateur

Simon, 19 ans, n'a pas envie de venir à la fête. Proposez-lui une alternative, celle de gagner de l'argent, en devenant G. O., le temps d'une journée et en faisant appel à un ou deux de ses amis (en fonction du nombre d'enfants et moyennant rémunération). Aidez-le à préparer un programme pour organiser, selon les âges, les divertissements et éviter les temps morts : jeux collectifs (foot, volley-ball, ping-pong...), « laser game » ou combats de sumo (déguisements en location)... Pour les petits, les jeux doivent être plus calmes : histoires, maquillages...

Quel est le programme ?

Au début de la journée, commencez par des jeux physiques en privilégiant les jeux collectifs. Foot pour les plus grands, cache-cache pour les moyens et rondes pour les petits. Au fil des années, Manuel Delcourt a constaté que les enfants aiment organiser entre eux des concours et apprécient particulièrement les jeux collectifs.

Alternez les jeux dits « remuants » avec des jeux calmes, afin d'éviter tout débordement. Pour les plus grands, passez d'un match de foot à un coin relax où chacun pourra lire une bande dessinée ou regarder un dessin animé. Pour les petits, proposez-leur

une histoire, de jouer avec des peluches... Et n'oubliez pas de bien délimiter l'espace pause par des couleurs, afin que chacun puisse venir s'y reposer.

• **L'atelier maquillage est une activité qui a toujours son fan-club.** Attention, ce n'est pas facile ! Pour les tout-petits, le papillon ou le nez rouge du clown fonctionnent toujours aussi bien.

• **Autre animation dont le succès est garanti : les tours de magie.** Formez la personne qui va s'en occuper à réaliser quelques tours faciles grâce à des *tutos* sur internet. Pas la peine de venir avec une colombe blanche, un simple haut-de-forme fabriqué avec du carton et une cuillère en bois en guise de baguette magique feront très bien l'affaire. Tout est une question d'imagination et de confiance en soi !

• **C'est dans les vieux pots qu'on fait les meilleures distractions.** Certains jeux, cache-cache, chamboule-tout (avec des boîtes de conserve), chasse aux trésors (des sacs de bonbons à trouver), connaissent toujours autant de succès.

• **La mondialisation nous apporte quelques divertissements amusants**, comme la *piñata* (le chouchou des enfants), un récipient qui peut prendre des formes diverses, garni de bonbons, confettis... Suspendez-la à une branche d'arbre, les enfants, les yeux bandés, tapent dessus les uns après les autres, à l'aide d'un bâton, jusqu'à ce qu'elle craque et libère ses trésors. On peut en acheter en magasins de jouets et sur de nombreux sites, ou essayer de la fabriquer maison !



Les nouveautés

La tendance chez les jeunes (et les moins jeunes) est de se prendre en photo. Profitez de l'engouement des selfies pour louer des Photobooth ou mettez à disposition des mini-Polaroid pour s'amuser à se faire tirer le portrait. Chacun repartira avec un joli souvenir de cette magnifique journée.

• **Autre jeu qui fait fureur, l'ooblock ou la pâte à patouille.** Cette pâte a l'apparence d'un liquide, mais devient solide lorsque l'on exerce une pression dessus. Elle s'obtient en mélangeant de l'eau et de la Maïzena. Une activité ludique et sensorielle dont les enfants raffolent, mais attention de prévoir tabliers et nappes !

Les astuces d'un wedding planner

Manuel
Delcourt, organisateur
de mariages chez Wedding & Co,
propose quelques astuces pour organiser
une fête de mariage ou de famille.

« Pour les petits budgets, chinez sur les sites de bonnes affaires comme Le Bon Coin. Il y a une mine de jeux, de location de manège, château gonflable, trampoline... à des prix variables. Si la réception se fait à l'extérieur, délimitez une partie de l'espace avec des gros coussins (style Fatboy) ou des petits coussins à bas prix (Gifi, Ikea...). Les ados adorent lancer des défis. Louez des costumes de sumo et placez des tapis au sol (Décathlon). Les enfants aiment bouger et se faire des soirées entre eux. Organisez une mini-boum dans une salle annexe. Vous n'avez pas besoin de beaucoup de matériel. Branchez votre téléphone ou votre ordinateur sur une enceinte nomade et que la fête commence ! De La danse des canards à Maître Gims, il y en aura pour tous les goûts et tous les âges. »

Ça va les amuser !

1 SELFIE Pour garder un souvenir inoubliable de cette soirée d'été. Fujifilm, Instax Mini 70, 129,90 €. **2 FÊTE FORAINE**

Rose pour les filles et bleue pour les garçons, chacun sa barbe à papa ! Cette machine vintage transforme les brisures de bonbons en une gourmandise aérienne, moelleuse et fondante. *Machine à barbe à papa*, Siméo, 79,99 €.

3 EN DOUCEUR Ballon léger en plastique pour éviter de se faire mal en jouant. *Ballon arc-en-ciel*, Sunnylife chez Little Michèle & Noelle, à partir de 15 €/Ø 35 cm. **4 TIPI** Tente à poser en extérieur ou à l'intérieur... Attention, attaque d'Indiens garantie ! *Gifi*, 19 €. **5 AMUSANT** Remplissez la *piñata* de bonbons, jouets, confettis et demandez à un enfant de taper dessus les yeux fermés. Qui sera le gagnant ? *La Grande Récré, Poney*, 17,99 €. **6 GÉANT** Des mikados géants pour petits et grands. Longueur 1 mètre. *Gifi*, 8 €. **7 TEMPS CALME** Posez ces coussins peluches au sol, ils vont adorer s'y reposer ! *Coussins Emoji, Bathroom Graffiti*, à partir de 10,90 € (licorne).

PHOTOS PRESSE, ISTOCK. LES PRIX SONT DONNÉS À TITRE INDICATIF ET SONT SUSCEPTIBLES DE CHANGEMENTS.



SHOPPING MALIN

Par Marine Dairin-Pillet



En un tour de main

Une soirée sans petits-fours, ça n'existe pas ! Préparez-en 19 en une seule fournée avec ce découpoir double-face. Les rouleaux (plat ou nervuré) permettent aussi de décorer la pâte pour des petits-fours comme chez le traiteur.

Kit Petits Fours, Lékué, 24,90 €.



Glaçons, pizzettes, gâteaux Pratiques, les moules !

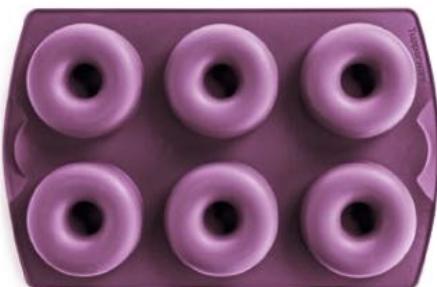
Vous organisez un buffet ou un apéritif et vous voulez surprendre vos invités ? Avec ces bacs à glaçons originaux et ces moules à petits-fours qui changent, vous allez leur en mettre plein les yeux (et la bouche) !



Apéro à l'italienne

9 mini-pizzas pour 9 fois plus de plaisir. Elles se dégustent en quelques bouchées et raviront petits et grands. Grâce au fond perforé des moules, la pâte est encore plus croustillante.

Moule AsymétrIA mini-pizza, Pyrex, 13,90 €.



Donuts party

Avec ce moule flexible, servez de beaux donuts à vos invités ! Recettes salées ou sucrées, tout est possible... même des glaçons puisqu'il va aussi au congélateur.

Moule à hoops, Tupperware, 34,50 €.



5 fruits et légumes par jour

Ce petit glaçon ananas n'est pas considéré comme un fruit mais il donne une touche d'originalité à tous les cocktails. Avec un parasol et une paille colorée, on se croirait déjà en bord de mer cet été.

Moule Ananas, Maison du Monde, 3,59 €.





Comme un poisson dans l'eau

Plouf... ces glaçons en forme de poisson font le grand plongeon dans tous les verres. Le moule est fourni avec deux autres modèles, fleur et étoile.

**Plastis (lot de 3 moules),
Ikea, 2,50 €.**



Le roi du congélo

Ce bac à glaçons va vous faciliter la vie : avec son système bi-matière, une simple pression suffit pour démouler les glaçons, avec son couvercle, fini l'eau renversée entre le robinet et le congélateur et sa forme permet d'avoir plusieurs tailles de glaçons. Indispensable !

**Bac à glaçons Mandine,
Carrefour, 5,90 €.**

Adresses p. 106



À vos bacs, prêts ? Glacez !

Pour changer des traditionnels cubes transparents, suivez nos astuces... Effet garanti !

- Mettez un morceau de fruit frais, des zestes d'agrumes ou des fleurs comestibles dans les alvéoles d'un bac à glaçons, complétez d'eau. Simple et efficace.

- Lavez délicatement des feuilles de menthe et glissez-en dans chaque bac avant de recouvrir d'eau. Idéal pour donner plus de peps à vos mojitos.

- Préparez de la purée de fruits, versez-la directement dans le bac à glaçons. Parfait pour des smoothies bien frais.

- Versez quelques gouttes de sirop dans l'eau avant de remplir votre moule. Vous aurez des glaçons colorés et aromatisés.



- Lavez et tranchez finement des citrons bio (jaune et/ou vert). Déposez quelques tranches dans un moule à muffins, recouvrez d'eau et laissez prendre. Vous pourrez ainsi décorer vos carafes.

- Le secret pour des glaçons bien transparents, c'est d'utiliser de l'eau déminéralisée ou de l'eau de source bouillie. Pensez à faire refroidir votre eau bouillie avant de la placer au congélateur.



Boire à la bouteille

Des glaçons à jeter dans son verre ou à glisser directement par le goulot d'une bouteille pour rafraîchir toutes les boissons.

Moule à glaçons, Hema, 3 €.

PHOTOS PRESSE, SUZIE SAUÉ, LIVINGMEDIA. LES PRIX SONT DONNÉS À TITRE INDICATIF ET SONT SUSCEPTIBLES DE CHANGEMENTS.

NOS ADRESSES

→ C'est nouveau p. 10

BioBleud : magasins biologiques et diététiques
Turtle : turtlecereals.com
Cookut : cookut.com
Brabantia : brabantia.com
Kyocera : kyocera.fr
Arcos : arcos.com

→ Déco p. 32-34 et 76-79

Cote-table.com
Alinea.fr
Minilabo.fr
Caravane.fr
Greengate.dk
Casashop.com
Zoeconfetti.fr
Lacerisesurlegateau.fr
Botanic.com
Cocktail-scandinave.fr
En.housedoctor.dk
Monoprix.fr

Maisondumonde.com
Albertdethiers.fr
Novastyl : artmadis.fr
madamstoltz.dk

→ Côté vins p. 52-53

Coteaux-d'aix-en-provence, Réserve des Gardians 2016, Domaine d'Éole : domainedeole.com, twil.fr
Green fish verdejo 2016 : Le Repaire de Bacchus
Alias, pinot noir, Ampelidae : doctorwines.com
Épicerie de Castelnau 2016, Domaine de Castelnau : Le Repaire de Bacchus
Arrogant Frog, Chardonnay-viognier, Domaines Paul Mas : Casino
Clairette-de-bellegarde, Clairette d'été, Terre des

Chardons : magasins bio et <https://vin-bio-logique.fr>

Mâcon-bussières, Les Clos 2015, Joseph Drouhin : drouhin.com

Saint-mont, Un air de campagne 2016, Plaimont Producteurs : Carrefour

Ventoux, La Tuirière 2016, Domaine de Piéblanc : twil.fr

Coteaux-d'aix-en-provence, Terre d'Alxpressions 2015, Les Vignerons du Roy René : lesvigneronsduroyrene-boutique.com

Côtes-de-provence, Colette 2017, Bag-in-Tube®, Château de Saint-Martin & La Belle Collection : chateaudesaintmartin.com

Muscadet, La Marinière, Loire Propriétés : Intermarché,

E.Leclerc

Le P'tit rosé des copains, Maîtres vignerons de la Presqu'île de Saint-Tropez : Cdiscount

→ Occuper les enfants p. 102-103

Lagranderecre.fr
Gifi.fr
Bathroomgrafitti.com
Fujifilm.fr
Siméo - Numéro cristal : 0 969 320 328
Littlemichelenoelle.com

→ Shopping malin p. 104-105

lekue.com
maisondumonde.com
hema.fr
ikea.fr
tupperware.fr
pyrex.fr

Maxi Cuisine

à découvrir sur LeKiosk



Télécharger dans
l'App Store

DISPONIBLE SUR
Google Play

Maxi Cuisine

Adresse de la rédaction

7, rue Watt, 75013 Paris.

Tél. : 01 40 22 75 00. Fax : 01 48 28 08 40.

Directeur de la publication :

Nicolas Sauzay.

Éditrice : Valérie Meyer.

Rédactrices en chef :

Olivia Delaunay,

Evelyne Péguet

Directrice artistique :

Karine Coquin.

Chef de service :

Agnès Taravela.

Chef de rubrique :

Lucie Boireau.

Première secrétaire de rédaction :

Corinne Trézéguet.

Rédacteurs graphistes :

Rémi Bensimon,

Isabelle Godinet,

Sophie Malhéné,

Vincent Olivier.

Courrier des lecteurs :

01 40 22 76 00.

courrier@bauermedia.fr

On collabore à ce numéro :

Marine Dairin-Pillet, Romy

Ducoulongier, Monique

Mourgues, Emma Zrour.

Maxi Cuisine est une publication

bimestrielle de

« BAUER MEDIA

FRANCE SNC »

au capital de 1 053 500 €.

Siège social : 7, rue Watt,

75013 Paris.

Tél. : 01 40 22 75 00.

Principaux associés :

Heinrich Bauer Verlag

Beteiligungs GmbH et Bauer

Auslands Beteiligungs GmbH,

Hambourg, Allemagne.

Commission paritaire :

n° 1019 K 79885.

Dépôt légal : À parution

N° d'ISSN : 1287-4035.

Distribution : Pressitalia.

Printed in Germany.

Les visuels et descriptifs shopping sont fournis par les marques. Les prix sont donnés à titre indicatif et n'engagent pas la responsabilité du magazine. Toutes les marques citées appartiennent à leurs propriétaires respectifs.

« Toute reproduction même partielle du magazine est interdite sans déclaration au CFC, www.cfcopies.com »

« Les éventuelles réclamations concernant les pages d'annonces publicitaires sont à effectuer directement auprès de l'ARPP, www.arpp.org »



Certifié PEFC
PEFC04-31-0279
www.pefc-france.org

Pays d'origine du papier : Belgique.
Ce produit est issu de forêts gérées durablement et de sources contrôlées.
+ Eutrophisation + ou = Impact sur l'eau :
P_{CO2} 0,1 kg/tonne.

Les nouveautés de **Maxi**

Merci de votre fidélité !



**MAXI
CUISINE**
en vente
2,30 €

Les bonnes choses sont souvent les plus simples !



MAXI HORS-SÉRIE SANTÉ
en vente - 3,95 €

440 conseils et solutions pour vous sentir bien dans votre corps ! Et en plus, un dossier spécial Nutrition.



MAXI HORS-SÉRIE JARDIN
en vente - 3,60 €

Les meilleurs conseils pour bien fleurir votre jardin !



Avec le Hors-série 100% vacances et détente, Jeux de Maxi joint l'utile à l'agréable !

**JEUX
DE MAXI
HORS-
SÉRIE
EVASION**
en vente
3,90 €



green
is the new
black



-10%
de réduction
sur les accessoires
de découpe :
mastrad-paris.fr
avec le code **MAXI10***



Découvrez notre sélection d'ustensiles de cuisine pour découper, râper, hacher, émincer, tailler, peler comme un pro ! Réalisez vos plus belles recettes de gratins de légumes, de tartes gourmandes ou de salades colorées en toute simplicité !

Découvrez *recettes et astuces* sur [mastrad-family.fr](#)

*hors nouveautés - Offre réservée aux lecteurs de MAXI

mastrad
PARIS
[mastrad-paris.fr](#)