

70
RECETTES
INÉDITES

N° 136 / MAI-JUIN 2021

RECETTES INRATABLES,
PRODUITS INCROYABLES
& BONNES ADRESSES

SPECIAL ITALIE

MOZZARELLA
ON L'AIME
SALÉE OU
SUCRÉE

NOS 20 VINS
POUR BULLER
EN TERRASSE

CÔTE
AMALFITAINE
GUIDE : NOTRE
FOOD TRIP
AU SOLEIL

L 14142 - 136 - F: 3,90 € - RD



FRANCE MÉTROPOLITAINE: 3,90 € / AND 4,10 € / A 5,10 € / BEL 4,40 € / CAN 5,799 CND / CH 6,90 CHF / D 6 € / DOM 4,60 € / ESP 4,60 € / GR 4,70 €
IT 4,70 € / LUX 4,40 € / MAR 4,9 MAD / N.CAL 720 XPF / NL 5,20 € / PORT. CONT 4,60 € / POLY. FR 820 XPF / TUN 7,70 TND

À TABLE



TENDANCE
ÉLECTRO-
MÉNAGER
POURQUOI ON
A ENVIE DE
TOUT CHANGER?



Tout simplement.

POUR FAIRE UNE BONNE CITRONNADE, RIEN DE PLUS SIMPLE :
DU PULCO, DE L'EAU, ET DES GLAÇONS POUR ENCORE PLUS DE FRAÎCHEUR.

POUR VOTRE SANTÉ, PRATIQUEZ UNE ACTIVITÉ PHYSIQUE RÉGULIÈRE
WWW.MANGERBOUGER.FR

LA PROMESSE

Dites « Italie » à quelqu'un et observez sa réaction.

Le plus souvent, votre interlocuteur va commencer par sourire. Puis, selon ses centres d'intérêt, il va égrener des souvenirs, des envies, des rêves. Car l'Italie, c'est tout cela, un imaginaire infini mêlant culture, histoire, paysages et saveurs...

Pour moi, l'Italie, c'est la découverte de Venise en classe de quatrième, lors d'un voyage scolaire d'été, et le souvenir d'une glace al limone mangée sur la piazza San Marco. **C'est une douche glacée** et revigorante au petit matin dans un camping des collines toscanes, suivie d'un café serré bu avec un amoureux.

C'est la mer d'oliviers des Pouilles se déroulant au pied d'Ostuni, et la pierre blonde de Lecce que j'associerai toujours aux meilleures pâtes de ma vie.

C'est un festin de fruits de mer dévorés avec un ami chef, sur une plage de cailloux blancs devant une mer turquoise à Vintimille, un jour de juin écrasé de chaleur.

Ce sont d'interminables parties de Uno au sommet d'un campanile dans le Latium, avant de dévorer un morceau de porchetta ou une assiette de spaghetti à la pistache à Tuscania.

C'est un spritz siroté à Milan, face au Duomo, un soir après le Salone di Mobile.

C'est une polenta dévorée un soir d'hiver après une journée glacée à Cortina d'Ampezzo.

C'est la traversée des Abruzzes, où le jeu du soleil et des nuages sur le paysage évoquait les clichés de Mario Giacomelli, avant un panino avalé dans un Autogrill.

Il y a aussi Rome, le semifreddo découvert en Sicile, les collines de l'Ombrie, le chocolat de Modica, les églises de Ravenne, les negroni bus aux îles Égades, la beauté de Portofino, le gianduia de Turin, le charme d'Imperia...



© Alexandra Michot

Je ne sais pas quelle est votre Italie, mais je suis sûre que, comme moi, à chaque fois que vous cuisinez ou mangez italien, c'est toute l'Italie imaginaire, sans fin, universelle et merveilleuse que vous convoquez. La Péninsule nous réconforte, nous fait voyager, nous rassure, à l'image des spaghetti à la tomate ou de la pizza qui ont su séduire le monde entier.

Pour ce numéro spécial, nous avons voulu rassembler le meilleur de l'Italie. Il y a des recettes, des cuvées, des produits, des personnalités, des histoires, des rires, du soleil et de la joie... Toutes ces choses dont nous avons bien besoin. Vive l'Italie et vive la vie !

DANIELLE GERKENS
DIRECTRICE DE LA RÉDACTION
@danielegerkens

Savourez les saveurs les plus exquises.



Big Green Egg a conquis le cœur de chefs célèbres du monde entier. Il trône dans les cuisines des meilleurs restaurants et même les jardins des palaces. Tout est question de saveur, des saveurs auxquelles vous n'aviez encore jamais goûté. Big Green Egg permet de saisir,

griller, fumer, rôtir à la perfection. Facilement. Le tout dans un appareil de cuisson magnifique et éternel. Soyez prêt à préparer les plats les plus délicieux. Soyez prêt à surprendre vos amis et votre famille. Soyez prêt pour Big Green Egg. Visitez biggreenegg.fr

Big Green Egg

À TABLE

N° 136

MAI-JUIN 2021

EAT PARADE

8 Quoi de neuf?

Tendances food, snobismes du moment, envies déco...

12 Très bonnes feuilles

Les derniers livres à dévorer

14 Le grand bluff

Trois recettes pour épater facilement

16 Instamiam

Notre palmarès des tendances

18 La Nuit des Chefs prend l'accent italien

Notre nouvelle édition en version 100 % livraison à domicile

20 Sur les réseaux

Le EAT vu par vous et nous

EAT LABEL SAISON

22 Les 4 produits de saison

Petits pois, jambon de Parme, boulette d'Avesnes, groseilles

30 Simone Zanoni, speedy ragazzo

Rencontre sous le signe de l'optimisme

EAT MAGAZINE

38 Mozzarella made in France

Visite d'un élevage de bufflonnes en Pays cathare

42 Deliziosa mozza

Di bufala ou fior di latte, déclinez-la en 10 recettes

52 Passion Italie

Pourquoi tout ce qui vient de la Botte nous botte

54 La cuisine italienne pour les nuls

Les erreurs à éviter pour ne pas froisser nos amis transalpins.

57 Le goût de l'Italie dans l'Hexagone

Notre guide des meilleures épiceries

60 Recettes de famille

Cinq chefs italiens se racontent dans l'assiette

68 E viva la pasta

Bon marché, nos recettes faciles à préparer

77 Tendances électro

Ces nouveautés qui nous aident à mieux cuisiner



30

Du palazzo aux réseaux

Le chef du restaurant italien du palace George-V nous régale

42

On fond pour la mozza

Crue ou marinée, salée ou sucrée, en salade ou gratinée...



Retrouvez Danièle Gerkens, directrice de la rédaction de *ELLE à table*, sur France 2 dans « Bel & Bien », l'émission consacrée entièrement au bien-être et au bien vivre ensemble, animée par Agathe Lecaron et Ali Rebehi le samedi à 9h 55.

• 2

NOUVEAU

MOWI®

SAUMON TRAITEUR



ON PARIE

QUE VOUS N'AVEZ JAMAIS MANGÉ
UN SAUMON AUSSI MOELLEUX



Déjà prêt, le saumon MOWI Traiteur est cuit à basse température pour un moelleux incomparable : un vrai régal sans effort ni contrainte. Fondez pour ses 5 recettes inédites à savourer chaudes ou froides, pour un repas improvisé ou pour créer une multitude de recettes au gré de votre imagination.

ELLE À TABLE

Eat D'AILLEURS & D'ICI

90 Echappée douce sur la côte amalfitaine

Road trip gastronomique au sud de la péninsule

Eat BU & APPROUVÉ

100 Demandez la carte des vins italiens

Sélection de pépites transalpines par quatre cavistes avertis

106 Nos vins de terrasse

Nos 20 flacons pour bulle ou refaire le monde

110 Elles font le vin

Liv Vincendeau nous raconte sa passion pour l'Anjou

Eat & MOI

112 Les recettes du placard

À concocter en solo, en duo ou en tribu

116 Banc d'essai

On a testé la sauce tomate au basilic

118 Nduja, colatura, mostarda, j'en fais quoi ?

Alessandra Pierini nous présente 9 produits cultes de la péninsule italienne

122 Notre carnet d'adresses

126 L'index des recettes

127 Nos fiches-recettes



100

Vins transalpins

Quatre cavistes nous livrent leurs coups de cœur du moment

10

Quoi de neuf

Food, arts de la table, les dernières nouveautés



90

La côte amalfitaine

Nos meilleures adresses gourmandes entre Sorrento et Salerno



Retrouvez ELLE à table chaque mois sur France Inter pour parler gastronomie, alimentation, santé et plaisir avec Ali Rebehi dans « Grand bien vous fasse ! », du lundi au vendredi, à partir de 10 h.

Dates et thèmes à suivre sur elleatable.fr et sur nos comptes Facebook et Instagram.



Couverture Photo Valéry Guedes - Réalisation Elisabeth Guedes

• Des exemplaires de ELLE à table N° 136 sont vendus avec un booklet de 52 pages, Ma Bretagne, de Christophe Adam, pour 1,00 € en plus du prix habituel du magazine, sur une partie de la diffusion kiosques France métropolitaine. Offre valable du 7 mai au 1^{er} juillet 2021, dans la limite des stocks disponibles.
• Des exemplaires de Elle à table sont proposés avec un booklet offert de 44 pages La Nuit des Chefs, sur les kiosques et les abonnés d'Île-de-France. • Encart Abonnement 2 pages, jeté entre les pages 126 et 127, en édition France métropolitaine, hors abonnés, hors export, hors compagnies aériennes.
• Un chèquier Sélect' Presse + enveloppe retour seront posés sur la 4^e de couverture des abonnés payants de France métropolitaine. • Ce numéro comporte des envois de correspondance sur la France métropolitaine + DOM-TOM.

facebook.com/Elleatable instagram.com/elleatable

twitter.com/elleatable Réagissez ou adressez-nous

vos remarques sur community@elle.fr

QUOI DE NEUF?

PAR Océane ALGARON, Danièle GERKENS ET ALEXANDRA MICOT



Couverts « Feast », en bois et acier inoxydable (Serax aux Galeries Lafayette Maison Haussmann), à partir de 6,50 € pièce. galerieslafayette.com

Graphique

Assiette « Feast » en céramique signées Yotam Ottolenghi (Serax aux Galeries Lafayette Maison Haussmann), ø 26 cm, 28 €. galerieslafayette.com



Grand bleu

Carafe « Tortoise », en verre (& Klevering chez Home Autour du Monde), 30 €. bensimon.com



Ensoleillé

Finie, la saison des agrumes ? Pas tout à fait grâce aux conserves des pépiniéristes Perrine et Etienne Schaller. Pétales de cédrat, jus de kalamansi, sirop de bergamote et autres écorces de yuzu sont livrés partout en France. agrumesbaches-boutique.com



Italia mania

Le raz-de-marée italien continue de plus belle, sans doute parce que la cuisine transalpine rime avec joie de vivre. Et bonne nouvelle, les tables dédiées à la Botte magique se multiplient. Parmi les superstars de la saison, il y a **Ischia** (14, rue Cauchy, Paris-15^e), la petite dernière de Cyril Lignac (ci-contre), dessinée par Studio KO. Autres challengers sérieux, **Langosteria**, au septième étage du palace Cheval Blanc Paris (8, quai du Louvre, Paris-1^e), qui va célébrer la haute gastronomie italienne et la cuisine de la mer, tandis que **Gigi** (15, avenue Montaigne, Paris-8^e), au-dessus du théâtre des Champs-Elysées, promet une carte italo-méditerranéenne à déguster face au panorama parisien. Buon appetito !

RICHE en minéraux

Cuisinez Détox avec VICHY Célestins



Au printemps, après les petits excès de l'hiver, une pause Détox s'impose.

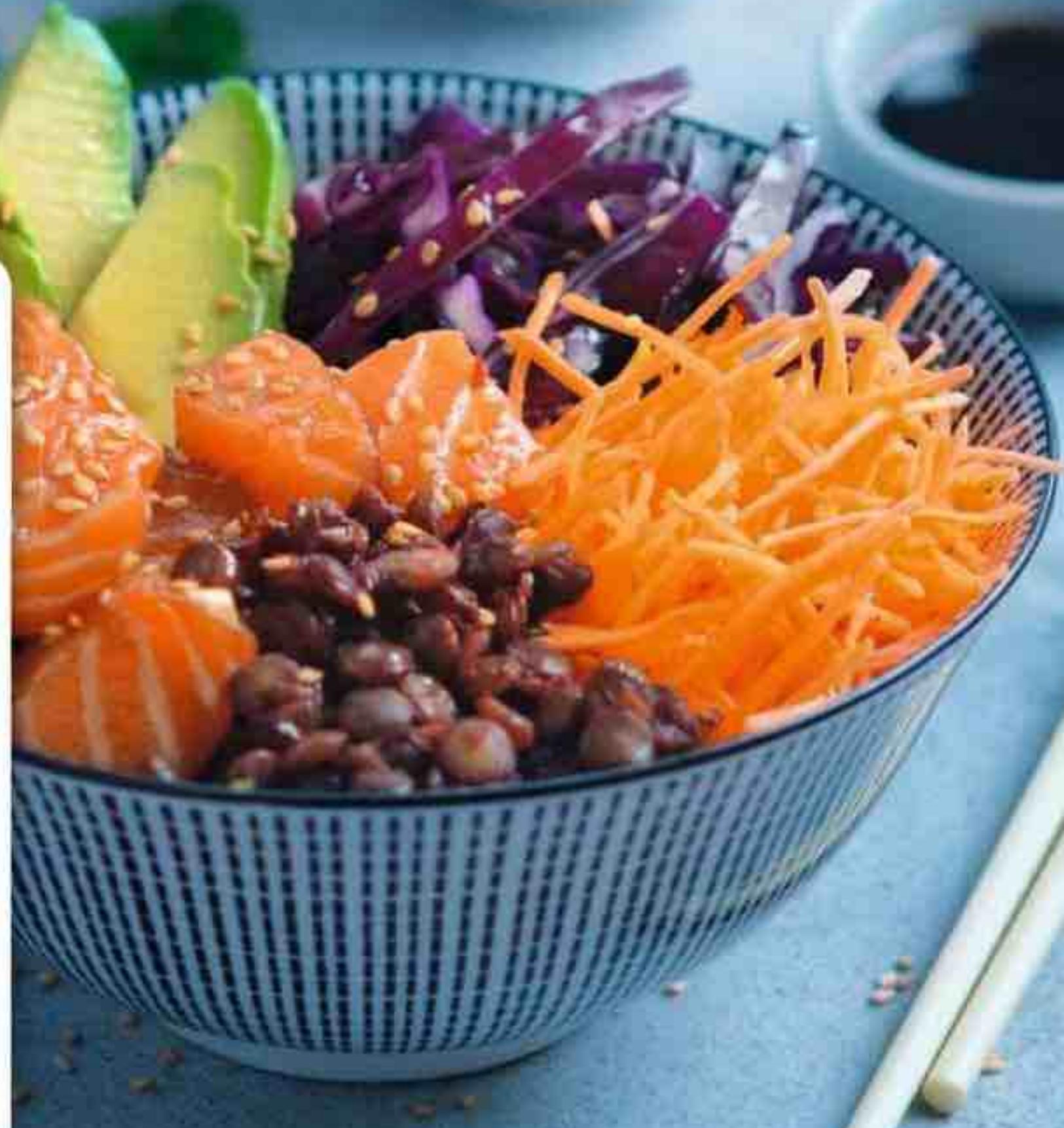
Pensez à Vichy Célestins !

Un grand verre de **VICHY Célestins** dès le matin pour profiter de sa richesse minérale naturelle.

Dans la journée, associez **VICHY Célestins** à des fruits et des légumes de saison dans des jus Détox, des soupes de légumes... aux minéraux de **VICHY Célestins** bien sûr !

*Avec Vichy Célestins,
je me sens belle... et je mange bien !*

* L'eau minérale naturelle stimule la digestion - arrêté du 14 mars 2007.



Testez la cuisine Détox
vichy-celestins.com



BICARBONATES
2989 mg/l

Digestion,*
Teint





Nude épure

Inspirée du faste des tapisseries en vogue à l'époque de Michelangelo et Da Vinci, la collection « Italian Renaissance » de Raynaud décline une trentaine de pièces en porcelaine où s'entrelacent de sensuelles arabesques. 114 €, l'assiette plate gravée de 32 cm. raynaud.fr

Baroque

Tasse et sous-tasse « L'Arbre de vie » en porcelaine (La Double J x Ladurée), 230 €. laduree.com et ladoublej.com



Plate forme

Plat avec couvercle « Caractère », en céramique (Revol), 79 €. revol1768.com



TÉLEX

Pour soutenir financièrement cinq établissements « créateurs de joie », bars ou restaurants, fondés en 2019 ou 2020, Badoit s'engage en lançant la « Bourse Badoit pour la joie ». Un jury d'experts, rassemblant le chef Pierre Gagnaire, l'animatrice Daphné Bürki, le mixologue Matthias Giroud et l'auteur Anne Etorre, désignera quatre bénéficiaires d'une dotation allant jusqu'à 20 000 €. À vous de choisir le cinquième en votant sur le site badoit.fr !



(Em)mêlée

Ensemble d'assiettes « Chahut » en céramique (IOM par Inès-Olympe Mercadal), 135 €. inesolympemercadal.com



Filet chic

Quand Longchamp et Filt, deux maisons françaises historiques s'associent, cela donne une création hybride, un filet à provisions aux faux airs de Pliage®, qui donne envie de foncer faire le marché... 75 €. longchamp.com

JOLIES ROBES

« En mai, fais ce qu'il te plaît », semblent nous dire les boissons phares du moment, colorées et pop.

Un look signé de l'artiste Yo Az et des notes fumées, toastées, voire vanillées, pour **Mira**, bière ambrée d'exception, élevée en fût de chêne, récompensée d'une médaille d'or au World Beer Awards 2020. 16,90 € les 75 cl, boutiquemira.fr



La collab la plus sexy du moment ? Celle de la cuvée Brut Carte Jaune de la maison **Veuve Clicquot** et de l'incontournable K-Way® qui emballent en juin sa bouteille d'un étui à capuche Ice Jacket sur mesure, parfaite pour la savourer n'importe où, sous tous les temps. veuveclicquot.com



RENAULT ZOE E-TECH

100 % électrique



© Renault



**n°1 des ventes de véhicules électriques
en France et en Europe¹**

jusqu'à 395 km d'autonomie²

(1) Renault zoe e-tech, 1^{er} véhicule électrique le plus vendu aux particuliers avec 279 178 ventes de Renault zoe e-tech en Europe entre 2012 et décembre 2020, dont 127 187 en France, source: aao.data (association auxiliaire de l'automobile). (2) selon version et équipements. wtp (worldwide harmonized light vehicles test procedures) : ce protocole permet de mesurer des consommations et émissions en conditions réelles d'utilisation.

gamme Renault zoe e-tech : consommations mixtes min/max (procédure wtp) (wh/km) : 172/177. émissions co₂ : 0 à l'usage, hors pièces d'usure.

shop.renault.fr

TRÈS BONNES FEUILLES

Entre balade en forêt, BD, pédagogie ludique, récit, goût d'Italie et bible anti-gaspi...

Notre sélection de nouveautés gourmandes en librairie. À dévorer.

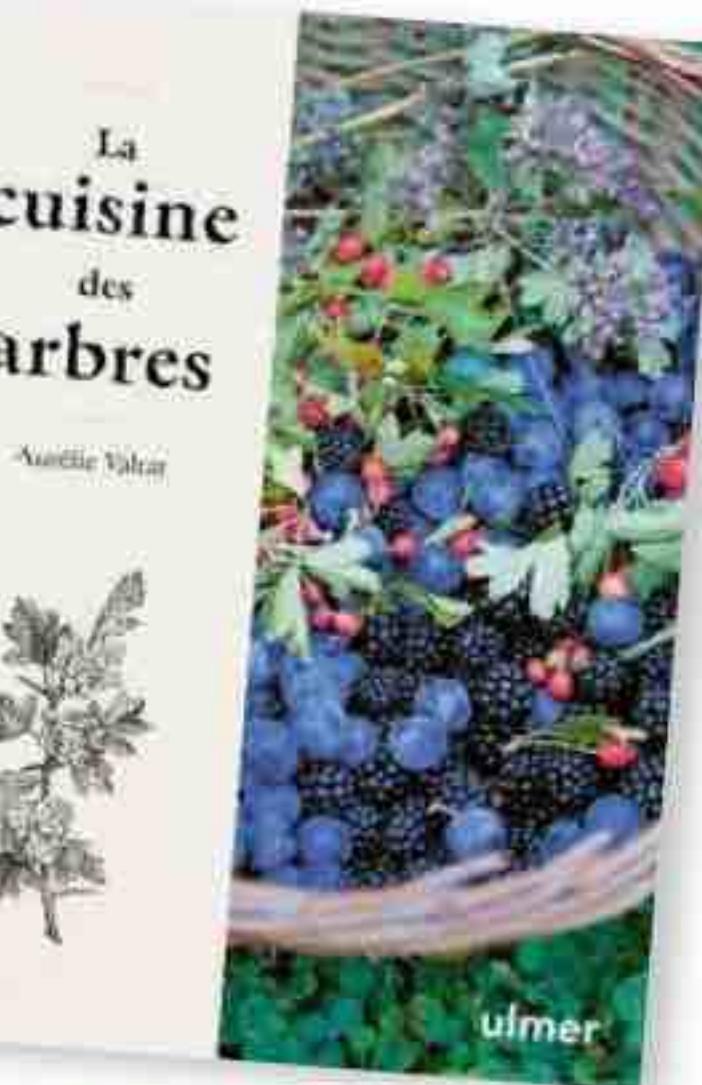
PAR ALEXANDRA MICHOT

LE PLUS ENFANTIN

« Ma p'tite cuisine des restes »

On ne présente plus Sonia Ezgulian, cheffe zéro déchet, jamais en panne d'idées pour nous motiver à cuisiner mieux, plus beau et durable, sans rien gaspiller des meilleurs produits frais. Ici, avec l'aide des charmants dessins d'Agathe Hennig, elle encourage les enfants de 8 à 12 ans à cuisiner local, écolo et de saison. On valide !

La bonne idée : le puddpizza, p. 8. Ah ! Éditions, 14,80 €.



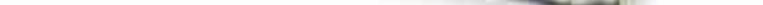
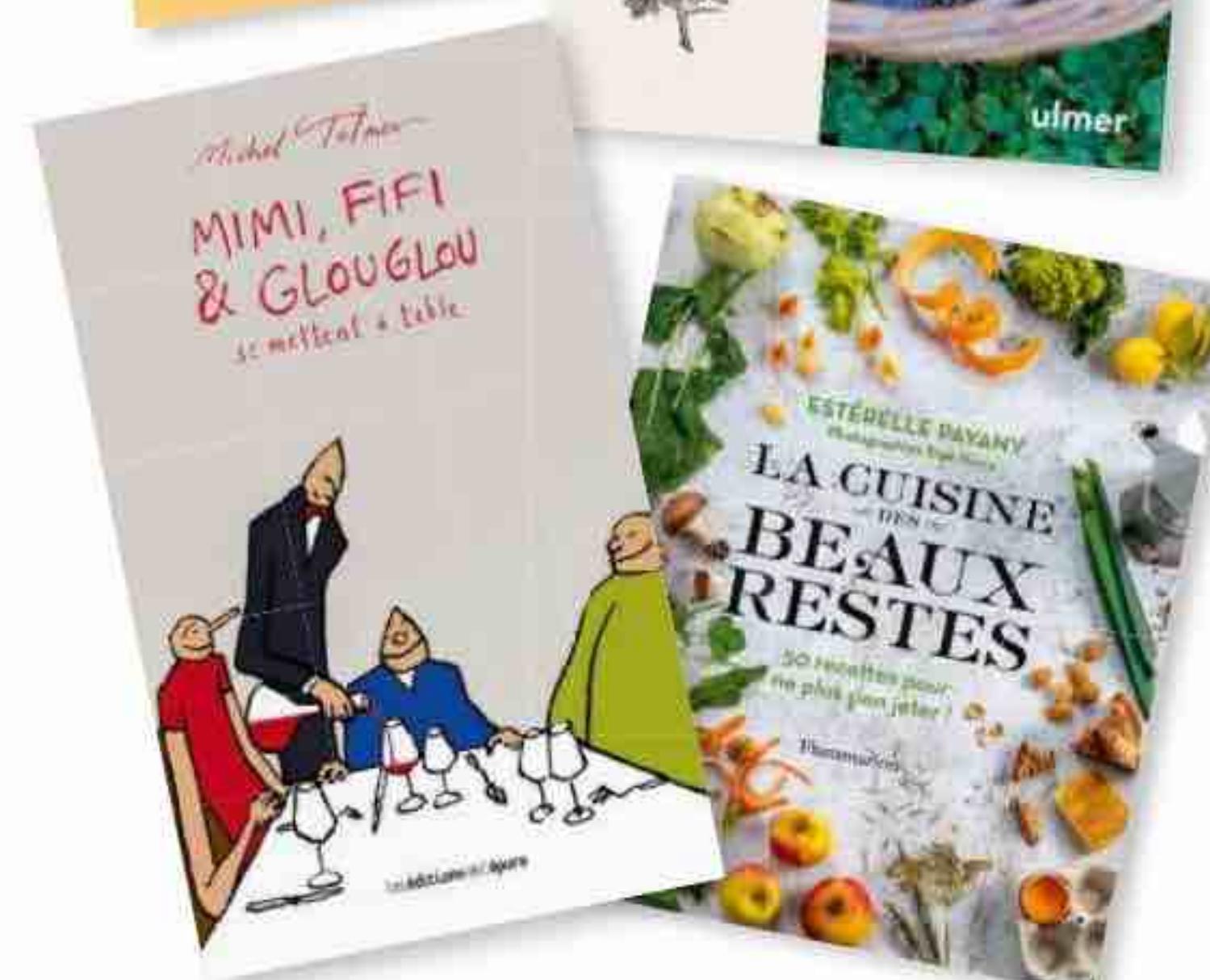
LE PLUS SATIRIQUE

« Mimi, Fifi & Glouglou se mettent à table »

Le dessinateur Michel Tolmer remet le couvert avec ce tome 3 des aventures de ses personnages, des dégustateurs qu'on adore détester. Sa plume et son trait acéré croquent cette fois les petits snobismes des bobos accros aux caves à manger.

La bonne idée : la cuisine au vin, p. 38.

Ed. de l'Epure, 22 €.



LE PLUS INSPIRANT

« Vigneronne »

Changer de vie à 40 ans et se lancer dans la viticulture ? On en rêve. Laure Gasparotto l'a fait, en se partageant entre le journalisme à Paris et une autre vie de vigneronne dans le Larzac. Son récit ne raconte pas uniquement le quotidien des faiseurs de vins. C'est une invitation à oser, s'interroger, et à partir pour mieux se retrouver.

La bonne idée : sa bibliothèque de vigneronne nomade, p. 203.

Ed. Grasset, 18,50 €.



LE PLUS SYLVESTRE

« La Cuisine des arbres »

Aromathérapeute et passionnée par les plantes médicinales, Aurélie Valtat s'est penchée sur les saveurs inexplorées de baies et de fruits de 40 arbres et arbustes qu'on peut glaner dans la forêt. Et si vous partez, vous aussi, faire vos courses et récolter plein de recettes en vous promenant dans les bois ?

La bonne idée : les chips de feuilles d'arbre (hêtre, bouleau, tilleul), p. 49. Ed. Ulmer, 15,90 €.

LE PLUS ÉCO-GOURMAND

« La Cuisine des beaux restes »

À la fois jolie plume et cordon-bleu, la journaliste Estérelle Payany nous livre 50 recettes ultra-malines, faciles et alléchantes, pour transformer nos restes. En prime, de belles photos, des astuces et des cheffes engagées qui partagent leurs idées zéro déchet, dont Chloé Charles ou Manon Fleury.

La bonne idée : les légumes farcis aux restes de couscous, p. 89.

Ed. Flammarion, 19,90 €.

LE PLUS BUONISSIMO

« La Nonna, la Cucina, la Vita »

La mamie, la cuisine, la vie... Tout l'amour et tout le sel de la vie sont résumés dans le titre de ce petit bijou d'ouvrage, superbement illustré par l'auteure, Larissa Bertonasco, qui évoque en recettes les goûts et les parfums de son enfance en Ligurie.

La bonne idée : les feuilles de sauge frites à l'aperitivo, p. 52. Ed. La Joie de Lire, 24,35 €.



Perfectologie par WMF

n.f. science de la perfection culinaire et du plaisir partagé, grâce à des produits de haute qualité.



Avec WMF, le meilleur de la technologie culinaire allemande s'invite chez vous, depuis plus de 160 ans.

Redécouvrez chaque jour le plaisir de préparer, cuire, déguster et même de se désaltérer avec des produits d'exception. En cuisine comme à table, WMF transforme chaque geste en un moment inoubliable.



instagram.com/wmf_france



LE GRAND BLUFF

Asperges, fraises, petits pois... Le printemps est bien là dans nos assiettes, oh joie ! Si vous manquez d'idées pour cuisiner rapide, facile et savoureux, voici de quoi vous inspirer.

PAR DANIELLE GERKENS

ENTRÉE

BOUILLON, RIZ ET POULET À L'ASIATIQUE

« L'Asie me manque, comme à beaucoup. Surtout ses marchés de rue, ses saveurs pointues, l'extrême fraîcheur de ses plats... Pour recycler les restes de poulet rôti du dimanche, voici de quoi faire une entrée (ou un plat) très facilement. »

Pelez 1 gros oignon, émincez-le finement et faites-le revenir dans une poêle avec 1 c. à café d'huile. Laissez-le cuire jusqu'à ce qu'il soit totalement fondu, voire un peu brûlé par endroits. Disposez 1 à 2 c. à soupe de riz cuit dans quatre bols, ajoutez quelques mor-

ceaux de poulet cuit émietté (blancs, cuisses, ce qui reste) et un peu d'oignon. Mouillez avec une belle louche de bouillon de volaille maison, idéalement réalisé avec la carcasse du poulet. Assaisonnez d'un trait de jus de citron vert, de coriandre et de ciboule hachée.



PLAT

ASPERGES BLANCHES AUX ŒUFS MOLLETS

« En saison, je peux en manger quasiment tous les jours. Mes préférées ? Les grosses Asperges des Sables des Landes IGP. Si je les prépare de multiples façons, cette recette est un dou dou du samedi midi, juste après le marché. »

Epluchez à l'économe 20 grosses asperges, et coupez leur base. Faites-les cuire 5 à 8 mn à la vapeur selon leur grosseur, et réservez-les sur un plat de service. Plongez 4 œufs très frais 6 mn dans l'eau bouillante pour obtenir des œufs mollets. Couvrez les œufs d'eau froide avant de les écarter. Égouttez les asperges. Ajoutez les œufs coupés en

deux. Saupoudrez le tout d'aneth haché. Mélangez 1 yaourt de brebis à la grecque avec 1 c. à café de moutarde, sel, poivre, 1 c. à soupe de jus de citron, le zeste râpé de 1/2 citron jaune bio et 1 c. à soupe d'huile d'olive. Ajoutez à la sauce des herbes fraîches hachées (origan, ciboulette, persil, aneth). Servez les asperges avec la sauce.

DESSERT

SALADE DE FRAISES À L'AVOCAT

« J'ai l'habitude de déguster l'avocat en version salée. Pour changer, j'ai eu envie de l'associer à des fraises, comme celles du Périgord IGP. Le résultat est frais, léger, un peu acidulé et très printanier ! »

Pelez 1 avocat bien mûr, ôtez le noyau et coupez-le en petits dés. Equeutez 200 g de fraises et coupez-les en petits morceaux. Mélangez 1/3 d'avocat pour 2/3 de fraises, ajoutez 1 c. à soupe d'huile d'olive et 2 tours de moulin à poivre. Si les fraises

sont très mûres, servez-les ainsi avec un peu de menthe émincée. Si les fraises sont acidulées, comme souvent en début de saison, faites fondre 1 c. à soupe de miel dans 10 cl d'eau bouillante et ajoutez ce sirop à la salade servie dans des bols.

Toutes les recettes sont pour 4 personnes.

Dégustologie par WMF



n.f. science des pauses gourmandes grâce à la collection KITCHENminis ultra compacte, performante et élégante.



Avec WMF, le meilleur de la technologie culinaire allemande s'invite chez vous, depuis plus de 160 ans.

Redécouvrez chaque jour le plaisir de préparer et déguster vos boissons et plats préférés, grâce à la collection KITCHENminis. Cafetière, grille-pain, bouilloire, blender, cuiseur vapeur, mini raclette... des produits performants au design contemporain et ultra compact, qui trouvent leur place dans toutes les cuisines même les plus petites.

instagram.com/wmf_france



INSTAMIAM

Un petit pain à garnir, un plat tradi espagnol aussi beau que bon et des bulles pour fêter tout ça... L'heure est au pique-nique et à la fête sur les réseaux !

PAR MATHILDE SAMAMA

TOP 3

1. POUR UN DÉJEUNER SUR L'HERBE AVEC #FLATBREAD (479 K)

Il existe pratiquement autant de recettes de flatbread que de pays dans le monde. Ce petit pain plat (sans levain) composé uniquement d'eau, de farine et de sel, venu tout droit de l'Égypte ancienne, est parfait pour un pique-nique. Surtout quand il sort tout juste du four de Baptiste Trudel (« Top Chef » 2021) et de son nouveau shop parisien, Flat B.



2. POUR UN DIMANCHE MIDI ENTRE COPAINS AVEC #FIDEUA (119 K)

Littéralement, vermicelle en catalan. Ce plat typique de la région de Valencia en Espagne, à base de petites pâtes et de fruits de mer, fait de l'ombre à sa grande rivale, la paella. Aperçu en version bistronomique chez Racines à Bordeaux, ou en mode grand format à emporter chez Fogón Ultramarinos à Paris, c'est LE plat du moment pour un dimanche entre amis.

3. L'APERO SUR LA PLAGE AVEC #CIDRE (217 K)

Brut, doux, demi-sec, traditionnel, le cidre squatte les comptes des vignerons et des cavistes, surtout depuis qu'il surfe sur la vague des pétillants naturels. Etiquettes rock (Pomme Against the Machine, Hell Cider, Coid-19), discours libertaires, tous les codes sont respectés. Mention spéciale pour les cuvées de Cyril Zangs en Normandie (@cidre2table).

2 COMPTES À SUIVRE

@ainsi_fontaine



@ainsi_fontaine (747 K)

Des bouteilles de vin nat' shootées en grande pompe et des artistes cultes en train de siroter un verre. Bienvenue dans l'univers rétro chic d'Ainsi Fontaine, toute nouvelle cave à vin en ligne montée par trois amies : Lila Djellali, Florie Berger et Vanessa Albertolli. Go girls !

@thefoodparisian



@thefoodparisian (36,2 K)

On aime regarder les photos de cette équipe de jeunes reporters à l'affût des bons plans de street food partout en France. Le plus ? Les concours hebdomadaires qui permettent de remporter en cadeau un plat, un sandwich ou une douceur.

MICRO-TENDANCES



@maxence_barbot

#rhubarbe (66 K)

C'est l'histoire d'un légume qui se prend pour un fruit et se décline en tartes, smoothies, glaces... Haute-ment instagramable avec ce rose et ce vert, la rhubarbe fait son grand retour sur les réseaux.



@norminho_7

#wakame (144 K)

En salade, en tartare, sur des huîtres, dans un poke bowl, cette algue asiatique d'un vert translucide s'invite partout dans nos assiettes. Le plus ? Elle détoxifie et renforce le système cardiovasculaire.



@vgpatisserie

#patisserievegetale (13,6 K)

Ni œuf, ni crème, ni lait, ni beurre. C'est le nouveau mantra, déconcertant et bluffant, des pâtissiers en réponse à une demande croissante. À tester, celles de VG Pâtisserie Végétale (Paris-11^e).

LÉGUME STAR DU PRINTEMPS

L'ASPERGE DES SABLES DES LANDES IGP, LÉGUME GOURMET



ASPERGES DES SABLES DES LANDES IGP FAÇON « FISH & CHIPS »

Préparation : 20 min / Repos : 2 h / Cuisson : 20 min

- 1 kg d'Asperges des Sables des Landes IGP • 33 cl de bière blonde • 1,5 c. à café de levure de boulanger déshydratée • 235 g de farine • 50 g de féculle de maïs
- 1 c. à café de sel • 50 g de mayonnaise • 100 g de fromage blanc • 2 c. à s. de cornichons • 2 c. à s. de câpres • 5 c. à s. de cerfeuil et d'estragon hachés • poivre
- huile de friture neutre (tournesol par exemple).

Pour 4 personnes

1. Mélanger la bière avec la levure, le sel, la farine et la féculle. Couvrir le bol, laisser reposer 2 heures à température ambiante puis ajouter environ 50 ml d'eau froide pour obtenir une texture de crème dense.

2. Pour la sauce, hacher au couteau les cornichons, les câpres et les herbes. Mélanger avec la mayonnaise, le fromage blanc, saler et poivrer. Réserver au frais.

3. Préchauffer de l'huile de friture à 180 °C. Eplucher les Asperges des Sables des Landes IGP et couper le pied.

4. Verser de la farine dans une assiette, saler, poivrer et y rouler les asperges, avant de les plonger dans la pâte puis dans l'huile de friture chaude. Procéder avec peu d'asperges à la fois et laisser cuire 5 à 10 minutes jusqu'à obtenir une belle couleur dorée. Egoutter les asperges sur un papier absorbant et servir avec la sauce.

Petit plus : Ajouter des frites et une purée de petits pois pour des Asperges des Sables des Landes IGP façon « fish & chips », comme en Angleterre !

LE BON GOUT DES LANDES

Détentrice de l'IGP (Indication géographique protégée) depuis 2005, l'Asperge des sables des Landes, ce légume au goût fin, à la pointe tendre et recherchée, doit ses saveurs uniques à son terroir. Cultivé au cœur des Landes de Gascogne, il bénéficie d'un climat océanique idéal et pousse sous un sol sablonneux. Il est ensuite récolté avec la plus grande des précautions, à la main, selon un savoir-faire ancestral.

LÉGUME HAUT DE GAMME

Du sable et de la terre, l'Asperge des sables des Landes rejoint ensuite les tables des chefs les plus prisées, comme celles d'Alain Ducasse, Hélène Darroze ou encore Alain Passard. Mais ce n'est pas tout ! Le légume gourmet inspire également les cuisiniers amateurs. Dégusté en « finger food » lors de moments conviviaux, intégré dans une préparation audacieuse ou encore en accompagnement des recettes à base de viandes ou poissons, on s'en délecte de mars à juin.

Le contenu de cette campagne de promotion reflète uniquement la position de l'auteur et relève de sa seule responsabilité. La Commission européenne et l'Agence exécutive pour les consommateurs, la santé, l'agriculture et l'alimentation (CHAFEA) déclinent toute responsabilité quant à toute utilisation qui pourrait être faite des informations qui y figurent.



CAMPAGNE FINANCIÉE
AVEC LE CONCOURS
DE L'UNION EUROPÉENNE

L'UNION EUROPÉENNE SOUTIENT LES CAMPAGNES
DONT L'OBJECTIF EST DE PROMOUVOIR LES
PRODUITS AGRICOLES DE GRANDE QUALITÉ





LA NUIT DES CHEFS

PREND L'ACCENT ITALIEN

En attendant la réouverture des restaurants qui nous manquent tant, La Nuit des Chefs ELLE à table remet le couvert, en version 100 % livraison à domicile. Et pour vous faire voyager le temps d'un repas d'exception, cap sur l'Italie ! Quinze chefs parisiens, qui excellent dans l'art de sublimer la pasta, composeront un menu exclusif à destination des amoureux de la gastronomie qui rêvent d'une soirée aux parfums transalpins. PAR JULIE GERBET

1. La « dolce vita a casa »

Pour cette cinquième édition de La Nuit des Chefs ELLE à table, nous avons choisi de faire voyager vos papilles – à défaut de voyager tout court – autour d'un thème qui nous met tous en appétit : l'Italie. Les quinze restaurants participants, sélectionnés parmi nos adresses préférées, proposeront, sur le modèle des éditions précédentes, un menu complet – entrée, plat, dessert – imaginé uniquement pour l'occasion, à prix d'amis. Comptez entre 50 et 120 € par personne, selon l'établissement, avec une bouteille de vin pour deux personnes, choisie par le chef pour un accord parfait.

2. Un événement 100 % « dégustation à la maison »

Forts d'une édition précédente réussie de La Nuit des Chefs ELLE à table entièrement livrée à domicile, et parce que la date de la réouverture des restaurants reste incertaine, il nous a paru évident de miser, à nouveau, sur ce format « phygital ». Maintenir cet événement

gourmand et exclusif, en version livraison, c'est aussi affirmer notre soutien au milieu de la restauration qui nous est cher, qui lutte à bout de bras et se réinvente régulièrement depuis la fermeture des bars et des restaurants. Histoire de retrouver le temps d'une soirée, chez soi, les parfums, les saveurs et le talent des chefs, les menus inédits, concoctés par chaque restaurant pour l'occasion, vous seront livrés directement à domicile, grâce au savoir-faire de **Delifresh**.

3. Tous les visages de la cuisine italienne

Parce que nos envies d'Italie sont multiples, ELLE à table a pioché dans son carnet d'adresses pour vous faire (re)découvrir la variété des cuisines transalpines à Paris. Table étoilée, authentique osteria, néotrattoria et même quelques adresses dont les chefs, sans faire une cuisine italienne, restent des amoureux des produits de la Botte, toutes ont accepté de jouer le jeu de La Nuit des Chefs ELLE à table. Ils ont imaginé pour nos lecteurs

un menu spécial comprenant un plat autour des pâtes **Rummo**, notre partenaire, grand nom de la pasta transalpine. Spaghetti, fusilli, linguine ou mezzi rigatoni, en entrée ou en plat, chaque toque laissera parler sa créativité et son savoir-faire pour décliner, selon l'inspiration et les produits du moment, ces incontournables spécialités de la Botte. Envie de découvrir les adresses participantes ? Rendez-vous sur elleatable.fr, inscrivez-vous pour le jour J, dressez le couvert et vivez chez vous une soirée d'exception, comme l'avant-goût délicieux d'un prochain voyage en Italie.

EN PRATIQUE

Où ? Les dîners seront livrés à domicile sur Paris et la petite couronne.

Quand ? Le 20 mai 2021 au soir.

Qui ? Osteria Ferrara, Uncino, Armani Caffè, Dilia, Piero TT, Mori Venice Bar et bien d'autres.

Comment ? En réservant, dès à présent, votre menu concocté par votre chef préféré sur nuitdeschefs.elleatable.fr

SOUTENIR LES BARS ET RESTAURANTS CRÉATEURS DE JOIE



DEPUIS 40 ANS, LA **BOURSE BADOIT** ACCOMPAGNE LES RESTAURATEURS. CETTE ANNÉE, AIDÉE D'UNE BRIGADE D'EXPERTS, DONT LE CHEF **PIERRE GAGNAIRE**, ELLE SOUTIENT CINQ BARS ET RESTAURANTS FACE À LA CRISE. IL NOUS EN PARLE.

La Bourse Badoit pour la Joie

Plus que jamais, Badoit, marque française iconique, renforce son engagement envers les restaurateurs et barman en soutenant cinq projets créés entre 2019 et 2020 pour qu'ils puissent continuer de faire pétiller notre quotidien ! Pour désigner les bénéficiaires, Badoit a fait appel à une sacrée brigade d'experts, rassemblant le grand Chef Pierre Gagnaire, la très pétillante animatrice Daphné Bürki, le Chef Mixologue Matthias Giroud, sans oublier l'auteure et consultante en évènements culinaires Anne Etorre. À eux quatre, ils composent la «Brigade pour la Joie», unie dans l'envie de mettre en lumière et de soutenir ces bars et restaurants qui nous manquent tant. Leur mission : distinguer quatre établissements parmi les candidatures reçues. Quant au cinquième, il sera élu par vous, lecteurs ! Comme les autres, il recevra une bourse allant jusqu'à 20 000 euros. Solidaires, les fonds seront collectés entre le 1^{er} avril et le 15 mai sur les ventes de Badoit*, à raison d'1 % prélevé sur chaque bouteille vendue. Pour voter et voir toutes les modalités de l'opération : www.badoit.fr

EAT. Pourquoi avoir choisi de soutenir la Bourse Badoit pour la Joie ?

Pierre Gagnaire. D'abord pour une raison sentimentale. Peu de gens le savent, mais je suis originaire par ma mère du village de Saint-Galmier, dans la Loire. Mon vrai prénom est d'ailleurs Pierre-Galmier ! Enfant, je voyais passer un petit train qui allait chercher l'eau de Saint-Galmier – la source d'où provient l'eau de Badoit – et repassait avec les bouteilles vides. J'ai donc un attachement

particulier à cette eau, que j'aime par ailleurs. Ensuite, l'idée même de soutenir les femmes et les hommes derrière le comptoir me séduit. Surtout en cette période incertaine. La solidarité, c'est ce qui doit guider nos vies et c'est ce qui guide mes camarades, qui forment avec moi la Brigade de la Joie.

EAT. Sur quels critères avez-vous choisi les bénéficiaires ?

Pierre Gagnaire. Chaque expert de la Brigade de la Joie a ses propres critères de sélection. Moi, je vais m'attacher à la cohérence, à la solidité du projet. Mais aussi aux projets construits autour de l'idée de convivialité. Bars ou restaurants, j'aime les lieux joyeux qui sont des points de rencontre et vous donnent le sentiment d'appartenir à une communauté.

EAT. Cette Bourse Badoit pour la Joie veut soutenir et redonner le sourire à ceux qui donnent le meilleur pour nous nourrir. Et vous, chef, qu'est-ce qui vous met en joie ?

Pierre Gagnaire. Tellelement de choses ! Le métier que je fais, pour commencer, et voir mes équipes qui s'entraident, se réinventent, sont heureuses de se voir. Un plat réussi aussi, quand c'est juste, propre, élégant, intelligent, ça me met en joie. Ou encore un carré de chocolat, le sourire d'un enfant et bien sûr, l'odeur du pain grillé dans une maison. C'est le goûter, le retour de l'école, la famille, ça veut dire qu'il y a de la vie. Voilà ce qui me met en joie : l'effervescence ! Parce que c'est la vie, le mouvement, les projets. C'est tout ce que l'on souhaite à cette belle profession qu'est la restauration.



«
SOUTENONS
LES FEMMES
ET LES HOMMES
DERRIÈRE
LE COMPTOIR !
»

*Pour tout achat d'un produit Badoit, jusqu'à 1 % du chiffre d'affaires afférent aux ventes de produits Badoit, toutes gammes confondues (Badoit verte, Badoit intense, Badoit aromatisée, Bulles de Fruits par Badoit, Bulles & Thé par Badoit), réalisé en France par la SAEME, du 1^{er} avril 2021 au 15 mai 2021, dans la limite de 100 000 euros TTC, sera reversé équitablement entre cinq bars et/ou restaurants ouverts ou mis en service en 2019 ou en 2020 et sélectionnés dans le cadre d'un appel à projet, sous forme d'attribution d'une somme. Toutes les informations sur www.badoit.fr.



ÇA RÉSEAUTE PAS MAL!

Reportages, belles images et découvertes gourmandes... Restez connectés à la rédaction de ELLE à table grâce aux réseaux sociaux.

PAR CHARLINE FLOCHET



© Franck Hamel

LE DONBURI DE JULIEN LEMARIÉ

Le chef du restaurant étoilé IMA, à Rennes, propose un plat savoureux et dépayasant : le donburi de cochon croustillant. Plat traditionnel japonais, le donburi est composé d'un grand bol de riz auquel on ajoute une garniture selon l'envie et la saison. Dans sa recette, le chef l'agrémente de généreuses tranches de poitrine braisée, de chou pointu, de radis violet et de shiitake. Un plat complet pour un repas ultra-réconfortant, une recette à réaliser à la maison ou à emporter.

Sur Instagram @elleatable et sur [facebook.com/Elleatable](https://www.facebook.com/Elleatable)



© Eric Frechon

SUR INSTAGRAM ET FACEBOOK

EN CUISINE AVEC ERIC FRECHON

Le chef nous livre les secrets de sa fameuse recette de saucisse-purée, un incontournable de la cuisine française, à découvrir dans sa brasserie Lazare, à Paris. L'astuce d'Eric Frechon pour encore plus de gourmandise ? Réaliser un puits dans la purée et y verser un délicieux bouillon de volaille.

Un plat familial à découvrir sur Instagram @elleatable et sur [facebook.com/Elleatable](https://www.facebook.com/Elleatable)

UNE RECETTE ANTI-GASPI

Photographe et auteur de « N'en jetez plus ! » aux Éditions de La Martinière, Carrie Solomon parvient à lier l'utile à l'agréable avec son velouté de légumes verts. Dans sa recette, elle exploite les tiges de brocoli, souvent boudées, pourtant savoureuses et séduisantes, accompagnées d'épices et de lait de coco. Une recette facile à réaliser, ne nécessitant que peu d'ingrédients, idéale quand les placards sont vides ! On valide cette démarche 100 % gourmande et anti-gaspillage. Sur [facebook.com/Elleatable](https://www.facebook.com/Elleatable) section « vidéos » ainsi que sur Instagram @elleatable



© Laurie Planès



AMATEUR D'ORANGE ET DE CHOCOLAT

La recette du gâteau à l'orange et son glaçage au chocolat noir est faite pour vous. Ce que l'on aime par-dessus tout ? Sa texture généreuse et ses saveurs équilibrées. Un mariage particulièrement heureux entre le parfum délicat et rafraîchissant de l'orange et la puissance corsée du chocolat noir. Une recette réalisée par Céline du blog Les Pépites de Noisette à visionner sur [facebook.com/Elleatable](https://www.facebook.com/Elleatable) section « vidéos »

© Les Pépites de Noisette

“MA FILLE,

Quand je te regarde aujourd’hui, si belle, si épanouie, je ne peux m’empêcher de te revoir courant dans le jardin, quand tu étais petite. Comme toutes les mamans, je m’inquiétais pour toi. A-t-elle assez dormi ? Est-elle en forme ? Et je craignais de te voir t’éloigner en grandissant... L’avenir m’a montré que j’avais tort, la complicité qui nous lie est intacte. Je suis si fière de la femme que tu es devenue. Mais on ne se refait pas. Il y a une chose à laquelle j’aimerais que tu fasses bien attention : c’est ta santé. Celle de ton cœur en particulier. Car trop de gens l’ignorent, mais le cœur des femmes est loin d’être infaillible. Alors même si tu n’es plus une enfant, écoute ta maman : fais ce test pour commencer à évaluer la santé de ton cœur. Fais-le pour moi, et surtout pour toi, car il n’est jamais trop tôt pour commencer à prendre soin de son cœur. ♪

Lucie, 67 ans, maman de Claire, 44 ans.



Une initiative de Primevère soutenue par



On pense souvent à tort que les maladies cardio-vasculaires ne concernent que les hommes. Pourtant elles sont la première cause de mortalité chez les femmes*. Primevère, expert en matière grasse santé**, s’engage pour faire connaître cet enjeu de santé majeur et faire bouger les lignes. Les maladies cardiovasculaires ne sont pas une fatalité. Alors à votre tour, agissez à nos côtés.



- 1- Flashez ce QR code pour commencer à évaluer la santé de votre cœur en quelques minutes sur primevere.com.
- 2- Partagez le test avec celles que vous aimez pour veiller sur la santé de leur cœur.

*Fédération française de cardiologie. Cœur et femmes. Mars 2018. **La consommation de matières grasses riches en acides gras insaturés dans l’alimentation en remplacement de matières grasses riches en acides gras saturés réduit le taux de cholestérol sanguin, pour un bon fonctionnement cardiovasculaire. Une cholestérolémie élevée constitue un facteur de risque de développement d’une maladie cardiaque coronarienne. Il existe d’autres facteurs de risque qu’il est également important de surveiller. LB&C SIREN 402 776 322 RCS RENNES. Getty Images.

LE PANIER QUI NOUS PLAÎT

Fraîches, pimpantes, voire acidulées, les petites billes vertes et rouges des petits pois et de la groseille déboulent sur nos marchés.

L'onctuosité du jambon de Parme fait voyager l'assiette tandis que le caractère de la boulette d'Avesnes réveille nos plateaux de fromages.

PAR **ALEXANDRA MICHOT** - RECETTES ET STYLISME **SABRINA FAUDA-RÔLE** - PHOTOS **AKIKO IDA**

LA BOULETTE D'AVESNES

Cette pâte molle à croûte lavée est un modèle d'anti-gaspi : elle est composée de brisures de maroilles (parfois cassés au démoulage) qui sont malaxées, aromatisées avec des herbes et du poivre avant d'être moulées à la main. Elle est à son meilleur de mai à septembre.

Bien la choisir Affinée entre deux et trois mois, pesant entre 200 et 300 g, elle peut être nature, avec une croûte humide et blanchâtre, ou afficher une robe rouge foncé due au roucou ou au paprika. À la coupe, elle est tendre, un peu pâteuse, avec une nette odeur d'estragon, et se conserve quelques jours au frais (8 °C), emballée individuellement.

Bien l'accompoder Elle peut parfumer des gougères de caractère, à accompagner d'une bière du Nord ambrée.





POIREAUX NOUVEAUX ÉTUVÉS, SAUCE À LA BOULETTE D'AVESNES (4 pers.)

Préparation : 10 mn • Cuisson : 20 mn

◆ 4 poireaux ◆ 1/2 boulette d'Avesnes ◆ 20 cl de crème liquide ◆ 1/2 bouquet de cerfeuil

1. Fendez la partie verte des poireaux dans la longueur et rincez-les abondamment pour éliminer la terre. Coupez-les en deux et faites-les cuire 15 à 20 mn à la vapeur.

2. Pendant ce temps, coupez la boulette d'Avesnes en morceaux. Faites fondre le fromage dans une casserole avec la crème liquide, à feu doux, sans cesser de remuer. Lavez, séchez et ciselez le cerfeuil puis mélangez-en la moitié à la crème chaude. Salez et poivrez.

3. Laissez tiédir les poireaux puis servez-les avec la sauce au fromage et le reste de cerfeuil ciselé.

► Bourgogne, Marsannay, Domaine Sylvain Pataille 2019, blanc.

ŒUFS COCOTTE À LA BOULETTE D'AVESNES (4 pers.)

Préparation : 5 mn • Cuisson : 15 mn

◆ 4 œufs ◆ 1/4 de boulette d'Avesnes ◆ 20 cl de crème liquide

1. Préchauffez le four à 180°/th. 6. Enfournez un grand plat à gratin rempli d'eau à mi-hauteur.

2. Cassez 1 œuf dans quatre ramequins et arrosez de crème liquide. Émiettez la boulette d'Avesnes et parsemez quelques morceaux dans chaque ramequin. Saupoudrez d'une pincée de sel et d'une pincée de poivre.

3. Placez les ramequins dans le bain-marie et enfournez pour 15 mn environ, le blanc de l'œuf doit être figé. Servez aussitôt.

► Bourgogne, Chablis, Domaine Oudin, Les Caillottes 2018, blanc.



LES PETITS POIS FRAIS

Louis XIV en raffolait tant qu'il a imposé ces billes vertes, issues d'une plante buissonnante, sur les meilleures tables de France. Légumineuse qu'on consomme comme un légume, le petit pois n'est jamais meilleur qu'au mois de mai, quand les grains sortent tout juste de leur cosse.

Bien les choisir Encore cachés dans leur gousse vert tendre, bien dure et brillante, sans taches ni meurtrissures. Préférez les gousses de taille moyenne, car les grains plus petits seront aussi les plus tendres. À garder (dans les gousses) maximum 24 heures dans le bac à légumes du réfrigérateur. Les grains supportent très bien la congélation.

Bien les préparer Après les avoir soigneusement écossés à la main, faites-les cuire à la vapeur 10 à 12 minutes, ou dans un grand volume d'eau bouillante. Puis plongez-les dans l'eau glacée pour stopper la cuisson et fixer leur couleur vert tendre.



SALADE DE PETITS POIS (4 pers.)

Préparation : 10 mn ◆ Cuisson : 10 mn

- ◆ 500 g de petits pois ◆ 2 brins de menthe
 - ◆ 2 brins d'estragon ◆ 2 oignons nouveaux
 - ◆ 250 g de chèvre frais ◆ 100 g de roquette
- Pour la sauce ◆ 4 c. à soupe d'huile d'olive
◆ 1 c. à soupe de vinaigre balsamique ◆ 1 c. à soupe de sauce tamari ◆ 1 c. à café de graines de fenouil moulues ou écrasées

1. Faites cuire les petits pois dans une grande casserole d'eau salée portée à ébullition, poursuivez 3 mn à partir de la reprise de l'ébullition. Égouttez-les et plongez-les dans un grand bol d'eau avec des glaçons pour arrêter la cuisson, puis égouttez-les.

2. Lavez et séchez la roquette. Eeffeuillez les herbes, gardez les feuilles entières. Émincez finement les oignons avec leur vert. Émiettez le fromage de chèvre.

3. Mélangez l'huile d'olive avec le vinaigre balsamique, la sauce tamari, une pincée de sel, une pincée de poivre noir et les graines de fenouil.

4. Dans un saladier, mélangez la roquette avec les herbes, les petits pois, les oignons et le fromage de chèvre. Arrosez de vinaigrette avant de servir.

¶ Loire, Pouilly Fumé, Domaine du Bouchot, Calicem 2018, blanc.



VELOUTÉ DE PETITS POIS AU CITRON ET À L'AMANDE (4 pers.)

Préparation : 5 mn ◆ Cuisson : 15 mn

- ◆ 1 oignon jaune ◆ 1 c. à café de curry en poudre ◆ huile d'olive ◆ 500 g de petits pois ◆ 1 citron bio ◆ 50 cl de boisson aux amandes ◆ 1 c. à soupe d'amandes effilées

1. Faites chauffer 1 c. à soupe d'huile d'olive dans une cocotte sur feu moyen. Ajoutez l'oignon pelé et émincé et le curry en poudre, faites suer 5 mn. Ajoutez les petits pois, 75 cl d'eau et une pincée de sel. Portez à ébullition et laissez cuire 5 mn. Pressez le citron. Zestez-en la moitié. Mixez finement en ajoutant le jus et le zeste du citron, puis la boisson aux amandes.

2. Servez le velouté chaud ou froid, parsemé d'amandes effilées, assaisonné de poivre et d'un filet d'huile d'olive.

¶ Rhône, Saint-Joseph, Domaine Deleu, Litote 2019, blanc.



LE JAMBON DE PARME

Produit depuis des siècles dans la région de Parme, à partir de viande de porc italien salée et séchée, ce jambon cru sain et nature, garanti sans nitrate ou nitrite, est la star des buffets printaniers.

Bien le choisir Une couronne ducale à cinq pointes marque au fer rouge l'authentique prosciutto di Parma, DOP depuis 1996. Il doit être affiné au minimum 12 mois (on trouve du 24 mois ou 36 mois d'âge !), mais on commence à apprécier toute son élégance après 18 mois. Une fois tranché, il se garde emballé au frais trois semaines à un mois.

Bien le préparer Tranchez-le aussi finement qu'un voile de mariée pour profiter de son fondant en bouche et de ses notes délicates de noisette, puis savourez-le du bout des doigts ou simplement enroulé autour d'un gressin craquant.



RISOTTO À LA COURGETTE ET AU JAMBON DE PARME (4 pers.)

Préparation : 30 mn • Cuisson : 30 mn

◆ 2 échalotes ◆ 500 g de courgettes ◆ 6 tranches de jambon de Parme ◆ 2 c. à soupe d'huile d'olive ◆ 20 g de beurre ◆ 1 c. à café de graines de fenouil ◆ 200 g de riz arborio ◆ 1 l de bouillon de légumes ou de volaille ◆ 100 g de parmesan râpé

1. Pelez et ciselez finement les échalotes. Lavez et coupez les courgettes en petits dés. Hachez 2 tranches de jambon finement. Réchauffez le bouillon.

2. Faites chauffer l'huile d'olive dans une cocotte, ajoutez les courgettes et faites-les sauter 4 mn. Réservez la moitié au chaud. Gardez le reste dans la cocotte et ajoutez le beurre, le jambon haché, les graines de fenouil et les échalotes. Faites suer le tout 3 mn pour que les échalotes deviennent translucides. Ajoutez le riz et mélangez encore 3 mn pour le nacer. Versez une louche de bouillon, mélangez sans cesse jusqu'à ce qu'il soit absorbé. Recommencez avec une autre louche de bouillon et continuez ainsi jusqu'à ce que le riz soit crémeux, mais encore légèrement ferme.

3. Hors du feu, mélangez avec le parmesan et rectifiez l'assaisonnement. Hachez le reste de jambon et servez-le en topping avec les dés de courgette réservés.

¶ *Loire, Anjou, Domaine Vincendeau, Le Raguenet 2016, blanc.*



PANZANELLA (4 pers.)

Préparation : 10 mn • Repos : 2 h

◆ 250 g de pain de campagne rassis ◆ 250 g de tomates-cerises ◆ 1/2 oignon rouge ◆ 6 c. à soupe d'huile d'olive ◆ 2 c. à soupe de vinaigre balsamique ◆ 1 poignée de pousses d'épinards ◆ 2 brins de basilic ◆ 4 tranches de jambon de Parme ◆ 2 coeurs d'artichauts à l'huile

1. Coupez le pain en gros dés. Placez-les dans un saladier et couvrez d'eau à hauteur. Laissez tremper 3 mn. Pendant ce temps, pelez et émincez finement l'oignon. Rincez et coupez en deux les tomates-cerises.

2. Ajoutez l'excédent d'eau des tomates dans le saladier avec le pain, puis les tomates, l'oignon, l'huile d'olive, le vinaigre et une pincée de sel. Placez 2 h au frais.

3. Rincez les épinards et le basilic, déchirez grossièrement les tranches de jambon, coupez les coeurs d'artichauts en quatre.

4. Au moment de servir, mélangez le pain aux tomates avec les épinards, le basilic, le jambon et les artichauts. Assaisonnez de poivre noir, et arrosez éventuellement avec un filet d'huile d'olive.

¶ *Rhône, Saint-Joseph, M. Chapoutier, Les Mûres 2018, rouge.*

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



LA GROSEILLE

Fruit acidulé du groseillier, un arbuste aux branches épineuses originaire du nord de l'Europe, la groseille se récolte dès le mois de juin. Petite mais costaude, chaque baie écarlate est riche en vitamine C, fibres, antioxydants et potassium. Abusez-en ! D'autant plus qu'elle est fort peu calorique.

Bien la choisir Fraîchement cueillies, en grappes conditionnées en barquette cartonnée, les baies de couleur blanche, rose ou rouge (selon les variétés), bien rondes, lisses et brillantes. À garder deux ou trois jours dans le bac à légumes ou à congeler.

Bien la préparer On la gobe fraîche à même la grappe comme en-cas bienfaisant, à moins d'utiliser sa richesse naturelle en pectine pour la préparer en gelée, en confiture ou en sirop. Crue, elle réveille les salades sucrées ou salées. Cuite, elle donne du peps aux tartes estivales.



SALADE DE POMMES DE TERRE, TRUITE FUMÉE, OIGNON ROUGE ET GROSEILLES (6 pers.)

Préparation : 15 mn • Cuisson : 20 mn

◆ 750 g de pommes de terre amandine ◆ 1 oignon rouge ◆ 6 tranches de truite fumée ◆ 1/2 bouquet d'aneth ◆ 150 g de groseilles Pour la sauce ◆ 1 c. à café de moutarde ◆ 1 c. à café de vinaigre de vin ◆ 6 c. à soupe d'huile de pépins de raisin ◆ 1 c. à café de sirop d'érable

1. Épluchez les pommes de terre et plongez-les dans une casserole d'eau froide. Portez à ébullition et laissez environ 20 mn, selon leur grosseur, vérifiez la cuisson avec la lame d'un couteau enfoncée à cœur.

2. Pendant ce temps, fouettez la moutarde avec le vinaigre, l'huile, le sirop d'érable, une pincée de sel, une pincée de poivre. Émincez l'oignon et mélangez la moitié des lamelles avec la vinaigrette. Laissez mariner le temps de cuisson des pommes de terre.

3. Coupez les tranches de truite fumée en grosses lamelles, lavez et ciselez l'aneth. Égrenez délicatement les groseilles.

4. Lorsque les pommes de terre sont cuites, coupez-les en gros cubes et mélangez-les aussitôt à la vinaigrette et l'oignon mariné. Laissez tiédir, puis mélangez avec le reste d'oignon, les lamelles de truite, l'aneth et les groseilles. Servez sans attendre.

⋮ Bourgogne, Saint-Véran, Les Héritiers du Comte Lafon 2018, blanc.



CLAFOUTIS AUX GROSEILLES (6 pers.)

Préparation : 10 mn • Cuisson : 50 mn

◆ 500 g de groseilles ◆ 150 g de farine ◆ 6 c. à soupe rase de sucre ◆ 1 sachet de sucre vanillé ◆ 3 œufs ◆ 50 cl de lait tiède ◆ 1 noix de beurre

1. Préchauffez le four à 180°/th. 6. Égrenez les groseilles délicatement.

2. Mélangez la farine et les sucres. Ajoutez les œufs un par un pour les amalgamer complètement, puis le lait tiède en mélangeant progressivement.

3. Beurrez un moule à manqué. Versez l'appareil à clafoutis et répartissez les groseilles régulièrement. Enfournez pour 45 à 50 mn. Laissez tiédir avant de servir.

⋮ Champagne Taittinger, Comtes de Champagne, Blanc de Blancs 2008.



SPAGHETTI À LA TOMATE,
AUX ASPERGES ET À L'AIL CONFIT

EN FICHE
RECETTE

SIMONE ZANONI SPEEDY RAGAZZO

La tête dans les étoiles, le chef célèbre son Italie natale avec sa table gastronomique, Le George. Reste que cet hyperactif a les pieds bien sur terre et sent comme personne les évolutions de notre société. Rencontre cool sous le signe de l'optimisme.



On dit que ce sont les crises qui révèlent les hommes (et les femmes). Chez les chefs, celle du coronavirus a donné lieu à de belles surprises, l'une d'elles se nommant Simone Zanoni. Il faut dire que le cuisinier aux fourneaux du George, la brasserie chic italienne du George-V, a littéralement explosé sur Instagram (@chefzanoni_simone), passant de 50 k à plus de 220 k followers en un an. Pourquoi ? Parce que ce garçon hyperactif a lancé des projets tous azimuts. Lorsqu'on le retrouve dans son palace, désert, il est en jean, t-shirt, baskets, et, comme toujours, souriant, concentré, efficace. En quatre-vingt-dix minutes, six plats sont shootés, l'interview est faite et la cuisine rangée ! Un modèle d'efficacité.

Le luxe de la simplicité

Au premier abord, on pourrait croire Simone un peu bling. Après tout, il roule en Porsche (électrique) et travaille dans un palace. La réalité est plus nuancée. « J'ai rencontré le vrai luxe en arrivant au George-V en 2016, après des années au Trianon Palace », se souvient-il. Loin des paillettes pourtant, ce bosseur vit dans une bulle joyeuse et familiale avec Greta, son épouse « cordon-bleu », et leurs deux enfants : Cesare, 8 ans, et Penelope, 5 ans. Tous apparaissent régulièrement dans les vidéos tournées dans leur maison des Yvelines. Dans le jardin, on trouve des poules, des ruches, un potager, une serre hydroponique, hommage à son enfance au bord du lac de Garde, où son père élevait cochons, canards, lapins, et faisait pousser des légumes tant il trouvait « que rien n'avait de goût dans le commerce ».

VELOUTÉ DE PETITS POIS, BURRATA ET GAMBERI ROSSI DI SICILIA (4 pers.)

Préparation : 20 mn • Cuisson : 10 mn

- ◆ 3 kg de petits pois frais ◆ 1 l de bouillon végétal ◆ 1 grosse burrata (300 g)
- ◆ 1 citron bio ◆ 8 gambas rouges de Sicile ◆ quelques pousses de petits pois
- ◆ sel de Maldon ◆ huile d'olive

1. Faites cuire les petits pois écosés dans de l'eau bouillante pendant 3 mn et retirez-les. Mixez-les à chaud en versant le bouillon chaud (en fonction de la texture souhaitée) et assaisonnez de sel de Maldon. Passez la crème de petits pois au tamis.

2. Râpez le zeste du citron. Salez et poivrez au moulin la burrata, parsemez-la de zestes de citron. Nettoyez les queues des gambas.

3. Répartissez sur quatre assiettes creuses une quenelle de burrata, 2 gambas et quelques pousses de petits pois. Versez le velouté autour et terminez avec un filet d'huile d'olive.

¶ Alsace, Domaine de Neumeyer, Riesling Pinsons Finkenberg 2019, blanc.





EN FICHE
RECETTE

**AGNOLOTTI DEL PLIN
AU POULET
ET SAUCE À LA LAVANDE**

**RISOTTO AUX PETITS POIS
ET À L'ANGUIILLE FUMÉE** (4 pers.)

Préparation : 35 mn • Cuisson : 30 mn

◆ 400 g de petits pois frais ◆ 240 g de filets d'anguille fumée ◆ quelques pousses de petits pois Pour le riz ◆ 320 g de riz arborio ◆ 1 verre de vin blanc ◆ 2 l de bouillon de volaille ◆ 30 g de beurre doux ◆ 100 g de parmesan râpé ◆ huile d'olive ◆ cristaux de sel

1. Préparez la purée : plongez 200 g de petits pois dans de l'eau salée bouillante pendant 3 mn. Égouttez-les, et mixez-les à chaud, en ajoutant un peu de bouillon chaud ou de l'eau si besoin. Passez au tamis et laissez refroidir.

2. Pour le risotto : faites nacer le riz dans un filet d'huile d'olive. Mouillez au vin blanc, laissez le riz absorber le vin, puis continuez la cuisson, environ 13 mn, en ajoutant le bouillon chaud, louche par louche. 3 mn avant la fin de la cuisson, versez la purée, assaisonnez de cristaux de sel, et terminez la cuisson. Laissez le riz reposer dans la casserole 2 mn, sa consistance ne doit être ni trop liquide ni trop sèche.

3. Pendant ce temps, faites griller les filets d'anguille à feu vif. Ajoutez le reste de petits pois frais dans le risotto, le beurre, le parmesan et un filet d'huile d'olive, montez énergiquement le risotto.

4. Dressez sur quatre assiettes plates, garnissez avec l'anguille grillée et quelques pousses de petits pois.

¶ *Loire, Touraine, Clos du Tue Bœuf,
Le Buisson Pouilleux 2019, blanc.*

« L'avenir est à une cuisine locavore, célébrant les produits »

Les racines de Simone, ce sont aussi des étés dans les alpages avec son grand-père où ils préparaient une polenta servie avec de la morue dessalée au fil d'un ruisseau. Il en a tiré trois certitudes : « La cohérence est indispensable, l'humain ne s'achète pas, la nature doit être respectée. » Et tant pis pour sa passion pour la moto à laquelle il a renoncé, histoire de cohérence toujours. Reste que, loin d'une « consommation » du monde qu'il déplore, Simone est un chef moderne, bien dans son époque. Businessman dans l'âme, il a publié lui-même un livre de ses recettes et monté Casa Zanoni (casa-zanoni.com) pour donner accès aux meilleurs produits italiens : huile d'olive, pâtes, conserves, guanciale... « L'avenir est à une cuisine locavore, sophistiquée mais simple, et célébrant les produits », à l'image des recettes qu'il nous a confiées. Bravissimo !

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

**Le George, hôtel George-V,
31, avenue George-V, Paris-8^e.
01 49 52 70 00.**





Goûtez la différence



AVEC NOS 5 NOUVELLES SAUCES TOMATES MUTTI,
CUISINÉES À BASE DE POLPA

Toutes les idées recettes sur www.mutti-parma.com/fr



POUR VOTRE SANTÉ, MANGEZ AU MOINS CINQ FRUITS ET LÉGUMES PAR JOUR - WWW.MANGERBOUGER.FR

PANNA COTTA AU CHOCOLAT BLANC ET COMPOTE DE CITRON (5 pers.)

Préparation : 25 mn • Repos : 1 nuit • Cuisson : 30 mn

◆ 3 citrons bio Pour le sirop ◆ 150 g de sucre ◆ 25 cl d'eau Pour la compote de citron ◆ 4 citrons bio ◆ 150 g de sucre ◆ 1/2 verre d'eau Pour la panna cotta ◆ 25 cl de lait ◆ 200 g de chocolat blanc ◆ 1 gousse de vanille ◆ 4 feuilles de gélatine ◆ 35 cl de crème fraîche

1. Pour la compote, ouvrez les citrons en deux, ôtez les pépins, puis coupez-les en cubes avec la peau. Faites-les cuire dans une casserole avec le sucre et l'eau. Quand ils sont bien cuits (translucides), mixez-les et réservez.

2. Préparez le sirop : faites bouillir le sucre et l'eau, laissez refroidir. Coupez les citrons en tranches de 3 mm et disposez-les sur une plaque. Versez le sirop refroidi sur les tranches de citron, laissez reposer.

3. Faites tremper la gélatine dans de l'eau froide pour la réhydrater. Prélevez les graines de la gousse de vanille. Faites chauffer

le lait avec la gousse et les graines. Dès qu'il commence à bouillir, ajoutez la gélatine bien essorée et remuez pour la faire fondre complètement. Mélangez le lait chaud avec la crème fraîche.

4. Dans une poêle, laissez fondre et légèrement caraméliser le chocolat blanc. Versez-le dans la préparation, mélangez bien tous les ingrédients. Faites couler la préparation dans un plat creux, et laissez prendre une nuit au réfrigérateur.

5. Au moment de servir, décorez la panna avec les tranches de citron au sirop surmontées de petites larmes de compote de citron.



LA PROVENANCE A SON IMPORTANCE !

LA FRAISE DU PÉRIGORD IGP, FRUIT STAR DU PRINTEMPS



AU COEUR DU TERROIR

Fruit star des beaux jours, la fraise adoucit le printemps. Attention cependant à sa provenance. Comme en œnologie, les fraises ont leur terroir et le caractère qui en découle. Cultivée en pleine terre sur les rives de la Dordogne, dans des sols légers et riches en humus, la Périgord labellisée IGP (Indication géographique protégée) bénéficie d'une exposition au soleil optimale. En résulte un goût à la fois frais et sucré, emblématique de l'une des plus belles régions de France. Respectant la tradition, elle est produite selon un savoir-faire unique, respectueux de l'environnement et est récoltée à pleine maturité.

SIX MOIS DE PLAISIR ASSURÉ

Délicieuses, les Fraises du Périgord IGP enchantent les assiettes de leur rouge chatoyant d'avril à octobre. Une très longue saison pendant laquelle elles ne se départissent jamais de leurs saveurs acidulées. Côté variété, il y en a pour toutes les envies ! On choisira la Gariguette pour son fondant, la Charlotte pour sa générosité ou encore la Mara des Bois pour sa chair juteuse et la Cléry pour son doux côté sucré. Pleines de vitamines et peu caloriques, à la fois fraîches, tendres et exquises, les Fraises du Périgord IGP ont tout bon. Surtout le goût !



NAGE DE FRAISES DU PÉRIGORD IGP

Préparation : 10 min / Repos : 2h

- 750 g de Fraises du Périgord IGP • 50 cl d'eau
- 1 citron • 2 gousses de vanille • 70 g de sucre
- 12 feuilles de basilic • 2 c. à soupe de sirop de fraise (facultatif).

Pour 4 personnes

1. Mettre l'eau et le sucre dans une casserole. Ajouter le zeste de citron. Ouvrir les gousses de vanille en deux, les gratter à l'aide de la pointe du couteau et ajouter les graines et les gousses dans la casserole. Porter à ébullition. Hors du feu, ajouter les feuilles de basilic ciselées, le jus du citron, le sirop de fraise et laisser complètement refroidir (cette étape peut se faire la veille ou au minimum 1 heure avant).

2. Laver et équeuter les Fraises du Périgord IGP. Les tailler en tranches. Les mettre dans un saladier, verser le sirop froid filtré par-dessus et placer au réfrigérateur pour 1 heure minimum.

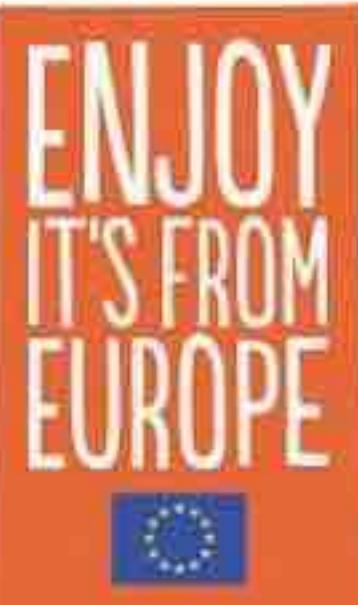
Petit plus : Servir la nage de fraises dans des bols. Ajouter quelques sablés pour les plus gourmands. Vous pouvez aussi remplacer le basilic par de la menthe.

Le contenu de cette campagne de promotion reflète uniquement la position de l'auteur et relève de sa seule responsabilité. La Commission européenne et l'Agence exécutive pour les consommateurs, la santé, l'agriculture et l'alimentation (CHAFEA) déclinent toute responsabilité quant à toute utilisation qui pourrait être faite des informations qui y figurent.



CAMPAGNE FINANCIÉE
AVEC LE CONCOURS
DE L'UNION EUROPÉENNE

L'UNION EUROPÉENNE SOUTIENT LES CAMPAGNES
DONT L'OBJECTIF EST DE PROMOUVOIR LES
PRODUITS AGRICOLES DE GRANDE QUALITÉ



**TARTE FINE AUX POMMES** (4 à 6 pers.)

Préparation : 45 mn • Cuisson : 50 mn

◆ 10 feuilles de pâte filo ◆ 100 g de beurre pommade ◆ 1 gousse de vanille ◆ 6 pommes pink lady bio ◆ 200 g de crème pâtissière ◆ 100 g de mascarpone ◆ sucre glace Pour la compote de citron ◆ 4 citrons bio ◆ 150 g de sucre ◆ 1/2 verre d'eau

1. Pour la compote, ouvrez les citrons, mandoline, et recoupez-les pour obtenir ôtez les pépins, coupez-les en cubes des demi-lunes. Badigeonnez les feuilles avec la peau et faites-les cuire dans une de pâte filo de beurre pommade vanillé à casserole avec le sucre et l'eau. Quand ils l'aide d'un pinceau. Garnissez un moule sont translucides, mixez-les et réservez. à tarte de 28 cm de diamètre avec les feuilles de pâte filo, coupez l'excédent, 2. Mélangez le beurre pommade avec des feuilles de pâte filo, coupez l'excédent, réservez. Préchauffez le four à 180°/th. 6. les graines de la gousse de vanille. Cou- 3. Mélangez la crème pâtissière avec le mascarpone, étalez la crème sur les ppez les pommes en deux, évitez-les puis émincez-les finement à l'aide d'une feuilles de pâte filo. Recommencez avec une couche plus fine de compote de citron et déposez l'excédent de feuilles de pâte filo réservées (pour absorber un peu d'humidité pendant la cuisson). Disposez les tranches de pomme en rosace, et saupoudrez avec du sucre glace. Enfournez 35 mn et servez.
2. Mélangez le beurre pommade avec les graines de la gousse de vanille. Cou- 3. Mélangez la crème pâtissière avec le mascarpone, étalez la crème sur les feuilles de pâte filo, coupez l'excédent, réservez. Préchauffez le four à 180°/th. 6. puis émincez-les finement à l'aide d'une feuilles de pâte filo. Recommencez avec une couche plus fine de compote de citron et déposez l'excédent de feuilles de pâte filo réservées (pour absorber un peu d'humidité pendant la cuisson). Disposez les tranches de pomme en rosace, et saupoudrez avec du sucre glace. Enfournez 35 mn et servez.
3. Mélangez la crème pâtissière avec le mascarpone, étalez la crème sur les feuilles de pâte filo, coupez l'excédent, réservez. Préchauffez le four à 180°/th. 6. puis émincez-les finement à l'aide d'une feuilles de pâte filo. Recommencez avec une couche plus fine de compote de citron et déposez l'excédent de feuilles de pâte filo réservées (pour absorber un peu d'humidité pendant la cuisson). Disposez les tranches de pomme en rosace, et saupoudrez avec du sucre glace. Enfournez 35 mn et servez.

¶ Sancerre, Domaine Fouassier 2019, rosé.

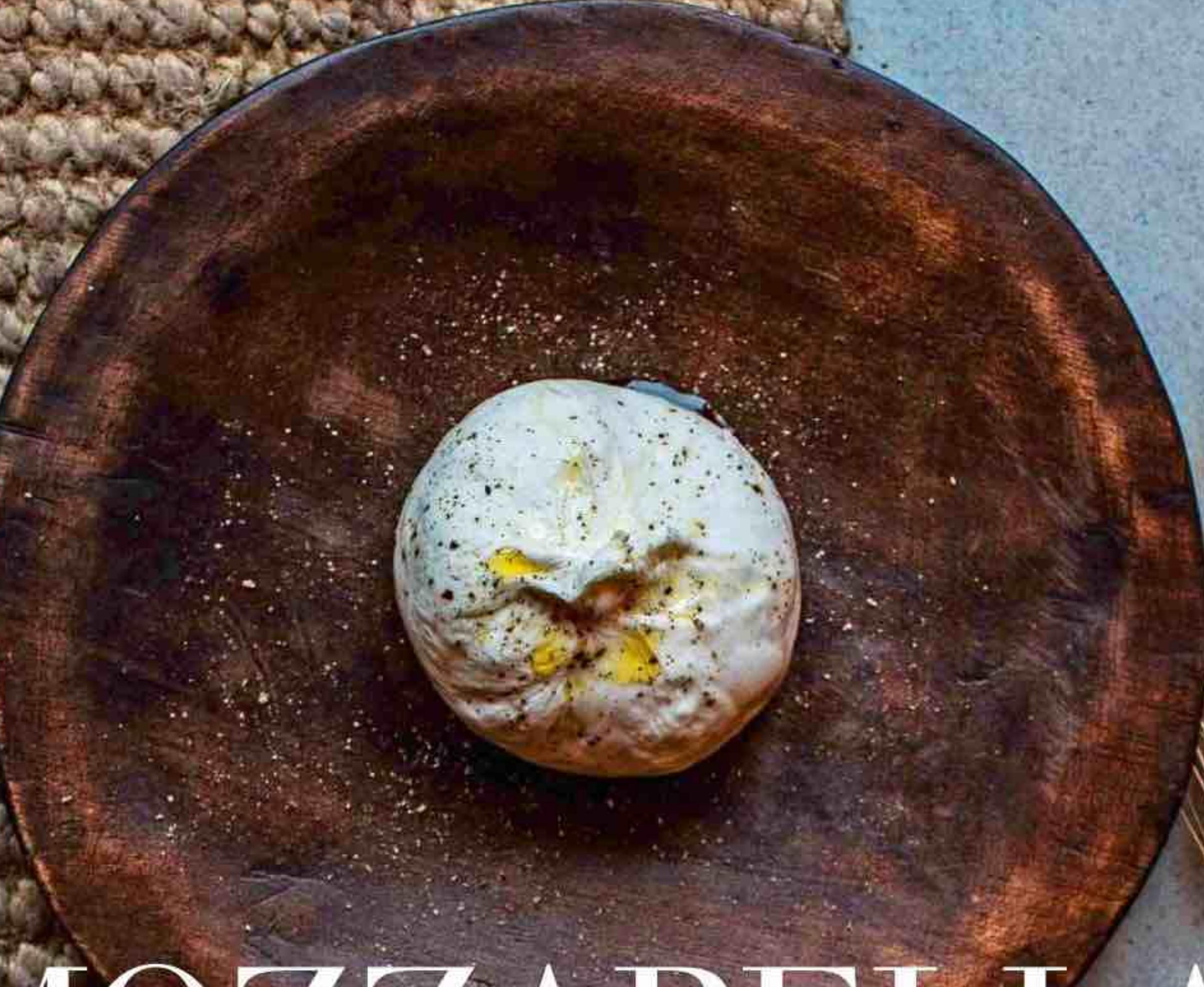
AUTANT DE PROTÉINES QU'UN OEUFS

Le Haut Conseil de la Santé Publique recommande dans son avis du 3 juillet 2018 la consommation d'une poignée de fruit à coque sans sel ajouté par jour.*

© 2021 American Pistachio Growers

*Haut Conseil de la Santé Publique - AVIS relatif à l'évolution des messages sanitaires apposés sur les actions de promotion des acteurs économiques dans le cadre du PNNS 4

*"Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière"
www.mangerbouger.fr*



MOZZARELLA MADE IN FRANCE

PAR ALEXANDRA MICHOT - PHOTOS PIERRE BAELEN

Fille de Campanie, au sud-ouest de l'Italie, la mozzarella di latte di bufala requiert un véritable savoir-faire et du lait extra-frais de bufflonne. Dans l'Aude, un jeune couple d'origine transalpine s'est lancé dans l'élevage de buffles et produit artisanalement ces irrésistibles boules de fraîcheur lactée. Une visite s'imposait.

À une petite demi-heure de Carcassonne, au pied de la montagne d'Alaric et au beau milieu d'un tranquille vallon des Corbières, la commune de Pradelles-en-Val abrite un drôle de ranch. Au lieu des chevaux et des bestiaux qu'on s'attendrait à voir dans ce paysage de far-west occitan, ce sont les silhouettes sombres d'un troupeau de buffles que l'on devine, au travers d'une froide brume matinale. La rencontre a de quoi surprendre si l'on ignore qu'Edoardo et Alexandra Antonini, jeune couple solaire tout droit venu de Rome, se sont installés il y a sept ans dans la vallée pour exploiter un élevage de bufflonnes. En Italie, avec le lait riche en protéines de ces animaux rustiques, on fabrique la fameuse mozzarella di latte. Le duo a décidé de faire de même... en Occitanie ! « Notre idée de départ était d'ouvrir ce qu'en Italie on appelle l'agriturismo (une exploitation agricole où les voyageurs peuvent séjourner et en apprendre plus sur le métier et le savoir-faire des petits producteurs, ndlr). C'était un projet familial, avec mes parents et mes frères et sœurs. On cherchait un domaine en France ou en Italie du Sud. Et puis, en découvrant ce coin sauvage des Corbières, mon père a eu un coup de cœur. Bien qu'aucun d'entre nous ne parlait français et malgré le climat qui n'est pas franchement méditerranéen en hiver ! » rigole Edoardo, en soufflant sur ses mains pour les réchauffer.

L'Italie en pays cathare

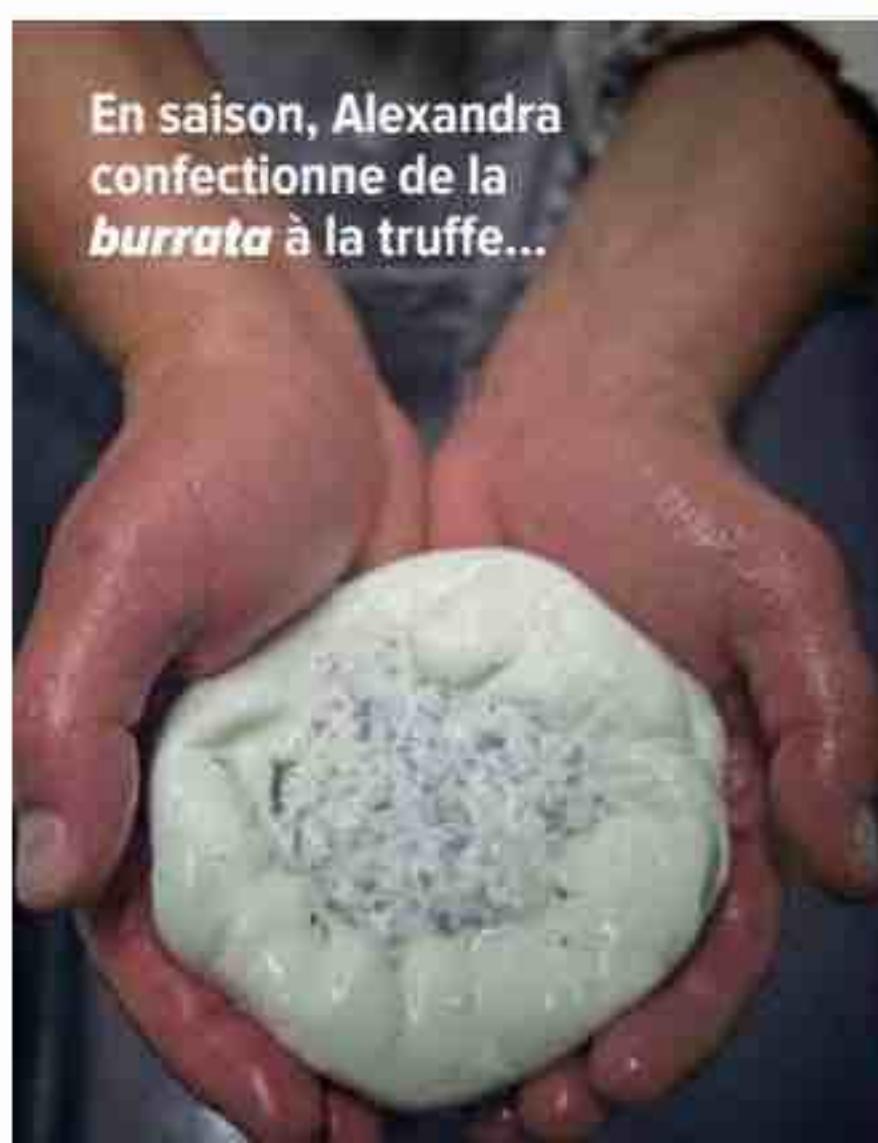
Les subtilités administratives françaises ne permettaient pas de mêler, comme en Italie, hôtellerie et production agricole. Dans la belle bâtie d'un ancien domaine viticole du village de Pradelles-en-Val, la famille ouvre un restaurant italien, Bourdasso, qui va vite séduire tous les gourmets de la région. Edoardo, lui, décide de se lancer dans l'élevage de buffles et de produire artisanalement ses propres mozzarella di bufala au lait cru. Une aventure un peu folle quand on sait que l'essentiel de la production des mozzarella italiennes se fait au lait pasteurisé. « Alexandra s'est formée auprès d'un expert à Rome, j'ai trouvé des bêtes en France, et nous nous sommes lancés. D'abord, on fournissait le restaurant familial et puis, très vite, quelques chefs étoilés locaux nous ont approchés. On a commencé à faire quelques marchés, à fournir un ou deux points de vente, comme La Ferme Côté Producteurs, à Narbonne. »

Pour gagner en place et en efficacité, le couple a installé sa fromagerie de l'autre côté du village, dans l'ancienne propriété aux allures de ranch d'un Américain fou de chevaux. Si un hamac se balance toujours sous l'auvent, l'activité est loin d'être de tout repos. Car, chaque matin, qu'il pleuve, qu'il neige ou qu'il vente, Edoardo, qui veille sur un troupeau assez craintif d'environ soixante-dix bêtes, procède en extérieur à la traite de quelque trente-cinq bufflonnes. Et ces dames, au caractère sauvage et bien trempé, ne sont pas toujours disposées à se laisser tripoter...



Edoardo et Alexandra Antonini.





« D'autant plus qu'elles font en sorte de garder de quoi nourrir leur petit », explique Edoardo avant de préciser que « contrairement à ce que l'on imagine, la meilleure saison pour déguster la mozzarella, c'est l'hiver. Car pour mieux nourrir leurs petits, les bufflonnes produisent à la saison froide un lait plus riche, qui a beaucoup plus de goût ». Autant dire que la passion des Français pour les salades estivales de tomates à la mozza fait franchement rire le jeune producteur. Son frère Giacomo, chef dans les cuisines du restaurant familial, marie plus volontiers la délicate boule lactée avec une crème de courges... Une fois la traite terminée, l'ajout de présure (un coagulant naturel d'origine animale) permet de transformer le lait cru ultra-frais en caillé. Pour mieux comprendre le savoir-faire qu'exige la fabrication de la mozzarella, Edoardo nous invite à entrer, avec précaution et surchaussures, dans une sorte de module alimentaire clinique où officie Alexandra.

L'exercice délicat de la filatura

Le labo n'est pas grand. Une dizaine de mètres carrés tout au plus. Un petit espace où Alexandra travaille seule, pour transformer la traite du jour en onctueuses boules de porcelaine lactée. Chaque jour, vers 13 heures, elle commence par « casser » à la main le caillé contenu dans une large cuve, avant de verser de l'eau bouillante dessus. Le caillé va fondre sous l'action de la chaleur et se transformer en pâte blanche compacte. Commence alors l'exercice délicat de l'étirage de cette pâte que l'on appelle filatura. Dans les vapeurs d'eau chaude et à l'aide d'une longue spatule en bois, Alexandra étire longuement la pâte immaculée pour lui donner plus de souplesse et d'élasticité. On souffre pour elle quand ses mains plongent dans la cuve fumante afin de saisir une certaine quantité de pâte, qu'elle façonne d'un geste sûr et précis en plusieurs boules tranchées (mozzato en italien), d'une pression experte des doigts, avant de les laisser flotter à la surface d'un bassin d'eau froide saumurée. L'opération, éreintante, dure facilement une heure.

Et ce sont les joues encore roses d'efforts qu'Alexandra rejoint son mari, après un nettoyage en règle de son micro-labo, pour ouvrir quelques bocaux où les mozzarella maison, au lait cru et bio, reposent dans un liquide salé indispensable à leur conservation. « L'idéal, précise-t-elle, est de les consommer ultra-fraîches, le jour de leur production. » Il est vrai que la texture à la fois ferme et onctueuse, ainsi que les saveurs lactiques et très aromatiques de ces précieuses boules immaculées sont incomparables. Bon à savoir : le froid casse la fibre et masque les arômes de la mozzarella. Dans la mesure du possible, il est donc préférable de sortir ce fromage à pâte filée du réfrigérateur une bonne demi-heure avant de le déguster.

Un cornet de crème de bufflonne glacée

Pas du genre à se reposer sur leurs lauriers, Edoardo et Alexandra continuent d'explorer d'autres façons de déguster le lait de bufflonne. Avec le petit-lait, ils confectionnent déjà de la ricotta, testent l'affinage de tommes au lait de bufflonne et, depuis l'été dernier, ils se sont lancés et font des gelati ! L'acquisition d'une turbine professionnelle leur permet désormais de régaler les gourmands de passage avec des crèmes glacées au lait de bufflonne façon stracciatella, ou simplement parfumées à la figue, à la pistache ou au citron. Si vous passez par ce petit coin spectaculaire des Corbières cet été, la pause s'impose chez les Antonini !

Antonini & Co, lieu-dit Arjolo, 11220 Val-de-Dagne. 07 88 39 59 27.
Restaurant Bourdasso, 11220 Pradelles-en-Val. 04 68 78 08 31.
bourgass.com

PETIT PRĒCIS DE MOZZARELLA

Fior di latte ou di bufala : la mozzarella peut être confectionnée à partir de lait de vache (fior di latte) ou de bufflonne. Depuis 1996, la mozzarella di bufala campana, produite en Campanie avec du lait entier de bufflonnes de race italienne, bénéficie d'une dénomination d'origine protégée, DOP.

Bien la déguster : l'idéal est de savourer cette boule blanche la plus fraîche possible, idéalement le jour de sa production, sans l'avoir mise au réfrigérateur, car le froid casse ses arômes et sa texture. À condition de la laisser baigner dans son liquide de conservation, elle se garde un à deux jours à température ambiante. Ensuite, mieux vaut la cuisiner. Achetée déjà réfrigérée, pensez à la sortir trente minutes avant de la manger.

Pourquoi des buffles d'eau en Italie ? La légende veut que des buffles d'eau venus d'Inde aient été introduits en Italie, via la Sicile, par des Sarrasins, il y a de cela dix siècles, avant de gagner le sud de la Botte et la Campanie. Capables de se mouvoir dans les terrains humides et chauds, ils étaient de parfaits candidats pour travailler les sols marécageux.

DELIZIOSA MOZZA

Au lait de bufflonne ou à la fior di latte, en billes, en tresse ou fumée, tranchée en salade ou fondante sur une pizza, on raffole de cette boule de fraîcheur qui nous met le lait à la bouche.

STYLMUS ET RECETTES **AUDREY COSSON** - PHOTOS **VIRGINIE GARNIER**



CROSTINI
DE MOZZARELLA FUMÉE

EN FICHE
RECETTE



SALADE CAPRESE SUCRÉE-SALÉE (4 pers.)

Préparation : 10 mn • Repos : 1 nuit

- ◆ 20 cl d'huile d'olive extra-vierge ◆ 1 belle gousse de vanille ◆ 250 g de tomates-cerises mélangées (rouges, noires, jaunes, orange) ◆ 250 g de fraises ◆ 300 g de mozzarella di bufala en billes (bocconcini)
- ◆ 10 feuilles de basilic ◆ 1 petite gousse d'ail ◆ 2 c. à soupe de vinaigre balsamique ◆ fleur de sel

1. La veille, versez l'huile d'olive dans une petite bouteille ou dans un bocal. Fendez la gousse de vanille en deux dans sa longueur et prélevez les graines avec un couteau bien aiguisé, puis ajoutez-les à l'huile. Refermez et secouez pour bien mélanger. Laissez reposer à température ambiante.

2. Le jour même, lavez puis coupez les tomates-cerises en deux. Rincez puis équeutez les fraises et coupez-les en deux ou en quatre selon leur taille. Placez le tout dans un saladier avec les bocconcini égouttés et les feuilles de basilic.

3. Pelez, dégermez et écrasez l'ail. Dans un bol, mélangez l'huile vanillée, le vinaigre et l'ail, versez dans le saladier. Parsemez de fleur de sel, poivrez au moulin, mélangez et servez sans attendre.

■ Bourgogne, Chablis, Domaine Pattes Loup, Vent d'Ange 2018, blanc.

CARPACCIO DE VEAU ET MOZZARELLA FUMÉE (4 pers.)

Préparation : 20 mn • Repos : 2 h • Cuisson : 5 mn

♦ 500 g de quasi de veau ♦ 1 citron bio ♦ 20 g de pignons de pin ♦ 1 gousse d'ail ♦ 2 bouquets de basilic ♦ 50 g de parmesan râpé ♦ 20 cl d'huile d'olive + un peu pour servir ♦ 1 boule de mozzarella di bufala fumée de 250 g ♦ 12 fleurs de câpres ♦ fleur de sel

1. Placez le veau au congélateur 1 h avant de le trancher très finement pour obtenir un carpaccio. Déposez les tranches dans un plat creux en les étirant. Pressez le jus du citron (gardez-le pour le zester dans la suite de la recette) et versez-le sur la viande, couvrez et placez 1 h au réfrigérateur.

2. Torréfiez les pignons de pin à sec dans une poêle. Râpez le zeste du citron. Pelez et dégermez la gousse d'ail. Placez dans un mixeur le basilic effeuillé avec les pignons, l'ail, le parmesan, le zeste et

l'huile d'olive, salez à la fleur de sel, poivrez au moulin et mixez sans trop insister pour obtenir un pesto avec de la texture.

3. Répartissez les tranches de veau égouttées à plat sur quatre assiettes. Déchirez la mozzarella en 4 morceaux et déposez un quart au centre de chaque assiette, arrosez de pesto et parsemez de câpres, servez sans attendre.

■ *Italie, Piémont, Dolcetto di Dogliani, Cascina Corte, San Luigi 2019, rouge.*



PIZZA BIANCA, BUFALA, FINOCCHIONA ET PISTACHES (2 à 4 pers.)

Préparation : 15 mn • Cuisson : 15 mn

♦ 1 boule de pâte à pain (l'équivalent d'une baguette tradition) ♦ farine ♦ 2 c. à soupe de mascarpone à température ambiante ♦ 8 tranches fines de finocchiona (salame au fenouil) ♦ 1 boule de mozzarella di bufala de 250 g ♦ 25 g de pistaches vertes émondées et concassées ♦ 2 c. à café de graines de fenouil ♦ huile d'olive ♦ fleur de sel

1. Préchauffez le four à 240°/th. 8. Étalez la boule de pâte sur le plan de travail fariné en l'étirant depuis son centre. Déposez-la à même sur une plaque allant au four.

2. Étalez le mascarpone, répartissez les tranches de finocchiona et les deux tiers de la mozzarella déchirée. Parsemez la pizza avec les graines de fenouil et les pistaches. Versez un filet d'huile d'olive, salez, poivrez au moulin et enfournez pour 15 mn. La pâte doit être cuite et la mozzarella fondu.

3. Sortez la pizza du four, répartissez le reste de mozzarella et dégustez aussitôt.

Le + EAT

Vous pouvez remplacer la finocchiona par un salame nature, ajouter de la roquette et mettre un peu plus de graines de fenouil.

■ *Italie, Soave Classico, Azienda agricola Gini 2018, blanc.*





PENNE À LA MOZZARELLA DI BUFALA, LARDO DI COLONNATA (4 pers.)

Préparation : 20 mn • Cuisson : 45 à 50 mn

◆ 250 g de penne ◆ huile d'olive ◆ 1 gousse d'ail ◆ 125 g de pousses d'épinards ◆ 250 g de mozzarella di bufala ◆ 50 g de beurre ◆ 50 g de farine ◆ 70 cl de lait entier ◆ 6 tranches de lard de Colonnata ◆ fleur de sel

1. Préchauffez le four à 180°/th. 6. Faites cuire les pâtes dans un grand volume d'eau bouillante salée 2 mn de moins que le temps indiqué sur le paquet. Égouttez-les, placez-les dans un saladier avec 1 c. à soupe d'huile d'olive, mélangez et couvrez.

2. Pelez l'ail et coupez-le en deux. Faites-le dorer dans une poêle avec un peu d'huile d'olive. Ajoutez les épinards et faites-les revenir 5 mn pour les attendrir, procédez en plusieurs fois si besoin. Versez les épinards sans l'ail sur les pâtes, ajoutez la mozzarella déchirée en petits morceaux et mélangez.

3. Dans une casserole, faites fondre le beurre. Ôtez du feu, ajoutez la farine, fouettez rapidement. Replacez sur feu doux et faites cuire 2 mn. Versez un peu de lait tout en fouettant pour éviter les grumeaux, laissez épaissir. Procédez ainsi avec le reste du lait. Une fois tout le lait incorporé, laissez épaissir encore un peu. Retirez du feu, salez à la fleur de sel, poivrez au moulin et versez sur les pâtes. Mélangez et versez dans un plat à gratin huilé. Déposez les tranches de lard en les faisant se chevaucher un peu et enfournez 25 à 30 mn. Servez chaud.

■ *Italie, Dolcetto d'Alba, Azienda Giribaldi, Davì 2017, rouge.*

CROQUETTES DE MOZZARELLA DI BUFALA FONDANTE (4 pers.)

Préparation : 20 mn • Cuisson : 5 mn

♦ 1 boule de mozzarella di bufala de 250 g bien égouttée ♦ 4 branches de romarin ♦ 100 g de farine ♦ 100 g de chapelure panko ♦ 4 œufs ♦ piment en paillettes (facultatif) ♦ huile de friture ♦ fleur de sel

1. Versez l'huile dans une petite casserole et mettez-la à chauffer sur feu moyen. Coupez la mozzarella en bâtonnets. Efeuillez le romarin et ciselez-le finement.
2. Versez la farine dans une assiette creuse et la chapelure dans une autre. Dans une troisième assiette creuse, fouettez les œufs avec le romarin et le piment.
3. Roulez chaque bâtonnet de mozzarella dans la farine, puis dans les œufs et enfin dans la chapelure pour bien les enrober. Répétez l'opération une seconde fois.
4. Quand l'huile est très chaude, plongez les croquettes et sortez-les avec une écumeoire dès qu'elles sont dorées (si l'huile est à la bonne température, cela ne prend que quelques secondes). Déposez-les sur une feuille de papier absorbant, parsemez de fleur de sel et servez sans attendre.

¶ Italie, Cerasuolo d'Abruzzo, Azienda Jasci & Marchesani, Nerubè 2019, rosé.



MOZZARELLA MARINÉE AU CITRON CONFIT, ORIGAN ET POUTARGUE (4 pers.)

Préparation : 10 mn • Repos : 1 nuit

♦ 1 gros citron confit ♦ 12 olives noires ♦ 250 g de mozzarella di bufala ♦ 8 branches d'origan ♦ 40 cl d'huile d'olive ♦ 30 g de poutargue

1. La veille, découpez le citron confit égoutté en petits dés. Placez-le dans un bocal avec l'origan effeuillé et les olives. Émiettez la mozzarella et placez-la dans le bocal, versez l'huile d'olive, fermez et laissez mariner toute la nuit.
2. Le jour même, égouttez légèrement les morceaux de mozzarella et les olives, et répartissez-les dans quatre assiettes. Râpez un peu de poutargue sur la mozzarella, arrosez de marinade, poivrez au moulin et dégustez immédiatement.

¶ Alsace, Domaine Neumeyer, Riesling Hospices 2019, blanc.



3,53

BURRATA DI PUGLIA

19% MAT. GR

200g soit 17€65 le kilo

Origine :

ITALIE



3,98

PANDORO
CLASSICO

500g soit 7€96 le kilo

1,49

FUSILLI N°140

500g soit 2€98 le kilo



**Les monuments
de la gastronomie
italienne, sans se ruiner.**

Découvrez les richesses de l'Italie
à prix E.Leclerc.



E.Leclerc



POUR VOTRE SANTÉ, MANGEZ AU MOINS CINQ FRUITS ET LÉGUMES PAR JOUR. WWW.MANGERBOUGER.FR

PANNA COTTA DE MOZZARELLA ET CONFITURE DE TOMATES À LA VANILLE (4 à 6 pers.)

Préparation : 30 mn • Repos : 2 h • Cuisson : 1 h

Pour la panna cotta • 4 feuilles de gélatine • 40 cl de crème fraîche entière liquide • 250 g de mozzarella di bufala • 4 c. à soupe de sucre en poudre Pour la confiture de tomates • 1 gousse de vanille • 800 g de tomates anciennes (noire de Crimée, cornue des Andes, tomate ananas, etc.) • 350 g de sucre cristal

1. Mettez la gélatine à tremper dans un bol d'eau froide. Faites chauffer doucement la crème dans une casserole, laissez fondre la mozzarella déchirée dedans. Hors du feu, ajoutez la gélatine bien égouttée. Fouettez pour la dissoudre, puis mixez le tout dans un blender avec le sucre. Versez dans des moules à muffins en silicone, laissez refroidir à température ambiante puis placez au frais au moins 2 h.

2. Fendez la vanille en deux dans sa longueur et récupérez les graines. Ébouillantez les tomates 30 s, laissez-les refroidir et pelez-les. Coupez-les en quartiers en ôtant le pédoncule et faites-les cuire dans une casserole

avec le sucre, la gousse et les graines de vanille. Dès les premiers bouillons, baissez le feu et laissez mijoter 30 mn.

3. Filtrez la préparation, et remettez le jus dans la casserole pour le faire réduire 10 mn. Reversez la chair des tomates dans la casserole et prolongez la cuisson 10 mn à feu doux. Une fois la confiture prise, ôtez du feu et laissez refroidir à température ambiante.

4. Démoulez les panne cotte et arrosez-les de confiture de tomates.

Le + EAT

Utilisez le reste de confiture de tomates sur une tartine beurrée, dans un yaourt grec...

► Italie, Sicilia, Azienda agricola Cos, Zibibbo in Pithos 2018, orange.



POUR TESTER LA CUISSON DE LA CONFITURE

Déposez une goutte de jus sur une assiette placée au congélateur. Remettez-la deux minutes au frais. Sortez-la et poussez la goutte avec le doigt. Si la surface de la goutte « se ride », la confiture est prête. Sinon, prolongez la cuisson en faisant ce test à nouveau toutes les cinq minutes.



Avec La Fournée Dorée partagez toutes les saveurs gourmandes de l'été

Pour des vrais moments de convivialité tout au long de l'été, La Fournée Dorée lance une gamme apéritive estivale avec les nouveaux Minis Brioch'Burgers aux Olives ou à la Saveur Provençale. Avec la Gâche des Vacances et la Brioche Tressée des Olonnes, vos pauses gourmandes, en famille comme entre amis, n'auront jamais eu autant de goût !



La Fournée Dorée vous accompagne tout au long de vos journées d'été. Au petit déjeuner et au goûter, la Gâche des Vacances et la Brioche Tressée des Olonnes raviront toute la famille. Et pour un apéritif gourmand et facile à organiser à tout moment, La Fournée Dorée a imaginé cet été de nouvelles recettes, à garnir en laissant s'exprimer toute votre créativité. Après le succès rencontré par les Minis Brioch'Burgers Natures, voici venu le temps des Minis Brioch'Burgers Saveur Provençale et, tout récemment, des Minis Brioch'Burgers aux Olives. Autant de recettes idéales pour animer l'ensemble de vos moments de convivialité. Vous aurez encore plus raison d'avouer que l'apéritif est votre moment préféré !

NOUVEAU : LES MINIS BRIOCH'BURGERS AUX OLIVES

La Fournée Dorée continue d'innover pour faire de vos apéritifs des moments toujours plus gourmands. Cet été, les nouveaux Minis Brioch'Burgers aux Olives, fabriqués en France et sans huile de palme, vont régaler autant votre famille que vos amis. Proposés dans un format généreux, par dix, vous pourrez en faire profiter tous vos convives.



LA RECETTE DE L'ÉTÉ : LES MINIS BRIOCH'BURGERS OLIVES AU JAMBON DE PARME (5 pers.)

15 min. Facile



◆ 10 Minis Brioch'Burgers Olives La Fournée Dorée ◆ Ricotta ◆ 5 tranches de Jambon de Parme ◆ 20 tomates cerises ◆ Huile d'olive ◆ Roquette

Déposez délicatement de la ricotta sur la partie inférieure du burger. Puis garnissez le burger en déposant les ingrédients dans l'ordre suivant : une demi-tranche de Jambon de Parme, 2 tomates cerises coupées en deux et quelques feuilles de roquette. Ajoutez quelques gouttes d'huile d'olive sur l'intérieur du chapeau du burger. Refermez-le. Et dégustez !

CHEESECAKE À LA MOZZARELLA, AU CITRON ET AU COULIS DE FRAMBOISE (6 pers.)

Préparation : 40 mn • Repos : 2 h • Cuisson : 15 mn

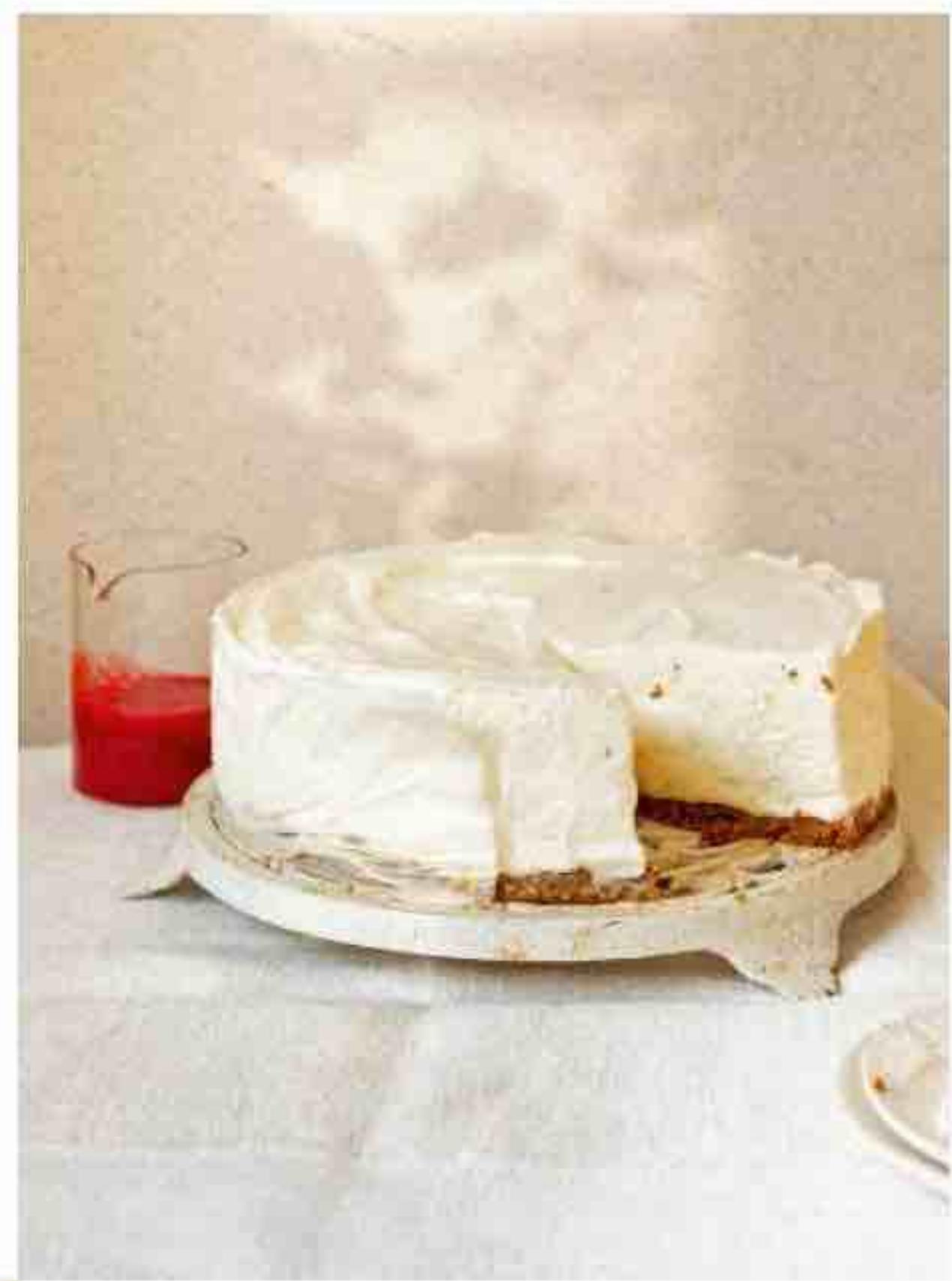
Pour la base • 200 g de speculoos • 80 g de beurre fondu + un peu Pour la crème • 4 feuilles de gélatine • 30 cl de crème fraîche entière liquide • 1 citron bio • 250 g de mozzarella di bufala • 400 g de mascarpone à température ambiante • 80 g de sucre en poudre • 1 c. à café d'extrait de vanille liquide Pour le coulis • 250 g de framboises + quelques-unes • 2 c. à soupe de sucre en poudre

1. Mixez les speculoos pour les réduire en poudre. Mélangez avec le beurre fondu et tassez dans le fond d'un moule à charnière préalablement beurré et tapissé de papier sulfurisé. Placez au réfrigérateur.

2. Mettez à tremper la gélatine dans un bol d'eau froide. Pressez le citron et râpez le zeste. Faites chauffer 10 cl de crème dans une casserole. À frémissements, ôtez du feu et ajoutez la gélatine bien égouttée. Fouettez pour la faire fondre. Versez dans un blender, avec la mozzarella égouttée et grossièrement déchirée, le jus du citron, mixez pour obtenir un mélange lisse. Versez dans un saladier, ajoutez le mascarpone, le sucre, l'extrait de vanille et les zestes puis mélangez.

3. Fouettez le reste de crème très froide pour obtenir une chantilly bien ferme. Incorporez-la délicatement au mélange précédent, et versez le tout dans le moule en lissant la surface avec une spatule. Placez minimum 2 h au frais.

4. Portez à ébullition les framboises dans une casserole avec le sucre et 2 c. à soupe d'eau, laissez mijoter 5 mn. Ôtez du feu, filtrer et laissez refroidir à température ambiante avant de placer au réfrigérateur. Démoulez le gâteau et servez-le bien frais avec le coulis et quelques framboises fraîches.



GELATO À LA MOZZARELLA ET AU MIEL (4 à 6 pers.)

Préparation : 10 mn • Repos : 2 h • Prise en sorbetière : 50 mn • Cuisson : 10 mn

• 300 g de mozzarella di bufala • 40 cl de crème fraîche liquide entière • 2 c. à soupe d'extrait de fleur d'oranger • 35 g de miel + un peu • amandes décortiquées

1. Faites chauffer doucement la crème fraîche dans une casserole et ajoutez la mozzarella déchirée pour la faire fondre. Versez dans le bol d'un blender, et mixez avec le miel et la fleur d'oranger pour obtenir un mélange bien lisse. Versez dans un bol, couvrez et placez 2 h au réfrigérateur.

2. Versez la préparation dans le bol d'une sorbetière et lancez le programme « yaourt glacé » ou « glace italienne », pour environ 50 mn.

3. Servez la glace dès la fin du programme avec du miel et des amandes concassées, ou versez-la dans un bac que vous placerez au congélateur. Dans ce dernier cas, laissez la glace reposer un peu à température ambiante avant de la servir, elle sera ainsi plus moelleuse.

► *Loire, Vouvray, Domaine Pinon, Les Trois Argiles, bulles.*

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



EN OCCITANIE, VOS MAGASINS DE PROXIMITÉ RESTENT OUVERTS SUR



#DansMaZone

Avec la Région Occitanie, faites le choix de soutenir nos fabricants, artisans et commerçants.
Facilitez vos achats et découvrez près de 20 000 produits et 5 000 professionnels d'Occitanie en ligne !
Parce que nos emplettes sont nos emplois, ici nous consommons solidaire.

dansmazone.laregion.fr



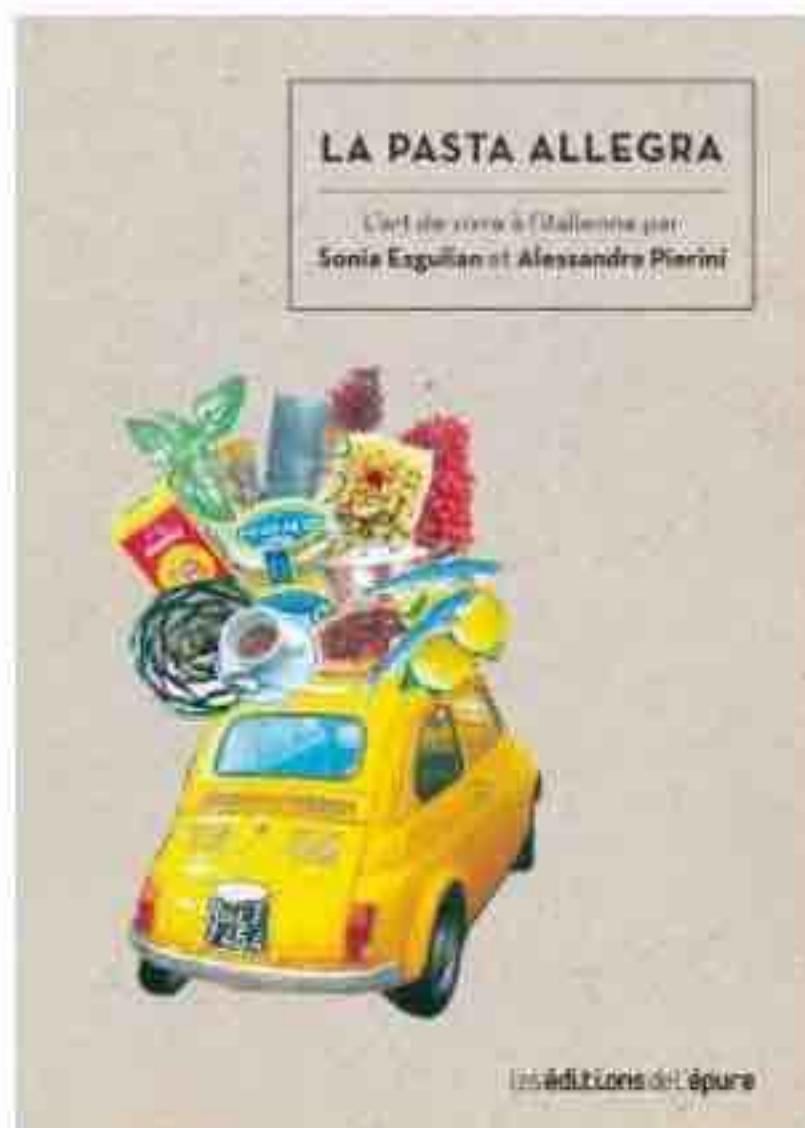
© 2017

PASSION ITALIE

PAR ALEXANDRA MICHOT · PHOTO PIERRE BAELEN



Restaurants, épices fines, aperitivo, livres de recettes... Tout ce qui touche à la Botte cartonne auprès des foodies. Mais d'où nous vient cette passion dévorante pour la dolce vita a tavola ?

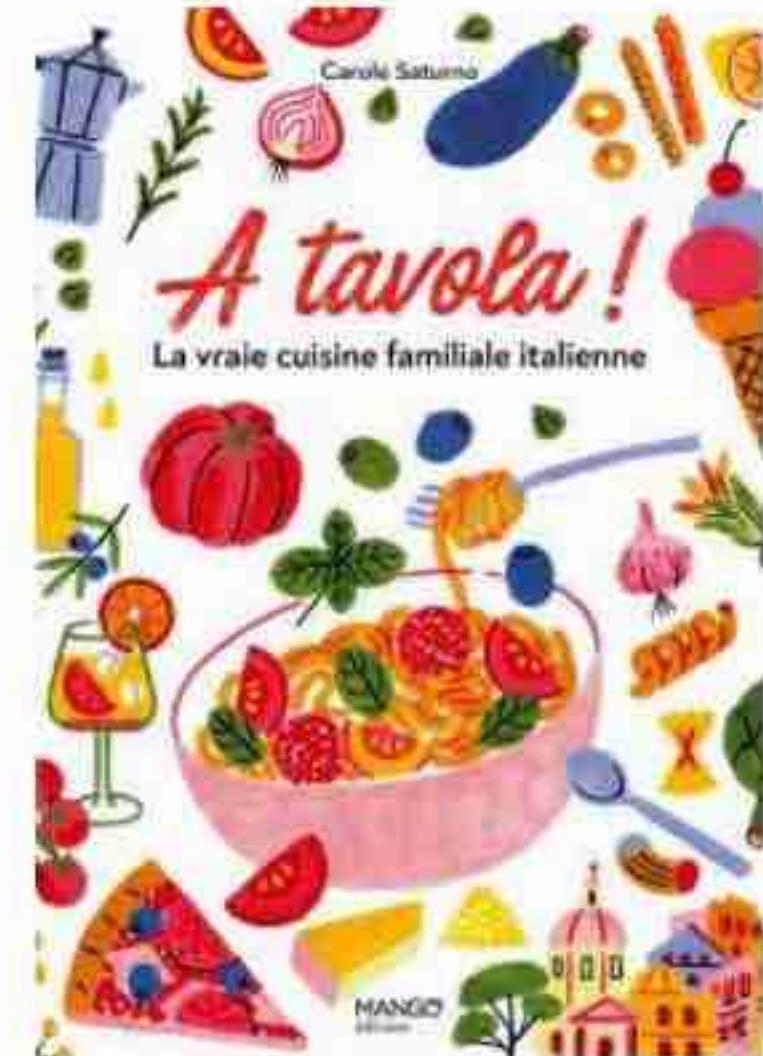


On a tous quelque chose en nous de l'Italie. Une grand-mère originaire du Piémont ou de Campanie, un refrain, un parfum, une échappée belle à Venise, la maestria de Sophia Loren interprétant à l'écran « La Ciociara », figure inoubliable du roman d'Alberto Moravia, le souvenir ému d'un plat de ravioles aux gamberi rossi, le velours d'un beau millésime de Barolo dégusté un soir d'été à la terrasse d'une osteria de Bologne... Tout nous séduit chez nos voisins transalpins. À commencer, bien sûr, par la cuisine, qui continue de faire l'unanimité pour 94 % des Français* devant les saveurs espagnoles (86 %). Preuve en est la récente déferlante des néotrattoria branchées du groupe Big Mamma dans l'Hexagone et autres brasseries chic italianisantes jouant la partition des arancini/burrata/pasta/tiramisù. À grand renfort de prosecco et de l'inévitable spritz, la France s'est convertie à l'aperitivo, ayant même vu s'ouvrir plusieurs lieux spécialisés, comme Amaro autour des cocktails sublimant l'amer (Paris-9^e), Cicchetti, genre de bacaro (taverne) version vins nature (Paris-2^e), ou encore Hostaria Urbana, sorte de bar à manger vénitien (Paris-12^e). L'ouverture en fanfare, il y a deux ans, de l'espace Eataly, dans le quartier parisien du Marais, immense magasin réparti sur trois étages et consacré intégralement aux meilleurs produits alimentaires de la Botte, a entériné notre goût pour les antipasti, pizzas, charcuteries et autres délices transalpins. Pendant le confinement, la fréquentation des épices fines spécialisées a bondi, et les ventes de livres de recettes dédiés aux saveurs du Bel Paese – comme « On va déguster



l'Italie », sorti en septembre 2020 et qui fut en rupture de stock avant Noël – se sont envolées. Notre appétit pour les saveurs made in Italie est tellement grand qu'on en vient à les produire chez nous. On compte ainsi de plus en plus de fabrications françaises de mozzarella di latte di bufala, et la boutique monomaniaque du pâtissier Christophe Louie, consacrée au panettone, cartonne. Signe qui ne trompe pas, nos chefs étoilés ouvrent tous leur table italienne : Cucina par Alain Ducasse, Piero TT par Pierre Gagnaire et prochainement Ischia par Cyril Lignac. Rien d'étonnant à cela, si l'on en croit Vincent Grégoire, chasseur de tendances au sein de l'agence de style Nelly Rodi : « L'Italie, dans notre imaginaire collectif, c'est l'insouciance, la joie de vivre, le style, la coolitude un peu élaborée, tout en restant abordable et accessible. La cuisine transalpine, qui véhicule des valeurs très fortes d'authenticité, de convivialité, de tradition, de respect des saisons et de partage – elle évoque ce fantasme de la famille réunie autour de la table –, fait aussi écho à nos préoccupations d'aujourd'hui : les circuits courts et les produits locavores non dénaturés par l'agro-industrie. L'autre force de la cuisine italienne, c'est son apparence simplicité. Moins impressionnante que la gastronomie française, perçue comme complexe et trop technique, la cuisine transalpine donne l'impression qu'avec deux ou trois produits bien choisis, on peut faire des merveilles. » Ce dossier spécial Italie est justement là pour vous y aider.

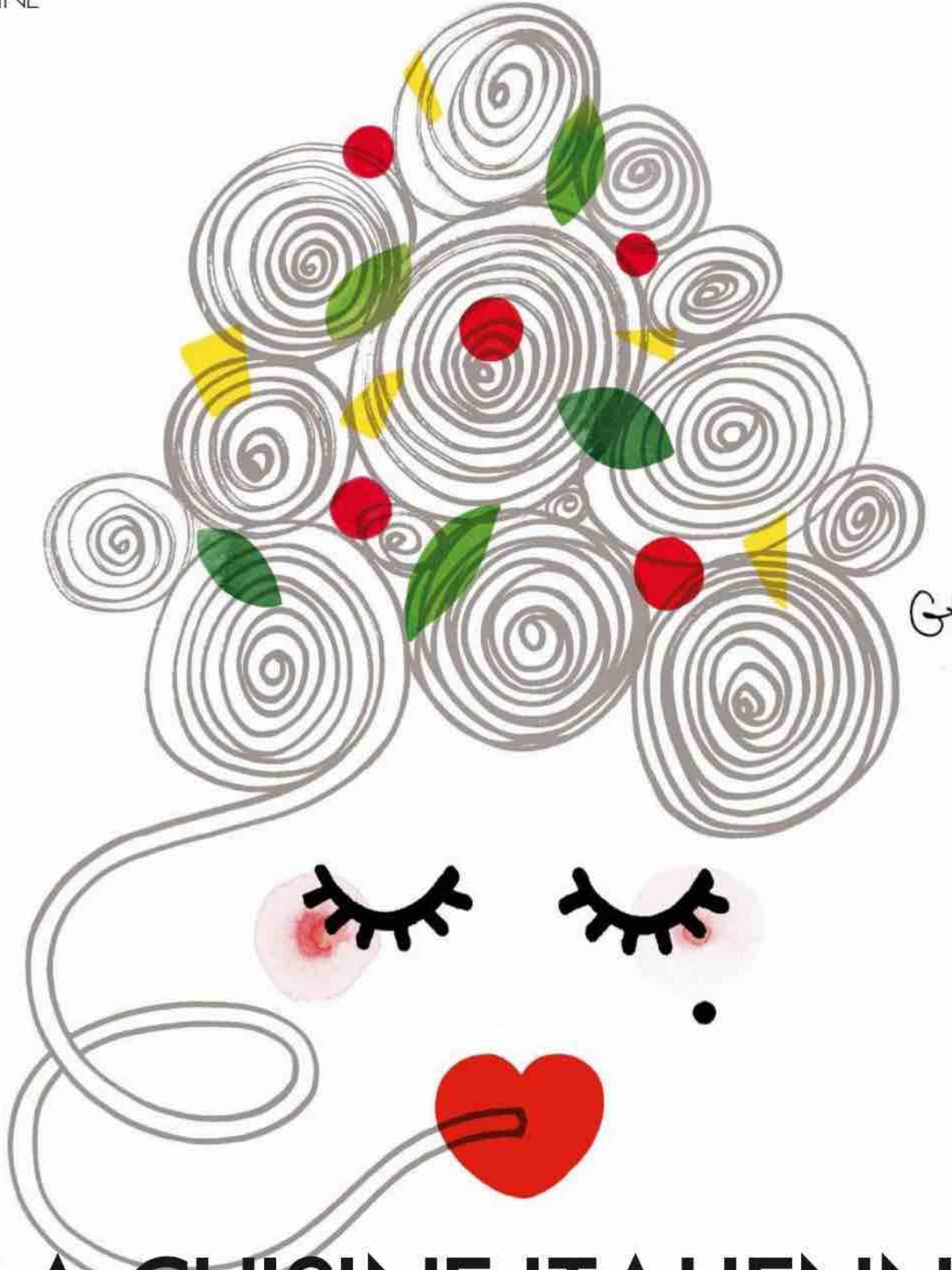
* Enquête Groupon et Harris Interactive.



À lire

- « La Pasta allegra, l'art de vivre à l'italienne », de Sonia Ezgulian et Alessandra Pierini (éd. de l'Epure).
- « A tavola ! La Vraie Cuisine familiale italienne », de Carole Saturno (Mango Editions).
- « On va déguster l'Italie », de François-Régis Gaudry et ses amis (éd. Marabout).

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



LA CUISINE ITALIENNE POUR LES NULS

Comme pour Rome, notre passion pour la cuisine italienne est éternelle. On l'aime, on l'adore, on la dévore. Ce qui n'est pas une raison pour la dénaturer ou se l'approprier à tort et à travers. Focus sur nos petites approximations ordinaires et autres sacrilèges qui font lever les yeux au ciel de nos voisins transalpins.

Que Dieu les bénisse ! Qui ça ? Les Italiens bien sûr ! Ils sont number one quand il s'agit de pousser la chansonnette ou de parler avec les mains. Bien sûr, il leur arrive aussi d'avoir leurs journées sans. Les maîtres du bel canto aboient parfois. Mais ne mordent jamais. C'est que les Italiens, toujours de bonne humeur, sont champions dans l'art du compromis. Et pourtant, ils devraient en avoir gros sur la patate ! Le pillage, la récup' culturelle, la marchandisation à tout va de leur patrimoine culinaire, les Italiens, ils connaissent. Ça ne date pas d'hier. Cela fait combien d'années que leur cuisine est trimbalée un peu partout dans le monde, tantôt façon rustique tantôt bling bling, enchaînée à ses clichés, exhibée dans son exotisme de bon aloi ? Chaque fois que l'on survole l'énième carte postale sur papier glacé d'un plat de spaghetti basiliqué et bariolé à mort ou le énième pizzaiolo frisouillé à la moustachette frémissante, on se dit : les poncifs, ça marche toujours.

QUI A RAISON ?

Les Italiens, convaincus d'avoir tout inventé ? Ou le reste de la planète qui picore, prélève, pille, recycle, détourne et transforme à sa guise l'ABC de la cuisine transalpine sans guère se soucier de ses origines et arborescences ? Curieux aussi que la publication en rafale d'ouvrages racoleurs – « L'Amour des pâtes », « United Colors of Pizza », « Macaroni sans frontières » – ne s'accompagne pas d'une motion à l'ONU contre l'expropriation culturelle organisée dans l'indifférence générale. On verrait bien les Italiens rétorquer en promulguant leur « Livre noir de la cuisine italienne ». Autrement dit : un kit avec toutes les horreurs, les approximations que l'on fait subir, en France et à travers le monde, à la gastronomie du Bel Paese. Il faut reprendre le débat depuis le début. Faire œuvre de pédagogie agressive en sortant un best-seller calibré tout-terrain éditorial : « Italian Cooking for Dummies ». La cuisine ritale expliquée aux nuls. Ou tout ce qu'il ne faut absolument pas faire. Petit avant-goût.

RISOTTO POUR CATHOLIQUES

Les Italiens sont tous des disciples de la Sainte Eglise romaine et papale. Pour eux, lorsqu'il y a plaisir, il y a aussi, quelque part, péché. Pour expier les tentations de la chair et de la bonne chère, c'est clair, il faut souffrir. Le risotto est idéal pour se racheter. Ça vous oblige à touiller votre riz carnaroli sans arrêt (n'essayez même pas de risotter votre basmati de la supérette en bas de chez vous), une demi-heure durant, avec quelques gouttes de bouillon, peu à peu, juste pour humidifier le riz, le faire crisser à feu tout doux, pour l'aider, dans cet apprentissage de l'extase dans la douleur, à produire la manne sacrée de l'amidon. C'est lui et nul autre, le miraculeux amidon, qui donne toute la sève suave, le soyeux onctueux du vrai risotto fluide, toujours croquant, al dente et presque all'onda. Alors, la prochaine fois que vous vous apprêtez à vider votre pot de crème dans la casserole pour jouer la surenchère du crémeux dans le pâteux, abstenez-vous. Le risotto tient d'un habitus monastique, c'est un vrai jésuite, pas facile à circonscrire. Même avec des produits nobles. Oubliez homard & Compagnie, il n'est jamais meilleur qu'avec quelques herbettes, asperges ou petits pois, ou de la chicorée fondue. Quant à la redoutable feuille d'or, status symbol que certains cuisiniers post-giscardiens plaquaient sur le monochrome extraplat de leur risotto, cela se passe de commentaire.

DU SAINDOUX POUR TOUS

Personne ne pourra dire : « Je ne savais pas. » On a tous vu des toqués des spaghetti rajouter deux ou trois cuillerées d'huile d'olive dans l'eau de cuisson. C'est la panacée, disent-ils, pour éviter que les pâtes collent entre elles. Info ou intox ? Pour trier le vrai du fake, checkez aussi les conspirationnistes du beurre qu'ils rajoutent, avant d'immerger leurs pâtes dans l'eau bouillante. Est-ce que ça évite l'effet agglutiné, collé/serré ? Pas vraiment. Tant qu'à faire, après l'huile, le beurre, la margarine, pourquoi ne pas essayer le saindoux ? C'est bien gras, ça apporte une note animale, mais croyez-nous, ça ne résout en rien la fluidité de la cuisson. Si le grand Montaigne s'était penché sur le sujet, il aurait pu se demander : dans combien de litres d'eau vit un poisson rouge dans son aquarium ? Dix litres ? Vingt, voire plus ? Les pâtes, surtout les spaghetti, ou les gros paccheri, c'est pareil. Ils ont besoin de beaucoup, beaucoup d'eau, d'un feu ni trop fort ni homéopathique, et d'être caressés régulièrement. Morale : n'infligez pas à vos spaghettini et gros maccheroni ce que vous ne feriez pas à votre aquatique animal de compagnie.

MASSIMO BOTTURA A DE LA TENSION...

Alors évitez-lui la crise cardiaque. Le grandissime cuisinier modénais a d'autres chats à fouetter, ne lui dites pas que, petits malins, vous venez de dégoter au supermarché une petite bouteille de vinaigre balsamique qui, pour trois francs six sous, fait des merveilles. Le top chef de La Francescana*** à Modène est aussi un émérite producteur de balsamique. Il sait l'énergie et le temps que cela prend. Douze ans, vingt-cinq ans et beaucoup plus. Tout un héritage, de lente réduction, de passage de fût en fût, jusqu'à obtenir par lente et progressive évaporation et concentration cet elixir intense et onctueux, unique au monde. Cela coûte très, très cher, mais une seule goutte, tiens deux ! suffit pour magnifier vos plats. De même que vous fuyez les Vuitton, Gucci et Prada de contrefaçon, évitez les succédanés, cassez votre tirelire et exigez le véritable Vinaigre Balsamique Traditionnel de Modena. Sur une salade de fraises avec à peine un voile de sucre, sur des asperges rôties au beurre, ou un poisson cuit entier dans sa naturalité au four, le balsamique fait des miracles. Mais, leçon numéro un, évitez svp de vider d'un seul coup votre petit flacon juste pour frimer et épater l'intendance. Cela fait tellement vieux nouveau riche.

DE LA CATALOGNE AU JAPON

Il fut un temps où nos parents trouvaient que la crème brûlée ça faisait très chic. Depuis que leur progéniture est allée faire les soldes à Rome et à Milan, elle est rentrée au bercail avec des idées plein la tête, dont une mauvaise : décliner les dolce à toutes les sauces. Hélas, de nos jours on voit à peu près partout, en France et ailleurs, que le sommeil de la raison génère des monstres. Que celui qui n'a jamais repéré, à la carte des desserts, un tiramisu qui aurait troqué sa double dose de café ristretto pour de la poudre de thé matcha, ou de la panna cotta au mascarpone, crème de châtaigne, confiture de kaki (ou d'agrumes confits) et un triple pschitt de chantilly, lève la main...

L'umami – le cinquième goût – n'est pas qu'une notion japonaise. En Italie, on le cultive avec l'anchois. Nos amis transalpins ne sortent jamais sans lui ! Comme eux, glissez des filets d'acciuga partout : en condiment sur les viandes, avec des œufs, des pâtes, ou sur du pain beurré pour le nec plus ultra des goûters.

SAUVONS LES BUFFLONNES

Si vous êtes contre les fourrures animales, contre la pêche intensive et l'élevage industriel dans des camps de concentration à volailles innocentes, signez la pétition pour qu'on foute aussi la paix aux bufflonnes. Depuis que les foodistas jettent un sort en terrasse aux burrata avec quelques feuilles de roquette (une belle louchée de crème nouée en boule avec les restes de la mozzarella de la veille, bonjour le régime !), c'est mozza tutti frutti ! De la mozza de bufflonne gratinée au four, des rondelles de mozza poêlées avec des penne au basilic, il y a même des accros aux crémeux de bufflonne à tartiner avec paprika et ciboulette en guise d'apéro. Déjà que manger de la burrata pour un Italien puriste à 100 % tient quasiment du sacrilège (ce produit est surtout destiné à l'export), cuire de la bufflonne – n'importe quand, n'importe comment –, c'est le ticket gagnant pour le bûcher !

LE SILENCE DES VEAUX

Les Italiens sont « di bocca buona », traduction : ils aiment tout, ou presque. Et adorent le veau par-dessus tout. Y compris le foie de veau. Effiloché à la vénitienne avec plein d'oignons, coupé et rôti en gros pavé avec des fèves ou des petits pois, c'est un must. Mais arrêtons de le surcuire, de le servir raide et caoutchouteux comme du carton-pâte. Si vous ne voulez plus passer pour des nigauds, demandez à votre boucher de couper le foie de veau en escalopes fines d'un centimètre d'épaisseur maximum. Poêlé, juste ciak ciak, dix secondes de chaque côté dans du beurre bien mousseux, le foie de veau doit être mangé fondant en bouche, juteux et hyper rosé. Et là, c'est le moment, maintenant ou jamais, de sublimer votre foie de veau avec deux ou trois gouttelettes (pas plus) de votre Vinaigre Traditionnel de Modena.

MORTADELLA RUBIK

Attention : c'est plus facile que le Rubik's Cube. Pour être fatalement chic et totalement Italien (comme ceux des régions de l'Emilia et encore plus de la Romagna), passez à la mortadella coupée en gros cubes. Cela nous change du tout au tout de la fine tranche de mortadella squeezée entre deux grosses tranches de pain. Coupée en cubes, elle a de la mâche, ça viande en bouche, ça excipe tous ses arômes pistachés. Et, franchement, des cubes de mortadella picorés en sirotant un grandissime champagne ou un top Franciacorta, ça vaut toutes les formules « bulles et caviar » au rabais qu'on nous serine dans les beaux quartiers.



STOP À LA PIZZA GOURMET !

Avant même qu'on invente le terme street food, la pizza était là. Le boulanger la servait al taglio (à la coupe), blanche, aux oignons, à la tomate, avec ou sans mozzarella, c'était l'en-cas parfait à toute heure de la journée. Parfois, on s'étripait gentiment entre partisans de la pizza à la romaine (pâte fine et croustillante) ou à la napolitaine (plus épaisse et donc parfois plus molle au centre). Et puis, la pizza gourmet est arrivée. Certes les farines sont triées sur le volet et la levée de longue haleine, mais, avec l'apparition de la pizza gourmet, le pizzaiolo gagne du galon et enfile désormais le tablier du cuisinier. C'est toujours le vieux complexe d'infériorité, entre culture populaire et celle de la haute société. Pour la pizza dite gourmet, la pâte devient juste un support pour faire de la haute couture. Et faire défiler les produits nobles pour appâter le chaland argenté. On a vu des pizzas aux coquilles saint-jacques, aux langoustines, aux ormeaux de Saint-Malo. Et aussi au magret de canard et foie gras. Et même au bœuf wagyu ou au caviar ! Redonnez-nous nos pizzas aux anchois, à la tomate, mozzarella et origan, au saucisson piquant du sud de la Botte ! Sociologues et urbanistes le savent bien : dès qu'une pizza gourmet ouvre au coin de la rue, c'est le signe que la gentrification du quartier vient d'être accomplie. Alors, l'heure est peut-être venue de plier bagage et de déménager.

LE GOÛT DE L'ITALIE DANS L'HEXAGONE

Si Paris regorge d'adresses italiennes, les autres régions ne sont pas en reste. Petit tour d'horizon des meilleurs épices et traiteurs transalpins partout en France, pour donner un air de vacances à nos tables.

PAR PAOLA DICELLI



© Chloé Lapeyssonnie



MANGIABUONO

À LYON

Comme son nom l'indique, chez Mangiabuono, on y mange bien. À plus forte raison quand les produits 100 % italiens arrivent régulièrement, des antispasti aux ravioli frais, en provenance de Ligurie, tous les mardis. Au déjeuner, on s'y presse pour croquer dans un panino à emporter. Aux

commandes, Amélie et Jean-Marie Levain, un ancien programmateur de festivals de musique, qui, en 2016, a délaissé nos oreilles pour s'occuper de nos papilles. Pour notre plus grand plaisir !

On y va pour ? Son plateau « aperitivo » sur mesure, à commander à l'avance.

48, rue Sergent-Blandan, Lyon-1^{er}.
09 86 71 69 45. mangiabuono.fr



© Philippe Robin

LA BOTTEGA

À LILLE

En 1997, Lorena et Gilberto, un frère et une sœur d'origine italienne, ont décidé d'ouvrir La Bottega, une épicerie fine transalpine, avec en tête la philosophie de Carlo Petrini, fondateur du mouvement Slow Food. Vingt-quatre ans plus tard, leur démarche éco-responsable a plus que jamais le vent en poupe, et ils sont aussi à la tête de cinq restaurants, entre Lille et Valenciennes. En boutique, on trouve des produits issus des meilleurs producteurs italiens, de l'Ombrie aux Abruzzes en passant par la Toscane.

On y va pour ? Le laboratoire de pâtes fraîches, qui a ouvert en 2016 à La Bottega de Lille, où Tina et Edjidja se relaient pour fabriquer des ravioli, spaghetti, tortellini, avec œufs et farine bio.

8 bis, rue au Péterinck, 59000 Lille.
03 20 21 16 85. la-bottega.com

NONNA

À MARSEILLE

En italien, nonna signifie grand-mère. Une cuisine authentique, c'est le credo de cette adresse italienne gérée par Ludovic Turac, un ancien candidat de la deuxième saison de « Top Chef », et déjà à la tête du restaurant Une Table, au Sud sur le Vieux-Port. En plus de l'épicerie fine, une partie traiteur propose des plats entièrement concoctés sur place, des traditionnels spaghetti alla bolognese aux plus rares polpette à la sicilienne, le tout à un prix très abordable (de 9 à 11 €).

On y va pour ? Les gnocchi à la crème de truffe et au parmesan, le plat signature !

206, rue Paradis, Marseille-6^e.
04 88 08 51 11. nonna-epicerie.fr



© Echo Agence

VILLA TOSCANE

À CHARTRES

L'échoppe ne se limite pas aux spécialités du centre de l'Italie. La variété des produits proposés fait voyager dans tous les recoins de la Botte, mais ce sont surtout ses bruschette qui valent le détour. Avec plus de huit propositions (gran speck, pesto, thon/poivrons grillés, ou encore quatre fromages italiens, etc.), il y en a pour tous les palais.

On y va pour ? Son grand choix de liqueurs, parfois rares, comme le rosolio di mandarino (liqueur de mandarine de Sicile), le frangelico (liqueur au caramel du Piémont) et même le Fernet-Branca, reconnu comme remède pour les maux de tête des lendemains de fête, grâce à la camomille, au safran et à l'aloès.

15, rue de la Pie, 28000 Chartres.
02 37 36 14 97. villatoscane.fr



© Justine Connection

GUSTO DI PUGLIA

À SAINT-JEAN-DE-LUZ, BIARRITZ ET BAYONNE
Après Saint-Jean-de-Luz et Biarritz, Gusto di Puglia ouvre une troisième enseigne à Bayonne, fort de son succès. Comment en effet ne pas succomber aux sandwichs artisanaux du rayon traiteur, ou à l'huile d'olive des Pouilles sélectionnée par le chef ? Jolie sélection de cafés. Une adresse incontournable pour amener un peu du

sud de l'Italie au cœur du Pays basque !
On y va pour ? Sa lunch box maison, proposée chaque midi, contenant antipasti, focaccia, bruschetta, assortiment de fromages et charcuteries.

5, place Foch, 64500 Saint-Jean-de-Luz.
7, av. du Maréchal Foch, 64200 Biarritz.
43, rue Victor-Hugo, 64100 Bayonne.
traiteurgustodipuglia.com

LES ITALIENS DU COIN

À RENNES

Nicolas Casulli vient tout juste d'ouvrir son adresse transalpine dans la capitale bretonne. Originaire des Pouilles, le chef a voulu transmettre dans ce nouveau lieu ses souvenirs d'enfance avec des produits authentiques mais sans prétention. Côté traiteur, il délivre une cuisine de rue telle qu'on la trouve dans le sud de l'Italie et propose à emporter ses fameuses orecchiette, préparées à la main. De l'épicerie fine au comptoir, on se laisse tenter par cette cucina della mamma.

On y va pour ? Sa cave. Une caverne d'Ali Baba de vins, liqueurs, et même bières artisanales italiennes.

4, rue du Général Maurice-Guillaudot, 35000 Rennes. 09 84 20 86 79.
lesitaliensducoin.com



© Presse



© Presse

MOLTO BUONO

À CARPENTRAS

Il manquait à cette cité du Vaucluse un petit parfum d'Italie. C'est pour combler ce manque qu'Héloïse Giraud et Andrea Farioli ont ouvert Molto Buono en 2017. La première travaillait chez Ladurée, le second a fréquenté beaucoup de restaurants en Italie. Ensemble, ils mitonnent une sélection et des petits plats come a casa. De plus, chaque vin est choisi par un sommelier, et les produits animaliers sont issus d'élevages éco-responsables.

On y va pour ? La mozzarella di latte di bufala, d'une fraîcheur exquise.

40, place Maurice-Charretier, 84200 Carpentras. 09 83 71 20 00.



© Christian N



© Presse

L'ITALIEN

À NICE ET AIX-EN-PROVENCE

Située à deux pas de la promenade des Anglais, cette boutique mise sur les produits les plus raffinés de la Botte. Outre les deux immenses rayons de pâtes, on y trouve quelques flacons du fameux vin rouge toscan Tignanello et des impressionnantes meules de parmesan reggiano. D'ailleurs, L'Italien a tellement de succès qu'une autre adresse a ouvert à Aix-en-Provence, ainsi qu'un restaurant au Tholonet. On y court.

On y va pour ? La vespa rose qui trône dans la vitrine lui donne une touche exquise d'escapade sur l'air de « Voyage en Italie ».

75, rue de France, 06000 Nice.

09 84 41 64 81.

20, rue d'Italie, 13100 Aix-en-Provence.
04 42 26 84 81. litalien.fr

PASSIONE ITALIANA

À BORDEAUX

Avant même de découvrir les produits, c'est d'abord la décoration qui frappe chez Passione Italiana. Un lustre chic, un présentoir surmonté d'une tête de buffle et des jambons secs sur une toile encadrée, façon tableau de maître. C'est indéniable, l'endroit a déjà du cachet. Les mets sont traditionnels, mais cette adresse vaut surtout le détour pour ses douceurs typiques, comme le panettone, la colomba et le pandoro, emballées de papiers multicolores et réputées dans toute la région.

On y va pour ? Les ateliers de cuisine, histoire d'apprendre à concocter la véritable carbonara.

40, cours d'Alsace et Lorraine,
33000 Bordeaux. 09 86 47 71 33.

LA BOTTEGA RENZINI

À STRASBOURG

Chez les Renzini, la charcuterie italienne est une histoire de famille depuis 1900 ! De nos jours, leur savoir-faire est toujours là, grâce aux valeurs transmises de génération en génération. Les animaux sont nourris naturellement, sans pesticides, et, une fois les fermes sélectionnées, les jambons sont affinés à 1000 m d'altitude dans les montagnes

d'Ombrie, avant d'atterrir à Strasbourg. Résultat, une charcuterie haut de gamme à des prix très accessibles (de 10 à 20 € le plateau).

On y va pour ? Ses recettes originales et goûteuses, comme le guanciale au Brandy et à la cannelle, le saucisson aux baies roses ou encore il francescano, le jambon cuit de haute qualité.

38, rue de la Première-Armée, 67000 Strasbourg.
03 89 96 17 49. bottega-renzini.fr



© Bastien Pietronave

l'Italie en ligne

Si les restrictions sanitaires nous empêchent de nous installer en terrasse avec une assiette de pâtes cacio e pepe, les épiceries italiennes en ligne offrent un peu de consolation.

eataly.fr

Près de deux ans après l'ouverture de son magasin parisien, Eataly a lancé fin 2020 sa boutique en ligne qui propose quelque mille références de la gastronomie italienne, de l'épicerie salée, mais aussi sucrée, en passant par une très vaste sélection de flacons transalpins.

tcoepicerie.fr

Terre & Co offre un grand choix de produits, du vinaigre balsamique de Modène à la piadina romagnola en passant par la crema di nocciola, cette pâte à tartiner à la noisette qui transforme nos goûters. On y trouve également des idées recettes, de quoi se prendre pour Giovanni Passerini à la maison !

casadalmasso.com

Davide Dalmasso a toujours privilégié les petites productions, authentiques et traditionnelles. On retrouve donc chez ce spécialiste de la distribution de produits italiens en ligne basé sur la Côte d'Azur le meilleur de la tradition agricole transalpine : gressins, oignons confits au vin, crème d'échalote noire, coulis d'anchois (colatura), poutargue de thon, vins et liqueurs, vinaigre de barolo, cèpes séchés, feuilles de câpres... Et en prime, de nombreuses recettes régionales.

gustoditalia.com

Située en Haute-Savoie, à deux pas de la frontière italienne, cette société de distribution de produits 100 % italiens propose des références venues de vingt régions de la péninsule. Pas moins de 1500 spécialités, issues d'artisans et petits producteurs responsables, sont vendues sur ce site qui propose aussi des paniers gourmands, des ustensiles, des livres de recettes et autres cafetières italiennes.

RECETTES DE FAMILLE

Cinq chef.fe.s d'origine transalpine nous ont confié une recette réconfortante et familière, de celles qu'on mijote pour ceux qu'on aime, et nous racontent leurs dessous de l'assiette.



PAR JULIE GERBET ET ALEXANDRA MICHOT



© Mickaël A. Bandassak



© Giovanni Passerini

GIOVANNI PASSERINI

Chef du restaurant Passerini

« CUISINER POUR MOI, PARFOIS C'EST UN APPEL À LA CREATIVITÉ, PARFOIS C'EST UN REFUGE, ÇA DÉPEND DES MOMENTS ! »

Rien ne prédestinait le Romain Giovanni Passerini à la cuisine, ni son ascendance bourgeoise ni ses études d'économie. Pour autant, cela ne l'a pas empêché de remporter en 2019 le titre de Meilleur Restaurant italien du monde – en dehors de la Botte – décerné par le guide 50 Top Italy. De l'eau a coulé sous les ponts depuis le grain de folie qui a poussé cet outsider, formé à Cologne et à Madrid, à s'écartier du chemin qui lui était tout tracé. De retour en Italie, il se hisse à la tête du bistro romain Uno e Bino avant de (re)partir à la découverte de la nouvelle scène culinaire, parisienne cette fois. Il enchaîne deux stages de quelques semaines au Châteaubriand et à l'Arpège, avant de se glisser dans la brigade de la très en vogue Gazzetta. Il fait sienne cette nouvelle cuisine, à la fois si libre et si juste, qu'il finit par pratiquer en solo dès 2010 à l'enseigne de sa microtable Rino. Poussé par les limites de l'établissement et l'envie de raconter une autre histoire, il ouvre en 2016, à côté du marché d'Aligre, cette table à son nom doublée d'une boutique de pâtes fraîches. En famille, avec son épouse, Justine, ils imaginent en quelque sorte le restaurant de la maturité. La cuisine fougueuse de Rino laisse la place à une autre conception de la restauration, plus hédoniste, moins cérébrale, parfois un peu rustique, mais tout aussi libre et goûteuse. À la carte, de la pasta alléchante, des créations contemporaines influencées par le marché, des plats à partager et une plus grande place aux racines italiennes du chef, qui ose convoquer des recettes issues du patrimoine familial. À la réouverture des restaurants, il aimerait laisser s'exprimer les histoires, l'interaction, l'improvisation. En attendant, il nous confie la recette des petits oignons farcis de sa grand-mère.

CIPOLLE RIPIENE (4 pers.)

Préparation : 25 mn • Cuisson : 1 h

◆ 4 oignons blancs moyens bio ou oignons des Cévennes ◆ 2 cm de gingembre ◆ 2 c. à soupe de vinaigre de vin ◆ 1 c. à soupe de sucre ◆ 1 c. à café de câpres au sel ◆ 1 c. à soupe de raisins secs ◆ 70 g de pain de campagne ◆ 1 gousse d'ail ◆ le zeste de 1 citron bio ◆ 20 g de pignons de pin ◆ 40 g d'olives taggiasche dénoyautées ◆ 2 brins de thym ◆ 50 g de fromage de brebis (pecorino, ossau-iraty...) ◆ huile d'olive

1. Pelez et râpez le gingembre. Portez à ébullition une casserole d'eau avec le vinaigre, du sel (10 g/litre), le sucre et le gingembre. Plongez les oignons entiers (avec la peau) dans l'eau bouillante et laissez cuire 3 mn. Égouttez, laissez refroidir, et ôtez la première peau. Plongez-les à nouveau dans la marinade bouillante, 10 mn environ. 2. Égouttez les oignons, en conservant l'eau de cuisson. Coupez les deux extrémités (1 cm de chaque côté). Laissez refroidir, puis évidez le cœur des oignons en laissant au moins 2 couches de peau. 3. Dessalez les câpres et réhydratez les raisins secs dans l'eau de cuisson. Hachez finement le cœur des oignons et le pain. 4. Pour la farce, versez dans une poêle 4 c. à soupe d'huile d'olive et faites colorer le pain, remuez pour qu'il ne noircisse pas. Ajoutez les oignons hachés, laissez compoter quelques minutes. Puis ajoutez un peu d'eau de cuisson, l'ail pelé et haché, le zeste de citron râpé, les pignons, les raisins égouttés, les câpres, les olives hachées, le thym. Laissez compoter quelques minutes en remuant de temps en temps. Réservez dans un bol et ajoutez les deux tiers du fromage coupé en petits morceaux. Préchauffez le four sur 180°/th. 6.

5. Serrez les oignons dans un plat à four. Mouillez le fond du plat avec l'eau de cuisson et 1 c. à soupe d'huile jusqu'à mi-hauteur, puis farcissez-les. Parsemez du reste de fromage coupé en lamelles, enfournez 35 mn. Dégustez tiède, avec un plat de viande.

Passerini, 65, rue Traversière, Paris-12^e. 01 43 42 27 56. passerini.paris



© The Social Food

ROSA VANINA PAVONE

Cheffe du restaurant Pianoterra

« CUISINER, C'EST RACONTER LE PAYSAGE DE MA MÉMOIRE SICILIENNE. »

Son nom sonne comme une chanson. Difficile de ne pas sourire en le prononçant. Et difficile de ne pas se prendre instantanément d'amitié pour cette lumineuse cheffe d'origine sicilienne qui a ouvert, non sans optimisme, Pianoterra, un joli restaurant-galerie, à l'été 2020. Depuis dix ans déjà, Rosa officiait à Paris comme cheffe à domicile. Le goût de l'effort et la beauté du geste, elle l'a longuement répété lorsqu'elle étudiait le violoncelle au conservatoire. Une première vie professionnelle en Italie, dans la production audiovisuelle pour la Rai 3, l'a préparée à tout savoir gérer, surtout l'imprévu. Mais ce qui explique sa reconversion naturelle dans la cuisine, c'est son formidable goût des autres. Celle qui a décroché un master en Alimentation et Culture alimentaire à la Sorbonne sur le thème du terroir de la mer ne régale pas seulement ses heureux clients avec de rafraîchissantes spécialités de la côte italienne. L'humeur du jour, les légumes, ses fournisseurs, les artisans de son quartier d'adoption l'inspirent tout autant. « Cuisiner, pour moi, c'est raconter le paysage de ma mémoire sicilienne, mais c'est aussi et surtout faire plaisir à ceux que j'aime. J'ai besoin de savoir pour qui je mijote ces pappardelle aux broccoletti que j'ai dénichés chez un petit producteur. Ce lien entre moi et celui ou ceux pour qui je fais à manger m'est indispensable. C'est ma force et ma faiblesse », explique celle qui reçoit, forcément, dans un restaurant avec cuisine ouverte, pour être en osmose avec sa salle. Et cueillir à la volée sur nos visages ces larges sourires de béatitude gourmande.

Pianoterra, 49, rue Popincourt, Paris-11^e.
01 71 60 96 27. pianoterra.fr

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



© Alexandra Michot

PAPPARDELLE AUX BROCCOLETTI, TOMATES PIENNOLO DU VÉSUVE ET RICOTTA SALÉE (2 pers.)

Préparation : 30 mn • Repos : 30 mn • Cuisson : 25 mn

Pour les pappardelle • 150 g de farine T55 • 50 g de farine de semoule de blé dur • 70 g de jaunes d'œufs • 60 g de blancs d'œufs • 1 pincée de sel Pour la sauce • 500 g de broccoletti napolitains • 2 gousses d'ail • 8 filets d'anchois à l'huile • 8 tomates piennolo (ou tomates datterini en boîte) • 5 c. à soupe d'huile d'olive vierge extra • ricotta salée

1. Mélangez les farines et incorporez-y les jaunes et les blancs d'œufs battus (légèrement). Ajoutez le sel, puis travaillez la pâte à la main vigoureusement jusqu'à obtenir une texture lisse et homogène. Boulez la pâte, filmez-la et laissez-la reposer 30 mn au réfrigérateur. Abaissez la pâte à la machine sur 2 mm, puis coupez-la au couteau en bandes de 1,5 à 2 cm de largeur.

2. Rincez les feuilles vertes et les tiges tendres des broccoletti. Faites-les blanchir 8 mn à l'eau bouillante salée. Pendant ce temps, faites revenir à la poêle à feu doux, les gousses d'ail pelées et dégermées dans un peu d'huile. Ajoutez les filets d'anchois et laissez cuire à feu très doux pour que les anchois se dissolvent dans l'huile et que l'ail ne brûle pas. Dès que l'ail est confit, écrasez-le. Ajoutez les tomates et faites-les revenir 2 à 3 mn à feu vif.

3. Égouttez les broccoletti (réservez un peu d'eau de cuisson) et faites-les revenir dans une poêle huilée. Plongez les pâtes dans de l'eau bouillante salée, faites-les cuire 2 mn. Égouttez-les et faites-les revenir 1 à 2 mn dans la sauce, à feu vif, en ajoutant un peu d'eau de cuisson pour lier l'ensemble. N'hésitez pas à bien mélanger et à faire sauter les pâtes. Servez chaud, en ajoutant un trait d'huile d'olive, de la ricotta salée râpée, et poivrez au moulin.

LE + EAT

Au printemps, si vous remplacez les broccoletti par de la bourrache ou de la roquette sauvage, il ne faut pas la faire blanchir au préalable, mais la faire sauter à cru dans la sauce avant d'y ajouter les pâtes.



SIMONE TONDO

Chef du restaurant Racines

« CUISINER ME REND LIBRE. C'EST UN MOMENT D'ÉPANOISSEMENT OÙ JE NE ME CONCENTRE PAS SUR MOI, MAIS OÙ JE PRENDS AU CONTRAIRE SOIN DES AUTRES. »

Bientôt dix ans que le Sarde Simone Tondo, qui s'est engagé dans la cuisine par rébellion, fait parler de lui dans la capitale. Il en est même devenu une icône de la cuisine italienne. Formé à l'école hôtelière d'Alghero, il a enchaîné les expériences étoilées, se formant auprès de Cristiano Andreini, de Roberto Petza, de Carlo Cracco et de Mauro Colagreco avant de monter à Paris se frotter aux jeunes toques en vogue à l'époque. Giovanni Passerini, qui venait tout juste d'inaugurer Rino, Inaki Aizpitarte, Sven Chartier ou encore Petter Nilsson lui ouvrent l'esprit. Séduit par l'éclat de la ville, où le beau se trouve à chaque coin de rue, et cette scène culinaire pleine de fougue, il s'installe et enflamme Ménilmontant, où il lance Roseval, mini-table de vingt couverts, avec son acolyte Michael Greenwald. Après trois ans, il réincarne l'ancienne Gazzetta en Tondo, où il explore un style plus travaillé, plus gastronomique, mais l'aventure tourne court au bout d'un an... Changement d'envergure et de décor : il trouve refuge entre les murs de Racines, cave à manger mythique du passage des Panoramas, créant une adresse à son image, un mix entre trattoria italienne et bistro parisien. Le lieu, grand comme un mouchoir de poche, qui a gardé le charme vintage de l'ancienne imprimerie qu'il était, lui va comme un gant. Il laisse ici parler avec intuition ses envies, mêlant plats de la mamma ; pasta al ragù, généreuse assiette de vitello tonnato ou cette recette de gnudi, sortes de gnocchi moelleux à la ricotta ; et mariages audacieux ; aubergine, betterave, vinaigrette de rancio et huile d'aneth ; langoustines, pommes de terre écrasées et chou bok choy... Libéré des carcans, à la manière d'un directeur artistique, il livre ici une vision, une expérience toute personnelle, précise, sincère et sans chichi, qui continuera à faire parler dans les dix prochaines années.

GNUDI (2 pers.)

Préparation : 20 mn • Repos : 2 h • Cuisson : 5 mn

◆ 250 g d'épinards ◆ 2 gousses d'ail ◆ huile d'olive ◆ 50 g de beurre de qualité ◆ 1 morceau de ricotta salée Pour les gnudi ◆ 125 g de ricotta di bufala ◆ 125 g de ricotta de brebis ◆ 1 œuf ◆ 1 c. à soupe de farine

1. Rincez les épinards, séchez-les et faites-les cuire à la vapeur quelques minutes. Pelez l'ail et émincez-le. Poêlez les épinards dans de l'huile d'olive bien chaude avec l'ail.

2. Dans un saladier, mélangez intimement tous les ingrédients des gnudi avec les épinards poêlés. Façonnez des boules de la taille d'une balle de ping-pong et placez-les 2 h au réfrigérateur.

3. Faites chauffer une grande casserole d'eau salée. Plongez les gnudi dans l'eau bouillante et sortez-les avec une écumoire dès qu'ils remontent à la surface.

4. Faites chauffer le beurre doucement. Quand il devient couleur noisette, versez-le en filet sur les gnudi, râpez la ricotta salée et servez.

Racines, 8, passage des Panoramas, Paris-2^e.
01 40 13 06 41. racinesparis.com



© Pierre Monetta

LAURA PORTELLI

Cheffe du Garde-Manger et de Pique-Nique

« POUR MA NONNA MILLA, LA CUISINE EST UNE RELIGION. ET LA PERFECTION N'ETANT PAS DE CE MONDE, ELLE A TOUJOURS QUELQUE CHOSE À REDIRE À MES RECETTES ! »

C'est une tornade blonde. Toujours sur le feu, bouillonnante d'idées, de projets et jamais avare de plaisanteries. Qui l'aime la suit. Et s'ils sont nombreux à essayer, il faut avoir la santé. Il faut dire que la cheffe du Garde-Manger, joyeuse néocantine/charcuterie/traiteur du très tranquille quartier de Wagram, à Paris, n'est pas du genre à se poser. Forte d'un caractère toscan bien trempé, la jeune femme, qui se plaît à marier dans ses plats ultra-réconfortants cuisine française et italienne (des tripes de veau à la tomate par exemple), a poursuivi des études de journalisme avant d'enchaîner avec l'école de cuisine Ferrandi. Suivront plusieurs expériences derrière les fourneaux étoilés de Rech, Ledoyen ou du Plaza Athénée. Mais parce qu'elle a surtout le goût des autres, Laura Portelli a préféré créer une cantine de quartier, nourrie d'une partie épicerie-cave offrant une petite sélection pointue de conserves, charcuteries, condiments, etc. soigneusement sourcés. Là, avec une équipe soudée qui fait un peu partie de la famille, elle se régale des échanges avec une clientèle fidèle, toujours curieuse d'en savoir plus sur les plats mijotés du jour, ses mariages de courge et de stracciatella, ou ses légumes marinés comme ces asperges crues au pesto de roquette. « La recette des polpette est inspirée de celle de ma grand-mère, Milla, mais j'ai beau faire, elles ne trouvent jamais grâce à ses yeux ! Car pour elle, la cuisine est une religion. La perfection n'étant pas de ce monde, elle trouve toujours quelque chose à redire sur ma cuisine », rigole Laura. Avec sa seconde adresse, Pique-Nique, ouverte dans le quartier des Halles, elle poursuit son idée de plats conviviaux et créatifs, réconfortants et accessibles, aussi abordables dans les goûts que dans les prix. Forcément, on la suit.



© Presse

POLPETTE DELLA NONNA MILLA (6 pers.)

Préparation : 35 mn • Cuisson : 45 mn

Pour les polpette • 200 g de chair à saucisse de porc • 1/2 botte de persil plat • 3 gousses d'ail • 200 g de pain rassis • 30 cl de lait • 100 g de bœuf haché • 50 g de fromage râpé (parmesan ou autre) • 2 œufs • herbes aromatiques de votre choix (origan, thym, laurier, etc.) • farine Pour la sauce • 4 gousses d'ail • 3 échalotes • 1 boîte de concassée de tomates bio de 25 cl • 1 botte de basilic frais • 2 c. à soupe de câpres au sel • huile d'olive

1. Faites revenir dans un peu d'huile d'olive bien chaude l'ail et les échalotes pelés et écrasés, la concassée de tomates, le basilic effeuillé et grossièrement émincé, et les câpres au sel. Laissez mijoter 30 mn.

2. Pendant ce temps, hachez finement le persil et les herbes aromatiques choisies, pelez et écrasez l'ail. Faites tremper le pain rassis en morceaux dans le lait pour qu'il s'imbibe complètement. Égouttez-le légèrement, mélangez avec la viande hachée et la chair à saucisse, le fromage râpé et l'ail. Ajoutez alors le persil et les herbes, les œufs, salez et poivrez au moulin. Mélangez intimement.

3. Préchauffez le four à 200°/th. 6-7. Rectifiez l'assaisonnement et formez des boulettes à la main d'environ 30 g chacune. Roulez les boulettes dans un peu de farine, tapotez pour enlever l'excédent, et placez-les dans un plat à four, couvrez de papier sulfurisé. Enfournez pour 20 mn.

4. Rectifiez l'assaisonnement de la sauce tomate et nappez-en généreusement les polpette encore chaudes.

Garde-Manger, 8, rue Meissonier, Paris-17^e. legardemangerwagram.com
 Pique-Nique, 14, rue Bertin-Poirée, Paris-1^{er}. pique-niqueparis.fr



© Julie Gerbet



© Julie Gerbet

MICHELE FARNESI

Chef du restaurant Dilia

« CUISINER, C'EST UN ACTE D'AMOUR, ENVERS LES CLIENTS MAIS AUSSI ENVERS MOI-MÊME. »

C'est le film « Ratatouille » qui a donné envie au Toscan Michele Farnesi de venir exercer ses couteaux à Paris, après avoir multiplié les expériences dans la restauration (multi)étoilée – chez Fulvio Siccaldi à Alba, à l'Operakällaren à Stockholm, puis chez Massimo Bottura à l'Osteria Francescana à Modène, classé à deux reprises Meilleur Restaurant du monde. Il trouve une place chez Rino auprès de Giovanni Passerini, où il découvre une dimension qui lui plaît : une table à taille humaine et à l'esprit familial. Puis, il enchaîne : Thoumieux avec Jean-François Piège, des stages à droite et à gauche avant de devenir chef d'Heimat, restaurant créé par Pierre Jancou. En 2015, il choisit de faire sien l'ancien Roseval le baptisant Dilia, en hommage à ses grands-parents Dino et Ilia, façon d'entériner définitivement sa préférence pour un établissement de petite dimension, à l'ambiance sans chichi. L'adresse située sur une discrète place du 20^e arrondissement à l'esprit village a gardé son esprit bohème (murs de brique, parquet ancien, comptoir en zinc, tables et chaises bistrot...). Loin du brouhaha et du star-system, il sert discrètement et sûrement une cuisine pleine d'amour et d'instinct, mais aussi l'une des meilleures pasta de Paris. Pour l'heure, soucieux de ne pas brouiller les pistes entre restauration sur place et déclinaison à emporter, il a choisi de s'amuser autour du sandwich que son équipe et lui cuisinent minute, sous le regard des clients – panino à la saucisse, gouda, radicchio et raifort; croque au jambon et taleggio; ou pizza fritta qui varie selon l'inspiration – à replier et à manger sur le pouce, installé sur les marches ensoleillées de l'église voisine. À découvrir également, à la cave à vin qu'il a inaugurée à deux pas (30, rue Etienne-Dolet) il y a quelques mois, des plats de réconfort prêts à réchauffer : artichauts farcis ou arancini, à assortir de crus français ou transalpins.

PIZZA FRITTA AU STRACCHINO, PETITS POIS ET GUANCIALE (4 pers.)

Préparation : 25 mn • Repos : 5 h • Cuisson : 15 à 20 mn

◆ huile de friture Pour la pâte ◆ 250 g de farine à pizza 00 ◆ 16,3 cl d'eau ◆ 3 g de levure de boulanger fraîche ◆ 2 pincées de sel Pour la garniture ◆ 2 kg de petits pois frais (ou 500 g de petits pois surgelés) ◆ 2 oignons nouveaux ◆ 300 g de guanciale ◆ 250 g de stracchino (fromage au lait de vache) ◆ 100 g de roquette ◆ 1 citron ◆ fleur de sel

1. Pour la pâte, mélangez tous les ingrédients afin d'obtenir une pâte homogène. Formez une boule et laissez-la reposer 1 h à température ambiante sous un torchon humide.

2. Divisez la pâte en 8 boules, puis posez-les sur une plaque farinée. Recouvrez avec le même torchon humide et laissez reposer 3 à 4 h à température ambiante (ou une nuit au frais).

3. Écossez les petits pois, puis faites-les revenir dans une poêle avec les oignons nouveaux nettoyés et ciselés, 150 g de guanciale coupé en allumettes, de la fleur de sel, du poivre et un filet d'eau. Couvrez et laissez cuire 3 à 4 mn. Réservez au chaud.

4. Étalez chaque boule de pâte avec les doigts, de manière à former 8 disques. Faites-les frire à 160/180 °C jusqu'à coloration, en les retournant à mi-cuisson pour obtenir une friture homogène. Déposez-les sur du papier absorbant.

5. Étalez le stracchino tranché sur les pizzas encore chaudes, ajoutez une belle poignée de petits pois, quelques feuilles de roquette, assaisonnez avec un filet de jus de citron et une pincée de fleur de sel. Recouvrez avec le reste du guanciale coupé en tranches fines et servez sans attendre.

Dilia, 1, rue d'Eupatoria, Paris-20^e. 09 53 56 24 14. dilia.fr

MammaMiam

Trois talentueux chefs parisiens nous dévoilent leur Italie



En haut à gauche – **Fabrizio Ferrara**
 Ci-dessus – **Amandine Chaignot**
 À gauche – **Gianmarco Gorni**
 ©Photo Eve Cardi

Loin des fourneaux, des cuissages de 16h et des dressages chronométrés, trois chefs de nos restaurants parisiens préférés partagent avec nous leur amour de l'Italie. **Leur Botte secrète ? La dolce pasta !** Un plat sans chichi qui réunit famille et amis autour d'une grande tablée à l'esprit transalpin. En exclusivité pour Rummo, ils nous confient trois recettes qu'ils cuisinent dans l'intimité de leurs foyers. Au menu : authenticité et générosité !

FABRIZIO FERRARA

Fabrizio Ferrara, chef de l'Osteria Ferrara, passé chez Claudio Sadler et Alain Ducasse, est célébré pour son obsession de l'excellence. La confection passionnée des pâtes Rummo grâce au procédé certifié « Lenta Lavorazione »® qui leur confère une texture parfaite pour retenir la sauce, plaît particulièrement au chef méticuleux. Sensible à une cuisine simple, traditionnelle, Fabrizio nous livre en exclusivité sa recette des spaghetti alla puttanesca.

GIANMARCO GORNI

Arrivé en France pour travailler avec de grandes figures de la gastronomie comme le chef Thierry Marx, Gianmarco Gorni, chef du restaurant Goguette à Paris, est le pape du mix and match culinaire. Il partage avec nous une recette explosive qui électrise l'ordinaire tout en rendant hommage à ses racines italiennes. Audacieux, le chef est néanmoins très pointilleux sur un sujet précis : la tenue exceptionnelle à la cuisson des pâtes Rummo, qui l'a largement conquis.

AMANDINE CHAIGNOT

Après des années passées dans les plus grands palaces parisiens, Amandine Chaignot, revendique une liberté rafraîchissante. La cheffe du restaurant Pouliche, avoue privilégier dans sa cuisine personnelle des recettes saines et rapides à cuisiner. Son plat fétiche ? Des pâtes, bien sûr, mais sans gluten et 100% végétariennes. Elle partage avec nous sa recette préférée du moment qui convie asperges et noisettes dans une assiette gorgée d'Italie.



DEPUIS 1846,
 SIX GÉNÉRATIONS
 SE SONT SUCCÉDÉES
 POUR FAIRE PERDURER
 LE SAVOIR-FAIRE DE NOS
 MAÎTRES ARTISANS.

pastarummo.it/fr

Le secret des pâtes Rummo ? La Lenta Lavorazione®, une méthode certifiée de fabrication lente en 7 étapes et un procédé exclusif qui assure la tenue exceptionnelle des pâtes à la cuisson : « l'Eccezionale tenuta alla cottura ».

Les pâtes Rummo sont certifiées pour leur capacité à rester « al dente » après la cuisson. Le résultat : des pâtes exceptionnelles, à la surface rugueuse et poreuse, qui absorbent remarquablement la sauce et les saveurs.

POUR VOTRE SANTÉ, ÉVITEZ DE MANGER TROP GRAS, TROP SUCRÉ, TROP SALÉ.

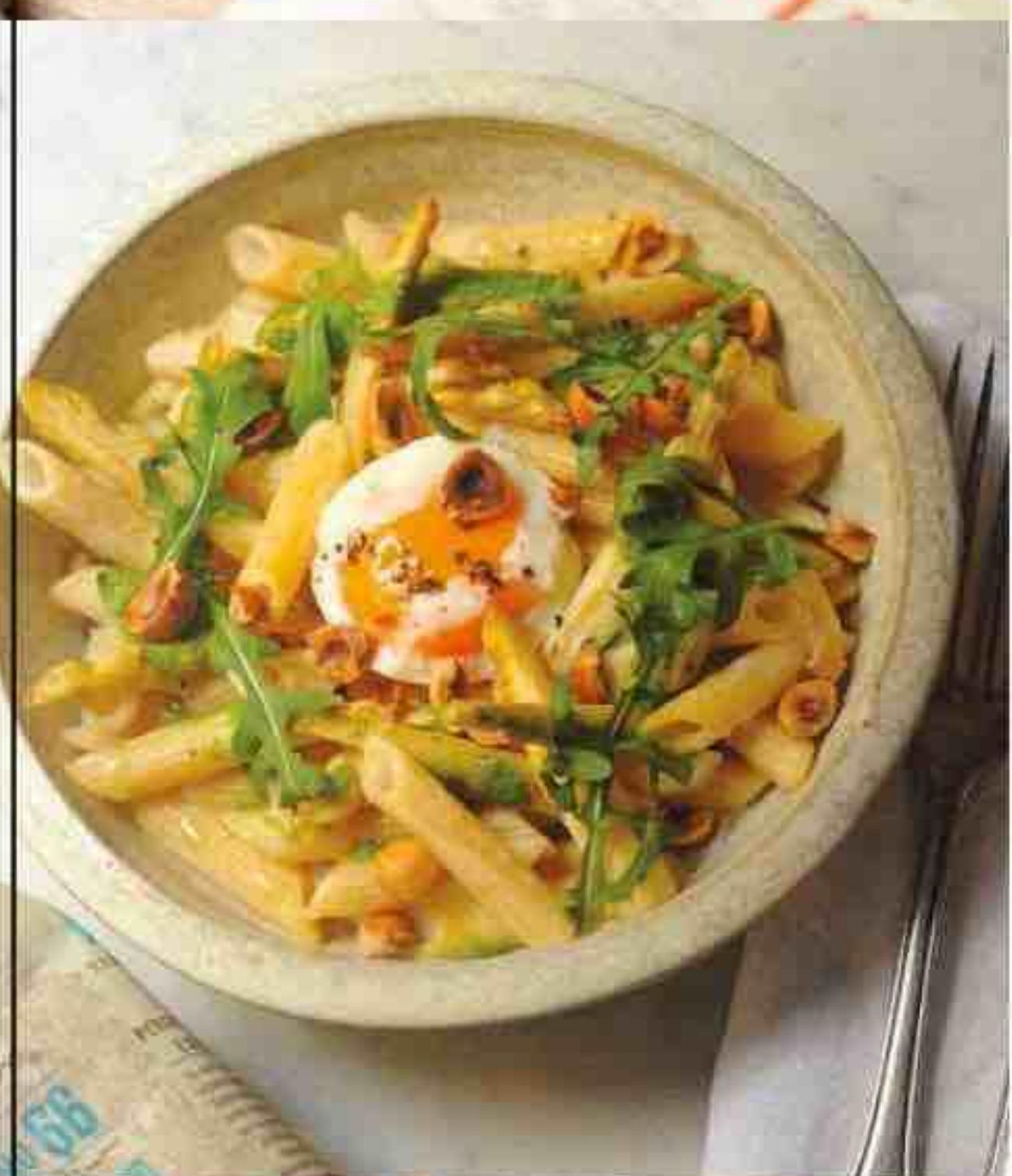


MEZZI RIGATONI, POITRINE FUMÉE, ANCHOIS, CITRON CONFIT, PECORINO ROMANO

— par Gianmarco Gorni

Pour 4 personnes : 400 g de Mezzi Rigatoni Rummo, 300 g de pancetta fumée, huile de tournesol, 1 gousse d'ail, 30 g d'anchois dans l'huile, 1 citron, 50 g de sucre, 50 g de pecorino romano, quelques feuilles de cerfeuil.

Prélever avec un économiseur les zestes de citron. Les couper en julienne. Faire bouillir 100 ml d'eau et 50 g de sucre, ajouter les zestes de citron. Cuire à feu très doux pendant 10 min. Réserver. Garder le jus de cuisson. Plonger les Mezzi Rigatoni dans l'eau bouillante pendant 10 min. Dans une poêle chaude, ajouter 1 gousse d'ail écrasée, 3 filets d'anchois et laisser cuire pendant 2 min à feu doux. Monter la température. Ajouter la poitrine jusqu'à coloration. Enlever la gousse d'ail. Ajouter une louche d'eau de cuisson des pâtes et le jus du citron. Réserver l'eau de cuisson des pâtes. Mettre les pâtes dans la poêle et finir par 2 min de cuisson en mélangeant. Si nécessaire, ajouter de l'eau de cuisson. Quand les pâtes sont cuites, enlever la poêle du feu, ajouter le pecorino râpé et « mantecare » (créer une émulsion entre le liquide et le gras dans la poêle pour former une belle sauce). Ajouter les citrons confits, les anchois et les feuilles de cerfeuil.



PENNE RIGATE (SANS GLUTEN), CRÈME D'ASPERGE BLANCHE, ŒUF CASSÉ

— par Amandine Chaignot

Pour 4 personnes : 320 g de Penne Rigate sans gluten Rummo, 12 asperges blanches gros calibres, 4 œufs entiers bio, 80 g de noisettes entières, 1/2 cuillère à soupe de mascarpone, 150 g d'huile d'olive, 1 l d'eau, 1 poignée de roquette, sel et poivre.

Torréfier les noisettes. Mixer la moitié avec la roquette (réserver quelques feuilles pour le dressage). Chauffer l'huile. Ajouter aux noisettes et mixer. Réserver. Concasser l'autre moitié des noisettes, réserver. Éplucher les asperges. Couper les pointes, garder 5 cm. Réserver. Concasser le corps des asperges. Cuire à couvert avec 2 cuillères à soupe d'eau et une pointe de sel, elles doivent être fondantes. Mixer les asperges. Ajouter le mascarpone. Couper les pointes d'asperges en 4 dans la longueur. Colorer dans une poêle avec une cuillère à café d'huile d'olive, cuire à couvert 4 min à feu doux. Dans une casserole avec une cuillère à soupe d'huile d'olive, mettre les pâtes, mouiller à hauteur avec l'eau. Cuire à feu doux pendant 12 min. Remuer régulièrement. Mouiller si besoin. Les pâtes sont cuites quand il n'y a plus d'eau. Faire cuire les œufs à la coque 4 min. Lier les pâtes avec la crème d'asperges au mascarpone. Dresser. Ajouter les pointes d'asperges, déposer délicatement avec une cuillère le jaune des œufs, saucer généreusement du condiment roquette et terminer avec les noisettes concassées, un tour de poivre moulin et quelques pousses de roquette.



SPAGHETTI, TOMATES, CÂPRES, ANCHOIS, MAQUEREAU SNACKÉ

— par Fabrizio Ferrara

Pour 4 personnes : 320 g de Spaghetti Rummo, 800 g de tomates pelées, 10 g de câpres de Linose, 1 botte de persil plat, 25 g d'anchois, 100 g d'olives siciliennes, 3 gousses d'ail rose, 2 piments, 30 g d'huile d'olive extra-vierge, fleur de sel, 4 filets de maquereaux.

Faire chauffer une grande casserole d'eau avec du sel. Dans une poêle avec de l'huile d'olive, faire revenir à feu doux l'ail épluché, le piment et les anchois. Laisser fondre l'anchois. Ajouter les câpres et les olives coupées en deux, laisser revenir 2-3 min. Ajouter ensuite les tomates pelées concassées pendant 10 min. Cuire les Spaghettis 2 min de moins que le temps mentionné sur le paquet. Mettre une poêle à chauffer. Entre temps, découper les filets de maquereaux en losanges. Saler et poivrer. Ajouter un filet d'huile d'olive dans la poêle et ajouter les filets côté peau. Arrêter la cuisson aussitôt. Égoutter les pâtes et garder un peu d'eau de cuisson de côté. Ajouter les pâtes dans la poêle et mélanger. Cuire l'ensemble 2-3 min. Ajouter un peu d'eau de cuisson s'il le faut. Hacher le persil grossièrement et l'ajouter aux pâtes. Servir aussitôt en rajoutant sur le dessus les filets de maquereaux à peine saisis.

Envie d'amener un peu d'Italie à la maison ?

Rendez-vous sur www.frichti.co pour commander votre **MAGIC KIT Frichti x Rummo**, livré chez vous en 15 minutes !

FRICHTI

PASTA CON SARDE

EN FICHE
RECETTE



E VIVA LA PASTA

Bon marché, vite prêtes, faciles à décliner en 1001 plats, selon l'humeur ou la saison, les pâtes restent nos meilleures amies en cuisine. La preuve en 10 recettes deliziose.



SPAGHETTI VÉNITIENS NOIRS AUX COQUES (4 pers.)

Préparation : 30 mn • Cuisson : 15 mn

- ◆ 400 g de spaghetti à l'encre de seiche ◆ 2 c. à soupe d'huile d'olive
- ◆ 600 g de coques ◆ quelques brins de persil ◆ quelques brins de menthe
- ◆ 30 cl de vin blanc ◆ 1 échalote ◆ 20 cl de crème liquide

1. Pelez et hachez finement l'échalote. Hachez le persil et la menthe. Rincez les coques à l'eau claire sous le robinet, plusieurs fois, pour ôter le sable.

2. Dans une cocotte, faites revenir l'échalote dans l'huile d'olive bien chaude, puis ajoutez les coques, arrosez de vin blanc, mélangez bien. Les coques sont cuites lorsqu'elles sont ouvertes. Retirez-les alors de la cocotte avec une écumeoire, et faites réduire le jus de moitié sur feu doux. Ajoutez ensuite la crème.

3. Pendant ce temps, faites cuire les spaghetti dans un grand volume d'eau bouillante salée, environ 8 mn. Égouttez les pâtes. Ajoutez la sauce et les coques, mélangez et dégustez sans attendre.

Alsace, Domaine Meyer, Zellberg L'Hermitage 2014, blanc.



**PASTA AL RAGÙ (4 pers.)**

Préparation : 35 mn • Cuisson : 1 h 50 mn

◆ 400 g de tagliatelle ◆ 1 branche de céleri ◆ 2 carottes ◆ 1 oignon jaune
◆ 80 g de pancetta ◆ 150 g de bœuf haché ◆ 150 g de veau haché
◆ 100 g de chair à saucisse ◆ 5 cl de vin blanc sec ◆ 350 g de coulis de tomate ◆ brins de basilic ◆ 5 cl de lait entier ◆ huile d'olive ◆ parmesan

1. Pelez et coupez le céleri et les carottes en brunoise. Pelez et hachez l'oignon. Coupez la pancetta en lamelles.

2. Dans une sauteuse, faites revenir la pancetta dans 2 c. à soupe d'huile bien chaude, ajoutez les légumes, poursuivez la cuisson à feu doux jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Ajoutez ensuite les viandes et faites-les revenir sur feu vif. Déglacez avec le vin blanc, grattez le fond de la cocotte pour récupérer les sucs de cuisson. Une fois le vin évaporé, ajoutez le coulis de tomate, laissez mijoter à feu très doux au moins 1 h 30, en remuant de temps en temps. 30 mn avant la fin de la cuisson, ajoutez les feuilles de basilic entières préalablement lavées et séchées.

3. Quand le ragoût est prêt, portez à ébullition 5 l d'eau salée et faites cuire les pâtes selon le temps indiqué sur l'emballage. Égouttez les tagliatelle en réservant une louche d'eau de cuisson.

4. Versez le lait et la louche d'eau au ragoût, portez à ébullition quelques minutes. Ajoutez les tagliatelle dans le ragoût. Parsemez généreusement de parmesan fraîchement râpé (et de quelques tomates-cerises fraîches si la saison s'y prête).

Le + EAT

Cette recette originale de Bologne, en Émilie-Romagne, peut être préparée la veille.

Loire, Cheverny, Domaine Tessier 2020, rosé.

CJALSON SUCRÉS (6 pers.)

Préparation : 1 h • Repos : 30 mn • Cuisson : 30 mn

Pour la pâte • 300 g de pommes de terre • 200 g de farine • 1 œuf Pour la farce • 50 g de noix concassées • 3 figues sèches • les zestes de 1 citron bio • 1 c. à café de cannelle • 1 c. à café de miel • 2 c. à soupe de grappa ou de rhum (facultatif) • 30 g de cacao Pour la sauce • 100 g de beurre clarifié • cannelle • miel

1. Préparez la pâte : pelez et coupez les pommes de terre en petits cubes. Faites-les cuire 25 mn dans de l'eau bouillante. Égouttez-les et écrasez-les en purée à la fourchette, puis ajoutez la farine et enfin l'œuf battu. Pétrissez pour obtenir une boule de pâte homogène (ajoutez un peu de farine si la pâte est trop humide). Laissez-la reposer, couverte d'un linge humide, pendant 30 mn.

2. Préparez la farce : hachez finement tous les ingrédients de la farce, puis ajoutez le miel, la grappa ou le rhum et le cacao. Placez la farce dans une poche à douille. Étalez la pâte finement au rouleau sur un plan de travail fariné, détaillez des cercles de 6 cm de diamètre avec un emporte-pièce. Déposez 1 c. à soupe de farce au centre de chaque cercle et refermez en formant des demi-lunes, appuyez sur le pourtour pour souder les bords.

3. Portez à ébullition une casserole d'eau salée et faites cuire les ravioli quelques minutes, ils sont cuits lorsqu'ils remontent à la surface.

4. Répartissez-les sur six assiettes, puis arrosez de beurre bien chaud. Saupoudrez de cannelle, arrosez de miel et dégustez immédiatement.



Torchon, brocante Mille et Une Choses



TROTTOLE AL RAGÙ BIANCO, VEAU, CITRON ET SAUGE (4 pers.)

Préparation : 15 mn • Cuisson : 1 h 10 mn

♦ 500 g de trottole • 1 échalote • 2 branches de céleri • 350 g d'escalope de veau • quelques brins de sauge • 10 cl de vin blanc sec • 50 cl de bouillon de votre choix • 10 cl de lait entier • 250 g de mascarpone • 2 citrons bio • huile d'olive • parmesan

1. Lavez et coupez le céleri en fine brunoise. Pelez et hachez l'échalote finement. Taillez le veau en fines lamelles. Lavez et ciselez la moitié de la sauge.

2. Dans une cocotte, faites revenir l'échalote et le céleri dans un peu d'huile très chaude, à feu doux, puis augmentez le feu, et ajoutez le veau, poursuivez la cuisson jusqu'à ce que la viande soit dorée. Salez et poivrez au moulin. Déglacez ensuite avec le vin blanc. Lorsque celui-ci est évaporé, ajoutez la sauge ciselée et le bouillon, laissez mijoter 1 h à feu doux.

3. Au bout de ce temps de cuisson, augmentez à nouveau le feu pour que le bouillon réduise, versez le lait, et portez à ébullition.

4. Faites cuire les pâtes dans 5 l d'eau bouillante salée, selon le temps indiqué sur l'emballage. Égouttez-les.

5. Ajoutez le mascarpone, le jus et les zestes d'un citron au ragoût, puis les pâtes et mélangez. Servez aussitôt, agrémenté de quelques feuilles de sauge fraîche, d'un peu de parmesan râpé et de quelques quartiers de citron.

■ *Loire, Saumur-Champigny, Domaine Bobinet, Hanami 2019, rouge.*

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

SPAGHETTI ALLA CARBONARA (4 pers.)

Préparation : 15 mn • Cuisson : 15 mn

- ◆ 500 g de spaghetti Rummo ◆ 6 jaunes d'œufs extra-frais
- ◆ 75 g de parmesan râpé ◆ 75 g de pecorino râpé ◆ 250 g de guanciale en lamelles ◆ huile d'olive

1. Préparez la carbonara : battez les jaunes d'œufs dans un petit saladier, ajoutez progressivement les fromages en fouettant vivement, puis poivrez au moulin.

2. Faites revenir les lamelles de guanciale dans une grande sauteuse avec un filet d'huile d'olive, réservez.

3. Faites cuire les pâtes dans 5 l d'eau bouillante salée, stoppez la cuisson quand elles sont al dente (elles vont terminer de cuire dans la sauteuse). Pendant la cuisson, prélevez 2 louches d'eau de cuisson et ajoutez-les à la préparation jaunes d'œufs/fromages.

4. Ajoutez les spaghetti égouttés, hors du feu, dans la sauteuse, puis versez la sauce bien crémeuse, mélangez pour enrober les spaghetti. Dégustez sans attendre, avec un peu de parmesan râpé si vous le souhaitez.

■ *Touraine, Domaine de la Garrelière, Cendrillon 2018, blanc.*







Assiettes, brocante Le Vélo Rouge.

LINGUINE ALLA MOLICA (4 pers.)

Préparation : 15 mn • Cuisson : 20 mn

- ◆ 500 g de linguine ◆ 300 g de pain de la veille ◆ 2 petits piments oiseau ◆ 6 gousses d'ail
- ◆ 1 c. à café d'origan sec ◆ 1 brin de romarin frais ◆ 6 c. à soupe d'huile d'olive ◆ 6 filets d'anchois frais

1. Préparez la mollica : débarrassez le pain de sa croûte, puis émiettez la mie en petits morceaux. Dans une poêle, faites dorer la mie avec le piment, les gousses d'ail entières pelées, l'origan et le romarin, sans cesser de remuer. Une fois la mie dorée, écrasez les plus gros morceaux avec le dos d'une cuillère, puis ajoutez l'huile d'olive, les anchois et poursuivez la cuisson 4 mn. Assaisonnez selon votre goût, mais attention les anchois sont naturellement salés.

2. Faites cuire les pâtes dans 5 l d'eau bouillante salée selon le temps indiqué sur l'emballage. Égouttez les linguine, ajoutez-les dans la poêle et mélangez bien, servez aussitôt.

♪ *Loire, Sancerre, Domaine Vincent Gaudry, Mélodie de Vieilles Vignes 2018, blanc.*

RIGATONI, CULATELLO E PISELLI (4 pers.)

Préparation : 15 mn • Cuisson : 20 mn

- ◆ 500 g de rigatoni ◆ 1 échalote ◆ 20 g de beurre
- ◆ 200 g de culatello (jambon cru salé et séché)
- ◆ 200 g de petits pois frais écossés ◆ 20 cl de crème liquide ◆ parmesan fraîchement râpé ◆ quelques brins de basilic

1. Pelez l'échalote et ciselez-la très finement. Faites cuire les pâtes dans 5 l d'eau bouillante salée selon le temps indiqué sur l'emballage. Égouttez-les en réservant une louche d'eau de cuisson.

2. Dans une grande poêle, faites revenir l'échalote dans le beurre quelques minutes, ajoutez le culatello coupé en lamelles, et poursuivez la cuisson quelques minutes. Ajoutez la louche d'eau de cuisson et les petits pois, puis versez la crème et 3 c. à soupe de parmesan. Laissez cuire 5 mn à feu doux avant d'ajouter les pâtes. Mélangez délicatement, poivrez au moulin.

3. Saupoudrez les rigatoni de parmesan, ajoutez quelques feuilles de basilic frais. Ajustez l'assaisonnement si besoin et dégustez.

♪ *Centre, Vin de France, Pierre-Olivier Bonhomme, Melon de Bourgogne 2019, blanc.*





SPAGHETTI CACIO E PEPE (4 pers.)

Préparation : 10 mn • Cuisson : 10 mn

◆ 400 g de spaghetti ◆ 180 g de pecorino romano ◆ 2 c. à soupe de poivre moulu

1. Portez à ébullition 5 l d'eau salée et faites cuire les pâtes environ 8 mn, selon le temps indiqué sur l'emballage, avant de les égoutter. Réservez une louche d'eau de cuisson.

2. Dans une poêle, versez la louche d'eau de cuisson, ajoutez le pecorino râpé, le poivre, et mélangez délicatement sur feu doux jusqu'à l'obtention d'une sauce crémeuse.

3. Ajoutez ensuite les spaghetti dans la poêle, et mélangez pour qu'ils s'imprègnent bien de la sauce. Dégustez sans attendre.

■ *Loire, Anjou, Les Terres Blanches, Les 3 Poiriers 2019, blanc.*

Miele



Nouvelle GÉNÉRATION 7000 de produits encastrables pour la cuisine
REDÉFINIR LA PERFECTION AVEC MIELE

Découvrez tout l'univers culinaire Miele sur notre blog, notre application mobile ainsi qu'au travers de nos ateliers culinaires en format présentiel ou digital. Pour en savoir plus et découvrir nos recettes, vidéos, évènements et témoignages de chefs, rendez-vous sur **cuisinezavecmięle.fr** ou sur **miele.fr**



#LifeBeyondOrdinary*



© Lionel Kazan / Archives Elle

TENDANCES ELECTRO

NOS IDÉES POUR LES METTRE EN ŒUVRE

Le fait maison, la cuisine saine, le zéro déchet, la cuisson au gril, la soif de design... sont plus que jamais d'actualité. Notre sélection des dernières nouveautés électroménagères pour les mijoter au goût du jour, loin des clichés.

PAR CÉLINE PUERTAS, AVEC OCÉANE ALGARON ET ALEXANDRA MICHOT

Cette année plus que jamais, on a envie de réinvestir la cuisine. Vous aussi, vous avez des rêves de réfrigérateur rutilant pour mieux conserver et moins jeter, de four vapeur combiné pour mijoter plus sain et de bouilloire électrique pimpante ? Rien d'étonnant à cela. Être davantage à la maison incite à mieux s'équiper et, avec un budget resto et voyage proche de zéro ces derniers mois, on peut s'offrir quelques accessoires qui nourrissent nos envies de cuisine maison. Des envies qui se traduisent par une augmentation des ventes d'appareils électroménagers ! Les chiffres montrent que les robots multifonctions en général, et les blenders en particulier, ont le vent en poupe, avec des ventes en hausse de 27,5 % en 2020, selon le Gifam*. Autre souhait des Français (à 70 %) : manger plus sain. Une résolution qui, comme l'anti-gaspi, les machines à café avec broyeur intégré ou notre goût retrouvé pour les très conviviaux BBQ, trouve écho dans l'univers de l'électroménager.

* Groupement des marques d'appareils pour la maison.

BIEN STOCKER POUR MOINS GASPILLER

Acheter des aliments bio ou en circuit court, c'est bien. Apprendre à les conserver sans qu'ils se gâtent, c'est encore mieux. Tous les ans, chaque Français jette l'équivalent de 29 kg de déchets alimentaires, dont 7 kg de produits encore emballés*. Les légumes sont en première ligne, représentant 21 %, suivis par les fruits, 13 %. Il est temps de corriger nos mauvaises habitudes, pas vrai ? Tout commence par le choix d'un réfrigérateur, notre meilleur allié pour garantir des aliments frais le plus longtemps possible et pour éviter le gaspillage alimentaire.

* Source Ademe 2016.

© JR Rutter

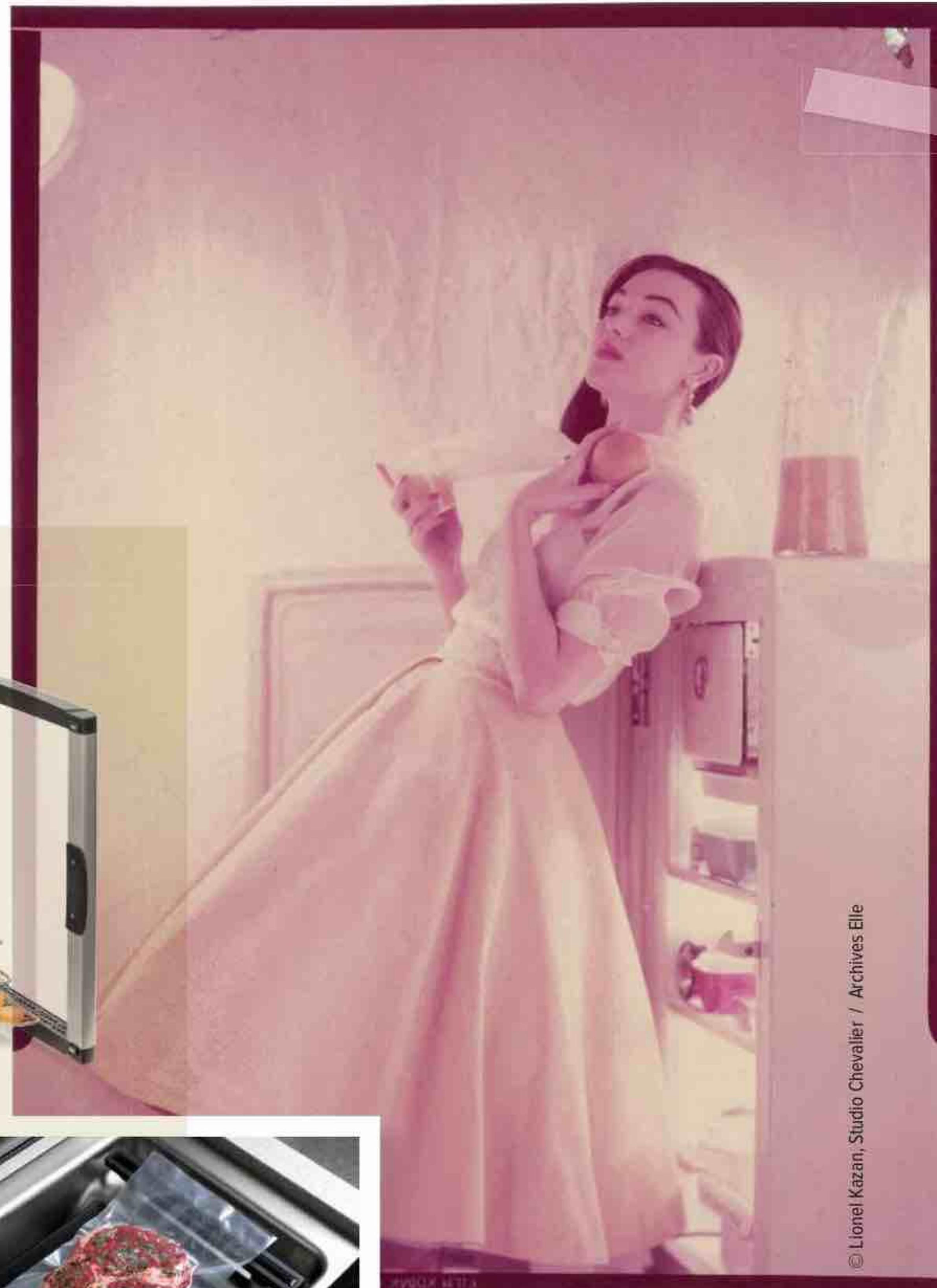


DÉHYDRATER

Avec une machine qui permet de sécher parfaitement fruits et légumes. À nous les chips de courgette ! Déshydrateur Riviera & Bar, 299,99 €.

riviera-et-bar.fr

© Presse



© Lionel Kazan, Studio Chevalier / Archives Elle

METTRE SOUS VIDE

Et protéger les aliments pour mieux les cuire ou les congeler. Tiroir de mise sous vide Miele, à intégrer dans une cuisine, prix sur demande. miele.fr

RIEN NE SE PERD, TOUT SE DÉVORE

Le batch cooking nous emballé

Apparu en France en 2017, ce phénomène nous vient d'Angleterre, la patrie du chef star Jamie Oliver, qui a participé à sa démocratisation. L'idée, toute simple, est de préparer à l'avance, le dimanche en fin de journée par exemple, tous les éléments de nos menus de la semaine, comme les marinades, les légumes cuits ou les céréales (sauf les pâtes qui s'assèchent rapidement). Quand l'heure du repas approche, et que retentit le fameux « Qu'est-ce qu'on mange ce soir ? », il n'y a plus qu'à assembler ces préparations, les assaisonner, les réchauffer et les déguster. Certes, cela nécessite un peu d'entraînement et d'organisation en amont, mais la pression culinario-domestique va drastiquement diminuer, et ça, ça n'a pas de prix... On gagne du temps, on gaspille moins et on fait des économies. Car en imaginant les menus au préalable, on achète uniquement ce dont on a besoin. Et on cuisine tout ce qu'on a sous la main. Un vrai cercle vertueux donc, pour la planète, et pour notre porte-monnaie.

Besoin d'inspiration avant de se lancer ?

On recommande bien sûr l'indétrônable « En 2 heures, je cuisine pour toute la semaine » de Caroline Pessin (éd. Hachette Pratique) ou encore le récent « Cuisine zéro déchet » (éd. Pepeat) qui, grâce à des QR codes, renvoie même sur des tutos vidéo ! On consulte aussi les comptes Instagram @lesrecettesdejuliette ou @sabnpepper, qui fourmillent d'idées de menus rapides et colorés.

Autre option pour devenir une pro de l'anti-gaspi

Investir dans un déshydrateur, pour transformer tous les fruits et légumes fatigués en chips saines. Un accessoire idéal aussi pour sécher, puis conserver les épices et plantes aromatiques (gingembre, persil...). Fruits et légumes abîmés peuvent alors composer de superbes bocaux de pickles maison (on s'inspire de @balboste_paris), à dégainer pour donner du peps à une assiette, ou pour l'apéro.

L'achat malin : une machine à mettre sous-vide, pour congeler plus facilement viande, poisson, légumes et fruits, cuits ou crus. Comme le FoodSaver qui permet de garder produits frais et secs (foodsaver.fr).

BEAUTÉ FROIDE

Ce modèle ultra-récent possède deux tiroirs de congélation qui peuvent aussi passer en mode réfrigération, pour un frigo XXL. CombiCooler V6000 Supreme VZUG. À partir de 9 650 €. vzug.com/fr



Et dans la porte ?

Sur le côté de la porte, où la température varie beaucoup à cause des ouvertures et fermetures à répétition, on stocke les denrées peu fragiles et bien emballées : jus de fruits, lait, condiments et champagne (parce qu'on a le droit de continuer à trinquer).

Chaque chose à sa place

La viande ou le poisson seront placés en haut, dans la zone la plus fraîche, et consommés rapidement. Les légumes dans le bac du bas où la température oscille entre 6 à 8 °C. Au milieu, les produits cuits (à ne pas mélanger aux produits crus), les laitages, etc.



Combiné réfrigérateur et congélateur intégrable Miele, avec une paroi sèche en Inox pour ne plus dégivrer, env. 3 099 €. miele.fr

LE FAIT MAISON A TOUT BON

Notre temps passé aux fourneaux a beaucoup augmenté ces derniers mois, avec le télétravail et le couvre-feu. Une fois encore, les chiffres sont éloquents. Dans une étude menée par Shopmium pour cerner l'impact de la Covid sur les habitudes alimentaires des Français, 20 % des foyers déclarent manger moins de plats industriels, plus d'un foyer sur trois confie cuisiner plus souvent des plats maison, et 40 % affirment faire de la pâtisserie plus régulièrement. Logiquement, les ustensiles qui permettent de préparer chez soi cartonnent.

À commencer par les **MACHINES À PAIN** et autres robots permettant de faire son pétrin, qui se vendent... comme des petits pains, avec une hausse de 75 % début 2021*. Du jamais vu !

Même constat pour les **YAOURTIÈRES**, qu'on ne croisait plus que dans les brocantes. Économiques et écologiques (en limitant notamment l'usage de pots en plastique), les avantages du fait maison sont nombreux. La traçabilité est également imbattable, puisqu'on garde le contrôle sur l'ensemble du processus de fabrication et 100 % des ingrédients. Terminé les listes de colorants et de conservateurs longues comme le bras !

* Source institut d'études GfK.



PLEIN POT Idéale pour réaliser yaourts, faisselles, fromages blancs, desserts lactés, et même des crèmes brûlées ! Yaourtière Seb, env. 109,99 €. seb.fr



AVOIR DU BOL

D'une capacité de 5 litres, il peut cuisiner pour 10 convives. i-Companion Touch XL, Moulinex, env. 1 299 €. moulinex.fr

PIANO PIANO

Design vintage et couleur pimparée, pour ce sublime piano de cuisson Lacanche, modèle Chagny, 8 660 €. lacanche.fr



BON MIX
Un indispensable qui sait tout faire : le mixeur plongeant. Chez Braun, le MultiQuick change de pied pour chauffer aussi un fouet ou un presse-purée, env. 79 €.
En boutiques spécialisées. braunhousehold.com



GIVRÉE Une crème glacée maison en 25 minutes chrono ? Facile avec une sorbetière, env. 129,90 €. cuisinart.fr





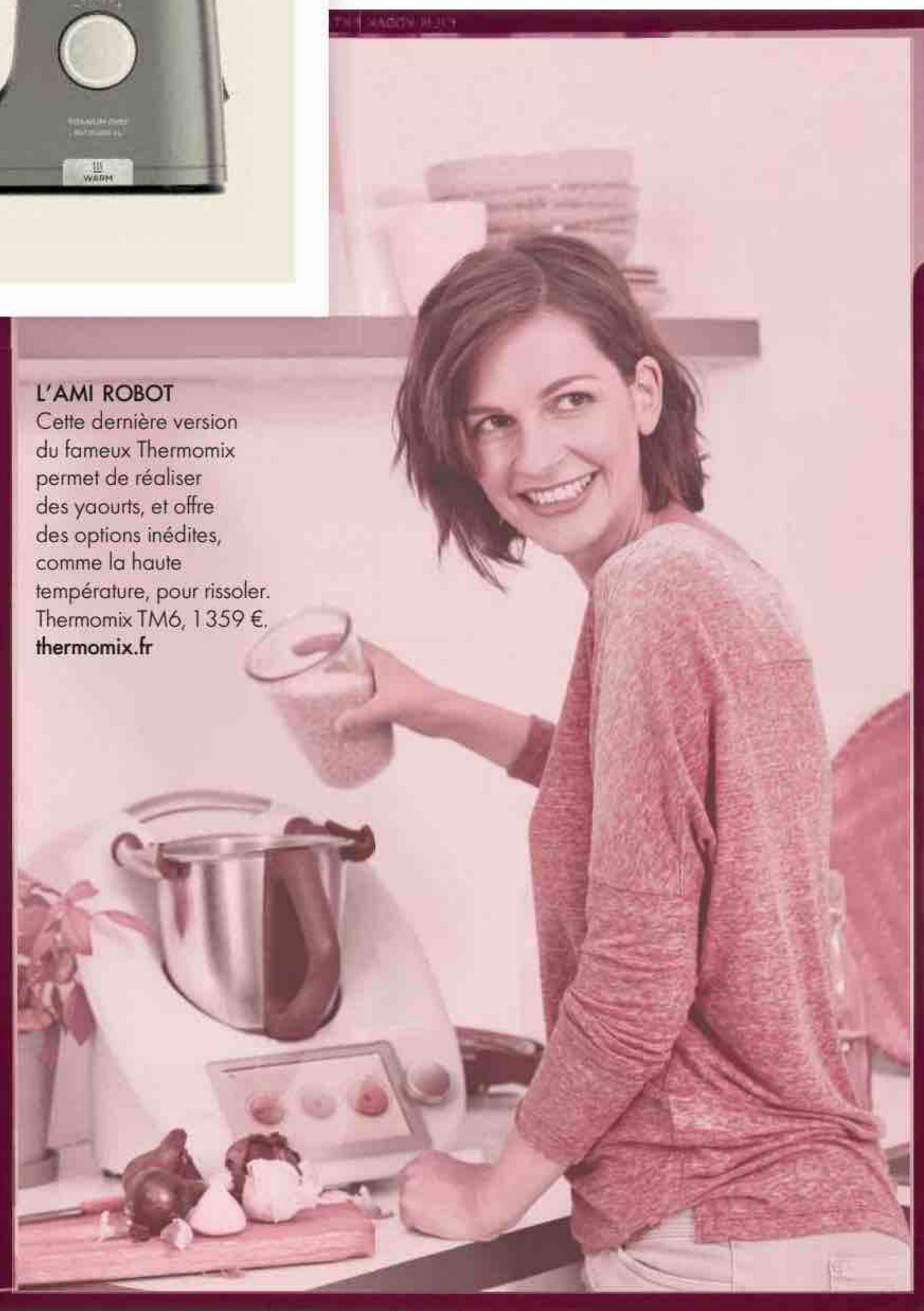
LES RÉSEAUX SOCIAUX ATTISENT NOTRE CURIOSITÉ (ET NOTRE APPÉTIT)

Sur Instagram défilent des pains à la croûte dorée à point, des yaourts aromatisés aux fruits de saison ou encore des sorbets colorés, qui donnent envie de se lancer. Trop compliqué de pétrir son pain ? Allons donc, les machines ont beaucoup évolué et sont aujourd’hui très faciles d’utilisation. Même les intolérants au gluten y trouvent leur compte car Moulinex propose des cycles spéciaux pour farines de seigle ou de riz.

L’indétrônable roi de nos plans de travail demeure évidemment le robot multifonction, dans la lignée de l’ultra-pro Thermomix ou du très chic KitchenAid. Leur prix élevé mérite réflexion, mais ils savent tout faire : mixer, cuire, fouetter, peser, pétrir... et combinent plusieurs appareils en un seul. Un gain de place pour poser, par exemple, la yaourtière.

MULTIFONCTION

Ce robot nouvelle génération pèse, chauffe, pétrit... En bref, il sait tout faire. Titanium Chef Pâtissier XL, Kenwood, 849 €. kenwoodworld.com



MANGER SAIN, C'EST SI SIMPLE

À toute vapeur

Un renouveau souffle sur la cuisson vapeur. Elle a longtemps eu mauvaise presse, accusée par les gourmets de rimer avec tristesse. Souvent cantonnée aux menus régime, la voilà qui tient enfin sa revanche. De nombreux chefs l'ont réhabilitée d'un coup de cuillère en bois, prouvant qu'on peut manger sain et se faire plaisir. Parmi eux, Anne-Sophie Pic, véritable adepte du four vapeur, mais aussi Stéphane Gabrielly, formateur à l'école

Ferrandi de Paris, tellement conquis par ce mode de cuisson douce qu'il a compilé toutes ses idées dans un ouvrage, « Plats gourmands, vapeur douce : 120 recettes simples et bluffantes » (éd. Albin Michel).

Même les desserts ?

C'est un grand oui pour la pâtissière d'origine australienne, Jennifer Hart-Smith (@tookies.gambetta) qui en a même fait sa marque de fabrique. Marbré au chocolat, pudding au kaki,

cake à l'orange... La cuisson vapeur donne à ses innovations sucrées une belle allure, gonflées et généreuses à souhait. C'est aussi la meilleure façon pour cuire à l'étouffée des bao, ces brioches asiatiques à la farine de riz, fourrées à la viande ou aux légumes. Autre atout, à condition de ne pas dépasser les 100 °C, elle permet d'optimiser la préservation des vitamines et des micronutriments, bien mieux qu'une cocotte-minute. Pour bien s'équiper, l'idéal quand on en a les moyens et la place, reste le four vapeur. Mais on peut aussi faire des miracles avec un cuiseur vapeur. Veillez néanmoins à éviter les modèles en plastique, qui, en chauffant peuvent libérer des phthalates et autres perturbateurs endocriniens dont le bisphénol A. L'Inox reste la meilleure option.

Le bon mix pour la santé

Manger sain (et liquide) est également un jeu d'enfant grâce au blender, sur lequel on peut toujours compter pour préparer en une pression de la main jus, milk-shakes, smoothies, soupes et autres dips végétariens qui nous apportent notre dose de vitamines et nutriments. La gamme de ces bols mixeurs ne cesse de s'agrandir, avec une multitude d'options, de formes et de couleurs. Il en existe même qu'on branche le temps de mixer son smoothie et qui, une fois débranchés, font office de contenant pour emmener sa boisson avec soi. Pratique, écologique et malin.



BONNE COMBINE

Ce cuiseur en Inox associe vapeur et cuisson douce en préservant les nutriments. Biome, Cristel, 349 €. cristel.com





BEAU ET SAIN Le robot CookEasy + Premium de Kenwood s'enrichit d'un panier vapeur et d'un programme cuisson sous vide, env. 1199 €. kenwoodworld.com/fr



© Presse

MIX & GO

Pour réaliser de délicieux smoothies à emporter partout. Blender NutriBullet 900 W, 69,99 €. nutribullet.fr



FOUR VAPEUR ENCASTRABLE

Pour rôtir, mais aussi cuire tout en douceur. Four Vapeur Combiné XL, Miele, à partir de 4 209 €. miele.fr

SUPER BLENDER

À la fois blender et extracteur de jus, le 3X Bluicer Pro de Sage s'adapte aux envies salées ou sucrées, 459,90 €. sageappliances.com



SUR LE GRIL

Synonyme de convivialité pour 80 % des Français*, le BBQ reste la meilleure option pour réunir famille et amis sans chichi et en plein air. Nous sommes 63 % à en posséder un, principalement au charbon (39 %), mais aussi électrique (19 %) ou à gaz (14 %). Favorisées par la levée du confinement l'été dernier et par une météo au beau fixe, les ventes ont connu une sacrée embellie en 2020. Cette année s'annonce tout aussi prometteuse. Pour épater cet été, on peut s'inspirer des recettes du Sud-Africain Kobus Botha, maître ès grillades au feu de bois, dont le poulet piquant sauce peri-peri est devenu un plat culte. Mais loin du cliché viandard, le barbecue a su évoluer ces dernières années. C'est simple, on peut tout cuire au gril, et sans ajout de matière grasse. Les légumes bien sûr, mais aussi les fruits. Tel le fameux ananas à la broche ou la banane rôtie, deux desserts qu'on servait chez Clover Grill, l'adresse carnivore de Jean-François Piège. Chez Lombem, Grill & Bar, toujours à Paris, ce sont l'avocat et le maïs que l'on propose roussis au feu de bois. Du côté de Lille, au Bierbuik, dans l'un des cool spots flamands ouvert par le chef Florent Ladeyn, on fait cuire des flamiches au feu de bois. Le champ des possibles est infini...

* Etude BVA/Weber 2021.

Plancha ou kamado ?

Heureux propriétaire d'un jardin ou d'une terrasse ? À vous les joies d'un barbecue à couvercle type Weber ou d'un kamado en céramique comme Big Green Egg, très prisé par les chefs pour cuire à l'étouffée ou fumer une viande au foin. Vous n'avez qu'un petit balcon, un mini-patio et préférez l'option plancha ? Bonne nouvelle, c'est encore plus simple d'utilisation et ultra-rapide. Autre avantage, l'aliment n'est pas en contact avec le feu, les graisses ne s'enflamment pas, c'est donc meilleur pour la santé.

Grillé oui, mais pas cramé

Petit rappel santé : quand on cuite au barbecue, mieux vaut éviter le contact entre les flammes et les aliments, afin d'empêcher la carbonisation de ces derniers, et on fait attention à ne pas utiliser n'importe quel bois (qui a pu, par exemple être traité avec des produits nocifs), le plus sûr restant le charbon.

© André Bouillaud / Archives Elle - © Presse.



WESTERN

Adulés aux États-Unis, les barbecues Traeger s'alimentent avec des pellets. Ces granulés de bois 100 % naturels apportent un fumet unique. BBQ Nomade Ranger, env. 599 €. traegergrills.com





DESIGN

Qu'il a fière allure ce barbecue au gaz. En plus, il est made in France ! Modèle Lulu de chez Aluvy, à partir de 1290 €. aluvy-design.com

PLANCHAMAÑIA



Plancha électrique, Pro Expert Riviera&Bar, en Inox massif, 429,99 €. riviera-et-bar.fr



Plancha Allure, électrique, Le Marquier, avec plaque en fonte, 599 €. lemarquier.com



Plancha Eno bi-matière, cuisson au gaz, 949,30 €. plancha-eno.com



KAMADO

Big Green Egg, c'est LA référence pour les amateurs de cuisson kamado (à l'étouffée), comme on la pratique au Japon. Pour griller, rôtir, fumer... à partir de 990 €. biggreeneggfrance.com

BALADEUR Ce barbecue compact de la série Weber Traveler vous suit partout, env. 471,45 €. weber.com



LA LISTE DE NOS ENVIES



Tajine électrique « TGC680 » en céramique et plaque gril en fonte d'aluminium avec revêtement antiadhésif, capacité de 1,8 l, Siméo, 89,99 €, simeo.tm.fr



Machine à eau pétillante « Spirit » Sodastream, 79,99 €, sodastream.fr



Bouilloire théière « Vario KITCHENminis », avec support de sachet de thé et passoire pour feuilles de thé intégrés, 99,99 €, WMF, wmf.com



Cuiseur à riz « Low Sugar » avec cuve amovible et revêtement antiadhésif, Riviera&Bar, 119,99 €, riviera-et-bar.fr



Grille-pain « Icôna » deux tranches larges, avec option bagel DeLonghi, 85 €.

En boutiques spécialisées et sur delonghikenwoodbraun.fr



Bouilloire Hay, modèle « Sowden », en métal, contenance 1,5 l, chez Made in Design, 109 €, madeindesign.com

Multicuiseur haute pression, connecté, « Mon Cookeo perso », entièrement personnalisable, Moulinex, à partir de 429 €, moulinex.fr





Mixeur plongeant
« HBF01PBEU »,
Smeg, 109 €.
smeg.fr



Robot Pâtissier multifonction
« Artisan », capacité 4,8 l et
compatible avec une vingtaine
d'accessoires optionnels,
KitchenAid, 699 €. kitchenaid.fr



Grille-pain en
acier
inoxydable,
Cuisinart,
79,90 €.
cuisinart.fr

Presse-agrumes
électrique « Plissé »,
design Michele de
Lucchi, Alessi, 98 €.
alessi.com



Machine à expresso Gran Lattissima
Nespresso, 349 €. nespresso.com/fr/



Bouilloire électrique vintage
« Feeling's », existe
en 6 coloris, Schneider,
env. 60 €.
schneiderconsumer.com/fr/



© Presse.

LES MACHINES À CAFÉ VEILLENT AU GRAIN

On pensait que les capsules avaient définitivement conquis la planète café. Or, en France comme à l'étranger, le café en grains opère un retour assez spectaculaire, porté par nos préoccupations éco-responsables,

équitables et gastronomiques. Pour retrouver, à la maison, l'impression délicieuse d'être au bistrot, à siroter un café de spécialité issu d'une petite plantation bio au Pérou, les Français se sont équipés. Les machines à expresso avec

broyeur intégré qui permettent de contrôler la mouture et d'exprimer le meilleur des différents crus de café ont donc le vent en poupe. Notre sélection des dernières machines quasi pro, qui permettent de jouer au barista chez soi !



1. Mouture minute

Après le blender et la machine à pain, c'est le nouvel accessoire indispensable à exposer sur nos plans de travail. Le broyeur à grains de café offre une boisson qui révèle le meilleur de ses arômes. Torride et chic, le moulin à café KitchenAid « Artisan » rouge.

Env. 239 €.

En boutiques spécialisées et sur kitchenaid.fr

2. Le vrai luxe, c'est l'hybride

Mariage parfait entre la machine porte-filtre et la machine à expresso avec broyeur, l'Oracle Touch de la marque Sage est le dernier objet de désir. C'est de l'ultra-technique et du robuste, mais en version design, facile d'usage et d'entretien, qu'on utilise aussi en mode prérglé, en se laissant guider par l'écran tactile.

Env. 1999 €. En

boutiques spécialisées et sur sageappliances.com

3. Design à l'italienne

Fondée en Italie, la marque Smeg s'est associée avec Dolce & Gabbana pour imaginer cette machine à expresso au décor peint, inspiré des traditions siciliennes. Beau, mais aussi solide et efficace : la vraie définition du design... Env. 1099 €. smegstore.fr

4. Double jeu

La célèbre machine, conçue par l'architecte designer Luca Trazzi, revient en version plus responsable pour fêter les 88 ans de la marque Illy ! Equipée d'une nouvelle technologie d'économie d'énergie, la X1 Anniversary E.S.E & Ground combine deux systèmes de préparation – café moulu et dosettes E.S.E, compostables – pour réduire leur impact sur l'environnement.

En version vernie rouge, 649 €. illy.com/fr

5. Intelligente et connectée

La Primadonna Soul de DeLonghi ne propose pas seulement 21 recettes de café (dont le cortado, le moulu sur glace...), mais aussi une application qui, une fois renseigné le type de café versé dans le broyeur, adaptera automatiquement les paramètres de la machine pour extraire toute la richesse aromatique du café, en fonction de l'origine, de la typicité et de la torréfaction.

Env. 1199 €.

En boutiques spécialisées et sur maxicoffee.com

L'ART D'UNE CUISINE D'EXCEPTION

Atteindre l'excellence culinaire l'esprit tranquille, vous en rêviez, Miele l'a fait. Avec la Génération 7000, la marque allemande a imaginé une gamme de fours et de tables de cuisson performants, design et durables.



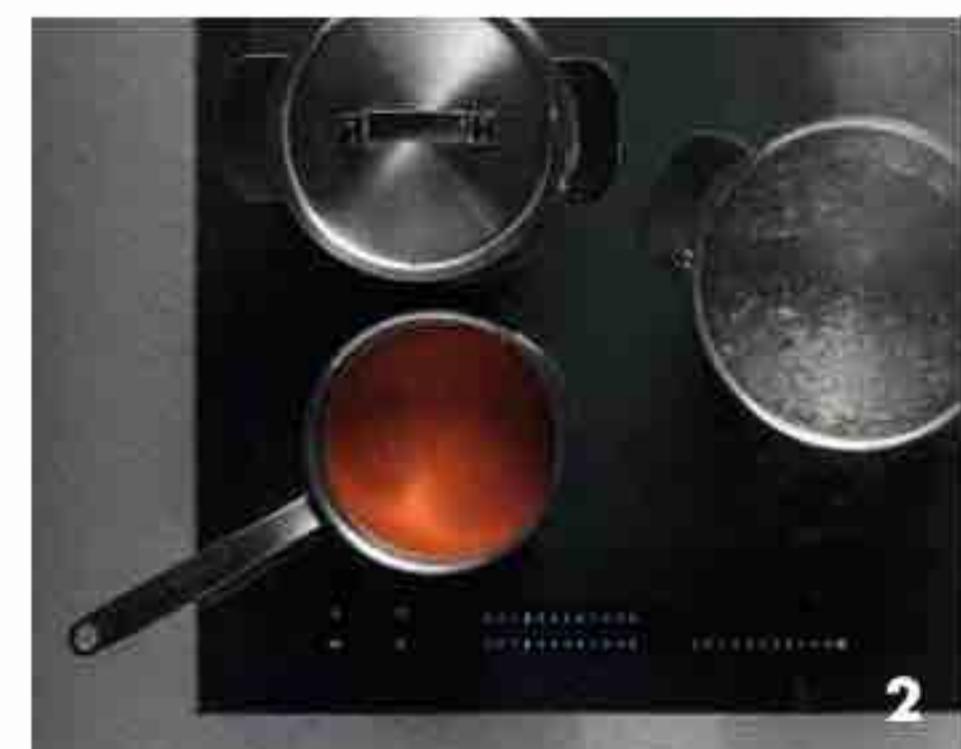
UN BIJOU DE TECHNOLOGIE

Connaissez-vous le point commun de tous les bons chefs ? Professionnels ou amateurs, ils ne lésinent pas sur la qualité des ingrédients, mais surtout, pour les sublimer, ils choisissent les meilleurs équipements. C'est pour cela que Miele a créé la Génération 7000, sa nouvelle gamme d'appareils de cuisson. Forte de 120 ans d'expertise, la marque développe aujourd'hui une ligne aux technologies avancées et au confort d'utilisation inégalé. Innovants, connectés et design, ces appareils encastrables s'intègrent dans toutes les cuisines. Le résultat ? La perfection culinaire et une expérience sans pareille. En pratique, la collection se décline en fours multifonctions, fours vapeur et fours combinés pour une cuisine sur mesure. Ces différents modèles possèdent des fonctionnalités multiples et intui-

tives : écran tactile ou sensitif, caméra HD pyrolyisable, thermosonde avec ou sans fil ou encore programmes automatiques et fonction refroidissement rapide. Finie la surcuisson ! Bijoux de technologie, les tables de cuisson FULLFLEX viennent compléter la gamme de fours. Toute leur surface peut être utilisée comme zone de cuisson, quels que soient la taille et le déplacement des plats qui mijotent.

UNE UTILISATION DURABLE

Parce que chez Miele un produit premium dans ses fonctions, c'est aussi un produit durable, les appareils de la Génération 7000 répondent à une exigence d'éco-conception. Comment ? Par l'utilisation de matériaux nobles – recyclables et souvent recyclés – qui offrent jusqu'à 20 ans d'utilisation optimale. Mais ceci ne



serait rien sans les capacités élevées de réparation des appareils. En effet, grâce à la mise à disposition des pièces détachées pendant 15 ans après l'arrêt de fabrication du modèle, Miele se place comme la marque la plus réparable du secteur. Durables, les appareils de la Génération 7000 n'ont pas oublié d'être très élégants : on ne se lasse pas de leur design aux coloris épurés et aux styles variés.

UNE CUISINE SAVOUREUSE

Concrètement dans l'assiette ? En entrée, une jardinière de légumes, dont tous les minéraux, vitamines et couleurs sont préservés grâce à une cuisson douce en four vapeur. Ensuite, un savoureux filet de poulet en croûte de parmesan coloré sous le Multigrill et accompagné de légumes de saison rôtis au four. On utilisera la fonction HydraCook pour réaliser du pain moelleux. Et pour la touche sucrée, un aérien « sponge cake » au thé matcha se cuit au four vapeur. Le chef, c'est vous !



Grâce au système Miele@home et à l'application Miele@mobile, vous pouvez superviser la cuisson et gérer les programmes à distance.

1. Une gamme composée de quatre collections élégantes pour tous les styles de cuisines : ContourLine en inox, PureLine en verre épuré ou moderne avec VitoLine, minimaliste sans poignée avec ArtLine.
2. Pratique ! Les éléments de commande s'affichent toujours près de la position du récipient et suivent chaque déplacement.

POUR PLUS D'INSPIRATION,
DIRECTION LE BLOG
CUISEZAVECMIELE.FR



ÉCHAPPEE DOUCE SUR LA CÔTE AMALFITAINE

La route de corniche qui serpente entre Sorrento et Salerno, face à la mer, offre l'une des plus belles vues d'Europe. Mais cette côte italienne, mondialement connue pour ses falaises et ses criques idylliques, cache bien d'autres trésors, qui méritent largement un road trip culinaire. On vous emmène ?

PAR ANA CARDINALE - PHOTOS MATTIEU SALVAINC

Amalfi et son petit port vus de la route.



La Fiat Cinquecento, un symbole italien universel.

Le citron d'Amalfi, « l'or de la péninsule »

Ici, les saveurs chantent, éclatent, surprennent... et le citron est roi ! Au point qu'on le surnomme « l'or de la péninsule ». Le sfusato d'Amalfi (ancien « Limon amalphitanus »), essence même de cette côte, est aussi le citron le plus riche en vitamine C. Ses arômes enrichissent mille et une recettes où il tient la vedette, comme la granita qu'on sirote à toutes les terrasses de café, ou encore les pâtisseries, telles la *delizia* ou le *pasticciotto al limone*, à se procurer dans la traditionnelle *pasticceria Pansa*, sur la place d'Amalfi, ou dans la ville de Minori chez *Sal De Riso*, en version plus contemporaine.

Poursuivons jusqu'à Ravello, l'un des lieux les plus délicieux d'Italie selon Boccace, fameux écrivain florentin du 14^e siècle, et qui continue d'inspirer les artistes et les célébrités d'aujourd'hui qui ne tarissent pas d'éloges sur la douceur du climat, des lumières, ou des parfums de cette cité-musée. C'est aux Anglais que la ville devrait sa richesse en jardins fleuris de roses. Et s'il ne fallait en visiter que deux, ce serait ceux de la Villa Rufolo ou de la Villa Cimbrone, ancien manoir du 11^e siècle transformé en hôtel de luxe, avec en point d'orgue sa *terrazza dell'infinito* (terrasse de l'infini), perchée à 365 mètres au-dessus du niveau de la mer. Le belvédère de la ville offre également un panorama inoubliable qui ne faisait pas mentir André Gide affirmant dans son livre « *L'Immoraliste* », qu'à Ravello, « suspendu entre le ciel et la terre, on se sent bien plus près du ciel ».

C'est une carte postale. Un balcon suspendu sur la mer Tyrrhénienne. Un coin de terre spectaculaire avec ses villages aux façades multicolores, ses jardins de citronniers et ses vignes en terrasses. Point de départ idéal : le très bohème village de Positano, qui aurait été fondé par Neptune par amour pour une nymphe. Difficile de s'arracher aux charmes de ses ruelles à flanc de falaises qui descendent vers la mer avec Capri à l'horizon. Après un dernier regard vers la plage de Conca dei Marini, la route nous porte jusqu'à Furore, petite bourgade d'à peine 800 habitants, qui abrite non seulement le seul fjord italien, mais aussi un micro-vignoble qui produit le Bianco Fiorduva de Marisa Cuomo, un des vins les plus précieux d'Italie. À deux pas se dresse le Monastero Santa Rosa Hotel & Spa, un ancien couvent où est née presque par hasard, au 18^e siècle, la sfogliatella napolitaine, divine pâtisserie conique découpée en lamelles, évoquant la forme d'un coquillage, et fourrée de ricotta parfumée à la vanille ou à la cannelle et d'écorces d'orange confites. À croquer en avalant le kilomètre pour rejoindre Amalfi, la cité la plus importante de la côte, qui affiche sa couleur dès l'entrée, sur une plaque où l'on peut lire : « Le jour du Jugement, pour les Amalfitains qui iront au Paradis, sera un jour comme tous les autres. » Une évidence quand on déambule dans les rues étroites encombrées de scooters et ombragées par les vêtements qui séchent entre deux fenêtres, qu'on flâne sur le port, ou qu'on grimpe le splendide escalier qui mène jusqu'à la cathédrale.

Ailleurs. L'hydromel, sur cette côte bénie des dieux, a la couleur du soleil. C'est une douce liqueur à base de zestes de citron qu'on appelle limoncello et qu'on sirote glacée en fin de repas. Avant l'heure du digestif, n'hésitez pas à faire étape à Tramonti pour déguster les productions fromagères du maître laitier Vicedomini : caciocavallo, mozzarella et surtout fior di latte. Autre délicieux détour, Corbara, dans l'arrière-pays où goûter la véritable tomate de Corbara, célèbre pour sa forme en ampoule et sa saveur aigre-douce. Pour dénicher la colatura di alici (un coulis d'anchois fermenté intense et précieux), cap sur le petit village de pêcheurs de Cetara, également réputé pour son thon rouge. Et pour ramener un souvenir, en plus de la traditionnelle bouteille de limoncello, faites un dernier stop à Vietri sul Mare, une petite cité célèbre pour ses céramiques. La maison Ceramica Artistica Solimene (ceramicasolimene.it) regorge de poteries qui ensoleilleront votre table, une fois revenu à votre port d'attache, loin, trop loin de la *dolce vita* amalfitaine...

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

NOS BONNES ADRESSES

À Positano

DA ADOLFO

Cette paillote mondaine, où l'on déjeune quasi les pieds dans l'eau et accessible seulement en bateau, propose une large variété de poissons et de spécialités : les spaghetti à la puttanesca (sauce à base d'anchois, tomates, ail et câpres), ainsi que des tranches de mozzarella posées sur des feuilles de citron sauvage cueillies sur les arbres qui poussent aux alentours, puis cuites sur un gril à charbon.

Via Laurito, 40. +39 089 875022.



À Amalfi

HOTEL RESIDENCE

Une demeure patricienne du 18^e siècle, idéalement située face à la mer, qui a gardé son authenticité avec mobilier et carrelage d'époque. On aime l'atmosphère intimiste et les balcons avec vue sur mer. Pied-à-terre idéal pour explorer la côte amalfitaine, c'est l'un des meilleurs rapports qualité-prix pour y séjourner. Il abrite aussi l'immanquable restaurant **Sensi** pourvu d'une sublime terrasse et d'une très belle cuisine néo-traditionnelle, nourrie des plus beaux produits locaux et signée par le très réputé chef Alessandro Tormolino.

Via delle Repubbliche Marinare, 9.

+39 089 871183. residencehotel-amalfi.it

Sensi : via Pietro Comite, 4.

+39 089 871183. sensiamalfi.it

PIZZERIA DONNA STELLA

Pour une pizza copieuse et délicieuse sous les citronniers, un peu à l'écart des flux touristiques. Ingrédients de qualité et tarifs bien tenus expliquent que la réservation soit hautement recommandée.

Via Salita d'Ancora, 4. +39 338 358 8483.

SANTA CATERINA HOTEL (2 & 5)

Parfait endroit pour savourer un café, la terrasse de cet hôtel-villa de style Art nouveau surplombe la mer au milieu d'un jardin parfumé d'orangers et de bougainvillées.

Via Mauro Comite, 9. +39 089 871012.

TRATTORIA DEI CARTARI (4)

Authentique cantine familiale située près de la rue principale. On s'y régale de plats de tradition populaire comme la parmigiana di melanzane (aubergines à la parmesane) ou les pâtes à la genovese, agrémentées d'une sauce à base de viande et d'oignons originaire de Gênes, qui fut probablement introduite dans la région durant la Renaissance.

Piazza dello Spirito Santo, 5. +39 089 872131.

1. Une vue d'Amalfi à partir de la terrasse du restaurant **Sensi**.
2. La piscine de l'hôtel Santa Caterina construite dans la roche et dominant la mer.
3. Le scooter, le meilleur moyen pour se déplacer.
4. Recette de la Trattoria dei Cartari.
5. La terrasse de l'hôtel Santa Caterina.

RISOTTO AUX CALAMARS, COULIS D'ANCHOIS ET AIL NOIR (4 pers.)

Préparation : 30 mn • Repos : 15 mn • Cuisson : 40 mn

◆ 200 g de petits calamars ◆ 280 g de riz carnaroli ◆ 40 cl d'huile d'olive extra-vierge ◆ 1,4 l de bouillon de légumes ◆ 2 citrons confits ◆ 20 g de beurre Pour le croustillant à l'ail ◆ 2 g d'ail noir ◆ 10 g d'encre de seiche ◆ 10 g de sel fin ◆ 40 g de sucre ◆ 50 g de farine d'amande ◆ 50 g de farine 00 ◆ 50 g de beurre Pour le caviar d'anchois ◆ 30 g de coulis d'anchois de Cetara ◆ 2 g d'agar-agar ◆ 70 cl d'huile d'olive

1. Lavez bien les calamars et coupez-les en lanières de 1 cm. Faites-les cuire à feu doux dans une poêle huilée bien chaude, 10 mn, salez et poivrez. Réservez.

2. En attendant, préparez le croustillant à l'ail : mélangez tous les ingrédients dans un bol. Versez le mélange dans un moule et enfournez 20 mn à 160°/th. 5-6.

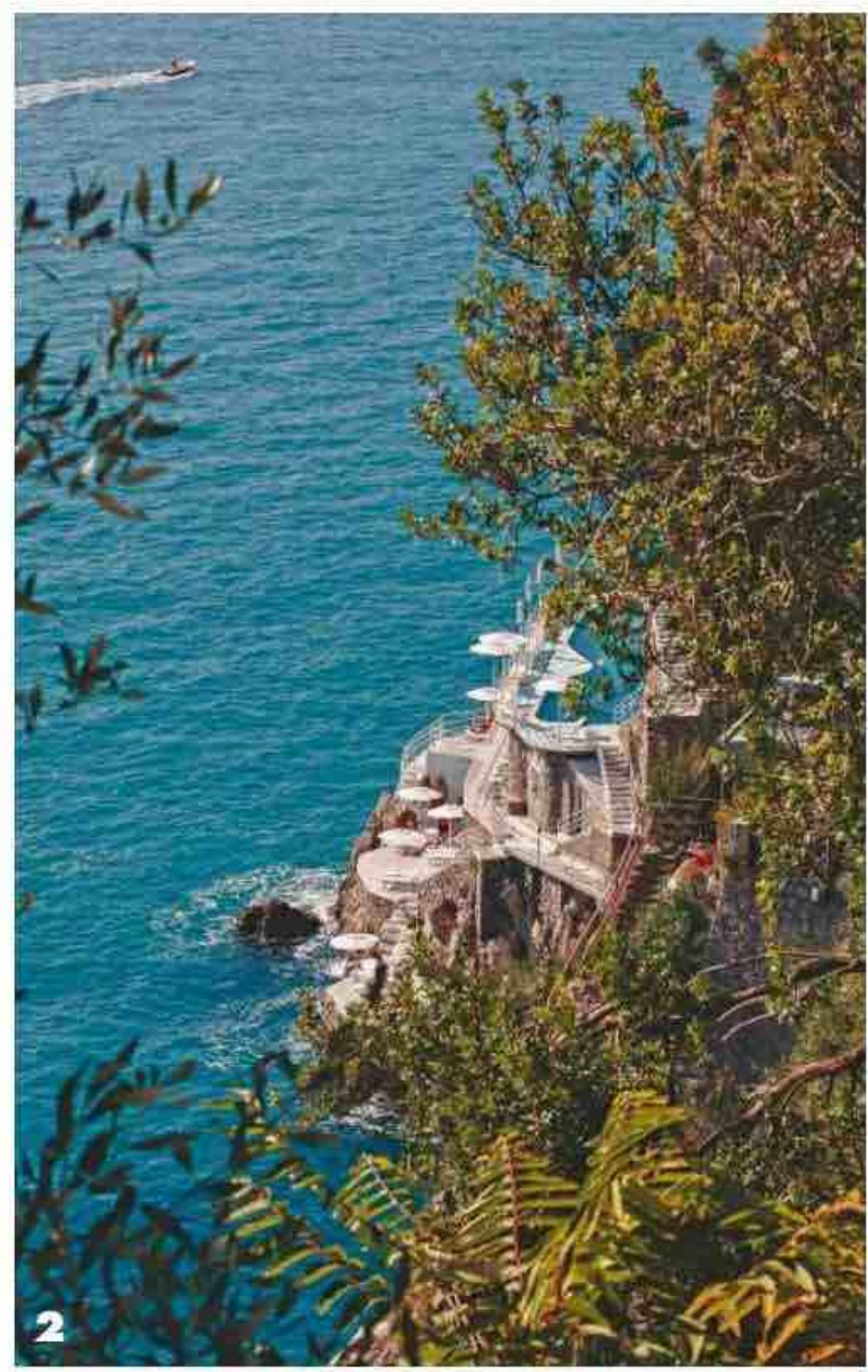
3. Réchauffez le bouillon. Faites fondre le riz à feu doux dans une casserole, dans l'huile d'olive, jusqu'à ce qu'il soit translucide.

Ajoutez les citrons confits en quartiers et le bouillon, louche par louche (attendez que le bouillon soit absorbé pour en ajouter) et faites cuire à feu doux environ 20 mn. Puis retirez le risotto du feu, ajoutez le beurre, mélangez et laissez reposer 1 mn.

Recette d'Alessandro Tormolino du restaurant **Sensi, à Amalfi.**

Le + EAT

Vous pouvez remplacer le bouillon de légumes par 1 l d'eau de tomates jaunes.



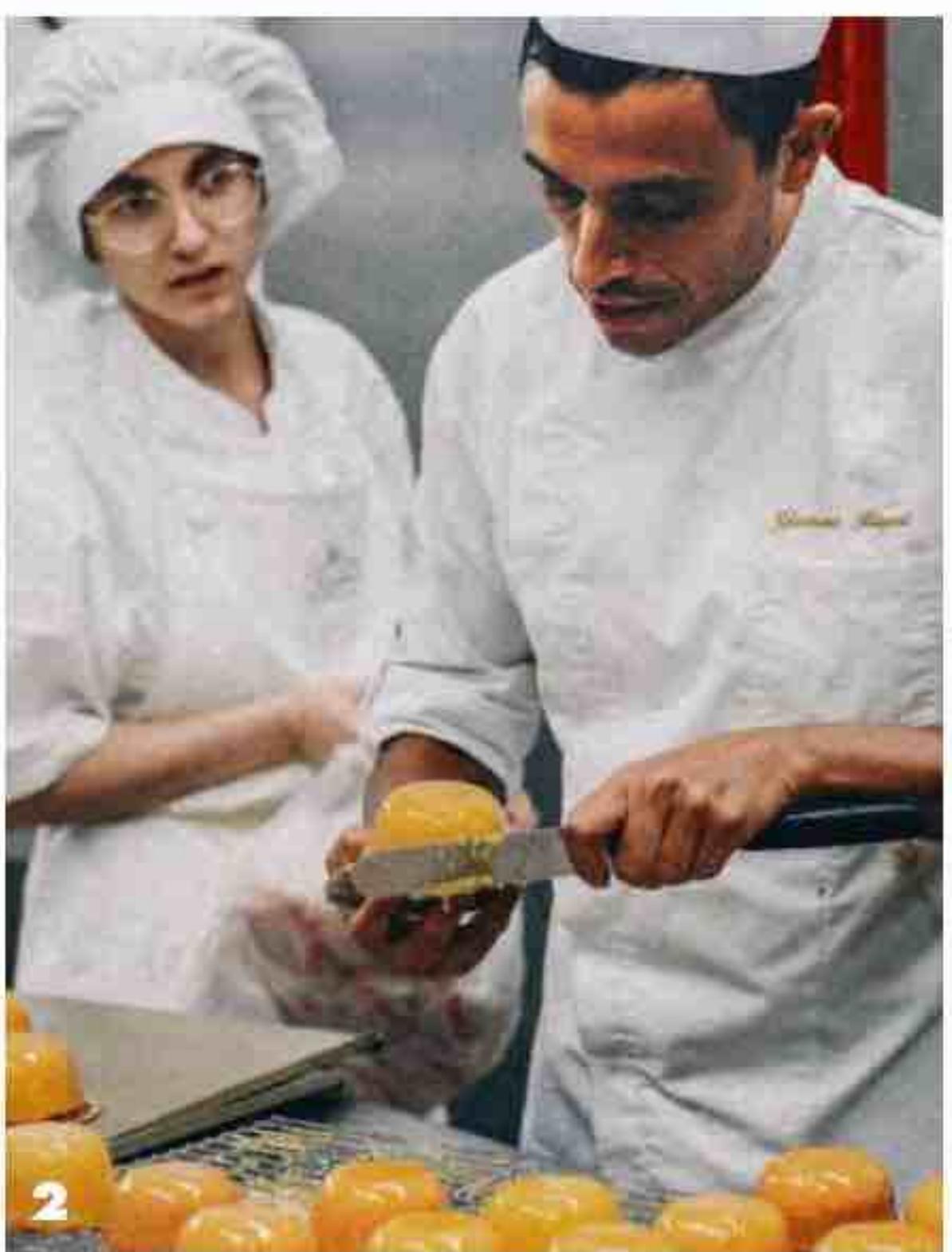
PENNE ALLA GENOVESE

EN FICHE
RECETTE

Il s'agit d'une sauce à base de viande et de beaucoup d'oignons. Originale de Campanie, elle a été introduite dans la région par les Génois pendant la Renaissance.

Après une série de virages,
la Tour génoise apparaît
dans un cadre sublime
entre ciel et mer.







SPAGHETTI E VONGOLE (4 pers.)

Préparation : 20 mn • Cuisson : 20 mn

- ◆ 1 kg de palourdes veraci ◆ 3 gousses d'ail ◆ huile d'olive extra-vierge
- ◆ 1 botte de persil ◆ 300 g de spaghetti ◆ 8 tomates-cerises

1. Rincez les palourdes plusieurs fois sous l'eau froide, sans les laisser tremper.

2. Dans une poêle, faites revenir l'ail pelé sans le colorer et les tomates-cerises dans 5 c. à soupe d'huile. Ajoutez les palourdes dans la poêle, couvrez et laissez cuire à feu moyen 3 à 5 mn. Passé ce délai, jetez les palourdes qui sont encore fermées.

3. Pendant ce temps, lavez et hachez le persil. Faites cuire les spaghetti dans une grande quantité d'eau salée, égouttez-les 2 mn avant la fin du temps de cuisson conseillé sur l'emballage, ils doivent être al dente. Réservez l'eau de cuisson et terminez la cuisson des pâtes dans la poêle avec les palourdes en ajoutant 1 ou 2 louches d'eau de cuisson en remuant, à feu moyen, environ 2 à 3 mn. Les pâtes vont s'en imprégner, la sauce sera plus crémeuse. Une fois les pâtes cuites, ajoutez les palourdes, parsemez de persil et arrosez d'huile d'olive.

Recette du restaurant Lido Azzurro, à Amalfi.

Comté Tolosan, Domaine de Revel, Grain Rebel' 2019, blanc.

NOS BONNES ADRESSES

PASTICCERIA ANDREA PANSA (2 & 3)

Cette pâtisserie-chocolaterie est un monument à part entière. Fondée par Andrea Pansa en 1860, la maison est restée familiale et garantit les recettes d'origine de son fondateur. Tout est délicieux ! Surtout les babas et les célèbres pasticciotti farcis au citron ou à la griotte.

Piazza Duomo, 40.

+39 089 871065. pasticceriapansa.it

LIDO AZZURRO

Face à la mer, sur le port d'Amalfi, on déguste en terrasse des poissons extra-frais et les meilleures pâtes aux palourdes de la ville, préparés par Bijou, le propriétaire.

Via Lungomare dei Cavalieri, 5.

+39 089 871384. ristorantelidoazzurro.it

À Ravello

DA CUMPA' COSIMO

Ce restaurant chaleureux et rustique du centre de Ravello est le royaume de Netta, l'archétype de la mamma italienne. Depuis l'ouverture de l'établissement par son père, dans les années 50, elle perpétue la tradition des recettes familiales qui changent au gré des saisons. Mention spéciale pour les cannelloni !

Via Roma, 44. +39 089 857156.

IL FLAUTO DI PAN (5 & 6)

C'est le restaurant du plus bel établissement de la côte amalfitaine, au cœur de la Villa Cimbrone. Ne ratez pas la visite des jardins avant de siroter un verre au bar du restaurant étoilé. Cadre somptueux et accueil remarquable.

Villa Cimbrone, via Santa Chiara, 26. +39 089 857459.

À Scala

TRATTORIA DA LORENZO

Juste en face de Ravello, dans la petite localité de Scala, le chef propose des plats simples mais de qualité, dans une atmosphère conviviale avec une vue unique sur les jardins de la Villa Rufolo. L'accueil chaleureux de Lorenzo, la ribambelle d'antipasti, la cuisine familiale et le vin maison vous font vous sentir comme dans un cocon.

Via Frà Gerardo Sasso, 10. +39 089 858290.

ZI'NTONIO

Un restaurant familial qui vaut le détour. Esprit trattoria et terrasse avec vue imprenable sur Ravello. Les gnocchi imperiali, une recette de famille, sont inoubliables... Accueil et service adorables.

Via Torricella, 35. +39 089 858128.

1. La sfogliatella, pâtisserie napolitaine connue dans le monde entier, bénéficie d'une appellation au titre des Produits agroalimentaires traditionnels italiens.

2 & 3. Les cuisines et la terrasse de la célèbre pasticceria Pansa, en face de la place d'Amalfi et des escaliers du Duomo.

4. Panorama d'Amalfi à partir de la ville de Castiglione.

5 & 6. L'entrée et le bar du restaurant Il Flauto di Pan, à Ravello.



1



2



PASTICCIOTTI AL LIMONE (pour 20 pièces)

Préparation : 30 mn • Repos : 1 nuit • Cuisson : 25 mn

Pour la pâte • 1 kg de farine à pâtisserie • 180 g d'œufs • 70 g de jaunes d'œufs • 500 g de sucre glace • 500 g de beurre Pour la pâte au citron • 100 g de sucre • 100 g de pulpe de citron Pour la crème pâtissière • 220 g de jaunes d'œufs • 340 g de sucre • 60 g d'amidon de maïs • 60 g d'amidon de riz • 1 l de lait • 1 gousse de vanille de Madagascar • 1 citron bio Pour la crème au citron • 1,5 kg de crème pâtissière • 180 g de pâte au citron

1. La veille, préparez la pâte : dans un bol, mélangez les œufs et les jaunes avec le sucre, puis ajoutez le beurre froid coupé en dés. Dans un saladier, versez la farine et formez une fontaine, déposez le mélange sucre/œufs/beurre au centre, puis mélangez rapidement jusqu'à former une pâte homogène, ne travaillez pas trop la pâte, elle doit être friable. Formez une boule, filmez-la et laissez reposer au réfrigérateur une nuit.

2. Le jour même, mixez la pulpe du citron avec le sucre pour obtenir une pâte.

3. Pour la crème pâtissière : faites blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre à l'aide d'un fouet. Ajoutez peu à peu les deux amidons mélangés pour éviter la formation de grumeaux. Faites tiédir le lait. Ajoutez le mélange œufs/sucre/amidons. Ouvrez la gousse de vanille pour récupérer les graines, ajoutez-les avec la gousse et le zeste râpé du citron. Mélangez au fouet jusqu'à épaississement. Puis réservez.

4. Mélangez 1,5 kg de crème pâtissière avec 180 g de pâte au citron pour composer la crème de citron.

5. Préchauffez le four à 250°/th. 8-9. Abaissez la pâte rapidement à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Divisez la pâte en deux parts, l'une un peu plus grande que l'autre. Sur un plan fariné, étalez la plus petite part finement. Étalez la plus grande, pour qu'elle soit un peu plus épaisse. Déposez la pâte plus épaisse sur des moules à madeleines beurrés et farinés, faites-lui prendre forme. Versez le mélange de crème au citron et couvrez avec l'autre disque de pâte plus petit, fermez les bords et coupez l'excédent (réservez le reste de crème pour un autre usage). Enfournez pendant 13 mn. Laissez refroidir les pasticciotti, démoulez-les et saupoudrez de sucre glace.

Recette de la pasticceria Pansa, à Amalfi.

■ *Côtes du Rhône, Vignerons d'Estézargues, Sy 2019, rouge.*

COCKTAIL TINT'ORO

Préparation : 5 mn

◆ 5 cl de tequila blanche • 1,5 cl de jus de lime • 3,5 cl de vin Tintore di Tramonti

1. Mélangez tous les ingrédients au shaker.

2. Servez dans une coupe vintage bordée de sel fumé.

Recette du barman Gianmaria Bianco du restaurant

Il Flauto di Pan, Villa Cimbrone, à Ravello.

1. Vue de la côte avec les monts Lattari à l'horizon.

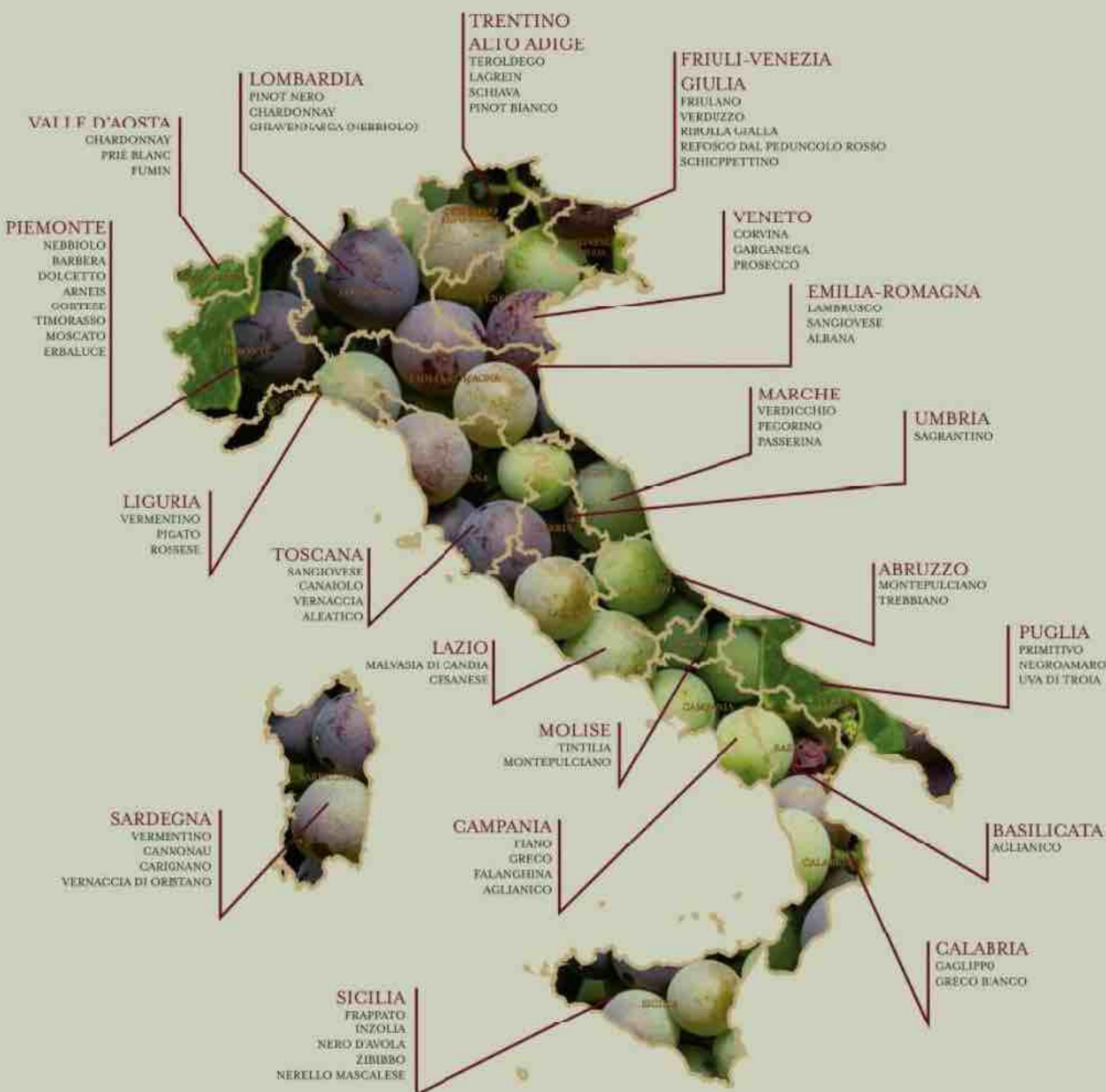
2. La dolce vita ambiance amalfitaine.



Pasticciotti al limone,
emblématiques de
la pasticceria Pansa.

DEMANDEZ LA CARTE DES VINS ITALIENS

Soyons honnêtes, sorti du Chianti ou du Prosecco, on ne connaît pas grand-chose, sinon rien, des vins italiens. Ils sont pourtant aussi variés et passionnantes que les français, et souvent moins chers. Pour s'y retrouver, nous avons demandé à quelques cavistes experts de nous sélectionner quatre flacons qui méritent le voyage... en cave pour commencer.



PAR **LAURE GASPAROTTO, ALICIA DOREY ET ALEXANDRA MICHOT**
STYLSME **Océane Algaron** - PHOTOS **JULIEN THEUIL**



EATALY

Ouvert en 2019 dans le quartier du Marais à Paris, le premier magasin Eataly de France rassemble sur plusieurs niveaux le meilleur des produits de la Botte. Sa cave à vin, ou enoteca, ne fait pas exception. Et à Paris, elle est principalement tenue par des Italiennes passionnées qui animent également un atelier autour de la dégustation de cuvées transalpines : La Scuola del vino (L'Ecole du vin). Dès que les mesures sanitaires le permettront, on pourra réserver un cours particulier dans la cave voûtée d'Eataly et choisir soit une initiation (cinq vins du nord de l'Italie jusqu'aux îles), une découverte par thématique (les vins de macération, les vins de volcans...) ou une exploration de grands crus (avec trois cuvées comme par exemple un Barolo ou un Brunello di Montalcino). En attendant, n'hésitez pas à descendre au sous-sol du magasin où vous attendent quelque 1450 références italiennes, rassemblées par régions, par moments (apéro, digestif, etc.), par cépages ou par styles (jolie place réservée aux effervescents : du Prosecco au Moscato d'Asti), faisant la part belle aux petits producteurs, et toutes d'un rapport qualité/prix imbattable car achetées en direct auprès des vignerons. Vivement la réouverture des bars et restaurants d'Eataly pour retourner s'accouder au comptoir à vin de la cave qui propose seize grandes cuvées à goûter au verre, avant, pourquoi pas, d'attraper en cave une cuvée inconnue et de la goûter sur place à L'Osteria, avec des tortellini in brodo (cuits dans un bouillon).

37, rue Sainte-Croix de la Bretonnerie, Paris-4^e.
Achat en ligne et livraison possible sur eataly.fr

LES QUATRE COUPS DE CŒUR

ORANGE ZERO, LE VIGNE DI ZAMO

Un vin à la fois poétique et antique, très pur et organique, qui nous vient du Frioul, sur un terroir de collines caressées par les vents de l'Est. Superbement aromatique avec un nez irrésistible d'abricot confit, des notes séduisantes de sauge ananas, mais une belle acidité qui lui offre un sacré maintien et lui fera tenir tête aux fromages, voire aux crustacés. **27,90 €**

TORNATORE, ETNA ROSSO 2018

Rapport qualité/prix impeccable pour ce vin du versant nord de l'Etna, cultivé en terrasses, à la belle robe rubis, à la bouche ample, fraîche et fruitée. Servi un peu frais (à 16 °C), il saura rafraîchir un saumon fumé ou accompagner une viande blanche, un peu crémeuse et épicee. **14,90 €**

MINIERE, GRECO DI TUFO

Ce petit domaine de quelques hectares en Campanie exprime ici le meilleur d'un des cépages blancs les plus vieux d'Italie : le miniere. On adore son côté minéral et herbacé avec des notes fraîches de sauge et de menthe, à marier avec une onctueuse mozzarella di bufala ou des pâtes au cime di rapa. **23,90 €**

BUSCARETO, SPUMANTE ROSATO, BRUT

Un très joli vin rosé de saignée effervescent, de la région des Marches. On aime son côté très fruité et floral qui évoque un petit bouquet de violettes. À servir à l'apéritif pour casser, avec élégance, le gras des charcuteries. **12,90 €**



ENOTECA MIDI

Une échoppe comme il en existe très rarement, complètement habitée, complètement incarnée par Mihran Karabetyan. À tel point qu'on croirait que la cave existe depuis toujours dans le quartier. Pourtant, Mihran l'a créée il y a tout juste treize ans. Depuis, il s'est imposé comme le caviste incontournable des amoureux de vins italiens à Paris. À la retraite, le caviste d'une amabilité inégalée a décidé de se consacrer à sa passion, le vin, après avoir passé une vie dans le textile. Aujourd'hui, tout cela s'est transformé en une vraie profession : sa cave comptant 10 000 bouteilles, soit 500 références, de cuvées uniquement italiennes qui couvrent tout le pays, du Frioul à l'Etna sicilien en passant par les appellations plus célèbres. Il bénéficie d'allocations de domaines ultra-recherchés du Piémont notamment, comme Mascarello ou Rinaldi. Et tout cela, dans à peine 20 m² pour accueillir les clients qui se succèdent les uns après les autres, comme une musique douce et évidente. Certains pourtant lui reprochent de ne pas être Italien ! Mais faut-il l'être pour aimer le vin de ce pays et le faire aimer ? Malgré son accent arménien, Mihran Karabetyan est pleinement devenu l'un des apôtres parisiens des crus de la Botte. Il propose également quelques produits d'épicerie : parmesan, noisettes, vinaigres balsamiques, ainsi que la fameuse huile d'olive bio Frantoi Cutrera qui, à elle seule, peut nous faire traverser la capitale.

77, rue du Cherche-Midi, Paris-6^e.
01 45 08 45 46. enotecamidi.com
Caviste de vins italiens exclusivement.

LES QUATRE COUPS DE COEUR

VALLE D'AOSTA, LES CRÈTES, PETITE ARVINE 2018

La petite arvine est un cépage de montagne que l'on trouve en Suisse et dans la région d'Aoste. D'origine volcanique, ce blanc léger est d'une fraîcheur très aromatique. On l'aime aussi bien à l'apéritif qu'à table, avec du poisson grillé accompagné des saveurs de légumes juste rôtis. **19 €**

ETNA, I CUSTODI DELLE VIGNE DELL'ETNA,

PISTUS 2017

Plusieurs cépages autochtones composent ce vin dont la structure est proche du pinot noir. Dans l'esprit d'un vin fin et élégant, plutôt fluide dans la texture. Très digeste et sain. Plus pour un osso buco que sur des viandes rouges. **19 €**

DOLCETTO D'ALBA, G.B. BURLOTTO 2017

Un vin du Piémont à boire facilement, car peu tannique. On apprécie ses notes généreuses de petits fruits rouges. Les habitants de la région disent qu'ils l'ont dans le sang. Du coup, ils le dégustent avec tout et, bien sûr, avec toutes sortes de pâtes. **15 €**

MOSCATO D'ASTI, MASSOLINO 2019

Originaire du nord de l'Italie, ce blanc effervescent s'impose par une légèreté éblouissante. Avec un taux d'alcool de 5°, ce Muscat se boit très frais à l'apéritif avec des légumes crus. Mais il est encore meilleur avec des gâteaux secs aux amandes. Une gourmandise ! **15 €**

AUGUSTIN MARCHAND D'VINS

Dans son écrin tamisé de la rue du même nom, le discret maître des lieux (qui ne s'appelle pas Augustin, mais chut...) aligne les flacons avec la grâce d'un libraire indépendant. S'il aime cultiver le mystère, chaque bouteille semble trahir un passé de gourmand érudit. Après vingt ans de journalisme spécialiste du vin et de la gastronomie – durant lesquels il découvre les étoiles montantes de la jeune cuisine et la fine fleur des vignerons –, c'est à la suite d'un passage à la Villa Médicis, à Rome, puis d'un long voyage à Venise et dans le Piémont qu'il tombe en amour pour l'Italie et pour le Barolo. « On associe trop souvent l'Italie aux rouges, on y découvre pourtant de grands blancs, y compris dans le Sud et en Sicile », souligne cet amoureux des crus et goûts singuliers qui a signé, il y a déjà vingt ans, un admirable traité sur les beaux amers (« L'Amer », d'Emmanuel Giraud, aux éditions Argol). De retour à Paris après avoir songé à s'installer définitivement dans la région de Barolo – « la Bourgogne du vignoble italien » –, il choisit la Rive gauche pour ouvrir une petite cave confidentielle où les amateurs se régalent aujourd'hui des merveilleuses charcuteries, divins fromages et petites assiettes servis en accompagnement de cuvées qui ne s'arrêtent pas aux frontières hexagonales.

26, rue des Grands-Augustins, Paris-6^e.
09 81 21 76 21.

LES QUATRE COUPS DE CŒUR

DOMAINE FRANK CORNELISSEN, SUSUCARU
ROSATO 2018

Un nez riche pour ce vin bio sicilien fruité, voluptueux et fluide, ou quand le nerello mascalese devient une gourmandise volcanique. À servir à 15 °C sur des pêches rôties aux épices. **29 €**

DOMAINE PODERE PRADAROLO, VEJ BIANCO
ANTICO 2018

Un des grands vins blancs de macération d'Emilie Romagne, à la jolie robe orange. Vrai vin de repas, avec une belle acidité, de beaux amers, des notes d'abricot et des tannins caressants qui viendront enrober une poêlée de trévis et fondue de scamorza. **33 €**

ELIO SANDRI, LANGHE NEBBIOLO 2017

Pas de chimie ni de chichis pour ce grand vigneron piémontais dont les élégants Barolo seront bientôt introuvables (sauf chez Augustin). Sa cuvée Nebbiolo mérite un peu de garde ou un passage de deux heures en carafe, pour dévoiler ses arômes sylvestres, ses notes de noisetier, son caractère post-wagnérien de sylphides dansant à l'heure bleue... À servir sur un plat mijoté, une joue de bœuf braisée au vin rouge parsemée de noisettes concassées. **35 €**

DOMAINE VIGNETI TARDIS, VENERDI 2018

C'est le premier millésime du sommelier britannique Jack Lewens, parti faire du vin au sud de Naples. Un blanc voluptueux, complexe et profond, qui se place sous l'influence de Vénus, en résonance avec la planète et les divinités antiques correspondantes. Le vignoble a vue sur mer, d'où les notes salines de ce grand blanc à verser sur un poulpe au citron confit. **45 €**





IDEA VINO

Spécialiste du terroir italien, Idea Vino, qui était autrefois une cave en chair et en os à Paris, n'existe plus que sur Internet. Une bonne nouvelle néanmoins pour la France entière qui peut recevoir des bouteilles triées sur le volet de tout le vignoble italien. Ce spécialiste en ligne émane d'une famille de cavistes installés près de Milan depuis 160 ans, les Meregalli. Aujourd'hui, la cinquième génération dirige l'entreprise. Présente en France depuis déjà trente ans, elle est reconnue comme un tremplin pour toutes sortes de produits italiens. Il y a quatre ans, le père Meregalli a fait venir en France la sommelière Viola Ferraris. À 30 ans, cette femme originaire de Monza, en Lombardie, connaît désormais chez Idea Vino, tant les références classiques, suivies depuis l'origine de la maison, que les nouveautés. D'un caractère affirmé, elle n'est pas du genre à aller dans la facilité ou à plonger dans les clichés. « Il est faux de dire que les femmes préfèrent le blanc au rouge. L'idée même d'un goût féminin n'a pas de sens », a-t-elle par exemple constaté. Elle apprécie quant à elle les vins plus charnus que légers. Et parmi les 500 références de vins qu'elle nous propose, il y a de quoi faire.

01 56 74 14 90. idea-vino.fr

Uniquement vins italiens par correspondance.

LES QUATRE COUPS DE CŒUR

SICILIA, DOMAINE CURATOLO ARINI, NERO D'AVOLA
PACCAMORA 2019

Un grand classique sicilien, tout en fraîcheur avec en plus le label bio, pour un vin sympathique aux notes de cerise et de violette, vinifié selon la tradition de la Sicile occidentale. **9,90 €**

MAREMMA TOSCANA, TENUTA FERTUNA, PACTIO 2016

Ce pacte est une alliance entre deux domaines réputés, Fertuna et San Guido. D'où un caractère riche en arômes. Elégant, fruité avec une touche de vanille, bien structuré tout en étant frais et croquant, ce vin est parfait à tout moment et en toutes saisons. **17 €**

CONTE BRANDOLINI D'ADDA, PINOT GRIGIO
DEL FRIULI, CUVÉE RAMATO 2019

Cépage blanc préféré du comte Brandolini, il le cultive en biologique depuis des décennies dans ses vignes, en parfait équilibre avec la tradition agricole. Sec, minéral, vif, ce vin est vinifié de façon à ne pas altérer sa fraîcheur et ses arômes, parmi lesquels on compte la poire et la fleur d'acacia. **13,50 €**

FATTORIA LA VALENTINA, MONTEPULCIANO
D'ABRUZZO 2017

Ce petit domaine caché dans les collines de Spoltore travaille en culture biologique et biodynamique depuis les années 1990. Son Montepulciano d'Abruzzo incarne la philosophie du vigneron pour un vin équilibré, riche, gourmand, chaleureux et frais. On relève la veine puissante et palpitante du Sud. **12 €**



— AVEC —



RUMMO

MAESTRI PASTAI
IN BENEVENTO DAL 1846

Jeudi 20 mai 2021

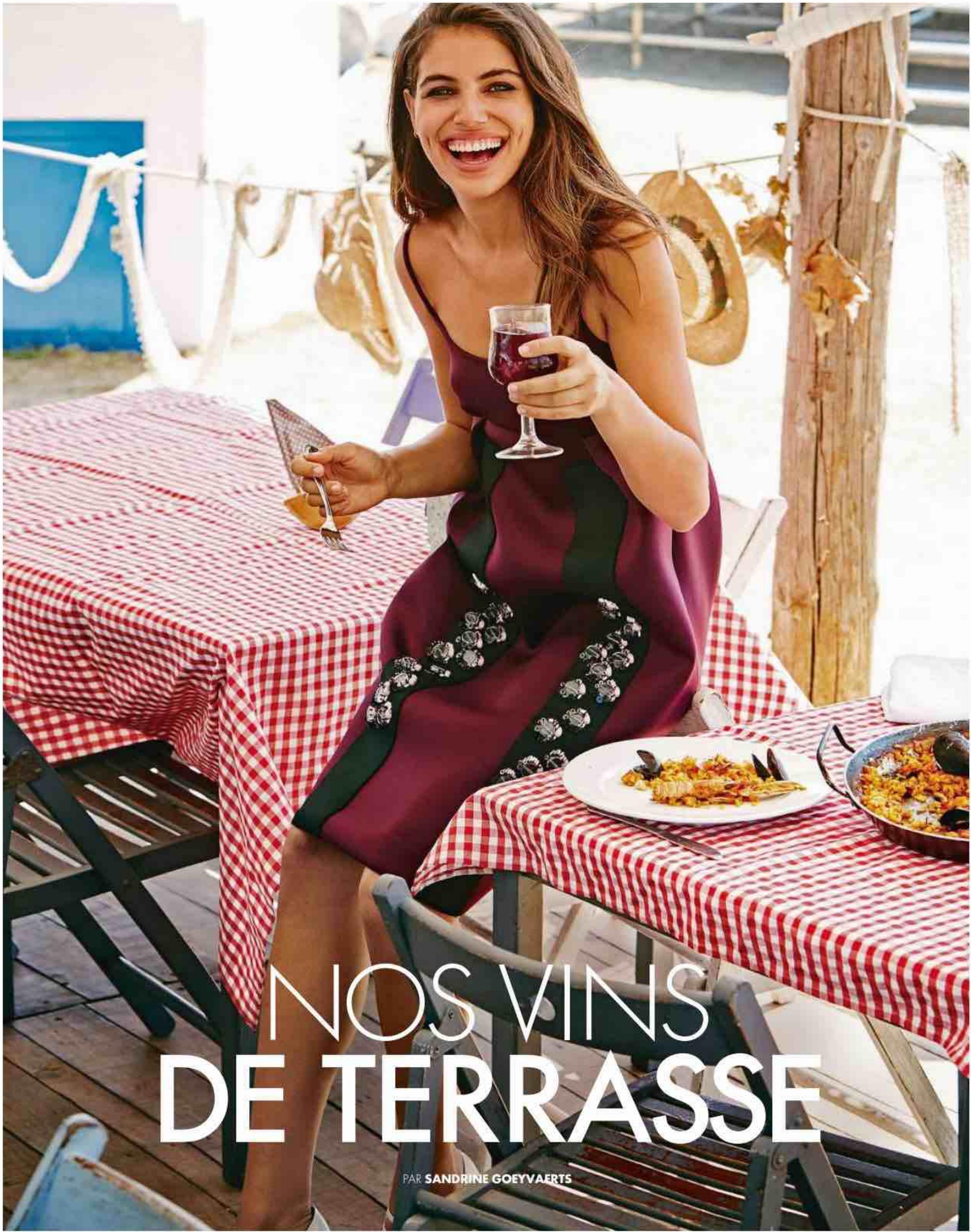
**L'ITALIE VIENT À VOUS
LE TEMPS D'UNE
SOIRÉE GASTRONOMIQUE
D'EXCEPTION**

Découvrez les menus spécialement concoctés par les chefs des tables d'inspirations italiennes les plus incontournables du moment.
Pour l'occasion, faites-vous livrer votre menu à base de pâtes chez vous.
Elle à table s'occupe de tout !

Réservez dès le 30 avril sur nuitdeschefs.elle.fr

Liste des restaurants participants à Paris disponible sur nuitdeschefs.elle.fr





NOS VINS DE TERRASSE

PAR SANDRINE GOEYVAERTS

Les beaux jours sont là, et avec eux la tentation de l'évasion... en bas de chez soi. Il suffit d'un coin de pelouse, de terrasse ou de trottoir pour refaire le monde autour d'un verre. Alors on sort sa plus jolie nappe, sa bonne humeur, et on investit l'extérieur pour partager avec bonheur blanc, rouge, rosé ou bulles, de tous les styles pour tous les budgets.

BULLEZ !

Du doux, de l'original ou du pur, pour des moments qui pétillent. Faisons sauter les bouchons, l'été finira bien par arriver.

DOMAINE DE LA TOUR BRUNE, EMILIE TOURRETTE BRUNET, CUVEE CORAIL

Où il y a de la bulle, y a du plaisir ! C'est du moins ce que l'on peut se dire en goûtant ce rosé/rouge étonnant. De la cerise en plein dans la face, puis un uppercut de fraise et des bulles frétilantes. Parfait à l'apéro. **20 €**

tourbrune.com

CLAIRETTE DE DIE, DOMAINE LES GENETS, TRADITION, MÉTHODE ANCESTRALE

Quelquefois, il faut de la douceur dans un monde de brutes. Cette clairette est un plaisir régressif, rappelant les goûters d'enfance, doigts souillés de confiture d'abricots, sur une brioche tiède. Servez-la en guise de dessert. **7 €**

domainelesgenets.com

CHAMPAGNE DRAPPIER, ROSÉ BRUT NATURE ZÉRO DOSAGE

On est habitués à la grande classe de Drappier, pourtant ce rosé pur surprend encore. Élégant, il laisse des évocations de roses anciennes, de fraises des bois... À humer avec un morceau de picodon. **33 €**

champagne-drappier.com

CHAMPAGNE CASTELNAU, DEMI-SEC

Puisqu'en Champagne aussi, on sait se faire tendre, Castelnau propose cette cuvée résultant d'un assemblage de vins de quatre années, où le pinot noir mutin caresse un chardonnay tout en rondeur. Ce vin fruité et doux fera merveille pour un goûter en terrasse autour de choux pâtissiers. **29 €**

champagne-castelnau.fr



TCHIN TONIQUE LE GOÛT DES BLANCS

Passer l'amour en machine, raviver la tendresse, rêver aux beaux jours... La vivacité des blancs et leur côté tonique ou câlin vous feront passer de bons moments, de l'apéritif canaille au dîner improvisé.

CROZES-HERMITAGE, LAURENT COMBIER 2019

C'est un joli nez fleuri qui prélude à une bouche tout en gourmandise. Des fruits jaunes, panier de pêches et d'abricots, et une trame fine, légère, comme un rêve. On adorera picorer du fromage de chèvre à côté de ce beau blanc du Rhône. **15,50 €**

domaine-combier.com

DOMAINE DES TROIS TOITS, LA PLAGE 2020

On a pris du melon de Bourgogne, on l'a trouvé bon sur cette « plage », une parcelle particulière, un sol de sable sur un lit de petits cailloux blancs. Mis en bouteille, ce coquin délivre de l'agrumé, un peu de fleurs blanches, mais surtout un air de boit-sans-soif. Compagnon d'apéro, indubitablement. **12 €**

lestroisuits.com

CORBIÈRES, CHÂTEAU OLLIEUX ROMANIS, PRESTIGE 2019

On ne pense pas assez aux blancs du Sud. Celui-ci, sur le territoire des Corbières, est un magnifique pied de nez à ceux qui estiment qu'ils sont toujours un peu lourds. Délicats, fins, les agrumes débarquent en premier, suivis d'une matière fruitée et équilibrée. À servir avec des rillettes de thon. **19 €**

ollieuxromanis.com

VIN DU PAYS DU GARD, DOMAINE DE FOLTODON, LES FÉREOLLES 2020

Un trio de cépages pour ce blanc absolument délicieux, et d'un rapport qualité-prix impeccable. Des fruits charnus, plutôt pêche et abricot dans le registre, une fraîcheur bienvenue, tout en équilibre. Servez-le à l'apéritif ou avec quelques coquillages. **8,50 €**

domainedefoltodon.com

CÔTE CHALONNAISE, DOMAINE DE LA LUOLLE, LES DALUZ 2019

Classe et distinction pour ce vin d'une appellation modeste. C'est tout le paradoxe de cette cuvée : on ne se la pète pas, pourtant on pourrait. Le fruit est précis, entre le nez et la bouche en parfaite adéquation, et la longueur tout à fait intéressante. À accorder avec des asperges à la ricotta. **14,90 €**

domainedelaluolle.fr

BANDOL, DOMAINE DE L'OLIVETTE, CUVÉE LIBELLULE 2020

Comme le joli insecte, ce vin blanc frais déploie tout en légèreté un charme évanescents. Des agrumes pimpants, quelques notes de chèvre, suivis par une bouche ronde très agréable. Quelques tranches de bon pain, des rillettes de poisson, et c'est plié ! **15 €**

domaine-olivette.com

PLUS PERSONNE NE BOUGE ON VOIT ROUGE

Qu'ils soient fluides, du genre à couler tout seuls, ou un peu plus affirmés, les beaux rouges sont parfaits pour se lover, en toute amitié, avec la grignote et les charcuteries.

IGP PAYS D'HÉRAULT, LE CLOS ROUGE, PICCOLO 2017

Le cinsault est un cépage espiègle. Tantôt il offre des fleurs comme la pivoine, tantôt un fruit ensorcelant. Ici, c'est la framboise et la fraise, ponctuées de poivre noir sur la finale, histoire de donner un peu de relief à ce vin fluide. Il s'acoquiera sans façon avec une bonne tartine de pâté de campagne. **11,95 €**
leclosrouge.fr

CÔTES CATALANES, MAS CRÉMAT, FA SI LA BOIRE 2020

C'est un bonbon d'une fluidité déconcertante, facile à boire, c'est écrit dessus. On adore ce côté légèrement impertinent de la fraise acidulée, puis la framboise qui se joint, la texture soyeuse, et le chant qui monte, comme un bœuf entre copains qui fait du bien. **9 €**
mascremat.com

LES CHEMINS DE L'ARKOSE, LES DÔMES SUR BASALTE

Des volcans à perte de vue, ces fameux dômes. Puis du gamay et du pinot noir qui, assemblés, forment une joyeuse sarabande où caracolent les cerises et les gariguettes. On prendra un plaisir fou à l'associer à un club sandwich. **11 €**
06 84 11 49 88.

COTEAUX DU LYONNAIS, DOMAINE DE PRAPIN,

GAM'NATURE 2019

Un pur gamay pour du pur bonheur, c'est le programme. Première cuvée nature du domaine, c'est une franche réussite : la cerise burlat et le cassis assurent le fruit, la bouche est souple, la texture fluide et coulante. On en boirait des litres, avec un peu de rosette, évidemment. **10 €**
domainedeprapin.fr

FRONTON, DOMAINE LABASTIDUM, SOLIS 2019

Parce qu'à un moment, on a aussi besoin de ces jus solides et ensoleillés qui font du bien au cœur et au moral. Une bouche velours, de la structure et de la richesse pour ce vin du Sud-Ouest, « avé l'assent ». Il adore la cochonnaille un peu relevée. **8,40 €**
domainelabastidum.com

COTEAUX DU LANGUEDOC, MAS LASTA 2020

Larzac, terre de caractère, et vigneronne de même trempe, Anne-Laure Sicard est assurément l'une des références du coin. Ce vin solide, à la trame épicee, n'oublie pas les fruits noirs en route et polit ses tannins pour offrir un rouge de toute beauté à des cicchetti qui ne demandent que ça ! **15 €**
06 86 97 77 45.



OSEZ, OSEZ ROSÉS

Jamais trop tôt pour dégouiller une de ces grenades liquides ! Les rosés clairs, comme ceux aux teintes plus affirmées, sont déjà de sortie et nous incitent à réviser nos gammes de fruits.

VIN DE FRANCE, LA VINIFACTURE, QUINZE HEURES VINGT-DEUX 2020

Un négocié monté en plein cœur de Sainté, alias Saint-Étienne, ça vous dit ? Voici un de leurs rosés, issu de caladoc, cinsault et mourvèdre. Un joli fruit, plutôt dans la rectitude, de la fraîcheur, n'en jetez pas plus. Ou si, associez-lui des légumes grillés avec un aïoli. **11 €**
lavinifactory.fr

TAVEL, DOMAINE MABY, CUVÉE PRIMA DONNA 2020

Tavel est pourvoyeuse d'excellentes choses, et cette Prima Donna ne faillit pas à la règle. Un nez ensorcelant, une matière riche, presque dense, où dansent les fruits à noyau, c'est absolument délicieux. On lui donnera pour partenaires des tapas relevées. **12,70 €**
domainemaby.fr

LIRAC, CHÂTEAU BOUCARUT, BOUCARUT BEACH 2020

Proposée uniquement en magnum, cette cuvée de plage (ou de jardin) offre toute la dimension plaisir d'un rosé. L'équilibre entre un joli nez, incitant à la soif, une bouche fruitée, ronde et fraîche, sans fioritures inutiles. Encore s'il vous plaît, avec quelques amandes grillées ! **30 €**
boucarut.com

VIN DE FRANCE, DOMAINE OTT, ÉTOILE 2020, ROSE

« It's getting Ott in here. » Le meilleur des trois châteaux condensé en une seule cuvée, au firmament. Puissance et gloire, fraîcheur et suavité, et surtout du fruit, étincelant et gourmand, qui ravira les palais les plus exigeants. Servez décalé, avec une part de pissaladière. **95 €**
domaines-ott.com



POUR UNE ALIMENTATION *saine au quotidien*



Disponible en librairie au prix de 24,90 €

W.
BOOKS
WITH PASSION

Pour votre santé, mangez au moins 5 fruits et légumes par jour. www.mangerbouger.fr



ELLES FONT LE VIN LIV VINCENDEAU

PAR SANDRINE GOEYVAERTS

© Charlotte Hubert

Née en Allemagne, elle a décroché un master de chimie au Royaume-Uni avant de découvrir l'Anjou en 2000. Aujourd'hui, elle y concrétise son rêve : devenir vigneronne et produire une jolie gamme de blancs secs et doux, rosés et crémants.

Elle jongle entre les coups de fil et les trois casseroles de décoction de prêle sur le feu (qui protège les vignes du mildiou, entre autres), mais Liv le fait avec décontraction. Tout sourire, on n'arrête pas cette quadra franco-allemande quand il s'agit de vivre sa passion, la vigne, un projet qui l'anime depuis longtemps. Des stages au brevet pro, elle a travaillé sans relâche avant d'acquérir 7 hectares de terre, dont 4,5 de vignes en 2014, essentiellement des cépages chenin et grolleau. Dès le début, le vignoble est cultivé en bio, et désormais en biodynamie, car c'est pour elle une évidence. « Je me suis engagée directement avec Ecocert, mon milieu familial a sûrement favorisé mon choix : maman fréquentait les magasins bio, son compagnon travaillait dans une ferme en biodynamie près de Francfort. La bibliothèque familiale regorgeait d'ouvrages sur la permaculture, la macrobiotique. » Faire sens, ce sont souvent les mots qui reviennent pour les projets comme

ceux de Liv. Alors, bien sûr, en pointillé, on retrouve dans l'arbre généalogique quelques incursions côté vignes, des vendanges maternelles dans la Forêt-Noire, un trollinger (raisin noir allemand) aux faux airs de grolleau, mais rien d'autant tangible qu'une transmission. Depuis bientôt sept ans, Liv replante, rajeunit le vignoble et repense aussi à son empreinte écologique : « Je suis déjà passée à l'étiquette sur papier recyclable, je cherche des cartons sans Scotch, et j'aimerais aussi me passer de coiffes sur les crémants. » Mais il reste un hic, et il est d'ordre psychologique. « Mes crémants se situent plus dans le haut de gamme, et si certains marchés demandent à ne plus avoir de coiffe, comme les Etats-Unis, en France l'accueil est plus froid. Et puis il y a l'outil à adapter, en tant que petite vigneronne, on aimerait que les industries bougent plus vite. » Impatiente certes, mais résolument optimiste : « En ces temps compliqués, j'aime à rappeler qu'il faut se brancher sur la nature, sa profusion d'odeurs et de couleurs. »

INTERVIEW BRUT DE VIGNE

Principal trait de caractère ? Le perfectionnisme.

Et votre principal défaut ? L'impatience.

Qualité préférée chez une femme ? La douceur.

Plutôt chenin ou grolleau ? J'ai pratiqué davantage le chenin et le riesling.

Mono-cépage ou assemblage ? Réponse de Normande : j'adore mon pur chenin Loire Gold, mais aussi le travail d'assemblage, notamment sur mes bulles.

La région ou appellation de cœur ?

Un vrai coup de foudre pour l'Alsace. Très galère pour une Allemande de trouver un stage : Anne-Marie Schmitt m'a accueillie et soutenue. Puis le Rheingau de mon enfance, et bien sûr la Champagne : absolument fantasme de la productrice de bulles que je suis.

Votre premier souvenir lié au vin ? Avec ma mère en Italie. Ce verre de Brunello di Montalcino, bu en terrasse. Emotions du vin et du lieu conjuguées.

Le vin qui vous a marquée dernièrement ?

Terre de Grès 2018 de Château de Bois Brinçon, un vin suave, réconfortant, qui m'a fait beaucoup de bien.

Votre dernier projet ? C'est top secret, disons que j'ai envie d'acquérir un cépage très connu, à la fois champenois et international, pour faire des bulles... Mais entre pépiniériste et banquier, l'échelle de temps n'est pas la même.

ABONNEZ-VOUS À

ELLE À TABLE

2 ANS
12 numéros

46,80€

+

LES 3 BOÎTES
DE CONSERVATION

stor'eat®

mastrad

30€

34€

SEULEMENT
au lieu de 76,80€



STOR'EAT, LA CONSERVATION INTELLIGENTE

Réduisez le gaspillage alimentaire avec la nouvelle boîte de conservation intelligente Stor'eat. Connectée, vous ne l'oublierez plus au fond du réfrigérateur ou du congélateur. Fabriquée en verre borosilicate, cette boîte 100% hermétique est adaptée aux températures extrêmes. Découvrez tout l'écosystème de conservation stor'eat sur www.stor-eat.fr et sur www.mastrad-paris.fr

PLUS SIMPLE, PLUS RAPIDE, ABONNEZ-VOUS AUSSI SUR INTERNET :

www.mastrad.jemabonne.fr

BULLETIN D'ABONNEMENT

Bulletin à renvoyer sous enveloppe non affranchie à **ELLE à table - Libre réponse n° 90187 - 59789 Lille cedex 9**



- L'offre plaisir :** un abonnement à Elle à Table d'2 ANS (12 N°) + les 3 boîtes de conservation au prix de **34€ seulement** au lieu de ~~76,80€~~, soit **42,80€ d'économie**.
- L'offre classique :** un abonnement à Elle à Table de 2 ANS (12 N°) au prix de **29€ seulement** au lieu de ~~46,80€~~, soit **17,80€ d'économie**.
- L'offre découverte :** un abonnement à Elle à Table d' 1 AN (6 N°) au prix de **19€ seulement** au lieu de ~~23,40€~~, soit **4,40€ d'économie**.

Je joins mon règlement de 34€ ou 29€ ou 19€ par :

Chèque bancaire ou postal à l'ordre de Elle à Table

Si je souhaite payer par , je me connecte sur

► www.mastrad.jemabonne.fr pour un paiement rapide et sécurisé.

*Vous pouvez acquérir séparément chaque numéro de Elle à table au prix de 3,90 € et les 3 boîtes de conservation au prix de 30 €. Elle à table est éditée par CMI Publishing. Offre valable 2 mois, réservée aux nouveaux abonnés de France Métropolitaine. Après enregistrement du règlement, réception du 1^{er} numéro sous 4 semaines maximum et sous 4 à 6 semaines vos 3 boîtes de conservation par pli séparé. L'envoi de votre bulletin vous offre la prise de connaissance et acceptation des CGV, accessibles sur www.jemabonne.fr. Abonnement résiliable à tout moment (remboursement des numéros non reçus). En cas de litige, vous pouvez saisir le médiateur de la consommation (MEDICYS, 73 Bd de Clichy, 75009 Paris) ou formuler sur www.medicys.fr. Vous disposez d'un droit de rétractation pendant 14 jours après réception du 1^{er} numéro, sauf offre 100% numérique (cf. formulaire de rétractation à adresser sur www.jemabonne.fr). Retour des numéros déjà reçus à vos frais. Ces données sont destinées à CMI Publishing et à ses prestataires techniques afin de gérer votre abonnement, et, si vous y consentez, à ses partenaires commerciaux, à des fins de prospection. Vous pouvez exercer vos droits d'accès, de rectification, d'effacement, d'opposition, à la limitation et portabilité de vos données, ainsi qu'à sortir de celles-ci après la mort à l'adresse suivante : CMI Publishing - 3-9 avenue André Malraux 92300 LEVALLOIS-PERRET - 01 75 33 70 36 ou par email editeable@jemabonne.fr. Voir notre Charte données personnelles (www.jemabonne.fr). CMI Publishing - RCS Nanterre 8324 286 319-TVA FR 88 324 286 319.

Mme Nom :
 Mlle
 Mr Prénom :

N°/Voie :

Cplz adresse :

Code postal : Ville :

Je laisse mon adresse EMAIL pour recevoir toutes les informations liées à mon ABONNEMENT, à mes 3 boîtes et pour CONSULTER MA VERSION NUMÉRIQUE.

Email :

Je souhaite être informé(e) des offres commerciales de Elle à table.

Je souhaite être informé(e) des offres commerciales des partenaires de Elle à table.

N° Tél.

HFM ET951

NOUS CONTACTER

ELLE À TABLE
Service Abonnement
CS 50002 - 59718 Lille cedex 09

01 75 33 70 36 - Lundi au
vendredi de 8h30 à 19h - Samedi
de 9h à 13h - Prix d'un appel local

@ elleatable@jemabonne.fr

Retrouvez également toutes nos offres exclusives sur notre site www.elleatable.jemabonne.fr

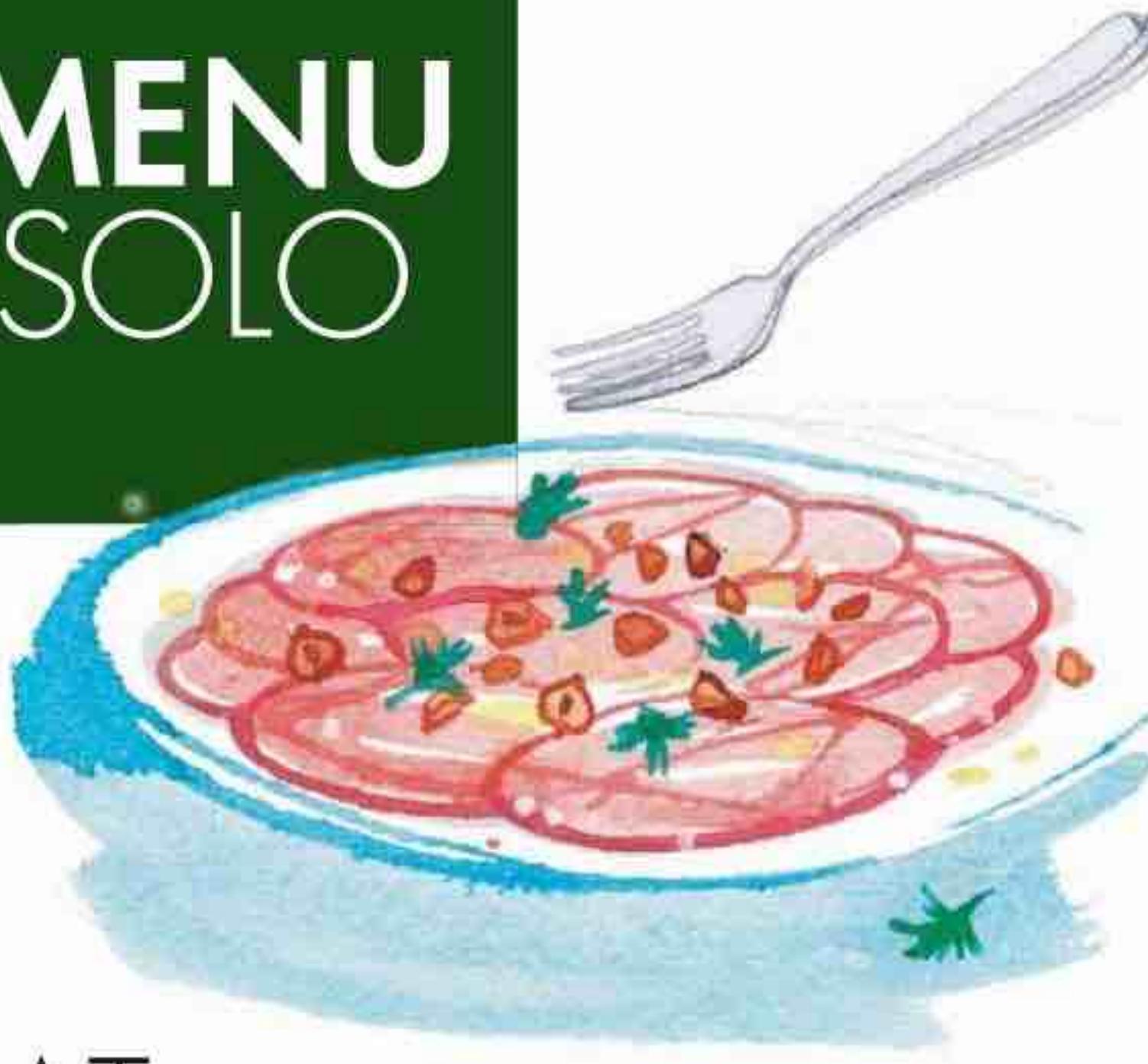


LES RECETTES DU PLACARD

Nos recettes rapides en solo, en duo ou pour une tribu, à partir de conchiglioni, de poutargue, d'escalope de veau, de concentré de tomate et de noisettes.

PAR ANNE ETORRE - ILLUSTRATIONS VERONICA DALL'ANTONIA

MENU SOLO



PLAT

CONCHIGLIONI À LA CRÈME DE CITRON ET À LA POUTARGUE

Préparation : 15 mn • Cuisson : 15 mn

◆ 100 g de conchiglioni ◆ 1 citron bio ◆ 50 g de crème crue ◆ 1 morceau de poutargue d'environ 2 cm ◆ 1 brin de thym

1. Portez de l'eau salée à ébullition et faites cuire les conchiglioni environ 15 mn en remuant régulièrement afin que les pâtes ne collent pas.
2. Pendant ce temps, zestez le citron dans une petite casseroles, ajoutez le jus du citron, la crème et le thym. Faites cuire à feu doux environ 7 mn, attention, le mélange ne doit pas bouillir.
3. Égouttez les pâtes en gardant un peu d'eau de cuisson que vous mélangerez à la crème. Ôtez le thym, puis versez la crème sur les pâtes et mélangez bien. Râpez la poutargue à volonté, poivrez abondamment au moulin et dégustez.

Le + EAT

Salez les pâtes avec parcimonie car la poutargue est souvent très salée.



ENTRÉE

CARPACCIO DE VEAU, SAUCE AUX ANCHOIS ET NOISETTES CONCASSÉES

Préparation : 10 mn • Repos : 1 h • Cuisson : 5 mn

◆ 120 g d'escalope de veau ◆ 4 anchois ◆ 1 c. à café de moutarde douce ◆ 1 c. à café de vinaigre de Banyuls ◆ 4 c. à soupe d'huile d'olive ◆ 1 poignée de noisettes ◆ quelques brins de coriandre

1. Filmez l'escalope de veau et placez-la 1 h au congélateur, pour faciliter la découpe. Lavez et séchez la coriandre
2. Mixez les anchois coupés en morceaux dans un petit blender avec la moutarde et le vinaigre jusqu'à ce que les anchois soient réduits en purée. Versez la préparation dans un bol et ajoutez l'huile d'olive jusqu'à l'obtention d'une consistance crémeuse. Réservez au frais.
3. Faites torréfier les noisettes dans une poêle chaude, puis concassez-les au mortier.
4. Avec un couteau bien aiguisé, détaillez l'escalope en tranches fines. Dressez la viande dans une assiette, arrosez de sauce, saupoudrez de noisettes et parsemez de quelques brins de coriandre.

Le + EAT

Préparez cette entrée à la dernière minute afin que le veau reste rosé.



DESSERT

MOELLEUX AUX NOISETTES ET AU MIEL

Préparation : 12 mn • Cuisson : 30 mn

◆ 80 g de noisettes ◆ 30 g de beurre ◆ 50 g de miel ◆ 1 œuf ◆ 30 g de sucre ◆ 60 g de farine

1. Préchauffez le four sur 160°/th. 5-6. Mixez les noisettes pour les réduire en poudre. Beurrez un petit moule individuel. Faites fondre le beurre dans une casserole et ajoutez le miel.
2. Dans un saladier, mélangez le jaune d'œuf (gardez le blanc) avec le sucre, ajoutez le

Le + EAT

Vous pouvez cuire ce gâteau dans un petit moule en papier, il sera aussi délicieux le lendemain au petit déjeuner.



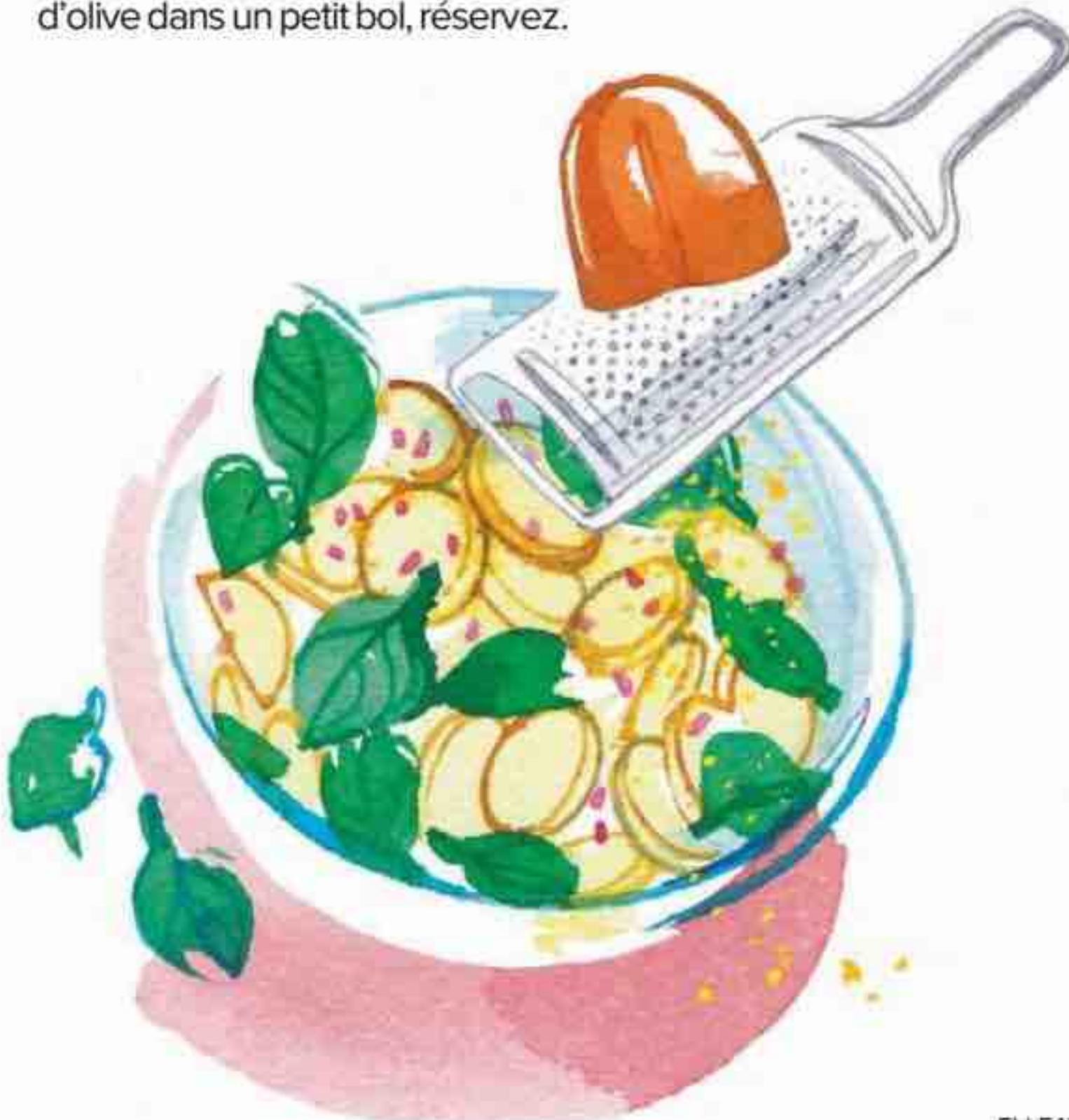
ENTRÉE

SALADE DE POMMES DE TERRE, POUSSES D'ÉPINARDS ET POUTARGUE

Préparation : 10 mn • Cuisson : 10 mn

- ◆ 300 g de pommes de terre grenailles ◆ 1 petite échalote ◆ 1 citron
- ◆ 3 c. à soupe d'huile d'olive ◆ 1 poignée de pousses d'épinards
- ◆ 1 morceau de poutargue d'environ 4 cm

1. Pelez les pommes de terre, coupez-les en rondelles d'environ 4 mm d'épaisseur et faites-les cuire à la vapeur 10 mn, pour qu'elles restent al dente.
2. Pelez et émincez l'échalote très finement. Pressez le citron et émulsionnez le jus et l'huile d'olive dans un petit bol, réservez.
3. Lorsque les pommes de terre sont cuites, laissez-les tiédir, puis mélangez-les avec les pousses d'épinards rincées et séchées. Ajoutez la sauce, poivrez au moulin, mélangez bien et râpez la poutargue sur la salade avant de déguster.



PLAT

ESCALOPES DE VEAU À LA TOMATE, GREMOLATA ET CONCHIGLIONI

Préparation : 15 mn • Cuisson : 30 mn

- ◆ 150 g de conchiglioni ◆ 1 échalote ◆ 2 c. à soupe d'huile d'olive ◆ 1 petite boîte de concentré de tomate ◆ 2 tomates mûres en saison ◆ 1 orange bio
- ◆ 1 citron bio ◆ 1 gousse d'ail ◆ 1/2 botte de persil ◆ légumes de saison (artichaut, petits pois, carotte et navet nouveaux, grenailles, asperge...)
- ◆ beurre ◆ 2 escalopes de veau

1. Pelez et ciselez l'échalote
2. Pour la gremolata (persillade italienne) : dans un bol, zestez les agrumes. Hachez l'ail, lavez et ciselez le persil et mélangez bien l'ensemble.
3. Faites cuire les conchiglioni finement et faites-la revenir à la poêle dans l'huile d'olive. Lorsqu'elle est translucide, ajoutez le concentré et les tomates coupées en morceaux. Laissez revenir à feu doux jusqu'à ce qu'il n'y ait plus d'eau de cuisson. Réservez.
4. Faites chauffer à nouveau la poêle contenant les tomates, puis ajoutez la gremolata et les escalopes afin que la viande s'imprègne des saveurs. Servez chaud, avec la poêlée de légumes nouveaux et les pâtes égouttées.



DESSERT

CRUMBLE DE NOISETTES AUX FRUITS

Préparation : 15 mn • Cuisson : 30 à 40 mn

- ◆ 1 kg de fruits de saison Pour la pâte ◆ 50 g de noisettes ◆ 50 g de farine
- ◆ 80 g de sucre ◆ 50 g de sucre vanillé ◆ 1 citron bio ou 1 orange bio ◆ 50 g de beurre très mou + un peu

1. Préchauffez le four sur 190° th. 6-7. Placez les noisettes sur la plaque du four et laissez-les torréfier 2 à 3 mn. Râpez le zeste de l'agrume choisi. Mixez les noisettes en poudre fine. Mélangez les ingrédients de la pâte pour obtenir une texture bien sablée.
2. Rincez les fruits et épluchez-les si nécessaire. Découpez-les en morceaux d'environ 2 cm et disposez-les dans un plat à gratin beurré. Répartissez la pâte sur toute la surface et enfournez entre 30 et 40 mn. Dégustez tiède ou froid.

Le + EAT

Lorsque vous avez évidé une gousse de vanille de ses grains, plongez cette gousse dans un pot de sucre, pour le parfumer délicatement.

ENTRÉE

ŒUFS MOLLETS À LA POUTARGUE (4 à 6 pers.)

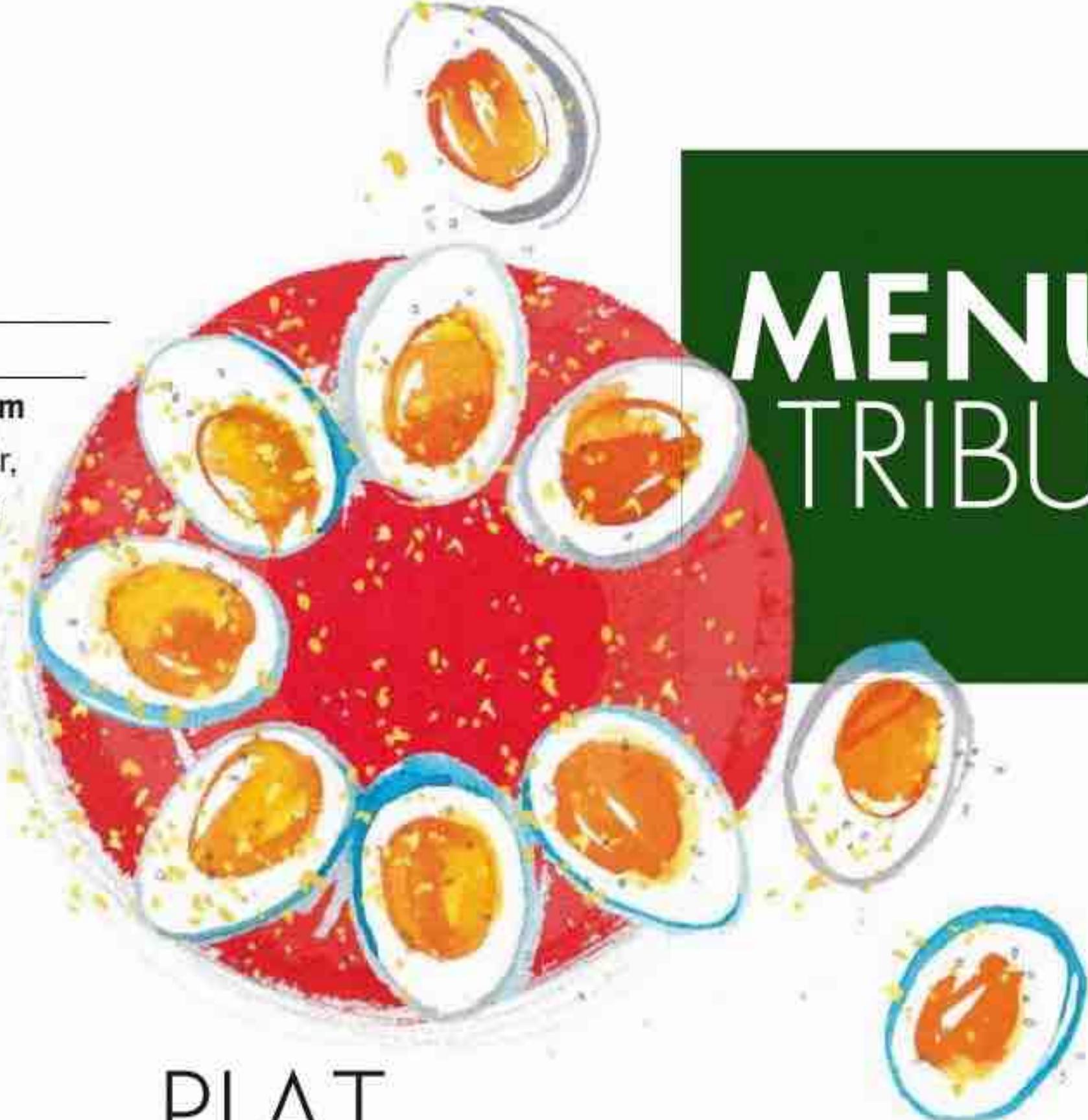
Préparation : 10 mn • Cuisson : 6 mn

◆ 4 à 6 œufs extra-frais ◆ 1 morceau de poutargue d'environ 4 cm

1. Portez une casserole d'eau à ébullition. Plongez les œufs délicatement dans l'eau et laissez-les cuire à petite ébullition durant 6 mn. Placez-les dans l'eau froide pour stopper la cuisson. Écalez-les délicatement et coupez-les en deux.

Le + EAT

Vous pouvez ajouter de la mayonnaise maison... ou pas!



MENU TRIBU

PLAT

CONCHIGLIONI FARCI AU VEAU ET À LA TOMATE (4 à 6 pers.)

Préparation : 20 mn • Cuisson : 45 mn

◆ 400 à 500 g de conchiglioni ◆ 4 escalopes de veau ◆ 2 échalotes ◆ huile d'olive ◆ 1 boîte de concentré de tomate ◆ 2 c. à soupe d'origan séché ◆ 100 g de parmesan râpé

1. Portez de l'eau salée à ébullition et faites cuire les conchiglioni environ 15 mn, en remuant régulièrement pour éviter que les pâtes ne collent. Égouttez-les lorsqu'elles sont al dente et rincez-les à l'eau froide.

2. Préchauffez le four sur 190°/th. 6-7. Hachez le veau en tout petits morceaux. Pelez et ciselez les échalotes.

3. Dans une poêle chaude, faites revenir les échalotes dans un peu d'huile d'olive, ajoutez le

veau haché et lorsqu'il est bien saisi, versez le concentré de tomate et l'origan. Laissez mijoter 10 mn en ajoutant un peu d'eau si nécessaire. Salez et poivrez au moulin.

4. Garnissez chaque conchiglione de farce et disposez-les dans un plat à four préalablement huilé. Saupoudrez les pâtes de parmesan râpé et enfournez 20 mn, le temps que le fromage soit bien doré.



DESSERT

GÂTEAU AU CHOCOLAT ET AUX NOISETTES (4 à 6 pers.)

Préparation : 12 mn • Cuisson : 40 mn

◆ 50 g de noisettes + 1 poignée ◆ 150 g de chocolat pâtissier ◆ 20 cl de crème légère ◆ 3 œufs ◆ 50 g de sucre fin ◆ 50 g de farine ◆ 1/2 sachet de levure chimique ◆ 1 noix de beurre

1. Préchauffez le four à 180°/th. 6. Mixez 50 g de noisettes pour obtenir une poudre fine.

2. Dans une casserole, faites fondre à feu doux le chocolat. Ajoutez la crème, mélangez bien et réservez.

3. Dans un saladier, fouettez énergiquement les œufs et le sucre. Incorporez la poudre de noisette, la farine et la levure. Mélangez.

BANC D'ESSAI LA SAUCE TOMATE AU BASILIC

C'est un incontournable de nos placards, à dégainer pour agrémenter un plat de pâtes improvisé. Mais toutes ne se valent pas.

Loin de là. Pour dénicher les meilleures sauces, nous les avons goûtées froides, juste sorties du pot, et toujours à l'aveugle.

PAR MATHILDE SAMAMA - STYLISME Océane ALGARON - PHOTO XAVIER IMBERT



LES MARQUES	VISUEL : couleur, brillance, cristallisation	GOUT : texture, parfum, équilibre	NOTES
1. Italians Do It Better , 4,24 € les 190 g. Chez Monoprix et dans les épiceries fines.	Fait penser à une compotée de tomates plus qu'à une sauce. Couleur pas assez rouge.	Texture un peu trop épaisse. Manque un peu de fraîcheur. Goût d'aromate prononcé, on ne retrouve pas le parfum de basilic frais.	5/10
2. Ursini , 4,79 € les 250 g. En grandes et moyennes surfaces.	Belle couleur rouge vif. À l'œil, évoque le fait maison. On a envie de goûter.	Bon goût de tomate mûre, mais parfum net de basilic séché. Manque un peu de fraîcheur, cependant belle longueur en bouche.	7/10
3. Nonna Bruna , 4,79 € les 280 g. En grandes et moyennes surfaces.	Belle couleur rouge foncé. À l'œil, elle évoque néanmoins plus une compotée qu'une sauce.	Texture un peu trop épaisse. Acidité trop prononcée, et pas assez de basilic. Trop plat en bouche.	4,5/10
4. Don Antonio , 7,30 € les 500 g. Sur bienmanger.com	Sent bon la tomate fraîche juste cueillie, puis écrasée. Arômes de basilic frais. Quel parfum ! On a tout de suite envie de goûter...	Très bon goût de tomate et de basilic, jolie texture et bel équilibre des saveurs en bouche. Un régal !	9/10
5. Kazidomi , 2,84 € les 300 g. Sur bienmanger.com et pourdebon.com	Jolie couleur rouge orangé, mais odeur peu prononcée.	Goût peu naturel. Saveur de basilic quasi inexistante. Acidité trop marquée, presque agressive.	3/10
6. La Baita & Galleano , 7,90 € les 170 g. Sur produits-italiens.fr et en épiceries fines italiennes.	Bonne odeur de basilic. Couleur rouge franc, très engageante.	Trop d'aromates en bouche, on cherche le goût de la tomate fraîche sans le trouver. Mais belle longueur en bouche.	5,5/10
7. Florelli , 2,79 € les 250 g. Monoprix et Cora.	Texture trop fluide, trop liquide. Fait davantage penser à du coulis de tomate qu'à une sauce.	Forte présence d'huile d'olive, elle remonte à la surface du pot, ce qui n'est pas bon signe. Faible saveur de tomate, trop d'amertume en fin de bouche.	3/10
8. La Favorita, Sugo Antico , 3,50 € les 180 g. À La Grande Épicerie, lagrandeepicerie.com	Belle couleur rouge orangé. Ressemble à une authentique sauce de nonna italienne, aspect rustique et aguichant.	Bon goût de tomate, manque un léger goût de basilic, pointe très plaisante de céleri en bouche. Idéal pour un bon plat de pâtes.	8/10
9. Al Dente La Salsa, La Checca , 8,50 € les 300 g. En épiceries fines et sur aldentelasalsa.com	Belle brillance. Couleur engageante, odeur fraîche, herbes apparentes, c'est un bon point.	Fait penser à une sauce faite à la minute dans un restaurant. Bel équilibre entre la douceur et l'acidité de la tomate. Jolie texture en bouche. Beau travail !	9/10

BIEN CHOISIR SA SAUCE TOMATE AU BASILIC

Pour Giovanni Passerini et Alessandra Pierini, Italiens pure souche, le critère principal est la variété de tomates utilisée. Les meilleures ? Les datterino de Campanie ou encore les san marzano DOP, cultivées dans les Pouilles. Le basilic qui entre dans la composition doit être frais, pour éviter le goût trop prononcé d'aromate. Enfin, la sauce ne doit contenir qu'un minimum de sucres ajoutés (le sucre est souvent incorporé pour corriger l'acidité de tomates pas assez mûres ou peu goûteuses), et surtout pas de conservateurs. Idéalement, pour retrouver le bon goût d'une sauce maison, dans le pot, on doit avoir de la tomate, du basilic frais, de l'huile d'olive et du sel. Et basta ! Mais la qualité des ingrédients se paye.

JURY COMPOSÉ DE :

Giovanni Passerini, chef du restaurant Passerini (Paris-12^e) ;
Alessandra Pierini, de l'épicerie italienne Rap (Paris-9^e) ;
Alexandre Giesbert, propriétaire des restaurants Daroco (Paris-2^e et 16^e) ;
Julie Gerbet, auteur du podcast À poêle ;
Alexandra Michot et **Mathilde Samama**, de ELLE à table.

COLATURA, NDUJA, MOSTARDA J'EN FAIS QUOI ?

Depuis onze ans, Alessandra Pierini tient l'épicerie fine italienne la plus courue de Paris : Rap. Cette experte nous a ouvert les portes de sa caverne d'Ali Baba pour nous présenter quelques-uns de ses produits cultes et nous confier la meilleure façon de les accommoder.

PAR MATHILDE SAMAMA

« Je n'ai pas vu le temps passer. Si l'on m'avait dit il y a dix ans que je tiendrais toujours cette épicerie aujourd'hui... » Assise sur un chariot à roulettes transformé en banquette le temps de l'interview, Alessandra Pierini suspend sa phrase. Comme si elle n'y croyait pas elle-même. Puis reprend, avec son accent ligurien aussi doux qu'une cuillère de crème de pistache de Bronte : « Je suis arrivée de Gênes en 1987. J'ai atterri d'abord à Aix-en-Provence. Puis, en 1992, j'ai ouvert Pasta e Dolce, ma première épicerie à Marseille. En juin 2010, j'ai vendu et, en septembre de la même année, j'ai inauguré Rap à Paris. » Derrière l'église Notre-Dame-de-Lorette, au pied de la très vivante rue des Martyrs, cette épicerie fine transalpine ne désemploie pas. On vient y dénicher un produit bien précis, ou juste admirer les grandes étagères de pâtes artisanales d'exception, de riz à risotto vialone nano, d'anchois, de câpres, de polenta, de pesto en tout genre, de poudre de fenouil, d'huiles d'olive, de vinaigres balsamiques, mais aussi de pâtes à tartiner aux noisettes du Piémont, de chocolat de Modica...

En vedette, la sélection de jambons de la Botte, à commencer par le fameux prosciutto di Parma. Les amateurs éclairés de fromages prisent aussi l'adresse pour ses classiques : gorgonzola, scamorza, taleggio, ricotta fumée, pecorino ou encore parmesan, à déguster avec de la mostarda (fruits confits à l'essence de moutarde). « Ici, il y a du monde toute la journée, il n'y a jamais de pause. C'est l'une des raisons pour lesquelles j'aime



beaucoup ce quartier du 9^e arrondissement. Les clients sont curieux, ils s'intéressent aux produits, ils posent beaucoup de questions. » Aussi passionnée que pédagogue, on pourrait écouter Alessandra Pierini pendant des heures. Pas étonnant qu'elle intervienne régulièrement à la radio, dans l'émission « On va déguster » sur France Inter. Multi-casquette, l'épicière est aussi auteur à ses heures perdues. Fidèle des éditions de l'Epure, elle publie des petits guides de recettes autour d'un produit dans la collection « Dix façons de le préparer ». En ce moment, elle planche sur deux nouveaux opus : le fenouil et la sauge (sorties prévues fin avril

et fin juin). « J'adore ce format, car il me permet d'aller à fond dans un sujet, je décortique tout de A à Z. J'apprécie aussi la partie recettes. J'en choisis toujours une vingtaine, je les teste à l'épicerie, je fais tout goûter à mes employés. Du coup, maintenant, l'équipe me demande souvent si je vais bientôt écrire un nouveau livre ! » confie-t-elle dans un éclat de rire. Car Alessandra ne cultive pas seulement un savoir encyclopédique sur les meilleurs produits transalpins. Elle est également co-auteur du livre « On va déguster l'Italie » (aux éditions Marabout), best-seller du moment. Elle partage aussi son énergie et sa bonne humeur. Entrez, vous verrez, on repart toujours de chez Rap plus heureux qu'en y entrant.

4, rue Fléchier, Paris-9^e. 01 42 80 09 91. rapparis.fr



LA POUTARGUE DE THON

C'est quoi ?

Ce produit est fabriqué de la même façon que la poutargue classique, à base d'œufs de mullet. Ce sont juste des œufs de thon salés, puis séchés au soleil. Cependant, la bottarga di tonno est plus relevée et plus forte en goût marin. Les Siciliens la coupent en tranches qu'ils disposent ensuite sur des tartines de pain beurré, ils la râpent sur des pâtes, dans une salade ou encore sur un carpaccio de poisson. J'ai découvert aussi que la bottarga se mariait très bien avec les artichauts et les asperges. La majorité de la production est en Sicile et c'est là-bas que l'on en mange le plus.

J'en fais quoi ?

UNE MOUSSE DE RICOTTA, POUTARGUE, MENTHE ET FENOUIL SAUVAGE

Dans un bol, mélangez 200 g de ricotta fraîche avec 40 g de poutargue râpée très finement, les zestes d'un citron bio et 6 feuilles de menthe finement ciselées. Mélangez, salez, poivrez. Étalez la préparation sur de fines tranches de fenouil sauvage, ou bien sur une focaccia encore tiède.

LA RICOTTA SÈCHÉE ET FUMÉE

C'est quoi ?

Il y a trois fromages emblématiques de la cuisine italienne : le parmesan reggiano (dans le nord de l'Italie et le Centre), le pecorino romano (dans le Latium) et la ricotta salata, c'est-à-dire la ricotta salée et séchée (dans le sud du pays). On la trouve généralement au lait de brebis, en version nature ou fumée. Le plus souvent, elle est présentée sous forme de pyramide de 200 ou 300 g. Elle se râpe en gros copeaux sur une entrée ou sur des pâtes, notamment une recette sicilienne des plus appréciées, la pasta alla norma (sauce tomate, aubergine frite et ricotta fumée).

J'en fais quoi ?

UNE OMELETTE AUX ASPERGES VERTES ET RICOTTA SÈCHÉE FUMÉE

Lavez 5 asperges vertes et coupez-les en tronçons d'environ 2 cm. Faites-les revenir à l'huile d'olive quelques minutes dans une poêle. Dans un bol, battez 5 œufs, salez, poivrez. Ajoutez les asperges grillées, puis versez la préparation dans une poêle chaude. Avec une spatule, ramenez le liquide des bords vers le centre, laissez cuire jusqu'à ce que l'omelette soit baveuse. Dressez-la sur un plat, puis râpez de gros copeaux de ricotta séchée fumée. Décorez avec quelques branches d'estragon frais.

LES CÂPRES AU SEL

C'est quoi ?

Un produit qui m'accompagne depuis toujours ! J'en mets partout, que ce soit avec le poisson, la viande, des pommes de terre, dans les pâtes, bien sûr, dans des salades... et même en dessert. Mes préférées sont les câpres au sel parce qu'il leur permet de garder leur arôme et ce goût exceptionnel, à la fois végétal et amer.

J'en fais quoi ?

UN PESTO DE CÂPRES AUX OLIVES

Versez 1 bocal de câpres au sel de 500 g dans un bol d'eau froide et laissez-les tremper 20 mn. Répétez l'opération deux fois en changeant l'eau, de manière à les dessaler au maximum. Égouttez-les, puis hachez-les grossièrement. Privilégiez un hachoir manuel, c'est le meilleur ustensile car on peut maîtriser la taille. Hachez 300 g d'olives vertes, 1 gousse d'ail pelée, 3 tomates séchées et 3 tomates datterino fraîches ou des tomates-cerises classiques. Ajoutez à la préparation 1 c. à café d'origan séché, des zestes de citron vert bio, 1 c. à café d'huile d'olive. Mélangez le tout. Arrosez d'un filet d'huile d'olive si besoin. Ce pesto de câpres est parfait sur du pain grillé ou sur des bruschette.



LA COLATURA

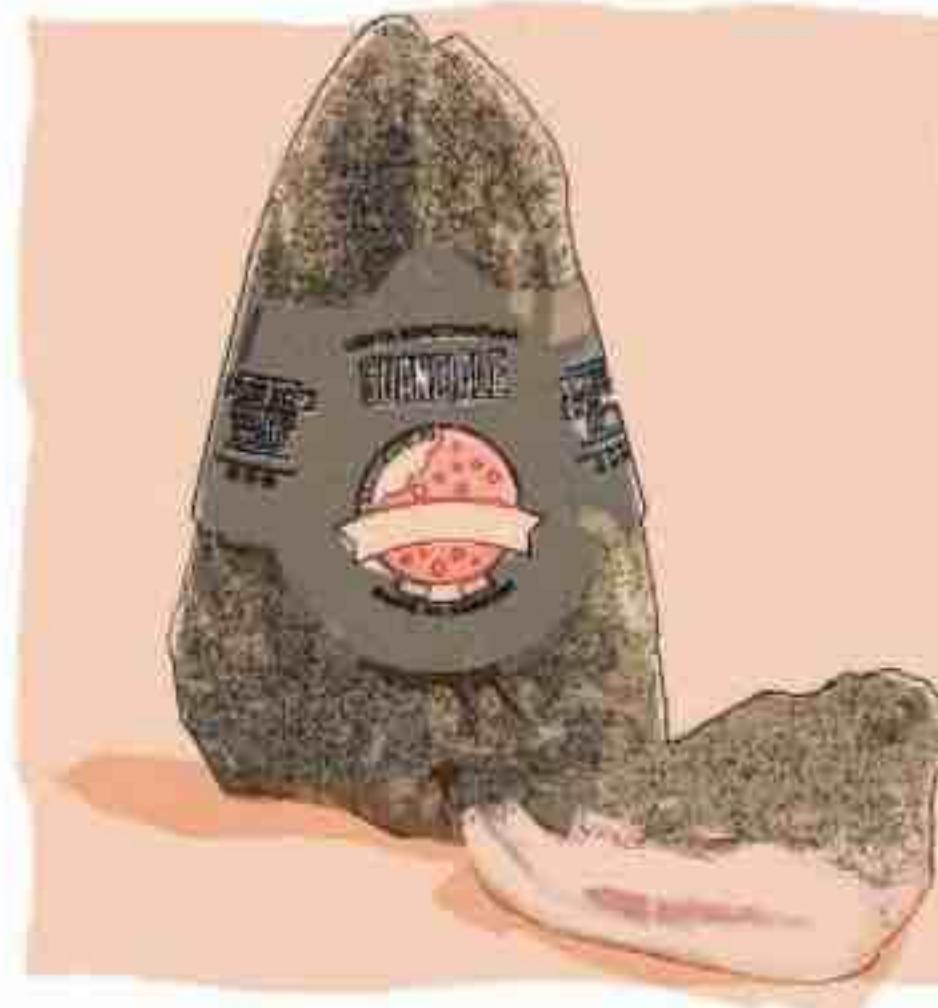
C'est quoi ?

On en trouve beaucoup dans la région de Naples. C'est une sorte de condiment ou exhausteur de goût à base d'anchois qui ont fermenté entre 6 et 9 mois. Celle que je préfère, c'est celle qui va jusqu'à 24 mois car son processus de fermentation est terminé, les goûts sont bien arrondis, complexes, aboutis. C'est ce goût umami que j'adore et qui relève tous les autres. C'est idéal avec une poêlée de poivrons, des pâtes à la tomate à l'huile d'olive, ou avec du fenouil.

J'en fais quoi ?

UN CARPACCIO DE CÉDRAT ET FENOUIL, COLATURA

Coupez une dizaine de tranches de fenouil à la mandoline. Réservez les fanes. Faites de même avec 1 cédrat bio (si vous ne trouvez pas de cédrat, prenez 1 citron corse bio ou 1 citron de Menton bio). Dans un bol, mélangez 1 c. à soupe de colatura avec 1 c. à soupe d'huile d'olive. Disposez joliment le fenouil et le cédrat sur une assiette, versez délicatement et de manière homogène le mélange colatura-huile d'olive. Décorez avec les fanes de fenouil, 1 poignée de raisins secs, 1 poignée de noisettes concassées et 1 piment frais finement émincé.



IL GUANCIALE

C'est quoi ?

Méconnu des Français, le guanciale est un morceau très gras – et donc très goûteux – qui correspond à la joue du porc. On l'utilise généralement dans les pâtes, surtout les recettes d'origine romaine, type carbonara ou all'amatriciana. Ces dernières années, il a acquis une grande popularité jusqu'à devenir l'une des charcuteries les plus vendues en Italie avec la mortadella et le jambon de Parme. Pour moi, le guanciale est plus intéressant que la pancetta (poitrine de porc roulée et séchée) car c'est un gras plus dense, plus compact, plus tassé. Ce qui est normal, car la joue de cochon est un muscle.

J'en fais quoi ?

DES POMMES DE TERRE, GUANCIALE ET HACHIS D'HERBES FRAÎCHES

Épluchez, puis faites cuire à l'eau 1 kg de petites pommes de terre, type charlotte. Égouttez-les et coupez-les en tronçons d'environ 2 cm d'épaisseur. Coupez en tranches très fines 300 g de guanciale. Déposez-les sur une plaque et enfournez 10 mn à 180°/th. 6. Le but est de les sécher, mais pas d'en faire des chips. Préparez un hachis d'herbes fraîches avec du romarin et de la sauge, par exemple. Rangez les tronçons de pommes de terre dans un plat, déposez délicatement les tranches de guanciale dessus, puis parsemez d'herbes fraîches.



IL PANE CARASAU

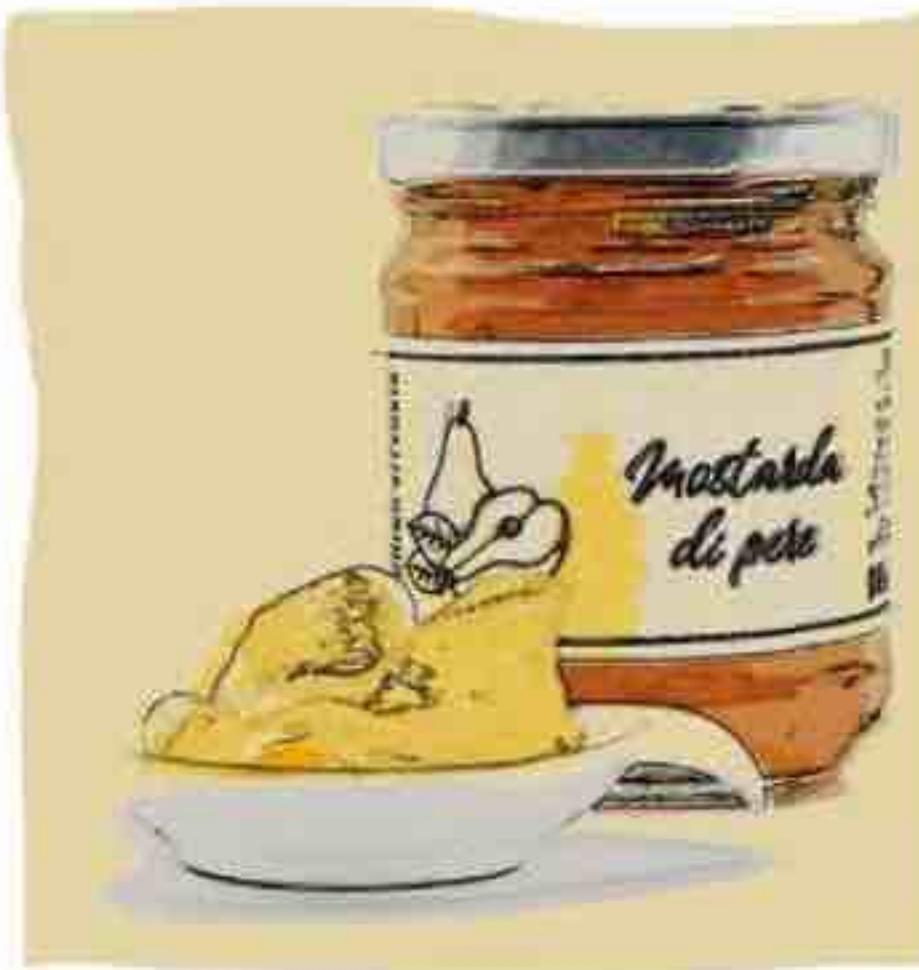
C'est quoi ?

Le pain que les bergers sardes emmenaient dans leur sac à dos quand ils partaient en transhumance. Ils le mouillaient dans l'eau des rivières pour le transformer en une sorte de crêpe qu'ils garnissaient ensuite avec des tomates, du fromage, etc. On l'appelle aussi « carta musica » en Italie, car ses feuilles sont très fines, presque transparentes, comme du papier à musique. Ces grandes galettes rondes sont faites à partir de semoule de blé dur, d'eau et de sel. Elles cuisent une première fois, ce qui permet à la pâte de gonfler, puis une deuxième fois pour dorer et croustiller.

J'en fais quoi ?

UNE PIZZA CARASAU

Passez 2 feuilles de pain carasau sous l'eau juste pour les imbiber. Tapissez le fond d'un plat à pizza avec le pain. Ajoutez 1 feuille si vous estimez que la base n'est pas assez solide. Coupez 100 g de tomates-cerises et 1 mozzarella de 150 g en cubes. Découpez de fines lamelles de poivron, puis faites-les revenir à l'huile d'olive pendant 10 mn. Ajoutez le poivron rôti à la préparation tomate-mozza, salez, poivrez et ajoutez 4 à 5 olives noires non dénoyautées. Étalez la préparation sur la pâte, arrosez d'un filet d'huile d'olive, puis enfournez à 180°/th. 6 pendant 10 à 15 mn. À la sortie du four, décorez la pizza avec des feuilles de basilic frais.



LA MOSTARDA DI FRUTTA

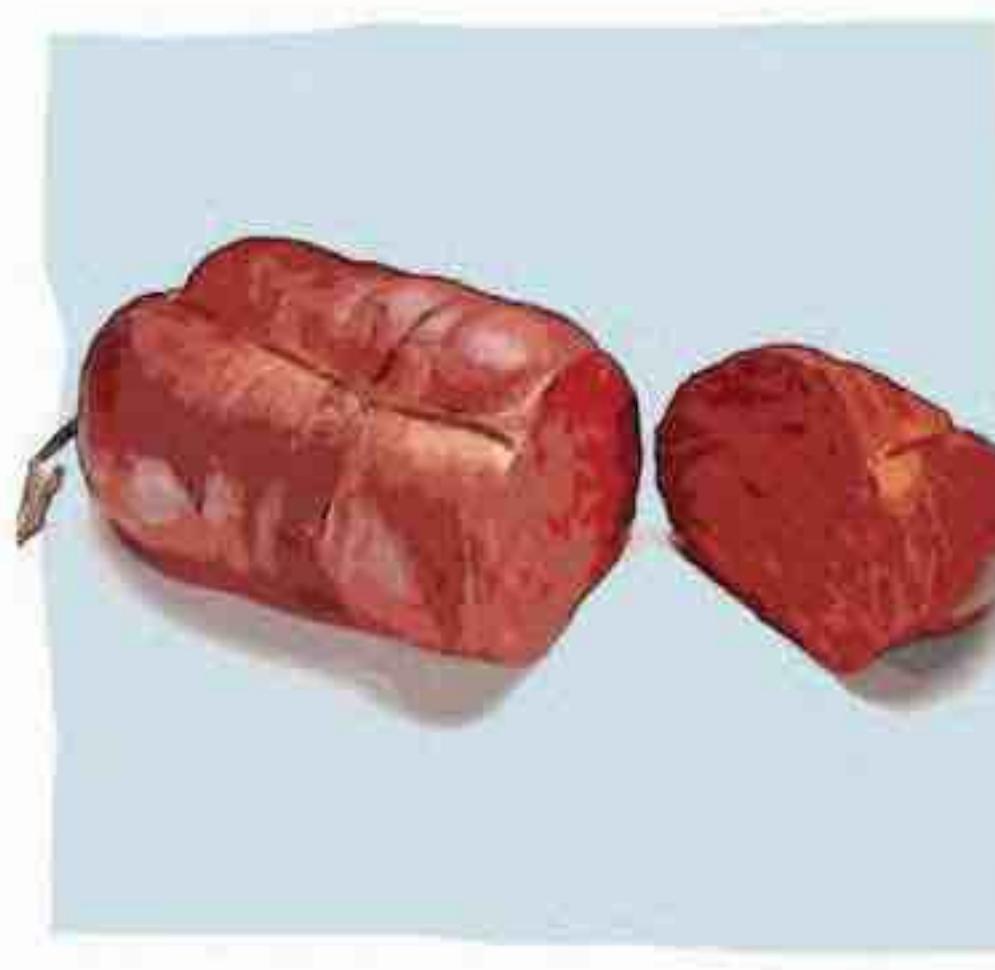
C'est quoi ?

C'est un condiment typique de Lombardie et de Vénétie. Il s'agit de fruits confits à la moutarde présentés dans des bocaux où le sucre prend toute la place de l'eau. Trois consistances différentes existent : soit le fruit est entier, soit réduit en pulpe, soit les deux. Pendant que les fruits confisent avec le sucre, les Italiens ajoutent de l'essence de moutarde. D'où le léger goût piquant. Ils en consomment en petite quantité avec des fromages très secs, de la charcuterie ou alors dans des farces à ravioli.

J'en fais quoi ?

DES CHAUSSONS FRITS, CREAM CHEESE ET MOSTARDA

Préparez une pâte brisée : mélangez 300 g de farine et 1 pincée de sel. Ajoutez 150 g de beurre mou en dés, pétrissez en ajoutant 10 cl d'eau au fur et à mesure. Formez une boule, puis réservez pendant 1 h au frais. Dans un bol, mélangez 2 c. à soupe de cream cheese et 2 c. à café de mostarda écrasée. Abaissez la pâte, puis découpez dedans des cercles à l'aide d'un emporte-pièce. Garnissez-les d'une bonne cuillère de farce, puis repliez-les sur eux-mêmes, de manière à former un petit chausson. Faites chauffer un grand volume d'huile neutre, et faites-les frire 2 à 3 mn. Égouttez les chaussons sur du papier absorbant pour enlever l'excès d'huile, puis saupoudrez-les avec de la cannelle ou du sucre glace. Dégustez tiède.



LA NDUJA CALABRESE

C'est quoi ?

Originaire de Calabre, la nduja est une charcuterie paysanne réalisée à partir de gros morceaux du cochon d'abord hachés, pressés, puis pimentés. Il faut savoir que la Calabre est LA patrie du piment. On en trouve partout, dans les plats, les conserves, les salaisons et surtout dans cette nduja, qui est en fait un saucisson piquant. On l'utilise généralement pour relever une sauce tomate dans un plat de viande, des œufs brouillés, ou parfois juste tartinée sur du pain grillé.

J'en fais quoi ?

DES POLPETTE ALLA NDUJA

Déchirez à la main 1/2 baguette de pain rassis et disposez-le dans un cul-de-poule. Ajoutez 50 g de nduja, 50 g de pecorino râpé, 3 œufs, 1 gousse d'ail finement hachée et un petit bouquet de persil frais haché. Malaxez le tout à la main, puis formez des boulettes de la taille d'une grosse noix. Dans une poêle à bords hauts, faites revenir 2 c. à soupe de sauce tomate, déposez les boulettes et laissez-les cuire 10 à 15 mn.



IL CIOCCOLATO IGP DI MODICA

C'est quoi ?

Un chocolat noir artisanal, fabriqué uniquement à Modica, en Sicile, dans lequel il n'y a aucune matière grasse ajoutée. C'est juste du cacao (entre 60 et 85 %) et du sucre. Traditionnellement, il est associé à des épices, comme le faisaient les Aztèques, qui mélangeaient toujours le cacao avec de la cannelle, du piment et de la vanille. L'IGP de Modica est fabriquée à l'ancienne, c'est-à-dire à froid : la température ne dépasse jamais les 45 °C donc le chocolat ne devient pas crémeux et le sucre ne fond pas complètement, il reste en tout petits cristaux. À Modica, on plonge de gros morceaux de ce chocolat dans du lait bouillant pour faire du vrai chocolat chaud. On le met aussi dans des empanatini, des petits biscuits salés à la viande de bœuf. Néanmoins, on l'utilise quand même le plus souvent en épice ou en condiment.

J'en fais quoi ?

DES COPEAUX SUR UNE GLACE

Il se marie très bien avec des glaces laiteuses ou bien des glaces aux fruits rouges. Le mieux, c'est avec une glace à la fior di latte de bonne facture, désormais on en trouve facilement. Râpez juste dessus d'épais copeaux de chocolat et dégustez.

Toutes les recettes sont pour 4 personnes.

Notre carnet d'adresses

Deliziosa mozza, p. 42

Datcha, datcha-shop.fr

Marion Graux, mariongraux.com

E viva la pasta, p. 68

Le Vélo Rouge, 7, rue Saint-Mathieu, 78550 Houdan
Mille et Une Choses, Bois Épicier, D61, 78550 Houdan

Tendances électro, p. 77

Alessi, alessi.com

Aluvy, aluvy-design.com

Big Green Egg, biggreeneggfrance.com

Braun, en boutiques spécialisées et braunhousehold.com

Cristel, cristel.com

Cuisinart, cuisinart.fr

DeLonghi, en boutiques spécialisées et maxicoffee.com

Eno, plancha-eno.com

FoodSaver, foodsaver.fr

Hay, chez Made in Design. madeindesign.com

Illy, illy.com/fr

Kenwood, kenwoodworld.com

KitchenAid, en boutiques spécialisées et kitchenaid.fr

Lacanche, lacanche.fr

Le Marquier, lemarquier.com

Moulinex, moulinex.fr

Miele, miele.fr

Nespresso, nespresso.com/fr/

NutriBullet, nutribullet.fr

Riviera & Bar, riviera-et-bar.fr

Sage, en boutiques spécialisées et sageappliances.com

Schneider, schneiderconsumer.com/fr/

Seb, seb.fr

Siméo, simeo.tm.fr

Smeg et Dolce & Gabbana, smegstore.fr et smeg.fr

Sodastream, sodastream.fr

Thermomix, thermomix.fr

Traeger, traegergrills.com

VZUG, vzug.com/fr

Weber, weber.com

WMF, wmf.com



© Marie-Pierre Morel

ABONNEZ-VOUS À
ELLE À TABLE



... EN PROFITANT
D'OFFRES
EXCLUSIVES SUR
www.elleatableabo.com

LIDL

Alliez expertise et gourmandise

Il a tout d'un grand, vous avez tout d'un chef et il revient le 3 juin chez Lidl ! Le célèbre robot Monsieur Cuisine Édition Plus permet de réaliser des repas complets en toute facilité. Équipé d'une balance de cuisine intégrée, d'un panier et d'un ensemble de cuisson vapeur, il hache, cuit, mijote, émulsionne... Et cerise sur le gâteau, il est fourni avec un livre de 200 recettes. En plus d'une autre surprise à venir... Restez attentifs !



MAISON MÉDITERRANÉENNE DES VINS

Le bon goût de la Grande Bleue

Sur cette route du bout du monde qui mène à la pointe de l'Espiguette, La Maison Méditerranéenne des Vins offre un bel éventail des richesses de la Méditerranée, parmi 15 000 produits dont 3 000 références de vins. Vitrine incontournable des vins du Sud, elle est également un haut lieu de l'épicerie fine. En juillet et août, profitez des belles soirées du jeudi, les Vinifolies' : des dégustations de vins et de produits locaux en présence de vignerons, avec une jolie programmation musicale.

◆ Plus d'infos sur maisondesvins-lespiguette.com



VRAI

Douceur, onctuosité et gourmandise par Vrai

Découvrez ou redécouvrez la douceur et l'onctuosité du fromage blanc biologique de brebis Vrai dans une nouvelle recette délicate et gourmande à la vanille. Leurs

brebis, de race lacaune, pâturent en Lozère et en Aveyron une herbe riche et parfumée apportant des notes délicates et subtiles au fromage blanc. Une nouveauté saine et gourmande à la vanille, idéale pour les petites pauses ou les fins de repas, source de calcium et de protéines, légèrement sucrée et délicatement vanillée pour la touche plaisir ! Fromage Blanc Bio de Brebis à la Vanille à retrouver au rayon frais bio de votre grande surface au prix conseillé de 2,70 € le pot de 400 g.

◆ Plus d'infos sur vrai.fr

LACANCHE

Goûtez à l'authentique

Lacanche, fabricant des célèbres Pianos Gastronomes, propose aux particuliers désireux de s'équiper comme un chef des modèles uniques, capables de relever tous les défis culinaires. Ils allient esthétisme et fonctions destinées à satisfaire les plus exigeants, en associant des foyers gaz ou induction ainsi que la possibilité de combiner, selon vos goûts, plusieurs fonctions fabriquées sur mesure capables de répondre aux demandes les plus variées : cuiseur vapeur, plancha, gril, friteuse... Ce piano sera le partenaire idéal pour relever tous les défis culinaires. Modèle Cluny Classic 1400G à partir de 7400 € selon les options choisies.

◆ Plus d'infos sur lacanche.fr



BRIOCHE PASQUIER

Craquez et fondez pour Grilletine !

Découvrez Grilletine, la petite tartine à la fois craquante et fondante pour faire le plein de sensations dès le petit déjeuner. Avec ses 6 recettes gourmandes et équilibrées, elle séduira les plus grands comme les plus petits : Grilletine Froment, Brioché, Blé Complet, Céréales & Graines, Sans Sucres Ajoutés et Équilibre. Produits disponibles en grandes et moyennes surfaces, au rayon des biscuits, au prix de vente conseillé de 1,59 €.

◆ Plus d'infos sur pasquier.fr

LE SAUNIER DE CAMARGUE

Le trésor d'un terroir d'exception

Cultivée depuis l'Antiquité selon le savoir-faire ancestral des sauniers d'Aigues-Mortes, la fleur de sel Le Saunier de Camargue est un produit d'exception. Ce véritable or blanc cristallise au gré du soleil et du vent affleurant l'eau, c'est pourquoi on le nomme fleur de sel. La texture croustillante et fondante de la fleur de sel Le Saunier de Camargue sublimera tous vos plats, des plus simples aux plus raffinés, en fin de cuisson ou à table ! Disponible au prix de vente conseillé de 2,90 €.

◆ Plus d'infos sur saunierdecamargue.fr





SCHNEIDER

Des appareils aux couleurs pastel pour le printemps

Optez pour les nouveaux coloris pastel de la gamme Feeling's de Schneider pour vos appareils de petit et gros électroménager. Du blender au réfrigérateur, déclinés en bleu clair, rose pâle ou vert amande, autant de couleurs printanières pour une douce ambiance vintage dans votre cuisine.

◆ Plus d'infos sur schneiderconsumer.com

DOMAINES OTT

Château de Selle Rosé 2020

Situé en AOC Côtes de Provence, sur les hauteurs des collines calcaires offrant aux vignes un ensoleillement généreux, le Château de Selle propose des vins caractérisés par un équilibre subtil entre structure et finesse. Le Rosé 2020 arbore une robe cristalline, couleur or rose. Le nez s'ouvre sur la fraîcheur des agrumes, puis dévoile d'élégantes notes florales mêlées de pêche jaune et de mangue. La bouche, fraîche et soyeuse, révèle un caractère minéral et mène vers une finale délicatement épicée. Prix de vente conseillé 30 €.

◆ Plus d'infos sur domaines-ott.com



BIG GREEN EGG

Savourez les saveurs les plus exquises

Griller, rôtir, saisir, fumer, mijoter... Avec Big Green Egg, tout est possible. Ultra-simple à utiliser, il permet des cuissons parfaites, pour des saveurs inoubliables. Sa céramique unique et performante est garantie à vie. Avec son design incomparable, le Big Green Egg est bien plus qu'un barbecue : c'est tout un univers inspirationnel. Grâce au Kitchen System Big Green Egg, créez la cuisine d'extérieur de vos rêves. Disponible en sept tailles, à partir de 990 €.

◆ Plus d'infos sur biggreenegg.eu/fr



MAISON PERRIER-JOUËT

Les champagnes Perrier-Jouët présentés dans un nouveau coffret cadeau éco-conçu

La marque allie beauté et durabilité avec un étui éco-responsable. Conçus et fabriqués en France, ces nouveaux coffrets sont entièrement recyclables. Un changement qui ne compromet en rien le souci du détail qui caractérise Perrier-Jouët. Soit un nouvel étui qui met en avant l'élégance associée à un souci de durabilité, afin d'accueillir respectivement les trois cuvées de la maison : Grand Brut, Blason Rosé et Blanc de Blancs. À partir de 45 € pour la cuvée Grand Brut.

◆ Plus d'infos sur perrier-jouet.com



KITCHENAID

Honey, la nouvelle couleur de l'année !

Le robot pâtissier et le blender K400 se parent d'un nouveau coloris, en édition limitée : Honey. Cette chaleureuse teinte ambrée apportera une belle touche de luminosité et de bonne humeur à la cuisine. Le robot pâtissier permet de pétrir, fouetter, battre, et affiche sa polyvalence grâce à ses quinze accessoires en option. Le blender K400, capable de pulvériser rapidement fruits et légumes pour obtenir des résultats onctueux et savoureux, devient multifonctions grâce à trois accessoires optionnels : la gourde, le presse-agrumes et les petits pots. Disponible au prix de 699 € pour le robot pâtissier et 329 € pour le blender.

◆ Plus d'infos sur kitchenaid.fr



L'OR BARISTA

La machine aux espressos d'or

Découvrez la machine à café l'Or Barista, la seule capable de préparer un double espresso ou deux espressos à la fois, grâce à la technologie de capsules XXL. Profitez également des capsules classiques l'Or Espresso, disponibles en grandes surfaces. L'Or Barista, la qualité digne des plus grands baristas, à domicile. Disponible en grandes et moyennes surfaces et en magasins spécialisés, à partir de 99,99 €.

◆ Plus d'infos sur lorespresso.com



Index des recettes

Nos Entrées

- Bouillon, riz et poulet à l'asiatique p. 14
- Carpaccio de cédrat et fenouil, *colatura* p. 118
- Carpaccio de veau et mozzarella fumée p. 44
- Carpaccio de veau, sauce aux anchois et noisettes concassées p. 113
- Croquettes de mozzarella di bufala fondante p. 46
- Crostini de mozzarella fumée FR
- Mousse de ricotta, poutargue, menthe et fenouil sauvage p. 117
- Mozzarella marinée au citron confit, origan et poutargue p. 46
- Œufs mollets à la poutargue p. 115
- Poireaux nouveaux étuvés, sauce à la boulette d'Avesnes p. 23
- Salade caprese sucrée-salée p. 43
- Salade de petits pois p. 25
- Salade de pommes de terre, pousses d'épinards et poutargue p. 114
- Velouté de petits pois au citron et à l'armande p. 25
- Velouté de petits pois, burrata et gamberi rossi di Sicilia p. 31

Nos Plats

- Agnolotti del plin au poulet et sauce à la lavande FR
- Asperges blanches aux œufs mollets p. 14
- Cipolle ripiene p. 61
- Conchiglioni à la crème de citron et à la poutargue p. 113
- Conchiglioni farcis au veau et à la tomate p. 115
- Escalopes de veau à la tomate, gremolata et conchiglioni p. 114
- Gnudi p. 63
- Lasagna verde FR
- Linguine alla mollica p. 74
- Œufs cocotte à la boulette d'Avesnes p. 23
- Omelette aux asperges vertes et ricotta séchée fumée p. 117
- Panzanella p. 27
- Pappardelle aux broccoletti, tomates piennolo du Vésuve et ricotta salée p. 62
- Parmigiana di melanzane FR
- Pasta al ragù p. 70
- Pasta con sarde FR
- Penne à la mozzarella di bufala, lardo di Colonnata p. 45
- Penne à la sauce napolitaine FR
- Penne alla genovese p. 94
- Pizza bianca, bufala, finocchiona et pistaches p. 44
- Pizza carasau p. 118
- Pizza fritta au stracchino, petits pois et guanciale p. 65
- Polpette alla nduja p. 119
- Polpette della nonna Milla p. 64
- Pommes de terre, guanciale et hachis d'herbes fraîches p. 118
- Rigatoni, culatello e piselli p. 74
- Risotto à la courgette et au jambon de Parme p. 27
- Risotto aux calamars, coulis d'anchois et ail noir p. 92
- Risotto aux petits pois et à l'anguille fumée p. 32
- Salade de pommes de terre, truite fumée, oignon rouge et groseilles p. 29
- Spaghetti à la tomate, aux asperges et à l'ail confit FR
- Spaghetti alla carbonara p. 72
- Spaghetti cacio e pepe p. 75
- Spaghetti e vongole p. 97
- Spaghetti vénitiens noirs aux coques p. 69
- Trottale al ragù bianco, veau, citron et sauge p. 71

Nos Desserts

- Chaussons frits, cream cheese et mostarda p. 119
- Cheesecake à la mozzarella, au citron et au coulis de framboise p. 50
- Clafoutis aux groseilles p. 29
- Crumble de noisettes aux fruits p. 114
- Gâteau au chocolat et aux noisettes p. 115

- Gelato à la mozzarella et au miel p. 50
- Moelleux aux noisettes et au miel p. 113
- Panna cotta au chocolat blanc et compote de citron p. 34
- Panna cotta de mozzarella et confiture de tomates à la vanille p. 48
- Pasticciotti al limone p. 98
- Salade de fraises à l'avocat p. 14
- Tarte fine aux pommes p. 36

Divers

- Cocktail Tint'oro p. 98
- Pesto de câpres aux olives p. 117

Votre magazine sur tablette et mobile!



Vous pouvez télécharger votre ELLE à table sur l'iPad ou l'iPhone à partir du kiosque d'Apple sur l'App Store, et télécharger la nouvelle Appli pour Smartphone.

● VÉGÉTAL

● VIANDE et ŒUFS

● POISSON et CRUSTACÉS

● VITE FAIT

● FAIT D'AVANCE

● LÉGER

AGNOLOTTI DEL PLIN AU POULET
ET SAUCE À LA LAVANDE



SPAGHETTI À LA TOMATE,
AUX ASPERGES ET À L'AIL CONFIT



CROSTINI DE MOZZARELLA FUMÉE



PENNE ALLA GENOVESE



SPAGHETTI À LA TOMATE, AUX ASPERGES ET À L'AIL CONFIT (4 pers.)

Préparation : 1 h • Cuisson : 3 h 45 mn

◆ 350 g de spaghetti ◆ 8 grosses asperges vertes ◆ huile d'olive Pour la sauce ◆ 2 gros oignons ◆ 1 gousse d'ail ◆ 5 feuilles de basilic frais ◆ 3 boîtes de tomates pelées italiennes Pour l'ail confit ◆ 2 têtes d'ail Pour les tomates confites ◆ 30 tomates olivettes ◆ 1 gousse d'ail ◆ thym effeuillé

1. Pour la sauce : dans une cocotte, faites revenir les oignons pelés et coupés en julienne dans de l'huile d'olive bien chaude, ajoutez l'ail pelé et 3 feuilles de basilic ciselées. Quand les oignons deviennent translucides, versez les boîtes de tomates, salez et faites cuire 2 h minimum. Écrasez avec un presse-purée.
2. Pour l'ail confit : faites cuire les têtes d'ail entières au four à 160°/th. 5-6 pendant 45 mn. Récupérez la chair et mixez-la.
3. Pour les tomates confites : plongez les olivettes dans de l'eau bouillante 15 s, pelez-les. Coupez-les en deux et disposez-les sur une plaque à four huilée, avec l'ail pelé et émincé. Salez et saupoudrez de thym. Faites confire au four à 80°/th. 2-3 pendant 3 h.
4. Faites cuire les pâtes dans une grande quantité d'eau bouillante salée. Réchauffez doucement la sauce tomate dans une poêle. Faites cuire les pointes des asperges dans de l'eau bouillante salée 3 mn, rafraîchissez-les dans de l'eau glacée.
5. Égouttez les pâtes aux trois quarts du temps de cuisson total (réservez un peu d'eau), et continuez la cuisson dans la sauce tomate, en ajoutant au fur et à mesure de l'eau des pâtes si besoin. Ôtez la poêle du feu et ajoutez le reste de basilic coupé à la main, arrosez d'un filet d'huile d'olive.
6. Mettez les pâtes dans quatre assiettes creuses, posez autour des tomates confites, des pointes d'asperges et de la purée d'ail.

¶ **Roussillon, Côtes Catalanes, Domaine Modat, Le Petit Modat'mour 2019, rosé.**

PHOTO Grégoire Kalt - RECETTE Simone Zanoni

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

PENNE ALLA GENOVESE (4 pers.)

Préparation : 25 mn • Cuisson : 4 h 15 mn

◆ 400 g de penne lisce (ou rigate) ◆ 1,6 kg d'oignons jaunes ◆ 1 carotte ◆ 60 g de céleri branche ◆ 3 feuilles de laurier ◆ 800 g de bœuf à braiser coupé en morceaux ◆ 1 c. à soupe bombée de concentré de tomate ◆ 10 cl de vin blanc ◆ huile d'olive extra-vierge ◆ pecorino râpé

1. Pelez les oignons, démarrez leur cuisson à l'eau froide, portez à ébullition et laissez cuire 1 mn. Plongez-les dans un bain glacé, et émincez-les grossièrement.
2. Pelez la carotte, lavez le céleri. Coupez-les en gros tronçons, ajoutez le laurier et liez le tout pour former un bouquet garni.
3. Dans une grande cocotte, saisissez les morceaux de viande de tous les côtés dans l'huile bien chaude, à feu moyen à fort, ajoutez les oignons, le concentré de tomate et le bouquet garni, mélangez et laissez cuire 3 h à feu doux, mélangez régulièrement. Les oignons vont libérer le jus nécessaire pour que la sauce ne dessèche pas. En fin de cuisson, ôtez le bouquet garni, versez le vin en mélangeant et laissez cuire encore 1 h.
4. Quand la sauce est prête, faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée, arrêtez la cuisson quand elles sont al dente. Égouttez-les et incorporez-les à la sauce, laissez-les cuire encore 1 mn.
5. Saupoudrez à volonté de pecorino et servez sans attendre.

PHOTO Matthieu Salvaing - STYLISME Ana Cardinale

AGNOLOTTI DEL PLIN AU POULET ET SAUCE À LA LAVANDE (5 pers.)

Préparation : 1 h • Repos : 1 nuit • Cuisson : 1 h 10 mn

◆ 8 brins de lavande fraîche ◆ huile d'olive Pour la pasta ◆ 550 g de farine T45 ◆ 360 g de jaunes d'œufs Pour l'émulsion au beurre ◆ 150 g de beurre coupé en dés ◆ 15 cl d'eau Pour le poulet ◆ 400 g de blancs et cuisses de poulet avec leur peau ◆ 15 cl de vin blanc ◆ 50 cl de bouillon de volaille ◆ 150 g de parmesan râpé ◆ 1 branche de romarin

1. La veille, préparez la pasta : versez la farine dans le bol d'un robot muni de l'ustensile feuille, ajoutez-y doucement les jaunes jusqu'à obtenir la consistance d'un crumble. Formez une boule et laissez-la reposer 1 nuit.
2. Le jour même, préparez l'émulsion : faites bouillir l'eau. Placez le beurre dans un bol, versez l'eau bouillante, salez et mixez.
3. Pour le poulet : préchauffez le four à 160°/th. 5-6. Faites revenir la viande dans une poêle, sur feu très vif, avec un filet d'huile d'olive, salez et poivrez. Quand elle est dorée, déglacez avec le vin. Versez le tout dans une cocotte, mouillez avec le bouillon, couvrez et enfournez 40 mn. Quand le poulet est cuit, récupérez le jus et faites-le réduire sur feu moyen. Ôtez la peau, hachez la chair. Mélangez-la avec le parmesan, le romarin ciselé, 15 cl de jus de cuisson, sel et poivre.
4. Étalez la pâte très finement au lamaïn, on doit voir à travers. Disposez un peu de farce sur la moitié de la pâte. Rabattez l'autre moitié, pressez entre chaque boule de farce, puis séparez les agnolotti à l'aide d'une roulette dentée.
5. Faites chauffer à feu doux l'émulsion avec 3 brins de lavande. Pendant ce temps, plongez les agnolotti dans de l'eau bouillante salée, 2 mn maximum. Égouttez et terminez la cuisson dans l'émulsion de beurre à la lavande.
6. Dressez les agnolotti dans cinq assiettes chaudes, arrosez de jus de volaille et déposez un brin de lavande fraîche.

PHOTO Grégoire Kalt - RECETTE Simone Zanoni

CROSTINI DE MOZZARELLA FUMÉE (4 pers.)

Préparation : 15 mn • Repos : 1 h • Cuisson : 5 mn

◆ 250 g de mozzarella di bufala fumée, égouttée ◆ 16 feuilles de sauge ◆ 60 g de beurre doux ◆ 4 filets d'anchois à l'huile d'olive, égouttés ◆ 8 tranches de pain complet ◆ fleur de sel

1. Découpez la mozzarella en 8 tranches (si vous trouvez des petites boules, découpez plus de tranches).
2. Ciselez la moitié des feuilles de sauge. Faites fondre le beurre dans une petite casserole. Hors du feu, ajoutez aussitôt les feuilles de sauge ciselées et les anchois coupés en petits morceaux, fouettez pour bien mélanger et faire fondre les anchois. Versez dans un bol, laissez refroidir à température ambiante et placez au réfrigérateur 1 h pour durcir la préparation.
3. Tartinez les tranches de pain avec le beurre d'anchois, puis déposez les tranches de mozzarella, et enfin une feuille de sauge. Salez, poivrez et passez sous le gril 3 à 5 mn en surveillant, la mozzarella doit fondre et commencer à dorer. Retirez du four et dégustez encore chaud.

¶ **Sud-Ouest, Côtes de Duras, Domaine Mouthes Le Bihan, La Pie Colette 2019, blanc.**

PHOTO Virginie Garnier - RECETTE Audrey Cosson

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

PENNE À LA SAUCE NAPOLITAINE



LASAGNA VERDE



PARMIGIANA DI MELANZANE



PASTA CON SARDE



LASAGNA VERDE (6 pers.)

Préparation : 1 h • Repos : 20 mn • Cuisson : 45 mn

◆ 200 g de pecorino ◆ huile d'olive Pour la pâte ◆ 4 œufs ◆ 400 g de farine ◆ 1 c. à soupe d'huile d'olive ◆ 1 poignée de feuilles d'origan frais ◆ 1 poignée de pousses d'épinards Pour la garniture ◆ 800 g de pousses d'épinards ◆ 200 g de ricotta au lait de brebis Pour la béchamel ◆ 60 g de beurre ◆ 90 g de farine ◆ 40 cl de lait

1. Dans le bol d'un robot ou dans un saladier, mélangez les œufs, la farine, l'huile et une pincée de sel, pétrissez pour obtenir une pâte homogène. Formez une boule, filmez-la et laissez reposer 20 mn.
2. Divisez la pâte en plusieurs pâtons, étalez-les finement, entre 2 feuilles de papier sulfurisé, avec un rouleau à pâtisserie. Disposez l'origan et des pousses d'épinards sur la pâte et passez le rouleau à nouveau. Détaillez des rectangles de taille identique.
3. Préparez la garniture : préchauffez le four à 180°/th. 6. Faites tomber les épinards dans une poêle huilée bien chaude, puis ajoutez la ricotta, salez et poivrez.
4. Pour la béchamel : faites fondre le beurre dans une casseroles à feu doux, ajoutez la farine, mélangez, faites cuire le roux quelques minutes. Versez le lait petit à petit en fouettant pour éviter les grumeaux, salez et poivrez au moulin. Faites épaissir à feu très doux sans cesser de remuer. Arrêtez la cuisson lorsque la béchamel nappe la cuillère, elle doit rester assez liquide.
5. Procédez au montage : garnissez le fond d'un plat à gratin d'un peu de farce épinards-ricotta, puis posez la première couche de feuilles de lasagne, recouvrez de farce, puis de béchamel, puis de pecorino râpé, et renouvez l'opération pour terminer par une feuille de lasagne parsemée généreusement de pecorino. Enfournez 30 mn. Dégustez bien chaud.

PHOTO Valéry Guedes - RECETTE Élisabeth Guedes

PENNE À LA SAUCE NAPOLITAINE (4 pers.)

Préparation : 10 mn • Cuisson : 40 mn

◆ 400 à 500 g de penne ◆ 1 kg de tomates bien mûres ◆ 2 oignons ◆ 3 brins de basilic + quelques feuilles de basilic pour servir ◆ 2 c. à soupe de vinaigre balsamique ◆ 1 c. à soupe de sucre en poudre ◆ 2 c. à soupe d'huile d'olive ◆ gros sel ◆ 1 morceau de parmesan

1. Pelez et coupez les oignons en lamelles. Lavez et coupez les tomates en gros dés. Eeffeuillez les brins de basilic.
2. Dans une sauteuse, faites revenir les lamelles d'oignon dans l'huile d'olive bien chaude, jusqu'à coloration. Ajoutez ensuite les tomates, le basilic, laissez cuire 5 mn en mélangeant.
3. Déglaçez avec le vinaigre, puis ajoutez le sucre, salez, poivrez au moulin et laissez mijoter à feu très doux. Ajoutez un peu d'eau si vous trouvez que la sauce est trop épaisse.
4. Quand la sauce finit de mijoter, portez à ébullition 4 l d'eau avec du gros sel et faites cuire les penne al dente selon les indications de l'emballage.
5. Égouttez les pâtes, dégustez-les avec la sauce bien chaude, quelques copeaux de parmesan réalisés avec un économe et quelques feuilles de basilic.

PHOTO Valéry Guedes - RECETTE Élisabeth Guedes

PASTA CON SARDE (4 pers.)

Préparation : 25 mn • Cuisson : 30 mn

◆ 500 g de bucatini ◆ 1 oignon jaune ◆ quelques brins de vert de fenouil ◆ 1 dose de safran ◆ quelques grains de raisin frais ou secs selon la saison ◆ 1 c. à soupe de graines de fenouil ◆ 8 sardines préparées par le poissonnier ◆ 30 g de pignons de pin ◆ 3 c. à soupe d'huile d'olive ◆ 30 g de chapelure

1. Pelez et émincez très finement l'oignon et le fenouil. Faites cuire les pâtes dans 5 l d'eau bouillante salée selon le temps indiqué sur l'emballage, environ 8 mn. Égouttez les pâtes en réservant 2 louches d'eau de cuisson.
2. Faites chauffer une poêle avec 1 c. à soupe d'huile d'olive. Faites revenir l'oignon et le fenouil, puis ajoutez le safran, les grains de raisin coupés en deux, les graines de fenouil et enfin les sardines. Laissez cuire à feu doux 8 mn avec l'eau de cuisson des pâtes réservée. Nappez les pâtes de sauce.
3. Faites torréfier les pignons dans une petite poêle sans matière grasse. Faites doré la chapelure quelques minutes dans une petite poêle avec le reste d'huile.
4. Parsemez les pâtes de pignons et de chapelure croquante et servez aussitôt.

PHOTO Valéry Guedes - RECETTE Élisabeth Guedes

PARMIGIANA DI MELANZANE (6 pers.)

Préparation : 30 mn • Cuisson : 45 à 50 mn

◆ 4 fior di latte (ou mozzarella) ◆ 1 gousse d'ail ◆ 3 cl d'huile d'olive extra-vierge ◆ 600 g de coulis de tomate ◆ 3 grosses aubergines ◆ 1/2 l d'huile d'arachide ◆ 100 g de parmesan râpé ◆ feuilles de basilic

1. Pelez la gousse d'ail et faites-la revenir quelques minutes dans l'huile olive, en faisant attention de ne pas trop la colorer. Retirez l'ail, ajoutez le coulis et laissez cuire 20 mn à feu très doux, salez et poivrez en fin de cuisson.
2. Lavez et coupez les aubergines en tranches d'une épaisseur d'environ 4 mm. Faites-les frire dans l'huile d'arachide à 180° jusqu'à obtenir une couleur bien dorée. Égouttez-les sur du papier absorbant et salez-les pendant qu'elles sont encore chaudes. Préchauffez le four sur 200°/th. 6-7.
3. Déchirez les feuilles de basilic à la main, en gardant quelques jolies feuilles pour le décor. Coupez le fromage en morceaux. Dans un plat à four, alternez en couches successives les aubergines frites, la sauce tomate, le fior di latte, le basilic et le parmesan. Enfournez et laissez doré en surface, servez avec du basilic frais.

Le + EAT

Recette de la Trattoria dei Cartari à Amalfi.

Il est important de faire frire les aubergines dans l'huile à 180° en plusieurs fois, afin qu'elles ne trempent pas dans l'huile et de les sécher immédiatement avec un papier absorbant propre.

¶ Jura, Arbois, Domaine de la Touraize, Pinot Noir, Sur la Côte 2017

PHOTO Matthieu Salvaing



Découvrez
L'ALLIANCE PARFAITE
D'ARÔMES INCOMPARABLES



CRÉATEUR DU BRUT DEPUIS 1874

CHAMPAGNE
POMMERY
A REIMS-FRANCE

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.