

Maxi HORS-SÉRIE cuisine

+ DES DESSERTS
SI GOURMANDS
COMMENT Y
RÉSISTER ?



À l'heure de l'apéro

Plein soleil
sur les antipasti

**C'est la reine
de la saison**

22 idées avec
la tomate

**Meilleure
faite maison**

Viva la pizza !

**Lasagnes,
saltimbocca,
risotto...**

Tous ces plats
dont on raffole



Pizza caprese
p. 39

132
recettes
Faciles

L'ITALIE nous régale !





Qu'est-ce qui est ROUGE DANS DU BLEU ?

C'est une tomate
100% italienne CIRIO,
cultivée en plein champ,
gorgée de soleil, cueillie à maturité
et mise en boîte en moins
de 24 h !



LA PETITE BOÎTE BLEUE
DES GRANDES TOMATES



La bella vita

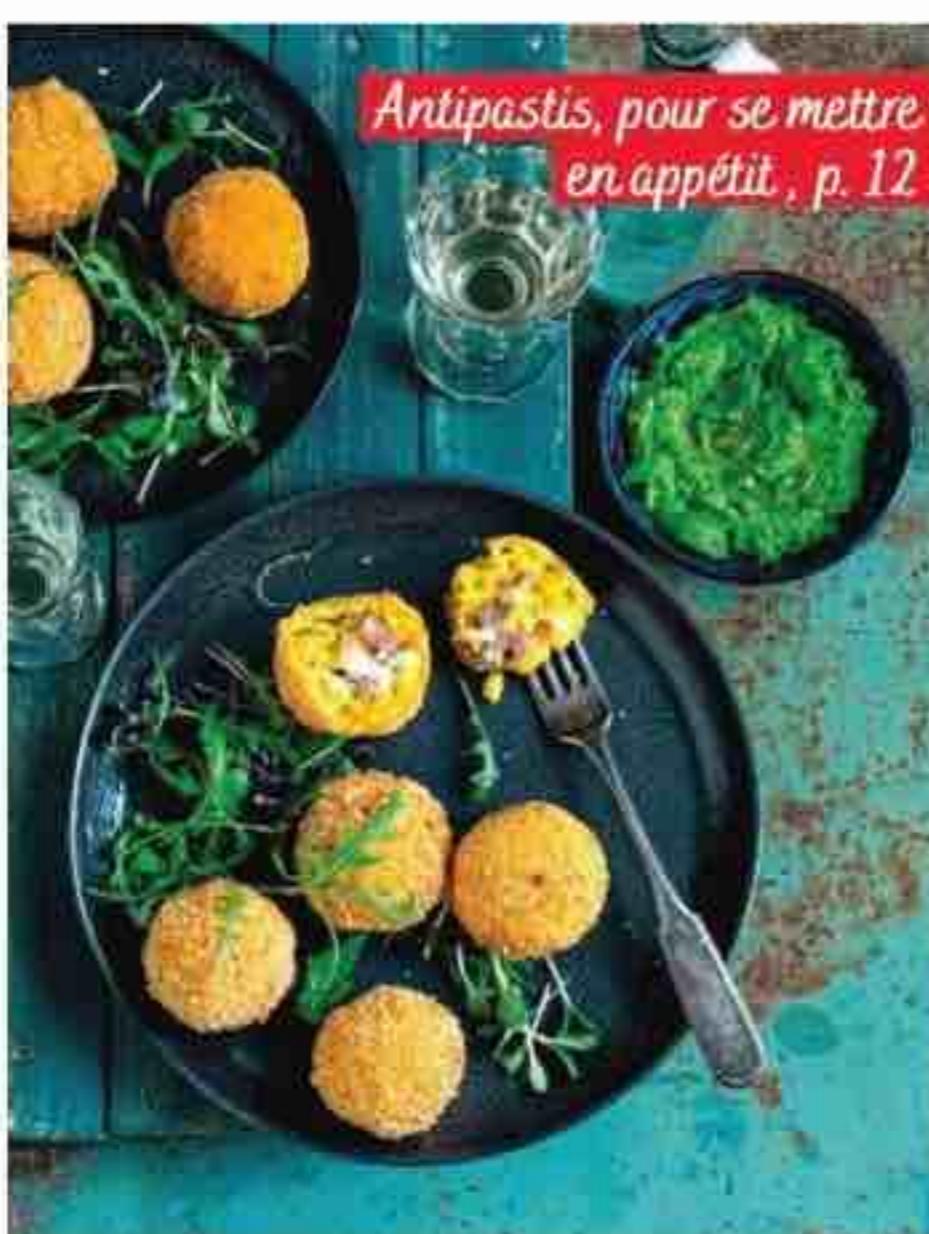
Une virée en scooter Piaggio ou en Fiat 500 pour visiter les trésors de l'Italie. Des découvertes à la fois culturelles, naturelles mais aussi culinaires, dans un pays où le bien-vivre est érigé en art. Imaginez-vous à Rome, dans un film de Fellini avec Marcello Mastroianni, les pieds dans la fontaine de Trevi, avec cette question au bout des lèvres : la pasta, c'est avec ou sans sauce tomate ? Dans tous les cas, Fernando, dans « Un Américain à Rome », a bien raison dans cette scène mythique « Maccarone, tu m'as provoqué ? Eh bien, moi, je te détruis, je te dévore. » Bonne dégustation et buon appetito.

La rédaction de Maxi Cuisine



Sommaire

- 06 Nouveautés
- 08 VOYAGE EN ITALIE
- 10 LE JAMBON DE PARME, LE SEIGNEUR DE LA CHARCUTERIE
- 12 Antipasti, pour se mettre en appétit
- 20 LA TOMATE, L'INGRÉDIENT MYTHIQUE DE LA CUISINE ITALIENNE
- 22 Des recettes plaisir à la tomate
- 29 9 façons de cuisiner la sauce tomates
- 30 CAROLINE MAYA, LA REINE DE LA PIZZA
- 32 Pizza, pour en faire tout un plat
- 40 10 idées avec de la pâte à pizza
- 42 Les vins italiens
- 44 LES DÉLICIEUSES PÂTES DE LA MOLISANA



Antipasti, pour se mettre en appétit, p. 12

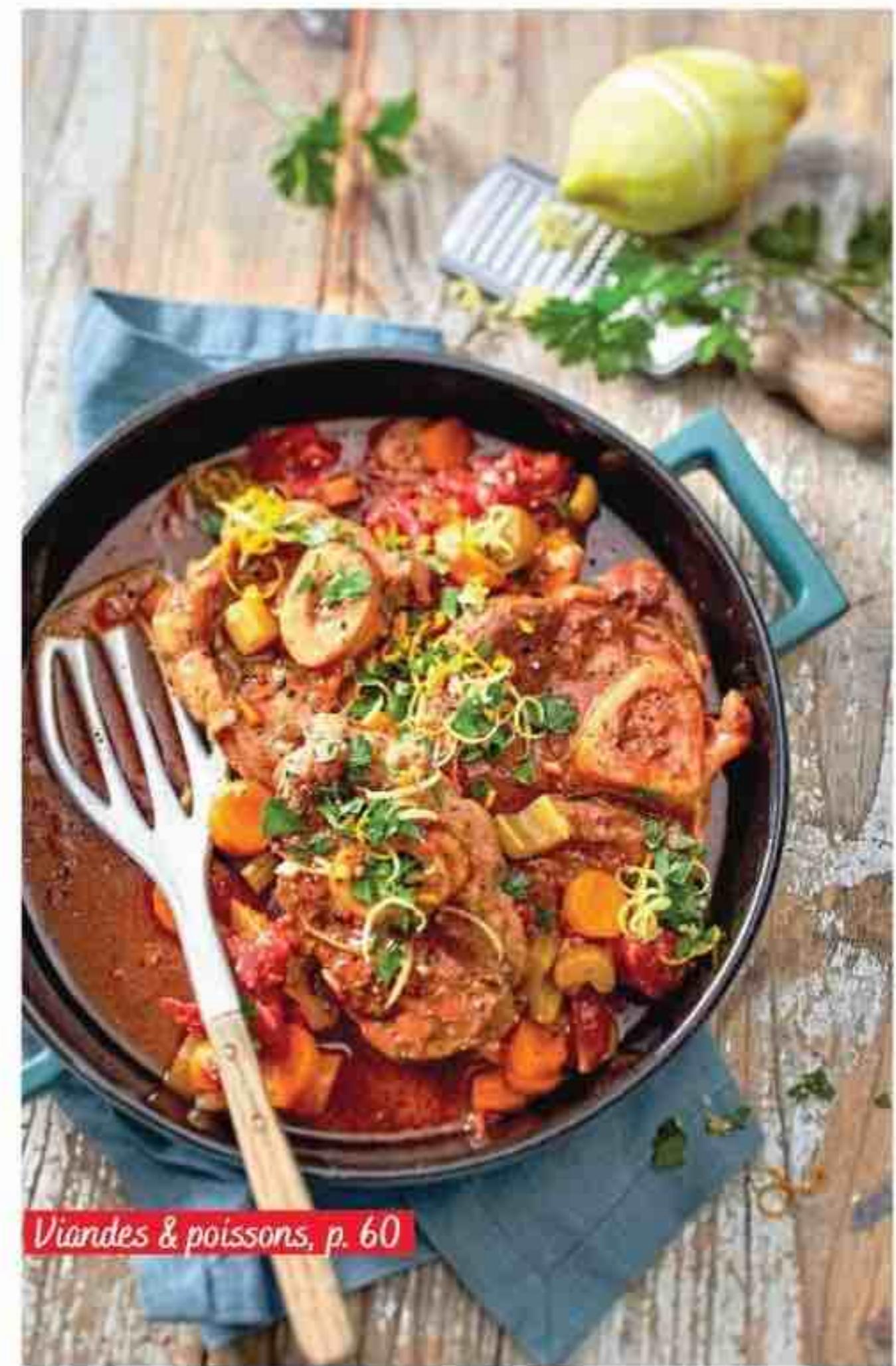
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.



Des recettes plaisir à la tomate, p. 22



Pizza, pour en faire tout un plat, p. 32



Viandes & poissons, p. 60

- 46** Les pâtes, nos recettes hautes en couleur
- 52** Découvrez les recettes du chef Simone Zanoni
- 54** L'ÉTOILE MONTANTE DE LA CUISINE ITALIENNE : LE CHEF SIMONE ZANONI
- 56** La bonne sauce pour les bonnes pâtes
- 58** L'huile d'olive, on l'aime à toutes les sauces
- 60** Viandes & poissons
- 68** La polenta regagne ses lettres de noblesse
- 70** Shopping méridional



Les pâtes, nos recettes hautes en couleur, p. 46



Recettes traditionnelles au riz, p. 74

- 72** L'ITALIE, L'AUTRE PAYS DU RIZ
- 74** Recettes traditionnelles au riz
- 80** Le parmigiano reggiano AOP
- 82** Le top du fromage italien
- 84** LES BONS PRODUITS À TARTINER RIGONI DI ASIAGO
- 86** Des desserts 100 % délices
- 95** 10 recettes faciles avec du mascarpone
- 96** À lire, à déguster
- 98** Carnet d'adresses



Des desserts 100 % délices, p. 86



132 recettes

Antipasti

Arancinis	14
Assiette estivale	28
Bâtonnets façon arancinis	69
Bruschettas aubergines-courgettes-scamorza	17
Bruschettas nordiques	12
Buns fourrés	40
Caponata	12
Croissants verts	41
Crostinis	69
Crostinis à l'aubergine confite	16
Escargots apéritifs	41
Focaccia	16
Focaccia complète oignon-noisettes	13
Focaccia garnie	18
Friselle anchois-légumes marinés	16
Gressins	41
Mini-gaufres	41
Pain fourré	26
Panna cotta aux légumes d'été	14
Panzerottis	24
Rillettes aux maquereaux	95
Salade caprese	22
Soupe estivale	95
Tresse jambon fromage	41

Pizzas

À la bresaola et herbes fraîches	39
Aux calamars, poivrons et persillade	38
Aux légumes, chèvre et jambon de Parme	35
Aux olives et anchois	38
Blanche	37
Chorizo et gorgonzola	32
Mini-calzones	34
Multicolore	36
Pâte à pizza napolitaine	34
Pizza Caprese	39



Encornets à la tomate, page 60.

Pizza cônes	40
Pizzettes à l'italienne	37
Tomates, roquette et pesto	33

Viandes

Coda alla vaccinara	66
Crèmeux saucisses piquantes et petits pois-carottes	79
Escalope milanaise	66
Involtinis de dinde	60
Osso-buco	64
Parmigiana d'aubergines	65
Penne au poulet et tomates séchées	51
Pilons de poulet à la pancetta	61
Polpette	63
Risotto carbonara	76
Rôti de veau à l'italienne	62
Saltimbocca alla romana	66
Stromboli bolognaise	41
Tripes à la romaine	65

Poissons et crustacés

Calamars frits	62
Coquillages en salade de tomates et poivrons	25
Dorade alla pugliese	60
Encornets à la tomate	62
Poisson en croûte	41
Polenta thon	68
Riz noir aux crevettes	76
Spaghettis alle vongole	51
Terre-mer au fenouil	75
Tiella aux moules	67
Verrines au saumon	95

Légumes

Cannellonis aux légumes	50
Carpaccio au poivron	24
Gâteau façon caponata	27
Gnocchis en sauce	24
Gratin aux courgettes	95
Lasagnes aux légumes du soleil	48
Maccheronis tomates confites-burrata	48
Orecchiette au pesto de persil	49
Paccheris alla norma	53
Penne rigate à la crème de pignons	46
Polenta à la casserole	68
Polenta au four	68
Rigatonis au pesto rouge	27
Risotto à l'ail et au safran	78
Risotto aux champignons	74
Risotto aux légumes confits et pesto rouge	74
Risotto aux petits pois, guanciale et pistaches	77
Risotto simple parmesan-roquette	79
Rolls	48
Roulés épinards-ricotta	46

Salade de fusillis du mois d'août	52
Salade de tomates au riz noir	28
Spaghettis bolognaises	47
Tagliatelles d'été	95
Tomates farcies façon risotto à l'asti	76
Tomates rôties et burrata	23

Autres

Beurre de sauge	55
Croûtons	41
Gratin à la mozzarella	68
Sauce à la saucisse	29
Sauce amatriciana	54
Sauce arrabiata	55
Sauce aux carottes	29
Sauce aux champignons	29
Sauce aux olives	29
Sauce aux raisins secs	29
Sauce aux tomates séchées	29
Sauce au vin rouge	29
Sauce bolognaise	54
Sauce cacio e pepe	54
Sauce carbonara	55
Sauce crémeuse	29
Sauce italienne	22
Sauce norma	54
Sauce puttanesca	54
Sauce tomate	29
Pesto genovese	54
Ragù blanc	54

Desserts

Amarettis	92
Beignets au limoncello	92
Bruschetta sucrée	95
Cannolis siciliens	90
Cantuccis	92
Cassatelles	93
Charlotte au chocolat et aux fruits secs	94
Ciambellone	88
Crème Chantilly	95
Crêpes party	95
Gâteau au citron	68
Gâteau aux noisettes	90
Gâteau meringué au citron	89
Gâteau moelleux au chocolat	95
Granités de citron au basilic	87
Panettone	89
Pannacotta	88
Sablés au citron	68
Schiacciata aux raisins	94
Semifreddo à la ricotta, pistaches et framboises	86
Semifreddo fraises-citrons verts	93
Tarte aux fraises	95
Tiramisu au café et marsala	91
Zelten trentino	94

Les nouveautés gourmandes, ça me botte !

Inspirez-vous de nos voisins transalpins pour cuisiner avec du soleil, de la couleur, de la chaleur et d'authenticité.



Légumes de saison

Cette recette très cuisinée se compose de délicates courgettes et tomates mijotées, d'une pointe de crème fraîche et d'une onctueuse mozzarella, le tout parfumé au basilic de Provence.

Jean Martin, courgettes à la mozzarella, 5,90 € (le pot de 600 g).



Innovation

Présentés dans un nouveau packaging, en édition limitée et aux couleurs de l'Italie, les Spaghetti Quadrato se déclinent en cinq nouvelles références de pâtes longues ou courtes. *La Molisana, à partir de 1,99 €.*

Touches exotiques

Préparations sans alcool à base de vinaigre balsamique et limoncino, gin-tonic ou spritz. *1830 Maison Bremond, Balsam'cocktails, 14,50 € (250 ml).*



Dans la famille...

... Belmondo, je voudrais Luana. Cette Italienne à l'accent chantant partage ses recettes.

Luana Belmondo, Mon pesto rouge ou vert bio, 4,90 €.

Cet été...

... on bulle avec du rosé. *Mionetto, Mio Spritz Prosecco rosé, à partir de 6,50 €.*



Savoureuse

Parsemez-en sur des tomates en rondelles avec du basilic puis arrosez d'un filet d'huile d'olive. Terminez en saupoudrant de fleur de sel et de poivre. Une merveille.

Casino Délices, Burrata à la truffe d'été, 3,69 € (100 g).

Filone

Après 26 heures de repos, les baguettes sont tranchées et arrosées d'huile d'olive aromatisée à l'origan, avant d'être cuites à nouveau. *Crosta & Mollica, crostini origano, 2,19 € (150 g).*



Apéro

Biscuits salés croustillants typiques du centre et du sud de l'Italie. *Eataly, Taralli au fenouil, 2,60 € (250 g).*



Pain italien

Assortiment de focaccias traditionnelles ou garnies et cuisinées en Italie. *Lanterna, focaccia, à partir de 2,50 € (la part).*

28°

Pur, sur glace ou en cocktail, l'amaretto est une célèbre liqueur italienne dont la recette remonte à la Renaissance. *Disaronno, amaretto, 20 € (50 cl).*



140 ans

Pour fêter cet anniversaire, revisitez vos plats avec ce fromage d'exception.

Galbani Selezione, Mozzarella fior di latte, 1,45 € (125 g).



Pause gourmande

Des parfums authentiques et gourmands pour faire voyager vos papilles en Italie : stracciatella, cerise amarena, noisette IGP du Piémont, chocolat noisette ou tiramisu. *Tradizioni d'Italia, crèmes glacées italiennes, E. Leclerc, 4,50 € (500 ml).*

Pasta premium

Cette nouvelle gamme est fabriquée à partir d'une recette secrète issue d'un mélange de grains de blé dur. *Barilla, Al bronzo, à partir de 2,35 € (400 g).*



À tartiner

Sur du pain ou directement à la cuillère. *Nocciolata, crunchy aux éclats de noisette, 3,69 € (270 g).*



En direct des Pouilles

Les citrons frais sont directement pressés avec les olives afin de garder la saveur puissante et naturelle de l'agrumé.

Muraglia, huile d'olive au citron, 16,50 € (200 ml).



100 % naturelle

La tomate corbarino est une variété ancienne de Corbara (région de Salerne) riche en jus et facile à cuisiner. *Gusto d'Italia, tomates entières non pelées, 6,40 € (500 g).*



Dessert typique

Cette escapade gourmande cafénée recouverte de mascarpone est très généreuse en bouche. *Marie Morin, tiramisu au café de Colombie, 3,69 € (2 pots de 80 g).*



Cocotier

Un moment de fraîcheur et générosité grâce à son cœur crémeux, son amande croquante et ses copeaux de noix de coco. *Ferrero, Raffaello, 3,49 € (le lot de 4).*

VOYAGE EN Italie

La cuisine transalpine est l'une des plus populaires et des plus appréciées au monde. Pays unifié depuis le milieu du XIX^e siècle, l'Italie a su réunir une étonnante diversité de plats régionaux. Faites comme l'actrice Julia Roberts dans « Mange, prie, aime » et partez pour un road-movie gustatif. Par Emma Zroud

Le Nord-Ouest

Vallée d'Aoste

- La motzetta ou mocetta (charcuterie à base de viande de chamois)
- La fontina (fromage au lait de vache)
- Les célèbres fettuccine di castagne (pâtes à la farine de châtaigne)

Le Piémont

- Berceau du gorgonzola
- Les agnolotti (raviolis de bœuf ou de légumes)
- Les gianduiottis (chocolats à base de tranches de pâte de noisettes et de cacao)

La Lombardie

- L'escalope de veau à la milanaise (recette p. 66)
- L'osso-buco de la région de Milan (recette p. 64)
- Le délicieux panettone des fêtes de fin d'année (recette p. 89)
- Le torrone, nougat typique de la région

La Ligurie

- Le pesto (recette p. 54)
- La focaccia (recette p. 16)
- Le pandolce (pain sucré aux raisins secs)

La Sardaigne

- Le pecorino sardo
- Les spaghetti alla bottarga (pâtes aux œufs de mullet ou de thon)
- La cassola (ragoût de poissons)
- La spianatina (pain fin à la farine de semoule)

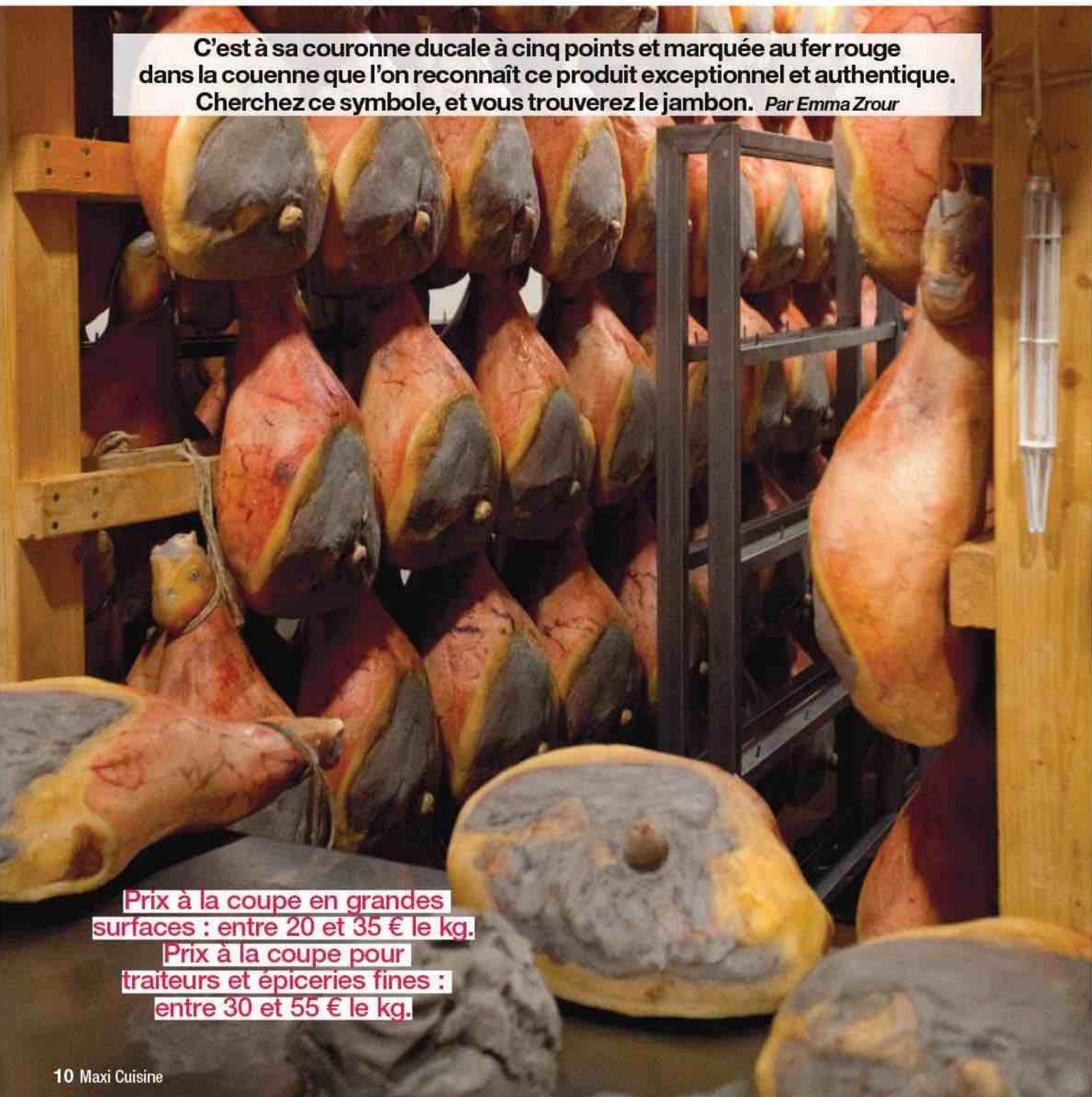




Le jambon de Parme

LE SEIGNEUR DE LA CHARCUTERIE

C'est à sa couronne ducale à cinq points et marquée au fer rouge dans la couenne que l'on reconnaît ce produit exceptionnel et authentique. Cherchez ce symbole, et vous trouverez le jambon. *Par Emma Zrour*



Prix à la coupe en grandes surfaces : entre 20 et 35 € le kg.

Prix à la coupe pour traiteurs et épiceries fines : entre 30 et 55 € le kg.



Le temps, la nature et la culture : les piliers de cette AOP

En italien, « jambon » se dit « prosciutto », du latin « pro exsuctus », littéralement « séché ». Sa naissance remonte à l'époque de l'Empire romain, dans la province gauloise de Parme, avec Caton le Censeur qui confesse l'existence de délicieux jambons conservés par le sel marin puis séchés lentement et naturellement. Par la suite, les Parmesans ont sauvegardé ce savoir-faire. Labellisé AOP depuis 1996, il est apprécié par tous les gourmets en quête de produits issus du terroir.

Il était une fois une terre et un cochon

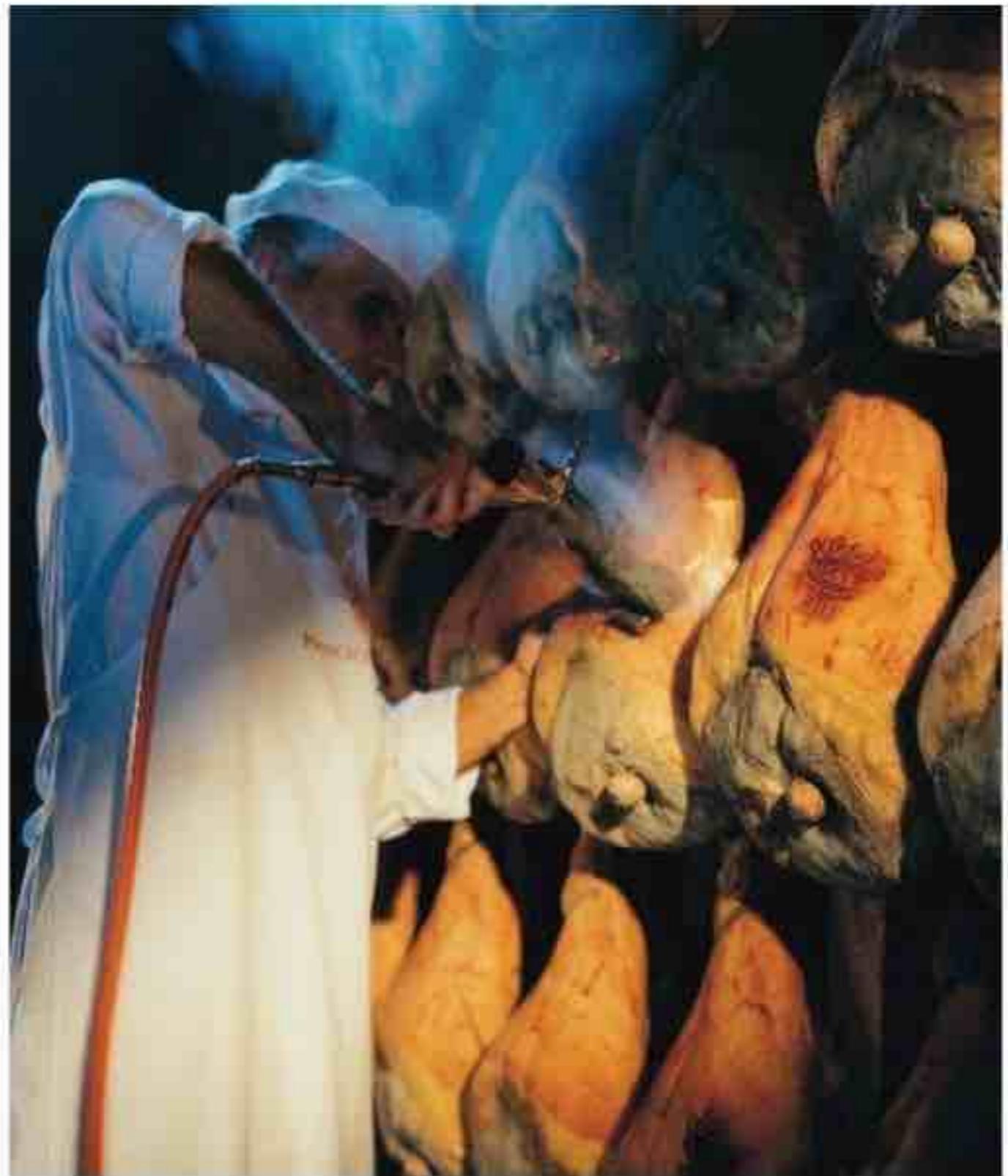
C'est dans l'aire très précise de l'Émilie-Romagne (province de Parme) que naquit le jambon de Parme, avec ses saveurs subtiles nées de plusieurs facteurs : le vent descendu de l'Apennin, un séchage en finesse et du sel marin. Si tout est bon dans le cochon, c'est dans sa cuisse que l'on trouvera le meilleur morceau. De beaux cuissots de « porcs lourds » de neuf mois, pesant 150 kg au minimum. Pour mériter l'appellation, les cochons doivent être nés, élevés et abattus dans une région comprenant certains des plus beaux terroirs du nord et du centre de l'Italie, de l'Ombrie à la Vénétie en passant par la Toscane.

Une préparation en 7 phases

Ce travail ancestral est immuable et inimitable. Après l'abattage du cochon – né et élevé dans la région –, la cuisse est isolée et refroidie (jamais congelée) à 0 °C pendant 24 h, puis vient la phase de rognage, afin de lui donner son bel aspect typique de l'AOP. La salaison, toujours à Parme, consiste pour les maîtres saleurs à recouvrir la couenne de sel humide et la chair de sel sec. Au bout de 7 jours et à une température de 1 à 4 °C, les morceaux sont ensuite refrottés de sel et placés dans une « chambre de deuxième sel ». Les phases de repos, de lavage et de séchage viennent ensuite.

Saveur et authenticité

Les jambons vont s'enrichir au fur et à mesure, s'imprégner des parfums naturels environnants et sécher pendant 4 mois dans de grandes salles ventilées. La perte de poids est alors estimée entre 8 et 10 %. Au 7^e mois, on attaque



le graissage au saindoux au niveau de la cavité autour de la noix, la partie musculaire découverte et les différentes gerçures. Les jambons vont alors s'affiner et se bonifier pendant plusieurs mois avant le sondage et le marquage au 12^e mois. À l'aide d'un poinçon en os de cheval, un spécialiste flaire le jambon jusqu'au cœur et s'assure de sa qualité. L'appellation « Parma » est alors délivrée aux jambons répondant au cahier des charges de l'AOP.



Antipastis, pour se mettre en appétit



Caponata

4 personnes 40 MN 25 MN bon marché

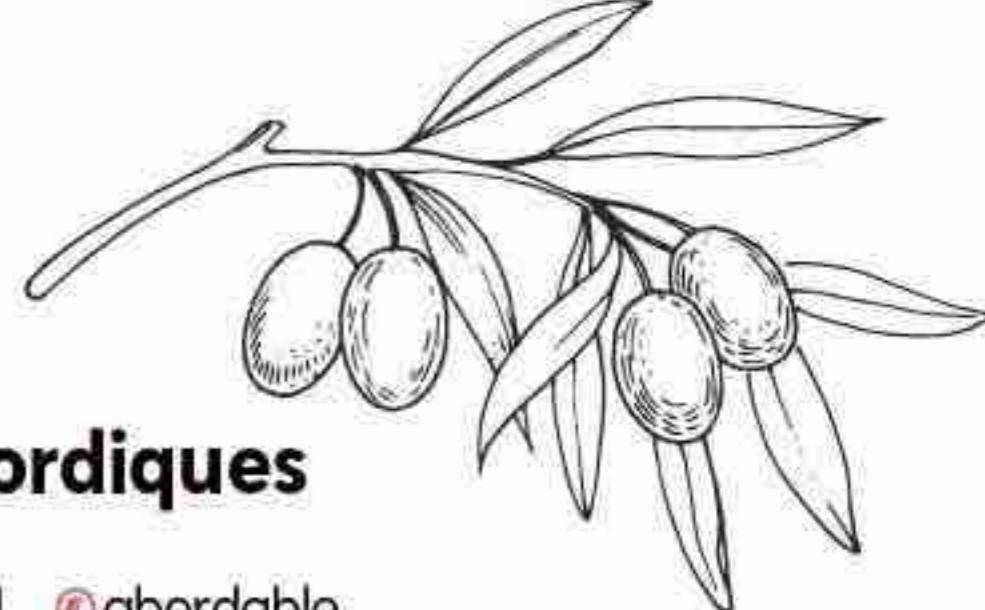
■ 1 baguette tradition ■ 4 tomates romas ■ 1 belle aubergine ■ 1 oignon rouge ■ 1 branche de céleri ■ 2 filets d'anchois à l'huile ■ 2 c. à soupe d'olives taggiasche dénoyautées ■ 3 brins de basilic ■ 15 cl d'huile d'olive ■ 5 cl de vinaigre de vin rouge ■ 2 c. à soupe de pignons de pin ■ 1 c. à soupe de câpres au vinaigre ■ 1 c. à soupe de raisins blonds secs ■ sel ■ poivre.

Lavez l'aubergine et taillez-la en petits dés. Nettoyez les tomates et coupez-les en fins quartiers ou en dés, puis épépinez-les. Rincez, effilez, puis émincez le céleri. Pilez les anchois au mortier.

Pelez et ciselez l'oignon. Dans un faitout avec 2 c. à soupe d'huile, faites revenir l'oignon ciselé 3 mn. Incorporez les anchois, les raisins et le céleri, remuez 4 mn, puis déglacez avec le vinaigre et laissez réduire. Ajoutez les tomates et mélangez bien 5 mn. Débarrassez dans un saladier.

Chauffez le reste d'huile dans le faitout. Faites-y revenir les dés d'aubergines salés et poivrés. Mélangez 10 mn pour bien les colorer, puis réduisez le feu et couvrez. Laissez cuire jusqu'à ce qu'ils soient fondants.

Rincez, séchez puis effeuillez le basilic. Mettez-le avec les pignons, les câpres et les olives dans le saladier. Ajoutez les dés d'aubergines et mélangez. Taillez le pain en tranches, toastez-les et garnissez-les de caponata tiède ou froide.



Bruschettas nordiques

4 personnes 15 MN 10 MN abordable

■ 4 tranches de pain de campagne ■ 300 g de filet de saumon ■ 12 grosses gambas crues ■ 4 tiges d'aneth ■ 1/2 citron vert (jus) ■ 1 c. à café de zeste de citron vert bio finement râpé ■ 200 g de fromage à tartiner type Philadelphia ■ 1 c. à soupe de vodka ■ 1 c. à soupe d'huile d'olive.

Décortiquez les gambas et coupez-les en gros morceaux. Enlevez la peau du saumon et coupez-le en gros morceaux. Versez l'huile d'olive dans une poêle chaude et faites-y dorer les morceaux de saumon et de gambas ensemble. Versez la vodka et le jus de citron, mélangez et retirez du feu.

Faites griller les tranches de pain au grille-pain. Étalez le fromage à tartiner sur les tranches de pain grillées. Répartissez les gambas et le saumon. Hachez finement l'aneth et parsemez-en les bruschettas. Répartissez le zeste de citron vert avant de servir.

ANTI-GASPI

La bruschetta a été créée pour ne pas jeter le vieux pain. Originaire de Naples, cette recette simple est déclinable à souhait. À l'origine, on frottait une tranche de pain grillée avec de l'ail, puis on ajoutait légumes, fromages, charcuteries... le tout arrosé d'un filet d'huile d'olive.



RECETTE TIRÉE DU LIRE « I LOVE PIZZA »

à retrouver en p. 96



Focaccia complète oignons-noisettes

4 personnes 20 MN 20 MN
1H45 bon marché

- 210 g de farine de blé complète
- 1 oignon botte blanc ■ 1 oignon botte rouge ■ 50 g de poudre de noisettes
- 25 g de levure de boulanger fraîche
- 10 feuilles de sauge ■ 5 c. à soupe d'huile d'olive ■ 1 c. à café de sel.

Délayez la levure dans 6 cl d'eau tiède. Dans la cuve d'un robot muni d'un pétrin, réunissez 200 g de farine, la poudre de noisettes, 4 c. à soupe d'huile et le sel.

Versez la levure délayée et 8 cl d'eau tiède puis actionnez 5 mn. Placez la boule de pâte dans un grand bol fariné et laissez-la pousser pendant 1 h dans un endroit chaud.

Étalez sommairement la pâte sur une feuille de papier cuisson pour obtenir un pain plat ovale de 1,5 à 2 cm d'épaisseur. Laissez reposer encore 45 mn.

Préchauffez le four à 250 °C.
Nettoyez, puis émincez les bulbes des oignons et désolidarisez les rouelles. Rincez, séchez, puis hachez grossièrement les feuilles de sauge.

Répartissez les rouelles d'oignons sur la pâte, en les enfonçant légèrement. Parsemez de feuilles de sauge. Tamponnez du reste d'huile avec un pinceau. Enfournez 20 à 25 mn, jusqu'à ce que la focaccia soit bien cuite à cœur. Laissez-la tiédir ou refroidir avant de la déguster.

POUR UNE PÂTE QUI POUSSE MIEUX

Choisissez une farine de blé semi-complète ou réalisez un mélange de farines de blé et de seigle en quantités égales.



Antipasti, pour se mettre en appétit



Arancinis

4 personnes 45 MN 45 MN 1H 30 2H abordable

■ 150 g de talon de jambon blanc ■ 250 g de mozzarella ■ 2 œufs ■ 1 bain d'huile pour friture ■ 125 g de chapelure fine ■ 3 c. à soupe de farine.
Pour le risotto : ■ 200 g de riz arborio ou carnaroli ■ 1 l de bouillon de volaille ■ 10 cl de vin blanc sec ■ 3 c. à soupe d'huile d'olive ■ 3 pistils de safran ■ sel ■ poivre.

Préparez le risotto : portez le bouillon à ébullition. Dans une sauteuse avec l'huile, faites napper le riz. Déglacez-le avec le vin en remuant, ajoutez les pistils de safran et mélangez. **Versez le bouillon** par louche dans le riz et remuez à feu moyen en attendant qu'il soit absorbé entre chaque ajout. Poursuivez l'opération jusqu'à texture moelleuse. Salez, poivrez et laissez refroidir environ 1h 30. Réservez dans un grand bol au moins 2 h au réfrigérateur.

Chauffez le bain de friture

à 180 °C. Égouttez la mozzarella et coupez-la en petits cubes. Détaillez le jambon en dés. Placez la farine dans une assiette, battez les œufs dans une autre et déposez la chapelure dans une troisième.

Formez des boules de riz

d'environ 4 cm de diamètre dans vos paumes, en y insérant à cœur 1 petit morceau de jambon et 1 de mozzarella.

Roulez-les dans la farine en retirant l'excédent, puis passez-les dans les œufs battus et enfin dans la chapelure. Faites-les frire par 2 ou 3,5 mn environ, jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées et croustillantes. Déposez-les sur du papier absorbant. Dégustez-les bien chaudes.



Panna cotta aux légumes d'été

4 personnes 30 MN 50 MN 1H abordable

■ 150 g de mascarpone ■ 200 g de fromage de chèvre frais Petit Billy ■ 1 courgette ■ 1 aubergine ■ 2 tomates rondes ■ 1 oignon rouge ■ 1 poivron jaune ■ 2 gousses d'ail ■ 4 feuilles de basilic ■ 2 œufs ■ 4 tranches de pain de mie ■ huile d'olive ■ sel et poivre

Coupez la courgette, l'aubergine, le poivron et les tomates en petits dés.

Pelez et émincez l'oignon, puis pelez et hachez les gousses d'ail dégermées.

Faites chauffer de l'huile dans une sauteuse et faites revenir l'oignon et l'ail ensemble pendant quelques minutes. Ajoutez la courgette et l'aubergine et poursuivez la cuisson 5 minutes. Ajoutez le poivron et les tomates. Salez et poivrez.

Mélangez, couvrez et laissez cuire à feu

doux 40 mn environ. En cours de cuisson, ajoutez un peu d'eau si nécessaire (la ratatouille est prête lorsque les légumes sont bien confits). Laissez refroidir.

Fouettez les jaunes d'œufs jusqu'à ce qu'ils blanchissent.

Ajoutez le basilic ciselé, le fromage de chèvre frais et le mascarpone. Mélangez délicatement. Salez et poivrez.

Montez les blancs en neige et ajoutez-les à la crème. Dressez les verrines en commençant par la crème. Ajoutez la ratatouille refroidie.

Déposez par-dessus 1 tranche de pain de mie découpée au diamètre du récipient. Terminez par une couche de crème.

Entreposez au frais 1h minimum. Servez avec une salade verte.

Offrez à vos tartines le parfait équilibre entre saveur et douceur.



Petit Billy
On adore sa nature

Dès la première bouchée, le fromage de chèvre frais Petit Billy, dont le lait est collecté à moins de 70 km de la fromagerie, vous régalera par son fondant et sa douceur incomparable.



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

Antipasti, pour se mettre en appétit



Friselle anchois-légumes marinés

4 personnes 15 MN 15 MN
25 MN abordable

■ 2 bagels complets ■ 16 filets d'anchois marinés ■ 1 gros poivron rouge ■ 1 gros poivron jaune ■ 1/2 citron (jus) ■ 6 c. à soupe d'huile d'olive ■ 1 c. à soupe de moutarde en grains ■ sel ■ poivre.

Préchauffez le four à 200 °C.

Nettoyez les poivrons, coupez-les en 2 dans la longueur, puis épépinez-les. Disposez-les, face bombée en l'air, sur une plaque chemisée de papier cuisson. Enfournez 20 mn.

Sortez du four et laissez reposer 15 mn. Égouttez les anchois, pressez le citron et arrosez-les avec le jus. Pelez les poivrons et taillez-les en lanières.

Fouettez dans un bol l'huile et la moutarde. Ajoutez les lanières de poivrons, salez, poivrez et remuez.

Coupez les pains bagel en 2 et toastez-les au grille-pain. Garnissez les moitiés avec les poivrons, puis les anchois. Dégustez sans attendre.

LA TOUCHE MODERNE

Pour leur donner une touche contemporaine, tartinez-les de 150 g de fromage frais type Petit Billy.



Focaccia

4 personnes 15 MN 1H 45
25 MN abordable

■ 210 g de farine ■ 50 g de semoule fine de blé dur ■ 25 g de levure fraîche de boulanger ■ 6 olives noires dénoyautées (facultatif) ■ 1 branche de romarin ■ 5 c. à soupe d'huile d'olive ■ 1 c. à café de sel ■ 1 c. à café d'origan séché.

Délayez la levure dans 6 cl d'eau tiède. Dans la cuve d'un robot muni d'un pétrin, réunissez 200 g de farine, la semoule, 4 c. à soupe d'huile, le sel et l'origan. **Versez la levure délayée** et 8 cl d'eau tiède, puis actionnez pendant 5 mn. Placez la boule de pâte dans un bol fariné et laissez pousser 1 h dans un endroit chaud.

Étalez sommairement la pâte sur une feuille de papier cuisson pour obtenir un pain plat ovale de 1,5 à 2 cm d'épaisseur. Laissez reposer encore 45 mn.

Préchauffez le four à 250 °C. Taillez éventuellement les olives en rondelles, enfoncez-les à la surface de la pâte, puis lustrez avec l'huile. Effeulez le romarin, répartissez-le, et enfournez 25 mn, jusqu'à ce que la focaccia soit cuite à cœur. Dégustez tiède ou froid.

FAIRE POUSSER LA PÂTE

Placez le pâton dans le four préchauffé à 50 °C, puis éteint et porte fermée.



Crostinis à l'aubergine confite

4 personnes 20 MN 25 MN
abordable

■ 1 baguette tradition ■ 1 aubergine ■ 6 tomates cerises ■ 2 gousses d'ail ■ 4 brins de basilic nain ■ 12 billes de mozzarella ■ 12 cl d'huile d'olive ■ 12 caprons au vinaigre ■ 1 c. à soupe de pignons de pin ■ sel ■ poivre.

Préchauffez le four à 180 °C. Lavez l'aubergine et taillez-la en fines rondelles. Répartissez-les sur une plaque chemisée de papier cuisson. Badigeonnez-les généreusement d'huile au pinceau, puis salez et poivrez-les. Enfournez 10 mn.

Badigeonnez-les encore d'un peu d'huile et poursuivez la cuisson 10 mn. Pendant ce temps, coupez la baguette en 12 tranches et toastez-les au grille-pain. Frottez-les à l'ail.

Réglez le four en position gril. Nettoyez les tomates et coupez-les en 2. Rincez, séchez, puis effeuillez le basilic. Égouttez les billes de mozzarella et les caprons. **Répartissez sur les tranches de pain :** les rondelles d'aubergines, les tomates, les caprons, la mozzarella et les pignons. Disposez-les sur une plaque et enfournez sous le gril 2 mn environ, pour faire légèrement fondre le fromage. Parsemez de basilic et servez.

Bruschettas aubergines-courgettes-scamorza

6 15 MN 30 MN bon marché

- 4 tranches de pain de campagne
- 1 aubergine ■ 2 petites courgettes
- 250 g de scamorza ■ 1 grappe de tomates cerises ■ 7 c. à soupe d'huile d'olive ■ sel ■ poivre.

Préchauffez le four à 180 °C. Lavez l'aubergine et taillez-la en tranches de 5 à 8 mm d'épaisseur. Recoupez les plus grosses en 2. Nettoyez les courgettes et coupez-les en rondelles.

Posez les aubergines en une seule couche sur une plaque chemisée de papier cuisson. Arrosez-les de 3 c. à soupe d'huile, salez, poivrez puis enfournez 20 à 25 mn selon leur taille. Pendant ce temps, faites revenir les courgettes 10 à 15 mn dans une sauteuse avec le reste d'huile en assaisonnant. Toastez légèrement les tranches de pain. Maintenez le four à 180 °C.

Répartissez les tranches d'aubergines grillées sur les tranches de pain de campagne et recouvrez-les de rondelles de courgettes. Placez les tartines sur une plaque chemisée de papier cuisson. Taillez la scamorza en petits cubes et dispersez-les dessus. Enfournez 10 à 15 mn, jusqu'à les faire fondre. Nettoyez les tomates cerises et servez-les avec les bruschettas bien chaudes.

SCAMORZA ?

Originaire du sud du pays, ce fromage italien au goût fumé est aussi populaire que le parmesan ou la mozzarella. Il se fabrique à base de lait de bufflonne ou de vache.



Antipastis, pour se mettre en appétit



Focaccia garnie

4 personnes 35 MN 1H 45
25 MN abordable

- 1 focaccia (voir recette p. 16)
- 4 rondelles de coppa ■ 4 fines tranches de prosciutto ■ 4 olives violettes type kalamata ■ 4 lupins
- 4 olives niçoises ■ 1 branche d'origan
- 125 g de tomme de brebis aux herbes ■ 12 billes de mozzarella ■ 4 c. à soupe de parmesan râpé ■ 8 tomates séchées à l'huile ■ 2 c. à soupe de petits légumes du Sud marinés à l'huile.

Réalisez la focaccia sans olives et en saupoudrant de parmesan la pâte lustrée d'huile. Laissez-la complètement refroidir et préparez les ingrédients pendant ce temps.

Égouttez les tomates séchées et recoupez-les en morceaux. Épongez les légumes marinés, puis hachez-les grossièrement au besoin. Taillez la tomme de brebis en cubes. Rincez, séchez, puis effeuillez l'origan.

Taillez dans la focaccia 4 bandes de 1,5 cm de large, garnissez-les de tomates séchées, puis enroulez-les dans le prosciutto. Découpez 4 autres bandes de 2 cm de large, puis répartissez sur chacune d'elles des tomates séchées, 2 billes de mozzarella, 1 olive niçoise et 2 feuilles d'origan.

Coupez le reste de la focaccia en carrés d'environ 3 cm de côtés. Garnissez-en 4 de tomates séchées, puis de coppa et d'un cube de fromage. Maintenez le tout avec une pique en bambou.

Garnissez les carrés de focaccia restants avec des légumes marinés, et montez-les en brochettes, en y intercalant les billes de mozzarella restantes, les lupins et les olives violettes.



FOCACCIA CHAude

Son nom est dérivé du latin « focus » signifiant cuit sur le feu. On retrouve sa préparation dans de nombreuses régions italiennes notamment à Gênes (focaccia alla genovese) et à toute la Ligurie (focaccia di Recco), provinces qui en auraient vu la création.



Avec La Fournée Dorée vos apéritifs deviennent gourmands et créatifs

Entre ses Minis Brioch' Burgers nature, Saveur Provençale et Olives, ses Minis Sandwichs et son nouveau Préfou Brioché Ail et Fines Herbes, La Fournée Dorée propose une large gamme de saveurs uniques pour réinventer tous vos apéritifs. La convivialité a désormais rendez-vous avec le goût.



Idée gourmande : Les Minis Brioch'Burgers aux Olives de l'été

POUR 5 PERSONNES
PRÉPARATION : 15 MIN ■ FACILE

■ 10 Minis Brioch' Burgers aux Olives La Fournée Dorée ■ Sauce pesto ■ Feta ■ Poivrons marinés



Déposez délicatement du pesto sur la partie inférieure du Mini Brioch' Burger aux olives. Coupez les poivrons marinés en petits dés puis déposez-les sur le pesto. Émiettez la feta et déposez-la sur les poivrons marinés. Refermez le burger et dégustez.

Avec les beaux jours, les apéritifs font enfin leur grand retour ! Pour célébrer cette bonne nouvelle, La Fournée Dorée réinvente ce moment exceptionnel à vivre en amoureux, en famille comme entre amis. A la clé, une large gamme de pains apéritifs, aux saveurs gourmandes, vous permet de créer en toute liberté une multitude d'amuse-bouches tous plus délicieux les uns que les autres. En plus des succulents Minis Sandwichs, les inimitables Minis Brioch' Burgers ont déjà su se rendre indispensables. Mieux, ils se déclinent en fonction de vos envies et de vos inspirations, nature, Saveur Provençale ou Olives.

Et voilà que cette gamme apéritive accueille désormais une nouvelle saveur : Le Préfou Brioché Ail et Fines Herbes. Conçu avec le même savoir-faire que ses compagnons d'apéritif, cette recette inspirée d'une spécialité vendéenne se déguste chaud, pour encore plus de gourmandise. Convivial à souhait, il s'annonce déjà comme le nouveau goût des apéritifs de l'été.



Nouveau : le Préfou Brioché Ail et Fines Herbes

C'est LA nouvelle tendance des apéritifs de cet été ! Le Préfou Brioché Ail et Fines Herbes de La Fournée Dorée vient d'arriver avec sa texture ultra-moelleuse et son goût délicat. Prédécoupé et présenté dans une barquette en carton recyclable, pratique pour le réchauffer au four, il se déguste aussi bien en famille qu'entre amis. Fidèle au savoir-faire et aux exigences de La Fournée Dorée pour chacun de ses produits, Le Préfou Ail et Fines Herbes est fabriqué en Vendée sans conservateur, sans huile de palme et sans additif. Disons-le sans hésiter : avec le Préfou, l'apéritif est plus fou !



Nos conseils dégustation

Le nouveau Préfou Brioché Ail et Fines Herbes se déguste chaud.

- Il suffit de le placer 3 minutes au four à 180° C, dans sa barquette.
- Pour un apéritif à deux, glissez le nombre de parts prédécoupées selon votre appétit dans votre grille-pain ou votre toaster pendant 2 minutes.

La tomate

L'INGRÉDIENT MYTHIQUE DE LA CUISINE ITALIENNE

S'il est bien un pays en Europe qui l'honore, c'est l'Italie. Indispensable dans 90 % des préparations, elle fait la fierté de nos voisins et nous enivre de ses recettes exquises. Morceaux choisis. Par Marine Dairin-Pillet

Introduite par les conquistadors européens au XVI^e siècle, la tomate, ou pomo d'oro – qui donnera « pomodoro » en italien actuel –, connaît un succès fulgurant en Italie dès le XIX^e siècle. Dans les salades, sur les pizzas ou en sauce, elle est de presque toutes les assiettes.

La tomate roma : la multifonction

Avec sa forme allongée et sa chair abondante, elle est idéale en salade, mais son faible taux en eau la rend aussi utilisable pour les sauces, coulis et même les tomates séchées. Elle existe en taille classique mais aussi en version plus petite, sous l'appellation « nano ».

San marzano : la reine des pelées

Labellisée AOP, cette belle tomate allongée et de couleur rouge vif est cultivée dans 41 communes de Campanie, entre Naples et Salernes. Idéale en conserves, elle se tient bien à la cuisson, ce qui fait d'elle l'alliée parfaite pour préparer des tomates pelées.

Cœur-de-bœuf : hommage à la terre

Avec sa forme lisse ou très légèrement côtiée et sa pointe vers le bas qui lui donne des allures de cœur, la « cuor di bue » italienne peut être rouge mais aussi jaune, rosée, orangée, voire presque noire. Elle a une chair abondante et un goût intense, ce qui fait qu'elle est idéale en salade, de la fin août aux premières gelées d'octobre.

Attention à ne pas la confondre avec la version hybride créée il y a quelques années pour résister aux transports et aux mains des clients : celle-ci, même si elle est vendue sous l'appellation cœur-de-bœuf, n'est pas authentique. Elle est très côtelée avec une peau épaisse, mais a aussi beaucoup moins de goût.

Datterini : petite mais puissante

Cette variété de tomates cerises est récente. Elle a une forme allongée qui la fait ressembler à une datte, d'où son nom. Très sucrée et avec un arôme puissant, elle se présente en grappes d'une vingtaine de fruits. Aussi bonne crue que cuite, elle s'adapte à presque toutes les recettes.

Ronde de Parme : du champ à la conserve

Cette variété est cultivée dans les champs d'Emilie-Romagne, entre Parme et Bologne. Elle a la particularité d'avoir une pulpe très généreuse, ce qui en fait une variété cultivée presque exclusivement pour la fabrication de conserves.

Piennolo del Vesuvio, l'or du Vésuve

Elle est cultivée sur les flancs du volcan, près de Naples. Bien rouge, ovale avec une petite pointe, elle a un goût très intense qui lui a valu le label AOP.

De petite taille, on dit d'elle que c'est une tomate d'hiver... mais ce n'est pas tout à fait vrai.



Même si on la trouve tout l'hiver sur les étals, elle est, en fait, récoltée à pleine maturité en septembre et octobre, puis plusieurs grappes sont assemblées pour en former une seule grosse, et elles sont ensuite suspendues dans des pièces sèches et aérées. Sa peau épaisse, sa maturation longue et cette technique de conservation lui permettent de rester fraîche jusqu'à 8 mois. De quoi déguster de la tomate toute l'année.

Pachino, labellisée IGP

Cultivée dans le sud-est de la Sicile, elle se décline sous plusieurs couleurs et formes, dont la tomate grappe, la ronde et lisse, la côtelée et la tomate cerise, « ciliegino » en italien. Sa durée de conservation est plus longue que les autres et elle peut s'utiliser fraîche dans les salades, sur des pizzas et, bien sûr, pour la spécialité sicilienne de tomates séchées et conservées dans l'huile.

Des recettes plaisir à la tomate



Sauce italienne

4 personnes 25 MN 35 MN
bon marché

- 800 g de tomates ■ 1 oignon
- 1/2 bouquet de persil ■ 1 gousse d'ail
- 2 feuilles de laurier ■ 1 c. à soupe d'huile d'olive ■ sel ■ poivre.

Lavez les tomates et plongez-les 2 mn dans de l'eau bouillante. Égouttez-les et pelez-les, coupez-les en 4, puis épépinez-les. Rincez, séchez, effeuillez et ciselez le persil. Conservez les tiges et ficelez-les en botte.

Pelez puis hachez l'oignon et l'ail. Dans une casserole avec l'huile, faites-les revenir 5 mn. Ajoutez les tomates, les tiges de persil, le laurier, du sel et du poivre. Laissez mijoter 25 mn.

Retirez les tiges de persil et le laurier. Ajoutez l'aromate ciselé, puis rectifiez l'assaisonnement.

DOIT-ON MIXER ?

C'est une question de goût ! On peut préférer la sauce tomates lisse ou avec des morceaux. Sachez qu'elle accroche mieux aux pâtes dans le deuxième cas.

Salade caprese

4 personnes 15 MN bon marché

- 4 belles tomates ■ 4 tiges de basilic pourpre ■ 200 g de mozzarella ■ 10 cl d'huile d'olive ■ 2 c. à soupe de vinaigre balsamique (facultatif) ■ sel ■ poivre.

Lavez et séchez les tomates. Émincez-les, puis répartissez-les en rosace dans 4 assiettes de

service. Salez et poivrez. Égouttez la mozzarella, divisez-la en 4 portions et déposez-en 1 sur chaque assiette.

Lavez et séchez le basilic. Répartissez les feuilles sur les assiettes, puis arrosez avec l'huile. Saupoudrez de quelques pincées de poivre, puis ajoutez éventuellement 1 filet de vinaigre.

VINAIGRE OU PAS ?
L'engouement pour le vinaigre balsamique a poussé à en mettre partout ! Mais dans cette salade populaire, il n'est pas indispensable.



Tomates rôties et burrata

4 personnes 10 MN 1H abordable

■ 500 g de tomates cerises ■ 200 g de burrata ■ 150 g de billes de mozzarella ■ 4 tiges de basilic ■ 4 c. à soupe d'huile d'olive ■ 2 c. à soupe de vinaigre balsamique ■ 1 c. à café de sucre ■ sel ■ poivre.

Préchauffez le four à 150 °C. Rincez et séchez les tomates, puis coupez les plus grosses en 2. Versez le tout sur une plaque couverte de papier sulfurisé.

Fouettez le vinaigre, le sucre, du sel et du poivre, puis émulsionnez avec l'huile. Arrosez-en les tomates, puis enfournez 1h

Rincez, séchez puis effeuillez le basilic. Égouttez les billes de mozzarella et la burrata. Agrémentez les tomates avec l'aromate et les fromages, puis servez aussitôt.



DOUBLE DOSE

Préparez 2 fois plus de tomates rôties et conservez-les dans de l'huile d'olive pour les salades estivales.

Des recettes plaisir à la tomate



Carpaccio au poivron

4 personnes 20 MN bon marché

■ 500 g de tomates bio de couleurs variées ■ 2 poivrons ■ 1 poignée de roquette ■ 12 feuilles de menthe ■ 100 g de parmesan ■ 5 c. à soupe d'huile d'olive ■ 1 c. à soupe de crème de vinaigre balsamique ■ fleur de sel ■ poivre.

Lavez, épongez puis émincez les tomates. Coupez les plus grosses en 2. Saupoudrez le tout de fleur de sel. **Rincez et séchez les poivrons,** coupez-les en 4, épépinez-les puis taillez la chair en lanières. Détaillez le parmesan en copeaux. Lavez puis essorez la roquette et les feuilles de menthe. **Répartissez les tomates** et les lanières de poivrons dans les assiettes de service. Ajoutez la roquette, puis arrosez d'huile et de crème balsamique. Parsemez de feuilles de menthe, poivrez et servez.



Gnocchis en sauce

4 personnes 30 MN 20 MN bon marché

■ 400 g de purée de pommes de terre ■ 1 jaune d'œuf ■ 150 g de farine ■ 3 brins de basilic à petites feuilles ■ 50 g de parmesan râpé ■ 1 c. à soupe d'huile d'olive ■ 1/2 c. à café de sel. **Pour la sauce :** ■ 40 cl de coulis de tomates ■ 1 c. à soupe de concentré de tomates ■ 1 gousse d'ail ■ 50 g de parmesan râpé ■ 1 c. à soupe d'huile d'olive ■ sel ■ poivre.

Versez la purée sur un plan de travail fariné. Ajoutez le jaune d'œuf battu, l'huile, 100 g de farine et le sel. Travaillez jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. **Prélevez 1 poignée de pâte,** roulez-la en boudin, puis détaillez-le en tronçons d'environ 2 cm. Roulez-les sous les dents d'une fourchette, puis saupoudrez-les de farine. Recommencez jusqu'à épuisement de la pâte.

Préparez la sauce : pelez et hachez l'ail. Dans une sauteuse avec l'huile, faites-le revenir 3 mn. Ajoutez le coulis et le concentré de tomates ainsi que le parmesan. Salez, poivrez et laissez cuire 10 mn. Pendant ce temps, plongez les gnocchis dans de l'eau frémissante, puis recueillez-les à l'écumoire lorsqu'ils remontent à la surface.

Versez-les dans la sauteuse, mélangez 3 mn à feu doux. Parsemez de feuilles de basilic. Présentez le parmesan à part.



Panzerottis

4 personnes 35 MN 20 MN 2H bon marché

■ 500 g de tomates mûres ■ 2 brins d'origan ■ 200 g de mozzarella ■ 1 bain d'huile pour friture ■ 2 c. à soupe d'huile d'olive ■ sel ■ poivre. **Pour la pâte :** ■ 270 g de farine ■ 1/2 sachet de levure de boulanger sèche ■ 3 pincées de sel ■ 2 pincées de sucre.

Préparez la pâte : mélangez la levure et 15 cl d'eau tiède dans un saladier. Incorporez progressivement 250 g de farine additionnée du sel et du sucre, puis malaxez jusqu'à ce que la pâte soit homogène. Laissez monter 2 h. **Nettoyez les tomates** et plongez-les 2 mn dans de l'eau bouillante. Pelez-les et pressez-les pour en éliminer l'eau et les pépins. Coupez la chair en dés. Égouttez la mozzarella puis effilochez-la.

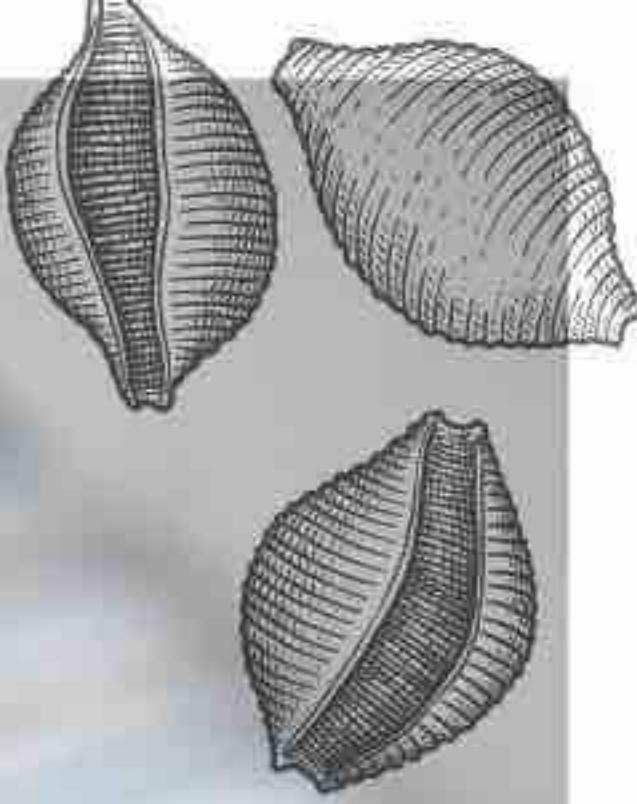
Chaudifiez le bain de friture à 170 °C.

Effeuillez l'origan. Ajoutez-y les dés de tomates, la mozzarella et l'huile. Salez, poivrez, mélangez et réservez.

Abaissez finement la pâte sur le plan de travail fariné. Détaillez-la en cercles d'environ 10 cm de diamètre. Répartissez la farce réservée au centre de ceux-ci. Pliez-les chacun en demi-lune et soudez les bords.

Plongez les panzerottis en 3 fournées, 5 mn jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Égouttez-les sur du papier absorbant.





Coquillages en salade de tomates et poivrons

4 personnes • 25 MN • 15 MN • bon marché

■ 200 g de tomates cerises ■ 350 g de pâtes coquillage ■ 1 poivron rouge ■ 1 petit poivron jaune ■ 2 gousses d'ail ■ 5 brins de persil ■ 8 feuilles de sauge ■ 150 g de mozzarella fumée ■ 4 c. à soupe d'huile d'olive ■ sel ■ poivre.

Préchauffez le four à 200 °C.

Nettoyez puis épépinez les poivrons et taillez-les en dés. Lavez et séchez

les tomates, puis coupez-les en 2. Disposez le tout sur une plaque couverte de papier sulfurisé. **Rincez, épongez et ciselez la sauge**, parsemez-en les poivrons et les tomates. Arrosez de 2 c. à soupe d'huile, salez, poivrez puis enfournez 15 mn.

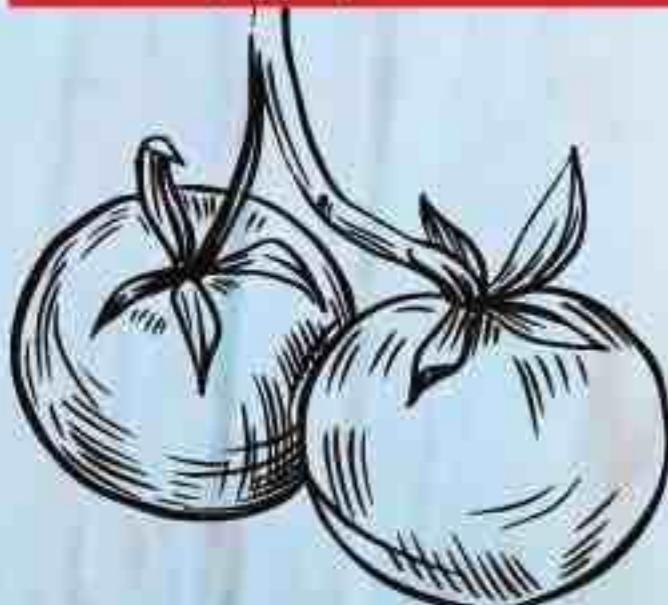
Cuisez les pâtes pendant ce temps. Égouttez-les, ajoutez-y 2 c.

à soupe d'huile, du sel et du poivre. Mélangez et laissez refroidir. Coupez la mozzarella en petits cubes. Pelez et pressez l'ail, ajoutez le reste d'huile, puis fouettez le tout. **Réunissez les légumes**, les pâtes et la mozzarella dans un saladier. Arrosez d'huile à l'ail. Rincez, séchez, effeuillez et ciselez le persil, puis parsemez-en le tout.

Des recettes plaisir à la tomate

VARIANTE

Vous pouvez remplacer la purée de tomates par des légumes grillés marinés, typiquement italiens.



Pain fourré

4 personnes • 20 MN • 1H • abordable

■ 300 g de pulpe de tomates en conserve ■ 1 pâte à pizza rectangulaire ■ 130 g de jambon cru ■ 1 oignon ■ 2 gousses d'ail ■ 3 brins de basilic ■ 200 g de mozzarella ■ 5 c. à soupe d'huile d'olive ■ sel ■ poivre.

Pelez puis hachez l'oignon et l'ail. Dans une sauteuse avec 2 c. à soupe d'huile, faites-les

revenir 3 mn. Ajoutez la pulpe de tomates, salez, poivrez et cuisez 15 mn. Laissez refroidir.

Préchauffez le four à 200 °C. Égouttez la mozzarella et taillez-la en petits morceaux. Rincez, séchez, effeuillez et ciselez le basilic.
Abaissez la pâte. Couvrez-la de jambon cru en laissant 2 cm de marge sur le pourtour. Répartissez

dessus la mozzarella, la purée de tomates, puis le basilic. Arrosez de 2 c. à soupe d'huile et roulez dans le sens de la longueur.

Déposez le rouleau sur une plaque tapissée de papier sulfurisé. Badigeonnez le pain du reste d'huile additionnée d'1 c. à soupe d'eau, puis enfournez 40 mn. Vous pouvez déguster chaud, tiède ou froid.



Rigatonis au pesto rouge

4 personnes 15 MN 10 MN abordable

■ 350 g de rigatonis ■ 10 feuilles de basilic ■ 300 g de burrata ■ 3 c. à soupe d'huile d'olive ■ 2 c. à soupe d'amandes effilées ■ sel ■ poivre.

Pour le pesto : ■ 100 g de purée de tomates ■ 50 g de tomates séchées ■ 1 c. à soupe de concentré de tomates ■ 1 gousse d'ail ■ 3 brins de basilic ■ 50 g de pecorino ■ 5 c. à soupe d'huile d'olive ■ 50 g d'amandes pelées ■ 1 c. à café de sucre.

Préparez le pesto : pelez l'ail. Rincez, séchez, puis effeuillez le basilic. Égouttez les tomates séchées et coupez-les en morceaux. Mixez le tout avec le concentré et la purée de tomates, le pecorino, les amandes et le sucre, jusqu'à l'obtention d'une pâte. Allongez avec l'huile, salez, poivrez et réservez.

Faites cuire les rigatonis en respectant les indications portées sur l'emballage. Pendant ce temps, rincez puis épongez le basilic et, dans une petite casserole avec l'huile, faites-le frire 30 secondes.

Égouttez les pâtes et versez-les dans une sauteuse avec le pesto. Salez, poivrez et mélangez 3 mn à feu moyen. Transvasez dans le plat de service, ajoutez la burrata puis arrosez d'huile au basilic frit. Parsemez d'amandes et servez sans attendre.

Gâteau façon caponata

4 personnes 30 MN 10 MN 12 H bon marché

■ 600 g d'aubergines ■ 500 g de courgettes ■ 400 g de tomates ■ 2 oignons rouges ■ 10 olives noires dénoyautées ■ 2 gousses d'ail ■ 3 tiges de basilic ■ 100 g de pecorino râpé ■ 15 cl d'huile d'olive ■ 5 cl de vinaigre de vin ■ 1/2 c. à café de mélange 5 baies ■ sel.

Commencez la recette la veille. Lavez et séchez les aubergines, les tomates et les courgettes. Pelez les oignons. Émincez le tout séparément. Rincez, épongez, effeuillez et ciselez le basilic.

Chauffez 5 cl d'huile dans une grande poêle. Faites-y griller les tranches d'aubergines, de courgettes et d'oignons 4 mn de chaque côté. Laissez refroidir.

Pelez et pressez l'ail. Concassez le mélange 5 baies. Réunissez le tout avec le basilic, le vinaigre et du sel. Mélangez, puis émulsionnez en fouettant avec le reste d'huile. Versez dans un moule à manqué.

Superposez successivement en couche dans le moule de l'aubergine, de la tomate, de la courgette et de l'oignon. Saupoudrez de pecorino. Renouvez ces opérations jusqu'à épuisement des ingrédients.

Couvrez de papier cuisson et pressez avec la paume de la main. Réservez 12 h au réfrigérateur.

Terminez la recette le jour même. Démoulez le gâteau sur l'envers. Hachez les olives puis décorez-en la surface.



UN PLAT TRADITIONNEL

La caponata est une spécialité sicilienne très populaire à base de légumes frits et servie froide. Elle est volontiers déclinée avec d'autres légumes de saison, ou présentée d'une façon originale, comme ici en gâteau.

Des recettes plaisir à la tomate



Assiette estivale

4 personnes • 20 MN • 10 MN
• bon marché

- 250 g de tomates cerises ■ 3 courgettes
- 1 gousse d'ail ■ 2 brins de basilic
- 200 g de billes de mozzarella
- 200 g de spaghetti ■ 3 c. à soupe d'huile d'olive ■ 2 c. à soupe de vinaigre balsamique ■ sel ■ poivre.

Faites cuire les spaghetti.

Égouttez-les, ajoutez-y 1c. à soupe d'huile, du sel et du poivre. Mélangez et laissez refroidir.

Pelez et hachez l'ail. Lavez et séchez les courgettes puis détaillez-les en spaghetti. Égouttez les billes de mozzarella. Rincez, épongez, puis effeuillez le basilic. Réservez.

Lavez et séchez les tomates. Dans une sauteuse avec le reste d'huile, faites-les rôtir 5 mn en remuant. Arrosez du vinaigre, salez, poivrez et poursuivez la cuisson 1mn à feu vif.

Mélangez dans un saladier les spaghetti, les tomates et les ingrédients réservés. Servez frais.



Salade de tomates au riz noir

4 personnes • 20 MN • 40 MN • abordable

- 300 g de tomates cerises ■ 250 g de riz noir ■ 1/2 bouquet de persil ■ 3 brins de menthe ■ 50 g de parmesan râpé ■ 80 g de pistaches nature décortiquées ■ 5 c. à soupe d'huile d'olive ■ sel ■ poivre.

Faites cuire le riz dans de l'eau bouillante salée 35 mn environ, jusqu'à ce qu'il soit tendre. Égouttez-le et laissez-le refroidir.

Lavez et séchez les tomates. Dans une poêle avec 2c. à soupe d'huile, faites-les revenir 5 mn en remuant. **Rincez, séchez, effeuillez, puis ciselez le persil et la menthe.** Concassez les pistaches. Réunissez le tout avec l'huile restante et mélangez. Versez dans un saladier avec le riz et les tomates. Saupoudrez de parmesan, salez, poivrez et mélangez.



9 façons de cuisiner la sauce tomates

Pour agrémenter vos pâtes, gratins, boulettes, pizzas..., la sauce tomates, ce concentré de saveurs italiennes, est incontournable. Voici des idées pour renouveler le plaisir !

La recette de base

Faites légèrement colorer 1 gousse d'ail hachée avec de l'huile d'olive, puis versez 900 g de tomates mûres, pelées, épépinées et coupées en morceaux. Ajoutez un bouquet d'origan, persil et thym. Salez, laissez frémir 25 à 35 mn (selon la teneur en eau des tomates). Terminez avec un filet d'huile d'olive, du basilic et du poivre.

Aux tomates séchées

Dans la recette de base (ci-dessus), remplacez 200 g de tomates fraîches par 200 g de tomates séchées confites à l'huile et coupées en dés. Ajoutez 10 cl d'eau et, en fin de cuisson, une petite poignée de pignons de pin grillés.

Aux raisins secs

Faites tremper 100 g de raisins secs 15 mn dans du vin blanc tiède. Faites revenir 1 gousse d'ail hachée avec 1 c. à soupe de concentré de tomates, puis ajoutez 800 g de morceaux de tomates fraîches. Incorporez les raisins et le vin de trempage, 1 c. à café de sucre, 2 pincées de cannelle, du sel et du poivre. Laissez cuire 30 mn.

Aux champignons

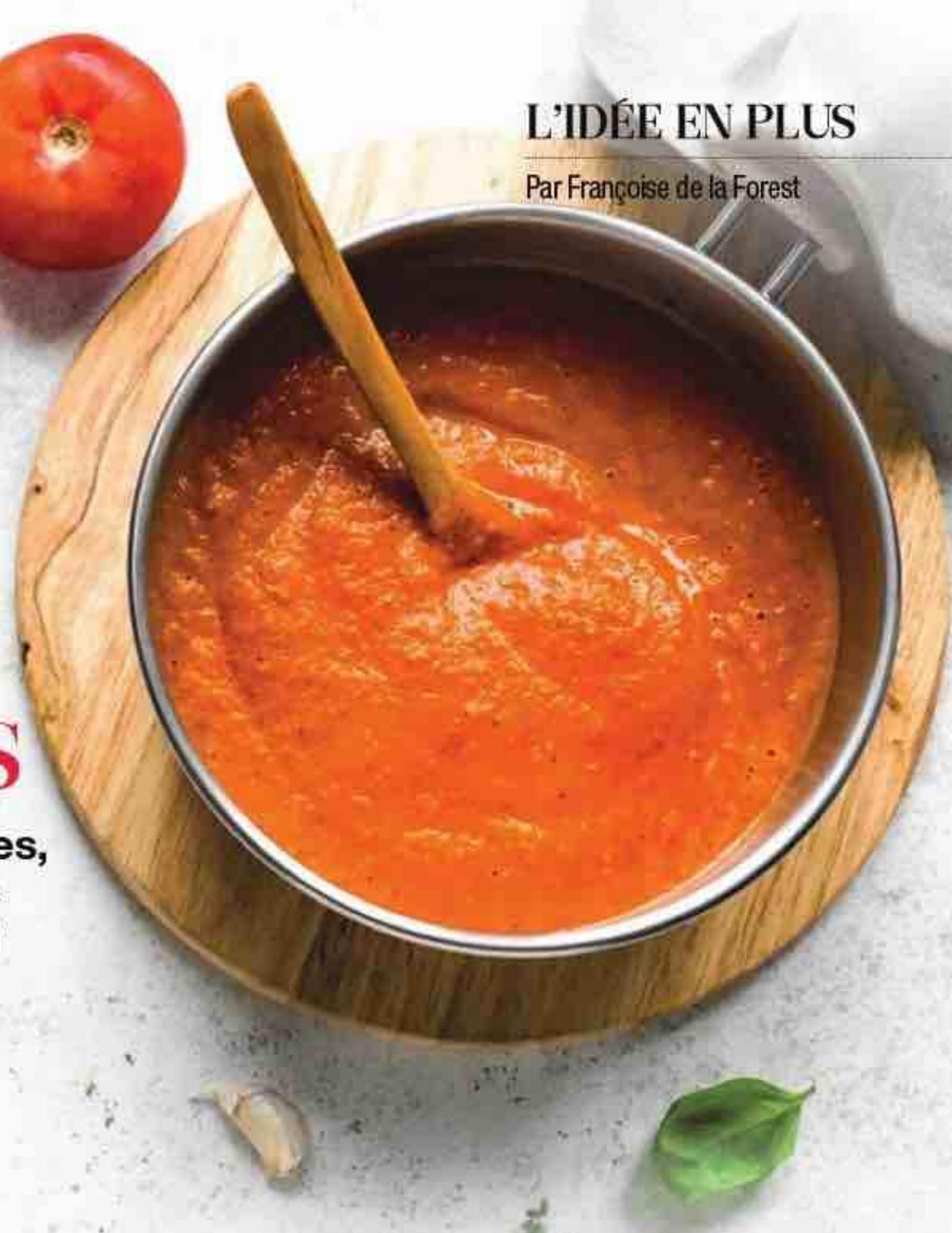
Faites sauter 250 g de champignons (au choix) 10 mn avec 1 échalote et de l'huile d'olive. Suivez la recette de base, et incorporez les champignons à mi-cuisson. Remplacez le thym par un brin de romarin dans le bouquet garni.

Aux olives

Dans une sauce aux tomates séchées (lire ci-dessus), ajoutez 1 c. à soupe rase de câpres, 10 olives noires et 2 anchois, le tout haché, et le jus d'1/2 citron. Mélangez 10 mn à feu doux.

Au vin rouge

Faites bouillir 30 cl de vin rouge et laissez réduire de moitié. Saisissez 1 oignon rouge et 2 gousses d'ail dans une



3 astuces

- Salez en début de cuisson, afin d'exhausser le parfum des tomates.
- Ne surcuez pas la sauce pour conserver la saveur des tomates fraîches.
- Écrasez les tomates avec une cuillère en bois pendant la cuisson pour que l'eau s'évapore plus rapidement.

sautéuse puis déglacez avec le vin, faites réduire 5 mn et ajoutez 400 g de pulpe de tomates cuites. Assaisonnez, faites compoter 20 mn et ajoutez du basilic.

À la saucisse

Préparez une sauce en suivant la recette de base mais ajoutez 2 échalotes. Faites griller 250 g de saucisses puis coupez-les en rondelles. Incorporez-les dans la sauce en fin de cuisson.

Crèmeuse

Faites réduire 20 cl de crème liquide entière en la laissant bouillir dans une casserole jusqu'à ce qu'elle épaississe. Ajoutez-la à une sauce traditionnelle ou aux tomates séchées, avec 1 c. à soupe de paprika fumé et 1 c. à soupe d'alcool fort (whisky, vodka, cognac). Laissez compoter 10 mn.

Aux carottes

Faites revenir 1 gousse d'ail hachée avec 10 g de beurre puis ajoutez 4 feuilles de sauge ciselées, 300 g de tomates et 300 g de carottes coupées en dés, 10 cl de vin blanc fruité et du persil. Salez, poivrez et laissez cuire 30 mn.

RENCONTRE AVEC *Caroline Maya*

Son nom ne vous dit peut-être rien et pourtant, elle est sacrée championne du monde de pizza. Rencontre avec Caroline Maya, une pizzaiola pleine de talent et d'ambition. par Marine Dairin-Pillet



10

C'est le nombre de kilos de pizzas consommés en France, en une année et par habitant, contre 5 seulement en Italie, 4 en Allemagne et 13 aux Etats-Unis.

C'est une Française qui a remporté le concours en 2021 ! Un cocorico bien mérité, car Caroline Maya est quasiment née dans la pizzeria familiale. Ouverte en 1987 par sa grand-mère à Saint-Priest, dans la banlieue de Lyon, Les Pizzas du Puits-Vieux est une adresse très appréciée des locaux, qui se la transmettent de bouche à oreille depuis des années.

Une histoire familiale

Venus tout droit d'Italie, ses grands-parents ont apporté avec eux le savoir-faire de la pizza italienne avec, aux fourneaux, le grand-père spécialiste de la pâte et la grand-mère, de la cuisine. La famille n'est jamais très loin, avec le père et l'oncle qui reprennent le flambeau de la pizzeria dans les années 2000. Caroline en profite pour y faire ses débuts : d'abord derrière la caisse puis, rapidement, en cuisine. Elle apprend les techniques auprès de son père, puis se lance à 100 % dans cet univers gastronomique.

Des rêves de championnat du monde

C'est à Parme que se sont réunis cette année les meilleurs pizzaiolos du monde. Un championnat réputé et qui comprend douze épreuves parfois physiques, avec un niveau de qualité relativement élevé. L'épreuve la plus impressionnante reste la pizza acrobatique, où les pizzaiolos jettent la pâte en l'air en chorégraphie et en musique.

Caroline a concouru dans deux épreuves, la pizza classique puis celle en duo ; elle devient championne du monde dans la deuxième catégorie et première Française en pizza classique (7^e au niveau mondial). Les compétitions (et les victoires) sont légion puisqu'elle avait déjà gagné en 2014, 2019 et 2021 au championnat de France de pizza.



Une véritable cheffe !

Pour sa pizza classique, elle a proposé une pizza au pesto à l'ail des ours, asperges, morilles farcies de ricotta, tuiles de parmesan et porchetta. Pour sa pizza en duo, elle s'est associée au chef et professeur de cuisine Alain-Patrick Fauconnet pour créer C'era una volta... une pizza aux fruits de mer ! Ils ont mis en commun leur passion pour la cuisine et le voyage en imaginant une alliance gustative en territoire marin. Au menu, une pizza à la bisque de homards et oursins, des gambas marinées aux agrumes, des saint-jacques, une crème de ricotta, des tuiles à l'encre de seiche... des produits de la mer qui ont conquis le palais du jury.

Les pizzas gagnantes au menu du restaurant ?

C'est un rêve, mais malheureusement inconcevable de la proposer à la carte, car trop de travail et un budget trop important pour ses clients. Cependant, elle espère la faire goûter lors d'une journée spéciale. En attendant, sa carte ne compte pas moins de 40 recettes.

Son futur

Devenir championne du monde n'a pas changé Caroline... La notoriété lui a apporté de nouveaux clients, mais surtout une grande fierté. Quand elle repense à sa première pizza, elle se rappelle avec émotion de son grand-père qui disait à tous ses clients que c'était l'œuvre de sa petite-fille... Aujourd'hui, elle souhaite continuer à faire tourner sa pizzeria et la garder à l'échelle humaine. Son plaisir réside dans la préparation et le partage avec ses clients. Une satisfaction qui la conforte dans son choix de vie.

Pizzas, pour en faire tout un plat

Chorizo et gorgonzola

4 personnes 20 MN 15 MN abordable

- 4 pâtons de 180 g de pâte à pizza
- 1 chorizo doux ■ 200 g de gorgonzola
- 1/2 bouquet de basilic ■ 200 g de mozzarella ■ 20 cl de sauce tomates (passata) ■ poivre.

Préchauffez le four à 240 °C.

Pelez le chorizo et émincez-le en tranches fines. Coupez le gorgonzola en lamelles. Égouttez la mozzarella et détaillez-la en tranches.

Lavez, séchez puis effeuillez le basilic. Réservez quelques

feuilles pour la déco puis ciselez le reste, puis incorporez-le dans la sauce tomates.

Abaissez les 4 pâtons. Répartissez la sauce dessus, puis les rondelles de chorizo et les 2 fromages. Enfournez 15 mn. Poivrez et décorez de basilic avant de servir.



ESPAGNE VS ITALIE

Vous pouvez remplacer le chorizo espagnol par de la spianata, un saucisson italien calabrais piquant.

Tomates, roquette et pesto

4 personnes 20 MN 15 MN bon marché

■ 4 pâtons de 180 g de pâte à pizza ■ 2 tomates ■ 100 g de roquette ■ 100 g de pesto ■ 100 g de parmesan en copeaux ■ 15 cl de sauce tomates (passata) ■ 2 c. à soupe d'huile d'olive ■ 1 c. à soupe de concentré de tomates ■ 2 pincées de sucre ■ sel ■ poivre.

Préchauffez le four à 240 °C.

Lavez et séchez les tomates, puis émincez-les. Rincez, puis essorez la roquette. Mélangez la sauce tomates, le concentré de tomates, le sucre, du sel et du poivre.

Abaissez les pâtons. Tartinez-les de sauce et répartissez dessus quelques noix de pesto. Couvrez de

tranches de tomates et saupoudrez de la moitié du parmesan.

Ajoutez un peu de roquette, poivrez, puis enfournez 15 mn.

Sortez la pizza du four. Répartissez dessus le reste de roquette et de copeaux de parmesan. Arrosez d'1 filet d'huile et servez avec le pesto restant à part.



Pizzas, pour en faire tout un plat



Pâte à pizza napolitaine

4 pizzas 25 MN 10 H 30
10 MN abordable

600 g de farine 00 (T45) 33 cl d'eau tiède 10 g de levure fraîche de boulanger 12 g de sel fin 1 c. à soupe d'huile.

Émiettez la levure dans 10 cl d'eau tiède. Laissez reposer 30 mn.

Ajoutez le reste d'eau et mélangez.

Incorporez 4 c. de farine additionnée du sel et remuez. Ajoutez le reste de farine progressivement en mélangeant.

Poursuivez le pétrissage, à la main ou au robot, lorsque la pâte est homogène, pendant 15 mn. Elle doit être bien souple et élastique.

Déposez la pâte dans un plat huilé, couvrez d'un linge humide et laissez pousser 6 à 12 h à température ambiante. Elle doit doubler de volume, voire un peu plus.

Pétrissez la pâte et divisez-la en 4 quartiers. Façonnez les pâtons en boules, poursuivez la levée environ 4 à 6 heures.

Étalez les pâtons sur le plan de travail fariné avec les doigts, en poussant la pâte vers les bords. Elle doit être très fine sur la partie centrale, et d'environ 2 cm d'épaisseur pour la corniche (le bord).

Garnissez et faites cuire aussitôt. Comptez 10-12 mn dans un four à 270 °C, 15-20 mn dans un four à 240 °C.



Mini-calzones

4 personnes 30 MN 25 MN bon marché

700 g de pâte à pizza 200 g de roquette 1 citron 1 oignon 2 gousses d'ail 200 g de mozzarella spécial cuisson 4 c. à soupe d'huile d'olive 2 pincées de piment sel poivre.

Préchauffez le four à 240 °C.

Épluchez puis émincez l'oignon. Pelez et pressez l'ail. Faites-les revenir 5 mn dans une grande poêle avec 2 c. à soupe d'huile et le piment.

Lavez et séchez la roquette, supprimez les plus grosses tiges, puis mettez le reste dans la poêle. Salez, poivrez et laissez

cuire 5 mn en remuant. Hors du feu, hachez grossièrement le tout. Égouttez la mozzarella et taillez-la en dés.

Abaissez la pâte et divisez-la en 12 cercles à l'aide d'un emporte-pièce. Répartissez la farce à la roquette et la mozzarella en leurs centres, puis refermez-les en chaussons. Soudez les bords en les pinçant puis rabattez-les sur le pourtour.

Fouettez le reste d'huile avec 1 c. à soupe d'eau et badigeonnez-en les calzones. Poivrez et enfournez 15 mn. Servez avec des quartiers de citron.



UNE QUESTION DE TEMPÉRATURE

Une pizza napolitaine cuit en 2 mn dans un four à près de 480 °C. À la maison, il faut ajuster le temps de cuisson en fonction de la puissance disponible. Comptez 10 à 12 mn à 260 °C, et 15 à 20 mn à 240 °C.



Aux légumes, chèvre et jambon de Parme

4 personnes 25 MN 25 MN bon marché

■ 2 pâtons de 350 g de pâte à pizza ■ 4 tranches de jambon de Parme ■ 250 g de chèvre frais ■ 2 courgettes ■ 1 aubergine ■ 1 oignon rouge ■ 1 gousse d'ail ■ 5 brins d'origan ■ 20 cl de sauce tomates (passata) ■ 4 c. à soupe d'huile d'olive ■ 2 c. à soupe de pignons de pin ■ sel ■ poivre.

Préchauffez le four à 240 °C.

Lavez puis séchez l'aubergine et les courgettes, épluchez l'oignon, puis émincez le tout. Pelez et hachez l'ail.

Chauffez 2 c. à soupe d'huile

dans une poêle. Faites-y revenir l'ail 3 mn. Déposez les tranches de légumes et les rondelles d'oignons, puis laissez griller 3 mn à feu vif de chaque côté. Salez et poivrez.

Abaissez les pâtons en rectangle.

Tartinez-les de sauce tomates puis couvrez de légumes. Émiettez le chèvre dessus et parsemez de pignons. Enfournez 15 mn.

Déchirez les tranches de jambon en lanières.

Efeuillez l'origan. Répartissez le tout sur les pizzas à la sortie du four. Arrosez de reste d'huile et poivrez avant de servir.

Pizzas, pour en faire tout un plat

Pizza multicolore

4 personnes 20 MN 20 MN bon marché

■ 400 g de pâte à pizza ■ 1 oignon rouge ■ 6 coeurs d'artichauts ■ 12 tomates cerises ■ 1/4 de poivron vert ■ 1/4 de poivron rouge ■ 1/4 de poivron jaune ■ 2 tiges de basilic ■ 150 g de mozzarella ■ 20 g de provolone râpé ■ 4 c. à soupe de sauce tomates ■ 1 c. à soupe d'huile d'olive ■ sel ■ poivre.

Pelez l'oignon et coupez-le en dés. Lavez, séchez les poivrons et les tomates, coupez-les en petits cubes. Tranchez les coeurs d'artichauts en 2 et taillez la chair en cubes. **Chauffez une poêle** à feu moyen avec l'huile. Faites-y revenir 5 mn l'oignon et les poivrons en remuant régulièrement. Salez et poivrez à votre goût. Préchauffez le four à 240 °C.

Étalez la pâte à pizza en rectangle et déposez-le sur une plaque couverte de papier cuisson.

Badigeonnez la pâte avec la sauce tomates. Déposez les tranches de mozzarella, puis les légumes. Parsemez de provolone râpé. Enfournez 15 mn.

Lavez, séchez et ciselez le basilic. Parsemez-en la pizza au moment de servir.



CETTE RECETTE EST EXTRAITE DU LIVRE
« I LOVE PIZZA, 150 RECETTES »,
de Dorian Nieto, éd. Solar, 15,90 €.





Pizza blanche

4 personnes 20 MN 15 MN
2H10 bon marché

■ 250 g de mozzarella ■ 5 c. à soupe de ricotta ■ 2 c. à soupe de crème épaisse ■ 10 feuilles de sauge ■ 2 c. à soupe d'huile d'olive ■ sel ■ poivre.
Pour la pâte : ■ 420 g de farine ■ 2 c. à soupe d'huile d'olive ■ 1 sachet de levure de boulangerie ■ 1 c. à café de sucre ■ 1 c. à café de sel ■ poivre.

Préparez la pâte : dans un grand bol, mélangez le sucre, le sel, la levure et 25 cl d'eau tiède. Laissez reposer 10 mn.

Versez 400 g de farine dans une jatte. Creusez un puits au centre, puis mettez-y la levure délayée. Pétrissez jusqu'à obtention d'une texture homogène et souple. Incorporez l'huile et travaillez de nouveau jusqu'à ce que la pâte se détache des bords. Couvrez d'un torchon et laissez reposer 2 h dans un endroit tiède.

Préchauffez le four à 240 °C. Mélangez la ricotta, la crème, du sel et du poivre. Égouttez la mozzarella et détaillez-la en tranches. Pétrissez à nouveau la pâte, puis abaissez-la en un rectangle sur le plan de travail fariné. Transférez-le sur une plaque couverte de papier cuisson. Étalez dessus le mélange à la ricotta et arrosez d'1 filet d'huile. Répartissez les feuilles de sauge à la surface, ajoutez la mozzarella, salez et poivrez. Enfournez 15 mn.

Pizzettes à l'italienne

4 personnes 20 MN 10 MN abordable

■ 300 g de pâte à pizza ■ 12 olives vertes dénoyautées ■ 12 feuilles de basilic ■ 100 g de mozzarella ■ 20 g de grana padano râpé ■ 3 c. à soupe de sauce tomates aux herbes ■ 1 c. à soupe de concentré de tomates.

Préchauffez le four à 240 °C. Coupez la mozzarella en tranches et séchez-les sur du papier absorbant. Mélangez dans un bol la sauce tomates et le concentré.

Divisez la pâte en parts de 50 g et formez des mini-pizzas. Déposez-les sur une plaque couverte de papier cuisson.

Répartissez la sauce tomates sur les pâtes à pizza, puis disposez les tranches de mozzarella. Déposez 2 olives sur chaque pizzetta et saupoudrez de grana padano. Enfournez 10 mn.

Déposez 2 feuilles de basilic sur chaque pizzetta au moment de servir.

APÉRO OU ENTRÉE

Ces pizzettes sont parfaites pour un apéritif dinatoire, ou une entrée, avec une salade de roquette en complément.



CETTE RECETTE EST EXTRAIT DE DU LIVRE
« I LOVE PIZZA, 150 RECETTES »,
de Dorian Nieto, éd. Solar, 15,90 €.

Pizzas, pour en faire tout un plat

Aux olives et anchois

4 personnes 30 MN 25 MN bon marché

- 4 pâtons de 180 g de pâte à pizza ■ 150 g d'olives noires dénoyautées ■ 40 g de filets d'anchois marinés à l'huile ■ 200 g de tomates cerises ■ 1 oignon ■ 2 gousses d'ail ■ 5 brins de thym ■ 200 g de mozzarella ■ 20 cl de sauce tomates (passata) ■ 2 c. à soupe d'huile d'olive ■ sel ■ poivre.

Préchauffez le four à 240 °C. Lavez et séchez les tomates, puis tranchez-les en 2. Nettoyez puis effeuillez le thym. Épongez les anchois et coupez-les

en 2 dans la longueur. Égouttez la mozzarella et déchirez-la en morceaux.

Pelez puis hachez l'oignon et l'ail. Dans une casserole avec l'huile, faites-les revenir 5 mn. Ajoutez la sauce tomates et mélangez 5 mn à feu doux. Salez et poivrez.

Abaissez les pâtons. Répartissez dessus la sauce tomates, puis les tomates, les anchois, les olives et la mozzarella. Parsemez de thym et enfournez 15 mn. Servez avec de l'huile pimentée, par exemple.



Aux calamars, poivrons et persillade

4 personnes 30 MN 15 MN abordable

- 4 pâtons de 180 g de pâte à pizza ■ 400 g d'anneaux de calamars frais ■ 1 poivron rouge ■ 1 bouquet de persil ■ 3 filets d'anchois ■ 1 citron bio (zeste) ■ 2 gousses d'ail ■ 200 g de mozzarella ■ 20 cl de sauce tomates (passata) ■ 4 c. à soupe de chapelure type panko ■ 2 c. à soupe d'huile d'olive ■ sel ■ poivre.

Préchauffez le four à 240 °C. Nettoyez puis épépinez le poivron. Taillez la chair en fins filaments. Égouttez la mozzarella et coupez-la en tranches.

Lavez, séchez le citron, puis râpez-en le zeste. Pelez et hachez l'ail. Écrasez les filets d'anchois. Rincez, essorez, effeuillez et ciselez le persil. Réservez.

Abaissez les pâtons et tartinez-les de sauce tomates. Répartissez dessus les tranches de mozzarella, les anneaux de calamars et les filaments de poivrons. Salez et poivrez.

Mélangez l'ail, les anchois, le persil, le zeste de citron, la chapelure, l'huile et du poivre. Émiettez le tout à la surface de la pizza puis enfournez 15 mn.



À la bresaola et herbes fraîches

4 personnes 25 MN 15 MN abordable

■ 4 pâtons de 180 g de pâte à pizza
■ 12 tranches de bresaola ■ 1 bouquet de basilic ■ 1 bouquet d'origan ■ 150 g de tomates cerises ■ 1 gousse d'ail ■ 100 g de parmesan râpé ■ 15 cl de sauce tomates (passata) ■ 2 c. à soupe d'huile d'olive ■ 20 g de pesto ■ sel ■ poivre.

Préchauffez le four à 240 °C.

Lavez, essorez, puis effeuillez le basilic et l'origan. Réservez la moitié des feuilles pour le service et ciselez le reste. Rincez et séchez les tomates. Pelez et pressez l'ail.

Mélangez la sauce tomates, l'ail, l'huile, les herbes ciselées, la moitié du parmesan, du sel et du poivre.

Abaissez les pâtons, puis étalez la sauce dessus. Répartissez sur le tout les tranches de bresaola et saupoudrez de reste de parmesan. Ajoutez les tomates et enfournez 15 mn.

Répartissez sur les pizzas les herbes réservées, ajoutez quelques noisettes de pesto, poivrez et servez.

UN BON BASIQUE

La « passata » italienne, que l'on trouve facilement, est la sauce de base pour les pizzas. Parfois un peu liquide, il faut la chauffer quelques minutes pour qu'elle épaississe avant de l'utiliser.

Pizza caprese

4 personnes 20 MN 15 MN bon marché

■ 400 g de pâte à pizza ■ 250 g de tomates cerises (type pomodoro)
■ 2 brins d'origan ■ 1 boule de mozzarella ■ 200 g de sauce tomates ■ 1 c. à soupe d'huile d'olive vierge ■ sel ■ poivre.

Préchauffez le four à 220 °C.

Déroulez votre pâte à pizza sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.

Lavez les tomates et coupez-les

en tranches. Lavez et essorez l'origan puis effeuillez les brins.

Égouttez la mozzarella et coupez-la en tranches.

Étalez la sauce tomates sur la pâte à pizza en laissant une bordure de 1 cm. Garnissez de tranches de mozzarella et de tomates. Salez et poivrez, puis parsemez des feuilles d'origan.

Versez l'huile d'olive en filet.

Enfournez 15 mn, jusqu'à ce que la croûte soit dorée.



LA VRAIE CAPRESE

Ajoutez des feuilles de basilic. Vous pouvez également verser un filet d'huile piquante pour relever le goût. Attention à ne pas en mettre trop.

VIVA LA PIZZA

Par Françoise de la Forest



10 idées avec de la pâte à pizza

Avec sa capacité à cuire en express, cette pâte peut servir à la préparation de nombreuses recettes, particulièrement pour l'apéritif. Comme pour les pizzas, on sert ses réalisations à la sortie du four, brûlantes !

Pizza cônes

Original et assez facile. Coupez 4 rectangles dans une pâte à pizza rectangulaire puis enroulez-les autour de cônes en papier d'aluminium. Faites cuire 7 à 8 mn à 200 °C. Remplissez d'ingrédients préalablement cuits (fromage fondu, tomates rôties), et hop ! à table.

Des buns fourrés

Découpez 4 cercles dans une pâte à pizza. Au centre, déposez une rondelle de saucisse grillée, 1 œuf de caille et des dés de fromage. Refermez la pâte au-dessus en soudant les bords puis retournez les boules obtenues pour que la soudure soit en dessous. Faites cuire 15 mn à 180 °C.

Nos ustensiles malins

Service impeccable

Une superbe planche en acacia et roulette en acier. Maisons du Monde, planche à pizza, 29,99 € (Ø 43,5 cm).

Présentation

Pour préparer et cuire dans le four ou sur le barbecue. Hema, pierre à pizza blanche, 27,50 € (Ø 30 cm).



Perfection

Pour couper nettement les parts. Alinea, roulette à pizza Toumas, 12 €.

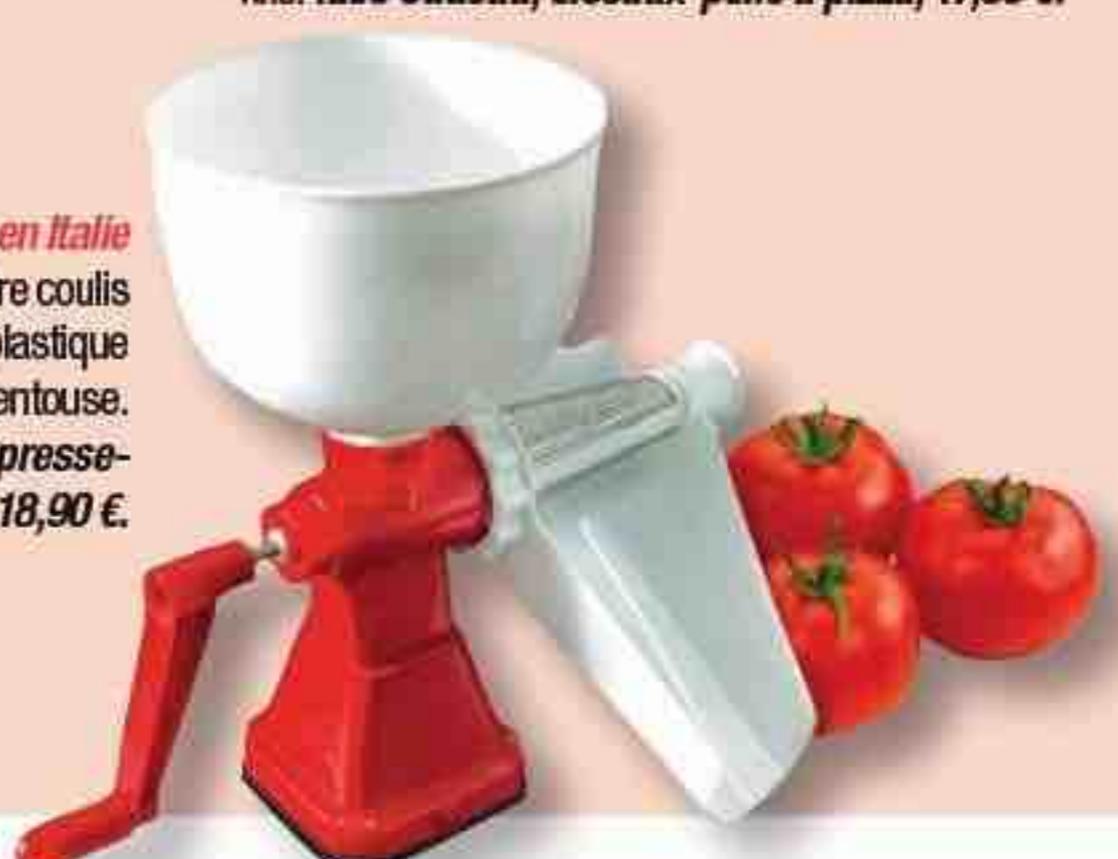


Deux-en-un

N'attendez plus que la pizza refroidisse pour la couper grâce à cette paire de ciseaux et pelle à la fois. Idée Cadeau, ciseaux-pelle à pizza, 17,90 €.

Comme en Italie

Pour réussir votre coulis de tomates. En plastique avec ventouse. Gamm Vert, presse-tomates, 18,90 €.



Des gressins

Pour un apéro express, détaillez une pâte en longs bâtonnets de 2 cm de large, badigeonnez-les d'huile d'olive puis roulez-les dans des herbes et des épices. Faites cuire 10 mn à 180 °C.

Une tresse jambon fromage

Taillez une pâte à pizza rectangulaire en trois bandes dans la longueur. Couvrez-les de fromage râpé et de jambon cru effiloché. Réalisez une tresse avec les trois bandes, parsemez d'origan et enfournez 15 mn à 180 °C.

Des mini-gaufres

Taillez 8 petits cercles dans une pâte à pizza avec un emporte-pièce. Garnissez la moitié des bases avec de la sauce tomates, de la mozzarella coupée en dés et du basilic. Couvrez avec le reste des cercles, soudez les bords et faites cuire au gaufrier.

Des croissants verts

Badigeonnez une pâte à pizza d'huile d'olive, tartinez de gorgonzola et couvrez d'épinards hachés cuits. Coupez-la, à la roulette, en fins triangles en partant du centre. Roulez-les en croissants et enfournez 8 mn à 200 °C.

Du poisson en croûte

Saupoudrez une pâte à pizza rectangulaire de semoule fine et de parmesan puis posez un filet de poisson au milieu. Taillez les bords de pâte en bandes puis rabattez-les sur le poisson. Badigeonnez de beurre fondu et enfournez 20 mn à 180 °C.

Un stromboli bolognaise

Faites cuire 400 g de viande hachée avec 400 g de pulpe de tomates et des aromates. Tartinez-en une pâte à pizza rectangulaire, ajoutez du pecorino et roulez dans le sens de la longueur. Faites cuire 25 mn à 180 °C.



Des escargots apéritifs

Tartinez une pâte à pizza rectangulaire de pesto, ajoutez de la chiffonnade de jambon blanc et des herbes de Provence. Roulez, puis taillez en tranches épaisses. Faites cuire 8 mn à 200 °C.

Des croûtons

Fouettez 10 cl d'huile d'olive avec 1 gousse d'ail hachée, 10 feuilles de basilic ciselées, du sel et du poivre. Badigeonnez-en une pâte à pizza puis coupez-la en petits carrés. Glissez le tout sur la plaque du four et enfournez 6 mn à 210 °C.

Les petits plus

- Utilisez de la pâte épaisse pour avoir un résultat moelleux.
- Lorsqu'il faut souder des bords de pâte, faites-le avec les doigts humides, puis pincez-les.
- Ajoutez une lichette de pesto sur les bouchées après cuisson, la chaleur accentue la saveur.

Veni, vidi, bibi...*

Si l'Italie n'a rien à envier à la France côté gastronomie, il en va de même de son paysage et de sa production vitivinicoles. Chaque recoin de la Botte regorge de cépages autochtones qui méritent le détour...



ÉMILIE ROMAGNE

Son unique cépage, l'ortrugo, donne naissance à un vin à la robe jaune intense légèrement trouble, aux arômes de fruits jaunes bien mûrs avec des notes herbacées. À servir dès l'apéritif avec de la charcuterie, et des fromages frais.

*Ortrugo frizzante, Dieci Lune 2020,
Vitivinicola Valla, 6,15 €.*



MARCHES

Cette cuvée bio composée de sangiovese, montepulciano et d'aleatico est issue d'une macération carbonique lui conférant des notes très fruitées. Il s'accorde à merveille avec les plats de poissons ou une caponata d'aubergines.

Marche rosato, Illa 2019, Cantina di Sante, 11,50 €.



TOSCANE

La robe jaune pâle de ce vermentino récolté à la main offre un nez franc et minéral avec des notes de fruits jaunes mûrs. La bouche est structurée avec une finale tout en fraîcheur. À servir à l'apéritif avec des antipasti de légumes, ou un gratin de la mer.

Maremma toscana, Montecivoli 2019, 10,90 €.



ABRUZZES

Ce mousseux issu du cépage montepulciano récolté à la main a subi une première fermentation à basse température et une seconde en cuve Inox avec élevage sur lies. Il dévoile des notes de roses sauvages, de cerises et de myrtilles. En bouche, il est vif et persistant. Il s'apprécie de l'apéritif au dessert.

Spumante rosé brut, Vin. Co, 10,90 €.



PIÉMONT

Cette appellation-phare du Piémont fait la part belle au cépage cortese. Fermenté avec un contrôle des températures et élevé pendant 6 mois sur lies fines, il allie tonicité, fraîcheur et minéralité. Ses arômes de fleurs blanches et de poires se marient avec une mozzarella ou encore un fritto misto de la mer.

Gavi di Gavi, La Chiara 2019, 15,90 €.



POUILLES

Ce vin nature de macération, dit vin orange, est issu d'une fermentation spontanée en cuve Inox et macération sur lies (8 jours) des cépages bombino bianco et malvasia bianca. Rafraîchissant et pulpeux, avec des notes de poires et de pommes cuites, on l'associe à une pizza margherita.

VDT bio, L'Eclettico 2019, Paglione, 15,90 €.

* JE SUIS VENU, J'AI VU, J'AI BU...



VÉNÉTIE

Cet assemblage de corvina, corvinone et de rondinella offre une robe rouge rubis aux reflets violets et aux senteurs de fruits rouges (griottes), de fleurs et d'épices. En bouche, il est franc, rond et frais avec des tanins, soyeux mais présents, qui subliment un plat de mafaldine au ragoût de poule à la tomate.
Valpolicella, Valpo 2017, Salvaterra, 5,90 €.



PIÉMONT

Ce mythique cépage nebbiolo a été fermenté pendant 1 semaine avant un vieillissement dans des fûts de chêne français pendant 2 ans. Il en résulte un vin rouge grenat au nez complexe de fruits rouges mûrs confits, d'épices, de vanille et de balsamique. On le déguste sur un osso-buco à la milanaise.
Barolo, Renato Corino 2016, 25,30 €.



MARCHES

Ce 100 % montepulciano est rond avec des tanins fondus, il dévoile en fin de bouche des notes fumées. Parfait sur des plats végétariens tels que des champignons portobellos gratinés à la scamorza fumée avec de l'ail, de la sauge et des pignons.

Marche rosso, Bastian contrario 2017, La Marca di San Michele, 15 €.



TOSCANE

Si les fruits rouges et fleurs séchées dominent au nez, en bouche, les tanins sont abondants mais soyeux, grâce à son élevage en tonneaux de chêne français. On le savoure avec un plateau de charcuteries.

Chianti superiore, Sorelle Palazzi 2017, 17,50 €.



POUILLES

Avec sa robe vermillon aux reflets grenat, il offre au nez des senteurs de fruits frais rouges et à chair jaune. La bouche se veut chaude et nette. On l'associe avec des légumes grillés farcis de fromage frais, mais aussi de la porchetta grillée.

Negroamaro salento, Terra Mare 2018, Feudi Di Guagnano, 8,50 €.



CAMPANIE

Son nez est franc sur des fruits à chair blanche, tandis qu'en bouche, il s'équilibre entre tonicité et minéralité. On l'apprécie dès l'apéritif sur une mozzarella chaude à l'huile de truffes et au speck grillé.

Benevento falanghina, Aminta 2019, Antica Hirpignia, 8 €.



ÉMILIE ROMAGNE

Élaboré à partir du cépage lambrusco grasperossa, ce pétillant a subi une courte macération avant deux fermentations pour en extraire une robe rouge rubis clair avec une mousse légèrement rosée. On l'apprécie avec un plat de gnocchis à la charcuterie italienne.

Lambrusco di Modena, Cantina di Sorbara, 9,50 €.



SICILE

Cépage typique de la Sicile, ce nero d'avola arbore une robe carmin aux reflets vermillon. Il développe des arômes de fleurs séchées, de fruits rouges mûrs et de poivre noir. On l'ouvre sur des cannellonis de la mer, mais aussi des lasagnes de saumon ou encore des conchiglie farcies au thon et à la tomate.

Nero d'Avola, Suli 2020, Barone Sergio, 9,90 €.

LES DÉLICIEUSES PÂTES DE *La Molisana*

C'est la Molise (sur les hauteurs de Campobasso) qui donnera, il y a cent ans, le nom de La Molisana. Entre mer et montagne, cette richesse du terroir, si chère à la famille, a vu naître cette fabrique de pâtes. Un joyau national et une fierté familiale. Visite guidée d'une entreprise 100 % italienne. Par Marine Dairin-Pillet

83 %

des Italiens consommeraient régulièrement des pâtes, contre 80 % des Français et 72 % de nos amis britanniques.

Société de statistiques
Statista/2021.

L'ingrédient principal : le terroir

« À La Molisana, nous pensons que toute assiette de pâtes raconte une histoire et que chaque dégustation révèle une saveur particulière. Nos pâtes sont l'empreinte naturelle de notre région : pureté de l'eau et de l'air associée à un grain d'exception », déclare Vincenzo Ferro, président de la marque. L'un des secrets de cette réussite familiale, gastronomique et entrepreneuriale (troisième sur le marché des pâtes fraîches en Italie), c'est son environnement naturel. Un véritable petit paradis aux conditions idéales pour produire les meilleures pâtes : l'eau du lac du Matese, l'air pur des montagnes et du blé 100 % national.

Le deuxième ingrédient : la famiglia

À cela s'ajoute une histoire de famille comme on les aime à l'italienne : le « papà Ferro » Vincenzo, donc, et les enfants : Rosella, Flavio, Francesco et Giuseppe. Quatre générations qui ont fait grandir l'entreprise et lui ont donné une aura nationale et internationale, sans oublier les nombreuses récompenses, comme la médaille d'or pour la production d'excellentes pâtes à l'occasion du salon Esposizione Campionaria di Roma en 1927. Fortement engagée dans la sélection des meilleurs blés, la famille ne s'arrête pas là et va plus loin en termes d'exigences en se lançant, en 1991, dans la construction du moulin. C'est le tout début de la filière intégrée au sein de l'entreprise qui permettra de suivre la traçabilité de ses produits.

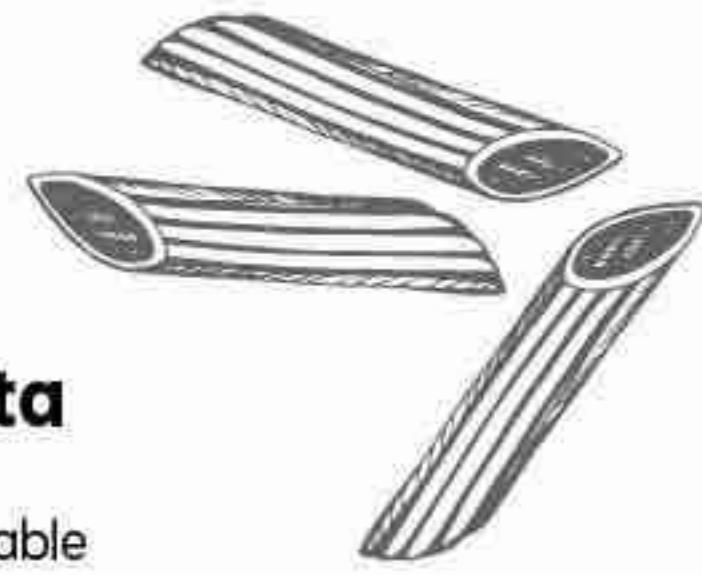


Le troisième ingrédient indispensable : le blé

La maison familiale s'attache à proposer les meilleurs blés pour assurer la qualité de ses pâtes auprès de ses fidèles clients. Chacun des produits contient en moyenne 14 % de protéines pour assurer de la saveur et la bonne tenue des pâtes, de la gamme « Classiche » – les iconiques italiennes –, à « Integrali » au blé complet 100 % italien, en passant par sa collection de sept pâtes géométriques (dont celles en forme de cœur) imaginées pour leur adhérence optimale aux sauces.



Les pâtes, nos recettes hautes en couleur



Penne rigate à la crème de pignons

4 personnes 15 MN 20 MN abordable

- 400 g de penne rigate ■ 100 g de pignons de pin ■ 1 bouquet de basilic
- 1 gousse d'ail ■ 15 cl de crème liquide ■ 80 g de parmesan râpé ■ 2 c. à soupe de chapelure ■ 1 c. à soupe d'huile d'olive ■ sel ■ poivre.

Faites cuire les penne à l'eau bouillante, en respectant les indications portées sur l'emballage. Pendant ce temps, torréfiez les pignons à sec 1 mn dans une poêle à feu vif et laissez-les refroidir. Égouttez les pâtes en réservant 1 louche d'eau de cuisson. Rincez, séchez puis effeuillez le basilic.

Pelez et pressez l'ail, puis faites-le revenir 2 mn dans une casserole avec l'huile. Réservez quelques pignons pour le service, ajoutez le reste avec la crème dans la casserole puis laissez frémir 5 mn.

Mixez la crème avec la chapelure et la moitié du parmesan. Salez et poivrez. Versez dans une sauteuse, ajoutez les pâtes, l'eau de cuisson et les 2/3 du basilic. Mélangez 3 mn à feu vif.

Rectifiez l'assaisonnement, puis servez avec le parmesan et le basilic restants, ainsi que les pignons réservés.

- 12 plaques à lasagnes fraîches
- 500 g d'épinards ■ 250 g de ricotta
- 2 gousses d'ail ■ 120 g de mascarpone
- 80 g de grana padano ■ 40 g de beurre ■ 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 2 c. à soupe de chapelure ■ 2 pincées de muscade ■ sel ■ poivre.

Préchauffez le four à 180 °C. Lavez, séchez, puis équeutez les épinards. Pelez et pressez l'ail. Dans une sauteuse avec l'huile, faites fondre le tout 3 mn. Hachez grossièrement.

Ajoutez la ricotta, le mascarpone, 50 g de grana padano, la chapelure, la muscade, du sel et du poivre, puis mélangez.

Étalez les plaques à lasagnes, puis répartissez la farce dessus. Roulez-les sur elles-mêmes puis coupez-les en 2 tronçons. Faites fondre 30 g de beurre.

Disposez les rouleaux à la verticale dans un plat beurré. Arrosez de beurre fondu, saupoudrez de reste de grana padano et enfournez 20 mn.

VARIANTE

À défaut de plaques à lasagnes, ou pour changer, vous pouvez les remplacer par de fines crêpes. Ça fonctionne aussi pour les lasagnes classiques.



Roulés épinards-ricotta

4 personnes 20 MN 25 MN abordable

Spaghettis bolognaises

4 personnes 20 MN 45 MN
bon marché

■ 350 g de spaghettis ■ 2 c. à soupe d'huile d'olive ■ sel ■ poivre.

Pour la bolognaise : ■ 300 g de viande hachée (bœuf, veau, porc)

■ 4 grosses tomates mûres ■ 1 oignon

■ 2 gousses d'ail ■ 1 bouquet de persil

■ 3 brins de thym ■ 1 feuille de laurier

■ 2 c. à soupe d'huile d'olive ■ 1 c.

à soupe de concentré de tomates.

Préparez la bolognaise : lavez les tomates, épépinez-les puis taillez la chair en morceaux. Pelez puis émincez l'oignon et l'ail.

Chauffez une sauteuse avec l'huile. Faites-y revenir l'ail et le concentré de tomates 3 mn. Ajoutez l'oignon, l'ail et poursuivez la cuisson 5 mn en remuant.

Incorporez les tomates, le thym, le laurier, du sel et du poivre. Laissez mijoter 25 mn. Émiettez la viande hachée dans la sauce et poursuivez la cuisson 10 mn. Pendant ce temps, cuisez les spaghettis.

Rincez, séchez puis effeuillez le persil, ajoutez-le à la sauce et rectifiez l'assaisonnement. Égouttez les spaghettis, incorporez-y l'huile, salez, poivrez et remuez. Couvrez avec la bolognaise et servez.



TOUT EN UN

Vous pouvez également verser les spaghettis directement dans la sauce et laisser cuire le tout quelques minutes, comme on le fait en Italie.

Les pâtes, nos recettes hautes en couleur



Rolls

4 personnes 20 MN 20 MN
abordable

■ 12 plaques à lasagnes précuites
■ 2 courgettes jaunes ■ 2 courgettes vertes ■ 1/2 citron bio (zeste) ■ 3 brins de menthe ■ 250 g de ricotta ■ 4 c. à soupe d'huile d'olive ■ sel ■ poivre.

Préchauffez le four à 200 °C. Plongez les feuilles de pâte 5 mn dans une grande casserole d'eau bouillante. Égouttez-les, puis étalez-les sur un linge propre.

Lavez, séchez puis râpez les courgettes.

Nettoyez et zestez le citron. Rincez, séchez, effeuillez et ciselez la menthe. Réunissez le tout, ajoutez 2 c. à soupe d'huile, du sel et du poivre, puis mélangez.

Répartissez cette farce sur les plaques à lasagnes, puis roulez-les sur elles-mêmes. Coupez les rouleaux en 2 et disposez-les, à la verticale, dans un plat enduit d'1 c. à soupe d'huile. Arrosez du reste d'huile, puis enfournez 15 mn environ, suivant l'épaisseur des rolls.



Maccheroni tomates confites-burrata

4 personnes 20 MN 35 MN
abordable

■ 350 g de maccheroni ■ 400 g de tomates cerises rouges et jaunes
■ 4 burratas de 100 g ■ 30 g de 'nduja
■ 1 gousse d'ail ■ 5 brins d'origan
■ 1 épaisse tranche de pain de campagne écroûté ■ 4 c. à soupe d'huile d'olive ■ 1 c. à soupe de sucre brun ■ sel ■ poivre.

Préchauffez le four à 180 °C. Détaillez le pain en morceaux et enfournez-le 10 mn pour le faire sécher. Rincez, épongez les tomates cerises, coupez-les en 2 et pressez-les pour en extraire l'eau. Pelez et hachez l'ail.

Augmentez la température du four à 190 °C. Disposez les tomates, faces coupées vers le haut, sur une plaque chemisée de papier sulfurisé. Glissez un éclat d'ail dans chacune, saupoudrez le tout de sucre, salez, poivrez et arrosez d'huile. Enfournez 25 mn.

Faites cuire les maccheroni en respectant le temps indiqué sur l'emballage. Pendant ce temps, mixez ensemble le pain grillé et la 'nduja.

Faites revenir cette chapelure 2 mn dans une poêle avec 1 c. à café d'huile.

Égouttez les maccheroni, puis versez-les dans un saladier. Salez, poivrez, ajoutez les tomates et mélangez. Épongez les burratas et disposez-les dessus. Rincez et séchez l'origan, effeuillez-le dessus, parsemez de chapelure et arrosez du reste d'huile.



Lasagnes aux légumes du soleil

4 personnes 20 MN 55 MN
abordable

■ 12 plaques de lasagnes fraîches aux épinards ■ 2 aubergines ■ 2 courgettes ■ 2 poivrons ■ 2 branches de céleri ■ 1 oignon rouge ■ 3 brins d'aneth ■ 300 g de scamorza fumée ■ 50 g de grana padano ■ 50 g de pecorino ■ 50 cl de béchamel ■ 4 c. à soupe d'huile d'olive ■ 3 c. à soupe de pesto ■ 3 c. à soupe de chapelure ■ sel ■ poivre.

Préchauffez le four à 190 °C. Pelez et émincez l'oignon. Lavez et séchez le reste des légumes, épépinez les poivrons et taillez la chair de l'ensemble en dés.

Versez le tout dans un saladier, salez et poivrez. Ajoutez 3 c. à soupe d'huile, mélangez puis répartissez sur une plaque tapissée de papier cuisson. Enfournez 25 mn.

Coupez la scamorza en fines tranches. Rincez, ciselez l'aneth, puis incorporez-le avec le pecorino dans la béchamel. Sortez les légumes du four et réduisez la température du four à 180 °C.

Huilez un plat. Versez dedans une fine couche de béchamel, recouvrez d'un lit de lasagnes, couvrez avec des légumes, puis des tranches de scamorza. Renouvez 2 fois l'opération et terminez par des lasagnes. Recouvrez du reste de béchamel. Mélangez le grana padano et la chapelure, puis parsemez-en le plat. Ajoutez quelques gouttes de pesto sur le dessus puis enfournez 30 mn.

Orecchiette au pesto de persil

6 25 MN 35 MN bon marché

■ 350 g d'orecchiette ■ 1 bouquet de persil ■ 3 poivrons ■ 100 g d'épinards ■ 1 échalote ■ 1 gousse d'ail ■ 70 g de parmesan ■ 10 cl d'huile d'olive ■ 50 g de noisettes mondées ■ sel ■ poivre.

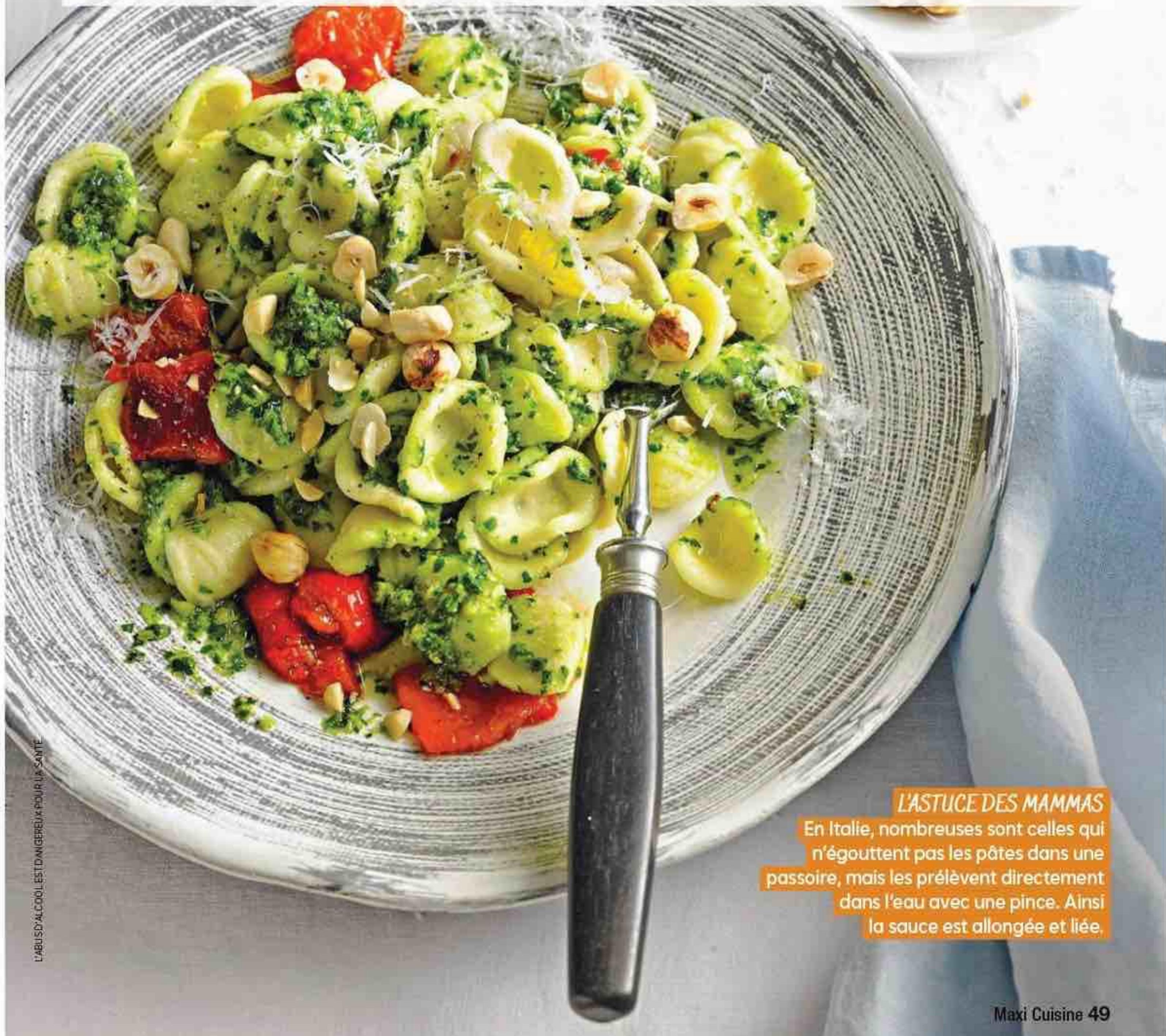
Préchauffez le four à 200 °C. Lavez, séchez, puis épépinez les poivrons. Coupez-les en 2 et placez-les sur une plaque tapissée de papier cuisson. Enfournez 25 mn. Pendant

ce temps, concassez les noisettes, torréfiez-les 1 mn à sec dans une poêle. Laissez tiédir le tout.

Pelez, puis émincez l'échalote et l'ail. Lavez, séchez, effeuillez et ciselez le persil. Rincez puis essorez les épinards. Mixez-le tout avec les 2/3 des noisettes, 50 g de parmesan et l'huile. Salez, poivrez et réservez. Épluchez les poivrons et détaillez-les en morceaux.

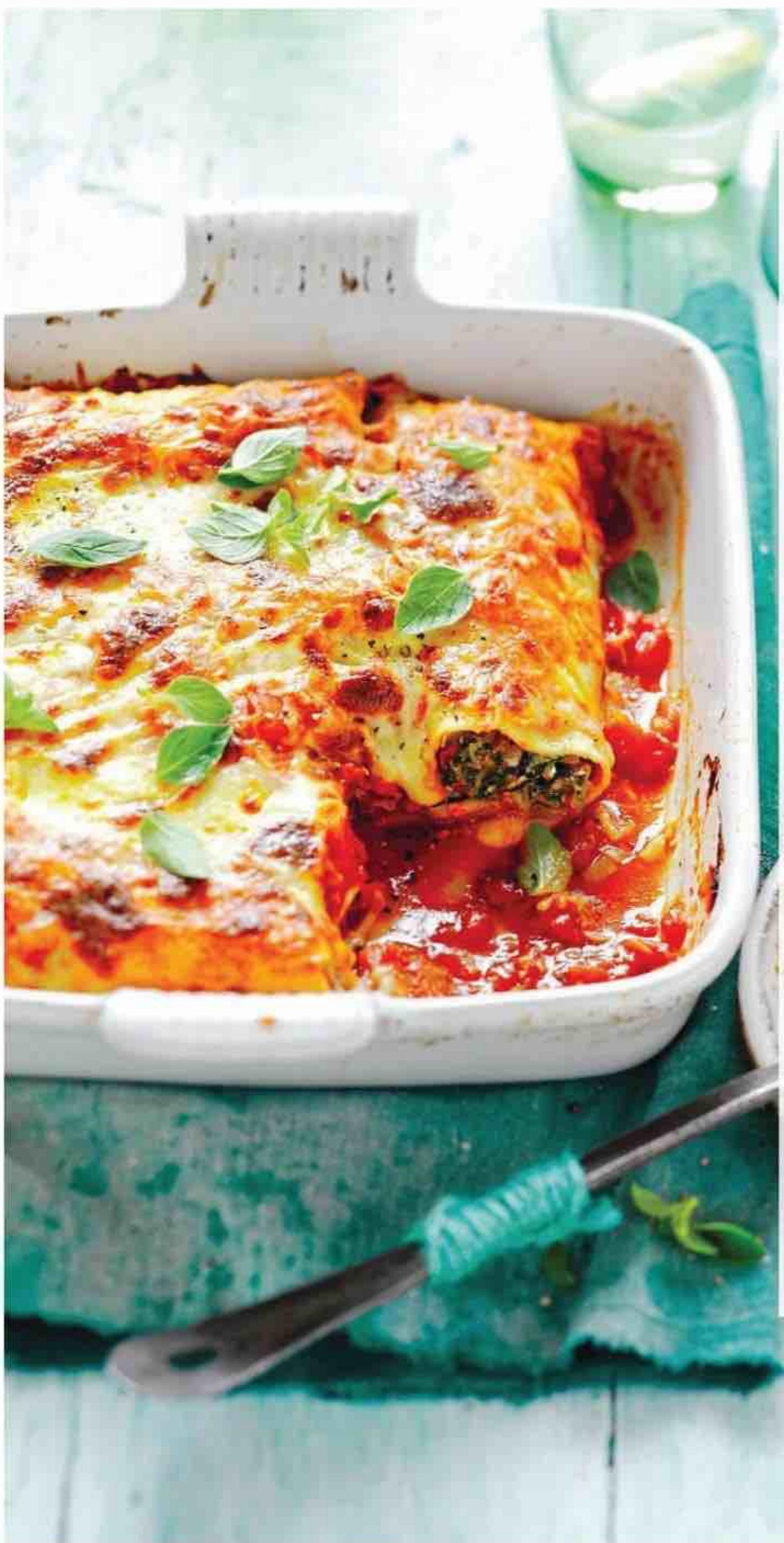
Faites cuire les pâtes en respectant les indications portées sur l'emballage.

Égouttez les pâtes en réservant 1 louche d'eau de cuisson, puis versez le tout dans une sauteuse avec les morceaux de poivrons et le pesto de persil. Mélangez 3 mn à feu vif. Rectifiez l'assaisonnement, saupoudrez de reste de parmesan et de noisettes.



L'ASTUCE DES MAMMAS

En Italie, nombreuses sont celles qui n'égouttent pas les pâtes dans une passoire, mais les prélevent directement dans l'eau avec une pince. Ainsi la sauce est allongée et liée.



Cannellonis aux légumes

4 personnes 30 MN 40 MN
bon marché

- 8 plaques de lasagnes fraîches
- 2 courgettes ■ 3 tomates ■ 150 g d'épinards ■ 1 oignon ■ 1 citron bio (zeste) ■ 1 bouquet de basilic à petites feuilles ■ 2 gousses d'ail ■ 1 petit piment ■ 200 g de ricotta ■ 140 g de parmesan râpé ■ 100 g de mozzarella ■ 10 g de beurre ■ 20 cl de sauce tomates ■ 20 cl de béchamel ■ 2 c. à soupe d'huile d'olive ■ sel ■ poivre.

Préchauffez le four à 180 °C. Lavez, puis séchez les tomates et les courgettes, et détaillez-les en dés. Rincez, puis essorez les épinards. Pelez puis ciselez l'oignon et l'ail. Nettoyez, épépinez et hachez le piment.

Chauffez l'huile dans une sauteuse. Faites-y revenir l'oignon, l'ail et le piment 3 mn. Ajoutez les tomates et les courgettes, et poursuivez la cuisson 5 mn à feu vif. Incorporez les épinards, salez et poivrez puis remuez 2 mn.

Nettoyez et zestez le citron. Égouttez la mozzarella et coupez-la en dés. Réunissez le tout dans le contenu de la sauteuse avec la ricotta. Rincez, séchez, puis effeuillez le basilic, incorporez-en la moitié avec 70 g de parmesan. Remuez.

Versez la sauce tomates dans un plat beurré. Répartissez la farce sur les plaques de lasagnes puis roulez-les sur elles-mêmes. Rangez-les côté à côté dans le plat.

Mélangez le reste de parmesan et la béchamel, couvrez-en les cannellonis, puis enfournez 30 mn. Servez avec le basilic restant.



Penne au poulet et tomates séchées

4 personnes 15 MN 20 MN abordable

■ 350 g de penne ■ 300 g de blanc de poulet ■ 12 tomates séchées à l'huile d'olive ■ 2 gousses d'ail ■ 100 g de parmesan ■ 50 g de pesto ■ 30 g de pignons de pin ■ sel ■ poivre.

Coupez le blanc de poulet en 2 dans l'épaisseur. Pelez et hachez l'ail. Égouttez les tomates en récupérant l'huile, puis détaillez-les en morceaux.

Chauffez l'huile de macération des tomates dans une poêle, en allongeant avec 1 c. à soupe d'huile d'olive si nécessaire. Faites-y revenir l'ail 1 mn. Déposez les escalopes de poulet et cuisez-les 3 à 4 mn de chaque côté. Pendant ce temps, torréfiez les pignons 1 mn à sec dans une poêle à feu vif.

Salez et poivrez les escalopes de poulet et coupez-les en morceaux. Mixez le pesto avec les pignons, puis incorporez-y les 2/3 du parmesan.

Faites cuire les pâtes en suivant les indications portées sur l'emballage. Égouttez-les et versez-les dans une sauteuse avec les tomates, les morceaux de poulet et le pesto. Mélangez 3 mn à feu moyen. Parsemez du reste de parmesan.

Spaghettis alle vongole

4 personnes 25 MN 5 H 15 MN abordable

■ 400 g de spaghettis ■ 1 kg de palourdes ■ 2 gousses d'ail ■ 1/2 bouquet de persil ■ 1 piment ■ 10 cl de vin blanc sec ■ 3 c. à soupe d'huile d'olive ■ 1 c. à café de baies roses concassées ■ sel.

Laissez tremper les palourdes pendant 5 h dans de l'eau froide salée en la changeant à 3 reprises. **Nettoyez, épépinez puis émincez le piment.** Pelez et hachez l'ail. Dans un faitout avec 2 c. à soupe d'huile, faites revenir le tout 3 mn. Rincez les coquillages, puis incorporez-les avec

le vin et laissez cuire 4 mn en remuant, pour que tous les coquillages s'ouvrent.

Faites cuire les spaghettis al dente, en respectant les indications portées sur l'emballage. Égouttez-les, ajoutez l'huile restante, mélangez et réservez. Décoquillez la moitié des palourdes et filtrez le jus. Lavez, séchez, effeuillez et ciselez le persil.

Mélangez les spaghettis, les palourdes, le persil, le jus filtré et les baies roses dans le faitout. Rectifiez l'assaisonnement et réchauffez 2 mn en remuant avant de servir.



Le chef Simone Zanoni en cuisine

Un soupçon d'Italie, une pincée de vie parisienne et des ingrédients frais et savoureux. Retrouvez l'interview du chef p. 58, et son livre p. 96.

Salade de fusillis du mois d'août

4 personnes • 20 MN • 45 MN • bon marché

■ 400 g de fusillis ■ 300 g de tomates cerises ■ 1 ricotta fraîche ■ 1 ricotta salata ■ 1 boule de mozzarella ■ 1 bouquet de basilic ■ 3 gousses d'ail ■ huile d'olive ■ piment d'Espelette ■ fleur de sel ■ poivre en grains.

Préchauffez le four à 180 °C.

Disposez la ricotta fraîche au centre d'une lèchefrite. Entourez-la des tomates cerises, des gousses d'ail non pelées et des tiges de basilic (sans les feuilles). Arrosez d'un filet d'huile d'olive, salez, poivrez et saupoudrez de piment d'Espelette.

Enfournez 45 mn au moins
afin de tout faire confire.

Faites bouillir de l'eau salée
dans un grand faitout pendant ce temps. Cuisez-y les fusillis al dente le temps indiqué sur le paquet, puis faites-les rapidement refroidir dans de l'eau avec des glaçons. Égouttez-les et huilez-les.

Coupez la mozzarella en morceaux. Retirez les gousses d'ail et les tiges de basilic quand les tomates et la ricotta sont bien confites. Réservez la ricotta confite. Mettez les tomates et le

jus de cuisson dans un grand saladier. Laissez tiédir.

Ajoutez les pâtes et mélangez bien. Salez et poivrez si nécessaire (goûtez !). Ajoutez les feuilles de basilic grossièrement ciselées (gardez-en quelques-unes pour le service) et la mozzarella. Parsemez de ricotta salata râpée. Mélangez encore. Arrosez d'huile d'olive.

Disposez la ricotta confite au centre du plat, garnissez de feuilles de basilic et du reste de ricotta salata.



RECETTES TIRÉES DU LIVRE
« PASTA PASTA PASTA »
du chef Simone Zanoni
à retrouver p. 96.



Paccheris alla norma

4 personnes • 20 MN • 2 H • 15 MN • bon marché

■ 400 g de paccheris ■ 350 g de pulpe de tomates ■ 2 aubergines ■ 2 gousses d'ail ■ quelques tiges de basilic ■ 150 g de ricotta salata ■ huile d'olive ■ gros sel ■ fleur de sel ■ poivre en grains.

Coupez les aubergines en tranches épaisses dans le sens de la longueur. Salez-les avec du gros sel et laissez-les dégorger 2 h. Rincez-les et séchez-les.

Faites bouillir une grande casserole d'eau salée pendant ce temps.

Faites revenir les gousses d'ail coupées en 2 dans une grande poêle avec 1 c. à soupe d'huile d'olive, puis ajoutez la pulpe de tomates et laissez cuire une dizaine de minutes. Salez très peu et poivrez.

Coupez les aubergines en dés. Faites-les rôtir dans une grande poêle antiadhésive avec très peu d'huile, puis égouttez-les sur du papier absorbant et réservez.

Plongez les paccheris dans l'eau bouillante et, à la moitié du temps de cuisson indiqué

sur le paquet, retirez-les avec une araignée. Terminez la cuisson dans la sauce tomates.

Incorporez les aubergines 2 mn avant la fin de la cuisson. Si la sauce est trop épaisse, allongez-la avec un peu d'eau de cuisson des pâtes.

Ajoutez 1 poignée de ricotta salata râpée et des feuilles de basilic ciselées. Mélangez délicatement.

Dressez et parsemez du reste de ricotta salata coupée en fines lamelles et de petites feuilles de basilic.

INTERVIEW

Par Cécile Papapietro-Matsuda



L'étoile montante de la cuisine italienne

Simone Ganoni



C'est aux côtés de sa grand-mère que Simone Zanoni a appris les bases de la cuisine italienne. Après un parcours exceptionnel, il officie aujourd'hui au George, à Paris. Entre tradition, passion et simplicité, il y met à l'honneur son pays natal.

Racontez-nous votre parcours...

Enfant, c'était une passion que de cuisiner auprès de ma grand-mère. La ferme familiale était située dans la montagne, près du lac de Garde. Mon grand-père m'a initié à la fabrication du fromage et du beurre, et ma *nona* à la cuisine. Le bon sens a été un des piliers de mon éducation : recycler, produire et consommer intelligemment faisaient partie du fonctionnement familial. Comme je suis hyperactif et manuel, et que je préfère largement la pratique à la théorie, mon père m'a conseillé de me diriger vers un métier de bouche. Plus tard, je suis parti à Londres pour apprendre l'anglais, et c'est là que j'ai commencé à travailler pour Gordon Ramsay [célèbre chef étoilé, NDLR]. J'ai débuté comme commis, puis je suis devenu chef. Il faut dire que j'aime l'épuisement physique, que je trouve gratifiant !

Quel est le secret du succès de la cuisine italienne ?

L'authenticité et la saisonnalité des produits en font une cuisine abordable et équilibrée. C'est avant tout une « cuisine pauvre », qui s'appuie sur peu d'ingrédients et des produits frais. Elle est aujourd'hui internationale, grâce à des bases que l'on trouve partout (blé, eau...) et que l'on accorde avec des ingrédients locaux. Son goût varie selon l'accompagnement. Sa simplicité donne envie de passer à table.

Cuisiner italien dans un restaurant étoilé parisien, c'est audacieux, non ?

Le George proposait une carte méditerranéenne qui fonctionnait avant mon arrivée. J'ai accentué la touche italienne. Cela invite la convivialité à table sans oublier la rigueur pour autant. Je la définis avec ces mots : tradition,

passion, goût, harmonie et famille. Le George, ce n'est pas seulement l'assiette, mais une expérience où l'art de vivre à la française se marie à la gastronomie latine.

Que représente pour vous la cuisine française ?

C'est une cuisine qui me parle. Elle met en avant la représentation. Historiquement, les rois montraient la puissance du pays au travers de leur culture, et notamment via les mets qu'ils proposaient à leurs hôtes. À Versailles, des techniques pour faire pousser fruits et légumes ont fait l'objet de recherches géniales. Napoléon a intégré la gastronomie française à la politique et à la diplomatie, ce qui a permis un rayonnement extraordinaire.



Astuces du chef

Quantités de pâtes : 90 à 100 g si on mange une entrée, 120 g par personne pour un plat unique.

Eau de cuisson : 1 litre d'eau pour 100 g de pâtes.

Anti-gaspi : ne jetez pas l'eau de cuisson, elle sert à ajuster la sauce. L'amidon contenu dedans lui apportera de l'onctuosité.

Sel ou pas ? Salez l'eau de cuisson lorsque l'eau bout et non à froid en début de cuisson, car elle mettra plus de temps à bouillir.

Rinçage à l'eau froide : interdiction ! Passer les pâtes sous l'eau retire l'amidon que l'on souhaite conserver pour la sauce.

Timing : commencez toujours par cuire la sauce avant les pâtes.

La bonne sauce pour les bonnes pâtes

En Italie, on ne plaisante pas avec l'accord entre les pâtes et la sauce. Elle doit accrocher dans les stries des rigatonis ou les nœuds des farfalles, enrober les pâtes longues et rubans, s'insérer dans les creuses... En résumé, la combinaison doit être parfaite !

Pour les spaghetti, la bolognaise

Faites dorer 10 mn 400 g de bœuf haché (à 20 %) avec 150 g de chair à saucisses. Ajoutez 300 g de tomates concassées, de l'oignon, du céleri, de la carotte, 3 c. à soupe de concentré de tomates, 10 cl de vin rouge, 10 cl de lait et du laurier. Assaisonnez et laissez mijoter 2 heures.

Pour les pennes, la norma

Écrasez 200 g d'aubergines cuites ou frites avec de l'ail à feu doux. Ajoutez 200 g de dés de tomates et laissez compoter 30 mn.

Pour les bucatinis, l'amatriciana

Coupez 200 g de guanciale ou de pancetta en morceaux. Faites revenir 3 mn à l'huile d'olive avec 2 pincées de piment puis versez dans 400 g de sauce tomates chaude, avec 100 g de pecorino. Faites cuire 10 mn.

Pour les fusillis, le pesto genovese

Pilez 2 gousses d'ail avec 1 pincée de gros sel et ajoutez 1 poignée de basilic, puis 10 g de pignons, 50 g de parmesan, 50 g de pecorino et 10 cl d'huile.

Pour les farfalles, la cacio e pepe

Fouettez vivement 200 g de pecorino romano, hors du feu, dans 3 louches d'eau de cuisson des pâtes. Concassez du poivre, torréfiez-le 1 mn à la poêle, ajoutez-le aux pâtes avec la sauce. Un délice tout simple de la cuisine romaine.

Pour les linguines, la puttanesca

Pour cette sauce napolitaine, faites revenir 2 gousses d'ail hachées et ajoutez 400 g de pulpe de tomates, 100 g d'olives noires, 1 c. à soupe de câpres, du persil et du piment. Laissez cuire 10 mn et ajoutez 3 anchois écrasés.

Nos ustensiles malins

Fantaisie

Des couverts spécialement conçus pour attraper les pâtes.
Pa Design, Pasta Monsters, 20 €.

Pour égoutter

Avec des pieds pour la poser facilement. *Hema, passoire en Inox, 6,50 €.*

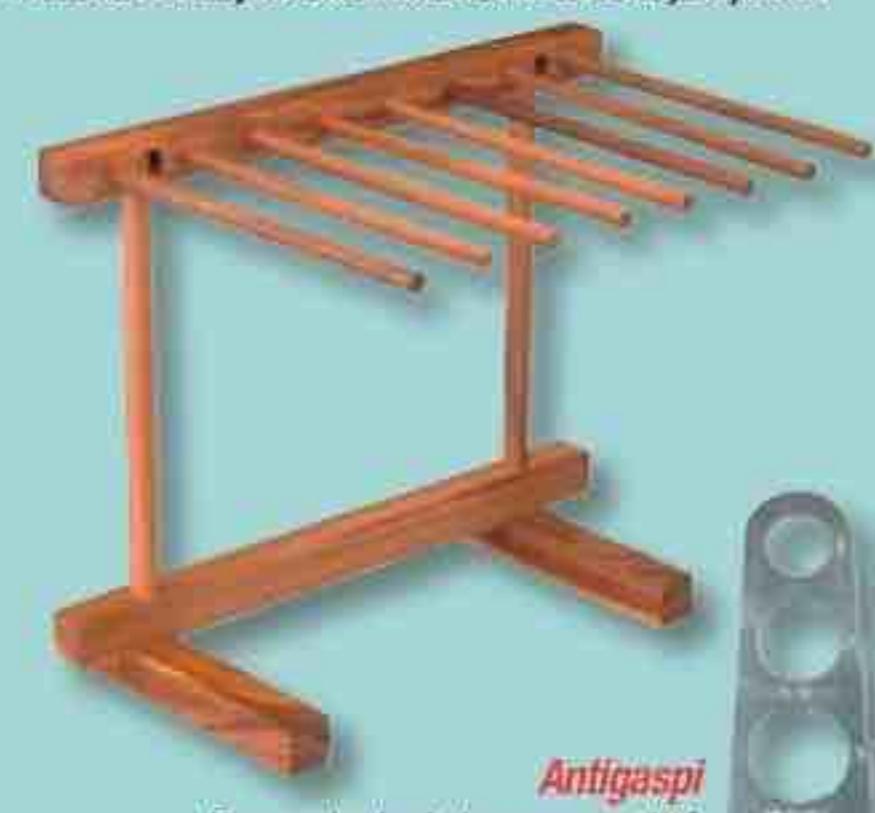


Fait maison

De délicieuses pâtes fraîches préparées maison. *Philips, Pastamaker, 289,99 €.*

À l'ancienne

Séchez les pâtes pour conserver leurs formes !
Kitchen Craft, séchoir en bois d'acacia, 29,90 €.



Antigaspi

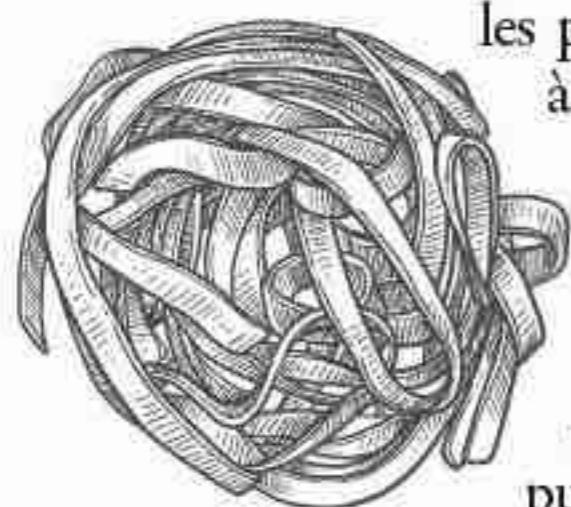
Pour calculer la bonne quantité de spaghetti. *Zödio, doseur à pâtes en Inox, 7,90 €.*

Pour les taglionis, le ragù blanc

Dorez 400 g de veau haché et faites fondre 1 oignon émincé séparément, le tout au beurre. Mélangez, ajoutez du céleri émincé, du laurier et 30 cl de crème entière. Laissez cuire 30 mn. Servez cette sauce, venue du nord de l'Italie où l'on aime le beurre et la crème, avec des pâtes fraîches.

Pour les tagliatelles, la carbonara

Mélangez 100 g de parmesan avec 4 jaunes d'œufs. Versez dans les pâtes al dente avec 200 g de pancetta saisie à l'huile d'olive.



Pour les rigatonis, l'arrabiata

Faites rissoler 1 piment oiseau avec 2 gousses d'ail, le tout haché, et déglacez avec 5 cl de vin blanc. Ajoutez 350 g de pulpe de tomates et du thym. Salez et laissez mijoter 10 mn. Une sauce populaire et punchy, originaire du Latium.

Pour les agnolottis, le beurre de sauge

Dans 50 g de beurre noisette, ajoutez 8 feuilles de sauge ciselées. Remuez 30 secondes et mélangez avec les agnolottis (ou autres pâtes farcies).



Une alliée culinaire

L'eau de cuisson des pâtes est un ingrédient majeur pour les sauces à l'italienne. Parfaite pour les allonger, elle remplace l'ajout de crème. Et, surtout, l'amidon qu'elle contient permet à la sauce de mieux adhérer aux pâtes.

Empreintes à garnir

De quoi tester diverses saveurs !
Louis Tellier, moule à raviolis et plaque à foncer, 29,90 €.



Esthétique

Pour servir. *Villeroy & Boch, cuillère à pâtes Sereno XXL, 29,90 €.*



Comme un chef

Lasagnes, tagliatelles ou spaghetti n'auront plus de secret pour vous. *Kitchen Craft, machine à pâtes en Inox, 39,90 €.*

Tradition

Pour la sauce. *Jean Dubost, spatule galbée trouée en bois d'olivier, 9 €.*



Pratique

Tout en un ! *Kitchen Craft, cuit-pâtes Pastapot avec égouttoir intégré dans le couvercle, 24 €.*

L'HUILE D'OLIVE, ON L'AIME À TOUTES LES SAUCES

En Italie, l'oléiculture est un pilier de l'économie et une tradition multimillénaire. Le savoir-faire de nos voisins dans ce domaine est inégalable. La variété et la typicité de leurs huiles font leur popularité mondiale.



L'Italie est le deuxième producteur mondial d'huile d'olive après l'Espagne. Elle est en revanche en haut du podium en termes de nombre de variétés cultivées. Avec sa géographie singulière, la Botte compte peu de grandes exploitations, mais plutôt une multitude de petites oliveraies.

Une grande variété d'olives

C'est l'une des particularités de l'oléiculture transalpine. On recense plusieurs centaines de variétés implantées, parfois très localement, donnant une typicité unique à de petites productions. Ce vaste choix de saveurs contribue ample-

ment à la notoriété de l'or liquide italien. Une quarantaine d'huiles arborent le label DOP (AOP, en France), qui distingue l'excellence. La Toscane – où s'élaborent les huiles les plus réputées – et la Calabre sont quant à elles labellisées IGP. Ces certifications sont de bons critères d'achat, car la chaîne de production est exigeante et contrôlée.

Consommateurs privilégiés

Les Italiens en consomment environ 9 litres par an et par habitant. Où qu'ils habitent, ils ont forcément un oléiculteur, une coopérative ou un moulin à proximité de chez eux.

Intense, fruitée, épicee...

On retrouve dans les différentes huiles monovariétales les caractéristiques gustatives des olives. Chaque amateur aura ses préférences, comme pour le vin. Voici les variétés-phares des régions productrices :

- Dans les Pouilles, première région productrice du pays, on cultive la leccino (originaire de Toscane), qui présente des saveurs fruitées aux notes d'herbes fraîches et de fruits secs, la coratina, une olive au goût intense et typique, et enfin la cima di bitonto, au fruité doux avec un léger parfum d'amandes.



- En Ligurie, on trouve la taggiasca, une variété tardive prisée pour sa finesse.
- En Toscane, on apprécie la frantoio, qui donne une huile de caractère, avec une pointe d'amertume appréciée des amateurs. Dans la même région ainsi qu'en Ombrie, la moraiolo se distingue par sa saveur intense. En Ombrie également, la dolce agogia occupe une place à part grâce à ses qualités gustatives.
- La région du Latium fait la part belle à l'itrana, une olive aux notes aromatiques herbacées et de tomate.
- En Calabre, on cultive entre autres la carolea, la rossano, la roggianella, la sinopolese, quelques-unes des 31 variétés endémiques (bénéficiant d'une IGP). C'est la deuxième région productrice du pays, la Sicile étant la troisième.
- En Sicile, on trouve la tonda iblea aux notes épicées, la douce moresca, ainsi que de nombreuses variétés propres à l'île, comme la cerasuola.
- La Sardaigne se distingue par la qualité de ses huiles et de leurs arômes fruités. On y cultive la bosana, la semidana, la tonda di Cagliari...
- N'oublions pas les huiles atypiques du lac de Garde, issues des olives casaliva ou gargna, que l'on ne trouve que dans cette région aux rudes hivers.

Vierge ou extra-vierge ?

Réservez l'usage d'une huile italienne extra-vierge à l'assaisonnement des salades, entrées, carpaccios, ou en filet après cuisson sur les plats de légumes, les poissons et les pizzas. Pour une utilisation à chaud, préférez une huile d'olive vierge. Achetez les huiles extra-vierges en petite quantité, car leurs qualités s'altèrent au fil du temps. Pour l'huile destinée à la cuisine, le bidon s'avère

économique. Choisissez-le en métal, une bonne protection contre la lumière qui favorise l'oxydation.

Les huiles sous bonne garde

Pour consommer son huile dans les conditions idéales, il faut savoir la conserver. Première précaution, on privilie les bouteilles en verre et opaques. Prenez soin, après utilisation, de bien les refermer, car l'air oxyde le liquide, qui capte aussi les odeurs environnantes. Attention donc au bouchon distributeur ouvert, qui laisse passer air et poussières. L'huile n'aime ni la chaleur, ni le grand froid – oubliez le réfrigérateur –, ni la lumière. Placez-la dans un endroit sombre et frais. Et n'oubliez pas que ce produit ne se bonifie pas avec le temps ! Consommez-le rapidement.

Jusque dans les cocktails...

L'huile d'olive met évidemment son parfum partout dans la cuisine italienne traditionnelle, de l'entrée au dessert et dans un grand nombre de spécialités nationales. Originalité moins connue, on la retrouve aussi parfois dans les cocktails ! Les mixologues la vaporisent ou ajoutent quelques gouttes en touche finale sur des mélanges à base d'agrumes, et dans les grands classiques, comme le mojito ou le bloody mary. Un petit plus qui semble très apprécié. On essaie ?



Viandes & poissons



Dorade alla pugliese

4 personnes 20 MN 45 MN
abordable

- 1 dorade royale d'environ 1 kg écaillée et vidée ■ 6 pommes de terre nouvelles ■ 1 citron bio ■ 1/2 bouquet de persil ■ 50 g de pecorino râpé ■ 4 c. à soupe d'huile d'olive ■ 3 c. à soupe de vin blanc ■ sel ■ poivre.

Préchauffez le four à 180 °C. Pelez, rincez, puis émincez les pommes de terre. Lavez, séchez, effeuillez et ciselez le persil, en conservant les tiges. Nettoyez le citron et coupez-le en tranches.

Réunissez dans un saladier les pommes de terre, le persil ciselé, 2 c. à soupe d'huile, le pecorino, du sel et du poivre. Mélangez délicatement. Disposez-les dans un plat huilé en les superposant. Enfournez 15 mn.

Salez l'intérieur de la dorade, glissez-y les tiges de persil et les rondelles de citron. Badigeonnez le poisson du reste d'huile. Déposez-le sur les pommes de terre, arrosez de vin blanc et enfournez 30 mn.

DU MOELLEUX EN PLUS

Vous pouvez farcir la dorade avec de la ricotta enrichie d'herbes (persil, basilic) et d'ail.

- 12 fines petites escalopes de blanc de dinde ■ 12 tranches de speck ■ 1 gousse d'ail ■ 1 branche de basilic ■ 5 feuilles de sauge ■ 100 g de mozzarella ■ 15 g de beurre ■ 2 c. à soupe d'huile d'olive ■ sel ■ poivre.

Égouttez la mozzarella et coupez-la en morceaux. Pelez et pressez l'ail. Lavez, séchez, puis effeuillez le basilic et la sauge. Ciselez les feuilles de sauge. Salez et poivrez les escalopes.

Involtinis de dinde

4 personnes 20 MN 10 MN abordable

Étalez les tranches de speck et disposez les escalopes dessus. Déposez sur chacune d'elles 1 feuille de basilic, 1 ou 2 morceaux de mozzarella, puis roulez les assemblages en les piquant avec un bâtonnet pour les maintenir.

Chauffez l'huile et le beurre dans une poêle. Faites-y revenir l'ail et la sauge ciselée 1 mn. Déposez les involtinis et roulez-les 8 mn dans la poêle pour les dorer de tous côtés. Servez-les en entrée.



UNE BONNE IDÉE

Vous pouvez servir ces involtinis à l'apéritif, en coupant les rouleaux en 2.

Pilons de poulet à la pancetta

4 20 MN 1H
©bon marché

- 12 pilons de poulet ■ 8 tranches de pancetta ■ 2 oignons ■ 3 gousses d'ail
- 1/2 bouquet de persil ■ 2 brins de romarin ■ 400 g de pulpe de tomates en conserve ■ 20 cl de vin blanc sec
- 5 c. à soupe d'huile d'olive ■ 3 c. à soupe de vinaigre balsamique
- 2 c. à soupe de farine ■ 1c. à café de graines de fenouil ■ sel ■ poivre.

Salez et poivrez les pilons, farinez-les puis tapotez pour en éliminer l'excédent. Dans une sauteuse avec 2 c. à soupe d'huile, dorez-les 5 mn, en les tournant de tous côtés. Déposez-les dans un plat à four huilé et réservez.

Préchauffez le four à 180 °C.

Coupez la pancetta en lanières. Pelez puis hachez les oignons et l'ail. Lavez, essorez, effeuillez et ciselez le persil. Rincez et séchez le romarin, puis coupez-le.

Versez l'huile restante dans la sauteuse et faites-y revenir les oignons, l'ail, la pancetta et les graines de fenouil pendant 3 mn. Versez le vin et le vinaigre, puis laissez réduire 5 mn à feu vif.

Incorporez la pulpe de tomates, le persil et le romarin. Salez, poivrez et laissez mijoter 10 mn. Versez cette sauce sur les pilons de poulet dans le plat. Mélangez puis enfournez 45 mn.



Viandes & poissons



Calamars frits

4 personnes 15 MN
15 MN bon marché

- 700 g de petits calamars prêts à cuire ■ 2 citrons verts bio ■ 2 œufs ■ 1 bain d'huile pour friture ■ 130 g de chapelure ■ 60 g de farine tamisée ■ 3 pincées de piment ■ sel.

Chauffez le bain de friture à 180 °C dans une bassine ou une friteuse. Mélangez la chapelure et le piment dans une assiette creuse. Battez les œufs dans une autre et versez la farine dans une troisième. **Nettoyez les citrons** et coupez-les en quartiers. Rincez, puis épongez les calamars. Passez-les successivement dans la farine, les œufs et la chapelure. **Plongez-les par fournée** dans l'huile chaude 3 à 4 mn pour bien les dorner, puis déposez-les sur du papier absorbant. **Salez aussitôt les calamars frits** et servez-les accompagnés de quartiers de citrons et d'une salade relevée de cresson ou de roquette, par exemple.

ON AIME OU PAS

Si vous n'appréciez pas les tentacules, préparez la recette avec du blanc de calamar.

Rôti de veau à l'italienne

4 personnes 15 MN 1H 20 mn
assez onéreux

- 1,2 kg de rôti de veau ouvert en portefeuille ■ 200 g de chair à saucisses ■ 4 tranches de jambon de Parme ■ 2 fenouils ■ 35 g de beurre ■ 1 petit pot de pesto ■ 10 tomates confites à l'huile d'olive ■ 2 c. à soupe d'huile d'olive ■ 1 c. à soupe de graines de cumin ■ sel ■ poivre.

Préchauffez le four à 180 °C. Émiettez la chair à saucisses et faites-la revenir 5 mn dans une poêle avec 15 g de beurre. Coupez les tomates confites en dés. **Salez et poivrez l'intérieur du rôti.** Badigeonnez-le de pesto et tapissez-le des tranches de jambon. Répartissez dessus la chair à saucisses et les dés de tomates. Roulez bien serré et ficelz. **Dorez le rôti** 5 mn dans la poêle avec 10 g de beurre. Déposez-le dans un plat beurré et enfournez 50 mn. Pendant ce temps, nettoyez, séchez les fenouils, puis émincez-les dans la longueur. Faites-les suer dans une poêle avec l'huile et parsemez-les de cumin. Salez, ajoutez un fond d'eau, couvrez et laissez cuire 15 mn. **Entourez le rôti** avec les tranches de fenouil, puis arrosez le tout avec le jus de cuisson. Enfournez à nouveau 10 mn.

Encornets à la tomate

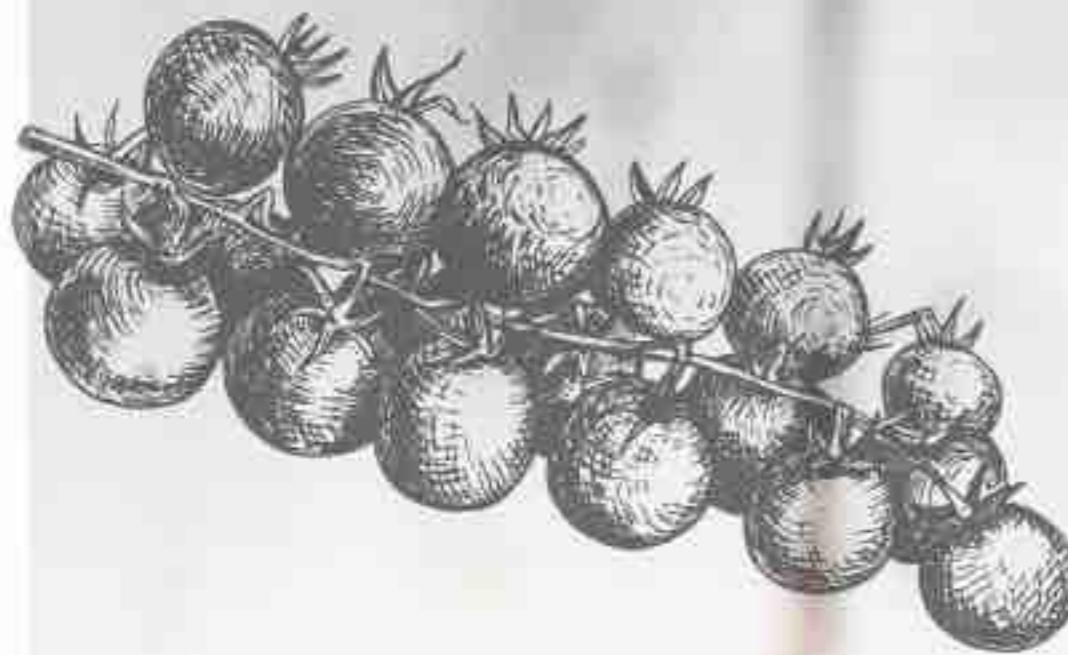
4 personnes 15 MN 40 MN
bon marché

- 800 g d'anneaux d'encornets ■ 400 g de tomates cerises ■ 1 oignon ■ 1/2 bouquet de coriandre ■ 1 gousse d'ail ■ 3 brins de thym ■ 15 g de beurre ■ 10 cl de vin blanc sec ■ 3 c. à soupe d'huile d'olive ■ 1 c. à soupe de concentré de tomates ■ 2 pincées de sucre ■ sel ■ poivre.

Pelez, puis hachez l'oignon et l'ail. Dans une casserole avec 2 c. à soupe d'huile, faites-les revenir 3 mn avec le concentré de tomates. Nettoyez les tomates, coupez-les en 2, puis épépinez-les.

Déglacez la casserole avec le vin et laissez-le s'évaporer. Incorporez les tomates, salez, poivrez, puis ajoutez le thym et le sucre. Laissez mijoter 20 à 25 mn, jusqu'à obtenir une compote. Pendant ce temps, dans une poêle avec le beurre et le reste d'huile, dorez les anneaux d'encornets 3 mn de chaque côté.

Retirez le thym de la casserole et écrasez grossièrement le contenu à la fourchette. Versez les encornets dans la sauce, mélangez et rectifiez l'assaisonnement. Poursuivez la cuisson 15 mn. **Rincez, séchez, effeuillez et ciselez la coriandre**, parsemez-en le plat et servez chaud.



AU GRÉ DES ENVIES

Ces polpette se préparent avec tout type de viande, y compris du bœuf.



Polpette

4 personnes • 15 MN préparation • 20 MN cuisson • 15 MN repos • bon marché

■ 200 g de veau haché ■ 200 g d'échine de porc hachée
■ 1 oignon ■ 1/2 bouquet de persil
■ 1 gousse d'ail ■ 1 œuf ■ 100 g de parmesan râpé ■ 50 g de mie de pain ■ 300 g de spaghetti ■ 20 cl de sauce tomates ■ 3 c. à soupe d'huile d'olive ■ 1 c. à soupe de concentré de tomates ■ 2 pincées de muscade ■ sel ■ poivre.

Pelez puis hachez l'oignon et l'ail. Faites-les revenir 5 mn dans une poêle avec 1 c. à soupe d'huile. Rincez, séchez, effeuillez et ciselez le persil.
Versez le tout dans un saladier avec la viande hachée, la moitié du parmesan, la mie de pain, l'œuf, le concentré de tomates, la muscade, du sel et du poivre. Mélangez et réservez 15 mn au réfrigérateur.

Chauffez le reste d'huile dans une sauteuse. Avec la farce, façonnez des petites boulettes, puis faites-les frire environ 10 mn à feu moyen pour les doré. Pendant ce temps, cuisez les spaghetti. **Égouttez-les** et incorporez-y la sauce tomates. Salez, poivrez et chauffez 3 mn à feu vif en remuant. Ajoutez les boulettes et le parmesan restant.

Ossobuco

4 personnes • 25 MN • 1H45 • assez onéreux

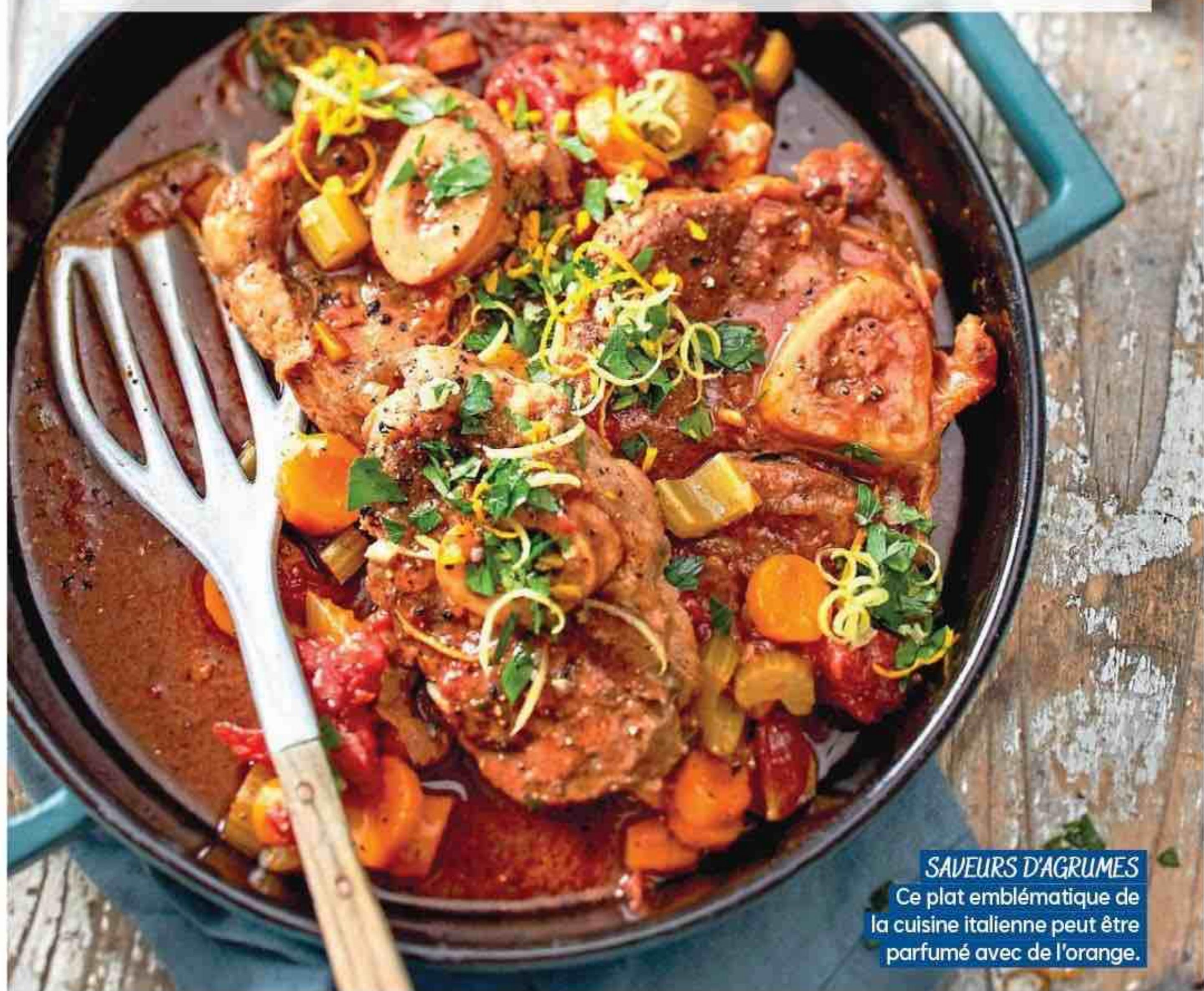
- 4 morceaux épais de jarret de veau ■ 1 botte de carottes nouvelles ■ 2 oignons verts
- 2 branches de céleri ■ 2 gousses d'ail ■ 1 bouquet garni ■ 15 g de beurre ■ 50 cl de bouillon ■ 250 g de pulpe de tomates en conserve
- 10 cl de vin blanc sec ■ 4 c. à soupe d'huile d'olive ■ 1 c. à soupe de farine ■ sel ■ poivre.
- Pour la gremolata :** ■ 1 anchois ■ 1 citron bio (zeste) ■ 1/2 bouquet de persil.

Lavez les carottes et taillez-les en rondelles. Effilez et rincez le céleri puis coupez-le en tronçons. Nettoyez et hachez les oignons. Pelez et pressez l'ail. Dans une cocotte avec 2 c. à soupe d'huile et le beurre, colorez les morceaux de jarret 5 mn de chaque côté.

Retirez la viande. Versez le reste d'huile dans la cocotte, puis faites-y revenir l'oignon et l'ail 3 mn. Ajoutez les carottes et le céleri, et poursuivez la cuisson 3 mn en remuant.

Déglacez avec le vin, laissez-le s'évaporer, puis saupoudrez de farine et mélangez. Incorporez la pulpe de tomates et le bouquet garni. Lorsque le mélange frémira, replacez les tranches de jarret, salez, poivrez et ajoutez le bouillon. Couvrez et faites mijoter 1h 30.

Préparez la gremolata : nettoyez le citron et râpez le zeste. Rincez, séchez, effeuillez et ciselez le persil. Hachez l'anchois. Mélangez le tout. Incorporez dans la cocotte et rectifiez l'assaisonnement avant de servir.



SAVEURS D'AGRUMES

Ce plat emblématique de la cuisine italienne peut être parfumé avec de l'orange.



Tripes à la romaine

4 personnes 20 MN 1H30 abordable

- 1kg de tripes précuites ■ 2 carottes
- 2 oignons ■ 2 branches de céleri
- 1 petit piment ■ 5 feuilles de menthe
- 80 g de pecorino romano râpé ■ 800 g de pulpe de tomates en conserve
- 15 cl de vin blanc sec ■ 2 c. à soupe d'huile d'olive ■ sel ■ poivre.

Rincez les tripes, puis coupez-les en petits morceaux. Pelez les carottes et les oignons, puis effilez le céleri. Nettoyez puis émincez le piment. Lavez, séchez et ciselez la menthe.

Coupez 1 carotte et 1 branche de céleri en tronçons. Émincez 1 oignon. Mettez le tout dans une casserole avec les tripes. Couvrez d'eau, portez à ébullition et laissez frémir 5 mn. Égouttez le tout et jetez les légumes de cuisson.

Coupez la carotte, la branche de céleri et l'oignon restants en dés. Dans une cocotte avec l'huile, faites revenir le tout 3 mn avec le piment et la menthe. Incorporez les tripes et laissez cuire 10 mn à feu doux.

Versez le vin et laissez-le s'évaporer. Ajoutez alors la pulpe de tomates, salez, couvrez et laissez mijoter 1 h. Rectifiez l'assaisonnement en sel, poivrez, saupoudrez de pecorino et servez.

Parmigiana d'aubergines

4 personnes 25 MN 55 MN bon marché

- 300 g de viande hachée ■ 3 aubergines
- 1 bouquet de basilic ■ 2 gousses d'ail ■ 300 g de mozzarella ■ 100 g de parmesan râpé ■ 12 cl d'huile d'olive
- 600 g de pulpe de tomates en conserve ■ 2 pincées de piment ■ sel ■ poivre.

Préchauffez le four à 180 °C.

Lavez et séchez les aubergines, supprimez-en les pédoncules, puis taillez-les en rondelles. Disposez-les sur la plaque du four couverte de papier cuisson. Arrosez d'huile, salez et poivrez, puis enfournez 30 mn.

Pelez et hachez l'ail. Faites-le revenir 2 mn dans une casserole avec 2 c. à soupe d'huile. Incorporez la pulpe de tomates, la viande hachée, le piment, du

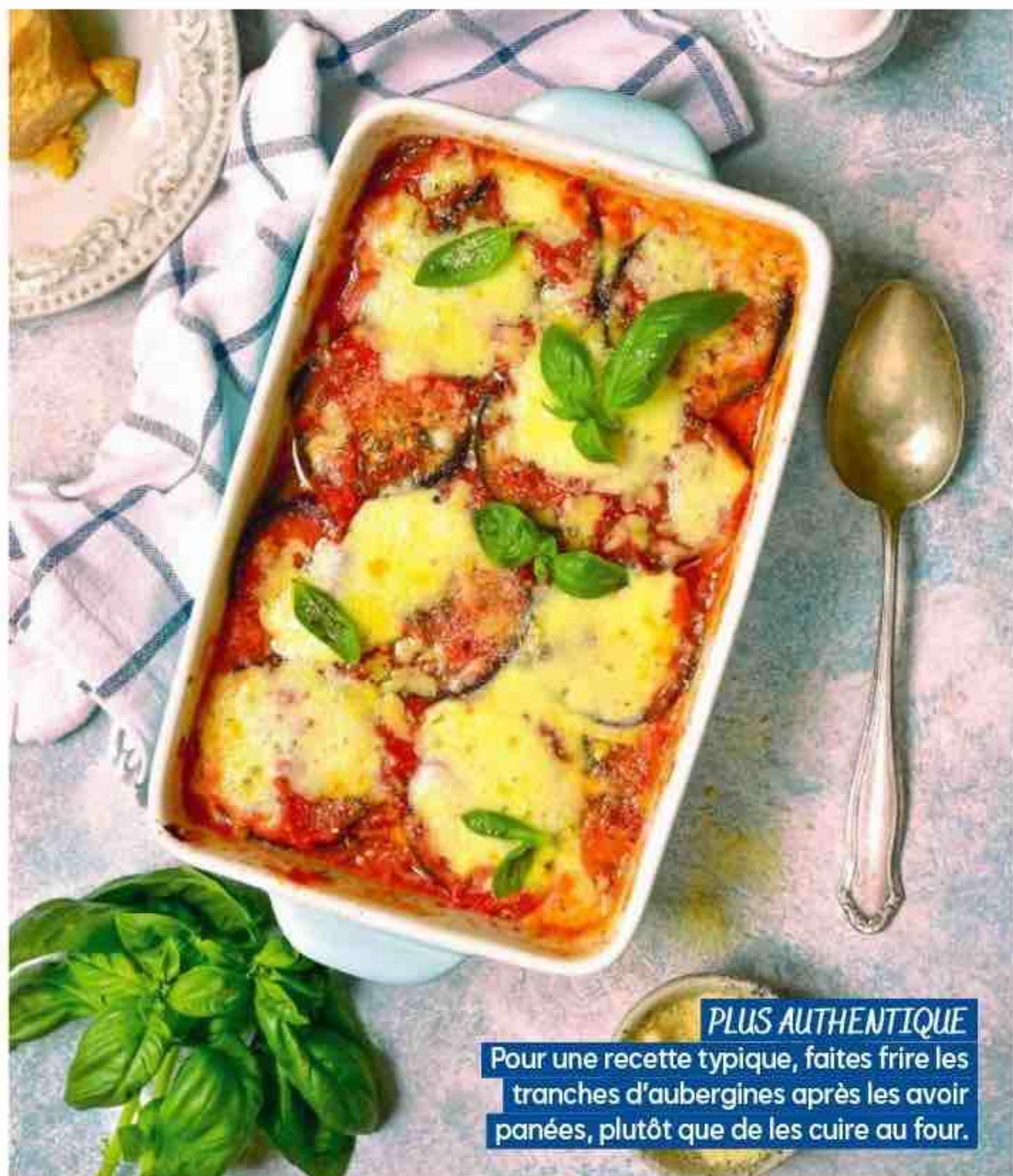
sel et du poivre. Laissez mijoter 15 mn.

Rincez, séchez, effeuillez et ciselez le basilic. Réservez quelques feuilles pour la déco puis, hors du feu, incorporez le reste dans la sauce. Réservez. Égouttez la mozzarella et déchirez-la en morceaux. Huilez un plat à four.

Versez une couche de sauce

tomates au fond du plat, couvrez de tranches d'aubergines, répartissez de la mozzarella puis saupoudrez de parmesan. Renouvelez ces opérations jusqu'à épuisement des ingrédients, en terminant par de la mozzarella.

Arrosez de reste d'huile, poivrez et enfournez 25 mn. Décorez de basilic réservé et dégustez tiède ou chaud.



PLUS AUTHENTIQUE

Pour une recette typique, faites frire les tranches d'aubergines après les avoir panées, plutôt que de les cuire au four.

Viandes & poissons



Saltimbocca alla romana

4 personnes 25 MN 10 MN
assez onéreux

■ 4 grandes escalopes de noix de veau de 130 g chacune ■ 6 tranches de jambon de Parme ■ 12 feuilles de sauge ■ 70 g de beurre ■ 15 cl de vin blanc sec ■ 2 c. à soupe d'huile d'olive ■ sel ■ poivre.

Émincez chaque morceau de veau en 3 escalopes. Placez-les entre 2 feuilles de papier cuisson, puis écrasez-les au rouleau, pour les affiner le plus possible et attendrir la viande.

Coupez les tranches de jambon en 2. Répartissez les demi-tranches sur les escalopes de veau. Rincez et séchez la sauge, puis déposez les feuilles dessus. Fixez les assemblages avec une pique en bois.

Chauffez l'huile dans une grande poêle. Déposez-y les escalopes, côté jambon au-dessous, laissez dorer 2 mn, puis retournez-les et poursuivez la cuisson 1 mn.

Retirez la viande et déglacez avec le vin, en grattant les sucs à la spatule. Ajoutez le beurre coupé en dés et mélangez. Replacez les saltimboccas dans la poêle, salez, poivrez et réchauffez-les 1 mn en les arrosant de jus de cuisson.



Coda alla vaccinara

4 personnes 15 MN 2 h 45
bon marché

■ 2 kg de queue de bœuf en morceaux ■ 3 branches de céleri ■ 2 oignons ■ 1 carotte ■ 3 gousses d'ail ■ 1/2 bouquet de persil ■ 4 brins de thym ■ 2 feuilles de laurier ■ 30 g de beurre ■ 500 g de tomates pelées en conserve ■ 20 cl de vin blanc sec ■ 2 c. à soupe d'huile d'olive ■ 2 c. à soupe de pignons de pin ■ 2 c. à soupe de raisins secs ■ sel ■ poivre.

Pelez, puis hachez les oignons et l'ail. Lavez la carotte et taillez-la en rondelles. Nettoyez le céleri puis émincez-le. Rincez, séchez puis effeuillez le thym.

Chauffez l'huile et le beurre dans une cocotte. Dorez-y les morceaux de queue de bœuf 5 mn. Débarrassez la viande et, à la place, faites revenir ensemble 5 mn les oignons, l'ail, la carotte et le céleri.

Replacez les morceaux de queue de bœuf, puis incorporez le vin, les tomates pelées, le thym et le laurier. Salez et poivrez, couvrez et laissez mijoter 2 h 30 en remuant régulièrement. Pendant ce temps, torréfiez les pignons de pin à sec dans une poêle.

Rectifiez l'assaisonnement du plat, puis ajoutez les pignons et les raisins secs. Rincez, séchez, effeuillez et ciselez le persil, parsemez-en le plat et laissez mijoter 5 mn avant de servir.



Escalope milanaise

4 personnes 15 MN 10 MN
assez onéreux

■ 4 fines escalopes de veau ■ 1 citron (jus) ■ 5 brins de persil ■ 2 œufs ■ 30 g de parmesan ■ 10 g de beurre ■ 130 g de chapelure ■ 60 g de farine ■ 1 c. à soupe d'huile d'olive ■ sel ■ poivre.

Versez la farine dans une assiette creuse. Dans une autre, fouettez les œufs. Mélangez la chapelure et le parmesan dans une troisième.

Passez chaque escalope dans la farine, puis tapotez-la pour en éliminer l'excédent. Trempez les escalopes ensuite dans les œufs et la chapelure, en insistant pour enrober la viande.

Chauffez l'huile et le beurre dans une grande poêle. Déposez les escalopes dedans et faites-les cuire 3 à 4 mn de chaque côté. Salez et poivrez.

Pressez le citron. Rincez, séchez, effeuillez et ciselez le persil. Arrosez les escalopes de jus du citron, parsemez de persil et servez avec des pâtes à la tomate et des copeaux de parmesan par exemple.

AVEC QUOI ?

Avec de la pasta bien sûr (en sauce tomate), du parmesan fraîchement râpé, ou encore une salade caprese, idéale pour un plat d'été.



Tiella aux moules

4 personnes • 30 MN • 50 MN
30 MN • bon marché

- 1kg de moules prêtes à cuire ■ 600 g de pommes de terre ■ 200 g de riz à risotto
- 2 oignons ■ 150 g de tomates cerises
- 1 bouquet de persil ■ 1 gousse d'ail
- 40 g de pecorino râpé ■ 10 cl d'huile d'olive ■ 20 g de chapelure ■ sel ■ poivre.

Rincez le riz puis laissez-le tremper 30 mn dans de l'eau fraîche. Pelez et pressez l'ail. Lavez, séchez, effeuillez et ciselez le persil.

Chauffez 2 c. à soupe d'huile avec l'ail dans une grande sauteuse, puis versez les moules. Couvrez et laissez cuire 2 mn en remuant, pour qu'elles s'ouvrent toutes. Décoquillez-les, filtrlez le jus de cuisson et incorporez le persil dedans.

Préchauffez le four à 180 °C.

Épluchez et rincez les pommes de terre. Taillez-en la moitié en rondelles épaisses et le reste en rondelles fines. Pelez puis émincez les oignons. Lavez les tomates et coupez-les en 2.

Huilez un plat. Répartissez en couches dedans les rondelles épaisses de pommes de terre, 1/3 des oignons et 1/3 des tomates en salant et poivrant légèrement entre chaque.

Parsemez de la moitié du pecorino.

Arrosez d'un filet d'huile et couvrez avec les moules. Égouttez le riz et versez-le dessus, puis répartissez le reste des oignons, les rondelles fines de pommes de terre et les tomates restantes.

Arrosez d'huile, saupoudrez de reste de pecorino, puis versez le jus de cuisson des moules et ajoutez de l'eau à hauteur. Parsemez de chapelure et nappez de l'huile restante. Enfournez 45 mn.

Par Françoise de la Forest



La polenta, (re)gagne ses lettres de noblesse

Dans la famille des céréales-phares de la cuisine transalpine, il y a le blé pour les pâtes, le riz, et le maïs pour la fameuse polenta. Moins populaire que les deux premiers, elle est pourtant un ingrédient majeur des spécialités transalpines.

Plus ou moins épaisse et granuleuse selon le calibre du grain, la polenta, rassasiante et bon marché, est l'une des plus anciennes spécialités de l'Italie du Nord. Longtemps un « plat du pauvre », elle est aujourd'hui dévorée dans les foyers comme dans les restaurants les plus chics.

Des garnitures locales

Rarement servie nature, elle est diversement enrichie selon la zone géographique. À chacun sa spécialité : au

gorgonzola en Lombardie, à la morue à Venise, au lapin à Bergame... À Rome, on la prépare en gnocchis. Et partout, surtout à la saison froide, la polenta est appréciée garnie de saucisses et de fromage (polenta e salsiccia). Un vrai plat doudou à l'italienne.

Des variétés diverses

Il n'y a pas une seule polenta, cette semoule fine que l'on trouve précuite. Sous cette appellation commune, on trouve

Nos idées recettes

Polenta à la casserole

Faites bouillir 50 cl d'eau avec 50 cl de lait puis ajoutez 2 cubes de bouillon de légumes. Versez 200 g de polenta, 1 pincée de safran et 1 pointe de couteau de muscade. Laissez cuire à petit feu en remuant régulièrement.

Au four

Faites cuire la polenta à la casserole (lire ci-dessus) puis versez-la dans un moule beurré et fariné. Ajoutez, si vous le souhaitez, du fromage râpé (dans la préparation ou au-dessus pour obtenir un gratin), des tranches de mozzarella, du comté... Enfournez 20 mn à 180 °C.

Gâteau au citron

Mélangez 250 g de polenta, du sel et 1 sachet de levure chimique. Travaillez 250 g de beurre mou et 250 g de sucre en poudre. Incorporez 1 c. à café de vanille en poudre, 250 g d'amandes en poudre, 3 œufs, le zeste d'1 citron bio et son jus l'un après l'autre, puis versez la polenta. Versez dans un moule beurré et fariné puis enfournez 45 mn à 180 °C.

Gratin à la mozzarella

Faites cuire la polenta à la casserole comme ci-dessus. Tout en laissant cuire à petit feu en remuant régulièrement, ajoutez 50 g de beurre, 50 g de fromage râpé et 250 g

de mozzarella coupée en morceaux. Mélangez jusqu'à disparition des grumeaux puis versez dans un plat beurré. Parsemez de fromage râpé et enfournez 20 mn à 180 °C.

Polenta thon

Faites cuire la polenta à la casserole. Coupez une boule de mozzarella en petits morceaux. Égouttez 1 boîte de thon et émiettez-le à la fourchette. Dans un plat à gratin, étalez une première couche de polenta, puis 125 g de tomates concassées, du thon, la moitié de la mozzarella, et recommencez avec le reste des ingrédients. Enfournez 10 mn à 220 °C.

de la farine, de la semoule de divers calibres, des grains blancs ou d'un jaune soutenu selon la variété du maïs, et même une polenta sombre, au sarrasin (polenta taragna). On réserve généralement la semoule fine à la préparation des soupes, crèmes et purées onctueuses, et les plus gros grains à l'accompagnement de plats mijotés et en sauce.

Elle se mérite !

Jadis, la polenta était préparée dans des chaudrons de cuivre (paioli). La mamma tournait longuement la cuillère jusqu'à ce qu'elle soit à point. Il fallait compter jusqu'à 1 h selon le calibre des grains ! Aujourd'hui, la version instantanée est majoritairement utilisée. Avec ses 2 minutes de cuisson, elle a un atout indéniable. Pour les inconditionnels de la cuisine à l'ancienne, il existe des paiolis électriques, dotés d'une cuve en cuivre et d'un fouet qui remplace l'huile de coude.

Au lait ou à l'eau ?

On peut utiliser l'un ou l'autre, voire mélanger les deux, en respectant toujours la quantité de liquide nécessaire pour la cuisson : 5 fois le volume de la semoule. Le lait donne une polenta plus crémeuse, l'eau est indiquée pour une préparation destinée à être grillée. L'indispensable touche finale : une grosse noix de beurre et/ou du fromage. Pour un plat estival et léger, servez-la avec des légumes poêlés, une fondue d'épinards ou encore de la ratatouille.

Une semoule à tout faire

Un vrai basique de cuisine qui remplace bien des ingrédients ! On en fait des gâteaux salés ou sucrés, des croquettes, des boulettes, des quenelles, des frites, des blinis, une base de pizza, du hachis parmentier. Taillée en tranches et grillée, elle se détaille en bouchées apéritives et peut même remplacer le pain dans un croque-monsieur original.



Sablés au citron

Pétrissez 75 g de beurre mou avec 100 g de polenta, 50 g de sucre, 50 g de farine et 20 g de poudre d'amandes. Ajoutez 1 œuf, 2 c. à soupe d'amandes effilées, le zeste et le jus d'1 citron bio. Étalez la préparation dans un film et formez un boudin bien serré. Réservez au congélateur 15 mn. Coupez en tranches d'1 cm puis placez les sablés sur une plaque à four couverte de papier cuisson. Enfournez 15 mn à 180 °C.

Crostinis

Faites cuire 175 g de polenta à la casserole. Ajoutez 10 g de parmesan et poivrez. Versez dans un moule à cake huilé. Filmez et réservez au frais 1 h. Démoulez

et tranchez la polenta (2 à 3 cm d'épaisseur). Coupez chaque tranche en diagonale. Placez les triangles sur une plaque couverte de papier cuisson et badigeonnez d'huile avec un pinceau. Enfournez 3 mn sous le gril du four, jusqu'à ce que les crostinis soient dorés.

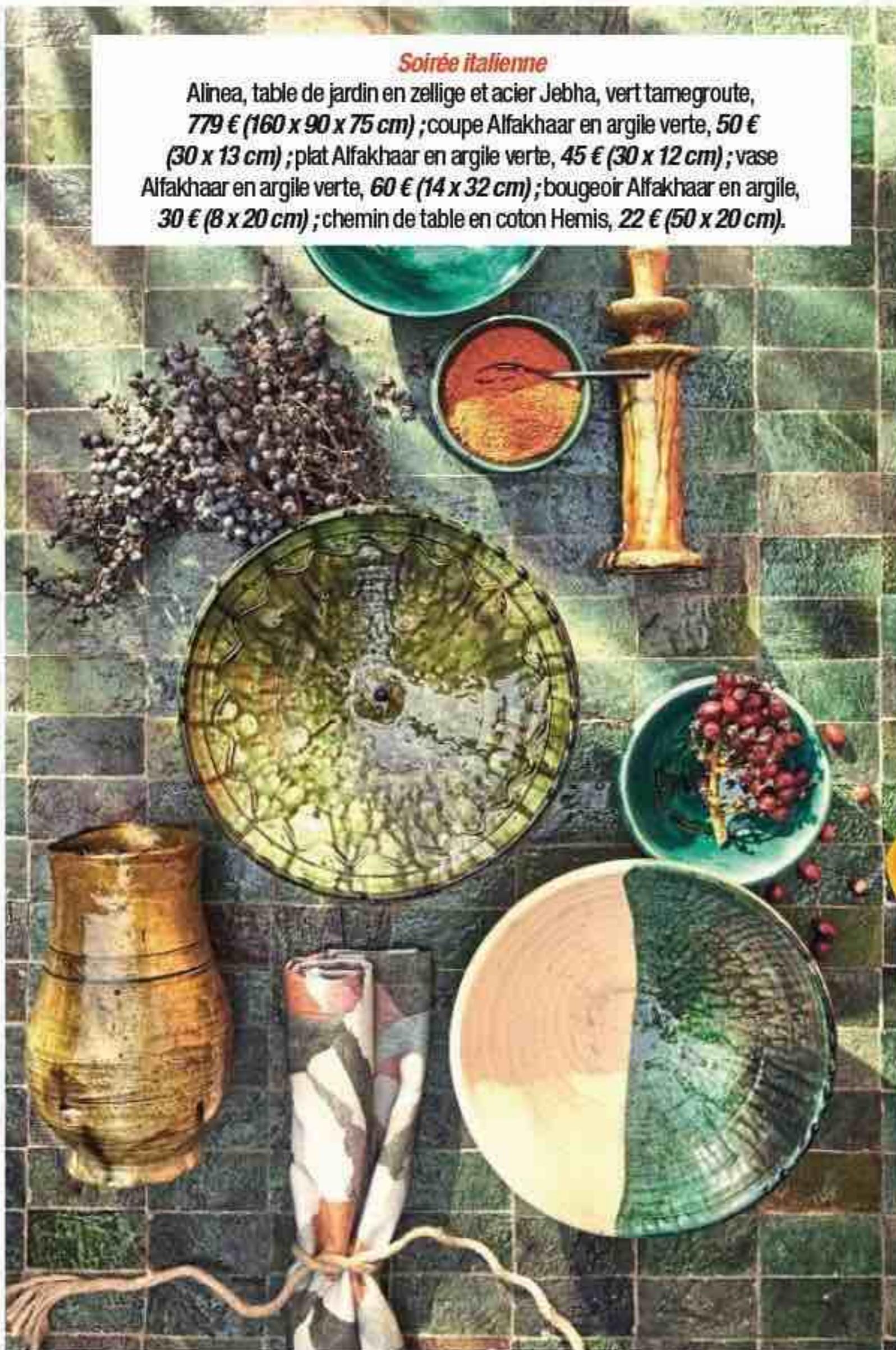
Bâtonnets façon arancinis

Faites cuire 200 g de polenta à la casserole. Retirez du feu, ajoutez du comté râpé, mélangez et laissez refroidir. Formez des boules de la taille d'une petite balle de golf avec la polenta. Passez-les successivement dans de la farine, de l'œuf battu puis de la chapelure pour les paner. Faites-les frire dans une friteuse avec de l'huile jusqu'à ce qu'elles soient dorées.



Inspiration méridionale

Si l'Italie fait chanter les papilles, elle se décline aussi en déco. Avant le farniente et la dolce vita, voici quelques idées pour égayer vos intérieurs.



Minute papillon

PA Design, maniques en silicone en forme de farfalle, 20 € la paire (11 x 8,5 x 3,7 cm).



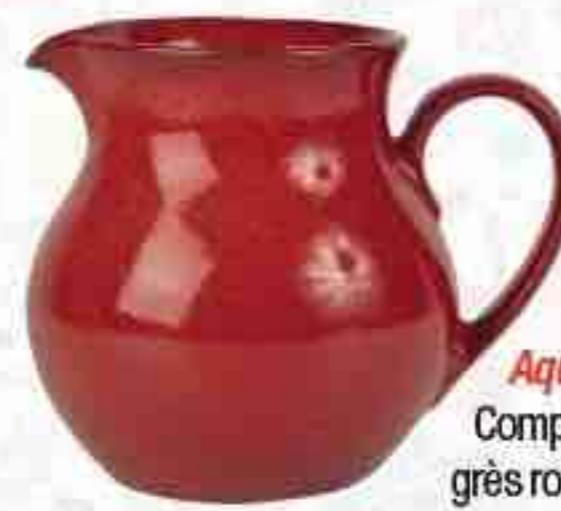
Sortie de four

Le Régal, planche extra large pour pizza en chêne brut huilé français, 79,50 € (45 x 35 x 2 cm).



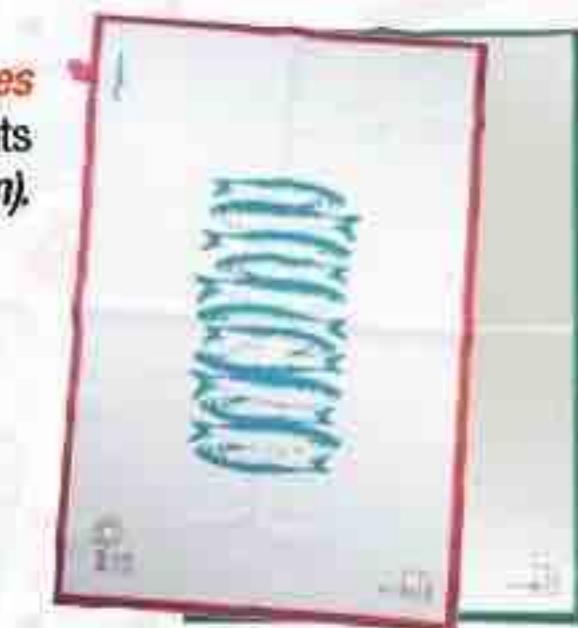
Serrées comme des sardines

Pipoca, torchon sérigraphié, différents coloris 100 % lin, 14 € (50 x 80 cm).



Aqua, per favore !

Comptoir de Famille, pichet Suzanne 1,9 l en grès rouge, 29,95 € (20 x 15 x 17 cm).



Soleil

Madam Stoltz, chapeau de paille frangé en feuilles de maïs tressées, 18 € (Ø 36 x 12 cm).



Familial

Peugeot, plat à lasagnes Appolia en céramique naturelle jaune, 46,90 € (40 x 27 x 8 cm).



Pepsi

Bouchara, set selière et poivrier Lemon en grès en forme de citrons, 10,99 € (h. 8 cm).



Terra nostra

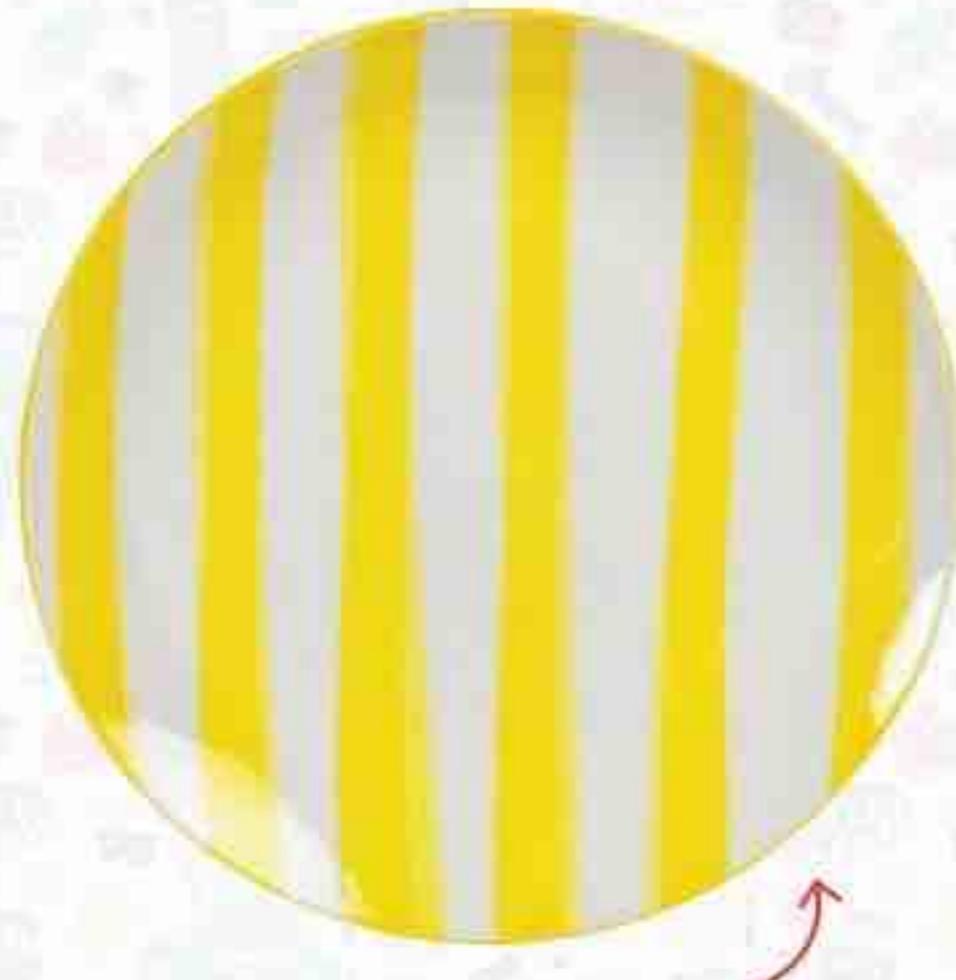
Monoprix, pichet 1 l en argile naturelle, émaillage blanc, 19,99 €.



Symbolique et décoratif

Gamm Vert, olivier tige en pot, 39,90 €.

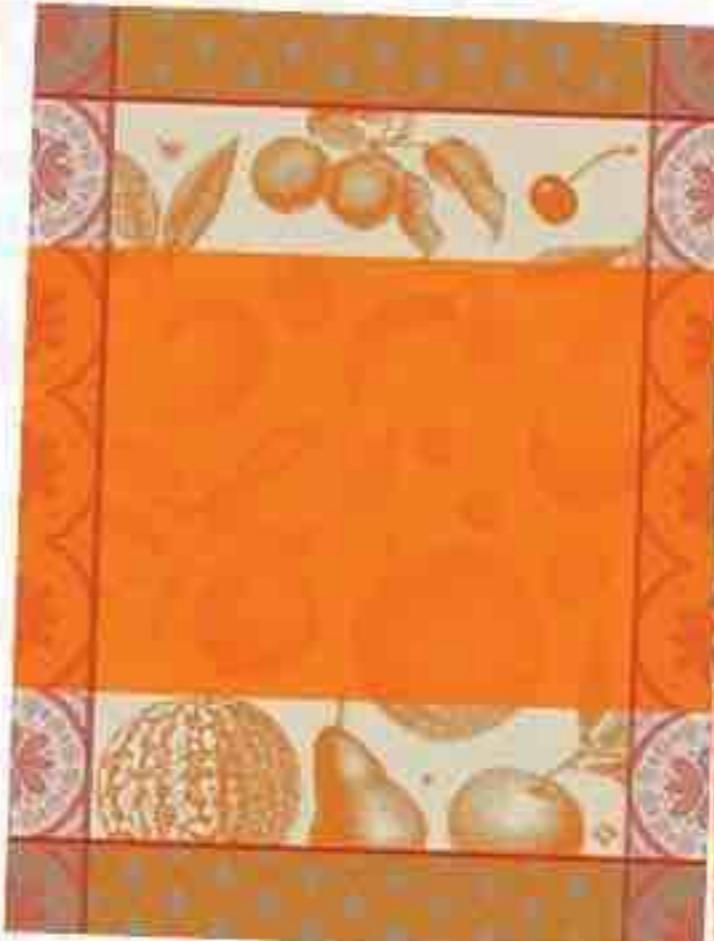




Solaire
Maisons du Monde, lot de 6 assiettes Maika en grès jaune et blanc, 23,94 € (Ø 27 cm).

Un air de vacances

Monoprix, tablier Le Soleil, en coton, taille unique, 15,99 €.



Estival

Le Jacquard Français, torchon Arrière-Pays 100 % coton, coloris melon, 17,90 € (60 x 80 cm).

Champêtre

Villeroy & Boch, lot de 4 assiettes plates aux décors de saison, en porcelaine, 129 € le set (Ø 26 cm).

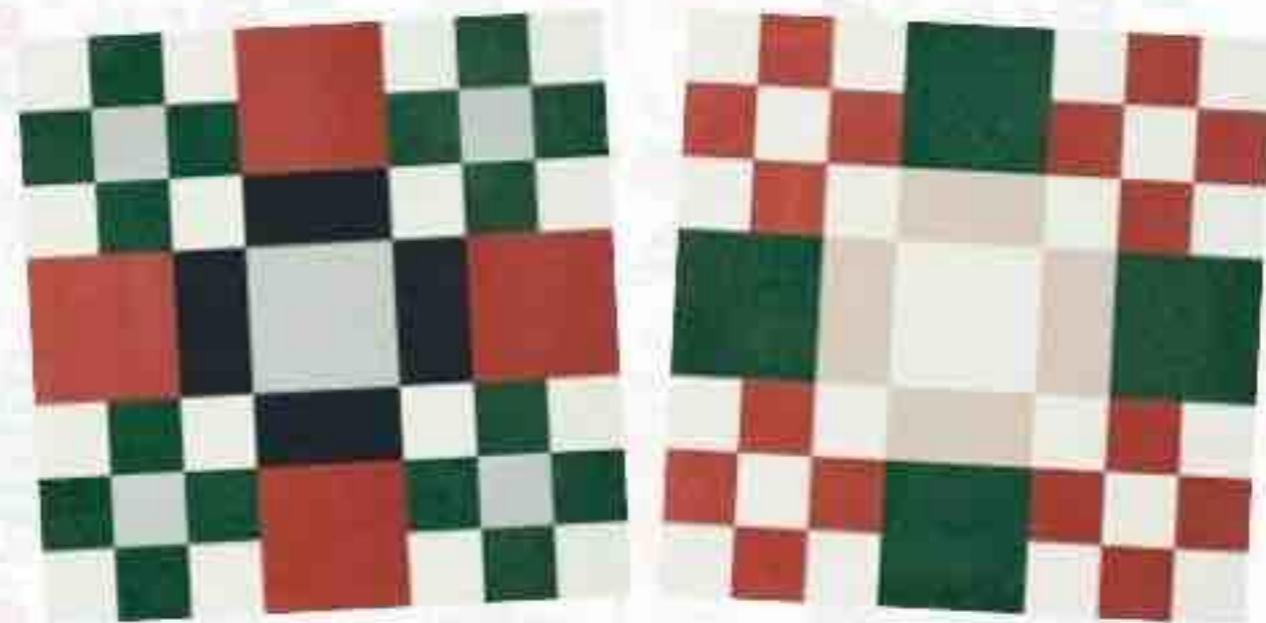


Décor de table
Truffaut, centre de table Meyer, pot de 1,5 l, 35,99 €



Fruits de saison

Côté Table, lot de 3 torchons imprimés 100 % coton, 35 € (50 x 70 cm).



Couleurs nationales

Maison Bahya, carreaux de ciment collection « Square » personnalisables, 144 € le m².



Déclarations

Sema Design, set de 3 bols à message en grès émaillé, 22,95 € (Ø 11,5 cm).



Déjeuner au soleil

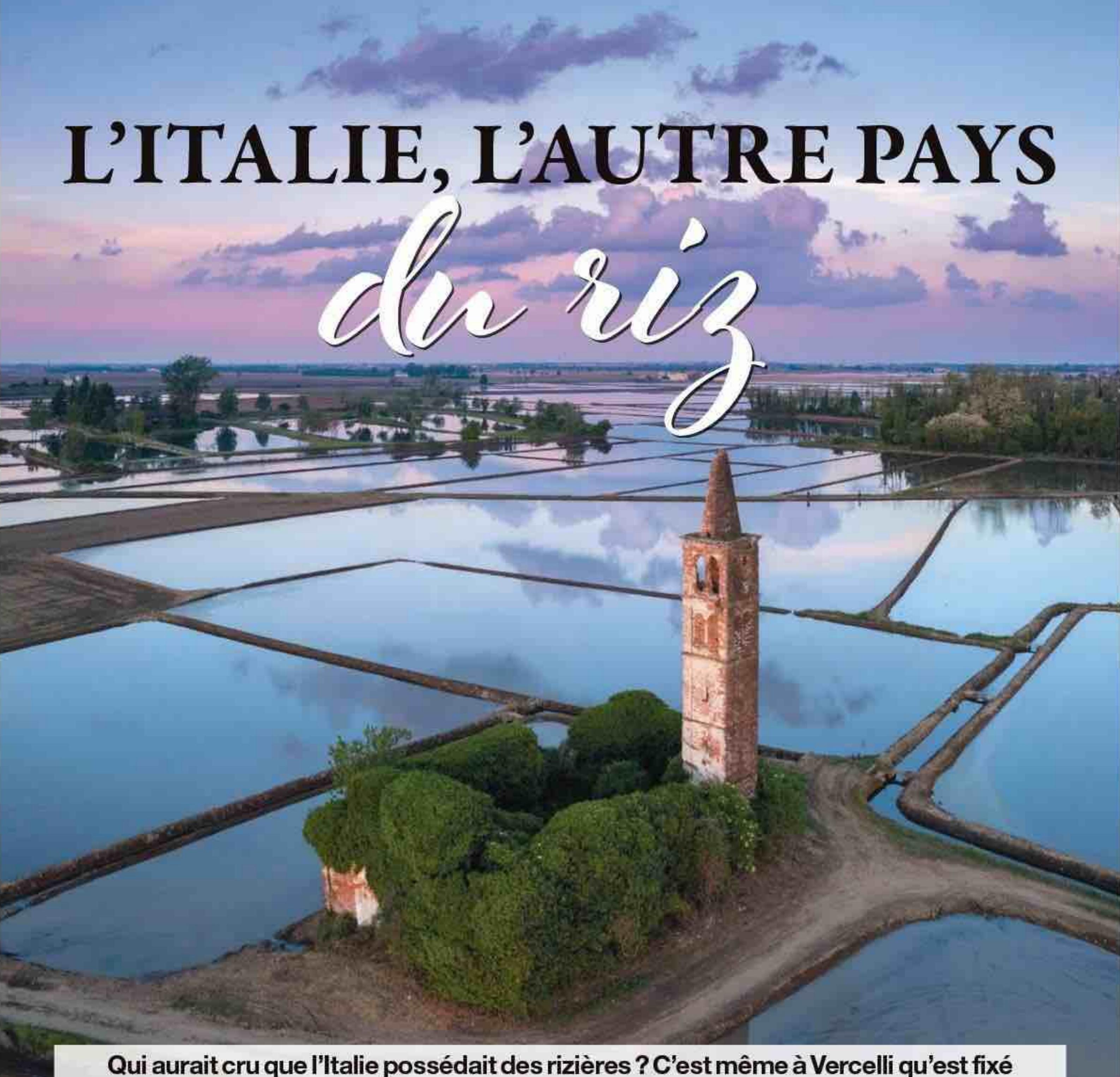
Primark, porte-couverts ou porte-bouteilles en jacinthe d'eau tressée et acier, 8 € ; assiette en forme de fleur, en grès, 2,50 €.



Du four à la table

Staub, cocotte tomate individuelle en céramique cerise, 249 €.

L'ITALIE, L'AUTRE PAYS *du riz*

An aerial photograph showing a vast expanse of flooded rice paddies in Italy. The fields are arranged in a grid pattern, reflecting the sky above. In the center-right, a small, ancient brick bell tower stands on a grassy embankment. The sky is filled with soft, pink and purple clouds at sunset.

Qui aurait cru que l'Italie possédait des rizières ? C'est même à Vercelli qu'est fixé le cours du riz européen. Avec sa place de leader européen, serait-il en train de détrôner la pasta en son pays ? Décryptage de quelques variétés. Par Marine Dairin-Pillet

La consommation de riz en Italie a augmenté de 74 000 tonnes durant la pandémie, au point de dépasser celle des pâtes.

L'église abandonnée de Sant'Antonio, dans la plaine du Pô, où se concentrent les rizières en Italie.



C'est dans la plaine du Pô, dans le nord de l'Italie, que se concentrent la majorité des rizières italiennes. On en trouve également en Sardaigne. On compte environ 120 variétés de riz différentes cultivées sur la Botte, dont les fameux arborio (premier producteur en Europe), carnaroli et vialone nano, connus comme ingrédients du risotto.

L'introduction du riz reste mystérieuse. Certains récits l'attribuent aux marchands vénitiens dans le Nord, d'autres aux Arabes en Sicile. Quant à son essor, il remonte à l'époque de Léonard de Vinci, vers 1482, avec le développement du système hydraulique et sa mécanisation. Cette denrée est fort appréciée, même si elle a connu des rebondissements au cours de l'histoire. En effet, la population l'accusait, via les rizières, de favoriser le paludisme.

L'arborio : superstar

C'est un grain court, rond et blanc qui gonfle bien à la cuisson. Il a une forte teneur en amidon qui le rend parfait pour l'absorption des liquides, et donc pour le risotto. Attention à ne pas le rincer avant cuisson, il doit garder tout son amidon pour obtenir une texture bien crémeuse. Il est très utilisé pour la cuisine du risotto et des arancini. Originaire de la Toscane, son nom vient de la ville d'Arborio, dans la province de Vercelli.

Le venere nero : le riz de Vénus

Originaire de Chine, le riz noir a fait son apparition dans les rizières du Piémont à la fin des années 90. C'est un riz complet dont le goût rappelle celui du pain qui sort du four... Il se sert aussi bien chaud que froid et apporte une touche d'originalité à tous les plats. Le riz noir venu de Chine était appelé « le riz interdit » ou le « riz de l'empereur ». Il était réservé à l'empereur en raison de son faible rendement. Les sujets n'avaient pas le droit d'en manger.

Le carnaroli : le roi des riz

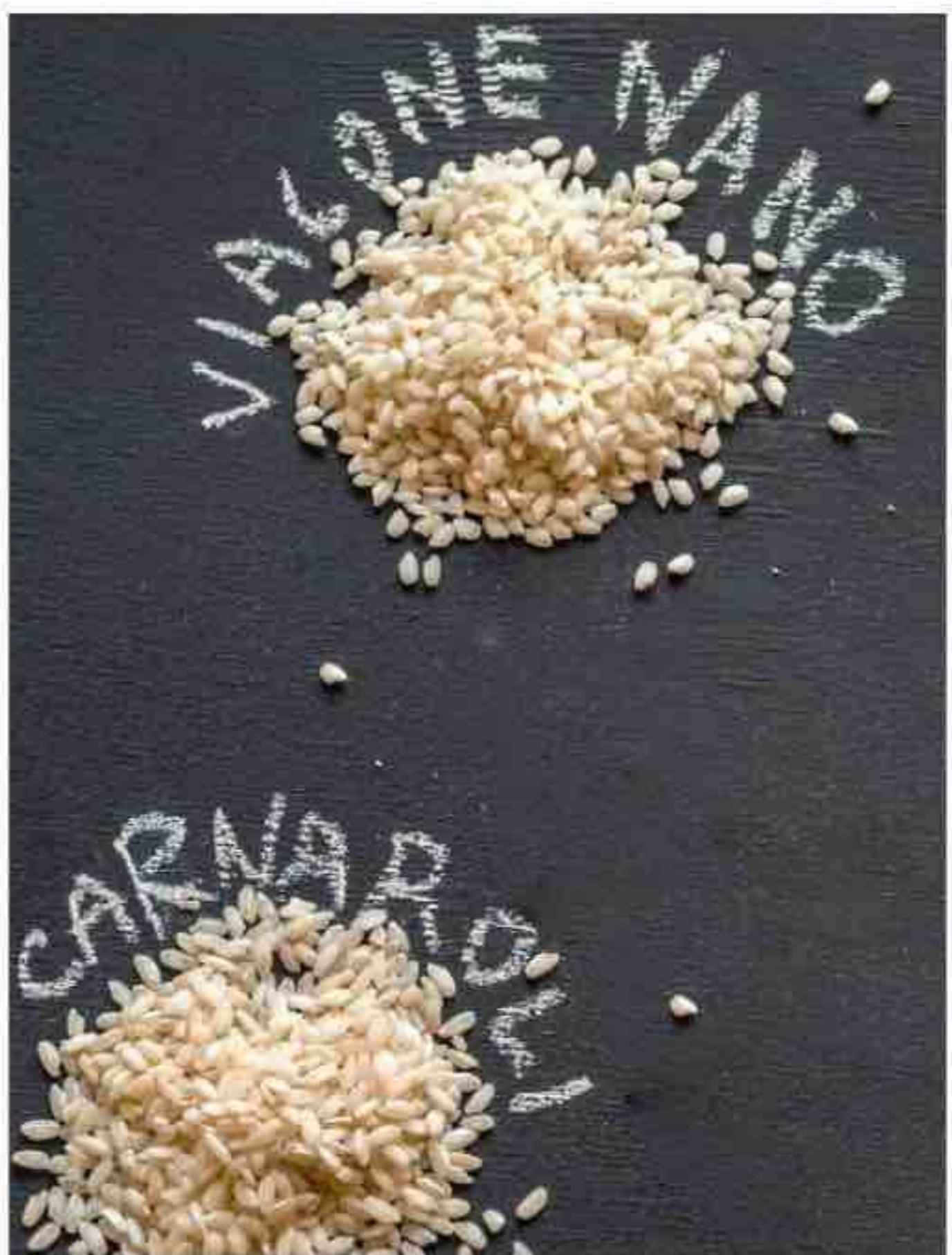
C'est un grain mi-long à long et très bombé. Plus rare et prestigieux que l'arborio, il est également réputé pour les risottos. Encore plus absorbant, il garantit un risotto réussi même pour les novices.

Le vialone nano : petit mais goûtu

Ces petits grains ronds sont très utilisés par les Italiens, que ce soit dans le risotto, le minestrone ou tous les plats typiques à base de riz. Cultivé dans la région de Vérone, dans le nord de l'Italie, il est réputé pour son arôme fort et puissant.

Le meilleur du riz italien : place aux labels

Trois riz bénéficient de labels qui leur garantissent une qualité exceptionnelle : le riso del delta del Po et le riso nano vialone Veronese sont labellisés IGP, quant au riso di Baraggia, il est le seul riz italien à bénéficier du label AOP (DOP en Italie).





Risotto aux champignons

4 personnes • 30 MN • 30 MN
abordable

- 350 g de riz arborio ou carnaroli
- 400 g de champignons mélangés frais ou surgelés ■ 10 g de cèpes séchés ■ 1 oignon ■ 150 g de parmesan
- 2 l de bouillon de volaille ■ 10 cl de vermouth blanc ■ 4 c. à soupe d'huile d'olive ■ sel ■ poivre du moulin.

Portez le bouillon à ébullition. Râpez le parmesan. Mixez en poudre les cèpes séchés dans un hachoir à herbes ou un moulin électrique à café.

Nettoyez si besoin les champignons et recoupez les plus gros en morceaux.

Pelez et ciselez l'oignon. Dans une sauteuse avec l'huile, faites-le suer 5 mn sans le faire colorer. Ajoutez les champignons et faites-les sauter 5 mn.

Ajoutez le riz dans la sauteuse et laissez-le nacer en remuant 1 mn. Déglacez avec le vermouth, versez la poudre de cèpes et faites réduire. Intégrer peu à peu les 2/3 du bouillon, en mélangeant et en attendant qu'il soit absorbé avant chaque ajout.

Incorporez la moitié du parmesan dans le risotto. Finalisez la cuisson du riz pour qu'il soit tendre, en continuant d'ajouter juste assez de bouillon.

Salez et poivrez hors du feu, puis ajoutez le reste de fromage dans le risotto, mélangez et servez sans attendre.

LA CONSOMMATION D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ

Aux légumes confits et pesto rouge

4 personnes • 45 MN • 1H • 15 MN • abordable

- 350 g de riz arborio ou carnaroli
- 1 belle courgette ■ 1 poivron rouge
- 1 poivron jaune ■ 1 oignon ■ 50 g de pecorino râpé ■ 2 l de bouillon de légumes ■ 20 cl d'huile d'olive ■ 10 cl de vin blanc sec ■ sel ■ poivre du moulin.
- Pour le pesto :** ■ 2 tomates roma ■ 2 gousses d'ail ■ 2 brins d'origan frais ■ 20 g d'amandes blanches.

Préchauffez le four à 200 °C.

Nettoyez les poivrons, coupez-les en 2 dans la hauteur, puis épépinez-les. Placez-les faces bombées en l'air sur une plaque chemisée de papier cuisson. Enfournez 20 à 25 mn, jusqu'à ce que la peau cloque.

Laissez-les reposer 10 à 15 mn hors du four. Pelez-les et coupez-les en petits morceaux. Lavez la courgette et taillez-la en petits dés. Pelez et ciselez l'oignon. Portez le bouillon à ébullition.

Faites suer la courgette et l'oignon 5 mn, sans les faire colorer, dans une sauteuse avec 8 c. à soupe d'huile. Salez, poivrez, couvrez et laissez étuver 5 à 10 mn pour les faire légèrement confire.

Ajoutez le riz dans la sauteuse et faites-le nacer en remuant 1 mn. Déglacez avec le vin blanc et laissez réduire. Intégrez peu à peu le bouillon, en mélangeant et en attendant qu'il soit absorbé avant chaque ajout, jusqu'à ce que le riz soit tendre. Salez et poivrez.

Préparez le pesto pendant la cuisson du riz : épluchez les tomates, coupez-les en 4 puis épépinez-les. Pelez l'ail. Rincez, séchez puis effeuillez l'origan. Hachez l'ensemble au couteau le plus finement possible. Ajoutez-y le reste d'huile, salez, poivrez et mélangez.

Retirez le risotto du feu une fois cuit. Ajoutez-y le pecorino, les poivrons grillés et un peu de pesto. Mélangez et servez en proposant le reste de pesto à part.



LE SAVIEZ-VOUS ?

L'Italie, et plus spécifiquement le Piémont, cultive depuis le XV^e siècle la variété de riz japonica. C'est à partir de cette sous-variété de riz asiatique que les Italiens ont élaboré leur riz rond fin et extrafin, si spécifique au risotto. C'est aussi pourquoi le riz à risotto italien et le riz à sushis sont si semblables.

LE MARSALA

C'est un vin muté sicilien qui peut être sec ou liquoreux, et bénéficie d'une dénomination d'origine contrôlée. Les raisins sont cueillis à pleine maturité puis exposés au soleil 1 ou 2 jours afin de concentrer le sucre.

Terre-mer au fenouil

4 personnes 20 MN 30 MN
abordable

■ 300 g de riz arborio ou carnaroli ■ 1,5 l de palourdes ■ 1 fenouil ■ 1 échalote ■ 15 g de beurre ■ 1,5 l de bouillon de volaille ■ 10 cl de marsala ■ 1 c. à café de fond de veau ■ 6 c. à soupe d'huile d'olive ■ sel ■ poivre du moulin.

Rincez les palourdes à l'eau fraîche et écartez celles qui ne se referment pas. Pelez et ciselez l'échalote. Nettoyez le fenouil, réservez les sommités pour la fin, puis émincez le reste. Portez le bouillon à ébullition.

Mettez à suer 10 mn l'échalote et les tranches de fenouil dans une sauteuse avec l'huile sans les faire colorer. Pendant ce temps, faites ouvrir les palourdes dans un faitout avec le beurre en remuant souvent. Débarrassez-les et récupérez leur jus.

Ajoutez le riz dans la sauteuse et faites-le nacer en remuant 1 mn. Déglacez avec le marsala puis avec le jus des palourdes, et faites réduire. Intégrer peu à peu les 2/3 du bouillon, en mélangeant et en attendant qu'il soit absorbé avant chaque ajout.

Incorporez alors le fond de veau. Finalisez la cuisson du riz pour qu'il soit tendre en continuant d'intégrer juste assez de bouillon. Salez et poivrez.

Hachez les sommités du fenouil, puis incorporez-les avec les palourdes. Réchauffez bien le tout et servez sans attendre.



Recettes traditionnelles au riz



Risotto carbonara

4 personnes 30 MN 30 MN
bon marché

- 350 g de riz arborio ou camaroli
- 200 g de lardons ■ 4 gros jaunes d'œufs
- 1 oignon ■ 6 brins de persil ■ 100 g de parmesan ■ 2 l de bouillon de volaille
- 10 cl de vin blanc sec ■ 4 c. à soupe d'huile d'olive ■ sel ■ poivre du moulin.

Portez le bouillon à ébullition.

Détaillez le parmesan en copeaux en vous servant d'un éplucheur-légumes. Rincez, séchez, effeuillez et hachez grossièrement le persil.
Pelez et ciselez l'oignon. Dans une sauteuse avec l'huile, faites-le suer 5 à 8 mn sans le faire colorer. Ajoutez le riz et faites-le nacer en remuant 1 mn. Déglacez avec le vin et laissez réduire. Intégrez peu à peu les 2/3 du bouillon, en mélangeant et en attendant qu'il soit absorbé avant chaque ajout. Pendant ce temps, dans une poêle, grillez les lardons à sec et déposez-les sur du papier absorbant.

Fouettez les jaunes d'œufs dans un bol en y incorporant 1 louche de bouillon. Finalisez la cuisson du riz pour qu'il soit tendre en continuant d'ajouter juste assez de bouillon.

Retirez la sauteuse du feu, incorporez les lardons et la sauce aux jaunes d'œufs, salez, poivrez et mélangez bien. Parsemez de copeaux de parmesan et de persil, puis servez immédiatement.

Tomates farcies façon risotto à l'asti

4 personnes 25 MN 1H5
bon marché

- 200 g de riz long ■ 4 tomates à farcir
- 30 cl d'asti spumante (ou autre vin mousseux) ■ 1 oignon ■ 4 champignons de Paris ■ 2 échalotes ■ 2 gousses d'ail
- 2 brins d'aneth ■ 25 cl de bouillon de légumes ■ 8 c. à soupe d'huile d'olive ■ sel ■ poivre du moulin.

Préchauffez le four à 180 °C. Portez le bouillon à ébullition. Coupez les tomates horizontalement sous le pédoncule pour en détacher un chapeau puis évidez-les. Concassez la chair.

Pelez et ciselez l'oignon et l'échalote.

Nettoyez les champignons, retirez les pieds puis émincez le reste. Faites suer le tout 5 mn dans une sauteuse avec 6 c. à soupe d'huile. Ajoutez le riz et remuez 1 mn.

Déglacez avec la moitié du vin et laissez réduire. Ajoutez la chair concassée, salez, poivrez, puis mélangez à feu vif 5 mn pour faire réduire. Versez la moitié du bouillon et mélangez encore 5 mn.

Disposez les tomates

dans un plat. Farcissez-les de cette préparation. Coiffez-les des chapeaux puis versez le reste de bouillon et de vin autour. Arrosez du reste d'huile et enfournez 40 mn, jusqu'à ce que le tout soit bien fondant.

Hachez l'aneth. Parsemez-en les tomates et servez rapidement.

Riz noir aux crevettes

4 personnes 50 MN 50 MN
abordable

- 250 g de riz noir ■ 20 crevettes cuites
- 2 courgettes ■ 2 tomates en grappe
- 1 oignon rouge ■ 3 brins de persil
- 1,5 l de bouillon de légumes ■ 20 cl de vin rouge léger type lambrusco ■ 12 cl d'huile d'olive ■ sel ■ poivre du moulin.

Préchauffez le four à 180 °C. Nettoyez et émincez les courgettes. Posez-les à plat sur une plaque chemisée de papier cuisson et arrosez-les de la moitié de l'huile. Salez, poivrez et enfournez-les 30 mn en les retournant à mi-cuisson pour qu'elles soient bien grillées.

Portez le bouillon à ébullition.

Décortiquez les crevettes en conservant le dernier anneau autour de la queue. Coupez les tomates en cubes.

Pelez et ciselez l'oignon. Dans une sauteuse avec le reste d'huile, faites-le suer 5 à 8 mn sans le faire colorer. Ajoutez le riz et remuez 1 mn pour le nacer. Déglacez avec le vin et laissez réduire. Versez peu à peu le bouillon, en mélangeant et en attendant qu'il soit absorbé avant chaque ajout.

Ajoutez alors les tomates, les crevettes et les courgettes. Mélangez encore 5 à 10 mn en incorporant assez de bouillon pour obtenir un riz moelleux. Retirez du feu.

Hachez le persil, incorporez-le dans le risotto et servez de suite.



Aux petits pois, guanciale et pistaches

4 35 MN 40 MN abordable

- 350 g de riz arborio ou carnaroli
- 200 g de guanciale (ou pancetta)
- 500 g de petits pois ■ 25 g de purée de pistaches ■ 1 oignon doux des Cévennes ■ 25 g de parmesan râpé
- 2 l de bouillon de volaille ■ 10 cl de vin blanc sec ■ 4 c. à soupe d'huile d'olive ■ sel ■ poivre du moulin.

Écossez les petits pois et plongez-les dans une casserole d'eau

bouillante salée 5 à 10 mn pour qu'ils soient al dente. Égouttez-les. Pendant la cuisson, coupez la guanciale en petits morceaux et faites-les griller à sec dans une poêle. Portez le bouillon à ébullition.

Pelez et ciselez l'oignon. Dans une sauteuse avec l'huile, faites-le suer 5 à 8 mn sans le faire colorer. Ajoutez le riz et faites-le nacrer en remuant 1 mn. Déglacez avec le vin

blanc et laissez réduire. Intégrez peu à peu le bouillon, en mélangeant et en attendant qu'il soit absorbé avant chaque ajout, jusqu'à ce que le riz soit tendre. Incorporez alors les petits morceaux de guanciale grillés et les petits pois.

Ajoutez la purée de pistaches et le parmesan râpé. Salez, poivrez, mélangez bien le tout et servez immédiatement.



POURQUOI « RISOTTO » ?

Le risotto tiendrait son nom de la « risottiera » qui désigne à la fois la casserole à fond épais dans laquelle le riz est cuit, mais également le plat rond que l'on utilisait aux XVI^e et XVII^e siècles pour servir le riz.

À l'ail et au safran

4 personnes 35 MN 30 MN Assez onéreux

- 350 g de riz arborio ou camaroli
- 3 gousses d'ail ■ 1 pincée de safran en pistils ■ 1 oignon ■ 3 brins de basilic ■ 150 g de pecorino romano
- 2 l de bouillon de légumes ■ 10 cl de vin blanc sec ■ 4 c. à soupe d'huile d'olive ■ sel ■ poivre du moulin.

Portez le bouillon à ébullition.

Prélevez-en 1 petite tasse et mettez-y à réhydrater le safran. Rincez, séchez, effeuillez et

hachez finement le basilic. Pelez et pressez l'ail. Râpez le pecorino.

Pelez et ciselez l'oignon.

Dans une sauteuse avec l'huile, faites-le suer 5 à 8 mn sans le faire colorer. Ajoutez le riz et faites-le nacer en remuant 1 mn. Déglacez avec le vin et laissez réduire.

Versez la tasse de bouillon safrané et les 2/3 de l'ail. Intégrer peu à peu les 2/3 du bouillon, en

mélangeant et en attendant qu'il soit absorbé avant chaque ajout.

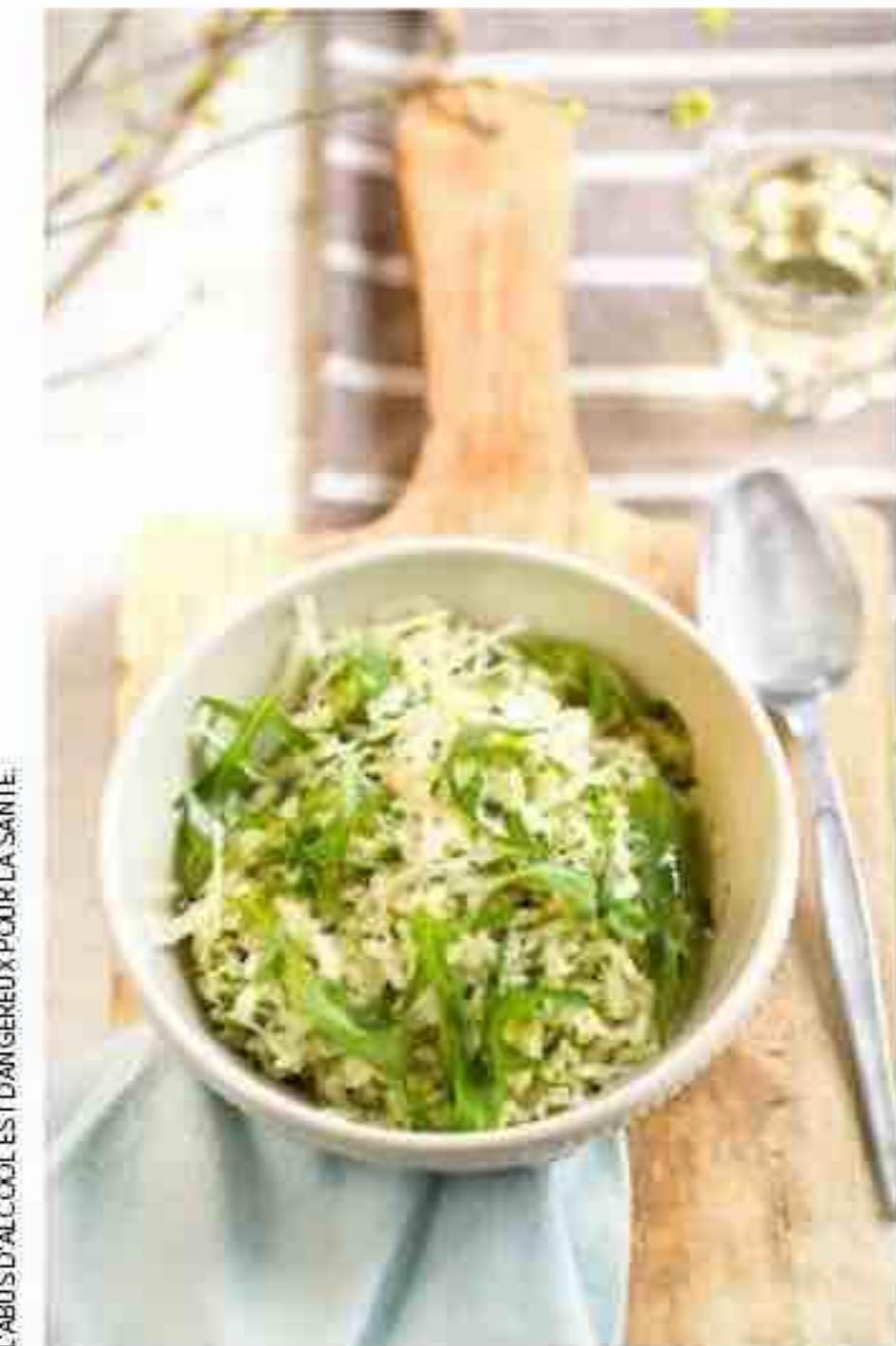
Incorporez alors 50 g de pecorino dans le risotto. Finalisez la cuisson du riz pour qu'il soit tendre en continuant d'ajouter juste assez de bouillon.

Ajoutez 50 g de pecorino et le reste d'ail, incorporez le basilic, salez et poivrez. Servez sans attendre et proposez à part le reste de fromage râpé.



À L'ORIGINE

Avant d'être une spécialité milanaise, le risotto était d'abord sicilien. L'île était une étape incontournable pour les commerçants d'épices, c'est donc ainsi que le safran s'est retrouvé dans une recette originale de risotto.



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ

Risotto simple parmesan-roquette

4 personnes 30 MN 30 MN abordable

- 175 g de riz arborio ou carnaroli
- 125 g de parmesan ■ 75 g de roquette
- 1 oignon ■ 1 l de bouillon de légumes
- 10 cl de vin blanc sec ■ 4 c. à soupe d'huile d'olive ■ sel ■ poivre du moulin.

Portez le bouillon à ébullition dans une casserole. Pelez et ciselez l'oignon. Dans une sauteuse avec l'huile, faites-le suer 5 à 8 mn sans le colorer. Râpez le parmesan.

Ajoutez le riz dans la sauteuse, puis faites-le nacer en remuant 1 mn. Déglacez avec le vin et laissez réduire. Intégrer peu à peu les 2/3 du bouillon, en mélangeant et en attendant qu'il soit absorbé avant chaque ajout.

Incorporez alors la moitié du parmesan dans le risotto. Finalisez la cuisson du riz pour qu'il soit tendre, en continuant d'ajouter juste assez de bouillon.

Rincez puis essorez la roquette. Hachez-en finement la moitié, puis incorporez-la dans le risotto. Ajoutez le reste de parmesan, salez et poivrez. Retirez du feu, intégrez la roquette entière et servez sans attendre.

Crèmeux saucisses piquantes et petits pois-carottes

4 personnes 40 MN 30 MN bon marché

- 350 g de riz arborio ou carnaroli ■ 600 g de saucisses italiennes piquantes ■ 200 g de petits pois écossés frais ou surgelés
- 1 carotte ■ 1 oignon ■ 1/2 bouquet de coriandre ■ 125 g de mascarpone ■ 100 g de parmesan ■ 2 l de bouillon de légumes
- 10 cl de vin blanc sec ■ 5 c. à soupe d'huile d'olive ■ sel ■ poivre du moulin.

Portez le bouillon à ébullition.

Pelez la carotte et taillez-la en brunoise. Râpez le parmesan. Hachez les feuilles de coriandre.

Pelez et ciselez l'oignon. Dans une sauteuse avec 4 c. à soupe d'huile, faites-le suer avec la carotte 5 à 8 mn sans le faire colorer. Ajoutez le riz et faites-le nacer en remuant 1 mn.

Déglacez avec le vin blanc et laissez réduire. Versez peu à peu, du bouillon, en mélangeant et en attendant qu'il soit absorbé avant chaque ajout. Cuisez les petits pois dans de l'eau bouillante salée 5 à 10 mn pour qu'ils soient al dente, puis égouttez-les. Coupez la saucisse en tronçons et faites-les griller dans une poêle avec le reste d'huile.

Incorporez 50 g de parmesan dans le risotto et finalisez la cuisson du riz pour qu'il soit tendre en continuant de verser juste assez de bouillon.

Ajoutez le reste de parmesan, le mascarpone et les petits pois. Poivrez et mélangez. Servez le risotto garni de morceaux de saucisses grillées et de coriandre.



L'invention du risotto

Elle serait attribuée à un domestique sicilien en manque de savoir-faire. Ce dernier ne serait pas parvenu à réaliser des arancini et aurait présenté le risotto dans sa forme actuelle. Ces fameuses boulettes de riz typiquement siciliennes se confectionnent en effet à partir de restes de risotto devenu trop collant.



Parmigiano reggiano AOP, la star incontestée des fromages italiens

Il se déguste sur les pâtes, les gnocchis ou la pizza, en sauce, râpé ou en copeaux. Il fait voyager nos papilles depuis des siècles. Arrêt gustatif sur un produit unique et inimitable, le parmesan.



Attention à la contrefaçon !

Depuis 2008, la Cour de justice de l'Union européenne protège l'appellation française « parmesan » et statue que seul le parmigiano reggiano peut porter ce nom. Aucun autre fromage n'est donc autorisé à être appelé ainsi.

Neuf siècles de tradition

Le parmigiano reggiano fait partie des fromages les plus anciens et les plus riches au monde. Il est fabriqué artisanalement à partir des mêmes ingrédients qu'à l'origine (et sans additif) : lait cru, présure et sel. Sa production est réglementée selon le cahier des charges de l'AOP (DOP en italien). Il doit provenir de son terroir d'origine (provinces de Parme, de Reggio d'Émilie, de Modène, de Mantoue et de

Bologne), qui représente une surface de près de 10 000 km². La production du lait de vache, la transformation en fromage, l'affinage de 12 mois minimum, le conditionnement ainsi que le râpage doivent avoir lieu exclusivement dans cette zone.

Des ingrédients exceptionnels

Le lait utilisé est cru, sans traitement thermique, afin de conserver toute la richesse de ses ferments lactiques présents naturellement. D'ailleurs, les vaches suivent un régime alimentaire spécial. En effet, le cahier des charges impose de les nourrir principalement avec du fourrage local (à 75 % au moins de la zone d'origine). À cela s'ajoutent de la présure naturelle, provenant de l'estomac des veaux de lait, et du sel naturel non travaillé.

En quelques chiffres

4 090 000 meules produites, soit 163 000 tonnes par an.

50 000 personnes travaillent dans la filière de production.

62 429 tonnes exportées.

14 litres de lait pour 1 kg de parmigiano reggiano,
soit 560 litres de lait pour 1 meule.

40 kg : le poids moyen d'une meule de parmigiano reggiano.



Une maturité naturelle

L'affinage minimum est de 12 mois, mais c'est autour des 24 mois que le parmigiano reggiano arrive à bonne maturité et développe toute sa typicité. Au-delà, il exprime des saveurs et des arômes particuliers et recherchés par les grands amateurs.

Entre 12 et 18 mois, il présente une saveur harmonieuse et subtile aux arômes de lait, yaourt et fruits frais. Il est très apprécié en apéritif (en copeaux par exemple), accompagné d'un vin blanc pétillant ou pour relever salades et plats froids.

Entre 22 et 24 mois, il offre une texture soluble, friable et granuleuse, avec un bel équilibre entre douceur et typicité, avec des notes de fruits frais, de fruits secs et de bouillon

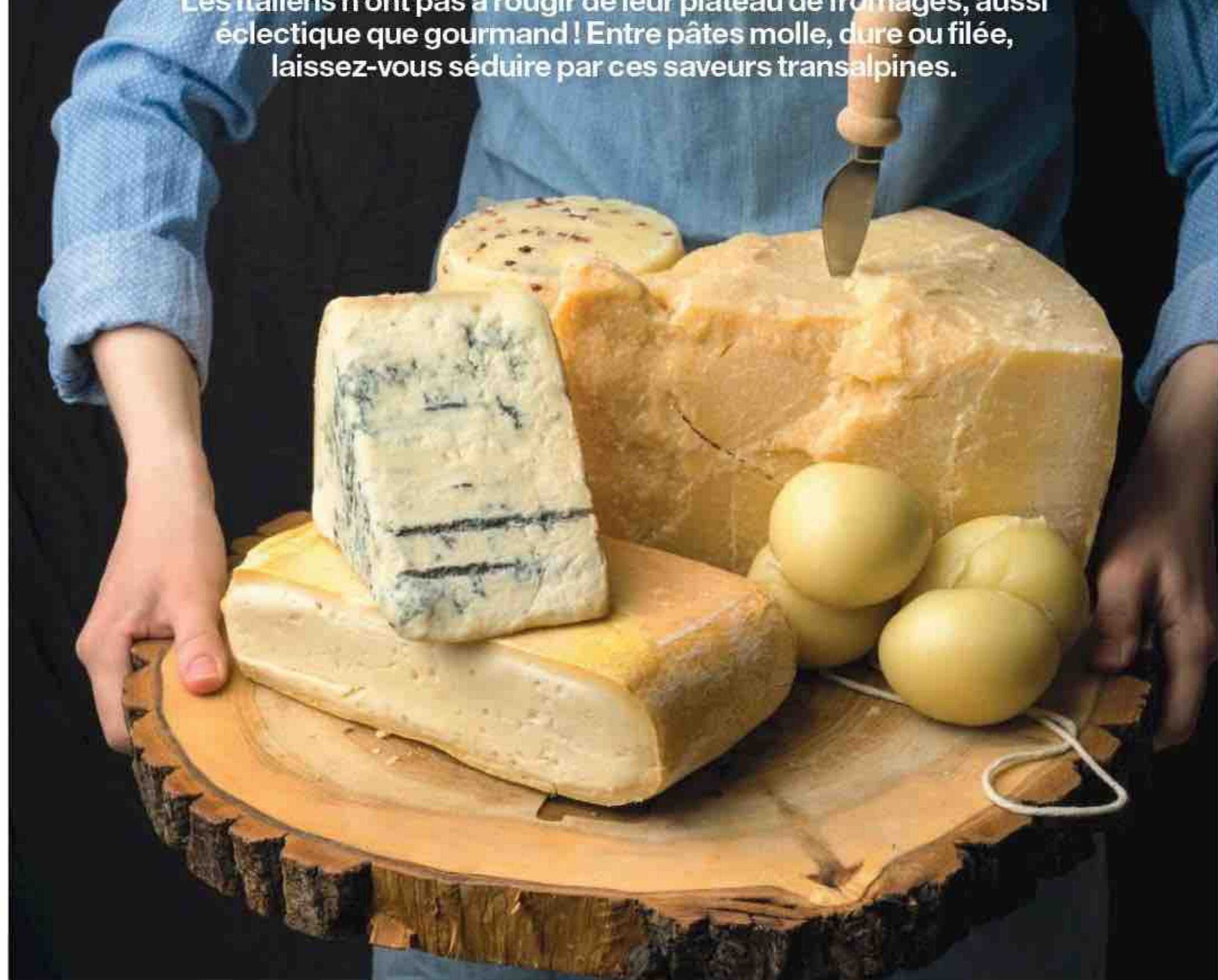
de viande. Il est idéal avec des vins moyennement charpentés et pour relever tous les plats traditionnels italiens. Entre 30 et 36 mois, il est très friable et granuleux. Il révèle un goût corsé aux notes d'épices, de fruits secs et de bouillon de viande. C'est un ingrédient idéal pour les pâtes farcies, les gratins de pâtes ou pour terminer un repas sur une note savoureuse avec tout simplement des fruits et du miel.

Le parmigiano reggiano de plus de 40 mois (« intense ») ou 50 mois (« extra vieux ») a surmonté l'épreuve du temps et offre d'agréables parfums d'épices. C'est un cadeau original qui accompagne à merveille des vins puissants.

Par Emma Zrour

Le top du fromage italien

Les Italiens n'ont pas à rougir de leur plateau de fromages, aussi éclectique que gourmand ! Entre pâtes molles, dure ou filée, laissez-vous séduire par ces saveurs transalpines.



Du côté des fromages frais...

La ricotta est l'un des fromages les plus connus. Sa notoriété dépasse les frontières et, par conséquent, on trouve sous cette appellation tous les fromages frais fabriqués à partir de lac-

tosérum, qu'ils soient italiens ou non. Pour une véritable ricotta, on se tourne vers la « romana », préparée avec du lait de brebis ou de la di bufala campana, au lait de bufflonne. Le mascarpone, ingrédient-phare du tiramisu, est lui réputé pour sa texture crémeuse que l'on doit à sa fabrication à partir de crème de lait de vache.

Les Italiens raffolent aussi du caprino, un fromage cylindrique de chèvre frais. Il se déguste frais ou « stagionato », c'est-à-dire affiné (pendant vingt à quarante jours). Il se présente alors sous une forme carrée, avec une croûte fine et légèrement jaune.





Un petit tour chez les pâtes molles

Le taleggio vient d'un petit village de Lombardie où les fromages étaient fabriqués avec le lait de vache et mis à affiner dans des grottes. On le reconnaît à son logo – un carré composé de quatre cercles – apposé sur sa croûte.

Le rabiola a la particularité d'être fabriqué à partir d'un mélange de plusieurs laits de vache, de chèvre et de brebis, ce qui lui donne un goût unique et une texture crémeuse.

Le roi de la pâte persillée

Le célèbre gorgonzola est l'équivalent de notre roquefort national. Fabriqué à partir de lait de vache et labellisé DOP (comme notre AOP nationale), il tient son nom de la ville éponyme où se trouvaient les grottes dans lesquelles il était affiné. Souvent associé au risotto et à la polenta, il est l'un des ingrédients de la fameuse pizza aux quatre fromages.



La grande famille des pâtes dures

La liste est longue : grana padano, montasio, asiago, canestrato, castelmagno... Néanmoins, deux DOP dominent le marché : le pecorino romano au lait de brebis, indispensable pour le cacio e pepe (pâtes au fromage et au poivre), et le parmesan reggiano (que l'on connaît sous le nom francisé parmesan), indispensable du risotto et de la salade César.



Les pâtes filées : typiquement italiennes

Traditionnellement, il n'y a qu'en Italie que l'on produisait des fromages à pâte filée. Scamorza, bocconcini, trecce, caciocavallo silano, il en existe plusieurs sortes, mais la plus connue est la mozzarella !

La seule et unique mozzarella

Elle est tellement appréciée qu'elle a beaucoup été copiée et que son nom générique renvoie aujourd'hui à tous les fromages ronds et blancs qui lui ressemblent. Traditionnellement, la mozza est fabriquée à partir de lait de bufflonne, c'est la mozzarella di bufala, ou à partir de lait de vache, sous le nom de fior di latte. Pour la Rolls des mozza, il faut se tourner vers la DOP mozzarella di bufala campana !



Le saviez-vous ?

Souvenez-vous de la fougue, le fromage aux vers du film « Les Bronzés font du ski » ? Il a été inspiré par une spécialité de Sardaigne, la casu marzu, littéralement « fromage pourri ». Il ressemble au pecorino, mais est ensemencé par des larves vivantes... Il est interdit à la vente depuis 2005 en Europe, mais il paraît que certains fromagers sardes ont créé un marché noir. Avis aux amateurs !



LES BONS PRODUITS À TARTINER

Rigoni di Asiago

On connaît cette marque notamment pour sa pâte à tartiner, alternative gourmande à une autre un peu plus célèbre...
Zoom sur une entreprise familiale qui monte. *Par Emma Zrour*

Rigoni di Asiago contrôle plus de 7 % des ventes de pâtes à tartiner, derrière Nutella et sa part de marché à 67 %.

Une passion, la nature

C'est une histoire simple, qui prend ses racines en Vénétie. La famille Rigoni, amoureuse de la nature, s'y implante dans les années 1920 pour transformer le miel, une passion pour Elisa, la grand-mère. Ce n'était alors que le début d'une aventure familiale et entrepreneuriale, puisque la production s'est diversifiée ensuite à partir des années 1970.

Du bio, du bon, du terroir

Son ADN est le même qu'aux débuts : travailler exclusivement avec des produits bio de haute qualité. L'objectif est d'offrir des produits bons pour l'homme, mais aussi pour l'environnement. « Produire des aliments bons, sains et simples, au bénéfice du consommateur, c'est notre philosophie de production depuis que notre entreprise a vu le jour, déclare ainsi Andrea Rigoni, gérant de la marque. Tous nos produits sont certifiés bio depuis 1992, et soutiennent les filières de production italiennes. Nous ne nous contenterons pas de proclamer des concepts tels que le terroir et la durabilité, nous en faisons des choix que nous pratiquons chaque jour avec cohérence. »

Une entreprise connue au niveau international

C'est en 1990 que l'établissement s'est installé sur le haut-plateau d'Asiago. Le nom de la famille y est associé à tout jamais et la marque s'est ainsi nommée Rigoni di Asiago. Les années 1990 ouvrent de nouvelles perspectives, dont la certification bio et la naissance de Fiordifrutta, une préparation élaborée avec trois ingrédients : des fruits bio cueillis à la main à pleine maturité, du jus de pommes et de la pectine naturelle. Le succès est immédiat et sera complété par d'autres produits, dont la célèbre Nocciolata, et Dolcedì (sucre de pommes).



Les fruits, la matière première

Les fruits proviennent d'Italie – agrumes de Sicile, pêches et abricots d'Émilie-Romagne... –, mais également de Bulgarie (myrtilles, fraises, fruits des bois...). Ces derniers sont cultivés dans des fermes agricoles certifiées bio et supervisées par des agronomes italiens de Rigoni di Asiago.

Nocciolata, l'avventura

Son petit nom nous chamboule par son accent italien et son goût de noisette (nocciola). Cette pâte à tartiner est fabriquée en Vénétie selon une recette traditionnelle et toujours à partir d'ingrédients biologiques. Elle est composée de cacao et de noisettes de variété tonda romana. Il a fallu deux ans pour la mettre au point. Elle a inondé le marché italien à partir de 2008, avant de débarquer en France. Rigoni di Asiago garde sa recette secrète...



Du naturel et de la gourmandise

Depuis le succès du Mielbio et de la Fiordifrutta, la maison familiale continue sa progression et concurrence une autre pâte à tartiner italienne. Un véritable succès grâce à l'utilisation de produits sains et naturels, sans recours à l'huile de palme.



Semifreddo à la ricotta, pistaches et framboises

6 personnes • 20 MN • 6 H • bon marché

■ 400 g de ricotta ■ 300 g de framboises ■ 200 g de pistaches nature décortiquées ■ 1 brin de menthe ■ 4 jaunes d'œufs ■ 5 cl de crème liquide ■ 100 g de sucre semoule ■ 1 sachet de sucre vanillé ■ 1 c. à soupe de vanille en poudre.

Fouettez les jaunes d'œufs dans un saladier avec les 2 sucres, jusqu'à

ce que le mélange commence à mousser. À l'aide d'une spatule, incorporez la ricotta, puis la crème liquide, jusqu'à obtenir une préparation homogène.

Chemisez un moule à cake
de film alimentaire en le laissant dépasser des bords. Versez-y la préparation à la ricotta. Lissez la surface, puis répartissez

dessus 100 g de pistaches et 150 g de framboises. Rabattez le film dessus et placez 6 h au congélateur.

Démoulez le semifreddo
en le retournant sur un plat, 15 mn avant de servir. Décorez-le de reste de pistaches et de framboises. Rincez et séchez la menthe, parsemez-en le gâteau et saupoudrez de vanille. Dégustez tranché.

CONSEIL

Afin que les coques des citrons puissent tenir debout, coupez leurs bases avant de les remplir.



Granités de citron au basilic

6 personnes • 25 MN • 5 MN • 6 H • bon marché

■ 8 citrons bio ■ 6 brins de basilic
■ 300 g de sucre ■ 1 sachet de thé
à la menthe ■ fleurs comestibles.

Retirez 1 chapeau à 6 des citrons,
prélevez la pulpe sans abîmer l'écorce.
Placez-la dans une passoire posée sur
un saladier. Écrasez-la pour récupérer
le jus. Pressez les 2 citrons restants.

Pesez le jus pour en conserver 37,5 cl.
Portez 30 cl d'eau à ébullition. Hors
du feu, faites-y infuser le sachet de thé.
Laissez refroidir. Rincez et séchez
le basilic. Réservez 6 sommités pour
la déco, puis effeuillez et ciselez le reste.
Chauffez à feu doux dans une
casserole 45 cl d'eau, le basilic ciselé
et le sucre, tout en remuant, jusqu'à

ce que le sucre soit dissous. Filtrez,
ajoutez le jus de citron et le thé.
Versez dans un plat sur environ
1cm d'épaisseur et placez 6 h
au congélateur. Grattez le mélange
à la fourchette toutes les 30 mn.
Servez le granité dans les coques
de citron. Décorez avec des
sommités de basilic et de fleurs.

Des desserts 100 % délices



Ciambellone

6 personnes • 15 MN + 55 MN
abordable

- 50 g d'amandes entières décortiquées
- 1 citron bio (zeste) ■ 4 œufs ■ 10 cl de lait entier ■ 20 g de beurre ■ 410 g de farine tamisée ■ 250 g de sucre
- 10 cl d'huile de pépins de raisins
- 1 sachet de levure chimique.

Préchauffez le four à 180 °C. Rincez, séchez le citron, puis râpez-en le zeste. Au batteur, fouettez les œufs et le sucre 5 mn environ. Ajoutez l'huile, le zeste et le lait, puis mélangez à la spatule. Incorporez la farine tamisée et la levure, sans cesser de remuer délicatement, jusqu'à obtenir une texture bien homogène.

Versez la pâte dans un moule couronne beurré et fariné. Concassez les amandes au couteau et répartissez-les à la surface. Enfournez 30 mn.

Recouvrez de papier aluminium pour éviter que la surface noircisse et poursuivez la cuisson 20 à 25 mn jusqu'à cuisson à cœur. Vérifiez-la en plantant la lame d'un couteau, qui doit ressortir sèche. Dégustez le ciambellone avec une salade de fruits de saison.

PLUS DE PARFUM

Vous pouvez parfumer la pâte en lui ajoutant 1 c. à soupe de liqueur d'anis, de rhum ou de marsala.

- 1 barquette de 125 g de myrtilles.
- Pour la crème :** ■ 1 citron bio (zeste) ■ 75 cl de crème liquide ■ 100 g de sucre ■ 1 gousse de vanille
- 6 feuilles de gélatine.
- Pour le coulis :** ■ 250 g de framboises ■ 100 g de sucre ■ 3 feuilles de gélatine.

Préparez la crème : rincez et séchez le citron, puis prélevez-en le zeste en ruban avec un éplucheur-légumes. Fendez la gousse de vanille et grattez-la pour en extraire la pulpe. Faites ramollir la gélatine dans un bol d'eau froide. **Versez la crème liquide** dans une casserole avec le sucre, le zeste, la gousse et la pulpe de vanille, puis portez le tout à frémissement.

Pannacotta

6 personnes • 20 MN + 5 H 1H30 * 8 H abordable

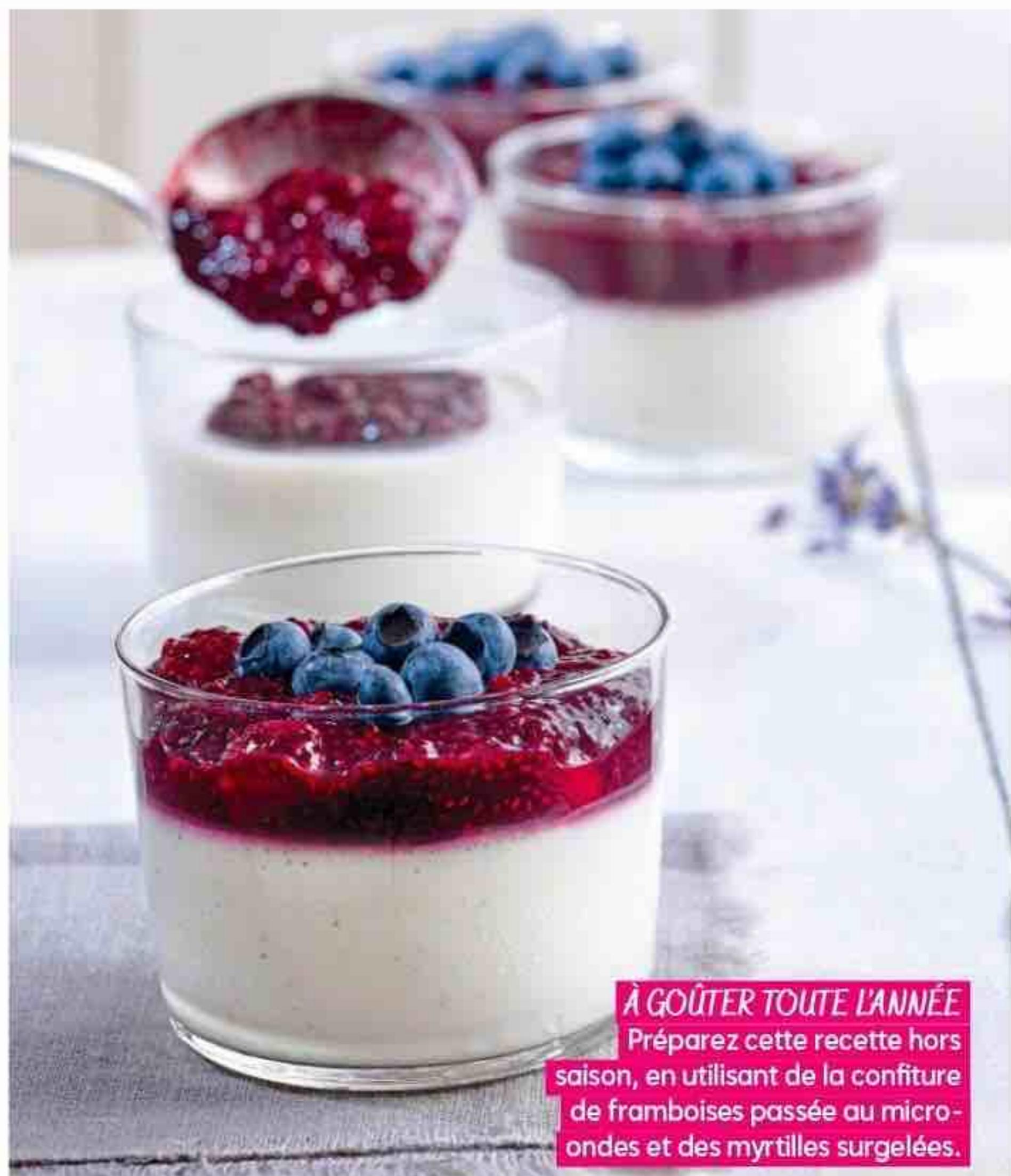
Ôtez du feu, essorez la gélatine puis incorporez-la dedans.

Attendez que la crème tièdisse.

Retirez le zeste et la gousse, puis répartissez la crème dans 6 ramequins. Laissez refroidir environ 1 h 30. Placez-les 6 h au réfrigérateur.

Préparez le coulis : faites ramollir les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide. Au blender, mixez les framboises, le sucre et 10 cl d'eau. Chauffez le tout dans une casserole. Hors du feu, faites-y fondre la gélatine essorée. Répartissez sur les pannacottas et réservez 2 h au réfrigérateur pour les faire prendre.

Rincez et séchez les myrtilles, puis décorez-en les ramequins au moment de servir.



À GOÛTER TOUTE L'ANNÉE

Préparez cette recette hors saison, en utilisant de la confiture de framboises passée au micro-ondes et des myrtilles surgelées.

TRADITION DE NOËL



Panettone

6 personnes • 25 MN • 5 H
45 MN • abordable

■ 100 g de raisins secs ■ 10 g de levure de bière ■ 1 orange bio (zeste) ■ 2 œufs ■ 100 g de beurre ■ 15 cl d'eau minérale ■ 530 g de farine T 55 ■ 100 g de sucre semoule ■ 2 c. à soupe d'huile neutre ■ 1 c. à soupe de sucre glace ■ 1 pincée de sel.

Réhydratez les raisins dans un bol d'eau tiède. Délayez la levure dans 1c. à soupe d'eau tiède. Râpez le zeste de l'orange.

Versez dans le bol d'un robot

500 g de farine, la levure délayée, le sucre semoule, le beurre en morceaux, les œufs, le zeste et 7,5 cl d'eau minérale. Pétrissez au crochet 5 mn, puis incorporez le reste d'eau minérale et le sel.

Pétrissez 10 mn à vitesse moyenne, jusqu'à ce que la pâte soit élastique. Ajoutez les raisins secs égouttés. Réduisez la vitesse et travaillez encore un peu pour bien les répartir. Versez dans un saladier huilé, couvrez d'un linge et laissez gonfler 3 h, jusqu'à ce que la pâte triple de volume.

Dégarez la pâte en la travaillant sur le plan de travail fariné. Roulez-la en boule et placez-la dans un moule à panettone de 16,5 cm de diamètre et de 12 cm de haut, chemisé de papier sulfurisé. Laissez-la lever encore 2 h.

Préchauffez le four à 180 °C.

Enfournez le moule 45 mn. Démoulez, laissez refroidir sur une grille et saupoudrez de sucre glace.

Gâteau meringué au citron

6 personnes • 25 MN • 15 MN • abordable

■ 1 pot de 300 g de lemon curd.
Pour la meringue : ■ 1/2 citron (jus)
■ 3 blancs d'œufs ■ 150 g de sucre.
Pour le biscuit : ■ 4 œufs ■ 75 g de farine
■ 65 g de sucre ■ 1 pincée de sel.

Préparez le biscuit : préchauffez le four à 180 °C. Séparez les blancs d'œufs des jaunes. Fouettez les jaunes et le sucre jusqu'à ce que le mélange devienne bien mousseux. Ajoutez la farine petit à petit, sans cesser de battre.

Montez les blancs en neige ferme avec le sel, puis incorporez-les délicatement à la préparation précédente. Répartissez le tout dans 3 cercles à pâtisserie de 20 cm de diamètre posés sur une plaque tapissée de papier cuisson. Enfournez 10 mn.

Démoulez les disques. Répartissez le lemon curd sur 2 d'entre eux. Superposez-les sur un plat de service et coiffez-les du disque restant.

Préparez la meringue : dans une casserole, portez à ébullition 10 cl d'eau avec le sucre, et cuisez jusqu'à ce que la température atteigne 118 °C. Pendant ce temps, montez les blancs en neige, en y incorporant quelques gouttes de jus de citron pour qu'ils commencent à mousser.

Versez alors le sirop en filet dans les blancs, en augmentant la vitesse, afin d'obtenir une meringue ferme. Recouvrez-en le montage des disques sur le dessus et les côtés, puis faites doré à l'aide d'un chalumeau de cuisine.



Des desserts 100 % délices



Gâteau aux noisettes

6 personnes • 20 MN • 40 MN
abordable

■ 400 g de noisettes ■ 3 œufs
■ 30 g de beurre mou ■ 150 g
de sucre semoule ■ 50 g de pépites
de chocolat noir ■ 1 sachet de levure
chimique ■ 1 c. à soupe de cacao
en poudre ■ sucre glace.

Préchauffez le four à 170 °C. Grillez les noisettes 1 mn à sec dans une poêle antiadhésive. Concassez-en 150 g, réservez-les et mixez le reste longuement avec la moitié du sucre semoule. Séparez les blancs d'œufs des jaunes.

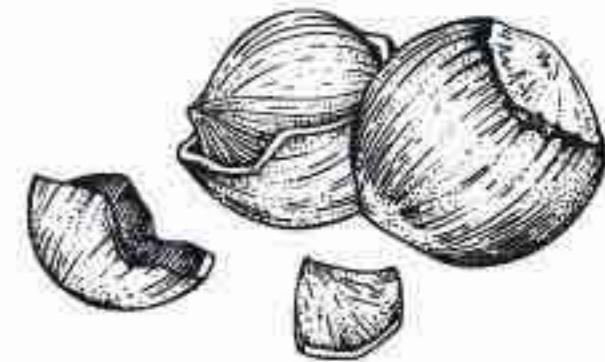
Fouettez les jaunes et le sucre semoule restant jusqu'à ce qu'ils moussent. Incorporez les noisettes en poudre, le cacao, la levure et le beurre coupé en dés.

Montez les blancs en neige ferme, puis intégrer-les à la préparation précédente. Versez dans un moule à manqué tapissé de papier sulfurisé puis enfournez 25 mn.

Parsemez la surface du gâteau de noisettes concassées et de pépites de chocolat. Renfournez pour 10 à 15 mn suivant l'épaisseur du gâteau. Servez tiède ou froid, saupoudré de sucre glace.

BONNE DÉGUSTATION

Dégustez ce gâteau à l'assiette avec 1 boule de glace à la vanille, ou bien coupez-le en carrés et proposez-le au moment du café.



Cannolis siciliens

6 personnes • 35 MN • 15 MN • 30 MN • bon marché

■ 350 g de ricotta ■ 80 g de pistaches nature décortiquées ■ 50 g de pépites de chocolat noir ■ 100 g de sucre glace ■ 1 bain d'huile pour friture.
Pour les cannolis : ■ 5 g de cacao en poudre ■ 1 œuf ■ 15 g de beurre mou ■ 130 g de farine ■ 3 c. à soupe d'huile d'olive ■ 2,5 cl de marsala ■ 15 g de sucre ■ 1 pincée de sel.

Préparez les cannolis : battez l'œuf en omelette, pesez-en 25 g, réservez le reste. Versez les 25 g dans un saladier. Ajoutez 100 g de farine, le cacao, le sucre, le beurre coupé en dés, le sel et mélangez. Versez le marsala, remuez jusqu'à obtenir une pâte lisse. Couvrez d'un film alimentaire et placez 30 mn au réfrigérateur.

Égouttez la ricotta. Fouettez-la longuement avec 90 g de sucre glace. Incorporez les pépites de chocolat noir et réservez au frais.

Chauffez le bain de friture. Abaissez la pâte finement sur le plan de travail fariné. Divisez-la en 12 carrés de même taille. Enroulez-les autour de 12 tubes à cannolis huilés. Soudez les extrémités avec l'œuf restant réservé.

Faites dorner les cannolis 3 par 3, 30 secondes dans l'huile chaude. Égouttez-les au fur et à mesure sur du papier absorbant. Garnissez-les de crème à la ricotta. Concassez les pistaches, décorez-en les extrémités, puis saupoudrez les cannolis de sucre glace.



Tiramisu au café et marsala

6 25 MN 4H bon marché

■ 40 cl de café bien corsé froid ■ 2 cl de marsala ■ 3 œufs ■ 250 g de mascarpone ■ 24 biscuits à la cuillère ■ 120 g de sucre semoule ■ 30 g de cacao en poudre ■ 1 sachet de sucre vanillé.

Séparez les blancs d'œufs des jaunes. Battez les jaunes au fouet avec 100 g de sucre, jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux. Incorporez

à la spatule le mascarpone, le sucre vanillé et le marsala. **Montez les blancs en neige** bien mousseuse, ajoutez le reste de sucre et finissez de fouetter, jusqu'à obtenir une texture bien ferme. À l'aide d'une spatule, incorporez-les délicatement au mélange au mascarpone. **Imbibez suffisamment de biscuits** dans le café pour en tapisser

le fond d'un plat rectangulaire. Recouvrez avec la moitié de la crème au mascarpone. Ajoutez 1 couche de biscuits préalablement imbibés de café et nappez de la crème restante. Placez 4 h au réfrigérateur. **Sortez le tiramisu** du réfrigérateur, puis saupoudrez-le aussitôt de cacao, en le tamisant à travers une petite passoire.



VOUS N'AVEZ PAS DE MARSALA ?

Remplacez-le par du rhum ou de la liqueur de café.
Et si vous n'aimez pas l'alcool dans les desserts, oubliez-le.

Des desserts 100 % délices



Cantuccis

• 6 • 20 MN • 10 MN
• 30 MN • abordable

■ 1 orange bio (zeste) ■ 125 g d'amandes pelées ■ 2 œufs ■ 25 g de beurre mou ■ 270 g de farine ■ 125 g de sucre semoule ■ 1/2 sachet de levure chimique ■ 1/2 sachet de sucre vanillé ■ 1 pincée de sel.

Préchauffez le four à 180 °C.

Dans un saladier, fouettez 5 mn les œufs et le sucre semoule. Râpez le zeste de l'orange. Incorporez-le dans le saladier avec 250 g de farine, le beurre, le sucre vanillé, la levure, le sel et les amandes.

Coupez la pâte en 4 pâtons.

Roulez-les sur le plan de travail fariné pour former 4 baguettes. Posez-les sur une plaque couverte de papier sulfurisé et enfournez 30 mn environ, afin de colorer légèrement le dessus. Sortez-les du four et laissez-les refroidir 10 mn. Découpez-les en tranches. Laissez-les durcir avant de les déguster.

BIEN LES CONSERVER

Un fois les cantuccis découpés, vous pouvez les passer 5 mn dans le four encore chaud pour les dessécher. Conservez-les au sec dans une boîte en métal.

BISCUITS TRADITIONNELS



Beignets au limoncello

• 6 • 30 MN • 15 MN
• abordable

■ 2 c. à soupe de limoncello ■ 1 citron bio (zeste) ■ 2 œufs ■ 5 cl de lait ■ 30 g de beurre ■ 350 g de farine ■ 40 g de sucre ■ huile pour friture ■ sucre glace.

Coupez le beurre en dés dans un saladier. Ajoutez-y 300 g de farine, le sucre, les œufs, le lait et le limoncello, puis mélangez.

Rincez et séchez le citron, puis râpez le zeste. Ajoutez-le dans la pâte et continuez de pétrir jusqu'à obtenir une préparation homogène.

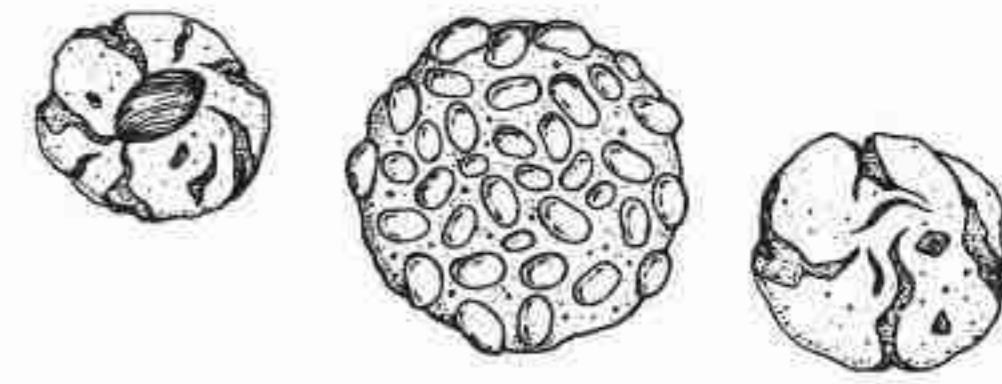
Abaissez la pâte finement sur le plan de travail fariné. Découpez-la en beignets rectangulaires à l'aide d'une roue dentelée.

Faites chauffer 3 cm d'huile dans une sauteuse. Par fournées, faites-y dorer les beignets 1 à 2 mn, en les retournant à l'aide d'une pince à cornichon.

Sortez-les à l'écumoire et laissez-les s'égoutter sur du papier absorbant. Quand ils sont tièdes, saupoudrez-les de sucre glace et servez aussitôt.

PLUS CRAQUANT

Pour obtenir des beignets craquants, la pâte doit être suffisamment fine. Afin de vous faciliter la tâche, vous pouvez utiliser une machine à pâtes.



Amarettis

• 6 • 15 MN • 15 MN • abordable

■ 250 g d'amandes pelées ■ 2 blancs d'œufs ■ 220 g de sucre ■ 1 c. à café d'extrait d'amandes amères.

Préchauffez le four à 160 °C. Mixez ensemble les amandes et 1 c. à soupe de sucre, jusqu'à obtenir une poudre fine. Au robot ou au batteur, fouetez les blancs jusqu'à ce qu'ils commencent à bien mousser, puis incorporez 100 g de sucre sans cesser de battre, jusqu'à obtenir une texture ferme.

Versez les 2 préparations dans un saladier et mélangez délicatement à la spatule. Incorporez-y délicatement le reste de sucre et l'extrait d'amande, jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Répartissez cette pâte par cuillerées sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, en veillant à bien les espacer, pour éviter que les biscuits se touchent pendant la cuisson.

Enfournez 15 mn environ de manière à ce que les biscuits gonflent et colorent. Servez froid avec le café.

ENCORE PLUS DE GÔUT !

N'hésitez pas à ajouter à la préparation 1 pincée d'épices douces en poudre (anis, cannelle, coriandre...) pour donner plus de saveur aux biscuits.



Cassatelle

6 personnes 12 mn 15 mn 20 mn abordable

■ 300 g de pâte feuilletée ■ 250 g de pois chiches en conserve ■ 40 g de chocolat noir ■ 20 g d'amandes pelées ■ 20 g de pignons de pin ■ 30 g de zeste d'agrumes confits (orange, citron...) ■ 30 g de farine ■ 30 g de sucre semoule ■ 2 c. à soupe de miel liquide ■ 1 c. à café de cannelle en poudre ■ sucre glace.

Préchauffez le four à 180 °C. Faites griller les pignons à sec 1 mn dans une poêle à feu vif. Rincez, puis égouttez les pois chiches et mixez-les avec les amandes par à-coups, pour obtenir un mélange grossier. Hachez le chocolat au couteau. Émincez le zeste. Amalgamez le tout dans un saladier avec le miel, le sucre et la cannelle.

Abaissez la pâte sur le plan de travail fariné. Découpez-y 12 disques d'environ 10 cm de diamètre et garnissez-les de farce. Avec le doigt trempé dans un peu d'eau, humidifiez le bord de chaque disque, repliez-le sur lui-même et appuyez pour assurer la soudure. Éventuellement, découpez-le à l'aide d'une roulette dentelée pour obtenir l'effet cannelé.

Posez les cassatelle sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Enfournez 20 mn environ, jusqu'à légère coloration. Dégustez tiède, saupoudré de sucre glace.

Semifreddo fraises-citrons verts

6 personnes 25 mn 20 mn 6 h abordable

■ 150 g de pâte sablée
■ 1 dizaine de fraises.
Pour le semifreddo : ■ 2 citrons verts bio (zeste) ■ 75 g de fraises ■ 30 cl de crème fleurette ■ 210 g de mascarpone ■ 65 g de sucre.

Préparez le semifreddo : nettoyez délicatement les fraises, équeutez-les et mixez-les. Passez le coulis obtenu au chinois. Rincez et séchez les citrons, râpez-en le zeste et réservez-en un peu pour la déco.

Fouettez en chantilly la crème avec le mascarpone et le sucre. Incorporez-y à la spatule le zeste râpé,

puis le coulis. Versez dans un moule à cake tapissé à l'intérieur de film alimentaire. Placez 6 h au congélateur.

Préchauffez le four à 180 °C. Abaissez la pâte sablée à 1 cm d'épaisseur. Transférez-la sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Piquez-la à la fourchette et enfournez 20 mn environ jusqu'à jolie coloration.

Sortez le biscuit du four et découpez-le aussitôt à la taille du moule. Juste 1/4 d'heure avant de servir, déposez-le sur un plat et démoulez le semifreddo par-dessus. Nettoyez puis équeutez les fraises, disposez-les sur le tout et décorez avec le zeste réservé.



VERSION PLUS LÉGÈRE

La base de biscuit est optionnelle : vous pouvez simplement l'oublier dans cette recette et servir le semifreddo avec des spéculoos ou des sablés bretons.

Des desserts 100 % délices



Schiacciata aux raisins

6 personnes • 30 MN • 5 H 30
40 MN • abordable

■ 300 g de raisins noirs ■ 15 g de levure de bière fraîche (en magasin bio)
■ 2 œufs ■ 530 g de farine T 65 ■ 200 g de sucre ■ 18 cl d'huile d'olive
■ 10 cl de vin blanc ■ 1 c. à soupe de graines d'anis ■ 1 pincée de sel.

Délayez la levure dans 2 c. à soupe d'eau tiède. Ajoutez 1 pincée de sucre et mélangez en ajoutant suffisamment de farine pour former 1 petite boule. Couvrez et laissez reposer 30 mn. **Mettez 480 g de farine** et la boule de pâte dans le bol d'un robot. Pétrissez au crochet en ajoutant peu à peu 22 cl d'eau. Couvrez d'un film alimentaire et laissez reposer 3 h à température ambiante.

Pétrissez la pâte avec les œufs, 15 cl d'huile, 100 g de sucre et le sel. Quand elle ne colle plus, faites-la lever à nouveau 2 h. Mettez l'anis dans un bol avec le vin.

Préchauffez le four à 190 °C. Sur le plan de travail fariné, abaissez la pâte pour obtenir 2 disques du même diamètre. Déposez le premier sur une plaque couverte de papier sulfurisé. Répartissez dessus la moitié des raisins en les enfonçant un peu et 50 g de sucre.

Posez le second disque dessus. Répartissez à la surface le reste des raisins, du sucre et d'huile. Égouttez les graines d'anis et parsemez-en le tout. Enfournez 35 à 40 mn jusqu'à bien dorer la surface.

Charlotte au chocolat et aux fruits secs

6 personnes • 20 MN • 25 MN
12 H • abordable

■ 120 g de chocolat noir ■ 60 g de fruits secs (noisettes, amandes)
■ 4 œufs ■ 20 cl de crème fleurette ■ 150 g de mascarpone ■ 4 c. à soupe de lait ■ 150 g de sucre ■ 125 g de farine ■ 4 c. à soupe de liqueur d'orange ■ cacao en poudre.

Préchauffez le four à 180 °C. Séparez les blancs des jaunes. Montez les blancs en neige avec 125 g de sucre. Ajoutez la farine, puis les jaunes battus avec le lait. Versez sur 1 cm dans un moule de 16 cm de diamètre tapissé de papier cuisson. Étalez le reste sur une plaque couverte de papier sulfurisé. Enfournez le tout 20 mn. Laissez refroidir.

Imbibez la plaque de génoise de liqueur d'orange. Coupez-la en morceaux et tapissez-en l'intérieur d'un moule demi-sphérique de 16 cm de diamètre. **Râpez le chocolat** pour en obtenir 3 c. à soupe. Faites fondre le reste. Mélangez le sucre avec la crème et le mascarpone, puis fouettez le tout en chantilly. Incorporez le chocolat râpé et 30 g de fruits secs dans la moitié de la chantilly, puis tapissez-en l'intérieur du moule. Mélangez le reste de chantilly, le chocolat fondu et les fruits secs restants, puis finissez de remplir le moule avec.

Posez le disque de génoise sur le moule et placez 12 h au réfrigérateur. Démoulez et saupoudrez de cacao.

Zelten trentino

6 personnes • 20 MN • 50 MN
abordable

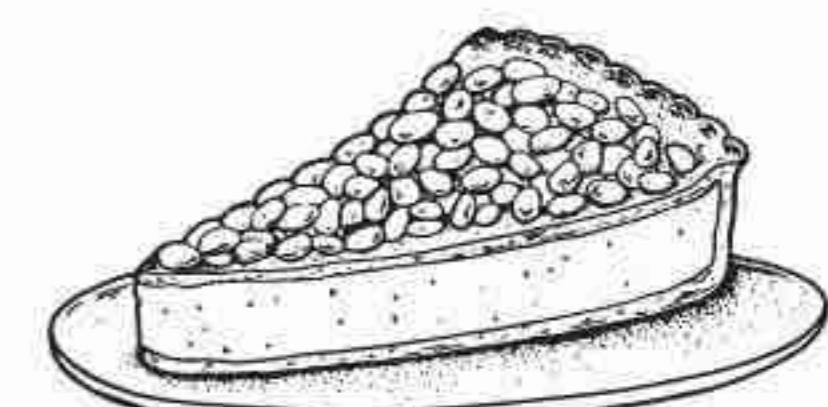
■ 7 figues sèches ■ 75 g de cerneaux de noix ■ 50 g de pignons de pin ■ 40 g d'amandes pelées ■ 40 g de raisins secs ■ 30 g de zeste d'agrumes confits (orange, citron, cédrat...) ■ 1 orange bio (zeste) ■ 2 gros œufs ■ 12 cl de lait ■ 90 g de beurre mou ■ 200 g de farine ■ 75 g de sucre ■ 3 c. à soupe de grappa ■ 1 sachet de levure chimique.

Préchauffez le four à 180 °C. Faites tremper les raisins secs dans un bol avec la grappa et un peu d'eau chaude. Posez une assiette sur le bol et laissez gonfler les fruits.

Rincez et séchez l'orange puis râpez-en le zeste. Concassez les noix, les figues et le zeste confit. Coupez 75 g de beurre en dés.

Mettez le sucre et les dés de beurre dans le bol d'un robot. Actionnez l'appareil jusqu'à l'obtention d'une crème. Sans cesser de fouetter, ajoutez les œufs 1 par 1, puis 190 g de farine petit à petit, la levure et le lait.

Incorporez le mélange concassé, le zeste d'orange, 40 g de pignons et les raisins secs égouttés. Versez la préparation dans un moule à manqué beurré et fariné. Disposez sur la pâte les amandes et le reste des pignons, puis enfournez 50 mn.



10 recettes faciles avec du mascarpone

Ce triple-crème italien entre dans la composition de nombreuses recettes sucrées et salées.

Rillettes aux maquereaux

Égouttez des maquereaux (ou sardines) en boîte et écrasez-les dans un bol. Pelez et ciselez finement une échalote. Mélangez les maquereaux, l'échalote et 1 c. à soupe de mascarpone. Couvrez de film alimentaire et réservez au frais.

Gâteau moelleux au chocolat

Faites fondre au bain-marie 200 g de chocolat noir cassé en morceaux. Mélangez 250 g de mascarpone avec le chocolat et incorporez 4 œufs, 40 g de farine et 75 g de sucre glace. Versez la préparation dans un moule beurré et fariné. Enfournez 25 mn à four chaud.

Gratin aux courgettes

Coupez 4 courgettes bio en rondelles. Fouettez 100 g de mascarpone puis ajoutez 2 œufs et 10 cl de lait, du sel et du poivre. Rangez les rondelles dans un plat à gratin et versez dessus la préparation. Enfournez 35 mn à 180 °C.

Soupe estivale

Coupez 4 courgettes lavées en morceaux. Versez-les dans une casserole avec de l'eau à moitié. Couvrez et laissez cuire jusqu'à ce que les courgettes soient fondantes. Efeuillez 1/2 bouquet de basilic et ajoutez à la préparation. Salez et poivrez puis ajoutez 2 c. à soupe de mascarpone. Dégustez chaud ou froid.

Tagliatelles d'été

Coupez une courgette en fines lamelles puis plongez-les 2 mn dans de l'eau bouillante salée. Égouttez. Faites revenir 4 blancs de poulet coupés en morceaux dans un wok avec de l'huile d'olive. Ajoutez les courgettes et 4 morceaux de tomates confites. Salez et poivrez. Faites cuire 350 g de tagliatelles selon les indications indiquées sur le paquet. Égouttez et versez dans le wok. Ajoutez 4 c. à soupe de mascarpone, salez et poivrez. Parsemez de ciboulette ciselée et laissez chauffer 2 mn avant de servir.

Bruschetta sucrée

Fouettez au batteur 200 g de mascarpone avec 2 c. à soupe de miel. Toastez 4 tranches de pain. Égouttez 4 tranches d'ananas en boîte puis coupez-les en 2. Efeuillez et ciselez 3 brins de menthe. Tartinez généreusement le pain de mascarpone, recouvrez d'ananas et nappez d'1 c. de miel. Parsemez de menthe avant de servir.

Tarte aux fraises

Mélangez 130 g de beurre fondu avec 200 g de biscuits réduits en miettes et 50 g de cassonade jusqu'à obtenir une pâte sablée. Étalez la pâte dans un moule et réservez 1 h au frais. Fouettez 350 g de mascarpone bien froid avec 2 sachets de sucre vanillé, 40 g de sucre semoule et étalez le mélange en lissant. Placez-y 500 g de fraises équeutées et coupées en 2. Saupoudrez du zeste d'1 citron bio et de 3 brins de menthe ciselés. Couvrez de film alimentaire et réservez au frais.

Verrines au saumon

Coupez 4 tranches de saumon fumé en lanières. Arrosez d'1/2 citron. Incorporez 40 g de beurre ramolli, 1 jaune d'œuf et 20 cl de mascarpone bien froid, 1 bouquet d'aneth ciselé. Salez et poivrez. Mixez l'ensemble. Versez la préparation dans 4 verrines.

Crêpes party

Préparez 8 crêpes. Fouettez 1 jaune d'œuf avec 70 g de sucre jusqu'à blanchiment puis ajoutez 150 g de mascarpone. Garnissez les crêpes avec la préparation, puis ajoutez des fruits au sirop égouttés (abricots, pêches...). Saupoudrez de sucre glace. Passez les crêpes 30 secondes sous le gril du four. Servez.

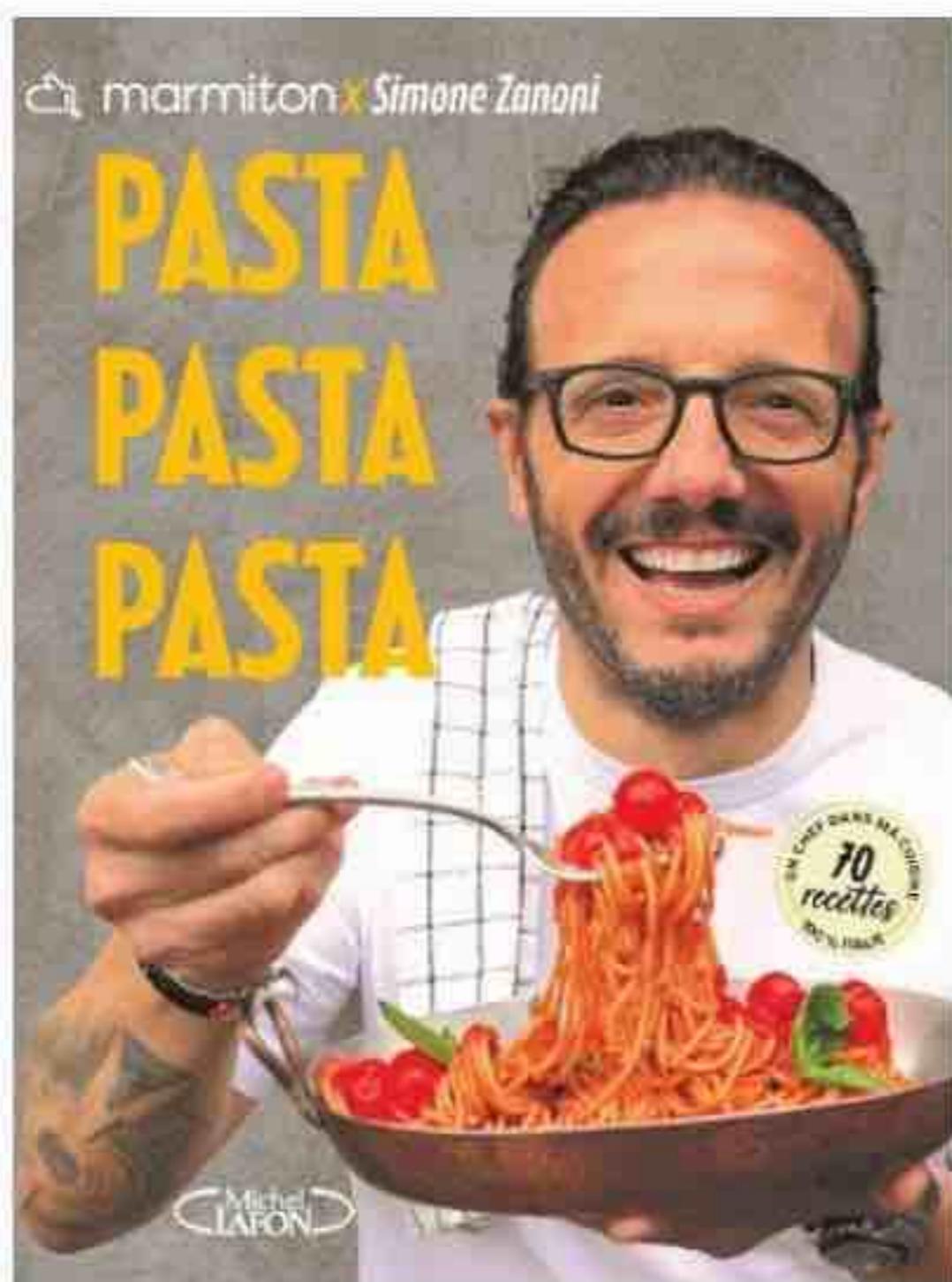
Crème Chantilly

Fouettez 250 g de mascarpone avec 120 g de sucre. Montez 15 cl de crème liquide très froide en chantilly. Incorporez à la première préparation et réservez au frais jusqu'au dernier moment. Servez avec des fraises.



Par Emma Zrour

À lire, à déguster



Bomba atomica

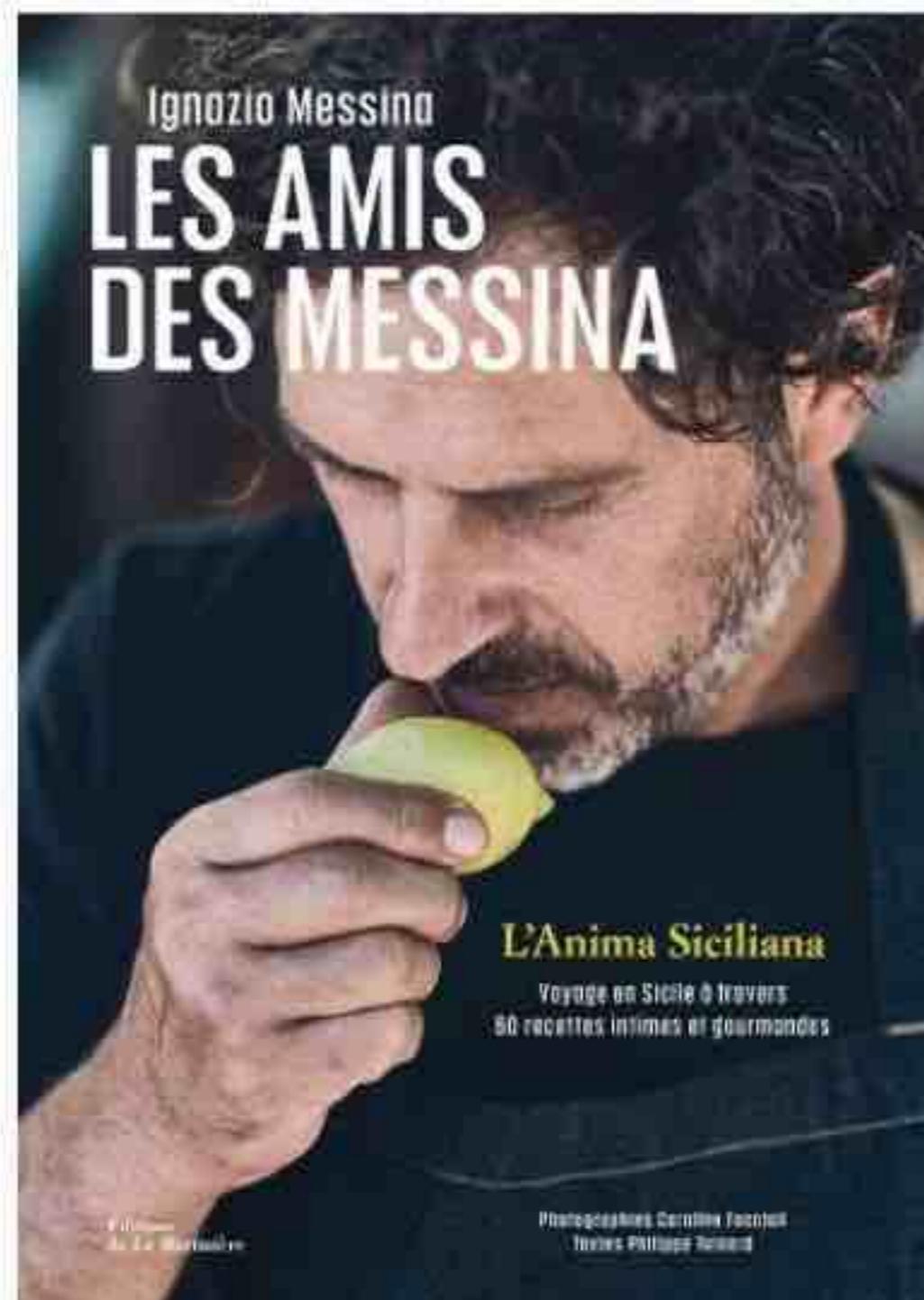
C'est le nom de sa collection d'art de la table, mais c'est aussi un terme qui correspond bien à ce chef étoilé super actif en cuisine, sur les réseaux sociaux (avec ses vidéos aux millions de vues) mais aussi à travers ses ouvrages culinaires. Maccheronis au gorgonzola ou gnocchis pour dimanche midi ?

« Pasta, pasta, pasta », de Simone Zanoni, éd. Michel Lafon, 18,95 €

La Sicile dans nos assiettes

À bord de son scooter, le chef nous emmène sur son île d'origine pour déguster avec les yeux (dans un premier temps) ses 60 recettes intimistes. Le meilleur ambassadeur de la cuisine sicilienne fait voyager nos papilles entre terre et mer et à la rencontre des hommes et des femmes du terroir.

« Les amis des Messina », d'Ignazio Messina, éd. de La Martinière, 35 €

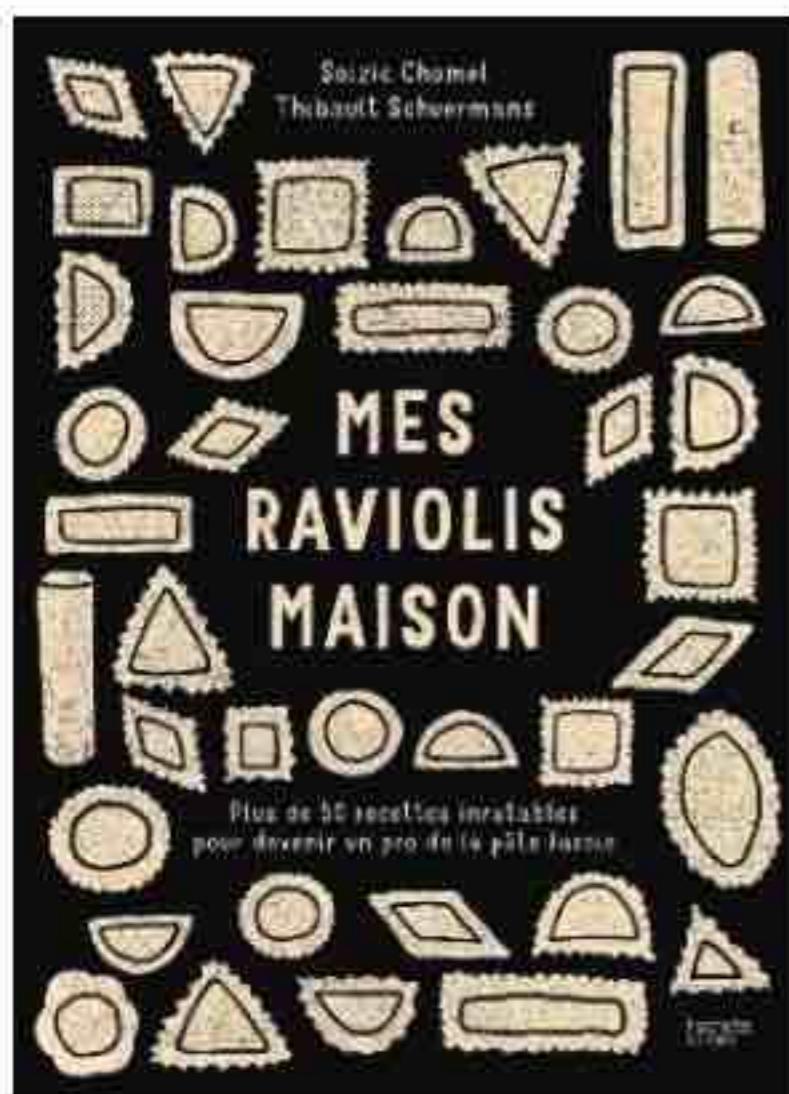


L'Anima Siciliana

Voyage en Sicile à travers 60 recettes intimes et gourmandes

Photographies Corinne Faucon

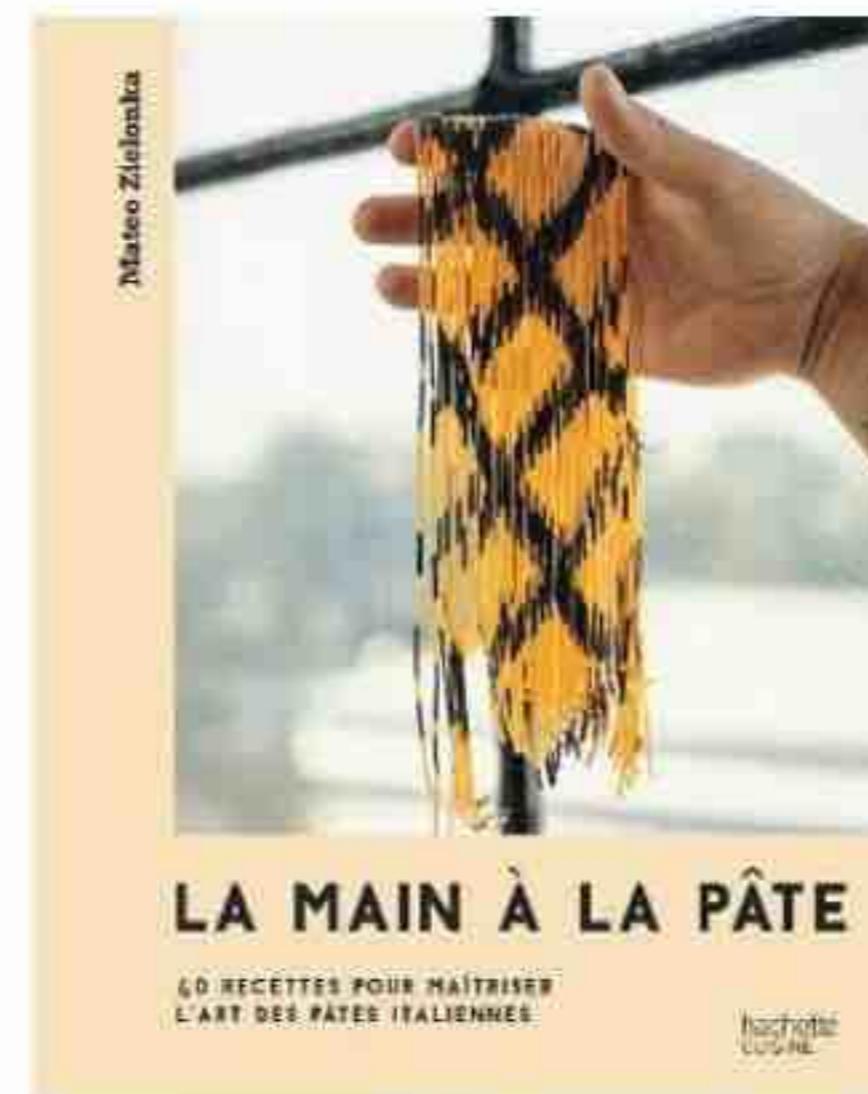
Textes Philippe Renard



Simplicité et organisation

Les raviolis se prêtent à de nombreuses recettes, de tous les pays. Pour les farces, pliages... suivez les conseils et les 50 recettes classiques ou originales !

« Mes raviolis maison », de Soizic Chomel, éd. Hachette cuisine, 19,95 €.



Artistique

Un vrai artiste qui imagine des créations aussi spectaculaires que délicieuses. Ces délices prennent toutes les formes et couleurs imaginables !

« La main à la pâte », de Mateo Zielonka, éd. Hachette Cuisine, 19,95 €.



Fait maison

150 recettes de pizza pour tous les goûts : végétariens, carnivores, amoureux du fromage... Autant de recettes à déguster en toutes occasions.

« I love pizza », de Dorian Nieto, éd. Solar, 15,90 €.

Abonnez-vous vite !



OFFRE GASTRONOME

8 N° DE MAXI CUISINE



4 HORS-SÉRIES THÈMES



4 HORS-SÉRIES CUISINE FAMILIALE



LA VERSION
NUMÉRIQUE
OFFERTE

40%
DE RÉDUCTION !

= **36,90**
SEULEMENT
AU LIEU DE ~~61,62~~ €

Maxi
Cuisine | bulletin d'abonnement

à retourner par courrier accompagné de votre règlement à :
MAXI CUISINE - 60643 CHANTILLY CEDEX

MXCPPHS39

OUI, je m'abonne à l'offre Gastronomie pour 8 N° de Maxi Cuisine + 4 hors-séries thématiques + 4 hors-séries Cuisine familiale pour **36,90** € au lieu de ~~61,62~~ €. 5 N° offerts⁽¹⁾ soit **40% de réduction !**

+ la version numérique **offerte**

Frais de livraison **offerts** (valeur 9,82%*)

Plus pratique !

Abonnez-vous en ligne sur

abobauer.com/HS39CB

ou par téléphone au **01 58 10 34 47**

Mes coordonnées Mme M.

Nom

Prénom

Adresse

Code postal

Ville

Tél.

Date de naissance

JOUR

MOIS

ANNÉE

En indiquant mon adresse e-mail ci-dessous, je serai informé(e) de la date de réception du premier numéro de mon abonnement.

E-mail

Mon Règlement

CHÈQUE BANCAIRE à l'ordre de MAXI CUISINE à retourner sous enveloppe affranchie avec ce bulletin d'abonnement

CARTE BANCAIRE

Pour un paiement en toute sécurité, rendez-vous sur

www.abobauer.com/HS39CB

ou flashez le QR Code et abonnez-vous directement avec votre téléphone ou votre tablette. C'est rapide, simple, et 100% sécurisé.



* Par rapport au prix de vente en kiosque de Maxi Cuisine : 6 numéros à 2,90 € et 2 numéros double été/été à 3 €. Prix de vente de chaque hors-série Cuisine Familiale : 3,50 € et Maxi Cuisine HS : 3,60 €. * frais de livraison à domicile (frais postaux + routage), en moyenne 0,60 €/exemplaire Maxi Cuisine, 0,66 €/exemplaire Maxi Cuisine HS et 0,60 €/exemplaire Maxi hors-série cuisine soit 61,62 € pour 1 an (prix de référence de Maxi Cuisine + les 8 HS livrés à domicile). (1) par rapport au prix kiosque. Photos non contractuelles. Offre d'abonnement de Maxi cuisine réservée aux abonnés en France métropolitaine, valable 3 mois. Votre abonnement vous parviendra sous 4 semaines environ. En remplissant ce bulletin d'abonnement à des conditions promotionnelles vous acceptez de recevoir d'autres offres commerciales appropriées pour les magazines édités par Bauer Media France (Maxi, Maxi Cuisine...) ou pour des produits ou services de partenaires sélectionnés par Bauer Media France. Si vous ne le souhaitez pas, vous pouvez cocher la case ci-contre et des offres commerciales de nos partenaires, si vous ne le souhaitez pas, vous pouvez cocher la case ci-contre. Conformément à la loi Informatique et Libertés du 6 janvier 1978 modifiée par la loi du 6 août 2004 et complétée par le règlement européen de protection des données personnelles vous disposez d'un droit d'accès, de rectification, de limitation et d'opposition concernant la collecte et le traitement des données vous concernant auprès de la société Edis. Ces données sont conservées pendant la durée de l'abonnement souscrit et au-delà dans les limites de temps légaux à l'issue desquelles elles seront détruites.



CARNET D'ADRESSES

Actus, p. 6-8

1830 Maison Bremond, sur Mb-1830.com

Barilla, disponible en GMS

Casino Délices, sur Geantcasino.fr

Chandon Garden, sur Chandon.eu

Ciao gusto, sur Ciao-gusto.com

Crosta & Mollica, en vente chez Monoprix

Disaronno, disponible en GMS, chez les

cavistes et sur les e-shop spécialisés

Eataly, sur Eataly.fr

Galbani, sur Galbani.fr

Jean Martin, sur Jeanmartin.fr

La Lanterna, aux rayons boulangerie ou traiteur des GMS

La Molisana, disponible en GMS

Luana Belmondo, en vente chez Monoprix

Marie Morin, sur Marie-morin.fr

Mionetto, sur Fr.mionetto.com

Mutti, sur Mutti-parma.com/fr

Natureo, sur Natureo-bio.fr

Nocciolata, disponible en GMS

Raffaello, sur Ferrero.fr

Riccadona, en GMS

Tramier, en GMS

Tradizioni d'Italia, en vente chez E.Leclerc

Championnat du monde de pizza, p. 30

Les Pizzas du Puits-Vieux, 43 rue du Puits-Vieux 69800 Saint-Priest, et au 04 78 20 08 81

Shopping pizza, p. 40

Alinea, sur Alinea.com

Gamm Vert, sur Gammvert.fr

Gers Equipment, sur Gers-equipement.fr

Idée Cadeau, sur Ideecadeau.fr

Louis Tellier, sur Louistellier.fr

Maisons du monde, sur Maisondumonde.com

Pampered Chef, sur Pamperedchef.eu

Villeroy & Boch, sur Villeroy-boch.fr

Vins italiens, p. 42

Références à retrouver sur Ciao-gusto.com

La Molisana, p. 44

La Molisana, sur Lamolisana.it ou disponible en GMS

Shopping pâtes, p. 54

Hema, sur Hema.com

Jean Dubost, sur Jeandubost.fr

Kitchen Craft, sur Maspatile.com

Louis Tellier, sur Louistellier.fr

Pa design, sur Pa-design.com/fr

Philips, sur Philips.fr

Villeroy & Boch, sur Villeroy-boch.fr

Zodio, sur Zodio.fr

Interview chef Simone Zanoni, p. 56

Hotel George Four seasons,

sur Fourseasons.com

Casa Zanoni, sur Casa-zanoni.com

Déco, p. 70

Alinea, sur Alinea.com

Bahya, sur Maison-bahya.com

Bouchara, sur Bouchara.com

Casa, sur Casashops.com

Casino, sur Casino.fr

Comptoir de famille, sur

Comptoir-de-famille.com

Côté Table, sur Cote-table.com

Gamm Vert, sur Gammvert.fr

Le Jacquard-français, sur

Le-jacquard-français.fr

Le Régal, sur Le-regaleu

Madam Stoltz, sur Madamstoltz.dk

Maisons du monde, sur Maisondumonde.com

Monoprix, sur Monoprix.fr

Peugeot, sur Fr.peugeot-savours.com

Pipoca, sur Pipoca.fr

Primark, sur Primark.fr

Sema Design, sur Sermadesign-deco.fr

Truffaut, sur Truffaut.com

Villeroy & Boch, sur Villeroy-boch.fr

Sema Design, sur Sermadesign-deco.fr

Zwilling, sur Zwilling.com/fr

Consortium du parmesan, p. 80

Consortium du parmesan,

sur Parmigianoreggiano.com

Rigoni di Asiago, p. 84

Rigoni di Asiago, sur Rigonidiasiago.fr

Crédits photos

Copyright : Photon/Sucré-Salé. P3 : Imgorthand/GettyImages. P6-7 :

Jymbo, Studio Prigent, Julien Mota. P8-9 : BonneChance/GettyImages.

P10-11 : Alessandro Carrà, Consortium Jambon de Parme, Hugh

Johnson/StockFood. P12-13 : Lhomme/Saveurs/Sunray Photo, Dorian

Nieto, Lhomme/Saveurs/Sunray Photo. P14 : Alena Hrbkova/Apetit/

Sunray Photo, Chef Nini - 2018/Petit Billy. P16-17 : Michele Tabozzi/

Sale & Pepe/Sunray Photo, Mizina/GettyImages, Caroline Faccioli/

Interfel, Camera Press/Hémis. P18-19 : Christophe Doucet/A Point

Studio. P20-21 : Sergei Fysa/GettyImages. P22-23 : Yulia Davidovitch/

GettyImages, Westend 61/Hémis, Julie Michal/Hémis. P24-25 : Franck

Schmitt/Hémis, AleO2/GettyImages, Michele Tabozzi/Sale & Pepe/Sunray

Photo, MmeEmil GettyImages, Adriano Brusaferri/Sale & Pepe/Sunray

Photo. P26-27 : Stefania Giorgi/Michele Tabozzi/Adriano Brusaferri/

Sale & Pepe/Sunray Photo. P28 : Westend 61/Hémis, Pula/AdobeStock,

Stefania Giorgi/Sale & Pepe/Sunray Photo. P29 : Mizina/GettyImages.

P30-31 : Anne-Sophie, Central/Alliance/GettyImages, LIGHTFIELD

STUDIOS/AdobeStock. P32-33 : House of Food/Redaktionsagentur

Food & Foto Bauer Food Experts KG, Westend 61/Hémis. P34-35 :

M.studio/AdobeStock, Brett Stevens/Cultura/Photononstop, House of

Food/Redaktionsagentur Food & Foto Bauer Food Experts KG. P36-37 :

Dorian Nieto, Lhomme/Saveurs/Sunray Photo, Dorian Nieto. P38-39 :

Foodies/Sunray Photo, Brett Stevens/Cultura/Photononstop, House of

Food/Redaktionsagentur Food & Foto Bauer Food Experts KG, Photon/

Sucré-Salé. P40-41 : kerdkanno/Xico/AdobeStock. P42-43 : da_on/

Africa Studio/AdobeStock. P44-45 : nerudol/GettyImages, La Molisana,

Nicola Sammarino. P46-47 : House of Food/Redaktionsagentur Food

& Foto Bauer Food Experts KG, Lhomme Saveurs/Sunray Photo, James

Moffatt/Are media. P48-49 : Lhomme/Saveurs/Sunray Photo, Michele

Tabozzi/Sale & Pepe/Sunray Photo x2, Thomas Neckermann/Brittige/

Sunray Photo, mimibubu/AdobeStock. P50-51 : Bauer Photographic/

Are Media x2, Lizzy Komen_GettyImages. P52-53 : Aurore Nguyen.

P54-55 : dusk/AdobeStock, nicolamargaret/GettyImages, Aya Wind.

P56-57 : Paviliha/GettyImages, Gregory Lee/fox17/AdobeStock. P58-

59 : Aurore Nguyen. P60-61 : Lhomme/Saveurs/Sunray Photo, Franck

Schmitt/Hémis, Marek Kucera/Apetit/Sunray Photo. P62-63 : Camera

Press/Hémis, Czerw/Saveurs/Sunray Photo, Photon/Sucré Salé x2. P64-

65 : House of Food/Redaktionsagentur Food & Foto Bauer Food Experts

KG, Jarry/Saveurs/Sunray Photo, Lifelchka75/GettyImages. P66-67 :

Jarry/Saveurs/Sunray Photo, Foodies/Sunray Photo, Franck Schmitt/

Hémis, Lhomme/Saveurs/Sunray Photo. P68-69 : bit245/GettyImages,

Colin Dutton/Sime/Photononstop, Say-Cheese/GettyImages. P70-71 :

Anthology Glance, Andrew Berry, Sébastien Huruguen, Zwilling J.A.

Henckels AG. P72-73 : Jon Arnold Images/Hémis, Laurence Mouton/

PhotoAlto/Photononstop, Picture Partners/alex9500/AdobeStock. P74-

75 : la_vanda Adobe Stock, WeVeg/Sunray Photo, Guedes/Saveurs/Sunray

Photo. P76-77 : guillaume_martinette/AdobeStock, Lhomme/Saveurs/Sunray

Photo, Marco Mayer/AdobeStock, Olgia Mazyrkina/GettyImages.

P78-79 : irinagrigori/AdobeStock, Foodies/Sunray Photo, Photon/Sucré

Salé. P80-81 : Infraromatic Studio. P82-83 : Exhukov/GettyImages,

Tatyana Sidiukova/AdobeStock, BAO/ImageBroker/Photononstop,

aristoto/Gettymages, alex8500/AdobeStock, Sime/Photononstop.

P84-85 : Astarot/AdobeStock, grafvision/Gettymages, nevdika.com/

AdobeStock. P86-87 : Foxys_forest_manufacture/Gettymages, Michele

Tabozzi/Sale & Pepe/Sunray Photo. P88-89 : Lhomme/Saveurs/Sunray

Photo, House of Food/Redaktionsagentur Food & Foto Bauer Food Experts

KG, Franck Schmitt/Hémis x2, Franck Schmitt/Hémis, Alena Hrbkova/Apetit/Sunray

Photo, House of Food/Redaktionsagentur Food & Foto Bauer Food Experts

KG. P94 : Michele Tabozzi/Sale & Pepe/Sunray Photo, Marek Kucera/

Apetit/Sunray Photo, Lhomme/Saveurs/Sunray Photo. P95 : Vladimir/

AdobeStock. P96 : travnikovstudio/AdobeStock.

Maxi Cuisine

Maxi Cuisine est une publication bimestrielle de Bauer Média France SCS, au capital de 1 053 500 €.
Siège social : 7, rue Watt - 75013 Paris.
Tél. 01 40 22 75 00.

Principaux associés : Heinrich Bauer Verlag
Beteiligungs GmbH et Bauer Auslands Beteiligungs
GmbH, Hambourg, Allemagne.

Directeur de la publication :
Nicolas Sauzay.
Directeur général adjoint :
Marc Lemius.
Directrice artistique : Karine Coquin.
Comité éditorial : Olivia Delaunay, Agnès Taravel,
Emma Zrour.
Secrétaire de rédaction : Corinne Trézéguet (couverture
et tourisme).
Directrice de la communication : Désirée Funon.

Courrier des lecteurs :
courrier@bauermedia.fr

Fabrication : Florian Fauchonnet
et Odile Leboube.

Imprimerie : Newsprint
1, boulevard d'Italie - 77127 Lieusaint.

Directeur commercial, marketing et diffusion : Marc
Lemius, assisté de Leïla Racine.

Responsable ventes au numéro et réseau : Richard
Hassan.

Responsable marketing et fidélisation clients :<br

LE CONCOURS DE

Maxi
Cuisine
HORS-SÉRIE

DU 11 JUILLET AU 11 SEPTEMBRE

Multipasta vous permet de fabriquer des pâtes maison saines et fraîches à volonté. Incorporez simplement les ingrédients et Multipasta s'occupe du reste !



Gagnez 4 machines à pâtes fraîches

MULTIPASTA



Valeur indicative :
249,99€



RETRouvez le Multipasta sur
m6boutique.com

POUR JOUER AVEC **MAXI CUISINE**, C'EST FACILE !

par téléphone

0 892 681 107

Service 0,60 €/min
+ prix appel

Jeu gratuit sans obligation d'achat du 11/07/22 au 11/09/22. Règlement complet disponible sur www.maximag.fr/reglement. Remboursement possible, sur justificatifs, des frais d'affranchissement postal et/ou de service sms/voix en numéro surtaxé, en écrivant à l'adresse figurant à cet effet dans le Règlement du jeu. Selon la loi 78-17 du 6 janvier 1978 modifiée vous disposez d'un droit d'accès et de rectification des données à caractère personnel vous concernant et faisant l'objet de traitement en écrivant à la société organisatrice BAUER MEDIA FRANCE SNC. Photos non contractuelles (suggestions de présentation). Du seul fait de votre participation, vous pouvez être amenés à recevoir des propositions commerciales de BAUER MEDIA France. Si vous ne le souhaitez pas, vous pouvez cocher la case ci-contre ou des offres commerciales de nos partenaires, si vous ne le souhaitez pas, vous pouvez cocher la case ci-contre Merci de nous l'indiquer par courriel à l'adresse suivante : servicepromo@bauermedia.fr.

ou envoyez
mc39
par SMS
au 74400*



74400*

(0,75€ par SMS + prix d'un SMS x 4)



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

BARILLA AL BRONZO

LA PASTA NAÎT À NOUVEAU



UNE RUGOSITÉ INCOMPARABLE



UN GESTE D'AMOUR

POUR VOTRE SANTÉ, ÉVITEZ DE GRIGNOTER ENTRE LES REPAS. WWW.MANGERBOUGER.FR