LE NOUVEAU MAGAZINE DE RECETTES QUI NE NOUS PREND PAS POUR DES JAMBONS!

avevys

HORS-SÉRIE VIVADECO /// PRINTEMPS 2023 f





PAGES DE CRÉATIONS ORIGINALS

DES RECETTES SIMPLES. **GOURMANDES** 8 FACILES!

TENDANCES

LES NOUVEAUTÉS **DE PÂQUES** 2023

> SHOPPING **UNE CUISINE** BIEN ÉQUIPÉE..



ET AUSSI

DECOUVERTES, ACTUALITÉS RESTAURANTS. CHEFS.







ACCROCHEZ-VOUS POUR UN FESTIVAL DE NOUVEAUTÉS!

À 35 km de Paris et à 15 min de l'aéroport Roissy – Charles-de-Gaulle, venez profiter en famille ou entre amis des 50 attractions et spectacles du Parc Astérix.

Nouveauté 2023! Célébrez le plus populaire des dieux Gaulois au festival Toutatis. Prouvez votre courage en montant à bord de Toutatis, l'attraction la plus haute et la plus rapide de France. Mesurez-vous à l'expérience hypnotisante de chez Gyrofolix, l'attraction familiale. Et pour les plus petits, direction l'aire de jeux du Sanglier d'Or.

Prolongez l'aventure en séjournant dans l'un des trois hôtels thématisés du Parc Astérix!

Plus d'informations sur www.parcasterix.fr

Connectez-vous et suivez-nous sur :



www.facebook.fr/ foodmag/



@foodmag



Votre magazine « FOOD » fait décoller vos papilles !

Chers amis.

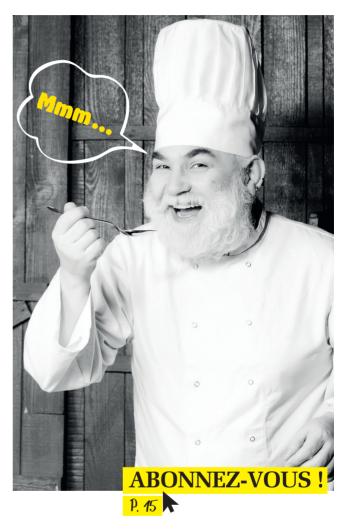
Attachez vos ceintures

Embarquement immédiat pour un voyage culinaire aux 1001 saveurs et en musique! Dans ce numéro multi thématiques, FOOD vous propose de tester les spécialités de plusieurs pays: Etats-Unis, Mexique, Brésil, Argentine, Maroc, Algérie, Tunisie, Sénégal, Côte d'Ivoire, Afrique du Sud, Israël, Liban, Inde, Japon, Royaume-Uni, Grèce, Espagne, Suède, Thaïlande et Bulgarie.

Découvrez aussi notre sélection de nouveaux restaurants dans la rubrique Hotspot, le dossier spécial Pâques, ainsi que quelques shoppings (dans les verres, une cuisine bien équipée, l'actualité culinaire, nouveautés testées & approuvées...).

Bon appétit!

Frédéric Benoît ///
Directeur de la Rédaction



ADMINISTRATION

36, Boulevard de la Bastille /// 75012 Paris contact@foodmag.fr

DIRECTION

Directeur de la Publication Matthieu Duval Directeur de la Rédaction Frédéric Benoit Rédactrice en chef Lucie Montcullier Rédacteur en chef Laurent Alix

RÉDACTION

Julia Robin, Ludivine Pellerin, Clara Perrrin, Matéo Moulin, Carole Mallet, Jean-Michel Meyer, Alice Pearl, Paul James, Amanda Diaz

RUBRIQUES & SHOPPINGS

karine@vivamedias.com

FABRICATION

Secrétaire de rédaction Lucas Blanc

Correctrice Delphine Mercier

Maquettistes Rodolphe Guerin, Laura Boivin

Impression Rotimpres

Conception graphique

Stéphanie Birre

PUBLICITÉ Directrice commerciale / Publicité & Opérations Spéciales

Karine Petit - 07 88 32 25 72 karine@vivamedias.com

Commission paritaire 0626K93162

ISSN En cours

ABONNEMENTS

Ghada Ghanem gg@vivamedias.com

DISTRIBUTION

Messageries Lyonnaise de Presse

DIFFUSION Pagure Presse

CRÉDITS PHOTOS shutterstock

Ce numéro comporte un encart abonnement et a été tiré à 80 000 exemplaires. FOOD est une revue du groupe VIVAMEDIA Printemps 2023

sommaire



EN COUVERTURE

Partez à la découverte des saveurs du monde, grâce à notre sélection de recettes gourmandes & dépaysantes. Un numéro 100% évasion qui régalera vos convives!



Tour du monde culinaire TOME 1



28



DES RECETTES POUR FAIRE VOYAGER VOS PAPILLES!

66













ABONNEZ-VOUS!

P. 15





DE SAISON

by la rédac' de FOOD

Trinquez aux beaux jours & à l'arrivée du Printemps!

On vous fait découvrir 4 recettes incontournables pour épater vos convives.





RÉALISEZ LA RECETTE DIRECTEMENT DANS LE VERRE : VERSEZ LES JUS, ET LE RHUM, AJOUTEZ DES GLAÇONS ET TERMINEZ PAR L'EAU GAZEUSE. DÉCOREZ AVEC UN QUARTIER DE CITRON ET DE LA MENTHE FRAÎCHE.



PELEZ ET DÉNOYAUTEZ LES PÊCHES. MIXEZ EN PURÉE AVEC LE JUS DE CITRON. DANS UN VERRE, VERSEZ LA PURÉE DE PÊCHES ET LE GIN. COMPLÉTEZ AVEC LE CHAMPAGNE EN REMUANT DÉLICATEMENT.

COCKTAIL «PASTÉQUE Ingrédients 400 g de pastèque

Ingrédients

2 citrons verts 5 cl de sirop de canne 15 cl de gin 30 cl de limonade

PRESSEZ LE JUS D'UN CITRON ET COUPEZ LE SECOND EN FINES RONDELLES. PUIS DANS UN BLENDER, MIXEZ LA PASTÈQUE AVEC LE JUS DE CITRON ET LE SIROP DE CANNE. AJOUTEZ LE GIN ET LA LIMONADE ET MÉLANGEZ DE NOUVEAU À L'AIDE D'UNE CUILLÈRE EN BOIS. SERVEZ TRÈS FRAIS AVEC DES GLAÇONS ET DES RONDELLES DE CITRON VERT.



PLACEZ DES GLAÇONS DANS UN SHAKER. AJOUTEZ LE COGNAC, LA LIQUEUR D'ORANGE ET LE JUS DE CITRON. SECOUEZ PENDANT ENVIRON 10 SECONDES. FILTREZ LE MÉLANGE DANS UN VERRE.

COCKTAIL «LE SIDE-CAR»



I· MR. GASTON GIN - 100% BIO Elaboré à partir de blé français et de plantes 100% biologiques. DISTILLERIE TESSENDIER, 70 cl, 42,5% vol, à partir de 31,90 €. 2· BUNNY & JASMINE® 3¢me opus de cette collection - liqueur qui célèbre l'année du Lapin (assemblage d'une eau-de-vie de carotte, d'un calvados et de notes d'abricot et de jasmin). DISTILLERIE MASSENEZ, 50 cl, 25% vol, 20,50 €. 3· GIN DISTILLE XII CAFE Avec ce nouveau Gin XII Café, Distilleries et Domaines de Provence souhaitent explorer de nouvelles saveurs. C'est un subtil mélange de plantes, d'épices distillées, d'une infusion et d'un distillat de grains de café torréfiés. DISTILLERIES DOMAINES DE PROVENCE, 35 €. 4· SAISON RUM - PALE La famille Tessendier, producteur et distillateur de cognac depuis 1880, se tourne vers Caraïbes et consacre son savoir-faire à la création en 2017 de son propre rhum. Une sélection minutieuse est faite de distillats issus de 3 terroirs distincts dans les îles des Caraïbes : Barbade, Trinidad et Jamaïque. DISTILLERIE MASSENEZ, 700 mil, 40% vol, 23,90 €. 5· AMARETTO DISARONNO VELVET II s'agit de la toute première innovation de Disaronno depuis sa création en 1525. En 2020, le monde entier découvre Disaronno Velvet, une véritable gorgée de velours à boire. À déguster sur glace ou en cocktail, on retrouve naturellement des arômes persistants d'amandes ainsi que des notes chocolatées. DISARONNO, 50 cl, 22 €. 6· CHAMPAGNE CUVEE BRUT Signature de la Maison. Champagne harmonieux et vif. Avec une majorité de Pinots Noirs, assemblés à des Meuniers



et Chardonnays, Il révèle tout le savoir-faire du Chef de Caves ainsi que le style de la marque. PIPER-HEIDSIECA, 75 cl. 38,90 €. 7· L'ARRANGE BANANE FLAMBEE Recette incontournable de la Maison, cet arrangé, confectionné avec passion, allie la suavité de la banane aux arômes épicés du rhum flambé. Il s'inspire des parfums et saveurs de L'Ille de La Réunion, et se savoure givré, à l'apéritif ou en digestif. ISAUTIER, 50 cl. 15,90 €. 8· AOC SAINT-EMILION - LE PIAF 2021 Produire un merlot gourmand aux contours lisibles et accessibles en Appellation Saint-Emilion, c'est le rêve que s'était fixé le vigneron Thierry Grenié-de-Boüard et il y est arrivé. CHÂTEAU D'AUGAY, 19 €. 9· SINGLE MALT Distillé dans des alambics en cuivre puis vieilli dans deux bois différents, il offre une nouvelle complexité à découvrir. Vieillit en futs de Bourbon et de Xeres, ce whiskey se distingue par des notes très florales mariées à des notes de pommes. La dégustation débute sur une saveur chocolatée, pour atterrir sur une finale douce et crémeuse. THE BUSKER, 70 cl. 36 €. 10· VIN DE FRANCE BLANC / VIN DE FRANCE ROUGE / VIN ORANGE 2021 Propriétaire-exploitant et référence de la Vallée du Rhône, la Cave de Tain explore une palette de terroirs variés et uniques dans leur richesse et leur diversité et offre un voyage au cœur des cépages iconiques de la région : en rouge, la Syrah, en blanc, la Marsanne et la Roussanne. Le Vin de France blanc est floral et fruité. Le Vin de France rouge, 100% Syrah, est relevé par des arômes d'épices orientales. Et le Vin Orange est flamboyant et déroutant par sa couleur et ses saveurs. CAVE DE TAIN, 75 cl, blanc-rouge (8.95 € pièce), orange (9.95 €).



MAGNUM

UN RESTAURANT DE TAILLE MAGNUM (150CL)

Spontanément, lorsqu'on nous parle de Magnum, on a en tête la série télévisée très populaire des années 80, l'agence américaine de photographes prestigieux ou encore le fameux format de bouteilles en verre que l'on privilégie pour partager de bons crus de vin ou de champagne entre amis! Beaucoup de choses à retenir pour un seul mot? Et vous n'avez pas encore tout lu, puisque désormais lorsque vous l'entendrez, vous penserez immédiatement à la nouvelle adresse du 17^{ème} arrondissement de Paris.

agnum 150cl, un lieu photogénique de par sa décoration, une carte alléchante regroupant les plats les plus populaires de la gastronomie française qui nous rappellent avec gourmandise les repas du dimanche de notre enfance et une cave à vins et champagnes élaborée avec soin, un mélange de tous les « Magnums » en quelque sorte. C'est en tout cas de cette façon que Julien Osty a imaginé son troisième restaurant, après les réputés Grill Room, consacré à la cuisson au feu de bois, et Sergent Garcia, mettant à l'honneur l'Amérique du Sud. Pour cette nouvelle adresse. l'équipe s'est constituée autour de personnalités connues et reconnues dans le domaine de la cuisine et des vins pour créer une véritable ode à la gastronomie française. Une parenthèse gourmande que l'on s'offre sans modération du côté du Parc Monceau, juste en face de la rotonde.

LA CRÈME DE LA CRÈME

La cuisine, ça n'est pas du flan! Alors



pour recréer l'atmosphère néo-brasserie dont il rêve, Julien Osty s'est entouré du haut du panier puisqu'il cosigne ce lieu avec le Chef reconnu du Bélisaire [Paris 15], Matthieu Garrel ! Côté cuisine donc, le chef Breton, assisté d'Arnaud Gatard qui a également fait ses armes dans de célèbres Maisons Françaises, a su élaborer un menu bistronomique faisant rayonner

la gastronomie française traditionnelle à travers entre autres un vol-au-vent très gourmand, des poireaux à la sauce ravigote, des œufs mimosa, la fameuse blanquette de veau, un riz au lait crémeux... chacun des entrées, plats et desserts étant twistés avec la patte du Chef. Et que les futurs habitués de cette adresse soient rassurés, la carte évolue chaque mois au fil des











saisons et des produits frais sourcés chez des bouchers/charcutiers réputés, dans des fermes aquacoles et auprès de marins-pêcheurs choisis minutieusement. Par ailleurs, entre ces plats généreux et typiques de nos régions, Matthieu Garrel s'amuse également à surprendre nos papilles via des assiettes clins d'œil à sa terre bretonne d'origine [Ravioles, Huîtres...] retravaillées à sa façon notamment via des touches asiatiques [Yuzu, Wasabi...]. Cela donne ainsi une carte singulière aux multiples inspirations.

Il y a également chez Magnum 150cl, un côté « venez comme vous êtes et avec qui vous voulez »! On peut en effet tout bonnement s'installer sur l'une des grandes tablées du restaurant, se commander quelques plats à partager : de la charcuterie d'exception artisanale. de la terrine de campagne faite par le Chef ou encore les inévitables sardines au beurre demi-sel (est-ce utile de le préciser ?!]... que l'on accompagne d'une ou plusieurs bouteilles de vin ! Et on aurait tort de s'en priver puisque la cave du restaurant a été élaborée avec le plus grand soin, autour de vins de vigneronnes et vignerons cultivant avec beaucoup de passion des vignes parfois centenaires. Qu'ils soient issus

de cépages anciens oubliés, élevés en amphore, créés par des experts du vin naturel comme Frédéric Cossard, Stephan, Adrien Berlioz ou Patrick Bouju [une femme ?], leurs crus sont affinés à souhait. S'ils ont mis de côté les pesticides et engrais chimiques en travaillant sur du bio, de la biodynamie ou simplement de la naturalité, ces vigneron. nes ont repris, ou n'ont jamais cessé le travail de la terre, et cela se ressent lors des dégustations. Il faudra ainsi plus d'un passage dans cette auberge moderne du 17^{ème} arrondissement pour tester chacun des ** vins et ** champagne proposé et se mariant parfaitement à la carte du restaurant!

LA CERISE SUR LE GÂTEAU

Lorsque l'on ouvre les portes de Magnum 150cl, on se laisse immédiatement séduire par l'ambiance chaleureuse émanant de l'aménagement et de la décoration du lieu. Sous la houlette de Richard Lafond, à la tête d'un cabinet d'architecture d'intérieur doté d'une expérience de plus de 20 ans et réputé pour avoir travaillé dans des brasseries et restaurants de renom, à Paris et en Province, l'équipe s'est attelée à recréer, dans cet ancien ", une atmosphère à la fois cosy et classe, parfaite

à la fois pour les déjeuners professionnels et les dîners intimes. Murs en bois, sol en moquette singulière, banquettes en velours... un subtil mélange de matières apportant à cette adresse ce sentiment de « comme à la maison ». Un ressenti renforcé par cette bibliothèque sur-mesure en bois, toujours, posée tour au long de la salle et sur laquelle sont apposés les bouteilles de vin... et les magnums! Des flacons que l'on dégustera volontiers accompagnés d'une tranche des jambons secs que l'on découvre pendus au-dessus du comptoir du bar et qui apportent la petite touche ibérique que l'on apprécie. Au niveau de la lumière, elle est tout sauf agressive ! L'ambiance tamisée vient ainsi adoucir le décor et accentuer toujours cette atmosphère cosy chic recherchée! Nul doute que les #foodista auront plaisir à immortaliser ce moment gastronomique!

MAGNUM 150CL

I rue de Phalsbourg, 75017 Paris 01 43 80 90 43

Ouvert 7 jours sur 7 de 12h00 à 15h00 & de 19h00/0h30 www.magnum150cl-restaurant.com







JÒIA BUN

LE NOUVEAU RESTAURANT DE BURGERS D'HELENE DARROZE

C'est... Le désir d'une cuisinière de renommée internationale d'offrir une nouvelle alternative à la grande gastronomie qu'elle défend en son adresse historique Marsan, alternative déjà amorcée lors de la création de son restaurant bistronomique Jòia et d'étendre son identité culinaire à une restauration Street Food, chaleureuse et accessible.

« Pour réagir à la fermeture des restaurants lors de la crise sanitaire en 2020 et 2021, j'ai lancé avec mes équipes une ligne de burgers Premium « Jòia Burger», offerte à la vente à emporter et à la livraison. Lors de la réouverture des restaurants, c'est avec beaucoup de regret que nous avons abandonné cette activité autour de l'offre burger tant nous avions pris plaisir à adapter cette proposition de street-food à nos valeurs et à notre vision de la gastronomie. J'ai maintenant trouvé le lieu

idéal pour exprimer cette nouvelle facette de Jòia et répondre à la demande insistante des nostalgiques de nos burgers. Ce lieu est le 16 rue de la Michodière. »

UN LIEU et une configuration Diner où chacun a la possibilité de reconnaître l'ambiance des diners américains, vivante et authentique, ouverte sur des pièces animées et habitées que sont la cuisine et le bar tout en cohabitant avec une atmosphère très française, élégante et chaleureuse.

POUR FAIRE UN BON BURGER, il faut être intransigeant sur la qualité des ingrédients. La vision d'Hélène Darroze sur la cuisine du burger reposera sur les mêmes principes que sa vision de la gastronomie : qualité des produits de base, respect des saisons et des circuits courts, authenticité des goûts, générosité dans l'offre, le tout surligné

d'un clin d'oeil aux origines basco-landaise d'Hélène.

POUR CELA, HÉLÈNE DARROZE S'ENGAGE:

- 95% des produits cuisinés seront français, et tout particulièrement les produits élémentaires composant les burgers : les différentes viandes même le bœuf wagyu - les poissons ou crustacés, les fromages, les fruits et légumes...
- Les produits seront de saison (c'est pourquoi il n'y aura pas de tomate fraîche dans les burgers hormis entre juin et octobre),
- Commande des produits auprès des producteurs historiques d'Hélène Darroze tels la maison Huguenin à Paris pour la viande, Beñat pour le fromage à Saint-Jean de Luz, la maison Dupérier pour le foie gras de canard, la maison Kaviari pour les crustacés...
- Tout sera « fait maison » selon des





🖟 saga | las palmas 🥅

www.mobitec.be | \bigcirc \bigcirc \bigcirc











Tout est « fait maison » selon des recettes personnalisées autour du terroir basco-landais.

recettes personnalisées autour du terroir basco-landais: ainsi les sauces - ketchup, barbecue, mayonnaise - seront cuisinées selon une recette unique, le pain sera fabriqué et cuit dans la pâtisserie centrale du groupe au 4 rue d'Assas, de même que toutes les pâtisseries...

- Tout sera « cuisiné minute » : tous les burgers seront cuits à la demande, qu'elle soit sur place ou en commande, tout comme les salades qui seront assemblées et assaisonnées dans l'instant,
- Le packaging sera éco-responsable.

LA CARTE PRÉSENTERA

- Des snacks pour mettre en appétit : le Fried Chicken de Jòia et des croquetas de « mac and cheese »,
- 7 burgers 3 au bœuf d'Aubrac et 1 au bœuf wagyu, 1 au poulet jaune des Landes, 1 pescétarien et 1 végétarien. Tous seront accompagnés des savoureuses et iconiques pommes de terre croustillantes de Jòia saupoudrées de romarin frit et brebis basque,
- 3 salades.
- Des cookies, des glaces à l'Italienne et une ligne de maritozzo, véritable « guilty pleasure » d'Hélène.

JÒIA BUN

16 RUE DE LA MICHODIÈRE 75002 PARIS Tél. 01 45 74 24 94

www.joiabunhelenedarroze.com
Ouvert 7 jours sur 7
de 11h30 à 15h00 et
de 18h00 à 23h00 en semaine,
en continue les samedis et dimanches.
Offre disponible en pick-up
à la fenêtre du restaurant
et en livraison avec Ubereats.



BULLETIN D'ABONNEMENT

A compléter et à retourner accompagné de votre règlement dans une enveloppe affranchie à : VERNON SAS / FOOD - 36 boulevard de la Bastille - 75012 PARIS



QUI, JE M'ABONNE À FOOD pour **2 ANS** [8 numéros] pour **50€' SEULEMENT** au lieu de 55€.

MES COORDONNÉES	FOOD2HP
Nom :	
Prénom :	
Adresse:	
Code postal :	Ville:
Tél. :	
Email (indispensable):	@

JE JOINS MON RÉGLEMENT PAR:

- par chèque bancaire à l'ordre de VERNON SAS
- par carte bancaire

pa. 44.14 #4.144.14	
$N^{o}: \ $	
Evnire fin : / Cryptogramme :	

Date et signature (obligatoires)

par Paypal. Scannez simplement le QR code ou

en vous connectant à l'adresse suivante :



https://vivamedias.com/produit/food-offre2-integral-2-ans

*Frais de port inclus. Prix de vente au numéro en France métropolitaine : 6,90 €. Pour l'étranger, nous consulter. Offre valable 4 mois en France métropolitaine, Après enregistrement de votre abonnement, vous recevrez votre 1** numéro de FOOD dans un délai de 4 à 8 semaines environ. Si vous n'êtes pas satisfaits, nous vous remboursons immédiatement les numéros restant à servir sur simple demande. Conformément à la loi Informatique et Libertés du 6 anvier 1978 : le droit d'accès, de rectification, de suppression et d'opposition aux informations vous concernant peut s'exercer auprès du Service Abonnements. Sauf demande formulée par écrit à l'adresse c'dessus, les données peuvent être communiquées à des organismes extérieurs.



DANS LES COULISSES DE...

La Meringaie

La Meringaie est un lieu de partage dédié à la meringue et la pavlova. Une histoire de passion. Marie Stoclet Bardon et Benoît Bardon, tous les 2 fans de pavlova et de meringue, sont à l'origine de la création de La Meringaie, boutiques dédiées à leur dessert préféré. La Meringaie, c'est donc une histoire de passion, d'entrepreneurs, de famille, mais aussi de croissance grâce à une équipe de choc.









INSPIRATION, MERINGUE & PAVLOVA

La ballerine russe Anna Pavlova lors d'une tournée triomphale sur le continent austral en 1926, inspira un dessert aux australiens, à moins que ce ne soit aux néozélandais. La spécificité de cette pâtisserie, la Pavlova, est d'associer une meringue avec de la crème Chantilly et des fruits frais.

& LA MERINGUE DE LA MERINGAIE ?

D'abord elle est craquante à l'extérieur et moelleuse à l'intérieur. Ensuite elle a un parfum bien à elle qui lui donne du caractère quand on la déguste.

LES PAVLOVAS DE LA MERINGAIE

Une meringue craquante & moelleuse Sa recette est unique : elle est moelleuse à l'intérieur et craquante à l'extérieur. Avec ce petit goût très particulier, donné pas son bouquet d'épices secret.

Des crèmes fouettées parfumées & des fruits frais

A La Meringaie, la crème fouettée n'est pas sucrée et infusée avec des ingrédients naturels, zestes d'agrumes, thés, baies, herbes aromatiques...

Un savoir-faire artisanal et local

Tout est produit dans notre atelier dans le 17^{ème} à Paris. Les meringues sont pochées à la main, les fruits découpés, les crèmes infusées. Les pavlovas sont ensuite dressées minute dans chacun des magasins.

NOS PAVLOVAS AU FIL DES SAISONS

Chaque semaine, 5 créations de pavlovas, 2 permanentes et 3 recettes de saison, variant selon l'inspiration, les événements et bien sûr les fruits de saison.

BEST OF

Pélagie, Crème fouettée à l'infusion de citron vert, framboise et fruit de la passion

Eulalie, Crème fouettée à la vanille, fraise et rhubarbe

Augustine, Crème fouettée à l'infusion de thé aux fruits rouges, fraise, framboise et grenade

Gwendoline, Crème fouettée au caramel au beurre salé, pomme fondante et framboise

Sophie, Crème fouettée nature, crème de marron et quartiers d'oranges fraîches, orange confite, marron glacé

LA GOURMANDISE À LA MERINGAIE, C'EST AUSSI...

Des brioches tressées au chocolat, dites babka, des guimauves ultra-fondantes, des pâtes de fruit, des macarons traditionnels façon macaron de Nancy et bien sûr les meringuettes et les macarons parisiens.

NOS MAGASINS

21, RUE DE LÉVIS - PARIS 17
41, RUE DU CHERCHE-MIDI - PARIS 06
35, RUE DES MARTYRS - PARIS 09
8, RUE DAGUERRE - PARIS 14
8-14 RUE DES HUISSIERS 92200 NEUILLY-SUR-SEINE

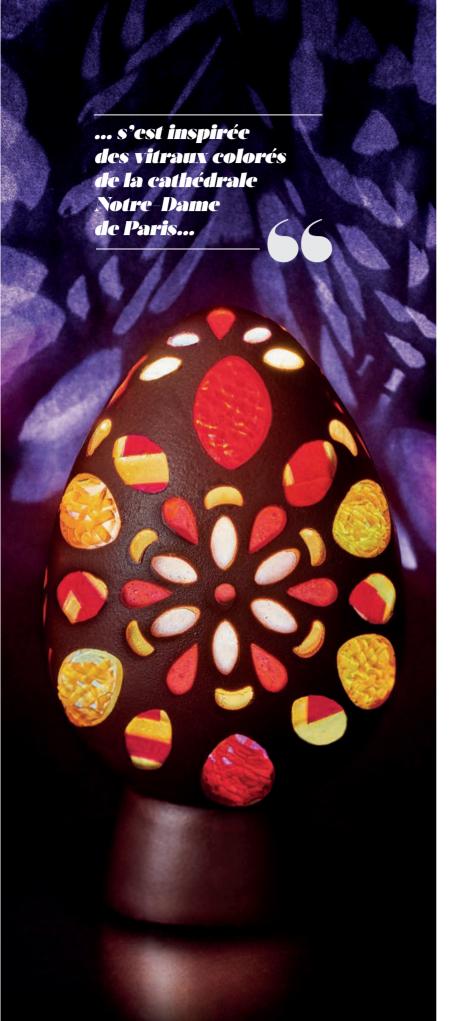
www.lameringaie.com
La boutique en ligne commandes
en click and collect
Livraison à Paris et proche banlieue
Expédition de certains produits
dans toute la France.



PÂQUES 2023 : «LA RUCHE», NOUVELLE CRÉATION DU CHEF PÂTISSIER STEPHAN BAPTISTE EN HOMMAGE À LA NATURE.



... une création unique en trompe-l'œil, en forme de ruche, hommage à la nature.



L'OEUF DE PÂQUES LUMINEUX DE LA CHEFFE NARAÉ KIM

l'occasion de la traditionnelle fête de Pâques, le Park Hyatt Paris-Vendôme, palace contemporain de la Place Vendôme, dévoile son oeuf signature.

En hommage à la Ville Lumière, la Cheffe coréenne Naraé Kim s'est inspirée des vitraux colorés de la Cathédrale Notre-Dame de Paris et de l'artisanat de ses voisins orfèvres. À travers sa création, Narae Kim a à coeur de mettre en lumière le savoir-faire et les techniques millénaires des maîtres verriers mais également ceux des artisans joailliers qui pavent la rue de la Paix et la Place Vendôme, en référence à l'emplacement de l'hôtel.

Au-delà de la reproduction des vitraux de Notre-Dame, c'est son amour pour la France et pour l'unicité des pièces d'art entièrement faconnées à la main qu'elle souligne. Ses oeufs en chocolat noir sont totalement artisanaux et uniques ; chacun est évidé un à un pour ensuite recevoir un empiècement précieux - comme un joaillier installerait une pierre rare sur sa monture. En guise de joyaux, elle sertit patiemment son oeuf d'assemblages géométriques et de tressages de pâtes de fruits extrêmement fines. Un travail colossal qui nécessite plus de 30h de travail et explique l'édition extrêmement limitée à 50 pièces. L'oeuf est ensuite illuminé de l'intérieur à l'aide une petite LED (fournie) qui fait rayonner ses multiples couleurs. Pensée pour les gourmets, entre gourmandise et minéralité, points clés du travail de la jeune cheffe pâtissière coréenne. la création est réalisée avec du chocolat noir Manjari 65% et des pâtes de fruits aux noms évocateurs : manque-passion, orange sanguine, fraise-mûre, fraisemyrtille, fraise-pêche, kiwi ou encore citron.



LA FÊTE DU VILLAGE DE PÂQUES

l'arrivée des beaux jours, le village de Pâques s'installe dans les boutiques Yves Thuriès, et avec lui la fête imaginée par les chocolatiers. Les traditionnels lapins, canards et œufs de Pâques sont bien entendu de la partie, et profitent à leur manière de la fête du village.

Qui dit fête de village dit indéniablement... roue de la chance !

Les montages sont assemblés à la main dans le Sud-Ouest de la France, et réalisés à partir de notre cacao de la plantation San Fernando en Équateur : des créations de Pâques aussi belles que gourmandes qui attendent petits et grands dans nos boutiques.

LA ROUE DE LA CHANCE

Gagnersonpoidsencarottesouen chocolat, ou encore tomber sur la case mystère... nos lapins rêvent de victoire! Mais de fait, ils auront sans aucun doute gagné le droit de régaler petits et grands gourmands à Pâques. En décoration de table ou en guise de cadeau, voilà une scène qui ne laissera aucun convive indifférent.

LA SCÉNETTE FÊTE DE PÂQUES Exclusivité boutique 595 g - **Prix : 95 €**









DELIVEROO ET LA CHEFFE PÂTISSIÈRE NINA MÉTAYER DÉVOILENT L'APÉRO CHOCOLATÉ DE PÂQUES!

CE N'EST PLUS UN SECRET, L'APÉRO EST LE MOMENT PRÉFÉRÉ DES FRANÇAIS...! IL S'AGIT SOUVENT DE RETROUVAILLES EN FAMILLE OU ENTRE AMIS, L'OCCASION DE RATTRAPER LE TEMPS PERDU ET DE SE METTRE À LA PAGE SUR LES HISTOIRES ET AUTRES POTINS DE CHACUN.

L'apéro est synonyme de partage et de liberté, de laisser libre cours au plaisir, enivré par l'odeur alléchante qui émane des cuisines... C'est également l'occasion de faire des découvertes culinaires et, pourquoi pas, de tester de nouvelles recettes dans une ambiance festive!

Cette année, à l'occasion de Pâques - célébrée le dimanche 9 avril 2023 - et pour le plus grand bonheur de tous, Deliveroo et la talentueuse Cheffe pâtissière Nina Métayer revisitent ce moment entre tradition et découverte, en mode chocolaté!

Un **« SET APÉRO »** complètement gourmand et décalé, composé d'une déclinaison de snacks tout en chocolat qui ravira les fans de sucré... et de salé!

- Des œufs au fromage bleu persillé, praliné chocolat.
- Des petits saucissons au chocolat, poudre d'amande, tomate séchée, noisette, et oignon.
- Des fruits secs enrobés de chocolat végétal.
- Des sticks au chocolat au lait et aux oignons frits.
- Des palmiers à la tapenade d'olive et chocolat noir.







DES CRÉATIONS ARTISANALES FUN & DÉCALÉES

Disponibles en édition limitée (35 exemplaires), exclusivement sur Deliveroo, à partir du 6 avril et jusqu'à épuisement des stocks.

Le set d'environ 250 g est au prix de **29 € TTC**.





MERVEILLES DU MONDE EST SANS CONTESTE LA PREMIÈRE BONNE NOUVELLE DE 2023!

APRÈS 15 ANS D'ABSENCE, LE CHOCOLAT INCONTOURNABLE DES GOÛTERS DES KIDS AYANT GRANDI DANS LES ANNÉES 80/90 FAIT SON RETOUR EN RAYONS. UNE

NOUVELLE QUE L'ON DOIT À LA VOLONTÉ D'AMÉLIE COULOMBE ET ALEXANDRE KANAR QUI AVAIENT À COEUR DE FAIRE REVIVRE CETTE MARQUE MYTHIQUE DE LEUR JEUNESSE.

'est peu de dire que leur initiative va faire de nombreux heureux, des milliers de personnes espéraient depuis longtemps cette bonne nouvelle, plusieurs pétitions en ligne avaient d'ailleurs été publiées dans ce sens, preuve de l'affection toujours intacte qu'on porte aujourd'hui encore à cette tablette de chocolat reconnaissable à bien des égards!

Sa version 2023 sera en effet fidèle en tous points à ce qui faisait la singularité de Merveilles du Monde, à commencer bien entendu par ce maiestueux lion venant orner le pack, la promesse d'un moment d'évasion en plus d'un instant gourmand. En ouvrant son étui en carton, on s'émeut de redécouvrir ces impressionnants animaux sauvages en relief sur chaque grand carré. Que l'on se tourne vers la recette classique au lait noisettes et amandes pilées ou que l'on se laisse tenter par la nouvelle déclinaison au chocolat noir, nul doute que tous les baroudeurs du goût, petits et grands, y trouveront leur compte! Et Merveilles du Monde ne serait pas Merveilles du Monde sans ses incontournables cartes « animaux »! La marque propose une collection exclusive de maxi cartes basées sur l'incontournable jeu Défis Nature de Bioviva, éditeur pionnier de jeux de société sur la nature et l'environnement. Ces différentes cartes permettent de découvrir les caractéristiques et informations étonnantes concernant les animaux sauvages ou végétaux en danger d'extinction.

Un voyage aussi gourmand qu'extraordinaire à partager en famille et qui se révèle d'autant plus appréciable en découvrant les nouveaux engagements de Merveilles du Monde, résolument en adéquation avec les enjeux de l'époque. Parce qu'ils souhaitaient protéger les Merveilles du Monde, Amélie et Alexandre ont sélectionné pour leurs tablettes - fabriquées en France dans la Loire - des fèves de cacao issues du commerce équitable, certifiées Fairtrade/Max Havelaar pour garantir une juste rémunération et de meilleures conditions de travail pour les producteurs.

Bref, pas le moindre doute possible, le grand retour de Merveilles du Monde est sans conteste la première bonne nouvelle de 2023!



www.merveilles-du-monde.fr

 $In stagram: @\ merveilles dumon de_chocolat$





PLOUF LE POISSON-BULLE

Craquez pour cette adorable création au chocolat au lait (cacao 45% minimum) et son assortiment de fritures. MAISON SEVE, 120 g,













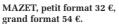


Cet oeuf en chocolat lait Signature 38% (pure origine Ghana) est délicatement incrusté de noisettes caramélisées et garni de fritures de Pâques et œufs praliné feuilleté lait.. HUGO & VICTOR PARIS, petit modèle 39 €, grand modèle 59 €.



L'ŒUF ECLAT DE **PRASLINES** C'est au sens propre

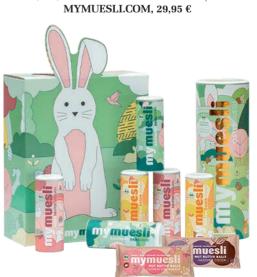
du terme que cet œuf se montre plein d'éclats... de Praslines. en chocolat noir (Pur Origine Venezuela 72%] ou en chocolat au lait [Pur Origine Ghana 40%].





Composé de 6 Minis de Pâques croustillants en 3 sortes, 575g de muesli de Pâques avec des lapins en chocolat, 6 Nut Butter Balls en 2 variétés variées - le tout, bio, riche en fibres et sans huile de palme.







COFFRET FONDUE AU CHOCOLAT NOIR À LA BOUGIE

Fondue éco-responsable et pratique car elle s'utilise directement à table. Le coffret contient





KIT CHASSE AUX OEUFS

C'est parti pour une chasse au trésor avec la carte Weiss à personnaliser. Assortiment de 4 œufs en chocolat : crêpe croustillante, onctueux noir. croquant noir, tendre caramel.

WEISS, 400 g, 33,40 €.



Création originale réalisée par Jérémy Del Val, Champion de France du dessert. Au chocolat blanc 31%. DALLOYAU, 28 €.

L'AUTHENTIQUE PETIT **OURSON GUIMAUVE ·** LE PANIER DE PÂQUES

Craquez pour ces cœurs de guimauve moelleux, entourés de bon chocolat au lait! CEMOI, 225 g, 5,69 €.





BARQUETTE MR LAPIN ET SES LAPEREAUX

Délicieux moulage au chocolat au lait de 17 cm 37% de cacao, accompagné par 2 lapins de 9 cm au chocolat au lait 37% de cacao et chocolat noir 57,5% de cacao, ainsi que d'œufs au chocolat au lait, noir et blanc, au praliné, à la ganache...



RE TEM PARISIE PÂQUES

L'ŒUF BLASON

Petit bijou d'orfèvrerie au Dulcey à l'onctueuse douceur biscuitée. Délicatement marqué du blason historique de Mazet, cet œuf rappelle l'expertise du confiseur depuis 1636. MAZET, petit format 12 €, grand format 49 €.



260 000 abonnés sur Instagram, a imaginé, à l'occasion de Pâques, un beurre de cacahuète, subtilement associé à un chocolat blond Dulcev.

CONFITURE PARISIENNE, 250g, 19,90 €.









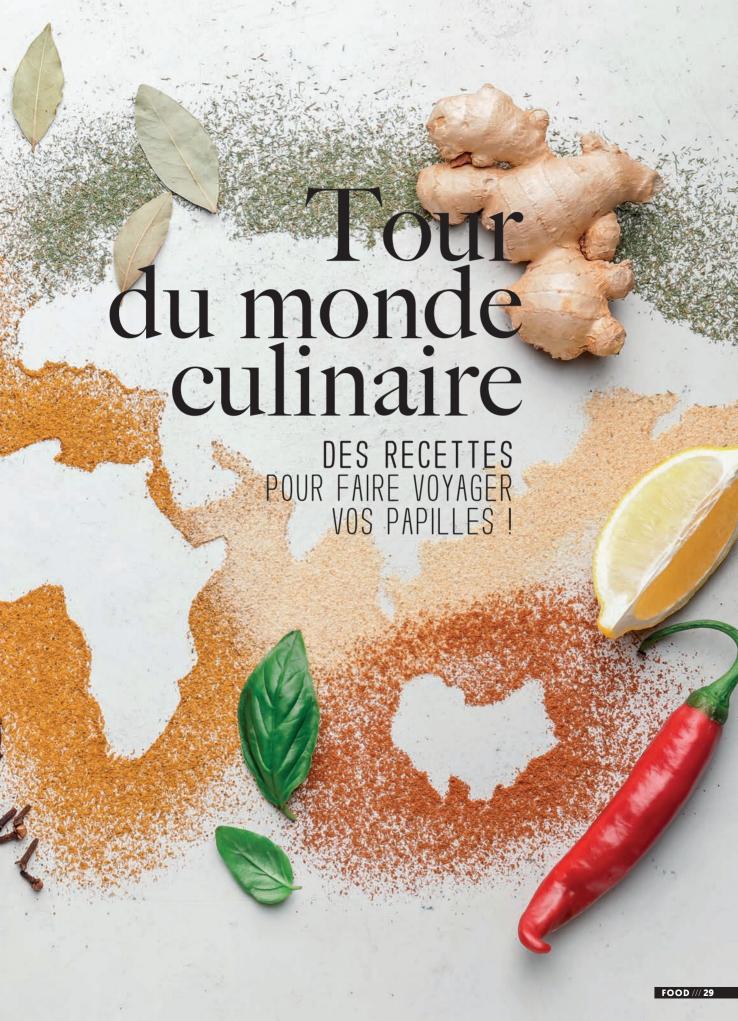


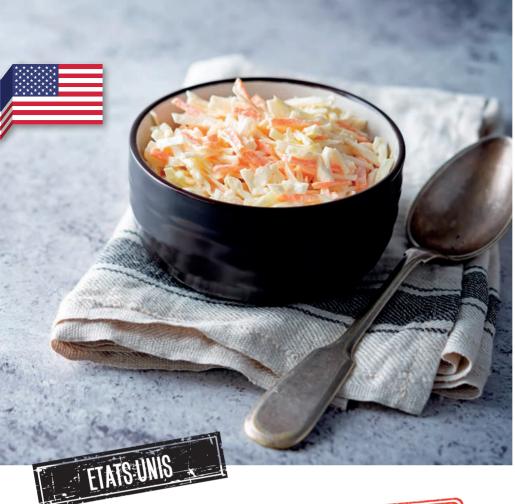




www.cristel.com







COLESLAW

Préparation 20 min - repos 1 h

Ingrédients pour 4 gourmets

1/4 de chou blanc 250 g de carottes Sauce :

5 cuillères à soupe de mayonnaise 2 cuillères de vinaigre de cidre ou de blanc

1/2 cuillère à café de moutarde semi-forte

1 cuillère à soupe de sucre en poudre

1 pincée de sel

Préparation

Préparez l'assaisonnement dans un saladier : faites fondre le sucre dans le vinaigre, puis ajoutez la mayonnaise, la moutarde, la crème et le sel en fouettant quelques



instants. Epluchez et rincez les carottes. Epongez-les puis râpez-les avec une grille à gros trous. Retirez les feuilles extérieures abîmées ou flétries et le coeur dur du chou. Posez-le à plat sur une planche et coupez-le en fines lamelles. Eparpillez le chou dans le saladier, ajoutez les carottes et l'assaisonnnement puis remuez bien. Mettez au moins 1 heure au réfrigirateur avant de servir.









HAMBURGER XXL

Préparation 35 min Cuisson 25 min

Ingrédients pour 4 gourmets

4 pains à hamburger 400 gr de bœuf haché 8 tranches de bacon 1 tomate. 60 g d'oignon Feuille de salade, 2 œufs 8 tranches de fromage type cheddar 1 cuillère à café d'origan 8 cuillères à soupe de mayonnaise,



Préparation

Mélangez la mayonnaise, le ketchup et l'oignon grossièrement haché au couteau. Lavez, épépinez, puis coupez la tomate en petit dés. Lavez la salade et coupez-la en lanières. Battez les œufs en omelette avec du sel et du poivre. Préchauffez le four à 180°C. Séparez les pains en deux. disposez-les sur la arille du four recouverte de papier d'aluminium et tartinez-les de sauce ketchup-mayonnaise (réservez-en une partie pour la finition). Sur les fonds, répartissez la salade, puis les dés de tomate. Réservez. Faconnez 4 steaks de bœuf assez plats. Poivrez et parsemez d'origan. Chauffez l'huile dans une sauteuse et faites-y d'abord griller le bacon. Réservez, puis à la place, faites revenir les steaks (préférez une cuisson à point, car ils finiront de cuire au four). Salez et réservez. A la place, faites cuire l'omelette et coupez-la ensuite en morceaux. Garnissez successivement les pains d'une tranche de bacon, d'une tranche de fromage et d'un steak. Tartinez-les d'un peu de sauce restante, puis ajoutez l'omelette, une tranche de bacon, une tranche de fromage et recouvrez avec les chapeaux. Enfournez pour 10 minutes environ et servez aussitôt.





CHEESECAKE FRAISES & FRAMBOISES

Préparation 20 min Cuisson 55 min

Ingrédients pour 8 gourmets

Pour la base :
107 gr de spéculoos ou autre biscuit
67 gr de beurre
Pour la garniture :
320 gr de fromage crémeux (type
Philadelphia ou St Môret)
80 gr de sucre
1/2 cuillère à café de vanille
2 oeufs (moyens)
1.5 cuillères à soupe de lait concentré sucré
Pour décorer :
133 g de fraises
67 q de framboises

Préparation

Broyez les biscuits. Faites fondre le beurre. Mélangez les biscuits broyés et le beurre fondu. Aplatissez le tout au fond du moule. Mettez la préparation au réfrigirateur. Mélangez le fromage crémeux, le sucre, la vanille, les oeufs et le lait concentré. Ajoutez cette préparation à la première, puis placez le tout au four pendant 55 minutes à 160°C. Une fois cuit, laissez reposer à température ambiante, puis au frais. Décorez votre Cheesecake avec des fraises et des framboises.





MILK-SHAKE CHOCOLAT

Préparation 10 min

Ingrédients pour 4 gourmets

2 bananes 50 cl de lait entier froid 8 boules de crème glacée au chocolat 80 g de chocolat noir à 70%

Préparation

de cacao

Mettez les boules de crème glacée dans le bol du blender, ajoutez les bananes pelées puis coupées en tronçons et le lait entier. Mixez 2 minutes, puis versez aussitôt dans des grands verres. Râpez le chocolat avec une

Râpez le chocolat avec une râpe à gros trous et parsemez les milk-shakes de copeaux de chocolat ainsi formés.
Servez immédiatement







FAJITAS

Préparation 20 min

Ingrédients pour 10 gourmets

Pour la pâte : 600 gr de farine 1 paquet de levure chimique 370 ar de lait tiède 120 gr d'huile 1 pincée de sucre Pour la farce : 2 escalopes de poulet 1/2 poivron rouge 1/2 poivron vert 1 cuillère à soupe de concentré de tomate 1 verre d'eau (petit) Sel Poivre **Epices Tandoori**

Préparation

Pour la pâte :

Coriandre Paprika 1 oignon

Mélangez tous les ingrédients ensemble et faites-en une pâte lisse et non collante. Faites une boule avec la pâte et laissez-la reposer 10 min. Divisez-la en 18 boules égales. Etalez chaque boule en galette avec un rouleau. Faites cuire dans une poêle à feu moyen.

Dès que la galette fait des bulles, retournez-la. Ne faites pas trop cuire les galettes, sinon elles seront cassantes et elles seront ensuite, impossibles à rouler. Pour la farce :

Faites revenir l'oignon émincé dans un peu d'huile, ajoutez les escalopes finement coupées et faites revenir le tout avec des épices. Une fois que la viande est colorée de tous les côtés, ajoutez les poivrons, le concentré de tomate et l'eau. Couvrez et laissez mijoter. Une fois les poivrons et la viande bien cuits, laissez réduire la sauce à découvert.







GUACAMOLE

Préparation 10 min

Ingrédients pour 4 gourmets

2 avocats [mûrs]
1 citron
1 tomate
1 oignon
Sel, poivre
Une pincée de piment
d'espelette

Préparation

Coupez l'avocat en deux. Sortez le noyau. Coupez des morceaux sur



une moitié, puis sur l'autre.
Sortez-les avec une cuillère en les mettant dans un bol. Faites pareil avec le 2 ème avocat.
Mixez les 2 avocats. Coupez les tomates en petits morceaux.
Coupez l'oignon en petits morceaux. Mettez tous les ingrédients dans un bol : avocats mixés, tomates, oignons, quelques gouttes de citron, sel, poivre, piment d'espelle et mélangez.



MASTERCHEF FRITEUSE SANS HUILE XXL NOIR CASASHOPS // 119 € Réf. produit site internet: 670817.



FRITES BRÉSILIENNES DE MANIOC, **SAUCE AIGRE DOUCE**

Préparation 35 min Cuisson 50 min

Ingrédients pour 6 gourmets

Pour la sauce :

6 piments rouges frais 3 pommes

2 cuillères à soupe de jus de citron 150 a de sucre en poudre Pour les frites de manioc :

1 kg de manioc frais (soit 800 g épluché) 90 cl d'huile végétale pour la friture Sel



Préparez la sauce. Lavez et coupez les piments dans la lonqueur. Enlevez les graines et les filaments. Épluchez les pommes, coupez-les en quatre et enlevez le coeur. Dans une casserole, versez le jus de citron et le sucre. Ajoutez les morceaux de piment et de pomme. Laissez cuire à feu doux 25 minutes, en remuant de temps en temps. Quand les pommes sont bien tendres, passez la préparation au mixeur et laissez refroidir. Préparez le manioc. Fendez la peau épaisse du tubercule jusqu'à la chair rosâtre. Glissez la lame du couteau sous cette peau pour éplucher le manioc. Lavez-le, coupez-le en morceaux de 8 cm et mettezles à cuire dans de l'eau salée. Le manioc est cuit lorsqu'il est jaune et tendre, comme une pomme de terre. Égouttez-le, ôtez le filament dur du centre, recoupez les morceaux et laissez-les sécher. Faites chauffer l'huile dans une sauteuse ou une friteuse à 180°C et plongez-y 10 frites au maximum. Les frites sont prêtes quand elles sont croustillantes et dorées, après environ 5 minutes de cuisson. Égouttezles sur du papier absorbant, salez et servez immédiatement avec la sauce.



BOLINHO DE CHUVA

Préparation 5 min

Ingrédients pour 8 gourmets

2 œufs

2 cuillères à café de sucre 1 petite tasse de lait Farine

1 cuillère à soupe de levure chimique

Sucre et cannelle (pour la fin)

Préparation

Mélangez tout les ingrédients jusqu'à obtenir une pâte ni trop molle, ni trop épaisse. Mettez en marche la friteuse ou bien une casserole avec beaucoup d huile pour que vos petite boules puissent frire de chaque côté.

Quand l'huile est bien chaude commencez à faire des petites boules avec une cuillère à soupe et plongez-les dans l'huile à feu moyen pour que l'intérieur ne reste pas cru.

Pour finir, mettez les petites boules sur du papier absorbant et ensuite roulez-les dans le sucre et la cannelle.









LOCRO, LE RAGOÛT TYPIQUE **ARGENTIN**

Préparation 25 min Cuisson 4 h

Ingrédients pour 8 gourmets

Pour le locro :

500 g de maïs blanc

200 g d'haricots blancs

500 g de viande de veau

500 a de côtes de porc

200 g de lard fumé

2 chorizos

½ potiron

3 têtes d'ail

1/4 kg de pommes de terre

1/4 kg de patates douces

Pour la sauce :

1 oianon

2 feuilles de laurier

2 cuillères de piment

½ cuillère de Cumin

1 cuillère d'huile d'olive

Sel. poivre

Préparation

Le locro :

Laissez tremper une nuit entière dans une grande quantité d'eau, le mais et les haricots blancs.

Coupez les viandes et le chorizo en

Pelez le potiron et les pommes de terre et les découpez en cubes.

Faites bouillir une grande casserole d'eau, puis baissez le feu et y incorporer le maïs pour le faire cuire lentement.

Attendez une petite heure puis ajoutez le potiron, l'ail haché, le lard, les côtes de porc, les pommes de terre et les patates. Au bout de 10 minutes, retirez la mousse qui s'est formée à la surface à l'aide d'une écumoire, et remuez règulièrement la préparation avec une cuillère en bois. Au bout d'une heure, ajoutez la viande de veau et les haricots blancs.

Ajoutez le chorizo environ une demiheure avant la fin de la cuisson. Lorsque le maïs a gonflé et que les viandes sont tendres, salez et servez.

Hachez et faites revenir l'oignon. Ajoutez le piment, l'huile, le cumin, les feuilles de laurier et saler.











CHOCOTORTA

Préparation 10 min Repos 3 h

Ingrédients pour 6 gourmets

400 g de biscuits sablés au chocolat 300 g de Philadelphia 500 g de dulce de leche (confiture de lait) 1/2 litre de lait

Préparation

Battez le philadelphia (ou la crème épaisse) avec le dulce de leche jusqu'à obtenir une consistance bien lisse et onctueuse. Trempez ensuite les biscuits dans le lait (5 secondes pour les humidifier) et répartissez-les au fond d'un plat à gratin.

Recouvrez les biscuits avec le mélange de dulce de leche et de cream cheese, puis ajoutez une autre couche de biscuits, puis une autre couche du mélange de Philadelphia et de dulce de leche. Continuez jusqu'à ce qu'il n'y ait plus biscuits. Laissez reposer au réfrigérateur la chocotorta durant au minimum 3 heures.





FUGAZZETA

Préparation 60 min Repos 45 min Cuisson 30 min

Ingrédients pour 6 gourmets

Garnitures:

200 g de mozzarella rapée

4 oignons

1 cuillère à soupe d'origan frais

1/2 cuillère à café de piment de Cayenne

1 pincée de paprika

Sel, Huile d'olive

Pâte:

500 g de farine

300 ml d'eau tiède

300 g de mozzarella rapée

3 cuillères à soupe d'huile d'olive

4 cuillères à café de sucre

1 cuillère à café de sel

4 g de levure fraîche



Préparation

La pâte: mélangez dans un grand saladier la farine et le sel. Dans un second saladier, mélangez l'eau tiède, l'huile, le sucre et la levure fraîche. Ensuite lorsque vous obtenez un mélange homogène, versez puis mélangez le contenu du second saladier dans le mélange de sel et de farine jusqu'à obtenir une boule de pâte homogène. Pétrissez a la main votre pâte afin quelle soit bien homogène, et lui donner du corps et de l'élasticité, puis laissez reposer 15 minutes. La pâte doit avoir bien gonflé et être très légèrement collante. Coupez alors votre pâte en deux portion égale et laissez reposer 30 minutes à température ambiante couverte de film plastique.

La garniture: Dans un poêle chaude, faites revenir quelques minutes vos oignons préalablement émincés dans un peu d'huile d'olive. Ajoutez ensuite le paprika, le piment et l'origan, un peu de sel et de poivre, puis laissez cuire encore quelques minutes. Préchauffez votre four à 200°C.

Huilez légèrement une plaque à pizza et abaissez la première boule de pâte avec un rouleau a patisserie jusqu'à recouvrir entièrement la plaque à pizza. Ajoutez directement sur la pâte 300 grammes de mozzarella rapée. Ensuite, abaissez la seconde boule de pâte à pizza, déposez-là sur le fromage, puis soudez hermétiquement les bords des deux pâtes avec un peu d'eau. La pâte à pizza farcie est maintenant réalisée!

Garnissez votre pizza : ajoutez les oignons précuits, puis recouvrez généreusement le tout mozzarella râpée.



CRÉPES MAROCAINES MILLES TROUS



Préparation 5 min Cuisson 5 min Repos 1 h

Ingrédients

pour 15 crêpes 2 tasses de semoule extra fine 1 tasse de farine 1 sachet de levure chimique 4 tasses d'eau tiède 1 cas de levure boulangère

Préparation

Mélangez tous les ingrédients ensemble et mixez quelques minutes.

Quand la pâte est bien liquide et sans grumeaux, couvrez-la de film et laissez-la reposer 1 h. Faites chauffer une poêle anti adhésive sur feu doux et posez une louche de pâte.

Ces crêpes se chauffent seulement d'un côté, donc ne les retournez surtout pas. Badigeonnez de beurre fondu et saupoudrez de sucre.











TAJINE D'AGNEAU À LA MAROCAINE

Préparation 20 min Cuisson 45 min

Ingrédients pour 6 gourmets

6 côtelettes d'agneau

2 oignons

3 pommes de terre

6 carottes moyennes

375g de pois chiches

3 poignées de pois cassés

2 cuillères à café de cumin

2 pincées de cannelle

2 cuillères à café de cumin

2 cuillères à café de paprika

Sel, poivre

6 verres d'eau

3 cuillères à soupe d'huile d'olive

Préparation

Saisissez les côtelettes dans l'huile avec l'oignon pendant 10 minutes. Ajoutez les carottes, laissez mijoter un peu, ajoutez les épices, mouillez avec de l'eau. Ajoutez les pommes de terre coupées en quartier, carottes et les pois chiches secs réhydratés à l'avance et les pois cassés secs. Faites cuire environ 45 minutes à feu moyen en mouillant si nécessaire.











COUSCOUS

Préparation 45 min Cuisson 3 h

Ingrédients pour 6 gourmets

600 g de couscous fine 2 cuillères à soupe d'huile d'olive Eau. sel

1 kg d'agneau

6 pilons de poulet

6 merguez

2 oignons

4 tomates

4 carottes

3 navets

3 courgettes

2 branches de céleri sans le feuillage

2 poignets de pois chiches cuit

2 cuillères à soupe de concentré de tomates

1 cuillère à café de gingembre

1 cuillère à café de curcuma

1 cuillère à café de paprika

1 cuillère à soupe de ras el hanout

Poivre

Huile d'olive

Harrissa

Préparation

Faites revenir les morceaux d'agneau avec un filet d'huile d'olive dans la marmite du couscoussier. Préchauffez le four à 180°C. Ajoutez les oignons mixés et laissez dorer pendant 10 minutes en retournant les morceaux de viande d'agneau. Ajoutez le curcuma, gingembre, paprika, ras el hanout, saler et poivrer. Puis mélangez bien. Ajoutez les tomates pelées, épépinées et mixées avec le concentré de tomates et le céleri coupé en tronçons. Faites cuire 40 à 50 minutes. Epluchez les carottes et les navets et ajoutez-les entiers dans la marmite. Laissez cuire pendant 20 minutes. Ajoutez les courgettes entières, l'oignon épluché et émincé. Puis continuez la cuisson pendant 20 minutes. Pendant ce temps-là, assaisonnez les pilons de poulet avec du sel, poivre, gingembre, paprika et un peu d'huile d'olive. Disposez-les dans un plat à four et enfournez pendant 15 à 20 minutes. Faites cuire les merguez dans



une poêle avec un peu d'huile ou au grill de votre four jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Pendant ce temps, préparez les graines de couscous. La dernière étape de sa cuisson, se fera avec la vapeur dégagée du bouillon et des légumes du couscous préparés précédemment. Pour la préparation de la semoule, mettez le couscous dans une passoire et rincez-le très vite (juste un jet d'eau et égouttez-le). Mettez-le dans un grand contenant pour pouvoir le travailler facilement. Aioutez 2 cuillères à soupe d'huile et travaillez avec les mains en frottant la semoule. Continuez iusau'à ce au'il n'v est plus de arumeaux et laissez-le reposer à l'air ambiant pendant 10 minutes. Ajoutez de l'eau dans la partie basse du couscoussier et mettez la semoule dans la partie haute. Laissez cuire 20 minutes à partir de l'échappement de la vapeur. Remettez la semoule dans un grand récipient plat avec des rebords. Et travaillez le couscous avec une cuillère en bois. Raioutez l'équivalent d'un verre d'eau avec le sel, tout en le travaillant au fur à mesure, au début avec la cuillère en bois et dès que possible avec les mains. Laissez reposer un peu et remettez le couscous dans le couscoussier pour 20 minutes de cuisson supplémentaire à partir de l'échappement de la vapeur. Réitérez cette étape et ajoutez encore une fois un verre d'eau. Continuez à travailler délicatement votre couscous. Laissez reposer la semoule et remettez-la dans le couscoussier pour 20 minutes de cuisson. Et finissez avec de l'huile d'olive. La quantité dépendra de vous et de votre goût. Ajoutez-en 5 à 6 cuillères à soupe et vous verrez par la suite pour en rajouter ou non. Travaillez le couscous pour bien faire adhérer le gras aux graines de couscous. Pour dresser le couscous dans un plat, déposez les grains de couscous et faites un puits. Ajoutez-y de la sauce et déposez les viandes et les légumes. Ajoutez un verre de sauce dans les pois chiches cuits préparés au préalable.







DOLMA ALGÉRIENNE

Préparation 50 min Cuisson 30 min

Ingrédients pour 6 gourmets

3 courgettes rondes

6 pommes de terre 200 grammes d'agneau ou de boeuf 300 grammes de viande hachée 1 oignon 1 oeuf 80 grammes de riz 1 bouquet de persil

80 grammes de riz 1 bouquet de persil 100 grammes de pois chiche 1 noix de beurre 1/2 cuillère à café de cannelle Sel



Préparation

La veille, faites tremper les pois chiche dans l'eau. Le jour de la recette, égouttez-les pois chiche. Réservez. Préparez la farce : dans un saladier, déposez la viande hachée avec la cannelle et le riz. Pelez et émincez finement l'oignon, ajoutez-en la moitié à la préparation. Ciselez finement le persil et ajoutez-en également la moitié à la farce de votre dolma algérienne. Salez et poivrez selon votre goût. Liez la farce avec l'oeuf battu. Réservez. Epluchez les pommes de terre et videz-les. Coupez le haut des courgettes rondes et videz-les également. Dans chaque légume vidé, déposez la farce de sorte à bien remplir le légume. Réservez.Dans une poêle, faites fondre le beurre puis ajoutez le reste du persil et de l'oignon. Faites dorer votre viande pendant 5 minutes de chaque côté. Lorsque la viande est suffisament colorée, ajoutez 1 litre d'eau et les pois chiches réhydratés. Déposez délicatement les légumes farcis dans cette sauce et laissez cuire à feu moyen durant 15 minutes, suffisamment pour que la farce et le légume cuise mais sans se déliter. Servez votre dolma algérienne : dans votre assiette déposez les légumes accompagnés d'un morceau de viande à part, de pois chiches et d'une cuillère de sauce!







BASBOUSSA AUX AMANDES

Préparation 5 min Cuisson 30 min

Ingrédients pour 8 gourmets

POUR LE GÂTEAU :

500 g de semoule fine 100 g d'amande en poudre 2 pots de yaourts natures 5 œufs 60 g de sucre 100 ml d'huile d'arachide 2 sachets de levure chimique 1 pincée de sel Amandes mondées

<u>POUR LE SIROP</u>: 2 tasses de sucre

3 tasses d'eau

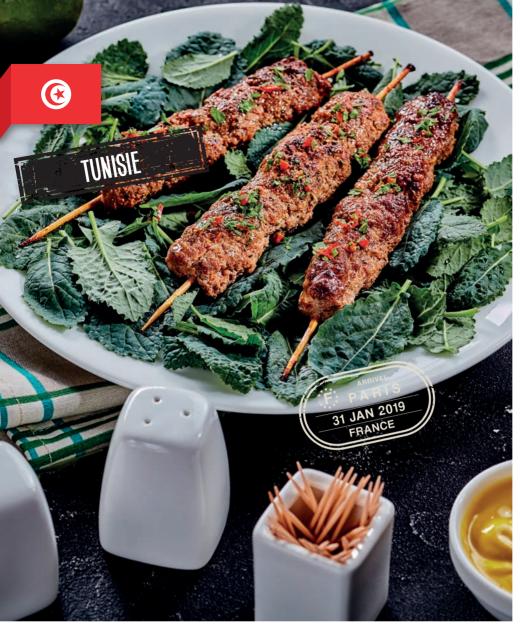
2 cuillères à soupe de jus de citron

2 cuillères à soupe d'eau de fleur d'oranger

Préparation

Préchauffez le four à 200°C. Pendant

ce temps, mélangez la semoule, la poudre d'amande, les oeufs, la levure chimique, le sucre, les 2 pots de yaourt, l'huile et le sel dans un grand saladier. Beurrez et farinez un moule rectangulaire. Versez-v la préparation en lissant la surface et dessinez des lignes pour former des carrés. Placez une amande mondée au centre de chaque carré. Enfournez pendant 25 à 30 minutes jusqu'à ce que le gâteau soit doré. Pendant ce temps, dans une casserole, mettez l'eau, le sucre, le jus de citron et l'eau de fleur d'oranger. Portez à ébullition puis baissez le feu, faites réduire pendant 15 minutes et retirez du feu. Une fois le gâteau cuit, sortez-le du four et imbibez-le immédiatement avec le sirop puis laissez-le refroidir. Découpez les carrés et servez.



KEFTA

Préparation 20 min Cuisson 12 min

Ingrédients pour 6 gourmets

1 kg de viande d'agneau

- 2 oignons
- 2 gousses d'ail
- 2 œufs
- 2 cuillères à café de cumin en poudre
- 2 cuillères à café de Ras el hanout
- 2 pincées de Piment en poudre 12 feuilles de menthe fraîche
- 5 cuillères à soupe de Coriandre
- 2 pincées de sel fin
- 2 pincées de poivre du moulin

Préparation

Hachez finement la viande d'agneau. Pelez et hachez l'oignon et l'ail. Lavez, épongez et ciselez finement les feuilles de menthe fraîche. Dans un saladier, mélangez la viande d'agneau hachée avec l'oignon et l'ail haché, la coriandre et la menthe ciselée, le piment, le ras el-hanout et le cumin. Incorporez-y l'œuf entier, puis salez et poivrez selon vos goûts. Malaxez bien le tout jusqu'à obtenir une sorte de farce. À l'aide de vos mains, formez des boulettes avec le mélange, puis enfilez-les sur des brochettes ou des piques en bois. Placez les brochettes sur une grille allant au four. Enfournez et laissez cuire pendant 12 minutes, en retournant les brochettes à mi-cuisson. À la sortie du four, servez immédiatement ces keftas accompagnées de semoule pour





TAJINE DE POULET AUX ÉPICES

Préparation 30 min Cuisson 60 min

Ingrédients pour 6 gourmets

1,5 kg de poulet 1,2 kg carottes

100 g de raisins secs

100 g de Amandes mondées

6 abricots secs

4 oignons

2 gousses d'ail

1 bouquet garni (persil, thym, laurier) 1 cuillère à café graines de coriandre

1 cuillère à café de cumin en poudre

1 bâton de cannelle

1 pincée de noix de muscade rapée

50 cl de bouillon de volaille

5 cl d'huile d'olive

1 pincée de sel

1 pincée de poivre

Préparation

Désossez le poulet et coupez sa chair en gros morceaux : cuisses, ailerons, blancs, etc. Pelez et hachez l'ail puis épluchez et émincez les oignons. Pilez grossièrement les amandes ainsi que les graines de coriandre. Dans un plat à tajine ou une grande cocotte, versez l'huile d'olive et faites-la chauffer sur feu moyen. Déposez-y les morceaux de poulet et faites-les revenir 10 minutes jusqu'à ce qu'ils soient bien colorés sur toutes les faces. Ôtez la viande du tajine ou de la cocotte et réservez. Faites revenir dans le tajine ou la cocotte les oignons émincés avec les amandes pilées. Laissez-les cuire pendant 5 minutes jusqu'à coloration également. Remettez les morceaux de poulet dans le tajine ou la cocotte. Ajoutez l'ail haché, le bouquet garni, le cumin en poudre, les graines de coriandre pilées, le bâton de cannelle et la noix de muscade râpée. Salez et poivrez selon votre goût puis mélangez bien à l'aide d'une cuillère en bois. Arrosez le tout de bouillon de volaille, puis baissez le feu à feu doux et laissez mijoter pendant 25 minutes en remuant régulièrement. Pendant ce temps, épluchez et coupez les carottes en rondelles. Au bout des 25 minutes, ajoutez-les dans la cocotte ou le tajine avec les raisins et les abricots secs. Poursuivez la cuisson pendant 25 minutes supplémentaires, touiours à feu doux. Servez aussitôt ce taiine marocain dès la fin de la cuisson, accompagné de semoule de blé saupoudrée de cannelle.











BAKLAWA

Préparation 10 min Cuisson 20 min

Ingrédients pour 6 gourmets

250 g de feuilles de pâte filo
350 g de pistaches entières non salées
250 g d'amandes entières mondées
250 g de miel liquide
1 cuillère à café de cannelle en poudre
6 cuillères à soupe d'eau de rose
250 g de beurre doux mou
Pour le sirop :
375 ml de sucre semoule
1/2 citron jaune non traité
125 ml d'eau
1 cuillère à soupe d'eau de rose

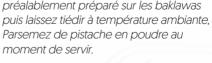
Préparation

Préparez le sirop : pressez le demi-citron jaune afin de récupérer son jus et retirez les pépins si besoin. Portez à ébullition le sucre semoule, l'eau, l'eau de rose et le jus de citron fraîchement pressé dans une casserole sur feu vif. Dès l'ébullition, baissez le feu à feu moyen et laissez cuire pendant 5 minutes. Quand le sirop est prêt, ôtez la casserole du feu et réservez. Préparez les baklawas :

Préchauffez le four à 180°C ou sur th. 6. Décortiquez les pistaches non salées et placez-les dans le bol d'un robot mixeur. Ajoutez-y les amandes mondées et mixez pendant plusieurs secondes jusqu'à obtenir une poudre grossière. Placez la poudre aux pistaches dans un récipient, puis ajoutez l'eau de rose et le miel liquide. Mélangez bien le tout jusqu'à obtenir une pâte non collante. Incorporez la cannelle, remuez à nouveau et réservez de côté.

Faites fondre le beurre mou dans une poêle sur feu moyen. À l'aide d'une cuillère, récupérez le gras à la surface du beurre fondu afin de le clarifier. Quand le beurre est clarifié, ôtez la poêle du feu. Enduisez un moule avec le beurre clarifié, à l'aide d'un pinceau. Enduisez également la moitié des feuilles de pâte filo avec ce beurre clarifié, toujours à l'aide du pinceau, et superposez-les les unes sur les autres dans le moule beurré, en faisant un quart de tour à chaque feuille de façon à ce qu'elle déborde du moule.

Répartissez uniformément la pâte aux pistaches sur le dessus des feuilles de pâte filo beurrées, à l'aide d'une cuillère. Rabattez les bords des feuilles de pâte filo sur la pâte aux pistaches. Enduisez le restant des feuilles de pâte filo avec le beurre clarifié, à l'aide du pinceau, et superposezles les unes sur les autres sur la pâte aux pistaches dans le moule beurré, en faisant toujours un quart de tour à chaque feuille de façon à ce qu'elle déborde du moule. Repliez les bords des feuilles de pâte filo sous l'ensemble, à l'intérieur du moule. Ré-enduisez la surface de beurre clarifié, puis tranchez en carrés ou en losanges. Enfournez dans le four préchauffé et laissez cuire pendant 15 à 20 minutes. À la sortie du four, versez le sirop préalablement préparé sur les baklawas



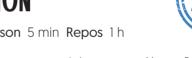


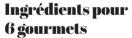






Préparation 30 min Cuisson 5 min Repos 1 h





POUR LA PÂTE :

500 g de farine - 50 g de beurre 25 cl de lait - 2 œufs - 1/2 sachet de levure chimique - Sel POUR LA FARCE :

1 boîte de thon - 1 oignon - 2 cuillères à soupe de tomates concassées -1/2 cuillère à café de piment oiseau 6 branches de thym - Huile d'olive Huile de tournesol - Sel, poivre

Préparation

Mélangez la farine, le sel et la levure. Creusez un puits. Dans un autre récipient, fouettez les œufs avec le lait et le beurre fondu. Versez ce mélange dans le puits de farine et pétrissez la pâte à l'aide de vos mains. Ajoutez un peu de farine si besoin, elle ne doit pas être collante. Laissez reposer 1 heure. Pour la farce. égouttez le thon en boîte. Pelez et émincez l'oignon. Chauffez un filet d'huile d'olive dans une poêle et faites-y revenir l'oignon émincé. Ajoutez le concassé de tomates, le thym effeuillé, le piment, du sel et du poivre. Mélangez. Ajoutez le thon, mélangez à nouveau et réservez. Etalez la pâte sur un plan de travail propre. Découpez-y de petits cercles à l'aide d'un emporte-pièce. Déposez une cuillère à café de farce sur un côté de chaque cercle. Rabattez l'autre côté pour obtenir une forme de demi-lune. Appuyez sur les bords avec les dents d'une fourchette pour les souder. Chauffez de l'huile de tournesol. Lorsqu'elle est bien chaude, plongez-y les pastels au thon et faites-les frire 5 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.







MAFÉ D'AGNEAU

Préparation 20 min Cuisson 50 min

Ingrédients pour 6 gourmets

400 g de viande d'agneau en morceaux 4 cuillères à soupe de beurre de cacahuètes

3 cuillères à soupe d'huile d'olive

2 tomates

2 carottes

2 gousses d'ail

2 feuilles de laurier

1,5 cuillère à soupe de concentré de tomates

1 oignon

1 patate douce

1 piment fort

1,5 I de bouillon de poulet

Sel, poivre

Préparation

Épluchez et émincez en dés les carottes, la patate douce et les tomates. Pelez et hachez l'oignon, pelez et pressez l'ail.

Chauffez l'huile dans une cocotte et faites-y revenir l'oignon avec le piment 2 minutes. Ajoutez la viande, faites dorer environ 3 minutes à feu vif en remuant. Ajoutez l'ail ainsi que la tomate et le concentré de tomate. Mélangez et laissez cuire 3 minutes. Ajoutez le bouillon, les carottes, le laurier et le piment. Salez, poivrez et laissez mijoter 30 minutes. Ajoutez la patate douce, le beurre de cacahuètes délayé dans un fond d'eau chaude, retirez le piment ramolli et laissez cuire 20 minutes de plus. Servez chaud.

REMPLACEZ LA PATATE DOUCE PAR DE LA POMME DE TERRE, ET AJOUTEZ DES POIS CHICHES.











THIEBOUDIENNE

Préparation 20 min Cuisson 1h30 min Repos 1 h

Ingrédients pour 4 gourmets

4 verres de riz

4 morceaux de poisson blanc

1 pot de pulpe de tomate

2 cuillères à soupe de concentré de tomate

1 botte de persil plat

- 4 gousses d'ail
- 2 Carottes
- 2 Auberaines
- 3 Oignons
- 2 Patates douces
- 2 cubes de bouillon de léaumes
- 4 cuillères à soupe d'huile de tournesol
- 1 cuillère à soupe de Nététou (graine fermenté de néré moulu)

Préparation

Préparez les légumes. Pour cela, épluchez-les et taillez-les en morceaux. Réservez. Préparez la farce et le poisson du Thieboudienne. Lavez, équeutez, séchez le persil plat. Dans un petit hachoir électrique ou mixeur, réunissez le persil, les

3 gousses d'ail, ½ cuillère à café de purée de piment, 1 oignon pelé et émincé, 2 cuillères à soupe d'huile et 1 cube de bouillon délayé dans un peu d'eau. Mixez bien afin d'obtenir une belle farce.

Incisez la chair des morceaux de poisson. Farcissez-les avec la préparation précédente en conservant 2 cuillères à soupe pour la suite de la préparation. Déposez le poisson dans un plat, salez, poivrez, couvrez et laissez reposer au frais ou à température ambiante pendant au moins 1 heure.

Dans une sauteuse, faites chauffer un peu d'huile de tournesol. Déposez les morceaux de poisson et faites-les frire plusieurs minutes. Réservez.

Dans la même sauteuse, versez les 2 oignons émincés restants. Faites revenir à feu vif. Quand les oignons sont dorés, ajoutez la pulpe et le concentré de tomate, la gousse d'ail restante écrasée et les 2 cuillères à soupe de farce de poisson réservées. Faites frire à feu vif 3-4 minutes.

Laissez ensuite compoter à feu moyen pendant 15 minutes.

Allongez la sauce tomates avec 2 verres d'eau. Émiettez le bouillon de cube restant. Ajoutez les légumes et faites-les cuire à feu doux et à couvert pendant 20 à 30 minutes en vérifiant la cuisson pour qu'ils restent fermes. Retirez les légumes et réservez-les. Lavez le riz à l'eau tiède, puis rincez-le plusieurs fois à l'eau froide jusqu'à ce qu'elle soit claire. Faites cuire le riz dans la sauce à feu doux et à couvert pendant 10 à 15 minutes. Remuez pour que la cuisson soit homogène. Le riz absorbe la sauce en cuisant, ajoutez si nécessaire un petit peu d'eau.

Déposez les légumes sur le riz ainsi que les morceaux de poisson frits. Ajoutez un peu d'eau si nécessaire. Couvrez et laissez mijoter à feu doux pendant 15 minutes. Servez le Thiéboudienne bien chaud.









BEIGNETS DE POISSON À L'IVOIRIENNE

Préparation 30 min Cuisson 30 min

Ingrédients pour 4 gourmets

2 poissons moyens (dorade)
1 kg de pommes de terre
150 g de farine
1 boîte de tomates concentrées
100 g de tomates fraîches
2 oignons
1/2 bouquet de persil
1 piment
1 gousse d'ail
1 bouillon de légumes
2 verres d'eau pour la sauce
Huile de friture
Sel, poivre

Préparation

Épluchez les pommes de terre et faites-les cuire dans une casserole durant 15 minutes au moins. Faites cuire aussi les poissons dans une autre casserole après les avoir bien nettoyés durant 10 min. Mettez le persil, l'ail, 1 oignon, du sel, du poivre et le piment dans un mixeur. Mixez.

Ajoutez les pommes de terre et mixez à nouveau.

Ajoutez les poissons cuits en faisant bien attention aux arêtes. Mixez. Goûtez votre mélange, rectifiez l'assaisonnement si besoin. Versez le tout dans un saladier. Chauffez de l'huile dans une poêle pour la friture des beignets. Formez des boules de la forme que vous voulez avec la pâte, roulez-les dans la farine et faites-les frire dans la friture. Sauce d'accompagnement : Sur un autre feu, chauffez une casserole avec un peu d'huile. Coupez l'oignon en rondelles. Faites-le revenir. Ajoutez la tomate fraîche et le concentré. Attendez 5 minutes avant d'ajouter 2 verres d'eau. Salez, poivrez, ajoutez un cube de bouillon de légumes ou de poisson, n'oubliez pas de mettre de l'ail et du piment doux pour relever le goût du poisson. Laissez mijoter 10 minutes avant de servir avec les beignets chauds.









POULET BRAISÉ

Préparation 40 min Cuisson 20 min

Ingrédients pour 6 gourmets

1 poulet entier

2 cubes Maggi

3 tomates

1/2 concombre

1 cuillère à café de paprika

2 cuillères à soupe d'huile

1 cuillère à soupe de vinaigre

2 pincées de sel

2 pincées de poivre

Préparation

Coupez votre poulet en morceaux. Mélangez 1 pincée de sel, 1 pincée de poivre, les cubes et le paprika, puis assaisonnez votre poulet avec le mélange.

Saisissez les morceaux de poulet au barbecue, en prenant soin de les retourner de temps en temps pour ne pas les brûler.

Pendant la cuisson du poulet, taillez en rondelles les tomates et le demi-concombre. Montez une vinaigrette en mélangeant huile d'olive, vinaigre, sel et poivre.

Une fois les morceaux de poulet cuits, disposez-les dans un plat de service, entourés des rondelles de tomates et de concombre. Arrosez les légumes de vinaigrette, décorez de feuilles de basilic, et dégustez aussitôt.

VOUS POUVEZ CUIRE VOS MORCEAUX
DE VOLAILLE AU FOUR DANS
UNE COCOTTE, EN COMPTANT
ENVIRON 45 MINUTES À 180°C.











SOSATIE

Préparation 20 min Cuisson 20 min Cuisson 24 h

Ingrédients pour 18 gourmets

1,5 kg de viande d'agneau 1 poivron rouge 200 g d'abricots secs 2 feuilles de laurier 150 g de confiture d'abricots

3 clous de girofle 2 gousses d'ail

1 petit morceau de gingembre frais 2 oignons

2 cuillères à soupe d'huile d'arachide 1/2 cuillère à soupe de sucre en poudre 25 q de beurre

1/2 citron

1/2 cuillère à soupe de curcuma 2 cuillères à soupe de sucre en poudre 1/2 cuillère à café de sel

Préparation

Découpez la viande d'agneau et placez-la dans un grand saladier. Ajoutez les feuilles de laurier. Réservez au frais. Épluchez les oignons et l'ail. Émincez

finement le tout. Faites revenir les oignons dans une grande poêle avec le beurre. Lorsque les oignons sont fondants, ajoutez l'ail, le gingembre finement râpé, le sel, le curry et le curcuma. Mélangez bien. Faites revenir 5 minutes. Pressez le citron et ajoutez le jus dans la cocotte.

Mélangez et retirez la poêle du feu. Versez cette préparation sur la viande. Ajoutez également la confiture, les clous de girofle, le sucre, l'huile et un peu de poivre. Mélangez.

Couvrez le saladier avec du film plastique et placez au frais pendant 24 heures afin que la viande soit bien parfumée.
Coupez le poivron en 4, épépinez-le et détaillez-le en cubes. Coupez les abricots en gros morceaux. Sur des piques à brochettes, alternez avec un morceau de poivron, de la viande, de l'abricot. Faites de même jusqu'à épuisement des ingrédients.

Faites cuire les Sosaties au barbecue pendant 20 minutes en les retournant en cours de cuisson. Dégustez les brochettes bien chaudes.

Vous pouvez réaliser ces brochettes avec du poulet, du bœuf ou du mouton.









BOBOTIE

Préparation 15 min Cuisson 35 min

Ingrédients pour 4 gourmets

500 g de bœuf haché
1 tranche de pain de mie + 50 ml de lait
1 petit oignon
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
2 œufs
25 g de raisins secs
25 g d'amandes effilées
4 abricots moelleux
1 grosse cuillère à soupe de chutney de mangues
1 cuillère à soupe de curry
1/2 cuillère à café de noix de muscade râpée
200 ml de lait
Sel, poivre

Préparation

Dans un premier temps, vous devez faire ramollir le pain de mie en le trempant dans le lait. Ensuite, épluchez l'oignon et coupez le en petits dés. Dans un saladier, mettez la viande hachée de bœuf, les raisins secs, les mandes, les abricots secs coupés en quatre, l'oignon, le chutney de mangue, les épices et assaisonnez.

Ecrasez le pain de mie trempé et ajoutezle à la préparation précédente. Cela lui apportera une texture plus moelleuse et elle sera surtout moins sèche. Mélangez. avec les mains est l'idéal. Si vous n'avez pas envie de vous les salir, mélangez à la fourchette. Faites chauffer l'huile dans une poêle. Dès qu'elle est chaude, plongez-y la préparation. Remuez régulièrement pour que la viande commence à cuire. Il ne doit plus y avoir de liquide dans la poêle. Préchauffez le four à 160°C (th. 5). Répartissez la préparation dans quatre ramequins que vous déposez sur une plaque de cuisson. Battez les 2 œufs avec 200 ml de lait, comme si vous faisiez une omelette. Versez les œufs dans les ramequins. Enfournez et cuisez pendant environ 35 minutes. Servez chaud. Accompagnez ce bobotie de riz thaï, parfumé.



KOEKSISTERS

Préparation 30 min Cuisson 10 min Cuisson 12 h

Ingrédients pour 4 gourmets

500 g de farine - 2 sachets de levure chimique - 1 cuillère à café de sel - 50 g de beurre - 25 cl d'eau - 1 œuf Pour le sirop :

70 cl d'eau - 1 kg de sucre en poudre - 5 cl de jus de citron vert - 1 bâton de cannelle - Huile de tournesol

Préparation

Préparez le sirop. Versez l'eau et le sucre en poudre dans une casserole. Portez à ébullition et faites chauffer jusqu'à obtention d'un sirop. Ajoutez le jus de citron vert et le bâton de cannelle. Poursuivez la cuisson à feu moyen pendant 15 minutes. Retirez la casserole du feu et versez le sirop dans un bol. Placez au réfrigérateur pendant une nuit. Le lendemain, placez la farine et la levure chimique dans un grand saladier. Ajoutez le beurre

mou coupé en dés, l'eau et l'œuf. Pétrissez la pâte du bout des doigts pendant environ 5 minutes. Vous devez obtenir une pâte bien homogène. Couvrez le saladier et laissez reposer la pâte pendant 2 heures à température ambiante. Abaissez la pâte sur votre plan de travail fariné. Découpez des rectangles de 15 cm par 6 cm. Découpez chacun des rectangles en 3 bandes égales tout en laissant la partie supérieure du rectangle non découpée. Tressez les 3 bandes de pâte. Soudez bien l'extrémité de la tresse. Renouvelez l'opération avec les autres rectangles de pâte. Faites chauffer l'huile dans une grande casserole ou dans une friteuse. Plongez les Koeksisters quelques minutes dans l'huile bouillante. Égouttez et plongez-les dans le bol de sirop. Égouttez à l'aide d'une écumoire et placez les Koeksisters sur une grille. Dégustez-les froides.



FALAFELS

Préparation 20 min Cuisson 10 min

Ingrédients pour 4 gourmets

500 g de pois chiches en conserve 1 oignon rouge 1 gousse d'ail 15 g de persil plat 1 cuillère à café de cumin en poudre Huile

Sel, poivre



Passez les pois chiche au mixeur pour obtenir une purée. Ajoutez dans le mixeur l'oignon rouge pelé et émincé, le persil ciselé, le cumin, du sel et du poivre et mixez jusqu'à temps d'obtenir une pâte bien lisse, épaisse et homogène. Mettez la préparation au réfrigérateur pendant 30 minutes. Avec vos mains, confectionnez ensuite 35 à 40 boulettes de pois chiche avec la préparation, en les aplatissant légèrement.

Faites chauffer un peu d'huile dans une poêle et faites-y cuire les falafels 5 minutes de chaque côté, jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

Servez chaud ou froid avec du houmous.











BOREK

Préparation 10 min Cuisson 15 min

Ingrédients pour 6 gourmets

10 feuilles de brick

350 g de pousses d'épinards fraîches 200 g de feta

3 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse 1 jaune d'œuf

2 cuillères à soupe de coriandre fraîche 1/2 cuillère à soupe de menthe fraîche Sel, poivre

Préparation

Faites cuire les épinards dans une grande casserole d'eau bouillante. Égouttez-les dans une passoire en pressant légèrement afin de retirer un maximum d'eau. Hachez-les et placez-les dans un récipient.

Salez et poivrez généreusement. Ajoutez la feta, la crème fraîche, la coriandre et la menthe ciselées. Terminez avec le jaune d'œuf afin de bien lier l'ensemble. Découpez les feuilles de yufka en triangles. Déposez un peu de garniture sur le bord du triangle. Roulez en forme de cigare. Renouvelez l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients.

Versez un peu d'huile d'olive dans une poêle et faites chauffer à feu moyen. Déposez les böreks et faites cuire 2 ou 3 minutes en les retournant en cours de cuisson. Lorsqu'ils sont bien dorés, retirez-les de la poêle et déposez-les sur du papier absorbant. Dégustez-les tièdes.





PAIN DE SHABBAT

Préparation 30 min Cuisson 25 min Repos 3 h



Ingrédients pour 4 gourmets

500 gr de farine
10 gr de levure fraîche
1 œuf de moyen calibre
1 jaune d'oeuf
10 gr de sel
50 gr de sucre
50 ml d'huile de tournesol
200 ml d'eau tiède
Quelques graines de sésame

Préparation

Dans un grand saladier, émiettez la levure et délayez-la dans l'eau tiède. Ajoutez la farine, le sucre, le sel, l'huile et un œuf. Pétrissez 10 minutes jusqu'à obtenir une pâte souple. Puis, laissez reposer pendant 3h en couvrant d'un torchon humide. La pâte aura doublé de volume.

Saupoudrez une poignée de farine sur votre plan de travail. Dégazez la pâte avec votre poing pour enlever l'air, cela vous évitera les bulles d'air disgracieuses à la cuisson. Puis, étalez la pâte finement au rouleau à pâtisserie. Ensuite, formez 3 boudins puis tressez-les afin d'obtenir des hallot tressés. Puis laissez poser une seconde fois pendant une heure. Préchauffez votre four à 180°. Battez votre jaune d'œuf à l'aide d'une fourchette avant de badigeonner vos pains de shabbat. Parsemez de graines de sésame avant d'enfourner pendant 20 à 25 minutes. Surveillez la cuisson.









KRANZ

Préparation 30 min Cuisson 25 min Repos 3 h

Ingrédients pour 6 gourmets

530 g de farine de blé - 10 g de levure de boulanger - 100 g de sucre en poudre - 3 gros oeufs - 12 cl d'eau tiède - 1 pincée de sel - 150 g de beurre mou Pour la garniture :

120 g de chocolat noir - 100 g de beurre - 50 g de sucre glace - 30 g de cacao Pour le sirop : 90 g de sucre + 10 cl d'eau

Préparation

Dans le bol de votre robot pâtissier, versez les oeufs battus, l'eau, le sucre, la levure, la farine et le sel. Pétrissez la pâte 10 min. Vous devez avoir une boule de pâte homogène. Ajoutez le beurre mou et continuez à pétrir 15 à 20 minutes. La pâte doit être lisse et élastique. Couvrez la pâte d'un linge et laissez-la reposer 1h30 dans un endroit tiède. Elle doit doubler de volume. Dégazez la pâte, filmez-la avec un film alimentaire et laissez-la reposer 1 nuit au réfrigérateur.

Cette opération est indispensable pour donner une bonne tenue et une bonne souplesse à la pâte. Faites chauffer le chocolat et le beurre coupés en morceaux au bain-marie pour les faire fondre. Mélangez le sucre glace et le cacao ensemble et incorporez-les au chocolat fondu. Laissez refroidir ce mélange iusqu'à avoir une consistance de pâte à tartiner. Le lendemain, sortez la pâte du réfrigérateur. Etalez-la en un rectangle d'environ 30×45 cm. Badigeonnez la pâte de pâte à tartiner en laissant un bord de 2 cm sur les côtés puis roulez-la sur elle-même. Coupez le boudin en deux dans le sens de la longueur. Torsadez les deux moitiés de boudin entre-elle et laissant le côté coupé vers le haut. Déposez le boudin dans un moule à cake. Laissez reposer 1h30 dans un endroit tiède. Faites cuire 20 à 25 minutes dans le four préchauffé à 180°C. A la sortie du four, badigeonnez de sirop.



HALLOUMI GRILLÉ, SALADE CUITE AUX OLIVES ET POIVRONS

Préparation 15 min Cuisson 25 min

Ingrédients pour 6 gourmets

250 g de Halloumi 2 poivrons rouges 1 poivron vert

2 tomates

10 olives vertes dénoyautées 1 oignon

4 cuillères à soupe de purée de tomates

1/2 cuillère à café de cumin 1 feuille de laurier

4 cuillères à soupe d'huile d'olive

Sel, poivre

Préparation

Lavez, épépinez et hachez les poivrons. Nettoyez et hachez les tomates. Pelez et ciselez l'oignon. Coupez les olives dénovautées en deux. Faites chauffer 3 cuillères à soupe d'huile d'olive dans une poêle. Faites suer l'oignon jusqu'à ce qu'il soit translucide. Ajoutez les poivrons et les tomates. Laissez cuire 5 minutes. Ajoutez le cumin, la feuille de laurier, le sel et le poivre. Remuez bien. Ajoutez la purée de tomates et laissez mijoter à couvert et à feu doux pendant 20 minutes. 10 minutes avant la fin de cuisson, rincez et séchez le halloumi. Détaillez-le en fines tranches. Versez le reste d'huile d'olive dans une poêle, et faites griller le halloumi quelques minutes de chaque côté. Servez le halloumi dans les assiettes avec la salade cuite aux poivrons.



TABOULÉ LIBANAIS

Préparation 35 min Repos 1h30 min

Ingrédients pour 8 gourmets

160 g de boulgour

2 bouquets de persil plat

2 bouquets de coriandre

2 bouquets de menthe

Jus de 2 citrons

6 cuillère à soupe d'huile d'olive

4 tomates

4 petits oignons nouveaux

Sel

Poivre

Préparation

Versez le boulgour dans un saladier et arrosez avec le jus des citrons et 1 cuillère à soupe d'huile d'olive. Couvrez et laissez reposer au moins 30 minutes

Rincez les tomates, coupez-les en 2, épépinezles puis détaillez-les en petits dés. Pelez et ciselez les oignons. Rincez et émincez les herbes.

Ajoutez les tomates, les oignons et les herbes dans le saladier. Salez, poivrez, versez le reste d'huile d'olive et mélangez bien. Placez au frais pendant au moins 1 h avant de servir.

BIEN HACHER LES
HERBES AROMATIQUES
AU COUTEAU ET NON
AU MIXEUR POUR
QU'ELLES NE FINISSENT
PAS EN PURÉE.







CHEESE NAAN

Préparation 20 min Cuisson 2 min Repos 2 h

Ingrédients pour 6 gourmets

320 g de farine
12 portions de fromage à tartiner
125 g de yaourt nature
125 ml de lait tiède
4 cuillères à soupe d'huile
végétale
1 cuillère à café de levure
boulangère
1 cuillère à café de sucre
1/2 cuillère à café de levure
chimique

Préparation

Délayez la levure boulangère dans le lait tiède. Laissez reposer pendant 10 minutes à température ambiante. Prenez un saladier et mettez-y tous les ingrédients secs. Ajoutez petit à petit la levure délayée, l'huile et le yaourt. Mélangez le tout et pétrissez

jusqu'à ce que la pâte soit bien souple et collante. Recouvrez le saladier de film alimentaire et laissez reposer pendant 2 h dans un endroit à l'abri des courants d'air. Préchauffez le four à th. 9 au maximum. Huilez le plan de travail et pétrissez la pâte dessus. Divisez-la en 6 pâtons. Abaissez chaque pâton avec un rouleau à pâtisserie et mettez deux portions de fromage au milieu. Ensuite, rabattez les bords vers le centre et collez avec les doigts. Aplatissez les pâtons minutieusement avec le rouleau à pâtisserie. Enfournez le tout pendant 5 min.









POULET TIKKA MASSALA

Préparation 15 min Cuisson 40 min Repos 2 h

Ingrédients pour 6 gourmets

6 blancs de poulet

1 oignon

2 gousses d'ail

2 yaourts natures

2 cuillères à soupe rases de garam massala Sel

Préparation

Coupez les blancs de poulet en morceaux, pelez et hachez l'ail et l'oignon.

Dans un plat creux, mélangez les yaourts avec le garam massala, l'ail et l'oignon hachés. Salez légérement.

Mettez les morceaux de poulet dans la marinade. Enrobez bien et laissez mariner 2 heures environ au frais.

Préchauffez le four th.7 (210°C).

Mettez les morceaux de poulet et la marinade dans un plat allant au four.

Enfournez et laissez cuire 40 minutes, en retournant les morceaux réguliérement dans la sauce. Servez dés la sortie du four accompagné de riz basmati.





BEIGNETS CREVETTES TEMPURA

Préparation 20 min Cuisson 30 min

Ingrédients pour 4 gourmets

Pour la pâte : 1 gros oeuf 1 cuillère à soupe de farine 3/4 de tasse d'eau glacée Huile de friture Pour la sauce tempura : 1/4 cuillère à soupe de sauce soja 1 cuillère à soupe de dashi

5 g de katsuobushi

PréparationCassez l'oeuf dans une terrine

et mélangez-le (entier) avec l'eau glacée. Puis ajoutez la farine (de préférence tamisée afin d'éviter l'apparition de grumeaux dans la pâte) et mélangez très doucement en tournant avec une cuillère ou une fourchette (ou encore des baquettes). Utilisez votre pâte à tempura de suite, car si vous attendez, le gluten rendra la pâte caoutchouteuse et ce n'est pas bon pour la tempura. Faites chauffer l'huile de friture dans une sauteuse ou dans une friteuse. Pour votre tempura, vous pouvez faire frire des crevettes (à décortiquer au préalable si ce n'est pas déjà le cas), Trempez les crevettes dans la pâte à beignets, puis dans l'huile chaude pendant 2 minutes. Essuyez vos beignets sur du papier absorbant, puis servez-les bien chauds.



TATAKI DE SAUMON AU SÉSAME

Préparation 15 min Cuisson 2 min Repos 30 min



Ingrédients pour 4 gourmets

4 pavés de saumon 100 ml d'huile de sésame 50 ml de sauce teriyaki 50 ml de sauce soja 4 cuillères à soupe de graines de sésame 1 citron vert 1 cuillère à soupe d'huile d'olive 1 cm de gingembre

Préparation

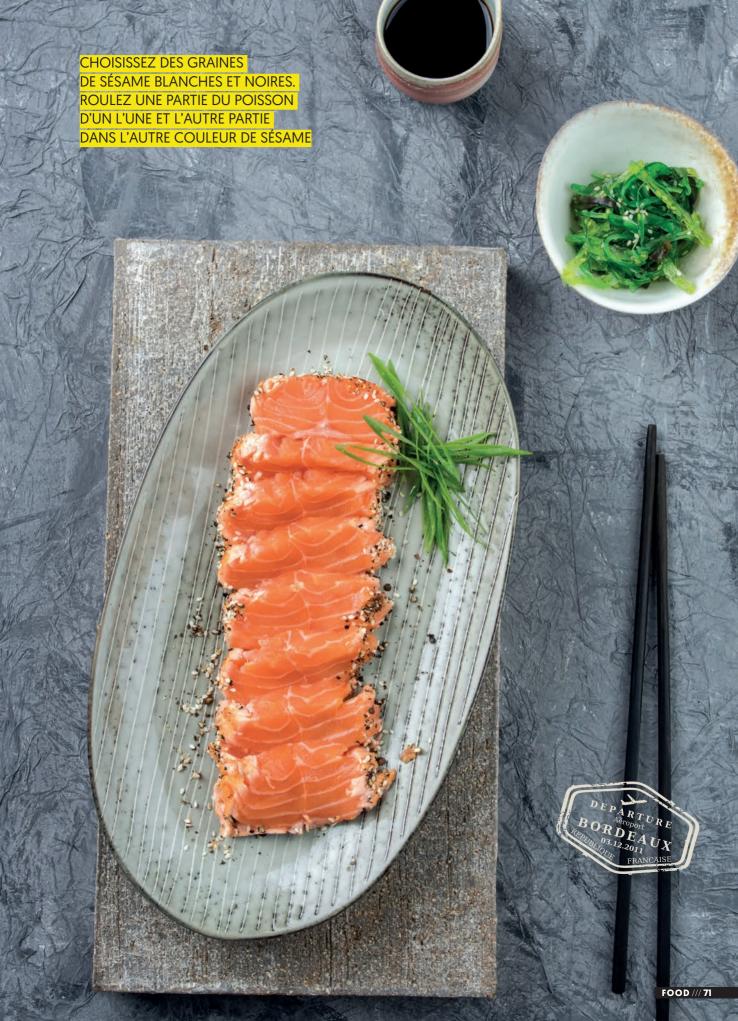
Dans un bol, mélangez le jus de citron vert, la sauce soja, l'huile de sésame et la sauce terriyaki. Pelez et hachez le gingembre. Lavez le citron vert et pressez-le. Ajoutez le hachis de gingembre et le jus de citron vert dans le bol. Mélangez bien.

Déposez les pavés de saumon dans un plat creux. Arrosez-les de marinade. Couvrez de film alimentaire et réservez au réfrigérateur pendant au moins 30 minutes.

Pendant ce temps, faites torréfier les graines de sésame pendant 2 à 3 minutes dans une poêle, à sec, en remuant constamment. Prenez garde de ne pas les brûler. Versez-les sur une assiette pour les laisser refroidir.

Juste avant de snacker le saumon, égouttez légèrement le poisson puis roulez les pavés dans les graines de sésame.

Faites chauffer l'huile d'olive sur feu vif dans une poêle. Saisissez les pavés de saumon pendant 40 secondes par face. Laissez tiédir le poisson pendant 5 minutes avant de le découper en tranches. Décorez chaque morceau d'un peu de graines de sésame. Dégustez aussitôt le tataki de saumon.





OEUFS BÉNÉDICTE

Préparation 10 min Cuisson 10 min

Ingrédients pour 4 gourmets

2 muffins
2 citrons jaunes
4 œufs et 3 jaunes
100 g de beurre doux
4 tranches de bacon
Sel fin et poivre noir du moulin

Préparation

Préparez votre sauce hollandaise : faites fondre le beurre et laissez-le tiédir. Pressez les citrons pour en recueillir le jus. Dans une casserole, à feu doux, fouettez les jaunes d'œufs avec 4 cuillères à soupe d'eau très froide, jusqu'à obtenir un mélange ferme et mousseux. Retirez la casserole du feu puis incorporez le beurre fondu, presque goutte à goutte sans cesser de remuer. Ajoutez la moitié du jus de citron, salez et poivrez.

Réservez votre sauce dans un bainmarie pour la maintenir au chaud. Versez le jus de citron dans une seconde casserole d'eau et portez le tout à ébullition. Faites-y pocher les 4 œufs pendant 3 minutes. Égouttez-les ensuite sur une feuille de papier absorbant. Coupez les muffins en 2 dans leur épaisseur et faites-les griller. Faites également griller les tranches de bacon dans une poêle, sans ajouter de matières grasses. Sur chaque tranche de muffin, déposez une tranche de bacon grillé puis un œuf poché et nappezles avec la sauce hollandaise. Dégustez vos œufs Bénédicte aussitôt.







FISH AND CHIPS

Préparation 15 min Cuisson 15 min Repos 30 min

Ingrédients pour 4 gourmets

1 kg de filets de cabillaud 1 kg de pommes de terre 175 g de farine de blé 2 œufs 4 cuillères à soupe de bière blonde 6 cuillères à soupe de lait demi-écrémé 6 cuillères à soupe d'eau Huile de friture Sel, poivre



Préparation

Dans un saladier, versez 150 g de farine de blé et creusez une fontaine au centre. Ajoutez une pincée de sel et de poivre, la bière blonde et un jaune d'œuf. Mélangez à l'aide d'une cuillère en bois puis délayez peu à peu avec le lait et l'eau. Utilisez un fouet afin d'éviter la formation de grumeaux et obtenir une pâte bien lisse et assez liquide. Couvrez la pâte à fish and chips d'un film alimentaire et laissez-la reposer pendant 30 minutes au réfrigérateur.

Pendant ce temps, battez les blancs d'œuf en neige ferme. Incorporez-les ensuite délicatement à la pâte, à l'aide d'une maryse (spatule souple). Soulevez bien la préparation pour ne pas casser les blancs en neige. Rincez les filets de cabillaud à l'eau claire puis séchez-les avec du papier absorbant. Versez les 25 g restants de farine de blé dans une assiette ou un plat creux. Retournez-v les filets de poisson afin de les couvrir uniformément de farine. Trempez-les ensuite dans la pâte en veillant bien à ce qu'ils soient complétement recouverts. Dans une grande poêle ou une friteuse, faites chauffer l'huile de friture à plus de 160°C. Plongez-y les filets de cabillaud panés pendant 5 minutes. Il faut qu'ils soient bien dorés. Déposez-les ensuite sur du papier absorbant afin d'éliminer l'excédent d'huile.

Servez le poisson pané avec de bonnes frites maison. Pour cela, pelez et lavez les pommes de terre. Coupez-les en frites épaisses comme le veut la tradition et faites-les cuire à la friteuse jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.





DOLMAS

Préparation 40 min Cuisson 1 h

Ingrédients pour 4 gourmets

500 g de viande maigre d'agneau hachée 120 g de riz à long grain 12 feuilles de vigne 1 oignon 90 g de beurre 11 de bouillon de boeuf 2 cuillères à café de menthe fraîche ou de persil haché 1 cuillère à café de romarin haché Le jus d'1/2 citron Sel, poivre.

Préparation

Si vous utilisez des feuilles de vignes fraîches, plongez-les dans l'eau bouillante, quelques-unes à la fois, pendant quelques minutes, jusqu'à ce qu'elles soient tendres.

Si vous utilisez des feuilles de vignes en conserve, dépliez-les délicatement pour ne pas les cassez. Étendez-les sur le plan de travail. Pelez et hachez finement l'oignon. Faites fondre 30 g de beurre dans une cocotte et faites cuire à feu doux, tout en remuant, l'oignon et le riz, jusqu'à ce qu'ils se colorent légèrement. Ajoutez assez de bouillon chaud pour couvrir le riz et laissez-le cuire à feu doux jusqu'à ce qu'il soit tendre, en remuant souvent et en ajoutant d'autre bouillon si nécessaire. Laissez refroidir. Ajoutez la viande d'agneau hachée, le hachis de menthe ou de persil, le romarin, du sel, du poivre. Mélangez.

Mettez un peu de ce mélange au centre des feuilles de vigne, repliez les feuilles sur la farce en formant de petits paquets bien fermes. Disposez les dolmas [les feuilles farcies] dans une sauteuse, ajoutez du bouillon en quantité suffisante pour les couvrir et arrosez-les avec le jus de citron, répartissez à la surface le reste du beurre détaillé en petits morceaux. Posez un plat sur les feuilles de vigne farcies pour qu'elles restent bien immergées. Couvrez d'un couvercle ou d'une feuille de papier d'aluminium et laissez cuire doucement pendant 1 heure environ.

Egouttez les feuilles de vigne farcies avec une écumoire et disposez-les sur un plat chaud. Servez avec une jatte de yaourt légèrement épicé.



GYROS À L'AGNEAU

Préparation 15 min Cuisson 10 min Repos 2h15 min

Ingrédients pour 2 gourmets

2 pains pitas - 300 g de viande d'agneau - 1 tomate - 1 oignon rouge - 1 gousse d'ail - 2 feuilles de laitue - 1 cuillère à café de cumin en poudre - 1 cuillère à café d'origan séché - Sel, poivre

Préparation

Coupez la viande d'agneau en lanières. Mettez-la dans un récipient et ajoutez-y 15 cl d'huile d'olive, 1 cuillère à soupe de vinaigre, le cumin en poudre et l'origan séché. Salez, poivrez et mélangez bien. Couvrez le récipient de film alimentaire et réservez au frais pendant

2 heures minimum. Pelez et émincez l'oignon rouge et l'ail. Dans une poêle chaude avec un peu d'huile, faites revenir l'oignon rouge et l'ail émincés. Aioutez la viande d'agneau marinée et faites cuire 2 à 3 minutes. Nettoyez et épongez la tomate. Coupez-la en demirondelles. Coupez les pains pitas en deux sans les trancher complètement. Garnissez-les avec les feuilles de laitue, le mélange à la viande d'agneau et les demi-rondelles de tomate. Ajoutez une bonne cuillère de sauce tzatziki sur chaque garniture et refermez les pains pitas. Servez aussitôt avec des frites.



GASPACHO ANDALOU

Préparation 10 min Cuisson 5 min Repos 2 h

Ingrédients pour 4 gourmets

1 kg de tomates bien mûres 1 petit concombre

1 poivron rouge

1 poivron vert

1 petit piment rouge

1 oignon

2 gousses d'ail

1 citron jaune non traité

1 cuillère à soupe d'huile d'olive Sel, poivre

Préparation

Lavez, puis coupez les tomates en petits dés. Coupez en deux le poivron rouge, le poivron vert et le piment rouge, ôtez la tige, les pépins et les peaux blanches, puis tranchez-les en petits cubes. Pelez, coupez en deux, épépinez et taillez le concombre en petits dés. Épluchez et émincez finement l'oignon et l'ail. Coupez en deux le citron jaune et pressez-le afin de récupérer son jus. Retirez-y les pépins si besoin. Versez les dés de tomates et de concombre, les cubes de poivrons et de piment ainsi que l'oignon et l'ail émincé dans le bot d'un robot mixeur. Ajoutez l'huile d'olive et le jus de citron fraîchement pressé, puis salez et poivrez selon vos goûts. Mixez pendant plusieurs secondes jusqu'à obtenir une soupe bien lisse et homogène. Versez le gaspacho dans un saladier, rectifiez son assaisonnement en sel et en poivre, si nécessaire, puis entreposez-le au frais au minimum 2h avant le service. Servez bien frais dans des verrines, des bols ou des assiettes creuses. Présentez à l'apéritif ou à l'entrée accompagné de pain grillé.







CHURROS

Préparation 20 min Cuisson 20 min repos 3 h



Ingrédients pour 4 gourmets

1 bol de farine 1 pincée de sel 1 bol d'eau bouillante 1 sachet de sucre vanillé Fleur d'oranger Huile pour la friture



Préparation

Portez l'eau salée à ébullition dans une grande casserole. Mettez la farine dans une jatte ou dans un grand bol et creusez un puits au centre avec la main. Versez-y l'eau bouillante en remuant soigneusement avec une cuillère de bois. La pâte des churros épaissit très vite, mais sa texture doit rester fine et homogène. Il est donc important de bien mélanger au fur et à mesure.

Laissez refroidir à température ambiante, puis mettez-la au réfrigérateur pendant au moins 3 heures. Mettez ensuite la pâte dans une poche à douille cannelé de 1 cm de diamètre. Pendant ce temps, faites chauffer l'huile de friture. Plongez-y des bandes de pâte d'environ 10 cm de long, directement de la poche à douille dans l'huile. Faites-les cuire environ 1 minute en les retournant à mi-cuisson afin d'obtenir une cuisson et une couleur homogènes. Procédez en plusieurs fournées pour éviter que les churros ne se collent les uns au autres. Déposez au fur et à mesure sur du papier absorbant et laissez-les égoutter afin d'éliminer un maximum d'huile et d'obtenir des churros pas trop gras. Saupoudrez de sucre en poudre ou de sucre glace au moment de servir.

VOUS POUVEZ ACCOMPAGNER
CES CHURROS D'UNE SAUCE
CHOCOLAT OU D'UN COULIS
DE FRUITS ROUGES.



LA NOCERIA

QUAND L'ESPAGNE DÉBARQUE EN PLEIN COEUR DE PARIS

Niché dans le quartier historique du Sentier à Paris, au 58 rue d'Aboukir, ce nouveau restaurant aux accents espagnols se veut convivial et festif! La Noceria issue du mot français "nocerie" pour l'esprit de la fête, du partage et des grandes tablées, souhaite valoriser l'univers des tapas, avec des produits 100% faits maison gourmands et méticuleusement sourcés par le Chef.





CAP SUR LA PÉNINSULE IBÉRIQUE!

En foulant le seuil de la Noceria, c'est un aller-simple pour l'Espagne que l'on prend ! Partis de l'envie de faire redécouvrir les véritables tapas espagnols, les fondateurs du restaurant souhaitent valoriser et remettre au goût du jour ces petites assiettes si réconfortantes aux possibilités infinies avec un twist bien à eux.

Synonyme de partage et de générosité, le concept se décline de midi à minuit, en continu, à l'espagnole,

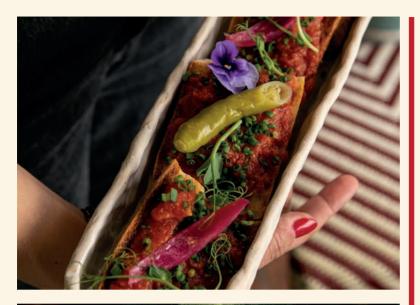
avec un comptoir rempli de Pintxos pour un clin d'œil au Pays Basque, des tapas à partager, des plats typiques ou encore des desserts indécemment bons comme les churros con chocolate.

La soirée continue jusqu'à deux heures du matin pour profiter de l'ambiance festive et tamisée du restaurant en sirotant des cocktails singuliers, véritables pièces maîtresses de la carte.

UN LIEU UNIQUE QUI MÊLE ART ET CONVIVIALITÉ

Le choix du lieu fût un véritable coup de cœur pour les deux acolytes, qui accordent un point d'honneur à ce que le bar et la cuisine soient ouverts sur la salle pour laisser place aux odeurs appétissantes et vibrations hispaniques!

Un espace d'environ 80 couverts en intérieur et 20 couverts en terrasse. Rien n'a été laissé au hasard. Clara, co-fondatrice du projet qui a d'abord



AUX MANETTES DE CE NOUVEAU CONCEPT, CLARA ET SAID QUI ONT POUR EN-VIE DE CRÉER UN LIEU DE VIE BRANCHÉ, FESTIF & AUTHENTIQUE.



exercé dans le milieu de l'art est particulièrement sensible à l'artisanat. Elle a donc souhaité laisser libre court au fait main, à la création et à l'imagination pour la réalisation du restaurant.

La décoration, portée par des artistes émergents et artisans, nous embarque immédiatement dans le sud. Dès que l'on passe le pas de la porte, deux colonnes magistrales en mosaïque faites main par Blandine Helary et le Pavillon Leroux nous accueillent.

Une immense fresque réalisée par Ségolène Derudder sur le mur du fond vient donner le ton du restaurant avec ses lignes fines à main levée et ses couleurs chaudes. La salle du sous-sol parfaite pour des privatisations a été entièrement pensée par Margaux Derhy, artiste, peintre et sculptrice en vogue.

Une belle vaisselle aux couleurs chaudes dessinée et personnalisée par la céramiste Marie de Martino orne les tables. L'installation florale a été confiée à Clémentine Lorieux spécialiste des compositions vives et colorées mêlant fleurs fraîches et fleurs séchées pour un effet waouh!

UNE CARTE DE COCKTAILS SURPRENANTE

La carte des cocktails est quant à elle pensée par un jeune prodige de la mixologie, Hugo, passionné de Gins et de recettes originales.

Des créations avec ou sans alcool, pensées en équilibre avec la carte food pour des accords justes et cohérents. Des ingrédients surprenants et détonants viennent rythmer les recettes de la carte comme l'encre de seiche, l'hibiscus, des alcools infusés au CBD, la mousse de rhubarbe ou encore des poivres et épices du monde. Une jolie sélection de vins français et espagnols, des bières, des spiritueux variés ainsi que des sirops et infusions d'alcool faits maison viennent s'ajouter à cette sélection.

la noceria

58 rue d'Aboukir, 75002 01 53 40 81 67

du mardi au samedi de 12h00 - 2h00 Instagram : @lanoceris







JANSSONS FRESTELSE

Préparation 20 min Cuisson 50 min

Ingrédients pour 4 gourmets

800 g de pommes de terre 100 g de sardines à l'huile 3 oignons 30 cl de crème lisquide 2 cuillères à soupe d'aneth frais haché 1/2 cuillère à café de sel Poivre 3 cuillères à soupe de chapelure

Préparation

Beurre

Pelez et coupez les oignons en rondelles. Epluchez et coupez les pommes de terre en fines rondelles avec une mandoline. Eqouttez les sardines. Préchauffez le four à 250°C. Faites fondre une noix de beurre dans une poêle et faites suer les oignons jusqu'à ce qu'ils soient translucides. Répartissez en alternance les oignons, les pommes de terre et les sardines dans un plat à gratin beurré. Dans un bol, mélangez la crème avec l'aneth, du sel et du poivre. Versez le mélange sur le gratin. Parsemez de chapelure. Enfournez pendant 30 minutes puis baissez la température du four à 200°C et poursuivez la cuisson encore 15-20 minutes, jusqu'à ce que le gratin soit bien doré. Servez bien chaud.





KŌTTBULLAR

Préparation 20 min Cuisson 15 min

Ingrédients pour 4 gourmets

500 g de hachis de boeuf et de porc 250 ml de lait 75 g de chapelure 1 œuf 1 oignon Piment moulu Sel, poivre



Préparation

Hachez l'oignon faites-le revenir dans du beurre, sans le colorer. Trempez la chapelure dans le lait. Mélangez les hachis avec l'oignon, l'oeuf, la chapelure et les épices, façonnez de petites boulettes et réservez-les. Faites chauffer du beurre dans une poêle et mettez-y à rissoler les boulettes, de chaque côté, en secouant souvent la poêle.



BROCHETTES DE POULET SATAY

Préparation 25 min Cuisson 40 min

Ingrédients pour 6 gourmets

600 g de blancs de poulet 2 cuillères à soupe d'huile de tournesol

1 cuillère à café de curry 1/2 cuillère à café d'ail lyophilisé Sel. poivre

Pour la sauce satay :

15 cl de crème de coco

2 gousses d'ail écrasées

4 cuillères à soupe de beurre de cacahuètes avec morceaux
1 cuillère à soupe de sauce soia

1 cuillère à soupe de sauce soja 2 cuillères à soupe de jus de citron vert

2 cuillères à café de pâte de curry rouge

1 cuillère à café de curcuma 1 cuillère à café de gingembre en poudre

1 cuillère à café de cassonade

Préparation

Commencez cette recette de brochettes sauce satay en coupant le poulet en cubes. Mettez-les dans un saladier avec l'huile, le curry, l'ail, du sel et du poivre. Mélangez bien et laissez mariner au frais pendant la cuisson de la sauce.

La sauce : mettez les ingrédients dans une casserole. Portez à ébullition et faites cuire 20 minutes sur feu doux.

Préchauffez un gril, un barbecue ou une plancha. Enfilez les morceaux de poulet sur des brochettes en bois. Disposez-les sur le gril. Faites cuire 15 à 20 minutes, selon la taille des morceaux. Servez aussitôt avec la sauce satay chaude ou froide.







POULET THAT **AU CURRY VERT**

Préparation 20 min Cuisson 1h30 min repos 3 h

Ingrédients pour 6 gourmets

2 kg de poulet coupée

4 tomates

2 aubergines

6 oignons nouveaux

4 gousses d'ail

1 petit piment

1 petite poignée de cacahuètes pelées

1 morceau de racine de galanga

1 morceau de gingembre

1 cuillère à soupe de pâte de curry vert

70 cl de bouillon de volaille

25 cl de lait de coco

20 cl de jus d'orange

2 citrons verts

6 cuillères à soupe de sauce d'huître

1 cuillère à soupe de sucre de palme

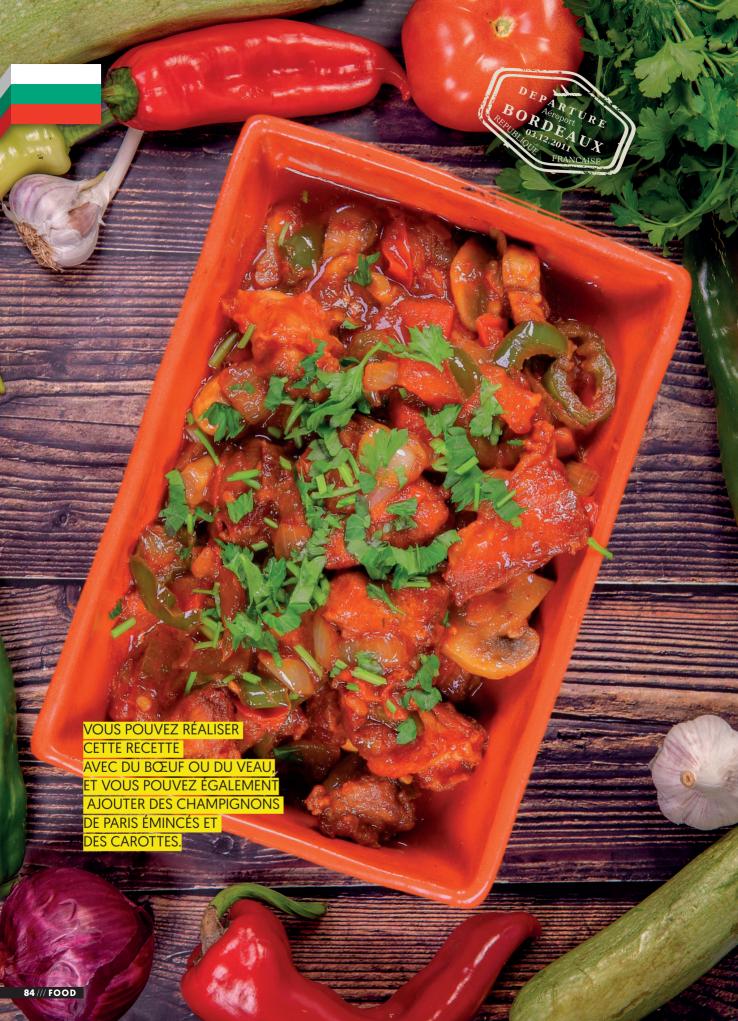
1 botte de coriandre

Huile d'arachide

Sel, poivre

Préparation

Epluchez l'ail, le galanga et le gingembre. Hachez-les grossièrement. Hachez également coriandre et les oignons. Dans un mixeur, mixez la pâte de curry avec l'ail, les oignons, le galanga, le gingembre et la moitié de la coriandre. Réservez. Faites chauffer de l'huile à feu vif dans un faitout. Assaisonnez la viande avec du sel et du poivre. Faites sauter et dorer les morceaux de poulet pendant 10 à 15 minutes en les retournant de temps en temps. Ajoutez les aubergines coupées en tranches. Laissez cuire 10 minutes de plus en mélangeant de temps en temps. Ajoutez ensuite la pâte de curry aux aromates, le bouillon, le lait de coco, le jus d'orange, la sauce d'huître, le jus des citrons, le sucre, les tomates coupées, du sel et du poivre. Couvrez et laissez cuire pendant 1h30 environ. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement si nécessaire. Juste avant de servir, saupoudrez le ragoût avec le reste de coriandre hachée, le petit piment préalablement épepiné, et quelques cacahuètes grossièrement concassées.







KAVARMA

Préparation 15 min Cuisson 35 min

Ingrédients pour 4 gourmets

4 blancs de poulet 2 poireaux 2 poivrons rouges ou verts 4 cuillères à soupe d'huile d'olive 10 cl de concentré de tomates 1/2 bouquet de persil 10 cl de vin rouge 8 cl d'eau Sel, poivre

Préparation

Coupez les blancs de poulet en morceaux. Réservez. Lavez les poireaux et émincez-les. Lavez les poivrons, épépinez-les et détaillezles en dés.

Versez l'huile d'olive dans une cocotte et faites chauffer. Lorsque l'huile est bien chaude, faites-y dorer les morceaux de viande. Ajoutez les poireaux et les poivrons. Faites revenir quelques minutes en remuant constamment. Ajoutez le concentré de tomates et l'eau. mélangez bien. Couvrez et laissez cuire pendant 20 minutes en remuant régulièrement.

Ajoutez le vin rouge et faites bouillir quelques minutes. Ajoutez le persil, salez et poivrez généreusement. Laissez mijoter quelques minutes. Dégustez bien chaud.





BANITSA

Préparation 1h Cuisson 35 min

Ingrédients pour 8 gourmets

750 grammes de fromage 1 paquet de feuilles Filo 3 œufs 1 yaourt au lait entier 1 cuillère à café ou de levure chimique Un peu de lait Huile d'olive

Préparation

Dans un grand saladier, cassez deux oeufs et les battre en omelette. Ajoutez le yaourt et bien mélanger, puis le fromage coupé en petits morceaux. Brassez et écrasez jusqu'à l'obtention d'une sorte de pâte. Ajoutez le bicarbonate de soude et continuez de mélanger le tout.

Battez le dernier oeuf en omelette avec un petit peu de lait et une pincée de sel. Enduisez une plaque de four ou un grand plat avec un peu d'huile d'olive. Alternez deux feuilles de pâte et une couche de la préparation, en commencant par trois feuilles collées entre elles, avec un peu d'oeuf et de lait battus. Procédez ainsi 4 ou 5 fois. Terminez par 3 feuilles à coller entre elles, avec un peu d'oeuf et de lait battus. Dorez la dernière feuille avec le reste d'oeufs et lait battus. Enfournez th.6/7 [180-200°C] pendant environ 30-35 min. Vérifiez la coloration aux 3/4 de la cuisson.



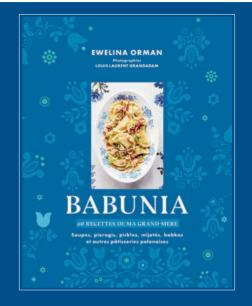


LES RECETTES ORIENTALES LES + FACILES DU MONDE

Pour ceux qui adorent les plats du Maghreb et du Moyen-Orient, les recettes de couscous et tajines n'auront plus de secrets pour vous !

Hachette Cuisine, Simplissime,

Jean-François Mallet, 384 pages, 24,95 €.



BABUNIA

Au fil des pages, on découvre 60 classiques de la culture culinaire polonaise (brioches aux myrtilles, soupe de cèpes et bolets, pickles, pierogis, babkas, liqueurs et confitures... BABUNIA veut dire «mamie» en polonais. Editions de La Martinière, Ewelina Orman, 160 pages, 19,90 €.

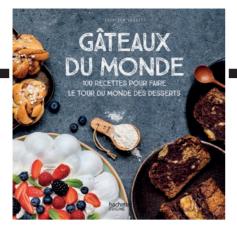
Manon,

SES PÂTISSERIES GOURMANDES

Grande gagnante de la 11º saison du Meilleur Pâtissier, elle présente les gâteaux qu'elle a réalisés durant l'émission, mais aussi recettes inédites : cookies healthy, Pavlova des îles, millefeuille d'Orient, zézettes de Sète... 45 recettes à découvrir ! En bonus, un flashcode avec des vidéos pour suivre ses preparations, pas à pas.

M6 Editions, 128 pages, 17,50 €.



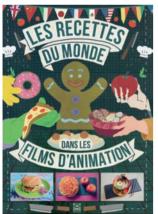


GÂTEAUX DU MONDE

100 RECETTES POUR FAIRE LE TOUR DU MONDE DES DESSERTS

100 recettes de gâteaux pour célébrer chaque occasion. Découvrez comment ces gourmandises ont été créées et déclinées tout autour du monde et reproduisez-les pour votre plus grand plaisir et celui de vos proches.

Hachette Cuisine, Cathleen Clarity, 224 pages, 29,95 €.



LES RECETTES DU MONDE DANS LES FILMS D'ANIMATION

Découvrez une vingtaine de recettes

tirées et inspirées des longs métrages d'animation tels que Les Enfants loups, Ame et Yuki, Moi, moche et méchant, Shrek, La Belle et le Clochard ou encore Your Name. Qu'ils soient mexicains, japonais, chinois, anglais ou guinéens, Les Recettes du monde dans les films d'animation propose de réaliser des plats simples et variés de tous les horizons. Ynnis Editions, Minh-Tri Vo, Apolline Cartier, Eugénie Michel, 144 pages, 17,95 €.



LES RECETTES ASIATIQUES LES + FACILES DU MONDE

Avis aux addicts de la cuisine asiatique, ce livre vous donnera des idées de recettes faciles à tester pour épater vos convives!

Hachette Cuisine, Simplissime, Jean-François Mallet, 384 pages, 24,95 €.

J'ARRÊTE DE MANGER MES EMOTIONS!

Vous arrive-t-il de «manger» vos émotions en cherchant du réconfort dans la nourriture, de «lutter» contre vos kilos en trop sans jamais sortir du cercle infernal «frustration», de craquer et de

vous sentir coupable ?
Adoptez la Méthode
Isabelle Minceur, un
programme alliant l'alimentation IG bas aux
incroyables pouvoirs de
la psychologie positive!
Larousse, Isabelle
Minceur, 191 pages,
16,95 €.











Une Cuisine bien équipée avec...

1. MACHINE SOUS VIDE FoodSaverVS0100X - FOODSAVER // SFIle conserve les aliments frais jusqu'à cinq fois plus longtemps. Son design moderne et fin se range verticalement pour économiser de l'espace dans la cuisine. Elle est parfaite pour faire des économies et éviter le gaspillage alimentaire car elle permet de préparer les repas à l'avance, de stocker les restes, de congeler les viandes etc... Accessoires inclus : un rouleau [28 cm x 2,43 m], deux sacs (946 ml), deux sacs (3,78 L), un tuyau d'aspiration. 97,99 €. 2. BOL POUR MUESLI EN FAÏENCE BLEU & ROSE - MYMUESLI.COM // Bonjour ou, comme on dit au Portugal, «Bom dia» ! C'est là que sont fabriqués, ces nouveaux bols de céréales en faïence de haute qualité. Chaque bol est unique, avec ses petites irrégularités dans les couleurs et les formes, car tout est fait main. 12,95 € pièce. 3. POCHETTES SILICONES - MYMUESLI.COM // Pour tout ce que vous souhaitez conserver à l'abri des fuites : muesli, porridge, lunch, salades, soupes fruits coupés tout reste à sa place. A utiliser également pour congeler vos repas préférés. Pratiques, elles passent au lave-vaisselle. Petit format 600 ml (7,95 €), moyen format 1 200 ml (9.90 €) et grand format 1 700 ml (11.95 €). 4. MAKE & TAKE - JADE GREEN -BRABANTIA // Nouvelle collection, dédiée aux repas à emporter. Des produits design et pratiques, pour des pauses déjeuners toujours plus saines et plus agréables. Boîte Bento [15,95 €], boîte à salade ronde [15,95 €], gourde [12,95 €], tasse à soupe [12,95 €], boîte à repas [2L - 11,95

€], boîte à repas ronde [12,95 €], boîte à repas [1,1L - 9,95 €], pot à encas [9,95 €], set de couverts [9,95 €]. 5. MASTERCHEF MACHINE À PIZZA NOIR - CASASHOPS // Idéale pour créer des pizzas personnalisées, en fonction de vos goûts. 69 € - Référence produit site internet : 670824. **6. BOITE À PAIN NIC** - BRABANTIA // Elle peut contenir deux pains et sa base rainurée facilite la ventilation en dessous. Couvercle en bambou et poignée de de transport. Light Grey, 60 €. 7. BABYCOOK EXPRESS - BEABA // Béaba® lance le nouveau Babycook Express® ! Il se démarque par le gain de temps qu'il apporte aux parents lors de la préparation des repas de bébé. Grâce à l'innovation Béaba®, il permet de gagner 25% de temps sur la cuisson, grâce à la pale intégrée au bol et ses 2 modes de cuisson (standard et express). Simple et rapide, le nouveau Babycook Express® 4 en 1 accompagne les parents tout au long de la diversification alimentaire et leur donne un coup de pouce pour pouvoir passer plus de temps avec bébé. Babycook EXPRESS, 159 €. 8. BOLS ISOTHERMES MÉTALLIQUES BRILLANTS - MYMUESLI.COM // Avec le bol Thermo 2go, vous êtes parés pour toute la journée. Que ce soit pour le petit-déjeuner, le déjeuner ou l'en-cas : l'acier inoxydable à double paroi garde votre repas au chaud pendant 8 heures ou au froid pendant 10 heures. Grâce à 2 récipients séparés, les aliments croustillants restent croquants et les aliments frais restent frais. Contenance 400 ml (bol) + 230 ml (couvercle). 34,95 € pièce.





8





picard



MOCHIS GLACES: CITRON YUZU / CHOCOLAT BELGE ET NOISETTE

Craquez pour ces crèmes glacées enrobées de pâte de riz moelleuse. D'autres parfums sont proposés par la marque : noix de coco, mangue, thé vert matcha, framboise, fraise, pistache, caramel, fruits de la passion et manque, vanille...

LITTLE MOONS, 6 MOCHIS, 5,95 €.

MIEL SOUFFLE SPIRULINE

Un miel pétillant et acidulé, rappelant le goût régressif du bonbon au cola. Sa couleur bleue réhaussera vos préparations et ne laissera personne indifférent!

PANACEA, 200G, 12,50 €.



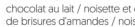
ŒUF GLACE **CHOCOLAT-NOISETTE**

Œuf glacé chocolat noisette

GLACE AU

CHOUSTILLANT NDE-CHOCOLAT

Dessert glacé ultra gourmand composé d'un trio de glaces (noisette, vanille, chocolat noir), d'une sauce chocolat-caramel beurre salé, d'un croustillant amande / chocolat au lait / noisette et d'un décor de brisures d'amandes / noisettes caramélisées et copeaux de chocolat. **PICARD**, 560G, 6 **PARTS**, 17,99 €.





6 parts | 800 ml - 560 g

CROUSTI PETALES NATURE

Pour un petit-déjeuner riche en fibres et savoureux. BJORG, 300G, 3,45 €.

CROUSTI PETALES CHOCOLAT NOIR

Grâce à sa recette au chocolat noir réduite en sucre, cette nouveauté est l'alliée parfaite de toute la famille pour faire le plein de saveurs, dès le réveil! BJORG, 300G, 3,75 €.



LES GOURMANDISES D'EMMA POIVRONS GRILLÉS À L'HUILE

Coupés en filets, les poivrons sont grillés puis confits à l'huile, et sont parfaits pour retrouver toute l'année, l'une des saveurs typiques de l'été.

LE BRIN D'OLIVIER, 285g, 5,40 €.





APÉRITIF DE LA MER SELECTION

Composé de calamars à la romaine, bouchées de colin d'Alaska, crevettes panées et sauce tomate cuisinée. COSTA, 365G, 6,49 €.



TARTINABLE DE TOMATES SECHEES

La rondeur de la tomate séchée, relevée d'une pointe de piment... dans un pot qui sera lavé puis réutilisé, s'il est rapporté en magasin. LE TEMPS DES OLIVIERS, 200G, 4,20 €.



EMINCE VEGGIE SAUCE TAJINE

Nouveauté riche en protéines, idéale pour faciliter le quotidien, et ce, sans compromis sur le goût, ou la qualité.

BJORG, 220G, 3,59 €.



LE CHINOIS BRIOCHE À LA CRÈME PÂTISSIÈRE

Composé d'une pâte briochée, fourrée d'une généreuse crème pâtissière.

LA FOURNEE DOREE, 600g, 2,76 €.



TAPENADE VERTE VARIETE PICHOLINE

A base d'olives Picholines d'origine française, d'anchois, de câpres, d'huile d'olive, de jus de citron, de basilic, d'herbes de Provence et d'épices.

LE BRIN D'OLIVIER, 90G, 5,99 €.



CITRON-CITRON VERT // FRAMBOISE-CASSIS

Certifiées Bio, les boissons naturelles KIVA allient fruits à profusion, eau gazeuse et juste ce qu'il faut de sucre de canne bio.

> KIVA, bouteilles en verre, 2,85 € pièce.





JAMBON CUIT SUPERIEUR BIO

Issu d'une cuisse de porc désossée puis salée avec un simple bouillon de légumes pour garder une saveur authentique.

FRAIS DEVANT !, 120G, 3,80 € À 8,50 € la barquette.

CROUSTI MOELLEUSE A PARTAGER - ROYALE

Pizza garnie de morceaux de jambon supérieur, d'emmental fondant et de mozzarella filante, sur un lit de sauce tomate cuisinée pour relever le goût.

MARIE, 500G, 4,45 €.



tion de bistrots cool qui assure de bien manger du déjeuner au diner!

L'ADRESSE QUI MANQUAIT AU **QUARTIER!**

Situé au 2 rue Brunel, dans le 17^{ème} à quelques pas de l'Arc de Triomphe, Flonflon fait revivre l'ambiance des bistrots parisiens façon 2022.

Issu de la prestigieuse école Ferrandi, Le Chef, Pierre-Thomas Clément a fait ses armes dans les cuisines de Alain Ducasse, Joël Robuchon ou encore Pierre Gagnaire. Ce chef de 36 ans originaire des Yvelines avec des origines de la Haute-Loire, aime mettre

les produits de cette région en avant à travers des recettes simples. Il travaille des produits de saison et propose une carte réduite et parfaitement exécutée, qui est renouvelée tous les deux mois.

Le mot d'ordre en cuisine ? La QUA-LITÉ! Exit les mélanges audacieux, le Chef préfère twister les épices et élaborer une sauce sympa afin de conserver le goût franc des aliments. Le sourcing fait la part belle aux artisans français, le pain (pour saucer) vient de chez Thierry Breton, le taulier de la baguette. Boucherie Seguin, les légumes au marché de l'Alma, poisson en direct de Normandie ou de Bretagne.

CA DONNE À LA CARTE:

Velouté de châtaignes, crème poulette et rosé des prés [13€] ou les Ravioles de gambas, poireaux au gingembre, bouillon coco curry rouge [16€] pour débuter le repas. On poursuit avec une savoureuse Joue









de bœuf braisé à la bourguignonne. purée de céleri rave [26€] ou bien le fabuleux Risotto d'orge, blanc de sèche, butternut, crème d'oignons blancs et poires [25€]. Côté dessert, on fond sur le moelleux au chocolat maison avec son cœur à la pistache [14€]. A noter, l'heure de l'apéro n'est pas en reste chez Flonflon! La carte s'encanaille volontiers de tapas à partager entre amis: Sardines à la japonaises [9€], aubergine Miso [9€] ou encore du gouda à la truffe [13€], les croquettes de jambon Ibérique [11€] et surtout le fabuleux Croque-Monsieur aux cèpes [14€]...

UNE CAVE AUX TRÉSORS

Comme un vrai sommelier, Pierre-Thomas Clément a travaillé sa carte de vins avec des étiquettes triées sur le volet et en parfaite adéquation avec sa cuisine. Une dizaine de



flacons au verre et UNE cinquantaine de références à la bouteille viendront parfaire ce moment.

Le must ? Sa carte de cocktails avec plus de 50 références de rhums qui a déjà séduit de nombreux connaisseurs...

FLONFLON, UN LIEU CHALEUREUX

Avec Flonflon, les fines gueules du coin ont enfin une adresse pour se restaurer dans une ambiance feutrée et chaleureuse. Le brouhaha y est agréable grâce à une playlist qui permet de s'entendre. Le chef a pensé la décoration de son bistrot avec ... sa maman! En salle, les murs se parent d'une tapisserie fleurie de chez Jean-Paul Gaultier un brin japonisante côtoyant des murs bruts. L'éclairage est doux grâce aux suspensions en verre soufflé, aux reflets moirés d'un côté, mixés aux lustres d'inspiration



industrielle de l'autre. Pierre-Thomas Clément a sollicité également Olivier N'Gassa, créateur parisien qui travaille avec des artisans camerounais pour réaliser des coiffes bamilékés aux plumes colorées et raphia. Les tables reprennent les codes de la tradition bistrotière, plateau rond en marbre sur pieds, escortées de chaises aux assises en velours cognac ou émeraude. Une table d'hôte pour 8 personnes permet de débarquer entre amis chez Flonflon!

FLONFLON

2 rue Brunel, 75017 PARIS 01 44 90 09 95

Réservation conseillée Ouvert du Lundi au Vendredi de 12h00 à 14h30 et de 18h30 à 00h00. Métro Argentine (ligne 1) www.bistrot-flonflon.fr







LA SALLE À MANGER DE PASTIS

LE NOUVEAU LIEU DU RESTAURANT PASTIS POUR SE RÉUNIR EN FAMILLE OU ENTRE AMIS!

LE MISTRAL SOUFFLE DANS LE 8ème ARRONDISSEMENT DE PARIS!

La salle à manger de Pastis, c'est le nouveau lieu crée par la team de sudistes, déjà à la tête de Chez Cézanne, Pastis et Carmona. Un lieu de vie pour manger et organiser des évenements.

UNE DÉCO VENUE DU SUD

Ambiance mas provençal: tomettes, canapés en velours safran, mur en pierres apparentes, vaisselle peinte à la main, le tout à deux pas de l'église Saint Augustin en plein cœur du Boulevard Haussmann.

LA MÉDITERRANÉE À LA CARTE

Côté assiette, le level est assuré par le Chef Paul-Alexandre Laumont, qui signe déjà les cartes de Chez Cézanne [Paris 16] et Pastis [Paris 8] .

On plonge en Méditerranée avec le poulpe entier sauté (unique à Paris) et sa sauce Chimichurri, à partager (80€) ou encore avec les Saint-Jacques à la provençale (32€)

Paul-Alexandre Laumont régale aussi les amateurs de viande avec ses côtelettes d'agneau jus corsé et romarin [28€] ou avec la pièce du boucher en fonction du marché ...

la salle à Manger de pastis

87 BOULEVARD HAUSSMAN 75008 PARIS

Ouvert du Lundi au Dimanche de 8h00 à 2h00 Service continu Établissement sur deux niveaux : 30 couverts au rez de chaussée, 30 couverts à t'étage Terrasse pouvant accueillir environ 30 couverts









la fête à la maison !

COMME SON NOM L'INDIQUE,
LA SALLE À MANGER DE PASTIS,
EST LE LIEU PARFAIT POUR
DÉBARQUER ENTRE AMIS COMME
À LA MAISON ET ORGANISER
DES DINERS, ANNIVERSAIRES, ...
GRÂCE À SON ADRESSE CENTRALE,
LA SALLE À MANGER DE PASTIS
EST IDÉALE POUR ORGANISER
DES PETITS DÉJENEURS,
DÉJEUNERS OU ENCORE DINERS
PROFESSIONNELS, OU FAMILIAUX!
SUR DEUX ÉTAGES, LA SALLE À
MANGER DE PASTIS SE PRIVATISE
EN FONCTION DES OCCASIONS!









LOULOUTE

LA NOUVELLE ADRESSE HYBRIDE DE LA RUE DE CHARONNE

Situé au 55 rue de charonne, louloute est le nouveau lieu de vie du 11ème arrondissement.

cette nouvelle adresse propose un concept aussi vivant que ce quartier en pleine effervescence : des bons petits plats et de la musique live.

Louloute, c'est avant tout une histoire de famille chapeautée par Frédérick Rimbert à l'initiative de ce beau projet. A la croisée entre cave à manger et club de musique, le seul maître-mot c'est le partage!

LE LIEU

Louloute est un petit paradis pour ceux qui font rimer simplicité avec convivialité. Franc et sympathique, l'accueil plonge immédiatement les convives dans une atmosphère détendue, le tout accentué par une décoration soignée jusqu'aux moindres

détails. Les lampes sont chinées, ainsi que la vaisselle, et notamment les petites assiettes imaginées par karla sutra apportent ce brin d'érotisme qui donne une note un peu frivole se combinant parfaitement à une tapisserie fraîche et romantique.

Le dîner se prend au bar ou à table dans cet écrin pouvant accueillir une cinquantaine de couverts à l'intérieur et seize en terrasse pour les beaux jours. - Le tout sans réservation -

LE CHEF

La carte fait la part belle aux origines italiennes du chef Giuseppe Savarese. Le jeune chef napolitain cumule plusieurs belles expériences en Italie, comme le Relais & Château l'Albereta. Puis il décide de continuer son parcours en France, il prend vite ses marques chez Big Mamma et Gare

au Gorille avant de rejoindre les cuisines de Louloute. Il source tous les produits sont en circuits courts auprès de producteurs de proximité: la boucherie Nivernaise pour la viande, Terroir d'avenir pour les fruits et légumes, Ciao-gusto pour les produits italiens ou encore le marché d'Aligre pour le fromage. Frédérick et le chef privilégient la qualité et l'authenticité des produits, ainsi tout est minutieusement choisi.

UNE CUISINE BIEN SOURCÉE

Pour le menu, pas de place à l'improvisation! Aux assiettes à partager pleines de saveurs à mi-chemin entre l'Italie et la France, s'ajoutent des suggestions variées proposées à l'ardoise: Frites de polenta, houmous, piment d'Espelette [8 €] / Arancini tomate, scamorza fumée [10 €] / Carpaccio







de Saint-Jacques, orange, fenouil, crème d'épinards, huile à la bergamote [13 €]. La carte est récréative et de saison. Pour les becs sucrés, les grands classiques mi-cuit au chocolat et tiramisù sont à partager... ou pas. Assiettes entre 8 € et 13 €.

Pour les plus téméraires, le plat nommé « cap ou pas cap », servi uniquement le samedi, mettra au déPi celui qui le commande, de goûter un plat dont les ingrédients sont tenus secret... Surprise garantie! Enfin, le plat nommé « l'heure des pâtes » est créé par le chef suivant l'inspiration du moment, de quoi se délecter d'un bon plat de pâtes avant ou après le concert.

LOULOUTE CLUB

Louloute est un lieu qui regorge de surprises. S'aventurer au sous-sol, c'est changer radicalement d'ambiance! Intime et feutré, il dissimule le Louloute Club ; un espace hors du temps avec un bar à vin et cocktails, un éclairage tamisé et une programmation léchée. autour de la musique. Le style de musique évolue en fonction des jours avec une programmation hebdomadaire variée : les amateurs de variété internationale viendront le mercredi pour une jam session animée par Yann Négrit à la guitare, les férus de funk et fusion adoreront écouter François Faure le jeudi et les passionnés de concerts de jazz, funk, soul, pop. électro, bossa nova ou encore musique brésilienne et cubaine, apprécieront le vendredi.

Louloute Club propose également deux rendez-vous mensuels à ne pas louper : Une jam de musique cubaine et un jam de musique brésilienne deux mardis par mois et un karaoké live band, le premier samedi de chaque mois, avec des reprises des grands classiques de la chanson française et internationale.

LOULOUTE

55 RUE DE CHARONNE 75011 PARIS

01 48 06 43 22 www.louloute.paris Instagram : louloute.paris

recettes







COCKTAILS

07 Pink lime rhum

07 Cocktail pêches & Champagne

07 Pastèque fizz

07 Le side-Car

CUISINE DU MONDE

Afrique du sud

61 Bobotie

61 Koeksisters

58 Sosatie

Algérie

47 Basboussa aux amandes

45 Couscous

46 Dolma algérienne

Argentine

40 Chocotorta

41 Fugazzeta

38 Locro, ragoût argentin

Bulgarie

85 Banitsa

85 Kavarma

Brésil

37 Bolinho de chuva

37 Frites de manioc, sauce aigre douce

Côte d'ivoire

56 Beignets de poisson

57 Poulet braisé

Espagne

77 Churros

76 Gaspacho andalou

Etats-Unis

32 Cheesecake fraises & framboises

30 Coleslaw

31 Hamburger XXL

33 Milk-shake chocolat

Grèce

75 Dolmas

75 Gyros à l'agneau

Japon

70 Beignets crevettes tempura

70 Tataki de saumon au sésame

Inde

68 Cheese naan

69 Poulet tikka massala

Israël

63 Borek

62 Falafels

65 Kranz

64 Pain de shabbat

Libar

66 Halloumi grillé, salade cuite aux olives et poivrons

67 Taboulé libanais

Maro

42 Crêpes marocaines, milles trous

43 Tajine d'agneau à la marocaine

Mexique

34 Fajitas

35 Guacamole

Royaume-uni

73 Fish and chips

72 Ouefs bénédicte

Sénégal

53 Mafé d'agneau

52 Pastels au thon

55 Thieboudienne

Suède

81 Janssons frestelse

81 Köttbullar

Thaïlande

82 Brochettes de poulet satay

83 Poulet thaï au curry vert

Tunisie

51 Baklawa

48 Kefta

49 Tajine de poulet aux épices







UNE ŒUVRE ACHETÉE, C'EST UN ENFANT QUI PART EN V9C9/Ces.

110 ARTISTES SOLIDAIRES 20/21/22/23 AVRIL 2023

LE CARREAU DU TEMPLE - PARIS - WWW.SOLIDART.FR





























Streep



























