

sommaire *numéro* 149

Recettes

Entrées

- Beignets à la feta p. 131
- Cake surprenant aux olives..... p. 113
- Carpaccio de bœuf, roquette et parmesan p. 24
- Chèvre frais aux pommes, vinaigrette au miel p. 49
- Feuilles de vignes p. 131
- Gaspacho jaune..... p. 56
- Huitres et coquillages en salade..... p. 64
- Mini-cakes tomate-mozzarella..... p. 111
- Papillotes de crevettes à la menthe p. 117
- Salade de poisson à la feta et aux olives p. 25
- Sorbet à la tomate p. 54
- Tartare de pommes vertes et daurade crue p. 45
- Terrine d'agneau à la menthe et petits légumes..... p. 135
- Terrine de chèvre aux deux figes p. 135

Viandes

- Côte de bœuf au pesto, aubergines grillées..... p. 27
- Couscous du Mali..... p. 133
- Filet mignon au thé fumé et pommes croquantes..... p. 50
- Veau fondant aux olives et citron p. 115
- Tajine d'agneau aux 12 épices..... p. 133

Poissons

- Chipirons aux olives..... p. 114
- Cocotte de lotte aux pommes..... p. 48
- Poisson fumé aux bananes plantain p. 133
- Poisson rôti au beurre d'herbes, dés de céleri sautés..... p. 26
- Roulade de thon mi-cuit à la tomate séchée..... p. 137
- Tomates noires farcies à la morue et herbes fraîches..... p. 55

Pâtes, riz et légumes

- Flours de courgette farcies..... p. 75
- Pressé bayadère aux légumes confits et jambon italien..... p. 135
- Risotto au crabe..... p. 31
- Risotto aux couteaux, sucs d'agrumes et fleur de sel..... p. 62

Desserts

- Cheesecake au citron vert..... p.107
- Feuilleté sucré au fromage..... p. 131
- Fraises et framboises, coulis de cassis et yaourt glacé..... p. 29
- Gâteau cadeau p.111
- Gratin de fraises..... p. 66
- Gratin de pommes au gingembre p. 137
- Riz au lait de réglisse..... p. 119
- Salade d'orange p. 131
- Soufflé à l'amande p. 35
- Tarte Tatin à la tomate vanillée ... p. 137
- Tarte très sablée aux pêches et mascarpone..... p. 28
- Tarte ultrafine aux pommes et beurre salé..... p.137
- Terrine glacée aux quetsches et aux épices..... p.135
- Terrinettes de fruits rouges et noirs, sirop de fraises à la rose..... p. 135
- Trio glacé au gorgonzola, crème de poires, mousse au chocolat blanc .. p. 33

Amuse-bouches

P.6 La chronique de Vincent Noce P.8 Agenda P.10 Époque P.14 La table du mois P.16 Les restaurants P.20 Escapades

Recevoir

22

Menus

Variations saisonnières

Six recettes à la fois légères et fraîches, pour bien terminer l'été.

30

Rougui Dia

La princesse du caviar

Depuis près d'un an, Rougui Dia a investi les cuisines du temple parisien du caviar. Chez Petrossian, c'est l'union de l'Afrique avec la Russie qui est célébrée.

32

Ana Ros

La révolutionnaire slovène

À 33 ans, Ana Ros donne le ton à la nouvelle cuisine slovène qu'elle a libérée de son carcan traditionaliste. Fantaisie et réussite sont au programme.



36



42

34

Mehmet Gürs

Un chef sans frontières

Considéré comme le "Jamie Oliver" turc, Mehmet Gürs multiplie les adresses à Istanbul et rafraîchit la cuisine traditionnelle de son pays en puisant dans les saveurs nordiques.

36

Maroc

Une villa couleur mandarine

Moment de détente, le temps d'un déjeuner, à la Villa Mandarine, à Rabat. L'hôtesse, Claudie Imbert, nous ouvre les portes de ce lieu des mille et une nuits.

42

Gourmet

Pomme, pom-pom !

Vous pensiez tout savoir sur cette habituée de nos corbeilles à fruits. Détrompez-vous, son trognon nous cache encore bien des surprises...

52

Haut du panier

Le vrai goût des tomates

Lisse, insipide, la réputation de la tomate a été vraiment mise à mal. Heureusement, avec la redécouverte de variétés oubliées, c'est le retour du bon goût !



22

