

p. 24



p. 70



p. 79



Sommaire

SAVEURS N°191 – Avril 2012

AMUSE-BOUCHES

Cuisines et tendances... p. 6 **Sur le feu...** p. 12 **La table du mois...** p. 14 **Restos et bistros...** p. 16
Chez mon caviste: Instant cidre... p. 20 **Mise en bouche:** beignets de brocoli, sauce tartare... p. 22

CUISINER

EN PRATIQUE EN COUVERTURE

La pâte levée Quoi de plus agréable que de faire son pain soi-même ? Et une fois la technique maîtrisée, on passe aux babas et autres petits pains au lait... p. 24

NOUVELLE RUBRIQUE

SIMPLEMENT BON

Mes petites recettes végétariennes Risotto tout vert & quiche aux légumes et à la faisselle... p. 30

UN PRODUIT EN COUVERTURE

La feuille de riz On n'ose pas toujours l'utiliser, voici comment la domestiquer... p. 34

GOURMET EN COUVERTURE

Les sauces Jadis inséparables de toute préparation culinaire, hier taxées de lourdes et démodées, les sauces font leur retour dans nos casseroles... p. 36

NOUVELLE RUBRIQUE

ÇA SE CUISINE ?

L'ortie Elle devient inoffensive et délicieuse une fois cuite : deux excellentes raisons de la cuisiner !... p. 48

ZOOM

Le speck La première fois qu'on entend parler de ce jambon fumé, on fait généralement répéter. La première fois que l'on y goûte, on en redemande !... p. 51

PLATEAU DE FROMAGES

Le chaource Dodu, tendre et crémeux, ce fromage champenois a tout pour nous attendrir... p. 54

RECETTE DE CHEF EN COUVERTURE

Le plat du bistrot Blanquette de cochon aux petits légumes... p. 56

NOUVELLE RUBRIQUE

EN CUISINE

Le pois chiche Petit par la taille, il ne manque pourtant pas de recettes pour faire parler de lui... p. 58

ELECTRO-KITCHEN

Le hachoir à viande Si on a la chance d'en avoir un, ça n'est sûrement pas pour le laisser dans le fond du placard !... p. 64

NOUVELLE RUBRIQUE

PLEINE SAISON

La mâche Reconnaissable entre toutes, elle est vraiment à part dans l'univers des salades... p. 68

LE PLAT DU SAMEDI

Chili con carne... p. 70

RECEVOIR

MENUS DE SAISON

Variations gourmandes Six recettes pleines de fraîcheur pour varier les plaisirs au jour le jour... p. 72

INSTANT DE VIE EN COUVERTURE

Diners d'étudiants Quand les parents sont partis, que font leurs chers grands enfants ? Ils cuisinent ! Et reçoivent leurs amis autour de bonnes préparations maison. Trop bon !... p. 79

PORTRAIT DE CHEF

Arnaud Lallement Avec ses 2 étoiles, ce jeune chef déjà consacré, demeure farouchement attaché à sa région, la Champagne... p. 86

LE DESSERT DU DIMANCHE

Mousse au chocolat, citron vert et gingembre... p. 92

VOYAGER

VOYAGER EN COUVERTURE

Istanbul Avec ses influences culinaires multiples, la ville est une invitation permanente à se mettre à table... p. 94

VOYAGER EN COUVERTURE

La route des Crêtes Au cœur de l'Alsace et au fil de la chaîne des Vosges, cet itinéraire de montagne est aussi hautement gourmand grâce aux fermes auberges qu'il sillonne... p. 104

LE HAUT DU PANIER

L'huile d'olive de Tunisie Au sud du pays, alliant haute technicité et savoir-faire, la plus grande oliveraie

d'Afrique produit une huile d'olive de grande qualité dans un paysage de désert... p. 114

VIGNOBLE

Coteaux-du-giennois Encore peu connue mais pleine de potentiel, cette toute jeune appellation pourrait bientôt faire parler d'elle... p. 120

COCKTAIL

Le Florodora... p. 126

Erratum une erreur s'est glissée dans le carnet de route du reportage Ardèche du N°190. Pour joindre la Table du Moulin, à Payzac, Composez le 04.75.35.99.64 ou 06.37.14.89.74.

GARNITURES

Abonnez-vous et profitez de notre offre... p. 78 **Carnet d'adresses...** p. 128
Index des recettes du numéro... p. 130

EN COUVERTURE p.32



p. 69



p. 101



p. 112

PROCHAIN NUMÉRO EN KIOSQUE LE 27 AVRIL 2012

Présence d'un supplément Esprit d'ici, d'un encart Sentez et d'un encart FAE pour les abonnés France métropolitaine, Corse incluse.