

p. 23



p. 88



p. 42



Sommaire

SAVEURS N°185 – Juillet-août 2011

AMUSE-BOUCHES

Cuisines et tendances... p. 6 **Sur le feu...** p. 12 **Chez mon caviste: Rosés d'été...** p. 14
La table du mois... p. 16 **Restos et bistros...** p. 18

CUISINER

SPÉCIAL ÉTÉ **EN COUVERTURE**

32 recettes de vacances Bouchées gourmandes, entrées fraîches, plats conviviaux, desserts fruités, tout cela pour grandes tablées ou pique-nique improvisés : succès assuré! p. 23

EN CUISINE

L'artichaut poivrade On ne sait pas toujours comment l'éplucher ni comment le cuisiner, voici de quoi y remédier p. 42

LE PLATEAU DE FROMAGES

La burrata Moins connue en France que sa cousine la mozzarella, cette star des Pouilles italiennes pourrait bientôt lui voler la vedette p. 48

ZOOM **EN COUVERTURE**

La chipolata Tout ce que vous avez toujours voulu savoir sur l'incontournable saucisse du barbecue... p. 51

PLEINE SAISON

La framboise Grâce à ses variétés remontantes, elle comble tout l'été nos envies fraîches et sucrées..... p. 54

CUISINE DE CHEF

Crevettes rôties, artichauts cuits et crus Expliqué pas à pas par Romain Corbière, chef à l'École Ducasse, c'est presque un jeu d'enfant p. 56

À L'IMPROVISTE **EN COUVERTURE**

Pissaladière et zézettes Deux recettes qui ont résolument l'accent du Sud p. 58

EN PRATIQUE

Boissons fraîches Il fait beau, il fait chaud : laissez-vous tenter par nos breuvages colorés..... p. 62

UN PRODUIT

Le nuoc môm Le condiment vietnamien à avoir toujours dans son placard!..... p. 68

LE PLAT DU SAMEDI

Pappardelle au lapin et pesto..... p. 70

RECEVOIR

INSTANT DE VIE **EN COUVERTURE**

Retour de marché Une fois le panier rempli de bons produits, ne reste plus qu'à passer en cuisine!..... p. 72

PORTRAIT DE CHEF

Main verte & cordon bleu Il était une fois un cuisinier au grand cœur et une jardinière passionnée p. 78

MENUS DE SAISON

Variations gourmandes 6 recettes de saison à associer, à déguster et à partager p. 82

DÉCO GOURMANDE

Sur la route des vacances Adieu le resto-route et les sandwiches sous-vide, vive les bons petits grignotages et les préparations maison!..... p. 88

LE DESSERT DU DIMANCHE

Tarte aux myrtilles..... p. 94

EN COUVERTURE



p. 29



p. 106



p. 96



p. 112

VOYAGER

VOYAGER

Les Côtes-d'Armor Jamais loin de la mer, une terre pleine de charme et de traditions p. 96

LE HAUT DU PANIER **EN COUVERTURE**

Le bar de ligne Seuls sur leur embarcation, avec une ligne et des hameçons, des pêcheurs bretons perpétuent une noble tradition p. 106

VOYAGER **EN COUVERTURE**

Cambodge Moins connue et prisée que ses fascinants vestiges, sa cuisine traditionnelle ne peut pourtant laisser indifférent p. 112

LE HAUT DU PANIER **EN COUVERTURE**

Le piment d'Espelette Importé d'Amérique du Sud au XVII^e siècle, il est devenu l'emblème du pays basque, tant dans les assiettes que sur les façades des maisons p. 122

VIGNOBLE

Bio etc. Entre les vins naturels, bio ou issus de la biodynamie, pas toujours facile de s'y retrouver. Éclaircissements. p. 128

COCKTAIL

Le Cantal..... p. 134

GARNITURES

Abonnez-vous et profitez de notre offre... p. 135 **Carnet d'adresses...** p. 136
Index des recettes du numéro... p. 136

PROCHAIN NUMÉRO EN KIOSQUE LE 26 AOÛT 2011