

## INFAILLIBLE GOURMANDISE



Photo V. Lhomme.

On associe souvent les plats uniques aux grandes tablées bruyantes et joyeuses et aux repas sans prise de tête. Ce qu'on oublie souvent, c'est que ces recettes gourmandes s'adaptent aussi très bien aux petits comités, et qu'il serait dommage de s'en priver si on est 6 ou 4 autour de la table. En pleine pandémie au moment de la réalisation de ce hors-série, nous avons adapté nos recettes aux conditions sanitaires en vigueur fin 2020.

Nous avons réduit nous aussi le nombre de convives autour de la table. Nos préparations sont ainsi proposées pour 4 personnes, parfois pour 6. Si vous êtes plus nombreux (si vous souhaitez par exemple passer d'une recette pour 4 personnes à une recette pour 8), il vous suffit de multiplier les quantités en respectant les principes suivants :

- Les ingrédients principaux (viandes, légumes, farine, œufs) ainsi que les liquides sont à multiplier par 2.
- L'assaisonnement, les différentes épices et fines herbes sont à multiplier par 1,5.
- Les alcools ne sont pas à multiplier, ni les matières grasses pour faire revenir ou sauter.
- Pour les gâteaux, afin d'éviter toute déception, il est préférable de faire 2 fois la recette plutôt que de tenter de la doubler.

Ces règles en tête, enfiler votre tablier et lancez-vous dans la réalisation de ces recettes généreuses issues de nos numéros précédents. Testées et approuvées par la rédaction, elles sont garanties inratables.

Bon appétit !

Sylvie

RÉDACTRICE EN CHEF



Tielle à la sétoise P.24



Rôti de veau à la sauge  
purée de céleri P.40



Feuilles de chou farcies  
au poulet P.41



Garbure bigourdane P.77



Cake à la crème de marrons  
et pomme caramélisée P.102



Mousse au chocolat praliné  
et aux noisettes P.92

## Sommaire

Petites faims .....	p. 5
Au four .....	p. 25
Sur le feu .....	p. 61
Les desserts .....	p. 89
Notre offre d'abonnement .....	p. 104
Index alphabétique des recettes .....	p. 105