



Une semaine EN CUISINE

Pas facile de trouver chaque jour des idées pour cuisiner !
Avec nos recettes faciles et originales, on vous promet des
repas gourmands sans avoir à attendre le grand soir...

RECETTES TIPHAINE CAMPET ET SOPHIE MENUT-YOVANOVITCH
PHOTOGRAPHIES JULIE MECHALI STYLISME ET RÉALISATION SOIZIC CHOMEL
ACCORDS VINS KARINE VALENTIN



NOTRE BON ACCORD

Alsace-riesling sélection de grains nobles, Wolfberger, 2015.

Cépage : riesling.

Les notes de mandarine apportent de l'intensité au liquoreux sur une finale assortie d'une pointe de vivacité.

Boutique en ligne, 44,90 € (50 cl).

Tatin d'endive au roquefort

POUR 6 PERS. | PRÉPARATION 20 MIN | CUISSON 1 H | FACILE | BON MARCHÉ

• 1 kg d'endives • 150 g de roquefort • 80 g de beurre • 1 rouleau de pâte brisée • 3 cuil. à soupe de sucre blond
• 50 g de cerneaux de noix • 2 brins de persil frisé • Sel • Poivre

1. Lavez les endives et coupez leurs pieds. Coupez-les en quatre dans la longueur. Faites chauffer 40 g de beurre dans une grande sauteuse et mettez-les à cuire environ 20 min jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Laissez-les refroidir.
2. Préchauffez le four à 180 °C. Coupez le reste du beurre en petits morceaux et mettez-les dans un moule à manqué. Poudrez avec le sucre. Placez

le moule dans le four et laissez cuire quelques minutes. Sortez-le du four et disposez les endives en rosace sur le caramel. Salez un peu et poivrez.

3. Émiettez le roquefort sur les endives, gardez-en un peu pour le décor.

4. Déroulez la pâte et disposez-la sur les légumes. Rabattez l'excédent de pâte contre les bords intérieurs.

5. Enfouissez pour environ 40 min. Faites torréfier les noix à sec 2 à 3 min dans une poêle puis concassez-les grossièrement au couteau.

6. À la sortie du four, placez un plat de service sur la tarte et, d'un geste sûr, retournez le plat. Répartissez les noix et le roquefort réservé. Ajoutez quelques pluches de persil avant de déguster tiède.



NOTRE BON ACCORD
Côtes-du-roussillon, Domaine Cazes,
Le Canon du maréchal 2017.
Cépage : muscat et viognier.
Les parfums du raisin mûr
emportent la dégustation sur des
notes muscatées et exotiques très
originales. Boutique en ligne. 790 €.



Salade de pomme de terre et saucisse

POUR 4 PERS. | PRÉPARATION 20 MIN | CUISSON 20 MIN | FACILE | BON MARCHÉ

- 1 saucisse de Toulouse • 500 g de pommes de terre à chair ferme • 1 oignon rouge
- 1 gousse d'ail • 3 brins de cerfeuil • Quelques jeunes pousses de betterave
- 125 g de cantal • 2 cuil. à soupe de vinaigre de xérès • 4 cuil. à soupe d'huile neutre
- 1 cuil. à soupe de moutarde à l'ancienne • Sel • Poivre

1. Pelez et hachez la gousse d'ail. Dans un bol, fouettez la moutarde avec le vinaigre et l'huile. Ajoutez l'ail et le cerfeuil ciselé. Salez, poivrez et émulsionnez.
2. Lavez les pommes de terre et mettez-les à cuire dans une casserole d'eau pendant environ 20 min (démarrage à l'eau froide). Égouttez-les et pelez-les. Coupez-les en demi-rondelles, placez-les dans un plat creux et versez la vinaigrette aussitôt dessus. Mélangez.
3. Pelez et émincez l'oignon. Coupez le fromage en dés.
4. Coupez la saucisse en petits tronçons et faites-les dorer dans une poêle sans matière grasse 3 min de chaque côté. Déposez-les sur la salade avec les rouelles d'oignon, les cubes de fromage et les jeunes pousses. Dégustez tiède.

MON CARNET FUTÉ

Tagliatelles au brocoli et au citron

POUR 4 PERS. | PRÉPARATION 15 MIN | CUISSON 20 MIN
FACILE | BON MARCHÉ

- 1 tête de brocoli • 2 citrons bio • 2 brins de persil plat
- 20 cl de crème liquide entière • 75 g de parmesan • 30 g de beurre
- 500 g de tagliatelles fraîches ou sèches (cf. notre banc d'essai p. 88)
- 1 tranche de pain de campagne rassise • 50 g de pignons de pin
- Sel • Poivre du moulin

1. Taillez le pain en cubes et faites-les dorer 3 min dans le beurre moussoux en mélangeant souvent. Faites dorer à sec les pignons de pin, 2 min dans une poêle. Lavez les citrons et râpez leur zeste. Pressez l'un des citrons. Râpez grossièrement le parmesan en conservant quelques copeaux pour la finition.
2. Taillez le brocoli en bouquets et plongez-les dans une marmite d'eau bouillante salée environ 10 min. Récupérez-les avec une écumoire et passez-les sous l'eau froide.
3. Faites chauffer la crème dans une petite casserole, ajoutez le parmesan râpé, les zestes et le jus du citron et mélangez le tout. Salez, poivrez et tenez au chaud.
4. Faites cuire les pâtes dans l'eau de cuisson des brocolis, en suivant le temps de cuisson indiqué sur le paquet et égouttez-les.
5. Placez les tagliatelles en nids dans un grand plat creux avec les fleurettes de brocoli. Versez la sauce au citron, ajoutez le persil effeuillé, les pignons et les croûtons. Décorez avec les copeaux de parmesan. Donnez un dernier tour de moulin à poivre.



NOTRE BON ACCORD
IGP pays-d'oc, les Vignerons
de Foncalieu, Sillages 2017.
Cépages : albariño.
Le raisin blanc de Méditerranée montre
ici une pointe très parfumée avec des
notes citrus et salines sur une bouche
qui a du peps pour le moelleux des
pâtes. Boutique en ligne. 6,50 €.



RETROUVEZ TOUTES NOS ADRESSES EN FIN DE MAGAZINE



NOTRE BON ACCORD

Faugères, Domaine des Prés Lasses, Amour 2017.
Cépage : grenache et cinsault.
Fin et tendu, les tanins sont souples sur une petite matière bien juteuse, un vin bio parfait sur notre cocotte.
Au Repaire de Bacchus, 13,70 €.

Porc en cocotte aux poireaux

POUR 6 PERS. | PRÉPARATION 20 MIN
REPOS 12 H | CUISSON 1 H 50 | FACILE | BON MARCHÉ

• 1,5 kg d'échine de porc • 6 poireaux • 3 oignons • 3 gousses d'ail
• 5 brins de thym • 10 feuilles de sauge • 20 cl de vin blanc sec
• 5 cuil. à soupe d'huile d'olive • 2 cuil. à soupe de gros sel • Sel • Poivre

- 1. La veille**, piquez le porc avec les gousses d'ail pelées et coupées en bâtonnets. Frottez-le avec le thym (réservez 1 brin pour la fin) et le gros sel et placez-le dans un sac plastique (type congélation). Laissez-le au frais toute une nuit.
- 2. Le jour même**, lavez les poireaux, ôtez le vert, coupez-les en deux dans la longueur et la largeur. Pelez et émincez les oignons.
- 3. Sortez le porc** du sac et essuyez-le pour ôter le sel. Faites chauffer 2 cuil. à soupe d'huile dans une cocotte et faites dorer le rôti sur toutes ses faces pendant 10 min.
- 4. Débarrassez-le** et, sans laver la sauteuse, versez l'huile restante pour y faire blondir les oignons 8 à 10 min. Assaisonnez puis remettez la viande dessus, ajoutez les poireaux et la sauge autour. Versez le vin. Laissez cuire environ 1 h 30 à couvert, en remuant de temps en temps. Versez un peu d'eau si le liquide s'évapore trop vite. Servez directement dans la cocotte en émiettant le reste de thym par-dessus.

Potée de saint-jacques

POUR 4 PERS. | PRÉPARATION 20 MIN
CUISSON 20 MIN | FACILE | BON MARCHÉ

• 12 noix de saint-jacques avec corail • 125 g de lard fumé
• 1/2 chou frisé • 1 cébette • 2 carottes • 3 brins d'aneth
• 5 cl de crème liquide entière • 20 g de beurre • 20 cl de vin blanc sec
• 3 cuil. à soupe d'huile d'olive • Sel • Poivre

- 1. Pelez les carottes** et coupez-les en dés. Lavez le chou, ôtez son trognon et ses côtes centrales, et émincez les feuilles. Coupez le lard en allumettes.
- 2. Chauffez l'huile** dans une sauteuse et faites-y revenir les carottes 3 min. Ajoutez les lardons, mélangez encore pendant 3 min puis ajoutez le chou. Faites-le bien suer avant de verser le vin blanc. Salez, poivrez, couvrez et laissez mijoter à feu doux environ 15 à 20 min.
- 3. Versez la crème** sur les légumes, mélangez et faites réduire 5 min.
- 4. Faites mousser le beurre** dans une poêle et faites cuire les saint-jacques 1 min en les retournant à mi-cuisson. Disposez-les sur les légumes. Ajoutez la cébette émincée et l'aneth effeuillé. Laissez chauffer le tout 2 min et dégustez.



NOTRE BON ACCORD

Bourgogne-hautes-côtes-de-nuits, Domaine Aegerter, Vieilles Vignes 2016.
Cépage : chardonnay.
L'aubépine et le chèvrefeuille, une note de pomme et des noisettes...
La coquille s'en accommode parfaitement bien. Au domaine, 25 €.



NOTRE BON ACCORD
Sauternes, Château Andoyse
du Hayot 2015.
Cépage : sémillon à 90 % et sauvignon.
Un liquoreux qui ressemble à un coucher
de soleil pour un dessert au chocolat
craquant de ses graines. 14 €, Auchan.



Gaufres au potiron, chantilly au sirop d'érable et à la cannelle

POUR 4 PERS. | PRÉPARATION 15 MIN
REPOS 2 H | CUISSON 5 MIN/GAUFRE | FACILE | BON MARCHÉ
POUR LA PÂTE : • 200 g de purée de potiron • 2 œufs • 50 g de beurre
• 25 cl de lait • 150 g de farine • 3 cuil. à soupe de sucre brun
POUR LA GARNITURE : • 20 cl de crème liquide entière très froide
• 5 cl de sirop d'érable • 1 cuil. à café de cannelle en poudre

1. **Faites ramollir le beurre** 15 secondes aux micro-ondes. Versez tous les ingrédients de la pâte dans un blender et mixez pour obtenir une consistance lisse. Au besoin, rajoutez un peu de farine si la pâte semble trop liquide. Laissez-la reposer au moins 2 h à température ambiante.
2. **Montez la crème** bien froide en chantilly. Lorsqu'elle forme des pics, versez le sirop d'érable et la cannelle.
3. **Faites cuire les gaufres** 5 min dans le gaufrier préchauffé.
4. **Garnissez chaque gaufre** d'un peu de chantilly et dégustez aussitôt.



NOTRE BON ACCORD
Champagne Devaux blanc de noirs.
Cépage : pinot noir.
La puissance d'un champagne pour le dessert,
mais rien ne vous empêche de le déguster
sur tout le repas. 23,90 €. Monoprix.



RETROUVEZ TOUTES NOS ADRESSES EN FIN DE MAGAZINE

Crèmes au chocolat et graines de sarrasin

POUR 4 PERS. | PRÉPARATION 20 MIN | REPOS 2 H
CUISSON 30 MIN | FACILE | BON MARCHÉ

• 4 jaunes d'œufs • 20 cl de crème liquide entière • 15 cl de lait
• 120 g de chocolat noir à 60 % • 70 g de sucre en poudre • 2 cuil. à soupe
de cacao amer en poudre • 2 cuil. à soupe de graines de sarrasin • 1 pincée de sel

1. **Faites chauffer le lait** dans une casserole. Cassez 100 g de chocolat en petits morceaux et ajoutez-les avec le cacao dans la casserole. Versez la crème liquide et mélangez bien le tout.
2. **Dans un saladier**, fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre. Versez dessus le contenu de la casserole sans cesser de mélanger. Ajoutez le sel et passez la crème au chocolat à travers un tamis, laissez-la reposer au moins 2 h.
3. **Préchauffez le four** à 160 °C. Répartissez la crème dans des tasses à café ou des ramequins allant au four. Posez une feuille de papier cuisson dans un plat à four et déposez les pots au chocolat par-dessus. Versez de l'eau bouillante à mi-hauteur des pots et enfournez pour environ 30 min. Laissez refroidir avant d'entreposer au frais.
4. **Faites dorer les graines** de sarrasin à sec dans une poêle pendant 2 min en les remuant. Prélevez des copeaux dans les 20 g restants de chocolat à l'aide d'un Économe. Au moment de servir, répartissez le sarrasin et les copeaux sur les crèmes.