1,30 € SEULEMENT

ici Paris

N° 3700 - 1ER AU 7 JUIN 2016

Ils ne se sont pas vus depuis des mois...

Yvan ATTAL & Charlotte GAINSBOURG

Séparés !

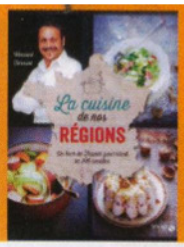
Quitté par Amber
Accusé de violences
Expulsé de chez lui

Johnny DEPP

Vanessa révèle son vrai visage

N°3700 - France métropolitaine 1,30 € / AND 1,40 € / BEL 1,50 € / CAN $ 4,50 CND / CH 2,80 FS / D 2,60 € / DOM 2,40 € / ESP 1,80 € / GR 2,20 € / GUY A 3,00 € / IT 1,80 € / LUX 1,50 € / MAR 16 MAD / MAY 2,40 € / NL 2,95 € / PORT. Cont 2,30 € / TOM A 440 CFP / TOM S 220 CFP / TUN 2,70 TND

M 01872 - 3700 - F: 1,30 €



Salade niçoise

Recette et photo extraites de La Cuisine de nos régions, *de Vincent Ferniot, photo : Pierre Chivoret, stylisme : Alexia Janny, Ed. Solar*

POUR 4 PERSONNES

- 4 tomates
- 1 petit concombre
- 1 poivron vert
- 100 g de petites fèves fraîches
- 100 g de haricots verts
- 3 petits oignons nouveaux
- 1 gousse d'ail
- 8 feuilles de basilic
- 2 gros œufs
- 10 filets d'anchois à l'huile
- 20 petites olives noires
- vinaigre de vin
- huile d'olive
- sel
- poivre du moulin

1. Faites cuire les œufs durs, puis écalez-les. En même temps, faites cuire les haricots verts al dente, puis égouttez-les. Pelez et émincez le concombre, faites-le dégorger au sel pendant le reste de la préparation. Pelez les fèves, si nécessaire. Taillez le poivron en lanières après avoir éliminé les graines. Pelez et émincez les oignons. Egouttez et épongez les anchois.
2. Préparez une vinaigrette avec 5 cuil. à s. d'huile d'olive et 2 cuil. à s. de vinaigre, les feuilles de basilic ciselées, du sel et du poivre.
3. Frottez d'ail l'intérieur d'un saladier en bois d'olivier. Ajoutez les tomates coupées en quartiers, le concombre égoutté, les oignons, les fèves, les haricots verts et le poivron. Arrosez de vinaigrette et mélangez.
4. Ajoutez en garniture, sur le dessus, les œufs durs coupés en rondelles, les olives noires et les anchois recoupés en deux. Servez aussitôt.

ET ON BOIT QUOI ?
Le Château de La Rivière 2015, bordeaux rosé. Le nez égrène des notes d'ananas, de pamplemousse, de rose et de pêche blanche. La bouche est fraîche et légère. 8 €, *cavistes*

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération

TESTÉ ET APPROUVÉ!

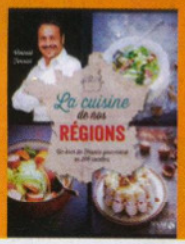
Onctueuse et fondante, cette crème renversée **Vrai** allie avec douceur le lait de brebis et le chocolat. A partir de **2,30 €**, *GMS*

Testez les nouveaux Apérifruit de **Vico** aux cerises, mangues e physalis, agrémentés d'amandes et d cacahuètes. A partir de **2,29 €**, *GM*

Cultivé en agriculture bio, le café moulu pur arabica Ouganda de la marque **Alter Eco** est produit par des femmes. **3,79 €**, *GMS*

Omégabio4 **Cauvin** est un savoureux mélange de 4 huiles vierges bio à l'arôme naturel de citron. **3,75 €** (75 cl), *GMS*

Ultrarésistants, ces plats en verre **Cook&Store** Pyrex existent aus en vert et jaune. Idéal pour une cuisson au four. A partir de **30 €**, *GMS*



Aubergines farcies à la bonifacienne

Recette et photo extraites de La Cuisine de nos régions, *de Vincent Ferniot, photo : Pierre Chivoret, stylisme : Alexia Janny, Ed. Solar*

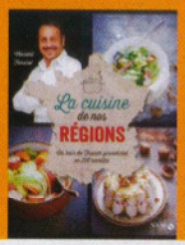
POUR 6 PERSONNES

- 6 aubergines longues pas trop grosses
- 6 tranches de pain de mie de 6 cm de côté
- 25 cl de lait
- 2 œufs
- 100 g de parmesan râpé
- 18 feuilles de basilic frais
- farine
- 4 ou 5 cuil. à s. d'huile d'olive
- sel
- poivre du moulin

1. Faites tremper les tranches de pain écroûtées dans le lait. Lavez les aubergines et faites-les cuire coupées en deux dans la longueur à l'eau bouillante pendant 10 min. Egouttez-les, épongez-les soigneusement, puis retirez la pulpe. Lavez et ciselez le basilic.
2. Réservez les aubergines évidées. Mélangez la pulpe avec la mie de pain essorée, les œufs battus en omelette et le parmesan. Incorporez le basilic ciselé, salez et poivrez.
3. Remplissez les aubergines de cette farce en la tassant bien. Farinez-les légèrement. Faites chauffer l'huile dans une grande poêle. Posez les aubergines farcies dedans, côté farce contre le fond, et saisissez-les pendant 10 min. Baissez le feu et faites cuire pendant encore 5 min. Retournez-les et couvrez. Laissez mijoter pendant 15 min sur feu modéré. Servez chaud.

ET ON BOIT QUOI ?
Le Château de La Rivière 2015, bordeaux blanc. Belle complexité aromatique avec des notes de pamplemousse, citron et fruits tropicaux. Finale en bouche longue et minérale. 12 €, *cavistes*

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération



Gigot de pré-salé rôti

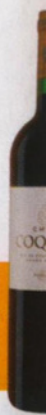
Recette et photo extraites de La Cuisine de nos régions, *de Vin Ferniot, photo : Pierre Chivoret, stylisme : Alexia Janny, Ed. So*

POUR 6 A 8 PERSONNES

- 1 gigot de pré-salé de 2 kg environ
- 40 g de beurre
- poivre noir du moulin
- sel de mer fin

1. Préchauffez le four à 280 °C (th. 9-10). Ciselez graisse qui enveloppe le gigot et enduisez ce dernie de beurre ramolli. Posez-le dans un grand plat à fo muni d'une grille, enfournez à mi-hauteur et faites 10 min.
2. Baissez la chaleur du four à 220 °C (th. 7-8). Salez, poivrez le gigot et poursuivez la cuisson en comptant 12 min par livre et en retournant la viand deux ou trois fois. Puis éteignez le four et laissez reposer 8 min.
3. Découpez le gigot en tranches régulières pas tro fines. Dégraissez le jus de cuisson et versez-le dans une saucière en ajoutant celui qui aura coulé pend le découpage.

Variantes et conseils Comme garniture, les Normands privilégient la purée de pommes de terre à la crème. Vous pouvez la remplacer par des haricots verts aux flageolets.



ET ON BOIT QUOI ?
Le Château Coquillas 2014, pessac-léognan. Des arômes de fruits rouges macérés se mêlent à des notes de cuir et de poivre. Belle fraîcheur en bouche avec une finale iodée. 12,60 €, *départ cave*

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération