1€,30 SEULEMENT

ici Paris

N° 3709
3 AU 9 AOUT
2016

Ils n'oublieront jamais ce 30 juillet 2016...

Kate & William

Les vacances de l'horreur !

26 JUIL

Philippe CHEVALLIER

Il a dit OUI à Tiffany

Joakim NOAH

Son été torride à Ibiza

Kendji GIRAC

Son coup de cœur pour Marine

M 01873 - 3709 - F: 1,30 €

N°3709 – 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 € / GUT A 3,00 € / IT 1,80 € / LUX 1,50 € / MAR 16 MAD / MAT 2,40 € / NL 2,95 € / PORT.Cont.2,50 € / TOM A 440 CFP / TOM S 220 CFP / TOM 2,70 HT

4 PERSONNES
- g de sardines fraîches
- g de tomates confites
- gousses d'ail
- l d'huile olive
- cl de vinaigre de vin
- ques branches de thym frais
- lles de laurier
- sel
- vre du moulin

1. Retirez la tête des sardines et videz-les. Disposez-les dans une terrine, salez-les et poivrez-les.
2. *Préparez l'escabèche :* écrasez les gousses d'ail entières avec le plat d'un couteau. Coupez en deux les tomates confites.
3. Dans une casserole, faites chauffer l'huile et le vinaigre avec l'ail, les tomates confites, le thym et le laurier. Portez à ébullition et laissez frémir 5 min.
4. Versez l'escabèche chaude sur les sardines, laissez refroidir, puis couvrez et gardez 12 heures au réfrigérateur.

N BOIT QUOI ?
rumes blanches de Nicolas. Sa jolie robe paille claire re sur un nez de noisette et d'amande avec une pointe e mentholée. 3 €, *magasin Nicolas*

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

Giovanni Rana, le spécialiste des pâtes fraîches, lance Duetto, de délicieux raviolis aux champignons et au fromage lombard. A partir de **3,50 €**, *GMS*

Retrouvez le vrai goût du Parmigiano Reggiano avec la célèbre marque **Bertozzi (Ambrosi®)**. A partir de **5,80 €**, *GMS*

Les éclats de nougatine bio **Le Sillon** apportent du croquant et de la gourmandise à vos desserts. A partir de **5,80 €**, *magasins bio*

Pratique en pique-nique, la lunch box **Picard** contient un duo de lentilles vertes et rouges, un petit pain et un financier aux amandes. **4,95 €**

Les **2 Vaches** élargissent leur gamme avec le fondant au cacao ou au café, élaboré avec du lait bio de Normandie. A partir de **2,39 €**, *GMS*

Panna cotta framboise-grenade

Extrait de Mes recettes du bonheur, Carinne Teyssandier, photo : Catherine Madani, éd. de La Martinière

PERSONNES
- 3 feuilles de gélatine
- cl de crème quide entière
- 2 gousses de vanille
- de sucre de leau (xylitol)
- quelques framboises
- ques graines de grenade
- es pistaches dées entières (non salées)

1. Faites tremper la gélatine 10 min dans un bol d'eau froide.
2. Portez la crème à frémissement avec les gousses de vanille fendues et grattées. Ajoutez le sucre de bouleau et mélangez. Egouttez la gélatine et mélangez-la soigneusement à la crème chaude dans la casserole.
3. Versez ce mélange dans 6 petites verrines et gardez 3 heures au réfrigérateur.
4. Ecrasez quelques framboises et mélangez-les avec des graines de grenade.
5. Disposez-les sur la panna cotta au moment du service, et garnissez de pistaches concassées.

N BOIT QUOI ?
rette de Die, Caveau Jaillance. Cette édition limitée t rose nous séduit par la finesse de ses bulles et ses s de muscat, de fruits et d'agrumes. 5,90 €, *GMS*

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

Clafoutis roquette-tomates cerises

Extrait de Mes recettes du bonheur, Carinne Teyssandier, photo : Catherine Madani, éd. de La Martinière

POUR 4 PERSONNES
- 300 g de roquette
- 300 g de tomates cerises
- 1 botte de petits oignons blancs
- 3 œufs
- 125 g de farine de blé intégrale
- 100 g de parmesan râpé
- 3 cuil. à s. d'huile d'olive
- 1 cuil. à c. de sirop d'agave en poudre
- 30 cl de lait
- 1 noix de beurre pour le moule
- sel
- poivre du moulin

1. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Lavez, essorez et émincez la roquette.
2. Epluchez la botte d'oignons blancs. Emincez les petits oignons et faites-les revenir à la poêle avec l'huile d'olive pendant 4 à 5 min. Ajoutez la roquette et laissez cuire 2 min. Laissez tiédir.
3. Dans un grand bol, battez les œufs en omelette à l'aide d'un fouet. Dans un saladier, versez la farine, le parmesan et le sirop d'agave en poudre. Salez et poivrez. Ajoutez les œufs battus et le lait. Mélangez tout en incorporant les oignons et la roquette tiédis.
4. Beurrez 4 moules individuels ou un grand moule, disposez-y les tomates cerises et versez la préparation dessus. Faites cuire environ 10-15 min, jusqu'à ce que la surface du clafoutis ne soit plus liquide.

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