



p. 6



p. 54



p. 26

Sommaire

SAVEURS N°162 - juillet-août 2008

Amuse-bouches Cuisines et tendances p. 6 Sur le feu p. 12
Panier garni du Salon Saveurs des plaisirs gourmands p. 14 Les rosés sur la table p. 16
Fantaisies de chef p. 18 La table du mois p. 20 Restos et bistrot p. 22

Cuisiner

Tiens, des tians ! p. 26
La formule est simple et se décline à l'infini : on aligne de fines tranches de ce que l'on veut, serrées les unes contre les autres, on verse un filet d'huile et hop au four...

Les imprévus de Marine..... p. 32
Pendant ses vacances, Marine se met au vert et compose des salades de pâtes à se damner. Quant à son clafoutis, on en chaparde avant même de passer à table !

Il était un petit navire... p. 36
Le thon, c'est bon. En boîte et émietté, c'est parfait pour réaliser un nombre incalculable de recettes. Au travail !

Des pâtes, j'en veux toujours !..... p. 38
Longues, rondes, en gratin, aux fruits de mer... les pâtes ont toujours plein d'histoires délicieuses à nous raconter.

Réglisse, jolie, jolie..... p. 44
Le bâton ou la gomme de réglisse apportent la note sucrée régressive à beaucoup de desserts. Mais laissez-vous guider par petites touches dans les plats salés.

À vos piques ! p. 46
Voilà une bande de toqués qui, avec une énergie décuplée, donnent le plaisir de cuisiner aux plus réfractaires...

Sauce béarnaise..... p. 52
Lors d'un barbecue, surveillez votre bol de sauce béarnaise qui risque d'être vidé en deux temps trois mouvements.

Recevoir

Variations saisonnières p. 54
2 entrées + 2 plats + 2 desserts = à table !

Pique-nique à la plage p. 60
Ambiance romantique pour un déjeuner pas comme les autres et à l'abri du sable !

Des jardins gourmands p. 64
Dans le Berry, un architecte a redonné vie à un monastère. Au programme : promenades pour gourmands rassasiés.

Menu spécial J.O...... p. 68
Pour supporter au mieux son nageur préféré, il faut suivre un régime protéiné et bon, comme tous les sportifs...

Martine Lambert, femme de glaces ... p. 70
Née parmi les pommes, cette Normande a su créer un palais du bon goût dédié aux glaces et sorbets.

Décor d'été..... p. 74
Déjeuners sur l'herbe, apéritifs dînatoires... toutes les idées déco pour avoir une jolie table.

Charles Keff, l'homme de l'Est p. 78
À la tête de sa ferme-auberge, en Moselle, Charles Keff propose des produits faits maison exceptionnels.

Poulet à la provençale p. 82
Plat parfait quand vos amis débarquent pour trois jours...



p. 32



p. 36



p. 102

Voyager

Le Finistère vu du Sud p. 84
La partie inférieure du Finistère abrite nombre de ports de pêche qui méritent tous le coup d'œil. Préparez-vous donc un circuit découverte. Dépaysement assuré !

Trois vies pour les olives de Nice.. p. 94
Reconnues et certifiées par une AOC, les olives de Nice se retrouvent dans notre cuisine sous forme de fruit, d'huile et de pâte. On n'y échappera pas !

Bangkok : la rue est une cuisine ... p. 102
À Bangkok, pas besoin d'aller au restaurant pour se régaler. Mille et une petites échoppes proposent de délicats plats qui donnent aux rues l'allure d'une cuisine géante.

Cochonnaille made in Corse..... p. 112
La réputation de la charcuterie corse n'est plus à faire. Unique, elle doit son goût de châtaigne à la nourriture des cochons. Rencontre avec des passionnés.

Vins du Sud : jouez le rouge p. 118
On oublie facilement que les côtes-de-provence ne se déclinent pas seulement en rosé. Les rouges existent et réservent parfois de bonnes surprises.

3 jours à Naples..... p. 124
La vie à la napolitaine, on y croit quand on se prélasser sur le balcon de l'un de ses hôtels... Et les pastas et les pizzas n'ont pas le même goût ici...

Garnitures Abonnez-vous et profitez de notre offre p. 77 Carnet d'adresses p. 128
Une dernière tentation : la pêche Melba p. 129 Index des recettes p. 130