

p. 86



p. 35



p. 66



Sommaire

SAVEURS N°193 – Juin 2012

AMUSE-BOUCHES

- Cuisines et tendances...** p. 6
- Sur le feu...** p. 14
- La table du mois...** p. 18
- Restos et bistros...** p. 20
- Chez mon caviste:** un verre pour accompagner ma douzaine d'huîtres... p. 24
- Mise en bouche:** cornets croustillants à l'avocat... p. 26

CUISINER

EN CUISINE

Le clafoutis En version salée ou sucrée, le clafoutis est le plat de saison qui remporte systématiquement tous les suffrages p. 28

PLEINE SAISON **EN COUVERTURE**

La groseille Dans la famille Groseille, je veux la petite ronde qui apporte sa pointe d'acidité à nos plats p. 34

ZOOM **EN COUVERTURE**

Le filet mignon de porc Les bouchers vous le diront, c'est la partie la plus tendre du cochon p. 37

1 PRODUIT

La harissa Départ pour un voyage épicé. Après, tout est question de dosage p. 40

GOURMET **EN COUVERTURE**

Cosses et gousses Équeuter, ébouter... La corvée a le charme des journées ensoleillées, mais c'est également l'occasion de croquer dans des légumes verts bien goûteux p. 42

EN PRATIQUE

Le wok Cette poêle asiatique au drôle de nom préserve les saveurs et le croquant des ingrédients p. 52

ELECTRO-KITCHEN

Le blender Les beaux jours sont là! Place au régime smoothie, soupe froide et glace express p. 58

DESSERT DE BISTROT **EN COUVERTURE**

Vol-au-vent aux fruits rouges Bruno Doucet nous donne ses trucs pour faire un dessert de chef p. 62

MES PETITS PLATS VÉGÉTARIENS

Crumble de légumes & couscous de légumes aux raisins secs p. 64

PLATEAU DE FROMAGES

Le livarot Facilement reconnaissable à son teint orangé, ce normand ne manque pas de goût! p. 68

LE PLAT DU SAMEDI

Tomates farcies au paleron p. 70

RECEVOIR

MENUS DE SAISON

Variations saisonnières Le maître mot ce mois-ci sera: la fraîcheur de nos petits plats! p. 72

BONNES FEUILLES **EN COUVERTURE**

Marinades Laisser macérer pour attendrir une viande ou un poisson, on sait le faire, mais n'oublions pas de laisser mariner fromages et autres petits légumes pour les conserver dans nos placards p. 78

INSTANT DE VIE **EN COUVERTURE**

Déjeuner au bord de l'eau Prenez un jour de printemps, ajoutez un lac, disposez une nappe et quelques transats, complétez le tout par un panier gourmand bien rempli. Vous aurez le scénario d'une journée parfaite p. 81

PORTRAIT DE CHEF

Jacques Decoret Dans sa ville de Vichy, ce chef audacieux laisse libre cours à sa fantaisie p. 88

DESSERT DU DIMANCHE

Un gâteau roulé p. 92



+ de 2 500 recettes en poche!
SAVEURS SUR IPHONE

POUR 2,99 €, TÉLÉCHARGEZ SUR ITUNES STORE L'APPLICATION QUI VA RÉVOLUTIONNER VOTRE FAÇON DE CUISINER.

VOYAGER

VOYAGER **EN COUVERTURE**

Guinguettes Ah les bords de Marne! On y va pour se balader à vélo ou en bateau, mais aussi pour danser dans ces pittoresques lieux qui ont su passer au travers du temps p. 94

VOYAGER

Tunisie Direction le sud de la Tunisie, synonyme de porte du désert. Là où le sable s'immisce dans les maisons, là où les oasis sont des repères verts dans un océan de teintes orangées p. 104

HAUT DU PANIER **EN COUVERTURE**

Les jardins d'épices du Kerala La liste des épices qui poussent dans le sud de l'Inde est longue. Des odeurs, des couleurs qui enivrent le visiteur p. 114

VIGNOBLE **EN COUVERTURE**

Patrimoine Fer de lance des vins de Corse, ce vignoble reste à la hauteur de sa réputation p. 120

COCKTAIL

Le jardin d'Oscar p. 126

GARNITURES

- Abonnez-vous et profitez de notre offre...** p. 87
- Carnet d'adresses...** p. 128
- Index des recettes du numéro...** p. 130

EN COUVERTURE p. 76



p. 46



p. 115

p. 108

