

# Sommaire [sOmèR] n. m.

Liste chronologique des sujets palpitants qui vous attendent au fil des pages. Un descriptif rapide et concis de chaque article vous permet de vous guider rapidement. Une fois le magazine lu, vous pourrez, grâce au sommaire, retrouver facilement LE sujet qui vous intéresse... ♦ Touche pas à mon sommaire!

<b>Shopping</b> .....	<b>P. 6</b>	<b>Fruits secs</b> Abricot, raisin, noisette, figue, noix, pistache, pruneau, amande, noix de pécan .....	<b>P. 112</b>
<b>Crustacés</b> Homard, langouste, crabe et langoustine .....	<b>P. 22</b>	<b>Chocolat</b> Blanc, noir, au lait.....	<b>P. 118</b>
<b>Gibier</b> Pigeon, canard, chevreuil, faisan, marcassin .....	<b>P. 30</b>	<b>Champagne</b> Sec, brut, millésimé .....	<b>P. 125</b>
<b>Poire</b> Conférence, william, doyné du comice, conférence.....	<b>P. 38</b>		
<b>Saumon</b> Sauvage ou d'élevage, d'Écosse, d'Atlantique, de Norvège.....	<b>P. 46</b>		
<b>Foie gras</b> Cru, mi-cuit, en escalope .....	<b>P. 53</b>		
<b>Saint-Jacques</b> En carpaccio, dans sa coquille ...	<b>P. 58</b>		
<b>Volaille</b> Pintade, chapon, poularde, canard, dinde, oie.....	<b>P. 64</b>		
<b>Poisson</b> Maquereau, bar, flétan, sole, lotte, saint-pierre.....	<b>P. 72</b>		
<b>Légumes anciens</b> Panais, potiron, navet, topinambour, mini-pâtisson .....	<b>P. 78</b>		
<b>Coquillages</b> Palourde, pétoncle, amande, coque, moule, huître, bulot .....	<b>P. 85</b>		
<b>Épices</b> Muscade, poivre, cannelle, gingembre, cumin, clou de girofle, anis, graine de nigelle.....	<b>P. 92</b>		
<b>Marron</b> En purée, entier, en éclat, glacé...	<b>P. 98</b>		
<b>Agrumes</b> Pomelo, pamplemousse, orange, mandarine, citron .....	<b>P. 104</b>		

## Recettes

complémentaires..... **P. 132**

Carnet d'adresses..... **P. 137**

Index recettes..... **P. 138**

Tarif incarto : encart Cuisin'store (40 g) collé pour les abonnés  
+ en kiosque en Île-de-France, Paca, Alsace et Lorraine.

