

p. 58



p. 24



p. 8



Sommaire

SAVEURS N°160 – Avril-mai 2008

Amuse-bouches Cuisines et tendances...p. 8 / Sur le feu...p. 14 La table du mois...p. 18 / Restos et bistrot...p. 20

Cuisiner

Les brochettes, c'est chouette p. 24

Pas besoin d'être un professionnel du barbecue pour réussir ses brochettes ! Quelques astuces et de bonnes recettes suffisent.

Les derniers secrets de l'œuf p. 30

Vous pensiez tout savoir sur la chose, alors répondez à notre quizz et vous verrez que la coquille de l'œuf cache encore bien des énigmes.

Les imprévus de Marine p. 40

Personne ne résistera aux cookies de Marine, faciles à faire et encore plus faciles à avaler... Quant à son risotto, il a déjà fait ses preuves...

Déjeuner de famille p. 44

Le sempiternel rôti du dimanche préparé par votre chère belle-maman va en surprendre plus d'une...

Une mimolette bien de chez nous p. 50

Mais non, la mimolette n'est pas hollandaise ! Fabriquée en Normandie, elle a été copiée mais jamais égalée...

Bangkok kitchen p. 52

Vous êtes fascinés par la cuisine de rue thaïlandaise ? Profitez donc d'être en vacances là-bas pour faire du tourisme culinaire et participez à un cours de cuisine 100% thaïe.

Sauce mousseline, c'est le moment ... p. 58

Petits légumes de printemps et asperges piaffent d'impatience en attendant de plonger dans un bain de mousseline.

Recevoir

Le menu grosse farce p. 60

Cela ressemble à un dessert mais c'est une entrée... Le temps d'un dîner, égarez vos invités dans un trompe-l'œil culinaire !

Variations saisonnières p. 64

2 entrées + 2 plats + 2 desserts = de quoi concocter de réjouissants menus printaniers.

Fiesta andalouse p. 70

C'est la fêria à Séville, alors sortez les castagnettes, la robe rouge et laissez-vous entraîner dans une soirée olé !

Passion chocolat p. 72

Au petit déjeuner ou pour le goûter, le chocolat connaît toujours le même succès, et côté déco c'est tout cacao...

Lionel Levy, Marseillais de cœur p. 76

Tombé amoureux fou de la cité phocéenne, ce chef sublime les produits de la Méditerranée et métamorphose les recettes traditionnelles avec brio.

La Provence en famille p. 80

La porte est toujours ouverte chez les Ballet. Il faut dire qu'il y a beaucoup de mouvement dans cette maison d'hôtes avec les enfants qui courent, les voisins qui apportent les produits du coin...

L'osso buco sans souci p. 84

L'os à trou – en version française – est un classique des plats faciles à préparer à l'avance pour régaler toute une tribu d'affamés.



p. 60



p. 30



p. 80

Voyager

La Baie de Somme au naturel p. 86

Ce petit coin de Picardie est un véritable paradis terrestre. Ceux qui viennent profiteront des grands espaces naturels comme des bonnes petites tables.

Parme, un jambon de classe p. 96

Avant d'arriver dans votre assiette, le jambon de Parme aura connu des soins dignes d'une diva italienne.

Noirmoutier en primeur p. 100

La récolte des pommes de terre primeurs a commencé. La terre de Noirmoutier donne ce goût si caractéristique à ces petits délices.

Dans la famille chablis p. 106

Cette appellation bourguignonne est reconnue partout dans le monde, mais connaît-on toutes les ramifications de dénominations qui en découlent ? Décryptage.

Balade dans les vignes p. 112

Dans le pays chablisien, on trouve du vin, mais aussi de l'andouillette, des biscuits et des sites incontournables.

Le Québec côté mer p. 114

Au large des côtes du Québec, découverte des Îles de la Madeleine, où le homard est roi pendant tout l'été.

Le city-guide de Barcelone p. 124

Avec les beaux jours, profitez des terrasses de la capitale catalane et découvrez l'esprit tapas.

Garnitures

Abonnez-vous...p. 75 / Carnet d'adresses...p. 128 / Une dernière tentation : le gâteau au chocolat...p. 129 / Index des recettes...p. 130

Prochain numéro le 9 mai 2008