

## Tout en un !

Demandez-lui tout ce que vous voulez, ce « multicuiseur » est un petit génie ! Maintenir au chaud ou réchauffer vos plats ? Il le fera... Mijoter votre coq au vin ? Aucun problème... Sauter vos pommes de terre ? Toujours oui ! Et il sait en faire d'autres...  
« Versalio » de Seb, grandes surfaces et distributeurs Seb.

## Quiz à l'échalote...

Le saviez-vous ? La France est le premier producteur et exportateur d'échalotes du monde... Disponible toute l'année, ce petit bulbe de rien à tout d'un grand puisqu'il est bourré de fibres, de vitamines, de minéraux et d'oligo-éléments. Alors, franchement, face à tant de vertus, qu'attendez-vous pour en accommoder tous les plats ?

## Par ici la bonne soupe !

« Velouté de chou », « Soupe au pistou », « Velouté d'asperges »... Les soupes de Knorr sont aussi bonnes que celles de nos grand-mères ! Et avec ses cinquante-sept nouvelles recettes élaborées avec l'aide des plus grands chefs français, nos chères grands-mères ne vont plus vouloir les faire elles-mêmes !  
Soupes Knorr, en vente en grandes surfaces.

## Chapelure plus !

Tout le monde possède un paquet de chapelure ! Oui, mais désormais, vous en aurez plusieurs : chapelure à l'ail rissolé et aux fines herbes pour les gratins, chapelure fine pour farcir et paner, chapelure dorée pour viandes et poissons...  
Merci qui ? Merci Tipiak !  
Chapelures Tipiak. En grandes et moyennes surfaces.



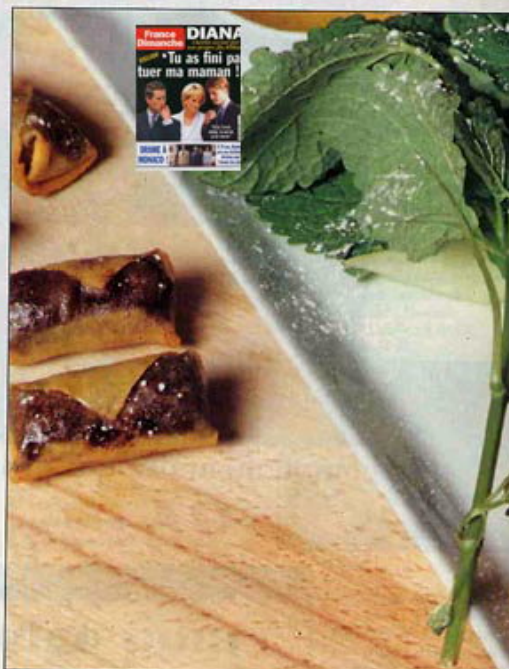
## Par Paul Pairet, 'Le Café Mosaïc'



Le succès grandissant de la cuisine asiatique aidant, il fallait s'attendre à ce qu'un jeune et talentueux chef de formation classique, comme Paul Pairet, tente l'audacieux pari de marier notre gastronomie aux parfums de l'Orient.

C'est fait, avec la complicité de Girasol Kyriacou, directeur du superbe « Café Mosaïc », restaurant du célèbre « Relais Carré d'Or ». À vous maintenant de découvrir les subtilités de cette cuisine tout en saveurs et pourquoi pas, vous inspirer de ses principes pour marier vos plats aux saveurs de l'Orient.

« Café Mosaïc »  
46, avenue George V, 75008 Paris.  
Menus le midi à 180 et 220 F.  
Carte : environ 250 F.  
Ouvert tous les jours.



# Ensortechez votre table des parfums de l'Orient

LE MARCHÉ :  
Il vous faut six pots de confitures, type « Le parfait » ou à vis, 30 grosses crevettes fraîches (24 gambas à défaut), 6 cuillerées à soupe de Ricard, 6 cuillerées à café de graines de fenouil, 1 citron, 1 orange, 1 bulbe de fenouil frais, 1 bouquet d'aneth (persil à défaut), sel et poivre. Pour accompagner, une sauce de votre choix : mayonnaise parfumée au curry ou gingembre, sauce à nems (dans les épiceries orientales), sauce soja, etc...

## Les crevettes « en pot » au parfum d'anis

### COMMENT FAIRE ?

- 24 heures avant : dans les six pots, répartissez équitablement fenouil frais, grains de fenouil, aneth, ajoutez dans chaque pot 1 zeste de citron et 1 zeste d'orange. Salez légèrement et poivrez les crevettes entières, enfouissez-les dans les pots, fermez, placez au frais.
- Le jour même : portez de l'eau à ébullition dans un grand faitout pouvant contenir les pots. Pendant ce temps, chauffez 30 cl d'eau, retirez du feu, ajoutez le Ricard, versez équitablement dans les pots, refermez aussitôt, plongez les pots dans l'eau bouillante, comptez 8 minutes de cuisson. Servez aussitôt accompagné des sauces de votre choix. Vin conseillé : cassis blanc 96 « Domaine de la Ferme Blanche ».



## Nems au chocolat noir à la menthe fraîche

### COMMENT FAIRE ?

- 24 heures avant : le lait porté à ébullition, retirez-le du feu, ajoutez le chocolat cassé en morceaux, et faites-le fondre en remuant à la spatule. Ajoutez les 100 g de beurre en morceaux. Mettez 2 minutes à tremper les feuilles de gélatine dans un bol d'eau, égouttez-les en les pressant dans la paume de votre main, incorporez-les au chocolat, ainsi que le rhum. Laissez refroidir au frais.
- Footez à la fourchette le blanc d'œuf dans un bol, laissez de côté. Faites fondre le beurre. Découpez au fur et à mesure les feuilles de brik en quatre, beurrez-les au pinceau et façonnez-les en nems, comme indiqué (1&2). Placez au frais.
- Le jour même : préchauffez le four à 240° (thermostat 8). Glissez les nems au four dans un plat, le temps de les dorer. Saupoudrez-les de sucre glace. Servez avec la confiture d'abricots détrempée d'un peu d'eau ou de sirop de sucre de canne et les feuilles de menthe fraîche. Boisson conseillée : thé de chine.

## Trucs et astuces



Posez une cuillerée de chocolat sur chaque quartier de feuille de brik préalablement beurré. Rabattez le bord rond du quartier sur le chocolat, puis les deux côtés (1). Passez au pinceau un peu de blanc d'œuf sur la pointe du triangle et roulez les nems sur eux-mêmes (2).



LE MARCHÉ :  
2 côtes de bœuf, 50 cl de vin rouge, 70 cl de sauce soja, 20 cl de vinaigre de vin, 20 cl de vin de muscat, 200 g de miel, 20 cl de sauce tomate ketchup, huile d'olive, 1 cuillerée à soupe rase de poudre « Cinq épices », 6 gousses d'ail, 1 doigt de gingembre frais, poivre du moulin.

## Les côtes de bœuf laquées à l'orientale

### COMMENT FAIRE ?

- 24 heures avant : mettez à mariner les côtes dans le vin rouge additionné de 50 cl de sauce soja, des gousses d'ail, du gingembre haché, de la poudre « Cinq épices ». Poivrez, couvrez, placez au frais, sans oublier de retourner les côtes.
- Le jour même : sortez les côtes de la marinade, épongez-les. Préchauffez le four à 180° (thermostat 6). Chauffez la valeur de 3 cuillerées à soupe d'huile d'olive dans une poêle, marquez 3 minutes les côtes sur feu vif, en les retournant. Glissez les côtes au four posées sur une grille (attention : sans les saler) et comptez 20 minutes de cuisson.
- Pendant ce temps, dans une cocotte, réduisez aux 2/3 sur feu vif, jusqu'à consistance sirapeuse les 20 cl restant de sauce soja avec le vinaigre de vin, le vin de muscat, le miel et le tomato ketchup.
- Versez la sauce réduite dans une grande poêle à semelle anti-adhésive, ajoutez les côtes de bœuf et comptez 10 autres minutes de cuisson, en retournant sans cesse les côtes, jusqu'à ce que la sauce arrive pratiquement à caramélisation. Servez avec une pomme de terre cuite au four accompagnée de grains de maïs sautés au beurre, ou encore une simple purée. Vin conseillé : côtes-du-rhône rasteau 93 « Domaine des Girasol ».

