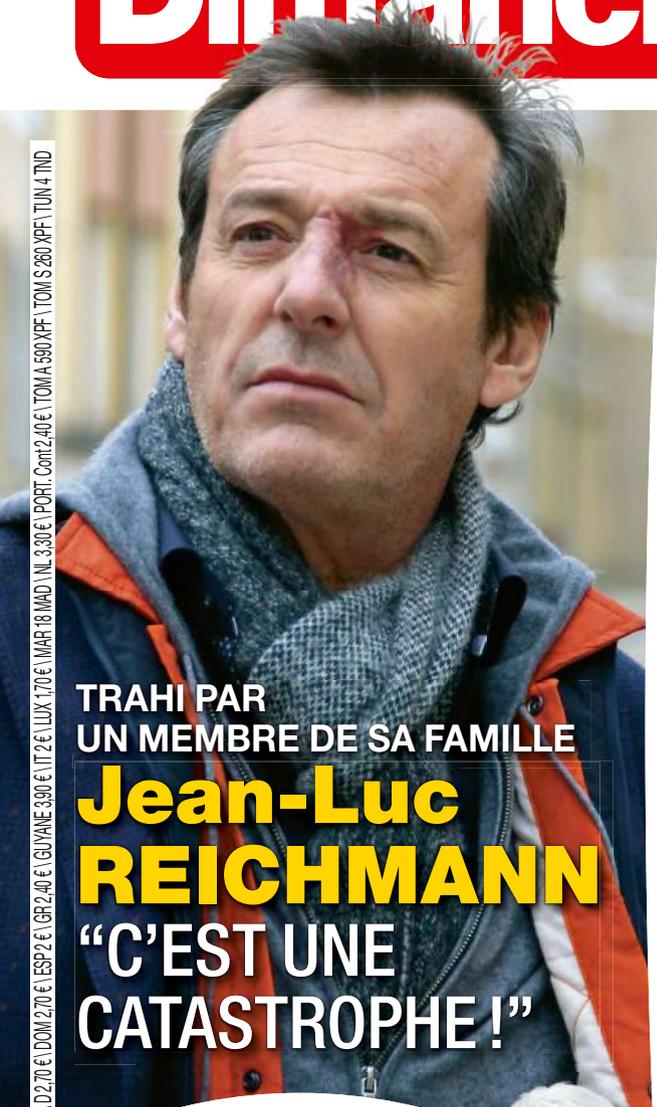


France Dimanche

N° 3893 | 9 au 15 avril 2021 | France métropolitaine : 1,50 € | A.N.D. : 1,60 € | B.E.L. : 1,70 € | C.A.N. : 4,90 € | C.A.D. : 4,90 € | C.H.F. : 1,20 € | D.O.M. : 2,70 € | E.S.P. : 2 € | G.R. : 2,40 € | G.U.Y. : 3,90 € | I.T. : 2 € | L.U.X. : 1,70 € | M.A.R. : 1,80 € | M.A.D. : 1,30 € | P.O.R.T. : 2,40 € | T.O.M. : 5,90 € | P.F. : 1,00 € | S. : 2,60 € | P.F. : 1,00 € | T.N.D. : 4,00 €



TRAHI PAR
UN MEMBRE DE SA FAMILLE

Jean-Luc REICHMANN

“C’EST UNE
CATASTROPHE !”



EXCLUSIF

TOUTES LES PHOTOS

Bernard TAPIE

NUIT D’HORREUR
ET DE TERREUR !



**Nathalie et
Jean-Pierre**

PERNAUT

ILS JETTENT
LEUR FILLE
À LA RUE !



**Alexandre
BRASSEUR**
FOU AMOUREUX
D’ISABELLE !

L 14146 - 3893 - F: 1,50 €



CMI FRANCE

Soins gourmands!

Par Jalila CHIQUET

LAISSEZ-VOUS ENVAHIR D'UN BIEN-ÊTRE INTÉRIEUR APRÈS VOUS ÊTRE DÉLECTÉ DE CES PRÉPARATIONS.



VOTRE RENDEZ-VOUS de la semaine

Parmi les trésors que regroupent les écrans Hôtels & Préférence se niche une pépite de bien-être et de gourmandise. L'hôtel et spa Les Trésoms, dominant le lac d'Annecy, est doté d'une vue à couper le souffle, mais pas l'appétit! Son restaurant, la Rotonde, est dirigé par Éric Prowalski. Originaire du Sud-Ouest, le chef fait « dialoguer » avec un franc succès les saveurs savoyardes et celles de ses racines. Une audace qui lui a valu une récente récompense du fameux Guide Michelin, sa première étoile, le 18 janvier dernier! www.hotelspreference.com/fr

ASTUCES pour devenir un chef

Champignons, tomates, oignons, épices... préparez vos sauces et marinades un à deux jours avant, afin que toutes les saveurs de vos ingrédients se développent et se diffusent. Pour réussir une viande

feuilletée, type bœuf Wellington ou filet mignon, veillez à très bien serrer votre feuilletage sur la garniture. Cela permet une coagulation naturelle et empêche l'air de passer. La garantie d'obtenir aussi une jolie découpe.

LES FICHES CUISINE DE 

MOUSSELINE DE POMMES DE TERRE

aux cèpes et jus de poulet réduit

Plat



MATTHIEU CELLARD

LES FICHES CUISINE DE 

PIGEON

tartare d'huîtres et petits pois

Plat



MATTHIEU CELLARD

LES FICHES CUISINE DE 

RIZ AU LAIT

façon Éric Prowalski

Dessert



MATTHIEU CELLARD

LES FICHES CUISINE DE 



MOUSSELINE DE POMMES DE TERRE aux cèpes et jus de poulet réduit

Pour 4 personnes – difficulté 🍴 – coût ©
⏱ 30 min – 🕒 3 h 45

- 600 g de rattes ● 15 g d'ail ● thym ● 600 g de beurre demi-sel ● 200 g de crème liquide ● 200 g de cèpes de Haute-Savoie ● persil plat ● 200 g d'échalotes ● sel ● poivre ● huile d'olive
- Jus** ● 2 kg d'ailerons de volaille ● 1 échalote ● 1 tête d'ail ● thym

- 1 Cuire pendant environ 35 min les pommes de terre avec la peau, l'ail et le thym dans une casserole d'eau. Les éplucher, les passer au presse-purée, puis au tamis.
- 2 Mettre la pulpe de pomme de terre dans une casserole, y incorporer autant de beurre que de pulpe, ainsi que la crème liquide, et réserver.
- 3 Bien nettoyer les cèpes, les couper en deux dans le sens de la longueur, les quadriller, puis les faire sauter avec la persillade et les échalotes, réserver.

- 4 Préparer le jus de poulet. Concasser les ailerons de volaille en petits morceaux, les faire revenir dans un sautoir jusqu'à obtenir une coloration uniforme, y ajouter l'échalote, l'ail et le thym.
- 5 Mouiller à hauteur, laisser cuire 2 à 3 h. Passer à la passoire, puis au chinois étamine. Réduire ce bouillon jusqu'à obtention d'un jus sirupeux.
- 6 Déposer dans des assiettes creuses la mousseline de pommes de terre réchauffée, disposer au centre les cèpes sautés et entourer cette mousseline du jus de poulet réduit.

Saveur pyrénéenne

Apportez une note fruitée et onctueuse à vos petits déjeuners, avec ce miel récolté dans les Pyrénées. Une gourmandise



française que vous pouvez tout aussi bien déguster à la cuillère!

- 13,90 €, 250 g. Miel de rhododendron, Hédène. En épicerie fines et www.hedene.fr

Poésie et gourmandises

Les collectionneurs et amateurs des biscuits de la marque seront ravis d'apprendre que la boîte printanière est disponible. Elle est parée de poésie qui rappelle les petits bonheurs simples et les envies d'évasion!

- 11,99 €, 1 kg. Delacre. En GMS.



NOUVEAUTÉS

À toute heure

Optez-vous pour une boisson énergisante et stimulante, ou pour un plutôt apaisant et riche en antioxydants protecteurs? Ces thés et tisanes vous accompagnent tout au long de la journée.

- 6,95 €, 100 g, Rooibos, Thés de la Pagode.
- 7,90 €, 100 g, Thé vert Sencha, En magasins bio.



Pépité corsée!

Cette gourmandise composée de caramel fondant et de canistrelli corses, enrobés de chocolat noir ou au lait, est un moment de pur plaisir. Vous auriez tort de vous en priver!

- À partir de 1,70 €. Utuixu, Aline Chocolatière. Contact : 04 95 35 95 91 et boutique-aline-chocolatiere.com



RIZ AU LAIT façon Éric Prowalski

Pour 4 personnes – difficulté 🍴 – coût ©
⏱ 25 min – 🕒 33 min

- Riz** ● 1 l de lait entier ● 1 gousse de vanille ● 400 g de riz Arborio ● 400 g de sucre semoule
 - Crêpe** ● 50 g de beurre doux ● 120 g de blanc d'œuf ● 100 g de sucre glace ● 50 g de farine de blé
- Agrumes** ● 1 orange ● 1 pomelo ● 1 citron jaune ● 2 cl huile d'olive

- 1 Cuire à frémissement, environ 30 min, le litre de lait, la vanille fendue et grattée et le riz. Une fois le grain cuit, ajouter le sucre. Débarrasser et réserver au froid.
- 2 Après refroidissement, mixer la préparation, sans la gousse, puis la passer au tamis. Récupérer la pulpe pour la mettre dans un siphon avec deux cartouches de gaz. Réserver au froid.
- 3 Préparer les crêpes. Faire fondre le beurre, puis mélanger l'ensemble des ingrédients afin d'obtenir une pâte homogène. Étaler finement la pâte sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et enfourner 3 min à 180 °C (th. 6).

- 4 Éplucher les agrumes à vif, et récupérer les segments.
- 5 Au fond d'une assiette creuse, déposer les segments d'agrumes avec une cuillerée à soupe d'huile d'olive. Apposer une mousse de riz au lait et décorer avec les crêpes. Finir avec une goutte d'huile d'olive sur le dessus.

CONSEIL DU CHEF

Encore plus exquis avec une glace au safran.



PIGEON tartare d'huîtres et petits pois

Pour 4 personnes – difficulté 🍴🍴 – coût ©©©
⏱ 45 min – 🕒 3 h 30

- 4 pigeons effilés de 500 g ● 1 kg de petits pois frais ● 100 g de crème liquide ● 50 g de beurre ● 4 huîtres d'Arcachon ● 10 g de pignons de pin ● marjolaine ● 2 cl de génépi ● sel ● poivre ● huile d'olive

- 1 Saisir les pigeons afin de colorer la peau, puis les enfourner 13 min à 180 °C (th. 6) pour obtenir une cuisson rosée. Réserver.
- 2 Cuire les petits pois dans de l'eau salée, mixer à l'aide d'un blender. Y ajouter la crème et le beurre. Réserver cette mousseline.
- 3 Ouvrir les huîtres, garder l'eau de celles-ci. Les hacher finement avec les pignons de pin préalablement torréfiés. Assaisonner d'huile d'olive, de sel et de poivre. Réserver.

- 4 Lever les suprêmes de pigeon. Concasser les carcasses, les rôtir, déglacer au génépi. Mouiller avec de l'eau et laisser cuire 2 à 3 h.
- 5 Passer à la passoire, puis au chinois étamine. Réduire le bouillon sur feu moyen jusqu'à l'obtention d'un jus sirupeux.
- 6 Dans une assiette plate, déposer en juxtaposition 2 suprêmes de pigeon, puis le tartare d'huîtres sur le dessus. Les entourer d'un cordon de mousselines de petits pois décorées de feuilles de marjolaine fraîche. Arroser le tout du jus réduit.