

la pissaladière de notre chef

POUR QUI ? 10 NIÇOIS DÉCLARÉS
POURQUOI ? CAR NOTRE CHEF NOUS LIVRE SA RECETTE
QUAND ? EN CE MOMENT TOUT PILE, QUAND LES APÉROS SE MULTIPLIENT ET
QU'IL FAUT NOURRIR LES TROUPES

POUR LA FOCACCIA
23 GRAMMES DE LEVURE BOULANGÈRE
300 GRAMMES D'EAU TIÈDE
10 GRAMMES DE SEL
500 GRAMMES DE FARINE
25 GRAMMES D'HUILE D'OLIVE

POUR LA PISSALADIÈRE
UN POT DE CONFITURE D'OIGNONS DE SISCO ANATRA
DES ANCHOIS DE CANTABRIE ARROYABE
DES OLIVES TAGGIASCHE
UN TRAIT D'HUILE D'OLIVE NOIR D'OLIVES DU CHATEAU DE PANISSE
QUELQUES BRINS D'ORIGAN SAUVAGE DE PROFIL GREC
UN POT DE PURÉE DE TOMATES DE PROFIL GREC

mélanger l'eau avec la levure boulangère, puis ajouter la farine, le sel et l'huile d'olive. pétrir pendant deux/trois minutes jusqu'à ce que la pâte soit bien homogène.
former une boule et laisser reposer sur votre plan de travail pendant 20 minutes.

fariner une large feuille de cuisson, déposer la boule de pâte et l'étaler. laisser à nouveau reposer pendant 20 minutes.

préchauffer votre four à 210° et commencer à garnir votre pissaladière.
tartiner la pâte de confiture d'oignons de Sisco.
ajouter des anchois de Cantabrie en les déposant un peu partout, puis les olives Taggiasche.

hummer l'origan qui sent bon la garrigue. enfin la garrigue grecque. saupoudrer la pissaladière. finir avec un trait d'huile d'olive.
enfourner 12 minutes.

pendant ce temps, dans un petit pot, mélanger la purée de tomates, un trait d'huile d'olive, du sel et quelques pincées d'origan.
servir en déclarant : « c'est moi qui l'ai fait. oui, même la pâte ! »

bruschetta à la ventrêche de thon

POUR QUI ? DES GOURMETS PRESSÉS
QUAND ? LES SOIRS DE GRANDE FLEMME
POURQUOI ? CAR AVEC DES FONDS DE PLACARD, ON
FAIT DE GRANDES CHOSES !

UN BON PAIN AU LEVAIN DE THIERRY DELABRE
UNE BOITE DE VENTRECHE DE THON
DES COEURS D'ARTICHAUT BELLOTA BELLOTA
UNE SAUCE TOMATE ROSE DE BERNE VARIETTE
DU THYM SAUVAGE PROFIL GREC
UN TRAIT D'HUILE D'OLIVE FRUITE VERT DU CHATEAU DE
PANISSE

couper de belles tranches de pain et les faire griller.

pendant ce temps, couper les cœurs d'artichaut en fines lamelles.
ouvrir la boîte de ventrêche de thon pour y plonger tranquillement sa
fourchette et grignoter sans honte.

tartiner les tranches de pain de sauce tomate Rose de Berne.
recouvrir des lamelles de cœurs d'artichaut puis de morceaux de ventrêche
de thon.

finir avec un trait d'huile d'olive, du sel, du poivre, quelques feuilles de thym
sauvage.

et roulez jeunesse, l'apéro/dîner/grignotage est prêt !

gnocchis au pesto

POUR QUI ? SIX BONS MANGEURS
POURQUOI ? POUR OCCUPER LES ENFANTS
QUAND ? À FAIRE UN MERCREDI APRÈS-MIDI POUR LE
DÎNER DU SOIR

UN KILO DE POMMES DE TERRE
300 GRAMMES DE FARINE
DEUX JAUNES D'OEUF DE POULE MARANS
D'ETIENNE GODART
UN POT DE PESTO DE LIGURIE
UN MORCEAU DE PARMESAN 24 MOIS DE NONNO FERREOLI
SEL & POIVRE

cuire les pommes de terre à l'eau avec la peau.

patienter, laisser les pommes de terre refroidir dans leur coin, puis retirer la peau.

si vous avez un presse-purée, grand bien vous fasse ! sinon s'armer de patience, ou d'enfants, et écraser à la fourchette les pommes de terre.

ne surtout pas utiliser de robot mixeur, cela rendrait la pâte élastique.

une fois les pommes de terre écrasées, ajouter les jaunes d'œufs, la farine et une petite poignée de sel, mélanger jusqu'à obtenir une pâte.

détacher un morceau de cette pâte et la rouler en boudin sur un plan de travail fariné, puis trancher le boudin à 1 cm d'intervalle.

rouler les dés de boudin un par un en boule dans le creux de votre main, puis faire rouler la boule de haut en bas sur une fourchette pour faire la forme des gnocchi.

réserver sur une plaque farinée. et répéter l'opération jusqu'à épuisement de vos forces. euh non, de la pâte.

au moment de passer à table, plonger les gnocchi dans de l'eau bouillante salée. ils remontent à la surface quand ils sont cuits.

puis les mettre à la poêle et les faire griller, ajouter le pesto pour les deux dernières minutes de cuisson. bien mélanger, rectifier en sel si besoin, ajouter du poivre.

servir avec des copeaux de parmesan. c'est prêt, vous pouvez crier « a tavola ! »

tatin poires & vanille

POUR QUI ? SIX NOSTALGIQUES DE L'HIVER
QUAND ? À LA FIN D'UN REPAS PARDI
POURQUOI ? CAR LES POIRES ONT UN SUPER
POUVOIR, CELLES D'ÊTRE AUTO-SUCRANTES

UN ROULEAU DE PÂTE FEUILLETÉE DE BOULANGER
CINQ POIRES BIEN MÛRES
UNE GOUSSE DE VANILLE DES ÉPICES SHIRA
50 GRAMMES DE BEURRE DEMI-SEL DE BORNIA MBUC

demandez à votre boulanger ou pâtissier un rouleau de pâte feuilletée. promis, vous ne le regretterez pas.

si vous avez une journée à tuer, vous pouvez aussi la faire vous-même.

préchauffez votre four à 180°C.

dans un moule à tarte, déposez une feuille de papier sulfurisé et quelques noisettes de beurre.

peler les poires et les disposer en rosace sur le fond de tarte.

ouvrir la gousse de vanille et prélever les graines.

faire fondre à feu très doux 20 grammes de beurre avec les graines de vanille puis à l'aide d'un pinceau, badigeonner les poires de cette précieuse mixture.

recouvrir de pâte feuilletée, bien refermer sur les bords et enfourner jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée.

retourner le moule sur une assiette, admirer.

servir tiède ou froid.

labneh à l'huile de pistache

POUR QUI ? JEUNES ET VIEUX, DE 7 À 77 ANS
QUAND ? AU PETIT-DÉJEUNER, AU DÉJEUNER, AU
GOÛTER, AU DÎNER, AU SOUPER...
POURQUOI ? BECAUSE THE LABNEH IS THE NEW
HOUMOUS

UN FROMAGE BLANC DE LA FROMENTELLERIE
SEL FUME DE BATZ-SUR-MER
HUILE DE PISTACHE LIBELUILE
UNE POIGNEES DE PISTACHES DECORTIQUEES
DE LA FICELLE
DES COMPRESSES (NON, VOUS N'ALLEZ PAS JOUER AU
MEDECIN)

mélanger le fromage blanc avec le sel fumé.

ouvrir les compresses et y déposer le mélange... attention à ne pas trop en mettre, il faut pouvoir fermer la compresse. recommencer jusqu'à disparition du fromage blanc.

faire des petits balluchons et nouer les compresses avec la ficelle.
placer ces petits balluchons dans un égouttoir au-dessus d'un saladier.

laisser s'égoutter le fromage blanc au frais pendant 6 heures minimum.

ouvrir les compresses, et réunir le fromage blanc égoutté.

fouetter avec une cuillère à soupe d'huile de pistache.

torréfier les pistaches & concasser grossièrement une partie.
avant de servir, ajouter un trait d'huile de pistache, les pistaches entières et concassées.
saler, poivrer !

homard, pois chiches & herbes fraîches

POUR QUI ? UN OU DEUX MANGEURS, SELON L'APPÉTIT
QUAND ? UN SOIR DE SEMAINE. PROMIS, C'EST RAPIDE.
POURQUOI ? PARCE QU'ON N'EST PAS CHICHE (VOUS
L'AVEZ ?)

UN HOMARD BRETON DE CINQ DEGRÉS OUEST
UN POT DE POIS CHICHES DE VARIÉTÉ ANCIENNE VARIÉTÉ
UN HOUMOUS DE POIS CHICHE NOIR VARIÉTÉ
VOTRE HERBE AROMATIQUE PRÉFÉRÉE
UN CÉDRAT OU UN CITRON
UN TRAIT D'HUILE D'OLIVE FRUITÉ VERT DU CHATEAU DE
PANISSE
DU BON SEL, DU BON POIVRE

décongeler le homard. pour cela, le plonger dans de l'eau tiède en conservant son emballage pendant une quinzaine de minutes.

égoutter les pois chiches, réserver dans un petit bol.

effeuiller les herbes et les tailler grossièrement, les faire rejoindre les pois chiches en gardant une petite poignée pour la cuisson du homard.

découper la chair du cédrat en dés et les ajouter dans le bol.

si vous n'avez pas trouvé de cédrat, un citron fera l'affaire : prélever son zeste et son jus et les mélanger avec les herbes aromatiques et les pois chiches.

un trait d'huile d'olive, du sel et du poivre. réserver.

dans une poêle, faire fondre une noisette de beurre avec la poignée d'herbe. quand la poêle est chaude, faire revenir le homard.

dans une assiette, déposer quelques cuillères à café de houmous, puis le mélange d'herbes, d'agrumes et de pois chiches. ajouter le homard, un dernier trait d'huile, du sel, du poivre. c'est prêt. simple comme bonjour, non ?

asperges vertes & ventrêche de porc noir gascon

POUR QUI ? QUATRE APÉROTEURS
QUAND ? EN PLEINE SAISON DES ASPERGES
POURQUOI ? VOIR PLUS HAUT

16 ASPERGES VERTES, SOIT PLUS OU MOINS UNE
BOTTE
UN TRAIT D'HUILE D'OLIVE FRUITE VERT DU
CHATEAU DE PANISSE
4 FINES TRANCHES DE VENTRECHE DE PORC NOIR
GASCON
SEL & POIVRE

préchauffer le four à 180°C.

couper les queues des asperges.

ne les jetez pas, malheureux ! vous pouvez les garder pour vos bouillons par exemple.

huiler, saler, poivrer puis masser avec sensualité.

dans un plat allant au four, déposer les asperges bien rangées en rang d'oignons puis recouvrir avec les tranches de ventrêche.

enfournier pendant dix minutes.

c'est prêt !

magret de canard & jus d'ananas

POUR QUI ? DEUX SAPIENS
POURQUOI ? CAR C'EST SIMPLE COMME BONJOUR
QUAND ? QUAND ON VEUT CUISINER VITE FAIT, BIEN FAIT !

UN MAGRET DE CANARD DE LA FERME UHARTIA
UN JUS D'ANANAS INOU
UNE PINCEE DE BAIES D'ANDALIMAN DES EPICES
SHIRA
SEL & POIVRE

quadriller le gras du magret de canard et l'assaisonner.

dans une poêle chaude, faire griller le canard côté peau... sans matière grasse, bien sûr, le canard en a en stock. vider régulièrement le gras dans un bol.

au bout de six minutes, quand le gras a réduit et que la peau commence à dorer, retourner le magret et faire colorer l'autre face.

pendant ce temps-là, dans une casserole, faire cuire à feu doux le jus d'ananas et une pincée de baies d'Andaliman. quand le jus devient sirupeux, couper le feu.

ça y est, vous avez votre sauce.

enfournier le magret 5 minutes dans un four préchauffé à 180°C. sortir le magret, le laisser reprendre son souffle cinq petites minutes, puis servir avec la réduction de jus d'ananas.

papa sapiens

carrot cake au granola

POUR QUI ? HUIT AMÉRICAINS EN VADROUILLE
QUAND ? LE BRUNCH DU DIMANCHE
POURQUOI ? Y-A-T-IL ENCORE BESOIN DE DÉFENDRE LES
COULEURS DU CARROT CAKE ?

DEUX OE UFS DE POULE D' ETIENNE GODART
TROIS CAROTTES
DEUX ORANGES NON TRAITÉES
100 GRAMMES DE GRANOLA MATTHIEU & PAULINE
150 ML D HUILE DE TOURNESOL
175 GRAMMES DE SUCRE DE CANNE
100 GRAMMES DE FARINE
20 GRAMMES DE FARINE DE SARRASIN (FACULTATIF)
1 CUILLÈRE À CAFÉ DE BICARBONATE DE SOUDE
OU DE LEVURE
DEUX DOSES DE CANNELLE EN POUDRE DES ÉPICES
MAX DAUMIN (FACULTATIF)

préchauffer le four à 180°C.

râper les carottes. astuce de feignant : le robot, votre meilleur ami.

zester les deux oranges et prélever le jus d'une d'entre elles seulement. je ne vous empêche pas de boire le jus de l'autre. c'est bon le jus d'orange pressé.

à l'aide d'un fouet, battre les œufs puis ajouter l'huile de tournesol, le jus et les zestes d'orange. fouetter.

ajouter le sucre de canne, la ou les farines et le bicarbonate (ou levure), mélanger délicatement.

finir avec les carottes râpées - c'est important les carottes dans un carrot cake tout de même - et le granola.

beurrer un moule, déposer l'appareil et enfourner pour quarante minutes.

l'odeur du carrot cake se répand dans votre appartement, vous êtes en joie.

Le gâteau est prêt, à vos cuillères, fourchettes, doigts...

fenouil, poutargue & burrata

POUR QUI ? DES AMATEURS D'IODE
QUAND ? AUX PREMIERS RAYONS DE SOLEIL, QUAND LA SAISON
DES PIQUE-NIQUES EST OUVERTE
POURQUOI ? CAR LA POUTARGUE EN PIQUE-NIQUE, C'EST CHIC

DEUX FENOUILS AVEC LEURS POUSES
5 CENTIMETRES DE POUTARGUE TRIKALINOS
UNE BURRATA DES POUILLES DE TERRA CANDIDO
UN TRAIT D'HUILE D'OLIVE FRUITE VERT DU
CHATEAU DE PANISSE
SEL DE BATZ FUME

trancher finement les fenouils, au couteau ou à la mandoline.

émincer les pousses de fenouil, qui s'utilisent comme une herbe.
dans un saladier, mélanger les pousses de fenouil, les tranches de
fenouil, un trait d'huile d'olive et quelques grains de sel.
pour une fois, qu'on peut y mettre notre grain de sel.

couper finement la poutargue et l'ajouter dans le saladier.

servir avec la burrata, délicatement posée dessus et des tranches de
pain grillées.

il paraît que la poutargue se marie bien avec la vodka. il paraît.