

HORS-SÉRIE

Cuisine et Vins

DE FRANCE

JAMAIS SANS!
*Tomate, parmesan,
huile d'olive*
*Les plats qui leur
vont bien*

**À CHACUN
SON ITALIE**
LES CHEFS NOUS
EMMÈNENT
DÉCOUVRIR
LEUR UNIVERS

*Spaghettoni
de Gragnano,
sauce tomate
des Pouilles*

**LES VINS
ITALIENS**
NOUS FONT
FAIRE LE TOUR
DE LA BOTTE

Spécial
ITALIE

TOUTES LES SAVEURS QUE L'ON AIME
PLUS DE 100 RECETTES AUTHENTIQUES,
GOURMANDES ET SAVOUREUSES

WWW.CUISINEETVINSDEFRANCE.COM

L 13204 - 25 H - F: 5,50 € - RD



Tour gourmand en Fiat ENTRE LA FRANCE ET L'ITALIE

DES TABLES ITALIENNES EN FRANCE AUX TABLES ITALIENNES EN ITALIE, FIAT ACCOMPAGNE UN MÊME ART DE VIVRE : CELUI DU GOÛT, DU PARTAGE ET DU TRAJET QUI RELIE LES DEUX.

Pour préparer notre hors-série consacré à l'Italie, il y avait comme une évidence à choisir Fiat pour prendre la route.

Parce que certaines marques appartiennent à un paysage autant qu'à un pays, et qu'elles racontent, à leur manière, quelque chose de son art de vivre. En Italie, la route ne mène jamais seulement d'un point à un autre. Elle traverse des places animées, longe des trattorias familiales, grimpe vers des vignobles, s'attarde devant un marché ou une terrasse. C'est cette Italie-là que nous avons envie de retrouver, entre saveurs, silhouettes et douceur de vivre.

Une icône intemporelle

Dans Paris, Fiat 500 rappelle d'emblée cette légèreté italienne qui fait tant de bien. Compacte, vive, immédiatement reconnaissable, elle évoque moins une voiture qu'un certain rapport au quotidien.

À son volant, je pense à ces recettes de famille qui ne cherchent jamais à en faire trop mais qui touchent juste. 500 appartient à cette Italie populaire et raffinée à la fois, celle des belles choses qui traversent le temps sans perdre leur charme. Elle a la fraîcheur des classiques, disponible en motorisation hybride ou électrique, elle a et cette capacité rare à rester dans l'air du temps sans rien céder de son identité.

Le sens du partage

Plus au sud, puis en remontant vers Turin, Fiat 600 accompagne naturellement le voyage. Son allure, son équilibre, son esprit généreux semblent prolonger une autre facette de l'Italie, celle des tablées ouvertes, des conversations animées, du goût pour le beau jusque dans les détails les plus simples.

On y retrouve quelque chose de solaire et de spontané, comme un zeste de citron sur un plat, la rondeur d'une tomate mûre ou l'intensité d'un café serré. Pensée pour s'adapter à différents

usages, disponible en thermique, hybride ou électrique, elle incarne une Italie d'aujourd'hui, attachée à son style mais pleinement ancrée dans son époque.

Le goût de l'essentiel

En direction de la Lombardie et de ses vignobles, Grande Panda ouvre un autre tempo. Le paysage s'élargit, la lumière change, l'Italie devient plus terrienne, plus végétale, presque plus silencieuse aussi. C'est une Italie que l'on goûte autant qu'on la contemple, entre collines, villages et tables où l'on célèbre l'essentiel.

Avec sa silhouette singulière et son sens très concret du quotidien, Grande Panda s'inscrit avec justesse dans cette traversée. Elle n'en fait pas trop, mais dit beaucoup. Le goût du pratique, l'attention portée aux usages, et cette manière très italienne d'allier caractère et simplicité. Une autre façon d'accompagner le voyage, avec naturel, avec style, et toujours avec cette idée du plaisir partagé.

*À la découverte
des restaurants italiens
de Paris avec Fiat 500*



*La dolce strada: de Paris
à Milan en Fiat*





Une pause-café à Turin
en descendant de Fiat 600



En Lombardie, je prends
de la hauteur avec
Grande Panda

FIAT



Escapade gastronomique dans les Caraïbes

Croisière en partenariat avec *Cuisine et Vins de France*, le magazine de référence de la gastronomie.

Embarquez à bord du *Bougainville* pour une croisière inédite dans les Caraïbes, en compagnie de **Marcel Ravin**, le chef doublement étoilé du Blue Bay à Monaco, et **Eddie Benghanem**, le chef pâtissier de l'Hôtel Waldorf Astoria à Versailles. Sillonnez les eaux paradisiaques, et découvrez des îles à la beauté époustouflante, des rivages enchanteurs de la Guadeloupe aux plages immaculées des îles Vierges britanniques. Une croisière qui invite à la détente et à la gourmandise.

À bord, tout au long du séjour, vous vous régalez de dîners de gala orchestrés par Marcel Ravin, et des desserts concoctés par Eddie Benghanem. Les deux chefs proposeront des masterclass. **Sophie Menut Yovanovitch**, éditrice du magazine Cuisine et Vins de France vous partagera ses connaissances sur la gastronomie, se chargera des accords mets et vins et interviewer les chefs. Enfin, pour aller plus loin, une dégustation de différents rhums vous sera proposée. À chaque escale, laissez vous émerveiller par la faune marine exceptionnelle et plongez dans la culture vibrante de cette région. Un voyage inoubliable, où nature et patrimoine s'entrelacent pour vous immerger dans les trésors caribéens.

NOS INVITÉS D'HONNEUR



Marcel Ravin
Chef deux étoiles
du Monte-Carlo Bay
Hotel & Resort



Eddie Benghanem
Chef-pâtissier
de l'hôtel Waldorf
Astoria Versailles -
Trianon

Présence des invités sous réserve de désistement en cas de force majeure. Document non contractuel. Droits réservés PONANT. ©Studio PONANT - Aurélie Court, Elvia Giannitelli /© Adeline Monier. IM013120040.



VOYAGER EST UN ART

avec PONANT EXPLORATIONS

État-major français, gastronomie, bien-être, service attentionné, invités d'exception...

À bord de yachts à taille humaine, PONANT invite à explorer le monde au cours de voyages où raffinement, authenticité et instants privilégiés sont au cœur de l'expérience.

Escapade gastronomique dans les Caraïbes

Fort-de-France • Fort-de-France

Du 16/12/2026 au 23/12/2026 | 8 jours / 7 nuits

Contactez votre agent de voyage
ou appelez au 04 91 16 16 27
Explorez sur [PONANT.COM](https://www.ponant.com)

En partenariat avec



INDEX DES RECETTES

HORS-SÉRIE ITALIE 2026

ENTRÉES

Arancini de risotto aux petits pois p. 74
Beignets de fleurs de courgette p. 52
Betteraves et ricotta p. 111
Bruschette p. 58
Carpaccio de thon, tapenade, tomates cerise p. 58
Cavolfiore gratiné p. 53
Courgettes farcies p. 63
Crème de pois chiche, tartare de gamberoni p. 102
Crevettes et fagioli p. 111
Fenouil à l'orange p. 110
Fondue de parmigiano reggiano p. 81
Fleurs de courgette farcies à la ricotta p. 42
Gambas marinées & tagliatelles de légumes p. 77
Gaspacho andalou revisité tomates, pêches, feta & basilic p. 77
Gnocchis frites p. 59
Haricots au parmesan p. 111
Légumes grillés et burrata p. 111
Minestrone de printemps p. 60
Minestrone traditionnel aux légumes de saison p. 16
Œuf poché, asperges à la vapeur et huile de roquette p. 102
Œufs croustillants, asperges blanches et vertes p. 93
Peperonata p. 62
Poules et pommes de terre p. 111
Roulés aux raisins secs, noix et crème à tartiner de parmigiano reggiano p. 82
Rouleaux de bresaola au fromage de chèvre p. 101
Salade caponata p. 110
Salade de fenouil, orange et crevettes p. 101
Salade pantesca p. 110
Salade panzanella p. 110
Salade vignarola p. 110
Sardines marinées à la vénitienne p. 15
Soupe de « cucuzze » sicilienne pommes de terre, tomate datterino, ricotta salata et basilic p. 47
Soupe de pain et d'ail avec parmigiano reggiano et cresson p. 81
Tatin d'oignon caramélisé au balsamique p. 78
Toast au thon et au fenouil p. 82
Torta d'erbi p. 48
Velouté de petits pois à la morue p. 61
Zuppa pavese p. 103
Zuppa vogherese p. 106

PLATS

Bar de ligne en croûte de pomme de terre p. 96
Braciola ripiena p. 40
Bucatini all'amatriciana p. 17
Cabillaud au lait et oignons caramélisés p. 105
Calamar farci p. 67
Confit de canard & raisins confits à l'huile d'olive et balsamique p. 79
Corzettis liguriens p. 34
Gnocchis à la crème de lait p. 35
Gnocchis crémeux à la tomate p. 72
Gnocchis d'épinards & ricotta p. 43
Gnocchis de pommes de terre à la tomate et parmigiano reggiano p. 83
Gratin de patate douce à la ricotta p. 72
Malfatti aux orties, beurre et sauge p. 104
Maquereaux aux oignons confits comme la nonna p. 66
Mezze penne au curry, thon et céleri p. 49
Pâtes aux oursins p. 65
Pâtes aux sardines p. 65
Pâtes de bresaola p. 74
Panzanella à la tomate rôtie et vinaigrette tomate p. 71
Pasta cu l'anciovi p. 66
Penne all'arrabbiata p. 71
Penne au pesto p. 111
Pizza asparagus p. 23
Pizza hercule p. 26
Pizza pistacchio lovers p. 24
Pizza popeye p. 25
Poisson blanc en papillote, sauce tomate à l'ail p. 71
Polenta p. 52
Polenta crémeuse au fromage bleu de chèvre p. 103
Polpetta de bœuf et ricotta p. 50
Poulet farci tomate mozzarella p. 73
Poulet rôti & friture de champignons enoki p. 79
Poulpe grillé p. 67
Ragoût de bœuf à la sauce tomate p. 73
Rigatonis gratinés à la tomate, scamorza fumée et champignons p. 73
Risotto nero p. 19
Risotto à la betterave et au gorgonzola p. 41
Risotto vialone nano de printemps, petits pois, crumble doré et langoustines croustillantes p. 94
Scaloppine al limone p. 54
Spaghettoni de gragnano, sauce tomate des pouilles p. 95
Spaghettis aux anchois, au citron et aux noisettes p. 36
Spätzles verts à la tyrolienne p. 37
Tagliatelles alla puttanesca p. 74

DESSERTS

Bombolone p. 87
Cantuccie p. 54
Gâteau aux amandes p. 105
Glace fraise, basilic & huile d'olive p. 78
Granité au citron comme en sicile p. 44
Iconic tiramisu p. 95
Paste di mandorla p. 87
Pizza fragola p. 27
Pizza melba p. 28
Tette delle monache p. 88
Tiramisù classique du nord p. 55
Torrone napoletano di cioccolato p. 88
Tortadella nonna p. 89
Zeppola di san giuseppe al forno p. 89

L'ÉDITO



L'Italie, comme la France, est une terre de gastronomie, façonnée par la richesse et la diversité de ses régions. Des paysages alpins aux rivages méditerranéens, chaque territoire affirme son caractère à travers des produits emblématiques et un savoir-faire profondément ancré dans la culture locale.

Où que l'on se trouve en Italie, une chose est certaine : on y mange bien. Cette évidence tient à une attention constante portée aux produits, à leur qualité, à leur saisonnalité. Des ingrédients souvent si savoureux qu'ils n'ont besoin de presque rien pour révéler toute leur richesse. Ici, la simplicité n'est jamais une facilité, mais un art. Au fil de ces pages, nous vous invitons à plonger dans l'univers foisonnant de la gastronomie italienne. À travers les regards de femmes et d'hommes passionnés, leurs témoignages et leurs recettes, se dessine un voyage gourmand du Nord au Sud, de l'Est à l'Ouest. Une traversée généreuse, authentique, où chaque plat raconte une histoire, un terroir, une tradition. De quoi se régaler durablement, souvent simplement, toujours sincèrement.

Car en Italie, la cuisine est bien plus qu'un plaisir : elle est synonyme de partage, de convivialité et d'amour du produit.

SOPHIE MENUT YOVANOVITCH
@sophiemenuityovanovitch

SOMMAIRE

HORS SÉRIE ÉTÉ N°25



Photo couverture:
Josselin Rocher
de La Forest Divonne.

5 ÉDITO ET INDEX
DES RECETTES
NEWS GOURMANDES

8 SHOPPING

12 RESTOS

13 LES GRANDS CLASSIQUES

p. 14 L'Italie gourmande
de Grégory Cohen

p. 22 Le plus célèbre pizzaiolo de France
Gabriel Reboul

p. 30 Cuisinez la pasta
avec Luana et Alessandro Belmondo

p. 38 La cucina povera & leggera
par Laura Zavan

45 À CHACUN SON ITALIE

p. 46 À table
avec les Italiens de France

p. 51 La dolce cucina
de Denny Imbroisi

p. 57 Voyage au cœur du terroir
par Simone Zanoni

p. 64 Toutes les saveurs de la Sicile
de Giuseppe Messina

69 L'ITALIE EN V.O.

p. 70 La sauce tomate
Du soleil dans les assiettes

RETROUVEZ
NOS OFFRES D'ABONNEMENT
P. 68 ET P. 114



Gabriel Reboul et Sylvana Ruggeri (éd. Albin Michel) / Solar Éditions / Fabien Ecochard / Laura Zavan et Valérie Lhomme, éd. Hachette pratique / Anaïs Bournay, Hachette Pratique



63



66



77



89



96



98

p. 76 L'huile d'olive
L'or vert de l'Italie

p. 80 Le parmesan
Gourmand et généreux

p. 84 Les vins italiens
nous font faire le tour de la botte

p. 86 Pasticceria Simona
L'authentique pâtisserie italienne
à Paris

91 PAROLES D'EXPERTS
p. 92 Armani/Ristorante
Comment conjuguer élégance et
simplicité

p. 98 L'art de vivre
au Château de Cigognola

p. 107 Rencontre
Lavazza, par amour du café

p. 110 Salades italiennes

113 CARNET
D'ADRESSES

114 OURS



Condiment balsamique
pistache de Tiziana
**La maison de la
Pistache**, 10 € les 10 cl.



Corbeille métallique **Monoprix**,
10,99 € (25 x 18 cm).



Vinaigre balsamique **Mira
Luna**, 13,50 € les 25 cl.

À Table



Huile d'olive bio vierge
extra Prim'Olive **Vigean**,
16,95 € pour 1 l.



Condiment balsamique
blanc au citron de Menton
Maison Brémont 1830,
10,50 € les 10 cl.



Appareil à pâte **Kitchen
Aid** en acier inoxydable
pour robot pâtissier,
3 accessoires, 148,85 €.

RETROUVEZ TOUTES NOS ADRESSES EN FIN DE MAGAZINE

UNE PINCÉE D'ITALIE, UNE BOUCHÉE D'AMOUR.

Jusqu'à
8
ans
GARANTIE
SPÉCIALE
FIAT



FIAT 500. BRANCHÉE DEPUIS TOUJOURS.

FIAT

A 0g CO₂/km

B

C

D

E

F

G

L'Italie ne pouvait abriter que le berceau béni de Fiat 500. Symbole de liberté et de simplicité, elle partage toute la générosité et la convivialité que l'on apprécie lors des grandes tablées en famille autour de la 'mamma'.

Fiat 500 vibre dans le cœur de tous. Iconique et populaire, 'Pot de yaourt' préféré ou 'gueule d'amour' incarnée, branchée depuis toujours (même sans l'être en version Hybrid), Fiat 500 respire avant tout l'optimisme.

Gamme Fiat 500e : Consommations min/max (Wh/km) : de 130 à 149 ; Émissions de CO₂ (g/km) : 0 à l'usage. Jusqu'à 320 km d'autonomie électrique en WLTP.

Pensez à covoiturer. #SeDéplacerMoinsPolluer



Billes de mozzarella panées
surgelées **Galbani**, 3,50 € les 216 g.



Café en grains Tales of Roma
Lavazza, 11,50 € les 450 g.



Double concentré
de tomates **Mutti**,
1,25 € les 130 g.

Machine à café Elettra Ultra **Delonghi**
(50 recettes chaudes ou froides), 1199,90 €.

À l'italienne!



Aperitivo Rosso Italiano,
soda sans alcool **Lidl**, 1,79 € le pack de 6 X 98 ml.



Farfalle n° 8
Napoli **Garofalo**,
2,30 € les 500 g.



Bière L'autentica
Birra Moretti,
6,95 € le pack
de 6 X 33 cl.

VIVEZ L'EXPÉRIENCE DE LA CASA MARTINI

LA CASA DE L'ICONIQUE VERMOUTH ITALIEN

À 15 kilomètres de Turin, La Casa Martini vous propose une expérience immersive pour découvrir tous les secrets de l'iconique vermouth.



Le culte de « l'Aperitivo »

L'apéritif, en Italie est non seulement une habitude de vie mais une expérience qui devient art de vivre, symbole de la fameuse Dolce Vita une référence culturelle en Italie. Emblématique de la culture italienne, le vermouth est un vin aromatisé et fortifié. On ajoute de l'alcool à une base de vin neutre et une infusion de plantes dont l'absinthe. Pour le reste chez Martini & Rossi le secret de fabrication est jalousement conservé.



Découvrir l'histoire et bien plus

Casa Martini, est un lieu hors du temps qui retrace l'histoire de la création de la maison en 1863 par Alessandro Martini et Luigi Rossi. Ces deux noms devenus symbole d'élégance et d'innovation.

Sur place vous découvrirez certains des secrets d'élaboration, de l'infusion des herbes aromatiques et de l'assemblage de la célèbre boisson.

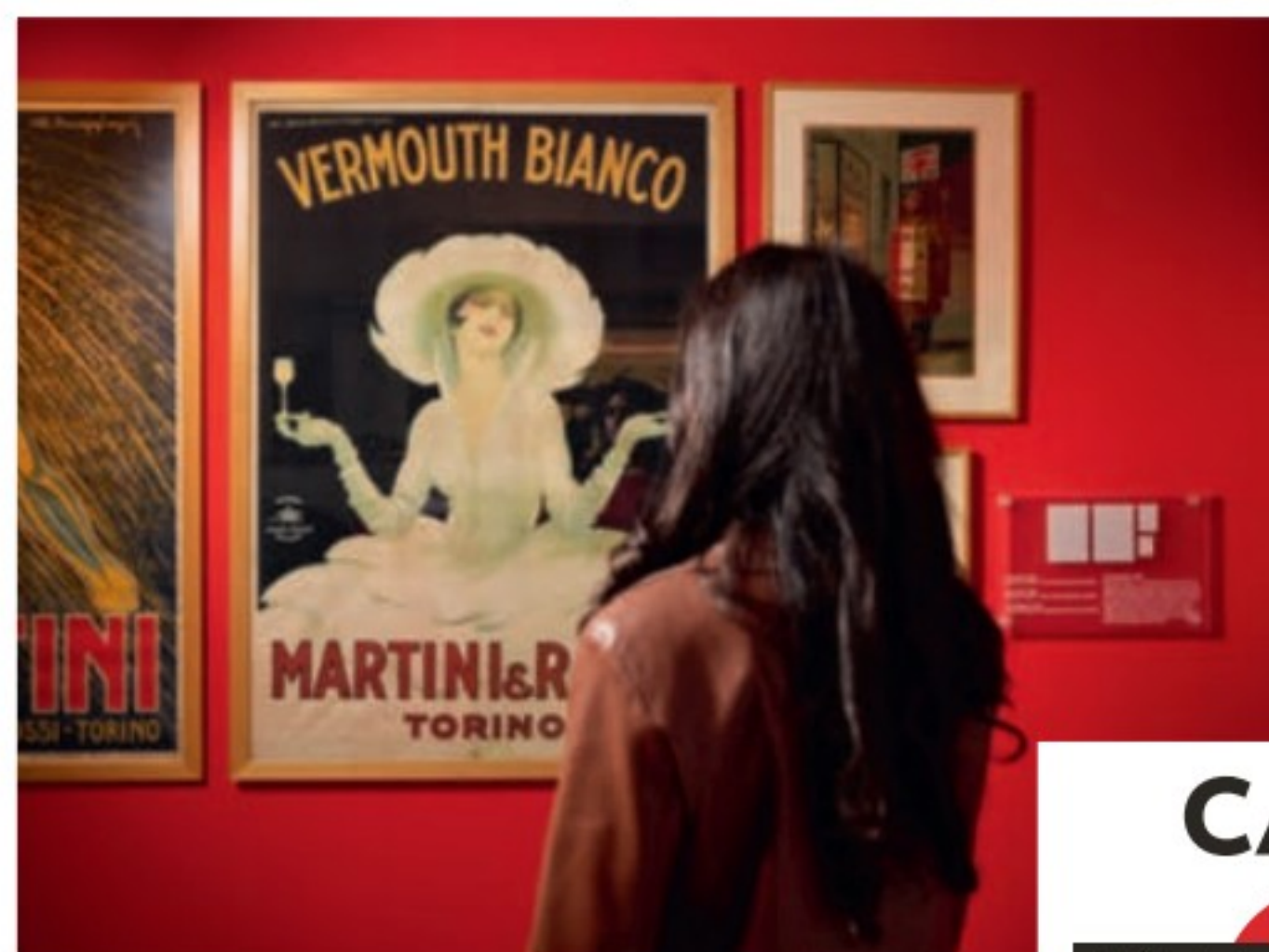
La « Mondo Martini Gallery » revient sur l'histoire à travers des bouteilles anciennes, affiches publicitaires d'époque qui permettent de comprendre la vision de ses créateurs.



Déguster les grands classiques

Tous les week-ends, plusieurs visites sont proposées alliant dégustation et créations.

Apprenez à réaliser vous-même votre propre cocktail ou mieux encore votre propre vermouth à emporter chez vous. Rouge ou blanc, vous trouverez forcément le vôtre !



La Casa Martini, ouverte au public tous les samedis et dimanches, de 11h à 19h, avec un dernier départ à 17h. Visites privées en semaine sur demande. **Réservation en ligne et plus d'information sur www.visitcasamartini.com**

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



GASTRONOMIQUE OU PLUS SIMPLE, CHAQUE CHEF NOUS OFFRE SA VERSION DE L'ITALIE EN DIRECT DE PARIS, AVEC TOUJOURS EN POINT D'ORGUE L'AMOUR DU PRODUIT.

Par David Nunes Ruano et Sophie Menut Yovanovitch



CAÏUS À PARIS 17^E

Le chef italien Francesco Garzone diffuse un peu de ses origines chez Caïus. Sa première vie professionnelle de comptable lui a donné le goût de la précision. Il se forme à l'Académie du chef étoilé italien Niko Romito, qui enrichit son approche intellectuelle de la cuisine. Rassurez-vous, rien d'ennuyeux dans ses créations, mais des recettes lisibles, directes et très contemporaines. Francesco mêle avec beaucoup d'élégance les inspirations et les produits des deux pays, comme ce cappelletto farci à l'amande. En pâtisserie, Alessia Trussardi propose des desserts sans sucre ajouté. L'équipe en salle, attentive et attentionnée, porte l'expérience avec talent. Menu déjeuner à partir de 48 €.



STERN RISTORANTE À PARIS 2^E

Niché au 47 passage des Panoramas, plus ancien passage couvert de la capitale, le Stern Ristorante est une escapade vénitienne au cœur de Paris. Porté par les frères Alajmo, ce lieu marie l'histoire d'une ancienne maison de gravure à une cuisine italienne moderne et raffinée. Le chef Alessandro Fornaro réinvente la cuisine vénitienne et célèbre les classiques vénitiens avec une touche contemporaine. Les tagliolini à l'aneth, homard et sauce au cresson ou les artichauts frits « alla giudia » illustrent cette alliance entre tradition et créativité. Un service chaleureux et précis est orchestré par Marco Galdi, pour une expérience sur mesure. Un incontournable pour les amoureux de l'Italie et des belles histoires. Menu déjeuner à partir de 35 €.



DA LUCREZIA OSTERIA À PARIS 15^E

En lieu et place du mythique restaurant Le grand Venise, Da Lucrezia osteria a pris ses aises et a eu la bonne idée de conserver les éléments qui faisaient le charme d'antan, lustres de Murano, boiseries et confortables banquettes. Francesco, le chef napolitain, prépare une cuisine généreuse aux accents du Sud. Généreux fritto misto della laguna, pâtes cacio e pepe, agnolotti carbonara suprema, escalope milanaise XXL. Vous pensiez connaître ces grands classiques, redécouvrez-les, cuisinés de façon contemporaine et gourmande à souhait. La carte des vins 100 % italiens a été troupée par Gwilherm de Cerval. Le service amical, la douce musique de fond italienne, l'atmosphère nous transporte directement dans l'Italie chaleureuse. Menu déjeuner à partir de 25 €.



SPÉCIAL
ITALIE



LES *Grand* CLASSI- QUES

DE LA CUISINE ITALIENNE

Buon appetito!

MA CUISINE
ITALIENNE
AVEC GRÉGORY
COHEN

PIZZA
GABRIEL
AU FIL
DES SAISONS

LES PÂTES
DE LUANA
ET ALESSANDRO
BELMONDO

LA CUCINA
POVERA
E LEGGERA PAR
LAURA ZAVAN



L'ITALIE GOURMANDE de Grégory Cohen

FIDÈLE À L'ESPRIT GÉNÉREUX DE LA CUISINE ITALIENNE, LE CHEF GRÉGORY COHEN CÉLÈBRE DES PLATS SAVOUREUX TEINTÉS D'UN PROFOND RESPECT DES TRADITIONS RÉGIONALES. SES RECETTES CÉLÈBRENT LE GOÛT DU PARTAGE ET DE LA CONVIVIALITÉ.

Lorsqu'on a une grand-mère maternelle italienne, on a la cuisine de la botte dans le sang. Le chef Gregory Cohen a beau être né à Neuilly-sur-Seine, c'est en observant sa grand-mère cuisiner qu'il a compris que plus que tout autre pays, l'Italie célèbre la vie à travers ses recettes. Si chaque famille a ses propres façons de préparer un plat, la générosité est le vecteur commun à toutes. On revoit ses classiques avec les incontournables préparations qui font la singularité de l'Italie, interprétées et proposées par le chef. Des recettes simples, à déguster nombreux autour d'une table pour se souvenir que la cuisine, c'est bien plus que des ingrédients.



La richesse culinaire de l'Italie en 55 recettes traditionnelles dans *Ma cuisine italienne*, de Grégory Cohen (éd. Leduc, 23 €). En librairie le 02/10/25.





SARDE IN SAOR LES SARDINES MARINÉES À LA VÉNITIENNE

POUR 4 PERS • PRÉPARATION 30 MIN • CUISSON 15 MIN • RÉFRIGÉRATION 12 H • FACILE • BON MARCHÉ

- 500 g de sardines fraîches • 2 oignons blancs
- 50 g de raisins secs • 50 g de pignons de pin
- 50 g de farine • 10 cl de vinaigre de vin blanc
- 10 cl d'huile d'olive pour la friture
- Sel • Poivre

1. Nettoyez les sardines en retirant les têtes et les arêtes. Rincez-les, séchez-les et passez-les dans la farine.
2. Dans 1 poêle, faites chauffer l'huile d'olive et laissez frire les sardines jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Égouttez-les sur du papier absorbant.
3. Émincez les oignons et faites-les revenir dans 1 poêle avec un peu d'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils soient translucides. Ajoutez le vinaigre, les raisins secs et les pignons de pin. Laissez mijoter pendant 5 min.
4. Dans 1 plat, alternez des couches de sardines et de préparation aux oignons. Couvrez et laissez mariner au réfrigérateur pendant au moins 12 h.

VARIEZ LES PLAISIRS !

Sarde citronnée : remplacez le vinaigre par du jus de citron pour une marinade plus douce.

Sarde aux herbes : ajoutez du persil frais haché avant de servir.

Sarde épicée : ajoutez une pincée de piment pour relever le plat.

ASTUCES DU CHEF : choisissez des sardines ultra-fraîches. Laissez mariner pendant au moins une nuit pour que les saveurs se développent. Servez à température ambiante pour apprécier toutes les nuances.

NOTRE BON ACCORD : un vermentino de Sardaigne.

MINISTRONE TRADITIONNEL AUX LÉGUMES DE SAISON

POUR 6 PERS. • PRÉPARATION 20 MIN • CUISSON 1 H
• FACILE • BON MARCHÉ

• 2 carottes • 2 branches de céleri • 2 pommes de terre • 200 g de haricots verts • 200 g de courgettes • 150 g de haricots blancs cuits • 2 tomates mûres • 1 oignon • 2 gousses d'ail • 1 bouquet de basilic • 1,5 l de bouillon de légumes • 4 c. à soupe d'huile d'olive extra-vierge

1. Lavez et épluchez tous les légumes. Coupez-les en petits dés pour une cuisson uniforme. Faites revenir l'oignon et l'ail. Dans 1 grande casserole, chauffez l'huile d'olive. Faites revenir l'oignon haché et l'ail écrasé à feu doux, jusqu'à ce qu'ils soient translucides. Ajoutez les légumes et le bouillon. Ajoutez les carottes, le céleri, les pommes de terre et les tomates pelées et coupées en dés. Versez le bouillon chaud et laissez mijoter à feu doux pendant 30 min.

2. Incorporez les courgettes, les haricots verts et les haricots blancs. Laissez cuire encore 20 minutes.

3. Ajoutez les feuilles de basilic ciselées, salez et poivrez, et laissez reposer pendant quelques minutes avant de servir.

VARIEZ LES PLAISIRS !

Minestrone d'été : ajoutez des pois gourmands et des tomates cerises pour une version plus légère.

Minestrone d'hiver : incorporez du chou frisé ou du potiron pour une soupe plus réconfortante.

Minestrone aux pâtes : ajoutez une poignée de petites pâtes comme des ditalinis ou des coquillettes pour un plat encore plus consistant.

ASTUCES DU CHEF : utilisez des légumes de saison pour un goût optimal. Préparez le minestrone la veille : les saveurs seront encore plus développées le lendemain. Conservez-le au réfrigérateur dans un récipient hermétique : il se garde jusqu'à 3 jours.

Avec du pain grillé frotté à l'ail, un filet d'huile d'olive et une pincée de parmesan râpé, il se transforme en repas complet et chaleureux !

CONSEIL : pas assez rassasiant ? Ajoutez du pain azyme pour plus de consistance.

Envie de viande ? Du lard fumé apportera ce petit quelque chose en plus !

NOTRE BON ACCORD : un cirò bianco de Calabre.





BUCATINI ALL'AMATRICIANA DES PÂTES À LA SAUCE TOMATE AVEC DU CARACTÈRE

POUR 4 PERS. • PRÉPARATION 10 MIN
• CUISSON 20 MIN • FACILE • BON MARCHÉ

• 150 g de guanciale (ou de pancetta) • 400 g de tomates pelées (en conserve ou fraîches)
• 50 g de pecorino romano râpé • 400 g de bucatini • 1 piment rouge séché (facultatif)
• 2 c. à soupe d'huile d'olive

1. Coupez le guanciale en lardons. Faites-le revenir dans 1 poêle avec l'huile d'olive jusqu'à ce qu'il soit croustillant. Retirez-le de la poêle et réservez-le.
2. Dans la même poêle, ajoutez les tomates pelées écrasées à la main. Ajoutez le piment rouge haché et laissez mijoter à feu doux pendant 15 min. Remettez le guanciale dans la sauce.
3. Faites cuire les bucatinis *al dente* dans 1 grande casserole d'eau bouillante salée. Égouttez-les en réservant une louche d'eau de cuisson.
4. Ajoutez les bucatinis dans la poêle avec la sauce. Mélangez bien pour enrober les pâtes. Ajoutez un peu d'eau de cuisson si nécessaire pour lier la sauce. Saupoudrez de pecorino.

VARIEZ LES PLAISIRS !

Amatriciana végétarienne : remplacez le guanciale par des aubergines grillées.

Amatriciana épicée : ajoutez une pincée de piment supplémentaire pour un plat plus relevé.

Amatriciana au fromage : doublez la quantité de pecorino pour une version encore plus gourmande.

LES SECRETS DU CHEF : utilisez du guanciale pour une saveur authentique, mais la pancetta peut le remplacer. Ne faites pas cuire la sauce trop longtemps pour préserver la fraîcheur des tomates. Servez immédiatement pour profiter de la texture parfaite des bucatinis.

NOTRE BON ACCORD : un montepulciano d'Abruzzo.

POLPETTE DI MELANZANE

DES BOULETTES DE VIANDE, AVEC DES AUBERGINES

POUR 4 PERS. • PRÉPARATION 20 MIN
• CUISSON 35 MINN • FACILE • BON MARCHÉ

• 2 grosses aubergines • 2 gousses d'ail
• 2 c. à soupe de persil frais haché • 50 g de parmesan râpé • 1 œuf • 100 g de chapelure
• Huile d'olive • Sel • Poivre

1. Faites cuire les aubergines entières au four à 200 °C pendant 30 min, jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Laissez-les refroidir, puis récupérez la chair et écrasez-la à la fourchette.

2. Dans 1 bol, mélangez la chair des aubergines, la chapelure, le parmesan, l'œuf, l'ail haché et le persil haché. Salez et poivrez. Façonnez des boulettes de la taille d'une noix.

3. Faites chauffer de l'huile d'olive dans 1 poêle et faites dorer les boulettes sur tous les côtés

VARIEZ LES PLAISIRS !

Polpette au fromage : ajoutez un morceau de mozzarella au centre de chaque boulette pour un cœur fondant.

Polpette épicée : ajoutez une pincée de piment dans le mélange.

Polpette au four : faites-les cuire au four pour une version plus légère.

LES ASTUCES DU CHEF : égouttez bien la chair des aubergines pour éviter un mélange trop humide. Préparez les boulettes à l'avance et conservez-les au réfrigérateur avant cuisson. Servez-les chaudes ou à température ambiante. Pas d'aubergines ? Remplacez par des tomates confites ou des courgettes.

NOTRE BON ACCORD : un pinot grigio rosato.





RISOTTO NERO

POUR 4 PERS. • PRÉPARATION 20 MIN
• CUISSON 25 MIN • FACILE • BON MARCHÉ

• 300 g de seiches nettoyées • 2 sachets d'encre de seiche • 1 oignon • 50 g de parmesan râpé
• 50 g de beurre • 1 l de bouillon de poisson chaud
• 15 cl de vin blanc sec • 300 g de riz arborio
• 2 c. à soupe d'huile d'olive • Sel • Poivre

1. Coupez les seiches en morceaux. Faites-les revenir dans 1 poêle avec 1 c. d'huile d'olive pendant 5 min.

2. Hachez l'oignon et faites-le revenir dans 1 casserole avec l'huile d'olive restante jusqu'à ce qu'il soit translucide. Ajoutez le riz et faites-le revenir pendant 2 min, jusqu'à ce qu'il soit nacré. Versez le vin blanc et laissez-le s'évaporer.

3. Ajoutez le bouillon chaud, une louche à la fois, en remuant constamment, jusqu'à ce que le riz soit cuit *al dente* (env. 18 min). Incorporez l'encre de seiche et les morceaux de seiche. Mélangez bien. Hors du feu, incorporez le beurre et le parmesan pour une texture crémeuse.

VARIEZ LES PLAISIRS !

Risotto nero aux crevettes : ajoutez des crevettes pour plus de texture.

Risotto nero épicé : ajoutez une pincée de piment pour relever les saveurs.

Risotto nero aux herbes : ajoutez du persil frais pour une touche de fraîcheur.

LES SECRETS DU CHEF : utilisez un riz de qualité comme l'arborio ou le carnaroli. Servez-le immédiatement pour profiter de sa texture parfaite. Accompagnez-le d'un filet d'huile d'olive pour sublimer les saveurs. Pas d'encre de seiche ? Ça sera un risotto bianco.

NOTRE BON ACCORD : un sangiovese rosé.

PRÉPAREZ VOTRE PIZZA À LA MAISON N'A JAMAIS ÉTÉ AUSSI SIMPLE AVEC GABRIEL REBOUL ET MY PIZZERIA DE KENWOOD

80 % DES FRANÇAIS PRÉFÈRENT DÉGUSTER LEUR PIZZA À LA MAISON, ALORS POSEZ VOTRE FOUR COMPACT « MY PIZZERIA » SUR VOTRE PLAN DE TRAVAIL, ALLUMEZ-LE ET SUIVEZ LES CONSEILS DE **GABRIEL REBOUL, LE PIZZAÏOLO LE PLUS SUIVI DE L'HEXAGONE.**

Depuis la naissance de la Pizza Marguerita à Naples, créée en 1889 en l'honneur de la reine du même nom, le monde entier s'est approprié la recette et la pizza est devenue une de nos recettes préférées.

À l'intérieur ou sur un balcon, vivez la parenthèse italienne et réussissez votre pizza comme chef Gabriel : pâte maison dorée et croustillante, fromage filant, garniture originale et à votre goût.

En solo, avec des amis, en famille, faire sa pizza chez soi, c'est la certitude de choisir ses ingrédients, la joie de réussir et la gourmandise au rendez-vous à chaque nouvelle pizza.

Lorsque faire sa pizza soi-même devient passion

Il y a quelques années, Gabriel alors musicien, a découvert l'univers de la pizza. Perfectionniste, il s'est lancé à fond pour préparer ses pizzas comme un pizzaiolo napolitain. Aujourd'hui, on fait la queue devant son restaurant Pizza Gabriel pour se régaler de ses créations et le jeune homme donne des cours en ligne.

Alors, allumez votre four à pizza, la réussite est à portée de main !



Taille mini - Capacité Maxi - Fenêtre de contrôle
Prête en 3 min. chrono - Capable d'atteindre 400°C
Pour une cuisson parfaite

Four à pizza My Pizzeria Collection Go de Kenwood,
119,90 €



CHEZ VOUS, UNE PIZZA MAISON PRÊTE EN UN CLIN D'ŒIL

- Essayez-vous à étaler la pâte avec vos doigts en croix, en étalant de bas en haut, avec le plat des phalanges. Retournez la pâte 2 fois pour former un disque de 30 cm et formez 1 corniche sur tout le bord de la pizza
- Veillez à avoir tous vos ingrédients prêts et à côté de vous, essayer de travailler calmement mais sans perdre de temps.
- Garnissez votre pâte au dernier moment directement sur la pelle de cuisson.
- Les ingrédients ne doivent pas être trop humides au risque de détremper la pâte.
- Utilisez des tomates entières en boîte, pressez-les entre vos mains et

égouttez-les avant de les utiliser pour garnir.

- Réglez le thermostat du four à pizza au maximum (Position 5), faites glisser la pizza sur la pierre réfractaire, surveillez la cuisson à l'aide de la fenêtre de contrôle.

C'est prêt, se régaler n'a jamais été aussi facile avec Kenwood.

KENWOOD

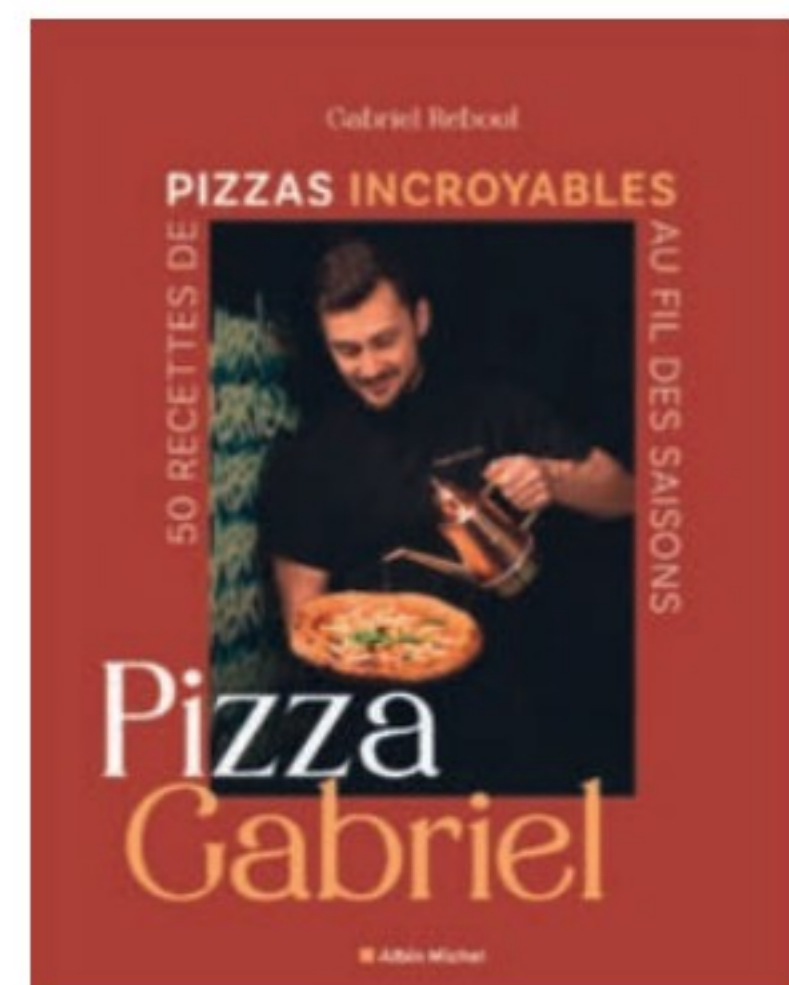


LA FOLLE HISTOIRE DU PLUS CÉLÈBRE PIZZAÏOLO DE FRANCE

RIEN NE DESTINAIT GABRIEL REBOUL À FAIRE CARRIÈRE DANS LA CUISINE. IL DÉCIDE POURTANT DE PARTICIPER À L'OUVERTURE DU RESTAURANT PATERNEL À BELFORT. AUJOURD'HUI, IL REVENDIQUE SA CUISINE GÉNÉREUSE ET SON GOÛT ASSUMÉ POUR LE PARTAGE.

Devenu pizzaiolo par une suite de hasards, Gabriel l'est resté par amour du métier. Novice, il s'est formé sur le tas, en essayant, en se trompant et en travaillant comme un acharné.

Il a commencé par essayer les plâtres avec son père dans une pizzeria à Belfort en se lançant dans la confection des pizzas. Encouragé par Allison, sa compagne, il a partagé son nouveau savoir sur les réseaux et rapidement connu le succès avec plus d'un million d'abonnés. Aujourd'hui, il est le pizzaiolo le plus suivi du paysage français et propose même des masterclasses en ligne pour les professionnels ou amateurs. Il partage sa bonne humeur, sa générosité et surtout ses recettes personnelles et originales. Ses secrets : n'étalez pas la pâte au rouleau mais à la main en la plaçant sur un tas de semoule « remoulue ». Placez une pierre réfractaire (entre 10 et 40 €) dans votre four qui va aider à diffuser la chaleur et assurer une cuisson homogène. Précuisez la pâte 4-6 min avec très peu de sauce, puis garnissez-la avant de la faire cuire à nouveau. Sa recette de pâte traditionnelle avant de vous lancer dans d'autres plus compliquées : mélangez 1 kg de farine T 45 et 3 g de levure fraîche. Mixez en ajoutant 55 cl d'eau, ajoutez 25 g de sel en continuant de mixer. Versez encore 10 cl d'eau et 1 filet d'huile d'olive. Votre pâte doit atteindre les 24 °C. Laissez reposer 20 min à température ambiante. Façonnez des pâtons et laissez-les au froid au moins 24 h. Sortez-les une heure avant de les étaler.



Quelque 50 recettes de pizzas incroyables au fil des saisons, ça vous dit ? *Pizza Gabriel*, de Gabriel Reboul et Sylvana Ruggeri (éd. Albin Michel, 22,90 €), sortie le 01/10/25.

Gabriel Reboul et Sylvana Ruggeri (éd. Albin Michel)

Cette pizza me rend très nostalgique car je l'ai servie pour la première fois en 2021. À cette époque, notre réputation était encore à faire et ils étaient nombreux à être sceptiques à l'idée de consommer des fruits sur une pizza. Le succès de celle-ci fut tel que, par la suite, j'ai bien davantage laissé libre cours à ma créativité.



ASPARGUS

POUR 4 PERS. • PRÉPARATION 20 MIN
• CUISSON 20 MIN • FACILE • BON MARCHÉ

• 8 mini-asperges vertes ou 2 grandes
• 1 quinzaine de graines de grenade • Jus de citron (optionnel) • 1 pâte à pizza • 70 g de mozzarella fior di latte • 2 c. à soupe de crème fraîche
• 1 burrata fumée • 20 g de pistaches concassées
• 1 pincée de piment d'Espelette • Huile d'olive
• Sel • Fleur de sel • Poivre noir du moulin

1. Coupez la mozzarella en bâtonnets et laissez-la égoutter pendant 1 h au réfrigérateur.
2. Faites chauffer 1 casserole d'eau salée, taillez les queues des asperges pour éliminer les parties trop fibreuses, puis épluchez-les légèrement. Plongez-les dans l'eau pendant une douzaine de min. Préchauffez votre four à 250 °C. Placez les graines de grenade dans 1 récipient avec un filet d'huile d'olive et un trait de jus de citron.

3. Une fois les asperges cuites, plongez-les dans de l'eau froide pour qu'elles gardent une belle couleur, laissez-les sécher, coupez-les ensuite dans la longueur. Assaisonnez de sel, poivre et piment.

4. Étalez la pâte à pizza. Tapissez-la de crème fraîche, répartissez la mozzarella de manière irrégulière par-dessus puis ajoutez les asperges.

5. Enfournez pour 8 à 12 min. Après la cuisson, posez votre burrata fumée au centre, dispersez la grenade ainsi que les pistaches concassées et dégustez.

CONSEIL DU CHEF : j'aime particulièrement quand les asperges sont encore à peine croquantes : si vous aimez cela aussi, tâchez de ne pas trop les cuire. Les micro-vertes donnent vraiment le meilleur visuel pour cette pizza mais gustativement les blanches fonctionnent tout aussi bien. Attendez la saison des asperges françaises. Celles d'Alsace sont les meilleures !

NOTRE BON ACCORD : un pinot blanc d'Alsace.

Astuce

• Vous ne trouvez pas de burrata fumée ? Pas grave, faites-la vous-même, c'est tout simple : égouttez une burrata classique sur du papier absorbant jusqu'à ce qu'elle soit complètement sèche. Placez quelques herbes sèches comme du romarin ou du thym dans le fond d'une marmite et la burrata au-dessus des herbes. Allumez les herbes à l'aide d'un briquet ou d'un chalumeau, refermez le couvercle et laissez fumer pendant une vingtaine de minutes. Vous verrez, c'est bluffant !

*Le banger moderne.
La mode de la pistache a la vie dure et, si vous êtes
amateur, vous êtes clairement à la bonne page !*



Variante

Ce pesto pur pistache peut-être relativement onéreux : vous pouvez réduire les coûts en faisant moitié pistache et moitié amande, cela fonctionne aussi très bien !

PISTACCHIO LOVERS

POUR 4 PERS. • PRÉPARATION 20 MIN
• CUISSON 8 À 10 MIN • FACILE • ABORDABLE

• 3 à 4 fines tranches de mortadelle à la pistache
• 1 citron jaune bio • 70 g de mozzarella fior di latte • 1 pâte à pizza • 1 burrata • 2 c. à soupe de pesto • Pistaches concassées.
POUR LE PESTO : • 30 g de basilic frais • 30 g de pistaches concassées ou en poudre • 40 g de grana padano • 20 g d'huile d'olive • Fleur de sel • Poivre noir du moulin • 1 glaçon.

1. Coupez la mozzarella fraîche en bâtonnets et laissez-la égoutter 1 h au réfrigérateur pour éviter l'excès d'eau sur votre pizza. Préchauffez votre four à 250 °C.
2. Préparez le pesto : rincez les feuilles du basilic (réservez-en quelques-unes pour la pizza) et placez-les dans le bol de votre mixeur. Ajoutez d'un coup tous les ingrédients. Mixez le tout puis ajoutez progressivement un peu d'eau fraîche jusqu'à obtenir une texture de sauce assez liquide qui s'étalera bien sur la pizza ; salez et poivrez. Rincez votre citron.
3. Étalez la pâte à pizza. Tapissez-la de pesto. Répartissez la mozzarella de manière irrégulière par-dessus. Enfournez pour 8 à 12 min.
4. Avant de servir, disposez votre mortadelle en chiffonnade, installez votre burrata au centre, répartissez les éclats de pistaches et, pour la touche de fraîcheur, zestez le citron jaune à l'aide d'un râpe. Ajoutez enfin les feuilles de basilic réservées.

CONSEIL DU CHEF : le glaçon évite que le pesto ne chauffe, cela contribue également à le garder bien vert. Certains voudront se passer du citron mais allez-y sans crainte, ce twist apporte une réelle fraîcheur et calme le gras du pesto. Les quantités de ce pesto sont pour 4 pizzas environ. S'il vous en reste, n'hésitez pas à le congeler dans un bac à glaçons pour vous en resservir toute l'année.

NOTRE BON ACCORD : un rosé de Loire.

SPÉCIAL
ITALIE



Entre vitamines et réconfort!

POPEYE

POUR 4 PERS. • PRÉPARATION 15 MIN

• CUISSON 8 À 12 MIN • FACILE • ABORDABLE

• 50 g de saumon fumé • 30 g tomate cerise semi-séchées ou confites • 1 pâte à pizza • 75 g de mozzarella fior di latte • 10 g de pignons de pin • Poivre du moulin. **POUR LA CRÈME :** • 1 belle poignée de pousses d'épinards • 1 pincée de romarin séché • 10 cl crème liquide 35 % de MG.

1. Coupez la mozzarella fraîche en bâtonnets et laissez-la égoutter pendant 1 h au réfrigérateur. Préchauffez votre four à 250 °C.

2. Rincez les pousses d'épinards, mettez quelques pousses de côté pour la pizza. Préparez la crème épinards-romarin : placez les épinards dans le bol de votre mixeur, ajoutez le romarin séché et incorporez la crème petit à petit, tout en mixant, jusqu'à obtention d'une belle texture crémeuse.

3. Faites griller très légèrement quelques pignons de pin à la poêle.

4. Étalez la pâte à pizza, tapissez-la de crème d'épinard et répartissez de manière irrégulière la mozzarella. Enfournez pour 8 à 12 min.

5. Après cuisson, disposez le saumon fumé, ajoutez les tomates cerises confites, les pignons de pin grillés, ainsi que quelques petites pousses d'épinards. Rehaussez la pizza de quelques tours de moulin à poivre et dégustez.

CONSEIL DU CHEF : ne mettez jamais votre saumon fumé au four, c'est en théorie un poisson qui est déjà cuit. De plus, le contraste chaud froid fera un bien meilleur effet !

NOTRE BON ACCORD : un sancerre blanc (Loire).

Variante

Pour une version plus healthy, optez pour une crème ricotta-épinard en mixant simplement un peu de ricotta avec les épinards et en incorporant du lait petit à petit jusqu'à obtenir une belle texture crémeuse. J'aime également remplacer le saumon par du haddock fumé.

HERCULE

POUR 5-6 PERS. • PRÉPARATION 15 MIN • CUISSON 40 MIN
• FACILE • ABORDABLE

• 80 g de saumon frais • 1/4 de poireau • 30 g de tomates cerises semi-séchées • 1 pâte à pizza • 1 noix de beurre • 1 c. à soupe de crème • 70 g de mozzarella fior di latte • 20 g de copeaux de parmesan • 10 g de graines de courge • Sel • Poivre du moulin

1. Préchauffez votre four à 250 °C. Coupez l'extrémité de votre poireau mais gardez tout de même un peu de vert, émincez le tout très finement, rincez et égouttez.
2. Faites chauffer 1 poêle avec 1 noix de beurre, ajoutez le poireau, poivrez et laissez réduire à feu doux et à couvert. Après quelques min, ajoutez la crème et poursuivez la cuisson jusqu'à ce que le poireau soit fondant et bien crémeux. Salez et laissez refroidir.
3. Rincez le saumon, désarêtez-le et enlevez la peau ainsi que la partie brune collée à la peau. Taillez d'assez larges cubes.
4. Étalez la pâte à pizza, répartissez votre mozzarella et la fondue de poireaux refroidie. Ajoutez enfin les cubes de saumon. Enfournez pour 8 à 12 min.
5. Avant de servir, ajoutez les tomates semi-confites, quelques graines de courge et les copeaux de parmesan en dernier.

CONSEIL DU CHEF : l'objectif est que le saumon ne soit pas surcuit au four, on peut même viser un mi-cuit si vous le souhaitez. Ajoutez quelques baies de Sichuan légèrement écrasées dans votre fondue de poireaux, cette fraîcheur apportera beaucoup de subtilité.

NOTRE BON ACCORD : un chenin de Loire.

Variante

Cette recette fonctionne tout aussi bien avec des tomates cerises fraîches à mettre avant d'enfourner et du saumon fumé à ajouter après cuisson.

*Cette pizza est une de mes premières créations !
À l'époque, elle a tellement plu à mes clients qu'ils ont réclamé qu'elle soit ajoutée à la carte et nous leur avons donné satisfaction !*





La tarte aux fraises version pizza
Franchement, c'est une tuerie!

FRAGOLA

POUR 5-6 PERS. • PRÉPARATION 10 MIN
• CUISSON 7 À 8 MIN • FACILE • ABORDABLE

- 100 g de fraises fraîches • 1 citron vert bio
- 3 feuilles de menthe ou basilic • 1 pâte à pizza
- 2 c. à soupe de crème de pistache de votre choix • 20 g d'éclats de pistaches

1. Préchauffez votre four à 250 °C. Lavez, équeutez puis coupez les fraises à votre guise.

2. Étalez la pâte à pizza en effectuant une plus petite corniche que pour vos pizzas classiques et ne l'étirez pas totalement. Pour un pâton de 260 g, visez un diamètre de 25 cm env.

3. Faites quelques trous dans la pâte à l'aide d'1 fourchette puis enfournez pour 7 à 8 min, légèrement moins longtemps que pour une pizza classique. Dans votre four, vous pouvez même découper un disque d'aluminium pour tapisser le fond de votre pizza, pour un résultat plus moelleux. Placez quelques glaçons au centre de la pâte.

4. En sortie de four, laissez refroidir un court instant puis tapissez de crème de pistache. Recouvrez de fraises et parsemez généreusement d'éclats de pistaches. Rincez puis zestez à votre guise le citron vert. Dispersez quelques feuilles de menthe ou de basilic émincées aux ciseaux.

CONSEIL DU CHEF : pour une corniche pistache, badigeonnez légèrement après cuisson votre corniche d'huile d'olive et dispersez dessus vos éclats de pistaches. Si vous avez consommé des pizzas salées juste avant, je vous conseille, comme pour toutes les pizzas sucrées, d'opter pour une recette de pâte avec un bon temps de fermentation pour un résultat plus léger.

NOTRE BON ACCORD : un crémant de Bourgogne rosé.

Variante

*En été, vous pourrez
remplacer les fraises
par des framboises.*



PIZZA MELBA

POUR 4 PERS. • PRÉPARATION 15 MIN

• CUISSON 7 À 9 MN • FACILE • BON MARCHÉ

• 1 pêche • 10 framboises • Basilic • 1 pâte à pizza • 20 g d'amandes émondées concassées • 2 boules de glace vanille • Quelques pointes de chantilly • Huile d'olive • Fleur de sel

1. Préchauffez votre four à 250 °C. Lavez la pêche et coupez-la en quartiers, placez-les sur 1 plaque allant au four, versez un filet d'huile d'olive et faites rôtir quelques instants au four.

2. Concassez les amandes et faites-les légèrement torrifier au four.

3. Étalez la pâte à pizza de la manière la plus uniforme possible, huilez l'extérieur d'un bol inox à fond plat, retournez-le et posez votre pâte sur le dôme. Il faut que votre bol rentre facilement au four, sinon utilisez 1 moule à tarte.

4. Enfournez pour 7 à 9 min, c'est-à-dire légèrement moins longtemps que pour des pizzas classiques.

5. Laissez refroidir un instant avant de pouvoir démouler la pâte. Placez les morceaux de pêche rôtie et les boules de glace vanille dans la partie creuse, pochez des pointes de chantilly, ajoutez les éclats d'amandes, les framboises, une pincée de fleur de sel et décorez à votre guise de petites feuilles de basilic.

CONSEILS DU CHEF : ajoutez quelques pistils de safran à votre pêche, c'est un délice. Si vous avez consommé des pizzas salées juste avant, je vous conseille, comme pour toutes les pizzas sucrées d'opter pour une recette de pâte avec un bon temps de fermentation pour un résultat plus léger.

NOTRE BON ACCORD : un rosé de Provence.

Voici la pizza sucrée que nous avons concoctée avec le fameux Hervé cuisine. Ce fut une très belle rencontre, c'est un personnage simplement formidable... Merci à lui car, sans son concours, ce livre ne serait certainement pas entre vos mains aujourd'hui.

Variante

Pour les plus motivés, voici comment faire votre chantilly maison : versez 10 cl de crème liquide à 30 % de MG bien froide, dans 1 bol avec 12 g de sucre glace et 1 pointe d'extrait de vanille.

Fouettez au batteur électrique à vitesse moyenne jusqu'à ce que l'appareil tienne au fouet, mais sans trop battre pour que la crème ne se transforme pas en beurre... Placez la chantilly dans une poche à douille.

NOUVEAU



COLLEZIONE
DAL 1877
Barilla

Pour votre santé, mangez au moins cinq fruits et légumes par jour. www.mangerbouger.fr



CUISINEZ LA PASTA

Avec Luana et Alessandro Belmondo

MÈRE ET FILS CUISINENT À 4 MAINS LEURS RECETTES FAVORITES DE PÂTES.
DÉCOUVREZ DES SAVEURS QUI CHANGENT DE « LA CARBO ET LA BOLO » ET QUI NOUS
EMMÈNENT AUX 4 COINS DE LA BOTTE DANS UNE BALADE TRÈS GOURMANDE.

Après leur premier ouvrage écrit à 4 mains, Luana Belmondo et Alessandro, son fils, partagent avec nous leur passion pour les pâtes. « Imaginer une journée sans pâtes serait triste comme d'imaginer une journée sans pain », écrivent-ils. En Italie, les pâtes ne sont pas la solution des repas de dernière minute ou de fond de placard, comme souvent chez nous. Là-bas, elles se dégustent dans une recette à part entière, en plat unique, en entrée principalement mais aussi en dessert et à toutes les sauces. Leur source d'inspiration principale a été l'immense diversité de leur pays d'origine mais aussi leurs souvenirs d'enfance et la cuisine de grand-mère Nonna, la maman de Luana. Elle cuisinait tous les jours, et sans notes écrites, à l'intuition, sachant mélanger les produits entre eux pour en faire des merveilles. Aujourd'hui encore à 92 ans, elle a toujours le palais aussi aiguisé.

Dans *La Nostra Pasta*, Luana et Alessandro Belmondo nous partagent leurs recettes de pâtes (Éd. Solar, 30 €). En librairie le 23/10/25.



TOUT UN ART!

La cuisson

QUELQUES ASTUCES À AVOIR BIEN EN TÊTE AVANT DE JETER
LES PÂTES DANS L'EAU BOUILLANTE.

Réussir la cuisson des pâtes, c'est simple, finalement : peu importe le faitout ou la (grosse) casserole, ce qui est important, c'est de mettre beaucoup, mais alors beaucoup d'eau (environ 10 fois le volume d'eau des pâtes, soit 1 litre d'eau pour 100 g), et de la saler quand elle bout, pas avant. Par exemple, ajoutez 1 poignée de gros sel dans 4 ou 5 litres d'eau (comptez environ 10 g de sel pour 1 litre d'eau).

La règle à retenir : 1-10-100

Soit 1 litre d'eau pour 10 g de sel pour 100 g de pâtes ! Le bon repère ? Une fois le sel dissous, l'eau doit avoir le goût... de l'eau de mer. Pourquoi c'est important ? Parce que les pâtes vont absorber ce sel, et c'est ce qui va les assaisonner.

Au risque de contredire vos habitudes, verser de l'huile d'olive dans l'eau ne sert à rien, pour la simple et bonne raison que l'huile et l'eau ne se mélangent pas : l'huile reste en haut, les pâtes en bas ! La légende dit que l'huile donne un léger goût... à vous de trancher !

L'eau salée bout ? Plongez-y vos pâtes ! Et ne couvrez pas la casserole afin d'éviter que l'amidon s'accumule. À la reprise du frémissement, démarrez le temps de cuisson indiqué sur le paquet. Durant la cuisson, l'eau doit toujours former de petits bouillons. Certains placent une cuillère

en bois en travers de la casserole ou du faitout, ce qui éviterait tout débordement, mais le moyen le plus sûr d'éviter un incident reste encore de surveiller la cuisson afin d'ajuster le feu au besoin, ou simplement de soulever doucement la casserole en cas de risque de débordement. Faites régulièrement tourner les pâtes avec une cuillère en bois afin d'éviter qu'elles collent.



« L'important, c'est de mettre une très grande quantité d'eau, au moins 1 litre d'eau pour 100 g de pâtes. Souvent, les gens mettent trop peu d'eau pour cuire les pâtes, or elles doivent nager dans l'eau. Je dis toujours qu'elles sont comme un poisson dans l'eau, elles nagent, et c'est comme ça qu'elles cuisent. Si elles sont compressées, qu'elles ne peuvent pas bouger, elles vont coller ! »

Luana

Al dente !

Le temps de cuisson indiqué sur le paquet est généralement fiable. S'il est de 10 minutes, égouttez les pâtes 2 minutes avant la fin en réservant 1 ou 2 louches d'eau de cuisson – 2 minutes avant pour Alessandro, 3 ou 4 minutes avant pour Luana ! Puis terminez la cuisson des pâtes dans la sauce que vous aurez préparée ; elles vont ainsi y relâcher un peu de gluten. Et si ça ne suffisait pas, ajoutez à ce moment-là l'eau de cuisson réservée qui va, elle aussi, servir de liant et rendre la sauce plus onctueuse. C'est le détail qui change tout, notre petit secret pour une bonne sauce (vous pouvez comme cela réussir des carbonaras sans crème !) ; vous verrez que la consigne est mentionnée dans les recettes. Il ne vous reste plus qu'à goûter pour ajouter, au besoin, du sel et du poivre.



Réchauffer des pâtes ?

C'est possible ! Ajoutez dans la casserole contenant le reste de pâtes non pas de l'eau ou de l'huile d'olive comme on l'entend souvent, mais 2 ou 3 cuillerées à soupe de lait. Puis réchauffez à feu doux ; le lait va réhydrater la sauce sans la cuire de nouveau. Évitez la crème qui pourrait alourdir et assécher le plat. Au contraire, le lait va lui redonner une certaine onctuosité, et ne vous inquiétez pas, on ne le sent pas du tout ! Mais la meilleure façon de manger des restes de pâtes, surtout sans sauce, c'est encore de les faire gratiner. Ou de les manger froides, en salade !

« Si vous cuisinez pour beaucoup de gens, privilégiez des pâtes plus petites qui prendront moins de place dans votre faitout ! Sachez que plus les pâtes sont de qualité, plus leur cuisson est longue, car leur blé n'a pas été trafiqué. Promis, votre patience sera largement récompensée ! »
Alessandro



Les 6 étapes de fabrication

QUAND ON FAIT DES PÂTES MAISON, ON DOIT ACCEPTER DE DONNER UN PEU DE SA PERSONNE : MIEUX VAUT PÉTRIR À LA MAIN QU'AU ROBOT, POUR SENTIR LA PÂTE ET ÉVITER QU'ELLE CHAUFFE À CAUSE DE LA LAME DU ROBOT QUI CASSE LES FIBRES.

La pâte, c'est seulement 3 ingrédients qui se mélangent vite. On doit la toucher pour savoir quand arrêter de la travailler et la laisser reposer. Plus on la manipule, plus on l'embête !

1 Sur un plan de travail propre, formez un dôme avec la farine tamisée, puis creusez un puits au centre.

2 Cassez les œufs dans le puits, ajoutez 1 pincée de sel, puis commencez à mélanger doucement avec les doigts, en incorporant progressivement la farine.

3 Une fois la pâte amalgamée, pétrissez une dizaine de minutes jusqu'à obtenir une texture lisse et ferme, mais aussi souple et élastique. Ajoutez un peu d'eau ou d'huile si elle est trop sèche ou trop collante.

4 Formez une boule, enveloppez la pâte de film alimentaire ou dans un torchon et laissez reposer pendant 30 minutes à température ambiante pour faciliter l'étalement et la découpe.

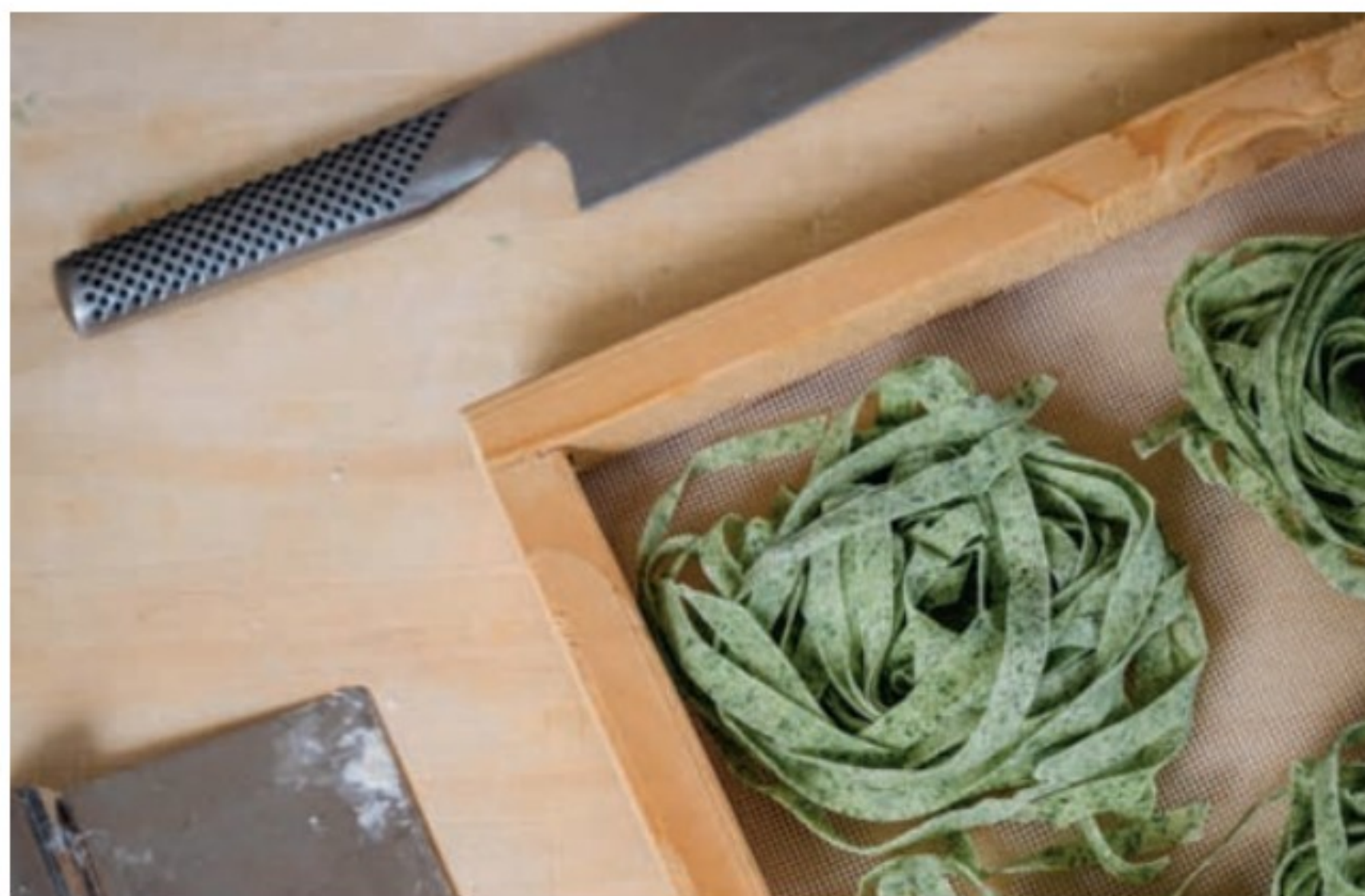
5 Abaissez finement la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie ou d'un laminoir pour obtenir une épaisseur régulière (1 ou 2 millimètres).

6 À l'aide d'un couteau ou d'une roulette crantée, coupez les pâtes selon la forme désirée !

Il ne vous reste plus qu'à faire cuire vos pâtes dans de l'eau bouillante salée jusqu'à ce qu'elles remontent à la surface, généralement en 2 à 5 minutes. Servez-les immédiatement avec la sauce de votre choix et/ou saupoudrées de fromage râpé.

Pas de stress !

Il faut le savoir, beaucoup de paramètres entrent en compte quand vous fabriquez vos pâtes : la température ambiante, l'humidité, le fait d'être dans une cuisine ouverte ou fermée, la farine utilisée, les œufs (beaucoup plus jaunes en Italie qu'en France, on parle de rosso, littéralement « rouge ») et, bien sûr, le temps passé à pétrir la pâte (si vous la pétrissez trop, elle se ramollit). Il ne faut pas que la pâte soit trop cassante – si c'est le cas, c'est qu'elle manque d'humidité, donc il faut rajouter un peu d'eau ; si elle est au contraire trop humide, ou trop collante, on rajoute de la farine, etc. Quand elle est lisse, il est temps de la laisser tranquille, au repos. En règle générale, ne cherchez pas midi à 14 heures, faites comme vous pouvez et nous sommes sûrs que le résultat sera là. Après tout, les pâtes sont confectionnées depuis la nuit des temps, il s'agit de mélanger de la farine,



des œufs et du sel, rien que vous ne puissiez faire ! Avec le temps, en faisant et refaisant, en touchant, vous acquerez une sensibilité qui vous servira de guide pour réaliser la meilleure pasta. C'est un jeu entre la personne et la pâte qu'elle fabrique ! En résumé, de bonnes pâtes, ce sont des produits de qualité : une bonne pâte, une cuisson *al dente*, une sauce très gourmande, un parmesan de qualité, sans oublier un filet d'huile d'olive. Vous étiez un habitué des pâtes au beurre ? Essayez les pâtes à l'huile d'olive avec une louche d'eau de cuisson pour faire la liaison et du parmesan : vous nous en direz des nouvelles !

CORZETTI LIGURI AL PESTO DI MAGGIORANA CORZETTIS LIGURIENS

POUR 4 PERS. • PRÉPARATION 25 MIN
• REPOS 50 MIN • CUISSON 5 MIN
• FACILE • BON MARCHÉ

POUR LA PÂTE : • 3 œufs • 300 g de farine T55 ou T65 • 1 pincée de sel • 1 c. à soupe d'huile d'olive extra-vierge. **POUR LA SAUCE :** • 80 g de pignons de pin • 3 gousses d'ail • 1 c. à soupe de marjolaine fraîche (ou sèche) • 50 g de parmesan râpé + 10 g pour le service • 1 c. à soupe d'huile d'olive extra-vierge • Sel • Poivre noir fraîchement moulu

1. Tamisez la farine et le sel sur le plan de travail, puis formez un puits au centre. Cassez les œufs dedans et ajoutez l'huile et 5 cl d'eau. Pétrissez pendant 10 min, jusqu'à obtenir une pâte souple et homogène. Formez une boule, enveloppez-la de film alimentaire et laissez reposer 30 min à température ambiante.
2. Abaissez la pâte à 2 mm d'épaisseur à l'aide d'un rouleau à pâtisserie ou d'un laminoir et découpez des disques de 4 ou 5 cm de diamètre à l'aide d'un emporte-pièce ou d'un verre. Avec 1 moule à corzettis, pressez chaque disque dans l'empreinte pour marquer le motif. Sinon, utilisez 1 fourchette ou 1 tampon décoratif. Laissez sécher 15 à 20 min sur 1 torchon fariné.
3. Portez 1 grande casserole d'eau salée à ébullition. Plongez-y les corzettis et laissez cuire pendant 3 ou 4 min, jusqu'à ce qu'ils remontent à la surface. Égouttez-les et mélangez-les avec un filet d'huile pour éviter qu'ils collent.
4. Torréfiez légèrement les pignons dans 1 poêle sans matière grasse. Mixez les pignons grillés avec l'ail pelé, la marjolaine, 50 g de parmesan et l'huile, jusqu'à obtenir une sauce épaisse. Ajoutez un peu d'eau de cuisson des pâtes pour la fluidifier si nécessaire. Assaisonnez.
5. Mélangez les corzettis avec la sauce, saupoudrez le reste de parmesan râpé et ajoutez un filet d'huile.

L'ASTUCE DU CHEF : Vous pouvez remplacer la sauce par une sauce tomate fraîche à l'ail et au basilic pour plus de légèreté. C'est ma version préférée.

NOTRE BON ACCORD : un barolo du piémont italien.



Les corzettis (ou crozettis) sont une ancienne variété de pâtes particulièrement répandue autour de Gênes, Savone et La Spezia. Ces pâtes rondes et estampillées sont connues depuis la Renaissance, où elles étaient fabriquées par les familles nobles qui affichaient leurs armoiries dessus !



Voici un autre exemple de la manière dont la farine de châtaigne, un produit largement répandu dans toute la Toscane, a contribué à nourrir les populations locales en périodes difficiles. Aujourd'hui encore, ce plat est un aliment réconfortant, surtout lors des froides soirées d'hiver.



GNOCCHI ALLA CREMA DI LATTE GNOCCHIS À LA CRÈME DE LAIT

POUR 4 PERS. • PRÉPARATION 25 MIN • REPOS 50 MIN • CUISSON 5 MIN • FACILE • BON MARCHÉ

POUR LA PÂTE : • 12 cl de lait • 200 g de farine de châtaigne • 200 g de farine T55 ou T0 • 1 pincée de sel. **POUR LA SAUCE :** • Sauge fraîche • 1 gousse d'ail • 2 noix de beurre • Parmesan râpé • 65 cl de lait • Noix de muscade • Sel

1. Diluez le lait avec la même quantité d'eau. Mélangez les deux farines avec le sel. Incorporez le liquide et travaillez brièvement la pâte du bout des doigts jusqu'à obtenir une masse homogène mais pas trop lisse. Formez une boule et laissez-la reposer pendant 10 min à température ambiante.

2. Formez des cordons de pâte d'environ 2 cm de diamètre. Coupez-les en morceaux de 2 cm de longueur et disposez-les sur 1 planche farinée. À l'aide d'un rigagnocchi en bois ou d'1 fourchette, marquez chaque morceau pour lui donner la forme du gnocchi classique.

3. Faites fondre 1 bonne noix de beurre doucement

avec la sauge et la gousse d'ail pelée et coupée en deux dans 1 casserole antiadhésive. Versez le lait en filet, ajoutez 1 râpée de muscade, 1 pincée de sel et portez à ébullition. Versez les gnocchis dans le lait et laissez cuire à feu moyen en mélangeant jusqu'à ce que le lait réduise et devienne crémeux.

4. Mélangez hors du feu avec 1 noix de beurre, un peu de parmesan et encore de la muscade, puis servez bien chaud.

L'ASTUCE DU CHEF : si vous ne trouvez pas de farine de châtaigne, remplacez-la par de la farine de sarrasin.

NOTRE BON ACCORD : un chianti classico de Toscane.

SPAGHETTI ALICI, LIMONE E NOCCIOLE SPAGHETTIS AUX ANCHOIS, AU CITRON ET AUX NOISETTES

POUR 4 PERS. • PRÉPARATION 15 MIN • CUISSON 20 MIN • FACILE • BON MARCHÉ

- 8 filets d'anchois à l'huile • 50 g de noisettes • 1 gousse d'ail • Le zeste d'1 citron non traité (idéalement d'Amalfi) • 1 trait de jus de citron (facultatif) • Persil frais (facultatif)
- 380 g de spaghetti • Huile d'olive extra-vierge • Poivre noir fraîchement moulu

1. Torréfiez les noisettes à feu moyen dans 1 poêle sèche jusqu'à légère coloration. Laissez-les refroidir, puis concassez-les grossièrement au couteau ou au pilon.
2. Faire chauffer un peu d'huile dans 1 grande poêle avec la gousse d'ail écrasée. Ajoutez les filets d'anchois et laissez-les fondre doucement à feu doux. Retirez l'ail une fois doré. Ajoutez 1 pincée de poivre et la moitié du zeste de citron.
3. Faites cuire les spaghetti *al dente* dans une grande quantité d'eau bouillante peu salée (les anchois le sont déjà) selon les indications du paquet. Égouttez-les en réservant 1 louche d'eau de cuisson.
4. Versez les pâtes dans la poêle et mélangez à feu moyen, en ajoutant un peu d'eau de cuisson pour lier et créer une émulsion légère. Incorporez le reste du zeste de citron, un trait de jus de citron

si vous le souhaitez, et une partie des noisettes.
5. Répartissez les pâtes dans des assiettes chaudes avant de les parsemer avec le reste des noisettes, un peu de poivre, éventuellement du persil ciselé et un filet d'huile pour finir.

NOTE DU CHEF : râpez ou saupoudrez le plat de poutargue juste avant de servir apportera un goût iodé profond, subtil et élégant, qui prolongera la note salée des anchois sans l'alourdir. Ajoutez quelques gouttes de *colatura di alici* (huile d'anchois) dans la sauce en fin de cuisson, hors du feu, pour ne pas altérer son goût. Cela renforce les saveurs marines de façon douce, sans l'agressivité du filet d'anchois. Très riche en umami, mais délicat.

NOTRE BON ACCORD : un blanc de la Campanie.

Inspiré de la côte amalfitaine, ce plat marie trois produits de la Campanie : les anchois de Cetara, le citron d'Amalfi et les noisettes des collines. Moderne dans sa construction, il reste profondément ancré dans la tradition : un équilibre parfait entre la mer, la fraîcheur et la terre.



SPAGHETTI CON CIPOLLE ROSSE SPAGHETTIS AUX OIGNONS ROUGES

POUR 4 PERS. • PRÉPARATION 20 MIN
• CUISSON 15 À 20 MIN • FACILE • ABORDABLE

- 50 g de speck (facultatif mais authentique)
- 2 gros oignons rouges • Persil ou thym frais
- 50 g de fromage fumé (scamorza, asiago ou fontina) • 30 g de beurre • 400 g de spaghetti
- 1 c. à café de sucre • 100 ml de vin blanc sec
- 2 c. à soupe d'huile d'olive extra-vierge • Sel
- Poivre noir fraîchement moulu

1. Épluchez et émincez finement les oignons. Coupez le speck en fines lamelles et faites-le revenir à sec dans 1 poêle jusqu'à ce qu'il soit croustillant. Râpez le fromage ou coupez-le en dés.

2. Faites chauffer l'huile et le beurre à feu doux dans 1 grande poêle. Ajoutez les oignons et laissez-les fondre lentement, en mélangeant souvent (pendant 10 à 15 min). Déglacez avec le vin blanc et laissez évaporer l'alcool à feu doux. Ajoutez le sucre, mélangez et laissez caraméliser.

3. Portez 1 grande casserole d'eau salée à ébullition pour faire cuire les spaghetti *al dente* selon les indications du paquet. Égouttez-les en réservant 1 louche d'eau de cuisson.

4. Versez les spaghetti dans la poêle et mélangez en incorporant un peu d'eau de cuisson pour bien lier la sauce. Ajoutez le fromage fumé et mélangez jusqu'à ce qu'il fonde.

5. Parsemez de persil frais ou de thym, ajoutez le speck bien crouquant, poivrez généreusement et dégustez aussitôt.

L'ASTUCE DU CHEF : remplacez le speck par de la coppa ou de la pancetta.

NOTRE BON ACCORD : un valpolicello de Vénétie.





*Ce plat rustique
et savoureux est typique
de Cortina d'Ampezzo.*



*Ce plat vient du Tyrol
du Sud (Haut-Adige),
région influencée
par la culture alpine
germanique.*

SPÄTZLE VERDI ALLA TIROLESE SPÄTZLES VERTS À LA TYROLIENNE

POUR 4 PERS. • PRÉPARATION 20 MIN • REPOS 3 H 30 • CUISSON 50 MIN • FACILE • ABORDABLE

POUR LA PÂTE : • 200 g d'épinards • 3 œufs • 12 cl de lait entier • 300 g de farine T45 ou T00

• 1 pincée de noix de muscade • Sel • Poivre noir fraîchement moulu. **POUR LA SAUCE :**

• 100 g de speck • 50 g de beurre • 15 cl de crème fraîche épaisse • 100 g de fromage de montagne râpé (type stelvio, asiago ou fontina ; en version française, livarot, saint-nectaire, tomme de brebis)

• Ciboulette fraîche • Sel • Poivre noir fraîchement moulu.

1. Faites cuire brièvement les épinards dans 1 casserole dans un fond d'eau bouillante salée. Égouttez-les, pressez-les bien pour retirer l'excès d'eau, puis hachez-les finement.

2. Mélangez la farine, les œufs, le lait, la muscade, du sel et du poivre jusqu'à obtenir une pâte homogène et fluide. Incorporez les épinards hachés. Laissez reposer pendant 15 min.

3. Portez 1 grande casserole d'eau salée à ébullition. À l'aide d'1 râpe à spätzles (ou d'1 passoire à gros trous), formez les spätzles en versant progressivement la pâte au-dessus de l'eau bouillante. Dès qu'ils remontent à la surface, égouttez-les avec 1 écumoire.

4. Faites fondre le beurre dans 1 poêle, ajoutez le speck coupé en fines lanières et faites-le dorer légèrement. Versez la crème, mélangez, puis laissez chauffer doucement. Rectifiez l'assaisonnement.

5. Versez les spätzles égouttés dans la poêle et mélangez délicatement pour bien les napper de sauce. Parsemez de fromage râpé, laissez fondre légèrement à feu doux en mélangeant et servez immédiatement avec de la ciboulette ciselée.

L'ASTUCE DU CHEF : s'il en reste, rajoutez un peu de tomme de brebis râpée et faites gratiner au four.

NOTRE BON ACCORD : un tramin du Alto adige.



LA CUCINA POVERA & LEGGERA

L'art de bien manger par Laura Zavan

DEPUIS PLUS DE VINGT-CINQ ANS, L'AUTRICE ITALIENNE PARTAGE UNE VISION CHALEUREUSE ET ACCESSIBLE DE LA CUISINE TRANSALPINE, INSPIRÉE DES TRADITIONS FAMILIALES ET DES PRODUITS DE SAISON. DES RECETTES DU QUOTIDIEN À LA FOIS SIMPLES, ÉCONOMIQUES ET INVENTIVES.



La *cucina povera*, littéralement en italien « la cuisine pauvre », est une tradition culinaire italienne née dans les campagnes et inspirée du mouvement artistique l'*arte povera*, né dans les années 1970 en Italie. Elle se caractérise par une cuisine simple, paysanne, économique et antigaspillage, commune dans les familles modestes qui cuisinaient avec peu d'ingrédients mais beaucoup d'ingéniosité. On y retrouve des légumes de saison, des légumineuses, du pain, des pâtes, du riz et l'on savait

transformer tous les restes pour les convertir en arancini, boulette, soupe de légumes et de pain, panzanella, omelette de pâtes... La viande était utilisée en petite quantité pour parfumer un plat, et chaque région a ses variantes. *La cucina povera* privilégie une alimentation végétale en offrant des plats complets et équilibrés grâce aux légumineuses et céréales. Les ingrédients locaux et « la cuisine durable » sont mis à l'honneur dans une cuisine frugale et ingénieuse. Aujourd'hui, beaucoup de chefs modernes s'en inspirent pour faire une cuisine simple mais très savoureuse. Laura Zavan est une vraie Italienne qui vit à Paris et cuisine à la mode de son pays natal. Des recettes saines et savoureuses à découvrir à travers ces pages et plus de seize ouvrages qu'elle a déjà publiés.



Retrouvez des recettes simples, économiques et créatives dans *La Cucina povera* et *La Cucina leggera*, de Laura Zavan et Valérie Lhomme (photos). Éd. Hachette pratique, 25 €.

CREPPE ALLA RICOTTA E SPINACI CRÊPES À LA RICOTTA ET AUX ÉPINARDS

Un plat des années 1980 que ma maman préparait souvent et dont je raffolais ! La recette classique prévoit des crêpes en couches comme des lasagnes ou roulées comme des cannellonis, gratinés avec un voile de béchamel et quelques cuillerées de sauce tomate. Je préfère utiliser une bonne ricotta (ou de la brousse ou du brocciu) mélangée à du mascarpone à la place de la béchamel.

POUR 4 PERS. • PRÉPARATION 1 H
• REPOS 30 MIN • CUISSON 1 H • FACILE
• BON MARCHÉ

POUR LA PÂTE À CRÊPES : • 3 œufs • 20 g de beurre fondu • 25 cl de lait frais entier • 120 g de farine • 2 pincées de sel. **POUR LA FARCE :** • 600 g d'épinards frais (ou 300 g congelés) • 2 gousses d'ail pelées • 250 g de ricotta • 120 g de mascarpone • 80 g de parmesan râpé • 2 c. à soupe de chapelure maison (ou biscottes mixées) • 30 g de beurre • 4 à 6 pincées de noix de muscade • 2 c. à soupe d'huile d'olive vierge extra • Sel • Poivre du moulin

1. Dans 1 saladier faites un puits avec la farine, ajoutez les œufs, 2 pincées de sel, le beurre fondu et mélangez énergiquement au fouet pour éviter les grumeaux. Délayez avec le lait au fur et à mesure. Laissez reposer pendant 30 min au moins, à couvert.

2. Lavez et équeutez les épinards, faites-les tomber et suer à la poêle avec un filet d'huile d'olive, l'ail écrasé, 2 pincées de noix de muscade, du sel. Hachez-les au couteau.

3. Mélangez les épinards, la ricotta et le mascarpone, 50 g de parmesan, la chapelure. Salez, poivrez et ajoutez 2 pincées de muscade. Préchauffez le four à 180 °C.

4. Dans 1 poêle antiadhésive, beurrée à chaque crêpe, versez une petite louche de pâte liquide et obtenez des fines crêpes, cuites de deux côtés. Disposez sur chaque crêpe un cordon de farce et roulez en rabattant les bords. Coupez les rouleaux de crêpes en 4 morceaux. Beurrez 1 plat à gratin et disposez les tronçons de crêpe. Badigeonnez-les de beurre fondu et saupoudrez de parmesan. Enfourez pour 20 min.

NOTRE BON ACCORD : un vin blanc d'Alto Adige.





BRACIOLE RIPIENE PAUPIETTES DE VIANDE FARCIES AU PECORINO

Les braciola dans le Sud de l'Italie, ce sont des paupiettes de viande, mais dans le Nord, braciola signifie plutôt côte de porc ! Ces paupiettes sont très goûteuses grâce à la farce à base de pecorino et la spianata ou schiacciata piccante, un saucisson aplati, bien épicé, typique de Calabre. Vous pouvez utiliser la viande que vous préférez : porc, bœuf, veau... N'oubliez pas de demander à votre boucher de vous couper et d'aplatir les escalopes le plus finement possible. La sauce est aussi délicieuse pour assaisonner les pâtes !

POUR 4 PERS. • PRÉPARATION 30 MIN • CUISSON 1 H • FACILE • BON MARCHÉ

• 2 grillades de porc coupées en escalopes (palette ou carré de côtes) • 12 tranches très fines de spianata ou schiacciata piccante • 80 cl de passata (coulis de tomates) • 20 g de persil plat • 1 piment de Calabre • 2 gousses d'ail • 80 g de pecorino affiné • 150 g de primo sale (ou tomme de brebis corse à pâte molle) • 1 verre de vin rouge ou blanc • 2 à 3 c. à soupe d'huile d'olive • Sel • Poivre

1. Préparez la farce pour les paupiettes : hachez finement le persil, pressez 1 gousse d'ail dégermé, mélangez le tout avec le fromage pecorino râpé. Ajoutez un filet d'huile d'olive.
2. Aplatissez les escalopes entre 2 feuilles de papier sulfurisé avec un pilon à viande ou avec le fond d'une casserole.
3. Étalez 4 tranches de salami piquant sur chaque escalope, tartinez la farce dessus, ajoutez le fromage coupé en morceaux au milieu et roulez l'escalope. Compactez les paupiettes entre

les mains et fermez-les avec de la ficelle ou des piques.

4. Chauffez 1 poêle avec 2 c. à soupe d'huile, faites revenir 1 gousse d'ail en chemise, ajoutez les paupiettes et faites-les colorer sur tous les côtés pendant env. 10 min.

5. Versez le vin, laissez évaporer, ajoutez le coulis de tomate et un petit verre d'eau. Laissez cuire à feu doux pendant env. 45 min. Servez coupé en tranches, parsemé de persil.

NOTRE BON ACCORD : un amarone.



RISOTTO ALLA BARBABIETOLA E GORGONZOLA RISOTTO À LA BETTERAVE ET AU GORGONZOLA

Un risotto original et coloré ! Le jus de betterave crue, obtenu à l'extracteur ou à la centrifugeuse, donne un goût unique, plus intéressant que la betterave cuite mixée. Vous pourrez aussi trouver en boutique bio du jus de betterave crue pasteurisé.

POUR 4 PERS. • PRÉPARATION 20 MIN
• CUISSON 20 MIN • FACILE • BON MARCHÉ

• 3 grosses betteraves • 1 betterave Chioggia • 3 échalotes • 250 g de gorgonzola • 30 g de parmesan • 20 g de beurre • 500 g de riz à risotto • 1 verre de vin blanc sec • 50 cl de bouillon de légumes • 1 c. à soupe d'huile d'olive

1. Lavez les betteraves. Sans les éplucher, coupez-les en morceaux et passez-les à l'extracteur ou à la centrifugeuse pour obtenir



le jus. Faites chauffer, sans faire bouillir.

2. Émincez les échalotes et faites-les rissoler pendant 5 min dans 1 casserole avec l'huile d'olive, ajoutez le riz et mélangez à feu moyen. Quand le riz est bien chaud, versez le vin blanc (facultatif), laissez évaporer, salez, puis ajoutez deux louches de jus de betterave à la fois, et laissez le riz les absorber tout en mélangeant.

3. Recommencez l'opération jusqu'à absorption complète du jus de betterave. Continuez en procédant de même avec le bouillon frémissant en comptant 15 à 18 min de cuisson. Goûtez pour vérifier la cuisson et rectifiez l'assaisonnement.

4. Hors du feu ajoutez le beurre, le grana ou le parmesan, poivrez et mélangez bien. Couvrez et attendez 2 min avant de servir, avec des petits cubes de gorgonzola posés dessus et quelques fines tranches de betterave chioggia.

VARIANTE VEGAN : la betterave se marie parfaitement avec le piquant du gingembre râpé et la fraîcheur d'un zeste de citron. un filet d'huile d'olive après la cuisson suffit, sans nécessiter l'ajout de beurre ou de parmesan.

NOTRE BON ACCORD : un franciacorta.

Laura Zavan et Valérie Lhomme, éd. Hachette pratique



SOFFIONI O CALCIONI DOLCI GÂTEAUX FARCIS À LA RICOTTA & SAFRAN

Ces petits gâteaux traditionnels des Abruzzes ont une pâte sablée à l'huile d'olive et une farce moelleuse (et originale) à la ricotta, zeste de citron et safran, typique de la ville de L'Aquila, qui rappelle les gâteaux pardulas sardes. Il existe une variante sans safran avec seulement du zeste de citron, certains ajoutent de la confiture de citron dans la farce. Ils sont parfaits pour le petit déjeuner et le goûter !

POUR 10/12 PIÈCES • PRÉPARATION 30 MIN • CUISSON 30 MIN • FACILE • BON MARCHÉ

POUR LA PÂTE : • 2 œufs moyens • 250 g de farine • 100 g de sucre blond de canne

• 4 cl d'huile d'olive + 1 c. à soupe pour le moule • 1 pincée de sel. **POUR LA FARCE :**

• 1 citron bio • 500 g de ricotta fraîche (de brebis de préférence) • 3 œufs moyens

• 2 pincées de safran • 80 g de sucre blond de canne.

1. Égouttez la ricotta. Faites infuser le safran dans 2 c. à soupe d'eau chaude.

2. Préparez la pâte sablée à l'huile d'olive : dans 1 saladier, disposez la farine avec le sucre et le sel, puis ajoutez les œufs et l'huile d'olive. Mélangez bien jusqu'à obtenir une pâte homogène.

3. Si la pâte est trop sèche, ajoutez 1 ou 2 cuillerées d'eau glacée ; si elle est trop molle, ajoutez 1 c. à soupe de farine. Laissez reposer la pâte pendant 30 min à température ambiante, enveloppée dans 1 torchon propre et humide.

4. Pendant ce temps, préparez la farce : séparez les blancs et les jaunes d'œufs. Battez les jaunes avec le sucre, à la main ou à l'aide d'un fouet. Montez les blancs en neige au batteur, avec une pincée de sel.

5. Ajoutez la ricotta égouttée au mélange jaunes d'œufs-sucre, l'infusion de safran avec les pistils et le zeste du citron râpé. Mélangez bien, puis ajoutez délicatement les blancs en neige.

6. Étalez la pâte (3 mm d'épaisseur) au rouleau à pâtisserie sur du papier sulfurisé. Découpez-la en 12 carrés de 10 cm x 10 cm. Préchauffez le four à 170 °C, chaleur tournante.

7. Huilez et farinez les moules à muffin, posez à l'intérieur de chaque moule 1 carré de pâte avec les 4 coins à l'extérieur, et remplissez du mélange de ricotta.

8. Rabattez les coins de pâte sur la farce sans presser. Enfouez pour 30 min. Dégustez tiède ou à température ambiante.

NOTRE BON ACCORD : un marsala.

FIORETTI DI ZUCCHINA RIPIENI DI RICOTTA FLEURS DE COURGETTE FARCIES À LA RICOTTA

*Chaque été, c'est une vraie joie de déguster les fleurs de courgette !
Je les adore farcies d'une ricotta onctueuse, de brebis ou de bufflonne.*

POUR 8 FLEURS. • PRÉPARATION 20 MIN
• CUISSON 20 MIN • FACILE • BON MARCHÉ

- 8 mini-courgettes avec la fleur
- (ou 8 fleurs de courgette) • 250 g de ricotta fraîche • 3 c. à soupe de parmesan râpé • Une dizaine de feuilles de menthe ou basilic • 1 citron bio
- Huile d'olive vierge extra
- Sel gris • Poivre du moulin

1. Mélangez la ricotta à la spatule pour l'assouplir. Râpez le zeste du citron, hachez la menthe ou le basilic, puis incorporez-les à la ricotta avec 2 c. à soupe de parmesan. Salez, poivrez. Versez la farce dans 1 poche à douille.

2. Préchauffez le four à 170 °C. Nettoyez les courgettes, ouvrez délicatement les fleurs avec les doigts et retirez le pistil en le tournant. Garnissez les fleurs de farce à l'aide de la poche ou de 2 petites cuillères. Refermez-les en torsadant légèrement les pétales. Badigeonnez-les d'huile d'olive (ou vaporisez-les), courgettes comprises.

3. Saupoudrez les fleurs de 1 c. à soupe de parmesan et enfournez pour 20 min.

NOTRE BON ACCORD : un dolcetto d'Alba.





GNOCCHI DI SPINACI & RICOTTA

GNOCCHIS D'ÉPINARDS & RICOTTA

Ces gnocchis sont tout doux et légers, et au lieu du beurre, je les ai simplement nappés d'une émulsion à base de jus d'épinards, d'huile d'olive et de sauge... Une touche parfumée qui les rend encore plus gourmands. On peut aussi les préparer avec des blettes ou du kale, et changer l'assaisonnement en les accompagnant d'une bonne sauce tomate.

POUR 4 PERS. • PRÉPARATION 15 MIN
• CUISSON 20 MIN • FACILE • BON MARCHÉ

- 450 g d'épinards frais (ou 150 g de surgelés) • 200 g ricotta • 30 g de parmesan • 1 œuf • 50 g de farine
- 2 pincées de noix de muscade • Sel gris
- Poivre du moulin. POUR L'ÉMULSION :
- Eau de végétation des épinards
- 1 poignée de sauge • 20 g de parmesan
- 2 c. à soupe d'huile d'olive vierge extra
- Sel gris • Poivre du moulin

1. Lavez les épinards, retirez les tiges, puis essorez-les. Faites-les cuire quelques min à la vapeur ou à l'eau, puis laissez-les refroidir pour pouvoir les presser entre vos mains et retirer toute l'eau. Réservez cette eau de végétation.

2. Hachez finement les épinards au couteau, puis mélangez-les avec la ricotta, le parmesan, l'œuf, la noix de muscade, du sel, du poivre et la farine jusqu'à obtenir une préparation homogène. Avec les mains légèrement humides, façonnez des boulettes de la taille d'une noix.

3. Pour réaliser l'émulsion, chauffez doucement l'eau des épinards dans 1 petite casserole pour évaporer un peu d'eau, puis ajoutez quelques feuilles de sauge pour les laisser infuser, ou bien mixez-les crues avec le liquide pour un goût plus intense. Versez ensuite l'huile d'olive en filet en mixant avec 1 mixeur plongeant afin d'obtenir une émulsion légère. Salez et poivrez. Pour épaissir la sauce, vous pouvez ajouter un peu de parmesan râpé ou de ricotta en mixant.

4. Faites cuire les gnocchis dans 1 grande casserole d'eau bouillante salée. Lorsqu'ils remontent à la surface, égouttez-les délicatement à l'aide d'un écumoire.

5. Servez-les bien chauds avec l'émulsion parfumée à la sauge, parsemez de parmesan râpé et de quelques feuilles de sauge.

NOTRE BON ACCORD : un pinot grigio.





INVOLTINI DI PESCE SPADA, ZUCCHINE GRIGLIATE

PAUPIETTES D'ESPADON, COURGETTES GRILLÉES

Voici ce qu'on appelle, en Italie, un secondo (plat de résistance) « gourmand » ! L'espadon devient très tendre et savoureux grâce à cette farce parfumée. Vous pouvez le préparer quelques heures à l'avance – il n'en sera que meilleur – et l'enfourner tranquillement pendant que vous profitez de l'entrée. Servez-le avec des courgettes grillées ou une petite salade de mesclun : un vrai régal !

POUR 4 PERS. • PRÉPARATION 20 MIN • CUISSON 15 MIN • FACILE • ABORDABLE

POUR LA PÂTE : • 400-500 g d'espadon • 1 petite gousse d'ail (facultatif) • 10 brins de persil • 4 brins de menthe • 1 citron bio • 20 g de bonnes olives vertes ou noires • 10 g de câpres au sel (ou des olives) • 10 g de pecorino ou de parmesan • 80 g de mie de pain rassis (ou grillé au four) • 20 g de chapelure maison ou bio • 2 c. à soupe d'huile d'olive vierge extra • Sel gris • Poivre du moulin. **POUR LES COURGETTES GRILLÉES :** • 4-6 courgettes • 4 brins de menthe fraîche • Huile d'olive vierge extra • Sel gris.

1. Avec 1 mandoline, détaillez les courgettes, dans le sens de la longueur, en tranches de 0,5 cm d'épaisseur. Disposez-les sur la plaque du four tapissée de papier cuisson, sans les chevaucher. Huilez-les très légèrement et faites-les cuire sous le gril du four, 5 à 8 min de chaque côté. Salez-les et parsemez-les de menthe hachée (gardez quelques feuilles pour la présentation). Disposez les courgettes par groupes de 3 tranches se chevauchant et roulez chaque groupe en rosace. Réservez.
2. Rincez les câpres au sel. Hachez les olives, les câpres, les feuilles de persil et de menthe. Coupez la mie de pain en dés, mixez-la, puis ajoutez la chapelure, le pecorino, les herbes, l'ail, le zeste du citron râpé, du poivre, du sel (au besoin) et 1 c. à soupe d'huile d'olive. Mixez jusqu'à obtenir une fine chapelure.
3. Préchauffez le four à 200 °C. Découpez 4 tranches d'espadon de 0,5 cm d'épaisseur puis disposez-les entre 2 feuilles de papier

cuisson et aplatissez-les avec 1 pilon à viande ou en tapant avec le fond d'1 casserole. Salez légèrement. Répartissez 1 couche de chapelure aux herbes sur les tranches d'espadon, puis rabattez les bords et roulez pour obtenir des paupiettes. Maintenez-les en enfonçant 1 pique en bois.

4. Mettez les paupiettes dans 1 plat à four huilé, saupoudrez avec les 2 c. à soupe de chapelure aux herbes restantes. Enfournez pour 10 à 14 min. Servez les paupiettes chaudes, avec les courgettes et parsemez de feuilles de menthe.

CONSEIL : si vous ne trouvez pas de tranches d'espadon assez grandes pour faire des paupiettes, utilisez des tranches de 100 à 150 g par personne, panez-les avec la chapelure parfumée, sans les enrouler sur elles-mêmes, et faites-les cuire au four.

NOTRE BON ACCORD : un blanc de Sardaigne.



GRANITA AL LIMONE

GRANITÉ AU CITRON COMME EN SICILE

L'Italie du Sud, et plus encore la Sicile et ses îles, est la patrie des granités. J'en ai dégusté d'inoubliables... Pas besoin de sorbetière pour réaliser une savoureuse granita al limone : choisissez simplement de beaux citrons de Sicile, de la côte amalfitaine, ou encore de Menton ou de Nice.

POUR 6 PERS. • PRÉPARATION 20 MIN • 30 MIN À 1H30 DANS LE CONGÉLATEUR • CUISSON 5 MIN • FACILE • BON MARCHÉ

• 5 à 6 citrons bio • 75 cl d'eau de source ou minérale • 130 g de sucre blond de canne

1. Prélevez le zeste de 2 citrons à l'aide d'1 économe. Mettez-les dans 1 casserole avec l'eau et le sucre, portez à ébullition et laissez frémir quelques min. Retirez du feu et laissez infuser pendant 30 min, puis ôtez les zestes.
2. Ajoutez ensuite le jus des citrons et le zeste finement râpé de 2 autres citrons. Versez la préparation dans 1 sorbetière et laissez turbiner pendant 20 à 30 min.
3. Sans sorbetière : versez le mélange dans 1 grand récipient peu profond et placez-le pendant 1 h 30 au congélateur. Grattez la surface gelée à la fourchette pour former des paillettes, puis remettez au congélateur. Répétez l'opération 2 ou 3 fois, toutes les 40 min.
4. Servez le granité dans des verres et décorez avec le zeste du dernier citron.

NOTRE BON ACCORD : un limoncello.

SPÉCIAL
ITALIE



À Chacun SON ITALIE

LES RECETTES DES CHEFS

Buon appetito!

**LES CHEFS
FRANÇAIS
D'ORIGINE
ITALIENNE**

**LA DOLCE
CUCINA
DE DENNY
IMBROISI**

**AU CŒUR DU
TERROIR
AVEC SIMONE
ZANONI**

**TOUTES LES
SAVEURS DE
LA SICILE AVEC
GIUSEPPE MESSINA**



CIAO ITALIA

À table avec les Italiens de France

DÉCOUVREZ UNE CUISINE NI TOUT À FAIT ITALIENNE NI TOUT À FAIT FRANÇAISE. CHAQUE PLAT EST UN VECTEUR DE MÉMOIRE TRANSPORTANT LES SAVEURS D'UNE PATRIE DANS UN NOUVEAU FOYER.

Dans cet ouvrage, à travers les portraits d'Italiens qui se sont établis en France, découvrez leur amour des bons produits, leur art de vivre et leurs recettes.

En Sicile, la cuisine c'est l'histoire de toute une famille

Fabrizio Ferrara est né en Sicile. Au décès de son papa, il a 9 ans et déménage avec sa mère à Milan. Les études ne l'intéressent mais la cuisine le passionne. Après l'école hôtelière, il travaille dans un étoilé à Milan. Il part à Paris faire l'ouverture d'un restaurant et n'est jamais reparti. Sous-chef pendant six ans au Relais Plaza, il aime de Paris, le côté presque villageois de la capitale.

Un sang italien, un cœur à deux terres

Stéphane Rosa est né en France, son père a vécu toute sa vie en Italie avant de tomber amoureux de sa mère issue d'une famille italienne immigrée en France. Dans un souci d'intégration, ses parents ne parlaient pas italien à la maison. Lui, a tout de suite été fier de ses origines et chaque été, il part avec ses enfants dans le petit coin de Toscane méconnue d'où vient son père. Là-bas tout le monde cuisine pour célébrer leur culture.

France-Italie, le match de cœur de sa vie

Virginia Mangia est née dans les Pouilles. « En Italie dit-elle, la cuisine est un acte d'amour, tout passe par là. » Elle fait ses études à Milan en rêvant de la France où elle crée sa marque de mode Faubourg 54. Elle rapporte toujours des produits de son pays natal car comme son conjoint, sa folie, c'est la cuisine.

Une vie entre maths, raviolis et transmission

Ilaria Brunetti, venue de Bologne, débarque en France dans le cadre d'un échange Erasmus, puis s'y installe définitivement.

L'universitaire a été rattrapée par sa passion et après avoir travaillé avec le célèbre chef Nikko Romito, elle est aujourd'hui directrice du restaurant de Fabrizio Ferrara et prépare ses pâtes fraîches dans son 35 m².

Des Français d'origine italienne vous livrent leurs secrets dans *Ciao Italia, à table avec les Italiens de France*, d'Anaïs Bourny (Hachette Pratique, 35 €). En librairie le 15/10/25.





SOUPE DE « CUCUZZE » SICILIENNE POMMES DE TERRE, TOMATE DATTERINO, RICOTTA SALATA ET BASILIC DE FABRIZIO FERRARA

POUR 4 PERS. • PRÉPARATION 15 MIN • CUISSON 25 MINN • FACILE • BON MARCHÉ

• 1 oignon blanc • 2 gousses d'ail rose de Lautrec • 400 g de courgettes cucuzze siciliennes ou courgettes trompettes • 400 g de pommes de terre • 200 g de tomates datterino • 1 botte de basilic frais • 60 g de ricotta salata • 100 g d'huile d'olive extra-vierge • Fleur de sel • Poivre noir de Sarawak

1. Émincez l'oignon en petits cubes. Écrasez légèrement les gousses d'ail, sans les éplucher. Faites-les revenir dans 1 grande casserole avec un peu d'huile d'olive.

2. Coupez les courgettes et les pommes de terre en dés de taille similaire. Ajoutez-les dans la casserole et faites-les revenir quelques instants. Coupez les tomates datterino en 2, puis ajoutez-les avec la fleur de sel et le poivre. Laissez suer quelques minutes, jusqu'à ce que les légumes commencent à rendre leur eau.

3. Couvrez à hauteur avec de l'eau. Ajoutez une demi-botte de basilic. Laissez mijoter à petite ébullition pendant 25 min. Retirez du feu et laissez reposer la soupe pendant 30 min afin que les saveurs se développent pleinement.

CONSEIL : servez tiède ou froid, accompagné de ricotta salata râpée et de feuilles de basilic finement ciselées.

NOTRE BON ACCORD : un rosé de Provence.



Une recette de tradition populaire sicilienne, simple et parfumée, qui célèbre les légumes d'été et la douceur du basilic frais et qui me rappelle les repas sous la pergola.





Une tourte végétale typique des campagnes ligures et toscanes, où l'on mêle blettes, courgettes, pommes de terre, poireau et parfois même les fleurs de courgette. Plat paysan par excellence, elle se préparait avec les herbes et légumes du jardin, une pâte simple, et beaucoup de savoir-faire. Idéale chaude, tiède ou froide, avec un peu de ricotta et un soupçon d'huile d'olive.



TORTA D'ERBI DE STÉPHANE ROSA

POUR 4 PERS. • PRÉPARATION 1 H 30 (REPOS INCLUS) • CUISSON 45 MIN • FACILE • BON MARCHÉ

POUR LA GARNITURE : • 500 g de feuilles de blettes • 2 grosses pommes de terre
• 1 blanc de poireau • 2 courgettes • Fleurs de courgettes (facultatif) • 1 oignon
• 100 g de parmesan râpé • 1/2 pot de ricotta • 1 œuf • Huile d'olive • Gros sel • Poivre.
POUR LA PÂTE : • 300 g de farine • 3 c. à soupe d'huile d'olive • 1 pincée de sel.

1. Lavez puis coupez très finement les feuilles de blettes (sans les cardes), épluchez les pommes de terre, le poireau, les courgettes et détaillez les fleurs de courgette si vous en avez, puis pelez et coupez l'oignon. Déposez le tout dans 1 écumoire, saupoudrez de gros sel et laissez dégorger pendant 30 min à 1 h.

2. Pendant ce temps, préparez la pâte : versez la farine en puits dans 1 saladier. Ajoutez 1 verre d'eau tiède, l'huile d'olive et le sel au centre. Mélangez puis pétrissez jusqu'à obtention d'une pâte souple mais assez ferme. Laissez reposer pendant 30 min à 1 h à couvert à température ambiante.

3. Rincez légèrement les légumes égorgés, puis mélangez-les dans 1 grand saladier avec la ricotta, l'œuf entier, le parmesan, un bon filet d'huile d'olive et du poivre.

4. Étalez la pâte très finement en un grand cercle élastique. Huilez légèrement 1 moule à tarte classique rond, puis foncez le moule avec la pâte en laissant dépasser largement sur les bords.

5. Versez la garniture de légumes au centre, puis rabattez l'excédent de pâte pour refermer presque entièrement la tourte. Humidifiez le dessus avec un peu d'eau, puis badigeonnez d'huile d'olive.

6. Enfournez à 180 °C pour 40 à 45 min, jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée.

CONSEIL : à la sortie du four, couvrez la tourte d'un torchon légèrement humide et laissez reposer pendant 10 min avant de servir.

NOTRE BON ACCORD : un patrimonio blanc de Corse.



MEZZE PENNE AU CURRY, THON ET CÉLERI DE VIRGINIA MANGIA

POUR 2 PERS. • PRÉPARATION 10 MIN • CUISSON 10 MIN • FACILE • BON MARCHÉ

• 1 bocal de filets de thon à l'huile (env. 150 g égouttés) • 1 cœur de céleri, avec feuilles tendres • 180 g de mezze penne • 1 c. à café bien pleine de curry en poudre • 4 à 5 c. à soupe d'huile d'olive extra-vierge (ou plus, selon le goût) • Sel

1. Dans 1 grand saladier, versez le curry en poudre et ajoutez l'huile d'olive. Mélangez soigneusement jusqu'à obtenir une sauce lisse, fluide et bien parfumée. N'hésitez pas à être généreux en huile: elle est indispensable pour que le curry exprime tout son arôme.
2. Lavez le cœur de céleri, puis émincez le très finement, y compris les petites feuilles tendres. Réservez. Égouttez les filets de thon et ajoutez-les directement dans le saladier. Écrasez les grossièrement à la fourchette pour garder un peu de texture.
3. Faites cuire les mezze penne dans 1 grande casserole d'eau bouillante salée. Égouttez-les *al dente*, en conservant 1 c. à soupe d'eau de cuisson.
4. Versez les pâtes encore chaudes dans le saladier avec la sauce au curry, le thon et le céleri. Mélangez vivement. Ajoutez un peu d'eau de cuisson si nécessaire pour détendre la sauce. Pour plus de gourmandise, terminez par un filet d'huile d'olive et servez immédiatement.

NOTRE BON ACCORD: un touraine blanc (Loire).



Une recette express, solaire et inattendue. Le secret? Le cœur de céleri, croquant et frais, qu'on adore dans le sud de l'Italie. Et ce curry qui vient twister le tout: fusion simple, mais gagnante.





*Les polpette de la mamma Irene...
Classiques du foyer italien, elles
sont ici revisitées avec de la ricotta,
à la place du pain imbibé. Résultat :
une texture fondante, légère, et
une préparation express. Pour une
version plus corsée, pensez à utiliser
du pecorino et de la menthe à la
place du parmesan et du persil.*



POLPETTE DE BŒUF ET RICOTTA D'ILARIA BRUNETTI

POUR 4 PERS. • PRÉPARATION 20 MIN • CUISSON 15 À 20 MIN • FACILE • BON MARCHÉ

- 600 g de bœuf haché (assez maigre, haché par le boucher) • Persil frais haché
- 250 g de ricotta de vache • 2 petits œufs • 60 g de parmesan râpé • 20 g de farine
- Huile d'olive extra-vierge • Sel • Poivre

1. Dans 1 grand saladier, mélangez la viande hachée, la ricotta, les œufs, le parmesan, le persil, une pincée de sel et un peu de poivre jusqu'à obtention d'une préparation homogène.
2. Formez des boulettes régulières avec les mains, puis roulez-les délicatement dans la farine. Faites chauffer 1 grande poêle avec de l'huile d'olive, en veillant à ce qu'elle couvre bien toute la surface. Lorsque l'huile est bien chaude, déposez les boulettes et faites-les dorer à feu moyen sur toutes les faces, jusqu'à ce qu'elles soient bien colorées et cuites à cœur.

CONSEIL : servez chaud, en plat principal avec des pommes de terre écrasées ou des légumes de saison. Pour un apéritif, réalisez de plus petites polpettes et accompagnez-les d'une mayonnaise maison aux câpres.

NOTRE BON ACCORD : un hautes-côtes de Beaune rouge (Bourgogne).





LA DOLCE CUCINA de Denny Imbroisi

LE CHEF ITALIEN S'EST IMPOSÉ DANS LE PAYSAGE GASTRONOMIQUE PARISIEN ! DENNY IMBROISI INCARNE UNE CUISINE SOLAIRE, GÉNÉREUSE ET CONTEMPORAINE. À LA TÊTE DE PLUSIEURS TABLES ITALIENNES À PARIS, IL CULTIVE UN STYLE BIEN À LUI : UNE CUISINE QUI MARIE LA TRADITION TRANSALPINE, LES PRODUITS DE SAISON ET LA PRÉCISION DE LA GASTRONOMIE FRANÇAISE. SES PLATS SIMPLES EN APPARENCE, MAIS TOUJOURS ÉLÉGANTS, CÉLÈBRENT LE GOÛT ET LA GÉNÉROSITÉ.



Le Photographe du Dimanche éd. Webedia Books

Avec Denny la bonne humeur s'invite dans nos cuisines. Après plus de 15 ans passés à Paris, le chef originaire de Calabre a eu envie de se retourner, de puiser dans les racines qui ont construit sa cuisine. Peut-être parce que désormais papa d'une petite Joy, il a envie de laisser des traces à sa fille, peut-être parce qu'originaire du Sud, il a appris la rigueur du Nord en commençant son apprentissage chef. Ce qui est certain, c'est qu'avec lui tout paraît simple. Les recettes qu'il partage sont une façon d'être, une philosophie, c'est dire « je t'aime » avec un filet d'huile d'olive. Pour préparer ses recettes, inutile de peser et de les lire comme une dictée. Comme lui, laissez parler votre cœur et vos sensations et n'oubliez pas de sourire !



Dans *Cucina di famiglia*, Denny Imbroisi nous présente son album de famille, où chaque plat raconte une histoire (Éd. Webedia Books, 30 €). En librairie le 04/12/25.



BEIGNETS DE FLEURS DE COURGETTE

POUR 4 PERS. • PRÉPARATION 10 MIN • CUISSON 10 MIN • FACILE • BON MARCHÉ

- 12 fleurs de courgette bien fraîches • 50 g de farine • 50 g de fécule de maïs
- 15 cl d'eau pétillante glacée • Huile de friture • 1 pincée de sel

1. Nettoyez délicatement les fleurs de courgette et retirez le pistil à l'intérieur, en prenant soin de ne pas les casser.
2. Préparez la pâte à beignet. Dans 1 bol, versez la farine, la fécule de maïs et le sel, puis ajoutez l'eau pétillante bien froide, en fouettant rapidement pour obtenir une pâte fluide mais encore un peu granuleuse : ça doit accrocher !
3. Faites chauffer l'huile de friture à 180 °C dans 1 grande casserole, ou 1 wok. Trempez les fleurs dans la pâte à beignet, secouez légèrement pour retirer le surplus, puis plongez-les dans l'huile bien chaude. Laissez cuire pendant 2 à 3 min de chaque côté, jusqu'à ce que les fleurs soient dorées et croustillantes. Égouttez-les sur du papier absorbant et salez légèrement. Servez immédiatement.

CONSEIL : je remplace parfois l'eau pétillante par une bière artisanale glacée : ça donne encore plus de caractère à la pâte.

NOTRE BON ACCORD : un verdicchio des Marches.



POLENTA

POUR 4 PERS. • PRÉPARATION 5 MIN
• CUISSON 1 H • FACILE • BON MARCHÉ

- 250 g de semoule de maïs (pas de polenta) • 30 g de beurre • 50 g de grana padano riserva • Sel • Poivre

1. Portez 1 l d'eau à ébullition dans 1 grande casserole avec une belle pincée de sel. Ajoutez la polenta hors du feu, fouettez bien, puis remettez le tout à chauffer.
2. Baissez le feu et continuez de remuer doucement avec 1 spatule pendant 1 h pour obtenir une polenta bien lisse et onctueuse. Elle est prête quand elle commence à se décoller des parois.
3. Hors du feu, ajoutez le beurre et le grana padano, puis mélangez jusqu'à ce qu'ils soient bien incorporés à la pâte. Servez bien chaud avec un tour de moulin à poivre.

CONSEILS : pour une polenta encore plus gourmande, faites-la cuire dans un mélange de 75 cl d'eau et 25 cl de lait. Remplacez le beurre par 100 g de gorgonzola. Cela donne du goût, du caractère et une belle onctuosité à la polenta. .

NOTRE BON ACCORD : un lugana de Lombardie.



CAVOLFIORE GRATINATO

POUR 4 PERS. • PRÉPARATION 15 MIN
• CUISSON 30 MIN • FACILE • BON MARCHÉ

• 1 chou-fleur moyen • 40 g de beurre
• 50 cl de lait • 100 g de grana padano
râpé • 40 g de farine • 1 pincée de noix
de muscade • Sel • Poivre

1. Coupez le chou-fleur en fleurettes et faites-les cuire 10 min dans de l'eau bouillante salée ou à la vapeur. Elles doivent être tendres mais pas molles. Égouttez-les bien.

2. Préparez la béchamel. Dans 1 casserole, faites fondre le beurre, ajoutez la farine d'un coup et mélangez bien pour former un roux. Versez le lait petit à petit en fouettant jusqu'à ce que la sauce épaississe. Ajoutez la noix de muscade, un peu de sel, de poivre, et la moitié du grana padano. Mélangez bien pour faire fondre le fromage.

3. Dans 1 plat à gratin, disposez les fleurettes de chou-fleur, nappez avec la béchamel, puis saupoudrez du reste de grana padano.

4. Enfournez à 200 °C pour 15 à 20 min, jusqu'à ce que le dessus soit bien doré et croustillant.

BON À SAVOIR : ce gratin de chou-fleur, c'est le plat doudou. On le sert souvent en accompagnement ou même en plat principal le soir. Ultra-simple, bien gratiné, avec une béchamel légère et une bonne couche de grana padano râpé pour faire croustiller le tout. Classique, mais toujours gagnant. J'adore ce plat, et il est idéal pour faire aimer le chou-fleur aux enfants.

NOTRE BON ACCORD : un friulano (vin blanc du Frioul).



SCALOPPINE AL LIMONE

POUR 4 PERS. • PRÉPARATION 10 MIN • CUISSON 15 MIN • FACILE • BON MARCHÉ

- 4 escalopes de veau fines • 1 citron jaune • 3 feuilles de sauge • 50 g de beurre
- 10 cl de vin blanc sec • 2 c. à soupe d'huile d'olive extra-vierge • Sel • Poivre

1. Aplatissez bien les escalopes pour qu'elles soient fines et régulières. Salez et poivrez des deux côtés. Faites chauffer l'huile avec la moitié du beurre dans 1 grande poêle, à feu moyen, puis saisissez les escalopes pendant 2 à 3 min de chaque côté, jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Retirez-les de la poêle et réservez-les sur 1 assiette.

2. Déglacez la poêle avec le vin blanc, laissez réduire pendant 2 min, puis ajoutez le jus du citron et le reste du beurre, à la toute fin de la cuisson. Mélangez bien jusqu'à obtenir une sauce brillante, puis ajoutez un peu de zeste de citron râpé pour renforcer les saveurs.

3. Remettez les escalopes dans la poêle et laissez-les s'imprégner de la sauce pendant 1 à 2 min, à feu doux. Ajoutez les feuilles de sauge à la poêle, quelques secondes avant de servir.

NOTRE BON ACCORD : un nero d'Avola.

CANTUCCIE

POUR 4 PERS. • PRÉPARATION 15 MIN
• CUISSON 35 MINN • FACILE • BON MARCHÉ

- Le zeste de 1/2 orange non traitée
- 150 g d'amandes entières • 2 œufs + 1 jaune • 170 g de farine • 80 g de poudre d'amande • 150 g de sucre de canne • 1 c. à café de levure chimique • 1 pincée de sel

1. Préchauffez le four à 180 °C. Dans 1 saladier, mélangez la farine avec la poudre d'amande, le sucre, la levure, le zeste râpé de l'orange et le sel. Ajoutez les œufs entiers et mélange jusqu'à obtenir une pâte homogène. Terminez en incorporant les amandes entières.

2. Sur un plan de travail fariné, formez deux boudins d'environ 4 cm de large. Déposez-les sur 1 plaque recouverte de papier cuisson et badigeonnez-les avec le jaune d'œuf battu.

3. Enfourez pour 18 à 20 min. Sortez les boudins du four, laissez-les tiédir pendant 10 min, puis découpez-les en tranches d'environ 1,5 cm.

4. Disposez les tranches de biscuit sur la plaque et enfourez de nouveau pour 10 à 15 min. Cela permet de bien les faire sécher.

CONSEIL : si vous connaissez une bonne épicerie italienne, vous pouvez acheter la levure chimique (et les autres produits), de la marque Paneangeli c'est celle que toutes les mammas italiennes utilisent !

NOTRE BON ACCORD : un passito di Pantelleria.



UN GOÛT D'ITALIE, UN DÉLICE D'AMOUR.

Jusqu'à
8
ans
GARANTIE
SPÉCIALE
FIAT



GRANDE PANDA. LA VIE EST PANDASTIC.

FIAT

A 0g CO₂/km

B
C
D
E
F
G

Tout renvoie à l'Italie. Une Terre de paix, parfumée d'herbes sauvages, baignée de soleil, gorgée d'olives et de mets gouleyants. Ses brises légères, l'éclat lumineux de ses frasques ou de ses fresques, l'étincelle de vie qui la saisit...

De ces délices, Grande Panda en a tiré aujourd'hui toute la malice pour réinventer la citadine de demain au look emblématique et disponible en thermique, hybride et électrique.

Gamme Fiat Grande Panda : Consommations min/max (Wh/km) : 168 ; Émissions de CO₂ (g/km) : 0 à l'usage. Jusqu'à 320 km d'autonomie électrique en WLTP.

Pensez à covoiturer. #SeDéplacerMoinsPolluer

TIRAMISÙ CLASSIQUE DU NORD

POUR 4 PERS. • PRÉPARATION 20 MIN
• TEMPS DE REPOS 4 H • FACILE • BON MARCHÉ

• 230 g de crème liquide entière
• 500 g de mascarpone • 5 jaunes d'œufs
• 100 g de sucre de canne • 4 expressos
bien serrés • 12 boudoirs • Cacao amer
en poudre

1. Dans 1 grand saladier, mélangez, à l'aide d'un maryse, la crème liquide avec le mascarpone, les jaunes d'œufs et le sucre. Pas besoin de fouet ni de robot : on veut une texture lisse et dense, pas une mousse.

2. Préparez les expressos et versez-les, encore chauds, dans 1 plat creux. Trempez rapidement les boudoirs dans le café : juste un aller-retour. Ils doivent rester moelleux, sans se désagréger.

3. Dans 1 plat, montez le tiramisù en alternant des couches de crème avec des couches de boudoirs imbibés de café. Couvrez le plat d'une feuille de papier aluminium et laissez reposer au frais pendant au moins 4 h. Juste avant de servir, saupoudrez généreusement de cacao amer, à l'aide d'un petit tamis. Égouttez-les sur du papier absorbant et salez légèrement. Servez immédiatement.

CONSEIL : c'est ma recette personnelle pour réussir un tiramisù gourmand. Mais mamma m'interdit d'utiliser de la crème liquide. Alors, quand elle cuisine avec moi, elle récupère les blancs d'œufs pour les monter en neige. Ils remplacent la crème liquide et c'est plus léger !

NOTRE BON ACCORD : un amaretto frappé.





MON ITALIE

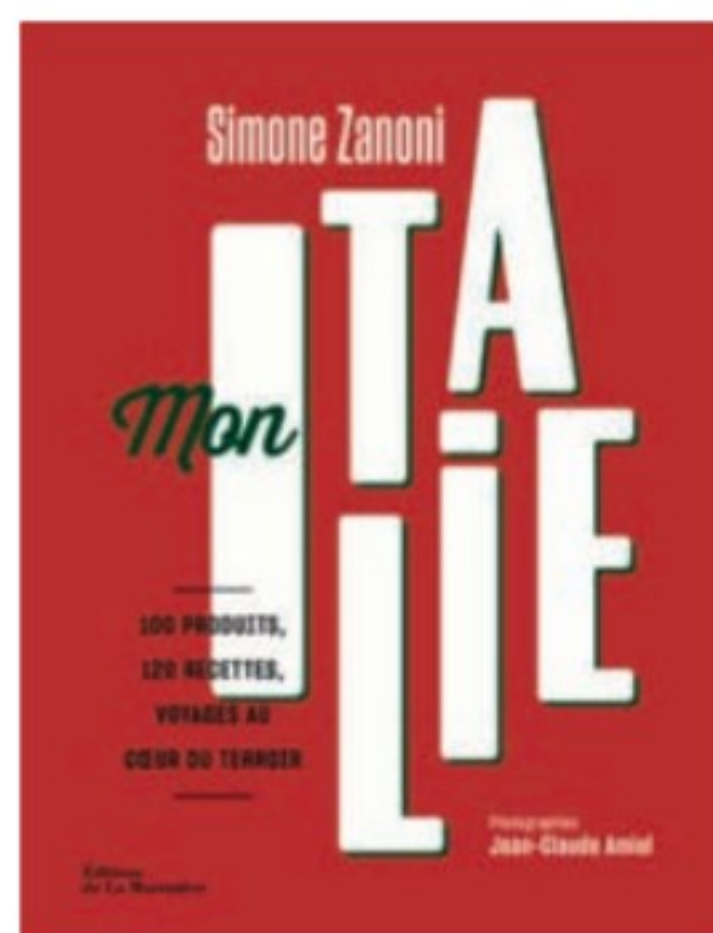
Voyage au cœur du terroir par Simone Zanoni

DES MONTAGNES OÙ IL A GRANDI
AUX CUISINES DES PALACES, LE CHEF
INCARNE L'ESPRIT D'UNE ITALIE ATTACHÉE
AUX PRODUITS DE QUALITÉ ET À UNE
CUISINE GÉNÉREUSE, SANS ARTIFICES.
À TRAVERS UNE CENTAINE D'INGRÉDIENTS,
IL RACONTE SA VISION DE LA
GASTRONOMIE ITALIENNE.

Le chef italien aux plus de 600 000 abonnés
affole la toile gourmande et tous les « ragazzis »
qui le suivent avec ses recettes made in Italie.
De son enfance dans la ferme familiale proche
du lac de Garde, il a gardé le goût de l'authenticité et
des bons produits.

Après un apprentissage en Italie, il part à Londres
apprendre l'anglais et se frotter à d'autres expériences.
De sa collaboration avec le chef Gordon Ramsay,
il retient le sens de la perfection, et l'expérience
d'un travail de quasi forcené. Le chef l'envoie
à Versailles, au Trianon Palace, dont il est chef titulaire.
Puis la chance lui fait croiser la route du directeur général
du palace George V à Paris qui l'engage. Depuis sa vie
a changé.

Le restaurant Le George dont il est le véritable
ambassadeur et qu'il anime véritablement avec
sa belle personnalité et une cuisine italienne à la fois
moderne et gourmande, a été récompensé d'une étoile
Michelin. C'est le point de rendez-vous de tous les
amateurs de risotti, agnelotti et autres spécialités.
Une version de l'Italie comme la voit le truculent Simone.
Retenez son cri de ralliement : bomba atomica !



Simone Zanoni vous propose
un voyage au cœur du terroir
en 120 recettes et 100 produits
dans *Mon Italie* (Éd. De La Martinière,
45 €). Sortie le 11/10/2018.



BRUSCHETTE

POUR 4 PERS. • PRÉPARATION 10 MIN
• PAS DE CUISSON • FACILE • BON MARCHÉ

• 4 tomates rondes • 2 gousses d'ail
• 4 branches de basilic • Origan • 1 pain
de campagne au levain • Huile d'olive
vierge extra • Sel • Poivre du moulin

1. Concassez les tomates sans les peler, puis faites-les mariner pendant 2 à 3 h à température ambiante dans 1 bol avec de l'huile d'olive, du sel, du poivre et de l'origan. Puis égouttez-les soigneusement.
2. Coupez le pain en tranches d'environ 1 cm d'épaisseur. Passez-les au grille-pain en marquant bien les deux faces.
3. Assaisonnez les tranches avec un filet d'huile d'olive et un peu de sel, puis frottez-les avec les gousses d'ail épluchées. Coupez les feuilles de basilic en julienne et ajoutez-les à la concassée de tomates.
4. Réchauffez légèrement le pain si nécessaire, puis déposez une cuillerée de tomate sur chaque tranche. Servez à l'apéritif.

NOTRE BON ACCORD : un primitivo des Pouilles.



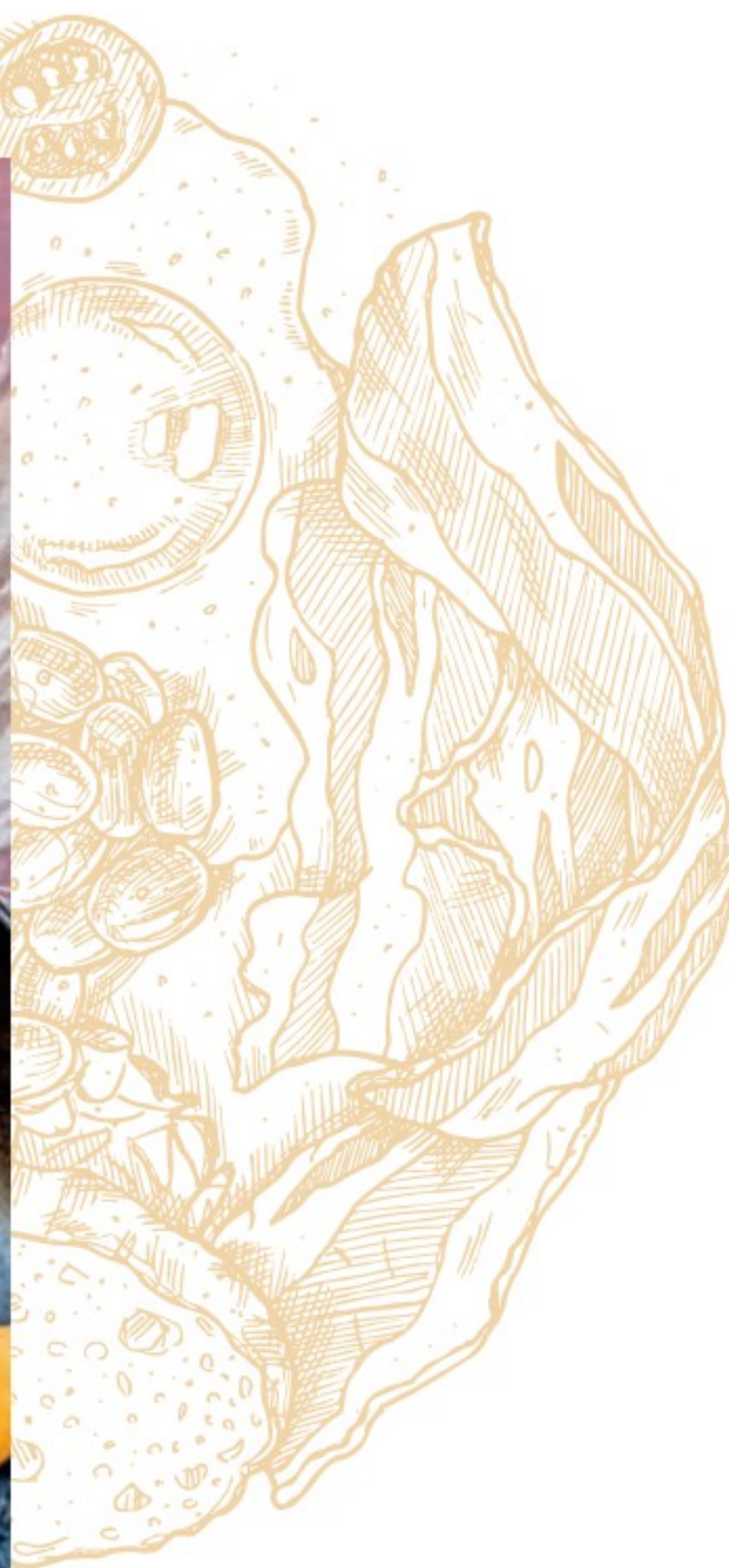
CARPACCIO DI TONNO, PASTA DI OLIVE NERE, POMODORINI CARPACCIO DE THON, TAPENADE, TOMATES CERISE

POUR 4 PERS. • PRÉPARATION 20 MIN • CUISSON 5 MIN • FACILE • ABORDABLE

• 200 g de filet de thon rouge • 1 filet d'anchois • 6 tomates • 200 g de tomates
cerise rondes italiennes • Quelques radis roses • Des petites feuilles de basilic
• 50 g de tapenade d'olive noire • Huile d'olive vierge extra • Sel de Maldon • Sel

1. Prélevez les peaux des tomates (mondées à l'eau bouillante). Mélangez les peaux, 1 c. à soupe d'huile d'olive et un peu de sel dans 1 bol. Étalez-les sur 1 plaque et faites-les sécher env. 45 min au four à 100 °C. Laissez refroidir, puis émiettez finement.
2. Mixez la tapenade avec le filet d'anchois et un peu d'huile d'olive.
3. Taillez le thon en bâtonnets de section carrée. Grillez-les très rapidement à la plancha afin que seules les surfaces soient saisies. Taillez-les en tranches fines. Disposez-les sur les assiettes. Découpez les tomates cerises en quatre et les radis en fines rondelles.
4. Sur chaque tranche de thon, déposez 1 petite quantité de tapenade, 1 quartier de tomate cerise, 1 tranche de radis et 1 feuille de basilic. Arrosez d'huile d'olive et saupoudrez de poudre de peau de tomate séchée. Finissez avec un peu de sel de Maldon.

NOTRE BON ACCORD : un vermentino sarde.



GNOCCHI FRITTI GNOCCHIS FRITS

POUR 4 PERS. • PRÉPARATION 15 MIN • REPOS 4 H • CUISSON 10 MIN • FACILE • BON MARCHÉ

• 60 g de saindoux • 500 g de farine • 12 g de levure de boulanger fraîche • 100 g de sucre • Huile pour friture • 10 g de sel fin

1. Mélangez la levure fraîche, le sucre et 18 cl d'eau à température ambiante. Ajoutez la farine et mélangez bien. Laissez reposer pendant 1/2 h, puis ajoutez le saindoux et le sel. Travaillez la pâte, pétrissez-la brièvement et ramassez-la en boule. Entaillez le sommet du pâton d'une croix et couvrez d'linge. Laissez pousser pendant 4 h.

2. Étalez la pâte à 3 mm d'épaisseur au laminoir ou au rouleau, puis découpez-la en losanges de la dimension que vous désirez (en général entre 4 et 10 cm de côté), avec 1 roulette crantée.

3. Faites chauffer l'huile à 180 °C, plongez-y les gnocchis, laissez-les frire en les arrosant régulièrement avec 1 louche, puis retirez-les lorsqu'ils sont dorés et bien gonflés. Égouttez-les

CONSEIL : servez les gnocchis chauds avec un plateau de salumi. Ouvrez le gnocco pour le garnir de prosciutto ou de salami et de parmesan.

NOTRE BON ACCORD : un bardolino rosé.



MINISTRONE DI PRIMAVERA MINISTRONE DE PRINTEMPS

POUR 6 PERS. • PRÉPARATION 20 MIN
• CUISSON 30 MIN • FACILE • BON MARCHÉ

• 1 oignon • 1 poireau • 1 carotte
• 1 pomme de terre • 1 tige de céleri
branche • 1 petit quart de chou-fleur
• 1 petit quart de chou romanesco • 80 g
de haricots verts écosés • 1 courgette
jaune • 1 courgette verte • 1 petit quart
de brocoli • 80 g d'asperges vertes
• 80 g de petits pois frais écosés
• 80 g de petites fèves écosées • 80 g
d'épinards • 1 tomate fraîche concassée
• 2 l de fond blanc de volaille ou de
bouillon végétal • 100 g de croûtes
de parmesan • 100 g de sauce tomate
• 200 g de pesto • 50 g d'huile d'olive
vierge extra • Sel • Poivre du moulin

1. Épluchez les légumes et coupez-les en cubes de la même taille (1 cm) ; détaillez les choux en petits bouquets et les épinards en julienne. Plongez les fèves dans l'eau bouillante puis dans l'eau glacée afin de les peler.
2. Faites blondir les oignons à l'huile d'olive dans 1 grande casserole en plaçant au milieu les croûtes de parmesan, côté lisse vers le bas. Lorsque l'oignon commence à blondir, ajoutez le poireau et la pomme de terre. Faites suer pendant 10 min, puis mouillez avec le bouillon chaud. Ajoutez les autres légumes selon leur temps de cuisson : d'abord la carotte, ensuite le céleri, le chou-fleur, le chou romanesco, les haricots verts, les courgettes, le brocoli, les asperges, enfin les petits pois, les fèves, les épinards et la tomate concassée. Laissez cuire pendant 15 min.
3. Ajoutez la sauce tomate et le pesto. Salez, poivrez et servez.

NOTRE BON ACCORD : un etna bianco.





CREMA DI PISELLI E BACCALÀ VELOUTÉ DE PETITS POIS À LA MORUE

POUR 4 PERS. • PRÉPARATION 20 MIN • CUISSON 50 MIN • FACILE • BON MARCHÉ

• 250 g de morue dessalée • 2 kg de petits pois dans leurs cosses • 1/2 orange
• 1/2 citron • 1 botte de marjolaine • 1/2 botte de thym frais • 50 cl de lait • 50 cl de fond
blanc de volaille • 250 g d'huile d'olive vierge extra • Sel • Poivre du moulin

1. Faites tremper la morue dans le lait pendant une demi-journée. Égouttez-la, puis confisez-la dans l'huile d'olive à 46 °C pendant 40 min avec les zestes de l'orange et du citron et le thym.
2. Écossez les petits pois et gardez les cosses. Faites blanchir les petits pois à l'eau bouillante salée, puis plongez-les immédiatement dans de l'eau glacée. Égouttez-les, prélevez-en 50 g, épluchez-les et réservez-les. Passez le reste au tamis, en foulant avec 1 maryse pour obtenir une purée.

3. Passez les cosses à la centrifugeuse pour obtenir un jus. Montez la purée de petits pois au robot avec le jus des cosses et, petit à petit, avec le fond blanc. Salez et poivrez.

4. Réchauffez le velouté de petits pois, ajoutez les feuilles de marjolaine hachées ainsi que les petits pois épluchés. Au dernier moment, dans les assiettes dressées, ajoutez la morue égouttée et effeuillée.

NOTRE BON ACCORD : un grillo de Sicile.



PEPERONATA

POUR 4 PERS. • PRÉPARATION 10 MIN • CUISSON 45 MIN • FACILE • BON MARCHÉ

• 2 poivrons verts • 2 poivrons rouges • 2 poivrons jaunes • 1 oignon • 2 gousses d'ail entières • 200 g de tomates cerises • 1 botte de basilic • 400 g de sauce tomate • 200 g d'huile d'olive vierge extra • Sel • Poivre du moulin

1. Assaisonnez les poivrons entiers avec un peu d'huile et de sel. Enveloppez-les un par un dans 1 feuille d'aluminium et enfournez-les à 180 °C pour 25 min. Sortez-les du four, ouvrez les papillotes, rassemblez tous les poivrons dans 1 grand bol et couvrez-le hermétiquement de film étirable. Laissez reposer pendant 30 min, puis pelez et épépinez les poivrons avant de les couper en gros morceaux.

2. Épluchez et hachez l'oignon. Dans 1 sauteuse, faites-le suer à l'huile d'olive avec les gousses d'ail. Lorsque l'oignon est bien blond, ajoutez les tomates cerises coupées en 4. Faites suer pendant 4 à 5 min, puis ajoutez les poivrons et la sauce tomate. Laissez cuire pendant 10 min, puis incorporez les feuilles de basilic déchirées à la main.

NOTRE BON ACCORD : un rosato des Abruzzes.



ZUCCHINE RIPIENE COURGETTES FARCIES

POUR 4 PERS. • PRÉPARATION 20 MIN
• CUISSON 35 MIN • FACILE • BON MARCHÉ

• 200 g de veau haché • 8 courgettes rondes zebra • 1 tomate ronde • 1 gousse d'ail • 50 g de persil plat • 150 g de parmesan 24 mois râpé • 150 g de chapelure de pain de mie frais, sans la croûte • 1 œuf entier • 10 cl de vin blanc sec • 2 branches de thym • 50 g d'huile d'olive vierge extra • Sel • Poivre du moulin

1. Lavez les courgettes. Coupez une lamelle très fine à la base afin qu'elles tiennent debout et une calotte à 1 cm du sommet. Retirez la chair avec 1 cuillère parisienne et réservez-la.

2. Plongez la tomate dans l'eau bouillante salée, rafraîchissez-la sous l'eau froide, pelez-la et concassez-la. Réservez.

3. Épluchez l'ail et hachez-le finement.

Dans 1 sauteuse, faites chauffer l'huile d'olive et faites-y revenir l'ail haché.

Quand il a blondi, ajoutez la chair de courgette et faites-la suer sur feu moyen jusqu'à ce qu'elle ait rendu toute son eau.

Laissez refroidir. Dans 1 bol, mélangez le veau haché, le parmesan, la chapelure, le vin blanc, la tomate concassée, la chair de courgette et l'œuf. Ajoutez le persil ciselé et le thym effeuillé et haché. Salez et poivrez.

4. Disposez les courgettes sur 1 plaque ou 1 grand plat à rôtir, salez-les et huilez-les à l'intérieur. Faites-les cuire pendant 6 min à vide au four à 160 °C. Sortez-les du four et farcissez-les à ras bord. Remettez le chapeau ou non. Terminez la cuisson au four à 170 °C pendant 20 min. Servez chaud, tiède ou froid.

NOTRE BON ACCORD : un norico blanc.



GIUSEPPE MESSINA

Toutes les saveurs de sa Sicile

C'EST À PARIS QUE LE CHEF A PRIS CONSCIENCE DE LA RICHESSE DE SA TERRE. IL SUBLIME AUJOURD'HUI LA CUISINE QU'IL MANGEAIT DEPUIS TOUJOURS À LA MAISON OU DANS LES RUES DE SICILE.

Laura fallu que Giuseppe Messina quitte son île natale, la Sicile, à 19 ans pour venir à Paris et réaliser comme elle est un territoire singulier de l'Italie.

Son histoire et sa culture la rendent si identitaire, si différente, qu'elle est presque un pays à part, riche de traditions et de recettes emblématiques.

Le chef, ambassadeur de la cuisine sicilienne en France, s'emploie à la faire découvrir dans son restaurant et à travers les ouvrages qu'il publie.

Il nous convie dans un voyage en cuisine sicilienne, une occasion de découvrir une cuisine de produits, de simplicité, d'authenticité qui se transmet de famille en famille. Aux côtés des incontournables arancinis, pâtes alla norma, caponata... les produits de la mer sont bien sûr les stars de l'Île. Découvrez-les dans ces recettes singulières et de caractère, rapides et faciles à réaliser.

Les recettes familiales
du chef Giuseppe Messina
réunies dans le mini-beau-livre
Cuisine sicilienne (éd. First, 16 €),
sortie le 23/10/25.



Cuisine sicilienne (éd. First)



A PASTA CH'I SARDI PÂTES AUX SARDINES

POUR 4 PERS. • PRÉPARATION 20 MIN
• CUISSON 40 MIN • FACILE • BON MARCHÉ

• 600 g de sardines fraîches • 3 filets d'anchois à l'huile • 4 branches de fenouil sauvage ou 180 g de pesto de fenouil
• 2 tomates • 1 oignon blanc • 2 gousses d'ail rose • 2 c. à soupe de persil plat • 2 c. à soupe de pignons de pin • 2 c. à soupe de raisins secs • 400 g de bucatini • Chapelure maison • 1 verre de vin blanc sec • 5 c. à soupe d'huile d'olive extra-vierge • Sel • Poivre

1. Nettoyez les sardines et retirez les arêtes. Lavez-les soigneusement et découpez-les grossièrement. Lavez le fenouil, enlevez les grosses tiges mais laissez les branches entières.
2. Hachez l'oignon et faites-le revenir dans 1 large poêle avec 3 c. à soupe d'huile d'olive. Ajoutez les gousses d'ail et les filets d'anchois et faites-les fondre dans la sauce. Ajoutez les pignons de pin, le fenouil, les raisins secs et les sardines et assaisonnez le tout ; remuez de temps en temps. Parsemez de la moitié du persil plat. Versez un peu de vin blanc et laissez évaporer puis ajoutez les tomates pelées. Laissez mijoter pendant 20 min à feu doux.
3. Dans 1 autre poêle légèrement huilée, faites griller la chapelure jusqu'à ce qu'elle devienne dorée.
4. Faites cuire les pâtes dans un grand volume d'eau salée pendant 10 min. Lorsqu'elles sont *al dente*, égouttez-les et réservez un peu d'eau de cuisson.
5. Versez les pâtes dans la poêle contenant la sauce et mélangez délicatement. Ajoutez un peu d'eau de cuisson pour terminer la cuisson des pâtes en les laissant mijoter pendant 3 min à feu doux. Éteignez le feu et laissez reposer 5 min avant de servir. Parsemez les pâtes de chapelure grillée et du persil plat avant de servir.

NOTRE BON ACCORD : un picpoul de Pinet (Loire).



Les pâtes aux oursins sont un plat typique de la cuisine palermitaine, peu connu mais que tous les Siciliens aiment, car il est un plat exquis. Les oursins, qui sont à peine cuisinés, apportent une onctuosité unique et un goût iodé agréable.

PASTA CHI RIZZI PÂTES AUX OURSINS

POUR 4 PERS. • PRÉPARATION 10 MIN • CUISSON 15 MIN • FACILE • UN PEU CHER

• 25 oursins • 2 gousses d'ail • 10 tomates cerise • 1 botte de persil
• 400 g de spaghettis • 1/2 verre d'huile d'olive extra-vierge • Sel • Poivre

1. À l'aide de ciseaux, ouvrez les oursins sur la partie supérieure. Videz l'eau et retirez les algues à l'intérieur. Rincez-les à l'eau courante. Avec 1 cuillère à café, récupérez les coraux, la partie orange et déposez-les délicatement sur 1 assiette.
2. Dans 1 poêle, versez de l'huile d'olive et les gousses d'ail en chemise légèrement aplaties. Dès que l'ail commence à revenir, ajoutez les coraux de 5 oursins et les tomates coupées en deux.
3. Faites cuire les pâtes *al dente* dans 1 casserole d'eau bouillante salée. Égouttez-les et conservez l'eau de cuisson. Transférez-les dans la poêle à feu vif et terminez la cuisson avec une louche d'eau de cuisson.
4. Servez en ajoutant le reste des coraux d'oursins crus sur les pâtes. Ajoutez un tour de moulin de poivre noir, du persil haché et un filet d'huile d'olive.

NOTRE BON ACCORD : un blanc de patrimonio (Corse).

Les pâtes aux sardines constituent le plat typique de la cuisine sicilienne, qui puise son origine dans la cuisine inventée pour nourrir la population avec ce que l'on trouvait dans sa cuisine. On raconte d'ailleurs que les pâtes aux sardines ont été inventées par un cuisinier byzantin qui, ne sachant pas comment nourrir les soldats de la campagne militaire des Arabes dans la région de Syracuse, a créé ce plat du pauvre avec les ingrédients dont il disposait. Il en ressort une merveille, un plat qui reste simple à réaliser avec une explosion de saveurs, de parfums et d'influences.

PASTA CU L'ANCIOVI PÂTES AUX ANCHOIS FRAIS

POUR 2 PERS. • PRÉPARATION 10 MIN • CUISSON 15 MIN
• FACILE • BON MARCHÉ

- 8 anchois frais • 4 tomates cerises • 1 botte de persil plat
- 1 gousse d'ail • 450 g de spaghettis • 100 g de chapelure
- 1/2 verre d'huile d'olive extra-vierge • Sel • Poivre

1. Dans 1 poêle, faites griller la chapelure avec un peu d'huile jusqu'à la faire dorer. Nettoyez, lavez et coupez les anchois en filets. Dans 1 autre poêle, faites chauffer un peu d'huile avec la gousse d'ail entière écrasée. Ajoutez les anchois et faites-les revenir pendant 3-4 min. Ajoutez un peu de persil et les tomates cerises coupées en deux.
2. Faites cuire les pâtes jusqu'à ce qu'elles soient *al dente*. Égouttez-les (réservez un peu d'eau de cuisson) et versez-les dans la poêle. Mélangez-les bien avec la sauce et laissez cuire pendant 5 à 8 min en ajoutant un peu d'eau de cuisson si nécessaire. Servez en ajoutant 2 c. à soupe de chapelure, une poignée de persil et un filet d'huile d'olive.

NOTRE BON ACCORD : un rosé du Luberon (Provence).

Les anchois ont une saveur plus grasse que la sardine, ce qui apporte plus de gourmandise à ce plat de pâtes.



Cette recette est une vraie surprise, car il est difficile de sublimer le maquereau en cuisine. Les oignons confits apportent de la douceur à ce poisson qui est encore trop peu cuisiné.

SCUMMU CA CIPUDDA RI ME NONNA MAQUEREAUX AUX OIGNONS CONFITS COMME LA NONNA

POUR 4 PERS. • PRÉPARATION 30 MIN • CUISSON 30 MIN
• FACILE • BON MARCHÉ

- 1 kg de maquereaux • 4 oignons rouges • 6-8 feuilles de menthe
- 50 g de farine • 2 c. à soupe de sucre • 10 cl de vinaigre rouge
- 1/2 verre de vin blanc sec • 5 c. à soupe d'huile d'olive extra-vierge • Sel • Poivre

1. Nettoyez les oignons et coupez-les en tranches pas trop minces. Faites-les revenir dans 1 poêle avec 2 c. à soupe d'huile d'olive.
2. Dans 1 bol, mélangez le vinaigre et le sucre jusqu'à ce que celui-ci ait complètement fondu. Augmentez le feu et versez le vinaigre sucré sur les oignons. Faites évaporer le vinaigre, couvrez et laissez cuire à feu doux pendant env. 15 min jusqu'à ce que l'oignon soit bien caramélisé.
3. Lavez et coupez les maquereaux en tranches (ou demandez à votre poissonnier de le faire pour vous), farinez-les. Faites chauffer 2 c. à soupe d'huile dans 1 poêle et faites cuire les maquereaux pendant 5 min. Arrosez-les avec du vin blanc et un peu de menthe hachée. Posez les oignons sur chaque filet, couvrez et laissez cuire pendant encore 5 min.
4. Servez bien chaud avec un filet d'huile d'olive et le reste de menthe.
NOTRE BON ACCORD : un châteauneuf-du-pape blanc (Rhône).



PURPU O FURNU POULPE GRILLÉ

POUR 2 PERS. • PRÉPARATION 20 MIN • CUISSON 50 MIN
• FACILE • BON MARCHÉ

• 1 poulpe d'environ 1 kg à 1,2 kg • 12 tomates cerises
• 1,5 citron • 1 botte de persil plat • 3 feuilles de laurier
• 6 gousses d'ail • Pesto de persil • 1/2 verre d'huile d'olive extra-vierge • 1 pincée d'origan • Sel • Poivre

1. Lavez le poulpe en frottant bien chaque tentacule, enlevez les yeux et le bec. Faites-le cuire dans 1 casserole d'eau bouillante avec un 1/2 citron pendant env. 30 min. Laissez-le refroidir dans l'eau puis séparez les tentacules et coupez-les en 3-4 parties.
2. Préparez le pesto. Hachez le persil très grossièrement et écrasez-le dans 1 mortier à l'aide d'un pilon avec du sel et du poivre tout en ajoutant progressivement de l'huile d'olive. Mettez de côté.
3. Sur 1 plaque allant au four recouverte de papier sulfurisé, mettez le poulpe, les tomates cerises, les gousses d'ail légèrement écrasées, le laurier et le pesto de persil. Pressez le citron coupé en 4 et déposez les écorces. Ajoutez l'huile d'olive, le sel et le poivre.
4. Préchauffez le four en mode ventilé à 250 °C, puis enfournez le poulpe pour env. 20 min, il doit être bien grillé. Servez-le bien chaud avec un filet d'huile d'olive et l'origan.

NOTRE BON ACCORD : un blanc de Sicile.



Beaucoup aiment le calamar mais ont peur de le préparer à la maison. Voilà la recette parfaite ! Elle est simple et rapide à réaliser.

CALAMARI RIPIENI CALAMAR FARCI

POUR 4 PERS. • PRÉPARATION 15 MIN • CUISSON 20 MIN
• FACILE • BON MARCHÉ

• 8 calamars moyens (200 à 300 g) • 14 tomates cerises
• 1 botte de fenouil sauvage • 1/2 oignon blanc • 2 gousses d'ail
• 1 botte de persil plat • 2 c. à soupe de pecorino • 4 œufs
• 400 g de chapelure • 2 c. à soupe d'huile d'olive extra-vierge
+ 1/2 verre d'huile d'olive extra-vierge • Sel • Poivre

1. Nettoyez les calamars, coupez les tentacules, retirez le bec et les yeux, videz les viscères, relevez la plume et tirez délicatement la peau jusqu'à peler le calamar (ou demandez au poissonnier). Détaillez les tentacules et mélangez-les avec l'ail haché et le persil. Mélangez la chapelure, le pecorino rapé, une pincée de sel et de poivre et un quart d'oignon haché. Ajoutez les œufs et les 2 c. à soupe d'huile d'olive. Farcissez les calamars et fermez les ouvertures avec des cure-dents.
2. Graissez 1 plat allant au four avec le 1/2 verre d'huile et disposez les calamars, les tomates cerise coupées en deux et le fenouil frais haché. Enfourez à 180 °C pour env. 20-25 min.
3. Servez bien chaud et finissez le tout avec un filet d'huile, 1 pincée de persil et quelques branches de fenouil.

NOTRE BON ACCORD : un coteaux-du-Languedoc rosé.

ABONNEZ-VOUS AU MAGAZINE

Cuisine et Vins

DE FRANCE



1 AN
6 NUMÉROS

SANS VERSIONS NUMÉRIQUES

30€
SEULEMENT



32€
SEULEMENT

1 AN
6 NUMÉROS

VERSIONS NUMÉRIQUES
INCLUSES



BULLETIN D'ABONNEMENT

À RETOURNER SOUS ENVELOPPE AFFRANCHIE À :
SERVICE ABONNEMENT YOVACOOK, 3 RUE DES TAMARIS, 30660 GALLARGUES-LE-MONTUEUX

☐ 1 AN D'ABONNEMENT À **CUISINE ET VINS DE FRANCE** (6 NUMÉROS + 2 HORS-SÉRIE) papier, France **POUR 30€**

☐ 1 AN D'ABONNEMENT À **CUISINE ET VINS DE FRANCE** (6 NUMÉROS + 2 HORS-SÉRIE) papier & numérique **POUR 32€**

**POUR VOUS ABONNER, RENDEZ-VOUS SUR NOTRE NOUVEAU SITE OFFICIEL EN SCANNANT CE QR CODE
OU SUR [PRISM-OS.COM/CUISINE-ET-VINS-DE-FRANCE](https://prism-os.com/cuisine-et-vins-de-france)**

Je choisis de régler :
PAR CARTE BANCAIRE

en scannant ce QR CODE pour un paiement
rapide, facile et sécurisé.



PAR CHÈQUE

à l'ordre de Cuisine et Vins de France
à renvoyer avec ce bulletin complété.

Je renseigne mes coordonnées (EN MAJUSCULES)

Nom :

Prénom :

Adresse :

Code postal :

Ville :

E-mail :

Téléphone :

***Indispensable pour la gestion de votre abonnement et de vos versions numériques**

Offre valable 3 mois, uniquement en France Métropolitaine. Pour l'étranger, veuillez consulter le site. Photos non contractuelles. L'envoi de votre premier numéro se fera à la sortie du prochain numéro, à compter de la réception de votre règlement. Ce magazine est édité par la société YOVACOOK (RCS Nanterre 453 972 242). Conformément à l'article L.221-18 du Code de la Consommation, vous disposez d'un droit de rétractation pendant un délai de 14 jours ouvrés à compter de la réception du magazine. Toute demande devra être adressée par courrier au Service Abonnement : 3 Rue des Tamaris - 30660 Gallargues-le-Montueux - FRANCE. Les informations collectées sont destinées à la société YOVACOOK, responsable du traitement, et utilisées pour la gestion de votre abonnement. Le cas échéant, elles pourront être communiquées à ses partenaires commerciaux à des fins de prospection uniquement si un consentement exprès a été donné, lequel peut être retiré à tout moment. Conformément à la réglementation en vigueur relative à la protection des données personnelles, vous disposez des droits d'accès, de rectification, d'effacement, d'opposition, à la portabilité des données et à la limitation des traitements. Pour exercer vos droits, veuillez contacter la société YOVACOOK à l'adresse courrier@yovacook.fr, en justifiant de votre identité.

Olga Buntovskikh/Getty Images/Stockphoto. Yovacook.

SPÉCIAL
ITALIE



L'Italie EN VER- SION ORIGINALE

Buon appetito!

LA TOMATE
ENSOLEILLE
LES ASSIETTES

L'OR LIQUIDE,
DE L'ENTRÉE
AU DESSERT

GOURMAND ET
SAVOUREUX
PARMESAN

LA ROUTE
DES VINS
ITALIENS

SIMONA, LA
PÂTISSERIE
EMBLÉMATIQUE



Ricette con POMMO- DORO*



SYMBOLE DE GÉNÉROSITÉ ET DE SOLEIL, LA SAUCE TOMATE EST INDISSOCIABLE DE NOMBREUX PLATS ITALIENS. ELLE RÉVÈLE TOUTE LA RICHESSE DE SES ARÔMES DANS NOTRE SÉLECTION DE RECETTES.

* RECETTES À LA TOMATE



PANZANELLA À LA TOMATE RÔTIE ET VINAIGRETTE TOMATE

POUR 4 PERS. • PRÉPARATION 20 MIN
• CUISSON 20 MIN • FACILE • BON MARCHÉ

- 400 g de tomates cerise (rouges et jaunes) • 1 concombre • 1 oignon rouge
- 120 g de feta • 6 c. à soupe de coulis de tomate Cirio • 20 g de parmesan râpé
- Basilic frais • 300 g de pain de campagne
- 1 c. à soupe de vinaigre balsamique
- 4 c. à soupe d'huile d'olive • Sel • Poivre

1. Coupez les tomates cerise en 2. Placez-les dans 1 plat allant au four et versez 1 c. à soupe d'huile d'olive. Enfournez pour 20 min à 200 °C.
2. Coupez le pain en tranches puis en cubes. Placez-les sur 1 plaque de cuisson. Ajoutez du parmesan râpé et versez 1 c. à soupe d'huile d'olive. Mélangez et enfournez avec les tomates pendant 15 min.
3. Coupez le concombre en demi-lune et l'oignon rouge finement.
4. Préparez la sauce en mélangeant le coulis de tomate Cirio, le reste d'huile d'olive, le vinaigre balsamique. Salez et poivrez.
5. Dans 1 grand saladier, versez un peu de sauce, ajoutez le concombre, tomates rôties, oignon rouge, la feta émietlée, les croûtons. Versez un peu plus de sauce et parsemez de basilic frais.

NOTRE BON ACCORD : un chianti de Toscane.



PENNE ALL'ARRABBIATA

POUR 4 PERS. • PRÉPARATION 15 MIN
• CUISSON 20 MIN • FACILE • BON MARCHÉ

- 1 boîte de Passata Cirio • 2 gousses d'ail • 1 c. à café de flocons de piment
- 1 petit bouquet de cerfeuil ou de persil
- 400 g de penne • 3 c. à soupe d'huile d'olive • Sel • Poivre

1. Chauffez l'huile d'olive dans 1 grande poêle. Ajoutez les gousses d'ail écrasées, faites revenir. Ajoutez les flocons de piment. Faites revenir le tout à feu moyen jusqu'à ce que l'ail soit doré, sans le brûler.
2. Ajoutez la Passata Cirio dans la poêle, mélangez bien. Salez, poivrez et laissez mijoter à feu doux pendant 15 à 20 min, en remuant de temps en temps. La sauce doit épaissir légèrement.
3. Pendant que la sauce mijote, faites cuire les penne dans 1 grande casserole d'eau bouillante salée, selon les instructions du paquet. Égouttez-les lorsqu'elles sont *al dente*, en réservant une petite louche d'eau de cuisson. Incorporez le cerfeuil. Ajoutez les penne égouttées dans la poêle avec la sauce.
4. Mélangez bien pour enrober les pâtes, en ajoutant un peu d'eau de cuisson des pâtes si la sauce semble trop épaisse.

CONSEIL : servez avec du Pecorino Romano râpé pour un goût plus prononcé.

NOTRE BON ACCORD : un barbera d'Asti.



POISSON BLANC EN PAPILOTTE, SAUCE TOMATE À L'AIL

POUR 6 PERS. • PRÉPARATION 10 MIN
• CUISSON 25 MIN • FACILE • BON MARCHÉ

- 4 filets de poisson blanc (lieu noir, cabillaud, merlan...) • Basilic frais • 1 boîte de pulpe fine Cirio • 3 gousses d'ail
- 2 c. à soupe d'huile d'olive • Sel • Poivre

1. Préchauffez le four à 200 °C. Épluchez l'ail et coupez-le finement. Hachez le basilic.
2. Faites chauffer 1 grande poêle et versez 1 c. à soupe d'huile d'olive. Ajoutez l'ail et faites revenir quelques instants.
3. Versez la pulpe fine Cirio. Salez, poivrez et ajoutez le basilic. Faites revenir pendant 10 à 15 min.
4. Découpez 4 morceaux de papier de cuisson. Placez un fond de sauce tomate et ajoutez le filet de poisson sur le dessus. Versez un peu d'huile d'olive, sel et poivre et fermez la papillote. Enfournez pour 20 à 25 min.

CONSEIL : servez avec des pommes de terre vapeur et ajoutez un peu plus de sauce sur le poisson au moment de servir.

NOTRE BON ACCORD : un vermentino.



GRATIN DE PATATE DOUCE À LA RICOTTA

POUR 4 PERS. • PRÉPARATION 20 MIN • CUISSON 1 H
• FACILE • BON MARCHÉ

• 4 patates douces moyennes • 1 bouteille de passata Cirio
• 1 oignon • 1 gousse d'ail • 1 bouquet de persil haché
• 250 g de ricotta • 1/2 c. à café de thym séché • 1 c. à soupe de sucre • 2 c. à soupe d'huile d'olive • Sel et poivre

1. Hachez l'oignon et écrasez l'ail. Épluchez les patates douces et coupez-les en rondelles.
2. Dans 1 casserole, versez 1 c. à soupe d'huile d'olive. Ajoutez l'ail et l'oignon. Faites-les revenir quelques min. Versez la passata Cirio, le sucre, le thym. Salez et poivrez. Mélangez et laissez mijoter pendant 20 min.
3. Préchauffez le four à 180 °C. Mélangez la ricotta, le persil, le reste d'huile d'olive, du sel et du poivre.
4. Versez 3/4 de la sauce dans le fond d'un plat. Ajoutez les rondelles de patates douces. Versez le reste de sauce et ajoutez la ricotta. Enfouissez pour 1 h.

NOTRE BON ACCORD : un pinot grigio.



GNOCCHIS CRÉMEUX À LA TOMATE RECETTE 100 % VEGGIE

POUR 6 PERS. • PRÉPARATION 10 MIN • CUISSON 18 MIN
• FACILE • BON MARCHÉ

• 200 g de tomates cerise rouges et jaunes • 30 cl de coulis de tomate Cirio • 2 gousses d'ail • 1 petit bouquet de basilic • 3 c. à soupe de crème fraîche 15 % • 150 g de stracciatella • 800 g de gnocchis • 3 c. à soupe d'huile d'olive • Sel • Poivre

1. Faites cuire les gnocchis dans 1 grande casserole d'eau bouillante salée jusqu'à ce qu'ils remontent à la surface (env. 2-3 min). Réservez.
2. Chauffez l'huile d'olive dans 1 grande poêle creuse. Ajoutez les gousses d'ail écrasées et faites-les revenir doucement jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Ajoutez les tomates cerise et faites-les revenir quelques min. Ajoutez le basilic haché.
3. Versez le coulis de tomate Cirio et mélangez. Salez, poivrez. Laissez mijoter à feu doux pendant 15 min pour que la sauce épaississe légèrement en mélangeant régulièrement.
4. Ajoutez les gnocchis cuits et mélangez avec la sauce tomate. Ajoutez la crème fraîche et mélangez. Servez en ajoutant la stracciatella sur le dessus et une feuille de basilic.

NOTRE BON ACCORD : un montepulciano d'Abruzzo.



POULET FARCI TOMATE MOZZARELLA

POUR 2 PERS. • PRÉPARATION 15 MIN
• CUISSON 55 MIN • FACILE • BON MARCHÉ

• 2 blancs de poulet • 3 échalotes
• 2 gousses d'ail • 1 petit bouquet
de basilic • 125 g de mozzarella • 1 boîte
de pulpe fine de tomate Cirio • 40 g de
tomates séchées • Sel • Poivre

1. Préchauffez le four à 180 °C. Coupez finement les échalotes, râpez l'ail. Hachez le basilic et les tomates séchées. Coupez la mozzarella en rondelles.
2. Faites chauffer 1 grande poêle et versez l'huile d'olive. Ajoutez l'ail et les échalotes et faites revenir quelques instants. Versez la boîte de pulpe fine de tomate. Ajoutez du sel, poivre et le basilic. Faites revenir pendant 10 à 15 min. Puis réservez.
3. Ouvrez les blancs de poulet, ajoutez un peu de sauce tomate, 2 belles rondelles de mozzarella, les tomates séchées et à nouveau de la sauce tomate. Refermez.
4. Versez le restant de sauce tomate dans le fond d'un plat à gratin. Placez les deux morceaux de poulet farcis. Ajoutez une petite cuillère de sauce sur chacun d'eux et une dernière rondelle de mozzarella.
5. Enfournes pour 30 min à 180 °C et prolongez 15 minutes à 220 °C ou jusqu'à ce que l'intérieur du poulet soit cuit.

CONSEIL : servez avec des tagliatelles.

NOTRE BON ACCORD : un vin rouge de Sicile.



RAGOÛT DE BŒUF À LA SAUCE TOMATE

POUR 6 PERS. • PRÉPARATION 15 MIN
• CUISSON 2 H • FACILE • BON MARCHÉ

• 800 g de bœuf à braiser • 1 oignon jaune
• 3 gousses d'ail • 1 carotte • Persil frais
• 100 g d'olives noires dénoyautées
• 1 bouteille de passata Cirio • 10 cl de vin
rouge • 1 bouquet garni • 2 c. à soupe
d'huile d'olive • Sel, poivre

1. Coupez la viande en gros morceaux réguliers. Émincez les oignons, la carotte et hachez finement l'ail.
 2. Faites chauffer l'huile d'olive dans 1 cocotte, faites revenir l'oignon, l'ail et la carotte pendant quelques instants. Ajoutez les morceaux de bœuf à feu vif jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés sur toutes les faces.
 3. Déglacez avec le vin rouge, laissez réduire pendant 2 min. Ajoutez la passata, les olives, le bouquet garni, salez et poivrez.
 4. Couvrez et laissez mijoter à feu doux pendant 2 h 30 à 3 h, en remuant de temps en temps, jusqu'à ce que la viande soit fondante et la sauce bien réduite.
 5. Servez chaud, parsemez de persil frais.
- CONSEIL :** accompagnez d'1 purée de pomme de terre, de polenta ou de pâtes fraîches.
- NOTRE BON ACCORD :** un chianti classico de Toscane.



RIGATONIS GRATINÉS À LA TOMATE, SCAMORZA FUMÉE ET CHAMPIGNONS

POUR 6 PERS. • PRÉPARATION 20 MIN
• CUISSON 50 MIN • FACILE • BON MARCHÉ

• 400 g de champignons de Paris
• 1 échalote • 2 gousses d'ail • Persil frais
pour la finition • 1 boîte de pulpe de
tomate Cirio • 200 g de scamorza fumée
• 350 g de rigatoni • 1 c. à café de thym
séché • 1 c. à soupe d'huile d'olive
• Sel • Poivre

1. Préchauffez le four à 200 °C. Faites cuire les rigatonis *al dente*. Coupez finement l'échalote. Épluchez l'ail et écrasez-le. Hachez le persil. Coupez les champignons en rondelles.
 2. Faites chauffer 1 grande poêle et versez l'huile d'olive. Ajoutez l'échalote et l'ail, faites revenir quelques instants. Ajoutez les champignons et faites cuire pendant 10 min. Versez enfin la pulpe de tomate. Salez, poivrez et ajoutez le thym. Faites revenir pendant 15 min. Ajoutez les pâtes et mélangez. Versez dans 1 plat à gratin.
 3. Coupez la scamorza en rondelles et disposez-la sur les pâtes. Enfournes pour 25 min.
- NOTRE BON ACCORD :** un nero d'Avola de Sicile.

PÂTES DE BRESAOLA

POUR 4 PERS. • PRÉPARATION 10 MIN
• CUISSON 5 MIN • FACILE • BON MARCHÉ

• 24 tranches fines de bresaola
• 2 citrons • 3 brins de basilic
• 720 g de ricotta fraîche • 30 g de parmesan • 1 boîte de sauce pour pâtes au basilic Mutti • 1 boîte de sauce tomate Mutti • Sel • Poivre

1. Préparez la farce. Mélangez la sauce au basilic, le zeste des citrons et la ricotta. Salez et poivrez.
2. Assemblez les tortellonis. Déposez 1 c. de farce au centre de chaque tranche de bresaola. Repliez délicatement pour former une sorte de ravioli.
3. Faites chauffer la sauce tomate à feu doux. Dressez 6 tortellinis par assiette. Nappez-les de sauce tomate et parsemez de quelques feuilles de basilic et d'un peu de parmesan avant de servir.

NOTRE BON ACCORD : un chianti rouge.



ARANCINI DE RISOTTO AUX PETITS POIS

POUR 6 PERS. • PRÉPARATION 30 MIN
• CUISSON 15 MIN • FACILE • BON MARCHÉ

• 600 g de reste de risotto
• 250 g de bœuf haché • 200 g de quasi de veau haché • 100 g de petits pois écosés • 1 carotte • 1 branche de céleri • 1 oignon • 2 brins de basilic • 1 branche de thym • 200 g de Polpa Mutti • 100 g de tomates Datterini Mutti • 20 cl de vin rouge • 10 cl de jus de veau • Sel • Poivre.
POUR LA FINITION : • 20 g de farine T45 • 1 œuf extra-frais • 100 g de chapelure de pain • 1 bain de friture d'huile neutre • 5 cl d'huile d'olive • Sel • Poivre

1. Préparez la sauce. Faites revenir les légumes et les viandes séparément. Réunissez-les dans la même sauteuse. Laissez cuire pendant 15 min.
2. Mélangez le risotto et les petits pois après les avoir plongés dans l'eau bouillante pendant 5 min et laissés refroidir. Étalez le risotto sur 1 plaque en une couche de 1,5 cm d'épaisseur. Disposez dessus 3 portions de sauce en les espaçant. Formez 3 boules en forme de poire entre vos mains. Passez les arancini dans la farine, puis l'œuf battu et la chapelure. Recommencez l'opération 2 fois.
3. Plongez-les dans le bain de friture à 170 °C pendant 4 à 5 min. Égouttez-les et réservez-les. Faites réchauffer la sauce tomate, décorez-la de basilic finement ciselé. Coupez les arancini en deux avant de servir.

NOTRE BON ACCORD : un lambrusco amabile.



TAGLIATELLES ALLA PUTTANESCA

POUR 4 PERS. • PRÉPARATION 15 MIN
• CUISSON 15 MIN • FACILE • BON MARCHÉ

• 4 filets d'anchois à l'huile • 1 oignon
• 2 gousses d'ail • 20 g de câpres au sel
• 600 g de sauce tomate aux olives Leccino Mutti • 400 g de tagliatelles
• 1 pincée de piment de Cayenne
• 1/2 botte de persil • Huile d'olive
• Sel • Poivre

1. Dessalez les câpres pendant 20 min dans l'eau. Émincez l'ail et l'oignon. Coupez les câpres et les anchois en morceaux. Dans 1 poêle chaude, versez un filet d'huile d'olive, faites revenir l'oignon, l'ail et le piment. Ajoutez les anchois et les câpres puis la sauce tomate. Ajoutez un filet d'huile d'olive et laissez mijoter pendant 15 min à feu doux, en mélangeant de temps en temps.
 2. Pendant que la sauce mijote, faites cuire les tagliatelles. Servez les pâtes accompagnées de la sauce puttanesca et de persil ciselé.
- ASTUCES :** pour ceux qui craignent les anchois, il est tout à fait possible de préparer cette sauce en les retirant (on ne dira rien aux Italiens!).
- NOTRE BON ACCORD :** un primitivo des Pouilles.





MEZZATI ET SPAGHETTI, PÂTES AU BLÉ 100 % FRANÇAIS

Panzani enrichit sa gamme premium Fermes & Généreuses avec deux nouveaux dessins : les Mezzati et les Spaghetti. Fabriquées en France à partir de blé 100 % français et façonnées dans des moules en bronze, ces pâtes offrent une texture légèrement rugueuse pour une accroche parfaite des sauces. Un savoir-faire de semoulier-pastier au service du goût et du plaisir en cuisine.

PMC 1,69 € LE PAQUET DE 500 G

À LA CARTE

LA SÉLECTION DU SERVICE COMMERCIAL DE CUISINE ET VINS DE FRANCE

PUGET DÉVOILE UN NOUVEAU DESIGN DE BOUTEILLE POUR 2026 !

Moderne et élégant, ce packaging met en avant la pureté de l'huile et le savoir-faire historique de la marque.

Depuis toujours, PUGET s'appuie sur un savoir-faire oléologique expert : celui de son oléologue, chargé d'assembler différentes variétés d'huiles d'olive avec précision. Un travail d'équilibre et de sélection qui garantit, année après année, un goût stable, harmonieux et inimitable.

PMC DE LA BOUTEILLE D'1L : 10,99€



UN CONCOURS D'EXCEPTION POUR LES PASSIONNÉS DE CUISINE

Thermomix® lance en 2026 son tout premier Grand Concours national dédié aux passionnés de cuisine. Ouvert au grand public, aux conseillers et aux étudiants en écoles hôtelières, il invite chacun à révéler son talent à travers des épreuves créatives et techniques. La grande finale, prévue à Paris, sera jugée par des chefs de renom et promet des récompenses d'exception.

PMC : THERMOMIX TM7 1 599 €.



UNE CRÉATION ONCTUEUSE DÉCLINÉE EN DEUX RECETTES IRRÉSISTIBLES

Amorino réinvente le célèbre chocolat italien Cremino à travers deux créations glacées d'exception : le Cremino al Gelato nappage gianduja & gelato noisette et le Cremino al Gelato nappage pistache & gelato fleur de lait.

Avec cette innovation produit, Amorino réaffirme son savoir-faire d'expert du gelato artisanal et invite à découvrir une nouvelle façon de savourer le gelato de façon inédite et toujours plus italienne.

amorino.com



Ricette con OLIO D'OLIVA*



DE L'ENTRÉE AU DESSERT, L'OR LIQUIDE TRANSCENDE LE SALÉ COMME LE SUCRÉ. L'HUILE D'OLIVE SIGNE LES PLATS D'UN TRAIT DE CARACTÈRE SOLAIRE ET VIBRANT.

* RECETTES À L'HUILE D'OLIVE

GAMBAS MARINÉES & TAGLIATELLES DE LÉGUMES

POUR 4 PERS. • PRÉPARATION 10 MIN • REPOS 1 H • CUISSON 10 MIN
• FACILE • ABORDABLE

- 12 gambas • 1 gousse d'ail • 1 citron vert • 2 courgettes
- 1 carotte orange • 1 carotte jaune • 1 carotte violette
- 3 c. à soupe d'huile d'olive vierge extra-bio Classico Carapelli
- Spray d'huile d'olive Carapelli • Sel • Poivre

1. Préparez la marinade. Décortiquez les gambas et placez-les dans 1 récipient. Arrosez-les d'huile d'olive, de jus de citron vert et ajoutez la gousse d'ail hachée. Salez, poivrez. Mélangez et laissez reposer pendant 1 h au réfrigérateur.
 2. Préparez les tagliatelles de légumes. Avec 1 économe, découpez les courgettes et les carottes en fines lanières. Pulvérisiez-les d'huile d'olive. Salez, poivrez.
 3. Composez les brochettes avec les gambas marinées. Faites-les cuire à la plancha ou dans 1 poêle bien chaude. Servez chaud.
- NOTRE BON ACCORD :** un vin blanc de Sicile.



Sandra Noé/Carapelli



GASPAÇO ANDALOÛ REVISITÉ TOMATES, PÊCHES, FETA & BASILIC

POUR 4 PERS. • PRÉPARATION 10 MIN • 1 H DE REPOS
• FACILE • BON MARCHÉ

- 600 g de tomates • 2 pêches jaunes • 200 g de tomates cerise
- 1 bloc de feta • 1 bouquet de basilic frais • 3 c. à soupe d'huile d'olive vierge extra Vivace Carapelli • Spray de vinaigre balsamique Carapelli

1. Pelez les tomates et les pêches puis coupez-les en morceaux. Mixez les tomates et 1 pêche avec l'huile d'olive. Filtrez si besoin et versez le mélange dans des bols individuels. Salez et poivrez.
2. Coupez les tomates cerise et la 2^e pêche puis disposez les morceaux harmonieusement sur le gazpacho.
3. Émiettez la feta et placez quelques feuilles de basilic dans chaque bol. Vaporisez de vinaigre balsamique. Réservez au frais pendant 1 h avant la dégustation.

NOTRE BON ACCORD : un barbera du nord de l'Italie.

TATIN D'OIGNON CARAMÉLISÉ AU BALSAMIQUE

POUR 6 PERS. • PRÉPARATION 15 MIN • CUISSON 1 H 10
• FACILE • BON MARCHÉ

- 1 kg d'oignons rouges • Thym frais • 1 pâte brisée
- 30 g de beurre • 1 bloc de feta • 2 c. à soupe de sucre en poudre
- 1 c. à soupe d'huile d'olive vierge extra-bio Classico Carapelli
- 2 c. à soupe de vinaigre balsamique de Modène bio Carapelli
- Spray de vinaigre balsamique Carapelli

1. Pelez et coupez les oignons rouges en deux. Dans 1 poêle, faites fondre le beurre avec le sucre en poudre et l'huile d'olive.
 2. Ajoutez les oignons, puis le vinaigre balsamique et 2 c. à soupe d'eau. Faites cuire pendant 40 min à feu moyen en retournant les oignons à mi-cuisson.
 3. Préchauffez le four à 180 °C. Disposez les oignons cuits dans 1 plat rond recouvert de papier cuisson huilé, versez le caramel de cuisson par-dessus et recouvrez avec la pâte brisée en rentrant bien les bords dans le moule. Enfourez pour 30 min.
 4. À la sortie du four, démoulez la tatin sur le plat de service puis parsemez-la de feta et de thym. Vaporisez avec le spray au vinaigre.
- NOTRE BON ACCORD :** un dolcetto d'Alba.



POULET RÔTI & FRITURE DE CHAMPIGNONS ENOKI

POUR 4 PERS. • PRÉPARATION 45 MIN • MARINADE 8 H
• CUISSON 1 H • FACILE • BON MARCHÉ

- 1 poulet de 1,5 kg • Spray huile d'olive Carapelli. POUR LA MARINADE : • 2 gousses d'ail • 1 bâton de citronnelle • 45 g de coriandre • 15 g de gingembre frais • 1 piment oiseau • 5 cl de jus de citron vert • 5 cl de sauce soja • 2 cl de sauce nuoc-mâm • 15 g de cassonade. POUR LA SAUCE : • 2 c. à soupe de coriandre • 1,5 cl de jus de citron vert • 3 cl de sauce soja • 15 g de cassonade • 1 cl de sauce nuoc-mâm • 1 piment oiseau. POUR LES BEIGNETS : • 110 g de farine de riz • 50 g de fécule de maïs • 1 c. à café de levure chimique • 1 c. à café de sel • 200 g de champignons enoki • Huile de friture

1. Mélangez tous les ingrédients de la marinade. Ouvrez le poulet en crapaudine. Déposez-le dans 1 plat et ajoutez la marinade. Laissez-le macérer au réfrigérateur pendant 8 h puis égouttez-le. Vaporisez-le d'huile et faites-le cuire pendant 1 h à 180 °C.
 2. Dans 1 bol, préparez la sauce avec tous les ingrédients. Réservez.
 3. Préchauffez l'huile de la friteuse à 190 °C. Dans 1 autre bol, mélangez la farine, la fécule, la poudre à pâte et le sel. Ajoutez 6 cl d'eau graduellement en mélangeant au fouet.
 4. Posez les champignons à plat. Tranchez-les horizontalement afin d'obtenir des bouquets de 5 mm d'épaisseur. Trempez chaque bouquet dans la pâte. Plongez-les 3 ou 4 à la fois dans la friteuse. Égouttez-les.
 5. Coupez le poulet en morceaux. Déposez-les avec les champignons sur 1 assiette de service. Accompagnez de la sauce.
- CONSEIL :** parsemez le plat de feuilles de coriandre et d'oignons verts et accompagnez de riz au jasmin.
- NOTRE BON ACCORD :** un bardolino.



CONFIT DE CANARD & RAISINS CONFITS À L'HUILE D'OLIVE ET BALSAMIQUE

POUR 4 PERS. • PRÉPARATION 15 MIN • CUISSON 1 H 10 • FACILE
• BON MARCHÉ

• 4 cuisses de canard confites • 1 grappe de raisin rouge
• 600 g de pommes grenaille • 1 gousse d'ail • 1 petit bouquet de persil plat • 3 c. à soupe d'huile d'olive vierge extra-bio Classico Carapelli • 1 c. à soupe de vinaigre balsamique de Modène bio Carapelli

1. Faites cuire les cuisses de canard confites, côté peau, dans 1 poêle chaude, en retirant un maximum de graisse. Lorsque la peau est bien dorée, poursuivez la cuisson quelques min sur l'autre face.
2. Faites cuire les pommes grenaille à la vapeur, pelez-les, puis faites-les revenir dans 1 poêle avec 1 c. à soupe d'huile d'olive, la gousse d'ail et le persil haché.
3. Disposez les grains de raisin dans 1 plat allant au four avec 2 c. à soupe d'huile d'olive et 1 c. à soupe de vinaigre balsamique.
4. Préchauffez le four à 180 °C et enfournez les raisins pour 20 min. Servez le tout bien chaud.

NOTRE BON ACCORD : un brunelli du Montalcino.



GLACE FRAISE, BASILIC & HUILE D'OLIVE

POUR 4 PERS. • PRÉPARATION 30 MIN • REPOS 4 H
• FACILE • ABORDABLE

• 1 kg de fraises • 15 feuilles de basilic • 1 l de lait • 300 g de sucre en poudre • 3 cl d'huile d'olive vierge extra-bio Delicato Carapelli®. POUR LE SERVICE : • 5 feuilles de basilic • 1 c. à soupe d'huile d'olive vierge extra-bio Delicato Carapelli • 1 trait de Velluto au vinaigre balsamique de Modène Carapelli.

1. Lavez les fraises à l'eau claire et équeutez-les. Séchez-les délicatement puis coupez-les en morceaux. Mixez-les pour obtenir une purée, puis filtrez si besoin.
2. Faites chauffer la purée de fraise avec le sucre en poudre, le lait, l'huile d'olive vierge extra-bio Delicato Carapelli® et les feuilles de basilic. Laissez infuser pendant 30 min puis retirez les feuilles de basilic.
3. Placez au frais pendant 4 h minimum. Versez le mélange froid dans 1 sorbetière ou 1 turbine à glace. Servez avec un filet d'huile d'olive, quelques feuilles de basilic et un trait de Velluto.

NOTRE BON ACCORD : un moscato d'Asti.





Ricette con
**PARMI-
GIANNO***

INTENSÉMENT SAVOUREUX, LE
PARMIGIANO REGGIANO S'INVITE
DANS VOS ASSIETTES POUR
APPORTER CARACTÈRE ET
GOURMANDISE À CHACUNE
DE VOS RECETTES ITALIENNES.

* RECETTES AU PARMESAN





SOUPE DE PAIN ET D'AIL ET CRESSON

POUR 4 PERS. • PRÉPARATION 10 MIN • CUISSON 15 MIN • FACILE • BON MARCHÉ

POUR LA SOUPE : • 1 l de bouillon de poulet • 3 cl de jus de citron • 4 tranches de pain blanc • 2 gousses d'ail • 5 g de paprika fumé • 6 cl d'huile d'olive extra-vierge • 2 g de sel. **POUR LA GARNITURE :** • 50 ml de crème fraîche • Cresson • 60 g de copeaux de parmigiano reggiano.

1. Chauffez un tiers de l'huile d'olive dans 1 grande casserole. Une fois l'huile très chaude, faites frire 2 tranches de pain pendant 1 à 2 min de chaque côté jusqu'à ce qu'elles soient légèrement dorées. Retirez et réservez. Répétez avec les 2 tranches de pain restantes.
2. Réduisez le feu et ajoutez le reste de l'huile et l'ail dans la même casserole. Faites frire doucement jusqu'à ce que l'ail soit bien doré, en prenant soin de ne pas le brûler. Ajoutez le paprika et faites revenir pendant 15 sec avant de verser la moitié du bouillon de poulet.
3. Ajoutez le pain frit et laissez mijoter pendant

- 2 min. Retirez du feu et utilisez 1 mixeur plongeant pour mixer la soupe jusqu'à obtenir une consistance lisse. Ajoutez progressivement le reste du bouillon jusqu'à obtenir la consistance désirée.
4. Remettez sur le feu. Salez et ajoutez le jus de citron. Répartissez la soupe dans 4 bols. Versez 1 filet de crème fraîche au centre de chaque bol. Utilisez un épluche-légume pour obtenir des copeaux de parmigiano reggiano et disposez-les au centre des bols avant de garnir de cresson.
- NOTRE BON ACCORD :** un rosé de Patrimonio (Corse).



FONDUE DE PARMIGIANO REGGIANO

POUR 4 PERS. • PRÉPARATION 10 MIN • CUISSON 10 MIN • FACILE • BON MARCHÉ

• 30 cl de crème liquide • 150 g de parmigiano reggiano + 3 cm de croûte • 10 cl de vin blanc • 1 pincée de noix de muscade • 1 pincée de poivre blanc • 1 c. à café de maïzena

1. Dans 1 casserole à fond épais, versez le vin blanc et faites-le bouillir pendant 2 à 3 min pour faire évaporer l'alcool.
 2. Ajoutez la crème fraîche, la noix de muscade et la croûte de parmigiano reggiano coupée en dés. Mélangez bien et laissez mijoter pendant 5 min.
 3. Ajoutez le parmigiano reggiano râpé dans la casserole et faites-le fondre en remuant constamment.
 4. Ajoutez la maïzena dissoute dans 1 c. à soupe d'eau pour épaissir la fondue. Poivrez selon votre goût.
- CONSEIL :** servez la fondue avec du pain croquant pour y tremper des morceaux.
- NOTRE BON ACCORD :** un prosecco.



TOAST AU THON ET AU FENOUIL

POUR 4 PERS. • PRÉPARATION 15 MIN • REPOS 6 H • CUISSON 40 MIN • FACILE • BON MARCHÉ

• 500 g de potiron • 1 gousse d'ail • 2 oignons rouges • 150 g de parmigiano reggiano
• 500 g de semoule de blé dur • 10 g de levure de boulanger • 3 c. à soupe d'huile d'olive extra-vierge • 1 branche de romarin • Sel • Poivre

1. Dissolvez la levure de boulanger dans 1 demi-verre d'eau tiède. Sur 1 plan de travail ou dans 1 robot, versez la farine. Ajoutez la levure, l'huile d'olive et le parmigiano reggiano râpé. Mélangez les ingrédients en ajoutant progressivement de l'eau pour obtenir une pâte homogène et souple.
2. Placez la pâte dans 1 grand bol, couvrez avec 1 linge humide et laissez lever à température ambiante pendant au moins 6 h.
3. Épluchez et coupez le potiron en morceaux. Salez et poivrez. Placez les morceaux de potiron sur 1 plaque de cuisson huilée avec le

romarin et la gousse d'ail. Faites précuire au four à 180 °C pendant 15 min.

4. Montez le four à 200 °C. Travaillez légèrement la pâte levée avant de l'étaler sur 1 plaque de cuisson bien huilée avec les doigts pour former la focaccia. Badigeonnez la pâte d'huile d'olive, disposez les morceaux de potiron par-dessus et enfournez pour 15 min.

5. Pendant ce temps, coupez les oignons en fines tranches. Sortez la focaccia du four, ajoutez les tranches d'oignon et cuisez encore pendant 10 min. Servez la focaccia tiède ou froide.

NOTRE BON ACCORD : un vermentino.

ROULÉS AUX RAISSINS SECS, NOIX ET CRÈME À TARTINER DE PARMIGIANO REGGIANO

POUR 4 PERS. • PRÉPARATION 20 MIN
• CUISSON 30 MIN • FACILE • BON MARCHÉ

• 1 rouleau de pâte feuilletée rectangulaire
• 100 g + 60 g de parmigiano reggiano • 1 œuf
• 1 c. à soupe de lait • 200 g de mascarpone • 80 g cerneaux de noix • 60 g de raisins secs • Thym frais • 1 c. à soupe de miel d'acacia • Poivre blanc



Consortium du Parmigiano Reggiano



1. Préparez les roulés. Battez légèrement l'œuf avec le lait. Étalez le rouleau de pâte feuilletée, badigeonnez-le d'œuf et parsemez des 100 g parmigiano reggiano coupés en lamelles. Ajoutez les noix hachées et les raisins secs. Saupoudrez de feuilles de thym.
 2. Roulez la pâte pour obtenir une forme régulière. Coupez-la en tranches de 1 cm et placez-les sur 1 plaque de four recouverte de papier sulfurisé.
 3. Rebadigeonnez les tranches d'œuf et enfournez pour 12 min à 180 °C.
 4. Préparez la crème. Mélangez le mascarpone, les 60 g de parmigiano reggiano râpé et le miel. Poivrez. Servez les roulés avec la crème au parmigiano reggiano.
- NOTRE BON ACCORD :** un pinot grigio.



GNOCCHIS DE POMMES DE TERRE À LA TOMATE

POUR 4 PERS. • PRÉPARATION 20 MIN • CUISSON 15 MIN • FACILE • BON MARCHÉ

POUR LES GNOCCHIS : • 1 kg de pommes de terre • 300 g de farine 00 • 1 œuf
• 1 kg de parmigiano reggiano • Noix de muscade. **POUR LA SAUCE :** • 50 cl de purée de tomate • 1 échalote • Basilic • Huile d'olive extra-vierge • Sel fin

1. Faites cuire les pommes de terre dans l'eau salée, pelez-les et écrasez-les avec le presse-purée au-dessus d'un plan de travail fariné. Laissez refroidir pendant quelques min. Ajoutez un peu de muscade râpée, l'œuf, 1 poignée de parmigiano reggiano et la farine. Mélangez d'abord avec 1 fourchette et ensuite avec les mains pour juger de la nécessité de rajouter un peu de farine.
 2. Farinez une nouvelle fois le plan de travail. Coupez une partie du mélange et formez de longs cylindres de 1,5 cm de diamètre. Coupez-les en petits gnocchetti et farinez-les légèrement afin qu'ils ne collent pas entre eux.
 3. Préparez la sauce en étuvant à petit feu l'échalote dans l'huile. Ajoutez la purée de tomate, une pincée de sel et le basilic (en feuilles entières). Diluez si nécessaire avec un peu d'eau et cuisez à petit feu jusqu'à ébullition.
 4. Faites cuire les gnocchis dans de l'eau bouillante salée, égouttez-les dès qu'ils remontent à la surface. Assaisonnez avec la sauce à la tomate et saupoudrez abondamment de parmigiano reggiano.
- NOTRE BON ACCORD :** un chianti (Toscane).



LES VINS ITALIENS nous font faire le tour de la botte

LE VIGNOBLE ITALIEN INCARNE UN ÉQUILIBRE REMARQUABLE ENTRE TRADITION, INNOVATION ET ART DE VIVRE. AVEC PLUS DE 20 RÉGIONS PRODUCTRICES, L'ITALIE SE DISTINGUE PAR UNE VARIÉTÉ DE CÉPAGES UNIQUE AU MONDE. DU PIÉMONT À LA SICILE, EN PASSANT PAR LA TOSCANE OU LA VÉNÉTIE, LE PAYS OFFRE UNE MOSAÏQUE DE TERROIRS ET DE STYLES, À DÉCOUVRIR EN DÉGUSTANT UN PLAT ITALIEN, BIEN SÛR !

Textes : Sophie Menut Yovanovitch



ALTO ADIGE

Leuchtenberg Kalterersee, Classico Superiore DOC 2024
L'Alto Adige est le vignoble le plus septentrional du pays. Le cépage autochtone schiava est cultivé dans le Trentin et l'Alto Adige depuis le XVI^e siècle. Ce vin rouge issu d'un vignoble planté autour du lac de Kaltern donne de la légèreté et des tanins soyeux. Le domaine l'a élevé en cuve béton pour ne pas le marquer. Rond et gouleyant, il est à déguster un peu frais avec une assiette de fromages, une volaille ou des spaghettis sauce tomate.



LOMBARDIE

Franciacorta EBB Mosnel 2019
Ce vin mousseux très ancien est issu d'une double fermentation dont l'élaboration n'est pas loin de celle du champagne. Les vignerons utilisent souvent comme en France les trois cépages principaux, à savoir chardonnay, pinot noir et pinot blanc. L'extra-brut millésimé de la maison Mosnel, à Brescia, issu de chardonnays restés 48 mois sur lattes, offre une bouche qui balance entre zestes de citron et citron confit. Un vin intense et élégant à l'image de l'appellation.



LIGURIE

Vermentino LVNAE Colli di Luni
On l'appelle rolle chez nous et vermentino en Italie, ce cépage qui donne des vins blancs floraux et fruités et fait la pluie et le beau temps sur la riviera italienne. La Ligurie, entre mer et montagne, limitrophe de la Toscane, est une des plus petites régions viticoles de la Botte. Frais et sapide, le vermentino produit par le domaine Lvnæ est une vraie invitation à la dolce vita, on le déguste comme un air de vacances avec des poissons grillés.



PIÉMONT

Barolo Parusso Bussia 2021
L'appellation Barolo est réputée dans le monde entier et incarne l'excellence italienne. Le cépage nebbiolo, l'un des plus réputés du pays, est mis à l'honneur à travers des vins au grand potentiel de garde qui allient finesse et puissance, comme ici avec ce flacon aux notes de fruits rouges et d'épices et aux tanins soyeux. Une finale mentholée élégante. On le déguste avec des plats de viande, des fromages et des sauces riches.



SICILE

Passopisciaro Contrada G 2023
La perle noire de la Méditerranée possède un héritage vinicole de plus de 2000 ans et produit des vins de qualité dans les trois couleurs. Issu du domaine Franchetti, situé entre 800 et 1000 m d'altitude, ce rouge traduit la plus belle expression du cépage autochtone nerello mascalese planté sur l'île depuis le VII^e av. J.C. Acide et vibrant, aux notes de fruits noirs épicées et à la belle minéralité, il se conserve en cave avant de le découvrir puissant et racé avec de la viande grillée ou un risotto.



HAUT-ADIGE

VÉNÉTIE

CAMPANIE

POUILLES

SICILE

TOSCANE

Sacello Chianti Classico Arillo in Terrabianca 2023

Le Chianti Classico, succession de collines plantées de vignes et d'oliviers, ponctué de chênes-lièges et de cyprès qui se détachent au loin dans le paysage, est une vraie carte postale. Le sangiovese en est la cépage roi. Dans cette bouteille, le cépage planté sur le terroir de Radda in Chianti a un nez d'iris, de violette et d'amande délicat, une bouche minérale appuyée par des tanins moelleux. On l'apprécie avec des charcuteries et de la viande.



TOSCANE

Ornellaia 2023 La Vitalità 2023

Le domaine de la famille Frescobaldi est connu par tous les amateurs de vins ; fondé en 1981 par Marchese Lodovico Antinori avec l'idée visionnaire de planter des cépages bordelais dans la région de Bolgheri. Assemblé en cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc et petit verdot, et élevé en barrique, le flacon porte bien son nom, entre énergie et équilibre. Il a un nez voluptueux d'amande, cacao et fruits noirs, une bouche très concentrée, puissante mais tout en finesse et douceur.



TRENTIN

IGT Vigneti delle Dolomiti San Leonardo 2020

La région produit des vins sur 10 000 ha en bordure des Dolomites. Issu d'un des meilleurs domaines de la région, ce flacon contient des cépages cabernet sauvignon et merlot, vinifiés séparément avant d'être assemblés selon la méthode bordelaise ou comme le sassicaia. Un flacon aux notes de tabac, de baies sauvages, de balsamique, profond, chaud, persistant et très élégant. À savourer avec du gibier, de la viande en sauce ou des fromages à pâte persillée.



VÉNÉTIE

Valdobbiadene DOCG Prosecco Superiore brut San Fermo Bellenda

Si la région produit d'excellents vins rouges, elle est renommée pour ses vins effervescents (principalement élaborés à partir du cépage glera) qui s'étend sur 5 provinces et plus de 6 000 ha. La DOCG garantit une meilleure qualité. Cette cuvée provient du terroir de Conigliano. Contrairement au champagne, la seconde fermentation est effectuée en cuve de 100 HL pendant 2 mois. Le vin est perlant avec des notes de pomme et pêche, parfait à l'apéritif ou pour le Spritz.



POUILLES

Tenuta Liliana, cabernet sauvignon 2021

Le soleil des Pouilles profite au cabernet sauvignon. Le domaine Liliana, situé dans la région du Salento, au climat chaud en été et adouci par les vents de la mer, le plante sur des parcelles différentes et l'assemble pour offrir un vin miroir de son terroir. Après 18 mois en barrique de chêne français, il a une robe rubis profonde et des notes de fruits noirs, mûre et prune, puis herbacées et épicées portées par des tanins souples. Idéal avec de l'agneau grillé.



CAMPANIE

Costa d'Amalfi Fiorduva, Marisa Cuomo

Le vignoble de la Campanie, une région autour de Naples baignée de soleil, bénéficie d'une grande diversité de terroirs, tempérés par les vents frais de la mer et de la chaîne des Apennins. Ce vin blanc cultivé sur 10 ha dans un domaine très qualitatif, sur des coteaux situés le long de la côte d'Amalfi, exprime tout le côté solaire de la Méditerranée. Issu de raisins récoltés surmûris, il a des notes d'abricots, de fruits exotiques et confits, une douceur enveloppante.





PASTICCERIA SIMONA

Les recettes emblématiques du chef Francesco Vescio

À PARIS, SIMONA A RÉALISÉ UN PARI AUDACIEUX : OUVRIR LA PREMIÈRE VÉRITABLE PÂTISSERIE ITALIENNE. UN RÊVE D'ENFANCE NOURRI PAR LA PASSION, L'INTUITION ET UN GOÛT DU DÉFI. ENTRE TRADITION TRANSALPINE ET EXIGENCE PARISIENNE, LE REFLET D'UN SAVOIR-FAIRE ITALIEN RAYONNE EN FRANCE.

Je m'appelle Simona et je suis la fondatrice de la première véritable pâtisserie italienne ouverte à Paris. Ce projet est l'aboutissement d'un rêve qui m'accompagne depuis l'enfance. J'ai toujours voulu ouvrir une pâtisserie, mais ce désir était aussi lié à un besoin plus intime : me prouver que j'avais hérité de mon père biologique son sens du commerce, son intuition et sa passion d'entrepreneur. Même si je ne l'ai presque pas connu, j'ai toujours senti en moi cette énergie. Mon amour pour la pâtisserie est né très tôt, lorsque ma mère m'emmenait, émerveillée, dans les élégantes pâtisseries de Milan. Mais l'idée concrète de créer mon propre lieu est apparue bien plus tard, lors d'un moment simple en famille, pendant un petit-déjeuner dans une petite pâtisserie de San Michele Salentino, dans les Pouilles, sous le soleil d'été. Ce jour-là, alors que j'étais professeure d'italien et mère de trois enfants, j'ai décidé de réaliser mon rêve : ouvrir à Paris « la pâtisserie que j'aime ». Le projet s'est développé très vite. En seulement six mois, grâce au soutien de mon mari Dominique et de mes enfants - qui ont même imaginé le logo - tout a pris forme. Le 14 mai 2021, en pleine

période de Covid, notre boutique a ouvert ses portes au 8 rue Mandar, dans le quartier Montorgueil. Nous ne savions pas encore que cette ouverture marquerait un moment particulier : il s'agissait de la première véritable pâtisserie italienne installée dans la capitale française. Plus tard, un journaliste m'a expliqué pourquoi personne ne l'avait fait avant nous : la pâtisserie française est considérée comme la référence mondiale, et peu de pâtisseries italiennes auraient osé se mesurer à Paris. Je l'ignorais... alors je l'ai fait. Aujourd'hui, je suis fière d'avoir apporté la tradition sucrée italienne en France.



La première vraie pâtisserie italienne à Paris vous livre 40 recettes emblématiques dans *Pasticceria Simona* (Éd. Marie-Claire, 22 €). En librairie le 16/10/25.





BOMBOLONE

POUR 15 GÂTEAUX • PRÉPARATION 20 MIN • REPOS 2/3 H
• CUISSON 20 MIN • FACILE • BON MARCHÉ

• 60 g de beurre • 2 œufs entiers • 222 g de lait entier
• Crème pâtissière • 1/2 gousse de vanille • 1 écorce de citron
• 42 g de levure de bière • Sucre pour l'enrobage • 600 g de farine
T45 • 60 g de sucre • 1 bain d'huile • 18 g de sel

1. Mettez dans le grand bol d'un robot la farine, le sucre, le sel, les œufs, le beurre, la levure émiettée, les graines de la demi-gousse de vanille, l'écorce de citron et le lait froid. Pétrissez à vitesse lente pendant 10 min, jusqu'à obtention d'une pâte lisse et homogène.
2. Laissez reposer la pâte pendant 10 min à température ambiante. Divisez la pâte en portions de 70 g et formez des boules. Laissez-les lever pendant 2/3 h, couvertes, dans un endroit chaud.
3. Faites chauffer l'huile à 180 °C. Plongez-y délicatement les bomboloni. Faites-les cuire pendant env. 4 min, en les retournant à mi-cuisson.
4. Égouttez-les sur du papier absorbant et laissez-les tiédir quelques min. Enrobez-les de sucre tant qu'ils sont encore tièdes. Garnissez-les de crème pâtissière à l'aide d'un poche à douille, pour encore plus de gourmandise.

ASTUCE ET VARIANTE : après avoir fait les boules, placez-les sur des carrés de papier sulfurisé afin de pouvoir les saisir directement et les faire descendre dans l'huile. Vous éviterez ainsi de les abîmer et tout l'air restera à l'intérieur. Vous obtiendrez un joli produit gonflé avec une ligne blanche au milieu.

NOTRE BON ACCORD : un espresso.

PASTEDI MANDORLA

POUR 25 BISCUITS • PRÉPARATION 15 MIN • CUISSON 5 MIN • REPOS : 12 H
• FACILE • BON MARCHÉ

• 150 g de blancs d'œufs • 1 zeste de citron • 300 g de poudre d'amande
• 30 g de miel • 210 g de sucre • 400 g de sucre glace

1. Mélangez le sucre, la poudre d'amande, le miel et le zeste de citron dans la cuve d'un robot pâtissier équipé de la feuille. Incorporez les blancs d'œufs petit à petit tout en mélangeant. Fouettez à vitesse moyenne-élevée pendant 5 min, jusqu'à obtenir une pâte homogène et légèrement aérée. Formez des boules de pâte à l'aide de 2 cuillères.
2. Roulez-les dans 1 plat rempli de sucre glace. Enrobez chaque boule uniformément de sucre glace. Déposez-les sur 1 plaque recouverte de papier cuisson.
3. Aplatissez légèrement les boules avec les doigts ou marquez-les pour leur donner une forme régulière. Laissez reposer à température ambiante toute la nuit.
4. Le lendemain, préchauffez le four à 200 °C. Enfournes pour 5 min, juste le temps qu'elles commencent à légèrement dorer, tout en conservant une couche blanche de sucre glace sur le dessus.

L'ASTUCE DU CHEF : pour une version super gourmande de ce dessert, ajoutez 100 g de pâte de pistache pure puis enrobez de pistache à la place du sucre.

BON À SAVOIR : les pâtes aux amandes sont nées des mains de moines et de religieuses de couvents siciliens qui préparaient ces desserts à l'occasion des fêtes religieuses. Pendant la domination arabe en Sicile, il y avait une grande quantité d'amandes car la culture était très répandue dans toute l'île. Aujourd'hui encore, de nombreuses pâtisseries artisanales conservent les anciennes techniques de fabrication, de sorte qu'il est possible de déguster ce dessert comme dans l'Antiquité.

NOTRE BON ACCORD : un moscato d'Asti.

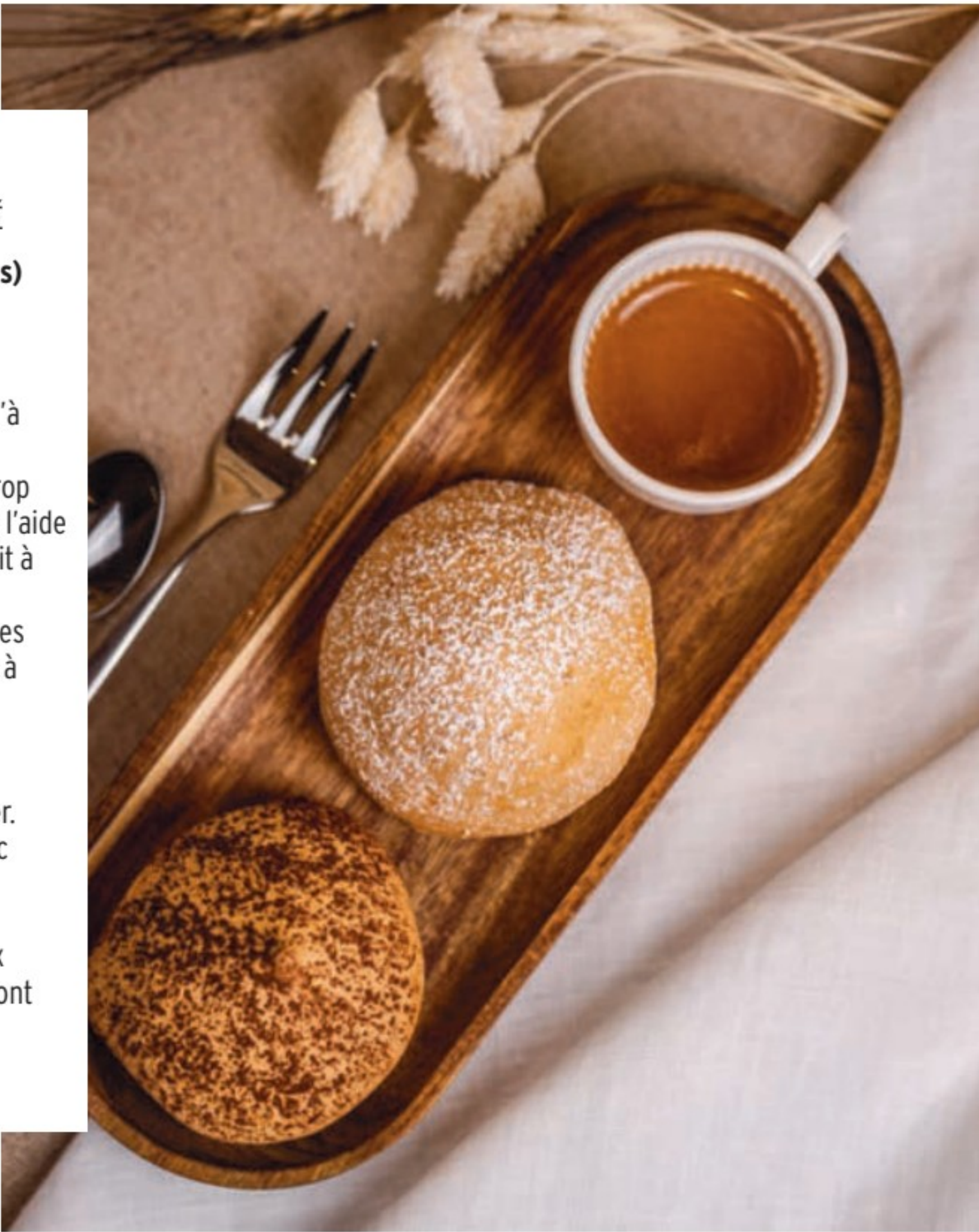


TETTE DELLE MONACHE

POUR 20 GÂTEAUX • PRÉPARATION 45 MIN • CUISSON 20 MIN • FACILE • BON MARCHÉ

POUR LE TETTE : • 10 g de jus de citron • 6 œufs • 70 g de sucre (pour les jaunes)
• 30 g de sucre (pour les blancs) • 130 g de farine T45 tamisée. **POUR LA GARNITURE :** • 500 g de crème pâtissière • 50 g de sucre glace

- 1. Séparez les blancs des jaunes d'œufs. Fouettez les jaunes avec 70 g de sucre jusqu'à obtention d'un mélange clair et mousseux. Réservez.
 - 2. Montez les blancs en neige avec 30 g de sucre et le jus de citron, sans les serrer trop fermement. Incorporez délicatement les blancs au mélange de jaunes en trois fois, à l'aide d'1 spatule, en soulevant la préparation de bas en haut. Ajoutez la farine tamisée petit à petit, en continuant de mélanger délicatement pour conserver l'aération de la pâte.
 - 3. Une fois le mélange homogène, versez-le dans 1 poche à douille. Dressez des formes bombées (en forme de tête) sur une plaque recouverte de papier cuisson. Enfourez à 165 °C pour 20 min. N'ouvrez pas le four tant que les gâteaux sont encore pâles, au risque de les voir retomber.
 - 4. Utilisez la crème à votre guise pour les remplir à l'aide d'1 poche à douille, en faisant un trou dans la partie inférieure. Finissez avec du sucre glace pour décorer.
- CONSEIL :** pour une première fois, utilisez des pirottini (emballage en papier avec bord plissé). Si la pâte est un peu trop souple, cela vous aidera à conserver la forme et à obtenir un bon résultat.
- BON À SAVOIR :** cette douceur est similaire à la génoise, avec un cœur crémeux de crème pâtissière, typique d'Altamura, une petite ville d'Italie. On raconte que ce sont en réalité des religieuses qui ont préparé ce dessert en forme de sein pour célébrer le mariage entre un comte et sa bien-aimée.
- NOTRE BON ACCORD :** un ristretto.



TORRONE NAPOLETANO DI CIOCCOLATO

POUR 12 PERS. • PRÉPARATION 20 MIN • REPOS 3/4 H • CUISSON 30 MIN
• FACILE • ABORDABLE

• 350 g de chocolat noir • 400 g de chocolat au lait • 250 g de crème à tartiner à la noisette • 100 g de pâte de noisette pure • 250 g de noisettes émondées

- 1. Faites fondre 175 g de chocolat noir au bain-marie, à feu très doux. Versez la moitié du chocolat fondu dans 1 moule à torrone en silicone, puis faites-le tourner pour recouvrir uniformément les parois.
 - 2. Placez le moule quelques min au congélateur. Versez l'autre moitié du chocolat fondu sur la couche durcie et faites-la adhérer aux parois comme précédemment. Remettez au congélateur pour laisser figer la seconde couche.
 - 3. Faites fondre le chocolat au lait, toujours au bain-marie, à feu doux. Ajoutez la crème à tartiner et la pâte de noisette au chocolat au lait. Mélangez bien jusqu'à obtenir une texture lisse et homogène. Retirez du feu, laissez tiédir légèrement, puis incorporez les noisettes.
 - 4. Versez cette garniture pas trop chaude dans le moule, sur l'enrobage durci. Faites fondre les 175 g de chocolat noir restants pour fermer le lingot. Placez au réfrigérateur et laissez figer complètement pendant 1 h. Laissez ensuite à température ambiante pendant 2/3 h. Démoulez en retournant le moule sur 1 plat, puis donnez un coup sec sur le fond pour libérer le torrone.
- CONSEIL :** vous pouvez remplacer le chocolat au lait par du chocolat blanc, la crème à tartiner à la noisette par de la crème à tartiner à la pistache et mettre des pistaches à la place des noisettes pour réaliser un nougat blanc pistache.
- BON À SAVOIR :** le premier nougat aurait été créé à Crémone en 1441 à l'occasion du mariage entre Bianca Maria Visconti, fille du duc de Milan, et Francesco Sforza. La forme rectangulaire du nougat s'inspire du Torrazzo, célèbre monument de la ville de Crémone.
- NOTRE BON ACCORD :** un cappuccino.



TORTADELLA NONNA

POUR 8 PERS. • PRÉPARATION 35 MIN • REPOS 3 H 30 • CUISSON 35/40 MIN
• FACILE • BON MARCHÉ

POUR LA PÂTE SABLÉE : • 3 œufs entiers • 500 g de farine T45 • 150 g de sucre
• 8 g de levure chimique • 120 g d'huile de tournesol. **POUR LA GARNITURE :**
• 1 l de crème pâtissière. **POUR LA DÉCORATION :** • 50 g de pignons de pin
• Sucre glace.

1. Mettez les œufs, le sucre et l'huile dans le bol d'un robot. Mélangez doucement jusqu'à obtenir une pâte homogène. Ajoutez la farine et la levure en une seule fois. Pétrissez rapidement jusqu'à formation d'une boule. Ne travaillez pas trop la pâte. Filmez-la et laissez-la reposer pendant 30 min au réfrigérateur.

2. Pendant ce temps, préparez la crème pâtissière et laissez-la refroidir complètement. Étalez la pâte en deux disques de taille égale. Beurrez 1 moule à tarte et foncez-le avec le premier disque. Garnissez avec toute la crème pâtissière. Recouvrez avec le second disque de pâte. Piquez légèrement la surface avec une fourchette.

3. Dorez avec un peu d'œuf battu. Saupoudrez de pignons de pin. Enfourez à 170 °C pour 35 à 40 min, jusqu'à ce que la tarte soit bien dorée. Laissez refroidir pendant 3 h avant de démouler. Saupoudrez de sucre glace avant de servir.

ASTUCE ET VARIANTE : beurrez et farinez toujours la plaque de cuisson pour être sûr de pouvoir démouler votre gâteau. Une très très bonne variante consiste à mettre un peu de confiture de fraise sur la base du gâteau avant d'ajouter la crème.

BON À SAVOIR : Ce gâteau est né dans un restaurant d'Arezzo suite aux plaintes des clients en raison du peu d'assortiments dans le chariot de desserts. Le restaurateur Guido Samorini a alors promis aux clients qu'il créerait en une seule semaine un dessert qui les étonnerait. Et c'est ce qu'il fit : un gâteau très simple fait avec des ingrédients de base, mais plein d'amour, appelé « la tarte de grand-mère ».

NOTRE BON ACCORD : un passito di pantelleria.



ZEPPOLA DI SAN GIUSEPPE AL FORNO

POUR 15 GÂTEAUX. • PRÉPARATION 45 MIN • CUISSON 38 MIN • REPOS 10 MIN • FACILE • BON MARCHÉ

POUR LE GÂTEAU : • 12 g de crème liquide • 4 œufs entiers • 80 g de beurre • 70 g de farine T45
• 30 g de farine Manitoba • 0,5 g de sel fin. **POUR LA GARNITURE :** • 600 g de crème pâtissière
• 30 cerises noires au sirop • Sucre glace.

1. Préparez le gâteau. Faites chauffer 15 cl d'eau, la crème, le sel et le beurre dans 1 casserole jusqu'à ébullition. Ajoutez d'un coup les farines tamisées, puis mélangez énergiquement à la spatule jusqu'à obtention d'une pâte homogène qui se détache des parois. Continuez la cuisson à feu moyen pendant 10 min, en remuant sans cesse pour bien dessécher la pâte.

2. Transférez la pâte dans la cuve d'un robot pâtissier équipé de la feuille. Laissez tiédir jusqu'à ce que la pâte atteigne 35 à 45 °C. Incorporez les œufs, préalablement battus, petit à petit, en mélangeant bien entre chaque ajout. Mélangez jusqu'à obtenir une pâte lisse, brillante et souple. Préchauffez le four à 175 °C.

3. Versez la pâte dans 1 poche munie d'une douille cannelée. Sur 1 plaque recouverte de papier cuisson, formez des couronnes d'environ 3,5 à 4 cm de diamètre (faites deux tours pour donner du volume). Enfourez pour 18 min. Ouvrez légèrement la porte du four et poursuivez la cuisson pendant 10 min supplémentaires, jusqu'à ce que les zeppole soient bien dorées et sèches.

4. Préparez la garniture. Laissez refroidir les zeppole sur 1 grille. Garnissez le centre de crème pâtissière. Déposez une cerise au sirop sur le dessus. Saupoudrez généreusement de sucre glace avant de servir.

CONSEIL : attention à ne pas ouvrir le four avant qu'elles ne soient dorées, sinon elles vont se dégonfler.

BON À SAVOIR : créée vers 1830, la zeppola est un dessert napolitain de forme ronde, avec un trou au centre, typique de la fête des Pères. À l'époque, elle était frite dans du saindoux aux portes des auberges à vin.

NOTRE BON ACCORD : un espresso.



SAVOUREZ...



... AVEC LE NOUVEAU
CUISINE ET VINS DE FRANCE,
ACTUELLEMENT EN KIOSQUE

SPÉCIAL
ITALIE



Paroles D'EX- PERTS

L'EXCELLENCE DE L'ITALIE

Buon appetito!

LES CRÉATIONS
DE L'ARMANI
RISTORANTE

ŒNOTOURISME
AU CASTELLO
DI CIGOGNOLA

LAVAZZA
PAR AMOUR
DU CAFÉ

LES
SALADES
ITALIENNES

ARMANI RISTORANTE

Comment conjuguer élégance et simplicité

Par Sophie Menut Yovanovitch. Photos Josselin Rocher de La Forest Divonne

Le restaurant Armani voit le jour à Paris le 21 janvier 1998. Il est né d'un défi que le couturier Giorgio Armani a lancé à Massimo Mori, restaurateur vénitien : transposer son univers de la mode à la cuisine en créant les meilleurs spaghettis-sauce tomate possible. Un autre Massimo rejoint l'aventure en 2016. Massimo Tringali développe une approche fondée sur la simplicité, l'authenticité et le respect des ingrédients. Son travail est récompensé en 2018 par une étoile au Guide Michelin. Aujourd'hui, on se régale au rez-de-chaussée, à L'Emporio Armani Caffè, d'une cuisine conviviale et, à l'étage, à l'Armani/Ristorante, d'une cuisine plus gastronomique et inventive. Sebastiano, le directeur de salle, chapeaute l'équipe à 100 % italienne. L'Armani est le premier restaurant gastronomique italien à avoir obtenu 3 macarons Écotope, ce qui signifie un engagement et une attention sur toute la chaîne de la restauration (sourcing, saisonnalité, gestion des déchets...), une façon d'intégrer l'écologie dans toute l'expérience de restauration. Se faire plaisir en pensant à notre planète, une philosophie qui nous plaît !



Ci-dessus, Massimo Mori debout entouré de Sebastiano, le directeur de salle, à gauche, et de Massimo Tringali, le chef étoilé de l'Armani/Ristorante. Ci-contre, toute l'équipe des chefs est italienne, garantie de l'authenticité : à gauche, le chef pâtissier Antonino Di Stefano, et à droite, le sous-chef Carlo De Felice.





ŒUFS CROUSTILLANTS, ASPERGES BLANCHES ET VERTES

POUR 4 PERS. • PRÉPARATION 35 MIN

• CUISSON 15 MIN • UN PEU DÉLICAT

• ABORDABLE

• 10 asperges blanches • 1 botte
d'asperges vertes • 4 brins de cerfeuil
• 4 œufs très frais • 30 g de beurre • 15 cl
de bouillon de légumes • 1 c. à soupe de
vinaigre blanc • 2 c. à soupe d'huile d'olive
• Sel • Poivre. POUR LA PÂTE : • 1 œuf
• 125 g de farine de blé • 125 g de chapelure
maison • 13 cl d'eau gazeuse • Sel.

1. Portez 1 casserole d'eau salée additionnée d'1 trait de vinaigre à ébullition. Plongez délicatement les 4 œufs et cuisez-les pendant 5 min à ébullition régulière. Plongez-les dans de l'eau glacée. Écaillez-les soigneusement.

2. Épluchez soigneusement les asperges blanches et coupez leurs pieds. Cuisez-les dans 1 grande quantité d'eau salée jusqu'à ce qu'elles soient fondantes, refroidissez-les dans de l'eau glacée. Coupez-les en rondelles. Dans 1 poêle, faites fondre le beurre et faites revenir les asperges jusqu'à légère coloration. Assaisonnez, ajoutez le bouillon chaud et poursuivez la cuisson jusqu'à parfaite tendreté. Mixez afin d'obtenir une crème lisse et homogène en terminant par un filet d'huile d'olive.

3. Coupez la base fibreuse des asperges vertes, blanchissez-les pendant 3 min dans de l'eau bouillante salée pour les garder *al dente*, refroidissez-les immédiatement dans de l'eau glacée. Égouttez-les et séchez-les.

4. Préparez la pâte. Dans 1 saladier, battez l'œuf entier. Ajoutez progressivement l'eau, puis incorporez la farine tamisée en fouettant. Salez. Laissez reposer quelques instants.

5. Farinez les œufs avec précaution. À l'aide d'1 petite écumoire, plongez-les dans la pâte afin de les enrober complètement. Laissez s'égoutter l'excédent puis roulez-les dans la chapelure. Faites frire à 180 °C pendant env. 2 min jusqu'à belle coloration. Égouttez.

6. Déposez au fond des assiettes 1 petite louche de crème d'asperge blanche. Taillez les asperges vertes en fine julienne, assaisonnez-les d'huile d'olive, de sel et de poivre, puis disposez-les au centre en formant un nid. Placez l'œuf croustillant au centre, décorez avec quelques feuilles de cerfeuil et 1 filet d'huile d'olive.

NOTRE BON ACCORD : un vermentino.



RISOTTO VIALONE NANO DE PRINTEMPS, PETITS POIS, CRUMBLE DORÉ ET LANGOUSTINES CROUSTILLANTES

POUR 4 PERS. • PRÉPARATION 45 MIN • CUISSON 30 MIN • ASSEZ FACILE • UN PEU CHER

POUR LA CRÈME DE PETITS POIS : • 500 g de petits pois • 5 c. à soupe d'huile d'olive extra-vierge • Sel • Poivre.

POUR LES LANGOUSTINES : • 4 langoustines • 1 l d'huile de friture • 125 g de farine de blé • 13 cl d'eau gazeuse • Sel.

POUR LE RISOTTO : • 50 g de beurre • 50 g de parmesan reggiano • 300 g de riz vialone • 15 cl de vin blanc • 50 cl de bouillon de légumes • 4 c. à soupe d'huile d'olive • Sel • Poivre. **POUR LA PÂTE :** • 1 œuf • 125 g de farine de blé • 13 cl d'eau gazeuse • Sel.

1. Écossez les petits pois frais en réservant les cosses. Faites cuire les cosses dans 1 l d'eau bouillante pendant 5 min. Filtrez le liquide obtenu pour en faire un bouillon, laissez-le refroidir.

2. Blanchissez les petits pois dans 1 casserole d'eau bouillante salée pendant quelques min, jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Égouttez et refroidissez-les dans de l'eau glacée. Réservez une petite quantité pour le dressage. Mixez le reste à grande vitesse en ajoutant progressivement de l'huile d'olive et 1 verre bouillon de cosses froid (ne pas tout mettre pour éviter que ce soit trop liquide). Salez, poivrez et mixez jusqu'à obtenir une crème lisse, fluide et parfaitement émulsionnée. Réservez.

3. Préparez la pâte. Dans 1 saladier, battez

l'œuf entier. Ajoutez progressivement l'eau gazeuse puis incorporez la farine tamisée en fouettant, salez. Passez la pâte au tamis fin. Laissez reposer quelques instants.

4. Décortiquez les langoustines en retirant la tête et la carapace, puis incisez délicatement le dos pour retirer le boyau à l'aide d'1 pince. Rincez-les rapidement et séchez-les. Coupez-les en morceaux d'env. 1 cm. Farinez légèrement les morceaux, et plongez-les dans la pâte. Faites-les frire dans 1 huile préchauffée à 180 °C jusqu'à obtenir une belle coloration dorée. Égouttez-les sur du papier absorbant et assaisonnez-les.

5. Dans 1 casserole à fond épais, faites torrifier le riz avec un filet d'huile d'olive à feu moyen en remuant jusqu'à ce que les grains deviennent légèrement translucides.

Déglacez avec du vin blanc chaud.

6. Versez le bouillon de légumes chaud juste à hauteur du riz. Continuez la cuisson en ajoutant du bouillon si nécessaire et en remuant régulièrement. Le temps de cuisson varie selon la variété de riz. Salez et poivrez. Hors du feu, incorporez la crème de petits pois chaude, 2 noix de beurre froid, du parmesan reggiano râpé et 1 filet d'huile d'olive. Mélangez énergiquement jusqu'à obtenir 1 texture crémeuse en ajustant si besoin un peu de bouillon chaud. Terminez avec les petits pois réservés et les langoustines frites. Servez immédiatement.

LE CONSEIL DE MASSIMO : j'ajoute des chips de tapioca pour apporter du croquant au plat.

NOTRE BON ACCORD : un pinot grigio.



SPAGHETTONI DE GRAGNANO, SAUCE TOMATE DES POUILLES

POUR 4 PERS. • PRÉPARATION 15 MIN
• CUISSON 40 MIN • FACILE • BON MARCHÉ

• 1 kg de tomates • 4 brins de basilic
• 500 g de spaghettis • 3 c. à soupe
d'huile d'olive • Sel • Poivre

1. Coupez les tomates en 2 dans le sens de la longueur et retirez la partie centrale avec les graines en exerçant une légère pression. Filtrez le jus obtenu et réservez.
2. Dans 1 grande casserole, versez un filet d'huile d'olive et ajoutez les tomates préparées, quelques feuilles de basilic, 1 louche d'eau et le jus filtré. Laissez cuire à feu doux pendant 40 à 50 min en remuant régulièrement. Lorsque les tomates sont bien compotées, salez et poivrez, ajoutez encore un peu de basilic et poursuivez la cuisson quelques min. Passez le tout au moulin à légumes grille fine afin d'obtenir une sauce lisse et homogène, sans peaux ni graines.
3. Faites cuire les pâtes *al dente* comme indiqué sur le paquet dans 1 grande quantité d'eau salée, égouttez-les en conservant un peu d'eau de cuisson. Mélangez le tout à la sauce tomate. Assaisonnez et dégustez aussitôt.

LE CONSEIL DU CHEF : j'utilise des pâtes fabriquées *al bronzo*, des marques Mancini, Setaro, Cocco... En Italie, chaque région a ses propres artisans de pâtes. Comme la recette est simple, il est important d'avoir des ingrédients de qualité.

NOTRE BON ACCORD : un valpolicello.



BAR DE LIGNE EN CROÛTE DE POMME DE TERRE

POUR 4 PERS. • PRÉPARATION 40 MIN • CUISSON 15 MIN • UN PEU DÉLICAT • UN PEU CHER

• 4 pavés de bar de 200-250 g • 4 asperges vertes • 2 asperges blanches • 4 grosses pommes de terre • 140 g de beurre
• 2 c. à soupe de fécule de maïs • 2 c. à soupe d'huile d'olive extra-vierge • Sel • Poivre

1. Épluchez les pommes de terre et coupez-les en lamelles fines (5 mm d'épaisseur) à l'aide d'1 mandoline. Découpez les rondelles à l'aide d'1 l'emporte-pièce de 1 cm de diam. Blanchissez-les pendant 1 min dans de l'eau salée, égouttez-les et badigeonnez-les aussitôt avec env. 80 g de beurre clarifié à l'aide d'1 pinceau.

2. Saupoudrez légèrement le dessus des pavés de bar de fécule de maïs et disposez-les sur les rondelles de pommes de terre qui doivent se chevaucher, de façon à créer un motif en écailles. Placez au réfrigérateur quelques min, afin que le beurre se solidifie et que la croûte des pommes de terre adhère.

3. Parez les asperges vertes en retirant les fanes et épluchez les asperges blanches en enlevant les extrémités fibreuses. Faites-les cuire séparément dans de l'eau salée : 3 min pour les asperges vertes, env. 5 min pour les asperges blanches. Coupez-les en rondelles d'env. 5 mm d'épaisseur.

4. Disposez les rondelles au fond de chaque assiette, en alternant asperges vertes et blanches pour créer un élégant contraste de couleurs.

5. Dans 1 poêle, faites chauffer le beurre restant à feu moyen. Salez et poivrez le poisson, puis déposez côté écailles de pommes de terre et laissez cuire doucement :

la chaleur permettra aux pommes de terre de dorer lentement, de devenir croustillantes et d'adhérer au poisson.

6. Une fois cuit, déposez le bar sur le lit d'asperges (les pommes de terre au-dessus). Arrosez d'un filet d'huile d'olive extra-vierge, parsemez de quelques feuilles de cerfeuil et d'un tour de moulin à poivre.

LE CONSEIL DU CHEF : la fécule de maïs permet aux pommes de terre d'adhérer à la peau des poissons. Utilisez un gros bar, entre 2 et 3 kg, afin d'obtenir un pavé épais qui reste juteux après cuisson.

NOTRE BON ACCORD : un vermentino de Sardaigne.

ICONIC TIRAMISU

POUR 4 PERS. • PRÉPARATION 30 MIN

• CUISSON 5 MIN • ASSEZ FACILE

• BON MARCHÉ

• 250 g de mascarpone • 5 jaunes d'œufs
• 12 cl de crème liquide • 1 paquet de
biscuits à la cuiller ou Savoiardi • 180 g
de sucre • 2 feuilles de gélatine • 4 c.
à soupe de cacao en poudre non sucré.
POUR LE SIROP : • 5 c. à soupe de café
soluble • 150 g de sucre.

1. Préparez le sirop. Faites chauffer 25 cl d'eau et ajoutez le sucre et le café soluble.

2. Faites ramollir la gélatine dans 1 verre d'eau froide. Faites chauffer 10 cl d'eau avec le sucre et laissez cuire pendant 5 min.

3. Fouettez les jaunes d'œufs dans 1 batteur et, sans cesser de battre, versez le sirop chaud en mince filet. Essorez la gélatine et ajoutez-la dans le mélange. Laissez tourner pendant encore 10 min jusqu'à ce que l'ensemble refroidisse.

4. Montez la crème en chantilly. Fouettez le mascarpone pour le ramollir et ajoutez délicatement la crème montée. Mélangez l'appareil avec celui des jaunes d'œufs.

5. Trempez les biscuits dans le sirop pour bien les imbiber et déposez la moitié dans le fond de 4 tasses ou d'1 plat à votre convenance. Répartissez la moitié de l'appareil puis ajoutez 1 couche de biscuit et le reste de la crème. Laissez au froid au moins 4 h. Saupoudrez de cacao tamisé juste avant de déguster.

LE CONSEIL DE MASSIMO : ajoutez un peu de marsala dans le sirop pour imbiber.

NOTRE BON ACCORD : un amaretto.







L'ART DE VIVRE au Château de Cigognola

DU HAUT DE SON PROMONTOIRE ESCARPÉ, LE CHÂTEAU MÉDIÉVAL
CONJUGUE AVEC TALENT PRODUCTION VINICOLE, SENS DE L'ACCUEIL,
GASTRONOMIE ET CRÉATIONS ARTISTIQUES ORIGINALES POUR CÉLÉBRER
LA VIE AVEC ÉLÉGANCE. Texte et photos Sophie Menut Yovanovitch

Quel chemin entre sa Bretagne natale et le Château de Cigognola pour Émilie Fouilloux ! Intégrer le corps de ballet de l'Opéra de Paris à l'âge de 9 ans, puis devenir directrice artistique d'un château perché sur une colline de l'Oltrepò

Pavese, dans ce qui était autrefois le « Vieux Piémont », à moins d'une heure de Milan...

Entre les deux, elle aura dansé à l'Opéra de Paris et effectué une tournée de cinq ans aux États-Unis avant de revenir danser huit ans à la Scala de Milan. C'est à ce moment-là, tout juste trentenaire, qu'elle rencontre Gabriele Moratti. Producteur, photographe, propriétaire d'une maison de couture... l'homme touche-à-tout et la danseuse tombent amoureux. Émilie pense alors se reposer un peu. Pas du tout. Gabriele ne veut pas d'une femme oisive. À la mort de son père, il hérite du Castello di Cigognola.

Gianmarco Moratti, avec son épouse Letizia, avait décidé d'acheter ce domaine appartenant aux ancêtres de cette

dernière, pour la beauté du lieu, mais aussi parce que, passionné de vin, il voyait le potentiel des vignes à ses pieds.

La renaissance

Gabriele et Émilie s'installent au château avec l'idée de le faire revivre. Émilie se passionne vite pour le lieu dont Gabriele lui confie les clés. Un incendie en 1980 avait déjà obligé les parents de Gabriele à effectuer des réparations. Ils avaient confié à l'architecte Renzo Mongiardino le soin d'une décoration mettant en valeur les références historiques et artistiques. Les travaux d'embellissement redonnent à la forteresse, autrefois militaire, des airs de douceur et de Dolce Vita. Qu'il est loin, ce XIII^e siècle où le château était garnison militaire et bastion défensif. >>>

Les jardins et les terrasses qui entourent le château sont autant de lieux qui invitent au délassement. Ci-dessus, Émilie en pleine dégustation avec Nicolas Secondé et Marco, le chef de culture.



Aujourd'hui, surplombant fièrement la vallée du Scuro-
passo, il est l'un des cœurs battants de la région.

Des vins de qualité

Côté vins, Nicolas Secondé, œnologue champenois, lui-même vigneron à Ambonnay, a rejoint l'aventure. Depuis 2019, il apporte son expertise en matière d'effervescents. Le vignoble de 36 hectares, en appellation Oltrepò Pavese, entoure le château, bénéficiant d'un ensoleillement généreux, de l'altitude et de sols très divers. Le pinot noir est planté sur les coteaux escarpés. Avec Marco, le chef de culture, et en complément des vins tranquilles, il élabore quatre cuvées : un brut, signature de la maison, un brut rosé, un non dosé et, depuis cette année, la cuvée Dell'Angelo, un pinot noir travaillé selon la méthode champenoise. Resté six ans sur lattes, <il se révèle à la fois complexe et gourmand, avec des notes fruitées et juteuses sur un fond brioché.

L'art est partout

Parallèlement, Émilie, portée par un véritable élan créatif, est à l'initiative depuis six ans d'un festival organisé dans la cour du château. Il fait dialoguer danse et musique, des univers qu'elle connaît bien, qu'elle relie à la sensibilité de Gabriele pour les causes associatives et humanistes, puisque l'entrée est proposée gratuitement. Nous avons eu la chance de vivre cette vie de château, à la fois simple et raffinée, et de nous régaler autour des recettes que le chef Alessandro Folli avait concoctées pour nous, dans ce même esprit de finesse et de simplicité.

L'architecte Renzo Mongiardino a su faire ressortir la poésie du lieu. Son décor mêle harmonieusement les styles et les époques, l'enrichissant de couleurs, tissus et papiers peints chaleureux. Ci-dessous, le chef local Alessandro Folli est un peu chez lui dans les cuisines du château.





ROULEAUX DE BRESAOLA AU FROMAGE DE CHÈVRE

POUR 4 PERS. • PRÉPARATION 15 MIN
• PAS DE CUISSON • FACILE • BON MARCHÉ

- 200 g de bresaola • 200 g de roquette
- 1 douzaine de tomates cerise • 50 g d'herbes fraîches mélangées (romarin, thym, basilic, estragon, ciboulette)
- 300 g de robiola di capra • 5 cl d'huile d'olive • Sel • Poivre

1. Étalez les tranches de bresaola sur le plan de travail.
 2. Lavez et séchez toutes les herbes, hachez-les. Écrasez le fromage à la fourchette avec les herbes, assaisonnez-les avec 1 filet d'huile, sel et poivre. Placez le tout dans 1 poche à douille en plastique et coupez le bout assez large.
 3. Déposez le fromage aux herbes au centre de chaque tranche de bresaola et enroulez-les sur elles-mêmes.
 4. Placez au réfrigérateur pendant 30 min. Versez le reste de l'huile sur la salade, salez, poivrez. Découpez les tomates en 2 et déposez-les sur la salade. Disposez les rouleaux sur la salade juste avant de servir.
- NOTRE CONSEIL :** le robiola di capra est un fromage de chèvre crémeux italien que vous pourrez trouver chez votre fromager, sinon remplacez-le par du chavroux ou un fromage de chèvre frais.
- NOTRE BON ACCORD :** un dodicidodici, Castello di Cigognola.



SALADE DE FENOUIL, ORANGE ET CREVETTES

POUR 4 PERS. • PRÉPARATION 15 MIN • CUISSON 6 MIN
• FACILE • BON MARCHÉ

- 8 crevettes crues • 2 fenouils • 2 oranges • 1/2 citron
- 2 brins d'aneth • 50 cl de jus d'orange • 4 c. à soupe d'huile d'olive
- Sel • Poivre

1. Faites réduire le jus d'orange jusqu'à obtention d'un sirop puis mettez-le au réfrigérateur.
 2. Émincez les fenouils à l'aide d'1 mandoline fine et placez les lamelles dans 1 bol d'eau glacée citronnée.
 3. Nettoyez les crevettes et faites-les cuire à la vapeur pendant 6 min. Pendant ce temps, pelez les oranges et coupez-les en quartiers, égouttez les lamelles de fenouil et placez-les dans 1 saladier avec les oranges et les crevettes. Assaisonnez avec le sirop d'orange, l'huile, l'aneth ciselé, sel et poivre. Servez bien frais.
- NOTRE BON ACCORD :** un brut rosé Castello di Cigognola.



CRÈME DE POIS CHICHE, TARTARE DE GAMBERONI

POUR 4 PERS. • PRÉPARATION 30 MIN
• CUISSON : 4 H • FACILE • ABORDABLE
• À PRÉPARER LA VEILLE

- 8 crevettes crues • 2 carottes
- 1 branche de céleri • 1 échalote
- 2 citrons • 3 feuilles de menthe • 2 brins de thym • 300 g de pois chiches secs
- 4 c. à soupe d'huile d'olive extra-vierge
- Sel • Poivre

1. La veille, faites tremper les pois chiches dans l'eau. Nettoyez soigneusement les crevettes et mettez-les au réfrigérateur.
2. Le lendemain matin, mettez les légumes nettoyés et coupés en morceaux dans 1 casserole d'eau, égouttez les pois chiches, rincez-les et faites cuire le tout pendant 4 h. Mixez jusqu'à obtenir une purée lisse et laissez reposer à couvert.
3. Hachez les crevettes au couteau et assaisonnez-les avec le jus des citrons, du sel, du poivre, l'huile et la menthe hachée.
4. Disposez la purée de pois chiche tiède dans des assiettes creuses. À l'aide de 2 cuillères, formez des quenelles avec les crevettes et déposez-les au centre des assiettes. Agrémentez de thym.
NOTRE BON ACCORD : un pavia bianca Castello di Cigognola.



ŒUF POCHÉ, ASPERGES À LA VAPEUR ET HUILE DE ROQUETTE

POUR 2 PERS. • PRÉPARATION 20 MIN • CUISSON 20 MIN
• FACILE • BON MARCHÉ

- 10 asperges vertes • 100 g de roquette • 2 œufs • 10 cl d'huile d'olive • 5 cl de vinaigre blanc • Sel • Poivre. POUR L'HUILE DE ROQUETTE : • 8 cl d'huile d'olive extra-vierge • 50 g de roquette.

1. Épluchez les asperges, coupez leur pied, faites-les cuire à la vapeur pendant env. 20 min.
2. Pendant ce temps, préparez l'huile de roquette : mixez l'huile d'olive et la roquette à l'aide d'1 mixeur plongeant ou d'1 blender jusqu'à obtenir une texture lisse.
3. Portez 50 cl d'eau à frémissement avec le vinaigre dans 1 casserole. Cassez 1 œuf dans 1 petit bol. Lorsque l'eau frémit, créez un tourbillon à l'aide d'1 cuillère et plongez-y délicatement l'œuf. Laissez-le cuire pendant 3 min. Faites de même avec l'autre œuf. Posez-les sur du papier absorbant.
4. Assaisonnez les asperges avec du sel, du poivre et un filet d'huile d'olive. Disposez-les au centre de 2 assiettes, déposez les œufs pochés par-dessus et ajoutez quelques gouttes d'huile de roquette.
NOTRE CONSEIL : conservez le reste de l'huile de roquette pour assaisonner un filet de poisson ou une salade de tomates.
NOTRE BON ACCORD : un brut méthode classique Castello di Cigognola.

ZUPPA PAVESE

POUR 4 PERS. • PRÉPARATION 10 MIN
• CUISSON 7 MIN • FACILE • BON MARCHÉ

• 4 œufs • 40 g de beurre • 40 g de grana padano AOP râpé • 4 tranches de pain
• 1 l de bouillon de bœuf • Sel • Poivre

1. Faites fondre le beurre dans 1 casserole, ajoutez les tranches de pain après avoir retiré leur croûte et faites-les dorer des deux côtés.

2. Disposez 1 tranche de pain dans chaque assiette creuse, ou mieux encore, dans 1 plat individuel allant au four.

3. Sur chaque tranche, cassez 1 œuf et faites-le glisser. Saupoudrez de 2 c. à soupe de grana padano, puis versez 1 louche de bouillon chaud.

4. Enfourez à 150 °C pour 5 min. Servez les assiettes bien chaudes.

BON À SAVOIR : cette recette est typiquement lombarde. On raconte qu'une fermière la servit, prise de court, au roi François I^{er} lorsqu'il fut capturé lors de la bataille de Pavie au XVI^e siècle. Depuis, elle est un classique de la cuisine paysanne.

NOTRE BON ACCORD : un oltrepo pavese brut Moratti.



POLENTA CRÉMEUSE AU FROMAGE BLEU DE CHÈVRE

POUR 4 PERS. • PRÉPARATION 15 MIN
• CUISSON 15 MIN • FACILE • BON MARCHÉ

• 400 g de fromage bleu de chèvre • 10 cl de crème fraîche • 80 g de beurre • 50 cl de lait • 300 g de semoule de maïs • Sel

1. Versez 50 cl d'eau et le lait avec le beurre et 1 c. à café de sel dans 1 casserole. Portez à ébullition, puis incorporez la polenta petit à petit en fouettant jusqu'à épaississement. Laissez cuire pendant 15 min sans cesser de mélanger.

2. Pendant ce temps, faites fondre doucement la moitié du fromage et la crème dans 1 petite casserole. Hachez le reste du fromage au couteau.

3. Répartissez la polenta dans des assiettes creuses. Ajoutez le fromage haché au centre et versez la fondue par-dessus. Servez aussitôt.

NOTRE BON ACCORD : un pinot noir Castello di Cigognola.



MALFATTI AUX ORTIES, BEURRE ET SAUGE

POUR 4 PERS. • PRÉPARATION 30 MIN • CUISSON 8 MIN • FACILE • BON MARCHÉ

• 80 g de pancetta • 100 g d'épinards • 50 g d'orties • Quelques feuilles de sauge • 250 g de ricotta • 1 œuf + 1 jaune
• 70 g de beurre • 30 g de parmesiano reggiano râpé • 50 g de farine type 00 • Sel • Poivre

1. Nettoyez et lavez les orties et les épinards. Faites blanchir les orties dans de l'eau salée, puis faites-les revenir avec les épinards dans 20 g de beurre pendant 2 min. Salez, poivrez, égouttez et hachez finement les légumes. Remettez le mélange dans la poêle pour le faire sécher légèrement.

2. Dans 1 saladier, mélangez la ricotta, les herbes, la farine, l'œuf, le jaune d'œuf, le parmesan, le sel et le poivre jusqu'à obtenir une pâte homogène. Laissez reposer au réfrigérateur pendant env. 30 min.

3. Portez une grande quantité d'eau salée à ébullition dans 1 large

casserole, puis réduisez le feu. À l'aide de 2 cuillères humides, formez les gnocchis et plongez-les dans l'eau. Faites cuire pendant 6 à 8 min, jusqu'à ce qu'ils remontent à la surface.

4. Faites revenir la pancetta et la sauge avec le reste du beurre. Égouttez les malfatti, disposez-les dans 1 plat, nappez de beurre à la sauge et de pancetta, puis servez bien chaud.

NOTRE CONSEIL : allez vous promener dans la campagne pour ramasser des orties, sinon augmentez la proportion d'épinards.

NOTRE BON ACCORD : un pinot noir Castello di Cigognola.



CABILLAUD AU LAIT ET OIGNONS CARAMÉLISÉS

POUR 4 PERS. • PRÉPARATION 20 MIN
• CUISSON 10 MIN • FACILE • ABORDABLE

• 400 g de cabillaud en 4 pavés • 2 oignons blancs • 2 feuilles de laurier • 30 g de beurre • 1 l de lait • 30 g de sucre • 2 c. à soupe de vinaigre de cidre • 2 c. à soupe d'huile d'olive vierge extra • Sel

1. Dans 1 casserole, portez le lait, les feuilles de laurier, 40 cl d'eau et une pincée de sel à ébullition. Pendant ce temps, retirez les arêtes et la peau du cabillaud. Une fois que le liquide est à ébullition, ajoutez le cabillaud, couvrez et retirez du feu.

2. Épluchez et émincez les oignons. Faites-les revenir pendant quelques min à feu vif dans 1 poêle chaude avec un filet d'huile et du beurre. Déglacez avec le vinaigre, ajoutez le sucre et le sel, baissez le feu. Ajoutez 2 petites louches d'eau et laissez mijoter jusqu'à ce que les oignons soient tendres.

3. Égouttez les morceaux de cabillaud, séchez-les, posez-les sur les assiettes et disposez les oignons caramélisés dessus. Servez aussitôt.

NOTRE CONSEIL : vous pouvez aussi remplacer les oignons blancs par rouges.

NOTRE BON ACCORD : un pavia bianca Castello di Cigognola.



GÂTEAU AUX AMANDES

POUR 6 PERS. • PRÉPARATION 10 MIN • CUISSON 40 MIN
• FACILE • BON MARCHÉ

• 125 g d'amandes • 1/2 citron • 3 œufs • 125 g de beurre
• 150 g de sucre • 25 g de farine • 125 g de fécule de pomme de terre • Une pincée de sel

1. Séparez les jaunes d'œufs des blancs. Fouettez les jaunes avec le sucre jusqu'à obtenir un mélange léger et mousseux.

2. Ajoutez le beurre ramolli à température ambiante, les amandes blanchies et hachées, la fécule tamisée, le sel et les zestes du citron.

3. Montez les blancs d'œufs en neige ferme et incorporez-les délicatement à la pâte. Beurrez 1 moule à gâteau de 26 cm, farinez-le légèrement, versez-y la pâte et lissez la surface. Enfourez à 180 °C pour 40 min. Le gâteau est cuit lorsqu'un cure-dent inséré au centre en ressort propre.

NOTRE CONSEIL : un gâteau qui ressemble à un biscuit et qui est aussi savoureux à l'heure du thé. Formez des dessins à l'aide de la pointe d'un couteau sur le gâteau avant de l'enfourner.

NOTRE BON ACCORD : un brut rosé moratti Castello di Cigognola.

ZUPPA VOGHERESE

POUR 4 PERS. • PRÉPARATION 35 MIN • CUISSON 1 H 10 • UN PEU DÉLICAT • BON MARCHÉ

POUR LE BISCUIT : • 5 œufs • 150 g de sucre • 75 g de farine • 75 g de fécule de pomme de terre • 1 gousse de vanille • 1 pincée de sel fin.

POUR LA CRÈME PÂTISSIÈRE : • 40 cl de lait entier • 100 g de crème fraîche épaisse • 6 jaunes d'œufs moyens • 150 g de sucre

• 30 g de farine • 20 g de fécule de pomme de terre • 1 c. à café d'extrait de vanille. **POUR LA FINITION :** • 10 cl de café • 50 g de chocolat noir.

1. Préparez le biscuit. Battez les œufs, les graines de la gousse de vanille et le sel dans 1 robot pâtissier. Au bout de 5 min, ajoutez le sucre petit à petit et laissez tourner pendant 15 min.

2. Lorsque la pâte commence à mousser, ajoutez la farine tamisée, petit à petit, en mélangeant de bas en haut. Versez la pâte dans 1 moule à gâteau. Enfouez à 160 °C pour 50 min. Piquez la pâte avec une brochette en bois pour vérifier sa cuisson. Laissez refroidir et découpez des cercles de 10 cm de diamètre.

3. Préparez la crème pâtissière. Versez le lait et la crème dans 1 casserole et portez à ébullition. Battez les œufs avec l'extrait

de vanille, le sucre et la farine. Lorsque le lait bout, ajoutez les œufs battus, mélangez, puis baissez le feu et fouettez pendant env. 5 min, jusqu'à obtenir une crème onctueuse. Réservez au frais.

4. Trempez les disques de génoise dans le café, et décorez le dessus avec la crème à l'aide d'1 poche à douille. Répétez l'opération trois fois pour obtenir 3 disques garnis. Râpez le chocolat sur le dessus.

BON À SAVOIR : ce dessert typique de la région a obtenu le label Appellation d'origine contrôlée et aurait vu le jour à Voghera.

NOTRE BON ACCORD : un oltrepò pavese cuvée Angelo Castello di Cigognola.



LAVAZZA PAR AMOUR DU CAFÉ



L'ENTREPRISE DEMEURÉE FAMILIALE DEPUIS SA FONDATION EN 1895 A CÉLÉBRÉ SON 130^E ANNIVERSAIRE EN 2025, AFFIRMANT PLUS QUE JAMAIS SA PLACE DE TROISIÈME PLUS GRANDE ENTREPRISE DE CAFÉ AU MONDE. TOUT EN ÉTANT DEvenu INTERNATIONAL, LE GROUPE LAVAZZA DEMEURE ÉTROITEMENT LIÉ À TURIN, LA VILLE QUI L'A VU NAÎTRE ET OÙ IL EST TOUJOURS INSTALLÉ, ENTRE USINE, CENTRE DE RECHERCHE, RESTAURANTS, MUSÉE ET TIERS-LIEU. Texte Jean-Michel Brouard



1. Le site Nuvola, à Turin.
2. et 4. Luigi Lavazza et sa première épicerie.
3. Un corner promotionnel Lavazza en 1952.



En quittant l'élégant centre-ville de Turin, le trajet en voiture vers le nord de la ville ne prend qu'une dizaine de minutes. Passé la rivière Dora Riparia, le quartier Aurora se dévoile, historiquement plus populaire, moins flamboyant. C'est pourtant ici que se trouve, comme un symbole, le siège du groupe Lavazza. Turin a façonné ce dernier et il la façonne en retour, contribuant ici à réhabiliter une zone en devenir où le fondateur Luigi Lavazza avait, en 1923, implanté son usine. Inauguré en 2018, le site Nuvola (littéralement « nuage de pluie » en italien) est un dialogue entre les époques et un pont entre les hommes. Le complexe associe en effet une ancienne usine électrique restaurée de la fin du XIX^e siècle aux courbes ondulantes du bâtiment ultramoderne qui abrite les bureaux et le musée de la marque. Une piazza centrale arborée et publique crée le lien avec les habitants qui s'approprient ce site associant également un bistrot, un restaurant étoilé Michelin, un lieu événementiel de 1 000 places ainsi que les ruines d'une basilique paléochrétienne retrouvées pendant les fouilles des fondations.

Une histoire turinoise

Tout commence en 1895, année où Luigi Lavazza décide d'ouvrir son épicerie à Turin où il vend de tout, vermouth, biscuits, huile d'olive et café à la mode d'alors, proposant donc trois types de produits, le naturel, le Moka et le Porto Rico. Pourtant, Luigi va avoir une intuition. Puisqu'il existe déjà plus de 150 origines de café différentes, pourquoi ne pas imaginer d'autres recettes ? Cet éclair de génie posera les bases de sa renommée, l'homme créant au fil des ans plus de 350 assemblages différents. Sa boutique déménagera à quelques mètres de là au 10 de la Via San Tommaso. Elle appartient toujours à l'entreprise qui l'a transformée en >>>



1. La famille Lavazza devant les personnages Caballero et Carmencita (icônes publicitaires de la marque dans les années 1960). 2. La Factory 1895.



restaurant contemporain. Après la Seconde Guerre mondiale, le café prendra une place prépondérante jusqu'à devenir l'activité exclusive du groupe dès 1957. La notoriété de la marque, en Italie comme en France, devra beaucoup à la communication audacieuse mise en œuvre. L'excellent musée Lavazza présente ainsi un Autobar, fourgonnette orangée des années 1960 identique aux dizaines qui sillonnaient l'Italie et la Côte d'Azur pour faire connaître et déguster en extérieur les cafés de la marque. L'expansion était véritablement lancée, transformant progressivement l'affaire en acteur mondial. Quelque 3,35 milliards d'euros de chiffre d'affaires, 9 usines dans 5 pays dont l'une se trouve toujours aux portes de Turin.

Settimo Torinese, cœur battant de Lavazza

Plus grande usine de fabrication et de torréfaction d'Europe à son ouverture en 1965, ce site constitue aujourd'hui un outil ultramoderne et entièrement automatisé de 110 000 m². Depuis les silos de stockage, les grains de café sont envoyés dans l'un des 15 immenses torréfacteurs avant leur conditionnement final, les 290 salariés veillant au bon déroulement du processus et aux contrôles qualité. Le gigantisme est ici de mise, à l'instar de l'entrepôt de stockage aux dimensions hors-norme. 25 mètres de haut, 100 de long et 27 de large où 11 800 palettes attendent d'être expédiées notamment vers la France, premier marché de l'entreprise devant l'Italie ! Ce site polymorphe abrite aussi des ingénieurs et des chercheurs, les uns œuvrant sur les machines à café, les autres sur les futures variétés utilisées parmi les dizaines de milliers existant sur terre. On y trouve



3. et 4. Le musée Lavazza présente un parcours chronologique sur toute l'histoire du groupe depuis ses origines et reproduit notamment l'épicerie de Luigi Lavazza, le fondateur, avec la première série de l'iconique cafetière Carmencita créée en 1979 par Marco Zanuso.





5.



6.



7.

5. La présentation du cold brew à la Factory 1895. 6. L'ISSpresso, première machine à café à avoir été envoyée dans l'espace. 7. Un Autobar des années 1960.

en outre un centre de formation, l'un des 59 du groupe dans le monde, où sont enseignés notamment aux baristas les gestes précis pour une préparation optimale des cafés ainsi que l'art de sa dégustation. Depuis 2022, un nouveau projet destiné au grand public est venu se greffer au site. La Factory 1895 apparaît comme un tiers-lieu illustrant, par le prisme des cafés de spécialité, l'idéal de qualité porté par Lavazza poussé à son paroxysme. Un parcours pédagogique permet de découvrir les origines et spécificités du café, de parcourir l'usine où sont produits ces cafés rares avant de profiter d'une dégustation, l'occasion de se familiariser avec les différents modes de préparation comme le cold brew, une infusion lente à froid révélant une extraordinaire complexité aromatique.

Un groupe engagé

Depuis des décennies, Lavazza a développé un engagement très fort pour le monde de l'art. En 1993, à une époque où le monde du café demeurait confiné à la tradition, le premier calendrier Lavazza a été créé, permettant de bousculer les codes. Tous les plus grands noms de la photographie vont s'associer à ce projet année après année, d'Annie Leibovitz à David LaChapelle, de Helmut Newton à Steve Mc Curry. C'est ce dernier qui accompagnera dès 2015 l'inflexion voulue par la famille Lavazza vers une sensibilisation au développement durable. Une cause mise au centre des actions menées par le groupe dans le monde entier au travers de nombreux projets comme Tierra. Depuis 2004, une cinquantaine d'initiatives ont ainsi été financées dans 20 pays, du Yémen à Cuba, autour de la place des femmes dans l'industrie, de la lutte contre la déforestation ou bien encore la formation de centaines de jeunes défavorisés. Moderne et ouvert sur le monde, Lavazza continue de façonner son statut d'icône italienne.



LA QUALITÉ À CHAQUE ÉTAPE

Lavazza a été la première entreprise du secteur à créer en 1989 des centres de formation, témoignant de son obsession pour la qualité et le service parfait du café. L'expresso doit ainsi répondre à des règles strictes. Les 16 grammes environ de café doivent être tassés grâce à un poids de manière à imprimer environ 20 kg de pression. La tasse utilisée à bords épais nécessite d'être préchauffée à 40 °C pour pouvoir maintenir la température du café une fois servi, pas plus pour ne pas brûler ses arômes. L'extraction d'une vingtaine de secondes doit faire apparaître une couche de mousse compacte et couleur noisette, appelée en italien *la crema*. En la poussant délicatement avec la cuillère, on libère les arômes avant de déguster une première fois sans respirer pour le goût puis de manière normale pour percevoir les arômes.





SALADES À L'ITALIENNE

IL N'Y A PAS QUE LA TOMATE MOZZA À APPRÉCIER EN ENTRÉE. DÉCOUVREZ DES SALADES PLEINES DE SAVEURS ET RAPIDES À PRÉPARER. Par Sophie Menut Yovanovitch

PANZANELLA

POUR 4 PERS. Coupez **1/4 de baguette** rassise en petits cubes et placez-les dans le fond d'un saladier. Lavez et coupez **4 grosses tomates** en morceaux, placez-les dans le saladier. Ajoutez **1 oignon rouge** finement émincé, les feuilles de **4 brins de basilic**, **50 g d'olives** dénoyautées. Arrosez avec **5 cl d'huile d'olive** et **4 c. à soupe de vinaigre de vin**. Salez, poivrez. Attendez 5 min avant de mélanger.

PANTESCA

POUR 4 PERS. Faites cuire **4 grosses pommes de terre** à l'anglaise pendant 20 min. Épluchez-les lorsqu'elles sont encore chaudes et coupez-les en morceaux. Arrosez-les aussitôt avec **5 cl d'huile d'olive**. Taillez **50 g d'olives vertes** en lamelles. Coupez **2 tomates** en quartiers, rincez et égouttez **5 c. à soupe de câpres**. Mélangez le tout aux pommes de terre en ajoutant encore un peu d'huile et **1 c. à soupe de vinaigre**. Salez, poivrez et saupoudrez d'un peu d'origan.

FENOUIL À L'ORANGE

POUR 4 PERS. Lavez et émincez finement **3 fenouils**. Épluchez à vif

4 oranges et prélevez les suprêmes en conservant leur jus. Fouettez-le avec **5 cl d'huile d'olive**. Dans 1 plat creux, mélangez les fenouils avec les oranges, **70 g d'olives noires** dénoyautées et **4 brins de menthe** ciselés. Salez, poivrez et versez la sauce.

CAPONATA

POUR 4 PERS. Coupez **1 aubergine** en cubes. Faites-les sauter pendant 8 min dans **1 c. à soupe d'huile d'olive**. Pelez **3 tomates**, épépinez-les et coupez-les en cubes. Faites sauter **1 oignon** émincé dans **3 c. à soupe d'huile** pendant 5 min. Ajoutez **3 branches de céleri** émincé. Au bout de 5 min, ajoutez les tomates, puis l'aubergine. Après 5 min, ajoutez **2 c. à soupe de câpres** égouttées et **75 g d'olives vertes** dénoyautées. Versez **5 cl de vinaigre de vin**, salez, poivrez et laissez cuire pendant 3-4 min.

VIGNAROLA

POUR 4 PERS. Ôtez les premières feuilles d'**1 bouquet d'artichauts** poivrée, coupez le haut des feuilles et émincez-les finement, citronnez-les. Écossez **400 g de fèves** et **400 g de petits pois**,



faites-les blanchir 2 min dans 1 casserole d'eau bouillante salée. Emincez les feuilles de **4 brins de menthe**. Mélangez le tout, arrosez de **5 cl d'huile d'olive**, salez, poivrez.

HARICOTS AU PARMESAN

POUR 4 PERS. Faites cuire **700 g de haricots verts** *al dente*, égouttez-les et versez-les dans 1 saladier d'eau glacée pendant 5 min, égouttez-les. Coupez **1 barquette de tomates cerises** en 2. Prélevez des copeaux dans **75 g de parmesan**. Faites griller **75 pignons de pin** dans 1 poêle. Fouettez **2 c. à soupe de vinaigre balsamique** avec **5 cl d'huile d'olive**, sel et poivre. Versez sur les haricots et répartissez les autres ingrédients. Ajoutez quelques feuilles de **basilic**.

CREVETTES ET FAGIOLI

POUR 4 PERS. Rincez et égouttez **500 g de haricots blancs**. Décortiquez **400 g de crevettes roses** et recoupez-les en 2. Coupez **1 courgette** en petits cubes. Mélangez le tout. Pressez **1/2 citron** et mélangez le jus, **2 c. à soupe de vinaigre balsamique blanc** et **4 c. à soupe d'huile**. Salez, poivrez. Mélangez le tout avec **3 brins de persil** hachés et **1 gousse d'ail**. Servez bien frais.

POULPES ET POMMES DE TERRE

POUR 4 PERS. Faites cuire **400 g de petites pommes de terre grenailles** avec leur peau à l'anglaise, égouttez-les et mélangez-les avec **300 g de petits poulpes à l'huile**, ajoutez **1 oignon rouge** finement émincé, **5 cl d'huile d'olive** et le jus d'**1/2 citron**. Ajoutez **1 c. à soupe de basilic** haché. Salez, poivrez.

LÉGUMES GRILLÉS ET BURRATA

POUR 2 PERS. Coupez **2 courgettes**, **1 poivron rouge** et **1 aubergine** en lanières fines. Faites griller tous les légumes sur 1 barbecue ou dans 1 poêle en procédant en plusieurs fois avec de l'**huile d'olive**. Laissez refroidir et saupoudrez d'**origan** haché. Disposez joliment les légumes en rosace dans 1 plat. Posez **1 burrata** au milieu, ajoutez quelques pétales de **tomates confites** et **des feuilles de basilic**. Saupoudrez de **thym** et arrosez d'un peu d'**huile d'olive**. Salez, poivrez.

BETTERAVES ET RICOTTA

POUR 4 PERS. Pelez **1 orange** à vif, récupérez les suprêmes et recoupez-les en 3. Épluchez **3 betteraves** cuites et coupez-les en cubes. Mélangez-les aux morceaux d'orange et ajoutez **1 douzaine de cerneaux de noix** concassés et **10 brins de ciboulette** ciselés. Déposez l'ensemble dans 1 plat creux, ajoutez **125 g de ricotta** découpée à la petite cuillère. Salez, poivrez, saupoudrez d'**origan** et arrosez de **4 c. à soupe d'huile d'olive**.

PENNE AU PESTO

POUR 4 PERS. Faites cuire **500 g de penne** *al dente*, égouttez-les et rincez-les sous l'eau froide. Laissez refroidir. Coupez **1 courgette** crue et **1 douzaine de pétales de tomates confites** en cubes. Faites dorer **125 g de pignon de pin**. Placez-les dans le bol d'1 robot, ajoutez les feuilles d'**1 bouquet de basilic**, **3 gousses d'ail** et **8 cl d'huile d'olive**. Actionnez sans trop mixer. Versez ce pesto sur les pâtes froides et ajoutez courgette et tomates. Salez, poivrez, mélangez bien et décorez la salade avec des **filets d'anchois à l'huile d'olive**.

À DÉCOUVRIR dans notre numéro de juillet

Cuisine et Vins DE FRANCE

en kiosque
le 08/07

8 recettes avec
les produits
de la saison



Aubergine, pastèque
et sardine



Inspirations gourmandes
aux saveurs marines



ILES SABLES

D'OLONNES

Entre plages, histoire
et art de vivre



Spécial rosés
Le tour de France
des rosés de l'été



P. 8 SHOPPING

Birra Moretti : Birramoretti.com/
DeLonghi : Delonghi.com
Galbani : Galbani.fr/
Garofalo : Pasta-garofalo.com/fr/
KitchenAid : Kitchenaid.fr/
La maison de la Pistache : Pistaches.com
Lavazza : Lavazza.fr
Lidl : Lidl.fr/
Maison Brémont 1830 : Mb-1830.com/
Mira Luna : Mira-luna.com/
Monoprix : Monoprix.fr
Mutti : Mutti-parma.com/fr/
Vigean : Huilerievigean.com

P. 12 RESTOS

Caïus : 6 rue d'Armaillé, Paris 17.
Tél. : 01 42 27 19 20. Caius-restaurant.paris
Stern Ristorante : 47, passage des
Panoramas, Paris 2.
Tél. : 01 75 43 63 10. info@caffestern.fr
Alajmo.it
Da Lucrezia Osteria : 171 Rue de la
Convention, Paris 15. Tél. : 01 42 74 01 76

P. 13 LES GRANDS CLASSIQUES

Pizza Gabriel : 4 Rue de la Charmeuse,
Danjoutin, Tél. : 03 63 14 78 83. Pizzagabriel.fr
Denny Imbroisi :
IDA. 117 rue de Vaugirard. Paris 15.
Epoca. 17 rue Oudinot. Paris 7.
Malro. 7 rue Froissart. Paris 3.
Cuore. Tour Cœur Défense 110 esplanade
du Général de Gaulle. La Défense.

P. 45 À CHACUN SON ITALIE

Giuseppe Messina : Pane e olio :
117, av Mozart, Paris 16,
Tél. : 01 40 71 13 11. Paneolio.fr/
Simone Zanoni : Le George : Four Seasons
Hôtel | George V, Paris, 31 av. George V,
Paris. Tél. : 01 49 52 72 09. Fourseasons.com

P. 76 L'ITALIE EN V.O.

Pasticceria Simona : 8 rue Mandar, Paris 2
Tél. : 01 40 13 06 46.
Pasticceriasimonaparis.fr

P. 91 PAROLES D'EXPERTS

L'Emporio Armani Caffè : 149
Bd Saint-Germain, Paris 6. Tél. :
01 45 48 62 15. Armani.com
L'Armani/Ristorante : 7 Pl.
du Québec, Paris 6
Tél. : 01 45 48 62 15.
Emporioarmanicaffeparis.com
Château de Cigognola : Piazza
Castello, 1, 27040 Cigognola PV, Italie.
Pavie. Tél. : +39 0385 284263

OFFRE D'ABONNEMENT

Cuisine et Vins

DE FRANCE

LE MAGAZINE DE RÉFÉRENCE
EN MATIÈRE DE GASTRONOMIE,
VINS ET ART DE VIVRE



BULLETIN D'ABONNEMENT

RÈGLEMENT PAR CHÈQUE À LIBELLER À L'ORDRE DE CUISINE ET VINS DE FRANCE
ET À RETOURNER, SOUS ENVELOPPE AFFRANCHIE, À :
SERVICE ABONNEMENT YOVACOOK, 3 RUE DES TAMARIS, 30660 GALLARGUES-LE-MONTUEUX

☐ 1 AN D'ABONNEMENT À CUISINE ET VINS DE FRANCE
(6 NUMÉROS + 2 HORS-SÉRIE) papier, France.

30€

☐ 1 AN D'ABONNEMENT À CUISINE ET VINS DE FRANCE
(6 NUMÉROS) papier, France.

22€

NOS OFFRES EN LIGNE

Je renseigne mes coordonnées (EN MAJUSCULES)

Nom :

Prénom :

Adresse :

Code postal :

Ville :

Téléphone :

Offre valable 3 mois, uniquement en France Métropolitaine. Pour l'étranger, veuillez consulter le site. Photos non contractuelles. L'envoi de votre premier numéro se fera à la sortie du prochain numéro, à compter de la réception de votre règlement. Ce magazine est édité par la société YOVACOOK (RCS Nanterre 453 972 242). Conformément à l'article L. 221-18 du Code de la Consommation, vous disposez d'un droit de rétractation pendant un délai de 14 jours ouvrés à compter de la réception du magazine. Toute demande devra être adressée par courrier au Service Abonnement : 3 Rue des Tamaris - 30660 Gallargues-le-Montueux - FRANCE. Les informations collectées sont destinées à la société YOVACOOK, responsable du traitement, et utilisées pour la gestion de votre abonnement. Le cas échéant, elles pourront être communiquées à ses partenaires commerciaux à des fins de prospection uniquement si un consentement exprès a été donné, lequel peut être retiré à tout moment. Conformément à la réglementation en vigueur relative à la protection des données personnelles, vous disposez des droits d'accès, de rectification, d'effacement, d'opposition, à la portabilité des données et à la limitation des traitements. Pour exercer vos droits, veuillez contacter la société YOVACOOK à l'adresse courrier@yovacook.fr, en justifiant de votre identité.

Pannawat/Getty Images/iStockphoto. Yovacook.

Cuisine et Vins

DE FRANCE

117, AVENUE VICTOR HUGO,
92100 BOULOGNE-BILLANCOURT.
Site web : www.abonnement-cuisine-vins.fr
E-mail rédaction : courrier@yovacook.fr
E-mail abonnements : support@mail.cuisine-vins.fr

MAGAZINE RÉALISÉ PAR YOVACOOK
117, avenue Victor Hugo, 92100 Boulogne-Billancourt

RÉDACTION
Rédactrice en chef : **Sophie Menut Yovanovitch** (sophie@yovacook.fr)
Directeur artistique : **David Nunes Ruano** (david@yovacook.fr)
Secrétaire générale de rédaction : **Marie Martin** (marie@yovacook.fr)

ONT COLLABORÉ
Jean-Michel Brouard, Josselin Rocher
de La Forest Divonne.

PUBLICITÉ
Daniel Dias daniel@yovacook.fr

SERVICE RELATIONS ABONNES
Vous pouvez nous contacter :
Par courrier :
Service Abonnements Yovacook 3 Rue des Tamaris
30660 Gallargues-le-Montueux
Par mail : support@mail.cuisine-vins.fr

VENTE (RÉSERVÉE AUX MARCHANDS DE JOURNAUX)
MP Conseil
Laurent Boudierlique lboudierlique@mercuripresseconseil.fr
Tél : 01 42 36 87 78

Imprimerie : **Roto France Impression**
Imprimé en France / Printed in France

PRÉSIDENTE DIRECTRICE DE LA PUBLICATION : **SOPHIE MENUT YOVANOVITCH**

Cuisine et Vins de France est édité par
YOVACOOK Medias capital 10 000 €.

Siège : 117, av. Victor Hugo, 92100 Boulogne Billancourt.

« Cuisine et Vins de France est une marque de Marie Claire Album,
Paris, France. Le magazine Cuisine et Vins de France et ses hors-séries
sont publiés par YOVACOOK sous licence. »

Dépôt légal : à parution. Commission paritaire : 0427 K 85024.

N° ISSN : 0337-8810. Distribué par MLP.

Les marques et adresses figurant dans ces pages

sont libres de toute publicité. TVA : 2,10 %

Abonnement France : 1 an (6 n°) 22 € au lieu de 29,40 € (prix de vente au n°)

Et 1 an (6 n° + 2 hors-série) 30 € au lieu de 58,80 € (prix de vente au n°)

Pour l'étranger, consulter le site www.prism-os.com/cuisine-et-vins-de-france



HORS ENCARTS

Origine du papier : Autriche
Taux de fibres recyclées : 40 %
Certification : PEFC
Eutrophisation : Ptot 0,018 kg/tonne

UN ZEST D'ITALIE, UN FRUIT D'AMOUR.

Jusqu'à
8
ans
GARANTIE
SPÉCIALE
FIAT



FIAT 600. LA DOLCE VITA AUGMENTÉE.

FIAT

A 0 g CO₂/km

B

C

D

E

F

G

Rien d'étonnant alors à ce que l'Italie soit la quintessence du bon goût et du beau. Car l'Italie nous submerge de sentiments simples : le bien être, le farniente, la gourmandise, la mer, la pasta, la nonchalance pour seule liberté...

L'esprit Dolce Vita qui se vit en mode augmenté avec Fiat 600, la version familiale de notre iconique 500 disponible en thermique, hybride et électrique.

Gamme Fiat 600e : Consommations min/max (Wh/km) : de 151 à 152 ; Émissions de CO₂ (g/km) : 0 à l'usage. Jusqu'à 409 km d'autonomie électrique en WLTP.

Pensez à covoiturer. #SeDéplacerMoinsPolluer

LA GRANDE DAME

Veuve Clicquot



UN HOMMAGE AU PINOT NOIR,
CÉPAGE PRÉFÉRÉ DE MADAME CLICQUOT.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.