

Les blogs font leur cuisine

INTERNET. Créés par des mordus, ils font partager réussites et hésitations de leurs auteurs. Notre sélection.



Une envie de moelleux au chocolat ? Cliquez !

<http://papillesetpupilles.blogspot.com>

LE PLUS FOURNI

Prolifique, Anne collectionne les recettes, des classiques aux créatives en passant par les basiques et les familiales. Le bœuf bourguignon côtoie aussi bien les sucettes de tomates cerises au caramel qu'une sélection de desserts sans œufs, sans lait ou sans gluten, notre internaute étant maman de deux jeunes enfants allergiques.

- ✓ On aime : la profusion. On est sûr de trouver une idée pour le dîner du soir.
- ✓ On regrette : le manque d'anecdotes. On a envie de mieux connaître l'auteur.

<http://culinotests.fr>

LE PLUS DÉCALÉ

Attention, expériences culinaires instructives et... loufoques. On y apprend à faire cuire une quinzaine d'œufs de caille au plat pour en couvrir un inimitable croquemadame, à vider un poulet ou à réaliser des nems à l'andouillette. On peut même y découvrir le secret d'un remède antiballonements. Pas sérieux ? Bien au contraire, tout est testé, sincère et abondamment illustré.

- ✓ On aime : le ton décontracté et souvent très drôle.
- ✓ On regrette : l'absence d'index.

<http://estran.canalblog.com>

LE PLUS IODÉ

Exclusivement dédié aux poissons et fruits de mer, Cuisine de la mer rassemble des recettes originales et simples : tartare de Saint-Jacques à la liqueur de pomme, lotte cloutée au citron confit... Plein de conseils très avisés sur le choix des produits et de savoureuses chroniques du littoral au ton humoristique.

- ✓ On aime : les photos sans esbroufe, « comme à la maison », qui montrent que nous aussi, on peut y arriver.
- ✓ On regrette : le nombre relativement restreint de recettes.

<http://requia.canalblog.com>

LE PLUS ENSOLEILLÉ

Curieuse, Requia fond autant pour un fruit inconnu que pour un nouveau robot. Sa spécialité ? La cuisine du Maroc et du Maghreb : tajines, bricks au poulet, recette des citrons confits... Mais on dévore aussi des yeux ses œufs cocotte au foie gras ou son dernier shopping dans une épicerie japonaise.

- ✓ On aime : l'originalité. L'auteur fait partager ses découvertes, de l'épice inconnue au kit de cuisine moléculaire.
- ✓ On regrette : les recettes non illustrées étape par étape.

www.mercotte.fr

LE PLUS GASTRONOMIQUE

Fée de la cuisine, Mercotte n'est pourtant pas virtuelle et ses irrésistibles macarons sortent réellement de son four. Créative et pro, elle n'est pas avare de conseils pour réussir sans stress moelleux au chocolat, verrines et tapas.

- ✓ On aime : les présentations élégantes, les images assez chics.
- ✓ On regrette : que Mercotte ne soit pas notre maman !

LES STARS DES ÉMISSIONS SUR LA TOILE...



JULIE ANDRIEU

Julie chez vous, du lundi au samedi, 11h55, TF1.

Simple et efficace. Entre deux recettes, classique ou exotique, Julie répond aux questions des internautes (« Comment fait-on pour réussir à coup sûr le clafoutis de boudin aux pommes ? »). <http://www.julieandrieu.com>



JEAN-LUC PETITRENAUD

Les Escapades

de *Petitrenaud*, samedi et dimanche, 11h55, France 5. Service minimum mais bien assuré. Les recettes de la dernière émission côtoient un index thématique. On y piochera des idées pique-nique ! <http://www.france5.fr/escapades>



CYRIL LIGNAC

Chef, la recette !, samedi, 12h30, M6.

Prolongement pragmatique de l'émission. Clair et précis, le chef rappelle les recettes concoctées à l'antenne et livre des conseils d'achat et des astuces pour bien s'organiser en cuisine. <http://cheflarecette.m6.fr>