



## Elle blogue en cuisine



**Les chats, les papillons, les jeux de lettres en réseau, le bricolage, la musique, Nicole Scordino vit au rythme de ses dadas, avec un supplément d'âme pour les arts de table et la cuisine révélés sur la toile depuis trois ans.**

« A l'heure de la retraite j'ai voulu partager mes passions en créant un blog sans aucune connaissance en informatique. Juste quelques tuyaux donnés par mon frère pour démarrer et je me suis lancée en découvrant, pas à pas, les fonctionnalités d'un ordinateur et d'internet. » Plutôt du genre tenace, Nicole Scordino plonge alors dans l'aventure, loin d'en imaginer les futures retombées. « Quand on veut,

on peut » affirme cette épicurienne dont la douceur du visage et le regard lumineux dissimulent une énergie de tous les instants. A raison de huit heures de travail au quotidien, elle va faire de « Nicole Passions » l'un des tops 10 des blogs culinaires du site « AF Touch cuisine », 560.000 visiteurs recensés depuis le premier clic et 1.000 abonnés à la newsletter quotidienne. Un site aux douces

tonalités de mauve et de rose, subtiles et raffinées, d'où émane un délicat parfum de bien-être. La mise en page est assurée de A à Z par cette cuisinière hors pair, exigeante avec elle-même.

### Un livre en perspective

Sur la carte ? Des recettes fines, dépayssantes, riches en saveurs, conçues

chaque jour de toutes pièces, ou revisitées à l'envie, avec des idées enracinées, d'autres plus buissonnières, mais toujours faciles à réaliser. Toutes sont illustrées par des clichés dont la composition n'a rien à jalouser aux maîtres de l'art. Dans une mise en scène où se balancent de mignons petits chats en guise de signature, les plats prennent vie à travers une recherche plastique qui flatte la vue pour mieux suggérer le goût et les saveurs. Des photographies empreintes de délicatesse, à l'image de cette ambassadrice de charme et du bon goût qui décline, avec un rare bonheur, tous les plaisirs d'une cuisine qui fait le buzz, sans conflit entre tradition et innovation.

Nicole remporte d'ailleurs régulièrement des concours organisés par certaines marques qui lui confient leurs produits pour imaginer des créations au gré de sa foisonnante inspiration. Elle organise aussi ses propres jeux dotés de lots, conduit des ateliers culinaires, y compris avec les blogueuses du site, et prend le temps de répondre à la soixantaine de messages reçus chaque jour sur son site devenu, pour certains, le lien social indispensable à leur quotidien.

Une autre reconnaissance pour cette Villaroise si attachée aux valeurs de partage, d'amitié, de convivialité. Et qui rêve maintenant d'écrire un livre. Mais sans précipitation, histoire de le mitonner aux petits oignons.

## La recette de Nicole : Panacotta petits pois et menthe

**Temps de préparation : 20 mn - Cuisson : 1 mn - Réfrigération : 3 heures**

### Ingrédients :

0,4 l de crème liquide, 2 feuilles de gélatine, 150 g de petits pois, 1/4 de botte de menthe, sel, piment de cayenne.

Commencer par réhydrater les feuilles de gélatine dans un grand volume d'eau froide. Cuire les petits pois à l'eau bouillante salée. Chauffer ensuite 1 dl de crème et ajouter la gélatine égouttée et pressée.

Mixer les petits pois cuits avec la crème et passer au tamis. Ajouter la crème de pois avec la crème à la gélatine, rectifier l'assaisonnement.

Ciseler très finement la menthe et mélanger l'ensemble, puis couler l'appareil dans les formes de votre choix de préférence en silicone.

Réserver au frais pendant 3 heures.



Retrouvez les recettes de Nicole sur :  
<http://nicolepassions.canalblog.com/>