

# La page du chef

La chronique d'Anne-Sophie



- PÂQUES -

Pâques, c'est la fête du printemps avec l'arrivée des produits de saison. Célébrée le week-end prochain, c'est l'occasion de passer à table autour d'un bon repas copieux variant selon les pays et les régions. Le plat traditionnel est l'agneau pascal, en gigot ou en carré, et même en forme de gâteau avec le célèbre Osterlamele alsacien. Autre symbole de la fête, l'œuf bien sûr, est signe de renouveau. Œufs, poules, lapins et autres poissons en chocolat apportés par les cloches dans nos jardins seront propices à une joyeuse chasse pour les enfants.

## Un livre



Cet ouvrage réservé aux gourmands est rempli de délicieuses recettes à déguster ou à offrir durant les fêtes de Pâques. Des instructions très simples apprennent aux jeunes apprentis pâtisseries à préparer fondants, nids en chocolat, poussins au fromage et nombre de

gâteaux savoureux. Des idées de présentation originales sont aussi bien expliquées.

Recettes de Pâques par Rebecca Gilpin  
Editions Usborne - 6,50€

## Un blog

Cette semaine allons faire un tour dans « la cuisine de Mimine » : une fan de chocolat, dont la délicate passion l'a conduite à de splendides réalisations. Un blog exclusivement sucré où vous trouverez tout plein d'idées gourmandes dont certaines garanties 100% chocolat !!! Des délices coulants, des pavés fondants, des brownies méga fondants, une multitude de petits chocolats dignes des chocolatiers et encore beaucoup d'autres recettes à vous faire saliver !!! Inspirez vous pour l'occasion de Pâques de ses douces folies chocolatées. Retenez le nom de ce blog car Mimine propose une immense variété de plaisirs notamment fruités qui sauront vous régaler tout le reste de l'année.  
<http://miminecuisine.canalblog.com>

## Ma recette

### Mini pâtés de Pâques

Pour 4 pâtés

- > 1 rouleau de pâte feuilletée
- > 2 œufs + 1 jaune
- > 1 bonne poignée de pissenlits
- > la chair de 2 saucisses (type diot)
- > 1 échalote
- > 2 petites gousses d'ail
- > 1 peu d'huile
- > poivre



Faites cuire un œuf dans de l'eau bouillante 10 minutes. Dans une autre casserole, faites cuire les pissenlits également dans de l'eau bouillante 10 minutes. Egouttez-les et réservez. Faites revenir l'échalote et l'ail, finement

émincés, dans un peu d'huile. Ajoutez la chair à saucisse. Lorsque c'est cuit, laissez refroidir. Mixez ce mélange avec les pissenlits. Cassez le 2ème œuf par dessus et fouettez avec une fourchette.

Coupez la pâte feuilletée en 4, réservez en 4 petits morceaux (pour le dessus). Disposez les 4 plus gros morceaux dans des petits moules profonds. Versez une partie de la farce. Ecalez l'œuf dur et coupez-le en 4. Déposez chaque quart dans les moules et recouvrez du reste de farce. Refermez les petits pâtés avec les morceaux de pâte. Badigeonnez le dessus avec le jaune d'œuf.

Enfournez et laissez cuire environ 1h.

→ Anne-Sophie VIENNE

Retrouvez cette chronique sur le blog d'Anne-Sophie : [www.ptibouchon.canalblog.com](http://www.ptibouchon.canalblog.com)



## LA POPOTE DES POTES

### Wok

Un wok, des amis et 50 recettes originales et modernes : à vous la cuisine rapide et vitaminée ! Ustensile devenu indispensable, le wok est la star de l'édition culinaire de ces dernières années. Nous avons testé pour vous les dés de dinde sautés aux petits légumes, un véritable régal quasiment sans préparation ! A découvrir aussi au fil des pages : le poulet caramélisé au citron, les gambas au lait de coco épicé, les beignets dodus aux poires... et bien d'autres recettes très faciles.

Par Aude de Galard et Leslie Gogois  
Hachette pratique - 8,50€



## PETIT GUIDE

### Divines verrines

Les recettes sont simples et rapides à réaliser. Toutes présentées en verrines de différentes tailles, ces préparations originales mêlent les ingrédients et les couleurs sans complexes pour un résultat effectivement divin. Les recettes sont toutes photographiées ce qui permet de se faire une idée du résultat final. Nous avons essayé la soupe de kiwis au chocolat blanc, un dessert sublime et inattendu pour une douceur et un fondant incomparables.

Par Maya Barakat-Nuk  
Hachette pratique - 5,50€

## NOTRE SÉLECTION DE RECETTES

# A vos fourneaux !

## Salade de dinde aux poivrons

(Laurence de Cran-Gevrier)

Pour 4 personnes

- > 2 poivrons rouges
- > 1 poivron vert
- > 1 poivron jaune
- > 200 g d'allumettes de dinde (ou 4 tranches de jambon de dinde)
- > 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- > 1 jus de citron
- > sel, poivre

Lavez les poivrons. Coupez-les en deux dans le sens de la hauteur. Evidez-les. Coupez-les en fines lanières.

Préparez une vinaigrette avec l'huile d'olive, le jus de citron, le sel et le poivre. Mélangez les lanières de poivrons avec la vinaigrette dans un saladier. Ajoutez les allumettes de dinde ou les



tranches de jambon de dinde coupées en lanières. Mélangez la composition juste avant de servir.

## Filets de loup grillés

(Carl d'Annecy-le-Vieux)



Pour 4 personnes

- > 4 filets de loup
- > 1 kg de pommes de terre
- > 4 tranches de lard
- > 1 botte de persil plat
- > 1 botte de ciboulette
- > 60 g de tomates séchées à l'huile d'olive
- > 1 cuillère à soupe de pignons de pin torréfiés
- > 10 cl d'huile d'olive
- > 30 cl de vinaigre balsamique
- > sel, poivre

Faites cuire les pommes de terre à l'eau bouillante salée pendant 20 à 25 minutes. Epluchez-les puis écrasez-les à la fourchette. Ajoutez un trait d'huile d'olive et le persil haché. Salez, poivrez.

Faites griller le loup. Mélangez dans un bol la ciboulette, les pignons de pin et le vinaigre balsamique. Détaillez en petits cubes les tomates séchées et ajoutez-les à cette vinaigrette. Faites poêler le lard à sec dans une poêle antiadhésive et servez-le sur la purée de pommes de terre. Déposez les filets de loup grillés.

## Poulet à la niçoise

(Anne de Sillingy)

Pour 4 personnes

- > 1 poulet découpé en morceaux
- > 3 oignons
- > 2 gousses d'ail
- > 1 petit bouquet de persil
- > 1 brin de thym
- > 1 feuille de laurier
- > 100 g d'olives de Nice
- > 1 boîte de pulpe de tomate au naturel
- > 1 cuillère à soupe de sucre en poudre
- > 10 cl de vin blanc sec (Sauvignon)
- > 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- > sel, poivre moulu

Pelez les oignons et les gousses d'ail, émincez-les très finement. Dans une cocotte, chauffez l'huile d'olive et faites dorer les morceaux de poulet sur chaque face. Retirez-les et remplacez-les par les oignons et l'ail émincés. Faites-les revenir, puis ajoutez la pulpe de tomate en boîte. Versez le vin blanc sec, puis ajoutez le thym et le laurier.



Salez, poivrez et ajoutez le sucre en poudre. Remettez les morceaux de poulet dans la cocotte. Couvrez, baissez le feu et laissez mijoter pendant 35 minutes.

Dispersez les petites olives de Nice et le persil finement ciselé. Couvrez et poursuivez doucement la cuisson 10 minutes. Dégustez le poulet très chaud, accompagné de galettes de polenta croustillantes.

## Millefeuille aux fraises

(Marine de Thônes)

Pour 6 personnes

- > 4 rouleaux de pâte feuilletée
- > 190 g de sucre
- > 500 g de fraises
- > 3 brins de menthe fraîche
- > 60 g de pistaches non salées
- > 3 blancs d'œufs
- > 30 cl de crème liquide

La veille placez la menthe dans la crème et laissez 12 heures au frais.

Le jour même, lavez et équeutez les fraises, concassez les pistaches. Préchauffez le four sur Th. 6/7 (200°C). Déroulez les pâtes feuilletées, découpez dans chacune un disque de 20cm. Piquez les à la fourchette et posez-les par deux sur 2 plaques de four. Réfrigérez-les 20 minutes puis enfournez-les pour 10 à 15 minutes. Laissez refroidir sur des grilles.

Portez à ébullition dans une casserole 6cl d'eau et le sucre. Laissez bouillir 3 minutes. Fouettez les blancs d'œufs en neige ferme, versez dessus le sucre bouillant en filet, tout en battant.



Continuez de fouetter jusqu'à refroidissement puis versez cette meringue dans une poche cannelée. Disposez des volutes de meringue sur le pourtour d'un disque de pâte puis placez-le quelques instants sous le grill du four. Laissez refroidir. Garnissez de fraises et de pistaches.

Fouettez la crème filtrée en chantilly puis mélangez-la avec le reste de meringue. Garnissez les trois derniers feuilletés avec cette crème. Empilez-les, recouvrez du disque aux fraises et servez vite.

## Salade de fruits exotiques

(Sylviane de Combloux)

Pour 6 personnes

- > 1 ananas
- > 4 kiwis
- > 3 oranges
- > 6 clémentines
- > 2 pamplemousses
- > 2 cuillères à café de sucre vanillé
- > 3 cuillères à soupe de cassonade

Pelez tous les fruits à vif. Coupez les kiwis en rondelles. Séparez les quartiers de clémentines et coupez-les en deux. Détachez les quartiers d'oranges en passant la lame d'un couteau entre les fines membranes les séparant. Coupez chaque quartier en trois. Coupez l'ananas en quartiers fins puis en petits cubes. Mélangez



tous les fruits dans un saladier. Saupoudrez-les de sucre vanillé et de cassonade. Mélangez. Placez au frais pendant au moins une heure. Servez très frais.

N'hésitez pas à nous communiquer vos meilleures recettes, nous nous ferons un plaisir de les publier :

> Par courrier : ParuVendu Week-end  
4 rue de Bonlieu - 74000 ANNECY

> Par mail : [weekendannecy@paruvendu.com](mailto:weekendannecy@paruvendu.com)

> Par téléphone : 04 50 67 95 16