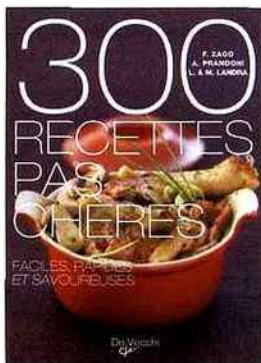


EN LIBRAIRIE

UNE CUISINE SAVOUREUSE
ET BON MARCHÉ



Découvrez dans cet ouvrage une cuisine à portée de tous, pour régaler vos amis et votre famille. Les auteurs proposent plus de 300 recettes traditionnelles, économiques, ainsi que les tendances gastronomiques, comme le crostini aux foies

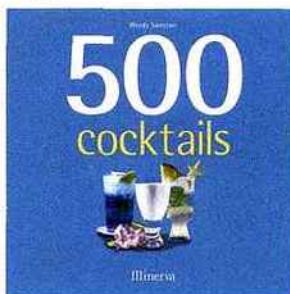
de volailles, la polenta au fromage, le flan à la ricotta, le lapin aux olives, les lasagnes de petits pois et saucisse... À ne pas rater, les conseils pour gagner du temps et de l'énergie, par exemple en se servant d'un auto-cuiseur, ainsi que des trucs et astuces pour dépenser moins en utilisant des produits frais et les restes de son réfrigérateur.

○ « 300 recettes pas chères », d'Anna Prandoni, Fabio Zago, Laura et Margaherita Landra, coll. « Cube », éd. De Vecchi, 14,90€.

100% PLAISIR

Dans ces pages sont présentés 500 cocktails à élaborer en toute occasion à base de rhum, vodka, whisky ou champagne. D'un côté, les recettes classiques : Martini dry, caïpirinha, sangria, punch, Bellini. De l'autre, des inventions plus originales, comme le Martini chocolat ou le Tokyo bloody mary, à base d'alcool de riz. Sans oublier bien sûr les cocktails sans alcool, comme le Bulles de citron vert, menthe et citronnelle. L'auteure, Wendy Sweetser, nous initie à la « mixologie » des boissons, un art qui permet d'acquérir des techniques de base et propose des conseils pour improviser et créer des recettes selon ses goûts. En bonus, chaque recette comporte des variantes.

○ « 500 cocktails », de Wendy Sweetser, coll. « 500 », éd. Minerva, 9,90€.

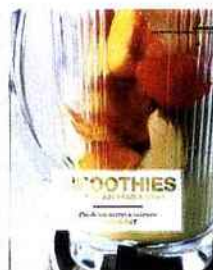


Livres gourmands

Par Magalie Collin

À CONSOMMER
SANS MODÉRATION

Cinq fruits et légumes par jour, c'est facile en les buvant. Voici donc 200 recettes de smoothies et de jus frais, rapides et faciles à préparer. Vous trouverez dans ce livre plein d'idées à

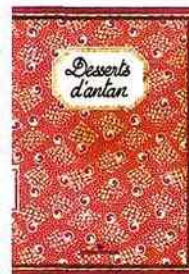


base de fruits et légumes mélangés, comme tomate-chou-poivron rouge ou myrtille-pomme-gingembre-pamplemousse, et de savoureuses idées pour les enfants, tel le jus melon-mangue. Cet ouvrage fourmille d'astuces pour élaborer soi-même ses recettes, choisir le bon matériel, ainsi que les ingrédients incontournables à utiliser, comme la pomme, l'orange, la banane...

○ « Smoothies + petits jus frais & sains », coll. « Les Petits Costauds côté cuisine », éd. Marabout, 4,95€.

POUR LES NOSTALGIQUES

Dans ce recueil, vous redécouvrirez des odeurs et des goûts qui ont marqué votre enfance ainsi que des générations de gourmands. Sonia Ezgulian y propose au fil des pages une soixantaine



de recettes issues de la richesse du terroir et du patrimoine français, sous la forme d'un carnet manuscrit qui rappelle les cahiers de nos grand-mères. Sont présentés des desserts traditionnels faciles à réaliser, comme la tarte Tatin, les beignets à la confiture de mûre et à la compote ou la tarte au citron meringuée, ainsi, bien sûr, que de précieux conseils.

○ « Desserts d'antan », de Sonia Ezgulian, coll. « Gourmande », éd. Stéphane Baches, 20€. www