



VERONIQUE BOUTILLIER DE SAINT-ANDRE

2. Saveurs iodées

Les trésors de la mer

Cette année c'est décidé, on sublime le repas de Noël avec du poisson, des coquillages et des crustacés. Si vous n'êtes pas trop nombreux, vous pourrez préparer un repas de fête de manière grandiose. Mais pour profiter de ce moment de partage, concoctez certaines recettes la veille et faites-les patienter tranquillement au froid. Le temps vous manque? Réalisez l'incontournable plateau de fruits de mer. Pensez aux huîtres, en plus c'est la saison! Plats ou creuses, elles doivent être bien fermées et lourdes. Petit rappel : les numéros indiquant leur taille sont inversement proportionnels à leur grosseur. Plus le numéro est petit, plus la taille est importante. Faites-vous plaisir avec un délice du Nord, le saumon fumé. Servez-le accompagné d'un onctueux fromage frais relevé à l'aneth, d'un filet de citron vert et d'une tranche de pain de campagne ou de seigle noir. Et si vous manquez d'idées dans vos préparatifs, voici quatre recettes qui feront saliver vos papilles... ●

A DÉCOUVRIR



Voici un jeu créé par Philippe Faure-Brac, meilleur sommelier du monde en 1992. Pour tester et enrichir votre connaissance en œnologie, 600 questions sont abordées, réparties en six thèmes. A vous de jouer!
600 questions sur le vin,
14,90 €, éditions du Chêne
Fnac et librairies

GOÛTÉ ET APPROUVÉ!



Coffret Entracte, assortiment de 36 sachets de thé maison Dammann Frères, 34 €, www.dammann.fr



15 tranches de saumon fumé, façon sashimi sauce soja, Labeyrie, 6,99 €, GMS



Crémant d'Alsace Wolfberger, W 40 dosage 0, 24,90 €, www.wolfberger.com



Cookeo Connect, multicuiseur connecté Moulinex, 329,99 €, réseaux spécialisés



4 tranches de saumon fumé d'Irlande Delpeyrat, 6,99 €, GMS

Cuvée Cordon rouge champagne brut Mumm, 27 €, GMS



Coffret de Noël fraise, abricot, clémentine, figue et fruits secs La Chambre aux confitures, 35,50 €, www.lachambreauxconfitures.com



Grands pralines noir noisettes et amandes, Révillon Chocolatier, 8,99 €, GMS



Coffret de cava Freixenet, 39 €, mondovino.com



Rhum cubain 7 ans d'âge Havana Club, 24,50 €, GMS



Cuvée de la Cathédrale, crémant d'Alsace, cave du roi Dagobert, 12 €, départ cave



A LIRE

Défenseur du milieu marin et d'une cuisine éco-responsable, Gaël Orioux, chef du restaurant Auguste à Paris signe ici son premier livre, regroupant 70 espèces de poissons et de fruits de mer et 90 recettes appétissantes. **Cuisiner la mer, 45 €** Editions de La Martinière



Bisque de langoustines, pour deux, Leader Price, 3,29 €, GMS

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération.