Zeitschrift: Générations : aînés
Herausgeber: Société coopérative générations
Band: 32 (2002)
Heft: 12

Rubrik: Gastronomie : tables en fêtes

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 07.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Xavier Lecoultre

Fleur de saumon

Tables en fêtes

Saumon, truffes, chapon, vins pétillants et moelleux, chocolats onctueux, notre table des fêtes se décline sur le mode princier, cette année. Plaisir des yeux d'abord, des papilles ensuite. Nous vous proposons de commencer par déguster ces pages en lecture. Chaque produit a son histoire, nous vous la racontons, et vous suggérons à chaque fois une recette. Au rayon vins, vous trouverez notre caviste et ses bons conseils. Et pour les indécis, il y a toujours internet et ses solutions. Deux entrées, un plat principal, un dessert: un repas de rêve pour des jours de fêtes. Bon appétit!

Dossier préparé par Mariette Muller-Schertenleib, Bernadette Pidoux et Jean-Robert Probst

La longue route du saumon

Depuis la nuit des temps, les hommes ont apprécié le saumon pour sa chair et l'ont admiré pour sa vivacité. L'histoire de ce poisson n'est pas banale.

Curiosité de la nature, le saumon est l'un des rares poissons qui vive aussi bien dans l'eau douce des rivières que dans l'eau salée de la mer. Les jeunes saumons, appelés «tacons», naissent et vivent dans l'eau fraîche des rivières. Lorsqu'ils ont atteint dix centimètres, ils redescendent jusqu'à l'océan Pacifique ou Atlantique. Un déplacement qui peut prendre entre un an et sept ans selon les régions et la température des rivières. Après avoir séjourné entre un et quatre ans en mer, ce poisson peut atteindre jusqu'à 1,5 mètre de long. Arrivé à l'âge adulte, le saumon retrouve le chemin qui le mène à sa rivière natale grâce à son odorat extrêmement développé. Il escalade, au prix d'efforts inouïs, le torrent qui mène à la source, afin de se reproduire et de pondre à l'endroit même où il est né.

Durant ce pénible voyage qui n'a pour unique but que la pérennité de l'espèce, le saumon rencontre de nombreux obstacles: rapides et cascades qu'il doit escalader à la force du coup de rein, puisant pour se nourrir dans ses réserves adipeuses. Mais il doit également affronter ses principaux prédateurs: les ours et les pêcheurs, friands de sa chair délicate. Ceux qui échappent aux dangers trouvent encore la vigueur de frayer. Mais près des trois-quarts des saumons sont tellement épuisés par leur violent effort, qu'ils ne survivent pas à la fatigue.

Aujourd'hui, on ne consomme plus guère que du saumon d'élevage, qui a passé la plus grande partie de sa vie dans un parc avec des centaines de congénères.

Jadis, les pêcheurs fumaient sa chair afin de la conserver. Aujourd'hui, les gourmets apprécient cette chair délicatement fumée, qui accompagne les mets de fête. **J.-R. P.**

Fleur de saumon

4 personnes

Ingrédients
400 g de saumon fumé prétranché, 2 endives, 1 échalote, 50 g d'œufs de lompe, 1/2 citron, 5 cl de vodka, aneth, câpres, ciboulette, poivre.

Préparation
Couper les tranches de saumon en petits cubes, hacher l'échalote et l'aneth, ajouter les câpres, le jus d'un demi-citron et la vodka. Mélanger délicatement en poivrant à volonté. Couper les feuilles des endives, les laver et les laisser égoutter.

Présentation
Dresser les feuilles d'endives sur une assiette. Former une rosace au centre avec une demi-tranche de saumon et la garnir d'une cuillère à café d'œufs de lompe. Garnir les feuilles d'endives avec le tartare de saumon. Décorer avec de la ciboulette finement ciselée et avec les câpres. Servir avec du pain de seigle.
On peut déguster cette entrée avec un vin blanc sec, du champagne, ou mieux, un verre de vodka.

Coût des ingrédients environ Fr. 50.–.

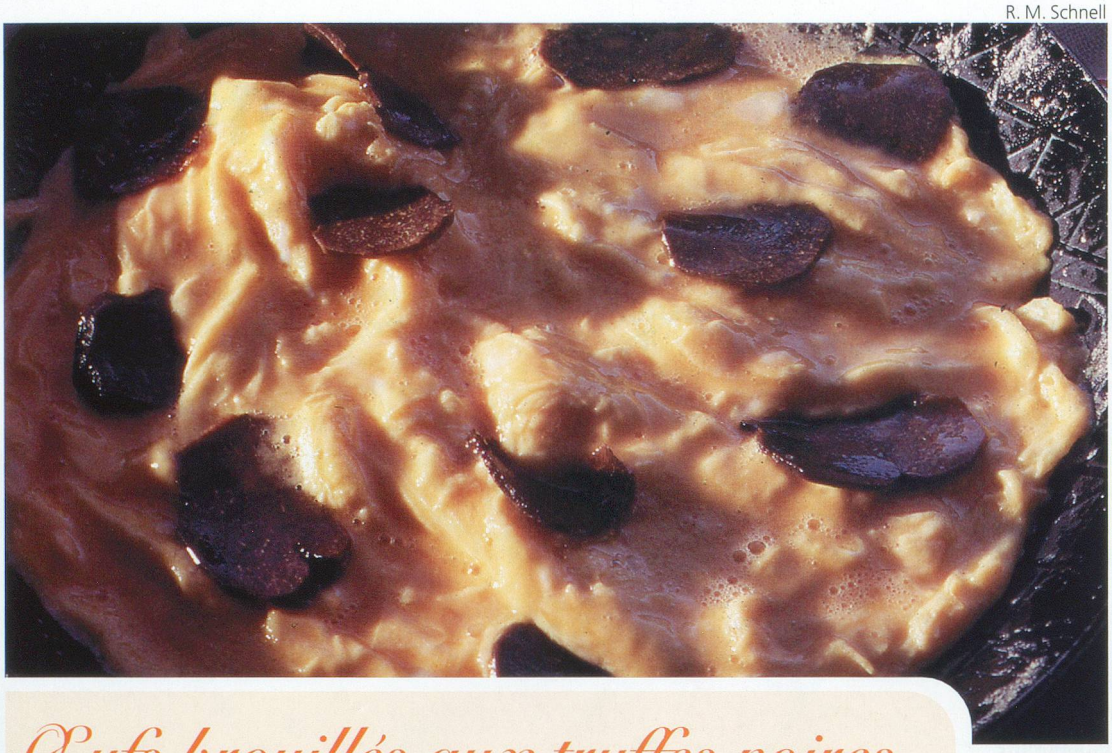
L'or noir du terroir

Autour de la truffe, tout est mystère: son développement, sa récolte et son prix. Produit de luxe s'il en est, ce divin champignon transforme une simple omelette en mets de roi.

Auber melanosporum pour les initiés, truffe du Périgord pour les gourmets, ce vilain champignon au goût enchanteur est un tubercule à l'aspect globuleux, noirâtre, bosselé, composé d'une multitude de verrues. Il se développe enfoui dans le sol, à proximité des racines de chênes. Sa recherche ressemble à une véritable course au trésor où seuls les professionnels sont admis. Autrefois, ils étaient accompagnés d'une truie, qui faisait l'essentiel du travail, à savoir repérer la truffe dans le sous-sol. Aujourd'hui, ce sont des chiens truffiers – des femelles en l'occurrence – qui cherchent, grattant la terre pour mettre au jour les belles *rabasses*.

De champignons destinés à améliorer jadis la brouillade d'œufs des pauvres, la truffe est aujourd'hui un produit de luxe que l'on sert parcimonieusement, tant elle est chère. Sur les marchés de France, du Vaucluse, du Tricastin ou du Sud-Ouest, les courtiers, trufficulteurs et autres récoltants ont des mines de conspirateurs lorsqu'il s'agit de transformer l'or noir en bel argent sonnant et trébuchant. ›››

R. M. Schnell



Œufs brouillés aux truffes noires

2 personnes

Ingrédients
3 gros œufs frais – 2 c. à soupe de crème fraîche – 20 g de beurre – 50 g de truffes noires en tranches – sel et poivre.

Préparation
Après avoir lavé et brossé la truffe, la couper en lamelles. Mélanger rapidement les œufs, la crème et les lames de truffes et recouvrir le saladier d'un film plastique. Laisser reposer 24 heures. Faire fondre le beurre et ajouter le mélange d'œufs et de truffes. Remuer délicatement avec une spatule en bois à feu doux. S'ils doivent être luisants, les œufs brouillés ne doivent être ni trop baveux, ni trop fermes. Servir de suite et assaisonner de sel et poivre.
Notre conseiller en vins, Jacky Boiron, recommande de servir avec ce plat un rouge léger: un vin du Languedoc (Domaine Granoupiac, cuvée Les Cresses 2000, Fr. 19. 50), un bourgogne ou un Château-Neuf-du-Pape.

(Recette tirée de La Truffe, de Patrick Jaros, Raffaella et Raoul Manuel Schnell, éd. Benedikt Taschen Verlag GmbH)

Qui connaît le prix exact de la truffe? Son cours peut varier d'une semaine à l'autre. Début mars, le kilo valait dans les 5000 francs français (1250.– francs suisses environ) sur le marché de Carpentras. Les vendeurs n'articulent pas volontiers de chiffres et surtout pas à l'oreille d'un curieux. Ils craignent autant – et peut-être davantage – les agents du fisc que la sécheresse du mois d'août ou le gel hivernal, ennemis naturels de la truffe.

Au siècle dernier, la France produisait 1200 tonnes de ce diamant noir contre 400 aujourd'hui. La rareté du produit explique sans doute son prix prohibitif. Si la production est en chute libre, la faute en incombe aux deux dernières guerres, obligeant les hommes à se battre plutôt qu'à entretenir leurs truffières. De novembre à mars, la saison trufficole bat son plein. Comme pour le vin, il y a de bonnes et de mauvaises années. Généralement, une excellente récolte de raisins correspond à une toute petite production de truffes. Noire ou blanche (très, très chère), il faut la savourer fraîche, lorsqu'elle dégage son incomparable arôme, une odeur musquée, presque sensuelle. D'ailleurs, ne lui prête-t-on pas des vertus aphrodisiaques?

M. M. S.

Le raffinement suprême du chapon

Gros, gras, rôti à point, bien calé dans une cocotte, trônant au milieu des marrons, des petits légumes ou de fruits secs, le chapon a toujours des allures de fête.

Les inconditionnels de la dinde de Noël n'ont sans doute jamais goûté au chapon. Car sa chair est incomparable... Jamais sec, ni filandreux, comme sa cousine, le chapon est le roi de la volaille, l'empereur des poulets.

Le sort qui lui est fait n'est peut-être pas très enviable, mais comme il va de toute façon passer à la casserole... La pratique de castrer un coq pour le faire engraisser est vieille comme le monde. Il en est déjà question dans l'Ancien Testament et Platon, à son tour, vantait la douceur de sa viande. Au Moyen Age, le chapon est considéré comme un plat prestigieux, qu'on ne servait qu'à la cour des seigneurs. Et si l'on s'en réfère aux *Fables* de la Fontaine, sa préparation vaut au chapon une fameuse reconnaissance gastronomique.

Au deuxième mois de sa croissance, le jeune coq subit le chaponnage, soit l'ablation de ses mâles attributs. Sa crête diminue, il perd sa belle voix, devient casanier, mange,

Chapon aux marrons

4 à 6 personnes

Ingrédients
Un chapon, 10 échalotes, 2 morceaux de pain, 2 boudins blancs, ciboulette, 30 g de beurre, 2 boîtes de marrons ou un filet de marrons frais, 40 cl de champagne, 40 cl de crème fraîche, sel, poivre.

Préparation
Sortir le chapon du frigo une heure à l'avance. Préparer une farce pendant ce temps: mixer 4 échalotes, le foie, le pain, les 2 boudins sans la peau, une partie de la ciboulette. Saler et poivrer.
Retirer la graisse autour du croupion du chapon et la disposer sur celui-ci. Farcir le chapon et refermer l'ouverture à l'aide d'un bâtonnet. Poser le chapon dans un grand plat au four à 180° pendant 1 heure 15, en arrosant généreusement la volaille tous les quarts d'heure.

Pour la sauce, faire revenir dans le beurre les échalotes restantes, jusqu'à ce qu'elles soient translucides, ajouter un tiers du champagne, laisser réduire, puis mixer ce fond de sauce. Remettre à feu doux, ajouter six cuillères à soupe du jus de cuisson du chapon, le reste du champagne et laisser réduire. Passer la sauce au chinois, incorporer la crème, le reste de la ciboulette ciselée, saler, poivrer, réserver au chaud sans faire bouillir.
Mettre une noix de beurre dans une casserole avec le contenu du chinois, y faire revenir les marrons. Disposer ceux-ci autour du chapon cinq minutes avant la fin de la cuisson. Sortir le chapon du four, le découper et disposer sur un plat de service avec la farce et les marrons. Présenter la sauce en saucière. Pour servir avec un chapon, Jacky Boiron propose un gigondas 1998, cuvée Florence, du Domaine des Gouberts.

Denis Amon/Sucré Salé

dort et engraisse. C'est durant cette période que l'éleveur soigne particulièrement sa bête. L'alimentation réservée au chapon est très riche en matières grasses, à base de lait, de blé et de maïs, sans farines animales, évidemment. Certains éleveurs consacrent le lait d'une de leurs vaches à l'élevage de leurs chapons. En novembre, les chapons de Bresse sont enfermés dans de petites cages, les épinettes, pour éviter qu'ils ne courent trop. Le chapon doit être âgé de 154 jours au moins pour être mis en vente, emmailloté et dûment labellisé.

Traditionnellement, le chapon est une spécialité française de la Bresse et du Gers. Son prix, nettement plus élevé que celui des autres volailles, varie selon la méthode d'élevage. Un chapon engraissé au lait écrémé n'aura ni la saveur, ni le prix d'une bête élevée au lait entier... A la Migros, on trouve des chapons français dès 20 francs le kilo. Chez Globus, la gamme de prix va de 30 à 70 francs le kilo pour un vrai chapon bressan.

Au gros sel, aux truffes, à la crème de légumes, accompagné de navets ou de céleri doux-amer, il ravira à coup sûr le convive le plus exigeant.

B. P.

A l'école du chocolat

Michel Rapp a une passion: le chocolat sous toutes ses formes. Ce confiseur de Prangins, dans le canton de Vaud, a même créé une véritable école, où les élèves se lèchent les doigts.

Lorsqu'il aborde son sujet préféré, Michel Rapp est intarissable. «Beaucoup de gens ignorent tout du chocolat, alors j'ai décidé de leur ouvrir les portes de mon laboratoire.» Deux fois par semaine, le mardi et le jeudi, des groupes se pressent du côté de cette curieuse école, baptisée «RappSodie». On y trouve des écoliers, des paysannes vaudoises, des clubs d'aînés et même des cars de Japonais. Durant une heure et demie, les élèves suivent un cours d'initiation, récompensés par un diplôme. Ils ont été plus de quatre mille l'an passé...

Le professeur Rapp commence par raconter l'histoire de Montezuma, l'empereur aztèque, qui régalait ses troupes de «tchocolatl», cette boisson amère tirée des fèves de cacao. Il explique que les fruits du cacaoyer recèlent des fèves qu'il faut extraire et laisser fermenter avant de les sécher. Concassées et moulues, elles donnent la pâte de cacao, que l'on presse pour en extraire le beurre. Une technique séculaire, qui n'a pas varié, si l'on excepte la mécanisation du processus.

Les conquistadors, emmenés par Cortez, ramenèrent cette boisson fortifiante en Espagne. On y ajouta du sucre pour en adoucir le goût et le chocolat partit à la conquête de l'Europe. Vers 1880, le chocolatier Cailler rencontra le fabricant de lait en poudre Nestlé. De leur alliance naquit le chocolat au lait, qui fit la réputation de la Suisse à travers le monde entier.

Après avoir suivi le cours d'initiation, certaines personnes choisissent de découvrir les secrets de fabrication. Ils apprennent alors à travailler la matière et à confectionner des truffes ou des dentelles de chocolat et à retrouver, grâce à d'anciennes recettes oubliées, le goût du chocolat de leur enfance.

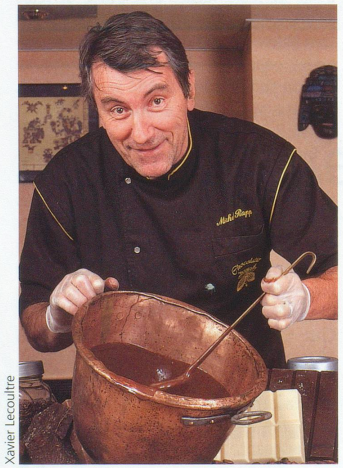
On prétend qu'un carré de chocolat peut remonter le moral en cas de coup de blues. «C'est vrai que le chocolat est quelque chose de festif, il représente le plaisir et un petit peu le péché. Il contient une enzyme qui crée une sorte d'accoutumance.»

J.-R. P.

› › › ***Renseignements:*** *Ecole du chocolat RappSodie, 6, rue des Alpes, 1197 Prangins. Tél. 022 361 79 14.*

Saint-Michel au chocolat

Xavier Lecoultre



Xavier Lecoultre

Michel Rapp, maître ès chocolat.

Le Saint-Michel au chocolat

8 personnes

Le biscuit cuillère

Ingrédients

30 g de chocolat, 10 g de beurre, 40 g de blanc d'œuf, 20 g de jaune d'œuf, 12 g de sucre, 8 g de farine, 8 g de fécule, 5 g de cacao.

Préparation, fondre le chocolat à 53 degrés et ajouter le beurre, tamiser ensemble la farine, la fécule et le cacao, incorporer les jaunes d'œuf avec les blancs montés. Mélanger et dresser des biscuits de 10 cm. Enfourner à 200 degrés.

La mousse de chocolat

Ingrédients

20 g de sirop (1 verre d'eau et 30 g de sucre, réduit à 30%), 20 g de jaune d'œuf, 50 g de chocolat, 1 dl de crème fraîche, une demi-poire cuite coupée.

Préparation, faire chauffer le sirop à 30 degrés, puis monter avec les jaunes d'œuf. Faire fondre le chocolat à 53 degrés, le ramener à 35 degrés et mélanger avec le sirop, les jaunes d'œuf et la crème fraîche.

Glaçage

Ingrédients

4 cl d'eau, 50 g de sucre, 15 g de cacao, 2 feuilles de gélatine, 30 g de glucose. Porter le tout à ébullition, refroidir à 40 degrés, ajouter la gélatine.

Montage du gâteau

Chemiser un moule avec les biscuits, puis incorporer la mousse de chocolat. Ajouter les morceaux de poires. Laisser refroidir. Démouler et glacer. Bon appétit!

Coût des ingrédients: Fr. 18.–

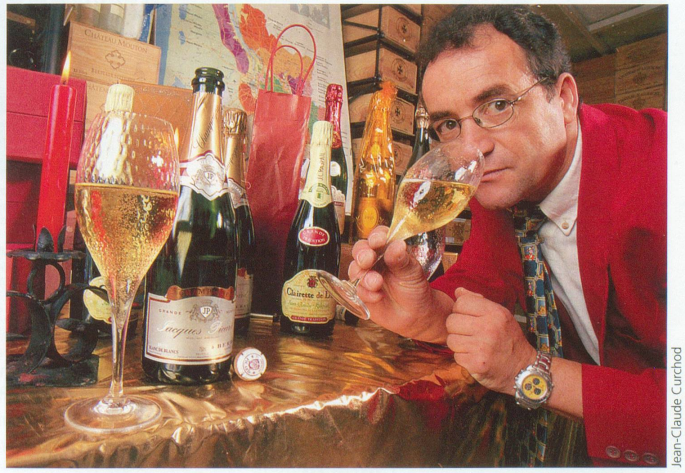
Pétillants et savoureux, les vins de fête

Pour les fêtes, c'est le rush sur les champagnes et les vins prestigieux aux appellations ronflantes. Pourtant, on trouve sur le marché des crus moins connus et d'un excellent rapport qualité-prix. Nos conseils.

Le défi du détaillant, du caviste épris de son métier, c'est la curiosité, le bouche à oreille, la quête de nouveautés. Jacky Boiron, à Lausanne, travaille ainsi, au coup de cœur. Lorsqu'on lui parle champagne, son regard pétille et il vous présente son Jacques Picard, grande réserve, 100% chardonnay, coté 16/20 dans la *Revue des Sommeliers*. A 33 francs la bouteille, ce véritable champagne, produit et manipulé par le vigneron, peut aisément régater avec les grands.

Plutôt que d'opter pour un champagne industriel, au goût stabilisé à force de mélanges, pourquoi ne pas goûter un crémant, nettement moins cher et délicieux en apéritif? Le crémant a une longue tradition en Alsace, en Bourgogne et dans le Jura. Le *Guide Hachette des vins 2002* en recommande d'excellents qui ne coûtent en France que de cinq à dix euros! Jacky Boiron, pour sa part, vend un crémant de Die. Attention, il s'agit bien d'un crémant brut, millésimé 1996, venant du Domaine de la Mûre, récolté par la famille Raspail dans la vallée de la Drôme.

Quant à la clairette de Die, qui a souvent mauvaise réputation, parce qu'elle est douceâtre et indigeste, le caviste est formel: on peut en boire de très bonnes! La clairette › › ›



Jean-Claude Curchod

Jacky Boiron, de la Cave Boiron, à Lausanne.

Montez...Descendez les escaliers à volonté!

un lift d'escaliers est la solution sûre

pratique pour des décennies

s'adapte facilement à tous les escaliers

monté en un jour seulement

HERAG

HERAG AG
Tramstrasse 46,
8707 Uetikon am See

Tel. 01/920 05 04

Veuillez m'envoyer la documentation
Je désire un devis estimatif des coûts

Nom/Prénom _____

Rue _____

NPA/Localité _____

F/12-002

Vous cherchez une maison de retraite où les jours sont moins tristes et où l'on est encore actif?

Alors venez visiter

La Fontanelle

Résidence pour personnes âgées

située à 10 min. à pied du cœur de Vevey, dans un quartier calme.

Demeure ancienne, aménagée confortablement et jouissant d'un beau jardin.

Jour et nuit:
équipe médicale qualifiée, médecin responsable.
Physiothérapie, relaxation.

Animations fréquentes: films, jeux, promenades, théâtres, conférences, etc.

Bd Saint-Martin 12 – 1800 VEVEY
Téléphonez-nous au 922 66 72

*Comme pour l'automne, il se dégage du **Louvre** une **harmonie** et un réel **raffinement**. Ce nouveau modèle à été conçu pour vous apporter le **confort** que vous désirez tout en restant un fauteuil très **fonctionnel**. Pause détente ou soirée télé, le Louvre deviendra vite indispensable à votre bien-être. Le modèle Louvre existe dans de nombreux revêtements et coloris.*

Revêtement BO 252

Rue Saint-Roch 25 – 1004 Lausanne – Tél.: 021 351 61 05

Revêtement MI 701

Bon pour un catalogue GRATUIT à découper et à renvoyer à l'adresse ci-dessus ▲

GE 1202/10

❑ **OUI**, je souhaite recevoir, sans engagement de ma part, le catalogue Everstyl.

❑ Cochez la case pour une démonstration à domicile gratuite et sans engagement (sur rendez-vous).

Nom ..... Prénom .....

Adresse .....

Numéro postal ____ Ville .....

N° Tél. ____ ____ ____ ____ Date anniversaire ____ ____ ____

produite elle aussi par le Domaine de la Mûre (Fr. 17.50) est excellente, constituée de muscat à 100% et non pas du mélange parfois mal maîtrisé de muscat et de clairette. Moins pétillante que les assemblages industriels, cette clairette, produite à l'ancienne, est plus fruitée.

A table

La mode de ne boire que du champagne pour un repas de fête ne fait pas l'unanimité. Comme chaque plat met en valeur de nouveaux goûts, il n'y a pas de raison de les affadir avec un seul breuvage, si bon soit-il.

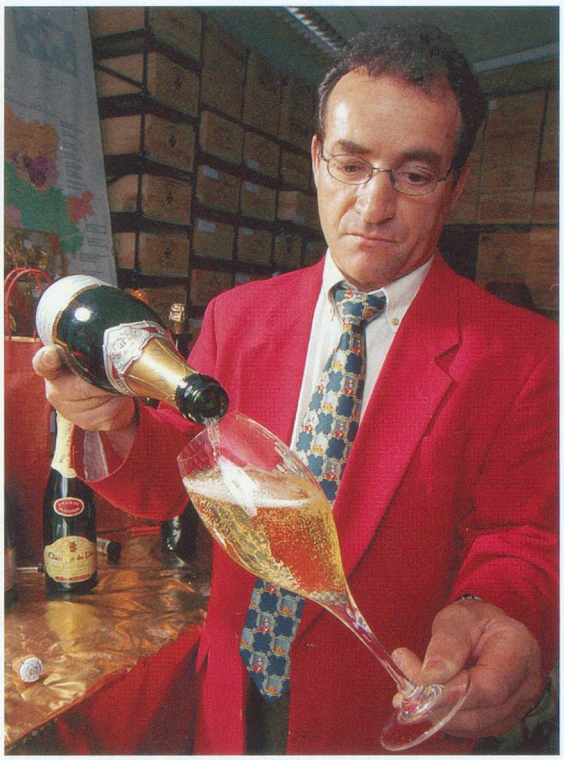
Pour accompagner un foie gras, plutôt qu'un classique sauternes, M. Boiron suggère deux produits des caves Imesch, à Sierre. La «Petite Folie» est une cuvée très limitée de marsanne pure, au nez d'agrumes. Le pinot gris, vendanges tardives, de 1999, de la maison valaisanne, est également parfait avec ce type d'entrée. La marsanne 1999 des Claives, à Fully, produite par Roduit-Desfayes (Fr. 29.50 la bouteille), constitue également une alternative très intéressante.

Du côté des blancs vaudois, le spécialiste conseille l'excellent Domaine de la Colombe, à Féchy, son maître d'œuvre Raymond Paccot, qui produit un chasselas d'exception, pour Fr. 13.80 la bouteille. Une cuvée Freddy Girardet 2000, chez le même vigneron, plaît beaucoup.

Avec un dessert, Jacky Boiron a découvert à Vinzel un produit surprenant, un cidre liquoreux, réalisé avec des pommes uniquement et vinifié comme un vin (Fr. 16.60). Un nectar signé Huggler et Bersier, qui se marie parfaitement avec une tarte Tatin. Conseil personnel, avec un cake au chocolat noir, essayez une petite arvine...

B. P.

››› ***Caves Boiron**, La Passion du Vin, av. d'Echallens 58, Lausanne, tél. 021 626 43 10.*



Jean-Claude Curchod

A votre bonne santé!

Internet

Saliver devant son écran

Vous cherchez une recette pour sortir des sentiers battus? Internet fourmille de sites, tous plus alléchants les uns que les autres.

Les livres de cuisine sont chers et souvent compliqués. En plus, on craint de les prendre en cuisine et de les tacher avec des doigts gras... Alors, pourquoi ne pas les conserver au salon et préparer un plat aux fourneaux, d'après une recette imprimée provenant de son ordinateur?

Le site www.mangez.com est l'exemple d'une de ces adresses où la gastronomie est mise à la portée du consommateur. A vous de sélectionner apéritifs, entrées froides ou chaudes, plats principaux, sauces, desserts et boissons. Prenez, par exemple, une recette de soupe: le site va jusqu'à vous donner la teneur en calories. De même, au rayon douceurs, vous trouverez une version de la crème anglaise allégée, de quoi déculpabiliser! Pas d'idée pour un repas de fête ou pour un plat quotidien? Aucun problème, les conseils d'achat devraient vous aider à trouver le menu idéal.

«Le rendez-vous des Epicuriens», tel est le sous-titre du site www.gastronomie.com. En plus des recettes, il fournit des informations sur le monde de la bonne bouffe et des bons vins. Vous apprenez, par exemple, que les vendanges en Champagne ont été exceptionnelles et que le millésime 2002 devrait être mémorable. La cuvée sera bonne, y compris dans les vignes de Riceys, qui ne produisent que les très bonnes années le seul champagne rosé de garde, réputé le meilleur de France. Et comme il n'y aura que 3000 à 4000 bouteilles...

Certains sites fonctionnent sur le mode du club. C'est le cas de www.cuisinorama.com. Sur simple inscription, l'internaute-cordon-bleu a accès à toutes les recettes, classées en cuisine du monde, cuisine minceur, végétarienne, micro-ondes. Plus de sept cents préparations sont à disposition. Sur www.isaveurs.com, vous trouverez plus particulièrement des recette rapides appelées top-chrono, parce qu'on n'a pas toujours envie de passer des heures à éplucher des petits légumes, tout en ayant le souci de s'alimenter correctement et avec plaisir.

Pour le dessert, allez voir du côté des sites chocolatés... comme celui de www.chococlic.com qui propose plus de cent cinquante recettes de confiseries et de gâteaux, permettant de réaliser des nougatines parfumées, des pralinés fondants, des crèmes onctueuses... Un conseil: passez tout de même du virtuel au concret avec modération!

B. P.

Adresses

www.mangez.com
www.gastronomie.com
www.cuisinorama.com
www.isaveurs.com
www.chococlic.com