

Date : 09/11/10

PETITS SNOBISMES DE SAISON



par Lucile Escourrou

La foodista aimant les nourritures variées, son hiver sera caliente avec churros et pluma à volonté ; tradi le dimanche avec sauce au Noilly Prat et nappe blanche ; et tout en simplicité, car rien ne vaut un bon petit bouillon ou une poire pochée... sur l'arbre.

Tous espagnols !

On réclame de la plumaMême si tout est bon dans le cochon, cet hiver, c'est la pluma qu'on préfère. Pointe de l'échine de la pata negra (cochon noir espagnol nourri aux glands), cette petite pièce de viande grassement savoureuse est bien en vue sur la carte du Mini Palais, où Eric Fréchon l'habille de tandoori. À la maison, servez-la juste snackée et saupoudrée de fleur de sel.

29 € le kilo. En vente sur www.bellota-bellota.com.

On croque des churrosJean-François Piège a ouvert le bal en les invitant l'an dernier à la carte de Thoumieux. Plus aventureux, Yannick Alléno colore ses churros à l'encre de seiche et les sert avec une crème d'artichaut. Pour vous lancer, suivez pas à pas la recette du pâtissier du Plaza Athénée, Christophe Michalak. Vous le remercirez d'avoir troqué la friteuse contre une simple poêle.

Les Desserts qui me font craquer, de Christophe Michalak (éd. Plon), 27 €. Achetez-le en un clic >>

Évaluation du site

Le site du magazine le Figaro Madame diffuse de nombreux articles concernant la mode, les voyages, la cuisine et les autres thèmes habituels des magazines féminins.

Cible
Grand Public

Dynamisme* : 1
* pages nouvelles en moyenne sur une semaine

On fait sa horchata Proposer un verre de horchata de chufa aux visiteurs est la moindre des choses. Vous pouvez vous en procurer dans une épicerie fine espagnole, la horchata étant un lait végétal traditionnel de la région de Valence. Un cran plus chic : guettez la prochaine dégustation chez Spring Boutique. Deux crans au dessus : faites-la vous-même à partir de souchet bio, le tubercule à la base de ce lait crémeux au bon goût d'amande