

**Femmes d'Aujourd'hui**

**Femmes**  
D'AUJOURD'HUI

28.11.2013  
Page: 53

Circulation: 132600

769b07  
598



**UN GARS, UN CHEF!**  
**BUCATINIS GUSTOSI**

Faites cuire 300 g de pâtes bucatinis dans une grande quantité d'eau bouillante salée. Pendant ce temps, mixez 4 jaunes d'œufs durs avec 250 g de thon à l'huile égoutté et émietté, 4 filets d'anchois à l'huile, un filet d'huile d'olive et un tour de moulin à poivre, jusqu'à obtention d'une pâte et réservez. Lorsque les pâtes sont cuites, prélevez 2 à 3 c à s d'eau de cuisson et ajoutez-les à la sauce au thon. Égouttez les pâtes et mélangez-les avec la sauce au thon, 30 câpres au sel rincées ainsi que ¼ botte de ciboulette ciselée. Servez.

Retrouvez Gerald et Adrien dans *Un gars, un chef!* tous les jours, du lundi au vendredi, à 17 h 20, sur ladeux.



**Sucré salé**

Ce «Confit des 1001 nuits» (à base de figues, dattes, cannelle, etc.) est parfait pour accompagner un foie gras, une viande froide... mais relève aussi la saveur d'une épaule d'agneau confite ou d'un tajine. Ajoutez-le en fin de cuisson et laissez réchauffer quelques minutes.

**Confit Didden, environ 3 €, info points de vente: [www.diddenfood.com](http://www.diddenfood.com).**

**ON A TESTÉ**

**LA FABRICATION DU LEVAIN**

> **La recette** Le levain est une culture de levures naturelles qui fait gonfler la pâte et lui apporte une saveur particulière, à l'ancienne. Il nécessite dix jours de patience mais une fois conçu, il s'utilise très longtemps. Cette recette-ci est issue du pape de ce type de mie: Alain Coumont, fondateur des *Pain quotidien*.

> **Le principe** Mélangez 75 g de farine de seigle, 75 g de farine de froment et 100 g d'eau. Couvrez et laissez reposer à température ambiante 24 h. Pendant 10 jours, une fois par jour, prélevez 250 g de pâte et incorporez 250 g de farine de froment et 150 g d'eau. Laissez reposer 24 h. Le 11<sup>e</sup> jour, pétrissez ce levain et laissez lever 5 à 24 h à couvert. Puis utilisez-le pour préparer votre pâte à pain, en en mélangeant environ 70 g avec 250 g de farine de froment.

> **Notre avis** Le «travail» est certes long et fastidieux: il ne faut pas oublier le levain, le ranger dans un endroit chaud, éliminer le surplus. Mais le goût et la texture valent largement ces efforts! Du moins, si vous réalisez vous-même votre pain plusieurs fois par semaine.

**D'autres recettes de pains, salades, tartines et desserts dans *Le Pain Quotidien* de Alain Coumont et Jean-Pierre Gabriel, Éditions de La Martinière.**



Texte Michèle Rager avec Nadine Nicolas / Coordination Nathalie Bruart / Photos Corbis, Shutterstock

**POUR ÉPATER LA TABLE**

Une entrée prête en 10 minutes, qui ravira les gastronomes, y compris ceux qui n'aiment pas les huîtres crues!

**Huîtres panées** Pour 4 personnes: ouvrez et réservez 12 huîtres. Pour la pâte à beignets, mélangez 210 g de farine à tempura avec 15 cl d'eau gazeuse froide. Trempez-y les huîtres puis passez-les dans 100 g de panko (chapelure japonaise). Faites-les frire quelques minutes dans l'huile de friture Vandemoortele Excellence, à 170°C, et servez avec une sauce tonkatsu (aigre-douce) ou un filet de citron.



**1600 °C**

Juste une goutte... de bleu de cobalt versée lors de la fabrication de la bouteille, à 1600 °C, permet d'obtenir un flacon exclusif de vodka.

■ Pour un dessert qui démène, versez 2 doses d'Absolut Vodka, 1 dose de café, 1 dose de lait condensé et 2 boules de glace à la pistache dans un shaker. Secouez et versez sur des glaçons.

**Vodka Absolut Originality, 14,49 €, en grandes surfaces.**



48-2013 | Femmes d'Aujourd'hui | 53

www.femmesdaujourd'hui.be

Le féminin belge  
le plus lu

# Femmes

D'AUJOURD'HUI

## Comment faire le bon choix?

Vous n'arrivez  
jamais à vous  
décider, vous  
hésitez... On va vous  
aider à trancher p. 26

**Jeudi, c'est veggie!**  
8 recettes  
de plats  
végétariens



# PRÉPAREZ LES FÊTES, MAINTENANT!

→ **CRÉEZ VOTRE CALENDRIER  
DE L'AVENT**  
> **TOUS LES MARCHÉS  
DE NOËL**

Hebdomadaire n° 48/28 novembre 2013/2,30 €

