



**Femmes**  
D'AUJOURD'HUI

**Femmes d'Aujourd'hui**

Date: **10-09-2020**

Page: **51**

Periodicity: **Weekly**

Journalist: **Nathalie Bruart**

Circulation: **85013**

Audience: **386300**

Size: **526 cm²**



**CUISINE 37**



**C'est nouveau  
C'est bon**

Des conseils, des astuces, des tendances...  
C'est ici qu'on se fait plaisir. *Nathalie*



**92%**

... D'EAU DANS LES AUBERGINES. SI ON EN TROUVE  
TOUTE L'ANNÉE. ON LA DÉGUSTE EN PRIMEUR  
EN SEPTEMBRE. L'ASTUCE POUR UNE CHAIR  
MOELLEUSE: FAITES-LA PRÉCUIRE À LA VAPEUR  
AVANT DE LA DORER RAPIDEMENT À LA POÊLE.



**Un gigot  
d'agneau  
piqué  
à l'ail?**

**Servez le Côtes du Rhône Villages Plan de Dieu, cuvée Passion 2017, Domaine Les Ondines (bio)**  
Proche de Gigondas et Vacqueyras, le vignoble du Plan de Dieu s'étend sur 1500 ha. 10 d'entre eux sont plantés de grenache (majoritaire) et syrah, en culture biologique depuis 2009. Cette cuvée séduit par ses évocations de fruits mûrs (myrtille, cerise noire) et ses parfums évoquant la garigue. Charnu, généreux, opulent même, voilà un rouge concentré.  
**Carrefour Hyper, 13,58 €.** →

**PIMPEZ LE POULET EN COULEUR**

Grâce à un dressing de framboises (20 %) pour des plats sucrés-salés acidulés. Il fait merveille pour rehausser le teint d'une volaille pâlotte... et accompagne délicieusement une salade de pâtes et chèvre frais. Il s'invite même au dessert, sur un yaourt ou une glace.

**Didden, apd 2 €/24 cl, diddenfood.com.**

**AVEC DU CRUNCHY**

En panant un poulet avec ce mélange de graines (courge, tournesol), de pois et de fèves (entre autres) pour un croustillant pimenté qui secoue. Dommage qu'on y ait ajouté des ingrédients tels le chou kale séché (moins de 4 %), de l'extrait de levure, totalement inutiles.

**Salad Topper Garlic & chilli, Good4U, 2,49 €, Colruyt.**

TEXTE MICHÈLE RAGER AVEC PATRICK FIEVÈRE (VIN) COORDINATION NATHALIE BRUART

**JUSQU'AU FOND DU POT**

**Comment récupérer les derniers centilitres, sans se salir les doigts!**

→ **Le pot de pesto** Ajoutez des tomates en dés, 1 pointe de piment et secouez. Et zou, une salsa à servir avec un rôti!

→ **Le pot de mayo** Ajoutez 1 c à s de lait, le zeste de 1 citron, 1 c à c de sauce soja et quelques oignons verts hachés. Secouez et servez cette sauce sur la salade.

→ **Le pot de choco à tartiner** Versez l'équivalent de 1/2 bocal de lait, 1 pincée de sucre et 1 trait de caramel. Agitez vigoureusement et savourez cette boisson chaude ou froide.

→ **Le pot de confiture (fraise, agrumes...)** Ajoutez 4 c à s de moutarde et remuez. Badigeonnez-en un filet de poulet et lancez la cuisson.



**VINTAGE ET MYTHIQUE**

La création du Negroni à Florence date de 1919. « Afin de réaliser ce cocktail intemporel, 3 ingrédients suffisent, explique Naushad Rahamat, mixologiste. Je verse 3cl de Campari, 3cl de gin et 3cl de vermouth dans un verre rempli de glaçons. Je mélange pendant 15 à 20 secondes à la cuillère puis je le présente avec un quartier d'orange. Pour une note d'agrumes plus prononcée, j'ajoute un zeste d'orange ou de pamplemousse. »