



Femmes
D'AUJOURD'HUI

Femmes d'Aujourd'hui

Date: 28-01-2021

Page: 53

Periodicity: Weekly

Journalist: Michèle Rager

Circulation: 85013

Audience: 386300

Size: 580 cm²



CUISINE 4

Les collab' qui claquent

«Seul, on va plus vite. Ensemble, on va plus loin» dit la sagesse populaire. Nous et nos papilles, on adhère à 100%.

TEXTE MICHÈLE RAGER

LÉGUMES & VAISSELLE

Lorsqu'une cuisinière healthy s'adonne à la céramique, cela donne e.a., sans surprise, des assiettes et bols. Pourtant, **Pascale Naessens**, l'autrice de livres de recettes la plus vendue en Belgique ne crée rien par hasard: «Ce bleu azur n'est pas évident mais se marie superbement avec la nourriture. J'ai longtemps cherché la nuance parfaite et ici, il s'agit d'un mélange idéal de gris, bleu et violet. Car les aliments, que je visualise d'abord sur les plats, restent le point de départ essentiel.» **'Pure' de Serax, à partir de 13 €, serax.com.**



CROUSTILLANT & DOUCEUR

Quand 2 nanas créatives s'unissent pour le meilleur... et pour se soutenir, cela donne un lunch de minipistolets garnis, rehaussés d'une touche de confit (= des fruits mijotés, moins sucrés que la confiture). Nos préférés: rillettes de canard avec confit de figues et jambon d'Ardenne avec confit d'oignons ardennais.

Pistolet & Didden, 25 €/6, commande sur pistolet-original.be. D'autres recettes sur diddenfood.com.

CAFÉ & CHAMPI

De délicieux pleurotes à laisser pousser dans votre cuisine... Rien d'original? Si, car leur production est réalisée à partir de marc de café (déjà bu!) récolté dans les Pains Quotidiens et Exki de notre pays. En vente dans les magasins bio ou sur leur site, ces champignons sont disponibles sous forme de kits à arroser. En une dizaine de jours, on en obtient 200 à 300 g (plusieurs cueillettes possibles). **PermaFungi, à pd 16,95 €, permafungi.be.**

MAIS AUSSI

- Un pot de glace aux saveurs complètement décadentes (beurre de cacahuètes, bretzels, brownies), à partager (ou non!) en visionnant vos séries préférées. **Netflix & Chill'd, Ben & Jerry's, 5,99 €, en grandes surfaces.**
- En pleine crise sanitaire, **la Croix-Rouge** souffre aussi: moins de dons, pas de formation... **Delhaize propose diverses actions de soutien** (par exemple, 1 € reversé à l'occasion de certains achats).



BULLES & CANNELLE

Pour le lancement du Coca-Cola à la cannelle, la marque s'est associée à la plus spicy des Meilleures Pâtisseries: **la Belge Valériane Gréban. Voici la recette de ses «cinnamon rolls».** **Au robot, pétrissez, 15 min, 400 g de farine, 1 c à c de levure sèche, 5 cl d'eau, 10 cl de lait, 50 g de beurre, 1 œuf, 1 c à c de sel et 30 g de sucre. Laissez reposer, 1 h. Étalez la pâte sur 30 x 40 cm. Couvrez d'un mélange de 100 g de beurre, 60 g de cassonade, 1 c à s de cannelle et 1 poignée de noix de pécan écrasées. Roulez en longueur et découpez des rouleaux de 4 cm. Laissez lever, 2 h, dans un moule beurré couvert. Badigeonnez de lait puis enfournez à 200 °C, 25 min.**