

Closer

Numéro 750

du 25 au 30 octobre 2019



Cuisine

DES POLPETTES (BOULETTES DE VIANDE)

- 6 PERS. PRÉP.: 30 MIN
- CUISSON: 30 MIN FACILE
- ABORDABLE 321 CAL/PERS.

Dans un robot, mixez **30 g de pain rassis** en chapelure. Dans un bol, mélangez **200 g de viande hachée** et **130 g de chair à saucisse**, **40 g de parmesan râpé**, **1 œuf** légèrement battu, **1 bouquet d'herbes fraîches hachées**, de la chapelure, **5 cl de lait**, **2 pincées de noix de muscade**, du sel et du poivre. Mouillez vos mains et formez des boulettes de 3 à 4 cm de diamètre. Faites chauffer **5 cl d'huile d'olive** dans une sauteuse. Déposez-y les boulettes et **2 gousses d'ail**, faites-les dorer sur chaque face. Versez **350 g de coulis de tomate** dans la sauteuse (avec un peu d'eau si besoin), salez et poivrez. Couvrez et faites cuire 15 à 20 min à feu moyen. Au moment de servir, parsemez de quelques feuilles de basilic ciselées et de zestes d'**1 citron bio**.



BUON APPETITO!

Dans son livre, l'épicière Luana Belmonto (épouse de Paul) offre une promenade gourmande dans Rome, sa ville natale. Egrenant ses souvenirs d'enfance quartier par quartier, elle propose 50 délicieuses recettes pleines de soleil et de convivialité ainsi que ses adresses fétiches en France et en Italie. On a envie de tout tester! Italia Mia, Collection Gastronomie (éd. du Cherche midi), 25 €

DES CREMA FRITTA (BOUCHÉES SUCRÉES)

- 6 PERS. PRÉP.: 45 MIN REPOS: 2 H CUISSON: 15 MIN
- FACILE ABORDABLE 398 KCAL/PERS.

Dans une casserole, versez **50 cl de lait**, **1 gousse de vanille** grattée et les zestes d'**1 citron** et d'**1 orange**. Portez à ébullition à feu doux, pour infuser. Dans un bol, fouettez **3 jaunes d'œuf** et **100 g de sucre** jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez progressivement **40 g de Maïzena** et **40 g de farine**, et mélangez délicatement. Versez **25 cl de lait** sur l'appareil à crème. Mélangez délicatement puis énergiquement, pour bien détendre la crème. Reversez-la dans la casserole avec **25 cl de lait**. À feu doux, mélangez sans cesse jusqu'aux premiers bouillons. Retirez

du feu, ajoutez **50 g de beurre** petit à petit et mélangez. Versez sur une plaque recouverte d'un film alimentaire, filmez la crème au contact pour éviter la formation d'une croûte. Laissez refroidir, puis réservez 2 h au frais. Une fois froide, coupez-la en petits cubes de 1,5 cm. Panéz les cubes en les passant dans **2 œufs** entiers battus puis **100 g de chapelure** (répétez trois fois). Plongez les cubes jusqu'à coloration dans une huile préchauffée à 180 °C. Egouttez sur du papier absorbant et saupoudrez de sucre. Servez avec une sauce chocolat ou un coulis de fruits.



Attention, chaud devant! Trois nouveautés Halloween testées pour vous...

Le produit MAÏZEN

PENSONS À LA PLANÈTE

Pour une quête de bonbons efficace, rien de mieux qu'un bon matériel! Les petits et les grands craqueront pour ce sac en coton personnalisable en quelques clics, qu'ils pourront réutiliser dans un esprit « zéro déchet »!

Sac A-qui-S (22x26 cm, anses 12 cm), à partir de 12,90 € sur a-qui-s.fr

Le coup de CŒUR DE LA RÉDACTION

LES MINI PANIC FIZZ DE LUTTI

Les « grands enfants » de la rédaction sont aussi de grands gourmands! Ils n'ont pas attendu Halloween pour se délecter, tout en grignotant, d'un mélange de bonbons au sucre piquant. Le conditionnement en minisachets est pratique!

20 g, 4,99 €, en grandes surfaces

Feste & APPROUSSE

REVIGORANT

Quoi de plus réconfortant qu'un bon chocolat chaud après une course aux friandises? Plongez ces cuillères en bois, sur lesquelles sont attachés de gros cubes de chocolat, directement dans un bol de lait fumant. Une vraie pause douceur!

Coffret 4 Hot Choc Halloween, 4x30 g, Le Comptoir de Mathilde, 11,90 €, en boutique

PAR JOCELYNE DE AMORIN