





127

Cuisine de Chef

Nicolas Conraux

Médallions de veau sauce champignons blancs et madère

 4 personnes  Préparation : 20 min  Cuisson : 28 min

4 beaux médaillons de veau de 150 g chacun
8 petits champignons de Paris bien blancs et fermes
1 échalote,
6 cl de madère,
1 cuill. à café de jus de viande corsé,
20 cl de crème,
2 cuill. à soupe d'huile de tournesol,
Sel et poivre

- Préchauffez le four à 180°C.
- Dans une poêle, faites chauffer l'huile de tournesol à feu moyen, puis faites-y saisir les médaillons de veau. Réservez la poêle avec les sucs.
- Finissez la cuisson au four : les médaillons de veau doivent être rosés.
- Épluchez et émincez l'échalote. Lavez, puis épongez avec du papier absorbant les champignons puis émincez-les. Faites revenir l'échalote et les champignons pendant 2 minutes dans la poêle qui a servi à saisir les médaillons. Réservez.
- Déglacez la poêle au madère et au jus de viande, puis faites réduire le jus de moitié.
- Ajoutez les champignons puis la crème. À feu doux, mélangez à l'aide d'une cuillère en bois jusqu'à obtention d'une sauce lisse et onctueuse. Salez et poivrez à votre convenance.
- Disposez les médaillons de veau sur des assiettes bien chaudes, nappez de la sauce au madère. Servez sans attendre.



Le marché

Couteau de chef



Les couteaux forgés Wüsthof sont des produits quasi-pros, soigneusement produits en Allemagne. Des instruments très agréables à manier qui transforment la préparation d'un plat en un véritable plaisir culinaire. Chaque gamme propose un manche différent et une prise en main ergonomique pour une utilisation optimale, pour créer l'alchimie entre le couteau et le cuisinier. Photo : grand couteau de chef Easy-cut Classic de 20 cm avec une lame perforée et une arête horizontale. La combinaison des 8 aérations et de l'arête asymétrique permet une précision et un confort inégalés dans la découpe de mets délicats : les aliments sont plus facilement évacués et ne restent pas collés à la lame. Dans le même temps, le fil de la lame très mince garantit un tranchant exceptionnel. 131,90 €.

Caviar des Pyrénées : le diamant noir, bio et gourmet !



Alors que la surexploitation des rivières et la pêche incontrôlée ont conduit l'esturgeon au bord de l'extinction, Florence Grimm parie sur une production locale, raisonnée à seulement quelques kilomètres des sources de la Garonne. Son vivier compte 4000 à 6000 esturgeons, qui atteignent leur maturité au bout de 7 ans pour 900 kg de caviar élaborés chaque année. Située au cœur des Pyrénées, entre la France et l'Andorre, la vallée d'Aran est un lieu aussi riche en patrimoine qu'en diversité starring donc Origine et Infinite, les fameux caviars des Pyrénées.

Comtesse du Barry parfumée au jasmin

La Comtesse emmène ses convives dans un savoureux voyage aux confins de l'Orient avec une proposition gastronomique inattendue. Dans cette version, le foie gras de canard fermier du Sud-Ouest mi-cuit, cuisiné dans les règles de l'art avec une touche de sel de Guérande et un soupçon de poivre, est accompagné d'une gelée de fleurs de jasmin. Ses accents floraux et sa particularité de goût proche de certains thés s'allient parfaitement avec la suavité du foie gras de canard. Ce « rêve à portée de lèvres » est proposé de façon dissociée (foie gras d'un côté et gelée de l'autre) pour que chacun dose à discrétion et selon ses goûts ces délices. 16,90 € l'écritin contenant 1 bocal de foie gras de 85 g et 1 bocal de gelée de 50 g.



Confiseur du Roy

En 1454 à Aix en Provence, le bon Roy René épousait Jeanne de Laval. Le Confiseur du Roy prépara à cette noble occasion une douceur qu'il présenta à la jeune Reine, qui ne souriait jamais. En

goûtant cette confiserie à la blanche robe d'hostie et au cœur d'amande douce, elle sourit et demanda à l'artisan comment nommait-il ces délices ? Di calins sous (ce sont des câlins), répondit-il en provençal. Ainsi naquit la légende du Calisson d'Aix. Aujourd'hui encore, le Confiseur du Roy René cultive l'art des confiseries provençales pour donner le sourire à tous. Calissons, nougats et autres gourmandises sont présentes aujourd'hui dans la nouvelle gamme premium « Confiseur du Roy René », dont le packaging est une véritable innovation pour la Confiserie. Un peu de Provence pour garder le sourire !

Pâques saveur fétish by Pierre Hermé

Mmmmm les bons oeufs Galets ! Nouvel hommage au chocolat Pure Origine Pérou, une petite merveille cultivée dans la province de Morropón par la Communauté agricole d'Asprobo. Un remarquable produit aux notes d'agrumes. Il est revêtu d'une multitude de Galets gourmands et colorés. Une création en édition limitée pour découvrir en avant-première les nouveaux venus dans le répertoire des chocolats de Pierre Hermé Paris. Au menu : galet Azur (Ganache au yuzu enrobée de chocolat noir), Chloé (Ganache au chocolat et à la framboise enrobée de chocolat noir), Intense (Ganache au chocolat amer et intense enrobée de chocolat noir), Infiniment Vanille (Ganache au chocolat noir, aux vanilles de Tahiti, du Mexique et de Madagascar enrobée de chocolat noir), Mogador (Ganache au chocolat au lait et au fruit de la Passion enrobée de chocolat au lait), et Infiniment Caramel (Caramel au beurre salé enrobée de chocolat noir). Une merveille garnie de petits oeufs non moins merveilleux. On fond. (24 cm) : 89 € en édition limitée



Saute-mouton de Pâques à la Maison du Chocolat

Cuisine-moi un mouton ! Un doux parfum de chocolat embaume les prés fleuris. Agneaux, brebis et béliers gambadent et broutent à travers champs... comme dans une fable enchantée. Nicolas Cloiseau, Chef de La maison du Chocolat, meilleur ouvrier de France chocolatier a imaginé une vision pastorale du traditionnel bestiaire de Pâques. Le bon chocolat fixe les expressions candides des agneaux, leur donne de la bonhomie, de la rondeur, accentue la poésie de la nature, anime les couleurs du printemps, sème ici et là des oeufs pralinés dans les prés pour mieux nourrir les symboliques pascals. Composition « A saute-mouton » : édition limitée, sujets et décors en chocolat noir, chocolat au lait et chocolativoire. Bélier lait, deux brebis noires Frisette et quatre agneaux Frisoton lait et noir. Barrières, collines, pelotes de laine et socle de terre en chocolat. Œufs praliné. Pâquerettes en pain azyme recouvert de chocolativoire. Amandes hachées. Dimensions : L 62 cm x l 39 cm x h 33 cm - 850 € la pièce géante de 6kg. A l'unité : Frisoton et Frisette, 120 € la pièce de 700g, à partir du 8 mars.





Miel de châtaignier

Vous connaissez certainement le miel d'acacia, celui de romarin ou de forêt, mais vous êtes-vous déjà délecté du miel de châtaignier ? possède un grain extraordinaire. Découvert chez un apiculteur hors normes (Le Rucher de l'ours), ce nectar de couleur plutôt foncée et de consistance liquide est l'un des plus forts en goût. Idéal pour sucrer les boissons chaudes, vous pouvez également



l'utiliser pour sucrer vos desserts et pâtisseries afin de découvrir les parfums que seules savent nous donner les fleurs de châtaignier. Très riche en matières minérales, le miel de châtaignier contient des oligoéléments (potassium, magnésium, manganèse). Reconnu pour ses qualités cicatrisantes, il serait même bénéfique pour la circulation sanguine !

Goûts et saveurs retrouvés

Le Gourmet du Net, c'est toutes les saveurs du terroir au quotidien autour d'une nouvelle gamme de plats mijotés accessible à tous et facile à préparer (10 minutes au bain-marie). Le bon n'est plus synonyme de cher : l'Épicerie du Terroir en ligne nous invite à découvrir ses plats mijotés préparés par un producteur des campagnes françaises. Ce Gourmet high tech nous invite à redécouvrir la convivialité partagée autour des savoir-faire artisanaux régionaux. Au menu : sanglier de chasse français aux cranberries, carbonade de bœuf à la bière d'Abbaye, cuisses de canard confites, joue de bœuf aux piments d'Espelette, canard aux fruits rouges, manchons de canard confits, cassoulet au confit de canard, mijoté d'agneau aux tomates confites, poule au safran, effiloché de canard confit. Pour régaler la famille et les amis avec des mijotés pour moins de 3 € par personne.



Chocolat Angelina

Depuis 1903, le salon de thé Angelina s'est imposé comme un haut lieu des plaisirs gourmands parisiens. Réputé pour son fameux chocolat chaud à l'ancienne, Angelina propose de retrouver dès à présent son avoir faire chocolatier dans sa sélection de chocolats. Délicate et raffinée, la collection de 8 ganaches et de 4 pralinés propose une sélection équilibrée entre de grands classiques du chocolat français et des créations plus audacieuses. Ganaches issues des meilleures origines de cacao (Pérou, Tanzanie, Equateur ou Venezuela), marrons confits extra, infusion au thé Earl grey, pralinés aux noisettes du Piémont... À découvrir rue de Rivoli dans la boutique des Anges, vous pourrez vous laisser tenter par quelques bouchées à emporter ou par une boîte à composer vous-même sur un, deux ou trois étages de 20 chocolats. 25 € l'étage.



Œufs de poisson Made in Iran

Les profondeurs des mers et fleuves abritent d'innombrables trésors. Des petites billes d'or noir et brillant à la saveur royale. Nous devons le caviar à la femelle de l'esturgeon qui le produit juste après la saison des amours. Délicatement prélevées, les précieuses perles sont confonées à d'expérimentés maîtres caviar iraniens, les meilleurs du monde en la matière. Ainsi la Maison Casparian Caviar a sélectionné les grains les plus riches, les maîtres les plus exigeants, pour proposer ce véritable joyau culinaire. Quelles que soient vos préférences, la promesse d'un véritable moment d'extase gustative, une émotion culinaire sans précédent. A partir de 90 € la boîte de 30 g, 747 € les 250 g.



Œuf Or du commun

Bzzz... En ce printemps étincelant, la Maison du Faubourg Saint Honoré prend des allures de ruche. Les maîtres chocolatiers Dalloyau, tels des abeilles appliquées, portent leur créativité à ébullition pour présenter des créations du commun et s'emparent des savoir-faire joailliers pour ouvrager ces œufs, véritables objets d'exception, fortement inspirés comme un nid d'abeille, au contenu heureusement moins piquant ! Beau et bons, ces œufs se parent de feuilles d'or pour illuminer Pâques comme il se doit. Chocolat noir 70 % origine Venezuela ou chocolat au lait 40 % origine Côte d'Ivoire, garnis de friture chocolat. 23 cm, 99 €.



Vous reprendrez bien du bon bicarbonate ?

Depuis sa création en 1934, La Baleine accompagne notre quotidien et relève le goût de nos repas tout en préservant l'environnement. La marque s'est également toujours préoccupée du bien-être de ses consommateurs dans le développement de ses produits. Ainsi le bon Bicarbonate : 2 formats complémentaires pour une poudre ingénieuse



aux mille et une astuces ! De couleur blanche, sans odeur et soluble dans l'eau, elle est utilisée depuis toujours pour la cuisine, le nettoyage ou encore les soins du corps. En effet, le bicarbonate de sodium, aussi appelé bicarbonate de soude, offre des vertus insoupçonnables et faciles à mettre en œuvre. Un produit magique ! En boîte verseuse 400g en GMS 2,46 €, en étui carton 800g : 3,48 €