

MISE EN BOUCHE, MISE EN BOITE

Recettes très canailles



CHRISTINE ZAUGG

Annick Jeanmairiet, l'animatrice de *Pique-Assiette* sur TSR sort deux livres sympatiques de recettes originales. L'avantage, c'est qu'elles sont faciles à cuisiner. Ces deux petits ouvrages réalisés avec un graphiste - Sébastien de Haller - sont gais et très frais.

Graphisme sympa

Rigolo de voir la petite Annick dans un toaster, dans une noix de coco ou encore assise sur un fromage de chèvre! Elle se met en scène dans ses recettes et ce qui ne gâche rien, les plats ne sont pas onéreux.

Apéro & Co

Sushis sur pommes de terre, moules aux pamplemousse, on en a l'eau à la bouche! Humour pétillant, recettes canailles, elles se présentent comme des tableaux gourmands. Les apéros tiennent aussi la vedette et relèguent au second rang les tristes cacahuètes et autres chips.

Ce livre c'est un peu la manière qu'elle a de nous présenter ses recettes lorsqu'elle nous ouvre une lucarne dans sa cuisine genevoise: on a l'impression d'être à la maison. Les mêmes ustensiles, la même manière de travailler et de jeter - hop au compost - les épluchures!

«*Mise en boîte*» et «*Mise en bouche*» aux Editions Favre.

Crevettes en nage de coco

Pour 2 personnes:

- 1 boîte de coc (2,5dl)
- 20 crevettes crues
- 1 bâton de citronnelle
- 2 branches de poivre vert frais (à défaut une poignée de poivre vert séché)
- 1 morceau de gingembre de la taille d'une noix
- 1 échalote
- 1 cs de pâte de curry vert
- 2 dl de vin blanc
- Huile d'olive
- Eplucher et émincer l'échalote.
- Eplucher le gin-



gembre, le détailler en lamelles, puis en filaments.

Egrener le poivre vert.

Retirer l'enveloppe coriace de la citronnelle et détailler le bâton en tronçons.

Décortiquer les crevettes; entailler le dos avec la pointe d'un couteau et retirer le filament noir. Rincer sous l'eau fraîche. Chauffer 2 cs d'huile d'olive dans une poêle anti-adhésive et y faire revenir l'échalote et le gingembre. Ajouter le vin blanc, le lait de coco, le poivre vert. La citronnelle et la pâte de curry.

Une fois que la sauce est à ébullition, ajouter les crevettes et cuire 8 minutes à feu moyen en remuant souvent.

Selon appétit, accompagner de riz blanc.

Brochettes tricolores

Pour 2 personnes

- 1 poignée de tomates cerise
- 1 paquet de mozzarelline (min-

mozzarella)

Vinaigre balsamique en spray

Huile d'olive

Fleur de sel

Poivre du moulin

Retirer les pépins du melon.

A l'aide d'une cuillère parisienne (cuillère spéciale pour faire des boules de fruits), prélever des billes de melon. Compter les billes et ajouter autant de tomates cerise et autant de mini-mozzarella.

Assaisonner avec de la fleur de sel et du poivre, ajouter quelques sprays de vinaigre balsamique et un filet d'huile d'olive.

Former des brochettes avec une bille de chaque couleur.

Déguster.



Café Restaurant
BelleVue

LA FONTANA DI TREVI
CAFÉ - RESTAURANT - PIZZERIA

Auberge Communale de Thônex
SAINT-SYLVESTRE