

# prima

## Cuisine Gourmande

PARTEGEONS LE PLAISIR DU BON

N° 102 - FÉVRIER - MARS 2008

Cuisiner EN VEDETTE

ASSI DE MANGUE AU GINGEMBRE SAUTE DE SEICHE THAI FEDE SAMOSSAS DE LÉGUMES

## ENVIE D'AILLEURS

Sur nos tables, le désir d'évasion se traduit par des couleurs et des saveurs épicées. Ingrédients et accessoires déco pour une note authentique.

À chaque région du monde, ses parfums d'origine.

**LES ANTIILLES.** Pensez oives, petites oignons au bulbe mince et longue tige verte, ou encore citron vert et piment très ardent en forme de lampion, très piquant mais aussi très parfumé. À l'apéritif, servez un platéur et des scones.

**L'INDE.** Au-delà du curry, l'autre épice vedette est le cardamome au goût frais et très aromatique. N'oubliez pas de sortir les graines noires de la gouasse et de les écraser un peu. Accompagnez votre état de pappadums ou de rans (pain) et de coupelles de crudités au yaourt, légèrement épicées.

**LE MAGHREB.** C'est le royaume du sucré-salé, des saveurs riches et épicées mais pas forcément piquantes. Abusez de cannelle et gingembre en poudre, de cumin

et safran. Mélez les vanilles au miel, aux fruits secs, aux amandes grillées et les figues à l'huile d'argan au goût musqué. Un peu d'eau de fleur d'oranger domine le ton aux desserts.

**L'ASIE DU SUD-EST.** Déchez basilic thaï, citronnelle et gingembre frais, très parfumé de la région. Le piment, très fort, est en option. Pas d'huile pour relever les crudités, mais du jus de citron vert mélangé à du sucre, nuoc-mâm et ail. Servez vos plats avec du riz blanc.

**LA POLYNÉSIE.** Invitez les produits de la mer, notamment le poisson cru mariné au citron vert et lait de coco. Ce dernier est présent dans nombre de recettes : ragout de poulet frais, desserts... À préparer soi-même pour une saveur très fine et une consistance pulvérulente très agréable.



Production : Vainca Basso

Le meilleur, de la préparation...



### Tout bien pesé

Finis les pots à peine entamés qui traînent au fond du placard ! Dans ces sachets, la dose d'épices pour réaliser un plat de 4 à 6 personnes plus une recette. Au menu, rôti de porc aux 5 baies, poulet yassa, jambalays... Tout dosé, 6 € le sachet, [www.pommedambre.com](http://www.pommedambre.com)



### Épices rares

Vous cherchez de la poudre de perlimpinpin ? C'est ici ! 40 références d'épices, parfois très rares tels la maniguette, le fenugrec et la fève tonka et de bons mélanges exotiques : ras-el-hanout, colombin... L'arbre aux épices, à partir de 3,40 € la boîte de 40 g. [www.larbreauxepices.com](http://www.larbreauxepices.com)



### Comme là-bas

Façon reportage, cette collection invite à découvrir les traditions culinaires d'un pays à travers une famille qui ouvre sa cuisine et livre ses recettes. On aime aussi les anecdotes et photos. Cuisine des 7 familles : Andes, Maroc, Mexique, Inde, Italie... 15 €, Solac.

### à la table

#### Venu d'Asie

Élégant, apuré et assez grand pour y servir un plat complet à base de riz ou de nouilles, ce bol en céramique blanche, issu de l'artisanat du Vietnam, peut même accueillir une paire de baguettes. 19 cm, 15 €, [www.comptoir-etique.com](http://www.comptoir-etique.com)



#### En direct de Tunisie

En terre cuite peinte à la main, une belle gamme de vaisselle contemporaine ou inspirée des motifs traditionnels de Nabeul. 39 € le plat rayé, 9 € les assiettes. Comptoir de Tunisie, 30 rue de Richelieu, 75001 Paris, tél. 01 42 97 14 03.