

2€
seulement

Cuisine Actuelle

cuisineactuelle.fr

90
recettes
FACILES

Le gâteau
au chocolat, façon
œuf de Pâques

PREMIÈRES
FRAISES

Premiers desserts
hauts en couleur

LEÇON FILMÉE

Les bouchées
à la reine

LA FRANCE
EN RECETTES
La Bourgogne
ÉTAPE N° 11

MENU PETIT PRIX
100 % plaisir

GRATINS
DE POISSON
8 versions
savoureuses

PÂQUES
GOURMANDES
Asperge, saumon,
agneau, chocolat...

AVRIL 2015 - REL : 2,30 € - CH : 4,40 CHF - CAN : 4,50 CAD - D : 3,80 € - ESP : 2,50 € - GR : 2,50 € - ITA : 2,50 € - LUX : 2,30 € - PORT. CONT. : 2,50 €
DOM : Avion : 3,20 € - Maroc : 25 DH - Tunisie : 3,2 TND - Zone OPA Avion : 2 500 XAF ; Bateau : 1 500 XAF - Zone CFP Avion : 950 XPF ; Bateau : 350 XPF.



AUMENU D'AVRIL



TRAVAUX PRATIQUES

Diesel Living a mis les mains dans le cambouis avec une nouvelle collection de verres et de couverts cosignée avec la maison italienne Seletti. À partir de 27 €, en vente sur le site de Made in Design.



Atout truite

La crise du saumon fumé fait le bonheur de la truite fumée (+ 14 % en 2014, en grandes surfaces, source IRI). Les connaisseurs plébiscitent celle du Parc naturel du Vercors. Parmi eux, Nicolas Bottero, le jeune chef isérois du Mas Bottero, à Grenoble, qui la sert en carpaccio, juste marinée dans de l'huile d'olive et du jus de citron.



Tous en selle !

Installée dans une ancienne écurie royale, la nouvelle brasserie Les Haras (à Strasbourg), du chef 3 étoiles Marc Haerberlin, a été élue "le plus beau restaurant au monde" aux Restaurant & Bar Design Awards, à Londres. Voilà de quoi hennir de plaisir !



Le nouveau Pâtisserie est en kiosques

Le N° 9 de Pâtisserie Cuisine Actuelle est prêt pour fêter Pâques. Au menu, du chocolat donc, le paris-brest étape par étape, des desserts top chrono, un macaron géant, du tiramisu et tous les secrets du chou à la crème. Et nos leçons filmées : langue-de-chat, madeleine, crème pistache...

PÂTISSERIE CUISINE ACTUELLE
N° 9, 3,90 €



LES FRUITS DU DÉSIR

C'est le sirop nouvelle génération : du jus de fruit ultraconcentré, sans édulcorant ni sucre ajouté. Quelques gouttes et voilà votre boisson haute en goût et basse en calories. Nouveauté de la marque Antésite, Fruisite existe en trois parfums : framboise-grenade, pamplemousse-

agrumes et fraise-banane. 3,90 € les 13 cl, dans les grandes surfaces. Autre innovation light et gourmande, Woos décline les fruits (passion, citron, fraise, framboise) sous forme de mousse. Là encore, c'est naturel. Elle s'utilise comme une chantilly. 11 € les 200 g, en épicerie fines.