



Cuisine



C'EST NOUVEAU ! LES PETITS PLATS DANS L'ÉCRAN

La cuisine passe vraiment au 3^e millénaire. La métamorphose s'opère grâce à la tablette tactile culinaire « La Table by French Kitch' ». Il s'agit d'un catalogue de recettes en vidéo, disponible au bout des doigts. Coproduites par « l'Atelier des chefs », ces recettes s'adressent à tous les profils de cuisiniers. Un moteur de recherche intuitif délivre en quelques secondes une liste de recettes réalisables avec les ingrédients dont on dispose. La tablette présente

aussi des applications très utiles au quotidien : listes de courses, ardoise à messages, minuteurs, agenda interactif. « La Table by French Kitch' » est à son aise dans l'univers a priori hostile d'une cuisine. La surface anti-projections se nettoie d'un coup d'éponge, l'écran est protégé par une dalle minérale. Elle peut également recevoir Internet...

« La Table by French Kitch' », 349 €. www.french-kitch.com

SUSHIS AUX FRUITS

> Pour 16 sushis environ :

- 45 cl de lait 1/2 écrémé
- 40 g de sucre semoule
- 1 gousse de vanille
- 100 g de riz rond (arborio)
- 20 g de beurre
- 1 jaune d'œuf
- 1/2 pomme
- 1/2 orange

> Préparation

Mettre le lait à chauffer avec la gousse de vanille fendue et le sucre. Laver le riz et le verser dans 1 litre d'eau bouillante pendant environ 2 minutes, puis l'égoutter et le plonger dans le lait chaud. Baisser le feu et laisser cuire environ 30 minutes à couvert, remuer de temps en temps, afin que le riz absorbe bien le lait. Quand le riz est cuit ajouter le beurre et le jaune d'œuf, bien mélanger et laisser refroidir en remuant de temps en temps, réserver. Pendant ce temps, laver les fruits et les découper en fines lamelles. A l'aide de petits carrés de papier sulfurisé, former des sushis de riz, décorer avec des lamelles de fruits et déguster aussitôt.

> Conseil

Varié cette recette avec des fruits de saison et de proximité.



Photo Damien MULLOUD / Cedus