

# cuisine\_

## Un cours à la maison

RECETTE DÉVELOPÉE EN 15 MINUTES - TECHNIQUE D'UN CHEF ESTRIANQUE

**TECHNIQUES À CRÉDITER** Préparer des asperges (p. 30), les pétales de tomates de légumes (p. 32), ciseler et hacher des légumes ou des échalotes (p. 17), faire blanchir des légumes au wok (p. 34), réaliser un beurre blanc (p. 22), ciseler et hacher des fines herbes (p. 18)

**QUANTITÉ DE PERSONNES :** 6

**Les ingrédients**


<b>Le poisson</b>	Farines de seigle : 300 g
Escalopes de saumon : 6 pièces	Sel fin : 1 pincée
Pois de saumon : 6 pièces	<b>Le beurre blanc</b>
Échalotes à poivre : 6 têtes	Beurre doux : 125 g
Beurre doux : 5 g	Échalote : 1 pièce
Emmental : 2 tranches	Crabon : 3 tranches
<b>Le bouillon</b>	Vin blanc sec : 10 cl
Asperges vertes : 31 pièces	Vinaigre balsamique blanc : 1 cl
Fèves de marionne : 1 pièce	Sel fin : 6 pincées
Capucines de celeriac hachées : 3 pièces	Muslin à poivre : 6 têtes
Graines de fenouil : 3 g	
Huile d'olive : 5 cl	


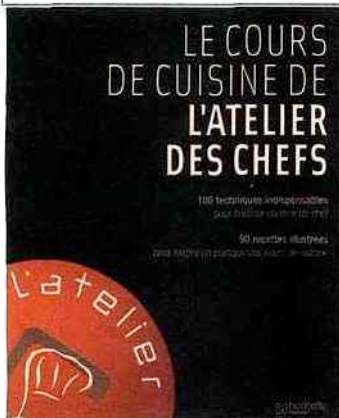
**Paupiettes de saumon et beurre blanc**

**La recette**

- 1 Préparez le poisson :** taillez les escalopes de saumon frais. Saupoudrez-les de fleur de sel et de saumon, et parsemez de quelques tomates coupées en quartiers. Couvrez d'émmental. Formez les paupiettes en roulant les escalopes, puis placez-les à l'eau de cuisson.
- 2 Préparez le bouillon :** épluchez les asperges. Émincez les fines herbes en fines lamelles et le reste en bâtonnets de 3 à 4 mm. Faites chauffer de l'eau dans une casserole. Ajoutez la tomate, les grains de celeriac et le fenouil. Dans un wok, versez un filet d'huile d'olive et faites revenir les pousses de soja et les asperges avec une pincée de sel fin. Faites échauder au wok les pousses de soja et les asperges. Portez la préparation à ébullition, puis placez une grille au-dessus et déposez-y vos paupiettes de saumon. Laissez cuire à couvert pendant 3 à 4 min.
- 3 Préparez le beurre blanc :** reportez-vous à la technique p. 22. Terminez en ajoutant les fines herbes et laissez refroidir.
- 4 Décorez les légumes dans des assiettes creuses, ajoutez une grande cuillère de saumon sur le dessus et rajoutez du beurre blanc. Décorez de légumes crus et d'échalotes.**

**CONSEIL DU CHEF** Cette recette est aussi délectable (et plus légère) accompagnée d'une vinaigrette à l'huile d'olive, vinaigre balsamique blanc et herbes hachées.

 [Vidéo www.atelierdeschefs.fr/livre/livre/4378](http://www.atelierdeschefs.fr/livre/livre/4378)

Quand l'Atelier des chefs décide d'adapter ses cours de cuisine en guide pratique pour que le plus grand nombre puisse en profiter, cela donne un livre de techniques pour apprendre chez soi à cuisiner comme un chef. Le recueil présente une cinquantaine de recettes illustrées pas à pas avec une innovation dans le monde de l'édition, puisque chaque recette ren-

voie vers une page du site web [www.atelierdeschefs.fr](http://www.atelierdeschefs.fr), permettant de regarder les techniques associées en vidéo. Chaque recette a également un tag qui permet de charger la vidéo sur son mobile. Pratique !

**Le Cours de cuisine de l'Atelier des chefs, Hachette Pratique, 240 p., 20 €.**

## accessoire\_ Coupé comme un samouraï

La très chic maison italienne Salvatore Ferragamo a demandé à la designer Patricia Urquiola d'imaginer un sac. Très architecturé, baptisé Tosei, il mêle le design à la mode. Sa créatrice est partie de l'idée de l'armure de samouraï. Les modules de cuir sont ainsi cousus ensemble et soutenus par des bandes de tissu. « *Le sac s'envisage donc comme un bouclier dont la forme change, il s'adapte à nous et à notre façon de l'utiliser* », explique Patricia. Il faudra aussi s'armer d'un peu de patience, puisque l'objet ne sera disponible que dans quelques semaines, et uniquement sur commande.

Plus d'infos au 08 1000 1200.



## mode\_

# Marins urbains

C'est une tendance lourde comme on dit, une qui n'a pas pu vous échapper même si la mode reste pour vous une chose incompréhensible. Vous avez bien dû constater que le style marin a envahi tous les rayons, au point de créer une certaine overdose chez certains qui ont déjà créé des groupes de résistance sur Facebook... Impossible en effet d'entrer dans une boutique sans voir ces rayures nous titiller l'œil. Et le vent du large continue à souffler ! La preuve avec deux collaborations fraîchement débarquées. D'un côté, Petit Bateau (avec un nom pareil, difficile de passer à côté !) s'est associé avec la marque Sœur pour créer une marinière en jersey rehaussée d'une ancre en guise d'écusson et sa charmante culotte de petite fille assortie. De l'autre, Pataugas s'allie à Jean Paul Gaultier pour une ligne plus complète et mixte. Jean-Paul s'est amusé avec la mythique chaussure à semelle crantée : résultat, la toile est rayée. Il y a aussi la tennis toute fine transformée en ballerine avec la même toile, et une très jolie marinière dos nu...



1.



2.

1. Edition limitée Petit Bateau et Sœur, 40 € pour la marinière et 15 € la culotte. En vente dans une sélection de boutiques, en ligne sur [www.petit-bateau.fr](http://www.petit-bateau.fr), et chez Sœur, 88, rue Bonaparte, 6<sup>e</sup>.
2. Authentique marinière Jean Paul Gaultier-Pataugas : 139 €. Infos : [www.pataugas.com](http://www.pataugas.com).