

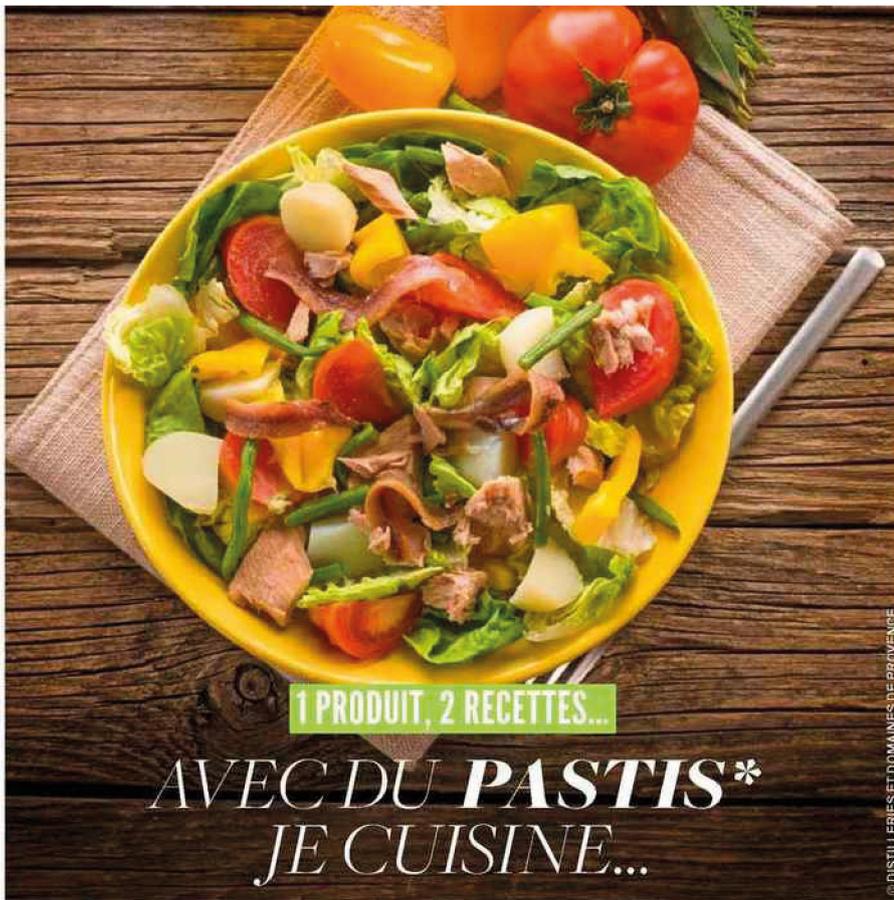
CLOSER

Pays : France  
Périodicité : Hebdomadaire  
OJD : 265887

Date : 27 Juillet - 09  
août 2018



Page 1/1



1 PRODUIT, 2 RECETTES...

AVEC DU PASTIS\*  
JE CUISINE...

© DISTILLERIES ET DOMAINES DE PROVENCE

## UNE SALADE NIÇOISE

4 PERS. PRÉP. : 25 MIN  
CUISSON : 8 MIN FACILE  
ABORDABLE 359 KCAL/PERS.

Dans une casserole, portez à ébullition **16 cl de pastis** avec **3 cl de miel**. Faites réduire de moitié, puis laissez tiédir. Incorporez alors **8 cl d'huile de tournesol**, **3 cl de vinaigre de cidre** et **25 g de persil frais haché**. Salez, poivrez, et mettez de côté.

Dans 4 assiettes, répartissez **12 feuilles de laitue** déchiquetées, **2 tomates** coupées en quartiers, **1 poivron jaune** taillé en morceaux, **3 œufs** durs détaillés en cubes, **100 g de haricots verts** cuits al dente, rafraîchis et coupés en deux, **170 g de thon** au naturel égoutté et émietté, ainsi que **16 filets d'anchois**. Arrosez de vinaigrette et servez immédiatement.



### LA PROVENCE EN BOUTEILLE

Bien plus qu'un simple anisé, ce pastis Grand Cru est composé de plus de 65 plantes et épices : anis vert, angélique, armoise, badiane, cannelle, réglisse... Avec de l'eau fraîche, c'est une explosion de saveurs naturelles de plantes. Glissé dans une recette, il se transforme en rayon de soleil parfumé. Le Pastis Grand Cru, Henri Bardouin, 70 cl, env. 25 € (vente en ligne, épicerie fines et cavistes).

\*L'ALCOOL EST DANGEREUX. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

## DES PETITS SOUFLÉS

4 PERS. PRÉP. : 20 MIN CUISSON : 12 MIN  
DÉLICAT ÉCO 336 KCAL/PERS.

Faites chauffer **65 cl de lait**. Séparez les blancs des jaunes de **4 œufs** et, dans un saladier, battez les jaunes avec **80 g de sucre**. Ajoutez **60 g de farine** fluide, puis le lait chaud en fouettant. Reversez dans la casserole et faites épaissir à feu moyen environ 2 min après la reprise de l'ébullition. Hors du feu, ajoutez **3 cl de pastis** et

mélangez. Ajoutez **2 blancs d'œufs** supplémentaires aux 4 précédents et battez-les en neige ferme, en ajoutant peu à peu **80 g de sucre**. Préchauffez le four à **210 °C (th.7)**. Versez à mi-hauteur dans 6 ramequins beurrés et enfournez **10 à 12 min** en surveillant, sans ouvrir la porte. Laissez tiédir avant de déguster.



© DISTILLERIES ET DOMAINES DE PROVENCE