

Pas facile de trouver chaque jour des idées pour cuisiner. Voici des recettes faciles et originales pour des repas végétariens savoureux bienvenus après les agapes de fin d'année.

RECETTES SOPHIE MENUT-YOVANOVITCH PHOTOGRAPHIES ISABELLE KANAKO
STYLISME ET RÉALISATION FLORA BENGUINA ACCORDS VINS SOPHIE MENUT

Salade d'agrumes, tuiles aux amandes et à l'orange

POUR 4 PERS. | PRÉPARATION 15 MIN

CUISSON 15 MIN | FACILE | BON MARCHÉ

• 2 pamplemousses rose • 3 oranges • 1 citron jaune • 75 g de sucre • 2 étoiles de badiane Pour une douzaine de tuiles :
• 75 g d'amandes effilées • Le jus et le zeste d'1 orange • 50 g de farine • 75 g de beurre ramolli • 75 g de sucre semoule

1. Dans un saladier, mélangez au fouet le sucre et le beurre. Tamisez la farine au-dessus du saladier et continuez de fouetter. Ajoutez le jus et le zeste de l'orange à la pâte. Incorporez les amandes et laissez reposer la pâte 1 h.

2. Préchauffez le four à 200 °C. À l'aide d'une petite cuillère, disposez des petits tas de pâte sur un tapis en silicone ou un papier cuisson huilé en les espaçant. Aplatissez-les légèrement avec le dos de la cuillère. Enfournez et laissez cuire 5 min en surveillant bien.

3. À la sortie du four, attendez 1 min avant de déposer les gâteaux sur un rouleau à pâtisserie pour leur faire prendre une forme incurvée.

4. Pelez tous les agrumes à vif en ôtant l'écorce, puis en recoupant chaque segment en prenant soin d'enlever leur membrane. Faites chauffer 10 cl d'eau avec le sucre et les étoiles de badiane pendant 5 min. Ajoutez les segments d'agrumes et leur jus et laissez cuire 5 min. Laissez refroidir et ôtez la badiane. Servez les agrumes dans leur sirop accompagné des tuiles.

NOTRE BON ACCORD

Crémant de Bourgogne Simmonet-Fevre, brut cuvée S 2014.

Cépage : 70 % chardonnay et 30 % pinot noir. Des arômes de fruits, de fleurs blanches, de pain grillé. Des fines bulles, de la gourmandise et de l'élégance.

