

# À TABLE

**60**  
RECETTES  
INÉDITES

N° 147 / MARS-AVRIL 2023

*C'est de saison*  
ON MITONNE  
**BAR, CHÈVRE,  
ÉPINARDS...**

SUPERSTAR,  
SUPER FACILE  
**VIVE LA  
CUISINE  
CORÉENNE!**

**MOZZARELLA**  
NOTRE BANC  
D'ESSAI  
POUR BIEN LA  
CHOISIR

*Bons & beaux*  
**GÂTEAUX**  
*fleuris*  
**LA NOUVELLE  
TENDANCE PÂTISSERIE**

*Tarte aux  
fraises au sirop  
d'acacia*

**ET AUSSI**

**MONTPELLIER, LE GUIDE GOURMAND ET ENSOLEILLÉ**

**LES RECETTES IODÉES DE CHRISTIAN LE SQUER**

**LÉGUMES & VINS, NOTRE SÉLECTION DE BONNES BOUTEILLES**

FRANCE METROPOLITAINE : 4,90 € - AND : 5,80 € - D : 7 € - BEL : 5,50 € - ESP : 5,80 € - GR : 5,80 € - IT : 5,80 € - LUX : 5,50 € - PORT CONT : 5,80 €

DOM S : 6 € - TOM S : 920 XPF - CAN : 9,99 CAD - CHF : 8 CHF - MAR : 65 MAD - TUN : 12 TND

CMI FRANCE

L 14142 - 147 - F - 4,90 € - RD



**DOMAINES OTT**

**Les Domaines Ott\* présentent la Cuvée Étoile**

Étoile est le fruit de l'assemblage des meilleurs raisins issus des trois domaines (Château de Selle, Clos Mireille, Château Romassan) installés en Provence sur deux appellations, Côtes de Provence et Bandol, et de la passion vigneronne qui anime les Ott depuis quatre générations. Cette cuvée d'artisan est obtenue au point d'équilibre entre la technicité du savoir-faire et une authentique liberté de création dans l'élaboration.

◆ Plus d'infos sur [domaines-ott.com](http://domaines-ott.com)



**AOP MORBIER**

**Un fromage qui se consomme toute l'année**

Pour qu'il révèle tous ses arômes (fruités, de yaourt, vanillé lacté voire de caramel au lait), il est conseillé de le laisser à température ambiante au moins trente minutes avant de le déguster. En cuisine, c'est un fromage doux, qui fond très bien et qui s'accorde avec de nombreux plats. Il est surprenant lorsqu'il est consommé sur une pizza ou dans un gratin. Prix de vente conseillé, à partir de 20 €/kg selon les points de vente.

◆ Plus d'infos sur [fromage-morbier.com](http://fromage-morbier.com)



**LOEUL & PIRIOT**

**Lapin & Bien, la marque engagée pour le bien-être animal**

Issue de lapins nés, élevés au sol dans de larges enclos et transformés en France, la marque Lapin & Bien est l'aboutissement du travail du collectif Eleveurs et Bien, un nouveau mode d'élevage de lapins sans cage, soutenu par CIWF, l'ONG qui défend un élevage durable. Proposée en différents formats de découpe, la viande de Lapin & Bien offre la garantie d'un produit de qualité, au goût unique, élevé dans le respect de la démarche Bleu-Blanc-Cœur.

◆ Plus d'infos sur [lapinetbien.com](http://lapinetbien.com)



**L'ATELIER ARTISAN CRÉPIER**

**La pâte à tartiner dont tout le monde raffole**

Avis à tous les gourmands, L'Atelier Artisan Crêpier propose désormais sa pâte à tartiner maison en vente à emporter. Issue d'une collaboration avec Michel Cluizel, cette pâte à tartiner est le parfait mélange de chocolat et de noisettes. Sans huile de palme et sans conservateurs, cette recette a la consistance idéale pour les crêpes. Parfaite pour prolonger l'expérience de L'Atelier Artisan Crêpier à la maison. Prix de vente conseillé, 6,90 € les 200 g.

◆ Plus d'infos sur [artisancrepier.com](http://artisancrepier.com)

**THONON**

**Une eau appréciée des grandes tables**

Déjà renommée au 16<sup>e</sup> siècle, l'eau minérale Thonon prend naissance dans un écrin de nature au cœur des Alpes de Haute-Savoie. Légère, pure et d'une fraîcheur délicate, elle est appréciée pour son goût minéral équilibré et sa fluidité en bouche. Autant de qualités qui mettent en valeur et laissent s'exprimer toutes les saveurs des plats les plus aboutis.

◆ Plus d'infos sur [eauxdeprestige.com](http://eauxdeprestige.com)



**BORA**

**La cuisson vapeur à la perfection**

Le four BORA X BO combine un four traditionnel et un cuiseur vapeur, il est doté de fonctions de nettoyage intégrées. Il offre un temps de chauffe ultra-rapide et une performance de cuisson professionnelle parfaitement uniforme, et ce, même lorsqu'on remplit tous les étages. La combinaison avec des fonctions d'un four conventionnel et avec d'autres possibilités de réglages manuels permet d'obtenir une cuisson parfaite.

◆ Plus d'infos sur [bora.com](http://bora.com)