



Secrets de Cuisine

La recette de Gregory Lemarchal



LA TARTE FINE AUX POMMES

LA RECETTE FACILE



PRÉPARATION : 30 MIN
VALEUR NUTRITIONNELLE :

270 KCAL/PART
CUISSON : 15 À 20 MIN

Ingrédients pour 6 personnes :

- 1 rouleau de pâte brisée
- 1 kg de pommes
- 75 g de sucre en poudre
- 40 g de beurre doux

- Préchauffez le four à th 8/240°C. Epluchez les pommes, détaillez-les en tranches fines.
- Etalez la pâte sur la plaque, piquez-la à la fourchette et disposez les tranches de pommes en les faisant se chevaucher. Saupoudrez de sucre et parsemez de morceaux de beurre.
- Enfourez à four très chaud pendant 15 à 20 min. La tarte doit être dorée et parfaitement cuite.

LE PLUS CLOSER

Servez cette tarte tiède saupoudrée de cannelle, avec une boule de glace vanille ou arrosée de caramel !

SÉLECTION NOUVEL AN

Après l'opulence des fêtes... pour bien commencer l'année.

POUR FAIRE PASSER LES ABUS

Après tous ces repas où chocolat, foie gras et saumon ont été les rois des tables, il va falloir digérer tout ça. **Security Feel Better** est un petit breuvage sans alcool, saveur poire, qui facilite la digestion des aliments et des boissons.



Ça va déjà mieux !
Lot de 2 mignonnettes, 4,95 €, en grandes surfaces.

DES VŒUX ORIGINAUX

Déjà janvier et les sempiternelles cartes de bonne année commencent à s'amonceler dans votre boîte aux lettres. Si vous voulez briser cette monotonie, My M&M's vous propose une idée géniale ! Souhaitez vos bons vœux via des pastilles chocolatées personnalisables.

Closer adore!

Les 15 sachets de 40 g, 37,50 €, sur www.m-ms.fr



UNE SOUPE REPAS

Ce n'est pas parce qu'on a un peu abusé pendant les fêtes qu'on doit se mettre à sucer des pousses de bambou ! Pour limiter les apports caloriques tout en gardant un vrai repas, voici la soupe repas. Équilibrée et savoureuse, elle est accompagnée de riches morceaux de poulet.



Weight Watchers, 380 g, 2,75 €, en grandes surfaces.

3 blinis au banc d'essai

Leader Price
Accompagnés de tarama, de lichettes de poisson ou de rillettes de poisson, ces blinis ont fait l'unanimité à l'apéritif.

Joliment dorés, la pâte bien aérée, ils offrent ce qu'il faut de croustillant à l'extérieur et de brioché à l'intérieur après 5 minutes au four.

16 Blinis Cocktail, 135 g, 0,99 €, chez Leader Price.



C'est notre choix

Tasso
Ils sont particulièrement consistants et nourrissants. Evitez de servir ces grands blinis en entrée ou plus personne n'aura faim pour le plat de résistance ! Plus proche d'une tartine-gâteau que du grignotage, ils se marient aussi bien au salé qu'au sucré. Attention, car le micro-ondes les rend tout mous.

8 Maxi Blinis, 560 g, 3,25 €, en grandes surfaces.



Comptoir du caviar
Des mini blinis spéciaux pour canapés, à avaler en une bouchée, on adore l'idée ! Mais le jury a été un peu déçu du résultat : un produit assez fade, très alvéolé et plus friable que vraiment moelleux. En plus, il n'est pas « donné-donné » et n'offre aucune précision sur le temps de réchauffage.

30 minis Blinis, 250 g, 3,45 €, en grandes surfaces.



RÉALISÉ PAR JOCELYNE DE AMORIN ET COLINE LIANCOURT