



À TABLE ! Recette de star pour briller aux fourneaux

LE VELOUTÉ AU GINGEMBRE

FACILE À IMPROVISER POUR RÉCHAUFFER LES CORPS ET LES CŒURS LORS D'UNE SOIRÉE SAINT-VALENTIN.



Ines Sastre

Toujours aussi ravissante, la nouvelle égérie Lierac ne revendique qu'un seul titre, celui de reine des soupes !



Pour 6 personnes

Préparation : 30 min. Cuisson : 20 min.

INGRÉDIENTS

• 1 potiron de 2 kg • 3 carottes • 1 orange à jus • 20 cl de crème fraîche liquide • 1 flacon de poudre de gingembre • 8 tranches de prosciutto • quelques pluches de cerfeuil ou persil plat.

• **Peler** les carottes et les cuire dans 2 l d'eau bouillante salée. Ouvrir le potiron en deux. Oter les graines, le peler et le couper en morceaux de 4 à 5 cm de côté.
• **Plonger** les morceaux de potiron dans l'eau bouillante avec les carottes. L'eau doit recouvrir les légumes. Cuire à petits bouillons un quart d'heure environ.
• **Prélever** avec une écumoire les morceaux et les passer au mixeur. Ajouter le jus d'une orange, saler, poivrer et saupou-

drer bien de poudre de gingembre. Ajuster l'assaisonnement en goûtant.
• **Préchauffer** le four à 180°C. Etaler les tranches de prosciutto sur une plaque de cuisson. Cuire au four de 12 à 15 min en les retournant à la mi-cuisson. Déposer sur un papier absorbant.
• **Servir** le velouté par personne, décoré de morceaux de chips de prosciutto, de généreux traits de crème fraîche et de quelques feuilles de persil ou cerfeuil.

Catherine Méric

NOUVEAUTÉS SUR LE GRIL !

La rédaction a goûté pour vous des produits pour une Saint-Valentin réussie.

CUVÉE CŒUR D'OR

(Pierre Mignon) : 55 €

Bouteille bluffante, bouchon surprise cachant un médaillon Arthus Bertrand incrusté d'un strass Swarovski et champagne extra. A se faire offrir par son chéri.

La note : 5/5.



SAC INTENSE SAINT-VALENTIN

(Marcolini) : 16,90 €

L'iconique Sac Intense du chocolatier en version mini, mais toujours garni de ses incontournables et sensuels cœurs framboise à tomber. La note : 5/5.



2 CŒURS DE FRAMBOISE,

(Picard) : 4,95 €

Ces tendres macarons sont fourrés de framboises adoucies d'un lit de chantilly. Ils sont tout indiqués pour terminer avec légèreté un dîner en tête-à-tête. La note : 4/5.



Cette semaine, on a déniché pour vous...

C'EST TOP

LE CADEAU PERSO

Une bonne bouteille fait toujours plaisir à un œnophile. Avec l'étiquette à son nom, c'est encore mieux. Cadeaux.com personnalise gratuitement la bouteille de votre choix et l'expédie en deux jours. Seul annui, l'heureux bénéficiaire hésite longtemps à l'ouvrir.



www.cadeaux.com, dès 14,90 € la bouteille de vin.