

télé
7
JOURS

Programmes du 25 au 31 décembre 2010

1€

Joyeux
Noël!



DESPERATE
HOUSEWIVES



NCIS

Crème de langoustines, pomme verte



Je cuisine



QUE BOIRE AVEC ?

Un domaine de la Landelle, muscadet Sur lie L'Astrée Vieilles Vignes 1999. Un pouilly-fumé Bouchié-Chatellier Argile à "S" 2008. Ou un champagne Blanc de Blancs Brut Billecart-Salmon.

■ Niveau : facile
■ Préparation : 20 mn
■ Cuisson : 30 mn



Les astuces
de Romain

Top Chef

- Vous pouvez remplacer les langoustines par des crevettes roses, nettement moins onéreuses. Et la crème par du lait de coco, c'est plus digeste et cela donne un bouillon plus léger. En touche finale, râpez un zeste de citron vert afin d'accentuer l'aspect acidulé de la pomme verte.
- Côté dessert, prolongez les notes acidulées de l'entrée avec, en plus des petits fours en ganache, des tartelettes au citron vert et jaune.
- En accompagnement des samossas de Saint-Jacques rien de tel qu'un chutney de mangues, pomme granny et oignon rouge.

Vainqueur de la première édition de Top Chef, Romain Tischenko serait dans les starting-blocks pour la prochaine édition 2011 (M6).

L'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.
À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.