



cuisine shopping

Faut que ça brille!

L'or n'a pas de goût, mais pour bluffer, c'est le meilleur! Sortez le grand jeu pour une soirée « 24 carats » avec ces produits triés sur le volet. PAR CATHERINE LAMONTAGNE



“Installez-vous à la table des fées avec ces calissons voilés d'or et de nacre”

Coffret Caliprestige, Confiserie du Roy René, 10 € les 200 g, www.calisson.com.

“Biscuit cacao et crémeux au foie gras pour ces lingots en trompe l'œil”

Mini Lingots Or, Thiriet, 9,60 € les 120 g, www.thiriet.com.



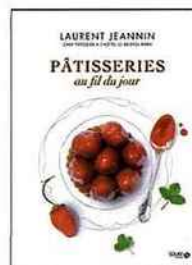
“Du sucre et rien d'autre pour donner un air de fête à vos desserts”

Perles nacrées or, Patisdécor, 4,43 € les 80 g, www.cerfdellier.com.



ET BIEN PÂTISSER MAINTENANT...

Cet ouvrage mêle les classiques aux réalisations plus arty du chef. 60 recettes détaillées, pour certaines, pas à pas. Le premier livre de Laurent Jeannin, chef pâtissier du Bristol, à Paris, porte bien son nom. « Pâtisserie au fil du jour », 39 €, Solar.



“Chic, la limonade se pare de paillettes d'or pur!”

Elixia Or, 11,90 € les 75 cl, épicerie fines, www.lejurachevous.fr.



“Délicieux confit de muscat, bien sûr idéal avec le foie gras”

Gelée de Muscat aux paillettes d'or, M. de Turenne, 8,20 € le pot de 110 g, épicerie fines.



SOS Réussir mon chapon



IL BAIGNE DANS SA GRAISSE

C'est normal, il s'agit d'une volaille engraisée! Posez le chapon sur une grille placée dans le plat : ainsi il va rôtir sans baigner dans son jus (ce qui durcit sa chair) pendant la première heure de cuisson. Piquez-le régulièrement pour que la graisse s'écoule facilement. Ensuite, bien sûr, éliminez cette graisse.

SA CHAIR EST UN PEU SÈCHE

Pensez à l'arroser toutes les 20 min (eau ou bouillon). Après 1 h de cuisson, une fois la graisse éliminée, le liquide ajouté aux sucs de cuisson formera un bon jus. Sinon, faites précuire le chapon 30 min dans un bouillon, égouttez-le, laissez sécher 3 h et terminez sa cuisson au four, en l'arrosant du bouillon dégraissé.