

CUISINE

À vos fourneaux !



Poivrons et anchois marinés à l'huile d'olive de Corse *Oliu di Corsica*

Pour 4 personnes :

- 500 g d'anchois au sel ■ 1 kg de poivrons rouges
- 2 verres d'huile d'olive de Corse
- 1 gousse d'ail ■ 3 feuilles de basilic
- 1 poignée d'olives noires.

Mettez les anchois à dessaler durant cinq ou six heures en les immergeant dans de l'eau fraîche que vous renouvelerez à trois reprises. Sous un filet d'eau froide, ôtez l'arête centrale, lavez-les, égouttez-les et séchez-les bien dans du papier absorbant. Dans un ravier plutôt creux, allongez les anchois, arrosez d'huile d'olive et parsemez de basilic haché et d'écaillés d'ail frais. Lavez les poivrons et cuisez-les entiers à four chaud une vingtaine de minutes, jusqu'à ce que leur peau noircisse et se boursouffle. Placez-les alors immédiatement dans un sachet plastique et fermez-le bien. Attention de ne pas vous brûler, cette opération va vous permettre de les peler très facilement. Quand les poivrons ont refroidi, ôtez-les du sac et épluchez-les. Séchez-les bien, coupez-les en lanières dans le sens de la fibre, placez-les dans un ravier baignant dans l'huile d'olive comme les anchois. Disposez sur la table poivrons, anchois, olives noires, du bon beurre et du beau pain frais. Buvez un blanc glacé.

Recette extraite de *Cuisine à l'huile d'olive* de Fabienne Maestracci - Les carnets de la Corse gourmande - Éditions Albiana. Réalisation : Jean-Claude Bartoli, chef du restaurant Le Voilier / Bonifacio

© D.E.

Panique au congélateur, t'as ton cube

Votre congélateur est plein à craquer, vous pensez être tranquille pour un moment, mais c'est sans compter sur l'orage, la panne de courant ou la porte mal refermée. Pas question de risquer l'intoxication alimentaire, dans le doute, direction la poubelle ! Mais ça, c'était avant le FreezCube, le petit cube magique capable d'indiquer le temps restant pour consommer vos surgelés en cas d'incident ! Que faire ? Secouez le cube, placez-le à l'envers dans votre congélateur puis retournez, c'est prêt ! Si le liquide en bas est bleu, il reste 14 jours, vert 3 jours, jaune 1 jour et rouge, vous pouvez tout jeter.

Prix : 10 €. Points de vente : Darty, Conforama, Carrefour, Casino...
www.freezcube.com



Corse, le terroir d'une huile

Depuis des millénaires, il existe en Corse autant de variétés d'huile que de types de vin. L'huile d'olive de Corse Oliu di Corsica AOP se fait à partir d'olives cueillies noires. Selon la variété et le terroir, des nuances aromatiques s'ajoutent à celle du fruit.

1. Corsic'alive arôme amande artichaut : 17 € le ½ litre (Monoprix)
2. L'Aliva marina : arôme amande

Prix : env. 17 €

3. Oru di Balagna : arôme artichaut. 15 € le litre (GMS).



Ma boutique

Ne rater pas au BHV le nouvel espace de 500 m² unique dédié aux arts de la table et à la cuisine. Belle balade en perspective entre les différentes marques chics, ethniques, classiques, délimitées par des structures et des verrières métalliques. L'espace a été repensé : la lumière redistribuée grâce à l'ouverture de larges baies vitrées, un parterre fait de larges allées de parquet en chêne, en carreaux de ciment ou en pierre naturelle. Vous déambulez entre les espaces, dédiés à la vaisselle, la grande verrerie, la cave, les nappes et les rangements de cuisine. Un enchantement ! BHV, 52 rue de Rivoli, 75004 Paris.