

# SAVEURS

LE MAGAZINE DE L'ART DE VIVRE GOURMAND. • N°193 • JUIN 2012 • 4,90 €

**69**  
nouvelles  
recettes  
à tester  
très vite

*Des petits plats  
faciles et de saison*

**Et en dessert ?  
Des FRUITS ROUGES !**

**Petits pois, fèves,  
haricots...**

On écosse, on dévore

**Marinade,  
Ça change tout**

**Filet mignon  
NOTRE MORCEAU PRÉFÉRÉ**

Gourmand et convivial

**Un déjeuner au bord de l'eau**



**Marne**  
GUINCHÉZ  
DANS LES  
GUINGUETTES



**Corse**  
PATRIMONIO,  
UN VIN DE  
RÉFÉRENCE



**Inde**  
LE JARDIN  
AUX 1001  
ÉPICES



# Un goût de vacances

Il suffit de pas grand-chose pour graver certains moments dans notre mémoire : une journée ensoleillée au bord d'un lac, un bon pique-nique, et c'est joué..

*Recettes Orathay Souksisavanh. Styliste Élodie Rambaud. Photos David Japy.*

1. Le bateau est amarré et un petit festin nous attend...





Repus de soleil et  
de farniente, on rentre  
à la maison...



## MOELLEUX AUX MYRTILLES ET CITRON

*J'en veux!*

Préparation : 15 mn. Cuisson : 20 mn.

Pour 6 personnes :

■ 3 blancs d'œufs ■ 125 g de sucre glace ■ 25 g de farine ■ 85 g d'amande en poudre ■ 100 g de beurre fondu ■ Le zeste d'1 citron bio ■ 120 g de myrtilles (fraîches ou surgelées)

■ Tamisez ensemble la farine et le sucre glace. Ajoutez la poudre d'amande. Fouettez les blancs en neige pas trop ferme. Incorporez délicatement les blancs à la spatule dans le mélange précédent. ■ Ajoutez le zeste du citron finement râpé et le beurre fondu refroidi. Mélangez bien. Ajoutez les myrtilles.

■ Versez la pâte dans des moules en silicone de la forme de votre choix (muffins ou mini-cakes). Enfournez à 180°C pendant 15-20 mn.

■ Les moelleux doivent être fermes au toucher et bien dorés.

■ Démoulez et laissez refroidir sur une grille avant de les déguster saupoudrés de sucre glace.

Notre conseil vin : un banyuls.

