

Notre temps

NOUVELLE
FORMULE

MAI 2011 - N°497 - 3,30 €

**DROITS
CRÉDIT CONSO
ENFIN DES RÈGLES
QUI NOUS PROTÈGENT**

**ASPARTAM, STEVIA, FRUCTOSE
LE VRAI POUVOIR
DES FAUX SUCRES**

**SURPRISE
L'aspirine
RÉVÈLE
DE NOUVEAUX
BIENFAITS**

CHIC, ÉCOLO, CONFORTABLE

**Le camping fait
sa révolution**

www.notretemps.com

M 02868 - 497 - F: 3,30 €



Dom: 4 € Tom: 520 XPF Espagne: 4 € Maroc: 45 MAD Grèce: 4 €
* OJD CONTRÔLÉ 2009, PARMIS LES MENSUELS VENDUS EN KIOSQUE



Classique Tiramisu

Pour 6-8 personnes

- 250 g de mascarpone
- 2 paquets de biscuits à la cuillère ou de pavesini ● 3 œufs
- 100 g de sucre semoule
- 100 g de chocolat en copeaux
- 50 g de cacao en poudre
- 4 tasses environ de café fort

- 1 Séparez les jaunes d'œufs des blancs. Mélangez les jaunes au sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Puis incorporez le mascarpone.
- 2 Montez les blancs en neige ferme et mélangez directement au premier appareil.
- 3 Imbibez les biscuits de café, un par un, et tapissez-en le fond d'un plat. Nappez de crème au mascarpone, parsemez de copeaux de chocolat et répétez l'opération.

Le chocolat on ne s'en lasse pas !

Trois recettes intemporelles sur un accord « di-vin » compléteront notre pur instant passion-plaisir-gourmandise...

MARIE-SOPHIE DUPRÉ

- 4 Posez un film plastique sur le plat et réservez au réfrigérateur quelques heures. Au moment de servir, poudrez de cacao !

Légère Brochettes de fruits au chocolat

Pour 6 personnes

- 200 g de Nestlé dessert
- 2 abricots ● 2 pêches
- 2 nectarines ● 1 mangue
- 12 fraises ● 50 g de beurre
- 2 cuil. à soupe d'eau

- 1 Faites fondre le chocolat au bain-marie, avec le beurre et l'eau. Lavez les fruits, coupez-les en morceaux, pelez-les et enfiler-les sur des piques à brochettes.
- 2 Posez les brochettes sur une feuille de papier sulfurisé et nappez de chocolat fondu. Placez au réfrigérateur dans

une assiette pendant une heure. Sortez 10 mn avant de servir.

Par l'expert Mousse au chocolat

PAR MICHEL CLUIZEL, maître chocolatier, pour son petit-fils, Nicolas

Pour 6 personnes environ

- 225 g de Mini-grammes de chocolat noir à 72 % de cacao
- 6 œufs ● 120 g de sucre en poudre ● 2 cuil. à soupe de crème fraîche

- 1 Faites fondre le chocolat au bain-marie. Versez les jaunes d'œufs. Remuez bien.
- 2 Ajoutez sucre et crème fraîche.
- 3 Battez les blancs en neige, puis incorporez-les à l'appareil.
- 4 Mettez la mousse au réfrigérateur pendant la nuit.

En savoir plus : www.chuizel.com



Fondante...
Après deux ans de recherche, la fameuse marque suisse Lindt sort sa première tablette de chocolat noir à cuisiner au fondant extraordinaire : «L'Universel», 200g, 2,09€. Recettes disponibles sur : www.lindt.com

Comme un pro!
L'école du Grand Chocolat Valrhona ouvre ses portes aux gourmands et gourmets : 8, quai du Général-de-Gaulle, 26600 Tain-L'Hermitage, tél. 0475079095 et 91, rue Joseph-Bertrand, 78220 Viroflay.

L'accord parfait

PAR LIONEL MICHELIN

Un Galateo, Coume del Mas, banyuls 2007

UN SAVOUREUX ÉQUILIBRE SUCRÉ/AMER

Le Galateo 2007, un banyuls capiteux et suave, a pour seul cépage le grenache noir, élevé en barrique. 2007 est un excellent millésime pour les vins du Sud. En effet, l'ensoleillement a permis aux raisins d'atteindre une parfaite maturité et de donner beaucoup de fruits. Gourmand et profond, c'est le complice idéal d'un gâteau au chocolat noir... mais il peut aussi accompagner avec bonheur une pâte persillée, offrant un doublé fromage/dessert unique.

Servir à 13 °C. Prix : 25 €.

● OÙ LE TROUVER
DE VINIS ILLVSTRIBVS, www.devins.fr
Lionel Michelin, 48, rue de la Montagne-Sainte-Geneviève, 75005 Paris, tél. 0143361212.
Ici, grands crus, millésimes rares, bouteilles d'années de naissance, coffrets-cadeaux, coups de cœur à petits prix mais aussi et surtout... l'accueil et les précieux conseils de Lionel Michelin vous attendent.



Ce vin doux développe, dans sa jeunesse, des arômes de kirsch, de cacao et de mûre. Néanmoins, il peut se garder 5, 10, voire 50 ans. Il prendra alors des couleurs tuilées, puis des arômes de fruits secs et de torréfaction.