

www.elle.fr

15
gestes
ultra
simples
pour avoir
de beaux
cheveux
toute
l'année

NOUVEAU
PRIX
2€

DÉCO
LE NOUVEAU
CHIC
MINIMA

MODE
OSEZ L'ALLURE
RAYURES
NOS LOOKS
CHICS ET FACILES

FÈMIGNONNE OU FÈMINULLE
QUELLE FÈMINISTE ÊTES-VOUS ?

AFFAIRE DSK
COUPS BAS, MENSONGES, VÉRITÉS...
LA GUERRE EST DÉCLARÉE

BIEN DANS
LEUR CORPS
LES SECRETS DES
FEMMES QUI ONT
APPRIIS À S'AIMER

hot et hype
UNE TOUCHE DE PIMENT DANS VOS RECETTES

QUEL SOIN
POUR QUELLE PEAU ?
VOTRE ORDONNANCE
BEAUTÉ DE L'ÉTÉ

l'actrice
la mère
l'amoureuse
LA VRAIE
MONICA
BELLUCCI
INTERVIEW
SANS FARD

M 01648 - 3415 - F: 2,00 €



HEBDOMADAIRE. 10 JUIN 2011
FRANCE METROPOLITAINE 2 €. DOM: avion 4,70 €. BEL 2,30 €. CH 4,50 FS. A 4 €. AND 2 €. CDN \$ 5,25. D 4 €. ESP 3,30 €. FIN 5,50 €. GR 4,20 €. IRL 4,40 €. ITA 3,30 €. LUX 2,30 €. MAR 30 DH. NC 1 200 F. CFP. NL 4,10 €. POLY. FR 1 400 F. CFP. PORT cont 3,30 €. TUN 4 DT. USA \$ 5,25.



COOKIES CHOCOPIMENTÉS

Faire fondre 100 g de beurre salé. Mélanger 300 g de farine, 140 g de sucre roux, 1 c. à café rase de piment d'Espelette, 1/2 paquet de sucre vanillé et 1 paquet de levure chimique. Ajouter 2 œufs et le beurre fondu, mélanger. Incorporer 100 g de pépites de chocolat et 80 g de noix de macadamia concassées. Façonner un boudin de 4 cm de diamètre, détailler en tranches de 2 cm d'épaisseur. Les cuire 10 mn à 180 °C (th. 6).

Recette extraite de « Le Piment d'Espelette : de la corde à la poudre... » d'Anne Lefeuvre et Clelia Ventura (Barnea Productions).

PIMENTEZ-VOUS L'ÉTÉ !

Hot hot hot, les piments ? Pas forcément : ils vont des plus doux aux plus forts. Nos astuces pour les dompter.

Le B.A.-BA

Pour choisir le piment qui convient à nos papilles, il faut savoir que...

- ✓ L'échelle de Scoville mesure de 1 (doux) à 10 (terriblement brûlant) son intensité. Elle est mentionnée sur l'emballage pour certaines marques.
- ✓ On ajoute le piment en fin de cuisson quand il est en poudre.
- ✓ On l'ajoute au début de la préparation quand il est entier, sans le percer.
- ✓ Lorsqu'il est frais, mieux vaut porter des gants pour ôter ses graines, qui contiennent sa force.

LE CHIPOTLE

Un jalapeño mexicain fumé aux notes boisées et cacaotées.

On en met : dans la salsa mexicaine (3 tomates hachées avec 1 oignon + coriandre + 2 gousses d'ail + jus de citron vert + sel + chipotle), dans le chili...

On le trouve : en poudre, chez Goumanyat (www.goumanyat.com), ou en conserve, en flocons (www.dos-mexicanas.com).

LE PIMENT D'ESPELETTE

Le seul piment AOC français au piquant léger et progressif.

On l'achète en poudre, que l'on conserve à l'ombre. Dès que sa couleur pâlit, hop, poubelle !

On en met : 1 c. à café dans 300 g de confiture de cerises, à servir avec le fromage ; une pointe dans la pâte d'une tarte à la tomate.

On le trouve : bio, équitable et local, celui d'Ethiquable (en supermarchés) a tout bon ! Et une bonne sélection chez Lurretik (www.lurretik.com).

LE PIMENTÓN

C'est le piment espagnol fumé du chorizo. Le top ? Le pimentón de la Vera, assez doux, protégé par une AOP.

LE RESTO DE LA SEMAINE : BRAISEVILLE

Le spot le plus chaud du moment est à SoPi (dites South Pigalle) : ce n'est pas ce que vous pensez, mais un resto construit autour d'un four à braise venu d'Espagne, dans lequel

un chef inspiré cuit viandes, poissons, légumes... Que des produits tip-top, c'est ca-non ! Les asperges du Poitou rôties aux champignons et coriandre étonnent. Suivent un ris de veau rosé, tendre, parfait, flanqué d'une purée de patate douce au soja à tomber, et d'une côte de bœuf Black Angus bleue et chaude à cœur, du pur talent. Côté desserts, leur « granny, fenouil, curry fumé », oh la la ! Ajoutez à tout ça une déco parfaite, une faune plus-hype-tu-meurs et des vins bien choisis, et vous obtenez the place to be. Courez-y ! A partir de 25 €.

■ 36, rue Condorcet, Paris-9°. Tél. : 09 50 91 21 74.

MARIE ZOTTO



On en met : dans la paella, les tortillas et le gaspacho.
On le trouve : à L'Épicerie de Bruno (www.lepiceriedebruno.com).

LE PIMENT CHEVEUX D'ANGE

Ce n'est pas du safran, mais des filaments corsés de piments chinois.

On en met : sur des coquillages ou sur un velouté glacé de maïs.

On le trouve : chez Terre Exotique (www.terreexotique.com) et dans les épicerie fines.

LE PIMENT DE CAYENNE

Fort et classique, parfois surnommé « poivre de Cayenne ».

On en met : dans le caviar d'aubergine et les acras de morue.

On le trouve : parmi d'autres piments, à L'Art de vivre aux Caraïbes (20, rue de l'Abbé-Grégoire, Paris-6°).

LE PIMENT OISEAU

Dit aussi pili-pili, c'est le piment de la harissa.

On en met : dans une huile spéciale pizza (1 l d'huile d'olive + 3 piments oiseau + thym + laurier + romarin).

On le trouve : frais dans les supermarchés exotiques, et sec chez Eric Bur (www.lesbonsproduitsdumonde.com).

ESTÉRELLE PAYANY