

LE JDMAG

MODE

LE SAC BANANE
DEVIENT STYLÉ

BEAUTÉ

DU MAKE-UP
MADE IN CORÉE

ÉVASION

VIRÉE PLAISIR
À SAUMUR

SANTÉ

HALTE AUX YEUX
TROP SECS!

ST-VALENTIN

UNE PLUIE
DE CADEAUX
POUR ÊTRE
À LA FÊTE

La reine
de la pop

**TAYLOR
SWIFT**

BONNES ADRESSES

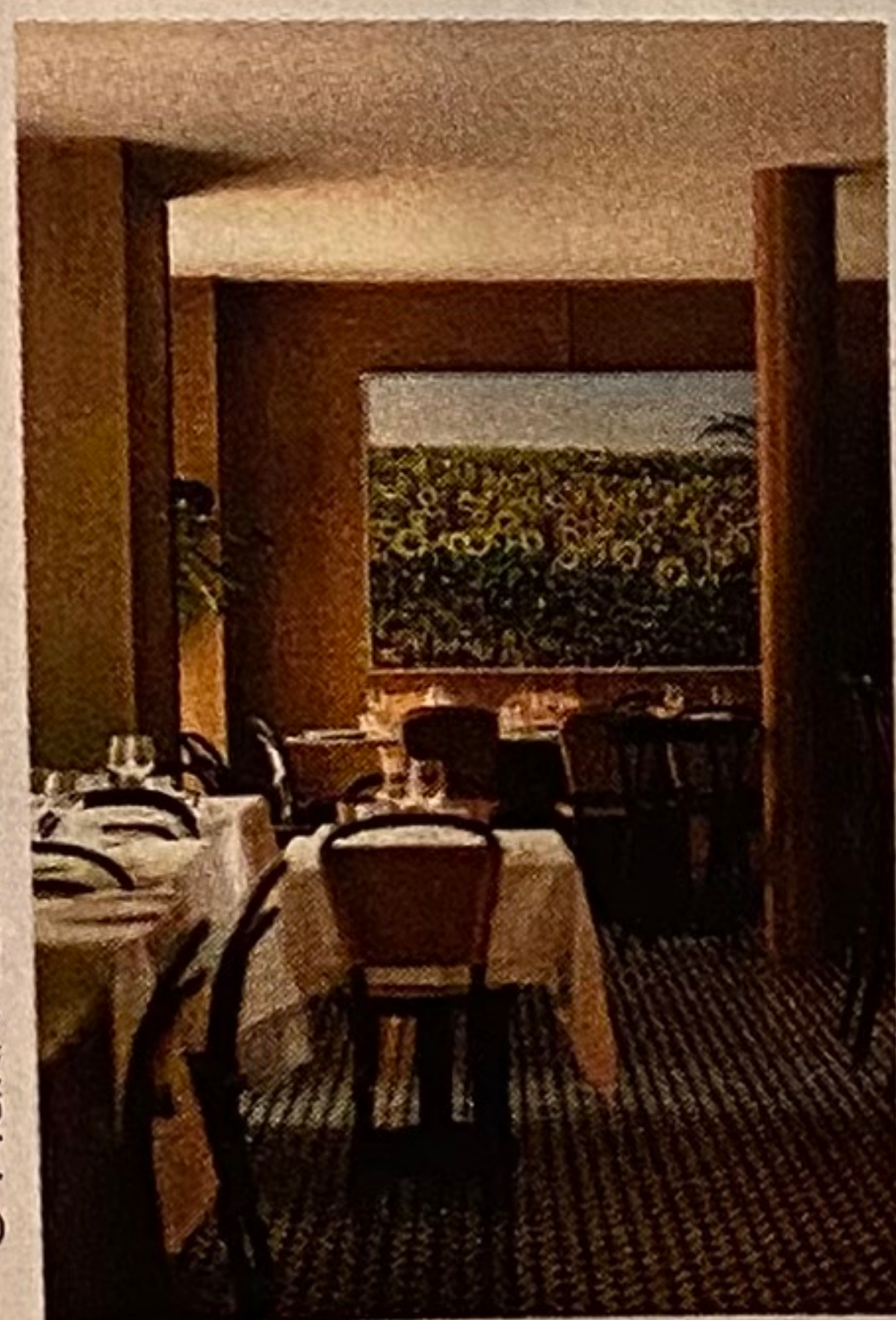
LA RECETTE



DÎNER INSOLITE

Sur les falaises de Dinard, autour d'une table intimiste, le chef Rémi Ledauphin propose une cuisine de partage et d'authenticité qui met en avant les produits de la mer et du potager.

Villa Haute Guais. 17, avenue de la Vicomté, Dinard.
villahauteguais.com



PARFUMS D'AILLEURS

C'est le rendez-vous libanais de la capitale. Au menu, une cuisine généreuse et conviviale. La carte évolue au fil des saisons,

mais les recettes traditionnelles vous régaleront toute l'année.

EM Shérif Café. 134, boulevard Haussmann, Paris (8^e).

ACTU

Plaisir non coupable



Préparés dans la biscuiterie Jean et Lisette en Charente-Maritime, ces

petits-beurre parfaitement addictifs sont fabriqués avec de la farine de blé complet française et sont garantis sans sucres, sans édulcorants et sans arômes artificiels. **Petits-beurre, 2,69 € les 3 sachets de 5 biscuits, Karéléa.**

À LIRE



Plaisirs sains

Préparer des desserts avec un index glycémique faible, c'est possible. Découvrez une

quarantaine de recettes innovantes pour remplacer les ingrédients classiques par des options plus saines. On se régale en prenant soin de sa santé et de son poids. **Les Nouveaux Desserts à IG bas, de Marie et Maud Chioca, éd. Terre vivante, 19 €.**



L'Italie revisitée

Ce nouvel ouvrage gourmand fait la part belle aux recettes du quotidien avec une approche

healthy de la cuisine italienne. On retrouve ainsi pas mal de classiques allégés dans lesquels le légume tient une place de choix. **La Cucina leggera, de Laura Zavan, photos Valérie Lhomme, éd. Hachette Cuisine, 24,95 €.**



GAUFRE SALÉE AU VACHERIN FRIBOURGEOIS ET SALADE DE BETTERAVES EN PICKLES

Préparation : 20 min | **Cuisson :** 6 min par fournée | **Repos :** 7 h

POUR 8 PERSONNES

- 4 tranches de jambon
- 1 betterave crue
- 4 poignées de jeunes pousses
- 1 bouquet de persil plat
- 1 brin de thym
- 2 œufs
- 400 ml de lait
- 120 g de vacherin fribourgeois
- 50 g de beurre demi-sel fondu
- 200 g de farine
- 100 g de farine complète
- 25 ml de vinaigre de cidre
- 15 g de cassonade
- 11 g de levure chimique
- 1 pincée de fleur de sel
- 1 c. à café de graines de coriandre
- 1 c. à café de baies roses
- 1 c. à café de poivre en grains
- Poivre du moulin
- Huile

1. Faites chauffer le vinaigre avec 50 ml d'eau, la cassonade et le sel. À ébullition, coupez le feu et ajoutez les épices et le thym.
2. Pelez et tranchez finement la betterave, placez-la dans un bocal, puis versez dessus le liquide épicé. Fermez et laissez au frais pendant 6 heures.
3. Préparez la pâte à gaufres : hachez le persil et le jambon, râpez le vacherin fribourgeois.
4. Dans un saladier, mélangez les farines, la levure, les œufs, puis le lait progressivement. Ajoutez le jambon, le persil, le fromage, poivrez, puis versez le beurre fondu. Laissez reposer 1 heure.
5. Faites chauffer le gaufrier, huilez les plaques, versez une louche de pâte et faites cuire 6 minutes.
6. Servez chaud avec les pickles et les jeunes pousses.