

www.prima.fr

N° 299 JUILLET 2007

prima

Source d'inspiration

PRIX SPECIAL
1,90€
2€

ON SE
DETEND!

10 PAGES DE
JEUX & TESTS

CAHIER CRÉATIF
SPÉCIAL
SCRAPBOOKING

A LIRE:
REBELLES ET
FIÈRES DE L'ÊTRE

BONHEURS D'ÉTÉ

- Brunch à la carte
- Pêche-party
- Apéro tapas
- Disco au jardin
- Randonnées nocturnes...

PSYCHO
CRÉER DES
MOMENTS FORTS
AVEC SON ADO

Salades d'été LES VINAIGRETTES

À TOUTES LES SAUCES!

Des idées faciles et originales qui réinventent mayo ou vinaigrette et partent huile ou vinaigre. Nos salades vont nous épater!



Mayonnaise aux 1001 herbes

► Ébouillantez 60 g de fines herbes (persil, aneth, cerfeuil, estragon). Pressez-les dans les mains et mixez-les. Incorporez ce jus d'herbes à 250 g de mayonnaise. Meilleure utilisation : poisson froid.



Vinaigrette comme Marc Veyrat

► Préparez une vinaigrette à base de bouillon de légumes maison (légumes frais et bouquet garni). Pour la réaliser, émulsionnez au mixeur plongeur 1 l de soupe d'huile d'olive, 3 d'huile d'arachide, 1 de vinaigre de vin blanc, 1 de vinaigre de vin rouge, 4 cuil. à soupe de bouillon, 1/2 sucre frotté sur le zeste d'une orange. 1 pincée de sel et 2 tours de moulin à poivre. Meilleure utilisation : salade verte.

2 basiques customisés

► Huile pimentée. Mettez 1 ou 2 piments forts et 1 brindille de romarin dans une bouteille. Remplissez-la de 50 cl d'huile d'olive. Bouchez. Réservez 2 semaines dans un endroit frais et sombre. Meilleures utilisations : salade de crevettes et marinades.

► Vinaigre de xères à l'origan et piment d'Espelette. Mettez 1 cuil. à soupe d'origan et 2 cuil. à café de piment d'Espelette dans un bocal. Versez dessus 60 cl de vinaigre de xères frémissant. Fermez. après refroidissement. Laissez macérer 2 semaines puis filtrez dans une bouteille. Meilleure utilisation : poivrons marinés.



C'EST SYMPA!

Sérigraphié

Des huilliers parfaits pour bien maîtriser les quantités versées. En verre sérigraphié. La Carpe, 7,50 € en 27 cl et 9,50 € en 50 cl.



Set de vinaigrette

Des vinaigrettes toutes prêtes aux saveurs enchantées... Coffret 12 mignonnettes (4 Nature, 4 Basilic, 4 Citron), A l'Olivier, 5,60 €.

Assemblage unique

pour les salades : huile de pépin de raisin pour la douceur et huile d'olive pour le fruité. Parfum des Oliviers, 14,90 € en 50 cl.

30 ASTUCES MINCEUR

POUR UNE
SILHOUETTE AFFINÉE
ET UN VENTRE PLAT
TOUT L'ÉTÉ

