

Perche

DES MONTS

La *Perca fluviatilis* est une perche d'eau de montagne, que le gourmet trouvera désormais sous la marque La Perche Loë, un produit de grande qualité, 100% suisse. Le poisson, qui constitue un de nos classiques, est ici garanti sans antibiotique ni médicament, élevé dans les bassins de Valperca, une ferme d'élevage de Rarogne, en Valais. La perche Loë grandit dans l'eau naturelle des montagnes, dont une partie provient du Lötschberg. Elle est livrable quarante-huit heures seulement après avoir été pêchée. Fraîcheur garantie pour cette perche des monts!

www.lapercheloe.ch



POUR 6 À 8 TARTELETTES

Une pâte brisée déjà prête ou maison,
200 g de myrtilles fraîches ou congelées
CRÈME D'AMANDE
80 g de sucre, 80 g d'amandes en poudre,
80 g de beurre, 2 œufs

Préchauffer le four à 180 °C.

Étaler la pâte. Beurrer les moules ou les couvrir de papier sulfurisé. Mettre la pâte. Piquer le fond avec une fourchette. Remettre au frigo environ 15 minutes.

Faire cuire à blanc la pâte 10-15 minutes. Pour cela, on peut utiliser des noyaux de cerise ou des fèves que l'on verse sur la pâte, elle-même recouverte d'un papier cuisson. Cela pour éviter que la pâte ne gonfle.

Dans un saladier, mélanger le sucre et le beurre en pommade, ajouter les œufs entiers et les amandes et mélanger. Verser cette préparation sur le fond de tarte, et y poser les myrtilles.

Remettre le tout au four pendant 15-20 minutes!

Retrouvez plus de recettes sur bolero magazine.ch/fr

La recette d'Estelle

AMANDINE MYRTILLE

BOLERO

LA BAIE ET SON MAQUEREAU

Alimentaire, mon cher Watson

La groseille, on connaît. La groseille à maquereau, un peu moins. Plus grosse, moins rouge, elle a les mêmes propriétés que sa version mini et écarlate. Alors que cette dernière pousse en grappe, notre spécimen s'épanouit en solitaire. Côté nutrition, c'est un beau concentré de potassium et de vitamine C. La *Ribes uva-crispa* accompagne idéalement le poisson, le maquereau en particulier, d'où son nom.



Choc de la PÉPITE



C'est un ratage qui est à l'origine du cookie. On le doit à Ruth Graves Wakefield qui tenait avec son mari une auberge à Boston dans les années 30. La petite dame a tenté un biscuit avec des morceaux de chocolat qui, à sa grande surprise, n'ont pas fondu. Et sa recette manquée de devenir un best-seller made in USA qui traversa l'Atlantique à la faveur la Seconde Guerre mondiale. On le trouve désormais partout, et même dans une variante *gluten free*. Qu'on a goûtée en quatre versions.

**** Charlotte Chocolat, Generous, Globus, 6,40 fr./120 g
Ce n'est pas le plus appétissant, car il est petit. Mais il est redoutable en bouche, grâce à la fleur de sel qui lui donne du caractère.

*** Choc Chip, Kent & Fraser, Globus, 6,90 fr./125 g
Il est assez gras, ce qui plaît. Il croque bien, mais manque un peu de goût.

** Cookies aux pépites de chocolat, FreelyHandustry, rte de Challex 5, LaPlaine, freelyhandustry.com, 36 fr./780 g
Ce cookie artisanal et genevois est, à l'œil, le plus généreux. Il est moelleux en bouche, proche de la version *home made*, mais le chocolat n'est pas à la hauteur.

* Choc Chip, Kent & Fraser, Globus, 6,90 fr./125 g
Visuellement et gustativement, ce cookie est faible. Un arrière-goût de noix de coco vient perturber l'ensemble.

**** sublime *** excellent ** très bon * bon

BOLERO