

« Je dois à ma mère, fin cordon bleu, ma passion pour la cuisine. Elle m'a appris ses petits secrets. Aussi, c'est à mon tour de transmettre quelques astuces pour faire de ces plats des moments de plaisir à partager. »

**Bruno Philippe**, ambassadeur de la FFCA et candidat aux championnats de France de cuisine amateur 2011 ® au magasin Carrefour d'Aix-en-Provence



## 2 « entrées, plats et petites douceurs » pour 4 personnes

### RECETTES EXCLUSIVES

#### UNE TARTE FINE ENTRE POIRE ET FROMAGE

**Préchauffez** le four (180 °C - th. 6).  
**Pelez** les poires, retirez le centre et coupez-les en lamelles dans le sens de la longueur.

**Coupez** le bleu en fines tranches de 1/2 cm.

**Déroulez** la pâte feuilletée sur la plaque du four en gardant le papier sulfurisé. Repliez les bords sur 1 cm et piquez la pâte avec une fourchette. Disposez les poires en éventail, ajoutez les lamelles de bleu et les cerneaux de noix. Poivrez.

**Enfournez** 20 min. Sortez la tarte du four et laissez tiédir. Servez avec une salade de roquette assaisonnée de vinaigre balsamique.

**L'astuce de Bruno :** vous pouvez remplacer le bleu d'Auvergne par du bleu des Causses, de la fourme d'Ambert ou du roquefort.



L'avis du sommelier



fronton



touraine

## Les entrées



#### UN VELOUTÉ DE CAROTTE AU DOUX PARFUM D'ORIENT

**Pressez** les deux oranges après avoir prélevé le zeste de l'une d'elles.

**Pelez** les carottes et coupez-les en tronçons de 2 cm. Faites-les cuire 25 min dans 1,5 litre d'eau salée assaisonnée du bouillon de volaille.

**Émincez** l'échalote. Faites-la revenir dans une poêle avec 15 g de beurre. Ajoutez les zestes et le jus des oranges. Salez, poivrez et laissez réduire à feu moyen pendant 5 min.

**Mixez** les carottes dans le bouillon avec un mixeur plongeur. Ajoutez le jus d'orange, la crème et le cumin tout en continuant à mixer. Rectifiez l'assaisonnement et versez aussitôt le velouté dans 4 bols.

**L'astuce de Bruno :** ajoutez une quenelle de chantilly. Au moment de servir, posez-la sur le velouté chaud, elle va fondre.

**préparation :**  
10 min **cuisson :**  
45 min **facile**  
**économique**  
**POUR 4 PERSONNES :**  
750 g de carottes  
- 2 oranges - 20 cl de crème liquide  
- 1 échalote - 15 g de beurre - 1 tablette de bouillon de volaille  
- 1 c à café de cumin en poudre - sel  
- poivre du moulin

L'avis du sommelier



costières-de-nîmes



bordeaux rosé