

version femina

femina.fr

mer

LA MODE PREND
LE LARGE

BEAUTE

Figue, rose, citron...
ça fleure bon les
vacances

PLAGE

OUI OU NON
A LA CIGARETTE

A TABLE

pure Malte

les goûts et les couleurs d'une île méditerranéenne

UN ÉTÉ AVEC
THOMAS
DUTRONC

EVASION
DE NANTES
A BREST
SUIVEZ LE CANAL

Semaine du 27 juillet au 2 août 2015



Cuisine-déco

Une halte à **Malte**

Riche en Histoire, l'île des chevaliers de l'ordre de Malte, au sud de la Sicile, cultive aussi une tradition gourmande et un art de recevoir. Nous l'avons choisie pour mettre en scène nos coups de cœur de l'été à travers une déclinaison, très tendance, de vert et de bleu, pleine de promesses de voyages.

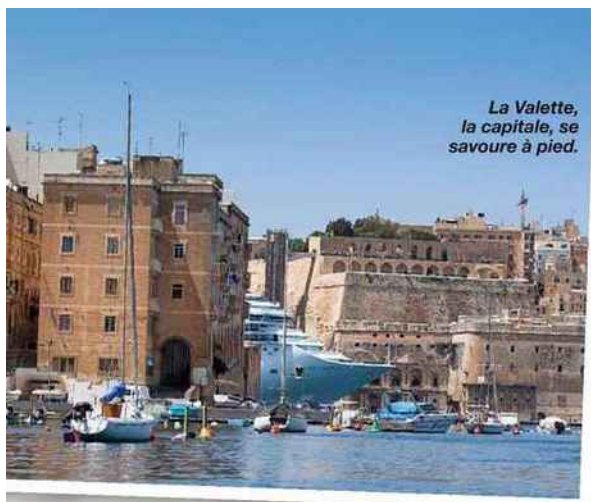
**Fettuccines aux moules, pak-choi et safran**

Pour 4 personnes - Préparation : 15 min - Cuisson : 25 min

• 200 g de fettuccines fraîches • 80 g de moules fraîches • 50 g de chou pak-choi • 1 aubergine • 1 oignon • 1 gousse d'ail
• 2 à 3 filaments de safran • 30 cl de vin blanc • 1 brin d'aneth • 1 brin d'estragon • 5 cl de fumet de poisson • 3 cuill. à soupe
de crème fraîche épaisse • huile d'olive • sel, poivre du moulin

• Plongez les pâtes dans une grande casserole d'eau bouillante salée et laissez cuire 10 min • Egouttez et réservez. • Pelez et émincez l'ail et l'oignon. • Faites chauffer dans une grande poêle un peu d'huile d'olive, l'oignon, l'ail et le safran. • Baissez à feu doux jusqu'à ce que l'oignon soit translucide. • Ajoutez les moules bien rincées, les feuilles de pak-choi et l'aubergine nettoyées et coupées. • Salez et remuez de 4 à 5 min à feu vif. • Versez le vin blanc, laissez réduire puis ajoutez le fumet de poisson jusqu'à réduction de moitié. • Incorporez la crème fraîche et laissez épaissir 5 min • Avant d'ajouter les pâtes dans cette préparation, décoquillez les moules. • Poivrez et mélangez délicatement. • Décorez de quelques herbes aromatiques ou de feuilles de mesclun et servez aussitôt.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.



*La Valette,
la capitale, se
savoure à pied.*

1. Pichet en terre cuite, Adrie, made.com, 49 €.
2. Jeté de lit en coton indigo, Kantha, Fragonard, 140 €. 3 et 4. Verres en acrylique, Athezza, 6,50 € l'unité. 5. Couverts 18/10 en Inox et acrylique, Basic, Sabre, grande cuillère, fourchette, petite cuillère, 11,90 € pièce, couteau 15 € pièce. 6. Assiettes à dessert et plates en faïence émaillée, Simplement Bleu, Caravane, 17 et 20 € pièce. 7. Vase à col fleur en verre, Serax, 14,45 €. 8. Serviettes en lin, Bon, Society, 25 € pièce.





1. Lanterne en verre vert, Témara, Athezza, 33 € (existe en saumon). 2., 3. et 7. Bougies contenues dans des pots en céramique, Bougies La Française, petit modèle, 15 €, grand modèle, 35 €. 4. et 5. Lumignons en verre, Herbes Vertes et Ethnic Bleu, Maisons du Monde, 3,99 € pièce. 6. Bougie d'extérieur, Stripe, Broste Copenhagen, 11 €.





1. Dame-jeanne en verre ancien, Brocante de la Bruyère, 40 €. 2. Bouteille à anneau en verre, Serax, 15,70 €. 3. Carafe en verre recyclé, bouchon en liège, Mia, LSA International, 18 €. 4. Vases bouteille en céramique, Monoprix, 8,90 et 10,90 €. 5. Sets de table en coton, Monoprix, 3,50 € l'unité. 6. Nappe en métis lavé, finition bourdon, Alya, Caravane, 90 € (existe en 8 coloris différents). 7. Coupe en métal, Flower, BoConcept, 39 €. 8. Assiettes en porcelaine faites à la main, Bertozzi chez Cleo C, 32 et 37 € pièce. 9. Assiettes plate et creuse en faïence côtelée, Matador, Alinéa, 3,50 et 3,99 € pièce. 10. Chemin de table en lin, L'Heure Bleue, Bertozzi chez Cleo C, 70 €. 11. Couverts en acrylique, Athezza, 2, 80 € le set (1 couteau, 1 fourchette et 1 cuillère).

