

**DÉTOX
COOL
PERDEZ
VITE ET BIEN
LES KILOS DES
FÊTES**

www.elle.fr

ELLE

NUMÉROLOGIE EN 2012 COMPTEZ SUR L'AMOUR

COMMENT VIVRE SUR 12 CM
L'INTERVIEW VÉRITÉ DE
CHRISTIAN LOUBOUTIN

FANTASME
QUEL PERSONNAGE DE
CONTE ÊTES-VOUS ?

BONNE ANNÉE !
NOTRE CALENDRIER
DES HOMMES SEXY

CHEVEUX

50 COIFFURES FACILES POUR CHANGER DE TÊTE

ARCTIQUE, AFRIQUE OU AMÉRIQUE ?
ET SI ON S'ÉVADAIT VRAIMENT

VÊCU "LE JOUR OÙ J'AI AIMÉ
TROIS HOMMES"

NOTRE JEU DE PISTE
OÙ CROISER
LES BECKHAM À PARIS

CHAUD ! UNE NUIT
AVEC NICOLAS BEDOS

**MAGIQUE
LA MO
S'AMUSE CH
DISN**

M 01648 - 3444 - F: 2,00 €



HEBDOMADAIRE. 30 DÉCEMBRE 2011

FRANCE METROPOLITAINE 2 €. DOM avion 4,70 €. BEL 2,30 €. CH 4,50 FS. A 4 €. AND 2 €. CDN \$ 5,25. D 4 €. ESP 3,30 €. FIN 5,50 €. GR 4,20 €. IRL 4,40 €. ITA 3,30 €. LUX 2,30 €. MAR 30 DH. NC 1 200 F. CFP. NL 4,20 €. POLY. FR 1 400 F. CFP. PORT cont 3,30 €. TUN 4,20 DT. USA \$ 5,25

LES PRODUITS CULTES DE SÉBASTIEN GAUDARD

Coucou, le revoilà ! L'ex-pâtissier star du Délicabar ouvre sa nouvelle boutique à Paris. Il nous confie sa liste pour cuisiner ses ingrédients.

IL NOUS RÉGALE !

Cloches à gâteau, carrelage ancien, lampes chinées : rétro mais pas gogo, la nouvelle pâtisserie-confiserie de Sébastien Gaudard semble avoir toujours été là ! Parmi la vingtaine de gâteaux posés sur les napperons immaculés, on craque sur l'aérien baba, la religieuse bi-goût, les délicieuses tartelettes citron ou caramel-noix, l'oublié othello (meringue à la ganache) et le suranné puits d'amour. Interdiction de repartir sans avoir goûté les divins chocolats !

LE CHOCOLAT AU LAIT

« Il me rappelle le goûter de ma grand-mère. »

Pour une tartine sublime. Étalez du beurre doux sur de la baguette et râpez du guanaja de Valrhona.

LE BEURRE DE JEAN-YVES BORDIER

« Surtout celui au sel fumé, parfait avec du miel. »

Pour des mouillettes, à faire avec du pain aux céréales.

LA VANILLE

« Celle de Madagascar rehausse tous les goûts. »

Pour un saumon mariné à la vanille. Recouvrez 800 g de filet de saumon de 60 g de sucre, 60 g de gros sel, 1 c. à soupe de poivre concassé, les graines de 3 gousses de vanille grattées, puis les gousses fendues. Couvrez et laissez 24 h au réfrigérateur. Ajoutez 4 c.

à soupe d'huile de pépins de raisin, et arrosez matin et soir le poisson avec le jus vanillé pendant 3 jours. Coupez en tranches ultra-fines.

LA POMME

« A croquer, cox orange ou braeburn, et, pour les tartes, la vraie golden. »

Pour une compote meringuée. Faites compoter 6 pommes avec 40 g de beurre et 1 c. à soupe de sucre, versez dans un plat à gratin. Recouvrez d'une meringue faite avec 3 blancs d'œufs et 135 g de sucre semoule. Faites cuire 10 mn à 160 °C et laissez refroidir dans le four.

LES AGRUMES

« Ah, l'acidulé des clémentines ! »

Pour une salade d'agrumes. Faites infuser 1 h deux zestes de mandarine + 1/2 bâton de cannelle dans un sirop composé de 70 g de cassonade + 50 cl d'eau. Filtrez et versez sur une salade de pomelos et d'oranges.

LE THÉ

« Hojicha, darjeeling first flush, oolong, pu-er, je les aime tous ! Une passion que je partage au salon de thé de l'hôtel Daniel (8, rue Frédéric-Bastiat, Paris-8^e), dont j'ai élaboré la carte. »

Pour une ganache au genmaicha (thé vert japonais au riz soufflé). Faites infuser 3 mn 4 c. à café de genmaicha dans 11 cl de crème liquide chaude. Filtrez et complétez, si nécessaire, le niveau de crème. Ajoutez 1/2 c. à café de miel d'acacia, portez à ébullition et versez sur 110 g de chocolat au lait haché. Emulsionnez avec 30 g de beurre à l'aide d'un mixeur.

LES ŒUFS

« A acheter bio et à toujours sortir à l'avance du réfrigérateur ! »

Pour un œuf à la coque parfait.

Cuisez-le exactement 3 mn dans l'eau frémissante et non bouillante, et laissez-le reposer 5 mn avant de le déguster.

LES AMANDES

« Vive les espagnoles, Marcona ou Valencia ! »

Pour des amandes caramélisées. Faites bouillir 250 g de sucre + 9 cl d'eau. Quand les bulles éclatent comme de la lave (soit 117 °C au thermomètre), versez 250 g d'amandes et mélangez avec une spatule en bois jusqu'à ce que cela caramélise. Ajoutez 20 g de beurre pour les séparer.

LA CRÈME FRAÎCHE

« Jamais d'allégée ! Essayez aussi la crème épaisse dans le petit salé aux lentilles... »

Pour un « dip » épicé.

Fouettez 20 cl de crème liquide entière. Ajoutez 1/2 c. à café de sel aux épices d'Olivier Roellinger (www.epices-roellinger.com), et trempez-y des bâtonnets de légumes.

LES GRAINES GERMEES

« Quand j'ai le temps, je fais pousser moi-même soja, alfalfa ou blé. »

Pour garnir les sandwiches, les salades ou les burgers.

ESTÉRELLE PAYANY

* Pâtisserie des Martyrs, 22, rue des Martyrs, 9^e.

CHIC, DES CLASSIQUES !

BYE-BYE YUZU ET FÈVE TONKA !

ON REDÉCOUVRE

LE BABA DE CYRIL LIGNAC (24, RUE PAUL-BERT, PARIS-11^e).

À LA MAISON,

ON FEUILLETTE « MILLEFEUILLES »,

DE CATHERINE KLUGER

(ÉD. MARABOUT), ET LES « RÈVES DE PÂTISSIER », DE PIERRE HERMÉ

(ÉD. DE LA MARTINIÈRE). DÉSUEUETS ?

NON, BRANCHÉS !