



Vaisselle ancienne, chocolats et douceurs, dans des coffrets raffinés qui deviendront écrins à bijoux et boîtes à secrets...

Parfums de fleurs et de fruits

POUR 4 PERSONNES
PRÉPARATION : 30 MN. CUISSON : 10 MN.

FACILE

• 125 g de chocolat blanc
• quelques gouttes de colorant rouge • 1 cuil. à soupe et demi de farine • 100 g de sucre en poudre • 2 petits œufs.

■ Faire doucement fondre le sucre en sirop dans une casserole avec 1/2 verre d'eau, ajouter le chocolat en morceaux et 2 ou 3 gouttes de colorant selon l'intensité désirée, tourner jusqu'à complète dissolution, retirer du feu.

■ Mélanger la farine avec un œuf dans une terrine, ajouter le deuxième œuf, remuer jusqu'à ce que l'ensemble soit homogène, ajouter la préparation au chocolat rose, bien malaxer.

■ Répartir dans de jolis *cup cakes*, cuire 10 mn à four préchauffé à 200 °C (th. 6/7). Laisser refroidir.

■ Servir avec la liqueur de pamplemousse rose de Joseph Carttron (en épiceries fines) et une crème anglaise parfumée à la violette.



Viande

« Je n'en consomme qu'au restaurant. Mais je compense le manque de protéines en mangeant beaucoup de légumineuses et de céréales comme le quinoa, le riz sauvage. Avant de les faire cuire à la vapeur, je les fais tremper, afin qu'elles prégerment, ce qui multiplie les vitamines et oligoéléments. Elles fournissent ainsi le maximum de nutriments. Ce qui est important, c'est de bien nourrir ses cellules et pas uniquement d'apporter des calories. »

Mes produits chouchous

« L'huile d'olive première pression à froid, l'huile d'olive bio de Nyons, la baie de goji, un petit fruit rouge sucré considéré en Asie comme le fruit de la longévité. Je les achète séchés et j'en mets tous les matins dans mon jus de fruits pressés. Et les produits Bonneterre : jambon Serrano, filets de bar, saumon frais, produits laitiers... Dans mon réfrigérateur (un Gagneau), il y a toujours du sirop d'agave, le meilleur des sucres, Mon thé vert, Framboise Forever, du gingembre, des dates Medjool, de l'huile de noix, des herbes du jardin, les œufs de mes poules, mon eau préférée : Rosée de la reine (la moins minéralisée), de la Châteldon, un meursault bio de Pierre Morey, du champagne Billecart-Salmon brut rosé, sublime. »

Tea Time

« Je suis très sucré et j'aime le thé pour son côté anglais, son raffinement. Je trouve que les produits bio manquent d'esthétisme. Et ça m'intéressait d'apporter du glamour dans l'alimentation. J'en ai parlé à la marque Bonneterre et ils ont été emballés par l'idée. Nous avons travaillé sur un concept cadeau autour du thé. Je réalise mon rêve de donner du sens à mes créations, tout en y glissant un message philosophique. »

Mes adresses fétiches

« Avec mon mari, nous ne sortons peu. Et quand cela arrive, c'est plutôt dans notre quartier. Au *Stresa*, un italien exquis (7, rue Chambiges Paris 8^e, 01 47 23 51 62) et au *Ginger* (11, rue de la Trémoille, Paris 8^e, 01 47 23 37 32), un franco-thaï sympathique. Pour un week-end, cap sur Nîmes, où j'ai pu me ressourcer à l'hôtel *Jardins secrets*, un lieu magique (04 66 84 82 64 et www.jardinssecrets.net). »

FRÉDÉRIQUE DE GRANVILLE

Velours rose et blanc

POUR 4 PERSONNES
PRÉPARATION : 10 MN
RÉFRIGÉRATION : 20 MN

TRÈS FACILE

• 200 g de cottage cheese • le jus et le zeste d'un citron • 1/2 cuil. à café de moutarde wasabi
• 2 cuil. à soupe de crème liquide
• 1/2 paquet de Tuc • tarama
• 3 cuil. à soupe d'huile d'olive.

■ Ecraser les Tuc finement à l'aide d'un pilon, ajouter l'huile d'olive, bien mélanger, déposer au fond d'un petit saladier transparent ou répartir dans 4 coupelles individuelles, réserver 1 h au frais.

■ Battre le cottage cheese avec le jus et le zeste de citron.

■ Battre la crème liquide avec la moutarde wasabi.

■ Déposer une fine couche de tarama sur les Tuc, couvrir avec le cottage cheese au citron, verser doucement la crème battue au wasabi, terminer par une nouvelle couche de tarama, parsemer de zestes de citron.

■ Réserver au frais jusqu'au moment de servir.

RÉALISATION :

MARIE-CAROLINE MALBEC. PHOTOS :
BERNHARD WINKELMANN

Les gourmandises créées par Lolita Lempicka

Thés, biscuits, chocolats..., au juste équilibre nutritionnel, qui portent des noms d'inspiration à l'enfance : Grands petits-beurre, Ma chère petite madeleine, Sublime fondant, Sous le choc (un vrai rocher en tablette), Framboise Forever (une confiture avec des notes d'amaretto), Si petit et trop bon (des mignardises au chocolat créées par Richard Sève, à Lyon), Gai Thé, un thé vert sensha du Japon, Thé merveille, Belle au bois de réglisse. En vente à la Grande Epicerie (01 44 18 70 03), chez Colette (01 55 35 33 90) et sur lesgourmandisesdelolitalempicka.com.

LES PETITS PLATS DES PEOPLE DANS LIFESTYLE/CUISINE SUR Gala.fr