



## Shopping



### À DÉVORER

Partant du principe que le plus simple est souvent le meilleur, ces 100 recettes de pâtes sont aussi bonnes que faciles à réaliser. Un ouvrage indispensable à avoir dans sa cuisine et à feuilleter les soirs où l'on manque d'inspiration.

**Pasta Party, 4,95 €, éd. Marabout.**

### LES BONNS OUTILS

#### Pour les cuire



Avec ce faitout au triple fond en Inox/aluminium/Inox, la cuisson des pâtes est rapide et homogène, et avec son couvercle en verre trempé avec aérateur vapeur, elles sont parfaitement al dente! Pratique, la passoire intégrée qui permet de les égoutter.

**Cuiseur à pâtes en Inox, 6 l, 42,50 €, Mathon.**

## CE SOIR

## ON MANGE DES

Les bons ingrédients à associer avec les pâtes, les ustensiles pour une pasta party réussie, une machine pour se lancer dans la production de pâtes faites maison... PAR JULIETTE JOSSE



### Tout est dans l'assiette

En panne d'idée pour le dîner? Sortez ces assiettes du placard, l'inspiration vous viendra en lisant les noms de recettes inscrits dessus!

**Assiettes Pasta, existent en rouge ou en gris, 13,98 € le lot de 2, Maisons du Monde.**



#### Pour les gratiner

À vous les lasagnes, cannellonis et autres gratins de coquillettes dans ce plat qui va du four à la table.

**Plat à four Raina en terre cuite, 36,5 x 22,5 x 7 cm, Côté Table.**



#### Pour les servir

On pourra enfin attraper les spaghettis au fond de la casserole!

**Cuillère à pâtes en Inox et bois, 15,80 €, Comptoir de Famille.**

#### Pour les agrémenter

À la fois râpe et fromagère, cet ustensile se transforme en récipient permettant de présenter le fromage râpé à table. Pratique!

**Râpe à fromage avec récipient Parmenide, en plastique et Inox, 17 €, Alessi.**





Ce gant de cuisine en forme de mezzelune - des pâtes farcies - permet de prendre sans risques les plats sortant du four.  
En silicone, 14 €, PA Design.



# PÂTES!



## TOUR DE MAIN

### LA RAVIOLE DU DAUPHINÉ

Ces petits carrés de pâte dentelée fabriquée à base de farine de blé tendre et réalisée à base de comté AOP, de fromage blanc frais et de persil, se déclinent avec délice en mille et une recettes inventives. Elles sont tellement fines que leur cuisson nécessite un coup de main et un timing précis. Les quatre étapes pour des ravioles réussies :

- **Retirer** l'opercule et mettre la barquette au congélateur 10 min, pour faciliter la manipulation des plaques.
- **Porter** à frémissement 2 l d'eau avec un filet d'huile ou un cube de bouillon de volaille. Retirer les plaques de ravioles de

leur papier et les plonger entières dans l'eau.

- **Remuer** les ravioles avec une écumoire sans faire bouillir. Laisser frémir 1 min (au-delà, les ravioles se désagrègeraient) et ramasser les ravioles à la surface de l'eau à l'aide de l'écumoire.



- **Les déposer** dans un plat chaud et les assaisonner selon votre goût. *Ravioles du Dauphiné au comté AOP, 240 g, 3 €, Saint-Jean.*

## Pasta & Cie

### 1. On dirait le Sud

Ces artichauts aux notes subtiles d'ail, de basilic et d'origan se marieront bien avec une assiette de penne.

*Artichauts marinés, 3,95 €, Cassegrain.*

### 2. Délice régressif

Rien de meilleur qu'une assiette de pâtes chaudes saupoudrées d'emmental fondant. Et celui-ci est bio!

*Emmental Français bio râpé, 180 g, 2,95 €, Entremont.*

### 3. Arômes et saveurs

Une huile d'olive qui associe le citron vert, le thym et le basilic, idéale pour relever vos plats de pâte.

*Olive & aromates frais pressés, 250 ml, 11,90 €, Oliviers & Co.*

### 4. Juste l'essentiel

Du basilic, des pignons de pin, de l'huile d'olive extra-vierge, du parmigiano reggiano

AOP, un peu de sel et d'ail, c'est tout!  
*Pesto genovese bio, 120 g, 5,25 €, Italiens do it Better.*

### 5. Un jambon qui a tout bon

Un jambon cru italien à base d'ingrédients naturels, sans nitrate ni OGM, sans conservateur artificiel, sans antibiotique, et qui respecte le bien-être animal.

*Jambon cru italien Naturals, 100 g, 5,50 €, Rovagnati.*



## Fait maison

Des pâtes fraîches prêtes en dix minutes, c'est la promesse (tenue) de cette machine à pâtes! Ici, tout est automatique! On fixe sur l'embout de l'appareil un disque, en fonction du type de pâtes souhaité, on verse la farine et l'eau dans la cuve, on ferme le couvercle, on appuie sur le programme et on laisse faire la machine. On peut sélectionner le programme selon le nombre de convives, pratique!

*Pasta maker, avec 4 disques de forme, 2 tasses graduées, 2 disques de nettoyage et 1 couteau-racleur, livre de 20 recettes inclus, 229,99 €, Philips.*



1



2



3



4

5

Prix donnés à titre indicatif. Adresses en fin de magazine.