

Bottin Gourmand

MAGAZINE

NOUVEAU
N°3

Nos **100**
meilleurs
BOULANGERS
de France

LE PETIT MARCI
DU PRINTEMPS
48 produits
incontournables
Les recettes de saison
de Michel Ro
Claire Verneil
Claire Heitzl

**BIENVENUE
CHEZ LES « VEGAN »**
Légumes, tofu et graines,
cuisinés par les plus grands

uni
éditions

L 15361 - 3 - F. 6,90 € - RD



Chocolat for ever
Recettes mythiques, truffes, mousse, rocher...

par Guy Krenzer, Patrick Roger, Pierre Marcolini, Philippe Urraca...

Michel
grand cuisinier
et Claire Ver
brillante chef pâtiss



On n'a jamais assez de bonnes adresses • janvier février mars 2015

MARSEILLE

Marie-Christine Aractingi Dame Farine

Farinowoman. D'une passion dévorante pour le pain est née une vraie vocation chez cette jeune boulangère qui, après des études de lettres, est allée se former chez les meilleurs (Fred Lalos à Paris, Farinoman à Aix) avant de s'établir à Marseille. Aucune concession dans la qualité, la production est entièrement réalisée au levain.



On y va pour ?

Soleil Levain, la grosse miche de blé complet, ou le Petit Poucet, baguette de mie blanche, courte et bien moelleuse.

Pissaladière

POUR UNE DIZAINE DE PIÈCES • PRÉPARATION ET REPOS : 2 H 30 • CUISSON : 15 MIN

- 1 kg de farine • 600 g d'eau
- 20 g de sel • 15 g de levure fraîche de boulanger
- 700 g d'oignons • Huile d'olive
- 1 tube de crème d'anchois • Anchois au sel

suer à la casserole 700 g d'oignons émincés avec 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, sel et poivre, pendant 20 min environ (ou à four vif). Incorporez à chaud 2 c. à c. de crème d'anchois. Pour des pissaladières individuelles, comptez 150 g de pâte. Abaissez sur 15 cm de diamètre environ, puis

MARSEILLE Pierre I Maison S

Provençal d'
Je suis devenu ma
Auffes, la Maison

Quel est vot
J'adore imaginer
ensemble à créer
nous soyons satis

Quels sont c
Le petit pain à la
Hôtel-Dieu), le p
à Marseille), ou l

On y va
Le pain de mie
comme un cro

ROBION Jean Ho