

PROGRAMMES DU 23 AU 29 JUIN

Télé Star

MONDADORI FRANCE

EST

www.telestar.fr



Adieu Yvette Horner
Une icône française

P.9



L 12523 - 2177 - F: 1,30 €

18 JUIN 2014
SUISSE: 2,70 F5
ESPAGNE: 1,70€
MAROC: 25 DH
PORT. CONT: 1,80€
TUNISIE: 3,9 DTU

Dans **"Mission Mariage"**, elle aide des mariés en panique

P.14

Interview exclusive

Cristina Cordula

"Mon mariage était un mariage de rêve"



Avec son mari Frédéric Cassin

M6/LUNDI/21H00



Simon Baker

"Mentalist" m'a laissé une cicatrice qui ne s'est pas refermée" P.16

Marc Lavoine

Ses confessions d'après-divorce

P.22

Cuisine

Les recettes de **Stéphanie Le Quellec** de **TOP CHEF**



P.110



Télé Star & ma cuisine

Les recettes gourmandes de **Stéphanie Le Quellec**

Gagnante de **TOP CHEF** Saison 2



Tarte fine de tomates de plein champ

POUR 4 PERSONNES

Préparation : 30 min - Cuisson : 55 min

Facile - Pas cher

INGRÉDIENTS : • 4 pâtes feuilletées (de 10 cm de diamètre) • 1,5 kg de tomates Roma bien mûres • 1 oignon blanc • 2 gousses ail • 1 branche de marjolaine • 1 tomate Green Zebra • 1 tomate Ananas • 1 tomate Cœur de bœuf • 5 c. à soupe d'huile d'olive • 40 g de fromage de chèvre frais • Fleur de sel.

- **Préchauffez** le four à 185 °C (th.6-7).
- **Mondez** les tomates Roma. Épépinez puis concassez-les.
- **Faites** suer l'oignon haché dans une poêle avec 4 c. à soupe d'huile d'olive, les gousses d'ail émincées et la marjolaine. Ajoutez la concassée de tomates et faites cuire 35 mn à feu doux jusqu'à ce qu'elle soit bien desséchée.
- **Coupez** en rondelles fines les tomates de couleur (Green Zebra et Ananas) et la Cœur de bœuf.
- **Placez** les disques de pâte sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Déposez sur chacun la concassée de tomates.
- **Enfournez** pour 20 min.
- **Sortez** les disques du four, déposez les rondelles de tomates, parsemez de fleur de sel, d'un filet d'huile d'olive et de flocons de chèvre frais.
- **Servez** aussitôt.

Une Top Chef aux inspirations libanaises

L'hôtel de luxe **Le Prince de Galles** et la chef étoilée **Stéphanie Le Quellec**, qui officie dans les cuisines du restaurant **La Scène** au sein de l'établissement, mettent la cuisine libanaise à l'honneur de la carte du restaurant Les Heures, installé dans le patio de l'hôtel. Ce voyage gustatif est né de la rencontre entre la chef Stéphanie Le Quellec et le chef libanais Hussein Hadid. Ensemble, ils ont composé des plats originaux où se mêlent les traditions méditerranéennes, chères à la gagnante de Top Chef 2011 et les spécialités libanaises du chef beyrouthin. Pour découvrir cette actualité culinaire, rendez-vous jusqu'au 30 septembre dans l'établissement parisien : 33, avenue George-V, 75008 Paris. Tél. : 01.53.23.77.77, ou lesheures@luxurycollection.com



*Recette issue du livre «Stéphanie Le Quellec» paru chez M6 Éditions en 2012, copyright : Annabelle Schachmes



Gambas grillée, risotto au citron et roquette

POUR 4 PERSONNES

Préparation : 30 min - Cuisson : 35 min

Facile - Pas cher

INGRÉDIENTS : • 280 g de riz à risotto Camaroli • 1 oignon blanc • 1 gousse ail • 1,5 l de bouillon de légumes • 1 dosette de pistils de safran • 10 cl de vin blanc • 50 g de beurre • 1 citron • 50 g de parmesan • 1 c. à soupe d'huile d'olive • 50 g de roquette • 12 belles gambas.

- **Ciselez** l'oignon et l'ail, et faites-les suer sans coloration dans une poêle avec l'huile d'olive.
- **Ajoutez** le riz, faites nacrer 3 min, ajoutez le vin blanc puis mouillez le riz petit à petit avec le bouillon de légumes infusé de safran. Le riz va ainsi à cuire lentement.
- **Zestez** puis pressez le citron.
- **Terminez** en incorporant le beurre, le parmesan, le zeste et le jus de citron. Ajoutez la roquette hors du feu.
- **Faites** griller les gambas dans une poêle sans huile puis déposez-les sur le risotto. Servez sans attendre.



Figs fraîches rôties au miel et fontainebleau*

POUR 4 PERSONNES

Préparation : 20 min - Cuisson : 6 min

Repos : 1 h

INGRÉDIENTS : • 12 figes + 2 pour le décor • 60 g de miel de lavande • 100 g de fromage frais • 100 g de crème liquide • 100 g de coulis de framboises.

- **Prechauffez** le four à 200°C (th.6-7).
- **Incisez** les figes en étoiles et badigeonnez de miel. Disposez les figes sur une plaque et enfournez-les pour 6 min. Laissez refroidir.
- **Montez** la crème en chantilly et mélangez-la délicatement au fromage frais. Laissez égoutter 1 heure au frais dans une compresse de gaze ou dans un linge.
- **Ciselez** légèrement les figes afin de former des lamelles fines. Placez le fontainebleau (mélange chantilly-fromage frais) dans une poche à douille puis garnissez les figes (sauf 2) : le fontainebleau doit déborder du fruit.
- **Taillez** de fines rondelles dans les 2 figes restantes puis égalisez-les avec un petit emporte-pièce.
- **Déposez** une rondelle de fruit sur le sommet de chaque fige garnie.
- **Disposez** 3 figes par assiette et décorez de coulis de framboises. Servez aussitôt.