

# monica bellucci

GARRO

TWITTER  
FACEBOOK  
ON LÂCHE TOUT!  
PETIT MANUEL  
DE DÉCONNEXION

EXCLUSIF  
**LE CŒUR NET**  
UNE NOUVELLE  
INÉDITE SIGNÉE  
**AMANDA SHERS**

COVER STORY  
**MONICA  
BELLUCCI**  
CINÉMA, AMOUR  
& FANTAISIE

MODE

# BIANC d'ÉTÉ

CHIC, BASIQUE, GRAPHIQUE



## CAVIAR D' AUBERGINES FUMÉES DE FLORA MIKULA

POUR 4 PERSONNES. FACILE. PRÉPARATION : 15 MINUTES.  
CUISSON : 20 MINUTES ENVIRON.

• 2 grosses aubergines • 1/2 bouquet de coriandre  
• 2 gousses d'ail • 1/2 jus de citron • 2 cuillères à soupe d'huile d'olive • 1 pincée de cumin • quelques pincées de piment d'Espelette • sel.

**Faire griller** les aubergines entières sur la flamme du gaz (ou les cuire sous le gril du four), jusqu'à ce que leur peau soit très grillée de chaque côté. Puis retirer la peau carbonisée et hacher la chair à l'aide d'un couteau. **Peler et hacher** l'ail, le mettre avec l'huile d'olive dans une petite casserole et laisser cuire 5 minutes à feu doux, puis verser le tout sur les aubergines hachées et ajouter la coriandre ciselée, le cumin, le piment d'Espelette, 1 pincée de sel, le jus de citron, et bien mélanger. **Servir** sur des feuilles de salade romaine.

⊕ **LIGHT : DES HERBES ET DES ÉPICES POUR CES AUBERGINES QUI, CUITES À SEC, NE SE TRANSFORMENT PAS EN ÉPONGE À HUILE. UNE ADDITION PLAISIR QUI NE DÉPASSE PAS LES 150 KCAL PAR PERSONNE.**

4 ENTRÉES EN 10 MINUTES

## LES STARTERS EXPRESS DE VIRGINIE BASSELOT

Formée auprès de Dominique Bouchet au Crillon, de Guy Martin au Grand Véfour et d'Éric Frechon au Bristol, elle est aujourd'hui à la tête de la brigade de l'hôtel Saint James à Paris. À son menu : la carte du restaurant, mais aussi les petits plats express du bar et du room service. En prime de sa salade de crevettes (voir ci-contre), elle nous donne quatre idées très été, à réaliser en paréo et en un tour de main.

### 1 TOURTEAU, TARTARE DE TOMATE

Disposer au fond d'une verrine 200 g de chair de tourteau, un peu d'huile d'olive et le jus de 1/2 citron, de la ciboulette ciselée, du sel et du poivre. Couvrir avec les dés d'une grosse tomate bien mûre, assaisonner d'huile d'olive, sel et poivre. Mixer la chair d'avocat avec le reste de jus de citron, Tabasco, sel, poivre, huile d'olive, et faire une quenelle à déposer sur le tartare de tomate. Décorer avec de petites feuilles de basilic.

### 2 MOZZARELLA AU JAMBON DE TREVÉLEZ

Tailler 2 boules de mozzarella di bufala de 125 g en tranches. Les disposer au fond de l'assiette, assaisonner d'huile d'olive, fleur de sel et poivre noir. Recouvrir de tranches de jambon de Trevélez. Disposer des pignons de pin torréfiés et des petites feuilles de basilic.

### 3 TARTARE DE BAR, LÉGUMES CROQUANTS

Tailler 2 mini-fenouils, 2 mini-carottes et 2 radis à l'aide d'une mandoline, les réserver dans de l'eau glacée. Faire une vinaigrette avec huile d'olive, jus de citron et un fruit de la Passion. Tailler 200 g de filet de bar en petits dés. Assaisonner avec une partie de la vinaigrette, du sel et du piment d'Espelette. Égoutter les légumes. Ajouter 50 g de roquette, puis assaisonner avec le reste de la vinaigrette. Disposer le tartare de bar dans un cercle au milieu d'une assiette. Ajouter par-dessus la salade de légumes.

### 4 ŒUF COCOTTE AU MICRO-ONDES

Tailler 1 botte d'asperges vertes en gros dés. Les cuire dans une casserole d'eau salée avec 30 g de beurre environ 5 minutes. Elles doivent rester un peu croquantes. Répartir dans deux ramequins. Casser un œuf sur chaque. Puis disposer 10 g de crème épaisse et 30 g de parmesan en petits dés autour de l'œuf, saler et poivrer. Faire un petit trou à l'aide d'une aiguille au centre des jaunes puis cuire au micro-ondes puissance maximum 20 secondes. Vérifier la cuisson, déguster avec un toast grillé.



## SALADE DE CREVETTES DE VIRGINIE BASSELOT

POUR 4 PERSONNES. FACILE. PRÉPARATION : 10 MINUTES. CUISSON : 5 OU 6 MINUTES.

- 12 queues de crevettes • 2 carottes • 1 orange • 1/2 pamplemousse • 1/2 citron jaune
- 6 feuilles de filo • quelques brins de coriandre • 1 cuillerée d'huile d'olive • sel, poivre
- piment d'Espelette • huile d'arachide ou de tournesol pour la friture.

**Presser** l'orange et le demi-citron, saler, poivrer, ajouter l'huile d'olive et émulsionner. **Peler** les carottes et les râper, les mettre dans un saladier, peler le pamplemousse, détacher les suprêmes, les ajouter aux carottes, verser dessus l'émulsion, mélanger et réserver au frais. **Couper** les feuilles de filo en bandes de 1 cm et enrouler une bande autour de chaque queue de crevette décortiquée. **Plonger** les queues dans l'huile chaude, laisser cuire 2 minutes environ, jusqu'à ce que la pâte soit dorée, les retirer puis les poser sur du papier absorbant. **Répartir** le mélange aux carottes au centre des assiettes, poser dessus des crevettes, poudrer de piment d'Espelette et parsemer de feuilles de coriandre.

⊕ **TIMING : TOUT PEUT ÊTRE PRÉPARÉ À L'AVANCE ET RÉSERVÉ AU FRAIS. IL NE VOUS RESTERA PLUS QU'À ASSEMBLER LES INGRÉDIENTS DE LA SALADE PENDANT QUE LES CREVETTES RISSOLENT.**