

Cuisine Actuelle

80 recettes

COUP D'ÉCLAT

Desserts magiques

Fêtes express

Poissons et crustacés épatent vos invités

Le foie gras tradi ou insolite

CHIC ET FACILE

Ducasse et Michalak: leurs recettes de fête sans prise de tête

Les volailles sortent le grand jeu

Bluffant

Les plus belles bûches du monde



Un inoubliable Noël



DÉCEMBRE 2011 - BEL: 2,20 € - GR: 4,40 FS - CAN: 4,50 \$C - D: 3,20 € - ESP: 2,50 € - ITA: 2,50 € - LUX: 2,30 € - PORT. CONT.: 2,50 € - DOM: Avion: 3,20 € - Maroc: 25 DH - Tunisie: 3,2 TND - Zone CFA Avion: 2,500 XAF - Bateau: 1 500 XAF - Zone CFP Avion: 850 XPF - Bateau: 850 XPF

DÉGUSTATION

Nos champagnes préférés

Blanc ou rosé, brut ou extra-brut, les plus belles cuvées pour trouver l'accord parfait avec votre dîner.

Avec les poissons et crustacés

On choisit un brut ou extra-brut fruité, franc et vif, à la finale acidulée.



1. Il en pince pour le homard

Sans sucre ajouté et vraiment sec, un assemblage de pinot meunier et de chardonnay à la fois frais et puissant. Ses notes de fleurs blanches et de zeste et une finale franche à tonalité minérale accompagnent bien des crevettes et un homard aux épices douces.

Extra-brut, José Michel & Fils, domaine et cavistes.