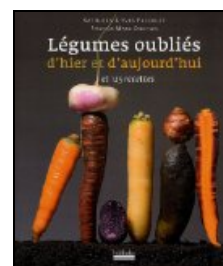


Notre rayon...

CUISINE

fait peau neuve...

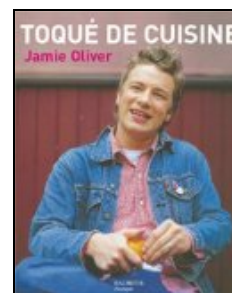
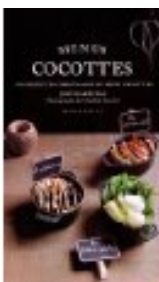
641.3 Aliments



641.3 **JEAN** L'herbier voyageur : histoire des fruits, légumes et épices du monde / Michelle Jeanguyot (40052)

641.3 **PACC** Légumes oubliés d'hier et d'aujourd'hui et 125 recettes / Kathleen et Yves Paccalet (40050)

641.5 Recettes



641.5 **CUIS** Cuisines du monde : 200 recettes simples et savoureuses (39904)

641.5 **DUPL** [Deux cent] recettes simplissimes / Jill Dupleix (10011)

641.5 **MARE** Menus cocottes : 100 recettes originales de mini cocottes / José Maréchal (39785)

641.5 **NICO** Ma cuisine des jours de fête / Nicolas Nathaly (40016)

641.5 **OLIV** Tout le monde peut cuisiner... faites passer... / Jamie Oliver (39963)

641.5 **OLIV** Toqué de cuisine / Jamie Oliver (39774)

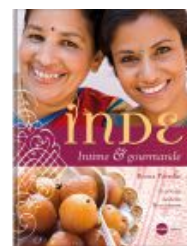
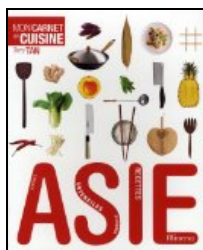
641.5(40) **Recettes : Europe**



641.5(40) **SAVE** Les meilleures recettes du monde : saveurs méditerranéennes / Arlette Arnoult...[et al.] (39901)

641.5(40) **JEAN** Le carnet de pâtes d'Annick : 36 recettes faciles et décoiffantes / Annick Jeanmairet (39783)

641.5(50) Recettes : Asie

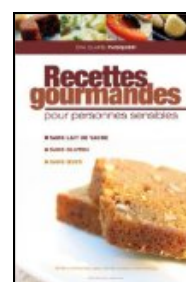
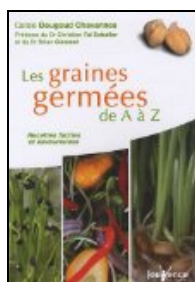
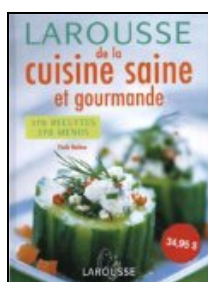


641.5(50) **TAN** Asie mon carnet de cuisine : [recettes, ustensiles, produits, astuces] / Terry Tan (40051)

641.5(50) **PARA** Inde intime et gourmande : [60 recettes familiales] / Padmavathi et Beena Paradin (39900)

641.5(50) **SAVE** Les meilleures recettes du monde : saveurs exotiques / Vijay Acharya...[et al.] (39903)

641.56 Cuisine diététique et végétarienne. Régimes particuliers



641.56 **KUSH** Cuisine macrobiotiques : pour la santé, l'harmonie et la paix / Aveline Kushi (39985)

641.56 **DOUG** Les graines germées de A à Z : [recettes faciles et savoureuses] / C. Dougoud Chavannes (39984)

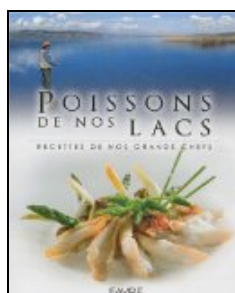
641.56 **NATH** Larousse de la cuisine saine et gourmande : [370 recettes et menus] / Paule Nathan (39986)

641.56 **PASQ** Recettes gourmandes pour personnes sensibles : sans gluten, sans oeufs, sans lait de vache / Eva-Claire Pasquier (39828)

641.6 Entrées, amuse-gueule, hors-d'oeuvres

641.6 **PETI** Petites verrines : recettes festives (23194)

641.8 Poissons



641.8 **POIS** Poissons de nos lacs : recettes de nos grand chefs / Isabelle Bratschi (39784)

Recette de la spezzatino et polenta extraite de :

Les basiques italiens : 80 recettes illustrées pas à pas / Laura Zavan (39902) 641.5(40) ZAVA



Pour 6 personnes : préparation : 30 minutes ; cuisson : 1h30

1,5 kg de veau pour blanquette	800 g de tomates concassées en boîte	polenta faite avec 500 g de farine de maïs
2 oignons	6 feuilles de sauge	4 c. à soupe de l'huile d'olive
2 carottes	1 branche de romarin	20 g de beurre
2 branches de céleri	10 cl de vin blanc sec	sel, poivre
1 gousse d'ail	du bouillon de viande	

- Hacher menu les légumes et couper la viande en gros dés de 5 cm env.
- Faire chauffer l'huile et le beurre et y faire revenir en deux fois la viande, 5 min. à chaque fois. Réserver au chaud.
- Dans la même cocotte, faire revenir les légumes quelques minutes.
- Ajouter la viande, la faire colorer, verser le vin puis laisser évaporer.
- Faire réduire la sauce avant d'ajouter les tomates. Couvrir et laisser mijoter à feu très doux pendant environ 1 heure. Si la sauce réduit trop, verser un peu de bouillon ou d'eau.
- Rectifier l'assaisonnement à la fin de la cuisson et servir avec une polenta fumante.
- En garniture proposer des légumes de saison.

Bon appétit !

Patrizia Nascivera

Mardi 15h30-18h30 Mercredi 10h-12h 14h-17h Jeudi 15h30-19h Vendredi 15h30-18h30 Samedi 10h-12h

Rampe de la Gare 2 - CH -1290 Versoix tél. 022 775 66 80 - fax : 022 755 34 48

Accès Internet gratuit sur réservation - www-versoix.ch