

À TABLE !

Par Muriel Heymans
mheymans@cinetelerevue.be

La recette de David Martin



RIZ AU LAIT D'AMANDES SAUCE CARAMEL BEURRE SALÉ



INGRÉDIENTS POUR 2 PERSONNES

- 1 litre de lait d'amandes ■ 1 bâton de vanille
- 150 g de riz à grains ronds ■ 150 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé

Sauce caramel :

- 100 g de sucre en poudre ■ 15 cl de lait d'amandes
- 50 g de beurre demi-sel

Préparation



Cuisson



Faites bouillir le lait d'amandes avec le sucre, le sucre vanillé et le bâton de vanille.

Jetez le riz en pluie. Démarrez à feu vif et, après 1 mn, baissez le feu pour que le riz cuise lentement (en moyenne une trentaine de minutes à feu moyen).

Coupez le feu quand le riz effleure le lait et laissez refroidir.

La sauce caramel :

Déposez le sucre en poudre dans une casserole et laissez cuire à feu doux.

Vous obtiendrez un caramel que vous allongerez avec vos 50 g de beurre demi-sel.

Ajoutez-y le lait d'amandes lorsque le caramel mousse.

Une fine pincée de fleur de sel lui donnera une saveur particulière.

Travaillez toujours à feu doux pour éviter que votre caramel ne brûle.

LE +

On peut servir ce dessert tiède ou froid, dans des bols, nappé de sauce caramel.

Retrouvez Martin Bonheur du lundi au vendredi à 12 h 25 sur **RTL TVI** et la vidéo de cette recette, dès ce vendredi, sur www.cinetelerevue.be/martinbonheur

L'art des bonnes manières

Bon, d'accord, il ne nous arrivera probablement jamais d'être invités à la table du Roi... mais qui sait, d'un comte ou d'une comtesse ? Et puis, n'est-il pas intéressant de bien connaître les règles du savoir-vivre et du savoir-être et de les comprendre pour pouvoir s'adapter à toutes les situations ? Dans cette optique, Philippe Lichfus, passionné depuis toujours par la bienséance, propose, dans le cadre du prestigieux hôtel Amigo à Bruxelles, trois ateliers Etiquette pour se familiariser à l'héritage qu'est l'excellence à la française. Rencontre avec un professeur très sympathique, peu avare de conseils et d'anecdotes. Quelques exemples pour vous mettre l'eau à la bouche :

➤ On ne dit pas « Enchanté », mais « Je suis ravi(e) de vous rencontrer ». La langue française déteste les raccourcis !

➤ On ne dit pas « Bon appétit », un terme qui signifie « bon courage pour manger votre assiette ». Ni « Bonne dégustation », là, on surenchérit ! On ne dit rien, et on

attend que notre hôte prenne ses couverts pour commencer le repas.

➤ Quand le repas est fini, on dépose ses couverts à 15 h 15 avec la pointe de la fourchette tournée vers le haut. Mieux, dans la haute société, on ne se fatigue pas d'un geste peu naturel et on les dépose simplement à 18 h 30.

➤ On n'arrive jamais avec un bouquet de fleurs, sauf s'il s'agit d'un bouquet fraîchement cueilli du jardin. Il est de coutume de faire livrer les fleurs afin de ne pas embarrasser son hôte.

➤ A table, on respecte la parité homme/femme et on sépare toujours les couples, sauf s'ils sont fiancés ou mariés depuis moins d'un an.

Envie d'en savoir plus ? Trois ateliers Etiquette sont programmés :

Mardi 19 mai : l'art de la table et l'art de bien se comporter.

RESTO DE LA SEMAINE



La Cité d'Athènes à Profondeville

Iannis Samaras n'est pas peu fier d'avoir reçu un 13/20 dans un guide connu ! Depuis trois ans, il tente d'offrir le meilleur de ce que fait sa natale dans son restaurant qui frôle le gastronomique. Ici, on est l'assiette gyros et de la moussaka bien grasse. Avec son fils Thomas, le réalisateur d'une bonne partie de ses spécialités lui-même, qu'il s'agisse de letés à la feta, de feuilles de vigne farcies – absolument divines – ou de desserts au miel à la saveur inégalée en Belgique. Mais il propose aussi des plats de poisson et réinvente sa carte au fil des saisons. Ce qui fait de La Cité d'Athènes un restaurant à suivre, ce sont ses spécialités d'agneau, mijoté ou grillé, que Iannis sert entier et débite lui-même. Que dire de sa sauce au miel et thym et de ses vins provenant de Grèce qui feraient rougir d'envie pas mal de producteurs français ? (M.V.)

La Cité d'Athènes, 57, chaussée de Namur, 5170 Profondeville. 081/41.3

ASTUCE DU CHEF

« Pour une sauce au miel et thym au goût prononcé, il faut utiliser un fond maison. Faites bouillir les os et les parures d'agneau à hauteur avec une garniture aromatique (carottes, oignons, céleri) et un bouquet garni pendant plusieurs heures. Laissez refroidir, puis faites réduire jusqu'à ce que la sauce épaississe. Ajoutez le miel et du thym frais. » (Iannis Samaras, chef à La Cité d'Athènes)



Mardi 9 juin : les us et coutumes dans l'art de recevoir et d'être reçu.

Mardi 23 juin : le langage et l'art de la conversation. Les ateliers se déroulent de 18 h à 22 h, en groupe de 8 à 15 participants. La formule revient à 75 € par personne et inclut la formation ainsi qu'un dîner de 3 plats au restaurant BoCConi.

Uniquement sur réservation : 02/547.47.25
ruana@roccofortehotels.com