

La crème des bibles

Connaître ses classiques : la cuisine, bien sûr, n'échappe pas à l'heureuse recommandation. Alors, la saison s'y prête, laissez-vous tenter et séduire par l'une de ces superbes bibles culinaires. Indispensable et jubilatoire.

CUISINE INSOLITE, de Raymond Oliver et Mose

Les éditions de l'Épure proposent une réédition de cet ouvrage cultissime. Les deux géniaux lascars avaient créé, en 1969, ces 22 recettes total loufoques. Un sommet de l'art... culinaire! 50 €.

1 080 RECETTES, de Simone et Inés Ortega

1 080 recettes de cuisine espagnole! N'ayez crainte, vous risquez l'addiction mais pas l'indigestion. Phaidon, comme à son habitude, propose un ouvrage magnifique, gastronomique et unique. Bonne humeur et convivialité d'une cuisine ensoleillée transmise de mère en fille. Et ¡ Viva España! 39,95 €.

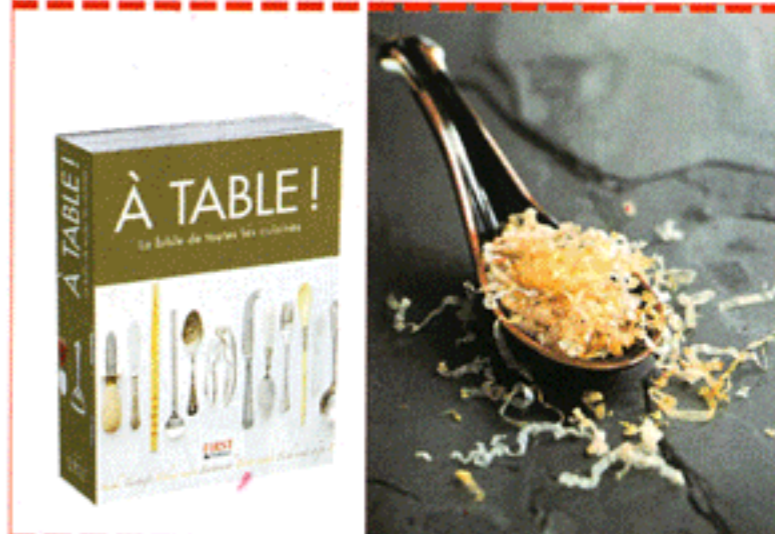
À TABLE!

LA BIBLE DE TOUTES LES CUISINES

Pour les globe-trotters et les sensibles au goût des autres, *À table!*, aux éditions First, est un petit trésor. Connaissez-vous la *shoofly pie*, spécialité de la communauté amish? Histoires, coutumes et traditions des petits plats du monde entier se racontent au fil de pages sobres, claires et entrecoupées de recettes. Cosmopolite. 29,90 €.

DICO DUMAS

Un immense merci aux éditions Menu fretin qui rééditent *Le Grand Dictionnaire de cuisine* d'Alexandre Dumas, publié pour la première fois en 1873. Une somme inouïe, drôle, érudite où l'auteur des *Trois mousquetaires* avait mitonné recettes, souvenirs, anecdotes et réflexions. Ce *Dico Dumas* est un pur enchantement. Il est enrichi de recettes de grands chefs actuels évidemment inspirés. À feuilleter sur www.menufretin.fr... avant d'investir. 65 €.



Ouvrez 100 grosses huîtres dans une terrine, sans laisser perdre une goutte de leur liquide. Dans une poêle, étuvez avec du beurre frais un oignon finement haché, saupoudrez de 2 ou 3 cuillères à café de curry en remuant avec une spatule en bois. Moulez d'un demi-litre de bouillon et environ. Couvrez le récipient et laissez mijoter. Ajoutez la pulpe et épicez finement.

d'une noix de coco et d'une pomme acide. Laissez cuire quelques instants puis liez au beurre et farine; assaisonnez de sel, cuire 5 minutes. Ajoutez une petite courge cuite, coupée en morceaux, une ou deux tomates concassées. Ajoutez les huîtres avec leur jus et le lait de la noix de coco. Bien mélanger, laissez cuire quelques minutes, ajoutez le jus d'un citron. Remuez de temps en temps avec une cuillère de bois et dès que les huîtres sont cuites, servez avec un plat de riz.

Nota - faute d'utiliser l'eau du bouillon on peut transvaser les huîtres en les égouttant afin de pouvoir passer l'eau au travers d'un linge; répétez l'opération deux fois si c'est nécessaire car il y a toujours du saut avec une partie de l'eau.



Huître - L'oncle de Mirabeau a dit en parlant de la mer: « Cette plaine qui se laboure toute seule. » Mais il n'a pas dit: « La mer, cette plaine s'ensemence toute seule. » On a cru longtemps mer inépuisable, mais à commencer par la baleine s'aperçoit qu'elle se dépeuple. Voici les baleines disparaissent; voici les maquereaux qui faiblissent; voici les huîtres qui manquent.