

**VOUS NE POUVEZ
PLUS LE FUMER?
MANGEZ-LE**

**Avec la complicité de
Jean Christiansen
(le chef de l'Atelier
Berger - Paris 1^{er} -
qui utilise déjà le
tabac comme
ingrédient d'un
menu tout cigare),
le journaliste**

**Dominique Couvreur vient de
publier un petit ouvrage
d'une dizaine de recettes de
cuisine utilisant le tabac noir
sous différents traitements (en
infusion, en poudre, cristallisé,
braisé, rôti) et de différents
terroirs (Cuba, Honduras,
Nicaragua, Saint-Domingue).**

**Sabine Bucquet-Grenet,
directrice des Éditions de
l'Épure, a été séduite par le
thème : « *Vous ne pouvez
plus le fumer? Mangez-le* ».**

**En voici quelques recettes : le
carpaccio de langoustines à la
rémoulade de pomme granny
et céleri, épices de Saint-
Domingue ; les Saint-Jacques
poêlées à la feuille cristallisée
de tabac hondurien,
embeurrée de poireaux et jus
à la muscade ou encore la
volaille rôtie entière au foin et
condiment de havane, petits
légumes caramélisés.**

Prix conseillé 6,50€.

www.epure-editions.com

