



GRAZIA LIFESTYLE
FOOD TOUQUE - Par Keda Black
Où se trouve le bon goût cette semaine

MALT PARTOUT!

Qu'y a-t-il en commun entre un shot de whisky et un paquet de Maltesers? Le malt, of course! Il est partout en ce moment: pain par Vasseur, baba Génin, fromage Hisada, agneau Le Bourdonnec... Il est aussi dans la bière et dans les desserts, sous forme d'Ovomaltine (par exemple dans ceux du si branché Momofuku Milk Bar à New York). Mais c'est quoi au fait? Une céréale? Oui et non. C'est le résultat du traitement infligé à une céréale, souvent de l'orge: on en récolte les grains qu'on humidifie pour provoquer leur germination. Puis, on les sèche à l'air chaud, en brûlant un combustible (charbon, tourbe...). Ainsi, l'orge se pare de saveurs

torréfiées, biscuitées, un goût rond et doux! Signe de la tendance, de nouveaux lieux ultra-cool réinventent les bières parisiennes. Au PNY, on goûte la Myrrha, la bière du 18°. Chez Glass, c'est l'India Pale Ale de la Brooklyn Brewery qu'on sirote en musique... Côté sucré: à la maison, tenez une sauce au chocolat noir + crème liquide frémissante + Ovomaltine + du sucre glace. A couler sur une glace vanille. I love malt! •

Pour trouver un brasseur près de chez vous: www.brassieurs-de-france.com
Ovomaltine: en supermarché.
Glass: 7, rue Frochet, Paris 9°. **PNY**: 50, rue du Faubourg-Saint-Denis, Paris 10°.

3 alternatives chic et miam à la pâte de noisettes



AUX PRALINES
Chez Mazet

Très, très méchant. De quoi se concocter une tarte au chocolat de compétition, avec, sur la pâte, une couche de praliné. Le danger: finir le sachet... 8,90€ les 200g. 37, rue des Archives, Paris 4°.



AUX AMANDES
Chez Eric Bur

Lisse et coulante, rien à voir avec une crème d'amandes qu'on ferait maison. Délicieuse en tartines ou incorporée dans des gâteaux (type corne de gazelle). 8,60€ les 370g. www.lesbonsproduitsdumonde.com



AUX PISTACHES
Chez Les Deux Siciles

Une tuerie, incorporée à une meringue ou une crème au mascarpone prise en semifreddo, en couche fine sous les poires et framboises d'une tarte, etc. 15€ les 190g. www.lesdeuxsiciles.com

TWITTOVORE

Un bento au whisky... really?



Par Sakura Franck

La chef de Sous Les Cerisiers tweetait en direct de l'un de ses ateliers consacrés aux bentos «hanani» (la fête des cerisiers) à base de whisky Nikka.

J'accueille les sept participantes dans mon restaurant. Que des femmes, mais de tous âges.

Bento = 4 plats: makis foie gras/abricot/gingembre, aubergine farcie, préparés par moi + salade et wagashi par mes apprenties.

Calées les filles, elles connaissent les wagashi: pâtisserie traditionnelle à la pâte de haricot rouge et mochi. Mais on verra ça ensuite!

Je montre la vinaigrette classique japonaise: on mélange en quantités identiques sucre, mirin, vinaigre de riz et sauce soja. Facile.

Pour faire mariner le saumon de la salade, j'ai choisi le Taketsuru: un whisky pur malt qui s'accorde bien au poisson. #Nikka

Le mochi: pâte à base de farine de riz gluant shiratama. Avec, je leur montre comment emballer les boules de pâte de haricot. Pas évident!

Les filles se pâment en goûtant la garniture des wagashi: pommes marinées au whisky Coffey Grain + caramel choco. #fusion

C'est prêt! Il fait trop froid pour aller manger dehors. Vivement la saison des sakura = fleurs de cerisiers. Oui, c'est aussi mon prénom!

• Sous les cerisiers, 12, rue Stanislas, Paris 6°. Bentos à goûter du 16 au 27 avril.