

SEPM
TOP ventes

N° 1139 FRANCE MÉTRO : 2,20€ - AND : 3,10€ - D : 3,90€ - BEL : 2,50€ - ESP : 3,20€ - GR : 3,20€ - IT : 3,20€ - LUX : 2,50€ - PORT CONT : 3,20€ - DOM A : 4€ - TOM A : 1300XPF - TOM S : 600XPF - CAN : 8,50CAD - CHF : 3,90CHF - MAR : 35MAD - TUN : 6,50TND

2€_{,20}

Public

N° 1139 9 mai 2025



Un beau compte de fées

Karine Le Marchand
Aller chez elle coûte un bras!



Laetitia Hallyday
RÉCONCILIÉE avec son passé



Nicolas Bedos
En pleine POLÉMIQUE...

Stars au soleil
UNE PAUSE S'IMPOSE



Sofia Richie

Liz Hurley

Jérémy Frérot



NOS INFOS

Vianney

Un nouveau départ

✓ Le chanteur veut se concentrer sur ses jolis projets.

✓ Grosse crise à *The Voice*?

Public L 14150 - 1139 - F : 2,20 €



POUR
4
PERS.



PRÉPARATION
1 H 20



CUISSON
40 MIN



INGRÉDIENTS

La pâte à focaccia

5 tasses de farine à pain ou farine T65
10 g de levure
2 c.à.c de sucre
600 ml d'eau tiède
2 c.à.c de fleur de sel

La garniture

1 pot d'Onctueux Figue et Oignon de Petit Billy

La décoration

60 ml d'huile d'olive
2 tranches de tomates séchées
1 oignon rouge
Quelques branches de thym frais
Quelques feuilles de laurier

Focaccia fleurie

L'art de la gastronomie joue avec tous les sens, régalant papilles et pupilles avec cette focaccia poétique garnie au fromage frais à la figue.

Marine Boisset

♦ La pâte

- Mélangez la farine, la levure et le sucre dans un grand bol.
- Ajoutez petit à petit l'eau tiède et mélangez jusqu'à obtention d'une pâte souple.
- Laissez reposer 10 min.
- Ajoutez le sel et pétrissez.
- Placez la pâte dans un saladier huilé. Couvrez d'un linge humide et laissez lever.

♦ La garniture

- Quand la pâte a doublé de volume, séparez-la en deux et préchauffez le four à 200 °C.
- Graissez un plat rectangulaire (env. 12 x 20 cm) et déposez la moitié de la pâte en pressant délicatement.
- Répartissez le fromage frais sur toute la surface, puis déposez l'autre moitié.

♦ La décoration

- Versez l'huile d'olive sur l'ensemble et pressez avec vos doigts (de petits creux doivent se former).
- Coupez les tomates séchées et l'oignon en lamelles, puis déposez-les avec le thym et le laurier pour former des fleurs.
- Laissez reposer 15 min.
- Enfourez 40 min.



Fromage frais de chèvre L'Onctueux Figue et Oignon, Petit Billy, 2,65€ les 130 g.



■ L'ATTILIO, OUVRE-TOI

Derrière les livres de la bibliothèque en bois massif se cache l'antre du chef Attilio Marrazzo, soit l'une des adresses food les plus prisées de la capitale! L'Attilio, Paris 8°, lattilio-paris.com

LES CHEFS EN FÊTE

■ À BASE DE POPOPOP-CORN

Au thym et zaatar, au chèvre ou goût barbecue, ces pop-corns prêts en quelques minutes au micro-ondes promettent une explosion de saveurs pour un apéro qui change. Maïs à pop-corn, 2,99€ les 70 g, Grainpop sur pourdebon.com



■ LE CHEIKH DU POKÉ

Alerte aux gourmands healthy : le chef Mohamed Cheikh signe un poké bowl en édition limitée pour Heiko. Au menu ? Du saumon cru, du coleslaw au wasabi, de l'avocat... sur une base de riz vinaigré, le tout relevé d'une sauca au ponzu! Poké bowl Shibuya, Heiko x Mohamed Cheikh, 12,90 €.



Public