



Freixenet

Paru en Juillet 2014

Mensuel – Newsletter N°283

3 958 000 lecteurs

Que boire ?
 Un cava, un grand classique, pétillant catalan en rosé brut, au bouquet fleuri et fruité et à la bouche légère. Il est parfait servi très frais sur cette tortilla, comme sur des tapas variées.
 Cava cordon rosado, Freixenet, 5,95 €, en grandes surfaces.

2€ JUILLET 2014 - N°283
Cuisine Actuelle
 cuisineactuelle.fr
NOUVEAU!
 + d'idées express de gourmandise
 LA FRANCE EN RECETTES
 La Provence
 ETAPE N°3
 CASSO-BUCO à notre façon
 ENVIE DE CHOCOLAT
 Délice glacé, mousse, crème, cheesecake
 TAR...
 SALI...

Plateau

Quelle idée de manger devant la télé ! Le monde des TV de nos jours sert des États-Unis. C'est en 1954, au début de la télé américaine que le plateau et l'accompagnement furent créés pour accompagner la première émission de divertissement télévisé de l'époque, les États-Unis. Mais attention à la date des portions, elles sont très riches. Prévoyez tout à l'avance et ne restez pas assis devant la télé, venez pour profiter à fond du repas.

Tortilla au chorizo
 Pour 4 pers. - Préparation : 10 min - Cuisson : 30 min

Que boire ?
 Un cava, un grand classique pétillant catalan en rosé brut, au bouquet fleuri et fruité et à la bouche légère. Il est parfait servi très frais sur cette tortilla, comme sur des tapas variées. Cava cordon rosado, Freixenet, 5,95 €, en grandes surfaces.

Ingredients: 10 œufs et 4 pommes de terre moyennes et 1 légume à 1 gramme rouge et 100 g de chorizo épais (premier choix) et 8 œufs à coque et huile d'olive et sel, poivre moulu.

Instructions: Préparez les pommes de terre et les oignons en rondelles. Coupez les pommes à coque en 18 min dans une casserole avec 4 cuill. à soupe d'huile. Préparez le chorizo en cubes. Coupez les tomates en tranches et les courgettes en rondelles. Coupez le chorizo en cubes et mettez-le dans une poêle avec 2 cuill. à soupe d'huile. Faites revenir le chorizo pendant 10 min. Coupez les tomates en tranches et les courgettes en rondelles. Coupez le chorizo en cubes et mettez-le dans une poêle avec 2 cuill. à soupe d'huile. Faites revenir le chorizo pendant 10 min. Coupez les tomates en tranches et les courgettes en rondelles. Coupez le chorizo en cubes et mettez-le dans une poêle avec 2 cuill. à soupe d'huile. Faites revenir le chorizo pendant 10 min.

YVON MAU
 DEPUIS 1897
 GROUPE FREIXENET