



Parution du
10 au 16 Juillet 2013

Magazine N°3549

1 481 000 lecteurs

Océan Rosé

Florentins bacon et oignons

POUR 4 PERSONNES

- 50 g de bacon
- quelques pistaches décortiquées et mondées
- quelques graines de cumin
- 50 g d'oignons confits
- 150 g de parmesan entier

- 1 Préchauffez le four à 200 °C (th. 6-7).
- 2 A l'aide d'un épluche-légumes, taillez le parmesan en petites lamelles. Concassez les pistaches et taillez le bacon en fines allumettes.
- 3 Sur une plaque antiadhésive, déposez 12 petits tas de lamelles de parmesan en les espaçant régulièrement. Sur chaque tas, répartissez 1 pincée de pistaches concassées, quelques graines de cumin, un peu de bacon et d'oignons confits. Faites cuire environ 5 min au four.
- 4 Sortez la plaque du four et attendez 5 min avant de décoller les florentins de la plaque et de servir.

Variante Vous pouvez également faire cuire ces florentins 5 min environ dans une poêle antiadhésive.



ET ON BOIT QUOI ?

L'Océan rosé maison bordelaise Yvon Mau. Fruitée, cette cuvée entre dunes et océans s'impose comme le compagnon idéal de cette recette. 3,95 €. [GMS ou www.yvon-mau.com](http://GMS.ou/www.yvon-mau.com)

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération

1€20
SÉRIEMENT

ici Paris

N° 3549 - 10 au 16 AOUT 2013

Meurtre ? Accident ? Règlement de compte ?

Karine LE MARCHAND
Empoisonnée par un médicament

PUBLICATION JUDICIAIRE A LA DEMANDE
Par jugement du 25 avril 2013, le tribunal de Nanterre a condamné la société ASSOCIES pour avoir publié dans le 10 au 16 août 2012 de l'hebdomadaire ICI PARIS des propos de la personnalité de M. Albert...

Florentins bacon et oignons

INGRÉDIENTS
50 g de bacon
quelques pistaches
décortiquées et mondées
quelques graines de cumin
50 g d'oignons confits
150 g de parmesan entier

RECETTE
1 Préchauffez le four à 200 °C (th. 6-7).
2 A l'aide d'un épluche-légumes, taillez le parmesan en petites lamelles. Concassez les pistaches et taillez le bacon en fines allumettes.
3 Sur une plaque antiadhésive, déposez 12 petits tas de lamelles de parmesan en les espaçant régulièrement. Sur chaque tas, répartissez 1 pincée de pistaches concassées, quelques graines de cumin, un peu de bacon et d'oignons confits. Faites cuire environ 5 min au four.
4 Sortez la plaque du four et attendez 5 min avant de décoller les florentins de la plaque et de servir.

Variantes
Vous pouvez également faire cuire ces florentins 5 min environ dans une poêle antiadhésive.

À LIRE
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération.

GOUTÉ ET APPROUVÉ

COMPAGNE FLORENTINE
Sonnez, sonnez de rochers coco

Pilsa rouge

ET ON BOIT QUOI ?

L'Océan rosé maison bordelaise Yvon Mau. Fruitée, cette cuvée entre dunes et océans s'impose comme le compagnon idéal de cette recette. 3,95 €. [GMS ou www.yvon-mau.com](http://GMS.ou/www.yvon-mau.com)

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération

YVON MAU
DEPUIS 1897
GROUPE FREIXENET