

ELLE

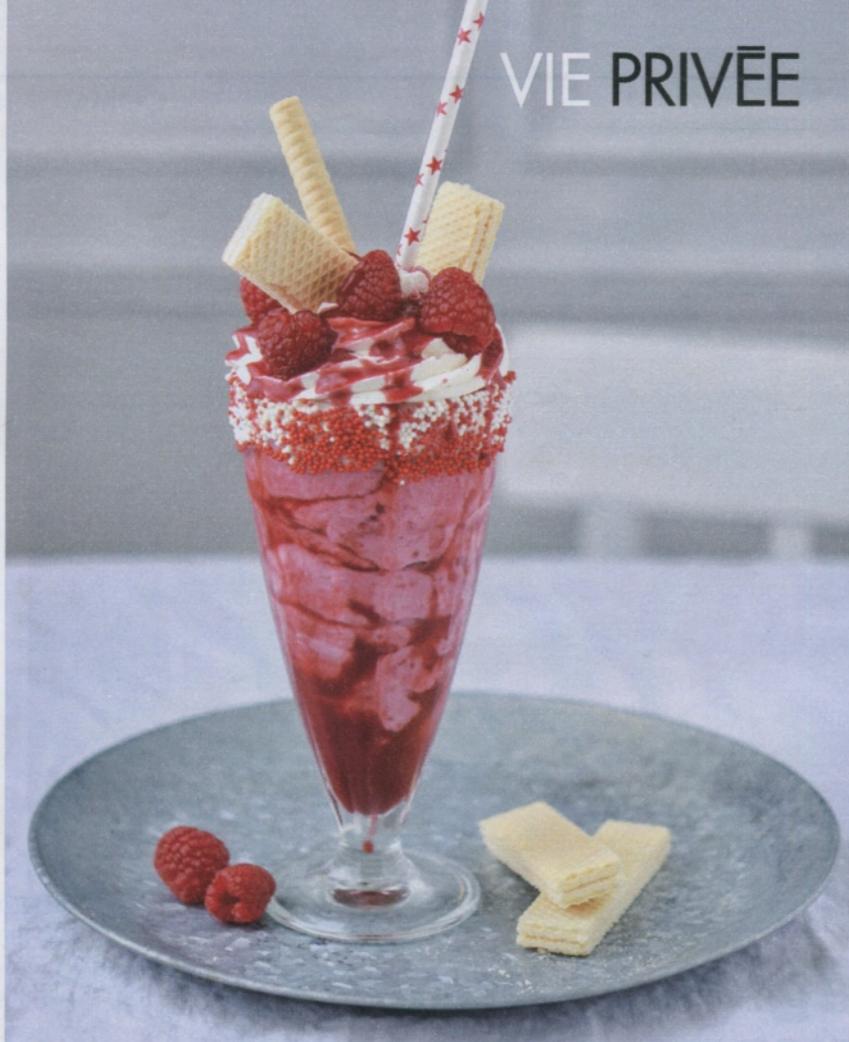
SIMONE VEIL

NOTRE HÉROÏNE
TOUT CE QUE NOUS LUI DEVONS
HOMMAGE À UNE FEMME LIBRE
ET INSPIRANTE



HEBDOMADAIRE 7 JUILLET 2017 FRANCE MÉTROPOLITAINE 2,20 € ANTIÈRES 2,50 € CAN 5 3,69 CND A 4,80 € D 4,50 €
ANTILLES A 5,50 € SAINT-MARTIN 6 € RÉUNION A 6,50 € GUY S 4 € CH 4,30 € FS ESP 3,50 € CIP 4,50 € CR 4,40 € ITA 3,60 € JIJ 2,50 € MAR 3,80 €
PORT Cont 3,60 € NL 4,50 € NCAL 4,60 € CFP POLY S 3,10 € CFP TUN 3,40 € DNT TUR 5,20 €

elle.fr



CUISINE

LA COUPE GLACÉE C'EST CHAUD !

GLACE + CHANTILLY + FRUITS = LE COME-BACK DU DESSERT LE PLUS INSTAGRAMMABLE DE L'ÉTÉ. PAR ELODIE ROUGE

Le dessert star des 70's, qu'on croyait ringardisé à jamais, revient chahuté par de grands chefs. Pour réussir une coupe glacée 2017...

1. On zappe les accessoires les plus kitsch comme les petits parasols en papier.
2. On mise sur les glaces artisanales, des toppings couture comme de bons cookies ou des oléagineux bien sourcés.
3. On bichonne la chantilly. « In » la bonne crème dans un siphon ou la version maison (montez au batteur 50 cl de crème liquide très froide avec 2 c. à s. de sucre glace).

LE BANANA SPLIT D'ÉRIC FRECHON

Poêlez sur les deux faces dans un caramel (beurre + sucre) une banane coupée en deux, puis flambez-la au rhum. Dressez-la ensuite dans une assiette creuse, parsemez de 100 g de raisins secs blonds et disposez,

d'un côté, une boule de glace à la vanille, et, de l'autre, une boule au chocolat. Pschittez de la chantilly au milieu de la banane et nappez de sauce chocolat (recette ci-après).

Le plus ? La sauce chocolat. Faites chauffer 75 cl de lait, 35 g de crème et 30 g de sucre. Ajoutez 90 g de chocolat et 30 g de beurre. Mélangez bien pour que ce soit homogène.

Où le déguster ? Au Drugstore, 133, av. des Champs-Élysées, Paris-8^e.

restaurantdrugstore.com

LE PARFAIT MELBA D'HUGO & VICTOR

La veille, portez à ébullition 50 cl d'eau froide avec deux pêches et 250 g de sucre. Couvrez et laissez reposer hors du feu. Disposez le crumble (recette ci-après) au fond d'une coupe à glace. Couvrez de chantilly, de quelques framboises et de quartiers de

pêches pochées. Ajoutez une boule de sorbet à la pêche de vigne et un coulis de framboises. Décorez d'un macaron nature.

Le plus ? Le crumble. Mixez 50 g de sucre, 50 g de beurre, 50 g de poudre d'amandes, 50 g de farine, 50 g de pistaches et 50 g d'amandes jusqu'à obtention de petites boules de pâte. Étalez sur une plaque et faites cuire 15 mn à 150 °C (th. 5).

Où le déguster ? Sur la terrasse d'Hugo & Victor, 40, bd Raspail, Paris-7^e. hugovictor.com

LE FRAISIER GLACÉ D'ANGELINA

Disposez dans une coupe une boule de glace à la vanille et deux boules de sorbet à la fraise. Balayez d'un coulis de fruits rouges (recette ci-après) et ajoutez trois fraises fraîches coupées en deux. Recouvrez de chantilly et décorez de deux fraises.

Le plus ? Le coulis de fruits rouges. Mixez 200 g de framboises, 200 g de fraises, 100 g de myrtilles et le jus de 1/2 citron. Passez le coulis au chinois. Incorporez 3 c. à s. de sucre glace et réservez au frais.

Où le déguster ? Au salon de thé Angelina (226, rue de Rivoli, Paris-1^{er}) ou sur la terrasse des salons de thé du musée du Louvre ou du musée du Luxembourg. angelina-paris.fr

LA COUPE PALM SPRINGS DE STÉPHANIE LE QUELLEC

Disposez deux quenelles de glace à la vanille de Madagascar dans une coupe. Nappez-les de sauce au caramel salé (recette ci-après). Parsemez d'éclats de cookies. Caramélisez quelques noix de pécan à la poêle et déposez-les sur la glace avec une pointe de chantilly au sommet.

Le plus ? Le caramel salé coulant. Réalisez un caramel à sec avec 600 g de sucre, puis incorporez-y 240 g de crème et 32 cl d'eau chaude. Faites réduire 3 mn. Ajoutez 180 g de beurre et une pincée de fleur de sel.

Où la déguster ? Sur la terrasse du Prince de Galles, 33, av. George-V, Paris-8^e. ■ hotelprincedegalles.fr

MÉGA MILK-SHAKE

ON EN RÉVAIT... STEAK 'N'SHAKE, LA MYTHIQUE ENSEIGNE US DE SUPER-BURGERS ET DE « VRAIS » MILK-SHAKE AU LAIT FRAIS S'INSTALLE À PARIS ! À TESTER AU MOINS UNE FOIS DANS SA VIE.

25, bd de Sébastopol, Paris-1^{er}. steakshake.fr