



Cuisine d'été **passez au rouge**

La tomate, ça donne la patate ! Et ce n'est pas qu'une formule. Chez Nathaly Nicolas-Ianniello, ancienne journaliste spécialisée dans l'environnement et la gastronomie et qui anime aujourd'hui l'atelier Esprit cuisine, on apprend comment accommoder à toutes les sauces ce fruit plein de vitamines. Ses cours Rouge Tomate I et II déroulent ce fil cramoisi de l'entrée au dessert : gaspacho, granité, velouté, soufflé... tous les secrets de ces plats vous seront livrés sur un plateau. Mais ce sont surtout les deux recettes sucrées annoncées lors de ces séances qui éveillent la curiosité : la meringue française fourrée à la compote sucrée de tomate façon macaron et le crumble sucré à la tomate. Pendant ces trois heures, on apprend aussi à respecter le rythme de la nature pour mitonner ses menus. De quoi exciter l'envie de préparer tout l'été des produits de saison sans rencontrer aucun pépin. **VZ**

Rouge Tomate I, le vendredi 4 juillet de 10 h à 13 h, Rouge Tomate II, le samedi 5 juillet de 10 h à 13 h à l'école Esprit cuisine, 68, rue Amelot, 11^e. Inscription au 0143571231 ou sur www.espritchuisine.com. Le cours est suivi d'un repas dégustation. 90 €. D'autres cours sont programmés jusqu'au 11 juillet.