

L'as du fromage

Stars fromagères de Nîmes, aux halles comme dans leur boutique centrale, les Vergne défendent les fromages de qualité avec ardeur. Stéphane et son fils Vincent vantent pélardon des Cévennes, safrané du Quercy, tomme de Camargue, brebis ossau de montagne ou iraty d'estive. *Vergne, halles centrales*
04.66.67.44.88 et 61, avenue Georges-Pompidou, Nîmes (Gard).
04.66.68.72.30.

Exquis jambons



La boutique centenaire a gardé son charme. Les jambons sont d'exception, les terrines de qualité.

Délice paysan, pâté de campagne, fritons de porc, chou farci, pounti aux pruneaux, pâté de tête, tripoux aux châtaignes justifient la gloire de Jean-Louis de Paoli.

Jean-Louis de Paoli, 3, rue Emile-Duclaux, Aurillac (Cantal).
04.71.48.01.92.

Cyril pour tous

200 recettes pour tous, du tartare d'avocat à la mousse au citron: voilà ce que délivre, dans ce gros livre joliment illustré, le chef star de M6. Vrai chef au sens pédagogique du terme, Cyril propose des mets vifs, expliqués avec clarté, jouant le terroir autant que l'exotisme, la légèreté comme la générosité.

«*En cuisine*», de Cyril Lignac (Hachette Cuisine, 446 p., 69 €).

LA BOUTEILLE

Jolie Welche

La Welche? Une bière de goût au cœur de l'Alsace. Evelyne Hauser produit une blonde de haute fermentation à 5° ou 7°, plus une ambrée fruitée titrant 8°, fraîchement épicée et houblonnée, brassée à l'eau de source, à 800 mètres d'altitude (www.brasserie-dupayswelche.fr).



Fringant radis noir

Cette fière racine de la famille des brassicacées (qu'on nomme aussi crucifères) est le type même du légume d'hiver. Il est riche en vitamine C, potassium et fibres, peu calorique, tonifiant, bon pour la digestion, le transit, le foie, les poumons, la vessie. Exquis aussi à marier avec les laitages.

A ne pas confondre avec son cousin, le radis rose ou rouge, plus doux. Il cousine avec le raifort, flirte avec le navet, se consomme d'ailleurs et se cuit comme ce dernier, en enlevant soigneusement la peau.

Il peut se manger cru, râpé, en salade, vivement assaisonné, de préférence avec de la crème pour adoucir son piquant naturel.

On peut le cuire au court-bouillon, le traiter en accompagnement des viandes – volaille ou gibier – ou des poissons, le détailler à la poêle, l'imaginer en purée mixée avec un autre légume racine. Il vaut pour sa fraîcheur et sa fringance.

Au marché, il faut s'assurer de sa fermeté comme de sa peau bien lisse. Frais, il se garde aisément trois semaines ■

LA RECETTE

Crème de radis noir

Pour 4 personnes: 1 gros radis noir, 200 g de fromage blanc battu à 0 %, 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, sel, poivre du moulin. Eventuellement, fines herbes et une gousse d'ail. Eplucher soigneusement le radis noir, puis passer sa chair au mixer. Dans un large bol, mélanger le radis noir, les deux cuillères à soupe d'huile d'olive, le fromage blanc, le sel et le poivre du moulin. Servir frais en hors-d'œuvre, avec une salade verte. On peut ajouter des fines herbes et/ou une demi-gousse d'ail hachée.