

Recette
de la
semaineFricassé de homard
aux petits légumes
flambé au cognac

Ingrédients:

4 homards (environ 600 g par pièce), 1 carotte, 1 branche de célerie, 1 poireau, 1 oignon rouge, 5 cl de cognac, 50 cl de crème liquide, huile d'olive, 15 g de beurre

Préparation:

- Pocher les homards dans l'eau bouillante pendant 7 minutes et les refroidir dans l'eau glacée. Tailler les légumes en brunoise et les cuire dans l'eau salée, refroidir et réserver. Ciseler l'oignon rouge. Décortiquer les homards pour récupérer les pinces, les articulations et les queues, qui seront coupés en médaillon. Les carcasses et les têtes peuvent

servir à faire un bisque ou pour décorer l'assiette. Dans une sauteuse, faire chauffer un filet d'huile d'olive et le beurre, faire revenir le homard, ajouter l'oignon et les légumes, assaisonner et déglacer avec le cognac, ajouter la crème et laisser réduire jusqu'à ce que la sauce soit nappante. Rectifier l'assaisonnement et servir.



Pour tous vos événements :
Mariage, anniversaire, communion,
réunion, séminaire, le Parc Hôtel Alvisse
vous guide et vous conseille
dans l'organisation de vos projets

Contactez-nous au +352 43 56 43 ou par mail events@parc-hotel.lu
Toutes nos offres sous : www.parc-hotel.lu

La graine d'or des Incas

Le Pérou, premier producteur mondial de quinoa en 2015



Le quinoa est une pseudo-céréale qui ne fait pas partie de la famille des graminées, mais de celle de la betterave et des épinards (les Chénopodiacées), et qui était déjà cultivée au temps des Incas.

(PHOTO: SHUTTERSTOCK)

Le Pérou a été en 2015 le premier producteur mondial de quinoa, avec 105.621 tonnes de cette graine promue par l'ONU pour lutter contre la malnutrition, a annoncé mardi le ministère de l'Agriculture.

Le Pérou en tête du classement

„Nous avons dépassé la Bolivie comme principal fournisseur de quinoa dans le monde car nous exportons de la quinoa biologique de première qualité“, a déclaré à la presse le directeur général du suivi et de l'évaluation des politiques du ministère, Christian Garay.

C'est la deuxième fois que le Pérou arrive en tête du classement, après une production de 114.725 tonnes et des ventes d'environ 196 millions de dollars en 2014.

Le pays est parvenu à ce résultat grâce à des rendements élevés de production par hectare, surtout dans la région d'Arequipa (sud), a souligné M. Garay.

Pendant de longues années c'est la Bolivie qui était le principal producteur et exportateur de quinoa, avec 70 % du marché mondial.

Le quinoa est une pseudo-céréale qui ne fait pas partie de la famille des gra-

minées, mais de celle de la betterave et des épinards (les Chénopodiacées), et qui était déjà cultivée au temps des Incas.

L'organisation de l'ONU pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) salue ses qualités nutritives (digeste, sans gluten, pauvre en lipides, riche en fer, Oméga-3 et protéines) comme moyen de lutter contre la malnutrition.

L'Organisation mondiale de la santé (OMS) l'a qualifié de „graine d'or“ et ses défenseurs en ont fait un symbole des produits biologiques car ses méthodes de production sont jugées respectueuses de l'environnement. (AFP)

Häubchen statt Flocken

Crème fraîche nicht zu kalt zur Suppe geben

Wenn Suppen oder Soßen schon so gut wie fertig sind, geben manche noch einen Klecks Sauerrahm oder Crème fraîche als Sahnehäubchen dazu. Das soll eigentlich schön aussehen und lecker schmecken – aber mitunter bilden sich dabei unschöne Flocken.

„Das ist dann nicht verdorben oder schlecht, aber es ist unangenehm im Mund“, sagt Daniela Krehl von der Verbraucherzentrale Bayern. Verhindern lässt sich das Ausflocken mit einem Temperaturengleich. Denn die Flockchen entstehen, wenn das kalte Milch-

produkt auf die heiße Suppe oder Soße trifft. „Am besten nimmt man die Crème fraîche oder den Sauerrahm schon früh genug aus dem Kühlschrank“, rät Krehl. Und dann mischt man es erst mal Löffel für Löffel mit der heißen Flüssigkeit. (dpa)

Vinhos Verdes, Portugal

Palácio da Brejoeira 2014

Le vin de la semaine



Le Palais de Brejoeira est situé à Monção, dans le nord du Portugal.

Il s'agit d'un palais de style néoclassique dont la construction a débuté au début du XIXe siècle et s'est terminé vers 1834.

Son millésime 2014, 100% Alvarinho, présente une robe jaune pâle reflète or, brillant. Le nez est très élégant et tout en finesse, un vin « féminin », avec des notes florales et de fruits blancs. La bouche est tout aussi plaisante et agréable, les fruits blancs frais donnent à ce vin une sensation de fraîcheur. Belle longueur et rondeur.

DÉGUSTATION

Gastronomie

Willkommen! Bienvenue! Wëllkomm!

in der Weinwirtschaft Friedrich-Wilhelm in Trier

In zentraler Lage und in direkter Nachbarschaft der bekannten kulturellen Bauwerke Konstantin-Basilika, Kurfürstliches Palais und der Jesuitenkirche liegt die Weinwirtschaft Friedrich-Wilhelm. Diese demonstriert Originalität, Authentizität und Frische auf hohem Niveau.

Die Speisen werden durch die Weine von Mosel, Saar und Ruwer des Weingutes Friedrich-Wilhelm-Gymnasium und der Bischöflichen Weingüter Trier abgerundet.

Das Restaurant, mit verschiedenen Räumlichkeiten, bietet Platz für ca. 120



Personen, der Balkensaal, geeignet für Feierlichkeiten, Tagungen, Weinproben etc., für circa 80 Personen.

In der „Vinothek Tafelfreuden“ haben die Kunden die Möglichkeit die Weine zu verkosten und natürlich auch für zuhause mitzunehmen. Hausge-

machte Delikatessen aus der Sterneküche von Alexander Oos sowie Gourmetfreuden bekannter Qualitätserzeuger werden dort für die Kunden bereit gehalten. Geschenke, Präsentkörbe und Gutscheine für die Weinwirtschaft sind immer eine gute Idee.

Küchenzeit Montag
bis Samstag von
12 bis 14 Uhr sowie
von 18 bis 23 Uhr.
Sonntag Ruhetag.

Weinwirtschaft Friedrich-Wilhelm
Weberbach 75 – D-54290 Trier – Tel.: 0049 651 99 47 48 00
www.weinwirtschaft-fw.de / info@weinwirtschaft-fw.de

Advertorial: www.regie.lu

bexeb

Vins Fins Spiritueux Soft drinks Spiritueux Bières Idées Cadeaux

Votre spécialiste en vins du Portugal

Bexeb, SA Négociant Importateur Distributeur

13, op Zaemer | L-4959 Bascharage | Tél. +352 22 70 70
Fax: +352 47 38 05 | info@bexeb.lu | www.bexeb.lu