

Catherine Méry

# Craquez pour les fondues et raclettes !

30 recettes conviviales à partager



# *Craquez pour les fon- dues et raclettes !*

Catherine Mery

Fleurus (2013)

---

Etiquettes: Recettes, Teaka

Quoi de plus convivial qu'une soirée fondue ou raclette ? Raclettes au haddock, à l'italienne ou façon british... Fondues chinoise, thaïe ou suisse, sans oublier les fondues gourmandes au chocolat, au caramel ou au coulis de fruits ! Tout le savoir-faire de l'auteur de Craquez pour le croque-monsieur ! et Craquez pour le foie gras ! en 30 recettes. Ne résistez plus... Craquez et fondez !

**Catherine Méry**

Craquez pour  
les fondues et raclettes !  
30 recettes conviviales à partager

Photos : Fabrice Veigas

Réalisation et stylisme : Anne-Sophie Lhomme

**MANGO**

# Fondue bourguignonne

## Préparation :

20 minutes

## Cuisson :

3 à 5 minutes

## Ingrédients pour 6 personnes

1,2 kg de tende de bœuf à griller

2 gousses d'ail en chemise

1 branche de thym

1 feuille de laurier

1 branche de romarin

1 litre d'huile de pépins de raisin

### Pour 60 cl mayonnaise

3 jaunes d'œufs

2 cuillerées à soupe de moutarde forte

50 cl d'huile de tournesol

/ Préparez la mayonnaise : dans un bol, battez les jaunes d'œufs avec la moutarde puis versez peu

à peu l'huile en fouettant jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.

- / Dans des coupelles, préparez les différentes sauces en mélangeant les ingrédients (voir ci-dessous).
- / Coupez la viande en dés suffisamment gros pour être piqués aisément.
- / Faites chauffer l'huile dans l'appareil à fondue avec les herbes et les gousses d'ail.
- / Une fois que l'huile frémit, retirez les herbes et l'ail : les convives peuvent y plonger leur morceau de viande à l'aide d'une pique et laissez cuire selon leur convenance.
- / Accompagnez de la sauce de votre choix.

### **Sauce tartare**

15 cl de mayonnaise + 3 cornichons hachés + quelques câpres + 1 échalote pelée et ciselée + 1 cuillerée à soupe d'estragon haché

### **Sauce asiatique**

15 cl de mayonnaise + 1 cuillerée à soupe de sauce soja claire + ½ cuillerée à café de wasabi

### **Sauce cocktail**

15 cl de mayonnaise + 1 cuillerée à soupe de ketchup + 1 cuillerée à café de cognac

### **Sauce espagnole**

15 cl de mayonnaise + 2 cuillerées à soupe de coulis de poivron jaune + 1 cuillerée à café de safran



# Fondue savoyarde

## Préparation :

20 minutes

## Cuisson :

20 minutes

## Ingrédients pour 6 personnes

400 g de comté

400 g de beaufort

400 g d'emmental

800 g de pain un peu rassis

1 gousse d'ail

2 cuillerées à soupe de Maïzena®

1 bouteille de vin de Savoie

2 cuillerées à soupe de marc de Savoie

1 pincée de noix de muscade

Poivre du moulin

/ Râpez les fromages et mélangez-les.

/ Coupez le pain en cubes de 2 à 3 cm.

- / Délayez la Maïzena<sup>®</sup> dans ½ verre de vin.
- / Pelez la gousse d'ail et coupez-la en deux.  
Frottez-en l'intérieur d'un poêlon à fondue.  
Versez 25 cl de vin et faites chauffer à feu doux. Ajoutez un tiers du fromage râpé et remuez. Recommencez 2 fois l'opération tout en remuant.
- / Quand les fromages sont bien fondus, ajoutez petit à petit la Maïzena<sup>®</sup> délayée et continuez à remuer afin que le mélange soit épais et lisse. Parfumez de marc. Assaisonnez de muscade et de poivre.
- / Au centre de la table, allumez le réchaud à fondue en le réglant sur moyen à fort et posez le poêlon dessus. Dégustez aussitôt en plongeant les cubes de pain dans le fromage à l'aide d'une pique : continuez tout le long du repas à remuer avec le pain pour que la préparation reste homogène et maintenez le feu du réchaud à température moyenne.

/ Servez avec une salade verte.

## Bon à savoir !

! *Il est de tradition de donner un gage à celui qui laisse tomber son pain dans le caquelon !*



# Fondue normande

## Préparation :

15 minutes

## Cuisson :

20 minutes

## Ingrédients pour 6 personnes

1 camembert

1 pont-l'évêque

1 livarot

800 g de pain un peu rassis

5 cl de calvados

50 cl de cidre brut

3 cuillères à café de Maïzena<sup>®</sup>

1 échalote

Poivre du moulin

/ Coupez le pain en cubes de 2 à 3 cm.

/ Délayez la Maïzena<sup>®</sup> dans le calvados.

- / Enlevez la croûte des fromages et coupez-les en petits morceaux.
- / Pelez l'échalote et frottez-en l'intérieur du poêlon. Versez le cidre. Ajoutez les fromages et faites fondre à feu doux en remuant avec une spatule en bois jusqu'à l'obtention d'un mélange onctueux. Poivrez.
- / Incorporez petit à petit la Maïzena<sup>®</sup> délayée et continuez à remuer jusqu'à ce que la fondue soit épaisse et lisse.
- / Au centre de la table, allumez le réchaud à fondue en le réglant sur moyen à fort et posez le poêlon dessus. Dégustez aussitôt en plongeant les cubes de pain dans le fromage à l'aide d'une pique : continuez tout le long du repas à remuer avec le pain pour que la préparation reste homogène et maintenez le feu du réchaud à température moyenne.
- / Servez avec une salade verte mélangée à des cubes de pomme.

# Bon à savoir !

! *Accompagnez d'un bon cidre brut de Normandie.*



# Fondue auvergnate

## Préparation :

20 minutes

## Cuisson :

20 minutes

## Ingrédients pour 6 personnes

750 g de cantal

350 g de saint-nectaire

800 g de pain de campagne un peu rassis

200 g de cerneaux de noix concassés

2 gousses d'ail

75 cl de vin blanc sec de côtes d'Auvergne

10 cl de marc d'Auvergne

2 cuillères à café de Maïzena<sup>®</sup>

Noix de muscade

Poivre du moulin

/ Coupez le pain en cubes de 2 à 3 cm.

/ Délayez la Maïzena<sup>®</sup> dans le marc.

- / Pelez les gousses d'ail et coupez-les en deux. Frottez-en généreusement l'intérieur d'un poêlon à fondue.
- / Ôtez la croûte des fromages et coupez-les en fines lamelles. Déposez-les dans le poêlon. Versez le vin, poivrez généreusement et râpez un peu de noix de muscade. Faites chauffer sur feu doux sans cesser de remuer avec une cuillère en bois.
- / Incorporez la Maïzena<sup>®</sup> délayée et laissez bouillonner légèrement jusqu'à obtenir une consistance lisse et onctueuse. Ajoutez les noix concassées.
- / Au centre de la table, allumez le réchaud à fondue en le réglant sur moyen à fort et posez le poêlon dessus. Dégustez aussitôt en plongeant les cubes de pain dans le fromage à l'aide d'une pique : continuez tout le long du repas à remuer avec le pain pour que la préparation

reste homogène et maintenez le feu du réchaud à température moyenne.

/ Servez avec une salade frisée.

## Bon à savoir !

! *Si la fondue est trop épaisse, ajoutez un peu de vin préalablement chauffé dans une petite casserole.*



# Fondue alsacienne

## Préparation :

20 minutes

## Cuisson :

20 minutes

## Ingrédients pour 6 personnes

600 g de gruyère

400 g de munster

1,2 kg de petites pommes de terre

3 paires de gendarmes

3 verres de sylvaner (40 cl)

1 petit verre de schnaps (5 cl)

1 gousse d'ail

1 cuillerée à café de Maïzena®

1 cuillerée à café de cumin en grains

Sel, poivre du moulin

/ Lavez pommes de terre. Faites-les cuire 20 minutes environ à la vapeur sans les éplucher.

- / Enlevez la croûte des fromages et coupez-les en petits cubes.
- / Délayez la Maïzena<sup>®</sup> dans le schnaps.
- / Pelez la gousse d'ail et coupez-la en deux.  
Frottez-en l'intérieur d'un poêlon à fondue.  
Versez 1 verre de sylvaner, ajoutez la moitié du fromage et faites-le fondre sur feu doux en remuant avec une spatule en bois. Ajoutez petit à petit le reste de vin et de fromage.
- / Incorporez progressivement la Maïzena<sup>®</sup> délayée et continuez à remuer jusqu'à ce que le mélange devienne onctueux. Assaisonnez de cumin. Salez, poivrez.
- / Au centre de la table, allumez le réchaud à fondue en le réglant sur feu moyen et posez le poêlon dessus. Dégustez aussitôt en plongeant les pommes de terre dans le fromage à l'aide d'une pique.

/ Accompagnez de gendarmes coupés en petits morceaux. Servez avec une salade aux oignons frais.

## Bon à savoir !

! *Le gendarme est un type de saucisse à base de bœuf et de porc à la chair très ferme, salée puis fumée. De forme longue (20 cm) et de section rectangulaire, cette charcuterie est brun-roux. Elle est vendue par paires en règle générale.*



# Fondue vigneronne

## Préparation :

20 minutes

## Cuisson :

20 minutes + 3 à 5 minutes pour la viande

## Ingrédients pour 6 personnes

1,2 kg de filet de bœuf

1 kg de petites pommes de terre

1 bouteille de bourgogne rouge (75 cl)

1 oignon

1 échalote

1 gousse d'ail

1 branche de thym

1 feuille de laurier

Sel, poivre du moulin

### Pour la sauce au vin rouge

2 jaunes d'œufs

1 échalote hachée

1 cuillerée à soupe de moutarde forte

6 cl de vin rouge

20 cl d'huile

Sel, poivre du moulin

- / Lavez les pommes de terre et faites-les cuire 20 minutes environ à la vapeur ou à l'eau bouillante sans les peler.
- / Coupez la viande en dés suffisamment gros pour être piqués aisément.
- / Versez le bourgogne dans un poêlon à fondue.
- / Pelez et émincez l'oignon, l'ail et l'échalote. Mettez le tout dans le poêlon. Ajoutez le thym et le laurier. Faites chauffer et laissez mijoter 10 minutes à feu doux.
- / Préparez la sauce : dans un bol, battez les jaunes d'œufs avec la moutarde. Salez et poivrez. Versez l'huile progressivement et montez en mayonnaise. Ajoutez le vin petit à petit puis l'échalote.
- / Au centre de la table, allumez le réchaud à fondue en le réglant sur moyen et posez le poêlon

dessus : chaque convive fera cuire ses morceaux de viande en les plongeant dans le vin à ébullition à l'aide d'une pique, selon le temps de cuisson souhaité.

/ Dégustez avec la sauce au vin et les pommes de terre en robe des champs.

## **Bon à savoir !**

! *Si vous préférez le vin blanc : en Alsace, on sert une fondue avec du riesling et des morceaux de veau.*



# Fondue de la mer

## Préparation :

15 minutes + 30 minutes de marinade

## Cuisson :

3 à 5 minutes

## Ingrédients pour 6 personnes

600 g de lotte

600 g de filet de saumon

12 noix de Saint-Jacques

18 crevettes crues décortiquées

1,2 kg de pommes de terre rattes cuites et épluchées

20 cl de vin blanc

1,5 litre de fumet de poisson

3 cuillères à soupe d'huile d'olive

Le jus de 1 citron

1 cuillère à café de baies roses

/ Coupez les poissons en morceaux de 3 cm de côté.

- / Dans un grand plat, faites mariner les morceaux de poisson, les noix de Saint-Jacques et les crevettes avec le jus de citron, l'huile d'olive et les baies roses pendant 30 minutes.
- / Dans des coupelles, préparez les différentes sauces en mélangeant les ingrédients (voir ci-dessous).
- / Faites chauffer le fumet de poisson et le vin dans un poêlon.
- / Au centre de la table, allumez le réchaud à fondue en le réglant sur moyen à fort et posez le poêlon dessus : chaque convive fera cuire ses morceaux de poisson et fruits de mer en les plongeant dans le fumet chaud à l'aide d'une pique.
- / Servez avec les pommes de terre chaudes et les différentes sauces.

### **Sauce à l'aneth**

2 yaourts + 1 bouquet d'aneth ciselé + 1 cuillerée à soupe de moutarde

### **Sauce aux anchois**

2 yaourts + 1 petite boîte d'anchois écrasés + 2 cuillerées à soupe de câpres

### **Sauce au curry**

2 yaourts + 1 cuillerée à soupe de curry + 1 cuillerée à soupe de jus de citron

### **Sauce au tarama**

10 cl de crème fraîche + 3 cuillerées à soupe de tarama + 1 cuillerée à soupe de jus de citron

## **Bon à savoir !**

! *Variez les plaisirs en remplaçant les ingrédients par des moules, des langoustines et des poissons à chair ferme.*



# Fondue d'agneau à la menthe

## Préparation :

15 minutes + 30 minutes de marinade

## Cuisson :

2 à 3 minutes

## Ingrédients pour 6 personnes

1,5 kg de gigot d'agneau

120 g de beurre

3 cuillerées à soupe de Maïzena®

50 cl de vin blanc

50 cl de bouillon de bœuf dégraissé

Sel, poivre du moulin

### Pour la marinade

2 cuillerées à soupe de ciboulette ciselée

5 cuillerées à soupe de menthe ciselée

3 cuillerées à soupe d'huile d'olive

### Pour la sauce

2 yaourts brassés

- 3 cuillerées à soupe de menthe ciselée
- 1 cuillerée à soupe de graines de sésame
- 1 cuillerée à soupe de moutarde forte
- 1 cuillerée à soupe d'huile d'olive

- / Coupez la viande en très fines lamelles. Mettez-les dans un plat creux avec les ingrédients de la marinade et réservez 30 minutes au réfrigérateur.
- / Préparez la sauce en mélangeant tous les ingrédients.
- / Dans un poêlon à fondue, préparez un roux avec le beurre et la Maïzena<sup>®</sup> ; mouillez avec 25 cl d'eau et mélangez. Versez ensuite le vin et le bouillon. Salez et poivrez selon votre goût.
- / Répartissez la viande dans 6 assiettes.
- / Au centre de la table, allumez le réchaud à fondue en le réglant sur moyen à fort et posez le poêlon dessus : chaque convive plongera sa

viande à l'aide d'une pique dans le bouillon maintenu à ébullition et la laissera cuire selon son goût.

/ Servez avec la sauce et des petites pommes de terre cuites à la vapeur.

## Bon à savoir !

- ! *Pour faciliter la découpe de la viande placez-la 30 minutes au congélateur.*
- Vous pouvez ajouter à la sauce de la ciboulette ciselée.



# Fondue au stilton et aux herbes

## Préparation :

15 minutes

## Cuisson :

10 minutes

## Ingrédients pour 6 personnes

250 g de stilton

800 g de pain aux noix un peu rassis

2 cuillérées à soupe de xérès

30 cl de yaourt

2 gousses d'ail

2 échalotes

1 cuillérée à soupe de ciboulette ciselée

3 cuillérées à soupe de persil haché

50 g de beurre

2 cuillérées à café de Maïzena®

15 cl de vin blanc sec

Poivre du moulin

## Accompagnement

500 g de carottes coupées en bâtonnets

200 g de céleri en branches coupé en bâtonnets

/ Coupez le pain en cubes de 2 à 3 cm.

/ Émiettez le stilton.

/ Délayez la Maïzena® dans le xérès.

/ Pelez les gousses d'ail et frottez l'intérieur d'un poêlon à fondue avec la moitié d'une gousse.

/ Hachez finement le reste d'ail. Pelez et émincez les échalotes. Faites suer l'ensemble dans le poêlon avec le beurre pendant 2 minutes jusqu'à ce qu'il devienne translucide. Versez le vin blanc et réchauffez sans bouillir.

/ Ajoutez le fromage dans le poêlon et laissez-le fondre sur feu doux en remuant. Incorporez le yaourt, le persil et la ciboulette. Poivrez et mélangez le tout. Laissez mijoter quelques secondes. Ajoutez la Maïzena® délayée et laiss-

sez bouillonner légèrement jusqu'à obtenir une consistance lisse et onctueuse.

/ Au centre de la table, allumez le réchaud à fondue en le réglant sur feu moyen et posez le poêlon dessus. Dégustez aussitôt en plongeant les cubes de pain dans le fromage à l'aide d'une pique : continuez tout le long du repas à remuer avec le pain pour que la préparation reste homogène et maintenez le feu du réchaud à température moyenne.

/ Servez avec les bâtonnets de crudités.

## **Bon à savoir !**

! *Le stilton est un fromage anglais dont il existe deux sortes : le bleu (le plus connu) et le blanc. Il est*

● *produit dans les comtés de Derbyshire, Leicestershire et Nottinghamshire. Vous le trouverez en fromagerie ou en épicerie spécialisée.*



# Fondue suisse

## Préparation :

20 minutes

## Cuisson :

20 minutes

## Ingrédients pour 6 personnes

600 g de gruyère

600 g de vacherin fribourgeois

800 g de pain un peu rassis

50 cl de vin blanc (type Fendant)

5 cl de kirsch

2 gousses d'ail

2 cuillères à café de Maïzena<sup>®</sup>

Poivre du moulin

/ Râpez le gruyère.

/ Coupez le pain en cubes de 2 à 3 cm.

/ Délayez la Maïzena<sup>®</sup> dans le kirsch.

- / Pelez les gousses d'ail et coupez-les en deux. Frottez-en l'intérieur d'un poêlon à fondue. Versez le vin et ajoutez le gruyère. Portez à ébullition tout en remuant.
- / Quand le fromage est bien fondu, incorporez petit à petit la Maïzena<sup>®</sup> délayée et continuez à remuer afin que le mélange soit épais et lisse.
- / Baissez à feu doux et ajoutez le vacherin. Mélangez jusqu'à ce que le fromage soit fondu. Poivrez.
- / Au centre de la table, allumez le réchaud à fondue en le réglant sur moyen à fort et posez le poêlon dessus. Dégustez aussitôt en plongeant les cubes de pain dans le fromage à l'aide d'une pique : continuez tout le long du repas à remuer avec le pain pour que la préparation reste homogène et maintenez le feu du réchaud à température moyenne.

/ Servez avec une salade de pissenlits aux lardons.

## Bon à savoir !

! Si le fromage devient huileux, il suffit de chauffer un peu plus fort et d'ajouter un peu de vin en remuant assez vigoureusement.



# Fondue hollandaise

## Préparation :

20 minutes

## Cuisson :

15 minutes

## Ingrédients pour 6 personnes

400 g de mimolette

400 g de gouda

400 g d'edam

2 pains de mie non tranchés

60 cl de vin blanc sec

1 cuillerée à soupe de concentré de tomates

1 cuillerée à café de paprika

Quelques gouttes de Tabasco®

50 g de beurre

Sel

/ Ôtez la croûte des pains de mie et coupez-les en tranches de 2 cm d'épaisseur. Recoupez chaque

tranche en dés et faites-les sécher 5 minutes au four à 150 °C (th. 5).

- / Râpez les fromages et mélangez-les.
- / Dans un poêlon à fondue, mélangez le vin et le concentré de tomates. Faites chauffer à feu doux.
- / Quand le liquide est bien chaud, ajoutez les fromages râpés et le beurre. Laissez fondre doucement en remuant sans cesse. Assaisonnez de paprika, de Tabasco<sup>®</sup> et d'1 pincée de sel.
- / Au centre de la table, allumez le réchaud à fondue en le réglant sur feu moyen et posez le poêlon dessus. Dégustez aussitôt en plongeant les dés de pain dans le fromage à l'aide d'une pique : continuez tout le long du repas à remuer avec le pain pour que la préparation reste homogène et maintenez le feu du réchaud à température moyenne.

/ Servez avec une salade d'endives.

## **Bon à savoir !**

! *Le 28 mai 1935, après une longue « bataille », la France et les Pays-Bas signent un traité reconnaissant officiellement la mimolette française. Au XVII<sup>e</sup> siècle, Colbert interdit l'importation des fromages de Hollande, qui était en guerre avec la France. Le contrôleur général des finances de Louis XIV demanda alors aux fermiers du Nord de fabriquer un fromage identique : c'est pour cela que nous avons une mimolette française !*



# Fondue chinoise

## Préparation :

30 minutes

## Cuisson :

30 minutes

## Ingrédients pour 6 à 8 personnes

400 g de magret de canard dégraissé

400 g de filets de poulet

1 rognon de veau

400 g de lotte

300 g de pâtes chinoises

6 à 8 œufs

1 botte de cresson

1 salade verte (type batavia)

1 bouquet de persil plat

1 bouquet de coriandre

2 oignons nouveaux hachés finement, vert compris

3 litres de bouillon de bœuf

1 cuillerée à soupe d'huile d'olive

## Sauces pour servir

Nuoc-mam

Sauce soja claire

Sauce pimentée (en épicerie asiatique) ou Tabasco®

- / Plongez les pâtes dans une casserole d'eau bouillante salée 3 minutes juste pour les blanchir et égouttez-les. Arrosez-les aussitôt d'1 cuillerée à soupe d'huile d'olive afin qu'elles ne collent pas. Placez-les dans un saladier sur la table.
- / Faites pocher les œufs à l'eau bouillante vinaigrée 2 à 3 minutes (selon la taille des œufs) et réservez-les dans un petit plat sur la table.
- / Lavez le cresson et la salade verte. Dans un saladier, mélangez-les avec les oignons hachés et les herbes finement ciselées.
- / Coupez en fines lanières toutes les viandes et le poisson. Répartissez-les dans des bols placés devant chaque convive.
- / Versez les sauces dans des coupelles.

- / Au centre de la table, allumez le réchaud à fondue et posez dessus le poêlon rempli aux trois quarts de bouillon de bœuf. Portez à ébullition.
- / Placez devant chaque convive une longue fourchette à fondue, une cuillère en porcelaine et une paire de baguettes. Chacun plongera 1 morceau de viande ou de poisson dans le liquide bouillant puis l'assaisonnera avec la sauce de son choix en se servant de temps en temps du bouillon et de la salade.
- / Après avoir fini de manger la viande et le poisson, jetez les pâtes dans le bouillon et laissez cuire 3 minutes. Dégustez-les avec les œufs pochés.

## **Bon à savoir !**

 *Servez cette fondue avec de la bière chinoise.*



# Fondue thaïe

## Préparation :

15 minutes

## Cuisson :

2 minutes environ

## Ingrédients pour 6 personnes

2 filets mignons de porc

24 langoustines décortiquées

25 cl de lait de coco

25 cl de fumet de poisson

1 citron vert non traité

1 cuillerée à café de piment doux

1 cuillerée à soupe de nuoc-mam

6 bols de riz thaï cuit

## Accompagnement

100 g de cacahuètes grillées et broyées

1 bol de coriandre fraîche ciselée

1 bouteille de sauce satay

- / Coupez la viande en très fines lamelles et mettez celles-ci dans un plat creux. Disposez les langoustines dans un autre plat. Apportez le tout sur la table.
- / Râpez le zeste de citron et recueillez le jus.
- / Dans un wok, versez le lait de coco et le fumet de poisson. Ajoutez le jus de citron et son zeste, le piment et le nuoc-mam (le bouillon doit être bien relevé). Portez à ébullition.
- / Au centre de la table, allumez le réchaud à fondue et posez le wok dessus.
- / À l'aide d'une pique, plongez chaque morceau de viande et de langoustine dans le liquide très chaud et laissez cuire le temps souhaité.
- / Assaisonnez au choix de cacahuètes, de coriandre ou de sauce satay.
- / Accompagnez d'un bol de riz thaï.

## Bon à savoir !

- ! Vous trouverez la sauce satay dans les magasins asiatiques et en grandes surfaces.
- Pour faciliter la découpe de la viande, placez-la 30 minutes au congélateur.



# Fondue vietnamienne

## Préparation :

45 minutes

## Cuisson :

30 minutes

## Ingrédients pour 6 personnes

1,2 kg de filet de bœuf

1 chou chinois

2 poivrons rouges

2 piments

4 oignons blancs nouveaux avec leur tige

1 gousse d'ail écrasée

1 bouquet de menthe

1 bouquet de coriandre

4 étoiles de badiane

1 morceau de 5 cm de gingembre frais

8 cuillerées à soupe de nuoc-mam

3 litres de bouillon de bœuf

1 verre de bière blonde

6 bols de riz blanc cuit

## **Pour la sauce**

3 tranches d'ananas frais

1 piment

1 échalote

15 cl de sauce soja claire

5 cl de sauce d'huître

2 cuillerées à soupe de sucre semoule

/ Dans une casserole, faites chauffer le bouillon avec la badiane, le gingembre pelé et coupé en fines rondelles et le nuoc-mam pendant 30 minutes. Ajoutez la bière, les piments et l'ail.

/ Coupez la viande en fines lamelles.  
Répartissez-les dans 6 assiettes.

/ Ciselez la menthe et la coriandre. Coupez les oignons en tronçons de 8 cm. Émincez le chou et les poivrons en lanières. Déposez un petit tas de chaque légume et d'herbes dans les assiettes.

- / Préparez la sauce : pelez l'échalote puis mixez ensemble tous les ingrédients. Versez-la dans 6 ramequins.
- / Au centre de la table, allumez le réchaud à fondue et posez dessus un poêlon rempli aux trois quarts de bouillon à la bière. Portez à ébullition.
- / Placez devant chaque convive une longue fourchette à fondue, une cuillère en porcelaine et une paire de baguettes. Chacun plongera dans le bouillon ses légumes puis sa viande qu'il dégustera avec la sauce et un bol de riz.

## **Bon à savoir !**

- ! *Dans la cuisine vietnamienne, le condiment principal est le nuoc-mam, une sauce à base d'anchois ou de différents poissons fermentés dans du sel.*



# Fondue japonaise de tempuras

## Préparation :

30 minutes

## Cuisson :

10 minutes

## Ingrédients pour 6 personnes

6 grosses crevettes crues et décortiquées

1 carotte

½ aubergine

½ courge

50 g d'haricots verts

30 g de piments verts doux

1 bouquet de champignons shimeji

1 œuf

125 g de farine de blé

Huile de friture

### Pour la sauce

5 cl de mirin

5 cl de sauce soja japonaise

- / Préparez la sauce : dans une casserole, versez le mirin, la sauce soja et 20 cl d'eau. Portez à ébullition puis retirez du feu. Versez la sauce dans 6 coupelles.
- / Lavez et épluchez les légumes. Taillez la carotte, la courge, l'aubergine et les piments verts en bâtonnets. Séparez les champignons shimeji en petits paquets. Équeutez les haricots.
- / Battez l'œuf dans un saladier. Ajoutez 20 cl d'eau fraîche puis la farine tamisée. Mélangez en veillant à ce que la pâte ne soit pas trop homogène.
- / Faites chauffer l'huile de friture dans un wok.
- / Au centre de la table, allumez le réchaud à fondue en le réglant sur moyen à fort. Posez le wok sur le réchaud et jetez quelques gouttes de pâte à tempura dans l'huile : si une boule remonte immédiatement à la surface, l'huile

est chaude et vous pouvez commencer à faire frire les tempuras. Chaque convive trempera 1 crevette ou 1 morceau de légume dans la pâte puis le plongera dans l'huile jusqu'à l'obtention d'une couleur dorée.

/ Déposez rapidement les tempuras sur du papier absorbant pour les égoutter.

/ Dégustez-les en les trempant dans la sauce.

## **Bon à savoir !**

- ! *Vous pouvez servir les tempuras avec des pâtes soba et agrémenter la sauce de daikon (radis japonais) et/ou de gingembre râpé. Vous trouverez les ingrédients japonais en épicerie asiatique.*



# Fondue au chocolat

## Préparation :

10 minutes

## Cuisson :

Quelques secondes

## Ingrédients pour 6 personnes

500 g de chocolat noir à 70 % ou mi-amer

125 g de crème fraîche entière

50 cl de lait

2 cuillères à soupe de sucre semoule (selon votre goût)

50 g de beurre

1 cuillère à soupe d'extrait liquide de vanille

1 bol de noix de coco râpée

1 bol de poudre d'amandes

## Accompagnement

Toutes sortes de fruits frais, coupés en petits morceaux s'ils sont gros : banane, fraise, nectarine, poire, litchi...

Macarons

Morceaux de brioche ou de gâteau type quatre-quarts

/ Dans un poêlon, faites fondre à feu très doux le chocolat cassé en morceaux avec la crème, le lait et le sucre en remuant. Ajoutez le beurre et l'extrait de vanille.

/ Au centre de la table, allumez le réchaud à fondue en le réglant sur feu doux et posez le poêlon dessus : chaque convive plongera son morceau de fruit ou de gâteau dans le chocolat fondu, avant de l'enrober de noix de coco ou de poudre d'amandes.

## Bon à savoir !

! *La fondue au chocolat aurait été inventée pour promouvoir le pavillon suisse à l'Exposition universelle de Montréal en 1967.*



# Fondue d'été

## Préparation :

15 minutes + 2 heures de marinade

## Sans cuisson

## Ingrédients pour 6 personnes

2 barquettes de framboises

1 barquette de fraises

25 cl de jurançon

10 cl de sirop de sucre

1 petit bouquet de menthe fraîche

## Accompagnement

4 à 6 pêches blanches

12 abricots

1 melon

Le jus de 1 citron

Une douzaine de petits macarons

/ Rincez rapidement les fraises et les framboises.  
Faites-les mariner avec la menthe effeuillée

dans le sirop de sucre et le juraçon pendant 2 heures.

- / Coupez les fruits de l'accompagnement en cubes de 3 cm de côté et citronnez-les.  
Disposez-les dans un plat et réservez au frais.
- / Ôtez la menthe de la marinade et mixez le mélange de fruits rouges pour obtenir une soupe.
- / Déposez la jatte de soupe au milieu de la table : chaque convive y trempera ses morceaux de fruits.
- / Dégustez avec des petits macarons.



# Fondue au café épicé

## Préparation :

15 minutes

## Cuisson :

4 minutes

## Ingrédients pour 6 personnes

5 jaunes d'œufs

100 g de sucre semoule

50 cl de lait entier

1 gousse de vanille

1 cuillerée à café d'extrait de cardamome

2 cuillerées à soupe de café soluble (ou plus selon votre goût)

### Accompagnement

1 brioche un peu rassie coupée en petits morceaux (ou

1 cake à l'orange)

/ Fendez la gousse de vanille en deux et grattez les graines à l'aide d'un couteau.

- / Versez le lait dans une casserole. Ajoutez les graines de vanille et la gousse ainsi que l'extrait de cardamome. Portez à ébullition sur feu moyen. Incorporez le café soluble.
- / Fouettez les jaunes d'œufs dans un saladier avec le sucre jusqu'à ce que le mélange soit bien blanc et mousseux.
- / Après avoir ôté la gousse, versez le lait bouillant sur les jaunes d'œufs tout en fouettant vigoureusement.
- / Transvasez à nouveau la crème dans la casserole et faites-la cuire à feu doux en remuant sans cesse avec une spatule pendant 3 minutes environ (elle doit napper la spatule).
- / Au moment de servir, versez la crème au café dans un poêlon et maintenez à température sur un réchaud placé au milieu de la table.
- / Dégustez aussitôt en plongeant les morceaux de brioche dans la crème à l'aide d'une pique.

## Bon à savoir !

! *À défaut de gousse de vanille, vous pouvez remplacer un peu de sucre par un sachet de sucre vanillé.*



# Fondue des îles

## Préparation :

15 minutes

## Cuisson :

4 minutes

## Ingrédients pour 6 personnes

5 jaunes d'œufs

100 g de sucre semoule

50 cl de lait entier

1 gousse de vanille

2 cuillerées à soupe de rhum ambré (ou plus selon votre goût)

### Accompagnement

1 ananas Victoria coupé en gros dés

8 rochers à la noix de coco

/ Fendez la gousse de vanille en deux et grattez les graines à l'aide d'un couteau.

- / Versez le lait dans une casserole. Ajoutez les graines de vanille et la gousse. Portez à ébullition sur feu moyen.
- / Fouettez les jaunes d'œufs dans un saladier avec le sucre jusqu'à ce que le mélange soit bien blanc et mousseux.
- / Après avoir ôté la gousse, versez le lait bouillant vanillé sur les jaunes d'œufs tout en fouettant vigoureusement.
- / Transvasez à nouveau la crème dans la casserole et faites-la cuire à feu doux en remuant sans cesse avec une spatule pendant 3 minutes environ (elle doit napper la spatule). Ajoutez le rhum et mélangez.
- / Au moment de servir, versez la crème dans un poêlon et maintenez à température sur un réchaud placé au milieu de la table.

/ Dégustez aussitôt en plongeant les dés d'ananas et les rochers coupés en morceaux dans la crème à l'aide d'une pique.

## Bon à savoir !

- ! *Pour une crème anglaise bien onctueuse, n'hésitez pas à la passer au chinois avant de servir.*
- La crème se conserve 3 jours maximum au réfrigérateur dans un récipient hermétique.



# Fondue au caramel

## Préparation :

15 minutes

## Cuisson :

10 à 12 minutes

## Ingrédients pour 6 personnes

200 g de sucre roux fin

250 g de crème fraîche épaisse

1 boîte de lait concentré sucré

2 cuillères à soupe de Maïzena®

## Accompagnement

1 pain d'épices coupé en morceaux

3 pommes coupées en cubes

/ Délayez la Maïzena® dans le lait concentré.

Versez ce mélange dans une casserole et faites chauffer à feu doux en remuant constamment pour obtenir une préparation lisse.

- / Dans un poêlon, faites fondre le sucre avec quelques gouttes d'eau 5 minutes à feu moyen jusqu'à obtenir un caramel. Sans cesser de remuer, ajoutez doucement le mélange chaud lait concentré-Maïzena<sup>®</sup>. Hors du feu, incorporez la crème fraîche.
- / Au moment de servir, allumez le réchaud à fondue au centre de la table en le réglant sur feu doux et posez le poêlon dessus.
- / Dégustez aussitôt en plongeant les morceaux de pain d'épices et de pomme dans la crème au caramel à l'aide d'une pique.

## **Bon à savoir !**

- ! *Si le caramel est trop clair, il sera fade ; s'il est trop foncé, il sera amer. Dès que votre caramel a une*
- *couleur rousse et qu'il sent bon le caramel, il est prêt. Avec de l'expérience, vous saurez à la couleur quand il est parfait !*



# Raclette du Valais

## Préparation :

15 minutes

## Cuisson :

20 minutes + 2 minutes par coupelle

## Ingrédients pour 6 personnes

- 1,2 kg de fromage à raclette
- 24 petites pommes de terre
- 12 tranches de speck
- 12 tranches de rosette
- 12 tranches de viande des Grisons
- 1 bocal de cornichons
- 1 bocal de petits oignons blancs

/ Lavez les pommes de terre et faites-les cuire 20 minutes environ à la vapeur sans les éplucher.

/ Coupez le fromage en lamelles de 5 mm d'épaisseur et répartissez-les dans 6 assiettes.

- / Placez 2 tranches de charcuterie dans chaque assiette.
- / Déposez les cornichons et les oignons dans des ravers.
- / Branchez l'appareil à raclette et disposez les pommes de terre cuites sur le dessus afin de les maintenir au chaud.
- / Placez 1 lamelle de fromage dans chaque coupelle à raclette. Glissez celle-ci sous la résistance jusqu'à ce que le fromage soit doré.
- / Déposez les pommes de terre coupées en deux dans les assiettes et recouvrez de fromage fondu. Dégustez avec la charcuterie, les oignons blancs et les cornichons.

## **Bon à savoir !**

- ! *Ce sont les bergers suisses qui ont « inventé » ce plat. Ils coupaient une meule de fromage en deux et la présentaient au feu de cheminée pour la déguster fondue sur des pommes de terre cuites sous la cendre.*



# Raclette des alpages

## Préparation :

10 minutes

## Cuisson :

20 minutes + 2 minutes par coupelle

## Ingrédients pour 6 personnes

1,2 kg de fromage à raclette

600 g de jambon blanc

300 g de myrtilles fraîches ou surgelées

24 petites pommes de terre

Sel, poivre du moulin

/ Lavez les pommes de terre et faites-les cuire 20 minutes environ à la vapeur sans les éplucher.

/ Coupez le fromage en lamelles de 5 mm d'épaisseur et les pommes de terre en rondelles épaisses et répartissez-les dans 6 assiettes.

- / Réservez les myrtilles dans 6 ramequins.
- / Taillez le jambon en petits dés et déposez-les dans 6 ravier.
- / Branchez l'appareil à raclette.
- / Placez quelques dés de jambon dans chaque coupelle à raclette et recouvrez d'1 lamelle de fromage. Glissez la coupelle sous la résistance jusqu'à ce que le fromage soit fondu. Parsemez d'1 cuillerée à café de myrtilles.
- / Déposez quelques rondelles de pomme de terre dans l'assiette et recouvrez de jambon au fromage fondu. Salez et poivrez selon vos goûts.

## **Bon à savoir !**

 *Dégustez cette raclette douce avec une salade de pissenlits.*



# Raclette solognote

## Préparation :

20 minutes

## Cuisson :

20 minutes + 2 minutes par coupelle

## Ingrédients pour 6 personnes

1,2 kg de fromage à raclette

600 g de girolles

24 petites pommes de terre

150 g de lardons fumés

1 gousse d'ail

Sel, poivre du moulin

/ Lavez les pommes de terre et faites-les cuire  
20 minutes environ à la vapeur sans les  
éplucher.

/ Coupez le fromage en lamelles de 5 mm  
d'épaisseur et répartissez-les dans 6 assiettes.

- / Faites revenir les lardons dans une poêle à sec 5 minutes à feu vif et réservez dans des ramequins.
- / Dans la même poêle (sans ajouter de matière grasse) faites cuire les girolles avec l'ail pelé et émincé 10 minutes à feu moyen en remuant. Salez et poivrez. Répartissez dans les assiettes.
- / Coupez les pommes de terre en rondelles épaisses et répartissez-les également dans les assiettes.
- / Branchez l'appareil à raclette et disposez les pommes de terre cuites sur le dessus afin de les maintenir au chaud.
- / Placez quelques girolles et lardons dans chaque coupelle à raclette et recouvrez d'1 lamelle de fromage. Glissez la coupelle sous la résistance jusqu'à ce que le fromage soit fondu.

/ Déposez quelques rondelles de pomme de terre dans l'assiette et recouvrez de champignons-lardons au fromage fondu.

## Bon à savoir !

! Si vous aimez les champignons, osez d'autres saveurs :  
trompettes de la mort, mousserons et même cèpes en  
● morceaux selon votre marché ou votre récolte.



# Raclette provençale

## Préparation :

30 minutes

## Cuisson :

1 heure + 2 minutes par coupelle

## Ingrédients pour 6 personnes

2 courgettes

1 poivron rouge

1 poivron vert

1 grosse aubergine

2 tomates bien mûres

1 oignon

2 gousses d'ail

12 tranches de jambon de Parme

2 bûches de chèvre faites à point

1 baguette

1 bouquet de basilic

3 cuillerées à soupe d'huile d'olive

Sel, poivre du moulin

- / Rincez les légumes et coupez-les en petits cubes. Pelez et émincez l'oignon et l'ail.
- / Dans une cocotte, faites dorer l'oignon et l'ail avec 1 cuillerée à soupe d'huile d'olive 5 minutes à feu moyen. Ajoutez les poivrons et faites-les revenir 10 minutes à feu moyen. Versez 1 cuillerée à soupe d'huile dans la cocotte et faites revenir les aubergines 10 minutes. Ajoutez ensuite la dernière cuillerée à soupe d'huile et procédez de la même façon avec les courgettes puis les tomates. Salez et poivrez. Mélangez le tout, couvrez et laissez mijoter 1 heure à feu doux en ôtant le couvercle pour le dernier quart d'heure.
- / Enlevez la croûte des chèvres et coupez-les en lamelles de 5 mm d'épaisseur. Répartissez-les dans 6 assiettes.
- / Placez la ratatouille dans 6 raviers et 2 tranches de jambon de Parme dans chaque assiette.

- / Coupez la baguette en rondelles de 1 cm et toastez-les au grille-pain.
- / Branchez l'appareil à raclette. Déposez 1 cuillerée à soupe de ratatouille dans chaque coupelle, ajoutez quelques feuilles de basilic et recouvrez d'1 lamelle de chèvre. Glissez la coupelle sous la résistance et faites dorer quelques minutes.
- / Dégustez avec le jambon de Parme et les toasts grillés.

## Bon à savoir !

- ! *Dans l'idéal et si on a plus de temps, une bonne ratatouille se fait en faisant cuire tous les éléments séparément et en les associant ensuite pour finir la cuisson.*



# Raclette vosgienne

## Préparation :

15 minutes

## Cuisson :

20 minutes + 2 minutes par coupelle

## Ingrédients pour 6 personnes

1,2 kg de fromage à raclette

6 knacks

24 petites pommes de terre

6 cuillerées à soupe de cumin en poudre

/ Lavez les pommes de terre et faites-les cuire 20 minutes environ à la vapeur sans les éplucher.

/ Coupez le fromage en lamelles de 5 mm d'épaisseur et répartissez-les dans 6 assiettes.

/ Faites pocher les knacks 1 minute dans une casserole d'eau bouillante. Égouttez-les et taillez-

les en rondelles. Réservez-les dans des ramequins.

/ Coupez les pommes de terre en rondelles épaisses. Réservez également dans des ramequins.

/ Branchez l'appareil à raclette.

/ Placez 3 rondelles de knack et 3 rondelles de pomme de terre dans chaque coupelle à raclette et recouvrez d'1 lamelle de fromage. Glissez la coupelle sous la résistance jusqu'à ce que le fromage soit fondu.

/ Avant de déguster, saupoudrez de cumin.

## **Bon à savoir !**

! *AOC suisse, le fromage à raclette se déguste de novembre à février après un affinage de 3 à 6 mois. Il est proposé en de nombreuses variantes : au vin blanc, fumée, au poivre ou aux herbes.*



# Raclette au haddock

## Préparation :

10 minutes

## Cuisson :

20 minutes + 2 minutes par coupelle

## Ingrédients pour 6 personnes

900 g de fromage à raclette

300 g de haddock

24 petites pommes de terre

10 cl de crème fleurette

1 pincée de noix de muscade

Sel, poivre du moulin

/ Lavez les pommes de terre et faites-les cuire 20 minutes environ à la vapeur sans les éplucher.

/ Coupez le fromage en lamelles de 5 mm d'épaisseur et répartissez-les dans 6 assiettes.

- / Émincez le haddock en fines tranches (autant que de lamelles de fromage) et réservez-les dans les assiettes.
- / Fouettez la crème après l'avoir assaisonnée de muscade, de sel et de poivre.
- / Branchez l'appareil à raclette et disposez les pommes de terre cuites sur le dessus afin de les maintenir au chaud.
- / Placez 1 tranche de haddock dans chaque coupelle à raclette et recouvrez d'1 lamelle de fromage. Glissez la coupelle sous la résistance jusqu'à ce que le fromage soit fondu.
- / Coupez les pommes de terre en tranches épaisses.
- / Déposez des tranches de pomme de terre dans l'assiette et recouvrez de haddock au fromage fondu.
- / Servez avec la crème fouettée.

## Bon à savoir !

! *Le haddock est le nom de l'aiglefin fumé ; sa teinte orangée est due à un colorant nommé le roucou.*



# Raclette italienne

## Préparation :

10 minutes

## Cuisson :

2 minutes par coupelle

## Ingrédients pour 6 personnes

800 g de gorgonzola

6 poires fermes

100 g de cerneaux de noix concassés

Sel, poivre du moulin

- / Coupez le gorgonzola en lamelles de 5 mm d'épaisseur et répartissez-les dans 6 assiettes.
- / Épluchez les poires et taillez-les en petits dés. Mettez-les dans 6 ramequins.
- / Déposez les noix concassées dans 6 petits bols.

- / Branchez l'appareil à raclette. Placez quelques dés de poire dans chaque coupelle et recouvrez d'1 lamelle de gorgonzola. Glissez la coupelle sous la résistance jusqu'à ce que le fromage soit fondu.
- / Parsemez d'1 cuillerée à café de noix concassées et dégustez aussitôt.

## **Bon à savoir !**

 *Accompagnez cette raclette d'une salade de roquette.*



# Raclette scandinave

## Préparation :

15 minutes

## Cuisson :

20 minutes + 2 minutes par coupelle

## Ingrédients pour 6 personnes

900 g de fromage à raclette

800 g de saumon fumé

24 petites pommes de terre

3 citrons

1 bouquet d'aneth

1 bouquet de ciboulette

/ Lavez les pommes de terre et faites-les cuire 20 minutes environ à la vapeur sans les éplucher.

/ Coupez le fromage en lamelles de 5 mm d'épaisseur et répartissez-les dans 6 assiettes.

- / Taillez le saumon en fines tranches (autant que de lamelles de fromage) et les pommes de terre en rondelles épaisses, et répartissez-les également dans les assiettes.
- / Déposez les citrons coupés en quartiers dans des rapiers.
- / Hachez grossièrement les herbes et mettez-les aussi dans des rapiers.
- / Branchez l'appareil à raclette.
- / Placez 1 tranche de saumon dans chaque coupelle à raclette, recouvrez de rondelles de pomme de terre et d'1 lamelle de fromage. Glissez la coupelle sous la résistance jusqu'à ce que le fromage soit fondu.
- / Avant de déguster, parsemez d'herbes et arrosez d'un filet de citron.

## Bon à savoir !

! *Accompagnez cette raclette d'une salade d'endives.*



# Raclette du Far West

## Préparation :

10 minutes

## Cuisson :

2 minutes par coupelle

## Ingrédients pour 6 personnes

750 g de steak haché

300 g de fromage à raclette

1 œuf

1 échalote hachée

1 branche de thym

1 petite boîte de maïs (285 g environ)

1 petite boîte de haricots rouges (285 g environ)

Quelques gouttes de Tabasco®

Huile pour la cuisson

Sel

/ Coupez le fromage en fines lamelles et répartissez-les dans 6 assiettes.

- / Mélangez la viande hachée avec l'œuf, l'échalote, le thym émiétté et le Tabasco®. Façonnez une trentaine de petites boulettes plates (qui pourront rentrer dans les coupelles à raclette) et saisissez-les à la poêle légèrement huilée 1 minute de chaque côté. Déposez-les dans les assiettes.
- / Égouttez le maïs et les haricots. Répartissez-les dans 6 coupelles.
- / Branchez l'appareil à raclette. Placez 1 boulette de viande cuite dans chaque coupelle. Ajoutez 1 cuillerée à soupe de maïs et de haricots, puis recouvrez d'1 lamelle de fromage. Glissez la coupelle sous la résistance jusqu'à ce que le fromage soit fondu. Dégustez aussitôt.

## Bon à savoir !

! *Accompagnez cette raclette d'une salade de poivrons grillés.*



# Raclette british

## Préparation :

10 minutes

## Cuisson :

20 minutes + 2 minutes par coupelle

## Ingrédients pour 6 personnes

1,2 kg de cheddar

24 tranches de bacon

24 petites pommes de terre

1 bocal de légumes au vinaigre (pickles)

1 pot de Savora<sup>®</sup>

/ Lavez les pommes de terre et faites-les cuire 20 minutes environ à la vapeur sans les éplucher.

/ Coupez le cheddar en lamelles très fines et répartissez-les dans 6 assiettes.

- / Coupez les pomme de terre en rondelles épaisses et répartissez-les également.
- / Branchez l'appareil à raclette.
- / Placez 1 tranche de bacon dans chaque coupelle à raclette et recouvrez de rondelles de pommes de terre et d'1 lamelle de cheddar. Glissez la coupelle sous la résistance jusqu'à ce que le fromage soit fondu.
- / Accompagnez de légumes au vinaigre et de Savora<sup>®</sup>.

## Bon à savoir !

 *Il semblerait que le cheddar soit le fromage le plus vendu au monde !*



# Équivalences

## MESURES LIQUIDES

SYSTÈME MÉTRIQUE	SYSTÈME AMÉRICAIN	AUTRE NOM
5 ml	1 cuillère à thé (cuillère à café française)	
15 ml	1 cuillère à table (cuillère à soupe française)	
35 ml	1/8 cup (tasse française)	1 oz (ou once)
65 ml	1/4 cup ou 1/4 grand verre	2 oz
125 ml	1/2 cup ou 1/2 grand verre	4 oz
250 ml	1 cup ou 1 grand verre	8 oz
500 ml	2 cups ou 1 pinte	
1 litre	4 cups ou 2 pintes	

## MESURES SOLIDES

SYSTÈME MÉTRIQUE	SYSTÈME AMÉRICAIN	AUTRE NOM
30 g	1 oz	
55 g	1/8 lbs	2 oz
115 g	1/4 lbs	4 oz
170 g	3/8 lbs	6 oz
225 g	1/2 lbs	8 oz
454 g	1 livre	16 oz

## CHALEUR DU FOUR

CHALEUR	° CELSIUS	THERMOSTAT	° FARENHEIT
Très doux	70 °C	Th. 2-3	150 °F
Doux	100 °C	Th. 3-4	200 °F

# Page de copyright

Auteur : Catherine Méry

Photos : Fabrice Veigas

Stylisme et réalisation : Anne-Sophie Lhomme

Édition : Barbara Sabatier et Adèle Vay

Réalisation du fichier numérique :

Gwen Catalá, pour Morey Ed' & Co

ISBN Numérique : 9782317002489

ISBN Papier : 9782317000041

© 2011, Éditions Mango

Dépôt légal : Janvier 2011

Mango une marque de Fleurus Éditions

Avec le concours du Centre National du Livre

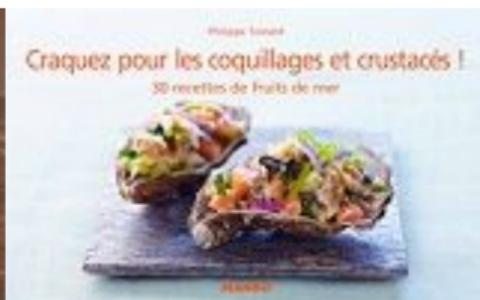
Site : [www.fleuruseditions.com/mango/](http://www.fleuruseditions.com/mango/)

# MANGO

# Dans la même collection

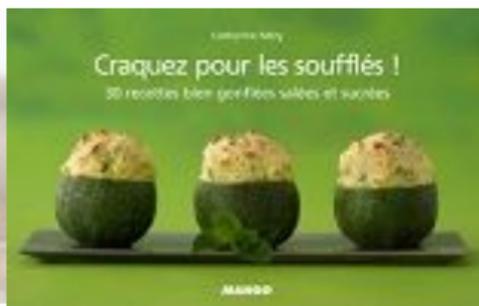
# MANGO













[www.fleuruseditions.com/mango/](http://www.fleuruseditions.com/mango/)

Thank you for evaluating ePub to PDF Converter.

That is a trial version. Get full version in [http://www.epub-to-pdf.com/?pdf\\_out](http://www.epub-to-pdf.com/?pdf_out)