

C'EST DANS L'AIR

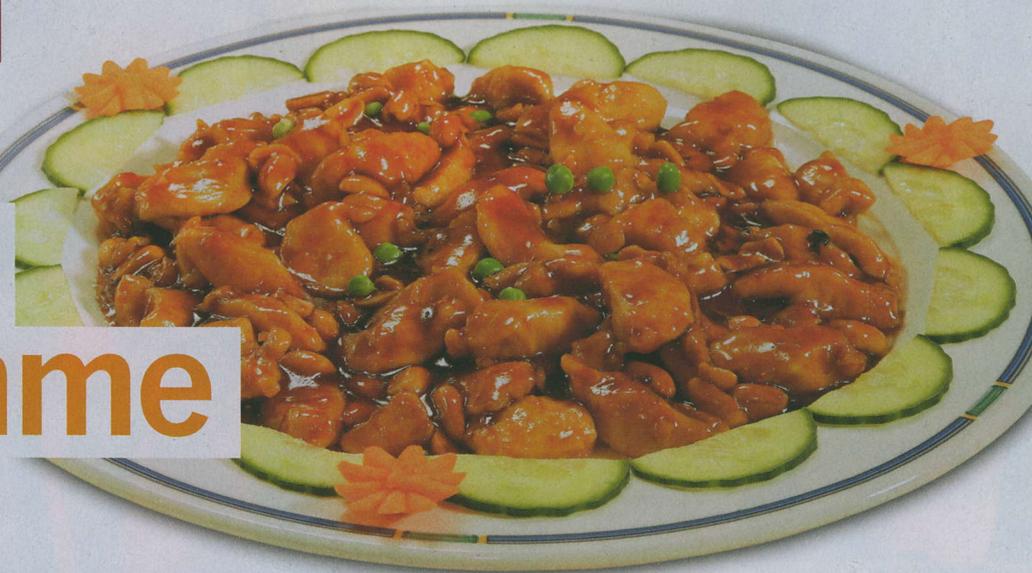
## La Chine s'enflamme

C'est parti! Le 7 février, le Nouvel An chinois marque le coup d'envoi de l'année du Rat! Pour fêter cet événement, on allume les pétards et on mange chinois.



**A** Lausanne, le restaurant de Dorigny organise le 18<sup>e</sup> Festival de gastronomie avec l'aide de deux chefs de l'Ecole hôtelière de Pékin. C'est l'occasion de déguster le fameux canard laqué, mais aussi toute une variété de plats typiques d'une région célèbre pour son art culinaire. Deux recettes pour les adeptes du cocooning qui veulent voyager depuis leur cuisine. C'est bon comme là-bas!

► Festival «Un avant-goût de Pékin», restaurant de Dorigny. Jusqu'au 16 février. Réservations au 021 692 26 88. Menus sur [www.sinoptic.ch/vaud-shaanxi](http://www.sinoptic.ch/vaud-shaanxi)



### LAPIN AUX CACAHOUÈTES

**Ingrédients:**

700 g d'émincé de lapin, 50 g de cacahouètes pelées et sautées, 5 g de sauce de soja, 3 g de vin blanc, 10 g de vinaigre, 1 pincée de sel, 1 pincée de glutamate, 10 g de sucre blanc, 10 g de jaune d'œuf, 1 pincée d'amidon, huile au poivre de Sichuan\*, huile aux piments séchés\*, 5 g d'oignon, 5 g de gingembre, 5 g d'ail

**Préparation:**

Incorporer le sel, le vin, le glutamate, l'amidon et l'œuf à l'émincé de lapin. Une fois la viande amidonnée, la rôtir en y ajoutant immédiatement les morceaux d'oignon, de gingembre, d'ail, ainsi que la sauce de soja, le vin, le vinaigre, le sucre, puis cuire en remuant jusqu'à obtenir une consistance épaisse, vérifier l'assaisonnement.

Après cuisson, incorporer l'huile au poivre de Sichuan, l'huile aux piments séchés et les cacahouètes.

**Particularité:** ce plat est à la fois salé, sucré, un peu vinaigré et légèrement épicé. L'émincé doit être tendre et les cacahouètes croquantes.

\* A acheter dans les épiceries asiatiques.

### SAUTÉ DE LÉGUMES DIVERS

**Ingrédients de base:**

50 g de champignons de paille\*, 50 g de carottes, 50 g de grains de maïs, 50 g de pois de soja, 50 g de concombres  
**Ingrédients:** 5 g de vin blanc, 2 g de sucre, 1 g de glutamate, 1 pincée de sel, 50 g de bouillon à l'œuf, amidon, huile au poireau chinois\*, huile aux épices\*

**Préparation:**

Cuire les ingrédients de base

dans l'eau bouillante (les pocher rapidement). Mettre ces ingrédients dans un wok et y ajouter le vin, le sucre, le glutamate, le bouillon à l'œuf, le sel. Faire sauter jusqu'à ce que ces ajouts soient absorbés. Verser ensuite l'amidon préalablement dilué dans de l'eau, ajouter un peu d'huile au poireau chinois et d'huile aux épices.



**Particularité:** une fraîcheur très légèrement salée agrémentée ce plat fortement coloré.

\* A acheter dans les épiceries asiatiques.

Pour quatre personnes

### TROP BON

#### CROQUEZ LA CHANCE

Pour finir le repas avec une pointe de sagesse zen ou un soupçon d'humour, rien ne vaut les *fortune cookies*. Les prédictions sont écrites en trois langues (français, allemand, anglais), rien de chinois! Un bon moment en perspective: qui aura le plus de chance?

► Biscuits chinois, 12 pièces: 19 fr. [www.idecadeau.ch](http://www.idecadeau.ch)



### ON S'ÉQUIPE

#### DRAGON OU PAPILLON

Pour épater les amis et se la jouer grand chef qui manie les couteaux avec habileté, on mise tout sur ces emporte-pièces spécial légumes. De quoi transformer une simple carotte, un concombre ou un navet en un joli dragon délicatement ciselé, un poisson ou un papillon époustoufflant.

► Emporte-pièces pour légumes: 9 fr. 90 pièce. Migros.



### J'y vais

Agenda

#### À LA RUSSE

Manger et jouer comme en Russie: le programme séduira les petits gourmands. Après un atelier de cuisine et un repas à l'Alimentarium, les gosses changent de musée pour attaquer un après-midi ludique, sur le thème de la Russie.

► Alimentarium et Musée suisse du jeu, Vevey et La Tour-de-Peilz. Du 12 au 15 février. De 8 à 12 ans: 30 fr. Inscription au 021 924 41 11.