



## CUISINE

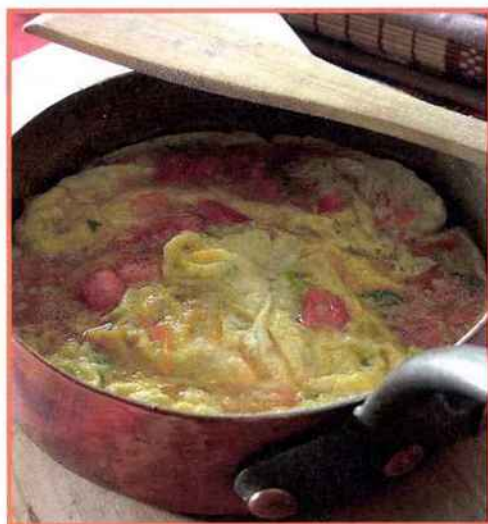
# La case de Babette

Originnaire de la Guadeloupe, Babette a passé ses tendres années à Paris. Après quelques années passées comme assistante de production à l'ORTF, elle a choisi le métier de la cuisine sans jamais quitter le petit écran, et a mené de front deux métiers : celui d'animatrice de télévision et celui de cheffe. Elle défend la cuisine du terroir, d'ici et d'ailleurs, en toute simplicité. Babette s'applique à transmettre la richesse d'une cuisine simple, goûteuse, généreuse, de caractère et qui ne laisse personne indifférent. Les recettes ont été le résultat de ce que Babette a reçu en héritage de sa grand-mère.



LA CASE  
DE BABETTE

2 rue Saint-Vincent  
78580 Maule  
Réservations :  
01 30 90 38 97



## OMELETTE SOUFFLÉE aux trois poivrons croquants et fines herbes

DIFFICULTÉ :

8 œufs • 1/2 poivron rouge, vert et jaune • 10 brins de ciboulette • 2 brins de persil plat • 1 gousse d'ail • 1 pointe de piment • 1 échalote • 6 brins de coriandre • 2 c. à s. d'huile d'arachide • 1 pincée de bicarbonate de soude • 2 c. à s. de crème liquide • 20 g de gruyère râpé • Sel • Poivre

- 1 Cassez les œufs et mettez-les dans un saladier.
- 2 Hachez au couteau les herbes, le piment, l'échalote et l'ail, réservez.
- 3 Dans une poêle, mettez 1 cuillère à soupe d'huile, incorporez les poivrons, salez, poivrez.
- 4 Faites-les revenir 5 min sur feu moyen puis réservez.
- 5 Battez les œufs en incorporant la crème liquide et le bicarbonate de soude, salez, poivrez.
- 6 Dans une poêle adhésive, mettez l'autre cuillère

d'huile. Lorsqu'elle est chaude, mettez les œufs, puis par-dessus les épices et terminez par les poivrons croquants.

- 7 Enveloppez les légumes avec les œufs puis enrroulez, laissez cuire 1 min et servez chaud.
- 8 Saupoudrez l'omelette de gruyère râpé. Servez avec de la salade.





## RIZ MOELLEUX AUX TROIS POIVRONS

**800 g de poivrons mélangés vert, jaune et rouge • 1/2 c. à c. d'épices à paëlla • 1 c. à s. d'huile d'olive • 8 échalotes • 3 gousses d'ail • 200 g de riz rond • 1/2 piment • 6 feuilles de basilic • 2 brins de cive • 1 citron vert • 40 cl de lait de soja • 100 g de parmesan • 2 c. à s. de crème fraîche • Sel • Poivre**

**DIFFICULTÉ :**



- 1** Faites cuire le riz dans une casserole d'eau préalablement salée pendant 20 min (il doit être moelleux) puis égouttez-le.
- 2** Lavez les poivrons, coupez-les en fines lamelles et réservez.
- 3** Hachez finement au couteau les herbes, l'ail, l'échalote, le piment et réservez séparément chaque épice. Pressez le citron.
- 4** Dans une sauteuse, mettez l'huile, ajoutez les herbes, l'ail, l'échalote, le piment. Faites revenir légèrement pendant 2 à 3 min.
- 5** Incorporez les lamelles de poivrons puis ajoutez

les épices à paëlla, remuez bien le tout. Salez légèrement et poivrez.

- 6** Mouillez la préparation de poivrons avec le lait de soja, incorporez le riz à la préparation.
- 7** Laissez cuire doucement à feu très doux pendant 10 min en remuant de temps en temps à l'aide d'une spatule en bois jusqu'à ce que le riz absorbe la totalité du bouillon. Le riz doit être crémeux.
- 8** En fin de cuisson et hors du feu, ajoutez le jus de citron et la crème fraîche.
- 9** Remuez et servez chaud en nappant de parmesan.