PRATIQUE
BELLE AU SORTIR DU CONFINEMENT

VÉCU
JE VIS LIBRE DANS MON VAN

SEXO
FRUSTRÉE PAR SON ABSENCE

FEMINA
N°21
24 MAI 2020
NE PEUT ÊTRE VENDU SÉPARÉMENT
FEMINA.CH

A nous la Suisse!
LES VACANCES AU PAYS SÉDUISENT

LE SHORT S'IMPOSE

BERMUDA, TAILLE HAUTE OU CANONS LARGES, IL N'EST JAMAIS À COURT D'IDÉES

UN VIN **DE FACTO**

Au domaine de la Colombe, à Féchy (VD), c'est l'authenticité qui prime; la simplicité aussi, quand elle est signe de qualité. Ici, pas de chichis, les vins sont élaborés dans le respect de la vigne et des traditions. Le terroir passe avant tout. Quatrième génération, Laura Paccot se prépare à prendre la relève. Avec son père Raymond, ils offrent des vins d'exception qui demandent un savoir-faire, comme le De Facto.

«Je verrais bien ce chasselas pétillant naturel accompagner un velouté crémeux aux herbes et aux oignons nouveaux, explique Raymond Paccot. Il est printanier, floral, à la texture déliée. Nous sommes sur des arômes de fleurs de vigne.» Et Laura de poursuivre la dégustation: «De Facto est sur le fruit frais. Nous avons vendangé plus tôt pour garder de la fraîcheur qui est enrobée par les lies. Ce vin est mis en bouteille juste avant la fin de la fermentation alcoolique. Il possède peu d'alcool et sa texture est gourmande.»

Certains spécialistes ont comparé ce vin à un ruisseau de montagne. De fait, ils ont vu juste. Ce vin parle de lui-même, simplement.

Domaine La Colombe, Raymond, Violaine et Laura Paccot, route du Monastère 1, Féchy (VD). Tél. 021 808 66 48. ***lacolombe.ch***

on entend aussi parler de cives ou de ciboules, mais ces deux dernières restent rattachées à la ciboulette... autant d'appellations plus ou moins justes. C'est peut-être leur rendre leurs lettres de noblesse de rappeler que Charlemagne en personne en raffolait et qu'il avait même demandé qu'on en cultivât dans ses jardins.

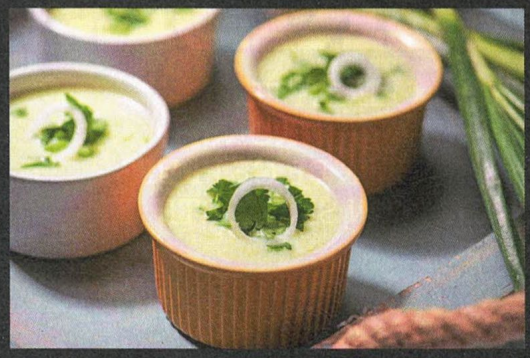
Histoire de cébette

On prétend que le nom cébette provient de l'occitan *ceba*, diminutif de petit oignon et que ce doux nom serait utilisé dans les régions méridionales de France. Certes, mais l'explication la plus plausible est la différence d'apparence et de maturité entre l'oignon nouveau et la cébette. Cette dernière serait, en fait, un petit oignon récolté avant la tubérisation, d'où sa forme encore allongée.

On a envie de terminer toutes ces histoires par une jolie expression de Cavanna qui prête à sourire et non à larmoyer: «Quand on plante un oignon sous un saule, on n'obtient pas forcément un saule pleureur.» ●

ENTRÉE

Velouté crémeux aux herbes et aux oignons nouveaux



Pour 4 personnes

Ingrédients:

- 8 oignons nouveaux
- 1 cs de beurre
- 1 l de bouillon de légumes
- ½ bouquet de persil
- ½ bouquet de ciboulette
- ½ bouquet de marjolaine
- 100 ml de crème
- Sel aux herbes
- 1/2 cc de poivre de Cayenne

Préparation

1. Lavez les oignons nouveaux. Coupez le vert des oignons en rondelles et le blanc en dés. Réservez une cuillère à soupe de vert. Lavez, essuyez et effeuillez les herbes puis hachez finement les feuilles. Réservez-en 2 cuillères à soupe.

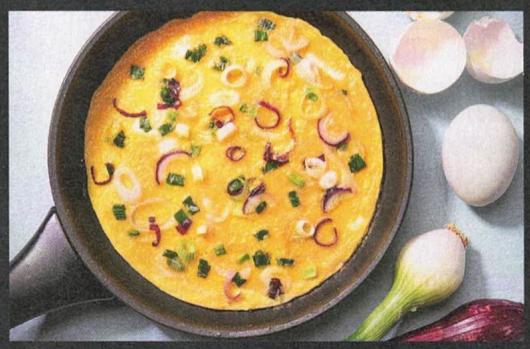
2. Faites chauffer le beurre dans une casserole et faites-y revenir les oignons nouveaux, recouvrez de bouillon de légumes et laissez mijoter environ 10 minutes. Ajoutez les herbes et la crème, le sel aux herbes et le poivre de Cayenne. Rectifiez l'assaisonnement et mixez.

3. Versez la soupe dans des ramequins, parsemez avec les herbes et les oignons nouveaux que vous avez réservés.

Recette tirée de ***cuisine.notrefamille.com***

PLAT

Omelette aux cébettes



Pour 6 personnes

Ingrédients:

- 12 œufs
- ½ verre d'eau
- 2 bottes de cébettes
- 1 noisette de beurre
- 1 cs d'huile d'olive
- Sel, poivre

Préparation

1. Lavez les cébettes à l'eau claire, puis retirez la première peau. Coupez l'extrémité (le foin), puis coupez-les en fines rondelles. (Vous pouvez également couper le vert des cébettes).

2. Dans une poêle, faites chauffer l'huile, puis faites-les revenir pendant 2 min jusqu'à ce qu'elles colorent. Versez un demi-verre d'eau, puis laissez cuire jusqu'à ce qu'elles soient fondantes.

3. A côté, fouettez les œufs dans un bol, salez et poivrez. Ajoutez les cébettes. Beurrez la poêle, puis versez-y la préparation. Faites cuire à feu moyen jusqu'à ce que les œufs se transforment en omelette.

Conseil: Vous pouvez aussi ajouter à votre omelette du persil ou des épices.

Recette tirée de ***cuisineaz.com***