

CAMPAGNE

DÉCORATION

N°74
MARS
AVRIL
2012

LE CHARME PREND PARTI

*Objet patiné dans le Maine-et-Loire
Lampe rétro à l'île de Ré
Fauteuil faux classique dans le Tarn*

VAGUE FRAÎCHEUR

*Poignées insolites
Boutons de commode
Rêve de fontaine*

ALADE EN OLOGNE

*Week-end ressourçant
Le fil des bois,
Antiquités, brocantes...*

05480-74-F: 4,50 € - RD



www.campagnedecoration.fr

France métropolitaine € 4,50 / DOM € 5,25 / BEL € 5,2 / CH 8,8 FS / A € 5,8 / AND € 4,5 / ALG 420 DA / CDM 6,25 S / D € 7,35
ESP € 5,2 / GR € 5,2 / ITA € 5,2 / LUX € 5,2 / MAR 50 DH / NL € 6,3 / PORT cont. € 5,2 / USA 6,25 \$ / JAPON 1500 JPY / TOM 650 FCFP

À la claire fontaine m'en allant promener



Plaisir des yeux et de l'ouïe, une fontaine d'agrément donne au jardin un charme incomparable.



À médaillon Fontaine en pierre reconstituée et résine, bec en fer, 95 x 55 x h 170 cm, 1300 €. « Vaucluse » (Chehoma). **Avec rosace** En terre cuite, 42 x 36 x h 76 cm, 249 €. « Romaine » (Atelier du Rouret). **Rectangulaire** En plomb, fabrication artisanale réalisée à la demande, 155 x 63 x h 76 cm, 8804 € (Histoire de Jardin). **Patinée** Tête lion en fonte de couleur blanche vieillie, 22 x 8 x h 60 cm, 149 € (Royal Art Palace).



Monumentale En fibre de verre et poudre de pierre, écoulement des eaux en circuit fermé, 117 x 76 x h 84 cm, 930 €. « Barcelona » (Le Cèdre Rouge). **Bouquet de roses** sur une fontaine en fonte, finition rouillée, robinet en laiton, 36 x 32 x h 75 cm, 95 € (Avantage Jardin). **Villageoise** En pierre reconstituée, robinet en laiton, 50 x 50 x h 104 cm, 320 € (Point P). **Verte et or** En fonte, robinet gargouille en laiton, 45 x 52 x h 126 cm, 289 €. « St Roch » (Oogarden). **Colorée** En fonte, robinet Colvert en laiton, existe en six couleurs, 58 x 45 x h 87 cm, 468,17 €, « Dauphin » (Fonderies Dommartin).



de « Les cloches sont passées »

Linge Particulier
tél. : 06 20 83 53 09

Linvosges
www.linvosges.fr

L'Univers de la Poignée
tél. : 01 42 27 11 75,
www.universdelapoignee.com

Malégo (cuisines)
tél. : 02 96 37 93 19
www.cuisinesmalegol.com

Mathieu Challieres
www.challieres.com

Mauviel
www.mauviel.com

Merci
www.merci-merci.com

Microplane
www.microplaneintl.com

Mis en Demeure
tél. : 01 45 48 83 79

Mokuba
tél. 01 40 13 81 41
www.mokuba.fr

Moussa
www.moussa.fr

Nature et Découvertes
tél. : 0 811 464 454

Oogarden
tél. : 08 90 71 00 42
www.oogarden.com

Passage
tél. : 01 55 78 20 30
www.passage-porte.com

Pierre Marcolini
tél. : 01 44 71 03 74

Pipoca
www.pipoca.fr

Place de la Déco
tél. : 04 91 33 07 08
www.placedeladeco.com

Point P
tél. : 01 44 10 20 30
www.pointp.fr

Pomax
www.pomax.com

Pur Lustre
http://purlustre.net/

Quick Step
tél. : 00 32 56 67 52 11
www.quick-step.com

Ralph Lauren
www.ralphlauren.fr

Repetto
www.repetto.com

Robin du Lac
www.robindulac.com

Royal Art Palace
tél. : 04 34 36 01 08
www.royalartpalace.fr

Sagaform
tél. : 01 56 37 06 10

Seletti
www.seletti.it

Serax
www.serax.com

Serendipity
www.serendipity.fr

Siècle
tél. : 01 47 03 48 03
www.siecle-paris.com

Society
tél. : 01 42 60 80 72

Sophie Leroy
tél. 06 85 45 42 79

Sphère Inter
tél. : 02 99 14 63 33
www.sphere-inter.fr

The Conran Shop
www.conranshop.fr

The Little Shop
tél. : 01 42 71 36 75
www.the-little-shop.com

Tradewinds
www.trade-winds.be

Une Fée dans l'Atelier
www.unefeedanslatelier.fr

Yoko Design
www.yokodesign.net

Zéro de Conduite
www.zerodeconduite.com

Zoeppritz
tél. : 01 42 78 30 29

Rectificatif

La théière automatique de Riviera & Bar, coûte 299,99 € et non pas 100 € comme nous l'avons indiqué dans la rubrique Produits Malins du dernier numéro (73)



PAGE 83

Petits légumes aux œufs de caille

Pour 4 personnes

4 œufs de cailles • 2 mini-carottes • 50 g de haricots verts • 2 cs de petits pois • 2 cs de maïs en grains • 1 petite côte de céleri • 2 cœurs de palmier • 4 olives noires • quelques feuilles de romaine • 1 cc de cerfeuil haché •

1 cc d'estragon haché • quelques tiges de ciboulette • 3 cs de mayonnaise • quelques noisettes • sel et poivre.

Pelez les carottes et coupez-les en 3, équeutez les haricots verts et lavez-les. Faites bouillir de l'eau, salez-la. Cuisez les carottes 5 minutes, ajoutez les haricots verts, poursuivez la cuisson 5 minutes sans couvrir. Puis passez-les sous l'eau froide. Plongez les œufs dans l'eau bouillante pendant 1 minute, retirez-les et plongez-les dans l'eau froide. Écalez-les sous l'eau courante. Mélangez la mayonnaise avec le cerfeuil et l'estragon. Coupez-la côte de céleri en lamelles et les cœurs de palmier en rondelles. Mélangez le tout dans un grand saladier avec la mayonnaise aux herbes. Placez quelques feuilles de romaine autour d'une coupe, ajoutez les légumes. Posez un œuf coupé en 2. Décorez d'une tige de ciboulette.



PAGE 85

Poule à la citronnelle

Pour 4 personnes

1 poule coupée en morceaux sans peau • 3 tiges de citronnelle • 25 g de gingembre épluché, râpé • 3 gousses d'ail • 3 cc de nuoc-mâm • 1 oignon émincé finement • 1 cs d'huile d'arachide • 40 cl de lait de coco • 2 cs rases

de Maïzena • 1 grosse tomate mondée, coupée en dés • 1 pomme granny smith coupée en lamelles • 300 g d'ananas frais en tranches • 1 petit piment rouge et 4 pour la décoration (facultatif) • jus de 2 citrons verts • 1 bouquet de coriandre lavé et effeuillé.

Jetez les feuilles dures des tiges de citronnelle, puis émincez-les en biais. Mettez l'ail, le gingembre, le nuoc-mâm, la citronnelle et le piment dans 75 cl d'eau. Faites frémir 15 mn. Filtrez. Gardez le bouillon et le piment. Dans une cocotte, faites blondir l'oignon dans l'huile. Mettez la poule dans la cocotte avec le bouillon, le piment et le lait de coco. Portez à ébullition, baissez le feu et laissez frémir 1 h 30 à couvert. Diluez la Maïzena dans un fond d'eau froide, versez-la dans la cocotte et remuez jusqu'à épaississement. Ajoutez les dés de tomates, les lamelles de pomme, les tranches d'ananas et la coriandre. Portez à ébullition 2 mn. Versez le jus de citron, remuez. Salez à votre convenance. Dressez dans chaque assiette un morceau de poule, décorez avec les lamelles de pomme, d'ananas et le piment. Servez avec une purée de pomme de terre et de petit pois.



PAGE 87

Œufs surprise

Pour 4 personnes

8 œufs • 8 feuilles de menthe • 2 cs noix de coco râpée. **Mousse de mangue** 125 g de pulpe de mangue fraîche • 100 g de crème liquide très froide • 10 g de sucre glace • 1 feuille de gélatine trempée dans l'eau froide

• 40 g de mangue fraîche coupée en très petits dés. **Gelée de coco** 20 cl de lait de coco • 2 cs de Malibu • 1 cs de jus de citron vert et 1 citron vert • 25 g de sucre • 2 feuilles de gélatine trempées dans l'eau froide • Une bombe de crème Chantilly pour la décoration.

Mousse de mangue Mixez les 125 g de mangue pour les réduire en purée. Fouettez la crème et, quand elle est montée, incorporez le sucre glace. Faites chauffer environ 1/3 de la purée de mangue. Essorez la gélatine et faites-la fondre dans la purée chaude, puis versez dans la purée de mangue froide. Mélangez soigneusement puis incorporez la chantilly. Réservez au frais dans une poche à douille.

Gelée de coco Faites chauffer le lait de coco avant d'y faire fondre le sucre. Hors du feu, versez le Malibu et le jus de citron, mélangez. Faites fondre la gélatine dans le lait de coco chaud, puis répartissez dans les coupes, mettez au frais.

Dressage Quand la gelée est prise, ajoutez la brunoise de mangue dans les coupes, pochez la mousse de mangue par-dessus, finissez avec une noix de chantilly. Décorez avec une tranche de citron et un peu de noix de coco râpée.

Pour les enfants, vous pouvez présenter ce dessert dans des coquilles d'œufs préalablement vidées, lavées et séchées.