



2. 15 mn avant la fin, mettez 200 g de sucre dans une casserole avec 10 cl d'eau. Portez à ébullition et laissez bouillir 5 mn. Fouettez les blancs. Dès qu'ils deviennent mousseux, versez le sirop chaud en filet et fouettez jusqu'à refroidissement.

3. Transférez le sorbet dans un saladier bien froid et incorporez délicatement la meringue italienne au sorbet avec une spatule souple. Servez ou conservez au congélateur (maximum 2 h) jusqu'au moment de servir.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.



**Champagne Piper-Heidsieck, Rosé Sauvage**

Avec une adjonction de vin rouge, ce rosé à la robe affirmée a autant de caractère qu'annoncé.

37 €. 03 26 84 43 00. [piper-heidsieck.com](http://piper-heidsieck.com)



**Champagne Duntze, Brut Légende Rosé**

Une large proportion de chardonnay confère à ce rosé un charme aérien et gracile.

31 €. 03 26 86 00 10. [duntze.com](http://duntze.com)

# ELLEATABLE

N° 121 / NOVEMBRE-DÉCEMBRE 2018

**80**  
RECETTES  
MAGIQUES

## LE GOÛT DES FÊTES !

HÛITRES, FOIE GRAS, HOMARD,  
PINTADÉ, BÛCHE ET GÂTEAUX...  
EN MODE SIMPLE OU CHIC

**DES BULLES  
ET DES VINS**  
NOS ACCORDS  
PARFAITS

TOUR DE  
FRANCE FOOD  
ÉTAPE 3 :  
REIMS

**SPÉCIAL  
CADEAUX**  
ART DE LA TABLE,  
JOLIS FLACONS  
ET JOYEUX  
DÉLICES  
**NOS 75  
MERVEILLES  
À (S')OFFRIR**



**DÉCO ET  
PETITS PLATS**  
LES NOÛLS DE  
3 FILLES STYLÉES

**MONTAGNE**  
L'ESPRIT BISTRO  
PREND DE  
L'ALTITUDE

**BANGKOK**  
LA CAPITALE  
FOOD  
LA PLUS HOT

M 02540 - 121 - F : 3,90 € - RD

