

# CONFITURE DE TOMATES TIVERTA et verveine



Pour 2 pots x 500 g  
Difficulté ●○○○  
coût ●○○○  
préparation 20 min  
cuisson 45 min  
macération 12 h

- 750 g de tomates tiverta
- 1 douzaine de feuilles de verveine
- 1 gousse de vanille
- 550 g de sucre en poudre
- le jus d'un citron

1 Rincer les tomates et les couper en morceaux. Hacher la verveine, récupérer les grains de la gousse de vanille. Disposer le tout dans un saladier avec le sucre et le jus de citron. Filmer et

laisser macérer 12 heures au réfrigérateur.  
2 Verser le contenu dans une casserole et porter à ébullition, puis laisser mijoter pendant 35 à 45 minutes à feu moyen. Remuer régulièrement.

Vérifier la cuisson en versant une goutte de confiture sur une assiette froide. Elle doit se gélifier aussitôt. Sinon, la poursuivre encore quelques minutes. Mettre en bocaux rapidement pour préserver la stérilisation.

Recettes offertes par [www.mon-marche.fr](http://www.mon-marche.fr), épicerie en ligne de produits frais livrables en 1h, 7/7 jours, ou en point retrait, sur Paris et sa région.

## Artisanat local

La Cancalaise et ses producteurs locaux valorisent des produits de qualité issus des littoraux français. Elle les prépare sans conservateur ni colorants, comme ces moules farcies à la provençale, disponibles en GMS et très appréciées à l'apéritif! Ce savoir-faire se retrouve également dans les moules de bouchot de la baie du Mont-Saint-Michel. Ces dernières s'installent sur les bouchots, parc à moules et coquillages en bois. Elles se développent en saison hivernale et printanière, alors que le cycle d'élevage suivant débute en parallèle avec la préparation des naissains. Après leur récolte, les mollusques sont triés et lavés à Cancale. Reconnaissables à leur belle couleur orange vif, très charnus, ils conjuguent un goût à la fois iodé et sucré.



Élevées avec passion par des mytilculteurs de la baie, les moules de bouchot ne sauraient vous décevoir.



## Pratique

Les barbecues vont redevenir une partie de plaisir dès l'allumage! Réussir une belle flambée sans effort, et surtout sans odeur, c'est la solution que propose FlaMagic, innovation écoconçue en France. Cette simple feuille de papier permet d'allumer les feux de bois ou de charbon en seulement 15 minutes! Le pack de 10 est proposé à 5,49 €. [www.flamagic.eu](http://www.flamagic.eu)

## L'ADRESSE

Le restaurant Séveste a pris ses quartiers, pour le plaisir des Parisiens, touristes, et badauds, sur la place Charles Dullin, dans le XVIII<sup>e</sup> arrondissement. Ce lieu fait face au théâtre de l'Atelier, inscrit aux monuments historiques depuis 1965. L'occasion rêvée de se programmer une comédie et d'ensuite passer à table pour savourer une cuisine estivale, confortablement installé sur une place charmante, romantique et ombragée!



## SPAGHETTIS AUX MOULES DE BOUCHOT de la baie du Mont-Saint-Michel façon "alle vongole"

Pour 4 personnes - Difficulté ●●○○  
coût ●○○○ - préparation 20 min  
cuisson 30 min

- 1,5 l de moules de bouchot de la baie du Mont-Saint-Michel
- 1 bouquet de persil
- 2 gousses d'ail
- 1 verre de vin blanc
- 6 tomates cerises
- 400 g de spaghetti
- huile d'olive
- sel
- poivre



- 1 Bien nettoyer les moules, retirer celles qui sont ouvertes. Dans une poêle avec un peu d'huile d'olive, faire revenir l'ail et le persil lavé.
- 2 Ajouter le vin blanc et les moules. Monter le feu. Cuire les coquillages 5 min en remuant sans arrêt. Jeter les moules qui ne se sont pas ouvertes. Compléter avec les tomates cerises coupées en deux. Laisser mijoter 5 min.
- 3 Faire bouillir de l'eau dans une casserole, ajouter une bonne pincée de gros sel, plonger les spaghettis, les cuire et égoutter. Mélanger les moules aux spaghettis. Faire revenir le tout 1 min à feu très vif. Poivrer. Ajouter une cuillère d'huile d'olive, bien mélanger et servir aussitôt.

Recette de Marie-Caroline Malbec