



Une recette du chef Slim Bettaieb à déguster au restaurant Kamilah de l'hôtel cinq étoiles La Badira, route touristique Mrezga BP437, 8050, Hammamet, Tunisie.



Salade mechouia de La Badira

Ingrédients pour

8 personnes

- 1 kg de tomates
- 2 kg de poivrons ■ 50 g d'ail
- 0,150 l d'huile d'olive ■ salade
- sel ■ 20 g de carvi ■ 2 œufs
- 200 g d'olives noires ■ Câpres
- 250 g de thon en boîte.

Préparation :
20 min

✓ Grillez sur un barbecue ou au four les tomates, poivrons et ail. Puis mettez-les dans un sachet en plastique, fermez-le et laissez refroidir afin de pouvoir les peler facilement. Hachez grossièrement ou passez au pilon le tout.

✓ Assaisonnez de sel, de carvi fraîchement moulu et d'huile d'olive.

✓ Pour la présentation, dressez sur un lit de salade, garnissez d'œufs durs, d'olives noires, de câpres, de thon... à votre convenance.

La vie de château

C'est là que se sont mariés Manon et Julien des *Marseillais* mais pas que ! Vieux de 500 ans, ce havre de paix provençal héberge ses hôtes dans de superbes villas et les reçoit à sa table comme il se doit. Mention spéciale aux vignes et aux oliviers cinq étoiles. Château de la Roque Forcade, 13124 Peypin. Résa : 04 42 98 81 41.



Chef à domicile

Après avoir évalué nos besoins en apport calorique à l'aide de la calculatrice du site, nos repas de la semaine, sur mesure (mis au point par un chef et une diététicienne), nous sont livrés : frais et équilibrés. À partir de 23€ par jour (pour un programme de 4 semaines). Plus d'infos sur : homefitchef.com

Les dents de l'amour

C'est LA première sucette que les parents vont valider : sans sucres, sans colorants ni conservateurs, végane et sans gluten. Enrichie en vitamines C et D, elle a été développée avec un dentiste et sera distribuée en supermarché mais aussi en pharmacie.

Sucette Lollitoll, saveur fraise, citron, framboise, ananas...
1€ sur lollitoll.com

