

Foto divano: scritte, albero e decori Viridea, tavolini Alf DaFrè (grigio e bianco) e Carl Hansen (in legno), cuscini Zodio/tappeto e divano di Ikea. Foto giochi: backgammon, scacchiera e tombola Dal Negro, Monopoly Hasbro. Foto blini: piatto Rosenthal. Nella pagina a fianco, piattini Alessi, piatto in metallo e piatto ovale Rosenthal, fiute Alessi, tovaglia Telerie Spadari. Indirizzi a pagina 6



Mini blini
al doppio tonno
pag. 97

Ingannare l'attesa. Di questo si tratta a Capodanno. Di aspettare la mezzanotte per brindare ed emozionarsi un po'. Ma quante volte è successo che la cena è terminata troppo presto e avete finito per accendere la televisione? O peggio che vi è venuto sonno? Il trucco, per atterrare nel 2018 allegri e battaglieri, è non sedersi a tavola. Preparate un ricco buffet e procuratevi i grandi classici dei giochi da tavolo, mangiate quando e dove avete fame e intanto sfidatevi a Monopoly oppure a tombola, a dama o a backgammon, anche organizzando diverse postazioni. Iniziate con un ambo di deliziosi blinis al tonno (in crema e fresco) con scorzette di lime e aprite le danze.

> segue a pag. 90

Tavolino Tray Table, bicchieri Riedel.
Foto accanto, albero Viridea,
piatto Rosenthal. Foto sopra,
tavolini Alf DaFrè, decori Viridea,
pouf di Zodio. Indirizzi pagina 6



> segue da pag. 92

Le sfide sono accessissime. I due impegnati sul backgammon si inseguono in un'estenuante situazione di parità, quelli della tombola urlano in coro "48, morto che parla!", un'amica costruisce il quarto albergo in Parco della Vittoria. E voi... Voi a un tratto esclamate "sono le undiciemmezze!" e vi affrettate a servire la Saint Honoré in coppa, un voluttuoso abbraccio di creme in cui affondare il cucchiaino, se possibile ancora più goloso della versione tradizionale. Undiciecinqantacinque. Le bottiglie sono allineate vicino alla pie di Capodanno, con il 2018 fatto di biscotti, da mangiare uno per rintocco. Meno tre, meno due, meno uno... Si stappa! Fuori partono i botti. Auguri ragazzi! È un nuovo anno, faites vos jeux...

> segue a pag. 97



COPPE SAINT HONORÉ AI MARRON GLACÉ

Con le fruste elettriche montate 8 tuorli con 200 g di zucchero e 80 g di amido di mais setacciato e lavorate fino a ottenere un composto spumoso. Incorporate 500 ml di latte tiepido, versate in una casseruola e unite altri 500 ml di latte. Fate addensare mescolando con la frusta, a fiamma bassa, finché la crema inizia a sobbollire. Versatene metà in una ciotola. Tritate 120 g di cioccolato fondente al 70% e fatelo sciogliere nell'altra metà.

Lasciate raffreddare le creme mescolandole spesso con una frusta, copritele con pellicola per alimenti e mettetele in frigo. Versate 120 g di zucchero in un padellino e fatelo sciogliere a fiamma bassa fino a ottenere un caramello chiaro. Immergete la punta di 24 bigné nel caramello e lasciate raffreddare.

Montate 2,5 dl di panna fresca. Allineate 8 coppe e disponete in ognuna 1 bigné, una cucchiainata di panna e un po' di marron glacé spezzettati. Coprite con le 2 creme preparate, unite 2 bigné per coppa, 1 cucchiaino di panna montata e altri marron glacé spezzettati. Servite ben freddo. Per 8 persone

