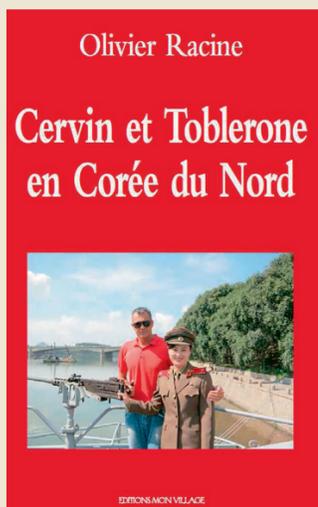


A lire par Sandra Joly et Christine Zaugg

RÉCIT

Voyage en Corée



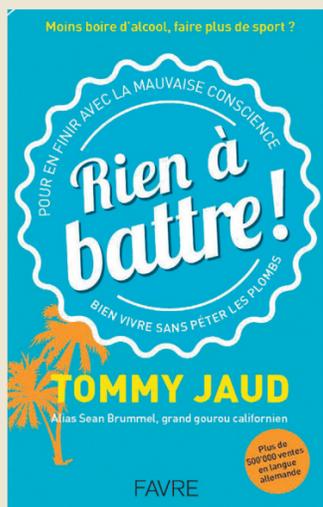
Auteur: Olivier Racine  
Editions Mon Village

Olivier Racine aime se lancer des défis. Celui-ci est de taille et étonnant: l'auteur a voulu rencontrer le Suprême Leader de Corée du Nord Kim Jong Un afin de lui offrir d'éminents symboles de la Suisse, un Toblerone géant et un morceau de Cervin. C'est le récit de cette aventure qu'il propose dans ce livre, mais aussi la découverte d'un pays qui se situe à des années-lumières de la mondialisation. Découffant!

www.editions-monvillage.ch

HUMOUR

Droit à la paresse!



Auteur: Tommy Jaud  
Editeur: Favre

Du cheni à la maison? Devoir toujours progresser professionnellement et surveiller constamment son poids, pffff, y'a des moments où l'on a envie de tout envoyer péter! Rien à battre vous guidera pour oser revendiquer le droit à la paresse, au plaisir, à laisser au placard les contraintes afin de bien vivre sans péter les plombs et en finir avec la mauvaise conscience.

www.editionsfavre.com

Recette du chef Angelo Citiulo

Pâtes à l'authentique «pesto genovese»

POUR 4 PERSONNES

Ingrédients

- 70 g de basilic\*
- 35 g de pignons
- 1 gousse d'ail
- 1 morceau de parmesiano reggiano d'au moins 24 mois
- 1 morceau de pecorino sardo
- 1 pincée de gros sel de mer
- 50 g d'huile d'olive (1/2 dl)
- 400 g de linguine
- 70 g de pommes de terre à chair ferme (Charlotte par ex.)
- 70 g de fins haricots verts

\* dans le véritable «pesto genovese», on utilise une variété spécifique: le basilic de Prà. Feuilles petites et fines, couleur vert clair et saveur particulièrement douce le distinguent des autres variétés. A défaut, sélectionner les jeunes feuilles de basilic, car les grandes feuilles ont souvent un goût mentholé qui ne va pas avec le pesto.

Préparation

La veille, mettre le bol du mixer ou du blender au congélateur. Le lendemain, le tapisser avec l'huile d'olive. Ajouter la gousse d'ail épluchée et dégermée, ainsi que les pignons. Mixer par à-coups jusqu'à l'obtention d'une pommade. Ajouter progressivement les feuilles de basilic avec le gros sel et mixer par à-coups afin d'éviter de noircir le basilic et de chauffer le pesto. Dans ce but, le remettre au frigo un quart d'heure avant d'ajouter les fromages fraîchement râpés (50 g de parmesan et 10 g de pecorino). Couvrir avec un papier film et glisser au frigo.

Eplucher et tailler les pommes de terre en dés. Equeuter et tailler les haricots verts en deux. Porter 4 litres d'eau à ébullition, saler (10 g de gros sel par litre), puis ajouter les pâtes, les patates les haricots. Cuire al dente.

2 minutes avant la fin de la cuisson, mettre le pesto dans un grand saladier et le détendre avec une louche d'eau de cuisson versée en filet. Egoutter les pâtes, ajouter dans le saladier et bien mélanger avant de répartir dans des assiettes creuses. Déguster sans attendre.



Retrouvez les conseils d'Annick sur [www.ghi.ch/le-journal/pique-assiette](http://www.ghi.ch/le-journal/pique-assiette)

«Les basiques de Pique-assiette»: la recette d'Angelo Citiulo, du Collonge-Café (GE), sera diffusée le samedi 18 mars à 18h45 sur RTS Un. Retrouvez d'autres recettes d'Annick Jeanmairet sur [www.pique-assiette.ch](http://www.pique-assiette.ch)



Erratum: la semaine dernière nous avons écrit «Cuchole» au lieu de «Cuchaule». Toutes nos excuses à nos lecteurs attentifs et à Annick Jeanmairet, auteure de cette chronique.

MUSIQUES  
**OGD** .fr  
FILMS & JEUX VIDEO

**RACHÈTE** vos vinyles  
SAUF CLASSIQUE

6 ROND POINT DE PLAINPALAIS 1205 GENEVE  
022 328 58 28  
OUVERT NON STOP 10h - 19h DU LUNDI AU SAMEDI

GHI PARTENAIRE PRESSE:

18 février > 1<sup>er</sup> avril P'tit Music'Hohl  
**Revue et non corrigée!**  
avec La 25<sup>e</sup>  
Philippe Herdewyn - Pascal Ernst  
Daniela Mango - Susana Placido  
**079 158 4003**

GHI PARTENAIRE PRESSE:

Portes du Soleil  
**ROCK THE PISTES FESTIVAL**  
7<sup>e</sup> ÉDITION  
**19 AU 25 MARS 2017**

MATMATAH LE 19 MARS A MORGINS  
CHINESE MAN LE 20 MARS A CHÂTEL  
RAG'N' BONE MAN LE 23 MARS A AVORIAZ  
CARAVAN PALACE LE 24 MARS AUX GETS-MORZINE  
JULIAN PERRETTA LE 25 MARS A CHAMPÉRY-LES CROSETS

AVEC AUSSI: LUCAS JOHN & THE BUDDIES • CACHEMIRE • MIZE • RUBY CUBE • MR YEYE • SHANA PEARSON • ROYAL RIOT • UP THE BARRICADES • FABE VEGA • CC SMUGGLERS • THE PEPPERMIT TEA GROUP • F. WAY • MAKE PLAN • HENDRICKS THE HATMAKER • DAVE FROM HOLLYWOOD • KOWOMO • SOUL FLIP ORKESTRA • ELEKTREES • DALTON TELEGRAMME • CHARLES IN THE KITCHEN

**WWW.ROCKTHEPISTES.COM**

Partenaires officiels: estimpim, SOLLAR, AIRLINES, sikkens, RTI2  
Partenaires institutionnels: Haute Savoie, SACCM, KRONENBOURG  
Partenaires médias: digidick, rockfolk, Kronenbourg

ABONDANCE, AVORIAZ, CHÂTEL, LA CHAPELLE D'ABONDANCE, LES GETS, MONTRIOND, MORZINE-AVORIAZ, ST JEAN D'AULPS  
CHAMPÉRY, MORGINS, TORGON, VAL-D'ILLIEZ-LES CROSETS-CHAMPOUSSIN

**Troc**  
INTERNATIONAL CHILDRENS CLOTHING SALE  
"Tout pour l'enfant"  
Dimanche 19 mars 2017 de 13h à 17h  
Eglise Sacré-Cœur, 1<sup>er</sup> étage, (Plaine Plainpalais) 25bis, bd G.-Favon  
**Bienvenue à tous!**  
Vous trouverez vêtements 0 à 18 ans, jouets, livres, articles de puériculture, vêtements femme et grossesse, Home décor, vélos, poussettes et plus encore...

Aimez la page Facebook de GHI

PUB

**LA BODEGA DU TERROIR GALICIEN**  
Une véritable et typique bodega galicienne.

Vous pourrez y déguster des produits authentiques, tous les jours de 11 h. à 19 h.:

**Vins de Galice, saucisses, salamis, tapas, chorizo, sandwiches**  
3, rue Veyrot - 1217 Meyrin - Réservation: 079 793 42 20

GHI PARTENAIRE PRESSE:

THE GREATEST LOVE OF ALL  
Starring Belinda Davids  
**THE WHITNEY HOUSTON SHOW**

**MARDI 21 MARS 2017**  
**ARENA DE GENEVE 20H00**

www.rrp.ch  
rrpcowwuvcajiou  
Tel. +41(0)22 309 00 40

ticketcorner.ch, fnac, francobillet