

Maisons CÔTÉ OUEST

N° 107 • AOÛT - SEPTEMBRE 2018 • cotemaison.fr

WEEK-END

Arcachon, Moulleau, Pyla
les toutes nouvelles adresses

RÊVES DÉCO

DES MAISONS COULEUR VACANCES,
UNE CABANE POUR FAIRE DURER L'ÉTÉ

À TABLE

L'OIGNON DE ROSCOFF
SE DÉSHABILLE!

ÉVASION

La côte ouest de la Suède
sur les pas de Camilla Läckberg

PARTAGEZ
NOS ENVIES!

EXPRESS @ ROULARTA

M 02115 - 107 - F: 6,00 € - RD



France métropolitaine € 6 / DOM € 8,50 / BEL € 8,50 / CH 11 FS / A € 8,90 / AND € 6,00 / CDN \$ 9,50 / D € 8,90 / ESP € 6,50
GR € 6,50 / ITA € 6,50 / LUX € 6,50 / MAR 70 CH / ML € 8,25 / PORT ext € 6,50 / TOM 1100 F.CFP / TUN 8,40 DT / USA \$ 10,50

Nappe en lin froissé,
139 €, Merci ; coupelle
en porcelaine Étoile,
23 €, La Repère des
Belettes ; cuillère en
bois, 4,90 €, Neëst.



Chutney d'oignons

POUR 6 PERSONNES

- 750 g d'oignons
- 200 g de sucre
- sel, poivre
- thym, laurier
- un peu d'huile
- 25 cl de vin rouge
- 1 dl de vinaigre
- 100 g de raisins secs
- Matzena

Épluchez et émincez les oignons.

- Faites-les cuire à feu doux dans l'huile. Incorporez le sucre aux oignons prêts. Saupoudrez d'épices et laissez mijoter doucement à couvert 10 min.
- Versez le vin et les raisins. Mélangez régulièrement jusqu'à la réduction complète du vin.
- À la fin de la cuisson, incorporez le vinaigre, puis laissez mijoter à découvert 30 min à feu doux.
- Liez si nécessaire avec la Matzena.