









uand on lui a demandé de nous dresser sa table de fête parfaite, Anita Le Grelle a tout de suite joué le jeu... et pas qu'un peu l Jamais conventionnelle, elle a décidé d'investir le décor brut de son atelier pour créer une ambiance végétale et baroque. « J'adore l'abondance, le too much... À Noël, c'est un plaisir pour moi d'imaginer un thème, quelque chose de spécial », raconte-telle. Un tapis de mousse comme nappe, un centre de table volumineux, des poteries blanches en forme de potirons, des branches d'eucalyptus, une multitude de bougies et sa collection de vaisselle « Terre de Rêves » pour Serax.

Autour de la table, Anita réunit ses cinq enfants. En fond sonore : «Stabat Mater de Pergolèse, un album de Queen ou du Francis Cabrel, des trucs un peu ringards ». Côté menu, le choix va vers la simplicité. L'artiste profite de la fête pour sélectionner des produits exceptionnels et les proposer dans leur plus simple appareil. « Une fois, j'ai fait une dinde et personne n'y a touché. On aime grignoter de petites choses : un peu de caviar, un peu de saumon gravlax, des écrevisses à la nage... On a de petits appétits ». Et pour mettre tout le monde d'accord, elle prépare toujours un plat de pâtes aux truffes. En fin de repas, elle s'octroie une madeleine de Proust : les gaufres croustillantes et légères qu'avait l'habitude de préparer sa maman. « Vers minuit, de nombreux amis se joignent à la fête. On s'amuse, on se marre avec des ballons, des confettis! » Rendez-vous l'année prochaine pour le nouveau thème ?

BLINIS D'ÉPEAUTRE, CRÈME AIGRE ET CAVIAR (4 pers.)

Préparation : 10 mn ◆ Cuisson : 10 mn

- ♦ 30 g de caviar ♦ 10 cl de crème épaisse ♦ 1 citron vert ♦ huile d'olive Pour les blinis ♦ 1 pot de yaourt nature ♦ l'équivalent de 1 pot de yaourt de farine de petit épeautre ♦ 1 œuf ♦ 1 c. à soupe d'huile d'olive ♦ sel, poivre
- ◆ 1 pincée de bicarbonate de soude
- **1.** Préparez les blinis. Mélangez à l'aide d'un fouet le yaourt, le jaune d'œuf et l'huile d'olive jusqu'à obtenir une préparation homogène. Ajoutez la farine de petit épeautre et le bicarbonate.
- 2. Dans un second bol, fouettez légèrement le blanc d'œuf sans le monter et incorporez-le rapidement à votre pâte. Salez et poivrez.
- 3. Dans une petite poêle antiadhésive, bien chaude, versez une petite louche de pâte. Laissez cuire à feu moyen 1 à 2 mn. Lorsque des petites bulles apparaissent sur la surface, retournez le blini et faire cuire l'autre face. Faites de même avec le reste de pâte.
- **4.** Dans un dernier bol, mélangez la crème épaisse avec le jus du citron vert, 1 filet d'huile d'olive, du sel et du poivre. Servez sur un plateau avec les blinis et le caviar.

Merci à Rob The Gourmets' Market pour la sélection pointue des produits de fête. rob-brussels.be