

## SAVEURS D'AILLEURS

Maïna Lempert

### GASTRONOMIE IRANIENNE

Particulière, délicate et colorée, la cuisine iranienne n'est pas très relevée mais subtile dans les accords d'épices. Elle combine selon les régions, soupes épaisses, salades très fraîches et multiples plats de viandes ou de poissons assortis de riz, de variétés et cuissons différentes ; toutes très élaborées. Les herbes fraîches y sont prédominantes ainsi que les fruits, le miel et les fleurs, telle la rose, déclinée à l'envie. Les plats, atypiques dans les préparations, arômes, textures et assaisonnements, évoquent un art de vivre millénaire. On les arrose de thé ou de Doogh, boisson au yaourt.

#### Quelques idées pour un apéritif dinatoire :

##### Tartelettes Mirza Ghasemi

Petites tartelettes garnies d'aubergines et de tomates grillées à la poêle, recouvertes de brouillade d'œufs.



##### Bouchées de Fessenjoon

Boulettes de viande de bœuf hachée revenues 5 minutes dans de l'huile bien chaude, accompagnées d'une sauce au jus de grenade et de noix concassées.



##### Koufteh

Petites boulettes de viande d'agneau hachée, roulées dans de la farine de pois chiches et revenues 5 minutes dans de l'huile bien chaude.



##### Kashke Bademjoun

Aubergines émincées marinées dans du yaourt fermenté, relevé d'une pointe de safran.



**Vous les offrirez avec une assiette de Sabzi qui est un mélange d'herbes, d'oignons et de radis**

½ botte de radis lavés et équeutés, ½ botte d'oignons nouveaux lavés et parés, ½ bouquet d'estragon frais, ½ bouquet de menthe, ½ bouquet de basilic, ½ botte de ciboulette

#### Et en version sucrée :

##### La Rose au Paradis

Pour 4 coupes

120 g de farine de riz, ½ litre de lait, 1 C. à S de Maïzena, 4 C. à S d'eau de rose, 1 poignée de pétales de rose, 60 g d'amandes effilées

Mélangez la farine de riz avec le lait froid. Puis, la Maïzena avec un peu d'eau froide. Versez les deux préparations dans une casserole. Ajoutez l'eau de rose et mettez à chauffer à feu très doux. Remuez sans cesse le mélange jusqu'à ce qu'il devienne à la fois crémeux et consistant. Otez du feu. Versez la crème dans chaque coupe. Saupoudrez de pétales de rose et d'amandes effilées. Mettez 1 heure au frais avant de déguster.



Recettes et photos : Shabnam Saveurs - [www.shabnamsaveurs.com](http://www.shabnamsaveurs.com)

Shahzad Mimard



### MOI, AUGUSTE, EMPEREUR DE ROME...

Premier État administré capable de dépasser l'échelle de la cité, Rome véhicule un rêve d'unité qui a inspiré tous les conquérants de l'histoire européenne. 2014 marque le bimillénaire du décès du premier empereur de Rome, Auguste, mort à Nola, le 19 août 14. Avant de recevoir le nom d'Auguste, Octave a déjà fait son entrée dans la vie politique. Petit-neveu de Jules César, il devient son héritier à dix-neuf ans, lorsque celui-ci l'adopte. Caius Octavius (63 av J.-C. - 14 ap J.-C.) est né à Rome dans une famille issue de l'ordre équestre, importante mais récemment entrée dans l'ordre sénatorial. Après l'assassinat de César, Octave revendique son héritage et s'oppose à Antoine. En 43 est instauré le second triumvirat où Octave, Lépide et Antoine vont se partager le pouvoir pendant dix ans, jusqu'à la célèbre bataille navale d'Actium. Le 2 septembre 31 av. J.-C., Octave, aidé d'Agrippa bat la flotte égyptienne commandée par Antoine. Lorsque

le Sénat lui reconnaît la qualité d'Augustus -vénéral, consacré -, en -27, il devient alors le premier empereur romain.

Son nom est indissociable de la grandeur et de la gloire de l'empire qu'il contribua à pacifier et dont il réforma les institutions. Son long règne de plus de 40 ans est marqué par son habileté politique, par la place qu'il donna à l'urbanisme au sens moderne du terme, se vantant d'avoir trouvé « Rome de briques et laissée de marbre » et par une effervescence artistique unique, baptisée « le siècle d'Auguste ». Iconographie, statuaire, mobilier funéraire, gemmes et œuvres diverses retracent au plus près l'époque et le parcours d'Auguste, unificateur du monde romain.

Jusqu'au 13 juillet 2014

Grand Palais

Métro : Champs-Élysées

Tous les jours

sauf mardi de

10h à 20h, 22 h

le mercredi

