

Angèle Ferreux-Maeght a le teint des jeunes filles élevées au grand air. Avec ses joues roses, ses cheveux blond avoine, son sourire qui vous donne l'impression d'avoir décroché les étoiles, elle dégage la joie de vivre communicative de celles qui aiment se régaler tout en faisant plaisir aux autres. La jeune femme, maman de deux jolies petites filles de 9 mois et 2 ans, arrière-petite fille d'Aimé Maeght, le célèbre marchand d'art installé à Saint-Paul-de-Vence et initiée dès le plus jeune âge aux jolies choses, se souvient des Noëls en famille, dans leur grande maison sur les hauteurs de Grasse. C'était joyeux, le jardin était parfois recouvert de neige, le feu crépitait dans la cheminée, et tout le monde s'activait autour d'une grande table, dans une atmosphère ultra-cosy. Tout un esprit qu'elle a toujours à cœur de faire vivre, autour d'une table 100 % nature. « En grandissant, j'ai pris conscience de l'impact » >>



POUR UN BOCAL

Joie gras

- 1 LA VEILLE**, faites tremper 2 poignées de noix de cajou dans de l'eau.
- 2 DANS UN MIXEUR**, placez 5 châtaignes cuites, 1 cuil. à soupe de fécule de maïs, 1 cuil. à soupe de miso brun, 1 cuil. à café de levure de bière, 4 shitakés séchés et réhydratés, 1 pincée de sel, 1 pincée de mélange 4 épices et 1 cuil. à soupe d'huile de coco désodorisée. Mixez jusqu'à l'obtention d'une texture lisse.
- 3 VERSEZ** dans un bocal et ajoutez au-dessus 1 cuil. à soupe d'huile de coco fondue mélangée à une pincée de curcuma. Laissez prendre au frais au moins 2 heures, avant de servir avec un bon pain aux noix et aux abricots secs.



POUR 4 PERSONNES

Crème de chou-fleur à la crème d'amande et au miso blanc

- 1 COUPEZ GROSSIÈREMENT** 2 choux-fleurs, puis faites-les cuire à l'eau ou au cuit-vapeur. Mixez-les ensuite avec 50 cl de crème d'amande, 1 gousse d'ail préalablement pelée et 3 cuil. à soupe de miso blanc. Réservez.
- 2 LAVEZ ET ÉPLUCHEZ** 5 panais, coupez-les en quatre dans le sens de la longueur et coupez 2 têtes d'ail dans le sens de la largeur. Mettez-les dans un plat et arrosez d'un généreux filet d'huile d'olive et d'une bonne pincée de gros sel. Déposez-les ensuite sur une plaque allant au four et enfournez à 150 °C pendant environ 45 minutes. Ils doivent être bien dorés. Remuez de temps en temps pendant la cuisson.
- 3 DANS UN BEAU PLAT** ou une grande assiette, dressez d'abord la crème de chou-fleur au miso. Ajoutez les panais rôtis avec les têtes d'ail. Pour apporter du croquant, vous pouvez parsemer de quelques noisettes ou amandes concassées.

Caviar végétal

Mixez 4 c. à s. de graines de chia + 3 c. à s. de nori hachée + 3 c. à s. de sauce soja + 1 c. à s. de vinaigre umeboshi + 2 c. à s. d'huile de sésame + un peu d'eau.

