

**AUDREY BASSET**  
*SE FAIRE FOOD*

**CINÉ  
COOK**



6'0"  
5'8"  
5'6"  
5'4"  
5'2"  
5'  
4'8"



**D'IDIANAAN JONES AUX NEMS IN BLACK**  
**50 RECETTES POUR CUISINER DES PLATEAUX TÉLÉ**

Éditions **OUEST-FRANCE**





# SOMMAIRE

## **APEROCALYPSE NOW**

- 1- Basilic Instinct
- 2- Slumdog Millionaire
- 3- Il faut sauver le soda Ryan
- 4- Verre gin suicide
- 5 - Jumangueji
- 6 - Wine's world
- 7 - Les thons modernes
- 8 - Grand Budapesto Hôtel
- 9 - Little Houmous sunshine
- 10 - Nem in black
- 11 - Shaolin socca
- 12 - Graines Torino
- 13 - Radis Jacob
- 14 - Minority riz port
- 15 - Retour vers la friture
- 16 - Dikkencake
- 17 - Ailander
- 18 - Usual saucepect - La Sixième sauce

## **PLAT NET DES SINGES**

- 19 - Gnocchi Balboa
- 20 - Le cercle des paupiettes disparues
- 21 - La fève du samedi soir
- 22 - Hancroque
- 23 - Harry Potée
- 24 - Thai Hard

- 25 - Chorba le grecque
- 26 - Volte Farce
- 27 - Mission Cléopâtes
- 28 - Indianâan Jones
- 29 - La poêle que habito
- 30 - Old bol
- 31 - Réservoir Hot Dog
- 32 - Le diner de coings
- 33 - Le bon, la brute et le friand
- 34 - Incèpesion
- 35 - Milletnium
- 36 - Gotikka
- 37 - Trainspoutine

## **PRICILLA FOLLE DU DESSERT**

- 38 - L'amande vadrouille
- 39 - Midnight Espresso
- 40 - Ghostbutter
- 41 - Mon riz à tout prix
- 42 - Brunch hour
- 43 - Eat tea
- 44 - La cajou Folle
- 45 - Arnaque, crème et botanique
- 46 - Avatarte
- 47 - Vol au-dessus d'un nid de coco
- 48 - Les Broonies
- 49 - Conan le barre barre
- 50 - Verrine bad trip

# The Verre Gin Suicides

**TITRE : VIRGIN SUICIDE TYPE : DRAME RÉALISATEUR : SOPHIA COPPOLA PAYS : USA DATE : 2000**  
**ACTEURS : KRISTEN DUNST, JOSH HARNET, KATHLEEN TURNER**

Totate nos untotaq uisqui di velluptas dem repudam ea aut is mo eos dolorum resendi psumquas quas etur audam, voluptas quiat quodicillat venisquam, coresciis inumque dest fugitem ipientem nis vitaquatas et, cus vernatur, autempo ribearum, qui te nos mos aspicid quis re anditasincti venis minctiusdae. Dolorro excest quia quam id earuntur?  
Pis denihil id que volupta quam imagnam ute nihil aut quam sitatest, omnim vellupt aercia aspedio voluptur aut molupturesto con conet quunt.

 15 MIN



10 MIN

**LE MATOS :** un plongeur, un faitout, panier vapeur (optionnel)  
une casserole, un fouet, un four, un plat à gratin

## LES INGRÉDIENTS

250 gr de macaronis  
1/2 chou fleur (250gr)  
40 gr de beurre classique  
ou végétal  
30 gr de farine  
1 pincée de noix de  
mucade  
450 ml de lait classique  
ou végétal  
100 gr de cheddar  
classique ou végétal  
1 c.à.c de curry  
10 gr de Chapelure  
Persil frais  
Sarrasin (optionnel)  
Sel, poivre

Cuit ton chou fleur à la vapeur ou à l'eau jusqu'à ce qu'il soit bien tendre, puis mixe-le au plongeur.

Pendant ce temps prépare la béchamel dans ton faitout. Fait fondre le beurre à feu doux, ajoute la farine afin de former un roux. Verse le lait par dessus au fur et la mesure en fouettant afin qu'il n'y ai aucun grumeau. Dès que le mélange épaissit, ajoute du lait et re-mélange au fouet. Assaisonne avec la muscade, le sel et poivre et ajoute pour finir le le cheddar. Laisse fondre à feu doux, puis ajoute le chou-fleur mixé.

Fait bouillir de l'eau salé et précuit tes macaronis afin qu'ils soient al dente ( en général 1 à 2 minutes), égoutte et mélange-les à la béchamel. Transvase dans ton plat a gratin, parsème le dessus de gros sel, chapelure et de Sarrazin. Enfourne 5 min au grill.

Parsème de persil frais au moment de servir.

Et comme les encore meilleur le lendemain, réchauffe ta pyramide de macaronis au four en y ajoutant un peu de lait.

**APEROCALYPSE NOW**



**APEROCALYPSE NOW**



# LES THONS MODERNES

**TITRE :** LES TEMPS MODERNES **TYPE :** COMEDIE DRAMATIQUE **RÉALISATEUR :** CHARLIE CHAPLIN **PAYS :** USA **DATE :** 1936 **ACTEURS :** CHARLIE CHAPLIN, PAULETTE GODDARD, TINY SANDFORD, HENRY BERGMAN

En plein coeur des années 60, Todd, jeune homme timide est envoyé à la prestigieuse académie de Welton, réputée pour son austérité. Il se lie d'amitié avec Neil, un passionné de théâtre et de littérature destiné à une brillante carrière de médecin imposée par un père autoritaire. Ces élèves vont rencontrer Mr Keating, leur nouveau professeur de lettre Anglaise, lui même ancien élève de l'académie. Ses méthodes d'éducatons atypiques et contestataires vont les passionner par la poésie et ainsi bouleverser leur vie. Un des grands rôles de Robin Williams (200 aussi drôle qu'émouvant, un film issu du livre du même nom est également un grand classique de la littérature.

🕒 5 MIN

🌙 1 H

LE MATOS : un bocal de 200 gr

## LES INGRÉDIENTS

### Pour 1 pot de 200 gr

200 gr de coeur de palmier en boîte  
ou 1 boîte de thon blanc  
2 c.à.s d'algues en paillettes (Dulce, wakame, laitue de mer)  
1 c.à.s de céleris en poudre  
1 c.à.c de paprika  
1 c.à.s de câpres  
2 c.à.s de crème fraîche épaisse ou de cream cheese vegan  
Ciboulette  
Sel, poivre

### Accompagnement

craquers ou du pain grillée

Égoutte les coeurs de palmier et presse-les dans un tissu pour en retirer le jus, ou égoutte le thon de sa boîte. Émiette l'intérieur des coeurs de palmier, puis émince finement le tout au couteau. Transvase les coeurs de palmier ou le thon émincé dans un saladier, ajoute les algues, les épices, les câpres et la crème. Termine en assaisonnant de sel, poivre et de ciboulette ciselée.

Mélange et dispose dans un bocal en verre refermable. Laisse les saveur infuser 1h au au frais avant d'y tremper des craques ou de tartiner sur du pain.

# Harry Potée

**TITRE :** HARRY POTTER **TYPE :** FANTASY **RÉALISATEURS :** DAVID YATES, MIKE NEWEL, ALFONSO GUARON, CHRIS COLOMBUS **PAYS :** UK/USA **DATE :** 2001-2011 **ACTEURS :** DANIEL RADCLIFE, EMMA WATSON, RUPPERT GRINT, TOM FELDON, ALLAN RICKMAN

Totate nos untotaq uisqui di velluptas dem repudam ea aut is mo eos dolorum resendi psumquas quas etur audam, voluptas quiat quodicillat venisquam, coresciis inumque dest fugitem lpientem nis vitaquatas et, cus vernatur, autempo ribearum, qui te nos mos aspicid quis re anditasincti venis minctiusdae. Dolorro excest quia quam id earuntur?

Pis denihil id que volupta quam imaginam ute nihil aut quam sitatest, omnim vellupt aercia aspedio voluptur aut molupturesto con conet quunt.

🕒 15 MIN



10 MIN

**LE MATOS :** un plongeur, un faitout, panier vapeur (optionnel) une casserole, un fouet, un four, un plat à gratin

## LES INGRÉDIENTS

250 gr de macaronis  
1/2 chou fleur (250gr)  
40 gr de beurre classique  
ou végétal  
30 gr de farine  
1 pincée de noix de  
mucade  
450 ml de lait classique  
ou végétal  
100 gr de cheddar  
classique ou végétal  
1 c.à.c de curry  
10 gr de Chapelure  
Persil frais  
Sarrasin (optionnel)  
Sel, poivre

Cuit ton chou fleur à la vapeur ou à l'eau jusqu'à ce qu'il soit bien tendre, puis mixe-le au plongeur.

Pendant ce temps prépare la béchamel dans ton faitout. Fait fondre le beurre à feu doux, ajoute la farine afin de former un roux. Verse le lait par dessus au fur et la mesure en fouettant afin qu'il n'y ai aucun grumeau. Dès que le mélange épaissit, ajoute du lait et re-mélange au fouet. Assaisonne avec la muscade, le sel et poivre et ajoute pour finir le le cheddar. Laisse fondre à feu doux, puis ajoute le chou-fleur mixé.

Fait bouillir de l'eau salé et précuit tes macaronis afin qu'ils soient al dente ( en général 1 à 2 minutes), égoutte et mélange-les à la béchamel. Transvase dans ton plat a gratin, parsème le dessus de gros sel, chapelure et de Sarrazin. Enfourne 5 min au grill.

Parsème de persil frais au moment de servir.  
Et comme les encore meilleur le lendemain, réchauffe ta pyramide de macaronis au four en y ajoutant un peu de lait.

**PLAT NET DES SINGES**





# VOL AU-DESSUS D'UN NID DE COCO

**TITRE :** VOL AU DESSUS D'UN NID DE COCO **TYPE :** COMEDIE DRAMATIQUE  
**MILOŠ FORMAN PAYS :** USA **DATE :** 1989 **ACTEURS :** JACK NICHOLSON,  
CHRISTOPHER LOYD



**RÉALISATEUR**  
DANY DE VITO,

Mc Murphy est un personnage haut en couleur, il est interné à l'hôpital psychiatrique étant suspecté de vouloir échapper à la prison. Très vite il découvre des occupants socialement inadaptés et touchants et va s'opposer aux méthodes de l'infirmière en chef Rached et imposer son style ! Un chef d'oeuvre à la puissance émotionnelle qui nous tire entre rire et drame et nous donne des envies... de liberté !



**LE MATOS :** un robot pétrin (opt), une cocotte, un four

## LES INGRÉDIENTS

### Pour 10 boules

120 gr de chocolat blanc  
1 c.à.c d'huile de coco  
80 gr de crème de coco  
Zestes de citron  
10 aine grosses  
framboises congelées  
1 petit verre de noix de  
coco râpée  
1 petit verre de pralin  
Du sucre glace (optionnel)

Découpe les carrés de chocolat blanc. Ajoute l'huile de coco et fait les fondre au bain marie à feu doux jusqu'à ce que le tout le chocolat soit fondu.

Enlève le récipient du feu et verse la crème de coco. Mélange avec une Maryse afin d'obtenir un mélange bien homogène. C'est important que ce soit de la crème et non du lait de coco afin d'obtenir la consistance finale. Râpe les zestes de citron selon la puissance plus ou moins subtile que tu souhaite donner au gout final final.

Réserve au frais pendant 2-3h.

Une fois solidifié, prélève une cuillère à soupe de ganache et insère une framboise congelée au milieu. Referme la boule et roule la dans le mélange de coco râpée et de pralin.

Pour éviter que la ganache fonde dans tes mains, badigeonne les d'un peu de sucre glace au moment de former les boules.

Elles se conservent au frais dans une boîte hermétique.