



Pour un dîner Bollywood, oubliez la sobriété.

NAANS AU FROMAGE

Mélangez 500 g de farine complète, 1 sachet de levure de boulanger, 1 grosse pincée de sel, 2 c. à soupe d'huile,



3 c. à soupe d'eau, 1 c. à soupe de curry doux et 150 g de yaourt nature. Laissez la pâte gonfler pendant une heure. Étalez-la ensuite en galettes fines sur un plan de travail fariné. Déposez deux portions de Vache qui rit sur une galette, recouvrez-la d'une seconde galette et scellez-les ensemble au rouleau. Glissez les naans au four 5 mn à 180 °C et servez-les encore chauds. D.G.

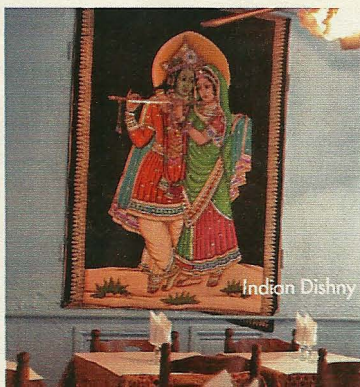
BOLLYWOOD SUR SEINE

Expo « Bombaysers » à Lille, stars et films bollywoodiens... L'Inde est définitivement hype ! Dramandra Khassar, traiteur, kitsch-addict revendiqué et coauteur, avec son amoureuse Séverine Souard, de « Dîners à Bollywood » (éd. Minerva), nous livre ses bons plans à Paris.

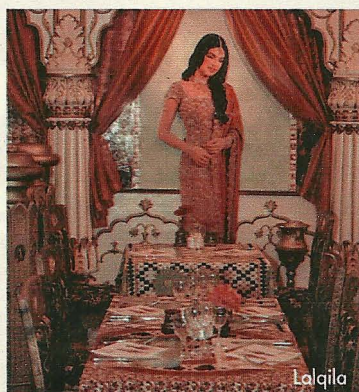
Les restos préférés de Dramandra

✓ **Indiran Dishny** : la clientèle indienne vient ici en rangs serrés pour déguster les spécialités du Sud (kurumā à base de légumes et biryani vraiment très, très hot). Une merveilleuse adresse pour boire un lassi ou un chaï, thé indien au lait parfumé aux épices. (25, rue Cail, 10°. Tél. : 01 42 05 44 04.)

✓ **Lalqila** : un giga resto au décor very maharadjah, avec Taj Mahal en stuc au fond. Il paraît qu'Aishwarya Tai adore leur dal chana (curry de lentilles). (88, avenue Emile-Zola, 15°. Tél. : 01 45 75 68 40.)



Indian Dishny



Lalqila

✓ **Le Gange** : pour découvrir la gastronomie du Nord, dont le fameux butter chicken (une sorte de poulet tikka cuit dans une sauce au beurre). (65, rue Manin, 19°. Tél. : 01 42 00 00 80.)

LE RESTO DE LA SEMAINE : M COMME MARTINE

Grande, blonde, la voix d'Amanda Lear, elle dégage, la Martine ! Son petit resto est chicos comme le quartier, mais pas coinçons. Parquet, banquettes pourpres, stores à rayures, et hop la carte, et hop la commande, elle ne traîne pas, la dame. Vous recommandez les plats de son chef, passé par le Bristol et L'Entredgeu. Saumon mariné façon anisette, brouillade d'œufs basquaise, terrine maison, penne aux tomates cerises, jambon cru et parmesan, tout ça est sympathique. Bien aussi, la côte de veau rôtie au beurre de noix, avec son mille-feuille de céleri à la crème, la pièce de bœuf (un poil ferme, quand même) tartinée d'olives noires et d'anchois, servie avec de grosses frites de polenta. Une crème caramélisée au thé pour finir, un petit bordeaux de derrière les fagots, une addition pas trop costarde, en voilà, un gentil bistrot ! A partir de 25 €.

■ 33, rue Cardinet, Paris-17°. Tél. : 01 43 80 63 60.

MARIE ZOTTO



Le plein d'épices

Mais aussi tous les riz, les fruits, les légumes de là-bas. Ce mini-supermarché est le point de ralliement de la communauté indienne le week-end. (VT Cash & Carry, 11, rue Cail, 10°. Tél. : 01 40 05 07 18.)

Une table en flagrant Delhi

✓ **TMI Thangamaligai** : pour les fleurs en papier, l'encens, les stickers décoratifs, la vaisselle tradi en cuivre, et un tas d'objets improbables... (199, rue du Faubourg-Saint-Denis, 10°. Tél. : 01 42 05 39 05.)

✓ **Saree Palace** : le week-end, les jeunes couples viennent essayer leurs tenues de noces. Vous, vous détournerez ces beaux saris en nappes éclatantes. (182, rue du Faubourg-Saint-Denis, 10°. Tél. : 01 46 07 57 61.)

✓ **MGR Vidéo** : pour la bande sonore de vos dîners made in Bombay. (39, boulevard de la Chapelle, 10°. Tél. : 01 40 34 46 06.)

Et, bientôt...

... le resto du flamboyant **Dramandra** : trente couverts, un décor bollywoodien en diable, des spectacles de musique indienne, et les recettes de son livre dans l'assiette, ça promet ! (Début février.) (The Party, 1, rue Sainte-Elisabeth, 3°.) DANIELE GERKENS