

## Didenheim La cuisine itinérante de Christine

Installée à Didenheim comme auto-entrepreneuse sous l'enseigne Christine Cuisine, cette amoureuse des petits plats n'hésite pas à se déplacer chez les clients pour leur apprendre la cuisine, la faire elle-même ou livrer les plats. Elle nous propose une idée de menu pour la Saint-Valentin.

« J'ai créé mon auto-entreprise en avril 2009. J'avais le projet de m'installer depuis longtemps », explique Christine qui s'affaire ce matin-là dans sa cuisine à Didenheim.

Elle prépare des gougères aux escargots, avant d'attaquer le civet de sanglier tout en discutant.

### Toujours avec des produits du marché

Étalière et charcutière de métier, cette femme dynamique a travaillé en Suisse, chez Hassler à Saint-Louis puis, lorsqu'elle s'est retrouvée au chômage, elle a suivi une formation en cuisine pendant six mois avec un chef étoilé suisse.

Christine peut assurer un repas



Christine ne manque pas de ressources pour préparer les différents mets.

Photo Jean-Paul Domb

pour une soixantaine de personnes, mais elle peut aussi monter à une centaine d'invités lorsque les cuisines sont équipées pour cela.

« Beaucoup de personnes prennent contact avec moi, via mon site internet. J'établis toujours des devis, les

prix des menus oscillent entre 15 et 30 €, en moyenne. Mais je travaille avec des maraîchers, un boulanger de Ballersdorf... et toujours avec des produits de marché ».

Elle propose également de cuisiner à domicile, et donne aussi des cours de cuisine de trois heures,

pour quatre personnes maximum ou encore en individuel.

### Refaire les recettes dans sa cuisine

« Je m'adapte à la cuisine des personnes afin qu'elles trouvent leurs

ustensiles et ne perdent pas leur repère. Elles peuvent refaire les recettes dans leur cuisine. Et c'est important ».

Pour la Saint-Valentin, Christine a des idées et suggère aux amoureux le menu suivant : comme entrée, une salade exotique de homard, de mangue et d'avocat avec une vinaigrette de framboise sur un lit de salade ; comme plat principal, un pavé d'autruche accompagné d'un gratin de patates douces à la chair orange, suivi d'un croustillant de camembert en brick et pour finir un croustillant de framboises au chocolat blanc et glace à la vanille (voir recette en encadré).

Sabine Hartmann

■ SURFER Sur le site internet : [www.christine-cuisine.fr](http://www.christine-cuisine.fr)

### La recette

- Croustillant de framboises au chocolat blanc pour deux personnes :
- 18 carreaux de chocolat blanc
- 200 g de framboises
- des feuilles de pâte filo (sorte de pâte feuilletée très fine que l'on trouve dans certains commerces)
- un peu de beurre.
- Couper une douzaine de feuilles filo en deux, les beurrer au pinceau.
- Sur chaque partie poser trois carreaux de chocolat blanc et deux framboises.
- Plier et rabattre les côtés pour former un rouleau, beurrer pour fixer le tout.
- Enfournier la préparation dans un four à 180 ° pendant 12 minutes.
- Déguster tiède, accompagner une boule de glace.