

*Il fouette le gingembre!  
(nom en chinois: virilité!).*



PHOTO MIREILLE ROOBAERT

### Huîtres tièdes et gingembre

- Ouvrir 12 **huîtres** à la vapeur, retirer les chairs d'huître et les réserver.
- Effondrer au wok 2 min. un mélange de 250 g de jeunes pousses d'**épinards** et de **persil plat** dans 1 c. à s. d'**huile d'olive** et ½ c. à c. de **gingembre** râpé. Mélanger avec 1 c. à s. d'**huile de sésame** crue.
- Décorer chaque coquille d'huître d'1 c. à s. du mélange épinards-persil plat, poser dessus la chair d'1 huître, un filet d'huile de sésame et quelques grains de **sésame noir** aphrodisiaque.
- Servir tiède ou frais.

*La truffe, quelle réputation!  
Ses effets aphrodisiaques étaient déjà connus des Romains!*



PHOTOS MIREILLE ROOBAERT

### Vapeur d'oeufs fermiers à la truffe

- Couper 2 **blancs de poireaux** en tronçons. Les passer à la vapeur pendant 3 min.
- Huiler 2 ramequins et y ouvrir délicatement 2 **oeufs fermiers** dans chacun d'eux. Les passer à la vapeur jusqu'à cuisson, le jaune doit rester liquide. Compter entre 4 et 6 min.
- Renverser les oeufs en gâteau sur assiette, surplomber avec les poireaux.
- Décorer chaque assiette avec 1 c. à s. de hachis de **truffes noires**, 1 c. à s. d'**huile d'olive**, **poivre de Cayenne** et **sel de Guérande**.
- Servir avec des petites tranches de **pain d'épeautre** grillées.

## Boostez votre libido, cuisinez sexy!

C'est le viatique de Love Cuisine, le petit livre rose de Martine Fallon. Des recettes saines et coquines pour retrouver notre énergie, dans la vie et sous la couette!

Vitale et gourmande, la cuisine de l'énergie est déjà une arme redoutable anti-stress, anti-âge et anti-kilos. Dans son dernier ouvrage, Martine Fallon, experte en cuisine énergétique, démontre avec humour, et toujours dans le plaisir, que libido et saveurs gourmandes sont intimement liées. Ses recettes s'appuient sur la logique de l'énergétique chinoise, les fruits et légumes, le respect des saisons et des besoins du corps. Ses trucs et astuces aux fourneaux ne manquent pas d'ambition: ils entendent réveiller et soutenir le plaisir au cœur de la rencontre amoureuse!

Le désir se titille à coups de petits plats coquins... L'intitulé des chapitres de *Love Cuisine* ouvre déjà tout un programme qui fait déjà rêver: *jus frais*

*de la rédemption, desserts de la tentation, céréales du paradis, tisanes affolantes... sans oublier, les épices de l'enfer, les protéines du péché de la mer et les légumes défendus.*

Le postulat de son livre est simple: une bonne libido, c'est une bonne santé. Il suffit de bannir tout ce qui endommage nos organes vitaux comme l'excès de sel, de sucre ou de protéines. Et de privilégier les aliments dits «réchauffants» tels la ciboulette, l'ail frais, les noix, les pistaches, les crevettes, les moules, le poulet ou l'agneau. Auxquels on ajoute quelques aphrodisiaques (baies de Gogi, ginseng, gelée royale, cuscute, guarana...) pour obtenir les recettes sexys de Martine!



**Martine Fallon**, consultante en alimentation énergétique, organise conférences, séminaires et séjours de ressourcement alimentaire et de détoxination, face à la mer à Nieuwpoort ou sur caique en Turquie. Elle a déjà publié chez Luc Pire *Ma Cuisine énergie* (2008) et *Bombe énergétique* (2009).  
Info: Tél. 02.345.09.56.  
[www.cuisine-energie.be](http://www.cuisine-energie.be)

### Love Cuisine

Un petit livre cartonné, avec signets-rubans, 160 pages, éditions Luc Pire, 2010, 18 €. 100 recettes décoiffantes de Martine Fallon pour booster sa libido ou la maintenir au top si elle y est déjà (ou qu'on le croit!).

