



CUISINÉS POUR NOUS

Chauds ou froids, en nappage ou marinade, ces jus tout prêts, sans matière grasse ajoutée, relèvent avec brio poissons et crustacés. L'idéal sur un poisson mariné cuit à la plancha... Pour varier les plaisirs, ils existent en deux versions : épinards, ail, menthe et carotte, pamplemousse, gingembre. LES JUS CUISINÉS DE MONIN. En GMS. 2,30 € le doypack de 120 g (pour 2 personnes).



POUR UNE TOUCHE DE MYSTÈRE

Amateurs de thé vert réjouissez-vous ! Le Palais des Thés lance Matcha Pâtissier, une poudre de ce magnifique thé vert aux parfums exotiques, pour nous permettre toutes les audaces dans nos plats salés ou sucrés. On l'incorpore à du beurre, du sel, dans un cake, une glace, des fruits compotés... On vous aura prévenu : on devient complètement Matcha addict ! LE DOYPACK DE 50 G, 15 €.

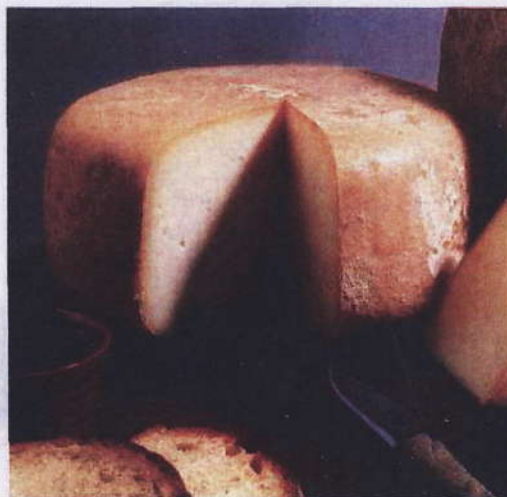


CET ÉTÉ, ON SE LA COULE DOUCE !

Parce que les beaux jours reviennent, on a le droit de vouloir se simplifier la cuisine. De nombreux producteurs nous proposent des idées sympas pour égayer nos repas avec une touche de fantaisie. Et même pas honte, parce qu'avec cette sélection, ce sera bon.

Bonne idée pour l'apéro

Au lait entier de brebis, il est l'emblème du Pays basque et du Béarn. Sa production débute en janvier, à la fin de l'agnelage. En juin, il a 6 mois et exprime de belles notes florales et printanières. À 10/12 mois, sa croûte devient marron et ses arômes fruités tendent vers la noisette. A.O.P. OSSAU-IRATY. En petits cubes ou sur toast, c'est sublime à l'apéro.



ON VAPORISE, ON SUBLIME

Grâce à sa formule plus concentrée en arômes de fruits, de fleurs et d'épices, la célèbre liqueur d'orange s'est adaptée à un usage culinaire pour de subtils mariages salés ou sucrés. On vaporise en touche finale et la recette est sublimée.

COINTREAU CUISINE. En épicerie fine, 18 €.



ON VA EN ÉTONNER PLUS D'UN !

Ce sirop délicat nappe à merveille melon, fruits cuits ou glace à la vanille... Il est étonnant sur un magret de canard grillé ou encore sur une tomme de brebis ou un chèvre. Sirop de safran bio du Quercy, en vente sur un site entièrement dédié à l'éco-gastronomie, WWW.LEGOUTESTDANSLEPRE.FR, 15,20 € le flacon de 250 g.



ÇA FLEURE BON LA LAVANDE !

Pour donner une saveur fleurie à nos crèmes desserts, glaces, macarons, madeleines, mais aussi à du melon, des courgettes, des sauces... On laisse infuser un ballotin quelques minutes dans du lait ou de la crème tiédie, et le tour est joué. LAVANDE DE PROVENCE ALBERT MÉNÈS. 4,20 €.



IL A TOUT BON!

Nouvel édulcorant naturel au pouvoir sucrant comparable au saccharose mais apportant très peu de calories, l'écorce de bouleau est une alternative au sucre et à l'aspartam. De plus, elle rend la vie dure aux bactéries responsables des caries et réduit la formation de plaque dentaire.

SUCRE DE BOULEAU VIVIS.

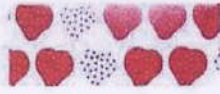
AU RAYON DIÉTÉTIQUE,
3,50 € les 200 g.



ET QUE ÇA SAUTE!

On met le sachet au micro-ondes... Ça pète et ça saute tous azimuts! Heureusement, le sachet résiste. Trois minutes plus tard, ça sent bon le caramel et ça régale petits et grands.

POP-CORN GOÛT CARAMEL DE
SEEBERGER, en GMS. 0,99 € le sachet de 90 g.



Julie



Julie



Julie

À boire sans modération

De jolis étuis de parfums d'eau créés par Julie Andrieu. Ces infusions 100 % bio sont sans théine, alors on les boit tout au long de la journée, chaudes ou froides. Leurs jolis écrins nomades, inspirés de l'origami, se glissent aisément dans un sac ou dans un tiroir de bureau. 6 PARFUMS À DÉCOUVRIR. JULIE INFUSE 5,50 € la boîte de 6 sachets.

À L'INSTANT THÉ

Des écrins aux couleurs éclatantes pour préserver la saveur de thés exceptionnels. Comme il existe plus de 200 références, laissez-vous tenter par des noms bucoliques tels que « Eden Rose », « Une journée à la campagne » ou encore « Jardinier », à la fleur surprenante de tomate!

COFFRET DUO À PERSONNALISER CHEZ
BETJEMAN AND BARTON. À partir de 55 €.



LE NOIR, C'EST CHIC

Par sa texture satinée et sa couleur inédite, ce sel en provenance d'Hawaï apporte une touche d'extravagance et d'exotisme. Il s'utilise comme une fleur de sel traditionnelle avec poissons, crustacés et viandes blanches.

SEL NOIR D'HAWAÏ SUR
ALATABLEDEMATHILDE.COM.

6,90 € les 90 g.



AUX PETITS OIGNONS

Ce beurre clarifié au confit d'oignons transforme la moindre poêlée de pommes de terre en festin. Essayez-le pour cuire et dorer viandes, poissons, légumes à la poêle, à la cocotte ou au four. Utilisé frais, il relève grillades, pâtes, purée...

BEURRE DE CONFIT D'OIGNONS SUR
WWW.LEGOUTESTDANSLEPR.FR

5,50 € le bocal de 200 g.

