



cuisine shopping

Un café gourmand... comme au restaurant !

Autour d'un espresso, ces mini-douceurs remplacent le dessert. A condition de jouer l'accumulation et les contrastes de textures. PAR VALÉRIE BESTEL

1. Deux par deux

Tout le plaisir d'une mini-tablette, soit deux beaux carrés croquants de chocolat au lait, blanc ou noir, fourrés d'une ganache moussue au café, à l'orange, aux noisettes... Duetto, Café Tasse, huit saveurs, 1,25€ le sachet de 25 g, points de vente sur cafe-tasse.com.

2. Croustillants

Ingrédients de qualité, beurre frais, sel de Guérande... Ces cookies bien croustillants sont riches en pépites de chocolat et nougatine. Petits cookies, Michel et Augustin, 3,10€ les 4 sachets de 10 (160 g), en GMS.

3. Craquants

Les choux, c'est « la » pâtisserie de l'année,

traditionnelle et terriblement dans l'air du temps. Présentées dans une jolie boîte, ces douceurs, format mignardises, s'apprécient avec un plaisir retrouvé. Quatre saveurs, chocolat à la fleur de sel, praliné, crème de marron et banane-chocolat au lait. En édition limitée, Les petits choux,

Picard, 7,95€ la boîte de 12 (170 g).

4. Moelleux

Aux parfums naturels, ces financiers aux amandes gardent longtemps leur moelleux grâce à leurs sachets fraîcheur individuels. Mini-financiers aux amandes, Franprix, 2,60€ les 14 (210 g).

5. Traditionnels

Des petits cannelés, oui, mais qui ne sacrifient pas au goût des grands ! Passez-les 10 minutes au four, ils seront croquants dehors et tendres dedans ! Mini-cannelés, Monoprix Gourmet, 1,61€ les 6 (90 g).

6. Raffinée C'est l'indispensable verrine d'un café gourmand réussi. Fraîche et fruitée, cette élégante miniature contient un cheesecake à la mangue et aux fruits de la passion, sur des brisures de biscuit au beurre. La recette est proposée en trio. Cheesecake mangue passion, Gü, 2,90€ les 3 pots de 45 g, en GMS.



LES ESSENTIELS DU MIEL... BIO

Vous adorez le miel d'acacia ou vous préférez la puissance du miel de châtaignier ? La nouvelle récolte est arrivée chez Biocoop, avec 25 miels monofloraux, bio et non chauffés. De quoi satisfaire vos envies de naturel !

PANIER-VAPEUR NOUVEAU GENRE

Moins encombrant qu'un couscoussier ou qu'un panier en bambou, celui-ci est rétractable : il s'ouvre (diam. 26 cm) en corolle et se ferme (diam. 14,5 cm). Ainsi, il s'adapte à la quasi-totalité des casseroles. Fleur de lotus, Joseph Joseph, 17,50€, tél. : 05 56 42 11 93.



CHINOISERIES

Nouvel an oblige, le 23 janvier, on cuisine chinois ! Un joli bol, des baguettes et, pour les recettes, on choisit parmi les « 40 menus de gastronomie chinoise à 10€ pour quatre », éditions Tana, 10€.

GUIMAUVE EXPRESS

Complicée, la guimauve ? Pas avec ce kit ! Il suffit d'ajouter de l'eau bouillante aux ingrédients prédosés. 30 min au frais et c'est prêt. Pomme d'amour, barbe à papa... des saveurs régressives qu'on aime ! Démicheurs and Co, 6€ les 270 g, tél. : 01 56 74 25 62.

SOS Bicarbonate, mode d'emploi



UN INGRÉDIENT FORT UTILE

Disponible au rayon des sels, il est d'une grande aide en cuisine. Outre son pouvoir levant très utile en pâtisserie (1 cuil. à café pour 500 g de farine), il sert aussi à préserver la couleur des légumes verts ou à attendrir les légumes secs (1 cuil. à café par litre d'eau). Réduisez alors leur temps de cuisson pour ne pas trop les ramollir.

A gagner

10 lots crêpière (ø 28 cm) + spatule, offertes par

mastrad

PARIS
Valeur 55€, www.mastrad.fr



et 100 lots de 3 préparations*

Francine

Valeur 16€, www.francine.com

Offerts par le Comité Chandeleur



* (Pour crêpes, crêpes au sarrasin et gaufres)

ENVOYEZ PAR SMS FA FRANCINE + VOS COORDONNÉES AU 71002 * OU APPELEZ AU 0 892 688 110 (0,34 €/min) AVANT LE 29 JANVIER 2012 MINUIT. (SMS) SFR (0,50€ + prix d'un sms). Voir extrait de règlement dans le carnet d'adresses.