



TEXTE CLAIRE PICHON

LE COUP DE CŒUR DE LA RÉDACTION

LES POUDRES DE FRUITS
GLACÉS DÉSHYDRATÉES DE
FRESH AS



Issues d'un processus spécifique de surgélation rapide suivie d'une déshydratation dans les règles de l'art, ces poudres offrent une vivacité de goût surprenante tout en étant d'une simplicité totale à utiliser. Contenant 100 % de fruits, sans le moindre ajout de sucre, elles se conservent des mois au placard. Le format permet des utilisations inédites : essayez une pincée de poudre de fruits de la Passion dans une ganache chocolat, un peu de poudre de cassis dans une guimauve ou une meringue, ou un peu de poudre de mangue légèrement dispersée sur

une salade de fruits : c'est bien simple, c'est magique. Seul défaut de ce merveilleux ingrédient : il n'est pour l'instant pas distribué en France. On peut le commander sur le site de la marque (mais les frais de port depuis la Nouvelle-Zélande sont un peu prohibitifs). Alternative : on se le fait rapporter de Grande Bretagne, où il est disponible dans les magasins Whole Foods.
Fresh AS : www.fresh-as.com
Whole Foods Market, infos et points de vente au Royaume-Uni sur www.wholefoodsmarket.com

MARMELADES NOUVELLE GÉNÉRATION

Les agrumes ont le vent en poupe, et les marmelades ont tout à y gagner ! Voici trois marmelades fraîches et modernes qui vous feront oublier les recettes amères des salons de thé d'antan.

1 LA CONFITURE DE CLÉMENTINES D'ANATRA

Goûtée au hasard d'un passage au Festival Omnivore, la marmelade de clémentines Anatra nous a bluffés par sa justesse aromatique et sa fraîcheur acidulée. De toutes les façons, toutes les confitures qui sortent de cette fabrique corse sont remarquables. Pots de 220 g au prix de 6,80 € en Corse; 8,40 € sur le continent, par exemple chez SL Épicerie à Nice ou à la Maison Plisson à Paris.



2 LA FIOR DI FRUTTA AUX CITRONS DE RIGONI DI ASAGIO

On adore cette gamme de préparations bio aux fruits sans sucre ajouté. La version au citron, tout en fraîcheur, est irrésistible (et à prix doux). 3,50 € le pot de 250 g, en GMS au rayon bio.



3 LA CONFITURE DE CITRE À L'ORANGE D'AIX ET TERRA

La citre, sorte de pastèque provençale qui ne se mange qu'en confiture, vient ici transformer une délicieuse marmelade d'oranges. Une découverte! 6,75 € les 275 g; www.aixetterra.com

