



# conseils gourmands



## À devenir chèvre

Sec ou fondant sous sa croûte fine et fleurie, nul besoin de présenter le célèbre **CHAVIGNOL** ou crottin: il est de tous les plateaux de fromages! Moins connu que son petit (5 cm) et plat (1,4 cm) cousin du Périgord, le **CABÉCOU D'AUTAN** se présente sous la forme d'un palet de 6 cm crémeux au léger goût de noisette. Autre minipépète, le **ROCAMADOUR** à la pâte souple et notes végétales. Fondant (quand il n'est pas affiné), le **CHABICHOU DU POITOU**, du haut de ses 6 cm, développe des arômes de crème fraîche. Avec leur forme pyramidale, le **POULIGNY-SAINT-PIERRE** et le **VALENÇAY** se reconnaissent au premier coup d'œil. Tout comme le **SAINTE-MAURE DE TOURAINE**, longue bûche couverte de moisissures bleutées. En bouche, ils ont une texture plutôt ferme. Choisissez-les fermiers, ils n'en auront que plus de saveur et conservez-les dans le bac à légumes du frigo, dans leur papier d'origine.



## SOUPE FROIDE

Des tomates, des poivrons rouges et un concombre... il n'en faut guère plus pour faire un gaspacho 100 % végétal (pas de mie de pain dans la recette pour les sans gluten) cuisiné en Bretagne... si si. Grandeur Nature, 3,95 € le litre.



## TABLETTE GRAPHIQUE

On craque autant pour le packaging que pour le chocolat au lait et éclats de noisettes caramélisés de cette édition réalisée en collaboration avec le Mama Shelter. Le Chocolat des Français, 6 €, sur [shop.mamashelter.com](http://shop.mamashelter.com)



## HAUT EN SAVEUR

Un ketchup à la carotte avec une pointe de tomate, du vinaigre relevé d'une pincée de sucre et de piment. Parfait pour accompagner des brochettes. Julien Allano, Aix&Terra. 7,50 € les 220 g.



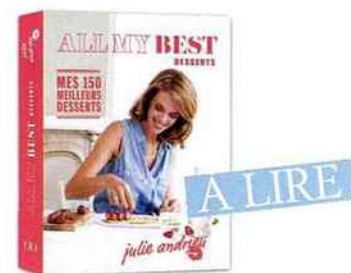
## MISE AU VERT

On aime déjà leur barquette d'asperges vertes ou de pois gourmands frais prêts à l'emploi qui nous permettent de twister nos salades, on va adorer la nouvelle gamme de quatre mélanges de légumes pour cuisiner des woks minute. C'Zon Fresh & Friendly, 3,95 € les 280 g.



## VAGUE DE BLEU

Inusable et iconique, la cocotte en fonte émaillée se pare de la toute nouvelle couleur tendance de l'année 2016: un bleu Riviera qui promet d'égayer nos tables de printemps. Le Creuset, à partir de 159 €.



## SIMPLEMENT BON

Madeïnes au chocolat à savourer avec une tasse de thé, pain perdu à inviter à l'heure du petit déj ou parfait glacé à la banane des repas de fête... en nous livrant 150 recettes de ces desserts préférés, Julie Andrieu donne envie de pâtisser à longueur de journée! "All my Best Desserts", 29 € (éd. Alain Ducasse).



## DANS MON PLACARD IL Y A...

60 g de Quinola blond Mothergrain mélangé à 1 c à c de levure chimique, 150 g de farine de noix de coco, ½ c à c de cannelle, 1 c à c d'extrait de vanille, 100 g de beurre et 85 g de sucre coco, 1 œuf battu, 100 g de copeaux de chocolat et 40 g de noix hachées. Former des boules et les aplatir. Enfourner 15 min à 150 °C.