



Bon rapport qualité/prix

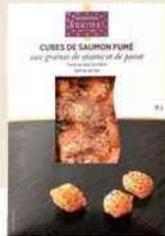
Texture fondante, pas trop grasse et belle présence pour ces 2 tranches de saumon d'Écosse fumé label Rouge. Saumon Atlantique, Selection Carrefour, 4,10 € les 80 g, enseignes Carrefour.

Le saumon fumé

Bluffant

Ces beaux dés de saumon fumé roulés dans des graines de sésame et de pavot trouveront aussi facilement place dans une salade que sur des brochettes apéritives ou pour orner des blinis. Moelleux et fondants, ils donnent une touche déco express à vos canapés.

Cubes de saumon, Monoprix Gourmet, à partir de 3,85 € les 90 g, Monoprix.



Petit luxe

Fumé à chaud à la sciure de hêtre, ce beau pavé de saumon voit sa chair cuire doucement tout en se parfumant. Facile à émietter, son fondant est divin sur des blinis simplement crévés. Saumon écossais mi-cuit fumé, Maison Lucas, 24,80 € les 300 g, vente en ligne.

Le confit de figues

Bon rapport qualité/prix

Ce confit tout simple mais vraiment savoureux fera une belle harmonie avec le foie gras. Une saveur fruitée et chaleureuse, discrètement épicée, qui sait mettre en avant ce qu'elle escorte, sans trop en faire.

Confit de figues, Jean Martin, 3,70 € les 240 g, en GMS et sur leur site.



Bluffant

Beaucoup de finesse et de caractère dans ce confit de figues de Provence cuisiné avec des oignons et du vinaigre balsamique. Une note fruitée agréablement acidulée à réserver aux touches salées, pour apporter du ressort à vos fromages de chèvre, vos bouchées apéritives ou vos foies gras poêlés.

Aix&terra, 5,50 € les 100 g, en épiceries fines et vente en ligne.



Petit luxe

Du haut de gamme dans ce petit pot où de beaux quartiers de figues mûres auréolés d'une larme de cognac se mêlent avec bonheur au croquant des noix. Parfait avec du foie gras, de la glace vanille ou des fromages bleus. Figue, noir, cognac, La Chambre aux Confitures, 8,50 € les 200 g, site et boutiques de la marque.

Le panettone

Bon rapport qualité/prix

Roi des fêtes italiennes, ce pain brioché et finement fruité trouve de plus en plus place sur nos tables où on apprécie sa texture aérienne ponctuée de fruits secs et fruits confits.

Panettone classico, Tradizioni d'Italia, 4 € les 500 g, E. Leclerc.



Bluffant

Sans raisins ni fruits, ces 3 mini panettones ont tout de pains festifs avec leur mie moelleuse et aérée. Très légèrement salés, ils sont bien indiqués à l'apéritif, en canapés, pain surprise ou simples tranches. Panettones Les Créatifs, Motta, 3,90 € les 240 g, en grandes surfaces.

Les bûches



Bon rapport qualité/prix

Sur un biscuit amandes, la fraîcheur du sorbet aux clémentines de Corse et ses perles de sauce mariées à une glace chocolat glisse un rayon de soleil gourmand à l'heure du dessert. Bûche glacée chocolat-clémentine, 15,95 € les 850 ml (8 parts), Toupargel.

Bluffant

Comment résister à la douceur et aux rondeurs de ce nuage qui cache en son cœur une crème glacée à la noisette, une meringue et une glace vanille enrobée de pralin ? Certifié beau et bon.

Bûche glacée chantilly-noisette-vanille, 14,95 € les 475 g (8 parts), surgelés Picard.



Petit luxe

Bien plus qu'un simple dessert, cette bûche composée de grands éclats de chocolats variés et de truffes va créer la surprise à l'heure du café. Petits et grands gourmands apprécieront de quitter la table tout en grignotant. L'Atelier du Chocolat, 45 € les 500 g, boutiques Ateliers du Chocolat et Internet.

Réalisation : Catherine Lamontagne

Petit luxe

Parfait en dessert express, ce panettone, considéré comme le "gâteau roi", est enrobé d'une couverture de chocolat noir croquante. Une gourmandise facile et élégante à servir au coin du feu.

Re Noir, Tre Marie, à partir de 17,90 € les 900 g, dans les Monoprix.

