



FOOD STYLE

Le placard de mes envies

Anticipez pour avoir toujours sous la main les bons produits au bon moment. Voici nos préférés, des plus simples aux plus sophistiqués.

SÉLECTION FRANÇAISE D'ABADIE

Gressins grecs

Sourciers de produits rares, les frères Chantzios ont imaginé avec un producteur crétois une nouvelle recette de gressins aux olives de Kalamata, flocons d'avoine et huile d'olive vierge extra. À plonger dans le tzatziki. **GRESSINS KALIOS. 3,50 € LES 120 G. EN ÉPICERIES FINES.**



Et Puy quoi encore ?

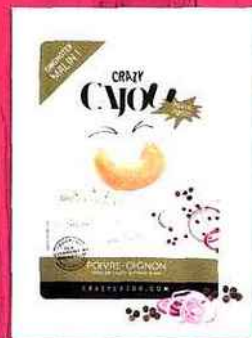
Des lentilles vertes du Puy avec de la vanille? Le résultat du mélange est bluffant! Son goût doux et sucré rappelle la crème de marrons. À tester avec du foie gras, sur des crêpes ou dans des gâteaux... **LENTILLES À TARTINER SABAROT. 6,50 € LES 340 G. EN ÉPICERIES FINES.**

Meat me!

Ce sont vos invités qui vont être surpris en découvrant la saveur du fenalar. Ce gigot d'agneau est élevé dans les fjords norvégiens, salé, séché puis affiné plusieurs mois. Elle est pas béeéele la vie? **FENALAR MEAT ME. 11,90 € LES 60 G. CHEZ LAFAYETTE GOURMET.**

Café indien

Il est cultivé de manière ancestrale à la main, par des fermiers en Inde. Sa signature aromatique unique allie douceur, rondeur, notes d'épices et de chocolat! **CAFÉ ARAKU. 12,90 € LES 200 G. EN ÉPICERIES FINES.**



Force 2 à 9...

Une sauce pimentée créée dans les Alpes slovènes. La gamme nous fait grimper à l'échelle: de la sauce la plus douce (Adorablement Méchant, force 2), à la plus extrême (Diablement Divine, force 9)... **SAUCE PEKOČKO. 9,90 € LE FLACON. EN ÉPICERIES FINES.**

Pesto niçois

Sans colorants, arômes artificiels ni conservateurs, ce pesto de menthe est fabriqué en Provence de manière artisanale. Parfait avec des pâtes ou le poisson de votre choix. **PESTO LES NIÇOIS. 5,60 € LES 100 G. CHEZ MONOPRIX.**



Cajou folle

Plus folle qu'une autre la « Crazy Cajou »? Sa méthode de récolte en Inde respecte les traditions ancestrales, mais son croquant inégalé et son goût affirmé nous rendent dingues... La gamme contient huit variantes de recettes. **NOIX CRAZY CAJOU. 3,50 € LES 80 G. CHEZ FRANPRIX.**

Anchois de Collioure

Sous la belle marque Aix & Terra, une anchoïade préparée par le chef Julien Allano (Le Clair de la Plume, à Grignan). À base d'anchois de la maison Roque, de fenouil, de mayonnaise bio, et de jus de citron. Miam! **ANCHOÏADE AIX & TERRA. 6,90 € LES 100 G. EN ÉPICERIES FINES.**



Local pickle

Ces pickles sont réalisés à partir de légumes bio cultivés à moins de 250 km de Paris. Parfait pour donner du peps à votre apéro, réveiller une salade ou un bon sandwich... **PICKLES LES 3 CHOUETTES. 4,95 € LES 210 G. CHEZ MONOPRIX.**