



cuisine shopping



Le praliné nous fait craquer!

Aux amandes ou aux noisettes, on ne s'en lasse pas. PAR CATHERINE LAMONTAGNE



1. A croquer Saveur noisette et chocolat noir : voilà ce qui enrobe ces biscuits croustillants. A grignoter sans modération ! Mikado King, LU, 1,50 € les 51 g, en GMS. **2. A napper** Elaborée par Jérôme de Olivera, jeune champion du monde de la pâtisserie, ce praliné noisette a une texture assez liquide pour napper gâteaux et tartines. Intuitions by J, 8 € les 280 g, www.patisserie-intuitions.com. **3. A fourrer** Composé pour moitié d'amandes et de caramel, ce mélange est idéal pour garnir choux, crêpes et gaufres. Original aussi en fond de tarte aux pommes. Pâte praliné, Mazet Cuisine, 8,90 € les 200 g, www.mazetconfiseur.com.



4. A pâtisser Longtemps réservée aux pâtisseries, cette pâte onctueuse de noisettes et amandes fait merveille dans la confection des rochers, chocolats fourrés et mousses toutes simples. Praliné Cacao Barry, 10 € les 200 g, www.yoocook.fr. **5. A boire** Après le café liégeois et le cappuccino, ce café est parfumé aux noisettes, amandes et caramel. De quoi faire une vraie pause gourmande ! Original pour imberber les biscuits d'un tiramisu ou d'une charlotte. Café Praliné, Quai Sud, 5,95 € les 125 g, épicerie fines. **6. A déguster** On craque pour ces petits pots de ganache, à laisser fondre sur la langue dès la sortie du réfrigérateur pour profiter pleinement du duo chocolat-praliné très parfumé. Ganache Praliné, Gü, 3 € les 3 x 45 g, Monoprix.

DU YAOURT, QUEL POT!

Rapide et léger au petit déjeuner, frais et onctueux au goûter, le yaourt sait aussi se montrer utile en cuisine : la preuve en trois coups de cuillère à pot... ou plutôt en 30 recettes savoureuses, blinis, gnocchis, sablés à la crème de citron, carrot cake... « Le yaourt en pot de verre, La Laitière, les 30 recettes culte », Marabout, 3,50 €.



DIVINES SARDINES

Au chorizo, à l'andouille, à l'indienne, à l'orientale... Au total dans ce joli coffret, six recettes originales mettent en valeur le petit poisson aux flancs argentés. Les sardines prennent le large, Capitaine Cook, 24 € les 690 g, www.sardinespirates.com.



UN COQUETIER TOUT N'ŒUF

Jaune bien chaud et blanc crémeux : votre œuf coque est à point. Pour parfaire sa dégustation, nichez-le dans ce socle en forme de prisme design, original, muni de sa salière individuelle. six coloris : noir, rose, jaune, vert anis, chocolat et gris. Coquetier Cocook, Auerhahn, 12,90 €, tél. : 01 49 80 80 10.



PAIN COMPLET AU FORMAT BAGUETTE

Gros pain, miche, boule... Ceux que les gros formats et la mie dense rebutent aimeront la baguette complète. Mie claire enrichie de poudre de noisette pour une saveur douce et croûte croustillante, la Baguëpi blé entier est parfaite en toutes occasions!

AVEC AGLAË BLIN-GAVET ET CLAIRE SAUNIER
ALBAÏ FIOCHI, FRANCIS AMARÉ

SOS Beignets de fruits réussis



UN PARFUM DÉLICIEUX

Pour renforcer la saveur des fruits préparés en beignets, faites-les macérer 1 heure, saupoudrés d'un peu de sucre et aspergés de quelques gouttes d'alcool : rhum pour les bananes, kirsch pour l'ananas, calvados pour les pommes... A la place de l'alcool, zestes d'agrumes râpés, eau de fleur d'oranger et/ou épices feront l'affaire.

UNE PÂTE ENROBANTE

Veillez à bien essuyer les fruits avant de les enrober de pâte à frire. Il faut la préparer 1 heure à l'avance pour permettre à l'amidon de la farine de gonfler, apportant ainsi davantage de cohésion à la pâte. Sachez enfin qu'elle ne se travaille pas au fouet mais se mélange à la spatule : ainsi elle adhère mieux aux fruits.