

## Recettes stars



### Cap sur la pâtisserie

Cette gamme de dix moules et plaques, en acier revêtu d'un antiadhérent siliconé, permet des cuissons à haute température et un démoulage parfait. Les anses en silicone assurent une bonne prise en main.  
**Pâtilliss, Le Creuset, de 19,95 € à 29,90 € (magasins spécialisés dès avril).**

### Vivement le dessert...

Pour pouvoir se servir des ces adorables fourchettes à gâteaux ! Qui aura la charlotte ? Et le fraisier ?  
**Fourchettes à gâteaux, Geneviève Lethu, 4,90 € les six (www.genevievelethu.com).**

100% *Nouveau*

C'est beau,  
c'est bon et  
c'est nouveau !

### Le multitalent

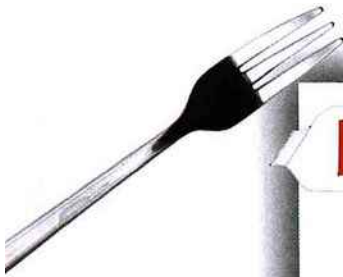
Vous l'avez vu à la télé dans « Le Meilleur Pâtissier », il arrive en mars ! Doté d'un kit pâtisserie (fouet, ballon, batteur et pétrin), d'un bol inox de 5 l, ce robot peut s'accessoiriser (hachoir, laminoir, trancheuse...).

**Robot kMix, Kenwood, 400 € (magasins spécialisés et www.kenwood.fr).**

Photo presse



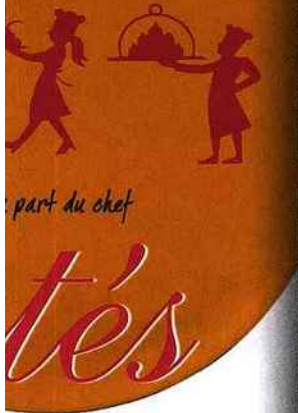




**C'est d'la tarte !**

Des couleurs et de la gaieté, il ne reste plus qu'à tout manger !

**Plat à tarte**  
**profil de chef,**  
**Incidence, 25 €.**



**Chocolaterie à domicile**

Avec ce moule, vous allez réaliser vos propres tablettes de chocolat ! Amusez-vous à l'aromatiser de mille et une façons : zestes d'orange, noisettes, amandes...  
**Choco Plak, Téfal. 4,99 € (fourni avec un livret de recettes).**



**Pour changer...** Cette pâte feuilletée à base de farine complète va apporter une touche d'originalité à vos plus belles tartes !  
**Tarte en or feuilletée, Herta, 1,60 €.**



**Dessert express**

Plus question d'attendre pour déguster des fruits au four. Avec ces nouvelles préparations, vous pouvez les cuire, à l'étouffée, au micro-ondes, en un temps record. **Mes Fruits au Four Minutes, Alsa, 2,98 € (en GMS).**



**Fort en chocolat**

Des préparations pour gâteau au chocolat qui ont vraiment goût de chocolat ! Du beurre, des œufs à ajouter, 5 mn de préparation et hop ! au four... Goûter et dessert à tomber !  
**Fondant au chocolat, Nestlé dessert, 3,70 € (8 parts).**

**La vie en rose**

Un sucre à la framboise pour décorer une crème, confectionner un dessert... **Saveur Framboise, Béghin Say, 2,20 € (300 g).**



**Goûter coco**

À partager, un brownie chocolat et coco : son cœur est bien fondant et sa texture craquante sur le dessus, presque comme du fait maison !  
**Brownie chocolat & coco, Brossard, 2,99 €.**



**Craquant...**

Des amandes grillées et caramélisées puis broyées, à incorporer à toutes vos pâtisseries gourmandes... Un pur délice...  
**Praslines broyées, 7,60 € (Mazel) (www.mazetconfiseur.com).**



**Perles de sucre**

Le véritable sucre à chouquettes... Voilà un produit qui plaira à tous les fans de viennoiseries maison !  
**Vahiné, 1,80 €.**



**Souvenir d'enfance**

Un dessert généreux, concocté avec de bons ingrédients : de la semoule, de la crème, du lait, des œufs, de la vanille et du caramel...  
**Semoule au caramel, Bonne Maman, 1,99 € (en GMS).**



**À vos cuillères !**

Plongez dans le délice de ce pot de ganache à base de cacao à 53 % et au praliné, servi avec un petit café, c'est une merveille !  
**Ganache au praliné, Gü, 2,95 € les 3 pots de 45 g (Monoprix).**



**Mini Mamie**

Inutile de résister à ces gourmandises aux saveurs classiques et craquantes : elles sont en version mini ! Et c'est terriblement bon !  
**Les Mini Gourmands, Mamie Nova, 1,99 € les 4 pots de 100 g.**

**Pour boissons gourmandes**

La recette du fameux gâteau en version sirop. À essayer avec du cappuccino, par exemple, et aromatiser des desserts.  
**Sirop de forêt noire, de Monin, 7,70 € les 70 cl (www.moninshop-ping.com).**

