

## ÉPICERIE fine | zoom du mois



### Les Délices de l'Amandier

sont une collection de quatre gâteaux de la **Biscuiterie de Provence**. Tels des gâteaux faits maison, les Délices de l'Amandier sont moelleux et savoureux. Fondants, ils sont préparés avec des

ingrédients d'exception : des amandes du bassin méditerranéen, du beurre de Baratte AOC ou encore de l'extrait pur de vanille. Sans colorant ni conservateur, ils se conservent pourtant très longtemps (de 1 à 2 ans) grâce à leur emballage original et pratique. Aussitôt sortis de leur boîte, aux amandes, au chocolat, au citron ou aux figues, ils se partagent entre amis et se dégustent en dessert ou au goûter, seuls ou accompagnés d'un coulis, d'un sorbet ou d'une salade de fruits. Le **Délice du Châtaignier** est une référence riche en châtaignes (44 %) que l'on peut réchauffer légèrement avant de déguster avec une crème anglaise ou une glace. À noter : Les Délices sont garantis sans Gluten. **PVC : 7,75 €.**

[www.biscuiterie-de-provence.com](http://www.biscuiterie-de-provence.com)

La confiserie **Mazet** lance la gamme **Mazet Cuisine**, 4 ingrédients à cuisiner pour retrouver à la maison le goût inimitable des Praslines de Montargis. Écrasées, broyées, concassées, fondues et mélangées, les praslines ont tout enduré pour donner le meilleur de leurs arômes et permettre à tous de réaliser facilement des recettes savoureuses. La poudre de praslines, composée simplement de sucre caramélisé et de 19 % d'amandes, est une poudre blonde très aromatique, au grain assez fin et irrégulier, qui peut remplacer le sucre dans toutes les recettes. Les praslines broyées sont un mélange de grains bruns d'amandes, de sucre caramélisé, de gomme acacia et de vanille que l'on peut associer à la poudre de praslines pour la préparation de gâteaux au goût et à la texture uniques. Enfin, les pâtes pralinées amande et noisette sont particulièrement recommandées pour fourrer gaufres, crêpes ou gâteaux. **PVC : 8,90 € les pâtes pralinées (200 g).** [www.mazetconfiseur.com](http://www.mazetconfiseur.com)



La conserverie des **Vergers de Gascogne**, s'inspirant d'une ancienne pratique culinaire, élabore une gamme de **fruits rafraîchis à l'eau-de-vie**. Minipommes au Calvados, pruneaux au vin d'orange, framboises au vin de Gascogne, oranges au curaçao... au total 16 variétés qui peuvent se consommer de multiples façons.

Surprenants et légers, les fruits rafraîchis peuvent se déguster à l'apéritif ou en fin de repas. Ils accompagnent aussi bien des fromages que des sorbets. **Les fruits au sirop**, classiques et exotiques, affichent de multiples saveurs et couleurs. Les classiques proposent poires, pêches, abricots, raisins, reines-claude ainsi qu'une macédoine de 7 fruits. Les exotiques permettent de goûter à des variétés rares sur nos étals comme les cerises noires Tragana ou les mandarines Satsuma. Rafraîchies ou au sirop, ces préparations permettent de profiter de saveurs fruitées toute l'année. **PVC : entre 4,50 et 5 € les fruits rafraîchis.** [www.vdg.fr](http://www.vdg.fr)



**Aix & terra** complète sa collection de **confitures** avec cinq créations originales dans lesquelles s'invitent olives, noix, pastaga ou encore calissons pour surprendre le palais. La confiture d'olives noires et vertes est cuite au chaudron avec de la pomme. Entre tapenade d'olives et confiture de fruits, elle se déguste avec un fromage de chèvre. La confiture de noix, élaborée avec des noix de la vallée de l'Isère légèrement confites, révèle ses arômes suaves et puissants sur une glace à la vanille. La confiture de melon au Pastaga, mariage insolite de melon et de Pastis de Marseille confits dans du sucre de canne, est une recette fruitée et anisée à déguster sur un biscuit provençal. Enfin, la confiture d'abricots aux calissons d'Aix se savoure sur une brioche à l'heure du goûter tandis que la confiture de figues de Solliès au Romarin, produite en petits volumes, se savoure autour d'un brunch d'exception. **PVC : 8 € (275 g).**

[www.aixetterra.com](http://www.aixetterra.com)



La confiserie **Léonard Parli** réputée pour ses Calissons, élabore une **crème de calisson**, un pur produit de gourmandise à savourer à la petite cuillère. Composée de 44 % d'amandes broyées, de 43 % de fruits et de sirop d'abricots confits, cette crème se tartine sur des crêpes, des gaufres ou du pain mais

peut aussi être utilisée en pâtisserie pour garnir des fonds de tarte ou napper des pommes au four. Côté confiserie, outre les calissons qui se déclinent en couleur ou s'enrobent de chocolat noir pour devenir les Cabossons, Léonard Parli propose une autre spécialité d'Aix-en-Provence : le Biscotin, une noisette grillée dans un biscuit sec à la fleur d'orange. Autres spécialités mais de la maison : les Délicatesses, des pralinés noisettes enrobés de meringue ou encore le Kirschbescue, un cake aux fruits trempé dans du kirsch. **PVC : 7 € (pot de 300 g).** [www.leonard-parli.com](http://www.leonard-parli.com)

Des gâteaux moelleux  
ÉPICERIE

Confitures provençales  
ÉPICERIE

Fruits rafraîchis et au sirop  
ÉPICERIE

La crème de calisson  
ÉPICERIE

Aides culinaires à la Praline  
ÉPICERIE