



Cuisine

Les bonnes nouvelles de Valérie



Craquez pour un mélange d'épices ou de fruits secs, invitez une bûche pour les fêtes, partagez des chocolats délicats... le tourbillon de Noël a bel et bien commencé. Un moment à savourer en famille.

DOUCEUR de saison

Vous êtes tenté par un vin chaud ? Rien de plus simple avec ce mélange d'épices (cannelle, écorces d'orange douce et de citron, badiane, clou de girofle). **Eric Bur**, 2,90 € les 25 g.



Cadeau GOURMAND

Voici une édition limitée (4 000 exemplaires) que l'on va s'arracher : la bouteille d'huile d'olive vierge extra. **Oliviers & Co.**, 22 € les 500 ml.



PLAISIR SUR LA TOILE

Angelina lance sa boutique en ligne. L'occasion rêvée de craquer pour leur chocolat chaud à l'ancienne (6,90 € les 25 cl) ou leur crème de marrons (9,50 € les 350 g). Angelina-paris.fr.

TENDANCE bûche

Dessert incontournable du soir de Noël, la bûche se transforme en chalet chaleureux chez Picard. Biscuit amande-cacao, présenté sous une cloche pailletée. **Picard**, 18,95 € les 680 g (8 parts).



L'OBJET

Une assiette de présentation en version argent ou or pour illuminer votre table (ø 33 cm). **E.Leclerc**, 1,60 €.

Petit plat DE CHEF

Canette rôtie aux citrons confits et sa polenta onctueuse au parmesan : un intitulé prometteur pour une recette concoctée par **Joël Robuchon**, à déguster en solo... ou pas. **Fleury Michon**, 5,50 € les 280 g.



ENVIE de...

Praslines, kaloudjas, amandas ou mazettes, le quatuor gourmand au bon goût de fruits secs est réuni dans un joli coffret. **Mazet**, 24,90 € les 260 g.

Je veux CE LIVRE

Les Desserts de Noël ou 35 idées dans la plus pure tradition festive : maison en pain d'épices, kouglof, gâteau bonhommes de neige... **Sue Su, Marabout**, 7,99 €.

