



DANS LES RAYONS



Sélectionnés et goûtés pour vous, tous les produits nouveaux qui font vraiment envie.

On aime en novembre

1 SALADE TONIQUE

100 % bio, cette gamme de sauces de salade allie gourmandise et santé. Si L'Intense marie moutarde, ail et paprika et va bien aux salades de pommes de terre, La Provençale réveille les tomates. La Tonique, notre préférée, mêle gingembre, curcuma et citron et donne du peps aux carottes râpées et tartares de poisson. Les Assaisonnements, Quintesens, 5,50 € les 36 cl, en magasins bio.

2 VEGGIE PRATIQUE

La célèbre marque de saucisses, jambon et lardons revisite le flexitarisme, pratique qui vise à réduire ses apports en protéines animales. Elle offre une gamme d'escalopes, boulettes et nuggets, à base de céréales ou légumineuses, qui font positivement oublier les recettes originales. Coup cœur pour les parfums et le moelleux du carré gourmand cuisiné avec des tomates cerises et de la mozzarella végétarienne. Le bon végétal, Herta, 2,90 € les 160 g, en grandes surfaces.

3 PLAT PLAISIR

On est loin du Parmentier de cantine à base de viande hachée et de purée en flocons. Cette joue de bœuf, agrémentée de persil, tomate et ail, est recouverte d'un lit épais de purée de pommes de terre, façon aligot à la tome fraîche de l'Aubrac. Un plat individuel mitonné comme à la maison qui ne manque pas de saveurs. Parmentier de bœuf, Cooked By, 6 € les 290 g, chez Monoprix, Carrefour, Franprix, Intermarché.

4 SANS GLUTEN ET PARFUMÉ

Élaborées à partir de farine de riz, de curcuma et d'eau, ces tagliatelles ont besoin de tremper quelques minutes dans l'eau froide avant d'être cuites en 5 min dans de l'eau bouillante. Joliment colorées, leur douceur fait honneur aux currys et leur note délicate d'épices se marie bien aux sautés de légumes. Tagliatelles thaïes de riz au curcuma, Autour du Riz, 5,10 € les 400 g, en épicerie fines et sur leur site.

5 SAVEUR RARE

Le procédé de l'oléo-éco-extraction permet à l'huile de tournesol bio de capter avec intensité la note aromatique du produit qu'on lui ajoute. Suave et corsée, seules quelques gouttes de cette huile au café suffisent pour parfumer, de façon subtile, gastronomique et surprenante, un filet de poisson ou une panna cotta. Huile café, La Cuisine d'Emile Noël, 18 € les 25 cl, en magasins bio.

6 CHOCOLAT À L'ANCIENNE

En référence à Jeanne-Antoinette Poisson, marquise de Pompadour, qui régala les mondains de ses chocolats chauds, cette fabrique artisanale nous donne à découvrir des grands crus de chocolat noir aux saveurs d'exception. Chaque sachet renferme une dose de chocolat noir broyé pour obtenir 20 cl de velouté inimitable et aux arômes puissants. Coffret Jeanne-Antoinette, 27,30 € la boîte de 12 pochons de 40 g, en épicerie fines et sur leur site.

7 BIO, FRAIS ET LIVRÉ

Envie de produits frais et bio en direct des producteurs ? Installée en Moselle, cette ferme se charge de nous livrer, partout en France et en 48 h maxi, des colis réfrigérés garantissant 100 % bio avec des viandes, des charcuteries (sans gluten), de la crèmerie et même un peu d'épicerie pour compléter nos recettes. On a testé et on a craqué. Bon point pour le fromage de chèvre frais rehaussé d'une touche de tomate et pesto. Chevi frais tomate-pesto, La Ferme du Bio, 3,40 € les 150 g, sur leur site.

8 PAUSE CITRONNÉE

Un succès gourmand pour ces mini moelleux à l'heure de la pause. Une texture ultrafondante, une saveur citronnée bien présente, une touche d'amande et du sucre roux puis une pointe de croquant avec des graines de pavot. Leur principal défaut : la gourmandise nous pousse à trouver leur taille trop petite ! 6 Mini moelleux, Bonneterre, 4,60 € les 200 g, en magasins bio.