

TELLEMENT GOURMAND

Régal

100

RECETTES
FACILES

N° 66 JUILLET AOÛT 2015

LA CUISINE DES COPAINS

LA BOÎTE À IDÉES DE L'ÉTÉ :

TERRINES, FOUGASSES,

PAINS FARCIS, CLAFOUTIS...

LEÇON
DE CUISINE
GRECQUE

LE SAUMON

À TOUTES LES SAUCES

GOÛTS DE FRANCE

Balade gourmande en Corse du sud.

Artisans, produits, recettes

LES GLACES LES PLUS FOLLES

Croquantes,
fondantes,
fruitées...



GRILLADES
ET MARINADES
MODE D'EMPLOI

➔ www.regal.fr   

uni
éditions

M 01664 - 66 - F: 3,90 € - RD



Cap sur les nouveautés de l'été

Les basiques du placard se réinventent. Zappez les préparatifs fastidieux et donnez un air de fête à vos apéros dînatoires. Notre sélection pleine de surprises.

PAR FRANÇOISE DABADIE

À TESTER : LES VERSIONS AROMATISÉES (VANILLE, CANNELLE-POIVRE, CARDAMOME-GINGEMBRE).

AROMATIQUE Café en sachet filtre

Un petit noir, sans machine ! C'est la trouvaille de la Brûlerie Caron qui adapte son best-seller (100 % grands crus d'arabica) en mini filtre prédosé. On fixe le sachet sur la tasse grâce aux languettes et on verse l'eau pour infuser la mouture. **BRÛLERIE CARON, 5,95 € LES 10 SACHETS DE 10 G. SUR INTERNET.**



À L'APÉRO, AVEC UN JUS DE TOMATE OU UN VIN PÉTILLANT.

VEGGIE Chips de kale bio

Le craquant des chips, les bienfaits du kale... Deux raisons de se convertir à ce chou ancien (mine de vitamines A et C). Assaisonnées de paprika fumé et enrobées de pâte de noix de cajou, ces chips ont une saveur plaisante sans pointe herbacée prononcée.

INSPIRAL, 3,50 € LES 30 G. EN GMS. SUR INTERNET.



DEUX
EN UN

DU CONGÉLATEUR AU PIQUE-NIQUE

Ce plat de cuisson en céramique multi-usages se transforme en boîte de conservation. Son couvercle doté d'une valve permet de chasser l'air et garantit une parfaite étanchéité.

Appolia, 21,8 x 17,2 x 7,2 cm, 6 coloris (coquelicot, ardoise, vert, gris souris, gris perle, aubergine), 29,50 €. Magasins Appolia et sur internet.



SUR UN CARPACCIO DE DAURADE (CITRON), DES PANCAKES (FRAISE).

GOURMAND Mousses de fruits

Un espuma tout prêt, un siphon qui obéit au quart de tour. Défi relevé par ces mousses soyeuses (à base de purée, jus et pectine) qui restituent le pur goût du fruit : citron, fraise, framboise, passion. Pour égayer un dessert en 3 pschitts.

WOOS, 15 € LES 200 G. EN ÉPICERIES FINES.



À TESTER : LES CHEESE NAANS FOURRÉS AU CHEDDAR.

MOELLEUX Pains à poêler

Nul besoin d'un four avec ces mix de farines dosés en levure. Batbout marocain (au maïs), naan indien (au froment), pain suédois (au seigle) se dorment à la poêle. Le principe ? Un peu d'eau, une pousse presto (15 à 30 min) pour un pain tout chaud et bien doré.

GRUAU D'OR, 1,80 € LES 500 G. EN GMS.

