



CUISINE PRATIQUE

Par Marion Minuit

On essaye ?

Le brownie au chocolat sans beurre... et sans sucre!

Exit le beurre et le sucre traditionnel pour ce gâteau! On les remplace par une purée d'amandes et du sirop d'agave. Résultat: un brownie végane...

Concassez au couteau 80 g d'amandes nature (type Jardin BIO').
Faites fondre au bain-marie 200 g de chocolat noir avec 70 g de purée d'amandes et 150 g de sirop d'agave.
Battez 3 gros œufs (ou 4 petits!) avec 30 cl d'huile d'olive.
Dans un saladier, **mélangez** 50 g de farine

avec les amandes concassées, puis versez les œufs battus et mélangez à nouveau.
Intégrez le chocolat fondu et versez dans un moule carré huilé (20 cm de côté).
Faites cuire 30 minutes dans le four préchauffé à 180°C (th. 6). Laissez refroidir avant de couper en parts et de vous régaler!



AURÉLIE JEANNETTE/JARDIN BIO'

ET AUSSI

UN DIMANCHE à la campagne

Cueillette des mûres
Un gros bol en faïence (75 cl), en attendant la vraie cueillette des mûres, fin août!
Bol du collectionneur « mûres des bois », 14,80 €, *Comptoir de Famille*. Dans les boutiques de l'enseigne.

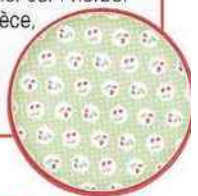


Gentils coquelicots



On les aime parce qu'ils symbolisent le début de l'été. Sur ce plateau en mélamine, ils sont charmants aussi...
Plateau coquelicot, 5,99 €, *Gers équipement*.

Le temps des cerises
Des assiettes en bambou, donc incassables. Idéales pour un déjeuner sur l'herbe.
Assiette, 5 € pièce, *Greengate*. En boutiques arts de la table.



Bucolique

TABLETTES fleur, soleil ou papillon

La texture croustillante parsemée de fruits secs ou confits de ces tablettes séduira plus d'un gourmand!
Sans parler des étuis, particulièrement soignés, on en mangerait aussi!
Tablette fantaisie (trois saveurs), à partir de 5,90 €, *Cluzel*.

Utile!

Un papier alu spécial grillades

La différence par rapport à un rouleau d'aluminium classique? Celui-ci est doté d'une structure alvéolée, qui permet de réguler la chaleur et assure une cuisson douce et homogène. Il est aussi plus résistant et très malléable. L'alu de l'été quoi!
Alu barbecue, 2,85 €, *Albal*. En grande surface.



Deux cocktails qui pétillent

Avec alcool **Bière fraise & basilic**

Pour 4 verres: mixez ensemble 200 g de fraises lavées et équeutées, 12 grains de poivre concassés et 8 feuilles de basilic. Complétez la purée obtenue avec 50 cl de bière de printemps. Dégustez frais.



A. ROCHE-BRASSEURS DE FRANCE

Sans alcool **Happy festi**

Pour 1 verre: pressez 1/2 citron vert dans un shaker. Ajoutez 5 feuilles de basilic bien écrasées, 1/2 c. à café de miel et 8 cl de jus de pêche. Mélangez. Versez dans un verre avec des glaçons et 2 rondelles de citron vert. Complétez avec du Festillant rosé (3,30 € la bouteille, en grande surface) et une feuille de basilic.



FESTILLANT