



Shopping



DESIGN VINTAGE

La reine des tartes!

Des ustensiles aussi beaux qu'utiles, un manuel de recettes gourmandes, des pâtes sucrées, feuilletées ou brisées, vous êtes prête à pâtisser! PAR JULIETTE JOSSE



3 pâtes à tarte express

1. Gourmande
Une nouvelle gamme de pâte à dérouler, plus épaisse, parfaite pour les garnitures à base de fruits juteux. Et toujours avec des ingrédients naturels et 100 % pur beurre!
Pâte brisée gourmande, 280 g, 1,89 €, Marie.

2. Croustillante
Un format carré original et un léger goût de beurre salé pour cette pâte à tarte feuilletée fabriquée avec des ingrédients issus de l'agriculture bio et d'origine française.
Pâte carrée feuilletée bio, 300 g, 3,50 €, BioBleud.

3. Savoureuse
Un mélange de farine semi-complète et de sucre peu raffiné, et une pincée de sel de l'île de Ré : une recette bio pour réaliser soi-même un délicieux fond de tarte.
Fond de tarte sucré, 300 g, 4,90 €, Marlette.

- 1. Malin**
Un seul cercle pour préparer des tartes de toutes les tailles!
Cercle à tarte extensible et perforé, en Inox, Ø 16 à 30 cm, 17,99 €, ScrapCooking.
- 2. Rétro**
La pâtisserie est un art qui se calcule au gramme près!
Balance de cuisine 2 kg, en acier, 65 €, KitchenCraft.
- 3. Chic**
Pour un service digne d'un salon de thé!
Plat à tarte en porcelaine, Ø 20 cm, 21 €, Sibohomeconcept.
- 4. Fleurie**
Le bon outil pour couper et servir de belles parts.
Pelle à tarte en Inox et acrylique, 26,50 €, Sabre.
- 5. Stylé**
L'accessoire indispensable pour étaler sa pâte!
Rouleau à pâtisserie en dolomite et bois, 45 x 7,5 x 7,5 cm, 24,90 €, Comptoir de Famille.



À LIRE

Impossible de résister à la gourmandise avec ces 40 recettes, des plus classiques aux plus belles réalisations de chefs.
« **Le petit manuel de la tarte** », de Mélanie Dupuis, 15,90 €, éd. Marabout.

Photos DR