



Shopping



L'HEURE DU GOÛTER

Vague de fraîcheur

Une sélection de parfums bio, insolites ou végétaux, une sorbetière vintage, des recettes gourmandes, un moule à esquimaux rigolo... En cas de petite faim, brisez la glace ! PAR JULIETTE JOSSE

Silence, ça tourne!



Vous n'arrivez pas à vous décider sur le parfum de votre glace ? Avec cette sorbetière, réalisez simultanément deux préparations, et contentez tous les gourmands ! En plus, son usage est simplissime : il suffit de placer les bols au congélateur quelques heures avant utilisation, puis de lancer la préparation qui se fait en seulement 20 min ! Sorbetière double PF200, 2 x 500 ml, 69,99 €, Siméo.

1. Ludique

Facile à remplir et à démouler, ce moule est vendu avec un livret de recettes pour booster l'imagination des gourmands. Moule à glace Donut, en silicone, 4,90 € l'un, Lékué.

2. Arc-en-ciel

De longues cuillères pour aller jusqu'au fond de la coupe ! Cuillères Rainbow, en acier, 20 cm, 19,90 € le coffret de 6, Mathon.

3. American life

Un pot XXL dans lequel on plonge sa cuillère avec délice ! Pot à glace Happy summer, en plastique, 14,3 x 12 cm, 3,95 €, Maisons du Monde.

4. Love, etc.

Chacun son parfum avec ces 4 petites coupes assorties. Coupes à glace Réverie, en porcelaine, 8 x 6,5 cm, 18,90 € les 4, Jardin d'Ulysse.

5. Oh la belle boule !

L'ustensile indispensable pour réussir ses boules de glace. Cuillère à glace Chosigt, en plastique et acier, 19 x 4 cm, 2,99 € l'une, Ikea.



LES TUBES DE L'ÉTÉ

David Wesmaël, meilleur ouvrier glacier de France, a créé une glace moulée, facile à trancher pour réaliser de beaux desserts à l'assiette. Le tout, dans des parfums simples et savoureux, travaillés autour d'ingrédients de qualité. Tube de glace ou sorbet, 560 ml, 16 €, La Glacière.



Coupe glacée ou esquimau ?

De la glace vanille bourbon de Madagascar, de la crème de gianduja, des billes de chocolat et une chantilly maison, chaque cuillerée est un pur bonheur! Coupe gourmande Inimitable, 6,50 €, Amorino.

Du chocolat blanc, un tourbillon de framboise et un enrobage en chocolat Ruby (aux notes de baies rouges, sans arômes ni colorants). On croque et on craque! Bâtonnet collection Ruby, 3,99 €, Magnum.



QUOI DE NEUF EN RAYON ?



Je veux du bio

- 1. Framboise**
Un sorbet artisanal élaboré dans les Hautes-Alpes.
Sorbet framboise bio, 334 g, 4,70 €, Monoprix.
- 2. Café**
Une nouvelle gamme lancée par un réseau d'éleveurs laitiers français.
Crème glacée bio café de Colombie, 450 ml, 4,79 €, Invitation à la Ferme.
- 3. Vanille**
Des glaces fabriquées directement chez les paysans, avec le lait de leurs vaches, pour un circuit ultra-court.
Crème glacée vanille bio, 440 g, 6,99 €, La Mémère.



Je veux du végétal

- 1. Chocolat**
Une crème glacée « made in France », qui associe crème de riz et chocolat.
Glace chocolat, 270 g, 6,49 €, Petit Grain chez Monoprix.
- 2. Noisette**
Une texture onctueuse, sans colorants ni arômes ajoutés : que du végétal!
Glace vegan noisette, 500 ml, 4,90 €, Thiriet.
- 3. Lait de coco**
En association gourmande avec de la sauce et des copeaux de chocolat.
Glace lait de coco et chocolat noir, Les Végétales, 350 g, 4,70 €, Picard.



Je veux de l'originalité

- 1. Gingembre**
À la fois douce et épicée, avec du gingembre confit.
Glace artisanale gingembre, 450 ml, 5 €, Caresse Antillaise.
- 2. Sésame noir**
Une crème glacée twistée avec des graines de pavot bio et des zestes de citron.
Crème glacée sésame noir pavot, 600 ml, 12 €, La Fabrique Givrée.
- 3. Barbe à papa**
Des cristaux de sucre rose qui crépissent sur la langue, 100 % régressif!
Glace barbe à papa, 460 ml, 5 €, La Manufacture des Belles Glaces.



FROZEN SMOOTHIE AU CARAMEL

Préparation : 10 min
Repos : 12 h

- 3 bananes
- 4 pots de dessert végétal caramel À Bicyclette
- 5 cl de lait d'amande
- 1 trait de sauce caramel
- 30 g d'amandes concassées

Couper les bananes en rondelles et les mettre dans un sac congélation. Réserver 12 h au congélateur. Dans un blender, verser les pots de dessert végétal caramel À Bicyclette, le lait d'amande et les bananes surgelées. Mixer le tout. Répartir dans 4 coupelles, décorer de sauce caramel, parsemer d'amandes concassées et déguster aussitôt.



FROZEN YOGURT À LA FRAMBOISE

Préparation : 10 min
Repos : 12 h

- 2 pots À Bicyclette Framboise
- 125 g de framboises surgelées
- 1 c. à s. de miel

Mixer ensemble les framboises surgelées, le miel et les desserts À Bicyclette Framboise, jusqu'à obtention d'une crème glacée. Verser dans un récipient et réserver 12 h au congélateur. Déguster avec des fruits frais et quelques feuilles de menthe.