



CUISINE PRATIQUE

Par Morgane Robinson



Pratique

Un peu de protéines

Cette nouvelle gamme composée de 5 références (biftecks, faux-filet, pavés et steaks hachés à 5 % ou 12 %) conditionnées sous vide offre des morceaux de choix qui répondent aux envies de toute la famille.

- Les Quotidiennes, à partir de 2,95 €, Charal.



Nouveau format

Ça part en sucette !

Pour continuer à conquérir le cœur des Français, Carambar se transforme en sucette.

Déclinée dans les quatre saveurs phares de la marque, cette nouvelle friandise garde son goût pêchu et, en plus, en fait rire plus d'un avec de nouvelles blagues.

- Sucettes caramel, citron, cola ou fraise, 1,95 € (le paquet de 156 g), Carambar.

On aime...

... Voyager grâce au chocolat !

Tel est le concept du coffret Partez en voyage, imaginé par la marque De Neuville. À l'intérieur, on trouve cinq tablettes de chocolat aux recettes venues d'ailleurs. Cap donc sur Madagascar, le Mexique, la Tanzanie, l'Équateur et Paris. Le cadeau parfait pour les amateurs de chocolat noir ou au lait.

- Coffret Partez en Voyage, 20,50 € (5 tablettes), De Neuville. Dans les boutiques de l'enseigne et en ligne.



Star en cuisine

La mozzarella di bufala

KATRINSHINE_ADBESTOCK

De l'achat à l'assiette, voici tous nos conseils pour une dégustation haute en gourmandise.

La choisir

Afin de ne pas vous tromper, cherchez la mention AOP (ou DOP en italien), adjointe du Label rouge. Seuls les produits marqués de ces symboles peuvent être considérés comme de la bufala. Vous êtes sûr qu'elle est délicieuse si, lorsque vous la coupez, un peu de lait s'en écoule. Si la mention « fior di latte » est indiquée, c'est une mozzarella au lait de vache.

La conserver

Une fois ouverte, la mozzarella di bufala se conserve deux jours au

réfrigérateur. Pour qu'elle ne se dessèche pas et ne perde pas son goût, conservez-la avec le liquide dans lequel elle est toujours vendue.

La cuisiner

Délicieuse simplement assaisonnée d'un filet d'huile d'olive voire sans rien du tout, à l'italienne, elle l'est tout autant dans des préparations chaudes ou froides, salées ou sucrées. Vous profitez de tout son potentiel si elle n'a pas subi de cuisson, mais si l'envie d'une pizza maison ou autre tarte salée est trop forte, ajoutez si possible votre mozzarella en fin de cuisson, afin qu'elle ne perde pas toute sa belle consistance.

ET AUSSI

Les poissons passent à table



Pêche miraculeuse

Vous allez tomber dans les filets de ces jolis plats de service. Parfaits pour accueillir un cake au thon ou des sardines grillées.

- Plats rectangulaires Arid'été, 29,50 € les 2 (36 x 13 cm), Jardin d'Ulysse.



Fibre écolo

Une collection d'assiettes et verres en fibres de bambou, mélamine et féculé de maïs pour vous accompagner dans tous vos pique-niques.

- Assiette (ø 20,5 cm), 3,48 €, Søstrene Grene.



Chaud devant

On assortit notre cuisine « retour de pêche » à la manique et au gant qui protègent des brûlures.

- Lot de gant et manique Fish bleu 100 % coton, 6,99 €, Mondial Tissus.

