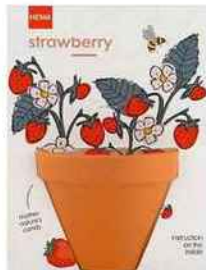




## Shopping



### Micro-culture

Une mini-production à faire pousser sur le rebord de son balcon. **Kit de culture de fraises avec graines, fibres de coco et pot en terre cuite, 4 €, Hema.**



### Petit dej'

Le dernier chic ? Assortir sa tasse à sa confiture, bien sûr ! **Tasse en grès, 11,90 €, Comptoir de Famille.**



### Joli pot

Il n'attend qu'une délicieuse confiture faite maison ! **Pot en verre, 0,5 l, 8 €, Greengate.**

## DANS MA CUISINE

### Eau parfumée

Placez vos fruits à l'intérieur de cet infuseur et plongez-le dans votre carafe d'eau, pour une boisson rafraîchissante aux arômes naturels. **Infuseur de fruits Tutti en silicone, 10,6 x 7,1 x 7,1 cm, 14 €, PA Design.**



### Zéro déchet

Réutilisable et pratique, ce sac à vrac est le compagnon des courses durables. **Sac en polyester recyclé, H 31 cm, 18 €, Maron Bouillie.**



# Ramène ta fraise!

Les dernières nouveautés en rayon, une recette salée originale, de la vaisselle sympa, un livret de recettes très chic... De quoi donner envie de croquer la fraise à pleines dents.

PAR JULIETTE JOSSE



## C'est la saison?

### Entre mars et juin

#### La gariguette

C'est la star des fraises. On la reconnaît à sa robe vermillon et à son parfum raffiné, qui révèlent une chair fondante et juteuse, ainsi qu'un goût sucré aux notes acidulées.

#### La ciflorette

Avec sa forme ovale, sa couleur entre l'orangé et le rouge brique, elle est dotée d'une chair fine et juteuse, qui libère un goût agréablement sucré.

### Entre mi-mars et octobre

#### La charlotte

En forme en cœur, de couleur rouge vif, elle offre une chair tendre et juteuse. Sa saveur délicatement sucrée et son parfum prononcé rappellent les fraises des bois.

#### Les fraises rondes

La mara des bois, la darsellect et la cléry affichent des formes tout en rond. Leur chair est ferme et juteuse, et leur goût sucré prononcé.



## À LIRE

Une courte préface pour présenter la fraise, dix recettes originales pour la cuisiner, le tout édité dans un livret très élégant. **« La fraise, dix façons de la préparer », d'Olivier Etcheverria, 8 €, Les Éditions de l'Épure.**