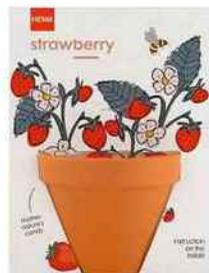




Shopping



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.**



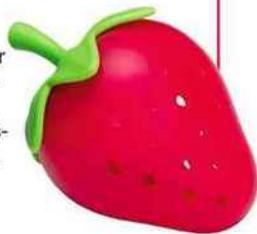
Joli pot

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.**