

N° 205 - MARS-AVRIL 2022

78
RECETTES

Gâteau aux
biscuits-beurre

PETIT BUDGET
NOTRE SÉLECTION
DE VINS À MOINS
DE 15 EUROS

**VERSION SALÉE
OU SUCRÉE**
LES FRUITS À COQUES
NOUS FONT CRAQUER

**ON BOOSTE
NOTRE CUISINE**
AVEC TROIS FOIS RIEN

**PILE DANS
LA SAISON**
PINTADE, PISSENLIT,
KIWI, EN 9 RECETTES
SAVOUREUSES



PASSION CHOCOLAT

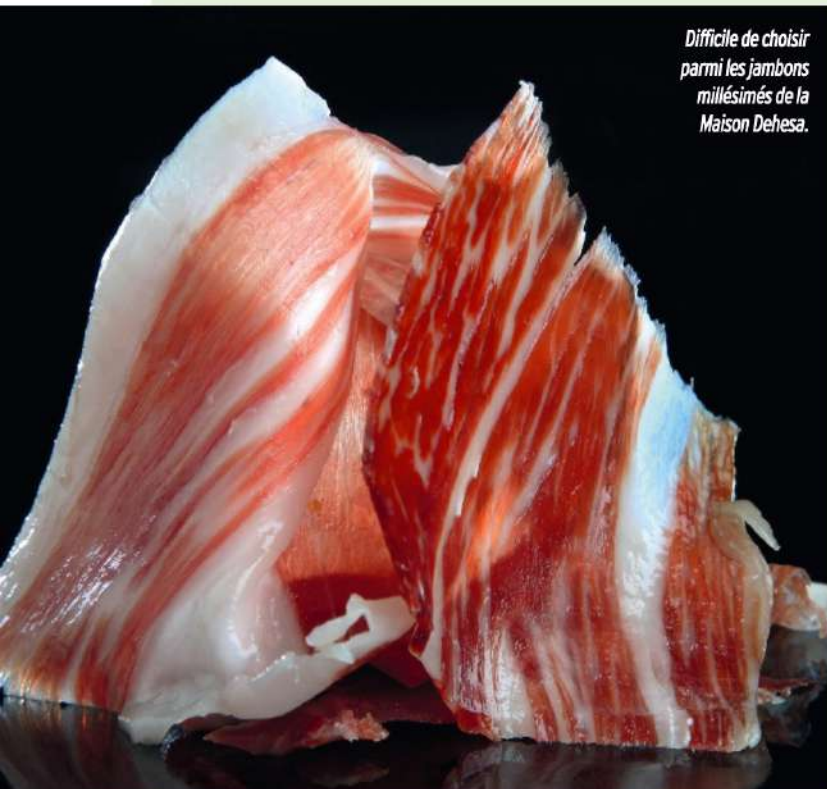
LES RECETTES PRÉFÉRÉES DE LA RÉDACTION

SACHER TORTE • CAKE MARBRÉ • COOKIE GÉANT • TRIANON
• MOUSSE CHOCO-PRALINÉ • TARTE CHOCOLAT, CAMEL ET NOIX

WWW.CUISINEETVINSDEFRANCE.COM

L 13182 - 205 - F: 3,95 € - RD





Difficile de choisir parmi les jambons millésimés de la Maison Dehesa.

L'EXCELLENCE EN LIGNE

PÊCHE EN CIRCUIT COURT

Une appli mobile et un site Internet de vente en ligne de poissons, en direct des bateaux de l'Armement cherbourgeois et livrés en 24-48 h en Chronofresh dans toute la France. Il est pas frais mon poisson ? *Godaille.*

ABONNÉ AUX PRODUITS DE LA MER

Chez Poiscaille, on s'abonne et on choisit ses poissons ultra-frais issus d'une pêche durable et leur livraison chaque semaine, chaque quinzaine ou chaque mois. À partir de 19,90 € le casier. Pas plus simple que cela. *Poiscaille.*

AU BONHEUR DE LA TABLE

Le concept store de la table et de la cuisine propose produits frais, épicerie, ustensiles, arts de la table, photos culinaires, déco, mais aussi des expériences et des rencontres avec des artisans producteurs... Difficile de ne pas y trouver son bonheur. *Milouin.*

ÉPICERIE HAUTE COUTURE

L'épicerie haute couture des grands chefs s'ouvre désormais au public. Vous y trouverez des produits d'exception comme du pata negra, de l'anguille fumée, de la poutargue, de l'ail noir, du caviar bio, du vinaigre balsamique de 50 ans d'âge... tous élaborés de façon artisanale, pour retrouver ou découvrir le goût des bonnes choses. *Maison Dehesa.*

UN RÊVE À PORTÉE DE MAIN

Vous rêvez de cuisiner comme un chef ? Sous la houlette du chef étoilé Éric Briffard et de ses équipes, l'institut Le Cordon Bleu, propose pas moins de 300 cours de cuisine, boulangerie, pâtisserie, sommellerie par an répartis dans 24 ateliers à partir de 55 €. *Le Cordon Bleu, Paris.*



LE PLAISIR SANS CULPABILITÉ

C'est dans l'air du temps : des vins plus légers en alcool et en calories qui pensent à notre plaisir et notre santé. Moderato, c'est une gamme de vins bio avec 5% d'alcool imaginés par deux épicuriens. À déguster pour un brunch ou un apéro qui ne vous donneront pas mal à la tête. *Moderato, en ligne.*

JARDIN DES HESPÉRIDES

Les férus d'agrumes ont désormais leur boutique ! Pour la partie « fruit frais », les produits (près de 250) arrivent en direct du verger de Laurent Boughaba, agrumiste en chef, situé au nord du Maroc. Des agrumes qui se déclinent, aussi en glaces, sirops, huile parfumée, thés et tisanes, chocolats et guimauves, confitures de Christine Ferber. *L'Agrumiste, à Paris.*



LE NEZ DU BOURBON

Entre lecture et expérience, découvrez l'univers du célèbre whiskey américain. Pédagogique, ce coffret renferme douze flacons d'arômes, une carte des distilleries aux États-Unis, le récit de l'histoire tourmentée des whiskeys, l'identification des styles et leur processus de fabrication. Un coffret à mettre entre les mains des amateurs ou des pros. *B Le nez du Bourbon, éd. Jean Lenoir. 79 €, en ligne.*