Pâte à table

60 RECETTES INÉDITES

N° 147 / MARS-AVRIL 2023

C'est de saison
ON MITONNE
BAR, CHÈVRE, ÉPINARDS...

SUPERSTAR, SUPER FACILE
VIVE LA CUISINE CORÉENNE !

MOZZARELLA
NOTRE BANC D'ESSAI POUR BIEN LA CHOISIR

Bons & beaux GÂTEAUX *fleuris*

LA NOUVELLE TENDANCE PÂTISSERIE

Tarte aux fraises au sirop d'acacia

ET AUSSI
MONTPELLIER, LE GUIDE GOURMAND ET ENSOLEILLÉ
LES RECETTES IODÉES DE **CHRISTIAN LE SQUER**
LÉGUMES & VINS, NOTRE SÉLECTION DE BONNES BOUTEILLES

FRANCE MÉTROPOLITAINE : 4,90 € - AND : 5,80 € - D : 7 € - BEL : 5,50 € - ESP : 5,80 € - GR : 5,80 € - IT : 5,80 € - LUX : 5,50 € - PORT CONT : 5,80 €
DOM S : 6 € - TOM S : 920 XPF - CAN : 9,99 CAD - CHF : 8 CHF - MAR : 65 MAD - TUN : 12 TND

CMI FRANCE
L 14142 - 147 - F: 4,90 € - RD

DOMAINES OTT

Les Domaines Ott* présentent la Cuvée Étoile

Étoile est le fruit de l'assemblage des meilleurs raisins issus des trois domaines (Château de Selle, Clos Mireille, Château Romassan) installés en Provence sur deux appellations, Côtes de Provence et Bandol, et de la passion vigneronne qui anime les Ott depuis quatre générations. Cette cuvée d'artisan est obtenue au point d'équilibre entre la technicité du savoir-faire et une authentique liberté de création dans l'élaboration.

◆ **Plus d'infos sur domaines-ott.com**

AOP MORBIER

Un fromage qui se consomme toute l'année

Pour qu'il révèle tous ses arômes (fruités, de yaourt, vanillé lacté voire de caramel au lait), il est conseillé de le laisser à température ambiante au moins trente minutes avant de le déguster. En cuisine, c'est un fromage doux, qui fond très bien et qui s'accorde avec de nombreux plats. Il est surprenant lorsqu'il est consommé sur une pizza ou dans un gratin. Prix de vente conseillé, à partir de 20 €/kg selon les points de vente.

◆ **Plus d'infos sur fromage-morbier.com**

THONON

Une eau appréciée des grandes tables

Déjà renommée au 16e siècle, l'eau minérale Thonon prend naissance dans un écrin de nature au cœur des Alpes de Haute-Savoie. Légère, pure et d'une fraîcheur délicate, elle est appréciée pour son goût minéral équilibré et sa fluidité en bouche. Autant de qualités qui mettent en valeur et laissent s'exprimer toutes les saveurs des plats les plus aboutis.

◆ **Plus d'infos sur eauxdeprestige.com**

L'ATELIER ARTISAN CRÊPIER

La pâte à tartiner dont tout le monde raffole

Avis à tous les gourmands, L'Atelier Artisan Crêpier propose désormais sa pâte à tartiner maison en vente à emporter. Issue d'une collaboration avec Michel Cluizel, cette pâte à tartiner est le parfait mélange de chocolat et de noisettes. Sans huile de palme et sans conservateurs, cette recette a la consistance idéale pour les crêpes. Parfaite pour prolonger l'expérience de L'Atelier Artisan Crêpier à la maison. Prix de vente conseillé, 6,90 € les 200 g.

◆ **Plus d'infos sur artisancrepier.com**

LOEUL & PIRIOT

Lapin & Bien, la marque engagée pour le bien-être animal

Issue de lapins nés, élevés au sol dans de larges enclos et transformés en France, la marque Lapin & Bien est l'aboutissement du travail du collectif Éleveurs et Bien, un nouveau mode d'élevage de lapins sans cage, soutenu par CIWF, l'ONG qui défend un élevage durable. Proposée en différents formats de découpe, la viande de Lapin & Bien offre la garantie d'un produit de qualité, au goût unique, élevé dans le respect de la démarche Bleu-Blanc-Cœur.

◆ **Plus d'infos sur lapinetbien.com**

BORA

La cuisson vapeur à la perfection

Le four BORA X BO combine un four traditionnel et un cuiseur vapeur, il est doté de fonctions de nettoyage intégrées. Il offre un temps de chauffe ultra-rapide et une performance de cuisson professionnelle parfaitement uniforme, et ce, même lorsqu'on remplit tous les étages. La combinaison avec des fonctions d'un four conventionnel et avec d'autres possibilités de réglages manuels permet d'obtenir une cuisson parfaite.

◆ **Plus d'infos sur bora.com**