



Sucettes gourmandes

Le silicone facilite le démoulage et les bords larges assurent une bonne prise en main. Vendu avec un livret recettes.
Moule Proflex avec 12 bâtonnets, 24 x 11 x 25 cm, 5 €, Tefal.



La reine du printemps
Une fois qu'elles sont réhydratées, ces morilles parfument les plats cuisinés et les sauces en toutes saisons.
Morilles séchées Roi des Montagnes, 18 € l'étui de 20 g, Borde, sur le site Bien Manger.

DOSSIER SHOPPING

À croquer

Les couleurs tendres assurent le plaisir des yeux et le cœur chocolaté fondant soigne le palais.
Ballotin Les Jolis Œufs de Pâques, 6,50 €/200 g, Motta.



L'agneau du Net

Cette boucherie en ligne propose une excellente sélection de viande d'agneau élevé dans la région du Limousin dans des conditions exceptionnelles. Sous vide.

Gigot entier, 2,4 kg, 47,50 €. Souris, 15,60 € 2 x 400 g. Noix de gigot, 17,60 € les 550 g. Carré de Bœuf.

Les in10spensables

Ustensiles malins et produits savoureux pour concocter votre menu pascal.

Robustes

L'assiette de service assortie au plat fait couvercle ou dessous-de-plate. Malin !
Coll. Cooking Elements, plat 6 pers., 32 € ; assiette de service, 24 €. Villeroy & Boch.



Ludique

De l'agneau au dessert ? C'est possible, grâce à ce moule fantaisie. En tôle d'acier démontable pour un démoulage facile.

Moules M'passion, compatible induction, 20 x 15 cm, 34 €, Mauviel.

Bien outillé

Servez le gigot comme un pro avec ce service à découper de belle qualité.
Lame en acier inox et manche en bois d'olivier, 80 € le set, Le Thiers pour Jean Dubost.



Les bienfaits des graines germées

Très tendance, elles ont des effets tonifiants, antioxydants et reminéralisants. À faire pousser soi-même dans un germeoir et à manger crues dans les plats et salades.

Luzerne et germeoir A [Vogel], 1,70 € les 40 g et 19,80 €, magasins bio et Internet.



Pour le plus beau des gâteaux

Il suffit de mélanger la préparation avec une petite quantité d'eau pour obtenir un onctueux glaçage rose à la framboise.

Fondant rose pour glaçage, arôme naturel framboise, 5,95 € les 200 g, ScrapCooking chez Alice Délice.



Jeu de matières

Noir brut à l'extérieur, émail rouge à l'intérieur, cette saucière joue la modernité.
En porcelaine, collection Likid, 33 €, Revol.



Realisation : Marie-Flores