

SAVEURS
FEVRIER 2015

Cuisines *et* tendances



Chic
Avec ce mug design on peut siroter sa boisson chaude dans le bus ou ailleurs.
Nespresso, Mug de voyage en double paroi Inox, 54,5 cl, 20 €.

Trompe-l'œil
De loin, on pourrait le croire en silicone, mais ce moule est bien en céramique, et doté de deux poignées fort pratiques. *Moule à tarte, Revol, 50 cm de diam., 59,90 €.*



Surtout,
on reste au chaud!

Par Maëva Terroy et Théo Torrecillas.



C'est la fête!
Réalisez de surprenants gâteaux roses, verts, orange ou jaunes, avec ce colorant intégré dans la levure. *Levure colorée, Francine, 1,45 € (4 sticks).*

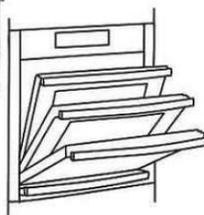
Un demi, patron!
Une bonne pression, oui, mais à la maison! *Machine à bière The Sub, Krups, 199 €.*



L'ange et le roi
Sous ces ailes d'ange se cache une frangipane aux zestes de citron et au pavot.
Délicat à souhait.
Galette des rois, Delmontel, pour 6 personnes, 56 €.



Multifonction
Un four pour tout cuire à la vapeur. Et sa porte escamotable permet de gagner de la place. *Four multifonction-vapeur Fullteam, Neff, 2 189,99 €.*



Gourmandise
Des brisures de spéculos dans une pâte à tartiner... de quoi transformer votre vision du petit déjeuner!
Pâte à tartiner lait spéculos, Malakoff, 240 g, 6,20 €.





Raffiné

Cette ménagère façon cuivre rosé donnera un esprit vintage à votre table. Couverts Jean Dubost en acier inoxydable et revêtement en cuivre. 3 € l'unité.



Polyvalent

Envie de crêpes, de pancakes ou plutôt de viandes et de poissons juste snackés à la plancha ? Voilà un appareil qui devrait vous plaire ! *Festiviale Plancha Crêpe Party, Riviera c's Bar, 159,99 €.*



Authentique

Une soupe bio de saison aussi bonne que celles faites maison mais qui a la particularité de mélanger des fruits et des légumes. Ça sent bon la campagne ! *Soupe de fruits et légumes, Marcel bio, 48 cl, 5,50 €.*

75 % des Français sont prêts à payer les œufs plus chers si les poules sont élevées en liberté. (Ifop)



Bonnes feuilles

Nous publions souvent des recettes et photos de Valérie Lhomme. Retrouvez son travail dans ce beau livre rythmé par les saisons. *Valérie Lhomme, Ma cuisine du marché, Larousse Cuisine, 350 p., 24,90 €.*

VALÉRIE LHOMME

Ma cuisine
DU MARCHÉ

150 recettes de l'automne à l'été



À lire et à croquer

À l'intérieur d'un cube, 8 carrés de chocolat de qualité, noir ou au lait, individuellement habillés d'un feuillet à lire seul ou en bonne compagnie. *Rouge papille, 6,90 € le cube.*