

GOURMAND

2-15 MARS 2016

QU'EST-CE QU'ON GOÛTE ?



Les indispensables pour **CUISINER FACILEMENT** à commander sur le site Gourmand-market.com

1 La poissonnière classique

Facile à entretenir, en Inox, cette poissonnière permet de cuisiner un poisson au court-bouillon. Il conservera tous ses arômes avec une cuisson saine et naturelle.

Poissonnière Inox 60, 29,99 €, Baumalu.

2 Du poisson grillé

La plancha adapte le principe de la pierrade à la cuisson sur plaque. Plus pratique, elle pourra être posée au centre de la table. Idéale pour 6 à 8 personnes.

Plancha GEEPA3 Deliss, 155,66 € (surface de cuisson 42 x 32cm), Krampouz.

3 Un couteau pour découper du poisson cru

En acier inoxydable, ce couteau est parfaitement adapté pour découper du poisson cru. Son manche en chêne lui donne un côté moderne.

Couteau Santoku chêne, 39,99 € (17 cm), Dubost.

4 Un plat à four en fonte

Le plat Vulcano en fonte d'aluminium est un plat adapté pour le four. Vous pourrez ainsi faire cuire votre poisson au four et le couvercle permettra de conserver toute la saveur de vos sauces.

Plat Vulcano avec couvercle, 155 € (33 cm), Castey.

5 Un bordeaux blanc pour accompagner votre plat

Le poisson s'accompagne généralement de vin blanc. Le château-de-chantegrive est un graves, ce qui est un bon compromis : nez frais avec des arômes fins de fleurs d'acacia, de chèvrefeuille et de pêche blanche.

Château de Chantegrive, graves 2012, 15 €.

