

## conseils gourmands



### Une belle coquille

Joliment nacrée, la coquille Saint-Jacques fait les délices des repas raffinés. **LA COQUILLE SAINT-JACQUES** est pêchée surtout en Manche d'octobre à mai. La Bretonne est souvent plus petite que la Normande, généreuse en corail. Comptez six coquilles pour 2 personnes en plat principal et saisissez-les rapidement: deux minutes par face pour ne pas les dessécher. Crues et en carpaccio, elles marinent trente minutes avec un jus de citron. **AU RAYON SURGELÉS**, il s'agit souvent de noix en provenance des États-Unis et gonflées d'eau pour en augmenter la taille. Laissez-les décongeler et dégorger naturellement (et surtout pas dans le lait) avant de les poêler. Issu de la même famille, mais en format XS et toujours décoquillé, le pétoncle ou vanneau débarque sur les étals de juin à décembre.



### Cocotte de collection

Pour passer du four à table en toute élégance (et sans complexes), les nouvelles cocottes en fonte ou céramique émaillées de Staub se glissent dans la peau d'une tomate (pour 4 personnes) ou d'une citrouille (en format individuel). On adore! 3,25 l et 0,7 l, 229 € et 29,95 €.



### Kit déco

Pour customiser votre bûche, Cerf Delier a imaginé cinq nouveaux décors en chocolat. Chaque kit comprend ce qu'il faut pour réaliser embouts et sujets, et des empreintes décorées. 5,90 € le kit.



### Grand cru

Une seule variété d'olive espagnole pour cette huile haut de gamme aux arômes fruités de tomates vertes et de banane, produite à Cordou. 18:1, Alexis Muñoz, 6,95 € les 25 cl.



### Fort en caractère

L'Authentique, assaisonné et préparé à la main sans conservateur ni additifs, a obtenu la médaille d'Or du concours général agricole 2015. Montfort, à partir de 17,50 € les 150 g.



### Pause gourmande

Du lait entier récolté en Dordogne, des œufs bio et du bon chocolat noir et voilà une toute nouvelle mousse à la texture à la fois ferme et légère qui devrait régaler tous les chocomaniaques. Laiterie du Périgord, 2 x 90 g, 4 €.



### Trop bon

Son précédent ouvrage nous mettait à table en toute simplicité. Cette fois, Katie Quinn Davies voit les choses en grand et livre des recettes pour recevoir en XXL. Brunch, apéro ou dîner, elle a un talent certain pour mixer les saveurs, twister les ingrédients et créer la surprise! "Quand Katie cuisine le weekend..." (éd. Hachette), 35 €.



### DANS MON FRIGO IL Y A...

Six clémentines (Bouquet) épluchées et posées sur un mille-feuille composé d'un bulbe de fenouil émincé, d'un filet de haddock coupé en fines tranches, et de quartiers de pamplemousse pelé à vif. Arroser d'une vinaigrette à base d'huile d'olive, jus de citron et d'échalote hachée, sel et poivre. Servir frais.