

Paru dans

**FEMME ACTUELLE HORS SÉRIE**

Tirage : 1 004 145 ex

Novembre 2015

**PRATIQUE**

## Mes trucs en plus

Déco express ou ingrédients magiques, voici cinq trouvailles à avoir absolument sous la main au moment des fêtes. Effet bluffant garanti. PAR ISABELLE DE BALEINE

### Les condiments truffés



Il suffit de déglacer un foie gras poêlé avec un filet de vinaigre truffé ou de glisser un soupçon de moutarde aux brisures de truffe dans une volaille pour les imprégner de l'arôme du champignon. Comme il s'exhale au contact des corps gras, on mise aussi sur l'huile et le beurre truffés.

Velours de balsamique à la truffe, 25 cl, 17,90€; moutarde au chablis et brisures de truffe noire, 125 g, 26,60€, Maille. Huile d'olive vierge extra bio aux arômes de truffe, 25 cl, 5,95€, Cauvin. Beurre aux truffes, 50 g, 3,20€, Marie-Anne Cantin (Monoprix).

### La dentelle de pâte à sucre

N'importe quel cake basique ou génoise se transforme comme par magie en gâteau de conte de fées, décoré de délicates rosaces surcrées. Pour cela, rien de compliqué. Il suffit d'étaler de la pâte à sucre (vendue en pot) avec un rouleau à empreinte, ou de lisser du sucre

dentelle prêt à l'emploi sur un tapis en silicone. On laisse sécher et il ne reste plus qu'à mettre en place. Sucre dentelle blanc, 545 g, 17,25€, Patisdecor. Tapis de dentelle rosace broderie, 9,20€, Technicake. Rouleau pour dentelle de pâte à sucre, 33€, Cerf Delliier.



### L'or et l'argent



On joue la carte du prestige pour éblouir ses invités (à moindres frais!) en sublimant les entrées, plats et desserts. Poudres, paillettes, pétales, feuilles d'or et d'argent s'associent à toutes les saveurs,

sucrées et salées. Ces couleurs alimentaires n'ont aucune incidence sur le goût mais leur brillance aiguise la gourmandise! Perles argentées, 2,95€; sucre doré, 2,45€; poudre dorée, 5,35€, Vahiné.

### Les sirops gourmands

Avec leurs parfums étourdissants de groseille et fleur de sureau, de citrouille épicée ou de fève tonka, ils apportent la note gourmande qui fait toute la différence: un trait de sirop, et hop, on a un cocktail,

une sauce salée ou encore une crème Chantilly sublimes. Groseille & fleur de sureau, 5,50€, Moulin de Valdonne. Sirop de citrouille épicée, 70 cl, 7,95€, Monin (épicerie fines).



### Les mini-légumes



Bien plus tendres et parfumés que les «grands», ils savent n'importe quel plat de la banalité! Les mini-aubergines, betteraves chiogga, carottes pourpres et fenouils sont aussi bons

crus que simplement braisés. Un bel exploit agronomique (ces variétés naturellement noires demandent beaucoup de soin) dont il ne faut pas se priver, surtout pendant les fêtes.

### L'IDÉE EN PLUS

Le taille-crayon à légumes. Il fonctionne exactement comme pour les crayons et permet d'obtenir en un clin d'œil de superbes et fines spirales de carottes, courgettes, navets... Une déco facile et originale. Taille-légumes décorateur spirale, 13,99€, Mathon.

