

En décembre

ON GOÛTE, ON DÉCOUVRE...

Texte Michèle Rager | Photos Doc
presse, Isopix, Shutterstock

Tous les bonheurs

On entame bien chaque jour de 2018

* Avec un message positif jusqu'au fond de l'assiette. Home autour du monde, 17,50 €, bensimon.com.

Avec de l'onctuosité aérienne. Aeroccino3 mousser de lait, pour les cappuccinos et latte onctueux. Nespresso, 79 €, nespresso.be.

Socca ça?

Ces chips, préparées traditionnellement à Nice, sont à base de farine de pois chiches.

;-) Un croustillant agréable, une texture moins grasse et une saveur subtile de pois chiche.

;-) (Pour accentuer son goût un peu fadasse, mieux vaut les servir avec un houmous ou un dip relevé.

Socca Chips de Nice, 5,75 €, chez Rob, rob-brussels.be.

Faites maison et faciles à réussir! Pour 4 personnes - Mélangez 250 g de farine de pois chiches, 50 cl d'eau, 4 c à s d'huile d'olive, sel et dose généreuse de poivre. Étalez-en une fine couche dans un plat huilé et enfournez à 250 °C pendant 7 mn. Découpez en chips.



DE SAISON 3 idées de Saint-Jacques en habits de fête

Elle est délicieuse, ne nécessite que quelques minutes de cuisson et sa saveur iodée se suffit à elle-même. Bref, l'entrée de réveillon idéale! Faites-la juste revenir 3 mn de chaque côté dans du beurre. Et servez...

- ★ Sur des jeunes pousses d'épinards crues, avec des crevettes et une vinaigrette citronnée.
- ★ Sur des (très bonnes) pâtes fraîches, avec une sauce légèrement crémeuse.
- ★ Sur une crème d'asperges chaude.

HOME MADE

Un thé parfumé au «C'est moi qui l'ai fait»

Remplissez à moitié un joli flacon d'un bon thé en vrac et aromatisez selon vos goûts et créativité: roses séchées, amandes émincées, mangues séchées, cannelle... **Emballer joliment.**



Coup de

La Discovery Box de Matcha Iro

Si vous ne connaissez pas le thé matcha, ce thé vert japonais, c'est le moment de vous offrir cette belle boîte découverte. Tout y est: le thé matcha en poudre issu de la première récolte de printemps (la meilleure), le bol, le tamis fin, la cuillère et le fouet en bambou. Et un petit livret pour vous initier à l'art de ce thé au goût subtil et aux nombreuses propriétés pour la santé, dans le respect des règles et du produit. Une merveille! **Matcha Iro, 79,90 €. En vente dans certains magasins bios, en épicerie fines et sur matcha-iro.com.**



Rendez-vous avec la lune

Pour les fêtes, Pierre Marcolini nous décroche la lune.

Pour notre plus grand plaisir.

Chocolat blanc, vanille, amande, mangue, ananas, yuzu et coriandre.

Claire de Lune de Pierre Marcolini, à partir de 12 €. eu.marcolini.com



Testé pour vous

La formule est sympa, efficace, ludique et très pratique. Vous choisissez parmi plusieurs formules de repas, de box de fruits et d'autres produits et ils vous sont livrés, tout frais, à votre meilleure convenance. Tout est fourni pour la recette choisie, les explications sont claires, précises et parfaitement fiables. Le résultat va au-delà de toutes les attentes et, cerise sur le gâteau, votre plat ressemble tip-top à la photo!

Pour les fêtes, nous avons opté pour le menu Deluxe 2 personnes: soupe de persil tubéreux avec sa garniture de citron frais et de persil, rillettes de maquereau au cerfeuil, ragoût de cerf au poivre, purée, champignons des bois et salade et, pour finir, mousse au chocolat au coulis à l'orange et aux amandes effilées. Le tout pour 54,50 €, avec des portions très généreuses. Pratique, le rétroplanning complet pour des fêtes sans fautes et menu à présenter à chaque convive. Existe aussi en version Original, Veggie et Gourmet. hellofresh.be.

+8,6%

de champagne rosé exporté par la France en 2016 par rapport à 2015. En Belgique aussi, nous craquons de plus en plus pour ces bulles girly. Infos: champagne.be.



Avec du fromage de chez nous

On pique les idées du chef étoilé Franky Vanderhaeghe, pour accompagner du poisson.

- ★ Recouvrez des asperges cuites de fromage Pavé à la Leffe coupé en lanières et gratinez quelques minutes.
- ★ Réalisez des tuiles avec du Passendale Caractère: étalez le fromage râpé sur du papier sulfurisé. Assaisonnez avec du thym séché, du poivre et du gros sel de mer. Enfouez à 170 °C, jusqu'à ce que le fromage soit doré. D'autres idées: ilovecheese.be.



Fastif (= festif et facile!)

Saupoudrez des dés de fromage frais (type Carré Frais) avec du sucre brun et caramélisez quelques secondes au chalumeau ou sous le grill. Servez sur une salade d'agrumes frais.

