

SÉLECTION

CHEESE CAKE REVISITÉ

Le gâteau américain à base de fromage blanc sur un biscuit croustillant est ici agrémenté d'un napage aux fruits rouges (fraises, framboises, groseilles et cerises). Il offre un dessert frais et sympathique.

■ Le cheese cake aux fruits rouges, Mamie Nova, 2 € les 2 x 100 g, grandes surfaces.

COMME À LA MAISON

À déguster froid ou légèrement tiédi, ce gratin individuel aux pêches et abricots est divin. La crème est fondante et les fruits charnus et juteux.

■ Gratin pêches abricots, Bonne Maman, 2,40 €, 2 x 100 g, en GMS.

TRADITIONNEL

Un dessert comme le faisaient nos grands-mères : une crème moelleuse au bon goût d'amande et des poires bien mûres. On adore !

■ Amandine aux poires, La Laitière, 2,90 €, 4 x 85 g, en grandes surfaces.

PLAISANT MÉLANGE

Cette compote de poires est parfumée d'une touche de cacao. Appétissant et d'une grande finesse.

■ Dessert de fruits poire-cacao, Vitabio, 2,80 €, les deux pots de 120 g, dans les magasins bio.

COMPOTE RAFFINÉE

Un grand pot pour grands gourmands ! La touche de crème de marrons d'Ardèche apporte subtilité et originalité à cette compote de poires et pommes soyeuse.

■ Compote pommes poires & crème de marrons, Charles & Alice, 2,50 €/500 ml, en GMS.

RECETTE DE CHEF

Le chef étoilé Marc Veyrat signe une compote inédite qui associe la pomme à de la mangue et du citron vert. Une douceur pleine de peps !

■ Compote pomme, mangue & citron vert, Le Jardin d'Orante, 2,75 € les 4 pots de 100 g, dans les grandes surfaces.

DÉPAYSAINT

Le délicieux dessert américain trouve une nouvelle déclinaison aux fruits exotiques (mangue parfumée et fruit de la passion) sur un biscuit traditionnel craquant. Inédit et très réussi !

■ Cheesecake mangue & passion, Gü, 3,95 €, 2 x 90 g, en grandes surfaces.



C'est

FAMILIALE

Cette compote de myrtilles, adoucie par la pomme, séduit avec son goût naturel et sa texture onctueuse. Un dessert sain et goûteux, bio et sans sucre ajouté.

■ Dani' pom myrtille, Danival, 4,75 € le pot de 700 g, magasins bio.

DE BEAUX OREILLONS

Juteuses et parfumées, ces demi-pêches offrent un dessert simple et bon. On les déguste telles quelles ou avec une boule de glace à la vanille et un coulis de chocolat.

■ Pêches jaunes au sirop, M. de Turenne, 3,60 € les 370 ml, dans les épiceries fines.





AUSSI BEAU QUE BON

Sublime dessert que ces demi-boules de compotée de framboises et cette mousse pistache posées sur une pâte sablée pur beurre.

■ Tarte créative surgelée, Thiriet, 11 € les 470 g, dans les magasins Thiriet.



Marie

2 Tartelettes au Citron

Garniture suffisante aux restes de citron

TARTELETTE GOURMANDE

Un classique de la pâtisserie prêt en 4 min au four. Crème fondante, pâte sablée pur beurre : exquis !

■ Tartelettes au citron, Marie, 4 € les 2, dans les grandes surfaces.

CROUSTILLANT

On craque pour ce crumble aux fruits rouges à réchauffer 2 min au micro-ondes ou à passer au four traditionnel pour un résultat plus croustillant. On aime le contraste des textures, les fruits rouges fondants et parfumés et la pâte craquante.

■ Crumble aux fruits rouges cuit et surgelé, Picard, 2 €, 170 g, magasins Picard.



DESSERT DE FÊTE

Ce délicieux gâteau surgelé d'un rose éblouissant est composé de deux dacquoises et d'une savoureuse crème à la vanille avec éclats de nougates et framboises entières.

■ Plaisir framboises nougatine, recette Lenôtre pour Labeyrie, 8,50 €, 6-8 parts, grandes surfaces.

fruité !

Notre choix de desserts gourmands pour terminer sur une note fraîche et parfumée.



EXOTIQUE

Évasion assurée avec cette compote dont le parfum principal est la mangue, adoucie par la pomme. Délicat, léger et agréable en fin de repas.

■ Purée pommes-mangues, 3 €/360 g, magasins Naturalia.



MARIAGE HEUREUX

Sur un lit de framboises et cassis avec morceaux, un fromage blanc au lait entier de chèvre typé. La douceur des framboises, l'onctuosité du laitage vanillé et l'acidité du cassis forment une association inédite et réussie.

■ Gourmandise au lait de chèvre, Soignon, 1,90 €, 2 x 115 g, en GMS.

DUO INÉDIT

Une faisselle moulée à l'ancienne, fraîche et légère, associée à un coulis hyper parfumé de pêches et abricots. Égouttez, démoulez, nappez : c'est prêt à déguster !

■ La Faisselle, Rians, 1,95 € les 2, en GMS.

ABRICOT PUR

De l'abricot, rien que de l'abricot ! La texture est lisse et les saveurs légèrement acidulées. Sans colorant, sans arôme artificiel et sans conservateur, un délice apprécié par toute la famille.

■ Dessert abricot, Andros, 1,90 €, 4 x 97 g, en grandes surfaces.