

# Mettez du parfum dans votre cuisine !



## ÉPICES ET CONDIMENTS

1 - Vinaigre d'hydromel. Particulièrement doux et peu acide, ce vinaigre de miel est parfait pour vos recettes de viandes ou poissons.

La bouteille de 25 cl : 4,35€. Saléou [www.soleou.com](http://www.soleou.com)

2 - « Mes épices by Cyril Lignac ». Coffret raffiné contenant 3 cocktails d'épices naturelles, saveurs Marrakech, Malaisie et Madras : 23€.

Parfums de Table - [www.parfumsdetable.com](http://www.parfumsdetable.com)

3 - Crème de rose. À base de sucre de canne, infusion de pétales de roses, œufs frais, beurre, agar-agar et jus de citron, elle se savoure dans un dessert ou à la petite cuillère. Le pot de 250 g : 8,50€. Aix & Terra - [www.aixeterra.com](http://www.aixeterra.com)

4 - Sel de vin. Mélange subtil de gros sel de l'île de Ré, de fleur de vin (syrah, merlot, cabernet), d'épices et d'aromates, pour aromatiser toutes sortes de plats. Création artisanale de Pascal Delbeck. Le coffret : 32€. En épicerie fine, dans les caves et sur [www.seldevin.fr](http://www.seldevin.fr)

5 - Sucre glace aromatisé à la fraise. Le pot : 5€. Le Grand Comptoir - N° lecteurs : 01 42 04 11 00 [www.legrandcomptoir.com](http://www.legrandcomptoir.com)

6 - Graines d'anis vert bio de Cookme, pour aromatiser poissons, pains et pâtisseries. Le pot : 5, 99€. Chez Read & Cook

Tél. : 03 20 82 68 66 - [www.readandcook.com](http://www.readandcook.com)

7 - « Comme à la maison ». Nouveau look de la boîte Kub Or 2 011 (petits cubes de bouillon), en vente dès juillet au Publicis Drugstore puis dans tous les linéaires, le reste de l'année. Infos Maggi sur [www.maggi.fr](http://www.maggi.fr)

8 - « Pique-nique chic ». Collection de 4 nouvelles moutardes pour accompagner les menus du printemps et de l'été : à l'ancienne et concassée d'olives noires, au fromage frais et basilic, au fromage frais ail et fines herbes, au chablis et crème de cassis. Le pot de 100 ml : 3,80€ ; le coffret de 4 moutardes : 15,20€.

Boutiques Maille Paris et Dijon - [www.maille.com](http://www.maille.com)

9 - Vinaigre balsamique de Modène. Vieilli 4 ans en barrique, cet authentique vinaigre balsamique rehaussera vos salades, légumes et viandes d'été. La bouteille de 250 ml, gamme Casanova : 11,50€. Léonardi. En épicerie fines, Grande Épicerie, Cours des Halles.

