

cuisine shopping

Du sucre très déco

Sur la table, sur les pâtisseries, dans une boisson ou juste à grignoter, le sucre est aussi là pour le plaisir des yeux ! PAR CATHERINE LAMONTAGNE

1. Trompe-l'œil

Effet pâtissier avec ces cannelés ou ambiance bord de mer avec les hippocampes, ammonites ou coquilles. Chaque sucre correspond à la dose idéale pour une tasse de café. **Ercus**, 6 € les 12 cannelés, 9 € les 30 sucres marins. Rens. : 02 33 59 54 87 et sur www.ercus.fr.

2. Rougissantes

Evoquant des boules de houx, ces perles de sucre qui roulent sous la dent, font leur effet, posées sur vos desserts, et égayent muffins, cupcakes et gâteaux au yaourt. **Eric Bur**, 3,20 € les 85 g. En GMS.

3. En bouquet

A la rose, à la violette ou à la bergamote, ces fleurs irrésistibles sucrées avec délicatesse un lait chaud ou un verre de crémant. **Légendes Gourmandes**, 6,90 € les 125 g. Rens. : 03 85 48 05 64.



4. Insolite Ce sucre nacré aux reflets bronze donne une touche antique à votre service ou vos décors gourmands. **Sucre bronze, Marguerite de Turenne** 5 € les 80 g. Rens. : 05 53 74 40 80 et sur www.affe.fr.

5. A tourner Magie des petites cuillères en sucre blanc et roux qui disparaissent dans la boisson chaude. Une façon toute douce de sucrer. Belle de sucre, 11 € l'étui de 14 pièces. Rens. : 02 38 93 41 41 et sur www.belle-desucre.com.

6. Atout cœur Offrez votre cœur au citron, à

la fraise ou à l'orange, personne ne vous résistera. Surtout s'il parfume un cocktail ou une coupe de champagne (en le faisant pétiller de plus belle !). **Plaisir aux fruits, SiboSibon**, 7,50 € le

bocal de 120 g. Rens. : www.sibosibon.com.

7. Touillette C'est sûr, le thé a fière allure avec ces touillettes pourvues d'un morceau de sucre qui fond en les parfumant (citron, menthe, rose, fraise,

chocolat, Irish coffee). Pour sucrer le café et le chocolat aussi. Coffret sélection, **Marguerite de Turenne**, 3,50 € les 6 pièces. Rens. : 05 53 74 40 80 et sur www.affe.fr.



POMMES À BOIRE

Conditionné en BIB, ce jus de pommes (pink lady, granny, braeburn...) cueillies à la main offre un fruité intense qui lui a valu une médaille d'or au Concours général agricole. Pour autant, son prix demeure très attractif ! **Cœur de Pom'**, les Jardins de l'Orbrie, 5,50 € les 3 litres. En GMS.

LA TENTATION DE L'OURSON

Pour vous qui avez gardé une âme d'enfant, tout le nécessaire à la fabrication du fameux ourson guimauve se trouve dans ce coffret : une plaque à empreintes en silicone, des Chamallows®, les pastilles de chocolat et l'indispensable livre de recettes. **ScrapCooking®**, 35,95 €. Rens. : 02 47 41 81 26, ou www.scrapcooking.fr.



SOS Nos gestes malins



LE POISSON EN PORTEFEUILLE

Débarrassé de son arête dorsale, le poisson est dit « en portefeuille ». En partant de la base de la tête, incisez le poisson de chaque côté de l'arête avec un couteau pointu à lame flexible. Ecartez la chair de l'arête au fur et à mesure. Avec une paire de ciseaux, sectionnez l'arête au niveau de la queue, puis de la tête.

TESTER LA FRAÎCHEUR D'UN ŒUF

Plongez-le dans un verre d'eau salée. S'il se couche au fond à l'horizontale, il est bon coque, brouillé ou mollet. S'il tombe et se redresse pointe en l'air, il n'est plus extra-frais. Faites-le en omelette ou dur. S'il flotte en surface, la chambre à air s'est développée au détriment du blanc. Utilisez-le dans des gâteaux.