

Vite, une tartine !

Les voisins s'invitent pour l'apéro? Pas de problème avec ces spécialités à tartiner riches en goût. Une baguette craquante ou un pain de mie moelleux, et le tour est joué. PAR VALÉRIE BESTEL



1. Chic Au crabe, ces rillettes marines développent des saveurs légères et fines. Assaisonnées au véritable sel de Guérande, elles sont cuites lentement, ce qui préserve leurs qualités gustatives. Guyader, 2,90 € les 150 g, en GMS. **2. Digne d'un chef** Recette raffinée et réussie pour ce crèmeux de chèvre rafraîchi par l'acidulé des tomates confites et le parfum du basilic. Aussi beau que bon. A la table de Mathilde, 3,35 € les 90 g, en GMS. **3. Légères** Façon rillettes, mais nettement moins grasse, cette préparation au poulet élaborée par Gilles Vérot, maître charcutier multi-médaille, est finement relevée de curry. A tartiner sur du pain aux céréales légèrement toasté. Bordeaux Chesnel, 2,50 € les 150 g, en GMS.



4. Nature Fabriquée de façon artisanale dans les Alpes de Haute-Provence, cette délicate crème d'artichauts est assaisonnée d'un soupçon d'aromates (ail et basilic). Sur le Sentier des Bergers, 8,90 € les 180 g, www.surlesentierdesbergers.fr. **5. Super frais** Surprenante, l'édition limitée du célèbre fromage fouetté de Madame Loik, qui adopte le poivron pour la saison. Composé avec des herbes de Provence et relevé d'une touche d'ail, il nous transporte directement dans le Sud. Paysan Breton, 1,75 € les 150 g, en GMS. **6. Un vrai pâté** Esprit terroir pour cette traditionnelle terrine de lièvre parfumée au romarin. Le pâté comme on l'aime, divin sur une belle tranche de pain... de campagne! Eric Bur, 3,65 € les 180 g, en GMS.



ZÉRO BISPHÉNOL

Avis! Le catalogue Tupperware de l'été est annoncé comme un concentré de produits sains. Une nouvelle génération de contenants en polyester thermoplastique (le mot savant) qui a remplacé le polycarbonate, pour une même efficacité, dit-on, et sans bisphénol A. C'en est fini du Tupperware de maman!



LE CHAMPAGNE DES VACANCES

Un tendre moment tête-à-tête, un verre entre filles... fies improvisée... Saisis toutes les occasions de vous amuser cet été. A la plage, jouez-la VIP avec ce champagne rosé dans sa bouteille habillée d'éponge colorée... So hype! Boizel Beach, 45 € le coffret de 2 demi-bouteilles, boizel.com.

HANDS ON

Ça ressemble à un slogan, mais c'est le nom de ce drôle de saladier en mélamine qui nous invite à faire le choix du design. Du deux-en-un, puisqu'il est doté de couverts de service intégrés en forme de mains d'une autre couleur... On adore! Existe en blanc, gris ou vert. Dim. 28 x 28 x 13 cm. Hands on, Joseph Joseph, 45 €, tél. : 05 56 42 11 93.



UN CONCENTRÉ DE DOUCEUR

Ce 100 % pur jus d'orange va combler ceux qui n'aiment pas l'amertume. Le fruit est là et bien là, structuré, avec quelques grammes d'acidité pour ne pas être fade. Sans pulpe, parfaitement équilibré entre jus et velouté, le nouveau Pressade joue en plus la carte du bio. A déguster bien frais le matin et tout au long de la journée.

SOS Une belle tarte aux fruits



TOUJOURS BIEN PRÉSENTÉE...

Disposez toujours les fruits (lamelles de pommes, fraises ou autres) en commençant par l'extérieur et en poursuivant en cercles successifs jusqu'au centre. Pas de moule à tarte? Etalez la pâte sur la plaque du four recouverte de papier cuisson. Repliez le bord pour former un petit bourrelet qui retiendra la garniture.

ET MÊME SANS CUISSON

Pas de pâte à tarte? Improvisez avec 100 g biscuits réduits en miettes mélangés avec 2 de beurre fondu et un peu de sucre pour note croustillante. Réfrigérez 30 min afin faire durcir le beurre. Disposez ensuite les fruits crus (fraises, framboises) ou préalablement pochés dans un sirop (pêches, abricots).