

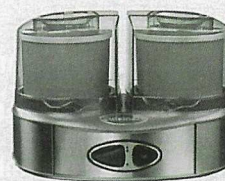
# Les saveurs de l'apéro sur un plateau

Une fois n'est pas coutume, oubliez chips, cacahuètes et saucisson. Tout prêts, ces grignotages recueillent tous les suffrages. PAR CATHERINE LAMONTAGNE



## PÂTISSERIE COMME DES PROS...

... Avec des produits qui apportent un vrai plus à vos préparations. Une purée de fruits, délicieuse dans un dessert ou un cocktail, de l'huile essentielle pour un parfum qui fait la différence, un colorant alimentaire pour des glaçages aux couleurs franches... Toutes ces aides-culinaires précieuses sont disponibles sur le site marchand de l'inventeur du Flexipan! Même les produits sans gluten. [www.gourmandises-guydemarle.com](http://www.gourmandises-guydemarle.com).

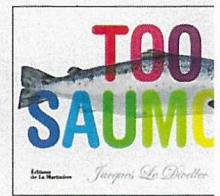


## GLACES MAISON À PROFUSION

Plus rapide et moins énergétique qu'une classique turbine, cette machine à glace permet – grâce à ses deux bols accumulateurs – de réaliser simultanément deux parfums de glace « à l'italienne » en une demi-heure. Alors, prête pour une partie de boules? Duo Cream, Cuisinart, 129 €, points de vente sur [www.cuisinart.fr](http://www.cuisinart.fr).

## LE SAUMON A TOUT BON

Avec lui, tout est permis! Cru en tartare, mi-cuit poêlé d'un côté, piqué en brochettes... Dans ce livre vous trouverez plus de cinquante recettes dont des pas-à-pas avec, les sauces, beurres, courts-bouillons, vinaigrettes et mayo qui vont avec. « Too saumon », de Jacques Le Divillec, maître ès poissons. 13,90 €, éd. de La Martinière.



## L'AGNEAU AUTREMENT

Après l'agneau de sept heures, voici l'agneau en deux temps, trois mouvements! Premiers cours de cuisine gratuits en grandes surfaces, les ateliers Agneau Presto installent leurs fourneaux dans les rayons boucherie. Au menu, des séances de 10-15 minutes pour réaliser une recette suivie de la dégustation. Jusqu'au mois d'octobre. Toutes les infos sur [www.agneaupresto.com](http://www.agneaupresto.com).



**1. Délicates** Ces fines feuilles de pain au romarin sont idéales avec du fromage frais ou de la tapenade. Sur le Sentier des Bergers, 5,50 € les 120 g, épicerie fines. **2. Croquant** Séchage au feu de bois, assaisonnement au curcuma et sauce de soja mettent en valeur ce mélange de fruits oléagineux. Jean Hervé, 7 € les 400 g, magasins bio. **3. Chics** A mi-chemin entre meringue, sablé et langue de chat, ces biscuits saumon-ciboulette font merveille avec un verre de blanc. Les Aristocades, 4,25 € les 65 g, épicerie fines. **4. Pain chaud** Garni de tomate et basilic, ce pain tranché se réchauffe 8 min au four. Préfou, Paso, 3,90 € les 350 g, en GMS.



**1. Escapade marocaine** Dénoyautées, marinées dans des épices à tajine et adoucies de petits éclats de poires, ces olives vertes s'entendent parfaitement avec un rosé frais. Oliv'Box, Soléou, 2,50 € les 200 g, en GMS. **2. Fines** Les mini-flûtes dentelle débarquent à l'apéritif le cœur garni de fromage fondant. On aime l'accord chèvre-baies roses. Gavottes Loc Maria, 1,60 € les 60 g, en GMS. **3. Authentique** Une véritable brandade de Nîmes, sans pommes de terre et bien aillée, à la texture mousseuse et moelleuse. Idéale en dip sur des toasts, ou passée sous le gril. 1879 à l'ail, Brandade Raymond, 5,90 € les 200 g, en GMS.

# SOS Au bon beurre... aromatisé!



## LE RESPECT DES PROPORTIONS

Comptez moitié moins de garniture aromatique que de beurre, soit 50 g d'herbes, épices, zeste et autres condiments pour 100 g de beurre. Si on ne respecte pas cette règle, le beurre perd sa belle consistance et ne peut plus être façonné en rouleau ou en plaquette, comme tout bon beurre aromatisé qui se respecte.

## L'ART DES MÉLANGES

Pour l'apéritif, écrasez-le avec une poignée de fanes de radis ou de feuilles d'orties ciselées. Avec un poisson, mariez-le avec des épices (curcuma, cumin, gingembre), du zeste de citron vert et des feuilles de coriandre. Sur un grillade, imaginez un beurre de pistaches, persil et oignons fanes.