

# PIQUER, CROQUER, TRINQUER!

Notre sélection de tartinables, boissons fraîches et amuse-gueules à déguster sur le pouce tout l'été...

par Chae Rin Vincent

## Fondant croquant

Les ingrédients phares de la traditionnelle ratatouille ont réuni saveurs et couleurs dans cette fabuleuse compote de légumes grillés. L'huile de colza a remplacé l'huile d'olive, mais on retrouve ici tout le charme des recettes provençales qui font chanter les buffets d'été. La même maison propose des ciselés au romarin à tremper sans modération dans la compote. Suggestion de dernière minute : glissez une cuillère de ces légumes fondants sur un œuf cocotte. **Compote de légumes grillés, 90 g, 5,50 € (les 180 g, 8,90 €) ; Ciselés au romarin, 250 g, 5,50 €, Sur le Sentier des Bergers.**



## Belle mer

Les rillettes de st-jacques à la bretonne ont le bon goût de ne pas cacher la finesse du mollusque sous un raz-de-marée de sauce. Celles de saumon et de thon au sel de Guérande s'effilochent délicieusement sur les canapés d'été. Sans colorant artificiel ni exhausteur de goût, voilà des rillettes idéales pour habiller vos blinis, garnir des mini-légumes ou encore un pain surprise en alternant rillettes et herbes aromatiques. **Les Rillettes marines, 150 g, 2,90 €, Guyader, en GMS au rayon frais.**



## Tranches gourmandes

L'une joue la carte de la basse-cour printanière avec une base de volaille fermière agrémentée de fleur de ciboulette; l'autre, veggie, n'est pas à prendre pour une courge malgré ses graines de cucurbitacées, qui apportent une fraîcheur croquante. Les nouvelles quenelles Giraudet font merveille à l'apéro. Tranchées, poêlées et le tour est joué! Tous à vos piques! **Quenelles de volaille à la fleur de ciboulette : 2,70 € la pièce de 80 g ; aux graines de courge : 1,70 € la pièce de 50 g, dans les boutiques Giraudet.**



## Citromate extra

Des citrons frais, des tomates séchées, du jus d'orange, un filet d'huile d'olive, de l'ail et des épices : une recette de caractère pour cette crème qui ne boude ni l'acidité ni l'amertume. Pour notre plus grand plaisir. À dégainer au moindre invité sur une tartine grillée, dans une marinade rapide, un risotto qui décoiffe. Le tout issu de l'agriculture biologique.

Pourquoi s'en priver?

**Citromate Tapas'citron-tomate séchée, 120 g, à partir de 4,50 €, Voyage en Saveurs.**



## Ronde magnifique

Choix cornélien que de sélectionner un seul de ces délices à tartiner. La crème d'artichauts affole le palais par sa finesse; la crème d'aubergine aux épices a eu la bonne idée de se pacser avec une crème au sésame; la sardinaade est impeccable et la confiture d'olives noires au gingembre fait du chavignol de fin de repas tout un plat! Non, et non! Nous ne choisirons pas et reprendrons de tout! Et tout l'été!

**Crème d'artichauts (140 g) ; Crème d'aubergine aux épices (140 g) ; Sardinaade (130 g) ; Confiture d'olives noires au gingembre (155 g), 6,50 € le pot, Château d'Estoublon.**

## Pétales breizh

Des chips au goût marin... L'idée est gonflée. À la vue de l'huître sur le paquet, le sourcil se lève, méfiant. À l'ouverture du sachet, les arômes naturels iodés surprennent par leur intensité, mais ça reste agréable. Au premier croque, nous voilà catapultés sur une plage bretonne. Pas trop grasses, un bon goût de pomme de terre, sans conservateur, sans additif ni exhausteur de goût... Bon vent à ces chips so breizh!

**Chips saveur marine, 125 g, 1,19 €, Brel's, chez Intermarché.**

