

shopping

Épicée

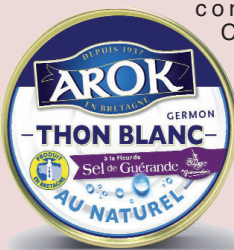
L'ingrédient star de la Hot Chili Sauce Heinz, c'est le piment jalapeno. Accompagné de tomates, d'oignons, de poivrons rouges, d'ail, d'épices et d'aromatiques, il révèle son caractère marqué dans une sauce parfaite avec les viandes grillées au barbecue.



1,75 € les 250 g.

Breton

Fruit d'une coopération 100 % bretonne, entre la conserverie Cobreco et les salines de Guérande, ce thon blanc en boîte est aromatisé à la fleur de sel.



Indispensable pour les salades estivales.
3,30 €.

Sans additifs

C'est la nouveauté des yaourts Les 2 Vaches, la joyeuse marque de produits laitiers. Du lait, des fruits et du sucre bio, des ferments et des arômes naturels : voilà les ingrédients de ces yaourts bio et bons.



1,95 €.

Les fraises sont de retour !

Le fruit préféré des Français est de retour sur les étals. Gariguettes, Ciflorette, Charlotte et fraise ronde sont autant de variétés sucrées, vitaminées et 100 % made in France.

Elles ont tout bon

Les fraises comptent parmi les fruits les plus pourvus en vitamines. La plus intéressante est la vitamine C qui atteint en moyenne 60 mg/100 g, une bonne protection contre les infections virales. Bien que parfumée et sucrée, la fraise figure parmi les fruits les moins caloriques (36 cal/100 g). C'est d'ailleurs un vrai aliment beauté, utilisé en cosmétique pour lutter contre le vieillissement cutané. Des qualités que vous pouvez tester avec un masque maison : écrasez deux fraises bio bien mûres et appliquez-les en pommade assez épaisse sur le visage. Patientez 15 minutes et rincez à l'eau claire.

Mangez-les vite

Choisissez des fraises à la robe rouge vermillon ou orangé bien brillante, c'est un gage de fraîcheur. La collerette et le pédoncule doivent être vert et la forme régulière. Conservez-les dans le bac à légu-



mes du réfrigérateur mais consommez-les rapidement et pensez à les sortir 20 minutes avant de les servir. Il est préférable de laver les fraises sous un léger filet d'eau, sans les

équeuter : elles perdraient toute leur saveur en se gorgeant d'eau. Dégustez-les nature ou en salade, en carpaccio, en mousse, en tarte, en sorbet, en smoothie...

Carpaccio de fraises, vinaigre balsamique et basilic

Pour 4 personnes : 500 g de fraises, 3 c. à soupe de vinaigre balsamique, 1 c. à café de sucre, 10 petites feuilles de basilic, sucre glace.

Faites bouillir le vinaigre balsamique, le sucre et 2 c. à soupe d'eau pendant 3 min dans une petite casserole ou au micro-ondes. Équeutez les fraises, coupez-les en lamelles dans le sens de la longueur et disposez-les sur un plat. Déposez une goutte de vinaigre balsamique sur chaque lamelle, puis répartissez le basilic dessus et saupoudrez d'un nuage de sucre glace. Couvrez d'un film et laissez mariner au frais 30 mn avant de servir.

Précieux rosé

Pour fêter son 90^e anniversaire, la Maison Fabre lance une nouvelle cuvée à la bouteille spectaculaire, ornée d'une étiquette en métal serti de cristaux Swarovski.

À l'intérieur, un rosé AOC Côtes de Provence - assemblage de cinsault, grenache et syrah - à la robe claire et au nez frais de bonbon anglais, d'agrumes et de pêches.

Éditée à 10.000 exemplaires, cette nouvelle bouteille vient enrichir la collection Diadema qui compte déjà de luxueux champa-

gnes, des vins rouges et blancs et des huiles d'olives produits par la famille Gionnotti, propriétaires de vignes et d'oliveraies en Toscane, et distribués par la Maison Fabre.

Vrais diamants

À l'instar des bouteilles de champagne réalisées sur demande



par la marque (les plus chères du monde), une bouteille de rosé a été habillée de véritables diamants par un fameux joillier florentin. « Diadema Diamante » est ornée de 123 diamants montés sur or blanc, soit un poids total de 4 carats. Un exemplaire unique et un cadeau que s'est offert Henri Fabre, grand amateur de vin et de bijoux.

55 €, Tél. : 04 94 13 80 78.