

Petites tartines entre amis

Tout simples, ces mini pots n'ont pas leur pareil pour faire de la moindre tranche de pain un toast chic.



LE MEILLEUR DES RILLETES

Canard au muscadet, canard ou oie mitonnés à l'ancienne, porc du Sud-Ouest, ce quatuor de rillettes revisite la tradition avec élégance. Un fondant à déposer bien épais sur du pain de campagne tiède. **Farandole de rillettes, Comtesse du Barry, 9,90 € les 4 pots de 50 g, tél. : 0 825 00 32 32 (0,15 € la minute) et sur www.comtessedubarry.com**

DES SARDINES AUTREMENT

Une texture facile à étaler sur des blinis et un bon goût de sardine confite avec des tomates séchées et des herbes. On aime ce concentré de saveurs, à relever de deux gouttes de citron. **Tartines Créatives, A. Parmentier, 1,65 € les 125 g, en GMS.**



du citron et fruitées de la poire et de l'amande... Le tout coloré de safran. Du jamais vu ! **Oliviers & Co, 7,50 € les 100 g, tél. : 0 800 03 28 96 (appel gratuit).**

SAVEURS DE MEDITERRANÉE

Une rencontre éclatante aux accents méditerranéens, entre une pâte d'olives finement parfumée et de minuscules dés de citron qui stimulent les sens. Un régal avec un blini au saumon ou une tartine marine. **Tartinade d'olives au citron, Maille, 4,95 € / 100 g, Boutiques Dijon et Paris et www.maille.com**



LA PROVENCE ET LES ÉPICES

Parmi les dix-huit recettes à base d'amandes broyées, d'huile d'olive et de purée de pois chiche, on apprécie la note épicée originale du courgette-curcuma, délicieux sur des toasts avec du poulet grillé. **Les Pastinades, 4,20 € les 90 g, Rens. : www.lespastinades.com**



INÉDIT

Créée par Attilio di Fabrizio, un chef italien réputé, cette pâte fait danser les papilles entre les notes iodées de l'oursin, acidulées



DOUCEUR BRETONNE

Difficile d'imaginer que ces rillettes riches de 50 % de noix de Saint-Jacques écossaises travaillées fraîches avec de la crème et des aromates puissent offrir autant de finesse et de légèreté... Délicat sur des biscuits fins. **Albert Ménès, 4,82 € les 90 g, en GMS et www.albertmenes.fr**



La date indiquée sur les yaourts est une DLUO, date limite d'utilisation optimale. En clair, on peut les consommer sans risque quelques jours après, dès lors qu'ils sont conservés au froid. Les qualités organoleptiques s'amointrissent : les « bonnes bactéries » disparaissent, et le goût est plus acide.



Pour aller plus loin...

>> **Les mirabelles de Lorraine, c'est maintenant!** Jusqu'à fin septembre, les producteurs vous garantissent **qualité, parfaite maturité et super prix!**

>> **Il reste un mois** pour vous inscrire au **Championnat de France de cuisine**

amateur. Pour tout rens. : www.cuisineamateur.com

>> **La vache qui rit** a ouvert sa « maison » à Lons-le-Saunier, sorte de **musée interactif** à la gloire de la plus décalée des vaches du Jura, rens. : www.lamaisondelavachequiri.com

POLAND / KUPITERWACZES

Le top 2 des petits pratiques

GLACE PILÉE À VOLONTÉ

Enfin une solution facile pour obtenir de la glace pilée ? Versez un peu d'eau dans ce moule en silicone platine flexible, glissez-le 1 heure au congélateur, et enroulez-le sur lui-même pour faire tomber de tout petits glaçons. **C'Rush, Lekue, en bleu, anis ou turquoise, 17 € les deux, www.lekue.fr, tél. : 01 40 13 01 23.**



MINCE, MA PASSOIRE!



En silicone, elle se plie en accordéon (4 cm d'épaisseur). Trois pieds et ses poignées en acier lui confèrent stabilité et bonne prise en main. **Rösle, 6 coloris, 39,90 € (diam. 20 cm), tél. : 03 85 25 50 40.**