

CUISINE / NOUVEAUTÉS

Plus de Nouveautés



22.07.2008

PETITS POTS ENTRE POTES

ELLES ONT BEAU ÊTRE CHIC, LES MODEUSES VERRINES NE TIENNENT PAS LE CHOC À L'HEURE DES APÉROS NOMADES. UN DRINK IMPROVISÉ À PARIS PLAGES ? REMPLISSEZ PLUTÔT VOTRE PANIER DE PETITS BOCAUX DE PÂTES À TARTINER SALÉES. VOICI NOS PRÉFÉRÉES.

Par Lucile Escourrou

La nouvelle Collection Légumière d'Oliviers & Co. ouvre le bal estival avec six arrangements de saveurs signés par des chefs. Gérard Passédat joue la carte du Sud avec une Crème de Fève au Romarin, à tartiner froide ou chaude, selon les circonstances et les affinités de votre palais.

Toujours au rayon légumes secs, la Piétinade Verte de pois cassés cuisinés au vin et à l'huile d'olive de Rue Traversette nous a rendus complètement accros. Véritable caméléon, elle décuple les arômes torrifiés d'une tartine de pain grillé aussi bien que la fraîcheur d'un bâtonnet de poivron.

Avec leur base aux amandes de Provence, Les Pastinades de Valensole s'inspirent des tapenades d'olives. Mélangée à un yaourt, la saveur Poulet-Citron (avec une pointe de coriandre) décline une version dip aux notes goûteuses et acidulées.

Tout poisson, La Ribambelle des Mises en Bouche de Comtesse du Barry joue l'originalité ludique avec des minipots aux accords recherchés, à faire tourner entre les invités. La Brandade de Haddock au gingembre est définitivement notre petite préférée.



D. R.

LES PASTINADES DE VALENSOLE Pastinade Poulet-Citron aux Amandes de Provence. www.lespastinades.com, 3,60 € le pot de 90 g

