



Shopping



Panier de fêtes

Vous êtes derrière les fourneaux cette année ? Laissez-vous aider par ces produits aussi gourmands qu'originaux qui vous faciliteront la vie en cuisine.



1. Petits plus Ces 12 mignardises compléteront à merveille la fin du repas au moment des cafés ou des tisanes. **Casino : 5,86 € les 12 mignardises (165 g).**
2. Pas de souci, il est déjà cuit ! On ne cuisine pas du homard tous les jours ! Et sa cuisson peut être vite ratée... pas de casse-tête avec ce homard prêt à déguster et certifié MSC, provenant d'une pêche durable. **Escal : 10,50 € le homard de 350 g.**
3. Collier de perles On connaît déjà les œufs de poisson et les perles au sauternes, pourquoi

ne pas goûter cette année les perles de vin de porto ? À mettre partout : noix de saint-jacques, canard aux figues et même fromages de chèvre pour une touche d'originalité ultra-facile. **Franprix : 2,95 € le pot de 250 perles de vin de porto (30 g).**
4. Loisirs créatifs gourmands ! Ces petits crayons de coulis surgelés sont à mettre sur la table pour que chacun puisse décorer son assiette de façon très gourmande ! **Darégal pour Picard : 2,70 € le crayon de coulis (50 g), betterave et gingembre, basilic, poivron rouge et**

romarin, poivron jaune et thym citron.
5. Saveur sucrée salée Ce foie gras prend des allures provençales avec un clin d'œil aux fameux treize desserts de Noël. Vous y trouverez donc un cœur de fruits secs légèrement torréfiés sur un caramel de miel et un assaisonnement de vieil armagnac. **Comtesse du Barry : 32,50 € la boîte de pressée de foie gras mi-cuit (200 g).**
6. À accrocher au sapin... ou à déposer sur les serviettes des invités comme petits cadeaux gourmands. À couper



10



11



7



8

à l'horizontale pour avoir de belles tranches en forme d'étoiles ! **Franprix : 1,50 € le mini-pandoro (100 g).**

7. La douceur de la Provence Avec du foie gras ou des fromages de chèvre, ce confit de figues apporte de l'originalité à votre dégustation et change du confit d'oignons ! **Nos régions ont du talent, E. Leclerc : 1,31 € le pot de confit de figues (150 g).**

8. Révolution ! Non seulement ce caviar n'est plus inaccessible mais en plus il est français ! À déguster en famille ou entre amis pour un moment

de partage de gastronomes ! **Leader Price : 9,99 € la boîte de caviar français (15 g).** **9. Raconte-moi une histoire** Le bonhomme de pain d'épice remporte toujours autant de succès ! Voici un pack avec en plus l'emporte-pièce offert... parfait si vous avez des petits pâtisseries autour de vous ! **Marlette : 7,95 € le pack « biscuits gingerman » (320 g).** **10. Agrumes délicats** Voici un doux mélange à mettre sur la table du petit déjeuner le 25 ou à utiliser pour les recettes sucrées-salées de Noël : un miel

de citronnier et un miel de mandarinier agrémentés d'une rondelle d'orange confite. Délicatesse assurée ! **Famille Mary : 8,90 € le pot de miel de Noël (360 g).**

11. Nouvelle coupe Avec ces « découpes généreuses », vous n'aurez pas du tout la même sensation qu'avec des tranches larges et très fines : vous apprécierez alors toute l'onctuosité du saumon et son fondant en bouche. **Labeyrie : 13,59 € les 220 g de découpes généreuses « saumon fumé de Norvège », « saumon fumé sauvage » ou « saumon fumé bio ».**

PHOTOS PRESSE

Les prix sont donnés à titre indicatif et sont susceptibles de changements.