

LA CUISINE FACILE

des vacances

Crème douce pêche-abricot

Une autre façon de manger les laitages...



Gélatine : 3 feuilles
Faites ramollir les feuilles de gélatine dans l'eau froide.



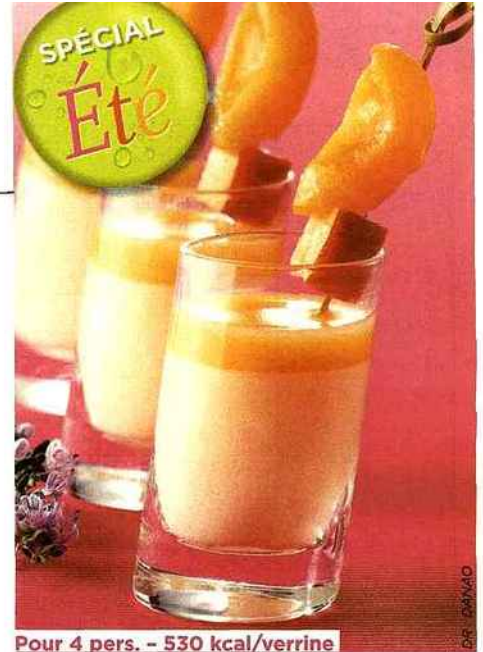
Crème fleurette entière : 500g
Dans une casserole, chauffez à feu doux la crème.



Sucre semoule : 80g
Ajoutez-y le sucre...



Danao pêche-abricot : 25cl
... et le Danao, jusqu'à ébullition. Hors du feu, ajoutez la gélatine et laissez refroidir. Versez dans des verrines et laissez prendre 3 h au froid.



Pour 4 pers. - 530 kcal/verrine

Le plus Closer :

Les amateurs parfumeront leur crème d'extrait de vanille, de fleur d'orange ou de sirop. Au moment de servir, rajoutez une couche de gelée ou de confiture et piquez une brochette de fruits frais.

LE PRODUIT NOMADE

DE L'ÉTÉ

FONDANTS À SOUHAI
Non seulement les p'tits dés Soignon sont mignons, mais surtout, ils sont bons ! Avec leur saveur tomate basilic bien présente, on peut les picorer à l'apéro ou les mettre dans une salade. Il en reste ? Pas de problème, le sachet est refermable. **135 g, 2,12 €, en grandes surfaces.**



3 eaux pétillantes aromatisées au banc d'essai



5/10 PERRIER
Loin du « Perrier rondelle », ce mix saveur orange-litchi a laissé le jury dubitatif. On retrouve l'agréable pétillant de l'eau de Perrier, mais cette note de bonbon chimique sucré n'a pas vraiment séduit. **Mix, 1,25 l, 1,35 €, en grandes surfaces.**



10/10 LA SALVETAT
Que du naturel et zéro calories pour cette eau aromatisée à la pêche. Ses très fines bulles titillent agréablement les papilles. Rafraîchissante, elle ne laisse aucune lourdeur en bouche. Voilà un jury séduit. **1,25 l, 1,10 €, en grandes surfaces.**



8/10 ST-YORRE
Tonique, cette saveur peu sucrée est à réserver aux amateurs de sensations fortes qui cherchent une haleine fraîche ! Réfrigérée, l'effet glaçon de la menthe forte est incontestable. **Refresh, 4 x 50 cl, 2,60 €, en grandes surfaces.**

RÉALISATION : COLINE LIANCOURT ET JOCELYNE DE AMORIN