



**1/ Céréale** Découvrez le lentillon. Ce légume sec, au léger goût sucré, est cultivé sur les sols de craie typique de la Champagne. Son originalité : il pousse en association avec le seigle qui lui sert de tuteur. Lentillons, Louise Bon. 5 € (500 g). [www.louise-bon.fr](http://www.louise-bon.fr)

**2/ Noix pressée** Plus épaisse et plus sucrée que le lait de coco, cette crème de coco est onctueuse à souhait. Parfaite pour réaliser les desserts. Crème de coco, Suzi Wan, 1,46 € (200 ml). En GMS.

**3/ Menu clé en main** Une idée originale que cette collection qui propose dans chaque livre un menu unique mais complet (5 plats!), concocté à chaque

fois par un chef différent autour d'un thème. Toutes les recettes sont clairement expliquées et détaillées, étape par étape, avec de nombreuses photos à l'appui. Déjà parus : "Dimanche en famille" par Yves Camdeborde, "Tomates grands crus" par Benjamin Toursel, "Retour de pêche" par Jean-Paul Abadie. Photos Laurent Séminel. 32 pages. 9,50 € chaque. Éditions Menu Fretin.

**4/ My bag is rich** Cet élégant sac isotherme vous permettra d'apporter chez vos amis une bouteille à la bonne température. Porte-bouteille isotherme, Pack e3 Fly. 25 €.

**5/ Chandeleur** Pour faire facilement glisser la crêpe dans l'as-

siette, cette poêle possède un rebord moins haut sur le côté. Un avantage conséquent pour tous les gourmands qui pourront encore plus vite engloutir les crêpes ! Ø 30 cm. Poêle Mastrad chez Kookit. 50 €.

**6/ Au frais** Ce plat de service comporte un élément réfrigérant qui permet de garder les aliments au froid. Un peu comme chez le poissonnier ! Plat de service, Rue de la Plage. 79,95 €.

**7/ Décollage immédiat** À tous les amoureux de la Thaïlande, rendez-vous dans votre magasin Picard le plus proche. Ces chercheurs de saveurs sont allés dénicher sur place des recettes

délicieusement parfumées dont ils se sont inspirés pour composer des plats qui vous feront voyager sans passeport ni valise... Salade de papaye verte, Picard. 1,95 €.

**8/ Protection anti-choc** Fini l'économique ou le couteau d'office, il suffit à présent de frotter les légumes et les fruits à chair ferme avec ces gants magiques pour que les salétés soient éliminées. Gant Potato, Kitchen Bazaar. 8,50 €.

**9/ Bonne pâte** Sans ajout de sucre, graisse, sel ou arômes, cette pâte obtenue à base de noix de cajou broyées apportera onctuosité et exotisme à vos préparations salées ou sucrées. Pâte de cajou, Ethiquable. 3,95 € le pot de 220 g. En GMS.