

## JAMONS sublimes

En Andalousie, la famille Domecq élève des porcs sauvages 100 % ibériques, nourris aux glands (bellota) jusqu'au bout des pattes! Avec un affinage de 3 ans minimum, ces jambons révèlent des arômes puissants, variant selon l'endroit où sont prélevées les tranches.

**Coffret 3 Arômes, 3 x 100 g, 160 €, Juan Pedro Domecq.**



© Prince de Bretagne - Expression.

## MARS

ramène sa fraise

Longue, juteuse, ferme et fondante à la fois, avec ce goût sucré de la promesse des beaux jours et une pointe d'acidulé, c'est la Gariguette, pardi! La première des fraises françaises. À croquer, émincer en carpaccio... ou, plus original, en tartare associée à de la tomate.



## Bon, le lentillon

Variété ancienne méconnue, le lentillon de la Champagne se prête volontiers aux déclinaisons chaudes, tièdes et froides. Cette petite lentille rose pâle à la peau fine et fondante, avec un petit goût de noisette légèrement sucré, nous ravit.

**500 g, 6,50 €, Louise Bon.**

# ENVIES GOURMANDES

Artisans, petites boîtes ou industriels: d'où qu'elles viennent, on aime tester les nouveautés, se réjouir des innovations et faire découvrir de bons produits à cuisiner... ou à croquer direct, allez, juste pour Pâques!

par Chae Rin Vincent

## pâte à modeler

Façonner toutes les formes et épaisseurs au gré de nos envies: voilà un bon pâton, pour ceux qui n'ont pas toujours envie de tourner rond. Pâte feuilletée 350 g, 1,95 € - existe en version brisée (350 g, 1,95 €) et pizza (400 g, 2,40 €). Francine, en vente au rayon frais des GMS.



## Conter rosette

Jadis, on rasait la tête du prier; aujourd'hui, on racle avec délicatesse la Tête de Moine. Avec un affinage en cave de minimum 4 mois, cette version AOC Réserve présente une pâte plus fine et plus onctueuse que la traditionnelle. Tête de Moine, 2 kg environ, chez les bons fromagers.



## Sans

Garder la texture et le plaisir d'un produit de farine de ce dernier il faut tout un programme pour la nouvelle gamme de La Vie Claire dédiée aux intolérants à la farine de blé. Pari tenu pour un pain préfabriqué aux graines de blé. Encore meilleur toasté. 400 g.

La Vie Claire