

MARCHÉ DE NOËL



38



39



40

Un parfum de truffe

38 Sel parfumé

Pour une note chic et raffinée, un sel parfumé à la truffe blanche. En touche légère sur des noix de saint-jacques, une brouillade d'œufs, un carpaccio ou sur une purée.

Sel à la truffe d'été, Maison Pebeyre, 4,50 € les 50 g, Monoprix.

39 Comme en Italie

De vrais gnocchis réalisés avec des pommes de terre fraîches, cuites à la vapeur pour une texture souple et moelleuse. Agrémentés de truffe, ils accompagnent parfaitement poularde et chapon. Prêts en 3-4 min, juste passés à la poêle. On aime beaucoup !

Gnocchis à la truffe, Issimo, 3 € les 250 g, en GMS.

40 Du caractère

Ces fines tagliatelles fraîches parfumées aux éclats de truffe, quelle belle idée ! Une fois cuites al dente, elles dégagent un parfum subtil. Elles sont idéales en accompagnement d'une volaille ou d'un rôti de veau.

Tagliatelles à la truffe, Les Créations, 2,50 € les 250 g (2 personnes), Intermarché.

Les goûts du pain

41 Coloré

Voici un pain raffiné et original imaginé par le MOF boulanger Frédéric Lalos. On est séduit par ses discrètes notes de curcuma et sa mie généreusement parsemée de petits morceaux de figue et de sésame noir. Peu sucré, il est parfait avec un foie gras.

Pain au curcuma et fruits secs, Frédéric Lalos, 1,90 € le pain de 280 g, Monoprix.



41

42 Généreux

Ce pain de seigle est truffé de fruits secs (figes, cranberries, abricots, noix, noisettes et raisins) et parfumé de miel. Il s'accorde à merveille avec le roquefort ou un stilton.

Pain de seigle au miel et aux 5 fruits, 4,30 € les 400 g, dans les boulangeries Paul.



Tout en douceurs



43

43 Clémentine jolie, jolie

Sublime et brillante clémentine de Corse confite. Une gourmandise un peu désuète mais

tellement délicieuse. Elle éclate en bouche et son jus acidulé explose de saveurs. On adore !

Clémentine confite, De Neuville, 1,45 € l'unité, boutiques De Neuville.

elles se dégustent avec plaisir sans modération. Une vraie douceur.

Bonbons de chocolat, L'Éclair de génie, 11 € les 16 bonbons, Monoprix.



44



45

44 Billes de chef

Christophe Adam a réalisé pour les magasins Monoprix de délicieuses bouchées toute rondes et craquantes. Au praliné caramel ou praliné noisettes,

45 Gonflé

Un énorme panettone à partager. Un vrai délice, aérien, gourmand avec ses raisins secs, ses écorces d'orange et de cédrat confites. Il se déguste par pure gourmandise.

Panettone, Motta, 10,90 €, 1 kg, dans les GMS.