



## CUISINE QUOI DE NEUF?



**Le Petit Duc à Paris.** Quand l'enseigne de Saint-Rémy-de-Provence monte à la capitale, tous les calissons, nougats, pâtes de fruits, pralines, biscuits tradi, fleurs cristallisées et autres gourmandises sont du voyage. 31, AV. RAPP, 7<sup>e</sup>, PETIT-DUC.COM.

# Tout new tout bon

Par Litza Georgopoulos et Émilie Jeambu



**Festin argentin à la maison.** Toutes les recettes de ce qui a fait le succès de Clasico Argentino (3 restaurants et un food truck à Paris) : chaussons fourrés – à la viande, au fromage, etc. – et glaces, dont celle à la confiture de lait, une tuerie ! EMPANADAS ARGENTINAS, ÉD. MARABOUT, 18,95 €.



**Les farines créatives Francine.** Au curry, à la tomate ou aux légumes verts, en jaune, en rouge ou en vert, elles réinventent les goûts et les couleurs de nos recettes classiques de tartes, de crumbles et de muffins... 2,10 € LA BOÎTE DE 500 G, EN GMS.

**Les recettes solo de Picard.** Thaïe, terroir, végétarienne, indienne, nordique, ces 5 « box » présentées en version monodose avec leur petite fourchette sont parfaites au déjeuner. 3,50 € L'UNE, PICARD.FR.



**Le Shichimi.** Ce mélange de piment rouge, graines de pavot, sésame, chanvre et algues nori s'utilise dans la cuisine japonaise pour relever une soupe miso ou des nouilles sautées, faire mariner du poisson cru ou des blancs de poulets à la sauce teriyaki. 24,95 €, NATUREETDECOUVERTES.COM.



**La mini-caffetière.** Elle a toutes les qualités de sa grande sœur Nescafé Dolce Gusto, et son format réduit est appréciable dans les petits espaces ou chez les buveurs occasionnels de café, thé, chocolat (choix de 30 boissons)... MINI ME DE KRUPS, EXISTE EN ROUGE ET EN NOIR, 99 €, DOLCE-GUSTO.FR.

**La confiture Fioridifrutta Citrons.** Cette préparation bio, naturellement sucrée (élaborée avec du sucre de pommes), fait la part belle à l'agrumes jaune, qui est non mixé façon marmelade. Top en cuisine et sur les tartines. ENV. 3,20 € LES 250 G, RIGONI DI ASIAGO, EN GMS ET MAGASINS SPÉCIALISÉS.



### Micro infos

**L'Italie sans gluten.** Treo le traiteur ritale lance une gamme de pâtes, focaccias, tiramisus, cheesecakes... à base de farine de riz. En GMS et sur eatglutenfree.eu. **La France en fêtes.** Du 14 au 29 septembre, la **Semaine du manger local** met en valeur les producteurs et artisans d'Île-de-France (mangeonslocal-en-idf.com). Du 20 au 22 septembre, la **Fête de la gastronomie** propose dans toute la France banquets, repas, dégustations, découverte de produits, présentation des métiers concernés, visites... (fete-gastronomie.fr). Du 16 au 22 septembre, les chefs sont sur leur 31 pour **Tous au restaurant**, et on paye 1 repas sur 2 (tousaurestaurant.com)!