



► 1 août 2018 - N°1413

► Shopping



LE BOSS
 C'est le nom de ce blender, et c'est mérité! Avec ses 6 lames acier, ses 5 programmes et ses 12 vitesses, il peut remuer, battre, hacher, mixer, réaliser des desserts glacés. Et son bol de 2,5 l est adapté aux grandes tablées.
 549,99 €, Riviera & Bar.

« Glaces sans sorbetière »

Avec 4 ingrédients et quelques heures au congélateur, l'auteure propose des recettes de glaces aux fruits, au chocolat, des nicecreams (glaces végan légères)...
 Stéphanie Bulteau, 9,95 €, éd. Mango.



En pot ou en bâtonnet ?

Végan et bio, cette glace artisanale est sans colorant, ni conservateur, ni additif. Parfum matcha latte à la vanille, 500 ml, 6,90 €, Maison Alpérel.



Un sorbet cassis avec des morceaux pour retrouver les saveurs du fruit. Parfum cassis, 900 ml, 3,98 €, Les Petites Folies, Toupargel.



Kiss kiss mang mang, un sorbet bio à la mangue, coulis de framboise, noix de coco râpée. 500 ml, 5,20 €, What?! The French.

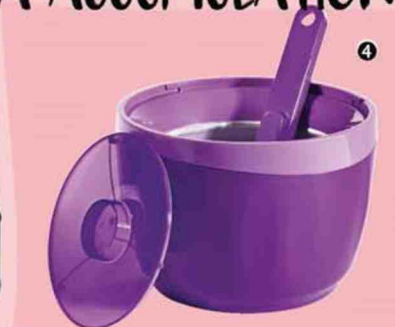


QUOI DE NEUF AU

Du matériel, des recettes, des nouvelles marques encore plus délicieuses... On va déguster des glaces tout l'été! PAR JULIETTE JOSSE



4 SORBETIÈRES À ACCUMULATION DE FROID



1 PASTEL

Un look vintage tout droit sorti des années 50... et à prix mini.

■ Sorbetière Vaniglia, bol de 1,5 l, 29,99 €, Casa.

2 RÉTRO

Parfum fraise ou vanille? Plus besoin de choisir avec ses doubles bols.

■ Sorbetière Retro Serie, bols de 2 x 500 ml, 69,99 €, Siméo.

3 INOX

Vous rêvez d'un matériel de pro à prix accessible? Ne cherchez plus!

■ Sorbetière ICE40BCE, bols de 2 x 1 l, 129,99 €, Cuisinart.

4 FLASHY

Le produit idéal pour se lancer sans investir tout son budget.

■ Sorbetière Ultra-Violet, bol de 1 l, 30 €, Brandt.



► 1 août 2018 - N°1413

Cette recette fait la part belle aux fruits, pour craquer sans culpabiliser. Parfum fraise-pastèque, 5 bâtonnets, 2,50 €, Picard.



Glace allégée, végan, sans gluten, ni lactose, ni sucres ajoutés, gourmande! Parfum noix de coco & biscuit choco', 330 g, 5,05 €, Mes Petites Folies.



Préparée avec du lait de coco, elle est idéale pour les flexitariens et les intolérants au lactose. Parfum chocolat, 380 g, 2,50 €, Veggie Marché, Intermarché.



Set pour confectionner coupelles et cornets maison, en silicone, 34,99 €, Mathon.

Recette

PÂTE À CORNETS

■ 125 g de sucre ■ 60 g de beurre ■ 1 œuf ■ 12,5 cl d'eau chaude ■ 125 g de farine.
Faire fondre le beurre. Mélanger le beurre fondu avec l'eau, l'œuf et le sucre. Ajouter la farine, mélanger à nouveau. Laisser reposer la pâte 1 h avant utilisation.

RAYON GLACES?

Cocktails glacés

Quand les esquimaux (« popsicle » en anglais) rencontrent les cocktails, cela donne des « Poptails ». Des sorbets aux parfums de spritz, mojito ou limon colada. Sans colorant ni additif, avec un taux d'alcool modéré (4,5 %) et moins de sucre. Pourquoi s'en priver? 4,50 € l'un ou 6,95 € la boîte de 4, Poptails by Lapp.



CROQUE-CAROTTE

Les carottes n'ont jamais été aussi bonnes... Utilisez n'importe quels fruits pour faire de délicieuses glaces maison. Miam! Moules à glace en polypropylène, 16,30 € les 6, PA Design.

Prix donnés à titre indicatif. Adresses en fin de magazine.



FROZEN YOGURT

Confectionné à partir de yaourt à 0 % de matière grasse et de lait écrémé, ce yaourt glacé peut se déguster (presque) sans modération. Onctueux et léger, on y ajoute un coulis puis... une multitude de toppings (fruits frais, amandes caramélisées, billes de litchi, granola, bonbons) pour le rendre encore plus gourmand! Tous les parfums sont sans gluten et il existe aussi une version sans lactose.

Bliss cup, à partir de 5,50 €, avec toppings à volonté, California Bliss.