



Shopping

Mini-tablettes à croquer

Et si les fêtes de Pâques étaient l'occasion de vous initier à tous les secrets de la fabrication du chocolat ? Commencez par le commencement... Réalisez vous-même vos mini-tablettes grâce à ces moules pratiques et adaptés.

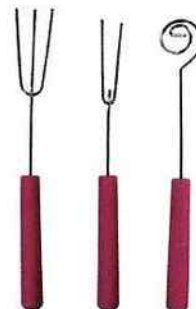
www.cuisineaddict.com
Moule Mini-Tablette silicone, Easy Choc, 9,90 €



Pour les addicts au chocolat !

Une pique trident, une fourchette spirale et une fourchette à deux dents, voici les trois accessoires indispensables pour réussir et réaliser facilement l'enrobage de vos friandises maison.

www.misspopcake.com
Set enrobage, Misspopcake, 6 € le lot de trois



Le caviar des gourmands...

Réputée pour son incomparable caviar impérial de Sologne, La Maison Nordique s'adresse cette fois-ci aux bécasses sucrées avec sa toute dernière création : le caviar de chocolat ! Brillant, croquant et explosif en bouche, à goûter sans tarder !

www.lamaisonnordique.com
Boîte de caviar de chocolat, La Maison Nordique, 4,50 € les 40 g ou 9 € les 125 g



Des idées à glisser dans votre panier...

Explosifs !

Faites pétiller vos plats et desserts avec les suc' pétillants aromatisés, à saupoudrer en finition dans les laitages, les salades de fruits, sur les mousses au chocolat ou les coupes glacées... Ce sucre magique se met à pétiller dès qu'il entre en contact avec la langue.

www.gourmetinlove.fr
Suc' pétillant aromatisé, Gourmet in Love, 3,50 € le sachet de 35 g



Idéal pour les recettes minutieuses

Conçu pour ne pas prendre de place dans les placards, ce set se compose de 8 cuillères doseuses empilables. Pratiques et flashy, les 8 cuillères Nest Measure permettent de doser vos ingrédients de 1,25 ml à 250 ml.

www.madeindesign.com
Cuillères doseuses Nest Measure, Joseph Joseph, 14,99 € le set de 8

Diabolique

Avis aux amateurs de la fameuse barre infernale, une des spécialités les plus gourmandes de François Pralus, une quatrième version arrive en boutique : la barre infernale orange ! Le croquant du chocolat noir 75 % s'associe à un gianduja à l'orange garni de petits morceaux d'oranges confites. À tomber !

www.chocolats-pralus.com
Barre infernale orange, François Pralus, 9,50 € les 160 g





Café pimenté

Ces bonbonnières en provenance directe de Madagascar renferment des friandises à la fève de cacao, les «cacaotines». Elles accompagneront divinement votre café et se déclinent en plusieurs saveurs.

www.histoiredegout.com
Bonbonnière tressée, Quai Sud, 14,95 € les 250 g

Élégantes et modernes

Ces six tasses au design et au graphisme scandinaves sauront accompagner vos plus belles préparations gourmandes à l'heure du café. Pratiques, elles sont associées à des soucoupes en bambou à la ligne épurée.

www.maisonsdumonde.com
Coffret de 6 tasses Copenhague, Maisons du Monde, 22,99 € les 6



Ultra ludique !

Cette collection d'emporte-pièces Progiotti reprend les formes des créations iconiques d'Alessi. Ainsi, vous pourrez réaliser des petits sablés en forme de cafetière, de bouilloire, de casserole, de théière, de petit bonhomme ou encore de tire-bouchon ! Une excellente idée cadeau, à offrir ou à s'offrir.

www.madeindesign.com
Emporte-pièces Progiotti, Alessi, 30 € le lot de 6

Les beaux jours pointent le bout de leur nez... Profitons-en pour faire place neuve en cuisine ! À vous les incontournables de printemps à se procurer sans tarder !

Textes : Amélie Lamirand



Pour offrir et faire plaisir

Réalisez des chocolats maison et offrez-les à vos proches en les glissant dans ces jolis emballages. Sachets, supports papiers, étiquettes et rubans, tout est là pour embellir vos réalisations.

www.maisonsdumonde.com
Sachets chocolat Manège, Maisons du Monde, 5,99 € les 6

À râper !

Même si le bon vieil économe fait l'affaire la plupart du temps, voici qui pourrait vous convaincre d'en changer. Cette râpe, signée Microplane, bénéficie d'une petite coupelle qui permet de ne pas perdre une miette de votre chocolat préféré.

www.microplane.com
Râpe cup, Microplane, 14,95 €



Sélection



Drôles d'animaux... à croquer !

(1) Le caméléon par Vincent Guerlais – 22 € (290 g dont 50 grammes de fritures), une partie des bénéfices sera reversée à l'association MIRANA Enfants de lumière. www.vincentguerlais.com
(2) Le perroquet rouge par Lenôtre – 55 € (250 g), www.lenotre.com (3) Les poules par Patrick Roger – à partir de 55 €, www.patrickroget.com (4) Victor par Yves Thuriès – 37,90 € (env. 15 cm), www.yvesthuriès.com