

Réussir



son.

Pain

RECETTES SALÉES
RECETTES SUCRÉES

TOUS LES
CONSEILS

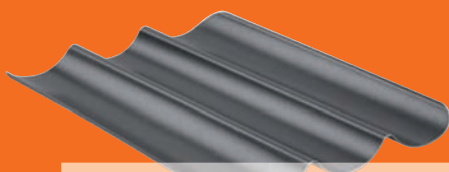
+50 RECETTES

- Fougasse du sud
- Pain à la menthe
- Pain au fromage
- Pain au safran
- Pain d'épeautre
- Pain à l'oignon
- Les petits pains
- Pain aux noisettes
- Pain Viennois

*Faire son pain
soi-même,
quel plaisir et
quel régal !*



Les meilleures recettes



Tefal met la baguette « home made » à portée de tous avec le Moule Baguettes qui permet de cuire 3 baguettes simultanément dans son four ! Simple comme bonjour ! Et avec le revêtement Expert antiadhésif exclusif Tefal, le démoulage se fait en moins de temps qu'il ne faut pour croquer ces délicieuses créations boulangères ! 15,99 euros.



Composé de viognier et de grenache blanc, Alma Soror, cuvée prestige du Château de la Tuilerie, est limpide et brillant. Des arômes d'abricot, de vanille et de pêche blanche explosent en bouche avec beaucoup de finesse et d'ampleur. Merveilleux avec des fromages de chèvre. 19,50 euros chez les bons cavistes.



On aime le côté familial et traditionnel de cette boule de pain de campagne de 500 g, farinée et confectionnée à base de blé et de seigle. On la passe au four pour se régaler de sa mie aérée et moelleuse, et de sa croûte bien croustillante. La pièce de 500 g 2,95 euros. PICARD/ Les Pains Campailou, un festival de saveurs pour les fêtes ! Ce pain en forme de cœur idéal pour décorer les tables de fête est gorgé de noisettes, d'abricots et de raisins secs contient en plus des épices douces (cannelle, cardamome...) typiques des marchés de Noël qui en font un pain de fête irrésistiblement gourmand. Campailou Cœur/Noisette, le grand format (300g), entre 3 euros et 3,50 euros, le format individuel (65g) entre 0,70 euros et 0,90 euros dans les boulangeries Ronde des Pains <http://www.rondedespains.com> / Campailou Figues, un mélange harmonieux sucré-salé dominé par un doux parfum de miel. Environ 8,18 euros/kg. Campailou Noix, toutes les saveurs et le croquant des noix ! Environ 8,86 euros/kg. Participez aux Concours recettes Campailou ! Tous les consommateurs gourmands inspirés par les pains Campailou sont invités à créer leur propre recette à base de pain Campailou. Pour participer il suffit de se connecter sur www.campailou.com. A gagner : 35 coffrets cadeaux Wonderbox « Restaurants coups de cœur MICHELIN » d'une valeur de 99,90 euros



Le second millésime de Rollan de By Rosé (Bordeaux Rosé) est un vrai vin de gastronomie ! Il se déguste autour de plats d'été et peut accompagner des mets aussi puissants que rougets, anchois, recettes au piment, cargolade du Roussillon, jambon Serano, chorizo,... et enchantera tous les palais, à l'apéritif comme au repas. 6,50 euros (en vente entre autre chez Franprix) Magnum : 13,60 euros - Double Magnum : 41,50 euros (sur demande au château). Domaine Rollan de By 05 56 41 58 59 www.rollandeb.com / Avec du chèvre, dans ou sur le pain, un vin blanc AOC Coteaux du Vendomois, un mariage de produits du même "pays", une AOC peu connue. Un blanc 100 % Chenin Montagne Blanche 2009 de la Cave Coopérative du Vendomois à Villiers sur Loir - 02 54 72 90 69 - cavedu-vendomois@wanadoo.fr. Prix TTC départ cave : 4 euros également chez les cavistes / Un sweet Bordeaux avec du pain au roquefort ou du pain et des pâtes persillées : Loupiac Château Ségur du Cros 2005 8,90 euros chez Carrefour / Avec un bon pain de campagne : Queen of Syrah 2007 de la Cave de Tain l'Hermitage Prix TTC départ cave : 3,95 euros. Un vin accessible et original, à l'habillage tendance Cave de Tain 04 75 08 20 87 - contact@cavedetain.com / Avec des pains épicés, notamment au cumin Steingold 2007 un Gewuztraminer issu de deux grands crus : Steinert et Goldert. Son nom évoque le soleil (gold) et le sol (stein). Prix TTC départ cave : 15,00 euros Cave de Pfaffenheim 03 89 78 08 08 - cave@pfaffenheim.com / Champagne brut nature rosé Moutard. De sa robe rose corail soutenue par un cordon de fines bulles, s'évadent des parfums de framboise, arômes que l'on retrouve dans une bouche nette, précise et fraîche. Servir à une température de 8-10° à l'apéritif ou pendant le repas pour accompagner crustacés, cuisine exotique ou desserts aux fruits rouges. Prix Ttc départ cave : 21,90 euros en vente à la propriété CHAMPAGNE MOUTARD 6, rue des Ponts 10110 BUXEUIL - Tél. 03 25 38 50 76 - Fax : 03 25 38 57 72 www.champagne-moutard.fr • E-mail : champagne@champagne-moutard.eu / Le Bordeaux Supérieur rouge 2007 Domaine de Courteillac. Il se distingue par son nez élégant et racé de petits fruits rouges, souligné de notes finement boisées. En bouche, le cassis et la mûre dominent avec quelques légères notes de réglisse et une belle persistance dans une matière dense, pleine, soyeuse, encadrée de tanins très fins. PRIX TTC départ cave : 8,80 euros. En vente à la propriété et chez Monoprix SARL DOMAINES MENERET-AUDY Château de Brondeau 33500 ARVEYRES - GIRONDE - FRANCE Tél. 33 (0) 557 55 11 80 - Fax 33 (0) 557 55 11 84. E-mail : info-dma@wanadoo.fr / Fronton La Folle Noire d'Ambat 2009 DOMAINE LE ROC Le nez s'ouvre sur des parfums de cerise noire et de violette. La bouche ne triche pas. Elle livre toute son intensité aromatique accompagnée par des tanins très veloutés. Le Fronton La Folle Noire d'Ambat appelle à grignoter, à saucissonner et soutient remarquablement la conversation. Lui préférer une température de 14°. Prix Ttc départ cave : 6,50 euros. En vente chez les cavistes. CHATEAU LE ROC Domaine Le Roc - 1605 c av. de Toulouse 31620 FRONTON Tel : 05 61 82 93 90 - Fax : 05 61 82 72 38 www.leroc-fronton.com • infos@leroc-fronton.com / Résolument sur le fruit et la fraîcheur ; Parfait compagnon dès l'heure de l'apéritif, grâce à son faible taux d'alcool. À table, cette cuvée se partage entre amis autour d'un plateau de fruits de mer, d'un carpaccio de Saint-Jacques ou encore d'une terrine de poisson. Osez-le aussi sur une viande blanche ou du fromage de chèvre. Le Château du Cléray Sauvion Haute Culture 2009 est en vente chez les cavistes au prix de 9 euros environ. / Le plaisir en terre d'Oc. Terres de la Baume se déguste idéalement entre 16 et 18°C. Il accompagne idéalement la cuisine méditerranéenne et les grillades dont on saura encore profiter pendant l'été indien. À l'approche des frimas hivernaux, il fera des merveilles sur un steak au poivre, des plats en sauce tels un boeuf bourguignon ou des fromages affinés. Pour les plus gourmands, à tester sur des desserts chocolatés. Terres de la Baume est en vente chez les meilleurs cavistes au prix de 15 euros environ. / Le Blanc Duseigneur 2009 : Un vin fier de son terroir. Fraîchement dévoilé, ce Blanc Duseigneur 2009 est une belle démonstration du talent déployé par le Domaine Duseigneur, avec la complicité de Philippe Faure-Brac. Idéalement servi autour de 10° C., le Blanc Duseigneur séduit les amateurs dès l'heure de l'apéritif accompagné d'acras de crabe ou de crevettes marinées. À table, il joue parfaitement des accords avec un plateau de fruits de mer, des rougets simplement grillés ou encore une sole de petit bateau. Il apprécie également la compagnie de fromages comme le reblochon, le chaource et certains chèvres. Le Blanc Duseigneur 2009 du Domaine Duseigneur est vendu chez les meilleurs cavistes au prix de 15 euros environ.

STYLING