



# Vie pratique

**N°1** DES MAGAZINES DE CUISINE!

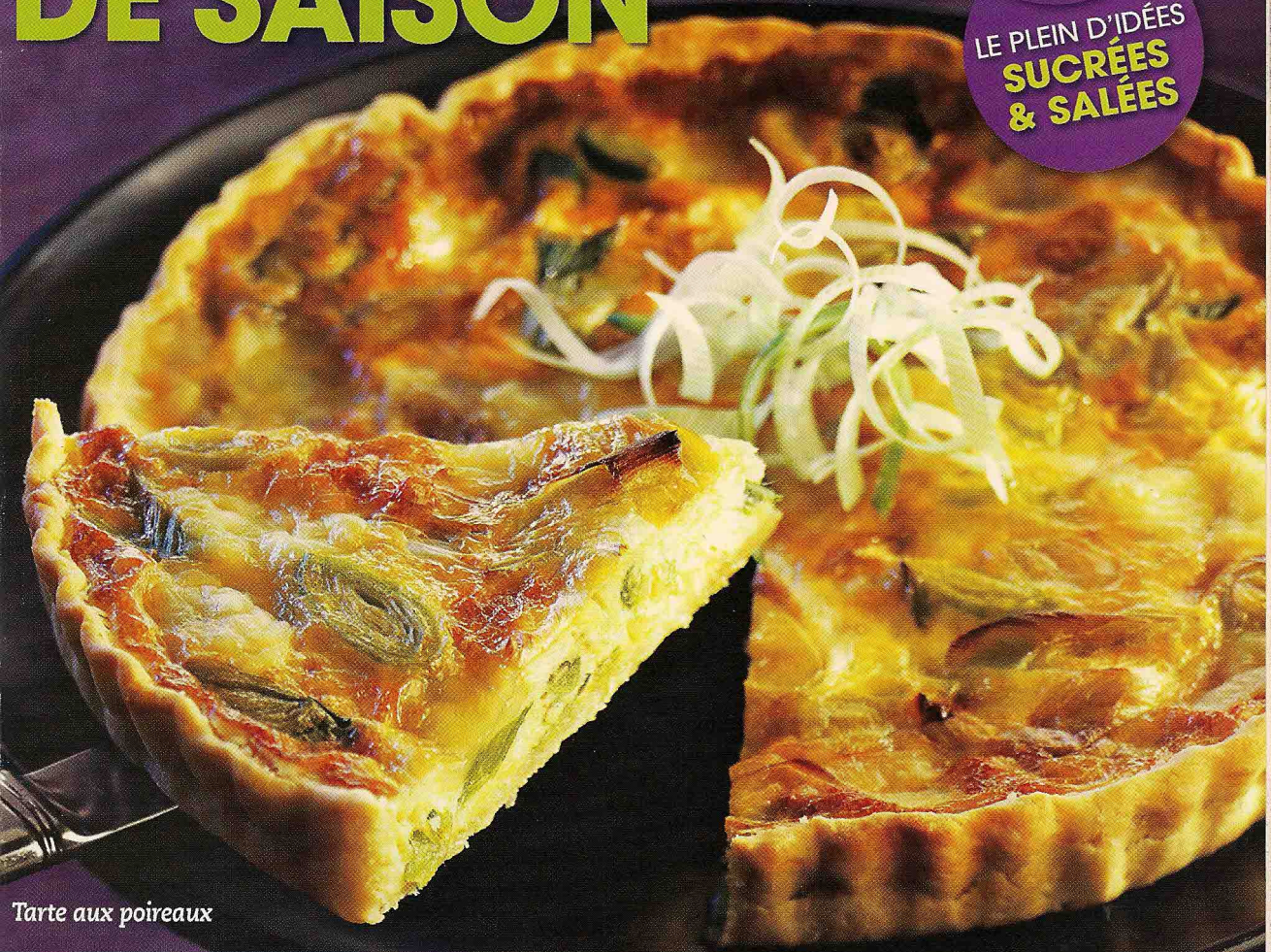
# Gourmand

N°183 • 2,60€ • DU 25 FÉVRIER AU 10 MARS 2010

MOELLEUSES, FONDANTES OU CROQUANTES

# LES BONNES TARTES DE SAISON

LE PLEIN D'IDÉES  
SUCRÉES  
& SALÉES



Tarte aux poireaux

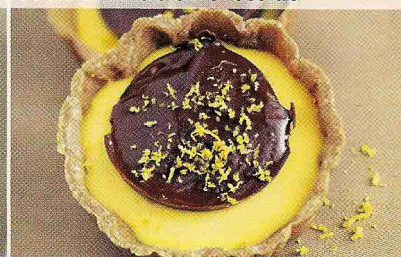
Tartelette au thé



Tarte Tatin aux mangues



Tartelettes citron chocolat





## À déguster

Sur une tartine ou à la cuillère, cette crème de caramel au beurre salé et cette crème de citron plaira à toute la famille.

**Crème caramel au beurre salé, 7,69€ (345g),**

**Crème de citron, 6,37€ (335g), Albert Ménès.**



## Bio

La célèbre marque italienne lance enfin un cru bio.

**Huile d'olive bio, 7,15€ (75cl), Carapelli.**



## Pratique

Avec ces effeuillés de charolais et ces noix d'entrecôte au congélateur, pas de problème pour régaler vos invités impromptus.

**4 effeuillés de charolais, 9,90€ (500g),**

**4 noix d'entrecôte, 12,60€ (700g), Picard.**



## œnologie

Ce côtes-du-rhône élevé en biodynamie est à consommer dans sa prime jeunesse pour en apprécier les arômes de fruits rouges.

**Mayran Minha Terra 2009, à partir de 8,50€ la bouteille, domaine Duseigneur.**

## Galerie de portraits

Après le succès d'Orangina Indien et Cowboy, la célèbre marque lance deux nouvelles recettes: Aristo, au cassis, et Rastaman, avec une touche exotique.

**Aristo**

**ou Rastaman, 1,69€ (1,5l), Orangina.**



## Original

Agrumes croquants, menthe frisson, menthe verte, fruits rouges exaltants, ce sont les chewing-gums nouvelle génération: ils décoiffent, sans sucre!

**Chewing-gum 5, 1,99€ (pack de 12), Wrigley.**