



## Une invitation au voyage

Les cafés Lobodis, dont le nom est indissociable du commerce équit-able, mettent sur le marché une boîte métallique élégante et réutili-sable pour le dernier-né de leur production : Sélection des hauts plateaux. Cet assemblage a été savamment élaboré avec 9 variétés d'arabicas.

■ Lobodis, Sélection des hauts plateaux, boîte de 250 g, 2,85 €. En GMS.

## Attention, c'est un piège!

Voici un pot de mini-madelei-nes onctueuses. Des mignardises à grignoter à l'heure du thé ou à tout autre moment de la journée...

■ Mini madeleines de Monoprix, 1,20 €. Chez Monoprix.

## LACTU EN BREF

## Le plaisir du fruit naturel

Oasis se met au goût du jour en lançant une nouvelle gamme sans sucres ajoutés, déclinable en deux produits : Tropical et Pomme cassis framboise, avec seulement 14 kcal par verre de 20 cl. Oasis sans sucres ajoutés continue de rimer avec plaisir assuré!

■ Oasis Tropical et Pomme cassis framboise, 1,5 litre, 1,75 €. En GMS.

## Un tigre dans votre cuisine!

On croit encore trop souvent qu'une tomate doit être rouge pour être mûre. En lançant tigre, Savéol prend le contre-pied de cette idée reçue. Le goût original de cette tomate, légèrement citronnée, lui confère des qualités rafraichissantes pour l'été. On peut la consommer en tapas comme en Espagne, découpée en quartiers avec des grandes tranches de pain de campagne grillées et frotées à l'ail, assaisonnées d'un filet d'huile d'olive.

■ Tomate tigre Savéol, 8 € le kg. En GMS.



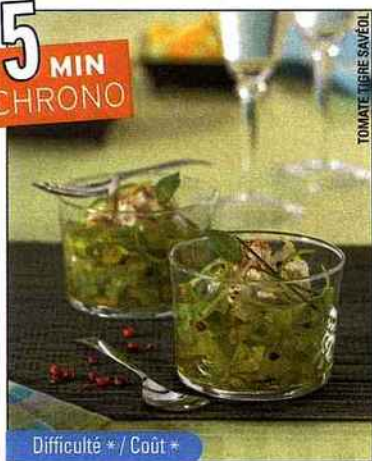
## ENTRÉE SUR LE POUCE

# Verrines de tomates vertes

POUR 4 PERSONNES

- 4 tomates vertes • zestes d'un citron vert non traité • 1 citron jaune non traité
- 1 fromage de chèvre frais • 2 brins de menthe fraîche • 8 brins de ciboulette
- baies roses • piment d'Espelette • 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive • sel • poivre

**5 MIN**  
CHRONO



Difficulté \* / Coût \*

- 1 Rincer et essuyer les tomates vertes, ôter les pédoncules, les couper en gros dés, les mettre dans un saladier.
- 2 Préparer l'assaisonnement : dans un bol, mélanger l'huile d'olive et le jus de citron jaune, ajouter 2 cuille-rées à café de baies roses concassées. Saler et poivrer. Verser l'assaisonne-ment sur les dés de tomates et bien mélanger le tout.
- 3 Répartir les tomates assaisonnées dans 4 verrines.
- 4 Écraser avec une fourchette le fro-mage de chèvre frais et le déposer délicatement sur chaque verrine. Ajouter une pincée de piment d'Espelet-te sur le fromage.
- 5 Décorer avec les zestes de citron vert, la ciboulette et les feuilles de menthe. Servir bien frais.

## Classé X!

Avec l'été, X Noir aime prendre l'air. Il s'invite en terrasse et au jardin pour l'apéritif. Il est gai, il est vif, sa robe est belle. X Noir est un vin de Loire,

LE VIN DE LA SEMAINE

rosé et brut, à fines bulles. Un vin de mémoire né d'un cépa-ge rare très ancien, le pineau d'Aunis. À déguster sans tar-der pour sa saveur inédite.

■ X Noir, d'Ackerman) 5,30 €. Chez Géant, Cora et Match. [www.ackerman.fr](http://www.ackerman.fr)

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

