

L'été c'est mieux closer



LA RECETTE FACILE
LA CUISINE DES VACANCES

Le cocktail des petits et des grands



Pamplemousse rose: 1
Prélevez les quartiers sans la peau et glissez-les dans un blender.



Confiture de framboises: 4 c. à c.
Ajoutez la confiture de framboises.



Jus de cranberry: 8 cl
Mixez avec le jus jusqu'à obtenir une texture uniforme.



Affinity (Ackerman): 20 cl
Délayez avec le pétillant sans alcool et versez dans des verres à cocktail.



Framboises: 8
Décorez les verres avec une brochette de framboises et servez bien frais!

Avec ce cocktail, je sers...

Cranchito Snax, des soufflés croustillants finement salés et enrobés de chocolat. Milka, 105g, 1,99€, en grandes surfaces.



LE PRODUIT MALIN DE LA SEMAINE

Mettez les gaz

Pratique, économique et écologique, la machine à gazéifier l'eau du robinet, celle qui permet de faire son soda soi-même, n'a pas fini de flirter avec le succès. Cet été, elle prend des couleurs, offre trois niveaux de gazéification et s'équipe d'un système de clipsage hypersimple. Sodastream Source, 149,99€, en grandes surfaces et magasins arts de la table, sodastream.fr.

Réalisation: Jocelyne de Amorn et Coline Liancourt



fait chanter la cuisine

ANTIPASTI DE SAISON

N°1 Ouverture



Entre les huiles d'olive Carapelli et les légumes grillés, à la vapeur ou en salade, c'est une harmonie parfaite. À chaque huile Carapelli sa note: Classico subtile et équilibrée, Vivace puissante et fruitée, Nobile noble et élégante. Bio naturellement précieuse. Depuis 1893, Carapelli enchante tous les plats même les plus simples.



Pour votre santé, évitez de grignoter entre les repas. www.mangerbouger.fr