



## Shopping

### AVENT GOURMAND



#### Maison surprise

Une mini-confiture pour la tartine du matin, une pâte de fruits pour accompagner le café ou des petits biscuits pour le goûter... les gourmands vont adorer ce calendrier!

Mon calendrier de l'Avent, 29,90 €, Bonne Maman.

#### Douceurs provençales

Des calissons aux multiples saveurs, des nougats, des olivettes, des pâtes de fruits ou des caramels, tous les délices de la Provence sont réunis.

Calendrier de l'Avent, 16,90 €, Le Roy René.



#### A cup of tea ?

Des grands classiques, tels que le darjeeling ou le thé blanc, mais aussi des mélanges signature comme le thé vert grenade ou le thé blanc, coco & fruits de la Passion.

Calendrier de l'Avent bio contenant 25 sachets pyramides de thé, 21,90 €, English Tea Shop.

# P'TITS CADEAUX, CHOCO

Des calendriers de l'Avent pour patienter jusqu'au jour J, de la jolie vaisselle pour illuminer la table du réveillon, des gourmandises pour becs sucrés... Noël approche à grands pas !

PAR JULIETTE JOSSE

#### Déco de sapin

Allez-vous réussir à attendre de défaire le sapin pour croquer les chocolats qui se cachent à l'intérieur ?

Boule de Noël Rocher en chocolat, 37 g, 2,79 €, Ferrero.



### CHOCO'ADDICT



#### Bûche de luxe

Laissez-vous envouter par la bûche spectaculaire de Nicolas Cloiseau, chocolatier, Meilleur Ouvrier de France.

Bûche étoile de neige, pour 6/8 pers., 95 €, La Maison du Chocolat.



#### Double plaisir

Ce petit père Noël en chocolat est installé sur un rocher praliné décoré de noisettes du Piémont.

Baby père Noël, 70 g, 12,50 €, Michalak.



#### Faites vos vœux !

Et si vous glissiez une tablette de chocolat dans chacun de vos paquets-cadeaux ?

Tablette au chocolat au lait et caramel, 100 g, 3,90 €, Chocolaterie Monbana.

#### Classiques réédités

Cette année, on redécouvre les chocolats Pyrénéens dans des boîtes vintage, rééditions de 1927, 1948 et 1955.

Ballotin de 30 bouchées, Les Pyrénéens, 6,49 €, Lindt.





## & CIE



### UNE TABLE EN OR

#### 1. Précieuse

L'assiette idéale pour déposer un petit cadeau à chaque convive présent.

Assiette en céramique, 5,99 €, Monoprix.

#### 2. Japonisant

Même les biscuits apéro prendront du galon dans ce petit bol.

Bol en porcelaine, 14 cm, 2,10 €, E.Leclerc.

#### 3. Or mat

Ces couverts donneront un air de fête à une jolie nappe blanche et des assiettes en porcelaine.

Ménagère en acier inoxydable, 16 pièces, 19,90 €, Carrefour.

#### 4. Tchîn !

Normalement, on l'utilise comme verre, mais pourquoi ne pas le détourner en photo-

phore pour créer une jolie déco de table ?

Verre Bodega en verre, 6,75 €, Côté Table.

#### 5. Mini-format maxi-effet

Idéale pour servir des œufs à la truffe en entrée ou un crumble pour le dessert.

Mini-cocotte en grès, Ø 10 cm, 3,69 €, Gers Équipement.



### MACARONADE AU FOIE GRAS DE CANARD & AUX MORILLES

Recette Hélène Darroze pour Picard.

Préparation : 30 min - Cuisson : 30 min

■ 600 g de penne ■ 1 lobe de foie gras de canard Picard ■ 300 g de morilles Picard ■ 20 cl de jus de volaille ■ 20 cl de crème liquide ■ Pers il plat coupé Picard ■ Piment d'Espelette ■ Sel ■ Gros sel

Porter à vive ébullition 6 l d'eau, assaisonner de gros sel, puis plonger les penne. Les faire cuire « al dente ». Tailler le foie gras de canard en gros dés de 3 cm et l'assaisonner. Poêler les dés de foie gras vivement, sans matière grasse, jusqu'à ce qu'ils soient bien colorés. Assaisonner de sel et de piment d'Espelette, puis les déposer sur un papier absorbant. Retirer le surplus de graisse de la poêle, ajouter les morilles et les cuire jusqu'à ce qu'elles soient bien colorées. Assaisonner de sel et de piment d'Espelette, puis les égoutter. Déglacer la poêle avec le jus de volaille, détacher bien tous les sucs et ajouter la crème liquide. Laisser réduire quelques instants. Égoutter les penne et les plonger aussitôt dans le jus crémé. Ajouter les dés de foie gras et les morilles. Lorsqu'ils sont bien chauds et enrobés de sauce, parsemer le tout de persil plat. Déposer dans un plat de présentation et servir aussitôt.