



Shopping



THÉ, CAFÉ OU CHOCOLAT ?



C'est l'heure du petit déj'!

Si, en semaine, c'est souvent la course contre la montre, le week-end, on aime s'installer devant un copieux petit déjeuner, gourmand à souhait, en feuilletant son magazine préféré! PAR JULIETTE JOSSE



Toaster rétro

Avec son design venu tout droit des années 50, ce grille-pain va vite devenir la star de vos petits déjeuners. Pratique, il réchauffe, décongèle, ou brunit un seul côté de la tartine, à vous de choisir! Grille-pain 2 tranches, en Inox chromé brillant, 139 €, Smeg.

1. Black coffee

Pour conserver son café en toute élégance.
Boîte en métal, 11 x 18 cm, 5,49 €, [Centrakor](#).

2. Happy therapy

Bonne humeur annoncée dès la première cuillerée!
Cuillères à café, 1,90 € l'une, [Gers Equipement](#).

3. Malin

On adapte sa tasse à son café préféré au long de la journée.
Tasses en verre et bambou, 26,90 € les 3, [Jardin d'Ulysse](#).

4. Tea for one

Un ensemble théière-tasse pour déguster son thé en solo.
Théière Lison en grès, 19,90 €, [Comptoir de Famille](#).

5. Pois gourmands

Prête pour se faire des moustaches de chocolat au lait?
Bol Blackneo, en grès, 15,5 x 8 cm, 12 € l'un, [Sema Design](#).

6. Pratique et ludique

Tous vos sachets de thé seront enfin bien rangés!
Distributeur de thé, en polypropylène, 18 €, [PA Design](#).



À LIRE

Envie de changer de l'éternel trio tartine-beurre-confiture? Laissez-vous tenter par l'une de ces 83 recettes aussi saines qu'originales, sucrées ou salées. « Petit déjeuner healthy », 11,90 €, éd. Marabout.



On l'adore!
Pain complet ou blanc, aux fruits, sans gluten,
mais aussi cakes ou même confitures: cette
machine sera votre meilleure alliée! Machine à pain
Sans Gluten & Co, en Inox, 249,99 €, Riviera & Bar.

Recette
Pour 8 pers.

CAKE MARBRÉ À LA NOCCIOLATA

Préparation: 20 min

Cuisson: 45 min

- 100 g de pâte d'amande
- 120 g de sucre
- 120 g de beurre
- 4 œufs
- 170 g de farine
- 10 g de levure chimique
- 120 g de pâte à tartiner Nocciolata Rigoni di Asiago

Préchauffer le four à 160 °C
(th. 5/6).

Mélanger le sucre, la pâte d'amande et le beurre au robot. Une fois la texture mousseuse et homogène, ajouter les blancs d'œufs un par un, mélanger.

Incorporer les jaunes un par un, puis mélanger à nouveau jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

Verser la pâte dans un bol, ajouter la farine et la levure préalablement mélangées et tamisées.

Séparer la pâte en deux. Intégrer la pâte à tartiner Nocciolata à l'une des deux moitiés.

Verser alternativement une pâte puis l'autre dans un moule à cake beurré et fariné. Passer la lame d'un couteau dans la pâte d'un bout à l'autre du moule de manière à bien la marbrer.

Enfourner pour 35 à 40 min, vérifier la cuisson à l'aide de la pointe d'un couteau.



QUOI DE NEUF DU CÔTÉ DES TARTINES ?

Délicieuse

Noix de pécan, amandes croquantes et maca péruvienne... Les plus gourmandes ne pourront s'empêcher de la manger à la petite cuillère !

Praline Nut Butter, 170 g, 13,50 €, Nut Blend, Emma's Corner.

Surprenante

Dans cette pâte à tartiner presque traditionnelle, c'est le sucre pétillant qui fait la différence, en faisant éclater toutes les saveurs en bouche.

Pâte à tartiner chocolat, noisettes & sucre pétillant, 240 g, 9,80 €, Comptoirs Richard.

Pink lady

Rien de tel qu'une pâte à la praline pour voir la vie en rose! Délicieuse aussi avec des pancakes ou des crêpes.

Pâte à tartiner la Pralinaise, 250 g, 8 €, Le Comptoir de Mathilde.

Croustillante

La recette du beurre de cacahuète revisitée en version crunchy, sans huile de palme, sans sel ni sucre ajoutés, et sans additifs... Le bon goût à l'état pur.

Pur beurre de cacahuète crunchy, 350 g, 4,49 €, Jardin Bio.

Healthy

Quatre fois moins sucré qu'une confiture et tout aussi délicieux, ce beurre de fruit est composé essentiellement d'huile de coco et de fruits. Étonnant et savoureux! Existe en plusieurs parfums.

Beurre de fruit mangue passion, 100 g, 6,90 €, Confiture Parisienne.



Prix donnés à titre indicatif. Adresses en fin de magazine.