



mon top



1

Composez votre livre de recettes

Un très joli classeur pour rassembler les recettes de ce magazine mais aussi... celles que vous mettrez au point. Pratique avec son revêtement en plastique et ses précieux intercalaires, il trouvera facilement une place sur les étagères de votre cuisine. **Classeur de recettes Dame brune, Fox trot, 8,90€, www.cookit.com**



2

La nature en sachet

Des tisanes 100 % naturelles et sans arôme artificiel, à siroter chaudes ou froides tout au long de la journée. J'hésite encore entre Green attitude, Le temps des cerises et Un secret de fille, des noms qui sont à eux seuls une invitation à la dégustation ! **Tisanes Les 2 marmottes, 3,90 € la boîte de 30 sachets, www.les2marmottes.fr**



4

Il y en aura pour tout le monde...

...avec cet œuf de Pâques garni de bonbons colorés. Les adultes croqueront avec délice la coque pendant que les enfants piqueront les bonbons, à moins que ce ne soit l'inverse !

Chocolat au lait et lentilles chocolatées, Hédiard, 38 €, www.hediard.fr

3

Choco pasta

Vous en avez assez d'arriver avec œufs et poules à Pâques ? Offrez ces penne au chocolat. Au vrai goût de cacao, elles sont étonnamment peu sucrées. Surprenez vos convives en les proposant accompagnées de viande en sauce par exemple.

Pâtes Toscani, 4,24 € les 250 g, en épicerie fines



5

Haut les cœurs

Des sels de bain ? Non, du sucre pour donner du pep à vos tables. Je les utilise comme le sucre blanc à chaud comme à froid. Dans les cakes, le café ou en décor, ils n'ont pas fini d'étonner !

Sucre Zuk Zak, 5,95 € les 240 g, disponible aussi en dosettes individuelles, www.zuk-zak.com



10

Envie de couleurs,
de saveurs et... de chocolat ?
Illuminez tables et cuisine
et comblez vos papilles avec
mes tentations du moment.



6

On «white» le chocolat !

Les délices du chocolat sans conséquence sur votre ligne avec ce petit inhalateur qui contient seulement 1 calorie par tube ! N'hésitez plus, inspirez et profitez de la merveilleuse sensation de chocolat qui vient tapisser votre palais. De quoi devenir complètement accro !

Le **whif** 1,80 € la dose, www.lewhif.com



9

Des poules pour mes poussins

Les enfants adorent les coquetiers et se réjouiront de manger leurs œufs coque dans ceux-là. Utilisez-les aussi pour votre déco de table en les garnissant d'œuf colorés ou de fleurs.

Coquetiers, 3,99 € les 4, www.eurodif.com

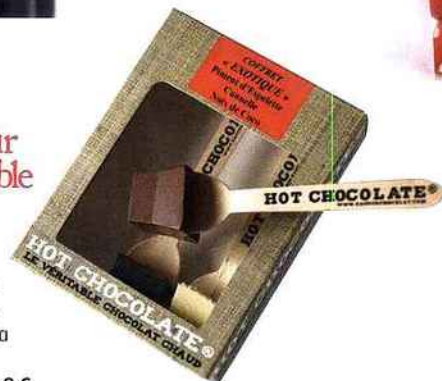


7

Cuillères magiques pour chocolat chaud irrésistible

Plongez l'une de ces trois cuillères dans une tasse de lait bien chaud, remuez et savourez. C'est rapide, ludique et tellement délicieux. Vous allez forcément succomber à l'un des nombreux parfums proposés : chocolat noir, au lait, blanc, à la cannelle, au piment d'Espelette...

Coffret trois chocolats, Hot chocolate, 8 €, www.savourcdm.com



10

Envie de légèreté

Attention, moment de plaisir intense en perspective avec ce dessert à déguster en trois temps et sans culpabilité. Je commence

par la chantilly voluptueuse, avant de plonger dans la savoureuse compote de rhubarbe pour fondre avec le coulis de fraises. À moins que vous ne préférerez mélanger les trois couches. Dans les deux cas, je ne m'en lasse pas !

Liégeois de fruits, Andros 1,90 €, www.andros.fr



8

Bols girly pour tables de printemps

Colorés à souhait, ces bols enchantent mes déjeuners et dîners au retour des beaux jours. Pour les fruits secs à l'apéritif, les fruits frais au dessert, les salades... Ils sont aussi au plus bel effet remplis d'eau et... de bougies flottantes.

Bol 16 cm, La Fiancée du Mékong, 14,90 €, www.lafianceedumekong.fr

