COLLECTOR

papilles

50 numéros de Papilles

en 50 recettes exceptionnelles

Au foie gras ou façon panettone
ON SE LANCE DANS LES BRIOCHES DE FÊTES !

SAINT-JACQUES, SAUMON, DAURADE...
Terrines et tartares en version luxe

La truffe
LES SECRETS D'UN MUST DE **LA GASTRONOMIE**

DÉCEMBRE 2016 - JANVIER 2017
N° 50
3,95 €
3 264420 906114
Belgique 4,00 € - Luxembourg 3,98 €

ON FOND POUR...
La fève de cacao
(LA PREUVE EN 6 RECETTES SUPER CHOCOLATÉES)

Réveillon

Cette année, je reçois au salon !

+ Nos recettes de petites bouchées adaptées

Un plateau-repas chic et éco-responsable

Pensé par Nathalie Rives, décoratrice d'intérieur, le plateau-repas Le Cercle est doté d'une sangle en cuir conçue par un sous-traitant [redacted] Fabriqué à partir de bambou, il est réutilisable et lavable jusqu'à 500 fois. Un bel objet, entre gastronomie et écologie, qui peut être livré (par voiture électrique, of course !) aux entreprises à Paris et en proche banlieue. Au choix, 8 menus de 21 à 32 € HT concoctés par la chef Marie Seydoux, le tout en version vegan, sans gluten ou sans lactose sur demande. La vente aux particuliers ne devrait pas tarder à être proposée !

Le spécialiste des huîtres

Un petit coffret à (s')offrir avant ou pendant les fêtes ! Il contient l'attirail parfait pour tous ceux qui se préparent à ouvrir plusieurs douzaines d'huîtres : un protège-main en cuir souple et un couteau au très beau manche en bois poli. Efficace et élégant. **Coffret à huîtres, 55 €, Malle w. Trousseau.**

Dépaysement garanti au dessert

Faites sensation avec cette jolie bûche pâtissière toute blanche en forme de cristaux. Une mousse de noisette délicate, un crémeux au kalamansi (un petit agrume asiatique au goût d'orange amère) surprenant, une feuilletine pralinée et un biscuit dacquoise à la noisette craquant : un quatuor parfait ! Fabriquée dans les Vosges, elle vous enchantera aussi par son prix très doux. **Bûche Rêve polaire, 15,90 € (8 parts), Thiriet.**

Ça pétille

Plus que son packaging festif doté d'un ruban en satin et d'ornements métallisés, c'est son goût frais et fruité qui va vous surprendre. Pour commencer, le Brut Réserve, avec un nez teinté de fruits blancs, où la poire et la pêche ouvrent le bal des bulles et apportent une belle fraîcheur, parfait en apéritif ou au dessert. Le Brut Rosé, quant à lui, saura satisfaire les amateurs de fruits rouges. Il fait sensation accompagné de blinis avocat-saumon ou d'une charlotte aux framboises. **Le Brut Réserve, 27 €, cavistes et boutiques Nicolas Feuillatte, le Brut Rosé, 26 €, en GMS.**

Elle est parfaite !

Sous la neige est le nom poétique donné à la dernière née des confitures artisanales de La Cour d'Orgères. Une confiture qui mêle, avec harmonie, le goût sucré de la pomme et la note acidulée de l'airelle sauvage. Cuite au chaudron de cuivre en petites quantités, elle conserve de la texture et une jolie couleur rouge flamboyant qui se glisse dans la farce de la dinde ou la bûche de Noël, et accompagne à merveille le foie gras, un carpaccio de bar ou de daurade, du boudin blanc, du chevreuil... Une merveille ! **6,90 €(250 g).**

Adresses et renseignements en page 105