

SHOPPING PAPILLES

Épices et condiments

Découvrez de nouvelles épices et condiments pour vos assaisonnements et mettez de la saveur dans vos assiettes !



1. **Crème de coco.** Onctueuse et veloutée, aux parfums délicats, elle accompagnera vos desserts et parfamera votre cuisine. La brique de 200 ml : 1,46 € (existe en 500 ml). Suzi Wan. En GMS
2. **Sauce pour nems.** Pour vos accompagnements et vos sauces en ajoutant ail, citron et morceaux de carotte. Le pot de 300 ml : 3,38 €. Suzi Wan. En GMS
3. **Coriandre.** En graines moulues et en feuilles déshydratées, la coriandre est indispensable dans vos recettes exotiques. Le pot : 2,26 €. Ducros. En GMS
4. **Midi'net.** Ail dégoussé en boîte distributrice de 250 g : 2,99 €. Les Jardins du midi. En GMS
5. **Cactus.** Lamelles de cactus, à consommer froides ou chaudes, dans des préparations. Le pot de 210 g : 2,75 €. Mexicanté. En GMS
6. **Sirop d'hibiscus.** Concentré à base de plante pour cocktail et salades de fruits. La bouteille de 33 cl : 2,75 €. Mexicanté. En GMS
7. **Huile vierge de noix.** Issue d'une première pression à froid, riche en oméga 3 et 6 et vitamine E, cette huile goûteuse est l'alliée des salades gourmandes. Le bidon de 500 ml : 5,50 €. La Tourangelles. Points de vente : www.latourangelles.fr

8. **Moutardes créatives.** Chutney de pomme & macis, feuilles de coriandre & orange confite, cèpes & thé fumé : 3 recettes inédites de moutardes Bernard Loiseau & Edmond Fallot pour sublimer vos plats. En GMS et épicerie fines.

Tex-mex

Il n'y a pas que les tortillas, les burritos et les fajitas dans la cuisine mexicaine et tex-mex. À côté des grands classiques (galettes de blé, tortillas chips, guacamole, tomato salsa...), l'épicerie mexicaine vous fait découvrir des saveurs moins connues pour vos petits brunchs improvisés. Le cactus est un aliment très prisé au Mexique. En lamelles, il se cuisine en omelette, salade ou tortilla. Le frijole, une purée de haricots rouges qui donne du goût à toutes les préparations, peut aussi se grignoter sur des tortillas, à dipper ou à tartiner à volonté. Que des bonnes choses pour préparer des plats mexicains simples et conviviaux !