

DRINK, EAT & WHERE

Quoi de neuf ce mois-ci sur la planète food?
Voici nos coups de cœur à boire à manger et parfois même
où aller pour faire les deux. Bonne dégustation...



Le plaisir des confiseries et la bonne conscience en prime

→ Et si vous remplacez les confiseries par des fruits? Bon vous voulez vraiment des bonbons? Testez alors Gimme Five. Dans ces petits sachets se trouvent des gommages de fruits sans sucre ajouté, sans colorant, gélatine conservateur et autres OGM. Banane, pêche, fraise ou poire pour des bonbons «sains», que les parents devraient pouvoir partager avec leurs satanés chérubins.

Gimme Five, 3.79 € les 5 sachets de 20 g

02

Un classique passe au rosé

→ La Clairette de Die est un vin sucré, léger (7.5% d'alcool) aux saveurs très estivales. Parfait pour l'apéritif et accompagner ses barbecues, il se pare maintenant d'une robe rosée tout en conservant son AOC!
Clairette de Die Rosé, 6.30 € (70 cl)



03



American Barbecue

→ Originaire de York en Pennsylvanie, Stonewall Kitchen concocte des confitures, des sauces et des moutardes pensées pour le barbecue sous toutes ses formes. Dernière création, une sauce Salsa : Chile Con Queso qui allie la puissance du piment à la douceur du fromage fondu...

In God We Trust, Stonewall Kitchen Salsa Chile Con Queso, 8.50 €



3 Cocktails simples à réaliser à la maison

→ Virgin Mojito Coffee (en haut)

Un Mojito atypique à déguster dans les coffees shops Malongo. Il se compose de : 1 cl de sirop de sucre de canne, 1/6 de citron jaune, 2,5 g de menthe fraîche, 1/2 cuillère à café de gingembre moulu, 9 cl de Perrier, 9 cl de limonade et enfin 1 dose serrée de Café Bio La Tierra.

→ Patron Anejo Old Fashioned

Oubliez le classique Old Fashioned à base de Whisky. Il est ici revisité à la Tequila. Dans un verre old fashioned, presser et jeter 1 zeste d'orange, ajouter 2 cuillères à café de sucre, 2 gouttes de bitter et 6 cl de Tequila PATRÓN Anejo. Pour le finassier, ajouter des glaçons et mélanger.



→ Daïquiri

Entre cocktail et crème glacée, il est difficile de résister à un bon Daïquiri. Dans un blender vous versez 4 cm de rhum Havana Club 3 Anos, du jus de citron vert, des gouttes de liqueur de marasquin, une cuillère à soupe de sucre en poudre et deux tasses de glace pilée. Mixer jusqu'à obtenir un mélange légèrement ferme.

