



●● Tout nouveau, tout bon

FAITES ROUGIR DE PLAISIR!

★
La couleur phare des fêtes nous fait du gringue, surtout quand elle habille des petits présents beaux et malins.
par Chae Rin Vincent

★ Rosso

Le pot est minuscule mais le caviar de tomates séchées qu'il contient concentre à lui seul bien des saveurs italiennes. Avec 47 % de tomates séchées au soleil, de l'huile de tournesol, du double concentré de tomate et des épices, cette délicieuse recette fait la belle sur du pain grillé, parade avec mozza et huile d'olive ou rencontre Zorba entre feta et concombre.

Mais pourquoi ce bocal est-il si petit ?
Caviar de tomates séchées, sans gluten, sans colorants, sans conservateurs, 2,20 €, 90 g, Polli, en GMS.



★ (Dé)théiné

Souvent appelé « thé rouge », le rooibos est en fait une plante différente du théier qui donne une boisson dépourvue de théine largement consommée en Afrique du Sud. La macération à chaud des écorces de cette plante avec l'alcool donne cette liqueur originale et puissante, aux accents suaves et épicés, avec des notes de vanille et de caramel. Subtil équilibre. À consommer pur ou en cocktails. Et avec modération...

T de Cartron, Thé rooibos, 18 % vol, 24 €, 700 ml, Joseph Cartron, chez les cavistes et épicerie fines.



★ Pêché

Sous le trait reconnaissable de Franck Margerin un breizh joker nous invite gaiement à déguster ces magnifiques sardines millésimées. Goût délicat et chair à la texture impeccable caractérisent ces poissons pêchés au large de Quiberon. Pour pimenter ces sardines, deux piments kashmiri d'Inde et un piment oiseau de Cayenne. Pas de précipitation, comme les grands crus, ces belles argentées se bonifient avec le temps.

Sardines aux 3 piments, illustration de Franck Margerin, 4,50 €, 115 g, La Quiberonnaise.



★ Concentré!

Une huile de pépins de raisins qui recèle la quintessence du homard. Sublime! Quelques gouttes pour émousser un carpaccio de saint-jacques, une belle rasade pour une vinaigrette au xérés. Il ne faudrait pas laisser la salade de crevettes en rade!

Mon huile de Homard, 250 ml, 17 €, Groix et Nature, Christian Guyader (sur www.thetops.fr).



★ Acidulé

Comment titiller la confiture de griottes? Avec une larme de vinaigre de Banyuls, pardi! Cette maison catalane l'a bien compris qui, avec la complicité du célèbre confiturier Francis Miot, fait la part belle à l'acidité naturelle des fruits. Sans aigreur et sans forcer sur le sucre. Avec du canard, des ferrines, du fromage, mais aussi des desserts. Et au petit-déj' ?

Confiture de griottes acidulée au vinaigre de Banyuls rouge, 220 g, 6 € [Gourmet] Tambour.



★ Chaleureux

Sous des dorures pleines de promesses chatoyantes, un thé noir gourmand dont les notes traditionnelles de cannelle, raisins secs, orange confite, sucre roux... suscitent des envies de plaid et de feu de cheminée.

Les arômes sont tellement riches qu'ils nous feraient presque passer l'envie de scones.

Christmas pudding, 90 g, 25 €, Mariage Frères.



★ Cochon

Si la pluma de pata negra figure de plus en plus souvent au menu des restaurants, il est moins fréquent de pouvoir s'en procurer chez le boucher. Et c'est bien dommage! Ce muscle, issu de la pointe de l'échine du cochon noir ibérique, révèle une belle palette aromatique révélatrice des glands, champignons, herbes que le porc a dû glaner au cours de sa vie. À consommer rosé, sans matière grasse ajoutée après une décongélation lente au réfrigérateur. Tout simplement divin!



Pluma de pata negra, surgelé sous vide, 29 €/kg, 3 pièces de 150 g env., Toupargel.