

# Le cassis au goût du jour

Il se plie à tous nos caprices. Retrouvez sa saveur unique et sa teinte bleutée partout, de l'entrée au dessert !



## UN CHOCOLAT TRÈS NATURE

D'abord on remarque la finesse du chocolat à 73% de cacao, mais rapidement son petit goût de fruit noir vient nous titiller les papilles. Un plaisir à déguster nature, ou à transformer de manière insolite, fondu en coulis sur une boule de glace à la vanille ou avec un brownie.

Chocolat Newtree, 2,90€ les 90g. Monoprix, épiceries fines, et [www.newtree.fr](http://www.newtree.fr)

## DRÔLE DE TARTINE

Dans cette ferme de la Côte-d'Or, le cassis est roi. Réduite en purée, tamisée, sa pulpe est cuite avec du sucre, donnant ce « beurre de cassis », dont la texture épaisse et crémeuse supporte les fromages frais et la brioche.

Beurre de cassis, Fruirouge, 7,10€ les 450 g. Tél. : 03 80 62 36 25.



## UN PARFUM EN PLUS

De gorgée en gorgée, c'est toute l'intensité du fruité de la mûre, relevé de la pointe florale et acidulée du cassis, qui envahit la bouche, reléguant aux oubliettes les autres fruits (raisin, banane...) de ce cocktail onctueux. Smoothie mûre et cassis, Tropicana, 2,99€ les 75 cl, en GMS.

## À LA CUILLÈRE

Pour changer du yaourt aux fruits, voilà les fruits au yaourt ! Offrant des proportions inédites (43% de yaourt frais recouvert de 57% d'un mélange pomme-cassis), ce duo réussi est la pause fraîche et fruitée attendue en fin de repas ou en coupe-faim malin. Fruits & Yaourt Andros, 1,85€ les 4 pots de 100g, en GMS.



## CONDIMENT DE CHOIX

En touche légère ou appuyée, cette moutarde mi-forte laisse échapper une note subtile de cassis, enrichie d'une pointe d'estragon. Surprenante en vinaigrette, elle fait merveille avec le canard et surtout le lapin. Moutarde Cassis et Estragon, Epicierie de Provence, 3,90€ les 90g. Tél. : 04 94 00 60 20.



## on a testé DES PETITS FROMAGES AROMATISÉS

### • C'est quoi ?

Quatre petits fromages au lait de vache, parfumés et vendus séparément. Nouveauté d'une fromagerie familiale de Bourgogne, connue pour son chaource, chaque palet de 55 g compte 31% de matières grasses.

### • En pratique

Tout ronds, présentés dans un emballage transparent, enrobés de petits morceaux de fruits ou d'herbes, les Tutti From annoncent d'emblée leur arôme : ananas, fines herbes... De quoi égayer un plateau ou combler une petite faim.

### • Notre avis

Particulièrement réussies avec le cranberry et la figue, les alliances d'un « vrai » fromage, crémeux à souhait, et d'une note sucrée juste ce qu'il faut. Tutti From de Lincet (figue, ananas, fines herbes, cranberry), 2€, fromagers et GMS. [www.fromagerie-lincet.fr](http://www.fromagerie-lincet.fr)



Il existe plusieurs variétés d'avocats, du plus mini, format cornichon, jusqu'au fruit de plus de 800 g. En France, notre préférence va aux variétés Hass et Fuerte. Des avocats qui présentent un poids identique (env. 220 g) et une pulpe fondante. Pour s'assurer une saveur optimale, achetez-les durs et laissez-les mûrir à température ambiante, 48 à 72 h.



Pour aller plus loin...

>> C'est le retour des pêches et nectarines ! Privilégiez les fruits porteurs de la mention « Pêche d'ici », cueillis à point dans le Sud de la France. [www.pechedici.fr](http://www.pechedici.fr)  
>> Vite, inscrivez-vous sur le Net pour apprendre à

cuisiner l'emmental Entremont le 18 juin dans l'Atelier Guy Martin. Renseignements sur [www.entremont.com](http://www.entremont.com)  
>> Enfin, un condiment balsamique blanc à petit prix. La bouteille de 25 cl est à 1,89€ chez Auchan.

PHOTO : JUPITERIMAGES, JIMMY KOCZKA/SHUTTERSTOCK.COM

RÉALISATION : CATHERINE LAMONTAGNE, ÈVE JUSSEAUME