

# La mangue nous étonne

Surnommée « pomme des tropiques », elle nous fait fondre sous toutes ses formes. Mise en boîte!

## UN FRUIT 100% NATUREL

Plus léger qu'un jus de mangue, plus velouté qu'un jus de pomme, le mariage parfait de ces deux 100% pur jus pressés se boit d'un trait avec un plaisir non dissimulé. Et ce, sans conservateur ni sucre ajouté...

**Les Must, Immédia, 2,50€ environ les 33 cl, Daily Monop', boulangeries et GMS.**



## TOUT DOUX, TOUT BIO ET ÉQUITABLE



Beaucoup de douceur dans ce mélange harmonieux de pommes d'Espagne et de mangues du Brésil, qui offre le gros atout d'être très fruité et peu sucré. Meilleur légèrement frais.

**Dessert de fruits, Alter Eco, 2,50€ les 4 x 100 g, en GMS.**

## ONCTUEUX DUO FRUITÉ GLACÉ

On l'aime en pause gourmande pour son association de sorbet mangue ultra rafraichissant marié



à une crème glacée abricot ponctuée de minis-dés de fruits. Extra sur une tarte Tatin encore tiède.

## VERSION ÉPICÉE AVEC DU SALE

Touche exotique en condiment avec viandes et poissons, cette sauce, à la fois douce et épicée, « indienne » nos plats. Excellent aussi avec une salade de riz et maïs. Toujours prêt, le flacon souple tient sur son bouchon.

**Curry Mango Sauce, Heinz, 1,85€ les 220 ml, en GMS.**



## POUR AMATEURS DE SENSATIONS FORTES

On l'aime en contrepoint sucré-salé où la douceur de la mangue est relevée de gingembre et d'une pointe de piment vert. Un accompagnement qui se marie bien avec les viandes froides (surtout les volailles) et le foie gras. Tonique!



**Chutney mangue-gingembre. Epicerie de Provence, 5,05€ les 125 g, dans les épiceries fines. ■**

## on a testé LE TARTARE FAÇON BRASSERIE

### • C'est quoi ?

Imaginé par une marque au vrai savoir-faire boucher, ce tartare de bœuf promet un hachage assez gros, qui n'écrase pas la viande, semblable à celui qu'on déguste au bistrot.

### • En pratique

Ce n'est bien sûr pas un boucher en tablier blanc qui hache la viande mais une batterie de couteaux mécaniques. Le bœuf contient moins de 4% de matières grasses.

### • Notre avis

La viande possède un relief bien perceptible en bouche. L'assaisonnement est généreux et relevé, avec des petits morceaux croquants.

**Tartare façon brasserie de Tendre et plus..., 3,90€ les 2 x 100 g + 60 g de sauce. En GMS.**



## Mon parfum de table

Un simple pschit de cette essence de framboise sur une salade de fruits et toute l'assiette va embaumer. Un nouveau geste savoureux grâce à ces parfums alimentaires naturels qui se déclinent aussi avec des arômes de plantes, de fleurs et d'épices.

**Saravane, de 6 à 10€ les 22 ml sur [www.saravane.eu](http://www.saravane.eu)**

## A GAGNER

**30 Sets Cuisine Jeff de Bruges** d'une valeur unitaire de 55€, et 100 invitations pour le 15<sup>e</sup> Salon du chocolat de Paris, du 14 au 18 octobre 2009, d'une valeur de 12€.



www.salonduchocolat.fr  
www.jeff-de-bruges.com

ENVOYEZ PAR SMS: **CHOCOLAT + VOS COORDONNÉES AU 72626** ✘  
✘ SMS+ (0,50€ + PRIX D'UN SMS)  
OU APPELLEZ AU 0 892 688 110  
(PRISMA PRESSE: 0,34 €/MIN)  
AVANT LE 27 SEPTEMBRE MINUIT

RÉALISATION: CATHERINE LAMONTAGNE ET VALÉRIE BESTEL