

Panier gourmand



Bonne dégustation!

PAR MURIEL GAUTHIER. PHOTOS ANTHONY LANNERETONNE.



- 1. FLEUR DE SEL** parfumée au piment d'Espelette à saupoudrer tout l'été sur les grillades et marinades! A partir de 7€ les 200 g, Château d'Estoublon.
- 2. RISOTTO** pour deux, à l'encre de seiche ou aux champignons, dans un paquet joliment nostalgique, 2€ les 250 g, Bella Italia à La Grande Epicerie de Paris.
- 3. CHUTNEY DE POIVRON ROUGE** et tapenade de Cailletier, mitonnés par un vigneron gourmand, 5€ et 5,50€. Le Vigneron du Luberon. (Cuillères Habitat).
- 4. HUIT VARIÉTÉS D'OLIVES** vertes et noires de Provence pour une collection de pulpes succulentes, à déguster à l'apéro ou à utiliser en cuisine, 37€ le coffret de 8 pots de 90 g, Première Pression Provence.
- 5. COMPOTE DE LÉGUMES** – poivrons, aubergines, tomates et courgettes – grillés et aromatisés d'ail et d'épices, 5,50€ le pot de 90 g, à tartiner sur de croustillantes feuilles de pain au romarin, 5,50€ le paquet de 180 g, Sur le Sentier des Bergers.
- 6. TABOULÉ DE LA MER** aux calamars, à déguster bien frais. Jean Martin conseille de l'agrémenter d'une bonne cuillerée de pastis, d'un peu de citron vert ou de piment! 5,10€ les 630 g et 2,70€ les 220 g, Jean Martin. (Saladier Ikea).

