



PHOTOS D. R.

mets de l'huile

Associée au vinaigre, avec ses différentes variétés et ses multiples saveurs, elle réveille vos plats.

1. L'huile de pépins de raisin, de pépins de courge ou l'huile de chanvre : des huiles de graines torréfiées, légères et parfumées, pour mettre en valeur les salades d'écrevisses, de choux, de betteraves, de lentilles, de poireaux et de graines (12,90 € et 24,90 € les 500 ml sur www.parfum-des-oliviers.com)

2. L'huile de cameline : herbacée, cette huile bio est fabriquée à partir d'une plante de la famille de la camomille. Parfaite avec des avocats, des crevettes et du pamplemousse ou une salade de mesclun (7 € les 25 cl, sur www.huilievi-gean.com et au 02 54.38 64.49).

3. L'huile de noix : produit du Périgord, cette huile raffinée est éla-

borée à partir de deux variétés de noix. Elle relève une salade de pommes de terre aux truffes, des haricots verts au magret de canard ou encore une salade verte avec de petits chèvres frais (12 € les 33 cl, La Noiselle au 06.81.03 54 86).

4. L'huile d'olive : ce coffret réunit deux huiles italiennes, Il Fornacino, vient de Toscane, a des accents puissants et se marie bien avec les salades de pâtes, de tomates ou de légumes verts, Fontana San Giovanni, née sur les terres de Campanie, est plus douce et plus crémeuse, pour les poissons et même sur des fraises (46 € le coffret, sur www.oliviers-co.com ou au 0.800.03.28.96).



RENDEZ-VOUS CONSO

À TOUTES LES SAUCES

Samedi prochain le tome 30 de « Macuisine » vous offre une leçon de sauces. Elles sont à la cuisine ce que les bijoux sont à la mode. Le petit plus qui donne le ton.

Tout, tout, vous saurez tout sur les grands classiques comme la mayonnaise et la bolognaise, en passant par les huiles parfumées et de délicieuses émulsions fruitées. Tout un art. S. H. Comme chaque samedi, la collection « Macuisine » est en vente chez votre marchand de journaux avec vos suppléments du week-end (pour 4,50 € de plus). Vous pouvez aussi la commander au 0.810.344.276 et sur le www.lefigaro.fr/madame

