

# Idées cadeaux de dernière minute pour les gourmands

Bientôt Noël et pas encore d'idées de cadeaux? En voici quelques unes pour les gourmands que vous êtes!

Tous les produits présentés ont été testés dans ma cuisine... Je n'ai aucun contrat avec les compagnies concernées. Je ne vous présente que des produits que j'ai achetés et adoptés pour leur facilité d'utilisation, leur intérêt culinaire ou gustatif.



## Séparateur de jaune d'oeuf

Clarifier un œuf consiste à séparer le blanc du jaune en prenant bien soin d'éviter de crever le jaune ou de retrouver des morceaux de coquilles dans la préparation. Quand on pâtisse beaucoup c'est un geste qu'il faut maîtriser et qui peut se révéler fastidieux par son côté répétitif.

Avec ce petit appareil vous n'avez plus qu'à casser tous vos œufs dans un bol puis vous munir de cette petite poire pour aspirer tous les jaunes qui ne se casseront pas. Le tout en quelques secondes! C'est très efficace.



Vous le trouverez en vente sur le site suivant au prix tout à fait abordable de **3,04 euros**.

Amazon

### **Confitures d'agrumes**

Vous aimez les confitures et en particulier celles aux agrumes? Alors voici les meilleures que j'ai jamais goûtées. Ce sont de vrais délices (en particulier celle aux clémentines). Celles qui sont livrées en boîte comme sur la photo ci dessous sont emballées dans de beaux petits sacs.

prix: entre **5,8 à 9 euros** le pot de 500 g

A commander sur:

[www.confiserieflorian.com](http://www.confiserieflorian.com)

14 Quai Papacino

Nice, France

+33 4 93 55 43 50

Le Pont du Loup

Tourrettes-sur-Loup, France

+33 4 93 59 32 91



## Les délices de Cyril Lignac

Une gamme sucrée pour éveiller vos papilles

Les amateurs de sucré ne sont pas en reste avec les délices Cyril Lignac : préparation à base de fruits, miel de Bourdaine Bio, pâte à tartiner et crème de marrons ( un vrai délice). 250g de bonheur à déguster !



Pot de 250g – de 8,50 à 11,50 euros

disponible dans les boutiques de La Pâtisserie et sur **la boutique en ligne**

24 rue Paul Bert – 75011 Paris

2 rue de Chaillot – 75016 Paris

### Le tartineur Spreadthat

Issue d'une technologie de l'aérospatiale, ce couteau

révolutionnaire utilise par conduction la chaleur de votre corps pour prélever et étaler facilement le beurre. Même le beurre le plus froid n'y résiste pas! Ce couteau tartineur a été présenté dans l'émission « C'est au programme » de Sophie Davant. Vous pouvez vous le procurer sur Internet par exemple sur le site:

[www.la-boutique-des-inventions.fr](http://www.la-boutique-des-inventions.fr)

**prix: 24,90 euros**

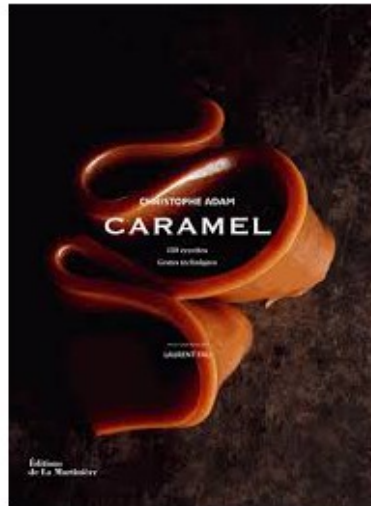


couteau  
tartineur

### **Le nouveau livre de Christophe Adam: » Caramel »**

La bible du caramel. Christophe Adam nous livre pas moins de 150 recettes à base de caramel. Tout débute par un large focus sur le sucre: histoire, différents sucres et sirops existants, vertus culinaires et cuisson apportent toutes les informations nécessaires à la compréhension de la réalisation d'un caramel. Viennent ensuite, réparties en 11 chapitres (recettes de base, caramel classique, caramel croquant, caramel onctueux, caramel crémeux, caramel fruité, caramel et chocolat, caramel snack, caramel d'ailleurs, mon enfance ! et caramel bonbon), les recettes nous donnant une visibilité sur les multiples possibilités offertes par le caramel.

Les bases sont presque toutes expliquées sous forme de pas à pas afin que les gestes techniques soient bien assimilés. S'en suivent alors les recettes clairement détaillées et sublimement photographiées par Laurent Fau.



## Caramel

**Prix: 35 euros**

Dans toutes les bonnes librairies dont ma cultissime Librairie Gourmande à Paris. Si vous avez l'occasion d'y aller prévoyez quelques heures: c'est une librairie spécialisée dans les livres de cuisine.

[www.librairiegourmande.fr](http://www.librairiegourmande.fr)

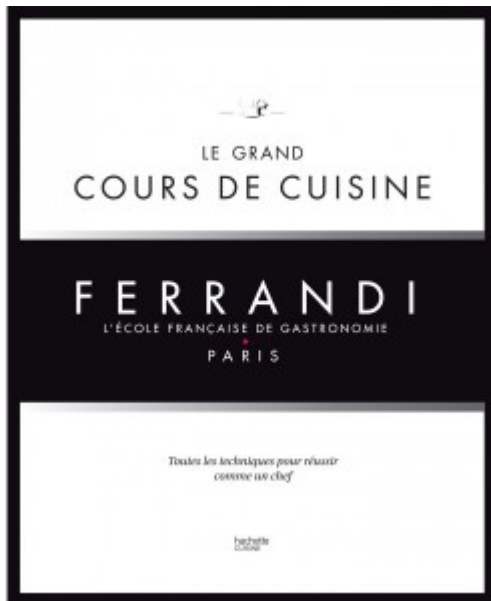
Librairie Gourmande  
92-96 rue Montmartre  
75002 Paris  
France

Tél. : +33 (0)1 43 54 37 27

## **Le grand cours de cuisine Ferrandi l'école Française de gastronomie**

La prestigieuse école Ferrandi nous ouvre les portes de son savoir-faire à travers un superbe ouvrage.

695 pages, 1500 photos de gestes en pas à pas détaillant toutes les techniques de base, des conseils, des trucs et astuces et 143 recettes (classées par degrés de difficultés) proposées par Amandine Chaignot, Anne-Sophie Pic, Michel Bras, Eric Briffard, Philippe Etchebest, Régis Marcon, Olivier Roellinger, Guillaume Gomez, Olivier Nasti et bien d'autres...



6 chapitres composent cet ouvrage: « Les fonds, jus, glacis et sauces », « Les oeufs », « Les poissons, crustacés, coquillages et mollusques », « Les viandes, volailles et gibiers », « Les légumes » et « Les fruits ».

Chaque chapitre est d'abord composé par tous les gestes techniques, les définitions, saisonnalité des produits et est ensuite suivi par les recettes, clairement expliquées et illustrées, proposées par les chefs.

Une nouvelle bible et mon cadeau de Noël!

Prix: **49.95 euros**

[www.librairiegourmande.fr](http://www.librairiegourmande.fr)

Librairie Gourmande  
92-96 rue Montmartre  
75002 Paris  
France

### **Un thermoplongeur**

Vous rêvez de cuisiner sous vide basse température comme les grands chefs? Alors n'oubliez pas d'ajouter un thermoplongeur sur votre lettre à Papa Noël. Il en existe de nombreux mais pour l'instant le moins cher du marché est l'Anova. A la fois

design et performant il me donne entière satisfaction.



Anova sous vide circulator

Son prix est de 199\$ donc environ 160 euros auxquels il vous faudra rajouter la tva et les frais de port. Donc un prix qui sera d'environ **280 euros**.

Voici le site où vous pouvez le commander ( site en anglais):

[anovaculinary.com](http://anovaculinary.com)

Ne perdez pas de vue qu'il vous faudra un grand récipient pour l'utiliser, par exemple un grand faitout comme la photo ci dessus..

Une machine à mettre sous vide est également nécessaire pour la cuisson sous vide basse température mais vous pouvez utiliser à la place des sachets conservation ( pour plus d'explication référez vous à mon article Cuisson sous vide basse température).

**Une cocotte intelligente: la Cookeo connect**

Enfin un multicuiseur intelligent! Le Cookeo ne pétrit pas, ne prépare pas mais il cuit sous pression très rapidement. Il est destiné à ceux qui ne veulent pas ou ne savent pas cuisiner et tous ceux qui ont envie de se simplifier la cuisine de tous les jours; grâce à son écran retroéclairé il vous guide pas à pas dans la cuisson d'aliments en tous genres et dans la réalisation de recettes ultra-rapides. Il réchauffe également et maintient à température. Je réalise grâce à lui (parmi une multitude de recettes proposées) un curry de poulet super rapide et dont la viande est extrêmement tendre...En plus il est facile d'entretien. Le prix est un peu élevé mais vous ne le regretterez pas.

Petite précision: je ne possède pas ce nouveau modèle qui doit sortir courant décembre 2014 mais le modèle précédent ( avec clefs USB) qui me donne entière satisfaction. Je suppose donc que ce nouveau modèle connecté est encore mieux...

Prix : environ **330 euros**



Cookéo