



C'est malin!

Des nouveautés qui nous rendent la vie plus facile, plus saine ou plus gourmande...

Par Ève Jusseaume.

SHOPPING USTENSILES



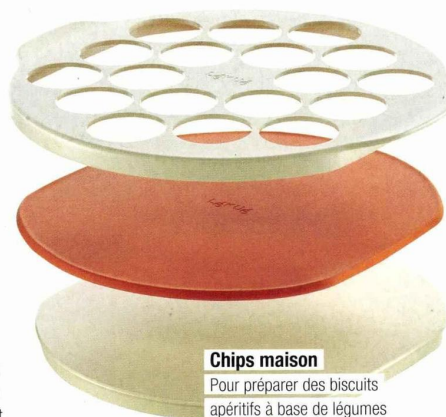
Gain de place

Gradués, ces bols dotés d'une base en silicone permettent de préparer et de stocker toutes sortes de préparations, y compris au congélateur. Et quand ils ne servent pas, ils s'emboîtent pour se faire tout petits dans le placard. **Beka**, bol et couvercle mélangeur, Ø 20 ou 24 cm (2,9 L ou 4,9 L), 23 ou 29 €.

Compact

Un joli design pour ce gaufrier peu encombrant, doté de 2 plaques au revêtement antiadhésif, permettant de cuire au choix gaufre et croque-monsieur. À ranger sur ses pieds antidérapants ou à la verticale.

Mathon, gaufrier 2 en 1, L 22,2 x l 13,8 x H 9,2 cm, 600 W, en rouge ou blanc, 59,99 €.



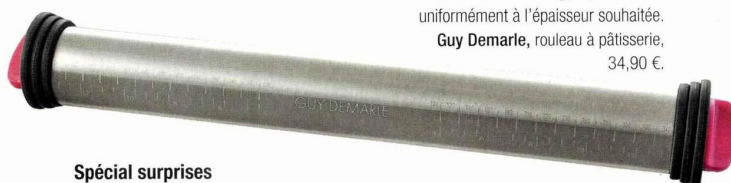
Chips maison

Pour préparer des biscuits apéritifs à base de légumes ou légumineuses mixés, un moule composé de deux parties. Une amovible pour obtenir le dosage exact des 18 chips à l'épaisseur uniforme, et un tapis en silicone, à placer au micro-ondes pour la cuisson (8-10 min). Recettes dans le livret joint. **Lékué**, moule Veggie Snacks, 16,90 €.

Précis

Grâce aux 3 anneaux en silicone qui se fixent autour de ce rouleau en inox de 34 cm de long, la pâte s'étale uniformément à l'épaisseur souhaitée.

Guy Demarle, rouleau à pâtisserie, 34,90 €.



Spécial surprises

En acier carbone couleur bleu turquoise, un étonnant moule en 4 parties conçu pour glisser fruits, bonbons ou encore crème ou chocolat à l'intérieur d'un dessert de fête. À découvrir à la découpe! **Pampered Chef**, moule Ø 20 cm, 45 €.



Robuste

Une mandoline de 40 cm de long pour couper des légumes en tranches régulières, lisses ou gaufrées, de 2 mm à 10 mm d'épaisseur, sans risque de se blesser grâce au poussoir de sécurité. Fabriqué en France. **Louis Tellier**, mandoline Vivaldi, 128,80 €.

RETROUVEZ TOUTES NOS ADRESSES P. 114

SAVEURS THERMOMIX #28 - 31

