



Shopping



LA TABLE EST MISE

Sur le green

De la vaisselle (presque) monochrome, un livre de batchcooking pour bien organiser ses semaines, une cocotte élégante qui passera du feu à la table sans rougir... Laissez-vous emporter par notre vague de vert !
PAR JULIETTE JOSSE

À toute vapeur

Pour conserver vitamines et nutriments, le meilleur mode de cuisson demeure celui à la vapeur. Petit mémo des temps de cuisson à la cocotte-minute, après le sifflement de la soupape, pour avoir des légumes parfaitement croquants.



- ▮ Petits pois: 8 min
- ▮ Haricots verts: 7 min
- ▮ Asperges vertes: 6 min pour des fines 8 min pour des grosses
- ▮ Brocolis: 5 min
- ▮ Courgettes: 5 min
- ▮ Épinards: 5 min
- ▮ Fèves: 5 min
- ▮ Céleri: 10 min
- ▮ Fenouil: 10 min

1. Made in France

Un plat entièrement fabriqué à la main, suivant les techniques traditionnelles du XVIII^e siècle. **Plat en faïence, 21 cm, 96 €, Bourg-Joly Malicorne.**

2. Ça bulle !

Eau plate ou eau pétillante ? Impossible de faire la différence dans ce joli verre teinté ! **Verre bullé Burano, 33 cl, 8,95 €, Leonardo.**

3. Fleurie

Parfaite, pour donner un air champêtre à la table. **Carafe en verre teinté, 1 l, 14,99 €, Maisons du Monde.**

4. Raffinés

Un design sobre, pour dresser une table en toute élégance. **Couverts en Inox et acrylique, 4 pièces, 52 €, Sabre.**

5. Peinte à la main

On craque pour les superbes motifs faits à la main de cette vaisselle originaire de Sicile. **Assiette en céramique crabe, Ø 21 cm, 18 €, Popolo.**

6. Moucheté

Un saladier arty, façon Pollock. **Saladier en céramique, Ø 20 cm, 12,99 €, Monoprix.**



ON LE LIT !

Pour s'assurer des menus équilibrés, une sélection de 50 recettes composées exclusivement de légumes verts, à préparer à l'avance pour faciliter le quotidien. **« Batchcooking libre - Ultra légumes verts », de Lene Knudsen, 9,95 €, éd. First.**

DR - Shutterstock

