

# 750g le mag

De la vie dans la cuisine!

99  
RECETTES  
GESTES DE PRO  
ET PAS-À-PAS

Tarte aux abricots  
et amandes effilées  
p. 66

## On réinvente les desserts aux fruits d'été!

TARTES, CRUMBLES,  
CLAFOUTIS...

10 idées faciles  
pour pique-niquer  
au soleil

On s'évade  
TOUTES LES SAVEURS  
DE LA CUISINE  
GRECQUE

### GUIDE D'ACHAT

Huiles d'olive : toutes  
ne sont pas si extra !

### COACHING

Salade de pâtes,  
la recette 100 % fiable

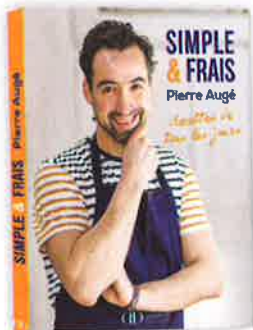


SOUS LE SIGNE  
DU POISSON...

Cru ou cuit, c'est la saison!







## Simple & Frais

de Pierre Augé, Alain Ducasse Édition, 19,90 €. Pierre Augé a excellé dans l'émission « Top Chef » à plusieurs reprises. Ce natif de Béziers est un passionné ayant à cœur de transmettre son amour pour les bons produits dans le cadre d'une cuisine du quotidien. Il nous dévoile 40 recettes de son répertoire familial, pour des repas avec enfants, des repas de famille ou en amoureux.

**On craque pour** La salade de pois chiches aux agrumes, les gambas tapées à l'huile de gingembre, le hot-dog de pain de mie, pour les enfants, ou les bananes au four et au miel pops.

# On lit on savoure...

## Anti Gaspi

de Sonia Ezgulian, Flammarion, 24,90 €.

Ce livre, c'est LA bible de l'anti-gaspi, fidèle à l'adage « En cuisine, rien ne se jette ». La première partie du recueil fait la part belle aux recettes super astucieuses pour cuisiner avec ce que l'on jette habituellement.

**On craque pour** Le pain de peaux de bananes aux fruits secs, les pickles express réalisés avec le liquide d'un pot de cornichons, le potage de légumes aux croûtes de parmesan et la gelée aux trognons de pommes. Bonus : la seconde partie



du livre est tout aussi créative, elle présente de chouettes recettes pour refaire un plat sexy, même avec des restes de pizza, de pâtes ou de poisson. Au total, 200 recettes pour ne plus jamais rien gâcher !



## Céréales & graines de santé

de Béatrice Vigot-Lagandré, Larousse, 9,95 €.

Les céréales comme le petit épeautre, l'avoine, l'orge perlé, le boulgour ou le quinoa (qui elle, est une pseudo-céréale) reviennent en force. Et tant mieux ! Elles sont pleines de bienfaits pour notre santé et notre porte-monnaie. Cet ouvrage est une mine d'idées pour les accommoder de manière simple, rapide mais créative.

**On craque pour** La salade de boulgour au fromage de chèvre, raisins secs et olives, le risotto de petit épeautre aux crevettes et asperges et la salade d'orge perlé aux tomates cerises. Bonus : en un coup d'œil, vous voyez les ingrédients de chaque recette ainsi que leurs bienfaits.

## On a testé...

### Les couteaux à steak approuvés par nos chefs !

750g, c'est aussi une gamme d'ustensiles culinaires testés et approuvés par Chef Damien et Chef Christophe. Nous avons beaucoup apprécié ces couteaux à steak fabriqués en France et bénéficiant du label Sabatier.

**On aime** : leurs couleurs acidulées sont parfaites pour nos jolies tables de l'été, non ? Ne le dites à personne, mais ils sont très pratiques aussi comme couteaux d'office !

**Pack de 6 couteaux** (lames en acier), 59,99 €, en vente exclusivement sur la boutique en ligne 750g.



### 750Green désormais sur Facebook

Une nouvelle communauté de 750g.com est née sur Facebook, dédiée à la cuisine saine et équilibrée. Rendez-vous sur notre page pour vous informer sur les sujets traitant de ces thématiques, sans prosélytisme. En plus des recettes, techniques, savoir-faire et bonnes idées 750g, vous trouverez :

- Des recettes saines et équilibrées
- Une cuisine qui respecte les saisons et l'environnement
- Une démarche qui s'inscrit dans le cadre de la chaîne alimentaire, au sein de laquelle le consommateur est l'acteur central. **Rejoignez-nous vite !**

### Un extracteur de jus... compact et silencieux !

C'est la machine qu'il faut pour profiter des bienfaits des fruits et légumes frais. Cet extracteur de jus broie en douceur les aliments, grâce à une vis sans fin en Inox. Cela permet de conserver tous les nutriments d'avoir un jus sans fibres.

**On aime** : son côté compact, les programmes adaptés aux textures et son moteur silencieux. À vous les jus, avec ou sans pulpe, laits végétaux, smoothies et sorbets.

**Riviera & Bar**, 349,99 €, dans les magasins d'électroménager et sur les sites Internet.



### Une plaque « pizza party », quelle bonne idée !

Avec cette plaque à pizza antiadhésive, Pyrex nous gâte grâce à des détails bien pensés. Sa poignée offre une prise en main optimale, ses indicateurs sur le côté facilitent la découpe et le fond percé est idéal pour que la vapeur s'échappe durant la cuisson, promesse d'une pâte croustillante.

**On aime** : très chouette aussi pour les tartes aux fruits ou à la tomate, comme celle de la p. 96.

**Pyrex**, 14,10 €, sur le site de la marque, dans certaines GMS et en magasins spécialisés.

