

Femme Actuelle

N°1 AOÛT-SEPTEMBRE 2018

Jeux DÉLICIES

Le magazine pour les toqués de jeux

NOUVEAU!

+ Cahier
à détacher
16 recettes
fraîcheur
pour l'été

200 MOTS FLÉCHÉS

CODÉS, EXPRESS,
À THÈME, QUIZ,
ANAGRAMMES,
MÉLANGÉS,
FLÉCHÉS CUISINE,
VICE VERSA...

**SUDOKU
& RIKUDO**

Forces 1.2.3.4



+50 pages pour se cultiver avec gourmandise
Les frites, pas si belges... / La mandoline
s'amuse en cuisine / Picasso, peintre et gourmet





...d'Arcachon

Découvrez le goût authentique de cette région grâce à ces pépites locales, triées sur le volet.



Trop choux, les Dunes blanches !

Ces petits choux garnis d'une crème légère ont été créés il y a dix ans par Pascal Lucas, boulanger-pâtissier au Grand Piquey, sur la presqu'île de Lège-Cap-Ferret. L'idée lui est venue de son fils Brice, qui garnissait les chouquettes avec de la crème, en rentrant de soirée. Les Dunes blanches se répandent aujourd'hui comme des petits pains et se déclinent en plusieurs parfums (chocolat noir, caramel au beurre salé, nougatine...). Un délice!

Les Dunes blanches, 5,10€ les six. Se conservent 48 h au frais.

Une bière du pays



Fabriquer un produit authentique et local, c'est le pari lancé il y a trois ans par Jacques et Aurélien.

Ils ont mis au point une gamme de bières non filtrées, non pasteurisées et élaborées uniquement à partir de produits de première qualité (malts, houblons, levures...). En plus, leurs potions sont réalisées avec une eau de source forée sur place, à La Teste-de-Buch.

Bières Mira (plusieurs recettes), dès 2,90€ la bouteille de 25 ml.



Du caviar aquitain

Au milieu de la forêt, sur la commune du Teich, l'Esturgeonnière élève des esturgeons sibériens dans une ferme alimentée par l'eau de la forêt des Landes. De l'éclosion au conditionnement, tout est produit sur place. Ce caviar se distingue par une longueur en bouche étonnante.

Caviar Perlita, à partir de 42€ les 20 g. Il existe aussi des « tartinables » à partir de 10€.

Le café du bassin



Les grains sont assemblés et torréfiés à La Teste-de-Buch, grâce au savoir-faire de Nicolas Bellangé. Après avoir sillonné les plantations durant trente-cinq ans, cet ancien négociant fait déguster, à l'ombre des pins, des crus uniques qui nous font voyager.

Cafés Tchanqué, entre 4,90 et 5,75€ le sachet de 250 g. Existe en capsules.



Une eau ultra pure

Arcachon produit une eau minérale pure et sans nitrate. La source a été découverte dans le quartier des Abatilles, en août 1923, par un ingénieur breton, Louis Le Marié. Celui-ci sondait le sol à 472 mètres de profondeur, en espérant découvrir du pétrole, quand une eau sulfureuse en a jaillit ! L'eau des Abatilles est aujourd'hui servie sur les tables des plus grands restaurants de la région.

Eau minérale naturelle des Abatilles. A partir de 1,50€ la bouteille d'un litre.

Christelle Gallé