



Actu innovations

Pour être au goût du jour

Savoureuses, saines et pratiques, voilà les trois caractéristiques de ces bonnes idées cuisine.



Carrément futés et fruités

Etudiante en agroalimentaire, Camille Bloch a envie de bousculer le rayon des aides culinaires avec un produit 100 % naturel. C'était en 2016. Depuis, ses Carrés futés sont parvenus à leurs fins. D'abord aux légumes, disponibles en 7 recettes sans additifs, ils se déclinent désormais aux fruits : râpés pour les muffins, fondus pour les coulis... Et bientôt, des versions bios.

Carrés futés, tablettes manque-passion, fraise-framboise, citron-mandarine, à partir de 4,45 €.

On craque !

Découper-piler



Cette planche de la gamme Germinal a été pensée pour accueillir, d'un côté,

des aliments à découper et, de l'autre, des herbes et des aromates frais à piler ou à émincer. Polyvalente, pratique, façonnée en bois de chêne français et traitée à l'huile de pépins de raisin, elle a aussi belle allure.

Le Régat, Germinal à partir de 52 €.



365 jours d'herbes fraîches

Avec ce potager d'intérieur, à poser ou à accrocher, il est possible de cultiver aromates, herbes et fleurs comestibles toute l'année. Une cinquantaine de variétés, aux graines encapsulées, sont proposées. L'éclairage LED reproduit la photosynthèse des plantes et une pompe se charge de l'arrosage automatique. Il suffit de les alimenter en eau et d'en faire la cueillette.

SmartGrow Life de Bosch, 169 € (3 capsules de graines, 9,90 €).

Brebis, avoine ou coco

On a l'habitude du chocolat au lait de vache, moins de celui aux laits de brebis, d'avoine ou de coco. Il existe pourtant : chez PlaQ. A croquer rue du Nil, à Paris (11^e arrondissement), directement à la manufacture/boutique, ou à commander sur le site.

PlaQ, pur lait de brebis, de coco ou d'avoine, 10 € les 60 g.

LA BONNE APPLI

POUR CONSOMMER LOCAL

A la fois site web, application et boutique online, FlipNpik invite à se tourner vers les commerces de proximité, dont l'offre est souvent sous-estimée. Il suffit de se géolocaliser pour le vérifier. Plus de 15 000 adresses à portée de clics.

flipnpik.eu



Un moule régressif

Les petits oursons en guimauve peuvent aussi être faits maison. Ce moule signé ScrapCooking, en vente chez Mathon, aidera les amateurs de bonbons à confectonner leur péché mignon. En silicone platineum, anti-adhérent et souple, il passe sans ciller du four au congélateur, de +230°C à -20°C.

ScrapCooking, l'unité, 11,60 €.

Céline Lacourcelle

CARNET D'ADRESSES PAGE 114 © ZEPHIRENIES - ISTOCK/GETTY IMAGES