

tentations



Élixir de fruit

Idéal pour séparer la pulpe des graines et retrouver les gestes perpétués par vos mères et grands-mères à l'heure des gelées, confitures et coulis, rien ne vaut ce moulin manuel !

Moulin à coulis Geneviève Lethu, 39 €,

www.genevielethu.com

7 h moins 20, l'heure du Rinquinquin

Si comme nous, cela fait deux mois que vous rêvez de soleil et de Provence, c'est le moment de vous accorder une pause **Rinquinquin**.. À base de vin blanc du Lubéron et de pêches de la vallée de la Durance, cet apéritif fruité se déguste bien frais, avec ou sans l'ombre de l'olivier !

Rinquinquin à la pêche, 14 € la bouteille de 75 cl,

www.distillerie-provence.com



Campagne



En direct du terroir

Magrets fumés, foies gras ou rillettes : tous vos désirs de canard seront désormais des ordres ! Depuis le mois de mai, retrouvez en ligne tous les produits récompensés par le Concours général agricole. Un excellent moyen de vous fournir en produits de qualité directement livrés chez vous !

Retrouvez les produits médaillés or, argent ou bronze sur www.concours-agricole.com



Au chandron !

Ce n'est pas un mythe, la marmite en cuivre est idéale pour réussir vos confitures. D'une part, le cuivre diffuse uniformément la chaleur, d'autre part, il facilite la cristallisation des fruits pour des confitures bien prises ! Et vous pourrez même y ajouter la mention « à l'ancienne » pour vos cadeaux gourmands !

Bassine à confiture en cuivre 36 cm Mauviel 1830, 87,90 €,

www.mauviel.com

Le bon joint

C'est décidé, cette année, vous vous lancez dans les confitures ! Assurez-vous de leur bonne conservation avec des bocaux bien choisis et des joints de qualité. Le modèle Deuxnez d'Hutchinson est aussi efficace que pratique avec son système unique d'ouverture facile.

Sachet de 10 rondelles Deuxnez Tradition, à partir de 2,40 €, www.hutchinson.fr

