



2€
2,50

N° 129 novembre-
décembre 2018
maxicuisine.fr

Maxi Cuisine

112
recettes
de rêve à
partager

LA MAGIE DES DESSERTS

*Bûches, babas,
profiteroles...*

**APÉRITIF,
BUFFET**
Tradition et
raffinement

**GÉNÉREUSES
VOLAILLES**
Recevez en toute
convivialité

**12 IDÉES
EXPRESS**
avec des
crevettes

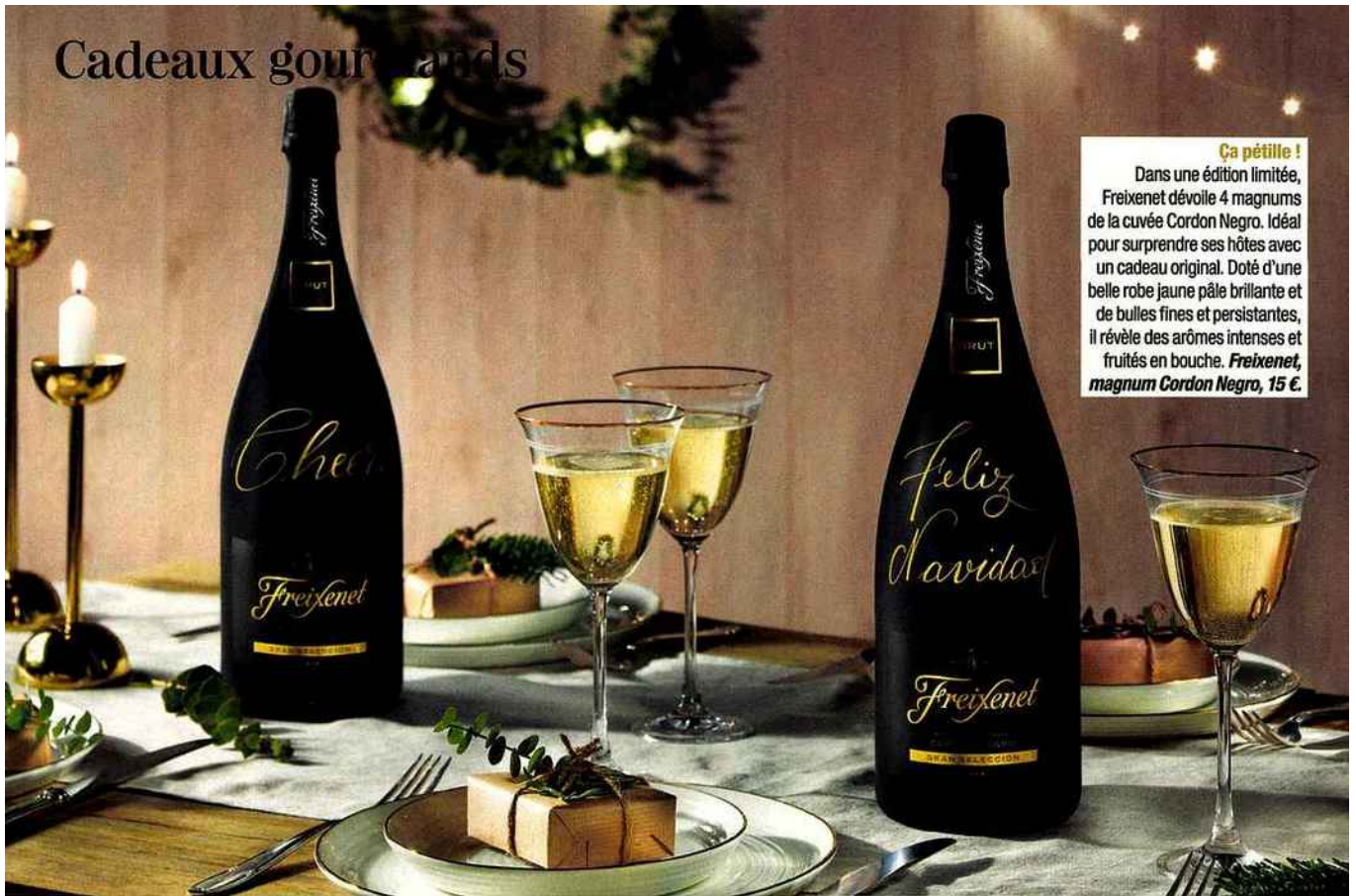
*Bûche croustillante
choco-marrons,
page 94*

Savoureuses FÊTES!

Notre leçon de cuisine : LE KOULIBIAC DE SAUMON

M 03966 - 129 - F - 2,50 € - FD
BAUER
MEDIA
FRANCE

Belgique 2,80 € - DOM : A 3,50 € ; B 2,80 € - Allemagne 3,70 € - Suisse 4,30 CHF - Luxembourg 2,80 € - Italie 2,80 € - Portugal 2,80 € - Grèce 2,80 € - Maroc 32 MAD - Tunisie 3,90 TND - Canada 4 CAD - TOM : A 900 XPF ; B 380 XPF - ZA : A 3800 CFA ; B 3200 CFA



Cadeaux gourmands

Ça pétille !
Dans une édition limitée, Freixenet dévoile 4 magnums de la cuvée Cordon Negro. Idéal pour surprendre ses hôtes avec un cadeau original. Doté d'une belle robe jaune pâle brillante et de bulles fines et persistantes, il révèle des arômes intenses et fruités en bouche. **Freixenet, magnum Cordon Negro, 15 €.**

PETITES DOUCEURS à déposer au pied du sapin...

Des idées de cadeaux gourmands à offrir et à partager. *Par Charlotte Anfray*

Pour changer

Le calendrier de... l'après de Lutti commence le 25 décembre (et va jusqu'au 33 !) et propose 28 guimauves, bonbons et autres chocolats. **Lutti, Le calendrier de l'après Lapins crétiens, 270 g, 8,50 €.**



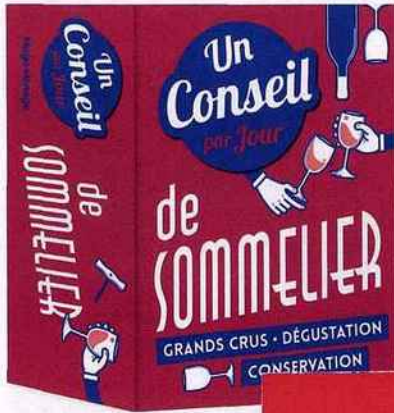
À croquer

Fourrés à la guimauve ou aux noisettes, ces petits glands en chocolat brillent de mille feux. Impossible d'y résister ! On les doit à Luc Baudin, artiste et artisan chocolatier, et à Léa Neves, pâtissière, qui ont imaginé une balade en forêt peuplée de gourmandises. **Chocolaterie La Mutinerie, Les glands, 65 g, 7,50 €.**

Un classique indémodable
Un limonadier à l'ancienne, chic et traditionnel avec son manche en bois. **Le Petit Ballon, tire-bouchon Le compagnon, 14,90 €.**



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.



Comme un sommelier
Cette éphéméride permet de découvrir les cépages majeurs, les régions viticoles françaises, les grandes appellations, les vins d'exception et des conseils pour acheter, déguster, servir et conserver. « *Un conseil de sommelier par jour* », Hugo Image, 6,99 €.



Craquez pour du thé
Le cracker est un classique des fêtes de fin d'année. Celui-là sort de l'ordinaire et renferme une sélection de 3 thés en boîte métal luxe : Thé de Noël, Thé des Neiges et Étoile d'Orient. La Compagnie coloniale, cracker, 23 €.

Mixologie en herbe
Dans ce coffret, on retrouve l'essentiel de l'amateur de mixologie : 6 recettes, 1 bouteille de 35 cl de Grand Marnier Cordon rouge, 1 shaker, 1 doseur et 1 cuillère ornés du monogramme de la marque, de précieux ustensiles pour réaliser ces créations avec l'habileté d'un véritable expert. Grand Marnier, coffret Toujours grand, 80 €.



On fond
Aussi beau qu'une peluche, cet ourson en chocolat noir et lait jaillit de sa boîte pour régaler ses convives. Il est conçu et assemblé à la main dans la chocolaterie de Marssac-sur-Tarn. Yves Thuriès, L'ourson d'antan, 49 €.



Pour épicer ses plats
Pour célébrer ses 80 ans, Éric Bur sort en édition limitée un coffret contenant 1 moulin en céramique et 5 épices dénichées auprès des meilleurs producteurs. Éric Bur, Sélection 5 épices du monde, 29,90 €.

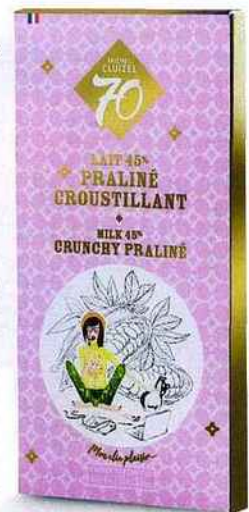


Coffret cadeau
Ce coffret chic et classique séduira tous les adeptes de gastronomie avec 1 bloc de foie gras (100g), 1 bouteille de sainte-croix-du-mont (37,5 cl) et 1 chutney de figues (27 g). Comtesse du Barry, coffret, 31,90 €.

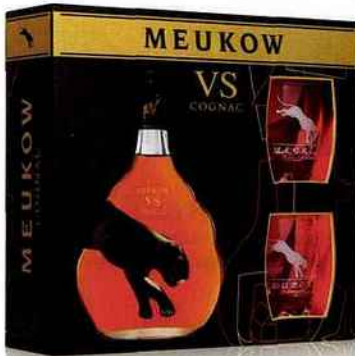


Craquant !
3 coffrets prestige pour retrouver les grands classiques de la crêpe dentelle, mais aussi des recettes inédites : chocolat noir, lait ou lait caramel, noir et orange... Gavottes, crêpes dentelle, 420 g, 9,95 €.

Fêtez l'anniversaire
Pour fêter ses 70 ans, Michel Cluizel réédite 1 de ses tablettes-phares, la Mucha, dans son joli étui rose. Elle ravira les gourmands avec son chocolat au lait 45 % praliné croustillant avec des notes caramélisées. Michel Cluizel, tablette 70 ans, 100 g, 7,25 €.



LES PRIX SONT DONNÉS À TITRE INDICATIF ET SONT SUSCEPTIBLES DE CHANGEMENTS.



Grand cognac

Présenté dans une élégante bouteille décorée d'une panthère noire, le cognac Meukow VS se distingue par l'équilibre de son assemblage entre la rondeur de ses notes fruitées et la finesse de ses nuances boisées. Il ravira les amateurs. **Meukow VS, coffret 2 verres Galassia, 36,90 €.**

Embellir son intérieur

Pour Noël, pourquoi ne pas végétaliser son intérieur ? Avec le système de Prêt-à-pousser, les plantes poussent à partir d'une capsule et grandissent grâce au luminaire et au réservoir d'eau. Même plus besoin d'avoir la main verte pour profiter de délicieux aromates pleins de goût. **Prêt-à-Pousser, Lilo, le jardin d'intérieur, 99,95 €.**



L'icône

Servie à table pour accompagner un foie gras frais ou un fin dessert chocolaté, la clarette-de-die a toute sa place lors des repas de fin d'année. Sa robe or clair cache un discret et élégant nez aux notes subtiles de petites fleurs blanches. **Clarette-de-die, cuvée blanche Icône 2015, Jaillance, 12,50 €.**



Un goût de Provence

Voici les 13 desserts incontournables de Provence réunis dans un écrin : calissons d'Aix, nougats blancs et noirs de Provence, figues et abricots séchés, dattes, tranches de clémentines confites, pâtes de fruits, lamelles d'oranges confites, amandes, noisettes, raisins secs ou encore gibassiers. Le plus dur sera de ne pas tout dévorer d'un seul coup. **Le Roy René, Le coffret 13 desserts, 39,90 €.**



Mini-sapins, maxi-plaisirs

Ce petit sapin Lindt au chocolat au lait et praliné noisette est parfait pour décorer une table de Noël. Son format est idéal pour les petits cadeaux. **Lindt, Mini-sapins Champs-Élysées, 40 g, 1,99 €.**



Avec le thé

Colorés, ces coffrets renferment les 3 recettes pur beurre incontournables de la marque : nature, caramel beurre salé et rhum. Pour le plus grand plaisir de tous les becs sucrés. **Traou Mad, Les Galettes de Pont-Aven pur beurre (265 g), aux éclats de caramel beurre salé ou au rhum (220 g), 7,90 € le paquet.**



Marrons glacés

Confectionnés à l'ancienne, emmaillotés à la main, ils sont confits puis voilés d'une pellicule de sucre très fine afin de préserver la saveur authentique de la châtaigne. Un vrai délice. **À la mère de famille, coffret de 24 marrons glacés, 69,50 €.**