

Régal

N° 1 DE LA PRESSE CUISINE

N° 126 JUILLET AOÛT 2025

Crue,
cuite, mixée
SUBLIMEZ LA
TOMATE

85
RECETTES
EXCLUSIVES

LA CUISINE DU Soleil

Filo, brick, kadaïf...

ON CRAQUE
POUR LEUR
CROQUANT

C'est l'été, cuisinez
comme les Grecs !

Confite, fondante, épicée,
divine aubergine

Pêches confites,
chantilly au miel et kadaïf

MIEUX
MANGER
VRAIMENT !

Bien choisir son poisson
Bon, sain et durable

JEU CONOURS

UNE CROISIÈRE
POUR 2 À GAGNER



Le show glacé de l'été

D'accord, mieux vaut les faire soi-même, avec fruits de saison, sucre bio et crème fraîche de la ferme. Mais une sélection de glaces toutes prêtes qui vous attend au congélateur, c'est aussi rafraîchissant, non ?

TEXTE ET SÉLECTION CATHERINE LAMONTAGNE



1



2



3



4



5

1. Fait Maison De l'eau, un fouet électrique, 2 h de congélation : sans sorbetière, la glace est prête. **Préparations pour glace noisette ou pistache à l'huile d'olive, Brémond Fils, 220 g, 11,95 €.** **2. Mousse de liqueur** Sans lait ni crème, 8 spiritueux (cognac, poire... à 16°) en mousses légères mais intenses, à poser sur une glace ou un café. **Smoos, 120 ml, 13 €.** **3. 100 % naturels** Inspirés des *paletas* mexicaines (glaces à l'eau peu sucrées), ces bâtonnets artisanaux sont faits en France. **Los Pistoleros, de 3,20 à 3,50 €.** **4. Double effet** Il Gianduiotto ? Un chocolat fourré de glace qui se pose sur un cornet ou se croque tel quel. **Amorino, 1,70 € l'unité.** **5. Nouveau plaisir** Mi-sundae, mi-riz au lait, le Sunrice de Nicolas Paciello à déguster chez Blend burgers révolutionne la pause glacée. **Blend, 6,90 €.**

Plaisir tout doux

D'abord il y a une forte présence lactée et sucrée, puis à la fonte les arômes de l'huile d'olive se révèlent délicatement.

Puget & La Mémère,
500 ml, 7,55 €.



Pole position

Crème glacée allégée en calories mais sans compromis sur le goût, un défi mené par le pilote de Formule 1 monégasque Charles Leclerc.

LEC, 460 ml,
5,69 €.



Envoûtant

Si la violette symbolise la discrétion, cette glace élégante attire l'attention avec son équilibre lacté-sucré-fleuri.

L'Angély's,
750 ml, 5,49 €.



Évasion fruitée

Ce sorbet au litchi strié d'un coulis de fruits rouges parfume nos papilles le temps d'une parenthèse glacée.

Picard, 140 ml,
2,50 €.



Gare aux taches

Saveur intense pour ce sorbet myrtille-mûre qui reste longtemps en bouche et bleuit la langue.

La Fabrique Glurée,
500 ml, 11 €.



Touche italienne

Une texture crémeuse bien marquée en noisettes du Piémont pour cette glace à petit prix.

Leclerc, Tradizioni d'Italia, 300 g,
2,85 €.



Frais à cœur

Duo de sorbets plein fruit avec un cœur d'abricot lové dans une coque croquante au fruit de la passion.

Thiriet, 330 ml
(6 bâtonnets),
4,70 €.



Flagrant délice

Imaginez-vous mordre dans une framboise glacée, roulée dans le chocolat blanc puis dans le chocolat noir. Addiction assurée.

Idalia, 150 g,
5,49 €.

