

Liquoreux à petit prix

Naturellement sucrés, féminins et festifs, ces vins sont aussi moins chers qu'à l'accoutumée. PAR CLAUDINE ABITBOL

1. Charme Au nez, il a tout d'un vin blanc sec. En bouche, il est riche et rond avec des arômes de raisin de Corinthe. Et laisse présager un bon potentiel de vieillissement. Il est parfait, par exemple, avec un crumble au kiwi. Château Brondelle 2010, graves-supé-

rieures, 8,50 €, tél. : 05 56 62 38 14.

2. Prestige L'équilibre s'avère parfait entre douceur et vivacité tonique. Ce vin aux arômes d'abricot, coing et miel reste le compagnon idéal d'un roquefort ou d'une fourme d'Ambert. Château Princé, coteaux-de-

l'aubance 2010, 11 €, tél. : 02 41 38 10 85.

3. Simplicité Au premier regard, ce vin facile à déguster et très aromatique (abricot sec et fruits exotiques) décomplexe l'univers des vins sucrés. Il est le bienvenu avec des tapas d'apéritif (saumon fumé, noix de saint-

jacques, fromage de brebis). Château Fayau 2010, 1^{er} côtes-de-bordeaux, 5,70 €, tél. : 05 57 98 08 08.

4. Fraîcheur Beau-coup de fruité (raisin, orange, coing) pour ce liquoreux bordelais idéal à l'apéritif. Situé en face de Sauternes, il est comme l'appellation éponyme onctueux, suave, persistant en bouche, et magnifique à table, sur les crevettes roses comme avec une terrine de foie gras. Château Valentin 2010, sainte-croix-du-mont, 7 €, Magasins U.

5. Élégance Ce cru miellé de la région de

Bergerac montre toute son élégance avec une poularde fermière.

Vous gardez en bouche le goût des raisins de Corinthe et de la pêche blanche. Château Le Fagé 2011, monbazillac, 10 €, tél. : 05 53 58 32 55.

6. Onctuosité Sa pointe de nervosité typique de l'Anjou rend ce vin très rafraîchissant avec ses arômes de fruits blancs cuits (coing, pêche, abricot). Il sera très gourmand sur une tatin de prunes. Coteau Saint-Vincent 2011, anjou-coteaux-de-la-loire, 6,40 €, tél. : 02 41 78 59 00.



Gobelets Magiques

« Illusion », c'est le nom de cette gamme de mugs et tasses qui changent progressivement de couleur au contact du thé ou du café chaud. Ainsi, le violet devient fuchsia le vert foncé, vert pour me... Guy Degrenne, 29,90 € les deux tassés dépareillées.



Tous aux Champignons !

Le chef Régis Marcon fin connaisseur de champignons, signe ouvrage de référence Variétés, technique préparation, recettes... vous saurez tout sur les champignons « Champignons », La Martinière, 45 €



SOS Citrons confits au sel



JE NE SAIS PAS LES PRÉPARER

C'est simple ! Entaillez en quartiers, sans les séparer, des citrons non traités et lavés. Bourrez-les de gros sel. Entassez-les dans un bocal ébouillanté et séché. Fermez et placez dans un endroit frais et sec pour 20 jours : le jus libéré par les citrons les aura complètement recouverts. Après ouverture, conservez au réfrigérateur.

J'AI UN PROBLÈME DE DOSAGE

Attention, il est inutile de charger vos plats de citrons confits ! Un seul suffit à assaisonner un plat pour 6 personnes : les fameux tagines, sûr, comme un simple poulet rôti, les pois au four ou une assiette de légumes glacés lisez-le en lamelles, ou coupez simplement l'écorce en tout petits dés... Saveur gara