

En 2015, quoi de neuf dans votre assiette ?

Une boisson régénérante aux algues bleues

Springwave est la première boisson à base d'extraits de spiruline, une micro-algue bleu vert (d'où la couleur) riche en antioxydants, en protéines, en vitamines (B12 notamment) et en minéraux. Elle a remporté le Grand Prix « Boissons non alcoolisées » au Sial 2014. Non gazeux, pauvre en sucres, ce rafraîchissement fait l'objet de deux allégations nutritionnelles : antioxydant et revitalisant.



antioxydant et revitalisant.

● C'est bon... Pour se désaltérer grâce à son goût légèrement aromatisé qui évoque les agrumes, avec des notes de jasmin et de gingembre.

Combien ? Entre 2,80 et 3,40 € la bouteille de 500 ml, Springwave.

Où la trouver ? Disponible à partir du printemps 2015 dans certaines enseignes (type Exki, Grande Epicerie, Dailymonop' ou Carrefour Market).



Des raviolis à la compote de pomme

Vous connaissez les gyoza japonais (raviolis au porc) et les raviolis farcis aux légumes et au poulet ? Voici les nouveaux venus dans la gamme : des raviolis farcis à la compote de pomme qui ressemblent à de mini-chaussons aux pommes.

● C'est bon... Il vous suffit de les faire revenir à la poêle avec quelques gouttes d'huile : la pâte devient croustillante et la garniture fondante à souhait. Pour ceux qui préfèrent la cuisine plus diététique, essayez la cuisson à la vapeur. Délicieux avec de la glace à la vanille ou avec du boudin.

Combien ? 4,80 € les 20 gyoza.

Où les trouver ? Dans les épiceries asiatiques.

Des marrons emballés

Jusqu'à-là, les marrons étaient vendus en bocal ou en conserve. Les Croc'Marron emballés dans des sachets sont prêts à l'emploi et peuvent se conserver plusieurs semaines. Idéal pour les pique-niques.

● C'est bon... Lorsqu'on a une soudaine envie de grignoter au bureau, en apéritif, nature ou agrémentés de sel, d'épices. Ces marrons de petit calibre donnent de la consistance aux salades, qu'elles soient vertes ou composées.

Combien ? Environ 1,80 € les 150 g, Concept Fruits.

Où les trouver ? Ils seront disponibles aux rayons fruits et légumes ou fruits secs des grandes surfaces, à partir de mars 2015.



Des viennoiseries sans gluten

Après le cake aux légumes et la galette des rois, voici enfin des pains au chocolat et des croissants estampillés sans gluten... mais avec du goût ! De quoi donner aux intolérants à cette substance le moyen de prendre leur revanche ! Le plus : tous les ingrédients de ces produits sont certifiés bio.

● C'est bon... Au petit déjeuner, au goûter pour les petits comme pour les grands, et pour les intolérants au gluten en priorité.

Combien ? 5,50 € la boîte de 3 pains au chocolat et 4,50 € les 3 croissants, Nature & Cie.

Où les trouver ? En magasin bio.



Du vinaigre qui croque sous la dent

Un gélifiant végétal permet au vinaigre liquide de se solidifier. Le bloc solide est ensuite découpé en fins bâtonnets, ce qui donne des paillettes souples, de couleurs différentes selon leur composition : à la tomate, aux échalotes, à la framboise, au miel et à la truffe noire.

A noter que ces juliennes de vinaigre ont obtenu le Grand Prix Sial innovation 2014 dans la catégorie « Epicerie salée ».



● C'est bon... Avec des huîtres, pour leur donner un léger croquant. Les juliennes à la tomate relèvent des œufs sur le plat, celles au miel donnent un goût exquis au saumon et celles à la truffe noire rendent

légèrement croquantes en bouche des coquilles Saint-Jacques. Essayez aussi dans un sandwich...

Combien ? 5,80 € le pot de 100 g, French Cooker.

Où le trouver ? En épicerie fine (type Lafayette Gourmet ou Hédiard).

A suivre...

Certains produits ou concepts ne sont pas encore généralisés, mais le temps va les rendre populaires, car l'idée est judicieuse.

■ Des emballages sous vide pour huile ou jus de fruits
Une poche souple qui se rétracte quand on tire l'huile ou le jus de fruits, gardant sous vide le produit restant. Ce dispositif, plus léger que le verre, met le liquide à l'abri de la lumière et de l'air. Il empêche ainsi l'oxydation (pour l'huile) et lui permet de garder toutes ses qualités. Cet emballage dispose d'un bec verseur identique à celui des fontaines à vin.

■ Du pesto déshydraté
On peut utiliser ce pesto comme une épice à saupoudrer, et c'est ce qui fait sa nouveauté. Il suffit d'ajouter de l'huile pour qu'il retrouve tout son aspect.