



CUISINE

L'ACTU EN BREF



Ça va chauffer!

Ce barbecue à gaz, qui fait également four, vous offre un mode de cuisson supplémentaire. Ainsi, capot ouvert, il permet de cuisiner comme un gril traditionnel et, capot fermé, vous pourrez rôtir tout comme dans un four normal. Il est entièrement métallique, signe de solidité et, ce qui ne gêne rien, il est un des moins chers de sa catégorie.

■ Barbecue Expert 2 plus Campingaz, 149,90 €. En vente magasins spécialisés. Tél. 04 78 86 88 94 ou www.campingaz.fr

Tout simplement... fondantes!

Voici trois nouvelles références chez **Connétable**: les filets de sardines sans peau et sans arêtes, au citron et ciboulette, à huile d'olive vierge extra ou à la sauce tomate et légumes.

■ Filets de sardines sans peau et sans arêtes, de Connétable, 1,80 €. En GMS.



Efficace!

La graisse s'incruste sur la grille de votre barbecue, elle résiste même quand vous frottez? Mettez moins d'huile de coude et un peu plus d'huile de pin, avec «Le vrai professionnel». Le résultat est immédiat! Ce produit, formulé à partir d'actifs de pin des Landes, nettoie et dégraisse le barbecue mais aussi la plancha et les accessoires. Il est présenté en pulvérisateur pratique à utiliser.

■ Nettoyant Barbecue «Le vrai professionnel», pulvérisateur 750 ml, 8 €. En drogueries, grandes surfaces et jardinerie.



Wanted!

Saviez-vous qu'il existe 57 variétés de sauces Heinz parmi lesquelles bien sûr la célèbre sauce Barbecue? Cette note fumée légèrement caramélisée, c'est le goût typique du Far West, un nouveau plaisir pour vos grillades.

■ Heinz Barbecue, format familial 500 ml, 2,67 €. En GMS.



ASSAISONNEMENT POUR BARBECUE



Marinade à la sauge et au citron vert

Difficulté * / Coût * / Préparation 10 min / Marinade 12 h

POUR 4 À 6 PORTIONS

• 2 citrons verts non traités • 5 cuillères à soupe d'huile d'olive • 10 feuilles de sauge • sel • poivre

1 Râper le zeste des citrons, mettre de côté, puis les presser pour en extraire le jus.

2 Dans un grand plat, mélanger l'huile d'olive, les zestes et le jus des citrons. Saler, poi-

vrer, puis ajouter la sauge hachée et mélanger.

3 Ajouter ce que l'on souhaite faire mariner. Laisser reposer au réfrigérateur durant 12 heures, avant de cuire.

Les plus Marinade pour légumes, volaille, viande blanche, agneau, coquillages ou crustacés. À utiliser avant la cuisson, ou pour napper les aliments après la cuisson.