

tentations



Du bio en boîte

Pêché à la ligne pour préserver finesse et moelleux de la chair, ce thon est conservé dans de l'huile d'olive vierge extra bio. Pour les jours où le temps presse, ça dépanne et on se régale, quoi de plus !

Thon à l'huile d'olive bio
Connetable 2,99 € la conserve de 160 g, www.connetable.com

Cru d'automne

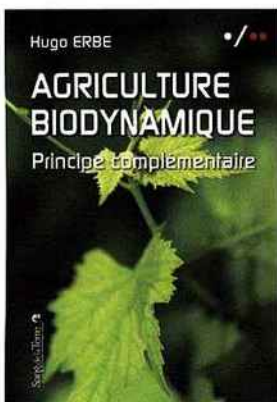
Sélectionnées avec rigueur, les poires passe-crassane qui ont servi à faire ce nectar font partie des poires les plus aromatiques de l'automne. Leur pulpe prélevée est centrifugée puis mélangée à de l'eau et du sucre pour obtenir une texture et une saveur au plus proche du fruit.
Nectar de poire d'automne, environ 3 € la bouteille de 33 cl, www.alain-milliat.com



Chips maison

Des chips ultra légères et croustillantes, vraiment ? On y croit avec cette plaque à trous permettant de préparer des chips de légumes et de fruits en moins de 5 minutes de cuisson au micro-ondes ! À vous les chips bio maison, out les chips pleines de mauvais gras (huile de palme en tête de liste !).

Cuit-chips Topchips Mastrad chez *Kitchen Bazaar*, 25 € les deux, www.kitchenbazaar.fr



Précis biodynamique

Passionné(e) ou tout simplement curieux de la culture en biodynamie ? Vous trouverez dans ce livre, écrit par l'un des disciples de Rudolf Steiner, père de l'agriculture biodynamique, des explications sur ce mouvement et sur la pertinence de ce mode de culture ultra pointu.

Agriculture biodynamique d'Hugo Erbe aux éditions *Sang de la Terre*, 8,50 €, www.sangdelaterre.fr



Pistache à boire

Associée au riz et à l'avoine, redécouvrez la pistache plus légère que jamais dans cette boisson bio sans sucre ajouté et facile à digérer. Nature, elle se laisse cuisiner pour réaliser glaces et autres desserts dans lesquels elle peut remplacer le lait.
Boisson riz avoine pistache bio Bjorg, 3,80 € la brique d'1 l, www.bjorg.fr