



CHOUCROUTE UN PLAISIR D'AUTOMNE

A chaque saison ses envies gastronomiques. En automne, c'est la choucroute avec toutes les bonnes choses qui l'accompagnent: lard, carré de porc, palette, saucisses et pommes de terre. Un plat qui fait le régal des grandes, mais aussi des moins grandes, tablées.

⇒ **Saucisson vaudois** (env. 400 g, 2 fr. 25/100 g), **palette fumée Mini Quick cuite** (Naturafarm, env. 400 g, 3 fr. 40/100 g) et **carré fumé** (Naturafarm, env. 250 g, 3 fr. 50/100 g).

Reto Baschera (33 ans)
Berne

Peut-on garder des restes dans une boîte de conserve ouverte?

NOTRE RÉPONSE

Dans certaines boîtes de conserve, le métal a tendance à s'oxyder au contact de l'air. Les propriétés gustatives des aliments se détériorent. Depuis quelque temps, l'intérieur de nombreuses boîtes est enduit d'une protection qui empêche l'oxydation. Il est donc possible de conserver les restes dans une boîte de conserve ouverte, mais un transvasement ne nuit pas.

Sur le web
www.cooperation.ch/marche

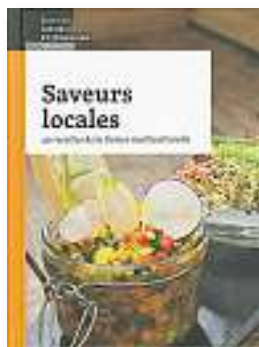
PETIT BEURRE AU CARMEL DORÉ

Le Petit Beurre de Wernli fête ses 50 ans. Pour célébrer cet anniversaire, la marque propose une série limitée du Petit Beurre: le Choco Petit Beurre caramel. Quelques éclats de caramel doré pour les noces d'or du chocolat et du Petit Beurre.

Le paquet de 125 g coûte 3 fr. 20 (le produit n'est pas disponible dans tous les points de vente).



DES RECETTES POUR DE BELLES RENCONTRES



On connaît quelques plats des cuisines japonaise, brésilienne ou espagnole. Mais que connaît-on de celles du Yémen, de Bolivie ou d'Erythrée? Dans un livre, quarante migrants établis en Suisse ont livré une recette de leur cru. Ils nous proposent des plats originaux et faciles à préparer. Rien de tel qu'un repas convivial pour apprendre à découvrir l'autre, à le rencontrer et à se nourrir des différences de chacun.

⇒ «**Saveurs locales, 40 recettes de la Suisse multiculturelle**», 88 pages, Editions Loisirs et Pédagogie



Rédactrice
Sophie Dürrenmatt

DÉS DE MELONS

Outre ses couleurs attrayantes, le cocktail de melons déploie toutes les joies – et tous les fantasmes – de l'été. Un soleil brûlant, un hâle qui se peaufine, une chaleur harassante et une mer turquoise. Certes, ce n'est pas tous les étés comme ça... De fait, quelques centimètres carrés de dés de melons ravivent de leur fraîcheur les amoureux de fruits ensoleillés. Sur une petite pique, accompagnés de feta, ils font merveille auprès des invités, en toute saison.

⇒ **Cocktail de melons 250 g, 5 fr. 30**

