

Becs fruités

Deux nouveaux sodas biologiques de Bec ont fait leur apparition sur le marché: Lime, parfait équilibre entre le citron et le sirop d'érable, et Canneberge, à base de jus de canneberge biologique du terroir. Entièrement faits ici, ces sodas ont pour agent sucrant le sirop d'érable, ce qui leur donne une teneur en sucre inférieure à celle des sodas conventionnels. Sans caféine ni ingrédients chimiques, ces sodas bios constituent une saine manière de se désaltérer!



Nouveau Grec

Un nouveau yogourt grec a fait son apparition sur les tablettes: Liberté Grec à 5% de matière grasse (5,99 \$). Ultra crémeux, ce yogourt grec est un pur délice pour les papilles. Offerts en deux saveurs: nature et gousse de vanille. Vous pourrez d'ailleurs trouver une multitude de recettes sur la nouvelle plateforme de Liberté: legout.liberte.ca.



BARBECUE À L'ANNÉE

Le charbon connaît une nouvelle heure de gloire côté barbecue, cette année. La saison est d'ailleurs loin d'être terminée, notamment grâce à Weber, qui lance l'ultime barbecue de rêve: le barbecue au charbon Summit. Ce modèle haut de gamme permet d'obtenir des résultats parfaits à tout coup, que la cuisson soit directe, indirecte ou lente, à basse température.



La pomme à l'honneur

Le petit dernier du Domaine Lafrance a de quoi plaire! Né d'un assemblage de cidre et d'eau-de-vie de pomme, le vermouth de cidre Rouge Gorge est rehaussé d'un mélange d'herbes et d'épices macérées: plante d'absinthe, baies de genièvre, sauge, thé du Labrador, marjolaine et graines de coriandre. Il plaira assurément aux amateurs de whisky et de spiritueux à base d'herbes.

À déguster façon boulevardier: mélanger 30 ml (1 oz) de bourbon, 30 ml (1 oz) de Campari et 45 ml (1 1/2 oz) de vermouth, puis servir sur des glaçons avec une rondelle de pamplemousse. Santé!



G. ETIENNE LAFRANCE
ST-JOSEPH DU LAC



Solutions express pour boîte à lunch!

En panne d'idées pour la boîte à lunch? Sabra a de nouvelles solutions express. Choisissez l'un des trois nouveaux houmous à tartiner, étalez-en sur deux tranches de pain, ajoutez des tomates et des micropousses, et le tour est joué!

Et dans le tourbillon quotidien, il est parfois difficile de consommer suffisamment de fruits et légumes. Guacamoles enrichies de légumes, les Veggies viennent combler ce petit manque. Laissez-vous tenter par les saveurs Légumes du jardin ou Mangue et lime. Ces houmous et guacamoles font de chouettes collations ou peuvent même remplacer la mayonnaise dans un sandwich traditionnel!