Et si on faisait bouger la maison ?

ZODIO

Toutes nos idées pour cuisiner et se retrouver !

Les idées astucieuses ! p.67

Votre bar à boissons fait maison !

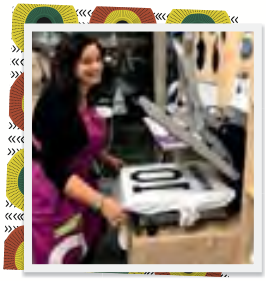
C'est tendance p.34

"buddha bowl": la tendance qui va dépoter vos salades !

Prix valables jusqu'au 21 août 2017.

Pendant ce temps là...

toute l'actu' Zôdio là, là, là, et là !

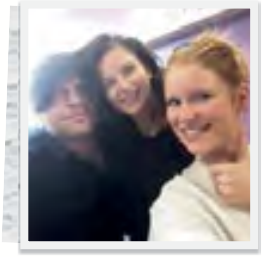


La famille Zôdio s'agrandit !
Vos rêves créatifs deviennent réalité grâce à Ze Fabrik chez Zôdio ! Un atelier géaaaant pour tous les amoureux de DIY*. Vous venez nous dire bonjour à Herblay ?

Et c'est Christian de Metz
qui remporte le trophée de notre concours de cuisine national « Les Toqués » ! Il succède à Olivier, le gagnant de l'édition 2016, de Metz aussi !

Une première chez Zôdio !
Deux girls chefs maintenant en cuisine et prêtes à vous accueillir dans leurs ateliers à Herblay et Gennevilliers !

Tadaaaam !
On a sorti notre propre livre de cuisine ! Et on en est fiers ! Grâce à nos chefs, on vous propose 25 recettes au fil des saisons. Elles sont faciles et elles font wahou ! Retrouvez-le dans nos magasins dès maintenant ! (4,90€)



Encore une équipe qui gagne !
6 mois de production pour vous concocter des pages gourmandes et pleines de soleil ! Et on termine toujours par un selfie dingo ! À en faire pousser les cheveux sur la tête de notre photographe Lolo !

"Ces petits riens q le parfum du bon

Ce que l'été nous promet ? Du bonheur à partager !

Le moment venu où le soleil descend lentement, où la chaleur du jour se fait sentir un peu plus longtemps.
Les copains arrivent à la maison, la plancha commence à fumer sur la terrasse et la bonne humeur est propice aux échanges sur les prochaines vacances.

C'est dans cette douce ambiance que ces quelques pages vont vous emmener. Vous faire sortir du lit pour sentir les produits frais des étals du marché et vous donner l'envie de cuisiner pour ceux que vous aimez.

Place à ces 76 pages où l'on vous fera voyager à travers de nouvelles idées cuisine, plein d'astuces et de créativité !

Bonne lecture,
La rédaction

*do it yourself : fais-le toi même

sommaire

Et encore, vous n'avez rien vu !

Lendemain de mariage...

Brunch parfait de lendemain de mariage 4-5

Le smoothie bowl	4-5
Le pain	6-7
La confiture	8-9
Le café	10-11
Les thés	12-13
Le menu du chef	14-15
La table White Craft	16-17

Les amis, y'a que ça de vrai ! 18-19

L'apéro végétarien	18-19
Les cocktails de l'été	20-21
La nouvelle tarte légumes	22-23
Tout savoir sur la cuisson	24-25
La salade de fruits	26-27
Le menu du chef	28-29
La table Africa Design	30-31

Mon petit apéro végétarien !

Une bonne salade fraîche de saison... pour mes invités !

Week-end souvenir avec les amis ! 32-33

Présenter sa salade	32-33
Assaisonner sa salade	34-35
Conserver mes aliments	36-37
La plancha	38-39
Les desserts au café	40-41
Le menu du chef	42-43
La table un été en Suède	44-45

Tropical party pour les 9 ans d'Emma !

Un goûter d'anniversaire Tropicool ! 46-47

La pâte à tartiner maison	46-47
Les glaces	48-49
Le cake design	50-51
Les moules à gâteaux extraordinaires	52-53
Présenter ses gâteaux	54-55
Le menu du chef	56-57
Buffet Tropical Party	58-59

Je prépare ma fête avec les copines !

Pour mes 30 printemps... 60-61

Déco facile pour mes 30ans !	60-61
Le buffet finger food	62-63
Les épices inconnues	64-65
La fontaine à boissons	66-67
Les Pasteis de Nata	68-69
Le menu du chef	70-71
La table 30 ans	72-73
24h avec notre blogueuse Fraise & Basilic	74-75

On dit «OUI» pour le brunch !

Bienvenue chez Amandine et Guillaume !

Le truc qui cartonne

LE SMOOTHIE EN BOL

Un smoothie fraîchement préparé avec vos fruits préférés, à verser dans un bol et à agrémenter de tout ce que vous aimez : muesli maison, graines de tournesol, fruits secs… La petite touche déco : alignez tous vos ingrédients sur le côté.

Granola maison !

On se lance !

Ingrédients : amandes hachées / noix mixées / fruits secs / flocons d'avoine / graines

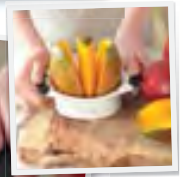
1. Mélangez dans un saladier des amandes hachées, des flocons d'avoine, des graines, des noix mixées et des fruits secs.

2. Ajoutez du sirop d'érable. Placez la préparation sur du papier sulfurisé et enfournez 20mn à 150° en remuant à mi-cuisson. Conservez dans un bocal en verre.

Idéal pour couper des fruits avec précision !

De l'avocat au petit-déjeuner !

Quelques tranches dans votre smoothie pour faire le plein de vitamines !



❶ **Cuillère pour boule de melon** En inox *Réf. 10064536* **2€90** ❷ **Equeuteur à fraises** *Réf. 10157048* **8€90** ❸ **Couteau d'office noir microdenté. Nogent.** Qualité de coupe exceptionnelle grâce à sa microdenture très fine de 4 mm. Ne nécessite aucun affûtage. *Réf. 10070485* **9€90** ❹ **Planche à découper en hêtre avec rigoles** 39x29x4cm *Réf. 10156368* **49€90** ❺ **Tranche avocat Flexicado** En plastique *Réf. 10019142* **8€50** ❻ **Vide-tranche pour mangue. Oxo.** *Réf. 10019110* **12€90** ❼ **Râpe à zester premium. Microplane.** *Réf. 10103279* **24€90**

Pour mon granola maison !

Mix graines
200g. *Réf. 10126381*
2€50

Amandes hachées
250g. *Réf. 10126380*
6€90

Noisettes hachées
250g. *Réf. 10126383*
9€50

Moelleux cranberries
250g. *Réf. 10132195*
5€90

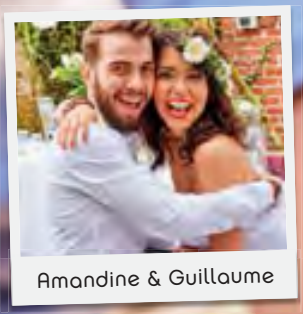
Noix de pécan
250g. *Réf. 10126386*
9€50

Sucre d'érable en pépites bio
250g. *Réf. 10157219*
9€90

Le sirop d'érable clair est délicat et lambré et plus goûteux !

Flocons d'avoine bio sans gluten
500g.
Réf. 10132369
4€90

Sirop d'érable ambré
250ml.
Réf. 10157216
9€90



Amandine & Guillaume

Oh ma Mie !

3 façons de changer de la farine de blé

Farine de seigle semi complète BIO
1kg.
Réf. 10132374
3€90

Farine de châtaigne sans gluten BIO
350g.
Réf. 10132377
8€90

Farine d'épeautre semi complète BIO
1kg.
Réf. 10132375
5€50

Insicette (lame pour le pain). Patisse.
Réf. 10138058
5€90

MAXI FORMAT

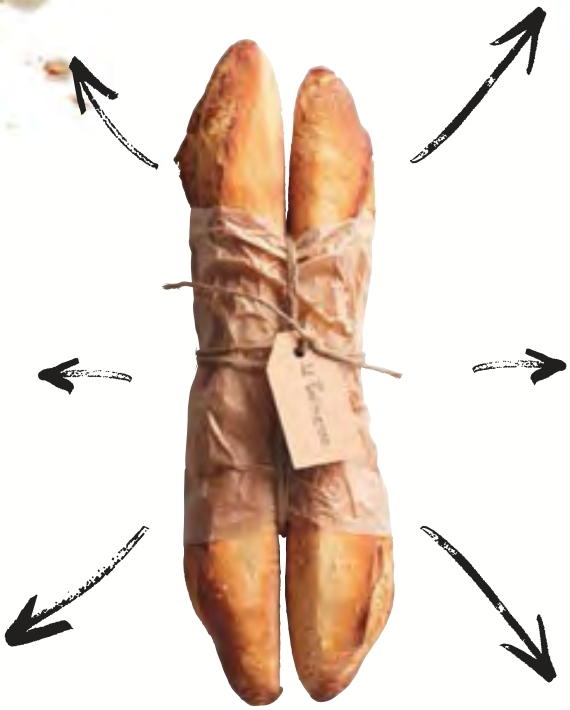
Farine blanche T55
1,5kg. A saler selon votre goût.
Réf. 10137976
3€90

Préparation pour pain de campagne
1,5kg. *Réf. 10137974*
7€90

Préparation pour pain au maïs
1,5kg. *Réf. 10137973*
8€90

Tamis farine mécanique
En inox, 10x9cm.
Réf. 10136746
5€90

Plaque pâtisserie. Sif Unis.
En alu revêtu, 30x38cm.
Made in France.
Réf. 10112264
10€90



Livre « Le Larousse du Pain »
Réf. 10129883
29€90

Lot de 2 lames droites fournil
En inox. Lames crantées spécialement conçues pour scarifier les boules de pains de campagne (et pains au levain). Made in France.
Réf. 10078538
13€50

Levure sèche. SAF.
Boîte refermable, 125g.
Réf. 10078827
2€90

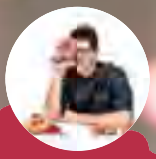
Encore tout chaud !

Moule à pain
Anti-adhésif, 23x13cm.
Existe aussi en 28x13cm.
Réf. 10157639
11€90

Moule de 2 baguettes « crousty ». Patisse.
Anti-adhésif, 38cm. Grâce à sa perforation, obtenez des baguettes croustillantes comme chez le boulanger !
Réf. 10138057
13€50

Banneton
En osier rond et toile de lin, 21cm.
Le produit idéal pour faire pousser votre pain tranquillement !
Réf. 10137983
19€90

Plaque en alu perforée. Technicake.
30x40cm.
La perforation de la plaque permet d'obtenir un pain bien croustillant.
Made in France.
Réf. 10117904
12€90



Pour une recette ultra gourmande, retrouvez notre chef Thomas en P.14-15

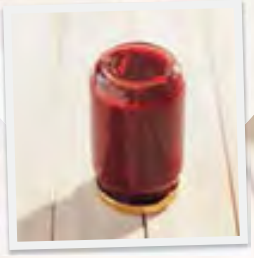
Amandine & Guillaume

Fière de ma confiture maison !

3 étapes pour une confiture réussie

- 1 -
Trempez intégralement les pots vides dans de l'eau très chaude pour les désinfecter.

- 2 -
Remplissez-les de confiture. Fermez les pots et retournez-les pour chasser l'air !



- 3 -
Testez plein d'autres recettes !

Livre « Confitures, gelées et marmelades »
À toujours garder dans ses placards !
Réf. 10158972 **9€90**

Entonnoir pour confiture
En inox.
Réf. 10046623
11€50

6 bocaux avec couvercle. Weck.
En verre, 140ml.
Réf. 10137761
13€90

30 étiquettes formes arrondies en kraft + corde
Réf. 10105049
2€90

Customisez vos petits pots de confiture à offrir pour vos invités !

Etamine presse-fruits spécial confitures
Réf. 10112279 **5€90**

Sachet de 6 joints. Weck.
60mm. *Réf. 10156161* **2€50**
80mm. *Réf. 10156162* **2€90**
100mm. *Réf. 10156163* **3€50**

Moulin à coulis
En inox, 20cm.
Réf. 10078425
23€90

Dénoyauteur de cerises. Cherrymat.
Réf. 10028795 **29€90**

Bassine à confiture
En cuivre, 9L, 38cm. Tous feux sauf induction.
Réf. 10059922 **29€90**

Louche en cuivre et fonte
Réf. 10155301 **12€90**

3 ficelles cadeau harmonie
Noir/blanc.
Réf. 10119543
3€50

Lot de 6 pots. Weck.
290ml et 850ml.
Réf. 10156160
A partir de 15€90

Lot de 4 pots. Weck.
580ml.
Réf. 10146963
13€50

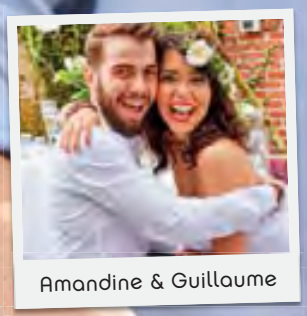
Sachet de 6 clips pour verrines. Weck.
En métal. *Réf. 10156164*
3€90

Verrine hexagonale. Hilner.
48ml. *Réf. 10156379*
1€90
110ml. *Réf. 10156380*
2€50
280ml. *Réf. 10156381*
2€90

Cuillère à confiture
En bois. Grâce à son crochet, posez la facilement sur le rebord de votre bassine à confiture !
Réf. 10156374
7€50

Pour tout noter et ne rien oublier !

Set de 24 étiquettes avec craies. Hilner.
Réf. 10156377
3€90



Amandine & Guillaume

Le "slow coffee"*

La cafetière Chemex

Vintage !

Elle a été créée en **1941** aux **USA** par le chimiste et inventeur Docteur Schlumbohm. Aujourd'hui, elle fait partie de la collection permanente du MOMA (Le Musée d'Art moderne et contemporain de New-York). Elle fait une apparition au cinéma dans Bons baisers de Russie lors du petit déjeuner de James Bond.

Qu'est-ce que la filtration douce ?

Sa filtration douce pourra peut-être devenir une alternative au café Expresso. Cette tendance se répand surtout dans les restaurants gastronomiques et elle permet de mieux respecter les arômes du café et de conserver sa saveur originale.

*la tendance du café tranquille

Coffret de 6 tasses à café. Roma.
15cl. Tranparentes.
Réf. 10119375
9€90

Moulin à café. Hario.
Manuel. *Réf. 10120689*
39€90

Bouilloire électrique. Hario.
Pour le « slow coffee », versez l'eau bouillante par-dessus votre filtre Chemex en effectuant un mouvement circulaire lent, sans toucher les bords du filtre. Gardez la mouture de votre café humide tout le temps de la filtration.
Réf. 10120688
89€90

Existe aussi en non éléctrique. *Réf. 10120687*
49€90

100 Filtres en papier nature. Hario.
Réf. 10121371
5€90

Cafetière à piston Chambord 8 tasses. Bodum.
1L. *Réf. 10013844*
46€90

Cafetière à piston Kenya 8 tasses. Bodum.
1L. *Réf. 10076119*
24€90

Cafetière manuelle. Hario.
Grâce à ses rayures internes en forme de spirales et son large trou unique au fond du cône, le café peut se développer de manière homogène avec une extraction dense et riche. *Réf. 10120686*
22€50

Pour des cafés doux et ronds, très aromatiques et sans aucune amertume

Cafetière Chemex en bois
Existe en 3 tailles :
8 tasses.
Réf. 10151281 **49€90**
6 tasses.
Réf. 10151280 **46€90**
1 à 3 tasses.
Réf. 10151279 **41€90**

Filtres pour cafetière Chemex
Ces filtres contribuent à créer un café propre qui met en avant la brillance, la clarté et la douceur des cafés. Format 6 - 8 tasses. Existent aussi en blanc. *Réf. 10151282*
9€90

Moulin à café noir. Krups.
Réf. 10110642
31€90

Café du Brésil Linda Cerado en grains. Illy.
Réf. 10152984
6€90

Café d'Ethiopie Moka Yeti. Terre de café.
En grains, 250g.
Goût cacaoté.
Réf. 10119938
11€90

Café en grains. Secrets de Joris.
1kg. *Réf. 10152979*
19€90
250g. *Réf. 10152274*
5€50

A chacun son thé préféré !

TOP 2 MONDIAL !
Le thé est la 2ème boisson la plus consommée au monde.

Mieux vous aider à choisir votre thé ? C'est la devise de Juliette, chef de produit !

Il existe une multitude de variétés de thés, souvent distingués en deux catégories : les grands jardins et les aromatisés.

C'est quoi, un thé grand jardin ?
On parle de thé grand jardin pour qualifier un thé précieux haut de gamme, à la manière des classements des champagnes et des vins. Les expositions et la rareté des jardins où sont récoltées ses feuilles en font des thés d'exception.

Et un thé aromatisé ?
Il est traditionnellement associé à des pétales de fleurs, des essences naturelles (comme la bergamote par exemple), ou encore des écorces de fruits et même des épices.

les thés grands jardins

9€50

Thé vert Sencha Calida aux groseilles. Compagnie Coloniale.
100g.
Réf. 10121639

10€90

Thé noir de Chine Yunnan. George Cannon.
100g. *Réf. 10125825*

7€50

Existe en recharge, 100g. *Réf. 10125812*

10€90

Thé noir Lapsang Souchong. George Cannon.
100g. *Réf. 10129641*

7€50

Existe en recharge, 100g. *Réf. 10129642*

9€50

Thé vert Printemps à la fraise, pamplemousse, vanille. Compagnie Coloniale.
100g.
Réf. 10121605

13€90

Thé vert de Chine Long Jing. George Cannon.
100g.
Réf. 10125833

9€50

Thé noir Sencha du Zhejiang. George Cannon.
100g.
Réf. 10129645

6€90

Existe en recharge, 100g. *Réf. 10129646*

les thés arômatisés

Mieux pour ma planète

Préférez la consommation de votre thé en vrac pour limiter vos déchets.

Remplissez vos jolies boîtes de thé avec les recharges ! Et les odeurs sont encore plus agréables au moment d'ouvrir votre boîte !

Thés noirs

9€50

Thé noir aux amandes, orange et pêche, secret de Shéhérazade. Compagnie Coloniale.
140g. *Réf. 10121596*

9€50

Thé noir aux épices. Compagnie Coloniale.
150g. *Réf. 10121602*

9€50

Thé noir à la bergamote, Earl Grey supérieur. Compagnie Coloniale.
120g. *Réf. 10121592*

10€50

Thé noir de Ceylan et vanille. Compagnie Coloniale.
150g. *Réf. 10121591*

9€50

Thé noir aux quatre fruits rouges. Compagnie Coloniale.
150g. *Réf. 10121595*

8€90

Thé noir pêche abricotée. Compagnie Coloniale.
100g. *Réf. 10121594*

Thés verts

10€50

Thé vert à la figue, Balade en Avignon. Compagnie Coloniale.
100g. *Réf. 10138359*

13€90

Thé vert fruit du dragon. Les Thés de la Pagode.
100g. *Réf. 10121574*

7€90

Existe en recharge,
110g. *Réf. 10121581*

9€50

Thé vert à la menthe. Compagnie Coloniale.
140g. *Réf. 10121604*

14€90

Thé vert aux agrumes. Les Thés de la Pagode.
100g. *Réf. 10121569*

7€50

Thé vert vanille et fleur de cerisier. Les Thés de la Pagode.
110g. *Réf. 10133901*

Pains à la framboise

« Le pain à la framboise est aussi délicieux avec un fromage ou un foie gras ! »

Pour 4 pains | 30mn | Facile

Ingrédients :
350g de farine • 240g de purée de framboise • 40g de beurre • 1 oeuf • 7g de levure de boulanger • 3g de sel

1 Placez dans un grand saladier (ou la cuve du batteur) tous les ingrédients en veillant à ne pas mettre la levure sur le sel. Pétrissez pendant 10mn. Couvrez avec un film et laissez lever 1h à température ambiante puis mettez au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

2 Le lendemain, déposez la pâte sur le plan de travail. Farinez-la légèrement et séparez-la en 4. Formez des boudins. Pliez chaque boudin en deux, formez des torsades et courbez-les pour former une couronne.

3 Déposez les couronnes sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et laissez lever 45mn. Préchauffez le four à 220°C. Vaporisez légèrement les pains d'eau, saupoudrez de farine à l'aide d'une passoire. Puis baissez le four à 180°C et enfournez pendant 20-25 minutes.

Astuce :
Ne mettez jamais la levure sur le sel lors de vos préparations ! Le sel va « cuire » la levure et lui faire perdre ses propriétés.

Les re pleines de de Tho

Mais qui es-tu ?

Son dada :
Passer des heures et des heures dans ma cuisine !

Son truc de chef :
Cuisiner avec le coeur et mettre plein d'amour dans mes petits plats...

Un conseil pour les fous de cuisine :
Goûter tout le temps vos préparations, c'est important !

Toujours dans ses placards :
Du chocolat… J'ai toujours 4kg à la maison !

cettes tendresse mas !

Thomas,
chef de l'atelier cuisine Zôdio Cesson

Pensez à offrir un atelier cuisine !

Grâce à nos cartes cadeaux en magasin ou sur zodio.fr

Confiture de pêches et coquelicots

« Une cuillère de confiture de pêche dans un yaourt nature ou un fromage blanc, délicieux ! »

Pour 4 pots · 20mn · Facile

Ingrédients :
700g de pêche en morceaux • 400g de sucre • 300g de miel • 3g de pectine jaune (pour épaissir toutes vos confitures et gelées) • 25g de graines de pavot • 2 gouttes d'arôme coquelicot • 1 cuillère à soupe de jus de citron

1 Pelez les pêches : trempez-les une dizaine de secondes dans l'eau bouillante puis aussitôt dans l'eau froide. Découpez-les en morceaux.

2 Placez les morceaux de pêche dans une casserole avec le miel. Mélangez la pectine avec le sucre et ajoutez au mélange tout en remuant.

3 Portez à ébullition et cuire pendant 10mn (si vous avez un thermomètre, montez la température à 105°C). Terminez par le pavot, l'arôme coquelicot et la cuillère de jus de citron. Mettez en pot aussitôt !

Astuce :
Une fois vos pots remplis, laissez-les retournés pendant 20 mn pour bien les stériliser puis remettez-les à l'endroit pour les stocker. Vous pouvez aussi les stocker à l'envers !

Tentez de jouer la déclinaison de matières et de textures autour de la couleur blanche pour donner du relief à votre table !

Guirlande d'ampoules LED
8 ampoules. 3,5m. *Réf. 10122211*
26€90

Assiettes blanches Porcelino
Existent en plate 27cm, dessert 22cm, assiette creuse 21cm et coupelle 15cm. Existe aussi en saladier.
Réf. 10126824 / 10126825 / 10126826 / 10126827
À partir de 7€40

Nappe white craft
100% coton, 140x250cm.
Réf. 10157438
29€90

Bougies cylindriques
Blanches.
Réf. 10145556
À partir de 2,50€

Supports chauffe plat dentelles
3 tailles.
Réf. 10156474
8€50

Amandine & Guillaume

Brunch de lendemain de mariage

Parenthèse bucolique

❶ **Couverts satin argent** Couteau, fourchette, cuillère à soupe et cuillère à café *Réf. 10060433 / 10060434 / 10060435 / 10060436* **À partir de 1€60** ❷ **Verres à vin Axor** 28cl et 36cl. *Réf. 10133252 / 10133251* **À partir de 3€40** ❸ **Flûte effervescente Open Up** 20cl. *Réf. 10026271* **9€90** ❹ **16 serviettes moments unis** Blanches. *Réf. 10064689* **3€** ❺ **Gobelet Urban** 39cl. Coloris blanc. *Réf. 10098022* **5€70**

Plat sur pied froissé
En porcelaine, 31cm.
Réf. 10157175
32€90

Petits vases à suspendre
Réf. 10127045
5€50

Suspendus aux 4 coins du jardin avec des fleurs fraîchements cueillies ou juste des tiges végétales !

Vases texturés blancs
Réf. 10158503
À partir de 3€90

Bougeoirs en verre
Sur pieds.
Petit ou grand modèle.
Réf. 10146687
À partir de 8€90

@

D'autres tendances déco pour s'inspirer ?

Découvrez nos idées sur
zodio.fr/idees-deco

Alors, il est comment mon apéro végétarien ?

Bienvenue chez Elodie !

Le truc qui cartonne

LA TARTE EN ROSACE

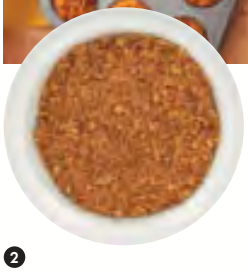
Dressez votre tarte en faisant des rosaces avec vos légumes : courgettes, pommes, carottes… Ça changera tout dans l'assiette !

Livre « végétarien fait maison bon & sain »
Réf. 10143256
9€95

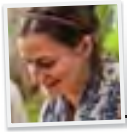
On se lance ! Muffins aux lentilles corail

350g de lentilles corail / 2 carottes / 1 oignon / 6 oeufs / 5 gousses d'ail / 150g de comté râpé / 70g de chapelure / 1 c. à c. de curcuma / 1 c. à c. de curry

- Faites revenir les lentilles cuites, l'oignon, les carottes et l'ail dans un filet d'huile d'olive. Salez, poivrez et laissez cuire 5min.
- Dans un récipient, fouettez les oeufs avec le comté râpé, la chapelure, puis ajoutez les épices et les légumes.
- Versez dans le moule à muffins, saupoudrez de noisettes hachées et enfournez 45min. à 170°C.



Pour de jolies tagliatelles de légumes !



L'astuce d'Elodie

En barquette, le cake !

Emportez facilement vos cakes pour tous vos repas en plein air en les faisant directement cuire dans ces barquettes en bois.

Passe au four, réutilisable plusieurs fois et jetable

❶ **Plaque de 12 muffins. Maôm.** *Réf. 10157775* **13€90** Existe aussi en 12 minis muffins *Réf. 10157776* **11€90** ❷ **Mélange pour guacamole. Le monde en tube.** 20g *Réf. 10124470* **2€50** ❸ **Tartinade chevrette au basilic. Savor.** 100g. *Réf. 10084600* **4€50** ❹ **Siphon mousses chaudes et crèmes. Mastrad.** 0,5L *Réf. 10021348* **69€90** ❺ **Épluche légume forme « Y ». Brabantia.** En inox *Réf. 10013872* **6€90** ❻ **Crispy cups pop x24** Orange, rustic, charbon, curcumin ou pop fushia *Réf. 10157252 / 10157249 / 10157253 / 10157250 / 10157251* **7€90** ❼ **Coupe légume spiralizer. Zyliss.** Choix de coupes : spirales ou rubans *Réf. 10156850* **19€90** ❽ **Lot de 6 moules** En bois. Différents formats existants *Réf. 10155334* **À partir de 6€90**

Ça je le veux !

À tartiner à volonté !

Tartinades apéritives. Savor.
100g.
Miami : crabe, patate douce, coco, cannelle.
Bali : curry de légumes, coco et crevettes.
Cancun : tomates, poivrons, coriandre, sésame.
St-Tropez : tomates séchées, pastis, piment, fenouil.
Ibiza : sardines, citron, amande, coriandre.
Rio : ananas, tomates, coco, gingembre.
Réf. 10084603 / 10084605 / 10084606 / 10084602 / 10084604 / 10084601
3€90 l'unité

Pour couper ses légumes finement

Pour retirer les queues de vos tomates

Couteau office Genova. Arcos.
Noir, 8,5cm.
Réf. 10095995
3€90

Couteau bec oiseau Genova. Arcos.
Noir, 6cm.
Made in Spain.
Réf. 10099906
3€90

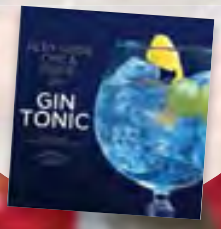
Coffrets huile d'olive, moutarde, sel et épices différentes saveurs. Savor.
Fumé. *Réf. 10158332*
Safran. *Réf. 10158333*
Yuzu. *Réf. 10158334*
Basilic. *Réf. 10158336*
24€90

Nicer Dicer fusion smart
Réf. 10149244
59€

Tchiiiiin !

Le coin des astuces :

Livre « Petit Guide Chic et Festif du Gin Tonic »
Réf. 10158984
7€99



Essayez le « Cape Codder »

- 6cl de gin -
- 15cl de jus d'airelles -
- quelques quartiers d'oranges -

le « Citrus »

- 4cl de triple sec -
- 6cl de jus de pamplemousse -
- 2cl de jus de citron vert -

Bouteilles de sirop saveur citron vert ou passion
70cl. *Réf. 10152239 / 10152243*
9€ l'unité

Osez les mélanges de saveurs dans vos cocktails d'été !

Astuce !
Congelez des fleurs comestibles dans votre bac à glaçons pour un effet wahou !

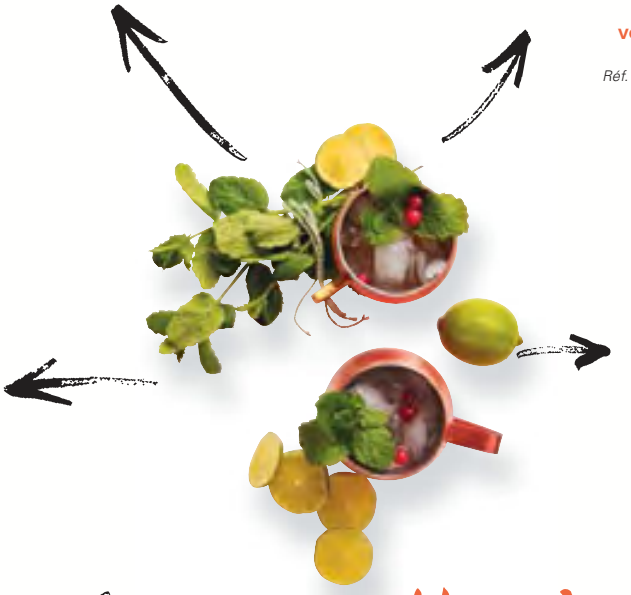
Bac de 21 glaçons
Vert.
Réf. 10139437
2€50

Lot de 4 sous-verres cactus et ananas
Rose, vert ou jaune.
Réf. 10158325
2€90

Pailles magiques
Changent de couleur au contact de votre boisson.
Réf. 10157943
7€90

Moule à glaçons ronds XL
Réf. 10156685
9€90

Broyeur à glaces
Réf. 10077661
26€90



« On a dit dans les yeux » !

Coffret verres à Gin x6
Réf. 10155794
14€90

Coffrets Pina Colada ou Mojito. Quai Sud.
Contient : une préparation pour cocktail (Mojito ou Piña Colada) dans une carafe en verre recyclé, un suc givrage pour décorer vos verres, 2 verres et 2 mélangeurs.
Réf. 10158770 / 10158769
32€90 l'unité

UN COCKTAIL TOUT DROIT VENU DE RUSSIE ! ★

À l'origine, le Moskow Mule est un cocktail russe qui a fait connaître la vodka aux américains dans les années 40.

12cl de ginger beer (boisson gazeuse au gingembre non alcoolisée), 4cl de vodka, 1 rondelle de citron vert. Le tout dans un mug !

Tasse à Moskow Mule double paroi
Mug spécialement conçu pour les boissons givrées ! *Réf. 10157315*
19€90

Tasse à Moskow Mule
Réf. 10157302
11€90

Coffret d'accessoires dorés pour cocktail
Contient : shaker avec bouchon en bois, double jigger, ouvre-bouteille, couteau, cuillère à mélanger, passoire, pilon, et livre de recettes.
Réf. 10157314
37€90

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Elodie

La nouvelle tarte aux légumes

Comment je m'y prends ?

- 1 -
Taillez en lamelles les légumes et plongez-les quelques minutes dans l'eau bouillante pour les attendrir.

- 2 -
Tapissez le fond de la pâte de fromage frais ou de moutarde.

- 3 -
Disposez les lamelles de légumes sur le bord du moule puis au fur et à mesure rapprochez-vous du centre.

- 4 -
Passez au four 35mn à 180° !

Cercle à tarte bord roulé. De Buyer.
En inox, 2x24cm. Existe aussi en 8, 10, 12, 16 et 20cm. Made in France.
Réf. 10078506
5€90

Moule à tarte rond revêtu fond amovible. Maôm.
En métal, 24cm.
Réf. 10138074
9€90
Existe aussi en 28 et 30cm.

Épluche légumes XXL. Patisse.
Pour des tagliatelles de légumes XXL !
Réf. 10157769
5€90

Pour réaliser des tagliatelles de légumes

Éplucheur « Y ». Oxo.
Manche anti-dérapant.
Réf. 10073415
9€50

Moule à tarte revêtu fond amovible rectangulaire. Maôm.
32x22x2,8cm.
Réf. 10138073
8€90
Existe aussi en 35x11x2,5cm.

Des légumes préparés aux petits oignons...

Pot de haricots
En céramique, 500g.
Aide à la cuisson de vos pâtes à tarte maison et évite que la pâte ne gonfle. Il suffit de pré-cuire votre pâte quelques minutes en la recouvrant de haricots.
Réf. 10112309
8€50

Moule à tarte revêtu fond amovible. Maôm.
En métal, 10cm. *Réf. 10138077*
6€90

Astuce !
Pour une version mini, enroulez des tagliatelles de légumes sur elles-mêmes pour former des « roses » et disposez-les sur un fond de tarte pré-cuit recouvert de fromage frais ou de moutarde !

Moule à tarte carré revêtu fond amovible. Maôm.
En métal, 21x2,5cm.
Réf. 10138071
9€90

Tapis à étaler. Zôdio.
En fibre de verre et silicone, 40x32cm.
Réf. 10136750
16€90

Qu'est-ce voulez

Avec revêtement

Pour cuire poissons, légumes, œufs...

29€90

Made in France

Poêle Ingenio Expertise. Tefal.
24cm.
Réf. 10144173

34€90

Idéal pour friture

Poêle à frire Master. Beka.
24cm.
Réf. 10155321

43€50

Entretien facile

Poêle choc. De Buyer.
24cm.
Made in France.
Réf. 10123354

69€90

Rangement facile & manche amovible

Poêle Evolution. Beka.
24cm. Manche amovible.
Réf. 10137836

25€90

Manche amovible pour poêle Evolution. Beka.
En inox.
Réf. 10137841

76€50

Manche athermique (ne conduit pas la chaleur)

Poêle lisse Chef. Beka.
En inox, 24cm.
Réf. 10135173

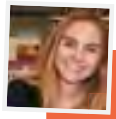
122€90

Garantie à vie & issue du monde professionnel

Poêle Mutine amovible. Cristel.
20cm.
Made in France.
Réf. 10047773

19€90

Poignée amovible pour poêle Mutine. Cristel.
Réf. 10101582



Les poêles de cuisson : notre chef de produit Justine vous dit tout, tout, tout !

Préférez les poêles revêtues...

Pour cuire des aliments délicats tels que les poissons ou certains légumes. Elles sont particulièrement adaptées aux cuissons de feux doux à feux moyens.

*Le saviez-vous?

Culottées, ces poêles en tôle d'acier !

En cuisine, une poêle Minéral peut durer des années si elle est bien traitée et entretenue. Pour conserver toute son efficacité anti-adhésive, il faut penser à la "culotter". Mode d'emploi...

1. Versez de l'huile dans le fond de votre poêle en veillant à ne pas dépasser une épaisseur de 1mm.

que vous cuire ?

le pense-pas-bête :
Les poêles sans revêtement vous permettent d'utiliser les sucs de vos aliments pour en faire des sauces délicieuses ! Il suffit de déglacer ces sucs avec de l'eau, du vin blanc, du vin rouge ou encore de la crème !

Sans revêtement

Pour saisir viandes, légumes non fragiles, St Jacques...

À chaque aliment sa propre cuisson !
La poêle universelle n'existe pas. Tous les aliments ne se cuisent pas de la même manière et les goûts varient beaucoup d'une poêle à l'autre. Jouez-la façon grand chef en cuisson avec les conseils de notre chef de produit.

Choisissez plutôt les poêles non revêtues...

Pour saisir vos viandes, vos coquilles St Jacques, ou faire sauter vos légumes. Elles sont particulièrement adaptées aux cuissons de feux moyens à feux vifs.

33€50
Inusable
Poêle Minéral B. Element. De Buyer.
24cm. Anti-adhésif qui se forme naturellement grâce au culottage*. Ne pas oublier de déglacer la poêle en tôle d'acier à l'eau froide après chaque utilisation et de l'essuyez avant de la stocker.
Made in France. *Réf. 10073475*

58€00
Manche athermique
(ne conduit pas la chaleur)
Poêle chef. Beka.
24cm.
Réf. 10062883

58€90
Manche amovible & rangement facile
Poêle Evolution. Beka.
En inox, 24cm.
Manche amovible.
Réf. 10137839

25€90
Manche amovible pour poêle Evolution. Beka.
En inox.
Réf. 10137841

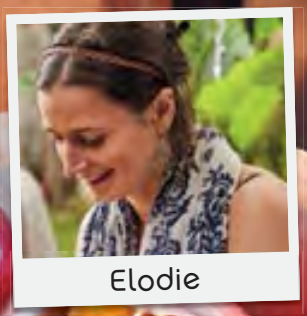
112€90
Garantie à vie & issue du monde professionnel
Poêle Mutine. Cristel.
20cm.
Made in France.
Réf. 10047768

19€90
Poignée amovible pour poêle Mutine. Cristel.
Réf. 10101582

2. Faites chauffer la poêle. Dès que l'huile fume légèrement, arrêtez et videz la poêle de son huile.
3. Essuyez la poêle avec du papier absorbant.

Et voilà, c'est fait ! Sachez que plus elle est utilisée, meilleure sera la cuisson. Plus elle devient noire, plus elle sera anti-adhérente !

D'autres tailles disponibles en magasins.

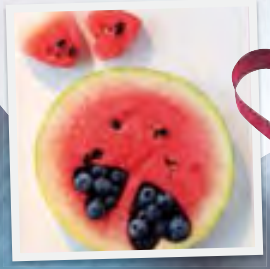


Elodie

Salade de fruits, jolie jolie jolie ...

Une salade de fruits À L'EMPORTE-PIÈCE !

Découpez des morceaux de pastèque à l'emporte-pièce pour décorer votre salade de fruit ou les piquer directement sur des brochettes.



Emporte-pièce cœur
Réf. 10124798
2€

A déguster à la paille ou à la cuillère comme une soupe de fruits frais !

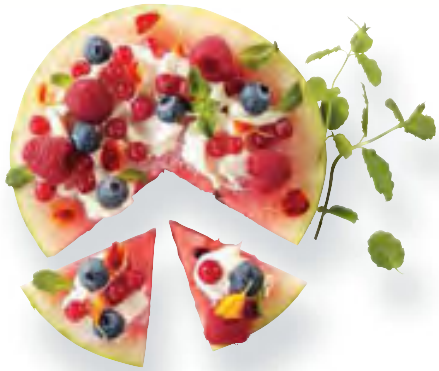
Un bon smoothie ?

Placez vos fruits préférés dans un blender avec un peu d'eau fraîche, de la menthe, du basilic... Dégustez bien frais !

Saladier en bois d'Hevea
18cm. *Réf. 10157798*
11€90
30cm. *Réf. 10157799*
21€90

Mandoline Hobra rouge avec poussoir. De Buyer.
Une lame en « V » crantée qui pénètre facilement dans le produit. Les micro-dentelures de la lame permettent de couper plus facilement les aliments en tranches très fines, tout en préservant la constitution de leur chair. Angle de coupe à 19,3° optimisé. Existe aussi en noir, vert et fuschia. Made in France.
Réf. 10159472
59€

Hit 2 en 1 spray et presse-agrumes
Réf. 10138045
9€90



Râpe/zesteur 2 en 1 pour agrumes
Réf. 10111818
8€90

Planche pro polyéthylène. Maôm.
Facile à nettoyer. Made in Italia.
40x30x2cm. *Réf. 10073445* **26€90**
40x60x2cm. *Réf. 10096069* **69€90**

Faire le plein de vitamines !

Découpe-mangue
Pour peler votre mangue rapidement et la découper en petits carrés pour faciliter sa dégustation !
Réf. 10101682 **17€90**

Bords crantés

Cuillère à pamplemousse
En inox. Pour déguster votre pamplemousse à même le fruit grâce à ses bords crantés.
Réf. 10023692
2€90

Couteau chef Riveria. Arcos.
Blanc, 15cm. Couteau forgé de haute qualité. Made in Spain.
Réf. 10095982
35€50

Centrifugeuse manuelle. Kitchen Craft.
En plastique. Base à ventouse antidérapante qui se fixe solidement aux surfaces planes. Le jus reste froid et conserve ainsi tous les éléments nutritifs.
Réf. 10157628
45€50

En cu
ça roule
avec E

Emilie,

chef de l'atelier cuisine Zôdio Herblay

Tarte fraîche aux légumes et à la moutarde à l'ancienne

« Pas de moutarde à l'ancienne ? N'importe quelle sauce du frigo peut aussi être délicieuse ! »

8 pers. | 1h (avec cuisson) | ★★ Moyen

Ingrédients :
1 pâte feuilletée • 150g de St Morêt • Moutarde à l'ancienne • 2 œufs • 150g tomates cerise • 4 tomates rouges • 4 tomates jaunes • 2 courgettes vertes • 2 courgettes jaunes • 2 mini-courgettes • 2 mini-aubergines • Parmesan entier (pour faire des copeaux à l'économe) • 2 oignons rouges • Herbes pour décorer (thym frais et sarriette) • Huile de basilic de la tourangelle

1 Mélangez les œufs, la moutarde, le St Môret, le sel et le poivre. Disposez l'appareil obtenu dans le fond de la pâte préalablement disposée dans un plat à tarte.

2 Coupez les tomates cerises en 2 et disposez-les dans le mélange moutardé. Placez au four 20mn à 190°C.

3 Coupez les oignons et les courgettes très finement à la mandoline et laissez mariner dans l'huile de basilic, le sel et le poivre.

4 Coupez les tomates en lamelles, enroulez-les sur elles-mêmes. Disposez tous les autres légumes joliment sur la tarte, et dégustez.

Astuce :
Pour le pliage de la courgette, faites une fente sur la rondelle puis tournez-la sur elle-même en rosace.

Mais qui es-tu ?

Son dada :
J'adore faire des sauces et des bouillons !

Son truc de chef :
J'adore vider mon frigo et cuisiner les restes ! Des recettes astucieuses avec des choses simples.

Un conseil pour les fous de cuisine :
Arrêter de regarder la télé, il faut pratiquer !

Toujours dans ses placards :
J'ai toujours du beurre demi-sel dans le frigo et du poivre Voatsi Perifery !

isine, toujours milie !

Roulés d'aubergines

et fromage frais, gressinis au pesto et muffins aux carottes et graines de lin

« Pour les gressinis, vous pouvez aussi les servir avec de la crème d'artichauts, un caviar d'aubergines ou de la tapenade. »

6 pers. | 1h | Facile

Ingrédients :
Pour les gressinis : 2 pâtes feuilletées • Basilic • Pignons de pin • Huile d'olive • Parmesan • 1 jaune d'œuf • Poudre d'ail
Pour les muffins : 80g carottes en julienne • 90g petits pois frais ou surgelés • 15g de graines de lin moulues • 70g farine de riz • 2 cuillères à café de levure chimique • 90g lait • 10g huile de tournesol • 25g huile de lin • Sel et poivre • Mascarpone • Jus de carotte.
Pour les roulés : 1 aubergine • 1 Carré Frais • Herbes fraîches • Huile d'olive • Poudre d'ail • Amandes effilées • Piment d'Espelette.

1 Pour les roulés aux aubergines : dorez les aubergines en tranches avec l'huile d'olive et les herbes au four sur une grille 10mn à 190°C. Laissez refroidir. Mélangez le carré frais, l'ail, les herbes hachées, le sel et le poivre. Et roulez ! Coupez des petits troncons si vous le voulez. Piquez des cure-dents. Faites des bouchées !

2 Pour les muffins : mélangez tous les ingrédients. Placez le mélange dans des moules à muffins avec des cassollettes en papier et faites cuire 12min à 190°C. Laissez refroidir et dégustez avec une sauce au yaourt.

3 Pour le pesto : mixez le basilic, les pignons torréfiés, le parmesan, l'ail, l'huile d'olive pour obtenir la texture souhaitée. Étalez le pesto sur la totalité de la pâte feuillettée et recouvrez d'une seconde pâte. Placez un verre sur le centre, coupez des bandes de 12cm en triangles puis entortillez-les sur elles-mêmes. Dorez au pinceau avec de l'eau, sel et jaune d'œuf. Enfournez à 200°C pendant 10mn.

Astuce :
Pour découper de jolis gressinis, placez un verre sur le centre de votre pâte feuilletée et taillez des triangles tout autour.

Pensez à offrir un atelier cuisine !

Grâce à nos cartes cadeaux en magasin ou sur zodio.fr

Piquez l'idée déco d'Élodie !
Utilisez des palettes en bois pour créer un mobilier sympa très rapidement !

Lanternes noires
En métal. Existent en 2 formats.
Réf. 10158305
À partir de 22€90

Ampoules extérieures LED solaires
Réf. 10158193
6€90 l'unité

Paniers Kabu
Existent en 2 tailles.
Réf. 10159024 / 10159025
9€90 et 14€90

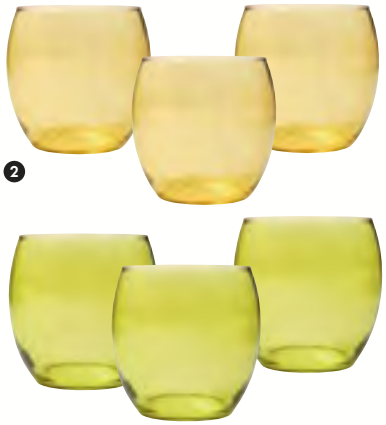
Elodie

Déjeuner sur l'herbe ...

Jouez le mix jusqu'au bout ! Alternez jaune et rouge.

❶

COULEURS & IMPRIMÉS !


❷

❸

❹

❶ **Assiettes rouges Hypno** Existent en plate 26cm, calotte 22cm et dessert 20cm. *Réf. 10157461 / 10157462 / 10157463* **Assiettes jaunes Hypno** Existent en plate 26cm, calotte 22cm et dessert 20cm. *Réf. 10157464 / 10157465 / 10157466* **À partir de 1€90** ❷ **Set 3 gobelets Luna jaunes** 40,5cl. *Réf. 10158036* **Set 3 gobelets Luna verts** 40,5cl. *Réf. 10158037* **6€90** ❸ **20 serviettes Soho** 33cm. Couleur jaune vanille. *Réf. 10155767* **3€** ❹ **Couverts. Zephyr.** Coloris rouge : cuillère à soupe, fourchette, couteau, cuillère à café. *Réf. 10073905/10073906/10073911/10073907* Coloris jaune : cuillère à soupe, fourchette, couteau, cuillère à café. *Réf. 10158141 / 10158140 / 10158139 / 10158142* **À partir de 2€50**

@

D'autres tendances déco pour s'inspirer ?

Découvrez nos idées sur **zodio.fr/idees-deco**

La bonne idée : des guirlandes lumineuses dans des bocaux !

Pot lumineux
À piles.
Réf. 10154769
4€90 L'unité

Bougie cylindrique. Zôdio.
2 tailles disponibles : petit et grand modèle. Existe en coloris menthe, potiron ou moutarde.
Réf. 10145585 / 10145593 / 10145589
À partir de 2€50

Nappe Africa
100% coton, 140x250cm.
Rouge ou verte.
Réf. 10157441
35€90

On retrouve les potes après la semaine de boulot !

Bienvenue chez Céline !

Le truc qui cartonne :

« SALAD IN A JAR »

La salade en bocal, pratique pour être transportée mais peut aussi être présentée sans couvercle et très garnie à vos invités !

Livre Salades in a jar !
Réf. 10135850
12€50

4 bocaux avec couvercle. Weck.
En verre, 370ml. *Réf. 10137762*
12€90

L'astuce de Céline

Des salades façon grand chef !

Avec ce moule rectangulaire, façonnez et présentez vos salades comme une entrée de grand chef : superposez vos éléments et soulevez le moule délicatement.

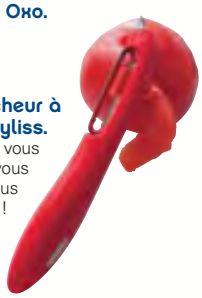
Pour présenter vos salades, salées ou sucrées !

❶ **Saladier. Artisan Bullet.** Bleu ou transparent *Réf. 10155329* **19€90** ❷ ❸ **Saladier et couverts assortis** En bambou. Rose, taupe et bleu. Différentes tailles disponibles : 20x9,7cm, 24,5x12cm et 30,5x9cm *Réf. 10157790* **À partir de 3€50** ❹ **Couteau cranté spécial tomates. Arcos.** 13cm. Blanc. Made in Spain *Réf. 10133382* **32€50** ❺ **Moule rectangulaire à façonner** Plastique résistant de 1ère qualité. Parfait pour façonner des garnitures, entrées, salades… Passe au lave-vaisselle *Réf. 10155785* **12€90** Existe aussi en format cercle *Réf. 10155786* ❻ **Moule trio à façonner 3D** *Réf. 10155787* **14€90**

Ça je le veux !

Essoreuse salade transparente. Oxo.
Appuyez plusieurs fois pour faire tourner le panier et hop, la salade est essorée ! Ultra rapide !
Réf. 10021951
33€90

Équeuteur à tomates. Oxo.
Réf. 10123645
9€50



Éplucheur à tomates. Zyliss.
Une fois que vous l'aurez testé, vous ne pourrez plus vous en passer !
Réf. 10031472
10€50

TV

VU À LA TÉLÉ
Avec système de sécurité pour un rangement optimum.

Clever cutter
2 en 1 : planche et couteau de coupe.
Réf. 10155155
9€90

Céline

Ma salade façon Buddha Bowl*

Moulin à herbes translucide. De Buyer.
Réf. 10156179
15€90

*La tendance du « Buddha Bowl »

Un plat tout en un qui réunit légumineuses, légumes, céréales et oléagineux dans un seul récipient. On y assemble les aliments crus et cuits. On dit qu'il fait penser au ventre rond et bien garni de Buddha ! A composer selon vos envies les plus folles !

Pot sésame blanc
55g. *Réf. 10085108*
4€50
Pot sésame doré
55g. *Réf. 10085109*
3€90

Duo moulin poivre sel Tahiti. Peugeot.
Sel et poivre inclus : 4g de poivre du Vietnam et 8g de sel d'Allemagne. Made in France.
Réf. 10156370
49€90

Mortier et pilon. Mastrad.
En inox.
Réf. 10020644
35€90

Ciseaux pour herbes
5 lames avec peigne.
Réf. 10073507
6€90

Non iodé et non raffiné, le sel Himalaya est l'allié d'une alimentation saine et gourmande !

Pot sel fou
70g. Aux épices et aux herbes.
Réf. 10085089 **3€90**
Pot sel noir de Hawaï
90g. *Réf. 10085091* **5€50**
Pot sel rose entier Himalaya
115g. *Réf. 10085087* **3€50**

Ça vient tout droit du marché !

Poivre sauvage utilisé comme parfum du piment

Arômes fruités

Puissant aux notes boisées

Pot poivre Voantsy Perifery
50g. *Réf. 10085074* **6€50**
Pot poivre Sarawak noir
140g. *Réf. 10085171* **7€50**
Pot poivre noir de Kampot
60g. *Réf. 10085073* **6€90**

Graines de courges bio
400g.
Réf. 10132372
7€90

Huile vierge de noix de coco bio. La Tourangelle.
250ml. C'est une huile qui supporte de très fortes températures, elle ne se transforme pas à la cuisson. Elle est donc très saine à cuisiner !
Réf. 10147586
6€90

Astuce : du jus de citron vert sur votre salade, sel, poivre et le tour est joué !

Huile d'olive extra vierge infusée. La Voie Crétoise.
250ml. Origan, romarin, sauge, ail, thym, citron, piment. Ces huiles d'olive infusées sont d'une qualité rare pour ne pas dire exceptionnelle. Leur production est réalisée avec grand soin en partant de l'huile vierge extra et de plantes aromatiques ou de fruits frais issus de l'agriculture biologique.
Réf. 10156629
9€90

Vinaigre balsamique au miel bio. La Voie Crétoise.
250ml.
Réf. 10156627
5€90

Bouteille huile/vinaigre
En verre, 250ml. *Réf. 10101931* **7€90**

Huilier/vinaigrier anti-goutte réglable
En verre, 5x5x17,5cm.
Réf. 10072648
13€90

Presse citron manuel « squeezer »
Pour des jus sans pulpe ni pépin !
Réf. 10155789 **13€90**

3 façons de cons

Conserver au frais

Pour le frigo

Boîte rectangulaire. Clip&Close.
1L. *Réf. 10117569*
4€90

0,55L. *Réf. 10117568*
4€50

4€90

4€90

Pour transporter

Boîte. Circula.
750 ml et 2250ml.
Existe en différents coloris.
Légère et colorée,
elle est idéale pour
manger au bureau !
Réf. 10158075 / 10158076 / 10158077 / 10158078 / 10158079 / 10158080
12€90 et 5€90

12€90

5€90

Pour réchauffer au micro-ondes

Boîte rectangulaire. Lock&Lock.
En verre, 1L.
Réf. 10123794
15€50

En verre, 730mlL.
Réf. 10054524
12€50

12€50

15€50

Tout pour conserver : c'est Hélène, notre chef de produit, qui vous guide !

Pour protéger ses aliments de l'air, de la chaleur ou de la lumière, et préserver tous leurs nutriments le plus longtemps possible, ce ne sont pas les solutions qui manquent : boîtes en plastique, contenants en verre…
Mais faut-il privilégier certains contenants selon les aliments ?

Pour vos produits secs (pâtes, riz, légumineuses, graines…)
Comme la teneur en eau est moins forte que celle contenue dans la viande ou le poisson, ces aliments sont moins sensibles aux germes et peuvent donc être conservés dans des boîtes en plastique ou en verre. Du moment qu'elles se ferment bien, c'est l'essentiel.

Pour vos produits frais ou préparés (viandes, restes de légumes, fruits découpés…)
Autant d'aliments dont la teneur en eau est élevée, ce qui les rend très sensibles à la prolifération des bactéries. Solution ? Un contenant bien hermétique comme les boîtes en plastique à clips : leur joint en silicone rend le tout très étanche, et les clips sur chaque côté maintiennent le couvercle bien fermé.

Conserver sous-vide

ZOOM SUR… la conservation sous vide avec foodsaver®
Le principe : aspirez et retirez tout l'air de votre sac de conservation. Cela rend vos aliments parfaitement hermétiques. Saveurs, nutriments, vitamines : tout est conservé jusqu'à 5 fois plus longtemps qu'avec les méthodes traditionnelles.

109€90

Conserver mes aliments

Emballeuse sous-vide. Food Saver.
Réf. 10140745

16€90

Rouleaux x2
5,5m x 28cm.
Réf. 10140749

10€90

Conserver mes boissons

Bouchons sous-vide x3
Réf. 10140752

9€90 à partir de

Conserver mes aliments découpés

Boîtes sous-vide. Food Saver.
De 470ml à 2,3L.
Réf. 10159607 / 10159608 / 10159609 / 10159610 / 10159611
De 9€90 à 29€90

erver vos aliments !

Conserver au sec

Système «POP» qui fait le vide d'air pour une meilleure conservation

12€90

11€90

Système de piston pour plus d'herméticité

Boîte hermétique. Pop SW.
En plastique, café 1,5L.
Réf. 10027938
12€90

En plastique, apéritif 1L.
Réf. 110027939
11€90

3€90

2€90

En verre avec joint

Pot rangement
En verre et inox, 11x16,5cm.
Réf. 10024838
3€90

En verre et inox, 11x12cm.
Réf. 10024837
2€90

6€90

5€90

En verre recyclé avec joint

Bocal capsule
En verre, 500g.
Réf. 10137264
5€90

En verre, 1kg.
Réf. 10137265
6€90

Astuce minute !

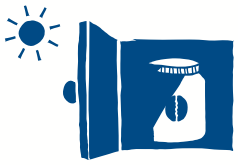
N'oubliez pas ce que vous avez mis en conserve : indiquez le contenu de chaque conserve avec la machine Dymo. En plus, c'est déco !

17€90

Dymo Artemio
Vendue avec un rouleau noir.
Réf. 10098973

6€90

Lots de rouleaux pour Dymo
Disponibles dans différents coloris.
Réf. 10098976



ET ÇA, VOUS LE SAVIEZ ?

Si vous conservez du café (grains ou moulu), veillez à ne pas l'exposer à la lumière pour qu'il conserve tous ses arômes.

Céline

Cuisine d'été à la plancha !

Le kit pour faire des planchas à tout va !

Pinceau à grillade
En inox et silicone.
Réf. 10155778
14€90

Pince à grillade
En inox.
Réf. 10155777
14€90

Gant anti-chaleur
En coton et silicone.
Réf. 10060545
6€90

Mélange grillades. Le Monde en Tube.
19g. *Réf. 10124469*
2€50

Mélange poissons. Le Monde en Tube.
19g. *Réf. 10124476*
2€50

Mélange graines à roussir. Le Monde en Tube.
21g. *Réf. 10124468*
2€50

Sauce teriyaki
250ml. Pour saler vos plats autrement !
Réf. 10085188
6€90

Sauce soja
150ml. Arrosez vos légumes de quelques gouttes de sauce soja !
Réf. 10085186
5€90

Échelle à brochettes et son plateau. Broncook.
Plateau en bois. Peut contenir 3 brochettes. Très pratique à ranger grâce à son système aimanté.
Réf. 10155578 **45€90**

Pack de 6 piques à brochettes
En inox, 30cm. *Réf. 10046740* **4€50**

Pot sésame grillé au curry
50g. *Réf. 10139101* **5€90**

Pot sésame grillé Tex Mex
50g. *Réf. 10139100* **5€90**

Pot sésame au wasabi
50g. *Réf. 10118143* **9€90**

Saisis à souhait !

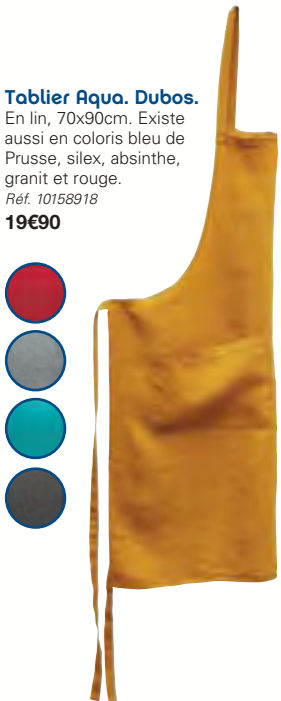
Grand format ! A mettre au centre de la table pour partager avec les copains ou la famille !

Plancha électrique
90cm. *Réf. 10114169*
44€90

S'adapte aux légumes, viandes, poissons, tofu, pancakes, oeufs...

Set de plancha avec couvercle de cuisson. Mastrad.
Livré avec grille de fumage, poignée, poire à sauce et mini maniques, thermomètre intégré au couvercle, livre de recettes. Tous feux (y compris induction). Produit photographié sur un barbecue.
Réf. 10156223
129€90

Tablier Aqua. Dubos.
En lin, 70x90cm. Existe aussi en coloris bleu de Prusse, silex, absinthe, granit et rouge.
Réf. 10158918
19€90



Sauce mirin
25cl. Saké très doux pour assaisonner vos plats japonais et coréens.
Réf. 10085187
6€90

Nuoc mam
25cl. Sauce à base de poisson, quelques gouttes suffisent pour donner du peps !
Réf. 10085193
3€90

Vinaigre de riz blanc
50cl. Vinaigre très doux, quelques gouttes pour parfumer votre riz.
Réf. 10085194
4€90

Céline

Couleur café pour le dessert !

Un café façon "freakshake" s'il vous plaît !

C'est quoi ça ? C'est un milkshake amélioré et méga gourmand : coulis, chantilly, ganache, pépites de biscuits, bretzels, carrés de chocolat, parts de gâteaux. À l'heure du dessert ou au moment du goûter, on se fait plaisir ! Y'a pas de raison !

Mug jar arabesque
370ml. *Réf. 10157169*
2€90

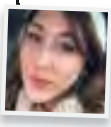
Mug jar diamant à facettes avec poignée
490ml. *Réf. 10157171*
3€50

Existe en 375ml sans poignée.

Pochoir pour cappuccino
Réf. 10126140 **5€90**

VU SUR LA ZODIOSPHÈRE zodiosphere.fr

Il fait parler de lui celui-là !
"Il est multi-usage : vous pouvez utiliser le pochoir pour décorer, saupoudrer votre cappuccino, gâteau, mousse, etc."



Caroline

Sirop de noisette, caramel ou vanille. Monin.
70cl. Aromatisez votre dessert au café d'une touche sucrée !
Réf. 10152236 / 10152242 / 10152245
9€ l'unité

Lot de 2 petits verres double paroi. Qudo.
Et si vous vous laissiez tenter par un « affogato » (dessert venu tout droit d'Italie !) ? Une boule de glace vanille dans votre expresso ! La double paroi permet de déguster un café bien chaud sans se brûler les doigts !
Réf. 10157505 **29€90**

Cacao en poudre plein arôme
1kg. Pour saupoudrer vos cafés les plus gourmands.
Réf. 10069297
14€90

Le café dans tous ses états !

Élu meilleur torréfacteur 2015 !

Café moulu. Terre de café.
250g. Brésil Cerrado, Sweet Blend, Costa Rica, Mexique déca et Supreme expresso blend.
Réf. 10119935 / 10119934 / 10119936 10119937 / 10119933
À partir de 6€50

Café expresso Napoli blend
Moulu, 250g. *Réf. 10119932* **5€50**

Parfait pour vos cafés glacés !

Extrait naturel de café. Trablit.
90ml. L'extrait est réalisé à partir des grains de café sur support solvant d'extraction. 100% café.
Réf. 10069300
6€90

Flacon de grains de café en chocolat
80g. *Réf. 10078807*
3€90

Lot de 2 grands verres double paroi. Qudo.
Format idéal pour vos milkshakes ou vos cafés glacés.
Réf. 10157504
24€90

Lot de 6 grandes cuillères cuivre
En acier.
Réf. 10158213
24€90

Lot de 6 grandes cuillères noires
En acier.
Réf. 10158214
24€90

Fondant pâtissier au café. Patisdecor.
300g. Fan de l'arôme café mais pas du café noir ? Décorez vos gâteaux de fondant au café !
Réf. 10146664 **4€90**

Arôme naturel de café
50ml.
Réf. 10089830
4€90

Tataki de maquereau, guacamole au pamplemousse et ketchup de framboise

« Ici, le pomelo remplace le citron dans le guacamole pour adoucir le goût et diminuer l'acidité. »

4 pers. | 45mn | Facile

Ingrédients :
4 gros maquereaux • 2 courgettes • Huile de sésame • Framboises • 1 pomelo
Pour la marinade tataki : 30g d'huile de sésame • 20g de sauce mirin • 30g de sauce soja • 1 citron vert
Pour le ketchup de framboise : 250g de framboises • 50g de sucre glace • 30g de vinaigre de framboise • 10g de fécule de pomme de terre
Pour le guacamole au pamplemousse : 2 avocats • 20cl de jus de pamplemousse rose • Poivre de Timut.

1 Mélangez tous les ingrédients de la marinade pour la préparer. Levez les filets des maquereaux (ou demandez le à votre poissonnier)

2 Faites cuire les filets à la plancha 1 mn sur la peau. Retournez-les rapidement sur l'autre face. Stoppez la cuisson.

3 Continuez avec le guacamole : dans un blender, mélangez les avocats détaillés en dés avec le jus de pamplemousse et mixez jusqu'à l'obtention d'une purée bien lisse. Assaisonnez au poivre de Timut.

4 Mixez les framboises avec le sucre glace et passez dans une passoire très fine pour ne récupérer que le jus. Mélangez la purée de framboises, le vinaigre et la fécule, portez à ébullition jusqu'à ce que le mélange s'épaississe.

5 Taillez finement des lanières de courgettes à l'aide d'une mandoline. Plongez-les 2mn dans l'eau bouillante salée. Laissez refroidir. Assaisonnez à l'huile de sésame. Épluchez le pomelo et prélevez les segments (les suprêmes) qui serviront au dressage ainsi que quelques framboises fraiches et quelques pointes de guacamole !

Astuce :
Otez les suprêmes (quartiers) du fruit entre les arrêtes blanches qui ont un goût plutôt amer.

La cuisine c'est touj le ve

Florian,

chef de l'atelier cuisine Zôdio Angers

Mais qui es-tu ?

Son dada :
Le salé ! Je suis une bouche salée.

Son truc de chef :
Je me tourne souvent vers les produits de la mer, j'y suis très sensible. J'ai une cuisine très féminine.

Un conseil pour les fous de cuisine :
Être rigoureux, savoir lâcher prise, être ouvert pour être inspiré.

Toujours dans ses placards :
Les agrumes et les huiles, pour assaisonner tous mes plats.

de Florian, ours dans nt !

Pensez à offrir un atelier cuisine !

Grâce à nos cartes cadeaux en magasin ou sur zodio.fr

Salade Tomate / Mozza et sorbet au pesto

« La mozza soufflée fait tout son effet ! »

4 pers. | 1h | ★★ Moyen

Ingrédients :
6 tomates • 1 boule de mozzarella
Pour le tartare de tomates séchées :
50g de tomates séchées • 1 gousse d'ail • 5 feuilles de basilic • 20g de pignons de pin • 1 filet d'huile d'olive • 15g de parmesan haché
Pour le sorbet pesto : 1 botte de basilic • 50cl d'eau • 20g de parmesan • 20g de pignons de pin • 2g de gomme de xanthane • 100g de sucre • 50g de glucose • Huile d'olive
Pour la gelée de vinaigre balsamique :
1/4 de litre de vinaigre balsamique • 10cl d'eau • 100g de sucre • 4 feuilles de gélatine

1 Réalisez un tartare de tomates : retirez la peau des tomates (à l'aide de l'éplucheur Zyliss), taillez-les en petits dés mixez au blender avec le reste des ingrédients du tartare.

2 Pour le sorbet au pesto : mélangez l'eau, le sucre, le glucose et réalisez un sirop en portant à ébullition. Laissez refroidir. Mixez tous les autres éléments du pesto dans le sirop et passez dans une passoire fine. Ajoutez la gomme en mixant et passez en sorbetière (si vous n'en avez pas, placez votre préparation dans un contenant au congélateur plusieurs heures).

3 Pour la mozzarella soufflée : coupez la mozzarella en 4, disposez-la dans un plat allant au micro-ondes avec son jus. Laissez cuire environ 1mn. Elle doit avoir une texture de chewing-gum. Placez-la sur l'embout de votre siphon en la tenant fermement et hermétiquement tout autour, puis injectez-y de l'air pour qu'elle gonfle. Faites-la tourner sur elle-même et pincez la base pour la souder.

4 Pour le vinaigre balsamique, mettez la gélatine à tremper dans un grand volume d'eau froide. Faites bouillir l'eau, le sucre et le vinaigre puis ajoutez la gélatine essorée. Versez dans des moules de la forme souhaitée. Laissez prendre au frais au moins 2h. Dressez.

Le geste pour souffler votre mozza (étape 3) :
La mozzarella soufflée fait un sacré effet !

Vases bleus
2 tailles disponibles.
Réf. 10150118
À partir de 12€90

Prendre le temps d'être ensemble...

En vacances le temps d'un week-end ? Jouez les déclinaisons de couleurs bleues avec une petite note de blanc ! Mixez vos accessoires de vacances préférés sur votre terrasse ou dans votre jardin. Décollage immédiat !

❶ **Couverts Delta Black** Couteau, fourchette, cuillère à soupe. *Réf. 10102920 / 10102921 / 10102922 / 10102923* **À partir de 2€50** ❷ **Assiettes fleurs** Existent en plate 27,5cm, dessert 22,5cm et calotte 19cm. *Réf. 10158723 / 10158721 / 10158722* **À partir de 3€50**

❶

❷

Lanternes à facettes
En verre.
Réf. 10154972
À partir de 6€90

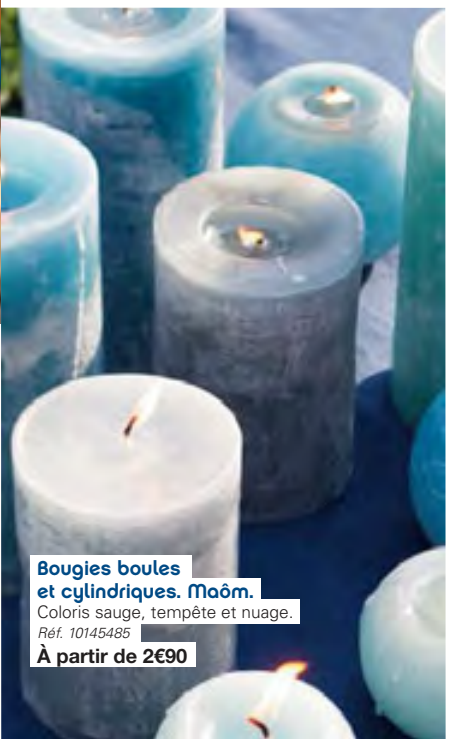
camaieu de bleus...

Gamme vaisselle Méa
En grès. Coloris noir et beige.
Réf. 10156845
À partir de 5€90

❶ **Gobelets Alpi** 29cl ou 35cl. Coloris vert. *Réf. 10146300* **À partir de 2€50**
❷ **20 serviettes Classic** Couleur lin, 33cm. *Réf. 10155692* **3€**

Nappe rectangulaire. Maôm.
150x250cm.
Réf. 10126681
45€90

3 plateaux carrés pour bougies
10x10cm.
Réf. 10154976
2€90 l'unité



Bougies boules et cylindriques. Maôm.
Coloris sauge, tempête et nuage.
Réf. 10145485
À partir de 2€90

@

D'autres tendances déco pour s'inspirer ?

Découvrez nos idées sur
zodio.fr/idees-deco

Sous les cocotiers avec les cocopains !

Chez Johann et Emma...

L'astuce qui déchire

DES BISCUITS CHOCO MAISON

Tartinez vos biscuits de pâte à tartiner maison et recouvrez-les d'un autre sablé (avec notre spatule Deglon). Succès garanti : ça va disparaître comme des petits pains !

L'essentiel des placards !

Verre mesureur gradué
550ml.
Réf. 10073566
4€90

Des biscuits maison à croquer

On se lance !

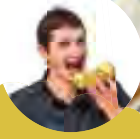
Ingrédients : 120g de sucre en poudre / 130g de beurre mou en morceaux / 250g de farine / 1 œuf / 1 sachet de sucre vanillé

1. Mélangez le beurre avec le sucre, l'œuf et la farine. Puis ajoutez le beurre et le sucre vanillé.

2. Laissez reposer quelques minutes avant de l'étaler au rouleau.

3. Découpez des formes avec votre emporte-pièce. Mettez au four 10mn à 180°.

On se lance ! Avec la pâte à tartiner maison



- 60g de pistoles de chocolat au lait
- 45g de pâte de noisettes
- 40g de sucre glace tamisé
- 40g d'huile de noisettes
- 150g de lait concentré sucré
- 1 cuillère à café pas trop bombée de cacao en poudre

Retrouvez une autre super bonne recette de notre chef Florent en P.56-57

- Faites fondre le chocolat au bain-marie avec la purée de noisette et l'huile.
- Incorporez le lait concentré sucré, le sucre glace et le cacao en poudre en mélangeant bien. Versez le tout dans un pot et laissez tiédir.
- Faites prendre au frais pendant 2h. Conservez quelques jours à température ambiante.

Et pour une pâte à tartiner à la pistache ou au chocolat blanc, remplacez le chocolat au lait par du chocolat blanc !

Pour étaler votre pâte sur vos sablés

L'astuce de Johann

Un chocolat bien fondu !

Le chocolat et l'eau ne font pas bon ménage ! Attention de ne jamais porter à ébullition trop longtemps et trop fort votre bain-marie quand vous faites fondre votre chocolat. Cela formerait des grumeaux dans votre préparation !

Élue préférée des petits gourmands !

La casserole astucieuse

❶ **Spatule pour pâtes à tartiner** *Réf. 10023743* **5€50** ❷ **Pralin feuilletine** 250g. Apportez du croquant à votre pâte à tartiner ! *Réf. 10126406* **6€50** ❸ **Bol à fond anti-dérapant** En inox, 20cm. Existe en 22cm *Réf. 10082389* **7€90** ❹ **Boîte de 9 découpoirs cannelés ronds. De Buyer.** 2 à 10cm. *Réf. 10156220* **26€50** **Boîte de 9 découpoirs ronds unis. De Buyer.** 2 à 10cm. *Réf. 10156221* **26€50** ❺ **Lot de 3 bocaux. Le Parfait.** 275ml *Réf. 10136088* **6€90** ❻ **Spatule droite. Deglon.** En inox, 18cm *Réf. 10096419* **10€50** ❼ **Casserole pour bain-marie** En inox. Conçue spécialement pour vos bains-marie : elle dispose d'un « fond » pour disposer votre aliment à chauffer qui ne peut pas rentrer en contact avec l'eau ! L'eau se vide ensuite via un bec verseur situé sur le côté de la casserole. *Réf. 10023782* **17€90**

Ma pâte à tartiner maison !

Je choisis mon chocolat ...

Boîte en fer chocolat en poudre trésor choco ou salon de thé. Monbana. 250g. *Réf. 10052520 / 10052519*
5€90 l'unité

Boîte en fer chocolat en poudre arôme vanille ou spéculoos. Monbana. 250g. *Réf. 10052521 / 10074654*
6€90 l'unité

Le chocolat de couverture est celui utilisé par les grands pâtissiers ! C'est un chocolat de qualité et facile à travailler.

Pistoles de chocolat de couverture au lait Alunga. Barry. 1kg. *Réf. 10115010*
19€90

Chocolat de couverture au lait Papouasie. Barry. 1kg. *Réf. 10069294*
17€90

Chocolat de couverture au lait Ghana. Barry. 1kg. *Réf. 10108726*
15€50

... puis je le personnalise !

Pâte de noisette 250g. *Réf. 10126409*
7€90

Apportez du croquant à votre pâte à tartiner !

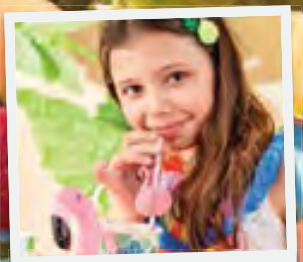
Pralin amande-noisette ou pralin noisette. Patisdecor. 200g. *Réf. 10146666 / 10146668*
6€90 l'unité

Paillettes crêpes dentelles 150g. *Réf. 10111960*
5€90

Sans huile de palme

Huile de noisette. La Tourangelle 250ml. *Réf. 10084248*
4€90

Sucre glace 1kg. *Réf. 10126418*
2€90



Emma

À en être glagla !

Un cornet sans gluten, ça existe ?

Remplacez la farine de blé par de la farine de riz ou de maïs pour un cornet de glace sans gluten. Voir recette p49.

Lot de 6 pots à glace rayés
En carton, 266ml. Existent en rose, jaune, fuchsia, turquoise et bleu.
Réf. 10124816
2€90

Moules à glace forme spirale et pied. Lekué.
Réf. 10156231 / 10156232
4€90

Coupelles à glace roses. Papstar.
X 54. 400ml.
Réf. 10157938
14€90

Livre « 100 recettes de glaces et desserts glacés »
Réf. 10159011
5€95

A l'ombre des parasols...

8 pots à glace ananas
En carton.
Réf. 10156285
2€50

Cuillère à glace verte. Joseph Joseph.
Réf. 10157140
13€90

Sorbetière fuchsia. Frutimix.
150W. Des fruits congelés donnent un excellent sorbet ! C'est rapide à préparer, et super bon !
Réf. 10120930
59€90

Démoulage hyper facile !

Lot de 4 moules à glaces empilables. Lekué.
Versez votre eau ou votre purée de fruits dans les moules et laissez reposer une journée au congélateur.
Réf. 10156230 **17€90**

Set pour cornets et coupelles à glace
Ce kit comprend : 4 tapis / moules en silicone, 1 forme conique et son rouleau pour façonner les cornets, 1 coupelle et son pilon pour façonner les coupelles en forme de vague, 1 présentoir pour dresser.
Réf. 10155781
29€90

Réalisez vos cornets de glace ou coupelles vous-même !

Utilisation facile :

pour 6 cornets : 2 oeufs, 5 c à s de sucre en poudre, 3 c à s de farine, 1 noix de beurre

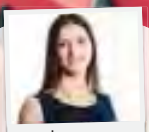
Préparez votre pâte, l'étaler et la cuire sur les 4 tapis en silicone. Une fois sortis du four, vous pourrez les glisser dans le moule à cornet ou la coupelle, afin de leur faire prendre la forme souhaitée.

Une fois refroidis, les cornets et les coupelles sont prêts à accueillir vos boules de glace, petits fruits, coulis...

Emma

C'est le gâteau de ses rêves !

Et ça, c'est Laura qui l'a fait !



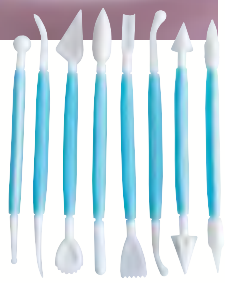
Laura

Laura de « Haute Couture Gourmande » a réalisé pour nous son cake design tropical. Nous, on est carrément fan ! Retrouvez toutes ses créations gourmandes sur www.facebook.com/hautecouturegourmande

Lisseur pour pâte à sucre et glaçage
Réf. 10103630
5€90

Rouleau pour pâte à sucre
En plastique, 38cm.
Réf. 10102131
14€90

Pince pour pâte à sucre
En inox, 10,5cm.
Réf. 10112298
4€50



Lot de 8 ustensiles
Les outils du parfait pâtissier pour modeler la pâte à sucre et décorer vos cake design.
Réf. 10092859
5€90

4 emporte-pièces éjecteur fleurs ou marguerite
Réf. 10103616 / 10103619
6€50 le lot de 4

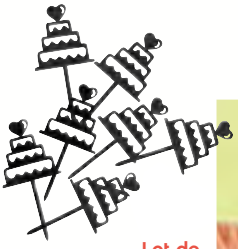
Cake design aux envies infinies !

3 emporte-pièces éjecteur papillon
Réf. 10103618
6€50

Rouleau polyéthylène 2 anneaux
23cm. Ajustez les anneaux pour obtenir une pâte à sucre lissée d'une épaisseur égale.
Réf. 10136748
12€90

À piquer directement sur vos réalisations

Chocolat à modeler. Chocoflex.
150g.
Noir. *Réf. 10157223*
Blanc. *Réf. 10157221*
Au lait. *Réf. 10157222*
3€50 l'unité



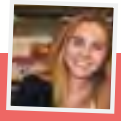
Lot de "cake topper"
À disposer sur le dessus de vos gâteaux.
Réf. 10157544
3€50

Fleur en sucre
Orchidée blanche.
Non comestible.
Réf. 10157243
4€50

Fleurs en sucre
Non comestibles.
Réf. 10157245
4€50 l'unité

Il fait parler de lui celui-là !
"Pâte fondante, facile à travailler, très bon goût, ne sèche pas vite et ne tâche pas !"
Tati

Les moules à gâteaux extraordinaires !



Notre chef de produit Justine vous file ses meilleures astuces !

BIEN CHOISIR SON MOULE À GÂTEAU REPOSE SOUVENT SUR TROIS CRITÈRES : LA TAILLE, LA FORME, LA MATIÈRE.

Les moules à manqué

Pour cake designs et pièces montées

Des moules à manqué toujours plus hauts et toujours plus beaux ! Des produits astucieux qui vont faciliter vos réalisations et vos projets de pièces montées ou de cake design. Grâce à leurs revêtements antiadhésifs, à leurs matières résistantes, à leurs hauteurs spectaculaires ou à leurs systèmes de fermetures à charnières, cette sélection de moules à manqué va vous aider à trouver celui qui répondra à vos attentes.

7€90 à partir de

Moule à manqué
Hauteur 10cm. En aluminium.
Diamètres disponibles : 22,9cm et 17,8cm.
Réf. 10157421 / 10157419
Pour réaliser vos cake designs ou vos pièces montées !

12€90 à partir de

Moule à manqué profond fond amovible
Réf. 10078640 / 15cm.
Réf. 10078641 / 20cm.
Hauteur 6,5cm.
Acier carbone anti-adhérent.

24€85

Moule à manqué avec charnières
26cm. Revêtement en céramique. Parfait pour un démoulage en toute facilité avec les charnières à desserrer !
Réf. 10078427

Extra haut !

Il fait parler de lui celui-là !

"Le résultat est impressionnant et très professionnel ! Démoulez le gâteau encore congelé pour que ça soit encore plus facile."

FileteRoq

Les moules graphiques

En silicone

Les moules en silicone de Silikomart

Grâce à sa résistance, sa stabilité et sa flexibilité thermique, les moules Silikomart peuvent être utilisés par -60° et jusqu'à +230°. Pour cela, toute la production est rigoureusement fabriquée en Italie avec le meilleur silicone. Il s'agit d'un matériau de très haute qualité.

19€90
Moule Eleganza. Silikomart.
25cm. Coloris gris.
Réf. 10157760

19€90
Moule Girotondo. Silikomart.
25,2cm. Coloris gris.
Réf. 10157761

19€90
Moule Batticuore cœur. Silikomart.
Coloris gris.
Réf. 10157758

19€90
Moule Abbraccio. Silikomart.
22cm. Coloris gris.
Réf. 10157757

Les moules graphiques

En fonte d'aluminium

Les moules Nordic Ware

Grâce à la fonte, les moules Nordic Ware sont d'excellents conducteurs de chaleur et permettent un démoulage très facile. Graissez votre moule, versez votre préparation aux ¾ et enfournez. Sortez le gâteau du four et laissez refroidir 10mn avant le démoulage. Retournez le moule sur un plat adapté et admirez avant de déguster !

39€90
Moule Train. Nordic Ware.
Réf. 10157552

39€90
Moule rose. Nordic Ware.
Réf. 10157547

39€90
Moule à pièces montées. Nordic Ware.
Réf. 10157548

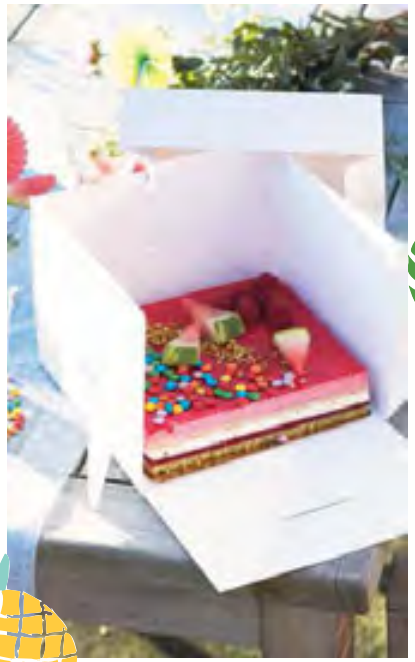
Emma

Et si le cadeau, c'était le gâteau ?

Le produit pratique

Cloche pour gâteau
28x11cm.Disponible en plusieurs coloris.
Réf. 10085452
8€90

Super astucieux ! Permet le transport et la présentation du gâteau !



Boîte de transport pour gâteau blanche
Existe en 4 tailles différentes :
21x21x15cm. *Réf. 10157425*
26x26x18. *Réf. 10157426*
31x31x20. *Réf. 10157427*
36x36x22. *Réf. 10157428*
À partir de 1€90

Boîte de transport pour gâteau imprimée
Extra haute et astucieuse ! Elle peut également servir de présentoir juste en soulevant les bords de la boîte. Avec un joli ruban noir, vous pouvez la transporter très facilement.
Existe en 4 tailles diférentes :
26x26x24cm. *Réf. 10157332*
31x31x26. *Réf. 10157331*
36x36x28. *Réf. 10157334*
21x21x22. *Réf. 10157331*
À partir de 3€90

Support à gâteau
4 en 1. En retournant les éléments, ce présentoir à gâteau devient un bol à punch, une cloche à conserver vos gâteaux ou encore un petit bol pour vos coulis !
Réf. 10112053
13€90

Qui coupe ?

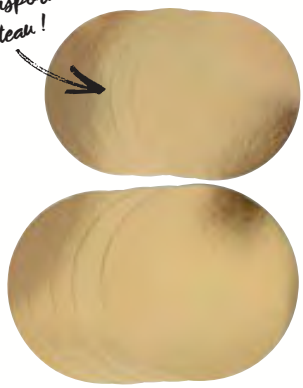
Plat à tarte sur pied
En porcelaine, 33x9cm.
Réf. 10038862
25€50

Glissez votre tarte à l'intérieur du sac et refermez-le avec les poignées qui se nouent entre-elles !

Sac à tarte en tissu
Réf. 10156854
19€90

Présentoir pour gâteaux à 5 étages
En alu.
Réf. 10086216
12€50

Plus facile pour transporter votre gâteau !



5 ronds coloris or
24, 26, 28 et 30cm.
À glisser sous votre gâteau avant de le mettre dans votre boîte à emporter.
Réf. 10117856
À partir de 3€50 le lot

Cake design tropical

« Utilisez des dummies (socles en polystyrène) et recouvrez-les de pâte à sucre pour donner l'impression d'un gâteau XXL ! »

Florent à l'h des tro

8 personnes · 50mn · facile

Ingrédients :
Pour la génoise : 7 œufs • 210g de sucre • 210g de farine tamisée

Pour le curd* : 1 œuf • 20g de sucre • 15g de Maïzena • 125g de purée de fruit

1 Réalisez la génoise : chemisez le moule à manqué (beurrez et farinez). Séparez les blancs des jaunes. Fouettez les blancs avec le sucre au-dessus d'un bain-marie ou au robot jusqu'à ce que le mélange double de volume et forme le « ruban » (quand vous levez votre cuillère, la préparation doit couler comme un ruban de tissus !).

2 Retirez la cuve du bain-marie puis incorporez délicatement les jaunes. Faites de même avec la farine en soulevant la préparation à l'aide d'une maryse très délicatement.

3 Remplissez le moule aux 2/3 de sa hauteur et cuisez la génoise dans un four à 180°C durant 40 à 45mn. Démoulez la génoise et coupez-la en 2 ou 3 pour insérer votre curd*.

4 Préparez votre curd* : dans une casserole, fouettez l'œuf avec le sucre puis ajoutez la Maïzena et fouettez de nouveau. Ajoutez la purée de fruits et mélangez.

5 Sur feu moyen, remuez sans cesse jusqu'à épaississement. Coupez le feu et fouettez énergiquement pour lisser le tout. Laissez refroidir la préparation, placez dessus un film alimentaire.

6 Recouvrez ensuite de pâte à sucre de votre choix, formez des petits personnages, piquez des fleurs, laissez déborder votre imagination !

7 Pour réaliser un ananas comme sur la photo, empilez vos génoises, taillez les angles pour les arrondir et leur donner une forme ovale, placez les feuilles d'un ananas sur le dessus et recouvrez de pâte à sucre jaune. Lissez à l'aide d'une spatule pour Cake Design et formez des losanges pour le quadrillage du fruit.

Astuce :
Vous pouvez insérer une/deux couche(s) de curd* pour aromatiser votre génoise aux fruits.

*Crème pâtissière aux fruits

Le chef Florent a réalisé ce cake design avec ses deux ambassadrices "Cake Design" de Chambourcy : Sophie du blog "Les Farandoles sucrées de Sophie" et Fabienne du blog "Les Bô Gâteaux de Fabienne".

se met eure piques !

Florent,
chef de l'atelier
cuisine Zôdio Chambourcy

Pâte à tartiner chocolat noir et noix de pécan

« Vous pouvez aussi remplacer les noisettes et les amandes par des pralines roses concassées et mixées ! »

pour un pot de 250gr · 20mn · facile

Ingrédients :
80g de noisettes • 40g de noix de pécan (ou amandes pour une version plus classique) • 60g de miel • 80g de chocolat noir St Domingue • 4cl de lait • 1 cuillère à soupe d'huile de noisette

1. Faites griller à sec dans une pôele les noisettes et les amandes pendant 2 à 3mn. Laissez refroidir.
2. Faites fondre le chocolat au bain-marie. Placez les fruits secs dans un petit mixer (équipé d'une lame fine en S). Mixez pendant 8mn en recentrant régulièrement la purée entre les lames. Vous devez obtenir à la fin une purée d'oléagineux lisse.
3. Ajoutez l'huile, puis le miel, le chocolat et le lait. Mixez le tout 2mn de plus.
4. Versez la pâte à tartiner dans un bocal et ne vous privez pas de déguster immédiatement !

Astuce :
Préférez le mixer au blender pour obtenir une poudre de noisettes très fine et plus simple à travailler.

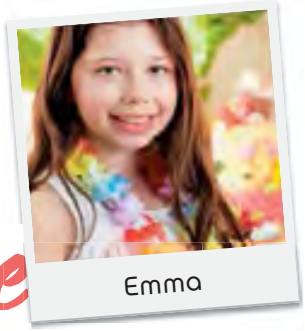
Pensez à offrir un atelier cuisine !

Grâce à nos cartes cadeaux en magasin ou sur zodio.fr

Lot de 25 colliers Hawaï
Réf. 10159551
8€50

Collier de fleurs Multicolor
Réf. 10159550
1€50

9 ans pour notre petite Vahiné...



Emma

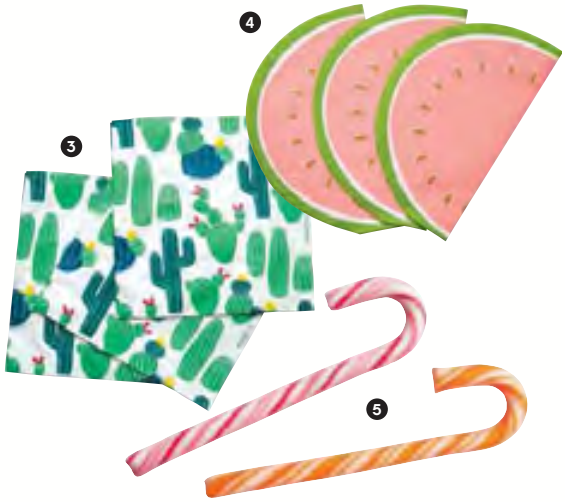
N'ayez pas peur d'en faire trop : c'est justement l'effet d'accumulation qui donnera un vrai look à votre table.

❶ **Assiettes forme cactus** x12. *Réf. 10159508* **5€50** ❷ **Assiettes soleil** x12. *Réf. 10159501* **4€90**
❸ **Assiettes cactus en papier** x8. *Réf. 10159727* **4€50** ❹ **Gobelets cactus** x12. *Réf. 10159510* **4€90**
❺ **Gobelets cactus en papier** x8. *Réf. 10159728* **4€50**

Piñata gâteau
Réf. 10158381
20€

UNE TENDANCE QUI A DU PIQUANT !

Bougies or
Réf. 10158428
1€90



Ballons lettres « or »
Réf. 10159568
1€70 l'unité

5 sacs à pop-corn rayés
9x13cm. Différentes couleurs.
Réf. 10129744
2€95

❶ **Ballons « Petits Potes »** Lot de 8 ballons. *Réf. 10159707* **4€20** ❷ **Bougies tropical. Scrapcooking.** *Réf. 10156711* **4€30** ❸ **Serviettes cactus** x20. *Réf. 10159729* **4€50** ❹ **Serviettes pastèques** x16. *Réf. 10159494* **5€50** ❺ **Candy cane** *Réf. 10159532* **1€** ❻ **Lunettes de soleil gâteau d'anniversaire** *Réf. 10160632* **2€50**

Atelier déco avant que la fête commence !

Bienvenue chez Ophélie !

Le truc qui cartonne

DÉTOURNER SES ARROSOIRS EN OBJET DÉCO !

Au jardin, il faut être malin ! Pour la déco, servez-vous de ce que vous avez à portée de main : un arrosoir métallique pour y déposer un beau bouquet de fleurs, une brouette qui servira de support pour vos glaçons et boissons, des cache-pots pour y mettre vos sachets de biscuits apéro...

Arrosoirs en zinc patiné
(3 tailles disponibles)
Réf. 10157434.
À partir de 7,90€

DIY* de lettres fleuries

*Do-it-yourself : fais-le toi-même !

On se lance !

Des fleurs en tissu • des briques de mousse • des lettres en carton • 1 cutter

1. Découpez soigneusement l'intérieur de vos lettres en carton.

2. Mettez vos briques de mousse préalablement découpées au format de vos lettres. Raccourcissez les tiges de vos fleurs et piquez-les directement dans la mousse.

Essayez avec des fleurs fraîches

Lettre relief en carton à customiser
50cm. *Réf. 10021961*
6,90€ l'une

Tiges fleurs
Pavot. *Réf.10158157* **7€90**
Gerbera. *Réf. 10152651* **3€50**
Fougère. *Réf. 10136706* **4€90**

Bouquet de gerbera
26cm *Réf. 10155800*
4€90

À suspendre

❶ **Plante grasse à suspendre**
Réf. 10158188 **4€90**

❷ **Plante en pot à suspendre**
Réf. 10158190 **6€90**

À suspendre

❸ **Boule pour plante grasse à suspendre**
En verre. *Réf. 10155264*
2€99

À poser

❹ **Echeveria ou succulente**
En pot verre.
Réf. 10151190 / 10151192
7€90 l'unité

❺ **Tillandsia**
En pot verre. *Réf. 10151196* **12€90**

Une jolie plante exotique pour décorer !

et la fête continue dans le jardin...

On se détend...

Le bon duo pour faire la sieste !

Hamac à franges
En coton, 200x100cm *Réf. 10158189* **29€90**

Fauteuil Acapulco. La Chaise Longue. Rose *Réf. 10155662* **75€90**

Table Acapulco Blanche
Réf. 10114302 **59€90**

...Et si la fête dure plus tard, on allume les lumières d'extérieur !

Guirlande d'extérieur LED
10 ampoules transparentes
Réf. 10158127
24€90

Bouteille lumineuse LED
7x31cm.
Réf. 10158194
12€90

Ophélie

Ça y est, on prend l'apéro dehors !

Des falafels faciles

1 bocal de pois chiches - coriandre - sel - poivre - cumin - un peu de farine blanche (ou de pois chiches)

- 1 -

Mixez le tout dans un blender.

- 2 -

Formez des petites boules avec vos mains.

- 3 -

Passez-les à la poêle dans de l'huile de coco quelques minutes. Trop bons !

Petits plaisirs à grignoter !

Chips maison au four

3 grosses pommes de terre, 3 c à s d'huile d'olive, un peu de sel.

Préchauffez le four à 200°. Détaillez les pommes de terre en fines lamelles à l'aide d'une mandoline, plongez-les dans l'eau 30 mn. Égouttez-les et épongez-les à l'aide d'un papier absorbant. Badigeonnez-les d'huile et de sel, enfournez pendant 15 mn (en fonction de la puissance de votre four).

Astuce : vous pouvez ajouter du romarin ou du paprika

Bols larges
En bambou. Gris ou vert d'eau.
Réf. 10156694
5€90

Coupelle apéritive blanche
En porcelaine.
Manche en bois.
Réf. 10156177
12€50

Coupelles éclipse
Vert d'eau ou beige.
100% biodégradable en fibre de bambou et poudre de maïs.
Réf. 10156689
7€50 l'unité

Lot de 12 bols en canne à sucre
15,5cm.
Réf. 10157941
2€90

Serviteur 3 étages verre. Borgonovo.
Réf. 10117404
29€90

Lot de 50 barquettes jetables. Papstar.
En bois, 19x10cm.
Réf. 10157942
10€90

Couverts bambou verni. Design for Cook.
190mm.
Lot de 24 cuillères. *Réf. 10109534*
Lot de 24 fourchettes. *Réf. 10109533*
Lot de 24 couteaux. *Réf. 10109532*
8€90 le lot

Set de 3 bols
En bambou. Gris, beige ou vert d'eau.
Réf. 10156692
9€90

Plateau rond
En bambou.
Réf. 10158326
15€90

Un plateau à twister en un joli plat de présentation !

Petit lexiqu inconnues a

Épices : réveillez vos plats avec les conseils de notre chef de produit Juliette !

Vous vous demandez souvent à quoi servent toutes ces épices dont vous connaissez à peine le nom ? C'est terminé ! Grâce à notre chef de produit, vous allez enfin mettre un parfum sur ces pots d'épices et découvrir avec quoi les associer pour sublimer vos plats !

1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8.

5€90

1 Pot d'encre de seiche en poudre
Colore vos plats d'une touche de noir profond et apporte une légère note marine à vos plats. Idéal pour les pâtes ou le risotto.15g.
Réf. 10111890

Accompagnements

3€90

2 Pot de cheveux du diable
Composés de filaments de poivrons grillés, à saupoudrer sur vos plats pour peaufiner un dressage et apporter une note pimentée. 5g.
Réf. 10085136

Accompagnements

5€50

3 Pot d'Herbasel
Excellent substitut au sel, utilisez-le après la cuisson de votre plat. Il est composé d'estragon, oignon, tomate, moutarde, céleri, poudre de vin et bicarbonate de sodium. 50g.
Réf. 10118141

Accompagnements

IDÉES GOURMANDES

Bruschetta aux aubergines,huile d'olive, myrte citronnée

Pâtes au citron, aneth et myrte

7€90

4 Pot de myrte citronnée
Une épice à consommer avec parcimonie car son goût de citron est très intense. À ajouter en fin de cuisson ou comme substitut de citron dans les pâtisseries. Idéal aussi avec les pâtes, les p-d-t et le fromage de chèvre. 30g.
Réf. 10139105

Accompagnements

8€50

6 Pot de cardamome verte en gousses
Elle fait partie de la famille du gingembre. On lui reconnait des propriétés digestives. Elle a un goût citronné. Très bonne avec des currys ! 30g.
Réf. 10085103

Viandes & grillades

5€50

8 Pot Vadouvan
Le Vadouvan vient d'Inde. C'est un mélange d'épices et de condiments - oignons, échalotes, ail, moutarde, curcuma, cumin, poivre noir et fenugrec. Employé aujourd'hui dans les cuisines de nombreux chefs reconnus, il sera parfait pour des recettes originales et savoureuses. 35g.
Réf. 10085129

Viandes & grillades

9€90

5 Pot de piment d'Espelette
Idéal avec les viandes blanches et rouges. Accompagne également très bien le foie gras. 50g.
Réf. 10085101

Viandes & grillades

5€50

7 Pot de poivre long d'Afrique du Sud
Arôme fumé intense et persistant. Il donne une note « barbecue » à toutes les sauces ! Idéal pour les grillades. 25g.
Réf. 10085078

Viandes & grillades

e des épices
u bataillon ...

Livre « Terres de Poivres » de Erwann De Herros.
Réf. 10156621
39€90

9. 10. 11. 12. 13. 14. 15. 16.

8€90

16 Yuzu
Condiment typique de la cuisine japonaise, son goût est fort et piquant. Il peut aussi s'utiliser comme moutarde. Il est également délicieux dans toutes sortes de desserts. 30g.
Réf. 10156135
Desserts

4€90

15 Pot de fève de cacao
À râper sur vos desserts, vos mousses au chocolat. Apporte un côté croustillant et légèrement amer. 45g.
Réf. 10118136
Desserts

15€90

14 Pot de thé Matcha
Fine poudre de thé vert au goût légèrement amer. Elle ne s'infuse pas mais se mélange directement à vos préparations. Pour aromatiser vos financiers, cakes ou glaces. 45g.
Réf. 10085141
Desserts

IDÉE GOURMANDE
Panna Cotta saupoudrée à la fève Tonka

9€90

13 Pot de fève de Tonka avec sa râpe
Donne un léger goût vanillé à vos desserts. Parfait pour accompagner fruits et chocolats. 55g. *Réf. 10085106*
Desserts

8€50

9 Moulin de poivre de Timut
Ses arômes sont très fruités, aux notes d'agrumes et de pamplemousse. C'est un faux poivre peu piquant, parfait avec un poisson. 30g.
Réf. 10096841
Poissons & crustacés

3€90

11 Pot de curcuma
Plante vivace issue de la même famille que le gingembre. On utilise seulement le rhizome auquel on attribue des propriétés digestives en Inde. C'est une épice poivrée et légèrement amère. Elle accompagne très bien les légumes tels que les haricots, le chou-fleur et les lentilles mais aussi les poissons ! 50g.
Réf. 10085142
Poissons & crustacés

11€90

10 Pot de baies de Sancho
Un faux poivre au goût explosif de citron et de menthe, un incontournable de la cuisine japonaise. 20g.
Réf. 10118138
Poissons & crustacés

4€50

12 Pot de poivre de Sechuan
Se marie parfaitement avec les poissons, les coquilles St Jacques et les foies gras. Ajoutez-y une pincée de fleur de sel pour un assaisonnement à l'assiette. 25g.
Réf. 10085071
Poissons & crustacés

Ophélie

Mon bar à boissons fait maison !

OPEN BAR TOUT L'ÉTÉ !

POUR UNE FONTAINE DE 5L

Pour votre bar à boissons, faites infuser dans votre fontaine :

- 3 pamplemousses -
- 8 oranges sanguines -
- 8 oranges -

Vous pouvez y ajouter de la menthe fraîche et du citron.

Mugs jars
En plastique, 480ml.
Vert ou rose.
Réf. 10156476
3€90

200 pailles colorées pour smoothies
Diamètre large permettant de boire des smoothies épais.
Réf. 10157944
6€50

Distributeur pour pailles
Pailles en papier incluses.
Réf. 10157412
9€90

Fontaine vintage. Hilner.
8L. *Réf. 10157474*
39€90

Bouteilles avec paille rouge et blanche
Deux formats disponibles.
Réf. 10157413
À partir de 1€90

Mes petits jus arrangés !

Fontaine avec support en métal
3,6L.
Réf. 10156683
22€90

N'oubliez pas d'ouvrir le couvercle de votre fontaine pour faire le vide d'air avant de vous servir !

Bac à glaçons avec compartiments
Ne prenez que ce dont vous avez besoin !
Réf. 10155806
3€90

Fontaine bleue. Hilner.
5L.
Réf. 10157472
29€90

Ophélie

Du soleil dans mes pasteis de nata !

D'OÙ IL VIENT CE PETIT FLAN ?

Ce petit gâteau gourmand est une pâtisserie typique de la cuisine portugaise. Il fait penser à un flan vanillé et est de préférence dégusté tiède. Certains l'aiment saupoudré de cannelle. On l'appelle aussi « Pastel de Belém ».

La recette de notre chef Gérald en P.70-71

Rouleau à pâtisserie
En bois, 40cm.
Made in Italia.
Réf. 10031294
4€50

Ajoutez quelques gouttes de jus de citron dans votre préparation pour twister le goût ! Ça se marie très bien avec la vanille.

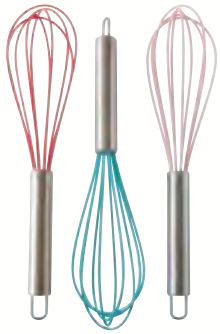
Presse citron de table
En acrylique.
Réf. 10086681
6€90

Lot de 4 moules « Pasteis de Nata »
En métal, 7x3cm *Réf. 10138061*
12€50

Pour détourner la forme classique des Pasteis de Nata

Set de 6 tartelettes à fond amovible
En acier, 10cm. Le fond amovible facilite le démoulage ! *Réf. 10050016*
8€90

Un petit goût de Méditerranée...



Fouets rouge, rose, bleu
En silicone, 25cm.
Réf. 10136740 / 10136739 / 10136741
3€50 l'unité

Balance digitale rectangulaire
En verre, couleur verte.
Réf. 10139635
Existe en bleu et en rouge.
Réf. 10139636 / 10139634
Existe aussi en version ronde.
12€90

Casserole
En inox, 20cm. *Réf. 10078565*
22€90

5 gousses de vanille Bourbon
Réf. 10075834
10€90

Le produit astucieux ! Ils s'empilent pour un grain de place !

Set de 3 culs de poule avec séparateur à œuf. Joseph Joseph.
Le séparateur à œuf vous aidera à séparer très facilement le blanc du jaune en un clin d'œil ! *Réf. 10157143*
39€90

Louche
En inox.
Réf. 10064531
2€90

Lot de 4 tartelettes
En alu revêtu, 10cm.
Réf. 10112270
6€90

Brochettes de lotte et espadon grillé

aux épices, salade de fenouil à la framboise

« Vous pouvez aussi cuire vos brochettes au barbecue ou au feu de bois. »

6 pers. | 45mn (avec la marinade) | Facile

Ingrédients: 450g de filet de lotte • 450g d'espadon • 3cl de vinaigre de framboise • 1dl d'huile d'olive • 1 cuillère à café de baies roses concassées • 125g de framboises fraîches • 2 fenouils
Pour la marinade: 4 gousses d'ail • 1 bouquet de persil • 1 bouquet de ciboulette • 1 cuillère à café de piment doux • 1 cuillère à café de curcuma • ½ cuillère à café d'anis en poudre • 3 cuillères à soupe d'huile • 1 citron vert • 30g de miel d'acacia • Sel fin • 30g de graines de sésame

1. Lavez et hachez votre persil et la ciboulette. Pelez et hachez l'ail.
2. Détaillez la chair des poissons en gros dés, puis mélangez-les avec tous les ingrédients de la marinade. Laissez macérer au réfrigérateur.
3. Enfilez vos dés de poisson sur des brochettes. Placez-les sous votre grill électrique (au four sur position grill) bien chaud et faites-les cuire très légèrement quelques minutes. Émincez finement le fenouil après avoir retiré la première épaisseur.
4. Réalisez une vinaigrette avec le vinaigre de framboise, l'huile d'olive et la moitié des framboises fraîches écrasées.
5. Assaisonnez la salade de fenouil avec la vinaigrette.
6. Dressez vos brochettes sur un lit de salade de fenouil. Dégustez !

Astuce :
Émincez les fenouils dans le sens de la fibre pour éviter qu'ils ne se démêlent trop.

Le ma
en cu
c'est G

Mais qui es-tu?

Son dada :
Utiliser des tas de techniques différentes !

Son truc de chef :
Toujours laisser reposer les viandes et poissons rôtis avant de les déguster.

Un conseil pour les fous de cuisine :
Laissez parler votre imagination et soyez gourmand !

Toujours dans ses placards :
De la crème liquide.

estro isine, érald !

Gérald,

chef de l'atelier cuisine Zôdio Reims

Pasteis de nata à la bergamote

« Vous pouvez utiliser d'autres agrumes pour corser votre sirop et saupoudrer la pâte feuilletée de sucre cristal avant de la rouler pour la rendre plus croustillante. »

Pour 24 petits gâteaux · 50mn · ★★ Moyen

Ingrédients : 300g de pâte feuilletée à la margarine • 65g de farine • 520ml de lait demi-écrémé frais • 440g de sucre • 1 bonne pincée de sel • 250ml d'eau • 175g de jaunes d'œufs (environ 9 jaunes) • 1 bâton de cannelle • 1 pelure de citron jaune non traité • 1 cuillerée à café d'extrait de vanille liquide

1 Prélevez un morceau de pelure de citron sans la partie blanche. Mettez-le dans une large casserole avec la cannelle, le sel et le sucre. Ajoutez l'eau et la vanille, portez à ébullition et faites monter la température du sirop à 105°C. (sans thermomètre, cela prend 5mn à gros bouillon).

2 Préparez une béchamel en mélangeant la farine avec le lait. Versez lentement en fouettant. Portez à ébullition tout en fouettant sur feu doux jusqu'à épaississement. Sans attendre, versez le sirop en mélangeant. Laissez le citron et la cannelle, vous les retirerez au moment de verser la crème dans les moules.

3 Laissez tiédir 30mn puis ajoutez les 175g de jaunes d'oeufs. Préchauffez votre four à 240°C. Imbibez légèrement la pâte avec de l'eau froide pour la rendre collante et l'enrouler facilement sur elle-même.

4 Coupez au couteau les 2 extrémités de pâte. Puis coupez le boudin obtenu en deux. Badigeonnez toute la surface avec de la matière grasse. Coupez des petits tronçons de 5cm environ, placez-les sur le coté plat et aplatissez-les avec votre paume de main. Façonnez-les dans des moules à pasteis préalablement graissés.

5 Remplissez avec la crème. Faites-les cuire 10 à 15mn. La surface doit être bien gonflée et caramélisée et la pâte cuite. Les pasteis vont rapidement dégonfler après la cuisson.

6 Démoulez-les délicatement puis laissez-les refroidir au moins 30mn. Les pasteis vont s'humidifier en surface et laisser une fine pellicule brillante.

Astuce : Le geste pour réaliser de jolis Pasteis (étape 4)

Pensez à offrir un atelier cuisine !

Grâce à nos cartes cadeaux en magasin ou sur zodio.fr

Mini-pot carré
4x4x5cm. Couvercle en liège.
Réf. 10145958
0€60

Ophélie

Faire la déco avec les copines, ça fait partie de la fête !

L'idée d'Ophélie ? Nouez de jolies fleurs en tissus sur le dos des chaises avec un ruban ou une ficelle naturelle.

❶ **Assiettes Elysée** Existent en plate 26cm, creuse 20cm, dessert 19cm. *Réf. 10109923 / 10109924 / 10109925* **À partir de 2€70** ❷ **Couverts bois clair Evolution** Couteau, fourchette, cuillère à soupe, cuillère à café. *Réf. 10133262 / 10133263 / 10133264 / 10133265* **À partir de 4€50** ❸ **Verres Belem** Eau 24cl, vin 18cl. *Réf. 10144796 / 10144797* **2€90**

❶

❷

❸

Flèche signalétique
En craft.
Réf. 10156213
1€90

Chemin de table
En polylin naturel, 28cmx5m.
Réf. 10156190
8€90

Chemin table dentelle
30cmx5m. Coloris corail.
Réf. 10156470
9€90

Bougies cylindriques et boules
Existent en différentes tailles et couleurs.
Réf. 10145374
À partir de 2€90

Plateau bougie bois trend
40x11x3,5cm
Réf. 10125017
3€90

Tendance naturelle & corail

Lot de 5 vases boîtes de conserve
10cm. *Réf. 10156654*
9€90

Utilisez-les ensuite en déco dans votre intérieur ou piquez-les dans votre jardin !

4 pancartes ardoise
Réf. 10156651
3€50

❶ **50 serviettes papaye. Celisoft.** 40cm. *Réf. 10157841* **8€90** ❷ **20 serviettes "Celebration Time"** 33cm. *Réf. 10155736* **3€** ❸ **12 porte-noms ardoise corail** *Réf. 10156207* **2€90**

À la rencontre de : Sandrine

Fraise & Basilic

fraise-basilic.com

A la rédac de Zôdio, on adore manger ! Et pour s'inspirer, on surfe sur des blogs cuisine qui nous donnent envie de passer aux fourneaux (et de faire plaisir aux collègues les lundis matins). L'une nos blogueuse incontournable c'est Sandrine de Fraise & Basilic !

Un jour on s'est dit que ce serait vraiment trop génial de l'avoir dans notre Magalogue. Alors, on lui a écrit un mail (mais oui, comme ça, on a osé !). Elle a accepté de nous faire passer toute une journée avec elle à Lyon sous le soleil du Sud de la France ...

TOUJOURS DANS MES PLACARDS

Un bon robot (quand on y a gouté, difficile de s'en passer)

Un bon couteau

Une bonne râpe pour râper, zester..

Et si je ne devais sauver que deux livres, ça serait sûrement « Persiana » (un livre magnifique) et « Le Grand Cours de Cuisine de Ferrandi » (ma bible !)

Mais qui es-tu ?

« Moi, c'est Sandrine, freelance depuis bientôt deux ans en tant que directrice-artistique-photographe-culinaire, titre un brin ronflant mais qui veut juste dire que pas une de mes journées ne se ressemble et que j'ai la chance de vivre aujourd'hui de trois de mes passions que sont la photo, la cuisine et le graphisme. »

Et derrière ton objectif, ça se passe comment ?

« Je suis une conteuse d'histoires ! Tout part de la recette, après je brode autour de ce que j'ai envie de raconter. »

Tes adresses fétiches ?

La chocolaterie François Pralus, mon petit péché mignon !

Pralus, 3 grande rue de la croix-rousse 69004 LYON

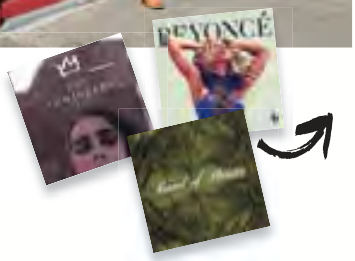
Goûter, 15 place de la croix-rousse, 69004 LYON

La boutique « Goûter » de Sébastien Bouillet, j'y passerais toutes mes journées si je le pouvais !

Et quand tu n'es pas dans ta cuisine ?

« Dès que les beaux jours reviennent, il y a de fortes chances que vous me trouviez en train de chiner en vide-greniers ou en brocantes à la recherche d'une jolie pièce pour mon stylisme ou d'un élément de déco sympa pour chez moi.

Et puis surtout... j'appelle les copines pour profiter de la terrasse ! Du vin (ou des mojitos), des petites bouchées maison à grignoter et forcément un vrai bon dessert (celui qui marche à coups sûr c'est un Paris-Brest revisité en verrines). »



MA PLAYLIST POUR CHANTER COMME UNE CASSEROLE EN CUISINE !

DU BEYONCÉ
Pour une recette testée et re-testée que l'on pourrait cuisiner les yeux fermés (et en dansant...).

BAND OF HORSES DE THE FUNERAL
Des titres calmes pour rester concentrée sur une recette un peu technique de pâtisserie.

OPHELIA DE THE LUMINEERS
Pour tout le reste parce que c'est vraiment ma chanson préférée du moment.

Ma Tarte rustique pommes-fraises

ELLE NOUS PARTAGE SA RECETTE FÉTICHE :

: 6 personnes
: 45 min + 30 min.
★★ : Moyen

Pour la pâte
140g de beurre pommade / 100g de sucre glace / 1 œuf / 200g de farine / 50g de poudre d'amande

Pour la crème d'amande
50g de beurre mou / 50g de sucre 50g de poudre d'amande / 1 œuf entier / Quelques gouttes d'extrait naturel d'amande amère

Pour le montage
2 pommes Golden / 300g de fraises / 20g de beurre / 10g de cassonade / Quelques feuilles de basilic

Pour la pâte : Mélangez le beurre pommade et le sucre glace au batteur jusqu'à obtenir une consistance crémeuse. Ajoutez l'œuf et mélangez..

Incorporez la farine et la poudre d'amandes. Travaillez-les jusqu'à obtenir une consistance collante. Étalez l'appareil entre deux feuilles de papier cuisson, placez au frais 2h.

Pour la crème d'amandes : Mélangez le beurre et le sucre. Ajoutez la poudre d'amandes, l'œuf entier et l'extrait d'amandes. Mélangez.

Placez dans une poche à douille (avec douille lisse) et réservez au frais.

1. Sortez le fond de tarte, piquez-la avec une fourchette, pochez la crème d'amandes en cercle du centre jusqu'aux extrémités en réservant 5cm tout autour.

2. Coupez les pommes finement, étalez-les au-dessus de la crème d'amandes en rosaces. Coupez quelques fraises et disposez-les au-dessus des pommes. Repliez le bord de pâte vers le centre comme pour la « fermer ». Ajoutez des dés de beurre et un peu de cassonade.

3. Enfournez 30mn dans un four préchauffé à 180°. Servez avec le reste des fraises et un peu de basilic.

Un délicieux smoothie pour accompagner !

Mixez 750gr de fraises, deux citrons verts, dix feuilles de basilic et 40gr de sucre de canne.

Vos premiers fans, c'est Nous !

Et on a envie de le crier sur tous les toits ! Parce que notre petit bonheur quotidien, c'est de découvrir autant de jolies choses sur la Zôdiosphère. Un endroit rien que pour vous, passionnés ! Vous avez beaucoup de talent et on adore que vous le partagiez !

www.ZÔDIOSPHÈRE.fr

Violette

Mes bouillottes sèches

« Transformer de jolies chutes de tissu en bouillottes sèches avec une aiguille et un fil ? Facile ! »

www.violettefactory.com

Lyly

DIY pêle-mêle en liège

« Un pêle-mêle pour accrocher des photos, des chutes de tissus, des idées notées sur un bout de papier pour inspirer tous mes projets couture ! »

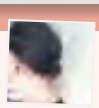
www.lylyplume.com

Céline

DIY décoration en papier

« Une jolie déco de chambre d'enfant fabriquée à l'occasion d'une naissance dans ma famille ! »

www.lejoyeuxbazar.fr



Melody

Mon savon vegan

« Mes 1ers savons faits maison… Carrément fière et au moins, je sais ce qu'il y a dedans ! »

lesgommettesdemelo.com

Lydie

Du houmous de betterave

« Une recette qui cartonne pendant mes apéros dînatoires… Et ça change du houmous aux pois chiches ! »

bienmangeraveclydie.com

Chris

Gâteaux ananas-citron vert

« Un gâteau ultra gourmand… Tout se mange, même les décorations qui sont en chocolat ! »

www.facebook.com/Patisseriebychris/

Antoine

Macarons licorne

« La tendance licorne ? Moi aussi j'ai craqué, et pas qu'un peu : j'ai passé tout mon samedi à cuisiner ! »

lesplaisirssucresdantoine.over-blog.com

Vous en voulez encore ?
C'est par ici : www.zodio.fr + + + +

AVEC VOUS, ON EN PREND TOUJOURS PLEIN LA VUE !

Alors pour vous mettre aussi des paillettes plein les yeux, on vous offre des points « passion » à chaque post, vous pourrez en convertir en cadeaux !

www.ZÔDIOSPHÈRE.fr

Déjà 18 magasins !

Angers L'ATOLL / Ecoparc du Buisson BEAUCOUZE / 49070 Beaucouzé
www.facebook.com/zodioangers

Avignon C. Ccial Buld'air / IKEA 130 Chemin du pont blanc / 84270 Vedène
www.facebook.com/zodio.avignon

Bordeaux C. Ccial Les Rives d'Arcins 9004 rue Denis Papin / 33130 Bègles
www.facebook.com/zodio.bordeaux

Caen C. Ccial Mondevillage / 900 rue Joseph Jacquart / 14120 Mondeville
www.facebook.com/zodio.caen

Cesson C. Ccial Auchan Boissenart Maisonément / 77240 Cesson www.facebook.com/zodio-cesson

Chambourcy ZAC les vergers de la plaine 82 route de Mantes / 78240 Chambourcy
www.facebook.com/zodio-chambourcy

Chambray-lès-Tours C. Ccial Petite Madelaine Avenue du grand sud / 37170 Chambray-lès-Tours
www.facebook.com/zodio.Chambray-lès-Tours

Clermont-Ferrand 6 Avenue de l'agriculture / 63100 Clermont-Ferrand
www.facebook.com/zodio.clermond-ferrand

Gennevilliers C. Ccial E-nox / 106 Avenue du Vieux Chemin de Saint-Denis / 92230 Gennevilliers
www.facebook.com/zodio.gennevilliers

Herblay 1 rue Marceau Colin / 95220 Herblay
www.facebook.com/zodioherblay

Massy Sur le parking Leroy Merlin Impasse Aulnay Dracourt / 91300 Massy
www.facebook.com/zodio.massy

Marseille Zone Cciale Plan de Campagne / à coté de Truffaut / Chemin de la Grande Campagne - 13480 Cabriès www.facebook.com/zodioplancampagne

Metz Centre Commercial WAVES 1 chemin de la Pie Grièche / 57160 Moulin-les-Metz
www.facebook.com/zodiometz

Reims Thillois CHAMPEA Shopping Centre / ZAC IKEA Maison + / 1 rue des acacias / 51370 Thillois
www.facebook.com/zodio.reims

Rosny C. Ccial Domus / 16 rue de Lisbonne / 93562 Rosny-sous-Bois www.facebook.com/zodio.rosny

Ste Genevieve des bois ZI de la Croix Blanche / 17 rue des Petits Champs / 91700 Sainte Geneviève des Bois www.facebook.com/zodiosgdb.fr

Toulon Centre Ccial Grand Var Est / 83130 La Garde
www.facebook.com/zodiotoulon Ouverture fin juillet

Villeneuve d'Ascq Zone C. Cciale de V2 / Avenue de l'avenir / 59650 Villeneuve d'Ascq
www.facebook.com/zodiovilleneuvedascq

Ne pas jeter sur la voie publique. Prix valables jusqu'au 21 août 2017 dans la limite des stocks disponibles.
NIKITA RC LILLE B 382728087