

## DESSERT

**Smoothie aux airelles et baies de goji****Pour 6 personnes****Préparation: 10 minutes****Cuisson: aucune****Difficulté: facile****Budget: bon marché****Ingrédients:**

- 250 g d'airelles au sirop
- 2 oranges
- 30 g de baies de goji
- 1 cs de sirop d'agave

**Préparation**

1. Egouttez les airelles en conservant le sirop. Pressez le jus des oranges.
2. Rassemblez tous les ingrédients dans un blender. Mixez jusqu'à obtenir un mélange homogène. Ajustez la consistance avec un peu de jus d'airelles si besoin.
3. Répartissez le smoothie dans des petits verres. Dégustez aussitôt ou réservez au frais jusqu'au moment de servir.

**MANGEZ-MOI!** PAR CHARLES-ANDRÉ AYMON

**OR LIQUIDE** En matière de whisky, la nouveauté est presque taboue. Du coup, lorsque Glen Grant se risque à lancer un nouveau *jus*, c'est pour son 180<sup>e</sup> anniversaire. Arboralis est d'ailleurs conçu dans la droite ligne du style de la distillerie du Speyside avec, en plus, de jolies notes florales et fruitées, qui ajoutent de la douceur à ce single malt. Arboralis, env. 35 fr.

**MIAM!** Retrouvez le plaisir enfantin de voler des douceurs dans les placards avec le calendrier de l'Avent Bonne Maman. Petits pots de confiture, biscuits croquants, infusions délicates et un cadeau de Noël exclusif sont du voyage, tout comme des recettes exclusives, telles que cerise & fleur de sureau ou citron & yuzu. 35 fr., sur [bonnemaman.ch/fr](http://bonnemaman.ch/fr)



**ORIENT** Puisqu'on ne peut plus voyager au loin, Woods, le restaurant gastronomique de l'InterContinental, nous emmène au Liban par les papilles. A la carte d'automne, les mezze font leur retour et le chef Seif El Bourji déroule kebbé, falafel, ainsi qu'une étourdissante salade du moine. *Sabah el kheir, Beyrouth! Woods, ch. du Petit-Saconnex 7-9, Genève, [geneva.intercontinental.com](http://geneva.intercontinental.com)*

