

NOUVELLE RECETTE

C'EST MON **pain** (D'ÉPICES)

Si vous avez un ado à la maison ou que vous passez plus de temps qu'il ne faudrait sur TikTok, sans doute avez-vous déjà entendu cette expression clairement tendance chez les jeunes générations : « *c'est mon pain* ». Pour faire simple, un pain, c'est ce qu'on appelait jadis un « *crush* », tout bonnement ! L'expression viendrait de l'argot ivoirien - le nouchi - dans lequel le mot « *pain* » fait à l'origine référence à quelqu'un d'indispensable, quelque chose qui nous plaît. **Autant vous dire qu'en France, et lorsqu'on connaît notre amour pour tout ce qui concerne baguette, bonne miches et compagnie, cette manière d'associer le pain à une personne nous faisant de l'œil, voici ce qui nous semble on ne peut plus cohérent.** D'ailleurs, on a déjà plus qu'une envie : décliner ce gimmick sans modération. « T'es mon petit pain d'amour », « mon pain brioché », « mon pain beurré », « mon pain au chocolat » (désolé pour la team chocolatine mais cette fois, ça ne marche pas !) ou bien encore, et dans une variante plus originale, « mon pain d'épices ». Celle-ci, on se la réservera plutôt dans le courant de l'hiver, et notamment pour la période de fêtes, durant laquelle cette gourmandise constitue un vrai moment de réconfort.



On se voit déjà profitant des téléfilms de Noël (ça recommence bientôt d'ailleurs ? Car là, on les attend de pied ferme) lové sous un plaid dans notre canapé avec une tranche de pain d'épices dans une main, et une tasse d'un délicieux thé Chai dans l'autre. La définition même de la best life. Enfin, à condition bien entendu de trouver un pain d'épices réalisé dans les règles de l'art, artisanalement même idéalement, ce qui n'est pas forcément chose aisée en GMS. Heureusement, on peut compter une fois de plus sur Jardin Bio étic®, la pépite rochelaise qui, comme tout bon « pain » qui se respecte, ne nous déçoit jamais.

Elle le prouve d'ailleurs une fois de plus avec ce succulent pain d'épices artisanal (prêtranché, cela se révèle bien pratique à l'usage) élaboré en France, à partir d'ingrédients nobles issus de l'agriculture biologique : de la farine de seigle, appréciée pour ses apports nutritionnels, du sucre de canne bio et bien sûr de la cannelle bio et de l'anis bio, épices incontournables du pain d'épices. Le résultat est sans appel et on retrouve toutes les saveurs du fait maison, et notamment cette texture à la fois fondante et moelleuse qui fait vibrer notre petit cœur. En somme, voici à nouveau un produit illustrant à merveille le souci du détail qui caractérise l'entreprise classée numéro 1 des marques engagées*.

Nouvelle recette
Pain d'Épices Artisanal
Jardin Bio étic®
 300g, 2€69



LES PRODUITS JARDIN BIO ÉTIC® SONT DISPONIBLES AU RAYON BIO DES GMS