

TOP 5 LES MEILLEURS OURSONS À LA GUIMAUVE



01 LES PLUS ÉQUILIBRÉS

En pyramide pour Noël ou en boîte de métal, au chocolat dulcey, blanc, noir ou au lait, ils sont devenus les ambassadeurs des échoppes gourmandes de Cyril Lignac. À chacun son ourson. Pour nous, ce sera la version XL (4,50 €), histoire d'apprécier en grand le bel équilibre des textures et des saveurs de cette confiserie née dans les années 1960.

Cyril Lignac :
www.lachocolateriecyrillignac.com
et www.gourmand-croquant.com

02 LES PLUS CHOCOLATS

Chez Christophe Michalak, guimauve tendre au chocolat

et enrobage de chocolat noir composent un gros ourson au goût cacaoté, à la fois marqué et entêtant (4,90 €).

Christophe Michalak :
www.christophemichalak.com

03 LES PLUS KAWAÏ

Bien dodus, les petits oursons de la marque Sophie M, vendus en épicerie fines (13 € les 180 g), se révèlent aussi forts en guimauve qu'en chocolat au lait. Du travail bien fait.

La Grande Epicerie de Paris :
www.lagrandeepicerie.com

04 LES PLUS ÉLASTIQUES

Les enfants apprécient aisément les petits oursons

signés Jeff de Bruges (à partir de 5 € les 160 g). Et pour cause, enveloppée de chocolat noir, blanc ou au lait, leur guimauve se machouille à l'envi.

Jeff de Bruges :
www.jeff-de-bruges.com

05 LES PLUS CACHÉS

À côté de ses oursons classiques, À La Mère de Famille propose des carrés de guimauve tout en tendresse nappés de chocolat au lait croquant (12,50 € les 120 g). Un contraste saisissant.

À la Mère de Famille :
www.lameredefamille.com
Jérôme Berger