

Cake

A LA CREME DE TOMATE

Ingrédients

- 2 oeufs
- 250 g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- 10 cl de lait
- 150 g de crème de tomates confites Sur le Sentier des Bergers®
- 3 c.s. de câpres
- Quelques graines de courges
- Sel
- Mélange 5 baies
- Une dizaine de petits moules en papier environ 5 cm de diamètre

Préparation

Préchauffez votre four à 180°. Tamisez la farine avec la levure. Battez les œufs, puis ajoutez la farine et la levure. Bien mélanger en versant peu à peu le lait. Ajoutez la crème de tomates et les capres puis mélangez bien à nouveau. Assaisonnez à votre convenance. Remplissez les moules au 3/4, parsemez de quelques graines de courge et laissez cuire 30 mn (tout dépend de la taille de votre moule).



Compotée

D'ABRICOTS

Ingrédients

- 600 g d'abricots,
- 4 c.s. de fleur de sucre au gingembre
- 4 macarons

Préparation

Dénoyautez les abricots, et coupez-les en quatre. Versez-les dans une casserole avec le sucre et un peu d'eau. Faites cuire quelques minutes et retirez du feu avant que les abricots ne soient trop en purée.

Pour le service, versez la compote dans des verrines puis complétez avec quelques brisures de macaron. C'est prêt !



Tartines

DE COMPOTE DE LÉGUMES GRILLÉS

Ingrédients

 Pour une quinzaine de petites tartines,

- 1 baguette de pain aux céréales
- 1 fromage frais type Saint-Morêt
- 1 pot de 180 g de compote de légumes grillés Sur le Sentier des Bergers®
- quelques graines de courge et un peu de basilic.

Préparation

Coupez de fines tranches de pain, humidifiez-les avec un peu d'huile d'olive (par exemple avec un vaporisateur) et passez-les au grill pour les faire dorer.

Laissez refroidir, puis tartinez de fromage frais, poivrez légèrement. Faites des petites quenelles de compote de légumes puis disposez-en deux par tartine. Parsemez de graines de courges et de basilic ciselé.



Tartelettes

DE FRUITS ROUGES

Ingrédients

- 400 g environ de fruits rouges
- 20 fonds de tartelettes
- 50 g de poudre d'amandes
- 2 oeufs
- 1/2 litre de lait
- 70 g de farine
- 70 g de sucre
- 6 CS de fleur de sucre à la vanille
- 1 sachet de nappage pour tartes aux fruits

Préparation

Faites dorer la poudre d'amandes dans une poêle avec 2 CS de fleur de sucre à la vanille, puis réservez. Faites bouillir le lait avec 2 CS de fleur de sucre à la vanille. Battez les jaunes d'œufs avec le sucre puis ajoutez la farine. Fouettez jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Ajoutez le lait bouillant tout en remuant, remettez sur le feu et faites épaissir la crème. Ajoutez la poudre d'amandes caramélisée et mélangez bien. Versez un peu de crème dans le fond des tartelettes puis disposez les fruits rouges. Préparez le nappage et passez-le sur les fruits. Saupoudrez de sucre cristallisé vanillé.



Créée en 2002, l'entreprise Quai Sud imagine, conçoit et fabrique des produits gourmets pour épicerie fine. Inspirés par l'air du temps, les traditions culinaires et les terroirs du monde, ils inventent, élaborent et testent leurs recettes gourmandes. Les matières premières rigoureusement sélectionnées à travers le monde entier confèrent aux produits Quai Sud une identité forte, empreinte de voyage gustatif et de découverte. Bon dedans et beaux dehors grâce à un large choix de conditionnements, ils séduisent l'œil avant de ravir le palais ...



Je fais...
50 g - **5,99€** 3760057472577
Soit 119,80€ le kilo

! 1 cuillère de préparation curry/mangue ou tzatziki dans de la crème fraîche, une pincée de sel...et votre sauce apéritive est prête !



Les épices des chefs
50 g - **5,99€** 3760057476438
Soit 119,80€ le kilo

C . O . C . K . T . A . I . L . S



Préparation pour cocktails
Bocal en verre - à partir de **6,99€**

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Mojito FRAÏSE

Ingédients

- 1 citron vert
- 10 feuilles de menthe verte
- 4 cl de sirop de sucre de canne
- Glaçons
- 5 cl de rhum cubain ambré ou blanc
- 10 cl de jus de fraise
- 5 cl d'eau gazeuse

Préparation

Pressez le citron vert entier ou découpez-le en quartiers, puis placez les feuilles de menthe fraîche dans le verre. Ecrasez le tout. Ajoutez le sirop de sucre de canne, et le rhum cubain et enfin les glaçons. Versez les 5 cl d'eau gazeuse, et complétez le verre avec le jus de fraise. Vous pouvez décorer le verre avec des petits quartiers de fraise fraîche et une branche de menthe.



Café FRAPPÉ

Ingédients

- de la glace pilée
- 150 g de lait concentré sucré
- 2 petites tasses de café corsé
- un petit peu de lait

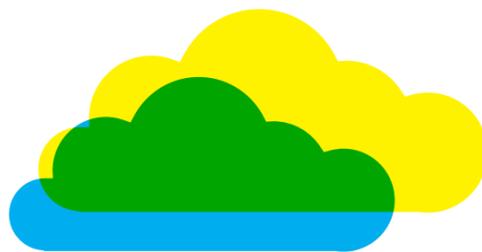
Préparation

Mettre tous les ingrédients dans un shaker et secouez. Servez dans un verre glacé et dégustez !

Notre petit conseil : Napper le dessus du verre de saidou pour un plaisir encore plus gourmand !



LA GRANDE récré!



ON S'AMUSE AVEC

Smoby

Smoby est devenue une marque référence en matière de jouets plastiques. Découvrez ici la gamme plein-air, des grands classiques aux nouveautés... les enfants vont adorer !



Maisonnette
Floralie - 156x160x148 cm
309€ 3032163102441



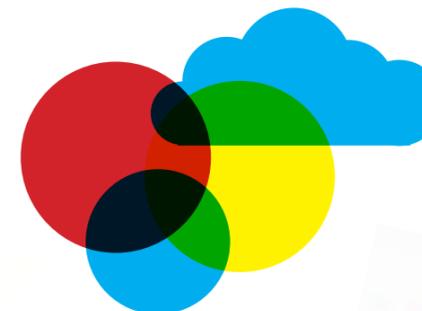
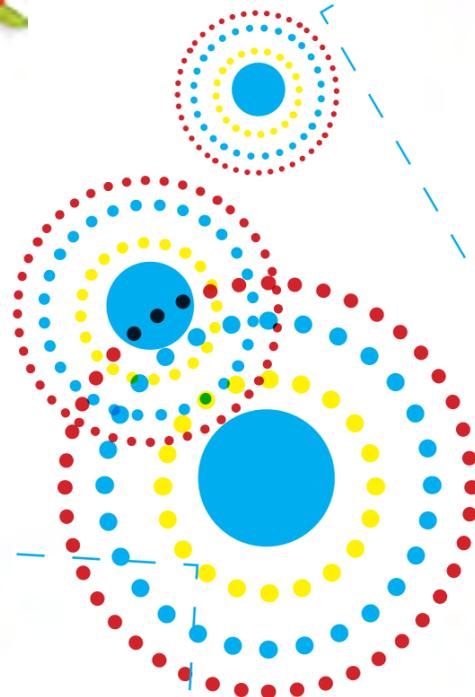
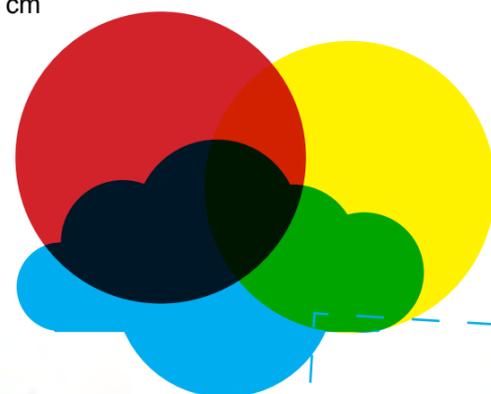
Toboggan
Ks - 158x70x102 cm
89,90€ 3032163101536



Pistolet à eau
Spiderman - Grand modèle
33,90€ 4006592701468



Sac à dos garni + bateau
Winnie l'Ourson - Petit modèle
16,99€ 3032160401974



Siège bébé évolutif
Pour portique - taille 200 cm
47,90€ 3032160314502



Portique en métal
Plus - 180x168x164 cm
129€ 3032163101918



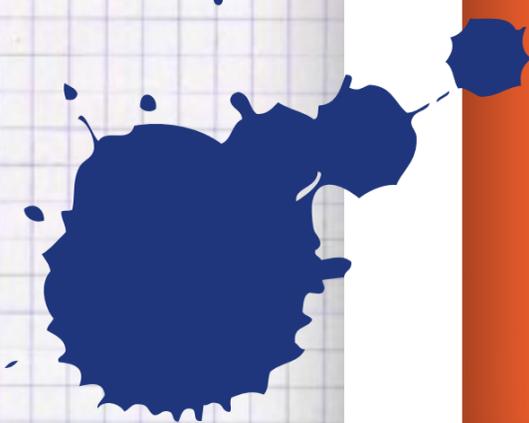
Seau garni + arrosoir
Winnie l'ourson
7,99€ 3032160401127



Ballon sauteur
Cars ou Princesses Disney
13,99€ 4006149595380

cahvier de VACANCES

C'est l'heure de s'amuser...



POUR LES PETITS PIRATES

- p. 88 **COLORIAGE**
- p. 90 **QUI EST-CE ?**
- p. 91 **LES POINTS A RELIER**
- p. 93 **LABYRINTHE**
- p. 94 **LE JEU DES 7 ERREURS**
- p. 96 **QCM**
- p. 97 **MOTS FLECHES**

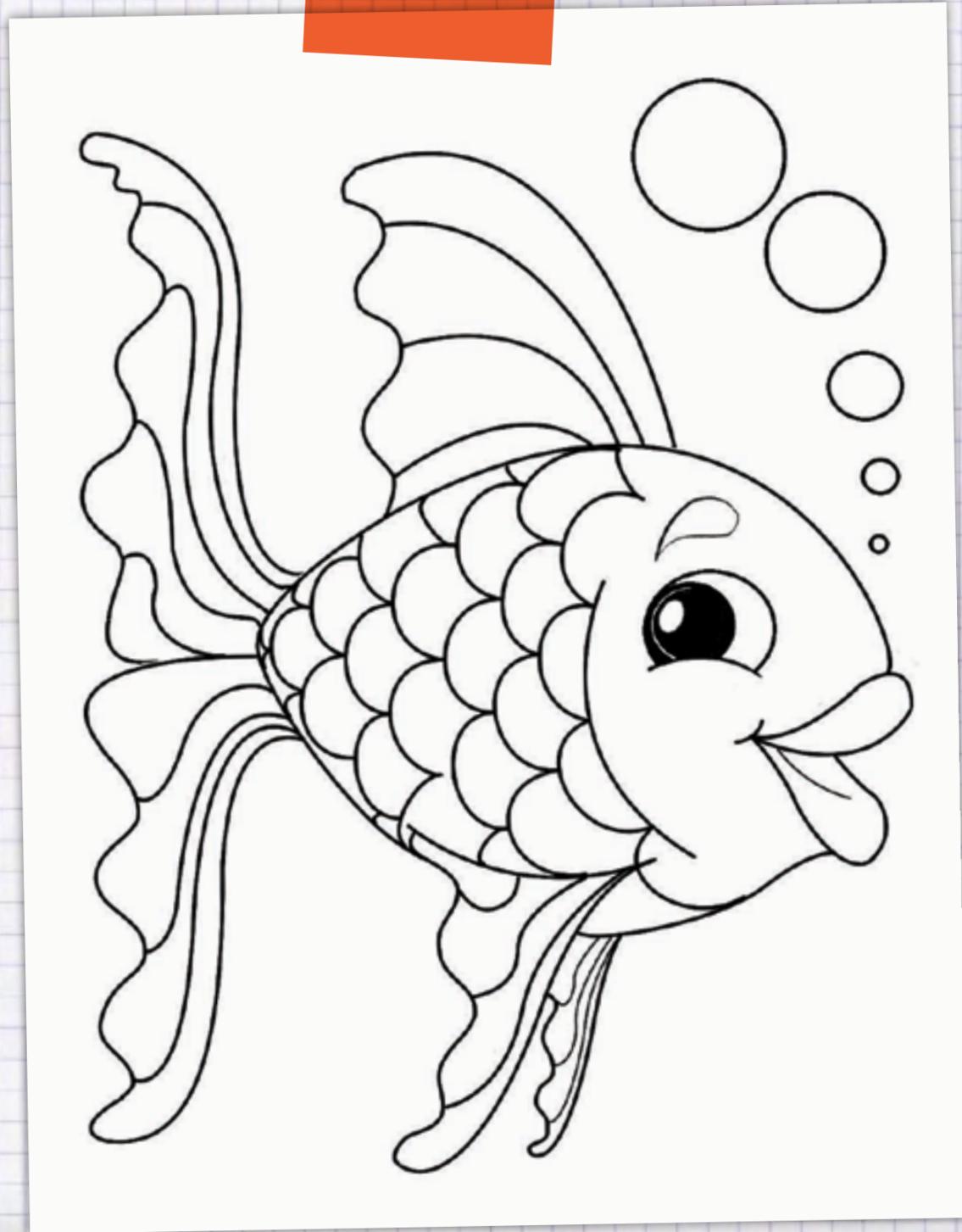
POUR LES GRANDS

- p. 98 **SUDOKU**
- p. 99 **RÉPONSES**



COLORIAGE

Coloris ces animaux rigolos !



? QUI EST-CE ?

Identifie ces 9 animaux grâce à leur regard, note tes réponses dans l'encadré et vérifie en page 99 pour voir si tu as tout bon !



1



2



3



4



5



6



7



8



10



LES POINTS À RELIER

Relie les points par ordre croissant pour faire apparaître le dessin.

