

J'ose LA BIÈRE



**FABRIQUÉ
EN NORMANDIE**

La Brasserie De Sutter, c'est deux frères, Antoine et Frédéric, qui sont passionnés par la bière et par sa fabrication. Toutes les bières sont fabriquées et conditionnées dans leur brasserie de Gisors. Du brassage au produit fini, 6 semaines sont nécessaires à la fabrication des bières. C'est ce temps qui permet à la Brasserie De Sutter de proposer des bières de qualité au goût fin et équilibré.



Confortés par la qualité de leurs produits, les brasseurs installent une unité de production artisanale de 800 litres. En janvier 2012, c'est le grand saut vers une fabrication maîtrisée et de plus grosse capacité !

LA GAMME "LES FOLIES"

La Brasserie de Sutter œuvre au quotidien dans le respect de l'environnement en échangeant le plus souvent avec des partenaires locaux !

La gamme "Folies" est la première gamme de bières de fabrication traditionnelle produite par la Brasserie De Sutter. Ces bières ne sont ni filtrées, ni pasteurisées. Pour l'équilibrage des arômes et pour la conservation de la bière, la levure joue un rôle très important ! La garde affine le goût et réduit le trouble. Les 7 bières qui composent cette gamme allient des notes aromatiques communes mais ont toutes un caractère bien spécifique. Elles sont très différentes les unes des autres et peuvent être bues à différents moments de la journée. La spécificité de chacune de ces bières passe également par leurs drôles de noms : la givrée, la folle furieu'z, la sombre folle, la dément'Brée, la brin de folie...



Retrouvez plus d'infos sur :
www.brasseriesdesutter.com



Bière "La givrée"
Bière blanche - 35 cL
2,49€ 2090000105391
Soit 7,55€ le litre



Bière "La dément'brée"
Bière ambrée - 75 cL
4,99€ 2090000105384
Soit 6,65€ le litre



Bière "La folle furieuse"
Bière blonde - 33 cL
2,69€ 2090000105353
Soit 8,15€ le litre

!
N'oubliez pas de rajouter de la bière dans votre pâte pour que vos crêpes soient légères et aériennes !

Mes crêpes à la bière

Ingrédients

Pour 6 personnes

- 250 g de farine
- 3 œufs
- 25 cL de bière blonde* (Les Brasseries De Sutter)
- 25 cL de lait
- 1 cuillère à soupe de sucre
- 10 g de beurre fondu
- 1 pincée de sel

Préparation

Mélangez les œufs et le beurre fondu dans un récipient puis ajoutez la bière et le lait. Bien mélanger l'ensemble. Ensuite, incorporez le sucre, la farine et le sel. Le tout doit être bien mélangé. Au final vous devez avoir une pâte bien lisse et sans grumeaux.

Prenez une poêle avec le diamètre souhaité (on peut faire des petites crêpes comme des grandes). Graissez la poêle et renouveler l'opération toutes les 5 crêpes afin qu'elles ne collent pas. Versez une louche de pâte et effectuez un mouvement de poignée efficace afin que la crêpe recouvre toute la surface de votre poêle. Une fois bien dorée, la faire sauter et la laisser cuire une vingtaine de secondes.

À déguster avec du sucre, de la confiture, du chocolat... sans modération !

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

J'ose LES INTERDITS

Avec



**FABRIQUÉ
EN NORMANDIE**



On ne résiste pas à ces différentes boîtes qui proposent des assortiments, petits fours et biscuits fondants !



Palets normands

La boîte - 750 g
9,99€ 2090000088656
Soit 13,32€ le kilo



Assortiment "Dégustation"

la boîte - 500 g
12,99€ 3449610265008
Soit 25,98€ le kilo



Petits fours "Financiers"

La boîte - 500 g
10,99€ 3449610165506
Soit 21,98€ le kilo

Kouign-Amann Breton

Ingrédients

Pour 8 personnes

- 600 g de farine
- 500 g de beurre
- 500 g de sucre
- 2 à 3 dL d'eau
- 1 pincée de levure de bière
- une pincée de sel

Préparation

Mélangez la levure avec 3 cuill. à soupe d'eau tiède. Dans un saladier, mélangez la farine et le sel. Faites une fontaine et versez au centre la levure et 10 cl d'eau tiède. Travaillez la pâte afin que celle-ci devienne plus souple et laissez lever 3 heures à température ambiante. Faire ramollir le beurre avant utilisation. Beurrez un moule à manqué. Attendez que la pâte triple 3 fois de volume et abaissez-la. Donnez-lui une forme carrée avec 1 cm d'épaisseur. Tartinez-la de beurre et saupoudrez de sucre. La replier en trois. Affinez-la au rouleau à pâtisserie. Repliez à nouveau en trois puis étalez-la de nouveau et donnez-lui une forme ronde. Abaissez la pâte dans le moule à manqué et laissez reposer 30 min.

Faites préchauffer le four à 210°C (thermostat 7).. Mettre au four 35 min. Toutes les 10 min, arrosez le gâteau toutes les 5 min avec le beurre de la cuisson.

Laissez reposer en saupoudrant de sucre et servez-le tiède !



COMPLEXITÉ : ★★★
CÔÛT : ★
TEMPS : 45 min



Financiers d'antan

Ingrédients

Pour 12 financiers :

- 50 g de poudre d'amandes
- 50 g de farine tamisée
- 125 g de sucre glace
- 130 g de beurre noisette
- 4 blancs d'œufs
- 2 gouttes d'extrait d'amandes amères

Préparation

Beurrez les moules à financiers. Chauffez le beurre dans une petite casserole et arrêtez la cuisson lorsque votre beurre commence à brunir.

Mélangez le sucre, la farine et rajouter la poudre d'amandes. Ajouter les blancs d'œufs et l'extrait d'amandes. Mélangez le tout et ajouter le beurre dans la préparation.

Il n'y a plus qu'à servir la pâte dans vos moules beurrés rectangulaires et de les mettre au four 10 min après préchauffage à 200°C, th 7.

Démoulez vos financiers et laissez-les refroidir. Se déguste bien frais.



COMPLEXITÉ : ★★
CÔÛT : ★
TEMPS : 20 min

Avec

Les biscuits Gueguen

**FABRIQUÉ
EN BRETAGNE**



Financiers

Par 5 - 200 g
2,99€ 3760098700233
Soit 14,95€ le kilo



Sablés

Le sachet - Les 10 - 240 g
3,69€ 3760098700202
Soit 15,38€ le kilo



Quatre-Quart breton

Le sachet - Les 5 - 500 g
4,49€ 3760098700059
Soit 8,98€ le kilo

J'ose L'ORIGINALITÉ

Avec



En acier inox de haute qualité, cette théière bénéficie d'une isolation thermique très efficace grâce à sa double paroi !



Théière "Saturne"
Couleur rouge - 1,2 l
129,00€ 8711871031902



Coffret "Rendez-vous"
Les deux boîtes + le diffuseur - 60 g
19,99€ 3259920077174
Soit 333,17€ le kilo



Coffret "L'orgue à thé"
Assortiment de 4 thés - 64 g
29,99€ 3259920049386
Soit 468,59€ le kilo

Petites terrines pétillantes

Ingrédients

Pour 6 personnes

- Quelques tranches de magret de canard
- Quelques cuillère à soupe de compote de pommes
- Sucre pétillant Quai Sud

Préparation

Versez de la compote de pommes dans de petites verrines. Plongez 2 à 3 tranches de magret de canard dans la verrine ainsi remplie et saupoudrez de sucre pétillant. Cette note salée/sucrée entre le magret et la compote réveillera vos papilles. Choisissez les bons produits et vous servirez un plat original et de qualité.

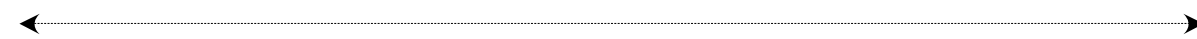
Bon appetit !

À SAVOIR

Vous cherchez des recettes astucieuses et originales, retrouvez de nombreuses recettes sur le site de Quai Sud : www.quaisud.fr



COMPLEXITÉ : ★
COÛT : ★★★
TEMPS : 15 min



Avec



Déguisez vos plats pour le mardi gras !



Sucre de déco
'Alphabet' - 50 g
4,99€ 3662051002623
Soit 99,80€ le kilo



Coffret en bois
'3 sucres' - 180 g
15,99€ 3662051001893
Soit 88,83€ le kilo



Suc' Pétillant
Le sachet - 35 g
3,49€ 3662051003309
Soit 99,71€ le kilo



COMPLEXITÉ : ★★★
COÛT : ★★
TEMPS : 4h30

Macarons au thé vert

Ingrédients

Pour 6 personnes

- | | |
|-----------------------------|---|
| LES COQUES | LA GELÉE DE FRAMBOISES |
| - 190 g de sucre glace | - 300 g de framboises |
| - 10 g de thé vert | - 150 g de sucre |
| - 125 g de poudre d'amandes | - 1 jus d'1 citron vert |
| - 125 g de blanc d'œufs | - 1 cuillère à soupe de pectine en poudre |
| - 50 g de sucre semoule | |

Préparation des coques : Tamisez de sucre glace, le thé matcha et la poudre d'amandes et versez le reste sur la partie tamisée. Montez les blancs en neige et ajoutez le sucre semoule en battant 5 min. Versez les poudres tamisées sur les blancs en neige.

Macaronnez la pâte : Ramenez avec une spatule la pâte du dessous sur le dessus et lissez le dessus de la pâte avec le plat de la spatule. Montez les macarons à la poche à douille sur une plaque à pâtisserie garnie de papier sulfurisé. Pressez la poche à douille et arrêtez quand vous obtenez la taille souhaitée. Laissez reposer les macarons pendant 45 min. Préchauffez le four à 150°C, et enfournez les macarons. Laissez la porte entrouverte et cuire 20 min. Laissez reposer une heure après cuisson.

Garnir les macarons : garnir les coques de gelée de framboises avec une poche à douille. Réfrigérer 24 heures avant de déguster (idéalement). Conservation : 2 à 3 jours
Congélation : possible

IDÉES CADEAUX pour elle

Spécial St-Valentin



1



2



3



4



5



6



7

IDÉES CADEAUX pour lui

Spécial St-Valentin



8



9



13



12



14



10

11



15

! Surface en ardoise pour écrire des petits mots doux avec une craie !

1. Coeur de parfum, senteur "fleur de lin", grand modèle, Collines de provence. **24,49€** 3700305879390 2. Patère de coeurs, en manguier vieilli, Jardin d'Ulysse. **58,99€** 3100070507472 3. Coffret bougies batik parfumées, Sia. **19,99€** 3533593450602 4. Bouquet de 10 boutons de roses. **39,99€**. 2090000135206 5. Thé "Desire", La boîte de 75g, Quai sud. **8,99€** soit 119,87€ le kilo. 3760057473703 6. Tirelire cochons, Native. **7,29€** 300000014752. 7. Moule en silicone pour chocolat, Silikomart. **10,99€** 8032539946902.

8. Flûtes "Beach" noires ou rouges, par 4, Itaesse. **25,99€** 2090000090970 ou 2090000090987 9. Confiture goût "coco passion", L'épicurien **5,99€** soit 18,15€ le kilo, 3441260003801 10. Tableau livre avec soliflore, Serax. **39,99€** 5420000693661 11. Orchidée "Cattleya", haut.20cm, couleur verte Sia. **3,49€**. 3533590128665 12. Moutarde royale au cognac, 250 g, Pommery. **6,99€** soit 27,96€ le kilo. 3158697781140 13. Tirelire l'homme idéal, Native. **7,29€** 300000014738. 14. Set de table, DLP. **1,69€** 3662034017682 15. Champagne Millésime, 75 cl, Frédéric Caron. **21,49€** 2090000070644, soit 28,65€ le litre

FLORILÈGE D'HIVER

SOYEZ DANS LES TONS DE LA SAISON !

DOUCEUR POLAIRE



01. Bulldog, 24x50 cm, Sia, **229,99€** 3533592471004. **02.** Recharge gros sel de camargue, Provence d'antan, **3,99€** soit 31€92 le kilo, 3554745204003. **03.** Statue d'ange musicien "violon" en résine, 23x23x72 cm. **99,99€** 2090000122114 **04.** Théière "Copo", Blomus, **89,99€**. 4008832631849. **05.** Cage Amaranthe + pied, Zolux, **67,99€** 3336021046480. **06.** Mangeoire, Zolux, **14,99€** 3336021702744. **07.** Verre "Piazza", Leonardo, **4,49€** prix à l'unité, 4002541492401 - 4002541492425. **17.** Coupe en silicone, Ø 29 cm, Menu, **39,90€** 5709262950454



09. Cabas rigide plastique bleu, Reisenthal, **14,99€** 4012013570261. **10.** Chocolat au thé Earl Grey, Dolfin, **2,49€** soit 35€75 le kilo 5413415235304. **11.** Carafe réfrigérateur, **49,90€** 5706631042444 **12.** Coffret Moelleux et coeur, Cookin'box, **15,99€** 9782501059824. **13.** Coussin "Stone" 40x40 cm, Sia, **34,99€** 3533596564016. **14.** Pelle litière en plastique, Ferplast, **2,19€** 8010690030630. **15.** Crème pour les mains à l'amande, 75 ml Compagnie de Provence, **9,49€** soit 126€63 le litre 3551780175534. **16.** Photophore gaze, grand modèle, Serax, **24,99€** 5420000694149.



Avec EcoFolio, Desjardins encourage le recyclage des papiers. En triant vos déchets vous participez à la préservation de l'environnement.
www.ecofolio.fr

4,99€

