

« Goûte, mange, bouge »

La newsletter qui vous propose des recettes simples et rapides,
des astuces et idées de sorties pour toute la famille

Un apéritif dinatoire de fêtes

J-23 avant le début des traditionnelles fêtes de fin d'année.

Petits plats dans les grands, choix des recettes, invitations, cadeaux de Noël...

Vous ne savez plus où donner de la tête !

Intéressons-nous à l'apéritif, qui peut se décliner en plusieurs versions. Il peut être dinatoire, léger afin que vos convives puissent apprécier le reste de votre repas ou bien composé de mini bouchées qui feront office d'entrée.

En fonction de l'option choisie, laissez parler votre créativité dans vos toasts, feuilletés, roulés et verrines.

Découvrez quelques idées festives qui satisferont les papilles de vos invités.

Bonne dégustation !



Sucettes de foie gras à la mangue et au pain d'épices

Ingrédients pour 12 bouchées :

- 1 mangue
- 4 tranches de foie gras (environ 1 cm chacune)
- 12 tranches de pain d'épices



Coupez le pain d'épices en tranches, ni trop fines, ni trop épaisses : il vous en faudra 12.

Epluchez la mangue et coupez la en tranches, ni trop fines, ni trop épaisses : 3 ou 4 selon la taille du fruit.

Coupez le foie gras en tranches d'environ 1 cm d'épaisseur : 3 ou 4 selon le diamètre de votre bloc.

A l'aide d'un emporte-pièce, coupez des carrés égaux de chaque ingrédient.

Empilez les éléments en respectant l'ordre suivant : pain d'épices / mangue / foie gras / mangue / pain d'épices (comme sur l'image).

Plantez un pic à brochette pour maintenir le tout.

Bonne dégustation !

Quelques idées faciles pour un apéritif de fêtes :



Un plateau de différents fromages coupés en cubes, agrémenté de tomates cerises et de brins de romarin . Le tout dressé en forme de sapin de Noël



Feuilletés au pesto en forme de sapins



Assemblage en étoile de feuilletés à la saucisse



Petits rennes du Père Noël



Sapin de Noël feuilleté aux saveurs gourmandes

Piques de raisins caramélisés au magret de canard fumé



Roulés de saumon au pamplemousse et St Moret®

Toast étoilé de pain d'épices au foie gras



Jus de pommes chaud aux épices de Noël

Pour 6 personnes :

1 litre de jus de pommes
2 bâtons de cannelle
1 cuillère à soupe de miel
25 cl d'eau
2 clous de girofle
2 étoiles de badiane
1 pincée de noix de muscade



Recette du site l'Atelier des chefs

Dans une casserole, versez le jus de pomme, l'eau, le miel et les épices.

Faites chauffer à feu moyen, sans faire bouillir.

Laisser infuser pendant 10 minutes hors du feu.

Filterer avant de servir.

Vous pouvez remplacer le miel par du sirop d'érable et utiliser d'autres épices : cardamome, gingembre, réglisse, etc..



Les arts de la table

Quelques idées pour décorer votre table à petits prix...

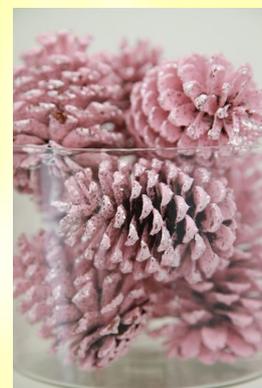


Décorez de simples bougies avec des bâtons de cannelle et un morceau de corde.

Site : www.wanelo.com

Un élégant centre de table composé d'un vase et de pommes de pin recouvertes de peinture rose et argentée.

Site : www.homelesty.com



Un pliage facile pour un joli rendu .

Vu sur Pinterest



Un bougeoir original avec seulement un verre à vin, des boules de décoration de Noël et une bougie chauffe-plat.

Vu sur Pinterest

Un marque place gourmand qui satisfera les papilles de vos convives.

Vu sur pinterest



Venez découvrir le marché de Noël de Saint-Martin-de-Crau qui se tiendra les 17 au 18 décembre dans le centre-ville. De nombreux exposants seront présents pour vous proposer de nombreux mets qui viendront parfaire votre menu de fêtes. Les enfants ne seront pas oubliés avec de nombreuses animations, sans oublier la présence du Père Noël. Bonne balade gourmande et festive.



« Ma ville bouge, moi aussi »

MAIRIE DE SAINT MARTIN DE CRAU

Décembre 2016 - N° 26



Retrouvez nous sur le site de la Ville :
www.saintmartindecrau.fr