

SAINT-NICOLAS, PATRON DE LA GOURMANDISE...

... pour les petits et les grands enfants....

THE TIP OF THE WEEK



LA RECETTE

RIZ SOUFFLE AU CHOCOLAT

Faites fondre 100g de beurre et le verser bien chaud sur 125g de chocolat noir en morceaux. Mélangez bien. Ajoutez 75g de riz soufflés. Mélangez, formez des petites boules et laissez refroidir au frigo...c'est prêt !

Laissez libre court à votre imagination et ajoutez ce que vous voulez...sucre, noix, coco, ...etc.

Faire souffler du riz ?

Dans poêle anti-adhésive bien chaude, recouvrir toute sa surface de riz. Bien remuez. Quand les grains de riz sont bien dorés...

BON APPETIT !

Et si cette année vous confectioniez vos confiseries vous-même?

SUGGESTION

Les ingrédients essentiel d'une assiette réussie?

1 fruit ou 1 jus, des fruits secs, du chocolat et des chiques, 1 ou 2 biscuits... A déguster avec modération !

Et pourquoi pas prévoir une version adulte pour les amis? Pensez à faire un petit tour au rayon bières, aux tartinates ou autres crackers...

CHEZ OUF TI

Et si vous n'avez pas le temps, Ouf ti a tout prévu ! les "assiettes" débarquent très bientôt...

Soyez attentif pour ne pas les louper

SAINT-NICOLAS, PATRON DE LA GOURMANDISE...

... pour les petits et les grands enfants...

THE TIP OF THE WEEK



ORANGES CONFITES AU CHOCOLAT

Prévoyez le même poids de fruit et de sucre
Coupez les **oranges** en fines tranches. Diluez le **sucre** dans **200mL d'eau**. Placez les tranches d'oranges dans la casserole (elles doivent être recouvertes d'eau) et portez à ébullition pendant 15 minutes. Laissez refroidir.
Renouvelez ces opérations 3 fois pour obtenir des oranges bien confites.
Faites fondre **100g de chocolat** au bain-marie. Trempez y les tranches d'oranges.
Laissez reposer...c'est prêt!

BON APPETIT !

Quelques idées de recettes en plus...

NOUGAT MAISON

Faites fondre **500g de sucre** et **175g de miel** (de bonne qualité) dans **150mL d'eau**. Portez à ébullition et amenez ce mélange aux environs de **140°C**. Pendant ce temps, montez **2 blancs d'œuf** en neige. Versez le mélange sucré aux œufs montés sans cesser de battre. Ajoutez **150g** de mélange de **fruits secs** de votre choix. Placez le mélange dans des moules de la forme de votre choix. Une fois refroidi, c'est prêt !

