

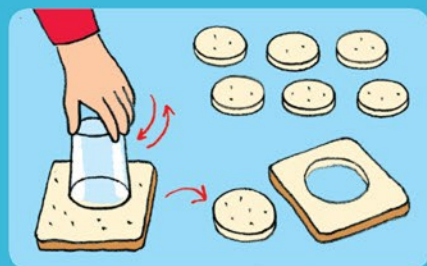
La Fleur-tartine

Il vous faut :

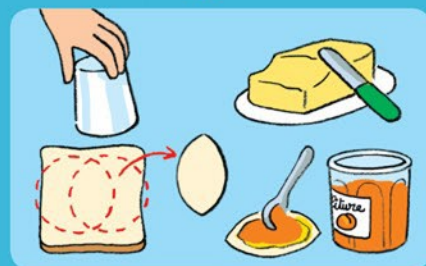
- des tranches de pain de mie
- 2 confitures : 1 jaune et 1 rouge
- du beurre
- 1 paille verte
- 2 verres : 1 moyen et un petit



Maman va être trop contente!



1 Enfoncez un verre retourné sur les tranches de pain de mie pour détacher un rond. Faites-en six. Puis détachez un rond plus grand avec le grand verre.



2 Faites deux formes ovales dans le pain de mie en enfonçant le bord du verre d'un côté puis de l'autre. Tartinez tous les morceaux avec du beurre et de la confiture.



3 Formez la fleur en disposant les tartines et la paille sur un plateau. Placez à côté une boisson chaude et un jus de fruits. Le petit déjeuner surprise pour Maman est prêt !

BONNE FÊTE MAMAN!
BONNE FÊTE PAPA!

Les meringues d'amour

Pour 4 personnes • Préparation : 30 minutes • Cuisson : 2 heures

Il te faut :

- 4 blancs d'œufs
- 250 g de cassonade
- 3 gouttes de jus de citron
- 1 pincée de sel

CES MERINGUES VONT
LES RENDRE D'INGUES!



1 Allume le four à 100 °C (ou th. 3-4). Dans un saladier, verse les blancs d'œufs à température ambiante puis ajoute le sel et le citron.



2 Bats les blancs jusqu'à obtenir une texture ferme. Ajoute le sucre en trois fois en continuant de battre pour bien l'incorporer aux œufs.



3 Recouvre de papier cuisson deux plaques de four. À l'aide de deux grandes cuillères, pose des petits tas de mélange sur le papier puis mets au four.



4 Cuis les meringues pendant deux heures en entrouvrant le four une minute toutes les trente minutes. Laisse-les refroidir avant de les offrir !

Recette : Bruno Muscat. Stylisme et réalisation : Julie Boogaerts. Photo : Benoît Teillet. Illustrations : Laurent Simon.

BONNE FÊTE,
MAMAN!

BONNE FÊTE,
PAPA!

Les macarons fondants

Pour 4 personnes • Préparation : 25 minutes • Cuisson : 15 minutes

Ingrédients

- 200 g de poudre d'amande
- 150 g de sucre en poudre
- le zeste d'un citron jaune
- le zeste d'un citron vert
- 2 blancs d'œuf
- du sucre glace

RECETTE
SANS GLUTEN



1 Allume le four à 180 °C (th. 6). Couvre la plaque de papier cuisson. Mélange la poudre d'amande et le sucre en poudre dans un saladier.



2 Après avoir battu les blancs d'œufs en neige, ajoute-les délicatement, avec les zestes, à la poudre d'amande sucrée. Mélange bien le tout.



3 Mouille-toi légèrement les mains. Avec la pâte, façonne des boules de 3 cm de diamètre environ. Roule-les ensuite dans le sucre glace.



4 Répartis les boules de pâte sur la plaque en les espaçant. Mets au four 15 minutes. Laisse bien refroidir tes macarons avant de les déguster !

FÊTE DES MÈRES

Les biscuits d'amour

Pour 25 langues de chat • Préparation : 30 min • Cuisson : 12 min

POUR DIRE JE T'AIME !

Ingrédients

-  100 g de farine
-  100 g de beurre mou
-  90 g de sucre
-  2 sachets de sucre vanillé
-  2 œufs entiers
-  1 pincée de sel



1 Tamise la farine et le sel avec une passoire fine. Mélange les sucres et le beurre jusqu'à obtenir une sorte de pommade.



2 Ajoute les œufs, puis la farine. Mélange à nouveau. Allume le four à 180 °C (thermostat 6). Recouvre une plaque de papier cuisson.



3 Replis les bords d'un sac de congélation. Tasse la pâte au fond. Découpe le bout de l'un des coins du sac de façon à pouvoir expulser la pâte.



4 En pressant le sac, fais des boudins de 7 cm bien espacés sur la plaque. Mets au four pendant 12 minutes. Laisse les biscuits refroidir et offre-les !

My ENGLISH



CLUB

Happy Mother's Day!

For 10 toffee strawberries



10 strawberries
10 fraises



100g caster sugar
100 g de sucre en poudre



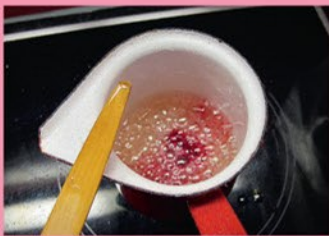
15 cl water
15 cl d'eau



3 drops of red food colouring
3 gouttes de colorant alimentaire rouge



10 ice cream sticks
10 bâtonnets de glace



1 Heat the water and caster sugar for 10 minutes. Add the red food colouring. Stir.

Fais chauffer l'eau et le sucre pendant 10mn au moins. Quand le sirop se forme ajoute le colorant.



2 Stick the ice cream sticks into the strawberries. Dip them into the sugar mixture.

Introduis les bâtonnets dans les fraises. Trempe-les dans la préparation sucrée et colorée.



3 Leave the strawberries to stand in a decorated glass.

Dépose ensuite les fraises dans un verre décoré. Laisse-les sécher.



Cherry tomato tulips

Des tulipes de tomates cerises

Facile à réaliser, prêt à croquer, voici un bouquet de fleurs très frais!



You can eat these flowers!

Tu peux manger ces fleurs !

Ingredients for a bouquet of tulips



cherry plum tomatoes
tomates cerises



chives
ciboulette



toothpicks
cure-dents



cream cheese with mixed herbs
fromage frais aux fines herbes



1 Cut the tomatoes in four, but not all the way down.

Forme la corolle de la fleur en coupant en quatre les tomates cerises. Attention, ne coupe pas jusqu'au bout.



2 Slide a toothpick into each chive stem. Then insert the stems into the tomatoes.

Glisse un cure-dent à l'intérieur d'un brin de ciboulette pour faire la tige. Pique-le ensuite dans chaque tomate. Ainsi la tige ciboulette est fixée à la fleur tomate.



3 Fill the tomatoes with cream cheese. Then tie your flowers together with some chives. Your bouquet is ready!

Dépose du fromage frais au cœur des tomates. Attache tes fleurs ensemble avec un brin de ciboulette. Ton bouquet est prêt !