Recettes faciles

©UE/MAAF/FAM/Interfel/T.Antablian

Verrine de clémentines et palets bretons à l'orange

Préparation : 10 à 20 min.
Pour 4 personnes : 4 clémentines • 4 palets bretons • 1 orange • 4 c à c de miel • 50 g d'amandes effilées grillées.

Ouvrir l'orange en deux. La presser et verser le jus dans une assiette creuse. Tremper chaque biscuit dans le jus d'orange et les déposer chacun dans une verrine. Retirer la peau des clémentines. Séparer tous les quartiers de clémentines et les répartir dans les verrines. Verser une cuillerée à café de miel dans chaque verrine (laisser couler le miel en filet sur les fruits). Parsemer les quartiers de clémentine d'un peu d'amandes effilées grillées.

©Philippe Colin/Interfel

Salade d'orange à la cannelle

Préparation : moins de 10 min.
Pour 4 personnes : 4 oranges • 1 pincée de cannelle • 1 c à s de sucre glace.

Peler les oranges à vif. Les couper en fines tranches dans la circonférence du fruit. Répartir les tranches d'orange sur un plat de service large. Poudrer les oranges d'un voile de cannelle et de sucre glace. Attention : saupoudrer de sucre glace juste avant de servir afin qu'il ne soit pas entièrement « noyé » par le jus des oranges avant d'arriver sur la table. Une version ultra rapide : parsemer les tranches d'orange de spéculoos écrasés (biscuits à la cannelle). Une version raffinée : présenter les oranges en segments (quartiers entièrement dégagés de leur membrane).

©Julie Machali/Interfel

Gâteau moelleux à la clémentine

Préparation : 10 à 20 min. Cuisson : 30 à 40 min.
Pour 8 personnes : 4 clémentines • 125 g de beurre mou • 300 g de sucre • 250 g de yaourt ferme • 3 œufs, blancs et jaunes séparés • 125 g de farine • 125 g de semoule fine • 55 g de poudre d'amande • 1 sachet de poudre à lever.

Verser 200 g de sucre dans une casserole, ajouter 250 ml d'eau, le jus et le zeste râpé d'une clémentine. Porter à ébullition pendant 5 min. Puis hors du feu, ajouter les quartiers de deux autres clémentines épluchées et laisser refroidir. Préchauffer le four à 180 °C. Beurrer et fariner un moule. Dans un saladier, mélanger le beurre mou avec les 100 g de sucre restants. Ajouter le yaourt, le jus et le zeste râpé de la clémentine restante, les jaunes d'œufs et mélanger. Dans un bol, mélanger la farine, la semoule, la poudre d'amande et la poudre à lever. Incorporer le tout au mélange précédent. Puis battre les blancs d'œufs en neige et les incorporer délicatement à la pâte. Verser la pâte dans le moule et faire cuire pendant 35 min. Laisser tiédir le gâteau quelques minutes avant de le démouler. L'arroser du sirop refroidi et déposer les quartiers de clémentines préalablement détachés. Laisser refroidir et servir dans un plat creux.

JEUX

Incontournable et indémodable : la pâte à modeler

Un pot de pâte à modeler est vendu toutes les sept secondes en France. Même pour les enfants d'aujourd'hui, consommateurs d'écran, la pâte à modeler reste un incontournable chez les 2-5 ans et l'une de leurs activités préférées. Elle éveille la créativité, libère l'imagination et stimule la motricité. Cet univers de géants et des indémodables, c'est celui de Play-Doh, qui sait enchanter des générations entières depuis 65 ans. Nous sommes 71 % à adorer son odeur.

Au départ, ce ne devait pas être un jouet. Noah McVicker et son neveu Joseph, chercheurs chez un fabricant de savons et détergents à Cincinnati, travaillaient en 1956, à la création d'un nouveau nettoyant pour papier peint. Ils découvrirent une matière plastique qui se malaxe et se sculpte facilement. Amusés, ils modifièrent sa composition pour en faire un produit réutilisable et non toxique. Ils venaient d'inventer la pâte à modeler Play-Doh (l'abréviation de play-dough = pâte à modeler). Le pot de 675 g de pâte blanche débarqua dans les rayons jouets en 1957. Le succès fut immédiat et la pâte traversa vite l'Atlantique avec une gamme de plus en plus étendue. Aujourd'hui, il existe plus d'une centaine de couleurs et nuances, de teintes métalliques et pailletées, des coffrets thématiques. Depuis 1956, plus de 4,5 milliards de pots sont passés entre les mains des tout-petits à travers le monde. À l'occasion de son anniversaire, Play Doh relance ses coffrets mythiques au look rétro. Depuis plus de 40 ans, ses coffrets Dentiste et Coiffeur sont des valeurs sûres. Tout comme les lignes Kitchen avec les grillades ou le gâteau arc-en-ciel, Animal, Wheels et Héros avec M. Patate et Pegga Pig.

Drône antichocs

Piloter un drone peut parfois se révéler complexe. C'est sans compter sur le Bumper Drone, le premier drone du marché qui ne craint plus les chocs. Son secret ? Un matériau unique qui lui permet d'absorber les chocs contre les murs en assurant une protection à toute épreuve. Plus le Bumper Drone subit des chocs, plus il rebondit. Grâce à cette protection inédite, il est aussi à l'aise dans l'eau où il peut amerrir et décoller sans aucun risque (dès 8 ans).

De haut vol

Magnifique avec la ligne élégante et racée, le Sky Cheetah dispose d'une technologie infrarouge trois canaux et d'un gyroscope garantissant des vols stables et sécurisés en intérieur. Et grâce à une prise en main rapide et à un pilotage adapté à tous les niveaux, il ravira petits et grands (à partir de 10 ans).

CONSOMMATION

Bonbons tout bio

Créateur de bonbons français depuis 1912, Confiserie du Nord lance ses premiers bonbons bio. L'entreprise familiale met son savoir-faire historique au service de trois nouvelles recettes composées d'un nombre réduit d'ingrédients, tous issus de l'agriculture biologique, sans colorant et « Made in France ». Engagée dans une démarche éco-responsable complète, la confiserie a même décidé de proposer ses nouveautés bio dans des emballages naturels et recyclables. Les sachets sont en kraft et chaque bonbon est emballé individuellement dans des papillotes en cire végétale. Avec ses trois bonbons inédits, Confiserie du Nord mise à la fois sur l'audace et la tradition : mandarine / citron et menthe poivrée / romarin, deux bonbons fraîcheur bi-parfums originaux proposés sous sa fameuse marque « Croibleu » et le caramel authentique et savoureux, un bonbon de tradition, sous sa mythique marque « 1912 », connue pour sa Pastille du mineur.

ÉCHOS

Pour dissuader le vol du vélo

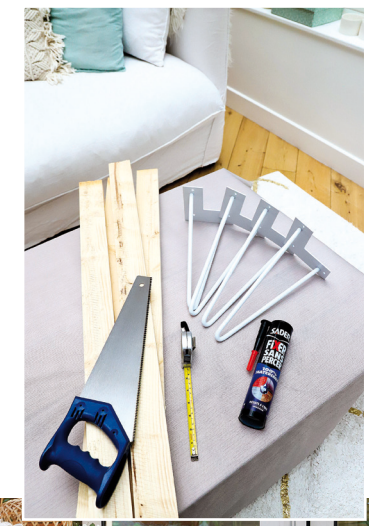
Son boîtier robuste en zinc comprend une alarme puissante de 100 décibels et un détecteur de mouvements en trois dimensions. Ainsi, dès que le vélo est malmené, l'alarme hurle un son puissant et aigu pendant 15 secondes, faisant fuir les malfaiteurs et avertissant le propriétaire. L'Alarmbox Abus se monte facilement via des sangles sur un tube rond, de préférence, pour une protection efficace, sur un vélo attaché avec un antivol en U (www.lecyclo.com)

À RÉALISER SOI-MÊME

Une grille déco

Pour créer cette grille déco que vous pourrez renouveler au fil des saisons, achetez une grille à accrocher au mur ou à poser sur une étagère, un tube de colle Sader Bois Prise rapide, des lettres en bois type scrabble, deux étoiles en bois, quelques petites pommes de pin, une ficelle de la couleur de votre choix, des fleurs de coton.
Définir le texte de son choix puis coller sur les deux étoiles les lettres en bois à l'aide de la colle et patienter 2 minutes seulement.
On peut y intégrer des éléments de décoration rappelant l'hiver : fleurs de coton, pommes de pin ou autres objets de décoration trouvés dans la nature ou achetés.
Ajouter une jolie ficelle à vos étoiles pour pouvoir les suspendre à la grille.
Le décor d'hiver est prêt.

Une table basse hygge



Pour cette table très tendance, il vous faudra 21 planches de bois de la longueur et largeur de votre choix (sur ce DIY les planches sont de 100cm de longueur, disponibles en magasin de bricolage), 1 colle Sader Fixer Sans Percer, 1 mètre ruban, 1 scie, 4 pieds épingle blancs.
Déterminer dans un premier temps les dimensions souhaitées.
Scier ensuite les 21 planches de même taille.
À l'aide de la colle, coller les planches entre elles en prenant soin de les positionner en quinconce pour un effet tendance recherché. Conseil : coller 7 planches sur 3 pour obtenir une surface de table assez large et un niveau satisfaisant en hauteur.
Une fois les planches assemblées, coller également les 4 pieds à chaque coin de la table avec la colle. Laisser ensuite sécher la table basse pendant 24 h pieds en l'air avant de la positionner à l'endroit sur ses pieds.