

cuisine RECEVOIR

Ambiance kermesse

Un décor multicolore,
des sucreries et des
jeux d'adresse... La fête
peut commencer!

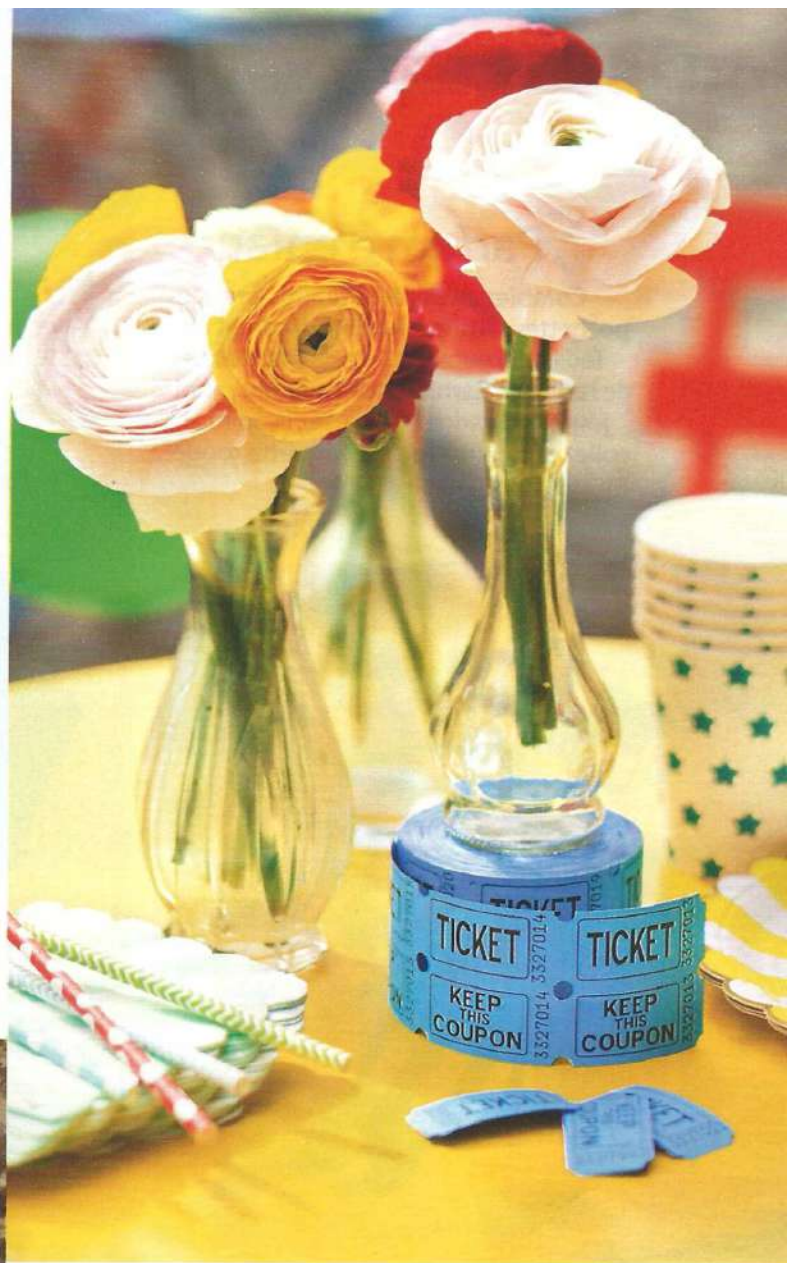
PAR SARAH VASSEGI ET MARIE FRANÇOIS,
PHOTOS LAURENT ROUVRAIS.





Belles à croquer

Proposez des pommes d'amour comme celles des fêtes foraines! Préparez un caramel rouge dans une casserole (500 g de sucre en poudre + 1 verre d'eau + 3 gouttes de colorant alimentaire). Enfilez chaque fruit sur une pique en bois, plongez-les dedans et laissez-les durcir sur du papier sulfurisé, bien à l'abri et au sec.



LA BONNE IDÉE

Créez une ambiance tamisée à la nuit tombée avec des gobelets en carton à motifs. Percez le fond en formant une petite croix aux ciseaux fins, glissez-y chaque led d'une guirlande lumineuse (Hema, Habitat), puis suspendez-la entre les chaises, arbres...



Prenez vos tickets!

Prêts pour un tour de manège? Placez au centre des tables de petits vases posés sur... des rouleaux de tickets à l'ancienne (My Little Day). composez de préférence vos bouquets avec des renoncules, anémones ou fleurs de pavot aux couleurs vives.

LE BON MATÉRIEL

Pour le décor

Installez des tables rondes colorées (Fermob) en quinconce pour que chacun puisse circuler à sa guise. Servez la limonade dans des pichets et gobelets en mélamine (Rice), les gaufres et les pommes d'amour dans de jolies assiettes en carton (My Little Day). Et n'oubliez pas les guimauves (Haribo) et sucettes à l'ancienne!

Pour les DIY

Pour des suspensions pleines de gaieté, il vous faut des cerceaux en métal blanc pour abat-jour et des rubans multicolores (Lamercrieriechic.fr). Mais aussi des boules en plexi (Rougié & Plé), des papiers fantaisie (L'Eclat de Verre), des bonbons divers, des pailles et des caissettes à cupcakes en carton fin pour les petites créations.



cuisine INSPIRATION



Triangles jambon, chèvre et légumes du Sud

Pour 6 personnes.
Préparation : 15 min.

1 pain de mie complet
• 1 chèvre frais • 6 tranches de jambon de Bayonne
• 300 g de tapenade • 300 g de poivrons grillés • 1 barquette de pousses germées

1. Tartinez 1/3 des tranches de pain de tapenade et 1/3 de chèvre frais. Sur les premières, répartissez les poivrons grillés. Sur les secondes, disposez le jambon cru et quelques pousses de graines germées.
2. Montez les sandwiches en finissant par une tranche de pain de mie. Taillez-les en triangles. Décorez avec des pousses germées.



Soupe froide concombre-menthe

Pour 6 personnes.
Préparation : 15 min.

2 concombres • 200 g de fromage blanc • 1 botte de menthe fraîche • piment d'Espelette • sel, poivre

1. Effeuiliez la menthe en conservant quelques sommités pour la décoration. Emincez grossièrement les feuilles. Réservez un petit morceau de concombre pour la décoration et pelez le reste. Fendez-les en deux, retirez les graines et coupez-les en petits dés.
2. Mixez les concombres avec la menthe, le sel, le poivre et le piment d'Espelette. Ajoutez le fromage blanc et mixez à nouveau rapidement. Si besoin, rectifiez l'assaisonnement. Puis réservez au frais.
3. Versez la soupe dans des bocaux et décorez avec des rondelles de concombre et des feuilles de menthe.



Salade de fruits au miel et à la cardamome

Pour 6 pers. Préparation : 20 min. Cuisson : 5 min.

12 fraises • 1 melon • 1/4 de pastèque • 6 grappes de groseilles • 1 nectarine jaune • 30 g de myrtilles • 6 gousses de cardamome • 2 cuil. à soupe de jus de citron • 4 cuil. à soupe de miel de citronnier

1. Portez à ébullition 10 cl d'eau dans une casserole avec le miel et les gousses de cardamome ouvertes. Diminuez le feu et laissez cuire 5 min à petit bouillon.
2. Lavez rapidement les fruits. Dénoyautez la nectarine. Prélevez des billes de melon et de pastèque à l'aide d'une cuiller parisienne, puis détaillez les autres fruits en dés.
3. Disposez les fruits dans un saladier, ajoutez le jus de citron et mélangez délicatement. Versez le sirop sur les fruits et remuez le tout. Réservez au frais jusqu'au service.

LA BOISSON

Thé glacé au pamplemousse rose

Pour 4 verres.
Préparation : 20 min.

1 sachet de thé vert
• 2 sachets de thé aux fruits exotiques
• 6 brins de menthe
• 1 pamplemousse rose • 2 cuil. à soupe de sirop de fraise • 2 cuil. à soupe de sucre brun

Faites infuser les thés et la moitié de la menthe 10 min dans 1 l d'eau bouillante. Ajoutez le sucre et le sirop. Coupez le pamplemousse en 2. Versez le jus d'une moitié et les quartiers de l'autre. Ajoutez la menthe restante et réservez au frais.



LE BON SHOPPING



Couverts en bois de bouleau, Bianca and Family, 4,20 €.

Vaisselle en fibre de bambou, Ekobo, à partir de 4,50 €.



Gobelet en carton, My Little Day, 4,50 € les 8.



Panier en osier avec vaisselle, Nature & Découvertes, 89 €.