

Un goûter d'anniversaire pas ordinaire



Tendances de saison Esprit de fête

40 ans c'est le bel âge et Picard le prouve avec une créativité toujours au top : deux coffrets spécial anniversaire, l'un salé l'autre sucré et des nouveautés très inspirées pour vos repas de tous les jours. Happy appétit !

1. Mise en bouche. **nouveau**

Pour ses 40 ans, Picard crée 40 mini-bouchées apéritives salées. 4 recettes exclusives qui rivalisent d'idées et de charme : poulet tikka, piquillo-noisette, fromage frais-truite fumée et Comté-pavot. Coffret 40 mini-bouchées apéritives, édition limitée - 9€99 (la boîte de 215 g) chez Picard.

2. Tutti frutti. **nouveau**

Tiens des tians de fruits ! Une compotée de fraise et de pomme, recouverte de rangées successives de framboise, cerise noire et pomme. Une vraie gourmandise. 2 tians de fruits - 4€50 (la boîte de 190 g) chez Picard.

3. C'est la fête.

Bientôt l'anniversaire de votre petit dernier ? Rendez-vous vite sur mylittleday.fr ! La rubrique «Les supers idées» vous donne mille astuces et conseils pour créer une super déco et inventer des jeux rigolos. À vos crayons, colle et ciseaux pour un atelier création. www.mylittleday.fr

4. Bouchées sucrées. **nouveau**

Il reste toujours une place pour des mini-macarons en fin de repas. Pour ses 40 ans, Picard a créé 4 recettes qui associent le chocolat au caramel, à la menthe, au praliné ou à la griotte. Laquelle vous fera fondre ? Coffret 20 mini-macaroons, édition limitée - 6€99 (la boîte de 125 g) chez Picard.

5. Festin festif.

Envie d'un gâteau d'anniversaire fabuleux ? Amusez-vous à le faire vous-même à l'aide de cet ouvrage ludique et pédagogique et ses 30 recettes expliquées pas à pas. Concocter un gâteau bateau pirate ou carrosse de Cendrillon ? C'est un jeu d'enfant. Happy Birthday! Éditions Solar - 19€95.

6. New délice. **nouveau**

Riz et crevettes se colorent de légumes et sont cuisinés dans une sauce tikka massala épicée mais pas trop. La recette idéale pour twister les repas du quotidien. Riz, crevettes à l'indienne - 5€30 (le sachet de 900 g) chez Picard.





C'est son anniversaire. Pour faire du goûter une animation à part entière, si on lui proposait de mettre la main à la pâte ? Et tous ses amis aussi. À eux de mélanger, découper, décorer. La fête n'en sera que plus gourmande.

Pas toujours facile d'occuper la joyeuse petite bande qui a envahi la maison ou l'appartement. Alors si on organisait avec eux un atelier cuisine ? Mission : préparer le goûter. Les enfants ne manquent pas d'imagination.

Hector aime le chocolat. Il a choisi un fondant au chocolat. Avec ses copains, il se charge du décor et c'est un mini-chantier qu'il a planté entre ses sept bougies, mini-pelleteuses et Playmobil® à l'appui. « Pour ramasser des billes de chocolat ! », explique-t-il fièrement. Avec les plus jeunes, on peut facilement se lancer dans la réalisation de cupcakes. Les petits doigts seront ravis de dessiner au feutre sur les caissettes en papier. Les petites filles, elles, rêvent de château de princesse. Deux gâteaux ronds, un joli glaçage, quelques bonbons et des cornets de glace pour faire les donjons et le tour est joué. Et pour épater les copines, elles se lanceront dans la préparation et la customisation de popcakes, de drôles de petits gâteaux enrobés qui se dégustent sur un bâtonnet.



On s'équipe !

Des emporte-pièces pour découper la pâte des sablés dans des formes amusantes.

Des pochoirs pour créer des motifs avec du sucre glace sur les gâteaux à partager.

Une poche à douille pour faire de jolies volutes sur les cupcakes.

Des colorants alimentaires pour varier les couleurs du glaçage.

Des moules en silicone pour faciliter le démoulage.



1.



3.



4.



5.



2.

Avec Picard, le goûter est vite prêt.

Préparé par Picard

1. Fondant au chocolat, 4^{€95} la pièce de 470 g (6 parts).
2. 10 mini-cônes chocolat, 2^{€30} la boîte de 250 ml.
3. 12 mini-éclairs, chocolat, caramel, praliné, café, 4^{€95} la boîte de 200 g.
4. 6 gaufres, 2^{€30} la boîte de 240 g.
5. 6 crêpes, 2^{€95} le sachet de 420 g.



Cuisinez avec Picard

Gâteau d'anniversaire

Pour 8 à 10 personnes

- Décongélation : macarons • Préparation : 15 min
- Cuisson : 11 min

CHEZ PICARD :

- 4 fondants au chocolat • 200 g de chocolat noir
- 16 macarons • 15 cl de crème liquide
- 20 mini-macarons

CHEZ L'ÉPICIER :

Faites réchauffer les fondants au chocolat pendant 11 min au four ou au micro-ondes pendant 1min30. Superposez 2 fondants entiers, puis découpez 2 autres fondants à l'aide d'un bol retourné et superposez-les. Faites fondre du chocolat noir, ajoutez la crème liquide et nappez le tout.

Décorez la base avec les grands macarons et la partie supérieure avec les mini-macarons. Il ne vous reste plus qu'à allumer les bougies !





Cubes alphabet, pics étoiles chez My little day, www.mylittleday.fr

Cuisinez avec Picard

Mini-moelleux customisés

Pour 6 à 8 personnes

• Sans décongélation • Préparation : 10 min • Cuisson : 8 min



CHEZ PICARD :

- 24 mini-moelleux au chocolat



CHEZ L'ÉPICIER :

- 150 g de sucre glace
- 1 blanc d'œuf
- mini-billes sucrées
- sucre pailleté

Préchauffez votre four à 180° (th.6).

Disposez les mini-moelleux sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et faites-les cuire pendant 8 min.

Laissez-les refroidir et trempez-les dans du sucre glace délayé avec un blanc d'œuf et décorez-les à l'aide de petites décorations sucrées.

Astuce : finalisez la décoration des mini-moelleux à l'aide de pics étoiles ou drapeaux.



Pailles à rayures chez My little day, www.mylittleday.fr



Cuisinez avec Picard

Milkshake mangue-coco

Pour 6 milkshakes

- Décongélation partielle : mangues
- Préparation : 10 min



CHEZ PICARD :

- 450 g de mangues en tranches
- 4 cuil. à soupe de sorbet noix de coco
- 1 cuil. à café de gingembre



CHEZ L'ÉPICIER :

- 1 cuil. à café rase de vanille en poudre
- 40 cl de lait frais
- ½ citron vert

Dans un mixeur, déposez les tranches de mangue encore à moitié surgelées, le gingembre, la vanille en poudre, le jus d'½ citron vert, le lait et le sorbet à la noix de coco.

Mixez jusqu'à obtenir une consistance mousseuse et servez dans des mini-bouteilles avec des pailles colorées.



Cuisinez avec Picard

Brochettes cakes & fruits

Pour une trentaine de brochettes • Décongélation : melon, ananas • Préparation : 5 min • Sans cuisson



CHEZ PICARD :

- billes de melon
- ananas en morceaux
- 1 cake au chocolat
- 1 cake au citron

Faites réchauffer le cake au chocolat et le cake au citron pendant 1min30 chacun au micro-ondes, laissez-les refroidir et découpez-les en petits cubes.

Intercalez sur chaque pic, un cube de cake au chocolat, une bille de melon, un cube de cake au citron et un morceau d'ananas.

