



LE VERGER DE LA BLOTTIÈRE

Prêt en 50 min | 285 kcal/personne

Clafoutis aux pommes Antarès

Un gâteau moelleux aux délicieuses notes acidulées.

Ingrédients pour huit personnes

- 10 g de beurre
- 160 g de sucre vanillé
- 1 gousse de vanille
- 3 œufs
- 55 g de farine
- 1 pincée de sel
- 20 cl de crème fraîche
- 20 cl de lait
- 3 beaux anis étoilés à réduire en poudre
- 1 c. à soupe de calvados
- 4 pommes Antarès
- Préchauffez votre four à 200 °C (th. 6/7).

- Beurrez un plat à four de vingt-sept centimètres et saupoudrez-le de deux cuillères à café de sucre vanillé.
- Coupez la gousse de vanille et grattez ses petites graines.
- Cassez les œufs dans un saladier et mélangez-les durant deux à trois minutes en y incorporant les graines de vanille, le sucre vanillé et la farine. Remuez jusqu'à obtention d'une pâte homogène.
- Insérez la crème fraîche,

- le lait, l'anis, le calvados dans ce même saladier. Salez votre préparation. Laissez reposer dix minutes.
 - Epluchez, épépinez et coupez les pommes en quartiers puis disposez-les en spirale dans le plat de cuisson. Versez ensuite la préparation.
 - Enfournez quarante minutes à 180 °C (th. 6). Servez tiède.
- LE PLUS CLOSER :**
Complétez votre dessert d'une boule de glace vanille pour un effet fraîcheur !

3 sauces tomate au banc d'essai

7/10 BUITONI
 Un accompagnement un peu décevant... Un réel manque de saveur, le goût du concentré de tomate est prédominant et le basilic carrément indécidable. Le jury n'est pas tout à fait convaincu...
 250 g, 1,51 €, en grandes surfaces.

10/10 SACLA
 Cette sauce vous transportera directement en Italie. Elle se révèle divine avec ses tomates cerises entières fondant sous la langue, son goût de basilic prononcé et son format généreux qui en ravira plus d'un. Un vrai bonheur à adopter sans hésiter !
 345 g, 2,35 €, en grandes surfaces.

9/10 BARILLA
 Ce produit est une véritable découverte : riche en goût, il a agréablement surpris le jury. Légèrement sucré et finement mixé, l'arôme de l'huile d'olive ressort bien. En dégustant cette sauce, nous l'imaginons mijoter lentement !
 200 g, 1,59 €, en grandes surfaces.



antarès le pomme du jardin

JOUEZ ET TENTEZ DE GAGNER avec la pomme Antarès

VALEUR : 650 €

CODE SMS ANTARES

- 1 week-end de luxe pour 2 personnes au Château Colbert à Maulévrier (49)

- 20 tabliers Antarès

VALEUR : 10 €

CODE SMS POMME

Envoyez POMME ou ANTARES par SMS **72 888***

854 € - 10€ TVA 20% - 10€

JOUEZ ENCORE AVEC ANTARES SUR WWW.MONMEILLEURSOUVENIR.COM

Ils sont gratuits sans obligation d'achat du 27/02/09 au 27/02/09. Ouvert à toute personne majeure résidant en France métropolitaine. Le gagnant du week-end sera tiré au sort parmi l'ensemble des participations SMS valides. Pour les tabliers, les gagnants seront désignés par tirage au sort sur l'ensemble des participations SMS valides. Règlement complet disponible chez le S.P. Simonin - Le Haras et Gascorn - Haras de la Haute, 54 rue Tailland, 72009 Paris, et disponible gratuitement sur simple demande (remboursement de l'impression au tarif local de la Poste en vigueur). *Cadeau jeu d'Antarès Closer - 10€ - Service Marketing - 4 rue du Colbert Premier Arr. - 75005 Paris. Le gagnant : 20 tabliers Antarès d'une valeur unitaire de 10€ et un week-end de luxe pour 2 personnes au Château Colbert à Maulévrier (49) d'une valeur unitaire de 650€, valable jusqu'au 27/02/09 comprenant une nuit, les repas du samedi soir et dimanche midi (transport non inclus). Le remboursement des SMS : 10€000 FRANCE / CLOSER 10€00 / Grand Jeu Antarès / 45-46 rue Victor Hugo 95554 Aubervilliers Cedex. Annonciation - photo: ceo de la carte d'identité. 10€00, heure et date de participation. Un seul lot sera attribué par foyer (même nom, même adresse, même numéro de téléphone). Pour plus d'informations et pour toute réclamation : <http://jeux.digitalsouvenir.fr/jeu>. Photos non contractuelles - Prix indicatifs et TTC.

VITE FAIT, BIEN FAIT ! Beignets légers aux pommes Antarès

Un dessert spécial mardi gras.

Beurre : 100 g
Diluez le beurre dans 1l cl d'eau salée et chauffez le tout.

Maizena : 125 g
Quand le mélange bout, jetez-y la Maizena. Tournez jusqu'à ce que la pâte devienne semi-épaisse.

Œufs : 4
Hors du feu, incorporez les œufs. Mélangez et laissez refroidir.

Pommes Antarès : 2
Epluchez et taillez les pommes en rondelles. Trempez-les dans la préparation avant de les faire frire dans un bain d'huile.

Le Plus Closer :
Saupoudrez vos beignets de sucre vanillé avant de les déguster encore tièdes.

LE VERGER DE LA BLOTTIÈRE