

Closer


YVON MAU
 DEPUIS 1897
 GROUPE FREIXENET

Océan
Océan

Paru : 5 septembre 2014

3 millions de lecteurs

OJD : 321 369 exemplaires



QUEL VIN POUR L'ACCOMPAGNER ?
 Un vin de pays de l'Atlantique*,
 Océan rosé, Yvon Mau,
 3,95 €, en grandes surfaces.



C'est en cuisine

LA RECETTE GOURMANDE
RILLETTES DE SAINTE-MAURE DE TOURAINES AU THON

Ingrédients : 100 g de thon en conserve, 100 g de rillettes de Sainte-Maure, 100 g de tomates, 100 g de concomres, 100 g de oignons, 100 g de persil, 100 g de vinaigre, 100 g de huile d'olive, 100 g de sel, 100 g de poivre.

Préparation : 1. Préparer le thon en conserve et le rilettes de Sainte-Maure. 2. Couper les tomates, les concomres, les oignons et le persil en petits cubes. 3. Mélanger le thon, les rillettes, les tomates, les concomres, les oignons et le persil. 4. Ajouter le vinaigre et l'huile d'olive. 5. Saler et poivrer. 6. Servir frais.

QUI CUISINE AUJOURD'HUI ?
 © Man-homme © Mai © Mes envies © Papy © Marie © Bouquipo © Bellemanzi

QUÊTES À LA CANNELLE
 Ingrédients : 100 g de farine, 100 g de sucre, 100 g de cannelle, 100 g de beurre, 100 g de lait, 100 g de sel, 100 g de poivre.

Préparation : 1. Préparer la farine, le sucre, la cannelle, le beurre, le lait, le sel et le poivre. 2. Mélanger tous les ingrédients. 3. Servir chaud.