



Réveillon gourmet!

Bûchette Duo ananas et fruits exotiques, 2x110 ml
Bûchette Duo chocolat, 2x110 ml
Monoprix Gourmet, 3,95 € soit 17,95 €/lilo

Les gaumurotières
panetone, 1kg, Monoprix Gourmet, 6,99 €

Bouteille en verre Evian, Issey Miyake 75 cl, 1,99 € soit 2,65 €/lilo

Bouteille en verre Badoit rouge 75 cl, 1,99 € soit 2,65 €/lilo

Et parce que c'est Noël, on s'offre du champagne ! Le must du must...



PLAISIRS SUCRÉS

On a souvent l'habitude de proposer en dessert une bûche de Noël. Mais savez-vous d'où vient cette tradition ?

Dans les temps anciens, le chef de famille sélectionnait une grosse bûche d'arbre fruitier, un évident symbole d'abondance. Suivi par toute la maisonnée, il la portait avec cérémonie jusqu'au foyer de la cheminée. Il la plaçait alors dans l'âtre après l'avoir bannie avec de l'eau et du sel. Parfois la bûche était arrosée de vin. Plus elle durait, plus ses bienfaits persistaient.

Monop' ne vous proposera pas de bûche de cerisier, ou de prunier, mais une sélection de douceurs sucrées réalisées par Philippe Segond, meilleur ouvrier de France.



OUVREZ VOS HUITRES

Chaque année, près de 2 000 accidents arrivent lors d'une tentative d'ouverture d'huître.

C'est ballot non? Plutôt que de passer le soir de Noël aux urgences, on préfère déguster ces perles de la mer, chaudes ou froides, avec ou sans citron... Soit vous avez un bon écailler qui les ouvrira sans sourcilier (à chacun son métier), ou alors, il va falloir se prêter au jeu du moment.

Protéger la main contenant l'huître avec un torchon ou gant coté. Placer la partie pointue de l'huître vers vous. Sans forcer, introduisez la lame de couteau à huître dans l'huître et sectionner le muscle interne. Ce muscle se situe du côté droit au niveau des 2/3 de l'huître en partant de sa base. Ouvrir l'huître, éliminer les écailles qui sont tombées dedans et supprimer le jus déjà présent. L'huître en secrétera un autre plus goûtu ultérieurement.

Retrouvez toutes les techniques de chefs pour cuisiner aussi facilement que les pros dans le livre "Le cours de cuisine de l'Atelier des Chefs" Editions Hachette Pratique, 19,95 €



AVANT D'OUVRIR LES CADEAUX

BLUFFEZ VOS ENFANTS EN LEUR FAISANT DÉCOUVRIR TOUTE LA MAGIE DE CETTE FÊTE QU'ILS APPRÉCIENT TANT ! HISTOIRE OU LÉGENDE, ILS SERONT RAVIS DE DÉCOUVRIR TOUS LES MYSTÈRES DE NOËL.

Fable de Noël

Vous a-t-on déjà raconté pourquoi l'on mettait des guirlandes dans notre sapin ?

Il était une fois, en Allemagne, une gentille maman. Pongée dans les préparatifs de Noël, elle avait nettoyé, astiqué, toute la maison pour que tout soit parfait pour le jour. Le superbe sapin était placé en belle place pour les fêtes. Une fois la maman couchée, les araignées sortirent de leur cachette et admirèrent l'arbre majestueux. Alors il leur vint une idée : pourquoi ne pas tisser de jolies toiles sur l'arbre ?

Convaincues de leur idée, elles se mirent à l'ouvrage et recouvrirent le roi de la forêt de leurs toiles filamenteuses. Satisfaites de leur travail, elles se retirèrent. Sur ce, le Père Noël arriva pour distribuer ses cadeaux. Quelle ne fut pas sa surprise en descendant le sapin recouvert de toiles d'araignée ! Pensant à la maman de la maisonnée qui avait travaillé toute la journée pour offrir un Noël parfait à sa famille, il décida de faire appel à sa magie pour rétablir l'ordre des choses.

Il transforma le travail des petites bêtes à huit pattes en décorations brillantes de mille feux !

Voilà pourquoi nous mettons aujourd'hui des guirlandes colorées, brillantes, lumineuses dans nos sapins ! Sûrement, aussi pour faire le bonheur de nos enfants et rendre notre sapin encore plus beau !

HISTOIRE DE DINDE

Partout dans le monde, un plat fait sa star le soir de Noël : la dinde farcie. En France aussi, elle est devenue un mets classique. Mais pourquoi en manger à cette occasion ?

Parce que c'est un parent de l'oie. Et auparavant, l'oie était portuse de chance. Elle offrait à celui qui en mangeait la protection du soleil... C'est Charles VII qui mangea pour la première fois de la dinde à Noël en France. Pourtant, elle nous vient de loin... Du Mexique !

Savez-vous qu'elles doivent leur nom aux Espagnols ? En effet, lors de la découverte de l'Amérique, ceux-là pensaient être en Inde... Et voyant nos volailles pour la première fois, ils les baptisèrent "poules d'Inde" !

3 desserts

RESPECTEZ-VOUS LA TRADITION ? POUR UNE FOIS, LE CHIFFRE 3 NE PORTE PAS MALHEUR !

Mangez un peu de chacun de ces desserts, et vous aurez chance, succès et fortune pour 2011

► Pourquoi 13 ? Parce qu'ils représentent les 12 apôtres entourant Jésus.

- la pompe à l'huile (autrement dit la fougasse) symbolise la réussite
- le nougat de Montélimar et le nougat noir : le contraste noir & blanc symbolise le bien et le mal.

Les fruits secs appelés aussi mendiants symbolisent les différents ordres religieux :

- les figues séchées pour les Franciscains
- les amandes pour les Carmes
- les noix pour les Augustins
- les raisins secs pour les Dominicains.

Les fruits frais quant à eux représentent les Rois Mages venus d'Afrique :

- les poires d'hiver
- les pommes
- les oranges ou mandarines
- les dattes