

Les idées Noël de la Communication TMF



Merry Christmas

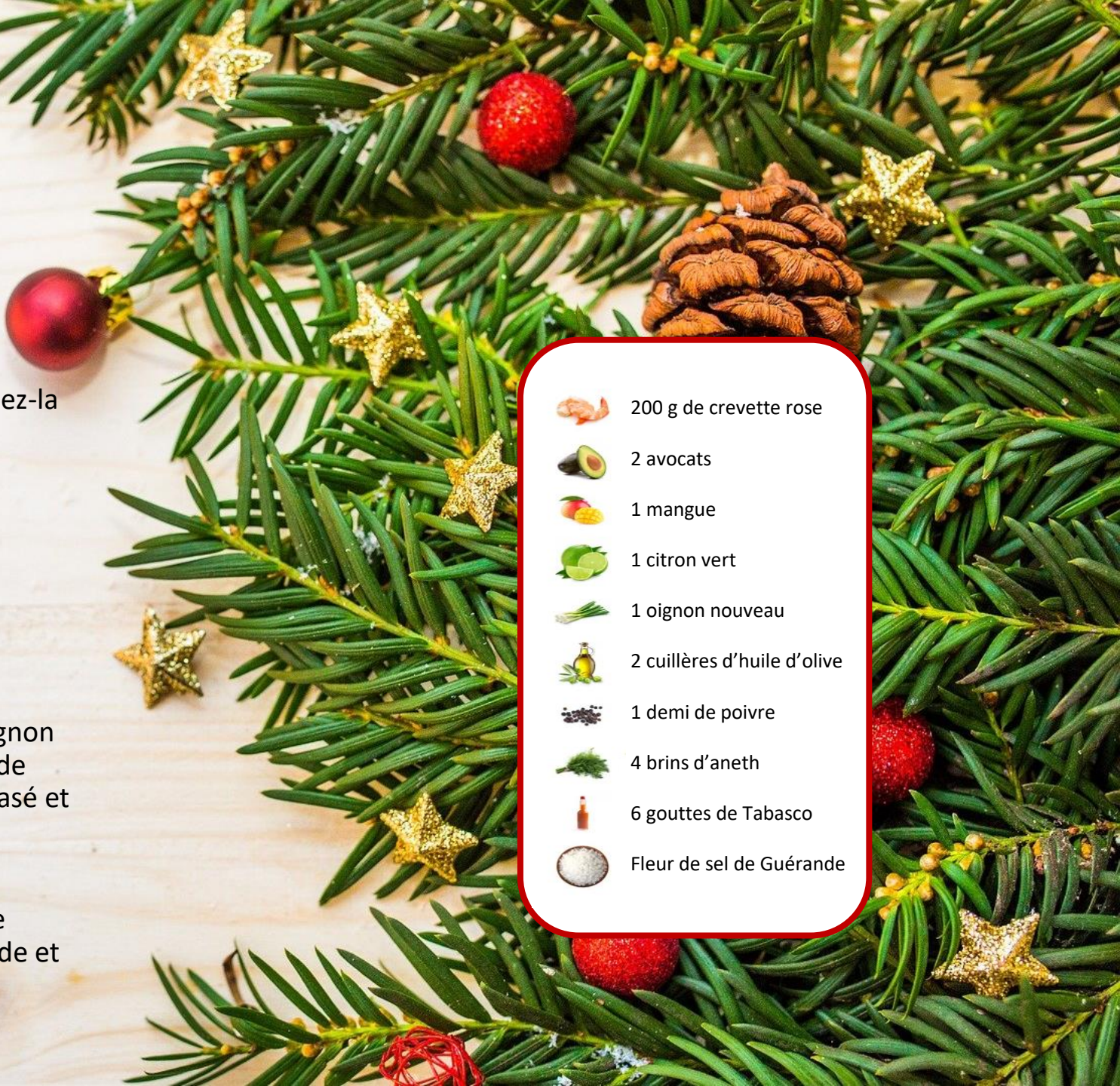


**Vous êtes en manque d'inspiration pour vos repas de fête ?
Voici quelques idées...**



Une entrée de fête

- Ouvrez les avocats, retirez le noyau, prélevez la chair, arrosez-la de jus de citron vert.
- Épluchez la mangue. Coupez-la tout en petits dés.
- Décortiquez les crevettes. Coupez-les également en petits morceaux.
- Mélangez-les avec les dés des fruits très délicatement, l'oignon haché, le jus de citron vert restant, l'huile d'olive, les gouttes de Tabasco, le sel de Guérande (selon convenance), le poivre écrasé et l'aneth coupée.
- Disposez cette préparation dans vos coupelles, assiettes de présentation... parsemez de poivre, de fleur de sel de Guérande et d'aneth !

- 
-  200 g de crevette rose
 -  2 avocats
 -  1 mangue
 -  1 citron vert
 -  1 oignon nouveau
 -  2 cuillères d'huile d'olive
 -  1 demi de poivre
 -  4 brins d'aneth
 -  6 gouttes de Tabasco
 -  Fleur de sel de Guérande

La Dinde de Noël

- Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6) et beurrer le fond d'un plat.
- Tapisser le fond du plat avec la tomate, la courgette, les échalotes, l'ail et les abricots préalablement coupés en petits dés.
- Déposer par dessus la dinde.
- Ajouter au bouillon de volaille tiède, le miel et verser sur la dinde et le lit de légumes. Attention de ne pas trop assaisonner car le bouillon est déjà salé.
- Faire cuire environ 1h30, suivant la grosseur de la dinde ou du poulet et arroser souvent avec le bouillon.

- ❖ Une dinde ou un poulet
- ❖ 1 tomate
- ❖ 1 courgette
- ❖ 2 échalotes
- ❖ Ail
- ❖ 3 abricots secs
- ❖ 1 cuillère à soupe de miel
- ❖ 1 bouillon de volaille



Biscuits de Noël

- 
- ✓ Mélanger dans une grande jatte la farine, la levure, le sucre et la poudre d'amandes.
 - ✓ Ajouter le beurre et les œufs; travailler d'abord avec une fourchette puis avec les mains.
 - ✓ Assaisonner au choix avec : 4 épices, cannelle/orange, citron...On peut aussi couper la boule en 3, et faire 3 assaisonnements différents !
 - ✓ Préchauffer le four à 200°C (thermostat 6-7).
 - ✓ Etaler la pâte avec un rouleau et découper des formes à l'emporte-pièce.
 - ✓ Les disposer sur une plaque garnie de papier sulfurisé.
 - ✓ Etaler un peu de jaune d'oeuf avec de la cannelle sur les biscuits, pour qu'ils soient bien dorés.
 - ✓ Enfourner 7 à 10 min (à surveiller).



-  250 g de farine
-  100 g de beurre ramolli
-  125 g de sucre
-  50 g d'amandes en poudre
-  1 œuf
-  1 cuillère à café de levure



1 cuillère à café de
gingembre frais râpé



1 concombre



1 citron non traité



12 feuilles de menthe



2 l d'eau

Recette Detox

- *Peler et couper en tranche le concombre dans une grande carafe.*
- *Ajouter le gingembre frais râpé et les feuilles de menthe.*
- *Couper le citron non pelé en fines tranches et l'ajouter à la préparation.*
- *Ajouter l'eau et laisser reposer une nuit au réfrigérateur.*
- *Boire tout au long de la journée.*



Merry Christmas



**Vous êtes en manque d'inspiration pour vos loisirs créatifs?
Voici quelques idées...**

DIY

Des boules de Noël avec vos vieilles ampoules...



Le matériel :

- Des ampoules qui ne fonctionnent plus
- Des paillettes or et argent
- Du fil de fer
- Du vernis colle
- De la peinture acrylique
- Du matériel pour la peinture
- Un vernis mat ou brillant
- De la corde, des rubans, du fil de nylon, des tissus, des peluches, des chaussettes...

Vous pouvez soit peindre votre ampoule avec de la peinture acrylique et la customiser avec le vernis colle et des accessoires de toutes sortes, soit badigeonner votre ampoule avec le vernis colle si vous souhaitez faire une ampoule pailletée.

Vos décorations sont personnalisables et vous pourrez les customiser davantage avec de vieux vêtements inutiles. Enfin, créez une accroche avec un morceau de fil de fer pour fixer vos boules sur le sapin.

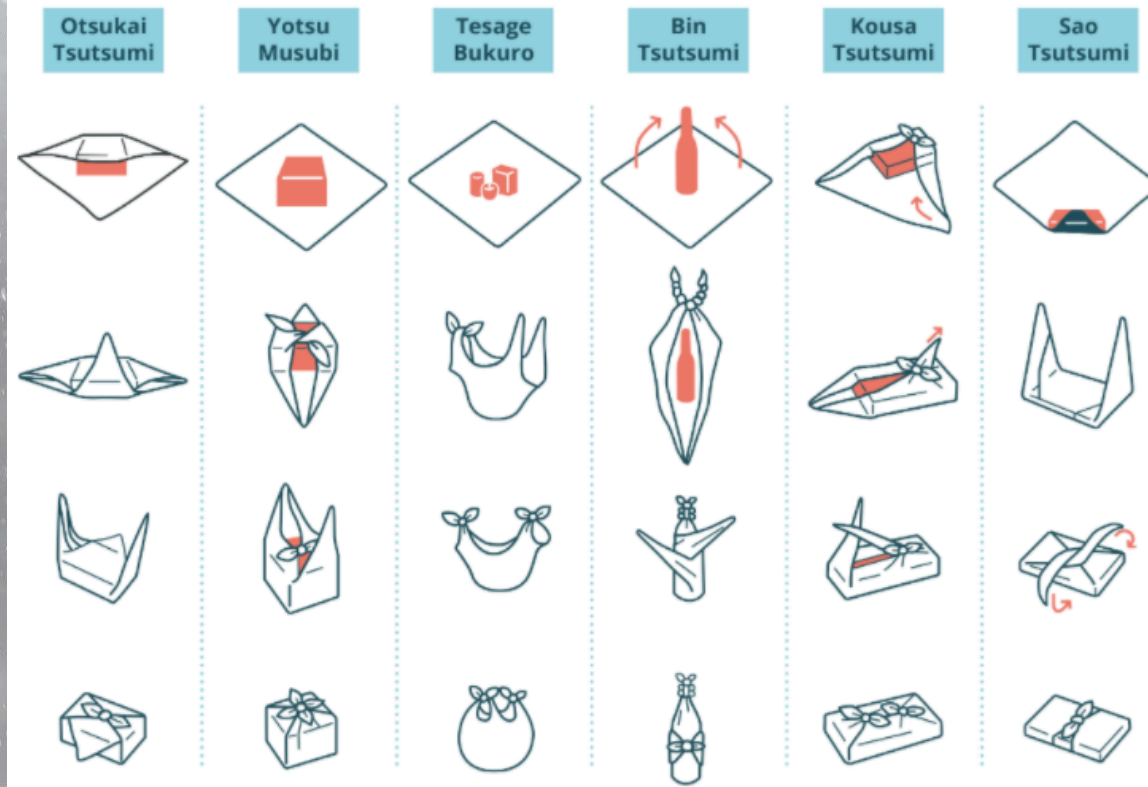


Une astuce pour éviter que les paillettes ne volent un peu partout, pulvérisez de la laque pour cheveux sur vos ampoules.

Et si votre papier cadeau se transformait grâce au tissu réutilisable ?

La technique des deux nœuds :

- Placer votre objet au centre de votre tissu.
- Faire un premier noeud avec les deux côtés opposés en diagonale.
- Faire glisser un des autres côtés sous le premier noeud.
- Faire un deuxième noeud avec les deux côtés restant.
- Votre cadeau est prêt à être placé sous le sapin !



Des idées déco pour votre table



Merry Christmas



L'équipe de la Communication de TMF vous souhaite de bonnes fêtes de fin d'année