

WHY NOT MONDAY AND LAY'S OVEN PRESENT A

Starry Holiday

15 DIPS, TAPAS, DIY AND STARRY THINGS TO DO FOR THE HOLIDAYS



Starry Holiday

- 5 ★ CHEESY DIP
- 7 ★ BROCOMOLE
- 9 ★ MINTY PEA DIP
- 11 ★ MINI CLUB SANDWICH
- 13 ★ ROASTED PUMPKIN SOUP
- 15 ★ MINI PIZZA STARS
- 17 ★ CRANBERRY GIN FIZZ
- 19 ★ FRUITY ICE CUBES
- 21 ★ SPICY APPLE CIDRE WITH STAR ANISE
- 23 ★ MOJITONADE WITH RASBERRY-MINT ICECUBES
- 25 ★ POTATO STAMP
- 27 ★ STARRY GARLAND
- 29 ★ SPARKLING HAIR PIN
- 30 ★ STARRY THINGS TO DO

★ INTRODUCTION ★

Nous vous souhaitons des vacances étoilées !

Si vous êtes en quête d'inspiration pour votre table et vos menus de réveillon, Lay's Oven vous a concocté une belle et succulente surprise : les Lay's Oven Stars. Des chips en forme d'étoile en Edition Hivernale, un brin plus épaisses et plus croustillantes au goût Naturel.

Mais ce n'est pas tout. Le collectif de blogueurs belge Why Not Monday (WNM) a été invité en primeur à goûter cette Winter Edition et à donner libre cours à leur créativité. Grâce à une vingtaine de blogueurs fixes et occasionnels, le collectif WNM vous propose tous les lundis l'actualité la plus récente en matière d'alimentation, de boissons, de voyages, d'art de vivre... C'est donc un vrai don du ciel que vous offre Lay's Oven sous forme d'idées aussi sympas que savoureuses pour faire des fêtes de fin d'années de délicieux Moments Etoilés.

Découvrez dans cette sympathique brochure les 15 suggestions et conseils "Starry Holiday" de Julie Donckers, l'âme pensante du collectif WNM, et de son équipe. Vous y trouverez des recettes de tapas hivernales faciles à préparer et des dips à réaliser en un tournemain. Vous voulez un apéritif original ou des décorations de fête à faire vous-même ? Ne cherchez plus. WNM a pensé à tout... même aux tutoriels correspondants disponibles à partir du 3 novembre 2014 sur Whynotmonday.com.

Partagez bien sûr aussi vos propres créations "Starry" via #LayStars & #WNMfood !





01



CHEESY DIP



10 MIN.



CHAUD



4 - 6 PERS



INGRÉDIENTS

- ★ Lay's Oven Stars
- ★ 235 g de crème épaisse entière
- ★ 110 g de fromage de chèvre doux, à température ambiante
- ★ 1/2 cuillère à thé de sel
- ★ 1/2 cuillère à thé de poivre noir
- ★ 1 cuillère à soupe de zestes de citron vert (l'équivalent du zeste d'un petit citron vert)
- ★ 1 à 2 cuillères à soupe de ciboulette hachée finement

PRÉPARATION

- Versez la crème épaisse et le fromage de chèvre dans un poêlon. Ajoutez-y le sel et le poivre en mélangeant le tout à l'aide d'une fourchette.
- 01
- Faites chauffer à feu doux et touillez jusqu'à ce que le fromage et la crème soient parfaitement fondus.
- 02
- Lorsque la sauce est bien chaude et onctueuse, après environ 5 à 7 minutes, ajoutez les zestes de citron et la ciboulette et mélangez.
- 03
- Versez votre préparation dans un petit bol chaud et décorez de quelques zestes de citron et brins de ciboulette.
- 04
- A servir avec les Lay's Oven Stars. Délicieux à l'apéritif.
- 05



02



BROCOMOLE



25 MIN.



CHAUD



4 - 6 PERS

INGRÉDIENTS

- ★ Lay's Oven Stars
- ★ 300 g de brocolis
- ★ ½ piment vert épépiné et haché finement
- ★ 1 jeune oignon émincé
- ★ 60 g de fromage frais
- ★ 1 cuiller à thé de coriandre séchée
- ★ ¼ cuiller à thé de poudre de chili
- ★ 1/4 cuiller à thé de sel
- ★ 1/4 cuiller à thé de poivre noir
- ★ 1/4 cuiller à thé de poudre d'ail
- ★ 1 cuiller à soupe d'huile d'olive

PRÉPARATION

- Faites cuire le brocoli dans de l'eau légèrement salée jusqu'à ce qu'il soit très tendre. Le brocoli peut vraiment cuire longtemps.
- 01
 - 02 Egouttez le brocoli.
 - 03 Mettez le brocoli dans un blender avec les autres ingrédients. Mixez jusqu'à obtention d'une pâte lisse.
 - 04 Pour une texture plus onctueuse, ajoutez un filet d'huile d'olive.
 - 05 Versez votre préparation chaude dans des petits bols et servez avec les Lay's Oven Stars.



03

★ MINTY PEA DIP ★



15 MIN.



FROID



4 - 6 PERS

INGRÉDIENTS

- ★ Lay's Oven Stars
- ★ 450 g de petits pois (en conserve ou surgelés)
- ★ ½ oignon rouge émincé
- ★ 1 gousse d'ail finement hachée
- ★ Quelques feuilles de menthe
- ★ 4 cuillers à café de fromage frais
- ★ ½ poivron rouge épépiné et haché finement
- ★ 1 cuiller à thé de poudre de cumin
- ★ 1 cuiller à thé de coriandre séchée
- ★ Le jus d'un citron vert
- ★ Sel et poivre du moulin
- ★ 2 cuillers à soupe d'huile d'olive extra vierge

PRÉPARATION

- Versez les petits pois, l'oignon rouge, l'ail et les feuilles de menthe dans un blender et mixez jusqu'à obtention d'une purée épaisse.
- 01
- 02 Ajoutez-y le fromage frais et continuez à mixer.
- Versez la purée dans un récipient et incorporez le poivron, le cumin, la coriandre et le jus de citron.
- 03 Salez et poivrez.
- 04 Versez le dip dans des petits bols et servez avec les Lay's Oven Stars.

★ MINI CLUB SANDWICH ★



15 MIN.



FROID



4 - 6 PERS

INGRÉDIENTS

- ★ Lay's Oven Stars
- ★ 10 petits sandwichs mous
- ★ 10 tranches de filet de dinde
- ★ 1 concombre
- ★ Quelques feuilles de salade
- ★ Un emporte-pièce en forme d'étoile
- ★ Sauce moutardée au miel
 - ★ 1 cuillère à soupe de miel liquide
 - ★ 1 cuillère à soupe de moutarde (à l'ancienne)
 - ★ 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
 - ★ 2 cuillères à soupe de jus de citron
 - ★ Du poivre

PRÉPARATION

POUR LA MOUTARDE AU MIEL

- 01 Mélangez le miel et la moutarde à l'aide d'une fourchette.
- 02 Ajoutez-y l'huile d'olive et continuez à mélanger.
- 03 Versez le jus de citron, mélangez et goûtez. Si c'est trop acide, rectifiez avec un peu de miel.
- 04 Poivrez.

POUR LES MINI SANDWICHS CLUB

- 01 Coupez le concombre en fines tranches et découpez des étoiles à l'emporte-pièce.
- 02 Coupez les sandwichs en deux.
- 03 Tartinez les sandwichs de moutarde au miel.
- 04 Garnissez les petits pains de salade, de concombre, de Lay's Oven Stars et d'une tranche de filet de dinde.
- 05 Étalez un peu de moutarde au miel sur le filet de dinde.
- 06 Refermez les sandwichs à l'aide d'un cure-dent ou d'une pique pour bouchée apéritive et servez-les sur un plat de présentation.





05

★ ROASTED PUMPKIN SOUP ★



30 MIN.



CHAUD



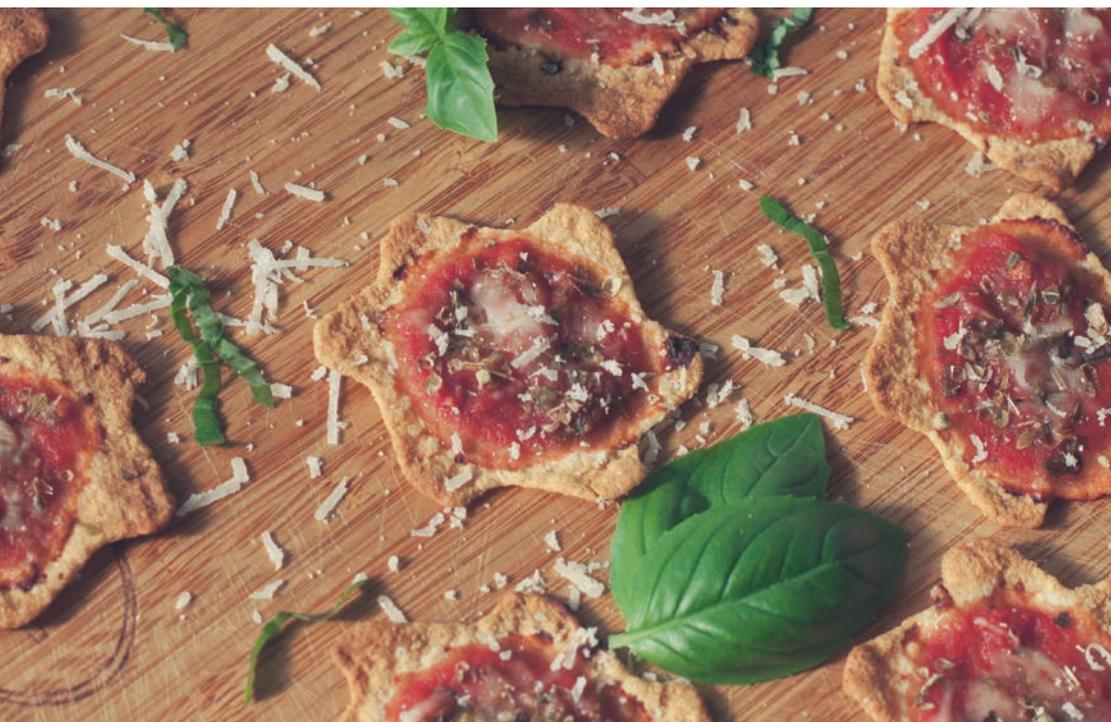
6 PERS

INGRÉDIENTS

- ★ Lay's Oven Stars
- ★ 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- ★ 2 oignons finement émincés
- ★ 1 kg de potiron (ou courge butternut), pelé, épépiné et coupé en morceaux.
- ★ 700 ml de bouillon de légumes ou de poulet
- ★ 150 ml de crème culinaire (ou un équivalent végétal)
- ★ 1 carotte

PRÉPARATION

- 01 Versez 2 cuillères à soupe d'huile d'olive dans une casserole.
- 02 Ajoutez-y les oignons émincés et faites-les blondir pendant 5 min.
Ajoutez un kilo de potiron pelé, épépiné et coupé en dés et une carotte en petits morceaux
- 03 et laissez étuver entre 8 et 10 minutes. Touillez régulièrement jusqu'à ce que le potiron ramollisse et prenne une belle couleur dorée.
- 04 Versez les 700 ml de bouillon dans la casserole et salez/poivrez.
Portez à ébullition et laissez mijoter pendant
- 05 10 minutes ou jusqu'à ce que le potiron soit complètement ramolli.
- 06 Ajoutez la crème culinaire et laissez faire encore quelques bouillons.
- 07 Mixez la soupe jusqu'à ce qu'elle soit bien onctueuse.
- 08 La soupe peut-être conservée dans le congélateur pendant 2 mois.
- 09 Servez la soupe dans des verrines et décorez d'un filet de crème et de ciboulette.
- 10 Servez avec des Lay's Oven Stars à tremper dans la soupe. Délicieux!



06

★ MINI PIZZA STARS ★



20 MIN.



WARM



4 - 6 PERS

INGRÉDIENTS

- ★ Lay's Oven Stars
- ★ Coulis de tomates pour pizza, de préférence pas trop liquide (frais ou préparé)
- ★ Parmesan râpé et en copeaux
- ★ Origan séché
- ★ Feuilles de basilic (1 par mini pizza)
- ★ Papier de cuisson

PRÉPARATION

- 01 Préchauffez le four à 160°.
 - 02 Étalez une feuille de papier de cuisson sur une plaque et disposez-y les plus beaux Lay's Oven Stars.
 - 03 Étalez sur chaque chips un peu de coulis de tomate sans faire déborder.
 - 04 Garnissez les mini pizzas avec l'origan et le parmesan râpé.
- Enfournez les mini pizzas et faites-les dorer une dizaine de minutes dans le four à 160°.
- 05 Surveillez attentivement la cuisson, car chaque four est différent !
- Décorez avec quelques copeaux de parmesan et une feuille de basilic. A servir chaud, car elles sont meilleures lorsqu'elles sortent directement du four !
- 06



07

★ CRANBERRY GIN FIZZ ★



5 MIN.



FROID



ALCOOLISÉ

INGRÉDIENTS

- ★ 60 ml de gin
- ★ 1 à 2 étoiles de badiane en éclats
- ★ 30 ml de jus de cranberries
- ★ 30 ml d'eau pétillante
- ★ 1 cuiller à soupe de jus d'orange pressée
- ★ Des glaçons fruités
- ★ Zestes d'orange

PRÉPARATION

- 01 Versez le gin et l'anis étoilé dans un verre et mélangez.
- 02 Ajoutez le jus d'orange.
- 03 Versez le jus de cranberries et l'eau pétillante dans le verre. Mélangez.
- 04 Lavez consciencieusement l'orange et prélevez le zeste que vous ajoutez au cocktail.
- 05 Servez avec les glaçons fruités. Rectifiez si nécessaire avec un peu de jus de cranberries.



08

★ FRUITY ICECUBES ★



5 MIN.



FROID



4 PERS

INGRÉDIENTS

- ★ 1 ravier de framboises ou de fruits des bois
- ★ 2 à 3 branches de menthe dont vous n'utiliserez que les feuilles
- ★ Eventuellement un peu de jus de cranberries ou d'orange

PRÉPARATION POUR LES GLAÇONS

- 01 Hachez grossièrement les feuilles de menthe.
- 02 Ecrasez délicatement les framboises/fruits des bois.

Mixez les framboises et les feuilles de menthe avec de l'eau/du jus de cranberries/du jus d'orange et

- 03 versez le mélange dans un moule à glaçons. Faites durcir dans le congélateur.



09

★ SPICY APPLE CIDRE WITH STAR ANISE ★



30 MIN.



CHAUD



4 PERS

INGRÉDIENTS

- ★ 4 étoiles de badiane entières
- ★ 2 bâtons de cannelle
- ★ 1 orange coupée en tranches d'un demi-centimètre d'épaisseur
- ★ 75 cl de cidre
- ★ 4 pommes
- ★ Le jus d'un citron

PRÉPARATION

- 01 Mettez tous les ingrédients dans une casserole.
- 02 Portez à ébullition, puis poursuivez la cuisson à feu doux.
- 03 Laissez mijoter pendant 30 minutes.
- 04 Filtrez le contenu et récupérez le liquide.
- 05 Evidez les pommes. Pour éviter qu'elles brunissent, badigeonnez-les de jus de citron.
- 06 Versez le cidre chaud dans les pommes et servez avec une paille et une étoile de badiane.



10

★ MOJITONADE WITH RASBERRY-MINT ICECUBES ★



5 MIN.



FROID



SANS ALCOOL



1 PERS

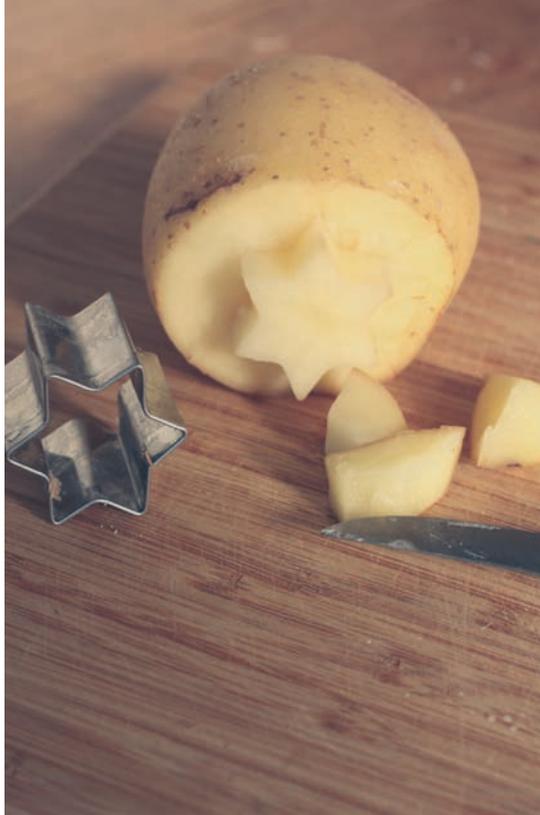
INGRÉDIENTS

- ★ 1 branche de menthe
- ★ 1 poignée de framboises
- ★ Un fond de grenadine ou de sirop de framboises
- ★ 3 tranches de citron vert ou plus
- ★ 2 cuillers à soupe de jus de citron vert
- ★ 200 ml d'eau pétillante
- ★ Des glaçons fruités

PRÉPARATION

- Versez un fond de grenadine dans un verre. Comptez environ 1 volume de grenadine pour 4 volumes d'eau.
- 01 Ajoutez les glaçons fruités à la framboise et à la menthe.
 - 02 Déposez quelques morceaux de citron vert dans le verre et 2 cuillers à soupe de citron vert.
 - 04 Ajoutez quelques feuilles de menthe. Si vous les écrasez préalablement, elles diffuseront encore plus de goût.
 - 05 Remplissez le verre d'eau pétillante. Servez avec une paille et quelques glaçons fruités à la framboise.

★ POTATO STAMP ★



MATÉRIEL

- ★ Une grosse pomme de terre ronde
- ★ Un couteau à pomme de terre
- ★ Un emporte-pièce en forme d'étoile
- ★ De la peinture pour textiles ou porcelaine

RÉALISATION

01 Lavez la pomme de terre et coupez l'extrémité.

02 Enfoncez l'emporte-pièce en forme d'étoile dans la pomme de terre. Pas trop profondément (sur la moitié de la hauteur de l'emporte-pièce environ).

03 Avec le couteau à pomme de terre, retirez toutes les parties extérieures à la forme sur une certaine épaisseur.

04 Essayez de couper tout autour de la forme sur la même ligne.

05 Vous pouvez désormais retirer l'emporte-pièce.

06 Vous disposez à présent d'un tampon en forme d'étoile. Séchez-le bien avant utilisation.

07 Vous pouvez l'employer pour décorer votre plat à chips ou pour réaliser de sympathiques serviettes étoilées.

08 Suivez bien les instructions du fabricant de peinture. Certaines peintures ont besoin d'un certain temps de cuisson ou d'être fixées dans le textile à l'aide d'un fer à repasser bien chaud.

★ STARRY GARLAND ★



MATÉRIEL

- ★ Du carton fort
- ★ Des crayons de couleur
- ★ Un gabarit en forme d'étoile
- ★ De la peinture dorée ou autre, selon vos préférences
- ★ Des paillettes
- ★ De la colle (pour les paillettes)
- ★ Des ciseaux
- ★ De la corde
- ★ Du papier collant

RÉALISATION

- 01 Dessinez plein d'étoiles sur le carton fort à l'aide du gabarit et d'un crayon.
- 02 Découpez-les.
- 03 Peignez la moitié des étoiles en doré et collez les paillettes sur l'autre moitié.
- 04 Disposez les étoiles sur votre corde, dans l'ordre de votre choix.
- 05 Fixez les étoiles à la corde à l'aide de papier collant (double-face).
- 06 Vous pouvez également coller deux étoiles dos-à-dos autour de la corde, à l'aide de colle ou de papier collant.

★ SPARKLING HAIR PIN ★

MATÉRIEL

- ★ Du carton fort
- ★ Un gabarit en forme d'étoile
- ★ Des crayons de couleur
- ★ De la colle pour paillettes
- ★ Des paillettes
- ★ Des barrettes à cheveux

RÉALISATION

- 01 Dessinez des étoiles sur le carton à l'aide du gabarit et d'un crayon.
- 02 Découpez-les.
- 03 Étalez la colle sur les étoiles et recouvrez-les de paillettes.
- 04 Éliminez les paillettes excédentaires en secouant les étoiles. Vaporisez de la laque pour cheveux afin de couvrir les paillettes d'un film protecteur.
- 05 Glissez un morceau de papier collant à l'intérieur de votre barrette, avec le côté collant vers le haut.
- 06 Appliquez l'étoile sur le papier collant.
- 07 Vous pouvez également fixer l'étoile sur la barrette à l'aide d'une colle instantanée.





Allez patiner en plein air, sur le Badboot ou sur la Grand-Place d'Anvers, par exemple. Ou sur la patinoire du marché de Noël de Bruxelles, du 28 novembre au 4 janvier.

Repérez le plus chouette coffee-bar du quartier et commandez un chocolat chaud au marshmallows. C'est délicieux! Quelques adresses :

Barnini
01 Oudevaartplaats 10
2000 Anvers

King Kong Coffee
02 Maastrichterstraat 58
3500 Hasselt

Labath
03 Oude Houtlei 1
9000 Gand

Get Your Mug
04 Rue des Carmes 17
4000 Liège

Beans
05 IJzerenleen 37
2800 Malines

Ressortez le barbecue et faites griller des châtaignes dans le jardin. C'est super chouette à faire... et super bon !

Visitez un marché de Noël et profitez de l'ambiance douillette et festive qui y règne. Celui de Bruxelles est particulièrement grand et beau. Venez vous plonger dans l'ambiance chaleureuse de Noël du 28 novembre au 4 janvier. Plus d'infos sur www.plaisirsdhiver.be

A l'aide d'une aiguille à tricoter, faites des trous dans une orange et bouchez-les ensuite avec des clous de girofle. Rien de tel pour parfumer la maison en hiver !

Starry things to do





Lay's Oven et le collectif de blogueurs belges ont décidé de faire de vos fêtes de fin d'année un "Starry Holiday". Cette sympathique brochure vous propose 15 recettes et idées de bricolage à réaliser vous-même. Un vaste choix de tapas, de cocktails, de dips et de bricolages pour agrémenter vos apéritifs de fête et vos réveillons sous le signe des étoiles et du Winter Edition Lay's Oven Stars.

A partir du 3 novembre, vous trouverez sur Whynotmonday.com des tutoriels clairs et pratiques et plein de suggestions "Starry".

Partagez vos propres créations "Starry" via #LayStars & #WNMfood !

Nous vous souhaitons un "Starry Holiday".

www.facebook.com/LaysBelgium
www.whynotmonday.com

why not
MONDAY

