

Starry Holiday

PENDANT LES FÊTES, DÉCOUVREZ LES NOUVEAUX LAY'S OVEN STARS AVEC CES QUELQUES RECETTES ET BRICOLAGES À FAIRE SOI-MÊME !

NOTRE TOP 5 !

Zaventem - 3 Novembre 2014 - Pour faire de vos apéritifs de fin d'année des moments vraiment festifs, pensez aux Lay's Oven Stars, provisoirement disponibles en édition limitée. Plus épaisses et plus croustillantes, tout comme les autres spécialités Lay's Oven, et au goût Naturel, ces chips en Winter Edition se présentent sous forme d'étoiles. Idéales comme base de tapas, comme chips à tremper à l'apéritif ou comme source d'inspiration pour vos bricolages de Noël selon le collectif de blogueurs belge Whynotmonday.com. Pour cette nouvelle variété de chips cuites au four (et disponibles temporairement) dans la collection Lay's Oven, Whynotmonday.com a imaginé pas moins de 15 recettes et de suggestions pour créer vos propres Fêtes Etoilées. Vous découvrirez toutes les informations et astuces pour faire des miracles avec ces Lay's Oven Stars en visionnant les tutoriels diffusés via Whynotmonday.com à partir du 3 novembre 2014. Voici déjà notre Top 5. Envie d'en savoir plus ? Rendez-vous sur facebook.com/LaysBelgium ou sur Whynotmonday.com et profitez de Fêtes Etoilées.



MINTY PEA DIP



INGRÉDIENTS

- ★ Lay's Oven Stars
- ★ 450 g de petits pois (en conserve ou décongelés)
- ★ ½ oignon rouge émincé
- ★ 1 gousse d'ail finement hachée
- ★ Quelques feuilles de menthe
- ★ 4 cuillers à café de fromage frais
- ★ ½ piment 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

- 01 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.
- 02 Ajoutez-y le fromage frais et continuez à mixer.
- 03 Versez la purée dans un récipient et incorporez le poivron, le cumin, la coriandre et le jus de citron. Salez et poivrez.
- 04 Transvasez le dip dans des petits bols, versez un filet d'huile d'olive par-dessus et servez avec les Lay's Oven Stars.



MINI PIZZA STARS



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



MOJITONADE & FRUITY ICE STARS



5 MIN.



FROID



SANS ALCOOL



1 VERRE

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

- 01 Versez un fond de grenadine dans un verre. Comptez environ 1 volume de grenadine pour 4 volumes d'eau.
- 02 Ajoutez les glaçons fruités à la framboise et à la menthe.
- 03 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.

POUR LES FRUITY ICE STARS



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

- 01 Hachez grossièrement les feuilles de menthe.
- 02 Ecrasez délicatement les framboises / fruits des bois.
- 03 Mixez les framboises et les feuilles de menthe avec de l'eau/du jus de cranberries / du jus d'orange et versez le mélange dans un moule à glaçons. Faites durcir dans le congélateur.



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 Etalez 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.



POTATO STAMP

MATÉRIEL

- ★ Une grosse pomme de terre ronde
- ★ Un emporte-pièce en forme d'étoile
- ★ Un couteau à pomme de terre
- ★ 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 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.



Toutes les recettes et les idées de bricolages seront disponibles sur le site whynotmonday.com, accompagnées de tutoriels clairs et pratiques, à partir du lundi 3 novembre 2014.

Lay's Oven Stars est en vente depuis début novembre 2014 et jusqu'à fin janvier, en sachets de 150 g au prix unitaire conseillé de € 1,99

#LayStars #WNMfood

Note à l'intention de la rédaction (non destinée à être publiée)
Si vous avez encore des questions ou des commentaires ou si vous souhaitez un entretien, adressez-vous à Bebble PR !

Toutes les recettes et idées de bricolage, photos et vidéo peuvent être téléchargées via bebble.be ou visionnées sur whynotmonday.com à partir du 3 novembre 2014. Toutes les recettes sont disponibles dès maintenant sur simple demande, mais sous embargo !

Ilse Lambrechts ★ +32 476 98 11 55 ★ ilse@bebble.be

À propos de PepsiCo

PepsiCo Belux est une filiale du groupe PepsiCo (PEP, NYSE), un des plus grands groupes alimentaires au monde, réalisant un chiffre d'affaires de 65 milliards de dollars. PepsiCo offre un portefeuille important de marques d'aliments et de boissons regroupées sous 22 familles de produits permettant chacune de réaliser un chiffre d'affaires annuel supérieur à 1 milliard de dollars. Sous nos marques phare (Quaker, Tropicana, Gatorade, Frito-Lay et Pepsi Cola), nous produisons des centaines d'aliments et de boissons de qualité, bien connus dans le monde entier. Le personnel de PepsiCo est lié par notre engagement unique envers la croissance durable par l'investissement dans un avenir plus sain pour notre planète et ses habitants. C'est pour nous le gage d'un avenir prospère pour PepsiCo. Notre engagement s'appelle Performance with Purpose: la promesse de PepsiCo d'offrir une large gamme d'aliments et de boissons adaptés aux goûts locaux ; la recherche de moyens novateurs pour réduire au minimum notre impact sur l'environnement, notamment par l'économie d'énergie et d'eau et la réduction du volume des emballages; un lieu de travail agréable pour nos employés; ainsi que le respect et le soutien des populations où s'exercent nos activités, et l'investissement dans ces populations. Pour de plus amples informations, veuillez consulter: www.pepsico.com. PepsiCo Belux propose des marques de renom telles que Pepsi, 7UP, Mountain Dew, Gatorade, Tropicana, Looza, Alvalle, Quaker, Lay's, Doritos, Duyvis, Snack a Jacks et Smiths et compte parmi les 8 principales sociétés agroalimentaires de Belgique. En Belgique et au Luxembourg, PepsiCo Belux occupe quelque 900 collaborateurs répartis sur trois sites, dont deux usines de production. Pour de plus amples informations, veuillez consulter: www.pepsico.be.