

# Cuisine Actuelle

## HORS-SÉRIE

**EN CADEAU**  
10 recettes  
**EXTRA**  
en leçons filmées

**ENTRÉES  
RAFFINÉES**  
Cassolettes, bisques,  
verrines, veloutés

**FOIE GRAS ET  
SAINT-JACQUES**  
Nos meilleures  
recettes

**VOLAILLES**  
en tenue de fêtes

**DESSERTS  
DE RÊVE** aux  
fruits et au chocolat

Feuilletés de  
saint-jacques  
à la truffe



**130  
recettes**

# Spécial Noël

Homard, boudin blanc, saumon, gibier, marron, bûche...

GROUPÉ FRISMA MEDIA  
M 03077 - 113H - F: 3,90 € - RD

# Bijoux de bûche



Décor amusants ou gourmands pour vos gâteaux de Noël.

- 1 **Immaculé** Créez le décor avec ce tube de glaçage blanc et 3 douilles, 6,10 €, une pâte à sucre rouge, 2,60 €/100 g, ou blanche, 9,50 € les 500 g, des perles argent, 4,10 €/100 g, Scrapcooking chez Cultura.
- 2 **Signé** Des stylos alimentaires pour griffer vos créations d'or ou d'argent. Styling pen, 3,30 €, 20 g, Scrapcooking.
- 3 **Tout ronds** Jolis comme des boutons, ces champignons en sucre transforment votre bûche en forêt enchantée. 5,50 € le sachet de 12, Ambiance & Styles.
- 4 **Drôle de tête** À croquer, un bonhomme de neige qui est tout en sucre ! 5,65 € le sachet de 12, sur le site Bien Manger.
- 5 **Traditionnel** Jouez le pâtissier pro avec ces personnages en plastique, 4,90 € le set de 4, ou en sucre à croquer, 5,50 €, le sachet de 6, Ambiance & Styles.
- 6 **Filantes** Des mini étoiles en chocolat pour faire briller votre dessert. 13,10 € les 70, Cerf Delliér.
- 7 **En or** Luxe et volupté avec ces boules pralinées scintillantes à croquer. 9,90 €, 260 g, José Lévy pour Monoprix.
- 8 **Mon beau sapin** Des sucettes en chocolat au lait et petits bonbons, à piquer sur votre gâteau de Noël. 2,05 €, sur le site Bien Manger.
- 9 **A parsemer** Des mini pépites de chocolat blanc à déposer au dernier moment pour un effet de neige poudreuse. 2,25 € les 70 g, Éric Bur.
- 10 **Tout schuss !** Figurines en plastique du Père Noël à skis. 40 mm, 27,05 € les 72, Cerf Delliér.