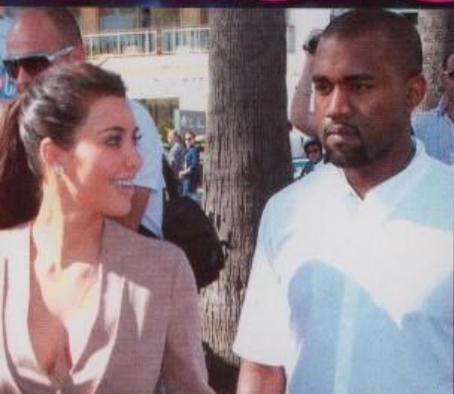


Nouveau!

BEAUTÉ • PEOPLE • MODE • HISTOIRES VÉCUES

Black Beauty



**KIM & KANYE WEST
S'AIMENT-ILS
VRAIMENT ?**



**INNA MODJA
ELLE DÉVOILE LES
SECRETS DE SON LOOK**



**LA CHANTEUSE LYLAH
rompt le silence...**



**Rihanna,
LA STAR DE TOUS
LES SCANDALES ?**

**PRIX MINI
1,90 €
seulement!**



**AFRO HAIR &
BEAUTY LIVE LONDRES,
LES NOUVELLES TENDANC**



**ASTUCES BEAUTE DE L'ET
MAQUILLAGE, MODE**

JUIN 2012

DOM AVION 2,80€ DOM SURFACE 2,40€ BELGIQUE 2,40€ ESPAGNE LUXEMBOURG PORTUGAL
GRÈCE 2,40€ SUISSE 3,90 FS TOM AVION 840 CFP TOM SURFACE 580 CFP MAROC 25DH
TUNISIE 3,90 TND CANADA 3,95 DC, AFRIQUE AVION 2800 CFA SURFACE 2000 CFA

M 02817 - 7 - F: 1,90 € - RD





*Le voyage des sens à travers la tradition des Antilles
A La Maison des Antilles, il y a pour tous les goûts !*



Un jeune antillais à l'initiative de la maison virtuelle des Antilles

La Maison des Antilles est née de la volonté d'un Antillais de valoriser les richesses de sa terre natale. A l'origine du concept, Yerrick Saint-Louis, un jeune homme dynamique animé d'une forte fibre entrepreneuriale et fier de ses origines.

Première étape d'une promotion plus large des Antilles

La Maison des Antilles est partie intégrante d'un projet aux ambitions plus larges. Son créateur prévoit également de développer un autre site Internet non alimentaire : La Caverne des Antilles

La Maison des Antilles : Multitudes de saveurs Caribéennes à portée de clics !

Pouvoir trouver à la vente un maximum de produits antillais en bougeant seulement le petit doigt ? C'est désormais possible grâce au site e-commerce la Maison des Antilles. A travers cette e-boutique, une large palette de produits (épices typiques, boissons exotiques et préparations toutes faites) offre aux internautes la possibilité d'inviter quotidiennement les Antilles à leur table. Alors pourquoi s'en priver !

**9 références, 9 catégories de produits
Distribution en France, en Europe et à l'international**

Reffet idéal des «trésors des Antilles»

- Epicerie salée : égayer vos apéro-dinatoires entrées aux saveurs créoles avec les préparations à acras, les «chiktails» de dorade, de truite ou de morue.
- Sucrée : cannelle, amande amère, vanille... mais aussi de quoi réaliser des desserts en un clin d'œil avec la gamme Créole Facile (la préparation pour «blanc manger» ou crèmes).
- Plaisir aux amateurs d'alcools forts avec la variété des rhums. (Damoiseau, Clément, Saint-Etienne, Bologne ou encore Neisson).
- Les punches et liqueurs se déclinent en une large variété de saveurs fruitées. Fruit de la passion, coco, melon, pastèque ou encore goyave sont autant de parfums disponibles.
- Jus de fruits à base de tamarins ? prunes de Cythère, ananas, sirops ou boissons gazeuses aux goûts variés : grenadine, banane, anis, ananas.

Une découverte culinaire et culturelle

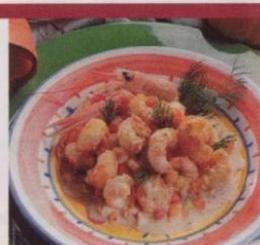
Des animations thématiques en rapport avec le calendrier des célébrations antillaises sont régulièrement mises en place sur le site afin de suivre l'actualité des départements ultramarins.

La page Facebook de la marque favorise aussi la découverte des différentes facettes de la France d'Outre-mer à travers la présentation de recettes et d'événements antillais.

RECETTE

Langoustines flambées à la vanille

- Commencez par fendre la gousse de vanille en 2. La mettre dans un bol avec l'huile. Libérez les petits grains de la vanille en pressant le gousse. Mélangez et laissez infuser pendant 20 mn.
- Pendant ce temps, coupez les blancs de poireaux en fines rondelles. Les faire «suer» dans une poêle anti-adhésive avec un fond d'eau pendant 10 mn. Salez et poivrez. Gardez au chaud.
- Découpez les langoustines en 2 dans le sens de la longueur avec un couteau bien aiguisé. Les étaler dans un plat allant au four à micro-ondes en mettant le côté carapace sur le fond du plat. Badigeonnez les demi-langoustines avec un pinceau imbibé d'huile à la vanille. Faire cuire au four à micro-ondes, puissance maximale, pendant 2 mn.
- Faites chauffer le rhum dans une casserole. Dès qu'il est bouillant, le verser sur les langoustines chaudes et flamber.
- Servir aussitôt en répartissant les langoustines sur des assiettes avec un peu de fondue de poireaux.



réalisée par la bloggeuse Blomma,
<http://www.uneplumedanslacuisine.com>