

L'Épicerie d'à côté

🌿 Nouvelles fraîches 🌿

La Newsletter de Décembre

Au sommaire:

1. Informations importantes
2. Celles et ceux qui
3. La recette du moment

Bonjour bonjour à toutes ! C'est la dernière Newsletter de l'année !
On vous souhaite de belles fêtes de fin d'année et un passage en douceur vers 2024.

Prenez soin de vous et à l'année prochaine ! 🍀

SAMEDI 16.12 - ÉVÉNEMENT ZÉRO DÉCHETS NEUCHÂTEL "Atelier fabrication de cosmétiques"

Ne ratez pas une super occasion de fabriquer vos cadeaux de Noël. Participez à l'Atelier de Zéro Déchet Neuchâtel qui aura lieu samedi à l'L'Épicerie d'à côté. Un bon moyen de joindre l'utile à l'agréable!

Inscription: <https://zerowasteswitzerland.ch/fr/event/neuchatel-16122023/>

NEUCHÂTEL
à l'épicerie d'à côté
16h30 - 18h30
le 16 Décembre

ZERO
WASTE
SWITZERLAND



Mini atelier fabrication : PRODUITS DE COSMÉTIQUES

Sur inscription : <https://zerowasteswitzerland.ch/fr/calendrier/>

nous écrire

Celles et ceux qui donnent de l'énergie



Fée d'Or c'est une entreprise familiale fondée en 2004 par Raphaël Donnet. Tout commence en 1998, lorsque Raphaël découvre pour la première fois le gingembre. Poussé par sa passion pour le gingembre et sa curiosité, il a fait beaucoup de recherches pour développer des produits à base de gingembre. Habité par le besoin de comprendre la magie de cette plante, il se lance alors dans la commercialisation de ses produits.

Aujourd'hui, Fée d'Or c'est (entre autres) une plantation au Mali, 14 tonnes de gingembre biologique et 4 tonnes de curcuma biologique par année. Mais c'est aussi beaucoup de temps, d'investissement et de passion pour Raphaël et toute son équipe.

et pour se donner un peu de baume au cœur en ces temps pluvieux, Fée d'Or nous propose une recette, **Le Chaï d'automne** :

Mettre à chauffer dans une casserole 500 ml de jus de pomme et 500 ml d'eau
Ajouter une cuillère à soupe de Chaï en poudre dans la théière ou le récipient de service et verser le liquide chaud dessus. Mélanger et déguster !

Autrement, découvrez également leur infusion Chaï aux 5 épices à l'épicerie !

Une recette de saison



En hiver, quoi de mieux que des biscuits avec une bonne boisson chaude ? On twist un peu la version classique des biscuits à l'anis et du thé aux épices avec des biscuits au citron et à la noix de coco et pour les accompagner un Punch maison pour profiter d'une délicieuse boisson chaude.

Ingrédients pour les biscuits

2 œufs
50 g sucre
1 pincée sel
75 g beurre fondu
1 citron - 1 cs de jus et le zeste râpé
100 g noix de coco râpée
50 g farine blanche
75 g semoule de maïs fine
1 cc de poudre à lever
40 g sucre glace

Recette

Mettre les œufs, le sucre et le sel dans un récipient, faire mousser au batteur électrique. Ajouter le zeste ainsi que le jus de citron, le beurre et la noix de coco râpée. Dans un récipient à part, mélanger la farine, la semoule et la poudre à lever, incorporer au mélange précédent jusqu'à obtenir une masse compacte. Couvrir et mettre au frais env. 1 heure.

Verser le sucre glace dans une assiette creuse. Couper la pâte en une vingtaine de portions de la taille d'une noix. Se fariner légèrement les mains puis façonner des boules, les couvrir généreusement de sucre glace en les roulant dedans, les placer sur une plaque chemisée de papier cuisson en les espaçant suffisamment les unes des autres, puis faire un creux dans chacune d'elles avec le pouce.

Faire cuire 10-15 minutes au milieu du four préchauffé à 170 °C.

Sortir les biscuits du four et les laisser refroidir avant de les déguster avec un punch bien chaud !

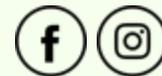
Ingrédients du punch

8 dl jus de pomme
1 orange bio (jus de l'orange et zeste)
60 g gelée de sureau
2 sachet thé aux fruits
1 bâtonnet de cannelle

Recette

Dans une casserole, porter à ébullition le jus de pomme avec tous les ingrédients. Retirer ensuite la casserole du feu, couvrir et laisser reposer 15 minutes avant de filtrer et de déguster bien chaud !

Les horaires d'ouverture



Lundi Fermé
Mardi : 17h-19h
Mercredi: 17h-19h
Jeudi: 17h-19h
Vendredi 17h-19h
Samedi 9h30-14h30

L'Épicerie d'à côté

Rue du Tertre 12
2000 Neuchâtel
contact@lepiceriedacote.ch

Cet e-mail a été envoyé à {{ contact.EMAIL }}
Vous avez reçu cet email car vous vous êtes inscrit sur L'Épicerie d'à côté.

[Se désinscrire](#)



© 2021 L'Épicerie d'à côté



<https://lepiceriedacote.ch>



590 x 380

**Glisser et déposer votre
image ici**

depuis la galerie d'images