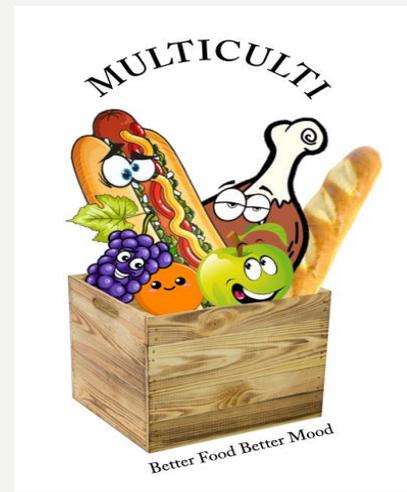
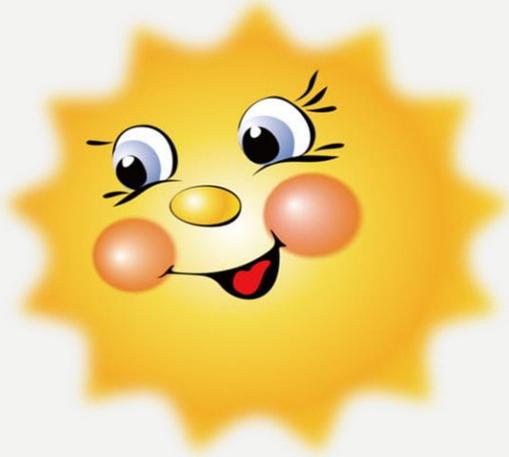




**DEVENEZ  
NOMBREUX!!!**



**MAMIE DE CHEZ MULTICULTI EST ARRIVÉE AVEC DES  
NOUVELLES IDÉES, ELLE VOUS PROPOSE DES CONDITIONS  
EXCEPTIONNELLES POUR LE FESTIVAL DE CE PRINTEMPS.**

# ***SOMMAIRE***

- 1) CAP-VERT – DYLAN
- 2) CAP-VERT – NAOMI
- 3) CROATIE - JELENA
- 4) MONTENEGRO – NAHDYNA
- 5) MONTENEGRO - ELVINA
- 6) BOSNIE - ELMA
- 7) ROUMANIE – ALINA
- 8) PORTUGAL – DIOGO ET FILIPE



# Bolacha de Cape Verde

***Bolacha de Cape Verde est composé de:***

*Ingrédients*

*3 Oeufs M*

*610ml Lait - température ambiante*

*305 g de lait concentré*

*20gr de sucre*

*4 crackers traditionnels capverdiens cassés en morceaux - 104g*



---

***Habituellement, la préparation de la Bolacha du Cap Vert prend entre 50 et 1h30 de temps d'attente, y compris***

# CAP VERT → PASTEL DE MAÏS



Pour ce printemps notre entreprise vous propose également une recette qui est très bonne et facile à faire



Difficulté:





½ kg de patates douces

Farine de maïs q.b.

Pour la farce : 250g de thon frais ou en conserve;

1 oignon

1 cuillère à soupe d'huile d'olive

1 gousse d'ail

6 gousses de piri-piri

1 coup de vinaigre ou de citron

Huile d'arachide à frire

Durée : 40 min



# SATARAS

- 2 Oignons
- 3 Paprika (rouge, vert, jaune)
- 600 g Porc (de préférence de la viande de schnitzel tendre)
- 2 épice poudre de paprika
- Sel et poivre
- 4 Tomates
- 1 tube Pâte de tomate
- 1 tasse crème sure
- 3 tasse l'eau
- 500 g riz



# PRÉPARATION POUR 4 PERSONNES

- Temps de travail environ 20 minutes  
Hacher finement les oignons et les cuire à la vapeur vitreux. Couper la viande en lanières, ajouter et faire frire brièvement. Couper les poivrons en lanières et les ajouter aussi. Assaisonner de sel, de poivre et de poivre. Ajouter l'eau (environ 2-3 tasses) et cuire à la vapeur pendant 20 minutes. Couper les tomates en quartiers et les ajouter et laisser mijoter le tout. Ensuite, raffinez-le avec de la pâte de tomate. (Il n'a pas à nettoyer l'ensemble du tube - la moitié ou plus à volonté)  
Cuisinier de riz. Incorporer la crème sure sous la viande, puis mélanger le riz avec la viande.



# BOMBICE



**Difficulté :**

## Ingrédients:



**Temps de préparation: 5 minutes**

**Temps de cuisson: 15 minutes**

# MONTÉNÉGRO

Pour cet printemps notre employée qui est d'origine Monténégrin vous propose un gâteau Halva qui est doux et avec les noix.



Difficulté:



# Bosnie

**Baklava**



**Difficulté:**



**Begova Corba**



**Difficulté:**



# Temps de préparation

- Baklava est composé de:



- Temps de cuisson: 35 mins
- Temps de préparation: 30 mins
- Total 65 mins

- Pour le sirop:



# Temps de préparation

- Begova Corba est composé de:

- Temps de cuisson: 100 mins
- Temps de préparation: 10 mins
- Total 1h 50 mins



# Roumanie

Pour cet printemps notre employée qui est d'origine Roumaine vous propose 2 plats froids qui sont légères, parfaites pour le printemps

**Salade de bœuf**



Difficulté:



**Salade d'aubergines**



Difficulté:



**Temps de préparation: 30min**

- La salade de bœuf est composé de:



**Temps de cuisson : 30min**

**Temps de préparation : 5 min**

**Total 35 min**

- La salade d'aubergines est composé de:





# ***BOX PRINTEMPS BARBECUE TRADITIONS PORTUGAISES : PETITES DEGUSTATIONS***

**RISSOIS DE VIANDE**

**RISSOIS DE CREVETTES**



**INCLUS AU BOX CHOISI  
- QUANTITÉ DE 20 !!!**

**DIFFICULTÉ :**



**DIFFICULTÉ :**



# BOX PRINTEMPS BARBECUE TRADITIONS

## PORTUGAISES : GRILLES

POULPE GRILLÉ



DIFFICULTÉ :



BACALHAU GRILLÉ



DIFFICULTÉ :



- Tous les recettes présentés auront une réduction pendant le festival de printemps d'une durée de 3 semaines.
- La livraison sera offerte de notre part pour toutes les commandes jusqu'à la fin de la confinement.
- Il a aura une promotion de 50 % sur la 3<sup>ème</sup> box choisi des recettes traditionnelles printemps.
- Si la commande est supérieur à 100 €, MULTICULTI offre un paquet des rissois traditionnelles (viande ou crevette).

**Mamie sera  
ravis de vous  
revoir, à la  
prochaine.**



**POUR PLUS D'INFORMATIONS, N'HÉSITÉZ PAS À NOUS  
CONTACTER OU PASSER UNE COMMANDE CHEZ NOUS !!!**