

Les recettes de Noël Mon Fournil

Mon Fournil propose des recettes avec ses produits bio et sans gluten en cette fin d'année pour des mets gourmands qui conviendront à toute la famille !

BUCHE MARRON CHATAÎGNE

Légère et originale avec sa mousse aux marrons, son croustillant chocolat - flocons d'avoine et son biscuit moelleux à la châtaigne, cette buche réglera tous les convives pour Noël !

[Recette](#)



BREDELE D'ALSACE

Les célèbres Bredele d'Alsace sont des biscuits de Noël à modeler avec les farines Bio ou avec le mélange de farines tous usages sans gluten Mon Fournil pour les intolérants.

[Recette](#)



MANNELE DE LA ST NICOLAS

Cette petite brioche venue de l'Est en forme de bonhomme est dégustée en grande quantité en Alsace à l'occasion de la St. Nicolas. Sympathique à confectionner pour les enfants !

[Recette](#)



PAIN D'ÉPICES

Ce pain d'épices moelleux et parfumé sera idéal pour le goûter des petits et grands gourmands tout au long de l'hiver. A déguster également avec le mélange de farines sans gluten pour les intolérants.

[Recette](#)



PAIN AUX FIGUES

Idéal pour accompagner le foie gras, la volaille, le fromage pendant les fêtes et très facile à faire avec la préparation pour pain d'épeautre.

[Recette](#)



GALETTE DES ROIS

Cette variante de recette de la fameuse galette des rois est parfumée coco ananas. Légère et exotique pour l'Épiphanie, parfaite après les copieux repas de Noël !

[Recette](#)



COURONNE DES ROIS

Pour changer de la galette des rois traditionnelle, cette couronne des rois version brioche aux pépites de chocolat pourra satisfaire facilement toute la famille.

[Recette](#)



BAEREWECKE

Pain aux poires, dattes, raisins secs avec des écorces d'orange et de cédrat confit que l'on déguste pendant la période de l'Avent, il est très nutritif et se conserve longtemps.

[Recette](#)



Visuels téléchargeables dans ce lien:

<https://bit.ly/2Z5t05J>

La Philosophie Mon Fournil

Promesse d'un pain toujours réussi, qualité gastronomique et démarche environnementale, telles sont les valeurs des produits Mon Fournil. L'entreprise a aussi développé toute une gamme de farines et préparations culinaires, salées et sucrées pour permettre à chaque cuisinier, du plus novice au plus expérimenté, de mettre la main à la pâte tout en apportant une petite touche personnelle à ses plats.



Contact presse :
Nathalie LAVIROTTE
Aurélien CRAQUELIN
22 rue de Vintimille - 75009 Paris
Tél : 09 82 56 47 65
Email : info@nathalielavirotte.fr

