

Delhaize

Du côté de la vraie vie

magazine #47

Le plein d'idées
POUR RASSEMBLER !



Le meilleur de l'Italie s'invite pour vos fêtes grâce à notre nouvelle action épargne !

Collectez **les timbres Lagostina** proposés pour toute tranche d'achat de € 10 jusqu'au **15 janvier 2020 inclus** et sélectionnez l'un des nombreux articles de cuisine Lagostina (poêles, casseroles, accessoires, etc.).

Pour quel article allez-vous craquer ?

Découvrez la collection Generosa ainsi que les conditions de l'action dans votre magasin Delhaize. Votre carte épargne ? Vous la recevrez en caisse !

ÉPARGNEZ
JUSQU'À

70%*



Lagostina

Action valable du 14 novembre 2019 au 15 janvier 2020 inclus.
Échange des cartes d'épargne remplies jusqu'au 29 janvier 2020 inclus.

* Contre remise d'une carte d'épargne remplie avec 10 timbres originaux. Dans la limite des stocks disponibles. Voir conditions en magasin.



DELHAIZE MAGAZINE EN VERSION **MOBILE**

Retrouvez toutes
les 2 semaines votre
Flash Gourmand
sur smartphone,
tablette et PC.
delhaizemagazine.be 



SUIVEZ-NOUS **ONLINE** !

On adore partager nos
meilleures recettes
avec vous. Et vous ?

INSCRIVEZ-VOUS À NOTRE **NEWSLETTER** !

Et recevez tous les
bons plans Delhaize
dans votre boîte mail
chaque semaine.



FAITES VOS COURSES **SANS BOUGER**

sur www.delhaize.be
ou via votre App
Delhaize
et retirez-les en
magasin ou faites-les
livrer chez vous !



DES QUESTIONS ?

Contactez-nous via
www.delhaize.be
ou en appelant le
0800 95 713

ÉDITO



La fête de tous les Rassembleurs

Les réveillons sont l'occasion de rassembler celles et ceux que vous aimez autour d'une belle table, de bons produits, de petites attentions et – aussi – de leur témoigner le bonheur de les avoir près de vous. Delhaize a décidé de vous fêter, vous, les "Rassembleurs" : les chefs de tribu, les célibataires gourmands, les amis du veggie aussi. Comment ? En vous accompagnant de A à Z depuis la composition de votre menu jusqu'au réveillon du lendemain.

Retrouvez les Rassembleurs dans votre Guide des fêtes Delhaize, sur le site www.delhaize.be/lesrassembleurs, Facebook et Instagram. Pour l'inspiration, bienvenue dans votre magazine !

Nous vous souhaitons de très bonnes fêtes,
vos gourmands du Delhaize magazine

*Des "Rassembleurs"
en action !*

ON FAIT QUOI AVEC
CES INGRÉDIENTS ?
**UN MOCKTAIL POUR
BOB ET BOBETTE !**
VOIR P. 5.



Katrien aime les menus simples
et pratiques !



Lieve réunit toute
sa tribu à table.



Cette année, **Claire-Bénédicte**
cuisine veggie.

LES PRIX MENTIONNÉS dans le magazine sont uniquement valables dans les supermarchés Delhaize en Belgique à la date du 28/11/2019, sous réserve de fautes d'impression ou de changements. Pour les magasins AD Delhaize, Proxy Delhaize et Shop & Go Delhaize, ce sont des prix recommandés (P.R.).


HONORÉ
D'ACCOMPAGNER VOS
MEILLEURS MOMENTS
AUTOUR DE LA TABLE
DEPUIS 120 ANS



SANPELLEGRINO.COM



PINK POWER



Le secret des fêtes réussies ? S'entourer de ceux qu'on aime et multiplier les petites attentions. Comme chaque année, nous avons une pensée pour les valeureux qui détiennent les clés du carrosse et qui raccompagneront les autres en fin de soirée. On vous propose un cocktail sans alcool à rosir de plaisir : le Pink Power. Super fruité, bien frappé et... spectaculaire (les *kids* vont adorer aussi !). La recette ? Simplissime : dans une jolie carafe (ou un saladier en verre), mélangez le jus de 2 citrons verts et de ½ citron jaune, 1 l de jus de cranberries, 1,5 dl de sirop d'agave, et pour le peps : 150 g de gingembre pressé et du piment d'Espelette. Des glaçons ? Ouiii : sous forme de framboises surgelées ! Quelques tranches d'agrumes, une poignée d'herbes aromatiques, et c'est prêt. Qui en veut ? Ah ? Tout le monde ? Sortez les coupes à champagne !

FAITES LE PLEIN D'IDÉES POUR BOB ET BOBETTE SUR WWW.DELHAIZE.BE

DÉCEMBRE 2019 - JANVIER 2020

SOMMAIRE

Des produits **super festifs**

Des **trucs et astuces** pour apporter
une touche de magie à table

Le **plein d'idées** pour
le réveillon

Des **listes de courses**
super pratiques

+49
RECETTES
EXCLUSIVES

STARTER	5
LES RASSEMBLEURS	8
LES NEWS GOURMANDES	12
LES INCONTOURNABLES DES FÊTES	16
LE FOCUS VIN	18

C'EST DE SAISON !

Tout ce qu'il faut savoir pour profiter
un max de la saison.

LES FRUITS ET LÉGUMES DE SAISON	20
Fruits exotiques, chicons, mini légumes.	

AUJOURD'HUI, J'ACHÈTE... ..	32
Du poisson et des crustacés.	

UN PRODUIT SOUS TOUTES SES FORMES	50
L'assortiment taste of Inspirations.	

UN LECTEUR DANS NOS COULISSES	54
Le champagne Vranken.	

SUR LA ROUTE DES PRODUCTEURS	62
Les fromages De Moerenaar.	

LA CUISINE UN PEU TOQUÉE !

Des idées et des défis pour prendre
encore plus de plaisir à table.

LE DÉFI EN CUISINE	68
La pomme de terre en 5 techniques de chef.	

LE PANIER DE SEPPE	82
--------------------------	----

FOOD TRIP	84
Un Noël comme chez nous !	

EN BONUS...

Des p'tits plaisirs pour prendre
la vie du bon côté !

LE BAR À COCKTAILS	94
--------------------------	----

LE GUIDE DES BULLES	96
---------------------------	----

LE GUIDE DES VINS	98
-------------------------	----

LE CAHIER SUCRÉ	100
Les desserts de fête.	

LE CADEAU À MANGER	112
Une plaque de chocolat pour les Rassembleurs !	



DÉCOUVREZ
VITE LA PETITE
TOUCHE FESTIVE
DE SEPPE NOBELS 82





72



85



Line Couvreur

Jeroen De Pauw

VOS CHEFS À LA BAGUETTE !

Ce sont eux qui créent les recettes du magazine. Ils vous aident toute l'année à mieux manger et apportent un petit coup de baguette magique en cuisine les soirs de réveillons.

En couverture PAVLOVA EN COURONNE AUX AGRUMES



103

LA QUALITÉ QU'ON AIME LE CHAMPAGNE VRANKEN

Delhaize vous propose toute l'année des produits en provenance des meilleurs producteurs. Dans chaque numéro de votre Delhaize magazine, nous allons à la rencontre d'un de ces partenaires passionnés en compagnie d'un heureux lecteur. Philippe a rencontré **Paul-François Vranken** à Reims. Objectif : découvrir le talent et la qualité qui se cachent derrière ses champagnes à l'accent belge.



54

RETROUVEZ TOUTES
LES RECETTES
DU MAGAZINE EN P. 116.

DES RECETTES POUR TOUS !

Sans gluten, sans lactose, ou veggie : vos recettes sont accompagnées dans le magazine de pictos pour vous aider à composer un menu qui plait à tout le monde.



SANS
GLUTEN



SANS
LACTOSE



VEGGIE

C'EST QUOI LE NUTRI-SCORE ?

C'est un indicateur que vous retrouvez sur de nombreux produits et plats vendus en magasin et maintenant aussi dans votre Delhaize magazine. Cinq lettres et cinq couleurs qui vous indiquent la qualité nutritionnelle de votre recette. Trop facile de manger plus équilibré !*



*Le Nutri-Score est calculé pour 100 g d'une recette finie et ne tient pas compte du sel absorbé par les aliments lors de la cuisson à l'eau, ni du sel éventuellement ajouté à table.

#LESSWASTE Après la fête, c'est encore la fête !

Retrouvez dans votre magazine nos trucs et astuces pour gaspiller moins et profiter plus.



94



Pour qu'ensemble,
ON SE RASSEMBLE

Les fêtes frappent à nos portes. L'occasion de se retrouver en famille et entre amis pour partager les meilleures choses de l'année.

Mais que ferait-on sans nos Rassembleurs ? Ils se coupent en quatre pendant les fêtes. Un immense merci à ceux qui rendent la fin de l'année inoubliable !

MERCI, les Rassembleurs !

Les fêtes approchent. Il est temps de penser au menu qui réglera tous vos convives. Grandes tablées, fins gourmets, gros appétits et desserts pour les petits : dans le Guide des fêtes vous trouverez un menu pour chacun. Tout ce qu'il vous reste à faire ? Établir votre menu, faire vos courses (en ligne) et lancer les invitations.

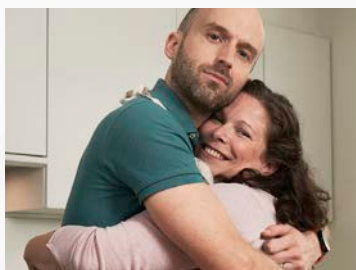


LES GRANDS Rassembleurs



POUR LES FÊTES À RALLONGE

Au menu des grandes tablées, on met ce que tout le monde aime, comme le saumon, la dinde et les macarons... Miam ! Nous avons sélectionné des recettes qui demandent peu de travail, mais récoltent plein de braves.



Les Rassembleurs FLEXITARIENS



POUR LES VEGGIES, MAIS PAS QUE

Un menu veggie avec une fricassée, des canapés et un granité, c'est bien la preuve que manger végétarien, ça peut être sexy aussi. On parie que l'Oncle Rosbif et la Tante Blanquette ne vont même pas se rendre compte qu'ils mangent 100% veggie.

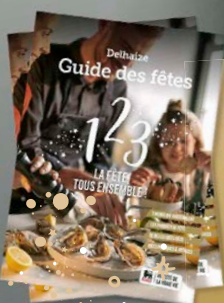


Les Rassembleurs PRATICO-PRATIQUES




POUR VOS FOODIE FRIENDS

Vous aimez cuisiner, mais les jours de fête il faut que ça soit aussi magnifique que pratique ? C'est tout à fait dans les cordes de ce menu dont vos invités parleront encore longtemps. Gazpacho au champagne : et pourquoi pas ?



GUIDE DES FÊTES GRATUIT

Vous trouverez les menus complets de nos Rassembleurs dans le Guide des fêtes à votre disposition dans votre Delhaize et sur www.delhaize.be/lesrassembleurs 

Les 5 SERVICES malins



Faites appel aux services spéciaux de Delhaize pour des réveillons sans soucis. C'est avec plaisir que nous partageons déjà avec vous **cinq services** pour vous simplifier la vie cette année.

LES COURSES "GAIN DE TEMPS"

Faire vos courses où et quand vous voulez ? Surfez sur **www.delhaize.be** et réservez vos produits préférés en quelques clics. Relaxe vous pendant que nous préparons tout pour vous. Puis passez retirer vos courses dans l'un des 120 points Collect... ou faites tout livrer chez vous.

Un guide en magasin, quel confort

Pendant les fêtes, un **"conseiller fête"** expérimenté vous guidera dans nos rayons, au propre comme au figuré, pour vos préparatifs. Vous avez une question spécifique sur une préparation ou un produit ? Posez-la à notre conseiller fête. Vous le reconnaîtrez à son gilet spécial !

DES CONSEILS VIN SUR MESURE !

Nos **conseillers vins** ont le nez fin pour les bons mariages. Alors, n'hésitez pas à leur demander conseil en magasin, parce qu'il n'y a rien de meilleur que l'accord parfait entre une assiette et un verre !

Réservez vos produits frais de fêtes

Vous allez servir de la dinde, du homard, des huîtres... Pour avoir la certitude que vos produits préférés vous attendront en magasin, vous pouvez les commander en utilisant les bons de reservation en magasin ou en ligne sur **www.delhaize.be/lesrassembleurs**.

OUVERTS MÊME QUAND TOUT EST FERMÉ

La plupart des magasins AD Delhaize, Proxy Delhaize et Shop & Go sont ouverts les **dimanches et jours fériés**. Plus d'infos en magasin ou sur **www.delhaize.be**.

“ SI VOUS COMMANDEZ EN MAGASIN, PROFITEZ-EN POUR DEMANDER À L'EXPERT DE SERVICE DES CONSEILS SUR LE TEMPS DE CUISSON PARFAIT OU LE VIN IDÉAL.





S^t SEVER[®]

FIERS DE NOS ORIGINES

POUR DES FÊTES
Toutes en Saveurs



*Le meilleur
de la volaille*
ÉLEVÉE EN PLEIN AIR !

Chapon FERMIER

Volaille festive par excellence, le chapon de souche rustique est élevé en plein air, pendant 150 jours, par nos éleveurs. Les 25 derniers jours d'élevage, il est affiné au lait pour rendre sa chair plus moelleuse.



Dinde FERMIÈRE

La plus connue et la plus traditionnelle des volailles de Noël ! Pour que sa chair soit moelleuse, la dinde est élevée en plein air pendant 150 jours et alimentée à 80% de céréales issues du terroir.



Poularde FERMIÈRE

Petite sœur du chapon, elle est élevée durant 120 jours en plein air. Alimentée avec 80% de maïs issu du terroir, la poularde est affinée au lait durant les 21 derniers jours d'élevage, ce qui rend sa chair fondante.



RETROUVEZ TOUTES NOS VOLAILLES FESTIVES ST SEVER EN MAGASIN ET NOS IDÉES RECETTES SUR WWW.ST-SEVER.FR

10 PRODUITS DE FÊTE À PARTAGER

Charcuterie italienne

La maison italienne Beretta produit déjà depuis 1812 d'authentiques charcuteries italiennes. Retrouvez dans notre assortiment de succulentes **bresaola**, **salami di varzi**, **prosciutto di carpegna** et **cacciatore**.

Découvrez la bresaola à la truffe, aux agrumes et chili ou...
au gingembre et gin tonic !



LES NEWS GOURMANDES

C'est nouveau ou c'est de saison, et c'est tout bon !



Croquettes au four belges

Des petites croquettes rondes, exquises à base de **fromage**, de **poulet** ou de **crevettes grises**. Vous n'avez plus qu'à enfourner et hop, le tour est joué. Le petit plus : chaque saveur est enrobée d'une panure différente. De quoi reconnaître facilement votre croquette préférée.

Vinaigre balsamique à râper ?

Ça existe ! C'est super bon et super beau aussi ! Râpez quelques **copeaux de balsamique** sur vos plats italiens préférés : salade, soupe, pâtes ou pizza.



Huile d'olive extra vierge

Une huile d'olive italienne extra vierge supérieure de **Toscane** ou de **Sicile** signée Filippo Berio. Cette huile est obtenue par première pression à froid d'olives locales.

Parfaite pour vos sauces, marinades et vinaigrettes.

Gâteau des indécis

Vous hésitez entre une **bûche** et des **profiteroles** ? Optez pour cette bûche avec un fond sablé, du chocolat et huit profiteroles fourrées à la vanille. Décorée de crème fraîche et de sucre perlé. Disponible à partir du 04/12/2019.

Gâteau chocolaté à croquer

Un **carré chocolat** artisanal avec une base de chocolat, d'amandes et de blancs d'œufs battus en neige, fourré d'une mousse au chocolat maison qui fond dans la bouche et décoré d'une feuilletine croustillante. Disponible à partir du 04/12/2019.

Tartufo Cioccolato ❄️

Un **dessert glacé** populaire en Italie en forme de coque parsemée d'éclats de noisettes qui renferme de la glace vanille et chocolat. Essayez également le délicieux Quadrotto Meringata de la même marque !



Plus de punch avec un soupçon d'alcool ❄️

Ces desserts glacés belges super originaux et durables sont relevés d'un trait d'alcool. Il ne reste plus qu'à choisir : **Amaretto Cookie Crunch**, **Bourbon Salted Caramel**, **Irish Coffee Crumble**, **Limoncello Raspberry Ripple** ou **Coconut Rum Punch**.

Exclusivité



Dripcake divin

Faites-vous plaisir avec ce dripcake, généreusement recouvert de **chocolat noir belge** au bel effet "drip" (avec de jolies gouttes qui perlent). Les trois couches de biscuit au chocolat et les trois couches de mascarpone, caramel et noix en font un dessert aussi gourmand à l'intérieur qu'à l'extérieur.



Bûche très classe

Épatez vos invités avec cette bûche de Noël à la **mousse au chocolat blanc** et aux **framboises**, avec un biscuit vanille sur un fond bien croquant. Disponible à partir du 05/12/2019.



Qui veut du fromage ?

Six fromages, une planche en ardoise et un petit pot de confiture de figues.
Pour les fêtes, vous trouvez tout ça dans votre supermarché Delhaize.
Décorez de fruits, ajoutez votre pain préféré... et n'oubliez pas le vin !

1 VACHERIN FRIBOURGEOIS
Un fromage suisse de Fribourg super crémeux et au goût très intense.

6 TROU DU CRU
Le plus petit fromage du monde avec une croûte lavée, affiné au marc de Bourgogne. Affiné au moins 3 semaines.

5 SELLES SUR CHER
Un fromage de chèvre doux aux cendres végétales. Une touche de goût de noisettes équilibre à merveille l'acidité subtile de ce fromage du Val de Loire.

FROMAGE ET VIN... OU BIÈRE ?
DEMANDEZ CONSEIL À NOTRE EXPERT BOISSON DANS VOTRE DELHAIZE.

*Héritier
Figues & Poivre
Noir (confit).*

*Ajoutez
des gressins sur votre
plateau de fromages.
Délicieusement
croquants et faciles
à partager.*

2 SAINT-FÉLICIEN
Un fromage légèrement iodé à la finale au goût de noisette et à la croûte naturellement fripée. Affiné pendant au moins 10 jours, son cœur est coulant.

3 LAGUIOLE
Un fromage au lait entier cru qui déborde de caractère grâce à un affinage dans les caves de Laguiole de minimum 120 jours à maximum 2 ans.

4 CAMEMBERT PETIT CALVADOS
Un fromage persillé typiquement normand spécialement affiné au calvados pour le rendre encore plus fruité.



BREWED TO BE LIVED



Zelfs vandaag, sinds 1871, wordt ons bier gebrouwen met een diep respect voor het oorspronkelijke recept en de rijpingsfasen. Het is net deze toewijding die, samen met ons uniek 90 dagen brouwproces & onze kwaliteitsvolle ingrediënten, van Duvel het beste bier ter wereld maken. Duvel's subtiele bitterheid, verfijnde smaak en hoppig karakter vormen een perfecte balans. Brewed to be lived.

BIER MET LIEFDE GEBROUWEN DRINK Ǝ MET VERSTAND.



*Piques
à cocktail*

100%
naturelles
à base de
bambou.

Couteau à huîtres

Delhaize
Pour ouvrir facilement
et rapidement
vos huîtres.

*Couteaux
à steak
traditionnels*

Lou Laguiole
Un set
de couteaux
très classe ?
Vous le
trouverez
aussi chez
Delhaize
en cette fin
d'année !
Ils donnent
une allure
encore
plus festive
à votre
table bien
dressée !

*Planche à découper
en bambou*

Delhaize
Un accessoire essentiel
en cuisine.

Moulin à muscade

Peugeot

Moudre vous-même vos noix de
muscade ? Faites-le avec cet élégant
moulin en plexi. Très pratique pour
assaisonner vos sauces !

*Moulin
à poivre*

Peugeot

Le seul et
unique. En bois.
Indémorable.

*Pince
à homard*

Westmark

Pour craquer et
déguster votre
homard ou
crabe avec plus
de panache.

Les INCONTOURNABLES des Rassembleurs

Offrez-vous ces accessoires
pratiques ou - mieux encore -
ajoutez-les sur votre *wishlist*
et faites-les vous offrir.

Pince à homard

Westmark

Pour casser les pinces
de votre crabe ou
homard.

*Bouchon
à vin*

Delhaize

Pour
conserver
les arômes
de votre vin
préféré après
le réveillon.

*Fourchettes
à homard*

Westmark

Pour retirer la chair
délicate des pinces
du homard.

*Couteau à
huîtres en bois
avec sabot
cale-huître*

Pradel

Pour ouvrir
vos huîtres
à la française.

Naturellement perlée pour des fêtes pétillantes.




BRU
Naturellement perlée
• • • SOURCE BELGE • • •

CHRISTOPHE BOLLIJN

Christophe déniche pour vous les meilleurs vins de Belgique, Luxembourg, France, Italie, Europe de l'Est, Australie et Nouvelle-Zélande. Ce vin sicilien plaît à tout le monde. N'hésitez pas à le mettre un peu au frigo : il sera encore meilleur.



CORTO DI PASSO NERO D'AVOLA IGP

Italie - Sicile

2018

En 1875 déjà, **Vito Curatolo** produisait du marsala à Caltanissetta, au cœur de la Sicile. Il fut l'un des premiers à exporter ces vins fortifiés dans le reste de l'Europe. Aujourd'hui, son petit-fils

Roberto et son arrière-petit-fils

Sergio poursuivent le travail de leur (arrière-)grand-père. Non seulement ils produisent du marsala, mais aussi d'autres vins italiens... et de l'huile d'olive extra vierge. Ce Nero d'Avola doit son nom à son cépage local, que l'on compare souvent au syrah. Il y a quelques centaines d'années, les vignerons siciliens ont produit le Nero d'Avola dans le sud de l'île.

Aujourd'hui, on le retrouve partout en Sicile.

“

LE NERO D'AVOLA EST SOUVENT COMPARÉ AU SYRAH.



SICILIEN PUR-SANG

Les vignes du Nero d'Avola aiment les sols de calcaire et d'argile, les printemps frais et les étés doux. Elles sont taillées selon le "système du treillis" de façon à rester proches du sol. De cette façon, elles souffrent moins des conditions climatiques extrêmes et des coups de gel.

Les vendanges se déroulent à partir de la mi-septembre. Les raisins macèrent pendant 12 jours avant de fermenter. 70% du vin mûrit 15 jours dans des cuves en inox, 30% du vin vieillit pendant au moins 6 mois dans des vieux fûts de chêne de 250 l. C'est ce qui donne au vin ses subtiles notes de vanille.

P.R. € 8,99 € 6,29 (prix promo du 21/11/2019 au 08/01/2020 inclus).

Parfait avec...

Les classiques de la cuisine italienne comme les pâtes *alla norma*, les lasagnes ou la tagliata de bœuf. Essayez avec une tagliata de canard, moins classique, avec des dés de potiron... *Delizioso!*



EN BREF

COULEUR Rouge rubis avec des nuances de violet.

PARFUM Violettes, prunes, cerises et notes de vanille et de poivre blanc.

GOÛT Plein et doux avec une finale fruitée.

TEMPÉRATURE DE SERVICE 18 °C

FROMAGER AFFINEUR
— 1948 —

EntreMont

RACLETTE PARTY, *c'est parti!*


WWW.ENTREMONT.BE

Le panier des Rassembleurs

Litchis

DÉC > JAN

Delhaize propose le plus grand choix de fruits exotiques et nous en sommes fiers ! D'autant plus que pour chaque variété de fruits, nous prenons le soin de choisir le type d'importation qui offre la meilleure qualité. Concrètement, cela veut dire que nos litchis se retrouvent en magasin 3 jours seulement après leur cueillette. Grâce à ce temps de transport très court, ils gardent une peau souple et ils débordent de goût parce qu'ils ont pu mûrir plus longtemps sur l'arbre.

#TROPBONAVEC

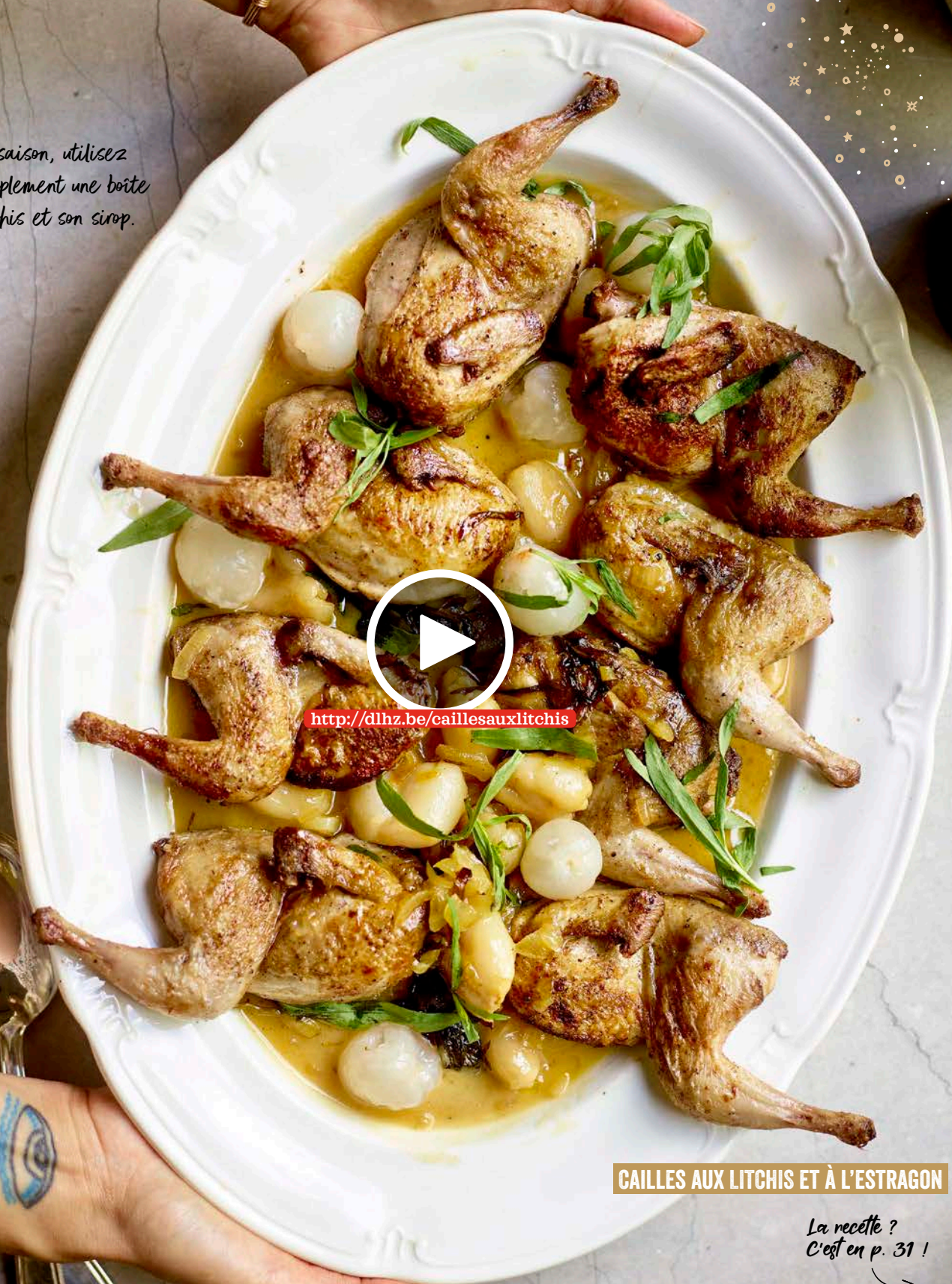
Les litchis sont délicieux dans les desserts frais et les cocktails exotiques. Ils sont super bons aussi dans un curry thaï. La touche de fraîcheur !

Le litchi a une chair verte ou jaune et un goût qui rappelle un peu la pomme ou le raisin.

Idéal comme en-cas, en papillote ou flambé.



Hors saison, utilisez
tout simplement une boîte
de litchis et son sirop.



<http://dlhz.be/caillesauxlitchis>

CAILLES AUX LITCHIS ET À L'ESTRAGON

La recette ?
C'est en p. 31 !



*Les mangues fraîches
dégagent un parfum divin,
surtout près de la queue.
On peut les presser tout
doucement. Si la chair
est légèrement élastique,
c'est que le fruit est mûr.*



UNE BOMBE
DE SAVEUR
EXOTIQUE

Mangue

JAN > DÉC

Vous aussi vous adorez les mangues super juteuses et naturellement sucrées ? Chez Delhaize, on vous propose la meilleure variété, récoltée au moment où les fruits sont le plus charnus, au plus haut de la récolte. Toutes nos mangues ont donc mûri sur l'arbre dans leur pays d'origine. Elles sont prêtes à être dégustées une fois chez vous.

#TROPBONAVEC

Pendant les fêtes de fin d'année, la mangue accompagne à merveille le homard, les scampis, la volaille et la sauce aigre-douce.

Quadrillez la mangue
sur un grill pour un petit
goût de barbecue.



<http://dlhz.be/filetsdefaisanalamangue>

**FILETS DE FAISAN À LA MANGUE,
SAUCE AU CURRY LÉGER**

La recette ?
C'est en p. 31 !



Ananas

JAN > DÉC

Ce fruit exotique a une chair jaune vert, délicieusement juteuse et sucrée. Un régal comme en-cas, au petit-déjeuner ou en dessert. Sublime aussi dans une piña colada avec du rhum et du lait de coco ou en carpaccio : finement tranché, grillé minute et saupoudré de sucre à la menthe.

Le goût de l'ananas est déterminé par l'équilibre entre sa teneur en sucre et son acidité. Chez Delhaize, nous visons le meilleur rapport.

#TROPBONAVEC

L'ananas chaud n'est pas réservé à la pizza Hawaï. Il va très bien avec un pulled pork ou un curry.

TRUITES DES ARDENNES, VINAIGRETTE À L'ANANAS ET À LA MENTHE

⌚ 25 MIN 🍴 FACILE 💰 €€€ 👤 4 PERS.



Lipides: 12 g - Glucides: 12 g
Fibres: 1 g - Protéines: 16 g



- 4 truites des Ardennes taste of Inspirations (± 360 g)
- ¼ d'ananas
- 2 citrons verts bio
- 2 c à s de sirop de gingembre (provenant d'un pot de billes de gingembre)
- 2 c à s d'huile d'olive
- 12 feuilles de menthe
- 1 c à c de poivre rose

Extra:

- Petits copeaux de bois pour fumage (smoking chips)

1 Passez vos doigts sur les truites des Ardennes pour repérer les arêtes et retirez-les avec une pince à épiler. Mettez un petit fond de copeaux

de bois dans une sauteuse, posez un panier vapeur par-dessus, déposez-y les truites des Ardennes, peau vers le bas. Faites chauffer à feu modéré jusqu'à ce que les copeaux noircissent, couvrez et laissez fumer 10 min (elles doivent être presque cuites). Retirez le panier et laissez refroidir.

2 Râpez finement le zeste de 1 citron vert et réservez-le. Pelez l'ananas, retirez la partie dure au centre et coupez la chair en dés. Mixez-les finement avec le jus du citron vert que vous avez râpé, le sirop de

gingembre et la moitié des feuilles de menthe. Passez au chinois.

3 Retirez éventuellement la peau des truites des Ardennes, émincez-les et disposez-les sur les assiettes. Arrosez-les d'un filet d'huile d'olive, ajoutez de la vinaigrette et parsemez du zeste de citron vert réservé, du reste de menthe ciselée et du poivre rose. Décorez de petites tranches de citron vert et servez.

Astuce Ne jetez pas la couronne de l'ananas : les feuilles font une super déco pour cette entrée.



Chicons de pleine terre, chicons rouges ou mini chicons ? Vous les trouverez tous dans notre rayon légumes !

Chicons de pleine terre

OCT > MAR



La culture du chicon de pleine terre commence par la culture de racines de chicorée. Après la récolte et le refroidissement de ces racines, elles sont repiquées en pleine terre dans des granges pour produire des chicons. Il est essentiel que le chicon ne voit pas la lumière du jour pour ne pas perdre sa belle blancheur. Lorsque le chicon a bien grandi, il est récolté, emballé et expédié dans votre Delhaize. On ne peut plus frais !

#TROPBONAVEC

Pour un apéro léger et super simple : garnissez des feuilles de chicons avec votre dip favori.



TATIN DE CHICONS AU ROQUEFORT

⌚ 25 MIN + 30 MIN DE CUISSON 🍴 ASSEZ FACILE 💰 €€€ 👤 8 PERS.



296
KCAL/
PORT

Lipides : 21 g - Glucides : 19 g
Fibres : 2 g - Protéines : 6 g



- 3 barquettes de chicons gastronomiques (3 x 175 g)
- 30 g de cerneaux de noix
- 1 pâte brisée
- 100 g de roquefort
- 50 g de sucre fin
- 1 dl d'eau
- 80 g de beurre
- 6 brins de thym
- Poivre et sel

Extra :

- Moule à tarte à bords hauts

1 Préchauffez le four à 180 °C. Coupez les chicons en 2 sur la longueur et déposez-les, côté coupé vers le bas, dans une grande poêle contenant la

moitié du beurre fondu (comme ils vont réduire à la cuisson, ils peuvent se superposer un peu). Ajoutez l'eau, du poivre et du sel. Laissez mijoter à feu doux, jusqu'à ce que le dessous soit doré et l'eau évaporée.

2 Retirez les chicons. Ajoutez le reste du beurre, 4 brins de thym et le sucre dans la poêle. Faites caraméliser à feu modéré. Versez dans un moule à tarte à bords hauts, ajoutez quelques cerneaux de noix grossièrement hachés et disposez les chicons par-dessus, bien serrés. Recouvrez avec la pâte brisée, faites glisser les bords entre

les chicons et les parois du moule, en les chiffonnant. Percez un petit trou au centre et faites dorer 30 min au four.

3 Déposez le plat de service à l'envers sur le moule, tenez le tout ensemble et retournez d'un coup. Saupoudrez avec le reste des noix hachées, le roquefort émietté et le reste du thym. Servez chaud, en entrée ou comme fromage-dessert.

Astuce Si votre poêle est 100% métallique, vous pouvez y réaliser entièrement la tarte, y compris la cuisson au four.

NEW
NOUVEL EMBALLAGE



Crèmefine

POUR DES PLATS CRÉMEUX ET DÉLICIEUX



Mélange de lait et d'huiles végétales.

Solo, de l'or dans votre cuisine.
Découvrez plus sur **solo.be**

APEROCORNER

Un apéro (veggie) presto ?
Composez-le illico avec
la gamme apéritive toute
prête de Delhaize.

LES FRUITS ET LÉGUMES DE SAISON



HOUMOUS DE PATATES DOUCES À LA MANGUE

Les recettes ?
C'est en p. 31 !

HOUMOUS DE HARICOTS BLANCS

MINI LÉGUMES ET TRIO DE HOUMOUS

HOUMOUS DE CAROTTES

QUE
PENDANT
LES FÊTES !

Mini légumes*

DÉC > JAN

Pendant les fêtes, vous retrouvez chaque année chez Delhaize de mignons petits légumes : mini asperges, choux-fleurs, betteraves, carottes, navets et choux romanesco. Ils ont le même goût que leur version XL et, en plus, ils ajoutent une touche festive à table. Trop bons à l'apéro avec un dip à s'en lécher les babines (spécial kids !), en petites brochettes sur un cure-dent, dans une quiche aux légumes... Ce ne sont pas les idées qui manquent !

*Disponibles dans les supermarchés
Delhaize à partir de la 1^{re} semaine de
décembre jusqu'à la 1^{re} semaine de janvier.



Veuve Clicquot

■ REIMS FRANCE ■

NOTRE SAVOIR-FAIRE SE DÉGUSTE AVEC SAGESSE

FILETS DE FAISAN À LA MANGUE, SAUCE AU CURRY LÉGER

⌚ 30 MIN 🍴 FACILE 💰 €€€ 👤 4 PERS.

604 Kcal / Port
Lipides: 43 g - Glucides: 11 g
Fibres: 4 g - Protéines: 39 g



- 600 g filets de faisan
- 1 botte d'asperges vertes
- 200 g de mange-tout
- 150 g de champignons shimeji
- 8 brins de cresson
- 1 petite mangue
- 1 dl de crème fraîche
- 2 dl d'eau
- 2 c à c de concentré de bouillon de poule Knorr
- 80 g de beurre
- 50 g de beurre clarifié "Beurre des Chefs"
- Carlsbourg
- 2 c à c de "Curry Madras" Market Fresh
- Poivre et sel

- 1 Préchauffez le four à 180 °C. Supprimez la base dure des asperges, coupez-les en 2 de biais et cuisez-les 4 min dans de l'eau bouillante salée. Égouttez-les et trempez-les 2 min dans de l'eau froide. Laissez égoutter.
- 2 Nettoyez et séparez les champignons les uns des autres. Coupez les mange-tout en 2, en diagonale. Pelez la mangue et taillez-la en petites tranches épaisses. Réservez.
- 3 Chauffez la crème, l'eau, le concentré de bouillon et le curry dans un poêlon. Laissez mijoter tout doucement.
- 4 Coupez les filets de faisan en 2, assaisonnez-les et faites-les dorer à feu vif sur les 2 faces, dans une poêle, avec le beurre clarifié. Déposez-les dans un plat, couvrez de papier alu et poursuivez la cuisson 5 min au four.
- 5 Pendant ce temps, poêlez rapidement les légumes dans la même poêle. Poivrez et salez. Grillez les morceaux de mangue à sec, sur un gril bien chaud.
- 6 Retirez le poêlon avec la sauce du feu, ajoutez le beurre froid coupé en dés, tout en fouettant. Ajoutez le jus rendu par le faisan. Rectifiez l'assaisonnement.
- 7 Répartissez les légumes, la mangue et le faisan sur des assiettes chaudes. Donnez un coup de mixeur dans la sauce pour la faire mousser, ajoutez-la délicatement dans les assiettes, décorez de cresson et servez.

Astuce Choisissez une mangue pas trop mûre, pour qu'elle résiste à son passage sur le gril.

MINI LÉGUMES ET TRIO DE HOUMOUS

⌚ 1 H 🍴 FACILE 💰 €€€ 👤 8 PERS.



Lipides: 23 g - Glucides: 21 g
Fibres: 13 g - Protéines: 8 g



- 110 g de pointes d'asperges vertes
- 200 g de mini betteraves rouges
- 200 g de mini navets
- 200 g de mini carottes
- 4 mini choux-fleurs
- 4 mini choux romanesco
- 110 g de pointes d'asperges vertes
- 1/2 mangue
- 5 cl d'huile de tournesol
- 1 piment rouge
- Poivre et sel
- Poivre et sel
- Pour le houmous de haricots blancs :**
- 1 citron
- 1 boîte de haricots blancs géants (240 g, poids égoutté)
- 5 cl d'huile de tournesol
- 6 feuilles de sauge
- 1 petite gousse d'ail
- Poivre et sel
- Pour le houmous de carottes :**
- 400 g de carottes
- 1 dl d'huile de tournesol
- 1/2 botte de coriandre
- 1/2 c à c de cumin en poudre

Pour le houmous de patates douces à la mangue :

- 1 Préparez le houmous de patates douces à la mangue : préchauffez le four à 180 °C. Piquez quelques fois les patates douces et faites-les rôtir 40 min. Laissez tiédir un peu. Épluchez-les, coupez la chair en morceaux et mettez-les dans le bol du mixeur avec la chair de la mangue, l'huile, le piment épépiné et haché (tout ou en partie, selon vos goûts), du poivre et du sel. Mixez jusqu'à obtention d'un houmous homogène.
- 2 Préparez le houmous de carottes : épluchez les carottes, taillez-les en rondelles et cuisez-les 20 min dans de l'eau bouillante. Égouttez-les et laissez-les tiédir. Mixez-les avec l'huile, la coriandre, le cumin, du poivre et du sel, jusqu'à obtention d'une texture lisse.
- 3 Préparez le houmous de haricots blancs : égouttez les haricots blancs et mixez-les avec du jus de citron (selon vos goûts), l'huile, les feuilles de sauge hachées, la gousse d'ail pressée, du poivre et du sel, jusqu'à obtention d'une purée crémeuse.
- 4 Coupez les mini choux romanesco en 4. Plongez-les avec les mini navets et les pointes d'asperges dans une grande casserole d'eau bouillante salée. Comptez 2 min de cuisson à la reprise de l'ébullition, puis plongez-les dans de l'eau glacée. Cuisez les mini betteraves de la même manière, séparément. Coupez les mini choux-fleurs et brossez les mini carottes. Laissez-les crus.
- 5 Servez les mini légumes à l'apéro, avec les 3 houmous.

Astuce Prévoyez quelques ingrédients en plus pour décorer les houmous et les légumes : origan frais, piment émincé, lamelles de carottes, feuilles de coriandre et brin de sauge.

CAILLES AUX LITCHIS ET À L'ESTRAGON

⌚ 40 MIN 🍴 FACILE 💰 €€€ 👤 4 PERS.

379 Kcal / Port
Lipides: 27 g - Glucides: 20 g
Fibres: 3 g - Protéines: 14 g



- 4 cailles
- 1 gros oignon
- 300 g de litchis
- 3,5 dl de nectar de litchis
- 1,5 dl de crème fraîche
- 50 g de beurre
- 1 botte d'estragon
- 1 gousse d'ail
- Poivre et sel

- 1 Préchauffez le four à 100 °C. Coupez les cailles en 2 sur la longueur et faites-les dorer rapidement à bon feu, sur les 2 faces, dans une poêle contenant la moitié du beurre. Poivrez et salez. Retirez-les, déposez-les dans un plat et poursuivez la cuisson 30 min au four.
- 2 Mettez le reste du beurre dans la poêle et faites-y revenir l'oignon haché 5 min à feu doux. Ajoutez la moitié de l'estragon haché et la gousse d'ail pressée. Mélangez 2 min, puis ajoutez les litchis (pelés et dénoyautés) et le nectar. Laissez réduire de moitié à feu modéré. Ajoutez la crème et faites à nouveau réduire de moitié. Rectifiez l'assaisonnement.
- 3 Servez les cailles avec la sauce, décorez avec le reste de l'estragon et accompagnez de croquettes.

AUJOURD'HUI, J'ACHÈTE...

du POISSON et des CRUSTACÉS



Une table de fête sans crustacés, c'est comme du champagne sans bulles ! Huîtres, homard, Saint-Jacques, crevettes... Pour bien choisir vos poissons, coquillages et crustacés en magasin et bien les préparer à la maison, suivez le guide !



Saumon fumé

On n'imagine pas de fête sans saumon fumé, pas vrai ? Alors, pour quel saumon tranché à la main opterez-vous : celui d'**Écosse au sel de Guérande** (1), de **Norvège bio** (2), du **pôle Nord fumé à froid** (3) ou notre **gravadlax** (4) ?

Huîtres plates*

Décimées par les huîtres portugaises au 19^e siècle, elles sont rares, ont une texture plus ferme et compacte et un goût plus prononcé aux saveurs marines, avec une légère amertume.

Choisissez la **plate de Zélande** (5) pour son moelleux légèrement salé, la **Colchester** (6) pour son petit goût noisette ou celle du **Bassin de Thau** (7) à la forme en bec de perroquet, charnue et étonnamment fondante.

Huîtres creuses*

La plus répandue est l'**huître de Normandie** (8), qui représente à elle seule un quart de la production d'huîtres françaises. Elle se prête à toutes les envies créatives : bouillabaisse, gratin, tartare... Pour le goût du terroir, essayez nos **huîtres d'Irlande Umami Royal** et si vous aimez les grands crus, choisissez la **Charente-Maritime** (9), affinée en claires.

GUIDE DES FÊTES

Trouvez encore plus de produits de la mer, d'idées et de conseils dans le Guide des fêtes, gratuit en magasin.

* Les huîtres creuses sont disponibles toute l'année et les huîtres plates de fin octobre à mi-mars.

“ CHEZ DELHAIZE, LA FRAÎCHEUR, LA QUALITÉ ET L'ORIGINE DE NOS POISSONS, COQUILLAGES ET CRUSTACÉS SONT NOTRE PRIORITÉ.

Gambas

Nos gambas sont élevées durablement. Elles font partie de la famille Black Tiger, qui sont reconnaissables à leurs rayures noires. Un délice en entrée ou dans des pâtes.

Sole

La sole pêchée à proximité de nos côtes présente une chair immaculée, à la fois tendre et juteuse. Et quand on sait que la pêche du jour est livrée dans votre magasin le jour même, on l'apprécie d'autant plus ! Préparée entière à la meunière ou en filets roulés à la vapeur, elle reste un best-seller...

Thon jaune






Notre thon jaune est pêché à la ligne dans les eaux du Sri Lanka où la préservation du stock est une priorité qui a été récompensée en 2018 par "Friends of the Sea". Sa saveur délicate est sublime en carpaccio ou en tartare. Vous pouvez aussi épater vos invités en le servant mi-cuit, pour conserver sa belle couleur rouge et sa texture ferme.

Noix de Saint-Jacques

Une chair blanche et tendre qui se déguste aussi bien crue (en tartare ou en carpaccio) que cuite (snackée à la poêle, gratinée, grillée, pochée...). Pêchée durablement dans son habitat naturel, elle est encore dans sa coquille quand vous l'achetez chez Delhaize. Pour l'ouvrir, tenez la côté plat vers le haut, glissez un couteau sous le côté plat et râclez pour couper le frein. Séparez ensuite la partie blanche du corail à l'aide d'une cuillère.

LE MINIGUIDE PRATIQUE

Quelles quantités prévoir par personne ?

	ENTRÉE	PLAT	
 <i>Huîtres</i>	6 à 8 p.	12 à 15 p.	 <i>Noix de Saint-Jacques</i>
 <i>Crevettes non décortiquées</i>	2 à 3 p.	4 à 6 p.	 <i>Crevettes décortiquées</i>
 <i>Homard</i>	150 g	250 g	
	100 g	150 g	
	450 g	700 g	

QUELLE HUÎTRE CHOISIR ?

Les huîtres creuses sont plus corsées, les plates plus délicates. Le calibre est défini par un nombre. Pour les huîtres creuses, plus il est grand, plus l'huître est petite. Pour les huîtres plates, plus il est grand, plus l'huître est grande.

Un calibre 3 fait en général l'unanimité !

DOUCE

Creuses de Bretagne
d'Irlande
Umami Royal

IODÉE

Creuses de Zélande
Creuses de
Charente- Maritime
Bassin de Thau

INTENSE

Creuses de Normandie
Colchester

Quel vin choisir ?

- ★ Un **muscadet** pour son caractère désaltérant
- ★ Un **riesling** pour ses notes fruitées
- ★ Un **vin de Loire** pour son côté minéral
- ★ Un **chablis** pour la richesse de ses arômes
- ★ Un **sancerre** pour son nez aux notes d'agrumes
- ★ Un **champagne** avec de fines bulles, pour son caractère exceptionnel

QUE FAIRE DES RESTES ?

Une bisque avec les restes de crustacés (gardez les carcasses !), un gratin avec les restes d'huîtres (et des bougeoirs avec leurs coquilles), un curry avec les restes de crevettes... Gardez vos restes au frais et cuisinez-les le lendemain !

#LESSWASTE



RELAX !

Pour éviter le stress de dernière minute, nos poissonniers vous conseillent et préparent vos crustacés.

PASSEZ COMMANDE EN MAGASIN OU SUR
[DELHAIZE.BE/LESRASSEMBLEURS](https://delhaize.be/lesrassembleurs)

SUSHI GOURMET

CHIRASHI AU THON YELLOWFIN

La recette ?
C'est en p. 46 !

SUSHI GOURMET*

Nos sushis sont ultra frais.
Ils sont préparés chaque jour
par nos chefs professionnels.

* À découvrir dans une sélection
de supermarchés Delhaize.

HUÎTRES CRUES ET VINAIGRETTE EXOTIQUE



88
KCAL
POINT

Lipides : 2 g - Glucides : 11 g
Fibres : 2 g - Protéines : 5 g



Ouvrez **12 huîtres creuses ou plates** et ajoutez-leur un peu de vinaigrette préparée de la manière suivante : mixez la chair de **½ mangue** avec **4 c à s de vinaigre balsamique blanc**, le zeste de **1 citron vert bio** finement râpé et son jus. Ajoutez le blanc de **3 oignons jeunes** et **¼ de piment rouge** (finement hachés), ainsi que la pulpe de **1 fruit de la passion** et **½ botte de coriandre** effeuillée. Décorez de brins de coriandre et servez sans attendre, à l'apéro ou en entrée.



FROID

**DEMANDEZ À NOS
POISSONNIERS D'OUVRIR
VOS HUÎTRES.**

Variantes

Oignon jeune •
jus de cranberries •
vinaigre balsamique •
basilic

Segments de mandarine •
échalote •
vinaigre de cidre •
estragon

Échalote •
vinaigre aux framboises •
herbes fraîches (basilic,
persil, coriandre,
roquette)

HUÎTRES CHAUDES GRATINÉES

270
KCAL
PORT*

Lipides: 24 g - Glucides: 8 g
Fibres: 1 g - Protéines: 6 g



Mélangez **75 g de beurre** mou avec **15 g d'herbes fraîches** au choix, **½ gousse d'ail** et **2 oignons jeunes** (le tout finement haché).

Poivrez et répartissez sur **12 huîtres creuses** ouvertes et bien égouttées, disposées dans un plat à four. Recouvrez avec une panure composée de **3 c à s de panko**, ainsi qu'**1 brin de persil plat** et **30 g de tomates semi-séchées à l'huile** (le tout finement haché).

Faites dorer 3 min sous le gril du four bien chaud et servez à l'apéro ou en entrée.

CHAUD



DANS DES BOURRICHES TRADITIONNELLES EN BOIS

C'est comme ça que nous emballons nos huîtres.
Et c'est mieux ! #LESSPLASTIC

Variantes

Olives •
chapelure/panko •
beurre aux herbes •
herbes

Citron vert •
chapelure/panko •
beurre aux herbes •
coriandre • piment

Jambon d'Ardenne •
chapelure/panko •
beurre aux herbes •
origan

Le HOMARD

en quelques astuces

3 IDÉES

de sauces pour l'accompagner



SAUCE

HOMARDINE

Réchauffez 5 parts de bonne bisque de homard + 1 part de crème fraîche + quelques gouttes de jus de citron.



CRÈME

À L'ESTRAGON

Faites réduire de moitié 2 dl de vin blanc avec 1 échalote hachée. Filtrez et ajoutez 2 dl de crème fraîche + 1 bouquet d'estragon haché, du poivre et du sel. Laissez mijoter 5 min.



BEURRE À L'AIL

Mélangez du beurre salé avec de l'ail frais écrasé, des fines herbes hachées et du poivre.

SMALL, MEDIUM OU LARGE ?

Nos pêcheurs canadiens tiennent compte du cycle de croissance des homards et ne sélectionnent que les exemplaires royalement charnus. Les homards sont livrés vivants dans votre supermarché Delhaize où nous les préparons chaque jour pour vous les proposer on ne peut plus frais. Ils sont disponibles vivants ou cuits en trois calibres différents pour que chacun y trouve son compte: small, medium ou large.

COMMENT CUIRE VOTRE HOMARD ?

Plongez-le la tête la première dans l'eau bouillante salée (1 c à c par litre) et couvrez 5 min pour un homard de 500 g, 10 min pour un homard de 1 kg.

C'EST PRÊT ?

Oui, si vous pouvez facilement enlever les pattes et les antennes.



Pour un effet encore plus bluffant, jouez sur la présentation : le jeu des textures et des couleurs, les petits récipients pour les accompagnements...

SALADE DE HOMARD AUX PETITS LÉGUMES

<http://dlhz.be/saladedehomard>

La recette ?
C'est en p. 41 !

RÉALISEZ LES MEILLEURS COCKTAILS POUR LES FÊTES DE FIN D'ANNÉE



ARDBEG MULE

Ardbeq 10Y 40 ml
Sirop d'amande 10 ml
Fino Sherry 15 ml
Jus de citron 10 ml
Ajoutez du Ginger Beer
Garniture : menthe, bâton de cannelle

BELVEDERE MULE

Belvedere Vodka 50 ml
Ginger Beer 120 ml
Jus d'un demi citron vert
Garniture : quartier de citron vert

GLENMORANGIE GINGER

Glenmorangie Original 50 ml
Ginger Ale 100 ml
Garniture : quartier de citron

NOTRE SAVOIR-FAIRE SE DÉGUSTE AVEC SAGESSE

SALADE DE HOMARD AUX PETITS LÉGUMES

⌚ 45 MIN 🍴 ASSEZ FACILE 💰 €€€ 👤 4 PERS.



Pour la salade :

332 Kcal
Lipides : 15 g - Glucides : 9 g
Fibres : 6 g - Protéines : 35 g



Pour la salsa à l'ananas :

131 Kcal
Lipides : 8 g - Glucides : 13 g
Fibres : 2 g - Protéines : 1 g



Pour la sauce verte :

239 Kcal
Lipides : 25 g - Glucides : 2 g
Fibres : 0 g - Protéines : 0 g



Pour la sauce cocktail spéciale :

231 Kcal
Lipides : 23 g - Glucides : 6 g
Fibres : 1 g - Protéines : 1 g



- 2 homards vivants de 800 g
- 1 botte d'oignons jeunes
- 200 g de mini carottes
- 200 g de sugar snaps
- 200 g d'edamame
- ½ botte de radis
- 2 cœurs de little gem
- 5 l d'eau
- Glaçons
- 4 c à s d'huile d'olive
- 20 g d'herbes fraîches au choix
- 150 g de gros sel de mer
- Sel

Pour la salsa à l'ananas :

- 3 oignons jeunes
- 1 petit ananas
- 2 citrons verts

- 3 c à s d'huile d'olive
- 1 botte de coriandre
- 1 piment rouge
- Sel

Pour la sauce verte :

- 10 g de roquette
- 5 cl de vinaigre balsamique blanc
- 1,2 dl d'huile d'olive
- ½ botte de coriandre
- ½ botte de basilic
- ½ botte d'aneth
- Poivre et sel

Pour la sauce cocktail spéciale :

- ½ citron
- ½ pomme verte
- 150 g de sauce cocktail Natura
- ½ botte de basilic pistou

- 1 Portez l'eau à ébullition avec le sel de mer dans une très grande casserole. Plongez-y les homards, tête la première, couvrez et portez de nouveau à ébullition. Comptez alors 8 min de cuisson (par homard : 1 min/100 g). Égouttez-le et plongez-le aussitôt dans de l'eau avec des glaçons.
- 2 Cuisez les légumes séparément, dans de l'eau bouillante salée, puis plongez-les dans de l'eau avec des glaçons. Comptez 5 min de cuisson pour les carottes (entières, juste brossées), 3 min pour les oignons jeunes raccourcis, 2 min pour les sugar snaps et les edamame (à écosser ensuite) et 1 min pour les radis entiers.
- 3 Décortiquez les homards, répartissez-les sur les assiettes avec les légumes, les cœurs de little gem coupés en 4 et les herbes fraîches. Arrosez d'un filet d'huile d'olive et servez frais, avec la sauce de votre choix.
- 4 Pour la salsa à l'ananas : pelez l'ananas, coupez-le en quartiers, retirez la partie dure du cœur et taillez la chair en petits dés. Mélangez-la avec le piment émincé, la coriandre et les oignons jeunes (tous trois finement hachés), ainsi que le jus des citrons verts, la coriandre hachée, l'huile d'olive et du sel.
- 5 Pour la sauce verte : mixez tous les ingrédients indiqués.
- 6 Pour la sauce cocktail spéciale : mélangez la ½ pomme taillée en petits dés avec le jus du citron. Ajoutez la sauce cocktail et le basilic pistou effeuillé.

Astuce Envie de tout goûter et d'épater la galerie par la même occasion ? Préparez donc les trois sauces, en divisant les quantités par deux.

COMMENT ...

DÉCORTIQUER UN HOMARD ?

SUIVEZ LE GUIDE !



1 Une fois le homard cuit, commencez par lui ôter les pinces.



2 Veillez à bien prendre la pince depuis sa base.



3 Dépliez-lui la queue pour décoller la carapace.



4 Bougez délicatement la queue en faisant une rotation. Elle devrait venir facilement.



5 Retournez-le et écarter la carapace des deux côtés.



6 Séparez l'avant-bras de la pince. (vous pouvez le vider à l'aide d'une pique à homard.)



7 Donnez un bon coup de couteau au milieu, sur la tranche de la pince, pour la casser en deux.



8 Enlevez les deux morceaux de carapace.

DEMANDEZ À NOS POISSONNIERS DE CUIRE
VOTRE HOMARD EN SUPERMARCHÉ.

*Pour une cuisson réussie,
les croquettes doivent être
bien froides, voire congelées,
avant de les plonger
dans l'huile.*

**CROQUETTES
DE CREVETTES DE LUXE**



PETITS ROULEAUX DE SAUMON
FUMÉ ÉCOSAIS EN FEUILLES DE NORI

<http://dlhz.be/rouleauxdesaumon>

Laissez un bord
de ± 4 cm de nori
libre avant de réaliser
vos rouleaux, pour qu'ils se
referment plus facilement.

Les recettes
c'est en
p. 46 et 49 !

**GRANDES CREVETTES EN PAPILLOTES
À LA MANGUE ET AU CITRON VERT**

*Si vous remplacez la
mangue par de l'ananas,
ce sera aussi super-bon !*

**NOIX DE SAINT-JACQUES SNACKÉES
AUX CHICONS, BEURRE BLANC AUX AGRUMES**



<http://dlhz.be/noixdesaintjacquesauxchicons>

Les recettes
C'est en
p. 46 et 49 !



AUJOURD'HUI, J'ACHÈTE...

CHIRASHI AU THON YELLOWFIN

⌚ 30 MIN (+1 H DE REPOS ET DE REFROIDISSEMENT) 🍴 FACILE

🍷 €€€ 👤 8 PERS.



Lipides : 22 g - Glucides : 105 g
Fibres : 5 g - Protéines : 41 g



- 650 g de dos de thon à nageoires jaunes
- 1 pot d'œufs de saumon Gabriel (50 g)
- 1 pot de perles de hareng Arenkha (55 g)
- 1 concombre
- 4 avocats
- 1 botte de radis
- 200 g d'edamame *
- 2 mangues
- 800 g de riz pour sushi
- 2 c à s rases de sucre fin
- 1 l d'eau
- 3 dl de vinaigre de riz
- 1 flacon de sauce soja
- 1 tube de wasabi
- 1 pot de gingembre pour sushi
- 1 pot de graines de sésame noir
- 2 c à s rases de sel

① Rincez le riz plusieurs fois jusqu'à ce que l'eau soit claire. Faites-le tremper 10 min dans une casserole contenant l'eau froide. Couvrez, portez doucement à ébullition et cuisez 15 min à feu très doux. Laissez reposer 10 min à couvert, puis étalez-le dans un grand plat. Mélangez le vinaigre, le sucre et le sel. Versez sur le riz, mélangez bien et laissez refroidir complètement.

② Plongez les edamame dans de l'eau bouillante, égouttez-les après 2 min et trempez-les dans de l'eau glacée. Écossez-les.

③ Taillez le concombre en longues fines tranches, avec un économe ou à la mandoline. Coupez le thon en dés et les radis en fines rondelles (vous pouvez en garder quelques-uns entiers, à couper en 2, pour la déco). Taillez les avocats et les mangues en lamelles.

④ Répartissez le riz dans des bols et disposez joliment les edamame et les différents ingrédients découpés par-dessus. Décorez avec les œufs de saumon et les perles de hareng. Saupoudrez de graines de sésame noir et présentez avec le gingembre mariné, la sauce soja et le wasabi.

NOIX DE SAINT-JACQUES SNACKÉES AUX CHICONS, BEURRE BLANC AUX AGRUMES

⌚ 25 MIN 🍴 FACILE 🍷 €€€ 👤 4 PERS.



Lipides : 40 g - Glucides : 24 g
Fibres : 3 g - Protéines : 17 g



- 12 noix de Saint-Jacques (± 350 g)
- 350 g de chicons gastronomiques
- 2 échalotes
- 10 g de roquette
- 4 oranges
- ½ citron
- 2 dl de crème fraîche
- 2 c à s de miel
- 2 dl de vin blanc sec
- 70 g de beurre salé
- 20 g de beurre clarifié "Beurre des Chefs" Carlsbourg
- 1 c à s d'huile d'olive
- Moulin d'épices "Chili Explosion" Santa Maria
- Poivre et sel

① Sortez les noix de Saint-Jacques du frigo. Mettez le jus de 1 orange, le miel et la moitié du beurre salé dans une poêle. Déposez-y les chicons coupés en 2, face coupée vers le bas. Laissez mijoter doucement ± 10 min, jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Faites ensuite réduire à bon feu, jusqu'à caramélisation, en veillant à ne pas les laisser brûler.

② Pelez 2 oranges à vif et taillez-les en tranches.

③ Hachez finement les échalotes et faites-les revenir 5 min à feu doux dans un poêlon contenant l'huile. Arrosez avec le vin blanc et faites réduire entièrement à bon feu. Ajoutez le jus de 1 orange et du ½ citron, ainsi que la crème. Faites réduire de moitié, toujours à bon feu. Filtrez et, hors du feu, ajoutez le reste du beurre salé froid coupé en petits dés, tout en fouettant, pour monter la sauce. Ajoutez quelques tours de moulin "Chili Explosion" et rectifiez l'assaisonnement.

④ Faites chauffer le beurre clarifié dans une grande poêle, à feu vif. Saisissez-y les noix de Saint-Jacques 20 à 30 s par face, selon vos goûts. Dressez-les sur des assiettes chaudes, entourez-les de sauce et garnissez-les avec les chicons, les tranches d'oranges et la roquette. Servez sans attendre.

Astuce N'ajoutez pas directement le beurre si vous préparez la sauce à l'avance. Réchauffez-la et incorporez ensuite les dés de beurre, hors du feu, comme indiqué.

PETITS ROULEAUX DE SAUMON FUMÉ ÉCOSSAIS EN FEUILLES DE NORI

⌚ 20 MIN (+ 30 MIN DE RÉFRIGÉRATION) 🍴 ASSEZ FACILE 🍷 €€€ 👤 15 PIÈCES



Lipides : 6 g - Glucides : 2 g
Fibres : 0 g - Protéines : 5 g



- 200 g de saumon fumé écossais en tranches
- 1 pot d'œufs de saumon Gabriel (50 g)
- 3 oignons jeunes
- 1 pomme Granny Smith
- 3 feuilles de nori
- 1 pot de crème épaisse (2 dl)
- 5 cm de gingembre
- ½ botte de persil
- Poivre et sel

① Réservez quelques brins de persil pour la déco et hachez finement le reste, de même que les oignons jeunes. Taillez la pomme non épluchée en fins bâtonnets, pas trop longs. Mélangez le tout avec la crème épaisse et le jus du gingembre (râpé et pressé entre vos doigts). Poivrez généreusement et salez légèrement.

② Disposez les feuilles de nori sur une planche, recouvrez-les de saumon fumé, en laissant un bord de nori libre sur ± 4 cm. Puis humidifiez cette partie. Déposez quelques cuillerées de crème de l'autre côté, en formant un boudin. Enroulez le tout bien serré, délicatement, vers la partie sans saumon, ce qui permettra de fixer les rouleaux. Emballez-les séparément dans du film fraîcheur ou couvrez-les de papier de cuisine légèrement humide. Laissez reposer 30 min au frigo (nécessaire pour obtenir des feuilles de nori souples).

③ Supprimez les extrémités des rouleaux et découpez-les en 5 grosses rondelles. Décorez-les d'œufs de saumon et de brins de persil et servez frais.



Balade

POUR LES FÊTES,
METTEZ DU BIO[🌿]
À TABLE!



Découvrez notre gamme bio : un beurre **DOUX**,
un beurre **AU SEL MARIN**, tous deux allégés en
matière grasse et la toute première crème allégée bio.
De quoi faire une pause légère et gourmande
en période de fêtes.

New

LE FROMAGE DE Margot®

Résisteras-tu à
mon délicieux fromage bio ?



Les produits sont payables par Eco-chèques



CROQUETTES DE CREVETTES DE LUXE

⌚ 1 H + 2 x 15 MIN DE CUISSON (+ 10 H DE RÉFRIGÉRATION) 🍴 ASSEZ FACILE 💰 €€€
👤 12 PERS. (24 PIÈCES)

797
KCAL / 100g
Lipides : 59 g - Glucides : 42 g
Fibres : 3 g - Protéines : 23 g



- 1,5 kg de crevettes grises non décortiquées
- 400 g de crevettes grises décortiquées
- 1 boîte de crabe avec 40% de pattes Chatka (200 g)
- 2 œufs entiers + 6 blancs
- 1 kit "Légumes pour bouillon" My Menu
- 1 citron
- 400 g de farine
- 200 g de chapelure
- 3 dl de crème fraîche
- 100 g de gruyère
- 100 g de parmesan
- 3,8 dl d'eau
- 3,8 dl de vin blanc sec
- 5 c à s d'huile de pépins de raisin
- 150 g de beurre
- 1 ravier de tiges de citronnelle (75 g)
- 200 g de gingembre
- Moulin d'épices "Chili Explosion" Santa Maria
- Poivre et sel
- Pour la garniture :**
- 6 clémentines
- 6 citrons
- 6 oignons jeunes
- 1 botte de basilic thaï
- Extra :** 1 bain d'huile de friture

1 La veille, de préférence : hachez grossièrement les légumes du kit et faites-les revenir à feu doux dans une marmite avec 2 c à s d'huile. Pendant ce temps, faites sauter 500 g de crevettes non décortiquées à feu vif, dans une grande poêle, avec 1 c à s d'huile. Versez-les dans la marmite et répétez 2 fois l'opération avec le reste des crevettes non décortiquées. Ajoutez l'eau, le vin blanc, les tiges de citronnelle coupées en gros morceaux et le gingembre (non pelé) coupé en tranches. Égouttez le crabe et les crevettes décortiquées dans une passoire placée au-dessus de la marmite. Réservez-les. Portez à ébullition, couvrez et laissez mijoter 15 min.

2 Mixez finement la préparation et passez-la au chinois en pressant bien pour en extraire un maximum de jus (3 dl).

3 Faites fondre doucement le beurre dans une cocotte et saupoudrez-le de la moitié de farine, puis mélangez 3 min à feu doux. Ajoutez progressivement le jus de cuisson des crevettes, puis la crème fraîche, tout en mélangeant. Hors du feu, ajoutez le jus du citron, des tours de moulin de "Chili Explosion" (généreusement) et les 2 fromages râpés. Incorporez 2 œufs entiers, en mélangeant vivement, puis les crevettes décortiquées et le crabe. Mélangez et rectifiez l'assaisonnement.

4 Étalez la préparation sur un plateau recouvert de papier cuisson, couvrez et laissez reposer 6 h au frigo.

5 Démoulez et découpez la plaque en 24 carrés. Roulez-les en boulettes aplaties. Passez-les dans de la farine, puis dans les blancs d'œufs légèrement battus et, pour finir, dans la chapelure. Laissez-les reposer au moins 4 h au frigo (ou 1 h au congélateur, elles peuvent même être carrément congelées).

6 Préparez la garniture : pelez à vif les citrons et les clémentines et prélevez-en les segments. Raccourcissez les oignons jeunes et émincez-les sur la longueur. Effeuillez le basilic thaï.

7 Faites frire les croquettes dans de l'huile chaude (160 °C), pendant 5 min environ, jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Égouttez-les sur du papier absorbant et servez aussitôt, avec la garniture.

Astuce Profitez un max de votre temps en cuisine : même si vous n'êtes pas nombreux, préparez toute la quantité indiquée et congélez le reste des croquettes pour une autre occasion.



**SCHLUMBERGER
PINOT BLANC**
France - Alsace

Ce vin d'Alsace, souple et exceptionnellement frais, est l'accompagnement parfait de plats iodés. Équilibré, avec des notes d'agrumes, florales et minérales.
P.R. € 7,59

GRANDES CREVETTES EN PAPILLOTES À LA MANGUE ET AU CITRON VERT

⌚ 20 MIN + 18 MIN DE CUISSON 🍴 FACILE 💰 €€€ 👤 4 PERS.



256
KCAL / 100g
Lipides : 19 g - Glucides : 7 g
Fibres : 3 g - Protéines : 14 g



- 400 g de grandes crevettes crues fraîches non décortiquées
- 200 g d'edamame *
- 2 oignons jeunes
- ½ mangue
- 2 citrons verts bio
- 80 g de beurre salé
- 1 botte de coriandre
- 10 g d'herbes fraîches au choix
- 1 tige de citronnelle
- 3 cm de gingembre
- ½ gousse d'ail
- ¼ de piment rouge
- Poivre

1 Préchauffez le four à 240 °C.

2 Plongez les edamame dans de l'eau bouillante, égouttez-les après 2 min et trempez-les dans de l'eau glacée. Écossez-les. Taillez la mangue en petits dés.

3 Réservez quelques brins de coriandre et hachez très finement le reste avec les autres herbes, l'ail, le piment, la tige de citronnelle (dont vous aurez enlevé les 2 premières couches) et les oignons jeunes. Mélangez le tout à la spatule avec le beurre mou, le jus du gingembre (râpé et pressé entre vos doigts), le zeste de 1 citron vert finement râpé et du poivre.

4 Décortiquez les crevettes en leur laissant la tête et le bout de la queue. Répartissez-les sur 4 grands carrés de papier cuisson. Ajoutez le beurre aux herbes, la mangue et les edamame. Fermez les papillotes et faites-les cuire 18 min au four.

5 Décorez de brins de coriandre et de quartiers de citron vert. Servez chaud.

Tout prêt!



RAYON SURGELÉS

CROQUETTES AUX CREVETTES AU FOUR - PURE OVEN BY PURE DAPHNÉ ❄️

Des croquettes bien belges, délicieusement croustillantes et non précuites. 100% naturelles et à base de 40% de crevettes grises. Parfaites au four ou dans l'air fryer.

Le goût qui rassemble ! TASTE OF INSPIRATIONS

Les repas de fête, c'est l'occasion de remplir votre panier de produits d'exception. Suivez notre label taste of Inspirations : c'est le passeport pour des articles authentiques, façonnés à l'ancienne, et qui ont une (belle) histoire à raconter.

DENTELLES

Ces biscuits ultrafins **au beurre et à la cassonade** sont une spécialité de Bruges, inspirée de l'artisanat local, la célèbre dentelle. On peut les servir avec le café, mais aussi (plus original), **en accompagnement du foie gras** ou émiettés sur une salade de magrets de canard.

BRIE DE MEAUX

Fabriqué, **selon la tradition**, au lait cru de vache et affiné pendant 4 à 8 semaines, ce fromage à pâte molle et à la croûte fleurie présente une odeur et une saveur particulièrement bien équilibrées. Petite précision : le véritable Brie de Meaux ne coule pas.

Apéro
CRAQUANT !

MACARONS

À la base de ces macarons aux couleurs gourmandes (et 100% naturelles), des matières premières d'exception : **vanille Bourbon, chocolat Valrhona, fruits frais de saison...** Confectionnés sans arômes artificiels ni conservateurs, leur coque croquante (amandes-meringue) cache une **ganache fondante et généreuse**.

MOELLEUX AU CHOCOLAT ❄️

Une recette de **Yves Mattagne !** Des ingrédients naturels bien gourmands (beurre, crème, œufs, **chocolat belge**) pâtissés selon le savoir-faire du **chef doublement étoilé** du Sea Grill. Vous trouverez ces moelleux **au rayon surgelés**. Réchauffez-les au micro-ondes ou au four traditionnel et dégustez-les tièdes.

CREPPIES

Au **cheddar** ou au **bacon**, ces petites crêpes fourrées légères et craquantes proposent des **saveurs bien prononcées** qui explosent littéralement en bouche. Super bon à l'apéritif.

ROCAMADOUR

Cet petit fromage au lait cru de chèvre porte le nom du village dont il est originaire (dans le Lot) et bénéficie d'une **AOC**. L'alimentation des chèvres (au moins 80%) est produite dans les vallées fertiles des rivières de la région. Affiné pendant 6 jours, le fromage est doux, crémeux, avec un petit goût de noisette. Si vous attendez quelques jours avant de le manger, son goût sera plus prononcé.

HUILE D'OLIVE À L'AIL & AU CITRON

Généreusement aromatisées à l'ail (ail sec et extrait naturel) et au citron (écorce, extrait naturel et huile essentielle), ces huiles d'olive sont magnifiques pour assaisonner une salade, une mayonnaise, un taboulé ou un poisson grillé.

**BOOSTEUR
DE SAVEUR**

FIGUES

Ces figues au sirop se marient à merveille avec une tranche de foie gras. Une alternative originale et délicieuse à la confiture d'oignons.

**TOUCHE
de chef**

MAGRET DE CANARD SÉCHÉ

Un **lent affinage** durant plusieurs semaines à basse température lui confère sa texture unique, qui évoque celle des salaisons sèches. Issu de la partie la plus noble du canard et certifié origine France, ce magret de canard déjà tranché vous surprendra par son fondant inégalable, sa saveur intense, sa longueur en bouche et son parfum incomparable.

AIRELLES ROUGES

Elles ont tranquillement mijoté dans leurs chaudrons avant d'être mises en bocaux. Ces aireselles au naturel (prêtes à l'emploi) font un **accompagnement raffiné et très festif** pour vos plats de volaille ou de gibier. Bon appétit !

Menu
Taste of
Inspirations
en page
suivante !

PARMIGIANO REGGIANO

Le véritable parmesan AOP d'Émilie-Romagne, **fabriqué de manière traditionnelle**, comme à son origine (il y a 9 siècles). Reconnaisable à sa couleur paille, ses cristaux de sel qui croquent sous la dent et ses **notes de noix et de noisettes**.

CARPACCIO DE TRUFFES D'ÉTÉ

La truffe blanche d'été est appelée "truffe du soleil" par les Italiens. Sa **savueur subtile est plus douce** que celle de la truffe noire et on la consomme exclusivement crue. Utilisez ce carpaccio **prêt à l'emploi** pour donner une touche festive à vos plats de pâtes, poisson ou dans un gratin de pommes de terre. Mmm...

PROSCIUTTO DI PARMA

À Val Parme, la famille de Luigi Devodier produit d'**authentiques charcuteries italiennes** depuis des générations. Avec passion, excellence et dans le **respect de la tradition**. Ce jambon de Parme de qualité supérieure est désossé à la main, séché pendant min. 24 mois dans des caves anciennes et coupé de manière artisanale. Un **must** !

COPPA DI PARMA

La Coppa n'est pas un jambon parce qu'elle est préparée avec la viande issue de l'épaule et du cou du porc. Cette chair succulente est **maturée lentement et longtemps** pour lui donner ce goût doux et un peu sucré.

Menu TASTE OF INSPIRATIONS

Pour un menu de Noël vraiment exceptionnel, laissez-vous inspirer par nos trois recettes (apéro - entrée - plat) concoctées à base de produits taste of Inspirations. Priorité aux saveurs authentiques et festives... Régalez-vous !

Pour gagner du temps, utilisez les petits biscuits dentelles à la place des pommes de terre.

Combinez les textures : sucré-salé, gras-acidulé et aigre-doux.



⌚ 15 MIN 🍴 FACILE 💰 €€ € 4 PERS.



Lipides: 17 g - Glucides: 9 g
Fibres: 1 g - Protéines: 17 g



Mixez **8 abricots** au **jus taste of Inspirations** avec **4 c à s de vinaigre de cidre aromatisé au miel taste of Inspirations**, le jus de **1 citron**, **2 c à s d'huile d'olive au piment taste of Inspirations** et une pointe de sel. Étalez un peu de vinaigrette sur 1 plat (ou sur 4 assiettes individuelles).
Disposez par-dessus **140 g de saumon fumé des Orcades taste of Inspirations** et **200 g de dos de saumon** taillé en fines tranches. Émincez **1 poire** en fines tranches, à la mandoline (citronnez-les si vous les préparez à l'avance). Ajoutez-les au carpaccio. Donnez quelques tours de moulin **"Chili Explosion" Santa Maria**, décorez de brins d'**aneth** et servez, en présentant le reste de la vinaigrette à part.

*Vous n'êtes pas un(e) as du couteau ?
Mettez le morceau de saumon 1 h
au congélateur pour le découper
plus facilement.*



⌚ 25 MIN 🍴 FACILE 💰 €€€ 4 PERS.



Lipides: 69 g - Glucides: 8 g
Fibres: 5 g - Protéines: 74 g



Sortez **3 contrefilets "Rubia Galega" gamme Beef of Europe taste of Inspirations (± 850 g)** du frigo. Pelez **1 butternut bio** et taillez-le en cubes. Faites-les revenir à feu vif dans une grande poêle contenant **1 c à s d'huile d'olive** et **30 g de beurre**. Baissez le feu quand ils sont dorés et poursuivez la cuisson 10 min à feu doux. Poivrez et salez. Versez **2 bocaux de fond de veau Delhaize (2 x 1,9 dl)** et **2 bocaux de fond de bœuf Fundo (2 x 2 dl)** dans un poêlon et faites réduire de $\frac{2}{3}$ à feu vif. Saisissez rapidement les contrefilets à bon feu, 1 min par face, dans une grande poêle, avec **30 g de beurre clarifié "Beurre des Chefs" Carlsbourg**. Réservez-les sur une planche et couvrez de papier alu. Retirez du feu le poêlon avec les fonds réduits. Incorporez **120 g de beurre** froid coupé en petits morceaux, tout en fouettant. Ajoutez **1 bocal de "carpaccio de truffes d'été" taste of Inspirations (50 g)** bien égoutté. Taillez les contrefilets en tranches épaisses et dressez-les sur les assiettes avec les dés de butternut, **50 g de roquette** et **50 g de parmesan** taillé en gros copeaux. Nappez la viande de sauce, poivrez et servez.



*Utilisez l'huile du bocal de truffes
pour parfumer une bonne purée
de pommes de terre maison : et voilà
un accompagnement tip top !*

Plat

**TAGLIATA DE BŒUF ESPAGNOL,
SAUCE À LA TRUFFE**

LE CHAMPAGNE VRANKEN

Dans chaque numéro de votre Delhaize magazine, nous allons à la rencontre d'un de nos producteurs en compagnie d'un heureux lecteur. Philippe Heine nous accompagne pour une excursion à l'accent festif à Reims, où il a rendez-vous avec Paul-François Vranken, le fondateur de la maison Vranken. Bienvenue dans le cadre somptueux du Domaine Vranken-Pommery, où les vendanges touchaient à leur fin.



L'interview de Philippe Heine

Grand amateur de champagne, Philippe (63 ans) a déjà visité plusieurs Maisons champenoises et était très curieux de découvrir celle-ci. Courtier en assurances à mi-temps, il consacre ses temps libres à voyager aux quatre coins du monde avec son épouse. Il est aussi placamusophile (collectionneur de capsules de bouteilles de champagne !) et était tout heureux de repartir avec une belle moisson de pièces qui manquaient à sa collection.



13/09/2019



REIMS (DOMAINE VRANKEN-POMMERY)



20 °C

Voisine de la Belgique, la Champagne-Ardenne est bordée au nord par les hautes collines des Ardennes. Ses paysages parsemés de vignobles, ses monuments médiévaux et ses villes fortifiées en font une magnifique région à découvrir.



DÉCOUVREZ LA VIDÉO DE NOTRE REPORTAGE À REIMS SUR

[HTTPS://DLHZ.BE/VRANKEN-FR](https://dlhz.be/vranken-fr)



Philippe Heine,
notre heureux lecteur.

Paul-François Vranken,
le Liégeois devenu roi
du champagne.



Diplômé en Droit de l'Université de Liège en 1970, Paul-François Vranken aurait dû devenir notaire, mais son tempérament en décida autrement. Amoureux des produits de luxe, il décide, en 1976, de rejoindre la Champagne avec son épouse et fonde sa propre Maison de Champagne. Seulement voilà, dans ses bagages, il n'a ni raisins, ni pressoir, ni cave... Alors, il rencontre des Champenois, parle avec des vignerons, observe, crée des amitiés et achète ses premiers raisins.

Quand il commence à produire, une rencontre va marquer le destin du jeune producteur de champagne : celle de Willy Bizet, acheteur Vins chez Delhaize. Ensemble, ils ont un rêve : faire évoluer le champagne - considéré jusque-là comme un vin de dessert - vers "quelque chose de léger, frais, gai, qui peut se déguster à l'apéritif". Paul-François Vranken supprime l'esprit de cognac (une liqueur d'ajout très fréquente à l'époque) et élabore un assemblage à base principalement de chardonnay. C'est une révolution ! Le champagne devient plus accessible et se savoure désormais à l'apéritif (ou à tout moment de la journée).

Aujourd'hui à la tête d'un vignoble de près de 300 hectares en Champagne, Paul-François est aussi un fervent défenseur de l'environnement. Convaincu que la nature offre ce qu'elle a de plus précieux que si on la respecte, il a notamment été le premier à introduire de la végétation dans ses vignobles afin de favoriser la biodiversité. Nous sommes sous le charme. Mais aussi fiers d'avoir cru en Paul-François dès le début et d'avoir participé au succès de ce produit d'exception.

PHILIPPE HEINE : "Bonjour. Comment fonde-t-on une Maison de Champagne après avoir étudié le Droit ?"

PAUL-FRANÇOIS VRANKEN : "Bonjour. Je pense que le droit mène à tout. D'abord ça permet de se protéger et de protéger son entreprise. Il faut savoir qu'une entreprise, c'est des alliances avec les autres. Particulièrement dans notre cas, puisque 70% de notre raisin provient de viticulteurs extérieurs (la Maison Vranken possède 30% de vignes propres - NDLR) avec qui nous avons tissé des liens et avec lesquels nous sommes en contact permanent pour gérer et discuter des modalités d'approvisionnement. Alors bien sûr, avoir fait le Droit, c'est précieux dans ce contexte."

PHILIPPE : "Comment en êtes-vous arrivé à collaborer avec Delhaize ?"

PAUL-FRANÇOIS : "C'est une très longue collaboration qui a commencé en 1977, quand j'ai reçu l'acheteur Vins de l'époque, Monsieur Bizet, et qu'ensemble, nous avons eu l'idée d'enlever l'esprit de cognac du champagne pour avoir quelque chose de plus frais, facile à boire, destiné à être consommé à l'apéritif. On a produit 100 000 bouteilles pour commencer et c'était un moment extrêmement fort puisque c'est grâce à cela que le champagne est passé du dessert à l'apéritif."

PHILIPPE : "Quels cépages utilisez-vous pour élaborer vos champagnes ?"

PAUL-FRANÇOIS : "Du chardonnay, du pinot noir et du pinot meunier. Le chardonnay donne de la fraîcheur et de la finesse, le pinot noir donne de la force, et le pinot meunier permet d'assembler les deux. Vous savez, nous sommes l'une des rares maisons à produire une grande partie des raisins dont nous avons besoin pour élaborer nos champagnes, et la majeure partie de notre vignoble est constituée de parcelles classées premiers et grands crus."

PHILIPPE : "Ressentez-vous les effets du changement climatique ?"

PAUL-FRANÇOIS : "Oui, beaucoup. Pour vous donner une idée, quand j'ai commencé, les vendanges se déroulaient grosso modo du 5 au 15 octobre. Aujourd'hui, on commence le 25 août et on termine le 15 septembre, ce qui fait plus d'un mois de décalage... Je vous avoue que ça me fait un peu peur. D'ailleurs, d'ici 2023, toutes les voitures de la société seront électriques. Et pour revenir au champagne, nous sommes un des leaders de la viticulture durable. Depuis des années, nous multiplions les efforts pour diminuer notre consommation d'eau et d'énergie, pour mieux gérer nos déchets, pour lutter contre les insectes ravageurs - nous utilisons des moyens biologiques - et pour favoriser la biodiversité dans nos vignes en plantant de la végétation. Un vigneron qui aime sa terre ne peut se résoudre à l'altérer."

"Un vigneron qui aime sa terre ne désire qu'une chose : en prendre soin."

PHILIPPE : "Quel est votre champagne préféré ?"

PAUL-FRANÇOIS : "C'est difficile de choisir, parce que tous les champagnes de la maison sont mes bébés. Mais j'avoue que je trouve La Demoiselle Tête de Cuvée, en magnum (une exclusivité Delhaize - NDLR), absolument formidable."

PHILIPPE : "Avez-vous des conseils de dégustation ?"

PAUL-FRANÇOIS : "Oui. En ce qui concerne la température, je conseille de le servir entre 7 et 9 °C. Et personnellement, je trouve qu'il est encore meilleur quand on le sort du frigo ¼ d'heure à l'avance et qu'il monte à 12 °C. La deuxième chose, c'est qu'il faut le déguster dans des grands verres, comme les verres tulipe. Je pense qu'il faut totalement abandonner la flûte. Sur la coupe, je suis plus partagé... Ma femme adore boire le champagne dans une coupe, et je pense qu'il faut garder ce plaisir qui est très féminin. Vous savez, le champagne s'est développé dans le monde à travers les femmes, qui l'adorent. Regardez Madame de Pompadour... Et toutes les reines du monde !"



Les vendanges s'effectuent -
à la main - de fin août à mi-septembre.



La longueur totale des galeries creusées
sous le Domaine Vranken-Pommery
(et fondées sur d'authentiques crayères
gallo-romaines) font 18 km. Un record !



Le fauconnier effaroucheur et sa buse
Bella veillent à éloigner oiseaux et
lapins des vignobles.

35 ANS

C'est l'âge de la Cuvée Demoiselle
et de sa célèbre bouteille
Art Nouveau.

N°2

VRANKEN - POMMERY MONOPOLE

est aujourd'hui 2^e
au classement mondial
des Maisons de Champagne.

VITICULTURE DURABLE

Vranken a été la première
Maison de Champagne à
recevoir les certifications "Haute
Valeur Environnementale" et
"Viticulture Durable".

3,5 ANS

C'est le temps qu'il faut pour
transformer le raisin en
champagne dans la Maison
Vranken-Pommery.
Tout vient à point...

1,2 KG

de raisins sont nécessaires pour
élaborer une bouteille
de champagne.

116 MARCHES

C'est ce qu'il faut descendre
(et remonter !) pour visiter
les magnifiques caves Pommery.

Le champagne

EN 9 ÉTAPES

1 LES VENDANGES

100 jours après la floraison (en septembre), les raisins sont cueillis à la main.

2 LE PRESSURAGE

Le jus (moût) du raisin est extrait dans les 24 heures et mis en cuves.

3 LA FERMENTATION

On ajoute des levures pour déclencher la fermentation.

4 LA CLARIFICATION

Le vin est débarrassé des levures et autres particules dans une centrifugeuse.

5 L'ASSEMBLAGE

Le Chef de cave réunit son équipe d'œnologues pour marier les jus de l'année avec les vins de réserve (des années précédentes).

6 LE TIRAGE

Les vins assemblés sont mis en bouteilles et descendus en cave, où aura lieu la seconde fermentation. C'est durant cette étape que les bulles se développent.

7 LE VIEILLISSEMENT

Il dure au moins 15 mois et se passe dans l'atmosphère idéale des caves de craie, à une température naturelle de 10 °C.

8 LE REMUAGE

Pendant 5 jours, les bouteilles sont régulièrement tournées pour faire glisser le dépôt vers leur col.

9 LE DÉGORGEMENT

Le col des bouteilles est réfrigéré à -25 °C. Le bouchon de glace qui emprisonne le dépôt de levures est ensuite expulsé. On ajoute une liqueur d'expédition qui déterminera le goût (brut, sec, demi-sec...).

Comment parler du champagne à table ?

POMMERY BRUT ROYAL

Élaboré avec 40 crus différents associant à parts égales les trois cépages champenois. En bouche, c'est un champagne aux arômes fruités, rond, avec une belle longueur, et qui termine sur une note de fraîcheur.

VRANKEN DIAMANT

Une cuvee Brut exceptionnelle élaborée à base majoritairement de chardonnay. Un champagne ample, complexe et avec une bonne vivacité. Vous allez reconnaître des arômes de fleurs et de fruits avec une finale de viennoiseries.

DEMOISELLE TÊTE DE CUVÉE

Un assemblage de chardonnay (en majorité), de pinot noir et de pinot meunier. Vous sentez des notes d'agrumes et puis la brioche. Des saveurs que vous retrouvez en bouche, complétées par des saveurs de fruits confits, de pain d'épice. Le champagne emblématique de la Maison Vranken.



Découvrez
encore plus
de bulles
en p. 96 !



LE MOT DE LA FAIM

“En compagnie de la sympathique équipe Delhaize, j'en ai appris beaucoup sur le monde du champagne. Monsieur Vranken, d'origine liégeoise comme moi, nous a accueillis avec une bonne humeur communicative. Au fil de la journée, il nous a fait découvrir ses plus belles vignes, et une (petite) partie des 18 km de caves centenaires, creusées du temps de Madame Pommery. Nous avons eu droit à de chouettes anecdotes et... à quelques verres de champagne !

Après ce voyage, c'est sûr, j'apprécierai tout particulièrement ces formidables bouteilles pendant les fêtes.”

VOUS AUSSI, REJOIGNEZ NOTRE POOL
D'AMBASSADEURS. INSCRIVEZ-VOUS SUR
WWW.AMBASSADEURS.DELHAIZE.BE



Reims

EN 3 BONNES ADRESSES

Capitale officieuse de la région de Champagne, Reims est une ville chargée d'histoire. La magnifique Cathédrale Notre-Dame (et ses vitraux de Chagall : à voir absolument) a vu défiler les rois de France qui y furent couronnés durant 1 000 ans. Entre sites historiques, visites de caves et de vignobles champenois, dégustations de champagne et bonnes tables, la Cité des Sacres vaut largement le déplacement.



DOMAINE POMMERY ET VILLA DEMOISELLE

Le Domaine Vranken-Pommery, ouvert au public, est constitué de 2 lieux situés de part et d'autre du boulevard Henry Vanier. Commencez par le Domaine Pommery et visitez ses caves, véritables cathédrales de craie. Réputées les plus belles de Champagne, elles abritent régulièrement des installations d'art contemporain. Visitez ensuite la Villa Demoiselle, fleuron de l'Art Nouveau et de l'Art Déco. La visite est suivie d'une dégustation de champagne Demoiselle.

www.visite-vrankenpommery.fr



LE JARDIN LES CRAYÈRES

La brasserie chic, contemporaine (et surtout : abordable) du somptueux Domaine des Crayères, qui abrite aussi un hôtel 5 étoiles et un restaurant doublement étoilé. Dans un décor fait de banquettes, murs en brique et cuisine ouverte, on y sert une cuisine raffinée à base de beaux produits de saison, accompagnée (si vous le désirez) de grands vins et... des meilleures bulles de la région ! S'il fait beau, on peut passer la soirée en terrasse, face au magnifique jardin du Domaine.

LE JARDIN LES CRAYÈRES

64 Boulevard Henry Vasnier
www.lescrayeres.com



CAFÉ DU PALAIS

LE café incontournable de Reims : décor Art Déco et ambiance chaleureuse depuis 1930. Rien que pour admirer la très belle verrière (signée Jacques Simon), ça vaut le coup de s'arrêter pour un café, un goûter, une coupe de champagne à l'apéro, ou plus si affinités (cuisine de bistro midi ou soir).

CAFÉ DU PALAIS

14 Place Myron Herrick
www.cafedupalais.fr

Santa Maria

POUR UN
NOËL
PLEIN DE
SAVEUR

**Surprenez vos invités avec
ce délicieux sashimi au saumon**

Préparation:

1. Taillez le saumon en fines tranches et disposez-les sur un beau plat de service. Saupoudrez de 1 c à s de Wasabi & Sesame.
2. Hachez finement l'échalote et mélangez-la aux autres ingrédients de la sauce. Arrosez le saumon avec une partie de la sauce au soja. Servez le reste de la sauce au soja dans un ravier, à côté du sashimi.
3. Mélangez les jets de soja et les jets de cresson pourpre et garnissez le plat avec cette salade.

Ingrédients:

Saumon

- 200 g de filet de saumon
- 1 c à s de Santa Maria Japanese Style Wasabi & Sesame

Sauce au soja

- 1 échalote hachée
- 3 c à s de sauce de soja japonaise
- 1 c à s de vinaigre de riz
- 1 c à s de miel
- 2 c à s d'huile de colza ou d'olive
- 1 c à s d'huile de sésame

Salade

- 1 ravier de jets de cresson pourpre ou d'autres jets
- 1 ravier de jets de soja



Plus d'Extra Fine Selection sur www.santamariaworld.com

PASSEPORT

Thijs Dewicke

- 27 ans
- Fromager, De Moeren (près de Furnes)
- N'arrête jamais, même le dimanche.

POUR EN SAVOIR PLUS

rendez-vous sur

WWW.DEMOERENAAR.BE



De la VACHE au FROMAGE

Le jeune mais ambitieux Thijs Dewicke sait ce qu'il fait : produire des fromages avec une passion que Delhaize est fier de soutenir en proposant ses produits authentiques en exclusivité dans ses rayons. Découvrez l'interview du benjamin d'une famille de rêveurs et de faiseurs.



Bonjour Thijs ! Comment un jeune gars comme toi devient-il fromager ?

THIJS : "Je représente la deuxième génération de fromagers de la famille. Mon père et ma mère ont démarré en 1984 une entreprise de vaches laitières, avec quelques vaches. En raison des fluctuations du prix du lait, ils ont vite compris qu'il fallait rectifier le tir. Et c'est comme ça qu'en 1989 mes parents ont décidé de ne plus vendre leur lait mais de le transformer en produits de la ferme comme du beurre, du yaourt et du riz au lait. Et puis un jour, ma mère a lu dans le journal un article sur la fabrication du fromage..."

"... et le sort en était jeté ?"

THIJS : "Ma mère a réalisé ses premières expériences fromagères dans sa cuisine. Elle a mis 10 l de lait dans un grand pot pour obtenir un bloc de fromage de 1 kg. Elle a commencé tout petit tout simplement parce qu'elle

n'avait pas de plus grand pot (rires). Elle a ensuite déménagé dans la cave de la maison où elle avait un peu plus de place. En 1994, elle a engagé Lucien-un fromager expérimenté du coin-et à partir de là, sa production a pris de l'ampleur."

"Vous fabriquez du fromage avec votre propre lait ?"

THIJS : "Du premier fromage à aujourd'hui, nous ne produisons qu'à partir du lait de vache pasteurisé de nos propres bêtes et du lait de chèvre de Sean Mabeoone, un ami, éleveur de chèvres. Mon père possède toujours une entreprise de vaches laitières qu'il exploite avec mes frères. Leur cheptel compte entretemps 125 vaches qui donnent 3 500 l de lait par jour. Ils sont en train de passer à 250 vaches laitières pour nous assurer 7 000 l de lait frais chaque jour. Avant, la traite se faisait manuellement, mais depuis 2018, ils ont heureusement 2 robots qui traitent les vaches automatiquement à l'heure qu'ils souhaitent."

“ NOUS TRANSFORMONS CHAQUE JOUR PRÈS DE 3 500 LITRES DE LAIT EN DÉLICIEUX FROMAGES FERMIER. ”

“C’est quoi le secret de la fabrication du fromage ?”

THIJS : “La qualité de l’ingrédient de base : le lait frais. Et comme nous produisons et pasteurisons nous-même ce lait, nous sommes sûrs à 100% que nous travaillons avec le nec plus ultra. Surtout que nos vaches paissent au moins 5 heures par jour dehors, sauf quand il fait vraiment trop froid et humide. Pour le reste, on leur donne uniquement une alimentation naturelle, complétée de minéraux. Ce sont loin d’être des “détails” parce qu’ils déterminent la qualité du lait et, en fin de compte, du fromage.”

“Vous faites votre fromage ‘à l’ancienne’ ?”

THIJS : “Exactement, tout est fait artisanalement. Le caillage, le brassage, le moulage... On fait tout à la main, du lundi au dimanche compris (!). Je peux heureusement compter sur l’aide de ma femme Lien Dezeure et de cinq collaborateurs. En plus du lait frais et du processus de fabrication artisanal, d’autres facteurs déterminent le caractère exceptionnel de nos fromages. Parmi eux, le processus de maturation de 6 semaines minimum sur des planches en bois. Bon à savoir : le taux d’humidité dans l’espace où nos fromages reposent est de 95%. Cette technique française permet de recréer l’humidité d’une grotte. Résultat ? Des fromages onctueux qui fondent sur la langue.”

“À propos de fromages onctueux, quel est celui qui a le plus de succès ?”

THIJS : “Le premier fromage que ma mère a fabriqué était le Jonge Moerenaar : un jeune fromage fermier de 1 kg. Le Cobergher a été le deuxième fromage. C’est un fromage de trappiste mi-dur, naturellement affiné. Avec une croûte lavée. Cela lui

donne un arrière-goût riche et quand même doux. Il a une structure lisse et les amateurs l’encensent. Depuis ces deux premières créations, nous avons encore développé 25 variétés de fromages parmi lesquelles six sont vendues chez Delhaize (voir encadré NDLR). Sympa aussi : la planche De Moerenaar. Un plateau de fromages belges avec un bel assortiment de fromages exquis parmi lesquels le Cobergher 50+, le Charlatan blanc, le Gouden Carolus et du Chimay. Top avec un bon pain frais et un petit vin rouge !”

“Comment concevez-vous de nouveaux fromages ?”

THIJS : “Lucien, l’expert fromager du coin - 81 ans déjà - passe régulièrement pour nous conseiller et nous inspirer. Il nous arrive aussi de développer un fromage à la demande d’un client ou en collaboration avec une autre entreprise, comme avec la brasserie Het Anker de Malines. Avec eux, nous avons imaginé deux fromages pour accompagner leurs bières : Gouden Carolus et Lucifer. Le fromage affiné avec des bières locales gagne en goût. Sympa à servir avec la bière régionale du même nom (que l’on trouve aussi chez Delhaize NDLR). Et bien sûr, on voyage à l’étranger pour s’inspirer...”

“Vous avez déjà gagné des prix internationaux ?”

THIJS : “Nous, non, mais nos fromages, oui (rires). Aux *World Cheese Awards* à Londres, le Smokkelaar a obtenu la médaille d’or et le Smokkelaar Brie, la médaille de bronze. Ces deux fromages sont fabriqués avec du lait de chèvre. Le Smokkelaar est un fromage de chèvre traditionnel mi-dur qui vieillit pendant 10 à 12 semaines. Le Smokkelaar Brie est un fromage à pâte molle et à croûte fleurie, affiné pendant 4 semaines. Le premier a un goût fruité, le deuxième est plutôt frais et exubérant. Nous essayons toujours de relier les noms de nos fromages à la riche histoire de De Moeren. Le nom Smokkelaar-contrebandier rappelle que pendant la guerre, les fermiers passaient du beurre et d’autres aliments en douce de l’autre côté de la frontière par les polders. Et voilà d’où le fromage tient son nom... Bonne dégustation !”



**DÉCOUVREZ
LES 6 FROMAGES
ARTISANAUX
DE MOERENAAR,
EN EXCLUSIVITÉ
CHEZ DELHAIZE.**

LE MINIGUIDE PRATIQUE

Un fromage pour chaque goût

Affinage (en semaines) | Type | Structure | Goût

Cobergher

8 semaines | Fromage trappiste | Mi-dur | Riche et doux

Moerengoud

6 semaines | Fromage fermier | Petits trous | Léger

Gouden Carolus

10 semaines | Fromage à la bière | Mi-dur | Prononcé

Smokkelaar

10 à 12 semaines | Chèvre traditionnel | Mi-dur | Fruité

Smokkelaar Brie de chèvre

4 semaines | Fromage à croûte fleurie | Crémeux | Frais

Smokkelaar Rouge

8 semaines | Fromage à croûte lavée | Crémeux | Relevé

UNE PRODUCTION DURABLE EN 3 ÉTAPES

THIJS: "Nous attachons beaucoup d'importance à la tradition, mais aussi à l'écologie. Ces dernières années, nous avons d'ailleurs énormément investi dans ce domaine."

1 Recycler l'eau

"Nous avons installé une roselière aérée qui peut purifier jusqu'à 100 000 l d'eau de production par semaine. Cette eau est utilisée pour abreuver les animaux, nettoyer les étables et arroser les terres."

2 Créer de l'énergie

"Nous avons également investi dans un boiler solaire et des panneaux solaires. Cela nous permet d'assurer 1/3 de notre consommation d'énergie et la moitié de nos besoins en eau chaude. Nous ne gaspillons pas d'énergie pour le transport parce que le lait de nos fromages vient des vaches du fond de notre jardin."

3 Les déchets deviennent aliments

"Le petit lait (= ce qui reste après le processus de production) est revendu à des éleveurs porcins comme aliment. Vous voyez, rien ne se perd et nous contribuons à un mode d'entreprise plus durable !"

La planche de fromages De Moerenaar

100% GOÛT

- 1 Smokkelaar Rouge
- 2 Smokkelaar Brie de chèvre
- 3 Smokkelaar
- 4 Moerengoud
- 5 Cobergher
- 6 Gouden Carolus

SCONES

181 Kcal
Lipides : 7 g - Glucides : 26 g
Fibres : 1 g - Protéines : 4 g

Mélangez 1 œuf, 225 g de farine fermentante, ½ c à c de baking powder, 1,25 dl de lait, 25 g de sucre fin, 40 g de beurre mou, du poivre et du sel. Malaxez jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Répartissez-la dans 8 alvéoles d'un moule à muffins (beurré et fariné). Décorez de quelques feuilles d'origan et faites cuire 25 min au four (préchauffé à 180 °C). Servez tiède.

Comment pimper votre plateau de fromages ?

FRUITS SÉCHÉS

Coupez des **pommes** et de l'**ananas** en tranches très fines, à la mandoline (ou des poires et de la mangue si vous préférez). Disposez-les sur des plaques de four recouvertes de papier cuisson et faites-les sécher 1 h à 110 °C, en les retournant à mi-cuisson. Laissez refroidir sur une grille. Pour sécher du **raisin**, mettez les grappes entières au four et laissez-les rôtir 2 à 3 h à 110 °C, selon leur taille et le degré de séchage désiré.

BABY BETTERAVES AU SIROP DE VINAIGRE

25 Kcal

Lipides : 1 g - Glucides : 4 g
Fibres : 0 g - Protéines : 0 g

Mettez 400 g de baby betteraves cuites dans un poêlon avec 150 g de sucre fin et 1,5 dl de vinaigre de cidre. Portez à ébullition et faites réduire 10 min à bon feu, jusqu'à ce que le liquide se transforme en sirop. Laissez refroidir et ajoutez quelques cerneaux de noix.

CONFITURE D'ORANGES AU PORTO

36 Kcal

Lipides : 0 g - Glucides : 9 g
Fibres : 0 g - Protéines : 0 g

Pelez 4 grosses oranges à vif, retirez toutes les parties blanches et coupez la chair en morceaux (600 g). Mettez-les dans une petite casserole à fond épais avec 400 g de sucre fin et 1 dl de porto rouge. Portez à ébullition et faites cuire 30 min à bon feu. Ajoutez le jus de 1 citron vert, mélangez et versez dans un pot ébouillanté. Fermez, retournez et laissez refroidir complètement.

Leffe[®]
Bière Belge d'Abbaye
Belgisch Abdijbier

LEFFE BLONDE 0,0%

0,0%
DE CHANCE

DE NE PAS DÉGUSTER
UNE LEFFE 0,0% AVEC
LE PÈRE NOËL.

TOUTES LES SAVEURS,
TOUTE L'ATTENTION



Une bière brassée avec savoir se déguste avec sagesse.

Salut, moi c'est Jeroen !

Jeroen De Pauw est depuis quelques années déjà l'un des chefs qui crée les recettes du magazine de votre supermarché préféré. Sa cuisine - toujours facile à reproduire à la maison - est un savant mélange d'amour pour les bons produits et de générosité à table. Avec une touche rock'n'roll en plus ! Jeroen présente aussi un programme de cuisine sur la chaîne **njam!**, autour de sujets un peu décalés (il adore par exemple sortir le barbecue en hiver !). C'est aussi lui qui a lancé **Canapé** et ses aperobags, des sacs avec des zakouskis et des *drinks* originaux qui contiennent tout ce qu'il faut pour organiser un apéro super gourmand sans vous fatiguer.

PS Pendant les fêtes, vous trouverez ses dips originaux en exclusivité dans l'aperocorner de votre Delhaize !



LA POMME DE TERRE

EN 5 TECHNIQUES DE CHEF

En décembre, la pomme de terre enfle ses habits de fête pour se glisser dans votre menu de réveillon. Combinez la bonne variété avec la technique appropriée, et c'est le succès assuré. Quelle pomme de terre convient le mieux à une purée, un soufflé ou des röstis ? Jeroen, votre chef et serviteur gourmand, vous explique tout ça.



*La pomme de terre ?
C'est l'ingrédient idéal pour rassembler !*



TECHNIQUE #1

À LA FRITURE

Pommes dauphine

VARIÉTÉ DE POMME DE TERRE

Bintje

FORME ovale, allongée, régulière

COULEUR jaune pâle

GOÛT neutre

TYPE farineuse

Les pommes dauphine se préparent avec de la purée de pommes de terre et une pâte à chou salée. Le secret de pommes dauphine légères ? Égouttez les bintjes cuites et faites-les sécher dans la casserole encore chaude. Écrasez-les jusqu'à obtenir une purée bien fine. Ajoutez de la farine tamisée. Mélangez jusqu'à obtention d'une boule de pâte lisse. Ajoutez les œufs un à un jusqu'à ce qu'ils soient tout à fait incorporés dans la pâte. La technique peut aller de pair avec des courbatures dans les bras, vous les aurez vite oubliées une fois que vos invités vanteront la légèreté de vos pommes dauphine !

DÉLICIEUX AUSSI AVEC DE LA DINDE, DU CANARD OU DES LÉGUMES GRILLÉS.



PENDANT QUE MAMAN OU PAPA FAIT LA PÂTE, TU PEUX AJOUTER LES ŒUFS, UN PAR UN. SYMPA AUSSI : FAÇONNER DES BOULETTES DE PÂTE.

À SERVIR AVEC...

MAGRETS DE CANARD AUX ÉPINARDS, SAUCE LAQUÉE AU GINGEMBRE



TECHNIQUE #2

EN CROÛTE DE SEL

Grenailles en croûte de sel

VARIÉTÉ DE POMME DE TERRE

Grenailles

FORME petites boules (2 à 3 cm)

COULEUR jaune pâle, jaune ou rouge

GOÛT neutre

TYPE ferme

Cuire des légumes en croûte de sel, il n'y a pas plus simple comme technique, même si elle est encore peu usitée. L'avantage de cette technique, c'est qu'elle décuple l'intensité de la saveur des légumes pendant la cuisson. Pour obtenir une belle croûte de sel, il faut du sel (ben oui !) et un blanc d'œuf pour le lier. Assaisonnez comme vous voulez : avec du zeste de citron, du romarin, du thym...

DÉLICIEUX AUSSI AVEC DU POISSON.



**MÉLANGE LE SEL,
LE BLANC D'ŒUF
ET LES ÉPICES.
RECOUVRE
LES POMMES
DE TERRE DE SEL.**



À SERVIR AVEC...

**FILETS D'AGNEAU
AU BEURRE D'HERBES
ET MINI LÉGUMES**

*Les recettes ?
C'est en
p. 77 et 79 !*



TECHNIQUE #3

EN PURÉE

Purée aux truffes

VARIÉTÉ DE POMME DE TERRE

Bintje

FORME ovale, allongée, régulière

COULEUR jaune pâle

GOÛT neutre

TYPE farineuse

Tout le monde sait qu'une bonne purée se prépare avec des pommes de terre farineuses, comme les bintjes. Mais savez-vous aussi qu'il vaut mieux passer les pommes de terre dans un passe-vite plutôt que de les écraser ? Jeroen conseille aussi d'ajouter le lait et le beurre à la fin. Faites fondre le beurre à l'avance dans le lait pour faciliter le dosage. Servez la purée immédiatement pour éviter qu'elle ne se dessèche. Si vous voulez quand même la réchauffer, ajoutez-y une rasade de lait ou un petit morceau de beurre.

DÉLICIEUX AVEC PRATIQUEMENT TOUT.



SORS LE PASSE-VITE OU LE PRESSE-PURÉE DE L'ARMOIRE ET PRÉPARE LA PLUS ONCTUEUSE DES PURÉES.

ÉCRASE, ÉCRASE, ÉCRASE... CONTINUE JUSQU'À CE QU'IL NE RESTE PLUS DE MORCEAUX DANS LA PURÉE.

À SERVIR AVEC...

FILETS DE TURBOT AUX ASPERGES, SAUCE MOUSSELINE AU CHAMPAGNE



TECHNIQUE #4

À LA POÊLE

Röstis

VARIÉTÉ DE POMME DE TERRE

Bintje

FORME ovale, allongée, régulière

COULEUR jaune pâle

GOÛT neutre

TYPE pour frites (farineuse)

Les röstis sont des espèces de galettes suisses à base de pommes de terre râpées. Pour les röstis comme pour les frites, il faut beaucoup d'amidon. Une pomme de terre farineuse sera parfaite. On peut utiliser des pommes de terre crues ou précuites. Évitez de rincer les pommes de terre : vous risquez d'éliminer l'amidon. C'est lui qui va permettre aux röstis de ne pas se décomposer en cours de cuisson à la poêle ou au four. Pour un meilleur liant, on peut mélanger un œuf battu aux pommes de terre râpées. N'hésitez pas à y ajouter d'autres ingrédients, comme des oignons ou des lardons.

DÉLICIEUX AUSSI AVEC UNE RACLETTE, DES BOULETTES (DE LÉGUMES) OU DU POISSON GRILLÉ.



RÂPE LES POMMES DE TERRE SUR UNE RÂPE À GROS TROUS. ATTENTION AUX DOIGTS (ILS PEUVENT ENCORE SERVIR ! HUM).



À SERVIR AVEC...

MÉDAILLONS DE VEAU AUX CHAMPIGNONS ET AU PORTO, CHIPS DE COPPA

Les recettes ? C'est en p. 77 et 79 !

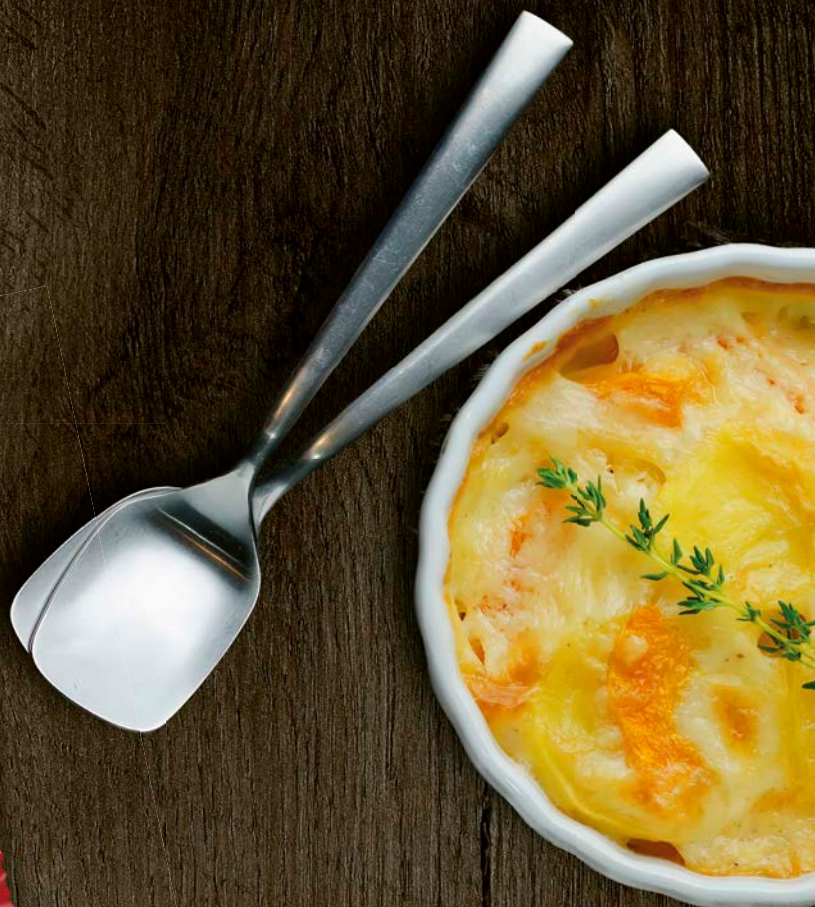




100% GOÛT



MÉLANGE DE 3 FROMAGES



Gratin Dauphinois

INGRÉDIENTS

200 GR FROMAGE RÂPÉ GRATIN VACHE BLEUE
40 GR BEURRE - 800 GR POMMES DE TERRE (FERMES)
2 GOUSSES D'AIL ÉCRASÉES - 60 CL CRÈME LIQUIDE - 10 CL VIN BLANC
SEL ET POIVRE - 1 CUILLÈRE À CAFÉ BOMBÉE DE ZESTE DE CITRON

RECETTE

1. Préchauffer le four à 160°C.
2. Éplucher et couper les pommes de terre crues en tranches de 3 mm. Réserver.
3. Dans un poêlon, cuire l'ail dans 20 gr de beurre. Ajouter le zeste de citron et le vin blanc. Laisser réduire une minute et ajouter 40 cl de crème. Saler, poivrer. Réserver.
4. Beurrer 4 ramequins individuels. Les remplir en alternant pommes de terre, préparation, pommes de terre. Une fois les ramequins remplis, y répartir équitablement les 20 cl de crème restants.
5. Couvrir chaque ramequin de fromage râpé Gratin Vache Bleue.
6. Enfourner durant 1 h.
7. Vérifier la cuisson en piquant les pommes de terre avec la pointe d'un couteau. Si le gratin est cuit la lame du couteau doit pouvoir y entrer sans résistance.

GOÛTEZ AUSSI



Découvrez de délicieuses recettes
sur www.vachebleue.com

NOS DINDES

Commandez une dinde à la boucherie de votre Delhaize préféré. Emportez-la telle quelle ou demandez de la faire désosser et farcir avec un mélange de haché aux champignons ou aux aïelles, au choix.

TECHNIQUE #5

EN SOUFFLÉ

Soufflés de patates douces

VARIÉTÉ DE POMME DE TERRE

Patate douce

FORME allongée

COULEUR orange

GOÛT doux

TYPE farineuse

La base d'un soufflé de pomme de terre est une purée lisse. Pour la rendre plus légère, on y incorpore des œufs et des blancs d'œufs battus en neige. Attention : veillez à ce que votre purée soit déjà froide pour que le jaune d'œuf ne cuise pas et que le blanc en neige ne fonde pas. Glissez au four et surveillez bien la cuisson. Le soufflé va gonfler en hauteur et se dorer. Servez tout de suite.

DÉLICIEUX AUSSI AVEC LA VOLAILLE ET LES RÔTIS.



AVEC UNE POCHE À DOUILLE, REMPLIS DES MOULES À SOUFFLÉS OU GARNIS UN PLAT AU FOUR.

*Les recettes ?
C'est en
p. 77 et 79 !*



<http://dlhz.be/soufflesdepatatesdouces>

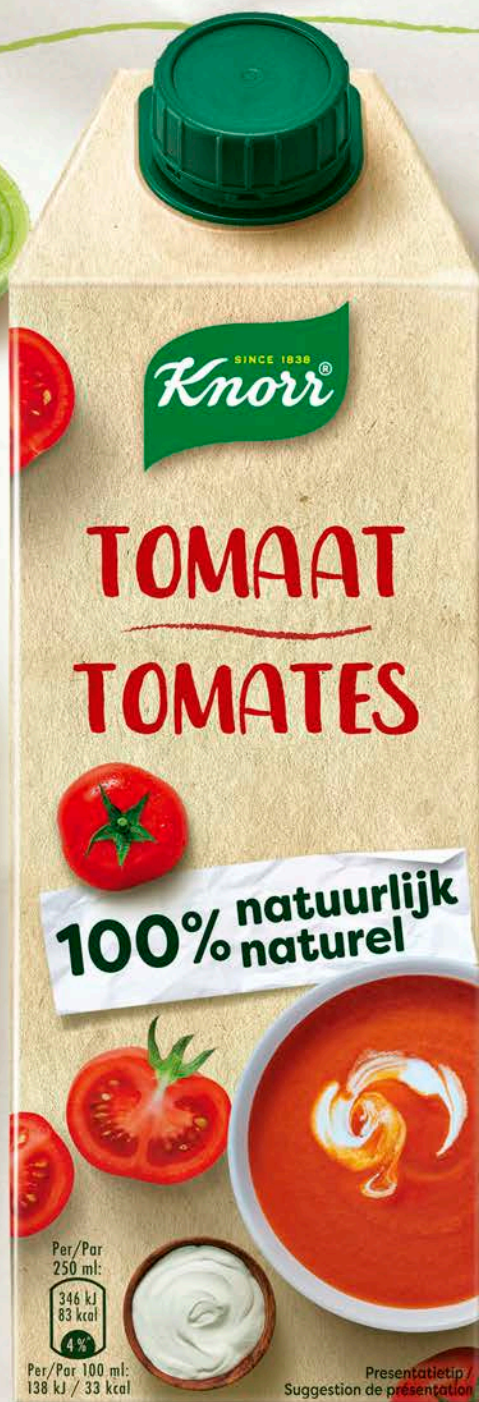
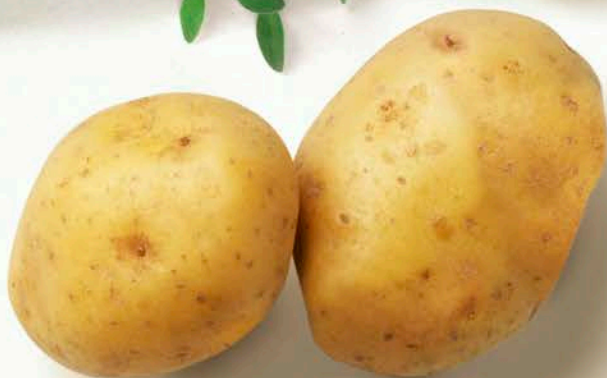


À SERVIR AVEC...

**DINDE RÔTIE
AUX POMMES, CANNELLE
ET CHICONS**



Pressé ? Découvrez notre soupe
100% naturelle. Juste ce dont
vous aviez besoin !



COUPON
À LA FIN DE
CE MAGAZINE



Goûtez-les
maintenant !

POMMES DAUPHINE

⌚ 35 MIN + 20 MIN DE CUISSON 🍴 ASSEZ FACILE
💰 €€€ 👤 4 PERS. (12 PIÈCES)



Lipides: 23 g - Glucides: 28 g
Fibres: 2 g - Protéines: 4 g



- 1 œuf
- 500 g de pommes de terre farineuses
- 50 g de farine
- 8 cl d'eau
- 30 g de beurre
- 4 brins de thym
- Poivre et sel
- Extra :**
- 1 bain d'huile de friture

- 1 Mettez les pommes de terre épluchées et coupées en morceaux dans un poêlon. Couvrez d'eau froide, salez et portez à ébullition. Laissez mijoter 20 min.
- 2 Pendant ce temps, préparez la pâte à choux : portez l'eau à ébullition dans un grand poêlon avec le beurre coupé en morceaux. Dès qu'il a fondu, retirez du feu et ajoutez la farine d'un coup. Mélangez à la spatule pour obtenir une boule de pâte se détachant des parois. Remettez sur feu doux pour l'assécher un peu, en la travaillant à la spatule, jusqu'à ce qu'une pellicule se forme sur les parois. Retirez du feu, ajoutez l'œuf et mélangez bien.
- 3 Égouttez les pommes de terre et écrasez-les finement. Mélangez-les avec la pâte à choux et rectifiez l'assaisonnement. Formez des quenelles à l'aide de 2 cuillères et déposez-les au fur et à mesure sur une feuille de papier cuisson.
- 4 Faites chauffer l'huile à 150 °C et plongez-y les pommes dauphine par petites quantités. Comptez ± 5 min pour qu'elles soient légèrement dorées. Égouttez sur du papier absorbant.
- 5 Au moment de servir, replongez rapidement les pommes dauphine dans la friteuse, à 180 °C. Décorez de thym et servez.

Astuce Boostez la purée de base avec des épices au choix : curry, muscade, piment d'Espelette...

RÖSTIS

⌚ 15 MIN + 1.15 H DE CUISSON 🍴 FACILE
💰 €€€ 👤 4 PERS. (8 PIÈCES)

Lipides: 20 g - Glucides: 20 g
Fibres: 3 g - Protéines: 5 g



- 1 œuf
- 600 g de pommes de terre pour frites
- 1 oignon
- 4 c à c d'huile d'olive
- 40 g de beurre
- 4 brins de romarin
- Piment d'Espelette
- Poivre et sel

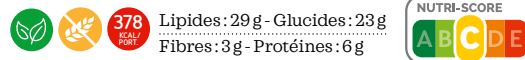
- 1 Épluchez, lavez et séchez les pommes de terre. Râpez-les avec le gros côté de la râpe, épongez-les ou pressez-les pour éliminer leur jus (ne les rincez plus : elles doivent garder leur amidon). Ajoutez l'œuf, l'oignon finement haché, la moitié du romarin ciselé, du poivre, du sel et du piment d'Espelette.
- 2 Faites chauffer 2 poêles (à crêpes, de préférence) avec ½ c à c d'huile d'olive et une noisette de beurre dans chacune. Versez-y une grosse cuillère de préparation (¼) et tassez en formant une petite galette. Faites dorer à feu doux, ± 8 min par face, jusqu'à ce que les röstis soient moelleux.
- 3 Au moment de servir, réchauffez les röstis pendant 10 min au four, à 180 °C. Parsemez de romarin haché et servez.

PURÉE AUX TRUFFES

⌚ 20 MIN + 20 MIN DE CUISSON 🍴 FACILE 💰 €€€ 👤 4 PERS.



Lipides: 29 g - Glucides: 23 g
Fibres: 3 g - Protéines: 6 g



- 2 jaunes d'œufs
- 700 g de grosses pommes de terre farineuses
- 1 dl de crème fraîche
- 35 g de beurre
- 2 bocaux de "Carpaccio de truffes d'été" taste of Inspirations (2 x 50 g)
- Poivre et sel

- 1 Mettez les pommes de terre épluchées et coupées en morceaux dans une casserole. Couvrez d'eau froide, salez et portez à ébullition. Laissez mijoter 20 min. Égouttez-les et écrasez-les avec le beurre et la crème.
- 2 Réservez quelques lamelles de truffe et hachez grossièrement le reste. Ajoutez-les dans la purée, ainsi que la moitié de l'huile des truffes et les jaunes d'œufs. Mélangez vivement et rectifiez l'assaisonnement.
- 3 Servez la purée bien chaude, décorée de lamelles de truffe et arrosée avec l'huile restante.

GRENAILLES EN CROûTE DE SEL

⌚ 5 MIN + 1 H DE CUISSON 🍴 FACILE 💰 €€€ 👤 4 PERS.



Lipides: 1 g - Glucides: 35 g
Fibres: 4 g - Protéines: 6 g



- 1 kg de grenailles
- 2 kg de gros sel de Guérande

- 1 Préchauffez le four à 180 °C. Étalez du gros sel dans le fond d'un plat, disposez les grenailles entières par-dessus et recouvrez-les entièrement de sel. Faites-les cuire 1 h au four.

SOUFFLÉS DE PATATES DOUCES

⌚ 25 MIN + 32 MIN DE CUISSON (+ 1 H DE REFROIDISSEMENT)
🍴 FACILE 💰 €€€ 👤 12 PERS.



Lipides: 17 g - Glucides: 20 g
Fibres: 4 g - Protéines: 6 g



- 9 blancs d'œufs + 6 jaunes
 - 2 kg de patates douces
 - 2 c à s de farine
 - 200 g de beurre
 - Poivre et sel
- 1 Mettez les patates douces épluchées et coupées en morceaux dans une casserole. Couvrez d'eau froide, salez et portez à ébullition. Laissez mijoter 20 min. Égouttez-les et mixez-les finement avec 180 g de beurre. Laissez refroidir complètement.
 - 2 Préchauffez le four à 180 °C. Beurrez 12 petits moules à soufflés en donnant des coups de pinceau verticalement le long des parois. Saupoudrez-les de farine (ou de chapelure), faites tomber l'excédent et mettez-les au frigo.
 - 3 Ajoutez les jaunes d'œufs dans la purée, poivrez et salez. Incorporez les blancs d'œufs montés en neige et répartissez dans les moules.
 - 4 Faites cuire ± 12 min au four (à surveiller !) sans ouvrir la porte une seule fois. Servez immédiatement.



RAGOÛT DE SANGLIER

À LA PURÉE DE PANAIS
ET AUX LÉGUMES RÔTIS

COUPON À
LA FIN DE CE
MAGAZINE



INGRÉDIENTS (4PERS) MARINADE 4H - PRÉPARATION 45MIN - CUISSON 45MIN

- ☐ 800g de carbonade de sanglier
- ☐ 25cl de jus d'orange
- ☐ 25cl de vin rouge
- ☐ 2 clous de girofle
- ☐ 1 càc de graine de moutarde
- ☐ 1 càc de baies de poivre rose
- ☐ 2 bâtons de cannelle

- ☐ 2 anis étoilés
- ☐ 1 oignon
- ☐ 2 bouteilles de Fond Knorr - Gibier
- ☐ 2 càs de confiture d'airelle
- ☐ 1 càs de vinaigre balsamique
- ☐ 2 càs d'huile
- ☐ 500g de choux de Bruxelles

- ☐ 1 botte de navets
- ☐ Huile d'olive
- ☐ 4 grosses pommes de terre
- ☐ 4 panais
- ☐ 1dl de lait
- ☐ 50g de margarine Solo
- ☐ Sel & Poivre

PRÉPARATION

- 1 Préparez la marinade en mélangeant dans une jatte le jus d'orange, le vin, les épices et les morceaux de sanglier. Salez, poivrez, mélangez bien et couvrez avant de laisser mariner 4h au réfrigérateur.
- 2 Épluchez et émincez finement l'oignon. Egouttez bien la viande en gardant la marinade. Dans une cocotte à fond épais faites revenir la viande en ajoutant 2 càs d'huile, ajoutez l'oignon, laissez suer. Ajoutez la confiture d'airelle, le fond de gibier, le vinaigre et le reste de marinade. Faites bouillir, puis laissez mijoter à feu doux pendant 45 minutes.
- 3 Épluchez les pommes de terre et les panais, coupez-les en gros morceaux et faites les cuire dans l'eau salée. Egouttez quand c'est cuit et réduisez en purée. Ajoutez le lait, la margarine et rectifiez l'assaisonnement. Réservez au chaud.
- 4 Préchauffez le four à 200 °C. Lavez les choux et les navets, coupez-les en 2 ou en 4 selon la taille. Déposez-les sur une plaque de cuisson couverte de papier sulfurisé. Arrosez d'huile, salez, poivrez et enfournez pour 20-25min.
- 5 Servez le ragout accompagné des légumes et de la purée, avec un peu de confiture d'airelle.



LE PLAISIR DE CUISINER AVEC KNORR.

DÉCOUVREZ PLUS DE RECETTES SUR WWW.KNORR.BE

MAGRETS DE CANARD AUX ÉPINARDS, SAUCE LAQUÉE AU GINGEMBRE

⌚ 35 MIN 🍴 FACILE 💰 €€€ 👤 4 PERS.



Lipides: 27 g - Glucides: 20 g
Fibres: 5 g - Protéines: 50 g



Préchauffez le four à 180 °C. Mettez **2 x 2,2 dl de fond de veau brun frais**, **2 c à s de sauce soja**, **4 billes de gingembre au sirop** émincées et **4 c à s de leur sirop** dans un poêlon. Faites réduire de moitié à feu doux. Quadrillez la peau de **2 gros magrets de canard** avec un petit couteau bien tranchant. Faites-les dorer des 2 côtés à la poêle, à feu vif, sans matière grasse, en commençant par le côté peau. Terminez la cuisson au four, pendant 10 min. Retournez-les et laissez-les reposer 5 min sur une planche à découper, couverts de papier alu. Versez 4 c à s de la graisse rendue par le canard dans une sauteuse. Ajoutez **900 g d'épinards**, **2 échalotes** hachées et **2 gousses d'ail** pressées. Faites revenir à feu modéré, juste le temps de faire tomber les épinards. Poivrez et salez. Servez les magrets tranchés avec les épinards et la sauce. Parsemez de **4 c à s de cacahuètes grillées** grossièrement hachées et accompagnez des pommes dauphine.

MÉDAILLONS DE VEAU AUX CHAMPIGNONS ET AU PORTO, CHIPS DE COPPA

⌚ 30 MIN 🍴 FACILE 💰 €€€ 👤 4 PERS.



Lipides: 28 g - Glucides: 39 g
Fibres: 3 g - Protéines: 45 g



Préchauffez le four à 180 °C. Faites dorer rapidement **700 g de gros médaillons de veau** dans une sauteuse contenant **20 g de beurre** chaud. Poivrez, salez et déposez-les sur une plaque de four recouverte de papier cuisson. Disposez **8 tranches de coppa** autour et faites cuire 5 à 10 min au four (selon l'épaisseur des médaillons). Surveillez la coppa : elle doit devenir croustillante, sans brûler. Ajoutez **20 g de beurre** dans la sauteuse, ainsi que **2 échalotes** hachées et **500 g de champignons bruns** coupés en 2. Faites-les revenir 5 min à feu modéré, puis ajoutez **2 dl de porto rouge** et **2 x 2,2 dl de fond de veau brun frais**. Faites réduire de moitié à bon feu. Hors du feu, ajoutez **40 g de beurre** froid coupé en dés. Mélangez et rectifiez l'assaisonnement. Poêlez **150 g de cranberries** avec **1 c à s de sucre fin** et **10 g de beurre**, jusqu'à ce qu'elles soient un peu fripées. Servez le veau avec les chips de coppa, les cranberries et la sauce aux champignons. Décorez d'**origan** et servez avec les röstis.

FILETS D'AGNEAU AU BEURRE D'HERBES ET MINI LÉGUMES

⌚ 40 MIN 🍴 FACILE 💰 €€€ 👤 4 PERS.



Lipides: 31 g - Glucides: 19 g
Fibres: 9 g - Protéines: 42 g



Préchauffez le four à 180 °C. Coupez **4 mini choux romanesco** en 4. Plongez-les avec **200 g de mini navets** entiers et **200 g de mini carottes** entières (juste brossées) dans une grande casserole d'eau bouillante salée. Comptez 2 min de cuisson à la reprise de l'ébullition, puis plongez-les dans de l'eau glacée. Cuisez **200 g de mini betteraves rouges** de la même manière, séparément. Disposez le tout dans un grand plat, arrosez de **2 c à s d'huile d'olive**, poivrez, salez et faites rôtir 20 min au four. Chauffez **40 g de beurre aux fines herbes** Meggle dans une grande poêle. Saisissez-y rapidement **700 g de filets d'agneau**, à feu vif, sur les 2 faces, puis baissez le feu et poursuivez la cuisson ± 3 min à feu doux (selon leur épaisseur). Poivrez et salez. Retirez-les de la poêle, tenez-les au chaud et faites revenir **4 brins de thym** effeuillés pendant 1 min. Ajoutez le jus de **1 citron**, faites réduire 30 s, puis ajoutez le reste du paquet de **beurre aux fines herbes (85 g)**. Mélangez. Servez les filets d'agneau avec les petits légumes, arrosez de sauce et décorez de **rondelles de citron**. Accompagnez des grenailles en croûte de sel.



CLOSIER DE VAUDIEU CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

France - Rhône

La 5ème génération de Brechet produit un Châteauneuf riche, généreux, aux saveurs profondes, avec des arômes d'herbes sauvages, de cassis et de fruit noir et une finale toute en longueur.

P.R. € 17,99

FILETS DE TURBOT AUX ASPERGES, SAUCE MOUSSELINE AU CHAMPAGNE

⌚ 20 MIN 🍴 ASSEZ FACILE 💰 €€€ 👤 4 PERS.



Lipides: 60 g - Glucides: 6 g
Fibres: 2 g - Protéines: 32 g



Préchauffez le four à 160 °C. Ébarbez **800 g de filets de turbot**, assaisonnez-les et pliez-les en 3, côté peau vers l'intérieur. Déposez-les dans un plat à four huilé, arrosez-les d'un **filet d'huile d'olive** et cuisez-les 10 à 12 min au four, selon leur taille. Plongez **440 g de pointes d'asperges vertes** dans une casserole d'eau bouillante salée, égouttez-les après 3 min de cuisson et faites-les revenir rapidement dans une grande poêle avec **2 c à s d'huile d'olive**. Poivrez et salez. Mettez **2 jaunes d'œufs**, **1 dl de champagne brut**, du sel et du poivre dans un poêlon. Faites chauffer à feu très doux (au bain-marie si nécessaire), sans cesser de fouetter, pour monter l'ensemble comme un sabayon. Ajoutez progressivement **200 g de beurre** fondu, tout en fouettant. Hors du feu, ajoutez le jus de **½ citron vert** et rectifiez l'assaisonnement. Servez le turbot avec les asperges et nappez de sauce. Parsemez de **baies de poivre rose** et de **persil** haché. Décorez avec **½ citron vert** et servez avec la purée aux truffes.

DINDE RÔTIE AUX POMMES, CANNELLE ET CHICONS

⌚ 20 MIN + 3 H DE CUISSON + 10 MIN DE REPOS
🍴 FACILE 💰 €€€ 👤 4 PERS.



Lipides: 24 g - Glucides: 5 g
Fibres: 2 g - Protéines: 56 g



Préchauffez le four à 150 °C. Salez et poivrez l'intérieur de **1 dinde de 4 kg** (à sortir du frigo 1 h à l'avance). Farcissez-la avec **100 g de beurre** coupé en morceaux et **3 pommes** (épluchées, coupées en quartiers et épépinées). Déposez-la dans un très grand plat à four et tartinez-la de **100 g de beurre**. Arrosez de **5 dl de bouillon de poulet Fundo**, poivrez, salez et parsemez de **3 brins de thym** et de **3 brins de romarin**. Couvrez de papier alu et faites cuire 1.30 h au four. Entourez la dinde de **1 kg de chicons** coupés en 2, **3 pommes** coupées en quartiers (non épluchées, épépinées) et **3 bâtons de cannelle**. Arrosez le tout de jus de cuisson et faites cuire encore 1.30 h, sans papier alu, en arrosant régulièrement. Couvrez de papier alu et laissez reposer 10 min. Décorez avec du **thym** et du **romarin** et accompagnez des soufflés aux patates douces.

Appenzeller®

S W I T Z E R L A N D

Le secret le mieux gardé de Suisse.



“ Les pieds froids, on ne connaît pas:
la recette secrète, nous ne trahirons pas. „

Le goût unique de l'Appenzeller® est essentiellement dû à la saumure à base d'herbes aromatiques de montagne et d'épices (ou Sulz) avec laquelle les maîtres-affineurs le frottent depuis des siècles, et dont la composition est toujours jalousement tenue secrète !



www.appenzeller.ch



Suisse. Naturellement.

Les Fromages de Suisse.

www.fromagesdesuisse.be





Tranches de
pommes de
terre avec peau



Mini rösti



Grenailles aux
herbes vertes



Croquettes de
pomme de terre

Krokings naturels



LES POMMES DE TERRE TOUTES PRÊTES CHEZ DELHAIZE



Patates douces
précuites

Gratin
à la truffe



Mini-gratins
Crème et cèpes - panais
et topinambour - asperges
vertes et parmesan



Pommes de terre
duchesse



Purée à la truffe -
Peter Goossens

LE PANIER DE SEPPE

SIMPLE ET FESTIF !

Ce mois-ci, Seppe Nobels a préparé un plat de fête avec du céleri rave et du crabe de la mer du Nord. Une assiette de haut vol digne de figurer au menu de son restaurant... ou sur votre table de fin d'année.

CÉLERI BIO

“Ce légume est cultivé en pleine terre sablonneuse ou argileuse, ce qui lui donne cette couleur crème caractéristique et un goût aromatique bien relevé. Idéal pour accompagner la saveur subtile de notre crabe de la mer du Nord.”

CRABE DE LA MER DU NORD

“Chez Delhaize, on trouve exclusivement du crabe cuit frais. Vous en voulez pour votre menu de fête ? Pensez à le commander bien à temps. On en trouve cependant toute l'année, vous pourrez donc encore vous régaler en dehors des fêtes.”

C'EST QUI SEPPE ?

Seppe n'est pas seulement votre hôte dans votre Delhaize magazine. Il est aussi le chef du célèbre restaurant **Graanmarkt 13** à Anvers, l'auteur de plusieurs livres de cuisine et il fait partie du jury du programme TV **Grillmasters** sur la chaîne flamande **Vier**.

CÉLERI-RAVE RÔTI FARCI AU CRABE

⌚ 35 MIN + 2 H DE CUISSON 🍴 ASSEZ FACILE 💰 €€€ 👤 4 À 6 PERS.

760 kcal
Lipides : 43 g - Glucides : 54 g
Fibres : 13 g - Protéines : 34 g



- 1 gros crabe
- 4 filets d'anchois à l'huile
- 1 petit céleri-rave
- 1 citron vert bio
- 1 pain "Le Fermier" (blanc ou gris, au choix)
- 250 g de maquée Werbomont
- 100 g de beurre
- 6 c à s d'huile de colza
- 20 g de thym
- 20 g de ciboulette
- 2 gousses d'ail
- Poivre du moulin
- Fleur de sel
- Gros sel de mer

- 1 Préchauffez le four à 160 °C. Badigeonnez le céleri-rave entier avec 2 c à s d'huile de colza et déposez-le sur une plaque de four, avec un peu de gros sel pour le stabiliser. Faites rôtir 2 h. Laissez tiédir.
- 2 Décortiquez entièrement le crabe. Réservez la chair au frigo.
- 3 Préparez le beurre noisette : faites fondre le beurre à feu modéré dans une petite poêle, avec les gousses d'ail entières pelées, jusqu'à ce qu'il prenne une couleur ambrée. Versez-le aussitôt dans un bol froid, à travers un tamis fin.
- 4 Coupez le pain en tranches épaisses et grillez-les à sec sur un gril bien chaud pour les marquer.
- 5 Coupez un chapeau au céleri-rave et évidez-le avec une cuillère parisienne. Mixez finement la chair et mélangez-la avec la maquée et $\frac{3}{4}$ du beurre noisette. Hachez finement les filets d'anchois, le thym, les $\frac{3}{4}$ de ciboulette et les feuilles du céleri. Mélangez-les à la crème de céleri-rave. Ajoutez la chair du crabe et rectifiez l'assaisonnement.
- 6 Au moment de servir, préchauffez le four à 200 °C. Arrosez les toasts avec le reste de l'huile de colza et passez-les 3 min au four. Remplissez le céleri-rave avec la préparation au crabe. Déposez-le sur un plat de service en le stabilisant avec du gros sel. Arrosez-le avec le reste du beurre noisette. Saupoudrez avec le reste de la ciboulette hachée et le zeste du citron vert râpé. Dégustez avec les toasts.

Astuce Pour creuser le céleri-rave rôti sans l'abîmer, enfoncez-y un emporte-pièce haut (après avoir retiré le chapeau) : il servira de protection et vous empêchera de passer à travers la peau. Déplacez-le et répétez l'opération pour récupérer un maximum de chair.





UN RÉVEILLON MADE IN BELGIUM AVEC UN TWIST

Si en Belgique, au Nouvel An, nous osons volontiers les menus un brin exotiques, à Noël, on préfère la tradition et les grands classiques de chez nous. Nous avons revisité pour vous quelques fleurons de notre gastronomie et les produits locaux qui vont avec. Et si vous rassemblez celles et ceux que vous aimez dans une ambiance délicieusement belge ?



Vous fêtez le réveillon le 24 ou le 25 décembre ? À ces deux dates ? À moins que vous ne préféreriez les sessions de rattrapage en janvier ? Quelles que soient nos habitudes familiales, en Belgique, du nord au sud en passant par Bruxelles, la période de Noël est celle, toute bénie, des repas chaleureux où la famille, les proches, les amis aiment se rassembler autour de recettes et d'ingrédients qui stimulent les souvenirs, autour de plats qui sentent bon la générosité et le partage, bref autour d'un dîner qui nous rapproche tous.

MER DU NORD

CRABES "MER DU NORD" AUX FILETS DE SOLE, CREVETTES GRISES ET CAVIAR

TRÉSORS DE LA MER DU NORD

Poisson plat super raffiné, la sole est définitivement l'un des produits phares de la côte belge. Au même titre que nos moules de Zélande et nos crevettes grises, une délicatesse unique au monde, surtout quand elles sont pêchées à l'aide de chevaux de trait. D'ailleurs, on ne peut imaginer ingrédient plus exquis pour un repas de fête bien de chez nous, surtout dans cette recette avec sa légère purée de pommes de terre surmontée d'un œuf mollet et sa généreuse cuillère de caviar belge. Oui, oui ! Même chez nous, on produit du caviar et du bon ! Et l'avantage d'un produit quand il est d'exception, c'est que même en petite quantité, on sait l'apprécier. C'est sûr, quand les invités vont découvrir votre menu, même les grincheux vont se presser autour de la table. C'est un peu finalement la magie de Noël : nous rassembler, autour de bons petits plats cuisinés avec amour.

MALIN Pour une version meilleur marché mais délicieuse aussi, remplacez la sole par de la limande ou de la plie de la mer du Nord, et le caviar par des œufs de hareng fumé.

La recette ?
C'est en p. 90 !

FLANDRE

WATERZOOI GANTOIS DE LUXE À LA TRUFFE

LE GOÛT DE LA TERRE

En vieux patois, waterzooi signifie "eau qui bout". Initialement, cette spécialité gantoise connue depuis le Moyen-Âge était cuisinée à base de poissons divers. Logique : la région de Gand est quadrillée de cours d'eau et de canaux. Au fil du temps, sa variante s'est également déclinée à base de poulet ; mais pas n'importe lequel ! De préférence un bon poulet dont la chair à la fois ferme et goûteuse fait honneur à la délicieuse nage crémeuse du waterzooi. Nos volailles labellisées jouent parfaitement leur rôle ! Notre coup de cœur : le coq d'Ardenne. Ce poulet wallon, réputé pour son mode d'élevage traditionnel, convient particulièrement bien. On le rehausse - soyons fous - de quelques lamelles de truffe. Les petits légumes offrent quant à eux croquant et couleur. Facile à préparer à l'avance, voilà le plat des grands soirs où l'on sort la jolie vaisselle. Il en reste ? Chouette ! Le waterzooi est encore meilleur le lendemain.

L'ALTERNATIVE On peut aussi remplacer les lamelles de truffe par quelques champignons des bois ou des morilles séchées.



La recette ?
C'est en p. 90 !

BRUXELLES

CÔTE À L'OS BLANC BLEU BELGE,
SALADE DE CHICONS ET GAUFRES
AUX BINTJES

INDÉMODABLE

Il y a encore deux ou trois générations, le Brabant était réputé pour ses steaks de cheval. La mode est passée, mais nous continuons d'apprécier un bon morceau de viande rouge et notamment de Blanc Bleu Belge. Cette race, appréciée bien au-delà de nos frontières, fait la fierté de nos agronomes et éleveurs. Mais, à moins d'être un ogre, difficile d'avaler une côte à l'os entière. Voici donc la pièce de viande idéale à partager, surtout si votre entrée est copieuse. Pour la rendre plus festive, nous avons remplacé les traditionnelles frites par des petites gaufres de Bruxelles. Et pour casser l'amertume des chicons de pleine terre (une autre spécialité brabançonne), nous vous proposons une vinaigrette tonifiante ! Ce plat est un rassembleur à lui tout seul. Classique et incontournable à la fois.

ASTUCE Une fois cuite selon l'appoint désiré, laissez reposer la côte 15 min emballée dans du papier alu. Elle n'en sera que plus tendre et savoureuse.

<http://dlhz.be/cotealosblancbleubelge>

La recette ?
C'est en p. 93 !

WALLONIE

BOUDIN DE LIÈGE AU FOIE GRAS
ET AUX POMMES, SAUCE À
LA CHIMAY BLEUE

LES PLAISIRS DU TERROIR

Au même titre que ses pékets artisanaux, son sirop produit avec les pommes et les poires des vergers du pays de Herve, son merveilleux fromage odorant, les multiples variétés de boudins de Liège font partie du patrimoine gastronomique de la Principauté. Durant la période des fêtes, les bouchers locaux rivalisent d'inventivité pour créer de nouvelles recettes de boudin de Noël. Ici, on joue sur la saveur de notre foie gras wallon, un produit artisanal de qualité, pour condimenter la subtilité du boudin blanc. L'acidité douce et épicée de la bière brune d'abbaye jouant les sauces de caractère, voilà un plat rustique bien, bien gourmand.

ON BOIT Un bourgogne rouge ou... une Chimay bleue !



La recette ?
C'est en p. 93 !

Notre culture belge dans votre cocktail ?

Le genièvre permet de bâtir un « pont » entre le gin et le whisky. Chez Filliers Distillery, cela fait presque 140 ans que nous perfectionnons cette boisson noble.

Grâce aux connaissances de nos maîtres-distillateurs, nous avons continué à perfectionner nos genièvres de grains avec l'assortiment Genièvres Mûris en Barriques (« Barrel Aged Genevers »). En effet, Genever avec un G, afin de confirmer le caractère unique de ce produit.

Pour les fêtes de fin d'année, nous vous proposons un Belgian Mule rafraîchissant. Ce cocktail est une variante du fameux Moscow Mule, avec un genièvre qui a mûri pendant huit ans dans des fûts de chêne américain.

La longue maturation procure à ce genièvre une saveur plus douce et plus chaude, avec des arômes de vanille, de noix de muscade et de caramel.

Goûtez-le pur ou dans l'un de nos cocktails surprenants, et savourez l'histoire de Filliers.

BELGIAN MULE

50ml Filliers
Barrel Aged Genever
8 years old

150ml Ginger ale

Quelques gouttes
d'Angostura Bitters

Une tranche
d'orange

*Remplissez un verre
longdrink de glace.
Ajoutez le genièvre et
le bitters et terminez
avec le ginger ale et
une tranche d'orange.*

**Essayez également
notre Young & Pure
Genever, qui se combine
parfaitement bien avec
un tonic bitter lemon.**



filliers

NOTRE SAVOIR-FAIRE SE DÉGUSTE AVEC SAGESSE

CRABES "MER DU NORD" AUX FILETS DE SOLE, CREVETTES GRISES ET CAVIAR

⌚ 1 H 🍴 DIFFICILE 💰 €€€ 👤 4 PERS.

952
KCAL
FORT

Lipides: 60 g - Glucides: 24 g
Fibres: 3 g - Protéines: 77 g



- 4 gros crabes cuits
- 500 g de filets de sole
- 100 g de crevettes grises épluchées
- 30 g de caviar
- 200 g de passe-pierre
- 800 g de pommes de terre farineuses
- 2 échalotes
- 1 dl de lait
- 2,25 dl de crème fraîche
- 2,5 dl de vin blanc sec
- 120 g de beurre
- 5 c à s d'huile d'olive
- ½ botte de ciboulette
- 4 pluches de cerfeuil
- 1 pincée de graines de fenouil
- Noix de muscade
- Poivre et sel

① Détachez les pattes des crabes. Retournez les corps. Décollez-en l'abdomen, puis retirez le coffre. Cassez un peu les carapaces vers les bords, de manière à obtenir des coupelles. Rincez-les. Cassez les pattes avec un casse-noix. Réservez.

② Épluchez les pommes de terre, coupez-les en morceaux, couvrez-les d'eau froide et portez à ébullition. Cuisez-les 20 min, puis écrasez-les avec 50 g de beurre, le lait, de la noix de muscade moulue, du poivre et du sel. Ajoutez la ciboulette hachée et mélangez.

③ Préchauffez le four à 120 °C. Hachez finement les échalotes et faites-les revenir 5 min à feu doux dans un poêlon, avec 50 g de beurre et les graines de fenouil. Ajoutez le vin blanc, faites réduire de moitié à bon feu, puis ajoutez la crème. Poivrez, salez et laissez mijoter 10 min à feu doux. Ajoutez 20 g de beurre et mixez finement pour obtenir une sauce onctueuse.

④ Assaisonnez les filets de sole et pliez-les en 3, côté peau vers l'intérieur. Déposez-les dans un plat à four huilé, arrosez-les d'un filet d'huile d'olive et cuisez-les 10 min au four.

⑤ Faites revenir le passe-pierre 2 min à bon feu dans une poêle, avec 2 c à s d'huile d'olive. Poivrez.

⑥ Dressez une quenelle de purée dans chaque carapace de crabe, ajoutez du passe-pierre, les filets de sole et un peu de sauce. Parsemez de crevettes grises, décorez avec un peu de caviar et du cerfeuil. Entourez avec les pattes de crabe et servez, en présentant le reste de la purée et de la sauce à part.

Astuce Ne jetez pas les coffres : coupez-les en 2 pour récupérer la chair avec une curette à crustacés et dégustez-la sur des petits toasts ou sur des rondelles de concombre, à l'apéro.



CHABLIS PRESTIGE

France - Bourgogne

Ce qui rend le Chablis unique, c'est sa situation au nord de la Bourgogne, un terroir particulier, un type de vin qui n'existe qu'en blanc et un seul cépage, le chardonnay. Les bonnes années, et dans les propriétés qui maîtrisent leur rendement, c'est un vin gastronomique avec des agrumes et du fruit blanc mûr, de l'amande et du grillé et surtout, des acidités raffinées qui lui donnent une belle vitalité.

P.R. € 14,99



WESTMALLE TRIPEL

Une trappiste limpide et dorée avec un arôme de banane mûre et un nez houblonné subtil et nuancé. Douce et crémeuse de goût, avec une note d'amertume, de la finesse et de l'élégance. Belle longueur et finale sèche. Son parfum fruité est un rien plus doux et plus mûr dans les grandes bouteilles de 75 cl. On note aussi une touche de vanille.

P.R. € 4,55/75 cl (€ 6,07/l)

WATERZOOI GANTOIS DE LUXE À LA TRUFFE

⌚ 30 MIN + 2.10 H DE CUISSON 🍴 FACILE 💰 €€€ 👤 4 PERS.

581
KCAL
FORT

Lipides: 38 g - Glucides: 11 g
Fibres: 7 g - Protéines: 46 g



- 1 poulet
- 200 g de sugar snaps
- 1 brocoli
- 250 g de mini champignons
- 3 grosses carottes bio
- 250 g de carottes jeunes
- 1 courgette
- ½ botte de cresson
- 1 oignon
- 1 bocal de "Carpaccio de truffes d'été" taste of Inspirations (50 g)
- 2,25 dl de crème fraîche
- 2 cubes de bouillon de volaille
- 1 feuille de laurier
- 4 brins de thym
- Poivre et sel

① Découpez les cuisses et mettez-les avec le reste du poulet dans une casserole. Ajoutez les grosses carottes coupées en rondelles, l'oignon haché, les cubes de bouillon émiettés, le laurier, le thym, du poivre et du sel. Couvrez d'eau (± 1,8 l) et portez à ébullition. Laissez mijoter 2 h à feu très doux, sans couvercle.

② Sortez le poulet du bouillon. Filtrez ce dernier et laissez-le reposer. Retirez la peau des cuisses. Prélevez les blancs et le reste de la chair. Séparez les bouquets du brocoli, équeutez les sugar snaps, épluchez les carottes jeunes, taillez la courgette en petits tronçons. Nettoyez les mini champignons et laissez-les entiers.

③ Déposez délicatement une feuille d'essuie-tout à la surface du bouillon, laissez-la absorber le gras et retirez-la. Répétez l'opération jusqu'à ce que le bouillon soit bien dégraissé. Portez-le de nouveau à ébullition et plongez-y les légumes. Laissez mijoter 8 min. Ajoutez les morceaux de poulet et la crème. Poursuivez la cuisson 2 min et rectifiez l'assaisonnement.

④ Dressez le waterzooi dans un grand plat creux, parsemez de carpaccio de truffes, arrosez avec l'huile du bocal et décorez avec le cresson. Complétez éventuellement avec des pommes de terre nature.

Astuce Pour le bouillon, vous pouvez utiliser d'autres légumes, selon ce qui vous reste dans le frigo : poireau, céleri, vert d'oignons jeunes...



Partagez la magie !



**LIMITED
EDITION***



Nestlé®
la Laitière®



nouveau

*La Crème dessert
au
Chocolat Belge*



CÔTE À L'OS BLANC BLEU BELGE, SALADE DE CHICONS ET GAUFRES AUX BINTJES

⌚ 1.20 H 🍴 FACILE 💰 €€€ 👤 6 PERS.

761
KCAL
PORT

Lipides: 52 g - Glucides: 27 g
Fibres: 5 g - Protéines: 44 g



- 1 côte à l'os Blanc Bleu Belge (± 1,2 kg)
- 1 kg de chicons
- 1 citron
- 3 c à s d'huile d'olive
- 6 brins de thym
- Poivre et sel

Pour les gaufres aux bintjes :

- 2 œufs
- 650 g de bintjes
- 75 g de farine fermentante
- 100 g de parmesan

- 75 g de beurre
- ½ botte de ciboulette
- Poivre et sel

Pour la vinaigrette de Bruxelles :

- 1 jaune d'œuf
- ½ botte d'oignons jeunes
- 1 c à s de moutarde
- 3 c à s de vinaigre de vin blanc
- 3 dl d'huile pour salades
- ½ botte de ciboulette
- Poivre et sel

- 1 Préchauffez le four à 50 °C. Déposez la côte à l'os dans un plat, poivrez, salez et saupoudrez avec la moitié du thym haché. Faites-la cuire 1 h au four.
- 2 Préparez les gaufres : épluchez les pommes de terre, coupez-les en morceaux, couvrez-les d'eau froide et portez à ébullition. Cuisez-les 20 min, égouttez-les, puis écrasez-les avec ⅔ du beurre. Ajoutez les œufs, mélangez vivement, puis joignez la farine, le parmesan râpé et la ciboulette hachée. Mélangez bien et rectifiez l'assaisonnement. Beurrez un gaufrier et cuisez-y les gaufres (8 à 10 pièces), de manière classique (± 5 min par fournée).
- 3 Émincez très finement les chicons et trempez-les 10 min dans de l'eau froide additionnée du jus de citron.
- 4 Préparez la vinaigrette : mettez le jaune d'œuf, la moutarde et le vinaigre dans un petit saladier. Poivrez et salez. Montez la vinaigrette au fouet, en ajoutant progressivement l'huile pour salades. Ajoutez la ciboulette hachée et les oignons jeunes finement émincés. Rectifiez l'assaisonnement.
- 5 Faites chauffer un gril à sec. Badigeonnez la côte à l'os d'huile d'olive et faites-la griller 5 min de chaque côté. Laissez-la reposer 5 min sur une planche, couverte de papier alu.
- 6 Égouttez les chicons et mélangez-les avec la moitié de la vinaigrette. Arrosez la côte à l'os d'un filet d'huile d'olive, parsemez-la du reste de thym et taillez-la en tranches. Servez avec les gaufres, le reste de la vinaigrette et les chicons.

Astuce Pour faciliter le service, cuisez les gaufres à l'avance et réchauffez-les dans le four bien chaud (180 °C), sur la grille, pendant 2 min.



CHÂTEAU ANTHONIC
France - Bordeaux

Un domaine réputé avec une riche tradition. Les 40 ha sont plantés de merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc et petit verdot. Un vin charnu avec beaucoup de texture, du fruit noir et rouge un boisé joliment dosé et des tannins bien mûrs.

P.R. € 13,99



CHIMAY - PÈRES TRAPPISTES
GRANDE RÉSERVE

La Chimay Bleue est une bière brune à l'arôme puissant et au goût complexe qui bonifie avec le temps. Elle exhale un parfum de fines herbes. La finale est relativement sèche avec une touche de caramel.

P.R. € 4,25/75 cl (€ 5,67/l)

BOUDIN DE LIÈGE AU FOIE GRAS ET AUX POMMES, SAUCE À LA CHIMAY BLEUE

⌚ 30 MIN 🍴 FACILE 💰 €€€ 👤 4 PERS.

717
KCAL
PORT

Lipides: 53 g - Glucides: 38 g
Fibres: 6 g - Protéines: 17 g



- 4 boudins de Liège
- 200 g de foie gras de canard Upignac
- 5 pommes
- 1 citron vert
- 150 g de cranberries
- 1 grosse c à s de sirop de Liège
- 1 c à s de sucre fin
- 1 bouteille de Chimay bleue (33 cl)
- 50 g de beurre
- 4 brins de romarin

- 1 Versez la bière et le sirop de Liège dans un poêlon. Faites réduire de ⅔ à feu modéré.
- 2 Prélevez 12 billes dans une pomme non épluchée, à l'aide d'une cuillère parisienne. Faites-les dorer à feu modéré, dans une poêle, avec 15 g de beurre. Épluchez les autres pommes et coupez-les en morceaux. Mettez-les dans une petite cocotte avec le jus du citron vert et faites cuire à feu doux, à couvert, jusqu'à ce qu'elles soient fondantes (± 10 min, selon le type de pomme). Mixez finement et versez dans une poche à douille.
- 3 Poêlez les cranberries avec le sucre et 15 g de beurre, jusqu'à ce qu'elles soient un peu fripées.
- 4 Faites dorer les boudins de tous côtés, dans une poêle avec le reste du beurre, à feu modéré.
- 5 Dressez les boudins en y déposant les billes de pomme et des petits tas de compote, le foie gras cassé en petits morceaux, les cranberries et du romarin. Arrosez de sauce et servez. Présentez le reste de la compote dans un bol et accompagnez d'une purée de céleri-rave.

Astuce Vous pouvez aussi servir cette recette en entrée. Comptez ½ boudin par personne (à couper en 2, sur la longueur)... et évitez la purée si vous voulez tenir jusqu'au plat principal !



RAYON BOUCHERIE

BOUDIN BLANC AUX ABRICOTS BIO - DELHAIZE

Un vrai régal aussi bien chaud que froid. Se déguste à l'apéritif ou comme entrée.

QUATRE MULES

pour le réveillon !

Les 'Mules' sont des cocktails classiques qui sont traditionnellement servis dans des gobelets en métal, mais qui peuvent tout aussi bien être présentés dans de jolis verres. Manuel Wouters vous a concocté quatre variantes du genre pour les réveillons.

GARDEN MULE

- 5 cl de vodka
- 1 dl de Ginger Beer Fentimans
- Quelques rondelles de concombre
- 3 myrtilles
- 2 c à c de jus de citron vert
- 1 brin de menthe
- 6 glaçons

Versez la vodka et le jus de citron vert dans un verre à long drink rempli de glaçons, allongez de ginger beer. Ajoutez le concombre, les myrtilles et la menthe.

KENTUCKY MULE

- 5 cl de Bourbon Bulleit
- 10 cl de Ginger Beer Fentimans
- 2 c à c de jus de citron vert
- 1 brin de menthe fraîche
- 6 glaçons

Versez le bourbon et le jus de citron vert dans un gobelet de cuivre rempli de glaçons, allongez de ginger beer et décorez de menthe.

SPICY MULE

- 3 cl de vodka Haku
- 2 cl jus de citron vert
- 2 cl de Cointreau
- 1 piment rouge
- 10 cl de Ginger Beer Fentimans
- 6 glaçons

Dans un verre à long drink rempli de glaçons, versez la vodka, le jus de citron vert et le Cointreau. Allongez de Ginger Beer Fentimans, décorez d'une rondelle de piment.

GIN GIN MULE

- 5 cl Gin Roku
- 1 c à c de sirop de cannelle
- 10 cl de Ginger Beer Fentimans
- 2 c à c de jus de citron vert
- 1 rondelle de citron vert
- 1 brin de menthe fraîche
- 6 glaçons

Versez le gin, le sirop de cannelle et le jus de citron vert dans un verre à long drink rempli de glaçons. Allongez de Ginger Beer Fentimans et décorez de citron vert et de menthe.



MANUEL WOUTERS

Manuel Wouters est l'un des plus grands mixologistes du monde et réalise de mémoire plus de 3 000 cocktails en moins de temps qu'il ne faut pour le dire. Il vous attend dans son bar à Anvers - le **Sips** - ou dans les pages de votre Delhaize magazine.

BULLES DE FÊTE

On vous aide à choisir



Pour profiter de toute la saveur d'un vin pétillant, ne le servez pas trop froid (pas de passage au congélateur, donc). La température idéale, c'est 7°C.

À L'APÉRITIF

CHAMPAGNE PIPER HEIDSIECK CUVÉE BRUT

C'est LA signature de la célèbre Maison. Un assemblage de 100 crus, des notes d'amande et de noisette fraîche, des bulles élégantes... Un grand champagne !

ON ADORE : la première gorgée de Piper-Heidsieck un soir de Noël.
P.R. € 31,99

CAVA CODORNÍU RAVENTOS

Viticulteurs depuis le 16^e siècle, la famille Codorníu choisit soigneusement les raisins qui serviront à élaborer leurs excellents cavas. Celui-ci est rosé, subtilement fruité et très rafraîchissant.

ON ADORE : le servir à l'apéro, avec des tapas.
P.R. € 11,99

CAVA PERELADA BRUT RESERVA

À Castillo Perelada, en Catalogne, la très réputée Maison Perelada produit du cava depuis 3 générations. Un savoir-faire qui se goûte dans ce cava fruité, puissant et qui a vieilli pendant 15 mois.

ON ADORE : son prix, qui donne envie de rassembler tout le monde !
P.R. € 8,99

PENDANT LE REPAS

CHAMPAGNE MONOPOLE HEIDSIECK & C°

Une cuvée à la robe jaune pâle et aux reflets brillants. Senteurs et arômes de fruits (pêche, mirabelle, orange) avec des notes florales. Un champagne rond, intense, d'une grande finesse.

ON ADORE : son prix, très doux pour un champagne de grande marque.

P.R. € 25,99

FRANCIACORTA EXTRA BRUT

Considéré comme le champagne italien, le Franciacorta est produit en Lombardie et certifié d'origine contrôlée (DOCG). À base de chardonnay et de pinot noir, cet extra brut est à la fois sec, frais et long en bouche.

ON ADORE : le servir avec des fromages (italiens !).

P.R. € 16,99

PROSECCO MIONETTO EXTRA DRY

La Maison Mionetto est une pionnière du prosecco. Fondée en 1887 par Francesco Mionetto, on y élabore (entre autres) ces très agréables bulles à base de raisins de Valdobbiadene, en Vénétie.

ON ADORE : sa subtile saveur de pomme verte, très fraîche.

P.R. € 9,99



JUSQU'AU BOUT DE LA NUIT

CHAMPAGNE VEUVE HÉMARD PREMIER CRU

Ce champagne Blanc de blancs (c'est-à-dire uniquement à base de raisins blancs chardonnay) est très aromatique et se révèle ample, complexe et long en bouche.

ON ADORE : son habillage de fête...
So glam !

P.R. € 29,99

CAVA iHOLA! 2020 RESERVA BRUT

Un délicieux cava qui combine la fraîcheur des fruits blancs (raisin et pomme) à un arôme toasté. Des saveurs complexes et bien équilibrées, très agréables en bouche.

ON ADORE : son nom, qui fait toujours son petit effet en soirée !

P.R. € 9,99

PROSECCO ANNA PERENNA MILLESIMATO 2018

Un superbe prosecco produit en Veneto. Brut (ce qui est rare pour un prosecco), avec des senteurs de pomme sauvage et de fleurs d'acacia. En bouche : des notes subtiles de noix.

ON ADORE : son prix, étonnant pour un prosecco millésimé.

P.R. € 13,99

VINS GOURMANDS

pour plats de fête

POISSON



VIÑAS DEL VERO 2018

Espagne - Aragón

Une entrée tout en fraîcheur avec des arômes juteux d'agrumes et de fruits tropicaux, soulignés par de légères notes boisées et de beurre.

P.R. € 4,99

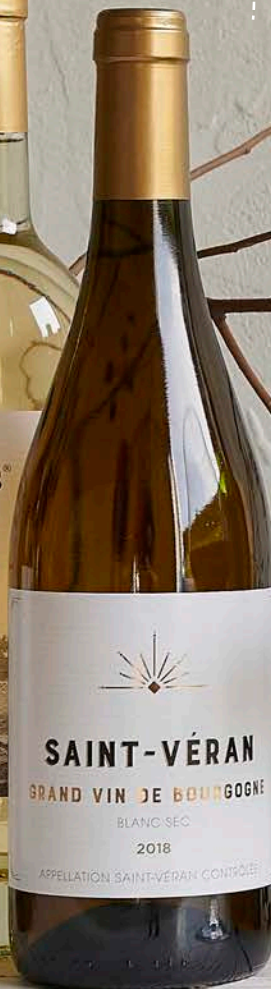


LES CLAYES 2018

France - Bordeaux

Le sauvignon blanc et le sémillon sont synonymes de fraîcheur, avec des notes fruitées, un peu de gras en bouche et une belle complexité.

P.R. € 5,59



SAINT-VÉРАН 2018

France - Bourgogne

Un vin avec beaucoup de finesse et une minéralité fraîche. Des arômes de fleurs blanches, des saveurs de poire, pêche et amande.

P.R. € 9,99



CHÂTEAU HAUT BRANDY BIO 2016

France - Bordeaux

L'assemblage de merlot, cabernet sauvignon et cabernet franc donne un vin entier et équilibré, sombre et parfumé.

P.R. € 6,99

Votre menu de réveillon est fin prêt ? Parfait. Il ne reste plus qu'à choisir les vins pour l'accompagner. Petite sélection de bonnes bouteilles pour composer vos accords sans vous tromper. Une question ? Votre spécialiste vins vous attend en magasin !

La température de service idéale pour les vins blancs est de 10° à 12 °C, tandis qu'un rouge doit être servi à 16 °C.

VIANDE

VEGGIE



CHÂTEAU SIGOGNAC 2015

France - Bordeaux
Cet assemblage de merlot, cabernet sauvignon et petit verdot délivre des arômes de fruits rouges et bleus mûrs avec une finale élégante et des tannins soyeux.
P.R. € 9,99

BERSELLI & SOLFERINO SIGNATURE PRIMITIVO 2017

Italie - Puglia
Après un vieillissement de 18 mois en fûts de chêne, on obtient ce vin concentré et puissant, avec une belle longueur en bouche, riche et généreuse.
P.R. € 12,99

VENT MARIN 2018

France - Languedoc
Un vin souple avec des arômes de fruits rouges juteux, des épices douces et des tannins super équilibrés.
P.R. € 4,99

ALTANO BRANCO 2018

Portugal - Douro
Avec son assemblage de raisins typiquement portugais, ce vin développe des arômes de fruits de la passion et de litchi, avec un goût exubérant et une finale qui l'est tout autant.
P.R. € 6,99

BRANCOTT ESTATE 2018

Nouvelle Zélande - Marlborough
Un vin de caractère aux arômes de pêche et de nectarine. Son goût mêle finesse et fraîcheur, avec quelques notes tropicales.
P.R. € 7,99

*Des herbes fraîches
pour faire des petits
sapins. Trop mignon !*

**NAKED CAKE AU CITRON,
MASCARPONE ET SABLÉS DE NOËL**

Desserts de fête

Pour terminer la soirée
sur une note sucrée, voici
cinq recettes de fête pour tous
les goûts. Et deux plans B pour
les plus pressés.

La recette ?
C'est en p. 106 !



Variez les plaisirs en
proposant différentes
garnitures : pistaches,
noisettes, amandes,
fruits secs...



CUILLÈRES DE GANACHES

EN
COUVERTURE

PAVLOVA EN COURONNE AUX AGRUMES

Les recettes ?
C'est en p. 109 !
→

Le secret d'une bonne ganache ? Laissez-la refroidir complètement avant de la tartiner (elle ne doit plus couler).



BÛCHE MIKADO

La recette ?
C'est en p. 110 !



Badigeonnez la pâte
de jaune d'œuf, mélangé
à un peu d'eau pour un
résultat doré à souhait.



<http://dlhz.be/galettedesrois>

La recette ?
C'est en p. 109 !



GALETTE DES ROIS
FRANGIPANE-FRAMBOISES

NAKED CAKE AU CITRON, MASCARPONE ET SABLÉS DE NOËL

⌚ 2 H + 2 H DE REFROIDISSEMENT 🍴 ASSEZ FACILE 💰 €€€ 👤 20 PERS.

863 kcal/portion
Lipides: 56 g - Glucides: 79 g
Fibres: 2 g - Protéines: 11 g



Pour les génoises :

- 14 œufs
- 350 g de farine
- 3 c à c de baking powder
- 370 g de sucre fin
- 175 g de beurre

Pour le lemon curd :

- 4 œufs
- 3 gros citrons
- 150 g de sucre fin
- 150 g de beurre

Pour les sablés et le décor :

- 1 œuf entier + 1 jaune
- 375 g de farine (+ pour le plan de travail)
- 220 g de sucre fin
- 185 g de beurre
- ½ botte de romarin
- 1 pincée de sel

Pour la crème :

- 750 g de mascarpone
- 7,5 dl de crème fraîche
- 120 g de sucre impalpable

1 Préparez les génoises : préchauffez le four à 160 °C. Tapissez de papier cuisson le fond et les parois de 2 moules ronds démontables de 18 cm de diamètre et de 1 moule de 24 cm de diamètre. Fouettez les œufs et le sucre dans un très grand saladier, pendant 10 à 15 min, jusqu'à ce que le mélange triple de volume. Mélangez la farine et le baking powder. Tamisez-les 2 fois, puis une 3^e fois au-dessus des œufs battus. Mélangez délicatement avec une spatule souple. Ajoutez ensuite le beurre fondu et mélangez jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Répartissez dans les moules et enfournez-les sur 2 niveaux. Comptez 30 min de cuisson pour les petits et 40 min pour le grand. Démoulez-les et laissez-les refroidir complètement sur des grilles.

2 Préparez le lemon curd : faites fondre le sucre avec le jus des citrons (2,5 dl) dans un poêlon, à feu doux. Ajoutez le beurre coupé en morceaux et les œufs. Faites épaissir 10 min à feu doux, tout en fouettant (attention : la crème ne doit surtout pas bouillir !). Laissez refroidir complètement.

3 Préparez les sablés : fouettez le beurre mou avec le sucre, le sel, l'œuf et le jaune. Ajoutez ⅓ de la farine et mélangez avec une spatule souple. Déposez le tout sur le plan de travail fariné et ajoutez le reste de la farine. Pétrissez jusqu'à ce que la pâte soit homogène. Enveloppez-la de film fraîcheur et laissez reposer 30 min au frigo. Préchauffez le four à 180 °C.

Étalez la pâte au rouleau sur le plan de travail fariné, sur 1 cm d'épaisseur. Découpez-y des biscuits à l'aide d'emporte-pièces. Disposez-les sur une plaque de four recouverte de papier cuisson et faites-les dorer 15 min au four. Laissez-les refroidir sur une grille.

4 Préparez la crème : fouettez le mascarpone avec la crème fraîche et le sucre impalpable, d'abord à petite vitesse, puis plus rapidement, jusqu'à obtention d'une crème aérée.

5 Coupez les génoises en 2 horizontalement. Déposez la base de la plus grande sur le plat de service. Garnissez-la d'une bonne couche de crème, puis ajoutez du lemon curd, mais sans aller jusqu'aux bords. Posez l'autre moitié dessus et tartinez-la d'une fine couche de crème. Déposez la base d'une petite génoise au centre. Garnissez-la de la même manière que la grande et répétez l'opération avec la 2^e petite génoise. Recouvrez le dessus d'une bonne épaisseur de crème, puis tous les côtés d'une fine couche de crème, en laissant apparaître le doré des génoises. Mettez au frigo jusqu'au moment de servir.

6 Décorez le gâteau avec des brins de romarin et des sablés. Servez en présentant le reste de la crème et du lemon curd dans des bols, sans oublier les sablés.

Astuce Permutez les génoises dans le four après 20 min pour obtenir une cuisson homogène.

COMMENT RÉUSSIR...

UN NAKED CAKE ?

SUIVEZ LE GUIDE !



1 Préparez 3 génoises et coupez-les en 2 horizontalement. Tartinez le premier niveau de crème.



2 Ajoutez du lemon curd, mais sans aller jusqu'aux bords.



3 Répétez en superposant les niveaux du plus large au plus étroit.



4 Recouvrez le dessus d'une bonne couche de crème, et les côtés d'une couche plus fine. Laissez au frigo et décorez avant de servir.

PLUS DE TECHNIQUES DE CHEF ?

Surfez sur

WWW.DELHAIZE.BE



NOUVEAU

DÉLICIEUX SEUL,
IDÉAL EN COCKTAIL



IDÉE COCKTAIL **RUSSCHIAN & VODKA**

5 cl de Vodka
15 cl de Schweppes Russchian
Des glaçons
Un zeste de citron
Quelques fraises

NOTRE SAVOIR-FAIRE SE DÉGUSTE AVEC SAGESSE.

WHAT'S YOUR PERFECT?



G R O M

IL GELATO COME UNA VOLTA

LES MEILLEURS DESSERTS ITALIENS, MAINTENANT AUSSI EN GELATO!

MARRON GLACÉ

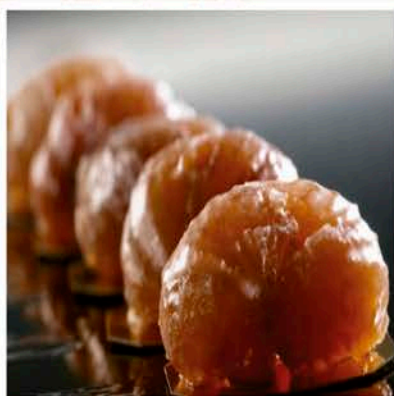


MORCEAUX
DE MARRONS
GLACÉS

UNE TOUCHE
DE CRÈME DE
MARRONS

CRÈME
GLACÉE

Le **Marron glacé** est élaboré à base de châtaignes fraîches sélectionnées, cueillies et pelées à la main. Celles-ci sont ensuite travaillées selon les méthodes traditionnelles et recouvertes d'un délicieux nappage sucré, créant ainsi le glaçage".



PANETTONE



CRÈME
GLACÉE

DÉLICIEUX
MORCEAUX DE
GÂTEAU MOELLEUX

ÉCORCES
D'ORANGE ET
CÉDRATS
CONFITS

RAISINS
SECS

Le **Panettone** est une brioche italienne avec des morceaux de raisins secs, des fruits confits et des zestes d'agrumes. Originaire de Milan, ce délicieux dessert est traditionnellement servi à Noël depuis plus de 500 ans.



GALETTE DES ROIS FRANGIPANE-FRAMBOISES

⌚ 20 MIN + 30 MIN DE CUISSON 🍴 FACILE

🍷 €€€ 🍷 10 À 12 PERS.

517 Kcal/Port
Lipides: 36 g - Glucides: 40 g
Fibres: 4 g - Protéines: 8 g



- 1 jaune d'œuf
- 2 pâtes feuilletées
- 1 c à c d'eau
- 1 haricot sec (ou 1 fève en porcelaine)

Pour la frangipane aux framboises :

- 3 œufs
- 250 g de framboises ❄️
- 200 g d'amandes en poudre
- 2 c à s de farine
- 250 g de sucre fin
- 200 g de beurre

- 1 Préchauffez le four à 210 °C. Préparez la frangipane : mélangez les framboises préalablement dégelées avec les autres ingrédients de la frangipane, jusqu'à obtention d'une crème homogène.
- 2 Déroulez 1 pâte feuilletée bien froide sur une plaque de four, en la laissant sur son papier cuisson. Étalez-y la frangipane en laissant les bords libres sur 2 cm et glissez-y la fève (ou le haricot). Humidifiez légèrement les bords et déposez la 2^e pâte par-dessus. Appuyez bien pour souder les bords et donnez des petits coups de couteau sur tout le pourtour. À l'aide d'un petit couteau bien tranchant, formez des dessins sur le dessus, en faisant bien attention à ne pas transpercer la pâte.
- 3 Battez le jaune d'œuf avec l'eau et badigeonnez-en la galette. Faites cuire 30 min au four. Laissez tiédir sur une grille.
- 4 Dégustez légèrement tiède. Réchauffez-la un peu au four si nécessaire (et surtout pas au micro-ondes !).

Tout prêt !



CUILLÈRES DE GANACHES

⌚ 50 MIN + 2 H DE REFROIDISSEMENT 🍴 FACILE

🍷 €€€ 🍷 3 x 12 CUILLÈRES

95 Kcal/Port
Lipides: 7 g - Glucides: 8 g
Fibres: 0 g - Protéines: 1 g



Pour la ganache blanche :

- 8 cl de crème fraîche
- 160 g de chocolat blanc

Pour la ganache au lait :

- 1 dl de crème fraîche
- 140 g de chocolat au lait

Pour la ganache noire :

- 1,2 dl de crème fraîche
- 120 g de chocolat noir

Garnitures au choix :

- Mendiants "Vesuvio"
- Mangue et noix de coco séchées "Breakfast" Superfood
- Lamelles d'oranges confites
- Salade de fleurs Rue des épiciers
- Fleur de sel

- 1 Préparez les ganaches : la méthode est toujours la même. Commencez par hacher le chocolat. Portez la crème fraîche à ébullition dans un poêlon, retirez-le du feu et ajoutez le chocolat. Laissez reposer 2 min, puis mélangez au fouet. Laissez reposer un peu.
- 2 Disposez des cuillères à soupe sur un plateau, en surélevant les manches (ajoutez un boudin fait de papier alu sur le bord si nécessaire) et en stabilisant la partie creuse bien à plat (utilisez du riz, du gros sel ou autre comme base).
- 3 Versez les ganaches dans des poches à douille (ou dans le coin de sachets congélation dont vous coupez ensuite la pointe) et remplissez les cuillères. Ajoutez les ingrédients de votre choix (entiers ou hachés, selon les cas) et faites prendre minimum 2 h au frigo.

PAVLOVA EN COURONNE AUX AGRUMES

⌚ 30 MIN + 1 H DE CUISSON + 2 H DE REFROIDISSEMENT

🍴 ASSEZ FACILE 🍷 €€€ 🍷 12 PERS.

276 Kcal/Port
Lipides: 13 g - Glucides: 35 g
Fibres: 1 g - Protéines: 4 g



- 6 blancs d'œufs (2,25 dl) à température ambiante
- 1 pamplemousse
- 1 orange
- 1 mineola
- 2 clémentines
- 1 citron + 1 c à s de jus
- 1 c à s rase de fécule de maïs
- 5 dl de crème fraîche
- 330 g + 1 c à s de sucre très fin
- 6 brins de menthe

- 1 Préchauffez le four à 150 °C. Fouettez les blancs d'œufs en neige souple, puis ajoutez le sucre petit à petit, en fouettant, jusqu'à obtention d'une meringue ferme, lisse et brillante. Vous ne devez plus sentir les grains de sucre quand vous frottez un peu de meringue entre vos doigts. Ajoutez le jus de citron et la fécule. Fouettez délicatement. Versez dans une poche à douille, sans douille.
- 2 Sur du papier cuisson, tracez un cercle de 28 cm de diamètre et un autre de 18 cm de diamètre en son centre. Déposez le papier sur une plaque de four et recouvrez l'anneau dessiné avec 2 grosses lignes de meringue pour faire la base. Par-dessus, dressez 12 tas de meringue côte à côte. Enfourniez, baissez la température à 120 °C et faites cuire 1 h. Éteignez le four, entrouvrez la porte et laissez-y refroidir la pavlova pendant 2 h.
- 3 Pelez les agrumes à vif et taillez-les en tranches. Laissez-les égoutter dans une passoire. Montez la crème fraîche bien froide en chantilly avec 1 c à s de sucre.
- 4 Au moment de servir, dressez la chantilly à la poche à douille (sans douille) sur la couronne, puis décorez avec les tranches d'agrumes et la menthe. Servez sans attendre pour profiter de l'effet croquant/fondant. Présentez le reste de la chantilly et des fruits à part.

RAYON BOULANGERIE

GALETTE DES ROIS - DELHAIZE

Préparée artisanalement et cuite en magasin. Sa pâte feuilletée à base de beurre de laiterie est croustillante et son fourrage maison goûte bien les amandes en poudre et le vrai beurre. Disponible à partir du 26/12/2019.

BÛCHE MIKADO

⌚ 40 MIN + 10 MIN DE CUISSON + 1 H DE REFROIDISSEMENT

🍴 ASSEZ FACILE 🍷 €€€ 🍴 8 À 10 PERS.

977
KCALY
PORT

Lipides: 48 g - Glucides: 50 g
Fibres: 4 g - Protéines: 10 g



Pour le biscuit :

- 6 œufs
- 60 g de noisettes en poudre
- 120 g de farine
- 180 g de sucre fin
- 250 g de mascarpone
- 250 g de "Callets Dessert" Jacques (ou autre chocolat noir culinaire)
- 50 g de copeaux de chocolat
- 30 g de sucre impalpable

Pour la ganache, la crème et le décor :

- 5 dl de crème fraîche
- 50 g de beurre

1 Préparez la ganache : portez la moitié de la crème fraîche à ébullition. Hors du feu, ajoutez le beurre mou et les Callets (ou le chocolat haché). Mélangez un peu, laissez reposer 2 min, puis mélangez au fouet. Versez dans un saladier et laissez refroidir complètement (vous devez pouvoir tartiner la ganache sans qu'elle ne coule. Mettez-la un peu au frigo si nécessaire).

2 Préparez le biscuit : préchauffez le four à 180 °C. Fouettez longuement les œufs et le sucre, jusqu'à ce que le mélange triple de volume. Mélangez la farine et les noisettes en poudre. Tamisez-les au-dessus des œufs battus. Mélangez délicatement avec une spatule souple. Étalez la pâte uniformément sur une plaque de four recouverte de papier cuisson et faites cuire 10 min au four. Le dessus doit être très légèrement doré et rester souple au toucher. Mouillez et essorez à fond 2 essuies de cuisine. Étalez-en un sur le plan de travail et faites-y glisser le biscuit avec son papier cuisson. Recouvrez-le de papier cuisson, puis avec le 2^e torchon. Serrez ce dernier contre les bords et laissez refroidir complètement, à plat.

3 Préparez la crème : fouettez le mascarpone avec le reste de crème fraîche et le sucre impalpable, d'abord à petite vitesse, puis plus rapidement, jusqu'à obtention d'une crème aérée.

4 Déballez le biscuit en le laissant sur le papier cuisson. Recouvrez-le de ganache, en laissant les 2 petits côtés du rectangle libres sur ± 3 cm. Ajoutez une couche de crème par-dessus et enroulez serré en vous aidant du papier. Déposez la bûche sur un plat de service et recouvrez-la d'une bonne couche de crème. Coupez les extrémités pour obtenir des bords bien nets. Décorez avec les copeaux de chocolat, couvrez et mettez au frigo jusqu'au moment de servir.

Astuce Ajoutez une touche de magie supplémentaire avec des petites perles de sucre argentées ou d'autres petites décors au choix.



RAYON BOULANGERIE

BÛCHE TIRAMISU - TARTE À MOI

Le dessert italien par excellence : un rouleau de biscuit maison garni de crème mascarpone, une touche de café et amaretto. Le tout sur un fond croquant et saupoudré de cacao. Disponible à partir du 05/12/2019.



COMMENT RÉUSSIR...

LA BÛCHE MIKADO ?

SUIVEZ LE GUIDE !



1 Étalez la pâte sur une plaque de four recouverte de papier cuisson et faites cuire 10 min à 180 °C. Recouvrez de papier cuisson et laissez refroidir entre 2 essuies humides et essorés.



2 Enlevez la couche supérieure de papier cuisson.



3 Recouvrez de ganache en laissant ± 3 cm libres sur les deux petits côtés du rectangle.



4 Ajoutez une couche de crème par-dessus.



5 Enroulez serré en vous aidant du papier cuisson.



6 Recouvrez la bûche d'une bonne couche de crème et décorez-la de copeaux de chocolat.

COMMANDEZ AU RAYON BOULANGERIE

Pas envie de cuisiner ?
Commandez tout simplement
votre bûche en magasin ou sur
www.delhaize.be/lesrassembleurs



MAGNUM[®]

for pleasure seekers

IMPRESSIONNEZ VOS INVITÉS POUR LES FÊTES DE FIN D'ANNEE AVEC CES RECETTES MAGNUM!



Ingédients:

- 4 Magnum Mini salted caramel
- 200g Sucre cristallisé
- 20g Beurre de cuisson
- Pincée de cannelle en poudre
- 1 Pomme Granny Smith
- Dentelles

Préparation:

- Coupez les pommes en petits morceaux et cuisez-les brièvement avec le beurre de cuisson. Assaisonnez-les avec de la cannelle.
- Laissez le sucre caraméliser dans une casserole à feu doux jusqu'à ce que le sucre devienne brun clair. Placez ensuite la casserole dans un bain d'eau froide.
- Placez le Magnum sur une belle assiette et décorez avec les pommes. Garnissez ensuite le tout avec le caramel.
- Terminez le dessert avec les dentelles.



Ingédients:

- 4 Magnum Mini Chocolate & Orange
- 30g Miel d'acacia
- 1 Feuille de Pâte filo
- Noix Brésilienne
- 1 Œuf
- 50g Sucre en poudre

Préparation:

- Placez la pâte filo sur le papier sulfurisé et badigeonnez-la avec l'œuf battu.
- Coupez la pâte en fines lamelles et faites 4 nids avec les lanières.
- Cuisez la pâte comme indiqué sur l'emballage.
- Placez les nids sur le Magnum et décorez le dessert avec le miel.
- Répartissez les noix Brésiennes sur le plat et garnissez le dessert avec le sucre en poudre.





LE CADEAU À MANGER



UN CADEAU pour rassembler

Une invitation pour les fêtes ? Du chocolat, du granola
et un peu de votre temps pour la préparation...
Il n'en faut pas plus pour confectionner ce cadeau craquant.

PLAQUE DE CHOCOLAT AU GRANOLA ET AUX MERINGUES

⌚ 15 MIN + 8 H DE RÉFRIGÉRATION ☑ FACILE

🍴 €€€ 👤 12 PERS.

377 kcal
Lipides: 24 g - Glucides: 33 g
Fibres: 7 g - Protéines: 4 g



- 800 g de chocolat noir "Dark" Delicata
- 50 g de mélange granola "Breakfast" Superfood
- 2 petites meringues

- 1 Cassez le chocolat en morceaux et faites-le fondre au bain-marie, à feu doux (ou 20 min au four à 60 °C).
- 2 Recouvrez un plateau de papier cuisson et versez-y le chocolat fondu, tel quel ou autour d'un grand emporte-pièce. Déposez un objet lourd sur ce dernier pour le maintenir contre le fond et empêcher le chocolat de couler à l'intérieur. Parsemez du mélange granola et des meringues émiettées. Faites prendre au moins 8 h au frigo.
- 3 Cassez et partagez !

Astuce Vous pouvez pimper votre plaque de chocolat avec tous vos ingrédients préférés : noisettes, amandes, pistaches, noix, cranberries, abricots secs hachés, figues sèches hachées, écorces d'orange confites...

LE PANIER DES MARQUES

Petits artisans ou grandes marques : tous inventent sans cesse d'alléchantes nouveautés. Ce mois-ci : trois produits qui régaleront tous les gourmets en cette fin d'année.



FABRIQUÉ EN FRANCE, MAIS APPRÉCIÉ PARTOUT

Savorez l'élégance, la fraîcheur et la finesse du **Champagne Taittinger**, qui a revêtu ses habits de fête tout spécialement pour l'occasion. Cet emballage festif contient 1 bouteille de 75 cl et 2 verres à champagne gratuits. Envie de remporter une expérience unique chez Taittinger à Reims ?

**RETROUVEZ LE CHAMPAGNE TAITTINGER
AU RAYON CHAMPAGNES DE VOTRE DELHAIZE.**

Plus d'infos : dans le coffret cadeau et sur www.mytaittingerexperience.com



UN GOÛTER MAISON ? UN JEU D'ENFANT !

Avec les **pâtes à Cookies et Brownies d'Herta**, préparez en un tour de main de délicieux biscuits maison. La pâte est déjà mélangée, pétrie et prédécoupée. La seule chose qu'il vous reste à faire ? Séparer les carrés de pâte, les disposer sur une plaque de cuisson et enfourner dans un four préchauffé. N'hésitez plus, ils sont encore meilleurs tièdes et l'odeur du chocolat qui en émane est irrésistible !

**RETROUVEZ LES PÂTES À BISCUITS FRAÎCHES D'HERTA
AU RAYON FRAIS DE VOTRE DELHAIZE.**

Plus d'infos : www.herta.be



BIO, VÉGAN ET SANS GLUTEN

Tendres à souhait, les **bonbons bio, végétariens et sans gluten** de **Not Guilty** ne contiennent pas de gélatine animale, ni de colorants et d'arômes artificiels. À vous de choisir entre les trois variétés proposées : oursins fruités, bouteilles au goût cola et cœurs saveur grenade. Petit plus : Not Guilty soutient l'organisation *1% for the Planet*. En bref : en plus d'avoir tout bon(bon), Not Guilty annonce aussi le début d'une douce révolution !

**RETROUVEZ LES BONBONS NOT GUILTY
AU RAYON CONFISERIE DE VOTRE DELHAIZE.**

Plus d'infos : www.notguilty-sweetrevolution.com

PLUS GROS MORCEAUX, PLUS DE GOUT

NOUVELLE
RECETTE AMÉLIORÉE



PAR RAPPORT À LA RECETTE PRÉCÉDENTE

**LAISSEZ-VOUS
AUSSI TENTER PAR NOS
NOUVEAUX PRODUITS
DE FIN D'ANNÉE!**



PHILADELPHIA 6X25G
PETIT FORMAT,
LA PORTION IDÉALE POUR
VOTRE PLATEAU DE FROMAGE

PHILADELPHIA TRUFFE 150G
CRÉMEUX ET UNIQUE,
AVEC UNE DÉLICIEUSE
POINTE DE TRUFFE

Index des recettes



Dès le 16 janvier dans
votre supermarché Delhaize

DANS LE PROCHAIN NUMÉRO
DE VOTRE DELHAIZE MAGAZINE

APÉRITIFS

- ● ● Mini légumes et trio
de houmous 31
- ● ● Petits rouleaux de saumon fumé
écossais en feuilles de nori 46
- ● ● Croustillants-apéro de pommes
de terre et patates douces 52

ENTRÉES

- ● ● Truites des Ardennes, vinaigrette
à l'ananas et à la menthe 25
- ● ● Tatin de chicons au roquefort 27
- ● ● Huîtres crues et vinaigrette
exotique 36
- ● ● Huîtres chaudes gratinées 37
- ● ● Noix de Saint-Jacques snackées
aux chicons, beurre blanc aux
agrumes 46
- ● ● Croquettes de crevettes
de luxe 49
- ● ● Grandes crevettes en papillotes
à la mangue et au citron vert 49
- ● ● Carpaccio aux deux saumons
et aux fruits 53
- ● ● Céleri-rave rôti farci au crabe 53

PLATS PRINCIPAUX

- ● ● Filets de faisan à la mangue,
sauce au curry léger 31
- ● ● Cailles aux litchis et
à l'estragon 31
- ● ● Salade de homard aux petits
légumes 41
- ● ● Chirashi au thon yellowfin 46
- ● ● Tagliata de bœuf espagnol,
sauce à la truffe 53
- ● ● Magrets de canard aux épinards,
sauce laquée au gingembre 79
- ● ● Filets d'agneau au beurre
d'herbes et mini légumes 79
- ● ● Filets de turbot aux asperges,
sauce mousseline au
champagne 79
- ● ● Médallions de veau aux
champignons et au porto,
chips de coppa 79
- ● ● Dinde rôtie aux pommes,
cannelle et chicons 79

- ● ● Crabes "Mer du Nord" aux
filets de sole, crevettes grises
et caviar 90
- ● ● Waterzooi gantois de luxe
à la truffe 90
- ● ● Côte à l'os blanc bleu belge,
salade de chicons et gaufres
aux bintjes 93
- ● ● Boudin de Liège au foie gras
et aux pommes, sauce à
la Chimay bleue 93

ACCOMPAGNEMENTS

- ● ● Sauce homardine 38
- ● ● Crème à l'estragon 38
- ● ● Beurre à l'ail 38
- ● ● Scones 66
- ● ● Fruits séchés 66
- ● ● Baby betteraves rouges au sirop
de vinaigre 66
- ● ● Confiture d'orange au porto 66
- ● ● Pommes dauphine 77
- ● ● Röstis 77
- ● ● Grenailles en croûte de sel 77
- ● ● Soufflés de patates douces 77
- ● ● Purée aux truffes 77

DESSERTS

- ● ● Naked cake au citron, mascarpone
et sablés de Noël 106
- ● ● Galettes des rois
frangipane-framboises 109
- ● ● Cuillères de ganaches
Pavlova en couronne aux
agrumes 109
- ● ● Bûche mikado 110
- ● ● Plaque de chocolat au granola
et aux meringues 113

BOISSONS

- ● ● Pink Power 5
- ● ● Garden mule 94
- ● ● Kentucky mule 94
- ● ● Spicy mule 95
- ● ● Gin gin mule 95

ADAPTER LA QUANTITÉ DES INGRÉDIENTS DE NOS RECETTES ?

Consultez notre convertisseur
sur delhaize.be.

Les besoins en énergie d'un adulte moyen : 2 000 kcal/jour



Power breakfast



La cuisine hongroise



Le chocolat dans
tous ses états

LÉGENDE

- Veggie
- Sans gluten
- Sans lactose
- Vienne
- Volaille
- Poisson
- Spécial Kids

COLOPHON Éditeur responsable : Delhaize Le Lion / De Leeuw SCA, rue Osseghem 53, 1080 Bruxelles, BCE 0402.206.045 Campaign, Media & Broadcasting Director : Isabel Broes

Content & Owned Media Manager : Valérie Gallier Rédacteur en chef : Vincent Lens Directeur artistique : Hugues Legros Assistante de rédaction : Cindy Gotajner

Comité de rédaction : François Nelen, Lore Vander Stichele, Sandra Weichselbaum Chefs : Line Couvreur, Jeroen De Pauw, Seppe Nobels, Manuel Wouters Styliste : Sonja Mertens

Photographes : Dimitri Lowette, Studio Wauters Graphistes : Pierre Saysouk, Eric Verdonck Studio : Brit Tael, Guy Van Haerenborgh Rédaction des recettes : Gema Gomez

Rédacteurs : Stéphanie Godfroid, Lisa Lefever, Sandrine Mossiat, Catherine Quadens, Marie Van Den Bergh Traducteurs : Sophie Defour, Caroline De Vroey, Tony Geudens

Correction finale : Mangrove Productions, Noémie Demets, Pascale Van Obberghen, Evelyn Verhestraeten Production : Gicom Producteur : Ester Vanderhasselt Impression : T'HOOF

Régie publicitaire : Gicom, nancyvan.dervelden@gicom.be





**bring
on the winter**

Profitez de Lay's pendant les fêtes !

Les meilleurs chips aux goûts les plus savoureux .
Les chips de Lay's sont préparés pour vous depuis
plus de 60 ans avec les pommes de terre les plus
savoureuses et les meilleurs ingrédients .

Parfait pour un apéritif hivernal !



bring the flavour

MES COUPONS DE RÉDUCTION

400
POINTS-PLUS
AU TOTAL

PLUS

€1
DE RÉDUCTION



SANTA MARIA
À l'achat de
1 pot d'épices
Santa Maria
au choix.



0 48 1002 70 100 1

Valable du jeudi 28/11/2019 au mercredi 25/12/2019 inclus dans tous les supermarchés Delhaize et AD et Proxy Delhaize participants. Uniquement valable contre remise du bon original. 1 bon par client. Non cumulable avec d'autres offres. Valable dans la limite des stocks disponibles en magasin. E.R.: Delhaize Le Lion / De Leeuw SCA, rue Osseghem 53, 1080 Bruxelles, BCE 0402.206.045



PLUS

€0,75
DE RÉDUCTION



KNORR
À l'achat de
1 tetra pack
de soupe
Knorr (750 ml)
au choix.



0 48 1000 9007 58

Valable du jeudi 28/11/2019 au mercredi 25/12/2019 inclus dans tous les supermarchés Delhaize et AD et Proxy Delhaize participants. Uniquement valable contre remise du bon original. 1 bon par client. Non cumulable avec d'autres offres. Valable dans la limite des stocks disponibles en magasin. E.R.: Delhaize Le Lion / De Leeuw SCA, rue Osseghem 53, 1080 Bruxelles, BCE 0402.206.045



PLUS

150
POINTS-PLUS
valeur : €1,50



PHILADELPHIA
À l'achat de
2 raviers de
Philadelphia
au choix.



0 49 5056 10 150 2

Valable du jeudi 28/11/2019 au mercredi 25/12/2019 inclus dans tous les supermarchés Delhaize et AD et Proxy Delhaize participants. Uniquement valable contre remise du bon original. 1 bon par client. Non cumulable avec d'autres offres. Valable dans la limite des stocks disponibles en magasin. E.R.: Delhaize Le Lion / De Leeuw SCA, rue Osseghem 53, 1080 Bruxelles, BCE 0402.206.045



PLUS

€2,50
DE RÉDUCTION



MAGNUM MINI
À l'achat de
2 packs de
Magnum mini
au choix.



0 48 1000 4025 04

Valable du jeudi 28/11/2019 au mercredi 25/12/2019 inclus dans tous les supermarchés Delhaize et AD et Proxy Delhaize participants. Uniquement valable contre remise du bon original. 1 bon par client. Non cumulable avec d'autres offres. Valable dans la limite des stocks disponibles en magasin. E.R.: Delhaize Le Lion / De Leeuw SCA, rue Osseghem 53, 1080 Bruxelles, BCE 0402.206.045



PLUS

€0,50
DE RÉDUCTION

NESTLÉ - LA LAITIÈRE
À l'achat de 1 pack Nestlé La Laitière crème
dessert au chocolat belge (4 x 115 g).



0 48 1000 2005 06

Valable du jeudi 28/11/2019 au mercredi 25/12/2019 inclus dans tous les supermarchés Delhaize et AD et Proxy Delhaize participants. Uniquement valable contre remise du bon original. 1 bon par client. Non cumulable avec d'autres offres. Valable dans la limite des stocks disponibles en magasin. E.R.: Delhaize Le Lion / De Leeuw SCA, rue Osseghem 53, 1080 Bruxelles, BCE 0402.206.045



PLUS

€1,50
DE RÉDUCTION



GROM
À l'achat de
1 pot de glace
Grom au choix.



0 48 1000 9015 02

Valable du jeudi 28/11/2019 au mercredi 25/12/2019 inclus dans tous les supermarchés Delhaize et AD et Proxy Delhaize participants. Uniquement valable contre remise du bon original. 1 bon par client. Non cumulable avec d'autres offres. Valable dans la limite des stocks disponibles en magasin. E.R.: Delhaize Le Lion / De Leeuw SCA, rue Osseghem 53, 1080 Bruxelles, BCE 0402.206.045



PLUS

100
POINTS-PLUS
valeur : €1



DELACRE
À l'achat de 1 boîte
de biscuits Delacre
(400 g).



0 49 5093 80 100 7

Valable du jeudi 28/11/2019 au mercredi 25/12/2019 inclus dans tous les supermarchés Delhaize et AD et Proxy Delhaize participants. Uniquement valable contre remise du bon original. 1 bon par client. Non cumulable avec d'autres offres. Valable dans la limite des stocks disponibles en magasin. E.R.: Delhaize Le Lion / De Leeuw SCA, rue Osseghem 53, 1080 Bruxelles, BCE 0402.206.045



PLUS

150
POINTS-PLUS
valeur : €1,5



ENTREMONT
À l'achat de 1 pack
Entremont Plateau
Plaisir (600 g).



0 49 5057 30 150 1

Valable du jeudi 28/11/2019 au mercredi 25/12/2019 inclus dans tous les supermarchés Delhaize et AD et Proxy Delhaize participants. Uniquement valable contre remise du bon original. 1 bon par client. Non cumulable avec d'autres offres. Valable dans la limite des stocks disponibles en magasin. E.R.: Delhaize Le Lion / De Leeuw SCA, rue Osseghem 53, 1080 Bruxelles, BCE 0402.206.045

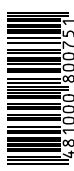


PLUS

€0,75
DE RÉDUCTION



KNORR
À l'achat de
1 bouteille de
Knorr fond
au choix.



0 48 1000 8007 51

Valable du jeudi 28/11/2019 au mercredi 25/12/2019 inclus dans tous les supermarchés Delhaize et AD et Proxy Delhaize participants. Uniquement valable contre remise du bon original. 1 bon par client. Non cumulable avec d'autres offres. Valable dans la limite des stocks disponibles en magasin. E.R.: Delhaize Le Lion / De Leeuw SCA, rue Osseghem 53, 1080 Bruxelles, BCE 0402.206.045



PLUS

€1,50
DE RÉDUCTION



BRU
À l'achat de 1 pack
Bru (6 x 1,25 l).



0 48 1001 1001 508

Valable du jeudi 28/11/2019 au mercredi 25/12/2019 inclus dans tous les supermarchés Delhaize et AD et Proxy Delhaize participants. Uniquement valable contre remise du bon original. 1 bon par client. Non cumulable avec d'autres offres. Valable dans la limite des stocks disponibles en magasin. E.R.: Delhaize Le Lion / De Leeuw SCA, rue Osseghem 53, 1080 Bruxelles, BCE 0402.206.045





**MOELLEUX AVEC
UN CŒUR DE CHOKOTOFF**



PANNA COTTA ITALIENNE



COOKIES



**CHOCOLAT ET VIN ?
DÉCOUVREZ CES ASSOCIATIONS SURPRENANTES !**

PANNA COTTA ITALIENNE

20 MIN (+ 4 H DE RÉFRIGÉRATION) • 4 PERS.

1 poire Doyenné du Comice • Jus de 1 citron vert • 3 dl de crème (35% m. g.) • 2 dl de lait entier • 5 cl de miel • 40 g de sucre semoule fin • 20 g de beurre • 150 g de chocolat Blanc Côte d'Or • 2 feuilles de gélatine (2 g/pièce)

1. Laissez tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide jusqu'à ce qu'elles ramollissent.
2. Chauffez le lait et le sucre dans un poêlon (jusqu'à $\pm 70^\circ\text{C}$), ajoutez le chocolat blanc et laissez-le fondre. Retirez du feu.
3. Faites dissoudre les feuilles de gélatine ramollies dans le "lait chocolaté" tiède. Ajoutez la crème et mélangez. Répartissez le mélange dans des verrines ou ramequins identiques et laissez le mélange se figer 4 h au frigo.
4. Coupez la poire en 12 tranches égales et retirez le trognon.
5. Faites fondre le beurre dans une poêle. Cuisez-y brièvement les poires. Baissez le feu au minimum et déglacez avec le miel et le jus de citron vert. Laissez cuire et retirez du feu. Laissez confire ou refroidir dans la poêle.
6. Démoulez facilement les panna cottas en les plongeant brièvement dans de l'eau chaude. Servez en accompagnement des tranches de poire. Décorez avec la sauce, des copeaux de chocolat blanc et du zeste de citron vert.

ASTUCE : VOUS POUVEZ AUSSI PRÉPARER CETTE PANNA COTTA AVEC DU CHOCOLAT CÔTE D'OR AU LAIT OU NOIR.



MOELLEUX AVEC UN CŒUR DE CHOKOTOFF

20 MIN + 7 MIN DE CUISSON • 4 PERS.

2 œufs • 2 jaunes d'œufs • 60 g de farine fermentante • 60 g de sucre semoule • 50 g de beurre • 150 g de chocolat Noir de Noir Côte d'Or • 4 Chokotoffs Côte d'Or • Pour la sauce : 2 dl de jus d'agrumes • 20 g de sucre de canne

1. Préchauffez le four à 230°C . Faites fondre le beurre et le chocolat au bain-marie. Retirez du feu.
2. Mélangez les œufs, les jaunes d'œufs, le sucre semoule et la farine fermentante. Battez jusqu'à obtention d'une pâte homogène.
3. Fouettez les deux mélanges ensemble jusqu'à obtention d'une pâte chocolatée brillante. Répartissez la pâte dans de petits moules beurrés et farinés ou en silicone. Glissez un Chokotoff dans chaque moule.
4. Cuisez 6 à 7 min dans le four préchauffé. Le caramel du Chokotoff sera ainsi bien fondu. Sortez du four. Laissez le moelleux reposer 2 à 3 min avant de le démouler.
5. Pour la sauce : faites chauffer le jus d'agrumes et le sucre de canne jusqu'à obtention d'une sauce sirupeuse. Étalez une petite cuillère de cette sauce sur une assiette et posez le moelleux par-dessus. Dégustez tout de suite tant que le chocolat est chaud et coulant. Froids, ils sont aussi irrésistibles.

ASTUCE : CHAQUE FOUR EST UNIQUE... ET UNE MINUTE DE PLUS OU DE MOINS PEUT FAIRE LA DIFFÉRENCE. MAIS RASSUREZ-VOUS, LE CHOKOTOFF SERA TOUJOURS COULANT.



CHOCOLAT ET VIN ? DÉCOUVREZ CES ASSOCIATIONS SURPRENANTES !

SANTA TIERRA
Grand Cru Andes
Carmenere



CÔTE D'OR
Éclats Bruts
Lait Caramel 120 g
(exclusivité Delhaize)

Le caramel des **Éclats Bruts Lait Caramel Côte d'Or** se marie à merveille avec les notes de toast, de café torréfié et de bois fumé du **Santa Tierra Grand Cru Andes Carmenere**.

Vous pouvez combiner le **Porto Graham's Late Bottle Vintage** avec bon nombre d'ingrédients dont les fromages bleus, le foie gras et les chocolats noirs amers comme ce chocolat **Noir Pointe de Sel Côte d'Or BIO**.

Les arômes de fruits exotiques et de vanille de ce **Château Viella - Pacherenc du Vic Bilh** s'accordent parfaitement au caractère fruité et authentique des **mignonnettes Noir Orange Côte d'Or**.



CÔTE D'OR BIO
Noir Pointe
de Sel 90 g



PORTO GRAHAM'S
Late Bottle Vintage



CÔTE D'OR
Mignonnette Noir
Orange 180 g



CHÂTEAU VIELLA
Pacherenc
du Vic Bilh

COOKIES

15 MIN + 10 MIN DE CUISSON (+ 1 H DE RÉFRIGÉRATION) • 20-25 BISCUITS

1 œuf • 150 g de farine fermentante • 125 g de sucre impalpable • 125 g de beurre • 200 g de chocolat Noir-Noisettes Côte d'Or • 1 pincée de sel

1. Sortez le beurre du frigo et laissez-le à température ambiante. Hachez finement le chocolat Noir-Noisettes.
2. Mélangez le beurre et le sucre dans un grand saladier. Ajoutez l'œuf entier. Joignez la farine tamisée et la pincée de sel. Ajoutez le chocolat Noir-Noisettes finement haché.
3. Laissez la pâte reposer au moins 1 h au frigo. Préchauffez le four à 180°C .
4. Façonnez de petites boules de pâte (1 c à c) et disposez-les sur une plaque de four recouverte de papier cuisson ou d'un tapis de silicone. Laissez suffisamment d'espace entre les pâtons, car la pâte va s'étaler pendant la cuisson.
5. Cuisez les biscuits 10 min au four. Laissez-les refroidir sur une grille pour qu'ils soient bien croquants.



ASTUCE : ESSAYEZ AUSSI CETTE RECETTE AVEC DU CHOCOLAT AU LAIT & AMANDES CARAMÉLISÉES CÔTE D'OR.

NOTRE SAVOIR-FAIRE SE DÉGUSTE AVEC SAGESSE.

VOS LISTES DE COURSES

Glissez-les dans votre portefeuille pour ne rien oublier en magasin.



NOIX DE SAINT-JACQUES SNACKÉES AUX CHICONS, BEURRE BLANC AUX AGRUMES

Pour 4 personnes

- 12 noix de Saint-Jacques (± 350 g)
- 350 g de chicons gastronomiques
- 2 échalotes ■ 10 g de roquette
- 4 oranges ■ ½ citron ■ 2 dl de crème fraîche ■ 2 c à s de miel ■ 2 dl de vin blanc sec ■ 70 g de beurre salé ■ 20 g de beurre clarifié "Beurre des Chefs" Carlsbourg
- 1 c à s d'huile d'olive ■ Moulin d'épices "Chili Explosion" Santa Maria ■ Poivre et sel

CAILLES AUX LITCHIS ET À L'ESTRAGON

Pour 4 personnes

- 4 cailles
- 1 gros oignon
- 300 g de litchis
- 3,5 dl de nectar de litchis
- 1,5 dl de crème fraîche
- 50 g de beurre
- 1 botte d'estragon
- 1 gousse d'ail
- Poivre et sel

MAGRETS DE CANARD AUX ÉPINARDS, SAUCE LAQUÉE AU GINGEMBRE

Pour 4 personnes

- 2 gros magrets de canard
- 900 g d'épinards
- 2 échalotes
- 4 c à s de cacahuètes grillées
- 2 x 2,2 dl de fond de veau brun frais
- 4 billes de gingembre au sirop + 4 c à s de leur sirop ■ 2 c à s de sauce soja
- 2 gousses d'ail ■ Poivre et sel

CRABES "MER DU NORD" AUX FILETS DE SOLE, CREVETTES GRISES ET CAVIAR

Pour 4 personnes

- 4 gros crabes cuits ■ 500 g de filets de sole
- 100 g de crevettes grises épluchées
- 30 g de caviar ■ 200 g de passe-pierre
- 800 g de pommes de terre farineuses
- 2 échalotes ■ 1 dl de lait ■ 2,25 dl de crème fraîche ■ 2,5 dl de vin blanc sec
- 120 g de beurre ■ 5 c à s d'huile d'olive
- ½ botte de ciboulette ■ 4 pluches de cerfeuil ■ 1 pincée de graines de fenouil
- Noix de muscade ■ Poivre et sel

TATIN DE CHICONS AU ROQUEFORT

Pour 8 personnes

- 3 barquettes de chicons gastronomiques (3 x 175 g)
- 30 g de cerneaux de noix
- 1 pâte brisée
- 100 g de roquefort
- 50 g de sucre fin
- 1 dl d'eau
- 80 g de beurre
- 6 brins de thym
- Poivre et sel

Extra : moule à tarte à bords hauts

CÉLERI-RAVE RÔTI FARCI AU CRABE

Pour 4 à 6 personnes

- 1 gros crabe
- 4 filets d'anchois à l'huile
- 1 petit céleri-rave
- 1 citron vert bio
- 1 pain "Le Fermier" (blanc ou gris, au choix)
- 250 g de maquée Werbomont
- 100 g de beurre
- 6 c à s d'huile de colza
- 20 g de thym ■ 20 g de ciboulette
- 2 gousses d'ail ■ Poivre du moulin
- Fleur de sel ■ Gros sel de mer

TAGLIATA DE BŒUF ESPAGNOL SAUCE À LA TRUFFE

Pour 4 personnes

- 3 contrefilets "Rubia Galega" gamme Beef of Europe taste of Inspirations (± 850 g)
- 1 butternut bio ■ 50 g de roquette
- 1 bocal de "Carpaccio de truffes d'été" taste of Inspirations (50 g) ■ 50 g de parmesan
- 2 bœufs de fond de veau Delhaize (2 x 1,9 dl)
- 2 bœufs de fond de bœuf Fundo (2 x 2 dl)
- 150 g de beurre ■ 30 g de beurre clarifié
- "Beurre des Chefs" Carlsbourg
- 1 c à s d'huile d'olive ■ Poivre et sel

DINDE RÔTIE AUX POMMES, CANNELLE ET CHICONS

Pour 4 personnes

- 1 dinde de 4 kg
- 1 kg de chicons
- 6 pommes
- 5 dl de bouillon de poulet Fundo
- 200 g de beurre
- 6 brins de thym
- 6 brins de romarin
- 3 batôns de cannelle
- Poivre et sel

PETITS ROULEAUX DE SAUMON FUMÉ ÉCOSSAIS EN FEUILLES DE NORI

Pour 15 pièces

- 200 g de saumon fumé écossais en tranches
- 1 pot d'œufs de saumon Gabriel (50 g)
- 3 oignons jeunes
- 1 pomme Granny Smith
- 3 feuilles de nori
- 1 pot de crème épaisse (2 dl)
- 5 cm de gingembre
- ½ botte de persil
- Poivre et sel

GRANDES CREVETTES EN PAPILOTES À LA MANGUE ET AU CITRON VERT

Pour 4 personnes

- 400 g de grandes crevettes crues fraîches non décortiquées ■ 200 g d'edamame *
- 2 oignons jeunes ■ ½ mangue
- 2 citrons verts bio ■ 80 g de beurre salé
- 1 botte de coriandre ■ 10 g d'herbes fraîches au choix ■ 1 tige de citronnelle
- 3 cm de gingembre ■ ½ gousse d'ail
- ¼ de piment rouge ■ Poivre

FILETS DE FAISAN À LA MANGUE, SAUCE AU CURRY LÉGER

Pour 4 personnes

- 600 g de filets de faisan
- 1 botte d'asperges vertes ■ 200 g de mange-tout ■ 150 g de champignons shimeji
- 8 brins de cresson ■ 1 petite mangue
- 1 dl de crème fraîche ■ 2 dl d'eau
- 2 c à c de concentré de bouillon de poule Knorr ■ 80 g de beurre ■ 50 g de beurre clarifié "Beurre des Chefs" Carlsbourg
- 2 c à c de "Curry Madras" Market Fresh
- Poivre et sel

MÉDAILLONS DE VEAU AUX CHAMPIGNONS ET AU PORTO, CHIPS DE COPPA

Pour 4 personnes

- 700 g de gros médaillons de veau
- 8 tranches de coppa ■ 500 g de champignons bruns ■ 2 échalotes
- 150 g de cranberries ■ 1 c à s de sucre fin ■ 2 dl de porto rouge
- 2 x 2,2 dl de fond de veau brun frais
- 90 g de beurre ■ 4 brins d'origan
- Poivre et sel

VOS LISTES DE COURSES

Glissez-les dans votre portefeuille pour ne rien oublier en magasin.



BOUDIN DE LIÈGE AU FOIE GRAS ET AUX POMMES, SAUCE À LA CHIMAY BLEUE

Pour 4 personnes

- 4 boudins de Liège
- 200 g de foie gras de canard Upignac
- 5 pommes ■ 1 citron vert
- 150 g de cranberries
- 1 grosse c à s de sirop de Liège
- 1 c à s de sucre fin
- 1 bouteille de Chimay bleue (33 cl)
- 50 g de beurre ■ 4 brins de romarin

CÔTE À L'OS BLANC BLEU BELGE, SALADE DE CHICONS ET GAUFRES AUX BINTJES

Pour 6 personnes

- 1 côte à l'os Blanc Bleu Belge (± 1,2 kg)
- 1 kg de chicons ■ 1 citron ■ 3 c à s d'huile d'olive ■ 6 brins de thym ■ Poivre et sel
- Pour les gaufres aux bintjes :** ■ 2 œufs
- 650 g de bintjes ■ 75 g de farine fermentante
- 100 g de parmesan ■ 75 g de beurre
- ½ botte de ciboulette ■ Poivre et sel
- Pour la vinaigrette de Bruxelles :** ■ 1 jaune d'œuf
- ½ botte d'oignons jeunes ■ 1 c à s de moutarde
- 3 c à s de vinaigre de vin blanc
- 3 dl d'huile pour salades ■ ½ botte de ciboulette
- Poivre et sel

WATERZOOI GANTOIS DE LUXE À LA TRUFFE

Pour 4 personnes

- 1 poulet ■ 200 g de sugar snaps
- 1 brocoli ■ 250 g de mini champignons
- 3 grosses carottes bio
- 250 g de carottes jeunes ■ 1 courgette
- ½ botte de cresson ■ 1 oignon
- 1 bocal de "Carpaccio de truffes d'été" taste of Inspirations (50 g) ■ 2,25 dl de crème fraîche
- 2 cubes de bouillon de volaille
- 1 feuille de laurier ■ 4 brins de thym
- Poivre et sel

SOUFFLÉS DE PATATES DOUCES

Pour 12 personnes

- 9 blancs d'œufs + 6 jaunes
- 2 kg de patates douces
- 2 c à s de farine
- 200 g de beurre
- Poivre et sel

RÖSTIS

Pour 4 personnes (8 pièces)

- 1 œuf
- 600 g de pommes de terre pour frites
- 1 oignon
- 4 c à c d'huile d'olive
- 40 g de beurre
- 4 brins de romarin
- Piment d'Espelette
- Poivre et sel

POMMES DAUPHINE

Pour 4 personnes (12 pièces)

- 1 œuf
- 500 g de pommes de terre farineuses
- 50 g de farine
- 8 cl d'eau
- 30 g de beurre
- 4 brins de thym
- Poivre et sel
- Extra :** 1 bain d'huile de friture

PAVLOVA EN COURONNE AUX AGRUMES

Pour 12 personnes

- 6 blancs d'œufs (2,25 dl) à température ambiante
- 1 pamplemousse
- 1 orange
- 1 mineola
- 2 clémentines
- 1 citron + 1 c à s de jus
- 1 c à s rase de féculé de maïs
- 5 dl de crème fraîche
- 330 g + 1 c à s de sucre très fin
- 6 brins de menthe

CUILLÈRES DE GANACHES

Pour 3 x 12 cuillères

- Pour la ganache blanche :** ■ 8 cl de crème fraîche ■ 160 g de chocolat blanc
- Pour la ganache au lait :** ■ 1 dl de crème fraîche ■ 140 g de chocolat au lait
- Pour la ganache noire :** ■ 1,2 dl de crème fraîche ■ 120 g de chocolat noir
- Garnitures au choix :** ■ Mangue et noix de coco séchées "Breakfast" Superfood ■ Lamelles d'oranges confites
- Mendiants "Vesuvio" ■ Salade de fleurs
- Rue des épiciers ■ Fleur de sel

NAKED CAKE AU CITRON, MASCARPONE ET SABLÉS DE NOËL

Pour 20 personnes

- Pour les génoises :** ■ 14 œufs
- 350 g de farine ■ 3 c à c de baking powder
- 370 g de sucre fin ■ 175 g de beurre
- Pour le lemon curd :** ■ 4 œufs ■ 3 gros citrons
- 150 g de sucre fin ■ 150 g de beurre
- Pour les sablés et le décor :** ■ 1 œuf entier + 1 jaune d'œuf ■ 375 g de farine (+ pour le plan de travail) ■ 220 g de sucre fin ■ 185 g de beurre
- ½ de botte de romarin ■ 1 pincée de sel
- Pour la crème :** ■ 750 g de mascarpone
- 7,5 dl de crème fraîche ■ 120 g de sucre impalpable

GARDEN MULE

Pour 1 personne

- 5 cl de vodka
- 1 dl de Ginger Beer Fentimans
- Quelques rondelles de concombre
- 3 myrtilles
- 2 c à c de jus de citron vert
- 1 brin de menthe
- 6 glaçons

PINK POWER

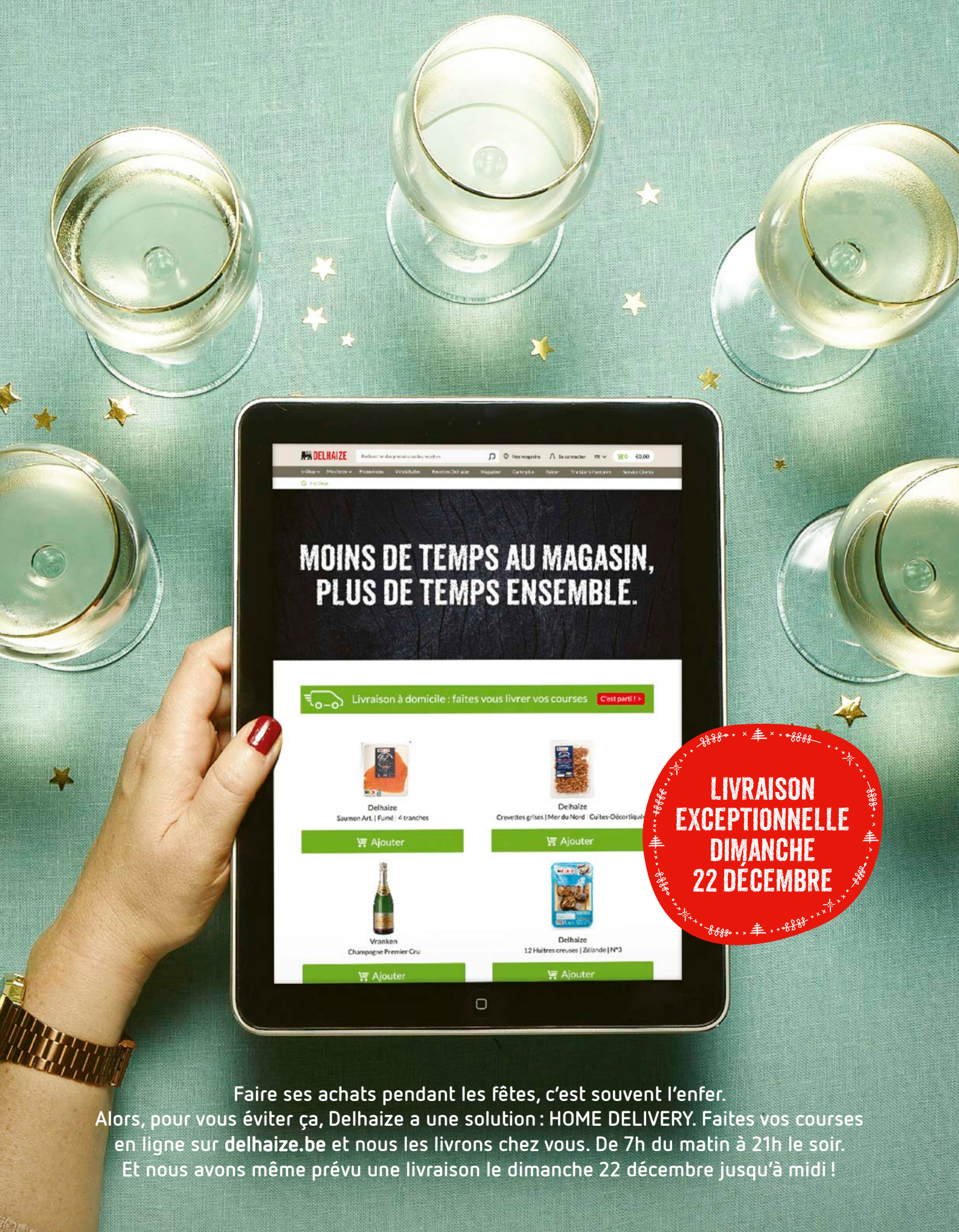
Pour 4 personnes

- 4 citron verts
- 1 + ½ citron
- 1 orange
- 250 g de framboises *
- 1 l de jus de cranberries
- 1,5 dl de sirop d'agave
- 150 g de gingembre
- 8 grands brins de coriandre
- 4 grands brins de basilic
- 1 c à c de piment d'Espelette

BÛCHE MIKADO

Pour 8 à 10 personnes

- Pour le biscuit :** ■ 6 œufs
- 60 g de noisettes en poudre
- 120 g de farine ■ 180 g de sucre fin
- Pour la ganache, la crème et le décor :**
- 5 dl de crème fraîche ■ 250 g de mascarpone ■ 250 g de "Callets Dessert" Jacques (ou autre chocolat noir culinaire)
- 50 g de copeaux de chocolat
- 30 g de sucre impalpable
- 50 g de beurre



**MOINS DE TEMPS AU MAGASIN,
PLUS DE TEMPS ENSEMBLE.**



Livraison à domicile : faites vous livrer vos courses

C'est parti ! >



Delhaize
Saumon Art. | Fumé | 4 tranches

Ajouter



Delhaize
Crevettes grises | Mer du Nord | Cu'tes-Décortiquées

Ajouter



Wranke
Champagne Premier Cru

Ajouter



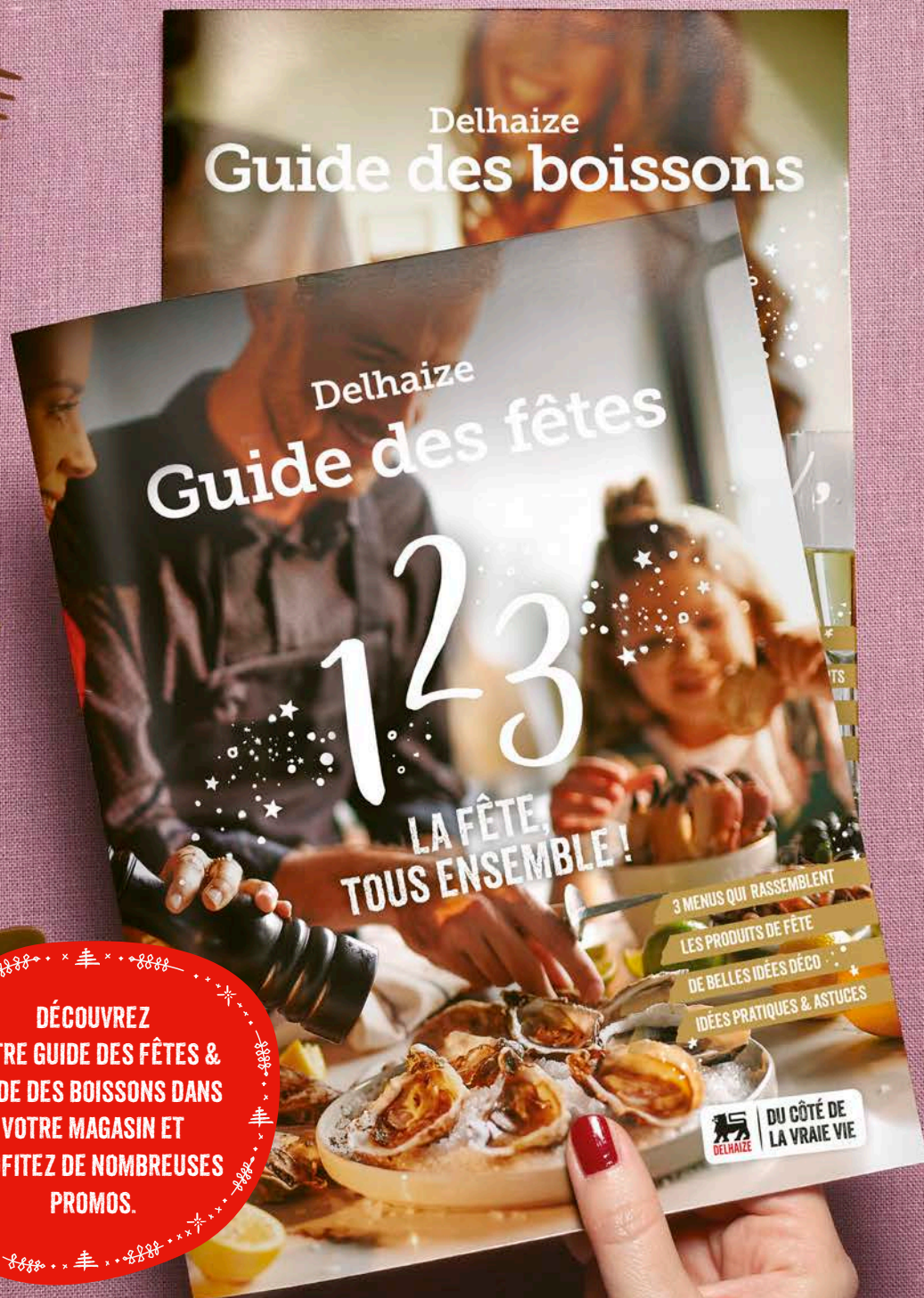
Delhaize
12 Huîtres creuses | Zélande | N°3

Ajouter

**LIVRAISON
EXCEPTIONNELLE
DIMANCHE
22 DÉCEMBRE**

Faire ses achats pendant les fêtes, c'est souvent l'enfer.
Alors, pour vous éviter ça, Delhaize a une solution : HOME DELIVERY. Faites vos courses
en ligne sur **delhaize.be** et nous les livrons chez vous. De 7h du matin à 21h le soir.
Et nous avons même prévu une livraison le dimanche 22 décembre jusqu'à midi !

DES IDÉES INSPIRANTES, ÇA RASSEMBLE.



DÉCOUVREZ
NOTRE GUIDE DES FÊTES &
GUIDE DES BOISSONS DANS
VOTRE MAGASIN ET
PROFITEZ DE NOMBREUSES
PROMOS.



DU CÔTÉ DE
LA VRAIE VIE