

Fruits et légumes qu'il est bon de consommer en automne en Belgique



tomate-cerise.be

Edito

Vive l'autonne!

Les étals des maraîchers se parent de brun, vert, orange, un festival de couleurs et de saveurs qui vous invite à retrouver le chemin des fourneaux.

Ce deuxième cahier vous propose de découvrir 15 recettes faciles et délicieuses!

Côté boisson, on craque pour les poires, on se réchauffe avec un rhum parfumé et on réinvente le jus de tomates.

Côté salé, on fait le plein de légumes, on vitamine les salades, on réveille notre lunchbox, on craque pour les indétrônables burgers et cheesecakes, et on cuisine les stars de la saison.

Côté sucré, cookies, mousse, merveilleux, sablés, scones et marrons, des classiques dont on ne se lasse pas et qui président nos goûters.

Ce cahier n'existerait pas sans mes précieux partenaires auxquels je m'associe pour vous souhaiter de belles tablées en compagnie de vos proches, famille, amis, voisins...

Sophie Charlier

Retrouvez toute notre actualité sur www.tomate-cerise.be

Côté boisson...



Champagne & poires



Rhum pommes



Jus de tonates



Champagne & poires

Surprenez vos convives en accompagnant les pétillantes bulles de champagne de délicieuses tranches de poires séchées. Une dégustation automnale où élégance rime avec gourmandise.

Préparation 15 min • Cuisson 2 heures • Niveau intermédiaire

- 1 bouteille de champagne DE CASTELLANE Brut
- 2 poires pas trop mûres
- 500 g de sucre
- 50 cl d'eau

Préchauffez le four à 90°C.

Coupez les poires en très fines tranches.

Réalisez un sirop en chauffant le sucre et l'eau, portez à ébullition et arrêtez la cuisson après 5 minutes.

Trempez rapidement les tranches de poires dans le sirop et déposez-les sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Recouvrez-les d'une deuxième feuille de ce papier et d'une autre plaque. Faites sécher 1 heure au four. Retirez le papier et la plaque supérieurs et poursuivez la cuisson pendant 1 heure.

Laissez refroidir sur une grille.

Avant de servir, passez rapidement au four pour redonner du croustillant.



Recette réalisée avec notre partenaire DE CASTELLANE

Fondée en 1895 et située à Epernay, la Maison de Castellane est riche en histoire et en tradition. Le Brut Croix Rouge exprime le "style de Castellane", mariage subtil d'élégance et de plaisir. Il est le reflet de l'attachement des œnologues à la tradition de qualité de la Maison et illustre leur savoir-faire pour exprimer avec constance, au fil des années, la richesse et la finesse de son style.





Khum aux pommes

Rien de tel pour se réchauffer qu'un bon rhum chaud et réconfortant parfumé aux épices. C'est aussi un remède de grand-mère pour lutter contre les rhumes et refroidissements.

3-4 verres • Préparation 5 min • Cuisson 10 min • Niveau facile

- 1/2 litre de jus de pomme fermier
- 1 bâton de cannelle
- 10 cl de rhum NEGRITA
- 1 clou de girofle
- un peu de sucre (facultatif)

Faites chauffer à feu doux le jus de pomme, le rhum et les épices.

Laissez frémir à feux moyen pendant 10 minutes de manière à ce que les saveurs se mélangent.

Servez bien chaud avec un bâton de cannelle et une tranche de pomme pour la décoration.





Recette réalisée avec notre partenaire NEGRITA .

Le rhum NEGRITA, issu d'un assemblage de rhums en provenance de la Martinique, de la 💽 🌠 💽 Guadeloupe et de la Réunion, est conçu par des maîtres assembleurs dans la région bordelaise en France. Ses arômes chauds et ensoleillés agrémentent toutes les préparations d'une touche savoureuse et exotique.



Jus de tomates

Un jus de tomate pour un apéro santé ? Avec plaisir ! Le jus de tomates est un excellent antioxydant qui regorge de vitamines, on peut donc le consommer sans modération.

4 verres • Préparation 10 min • Niveau facile

- 1 litre de jus de tomates 100% pleine terre
- Un brin de romarin ou une branche de céleri
- · Quelques bocaux en verre
- Un bout de ficelle
- Un bout de carton

On recycle nos vieux bocaux en contenants trendy!

Utilisez des bocaux en verres de toutes tailles et formes. Décorez-les avec une étiquette sur laquelle vous pouvez inscrire un message pour vos invités et accrochez-la au goulot.

Remplissez vos récipients de jus de tomates.

Pour terminer, ajoutez un brin de romarin ou une branche de céleri.

a.B.

Primeur

Primeur

Recette réalisée avec notre partenaire AB PRIMEUR



Le jus de tomates 100% pleine terre originaire du Brabant wallon est disponible en exclusivité chez GB Primeur, rue de Stalle 5 à 1180 Uccle.

Depuis 2002, Alain, primeur passionné, et Jeremy son bras droit, fidélise, dans son étroite boutique, une clientèle à la recherche de fruits et légumes de qualité.

Côté salé...



Salade vitaminée



Muffins poulet



Cheesacke saumon



Hamburger maison



Porc en croûte de butternut



Pot-au-feu de légumes



Salade de kiwis vitaminée

Osons la fantaisie et incorporons dans nos salades du kiwi vert, pour son goût acidulé, et du kiwi SunGold, pour la douceur de sa chair. Saviez-vous que les kiwis contiennent plus de vitamine C que 2 citrons ?

4 personnes • Préparation 10 min • Niveau facile

- 2 kiwis ZESPRI jaunes
- 2 kiwis ZESPRI verts
- 150 g de pousses d'épinards
- Fromage type bleu
- 2 avocats
- Quelques noix
- Sel et poivre du moulin

Pour la vinaigrette :

- 1 kiwi jaune
- 4 c à s d'huile d'olive
- 2 c à s de vinaigre de vin rouge
- · Sel et poivre du moulin

Disposez les feuilles d'épinard dans un plat de présentation.

Pelez et dénoyautez vos avocats. Tranchez-les et déposez-les sur la salade. Emiettez le fromage bleu et parsemez de quelques noix concassées.

Pelez et découpez vos kiwis en tranches et en quartiers.

Préparez la vinaigrette en mixant tous les ingrédients, goûtez pour rectifier éventuellement l'assaisonnement. Versez la vinaigrette sur la salade et dégustez sans attendre.



Recette réalisée avec notre partenaire ZESPRI





Zespri kiwis, Green et SunGold : deux saveurs irrésistibles pour un maximum de vitamines.





Muffins au poulet

Ces cakes salés se dégustent à l'apéro ou en entrée. ils peuvent aussi enchanter la boite à tartines de toute la famille! Moelleux et savoureux, ils se conservent quelques jours au frigo.

4 personnes ● Préparation 10 min ● Cuisson 20 min ● Niveau facile

- 1 paquet (150g) de dés de poulet HERTA
- 180 g de farine
- 1 c à s de levure déshydratée
- 10 cl d'huile
- 10 cl de lait
- 3 œufs
- 60 g de fromage râpé
- 1 petite courgette coupée en petits cubes
- Sel et poivre du moulin

Mélangez la farine, la levure, l'huile, le lait et les œufs jusqu'à obtention d'une texture homogène.

Ajoutez les dés de poulet HERTA, le fromage et la courgette. Salez et poivrez.

Répartissez le mélange dans 12 caissettes à cupcake que vous aurez déposées dans un moule à muffins.

Enfournez dans un four préchauffé à 180°C pendant 20 minutes.

Servez tiède ou froid.





Recette réalisée avec notre partenaire HERTA

De généreux dés de poulet, 100% filet de poulet, moelleux et tellement bons. A consommer chauds ou froids, ces dés vous permettront de réaliser rapidement et facilement une multitude de recettes en un tour de main, des plus simples (salade, quiche, pâtes,...) aux plus élaborées. Déjà cuisinés, pratiques et délicieux, ils accompagneront aussi vos légumes ou créeront la surprise en apéro dînatoire.



Cheesecake saumon fumé

Quand le cheesecake se pare de tonalités suédoises, on met l'accent sur le saumon fumé et le pain croquant knäckebröd!

4 personnes • Préparation 15 min • Cuisson 25 min • Niveau facile

Le biscuit

- 85 g de pain KNÄCKEBRÖD FLERKORN IKEA
- 50 g de beurre
- 2 figues émincées

L'appareil

- 200 g de saumon fumé LAX KALLRÖKT IKEA
- 150 g de fromage de chèvre frais
- 100 g de ricotta
- · 2 œufs
- Herbes ciselées (ciboulette, persil, aneth)
- · Sel et poivre du moulin

Emiettez finement le pain KNÄCKEBRÖD FLERKORN IKEA et mélangez-le avec le beurre et les figues. Placez la préparation au fond d'un moule à manqué (20 cm).

Mélangez le fromage de chèvre, la ricotta, les œufs, 70 g de saumon fumé coupé en petits morceaux et un peu d'herbes. Répartissez sur le fond de tarte et faites cuire dans un four préchauffé à 160° pendant 25 minutes.

Laissez refroidir et démoulez. Décorez avec le reste des tranches de saumon fumé LAX KALLRÖKT IKEA et un peu de ciboulette.







Recette réalisée avec notre partenaire IKEA

La boutique suédoise IKEA regorge d'une grande variété de produits suédois et offre ainsi la possibilité de goûter aux saveurs de la Suède. Le saumon, qui joue un rôle de premier plan dans l'alimentation suédoise, est issu d'un élevage responsable. IKÉA adopte une approche de développement durable pour l'approvisionnement en poissons et fruits de mer. Smaklig måltid!



Hamburger maison

On succombe à la folie des burgers! Le goût est rehaussé par un onctueux confit aux oignons qui parfume à merveille ce divin sandwich.

4 personnes • Préparation 20 min • Cuisson 20 minutes • Niveau facile

Pour le pain

- 10 cl de lait
- 1/2 c à s de jus de citron
- 10 cl d'eau chaude
- 10 g de levure fraîche
- 400 g de farine
- 30 g de sucre
- 1/2 c à c de sel
- 15 g de beurre
- 1 œuf + 1 jaune d'œuf
- · Graines de sésame

Pour la garniture

- Confit pour hamburger DIDDEN
- 4 steaks hachés
- · 4 tranches de bacon
- 4 tranches de cheddar
- 4 rondelles de tomate
- 4 feuilles de salade

Mélangez le lait et le jus de citron.. Diluez la levure dans l'eau chaude. Dans la cuve du robot muni du mélangeur, versez l'eau et la levure, la farine, le sucre, le sel, le lait, le beurre coupé en morceaux et l'œuf. Mélangez 5 minutes. La pâte doit être homogène et se décoller facilement. Recouvrez la cuve d'un essuie propre et laissez reposer 1 heure.

Façonnez 4 boules de pain et badigeonnez-les du jaune d'œuf. Saupoudrez d'un peu de graines de sésame. Enfournez dans un four préchauffé à 200° pendant 20 minutes. Laissez refroidir sur une grille.

Garnissez avec un steak haché cuit à cœur, le bacon frit, une généreuse dose de Confit pour hamburger DIDDEN, la salade, le cheddar et la tomate.





Recette réalisée avec notre partenaire DIDDEN

"Les produits Oidden, c'est 90 ans de partage, 90 ans de savoir-faire et d'inspiration! Mos confits, aussi différents les uns des autres, des succès dont nous sommes les plus fiers"". Michèle Oidden





Porc en croûte de butternut

Les champignons qui foisonnent dans les sous-bois de nos régions en cette belle saison accompagnent à merveille le porc mieux pour tous. On chapeaute la viande d'un croquant de saison aux noisettes et butternut.

4 personnes • Préparation 15 min • Cuisson 30 min • Niveau facile

- 4 médaillons de porc 'Mieux pour tous' DELHAIZE
- 1 c à s d'huile
- 150 g de courge butternut épluchée et détaillée en petits dès
- 40 g de noisettes concassées
- 30 g de beurre à température ambiante + 10 g de beurre réservé
- 350 g de mélange de champignons (chanterelles, pleurotes, girolles,...)
- 1 échalote émincée
- 10 cl de vin blanc sec
- 2 c à s de persil haché
- Sel et poivre du moulin

Huilez légèrement un plat allant au four et placez-y les médaillons de porc 'Mieux pour tous' DELHAIZE.

Mélangez la courge butternut, les noisettes et le beurre et répartissez sur la viande. Salez, poivrez, arrosez avec le vin blanc et garnissez de persil. Enfournez 30 minutes dans un four préchauffé à 160°C.

Faites revenir les champignons et l'échalote dans la poêle avec le beurre réservé. Servez avec les médaillons de porc.

Accompagnez d'une purée assaisonnée à la moutarde à l'ancienne.





Recette réalisée avec notre partenaire DELHAIZE

Les porcs issus de la filière "Mieux pour tous" sont unique en Belgique et en exlusivité chez Delhaize. Ils ont une alimentation qui privilégie les végétaux naturellement riches en acides gras essentiels, les fameux Oméga 3. Cela améliore leur santé et donc la qualité de leur viande. Et quand les porcs mangent bien, c'est vous qui mangez mieux



Pot-au-feu de légumes

Quoi de plus agréable qu'une belle assiette fumante pour nous réchauffer lors des soirées automnales. Lors de la cuisson, le cœur de bouillon de volaille parfume agréablement les légumes de saison. Un vrai repas santé!

4 personnes • Préparation 40 min • Cuisson 45+60 min • Niveau facile

- 1 cœur de bouillon de volaille MAGGI
- 8 jeunes carottes
- 1 brocoli coupé en bouquets
- 2 poireaux
- · 4 pommes de terre à chair ferme
- 4 navets
- 350 g de haricots blancs secs
- 1 oignon blanc coupé en 4
- 2 gousses d'ail
- · Sel et poivre du moulin
- 1 branche de thym frais

Lavez les haricots. Mettez-les dans une cocotte et recouvrez-les d'eau. Faites cuire 45 minutes à feu moyen. Laissez reposer 1 heure et égouttez.

Remettez vos haricots dans la cocotte, incorporez l'ail et l'oignon hachés, un cœur de bouillon de volaille MAGGI et 1,5 litre d'eau. Portez à ébullition et après 5 minutes, r laissez frémir à feu moyen.

Profitez du temps de cuisson pour peler, laver et couper vos légumes. Après 35 minutes, incorporez les navets et la branche de thym. Après 40 minutes, les carottes et les pommes de terre. Après 45 minutes, les poireaux. Après 50 minutes, les bouquets de brocoli. Salez et poivrez.

Servez avec de la moutarde et quelques cornichons.





Recette réalisée avec notre partenaire MAGGI

Une bonne sauce ? Rien de plus facile avec le Fond de sauce MAGGI®! Réalisez de délicieuses sauces liées et onctueuses pour personnaliser vos plats à base de légumes, viande ou poisson.

Pratique et rapide, il se dilue facilement dans l'eau et cela sans avoir à rajouter de beurre ou de crème.

Côté sucré...



Cookies muesli



Mousse limoncello



Merveilleux spéculoos



Sablés aux pommes



Scones à la confiture de légumes



Marrons chauds



Cookies au muesli

Croquants et moelleux à la fois, ces irrésistibles biscuits parfumés au chocolat et aux noisettes séduisent aussi bien les petits que les grands. Un en-cas maison rassasiant vite préparé!

12 pièces • Préparation 10 min • Cuisson 20 min • Niveau facile

- 100 g de Crunchy Muesli chocolat noisettes KELLOGG'S Spécial K
- 100 g de farine
- 1 c à thé de baking powder
- 100 g de beurre à température ambiante
- 50 g de cassonade
- 1 œuf

Mélangez l'œuf et la cassonade. Ajoutez le beurre, la farine, le baking powder. Incorporez délicatement le Crunchy Muesli chocolat noisettes KELLOGG'S.

Formez 12 boules de taille égale et déposez-les sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.

Enfournez 15 minutes dans un four préchauffé à 200°C.

Astuce : ils se conservent facilement dans une boîte métallique.





Recette réalisée avec notre partenaire KELLOGG'S

Kellogg's vous propose de bien commencer la journée en vous faisant plaisir grâce au Special K Crunchy Muesli Chocolat et Noisettes! Il contient 40% en moins de matières grasses que la moyenne des mueslis croustillants au chocolat du marché. Délicieux, riche en fibres, avec 6 vitamines et du fer, Special K Crunchy Muesli Chocolat et Noisettes de Kellogg's ne contient pas moins de 5 céréales complètes: de l'avoine, de l'orge, du blé, de l'épeautre et du seigle. A déguster avec du lait ou du yaourt.



Mousse de Limoncello

Un zeste de Limoncello, la liqueur de citron de la péninsule de Sorrente rehaussera le goût le goût de cette mousse aérienne. Un dessert qui se déguste sans faim!

6 verrines • Préparation 15 min • Niveau facile

- 200 g de mascarpone
- 10 cl de crème fraîche
- 3 blancs d'œufs
- 50 g de sucre
- 10 cl de Limoncello VILLA MASSA
- quelques pistaches grillées
- 6 biscuits émiéttés, type sablés

Fouettez la crème fraîche froide en chantilly.

Battez les blancs d'œufs en neige en ajoutant le sucre petit à petit.

Mélangez le mascarpone avec le Limoncello VILLA MASSA. Ajoutez-y en plusieurs fois, d'abord la crème puis les blancs d'œufs.

Dans le fond des verrines, répartissez les miettes de biscuits. Recouvrez de crème.

Décorez avec quelques petits morceaux de pistaches.

Réfrigérez quelques heures avant de servir.





Recette réalisée avec notre partenaire VILLA MASSA |

Le Limoncello Villa Massa est fait exclusivement d'ingrédients naturels dont des zestes de citrons de Sorrente labellisés I.G.P. À boire glacé en digestif ou en apéritif allongé d'un tonic premium. À conserver au congélateur et à l'abri de la lumière.





Merveilleux au spéculoos

Le merveilleux est un petit gâteau individuel originaire de Belgique. Il se compose de 2 légères couches de meringue et d'une savoureuse crème Chantilly. Ici, on revisite son enrobage avec un délicieux croquant de spéculoos.

8 pièces • Préparation 20 min • Cuisson 1h30 • Niveau intermédiaire

- 2 blancs d'œufs
- 110 g de sucre
- 1 c à c de vinaigre
- 25 cl de crème fraîche
- · Les graines d'une gousse de vanille
- 2 c à s de sucre glace
- 150 g de spéculoos LOTUS

Montez les blancs en neige en ajoutant le sucre petit à petit. Terminez par le vinaigre. Sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé, faites des disques d'environ 6 cm avec vos blancs d'œufs, à l'aide d'un emportepièce. Enfournez 1h30 à 120°C. Laissez refroidir.

Montez la crème fraîche, bien ferme, avec le sucre glace et les graines de vanille. Réservez au frais.

Réalisez votre merveilleux en déposant une cuillerée à soupe de crème sur une meringue, recouvrez d'une seconde meringue et recouvrez de crème. Avec la lame d'un couteau, étalez la crème tout autour du merveilleux.

Emiettez vos spéculoos LOTUS à l'aide d'un mixer ou d'un blender. Versez les miettes dans une assiette et roulez-y le merveilleux afin de le recouvrir entièrement.

Réservez au frais jusqu'à la dégustation.



Recette réalisée avec notre partenaire LOTUS .

Est-il encore nécessaire de le présenter? Ce succulent biscuit caramélisé est connu et apprécié dans le monde entier! Le Spéculoos est délicieux au petit-déjeuner, avec une tasse de café... et dans une foule de recettes savoureuses. Envie de tester de nouvelles recettes au Spéculoos Notre site ne contient pas moins de 120 recettes, aussi bien des entrées que des plats et bien sûr de nombreux desserts.

SPECULOOS



Cronos

Envie d'étonner vos convives à l'heure du thé? Proposez-leur un classique néanmoins délicieux, des scones rehaussés de confiture de légumes! Des combinaisons de saveurs audacieuses!

12 pièces • Préparation 15 min • Cuisson 20 minutes • Niveau facile

- 500 g de farine
- 1 c à s de levure chimique
- 50 g de beurre mou
- 70 g de sucre
- · 2 œufs
- 10 cl de crème fraiche
- Un peu de lait
- Confitures de légumes MARIE ANGIE

Préchauffez le four à 180°.

Mélangez les ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

Abaissez la pâte sur 3 cm d'épaisseur. Découpez des ronds de 4 cm à l'aide d'un emporte-pièces.

Badigeonnez de lait et enfournez 14 minutes. Laissez refroidir sur la grille et dégustez avec les confitures de légumes de Marie-Angie! Tomate vanille, gourgette banane et patates douces cannelle et vanille.





Recette réalisée avec notre partenaire MARIE-ANGIE

Plus que jamais, le légume est tendance. Laissez-vous séduire par les saveurs originales des confitures de fruits et légumes Marie-Angic™. Ou petit-déjeuner au dîner en passant par l'apéro, il y en a pour tous les goûts. Amateur de cuisine, laissez parler votre créativité et épatez vos proches.



Sablés aux pommes

Choisissez votre pomme préférée, cette recette s'adapte à toutes les variétes, vertes, rouges, sucrées ou acidulées. La recette est inratable!

12 pièces • Préparation 15 min • Cuisson 20 minutes • Niveau facile

- 220 g de farine
- 140 g de beurre à température ambiante
- 4 jaunes d'œuf
- 140 g de sucre
- 1 pincée de fleur de sel
- Quelques pommes
- 1 moule à muffins Le Creuset

Préparez votre pâte en mélangeant tous les ingrédients.

Foncez-la dans les empreintes à muffins Le Creuset et recouvrez de fines tranches de pommes. Si elles sont bios, vous pouvez laisser la peau.

Faites cuire 20 minutes dans un four préchauffé à 180°C. Laissez refroidir sur une grille avant de déguster.

Variez les plaisirs selon les saisons ; cette recette fonctionne avec presque tous les fruits !



00000

Recette réalisée avec notre partenaire LE CREUSET

Référence incontestée dans le domaine des ustensiles de cuisson, Le Creuset® propose aux amateurs de bonne cuisine des produits alliant haute performance, qualité irréprochable, design et fonctionnalité adaptée à la vie moderne.



www.lecreuset.ba



Marrons chauds

« Chauds, les marrons, chauds! » s'égosillaient les vendeurs de rue dès les premiers froids. C'est aussi une recette très facile à préparer, chez soi, de retour d'une balade au parc ou en forêt avec, dans les poches, quelques châtaignes.

Préparation 10-15 min • Cuisson 20 minutes • Niveau facile

- Des marrons
- Un petit couteau bien aiguisé

Incisez l'écorce et la peau des châtaignes en croix du côté bombé.

Disposez-les dans un plat et enfournez-les pendant 20 minutes dans un four préchauffé à 200°C. Les châtaignes sont cuites lorsque la pointe d'un couteau s'enfonce facilement à l'intérieur.

Décortiquez-les et dégustez-les sans attendre ! Attention, c'est chaud !

Si vous avez l'occasion de les faire cuire sur les braises d'un feu de bois, elles n'en seront que meilleures. Pensez à les retourner régulièrement.



Recette réalisée pour vous !

Le marron est le fruit comestible du châtaignier et ne doit pas être confondu avec le marron d'Inde. Les marrons que l'on trouve le long des avenues en ville sont souvent toxiques. On trouve des châtaigniers en forêt et parfois dans des parcs. Lorsque l'intérieur de la bogue épineuse est cloisonnée par une peau brunâtre et qu'elle renferme 2 ou 3 fruits, il s'agit d'une châtaigne.

Côté vin...

La Maison Pirard, vous suggère une association pour les recettes proposées dans ce cahier. Les valeurs de la maison sont le respect du terroir, le plaisir de partager et l'humilité face à un vin auquel il faut laisser le temps de s'affirmer.

En association avec la Salade de kiwis vitaminée

CARMENERE Vallée de Rengo Domaine Torreon de Paredes

Le Domaine Torreon de Paredes est situé à 150 km au sud de Santiago dans la vallée de Rengo face à la Cordillère des Andes (une vue carte postale).

Le Carmenere est ici vinifié en élevage cuve inox afin de préserver le fruit et garder

une belle fraîcheur aromatique.

En association avec les Muffins au poulet

ROSSO DI MONTEPULCIANO Domaine Antico Colle - Toscane

Situé dans l'une des plus belles régions d'Italie, ce petit producteur de la région de Sienne propose une cuvée 100 % Sangiovese aux reflets rubis. Au nez on retrouve des arômes de fruits rouges (framboise, cerise), la bouche est ample et généreuse avec beaucoup de finesse et de velouté. Toute l'Italie dans une bouteille.

En association avec le Cheesecake au saumon fumé

POUILLY-FUME « L'Arrêt Buffatte » Domaine Annick Tinel

Annick Tinel fait partie de ces vigneronnes passionnées qui excellent, dans la vinification du Sauvignon. Un vin floral aux notes citronnées avec de la vivacité mais également du gras, il sera le compagnon idéal des préparations à base de saumon fumé.

En association avec le Hamburger maison

MAS DE L'ONCLE « Elégance » Pic-Saint-Loup

Les vignerons Audrey et Fabrice ont repris ce domaine situé au nord de Montpellier en 2011. Ils cultivent la vigne avec cette passion des vins naturels. Dominé par le cépage Syrah, ce vin aux notes épicées, ample en bouche apportera élégance et finesse à cette préparation.

En association avec le Porc en croûte de butternut

Château de TIREGAND Pécharmant - Famille de Saint-Exupéry

Situé sur la rive droite de la Dordogne, au nord de Bergerac, le vignoble de Pécharmant est le plus ancien vignoble du bergeracois. Ce Pécharmant est un assemblage de Merlot, de Cabernet, et de Malbec (5%). Le Merlot apporte le côté ample qui s'associe idéalement avec les champignons des bois.

En association avec le Pot-au-feu de légumes

Domaine LES LYS « Duché » AOP Cévennes

Situé à Blauzac petit village de la région du Duché d'Uzès le domaine d'Olivier Privat vigneron passionné et passionnant cultive différentes parcelles dans la garrigue Cévenole. Un vin d'une belle persistance en bouche avec un côté fruité et épicé mais tout en légèreté.

tomate-cerise.be 39

En association avec les Cookies au muesti

RIVESALTES SUR GRAINS Domaine Boudau

Vin élaboré à partir de Grenache Noir. Robe grenat aux reflets violines. Nez puissant de fruits rouges, de griottes à l'eau-de-vie. Harmonieux et puissant en bouche, aux notes kirshées. Finale longue et voluptueuse.

En association avec la Mousse de Limoncello

MUSCAT DE RIVESALTES Domaine Boudau

Un muscat gourmand et flatteur où l'on croque le grain de raisin. Belle robe brillante or clair, reflets dorés. Nez très intense, complexe et parfumé, notes citronnées et mentholées. La bouche offre des notes de fleurs blanches et de miel. Vin onctueux avec une finale fraîche.

En association avec les Merveilleux aux spéculos

MAURY « Rancio » Domaine du Dernier Bastion

Elevé et vieilli 1 an au soleil puis 4 ans dans des foudres en chêne, ce vin a une jolie robe soutenue aux reflets cuivrés, un nez aux arômes de fruits secs. En bouche, une texture très suave avec des notes chocolatées.

En association avec les Sablés aux pommes

Château JOLYS « Cuvée Jean » Jurançon Moelleux

Une cuvée élaborée à partir de 100% Petit Manseng. Les vendanges sont manuelles et débutent débutent en novembre. La concentration des raisins se fait par passerillage. 100% jus de goutte, ce vin est vinifié dans des cuves inox, et élevé en barriques de chêne français pendant 9 mois.

En association avec les Scones à la confiture de légumes

WACHENHEIMER « 1er Cru Gerumpel » Domaine Bürklin-Wolf

Le cépage roi est ici le Riesling, qui, cultivé sur des pentes moyennes à abruptes, donne de de très grands vins blancs secs avec de la longueur et beaucoup de gras. Le domaine est à 100% en biodynamie.

En association avec les Marrons chauds

MAURY « Premier Printemps » Domaine du Dernier Bastion

Les Marrons dégustés natures, glacés ou flambés, se marient très bien avec des vins doux naturels du Roussillon. Ce sont des vins mutés, dans lesquels on retrouve une grande quantité de sucre. Un Rivesaltes ou un Maury font ressortir les arômes de ces fruits d'automne.

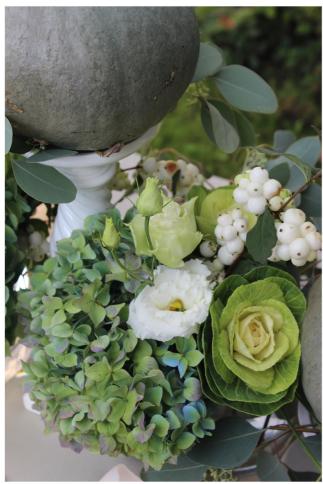


association réalisée par notre partenaire LA MAISON PIRARD

Caviste de père en fils depuis 70 ans, 3 générations, la famille Pirard défend le travail de vignerons artisans et propose aux œnophiles débutants et confirmés un catalogue de plus de 500 crus de France et d'ailleurs, un service de livraison gratuite partout en Belgique et un conseil personnalisé.

IIIII. espacepin, com









Idées à s'approprier!

Disposez les différents éléments de votre décoration sur des supports permettant de jouer sur les niveaux: bougeoirs, pots retournés,...

Incisez légèrement la tige de minicitrouilles pour y placer vos porte-noms. Déposez-les sur une serviette pliée en 4 dans l'assiette.

Les bougies qui réchauffent l'atmosphère sont ici déposées sur un simple carrelage recyclé.

La courge existe en différentes couleurs et tailles, cette décoration peut facilement se décliner dans les oranges, blancs, jaunes,...

a vous de jouer!

Côté cadeau... Gagnez 10 paniers gourmands

Donnez libre cours à votre imagination et envoyez à sophie@tomate-cerise.be avant le 10 novembre 2015 minuit une photo, un selfie ou une mise en ambiance de l'une des recettes du cahier d'automne 2015.



tomate-cerise.be | 42

Pans le panier...

- 1 VILLA MASSA Limoncello 2 NEGRITA Rhum 3 KELLOGG'S Muesli MAGGI - Coeur de bouillon poule
 DIDDEN - Confit pour hamburger
 ZESPRI - Kiwi
 IKEA - Saumon fumé
 LOTUS - Spéculoos
 LE CREUSET - Moule à muffins OO MARIE-ANGIE - Confiture de légumes OO DE CASTELLANE - Champagne

Côté web...

Le site tomate-cerise.be est destiné aux gourmets et gourmands à la recherche de recettes, produits et adresses de qualité.

Le site a vu le jour en mars 2007 et propose aujourd'hui aux internautes :

- 1100 recettes testées
- 35 coups de coeur boutiques
- 60 coups de coeur restaurants
- 110 coups de coeur produits
- 100 dossiers thématiques
- 60 décorations de Tables & Buffets
- 15 balades gourmandes

Le logo : la tomate pour le côté salé de nos recettes et la cerise pour le côté sucré. Leurs formes rondes évoquent la gourmandise.

La tomate cerise rappelle également une variété de tomates très 'tendance' et pleine de saveurs.





Copyright 2015 Tomate Cerise®

Le contenu de cet ouvrage est propriété de l'éditeur.

10.000 exemplaires sont mis à disposition du lecteur via divers canaux de distribution qualitatifs.

Toute reproduction, même partielle, est interdite sans autorisation préalable de l'éditeur.

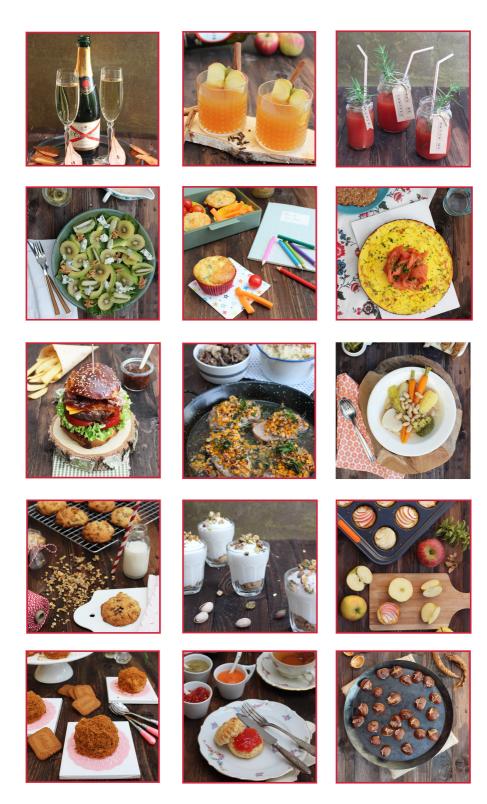
Ne pas jeter sur la voie publique.



Edition et réalisation Sophie Charlier sophie@tomate-cerise.be

Marketing Isabelle Ferier isabelle@tomate-cerise.be





© Tomate-Cerise.be - octobre 2015