



Cahier de recettes
Printemps / Eté 2016

Tomate-Cerise.be



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

	juin	juillet	août		juin	juillet	août
 Cassis	●	●	●		●	●	●
 Cerise	●	●	●		●	●	●
 Fraise	●	●	●		●	●	●
 Framboise	●	●	●		●	●	●
 Griotte	●	●	●		●	●	●
 Groseille à maquereau	●	●	●		●	●	●
 Groseille rouge	●	●	●		●	●	●
 Melon	●	●	●		●	●	●
 Mûre	●	●	●		●	●	●
 Myrtille	●	●	●		●	●	●
 Prune	●	●	●		●	●	●
 Asperge	●	●	●		●	●	●
 Aubergine	●	●	●		●	●	●
 Bette	●	●	●		●	●	●
 Betterave rouge	●	●	●		●	●	●
 Brocoli	●	●	●		●	●	●
 Carotte	●	●	●		●	●	●
 Céleri vert	●	●	●		●	●	●
 Céleri blanc	●	●	●		●	●	●
 Céleri-rave	●	●	●		●	●	●
 Champignon	●	●	●		●	●	●
 Chou blanc	●	●	●		●	●	●
 Chou chinois	●	●	●		●	●	●
 Chou-fleur	●	●	●		●	●	●
 Chou vert	●	●	●		●	●	●
					●	●	●

Edite

Printemps, été, les belles saisons que voilà !
Si propices aux pique-niques bucoliques et aux diners conviviaux.

Le maître-mot ? Plaisir !
Faire plaisir, se faire plaisir ! Comblé tous les sens !

Osez les repas qui se goûtent avec les yeux, le palais, le nez et tendez la main vers des associations tout en couleurs et en délicatesses.

« Boudoirs ou gougères ? » « Vous avez dit calamars ? » « Vraiment très tendre, la viande ! » « Un vrai péché, ce sabayon ! » « Vous reprendrez bien du fromage ? »

Savourez chaque instant, chaque bouchée, cuisinez avec créativité, partagez avec cœur, chantez, dansez et surtout... gâchez-vous !

Je vous souhaite un doux printemps et un merveilleux été !

Sophie Charlier

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

Côté boisson...



Champagne et boudoirs



Super soups minute



Riesling et gougères



de Castellane

de Castellane
BRUT
CHAMPAGNE

Champagne et boudoirs

Sublimez ce biscuit en le trempant dans du Champagne. Sa structure assez ferme lui permet d'être imbibé sans qu'il se désagrège.

Une gourmandise très smart.

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

- 1 bouteille de champagne DE CASTELLANE Brut
- 2 œufs
- 100 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 90 g de farine
- 45 g de maïzena
- 1 c à c de levure chimique
- colorant alimentaire rouge
- sucre glace

Séparez les jaunes des blancs d'œuf. Battez les sucres et les jaunes d'œuf pendant 5 minutes jusqu'à blanchiment.

Battez les blancs d'œuf en neige très ferme et incorporez délicatement à votre préparation. Ajoutez 2 gouttes de colorant alimentaire rouge.

Incorporez la farine tamisée, la maïzena et la levure. Votre préparation doit être lisse et homogène.

Préchauffez le four à 180°C. Dressez les biscuits à l'aide d'une poche à douille directement sur une feuille de cuisson ou dans un moule. Saupoudrez de sucre glace et enfournez 12 min à 180°C.

Laissez refroidir les biscuits avant de démouler.



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.

www.castellane.com



Super soupes minute

Un barbecue entre copains ? Un brunch en famille ? Un apéro entre voisins ?
Et si on réalisait en un tour de main de délicieuses petites soupes énergisantes,
exquises et 100% naturelles avec les pochettes de légumes tout préparés ?

3 petits verres • Préparation 5 min • Niveau facile

- 1 mix de légumes bio FRECIOUS Carotte Curcuma
+ 100 ml de lait de coco

- 1 mix de légumes bio FRECIOUS Betterave Menthe
+ 100 ml de lait d'amande

- 1 mix de légumes bio FRECIOUS Estragon Cajou
+ 100 ml de lait d'avoine

Pour la super soupe orange
Diluez 1 c à s de FRECIOUS Carotte Curcuma avec le lait de coco.

Pour la super soupe rouge
Allongez 1 c à s de FRECIOUS Betterave Menthe avec le lait d'amande.

Pour la super soupe verte
Mélangez 1 c à s de FRECIOUS Estragon Cajou avec le lait d'avoine.

Pour votre facilité, vous pouvez les préparer à l'avance et les conserver au frigo.

En fonction de la météo, servez-les chaudes, tièdes ou froides.



Recette réalisée avec notre partenaire FRECIOUS



FRECIOUS propose des pochettes de légumes prêts à être mangés ou cuisinés. Un concept innovant, un mix onctueux. Elaborés uniquement à base de légumes crus et de fruits secs pré-germés, ces mélanges Bio, sans aucun additif, naturellement vegans, sont pasteurisés à froid pour préserver un maximum de nutriments et de saveur.

www.frecious.com



Riesling et gougères

Des bouchées qui se marient à merveille avec un vin blanc ni trop sucré ni trop acide. Légères et aériennes, ces boules de pâte à chou parfumées au fromage, croustillantes à l'extérieur et moelleuses à l'intérieur, feront fureur à l'apéro.

40 bouchées • Préparation 15 min • Cuisson 10 min • Niveau facile

- 1 bouteille de Riesling allemand de la Maison Pirard
- 25 cl d'eau
- 80 g de beurre
- 1 pincée de sel
- 150 g de farine
- 4 œufs
- 160 g de fromage râpé
- 1 pincée de noix de muscade

Préchauffez votre four à 180°C.

Portez l'eau, le beurre et le sel à ébullition. Hors du feu, ajoutez la farine tamisée et mélangez jusqu'à incorporation complète. La pâte doit se décoller des parois de la casserole.

Incorporez les œufs entiers un à un.

Ajoutez le fromage et une pincée de noix de muscade.

Placez un papier cuisson sur la plaque du four. A l'aide d'une poche à douille, formez des boules d'environ 2 cm.

Enfournez 20 minutes et dégustez.



Recette réalisée avec notre partenaire LA MAISON PIRARD



Issue d'un des plus anciens domaines de la Moselle, la cuvée MAXIM, est particulièrement séduisante. Sec, mais avec un joli fruité et une superbe fraîcheur, ce vin conviendra en de nombreuses occasions. Son faible degré d'alcool (10,5°) et sa capsule à vis sont des éléments qui viennent compléter son style moderne, jeune et élégant. Une véritable découverte qui séduira les amateurs de vins fins et délicats.

www.espacevin.com

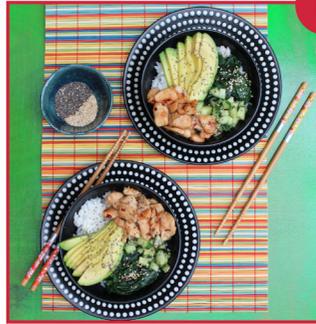
Côté salé...

12



*Cake aux figues
et Tête de Moine GOP*

14



Donburi

16



One pot pasta au thon

18



Calamars à l'italienne

20



Mixed grill parfumé

22



Tarte carottes coco



Cake figues et Tête de Moine AOP

Ces petits cakes, chapeautés d'une fleur de fromage, sont aussi beaux que bons. La Tête de Moine AOP est un fromage qui ne se coupe pas mais qui se racle en rosettes sur un socle appelé girolle.

12 cakes • Préparation 20 min • Cuisson 15 min • Niveau facile

- 20 Rosettes de Tête de Moine AOP
- 20 tranches de magret de canard fumé

Pour le cake :

- 180 g de farine
- 50 g de poudre d'amandes
- 3 œufs
- 10 cl de lait
- 10 cl d'huile d'olive douce
- 1 c à c de levure chimique
- 50 g de noix concassées
- 5 figues séchées + 1 c à s de farine
- sel et poivre du moulin

Dans un saladier, battez légèrement les œufs avec l'huile et le lait. Ajoutez la farine, la levure, la poudre d'amandes et les noix. Salez et poivrez. Coupez les figues en petits morceaux. Farinez-les et incorporez-les à la préparation.

Versez la pâte dans les moules à muffins. Enfourez et faites cuire environ 15 minutes dans un four préchauffé à 180°C.

Lorsque vos muffins ont refroidi, creusez un puits sur le haut à l'aide d'un petit couteau. Réalisez une rosette de Tête de Moine AOP et enroulez-la dans une tranche de magret de canard. Déposez joliment sur le cake.



Recette réalisée avec notre partenaire Fromages de Suisse

Le lait cru des montagnes jurassiennes donne à la Tête de Moine AOP son goût incomparable. Aujourd'hui, moins de dix fromageries de la région d'origine la fabriquent selon les exigences strictes du cahier des charges de l'AOP et la conservent en cave d'affinage pendant deux mois et demi sur des planchettes en épicea.

www.fromagesdesuisse.be



Donburi

Le secret de ce mets issu de la cuisine japonaise ? Une marinade parfumée !
Ce succulent bol de riz ne manquera pas de séduire les gourmets. C'est tellement bon, rapide et facile à faire qu'on en mangerait tous les jours.

4 personnes • Préparation 15 min • Cuisson 20 min • Niveau facile

- 500 g de filet de poulet
 - 500 g de riz à sushi
 - 1 avocat
 - 1 concombre bio lavé
 - 150 g de jeunes pousses d'épinards
 - Graines de sésame
 - Graines de chia
 - 4 c à s de vinaigre de riz
 - 1 c à s d'huile neutre ou de sésame
- Pour la marinade :
- Liquid Seasoning MAGGI
 - 1 c à s de gingembre râpé
 - 1 gousse d'ail émincée
 - 1 c à c de flocons de piment
 - 2 c à s d'huile de sésame
 - 2 c à s de miel liquide

Mélangez 2 c à s de Liquid Seasoning MAGGI avec les ingrédients de la marinade. Incorporez-y le poulet détaillé en petits dés et laissez reposer au minimum 30 minutes.

Faites cuire le riz en suivant les instructions sur le paquet. Découpez le concombre en petits cubes, parfumez-le avec le vinaigre de riz, les graines de sésame et de chia. Faites revenir les jeunes pousses d'épinards dans un fond d'huile. Découpez l'avocat en fines tranches. Rissolez le poulet avec sa marinade dans une poêle anti-adhésive.

Composez votre donburi en plaçant le riz dans le fond du bol et en le recouvrant avec les différents ingrédients.

Dégustez-le sans attendre en mélangeant le tout afin que les saveurs fusionnent.



Recette réalisée avec notre partenaire MAGGI

Avec l'Grome MAGGI®, apportez une délicieuse note cuisinée 100% végétale à toutes vos préparations. Quelques gouttes d'Grome suffisent pour sublimer d'un simple geste vos vinaigrettes, marinades, omelettes ou encore, toutes vos poêlées !
L'Grome est une excellente alternative à la sauce soja !



One pot pasta au thon

Un plat de pâtes préparé en moins de 15 minutes ? Promesse tenue !
Tous les ingrédients sont cuits ensemble. Pour plus de saveur, on ajoute quelques beaux morceaux de thon juste avant de servir.

4 personnes • Préparation 15 min • Cuisson 10 min • Niveau facile

- 1 boîte de thon de 160 g à l'huile d'olive RIO MARE
- 500 g de penne rigate, temps de cuisson 10 minutes
- 200 g de tomates fraîches
- 50 g de tomates confites
- 50 g d'olives noires
- 30 g de câpres
- 1 c à s de persil haché
- 1 oignon émincé
- 1 gousse d'ail émincée
- 1 c à c d'origan
- 1 c à c de poivre noir
- 1 c à c de flocons de piment
- 1 c à c de sel

Au moment de servir

- 1 boîte de thon de 160 g à l'huile d'olive RIO MARE
- Parmesan

Déposez tous les ingrédients dans votre cocotte et recouvrez d'eau.
Laissez cuire 10 minutes sans couvercle à feu fort.

Réservez 2-3 minutes à couvert.

Au moment de servir, émiettez une boîte de thon à l'huile d'olive RIO MARE, ajoutez du parmesan fraîchement râpé et un peu de poivre.



Recette réalisée avec notre partenaire RIO MARE

Rio Mare allie le meilleur thon avec la meilleure huile d'olive. Le goût unique de la bonne cuisine italienne que toute la famille aime. Rio Mare le vrai goût de l'Italie. Rio Mare veille au principe du respect de la « Qualité responsable » destinée à garantir la pêche responsable et la protection de l'écosystème, le respect de l'environnement, le respect des personnes impliquées dans la chaîne de production et le bien-être en général.

www.riomare.be



Calamars à l'italienne

Une recette méditerranéenne qui vous transporte dès la première bouchée sur une terrasse ensoleillée... Accompagnez ce plat de quelques pâtes qui se mélangeront à merveille avec la sauce tomate.

4 personnes • Préparation 50 min • Cuisson 20 min • Niveau intermédiaire

• 12 calamars nettoyés de 10 cm

Pour la sauce

- 1 bocal de tomates Datterini pelées rouges Elvea
- 1 gros oignon émincé
- 1 gousse d'ail émincée
- 10 cl de vin blanc sec
- 2 c à s d'huile d'olive
- Origan
- Sel et poivre du moulin

Pour la farce

- 40 g de pignons de pin
- 2 tranches de pain de mie
- 100 g de feuilles de bettes
- 1 gousse d'ail
- 50 g de chorizo doux en cubes
- 20 cl de vin blanc sec
- 3 c à s de persil haché
- 2 c à s d'huile d'olive
- 75 g de parmesan râpé
- 2 œufs
- 1 c à s de farine

Pour la farce, faites tremper le pain dans le vin blanc. Faites sauter les bettes 5 minutes dans une poêle avec 2 c à s d'huile d'olive et l'ail. Ajoutez les tentacules coupés en petits morceaux. Terminez avec les pignons, le pain pressé, les œufs, le parmesan et le persil.

Farcissez les calamars nettoyés au 2/3 et fermez-les à l'aide d'un cure-dents. Farinez-les légèrement et dorez-les sur chaque face dans une poêle huilée.

Pour la sauce, faites revenir l'oignon et l'ail dans l'huile d'olive. Ajoutez le vin blanc et le bocal de tomates Datterini pelées rouges ainsi que les calamars et laissez mijoter à feu doux pendant 20 minutes.



Recette réalisée avec notre partenaire ELVEA



Elvea a un éventail très élaboré de produits à base de tomates. La gamme étendue se compose de produits de base purs, qui ne contiennent pas d'épaississants comme la fécule. L'avantage de cette distinction est qu'Elvea vous garantit que tous les produits sont à 100% sans gluten.

www.elvea.be



Mixed grill parfumé

L'astuce pour obtenir les meilleures grillades au barbecue ? Plongez vos aliments dans une marinade aromatisée, cela permet de les attendrir. Et pour encore plus de gourmandise, n'oubliez pas les confits en accompagnement !

4 personnes • Préparation 20 min • Cuisson de 4 à 15 min • Niveau facile

- 500 g de viande et de poisson coupés en dés
- 1 squeeze confit pour Hamburger DIDDEN
- 1 squeeze confit Tomates Chili DIDDEN

Pour la marinade

- 3 c à s de jus de citron
- 3 c à s d'huile d'olive
- 1/2 c à c de paprika
- 1/2 c à c de poudre de cumin
- 1 gousse d'ail émincée
- 1 piment rouge frais coupé en fines lamelles
- 3 c à s de persil haché
- 1 c à s de ciboulette hachée
- 1 c à s de miel

Dans un sac de congélation, mélangez tous les ingrédients pour faire la marinade. Ajoutez les dés de viande ou de poisson et enrobez-les bien. Prévoyez un sac par aliment : bœuf, veau, porc, canard, scampis...

Réfrigérez minimum 6 heures pour la viande et 1 heure pour le poisson.

Faites cuire au barbecue ou à la plancha.

Servez le confit pour Hamburger DIDDEN avec la chipolata, les burgers, le bœuf, le porc... et le confit Tomates Chili avec le poulet, les spare-ribs, le poisson, les scampis,...



Recette réalisée avec notre partenaire DIDDEN



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

www.diddenfood.com



Tarte carottes coco

Une tarte tout en douceur et en onctuosité.

Quelques légumes la chapeautent pour lui donner couleur et craquant.

8 personnes • Préparation 10 min • Cuisson 20 min • Niveau facile

- 1 rouleau de pâte à tarte sans gluten et sans lactose Herta®
- 2 œufs
- 700 g de carottes cuites à la vapeur
- 15 cl de lait de coco
- 1 c à c de curry
- 100 g de jambon cuit nature Herta®
- 30 g de fromage râpé
- Sel et poivre du moulin

Pour la déco : quelques légumes de saison

Placez la pâte sans gluten et sans lactose Herta® avec son papier sulfurisé dans un moule à tarte. Piquez le fond de tarte à l'aide d'une fourchette.

Mixez tous les autres ingrédients et versez sur la pâte.

Faites cuire 30 minutes dans un four préchauffé à 180°C.

Décorez avec les légumes de saison crus (radis, roquette, courgette) ou légèrement cuits (asperges, fèves, petits pois à la vapeur). Finement coupés, ils donnent du croquant ; joliment disposés, ils embellissent votre préparation.



Recette réalisée avec notre partenaire HERTA

Nouveau chez Herta® : la toute première pâte à tarte et pâte à pizza sans gluten ni lactose ! Dans ces pâtes sans gluten ni lactose, la farine de blé est remplacée par de l'amidon de maïs et le lait par des matières grasses végétales. De plus, les produits ont été enregistrés à l'association scientifique Coeliac Society (UK), gage de qualité et de fiabilité.

Côté sucré...



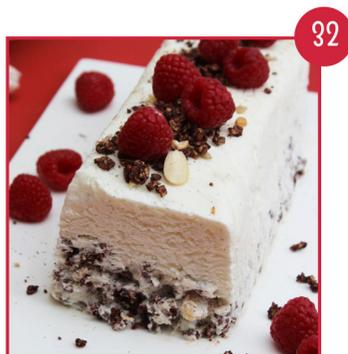
Esquimaux aux kiwis



Soufflé au chocolat



Gâteau fleuri



Semifreddo au muesli



Eclairs personnalisés



*Sabayon
aux fruits rouges*



Esquimaux aux kiwis

Ces rafraichissantes sucettes glacées se dégustent sans faim ! Le kiwi vert est naturellement riche en vitamines C, faible en calories mais aussi bon pour la digestion. Le dessert parfait, à consommer sans modération !

6 esquimaux • Préparation 10 min • Repos 4 h • Niveau facile

- 4 kiwis verts ZESPRI
- 10 cl d'eau
- 5 cl de jus de citron

- 6 moules à esquimaux
- 6 bâtonnets en bois

Mixez 3 kiwis pelés avec le jus de citron et l'eau.

Pelez et coupez en tranches le kiwi restant.

Placez une rondelle de kiwi sur la paroi de chaque moule à esquimaux.

Complétez avec le jus de kiwi. Placez les bâtonnets en bois bien au centre.

Laissez durcir les esquimaux minimum 4 heures au congélateur.

Pour démouler vos bâtonnets glacés, passez les moules quelques secondes sous l'eau chaude.



Recette réalisée avec notre partenaire ZESPRI



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

www.zespri.eu



Soufflé au chocolat

Amateurs de chocolat, cette recette est pour vous ! Un chocolat de qualité vous assure le meilleur des résultats. Léger et fondant, le soufflé se prépare à la minute et se sert en portions individuelles dans de jolis ramequins.

4 portions • Préparation 15 min • Cuisson 15 min • Niveau facile

- 4 ramequins en céramique Le Creuset
- 100 g de chocolat de qualité
- 3 blancs d'œuf
- 1 jaune d'œuf
- 40 g de sucre + 4 c à c
- 1 c à s de maïzena
- 100 ml de lait
- Un peu de beurre

Beurrez l'intérieur des ramequins en céramique. Saupoudrez chacun d'une cuillère à café de sucre. Préchauffez le four à 200°C.

Faites fondre le chocolat au bain-marie.

Mélangez le jaune d'œuf et le sucre jusqu'à blanchiment. Incorporez la maïzena. Ajoutez petit à petit le lait bouillant sans cesser de touiller.

Versez le chocolat fondu et fusionnez.

Montez les blancs en neige très ferme et incorporez-les délicatement à votre préparation.

Remplissez les moules jusqu'à 1 cm du bord et enfournez 15 minutes à 200°C.

Dégustez sans attendre car le soufflé retombe très vite.



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.be



Gâteau fleuri

De somptueux gâteaux, plus qu'une tendance : un art de sublimer les desserts. Un peu de pratique et très vite vous aurez le tour de main pour transformer un simple cake en un véritable chef-d'œuvre.

14 parts • Préparation 180 min • Cuisson 30 min • Niveau intermédiaire

Génoise

- 450 g de farine
- 2 c à c de baking powder
- une pincée de sel
- 190 g de sucre
- 160 g de beurre
- 2 œufs
- 200 ml de lait
- 1 c à c d'arôme au choix (vanille, café...)

Crème au beurre

- 240 g de margarine
- 450 g de sucre impalpable
- 1 c à c d'arôme au choix
- 7 c à c d'eau

Déco

- 3 teintes de pâte à sucre

Pour la crème au beurre : mélangez tous les ingrédients au mixer. Commencez à vitesse lente et augmentez progressivement.

Pour la génoise : mélangez le beurre avec le sucre pour obtenir un mélange blanchi, ajoutez les œufs et l'arôme, puis la farine et le baking powder, terminez avec le lait. Graissez le moule et faites cuire 30 minutes dans un four préchauffé à 180°C. Laissez refroidir.

Recouvrez la gâteau de crème au beurre et couvrez-le de pâte à sucre. Pour étaler la pâte à sucre, utilisez un rouleau à pâtisserie et un peu de sucre impalpable. Le diamètre doit être plus large que le gâteau. Lissez et coupez le surplus.

Pour la déco, utilisez différentes teintes de pâte à sucre. Avec des emporte-pièces identiques mais de tailles différentes, coupez des pièces. Superposez-les pour avoir un effet de volume.



Recette réalisée avec notre partenaire SWEET *N FAIRY



Site de vente en ligne et boutique d'accessoires de pâtisserie.

Sweet *n fairy - Shopping Cora Anderlecht - Drève Olympique 15 à 1070 Bruxelles

www.sweetnfairy.com



Semifreddo au muesli

Impossible de résister à ce dessert mi-froid à la consistance souple et crémeuse. L'ajout de muesli croustillant chocolat lui confère texture et saveur. L'incontournable des beaux jours, à toujours avoir dans son congélateur.

8-10 parts • Préparation 20 min • Repos 24 h • Niveau facile

- 150 g de Muesli croustillant KELLOGG'S Ancient Legends
 - 3 blancs d'œuf
 - 75 g de sucre impalpable
 - 20 cl de crème fraîche à 40% bien froide
 - 75 g de sucre cristallisé
 - 1 gousse de vanille.
-
- 1 moule à cake
 - Du film alimentaire

Battez les blancs d'œuf en neige ferme et ajoutez-y le sucre impalpable.

Coupez la gousse de vanille en deux et récupérez-en les graines. Montez la crème fraîche avec le sucre et les graines de vanille. Incorporez-y délicatement les blancs en neige.

Chemisez le moule d'un film alimentaire et versez-y la moitié de la préparation. Dans la seconde moitié, incorporez le Muesli croustillant Kellogg's Ancient Legends et versez dans le moule.

Réservez au congélateur au moins 24 heures.

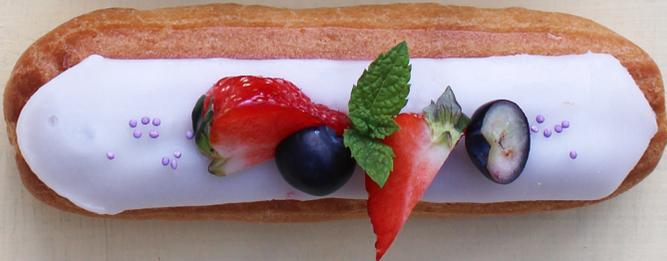
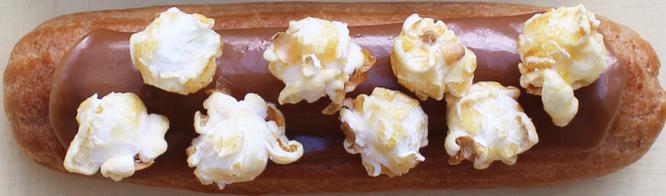
Au moment de servir, décorez avec un peu de muesli et quelques fruits de saison.



Kellogg's

Recette réalisée avec notre partenaire **KELLOGG'S**

Le Muesli Croustillant Choco de Kellogg's Ancient Legends offre un plaisir au quotidien grâce à un savoureux mélange de céréales anciennes dont le petit épeautre et les graines de tournesol, qui sont associés à des ingrédients gourmands tels que le cacao, les amandes croquantes et les noix de cajou. Pour un petit-déjeuner de légende, découvrez les 4 variantes de la gamme Kellogg's Ancient Legends.



Eclairs personnalisés

Laissez votre imagination vous inspirer et imaginez des éclairs aussi beaux à regarder que bons à déguster.

Soyez créatif et bon amusement !

4 personnes • Préparation 15 min • Niveau facile

- 1 éclair citron Délifrance
+ framboises, mini meringues, pistaches et basilic
- 1 éclair moka Délifrance
+ popcorn
- 1 éclair vanille Délifrance
+ fraises, myrtilles, perles de sucres et feuilles de menthe
- 1 éclair caramel Délifrance
+ cacahuètes salées, miettes de biscuits et céréales au caramel

Laissez décongeler les éclairs 1 heure au réfrigérateur.

Décorez-les en déposant délicatement les garnitures sur le dessus.

Consommez-les endéans les 24 heures.



Recette réalisée avec notre partenaire MDH



MDH Food Service, caverne des merveilles culinaires connue et reconnue par les Gourmets, Gastronomes, Food lovers et Pro de l'Horeca. Il déambule un conseiller culinaire : Patrick Meersman : un Chef, un vrai, un Maître-Cuisinier de Belgique. Et pas des moindres puisqu'il s'agit du vice-président Brabant. Plus de 4000 articles vous y attendent. www.delifrance.be
MDH food service - Chaussée de Mons 2 à 1600 Sint Pieters Leeuw www.mdhfoodservice.be



Sabayon aux fruits rouges

Cette crème mousseuse et aérienne requiert une préparation tout en délicatesse. Patience et huile de coude, ou robot chauffant, seront nécessaires pour une texture parfaite.

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

- 4 jaunes d'œuf
- 75 g de sucre en poudre
- 2 c à s de Cointreau
- 50 ml de jus d'orange
- Fruits rouges

A l'aide du robot Cook Expert Magimix

Dans la cuve, mettez les jaunes d'œuf avec le sucre et le jus d'orange. Installez le batteur, retirez le bouchon et lancez le programme Expert, 10 minutes, vitesse 4/68°C. Rabattez la préparation au centre si besoin. Lorsque le sabayon commence à épaissir, au bout de 7 à 8 minutes, ajoutez le Cointreau par l'ouverture.

En attendant votre Cook Expert : mélangez dans un bol les jaunes d'œuf, le sucre et le jus d'orange. Placez ce bol en bain-marie sur une casserole d'eau très chaude. Fouettez continuellement pendant environ 10 minutes. La crème doit épaissir, devenir une mousse tiède, aérienne, et napper le fouet. En fin de cuisson, incorporez le Cointreau.

Disposez quelques fruits rouges dans le fond des verrines puis versez le sabayon. A consommer tiède ou froid.



Recette réalisée avec notre partenaire MAGIMIX



Robot cuiseur, 12 programmes auto, cuisson induction au degré près et cuisson vapeur
Vraiment multifonctions : émince, râpe et mixe à la perfection les grandes et petites quantités
Application gratuite avec plus de 300 recettes MAGIMIX, qualité professionnelle, garantie
moteur 30 ans, conçu et assemblé en France

www.magimix.be

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 de découvrir le travail de vrais vignerons.

En association avec le Cake aux figues et Tête de Moine AOP

DOMAINE DU SOMAIL – vin de plume - Minervois | Syrah et mourvèdre
A l'image de "Plume", personnalité à qui elle rend hommage, cette cuvée appelle à la réflexion et à la créativité. De tendance solaire et aérienne, le Vin de Plume se distingue par sa finesse et sa persistance aromatique en bouche.



En association avec le Donburi

CHÂTEAU LALIS – Briac d'Alaric - Corbières | Syrah et grenache
Voici une appellation qui fait peur tant autrefois les Corbières étaient qualifiés de gros rouges qui tachent ! Et il est vrai que c'est une région où des progrès qualitatifs devaient être faits... Alors quel bonheur aujourd'hui d'avoir sur ses papilles le résultat du travail de Philippe Estrade qui fait revivre les terroirs et cépages.



En association avec le One pot Pasta au thon

VALLE DELL'ACATE – Zagra - Sicile | Grillo (blanc)
Très élégant cépage local produisant un vin sec, rond et agréablement fruité. Très ancien domaine situé dans les collines de Dirillo au cœur de la province de Raguse au sud-est de la Sicile. Domaine régi par une vigneronne Gaëtane Jacono qui, entourée d'une équipe dynamique, valorise le terroir et les cépages locaux.



En association avec les Calamars à l'italienne

DOMAINE TORREON DE PAREDES – Vallée de Rengo - Chili | Sauvignon
Une très belle expression du cépage Sauvignon : avec une fraîcheur " vibrante " caractéristique. Un joli vin vif et franc. Ce domaine familial qui reste à dimension humaine, est dirigé par 2 frères, Alvaro et Javier Paredes. Cette famille a mis en place une politique qualitative de premier ordre et une charte de respect de l'environnement en association avec une petite dizaine d'autres vignerons de la région de Rengo au cœur de la très réputée vallée de Cachapoal.



En association avec le Mixed grill parfumé

DOMAINE DES ROCHES NEUVES – Thierry Germain – Saumur Champigny | Cabernet franc
Le vin plaisir de Thierry Germain. On y retrouve le côté fruité et gourmand d'un Saumur Champigny jovial porté par une trame tannique fine et élégante. Ce vigneron d'origine bordelaise se remet souvent en question et s'est orienté depuis quelques années vers la culture en biodynamie.



En association avec la Tarte carottes coco

DOMAINE DES NUGUES – Beaujolais Village rouge | Gamay
Gilles Gelin met un point d'honneur à vinifier un "Villages" de haut vol, avec le même niveau d'exigence que pour ses crus. Fruité charmeur, nez envoûtant, bouche ronde et pleine, véritable festival de fruits rouges.



En association avec les Esquimaux aux kiwis

DOMINIO DE LA VEGA – My Way – Cava (Espagne) | Maccabeo
Nez frais, fleuri, charmeur. Bouche à l'attaque fruitée, bulles fines, rond et gourmand avec une légère note d'amande verte en finale pour contrebalancer la douceur typique du Cava. Un apéritif fin et délicat.



En association avec le Soufflé au chocolat

DOMAINE BOUDAU – Rivesaltes sur Grains | Grenache noir
La cuvée de vin doux naturel rouge Rivesaltes sur Grains présente une robe grenat aux reflets violines, un nez puissant de fruits rouges, de griottes à l'eau-de-vie. Un vin harmonieux et puissant en bouche, aux notes de cerises noires. Finale longue et voluptueuse.



En association avec le Gâteau fleuri

CHÂTEAU D'UZA – Graves Supérieures (doux) | Sémillon
Parfaitement typé liquoreux, ce vin marie les arômes de miel aux apports du chêne et développe au palais une belle liqueur qui manifeste sa présence par beaucoup de gras et une bonne longueur.



En association avec le Semifreddo au muesli

MAXIMIN GRUNHAUSER – Herrenberg – Spätlese (Allemagne) | Riesling
Terroir de grande renommée et vinification d'un domaine tout aussi réputé. Un grand moment de dégustation pour les amateurs de vins tendres, doux, racés et exprimant une exceptionnelle minéralité.



En association avec les Eclairs

DOMAINE DU DERNIER BASTION – Maury « Prestige » | Grenache noir
Pour les amateurs de gourmandises. Jolies notes de fruits rouges, onctueux et fin ; compagnon d'un dessert au chocolat ou à déguster juste pour le plaisir.



En association avec le Sabayon aux fruits rouges

CHÂTEAU HAUT-BERGERON - Sauternes | Sémillon, sauvignon et muscadelle
Un festival de puissance et d'arômes. Notes suaves de fruits confits. Belle fraîcheur et une longueur étonnante. Un cru qui ne déçoit jamais et offre un excellent potentiel de garde.



Association réalisée par notre partenaire LA MAISON PIRARD

Cavistes de père en fils depuis 70 ans et 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 gratuit partout en Belgique et un conseil personnalisé.

www.espacevin.com



Côté déco...

Buffet de fromages suisses

Quelle que soit l'occasion, se retrouver autour d'un buffet est un moment de partage convivial.

Ici, on opte pour une sélection de fromages suisses présentés avec soin et accompagnés de pains, crackers, fruits, confitures,...



1. Une cloche à fromage avec un pot en terre cuite

Colorez les pots en blanc, enfilez un ruban rouge par le trou et nouez-le par l'intérieur. Utilisez la coupelle pour y déposer le fromage et le pot retourné comme cloche.

2. Un buffet personnalisé

Habillez votre buffet d'étiquettes. Sur le blog, vous trouverez les planches à imprimer gratuitement. Une étiquette pour chaque variété de fromage suisse.



3. À vous de jouer

Au centre du buffet, placez les fromages tendres. Sur le devant, posez les pâtes dures pour faciliter la coupe.

Mariez fromages et fruits, tentez vos convives en pré-découpant quelques cubes ou tranches, proposez quelques associations prêtes à être dégustées. Comptez 200 g par personne.

Côté cadeau...

Gagnez 10 paniers gourmands

Donnez libre cours à votre imagination et envoyez à sophie@tomate-cerise.be avant le 20 juin 2016 minuit une photo, un selfie ou une mise en ambiance de l'une des recettes du cahier Printemps / Eté 2016.



Dans le panier...



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 :

- 1130 recettes testées
- 35 adresses de boutiques gourmandes
- 70 adresses de restaurants expérimentés
- 130 découvertes de produits
- 120 dossiers thématiques
- 65 idées de décorations pour Tables & Buffets
- 15 balades gourmandes

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

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



www.tomate-cerise.be



Copyright 2016 *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*

