



Cahier de recettes
Automne / Hiver 2016

Tomate-Cerise.be



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

	Décembre	Janvier	Février		Décembre	Janvier	Février
 Betterave rouge	●	●	●	 Chicorée	●	●	●
 Carotte	●	●	●	 Germe de soja	●	●	●
 Céleri vert	●	●	●	 Mâche	●	●	●
 Céleri-rave	●	●	●	 Navet	●	●	●
 Champignon	●	●	●	 Oignon	●	●	●
 Chicon	●	●	●	 Panaïs	●	●	●
 Chou blanc & vert	●	●	●	 Pleurote	●	●	●
 Chou de Bruxelles	●	●	●	 Poireau	●	●	●
 Chou frisé	●	●	●	 Pomme de terre	●	●	●
 Chou rouge	●	●	●	 Potiron	●	●	●
				 Pourpier	●	●	●
				 Radis noir	●	●	●
 Poire	●	●	●	 Rutabaga	●	●	●
 Pomme	●	●	●	 Salsifis	●	●	●
				 Topinambour	●	●	●

Edite

Nous voici déjà à la veille de la période la plus gourmande de l'année, celle que l'on attend impatiemment, celle des fêtes de fin d'année !

Moment de rencontre par excellence, en famille ou entre amis, moment des agapes aussi: quel bonheur que ces soirées autour d'une table où les plats fumants se succèdent.

Et parce qu'il est agréable de créer l'originalité au cœur de la plus pure tradition, on vous propose un savoureux hachis Parmentier, une fondante pomme de terre farcie, une délicate Saint-Jacques,...

Les plus audacieux s'attelleront à réaliser de merveilleux sushis, des pancakes salés, une rose d'avocat ou se lanceront dans l'aventure sucrée avec un cheesecake, un panettone glacé, une poire masquée, un moelleux,...

Vous organisez un goûter de Noël? Téléchargez notre kit pour personnaliser votre buffet.

Que vos fêtes soient pétillantes !

Sophie Charlier

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

Côté boisson...



4

Mousse de truite fumée



6

Terrine de faisan



8

Chocolat viennois



Mousse de truite fumée

Pas un apéritif de fêtes sans champagne !

Ici, on l'accompagne d'une mousse de truite que l'on rehausse d'un sapin de concombre pour le côté festif.

20 bouchées • Préparation 20 min • Niveau facile

- 1 bouteille de champagne DE CASTELLANE Brut
- 50 ml de yaourt
- 50 ml de mayonnaise
- 125 g de truite fumée
- 2 c à s de jus de citron
- 1 c à s d'estragon
- Poivre du moulin
- 1 concombre
- 20 mini-tomates

Au robot culinaire, mélangez la truite, le yaourt, le jus de citron et l'estragon. Salez et poivrez. Réservez au frais jusqu'au moment de servir.

Coupez le haut des tomates et évidez-les aux 2/3.
Remplissez de mousse de truite.

Coupez une lamelle de concombre et enfitez-la en accordéon sur une pique en bois.
Enfoncez le "sapin" dans les mini-tomates sur la mousse.



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



GRAND VIN DE BORDEAUX
2013
DOMAINE
DE
COURTEILLAC
DOMINIQUE MENERET
MERLOT-CABERNET



Terrine de faisan

Une recette tradition que vous pouvez réaliser avec d'autres gibiers. Déposez-la en toute convivialité sur la table de l'apéro et partagez-la en toute simplicité ! Vous pouvez également la dresser en tranches ou la proposer sur un buffet.

1 terrine • Préparation 30 min • Cuisson 50 min • Niveau facile

- 500 g de faisan
- 150 g de haché de veau
- 100 g de lard frais coupé très finement
- 3 œufs
- 10 cl de cognac
- 1/2 c à c de quatre-épices
- 2 échalotes
- 1 brin de thym
- 2 feuilles de laurier
- 1 c à c de sel et de poivre

Pelez et hachez les échalotes. Faites-les revenir dans un peu de beurre avec le thym et le laurier émiettés. Laissez étuver à feu doux 10 minutes. Réservez.

Coupez le faisan en morceaux et hachez-le. Ajoutez les échalotes. Mélangez avec le haché de veau. Ajoutez les œufs, les épices et le cognac.

Tapissez le fond de la terrine de tranches de lard, déposez la préparation et couvrez-la de tranches de lard.

Préchauffez le four à 180°C puis enfournez au bain-marie pour 1 heure de cuisson.

Réservez au moins 24 heures au réfrigérateur avant de déguster.



Recette réalisée avec notre partenaire LA MAISON PIRARD



« Tanins soyeux, fruité gourmand et irrésistible, notes finement épicées... Ampleur, générosité et belle longueur. Courteillac est le Bordeaux "découverte" des vrais œnophiles ! Courteillac se distingue par son nez élégant et racé de fruits rouges mûrs souligné de notes finement boisées. La bouche est onctueuse, dense, pleine. Magasins à Genappe, Grez-Doiceau, Namur, Rochefort, Nivelles & e-shop www.vinspirard.be



Chocolat viennois

Impossible de résister à la tentation d'un délicieux chocolat chaud maison ! Et pour parfaire la gourmandise, servez ce délice rehaussé de crème fraîche garnie de filets de chocolat.

1 verre • Préparation 5 min • Niveau facile

- 100 g de pastilles de chocolat CALLEBAUT 811
- 500 ml de lait
- 1 c à s de sucre de canne
- 20 ml de crème fraîche
- 20 g de sucre glace

Montez la crème fraîche en chantilly bien ferme à l'aide d'un batteur électrique.

Ajoutez le sucre glace petit à petit tout en continuant à battre. Réservez au frais.

Faites fondre le chocolat CALLEBAUT 811 à feu doux dans un peu de lait. Ajoutez le lait petit à petit tout en continuant de mélanger. Versez le sucre et mélangez quelques instants afin qu'il se dissolve.

Versez le chocolat dans de grands verres et placez la chantilly sur le dessus.

Servez sans attendre.

Les plus gourmands peuvent ajouter des filets de chocolat fondu sur la chantilly.



Recette réalisée avec notre partenaire CALLEBAUT



Depuis plus de cent ans, Callebaut® produit du chocolat au cœur de la Belgique et reste encore l'un des rares chocolatiers à sélectionner, torréfier et mouliner lui-même les fèves de cacao avant de créer grâce à sa recette secrète les Finest Belgian Chocolates à Willebroeck. Callebaut® aspire à supporter et inspirer les artisans pour les aider à développer leurs créations.

www.callebaut.com

Côté salé...

12



Hachis Parmentier
chicons

14



Saint-Jacques
petits pois

16



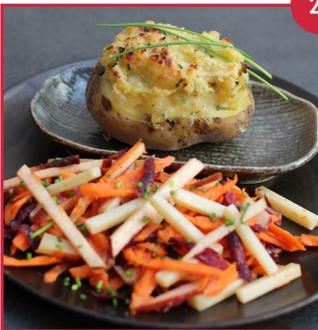
Salade hivernale

18



Sushis en fête

20



Patate à
l'Appenzeller®

22



Pancakes terre et
mer



Hachis Parmentier chicons

L'essayer, c'est l'adopter ! Cette recette ultrasimple peut facilement se préparer à l'avance et se réchauffer. L'ajout de chicons lui confère une délicieuse touche bien belge et les noisettes, un léger croquant.

4 personnes • Préparation 10 min • Cuisson 15 + 20 min • Niveau facile

- 1 sachet de Mousline Gourmet Maggi
- 350 ml de lait
- 10 + 15 g de beurre
- 500 g de haché porc et bœuf
- 1 oignon émincé
- 1 gousse d'ail émincée
- 6 chicons
- 50 g de noisettes
- Noix de muscade
- Sel et poivre du moulin

Faites revenir la viande, l'oignon et l'ail dans une poêle, salez et poivrez.

Emincez les chicons et faites-les suer dans 10 g de beurre, salez et poivrez.

Préparez la Mousline Gourmet Maggi en portant à ébullition 300 ml d'eau et 350 ml de lait. Hors du feu, versez le contenu du sachet et mélangez énergiquement à l'aide d'un fouet. Ajoutez 15 g de beurre, un peu de poivre, de noix de muscade et de sel.

Dans un plat allant au four, disposez la viande, recouvrez de chicons et d'une couche de purée. Terminez avec quelques noisettes concassées. Faites cuire 20 minutes dans un four préchauffé à 200°C.

Servez avec un émincé de chicons assaisonné d'un filet d'huile de noisette et de vinaigre de vin.



Recette réalisée avec notre partenaire MAGGI



MOUSLINE® Gourmet, c'est la purée de mon enfance, une purée onctueuse au bon goût de pommes de terre. La Mousline, c'est 98% de pommes de terre issues de Picardie en France et avec un goût inimitable. C'est aussi une cuisson vapeur qui préserve les qualités nutritionnelles de la pomme de terre, source naturelle de glucides. C'est la garantie de réussir en toute simplicité une délicieuse purée. Astuce : la purée gourmet peut également être gratinée au four.



Saint-Jacques petits pois

La délicatesse de la noix de Saint-Jacques et la douceur des petits pois se conjuguent pour une entrée raffinée. Cette recette est très simple, il faut juste modérer la cuisson du coquillage.

4 personnes • Préparation 30 min • Cuisson 8 + 4 min • Niveau facile

- 12 noix de Saint-Jacques
- 40 g de Becel Cuire et Rôtir
- 100 g de petits pois surgelés
- Le jus d'1/2 citron
- 50 g de Becel Gold
- Une pincée de paprika piquant
- Sel et poivre
- Quelques petits légumes pour la déco : petits pois, carottes,...

Faites cuire les petits pois 8 minutes dans de l'eau bouillante salée. Préparez la mousse en mixant les petits pois, le jus de citron, 50 g de Becel Gold, le paprika, le sel et le poivre.

Faites fondre le Becel Cuire et Rôtir, poêlez les noix de Saint-Jacques 2 minutes sur chaque face.

Déposez la mousse sur le fond de l'assiette, dressez 3 Saint-Jacques par personne. Décorez avec les légumes croquants.

Astuce :

Si vous utilisez des noix de Saint-Jacques congelées, pensez à les déposer sur du papier absorbant la veille et réservez-les au frigo à couvert.



Recette réalisée avec notre partenaire BECEL



Naturellement délicieux et bon pour le cœur, Becel offre une gamme de produits savoureux pour tous ceux qui aiment manger sainement. Becel contient un mélange unique de 3 huiles végétales : tournesol, lin et colza. C'est la raison pour laquelle Becel est naturellement riche en oméga 3 et 6.

www.becel.be



Salade hivernale

Aussi bonne que belle, cette salade colorée se suffira à elle-même ou accompagnera vos viandes et poissons. Le blé, la roquette, l'avocat, les myrtilles et les mûres... une véritable cure de vitamines en un délicieux repas.

4 personnes • Préparation 20 min • Niveau facile

- 1 paquet de duo Salade de Blé et Roquette Florette
- 1 grosse carotte
- 1 avocat
- 1/2 concombre
- Quelques tomates cerises jaunes
- Quelques myrtilles et mûres
- Pignons de pin

Pour la vinaigrette

- Le jus d'un demi-citron
- 4 c à s d'huile de sésame
- 1 c à s de sauce soja
- 1 c à c de sirop d'érable
- 1 c à s de moutarde
- Poivre du moulin

Disposez le duo Salade de Blé et Roquette Florette sur une planche. Décorez avec les autres ingrédients. Pour couper les carottes en lanières, aidez-vous d'un économe ou d'un taille-carotte.

Préparez la vinaigrette en mélangeant tous les ingrédients. Servez la vinaigrette directement sur la salade ou en accompagnement.

Pour réaliser des roses d'avocat : pelez et coupez l'avocat en deux. Dénoyotez l'avocat et tranchez sa chair en fines lanières de 2 mm d'épaisseur. Enroulez les tranches les unes autour des autres, en colimaçon.



Recette réalisée avec notre partenaire FLORETTE



Le Duo salade de Blé et Roquette allie à la perfection douceur et piquant, qui sont caractéristiques de ces deux variétés. La salade de blé possède un goût de noisette et fond dans la bouche. Quant à la roquette, elle a un petit goût piquant, qui relève à merveille ce mélange. Ce produit fait partie des plus appréciés chez Florette !

www.florette.be



Sushis en fête

Star de vos apéros ou plateau à partager, les sushis se déclinent à l'infini !
Rehaussez-les de confits pour leur conférer une touche très festive.

48 pièces • Préparation 30 min • Cuisson 20 min • Niveau intermédiaire

- 150 g de foie gras
- 1 pot de confit d'oignons Didden
- 200 g de thon rouge
- 1 pot de confit de framboises et litchis Didden
- 250 g de riz rond japonais
- 5 cl de vinaigre de riz
- 1 c à s de sucre
- 5 g de sel
- 4 feuilles de nori
- Sel

1 makisu : natte de bambou à rouler (facultatif mais utile)

Faites bouillir le vinaigre de riz, le sucre et le sel. Laissez refroidir.
Préparez le riz en le rinçant à l'eau froide jusqu'à ce que l'eau qui s'écoule soit claire. Faites-le cuire en suivant les instructions sur le paquet. Laissez refroidir. Incorporez la préparation à base de vinaigre.

Préparez les rouleaux en déposant une demi-feuille de nori sur le makisu.
Étalez 1 cm de riz sur les 3/4 de la feuille d'algue.

Sushis au foie gras : tartinez avec du confit d'oignons Didden et déposez de fines et longues lamelles de foie gras.

Sushis au thon : tartinez avec du confit de framboises et litchis Didden et déposez de fines et longues lamelles de thon rouge.

Roulez serré pour former le rouleau. Coupez-le en 6 bouchées.



Recette réalisée avec notre partenaire DIDDEN



Les confits Didden sont disponibles en épicerie fines, boucheries, traiteurs et grandes surfaces.
"Les produits Didden, c'est plus de 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



Patate à l'Appenzeller®

Deux variantes du fromage le plus corsé de Suisse ! Le doux et aromatique, avec un affinage de 3 mois, s'utilise parfaitement chaud pour un délicieux côté filant. L'extra-fort, affiné pendant 6 mois, pour donner du piquant à la salade !

4 personnes • Préparation 20 min • Cuisson 25 + 10 min • Niveau facile

- 4 grosses pommes de terre de type Bintje
- 120 g d'Appenzeller® doux et aromatique fraîchement râpé
- 10 cl de crème fraîche 40 %
- 20 g de beurre
- 4 c à s de ciboulette ciselée
- Sel, poivre et muscade du moulin

Pour la salade :

- 2 carottes orange
- 2 carottes mauves
- 80 g d'Appenzeller® extra-fort
- 1/2 pomme
- 1 c à s d'huile de noisette
- Sel et poivre du moulin

Lavez les pommes de terre et faites-les cuire environ 25 minutes avec la peau. Creusez-les et récupérez la chair. Ecrasez avec le beurre, la crème, l'Appenzeller® doux et aromatique, la ciboulette, le sel, le poivre et la muscade.

Faites chauffer 8 à 10 minutes sous le grill du four à 200°C.

Préparez la salade en râpant les carottes. Coupez la pomme et l'Appenzeller® extra-fort en petits bâtonnets. Mélangez le tout et assaisonnez.



Recette réalisée avec notre partenaire Fromages de Suisse

Le secret le mieux gardé de Suisse : une mystérieuse saumure à base d'herbes. Le goût unique de l'Appenzeller® est essentiellement dû à la saumure à base d'herbes aromatiques des montagnes, d'épices et de vin blanc (ou Sulz) avec laquelle les maîtres-affineurs le frottent depuis des siècles et dont la composition demeure jalousement tenue secrète !

www.fromagesdesuisse.be



Pancakes terre et mer

Saumon, foie gras ou magret de canard ? Pourquoi choisir ?

Ces incontournables de nos tables festives sont déposés joyeusement sur un pancake moelleux. Servez-les en entrée ou façon tapas apéro.

20 pièces • Préparation 25 min • Cuisson 15 min • Niveau facile

- 2 tranches de saumon fumé Labeyrie
 - 75 g de fromage frais
 - 10 framboises
 - 60 g de magret de canard séché Labeyrie
 - 50 g de beurre doux
 - 2 figes fraîches
 - 2 figes sèches
 - 2 c à s de pignons de pin
 - 12 mini-tranches de foie gras de canard Labeyrie
 - 5 abricots secs coupés en petits dés
 - 20 pistaches concassées
 - Sésame noir
- Pancakes
- 150 g de farine
 - 25 g de beurre
 - 1 sachet de levure
 - 20 cl de lait
 - 1 œuf
 - Sel et poivre

Faites tiédir le lait, hors du feu ajoutez le beurre. Salez et poivrez. Dans un récipient, mélangez la farine, le sucre, la levure et versez le lait petit à petit. Ajoutez l'œuf et laissez reposer minimum 30 minutes. Faites cuire les pancakes dans une poêle légèrement beurrée.

Le saumon | Ecrasez le fromage frais avec les framboises, salez et poivrez. Tartinez le pancake et déposez le saumon Labeyrie roulé comme une fleur.

Le magret de canard | Amalgamez le beurre avec les figes sèches et 1 c à s de pignons de pin. Beurrez le pancake et déposez-y un morceau de figes fraîches, un morceau de magret de canard, quelques pignons.

Le foie gras | Mixez les abricots avec les pistaches, ajoutez un peu d'eau. Etalez sur le pancake. Déposez le foie gras et décorez avec le sésame.



Recette réalisée avec notre partenaire LABEYRIE



Labeyrie est une société fondée en 1946, dont les ateliers sont situés dans le Sud-Ouest de la France. C'est avec tout le savoir-faire transmis de génération en génération que Labeyrie nous offre aujourd'hui des produits gourmands et de qualité, tels que le foie gras et le saumon fumé, pour enchanter nos tables de fête.

www.labeyrie.com

Côté sucré...



26

*Cheesecake aux
céréales*



28

*Moelleux coulant
à cœur*



30

*Chouquettes au
sucre filé*



32

Poires masquées



34

Naked Cake



36

Panettone glacé



Cheesecake aux céréales

Sans cuisson et sans gélatine, cette version crue du cheesecake, où s'unissent céréales et fromage frais, est le dessert idéal pour finir joyeusement un repas de fête.

8-10 parts • Préparation 40 min • Repos 12 h • Niveau facile

- 180 g de Special K nourish noisettes et amandes
- 60 g de beurre fondu
- 40 g de miel
- Les graines d'une gousse de vanille
- 450 g de fromage frais à tartiner
- 100 g de sucre
- 25 cl de crème fraîche à 40%
- Le zeste d'un citron bio

1 moule de 24 cm

Préparez le croustillant en mélangeant les céréales Special K nourish noisettes et amandes avec le beurre et le miel. Répartissez au fond du moule et pressez avec le dos d'une cuillère pour former une croûte.

Elaborez la mousse en mélangeant au fouet le fromage frais, le sucre, les graines de vanille et le zeste de citron. Montez la crème en chantilly et incorporez-la à la préparation. Versez la mousse sur la croûte.

Réservez 12 heures au frigo.

Kellogg's

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



Special K nourish est une croustillante combinaison de pétales et de pépites - pétales multi-céréales, pétales avec du blé complet, et pépites avec des graines de lin et de tournesol - associée à d'autres délicieux ingrédients comme le chocolat noir, les amandes ou les noisettes.

Ingrédients simples et plaisir sont au cœur des deux nouvelles recettes : noisettes, amandes & graines de courge ou chocolat & noix de coco.

www.specialk.be



Moelleux coulant à cœur

Voici un dessert pour les vrais amateurs de chocolat ! Un fondant moelleux à cœur qui coule lorsqu'on l'ouvre. Vraiment irrésistible. Certainement l'une des recettes au chocolat préférées des Belges.

2 pièces • Préparation 10 min • Repos 2 h • Cuisson 12 min • Niveau facile

- 50 g de callets de chocolat Caraïbe Valrhona
- 50 g de beurre
- 50 g de farine
- 50 g de sucre fin
- 1 jaune d'œuf
- 1 œuf entier
- Une pincée de sel
- 2 cercles en inox (diamètre : 6 cm – hauteur : 5 cm)

Faites fondre le beurre et le chocolat à feu doux.

Fouettez le jaune d'œuf et l'œuf avec le sucre jusqu'à ce qu'il blanchisse.

Ajoutez le mélange beurre et chocolat tout en fouettant. Incorporez la farine et le sel.

Versez la pâte à moelleux dans une poche à douilles. Laissez reposer la pâte 2 heures au réfrigérateur.

Beurrez et farinez les deux cercles. Déposez-les sur une plaque de cuisson et remplissez-les aux 3/4.

Faites cuire à 180°C 12 minutes. Retirez le cercle délicatement et dégustez sans attendre.



Recette réalisée avec notre partenaire FANCY CAKE



Fancy Cake, la pâtisserie pour tous !

Boutique spécialisée & Cours de pâtisserie et de cake design. Distributeur des plus grandes marques, retrouvez entre autres les chocolats utilisés par les grands noms de la pâtisserie, la marque Valrhona. Probablement le meilleur chocolat au monde.

Place Saint-Lambert 16b - 1200 Woluwe-Saint-Lambert - 02 762 12 16 www.fancycake.be



Chouquettes au sucre filé

Chapeautez les chouquettes de sucre filé pour les faire participer à la fête !
Pour un dessert tout en légèreté, accompagnez-les de quelques fruits.

4 personnes • Préparation 15 min • Niveau facile

- 1 paquet de sucre filé Elements de chez MDH
- 125 ml de lait entier
- 125 ml d'eau
- 4 gros œufs
- 140 g de farine
- 110 g de beurre
- 10 g de sucre
- Une pincée de sel
- Perles de sucre
- Décor : quelques fruits frais de saison

Préchauffez le four à 160°C.

Mettez le lait, l'eau, le beurre, le sucre et le sel dans une casserole et portez à ébullition.

Hors du feu, ajoutez la farine en la tamisant et mélangez jusqu'à incorporation complète. Ajoutez les œufs entiers un à un à l'aide d'une spatule.

Placez du papier cuisson sur la plaque de cuisson. A l'aide d'une douille, formez des boules de 3 cm de diamètre. Parsemez-les de perles de sucre. Enfournez 20 minutes et laissez refroidir sur une grille.

Décorez chaque chouquette avec le sucre filé.

Amusez-vous avec les découpes de fruits.



Recette réalisée avec notre partenaire MDH



MDH Food Service, cavene des merveilles culinaires connue et reconnue par les Gourmets, Gastronomes, Food lovers et Pros de l'Horeca. Y déambule un conseiller culinaire : Patrick Meersman, un Chef, un vrai, un Maître-Cuisinier de Belgique. Et non des moindres puisqu'il s'agit du vice-président Brabant. Plus de 4000 articles vous y attendent.

MDH food service - Chaussée de Mons 2 - 1600 Sint-Pieters-Leeuw www.mdhfoodservice.be



Poires masquées

Sans gluten, sans lactose et avec un indice glycémique bas, cette recette est parfaite pour les goûters sains et gourmands. Disposez les poires entières dans des ramequins individuels pour le plus beau des effets.

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

- 2 œufs
- 50 g d'huile neutre
- 25 + 50 g de sirop d'agave
- 25 g de son d'avoine
- 75 g de poudre d'amandes
- 4 poires
- Quelques amandes effilées

Pelez les poires et évidez-les délicatement par le bas de manière à conserver la pointe et la queue. Pochez-les 15 minutes dans 1 litre d'eau agrémentée de 25 g de sirop d'agave.

Fouettez les œufs avec 50 g de sirop d'agave. Incorporez le son d'avoine et la poudre d'amandes. Ajoutez l'huile et mélangez.

Versez dans un ramequin étoile Le Creuset la préparation jusqu'à 1/3.

Disposez les poires. Ajoutez quelques amandes effilées.

Faites préchauffer votre four à 150°C et enfournez 25 minutes.



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



Naked cake

Tendance venue des Etats-Unis, les gâteaux à étages (ici en version «nu», sans enrobage) n'ont pas leur pareil pour créer l'événement sur vos buffets de desserts. Une recette légère très facile à réaliser.

1 gros gâteau • Préparation 45 min • Cuisson 30 min • Niveau facile

- 2 boîtes de préparation pour Génoise Dr. Oetker
- 8 œufs
- 100 ml de lait
- 4 sachets de préparation pour Mousse Fouettée Dr. Oetker
- 320 ml de lait
- 1 gousse de vanille Dr. Oetker

Préparation des 2 génoises

Placez un papier cuisson dans un moule à charnière. Versez la préparation pour 1 génoise Dr. Oetker, 4 œufs et 50 ml de lait dans un récipient.

Mélangez le tout au fouet jusqu'à l'obtention d'une pâte légère.

Versez la pâte dans le moule. Enfournez 35 minutes dans le four préchauffé à 160°C. Laissez refroidir sur une grille. Réalisez la deuxième génoise.

Préparation de la crème

Coupez la gousse de vanille en deux et récupérez les graines.

Délayez le contenu des sachets de Mousse Fouettée Dr. Oetker dans le lait. Ajoutez les graines de vanille. Battez au fouet électrique jusqu'à l'obtention d'une masse ferme. Réservez.

Montage du gâteau

Coupez les génoises en deux horizontalement. Placez la première tranche de génoise sur un plat et recouvrez avec 1/4 de la crème.

Recommencez l'opération.

Décorez le haut avec des branches de romarin et des graines de grenades.



Recette réalisée avec notre partenaire DR. OETKER



Dr. Oetker vous propose une large gamme de produits d'aide à la pâtisserie, tels la poudre à lever Backin, le Sucre Vanille Bourbon, la Crème Pâtissière... et bien d'autres, pour réussir tous vos desserts et vos gâteaux ! Pour encore plus de facilité, Dr. Oetker propose aussi une gamme variée de préparations pour gâteaux : Cake marbré, Moelleux au chocolat, Muffins, Cupcakes... pour un résultat 100% garanti.

www.oetker.be



Panettone glacé

Incontournable des tables de Noël italiennes, cette brioche fourrée de raisins secs, de fruits confits et de zestes d'agrumes se déguste du petit déjeuner au dîner. Fourrée de glace, elle devient un dessert très festif.

8-10 parts • Préparation 40 min • Repos 12 h • Niveau facile

- 1 Panettone Albertengo de chez Belli e Buoni
- 4 œufs
- 100 g de sucre fin
- 30 cl de crème fraîche

Coupez le chapeau du Panettone Albertengo. Creusez délicatement l'intérieur de la brioche. Créez une cavité tout en laissant le dessus intact. Aidez-vous d'un couteau à pamplemousse.

Mélangez les jaunes d'œufs vigoureusement avec le sucre. Montez les blancs d'œufs en neige. Montez la crème fraîche en chantilly. Mélangez tous les ingrédients.

Ajoutez des morceaux de Panettone émietté à la préparation.

Remplissez la partie basse du Panettone avec la préparation. Déposez le chapeau. Placez au congélateur pendant au moins 12 heures.

Accompagnez le Panettone d'une tasse de lait, de café, de chocolat ou d'un verre de Moscato !



Recette réalisée avec notre partenaire **BELLI E BUONI**



Chez Belli e Buoni, vous trouverez d'excellents produits de la gastronomie italienne comme des pâtes fraîches, des fruits et légumes de saison, des huiles, des vins, des biscuits, des confitures... et la meilleure gamme de Panettone au monde !

C'est aussi un café et un restaurant, ouverts tous les jours, sauf le dimanche, de 8 h à 22 h

Avenue de Terwueren 36 - 1040 Bruxelles - 02 534 03 96

www.belliebuoni.be

Côte vins...

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 hachis Parmentier aux chicons



CHÂTEAU GODEAU – Famille Florisoone | Saint-Emilion Grand Cru

Très belle présentation, robe profonde aux reflets pourpres. Nez noble associant le bois de santal, le poivre blanc, les fruits plus noirs, éclats de chocolat noir, touche réglissée, bacon fumé... la bouche est riche et pleine, la courbe est ample, le grain de tannin est assez crémeux, sans aspérité ni austérité.

La finale est massive, dynamique et sapide.

En association avec les Saint-Jacques et petits pois



DOMAINE EVE & MICHEL REY « Les Crays » | Pouilly-Fuissé

Un vin complet, fruité et minéral, présentant une agréable fraîcheur et une bonne longueur en bouche.

En association avec la Salade hivernale



DOMAINE DE COQUIN - Francis Audiot | Menetou-Salon

Le nez révèle de jolies notes de fleurs et d'agrumes. Tendre en attaque, il tire profit d'une pointe de vivacité pour trouver un juste équilibre gustatif.

En association avec les Sushis en fête



DOMAINE CUIVAISON - Napa Valley | Chardonnay

Un vin au gras opulent, du niveau des plus grands vins de la Côte d'Or.

En association avec la Patate à l'Appenzeller®



DOMAINE COLLOTTE | Marsannay « Vieilles Vignes »

Vin produit sur une sélection de vignes de plus de 40 ans situées sur plusieurs terroirs de l'appellation. Vin ayant d'excellents arômes de fruits rouges (mûre, cassis).

En association avec les Pancakes terre et mer



DOMAINE GISÈLE, DANIEL & ROLAND VERNAY | Condrieu

Une robe à la brillance intense et surtout, un nez de pêche, d'abricot, avec des touches de fruits exotiques et de petites notes miellées. La bouche est moelleuse et joliment équilibrée grâce à une finale sur l'acidité.

En association avec le Cheesecake aux céréales

DOMAINE DOMDECHANT WERNER - Hochheimer Domdechane Spätlese | Riesling

Grand vin moelleux avec une remarquable minéralité qui laisse une bouche fraîche et gourmande.



En association avec le Moelleux coulant à cœur

DOMAINE DU DERNIER BASTION - MAURY | Grenat

Pour les amateurs de gourmandises. Jolies notes de fruits rouges, onctueux et fin; compagnon d'un dessert au chocolat ou à déguster pour le plaisir...



En association avec les Chouquettes au sucre filé

CHÂTEAU JOLYS « Cuvée Jean » | Jurançon Moëlleux

La quintessence de Jolys. Issu du jus de goutte, qui s'écoule du pressoir sous le seul poids de la vendange. Un vin de méditation, naturellement très concentré, qui dévoile progressivement toutes les facettes de sa personnalité.



En association avec les Poires masquées

DOMAINE DU VIKING - Lionel Gauthier Brut | Vouvray

Lionel Gauthier signe cette Méthode Traditionnelle élégante et racée. Bulle fine, bouche fruitée et vineuse.



En association avec le Naked cake

DOMAINE MURÉ - Clos Saint-Landelin | Gewürztraminer Vendanges tardives

L'exposition privilégiée du terroir du Clos Saint Landelin permet dans les années généreuses et ensoleillées de produire des Vendanges Tardives exceptionnelles tant par leur richesse mais surtout par leur magnifique équilibre et leur fraîcheur.



En association avec le Panettone glacé

DOMAINE BOUDAU | Muscat de Rivesaltes

Ce vin doux naturel est un moment de douceur très Muscat et très concentré.



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.vinspirard.be

Côté déco...

Joie
Amour
Bonheur
JOYEUX NOËL
ho HO HO



ho HO HO

Buffet sucré pour Noël



Tomate-Cerise

Vous organisez un goûter de fêtes ?
Réunissez-vous autour d'un joli buffet sucré.



1. Do it yourself

Et si les enfants s'occupaient de la décoration ?

Sur www.tomate-cerise.be, imprimez gratuitement les fichiers déco. Bricolez, coupez, trouez, collez et réalisez ensemble une ambiance qui les rendra fiers.

2. Donnez de la hauteur à votre gâteau

Découpez de petits fanions, perforez-les dans les coins supérieurs et enfitez votre guirlande sur une ficelle. Accrochez-la sur des brindilles de bois. Simple et beau !



3. Étiquettes décoratives

Dans le thème, utilisez les étiquettes Joie, Amour, Bonheur, Joyeux Noël et Hohoho pour décorer vos cadeaux ou pour les accrocher autour d'une serviette.



Côté cadeaux...

Gagnez 10 paniers gourmands

Prenez une photo du cahier de recettes ou l'une des recettes que vous aurez réalisées.

Envoyez-la à sophie@tomate-cerise.be

ou

publiez-la sur Instagram [@tomatecerise_be](https://www.instagram.com/tomatecerise_be) #cahierTC4

avant le 10 janvier 2016 à minuit.

Et gagnez peut-être l'ensemble des produits de la page suivante.





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 ronde évoque 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 des lecteurs
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*

