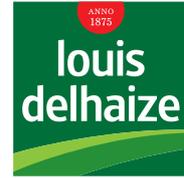


Le Mag!



JUIN 2023

SUMMER VIBES

Un été fresh & coloré!



BBQ

Toutes nos recettes
et astuces de grillades
de l'apéro au dessert !

MELON DE CAVAILLON

Production écoresponsable
de cette incontournable
saveur d'été

A young man with short brown hair is shown in profile, drinking from a clear plastic bottle of SPA Fruit juice. The juice is a vibrant yellow color. He is holding the bottle with his right hand. The background is a lush green orchard with several ripe oranges hanging from the trees. The overall scene is bright and natural.

SPA® Fruit
Goûtez au naturel

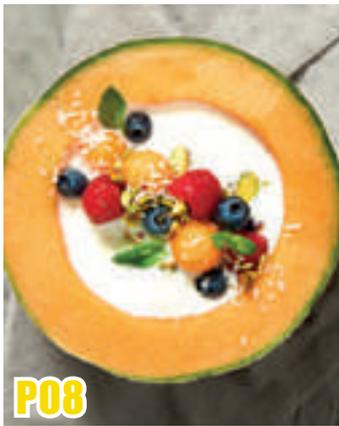


LOW
CALORIE

PLEASE RECYCLE ME

Mieux boire.

Mieux vivre.



P08



P16



P18



P27



P22



P36

Edito

Ca y est c'est l'été! Voilà à nouveau la saison qui permet de faire le plein d'énergie solaire et de profiter de températures plus élevées.

Peut-être allez-vous partir en vacances à l'étranger ou prendre quelques jours de repos bien mérités dans notre beau pays ? Dans tous les cas, les occasions de sortir ne manqueront pas ! A vous les balades, pique-niques, sorties en famille ou entre amis et, en fin de semaine, les repas en extérieur. Dans l'assiette, l'été est également de retour, avec des fruits et légumes frais, gorgés d'eau et de soleil. Sans oublier le retour des barbecues ! On fait le plein de couleurs avec nos recettes de petits plats faciles à réaliser et à emporter, ou avec les produits de nos rayons déjà prêts à être dégustés. Zéro prise de tête donc dans ce numéro, mais incontestablement beaucoup de gourmandise !

Sommaire

#MONPANIERFRAICHEUR	Le chou-fleur et la cou gette Melon charentais et les abricots	4/5 6/7
#NOSPRODUCTEURS	Le jardin des papes melon de Cavaillon	8/11
#BBQPARTY	Rejoignez les fou du barbecue Les haha entre amis commencent avec une bonne grillade	13 14/15
#LÉGUMESGRILLÉS	Légumes d'été au barbecue	16/17
#SALADESBBQ	Salades gourmandes pour accompagner vos barbecues	18/19
#PIZZAPARTY	Pizza au BBQ ? Pizza, amore e fantasia	22/23
#CHEESEBBQ	Fromages d'été... à griller au BBQ !	24/25
#DOUCEURSESTIVALES	Fruits caramélisés au BBQ Sandwiches glacés pour fondre de plaisir	26 27
#FRAÎCHEURONTHEGO	Gaspacho léger et frais	30/31
#EMOJIDAY	Journée mondiale des emojis	32/33
#100%VITAMINES	Fruits frais à grignoter... ou pour sublimer vos desserts	34/35
#MOCKTAILS	Boissons rafraîchissantes pour l'été Mocktails	36 37
#VINSDÉTÉ	Vins	38
#LEBONGESTE	Zéro plastique challenge	40/43

LÉGUMES

Pour profiter au maximum de ses bénéfices consommez le chou-fleur cru ou légèrement cuit.

ZÉRO-GASPI !

Ne jetez pas le tronc et les feuilles de chou-fleur. Utilisez le tronc en petits morceaux dans une quiche ou une soupe. Émincez les feuilles, faites-les sauter au wok avec un assaisonnement asiatique : huile de sésame, sauce soja... et servez comme accompagnement.



ENCORE PLUS DE RECETTES

LE CHOU-FLEUR, LE LÉGUME CHOUCHOU

Très populaire parmi les nombreuses variétés de choux, le chou-fleur est un légume qui présente de nombreux avantages nutritionnels. Consommé cru ou cuit, il se prête à une multitude de préparations.

Avec une teneur en eau de 93,7%, le chou-fleur est très peu calorique, on peut donc en manger sans compter ! Il présente de nombreuses vitamines et également assez bien de fibres, utiles pour une bonne régulation du transit. On récolte le chou-fleur environ 3 mois après sa plantation, avant qu'il ne s'ouvre et monte en graines. Chez nous, on le cueille donc du mois

de juin au mois de novembre. On le déguste sous diverses formes : cru en salade ou taboulé, cuit au four, à la vapeur, en curry, en gratin ou même en beignets. Le chou-fleur se prête aussi au barbecue : on le cuit en tranches épaisses marinées à la façon d'un steak ou même entier sur la grille avec le couvercle fermé.

de SAISON

COURGETTE, DU SOLEIL DANS L'ASSIETTE

La courgette est une courge d'été et le légume diététique par excellence ! Riche en eau et en fibres, pauvre en calories, elle stimule le transit intestinal et joue sur la satiété. Elle se caractérise également par la présence de vitamines et minéraux.

Avant de devenir légume, la courgette se présente sous forme d'une fleur orange, également comestible. Présente chez nous de juin à octobre, la courgette est un légume qui se prête à toutes les cuissons, combinaisons, formes. En purée avec de la pomme de terre, en tranches dans une

lasagne aux légumes du soleil, crue en rubans dans une salade, en cube dans des pâtes, en rondelle dans une quiche... C'est un légume passe-partout que l'on fera également manger facilement aux enfants. On la choisit ferme, sans marque ou tache et petite de préférence.



ZÉRO-GASPI !

Vous préférez consommer la courgette épluchée ? Ne jetez pas les épluchures ! Utilisez-les dans des petits muffins salés pour leur donner du goût. Succès garanti.

Pour conserver tous ses nutriments, il est préférable de consommer la courgette avec la peau. Dans ce cas, lavez-la correctement et choisissez-la en version bio.

FRUITS



Comment bien choisir le melon ?
Il doit être bien coloré, lourd,
avoir une écorce souple et être
parfumé mais pas trop. Lorsque
le fruit est mûr, son pédoncule
commence à se détacher.



ZÉRO-GASPI !

**Ne jetez plus les pépins de melon !
Rincez-les, faites-les sécher et ensuite
griller 5 minutes à la poêle.
A manger comme snack
ou dans une salade.**

MELON CHARENTAIS, ROI DE L'ÉTÉ

Juteux, parfumé et naturellement sucré, le melon charentais, ou melon de Cavaillon, est l'un des fruits incontournables de l'été. Gorgé d'eau et pauvre en calories, il donne pourtant un véritable sentiment de satiété lorsqu'il est consommé.

Pauvre en graisses, riche en fibres, en antioxydants, vitamine A, sels minéraux, le melon est un allié de notre santé. Il permet, par exemple, de lutter contre la rétention d'eau et l'hypertension. Hyper rafraîchissant, le melon est délicieux dégusté nature. C'est un aliment facile à préparer, idéal lors des repas d'été.

Servi en entrée, en garniture d'un plat ou simplement pour le goûter, il s'accommode aussi parfaitement à une salade sucrée ou salée ou encore à un yaourt. Disponible uniquement en été, il ne faut pas rater la saison pour en manger !

de SAISON

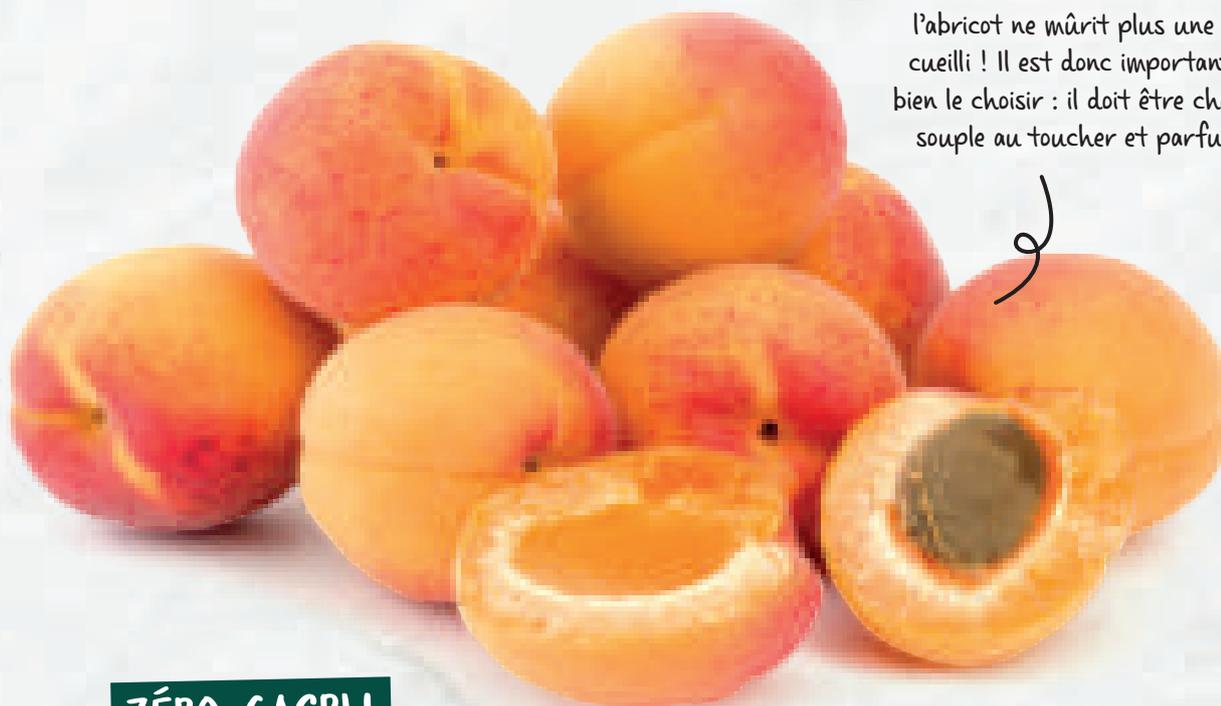
ABRICOT, DOUCEUR ACIDULÉE

Avec sa peau toute douce et sa saveur sucrée-acidulée, l'abricot est un des fruits préféré de l'été. Il est récolté durant l'été en France dans les régions du Roussillon, de la Provence et dans la Vallée du Rhône.

Riche en nutriments et pauvre en calorie, il faut en profiter dès qu'il fait son apparition sur les étals parce qu'il n'est présent que de juin à fin août ! Petit fruit fragile, il ne se conserve que deux ou trois jours à température ambiante.

Il se consomme aussi bien cru que cuit, en version sucrée ou salée. On le déguste en le croquant simplement ou bien en compote, chutney, dans un clafoutis, sur une tarte mais aussi en salade, en tartare, sur une bruschetta ou avec de la volaille.

Contrairement à d'autres fruits, l'abricot ne mûrit plus une fois cueilli ! Il est donc important de bien le choisir : il doit être charnu, souple au toucher et parfumé.



ZÉRO-GASPI !

Saviez-vous que les abricots séchés contiennent, en réalité, autant de sucre que les abricots frais ? Simplement, dans le fruit sec, le sucre est plus concentré. Ce qui en fait une collation intéressante au niveau nutritif.

LE JARDIN DES PAPES melon de Cavailion

Acteur engagé depuis des années dans une démarche de production écoresponsable pour le respect de l'environnement, le Jardin des Papes est un producteur-expéditeur reconnu depuis des années pour son savoir-faire en melon et avec lequel nous travaillons en direct. Ce qui nous permet de vous proposer des fruits de qualité.



Un producteur leader en Provence

Producteur passionné de fruits et légumes à Carpentras, tout comme ses parents et grands-parents, Eric Nouveau a à cœur de valoriser les produits typiques du terroir provençal, tel que le melon de Cavaillon, tout en respectant l'environnement. En tant que producteur-expéditeur,

l'entreprise maîtrise l'ensemble des étapes depuis la mise en culture des parcelles jusqu'à la cueillette, le conditionnement et l'expédition de ses produits vers nos magasins. Ce qui vous permet de trouver dans nos rayons les meilleures variétés de melons, d'un point de vue gustatif mais aussi environnemental.

LOCAL ET DÉLICIEUX



LIVRÉS EN DIRECT
DANS NOS
ENTREPOTS

FICHE TECHNIQUE

Le Jardin des Papes

Lieu : Carpentras (Vaucluse - Provence)

Propriétaire : Éric Nouveau

Entreprise : familiale

Existe depuis : 2006

Taille : 220 Ha en production propre

**Mot d'ordre : production locale
et respect de l'environnement**

GOÛT SUCRÉ, GOURMAND ET CHAIR JUTEUSE !



Le Melon de Cavallon : un savoir-faire ancestral

Le premier Melon de Cavallon daterait de 1495 ! Un savoir-faire ancestral qui a traversé les générations. Le Jardin des Papes consacre pas moins de 150 hectares à la culture du Melon de Cavallon en production propre. La passion, transmise de générations en générations, l'ensoleillement exceptionnel dont bénéficie la région, la terre lourde et fertile de ses sols ainsi que la ventilation naturelle des parcelles, provoquée par les rafales de vent, concourent à la culture d'un melon de qualité exceptionnelle : une couleur gourmande, une peau bien dessinée, un goût sucré et une chair juteuse.

Une entreprise qui s'engage pour le respect de l'environnement

Le Jardin des Papes est engagé depuis plusieurs années dans une démarche de production éco responsable. Celle-ci s'appuie notamment sur les trois points suivants :

- La préservation des ressources en eau grâce à la mise en place d'un système de goutte-à-goutte pour l'irrigation de l'ensemble de ses cultures. Ce type d'irrigation très localisée, où l'on arrose chaque plante directement à son pied, permet une économie d'eau de l'ordre de 25 à 40% par rapport à un arrosage classique.
- L'utilisation de méthodes naturelles (mise en place de ruches et d'insectes auxiliaires) pour la pollinisation et la protection phytosanitaire des cultures.
- La protection des paysages et du maintien de la biodiversité grâce à l'entretien et à la replantation de haies brise-vent autour des parcelles de production.

Récolte minutieuse pour une qualité supérieure

Le melon de Cavaillon est planté en pleine terre et pousse sur une liane rampant au sol ou sur une palissade. Il a un besoin énorme en eau et soleil pour se gorger de sucre ! La récolte a lieu environ deux mois après le repiquage des semis, au début de l'été. Après la cueillette, les melons sont contrôlés, ainsi que leur taux de sucre, et emballés selon leur calibre pour être rapidement expédiés.

Fruit ou légume ? Issu d'une plante potagère, le melon est un cucurbitacée (de la même famille que les courgettes ou potirons) et était à la base consommé salé, il serait donc plutôt un légume d'été. Mais d'un point de vue botanique, le melon est bien un fruit (issu d'une fleur mâle et femelle). On peut donc en conclure que le melon est un légume-fruit !



SALADE quinoa et melon

👉 Facile 🕒 15 min 🍲 15 min 👤 4

- 200 g de quinoa blanc
- 400 ml d'eau
- 1 melon
- 1 concombre coupé en petits dés
- 200 g de feta en cubes
- Quelques tomates cerises coupées en deux
- 1 poignée de feuilles de basilic frais haché
- Le jus d'un demi-citron frais
- 2 c. à s. d'huile d'olive
- Quelques groseilles rouges (ou d'autres baies de votre choix)
- Sel et poivre

1. Rincez le quinoa à l'eau froide pour enlever toute impureté ou amertume. Faites cuire le quinoa dans l'eau pendant environ 15 à 20 minutes, jusqu'à ce qu'il soit tendre et que tout le liquide soit absorbé. Laissez légèrement refroidir.
2. Pendant que le quinoa cuit, coupez le melon en deux, retirez les graines et réalisez des boules à l'aide d'une cuillère parisienne. Si vous préférez, vous pouvez également couper le melon en dés.
3. Dans un grand plat, mélangez le quinoa, le melon, le concombre, les tomates, la feta, les groseilles rouges et le basilic. Arrosez avec le jus de citron et l'huile d'olive. Salez, poivrez et mélangez.
4. Réservez au frigo jusqu'au moment de la servir.



BOWL melon et yaourt grec

👉 Facile 🕒 15 min 👤 2

- 1 melon prêt à manger
- 200 g de yaourt grec nature
- 2 c. à s. de miel
- 3 c. à s. de noix de coco râpée
- Quelques fruits comme des framboises, myrtilles, ...
- Pour la déco quelques feuilles de menthe et des pistaches concassées

1. Coupez le melon en deux et enlevez les graines à l'aide d'une cuillère.
2. Dans un bol, mélangez le yaourt grec, le miel et la noix de coco râpée.
3. Remplissez chaque moitié de melon avec le mélange de yaourt.
4. Décorez le dessus du yaourt avec des boules de melon et des fruits. Ajoutez quelques feuilles de menthe, des pistaches croquantes et un peu de coco râpée.



DES SIÈCLES DE TRADITION, CELA SE GOÛTE !



Le secret des saveurs du Noord-Weidepolder se cache dans les vastes polders de la Hollande du Nord. Le sol salin est un riche terreau pour l'herbe tendre. Les vaches broutent cette herbe délicieuse rendant un cadeau de bon goût en guise de remerciement : du lait de prairie crémeux. La base idéale pour un fromage crémeux au goût savoureux.

Vous pouvez reconnaître le vrai Gouda Noord-Weidepolder par le Sceau Rouge.



THE FIRST
FAMILY
OF BOURBON

James & Beam
WHISKY REMAINS WITHOUT MY SIGNATURE

Notre savoir-faire et qualité vous inspire.

Rejoignez les FOUS DU BARBEC

**Ça y est, la douceur pointe le bout de son nez,
et avec elle, revient l'envie de se retrouver
autour d'un barbecue !**

On apprécie le délicieux parfum des aliments grillés, les accompagnements qui garnissent la table ou encore les bons moments partagés en famille ou entre amis. En effet, le barbecue offre ce côté convivial et gourmand que l'on adore, il est synonyme d'amusement et de partages culinaires ! On est tous fous de barbecue !

Dans notre rubrique dédiée, on vous propose des recettes et astuces pour que ce repas soit réussi : viande, poisson, légumes, salades, bières, vins, fromages et même des pizzas au barbecue !



Les hahaha entre amis commencent avec une bonne GRILLADE

UN ASSORTIMENT DE VIANDES

VARIÉ ET DE QUALITÉ DANS

NOTRE RAYON BOUCHERIE

Ça y est, la saison des barbecues est ouverte ! On se réjouit de retrouver l'ambiance conviviale des repas en plein air, accompagnée de la bonne odeur de viande grillée ! D'ailleurs, vous trouverez dans le rayon boucherie de nos magasins, un large choix de saucisses, brochettes, ribs et steaks marinés prêts à passer sur la grille !

Dans les magasins qui disposent d'un atelier boucherie, nos bouchers se font un plaisir de sélectionner les meilleurs morceaux de viande pour le barbecue et de préparer des marinades qui les sublimeront à la cuisson. Des marinades rouges pour le porc ou les viandes rouges mais aussi des vertes pour les tranches et côtes d'agneau. Il y en a pour tous les goûts !

Produits *Louis*



Vous trouverez, dans notre rayon boucherie, un choix varié de viandes à cuire sur le barbecue : brochettes natures, brochettes marinées, brochettes ou tranches de gigot d'agneau, steaks marinés, ribs, saucisses de campagne, chipolatas...



BBQ ASTUCES

Pour griller un poisson entier, demandez au poissonnier de le nettoyer entièrement. Salez et poivrez à l'intérieur, ajoutez-y des rondelles de citron, un filet d'huile d'olive, des herbes (persil, thym, ...) et de l'ail. Fermez avec des cure-dents.

Faites trois incisions sur chaque face, huilez et déposez-le sur la grille. Laissez cuire 5 à 6 minutes de chaque côté, avec le couvercle fermé.

POISSON GRILLÉ

Pour une cuisson au barbecue, on privilégie les poissons à chair ferme comme le saumon ou le cabillaud. Si vous choisissez une variété plus délicate, vous pouvez la faire cuire en papillote, dans de l'aluminium, avec des petits légumes, par exemple. Pour une cuisson directement sur la grille, huilez la grille, ainsi que le poisson, pour éviter que ça ne colle. Autre solution, déposez le poisson sur un lit de citron afin de prévenir le contact direct avec la grille. Si vous voulez lui donner encore plus de saveurs, marinez-le !

Pour une cuisson parfaite du poisson au barbecue, utilisez une planche en cèdre. Celle-ci lui confèrera un petit goût fumé et conservera sa chair bien moelleuse.

Produits *Louis*



Vous trouverez, dans nos points de vente, un choix varié de poissons à cuire sur le barbecue : brochettes de saumon, dos de cabillaud...



LÉGUMES d'été au barbecue

C'est la saison des barbecues mais aussi des légumes du soleil !

Une combinaison qu'on adore et dont on aime abuser tout l'été ! On n'hésite donc pas à faire griller des tomates, courgettes, aubergines ou poivrons, enduits d'huile et d'aromates, pour apporter un max de saveurs et de couleurs dans l'assiette.

Évidemment, d'autres légumes se plaisent tout autant sur la grille, on pense par exemple au maïs, fenouil, aux champignons, asperges vertes, oignons ou même aux carottes et choux-fl urs, sans oublier les traditionnelles et indispensables pommes de terre.

Que ce soit pour l'apéro, en accompagnement d'un repas ou comme pièce principale pour les végétariens ou vegan, les légumes sont désormais devenus incontournables lors d'un repas, même préparé au barbecue. Ils se cuisent très facilement, et surtout, d'un tas de façons différentes ! Coupés en tranches, marinés et déposés directement sur la grille, emballés en papillote, disposés en cubes sur une brochette, grillés entiers... les possibilités sont multiples et nous laisse l'embarras du choix.

Mais pour commencer, voici déjà une idée de recette savoureuse de légumes cuits au barbecue, et prête en deux temps et trois mouvements. Pour cela, émincer des gousses d'ail et les mélanger dans de l'huile d'olive. Couper ensuite des tranches de tomates, les badigeonner de cette huile à l'ail et les assaisonner de poivre, sel, origan, thym et chili. Les griller au barbecue avec le couvercle fermé. A la fin de la cuisson, les saupoudrer de parmesan. Un délice ultra fondant !





ASTUCES

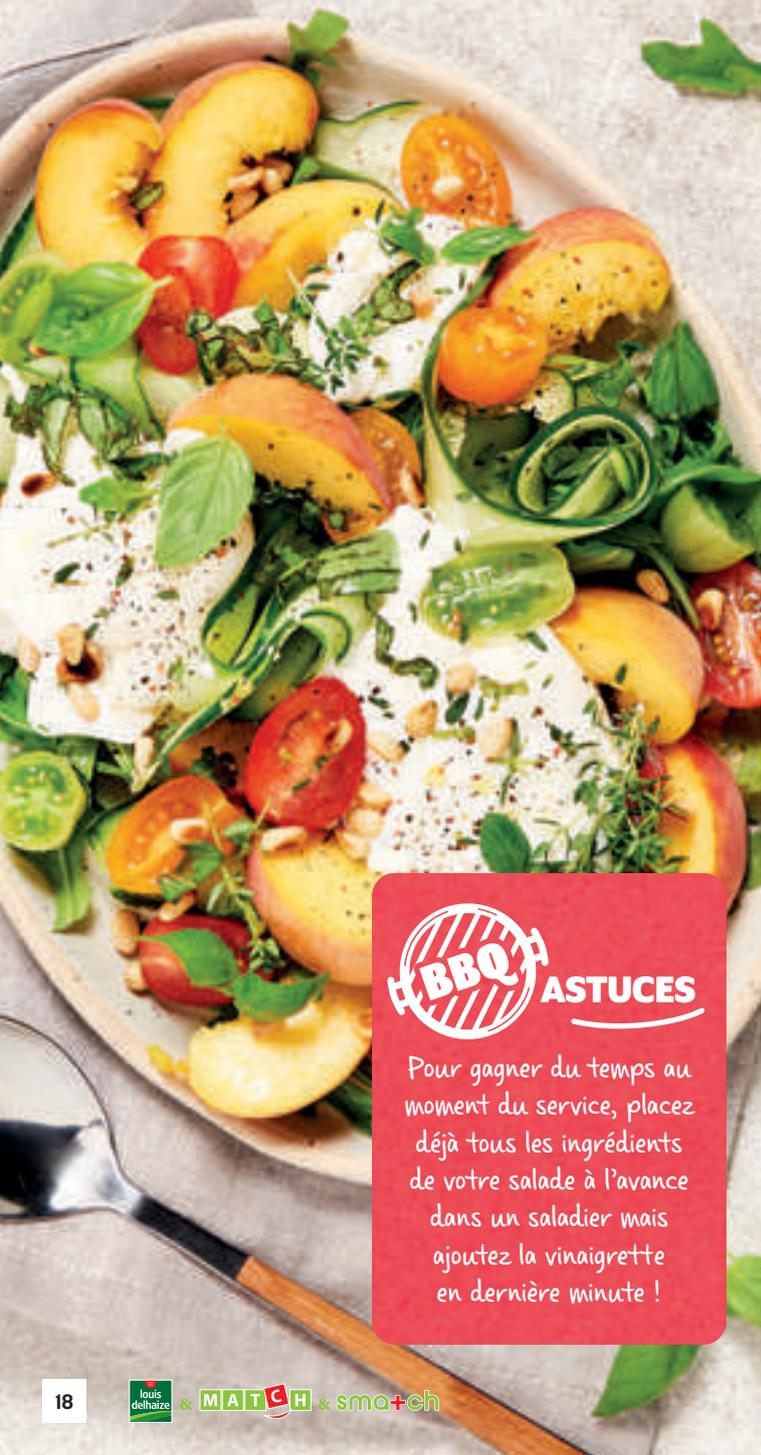
Pour un barbecue veggie réussi, proposez plus que de simples légumes grillés. Ceux-ci peuvent aussi être farcis, avec de la mozzarella, par exemple, ou de la sauce tomate et des pois chiches. On pense aussi aux fromages pour barbecue (voir p. 22) ou même à une pizza (voir p. 24), et bien entendu, à de délicieuses salades (voir p. 18).



#SALADESBBQ

SALADES GOURMANDES

pour accompagner
vos barbecues



Pour gagner du temps au moment du service, placez déjà tous les ingrédients de votre salade à l'avance dans un saladier mais ajoutez la vinaigrette en dernière minute !

LAISSEZ ALLER VOTRE CRÉATIVITÉ

Ce qui est génial avec les salades, c'est qu'elles peuvent se marier à n'importe quelle pièce cuite au barbecue. Que ce soit à la viande ou au poisson, aux brochettes, saucisses, ribs, fromage, la salade s'accommode à tous les mets. On la prépare à l'avance pour ne pas s'encombrer de cette tâche lorsque l'on devra cuire les aliments sur le barbecue. Et puis, les possibilités sont infinies car on y ajoute tout ce que l'on veut selon les goûts de chacun : faites honneur aux fruits (pêches, myrtilles, framboises...), aux herbes fraîches (coriandre, ciboulette, persil plat...), fromages en tout genre (feta, mozza ou bleu d'Auvergne, roquefort...) pour faire de ce plat une fête gourmande. On assaisonne avec quelques épices, une vinaigrette ou un dressing, et là aussi, les possibilités sont multiples ! Elle apporte fraîcheur et est hyper simple à préparer, la salade est vraiment le choix idéal pour accompagner.

Produits *Louis*



Retrouvez un large choix de pains pour accompagner vos salades ! Boules rustiques, rosaces, petits pains aux graines... Nos différents produits sont sélectionnés par nos experts, pour la qualité des ingrédients utilisés, selon un cahier des charges stricte. A titre d'exemple, nos pains et petits pains sont produits avec des farines et levains de qualité. Saviez-vous que notre gamme vous propose un assortiment issu de circuits courts, en collaboration avec des producteurs exclusivement belges ?

SALADE DE PÊCHES

tomates et burrata

 Facile  15 min  4



- 2 pêches mûres, tranchées en quartiers
- 1 boule de burrata fraîche, coupée en gros morceaux
- 80 g de roquette
- 150 g de tomates cerises, coupées en deux
- 1/2 concombre, coupé en lamelles fines
- 30 g de pignons de pin torréfiés
- 2 c. à s. de thym frais, haché
- 1 poignée de feuilles de basilic frais
- 60 ml d'huile d'olive
- 2 c. à s. de vinaigre balsamique
- Sel et poivre

1. Disposez les quartiers de pêches, la burrata en morceaux, la roquette, les tomates cerises coupées en deux et les lamelles de concombre sur un plat de service.
2. Dans un petit bol, mélangez l'huile d'olive, le vinaigre balsamique, le basilic frais haché et le thym frais haché pour préparer la vinaigrette.
3. Versez la vinaigrette sur la salade de pêches.
4. Parsemez la salade de pignons de pin torréfiés.

SALADE DE LENTILLES

feta, artichauts et mûres

 Facile  15 min  2



- 1 boîte de 400 g de lentilles en conserve, rincées et égouttées
- 2 salades sucrines
- 1 bocal d'artichauts
- 100 g de feta
- Quelques fraises, mûres ou autres fruits d'été
- 25 g de persil frais, haché
- Le jus d'un demi-citron
- 2 c. à s. d'huile d'olive
- 1/2 c. à c. de cumin en poudre
- Sel et poivre

1. Dans un bol, mélangez les lentilles égouttées, les salades sucrines coupées, les artichauts et coupés en quartiers, la feta émiettée, les fraises et les mûres. Ajoutez le persil frais haché.
2. Dans un petit bol, préparez la vinaigrette. Mélangez le jus de citron, l'huile d'olive, le cumin en poudre, le sel et le poivre.
3. Versez la vinaigrette sur la salade de lentilles pour bien enrober tous les ingrédients.



NEW



Balade

AVEC LE NOUVEAU FOUETTÉ DE BEURRE BALADE,
RÉVEILLEZ VOS TARTINES !

UNE TEXTURE LÉGÈRE ET FONDANTE. UN GOÛT FRAIS ET SI SAVOUREUX.



POUR EN
SAVOIR PLUS :



Nouveau
chez Match!



Innover avec tradition depuis 1959





PIZZA AU BBQ ?

Pizza, amore e fantasia

SIMPLE ET CONVIVIAL

Qui veut manger des pizzas ?

Pour plaire aussi bien aux grands qu'aux petits pourquoi ne pas essayer de cuire les pizzas au barbecue ? Une idée sympa qui change de l'ordinaire et qui rime, sans aucun doute, avec convivialité, tout ce qu'on aime lorsque l'on fait un barbecue. Une pizza est composée d'ingrédients simples tels que de la pâte à pizza (maison ou prête à l'emploi) de la sauce tomate, de la mozzarella, du basilic et un peu d'huile d'olive, il est donc important, dans un

premier temps de choisir des ingrédients de qualité. Ensuite, il est évidemment possible d'y ajouter toutes les garnitures selon les goûts de chacun : rondelles de courgettes, champignons, poivrons, aubergines, tomates cerises... gorgonzola, taleggio, parmesan... et toute variété de charcuterie : jambon cuit, jambon cru, saucisson, saucisses de campagne... et la touche finale une fois cuite : du basilic frais, de la roquette, des olives.



Produits *Louis*



Retrouvez dans notre assortiment les pizzas louis, produites en Belgique. Des petits formats pratiques proposés en trois variétés : mozzarella-basilic, 3 fromages et jambon champignons. Parfait pour un repas sur le pouce !



Pour cuire une pizza au barbecue, rien de plus simple, il suffit d'utiliser une pierre de cuisson. Celle-ci permet d'obtenir une croûte croustillante sans être brûlée. Si vous n'en n'avez pas, il est toujours possible de cuire la pizza sur une plaque ou directement sur la grille. Mais alors, comment procéder concrètement ?

Laisser d'abord le barbecue atteindre sa chaleur maximale. Déposer ensuite la pâte à pizza sur la pierre, la précuire quelques instants de chaque côté, puis garnir, assaisonner et laisser cuire quelques minutes avec le couvercle fermé.

Attention, la cuisson est très rapide, entre 2 et 8 minutes (à 450 °C) selon le type de combustible utilisé. Si vous utilisez un barbecue au gaz, il suffit d'allumer au maximum le brûleur opposé à la pierre. Servir immédiatement la pizza. Buon appetito !



FROMAGES d'été



BROCHETTES de halloumi grillé, pastèque et oignons rouges marinés

 Facile  15 min  10 min  4

- ¼ de pastèque
- 1 bloc de fromage halloumi
- 1 oignon rouge
- 60 ml de vinaigre blanc
- 60 ml d'eau
- 1 c. à c. de sucre
- Quelques feuilles de basilic
- Huile d'olive
- Miel
- Poivre

1. Coupez l'oignon rouge en fines rondelles, déposez-les dans un bol.
2. Dans un petit poêlon, portez à ébullition le vinaigre, l'eau et le sucre. Versez sur les oignons et laissez reposer quelques minutes. Réservez au frais.
3. Coupez le halloumi et la pastèque en gros cubes de la même grandeur et déposez-les dans un saladier. Poivrez, ajoutez un filet d'huile d'olive et de miel. Mélangez pour que le tout soit bien enrobé.
4. Enfilez les cubes sur des pics à brochettes et faites cuire au barbecue environ 10 minutes, jusqu'à ce que le halloumi soit bien doré.
5. Servez immédiatement avec quelques feuilles de basilic et les oignons marinés.

... à griller au BBQ !

Que ce soit pour remplacer la viande ou pour terminer un repas en beauté, le fromage a tout à fait sa place sur la grille du barbecue.

Mais tous les fromages ne conviennent pas pour une cuisson de ce type...

Pour un bon résultat, on retiendra le camembert cuit dans sa barquette et servi coulant, un délice ! Mais également le brie ou la bûche de chèvre, à cuire dans un petit caquelon et à agrémenter de noix, pesto ou miel. Et pourquoi pas une raclette estivale ? Dans ce cas, il suffit de déposer les poêlons en métal sur la

grille et de laisser fondre le fromage ! Enfin, si vous voulez faire des brochettes, l'halloumi, originaire de Chypre, est le fromage idéal car sa texture ferme ne fond pas. Pour une brochette colorée et originale, on associe des cubes d'halloumi avec de la pastèque, et une petite touche de poivre. Miam !



Connaissez-vous le fromage crémeux à griller « Rougette » ?

Le crémeux « Rougette » est un fromage à pâte molle naturellement affiné. Il est une super alternative pour ceux qui ne veulent pas manger de viande ou de poisson lors d'un barbecue ou pour les intolérants au lactose, puisqu'il n'en contient pas. C'est également un fromage adapté aux végétariens car il est fabriqué sans présure animale. Crémeux et doux, il est fait pour être grillé entier au barbecue car il ne dégouline pas et ne colle pas à la grille.



BBQ ASTUCES

Percez et grillez le fromage Rougette de chaque côté. Dégustez-le simplement avec du pain ou pourquoi pas dans un cheeseburger, une salade ou sur des brochettes..

#DOUCEURSESTIVALES



Coupez des nectarines en deux, badigeonnez-les de miel et faites-les griller au barbecue. Servez avec une boule de glace vanille. Frais et délicieux !

FRUITS CARAMÉLISÉS au BBQ

DES BRAISES JUSQU'AU DESSERT

Et si on terminait le barbecue sur une note fraîche et acidulée ? Les fruits font parfaitement l'affaire pour être dégustés grillés. Il suffit de les placer sur les braises encore chaudes, à la fin du barbecue. Les fruits ont l'avantage d'apporter de la légèreté à la fin d'un repas copieux et, avec eux, on a l'embarras du choix ! On opte, par exemple, pour des tranches de

pastèque ou de melon épicées cuites directement sur la grille, de l'ananas mariné au rhum et grillé, des demi-pêches ou abricots que l'on farcit ou même des fraises et bananes en papillote. On accompagne le tout d'une boule de glace pour encore plus de fraîcheur ou d'un mélange de mascarpone battu, sucre et vanille pour la gourmandise.

SANDWICHES GLACÉS pour fondre de plaisir

UN DESSERT EXPRESS

MADE IN US

Pour confectionner des « ice cream sandwiches », rien de plus simple, il suffit d'insérer une boule de glace, de n'importe quel goût, entre deux biscuits de votre choix. Choisissez par exemple des cookies, gaufrettes, biscuits sablés ou même des gaufres, brownies ou macarons ! Laissez parler votre créativité. Décorez de petites billes colorées et le tour est joué.

Un dessert rapide, facile et qui ravira sans aucun doute les plus petits !



Nos incontournables

UNE BOULE DE GLACE

Vous trouverez dans nos rayons un large assortiment de glaces en ravier, pour préparer les desserts proposés ci-dessus. Ou simplement pour confectionner des boules de glaces à poser sur un cornet ou dans une coupe !



Ísey SKYR.

NOUVEAU!



Riche en protéines

Faible en matières grasses et glucides

Sans gluten

Nutri-score A

Happy Birthday !



Ce que la mer fait de mieux.

FRAÎCHEUR ON THE GO

Gaspacho léger et frais

Qui dit vacances, dit soleil, balades et forcément pique-nique ! Que ce soit à la plage, sur la route, dans les bois ou dans les champs, on prend le temps de faire une pause gourmande. Pour cela, rien de plus simple, il suffit d'étaler une couverture, de déballer nos victuailles et de profiter ainsi d'un agréable repas en plein air. En cette magnifique période de l'année, on veut des petits plats frais, colorés et surtout faciles à préparer et à emporter. Zéro prise de tête garantie avec notre proposition de recettes pratiques de l'entrée au dessert.

Dégustez ce gaspacho en apéro dans des petites verrines, en entrée ou même en plat, accompagné de pain et de fromage ou de charcuterie. Un repas frais sans cuisson, idéal pour l'été.

GASPACHO concombre, menthe et yaourt

 Facile  20 min  2 H  4

- 2 concombres
- 1 gousse d'ail
- 2 oignons nouveaux
- 1 citron jaune
- 1 poignée de persil
- 1 poignée de roquette
- 15 feuilles de menthe
- 4 c. à s. de fromage blanc ou yaourt grec
- 3 c. à s. d'huile d'olive
- Sel et poivre
- Tabasco (facultatif)

1. Lavez et coupez en deux le concombre. Épépinez-le et coupez-le en dés. Épluchez et émincez l'ail et l'oignon nouveau. Pressez le citron pour en récupérer le jus. Lavez et essorez la roquette, la menthe et le persil.
2. Versez tous les ingrédients de la recette dans un blender. Mixez jusqu'à obtenir une texture bien lisse.
3. Salez, poivrez. Ajoutez un peu de tabasco (facultatif).
4. Réservez au frigo au moins 2h avant de servir bien frais.
5. Décorez par exemple d'un filet de yaourt, de quelques feuilles de roquette et d'herbes de Provence.



The image shows three glass bottles filled with a vibrant orange-red gazpacho, arranged on a light-colored surface. In the background, a white plate holds several slices of bread. A sprig of fresh basil is placed in the foreground. The overall scene is bright and clean, suggesting a fresh, healthy meal.

Pour le pique-nique, emportez votre gazpacho dans des petites bouteilles en verre accompagnées de pains de glace.

Pratiques et zéro déchet puisqu'elles sont réutilisables à l'infini.

ZÉRO-GASPI !

Inutile d'éplucher les légumes qui ne le nécessitent pas, puisqu'ils seront mixés très finement dans le blender. L'occasion de manger les épluchures riches en vitamines et minéraux.



JOURNÉE MONDIALE DES EMOJIS

Quelle émotion vous colle à la peau ?

Le 17 juillet, c'est la journée mondiale des émojis, ces petits symboles numériques qui ont transformé notre façon de communiquer !

Que ce soit pour exprimer nos émotions, agrémenter nos messages d'une touche d'humour ou illustrer nos propos, les émojis font désormais partie de notre quotidien. Mais savez-vous pourquoi ils sont célébrés le 17 juillet ?

Tout simplement parce que sur l'emoji « calendrier » il est affiché le  !

Et vous,
quel emoji vous correspond le mieux ?
Répondez aux questions et découvrez votre emoji ainsi que la recette que nous lui avons associée !

QUESTIONS

1 : Quelle est votre type de soirée parfaite ?

- 👉 Une soirée tranquille à regarder un film chez moi
- 👉 Aller voir le spectacle d'un humoriste pour rire un bon coup
- 👉 Un dîner romantique aux chandelles
- 👉 Une sortie au restaurant pour bien manger

2 : Quelle citation vous correspond le mieux en ce moment ?

- 👉 « Le bonheur est fait de petits plaisirs gourmands »
- 👉 « Le bonheur existe, il est dans l'amour »
- 👉 « La détente est la clé pour équilibrer la vie moderne »
- 👉 « Tout pourrait être mieux, mais tout pourrait être plus mal, donc tout est bien ! »

3 : Quelle est votre activité préférée pour vous détendre ?

- 👉 Faire du yoga ou de la méditation
- 👉 Lire un livre de développement personnel
- 👉 Préparer de délicieuses recettes et les déguster ensuite
- 👉 Faire un spa à deux

4 : En cuisine vous êtes plutôt...

- 👉 Heureux de passer du temps à cuisiner pour quelqu'un de spécial
- 👉 Sans prise de tête, je prépare un repas facile mais convivial
- 👉 No stress, quoi que je prépare, ce sera bien !
- 👉 Gourmand, je prépare un tas de bonnes choses

5 : Quel serait l'endroit où vous auriez envie de partir ?

- 👉 N'importe où, ça me conviendra forcément !
- 👉 A Paris, tellement romantique !
- 👉 Aux Maldives, des plages pour ne rien faire !
- 👉 En Italie, à moi les pizzas, pastas et gelato !



SCAN ME

FAITES LE TEST EN LIGNE ET DÉCOUVREZ NOS RECETTES "COUP DE COEUR" EN FONCTION DE VOTRE ÉMOTION.

RÉPONSES

Vous avez obtenu un maximum de 🍷
Vous êtes « in love ». Voici donc pour vous,
« Une tarte aux fruits rouges amour »

TARTE RUSTIQUE
AUX FRAMBOISES
ET MYRTILLES



Vous avez obtenu un maximum de 🧢
Vous êtes en mode « cool ». Voici donc pour vous,
« Des mini tartes fingerfoods pour un moment chill »

TARTELETTES
À LA CRÈME
PÂTISSIÈRE
ET AUX FRUITS



Vous avez obtenu un maximum de 😊
Vous êtes super positif. Voici donc pour vous,
« Une tarte vert j'espère, parfaite pour les optimistes »

QUICHE AUX
ÉPINARDS ET
FROMAGE DE
CHÈVRE



Vous avez obtenu un maximum de 🍫
Vous êtes un grand gourmand. Voici donc pour vous
« Un dessert décadent pour les gourmands »

TARTE AU
CHOCOLAT
ET CARAMEL
AU BEURRE SALÉ



FRUITS frais à grignoter...

Pour une présentation plus fun, on enfile des morceaux de fruits frais sur des brochettes. Rien de plus simple à préparer mais tellement chouette à déguster !

SALADES DE FRUITS *Louis*

Et pour les plus pressés d'entre nous, vous trouverez dans nos magasins une gamme de fruits frais prêts à manger et facile à emporter ! Vous aurez le choix entre des raviers composés d'une seule sorte de fruits : framboises, myrtilles, pastèque... ou d'une salade de fruits mélangés. Parfait pour une collation rapide et saine.



... ou pour **SUBLIMER** vos desserts

Pour le fond de votre gâteau choisissez le type de biscuit qui vous fait plaisir : sablé, spéculoos, oreos... De même que pour la garniture : fraises, framboises, myrtilles...



CHEESECAKE vanille et framboises

Facile 20 min 1H15 4

- 250 g de biscuits (spéculoos)
- 70 g de beurre
- 500 g de fromage frais Philadelphia
- 3 œufs
- 1 jaune d'œuf
- 90 g de crème fraîche
- 20 g de farine
- 100 g de sucre + 1 c. à s.
- 1 gousse de vanille
- 1 pincée de sel
- 500 g de framboises
- Quelques gouttes de jus de citron

1. Faites fondre le beurre au micro-ondes. Mixez finement les biscuits. Mélangez les deux ensemble.
2. Étalez et tassez la préparation sur le fond d'un moule à charnières préalablement beurré. Réservez au frais.
3. Coupez la gousse de vanille en deux et récupérez les grains.
4. Dans un saladier, fouettez le Philadelphia, ajoutez le sucre, la farine, les grains de vanille, le sel, les œufs plus le jaune et la crème fraîche, jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
5. Versez la préparation sur le fond en biscuit et enfournez à 180 °C pendant 15 minutes puis baissez à 160 °C et poursuivez la cuisson 1 heure.
6. Laissez refroidir dans le four ouvert. Démoulez et réservez au frais au moins 3 heures.
7. Préparez le coulis en faisant compoter dans un petit poêlon 250 g de framboises avec 1 cuillère à soupe de sucre et quelques gouttes de jus de citron. Passez au tamis pour enlever les grains.
8. Décorez avec le coulis de framboises et des framboises fraîches.

C'est le moment de choisir des desserts à marier avec des fruits !

C'est la belle saison et avec elle, on retrouve un tas de fruits colorés à consommer frais. L'occasion de combiner gourmandise, fraîcheur et vitamines ! Pour les mettre à l'honneur, on utilise les fruits comme base du dessert ou simplement pour l'agrémenter, à l'image de ce sublime cheesecake garni de framboises. Un dessert gourmand, simple à réaliser, sublimé par le coulis de framboises et les framboises fraîches. Et si vous voulez encore plus de fruits, rien ne vous empêche d'ajouter un lit de framboises sur le fond biscuité, avant de verser la préparation au fromage frais.

BOISSONS

rafraîchissantes pour l'été

Et avec le barbecue on boit quoi ? On veut des boissons qui riment avec convivialité !

Que diriez-vous d'un mocktail pour l'apéro ? Cette version sans alcool des cocktails offre la possibilité de la proposer à tout le monde et toute la journée. Rafraîchissant et convivial, le mocktail permet de varier les plaisirs à l'infini et de laisser aller sa créativité. Il suffit de prendre la recette d'un cocktail classique et d'en faire une version « virgin » en supprimant ou en remplaçant l'alcool. Ou de créer des nouvelles recettes selon vos goûts et envies !

Plutôt un adepte du vin ? Bien entendu, là aussi, il existe de nombreuses possibilités pour accompagner parfaitement votre repas. Découvrez nos conseils dans les pages qui suivent.



MOCKTAIL

Utilisez des fruits frais de saison pour sucrer naturellement votre mocktail. Si ce n'est pas suffisant, ajoutez un peu de sucre de canne mais sans exagérer.

Pour composer un mocktail, c'est très simple, on mélange des jus, des herbes, des fruits frais, de la limonade, l'eau pétillante ou encore du ginger ale. On laisse infuser pour que tous les arômes des herbes et fruits se libèrent. On ajoute quelques glaçons et on se fait plaisir en servant la boisson dans un vrai verre à cocktail. Santé !

MOCKTAIL aux fruits rouges et thym

 Facile  5 min

- 50 cl de jus de cranberry
- 25 cl de jus de citron
- 20 cl de sirop de sucre de canne
- 1 L d'eau pétillante ou de limonade
- glaçons à volonté
- 1 bouquet de thym frais
- fruits frais au choix : fraises, framboises, myrtilles, pêches, melon, citron, etc.

1. Dans une grande cruche ou un récipient, mélangez le jus de cranberry, le jus de citron et le sirop de sucre de canne.
2. Ajoutez l'eau pétillante ou la limonade dans le mélange. Remuez doucement pour bien mélanger tous les ingrédients.
3. Ajoutez les fruits, le thym et les glaçons.
4. Versez le mélange dans un grand verre rempli de glaçons.
5. Servez immédiatement et dégustez !



ENVIE D'UN COCKTAIL ?

La fantaisie de l'alcool vous manque tout de même ? Prenez la même recette et ajoutez un trait d'alcool : vodka ou gin se marieront très bien avec la cranberry et le thym. Parfait pour un cocktail d'été.



ENCORE PLUS DE RECETTES

Produits *Louis*



Vous aimez le Gin ? Ça tombe bien ! Retrouvez nos Gin Louis ou Mathilde dans nos magasins. Un Gin premium sec, vieilli en fûts et parfait pour être servi en cocktail. Le mariage avec un tonic de votre choix sublimerait les arômes subtils d'agrumes ou de fruits rouges.

Notre savoir-faire se déguste avec sagesse.

VINS

Alors, quel vin choisir pour l'accorder au mieux avec les grillades ?

Peu alcoolisé et léger, le rosé est parfait avant de passer à table mais il s'accorde aussi parfaitement avec toutes les viandes grillées.

Pour les pièces de viandes rouges on choisira plutôt un vin rouge aux tanins souples et pour les viandes blanches, on partira plutôt sur un vin blanc frais.

Le poisson, quant à lui, sera accompagné de vins vifs blancs ou rosés. Découvrez, ici, notre proposition de vins, à retrouver dans nos rayons. Vous trouverez certainement celui qui vous fera plaisir.



- Apéritifs
- Poissons

Vin qui exhale d'agréables parfums d'agrumes, d'aubépine et d'acacia, il révèle une attaque en bouche ronde avec une pointe de vivacité.

Réserve de Bompas
Côte-du-Rhône
Température de service : 10°C
Garde : 3 ans - Blanc 75 cl - Origine : France



- Grillades de viande

Vin de la vallée du Rhône aux belles couleurs rouges violacées. Nez expressif de fruits et d'épices, bouche aux tanins souples et fondus.

LUBERON
Côte-du-Rhône
Température de service : 16-17°C
Garde : 3 ans - Rouge 75 cl - Origine : France



- Apéritifs
- Grillades



Couleurs du sud
PAYS D'OC
Température de service : 10°C
Garde : 2 ans
Blanc 75 cl
Origine : France

Vin vif et frais, à la robe jaune pâle, il séduira par ses notes puissantes d'agrumes et de fruits exotiques.



- Apéritifs
- Grillades



CÔTES DE PROVENCE
Température de service : 10-12°C
Garde : 2 ans
Rosé 75 cl
Origine : France

Vin possédant un nez flatteur de garrigue, bouche fraîche, vive et ample sur des arômes fruités.



- Apéritifs
- Poissons



L'ÎLE DE BEAUTÉ
CORSE
Température de service : 10-12°C
Garde : 2 ans
Rosé 75 cl
Origine : France

Nez délicatement parfumé de fruits rouges, frais. Bouche ronde fraîche et fruitée, dont la fin se révèle intense et persistante. Vif et tendre, nez légèrement épicé. Un rosé de grande typicité.



POISSON AUX ASPERGES BLANCHES ET À LA SAUCE AU BEURRE DUVEL

45 MIN • CC
ASSEZ FACILE
4 PERSONNES

600 g de poisson blanc ▪ 300 g de crevettes ▪
200 g de salicorne ▪ 12 asperges blanches ▪
4 échalotes ▪ 1 citron ▪ 2 dl de crème ▪
100 g de beurre ▪ 1 petite bouteille de Duvel
Tripel Hop Citra ▪ 4 dl de fumet de poisson ▪
1 branche de thym ▪ poivre ▪ sel

- Commencez par la sauce : émincez l'échalote, effeuillez le thym, pressez le citron et coupez le beurre en petits dés. Faites revenir l'échalote avec le thym dans un dé de beurre. Déglacez le tout avec le jus de citron et la Duvel Tripel Hop Citra. Laissez réduire de moitié.
- Ajoutez le fumet de poisson et laissez réduire de moitié. Ajoutez la crème et portez l'ensemble à ébullition. Ajoutez ensuite les autres dés de beurre. Poivrez selon vos goûts. Retirez la sauce du feu.
- Épluchez les asperges et coupez-les afin qu'elles aient toutes la même longueur. Disposez les asperges dans une grande casserole remplie d'eau salée. Portez à ébullition et laissez cuire 5 min. Retirez la casserole du feu et laissez-la de côté 15 min, couvercle fermé.
- Enlevez les arêtes du poisson et divisez-le en portions de ± 120 g. Cuisez le côté peau dans un peu de beurre. Poivrez et salez.
- Blanchissez la salicorne brièvement dans de l'eau bouillante. Faites-la revenir ensuite dans un peu de beurre et poivrez.
- Commencez le dressage : disposez 3 asperges sur chaque assiette et un petit morceau de poisson cuit. Dressez la salicorne sur les asperges et servez accompagné de quelques crevettes, de sauce et d'une Duvel Tripel Hop Citra.

ACCUEILLEZ LE PRINTEMPS AVEC NOS **DUOS DUVEL**

DUVEL & ASPERGES

Savez-vous que ces premières asperges belges se marient à merveille à notre **Duvel Tripel Hop Citra** ? Cette IPA belge se compose de trois sortes de houblon, dont citra, un type de houblon aromatique à l'amertume rafraîchissante et aux notes d'agrumes qui sublime les meilleurs ingrédients belges comme les **asperges blanches**, le **poisson blanc** et les **crevettes grises**. Cette recette a été créée par Broes Tavernier, chef de 't Vijfde Seizoen à Aalter. Bon appétit !



Découvrez plus de
Duos Duvel ici !
[duvel.com/fr-be/
duvel-food](https://duvel.com/fr-be/duvel-food)



Une bière brassée avec savoir se déguste avec sagesse.

Zéro plastique challenge

JE PARTICIPE !

UNE JOURNÉE SANS PLASTIQUE AUX REPAS, C'EST DÉJÀ UN GRAND PAS !

Le 3 juillet aura lieu la journée mondiale sans plastique, organisée par le réseau GAIA et Zero Waste Europe, tous deux œuvrant pour un monde zéro déchet. Le but de cette journée est de souligner l'importance de bannir les sacs plastiques, surtout ceux à usage unique. Ceux-ci présentent, en effet, un danger pour les écosystèmes marins et terrestres.

C'est l'occasion pour nous de vous proposer une journée « no plastic » challenge ! Une journée entière de repas SANS contenants en plastique mais faciles à emporter au bureau, à l'école ou en pique-nique ! Suivez nos recettes du petit-déjeuner au souper et relevez le défi de n'utiliser que des ingrédients non emballés dans du plastique. Cap ou pas cap ? Vous participez ?



- J'apporte une tasse à café au bureau.
- J'opte pour du savon liquide.
- Je prépare mon lunch zéro déchet.
- Je prends une gourde, je ne consomme pas de boissons en bouteille plastique.
- J'achète des produits en vrac, j'opte pour des fruits et légumes non emballés.
- J'ai un sac de course réutilisable.

TAGGEZ NOUS !

Partagez-nous les photos de vos réalisations #noplacticchallenge

 @match&smatch

 @louisdelaize

 @louisdelaize.be

#NOPLASTICCHALLENGE



#1

LE PTI DÉJ

Du granola ou des fruits secs dans un petit bocal en verre pour une collation saine pleine d'énergie, facile à emporter et zéro plastique !



LE PETIT DÉJEUNER

Un jus d'orange pressé à la maison.
Des fruits frais de saison nature.
Des pancakes maison accompagnés
de fruits et d'un yaourt dans
un contenant en verre.

#2

LE LUNCH



LE LUNCH

Une gourde d'eau aromatisée avec des tranches de citron. Une omelette roulée au fromage frais et poivrons cuits plus une salade de crudités emballées, par exemple, dans un bento et à déguster avec des couverts nomades réutilisables. Le tout emporté dans un cabas.



#3

LE GOÛTER

LE GOÛTER

Des cookies aux flocons d'avoine accompagnés d'une petite salade de fruits. Le tout emballé dans des boîtes en verre réutilisables à l'infini.



ZÉRO PLASTIQUE CHALLENGE : cap ou pas cap ?

#4 LE REPAS

BON POUR LA PLANÈTE

Dans nos magasins disposant d'un comptoir de découpe boucherie et fromagerie vous pouvez venir avec vos contenants réutilisables. Pratique et écologique !

ZÉRO-GASPI !

La pelure de la patate douce se consomme aussi ! Une fois passée au four, elle est délicieuse.

LE REPAS

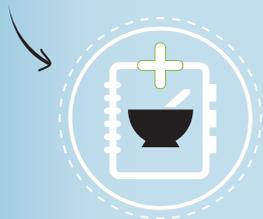
Des patates douces farcies façon tex mex ! Avec de la viande hachée et une sauce tomate bien épicée. Zéro plastique et zéro déchet.

LE MAG DEVIENT DIGITAL AUSSI !



Le Mag se digitalise et devient interactif avec des mises en avant de recettes et d'astuces !

POUR ENCORE PLUS DE RECETTES



DES ASTUCES UTILES



VOTRE RECETTE EN UN CLIC



TOUS LES PRODUITS LOUIS



CONSULTEZ-LE VIA NOTRE SITE

