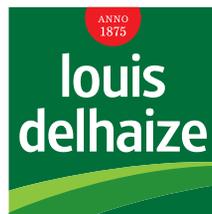


Mini Mag!

JUIN 2023



smo+ch

Rejoignez-les FOUS DU BARBEC

LIRE+

BBQ

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



Découvrez nos

+ **PRODUITS**

Louis

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 !



Pour une cuisson parfaite



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 !

Découvrez nos
+ **PRODUITS**

Louis

FILETS DE BAR

FILETS DE BAR

 Facile  10 min  10 min  4

- 4 filets de poisson blanc type bar
- 1 citron jaune
- Quelques branches d'aneth fraîche 
- Huile d'olive
- Paprika
- Poivre et sel

[Voir la recette](#)



#LÉGUMESGRILLÉS



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 !

LIRE+

#SALADESBBQ

SALADES GOURMANDES

pour accompagner
vos barbecues

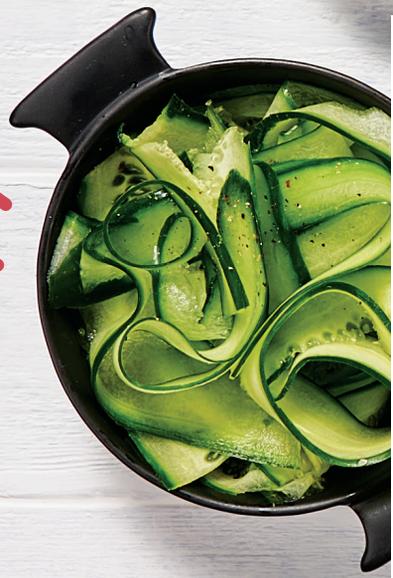
LIRE+



Découvrez nos
+ **PRODUITS**

Louis

SALADES DE PÊCHES



SALADE DE PÊCHES

 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



[Voir la recette](#)



SALADE DE LENTILLES



SALADE DE LENTILLES

 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



[Voir la recette](#)



MARINADE CLASSIQUE



MARINADE CLASSIQUE

 Facile  5 min  4

- 1 c. à c. de feuilles de thym
- 3 c. à s. de jus de citron
- 4 c. à s. huile d'olive
- 2 c. à s. de miel liquide
- 2 c. à s. de moutarde l'ancienne
- sel et poivre l



[Voir la recette](#)



MARINADE CURRY



MARINADE CURRY

 Facile  5 min  4

- 200 g de yaourt à la grec
- 1 c. à s. de curry
- 1 c. à c. paprika
- 3 gousses d'ail émincées
- 1 c. à s. de persil ciselé
- sel



[Voir la recette](#)



MARINADE SAUCE BARBECUE



MARINADE SAUCE BARBECUE

 Facile  5 min  4

- 150 ml de vinaigre de cidre
- 40 g de ketchup
- 2 c. à s. de sauce Worcestershire
- 1 c. à s. de cassonade
- 1 c. à s. d'oignons secs
- 1 c. à c. d'ail en poudre
- 1 c. à c. de fleur de sel



[Voir la recette](#)



VINAIGRETTES



VINAIGRETTE AUX FRAISES

 Facile  5 min

- 8 belles fraises
- 1 c. à c. de miel liquide
- 2 c. à s. de vinaigre de vin
- 4 c. à s. d'huile
- 1 pointe de sel

VINAIGRETTE TAHINI

 Facile  5 min

- 4 c. à s. de tahini
- 100 ml d'eau
- 2 c. à s. de vinaigre de riz
- 1 c. à s. de sauce soja
- 2 c. à s. de zestes de citron
- 1 c. à s. de gingembre râpé
- 1/2 c. à s. de sel

SAUCE CRUE AUX HERBES

 Facile  5 min

- 75 g de noix de cajou
- le jus d'un 1/2 citron vert
- 150 ml d'eau
- 1 gousse d'ail
- 1 c. à c. de vinaigre de cidre de pomme
- 1 bouquet de coriandre ou estragon
- Sel et poivre



[Voir la recette](#)



#PIZZAPARTY

PIZZA AU BBQ ?

Pizza, amore e fantasia

SIMPLE ET CONVIVIAL

LIRE+



+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 !



CUIRE UNE PIZZA AU BBQ ?



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 à griller au BBQ !

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

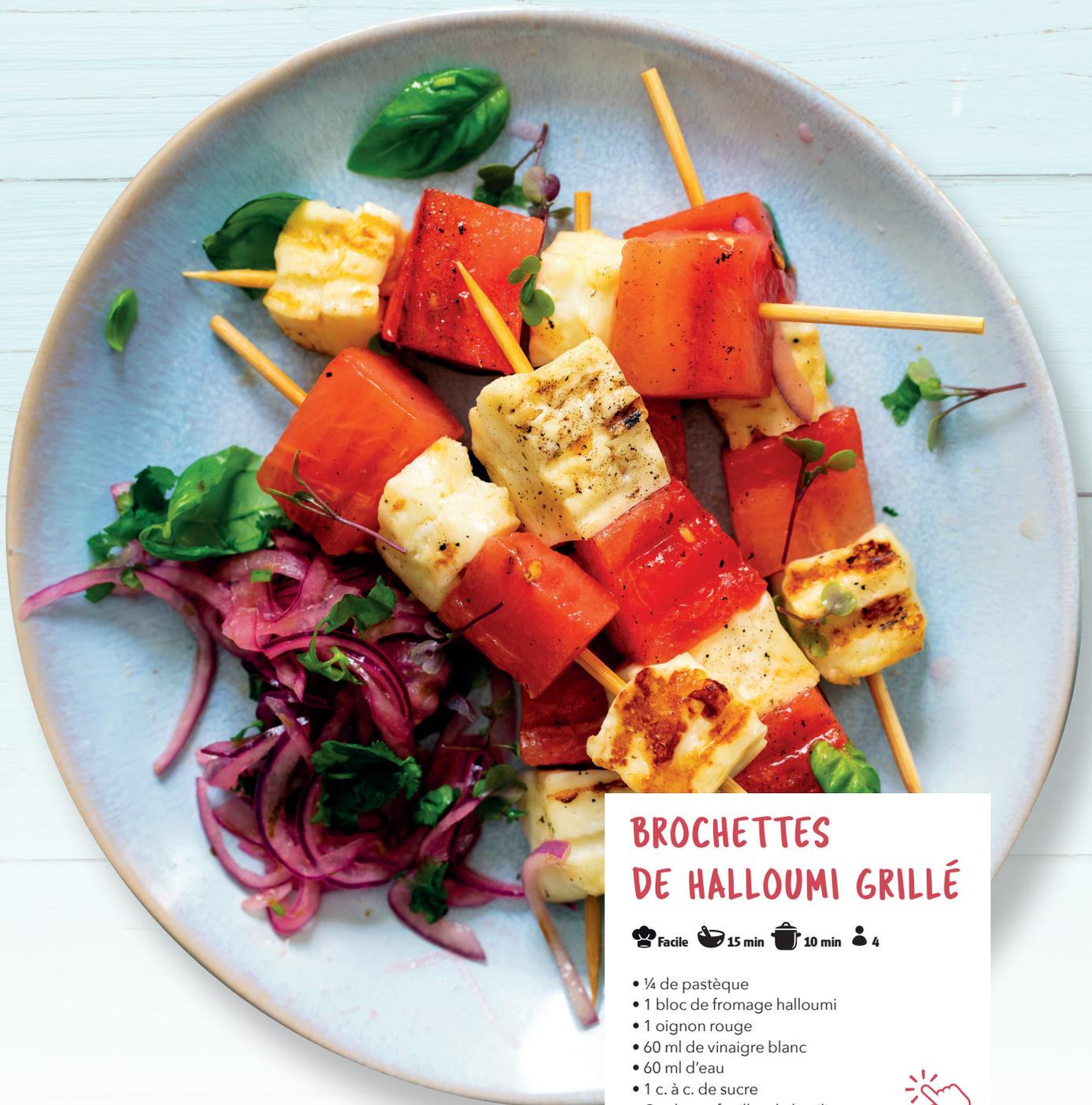
LIRE+

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.



BROCHETTES DE HALLOUMI



BROCHETTES DE HALLOUMI GRILLÉ

 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



[Voir la recette](#)



#DOUCEURSESTIVALES



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'embaras 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.

#DOUCEURSESTIVALES

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 !

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 !



Nos incontournables



SMORE'S AU BARBECUE



SMORE'S AU BARBECUE

 Facile  5 min  5 min  4

- 8 biscuits de type Petits Beurre
- 8 marshmallows
- 12 carrés de chocolat au lait



[Voir la recette](#)



LE MAG DEVIENT DIGITAL AUSSI !



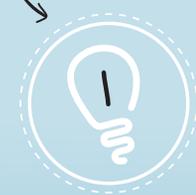
Editeur responsable : Match s.a., Route de Gosselies 408, 6220 Fleurus. Ce dépliant ne peut être jeté sur la voie publique.

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



**TROUVEZ
UN MAGASIN
PRÈS DE CHEZ
VOUS !**



N'hésitez pas à partager vos réalisations en story en mentionnant :

 @match&smatch

 @louisdelhaize

 @louisdelhaize.be

Nous partagerons vos plus belles photos sur notre page !