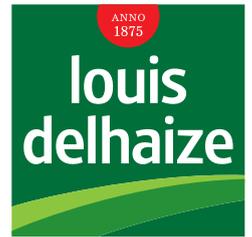


Le Mag!



ÉTÉ 2024

SUMMER GRILL

HAPPY HOUR !

Mocktail & Finger Food

**1 INGRÉDIENT,
3 RECETTES**

La tomate x 3

PLAISIRS GLACÉS
pour l'été !



DESPERADOS

**BEER MEETS
LATIN SPIRIT**



L'abus d'alcool nuit à la santé



P09



P18



P12



P11



P32

Edito

Cap sur les vacances !

Plongez dans ce numéro regorgeant de délicieuses recettes saisonnières et d'inspirations gourmandes pour égayer vos journées. Découvrez les fruits et légumes de saison qui égayeront vos assiettes de couleurs éclatantes et de saveurs vibrantes. Rejoignez-nous pour un "happy hour" rafraîchissant avec des mocktails créatifs et des snacks savoureux, sans oublier notre rubrique barbecue, pour des moments conviviaux en famille autour du grill. Vous aimez les défis culinaires ? Testez notre rubrique "1 ingrédient, 3 recettes", pour des plats rapides et faciles à base du même ingrédient : la tomate. Et pour clôturer en beauté, plongez dans notre univers des plaisirs glacés avec des recettes "so fresh" qui vous transporteront instantanément dans un monde et de gourmandise. L'été est là pour vous offrir une explosion de saveurs, de créativité et de convivialité - et notre magazine est là pour vous accompagner lors de cette saison ensoleillée. Préparez-vous à vivre des chouettes moments, à savourer chaque instant avec nos magasins de proximités louis delhaize à vos côtés !

Sommaire

#MONPANIERFRAÎCHEUR	Nectarine et melon charentais	4/5
	La tomate et l'aubergine	6/7
#HAPPYHOUR	Happy hour pour tous !	9/13
#100%BELGE	Des pains 100% belge	14/15
#BBQ	Barbecue en famille !	17/23
	Summer Grill	
	Accompagnements pour un BBQ réussi !	
#TOMATES	Le défi	
	1 ingrédient / 3 recettes en 30 min. max !	26/29
#DÉLICES GLACÉS	Plaisirs glacés	
	À chacun sa créativité	32/33

FRUITS

LA NECTARINE, DOUCEUR FRUITÉE ET PARFUMÉE

La nectarine est une variété de pêche à la peau lisse et brillante. Sa chair est juteuse et sucrée avec une saveur délicieusement fruitée et parfumée. Fruit d'été par excellence, la nectarine est riche en vitamines C et A, en fibres et en antioxydants.

Récoltée de mai à septembre, selon les régions, la nectarine pousse sur un arbre fruitier appelé tout simplement, le nectarinier. Pour bien se développer, ce fruit a besoin d'un climat chaud et ensoleillé. Idéalement, les nectarines sont récoltées à la main lorsque les fruits atteignent leur pleine maturité. Elles sont ensuite triées et emballées pour être expédiées.

Les nectarines peuvent être dégustées simplement en les croquants, crues. Mais elles sont aussi savoureuses coupées en tranches, en quartiers ou en dés et ajoutées à une salade de fruits, une coupe de glace, une tarte ou un smoothie. Les nectarines sont également délicieuses en version salée, par exemple, dans une salade de nectarine et mozzarella, sur des brochettes de poulet aux nectarines ou encore dans une tarte salée nectarine-chèvre.

ZÉRO-GASPI !

Si vos nectarines commencent à être trop mûres, transformez-les en smoothie, compote ou confiture. Ou congelez-les en quartiers pour les utiliser plus tard !

! EN PROMO*!
du 19/06 au 25/06/2024



de SAISON

Psst
découvrez nos délicieuses
brochettes festives au
melon en page 12 !

ZÉRO-GASPI !

Pensez à garder les graines de melon ! Il suffit de les rincer, les assaisonner et de les faire cuire au four à 180°C pendant 15 min.

LE MELON CHARENTAIS, FRAÎCHEUR ET SIMPLICITÉ

Juteux, parfumé et naturellement sucré, le melon charentais s'impose comme le roi des fruits estivaux.

Pauvre en matières grasses, riche en fibres, en antioxydants, en vitamine A, ainsi qu'en sels minéraux comme le potassium et le calcium, ce fruit est un allié santé incontestable. Il combat notamment la rétention d'eau et contribue à réguler la pression artérielle.

En plus d'être hyper rafraîchissant, le melon est synonyme de simplicité. Délicieux dégusté tel quel et facile à préparer, il se prête parfaitement aux repas

estivaux, que ce soit en entrée, en accompagnement d'un plat, en dessert ou en collation. Il sublime aussi bien les salades sucrées que salées ou les yaourts. On le savoure aussi en smoothie, gaspacho, brochette ou tout simplement selon la combinaison classique melon-jambon. Disponible exclusivement en été, n'attendez pas pour vous régaler !

LÉGUMES

! EN PROMO!
du 12/06 au 18/06/2024

ZÉRO-GASPI!

Si vos tomates sont trop mûres, transformez-les en sauce tomate maison ! Les émonder et faire cuire 30 min avec de l'ail, des oignons, de l'origan, du sel et du poivre.

TOMATE EN GRAPPE : FERME, SUCRÉE ET JUTEUSE

La tomate en grappe est une variété de tomate dont la croissance se fait en grappe sur la plante. Appréciée pour sa texture bien ferme, sa chair juteuse, elle est au top de sa saveur pendant les mois d'été.

Les tomates en grappe sont cultivées en plein champ ou en serre pour prolonger la saison de production. Quoi qu'il en soit, elles nécessitent beaucoup de soleil pour se développer pleinement. Chaque grappe d'une plante peut contenir plusieurs fruits qui sont récoltés une fois qu'ils ont atteint leur maturité, c'est-à-dire, lorsqu'ils ont développé une couleur uniforme et qu'ils se détachent facilement de la plante.

Riches en nutriments essentiels tels que les vitamines A, C et K, ainsi qu'en minéraux comme le potassium et le magnésium, les tomates ont également une teneur élevée en fibres. Hyper polyvalentes, les tomates en grappe sont délicieuses crues et se dégustent aussi bien en salade que sur des bruschettas. Mais on peut aussi les préparer en sauce pour accompagner des pâtes ou garnir une pizza.

de SAISON

AUBERGINE, LE LÉGUME DU SOLEIL !

L'aubergine, légume estival des solanacées, se distingue par sa peau lisse et brillante, allant du pourpre au blanc ou rayé. Cultivée principalement en été, elle nécessite un climat chaud et ensoleillé.

Riche en fibres, antioxydants et en composés phytochimiques, l'aubergine est faible en calories et matières grasses mais riche en nutriments essentiels comme le potassium, le magnésium ou les vitamines du groupe B. Ce légume du soleil est un ingrédient

polyvalent qui peut être préparé de nombreuses façons : grillé, rôti, sauté, frit, cuit au four ou bouilli, il est souvent utilisé dans des plats comme la ratatouille, le curry, la moussaka, les parmigianas, les kebabs et les dips.

Pour des aubergines fondantes, coupez l'aubergine en deux, quadrillez sa chair, arrosez d'huile, et d'une pincée de sel, 40 minutes faces quadrillées sur une plaque au four à 175degrés, un régal !





**If you're not going
to drink beer. Drink beer.**



100% TASTE. 0.0% ALCOHOL.

Découvrez **Carlsberg 0.0**, une bière sans alcool
qui a tout ce que vous attendez d'une bière parfaitement équilibrée...
tout simplement élaborée sans alcool et **avec moitié moins de calories, mais pas sans goût !**

HAPPY HOUR

MOCKTAILS : UNE CRÉATIVITÉ À L'INFINI !

Laissez vous charmer par cette recette incroyablement fraîche et savoureuse ! Ces boissons sans alcool offrent une alternative rafraîchissante à tous ceux qui ne peuvent ou ne veulent pas consommer d'alcool. Des boissons tout aussi pétillantes et créatives sans l'effet de l'alcool mais avec tout le plaisir de partager un moment convivial à l'heure de l'apéro.



EAU AROMATISÉE

framboises, basilic et citron Perrier

 Facile  3 min 2 verres

Ingrédients

- 1 barquette de framboises
- 5 à 6 feuilles de basilic
- Le jus d'un demi-citron
- 1 bouteille de Perrier citron

Pour la déco :

- 1 lamelle de concomre par verre
- Un brin de basilic
- Quelques framboises
- Glaçons

1. Mixez les framboises avec les feuilles de basilic et le jus d'un demi-citron et garnissez l'intérieur du verre avec la lamelle de concomre.
2. Déposez la préparation à base de framboises dans le fond d'un verre et ajoutez quelques framboises et glaçons.
3. Versez lentement la bouteille de Perrier citron.
4. Décorez avec un brin de basilic et servez sans attendre.

HAPPY HOUR

FINGER FOOD

Les apéros simples et savoureux faits maison sont de plus en plus en vogue. En utilisant des ingrédients frais et locaux, vous misez sur la convivialité et l'authenticité. Un moment de partage gourmand pour prolonger l'apéro !

"Psst! en promo
du 12/06 au 18/06"

**1+1
GRATIS***



RILLETTES aux deux saumons : fumé et frais

 Facile  10 min 1 Bol

- 200 g de saumon cuit
- 100 g de saumon fumé
- 100 g de fromage frais (type Philadelphia)
- 2 c à s de crème fraîche épaisse
- 1 c à s de jus de citron
- 1 c à s de zeste de citron
- 2 c à s de ciboulette fraîche hachée
- Sel et poivre

1. Émiettez le saumon cuit à la fourchette.
2. Découpez le saumon fumé en petits morceaux
3. Dans un bol, mélangez tous les ingrédients.
4. Réfrigérez les rillettes pendant au moins une heure avant de servir pour permettre aux saveurs de se mélanger.
5. Servez froid, accompagné de Pretzels ou toasts.

*Valables dans les points de vente participants

Produits *Louis*



Retrouvez dans les rayons de nos magasins différentes sortes de dips. Des tapas 100% partage, produits dans nos ateliers en Belgique.



Servez vos rillettes bien frais avec des Pretzels, pour apporter du croquant.



Retrouvez la recette du poulet karaage et toutes nos autres recettes dans la version digitale



CHÂTEAU SAINTE-MARIE CLAIRET



Merlot - Cabernet sauvignon - Garde 3 ans - 10-12°
Apéritifs, poissons, viandes blanches, barbecue

Le Château Sainte-Marie, au cœur de l'Entre-deux-Mers, bénéficie d'une situation géographique optimale. Sur deux collines ensoleillées, ses vieilles vignes produisent des cépages de Sémillon et de Merlot d'excellente qualité.

PINOT GRIGIO



Pinot Gris - Garde 3 ans - 10-12°
Apéritifs, poissons

Ce vin élégant, aux notes de fruits frais et de jasmin, est le fruit d'une histoire d'amour entre un lieutenant de Garibaldi et une femme noble à Vérone. Depuis cinq générations, leur famille cultive la vigne à Soave.

HAPPY HOUR

TOUT EN FRAÎCHEUR...

Savourez l'été avec style : Découvrez nos recettes rafraîchissantes de granités et apéros frais, parfaites pour vos soirées estivales. Laissez-vous séduire par des saveurs glacées qui raviront vos papilles et égayeront vos happy hours.



Pour de l'originalité, servez un granité rafraîchissant à l'heure de l'apéro.

Effet garanti.

Trouvez la recette du granité de nectarines, dans notre mag interactif ou sur notre site louisedelhaize.be



Les brochettes à l'apéro sont une manière ludique et savoureuse de présenter des bouchées gourmandes !



Avec les brochettes, les possibilités sont infinies. Combinez des morceaux colorés de légumes croquants, de fromage frais ou de charcuteries. Optez pour des versions « sucré-salé », des brochettes chaudes ou froides, marinées ou non,... Jouez sur la variété d'ingrédients pour transformer ces petites brochettes en petites œuvres d'art culinaire.



Des bâtonnets de courgettes en tempura avec un délicieux dip de Tzatziki *Louis* pour accompagner. Tout le monde va adorer manger des légumes à l'apéro !

MAIS PAS QUE !

Des légumes grillés pour l'apéro offrent une option saine et colorée pour grignoter. Fondants, gourmands et croustillants on les accompagne de trempettes savoureuses. Découvrez cette recette sans plus attendre dans la version interactive de notre Mag digital !



BROCHETTES ENSOLEILLÉES melons et mozzarella

 Facile  20 min 8 Brochettes

- 1/2 melon Charentais
- 1/2 melon Galia
- 100 g de jambon de Parme
- 200g de mozzarella en billes
- Quelques grandes feuilles de basilic
- 8 piques à brochette

1. Réalisez des billes de melon à l'aide d'une cuillère parisienne.
2. Coupez le jambon en morceaux assez grands pour être enroulés autour des billes de melon.
3. Prenez un pic à brochette et commencez à assembler les brochettes en plaçant une bille de melon orange, puis un morceau de jambon plié, suivi d'une bille de mozzarella, une feuille de basilic et finalement une bille de melon blanc. Répétez l'opération jusqu'à ce que le pic soit complètement garni.
4. Réservez au frais jusqu'au moment de servir.

Mocktail minute

- 150g de fraises mixées
- 120 ml de jus d'orange
- 60 ml de jus de citron
- 15 ml de sirop d'agave
- eau pétillante et glaçons



#100%BELGE

DU “VRAI” PAIN À BASE DE FARINE DE FROMENT

100% BELGE !

La collaboration entre louis delhaize et Copains, c'est la marque *louis*, tant en boulangerie qu'en pâtisserie.

Notre fournisseur suit un cahier des charges très strictes pour amener en rayon du vrai pain et de la vraie boulangerie, confectionnés avec de vrais ingrédients par de vrais artisans boulangers et pâtisseries. «Avec louis delhaize, nous partageons les mêmes valeurs de transparence et de savoir-faire. Nous allons

chercher des produits belges, les transformons en Belgique grâce au savoir faire de chaque boulanger dans l'atelier, pour que les clients retrouvent en rayon chez louis delhaize des vrais pains de qualité.»

Olivier De Cartier Co-CEO @Copains.Group



Ce qui rend notre pain *louis* unique, c'est qu'il est fait à base de froment 100% belge, moulu dans un moulin à quelques km des ateliers, et qu'à chaque moment de production important, il y a un boulanger artisan qui intervient.



«Chez Copains on veut faire du pain qui a du sens ! ...c'est donc être honnête dans les processus de production et respecter les matières premières et les gens qui le fabriquent.»

Découvrez notre collaboration avec COPAINS GROUP.

Artisanat et qualité locale :

Le processus de production chez notre fournisseur est simple et tous les jours le même! On part des ingrédients de qualité de base, à savoir, de la farine de froment 100% belge, de l'eau, du sel et de la levure ou du levain, parfois de la levure et du levain. Et c'est tout! On pétrit, on façonne, on fait reposer la pâte - entre 1h et 24h selon les besoins - et on fait cuire le pain dans des fours traditionnels. C'est donc tant les matières premières de qualité en circuit court que le savoir faire des artisans qui fait la différence.



Gourmandises exquises...

Notre pâtisserie a le même ADN que notre pain, notre fournisseur a relocalisé la farine de froment aussi pour toute sa gamme de pâtisserie et travaille main dans la main avec nos acheteurs pour offrir une gamme variée de pâtisseries... le meilleur qu'il soit possible en grande distribution. Avez vous déjà goûté la tarte au sucre brun ? la tarte brésilienne ou les tartelettes aux framboises ?



Copains se veut être une « boulangerie artisanale mécanisée ». Ce ne sont pas des machines qui font nos pains, mais des hommes de métier qualifiés aidés par des pétrins automatisés et un peu de mécanisation.



*Dégustez une planche
de tapas belges !*



GOÛTEZ LA CONVIVIALITÉ

#BBQ

BBQ EN FAMILLE



Quoi de mieux que de faire un barbecue pour s'offrir un moment de convivialité et de partage en famille ?

Chez louis delhaize, trouvez tout ce qu'il vous faut pour un barbecue réussi : un assortiment varié de spécialités BBQ, légumes de saison à griller et même des salades pour tous les goûts, prêtes à servir. Simplifiez vos préparations et profitez pleinement de ces moments avec nos recettes et produits sélectionnés pour enrichir vos grillades !»

#BBQ

SUMMER GRILL

L'été, c'est BBQ !

On se réunit, on grille, on déguste. Les odeurs de viande et de légumes sur le feu, la convivialité qui s'installe. C'est ça, l'été. Viandes juteuses, légumes colorés, marinades savoureuses, tout est prêt à être grillé et dégusté pour passer un chouette moment.



Retrouvez notre recette de sauce BBQ en scannant le QR Code ci-dessous

Produits *Louis*

NEW



Retrouvez dans nos rayons notre assortiment BBQ avec en nouveauté des merguez de poulet, des burgers de poulet enrobés de lard et des brochettes flambeau! Un assortiment varié pour tous les goûts!

Enrobez vos merguez de fines lamelles de courgette pour une touche de fraîcheur, elles seront irrésistibles !



Un burger au BBQ !

Vous recherchez une idée simple et rapide de repas au barbecue ? C'est tout trouvé : un burger composé de produits *louis*. Il suffit de cuire la viande sur le grill, de garnir les pains de guacamole et d'ajouter quelques feuilles d'épinards pour une version chic de ce sandwich gourmand, prêt en quelques minutes.

BURGER DE POULET

sauce meilleure qu'au resto !

Facile 20 min 10 min 4

Ingrédients pour le Burger : Pour la sauce:

- | | |
|--------------------------------------|--|
| • 4 pains à burger ou pistolets | • 3 c à s de mayonnaise |
| • 4 burgers de poulet au lard | 1 c à s de ketchup |
| • 4 feuilles de laitue | • 1 c à c de moutarde |
| • 4 rondelles de tomates | • 2 c à c de cornichons finement émincés |
| • Du guacamole | • 1 c à c d'oignon finement haché émincé |
| • Quelques feuilles d'épinards frais | • 1 pincée de sucre |
| • Un peu de feta | • Sel et poivre |

1. Dans un bol, mélangez tous les ingrédients de la sauce et réservez au frais.
2. Faites cuire vos burgers de poulet *louis* au barbecue
3. Toastez légèrement les pains à burger sur la grille du barbecue.
4. Montez les burgers et servez sans attendre.



"Psst! en promo du 26/06 au 02/07"



Psst !

Retrouvez dans nos rayons frais tous les produits pour faciliter la préparation de votre BBQ, dont ces burgers de poulet enroulés de lard et ce délicieux guacamole déjà prêt.

*Valables dans les points de vente participants





***Depuis plus de 80 ans nous conservons
le meilleur que la terre nous offre***



PESTO ALLA GENOVESE

La sauce classique au basilic, préparée avec des feuilles de basilic fraîchement cueillies, du fromage italien râpé, de l'huile et des pignons.

SAUCE ARRABBIATA

Pour les amateurs de sauces piquantes pour pâtes, une sauce riche à base de piments rouges piquants et d'ail.

Et ça ne s'arrête pas là:



#BBQ

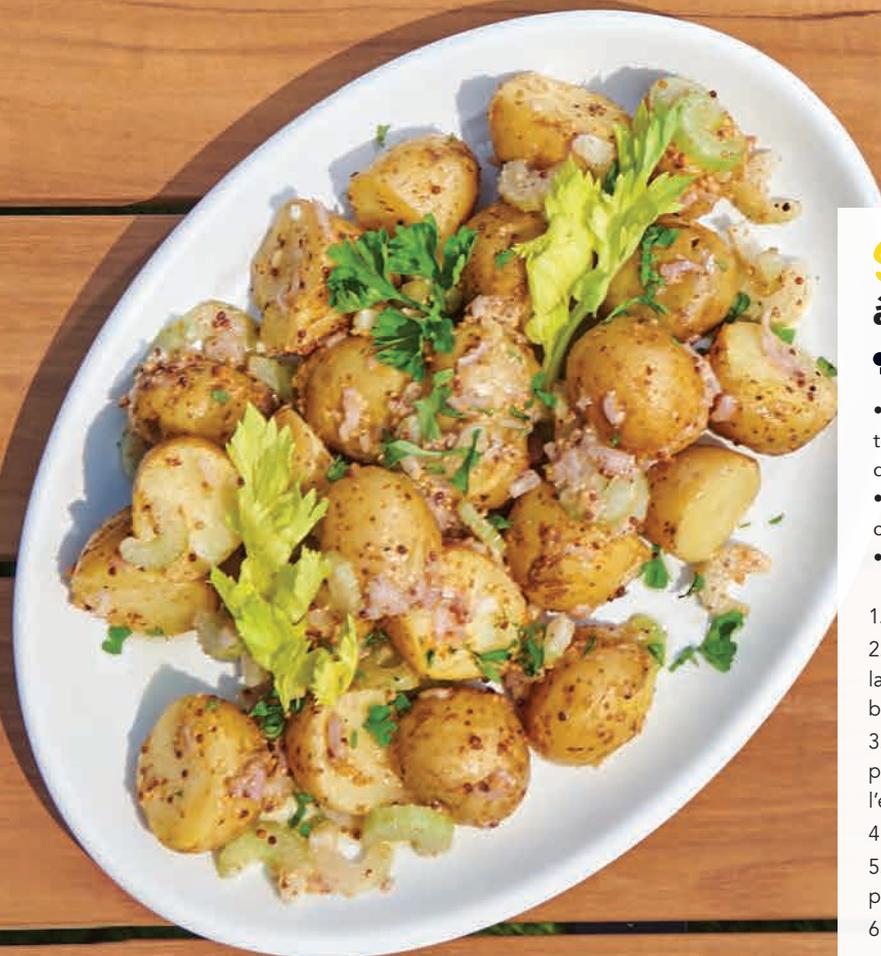
Accompagnements

POUR UN **BBQ** RÉUSSI

Pour accompagner le barbecue, rien de tel que des plats frais et légers pour équilibrer les saveurs.

Pour cette été, on vous propose cette salade de pommes de terre à la moutarde ou celle de concombre à l'asiatique. Mais on pense aussi à une belle salade croquante accompagnées de légumes grillés, à des sauces légères à base de yaourt ou de citron ou encore

à des brochettes de fruit frais pour un repas sucré-salé. Une touche de fraîcheur bienvenue pour accompagner, on l'espère, un beau soleil estival et surtout les grillades fumantes du barbecue.



SALADE DE POMMES DE TERRE à la moutarde à l'ancienne

Facile 15 min 20 min 4

- 500g de pommes de terre lavées et coupées en deux
- 2 branches de céleri émincées
- 1 échalote finement émincées
- 2 c à s de moutarde à l'ancienne
- 1 c à s de vinaigre de vin blanc
- 3 c à s d'huile d'olive
- Sel et poivre

1. Faites cuire les pommes de terre à la vapeur.
2. Préparez la vinaigrette en mélangeant la moutarde à l'ancienne, le vinaigre de vin blanc et l'huile d'olive. Salez et poivrez.
3. Dans un grand saladier, mélangez les pommes de terre cuites encore tièdes avec l'échalote, le céleri émincé et la vinaigrette.
4. Enrobez tous les ingrédients.
5. Laissez reposer la salade au réfrigérateur pendant au moins 30 minutes.
6. Juste avant de servir, garnissez de persil plat.



CONCOMBRE

asiatique

Facile 10 min 4

- 1 concombre coupé en demi-rondelles
- 2 c à s de sauce soja
- 1 c à s de vinaigre de riz
- 1 c à c de sucre
- 1 c à c d'huile de sésame
- 1 gousse d'ail
- hachée finement
- 1 c à s de graines de sésame
- Pincée de flocons de piment rouge (facultatif)
- Sel

1. Mélangez la sauce soja, le vinaigre de riz, le sucre, l'huile de sésame, et l'ail haché.
2. Enrobez les demi-rondelles de sauce.
3. Laissez mariner pendant 20 minutes au réfrigérateur.
4. Juste avant de servir, saupoudrez les graines de sésame et les flocons de piment rouge. Servez frais.

TOUT PRÊT, TOUT FRAIS!

Pas le temps de préparer toutes sortes d'accompagnement ? Envie d'une salade fraîche à consommer sur le pouce ? Nos rayons regorgent de plats déjà prêts à être dégustés. Des salades gourmandes 100% plaisir avec des ingrédients soigneusement choisis. Parmi elles, nos nouveautés comme cette salade de fusilli au jambon, celle de pâtes façon César ou encore ce taboulé au curry. Parfaits pour accompagner une pièce principale lors d'un barbecue ou pour emporter sur la route ou au bureau.

Vous souhaitez présenter joliment ces salades à table ? Rien de plus simple, déposez-la dans un joli plat, ajoutez quelques herbes fraîches par-dessus et le tour est joué !



DU NOUVEAU DANS NOS RAYONS !

NEW





THÉ NOIR 100% DU KENYA
SAVEUR RICHE ET ÉQUILIBRÉE



Les meilleurs ananas et papayes dans du jus d'ananas



Parfait pour emporter partout



#TOMATE

LE DÉFI !

1 INGRÉDIENT / 3 RECETTES EN 30 MIN. MAX !

À la recherche d'idées délicieuses mais rapides pour les repas du quotidien ? Lancez-vous dans ce défi gourmand : à partir d'un seul ingrédient simple, préparez 3 plats savoureux en moins de 30 minutes chacun ! Idéal pour les soirs de semaine où le temps est précieux.

Pour cette édition, nous avons opté pour la tomate ingrédient phare de l'été. Un aliment super polyvalent et délicieux avec sa chair juteuse et son goût acidulé. La tomate est parfaite pour créer une variété de plats : des tomates farcies au haché, une tarte salée à la tomate, des petites tours de tomates et mozzarella, et bien d'autres encore. Sa fraîcheur se marie à merveille avec diverses herbes aromatiques telles que le basilic, l'origan, le romarin et le thym. De plus, la tomate est riche en vitamines et en antioxydants et représente donc un choix sain pour vos repas.

« LA TOMATE, UN ALIMENT IDÉAL À TOUS LES NIVEAUX : ÉCONOMIQUE, POLYVALENT ET OFFRANT UNE EXCELLENTE VALEUR NUTRITIVE. »

1. 2. 3...GO

1



30 min.

« DES TOMATES FARCIES À L'ITALIENNE,
SUPER SIMPLES À PRÉPARER »

TOMATES FARCIES

à la viande hachée de porc

 Facile  10 min  20 min  4

- 8 grosses tomates à farcir
- 500 g de haché de porc (ou de bœuf, selon vos préférences)
- 1 oignon moyen, haché finement
- 2 gousses d'ail, émincées
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre, au goût
- Feuilles de basilic frais, pour garnir

Suggestion : Accompagnez de quinoa ou riz selon vos préférences !

1. Préchauffez le four à 180°C.
2. Coupez délicatement le chapeau des tomates et évidez-les à l'aide d'une cuillère. Réservez la chair des tomates.
3. Dans une poêle, chauffez l'huile d'olive à feu moyen. Faites revenir l'oignon et l'ail jusqu'à ce qu'ils soient translucides.
4. Ajoutez le haché de porc (ou de bœuf) dans la poêle et faites-le cuire jusqu'à ce qu'il soit bien doré, assaisonnez si nécessaire.
5. Remplissez les tomates évidées avec la farce.
6. Disposez les tomates farcies dans un plat allant au four. Replacez délicatement les chapeaux sur les tomates.
7. Enfourez pendant environ 20 minutes, jusqu'à ce que les tomates soient tendres.
8. Avant de servir, garnissez les tomates farcies de feuilles de basilic frais.



TARTE SALÉE

aux 2 tomates et chèvre frais

Moyen 5 min 25 min 4

- 1 rouleau de pâte brisée ou feuilletée
- 3 tomates rouges
- 3 tomates jaunes
- 200 g de fromage

- de chèvre frais
- 1 bouquet de basilic frais
- Sel et poivre, au goût
- Huile d'olive, pour la cuisson

1. Préchauffez votre four à 180°C. Étalez la pâte dans un moule à tarte beurré ou recouvert de papier sulfurisé et précuire légèrement au four.
2. Lavez et séchez les tomates. Coupez-les en tranches d'environ 0,5 cm d'épaisseur. Salez et laissez égoutter dans une passoire.
3. Étalez le fromage de chèvre frais sur le fond de tarte de manière uniforme.
4. Disposez les tranches de tomates rouges et jaunes par-dessus.
5. Arrosez légèrement la tarte d'un filet d'huile d'olive. Salez et poivrez si nécessaire.
6. Enfourez et faites cuire pendant environ 25 minutes, ou jusqu'à ce que la pâte soit dorée et que la garniture soit prise.
7. Lavez et ciselez finement les feuilles de basilic.
8. Une fois cuite, sortez la tarte du four et laissez-la refroidir légèrement avant de la saupoudrer de basilic ciselé. Servez avec une salade.



« UNE RECETTE PARFAITE POUR UNE ENTRÉE LÉGÈRE OU EN ACCOMPAGNEMENT RAFFRAÎCHISSANT LORS DES REPAS EN PLEIN AIR ! »

MILLE FEUILLE FRAÎCHEUR

tomate et mozzarella

Facile 10 min 4

- 2 grosses tomates mûres
- 2 boules de mozzarella
- Quelques feuilles de basilic frais
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive extra vierge
- Sel et poivre noir fraîchement moulu
- Vinaigre balsamique (facultatif, pour servir)

1. Lavez les tomates. Coupez-les en tranches d'environ 0,5 cm d'épaisseur.
2. Faites de même avec les boules de mozzarella, en les tranchant à peu près de la même épaisseur que les tomates.
3. Lavez les feuilles de basilic. Réservez quelques feuilles pour la décoration et hachez le reste finement.
4. Disposez une tranche de tomate, puis une tranche de mozzarella par-dessus. Saupoudrez de basilic haché, salez légèrement et poivrez. Répétez l'opération pour confectionner 4 tours et jusqu'à épuisement des ingrédients, en terminant par une tranche de tomate sur le dessus.
5. Arrosez d'huile d'olive extra vierge et décorez avec quelques feuilles de basilic frais réservées.
6. Avant de servir, vous pouvez ajouter un filet de vinaigre balsamique pour une touche de saveur supplémentaire.



Ben's Original™

Des pots pratiques, débordant de saveur !



Life is Luttiful!

PLAISIRS GLAÇÉS

ÊTES-VOUS PLUTÔT...



CLASSIQUE ?

Pour une délicieuse explosion de saveurs, la coupe de glace, présentée simplement dans un petit pot avec un biscuit croustillant. Parfum FRAISE, VANILLE, SPECULOOS... pour lequel allez-vous craquer ?

GOURMAND CROQUANT ?

Pour une expérience croustillante et fondante le sandwich glacé galette ou cookie au chocolat vous séduira sans aucun doute !
STRACCIATELLA est notre coup de cœur, et vous ?



EXPLORATEUR DE SAVEURS

COOKIE DOUGH,
CHOCOLATE ou craquerez-vous pour les 2 nouveautés
SPECTACU-LOVE et SUNDAE ARSHM? Un
festival de goûts à savourer en 1 +1 gratuit !



FIN GOURMET ?

Pour une touche de fraîcheur et de gourmandise, avec des combinaisons exquises de saveurs et de textures.

Découvrez la recette complète de ce gâteau glacé aux saveurs de vanille, fruits rouges et éclats de pistache dans la version interactive de notre mag ou sur notre site louisedelhaize.be

RETOUR EN ENFANCE ?

Pour une délicieuse explosion de saveurs, présentée simplement dans un petit pot avec un biscuit croustillant.



**1+1
GRATIS***

"Psst! en promo
du 12/06 au 18/06"

*Valables dans les points de vente participants

JACK DANIEL'S

N°7
BRAND



FILL YOUR HOME
WITH JOY
AND YOUR GLASS
WITH JACK

1 VERRE
GRATUIT



Notre savoir-faire se déguste avec sagesse.

Jack Daniel's Old No. 7 est une marque déposée. ©2024 Jack Daniel's. Tous droits réservés.

SPA® Fruit Fruitément bon!

EASY 



SParkling Melon

 1 mocktail  10 minutes

INGRÉDIENTS

- 60ml SPA® Fruit Strawberry-Watermelon
- 90ml SPA® Fruit Citron
- 1,5 citron vert
- Crushed ice
- 2 brins de menthe
- 10 ml d'eau sucrée

PRÉPARATION



Glaces aux fruits

 10 minutes (+ 4 heures de temps d'attente)

 10 glaces

INGRÉDIENTS

- 750ml SPA® Fruit Mango-Apricot
- 100 g de fraises
- ½ pomme
- Moules à glace
- Bâtonnets à glace

PRÉPARATION



EASY 



Mieux boire. Mieux vivre.

29/05 > 16/07/2024

COLLECT & WIN



ÉPARGNEZ POUR RECEVOIR
DES PRODUITS GRATUITS !

