

Le Mag !

AUTOMNE 2025



AUTOMNE COCOON !

HAPPY HOUR

Un apéro aux saveurs de saison

VIVIE L'AUTOMNE !

Des recettes 100% réconfort

HALLOWEEN

Des douceurs délicieusement terrifiantes



NEW

**MADE
WITH**

100% CHICKEN



PROBEER NU!

GOÛTEZ-LE MAINTENANT !



Edito

Un automne plein de saveurs

L'automne arrive comme une page nouvelle, avec ses couleurs franches, ses parfums plus intenses et cette envie de changer de rythme. Après un été léger et ensoleillé, il est temps d'ouvrir la porte à d'autres plaisirs : ceux qui se savourent au chaud, entouré de nos proches avec des produits qui réchauffent le cœur.

Dans ces pages, vous trouverez mille façons d'accueillir l'automne dans votre assiette : plats mijotés aux couleurs profondes, légumes rôtis au four, fromages qui fondent doucement, desserts fruités et épicés... Des recettes simples et généreuses qui éveillent l'appétit et donnent envie de se retrouver autour de la table.

Et comme l'automne sait aussi être joueur, nous n'avons pas oublié Halloween : des idées recettes et petites astuces pour transformer votre maison en un lieu de refuge, où se mêlent frissons et éclats de rire. HAHAAHAHAHA !!!

Entre traditions et découvertes, ce magazine vous invite à profiter pleinement de l'automne, à faire le plein d'inspirations et à savourer chaque instant... comme on savoure un pot-au-feu qui embaume toute la maison.

L'équipe louis delhaize

#AUTOMNE

#HAPPYHOUR



P05-09

#PANIERDESAISON



P10-11



P12-13

#REPORTAGE



P16-17

#AUTOMNECOCOON



P19-25

#FROMAGEÀFONDRE



P26-29

#HALLOWEEN



P31-33

Aoste

Savourez sans
vous gêner



HAPPY HOUR

Halloween s'invite à l'apéro : des cocktails qui vous tentent de leurs grands yeux et des petites araignées en saucisse prêtes à être croquées... De quoi transformer vos amuse-bouches en véritables créatures gourmandes et faire frissonner vos invités de plaisir.



CITRONNADE TERRIFIANTE

Facile 10 min 4

- 50 cl de jus de pomme
- Le jus de 2 citrons
- 30 cl d'eau pétillante
- 1 c. à s. de gingembre râpé
- 2 c. à s. de miel liquide
- 12 cl de vodka ou de gin
- 1 boîte de litchis au sirop
- Raisins noirs sans pépins

1. Égouttez les litchis et insérez dans chaque cavité un raisin noir pour former des «yeux». Réservez au frais.
2. Dans une carafe, mélangez le jus de pomme, le gingembre, le jus de citron et le miel.
3. Juste avant de servir, ajoutez l'eau pétillante.
4. Versez dans des verres type Martini et décorez avec deux «yeux» de litchis piqués sur un cure-dent.

Oserez-vous les croquer ?

Ces petites bouchées d'Halloween sont aussi ludiques que gourmandes. Retrouvez la recette complète via ce QR code.



CET AUTOMNE, PLACE AUX BOUCHÉES GOURMANDES

À l'automne, même l'apéro change de rythme. On troque les grignotages d'été pour des bouchées plus généreuses, où la saison s'invite dans chaque recette. Fromages en tout genre, fruits secs et

petites notes croquantes se combinent pour créer des amuse-bouches à la fois simples et raffinés. De quoi surprendre vos invités avec des associations gourmandes qui allient convivialité et élégance.

Retrouvez la recette des
bouchées d'abricots et chèvre
dans le magazine digital



TUILES DE FROMAGES aux épinards

Facile 10 min 8 min 12 pièces

- 45 g de parmesan râpé
- 60 g de mozzarella râpée
- 30 g de jeunes pousses d'épinards hachées
- 60 g de feta
- ½ c. à c. d'origan
- ½ c. à c. de paprika
- 1 pincé d'ail en poudre
- Poivre

1. Mélangez tous les ingrédients.
2. Sur une plaque recouverte de papier cuisson, déposez des petits tas de la préparation en les espaçant bien.
3. Enfourez 8 min à 190°C, jusqu'à ce que les tuiles soient dorées.
4. Laissez refroidir avant de décoller.

Astuce : ajoutez quelques graines de courges pour plus de croquant



HAPPY HOUR



COCKTAIL AUTOMNAL au whiskey et sirop d'érable

Facile 5 min 2 verres

- 10 cl de whiskey
- 4 cl de sirop d'érable
- 2 cl de jus de citron
- Glaçons
- Zeste de citron ou rondelle de citron séché

Option kids (mocktail) :

- 20 cl de jus de pomme trouble
- 2 cl de sirop d'érable
- 1 cl de jus de citron frais

1. Dans un shaker, versez le whiskey, le sirop d'érable et le jus de citron. Secouez énergiquement.
2. Filtrez dans des verres à whiskey garnis de gros glaçons.
3. Décorez avec un zeste de citron ou une feuille d'érable.

Version kids : Mélangez simplement le jus de pomme, le sirop d'érable et le citron dans un verre rempli de glaçons.

À tremper dans un dip,
à grignoter entre deux bouchées ou
à savourer nature, ils apportent
la touche croquante qui met
tout le monde d'accord.

L'AUTOMNE À SIROTER

Réchauffez-vous avec des boissons qui allient douceur et caractère. Les cocktails prennent alors une autre dimension : plus enveloppants, un peu plus épicés, parfaits pour accompagner un apéro de saison. Ici, le whiskey rencontre le sirop d'érable : un mélange suave et légèrement relevé qui invite à ralentir et à savourer l'instant.

L'ACCORD PARFAIT, DES SAVEURS QUI RÉCHAUFFENT LES CŒURS

Un verre de vin blanc élégant et vif pour réveiller les papilles, des bouchées gourmandes mêlant jambon cru, choucroute croquante et cornichon pour une touche de peps, et une alliance sucrée-salée avec une poire fondante au bleu. Ce moment célèbre l'équilibre entre fraîcheur et chaleur, douceur et caractère. Une invitation à ralentir le rythme, se retrouver autour de petits plaisirs choisis, et redécouvrir la richesse de la saison dans chaque bouchée !

Le bordeaux blanc, l'Entre-Deux Mers
CHÂTEAU SAINTE-MARIE,
séduit par sa fraîcheur et ses notes
florales et d'agrumes. Élégant et vif,
une valeur sûre pour l'apéro !

CUPS DE JAMBON CRU choucroute et cornichons

👨‍🍳 Facile 🕒 15 min 🍲 10 min 👤 12 pièces

- 6 grandes tranches de jambon cru
- 50 g de choucroute cuite
- 6 mini-cornichons
- Moutarde

1. Découpez le jambon en deux et foncez des empreintes à mini-muffins pour former des coupelles. Enfournez 10 minutes dans un four préchauffé à 180 °C.
2. Garnissez chaque coupelle de choucroute.
3. Ajoutez une pointe de moutarde et décorez avec un petit morceau de cornichon.



HAPPY HOUR



La poire apporte son côté juteux et sucré, le roquefort sa force crémeuse, et le jambon cru une pointe salée qui équilibre le tout... à déguster sans modération !

POIRE AU BLEU et jambon de Parme

Facile 15 min 6 pièces

- 1 poire mûre
- 60 g de fromage bleu (type Roquefort)
- 4 tranches fines de jambon cru type Parme
- Quelques feuilles de roquette

1. Coupez la poire en 8 quartiers.
2. Déposez un morceau de fromage type bleu.
3. Enroulez d'une demi-tranche de jambon cru.
4. Décorez avec une feuille de roquette.



Prolongez les plaisirs de l'apéro avec nos dips *Louis* gourmands et variés ! Optez pour le houmous betterave : sa texture onctueuse et son légèrement goût sucré en font un allié parfait pour accompagner légumes croquants ou gressins.

LÉGUMES de SAISON

ZÉRO GASPI

Ne jetez pas les graines !
Rincez-les, séchez-les puis
faites-les griller au four avec un
filet d'huile et une pincée de sel
ou de paprika. Elles se dégustent
comme un petit en-cas croquant.



BUTTERNUT : LA STAR DE L'AUTOMNE

Avec sa peau beige et sa chair d'un orange éclatant, le butternut est le légume star de l'automne.
Doux et légèrement sucré, il se prête aussi bien aux recettes salées qu'aux préparations plus gourmandes.

Riche en fibres, en bêta-carotène et en vitamines A et C, il apporte autant de saveur que de bienfaits à votre assiette. En velouté, rôti au four ou farci, il réchauffe les repas et illumine la table de sa couleur solaire. C'est aussi un légume très facile à cuisiner : sa texture fondante se

marie avec les épices, les fromages, les herbes fraîches ou même les fruits secs. Qu'il soit au cœur d'un plat convivial ou simplement rôti en accompagnement, le butternut incarne tout ce que l'on aime dans la cuisine d'automne : chaleur, générosité et gourmandise.



LASAGNE AU BUTTERNUT chèvre et épinards

👨‍🍳 Facile 🕒 25 min 🍲 35 min 👤 4

- 1 petit butternut
- 250 g de feuilles d'épinards frais
- 200 g de fromage de chèvre frais ou en bûche
- 8 à 10 feuilles de lasagne
- 50 cl de lait
- 40 g de beurre
- 40 g de farine
- 60 g de parmesan râpé
- Huile d'olive
- Sel, poivre, muscade

1. Épluchez le butternut, coupez-le en dés et faites-le cuire 15 min à la vapeur ou dans de l'eau bouillante salée. Égouttez et réservez.
2. Lavez les épinards, retirez les grosses tiges et faites-les tomber 2-3 min dans une poêle avec un filet d'huile d'olive. Égouttez bien.
3. Pour préparer la béchamel : faites fondre le beurre dans une casserole, ajoutez la farine, mélangez 1 min puis versez le lait en fouettant. Laissez épaissir, assaisonnez de sel, poivre et muscade.
4. Montage de la lasagne : dans un plat, étalez une première couche de béchamel, puis alternez feuilles de lasagne, butternut, épinards, chèvre émietté et béchamel. Répétez les couches et terminez par de la béchamel et du parmesan râpé.
5. Enfourez 35 min à 180 °C, jusqu'à ce que le dessus soit bien doré. Servez chaud.

**! EN
PROMO!**
du 08/10 au 14/10/2025



ZÉRO GASPI

Lorsque vous lavez vos champignons de Paris, gardez les parures et les épluchures. Faites-les sécher doucement au four, réduisez-les en poudre et utilisez cette "poudre de champignon" comme assaisonnement naturel : elle relève instantanément un bouillon, une sauce ou même une vinaigrette.

CHAMPIGNONS : LES PETITS TRÉSORS DE L'AUTOMNE

Ils ont ce petit quelque chose qui transforme une recette en plat savoureux et généreux. Avec leur parfum boisé, leur texture qui oscille entre le fondant et le croquant, les champignons font partie des grands incontournables de l'automne.

Nos champignons de Paris trouvent une place phare dans nos cuisines. Pauvres en calories mais riches en fibres, en minéraux et en vitamines B, ils sont autant un plaisir gourmand qu'un allié bien-être. Les champignons savent se glisser partout : dans une soupe veloutée, une simple omelette,

un gratin crémeux ou une tarte rustique. Ils sont également une belle source d'inspiration pour varier son alimentation : végétariens ou amateurs de viande, tout le monde se régale en les intégrant dans des assiettes équilibrées et généreuses.

***Valables dans les points de vente participants**



VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS CRÉMEUX

Facile 15 min 25 min 4

- 500 g de champignons de Paris ou mélange de champignons
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 50 cl de bouillon de légumes
- 20 cl de crème fraîche liquide
- 30 g de beurre
- Sel, poivre
- persil frais

1. Nettoyez les champignons délicatement avec un chiffon humide puis émincez-les.
2. Dans une casserole, faites fondre le beurre et ajoutez l'oignon émincé et l'ail haché. Laissez revenir 2-3 min.
3. Ajoutez les champignons, salez légèrement et faites cuire à feu moyen 5 min en remuant.
4. Versez le bouillon, portez à ébullition puis laissez mijoter 15 min.
5. Mixez la préparation jusqu'à obtenir une texture lisse, ajoutez la crème, poivrez et rectifiez l'assaisonnement
6. Versez dans des bols, parsemez de persil frais et dégustez chaud.

**! EN
PROMO!**
du 08/10 au 14/10/2025

ASTUCE

Pour accélérer leur maturation, placez vos poires à côté de pommes ou de bananes : elles libèrent un gaz naturel, l'éthylène, qui les fera mûrir plus rapidement.



POIRES : DOUCES ET DÉLICATES, ELLES ONT TOUT BON

Juteuses, parfumées, sucrées juste ce qu'il faut... Les poires apportent à l'automne une touche de fraîcheur et d'élégance. À croquer telles quelles ou à cuisiner, elles se prêtent aussi bien aux recettes sucrées qu'aux associations salées.

Chaque variété a sa personnalité : la Conférence, allongée et délicatement parfumée, se déguste volontiers crue ou en tarte ; la Williams, au goût puissant, se prête à la compote ou aux poires pochées. Elles se marient

à merveille avec le fromage bleu, les noix caramélisées ou même des épices comme la cardamome pour des associations originales.

***Valables dans les points de vente participants**



FONDANT AUX POIRES

Facile
 20 min
 30 min
 6

- 6 petites poires (type Williams ou Conférence)
- 200 g de chocolat noir pâtissier
- 150 g de beurre
- 150 g de sucre
- 4 œufs
- 80 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- Sucre glace (pour la finition)

1. Coupez légèrement la base des poires pour qu'elles tiennent droites et faites-les précuire 5 min à la vapeur ou dans l'eau frémissante. Égouttez et laissez refroidir.
2. Faites fondre le chocolat avec le beurre au bain-marie ou au micro-ondes.
3. Fouettez les œufs et le sucre jusqu'à obtenir un mélange mousseux. Incorporez le chocolat fondu, puis la farine et la levure. Mélangez jusqu'à obtenir une pâte homogène.
4. Placez une poire au centre de chaque moule, puis recouvrez de pâte jusqu'aux trois quarts.
5. Enfournes à 180 °C pendant 25 à 30 min. Laissez tiédir, démoulez délicatement.
6. Saupoudrez de sucre glace avant de servir.

MAREDSOUS® ET LOUIS DELHAIZE: LE GOÛT DES TRADITIONS PARTAGÉES

Il est des saveurs qui traversent les générations. Depuis plus de 70 ans, les fromages Maredsous®, nés au cœur de l'Abbaye, rassemblent petits et grands autour d'un même plaisir : celui d'un **savoir-faire belge authentique**.

Tout a commencé dans les années 50 : un moine, le Père Attout, imagine une recette originale, facile à partager, qui deviendra **un incontournable des tables familiales belges**.



TRADITION, QUALITÉ, PROXIMITÉ

Maredsous® et louis delhaize, deux acteurs belges, une même mission : célébrer en toute simplicité le plaisir d'être ensemble autour de produits bien de chez nous.

UNE HISTOIRE DE GOÛT ET DE CONFIANCE

Depuis plus de 150 ans, l'enseigne accompagne les familles belges grâce à ses magasins de proximité. Partout dans le pays, **louis delhaize partage la même promesse que Maredsous®** : des produits de qualité, une relation de confiance, et un attachement sincère à nos **traditions locales**.

Ensemble, ils incarnent une certaine idée de la Belgique : celle d'une table conviviale, où la qualité se conjugue avec la simplicité, où le goût raconte une histoire, et où chaque client retrouve un peu de son quotidien.



L'ART DU FROMAGE VERSION MAREDSOUS®

De la célèbre pâte double-crème aux « Fagotins » crémeux, en passant par les barquettes fondantes qui se déclinent aujourd'hui en versions chèvre ou Diablotin, vous retrouverez **une large gamme Maredsous® dans votre louis delhaize**. La gamme de fromages a su évoluer sans jamais perdre son âme : générosité, gourmandise et esprit de famille. L'innovation « Maredsous frais et onctueux® », légère et facile à tartiner, en est un bel exemple : **un goût d'authenticité** qui s'invite dans des moments simples du quotidien.



AUTOMNE COCOON

LA SAISON QUI RÉCHAUFFE

Des dés de butternut
rôtis, des oignons
rouges fondants,
la fraîcheur du persil...
Une salade d'automne
colorée, gourmande et
pleine de caractère.

Découvrez la
recette dans
notre version
digitale



L'automne est une invitation à se mettre bien au chaud, à savourer des plats qui réconfortent et qui rassemblent. C'est ce moment où les produits de saison inspirent des assiettes généreuses, qui tiennent chaud au cœur autant

qu'au corps. Entre couleurs vives, parfums réconfortants et textures fondantes, c'est la saison idéale pour se régaler ensemble, qu'on aime les recettes végétariennes ou les plats mijotés de tradition.

LE COCOON express

LE RÉCONFORT EN UN RIEN DE TEMPS !

Quand les journées se rafraîchissent, on a envie de plats qui enveloppent et réchauffent... mais sans passer des heures en cuisine. Ces recettes rapides prouvent qu'on peut allier saveur, générosité et simplicité, pour se faire plaisir même lors des soirées les plus chargées.

Sublimez le risotto en ajoutant quelques noix ou noisettes grillées pour apporter du croquant !

RISOTTO CRÉMEUX

à la courge

 Moyen  15 min  25 min  4

- 300 g de courge butternut en dés
- 250 g de riz à risotto
- 1 oignon émincé
- 1 litre de bouillon de légumes chaud
- 10 cl de vin blanc sec
- 40 g de parmesan râpé
- 20 g de beurre
- 2 c.à.s d'huile d'olive
- Quelques feuilles de sauge (facultatif)
- Sel, poivre

1. Dans une sauteuse, faites revenir l'oignon avec l'huile d'olive. Ajoutez la courge et laissez cuire 5 min.
2. Incorporez le riz, mélangez jusqu'à ce qu'il devienne nacré, puis versez le vin blanc et laissez-le s'évaporer.
3. Ajoutez le bouillon chaud, louche après louche, en remuant régulièrement, jusqu'à ce que le riz soit crémeux (environ 18 min).
4. Hors du feu, incorporez le beurre et le parmesan. Salez, poivrez et servez avec quelques feuilles de sauge (facultatif).



SOUPE DE TORTELLINI

au bouillon parfumé

 Facile  10 min  15 min  4

- 1 litre d'eau
- 1 cube de bouillon de légumes ou volaille
- 250 g de tortellini frais
- 1 gousse d'ail
- 1 branche de céleri émincée
- 1 carotte coupée en petits dés
- 40 g de parmesan râpé
- Persil frais
- Sel, poivre

1. Dans une casserole, faites chauffer le bouillon avec l'ail, le céleri et la carotte. Laissez mijoter 8 min.
2. Ajoutez les tortellini et laissez cuire selon le temps indiqué sur le paquet (généralement 3 - 4 min).
3. Servez bien chaud, parsemez de parmesan et de persil.

Astuce : ajoutez une poignée d'épinards frais juste avant de servir pour plus de fraîcheur et de vitamines.



Dans un bouillon parfumé, gratinés au four avec une sauce tomate ou simplement accompagnés d'un filet d'huile d'olive et de parmesan, ils restent toujours synonymes de réconfort.

PÂTES PREMIUM, TOUT FRAIS TOUT PRÊT !

Fan de vraies pastas italiennes ? Découvrez la gamme de pâtes Cucina, des pâtes premium et inspirées des traditions culinaires d'Italie. Variez les plaisirs avec les cannelloni farcis à la viande ou farcis aux épinards et à la ricotta dans une sauce tomate

crémeuse, les Linguini Tartufata enveloppées d'une sauce crémeuse à la truffe, ou encore les Tortelloni Cacio e Pepe pâtes fraîches farcies au fromage et au poivre.



NEW!





CARBONADE FLAMANDE

la recette de mamy

👤 Moyenne 🕒 20 min ⏲ 2 h 30 min 👥 6-8 pers

- 1.5 kg de carbonade de boeuf (macreuse, paleron)
- 3 oignons
- 3 grosses carottes coupées en gros tronçons
- 250 g de lard fumé en tranches épaisses
- 3 c. à s. de farine
- 75 cl de bière brune (type Leffe Brune, Chimay)
- 2 c. à s. de moutarde de Dijon
- 2 tranches de pain d'épices
- 1 bouquet garni
- 40 g de beurre
- Sel et poivre

1. Coupez la viande en gros cubes et saisissez-les dans le beurre chaud.
2. Ajoutez les oignons émincés et le lard en morceaux, puis saupoudrez de farine. Enrobez bien la viande et poursuivez la cuisson quelques minutes.
3. Versez la bière, incorporez les carottes, le pain d'épices tartiné de moutarde et le bouquet garni. Salez et poivrez.
4. Couvrez et laissez mijoter à feu doux 2 h 30, en mélangeant de temps en temps.

Une carbonade riche et parfumée se savoure encore mieux avec des frites croustillantes maison... un vrai plat de brasserie comme on les aime !

VERSION CLASSIQUE

Côté classique, place aux recettes qui rappellent la cuisine de mamy : une carbonade longuement mijotée, un vol-au-vent bien crémeux, des boulettes généreuses... Ces plats d'enfance n'ont rien perdu de leur charme et nous

réchauffent autant le cœur que l'assiette. À l'automne, on les ressort sans scrupules, parce qu'il n'y a rien de plus réconfortant que de retrouver le goût simple et authentique des traditions.

PLATS MIJOTÉS

VERSION VEGGIE

On pense aussi aux veggies avec des revisites étonnantes des grands plats traditionnels. Les champignons façon bourguignon en sont la preuve : mijotés longuement, presque comme une viande, ils s'imprègnent de toutes les saveurs du vin et des aromates. Le résultat ? Un plat généreux et parfumé, aussi surprenant que délicieux, capable de séduire même les plus convaincus des carnivores.



COUP DE ♥
DE LA RÉDACTION !

Servis sur un
lit de purée bien crémeuse
et nappés d'une généreuse
louche de sauce... saveurs et
effet bluffant garantis !

CHAMPIGNONS façon bourguignon

Facile 15 min 1 H 45 min 4 pers

- 1 kg de champignons de Paris
- 2 carottes coupées en petits cubes
- 2 échalotes émincées
- 2 gousses d'ail émincées
- 30 cl de vin rouge corsé
- 20 cl de bouillon de légumes
- 2 c. à s. de concentré de tomate
- 1 bouquet garni
- 30 g de beurre
- Sel et poivre

1. Nettoyez les champignons à l'aide d'un essuie-tout mouillé pour retirer les traces de terre. Coupez-les en deux.
2. Faites revenir les échalotes, l'ail et les carottes dans le beurre chaud.
3. Ajoutez les champignons et laissez-les dorer quelques minutes.
4. Incorporez le concentré de tomate, le vin, le bouillon et le bouquet garni.
5. Laissez mijoter à feu doux 1h30, jusqu'à ce que la sauce épaississe.
6. Dressez un fond de purée faite maison sur chaque assiette et surmontez des champignons façon bourguignon.

L'AUTOMNE TOUT EN DOUCEUR

Côté sucré, l'automne se décline en notes douces et épicées, parfaites pour réconforter petits et grands. Noix de pécan croquantes, cannelle, gingembre et autres épices de saison viennent parfumer les cookies, twister de simples feuilletés aux pommes ou encore sublimer un pumpkin spice latte onctueux. À partager après un repas ou à offrir à l'heure du goûter, ces petites gourmandises font partie des plaisirs incontournables de la saison.

COOKIES aux noix de pécan

 Facile  15 min  12 min - 12 Cookies

- 120 g de beurre mou
- 100 g de sucre cassonade
- 50 g de sucre blanc
- 1 œuf
- 200 g de farine
- 1 c. à c. de levure chimique
- 100 g de chocolat concassé
- 80 g de noix de pécan
- 1 c. à c. de beurre de sel

1. Fouettez le beurre avec les sucres jusqu'à l'obtention d'une texture crémeuse.
2. Ajoutez l'œuf, puis la farine et la levure. Mélangez.
3. Incorporez le chocolat et les noix de pécan.
4. Formez des boules de pâte, disposez-les sur une plaque recouverte de papier cuisson. Sur chaque cookie, déposez une noix et une pincée de beurre de sel.
5. Enfournez 12 min dans un four préchauffé à 180 °C.
6. Laissez refroidir sur une grille avant dégustation.

Pour un effet encore plus réconfortant, dégustez vos cookies encore tièdes, à la sortie du four... ou réchauffés quelques secondes au micro-ondes pour retrouver leur cœur fondant.

Beau, bon et ludique !
Faites-en un atelier parfait à
partager avec vos enfants.

FEUILLETÉS AUX POMMES et caramel beurre salé

 Facile  15 min  20 min - 12 feuilletés

- 1 pâte feuilletée
- 2 pommes fermes
- 2 c. à s. de sucre roux
- 1 c. à c. de cannelle (facultatif)
- 1 jaune d'œuf
- 3 c. à s. de caramel au beurre salé

1. Coupez les pommes en rondelles de 3 mm. Retirez le cœur et les pépins. Saupoudrez de cannelle si souhaité.
2. Découpez la pâte feuilletée en bandes régulières de 1 cm.
3. Enroulez une bande autour de chaque rondelle de pomme, en l'enlissant par le trou central.
4. Badigeonnez de jaune d'œuf et parsemez d'un peu de sucre roux.
5. Disposez les feuilletés sur une plaque recouverte de papier cuisson. Enfourez 20 min dans un four préchauffé à 180 °C.
6. Servez tièdes ou froids, accompagnés de caramel beurre salé.

PUMPKIN SPICE LATTE fait maison

 Facile  10 min  5 min - 2 mugs

- 40 cl de lait
- 2 c. à s. de purée de potiron (ou d'une autre courge orange cuite et mixée)
- 2 c. à s. de sirop pumpkin spice ou ½ c. à c. de mélange muscade, cannelle, gingembre, clou de girofle
- 2 c. à c. de sucre roux
- 2 espressos
- Chantilly et cannelle pour la déco

1. Faites chauffer le lait avec la purée de potiron.
2. Ajoutez le sirop pumpkin spice (ou les épices + le sucre) et fouettez jusqu'à l'obtention d'une boisson onctueuse.
3. Versez dans chaque mug et complétez avec un espresso chaud.
4. Décorez de chantilly et d'une pincée de cannelle.

Réutilisez vos restes de courge
pour préparer ce pumpkin
spice latte plein de saveur !



1 INGRÉDIENT, 3 RECETTES

LE POUVOIR DU FROMAGE FONDU !

C'est la saison où l'on aime les plats qui filent sous la fourchette. Gratin bien doré, sandwich chaud dégoulinant ou plat mijoté généreusement fondant : le fromage fondu est un incontournable de l'automne. Rien de tel pour réchauffer les cœurs qu'un plat où le fromage s'étire et enveloppe chaque bouchée de douceur réconfortante. Reblochon, mozzarella, raclette ou autre favori, tous apportent leur personnalité et leur gourmandise, qu'ils soient gratinés au four, coulants dans un croque généreux ou glissés dans une cocotte mijotée. Cette saison, succombez à trois recettes qui célèbrent sans retenue le plaisir universel de voir le fromage fondre à volonté et de savourer ce cocon gourmand, à partager ou à garder rien que pour soi.

1. 2. 3...GO !

**TROIS RECETTES, UNE SEULE PROMESSE : DU FONDANT À VOLONTÉ.
RIEN N'ÉGALE LE PLAISIR SIMPLE D'UN FROMAGE QUI FOND À L'INFINI.**

1



35 min.

TRANSFORMEZ VOS COQUILLETTES EN PLAT COCOONING EN Y FAISANT FONDRE DU FROMAGE À RACLETTE... SIMPLE ET BLUFFANT !

COQUILLETTES

à la raclette

Facile 15 min 20 min 4

- 300 g de coquillettes
- 200 g de fromage à raclette en tranches
- 100 g de jambon en dés
- 20 cl de crème liquide
- 1 oignon
- 1 c. à s. de beurre
- Sel et poivre

1. Faites cuire les pâtes al dente dans de l'eau bouillante salée. Égouttez.
2. Émincez l'oignon et faites-le revenir dans le beurre jusqu'à ce qu'il soit translucide. Ajoutez le jambon, puis les coquillettes et la crème. Mélangez.
3. Versez dans un plat à gratin, recouvrez de fromage à raclette.
4. Enfourniez 15 min dans un four préchauffé à 180 °C. Servez sans attendre.

2



35 min.

**REMPLEZ LES SAUCISSES PAR DES RESTES
DE POULET RÔTI OU DE JAMBON !**

COCOTTE DE RIZ GRATINÉ

aux poireaux et saucisses

Facile 15 min 20 min 4

- 250 g de riz
- 2 poireaux émincés
- 3 saucisses
- 1 cube de bouillon de légumes
- 20 cl de crème fraîche
- 120 g de fromage râpé à gratiner
- 1 c. à s. de moutarde
- Sel et poivre
- Ciboulette

1. Faites cuire le riz avec le cube de bouillon, en suivant les instructions du paquet.
2. Coupez les saucisses en rondelles et faites-les dorer. Ajoutez les poireaux et faites revenir le tout quelques minutes.
3. Mélangez le riz cuit et égoutté avec la crème, la moutarde, le sel et le poivre. Incorporez les saucisses et les poireaux.
4. Versez dans un plat à gratin et parsemez de fromage à gratiner.
5. Enfouez 20 min dans un four préchauffé à 180 °C.
6. Parsemez de ciboulette avant de servir.

3



15 min.

**SERVEZ CHAUD AVEC UNE SALADE CROQUANTE
OU JUSTE NATURE POUR UN MAXIMUM DE RÉCONFORT !**

CROQUE-MONSIEUR

ultra fondant



- 8 tranches de pain de mie (épais de préférence)
- 4 tranches de jambon blanc
- 150 g de fromage râpé (emmental, comté ou gruyère)
- 40 g de beurre
- 40 g de farine
- 40 cl de lait
- 1 pincée de muscade
- Sel, poivre

1. Préparez la béchamel : dans une casserole, faites fondre le beurre, ajoutez la farine et mélangez. Versez le lait petit à petit sans cesser de fouetter jusqu'à obtenir une sauce onctueuse. Salez, poivrez, ajoutez une pointe de muscade et une poignée de fromage râpé.
2. Montez le croque : tartinez chaque tranche de pain avec un peu de béchamel. Sur 4 tranches, déposez le jambon, un peu de fromage râpé, puis refermez avec une autre tranche.
3. Gratinez généreusement : nappez le dessus de béchamel, parsemez de fromage râpé et enfournez à 200 °C pendant 10 à 15 minutes, jusqu'à ce que le dessus soit bien doré et dégoulinant.
4. Servez bien chaud.

Astuce : variez avec les fromages de votre choix (raclette, mozzarella, cheddar, reblochon...) pour encore plus de fondant !

Partager à **HALLOWEEN**



HAPPY Halloween

À Halloween, même les desserts se déguisent ! Fantômes en marshmallow, biscuits monstrueux, gâteaux ensanglantés ou boissons ensorcelées... Amusez-vous à préparer ces recettes aussi effrayantes que délicieuses. De quoi régaler petits et grands tout en semant quelques frissons sucrés à table.



Retrouvez la recette dans
notre version digitale



DES DOUCEURS qui font peur...

Transformez votre brownie en véritable dessert d'Halloween : déposez un demi-marshmallow sur chaque part pour former l'œil. Fixez ensuite un bonbon coloré au centre avec une pointe de chocolat fondu par dessous, puis ajoutez, à l'aide d'un cure-dent, un petit point de chocolat pour dessiner la pupille. Complétez le tout en traçant des veines rouges avec du coulis de fruits rouges pour un effet terrifiant. Servez... si vous osez croiser tous ces regards gourmands !



BROWNIE express

Facile 15 min 18 min 12 parts

- 200 g chocolat noir
- 150 g beurre
- 130 g sucre cassonade
- 4 oeufs
- 60 g farine

1. Faites fondre 200 g de chocolat noir avec 150 g de beurre.
2. Mélangez le sucre cassonade avec les œufs.
3. Incorporez le mélange chocolat-beurre fondu et 60 g de farine.
4. Versez la pâte dans un moule tapissé de papier cuisson.
5. Enfourniez 18 min dans un four préchauffé à 180 °C.

DES TOILES ET DES SORTILÈGES SUCRÉS

Laissez libre cours à votre imagination ! De simples biscuits se transforment en effrayantes toiles d'araignée, parfaites pour surprendre et régaler vos invités. Ces petites douceurs, à la fois ludiques et délicieusement craquantes, donneront une touche monstrueusement gourmande à votre table.

Parsemez la table de petites araignées ! Vos invités n'oseront peut-être pas s'approcher tout de suite.

Ajoutez quelques touches de chocolat blanc fondu pour varier les effets et rendre vos toiles encore plus effrayantes.

BRETZELS AU CHOCOLAT terrifiants

 Facile  20 min  5 min - 8 pièces

- 32 bâtonnets de bretzels
- 200 g de chocolat noir
- Papier cuisson
- Poche à douille

1. Disposez 4 bâtonnets de bretzels en forme d'étoile sur une feuille de papier cuisson.
2. Faites fondre la moitié du chocolat au bain-marie, puis ajoutez l'autre moitié hachée et mélangez jusqu'à ce qu'elle soit complètement fondue. Cette méthode de tempérage maison rend moins fragile à la chaleur des doigts.
3. À l'aide d'une poche à douille, tracez des cercles de chocolat en reliant les bretzels pour former une toile d'araignée.
4. Laissez durcir 30 min au frais avant de décoller délicatement.

Irresistible Protein Bars

HIGH PROTEIN • NO ADDED SUGAR



Barebells

BE READY



CAFÉ FROID AVEC DES INGRÉDIENTS 100% NATURELS

CONCOURS
01/10 > 23/12/2025

Play
& Win?

150 €
À GAGNER*

* 150 € de courses et + de 4000 lots dans votre louis delhaize.

À l'achat de 15€**
Hop 1 voucher!



** À l'exception des produits ou services suivants: sacs poubelles communaux, produits de la Loterie Nationale, de Bpost, articles tabacs et autres services. Action uniquement valable dans les magasins louis delhaize participants.

