Le Mag!



AUTOMNE 2025



NEW MADE WITH

100% CHICKEN



PROBEER NU! COÛTEZ-LE MAINTENANT!

YEARS



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 coeur.

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. HAHAHAAAAAAA!!!

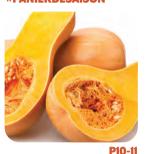
Entre traditions et découvertes, ce magazine vous invite à pro ter pleinement de l'automne, à faire le plein d'inspirations et à savourer chaque instant... comme on savoure un pot-au-feu qui embaume toute la maison.

L'équipe louis delhaize

#HAPPYHOUR



#PANIERDESAISON





#REPORTAGE



#AUTOMNECOCOON



P19-25

#FROMAGEÀFONDRE



#HALLOWEEN



P31-3





leurs grands yeux et des petites araignées en saucisse prêtes à être croquées... De quoi transformer vos amuse-bouches en véritables





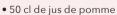


CITRONNADE TERRIFIANTE









- Le jus de 2 citrons
- 1 c. à s. de gingembre râpé
- 30 cl d'eau pétillante
- 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.







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 petites notes croquantes se combinent pour créer des amuse-bouches à la fois simples et raffi és. 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













- 45 q 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. Enfournez 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





COCKTAIL AUTOMNAL

au whiskey et sirop d'érable









- 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 grignoter entre deux bouchées ou à savourer nature, ils apportent la touche croquante qui met tout le monde d'accord.

L'ACCORD PARFAIT, DES SAVEURS QUI RÉCHAUFFENT LES CŒURS

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!

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 Ce moment célèbre l'équilibre entre fraîcheur et chaleur, douceur et caractère. Une invitation à plaisirs choisis, et redécouvrir la richesse de la saison dans chaque bouchée!

CUPS DE JAMBON CRU choucroute et cornichons



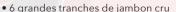












- 50 g de choucroute cuite
- 6 mini-cornichons
- Moutarde

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.



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! Houmous betterave Bietenhummus POIRE AU BLEU et jambon de Parme Facile 15 min 6 pièces • 1 poire mûre • 4 tranches nes de

• 60 g de fromage bleu jambon cru type Parme (type Roquefort)
 • 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



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 bres, 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









- 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 let 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 ne 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. Enfournez 35 min à 180 °C, jusqu'à ce que le dessus soit bien doré. Servez chaud.









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 bienêtre. 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.



VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS CRÉMEUX











- 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

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





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.



FONDANT AUX POIRES



- 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)

- 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.
- 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.
- Placez une poire au centre de chaque moule, puis recouvrez de pâte jusqu'aux trois quarts.
- 5. Enfournez à 180 °C pendant 25 à 30 min. Laissez tiédir, démoulez délicatement.
- 6. Saupoudrez de sucre glace avant de servir.







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.



Maredsous

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 OCCUPING 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.



express

LE RÉCONFORT EN UN RIEN DE TEMPS!

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









- 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











- 1 litre d'eau
- 1 cube de bouille de légumes ou volaille
- 250 q 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 vitamaines.

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 plaisirs avec les cannelloni farcis à la viande ou farcis aux épinards et à la ricotta dans une sauce tomate

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









VERSION CLASSIQUE

Côté classique, place aux recettes qui rappellent la cuisine de mamy : une carbonade longuement mijotée, un volau-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 bourquignon 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











- 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.



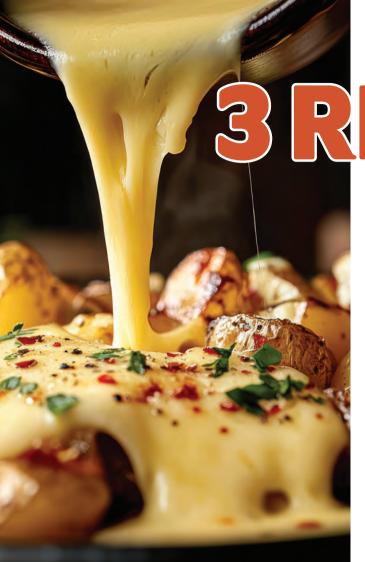
3. Incorporez le chocolat et les noix de pécan.
4. Formez des boules de pâte, disposez-les sur une plaque recouverte de papier cuisson. Sur chaque cookie, déposez une noix et une pincée de eur de sel.
5. Enfournez 12 min dans un four préchauffé à 180 °C.
6. Laissez refroidir sur une grille avant dégustation.

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 coeur fondant.







INGRÉDIENT, ECETTES

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.



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

à la raclette



- 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. Enfournez 15 min dans un four préchauffé à 180 °C. Servez sans attendre.







REMPLACEZ LES SAUCISSES PAR DES RESTES DE POULET RÔTI OU DE JAMBON!

COCOTTE DE RIZ GRATINÉ

aux poireaux et saucisses









- 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. Enfournez 20 min dans un four préchauffé à 180 °C.
- 6. Parsemez de ciboulette avant de servir.



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 MALLOWEEN

Multipack Size

Halleweer

Kids and grown-ups love it so ...



... the happy world of Haribo!

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



qui font peur...

Transformez votre brownie en véritable dessert d'Halloween : déposez un demimarshmallow 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



• 200 g chocolat noir

• 150 g beurre







- 4 oeufs • 60 g farine
- 130 g sucre cassonnade
- 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. Enfournez 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.











- 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



CAFÉ FROID AVEC DES INGRÉDIENTS 100% NATURELS

CONCOURS 01/10 > 23/12/2025

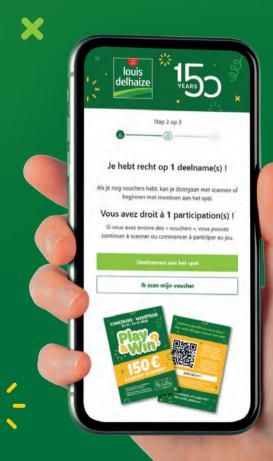


150 £ À GAGNER*

* 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.

































