

pour les fêtes Inspirations

NUMÉRO 2 • 2024

LE NOUVEAU MAGAZINE DE RECETTES D'ALDI SUISSE

**PRÉPARER NOËL
SANS STRESS**
DES PLATS FESTIFS
VITE PRÉPARÉS LE
JOUR DE NOËL

BISCUITS DE NOËL
DE DÉLICIEUSES
TENTATIONS QUI FONT
TOUJOURS PLAISIR

8

RECETTES
POUR TOI
À REPRODUIRE

L'HIVER PEUT ARRIVER



LES MEILLEURES IDÉES DE RECETTES POUR LA SAISON

WWW.ALDI-SUISSE.CH

Le mot de l'éditeur

NOËL: SAVOURER LES FÊTES

Chère lectrice, cher lecteur,

Les jours raccourcissent et les températures baissent, Noël approche à grands pas. C'est une période où l'on aime inviter ses amis et sa famille chez soi pour les régaler de bons plats faits maison. C'est aussi le moment d'essayer de nouvelles choses. Surprends tes invités avec plats de Fêtes raffiné! À partir de la page 10, nous te proposons des plats élégants qui peuvent être préparés à l'avance en toute simplicité et être servis rapidement à tes invités. Qui a envie de passer du temps en cuisine quand les autres s'amusent? Laisse-toi inspirer!

Pour que la fête soit vraiment réussie, il ne faut pas oublier d'agrémenter le repas d'une bouteille vin mousseux. Pages 19, tu trouveras une petite sélection pour illuminer toutes les occasions. Les amateurs de bulles pourront se laisser séduire par nos vins mousseux. Que ce soit pour Noël ou le Nouvel An, ils sauront se distinguer par leur caractère noble, festif et rafraîchissant.

Quelles sont les autres spécialités indispensables? Les délicieux biscuits de Noël, bien sûr! Les biscuits aux amandes et au chocolat, les Vanillekipferl et les rochers choco-coco raviront petits et grands. Faits maison, ils sont encore meilleurs. Avec les recettes à partir de la page 4, tu réussiras tes biscuits à coup sûr. Joliment emballés, ils feront également un cadeau appréciable pour remercier tes hôtes de leur invitation.

L'arôme du miel se marie très bien avec l'hiver. À partir de la page 14, tu découvriras que ce délice sucré n'est pas seulement réservé aux tartines. En effet, le miel apporte également à la courge et au fromage un petit quelque chose en plus.

Sur ce, je te souhaite un agréable moment lors de la lecture de notre magazine.

Si vous cherchez d'autres idées de pâtisserie et de cuisine, vous trouverez dans notre magazine «INSPIRATIONS POUR LES FÊTES», qui est disponible dans nos magasins, d'autres recettes, avec lesquelles les fêtes de fin d'année seront encore un peu plus belles.

Chaleureusement,
Jérôme



Jérôme Meyer
Country Managing
Director
ALDI SUISSE

» SURPREND TES
INVITÉS AVEC
UN MENU DE FÊTES
RAFFINÉ FAIT MAISON,
BIEN ÉVIDEMMENT! «

MENTIONS LÉGALES PROPRIÉTÉ DE LA MAISON D'ÉDITION Falstaff Verlag Schweiz AG, Kirchenweg 8, 8008 Zurich RÉDACTION FALSTAFF SUISSE C/O Herzog & Vombach GmbH, Falstaff Verlag Schweiz, Stadthausstrasse 53, 8400 Winterthur, redaktion@falstaff.ch, falstaff.com. L'objet de l'entreprise est la publication, l'édition et la distribution de magazines et d'imprimés de toutes sortes sous la dénomination de «Falstaff». PROPRIÉTAIRE DE FALSTAFF SCHWEIZ Falstaff Österreich (100%) ÉDITEURS Aloys Hirzel, Wolfgang M. Rosam DIRECTION Mag. Elisabeth Kamper, Wolfgang M. Rosam, Sophie-Marie von Haugwitz CONSEIL D'ADMINISTRATION Aloys Hirzel, Wolfgang M. Rosam COORDINATION DE LA PUBLICATION Christiane Ceccarelli, Viktoria Gartner, RÉDACTRICE EN CHEF Herta Scheidinger DIRECTEUR ARTISTIQUE Harald Wittmann-Duniecki DIRECTRICE DE LA PHOTOGRAPHIE Isabella Huber PRODUCTION/LITHOGRAPHIE Konstantin Riemerschmid SERVICE ÉDITORIAL Mag. Sandra Bak SERVICE DE DISTRIBUTION, LECTEURS ET ABONNÉS Kornelia Pirker (directrice de la distribution et des abonnements), Thomas Wagner (responsable de la distribution), Lukas Kröll, Clara Neumüller, Birgit Niedl, Martina Oppermann, Caroline Souchon (service lecteurs et abonnements, distribution), tél.: +41 43 2107029, abo@falstaff.ch IMPRIMEUR Druckerei Berger, Wiener Straße 80, 3580 Horn ACTIONNAIRES DE FALSTAFF VERLAGS GMBH 67% Wolfgang Rosam Privatstiftung, 23% JOFE Immobilienverwaltung GmbH, 10% Angelika Rosam



inspirations pour les fêtes

SOMMAIRE

NUMÉRO 02 • 2024



4 BISCUITS DE NOËL



14 RECETTES D'HIVER



AUTRES
IDÉES DE RECETTES
TU TROUVERAS DANS
NOTRE MAGAZINE GRATUIT,
DISPONIBLE DANS LES
FILIALES DE
ALDI SUISSE!

4 BISCUITS DE NOËL

Quatre recettes de biscuits de Noël inratables et toujours délicieux.

9 INGRÉDIENTS POUR LA PÂTISSERIE

Avec ces ingrédients de qualité supérieure, préparer des gâteaux devient un plaisir. Tout pour la pâtisserie dans les filiales ALDI SUISSE.

10 DÉLICES POUR LES FÊTES

Un repas de fête qui ravira les invités.

14 RECETTES D'HIVER

Des recettes avec un bon goût de miel. Voilà les saveurs de l'hiver!

18 SPÉCIALITÉS POUR LES GASTRONOMES

Produits raffinés de la gamme GOURMET d'ALDI SUISSE indispensables pour les Fêtes.

19 VINS MOUSSEUX QUI PÉTILLENT

Une sélection de vins mousseux pour des Fêtes réussies.

2 MENTIONS LÉGALES
2 ÉDITORIAL

BISCUITS AU BEURRE, À LA VANILLE ET AU CHOCOLAT



RECETTE POUR
4 PERSONNES



TEMPS DE PRÉPARATION
40 MINUTES



DIFFICULTÉ
FACILE

Avec une pâte brisée, une crème à la vanille et un glaçage au chocolat, ils sont tellement irrésistibles qu'ils pourraient bien devenir tes biscuits préférés.

INGRÉDIENTS POUR LES BISCUITS

- 270 g de farine blanche BIO RETOUR AUX SOURCES
- 200 g de beurre BIO RETOUR AUX SOURCES
- 110 g de sucre glace
- 2 jaunes d'œuf
- 50 g de chocolat au lait, râpé
- 40 g de sucre vanillé BELLA

INGRÉDIENTS POUR LA CRÈME

- ¼ litre de lait entier BIO RETOUR AUX SOURCES
- 20 g de poudre pour pudding BELLA, goût vanille
- 40 g de sucre vanillé BELLA
- 250 g de beurre BIO RETOUR AUX SOURCES
- 200 g de sucre glace
- Chocolat de couverture BELLA pour le glaçage

ASTUCE PRODUIT ALDI SUISSE

POUDRE POUR PUDDING, GOÛT VANILLE «BELLA»

Le pudding BELLA au goût vanille est sans doute le plus apprécié de la gamme, et il est indispensable pendant la saison de la pâtisserie!



PRÉPARATION

- Émietter le beurre avec la farine, puis mélanger avec le reste des ingrédients pour obtenir une pâte lisse. Étaler la pâte sur une épaisseur d'environ 3 millimètres et découper des disques. Les disposer sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et faire cuire à 170 °C (chaleur tournante) pendant environ 10 minutes.
- Pour la crème, porter à ébullition la moitié du lait avec le sucre vanillé, mélanger le reste du lait avec la poudre pour pudding goût vanille puis l'incorporer au lait bouillant. Retirer du feu et laisser refroidir.
- Battre le beurre avec le sucre glace jusqu'à ce qu'il devienne blanc et mousseux. Mixer le pudding froid avec un mixeur plongeant jusqu'à ce qu'il soit lisse, puis l'incorporer dans le beurre, cuillère par cuillère.
- Verser la crème dans une poche à douille avec un petit embout rond. Recouvrir la moitié des biscuits avec de la crème et poser un deuxième disque par-dessus.
- Faire fondre le chocolat de couverture et y plonger uniquement le dessus des biscuits. La crème doit rester visible.



CONSEIL DE PRO

LE TREMPAGE DEMANDE DE L'ENTRAÎNEMENT

Ne te décourage pas si tu ne parviens pas à tremper les biscuits avec précision. Il faut un peu d'entraînement pour y arriver. Même si le chocolat déborde un peu, ils seront tout aussi délicieux!

ASTUCE PRODUIT
ALDI SUISSE

PÂTE À TARTINER AUX
NOISETTES «NUTOKA»

La pâte chocolatée aux noisettes de GRANDESSA est fabriquée à partir de poudre de noisettes. Elle est délicieuse en tant que snack sucré et peut également être utilisée de manière polyvalente en cuisine.



BOUCHÉES AU RHUM

RECETTE POUR
4 PERSONNES

TEMPS DE PRÉPARATION
25 MINUTES

DIFFICULTÉ
FACILE

Cette recette ravira les amateurs de chocolat. Même si elle implique de se salir les mains, cela en vaut vraiment la peine.

INGRÉDIENTS

- 6 cl de rhum
- 300 g de noisettes moulues BELLA
- 200 g de pâte à tartiner aux noisettes NUTOKA
- Cacao BELLA pour l'enrobage
- Petites caissettes en papier

PRÉPARATION

- Bien mélanger le rhum avec la pâte à tartiner assouplie et les noisettes.
- Avec les mains humides, former des boules de pâte et les rouler dans le cacao.
- Déposer les bouchées dans des caissettes en papier.

CONSEIL DE PRO

MAINS COLLANTES

Si la pâte colle aux mains pendant la formation des boules, il suffit de les rincer régulièrement ou de les saupoudrer de cacao en poudre.

Photo du produit: ALDI SUISSE

ASTUCE PRODUIT
ALDI SUISSE

SUCRE VANILLINÉ
«BELLA»

Le sucre vanillé a un goût intense de vanille. En pâtisserie, il donnerait un goût plus prononcé que le sucre vanillé.



CONSEIL DE PRO

QUELLES NOIX UTILISER?

Tout dépend de tes souvenirs d'enfance et du goût que tu souhaites obtenir. Que tu utilises des amandes, des noisettes ou des noix pour préparer les Vanillekipferl, l'important, c'est qu'ils seront toujours bons!

VANILLEKIPFERL

RECETTE POUR
4 PERSONNES

TEMPS DE PRÉPARATION
60 MINUTES

DIFFICULTÉ
FACILE

Un classique absolu, indispensable à Noël. Le choix des noix dépend des goûts de chacun, nous avons opté pour des amandes.

INGRÉDIENTS

- 200 g de beurre BIO RETOUR AUX SOURCES
- 280 g de farine BIO RETOUR AUX SOURCES
- 80 g de sucre glace
- 100 g d'amandes moulues BELLA
- Sucre glace et sucre vanillé BELLA pour l'enrobage

PRÉPARATION

- Émietter la farine et le beurre. Travailler avec le sucre en poudre et les amandes moulues pour obtenir une pâte lisse et laisser reposer au frais pendant environ 30 minutes.
- Former un rouleau de pâte. Découper des petits morceaux et les façonner en forme de croissants. Les disposer sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et faire cuire à 180 °C (chaleur tournante) pendant environ 10 minutes.
- Rouler délicatement les croissants encore chauds (ils se cassent très facilement!) dans un mélange de sucre en poudre et de sucre vanillé.



CONSEIL DE PRO

POUR UNE CONSISTANCE LISSE

Il faut préalablement tamiser le sucre en poudre pour qu'il soit vraiment fin et sans grumeaux. Pour cela, on peut utiliser une petite passoire ou un tamis à farine.

ROCHERS CHOCO-COCO



RECETTE POUR
4 PERSONNES



TEMPS DE PRÉPARATION
60 MINUTES



DIFFICULTÉ
FACILE

On en trouve toute l'année, mais en miniature, ils sont aussi parfaits sur la table de Noël. Bien moelleux et légers, ils sont vite addictifs.

INGRÉDIENTS

- 200 g de sucre glace
- 3 œufs BIO RETOUR AUX SOURCES
- 200 g de noix de coco râpée BELLA
- 1 cc de miel BIO BIO NATURA

INGRÉDIENTS POUR LA CRÈME

- 250 g de beurre BIO RETOUR AUX SOURCES
- 150 g de sucre glace
- 80 g de chocolat pâtissier, râpé
- 75 g de beurre BIO RETOUR AUX SOURCES
- 150 g de biscuits au beurre FINEST BAKERY, classiques
- Chocolat noir de couverture BELLA

PRÉPARATION

- Battre les blancs d'œufs en neige avec le sucre en poudre, puis incorporer la noix de coco râpée et le miel.
- Sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, déposer des petits tas d'environ 3 cm de diamètre et faire cuire pendant 10 minutes à environ 160 °C (chaleur tournante).
- Laisser refroidir.
- Pour la crème, battre le beurre avec le sucre glace jusqu'à obtenir une consistance mousseuse, puis incorporer peu à peu le chocolat râpé et réserver.

- Faire fondre le beurre, émietter les biscuits et les mélanger au beurre liquide. Former des petits disques fins d'environ 3 centimètres de diamètre et les presser à l'aide d'une cuillère. Badigeonner ensuite les disques de crème et déposer un petit tas de noix de coco dessus. Laisser refroidir pour que la crème se raffermisse.
- Faire fondre le chocolat de couverture et y tremper le dessous des macarons à la noix de coco.



Dans certaines régions, les produits peuvent aussi être commandés facilement sur **aldi-now.ch**.

inspirations pour les fêtes · INGRÉDIENTS POUR LA PÂTISSERIE

TOUT POUR LA PÂTISSERIE

DANS TA FILIALE ALDI SUISSE



MAMANDES MOULUES

Les amandes sont polyvalentes pour la saison des pâtisseries. Leur goût fin s'accorde avec les biscuits, les gâteaux ou les desserts.



SUCRE VANILLINÉ

Un classique pour agrémenter les pâtisseries et les desserts. Il ajoute un arôme intense de vanille et un goût agréable.



POUDRE À LEVER

Pour réussir les gâteaux et autres pâtisseries, la poudre à lever est indispensable, car elle allège la pâte.

MEILLEUR PRODUIT!

Les aides à la pâtisserie sont de saison toute l'année.

BEURRE BIO

Le beurre BIO «RETOUR AUX SOURCES» est produit à partir de lait BIO suisse.



MEILLEUR PRODUIT!

Les œufs BIO sont l'ingrédient idéal pour la pâtisserie.

ŒUFS BIO

Polyvalents et particulièrement savoureux, les œufs BIO de la marque «RETOUR AUX SOURCES» proviennent d'élevages en plein air.



CACAO

Pour la pâtisserie ou la préparation de chocolat chaud, il faut toujours en avoir dans le placard.



CHOCOLAT DE COUVERTURE

La marque BELLA propose du chocolat de couverture au lait, noir ou blanc. Il apporte un bon goût de cacao aux gâteaux et convient aussi parfaitement comme glaçage.

MEILLEUR PRODUIT!

Le chocolat de couverture est l'un des produits les plus polyvalents.

FARINE DE FROMENT BLANCHE BIO

La farine de froment blanche BIO finement moulue de la marque RETOUR AUX SOURCES est l'ingrédient secret pour obtenir des gâteaux moelleux, de jolis biscuits, des pains légers et d'autres pâtisseries délicieuses.



ÉPICES POUR PAIN D'ÉPICES

Le mélange d'épices apporte un goût parfait de pain d'épices et évoque Noël.

SUCRE CRISTALLISÉ FIN

Le sucre cristallisé fin se dissout plus facilement que le sucre normal. Il s'utilise partout, pour pâtisser, cuisiner et sucrer.



SUCRE GLACE

Le sucre glace finement moulu est idéal pour saupoudrer et décorer les gâteaux et autres desserts. Il est également parfait pour la pâtisserie ainsi que pour les crèmes et pour une décoration légère.



SUCRE DE BOULEAU

Les substituts de sucre comme le xylitol peuvent aider à réduire le sucre dans l'alimentation sans devoir renoncer au goût sucré en pâtisserie et en cuisine.



ÉRYTHRITOL

Une alternative au sucre, sans calories. Les personnes diabétiques peuvent également l'utiliser sans problème. Son pouvoir sucrant étant inférieur à celui du sucre, il faudra en ajouter un peu plus dans tes préparations.





TARTARE DE THON ET AVOCAT AU GINGEMBRE

**RECETTE POUR**
4 PERSONNES

**TEMPS DE PRÉPARATION**
20 MINUTES

**DIFFICULTÉ**
FACILE

Préparation rapide pour un effet bluffant. Le tartare a un goût léger et rafraîchissant, ce qui en fait un plat particulièrement apprécié, et pas seulement pendant les Fêtes.

INGRÉDIENTS

- 250 g de tartare de thon GOURMET (ne pas utiliser le wasabi et les sauces soja fournies)
- 1 citron (jus)
- 1 cs de Condimento Bianco CASTELLO
- 1 cs de sauce asiatique ASIA GREEN GARDEN
- Huile d'olive grecque vierge BIO NATUR ACTIVE
- 1 cs de ciboulette finement hachée
- 1 cs de mayonnaise LE GUSTO
- 1 morceau de gingembre BIO de 2-3 cm de long, épluché et coupé en dés très fins
- ½ concombre, épluché, épépiné et coupé en dés
- 1 avocat, coupé en dés
- Sel
- Herbes fraîches BIO pour décorer

CONSEIL DE PRO

FAIRE MÛRIR UN AVOCAT

Si l'avocat est encore ferme au moment de l'achat, il suffit de le laisser mûrir à la maison. À une température ambiante de 16 à 20 °C, cela prend environ un à trois jours.

PRÉPARATION

- Mélanger le thon avec le Condimento Bianco, la sauce asiatique, l'huile d'olive, la ciboulette, la mayonnaise, le gingembre, la moitié du jus de citron et une pincée de sel. Goûter, rectifier l'assaisonnement et réserver.
- Dans un bol séparé, mélanger l'avocat et le concombre coupés en dés, le reste du jus de citron et une bonne pincée de sel. Goûter et rectifier l'assaisonnement.
- Placer un cercle de dressage au centre de l'assiette. À l'aide d'une petite cuillère, verser la préparation à l'avocat jusqu'à la moitié. Répartir uniformément le tartare de thon sur l'avocat et appuyer légèrement. Procéder de même pour les autres assiettes.
- Retirer délicatement les cercles et garnir d'herbes selon le goût.
- Servir aussitôt.

ASTUCE PRODUIT ALDI SUISSE

TARTARE DE THON «GOURMET»

Le tartare de thon «GOURMET» a un goût épicé et peut être agrémenté de wasabi et de sauce soja.



BŒUF WELLINGTON



RECETTE POUR
6 PERSONNES



TEMPS DE PRÉPARATION
100 MINUTES



DIFFICULTÉ
MOYENNE

+ 24 HEURES AU FRAIS

*Le bœuf Wellington est l'un des plats de viande les plus raffinés.
Quoi de mieux pour les fêtes?*

INGRÉDIENTS

- 1.2 kg de filet de bœuf
- Sel
- Poivre
- 3 cs d'huile d'olive grecque vierge BIO NATUR ACTIVE
- 1 oignon, haché finement
- 200 g de champignons de Paris
- 50 g de beurre BIO RETOUR AUX SOURCES
- 1 cc de thym LE GUSTO
- 100 ml de Porto
- 12 tranches de prosciutto cotto CUCINA NOBILE
- 500 g de pâte feuilletée GOOD CHOICE
- 2 jaunes d'œuf, battus
- Sel
- Poivre



ASTUCE PRODUIT ALDI SUISSE

PÂTE FEUILLETÉE «GOOD CHOICE»

La pâte feuilletée prête à l'emploi permet de réaliser en peu de temps de nombreux délices sucrés ou salés. Il faut toujours en avoir à portée de main!

PRÉPARATION

- Préchauffer le four à 220 °C. Saler et poivrer généreusement le filet à température ambiante et le saisir à feu vif de tous les côtés dans une poêle chaude avec de l'huile. Laisser refroidir et mettre au réfrigérateur. Pendant ce temps, hacher finement les champignons à l'aide d'un robot ménager. Les faire revenir dans le beurre avec l'oignon et le thym jusqu'à évaporation du liquide. Saler, poivrer, déglacer avec le porto et laisser cuire complètement jusqu'à ce que la préparation devienne compacte et garde sa forme. Laisser refroidir.
- Dérouler quelques lés de film alimentaire sur le plan de travail. Disposer deux rangs de 6 tranches de prosciutto en les faisant légèrement se chevaucher, étaler la préparation aux champignons et poser le filet dessus. À l'aide du film, étirer le prosciutto uniformément sur le filet de manière à le recouvrir complètement. Dérouler la pâte feuilletée, placer le paquet au centre, refermer la pâte et mettre au frais (jusqu'à 24 heures).
- Avant de servir, badigeonner de jaune d'œuf et terminer la cuisson à 200 °C pendant 25 (légèrement saignant) à 35 minutes (à point à bien cuit).
- Avant de découper (en tranches épaisses!), laisser reposer au moins 15 minutes, de préférence 25 minutes.



CONSEIL DE PRO

TOUT AUSSI DÉLICIEUX FROID

S'il y a des restes du festin, le bœuf Wellington est aussi délicieux froid!



Photo du produit: ALDI SUISSE

COURGE RÔTIE

AVEC DU THYM, DU MIEL, DE LA SALADE CHICORÉE ET DU GORGONZOLA



RECETTE POUR
4 PERSONNES



TEMPS DE PRÉPARATION
25 MINUTES, TEMPS DE
CUISSON: ENV. 35 MINUTES



DIFFICULTÉ
FACILE

L'association de la courge et du gorgonzola séduit tous les gourmets! Le miel vient compléter l'expérience gustative. Un plat vite préparé et particulièrement savoureux avec des ingrédients BIO.

INGRÉDIENTS

- 1 kg de courge BIO
- 4 cs d'huile d'olive grecque vierge BIO NATUR ACTIVE
- 2 cs de miel BIO BIO NATURA
- 4 branches de thym + un peu pour décorer
- 1 salade de chicorée
- ½ citron BIO
- 2 cs de vinaigre de cidre LE GUSTO
- 150 g de gorgonzola CUCINA NOBILE
- 2 cs de pignons de pin grillés BELLA
- Sel
- Poivre



ASTUCE PRODUIT ALDI SUISSE

GORGONZOLA «CUCINA NOBILE»

Le gorgonzola italien est l'un des fromages à moisissure noble les plus célèbres. Son goût doux et sucré ou corsé et piquant apporte la touche finale à de nombreux plats.

PRÉPARATION

- Préchauffer le four à 175 °C (chaleur de voûte et de sole). Laver la courge et la couper en deux. Retirer les graines et les fibres et couper les deux moitiés en morceaux ou en tranches. Les mélanger dans un saladier avec du sel, du poivre, 2 cs d'huile d'olive, 1 cs de miel et assaisonner. Laver le thym, le sécher et l'ajouter.
- Répartir le tout sur une plaque de cuisson et faire cuire au four pendant 30 à 35 minutes.
- Nettoyer la salade, retirer le trognon, prélever les feuilles et les couper en morceaux d'une bouchée, les laver et les essorer. Dans un saladier, mélanger le sel, le poivre, le jus de citron et le vinaigre avec le reste de l'huile d'olive et le miel, puis ajouter la salade.
- Retirer la courge du four, la laisser refroidir brièvement, puis répartir la salade dessus. Émietter le gorgonzola sur le dessus et servir le tout garni du reste du thym et des pignons de pin.



CONSEIL DE PRO

FAIRE GRILLER DES GRAINES DE COURGE

Commencer par retirer la chair du fruit. Préchauffer le four à 170 °C (chaleur de voûte et de sole). Essuyer les graines et les faire sécher pendant env. 20 min des deux côtés dans le four préchauffé. Les laisser ensuite refroidir et les écraser avec un rouleau à pâtisserie pour briser les coques. Séparer les graines de leur enveloppe.





CAMEMBERT RÔTI

AVEC DES FIGES, DES NOIX DE MACADAMIA CROQUANTES ET DU MIEL



RECETTE POUR
4 PERSONNES



TEMPS DE PRÉPARATION
15 MINUTES, TEMPS DE
CUISSON: ENV. 25 MINUTES



DIFFICULTÉ
FACILE

Un camembert qui sort du four fondant à souhait, avec l'arôme incomparable du miel. L'or liquide rehausse divinement ce plat en lui apportant de la douceur.

INGRÉDIENTS

- 50 g de noix de macadamia HAPPY HARVEST
- 2 cs de sucre de canne Fairtrade HAPPY HARVEST
- 8 figes
- 2 camemberts SAINT BENOIT
- 12 tranches de baguette rustique campagnarde de la PANETTERIA
- 3 cs de miel BIO BIO NATURA
- Huile d'olive grecque BIO NATUR ACTIVE
- Herbes fraîches BIO pour garnir

PRÉPARATION

- Préchauffer le four à 180 °C (chaleur tournante).
- Hacher grossièrement les noix de macadamia et les faire dorer à sec dans une poêle pour leur donner du goût. Ajouter le sucre et laisser caraméliser en remuant régulièrement. Laisser refroidir sur un papier sulfurisé (les hacher à nouveau, si nécessaire).
- Laver les figes. Empiler les deux camemberts dans un plat à four et disposer les figes tout autour. Badigeonner les tranches de pain avec de l'huile d'olive. Cuire le fromage, les figes et les tranches de pain au four pendant environ 25 minutes, jusqu'à ce que le fromage soit liquide à l'intérieur. Retirer les tranches de pain du four dès qu'elles deviennent dorées et croustillantes.
- Transférer le fromage sur une assiette et disposer les figes tout autour (éventuellement coupées en deux). Répartir les noix de macadamia dessus et arroser le tout de miel. Ajouter les herbes et servir avec les tranches de baguette.



ASTUCE PRODUIT ALDI SUISSE

MIEL BIO «BIO NATURA»

Le miel BIO crémeux ou liquide dans un flacon doseur pratique est parfaitement polyvalent en cuisine. Il peut accompagner de nombreux plats salés et fromages. Il suffit d'y goûter!



CONSEIL DE PRO

BIEN CONSERVER LE MIEL

Le miel se conserve mieux à une température comprise entre 10 et 18 °C. Il ne faut donc pas le stocker au réfrigérateur. Il est préférable de le garder dans une pièce fraîche (et non froide), à l'abri de la lumière.

SPÉCIALITÉS POUR LES GASTRONOMES

ISSUES DE LA GAMME GOURMET D'ALDI SUISSE



FILET DE SAUMON DE NORVÈGE

Délicat et polyvalent. Pour des plats rapides à préparer et des menus de gourmets.

TATARE

Le délicieux tartare de bœuf ou de thon est parfait en entrée ou comme petit repas léger.



CHIPS DE POMMES DE TERRE

Que serait la fête sans ces chips? Salées et poivrées ou façon curry thai, il y en a pour tous les goûts.



PARMIGIANO REGGIANO

Un fromage italien à pâte dure unique, aromatique et inimitable, fabriqué à partir de lait cru de vache. Avec son goût puissant, il peut être utilisé de différentes manières.

ACETO BALSAMICO DI MODENA

Le vinaigre balsamique vieilli se caractérise par son goût rond, aromatique et légèrement aigre-doux.



MOUSSE AU CHOCOLAT

Infiniment crémeuse et savoureuse. Classique ou au chocolat au lait, ce dessert a toujours un goût fantastique.



MACARONS

Douze macarons aux saveurs délicates. Des gourmandises fruitées et élégantes.



CANTUCCINI

Un classique pour accompagner le café ou le thé de l'après-midi. Avec des amandes et du chocolat, un pur délice.



MÉLANGE DE NOIX

Le snack idéal: mélange de différentes noix grillées, salées, au wasabi avec un mélange d'épices ou au miel.



MINI FEUILLETÉS

Épicés, au jambon et au fromage, crevettes-tomate, mais aussi au saumon et aux épinards. Quel que soit votre choix, ils sont toujours délicieux!

CÉLÉBRER LA VIE AVEC DES BULLES!



OROPERLA ROSÉ MILLESIMATO EXTRA DRY

0.75 litre, 11.5% vol.
Origine: Italie
Cépage: cuvée

Robe rose saumonée claire aux bulles délicates. Notes fruitées de cerises, de framboises et de cassis. Rond et frais en bouche. Les fines bulles sont agréablement intégrées dans la structure ample et fruitée. Accord: poisson, plats végétariens, apéritif et desserts.



MARQUIS DE BEAUCEL CRÉMANT DE LOIRE BRUT

0.75 litre, 12% vol.
Origine: France/Loire
Cépage: chenin blanc, cabernet franc, chardonnay

Robe jaune pâle aux reflets dorés qui se retrouve encore intensifiée par de fines bulles toutes en vivacité, des arômes fruités présentant une légère note de framboise et une finale à la fois ronde et persistante. Accord: poisson, fruits de mer, apéritif et desserts.



MONDO BIOLOGICO PROSECCO SPUMANTE BIO DOC

0.75 litre, 11% vol.
Origine: Italie/Vénétie
Cépage: glera

Ce prosecco à l'acidité bien intégrée présente au nez des arômes de pomme verte et d'agrumes ainsi que des notes d'acacia et de sureau. Accord: plats végétariens, apéritif et salade.



GRANDE ALBERONE MOSCATO SPUMANTE DOLCE

0.75 litre, 7% vol.
Origine: Italie
Cépage: muscat

Jaune d'or aux délicats arômes de miel, agréablement sucré, équilibré et harmonieux. Pour accompagner l'apéritif ou les desserts.



VIN MOUSSEUX SEC

0.75 litre, 11% vol.
Origine: Allemagne
Cépage: cuvée

Vin mousseux sec au caractère pétillant, pour différentes occasions. Un bouquet élégant et sec avec une vivacité étonnante. Ce vin mousseux permet de trinquer à merveille aux petits et grands plaisirs de la vie.



MARQUIS DE BEAUCEL CRÉMANT D'ALSACE BRUT

0.75 litre, 12.5% vol.
Origine: France/Alsace
Cépage: cuvée

Élaboré selon la méthode traditionnelle de la fermentation en bouteille, ce crémant d'Alsace présente un pétillant fin avec une note fruitée.



CHARLES DE CAZANOVE CHAMPAGNE BRUT AOC

0.75 litre, 12% vol.
Origine: France/Champagne
Cépage: cuvée

Une couleur or pâle et des bulles pétillantes. Un bouquet idéal aux notes fruitées et un nez délicat d'agrumes. En bouche, frais et bien structuré avec des arômes épicés.



ZEROZECCO MOUSSEUX SANS ALCOOL

0.75 litre

Robe claire et dorée, perlage moyen. Intense, fruité, floral, avec des notes de pastèque, litchi et bonbon. Vin mousseux sans alcool élaboré à partir de vin désalcoolisé. Idéal à l'apéritif.



OROPERLA PROSECCO SUPERIORE MILLESIMATO DOCG

0.75 litre, 11% vol.
Origine: Italie/Vénétie
Cépage: glera

Robe jaune paille clair, présentant de fines bulles persistantes, des notes de poires et de pommes. Un vin aux nuances de fleurs d'acacia et de glycine qui séduit par son caractère corsé et harmonieux.

LE GOÛT DE NOËL AU PRIX ALDI

ALDI
SUISSE

Plus
pour la vie.



Plus de moments Gourmet sur:
aldi-suisse.ch