

printanière • Inspiration

NUMÉRO 01 • 2025

LE MAGAZINE DE RECETTES D'ALDI SUISSE

ŒUFS
SUBLIMER
LES RESTES

TOMATES
SAVEURS
ESTIVALES

COCKTAILS
FRAIS ET
FRUITÉS

28

RECETTES
À REPRODUIRE

SE RÉGALER AU PRINTEMPS ET EN ÉTÉ

LES MEILLEURES IDÉES DE RECETTES POUR
LES JOURNÉES ESTIVALES



WWW.ALDI-SUISSE.CH





**ALDI
SUISSE**

Plus
pour la vie.



LE BON GOÛT DU PAYS

Un grand nombre de nos
spécialités portent le label
de qualité

regio • garantie



Le mot de l'éditeur

VOYAGE DE DÉCOUVERTES CULINAIRES

Chère lectrice, cher lecteur,

Lorsque les premières fleurs sortent de terre et que les jours rallongent, les plats frais et légers font également leur retour dans nos assiettes. L'arrivée des légumes primeurs, des herbes tendres et des fruits bien mûrs apporte une multitude de nouvelles saveurs et de couleurs dans nos cuisines. Le printemps nous invite à redécouvrir les saveurs typiques de cette période de l'année, des salades croquantes aux asperges tendres. En cette saison pleine de gaieté, la nature et le plaisir se retrouvent dans de nouvelles recettes qui subliment les produits frais de la région.

La saison chaude commence avec Pâques. À partir de la page 6, nous te proposons des recettes qui te permettront d'utiliser un reste d'œufs durs.

Un brunch printanier n'est pas un simple repas, c'est une fête célébrant la légèreté et la fraîcheur, l'occasion idéale de savourer en toute décontraction, avec des amis ou en famille, la variété des saveurs saisonnières. Tu trouveras des idées de recettes dès la page 20 du magazine.

Les tomates sont d'une grande douceur, avec une note légèrement acidulée. C'est surtout lors des journées chaudes qu'on apprécie le plus leur goût et leur arôme. Nous avons donc réuni pour toi des recettes particulièrement savoureuses, dont tu peux t'inspirer à partir de la page 36.

Lorsque le printemps laisse place à l'été, on peut se faire plaisir avec un verre pétillant et fruité pour se rafraîchir en soirée. Impossible de résister à nos recettes de cocktails frais et raffinés! Avec des fruits mûrs et des baies, des arômes incomparables t'attendent à partir de la page 66. Et si tu préfères déguster simplement un vin mousseux, retrouve une large sélection aux pages 80-81.

Sur ce, je te souhaite un agréable moment lors de la lecture de notre magazine «Inspiration printanière», ainsi que beaucoup de plaisir lors de la dégustation de nos recettes.

Chaleureusement,
Jérôme



Jérôme Meyer
Country Managing
Director
ALDI SUISSE

« EN CETTE SAISON
PLEINE DE GAÏÉTÉ,
LA NATURE ET LE PLAISIR
SE RETROUVENT »

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 Bianca Demsa PRODUCTION Konstantin Riemerschmid SERVICE ÉDITORIAL Selina Beisteiner 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 (services lecteurs et abonnements, distribution), Tél.: +41 43 2107029, abo@falstaff.ch IMPRIMEUR Druckerei Berger, Wiener Straße 80, A-3580 Horn ACTIONNAIRES DE FALSTAFF VERLAGS GMBH 67% Wolfgang Rosam Privatstiftung, 23% JOFE Immobilienverwaltung GmbH, 10% Angelika Rosam



printanière Inspiration



6 CUISINER LES RESTES APRÈS PÂQUES 20 L'HEURE DU BRUNCH

16 QUALITÉ BIO

Les agriculteurs et agricultrices partenaires de la marque *retour aux sources* s'engagent en faveur de la durabilité et de la qualité des produits BIO de Suisse.



6 RIEN NE SE PERD

Recettes pour utiliser les œufs restants du repas de Pâques.

16 PLUS QU'UN INGRÉDIENT

Choisir les œufs BIO pour leur qualité et ce à quoi tu dois prêter attention.

18 SPÉCIAL PÂQUES

L'assortiment de Pâques d'ALDI SUISSE pour une fête réussie.

20 LE BRUNCH, C'EST LA VIE!

De délicieuses recettes pour un brunch savoureux.

34 LE MEILLEUR POUR TON BRUNCH

Trouve tout ce qu'il te faut pour le brunch, directement chez ALDI SUISSE.

36 SAVEURS DU SOLEIL

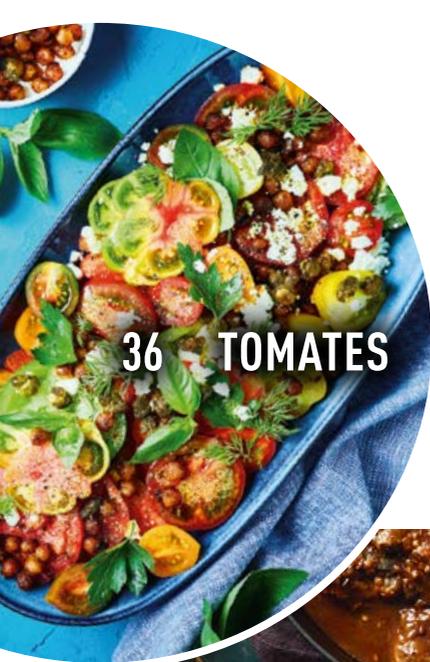
Recettes ensoleillées à la tomate.

48 QUAND ON AIME L'ÉTÉ...

Aubergines: diverses et délicieuses.

60 TRUCS ET ASTUCES

Conseils pour mieux réussir tes plats à l'aubergine.



36 TOMATES

SOMMAIRE



NUMÉRO 01 2025



48 AUBERGINE



66 COCKTAILS

62 VINS POUR LES JOURS ENSOLEILLÉS

Une sélection de vins légers d'ALDI SUISSE.

66 FRAIS, FRUITÉS ET PÉTILLANTS

Recettes de cocktails frais et aromatiques.

80 BULLES DE PLAISIR

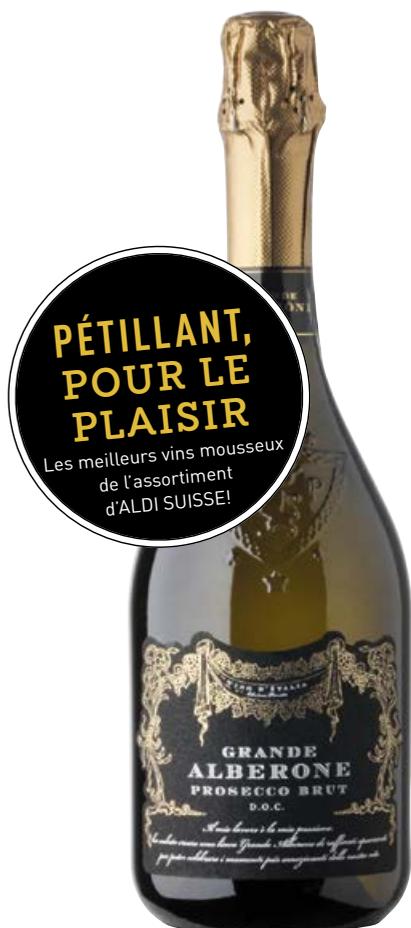
Vins mousseux d'ALDI SUISSE, pour les occasions spéciales et les soirées d'été.

82 TRUCS ET ASTUCES

Cinq conseils pour tes salades d'été.

3 MENTIONS LÉGALES

3 ÉDITORIAL



80 TRINQUER EN ÉTÉ

Pour faire pétiller les verres lors des moments festifs entre amis ou en famille.



ICI, RIEN NE SE PERD

Chaque année, après Pâques, c'est le même problème: la fête est terminée, mais il reste plein d'œufs. Nous avons rassemblé quelques idées gourmandes pour que tu puisses les utiliser de manière savoureuse.

PHOTOS STINE CHRISTIANSEN STYLISME CULINAIRE WILL SMITH

POIREAUX À LA VAPEUR

ET VINAIGRETTE AUX ŒUFS



RECETTE POUR
2 PERSONNES



TEMPS DE PRÉPARATION
20 MINUTES



DIFFICULTÉ
FACILE

INGRÉDIENTS

- 6 jeunes poireaux
- 2-3 œufs BIO suisses d'élevage en plein air RETOUR AUX SOURCES, cuits (durs)
- 1 cs de moutarde LE GUSTO
- 1 cc de sucre
- le jus d'un demi-citron
- 1 trait de vinaigre de vin blanc
- 4 cs d'huile d'olive grecque BIO NATURA
- 2 cs de persil frais FRESH CUT, haché
- 1 cc de ciboulette fraîche en pot SAVEURS SUISSES, hachée
- sel
- poivre noir du moulin

PRÉPARATION

- Préparer les poireaux en n'utilisant que les parties blanches et vert clair. Dans une casserole, porter de l'eau salée à ébullition et y faire mijoter les fûts à feu doux pendant 10 à 15 minutes. Égoutter les poireaux entiers dans une passoire.
- Préparer la vinaigrette: dans un saladier, mélanger la moutarde, le sucre, le jus de citron, le vinaigre, le poivre et un peu de sel. Incorporer l'huile à l'aide d'une fourchette jusqu'à ce que la vinaigrette devienne crémeuse.
- Disposer les poireaux sur un plat de service dans le sens de la longueur. Écaler les œufs, les couper en deux et retirer le jaune. Râper séparément les jaunes et les blancs d'œufs à l'aide d'une râpe. Mélanger le persil et la ciboulette. Verser la vinaigrette sur les poireaux, puis saupoudrer de jaune d'œuf, d'herbes et de blanc d'œuf de manière à former des bandes de couleur (jaune, blanc, vert). Servir tiède avec une baguette croustillante.

ASTUCE PRODUIT ALDI SUISSE

ŒUFS BIO «RETOUR AUX SOURCES»

Les œufs BIO de la marque RETOUR AUX SOURCES proviennent d'élevages en plein air. Leur origine est traçable en ligne jusqu'aux agricultrices et agriculteurs.





CONSEIL DE PRO

VÉRIFIER LA CUISSON

Si tu fais cuire des poireaux dans de l'eau bouillante, fais un test de cuisson à la moitié du temps. En effet, le poireau ne doit pas être trop mou.





CONSEIL DE PRO

TARTINADE

Les œufs marinés peuvent être consommés comme un en-cas ou être transformés en tartinaade. On peut, par exemple, hacher finement les œufs avec un peu de jambon, les mélanger avec de la crème fraîche, du fromage frais et de la ciboulette fraîche.



ŒUFS DURS MARINÉS



RECETTE POUR
6 ŒUFS



TEMPS DE PRÉPARATION
3 JOURS



DIFFICULTÉ
FACILE

Un plat qui se décline à l'infini. On obtient le plus beau résultat avec une marinade à la betterave, idéale pour les œufs de Pâques déjà colorés en rouge. On peut aussi varier les épices selon les goûts.

INGRÉDIENTS

- 6 œufs BIO suisses d'élevage en plein air RETOUR AUX SOURCES, cuits (durs)
- 1 betterave BIO suisse RETOUR AUX SOURCES
- 1 oignon
- 250 ml de vinaigre de cidre LE GUSTO
- 500 ml d'eau
- 30 g de sucre
- 30 g de sel
- 2 cs de mousse de raifort
- 1 cs de poivre noir

PRÉPARATION

- Couper la betterave et l'oignon en gros morceaux. Mettre tous les ingrédients dans une casserole, sauf les œufs, et porter à ébullition. Retirer du feu et laisser refroidir un peu.
- Casser les coquilles sur toute la surface ou écaler les œufs, selon que tu souhaites obtenir des œufs de couleur uniforme ou avec des marbrures. Les mettre dans un grand verre et les arroser de liquide pour les recouvrir entièrement.
- Laisser mariner dans un endroit frais à l'abri de la lumière pendant au moins trois jours ou jusqu'à un mois.

ASTUCE PRODUIT ALDI SUISSE

BETTERAVES BIO «RETOUR AUX SOURCES»

Précuites en douceur, les betteraves BIO sont idéales pour les soupes, les ragoûts, les smoothies et comme accompagnement. Elles peuvent également servir d'ingrédient principal dans les plats végétariens.





CONSEIL DE PRO

FAUT-IL ÉPLUCHER LES ASPERGES?

Si les asperges sont fines et complètement vertes, tu n'as normalement pas besoin de les éplucher. Si elles sont plus épaisses ou que le bas de la tige est plus blanc, il est conseillé d'éplucher le tiers inférieur pour éviter qu'elles aient un goût amer.

ASPERGES VERTES

SAUCE GRIBICHE



RECETTE POUR
2 PERSONNES



TEMPS DE PRÉPARATION
60 MINUTES



DIFFICULTÉ
FACILE

Une sauce française classique qui sublime tous les plats qu'elle accompagne. Goûte-la avec du poisson grillé, de la langue bouillie, du jambon ou, comme ici, simplement sur des asperges rôties.

INGRÉDIENTS POUR LA SAUCE

- 2 œufs BIO suisses d'élevage en plein air
RETOUR AUX SOURCES, cuits (durs)
- 2 jaunes d'œufs durs BIO suisses
d'élevage en plein air RETOUR AUX
SOURCES
- 2 cc de moutarde LE GUSTO
- 20 ml de vinaigre de vin blanc
- 6 cs d'huile d'olive grecque BIO NATURA
- 4 cornichons au vinaigre
SAVEURS SUISSES
- 15 petits câpres CUCINA NOBILE
- 1 poignée d'herbes fraîches (p. ex., persil
ou ciboulette)
- sel
- poivre

INGRÉDIENTS POUR LES ASPERGES

- 1 botte d'asperges vertes
- huile d'olive grecque BIO NATURA
- parmigiano reggiano BIO NATURA
- le jus d'un demi-citron

PRÉPARATION

- Mélanger les jaunes d'œufs, la moutarde, le vinaigre et l'huile d'olive jusqu'à obtenir

une pâte onctueuse. Hacher finement les cornichons, les câpres et les œufs durs entiers, puis les mélanger avec les épices. Saler et poivrer.

- Dans une grande poêle, faire cuire les asperges dans une grande quantité d'huile d'olive pendant 2 à 3 minutes de chaque côté, jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées et présentent quelques bulles. Dresser sur une assiette et garnir de sauce. Râper le parmesan et assaisonner le tout avec du jus de citron.

ASTUCE PRODUIT ALDI SUISSE

CORNICHONS AU VINAIGRE «SAVEURS SUISSES»

Les cornichons se marient avec tout et se prêtent bien à la préparation de sauces et de tartinades.







KAI LOG KHEU, OU ŒUFS DE GENDRE COMME EN THAÏLANDE



RECETTE POUR
6 PERSONNES



TEMPS DE PRÉPARATION
20 MINUTES



DIFFICULTÉ
MOYENNE

INGRÉDIENTS POUR LE CARAMEL AU PIMENT

- 50 ml d'eau
- 100 g de sucre de canne complet
- le zeste d'un citron
- 3-4 cs de sauce soja ASIA GREEN GARDEN
- 2 cs de miel BIO NATURA
- 1 cs de vinaigre de cidre BIO SUISSE
- ½ cs de mélange d'épices Hot & Spicy GOURMET

INGRÉDIENTS POUR LES ŒUFS

- huile de friture BELLASAN
- 6 œufs BIO suisses d'élevage en plein air RETOUR AUX SOURCES, cuits 6 minutes (mollets) et écalés
- 2 cs d'oignons nouveaux, finement émincés et frits jusqu'à être croustillants

- 2 oignons nouveaux, finement émincés
- 1 petit bouquet de basilic frais en pot SAVEURS SUISSES
- 2 piments, coupés dans le sens de la longueur

PRÉPARATION

- Préparer d'abord la sauce au caramel: porter l'eau et le sucre à ébullition dans une casserole, ajouter le zeste de citron. Laisser réduire jusqu'à ce que la sauce épaississe. Ajouter la sauce soja, le miel, le vinaigre de cidre et le mélange d'épices Hot & Spicy, bien faire réduire, corriger l'assaisonnement et retirer du feu.
- Faire chauffer l'huile de friture à 180 °C et y plonger les œufs. Laisser frire pendant 4 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient dorés et croustillants. Égoutter.

- Disposer les œufs coupés en deux sur une assiette de service. Arroser généreusement de sauce, garnir avec les deux sortes d'oignons nouveaux (frits et crus), du basilic effeuillé et du piment frais, puis servir.



CONSEIL DE PRO

DU SUCRE BRUN PLUTÔT QUE BLANC

Le sucre de canne ou sucre brun a un goût qui rappelle le caramel. Il est idéal dans les sauces.

SALADE LYONNAISE

AUX ŒUFS FARCIS FRITS



RECETTE POUR
4 PERSONNES



TEMPS DE PRÉPARATION
30 MINUTES



DIFFICULTÉ
MOYENNE

INGRÉDIENTS

- 6 œufs BIO suisses d'élevage en plein air RETOUR AUX SOURCES, cuits (durs)
- 1 jaune d'œuf BIO suisse d'élevage en plein air RETOUR AUX SOURCES, cru
- 1 cc de moutarde LE GUSTO
- 2 cs de ciboulette fraîche en pot SAVEURS SUISSES
- 1 piment
- sel
- poivre
- 1 salade frisée, lavée et essorée
- 150 g de lard cru NATURE SUISSE
- huile d'olive pour cuisson BELLASAN
- 2 cs de moutarde LE GUSTO
- 2 cs de vinaigre de vin blanc
- le jus d'un demi-citron
- sel
- poivre
- 4-6 cs d'huile d'olive grecque BIO NATURA
- 3 cs de panure HAPPY HARVEST

PRÉPARATION

- Écaler les œufs et les couper en deux dans le sens de la longueur. Retirer délicatement les jaunes, les mélanger dans un saladier avec le jaune

d'œuf cru, 1 cc de moutarde, la ciboulette, le piment haché, du sel et du poivre, selon le goût. Farcir les moitiés des blancs d'œuf avec cette préparation.

- Déposer la salade frisée préalablement coupée en morceaux de la taille d'une bouchée dans un saladier. Couper le lard en bâtonnets et le faire griller dans une poêle chaude avec un peu d'huile d'olive pour cuisson. Retirer le lard en conservant la graisse. Mélanger la moutarde, le vinaigre, le jus de citron, le sel et le poivre jusqu'à obtenir une consistance lisse, puis verser l'huile d'olive en remuant pour obtenir une vinaigrette crémeuse. Goûter et rectifier l'assaisonnement. Plonger d'abord les œufs, côté farci vers le bas, dans la panure, puis les déposer dans la poêle contenant la graisse de lard chaude. Cuire à feu doux pendant 2 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés. Ne pas les retourner! Assaisonner la salade avec la vinaigrette, répartir le lard par-dessus et terminer en déposant les œufs frits.

ASTUCE PRODUIT ALDI SUISSE

LARD CRU «NATURE SUISSE»

Le lard cru épicé est idéal comme snack ou comme ingrédient aromatique dans de nombreux plats.



CONSEIL
DE PRO

POUR UN GOÛT MOINS RELEVÉ

Si tu n'aimes pas les piments trop forts, tu peux retirer les cloisons et les graines piquantes avant de les utiliser.



Für erfolgreiche
Tierhaltung



PLUS QU'UN INGRÉDIENT

À Pâques ou lors du brunch, les œufs sont incontournables: on les retrouve partout et rares sont les plats et pâtisseries qui n'en contiennent pas. En 2023, en Suisse, la consommation moyenne par habitant était de 189 œufs, produits à base d'œufs compris. Leur qualité est donc primordiale!

TEXTE HERTA SCHEIDINGER

Dominik Aregger accorde une grande importance à la santé et à l'élevage durable des poules.

La qualité BIO contrôlée offre une sécurité lors de l'achat des œufs. C'est pourquoi ALDI SUISSE impose de nouveaux critères avec sa marque propre *retour aux sources*. Chaque produit respecte huit valeurs de base: origine régionale, protection de l'environnement, absence d'OGM, respect des animaux, qualité des produits alimentaires, transparence, équité pour les agriculteurs et équité pour la clientèle. Les aliments BIO de la marque *retour aux sources* sont produits de manière équitable et dans le respect de l'humain, des animaux et de l'environnement. Cela n'est possible qu'en agissant avec attention et en respectant les directives de durabilité de «*Prüf Nach!*» qui imposent des exigences complètes en matière de production et de qualité, ainsi qu'un contrôle annuel par des organismes de contrôle BIO indépendants. De cette façon, nous pouvons garantir un plaisir naturel.



Dominik et Andrea Aregger exploitent leur ferme de manière biologique depuis 2019.

Traçabilité et transparence

Les fermes avicoles *retour aux sources* travaillent de manière globale et durable. Ainsi, les œufs BIO proviennent d'élevages sans antibiotiques. En se déplaçant librement dans de grands espaces et dans des parcs en été, les animaux peuvent exprimer leurs instincts, comme gratter le sol ou picorer des graines et des insectes. Dans le cadre de la production d'œufs *retour aux sources*, aucun poussin mâle n'est abattu. Les frères des poules pondeuses sont également élevés.

L'origine des œufs BIO est traçable en ligne de manière transparente jusqu'aux agriculteurs et agricultrices partenaires de la marque *retour aux sources*. Les clients peuvent vérifier la traçabilité à tout moment via la navigation du menu principal et dans la page produit correspondante. Ainsi, l'origine des ingrédients est clairement identifiable sur l'emballage et en ligne.

Ferme BIO de la famille Aregger

Dominik et Andrea Aregger sont des agriculteurs partenaires de la marque *retour aux sources* installés à Reiden, dans le canton de Lucerne. Dans leur ferme BIO, qui appartient à la famille depuis 1923, ils donnent la priorité à la santé et au respect des animaux et du sol. Depuis 2019, ils appliquent résolument les principes de l'agriculture biologique. Sur l'exploitation familiale, située au cœur d'une nature magnifique, ils élèvent environ 2000 poules pondeuses qui, avec leurs frères coqs, mènent une vie paisible et adaptée à leurs besoins. Depuis que la ferme BIO est partenaire d'ALDI SUISSE, elle fournit ses œufs pour la marque *retour aux sources*.

En achetant des produits BIO, nous soutenons une agriculture durable qui a de l'avenir, car la marque permet à de nombreux agriculteurs et agricultrices de faire progresser l'agriculture locale en tant que pionniers du BIO.



LES FERMES AVICOLES *RETOUR AUX SOURCES*
TRAVAILLENT DE MANIÈRE GLOBALE ET DURABLE.

JOYEUSES PÂQUES!

DOUCEURS À RETROUVER DANS TA FILIALE ALDI SUISSE



NID DE PÂQUES

À offrir aux petits et aux grands enfants. Le nid de Pâques est garni de lapins, de poussins et d'œufs en délicieux chocolat *Monarc*.



MINI ŒUFS DE PÂQUES PREMIUM

Les mini œufs de Pâques en chocolat fin, issus du commerce équitable, existent à la crème de noisette, au chocolat au lait, au praliné et au chocolat blanc.



LAPIN DE PÂQUES SUISSE

Délicieux lapins au chocolat au lait ou au chocolat blanc.



LAPINS DE PÂQUES

Les lapins de Pâques dorés existent en version au chocolat au lait et aux noisettes. Il y en a ainsi pour tous les goûts.

HAPPY EASTER

Ces œufs en chocolat au lait sont incontournables dans le panier de Pâques!



MEILLEUR PRODUIT!
Un classique de Pâques populaire.



PÂTES DE FRUITS DE PÂQUES

Une confiserie gélifiée et fruitée, particulièrement appréciée à Pâques.

ŒUFS PRALINÉS

Spécialité à base de chocolat au lait, fourrée au praliné noisette ou à la crème de massepain.



ŒUFS DE PÂQUES FINS

Petits œufs de Pâques de différentes sortes raffinés: noisettes, praliné, chocolat au lait ou chocolat noir avec 70 % de cacao.



MEILLEUR PRODUIT!
Sans huile de palme et produit de manière équitable.

AMANDES

Les amandes finement fondantes sont disponibles en quatre saveurs: vanille, tiramisu, sabayon et coco. Ces petits délices sont fabriqués sans huile de palme et avec du cacao Fairtrade.



ŒUFS AU MASSEPAIN

Un passage obligé pour les gourmands. Au massepain, associé au praliné, à du rhum et des raisins, ou à des pruneaux au madère.

LE BRUNCH, C'EST LA VIE!

Selon les nutritionnistes, le déjeuner est le repas le plus important de la journée. Une bonne raison de préparer un brunch!

PHOTOS STINE CHRISTIANSEN STYLISME CULINAIRE GITTE HEIDI RASMUSSEN



ŒUFS POCHÉS À LA SAUCE TOMATE



RECETTE POUR
2-4 PERSONNES

SELON L'APPÉTIT



TEMPS DE PRÉPARATION
45 MINUTES



DIFFICULTÉ
FACILE

Un déjeuner qui te transporte immédiatement dans les bazars du Moyen-Orient, avec l'arôme délicieux des herbes fraîches.

INGRÉDIENTS

- 2 poivrons rouges, épépinés et coupés en lanières
- 2 oignons moyens, coupés en lamelles
- 2 gousses d'ail, finement hachées
- 1 boîte de tomates pelées CUCINA NOBILE, hachées
- 4 œufs BIO suisses d'élevage en plein air RETOUR AUX SOURCES
- 80 g de feta, nature BIO NATURA
- 1 cc de paprika fort moulu LE GUSTO
- 1 piment frais, haché (selon le goût)
- les feuilles de quelques brins de coriandre/persil/menthe FRESH CUT, grossièrement hachées
- huile d'olive grecque BIO NATURA

PRÉPARATION

- Faire chauffer une grande quantité d'huile d'olive dans une poêle. Ajouter les poivrons et les oignons et les faire revenir sans les remuer jusqu'à ce qu'ils soient bien colorés. Bien mélanger et répéter jusqu'à ce que les légumes soient tendres et prennent une belle couleur. Ajouter l'ail et faire revenir deux minutes en remuant.
- Ajouter les tomates, le paprika moulu et le piment. Écraser un peu les tomates à l'aide d'une cuillère en bois. Porter le mélange à ébullition et laisser bouillonner à feu doux pendant environ 10 à 15 minutes, jusqu'à ce que la sauce réduise légèrement. À l'aide d'une cuillère, former quatre creux et y déposer un à un les œufs crus. Émietter la feta et la répartir sur les œufs et la sauce.
- Cuire à couvert, jusqu'à ce que les œufs soient tout juste cuits, mais encore liquides à l'intérieur, et que la feta ait un peu fondu, soit environ 4 à 5 minutes.
- Saupoudrer d'herbes aromatiques et servir avec un bon pain blanc.



ASTUCE PRODUIT ALDI SUISSE

FETA NATURE «BIO NATURA»

Feta grecque BIO au lait de brebis et de chèvre pasteurisé, affinée en saumure.



CONSEIL DE PRO

REPLACER LA FETA PAR DU FROMAGE DE MONTAGNE

Selon les préférences, ce plat peut également être préparé avec du fromage de montagne corsé.

GÂTEAU DE BLINIS

AU SAUMON FUMÉ ET AUX HERBES



RECETTE POUR
5 PERSONNES



TEMPS DE PRÉPARATION
35 MINUTES



DIFFICULTÉ
FACILE

+ REPOS DE LA PÂTE 1 NUIT

Bien meilleure qu'une simple omelette, notre recette au saumon, au fromage frais et aux herbes est un véritable délice.

INGRÉDIENTS POUR LA PÂTE

- 300 ml de lait BIO RETOUR AUX SOURCES
- 10 g de levure fraîche
- 1 cc de sucre
- 200 g de farine blanche BIO RETOUR AUX SOURCES
- 2 cs de beurre BIO RETOUR AUX SOURCES
- 100 g de farine d'épeautre HAPPY HARVEST
- 1 pincée de sel
- 2 œufs BIO suisses d'élevage en plein air RETOUR AUX SOURCES
- huile de friture BELLASAN

INGRÉDIENTS POUR LA GARNITURE ET LA DÉCORATION

- 340 g de fromage frais au raifort TARTARE
- 2 cs de câpres CUCINA NOBILE
- 3 poignées d'herbes fraîches FRESH CUT, finement hachées: persil, aneth et menthe
- 240 g de saumon fumé en tranches BIO NATURA
- zeste de citron râpé et poivre fraîchement moulu pour servir
- facultatif: 1 petit pot d'œufs de saumon

PRÉPARATION

- Faire chauffer le lait tiède dans une casserole, y ajouter la levure émiettée et la dissoudre en remuant.
- Incorporer le sucre et 2 cuillères à soupe de farine, couvrir et laisser reposer pendant environ 15 minutes. Faire fondre le beurre dans une casserole. Ajouter le reste de la farine, la farine d'épeautre, le sel et les œufs à la préparation au lait, bien mélanger et laisser reposer toute la nuit au réfrigérateur.
- Graisser une poêle antiadhésive (diamètre d'env. 22 cm) à feu moyen avec un peu d'huile. Verser de la pâte dans la poêle chaude sur une épaisseur d'environ 1 cm en inclinant le fond de manière à répartir la pâte uniformément.

Cuire pendant environ 2 minutes, jusqu'à ce que des bulles se forment en surface et que le dessous soit doré, puis retourner et cuire encore 2 minutes. Déposer la pâte sur une assiette et la recouvrir de papier sulfurisé pour éviter que les blinis ne collent entre eux. Répéter le processus avec le reste de la pâte pour obtenir 4 grands blinis.

Réserver et laisser refroidir.

- Mélanger le fromage frais au raifort dans un saladier, et les herbes avec les câpres dans un autre plat. Déposer un blini sur une assiette de service, y étaler un quart du mélange au fromage frais, puis ajouter un quart du mélange d'herbes et un tiers des tranches de saumon par-dessus. Recommencer deux fois, puis poser le dernier blini. Tartiner le reste du mélange au fromage frais, puis décorer avec le zeste de citron, le reste du mélange d'herbes et le poivre noir fraîchement moulu. Ajouter éventuellement des œufs de saumon sur le dessus.

À table, couper en parts comme un gâteau à l'aide d'un couteau bien aiguisé.



ASTUCE PRODUIT ALDI SUISSE

SAUMON FUMÉ «BIO NATURA»

Le saumon fumé BIO salé à la main est issu de l'aquaculture biologique contrôlée.



 **CONSEIL DE PRO**

CONSERVATION

Le fromage frais doit être placé dans le bas du réfrigérateur ou dans la zone à 0 °C. Comme il se gâte relativement vite, il ne doit pas rester trop longtemps à température ambiante.



CONSEIL DE PRO

SUCRER AUTREMENT

Le goût du miel parfume bien la pâte. Si tu ne l'aimes pas ou que tu ne souhaites pas servir les muffins avec du lard, remplace-le par du sucre.



MUFFINS ANGLAIS

AU LARD AVEC UN ŒUF



RECETTE POUR
8 MUFFINS



TEMPS DE PRÉPARATION
1 H + 5 H



DIFFICULTÉ
MOYENNE

+ REPOS DE LA PÂTE 12 H

Voici un déjeuner typiquement anglais. Pour le préparer, tu n'auras même pas besoin d'allumer le four. Ce grand classique se cuit à la poêle dans la graisse du lard pleine de saveurs.

INGRÉDIENTS

- 350 g de farine blanche BIO RETOUR AUX SOURCES
- 3 g de levure sèche BELLA
- 250 ml de lait BIO RETOUR AUX SOURCES
- 50 g de miel liquide BIO NATURA
- 50 g de semoule fine de maïs HAPPY HARVEST, pour saupoudrer
- 24 tranches de bacon suisse ALPINA
- 8 œufs BIO suisses d'élevage en plein air RETOUR AUX SOURCES
- 8 tranches de gouda MILSANI
- 2 poignées de roquette
- 1 pincée de sel

PRÉPARATION

- Bien mélanger la farine, la levure sèche et le sel, puis ajouter le lait et le miel. Bien remuer avec une cuillère en bois ou une spatule jusqu'à ce que la pâte forme une boule, soit pendant environ 5 minutes. Couvrir d'un film alimentaire et laisser lever à température ambiante pendant environ 5 heures.
- Recouvrir un plateau de papier cuisson et le saupoudrer uniformément avec la moitié de la semoule de maïs. Former 8 boules de pâte de taille à peu près égale et les déposer sur le plateau. Leur donner une forme ronde. Saupoudrer avec le reste de la semoule, couvrir d'un film alimentaire et laisser reposer à nouveau au moins 12 heures au réfrigérateur.

- Préchauffer le four à 120 °C.
- Faire revenir le bacon dans une grande poêle en fonte à feu moyen jusqu'à ce qu'il soit croustillant. Réserver au chaud. Faire cuire les œufs au plat dans la graisse du lard et les réserver également au chaud.
- Garder suffisamment de graisse dans la poêle de manière à recouvrir le fond et mettre le reste de côté.
- Y déposer les 4 premiers muffins et les faire cuire à feu moyen jusqu'à ce qu'ils soient croustillants d'un côté, compter environ 6 minutes. Retourner et faire cuire de l'autre côté pendant 6 minutes également. Rajouter éventuellement de la graisse de lard et faire de même avec les 4 muffins restants. Laisser reposer les muffins cuits pendant 5 minutes dans le four chaud.
- Couper les muffins en deux dans le sens de la largeur et les garnir avec 3 tranches de lard, 1 œuf et 1 tranche de fromage, puis servir sur un lit de roquette.

ASTUCE PRODUIT ALDI SUISSE

LAIT BIO «RETOUR AUX SOURCES»

Le lait BIO est soigneusement ajusté en matières grasses et microfiltré, sans altération de ses propriétés. De cette manière, ses composants sont préservés.





AVOCADO TOAST

AU FROMAGE DE CHÈVRE ET AUX TOMATES CERISES



RECETTE POUR
4 PERSONNES



TEMPS DE PRÉPARATION
15 MINUTES



DIFFICULTÉ
FACILE

*L'avocado toast est idéal pour le brunch du dimanche.
Revisité avec un peu de fromage de chèvre corsé,
on ne veut plus s'en passer.*

INGRÉDIENTS

- 2 avocats
- 1 cs de jus de citron
- sel
- 12 tomates cerises
- 4 tranches de pain au seigle complet BIO NATURA, nature, grillé
- poivre noir, fraîchement moulu
- 100 g de fromage de chèvre en tranches, nature BIO NATURA, émietté
- 2 cs de crème balsamique BIO NATURA
- 1 bouquet de basilic frais en pot SAVEURS SUISES

PRÉPARATION

- Couper les avocats en deux, retirer les noyaux et la peau, puis les écraser grossièrement dans un bol à l'aide d'une fourchette. Ajouter le jus de citron, le sel, et étaler les avocats sur les toasts. Couper les tomates en rondelles et les répartir dessus. Parsemer de poivre noir fraîchement moulu, de fromage de chèvre, de crème balsamique et de feuilles de basilic. Déguster!

ASTUCE PRODUIT ALDI SUISSE

FROMAGE DE CHÈVRE EN TRANCHES «BIO NATURA»



Ce fromage de chèvre BIO a un goût légèrement corsé et peut être utilisé de différentes manières.



CONSEIL DE PRO

LE BON DEGRÉ DE MATURITÉ

Pour savoir si un avocat est mûr, tiens le fruit dans la paume de ta main et presse doucement la peau du bout des doigts. Il doit être ferme, mais s'écraser sous une légère pression.



 **CONSEIL DE PRO**
CONSERVATION

Un ananas se conserve une à deux semaines au frais, mais pas au réfrigérateur. Les fruits coupés se conservent un à deux jours au réfrigérateur, enveloppés dans un film plastique.

ANANAS RÔTI, CRÈME DE COCO FOUETTÉE, MENTHE ET NOIX CARAMELISÉES



RECETTE POUR
4 PERSONNES



TEMPS DE PRÉPARATION
30 MINUTES



DIFFICULTÉ
FACILE

+ 1 NUIT AU FRAIS

*Crème de coco fouettée? Oui, c'est possible.
Et c'est incroyablement bon.
Parfait pour les jours de grande chaleur!*

INGRÉDIENTS

- 2 boîtes de lait de coco (env. 800 ml)
- 10 g de beurre BIO RETOUR AUX SOURCES
- 1 pincée de sel
- 2 cs de sucre brun
- 100 g de noix HAPPY HARVEST, décortiquées
- 1 ananas d'env. 1.2 kg, coupé en huit dans le sens de la longueur, avec les feuilles
- sucre pour saupoudrer
- le jus et le zeste de 2 citrons verts BIO
- 1 trait de rhum (facultatif)
- menthe poivrée fraîche FRESH CUT pour garnir

PRÉPARATION

- La veille, placer le lait de coco au réfrigérateur pour qu'il refroidisse. Si possible, mettre également au frais un bol et les fouets du batteur.
- Préchauffer le four à 180 °C.
- Faire chauffer le beurre, le sel et le sucre dans une casserole jusqu'à ce que le beurre soit fondu et que tout soit bien mélangé.
- Dans un saladier, bien enrober les noix avec le mélange de beurre. Répartir sur une feuille de papier cuisson et faire cuire pendant environ 20 minutes. Secouer ou retourner régulièrement. Retirer du four et laisser refroidir.

- Ouvrir les boîtes de lait de coco avec précaution (sans les secouer!). La crème de coco solide devrait s'être séparée du lait. Égoutter le lait et le réserver pour une autre recette. Fouetter la crème de coco avec le rhum dans un bol, comme de la crème fouettée, jusqu'à ce qu'elle gonfle et devienne ferme.
- Préchauffer une poêle.
- Couper l'ananas en diagonale et retirer le cœur dur. Sucre légèrement le dessus et faire rôtir jusqu'à ce que les morceaux d'ananas prennent une belle couleur. Retourner, sucrer et faire caraméliser l'autre côté. Arroser de jus de citron vert et laisser refroidir un peu.
- Garnir l'ananas de crème de coco, parsemer de noix hachées et de zeste de citron vert, arroser éventuellement avec le jus de cuisson de l'ananas et décorer de menthe.

ASTUCE PRODUIT ALDI SUISSE

BEURRE BIO «RETOUR AUX SOURCES»

Beurre crémeux produit par des fermes garanties durables à partir de lait BIO suisse.



SMOOTHIE À LA MYRTILLE

ET AU BEURRE DE CACAHUÈTE



RECETTE POUR
4-5 PERSONNES



TEMPS DE PRÉPARATION
25 MINUTES



DIFFICULTÉ
FACILE

Un smoothie qui peut déjà constituer à lui seul un petit déjeuner. Grâce au beurre de cacahuètes, il est extra copieux et riche en goût!



INGRÉDIENTS

- 1 banane
- 300 ml de boisson à l'amande sans sucre ALPRO
- 150 ml de yogourt à boire à la vanille MILSANI
- 2 cs de beurre de cacahuètes crémeux BIO NATURA
- 500 g de myrtilles congelées BIO NATURA
- quelques baies pour décorer
- cacahuètes grillées et salées SNACK FUN pour garnir

PRÉPARATION

- Couper une demi-banane en rondelles pour la décoration. Dans un mixeur, réduire l'autre moitié de la banane en purée lisse avec le lait d'amande, le yogourt à boire et le beurre de cacahuète. Réduire également les baies en purée lisse, à l'exception de celles destinées à la garniture. Verser la purée de myrtilles dans les verres et compléter avec le mélange lait-cacahuètes. Ajouter des pailles, les rondelles de bananes, les baies et les cacahuètes réservées. Mélanger avec la paille avant de déguster.

ASTUCE PRODUIT ALDI SUISSE

BEURRE DE CACAHUÈTES «BIO NATURA»

Beurre de cacahuètes nature composé de 100% de cacahuètes décortiquées.





PAIN PERDU À LA CRÈME DE NOISETTES ET AUX FRAISES



RECETTE POUR
4 PORTIONS



TEMPS DE PRÉPARATION
30 MINUTES



DIFFICULTÉ
FACILE

INGRÉDIENTS

- 150 g de fraises fraîches, coupées en deux ou en morceaux de la taille d'une bouchée
- 20 g de sucre (ou selon le goût)
- le jus d'un demi-citron
- 8 tranches de pain de mie, sans la croûte
- 1 pot de crème Nutoka noisettes-chocolat GRANDESSA
- 2 gros œufs BIO suisses d'élevage en plein air
RETOUR AUX SOURCES
- 100 ml de lait BIO RETOUR AUX SOURCES
- 1 pincée de sel et 1 pincée de cannelle
- 100 g de beurre BIO RETOUR AUX SOURCES

PRÉPARATION

- Mélanger les fraises avec le sucre et le jus de citron et laisser reposer 15 minutes.
- Pendant ce temps, tartiner généreusement une tranche de pain de mie de crème aux noisettes et la recouvrir d'une deuxième tranche, puis la couper en diagonale pour obtenir 2 triangles. Faire de même avec les autres tranches de pain.
- Battre les œufs, le lait, le sel et la cannelle. Tremper les triangles de pain de mie des deux côtés dans les œufs et laisser reposer environ 30 secondes de chaque côté pour imbiber le pain. Les déposer ensuite sur une grille et laisser s'égoutter quelques instants.
- Faire chauffer le beurre dans une poêle et y faire dorer délicatement les triangles des deux côtés. Saupoudrer éventuellement de sucre glace, dresser avec les fraises marinées et servir chaud.

ASTUCE PRODUIT ALDI SUISSE

CRÈME NOISETTES-CHOCOLAT ET DUO «GRANDESSA»

La pâte à tartiner Nutoka noisettes-chocolat ou duo est fabriquée à partir de poudre de noisettes et de cacao FAIRTRADE.



LES MEILLEURS PRODUITS POUR UN BRUNCH COPIEUX



JUS D'ORANGE BIO

Avec son bon goût d'oranges BIO, ce jus occupe une place de choix lors du brunch.



MEILLEUR PRODUIT!

Contient des éléments essentiels, comme du calcium et des protéines.

LAIT BIO

Notre lait BIO *retour aux sources* est élaboré à partir de lait issu des régions de Lucerne et d'Argovie.

MEILLEUR PRODUIT!
Produits par des agriculteurs BIO suisses



ŒUFS BIO

On ne fait pas de brunch sans casser des œufs! Les œufs BIO suisses d'élevage en plein air apportent une qualité et un goût exceptionnels à table.

YOGOURT BIO

Yogourt produit à partir du meilleur lait BIO suisse issu d'élevages sans antibiotiques, avec 1.5% de matières grasses.



BEURRE BIO

En cuisine, en pâtisserie ou sur des tartines: le beurre BIO de la marque *RETOUR AUX SOURCES* se marie avec tout et est délicieux!



PÂTE À TARTINER AUX FRUITS, ABRICOT

La pâte à tartiner à l'abricot est très appréciée dans l'assortiment d'ALDI SUISSE.

PÂTE À TARTINER AUX FRUITS, FRAISE

Avec une teneur en fruits de 55%, cette pâte à tartiner est particulièrement fruitée et aromatique.



PÂTE À TARTINER AUX FRUITS, FRAMBOISE

Les framboises donnent un goût caractéristique à cette pâte à tartiner aux fruits.

MIEL BIO LIQUIDE

Sur du pain, dans le muesli ou dans le thé, le miel liquide BIO est un ingrédient indispensable du brunch.

MIEL BIO CRÉMEUX

Miel à la consistance crémeuse, particulièrement facile à tartiner, avec un goût doux et aromatique.



FLOCONS D'AVOINE BIO

Les flocons d'avoine sont une bonne source de glucides et de fibres. Ils sont donc parfaits pour le petit-déjeuner ou le brunch.



TILSITER

Aromatique, le Tilsiter est particulièrement digeste et sans lactose.



MEILLEUR PRODUIT!

Au petit-déjeuner ou glacée pour se rafraîchir.



SAUMON FUMÉ BIO

Saumon fumé issu de l'aquaculture biologique, coupé en fines tranches.

INFUSION BIO AUX HERBES DES ALPES

Tisane rafraîchissante fabriquée à partir d'herbes BIO des Alpes suisses.







SAVEURS DU SOLEIL

Elles sont le légume préféré
des Suisses: sucrées, fruitées et
riches en goût. Avec les tomates,
nous créons des recettes ensoleillées!

PHOTOS LENA STAAL STYLISME CULINAIRE GITTE JAKOBSEN



CONSEIL DE PRO

DES LÉGUMES POUR REMPLACER LA VIANDE

De nombreux plats peuvent être préparés sans viande et, ainsi, être complètement réinventés. Il suffit d'essayer, il n'y a pas de limites à la créativité.



STEAK TARTARE

À LA TOMATE



RECETTE POUR
4 PERSONNES



TEMPS DE PRÉPARATION
80 MINUTES



DIFFICULTÉ
FACILE

Tartare délicieusement charnu, mais sans viande! Certains préfèrent même cette variante incroyablement épicée, juteuse et plus légère que la recette originale à base de bœuf.

INGRÉDIENTS

- 1 kg de tomates
- 120 ml d'huile d'olive BIO NATURA
- 1 cs de thym LE GUSTO
- 700 ml de Condimento Bianco GOURMET
- 1 botte de persil frais FRESH CUT, haché
- 2 petits oignons, hachés finement
- 120 ml d'huile d'olive BIO NATURA
- 150 g de grana padano CUCINA NOBILE, en copeaux
- 1 bouquet de basilic frais en pot SAVEURS SUISSES

PRÉPARATION

- Retirer le pédoncule des tomates et placer les fruits sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Arroser d'huile d'olive, saupoudrer de thym et faire rôtir au four à 100 °C pendant 45 à 60 minutes, jusqu'à ce que les tomates soient tendres, sans perdre leur forme. Laisser refroidir.
- Pendant ce temps, faire mijoter le Condimento Bianco dans une petite casserole à feu moyen-doux pendant 15 à 20 minutes, jusqu'à ce qu'il soit réduit en une sauce épaisse.
- Peler les tomates refroidies et les couper en petits dés.
- Incorporer le persil et l'oignon aux dés de tomates. Goûter et rectifier l'assaisonnement.
- Poser un moule circulaire adapté sur une petite assiette de salade et y déposer à la cuillère le tartare de tomates. Arroser avec le Condimento Bianco réduit et l'huile d'olive et en verser quelques gouttes sur l'assiette pour décorer. Procéder de la même manière pour les autres assiettes. Garnir chaque portion de grana padano et de basilic.

ASTUCE PRODUIT ALDI SUISSE

HUILE D'OLIVE «BIO NATURA»

L'huile d'olive vierge est obtenue à partir d'olives mûres naturelles, sans traitement préalable ou ultérieur.



SALADE DE TOMATES

AUX POIS CHICHES CROUSTILLANTS, AVEC FROMAGE DE BREBIS ET FINES HERBES



RECETTE POUR
4 PERSONNES



TEMPS DE PRÉPARATION
40 MINUTES



DIFFICULTÉ
FACILE

Une assiette ensoleillée et riche en goût. La salade de tomates à la feta est un repas d'été léger et délicieusement rafraîchissant.

INGRÉDIENTS

- 6 cs d'huile de colza BELLASAN
- 3 cs de câpres CUCINA NOBILE, lavés, égouttés et séchés
- 150 g de pois chiches KING'S CROWN
- 1 cc de paprika doux moulu LE GUSTO
- sel

INGRÉDIENTS POUR LA SALADE

- 2 cs de Condimento Bianco GOURMET
- 1 cs de moutarde LE GUSTO
- 1 cc de miel BIO BIO NATURA
- 5 cs d'huile d'olive grecque BIO NATURA
- sel
- poivre
- 1.5 kg de tomates
- 300 g de tomates cerises BIO
- 1 bouquet d'aneth frais FRESH CUT, effeuillé
- 1 bouquet de basilic frais en pot SAVEURS SUISSES, effeuillé
- ½ botte de persil frisé frais FRESH CUT, haché
- 100 g de feta nature BIO NATURA, pour garnir

PRÉPARATION

- Pour les câpres croustillantes, faire chauffer l'huile dans une poêle et ajouter les câpres. Faire frire pendant environ 3 minutes, en remuant de temps en temps, jusqu'à ce que les bourgeons éclatent et deviennent croustillants. Retirer à l'aide d'une écumoire. Ajouter ensuite les pois chiches bien égouttés dans l'huile. Les faire frire à feu vif pendant 7 à 8 minutes environ, jusqu'à ce qu'ils soient croustillants. Retirer, laisser égoutter sur du papier absorbant et assaisonner avec du paprika moulu et du sel.
- Mélanger le Condimento Bianco, la moutarde, le miel et l'huile avec du sel et du poivre pour obtenir une vinaigrette. Couper les tomates en rondelles, diviser les tomates cerises dans le sens de la longueur. Mélanger avec les herbes effeuillées, disposer sur un plat de service et arroser avec la vinaigrette. Répartir les câpres et les pois chiches, puis émietter la feta par-dessus et servir.

ASTUCE PRODUIT ALDI SUISSE

MIEL BIO «BIO NATURA»

Le goût délicat du miel BIO complète les vinaigrettes et leur donne un petit plus.



CONSEIL DE PRO

FROMAGE DE BREBIS EN ÉTÉ

Avec son arôme typique de lait de brebis, le fromage en saumure se marie parfaitement avec toutes les salades pendant la saison estivale. Après ouverture de l'emballage, la feta se conserve au moins trois jours au réfrigérateur.





GASPACHO

AUX CREVETTES GRILLÉES



RECETTE POUR
4 PERSONNES



TEMPS DE PRÉPARATION
20 MINUTES



DIFFICULTÉ
FACILE

+ 3 H AU FRAIS

Rassure-toi, le gaspacho est très simple à réaliser, mais il faut suivre la recette à la lettre!

INGRÉDIENTS

- 700 g de tomates
- ½ concombre, épépiné et épluché
- ½ oignon coupé en petits dés
- 3 gousses d'ail, finement hachées
- mélange de poivrons (3 pièces), épépinés et coupés en dés
- 75 ml de vinaigre de cidre BIO de Suisse
- sel
- poivre
- Tabasco
- 2 cs de mayonnaise LE GUSTO
- 12 crevettes ALMARE SEAFOOD avec têtes et carapaces
- huile d'olive grecque BIO NATURA pour la cuisson
- 1 gousse d'ail
- 1 pincée de sel
- ciboulette SAVEURS SUISESSES

PRÉPARATION

- Mixer longuement les tomates, le concombre, l'oignon, 2 gousses d'ail, les poivrons et le vinaigre de cidre dans un mixeur jusqu'à obtention d'un liquide lisse, puis filtrer à travers une passoire fine. Assaisonner généreusement avec du sel, du poivre et un peu de Tabasco, puis incorporer la mayonnaise. Réfrigérer au moins 3 heures.
- Faire revenir les crevettes dans une poêle avec de l'huile d'olive chaude et une gousse d'ail écrasée pendant 2 à 3 minutes, saler et laisser égoutter sur du papier absorbant. Disposer 3 crevettes au centre des assiettes réfrigérées avec un peu de ciboulette et servir.

ASTUCE PRODUIT ALDI SUISSE

VINAIGRE DE CIDRE BIO SUISSE

Le vinaigre de cidre naturellement trouble apporte un goût subtil aux salades, vinaigrettes, soupes et sauces grâce à son arôme fin, fruité et acidulé.



CONSEIL DE PRO

NETTOYER LES CREVETTES

Voici comment nettoyer correctement les crevettes: retirer la tête d'un coup, avec précaution. Soulever et retirer la coquille en commençant par le ventre. Retirer lentement le boyau sur le dos. Après le nettoyage, se laver les doigts à l'eau citronnée.

SAUCE ESTIVALE

POUR LES PÂTES



RECETTE POUR
4 PERSONNES



TEMPS DE PRÉPARATION
60 MINUTES



DIFFICULTÉ
FACILE

Des tomates bien mûres, beaucoup d'ail frais, des herbes d'été et voilà une merveilleuse sauce pour les pâtes!

INGRÉDIENTS

- 1 kg de tomates cerises
- 1-2 gousses d'ail
- 2 piments
- huile d'olive grecque BIO NATURA
- 50 g d'olives de Kalamata LYTTOS, dénoyautées
- 1 cs d'origan
- 500 g de spaghettis CUCINA NOBILE
- grana padano CUCINA NOBILE, râpé
- 15 feuilles de basilic frais en pot SAVEURS SUISSES
- pignons de pin BELLA, grillés

PRÉPARATION

- Faire revenir les tomates, l'ail en chemise et les piments jusqu'à ce qu'ils soient bien tendres. Laisser refroidir brièvement. Éplucher l'ail et le passer avec les piments et la moitié des tomates dans un mixeur ou un robot ménager.
- Faire chauffer un peu d'huile d'olive dans une poêle. Ajouter la sauce, le reste des tomates et les olives et laisser mijoter à découvert pendant environ 30 minutes. Ajouter l'origan et laisser mijoter encore 5 minutes.
- Cuire les pâtes selon les instructions figurant sur l'emballage. Les faire revenir dans la sauce avec le fromage râpé. Garnir de feuilles de basilic et de pignons de pin et servir dans des assiettes préchauffées.

ASTUCE PRODUIT ALDI SUISSE

PIGNONS DE PIN «BELLA»

Les pignons de pin ne sont pas seulement intéressants en pâtisserie. Ils se marient aussi parfaitement avec les salades et dans les sauces.



CONSEIL DE PRO

SI LA SAUCE EST TROP ÉPAISSE

Si la sauce est trop épaisse, il suffit d'ajuster la consistance avec un peu d'eau de cuisson des pâtes.





STRUDEL PLAT AUX TOMATES



RECETTE POUR
4-6 PERSONNES



TEMPS DE PRÉPARATION
50 MINUTES



DIFFICULTÉ
FACILE

*Est-il vraiment indispensable de rouler le strudel?
Cette délicieuse interprétation estivale du grand
classique nous prouve que non!*

INGRÉDIENTS

- 1 bouquet de basilic frais en pot SAVEURS SUISSES
- 200 ml d'huile d'olive grecque BIO NATURA

INGRÉDIENTS POUR LA PÂTE DU STRUDEL

- 300 g de farine blanche HAPPY HARVEST
- 1 œuf BIO suisse d'élevage en plein air RETOUR AUX SOURCES
- 1 cs d'huile d'olive grecque BIO NATURA
- 1 pincée de sel et
- 1 pincée de sucre
- huile d'olive grecque BIO NATURA pour badigeonner
- 100 ml d'eau
- farine blanche HAPPY HARVEST pour le plan de travail

INGRÉDIENTS POUR LA GARNITURE

- 60 g de panure HAPPY HARVEST
- huile d'olive grecque BIO NATURA pour badigeonner la pâte

- 200 g de fromage frais léger MILFINA
- 100 ml de crème fraîche MILFINA
- le zeste d'un citron, râpé
- poivre noir, fraîchement moulu
- 50 ml d'huile d'olive BIO NATURA
- 1-1.5 kg de tomates, de différentes couleurs et tailles
- sel
- câpres CUCINA NOBILE

PRÉPARATION

- Réserver 10 feuilles de basilic et mixer le reste en une fois avec l'huile d'olive (pas trop longtemps pour éviter toute amertume) et laisser reposer au moins une heure, puis filtrer à travers une passoire fine ou du papier absorbant.
- Préchauffer le four à 180 °C.
- Pour la pâte à strudel, pétrir tous les ingrédients pendant cinq minutes au robot ménager jusqu'à obtenir une pâte souple. Former une boule de pâte, l'enduire d'huile et la laisser reposer 45 minutes sous un bol rincé à l'eau

- chaude. Sur un torchon bien fariné, étaler la pâte en un rectangle de 10 × 20 cm. Avec le dos des mains, étirer jusqu'à 30 × 60 cm et diviser en trois dans le sens de la largeur.
- Badigeonner un peu d'huile sur du papier cuisson à l'aide d'un pinceau. Déposer une feuille de pâte à strudel, la badigeonner d'un peu d'huile d'olive et y répartir deux cuillères à soupe de panure. Recouvrir d'une autre feuille de pâte et répéter. Terminer par une feuille de pâte.
- Cuire au four jusqu'à ce que la pâte soit dorée et croustillante.
- Pendant ce temps, mixer le fromage frais et la crème fraîche avec le zeste de citron, le poivre noir et l'huile d'olive jusqu'à obtenir un mélange lisse. Répartir uniformément sur la pâte cuite. Couper les tomates en tranches d'environ 5 millimètres d'épaisseur et les disposer joliment avec les câpres sur le fromage frais. Saler généreusement.
- Garnir avec les feuilles de basilic.

ASTUCE PRODUIT ALDI SUISSE

CÂPRES «CUCINA NOBILE»

Les câpres, avec leur goût intense, acidulé et épicé, apportent un arôme particulier.



CONSEIL DE PRO

BIEN COUPER

Positionner la tomate avec le trognon sur le côté, puis couper les tranches de manière à conserver les différents compartiments de la tomate. Les graines sont ainsi bien maintenues sur la chair et ne tombent pas. Utiliser de préférence un couteau denté pour ne pas glisser sur la peau lisse.



A photograph of eggplants and a striped eggplant on a dark teal background. The background is a textured, dark teal surface. In the top left, there is a whole striped eggplant with purple and yellow stripes. In the bottom left, there is a sliced eggplant showing its white interior and green stem. The text is centered in the upper half of the image.

QUAND ON AIME L'ÉTÉ ...

... on aime aussi les aubergines. Laisse-toi surprendre par le goût et la diversité de ce fruit violet.

PHOTOS STINE CHRISTIANSEN STYLISME CULINAIRE GITTE HEIDI RASMUSSEN

LE MEILLEUR BABA GANOUSCH



RECETTE POUR
4 PERSONNES



TEMPS DE PRÉPARATION
45 MINUTES



DIFFICULTÉ
FACILE

Fumé et crémeux, épicé et velouté, un bon Baba ganousch est plein de surprise. Et celui-ci fait certainement partie des meilleurs!

INGRÉDIENTS

- 3-4 aubergines
- le jus d'un citron
- 1 cc de cumin moulu LE GUSTO
- 2 gousses d'ail râpées
- 50 ml de beurre de noix (p. ex., beurre de noix de cajou BIO NATURA)
- 80 ml d'huile d'olive grecque BIO NATURA
- sel
- persil frais FRESH CUT, haché
- menthe poivrée fraîche FRESH CUT, hachée
- poivre

POUR SERVIR

- bâtonnets de légumes, concombre et carotte
- paninis moelleux GOLDÄHREN

ASTUCE PRODUIT ALDI SUISSE

PERSIL ET MENTHE «FRESH CUT»

Les herbes fraîches, comme le persil et la menthe, apportent la touche finale aux plats grâce à leur arôme.

PRÉPARATION

- Préchauffer le four à la température maximale en position gril.
- Piquer les aubergines de tous les côtés avec un couteau bien aiguisé. Recouvrir une plaque de cuisson de papier d'aluminium et y répartir les aubergines. Les faire cuire de tous les côtés juste sous le gril jusqu'à ce qu'elles soient foncées à l'extérieur et très tendres à l'intérieur, soit environ 15 minutes au total. Retirer les aubergines du four et les laisser refroidir jusqu'à pouvoir les saisir à la main.
- Couper les aubergines en deux, gratter la chair tendre à l'aide d'un couteau et la transférer dans une passoire. Laisser égoutter ou essorer dans une essoreuse à salade jusqu'à ce que la majeure partie du jus soit évacuée. Les aubergines ne doivent pas être sèches, mais simplement ne plus rendre de jus.
- Placer la chair dans un grand saladier. Ajouter le jus de citron, le cumin et l'ail et mélanger à l'aide d'une fourchette jusqu'à obtenir une pâte crémeuse. Ajouter ensuite la purée de noix, puis l'huile d'olive, en remuant constamment, jusqu'à ce que tout soit émulsionné. Saler. Si le Baba ganoush est trop épais, le diluer avec un peu d'eau.
- Répartir sur une assiette et faire un creux en forme d'anneau avec le dos d'une cuillère. Parsemer d'herbes et de piment hachés, arroser d'un filet d'huile d'olive supplémentaire et servir avec des légumes et des paninis moelleux.





CONSEIL DE PRO

PAS DE RÉFRIGÉRATEUR

Les aubergines n'apprécient pas les conditions humides et froides du réfrigérateur. Elles deviennent rapidement caoutchouteuses. Elles préfèrent être mises de côté dans un panier, dans un endroit frais.





AUBERGINES FARCIES

AUX CÂPRES, ANCHOIS ET OLIVES



RECETTE POUR
4 PERSONNES



TEMPS DE PRÉPARATION
45 MINUTES



DIFFICULTÉ
FACILE

*Une spécialité sucrée-salée et épicée, à déguster de préférence tiède.
Elle devrait te rappeler des souvenirs de vacances.*

INGRÉDIENTS

- 4 grosses aubergines
- huile d'olive grecque BIO NATURA
- 2 gousses d'ail hachées
- 300 g de tomates
- 16 olives noires espagnoles dénoyautées KINGS CROWN
- 2 cs de câpres CUCINA NOBILE
- 2 cs de panure HAPPY HARVEST
- 8 filets d'anchois à l'huile avec câpres ALMARES
- morceau de Grana Padano CUCINA NOBILE, râpé grossièrement pour saupoudrer
- basilic frais en pot SAVEURS SUISSES pour garnir

PRÉPARATION

- Préchauffer le four à 180 °C.
- Couper les aubergines en deux et inciser la surface de coupe en réalisant des croix. Arroser d'huile d'olive et faire cuire au four jusqu'à ce qu'elles soient tendres, soit environ 20 minutes. Retirer du four et séparer la chair de la peau à l'aide d'une cuillère. Garder les peaux intactes pour les réutiliser plus tard. Hacher grossièrement la chair.
- Faire chauffer de l'huile d'olive dans une poêle. Faire blondir l'ail, puis ajouter les tomates, les olives, les câpres, la chair des aubergines et la panure, puis faire revenir le tout jusqu'à ce que les tomates soient bien tendres et que la chair d'aubergine soit bien cuite. Saler.
- Allumer le four à 220 °C, chaleur de voûte.
- Répartir uniformément la préparation dans les peaux d'aubergines. Garnir chaque moitié d'aubergine de deux filets d'anchois et saupoudrer d'un peu de Grana Padano. Gratiner brièvement au four. Avant de servir, garnir de basilic.

ASTUCE PRODUIT ALDI SUISSE

GRANA PADANO DOP «CUCINA NOBILE»

Ce Grana Padano italien est affiné 14 mois minimum. Il est idéal râpé sur des pâtes et des plats d'été.



CONSEIL DE PRO

LA FRAÎCHEUR FAIT LA DIFFÉRENCE

Plus le fruit est frais, plus son goût est doux. Il est préférable d'acheter des aubergines fraîches qui n'ont pas été transportées sur de longues distances.

AUBERGINES

AUX PISTACHES ET AU CITRON



RECETTE POUR
4 PERSONNES



TEMPS DE PRÉPARATION
60 MINUTES



DIFFICULTÉ
FACILE

Aussi simple que bon. À déguster simplement comme une entrée estivale ou en accompagnement d'un poisson grillé.

INGRÉDIENTS

- 3 aubergines (env. 800 g)
- 30 ml d'huile d'olive grecque BIO NATURA
- 100 g de pistaches SNACK FUN, décortiquées, grillées et salées
- le zeste et le jus de 2 citrons
- sel
- 250 ml de yogourt BIO nature à la grecque RETOUR AUX SOURCES
- le jus de 2 citrons
- 1 pincée de garam masala GOURMET



CONSEIL DE PRO

PLUS DE SAVEURS

Si tu préfères une sauce au yogourt un peu plus épicée, tu peux y ajouter du poivre, de l'aneth, ou pourquoi pas un peu de feta salée?

PRÉPARATION

- Couper d'abord les aubergines en deux, puis chaque moitié en trois dans le sens de la longueur. Bien saler et laisser mariner au moins une heure pour extraire leur jus. Essuyer délicatement les aubergines et bien les sécher avec du papier absorbant.
- Faire chauffer de l'huile d'olive dans une poêle. Y faire dorer les tranches d'aubergine de tous les côtés. Procéder en plusieurs fois de manière à ce que les aubergines ne soient pas empilées dans la poêle.
- Hacher les pistaches et les mélanger avec le zeste de citron. Mélanger le yogourt, le jus de citron et le garam masala dans un bol.
- Saupoudrer les tranches d'aubergine de pistaches et servir avec la sauce au yogourt.

ASTUCE PRODUIT ALDI SUISSE

YOGOURT BIO NATURE À LA GRECQUE «RETOUR AUX SOURCES»

Pour le yogourt BIO nature crémeux, nous utilisons uniquement du lait de vaches élevées en pâturage et en stabulation libre.







CONSEIL DE PRO

UTILISER PEU D'HUILE

Lorsque l'on fait revenir les aubergines, il est important de ne pas utiliser trop d'huile, car elles l'absorbent instantanément, pour la restituer après 5 à 10 minutes de cuisson.



RAGOÛT DE BŒUF ET D'AUBERGINES

AUX HERBES



RECETTE POUR
4 PERSONNES



TEMPS DE PRÉPARATION
120 MINUTES



DIFFICULTÉ
MOYENNE

Le bœuf et l'aubergine font toujours bon ménage, et ils se marient particulièrement bien lorsqu'ils sont mijotés avec quelques épices orientales.

INGRÉDIENTS

- 1 kg d'aubergines
- 1 kg de ragoût de bœuf COUNTRY'S BEST
- 2 oignons coupés en deux, puis en rondelles
- 4 gousses d'ail hachées
- 2 cc de purée de tomates CUCINA NOBILE
- 3 cc de curry
- 1 cc de cannelle moulue BIO NATURA
- 200 ml de coulis de tomates BIO NATURA
- sel
- huile d'olive grecque BIO NATURA

INGRÉDIENTS POUR LE RIZ

- 400 g de riz basmati BON RI
- 2 cc de sucre cristallisé fin
- 50 g de beurre BIO RETOUR AUX SOURCES

POUR SERVIR

- coriandre, menthe, aneth FRESH CUT, hachés
- yogourt BIO de l'Engadine, nature SAVEURS SUISSES

PRÉPARATION

- Couper les aubergines en dés (d'env. 3 cm), les mettre dans une passoire, bien les saler et les mélanger. Laisser reposer pendant au moins 30 minutes, puis presser pour extraire autant d'eau que possible.
- Dans une cocotte à fond épais, faire chauffer un peu d'huile d'olive et bien saisir les morceaux de bœuf de tous les côtés. Les retirer à l'aide d'une écumoire et les réserver pour plus tard.
- Dans la même cocotte, faire revenir les aubergines jusqu'à ce qu'elles soient colorées. Ajouter les oignons, l'ail, la purée de tomates et les épices et faire revenir le tout brièvement. Verser le coulis de tomates, placer les morceaux de bœuf dans la cocotte, couvrir et laisser mijoter jusqu'à ce que la viande soit tendre, soit environ 1 heure.
- Servir le ragoût avec les herbes hachées, le yogourt et le riz.

PRÉPARATION DU RIZ AU BEURRE

- Porter une grande casserole d'eau salée à ébullition. Plonger le riz dans l'eau bouillante, porter à nouveau à ébullition et laisser cuire à gros bouillons jusqu'à ce qu'il soit «al dente», soit environ 5 à 6 minutes. Filtrer et égoutter.
- Moudre le sucre dans un mortier. Mélanger dans une petite tasse avec une bonne dose d'eau chaude.
- Faire fondre le beurre dans une casserole à fond épais. Ajouter le riz, couvrir et faire cuire à feu très doux jusqu'à ce que le riz soit tendre et qu'une belle croûte se soit formée au fond de la casserole, soit environ 20 minutes.
- Pour servir, verser le riz dans un bol et l'arroser légèrement d'eau sucrée.

ASTUCE PRODUIT ALDI SUISSE

RAGOÛT DE BŒUF «COUNTRY'S BEST»



Morceaux de viande de bœuf suisse.
À cuisiner dans de nombreux plats.

ROULEAUX D'AUBERGINE AU CABILLAUD



RECETTE POUR
4 PERSONNES



TEMPS DE PRÉPARATION
60 MINUTES



DIFFICULTÉ
MOYENNE

Pour la farce des rouleaux d'aubergine, nous avons choisi du cabillaud et des câpres. C'est délicieux!

INGRÉDIENTS

- 2-3 aubergines
- 1 baguette rustique campagnarde de la PANETTERIA, sans la croûte
- 20 g de pignons de pin BELLA
- 20 g d'amandes HAPPY HARVEST, grossièrement hachées
- 40 g de câpres CUCINA NOBILE
- 8 tiges de persil frisé FRESH CUT, effeuillées
- 1 pincée d'origan LE GUSTO
- 12 morceaux de filet de cabillaud ALMARE SEAFOOD de la taille d'un pouce (env. 600 g au total)
- huile d'olive grecque BIO NATURA
- 1 gousse d'ail
- 700 ml de coulis de tomates BIO NATURA
- Pinot Grigio delle Venezie DOC CASTELLORE
- sel
- poivre
- yogourt BIO de l'Engadine, nature SAVEURS SUISSES

PRÉPARATION

- Couper les aubergines en tranches régulières d'environ 1 centimètre d'épaisseur. Choisir les 12 plus belles tranches et les faire cuire dans une poêle très chaude avec un peu d'huile pendant 1 minute de chaque côté (ou les faire griller sous le gril du four à la puissance maximale pendant 1 minute de chaque côté). Réserver pour plus tard.
- Broyer le pain, les pignons, les amandes grossièrement hachées et les câpres dans un mixeur. Ajouter le persil, une pincée d'origan et mouiller avec un peu de vin blanc.
- Préchauffer le four à 180 °C.
- Disposer les tranches d'aubergines grillées sur un plateau et placer un morceau de poisson sur chaque tranche. Répartir uniformément le mélange aux amandes par-dessus. Rouler et fixer éventuellement avec un cure-dent.
- Faire chauffer un peu d'huile d'olive dans une grande poêle et y faire revenir brièvement l'ail. Ajouter le coulis de tomates et un trait de vin blanc, puis porter à ébullition. Déposer les rouleaux d'aubergine et les faire cuire au four dans la poêle pendant 20 minutes.



CONSEIL DE PRO

UNE QUESTION DE GOÛT

Pour la préparation des rouleaux, tu peux utiliser n'importe quelle espèce de poisson.

ASTUCE PRODUIT ALDI SUISSE

AUBERGINES

L'aubergine se marie bien avec les herbes et les épices fortes, comme le romarin, l'ail et le thym.



BURGER ALLA PARMIGIANA



RECETTE POUR
4 PERSONNES



TEMPS DE PRÉPARATION
60 MINUTES



DIFFICULTÉ
MOYENNE

Spécialité du sud de l'Italie, la parmigiana di melanzane est toujours meilleure le lendemain, c'est pourquoi on la retrouve souvent dans les sandwiches.

INGRÉDIENTS

- 3-4 aubergines (env. 1 kg)
- 250 g de mozzarella classique CUCINA NOBILE
- ½ litre de coulis de tomates BIO NATURA
- 50 g de Grana Padano CUCINA NOBILE, râpé
- 6 pains briochés à hamburger BBQ
- 1 pot de basilic frais SAVEURS SUISSE
- huile d'olive grecque BIO NATURA
- sel
- yogourt BIO de l'Engadine, nature SAVEURS SUISSES

PRÉPARATION

– Couper les aubergines dans le sens de la longueur en tranches d'environ 5 mm d'épaisseur. Bien saler des deux côtés et laisser reposer dans une passoire ou sur du papier absorbant pendant au moins 1 heure. Ensuite, presser très fort les tranches au-dessus de l'évier.

- Faire chauffer un peu d'huile d'olive dans une poêle à fond épais. Y faire revenir les aubergines des deux côtés jusqu'à ce qu'elles soient bien colorées et tendres. Ne pas mettre trop d'aubergines à la fois pour éviter de les empiler. Si nécessaire, faire cuire en plusieurs fois.
- Préchauffer le four à 180 °C.
- Couper la mozzarella en morceaux de la taille d'une bouchée et les aplatir.
- Graisser un plat à four avec de l'huile d'olive. Déposer une couche d'aubergines (en les faisant se chevaucher légèrement), répartir un peu de sauce tomate et de mozzarella, puis recouvrir d'aubergines. Continuer jusqu'à ce que toutes les aubergines soient utilisées. Saupoudrer de Grana Padano.
- Cuire au four pendant environ 30 à 40 minutes, jusqu'à ce que le fromage soit fondu, que la sauce fasse des bulles et que la parmigiana ait pris une belle couleur. Retirer ensuite du four et laisser refroidir au minimum 1 heure.
- Couper les pains à burger en deux et les faire dorer brièvement dans l'huile d'olive sur la face tranchée. Découper des carrés de taille adaptée dans la parmigiana et les déposer délicatement sur les pains à burger à l'aide d'une pelle à tarte. Garnir de basilic frais et refermer avec le dessus des pains.

ASTUCE PRODUIT ALDI SUISSE

BASILIC FRAIS EN POT «SAVEURS SUISSES»

Le basilic frais confère aux plats un arôme incomparable. En pot, il se prête à de nombreuses utilisations.



CONSEIL DE PRO

MOZZARELLA, FRAÎCHE DE PRÉFÉRENCE

Si la mozzarella est conservée trop longtemps ou mal réfrigérée, elle dégage une odeur caractéristique et développe un goût amer, signes que le fromage est périmé. Plus le fromage est vieux, plus son goût est altéré.

AUBERGINES

Saler et presser, température et assaisonnement: découvre les conseils pour réussir tes plats à base d'aubergines.



DE NOMBREUSES VARIÉTÉS À DÉCOUVRIR

Il existe des aubergines de toutes sortes de formes, de couleurs et de tailles. Les variétés asiatiques, longues et fines, sont souvent particulièrement savoureuses. Les petites variétés thaïes croquantes sont idéales cuites entières dans un curry, tandis que nos variétés classiques, grandes et épaisses, se découpent bien en steaks ou en escalopes. Goûte-les et trouve celle que tu préfères pour chaque plat!

CHAUD DEVANT!

Rôties, grillées, au four: les aubergines aiment la chaleur. Certains les trouvent même meilleures lorsqu'elles sont un peu brûlées à l'extérieur. Tu peux ensuite déguster la chair délicieusement onctueuse et fumée à la cuillère, comme une crème ou une sauce.

BIEN CUITES

Les aubergines doivent toujours être cuites jusqu'à ce qu'elles deviennent fondantes, sinon leur goût n'est pas agréable.



BIEN ASSAISONNER

Les aubergines ont un goût plutôt discret, on peut donc les assaisonner généreusement. Sel, fromage, tomates ou sauce soja: quel que soit ton choix, ne lésine pas sur la quantité.

SOUS PRESSION

Tu veux éviter que les aubergines ne se gorgent d'huile? Après les avoir coupées, sale-les et laisse-les reposer pendant environ 20 minutes, puis presse-les bien. Cela permet, non seulement, de concentrer leur goût et d'obtenir des arômes grillés lors de la cuisson, mais aussi de détruire la structure spongieuse qui absorbe volontiers toute l'huile de cuisson.

ATTENTION AU RISQUE D'EXPLOSION

Si tu fais griller les aubergines entières ou si tu les cuis au four (un délice!), il est important de les piquer plusieurs fois, tout autour, avec un couteau pointu. Autrement, elles risquent d'exploser sous l'effet de la chaleur, et tu devras tout nettoyer au lieu de profiter d'un bon repas.

A group of people are gathered around a table outdoors, clinking wine glasses filled with red wine. The scene is set at dusk or dawn, with warm, golden light and string lights hanging above. A woman in the background is smiling. The focus is on the hands holding the glasses and the wine being poured.

DES VINS POUR LES JOURNÉES ENSOLEILLÉES

Des vins rafraîchissants, fruités et aromatiques pour la saison estivale. Chez ALDI SUISSE, il y en a pour tous les goûts et toutes les occasions.



PRIMANEVE MONTERRA ASSEMBLAGE ROUGE VDP

0.75 litre, 14% vol.
Origine: Suisse
Cépage: cuvée

À la mi-novembre, quand les premières neiges atteignent les sommets des Alpes suisses, nous récoltons avec amour les raisins trop mûrs laissés sur les pieds de vigne. Ils donnent un moût fruité, riche et concentré, vinifié avec des notes boisées et de la passion. Belle structure, fruité, riche et concentré: telles sont les caractéristiques propres à notre vin de la cuvée «Primaneve».



RONCO DI SASSI PRIMITIVO APPASSIMENTO IGT

0.75 litre, 15% vol.
Origine: Italie/Pouilles
Cépage: primitivo

Les raisins récoltés à la main confèrent au vin l'intensité et la profondeur de sa robe ainsi que des arômes riches de fruits noirs et d'épices. Son goût envoûtant et tout en longueur flatte les sens.



ROVERSI PRIMITIVO PUGLIA IGT

0.75 litre, 13% vol.
Origine: Italie/Pouilles
Cépage: primitivo

Robe d'un rouge grenat intense. Notes de mûres, de cerises et de fruits rouges mûrs, suivies d'une belle touche épicée et d'arômes prononcés évoquant le café et le chocolat.



SAN ZENONE CHIANTI DOCG

0.75 litre, 12.5% vol.
Origine: Italie/Toscane
Cépage: sangiovese, canaiolo

Un vin frais et fruité à la robe rouge rubis, issu des vignobles de la région vallonnée du Chianti.



SYRAH PAYS D'OC DEMI-DOUX

0.75 litre, 12.7% vol.
Origine: France/Pays d'Oc
Cépage: syrah

Fruité, souple, élégant et équilibré. Ce vin fin et moelleux est élaboré à partir du cépage traditionnel syrah. Cette variété fait partie des cépages nobles et est originaire du nord de la vallée du Rhône.



ARCOS DA VINHA DÃO RESERVA DOC

0.75 litre, 13.5% vol.
Origine: Portugal/Dão
Cépage: touriga nacional, tinta roriz, jaen, alfrocheiro

Le Dão Reserva DOC du Portugal séduit par sa robe pourpre et ses reflets violets. Puissant, aux accords finement structurés, avec de belles notes vanillées et boisées, épicé, fruité, riche en tanins, ce vin se révèle jeune de caractère.



RICHES, LÉGERS ET ESTIVAUX



CASTELLORE PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE DOC

0.75 litre, 12% vol.
Origine: Italie/Vénétie
Cépage: pinot grigio

Un vin italien vif, jaune clair, aux merveilleux arômes fruités. Au nez, des notes de poire, de citron vert et de pomme; en bouche, un goût doux et frais.



LES ÉTERNELLES ST-SAPHORIN LAVAUX AOC

0.75 litre, 12.1% vol.
Origine: Suisse/Lavaux
Cépage: chasselas

Jaune clair, frais et fruité. Volumineux en bouche avec une finale souple.



RONCO DI SASSI BIANCO

0.75 litre, 13% vol.
Origine: Italie
Cépage: chardonnay, verdeca, fiano, malvasia

Robe jaune intense, avec des nuances vertes dans sa prime jeunesse. Notes de fruits exotiques, d'agrumes, d'épices et d'acacias. Un vin corsé en bouche, harmonieux, avec une finale longue et enveloppante.



VALLA GATTI CHARDONNAY

0.75 litre, 12% vol.
Origine: Italie
Cépage: chardonnay

Robe jaune clair aux reflets verts, bouquet agréable, juteux, arôme de fruits discret, carambole, pomme, poire. Propre en bouche, il convainc par sa structure de densité et de longueur moyenne, avec un arôme de fines épices.



FENDANT AOC

0.75 litre, 12.5% vol.
Origine: Suisse/Valais
Cépage: chasselas

Le fendant est un chasselas sec et expressif du Valais. Ses arômes fruités et ses subtiles notes minérales sont bien soutenus par sa fraîcheur délicate et sa finale élégante.



PLAISIR FRAIS ET FRUITÉ



MOSCATO D'ASTI DOCG

0.75 litre, 5.5% vol.
Origine: Italie/Piémont
Cépage: muscat

Le Moscato d'Asti est un vin légèrement mousseux, de couleur jaune paille avec des reflets dorés. Il est agréablement doux et dégage un bouquet aromatique et floral. En bouche, il rappelle les agrumes, la glycine et le miel de fleurs.



BOCCANTINO PRIMITIVO ROSÉ IGT

0.75 litre, 12.5% vol.
Origine: Italie/Pouilles
Cépage: primitivo

Un vin rosé issu du cépage très populaire primitivo. Un goût fruité tout droit venu du talon de la botte italienne.



BURLWOOD WHITE ZINFANDEL

0.75 litre, 8% vol.
Origine: USA/Californie
Cépage: zinfandel

Ce vin rosé sec de la célèbre entreprise californienne E. & J. Gallo Winery reflète avec ses arômes intenses la joie de vivre du «Golden State» baigné de soleil.



DÔLE BLANCHE DU VALAIS AOC

0.75 litre, 13% vol.
Origine: Suisse/Valais
Cépage: pinot noir, gamay

Une dôle blanche agréable, fruitée et ronde.
Accord: porc, volaille, poisson, fruits de mer, plats de riz, fromage, salade.



ROSÉ GRANDE ALBERONE

0.75 litre, 13% vol.
Origine: Italie
Cépage: cuvée

Robe rose de moyenne intensité aux reflets saumonés. Au nez, il libère de beaux arômes fruités de cerises fraîches et de pamplemousses. Vif en bouche, ample, agréable et gouleyant grâce à ses arômes fruités et persistants.



HASHTAG ROSÉ

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

Robe rose pâle. Au nez, un bouquet composé de notes fleuries et fruitées de grenade et de cerises. Intense, souple et doux en bouche.



ŒIL-DE-PERDRIX DU VALAIS AOC

0.75 litre, 13% vol.
Origine: Suisse/Valais
Cépage: pinot noir

Un rosé riche marqué par des notes fruitées intenses. Accompagne parfaitement les plats de tous les jours.

FRUITÉS, FRAIS, PÉTILLANTS

Que serait un apéritif de fête ou de soirée sans un cocktail doux et fruité? Avec des fruits aromatiques, voilà de quoi se rafraîchir en été. Un pur plaisir!

PHOTOS LENA STAAL STYLISME CULINAIRE GITTE JAKOBSEN

ALDI SUISSE* interdit la vente de vin, bière, cidre, spiritueux, apéritifs et alcools aux personnes de moins de -18 ans. Le personnel est autorisé à demander la présentation d'une pièce d'identité avec date de naissance.

*La loi permet la vente de vin, de bière et de cidre aux personnes à partir de 16 ans.



PROSECCO GLACÉ

AUX BAIES MÛRES



RECETTE POUR
8-10 PERSONNES



TEMPS DE PRÉPARATION
10 MINUTES



DIFFICULTÉ
FACILE

Il y a toujours une bonne raison de faire la fête. Avec du prosecco et des baies fraîches, trinquer est encore plus agréable.

INGRÉDIENTS

- 2 petits paquets de sucre vanillé BELLA
- 130 g de sucre cristallisé fin
- 200 g de myrtilles
- 200 g de mûres
- 2 bouteilles de Prosecco Superiore Valdobbiadene DOCG OROPERLA

PRÉPARATION

- Bien mélanger le sucre et le sucre vanillé.
- Ajouter dans un grand plat de service prérefrigéré avec les baies et de gros glaçons, verser le Prosecco et servir.

ASTUCE PRODUIT ALDI SUISSE

PROSECCO SUPERIORE VALDOBBIADENE DOCG « «OROPERLA»

Prosecco fruité idéal dans les cocktails. Il se marie très bien avec les fruits mûrs.



CONSEIL DE PRO

POUR PLUS DE GOÛT

Il est conseillé de piquer les myrtilles avec une fourchette ou de les écraser légèrement, juste assez fort pour ouvrir leur peau, mais sans les déformer.







COCKTAIL CHAMPAGNE EARL GREY

AUX PÊCHES ET AUX FRAMBOISES



RECETTE POUR
20 PERSONNES



TEMPS DE PRÉPARATION
20 MINUTES



DIFFICULTÉ
FACILE

+ 1 NUIT POUR REFROIDIR LE THÉ

Ce cocktail prouve à quel point un champagne savamment aromatisé peut avoir un goût élégant. Un vin mousseux ou du prosecco conviendront également très bien à cette recette.

INGRÉDIENTS

- 6 sachets de thé noir Earl Grey WESTMINSTER
- 1 petit paquet de sucre vanillé BELLA
- 1 litre d'eau
- 1 bouteille de champagne brut CHARLES DE CAZANOVE

INGRÉDIENTS POUR LA PRÉSENTATION

- 2-3 pêches
- 1 tasse de framboises
- glace pilée

PRÉPARATION

- Mettre le thé et le sucre vanillé dans une casserole avec l'eau et porter à ébullition. Hors du feu, laisser infuser 5 minutes, puis retirer les sachets de thé. Mettre au frais pendant la nuit.
- Dénoyer les pêches et les couper en fines tranches. Laver les framboises et bien les égoutter. Disposer les fruits, le thé sucré et la glace dans un saladier préalablement refroidi. Ajouter le champagne et servir.



CONSEIL DE PRO

FRUITS EN BOÎTE

Si tu souhaites préparer ce cocktail en hiver ou si tu ne trouves pas de pêches, tu peux aussi utiliser des pêches en boîte. Coupe-les en plus petits morceaux et utilise le jus de la boîte pour sucrer le cocktail.

ASTUCE PRODUIT ALDI SUISSE

CHAMPAGNE BRUT «CHARLES DE CAZANOVE»

Son bouquet aux notes de fruits et d'agrumes est parfait pour les cocktails rafraîchissants, les soupes de champagne ou tout simplement une dégustation lors des douces soirées d'été.



SONGE D'UNE NUIT D'ÉTÉ

AU PROSECCO ROSÉ



RECETTE POUR
12 PERSONNES



TEMPS DE PRÉPARATION
20 MINUTES



DIFFICULTÉ
FACILE

*Ce cocktail rosé est presque trop beau pour être bu,
mais son goût est irrésistible.*

INGRÉDIENTS

- 2 bouteilles de Rosé Millesimato OROPERLA
- le jus de 3 citrons
- le jus de 2 pamplemousses
- 100 ml de sirop de fleurs de sureau BIO NATURA
- 500 ml d'eau minérale gazeuse AQUATA
- glace pilée

INGRÉDIENTS POUR GARNIR:

- citrons, citrons verts BIO et pamplemousses, coupés en tranches
- menthe poivrée fraîche FRESH CUT
- facultatif: fleurs comestibles pour décorer

PRÉPARATION

- Mélanger tous les ingrédients, sauf l'eau. Remplir un saladier de glace pilée grossièrement et verser le mélange dessus.
- Compléter avec de l'eau minérale, décorer avec des tranches d'agrumes, des feuilles de menthe et, en option, des fleurs comestibles, puis servir.



CONSEIL DE PRO

MENTHE EN POT

Il vaut mieux placer la menthe dans un petit pot sur le balcon ou dans le jardin, mais elle se plaît également sur le rebord d'une fenêtre. La menthe préfère un sol humide et nécessite un arrosage régulier. Éviter toutefois l'humidité stagnante.

ASTUCE PRODUIT ALDI SUISSE

ROSÉ MILLESIMATO EXTRA DRY «OROPERLA»

Riche en bouche, le prosecco de Vénétie est également délicieux avec du poisson, des fruits de mer, des pâtes, de la pizza et des plats de riz.







COCKTAIL PASTÈQUE-PAMPLEMOUSSE AUX PÊCHES ET À LA MENTHE



RECETTE POUR
6 PERSONNES



TEMPS DE PRÉPARATION
20 MINUTES



DIFFICULTÉ
FACILE

Sans alcool et riche en jus de pastèque, avec un petit quelque chose en plus: le cocktail parfait pour les jours vraiment chauds.

INGRÉDIENTS

- 600 g de pastèque, sans la peau
- 1 verre de 250 ml de glaçons + quelques glaçons supplémentaires pour refroidir
- 5 pamplemousses roses
- 3 oranges
- 2 pêches
- 1 bouquet de menthe poivrée fraîche FRESH CUT
- eau minérale naturelle gazeuse SAVEURS SUISSES, bien froide, si besoin

PRÉPARATION

- Réduire la pastèque et la glace en purée dans un blender ou à l'aide d'un mixeur plongeant puissant.
- Presser 4 pamplemousses et 2 oranges. Incorporer le jus au mélange de glace et de pastèque.
- Dénoyauter les pêches et les couper en fines tranches.
- Mélanger dans un bol avec les glaçons supplémentaires, les tranches de pêche et quelques feuilles de menthe.
- Verser de l'eau minérale glacée et décorer avec des quartiers d'orange et de pamplemousse, ainsi que quelques brins de menthe.



ASTUCE PRODUIT ALDI SUISSE

EAU MINÉRALE «SAVEURS SUISSES»

Eau minérale naturelle suisse, riche en calcium, à haute teneur en minéraux. Convient à un régime pauvre en sodium.



CONSEIL DE PRO

UN PEU DE LIQUEUR?

Pour plus de goût, on peut aussi ajouter de la liqueur d'orange dans le cocktail. Cela renforcera son caractère fruité.

COCKTAIL SANS ALCOOL À LA GRENADE ET AUX GROSEILLES



RECETTE POUR
15 PERSONNES



TEMPS DE PRÉPARATION
15 MINUTES



DIFFICULTÉ
FACILE

+ 1 NUIT POUR L'ANNEAU GLACÉ

Le cocktail parfait pour les grandes fêtes: l'anneau de glace n'a pas seulement un effet spectaculaire, il permet aussi de garder la boisson fraîche pendant longtemps.

INGRÉDIENTS

- les graines de 2 grenades
- 1 poignée de groseilles rouges
- 100 g de sucre cristallisé fin
- 150 ml d'eau
- 500 ml de jus de grenades BIO NATURA
- 100 ml de jus de citron vert, fraîchement pressé
- 120 ml de jus de canneberges classique RIO D'ORO
- 1 bouteille de vin mousseux sans alcool ZEROZECCO

PRÉPARATION

- La veille du service, mettre quelques graines de grenade et des groseilles dans un moule à kouglof ou un moule à gâteau similaire, recouvrir d'eau et congeler pendant la nuit. Congeler le reste des fruits séparément.
- Le lendemain, mélanger le sucre et l'eau, porter à ébullition, laisser bouillir 5 minutes, retirer du feu et laisser refroidir complètement.
- Mélanger le jus de grenade, le jus de citron vert, le jus de canneberge et le sirop de sucre refroidi. Déposer l'anneau de glace renversé du moule à kouglof dans un saladier et le recouvrir du mélange. Juste avant de servir, incorporer délicatement le vin mousseux sans alcool et décorer avec des graines de grenade et des groseilles congelées.



CONSEIL DE PRO

ÉGRENER EN TOUTE SIMPLICITÉ

Pour récupérer les graines de la grenade, couper la partie supérieure du fruit et inciser la peau en quatre de haut en bas. Casser le fruit et détacher les graines des alvéoles avec les doigts ou une cuillère.

ASTUCE PRODUIT ALDI SUISSE

JUS DE GRENADE «BIO NATURA»

Le jus de grenade BIO a une teneur en jus de fruits de 24% et un goût légèrement acidulé et amer.







SANGRIA AUX FIGUES ET AU CHAMPAGNE



RECETTE POUR
8 PERSONNES



TEMPS DE PRÉPARATION
30 MINUTES



DIFFICULTÉ
FACILE

*Une sangria élégante, comme tu n'en as jamais bu.
Le champagne lui donne un pétillant raffiné.*

INGRÉDIENTS

- 2 bouteilles de Vino Tinto MUCHO MÁS
- 250 ml d'APERITIVO Italiano
- 12 oranges moyennes, zestes coupés en lamelles
- 2 cc de cannelle moulue BIO NATURA
- 1 cc de gingembre BIO râpé et pressé à travers une passoire
- 16 figues (plus quelques-unes pour décorer)
- 500 ml de champagne brut CHARLES DE CAZANOVE

PRÉPARATION

- Mélanger tous les ingrédients dans un grand pichet, à l'exception des lamelles d'orange, des figues et du champagne. Écraser les figues et les zestes d'orange (garder 8 lamelles d'orange pour la décoration) à l'aide d'un pilon et bien mélanger le tout. Laisser reposer 10 minutes.
- Filtrer et verser dans des verres à vin. Compléter avec le champagne, décorer avec des tranches de figues et les 8 zestes d'orange réservés, puis servir.

ASTUCE PRODUIT ALDI SUISSE

VINO TINTO «MUCHO MÁS»

En bouche, ce vin fruité se présente avec de larges arômes, veloutés, pleins et ronds couplés à de fines notes de cacao.



CONSEIL DE PRO

GINGEMBRE BIO: AVEC LA PEAU

Lorsque le gingembre est BIO, il suffit de bien laver la racine avant de la râper. Il n'est pas nécessaire de l'éplucher.

Ainsi, les nutriments importants qui se trouvent directement sous la peau sont également préservés.



ÉTÉ PÉTILLANT

Un pur plaisir! Les vins mousseux donnent un côté festif à chaque événement, des grandes occasions aux soirées décontractées entre amis.

VINS MOUSSEUX ÉLÉGANTS



GRANDE ALBERONE PROSECCO SPUMANTE BRUT DOC

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

Jaune pâle avec des reflets verts. Au nez, un bouquet de notes fleuries, de pomme, de délicieux agrumes et de fleurs blanches. Propre et juteux en bouche avec un fruité subtil, une douceur résiduelle toute en retenue, un mousseux satisfaisant, ainsi qu'une densité et une longueur moyenne.



RAVINI HUGO FRIZZANTE

0.75 litre
6.9% vol.

Un vin blanc pétillant, parfumé à l'arôme de fleurs de sureau avec un soupçon de menthe rafraîchissante et de citron vert.



ZEROZECCO MOUSSEUX SANS ALCOOL

0.75 litre

Vin mousseux sans alcool élaboré à partir de vin désalcoolisé. Accord: apéritif.



OPROPERA 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, le perlage s'intègre de manière agréable dans la structure ample et fruitée.



OPROPERA PROSECCO SUPERIORE VALDOBBIADENE D.O.C.G.

0.75 litre, 11.5% vol.
Origine: Italie/Vénétie
Cépage: glera

Robe claire aux nuances jaune paille. Fines bulles persistantes. Un vin délicat et fleuri avec une note fruitée d'agrumes, ample et agréablement frais. Ses délicieux arômes de fruits sont parfaitement intégrés dans le perlage fin.



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.



MONDO BIOLOGICO PROSECCO SPUMANTE BIO D.O.C.

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: poisson, plats végétariens, apéritif et salade.



OPROPERA PROSECCO SUPERIORE MILLESIMATO D.O.C.G.

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.

SALADES D'ÉTÉ

Fromage, fruits ou pain rassis: cinq conseils pour rendre tes salades d'été encore plus gourmandes.

ON MÉLANGE!

Pour préparer une marinade, rien de mieux qu'un pot de confiture. On y verse tous les ingrédients de la vinaigrette, on visse bien le couvercle (attention aux fuites!) et on agite pour obtenir une marinade parfaitement émulsionnée. On peut également tout préparer dans le bocal et le poser simplement à côté du saladier sur la table du jardin. Lorsque tout le monde sera installé, il suffira alors de bien secouer et de servir.

UTILISE TON PAIN RASSIS

Le pain rassis (surtout le pain blanc) et la salade s'accordent très bien: coupe de gros morceaux, mélange-les avec de l'huile d'olive et fais-les dorer au four jusqu'à ce qu'ils soient bien croustillants. Tu obtiens ainsi de délicieux croûtons qui compléteront ta salade d'été et absorberont toute la sauce.



CHEEEESE

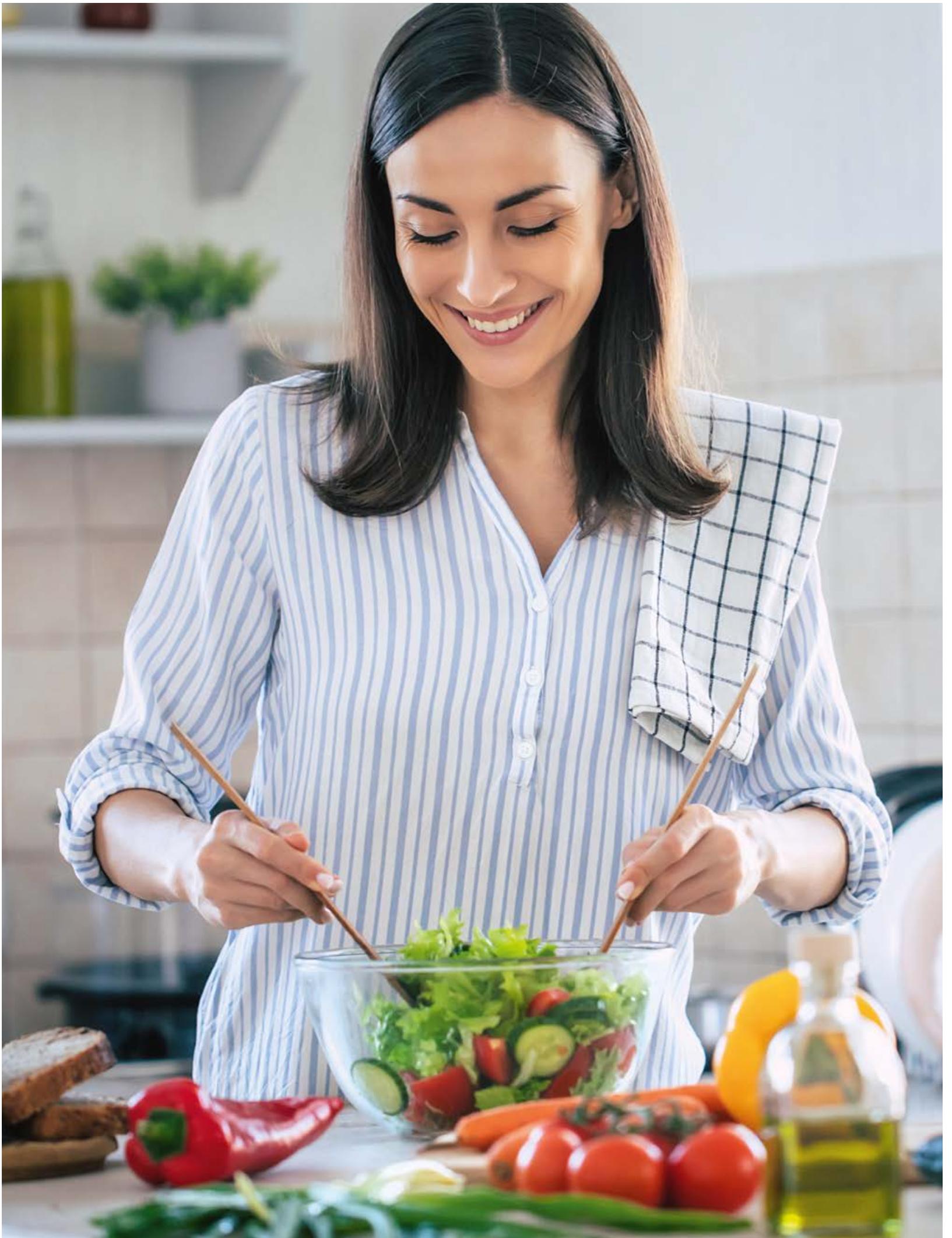
La plupart des salades sont encore meilleures avec un peu de fromage. Dans l'idéal, on choisira du fromage frais à parsemer sur le dessus, par exemple, du fromage blanc ou du fromage de chèvre crémeux, mais les fromages plus forts conviennent aussi très bien, comme la feta avec de la pastèque ou le bleu avec des noix et du céleri.

LE BON MOMENT

Les feuilles de salade doivent être assaisonnées au dernier moment pour rester bien croquantes et ne pas se flétrir avant la dégustation. Les salades de tomates, par contre, seront encore meilleures après avoir mariné une heure. En règle générale, il est préférable de faire mariner les légumes charnus plus longtemps et les légumes croquants le moins possible.

SALADE DE FRUITS

N'aie pas peur d'ajouter des fruits dans tes salades, ils se marient souvent très bien. Parmi les combinaisons classiques, on peut citer la pêche et la tomate, l'abricot et le concombre, le pruneau et le céleri, la cerise et le fenouil, les myrtilles et l'aspic. Il suffit de goûter!



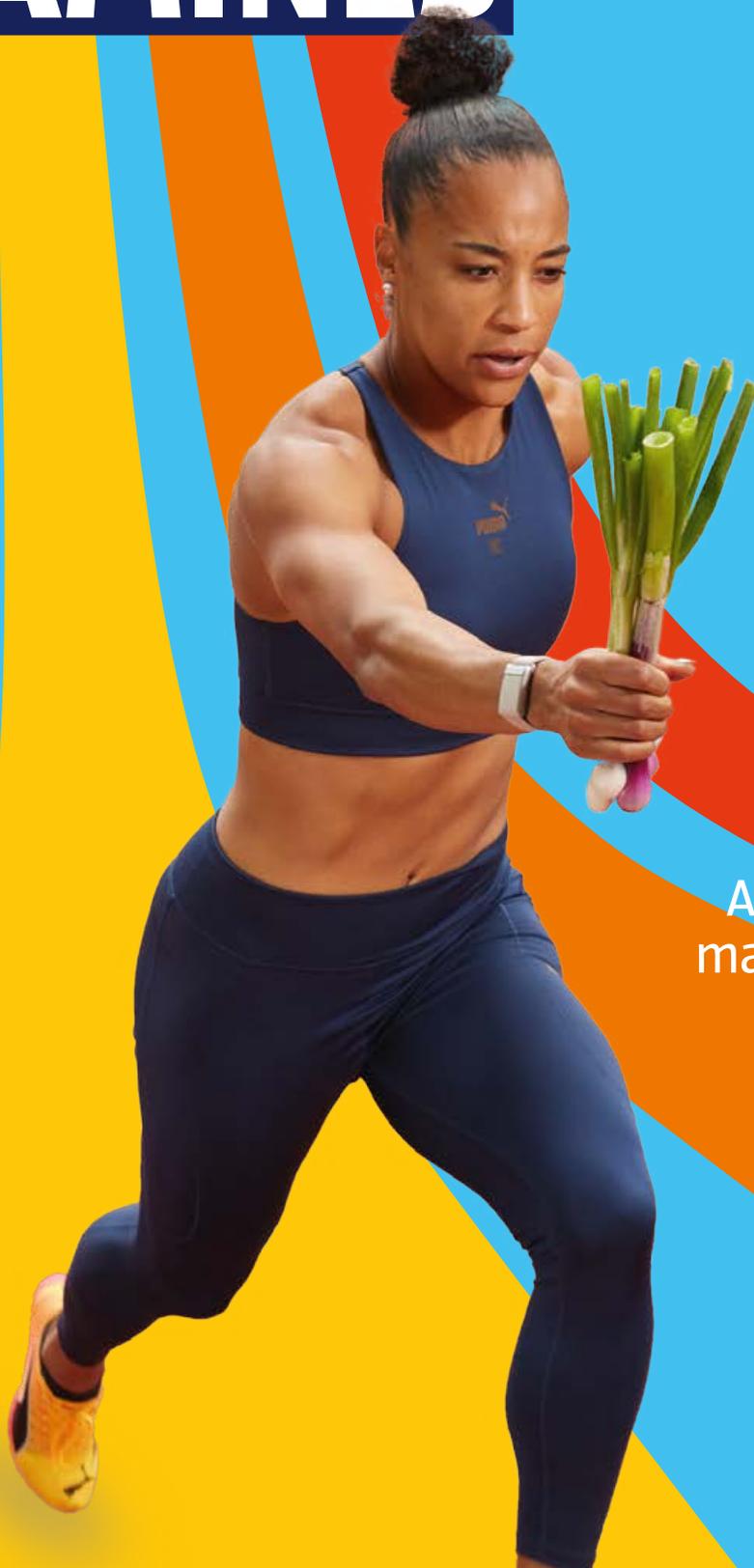
LA RECETTE GAGNANTE
POUR FAIRE

**LE PLEIN DE
VITAMINES**



**ALDI
SUISSE**

Plus
pour la vie.



**SALOMÉ
KORA**

Ambassadrice de
marque ALDI SUISSA