

#08
NOËL 2020

14 novembre
> 31 décembre

Lidl le mag

JUSQU'À
38€

D'ÉCONOMIES DANS
CE MAGAZINE

NOËL EN FRANCE

Voyage au cœur
des traditions !

PASSION FRUITÉE

Bûches, tartes,
salades... Craquez
pour les fruits !

ÉPIPHANIE

Et vous, la galette,
vous l'aimez
comment ?

LE DOSSIER

BOUCHÉES APÉRITIVES

Mini gourmandises
pour maxi effets !

*Il était
une fois Noël...*



SILVER CREST®
KITCHEN TOOLS



monsieur
cuisine
connect



Fait maison
**50 recettes
du quotidien**
—
JE CUISINE AVEC
MON ROBOT
9,99 € l'unité



DE NOMBREUX
Accessoires fournis

1 Ensemble cuisson vapeur

2 Panier de cuisson

3 Bol en acier inoxydable d'env. 4,5 L

4 Écran tactile
Des recettes avec instructions étape par étape via l'écran. La préparation se fait toute seule pas à pas

Balance intégrée

Max. 1 200 watts



Batteur



Couteau



Spatule



Application de recettes depuis l'application Monsieur Cuisine



Jeudi 3 décembre

Monsieur cuisine connect



On vous
réserve une
surprise !



Ses fonctions



HACHER



RÉDUIRE
EN PURÉE



MÉLANGER
ET PÉTRIR



ÉMULSIONNER



MIXER ET
BROYER DE
LA GLACE



CUIRE
À LA VAPEUR



PESER



CUIRE



MARCHE
À DROITE/
À GAUCHE



FAIRE
REVENIR



Validité de nos offres :

mercredi 23 décembre

Produit en vente ce jour
en supermarché jusqu'à
épuisement des stocks

Toute la saison !

Produit en vente du
14 novembre au 31 décembre


Toute l'année !


Produit en vente toute
l'année


Recettes :


c. à c. : cuillère à café


c. à s. : cuillère à soupe

 nombre de personnes

 temps de préparation

 temps de cuisson

 niveau facile

 niveau moyen

 niveau avancé

Éditeur : Lidl SNC - 72/92 avenue Robert
Schuman CS 80272 - 94533 Rungis Cedex
(Friedrich Fuchs, Michel Biero)

Directeur de la publication :
Friedrich Fuchs

Responsable de la rédaction :
Martin Sepela

Conception : **novembre**

Parution : novembre 2020

Impression :
TSB Retail GmbH & Co. KG -
Grunewaldstraße 59, 41066
Mönchengladbach - Amtsgericht
Düsseldorf HRA 21440

Mohn Media Mohndruck GmbH Carl-
Bertelsmann-Straße 161M 33311 Gütersloh

Firmengruppe APPL aprinta druck GmbH
Senefelderstraße 3-11 86650 Wemding

Prix en euros • Offres valables dans
la limite des stocks disponibles •
Promotions valables sauf département
75, Levallois-Perret, Clichy, Sèvres,
Montrouge, Saint-Cloud, Saint-Ouen,
Aubervilliers, Bagnolet, Ivry-sur-Seine,
Châtillon, Asnières-Grésillons, Châtenay-
Malabry, Clamart, Suresnes, Nanterre,
Nanterre II Provinces, Clamart Trivaux,
Colombes, Kremlin Bicêtre, Paris Maine,
Paris Reuilly, Saint-Pierre-du-Perray et
Combs-La-Ville.

Les photos de ce magazine sont des
suggestions de présentation • Photos
non contractuelles et retouchées • Sauf
erreurs typographiques.

Les recettes proposées par Lidl sont
exclusives. Elles ne peuvent être
reproduites ou exploitées à des fins
commerciales sans l'autorisation écrite
et express de Lidl.

LIDL RCS CRÉTEIL 343 262 622
Année 2020

Service client sur lidl.fr/contact

Services & appels gratuits :
0 800 900 343 (du lundi au samedi
de 8h30 à 19h30)

Ne pas jeter sur la voie publique.

ÉDITO

Enfin les Fêtes !

Plus que jamais, ces fêtes de fin d'année nous donnent envie de nous retrouver en famille ou entre amis, autour de menus qui vont exalter nos papilles... Pour réussir ces recettes transmises depuis des années, de Noël à l'Épiphanie, il est important de miser sur les bons produits, à la fois attendus, délicieux, accessibles à tous et joliment mis en scène. On peut alors compter sur les stars de nos terroirs et de nos régions pour nous envoûter: le foie gras, le caviar, les huîtres, les belles volailles et la bûche en version fait-maison, plus que jamais plébiscité. Sans oublier cette envie de retour à la tradition... oui, mais tendance et revisitée, pour apporter une touche d'originalité. C'est là tout le but de ce numéro spécial fêtes. Nous vous convions donc à vous régaler, de l'apéritif au dessert et à vous surprendre. Vous pourrez aussi admirer les belles décorations et les cadeaux bien choisis et personnalisés que vous aurez déposés au pied du sapin. Quel bonheur de voir briller les yeux de ceux que vous aimez ! Nous vous souhaitons à tous de joyeuses fêtes et de délicieux moments de partage et de gourmandise !

SOMMAIRE



LE
JEU
Deluxe

Du 2 au 29 décembre

**2 MINI
à gagner
par semaine
et des milliers de cadeaux***



**30€ d'achats
dont 1 produit *Deluxe*
= 1 chance de gagner sur lidl.fr**

*Jeu concours « DELUXE », avec obligation d'achat en supermarché LIDL, organisé par LIDL S.N.C. dans ses supermarchés situés en France métropolitaine et sur internet. Ouvert à toute personne physique majeure domiciliée en France métropolitaine. Jeu par tirage au sort sur internet: entre le 02/12/2020 et le 29/12/2020 inclus, tout client ayant effectué un achat en supermarché LIDL d'une valeur égale ou supérieure à 30€ TTC dont 1 produit de la gamme DELUXE pourra se rendre sur le site www.lidl.fr pour s'inscrire au tirage au sort. Pour cela, se rendre sur l'espace dédié au jeu « DELUXE », remplir le formulaire d'inscription et renseigner le numéro de ticket de caisse. 1 participation par ticket de caisse. Le ticket de caisse est à conserver pendant toute la durée du jeu. Au total: 5182 lots à gagner. Au total, 4 tirages au sort seront effectués les 14/12/20, 21/12/20, 28/12/20 et 04/01/21 pour désigner les gagnants. Les résultats seront publiés sur le site internet. Règlement et liste des dotations déposés auprès de l'étude SCP B. DEMMERLE - A. STALTER, Huissier de Justice associé, 5 rue Paul Muller Simonis, 67000 Strasbourg, et consultables sur le site www.lidl.fr. Vos données personnelles sont collectées par Lidl aux fins d'organisation du présent jeu et, sous réserve de vos choix, de communication de sa Newsletter. Conformément au règlement général relatif à la protection des données (RGPD), vous disposez de droits d'accès, de rectification, d'opposition ainsi que de suppression de vos données. Vous pouvez les exercer en écrivant à l'adresse contact@lidl.fr

Les Actus

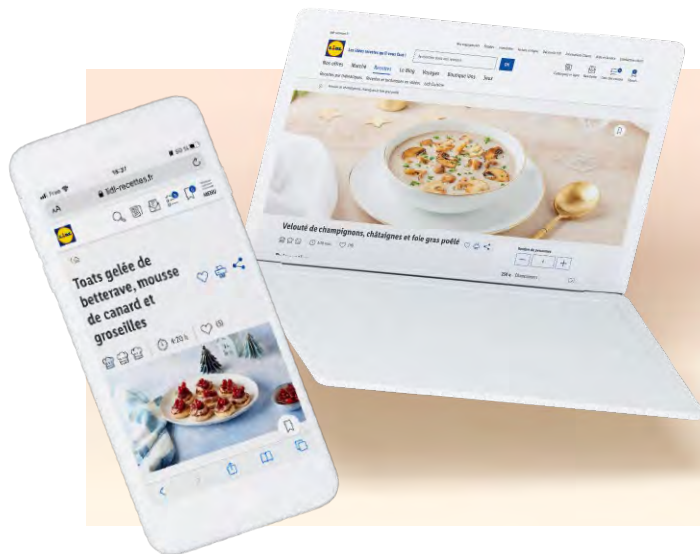
Petit tour d'horizon des nouveautés et des récompenses qui mettent du baume au cœur.



Lidl-Recettes.fr
LES IDÉES RECETTES QU'IL VOUS FAUT !

Le plaisir de cuisiner

Le site lidl-recettes.fr au **logo flambant neuf** propose chaque semaine de nouvelles recettes **simples, rapides** et réalisées avec des produits Lidl. De l'apéritif au dessert, pour le quotidien ou de grandes occasions, à chacun d'y trouver l'inspiration parmi **plus de 3 000 recettes**.



LES RESTAURANTS
DU CŒUR
LES RELAIS DU CŒUR

Lidl a
du cœur

En tant que distributeur de proximité et partenaire du quotidien des Français, Lidl joue un rôle essentiel dans la **solidarité locale et nationale** grâce à son engagement depuis 2012 aux côtés des Restos du Cœur. **L'enseigne participe chaque année à la collecte nationale** annuelle et propose dans ses 1 550 supermarchés des cagettes de 5 kg à 7 kg de denrées périssables de fruits & légumes dont la fraîcheur et le visuel ne répondent plus aux critères d'exigence de l'enseigne et qui sont mis en vente au prix symbolique de 1 €. Grâce à cette initiative "**Zéro-Gaspi**" ce sont plus de **5 millions d'euros** qui ont été collectés au profit des Restos du Cœur depuis 2016, faisant de l'enseigne l'un des plus grands mécènes privés de l'association.



DE BELLES RÉCOMPENSES

Une nouvelle fois, Lidl a été élu **meilleure chaîne de magasins de l'année 2020/2021** dans la catégorie Supermarchés et Fruits et légumes. Une récompense très importante mettant en avant l'envie de **se réinventer** et de proposer à ses clients fidèles et nouveaux toujours plus de produits made in France* et de qualité, et un **service irréprochable**. Par ailleurs, le site **Lidl Voyages a été élu meilleur e-commerçant de l'année** dans la catégorie Agences de voyage.

Étude réalisée en France par Qualimétrie pour "Meilleure Chaîne de Magasins" du 15 juin au 30 août 2020 auprès de 222 344 consommateurs

*Fabriqués en France

Les Inédits

De la gourmandise, de l'originalité, du chic...
Autant de nouveautés qui donnent envie
de craquer et de faire forte impression.



- 1/ PAVÉ DE SAUCISSON À LA TRUFFE D'ÉTÉ 1,1 % (1,1 % Tuber Aestivum) - 4,79 € 250 g (1 kg = 19,16 €) **mercredi 9 décembre**
 2/ VODKA AROMATISÉE GOÛT MANGUE* - 37,5 % Vol. - 9,99 € La bouteille de 50 cl (1 L = 19,98 €) **mercredi 23 décembre**
 3/ PONCHO EN POLAIRE FEMME - Taille unique - Ex. 100 % polyester - 9,99 € l'unité au choix **lundi 7 décembre**
 4/ PUZZLE 3D - 2,99 € l'unité au choix **jeudi 19 novembre**
 5/ TRANCHEUSE ÉLECTRIQUE - 120 W - Env. 34,5 x 23,2 x 23,2 cm (l x h x p) - 39,99 € l'unité (dont 0,50 € d'éco-participation) **jeudi 3 décembre**
 6/ BONHOMMES DE NEIGE GLACÉS - 3,49 € 180 g (1 kg = 19,39 €) **mercredi 9 décembre**



SÉRIEUX, TU LES AS PAS ?

T-Shirt LIDL - Du S au XL selon modèle - **4,99 €** l'unité au choix | **Sneakers LIDL** - Du 37 au 46 selon modèle - **12,99 €** la paire | **Chaussettes LIDL** - Du 35/38 au 43/46 selon modèle - **2,99 €** le lot de 2 paires au choix
| **Lidlettes** - Du 37 au 46 selon modèle - **4,99 €** la paire au choix



*★ Petit tour des ★
★ traditions ★
★ de Noël ! ★
★ ★ ★*

En attendant le père Noël, prenons la route de notre beau pays, à la découverte des terroirs chargés de belles histoires et de délices qui enchantent petits et grands enfants.



Le Temple neuf posé sur l'île du Petit-Saulcy, à Metz

LORRAINE

LA PATRIE DE SAINT-NICOLAS

La petite histoire Dans la région, les enfants n'attendent pas Noël pour recevoir des cadeaux. La nuit du 5 au 6 décembre, ils déposent sur le pas de la porte des souliers, une boisson pour Saint-Nicolas et une carotte pour son âne. S'ils ont été sages pendant l'année, Saint-Nicolas leur déposera un pain d'épices, des friandises et des cadeaux. ★

SAINT-NICOLAS EST LE SAINT PATRON DE LA LORRAINE DEPUIS 1477 SUR DÉCISION DE RENÉ II, DUC DE LORRAINE

★ **On prépare les fêtes** Si le saint patron des enfants a bel et bien existé entre les III^{ème} et VI^{ème} siècles, il continue à être célébré début décembre dans toutes les villes et les villages de la région. Les façades se parent alors de superbes décorations scintillantes et les boutiques proposent en vitrines une multitude de gourmandises sucrées, irrésistibles, comme les pains d'épices et sucettes en chocolat en forme de Saint-Nicolas et les bonbons Bergamotes. ★

Au menu de Noël Traditionnellement, on se régale de pâté lorrain ou de bouchées à la reine. En plat, les volailles se cuisinent à la manière de la potée lorraine, en cocotte, servies avec des légumes d'hiver. Et en dessert, place à la bûche au pain d'épices, la glace plombières ou le baba lorrain mouillé au vin de tokay.



LE REPÈRE DES GOURMETS

La petite histoire Dans cette partie du département de la Dordogne, le mois précédant Noël constitue la période où l'on prépare ses conserves de foie gras et de confits de canard. C'est aussi le moment où les marchés au gras débutent, des lieux où se rencontrent producteurs de canard locaux et gourmets et gourmands.

On prépare les fêtes Outre les marchés au gras, on profite aussi en décembre des marchés aux truffes et des marchés classiques organisés partout dans la région. Ceux de Thiviers, Périgueux ou Sarlat, de véritables institutions, permettent de faire le plein de spécialités locales pour les fêtes : fromages de chèvre, esturgeons, noix, châtaignes, miels...

Au menu de Noël Si la truffe se décline à l'infini, on se régale de foie gras du Périgord, mais aussi de magret et de confit de canard, servis tous deux avec de délicieuses pommes de terre sarladaises. En dessert, place à la bûche aux noix ou aux châtaignes, au massepain, un gâteau léger servi avec une crème anglaise à la vanille ou une sauce caramel. Le tout arrosé de fabuleux vins* de Monbazillac, Saussignac et autres Pécharmant...

PROVENCE

AU PAYS DES SANTONS

La petite histoire Ici, Noël ne serait rien sans ses figurines en argile qui représentent les métiers et la vie des villages. On y retrouve accrochés au sapin ou posés dans la crèche le meunier, le boulanger mais aussi le berger... Cette tradition remonte au Moyen-Âge, à l'époque où la crèche était vivante. Autre symbole toujours très présent dans la région, la table de Noël décorée de brins de blé ramassés à la sainte Barbe (le 4 décembre) et d'une branche de houx pour porter chance aux hôtes et aux invités.



En Périgord noir, Castelnaud et son château-fort dominent le confluent de la Dordogne

LE SAVIEZ-VOUS ?

2,5 tonnes

DE BONBONS & DE FRIANDISES

sont distribués aux enfants lors du défilé de Saint-Nicolas à Nancy

1803 1^{ÈRE} FOIRE AUX SANTONS
à Marseille, sur le Vieux-Port



On prépare les fêtes Tous les villages du Var, du Vaucluse et des Bouches-du-Rhône installent en décembre les célèbres crèches de Noël. Au Castellet comme à Allauch par exemple, les attractions ne manquent pas, entre marché et présentations de santons habillés et animés. La cité d'Aix-en-Provence organise aussi traditionnellement un marché aux 13 desserts provençaux.

LA 1^{ÈRE} CRÈCHE CONNUE DE PROVENCE DATERAIT DE 1775 ET SE SERAIT TENUE À MARSEILLE

Au menu de Noël Tout commence le 24 décembre par le gros souper où l'on sert 7 plats de poissons et de légumes et 13 desserts provençaux dont la pompe à l'huile (brioche à l'huile d'olive et à la fleur d'oranger), les nougats blanc et noir, des fruits confits ou des pâtes de fruits, des dattes, des mendiants et des calissons... dégustés avec un vin cuit* censé porter chance toute l'année. Autres mets stars des fêtes : l'aïoli de morue ou marseillais, la queue de lotte, la tourte de Noël aux mendiants et le gâteau des rois, une brioche parfumée à la fleur d'oranger garnie de fruits confits.



LA VILLE DES LUMIÈRES

La petite histoire La capitale des Gaules ouvre traditionnellement les festivités de l'Avent avec la fête des Lumières, une institution pour les Lyonnais qui remonte au 8 décembre 1852. Ce jour-là, les habitants se sont mis à allumer des lumignons et des lampions sur le rebord de leurs fenêtres pour célébrer la fête de l'Immaculée Conception.

On prépare les fêtes La fête des Lumières est l'occasion pour des artistes de projeter sur les collines, le Rhône et les façades des plus beaux édifices de la ville, de magnifiques fresques

lumineuses. Cette année, elle prendra un caractère inédit du fait du contexte sanitaire... mais les lumières seront bel et bien au rendez-vous.

Au menu de Noël À Lyon, on ne badine pas avec la gastronomie. Si le pâté en croûte et les quenelles nature, de brochet ou aux écrevisses sont toujours les stars en entrée, les volailles de Bresse, le bœuf charolais et le saucisson lyonnais brioché, truffé ou pistaché sont souvent servis en plat. En dessert, place à la bûche ou à la tarte à la praline rose avant les traditionnelles papillotes au chocolat qui cachent des petits mots.



NOËL AU SOLEIL

La petite histoire Les fêtes de fin d'année démarrent début décembre dans les îles avec les « chantés Nwel », les célèbres cantiques qui résonnent autour des crèches que l'on appelle les « kakados ».

On prépare les fêtes Passer Noël en Guadeloupe, à la Martinique, à Saint Barth..., c'est évidemment profiter d'un décor de rêve, entre jaune d'or et bleu azur. Partout dans les rues, les troncs des palmiers se parent d'illuminations et les crèches scintillent sitôt la nuit tombée. Comme en métropole, il existe de nombreuses fêtes populaires et marchés de Noël qui donnent lieu à des dégustations de spécialités locales comme le boudin créole à l'igname et la soupe kakado aux écrevisses.

EN DÉCEMBRE AUX ANTILLES, IL FAIT ENTRE 19° ET 30°C

Au menu de Noël En entrée, on se régale de boudin antillais, de pône, de pain sucré à la patate douce et au potiron et d'accras de morue. En plat, le jambon de Noël caramélisé est légion, servi avec des rondelles d'ananas rôties, un riz créole ou un gratin de christophines. En dessert, place au blanc-manger ou à la bûche à la crème de coco. Le tout accompagné d'un schrub, un cocktail typique de Noël à base de rhum*.

MAIS AUSSI... NOËL EN AUVERGNE

La veille de Noël, on déguste traditionnellement une **brioche** posée au centre de la table, près du chandelier sur lequel on dispose depuis le XIX^{ème} siècle la **chandelle de Noël** que l'on se passe de main en main. Elle accompagne ensuite le repas de Noël composé d'un velouté de courges au bleu d'Auvergne, d'un **pounti** (cake aux légumes), de saumon aux œufs d'esturgeon et aux lentilles vertes du Puy ou d'une truffade. Et pour finir : une pompe aux pommes !



2 EN VENTE MERCREDI DÉCEMBRE

SAPIN DE NOËL NORDMANN 1^{er} CHOIX • ORIGINE DANEMARK

-1€

16,99€
1m/1,5m

-2€

22,99€
1,5m/2m

Réduction uniquement valable **MERCREDI 2 DÉCEMBRE**
sur présentation du coupon de la page 76



SA VERDURE N'ATTEND
PLUS QUE SA PARURE

LORRAINE

Fine quiche boudin blanc foie gras

L'ASTUCE FESTIVE

Avec les chutes de pâte, façonnez des petites étoiles au couteau. Badigeonnez-les d'œuf battu et enfournez-les 10 min. Servez-les sur le rebord de l'assiette, arrosées de sauce au foie gras.

6 PERSONNES 25 MINUTES
50 MINUTES

canard
ORIGINE
FRANCE



BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD AVEC MORCEAUX

1 lyre incluse
30% de morceaux
300 g

Transformé en FRANCE

mercredi 16 décembre

Pour les quiches : 2 rouleaux de pâte brisée • 2 œufs + 2 jaunes • 25 cl de lait demi-écrémé • 25 cl de crème fleurette • 300 g de boudins blancs • 100 g de foie gras • 3 pincées de muscade • 10 g de beurre doux • Sel et poivre •
Pour la sauce : 50 g de foie gras • 20 cl de crème liquide • 1 c. à s. de fécule de maïs • 5 cl de lait

- 1 Préchauffez le four à 160 °C. Déroulez les pâtes brisées sur le plan de travail fariné et étalez-les finement sur 3 mm d'épaisseur. Emportez-les sur 8 cm de diamètre. Placez les fonds de quiche dans des moules à tartelettes, foncez-les puis placez le tout 30 min au réfrigérateur.
- 2 Recouvrez les moules de papier cuisson, versez des haricots ou billes de cuisson*. Enfourez 15 min.
- 3 Dans un saladier, battez les œufs entiers et les jaunes avec la crème et le lait. Salez un peu, poivrez et ajoutez la muscade. Coupez les boudins blancs en rondelles. Faites-les revenir dans une poêle avec une noisette de beurre. Égouttez-les et posez-les sur les fonds de quiches. Versez l'appareil par-dessus. Enfourez 30 min et 10 min avant la fin de la cuisson, relevez la température à 180 °C.

- 4 Préparez la sauce. Découpez le foie gras en morceaux et faites-les fondre à la casserole. Dans un bol, fouettez la fécule de maïs dans la crème. Transvasez le mélange dans le foie gras en remuant à la cuillère en bois. Filtrez la sauce. Replacez sur le feu et retirez la couche supérieure de gras au papier absorbant. Versez le lait au fur et à mesure en fouettant jusqu'à obtenir la consistance souhaitée.
- 5 Disposez quelques copeaux de foie gras sur les quiches. Poivrez et servez avec la sauce foie gras chaude à part. Versez-la sur ou autour de la quiche.

*La cuisson à blanc de la pâte impose de garnir la pâte de légumes secs ou de billes de cuisson pour éviter que la pâte ne gonfle inégalement et fasse tomber les bords sur le fond de tarte.



LORRAINE

Saint-Nicolas à la pâte à tartiner

6 SAINT-NICOLAS 30 MINUTES 15 MINUTES

Pour le pain d'épices : 750 g de farine + un peu pour le plan de travail • 300 g de sucre en poudre • 375 g de miel liquide • 1,5 sachet de levure chimique • 1,5 c. à s. de cannelle en poudre • ½ c. à c. de gingembre en poudre • 1 c. à c. d'anis en poudre • 3 clous de girofle • 3 pincées de muscade • 1 étoile de badiane • 15 cl d'eau • 10 c. à s. de pâte à tartiner • **Pour le glaçage :** 2 blancs d'œufs • 225 g de sucre glace

- 1 Dans un saladier, mélangez la farine, le sucre, la levure et toutes les épices réduites en poudre. Versez le miel et 8 cl d'eau. Mélangez et versez le reste d'eau petit à petit. Pétrissez la pâte et façonnez-la en une belle boule. Filmez-la puis laissez-la reposer 1 h à température ambiante.
- 2 Préchauffez le four à 180 °C. Sur le plan de travail fariné, étalez la pâte au rouleau sur ½ cm d'épaisseur. Découpez 12 Saint-Nicolas à l'aide d'emporte-pièces à son effigie ou au couteau en suivant un gabarit. Enfourez 15 min. Sitôt sortis du four, laissez-les refroidir sur une grille (ils sont mous, c'est normal !)
- 3 Préparez le glaçage. Dans un saladier, versez les blancs d'œufs et le sucre glace. Mélangez au fouet électrique jusqu'à obtenir une consistance blanche et lisse qui se tient. Versez le glaçage dans une poche à douille fine. Tracez le contour des Saint-Nicolas et les motifs sur 6 Saint-Nicolas : un chapeau, une barbe, des yeux, un manteau et une crosse. Laissez sécher.
- 4 Tartinez l'intérieur des 6 autres Saint-Nicolas sans décor avec de la pâte à tartiner et refermez avec les Saint-Nicolas décorés.

**PÂTE À TARTINER
AUX NOISETTES**
1,49 €
200 g (1 kg = 7,45 €)

mercredi 2 décembre



PÉRIGORD

Fricassée de pintade morilles & pommes de terre façon sarladaise

6 PERSONNES 30 MINUTES 2H

1 pintade chaponnée • 1,2 kg de pommes de terre à chair ferme • 1 pot de morilles déshydratées • 50 cl de crème fraîche épaisse • 50 cl de bouillon de volaille • 40 cl de vin blanc sec** • 20 g de beurre • 50 g de farine • 4 gousses d'ail • 2 oignons • 3 échalotes • 1 bouquet garni • 1 bouquet de persil • 8 c. à s. d'huile de tournesol • 2 c. à s. d'huile de noix • Sel et poivre

- 1 Dans une sauteuse, faites chauffer le beurre et l'huile de tournesol. Faites suer les oignons et les échalotes pelés et émincés finement. Détaillez la pintade en morceaux. Roulez-les dans la farine et saisissez-les dans la sauteuse, salez. Déglacez au vin blanc** et laissez bouillir quelques minutes, versez le bouillon. Ajoutez le bouquet garni. Baissez le feu, couvrez puis laissez mijoter au moins 1 h.
- 2 Pelez les pommes de terre, lavez-les puis séchez-les. Coupez-les en rondelles pas trop fines. Pelez et hachez l'ail. Lavez, effeuillez et hachez le persil. Faites chauffer l'huile de noix dans une poêle. Faites rissoler les pommes de terre à feu vif en les retournant. Salez, poivrez, mélangez et couvrez. Faites cuire à feu moyen 30 min en les retournant toutes les 10 min. Ajoutez le persil en fin de cuisson.
- 3 Faites tremper les morilles dans un saladier rempli d'eau fraîche durant 20 min. Égouttez-les.
- 4 Sortez la pintade de la sauteuse. Filtrez le bouillon de cuisson dans une casserole. Faites bouillir 5 min puis ajoutez la crème. Chauffez 15 min en fouettant. Ajoutez les morilles égouttées et replacez les morceaux de pintade dans la sauce. Laissez mijoter à feu doux. Servez la pintade aux morilles avec les pommes de terre bien chaudes.

**PINTADE CHAPONNÉE
LABEL ROUGE**
Pièce d'environ 1,825 kg
Origine France

mercredis 16 et 23 décembre



★ **LES ÎLES** ★

Blanc manger coco

★ ★ ★ ★ ★

6 PERSONNES 30 MINUTES 5 MINUTES

30 cl de lait de coco • 60 cl de lait concentré sucré • 7 feuilles de gélatine • 2 gouttes d'extrait de vanille • 20 g de sucre en poudre • 1 c. à c. de fécule de maïs • 3 fruits de la passion • 1 grande tranche de noix de coco fraîche • 6 pincées de grains de vanille • 1 mangue • 3 kiwis

- 1 Placez la mangue et les kiwis au frais. Laissez tremper la gélatine dans 10 cl d'eau froide durant 5 min puis dans 40 cl d'eau bouillante. Mélangez jusqu'à ce qu'elle fonde totalement. Dans un mixeur, mélangez le lait concentré, l'extrait de vanille, le lait de coco, la gélatine et 40 cl d'eau. Versez dans des ramequins, couvrez et réfrigérez au moins 24 h.
- 2 Lavez et ouvrez les fruits de la passion. Versez leur contenu dans la goulotte de l'extracteur. Réservez le jus dans un verre et récupérez la pulpe dans un bol. Transvasez la pulpe dans une

casserole avec le sucre en poudre. Portez à ébullition en mélangeant.

- 3 Pelez la mangue et les kiwis et coupez-les en brunoise. Dans un bol, diluez la fécule de maïs dans un peu d'eau, versez dans la casserole et fouettez. Portez à ébullition 3 min puis coupez le feu. Filtrez le coulis au chinois. Laissez refroidir et réfrigérez 1 h. Au moment de servir, placez un peu de brunoise de fruits en surface. Versez le coulis sur le blanc-manger. Ajoutez une pincée de grains de vanille et des éclats de coco fraîche. Dégustez.



EXTRACTEUR DE JUS
300 W - Env. 60 tr/min.
59,99 € l'unité
(dont 0,85 €
d'éco-participation)

3 ANS
GARANTIE
FABRICANT

lundi 14 décembre



LES ÎLES

Accras de crevettes sauce Chien



6 PERSONNES 25 MINUTES 40 MINUTES

Pour les accras : 36 crevettes roses cuites • 160 g de farine • 8 g de levure chimique • Le jus d'½ citron • 1 oignon • 1 gousse d'ail • ½ bouquet de persil • ½ piment doux • 1 c. à c. de mélange d'épices • 2 clous de girofle • 8 g de sel fin • 2 cl d'huile de tournesol •

Pour la sauce : 1 oignon haché • 2 c. à s. de persil haché • 1 gousse d'ail hachée • ¼ de piment fort • Les zestes d'1 citron vert • 3 cl de jus de citron vert • 3 cl d'huile d'olive • 1 pincée de sel

- 1 Préparez la sauce. Dans un bol, mélangez l'oignon, le persil, l'ail, le piment ciselé et les zestes de citron. Versez 6 cl d'eau bouillante et laissez reposer 5 min. Ajoutez le jus de citron, l'huile, salez et mélangez. Versez dans un ramequin, réservez.
- 2 Passez aux accras. Décortiquez les crevettes. Coupez-les en petits morceaux et placez-les dans un bol. Versez-y les clous de girofle réduits en poudre. Mélangez. Pelez et hachez finement l'oignon et le piment.
- 3 Dans un petit saladier, mélangez la farine, la levure, le sel et le mélange d'épices. Versez le mélange d'oignon et de piment. Puis, ajoutez 16 cl d'eau, le jus de citron, l'ail et le persil lavé et haché. Incorporez les crevettes, mélangez.
- 4 Chauffez l'huile dans une grande poêle. Incorporez 1 c. à c. de pâte et laissez cuire 4 min. Pas plus de 4 accras en même temps. Disposez-les sur du papier absorbant et dégustez avec la sauce chien.

CREVETTES CUITES ENTIÈRES ASC

Calibre 80/100
La barquette de 1 kg

Élevées en AMÉRIQUE DU SUD

**Du mercredi 25 novembre
au samedi 26 décembre***



*Sauf départements 57, 67 et 68, en vente du mercredi 25 novembre au jeudi 24 décembre



AUVERGNE

Truffade gastronomique



6 PERSONNES 25 MINUTES 30 MINUTES

750 g de pommes de terre • 300 g de cantal • 20 g de truffes • 3 gousses d'ail • 2 c. à c. de persil séché • 3 c. à s. d'huile d'arachide • Sel et poivre

- 1 Épluchez, lavez et coupez les pommes de terre en fines rondelles. Séchez-les dans un linge propre. Coupez le cantal en lamelles. Réservez. Découpez de fines lamelles de truffes. Réservez-en ¼.
- 2 Dans une sauteuse, versez l'huile puis les pommes de terre et laissez-les cuire à couvert durant 20 min à feu moyen en remuant de temps en temps. Salez et poivrez. Une fois les pommes de terre bien rissolées, réservez-en ¼ sur du papier absorbant, ajoutez 2 gousses d'ail hachées, les lamelles de truffes et les ¾ des lamelles de fromage. Laissez le fromage fondre sans remuer à couvert pendant 5 min. Préchauffez le four à 150 °C.
- 3 Servez la truffade dans des plats à gratin individuels, saupoudrez d'ail et de persil hachés. Utilisez les pommes de terre, lamelles de truffe et de fromage restantes pour réaliser un joli dressage en rosace.
- 4 Enfouissez les plats 5 min au four, le temps que le fromage commence à fondre. Servez et dégustez.

L'astuce Il vous reste des petits morceaux de truffes ? Utilisez un presse-ail et saupoudrez-en votre plat. Zéro gaspi, encore plus de gourmandise et effet garanti !

TRUFFE NOIRE ENTIÈRE EXTRA

98% de truffe entière noire du Périgord
(Tuber Melanosporum)
12,5 g

mercredi 25 novembre





Quenelles nature pétales de truffes & riz sauté

 6 PERSONNES
  40 MINUTES
  50 MINUTES
 

Pour les quenelles : 37,5 cl d'eau • 75 g de beurre • 260 g de farine + pour le plan de travail • 4 gros œufs • 6 lamelles de truffes • **Pour le riz sauté :** 300 g de riz basmati • 60 cl d'eau • 1 gousse d'ail • 90 g de beurre • 3 c. à s. d'huile de tournesol • Sel et poivre • **Pour la sauce :** 60 cl de crème fraîche épaisse • ½ L d'eau • 1,5 citron • 40 g de beurre • 40 g de farine • 6 lamelles de truffes • 1 cube de bouillon de légumes • Sel et poivre



LAMELLES DE TRUFFES D'ÉTÉ
 37,5 % de truffes d'été
 (Tuber Aestivum)
 40 g
mercredi 25 novembre

1 La veille, préparez la sauce. Faites fondre le beurre à la casserole avec la farine. Fouettez et laissez cuire 5 min à feu doux. Mouillez avec l'eau, le jus de citron, le cube émiétté et la crème. Faites dissoudre le bouillon à feu doux. Assaisonnez et ajoutez $\frac{3}{4}$ des lamelles de truffe. Fouettez. Réfrigérez au moins 12 h.

2 Passez aux quenelles. Dans une casserole, faites bouillir l'eau salée et le beurre. Versez la farine d'un coup hors du feu. Mélangez vite. Laissez cuire 5 min à feu doux en remuant. Retirez du

feu et incorporez les œufs un à un en mélangeant avec la truffe en morceaux. Laissez refroidir.

3 Déposez la pâte sur le plan de travail fariné. Façonnez des boudins d'environ 3 cm de diamètre sur 10 cm de long en les roulant sur le plan de travail.

4 Portez à ébullition une grande casserole d'eau. Plongez-y les quenelles au fur et à mesure. Égouttez-les quand elles remontent à la surface.

5 Préchauffez le four à 180 °C. Placez les

quenelles dans un grand plat, recouvrez de sauce et laissez cuire 30 min.

6 Faites chauffer l'huile dans un wok. Versez le riz et laissez-le dorer en remuant. Salez, poivrez et versez l'eau. Faites bouillir, couvrez et laissez évaporer le liquide. Ajoutez l'ail haché, le beurre et faites sauter le riz 3 min en le remuant. Poivrez. Servez les quenelles accompagnées de riz et de sauce à la truffe. Parsemez de copeaux de truffe restants. Salez et poivrez.

PROVENCE

Saumon en croûte de tapenade & tian de légumes rôtis



6 PERSONNES

30 MINUTES

30 MINUTES



6 pavés de saumon • 6 pommes de terre • 4 carottes • 2 oignons rouges • 400 g d'olives noires dénoyautées • 80 g de câpres • 10 filets d'anchois à l'huile • 2 gousses d'ail • 25 cl d'huile d'olive • 1 c. à s. de thym frais • 1 c. à s. d'herbes de Provence • 1 citron • Sel et poivre

1 Préchauffez le four à 175 °C. Couvrez une plaque à four de papier sulfurisé et badigeonnez-le au pinceau avec un peu d'huile d'olive. Pelez et émincez finement les oignons, les carottes et les pommes de terre. Placez les rondelles de légumes sur la plaque, répartissez 200 g d'olives noires lavées et émincées. Parsemez d'herbes de Provence, ajoutez 10 cl d'huile d'olive. Salez, poivrez et enfournez 30 min.

2 Préparez la tapenade en disposant dans le bol du mixeur le reste d'olives, les câpres, l'ail, les anchois et le thym. Poivrez. Mixez en ajoutant progressivement 10 cl d'huile d'olive. Rectifiez l'assaisonnement si besoin. Remuez.

3 Salez et poivrez les pavés de saumon des deux côtés, badigeonnez-les en couche épaisse de tapenade, sur les

quatre côtés. Disposez-les dans un plat à four. 10 min avant la fin de la cuisson des légumes, enfournez-les en les retournant pour bien faire prendre la tapenade.

4 Servez dans l'assiette le saumon en croûte de tapenade coupé en makis. Accompagnez le plat de légumes rôtis. Placez une rondelle de citron pour ajouter un peu de peps.



4 PAVÉS DE SAUMON ASC

Avec peau et sans arête
La barquette de 500 g
Élevé en NORVÈGE

Toute l'année !



ALSACE

Mini kouglofs aux saumons, chantilly au raifort



200 g de saumon rouge du Pacifique • 300 g de pavé de saumon • 2 endives
• 2 petites carottes • 250 g de mascarpone • 1 citron • 70 cl de crème
fleurette • 50 cl de fumet de poisson • 10 feuilles de gélatine •
3 c.à c. de raifort • 20 g de bisque de homard • 1 c. à s. d'aneth • Sel et poivre

- Mélangez le raifort à 60 cl de crème. Réfrigérez 3 h.
- Dans une casserole, faites bouillir le fumet de poisson et ajoutez le saumon frais en morceaux. Chauffez 20 min. Égouttez le saumon, filtrez le fumet et réservez-le. Rincez les endives, pelez une carotte et coupez-les en fines rondelles. Faites-les cuire 10 min à la vapeur.
- Réhydratez 6 feuilles de gélatine 10 min dans un bol d'eau froide. Chauffez la bisque de homard dans une casserole à feu doux. Incorporez la gélatine essorée, versez le reste de crème, fouettez vigoureusement.
- Coupez le saumon rouge en morceaux. Placez-en 175 g dans un saladier et le reste au frais. Ajoutez le saumon cuit. Mixez avec le mascarpone, les légumes vapeur, l'autre carotte râpée, salez et poivrez. Ajoutez la bisque. Mélangez puis versez la préparation dans des petits moules à kouglofs. Réservez au frais 2 h.
- Versez le jus du citron dans le raifort, salez, poivrez et montez la crème en chantilly. Filmez et remplacez au frais.
- Versez le fumet dans une casserole, réduisez-le en gardant 20 cl. Ajoutez les feuilles de gélatine restantes, fouettez. Quand la gelée commence à prendre, badigeonnez-la sur les kouglofs démontés. Réservez 30 min au frais.
- Pochez la chantilly sur les kouglofs, ajoutez un peu de chiffonnade de saumon fumé, de l'aneth, poivrez.

**SAUMON ROUGE
DU PACIFIQUE MSC**
150 g
Pêché dans le PACIFIQUE
mercredis 16 & 23 décembre



BOURGOGNE

Cassolettes d'escargots à la crème d'ail



36 escargots cuisinés à la bourguignonne • 6 gousses d'ail •
60 cl de crème liquide • 6 brins de persil • ½ baguette de pain •
4 c. à s. d'huile d'olive • 3 pincées de paprika • Sel et poivre

- Coupez la demi baguette en tranches fines puis en dés. Dans une boîte hermétique, versez l'huile, 2 pincées de sel fin, une pincée de poivre et le paprika. Ajoutez les croûtons, fermez la boîte et secouez. Préchauffez le four en position grill. Versez les croûtons sur une plaque recouverte de papier cuisson en les étalant bien. Enfourez 5 min en les retournant à mi-cuisson. Réservez.
- Faites chauffer une casserole d'eau. À ébullition, versez-y les gousses d'ail épluchées. Laissez chauffer 1 min. Égouttez-les, changez l'eau et renouveler 2 fois l'opération.
- Dans une autre casserole, faites bouillir la crème. Ajoutez l'ail blanchi, salez, poivrez, ajoutez le thym et laissez infuser 2 min. Mixez au mixeur plongeant. Maintenez la crème d'ail à feu doux.
- Sortez les escargots de leurs coquilles et placez-les dans une poêle avec leur beurre d'ail. Faites-les sauter à feu moyen en les enrobant bien de beurre. Salez et poivrez.
- Dans des soupières individuelles, répartissez la crème d'ail réchauffée, 6 escargots et décorez avec un brin de persil et quelques croûtons au paprika.

**12 ESCARGOTS
DE BOURGOGNE**
3,29 €
125 g (1 kg = 26,32 €)
mercredi 16 décembre



LE SAVIEZ-VOUS ?

L'aire d'appellation et de production du fromage Époisses s'étire sur une grande partie de l'Ouest du département de la Côte d'Or, 3 cantons de l'Yonne en Bourgogne et 2 cantons de Haute-Marne en Champagne-Ardenne.



BOURGOGNE Fondue à l'Époisses

6 PERSONNES
20 MINUTES

25 MINUTES

900 g d'Époisses • 1 gousse d'ail • 1,5 c. à c. de féculé de maïs • 250 g de pain de campagne • 12 gressins • 12 fines tranches de jambon sec • 2 pincées de noix de muscade • 50 cl de vin blanc de Bourgogne • Sel et poivre

- 1 Découpez le pain en gros dés. Enrubannez chaque gressin d'une fine tranche de jambon.
- 2 Dans un bol, mélangez la féculé avec un filet de vin*. Versez le reste de vin* dans le caquelon et faites chauffer lentement.
- 3 Ajoutez 1/3 du fromage en mélangeant jusqu'à ce qu'il soit totalement fondu. Incorporez la féculé de

- 4 Placez le caquelon au milieu de la table, présentez les garnitures dans des plats à côté. Dégustez en trempant le pain et les gressins dans le fromage bien chaud.



ÉPOISSES AOP
Affiné au marc de Bourgogne*
3,79 € 250 g
(1 kg = 15,16 €)

Toute la saison !

3 ANS
GARANTIE
FABRICANT



**SERVICE À FONDUE
ÉLECTRIQUE**

1 500 W
Thermostat réglable en continu - Max. 3 L - 8 fourchettes à fondue en acier inoxydable incluses
L'unité au choix

mercredi 2 décembre

La Foire aux Vins de Noël

CHIROUBLES
DOMAINE ÉMILE CHEYSSON
EN CHATENAY
2018 AOC
6,49 € 75 cl

BEAUJOLAIS



FAUGÈRES
DOMAINE DE LA DENAS
2019 AOP
4,99 € 75 CL

LANGUEDOC



BORDEAUX

LALANDE-DE-POMEROL
CHÂTEAU LA CROIX CHAIGNEAU
2018 AOP
9,99 € 75 CL

LOUPIAC
CHÂTEAU CORNÉLIEN
2019 AOP
5,29 € 75 cl

BORDEAUX



Une sélection à retrouver dès
le mercredi 2 décembre dans nos
supermarchés parmi plus de 100 références.

ALSACE
GEWURZTRAMINER
JEAN CORNELIUS
2019 AOC
5,99 € 75 cl

CHAMPAGNE BRUT
1^{ER} CRU
NICOLAS GUEUSQUIN
AOC

**2+1
OFFERTE***

LES 3
BOUTEILLES
IDENTIQUES DONT
1 OFFERTE* :

38,96 € (1 L = 17,32 €) au lieu
de 58,44 € (1 L = 25,97 €)

Soit la bouteille
12,99 €
La bouteille à l'unité
19,48 €

CHAMPAGNE BRUT
JACQUES LORENT
GRANDE RÉSERVE
AOC
14,99 € 75 cl

CRÉMANT D'ALSACE
BRUT ROSÉ
GRANDE CUVÉE
AOC
5,99 € 75 cl

FLÛTES À
CHAMPAGNE OU
VERRES À VIN

En cristal
Compatibles
lave-vaisselle
6,99 €

le lot de 6 au choix
jeudi 3 décembre

CHAMPAGNE

ALSACE

ALSACE

CHAMPAGNE



jeudi 3 décembre



1



2

Dans le dressing de Noël!

Tic-Tac... La période des tenues et des pulls de Noël est officiellement lancée ! Les voici qui se déclinent avec style pour nous faire sourire, retomber en enfance et nous tenir au chaud.



4



5



2



3

Pull clignotant !

1/ PULL DE NOËL FEMME - Du S au XL selon modèle - Ex. : 100 % acrylique - 8,99 € l'unité au choix

2/ PULL DE NOËL HOMME - Du S au XL selon modèle - Ex. : 100 % acrylique - 11,99 € l'unité au choix

3/ PULL DE NOËL À LED FEMME - Du S au XL selon modèle - 100 % acrylique - 11,99 € (dont 0,07 € d'éco-participation) l'unité au choix

4/ CHAUSSETTES DE NOËL HOMME - Du 39-42 au 43-46 selon modèle -

Ex. 78 % coton, 21 % polyamide et 1 % élasthanne (LYCRA®) - 2,49 € le lot de 2 paires au choix

5/ CHAUSSETTES DE NOËL FEMME - Du 35-38 au 39-42 selon modèle - Ex. 73 % coton, 24 % polyamide, 2 % élasthanne (LYCRA®)

et 1 % fil métallisé - 3,49 € le lot de 3 paires au choix



6/ ROBE PULL DE NOËL FEMME - Du S au XL selon modèle - Ex. 100 % acrylique - 11,99 € l'unité au choix

7/ CHAUSSETTES THERMIQUES ENFANT - Du 27-30 au 31-34 selon modèle - Ex. 82 % coton, 17 % polyamide et 1 % élasthanne (LYCRA®) - 2,49 € le lot de 2 paires au choix

8/ CHAUSSETTES CHAUDES ANTIDÉRAPANTES FILLE/GARÇON - Du 19-22 au 27-30 selon modèle -

Ex. 78 % coton, 21 % polyamide et 1 % élasthanne (LYCRA®) - 2,49 € le lot de 2 paires au choix

9/ PULL DE NOËL GARÇON - Du 6-8 ans au 12-14 ans selon modèle - Ex. 100 % acrylique - 7,99 € l'unité au choix

10/ PULL DE NOËL GARÇON - Du 12-24 mois au 4-6 ans selon modèle - Ex. 100 % acrylique - 6,99 € l'unité au choix

11/ PULL DE NOËL FILLE - Du 6-8 ans au 12-14 ans selon modèle - Ex. 87 % acrylique et 13 % polyester - 7,99 € l'unité au choix

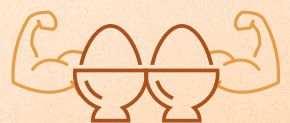
12/ PULL DE NOËL FILLE - Du 12-24 mois au 4-6 ans selon modèle - Ex. 62 % polyamide et 38 % acrylique - 6,99 € l'unité au choix

À L'HONNEUR

L'Œuf

À Noël, faites vos œufs !

Il en a vraiment sous la coquille ! Compagnon idéal du saumon fumé, l'œuf se décline en chaud ou froid pour vous offrir une entrée de fête vraiment très chic et originale.



2 ŒUFS APPORTENT
AUTANT DE FER QU'UN
STEAK DE 100 G

NOS ENGAGEMENTS

100 % d'œufs issus
d'élevages hors cage
d'ici 2025



Depuis cette année,
aucun œuf de poules
élevées en cage dans nos
produits

33%

des œufs vendus
sont des ŒUFS PLEIN AIR
ET LABEL ROUGE
(source : CNPO/IRI P4 2020/
ADOCOM RP)

14
MILLIARDS
D'ŒUFS
PRODUITS EN FRANCE
EN 2018
(Source : CNPO)

Oeuf cocotte, saumon fumé

perles iodées & feuilletés étoilés

6 PERSONNES

20 MINUTES

25 MINUTES



6 œufs + 1 jaune • 25 cl de crème liquide légère • 8 tranches de saumon fumé • 6 c. à c. d'œufs de truite • Quelques brins de ciboulette • 20 g de beurre • 6 pincées de paprika • 1 rouleau de pâte feuilletée • Sel et poivre

1 Préchauffez le four à 180 °C. Déroulez la pâte feuilletée et découpez des étoiles à l'aide d'un emporte-pièce ou au couteau. Disposez-les sur une plaque à four recouverte de papier sulfurisé.

2 Dans un bol, diluez le jaune d'œuf dans 1 c. à s. d'eau. Badigeonnez-en les étoiles au pinceau. Enfournez durant 15 min.

3 Coupez 6 tranches de saumon en fines

lamelles. Réservez la dernière tranche.

Pour chaque ramequin : beurrez le fond, salez légèrement, poivrez et cassez 1 œuf entier sans percer le jaune.

4 Versez la crème sur l'œuf, ajoutez le saumon et poivrez.

5 Placez les ramequins dans un grand plat tapissé de papier sulfurisé de façon à ne pas se toucher et rempli d'eau chaude au tiers. Les

ramequins ne doivent surtout pas flotter. Sortez les étoiles du four. Relevez le four à 200 °C et enfournez les œufs cocotte durant 10 min.

6 Sur chaque cocotte ajoutez une cuillère d'œufs de truite, une pincée de paprika, une étoile feuilletée, un peu de ciboulette et un morceau de saumon fumé. Assaisonnez et dégustez.

AMATEUR D'ŒUF COULANT ?

Au moment de casser les œufs, séparez les blancs des jaunes et réservez au frais les jaunes dans un petit récipient ou bien dans leurs coquilles. Quand les œufs cocottes sont cuits, sortez-les du four, ajoutez les jaunes, salez, poivrez, dressez et dégustez.



ŒUFS DE TRUITE

3,99 €

80 g (1 kg = 49,88 €)

Transformé en FRANCE

Toute la saison !

Ile flottante en velouté de mâche

6 PERSONNES

15 MINUTES

25 MINUTES



6 œufs • 200 g de mâche • 1,5 c. à s. de crème fraîche épaisse •
2 pommes de terre • 30 g de beurre • 3 pincées de paprika •
66 cl d'eau pour le velouté • Sel et poivre

1 Préchauffez le four à 160°C. Pelez, lavez, séchez et taillez en dés les pommes de terre. Dans une casserole, portez à ébullition 66 cl d'eau salée. Plongez-y les pommes de terre. Laissez cuire 15 min à couvert à petits bouillons. Lavez la mâche, jetez-la dans l'eau des pommes de terre. Dès que les feuilles remontent à la surface (1 min), prélevez les pommes de terre et la mâche à l'aide d'une écumoire. Placez le tout dans un saladier, ajoutez un peu d'eau de cuisson. Mixez au mixeur plongeant jusqu'à obtenir une consistance de purée. Transvasez dans la casserole avec le reste d'eau de cuisson. Ajoutez la crème, le beurre, salez, poivrez et mélangez à feu doux.

2 Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Montez les blancs en neige bien ferme avec une pincée de sel. Remplissez-en 6 empreintes d'un moule à petites brioches en

silicone. Faites un petit trou peu profond au centre de chaque blanc en neige à la cuillère et faites cuire 1 min au micro-ondes (350 W).

3 Versez le velouté de mâche bien chaud dans des bols préchauffés au four. Démoulez les blancs en neige par-dessus. Placez un jaune d'œuf cru dans chaque trou, salez et poivrez. Saupoudrez de paprika. Dégustez aussitôt.

L'astuce en + On peut très bien remplacer la mâche par du potiron, de la courge butternut, de la betterave ou encore du chou vert.



3 ANS GARANTIE FABRICANT

MIXEUR PLONGEANT

600 W

16,99 € l'unité
(dont 0,13 € d'éco-participation)

lundi 14 décembre



Oeuf mimosa au tourteau et aromates

6 PERSONNES

20 MINUTES

10 MINUTES



6 œufs + 1 jaune • 500 g de pinces de tourteau • 15 cl d'huile de tournesol
• 1 c. à c. de moutarde • 1 c. à s. de crème fraîche épaisse • ½ citron vert •
1 échalote • 6 brins de ciboulette • Sel et poivre

1 Sortez les œufs du réfrigérateur 1 h avant de les faire cuire. Plongez les dans l'eau bouillante durant 10 min. Sortez-les, passez-les sous l'eau froide et égalez-les sur la moitié de la hauteur (posés dans leur coquetiers). Coupez les œufs aux ¾ de leur hauteur et prélevez délicatement les jaunes sans abîmer les blancs ni les coquilles. Une fois refroidis, redécoupez le haut des blancs d'œufs au couteau en forme d'étoile.

2 Pour la mayonnaise (les ingrédients doivent être à température ambiante), mélangez la moutarde, le jaune d'œuf, la crème et le jus de citron vert dans un saladier. Assaisonnez et montez la mayonnaise au fouet électrique ou à la main en incorporant peu à peu l'huile. Filmez et réservez au frais.

3 Rincez puis cassez la carapace des pinces de tourteau pour en extraire la chair. Émiettez-la à l'aide

de 2 fourchettes et égouttez-la bien. Réservez.

4 Réservez un brin de ciboulette. Dans un saladier, écrasez les jaunes d'œufs à la fourchette, ajoutez la chair de tourteau émiettée, la mayonnaise, l'échalote et la ciboulette lavée, séchée et ciselée, salez, poivrez et mélangez. Remplissez les blancs d'œufs à la petite cuillère de cette farce et replacez le tout dans les coquetiers. Ciselez le brin de ciboulette restant sur les œufs. Dégustez.



PINCES DE TOURTEAU

Calibre 14/25

Cuites, pasteurisées et pré-cassées
500 g

Pêché en
ATLANTIQUE NORD-EST

Du mercredi 25 novembre
au samedi 26 décembre*

*Sauf départements 57, 67 et 68, en vente du
mercredi 25 novembre au jeudi 24 décembre





APPAREIL À RACLETTE
+ GRIL + PIERRADE

Et 1, et 2, et 3 occasions
de partager de bons moments!



SILVERCREST[®]
KITCHEN TOOLS

1400 W | PIERRE CHAUFFANTE ET PLAQUE GRIL DOUBLE FACE | PLAQUE GRIL RÉVERSIBLE : SURFACE STRIÉE ET SURFACE LISSE POUR UNE CUISSON UNIFORME.
THERMOSTAT RÉGLABLE EN CONTINU. 8 POÊLONS ANTI-ADHÉRENTS ET SPATULES EN PLASTIQUE COMPATIBLES LAVE-VAISSELLE INCLUS

GARANTIE
3 ANS
FABRICANT

RACLETTE - GRIL
L'UNITÉ

Chic ! Des bouchées apéritives !

Voici une sélection de mises en bouche raffinées, à picorer du bout des doigts ou à déguster à la cuillère. Entre recettes faciles à concocter et délices tout prêts, il y en aura pour tous les goûts.



Mini-paniers à la mousse de foie gras

6 PERSONNES 20 MINUTES 15 MINUTES

12 feuilles de pâte filo • 12 tranches de magret de canard séché • 200 g de foie gras de canard mi-cuit • 20 cl de crème liquide • 2 c. à c. de fleur de sel • 2 c. à c. de graines de pavot • 4 brins de persil • Sel et poivre

- 1 Découpez le foie gras en morceaux.
- 2 Dans une casserole, faites fondre la crème liquide et le foie gras à feu doux. Mélangez au fouet. Salez légèrement et poivrez. Mixez la préparation au mixeur plongeant, elle doit être liquide. Laissez refroidir. Montez la crème bien ferme au batteur électrique. Placez-la dans une poche à douille avec un embout cannelé.
- 3 Découpez des cercles dans la pâte filo à l'aide d'un petit verre et d'un couteau pointu (environ 12

par feuille). Placez 4 cercles superposés dans chaque moule à mini-muffin en les fonçant. Enfournez-les 12 min à 180 °C en surveillant la cuisson. Démoulez-les sur une grille, faites-les entièrement refroidir.

- 4 Déposez dans une poche à douille cannelée la mousse de foie gras. Garnissez les fonds des paniers d'une tranche de magret de canard. Superposez de mousse de foie gras, de fleur de sel, de graines de pavot et d'un peu de persil. Réservez au frais avant de servir.



canard
ORIGINE
FRANCE

**MAGRET DE CANARD
DU SUD-OUEST IGP
FUMÉ AU BOIS DE
HÊTRE**
90 g

Transformé en FRANCE

Toute la saison !

Barquettes d'endives en tartare

6 PERSONNES

15 MINUTES



320 g de saumon d'Écosse fumé • 2 jeunes pousses d'endives • 1 endive Carmine ou rouge • 1 gros pomelo bien froid • 1 échalote • 2 c. à s. d'huile de noix • 30 g de caviar Baerli • 1 c. à c. de vinaigre de vin • 2 c. à c. d'aneth • 1 citron vert • 2 pincées de piment doux • Sel et poivre

- 1 Rincez les endives à l'eau claire. Épongez-les avec du papier absorbant. Coupez les trognons puis effeuillez-les. Réservez dans une assiette.
- 2 Pelez le pomelo et coupez la chair en brunoise en enlevant tous les fils blancs. Réservez.
- 3 Dans un saladier, mélangez l'aneth ciselée à l'échalote pelée et hachée. Ajoutez le saumon d'Écosse coupé en brunoise, la brunoise de pomelo, l'huile, le vinaigre et le piment. Arrosez de jus de citron. Salez, poivrez et mélangez.
- 4 Disposez la préparation sur les feuilles d'endives, ajoutez quelques grains de caviar et arrosez d'un filet de jus de citron. Servez bien frais.

L'astuce Les gourmands rajouteront une couche de fromage frais fouetté au poivre sous le tartare.



CAVIAR BAERLI FRANÇAIS
30 g
Transformé en FRANCE

mercredi 9 décembre



SAUMON D'ÉCOSSE FUMÉ
320 g
Élevé en ÉCOSSE

Toute la saison !



VERRINES VELOUTÉS DE CÉLÉRI À LA TRUFFE BLANCHE ET NOIX DE SAINT-JACQUES

1% Tuber Aestivum
5,29 €

200 g (1 kg = 26,45 €)

mercredi 23 décembre



12 MINI CROUSTILLANTS COLORÉS

Assortiment : bloc de foie gras-cèpe, saumon-petits légumes et Saint-Jacques-beurre persillé

4,19 €

150 g (1 kg = 27,93 €)

mercredi 16 décembre



LE SAVIEZ-VOUS ?

Amateurs de fromages de chèvre de caractère ? Lorsque les bouchons sèchent, leurs arômes se renforcent, deviennent plus typés et les saveurs plus persistantes.

Cigares croustillants au Bouchon du Quercy



6 PERSONNES



30 MINUTES



10 MINUTES



BOUCHONS DU QUERCY

27 % de Mat. Gr. sur produit fini

1,89 €

90 g (1 kg = 21,00 €)

Transformé en FRANCE

Toute l'année !

12 feuilles de pâte filo • 12 bouchons du Quercy • 2 œufs • 2 c. à s. de pignons de pin • 1 c. à c. de persil • 1 c. à c. de menthe • 4 c. à s. d'huile d'olive • 6 pincées de paprika moulu • Sel et poivre

1 Dans un bol, écrasez le fromage à la fourchette et mélangez-le aux herbes hachées. Salez et poivrez. Ajoutez les œufs, la moitié de l'huile et les pignons de pin grossièrement concassés. Mélangez pour obtenir une préparation homogène.

2 Préchauffez le four à 200 °C. Découpez les feuilles de pâte filo en carrés selon la taille des cigares souhaitée. Placez un carré sur le plan de travail. Étalez un peu de préparation en bande à 2 cm du rebord le plus proche de vous. Laissez environ 2 cm d'espace sur les côtés. Rabattez les bords droit et gauche sur la farce. Et roulez la pâte de manière à obtenir un cigare, en partant du bord garni et en serrant bien. Répétez l'opération avec toute la farce. Une fois les cigares refermés, badigeonnez-les d'un peu d'huile au pinceau pour qu'ils dorent et pour bien les maintenir durant la cuisson.

3 Posez-les sur une plaque à four recouverte de papier sulfurisé. Enfournez-les 10 min en les retournant à mi-cuisson. Servez les cigares bien chauds, saupoudrés de paprika.

L'idée en + Servez-les avec un dip (sauce à tremper) au houmous, à la crème fraîche, à la sauce tomate persillée, au guacamole...

Retrouvez la
recette des choux
craquelins **étape
par étape** sur la
page suivante !

Choux craquelins, & chantilly noquefont



**COFFRET DE 100 MINI
FEUILLETÉS APÉRITIFS**

5,29 €

965 g (1 kg = 5,48 €)

mercredi 25 novembre

• ÉTAPE PAR ÉTAPE •

Choux craquelins & chantilly roquefort

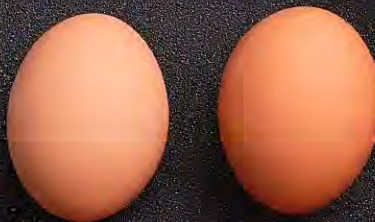
6 PERSONNES

45 MINUTES

35 MINUTES



18 cl de lait



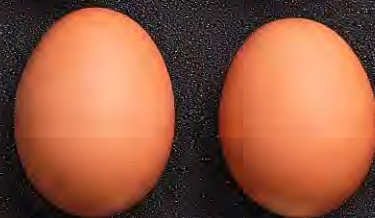
4 œufs



150 g de beurre mou



2 pincées
de sucre



200 g de roquefort



190 g de farine



Poivre

2 pincées
de sel



ROQUEFORT
AOP
150 g
Transformé
en FRANCE
Toute l'année!



20 cl de crème liquide



90 g de sucre cassonade





①

Craquelin

Mélangez 90 g de farine, 70 g de beurre et la cassonade jusqu'à obtenir une pâte homogène. Formez une boule et déposez-la entre 2 feuilles de papier sulfurisé. Étalez-la au rouleau sur 2 mm d'épaisseur. Réservez au frais.



②

Pâte à chou

Préchauffez le four à 250 °C. Faites bouillir le lait, le sucre, le sel et 80 g de beurre. Hors du feu, versez 100 g de farine. Mélangez à la cuillère en bois. Remplacez sur le feu durant 3 min pour assécher la pâte sans accrocher. Versez la pâte dans un saladier puis ajoutez un à un les œufs entiers en mélangeant bien entre chaque œuf.

Pochage des choux

Placez la pâte dans une poche à douille large et lisse. Façonnez des petits ronds espacés sur une plaque à four recouverte de papier cuisson. Aplatissez les pointes des choux au doigt avec un peu d'eau.

③



Sortez le craquelin du réfrigérateur. Découpez des disques du diamètre des choux. Disposez-les sur chaque chou en appuyant légèrement pour le faire adhérer. Éteignez le four, enfournez aussitôt pendant 10 min. Rallumez le four à 160 °C et laissez cuire 20 min, sans ouvrir la porte.

④



Placez un grand bol rempli de crème au congélateur durant 15 min.



⑤

Garniture

Montez la crème sortie du congélateur. Écrasez le roquefort à la fourchette. Incorporez la crème fouettée au roquefort. Poivrez, mélangez et réservez au frais.

⑥

Sortez les choux du four, coupez-les en deux, la base sera plus épaisse que le chapeau.



⑦

Garnissage des choux

Remplissez la base du chou de mousse de roquefort à la poche à douille fine et cannelée.



Ajoutez le chapeau. Faites de même pour tous les choux. Réservez 2 heures au frais avant de déguster.

⑧



Cuillères de tartare d'huîtres à l'orange

6 PERSONNES

30 MINUTES

10 MINUTES



12 huîtres creuses n°3 • 2 échalotes • 3 oranges bien froides • 1 œuf dur • 25 cl d'huile de colza • 1 c. à c. de moutarde forte • 2 c. à s. d'huile de pépins de raisin • 1 trait de vinaigre balsamique • ½ bouquet de persil • 10 g de gingembre frais • Sel et poivre

- 1 Pelez et râpez le gingembre dans un bol. Lavez, séchez et hachez le persil.
- 2 Sortez 2 oranges du réfrigérateur. Épluchez-les et coupez-les en petits dés. Réservez dans un saladier.
- 3 Séparez le blanc du jaune de l'œuf dur dans un ramequin. Ouvrez les huîtres, décollez-les des coquilles, jetez leur eau. Rincez-les et taillez-les en brunoise. Pelez et hachez les échalotes. Ajoutez les préparations au saladier. Taillez le blanc d'œuf en brunoise, ajoutez au saladier. Versez l'huile de pépins de raisin, le vinaigre, le persil, le gingembre, salez et poivrez au goût. Mélangez délicatement.
- 4 Lavez et râpez le zeste de la 3^{ème} orange. Pressez le jus, réservez-le dans un bol. Pour la mayonnaise à l'orange, émiettez le jaune d'œuf et mélangez-le à la moutarde. Salez et poivrez. Versez petit à petit l'huile de colza en fouettant jusqu'à ce que la mayonnaise prenne, en veillant à ce que l'huile soit bien incorporée avant d'en rajouter. Versez le jus et les zestes d'orange mis de côté. Mélangez délicatement. Placez la mayonnaise dans une poche à douille fine.
- 5 Disposez un peu de tartare d'huîtres dans les cuillères, surmonté d'une bille de mayonnaise à l'orange.



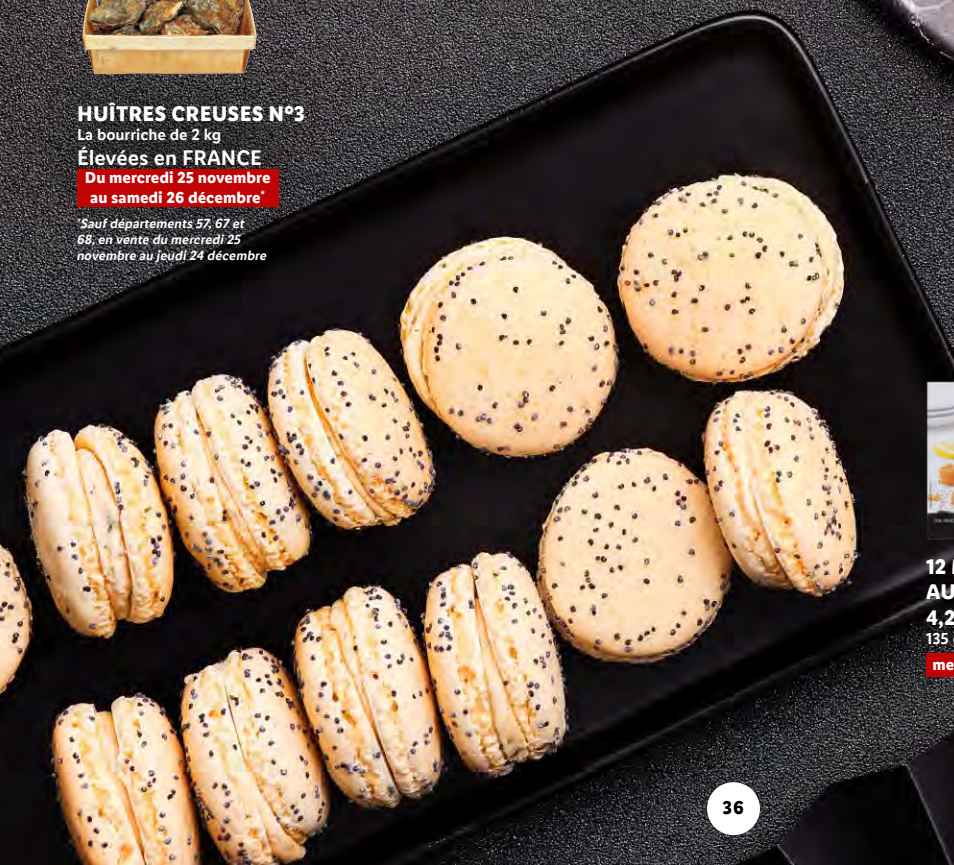
HUÎTRES CREUSES N°3

La bourriche de 2 kg

Élevées en FRANCE

Du mercredi 25 novembre
au samedi 26 décembre*

*Sauf départements 57, 67 et 68; en vente du mercredi 25 novembre au jeudi 24 décembre



12 MACARONS AU SAUMON FUMÉ

4,29 €

135 g (1 kg = 31,78 €)

mercredi 23 décembre



La Shopping List[™]

GOURMANDE !

Donnez le ton du réveillon dès le début du repas avec ces savoureux amuse-bouches prêts à déguster.

1



2.



3

4

5

- 1/ 8 MINI BOUCHÉES SALÉES FAÇON PARIS-BREST - 3,99 € 140 g (1 kg = 28,50 €) **mercredi 23 décembre**
- 2/ 8 MINI BRIOCHETTES AU FOIE GRAS DE CANARD OU AU BRIE À LA TRUFFE DE LA SAINT-JEAN (1% Tuber Aestivum) - 2,99 € 96 g (1 kg = 31,15 €) Transformé en FRANCE **mercredi 16 décembre**
- 3/ 12 MINI CAKES AU FOIE GRAS ET FIGUES - 4,19 € 180 g (1 kg = 23,28 €) Transformé en FRANCE **mercredi 23 décembre**
- 4/ 8 MINI BOUCHÉES AU FOIE GRAS - 5,99 € 92 g (1 kg = 65,11 €) **mercredi 23 décembre**
- 5/ BAGEL SURPRISE - 8,99 € 420 g (1 kg = 21,40 €) **mercredi 9 décembre**

lundi 23 novembre

Faites le plein d'idées brillantes!

Envie d'illuminer votre sapin, votre table et tout votre intérieur? Voici de quoi projeter toute la maisonnée dans une ambiance festive de Noël unique et sublime!



Effet musical!



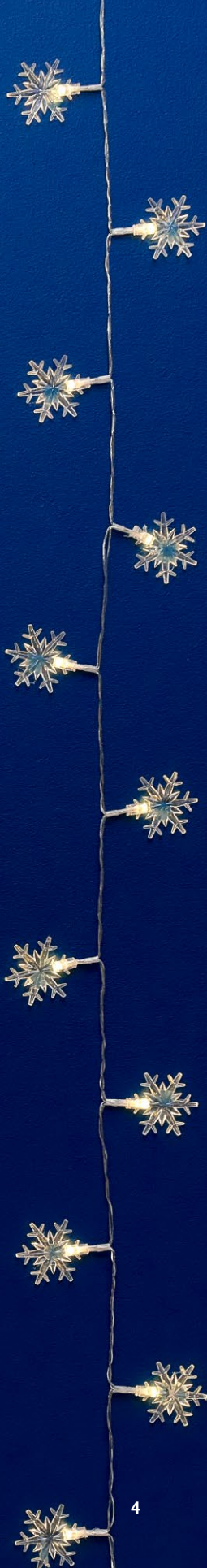
1/ DÉCORATION DE NOËL OU GUIRLANDE LUMINEUSE LED - Usage intérieur - 6,99 € (dont 0,02 € d'éco-participation) l'unité au choix - 2/ LANTERNE LED AVEC EFFET TEMPÊTE DE NEIGE ET MUSIQUE - 8 mélodies de Noël - 9,99 € (dont 0,07 € d'éco-participation) l'unité au choix - 3/ DÉCORATION DE NOËL 3D LUMINEUSE LED - Usage intérieur et extérieur - 18,99 € (dont 0,25 € d'éco-participation) l'unité au choix - 4/ GUIRLANDE LUMINEUSE À 40 LED - Usage intérieur et extérieur - 5,99 € (dont 0,07 € d'éco-participation) l'unité au choix - 5/ GUIRLANDE LUMINEUSE À LED - Usage intérieur - 3,99 € (dont 0,02 € d'éco-participation) l'unité au choix

Tous les produits de cette double page sont garantis 3 ans (sauf numéros 1, 2 et 5)





1



4



5



4

LE DOSSIER





Il était une fois

Noël

La famille se retrouve au grand complet.
L'occasion de déguster des saveurs qui
plaisent à tout le monde et qui font ressurgir
tant de souvenirs. Au menu, place aux recettes
festives et généreuses agrémentées d'un
soupçon de fantaisie pour que la surprise soit
au rendez-vous. Joyeuses fêtes à tous !

*Pour recevoir dans votre salon,
ces canapés rouges et moelleux
seront parfaits.*



En vente mercredis 16 & 23 décembre

POUR VOTRE SANTÉ, MANGEZ AU MOINS CINQ FRUITS ET LÉGUMES PAR JOUR. www.mangerbouger.fr

Carpaccio de saumon si craquant en salade

6 PERSONNES

25 MINUTES

2 H



400 g de carpaccio de saumon • 1 citron jaune • 3 c. à s. de vinaigre balsamique • 1 pomelo bien frais • 2 oranges bien fraîches • 2 pommes vertes • 2 panais • 1 petite betterave cuite sous vide • 20 cl d'huile d'olive • Quelques baies roses • Graines de pavot • Piment en poudre • 5 ml de jus d'orange • 1 cl de jus de citron • 20 g de moutarde • 3 pincées de poivre en grains • Sel fin

1 Préchauffez le four à 100 °C. Réalisez les tuiles de betterave en la tranchant finement à la mandoline. Déposez les lamelles les unes à côté des autres sur une plaque à four recouverte de papier sulfurisé. Salez légèrement. Enfourez 2 h. Retournez les tuiles toutes les ½ h. Laissez refroidir avant de les décoller délicatement. Réservez.

2 Préparez une vinaigrette à l'orange. Dans une casserole, versez le jus d'orange, portez-le à ébullition et laissez réduire de moitié. Salez, poivrez et ajoutez les baies roses concassées. Transvasez le jus dans un bol, ajoutez la moutarde et émulsionnez la vinaigrette au fouet électrique en ajoutant petit à petit l'huile d'olive. Réservez au frais.

3 Lavez les pommes vertes, coupez-les en 2 (sans les peler). Retirez le cœur et les pépins, tranchez-les finement. Dans un saladier, arrosez-les du jus de citron. Pelez les agrumes à vif. D'abord la base puis le sommet. Et coupez-les en suprêmes à l'aide d'un couteau : pour chaque quartier, coupez la pulpe au ras de la petite peau. Ajoutez-les au saladier. Pelez les panais, tranchez-les finement à la mandoline puis débitez-les en allumettes ou râpez-les. Versez-les dans le saladier. Mélangez. Réservez au frais.

4 Juste avant de servir, disposez le panais, les agrumes, et le râpé de pommes vertes dans les assiettes. Sortez les carpaccios de saumon de leur emballage. Placez-en plusieurs tranches équitablement par-dessus. Versez la vinaigrette et parsemez de quelques éclats de tuiles de betterave, de piment et de graines de pavot. Dégustez !



CARPACCIO DE SAUMON ASC

123 g

Transformé en U.E.

Toute la saison !





Opéra au foie gras

6 PERSONNES 25 MINUTES 5 MINUTES



FOIE GRAS DE CANARD ENTIER DU SUD-OUEST MI-CUIT IGP

Canard à foie gras du Sud-Ouest (Chalosse, Gascogne, Landes, Périgord, Quercy)
250 g

Transformé en FRANCE

mercredis 9 & 16 décembre

300 g de foie gras entier • 12 tranches de pain d'épices rectangulaires • 75 cl de vin rouge tannique* • 2 c. à s. de vinaigre balsamique • 8 feuilles de gélatine • 1 c. à s. de poivre noir concassé • Sel et poivre

1 Préparez la gelée au vin rouge. Trempez la gélatine 10 min dans un bol d'eau froide. Dans une casserole, faites réduire le vin* avec le vinaigre balsamique au $\frac{3}{4}$. Poivrez, ajoutez la gélatine essorée, mélangez. Déposez 6 emporte-pièces à millefeuilles (9 x 3,5 cm) sur un grand plat puis coulez la préparation dedans sur environ 2 mm d'épaisseur. Laissez prendre 2 h au réfrigérateur.

2 Retirez la croûte des tranches de pain d'épices et découpez des

tranches de 9 x 3,5 cm. Découpez des tranches de foie gras de mêmes dimensions et surtout de même épaisseur que le pain d'épices.

3 Passez toutes les chutes de pain d'épices sous le grill du four 1 min puis réduisez-les en poudre. Réservez. Sortez les gelées du réfrigérateur et démoulez-les délicatement sur une planche à découper.

4 Montez les opéras en déposant sur une tranche de pain d'épices, une tranche de foie gras, une 2^{ème} tranche

de pain d'épices et une 2^{ème} tranche de foie gras. Salez, ajoutez un peu de poivre noir concassé. Terminez en disposant la gelée au vin rouge. Parsemez, si vous le souhaitez, de poudre de pain d'épices. Servez avec une salade de mesclun à l'huile de noisettes et des noisettes concassées.

L'astuce en + Les amateurs de la célèbre pâtisserie originelle pourront remplacer la gelée de vin rouge par un glaçage au chocolat. L'autre mariage parfait !

Coquelet

laqué & courges rôties



6 PERSONNES

40 MINUTES

1H25



6 coquelets • 6 c. à s. de sirop d'érable • 1 potimarron • 1 patate douce • 1 petit potiron • 2 gousses d'ail • 1 petite courge butternut • 1 citron vert • 3 c. à s. d'huile d'olive • 2 c. à s. d'huile de tournesol • 3 c. à s. de moutarde en grains • 2 c. à s. de vinaigre balsamique • 1 bouquet de coriandre • 25 g de mélange de raisins secs • 3 pincées de paprika • 3 pincées de mélange d'épices • 4 pincées de fleur de sel • Sel et poivre

1 Préchauffez le four à 180 °C. Lavez les légumes et séchez-les. Coupez en 2 le potimarron, le potiron et la butternut puis épépinez-les à la cuillère. Pelez la patate douce. Tranchez les légumes finement à la mandoline. Pelez l'ail. Sur la plaque du four, versez l'huile de tournesol, les pétales de légumes, l'ail, saupoudrez d'épices et de paprika et mélangez. Enfourez pour 40 min, en les retournant de temps en temps à la cuillère en bois.

2 Rincez, séchez et ciselez la

coriandre. Dans un bol, mélangez l'huile d'olive et le jus de citron. Salez et poivrez l'intérieur des coquelets, glissez-y les $\frac{3}{4}$ de la coriandre. Disposez-les dans le plat à four et arrosez-les de marinade. Filmez-les. Laissez-les mariner 1 h au frais en les retournant régulièrement.

3 Montez la température du four à 200 °C. Ôtez le film, enfourez les coquelets 20 min en les arrosant régulièrement de marinade. Dispersez les petits raisins tout autour des volailles.

4 Dans un bol, mélangez le sirop d'érable, la moutarde en grains, le reste de coriandre et le vinaigre. Une fois les coquelets cuits, sortez-les du four et badigeonnez-les du mélange. Enfourez-les pour 15 min, en les badigeonnant encore au moins 2 fois du mélange au sirop. Sortez-les.

5 Abaissez le four à 180 °C. Faites réchauffer un peu les légumes puis présentez les coquelets entourés des légumes saupoudrés de fleur de sel et légèrement poivrés.



COQUELET
500 g

Origine FRANCE

Toute la saison !

le Trou normand

Pour 6 personnes : 6 boules de sorbet
à la pomme • 30 cl de calvados*

Placez une boule de sorbet à la pomme
dans une coupe à champagne. Versez
5 cl de calvados* par-dessus. Dégustez
aussitôt.

LE SAVIEZ- VOUS ?

Le Calvados*, comme les eaux-de-vie en général, a le pouvoir de stimuler la sécrétion d'une enzyme gastrique qui facilite la digestion et permet de poursuivre le repas sans difficulté.



**CHAPON FERMIER
LABEL ROUGE**
Pièce d'environ 3 kg
Origine FRANCE

mercredis 16 & 23 décembre

Chapon

aux marrons en robes d'oignons



6 PERSONNES 40 MINUTES



2H55



Un chapon fermier d'environ 3 kg • 300 g de viande hachée de porc ou de veau • 12 oignons jaunes et rouges • 200 g de champignons de Paris • 1,3 kg de marrons entiers au naturel cuits • 75 cl de crème liquide entière • 1 œuf • 2 poignées de noisettes entières • 5 carottes • 1 bouquet de persil • 2 branches de cerfeuil • ½ cube de bouillon de volaille • 3 pincées de noix de muscade en poudre • Sel et poivre

1 Rincez les oignons sans les peler. Découpez le chapeau de chaque oignon. Évidez-les à la petite cuillère. Congelez la chair, elle servira pour d'autres recettes.

2 Préparez la purée de marrons. Dans une petite casserole, faites chauffer la crème liquide avec 800 g de marrons à couvert et à feu doux pendant 15 min environ. Salez, poivrez, ajoutez la noix de muscade, les noisettes concassées au couteau et mixez en conservant quelques morceaux.

3 Préchauffez le four à 180°C. Remplissez

les oignons évidés de purée de marrons et enfournez pour 40 min avec les chapeaux. Réservez.

4 Lavez, séchez et ciselez le persil. Pelez et coupez les carottes en dés. Plongez-les dans une casserole d'eau bouillante salée et laissez-les cuire 20 min. Égouttez-les. Réservez-les.

5 Préparez le bouillon de volaille en délayant au fouet dans une petite casserole le cube dans un fond d'eau à feu moyen. Dans un saladier, mélangez la viande de la farce, les carottes, les champignons lavés et émincés finement, le persil

haché et l'œuf entier. Salez et poivrez. Farcissez la volaille de ce mélange et placez-la dans un grand plat à four. Refermez-la au fil de cuisine. Versez au fond du plat le bouillon de volaille.

6 Sortez les oignons du four puis relevez la température à 210°C. Enfourez la volaille puis arrosez-la régulièrement du bouillon et du jus de cuisson. Laissez-la cuire environ 2 h.

7 15 min avant la fin de la cuisson, placez la purée de marron en robe d'oignons autour de la volaille décorée avec le cerfeuil. Servez.

• ÉTAPE PAR ÉTAPE •

La découpe du chapon

Certains s'attèlent à cette tâche en cuisine. D'autres préfèrent apporter la volaille sur la table et s'exécuter devant les invités.

Autant ne pas se tromper et s'équiper du bon matériel.



1 Une fois la volaille égouttée et débridée, piquez dans la cuisse avec une fourchette, découpez-la en l'écartant vers l'extérieur avec la fourchette. Vous détachez ainsi l'ensemble de la cuisse.



2 Entre le gras de cuisse et le pilon, découpez la volaille en suivant la jointure. Procédez de même avec l'autre cuisse.



3 Sectionnez les jointures des ailes et détachez-les de la même façon.



4 Marquez au couteau ou sectionnez le sot-l'y-laisse, le morceau charnu en forme de V situé au dos du poulet, entre le centre du chapon et le croupion. Vous ne manquerez pas de découper ce morceau ô combien savoureux.



5 Découpez à la jointure, le long du bréchet, cet os qui sépare les deux suprêmes. Décollez le blanc au couteau et détachez le tout au niveau de la jointure.



6 Levez les blancs, coupez-les en tranches pour faire des aiguillettes.

Et la carcasse ?

Faites-en un bouillon ! Pour cela, plongez-la dans une cocotte, recouvrez-la d'eau, ajoutez quelques légumes (carottes, navets...) et faites chauffer à petits bouillons pendant 30 min. Une fois le bouillon tiédi, grattez la carcasse pour récupérer la chair qui se détache facilement. Jetez la carcasse, placez le bouillon au frais pour laisser le gras se figer et le jeter. Enfin, faites réchauffer le bouillon 5 min que vous pourrez consommer seul ou avec des petites pâtes, des dés de bœuf, des crevettes...

Deluxe



Avec ou sans ?

Avec ou sans pain d'épices, avec ou sans chutney de figes, avec ou sans gelée au porto* ? Quels que soient vos goûts, ce superbe foie gras de canard français Deluxe, cuit au torchon, se dégustera **avec** délice **et sans** délai.



Canard à foie gras du Sud-Ouest
(Chalosse, Gascogne, Landes, Périgord, Quercy) 300 g
En vente mercredi 2 décembre



*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

POUR VOTRE SANTÉ, ÉVITEZ DE GRIGNOTER ENTRE LES REPAS. www.mangerbouger.fr



Rôti de bœuf au foie gras

6 PERSONNES 10 MINUTES 30 MINUTES

2 rôti de bœuf de 500 g • 290 g de foie gras • 4 pincées de piment d'Espelette • 3 c. à s. d'huile d'olive • Sel fin • 5 pincées de poivre en grains



RÔTI FILET*
DE BŒUF**
500 g
Transformé en FRANCE
mercredi 18 novembre

- 1 Préchauffez le four à 220 °C. À tour de rôle, faites dorer les rôti de chaque côté à la poêle puis laissez-les refroidir. Retirez les ficelles et la barde. Ouvrez les rôti dans la longueur jusqu'au centre pour les farcir.
- 2 Préparez la farce au foie gras. Mélangez 4 pincées de sel fin, 3 pincées de poivre et le piment d'Espelette. Roulez le foie gras dans l'assaisonnement, coupez le boudin obtenu en 2 dans la longueur

- puis placez chacun d'eux dans les entailles des rôti. Tassez bien puis lissez la farce à l'aide d'une spatule.
- 3 Repliez les hauts des rôti sur la farce et refermez-les avec de nouvelles ficelles à rôti. Pour cela, placez une ficelle sous chaque rôti puis prenez les 2 bouts et formez une boucle en serrant bien fort à chaque fois. Découpez les surplus de ficelle. Répétez l'opération 4 à 5 fois le long de chaque rôti.

- 4 Badigeonnez la viande d'huile. Enfournez-les 10 à 12 min pour une cuisson saignante. Sortez-les du four, salez et poivrez-les et laissez-les reposer, recouverts d'une feuille d'aluminium avant de découper la viande en tranches et de la servir.
- Le conseil** Pour ceux qui aiment la viande à point, ajoutez 8 min de cuisson



Soufflé de pommes de terre au Langres

6 PERSONNES 20 MINUTES 55 MINUTES

750 g de pommes de terre • 3 œufs • 15 g de beurre • 15 cl de lait • 150 g de Langres • 100 g de fromage râpé • Sel et poivre

- 1 Préchauffez le four à 220 °C. Pelez les pommes de terre et faites-les cuire 20 min dans une casserole d'eau bouillante. Égouttez-les et passez-les au presse-purée. Dans un saladier, mélangez-les au lait, au Langres tranché finement, salez et poivrez.
- 2 Séparez les blancs d'œufs des jaunes. Réservez les blancs dans un bol et incorporez les jaunes à la purée de pomme de terre.
- 3 Battez les blancs en neige puis incorporez-les délicatement à la purée

en utilisant une fourchette. Beurrez des petits moules à soufflé et versez-y la préparation. Saupoudrez de fromage râpé. Enfournez pour 35 min.



LANGRES AOP
2,75 €
180 g (1 kg = 15,28 €)
mercredi 9 décembre

Trio de Duchesses

6 PERSONNES

30 MINUTES

50 MINUTES



1 kg de pommes de terre • 150 g de chair de potiron • 150 g de fleurs de brocolis • 3 jaunes d'œufs • 120 g de beurre fondu • 3 pincées de noix de muscade • Sel et poivre

1 Préchauffez le four à 200 °C. Remplissez 2 casseroles d'eau salée. Faites cuire séparément 20 min les pommes de terre et la chair de potiron tranchée et les patates douces coupées en morceaux environ 15 min. Égouttez-les. Laissez-les refroidir.

2 Préparez 3 saladiers. Dans le premier, disposez 450 g de pommes de terre. Dans le second, le potiron avec 300 g de pommes de terre. Dans le 3^{ème}, les brocolis et 300 g de pommes de terre. Passez le contenu de chaque saladier au presse-purée. Incorporez un jaune d'œuf et 30 g de beurre fondu à chaque fois. Salez, poivrez,

saupoudrez d'une pincée de noix de muscade, mélangez. Réservez au frais 30 min.

3 Transvasez chaque préparation dans une poche à douille dentelée. En les espacant, formez des petits choux en façonnant une pointe sur le haut sur des plaques à four recouvertes de papier sulfurisé. Badigeonnez-les avec le reste de beurre. Enfourez pendant 25 à 30 min en surveillant. Sortez du four, assaisonnez de nouveau si besoin.

L'astuce en + *Faites-vous plaisir et mettez de la couleur dans vos plats en déclinant la recette avec de la patate douce, du chou vert, de la carotte violette...*



Gratin de butternut, muscade & noix

6 PERSONNES

15 MINUTES

25 MINUTES



1 courge butternut de 2,5 kg • 3 pincées de noix de muscade • 15 cl de crème liquide • 2 c. à s. de pignons de pin • 100 g de parmesan râpé • 100 g de cerneaux de noix • Sel et poivre

1 Préchauffez le four à 210 °C. Coupez la courge en 2 dans l'épaisseur. Pelez et égrainez les moitiés et découpez la chair en cubes. Faites cuire les morceaux 5 min dans une casserole remplie au tiers d'eau bouillante. Disposez les morceaux de courge dans des plats individuels à gratin. Parsemez de pignons de pin.

2 Assaisonnez de sel et de poivre, ajoutez la noix de muscade, les cerneaux de noix en morceaux. Versez la crème par-dessus. Parsemez de parmesan. Enfourez 20 min. Juste avant de servir, ajoutez le parmesan râpé.



PLATS À FOUR

Revêtement anti-adhérent

Env. 28,5 x 3,7 x 23 cm (l x h x p)

3,99 € le lot de 2

jeudi 3 décembre



CASSEROLES EN ACIER INOXYDABLE

Tous feux dont induction

Compatibles lave-vaisselle

49,99 € le set de 3

jeudi 3 décembre

Sauce foie gras Cognac

6 PERSONNES 5 MINUTES 12 MINUTES

225 g de foie gras • 20 cl de crème épaisse •
25 g de beurre • 2 c. à s. de Cognac* • ½ cube
de bouillon de volaille • Sel et poivre



1 Dans une casserole, délayez le cube de bouillon dans 50 cl d'eau chauffée à petit feu. Transvasez 10 cl de bouillon dans une petite casserole en ajoutant la crème. Fouettez vigoureusement.

2 Quand le mélange frémit, plongez 200 g de foie gras coupé en morceaux et fouettez pour qu'il fonde dans la crème. Arrosez de Cognac*, faites flamber et laissez mijoter 7 à 8 min. Il faut que la sauce nappe parfaitement la cuillère en bois. Retirez la casserole du feu. Incorporez le beurre, assaisonnez au goût, fouettez et ajoutez les derniers cubes de foie gras surmontés de persil, juste au moment de servir.

Pour accompagner un rôti de bœuf, une volaille ou une poêlée de champignons



canard
ORIGINE
FRANCE

**FOIE GRAS DE CANARD
ENTIER IGP DU SUD-
OUEST MI-CUIT**

Canard à foie gras du Sud-Ouest (Chalosse, Gascogne, Gers, Landes, Périgord, Quercy)
150 g
Transformé en FRANCE

mercredi 9 décembre



Sauce morilles crémeuse

6 PERSONNES 15 MINUTES 40 MINUTES

30 g de morilles séchées • 25 g de beurre •
1 échalote • 2 c. à s. de vin blanc* moelleux •
½ cube de bouillon de veau • 15 cl de crème liquide
• 1 citron • ½ c. à c. de poivre vert en grains • Sel

1 Plongez les morilles dans 40 cl d'eau bouillante durant 20 min. Égouttez-les, rincez-les et séchez-les avec du papier absorbant. Réservez le jus de cuisson et filtrez-le au chinois. Versez-le dans une casserole et faites-le bouillir à feu vif jusqu'à ce qu'il diminue des 2/3.

2 Dans une casserole, faites chauffer et délayez le cube de bouillon dans 50 cl d'eau. Prélevez-en 10 cl.

3 Coupez le citron en 2. Pressez-le. Pelez l'échalote et coupez-la finement. Emincez 30 g de morilles.

4 Faites chauffer le bouillon de veau dans une casserole. Faites fondre le beurre dans une petite poêle. Versez l'échalote et faites-la suer 5 min à feu doux. Incorporez les morilles puis le vin* et le bouillon. Mixez la sauce. Fouettez et laissez cuire 10 min. Enfin, versez la crème puis laissez la sauce réduire de moitié. Ajoutez l'eau des morilles filtrée et 2 c. à s. de jus de citron. Salez, ajoutez les grains de poivre concassés et les morilles entières restantes. Transvasez la sauce dans une saucière et servez.

Pour accompagner les viandes rouges, les volailles et même les crustacés



**MORILLES
SÉCHÉES**
Qualité extra
9,59 €
30 g (1 kg = 319,67 €)

mercredi 16 décembre



Sauce à la bière de Noël

6 PERSONNES 15 MINUTES 20 MINUTES

50 cl de bière de Noël* • 3 tranches de pain
d'épices • 1 échalote • 2 pincées de sucre
cassonade • 50 g de beurre mou • 1 c. à s. de
moutarde forte • 6 c. à s. de crème fraîche
épaisse • 6 c. à s. de poudre de fond de veau •
Sel et poivre

1 Préparez le fond de veau. Dans une casserole, versez 45 cl d'eau, salez et poivrez. Ajoutez la poudre de fond de veau. Mélangez à la cuillère en bois. Portez à ébullition. Ajoutez la crème fraîche. Mélangez jusqu'à ce que la sauce soit bien lisse. Laissez réduire la sauce pendant 1 min. Abaissez le feu au minimum en remuant de temps en temps. Réservez.

2 Pelez l'échalote. Coupez-la finement et faites-la suer dans le beurre à la poêle. Mouillez avec la bière de Noël*. Badigeonnez le pain d'épices de moutarde puis coupez les tranches en dés et en étoiles à l'aide d'un emporte-pièce. Incorporez le pain d'épices à la sauce. Versez le fond de veau par-dessus. Laissez mijoter. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement au besoin. Incorporez le sucre, mélangez puis mixez pour obtenir une sauce bien lisse.

Pour accompagner du homard, des crevettes, du saumon, du canard et toutes les volailles



**METEOR BIÈRE
DE NOËL***
5,8% Vol.
2,75 €
75 cl (1 L = 3,67 €)

mercredi 16 décembre

PARTAGEZ DE DÉLICIEUX MOMENTS AVEC



Découvrez Lipton dans votre magasin LIDL préféré

POUR VOTRE SANTÉ, ÉVITEZ DE GRIGNOTER ENTRE LES REPAS. WWW.MANGERBOUGER.FR

“Désolé, mais cette dernière tranche est pour moi !”



Panettone à la pistache - 5,99 € - 750 g (1 kg = 7,99 €) • Panettone raisins et Moscato d'asti* - 6,65 € - La boîte de 1 kg • Panettone classique - 3,99 € - La boîte de 1 kg • Mini Panettone avec chocolat - 0,99 € - 100 g (1 kg = 9,90 €) • Mini Panettone - 0,99 € - 100 g (1 kg = 9,90 €)

En vente toute la saison (sauf panettone à la pistache et panettone raisins et Moscato d'asti en vente mercredi 25 novembre)

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

POUR VOTRE SANTÉ, MANGEZ AU MOINS CINQ FRUITS ET LÉGUMES PAR JOUR. WWW.MANGERBOUGER.FR

LE SAVIEZ-VOUS ?

L'origine de la bûche à Noël est liée au solstice d'hiver, où l'aîné et le cadet de la famille (signe de transmission) brûlaient une bûche de bois dans la cheminée après avoir renversé un peu de vin ou d'huile dessus. Les tisons étaient mis de côté et remis au feu en cas de difficultés dans l'année pour se protéger du mauvais sort.

Bûche écriin

vanille praliné

6 PERSONNES

40 MINUTES

35 MINUTES



340 g de chocolat praliné • 100 g de lait concentré sucré • 45 g de crêpes dentelle • 30 g de farine de blé • 50 cl de crème fleurette entière • 25 g de beurre • 15 g de fécule de maïs • 3 œufs • 1 gousse de vanille • 100 g de sucre en poudre • 150 g de sirop de glucose • 1,5 g de levure chimique • 15 g de gélatine • 8 cl d'eau

1 La veille, versez 20 cl de crème dans un saladier. Ajoutez-y les grains de la vanille grattée, mélangez, placez la gousse, filmez et laissez infuser 12 h au frais.

2 Le lendemain, plongez 2 g de gélatine dans un bol d'eau froide. Essorez-la et faites-la fondre avec la crème vanillée dans une casserole, mélangez. Montez en chantilly dans un cul de poule bien froid. Ajoutez au fur et à mesure 15 g de sucre. Placez-la dans un moule à insert.

3 Préchauffez le four à 160 °C. Dans un saladier, fouettez un œuf avec 20 g de sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez la farine, la fécule de maïs, la levure et le beurre fondu, mélangez. Sur une plaque du

four recouverte de papier cuisson, versez une bande de pâte de 7 x 30 cm. Enfourez 15 min. Sortez le biscuit, redécoupez aux bonnes dimensions. Badigeonnez d'eau et congelez.

4 Faites fondre 50 g de chocolat praliné au bain-marie. Incorporez les crêpes dentelle écrasées. Sortez le biscuit du congélateur, étalez le praliné par-dessus. Recongelez.

5 Faites tremper 4 g de gélatine dans un bol d'eau froide. Dans une petite casserole, cassez 2 œufs, versez 10 cl de crème et chauffez à 83 °C en remuant. Ajoutez la gélatine. Versez la crème chaude sur 140 g de chocolat praliné, mélangez. Montez 20 cl de crème en chantilly. Mélangez-la à la crème pralinée refroidie.

6 Pour monter la bûche, versez 2/3 de mousse pralinée dans le moule. Démoulez l'insert congelé et enfoncez-le dans la mousse. Versez le reste de mousse puis posez le biscuit, le croustillant côté mousse. Appuyez pour faire remonter la mousse sur les côtés, lissez et placez au congélateur 8 h.

7 Pour le glaçage, trempez le reste de gélatine dans un bol d'eau froide. Portez l'eau à ébullition à 103 °C l'eau, le reste de sucre et le sirop de sucre. Hors du feu, versez le lait concentré, la gélatine essorée et le reste de chocolat praliné. Mixez et laissez tiédir à 40 °C. Démoulez la bûche sur une grille et versez le glaçage. Placez la bûche sur le plat de service. Décorez à votre convenance.

Parfait glacé à la pistache

sablé croquant et coulis
de mangue

6 PERSONNES 25 MINUTES
35 MINUTES

375 g de mangue bien mûre • 60 g de pistaches (sans la coque) • 100 g de farine • 80 g de beurre • 60 g de sucre en poudre • 20 cl de lait ½ écrémé • 20 cl de crème fleurette entière • 5 jaunes d'œufs • 4 g de gélatine • 1 gousse de vanille • ½ citron

1 Préparez le sablé. Préchauffez le four à 180 °C. Dans un saladier, mélangez à la main la farine, le beurre mou, 30 g de sucre et 2 jaunes d'œufs. Étalez la pâte au rouleau entre 2 feuilles de cuisson. Enfourez 15 min. Sortez la pâte et découpez des ronds au diamètre de vos moules en silicone.

2 Réalisez les parfaits. Faites bouillir le lait avec la gousse de vanille fendue et les grains. Dans un bol, fouettez 3 jaunes d'œufs avec 30 g de sucre. Versez-y le lait bouillant puis transvasez le tout dans une casserole et chauffez jusqu'à ce que le mélange nappe la spatule. Placez la gélatine dans un bol d'eau froide, essorez-la et faites-la fondre dans la crème encore chaude en mélangeant. Laissez refroidir.

3 Montez la crème fleurette en chantilly dans un cul de poule bien froid. Incorporez-la à la crème anglaise, ajoutez 50 g de pistaches concassées. Versez dans les moules. Congelez au moins 1 h.

4 Préparez le coulis de mangue. Coupez la mangue en morceaux, réduisez-les en purée au blender. Versez le jus de citron et un peu d'eau pour allonger si besoin. Réservez au frais.

5 Au moment de servir, faites torréfier le reste des pistaches concassées à la poêle en remuant à la cuillère en bois. Démoulez les parfaits dans des assiettes creuses, placez-les sur des ronds de pâte sablée, saupoudrez de pistaches torréfiées et versez le coulis de mangue tout autour.



3 ANS
GARANTIE
FABRICANT

BLENDER
600 W

24,99 € l'unité
(dont 0,50 € d'éco-participation)

lundi 14 décembre



1 & 2



6 & 7



3, 4 & 5

Le Menu

à - de 13 €/personne¹



8

- 1/ 12 MACARONS AU FOIE GRAS DE CANARD** - 4,29 € 126 g (1 kg = 34,05 €) **mercredi 9 décembre** - 2/ CHAMPAGNE COMTE DE SENNEVAL BRUT AOP* - 12,49 € 75 cl (1 L = 16,65 €) **Toute l'année!** - 3/ SAUMON GRAVLAX ASC - Transformé en U.E. - 9,99 € 400 g (1 kg = 24,98 €) **mercredi 9 décembre** - 4/ 16 MINI BLINIS - Transformé en FRANCE - 0,89 € 135 g (1 kg = 6,59 €) **Toute la saison!** - 5/ SAUCE À L'ANETH - Transformé en FRANCE - 1,59 € 145 g (1 kg = 10,97 €) **Toute la saison!** - 6/ GIGOT D'AGNEAU** - La pièce d'env. 2 kg - 8,99 € le kilo **Toute la saison!** - 7/ 4 MINI GRATINS DE POMMES DE TERRE** - Au choix : aux cèpes et aux bolets ou au foie gras - 2,69 € 400 g (1 kg = 6,73 €) **Toute la saison!** - 8/ BÛCHE CHOCOLAT ET CARAMEL AU BEURRE SALÉ** - 5,99 € 450 g (1 kg = 13,31 €) **mercredi 9 décembre**

¹Menu pour 6 personnes, comprenant 2 boîtes de macarons, 1 bouteille de Champagne, 2 paquets de saumon, 2 paquets de mini blinis, 1 pot de sauce à l'aneth, 1 gigot d'agneau, 2 boîtes de mini gratins et 1 bûche

À chacun son coffret !

Fans de cosmétiques, amoureux des bonnes choses...
mettez Noël en boîte(s) avec nos coffrets tout prêts ou
100% personnalisés, à composer vous-même.



Alessandra
AMBRÓSIO

- 1/ SÈCHE-CHEVEUX - 12,99 € (dont 0,13 € d'éco-participation) l'unité **jeudi 10 décembre**
- 2/ FER À ONDULER - 23,99 € (dont 0,13 € d'éco-participation) l'unité **jeudi 10 décembre**
- 3/ BROSSÉ À CHEVEUX - 1,99 € l'unité au choix **jeudi 10 décembre**



- 4/ MOULIN À CAFÉ ÉLECTRIQUE - 180 W - 14,99 € (dont 0,13 € d'éco-participation) l'unité **lundi 14 décembre**
- 5/ CAFETIÈRE ITALIENNE - 14,99 € l'unité au choix **lundi 14 décembre**
- 6/ VERRES À DOUBLE PAROI - En verre borosilicate à double paroi - 6,99 € le lot de 2 ou 3 au choix **lundi 14 décembre**
- 7/ BOÎTE DE MACARONS - 3,99 € la boîte de 126 g (1 kg = 31,67 €) **mercredi 16 décembre**

Set de sommelier

- Bouchon pour bouteilles ouvertes
 - Bec verseur avec fermeture
- Tire-bouchon avec fonction levier pour déboucher les bouteilles facilement
 - Découpe-capsule pour retirer proprement le film protecteur
 - Collier anti-gouttes

4,99 € le set de 5 pièces

lundi 21 décembre

3 ANS
GARANTIE
FABRICANT



Coffret Winter Cocooning

- Gommage corps aux noyaux d'abricots parfum fleur de coton 75 ml
- Crème mains fleur de coton 75 ml
- Bougie huile essentielle de lavande
- Savon végétal fleur de coton 60 g

9,99 € le coffret

mercredi 9 décembre



Le coffret dégustation Foie Gras

Pain d'épices nature, foie gras de canard entier, confit d'oignons, confit de figes, pot de sel de Guérande, lyre à foie gras

mercredi 9 décembre

Le coffret brasseur*1

19,99 € le coffret de 12 bouteilles de 33 cl (1 L = 5,05 €)

mercredi 2 décembre

*1% Vol. selon sélection



Coffret barbe Monsieur D

- Huile barbe longue
 - Baume disciplinant
 - Masque tissu
- + TONDEUSE PRÉCISION OFFERTE

17,70 € 12,39 € le coffret

mercredi 9 décembre

Des desserts
 beaux & fruités

Profitez d'un grand choix de fruits d'hiver pour les mettre au menu de vos fêtes. Déclinés en desserts tous plus irrésistibles les uns que les autres, ils vont combler les amateurs de légèreté et régaler tous les palais.

Bûche exotique

5,69 €

420 g (1 kg = 13,55 €)

mercredi 9 décembre



mousse à la vanille

compotée fruits exotiques

mousse mangue & fruit de la passion

Crème brûlée

aux poires



tuile aux amandes

caramel croquant

6 PERSONNES

25 MINUTES

1H



2 poires conférence pas trop mûres • 75 cl de crème fraîche liquide • 3 c. à s. de miel • 8 jaunes d'œufs + 3 blancs pour les tuiles • 210 g de sucre en poudre • 40 g de sucre semoule • 25 g de farine • 2 gousses de vanille • 45 g de beurre • 215 g d'amandes effilées • 10 c. à s. de cassonade • 10 cl d'alcool* de poire prisonnière

1 Préchauffez le four à 170 °C. Préparez les tuiles aux amandes effilées qui accompagneront la dégustation. Faites fondre 40 g de beurre et laissez-le refroidir. Incorporez 210 g de sucre en poudre, 25 g de farine et une gousse de vanille. Ajoutez 3 blancs d'œufs puis transvasez le beurre, mélangez au batteur électrique.

2 Sur une plaque à four garnie d'un papier de cuisson beurré et fariné, déposez en les espaçant, des petits tas de pâte, l'équivalent d'une cuillère à café. Parsemez d'amandes effilées. Enfouissez 10 min. Les tuiles doivent être bien dorées. Réservez-les dans une boîte hermétique.

3 Dans une casserole, portez la crème à ébullition. Fendez une gousse de vanille en 2, grattez les grains, mélangez-les à la crème, ajoutez la gousse et laissez infuser 10 min à feu doux.

4 Dans un saladier, battez les jaunes d'œufs avec le sucre semoule jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

5 Retirez la gousse de vanille. Pelez et taillez les poires finement à la mandoline. Dans une poêle chaude, faites légèrement caraméliser le miel. Ajoutez 5 g de beurre, les poires et laissez

cuire doucement à couvert pendant 5 min. Versez l'alcool* de poire et faites flamber aussitôt.

6 Répartissez les $\frac{3}{4}$ des poires dans des ramequins individuels. Versez la crème par-dessus et enfouissez 50 min.

7 Sortez les crèmes brûlées du four. Laissez refroidir et placez au frais au moins 2 h. Avant de servir, saupoudrez de cassonade en couche épaisse et faites-la caraméliser au chalumeau. Piquez une tuile aux amandes dedans et dégustez.

Clémentines de corse givrées



sorbet à
la clémentine



PRESSE-AGRUMES ÉLECTRIQUE

Cône d'extraction adapté à
toutes sortes d'agrumes

19,99 € l'unité
(dont 0,30 € d'éco-participation)

lundi 14 décembre

6 PERSONNES 20 MINUTES

12 clémentines de Corse (2 par personne) • 60 g de sucre glace • 1 blanc d'œuf • 1 citron jaune non traité

- Sortez les clémentines du réfrigérateur (le froid figeant la chair et la peau, plus faciles à travailler ensuite) et lavez-les. Découpez les chapeaux. Retirez la chair des clémentines et des chapeaux à la cuillère à melon. Disposez les coques et les chapeaux avec leurs feuilles au congélateur.
- Coupez et pressez le citron. Dans le bol du mixeur, placez la chair et le jus des clémentines, le jus de citron et quelques zestes de citron râpé. Mixez. Passez au chinois et versez dans des sacs de congélation. Disposez-les bien à plat au congélateur et laissez prendre au minimum 12 h. Les clémentines doivent être givrées.
- Sortez les sacs du congélateur, disposez le contenu dans un saladier et cassez-le en morceaux. Placez-les ensuite dans le blender avec le sucre. Mixez de façon à obtenir un granité. Ajoutez le blanc d'œuf et mixez à nouveau.
- Remplissez les coques des clémentines de sorbet à la clémentine, couvrez-les de leurs chapeaux givrés et réservez au congélateur. Sortez-les 15 min avant la dégustation.

L'idée en + Si vous aimez les agrumes en général, sachez que cette recette se décline à volonté : citrons, citrons verts, mandarines, pomelos, petites oranges...



LIDL-VINS.FR
VINS CHAMPAGNES SPIRITUEUX

**VOUS AUSSI,
FAITES VOUS
LIVRER AU PIED
DU SAPIN !**

MERCREDI 2 DÉCEMBRE

**DÉCOUVREZ NOS VINS
ET CHAMPAGNES
EN EXCLUSIVITÉ INTERNET**



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



mangue & ananas frais

Bûche paulova

aux fruits exotiques

meringue légère

6 PERSONNES 45 MINUTES 2 HEURES

4 blancs d'œufs • 305 g de sucre en poudre • 40 g de sucre glace • 8 ml de jus de citron • 12 g de fécule de maïs • 30 cl de crème fleurette entière • 150 g de mascarpone • 2 feuilles de gélatine • 1 gousse de vanille • 700 g de mélange de fruits exotiques (mangue, ananas...) • 5 g de pectine NH de nappage • 45 g de chocolat blanc de couverture • 30 g de beurre de cacao

1 Mélangez au batteur les blancs d'œufs, 200 g de sucre, la fécule de maïs et le jus de citron. Pendant 2 min modérément puis accélérez la vitesse pendant 3 min jusqu'à obtenir une meringue ferme et lisse. Versez-la dans une poche à douille munie d'une douille de 18 mm de diamètre.

2 Préchauffez le four à 95 °C. Placez une semelle pour bûche de 30 cm de long sur du papier sulfurisé, tracez le contour au crayon à papier. Posez le papier cuisson sur une plaque à four. Pochez la meringue en formant des boules de 2 cm de diamètre à l'intérieur du rectangle. Bouchez les petits trous en tirant la meringue à la spatule. Sur le reste du papier sulfurisé, pochez des ronds de meringue plus petits. Enfouissez 2 h.

3 Pour la chantilly au mascarpone, mettez la gélatine à tremper dans l'eau froide. Fendez la gousse de vanille en 2 et grattez les grains au couteau.

Dans une casserole, versez 5 cl de crème, les grains de vanille, la gousse, 50 g de sucre en poudre et portez à ébullition. Retirez la gousse, égouttez la gélatine et ajoutez-la à la préparation. Fouettez pour bien la dissoudre. Dans un cul de poule, versez le mascarpone et le mélange crémeux. Fouettez jusqu'à obtenir une consistance homogène. Ajoutez le reste de crème, mixez au mixeur plongeant. Ajoutez un peu de zeste de citron vert.

4 Pour la marmelade de fruits, pelez 500 g de fruits, mixez leurs chairs avec le sucre glace et versez le tout dans une casserole. Faites bouillir. Versez la pectine, fouettez et laissez bouillir 2 min puis réfrigérez.

5 Pour le chablonnage, versez le chocolat blanc et le beurre de cacao dans un saladier et faites-les fondre au bain-marie. Mélangez. Badigeonnez-en en couche fine au pinceau les meringues cuites et refroidies, sans en étaler vers

l'extérieur pour imperméabiliser la meringue. Placez au réfrigérateur pour figer le chocolat.

6 Au batteur, fouettez la crème au mascarpone en chantilly jusqu'à ce qu'elle double de volume. Versez-la dans une poche munie d'une douille de 15 mm. Placez-la au frais.

7 Sortez la marmelade et remixez-la jusqu'à obtenir une texture bien lisse. Placez-la dans une poche de chantilly.

8 Montez la bûche. Façonnez des boules de chantilly de 1,5 cm de diamètre sur la meringue. Laissez une bande au centre et remplissez-la de marmelade. Recouvrez d'une couche de boules de chantilly. Ajoutez en surface les fruits frais lavés et coupés ainsi que les boules de meringue restantes.

9 Placez la bûche au frais jusqu'à la dégustation.



2 GOUSES DE VANILLE BOURBON
4,49 €

4 g (1 kg = 1122,50 €)

Toute la saison !



Roses

pommes amandine

6 PERSONNES 30 MINUTES 50 MINUTES

2 rouleaux de pâte sablée • 125 g de beurre • 75 g de poudre d'amandes • 60 g de farine • 150 g de sucre semoule • 100 g de sucre en poudre • 4 blancs d'œufs • 3 grosses pommes (ou 800 g) • 1 gousse de vanille • 2 citrons jaunes • 6 pincées d'amandes effilées

1 Préchauffez le four à 180 °C. Étalez les deux pâtes sur le plan de travail fariné. Découpez 6 disques de 8 cm de diamètre. Placez-les dans les empreintes à tartelettes. Recouvrez de papier cuisson, déposez des haricots secs par-dessus. Enfourez et laissez cuire la pâte 15 min.

2 Pendant ce temps, mélangez dans un saladier, la poudre d'amandes, le sucre, la farine, les blancs d'œufs et le beurre fondu. Versez la préparation sur les fonds de tarte libérés des haricots et du papier de cuisson.

3 Dans un saladier, versez le sucre en poudre, les grains de vanille de la gousse fendue en 2 et grattée, le jus de citron, mélangez.

4 Coupez, épépinez et tranchez les pommes en lamelles très fines en gardant la peau et faites mariner les pommes dans le saladier 15 min.

5 Transvasez les pommes délicatement dans une passoire métallique et déposez-les sur une casserole contenant un peu d'eau portée à ébullition sans que l'eau ne touche la passoire. Faites-les cuire 20 min à couvert.

6 Disposez 6 tranches de pommes à l'horizontale sur le plan de travail en les faisant se chevaucher puis roulez-les sur elles-mêmes, d'une extrémité à l'autre. Pratiquez de même pour toutes les pommes. Plantez-les « debout » sur l'amandine et parsemez d'amandes effilées légèrement torréfiées.

Le conseil N'épluchez surtout pas vos pommes, cela ajoute de jolies nuances de couleurs au dessert.



5,99 €
480 g (1 kg = 12,48 €)
mercredi 9 décembre



Bûche glacée
citron-fraise

Salade de fruits de Noël en coque Victoria

6 PERSONNES 15 MINUTES

**3 ananas Victoria mûrs • 3 bananes • 3 oranges
• 3 oranges sanguines • 3 kiwis • 3 pommes •
4 pincées de cannelle moulue • 12 feuilles de
menthe**

- 1 Lavez et pelez les fruits sauf les ananas à laver et à placer entiers au réfrigérateur. Coupez les kiwis et les bananes en rondelles, 2 oranges et les 3 oranges sanguines en suprêmes, les pommes en tranches fines. Placez-les dans un saladier. Coupez la dernière orange en 2 et pressez-les. Versez le jus et la cannelle dans le saladier, mélangez et réservez au frais.
- 2 Au moment de servir, coupez les ananas en 2 dans la longueur en gardant les feuilles. Prélevez la chair tendre à la cuillère à soupe sans percer la peau. Supprimez la partie dure de la chair. Découpez le reste en jolis dés et mélangez-les aux fruits. Ciselez finement la menthe lavée. Remplissez les coques d'ananas de fruits, versez un peu de jus d'orange et saupoudrez de menthe fraîche.

L'idée en + Vous pouvez aussi présenter la recette dans des moitiés d'orange, de pamplemousse, de pitaya...



Réaliser sa cheminée en bois

N'avez-vous pas toujours rêvé de vous poser près d'une cheminée, chocolat chaud entre les mains et décorations de Noël qui scintillent ? C'est possible, en la réalisant vous-même ! En plus d'apporter le charme de Noël, la cheminée ajoutera une touche de décoration en plus à votre maison. Rendez-vous sur la chaîne Youtube Lidl France pour retrouver l'intégralité du tutoriel !

TEAM
Lidl
salariés et
PASSIONNÉS!



LE TUTO DE JULIAN

ÉGÉRIE BRICOLAGE • Salarié Lidl France



RETROUVEZ
LA VIDÉO SUR

 **YouTube**
LIDL FRANCE

LE MATÉRIEL NÉCESSAIRE :

- Scie sauteuse Parkside
- Scie plongeante sur rail Parkside
- Perceuse-visseuse Parkside
- Plusieurs planches (retrouvez les dimensions dans la vidéo)
- Peinture
- Rondins de bois
- Vis

MANGER ET BOUGER FONT PARTIE DES PLAISIRS DE LA VIE ET PEUVENT VOUS AIDER, VOUS ET VOS PROCHES, À RESTER EN BONNE SANTÉ.

Par des choix judicieux, cela contribue aussi à vous protéger de certaines maladies. Le programme national nutrition santé propose des recommandations nutritionnelles tout à fait compatibles avec les notions de plaisir et de convivialité. Chaque famille d'aliments a sa place dans votre assiette, et ce quotidiennement.

Tous sont indispensables pour assurer un équilibre nutritionnel, mais la consommation de certains doit être limitée tandis que celle d'autres est à privilégier. Plus d'informations sur mangerbouger.fr

Comment faire en pratique ?



Consommer au moins 5 fruits et légumes par jour, qu'ils soient crus, cuits, naturels, préparés, frais, surgelés ou en conserve.



Les légumes secs (lentilles, haricots, pois chiches, etc.). Au moins 2 fois par semaine, car ils sont naturellement riches en fibres.



Pratiquer quotidiennement une activité physique pour atteindre au moins l'équivalent de 30 minutes de marche rapide par jour (prendre l'escalier plutôt que l'ascenseur, préférer la marche et le vélo à la voiture lorsque c'est possible, etc.).

ALLER VERS...



Consommer au moins un féculent complet par jour, car ils sont naturellement riches en fibres. Les féculents (pâtes, pain, riz, semoule, pommes de terre) peuvent être consommés tous les jours. Il est recommandé de les consommer complets quand ils sont à base de céréales : pain complet, riz complet, pâtes complètes, etc.



Le poisson : 2 fois par semaine, dont un poisson gras (sardines, maquereau, hareng, saumon).



Privilégier l'huile de colza, de noix et d'olive. Les matières grasses ajoutées - huile, beurre et margarine - peuvent être consommées tous les jours en petites quantités. Les matières grasses ajoutées sont celles que l'on ajoute soi-même, comme l'huile dans la poêle, la margarine, le beurre sur les tartines, la crème fraîche, etc.



Consommer 2 produits laitiers par jour et varier avec d'autres aliments riches en calcium (figues, amandes, choux, haricots blancs, etc.) et en vitamines D (oranges).



RÉDUIRE

Privilégier la volaille et limiter les autres viandes (porc, bœuf, veau, mouton, agneau, abats) à 500 g par semaine. Pour le plaisir du goût et de la variété, alterner dans la semaine la viande, la volaille, le poisson, les œufs, les légumes secs.



Limiter la charcuterie à 150 g par semaine. Elle est le plus souvent grasse et salée, il est donc conseillé d'en limiter la consommation et de privilégier parmi ces aliments le jambon blanc et le jambon de volaille.



Limiter la consommation de sel et préférer le sel iodé.



Maximum 2 verres par jour et pas tous les jours. Ces recommandations concernent les adultes, à l'exception des femmes qui ont un projet de grossesse, qui sont enceintes ou qui allaitent. Pendant cette période il est recommandé de ne pas consommer du tout d'alcool⁽¹⁾.



Limiter le sucre et les produits sucrés (sodas, boissons sucrées, confiseries, chocolat, pâtisseries, crèmes desserts, etc.).



Ne pas rester assis trop longtemps. Prendre le temps de marcher un peu toutes les 2 heures. Toutes les occasions sont bonnes pour se lever et bouger un peu.

⁽¹⁾L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. La vente d'alcool est interdite aux mineurs.

Avec l'hiver, revient le temps des soupes bienfaitantes.
Découvrez les recettes Knorr gourmandes
dans votre supermarché Lidl préféré.



Notre passion, le goût !

*Partagez
Un moment de
Réconfort*



POUR VOTRE SANTÉ, ÉVITEZ DE GRIGNOTER ENTRE LES REPAS. WWW.MANGERBOUGER.FR

Épiphanie : la fève du dimanche soir

Aigüisez votre gourmandise avec ces recettes de galettes aussi belles qu'irrésistibles. Misez sur les saveurs mais aussi sur le décor pour plus de fantaisie.

La Galette citron-noisette

6 PERSONNES 20 MINUTES 30 MINUTES

2 pâtes feuilletées • 2 œufs + 1 jaune • 3 citrons jaunes • 80 g de poudre de noisettes • 130 g de sucre semoule • 1 c. à s. de fécule de maïs • 1 fève

1 Pour le lemon curd, pressez les citrons, filtrez le jus au chinois et versez-le dans une casserole. Faites-le chauffer. Ajoutez le sucre semoule, fouettez en incorporant la fécule de maïs. Battez les œufs dans un bol et versez-les à la préparation sans arrêter de fouetter. Augmentez le feu jusqu'à ce que le lemon curd épaississe. Retirez du feu, versez la poudre de noisettes et fouettez bien fort.

2 Déroulez une 1^{ère} pâte feuilletée sur une plaque à four recouverte de papier sulfurisé. Badigeonnez les contours avec le jaune d'œuf dilué dans un peu d'eau. Étalez le lemon curd aux noisettes jusqu'à 2 cm du bord. Placez la fève près d'un bord. Recouvrez avec la 2^{ème} pâte feuilletée. Jointez les bords avec le dos d'une petite cuillère. Placez la galette 30 min au réfrigérateur.

3 Préchauffez le four à 210 °C. Sortez la plaque du réfrigérateur. Badigeonnez la surface de jaune d'œuf. Réalisez des spirales sur le dessus, enfournez en baissant le four à 180 °C. Laissez cuire environ 20 min en surveillant. Dégustez.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Pendant l'Antiquité, la fève, symbole de fécondité et 1^{er} légume à pousser après le solstice d'hiver, était glissée dans un plat lors des fêtes de la fin décembre en l'honneur de Saturne, dieu de l'agriculture. Petit à petit, elle a été remplacée par une pièce d'or ou d'argent, un nourrisson emmaillotté en porcelaine, un santon miniature ou en céramique, une figurine.



ACCESSOIRE DE CUISINE

3,99 € le lot ou l'unité au choix

jeudi 3 décembre

La Galette nougatine



6 PERSONNES 30 MINUTES 45 MINUTES

2 pâtes feuilletées • 1 fève • Pour la crème pâtissière : 50 g de farine • 50 cl de lait ½ écrémé • 3 œufs • 15 g de sucre en poudre • 1 gousse de vanille • Pour la nougatine : 100 g de sucre semoule • 50 g d'amandes effilées • 2 c. à s. d'eau • Pour le caramel : 100 g de sucre en poudre • 3 c. à s. d'eau

1 Dans une casserole, versez le sucre et l'eau. Faites chauffer très fort en remuant à la cuillère en bois. Le sucre doit caraméliser et brunir. Ajoutez les amandes effilées, éteignez et remuez. Versez le tout sur une feuille de papier sulfurisé, recouvrez d'une seconde feuille. Étalez au rouleau à pâtisserie et laissez refroidir au moins 30 min.

2 Préchauffer le four à 200 °C (th. 6-7). Préparez la crème pâtissière dans une casserole en portant à ébullition et en remuant le lait avec la gousse de vanille fendue en 2 et grattée. Dans un saladier, cassez les œufs, fouettez-les, versez le sucre, fouettez jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Versez la farine, fouettez. Incorporez le lait vanillé sur les œufs tout en mélangeant puis reversez le mélange dans la casserole. Laissez cuire 3 min à partir des premiers bouillons. Versez dans un saladier froid, filmez et laissez refroidir.

3 Déroulez une 1^{re} pâte feuilletée sur une plaque à four recouverte de papier sulfurisé. Répartissez la crème pâtissière par-dessus en laissant 2 cm tout autour puis ajoutez la nougatine cassée en petits morceaux. Mouillez le contour avec un peu d'eau. Placez la fève près d'un bord. Recouvrez avec le second disque de pâte feuilletée. Soudez les bords avec le dos d'une cuillère. Décorez en surface avec la pointe d'un couteau.

4 Réalisez un caramel liquide express en versant dans une casserole le sucre en poudre et l'eau. Mélangez sur feu moyen pendant 4 min environ. Badigeonnez-en la galette au pinceau. Enfourez 30 à 35 min à 200 °C en surveillant que ça ne brûle pas.

La Galette tressée au chocolat



6 PERSONNES 45 MINUTES 55 MINUTES

2 pâtes feuilletées • 100 g de chocolat noir • 100 g de poudre d'amandes • 100 g de beurre doux • 70 g de sucre semoule • 2 œufs + 1 jaune • 1 fève

1 Sortez 1 pâte feuilletée du réfrigérateur. Étalez-la au rouleau en rectangle sur 2 mm d'épaisseur. Découpez des bandes d'environ 1,5 cm de large sur 28 cm de long. Procédez au tressage de ce qui sera le haut de la galette. Étalez la moitié des bandes sur une feuille de papier cuisson de façon à former un carré de 28 cm de côtés. Pliez une bande sur 2 à la moitié de la longueur puis déposez une 1^{re} bande, perpendiculairement. Redépliez les bandes pliées en passant par-dessus la bande perpendiculaire. Renouveler l'opération sur toute la surface en repliant les bandes qui n'avaient pas été pliées. Serrez bien les bandes entre elles. Une fois le tressage terminé, passez un coup de rouleau pour aplatir un peu la pâte puis réalisez un cercle de 24 cm.

2 Préchauffez le four à 210 °C. Cassez le chocolat en morceaux. Placez-le dans un saladier avec le beurre et faites fondre au bain-marie en mélangeant. Hors du feu, ajoutez

la poudre d'amandes, le sucre et les œufs battus. Mélangez bien.

3 Déroulez l'autre pâte feuilletée sur une plaque à four recouverte de papier cuisson et étalez la préparation. Placez la fève sur un bord. Placez la fève près d'un bord. Humidifiez le tour de la pâte sur 2 cm. Posez délicatement le cercle de pâte tressée sur le disque garni et appuyez légèrement de façon à coller les bords.

4 Battez le jaune d'œuf avec un peu d'eau et badigeonnez-en la galette au pinceau. Enfourez à 210 °C durant 10 min puis abaissez le four à 180 °C pendant 35 min.

3 ANS GARANTIE FABRICANT



MINI-FOUR/GRIL
1500 W - Env. 50,5 x 32,8 x 38,9 cm (l x h x p)
59,99 € l'unité
(dont 1,20 € d'éco-participation)

lundi 23 novembre

Brioche des Rois à l'orange

6 PERSONNES

1 HEURE

4H25



300 g de farine • 2 œufs + 1 jaune • 8 cl de lait •
15 g de levure • 120 g de beurre doux • ½ briquette
de crème au mascarpone • 30 g de sucre glace •
70 g de sucre en poudre • 1 orange • 1 pincée de sel
• 100 g d'orangettes bio • 30 g de sucre en grains •
4-5 pistaches • 1 fève

- 1 La veille, dans un bol, délayez la levure dans le lait tiédi. Dans le bol du robot muni d'un crochet, versez la farine, le sel, le sucre et pétrissez. Ajoutez le mélange lait et levure. Ajoutez un à un les œufs, pétrissez au moins 20 min, jusqu'à ce que la pâte soit bien souple et élastique. Ajoutez le beurre mou et continuez à pétrir la pâte 20 min. Formez une boule, placez-la dans un saladier, recouvrez d'un linge propre et laissez-la pousser au moins 2 h dans un endroit chaud. Elle doit doubler de volume. Percez la pâte pour la ramener à son volume d'origine, reformez une boule et placez-la dans une assiette. Filmez et réservez au frais toute la nuit.
- 2 Préchauffez le four à 75 °C. Préparez des oranges séchées. Lavez l'orange et coupez en la moitié en tranches très fines. Disposez-les sur une plaque à four recouverte de papier sulfurisé. Enfournez pendant 2 h. Retournez-les et enfournez-les à nouveau 2 h.
- 3 Le lendemain, préparez une chantilly à l'orange. Montez la crème bien froide en chantilly en ajoutant petit à petit le sucre glace. Ajoutez à la fin le jus d'½ orange. Laissez reposer au frais.
- 4 Sortez la pâte à brioche du réfrigérateur. Recouvrez une plaque à four de papier cuisson. Déposez la pâte par-dessus et façonnez-la en couronne en réalisant un trou au milieu d'environ 12 cm de diamètre et en étirant la pâte vers les extérieurs tout en la tournant pour conserver sa forme ronde.
- 5 Recouvrez de papier sulfurisé et laissez la pâte lever pendant 2 h à température ambiante.
- 6 Préchauffez le four à 180 °C. Battez le jaune d'œuf avec un peu d'eau et badigeonnez-en la brioche au pinceau. Enfournez 25 min. Décorez la brioche refroidie de grains de sucre. Disposez les lamelles d'oranges séchées coupées en 2. Placez la chantilly dans une poche à douille et réalisez des points de chantilly à l'orange, saupoudrés de pistaches concassées et ajoutez des orangettes.

THÉ VRAC DE NOËL
Au choix : orange cannelle
100 g, écorces d'orange 90 g
ou canneberge 90 g
3,69 €
90/100 g (1 kg = 41 €)

mercredi 9 décembre



La Shopping List

DÉGUSTATION !

Chaud devant ! Voici une sélection d'incontournables pour vous offrir une pause gourmande et détente.



1/ CAFETIÈRE À PISTON BODUM - 11,99 € l'unité au choix **lundi 14 décembre**

2/ ORANGETTES BIO - 4,49 € - 150 g (1 kg = 29,93 €) **mercredi 25 novembre**

3/ THÉIÈRE À PISTON BODUM - 9,99 € l'unité au choix **lundi 14 décembre**

4/ THÉIÈRE ÉLECTRIQUE - 650 W - Max 1 L - 16,99 € l'unité (dont 0,30 € d'éco-participation) **lundi 14 décembre**

5/ BOUTEILLE ISOTHERME AVEC FILTRE À THÉ - Env. 400 ml - En acier inoxydable - Isolation à double paroi - 6,99 € l'unité au choix **lundi 14 décembre**

6/ GALETTE FRANGIPANE** - Pour 4 à 6 personnes - Fève et couronne incluses - Cuite sur place - 3,99 € - 420 g (1 kg = 9,50 €) **mercredi 25 novembre**

jeudi 19 novembre

Des joujoux en bois par milliers!

Valeurs sûres à offrir aux enfants, ces jouets en bois se déclinent en un joli panel de possibilités et d'utilisations pour s'amuser, imaginer, construire... et bien grandir. Certifiés FSC®, ils sont issus de bois contrôlés et certifiés, provenant de forêts gérées de manière durable.

À PARTIR DE
2
ANS



2

À PARTIR DE
1
AN



3

À PARTIR DE
3
ANS



À PARTIR DE
2
ANS

- 1/ JEU D'APPRENTISSAGE EN BOIS - Jeu de labyrinthe, puzzle tampon, puzzle horloge, jeu d'enfilage ou labyrinthe aimanté - 4,99 € l'unité au choix
2/ JEU D'ÉVEIL EN BOIS - Jeu avec dé de couleurs, puzzle cubes, jeu d'encastrement, chaussure à lacets, animaux à empiler ou jeu d'empilage perroquet - 6,99 € le set au choix
3/ JEU D'ÉVEIL EN BOIS - Rampe de course, arbre à sons, jeu d'empilement 2 en 1 ou jeu d'emboîtement poisson - 7,99 € le set au choix

4
A PARTIR DE
3
ANS



5
A PARTIR DE
1
AN



6
A PARTIR DE
1
AN

4/ CIRCUI EN BOIS - Tous les véhicules sont aimantés - Rails en bois de hêtre européen - 19,99 € le set (dont 0,50 € d'éco-participation)

5/ PUZZLE EN BOIS - Stimule l'habileté et la reconnaissance des formes de manière ludique - 3,99 € l'unité au choix

6/ PIANO POUR ENFANT - Stimule la coordination œil-main, la reconnaissance des couleurs, la créativité et l'éveil musical - 19,99 € l'unité au choix (dont 0,13 € d'éco-participation)

Tous les produits de cette double page sont garantis 3 ans



PELUCHE CHANTANTE
80 G DE CHOCOLAT



MARDI
1^{ER}
DÉCEMBRE

-3€
de réduction



Offre valable uniquement le 01/12/2020 sur présentation de ce coupon original en France métropolitaine dans votre supermarché Lidl. Non échangeable en espèces. Coupon valable pour une seule personne et un seul article.

SAPIN DE NOËL
NORDMANN PETIT
OU GRAND
1 m / 1 m 50 et 1 m 50 / 2 m



MERCREDI
2
DÉCEMBRE

-2€
de réduction sur
le grand modèle
-1€
de réduction sur
le petit modèle



Offre valable uniquement le 02/12/2020 sur présentation de ce coupon original en France métropolitaine dans votre supermarché Lidl. Non échangeable en espèces. Coupon valable pour une seule personne et un seul article.

GAZÉIFICATEUR D'EAU
SODASTREAM

L'unité



JEUDI
3
DÉCEMBRE

-3€
de réduction



Offre valable uniquement le 03/12/2020 sur présentation de ce coupon original en France métropolitaine dans votre supermarché Lidl. Non échangeable en espèces. Coupon valable pour une seule personne et un seul article.

CLÉMENTINES
DE CORSE IGP
Le pack de 1 kg



LUNDI
7
DÉCEMBRE

-0,20€
de réduction



Offre valable uniquement le 07/12/2020 sur présentation de ce coupon original en France métropolitaine dans votre supermarché Lidl. Non échangeable en espèces. Coupon valable pour une seule personne et un seul article.

CASSOLETTE AU COLIN,
NOIX DE SAINT JACQUES
ET CREVETTES
600 g
Rayon surgelés



MARDI
8
DÉCEMBRE

-1€
de réduction



Offre valable uniquement le 08/12/2020 sur présentation de ce coupon original en France métropolitaine dans votre supermarché Lidl. Non échangeable en espèces. Coupon valable pour une seule personne et un seul article.

GRANDE ÉTOILE DE NOËL
L'unité



MERCREDI
9
DÉCEMBRE

-1€
de réduction



Offre valable uniquement le 09/12/2020 sur présentation de ce coupon original en France métropolitaine dans votre supermarché Lidl. Non échangeable en espèces. Coupon valable pour une seule personne et un seul article.

EXTRACTEUR DE JUS
L'unité



LUNDI
14
DÉCEMBRE

-3€
de réduction



Offre valable uniquement le 14/12/2020 sur présentation de ce coupon original en France métropolitaine dans votre supermarché Lidl. Non échangeable en espèces. Coupon valable pour une seule personne et un seul article.

2 CASSOLETTES AUX NOIX
DE SAINT-JACQUES
220 g
Rayon surgelés



MARDI
15
DÉCEMBRE

-20%



Offre valable uniquement le 15/12/2020 sur présentation de ce coupon original en France métropolitaine dans votre supermarché Lidl. Non échangeable en espèces. Coupon valable pour une seule personne et un seul article. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

FOIE GRAS DE
CANARD ENTIER
300 g
Rayon frais



SAMEDI
19
DÉCEMBRE

-1€
de réduction



Offre valable uniquement le 19/12/2020 sur présentation de ce coupon original en France métropolitaine dans votre supermarché Lidl. Non échangeable en espèces. Coupon valable pour une seule personne et un seul article. Produit transformé en FRANCE

1 jour. 1 offre
irrésistible

PULL EN CACHEMIRE
L'unité au choix



LUNDI
21
DÉCEMBRE

-3€
de réduction



Offre valable uniquement le 21/12/2020 sur présentation de ce coupon original en France métropolitaine dans votre supermarché Lidl. Non échangeable en espèces. Coupon valable pour une seule personne et un seul article.

CALISSONS D'AIX
250 g



VENDEDI
4
DÉCEMBRE

-30%



Offre valable uniquement le 04/12/2020 sur présentation de ce coupon original en France métropolitaine dans votre supermarché Lidl. Non échangeable en espèces. Coupon valable pour une seule personne et un seul article.

PANDORO CLASSICO
La boîte de 1 kg



SAMEDI
5
DÉCEMBRE

-2€
de réduction



Offre valable uniquement le 05/12/2020 sur présentation de ce coupon original en France métropolitaine dans votre supermarché Lidl. Non échangeable en espèces. Coupon valable pour une seule personne et un seul article.

*jusqu'à 38€
d'économies*

BROSSE LISSANTE
L'unité



JEUDI
10
DÉCEMBRE

-3€
de réduction



Offre valable uniquement le 10/12/2020 sur présentation de ce coupon original en France métropolitaine dans votre supermarché Lidl. Non échangeable en espèces. Coupon valable pour une seule personne et un seul article.

GRANDE CORBEILLE CADEAU
L'unité



VENDEDI
11
DÉCEMBRE

-2€
de réduction



Offre valable uniquement le 11/12/2020 sur présentation de ce coupon original en France métropolitaine dans votre supermarché Lidl. Non échangeable en espèces. Coupon valable pour une seule personne et un seul article. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

12 MACARONS PREMIUM
145 g
Rayon surgelés



SAMEDI
12
DÉCEMBRE

-20%



Offre valable uniquement le 12/12/2020 sur présentation de ce coupon original en France métropolitaine dans votre supermarché Lidl. Non échangeable en espèces. Coupon valable pour une seule personne et un seul article.

COMPOSITION DE NOËL



MERCREDI
16
DÉCEMBRE

-2€
de réduction



Offre valable uniquement le 16/12/2020 sur présentation de ce coupon original en France métropolitaine dans votre supermarché Lidl. Non échangeable en espèces. Coupon valable pour une seule personne et un seul article.

PANTALON DE TRAVAIL
L'unité au choix



JEUDI
17
DÉCEMBRE

-3€
de réduction



Offre valable uniquement le 17/12/2020 sur présentation de ce coupon original en France métropolitaine dans votre supermarché Lidl. Non échangeable en espèces. Coupon valable pour une seule personne et un seul article.

BÛCHE PÂTISSIÈRE
AUX 2 CHOCOLATS
425 g
Rayon surgelés



VENDEDI
18
DÉCEMBRE

-1€
de réduction



Offre valable uniquement le 18/12/2020 sur présentation de ce coupon original en France métropolitaine dans votre supermarché Lidl. Non échangeable en espèces. Coupon valable pour une seule personne et un seul article.

12 MOULES FARCIES
125 g
Rayon surgelés



MARDI
22
DÉCEMBRE

-30%



Offre valable uniquement le 22/12/2020 sur présentation de ce coupon original en France métropolitaine dans votre supermarché Lidl. Non échangeable en espèces. Coupon valable pour une seule personne et un seul article.

PAIN SURPRISE BRIOCHÉ
400 g
Rayon surgelés



MERCREDI
23
DÉCEMBRE

-1€
de réduction



Offre valable uniquement le 23/12/2020 sur présentation de ce coupon original en France métropolitaine dans votre supermarché Lidl. Non échangeable en espèces. Coupon valable pour une seule personne et un seul article.

SAUMON D'ÉCOSSE FUMÉ
320 g
Rayon frais



JEUDI
24
DÉCEMBRE

-30%



Offre valable uniquement le 24/12/2020 sur présentation de ce coupon original en France métropolitaine dans votre supermarché Lidl. Non échangeable en espèces. Coupon valable pour une seule personne et un seul article. Elevé en ÉCOSSE.



voyages.fr

SÉJOURS | CIRCUITS | CROISIÈRES | LOCATIONS

COMME UNE ENVIE

DE VOUS

RETROUVER !

Profitez du code de réduction*

VACANCES2021



Réservez sur notre site Internet
lidl-voyages.fr
ou par téléphone
0 806 008 008

« Allô patron, ils pensent encore plus à leurs clients ! »

NOUVEAU !

Voyagez en toute sérénité avec l'assurance Multirisques qui couvre en cas d'épidémie (ex : COVID-19)



voyages.fr

Allianz

Global Assistance

*Le code de réduction disponible est valable du 19/11/20 au 31/12/20, selon les conditions suivantes : -100 € de réduction immédiate pour un achat de 1500 € à 1999 € HT, -150 € de réduction immédiate pour un achat de 2000 € à 2499 € HT, -200 € de réduction immédiate pour un achat de 2500 € à 2999 € HT, -250 € de réduction immédiate pour un achat de 3000 € à 3499 € HT, -300 € de réduction immédiate pour un achat de 3500 € à 3999 € HT, -350 € de réduction immédiate pour un achat supérieur ou égal à 4000 € HT. Crédits photos : Shutterstock et AdobeStock (Photos non contractuelles). Année 2020 - Lidl SNC - 72/92 avenue Robert Schuman - CS 80272 - 94533 Rungis Cedex, France - RCS Créteil 343 262 622 - Code APE 7010 Z - Immatriculation : IM067170003 - N° TVA intracommunautaire FR 85343262622 - Assurance RCP : Axa corporate solutions, assurance n°XDE0035113L117A. Garantie Financière : ATRADIUS CREDITO Y CAUCION S.A. De Seguros y Reaseguros, 159 Rue Anatole FRANCE, CS50118, 92596 LEVALLOIS-PERRET, France



Le Merveilleux Camion de Noël



LE MERVEILLEUX CAMION DE NOËL
Entremets pâtissier parfum vanille-caramel
8,99 €
550 g (1 kg = 16,35 €)
En vente mercredi 9 décembre




POUR VOTRE SANTÉ, MANGEZ AU MOINS CINQ FRUITS ET LÉGUMES PAR JOUR. www.mangerbouger.fr



CHAMPAGNE
PREMIUM

VEUVE DELATTRE

 Tous les papiers se trient et se recyclent

Champagne Veuve Delattre Premium - 15,99 € - 75 cl (1 L = 21,32 €)

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.