



• WORLD'S •
FAVORITE*

NOW IN BELGIUM!



HELLMANN'S REAL: CÉLÈBRE DANS LE MONDE ENTIER ET ENFIN DISPONIBLE EN BELGIQUE

Sublimez votre hamburger avec Hellmann's Real

Les foodies cosmopolites ont très certainement déjà découvert Hellmann's Real lors de leurs périples gastronomiques à l'étranger, où elle est déjà l'ingrédient secret de nombreux grands chefs. La Hellmann's Real arrive aujourd'hui en Belgique, en droite ligne de New York. Cette mayonnaise selon la recette anglaise mondialement célèbre, mise au point par Richard Hellmann en 1913, est désormais disponible pour les fins gourmets belges. Nous pourrions désormais enfin savourer le goût particulier de la Hellmann's Real en Belgique. C'est à partir d'ingrédients et d'une recette simples que Richard Hellmann a créé son goût hors du commun. La marque Hellmann's Real est disponible dans les magasins Delhaize, Carrefour, Cora, Match et Makro.

“Je me suis souvenu de l’espérance et de l’opportunité ... et sans trop d’agitation ou de peur, je me suis lancé...”

Richard Hellmann

C’est en 1903 que Richard Hellmann émigre d’Allemagne vers New York, où il ouvre une épicerie fine et réalise son Rêve américain. Au lieu d’attendre que des opportunités se présentent à lui, il les crée lui-même et propose avec passion sa chère Hellmann’s Real. Ce n’est pas un hasard si Hellmann’s Real a vu le jour à New York. Véritable melting-pot de cultures et de cuisines du monde entier, la ville est la source d’inspiration parfaite.

Richard croyait à la notion de plaisir. Et c’est pour cela que sa Hellmann’s Real est devenue le numéro un incontournable. Avec son épouse Margaret à ses côtés, il a perfectionné sa Hellmann’s Real jusqu’à en faire la « World’s Favourite ». Le ruban bleu entourant le pot était alors synonyme de perfection et de fierté. Aujourd’hui encore, ce ruban bleu est le symbole de la haute qualité Hellmann’s.

Hellmann’s est convaincue que la nourriture occupe une place importante dans notre vie. Les grands chefs l’ont bien compris eux aussi. Des ingrédients simples et savoureux sont parfois tout ce qu’il faut pour faire apparaître, comme par magie, un sourire au moment du repas. Ainsi, il suffit d’ajouter Hellmann’s Real pour faire d’un bon hamburger un hamburger de haut niveau. Pour ajouter une touche d’excellence culinaire.

Afin de vous inspirer, vous trouverez des recettes Hellmann’s sur les prochaines pages. Lancez-vous et découvrez le goût Hellmann’s Real.

* Basé sur les chiffres de vente AC Nielsen sur Hellmann’s monde entier, segment mayonnaise 2010 - Sept. 2015.



Pour plus d’information:

PeppeRmint

Nadia Naji

nnaji@peppermint.be

02 210 02 52

0479 56 38 83



LE BURGER « AU PLAT »

250 g de bœuf (maigre) haché	sel (facultatif)
2 tranches de fromage Cheshire	poivre
1 cuillère à soupe de moutarde forte	4 tomates fraîches
2 œufs	200 ml de tomates concassées
2 oignons moyens	2 cuillères à soupe de concentré de tomate
une noix de margarine ou d'huile	1 oignon
30 g de miel	1 piment rouge
2 cuillères à soupe de mayonnaise Hellmann's	1 citron vert
laitue	sucre
2 petits pains	

1. Mélangez le bœuf haché avec le poivre et la moutarde à votre convenance.
2. Formez des petits pâtés et faites-les cuire sur un gril ou dans une poêle.
3. Faites cuire deux œufs au plat.
4. Coupez les oignons et faites-les revenir dans une poêle avec la margarine. Glacez au miel et laissez-les cuire.
5. Pour la sauce au piment : alliez 200 ml de tomates concassées et assaisonnées en boîte à des dés de tomate fraîche, un piment haché finement, du concentré de tomate, des dés d'oignon et du poivre (ainsi que du sel) à votre convenance dans un poêlon. Portez le tout à ébullition. Assaisonnez avec une touche de citron vert et de sucre.
6. Tartinez les deux faces du pain de mayonnaise Hellmann's.



LE BURGER CROUSTILLANT AU POULET

2 blancs de poulet de 125 g

2 œufs

100 g de pétales de maïs

100 g de chapelure

30 g de margarine ou d'huile

laitue romaine

2 cuillères à soupe de mayonnaise Hellmann's

1 citron vert

2 bagels

sel (facultatif)

poivre

1. Coupez le blanc de poulet en tranches et assaisonnez avec du sel (facultatif) et du poivre.
2. Battez deux œufs dans un petit bol et salez (facultatif).
3. Émiettez finement les pétales de maïs.
4. Roulez le blanc de poulet dans l'œuf.
5. Recouvrez de pétales de maïs émiettés.
6. Roulez dans la chapelure et tapotez légèrement.
7. Placez la margarine ou l'huile dans une poêle et ajoutez le poulet pané. Faites frire lentement, à feu moyen, jusqu'à ce qu'il soit doré.
8. Mélangez la mayonnaise Hellmann's avec le zeste de citron vert, le jus du citron et du sel.
9. Tartinez les deux faces du pain de mayonnaise Hellmann's.



LE BURGER VÉGÉTARIEN AUX POMMES DE TERRE

300 g de pommes de terre farineuses cuites	sel fumé (facultatif)
1 œuf	huile d'olive
2 cuillères à soupe de farine	30 g de sucre brun
20 g de margarine ou d'huile	50 g de noix
1 courgette	2 cuillères à soupe de mayonnaise Hellmann's
1 poivron rouge ou jaune	2 petits pains
100 g de champignons	sel
100 g de jeunes asperges vertes	poivre
2 tomates	

1. Pour les galettes de pomme de terre, plongez les pommes de terre et l'assaisonnement dans l'œuf et ajoutez du sel et du poivre à votre convenance.
2. Faites frire les deux galettes de pomme de terre dans de la margarine ou de l'huile jusqu'à ce qu'elles soient dorées.
3. Placez la courgette, les poivrons, les champignons, les asperges et les tomates dans un plat allant au four. Saupoudrez éventuellement de sel fumé. Arrosez d'huile d'olive et faites cuire au four à 150 °C pendant environ 30 minutes.
4. Faites caraméliser le sucre brun dans une poêle, ajoutez les noix concassées et laissez refroidir la poêle.
5. Placez les galettes de pomme de terre et les légumes grillés sur le pain et saupoudrez de noix.
6. Tartinez les deux faces du pain de mayonnaise Hellmann's.



LE BURGER TERRE-MER

250 g de filet de bœuf	2 cuillères à soupe de concentré de tomate
2 grosses crevettes	1 citron vert
4 gousses d'ail	2 petits pains
margarine ou huile	sel
2 cuillères à soupe de mayonnaise Hellmann's	poivre

1. Assaisonnez le bœuf avec du sel et du poivre, faites-le revenir dans de la margarine sur toutes les faces et placez-le au four à 150 °C. Chauffez le filet ou le bœuf au four jusqu'à une température à cœur de 57 °C, mesurée à l'aide d'un thermomètre à viande. Laissez reposer la viande pendant environ dix minutes.
2. Nettoyez les crevettes. Assaisonnez-les avec du sel et du poivre et faites-les revenir dans de la margarine avec les gousses d'ail hachées grossièrement.
3. Pour la sauce cocktail, mélangez la mayonnaise Hellmann's et le concentré de tomate et assaisonnez avec du sel (facultatif), du poivre et du jus de citron vert.
4. Découpez le bœuf en tranches et recouvrez-le de crevettes et de sauce cocktail.