



PASSEZ LE PLUS BEAU DES ÉTÉS AVEC LOTUS MADELEINE

Les beaux jours arrivent, les vacances approchent. Rien n'est imposé, tout est permis. Invitez vos amis chez vous pour un cocktail estival, un barbecue convivial ou un brunch divin. Quoi qu'il en soit, **un dessert à base de madeleines Lotus** se doit de figurer au menu.

Le jour de la fête nationale, n'hésitez pas à sortir **le drapeau belge en madeleines**. Envie d'une touche plus festive? **La lettre en madeleines garnies de crème rose au mascarpone** associe des madeleines Lotus, du mascarpone et des fruits. Quelle lettre allez-vous choisir? Le «M» de «méga délicieux», le «E» de «exquis» ou le «R» de «rafraîchissant»? Une chose est sûre, vous ne recueillerez que des compliments.

Vos enfants ne résistent pas au chocolat? Et ils adorent les animaux? Jouez à celui qui confectionnera les plus beaux **hérissons en madeleines**. N'oubliez pas de les déguster tous ensemble après, pour une double dose de plaisir!

Vous trouverez d'autres recettes surprenantes sur www.lotusbakeries.be. Passez un été inoubliable grâce aux recettes de Lotus Madeleine!

HÉRISSONS AUX MADELEINES LOTUS

8 pièces

INGRÉDIENTS

- **8 Madeleines Lotus goût amande**
- 100 g de chocolat
- 6 c. à s. de vermicelles de chocolat
- 16 yeux comestibles
- 8 petites billes de chocolat

PRÉPARATION

1. Coupez toutes les **madeleines Lotus** en pointe d'un côté.
2. Faites fondre le chocolat au micro-ondes ou au bain-marie. Trempez les madeleines aux $\frac{3}{4}$ dans le chocolat. Disposez-les sur une assiette recouverte de papier de cuisson. Saupoudrez le vermicelle.



3. À l'aide d'une cuillère, déposez un peu de chocolat à l'arrière des yeux comestibles. Pressez-les sur la partie sans chocolat des madeleines. Répétez cette étape avec les boules de chocolat, mais placez-les sur l'extrémité en pointe.
4. Placez au réfrigérateur jusqu'à ce que le chocolat ait figé.

LETTRE EN MADELEINES

10 personnes

INGRÉDIENTS

- **30 Madeleines Lotus au chocolat**
- 250 g de mascarpone
- 250 g de crème fraîche (40 % de M. G.)
- 50 g de sucre impalpable
- 8 g d'additif pour figer la crème fouettée
- Colorant alimentaire rouge (ou autre couleur au choix)
- Jus de ½ citron
- 100 g de fruits de saison (myrtilles/figues/framboises/fraises)
- 20 g de chocolat noir haché
- 40 g d'amandes effilées grillées
- Quelques feuilles de menthe

PRÉPARATION

1. Prenez un joli plat de service et déposez-y les **Madeleines Lotus** par deux les unes à côté des autres pour former une lettre ou un chiffre de votre choix.
2. Détendez le mascarpone dans un saladier. Versez-y la crème fraîche froide, puis fouettez le tout au batteur électrique avec le sucre impalpable, l'additif pour figer la crème fouettée, le jus de citron et une pincée de colorant rouge jusqu'à obtention d'un mélange bien ferme.
3. Versez le mélange dans une poche à douille munie d'une canule dentelée.
4. Déposez des noisettes de crème sur les madeleines, puis placez une autre couche de madeleines par-dessus et répétez l'opération.
5. Garnissez de fruits de saison, d'amandes effilées grillées, de chocolat haché et de menthe.



DRAPEAU BELGE EN MADELEINES

8 pièces

INGRÉDIENTS

- **8 Madeleines Lotus**
- 50 g de chocolat blanc
- 50 g de chocolat noir
- Colorant alimentaire rouge
- Perles de sucre rouges et noires comestibles

PRÉPARATION

1. Hachez finement le chocolat noir et faites-le fondre au micro-ondes ou au bain-marie jusqu'à obtention d'une consistance liquide. Avec une cuillère, tracez des lignes de chocolat fondu sur le côté gauche des **madeleines** jusqu'à ce qu'elles soient recouvertes sur $\frac{1}{2}$. Saupoudrez cette partie de perles de sucre noires.
2. Hachez ensuite finement le chocolat blanc et faites-le également fondre au micro-ondes ou au bain-marie jusqu'à obtention d'une consistance liquide. Ajoutez du colorant pour obtenir la couleur rouge souhaitée.
3. Avec une cuillère, tracez à nouveau des lignes de chocolat fondu sur le côté droit des madeleines jusqu'à ce qu'elles soient recouvertes sur $\frac{1}{2}$. Saupoudrez cette partie de perles de sucre rouges.
4. Placez-les au réfrigérateur jusqu'à ce que le chocolat ait figé. Piquez éventuellement 2 madeleines décorées sur un long bâton ou sur une paille afin d'obtenir un plus grand drapeau.



Vous avez envie de découvrir d'autres recettes à base de Madeleines ?

Découvrez-les sur notre www.lotusbakeries.be.

LOTUS BAKERIES EN QUELQUES MOTS

Lotus Bakeries a été fondée en 1932 dans le village de Lembeke, en Belgique, et est depuis active dans le monde entier dans le segment des snacks traditionnels et des snacks sains avec notamment les marques Lotus, Lotus Biscoff®, nakd, TREK, BEAR, Kiddylicious, Dinosaur, Peijnenburg et Annas. Lotus Bakeries, dont le siège social est établi en Belgique, est une entreprise dynamique d'envergure internationale qui possède des sites de production en Belgique, aux Pays-Bas, en France, en Suède en Afrique du Sud et aux États-Unis, et vingt-et-un organisations de ventes en Europe, en Amérique et en Asie. De plus, au niveau international, Lotus Bakeries coopère avec des partenaires commerciaux dans environ cinquante pays. Lotus Bakeries emploie plus de 2.000 personnes. Ayant pu conserver un équilibre parfait entre tradition et innovation, la marque Lotus offre au consommateur un assortiment de produits savoureux d'excellente qualité unique en

son genre. Le secret de Lotus Biscoff® réside dans le goût unique, la forme typique et le croustillant surprenant du biscuit. Le goût unique caramélisé de speculoos se retrouve aussi dans la pâte à tartiner, la glace et le chocolat. Une large gamme de spécialités pâtisseries et de gaufres est proposée sous le nom de marque Lotus. Koninklijke Peijnenburg est le leader du marché du pain d'épices aux Pays-Bas et Annas propose une spécialité pepparkakor typiquement suédoise : un biscuit fin et croquant au gingembre et à la cannelle. Avec les marques nakd, TREK et BEAR, Lotus Bakeries offre des solutions de snacking naturelles, délicieuses et sans sucres ajoutés. Kiddylicious se concentre sur des en-cas sains pour les tout-petits. Le Groupe clôture l'exercice 2020 sur un chiffre d'affaires de 663 millions d'EUR. Les actions Lotus Bakeries sont cotées sur Euronext Bruxelles. La majorité des actions sont la propriété des familles Boone et Stevens.

REMY
COMMUNICATION

(coordonnées non destinées à la publication)

Pour recevoir un complément d'information ou des visuels en haute résolution, vous pouvez contacter: Remy Communication nv, Vaartdijk 3/402, 3018 Leuven (Wijgmaal)
www.remy-communication.be • orane@remy-communication.be