

Staycation Box

livret de recettes

Cher épicurien

Nous, les Belges, aimons passer du bon temps entre amis autour d'un verre, d'un petit plaisir sucré et d'une bougie.

Ce livret vous propose des conseils, cocktails et desserts pour agrémenter votre été. Avec un minimum d'efforts, vous servirez à vos invités des délices inspirants à base de produits belges.

Enjoy!



Papillote aux fruits et aux cuberdons

INGRÉDIENTS

4 nectarines
4 pommes
3 citrons verts
300 g de framboises
8 Cuberdons Original

PRÉPARATION

- Découper les nectarines en quartiers. Découper les pommes en quartiers. Presser les citrons verts et mélanger le jus avec les quartiers de fruits. Ajouter les framboises et répartir les fruits dans 4 papillotes.
- Découper les cuberdons en 2 et ajouter 4 morceaux par papillote. Fermer soigneusement les papillotes.
- Déposer les papillotes sur un barbecue chaud ou dans un four préchauffé et laisser cuire un quart d'heure.
- Servir chaud ou tiède.

Conseil : choisissez des fruits de saison ! Mais assurez-vous d'incorporer des fruits rouges : framboises, cerises, groseilles ...
Conseil : vous pouvez servir ce dessert avec une boule de sorbet ou de glace. Choisissez un goût frais comme un sorbet de citron vert ou de basilic. Évitez la glace à la vanille, trop sucrée.



Abricots au barbecue avec mascarpone aux cuberdons

INGRÉDIENTS

6 abricots
½ gousse de vanille, égrainée
40 g de sucre de canne + 1 cuillère à soupe
25 g de sirop de gingembre
250 g de mascarpone

25 g de sirop de cuberdon Geldhof
½ rouleau de pâte feuilletée
60 g de Cuberdon Crunch Geldhof

PRÉPARATION

- Laver et découper les abricots en 2. Dénoyer les abricots et les mélanger avec le sucre, le sirop de gingembre, les graines de vanille et une cuillère à soupe d'eau chaude. Laisser mariner sur le côté.
- Battre le mascarpone au mixer ou au robot de cuisine jusqu'à ce qu'il soit bien onctueux, ajouter le sirop de cuberdon Geldhof et continuer à battre. Placer le mascarpone dans une poche à douille et le mettre au réfrigérateur.
- Préchauffer le four à 180 °C et allumer le barbecue.
- Dérouler la pâte feuilletée et découper des languettes de la longueur et la largeur d'un doigt.
- Enduire la pâte feuilletée avec le jaune d'œuf battu, saupoudrer généreusement de Cuberdon Crunch et rouler la pâte en spirale.
- Disposer les spirales sur une plaque avec du papier de cuisson en gardant une distance d'1 à 2 cm entre elles. Laisser cuire 10 à 15 minutes dans un four préchauffé à 180 °C jusqu'à ce que la pâte soit dorée.
- Laisser refroidir les spirales.
- Pour terminer, faire griller les abricots marinés des deux côtés sur le barbecue jusqu'à ce qu'ils soient striés mais restent entiers.
- Disposer par personne 3 demi-abricots sur une assiette. Faire quelques points de mascarpone aux cuberdons autour des abricots. Ajouter 2 spirales de pâte feuilletée par-dessus. Pour terminer, ajouter le reste du Cuberdon Crunch.



Gezellig buiten

Pour cet été, Spaas a lancé un assortiment pastel de bougies à la citronnelle et de jardin combinant l'ambiance « bohème » au côté « authentique pur ». Les bougies rendent chaque moment plus intense et plus convivial.

Placez plusieurs bougies à la citronnelle sur ou autour de votre table pour éloigner les moustiques. Ou placez les bougies de jardin le long d'un chemin ou sur votre terrasse pour créer une ambiance.

Le parfum « Summer Blossom » combine la senteur exotique de la fleur de frangipanier et la citronnelle, tandis que le parfum « Ginger Love » marie citronnelle et gingembre, pour une touche asiatique.



Achetez des produits belges !

La crise du coronavirus nous a permis de nous rendre compte que notre petit pays avait beaucoup à offrir. Voilà pourquoi nous lançons ensemble cette « Staycation Box » en édition limitée. Ce que nous faisons en Belgique, nous le faisons fantastiquement bien et nous pouvons en être fiers. Nos entreprises familiales donnent le meilleur d'elles-mêmes depuis de nombreuses années pour proposer des produits (régionaux) de qualité.

Nous espérons que vous profiterez bien de votre été !

Visitez notre site web pour plus d'inspiration :



www.achelsekluis.org

Geldhof
THE ORIGINALS SINCE 1954

www.cuberdongeldhof.be

Smeets
1921

www.smeets.be

SPAAS
light up your life

www.spaas.eu

Smeets Cocktail « Spicy Juniper »

INGRÉDIENTS

50 ml d'Extra Smeets
Ginger Ale
2 dashes* d'Angostura bitters
Glaçons

PRÉPARATION

- Prendre un verre highball et le remplir entièrement de glaçons.
- Ajouter 50 ml de genièvre Extra Smeets.
- Prendre une cuillère à cocktail et la plonger jusqu'au fond du verre. Ajouter ensuite le Ginger Ale en le faisant couler le long de la cuillère.
- Ajouter 2 dashes* d'Angostura bitters.
- Remuer avec la cuillère pour que le tout se mélange bien.
- Terminer en ajoutant un zeste de citron et des feuilles de menthe.

*La bouteille d'Angostura bitters possède un bouchon qui indique la quantité. Secouer une fois pour un dash, deux fois pour deux dashes. 1 dash correspond à 1 ml.



Smeets Cocktail « Ciderella »

INGRÉDIENTS

50 ml d'Extra Smeets
30 ml de jus de citron vert
20 ml de sirop de gingembre
Cidre de pomme

300 g de gingembre
600 g de sucre
Glaçons

PRÉPARATION

- Peler 300 g de gingembre et le découper en rondelles. Porter les rondelles de gingembre à ébullition avec 600 ml d'eau et 600 g de sucres. Laisser refroidir avec le gingembre, afin que le sirop ait plus de goût et soit un peu piquant.
- Prendre un verre highball et le remplir de glaçons.
- Ajouter dans le verre : 50 ml de genièvre, 30 ml de jus de citron vert, 20 ml de sirop de gingembre, compléter le tout par du cidre de pomme et mélanger.
- Garnir avec des tranches de pomme et une branche de thym.



Découvrez aussi le large assortiment de goûts prêts à déguster immédiatement.



Smeets Cocktail « Add a berry »

INGRÉDIENTS

50 ml d'Extra Smeets
Poivre de Jamaïque
Jus de groseille
Basilic thaï

Fraises des bois
Gingembre
Noix de muscade
Groseilles blanches

PRÉPARATION

- Faire infuser l'Extra Smeets avec le poivre de Jamaïque égoutté dans un pot hermétique. Conserver dans un endroit frais et sombre et secouer 3 à 5 fois par jour pendant 2 jours.
- Mélanger le jus de groseilles avec le basilic thaï et les fraises des bois et les écraser.
- Faire un sirop de gingembre, noix de muscade et groseilles blanches. Mélanger les ingrédients dans une casserole avec du sucre et de l'eau. Porter à ébullition en mélangeant jusqu'à ce que le sucre soit dissout.
- Remplir le shaker avec 50 ml de l'Extra Smeets infusé ainsi que le mélange à base de jus de groseilles et le sirop préparé.
- Pour adoucir le goût, ajouter du soda selon vos goûts.
- Mélanger les ingrédients au shaker pendant 20 secondes.
- Servir le cocktail dans un verre long drink.
- Ajouter des glaçons, de la framboise et du basilic thaï



Maak het gezellig

Achel Trappist est une délicieuse bière régionale qui est à nouveau brassée, depuis 1998, au cœur de l'abbaye de Saint-Benoît d'Achel. La production est destinée en partie à la consommation personnelle des moines. Cette bière blonde a un goût prononcé très rafraîchissant lors des chaudes journées d'été. Cette trappiste se marie bien avec différents fromages à pâte dure comme un fromage affiné du Sud de la France ou un « brokkelkaas ».

