



## LA MADELEINE DE LOTUS A PLUS D'UNE RECETTE DANS SON SAC

### DÉCOUVREZ NOS RECETTES SURPRENANTES

*Vous connaissez sans aucun doute les Madeleines de Lotus. Mais saviez-vous aussi qu'elles se prêtent à d'innombrables recettes ludiques et savoureuses ? Lotus vous encourage tous à passer aux fourneaux avec ces Madeleines et vous propose même quelques recettes pour vous inspirer. Du tiramisu aux cheese-cakes, en passant par d'adorables petits personnages : tout le monde va craquer ! Vous avez, en outre, le choix parmi trois sortes de Madeleines pour faire passer vos créations au niveau supérieur. Vous êtes un fan inconditionnel de la Madeleine classique ? Vous préférez la délicieuse version fourrée au cake au chocolat ? Sans oublier la Madeleine au goût d'amande douce ? Découvrez ici une première recette à base de Madeleine : un savoureux cheese-cake.*

#### ÉTAPE 1 : UNE BASE DÉLICIEUSE

Rien de tel qu'une bonne base pour réussir une recette. Les Madeleines de Lotus s'y prêtent parfaitement et le cheese-cake ne déroge pas à la règle. Elles sont non seulement tendres et pas trop épaisses, mais les différentes variétés proposées se combinent également parfaitement avec d'autres saveurs et sont très faciles à décorer. L'idéal pour faire ressortir l'artiste culinaire qui sommeille en vous.



#### ÉTAPE 2 : LE CHOIX DE LA RECETTE PARFAITE

Vous avez hâte de passer à l'action ? Il ne vous reste alors plus qu'à choisir une recette de rêve ! Et si vous vous lanciez dans la préparation des coeurs pour la Saint-Valentin ? Ou des fantômes pour Halloween ? À vous de rendre vos sujets aussi effrayants ou mignons que vous le désirez. Yeux comestibles, paillettes, glaçage au sucre ou au chocolat, bonbons... Vos possibilités sont infinies ! Vous n'avez pas peur de relever des défis toujours plus ambitieux ? La terrine de Madeleines Lotus est faite pour vous ! Jetez un œil à toutes les recettes sur notre site Internet. Encore mieux ? Vos propres délicieuses créations, bien entendu. Vous avez déjà quelques bonnes idées en tête ? Commençons avec le cheese-cake ci-dessous !

## ÉTAPE 3 : À VOS MARQUES, PRÊTS, PARTEZ !

Il est temps de mettre la main à la pâte et de commencer le cheese-cake! Suivez simplement les étapes et vous passerez à la dégustation avant même de vous en rendre compte!

### DE QUELS INGRÉDIENTS AVEZ-VOUS BESOIN ?

Fond :

- 125 g Biscoff original Speculoos Lotus
- 50 g de beurre fondu

Pour la garniture :

- 15 Madeleines Lotus
- 250 g de fromage entier à la crème (type Philadelphia)
- 305 ml de lait condensé
- 2 c.à.s. de jus de citron
- 1 gousse de vanille, sans graines
- 125 ml de crème (40 %)

### PRÉPARATION :

1. Prenez un moule à charnière de 18 cm de diamètre.
2. Faites fondre le beurre et broyer les Speculoos Lotus dans un mixeur. Ajoutez le beurre et mélangez. Rétapez le mélange aux speculoos sur le fond du moule. Appuyez fermement avec le dos d'une cuillère. Mettez le moule au réfrigérateur.
3. Pour la garniture, mélangez bien le fromage crémeux, le lait condensé, le jus de citron et les graines de vanille à l'aide d'un mixeur plongeur.
4. Ensuite, battez la crème jusqu'à ce qu'elle soit bien ferme. A l'aide d'une spatule, incorporez-la délicatement dans la préparation au fromage.
5. Coupez des tronçons de Madeleines Lotus d'environ 2 cm.. Sortez le moule du réfrigérateur et disposez les Madeleines, côté coupé vers le bas sur le pourtour du moule pour former une couronne (voir photo). Versez la préparation au fromage à l'intérieur et mettez au réfrigérateur pendant 12 heures.  
**ASTUCE :** Vous pouvez décorer le dessus avec de délicieux fruits.

Et voilà le travail!

# 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



## ÉTAPE 4 : BON APPÉTIT !

Dernière étape, mais non des moindres : dégustez ce cheese-cake en bonne compagnie! Toutes les occasions sont bonnes! Vous pouvez servir les Madeleines sous forme de dessert surprenant, comme en-cas créatif avec le café ou tout simplement comme collation. Manger ou cuisiner ensemble, c'est toujours amusant! Et il faut bien l'admettre, les Madeleines Lotus rendent ces activités encore plus agréables. Les saveurs seront au rendez-vous!

Découvrez [d'autres recettes ici.](#)

### 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, Dinosaurius, 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.