



Crémefine

SUCCÈS GARANTI POUR
VOS REPAS À LA CRÈME

Découvrez
Solo Crémefine
dans 14 recettes
originales



Revisitez les classiques
de la cuisine

Réalisez de magnifiques
desserts en un clin d'œil

Impressionnez avec des
pâtisseries super légères



De l'or dans votre cuisine



Bonjour,

La crème apporte consistance et saveur, cette divine onctuosité qui rend vos plats vraiment irrésistibles. Mais elle peut aussi être source de stress : votre sauce poivre-crème qui tourne au dernier moment, la garniture aérée de vos cupcakes maison qui retombe...

Cela vous parle ? Grâce à la **nouvelle gamme Solo Crémefine**, c'est du passé ! Le mélange unique de lait et d'huiles végétales est l'alternative idéale à la crème. Parfait pour **une belle sauce lisse, une pâtisserie légère ou une garniture exquise** qui reste bien en place. Bref, cette petite touche savoureuse qui fait toute la différence.

Dans ce guide, nous avons rassemblé pour vous **14 recettes originales** avec Solo Crémefine que tout le monde peut réussir avec brio. Des simples et des plus complexes, mais toujours accessibles. En plus d'être délicieuses, elles sont incroyablement appétissantes. Suivez-les à la lettre ou apportez-y votre touche personnelle : le résultat sera toujours au rendez-vous. Pour se régaler en famille ou entre amis !

« Dans ce guide, nous avons rassemblé pour vous 14 recettes simples et savoureuses avec Solo Crémefine. »



SOLO, VOTRE MEILLEURE ALLIÉ EN CUISINE DEPUIS PRÈS DE 90 ANS DÉJÀ...



1929 | Première margarine belge

Avec Solo, l'Union Margarière Belge lance **la toute première margarine de notre pays** en tant qu'alternative au beurre, une denrée rare et coûteuse.

1932 | Livres de recettes inspirants

À une époque où « l'homme moderne » n'existe pas encore, **les premiers livres de recettes Solo** trouvent le chemin de la cuisine des ménagères belges.



1950s | Solo se change en or

Solo se révèle être de l'or dans la cuisine et se pare pour la première fois de son emballage brillant.



1970s | Think BIG

Solo devient la référence pour cuisiner en Belgique. Nous voyons les choses en grand avec des paquets de 1 et 2 kg.

1996 | Format plus pratique

La vie s'accélère. Solo Liquide fait son apparition dans une bouteille souple plus pratique à utiliser et offrant un dosage précis.



2007 | La plus grande communauté culinaire

Solo Open Kitchen ouvre **ses portes virtuelles** et inspire d'emblée ses membres avec plus de 1 700 recettes. Depuis lors, notre communauté culinaire compte plus de 145 000 membres et 20 000 recettes..

2015 | Une révolution pour les amateurs de pâtisserie

Extrêmement malléable. Facile à mélanger. Riche en goût. Solo Pâtisserie convainc les amateurs belges de pâtisseries avec des gâteaux aérés et joliment dorés.



2018 | Saveur et onctuosité pour chaque préparation

Solo Crèmefine, l'alternative idéale à la crème, entame sa mission consistant à faire de chaque plat salé, dessert onctueux et pâtisserie maison une vraie réussite.



UN GOÛT PARFAIT, UN EMBALLAGE PRATIQUE

Les avantages uniques de Solo Crème fine



Facile à ouvrir
Grâce à l'ouverture à déchirer, vous ouvrez l'emballage d'un geste, sans ciseaux !

Se referme tout seul
L'emballage se referme tout seul de façon hermétique, préservant ainsi l'arôme du produit.

Pas de gaspillage
Vous pouvez aplatir complètement l'emballage de manière à ne pas gaspiller de crème.

Reste stable
La forme et la base plate de l'emballage l'empêchent de se renverser, même quand il est presque vide.

Dosage parfait
La poignée pratique vous donne une meilleure prise en main pour doser avec précision.

Excellente conservation
Grâce à son emballage unique, Solo Crème fine se conserve plus longtemps.

Moins de déchets
L'emballage pèse jusqu'à 60% de moins que les emballages de produits comparables et prend moins de place dans la poubelle.

CUISINER ET FAIRE DE LA PÂTISSERIE AVEC UN PETIT EXTRA << MMMH... >>

Une produit unique pour toutes les préparations



Solo Crème fine Cuisine : 15%

- LA base pour d'onctueux plats au four, soupes et sauces
- Se lie parfaitement, ne tourne pas
- Donne un goût riche et légèrement crémeux

Solo Crème fine Pâtisserie : 31%

- Idéal pour les pâtisseries, desserts, plats au four, soupes et sauces
- Texture aérée
- Conserve sa stabilité durant la préparation

Solo Crème fine Vanille : 12%

- Garniture parfaite pour les pâtisseries, les desserts aux fruits et les glaces
- Sauce vanille prête à l'emploi ou à fouetter légèrement
- Un subtil arôme de vanille

Crème fine fait de chaque plat une réussite

		Se lie bien dans les plats chauds	Ne tourne pas dans les plats doux ou aigres	Texture aérée	Conserve sa structure une fois fouettée
15%	CUISINE	✓	✓		
12%	VANILLE			✓	✓
31%	PÂTISSERIE*	✓	✓	✓	✓

* Conserver le produit au frais
MG



De l'or dans votre cuisine

SAVOUREUSE QUICHE AU FROMAGE DE CHÈVRE ET AU FENOUIL

Qu'est-ce qui pourrait changer un peu de la quiche lorraine ? Préparée ainsi, elle libérera de délicieuses saveurs estivales.

TEMPS
75 min

PRIX
€€€

DIFFICULTÉ
☺☺☺

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 1 pâte brisée ou feuilletée (au rayon frais)
- 1 fenouil
- 1 botte de jeunes carottes
- 150 g de fromage de chèvre mou
- Une poignée de feuilles de cerfeuil fraîches
- 1 c. à s. de moutarde à l'ancienne
- 4 œufs
- 1 paquet de Solo Crèmefine Cuisine
- Poivre fraîchement moulu
- Sel de mer



Ustensiles : Moule à quiche - Billes de cuisson

PRÉPARATION

1. Préchauffez le four à 160 °C. Déposez la pâte brisée dans le moule à quiche, recouvrez-la d'une feuille de papier sulfurisé et déposez les billes de cuisson par-dessus. Faites précuire la pâte pendant 10 à 15 minutes, puis retirez les billes et le papier sulfurisé.
2. Lavez le fenouil et coupez-le en morceaux. Lavez les carottes et coupez-les en lamelles.
3. Battez les œufs avec la Solo Crèmefine Cuisine et la moutarde, puis salez et poivrez. Versez le tout sur la pâte et répartissez les morceaux de fenouil et de cerfeuil par-dessus.
4. Coupez le fromage de chèvre dans l'épaisseur et déposez les tranches sur la garniture. Répartissez-y pour terminer les carottes.
5. Faites cuire au four pendant 35 à 40 minutes (ou suivez les instructions de cuisson figurant sur l'emballage).

SCAMPIS DIABOLIQUES RAPIDES AVEC DE L'ORZO

Vous avez de gros mangeurs à la maison ? Ces pâtes grecques très épicées aux scampis seront prêtes en un clin d'œil.

TEMPS
🕒 30 min

PRIX
👤👤👤

DIFFICULTÉ
👤👤👤

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 24 scampis
- 3 petites échalotes
- 1 gousse d'ail
- 1 poivron pointu rouge
- 150 g de pâtes grecques (orzo)
- 12 à 16 tomates cerises
- 1 c. à s. de Solo margarine
- ½ c. à c. de flocons de piment ou de poivre de Cayenne
- 1 c. à c. de concentré de tomates
- 1 paquet de Solo Crémefine Cuisine
- 8 feuilles de coriandre fraîche
- Une pincée de cumin
- Sel de mer
- Poivre



ASTUCE !

Vous avez eu la main lourde sur le piment ? Ajoutez donc un filet de Solo Crémefine Cuisine !

PRÉPARATION

1. Décongelez les scampis et décortiquez-les. Enlevez le tube digestif et ouvrez les scampis (sectionnez-les presque totalement dans la longueur et ouvrez-les en deux).
2. Épluchez les échalotes et hachez-les finement. Épluchez l'ail et pressez-le. Lavez le poivron pointu et coupez-le en petits morceaux. Faites cuire l'orzo dans de l'eau bouillante avec une pincée de sel et de cumin.

Préparation de la sauce

Faites chauffer la Solo margarine dans une poêle et faites-y revenir les échalotes et l'ail. Ajoutez-y les morceaux de poivron et faites-les revenir également. Ajoutez ensuite les flocons de piment ou le poivre de Cayenne. Versez-y le concentré de tomates et la Solo Crémefine Cuisine et laissez réduire tout en remuant. Hachez la coriandre.

Cuisson des scampis et garniture

1. Faites cuire les scampis à feu vif, puis salez et poivrez.
2. Éteignez le feu et mettez les scampis et les tomates cerises dans la sauce. Garnissez de coriandre. Servez avec l'orzo.



De l'or dans votre cuisine

BAVAROIS AUX MANDARINES PRÊT EN 15 MINUTES

Rivalisez avec votre pâtissier grâce à ce splendide bavaois qui se prépare en un quart d'heure sans four.

TEMPS
⌚ 15 min
+ 1 nuit au réfrigérateur

PRIX
€ € €

DIFFICULTÉ
👩🍳👩🍳👩🍳

PRÉPARATION

1. Épluchez les mandarines et séparez-les en quartiers. Portez-les à ébullition dans l'eau mélangée au sucre.
2. Laissez-les bouillir quelques minutes, puis mixez-les et passez-les au tamis. Réservez cette sauce.
3. Faites tremper la gélatine dans de l'eau froide et faites chauffer la Solo Crémefine Vanille tout en la fouettant.
4. Essorez bien la gélatine et incorporez-la à la Solo Crémefine Vanille chaude tout en remuant.
5. Rincez les ramequins à l'eau froide et versez-y la préparation (jusqu'à +/- 1 cm du bord). Laissez prendre une nuit au réfrigérateur.

Avant de servir

Réduisez les 4 biscuits en miettes, que vous versez dans les ramequins. Pressez légèrement. Démoulez chaque bavaois sur une petite assiette et recouvrez-les d'une couche de sauce à la mandarine.

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 6 mandarines
- 50 ml d'eau
- 60 g de sucre
- 1 paquet de Solo Crémefine Vanille
- 4 feuilles de gélatine
- 4 biscuits Spritz



4 ramequins (petits pots en porcelaine)

Un ramequin est un petit pot de 10 à 20 cm de diamètre dans lequel on peut servir une portion individuelle de dessert.

PLAT AU FOUR AVEC DES PATATES DOUCES, DES POIRES ET DU HACHÉ D'AGNEAU

Des poires et du haché d'agneau dans un même plat ? C'est peu commun, mais délicieusement bon. En plus, c'est prêt en 20 minutes seulement !

TEMPS
🕒 60 min

PRIX
€€€

DIFFICULTÉ
👩🍳👩🍳

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 2 petites échalotes
- 500 g de haché d'agneau
- 1 c. à c. de thym frais
- 2 poires
- 750 g de patates douces
- 1 paquet de Solo Crémefine Cuisine
- Poivre fraîchement moulu
- Sel de mer
- 1 c. à s. de Solo margarine
- 3 c. à s. de chapelure ou de panko



PRÉPARATION

1. Préchauffez le four à 180 °C.
2. Épluchez les patates douces, coupez-les en petits morceaux et faites-les cuire pendant environ 20 minutes. Égouttez-les et écrasez-les avec la Solo Crémefine Cuisine jusqu'à obtenir une purée onctueuse. Salez et poivrez.
3. Épluchez les échalotes et hachez-les finement. Faites-les revenir dans la Solo margarine et ajoutez-y le haché et les feuilles de thym. Faites cuire la viande hachée en veillant à l'émietter et salez et poivrez.

Remplissage du plat à four

1. Épluchez les poires et coupez-les en tranches.
2. Graissez un plat à four avec de la Solo margarine et transvasez-y le haché. Recouvrez-le des tranches de poires et versez une couche de purée de patates douces par-dessus tout. Terminez par une couche de chapelure ou de panko.
3. Enfournes pendant 15 à 20 minutes.



MOUSSE AU CHOCOLAT ÉPICÉE ABSOLUMENT INRATABLE

Finis le sucré, place au piquant :
cette mousse au chocolat épicée et
épatante se prépare en 30 minutes !

TEMPS
🕒 30 min
+ 1 nuit au
réfrigérateur

PRIX
👤👤👤

DIFFICULTÉ
👩👩👩

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 80 g de chocolat noir
- 1 c. à s. de miel ou de sirop d'agave
- 10 g de gingembre confit
- 1 c. à c. de grains de poivre rose
- 1 paquet de Solo Crémefine Pâtisserie



PRÉPARATION

1. Faites fondre le chocolat avec le miel ou le sirop d'agave au bain-marie.
2. Hachez le gingembre confit et écrasez les grains de poivre rose. Incorporez le tout au chocolat fondu.
3. Fouettez la Solo Crémefine Pâtisserie et incorporez-la également au chocolat.
4. Versez la mousse au chocolat dans des verrines et laissez prendre une nuit au réfrigérateur. Garnissez de quelques grains de poivre rose juste avant de servir.

ASTUCE !

Inutile de laisser refroidir le chocolat fondu. La Crémefine Pâtisserie reste légère lorsqu'on mélange la pâte.

STEAK AVEC UNE SAUCE POIVRE-CRÈME DES PLUS ONCTUEUSES

La meilleure des sauces poivre-crème pour votre steak à la cuisson parfaite...
Un succès, même les yeux fermés !

TEMPS
🕒 40 min

PRIX
€€€

DIFFICULTÉ
👩🍳👩🍳👩🍳

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 4 steaks de 150 à 200 g
- 3 c. à s. de Solo margarine
- Poivre fraîchement moulu
- Sel de mer
- 35 g de grains de poivre vert
- 2 dl de fond brun
- Un filet de vin rouge
- 1 paquet de Solo Crémefine Cuisine
- 4 pommes de terre
- Fleur de sel
- 2 chicons
- 2 c.à.s. de vinaigre d'estragon
- 25 g de pourpier



Ustensiles : friteuse - Solo huile pour friture

ASTUCE !

Ôtez la sauce poivre-crème du feu à temps, elle continuera d'épaissir grâce à la chaleur de la poêle.

PRÉPARATION

Préparation des frites

Rincez soigneusement les pommes de terre et coupez-les en frites épaisses de 2 cm sur 7. Faites-les précuire dans de l'eau salée et laissez-les refroidir.

Cuisson de la viande

Veillez à ce que la viande soit à température ambiante. Salez, poivrez et faites-la cuire dans la Solo chaude en fonction de la cuisson souhaitée. Retirez la viande de la poêle, couvrez-la de papier aluminium et laissez-la reposer.

Préparation de la sauce

Mettez les grains de poivre vert dans la poêle et ajoutez-y le vin rouge et le fond.

Laissez réduire brièvement, puis incorporez la Solo Crémefine Cuisine et laissez à nouveau réduire jusqu'à l'obtention d'une sauce lisse.

Préparation de la salade de chicon

Nettoyez le chicon et coupez-le en morceaux. Assaisonnez avec le vinaigre d'estragon, du sel et du poivre et servez avec les feuilles de pourpier.

Cuisson des frites

Passez les frites précuites à la friteuse à 180 °C, assaisonnez-les de fleur de sel et servez-les avec le steak.



De l'or dans votre cuisine



LES MEILLEURES LASAGNES VÉGÉTARIENNES DE BUTTERNUT AUX CHAMPIGNONS

Surprenez vos invités avec cette craquante combinaison de butternut et fruits à coque. Un délice, couche après couche...

TEMPS | **PRIX** | **DIFFICULTÉ**
🕒 60 min | 💰💰💰 | 🍳🍳🍳

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

Pour la garniture :

- 50 g de mélange de fruits à coque
- 1 butternut
- 1 kg de mélange de champignons (portobello et champignons bruns par ex.)

Pour la sauce :

- 50 g de Solo margarine
- 2 petites échalotes
- 1 gousse d'ail
- Poivre fraîchement moulu
- Sel de mer
- 60 g de farine
- 750 ml de bouillon de légumes
- 1 paquet de Solo Crèmefine Cuisine

PRÉPARATION

1. Préchauffez le four à 200 °C.
2. Nettoyez les champignons. Réservez-en quelques-uns pour le dressage. Coupez le reste en petits morceaux et réservez-en la moitié pour la garniture.
3. Épluchez les échalotes et l'ail et hachez-les finement.

Préparation de la sauce :

1. Faites fondre 2 c. à s. de Solo margarine et faites revenir la moitié des champignons en morceaux avec l'ail et les échalotes. Incorporez-y la farine, laissez brièvement cuire et ajoutez le bouillon de légumes. Laissez réduire.
2. Mixez et ajoutez la Solo Crèmefine Cuisine. Laissez la sauce se lier.

Garniture des lasagnes

1. Épluchez le butternut et coupez-le en tranches de ½ cm d'épaisseur. Hachez les fruits à coque et faites revenir le reste des champignons dans 2 c. à s. de Solo. Poivrez et salez.
2. Graissez un plat à four avec de la Solo margarine, déposez-y en alternance une couche de sauce, une couche de butternut et une couche de champignons et de noix. Garnissez avec les champignons réservés et enfournez pendant 30 à 40 minutes.



De l'or dans votre cuisine

LOTTE DE MER À LA SAUCE AU VIN BLANC QUI NE TOURNE JAMAIS

Servez en un rien de temps la pièce de poisson la plus raffinée avec la meilleure des sauces au vin blanc.

TEMPS
🕒 60 min

PRIX
€€€

DIFFICULTÉ
👩🍳👩🍳👩🍳

PRÉPARATION

Préchauffez le four à 180 °C.

Préparation de la purée de patates douces

Épluchez les patates et coupez-les en petits morceaux. Faites-les cuire, égouttez-les et écrasez-les ou mixez-les avec 2 c. à s. de Solo Crémefine Cuisine. Salez et poivrez à votre convenance.

Préparation de la sauce au vin blanc

Hachez l'échalote et faites-la revenir dans 1 c. à s. de Solo margarine. Ajoutez-y la farine et remuez bien. Laissez brièvement cuire, sans laisser colorer. Incorporez ensuite le thym et le vin, puis la Solo Crémefine Cuisine et le fumet de poisson et laissez réduire un instant. Salez et poivrez à votre convenance.

Préparation du poisson

Coupez la lotte en 4 et badigeonnez les morceaux de 1 c. à s. d'huile d'olive. Faites chauffer une poêle à griller, faites-y brièvement griller la lotte de chaque côté et poursuivez la cuisson au four pendant 10 minutes. Assaisonnez le poisson de fleur de sel et de poivre.

Cuisson des asperges

Badigeonnez également les asperges d'huile d'olive et faites-les brièvement cuire dans la poêle à griller. Assaisonnez de fleur de sel et de poivre.

Servez la purée de patates douces sur l'assiette, déposez un morceau de poisson par-dessus et terminez par les asperges et la sauce.

Décorez le tout avec les physalis.

ASTUCE !

Vous préférez une sauce lisse ?
Passez-la au tamis, écrasez l'échalote et laissez mijoter encore un peu.

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 600 g de lotte de mer
- 150 g de mini asperges
- 1 c. à s. et 1 c. à c. d'huile d'olive
- 300 g de patates douces
- 2 c. à s. de Solo Crémefine Cuisine
- Poivre fraîchement moulu
- Fleur de sel



Pour la sauce au vin blanc :

- 1 c. à s. de Solo margarine
- 1 échalote
- 1 c. à s. de farine
- 1 branche de thym (citron)
- 100 ml de vin blanc sec
- 1 paquet de Solo Crémefine Cuisine
- 250 ml de fumet de poisson
- Poivre fraîchement moulu
- Sel de mer

Pour la garniture :

- 12 physalis



De l'or dans votre cuisine

SOUPE TOMATE GARNIE D'ESTRAGON FRAIS

Apportez une touche tendance à ce grand classique avec Solo Crémefine. Une recette simple, délicieuse et vite prête !

TEMPS
🕒 45 min

PRIX
👛👛👛

DIFFICULTÉ
👩👩👩

PRÉPARATION

1. Épluchez l'oignon et l'ail et hachez-les finement. Faites-les revenir dans la Solo margarine. Épluchez les carottes, coupez-les en petits morceaux et ajoutez-les à l'ail et à l'oignon.
2. Prélevez les feuilles d'estragon, hachez-les finement et réservez-les. Liez les branches d'estragon avec le laurier et le thym au moyen d'une ficelle de cuisine. Mettez ce bouquet dans les carottes et laissez mijoter.
3. Ajoutez le concentré de tomates, les tomates pelées et le bouillon. Laissez mijoter pendant une vingtaine de minutes.
4. Retirez le bouquet garni et mixez jusqu'à obtenir une soupe homogène. Salez et poivrez.

Garniture de la soupe

Fouettez bien la Solo Crémefine Pâtisserie. Incorporez-y les feuilles d'estragon hachées et assaisonnez. Versez la soupe dans un bol et agrémentez-la d'une petite cuillerée de crème à l'estragon. Garnissez d'un peu de persil plat.

ASTUCE !

Réalisez 2 « quenelles » de Solo Crémefine Pâtisserie fouettée à l'aide de cuillères à café pour décorer votre soupe, c'est très tendance !

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 1 c. à s. de Solo margarine
- 2 carottes
- 4 brins d'estragon frais
- 1 feuille de laurier
- 2 branches de thym frais
- 1 c. à s. de concentré de tomates
- 500 g de tomates pelées
- 1 l de bouillon de poule
- Poivre fraîchement moulu
- Sel de mer
- 1 paquet de Solo Crémefine Pâtisserie
- 1 brin de persil plat



Ustensiles : Ficelle de cuisine - Mixeur plongeant

SCONES AVEC UNE GARNITURE LÉGÈRE AUX HERBES ET DE L'AVOCAT

Revisitez ce grand classique anglais qui accompagne le thé avec de l'avocat et une savoureuse garniture fraîche aux herbes.

TEMPS
🕒 60 min

PRIX
€€€

DIFFICULTÉ
👩🍳👩🍳👩🍳

PRÉPARATION

Préparation des scones

1. Tamisez la farine, la levure chimique et le sel dans un grand saladier. Râpez-y ensuite la Solo margarine et le fromage et incorporez-les à la main jusqu'à obtenir un mélange friable. Ajoutez-y l'aneth haché et le babeurre.
2. Déposez la pâte sur un plan de travail saupoudré de farine. Faites-en une boule et abaissez-la jusqu'à obtenir un rectangle de 15 cm sur 25. Placez le long côté face à vous et repliez les deux extrémités au centre. Pliez deux fois dans la largeur et abaissez jusqu'à obtenir de nouveau un rectangle de 15 cm sur 25.
3. Découpez-y des ronds de 4 cm de diamètre à l'emporte-pièce. Rassemblez la pâte restante et aplatissez-la à nouveau pour y découper d'autres ronds jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de pâte.
4. Disposez les ronds sur une plaque de cuisson en laissant 3 cm entre chacun et mettez-les 20 minutes au réfrigérateur. Préchauffez le four à 220 °C.

Préparation de la garniture

1. Disposez le lard sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et passez-le brièvement au four.
2. Fouettez la Solo Crémefine Pâtisserie, incorporez-y la ciboulette finement ciselée, puis salez et poivrez. Laissez ensuite prendre au réfrigérateur.

Cuisson des scones

1. Sortez les scones du réfrigérateur et faites-les cuire au four pendant 10 à 12 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Laissez-les ensuite refroidir sur une grille à pâtisserie.
2. Pelez l'avocat, dénoyautez-le et coupez-le en petits morceaux. Servez les scones avec les morceaux d'avocat, une tranche de lard, un brin de ciboulette et une cuillerée de crème.

INGRÉDIENTS POUR 12 PIÈCES

Pour les scones :

- 250 g de farine
- 3 c. à c. de levure chimique
- Une pincée de sel
- 110 g de Solo margarine
- 2 c. à s. d'aneth frais haché
- 75 g de pecorino ou de Brugge Vieux
- 185 ml de lait ou babeurre

Pour la garniture :

- 1 avocat
- 6 tranches de lard petit déjeuner
- 12 brins de ciboulette
- 1 paquet de Solo Crémefine Pâtisserie
- Poivre fraîchement moulu
- Sel de mer

Ustensiles :
Rouleau à pâtisserie
Plaque de cuisson



UN GREEN SMOOTHIE GRANDIOSE

Cette boisson délicieusement rafraîchissante est idéale en tant que petit déjeuner sur le pouce ou en tant qu'en-cas. Coupez et mixez !

TEMPS
🕒 15 min

PRIX
👤👤👤

DIFFICULTÉ
👤👤👤

PRÉPARATION

1. Hachez le persil, puis épluchez le céleri-branche et coupez-le en morceaux.
2. Enlevez le trognon des pommes et coupez-les en morceaux. Pressez le citron vert.
3. Mettez tous les ingrédients dans un blender ou un saladier et mixez jusqu'à obtenir un smoothie homogène.

ASTUCES !

Obtenir un smoothie tout aussi onctueux mais un peu moins sucré ?
Remplacez la Solo Crème fine Vanille par de la Solo Crème fine Cuisine.

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- Un bouquet de persil plat
- 6 tiges de céleri-branche
- 4 à 5 pommes vertes (type Granny Smith)
- 1 citron vert
- 60 cl de jus de pomme
- Un filet de Solo Crème fine Vanille



Ustensiles : Blender

TARTELETTES AUX FRUITS SANS FOUR

Des amis débarquent à l'improviste ?
Épatez-les avec cette pâtisserie
ultrarapide : sans cuisson, il n'y a qu'à
la garnir et à se régaler !

TEMPS
🕒 20-30 min

PRIX
€ € €

DIFFICULTÉ
👤 👤 👤

POUR 12 À 16 PIÈCES

- 12 à 16 fonds de tartelette cuit
- 1 paquet de Solo Crémefine Vanille
- 1 citron vert
- 500 g de fruits de saison : groseilles, framboises, mûres, myrtilles...



PRÉPARATION

1. Fouettez la Solo Crémefine Vanille avec un filet de jus de citron vert et un peu de zeste.
2. Répartissez la préparation sur les fonds de tartelette.
3. Lavez les fruits et garnissez-en les tartelettes.

LA TARTIFLETTE PRÊTE EN UN RIEN TEMPS

Pas tellement envie de cuisiner aujourd'hui ? Faites donc travailler votre four avec ce plat tout en un.

TEMPS
🕒 70 min

PRIX
€€€

DIFFICULTÉ
👤👤👤



PRÉPARATION

1. Préchauffez le four à 200 °C.
2. Coupez le lard en lardons et réservez 4 tranches pour la garniture. Épluchez l'ail et écrasez-le. Épluchez l'échalote et hachez-la finement.
3. Faites revenir les lardons dans une poêle. Ajoutez-y l'oignon, l'ail et le romarin.
4. Coupez les pommes de terre en rondelles. Coupez le fromage en dés et mélangez-les avec les pommes de terre et les lardons. Versez ce mélange dans 4 petits plats allant au four.
5. Mélangez le vin et la Solo Crémefine Pâtisserie et versez ce mélange sur les plats. Enfourez les tartiflettes pendant environ 45 minutes.
6. Juste avant la fin de la cuisson, disposez les 4 tranches de lard sur le dessus et placez les plats quelques instants sous le grill chaud.

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 100 g de lard fumé
- 1 échalote
- 1 gousse d'ail
- 500 g de pommes de terre à chair farineuse
- Poivre fraîchement moulu
- Sel de mer
- 1 c. à s. de feuilles de romarin
- 125 ml de vin blanc
- 100 ml de Solo Crémefine Pâtisserie
- 85 g de Reblochon



ASTUCE !

Vous préférez sans alcool ?
Mélangez votre Solo Crémefine Pâtisserie à du bouillon de poule plutôt qu'à du vin blanc.



De l'or dans votre cuisine



ASTUCE !

Pour éviter qu'une peau ne se forme à la surface de votre crème, recouvrez-la immédiatement d'une feuille de film alimentaire.

CRÊPES MIKADO GARNIES DE CRÈME PÂTISSIÈRE FACILE À PRÉPARER

La crème pâtissière et la sauce au chocolat vous semblent trop difficiles ? Essayez donc avec Solo Crèmefine, c'est un jeu d'enfant !

TEMPS

🕒 30 min

PRIX

€€€

DIFFICULTÉ

👩🍳👩🍳👩🍳

PRÉPARATION

Préparation des crêpes :

1. Battez les œufs avec le lait. Tamisez la farine et le sel par-dessus ce mélange.
2. Faites fondre la Solo margarine et incorporez-la. Mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène et laissez reposer.

Pour la garniture :

1. À feu doux, mélangez la fécule de maïs avec un filet de Solo Crèmefine Vanille.
2. Incorporez-y le reste de la Solo Crèmefine Vanille et laissez mijoter un instant à feu vif. Versez le tout dans un bol, couvrez d'un film alimentaire et appuyez bien.
3. Laissez refroidir au réfrigérateur.

Préparation de la sauce au chocolat :

Faites chauffer le lait, cassez-y le chocolat en morceaux et laissez-le fondre.

Cuisson des crêpes :

1. Faites fondre une noisette de Solo margarine dans une crêpière antiadhésive et faites cuire des crêpes fines. Versez de la crème sur une crêpe et roulez-la.
2. Servez avec la sauce au chocolat chaude.

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

Pour les crêpes :

- 2 œufs
- 500 ml de lait
- 200 g de farine
- Une pincée de sel
- 40 g de Solo margarine

Pour la garniture :

- 1 c. à s. de fécule de maïs
- 1 paquet de Solo Crèmefine Vanille

Pour la sauce au chocolat :

- 100 ml de lait
- 200 g de chocolat noir



De l'or dans votre cuisine

UNE MINE D'INSPIRATION CULINAIRE

Une seule adresse : solo.be

Vous adorez cuisiner, mais vous cherchez en permanence de nouvelles idées ? Les grands classiques belges, le meilleur de la cuisine du monde ou des plats végétariens surprenants... Sur Solo Open Kitchen, vous trouverez des milliers de recettes et de l'inspiration à gogo pour que vos réalisations soient toujours une réussite.



Des recettes rapides pour vous faciliter la vie

Fini de devoir se casser la tête pour impressionner ses invités avec de bons petits plats : sur Solo Open Kitchen, vous trouverez tout un tas de recettes pour varier les plaisirs à l'infini ! Vous avez vous-même inventé une recette à tomber ? Postez-la donc et faites-vous connaître auprès de nos 500 000 visiteurs mensuels.



Des guides culinaires incontournables pour chaque occasion

Jouer la carte de la créativité avec un ingrédient de saison, surprendre vos invités avec un menu de fête original ou revisiter nos recettes inspirantes à votre sauce : nos guides culinaires pratiques sont parfaits pour se mettre immédiatement aux fourneaux (mais n'hésitez pas à y apporter votre touche personnelle). Succès garanti !



Des recettes en vidéo qui finissent toujours bien

Quand il est question de se régaler, le mot « difficile » ne fait pas partie de notre vocabulaire. Dans nos recettes en vidéo, les meilleurs chefs et blogueurs food du pays vous montrent à quel point il est facile de préparer les plats les plus délicieux. Suivez le guide et vous aurez trouvé l'inspiration pour votre plat signature avant même de vous en rendre compte.



Réductions, échantillons et cadeaux rien que pour vous

Vous êtes membre Solo ? Nous vous donnons dans ce cas un coup de pouce pour cuisiner avec plaisir. Avec des réductions sur les produits et le matériel de cuisine, des coupons pour découvrir les nouvelles saveurs en premier, des cadeaux originaux et bien plus encore !



De l'or dans votre cuisine