ÉDITION DIGITALE

LE MAG LIDL

RECETTES • DÉCOUVERTES • INSPIRATIONS

Délices de **Pâques**

Craquez, créez, savourez !

HORS-SÉRIE | SPÉCIAL PÂQUES 2024

Le vrai prix des bonnes choses

SOMMAIRE

RECETTES DE FÊTES

4

21

PASSION LOISIRS CRÉATIFS

22

LA BRIOCHE SOUS TOUTES SES FORMES

18

CUISINEZ COMME UN PRO !

GOURMANDISES 100 % CHOCOLAT

30

Validité de nos offres :

mercredi 13 mars
Produit en vente ce jour en supermarché jusqu'à épuisement des stocks

Toute l'année !
Produit en vente toute l'année

Facile Moyen Avancé

Éditeur : Lidl SNC - 72/92 avenue Robert Schuman cs 80272 - 94533 Rungis CEDEX (Michel Biero) | **Responsable de la rédaction :** Julia Pruss Fogel | **Conception :** novembre | **Parution :** février 2024 | Prix en euros TTC | Offres valables dans la limite des stocks disponibles | Promotions valables sauf département 75, Levallois-Perret, Clichy, Sèvres, Montrouge, Saint-Cloud, Saint-Ouen, Aubervilliers, Bagnolet, Ivry-sur-Seine, Châtillon, Asnières-Grésillons, Châtenay-Malabry, Clamart, Suresnes, Nanterre, Nanterre II Provinces, Clamart Trivaux, Colombes, Kremlin Bicêtre, Paris Maine, Paris Reuilly, Saint-Pierre-du-Perray et Combs-la-Ville | Les photos de ce magazine sont des suggestions de présentation | Photos non contractuelles et retouchées. Sauf erreurs typographiques | Les recettes proposées par Lidl sont exclusives. Elles ne peuvent être reproduites ou exploitées à des fins commerciales sans l'autorisation écrite et expresse de Lidl. Lidl RCS CRÉTEIL 343 262 622 | Année 2024 | Service client sur lidl.fr/contact | Services & appels gratuits : 01 88 24 70 70 (prix d'un appel local - du lundi au samedi de 8 h 30 à 19 h 30)

Deluxe

CES SUPERBES ŒUFS DE CAILLE AURONT LA TÂCHE FACILE POUR SÉDUIRE VOS CONVIVES.

18 ŒUFS DE CAILLES

2,39 €

En vente les mercredis 28 février, 6, 13, 20 et 27 mars

Vous êtes plutôt...

Envie d'un repas de Pâques créatif et gourmand qui tienne compte de vos préférences ? De l'apéritif au dessert, on met à l'honneur les produits stars de la saison et on vous laisse le choix.

Sweet spring...

6 PERS. 5 MIN

24 cl de rhum ambré* • 48 cl de jus de pamplemousse • 12 cl de sirop de fraise • 48 cl de limonade • 6 tranches de pamplemousse • 6 brins de romarin • Glaçons

1. Pour chaque cocktail, versez dans un shaker 4 cl de rhum*, 8 cl de jus de pamplemousse et des glaçons. Shakez 30 secondes.
2. Versez 2 cl de sirop de fraise au fond du verre, transvasez la préparation du shaker, complétez par 8 cl de limonade. Ajoutez une tranche de pamplemousse et un brin de romarin. Dégustez en mélangeant au dernier moment.

mercredi 28 février

Rhum Rumbero*

7 ans d'âge
38 % Vol.
16,69 € (1 L = 23,84 €)
70 cl

Toute l'année !

Pistaches de Californie non salées

4,29 € (1 kg = 17,16 €)
250 g

...ou Mocktail rosé

6 PERS. 10 MIN

500 g de framboises fraîches • 50 cl d'eau froide • 40 g de sucre • 18 cl de jus de citron vert • 12 cl de sirop de sucre de canne • 6 blancs d'œufs • 6 c. à s. de crème de pistache • 20 g de pistaches • 1 citron jaune • Glace pilée

1. Pressez le citron jaune et verser son jus dans un blender. Réservez une dizaine de framboises et ajoutez le reste, le sucre et l'eau froide. Mixez par à-coups. Ajoutez un peu d'eau si vous souhaitez une consistance plus liquide. Filtrez à la mini passoire. Réservez au frais.
2. Pour chaque verre, versez dans le shaker 3 cl de jus de citron vert, 2 cl de sirop de sucre de canne, 1/6e du jus de framboise et 1 blanc d'œuf. Shakez le tout 30 secondes. Le blanc d'œuf doit avoir bien moussé. Ajoutez la glace pilée. Shakez 10 secondes supplémentaires.
3. Déposez 1 c. à s. de crème de pistache dans le fond de chaque verre. Versez la préparation dans les verres. Parsemez de framboises fraîches et d'éclats de pistaches fraîches.

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Taboulé de printemps...

aux asperges panées

RECETTE VÉGÉTARIENNE

6 PERS.

45 MIN

35 MIN

12 asperges vertes • 600 g de semoule moyenne • 1 botte de radis • 375 g de fèves écossées • 2 bottes d'oignons nouveaux • 90 g d'amandes entières • 100 g de chapelure • 100 g de parmesan • 80 g de farine • 2 œufs • 2 citrons • 1 bouquet de persil • Huile d'olive • Huile de friture • Sel et poivre

TABOULÉ

1. Faites dorer les oignons ciselés dans l'huile d'olive.
2. Versez 50 cl d'eau dans une sauteuse, le jus d'un citron, salez et poivrez. Dès que ça bout, plongez les fèves. Cuisez-les à découvert 15 min à petit bouillon. Égouttez.
3. Versez la semoule dans un saladier en verre. Ajoutez 30 cl d'eau bouillante salée. Couvrez et laissez reposer 10 min. Concassez les amandes, ciselez le persil et coupez les radis en rondelles. Ajoutez-les à la semoule avec de l'huile d'olive et le jus d'½ citron. Ajoutez les fèves, quelques quartiers de citron et les oignons, puis mélangez.. Salez et poivrez.

ASPERGES

4. Plongez-les 5 min dans un grand volume d'eau bouillante. Égouttez-les. Roulez-les dans la farine, dans les œufs battus salés et poivrés puis dans un mélange de chapelure et de parmesan.
5. Dans une poêle, faites dorer les asperges dans un peu d'huile de friture. Posez-les sur le taboulé. Accompagnez-les de sauce crémeuse au parmesan et à la truffe pour les tremper.

mercredi 13 mars

Sauce crémeuse au parmesan et à la truffe

2,89 € (1 kg = 15,21 €)
190 g
Transformée en ITALIE

...ou Pavés de printemps

6 PERS. | 50 MIN | 5 MIN | À PRÉPARER À L'AVANCE

12 galettes de riz • 450 g de crevettes roses • 150 g de vermicelles de riz • 1 botte de gros radis • 2 grosses carottes • ½ botte de coriandre • 1 bouquet de menthe • 1 boîte de 80 g d'œufs de truite • 30 g d'éclats de pignons de pin • Sauce nuoc-mam • 4 c. à s. de sauce soja salée

1. Émincez les radis et les carottes à la mandoline. Placez-les dans un bol.
2. Recouvrez de sauce soja, mélangez. Filmez, laissez mariner 1 h au frais. Égouttez-les.
3. Plongez les vermicelles de riz dans une casserole d'eau bouillante salée. Éteignez le feu, couvrez et laissez reposer 5 min. Rincez et égouttez.
4. Plongez furtivement une galette de riz dans un saladier d'eau tiède. Étalez-la sur un linge propre. Au centre, placez sur deux rangées des pétales de radis et de carottes marinés. Ajoutez des vermicelles de riz, les pignons de pin grillés à la poêle, un peu de menthe, de coriandre, des crevettes décortiquées et un peu d'œufs de truite.
5. Repliez les bords pour former un pavé rectangulaire. Serrez bien. Répétez l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients. Réservez au frais.
6. Ajoutez le reste d'œufs de truite par-dessus et dégustez avec de la sauce nuoc-mam.

mercredi 6 mars

Œufs de truite
4,19 € (1 kg = 52,38 €)
80 g
Transformés en FRANCE

mercredis 28 février et 13 mars

Gigot d'agneau

9,99 € le kilo

Gigot de 5 heures...

à l'indienne

6 PERS.

20 MIN

5 H

À PRÉPARER À L'AVANCE

1 gigot d'agneau de 2 kg environ • 450 g de riz basmati • 2 verres de vin blanc* • 25 cl de crème liquide • 1 tête d'ail • 1 oignon • 1 citron • 90 g de raisins secs • ½ botte de coriandre • 5 feuilles de laurier • ½ c. à c. de piment moulu • ¼ c. à c. de curry doux moulu • ¼ c. à c. de curry fort moulu • 1 clou de girofle moulu • 3 c. à c. de cumin moulu • 1 c. à c. de cannelle moulue • Le jus d'1/2 citron • 3 c. à s. d'huile d'olive • Sel et poivre

GIGOT

1. Préchauffez le four à 140 °C.
2. Mélangez les épices moulues (sauf le curry fort), le jus de citron et deux tours de moulin à poivre. Recouvrez le gigot de cette pâte.
3. Placez la viande dans le plat de cuisson, ajoutez la tête d'ail coupée en deux, arrosez de vin blanc*. Salez et ajoutez les feuilles de laurier ainsi que le citron coupé en rondelles. Couvrez d'aluminium et enfournez 5 h.

RIZ AU CURRY

4. Versez le riz dans une casserole d'eau bouillante salée. Laissez cuire à feu moyen, le temps indiqué sur le paquet. Chauffez 2 c. à s. d'huile d'olive dans une sauteuse. Ajoutez l'oignon émincé. Remuez et couvrez. Réchauffez le riz à la casserole avec le reste d'huile, la crème, le curry fort et les raisins secs. Parsemez de coriandre émincée.

mercredis 21 février, 6 et 27 mars

2 rôtis filet de porc

7,99 € le kilo
La pièce d'environ 1,5 kg
Transformés en FRANCE

...ou Porc en tapenade

et ses légumes printaniers

6 PERS. | 20 MIN | 45 MIN

2 rôtis de porc • 2 pots de tapenade noire • 2 carottes • 200 g de petits pois • 4 navets nouveaux • 1 céleri branche • 1 petite botte d'oignons nouveaux • 3 gousses d'ail • 1 feuille de laurier • 1 brin de thym • Huile d'olive • Sel et poivre

1 Préchauffez le four à 220 °C.

LÉGUMES

2 Coupez les légumes en petits morceaux.

3 Chauffez 5 c. à s. d'huile d'olive dans un wok ou une grande poêle. Faites-y fondre les oignons. Ajoutez ensuite les légumes (sauf les petits pois), l'ail haché, le laurier et le thym.

4 Ajoutez de l'eau à hauteur. Laissez mijoter à couvert pendant 45 min. Vérifiez régulièrement la cuisson. Ajoutez de l'eau si besoin. Plongez les petits pois 10 min avant la fin.

PORC

5 Salez légèrement et poivrez les rôtis. Recouvrez toute la surface de tapenade noire en couche épaisse. Enfournez 30 min.

6 Servez les rôtis tranchés avec les légumes de printemps.

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Lieu noir
à la japonaise

6 PERS. | 20 MIN | 10 MIN

À PRÉPARER À L'AVANCE

6 filets de lieu noir • 400 g de tagliatelles à l'encre de seiche • 3 c. à s. de sauce soja sucrée • 12 radis • 2 carottes • 2 c. à s. de miel • 2 cm de gingembre frais • 3 c. à s. de jus de citron • 1 citron • 1 bouquet de coriandre • 1 ciboule • Huile de colza • Une noisette de beurre • Sel et poivre

SAUCE

1 Dans un bol, mélangez le gingembre pelé et haché, la ciboule entière ciselée finement, la sauce soja, le jus de citron, le miel, la coriandre ciselée et de l'huile. Assaisonnez. Mélangez.

POISSON

2 Rincez et séchez les filets de poisson. Placez-les dans un plat haut. Versez la sauce par-dessus. Filmez et laissez mariner au moins 1 h au frais.

TAGLIATELLES

3 Cuisez-les dans l'eau bouillante salée, le temps indiqué sur le paquet. Réservez 5 c. à s. d'eau de cuisson. Déposez les tagliatelles dans une poêle avec le beurre, l'eau de cuisson réservée et le jus du citron entier. Poivrez. Maintenez au chaud.

4 Faites cuire les filets de poisson avec leur marinade à la poêle à feu doux pendant 10 min environ. Ajoutez-y les radis et les carottes crus taillés finement à la mandoline. Retournez le poisson à mi-cuisson. Servez avec un peu de pâtes.

mercredi 27 mars

Filet de lieu noir MSC

Sans peau et sans arêtes
Frais jamais congelé
5,49 € (1 kg = 10,98 €)
500 g
Élevé en ATLANTIQUE NORD EST

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

...ou Saumon façon steak house

6 PERS. | 25 MIN | 20 MIN

1 filet de saumon entier d'environ 1 kg • 600 g de pommes de terre • 400 g de feuilles d'épinards • 4 échalotes • 50 g de beurre demi-sel • 20 g de crème fraîche épaisse • 30 cl de vin rouge* • 2 gousses d'ail • 1 c. à s. de miel • 3 c. à s. de poivre à steak • 1 bouquet d'aneth • 2 brins de romarin • 4 c. à s. d'huile d'olive • 3 pincées de muscade moulue • Sel et poivre

1 Préchauffez le four à 220 °C.

PURÉE

2 Faites cuire les pommes de terre 20 min à l'eau, départ à froid. Plongez les épinards dans une autre casserole d'eau salée bouillante pendant 5 min.

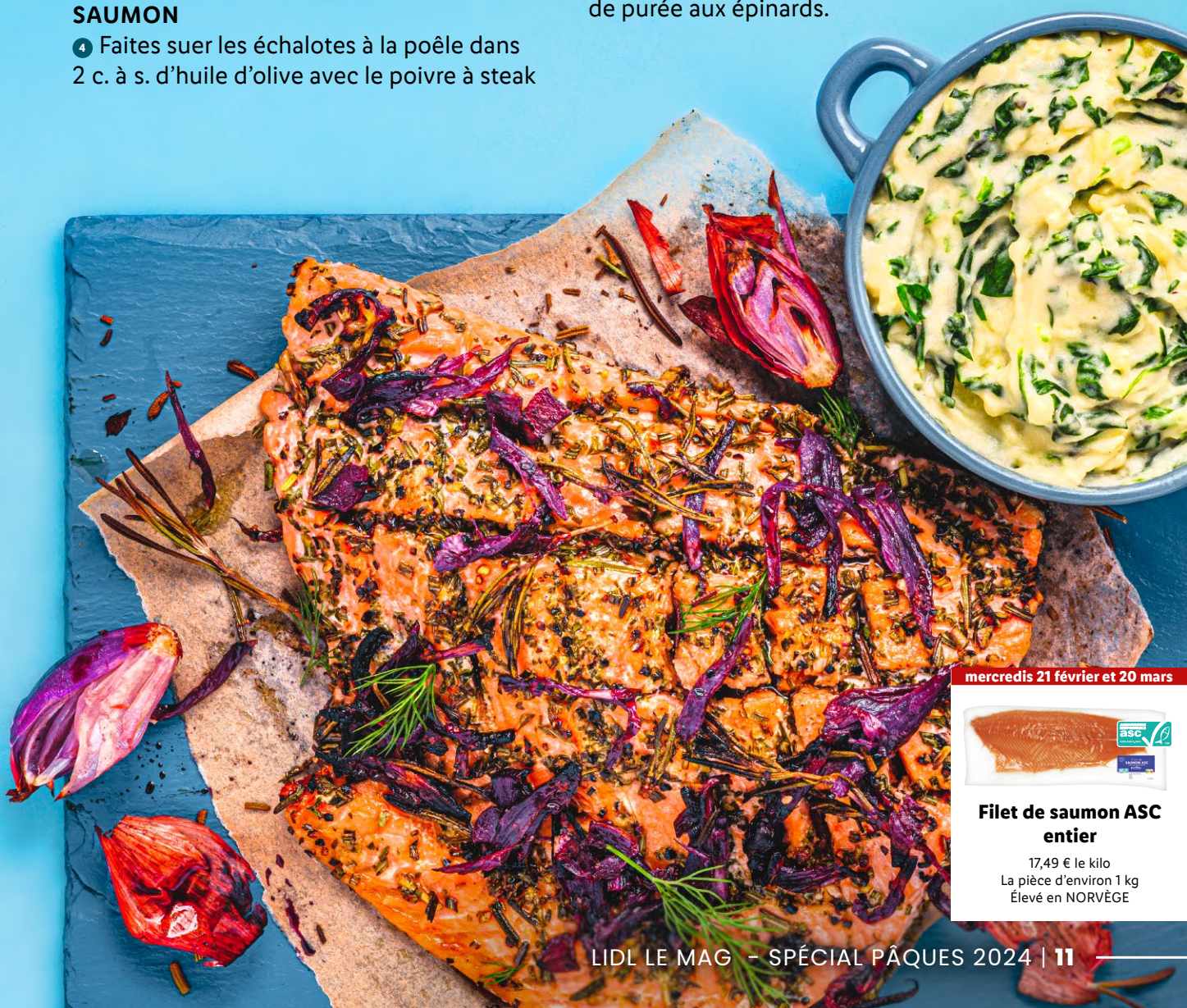
3 Écrasez les pommes de terre, ajoutez le beurre, la crème et les épinards cuits coupés grossièrement. Assaisonnez, ajoutez de la muscade. Mélangez.

SAUMON

4 Faites suer les échalotes à la poêle dans 2 c. à s. d'huile d'olive avec le poivre à steak et le romarin. Ajoutez l'ail haché, salez et remuez. Déglacez au vin rouge*, ajoutez le miel et laissez réduire de moitié.

5 Quadrillez le saumon au couteau jusqu'à environ 1 cm de profondeur dans la chair. Badigeonnez de préparation à l'échalote. Parsemez d'aneth ciselée. Enfournez sur une plaque recouverte de papier cuisson et laissez cuire 15 min.

6 Servez-le accompagné de purée aux épinards.



mercredis 21 février et 20 mars

Filet de saumon ASC entier

17,49 € le kilo
La pièce d'environ 1 kg
Élevé en NORVÈGE

6 PERS.

10 MIN

10 MIN

Spaghettis primavera...

à la crème d'Époisses

6 blancs de poireaux • 150 g de petits pois • 200 g de fèves • 250 g d'Époisses • 1 cube de bouillon de légumes • 35 cl de crème fluide • Poivre

1. Coupez les blancs de poireaux en deux et émincez-les en plantant une fourchette dedans et en l'étirant sur toute la longueur pour faire des spaghettis.
2. Versez de l'eau dans une marmite. Ajoutez le cube de bouillon. Faites bouillir l'eau. Ajoutez les spaghettis de poireaux, les petits pois et les fèves. Couvrez d'eau à hauteur si besoin. Faites cuire 10 min et égouttez-les.
3. À part, faites chauffer la crème et l'Époisses coupé en petits morceaux, poivrez généreusement. Mélangez.
4. Servez les spaghettis primavera arrosés de crème d'Époisses.

mercredis 28 février, 6, 13, 20, 27 mars

Époisses AOP
4,79 € (1 kg = 19,16 €)
250 g
Transformé en FRANCE
24 % Mat. Gr. sur produit fini

...ou Carottes rôties tout en couleurs

6 PERS.

20 MIN

45 MIN

1,2 kg d'assortiment de carottes fines multicolores • 600 g de pois chiches cuits • 120 g de noix de cajou grillées et salées • 400 g de stracciatella de bufflonne • 6 c. à s. de miel d'acacia • 300 g de moutarde à l'ancienne • 5 c. à s. de thym séché • 1 bouquet de coriandre • Huile d'olive • Sel et poivre

1. Préchauffez le four à 180 °C.
2. Brossez les carottes sans les peler. Badigeonnez-les d'un peu de moutarde et de thym. Étalez-les sur une plaque à four recouverte de papier sulfurisé. Salez, poivrez et arrosez-les d'huile d'olive. Ajoutez les pois chiches égouttés et enrobés du reste de moutarde et la coriandre. Faites rôtir 30 min.
3. Ajoutez les noix de cajou, le miel, arrosez d'un peu d'huile d'olive et enfournez à nouveau 15 min.
4. Assaisonnez puis servez avec la stracciatella de bufflonne déposée çà et là sur le plat.

mercredi 20 mars

Fromage de bufflonne stracciatella

1,79 € (1 kg = 11,93 €)
150 g
Transformée en ITALIE
23 % Mat. Gr. sur produit fini

Tarte au citron meringuée

6 PERS. | 50 MIN | 1 H 50

À PRÉPARER À L'AVANCE

POUR LA PÂTE : 250 g de farine • 140 g de beurre • 100 g de sucre glace • 1 œuf • 1 pincée de sel.
POUR LE CRÉMEUX CITRON : le jus de 7 citrons • 160 g de sucre • 4 œufs • 15 g de fécule de maïs • 80 g de beurre.
POUR LA MERINGUE : 200 g de sucre • 3 blancs d'œufs.

PÂTE

1 Mélangez à la spatule le beurre mou, le sucre glace et le sel pour obtenir un mélange souple. Incorporez l'œuf. Mélangez. Versez la farine d'un coup puis pétrissez la pâte à la main. Formez une boule, filmez-la et réservez 1 h au frais.

2 Étalez-la sur 5 mm d'épaisseur sur le tapis de cuisson en silicone puis poser sur la grille du four. Donnez au fond de tarte une forme d'œuf. Piquez-le à la fourchette et humidifiez-le au pinceau. Faites cuire la pâte à blanc 15 min au four à 170 °C.

CRÉMEUX CITRON

3 Battez les œufs dans un saladier avec le sucre. Ajoutez la fécule de maïs, mélangez. Dans une casserole, faites chauffer le jus de citron et versez-le sur le mélange aux œufs. Reversez tout dans la casserole et faites cuire à feu moyen jusqu'à ce que le crémeux au citron prenne la consistance d'une crème pâtissière, sans le faire bouillir. Hors du feu, incorporez le beurre mou. Mélangez puis lissez au mixeur plongeant. Pochez le crémeux en boules sur le fond de tarte. Placez au frais 2 h.

MERINGUE

4 Battez les blancs en neige avec le sucre. Réalisez des points de meringue à la poche à douille sur un tapis de cuisson en silicone. Enfournez 1 h 30 à 80 °C. Disposez-les sur la tarte.

lundi 4 mars

Tapis de cuisson en silicone
1,99 € L'unité

...ou

Jolie marguerite...

6/8 PERS. | 50 MIN | 1 H 20

À PRÉPARER À L'AVANCE

mercredi 21 février

Pâtes de fruits
4,99 € La boîte de 1 kg

POUR LA GANACHE : 90 g de chocolat blanc • 1,5 feuille de gélatine • 6 g de vanille (en gousse) • 380 g de crème liquide entière fleurette. POUR LA COMPOTÉE : 150 g de fraises • 35 g de sucre en poudre • 10 gouttes de jus de citron. POUR LA MERINGUE : 2 blancs d'œufs • 100 g de sucre en poudre. POUR LA DÉCORATION : pâtes de fruits.

GANACHE

1 Faites fondre le chocolat au bain-marie. À part, faites bouillir la moitié de la crème, ajoutez les grains et la gousse de vanille et laissez infuser 10 min. Incorporez-y la gélatine préalablement hydratée dans un peu d'eau froide, mélangez puis ajoutez le chocolat fondu. Versez le reste de crème. Mélangez. Filmez la préparation au contact et réfrigérez-la 5 h. Placez les fouets du batteur électrique et un saladier au congélateur.

COMPOTÉE

2 Écrasez les fraises avec 25 g de sucre, 1 c. à s. d'eau, remuez et faites chauffer dans une casserole. Incorporez le reste de sucre et le jus de citron. Laissez refroidir puis coulez-la dans un cercle de ø16 cm posé sur une planche à découper recouverte d'un tapis en silicone. Congelez l'ensemble.

MERINGUE

3 Battez les blancs d'œufs avec le sucre. Posez un cercle à pâtisserie de ø20 cm sur la plaque de cuisson recouverte de papier cuisson. Dessinez à la poche à douille des pétales. Enfournez 1 h à 110 °C. Laissez-la refroidir et retournez-la sur un plat de service.

MONTAGE

4 Montez la ganache au batteur électrique avec les fouets bien froids, jusqu'à obtenir une texture crémeuse. Placez-la dans une poche à douille. Placez la compotée au centre. Pochez des pétales de ganache identiques à ceux de la meringue. Par-dessus, pochez une nouvelle rangée plus petite avec la ganache restante. Placez au frais 6 h. Décorez de pâtes de fruits.

MERCREDI 6 MARS

FOIRE AUX *vins*

BORDEAUX

GRAVES
Château de Carolle
2019 AOC

GOLD 2024 FRANKFURT INTERNATIONAL TROPHY

ISSU D'UNE EXPLOITATION HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

7,49 1 L = 9,99 €

Ample & rond

BOURGOGNE

BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE NUITS
Domaine Bissey
2022 AOP

12,99 1 L = 17,32 €

Ample & rond

ISSU D'UNE EXPLOITATION HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

SUD-OUEST

JURANÇON
Domaine Borny
2021 AOP

6,95 1 L = 9,27 €

Moelleux ou liquoreux

ISSU D'UNE EXPLOITATION HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

LOIRE

REUILLY
Domaine du Chêne Vert
Cuvée Marius Jacob
2022 AOC

8,99 1 L = 11,99 €

Souple & fruité

2+1 OFFERTE*

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE BRUT
Azur
Charles de Cazanove
AOC

Le carton de 3 bouteilles dont 1 OFFERTE :
55,46 € (1 L = 24,65 €) au lieu de 83,19 € (1 L = 36,97 €)

SOIT LA BOUTEILLE* **18,49**

La bouteille à l'unité 27,73 €

ISSU D'UNE EXPLOITATION HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

CLAIRETTE DE DIE
Tradition
Cuvée César
AOC

4,95 1 L = 6,60 €

Demi-sec et doux

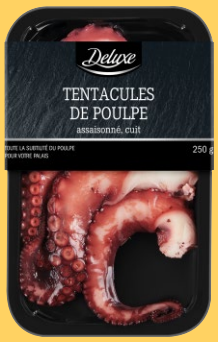
Toutes les bouteilles sont de contenance 75 cl.
*Valable pour l'achat de 3 bouteilles identiques.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

mercredi 6 mars

12 NOIX DE SAINT-JACQUES MSC

Farcies au beurre, à l'ail et au persil
6,49 € (1 kg = 43,27 €) - 150 g

Produit surgelé



mercredi 13 mars

TENTACULES DE POULPE

8,39 € (1 kg = 33,56 €) - 250 g
Transformées en ESPAGNE

Voir prix sur l'emballage

mercredi 20 mars

FOIE GRAS DE CANARD CRU EXTRA DÉVEINÉ

La pièce d'environ 500 g - 25,99 €

Produit surgelé

mercredis 28 février et 20 mars

CARPACCIO DE SAUMON

Vinaigrette et Parmigiano Reggiano AOP
4,49 € (1 kg = 35,92 €) - 125 g
Transformé en Norvège

mercredi 6 mars

BURRATA AU LAIT DE BUFFLONNE SAVEUR TRUFFE

2,19 € (1 kg = 17,52 €) - 125 g
Transformée en ITALIE
23 % Mat. Gr. sur produit fini

mercredi 6 mars

4 DÔMES MERINGUE VANILLE

3,49 € (1 kg = 9,69 €) - 360 g

Rayon surgelé

Cuisinez comme un pro !

Vous allez adorer ces ustensiles pour concocter en un rien de temps : petits plats du quotidien, spécialités et autres recettes sophistiquées. **À vous de jouer !**

Le + polyvalent

Compact et design, il ***mixe, hache et mélange*** les aliments sans efforts.

Mixeur plongeant
3 en 1 : pour mélanger, mixer et hacher
Vitesse réglable en continu et touche turbo
600 W
19,99 € l'unité au choix
Dont 0,25 € d'éco-participation

Disponible en :

lundi 1er avril

GARANTIE 3 ANS

Les + précis

Ces spatules ***mélangent, nappent et raclent*** les préparations chaudes ou froides. Et pour qu'elles soient bien dorées, utilisez ces pinceaux ultrarésistants.

Accessoires de pâtisserie en silicone
Au choix : 2 pinceaux à pâtisserie ou 2 spatules
1,99 € le set au choix

Disponible en :

lundi 4 mars

Les + fun

Ne ratez plus vos mini-pâtisseries préférées avec ces moules colorés à la fois ***pratiques, réutilisables, robustes et antiadhérents***.

Moules en silicone
100 % silicone platine
Compatibles lave-vaisselle et micro-ondes
Résistant aux températures de -20 à 250 °C
Au choix : 12 moules à muffins,
6 à mini-kouglofs ou 6 à tartelettes
1,99 € le lot au choix

lundi 4 mars

Les + pratiques

Pesez puis mélangez tous les ingrédients dans le bol amovible de cette balance. Et ***gagnez du temps dans vos préparations !***

Balance de cuisine
Env. 25,4 x 25 x 14,2 cm (L x l x h)
Bol de pesée amovible d'env.
Ø 25 cm
Volume utile max. : env. 3 L
Graduation : 1 g
Max. 5 kg
9,99 € l'unité au choix
Dont 0,13 € d'éco-participation

Disponible en :

lundi 4 mars

GARANTIE 3 ANS

Parfait pour monter aux fouets ***les blancs en neige, les meringues et les chantilly,*** il est très fonctionnel puisqu'il pétrit aussi les pâtes plus épaisses avec son jeu de crochets.

Batteur
300 W
5 vitesses et touche turbo
2 fouets et 2 crochets pétrisseurs
Bouton d'éjection pour retirer les accessoires
5 recettes incluses
16,99 € l'unité au choix
Dont 0,25 € d'éco-participation

Disponible en :

lundi 4 mars

GARANTIE 3 ANS

C'EST SI BON LE FAIT MAISON !

SILVERCREST®
KITCHEN TOOLS

Machine à pain
16 programmes et 3 niveaux de brunissage
Jusqu'à 8 recettes personnelles
Poids du pain réglable (1000/1250/1500 g)
Maintien au chaud durant 60 minutes
Minuterie de 15 heures pour un départ différé

Lidl Plus **-10 €**
~~49 €~~ **39 € l'unité**
GARANTIE 3 ANS
Dont 0,85 € d'éco-participation
En vente lundi 4 mars

Le tuto DE LUDIVINE

RETROUVEZ LA VIDÉO SUR YouTube LIDL FRANCE

NIVEAU : Débutant
ÂGE : à partir de 5 ans

MATÉRIEL :

- Feutres aquarelle,
- Peintures aquarelle,
- Pinceaux,
- Toiles Crelando

RETROUVEZ TOUS NOS PRODUITS DE LOISIRS CRÉATIFS EN SUPERMARCHÉ

En vente le jeudi 28 mars

FEUTRES AQUARELLE

Pour le handlettering créatif,
les esquisses ou le coloriage
Épaisseur du trait : pointe fine : 1,5 mm,
pointe pinceau : modulable
Lot de 6 couleurs : claires et classiques,
foncées ou pastel
1,99 € Le lot au choix

TOILE À PEINDRE

Pour la peinture à l'huile,
la peinture acrylique et la gouache
100 % coton (380 g/m²)
8 cales de serrage par châssis incluses
4,99 € L'unité

1

3

PEINTURE OU CRAIES

1. Peinture acrylique : 12 tubes de 12 ml, finition mate
2. Peinture aquarelle : 12 tubes de 12 ml , finition mate
3. Craies pastel : 25 craies pastel

2,49 € Le lot au choix

2

LA BRIOCHE

Au petit déjeuner, au goûter et même servie à l'assiette, elle est devenue le Graal des gourmands qui ne résistent pas à son moelleux.
Mais pas que...

LA BRIOCHE DE NOS RÉGIONS !

Le plus souvent dégustée sucrée, cette pâte levée prend différentes formes et différentes saveurs selon sa région d'origine.

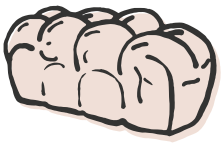
LA CRAMIQUE

L'ancêtre du pain brioché est garni de délicieux raisins secs.

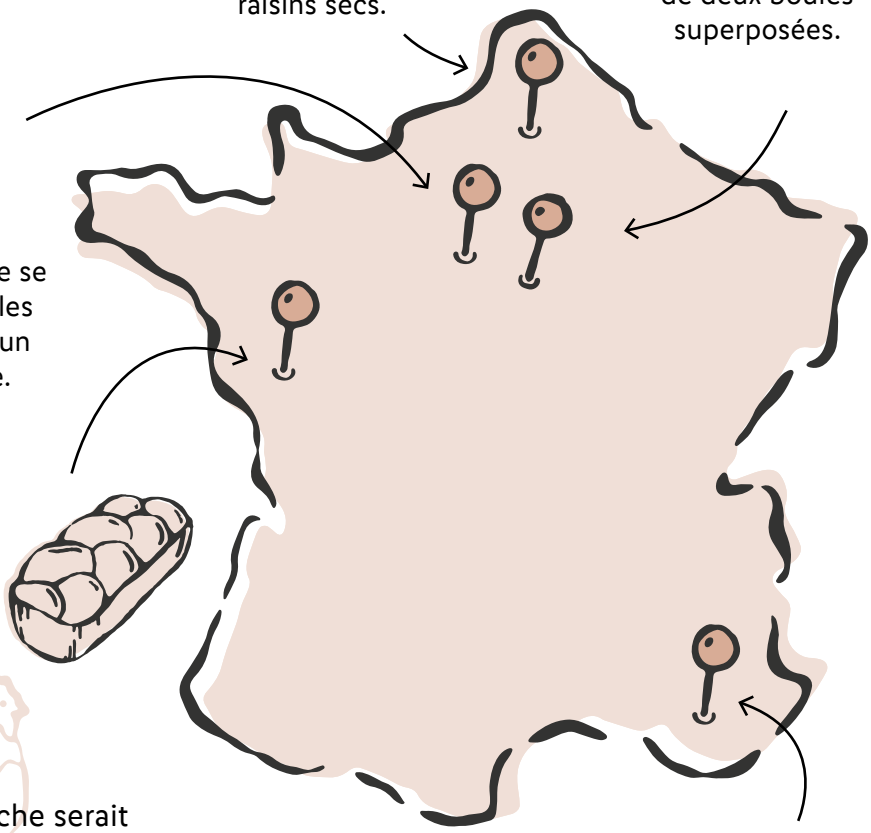
LA PARISIENNE

Elle se compose de deux boules superposées.

LA BRIOCHE DE NANTERRE



Traditionnellement, elle se compose de huit boules de pâte posées dans un moule rectangulaire.



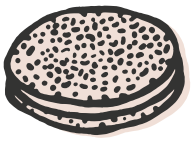
LA VENDÉENNE

Sous sa forme tressée, sa mie extra-moelleuse est fabriquée à base de crème fraîche.

COCORICO ! La brioche serait originaire de Normandie où son nom (« brier » = broyer la pâte en normand) apparaît dès 1404 sur des documents commerciaux.

LA TROPÉZIENNE

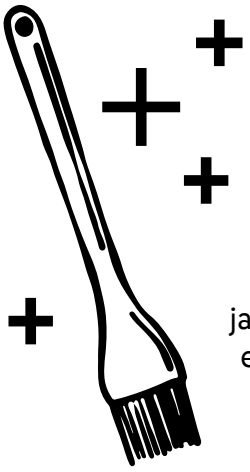
Garnie d'un mélange de deux crèmes, elle est saupoudrée de gros grains de sucre.



ANTI-GASPI !

LA BRIOCHE PERDUE AU CARAMEL

Tranchée, trempée dans un mélange d'œufs et de sucre puis dorée dans le beurre, elle s'accompagne à merveille d'une sauce caramel beurre salé.



ASTUCE

POUR UNE DORURE PARFAITE

Badigeonnez toute la surface au pinceau, d'un mélange de jaunes d'œufs et d'eau ou de lait en deux applications : une juste avant la pousse et une autre avant d'enfourner la brioche.

LAPINS SALÉS BRIOCHÉS

6 PERS. | 20 MIN | 17 MIN

335 g de farine • 17 cl de lait • 25 g de sucre en poudre • 55 g de beurre demi-sel • 30 g de beurre doux • 1 sachet de magret séché • 50 g d'emmental tranché • 1 sachet de levure de boulanger déshydratée • 1 gousse d'ail • 1/2 botte de persil • 1 jaune d'œuf • grains de poivre • 1 c. à c. de sel • piment d'Espelette

1 Chauffez le lait et le beurre demi-sel. Délayez la levure dans le mélange tiédi. Sur le plan de travail, versez la farine, le sucre, le sel ainsi que le mélange lait, beurre et levure. Pétrissez la pâte à la main, en l'étirant. Laissez reposer 35 min. Dégazez la pâte. Partagez-la en 6 morceaux égaux.

2 Dans chaque morceau, retirez deux billes de pâte. Roulez le reste en boule et aplatissez-la à la main pour façonner la tête du lapin. Roulez les deux billes en boudins et réalisez ses 2 oreilles. Placez les lapins sur une plaque à four recouverte de papier cuisson. Badigeonnez-les de jaune d'œuf. Insérez des grains de poivre pour faire les yeux. Après 20 min de repos, enfournez 12 min à 180 °C.

3 Mélangez le persil et l'ail hachés, un peu de piment et le beurre doux. Coupez les lapins dans l'épaisseur. Badigeonnez l'intérieur de beurre persillé, ajoutez du magret séché, une tranche d'emmental. Enfournez 2 min. Dégustez aussitôt.

À PRÉPARER À L'AVANCE

mercredi 13 mars

Magret de canard du Sud-Ouest IGP séché

Canard à foie gras du Sud-Ouest (Chalosse, Gascogne, Landes, Périgord, Quercy)
3,99 € (1 kg = 44,33 €)
90 g
Transformé en FRANCE

COURONNE MARBRÉE AU CARAMEL

À PRÉPARER À L'AVANCE

6 PERS. | 20 MIN | 32 MIN

300 g de farine • 40 g de sucre en poudre • 90 g de chocolat caramel pâtissier • 20 g de pépites de caramel (type fudges) • 120 + 10 g de beurre • 1 œuf + 1 jaune d'œuf • 9 cl de lait • Nappage au caramel beurre salé • 1 sachet de levure boulangère déshydratée • 6 g de sel

1. Sur le plan de travail, versez la farine, l'œuf entier, le sel, le sucre et la levure délayée dans le lait tiède. Pétrissez jusqu'à obtenir une pâte homogène. Incorporez 50 g de beurre pommade. Façonnez une boule, farinez-la et laissez-la pousser 1 h sous un linge propre.

2. Étalez la pâte en rectangle sur du papier cuisson. Faites fondre le chocolat au caramel avec 70 g de beurre au bain-marie. Recouvrez la pâte de nappage au caramel beurre salé et de pépites de caramel. Roulez la pâte en un long boudin et placez 30 min au frais. Coupez-le en deux dans la longueur. Torsadez les deux cylindres en couronne, posez-la dans un moule à savarin beurré (10 g). Couvrez d'un linge et laisser lever pendant 1 h.

3. Préchauffez le four à 180 °C, dorez au jaune d'œuf et enfournez 30 min. Laissez tiédir et recouvrez de nappage au caramel beurre salé et de quelques pépites de caramel.

lundi 1er avril

Verre doseur numérique

Verre doseur amovible
Env. 1,5 L - Max. 5 kg
Mesure en g, ml et tasse
Graduation : 1 g
8,99 € L'unité
Dont 0,07 € d'éco-participation

GARANTIE 3 ANS

BRIOCHE TRESSÉE AU SUCRE PERLÉ

À PRÉPARER À L'AVANCE

6 PERS. | 30 MIN | 50 MIN

500 g de farine • 250 ml de lait tiède • 2 œufs + 1 jaune d'œuf • 1,5 sachets de levure boulangère déshydratée • 100 g de beurre • 1 c. à c. + 90 g de sucre en poudre • Sucre perlé • 1 pincée de sel

1. Mélangez 200 g de farine à la levure délayée dans le lait tiède et la cuillère de sucre en poudre. Vous obtenez un levain, couvrez-le et laissez lever 1 h 30.
2. Dans un saladier, mélangez le reste de farine, le levain, deux œufs entiers, le beurre pommade, le sel et le sucre en poudre. Renversez sur le plan de travail fariné.
3. Pliez, repliez la pâte pendant 15 min. Ramenez-la en boule et laissez-la reposer dans le saladier pendant 1 h sous un linge propre.
4. Étalez la pâte en rectangle. Roulez la pâte en boudin. La séparer en 3 afin d'avoir 3 longs boudins. Tressez-les et laissez gonfler la brioche dans un moule à cake pendant 45 min.
5. Badigeonnez au jaune d'œuf et enfournez 45 min dans le four préchauffé à 180 °C. Saupoudrez de sucre perlé.

lundi 4 mars

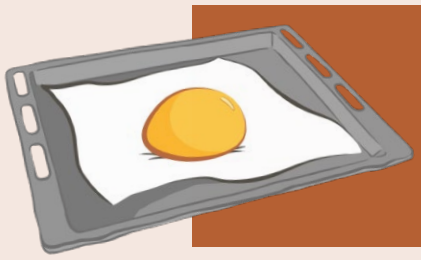
Moule à cake en verre Pyrex

5,99 € L'unité

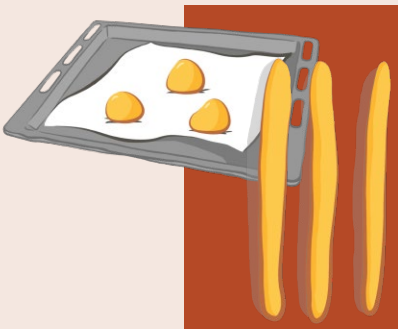
GARANTIE 10 ANS

LE TRESSAGE DE LA BRIOCHE

Tresses basses ou hautes, à 2, 3, 4, 5, 6 brins... Il existe plusieurs techniques plus ou moins complexes à réaliser pour magnifier cette délicieuse viennoiserie. Partons sur le tressage traditionnel d'une brioche vendéenne à 3 brins...



1 Partez de la boule de pâte pour façonner votre brioche.



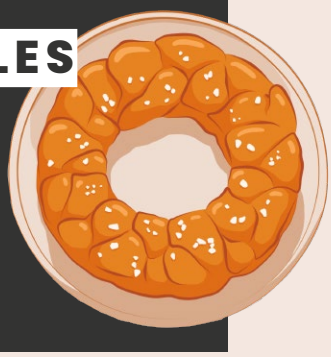
2 Découpez-la en 3 boules de même poids puis façonnez-les en boudins d'environ 25 cm de longueur.

3 Réalisez une tresse en plaçant les trois boudins côte à côte. Croisez les branches en les soudant au début et à la fin de la tresse et en camouflant bien les jointures.

4 Laissez lever la pâte 45 min à température ambiante dans un moule à cake. Dorez la brioche au jaune d'œuf, enfournez 45 min à 180 °C. Saupoudrez de sucre perlé.

UNE RECETTE, DEUX STYLES

Que vous la proposiez au petit-déjeuner, au goûter ou en dessert, vous pouvez donner à votre brioche tressée une forme rectangulaire, facile à trancher ou bien reliez les deux bouts de la tresse en couronne.



PETITS NIDS BRIOCHÉS

À PRÉPARER À L'AVANCE

6 PERS. | 20 MIN | 20 MIN

300 g de farine • 60 g de beurre pommade • 70 g de sucre en poudre • 1,5 sachet de levure de boulanger déshydratée • 2 petits œufs + 1 jaune d'œuf • 6 gros œufs en chocolat • 12 cl de lait • 1 sachet de sucre vanillé • 3 pincées de sel • 6 c. à s. de sucre glace

1. Délayez la levure dans le lait tiédi. Remuez dans un saladier la farine, 60 g de sucre en poudre, le sucre vanillé, le sel, le lait et les 2 œufs. Ajoutez le beurre. Pétrissez à la main sur le plan de travail fariné pendant 10 min. Ramenez en boule, replacez-la dans le saladier, couvrez et laissez pousser 1h30.

2. Pétrir la pâte. Divisez-la en portions de 50 g environ. Roulez chaque boule en un long boudin de 25 cm environ. Formez des torsades en utilisant à chaque fois deux boudins, placez-les en couronne.

3. Déposez-les sur une plaque à four tapissée de papier cuisson. Badigeonnez-les de jaune d'œuf. Parsemez avec le sucre en poudre restant et enfournez 20 min à 180 °C.

4. Une fois les nids refroidis, servez-les avec un gros œuf en chocolat au centre et parsemez de sucre glace.

mercredis 21, 28 février 6, 13 et 20 mars

Œufs à cacher

3,39 € (1 kg = 8,48 €)
400 g

REPAS ENTRE AMIS.
Coca-Cola
BIEN FRAIS.

La recette d'un moment magique

NOUS SOMMES EMBOUTEILLÉES EN FRANCE

Coca-Cola
Goût Original
4x2L

Coca-Cola
Sans Sucres
4x2L

Coca-Cola
Goût Original
6x33cL

Coca-Cola
Sans Sucres
6x33cL

Fanta
Orange
4x2L

Fuzetea
Pêche intense
1,75L

© 2024 The Coca-Cola Company, Coca-Cola, Coca-Cola zero et Fanta sont des marques déposées de The Coca-Cola Company. © 2024 DP beverages. Fuze Tea est une marque déposée de DP Beverages. Coca-Cola Europacific Partners France SAS - Issy-les-Moulineaux - RCS Nanterre 343 688 016.

POUR VOTRE SANTÉ, PRATIQUEZ UNE ACTIVITÉ PHYSIQUE RÉGULIÈRE. WWW.MANGERBOUGER.FR

Gourmandises tout Choco !

LA PÉPITE À SAVOURER SOUS TOUTES SES FORMES

Qu'il soit blanc, noir ou au lait, il s'insère sans fausse note dans les desserts de Pâques, tout en mêlant traditions et gourmandise, croquant, fondant et onctuosité. Vous allez forcément craquer !

Le cacao en trois couleurs

52 %	35 %	0 %

Le chocolat noir se révèle puissant et corsé. Au lait, il est apprécié pour son fondant et son onctuosité. Le blanc, régressif à souhait, se déguste seul ou se marie à merveille aux fruits secs, aux agrumes, à la vanille...

Des desserts chocolatés carrément délicieux

Outre les tablettes de dégustation, Lidl propose une gamme de chocolats pâtissiers à croquer.

LE NOIR

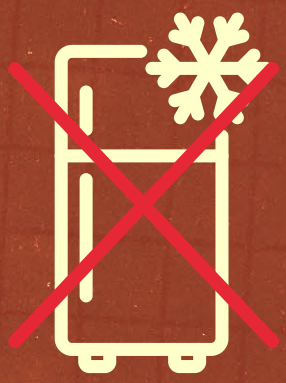
LE LAIT

LE BLANC*

Chocolat dessert

Au choix : pour réussir vos pâtisseries et satisfaire tous les palais, la gamme de chocolats pâtissiers « Fin carré » de Lidl se décline en blanc*, au lait et noir.

de 14 à 18°C



Pour une conservation optimale

Privilégiez un endroit sec et évitez le réfrigérateur qui blanchit le chocolat et neutralise ses arômes.

Fairtrade, le chocolat plaisir en version responsable

La certification Fairtrade assure un cacao issu de plantations d'exception et un soutien à la production éthique et aux producteurs.

*Chocolat blanc : produit non disponible dans les départements : Côtes d'Armor (22), Finistère (29), Morbihan (56)

Brookie potager

6 PERS. | 40 MIN | 35 MIN

POUR LA PÂTE À COOKIE : 100 g de chocolat noir en tablette • 200 g de farine • 1 œuf • 100 g de beurre mou • 200 g de cassonade • 1 c. à c. de levure chimique • 1 pincée de sel • 1 c. à c. d'extrait de vanille.
POUR LA PÂTE À BROWNIE : 100 g de chocolat noir pâtissier • 100 g de farine • 100 g de sucre en poudre • 100 g de beurre • 2 œufs.
POUR LE DÉCOR : quelques fanes de carottes • Pâte d'amande orange • Figurines de Pâques.

PÂTE À COOKIE

1 Cassez le chocolat en morceaux. Dans un saladier, fouettez au batteur électrique le beurre mou, la cassonade et la vanille. Ajoutez l'œuf entier, la farine mélangée au sel et à la levure. Incorporez les morceaux de chocolat et placez la pâte au frais.

LE BROWNIE

2 Préchauffez le four à 150 °C. Faites fondre le chocolat au bain-marie avec le beurre. Hors du feu, mélangez puis ajoutez le sucre, les œufs et la farine. Mélangez. Réservez 4 c.à.s. de pâte dans un petit moule passant au four et versez le reste de la pâte à brownie dans un moule à cake beurré et fariné. Enfournez les deux moules 15 min.

3 Sortez-les du four. Émiettez la pâte à cookies froide sur le brownie du moule à cake. Enfournez de nouveau les deux moules 20 min. Laissez refroidir.

4 Réalisez des boules de pâtes d'amandes en forme de carottes. Plantez un cure-dents dans la longueur et accrochez des fanes aux extrémités. Plantez-les dans le gâteau. Émiettez le brownie du petit moule et parsemez-en le gâteau pour imiter la terre. Décorez de lapins en chocolat et dégustez.

mercredis 21, 28 février et 13 mars

Figurines de Pâques
1,29 € (1 kg = 12,90 €)
100 g

Piñata

DE PÂQUES

6/8 PERS.

35 MIN

35 MIN

POUR LE GÂTEAU : 200 g de chocolat noir pâtissier • 125 g de beurre • 100 g de farine • 150 g de sucre • 4 gros œufs • 1 sachet de levure chimique • 1 pincée de sel.
POUR LE GLAÇAGE : 150 g de chocolat noir • 60 g de beurre mou • 3 c. à s. de crème liquide.

LE GÂTEAU

1 Faites fondre le chocolat et le beurre au bain-marie. Incorporez la farine et la levure tamisées. À part, fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre et montez les blancs en neige avec le sel. Incorporez le tout au chocolat fondu.

2 Chemisez de papier cuisson un moule en forme de dôme de ø20 cm. Versez-y la pâte à gâteau. Faites cuire 25 min au four préchauffé à 180 °C. Laissez refroidir avant de démouler délicatement. Découpez un cercle d'1 cm d'épaisseur à la base du gâteau. Réservez-le. Puis, à la cuillère, creusez un trou que vous remplirez de petits œufs. Refermez le gâteau avec le cercle prélevé. Posez-le sur une grille placée sur un plat.

LE GLAÇAGE

3 Mélangez tous les ingrédients à feu moyen. Dès que le glaçage atteint 35 °C, coulez-le sur le gâteau. Déplacez-le délicatement sur un plat de service et décorez-le de chocolats et d'œufs de Pâques.

mercredi 28 février

Pralines croustillantes

À la noisette et croustillant de céréales
1,69 € (1 kg = 8,45 €)
200 g

Gâteau moelleux

6 PERS. | 40 MIN | 35 MIN

À PRÉPARER À L'AVANCE

320 g de chocolat au lait • 140 g de beurre • 200 g de lait concentré sucré • 60 ml de lait • 2 gros œufs • 50 g de farine

GÂTEAU

1 Préchauffez le four à 180 °C. Faites fondre le reste de chocolat au lait au bain-marie avec le reste de beurre. Dans un autre saladier, fouettez les œufs, le lait concentré sucré et la farine. Ajoutez le chocolat fondu, mélangez et versez la pâte dans un moule. Enfournez 20 min. Pendant ce temps, réalisez les sablés (cf. page suivante).

GLAÇAGE

2 Mélangez le lait et 120 g de chocolat au lait. Ajoutez 40 g de beurre. Remuez. Faites chauffer l'ensemble à la casserole en le battant. Posez le gâteau bien refroidi sur une grille posée sur un plat pour récupérer l'excédent. Dès que le glaçage atteint 35 °C, coulez-le sur le gâteau. Ensuite, disposez les sablés lapins sur tout le pourtour du gâteau avant que le glaçage ne refroidisse.

mercredi 28 février

Gousses de vanille bourbon

2 pièces
3,99 € (1 kg = 997,5 €)
4 g

Petits lapins sablés

POUR LES SABLÉS : 125 g de farine • 60 g de sucre • 60 g de beurre • 1 petit œuf • 1 gousse de vanille • 1 pincée de sel • POUR LE GLAÇAGE : 100 g de sucre glace • 1 blanc d'œuf • Le jus d'1/2 citron

1 Dans un saladier, versez tous les ingrédients, incorporez les grains de la gousse de vanille fendue en 2 et mélangez. Pétrissez la pâte 5 min. Formez une boule, filmez et réservez au frais 1 h.

2 Étalez la pâte des sablés sur le plan de travail fariné sur environ 5 mm d'épaisseur. Découpez-la à l'aide d'un emporte-pièce en forme de lapin ou si vous êtes à l'aise, utilisez un couteau fin et pointu pour découper des petits lapins. Placez-les sur une plaque à four recouverte de papier cuisson et enfournez-les 15 min à 180 °C. Laissez refroidir.

3 Préparez le glaçage des sablés. Dans un bol, battez vigoureusement le blanc d'œuf et le sucre glace. Ajoutez le jus de citron, battez encore. Transvasez le glaçage dans une poche à douille fine et décorez les sablés avec.

Tartelettes

À PRÉPARER À L'AVANCE

6 PERS.

25 MIN

18 MIN

POUR LA PÂTE : 200 g de farine • 1 œuf • 60 g de lait en poudre • 130 g de beurre • 130 g de sucre glace • 2 pincées de sel.
POUR LE CRÉMEUX AU CHOCOLAT : 45 cl de crème liquide entière • 60 g de lait en poudre • 300 g de chocolat au lait • 40 g de sucre en poudre • 2 jaunes d'œuf • 70 g de mini-œufs en chocolat.

PÂTE

1 Mélangez la farine, le lait en poudre et le sucre glace. Ajoutez le beurre pommade et le sel. Malaxez la pâte. Formez un puits au milieu, ajoutez l'œuf et pétrissez la pâte.

2 Formez une boule et laissez reposer au frais 30 min. Étalez la pâte sur 2,5 mm d'épaisseur sur le plan de travail fariné.

3 Détaillez 6 disques de 10 cm de diamètre (pour des moules/cercles de 7 cm de diamètre). Foncez les tartelettes dans les moules beurrés. Laissez-les reposer 2 h au frais avant de les cuire 15 min à 165 °C.

CRÉMEUX AU CHOCOLAT

4 Faites bouillir la crème à la casserole. Dans un saladier, fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre et ajoutez la crème bouillante. Transvasez dans la casserole et laissez cuire jusqu'à 84 °C sans cesser de remuer. Dans un autre saladier, placez le chocolat cassé en morceaux et le lait. Chinoisez et versez la préparation aux œufs sur le lait au chocolat. Remuez et réfrigérez 3 h. Placez dans une poche à douille.

5 Décerclez les tartelettes une fois qu'elles ont refroidi. Garnissez-les joliment de crémeux au chocolat au lait bien froid. Parsemez de mini-œufs en chocolat.

mercredis 21, 28 février et 13 mars

Mini-œufs chocolat
1,69 € (1 kg = 8,45 €)
200 g

L'agneau en cupcakes

6/8 PERS. | 15 MIN | 30 MIN

POUR LES CUPCAKES : 200 g de chocolat blanc pâtissier • 200 g de sucre • 240 g de beurre • 240 g de farine • 4 œufs • 1 sachet de levure chimique. POUR LE GLAÇAGE : 440 g de fromage frais à tartiner • 100 g de beurre pommade • 200 g de sucre glace • Cacao en poudre • Colorant alimentaire rose.

CUPCAKES

1. Préchauffez le four à 180 °C.

2. Disposez des caissettes en papier dans les moules à muffins.

3. Dans un saladier, fouettez les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Faites fondre le chocolat blanc au bain-marie avec le beurre. Ajoutez les œufs battus à la préparation. Remuez en ajoutant la farine et la levure. Versez la pâte aux ¾ dans les moules. Enfournez 25 min à 180 °C.

GLAÇAGE

4. Dans un saladier, mélangez au batteur électrique le beurre pommade et le fromage frais. Quand le mélange est lisse, incorporez le sucre glace et battez comme une chantilly.

5. Une fois les gâteaux bien refroidis, placez les 2/3 du glaçage dans une poche à douille cannelée et décorez-les joliment en spirale. Gardez un fond de glaçage blanc. Sur le plat de service, réalisez et disposez le corps de l'animal avec 14 cupcakes sur 4 rangée en quinconce (3-4-4-3).

6. Dans le tiers du glaçage blanc restant, ajoutez délicatement de la poudre de cacao et recouvrez à la spatule 7 cupcakes. 5 pour composer la tête et 2 pour les pieds de l'animal. Réservez un petit peu de ce glaçage au cacao. Diviser en deux le reste du glaçage blanc. Pocher la fourrure de l'agneau sur un cupcake et demi déjà glacés au glaçage cacao. Ajoutez une goutte de colorant rose dans le reste du glaçage blanc pour dessiner l'oreille et le nez. Dans le reste de glaçage au cacao, ajoutez une pincée de cacao en poudre supplémentaire, mélangez délicatement et dessinez l'œil, la bouche, le sourcil et les pieds de l'animal.

jeudi 14 mars

Fouet

1,99 € l'unité

À PRÉPARER À L'AVANCE

Sucettes
À FONDRE

6 PERS · 10 MIN · 5 MIN

200 g de chocolat (noir, au lait ou blanc) • 120 cl de lait • 6 bâtonnets en bois

1. Faites fondre le chocolat au bain-marie. Dès qu'il est bien lisse, versez-le dans un bac à glaçons ronds ou un moule à sphères en silicones. Glissez un bâtonnet en bois au milieu et maintenez-le quelques secondes jusqu'à ce qu'il reste bien droit.
2. Réservez à température ambiante 20 min puis placez au frais au moins 2 h.
3. Faites chauffer les ⅔ du lait à la casserole, transvasez dans un mug. Faites chauffer et mousser le reste du lait au mousseur, versez-le sur le lait chaud et trempez la sucette dedans pour la faire fondre.

lundi 4 mars

Mousseur à lait

4 programmes au choix via une seule touche
19,99 € L'unité
Dont 0,13 € d'éco-participation

GARANTIE 3 ANS

FAVORINA
Lequel sera votre favori ?
FAVORINA
WHITE CHOCOLATE
FAVORINA
MILK CHOCOLATE
FAVORINA
DARK CHOCOLATE
LAPIN AVEC RUBAN
Au choix : chocolat au lait, blanc ou noir
2,29 € (1 kg = 15,27 €) - 150 g
En vente les mercredis
21 et 28 février et 6 et 13 mars
FAIRTRADE
CACAO
POUR VOTRE SANTÉ, MANGEZ AU MOINS CINQ FRUITS ET LÉGUMES PAR JOUR. www.mangerbouger.fr

mercredi 6 mars

TASSE DE PÂQUES AVEC DU CHOCOLAT

4,39 € (1 kg = 46,21 €)
95 g

mercredis 21 et 28 février, 6, 13 et 20 mars

POULE EN CHOCOLAT AU LAIT SUR NID

Avec ses petits œufs en chocolat
3,69 € (1 kg = 14,76 €) - 250 g

mercredis 21, 28 février, 6, 13 et 20 mars

10 SUCETTES AU CHOCOLAT

Au choix : chocolat au lait ou chocolat au lait et chocolat blanc
1,29 € (1 kg = 8,60 €) - 150 g

mercredis 21 février, 13 mars

ŒUFS FLAMME

Au choix : One Piece / Pokémon
4,99 € (1 kg = 30,24 €) - 165 g

mercredis 21 février, 6 mars

ŒUFS FLAMME

Au choix : Barbie / Rainbow High
4,99 € (1 kg = 30,24 €) - 165 g

mercredis 21 février et 6 mars

FRITURES EN CHOCOLAT

Au choix : lait gianduja, noir, noir fèves de cacao
1,99 € (1 kg = 9,95 €) - 200 g

mercredi 21 février

PELUCHE LAPIN CAROTTE

Avec chocolats
6,99 € (1 kg = 69,90 €) - 100 g

mercredis 21 février et 13 mars

LES P'TITES FIGURINES CHOCOLAT

Fourrées au lait
2,19 € (1 kg = 9,13 €) - 240 g

mercredis 21, 28 février, 6, 13 et 20 mars

LAPIN EN CHOCOLAT

1,59 € (1 kg = 10,60 €) - 150 g

mercredi 6 mars

FIGURINES EN CHOCOLAT POULE, POUSSIN, LAPIN

1,49 € (1 kg = 14,90 €) - 100 g

Faites vivre à votre enfant une expérience magique pour l'UEFA EURO 2024™

Inscription sur Lidl Plus

UEFA EURO2024 GERMANY

Partenaire officiel

TOUJOURS À VOS CÔTÉS !

Lidl Plus

DISPONIBLE SUR Google Play

Télécharger dans l'App Store

Téléchargez l'application Lidl Plus

ENCORE UNE FOIS, GRÂCE À VOUS, LIDL RÉÉLUE
MEILLEURE CHAÎNE DE MAGASINS DE L'ANNÉE
MERCI !

LIDL
Le vrai prix des bonnes choses

Année 2024 - LIDL RCS Créteil 343 262 622 - Sauf erreurs typographiques - Imprimé en UE
Étude réalisée en France par Qualimétrie pour Gabaon du 30 mars au 10 juillet 2023 auprès de 583 677 consommateurs

MANGER ET **BOUGER** FONT PARTIE DES PLAISIRS DE LA VIE ET PEUVENT VOUS AIDER, VOUS ET VOS PROCHES, À RESTER EN BONNE SANTÉ.

Par des choix judicieux, cela contribue aussi à vous protéger de certaines maladies. Le programme national nutrition santé propose des recommandations nutritionnelles tout à fait compatibles avec les notions de plaisir et de convivialité. Chaque famille d'aliments a sa place dans votre assiette, et ce quotidiennement.
Tous sont indispensables pour assurer un équilibre nutritionnel, mais la consommation de certains doit être limitée tandis que celle d'autres est à privilégier. Plus d'informations sur **mangerbouger.fr**

Comment faire en pratique ?

Consommer au moins 5 fruits et légumes par jour, qu'ils soient crus, cuits, natures, préparés, frais, surgelés ou en conserve.

Les légumes secs (lentilles, haricots, pois chiches, etc.). Au moins 2 fois par semaine, car ils sont naturellement riches en fibres.

Pratiquer quotidiennement une activité physique pour atteindre au moins l'équivalent de 30 minutes de marche rapide par jour (prendre l'escalier plutôt que l'ascenseur, préférer la marche et le vélo à la voiture lorsque c'est possible, etc.).

ALLER VERS...

Consommer au moins un féculent complet par jour, car ils sont naturellement riches en fibres. Les féculents (pâtes, pain, riz, semoule, pommes de terre) peuvent être consommés tous les jours. Il est recommandé de les consommer complets quand ils sont à base de céréales : pain complet, riz complet, pâtes complètes, etc.

Le poisson : 2 fois par semaine, dont un poisson gras (sardines, maquereau, hareng, saumon).

Privilégier l'huile de colza, de noix et d'olive. Les matières grasses ajoutées – huile, beurre et margarine – peuvent être consommées tous les jours en petites quantités. Les matières grasses ajoutées sont celles que l'on ajoute soi-même, comme l'huile dans la poêle, la margarine, le beurre sur les tartines, la crème fraîche, etc.

Consommer 2 produits laitiers par jour et varier avec d'autres aliments riches en calcium (figues, amandes, choux, haricots blancs, etc.) et en vitamines D (oranges).

RÉDUIRE

Privilégier la volaille et limiter les autres viandes (porc, bœuf, veau, mouton, agneau, abats) à 500 g par semaine. Pour le plaisir du goût et de la variété, alterner dans la semaine la viande, la volaille, le poisson, les œufs, les légumes secs.

Limiter la charcuterie à 150 g par semaine. Elle est le plus souvent grasse et salée, il est donc conseillé d'en limiter la consommation et de privilégier parmi ces aliments le jambon blanc et le jambon de volaille.

Limiter la consommation de sel et préférer le sel iodé.

Maximum 2 verres par jour et pas tous les jours. Ces recommandations concernent les adultes, à l'exception des femmes qui ont un projet de grossesse, qui sont enceintes ou qui allaitent. Pendant cette période il est recommandé de ne pas consommer du tout d'alcool.**

Limiter le sucre et les produits sucrés (sodas, boissons sucrées, confiseries, chocolat, pâtisseries, crèmes desserts, etc.).

Ne pas rester assis trop longtemps. Prendre le temps de marcher un peu toutes les 2 heures. Toutes les occasions sont bonnes pour se lever et bouger un peu.

**L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
La vente d'alcool est interdite aux mineurs.

Deluxe

Il était une fois...

...12 délicieux macarons
au bloc de foie gras !

12 MACARONS FOIE GRAS
4,29 € (1 kg = 33 €) - 130 g
En vente mercredi 6 mars

Rayon surgelé

LE TRI + FACILE CATALOGUE BAC DE TRI

POUR VOTRE SANTÉ, ÉVITEZ DE GRIGNOTER ENTRE LES REPAS. MANGERBOUGER.FR