

# Reisenthel

## Spécial shopping !



Cabbas « Rigid plastic »  
15,99€ 4012013570926



reisenthel.



Cabas caddy  
'Easy shopping'

13,99€ 401201354822

Le sac Easy Shopping : idéal au supermarché. Il se tend sur toute la largeur d'un chariot, quelqu'en soit la taille. Fini le stress ! Plus besoin de ranger ni trier vos courses ! Solide et ferme, ses deux contreforts en aluminium vous aideront à le transporter jusqu'à la maison. Il est équipé d'une poche intérieure avec une fermeture à glissière, d'une ouverture avec fermeture par un ruban auto-agrippant et une bandoulière stable. Ce sac existe en plusieurs coloris et imprimés, il est original, tendance et raffiné. C'est LA solution pour faire vos courses en toute sérénité !

Trousse de maquillage  
'Ruby'  
13,99€ 4012013556944

Trousse de toilette  
'Ruby'  
16,99€ 4012013556920



## BROCHETTES GRILLÉES SAUTÉ DE BOEUF



### Préparation :

Dans un bol, fouettez les ingrédients de la marinade avec 4 cuillères à soupe d'eau. Coupez le boeuf en dés de 2 cm. Placez les dés de viande dans un sachet en plastique refermable et versez-y la marinade. Faites sortir l'air du sachet puis refermez de façon à assurer une parfaite étanchéité. Secouez le sachet pour répartir la marinade, placez-le dans un bol et conservez au réfrigérateur pendant 1 à 2 heures. Retirez la viande du sachet et réservez la marinade. Enfilez les dés de boeuf sur des brochettes, en veillant à bien les espacer. Laissez reposer à température ambiante pendant 20 à 30 minutes avant la cuisson. Faites cuire les brochettes au barbecue en cuisson directe (230°C à 285°C), couvercle fermé, pendant 3 à 5 minutes pour une viande saignante, en les retournant une fois. Versez la marinade que vous avez réservée dans une casserole, portez à ébullition à feu vif, et faites bouillir pendant une minute. Ajoutez le beurre de cacahuète, portez de nouveau à ébullition, et fouettez jusqu'à ce que la sauce épaississe. Servez chaud en accompagnement des brochettes de boeuf.

### INGRÉDIENTS :

#### Ingrédients (pour 4 personnes) :

750 g d'intérieur de ronde ou de filet de boeuf

4 cuillères à soupe de beurre de cacahuète crémeux

#### Marinade :

1 oignon vert, finement haché

5 cuillères à soupe de ketchup

4 cuillères à soupe de sauce soja légère

3 cuillères à soupe de vergeoise

3 cuillères à soupe de jus de citron vert frais

1 cuillère à soupe d'huile d'arachide

1 cuillère à café de gingembre frais râpé

1 cuillère à café d'ail haché

¼ cuillère à café de flocons de piment rouge séchés



## SAUMON FUMÉ CHANTILLY À L'ANETH



### INGRÉDIENTS :

#### Ingrédients (pour 10 - 12 personnes) :

1 filet de saumon d'environ 1.5 kg

12 à 15 g de gros sel

6 g de sucre semoule

1 cuillère à soupe de mélange cinq baies

1 botte d'aneth ciselée

Des copeaux de bois de fumage Weber style

#### Chantilly salée à l'aneth :

Crème liquide

Aneth

Sel et poivre

Huile d'olive



### Préparation (sur un barbecue à charbon) :

Mélangez dans un bol le sel, le sucre, le mélange 5 baies et l'aneth.

Posez le filet de saumon dans une bassine (côté peau en bas) et recouvrez de la préparation. Couvrez la bassine à l'aide d'un film alimentaire et laissez reposer au frais au moins 1 heure. Allumez vos briquettes de charbon et positionnez-les de chaque côté de votre barbecue afin de cuire votre saumon en mode indirect. Déposez les copeaux de bois de pommier (préalablement humidifiés pendant environ 30 minutes) directement sur les braises. Disposez le filet de saumon recouvert de la croute d'herbes sur le barbecue chauffé entre 180°C et 200°C. Laissez reposer quelques minutes avant de déguster. Le saumon doit rester rosé à coeur.

#### Chantilly salée à l'aneth

Faire monter la crème liquide (utiliser un batteur si nécessaire)

Ajouter l'aneth, le sel et le poivre ainsi qu'un trait d'huile d'olive.

#### Astuce du chef :

Pour éviter de trop exposer le saumon à la chaleur, mettez-le dans une papillote d'aluminium et faites y pleins de trous pour laisser passer la fumée.



Gingembre moulu

20 g - 1,99€

3760116741262



Piment doux moulu

21 g - 1,99€

3760116741378



Huile de noisette

100 ml - 7,19€

3700073111050



Kit 'cook & grill'

79,90€

5420100008648



Mélange 5 baies

14 g - 1,99€

3760116741125



Gros sel marin  
aux algues

180 g - 4,99€ 3501890004156



Huile d'olive  
au basilic

250 ml - 7,49€ 3700073113054



Bois de fumage  
Hickory

3,4 L - 7,99€ 0077924170539

# POELÉE DE LÉGUMES FAÇON RATATOUILLE



## INGRÉDIENTS :

- Ingrédients (pour 4 personnes) :**  
 Pour 4 personnes  
 2 tomates  
 1 courgette  
 1 aubergine  
 1 poivron  
 2 gousses d'ail hachées  
 4 cuil. à soupe d'huile d'olive  
 Feuilles de basilic  
 Herbes de Provence  
 Sel et poivre du moulin



**Préparation :**  
 Préchauffez le barbecue à 200°C. Pelez les tomates en les plongeant quelques secondes dans de l'eau bouillante puis les couper en dés. Lavez puis coupez en lamelles l'aubergine, la courgette et poivron. Faites griller les lamelles de légumes assaisonnés en mode direct dans le barbecue. Après cuisson, découpez-les en dés et les dés de tomates. Faites revenir les légumes quelques minutes avec un filet d'huile d'olive dans le panier à légumes Weber Style directement sur les grilles du barbecue. Ajoutez ensuite l'ail haché, le basilic, les herbes de Provence et assaisonnez. Faites cuire environ 10 à 15 minutes.

# SOUPE DE FRAISE À LA MENTHE



## INGRÉDIENTS :

- Ingrédients (pour 4 personnes) :**  
 Pour 4 à 6 personnes  
 500 g de fraises  
 200 g de sucre  
 1/2 citron  
 1/2 bouquet de menthe  
 20 cl d'eau



**Préparation :**  
 Effeuiliez la menthe (gardez quelques feuilles pour la décoration) et hachez-la. Versez le sucre dans une casserole et ajoutez l'eau. Portez à ébullition, baissez le feu et laissez cuire 3 minutes. Retirez du feu et ajoutez la moitié de la menthe le zeste et le jus du citron. Laissez tiédir le sirop. Coupez les fraises en quartier et versez le sirop de menthe dessus. Réservez au frais pendant 2 heures et au moment de servir, décorez avec les feuilles de menthe restantes.



**Herbes de Provence**  
 10 g - **1,99€**  
 3760116741293



**Kit de plantation basilic**  
**1,99€** 3598760240042



**Huile d'olive**  
 250 ml - **6,29€** 3700073112309



**Lot de 2 Moulins**   
**49,99€** 5707431032574



**Menthe verte**  
 1 L - **4,59€**  
 3599419689496



**Sucre spécial salade de fruit**  
 155 g - **7,99€** 3760057474663



**Coffret en bois 3 sucres aux fruits**  
**11,79€** 3760057471105



**Coffret en bois 7 sucres**  
**20,99€** 3760057471037



Avec EcoFolio, Desjardins encourage le recyclage des papiers. En triant vos déchets vous participez à la préservation de l'environnement.  
[www.ecofolio.fr](http://www.ecofolio.fr)