

le Creuset

heerlijk

SAMENZIJN MET BLEU RIVIERA

LENTE - ZOMER 2016





DE ZON

alstublieft

 **LE CREUSET®**







DE ZON ALSTUBLIEFT

De zon zit overal in verscholen, aan een tafel, in een keuken, in een restaurant aan de Middellandse Zeekust ...

De zon staat voor gezellig samenzijn, delen, het plezier om ergens de tijd voor te nemen, te degusteren...

De smaken, de geuren, de lekkernijen: alles straalt warmte uit!

Wij nodigen u uit op een culinaire reis naar visueel en degustatief genot. Laat u ontroeren door ontmoetingen en gesprekken.

Le Creuset nodigt u uit tot een heerlijk samenzijn rond zijn nieuwe collectie Bleu Riviera.

le Creuset
heerlijk
SAMENZIEN MET BLEU RIVIERA



EEN REIS LANGS DE KUST BLEU RIVIERA



Aankomst in Saint-Tropez.
Een briesje streelt het gezicht.
Tijd om de ogen te sluiten en de
kruidige geuren in te ademen.
De kust, de landschappen en de
kleurrijke gerechten. Het wekken
van de zintuigen... op zoek naar
verrassende gerechten.



SAMENZIJN IN ST-TROPEZ





ONTMOETING MET DE CHEF-KOK



Bij het openen van de deur, met de zon in de ogen,
een mooie ontmoeting rijk aan smaak.



Arnaud Donckele

CHEF-KOK

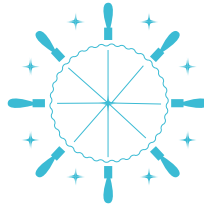
VAN HET RESTAURANT 'LA VAGUE
D'OR' IN ST-TROPEZ

Chef-kok bekroond met 3 Michelinsterren. Arnaud Donckele brengt een van de mooiste hommages aan de Middellandse Zee. Hoe kan men ongevoelig blijven voor zoveel inspiratie en veeleisendheid? Het samenkomen van bedwelmende smaken, zeldzame ingrediënten die de kwintessens van de regio zijn, een uitzonderlijke service ... De tafel van een chef-kok gepassioneerd door zijn kunst!



Le Bistrot de la Terrasse
Résidence de la Pinède





ZONOVERGOTEN RECEPT

STOOFPOTJE MET BOLETEN EN PERUGINE-WORSTJES

1 ronde braad-/stoofpan in gietijzer
4,20 L - 24 cm

1 ronde braad-/stoofpan in gietijzer
2,40 L - 20 cm

 3 pers.

2 zwarte Krimtomaten

2 Amerikaanse aubergines

500 gr boleten in twee gesneden

240 gr Pérugine-worstjes

80 gr kastanjes

Gevogeltejus

Barbera-azijn

2 boleten

Rozemarijn

1 teentje knoflo

Schil de Amerikaanse aubergines, snijd ze in rondjes en bak ze dan in de stoofpan van 4,20 l - 24 cm in olijfolie met een teentje look en een takje rozemarijn.

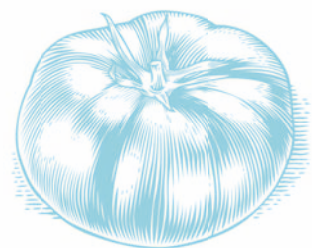
Ontpit de zwarte Krimtomaten, snijd ze in plakjes en leg ze op de aubergines.

Stoof in de braad-/stoofpan van 2,40 L - 20 cm de in twee gesneden boleten en de Pérugine-worstjes en blus ze op het einde van de kooktijd met de Barbera-azijn en de gevogeltejus.

Leg de boleten en de Pérugine-worstjes in de eerste stoofpan met de aubergines en de tomaten.

Voeg de kastanjes en de gevogeltejus met de azijn toe en laat 5 minuten afgedekt staan.

*Werk ten slotte af met
2 in stukjes gesneden boleten
en enkele takjes rozemarijn*



STOOFPOTJE VAN KONIJN EN KREEFT

MET AARDAPPELEN EN CANTHARELLEN

1 ovale braad-/stoofpan
in gietijzer - 4,70 L - 29 cm
1 ronde braad-/stoofpan
in gietijzer - 2,40 L - 20 cm

 3 pers.

*Werk het gerecht
af met enkele
cantharelsnippers
enkele blaadjes
bindsla en een
julienne van
gekonfijte citroen*



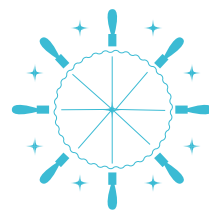
3 konijnensaucijsjes
1 kreeft van 600 gr
250 gr cantharellen
600 gr smaakaardappelen
1 sjalot
Rozemarijn
Kastanjehoning
Barbera-azijn
Konijnenjus
Bindsla
Julienne van gekonfijte
citroenen in siroop
Olijfolie
2 teentjes look
Zachte boter

Kook de kreeft gedurende 3 minuten in een pan met gezouten kokend water. Laat de scharen nog 3 minuten langer koken. Ontdoe de scharen en de staart van de schaal en snijd de staart in ronde plakken.

Doe de konijnensaucijsjes met de boter, de look en de rozemarijn in de stoofpan van 4,70 l - 29 cm en laat gedurende 20 minuten afgedekt stoven. Snijd ze op het einde van de baktijd in stukjes.

Bak in de braad-/stoofpan van 2,40 l - 20 cm de cantharellen in olijfolie, voeg de aardappelen, de geplette look en de rozemarijn toe en laat afgedekt stoven. Voeg de sjalot en fijngesneden rozemarijn en een beetje

Leg de stukjes konijnenworst en de plakken kreeft op de cantharellen en de aardappelen.



GEROOSTERDE VIJGEN

MET SINAASAPPEL EN ROZEMARIJN

4 mini braad-/stoofofpannetjes in aardewerk 10 cm - 0,20 L  4 pers.

GEROOSTERDE VIJGEN

4 vijgen + 25 gr boter + 50 gr vijgenpulp + 50 gr mineraalwater + 100 gr vers sinaasappelsap + 5 gr rozemarijn + 25 gr honing + 1 theelepel Provençaalse balsamicoazijn + wat gekonfijte sinaasappelschillen

LUCHTIGE CREME MET ROZEMARIJN

10 gr verse rozemarijn + 250 gr vloeibare room + 20 gr Marc de Provence + 10 gr fijne kristalsuiker

VOOR DE GEROOSTERDE VIJGEN

Verwijder de steeltjes van de vijgen, snijd ze dan kruislings in. Leg ze in elk van de 4 ministoofofpannetjes met een nootje boter en de honing.

Voeg het sinaasappelsap, het mineraalwater en de vijgenpulp toe.

Zet naargelang de rijpheid van de vijgen gedurende 4 à 5 minuten in een geventileerde oven op 180°C.

Voeg de balsamicoazijn, de fijngesneden rozemarijn en de gekonfijte sinaasappelschillen toe.

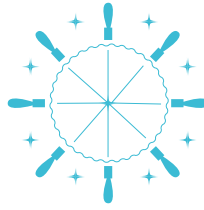
VOOR DE ROZEMARIJNCRÈME

Laat de rozemarijn 24 uur op voorhand trekken in de vloeibare room. Klop de room vervolgens op met de kristalsuiker en werk af met de Marc de Provence.

Serveer de crème met een brunoise van gekonfijte sinaasappel en fijngesneden rozemarijn bij de warme vijgen







CHOCOLAT

FRAMBOISE BERGAMOTE

4 Aziatische kopjes en 4 espressokopjes
in aardewerk van Le Creuset

 4 pers.

CHOCOLADELEKKERIJ

50 gr pure chocolade 70%
20 gr boter
10 gr vloeibare room
20 gr eigeel
75 gr eiwit
25 gr fijne kristalsuiker

FRAMBOZENSORBET

150 gr frambozenpulp
25 gr kristalglucose
80 gr water
50 gr suiker
2 gr sorbetstabilisator
87 gr natuuryoghurt
1 schil van een bergamotcitroen

VOOR DE CHOCOLADELEKKERIJ

Verwarm de chocolade, de boter en de room au bain-marie.

Klop het eiwit op, vermeng goed met de kristalsuiker en voeg dan het eigeel toe.

Meng de twee bereidingen onder elkaar, het mengsel moet glad en homogeen zijn.

Bak gedurende 2 min. op 180°C in een geventileerde oven.

VOOR DE FRAMBOZENSORBET

Verwarm het water, de kristalglucose, de kristalsuiker samen met de stabilisator op 83°C.

Giet vervolgens over de frambozenpulp, de natuuryoghurt en de schil van bergamotcitroen.

Laat 24 uur rusten, mix en bewaar in de diepvriezer.

zoet genot



BLEU RIVIERA



Het assortiment breidt zich uit met verschillende materialen om de smaakpapillen nog meer te verwennen. Met zijn diversiteit en kleurrijke schotels zal Bleu Riviera u zeker verbazen.

GEEMAILLEERD GIETIJZER

Uniek, tijdloos, onverslijtbaar: het geëmailleerd gietijzer van Le Creuset wordt in Frankrijk vervaardigd en heeft een levenslange garantie.

AARDEWERK

Ideaal voor zacht en gelijkmatig koken: de kwaliteit en duurzaamheid van het aardewerk is geschikt voor dagelijks gebruik en heeft een garantie van 5 jaar.

*hoogwaardig
kookgerei*





Ovale braad-/stoofpan in gietijzer
AVP vanaf € 269



Miniovenschaaltjes in aardewerk
AVP € 4,90



Mini braad-/stoofpannetje in aardewerk
AVP € 22



Theepot 1 l
+ filter
AVP € 45



Aziatische minikopje in aardewerk
AVP € 6,90



Eierdopje in aardewerk AVP € 8



Schaaltje voor theeuiltje
AVP € 8,90



Schaaltje voor
theeuiltje
AVP € 8,90

COLLECTIE BLEU RIVIERA



Assortiment van producten om uw tafel volledig aan te kleden. Ontbijt, lunch, avondeten en aperitief. Al uw wensen worden vervuld met deze collectie in de gloed van het zonlicht.



Medium spatel in silicone
AVP € 17
Lepelspatel in silicone
AVP € 20
Onderzetter in silicone
AVP € 15



Ronde braad-/stoofpan
in gietijzer
AVP vanaf € 159



Mok in aardewerk 35 cl
AVP € 15



Espressokopje in
aardewerk 7 cl
AVP € 10





www.lecreuset.com



Volg ons op www.facebook.com/lecreusetbe
www.facebook.com/lecreusetnl

