Velouté de lentilles corail

Ingrédients pour 4 personnes :

- 225 g de lentilles corail
- 1 oignon émincé
- 3 gousses d'ail émincées
- 1 branche de céleri émincée
- 1 L de bouillon de légumes
- 2 c. à café de mélange d'épices indiennes
- Pour le dressage : coriandre fraîche, cerneaux de noix torréfiés, épinards hachés, jus de citron vert et zestes

1. Faites chauffer l'huile dans une casserole, ajoutez l'ail, l'oignon, le céleri, les épices, le poivre et le sel. Faites revenir environ 3 min.
2. Ajoutez-y les lentilles, mélangez bien, versez le bouillon de légumes et faites cuire 10 min. Mixez. Ajoutez le jus de citron.
3. Servez le velouté dans des bols. Garnissez d'épinards hachés, de coriandre, de zestes de citron et de cerneaux de noix. Servez aussitôt !

Emile Henry
FRANCE

LE SET DE 2 BOLS

Emile Henry 123456789 Collez vos vignettes ci-dessous

1	2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30		

2 072011 048065

LE SET DE 2 BOLS
Ø15 CM

~~24,90€~~

3€ avec **30 vignettes**

Gâteau basque aux noisettes

Ingrédients pour 4 gâteaux individuels :

- **½ L de crème pâtissière**
- **100 g de purée de noisettes**
- **1 c. à soupe d'Amaretto**
- **12 noisettes torréfiées**
- **1 pâte sablée bien froide**

1. Mélangez la crème pâtissière avec la purée de noisettes, l'Amaretto et les noisettes torréfiées. Réservez au frais.
2. Beurrez et farinez des cercles de 10 cm de diamètre. Découpez la pâte en 4 cercles de 13 cm et 4 cercles de 10 cm. Foncez avec les grands cercles. Étalez la crème. Recouvrez avec les petits cercles de pâte en les soudant sur les côtés.
3. Dorez les gâteaux avec un jaune d'œuf.
4. Faites un quadrillage sur le gâteau. Cuire 30 min au four à 180 °C.

Emile Henry FRANCE

LE SET DE

2 PETITES ASSIETTES

Emile Henry FRANCE 123456789 Collez vos vignettes ci-dessous

1	2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30		

2 072011 048058

LE SET DE 2 PETITES ASSIETTES
Ø 21 CM

~~24,90€~~

3€ avec **30 vignettes**

Galettes de sarrasin aux poireaux

Ingrédients pour 4 personnes :

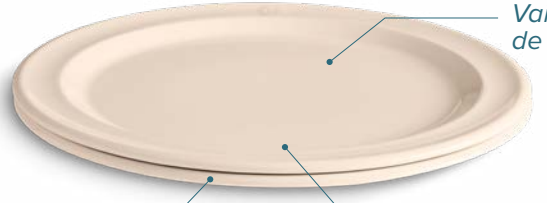
- 4 galettes au sarrasin
- 4 poireaux
- 12 tranches de bacon
- 4 œufs
- 150 g de fromage râpé
- 20 g de beurre
- 5 brins de ciboulette hachés

1. Dans une sauteuse, faites suer les poireaux en rondelle avec l'huile d'olive, 10 min à feu doux.
2. Faites cuire le bacon 10 min, déposez-le sur du papier absorbant. Coupez-le en 3.
3. Faites cuire vos œufs mollets (6 min).
4. Placez une galette dans une poêle chaude et beurrée, garnissez-la de fromage, de poireaux et de bacon. Laissez cuire 2 min, pliez la galette.
5. Servez avec les œufs mollets et saupoudrez de ciboulette et de salade.

Emile Henry FRANCE

LE SET DE

2 GRANDES ASSIETTES



Vaisselle en grès de haute qualité

Passe au micro-ondes, au lave-vaisselle et s'empile parfaitement

Matière durable et fabriquée à partir d'argiles naturelles

Emile Henry 123456789 Collez vos vignettes ci-dessous

1	2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31	32
33	34	35	36	37	38	39	40

2 072011 048096

LE SET DE 2 GRANDES ASSIETTES
Ø 27 CM

~~34,90€~~

3€ avec **40 vignettes**

Rigatoni au butternut rôti

Ingrédients pour 4 personnes :

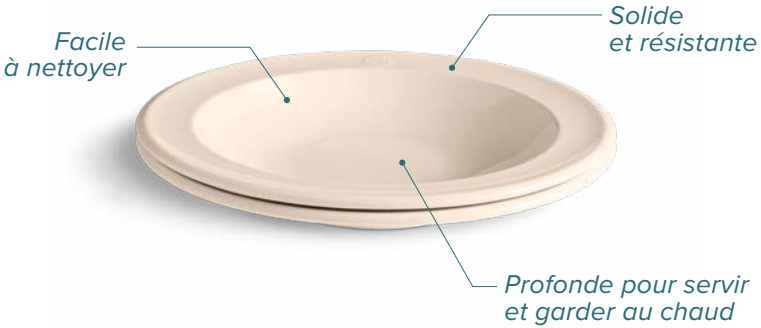
- 1 courge butternut coupée en dés de 2 cm environ
- 300 g de champignons
- 3 gousses d'ail émincées
- 150 g d'épinards
- 400 g de rigatoni + 10 cl d'eau de cuisson
- 100 g de Parmigiano Reggiano râpé
- Pour le dressage : Parmigiano, 2 brins de sauge, des noisettes torréfiées

1. Faites rôtir la courge avec de l'huile d'olive, sel et poivre au four à 200 °C pendant 30 min.
2. Faites cuire les rigatoni «al dente». Réservez 10 cl d'eau de cuisson.
3. Dans une casserole, faites revenir l'ail et la sauge dans de l'huile d'olive, ajoutez les champignons tranchés. Laissez cuire 3 min. Ajoutez les épinards et cuire 2 min. Assaisonnez.
4. Ajoutez la courge, puis les pâtes, l'eau de cuisson et le Parmigiano. Mélangez bien.
5. Servez avec du Parmigiano, des feuilles de sauge, des noisettes.

Emile Henry FRANCE

LE SET DE

2 ASSIETTES CREUSES



Emile Henry 123456789 Collez vos vignettes ci-dessous

1	2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31	32
33	34	35	36	37	38	39	40

2 072011 048089

LE SET DE 2 ASSIETTES CREUSES
Ø 22 CM

~~28,90€~~

3€ avec **40 vignettes**

Semoule de chou-fleur aux épices

Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 chou-fleur coupé en fleurettes
- 1 L de bouillon de légumes
- 4 c. à café de mélange d'épices orientales
- 3 brins de thym
- 1 oignon jaune pelé, émincé
- Jus et zeste d'un citron
- Pour le dressage : grains de grenade, coriandre et menthe hachées, amandes hachées

1. Mixez les fleurettes dans un blender pour obtenir une semoule.
2. Faites-les cuire 15 min dans une casserole avec le bouillon de légumes. Essorez-les en les serrant fort dans un torchon propre.
3. Dans une sauteuse, faites revenir 3 min l'oignon, le thym et les épices avec de l'huile d'olive. Versez la « semoule » et mélangez pendant 5 min.
4. Transférez la semoule dans un saladier, ajoutez le jus de citron, le zeste, les herbes hachées, la grenade, les amandes, salez, poivrez.

Emile Henry FRANCE

LE
GRAND SALADIER

Collez vos vignettes ci-dessous

1	2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31	32
33	34	35	36	37	38	39	40

2 072011 048072

LE GRAND SALADIER
Ø 26 CM

~~28,90€~~

3€ avec **40 vignettes**

Emile Henry
FRANCE

QUANTITÉ LIMITÉE
à 82 000 pièces

LE TAJINE

Gaz, plaque vitrocéramique, halogène et électrique

Pour 8 à 10 personnes

Passe au four

Fabriqué en France

EMILE HENRY GARANTIE 3 ANS YEAR GUARANTEE MADE IN FRANCE

Grâce au couvercle conique et fermé, la vapeur circule, les arômes se développent et les saveurs exhalent tout au long de la cuisson.

Emile Henry 123456789

Collez vos vignettes ci-dessous

1	2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30		

2 072011 048102

LE TAJINE
Ø 32 CM

~~106,90€~~

49€90
avec
30 vignettes

Retrouvez la recette du tajine de poulet au citron et une autre recette exclusive dans la boîte du produit

Emile Henry
FRANCE

QUANTITÉ LIMITÉE
à 20 000 pièces

OFFRE EXCEPTIONNELLE
disponible à partir du 27 novembre

LA BRIQUE À RÔTIR

Jusqu'à 5 kg de volaille ou rôti

Couvercle retournable dans le socle pour un rangement gain de place

Four/Congélateur/ Lave-vaisselle/ Micro-ondes

Fabriqué en France

EMILE HENRY GARANTIE 3 ANS YEAR GUARANTEE MADE IN FRANCE

Une peau croustillante, une chair moelleuse : la forme originale épouse celle des volailles ou des rôtis, pour assurer leur cuisson parfaite sans avoir besoin de les arroser et sans salir votre four.

Emile Henry 123456789 Collez vos vignettes ci-dessous

1	2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30		

2 072011 048119

LA BRIQUE À RÔTIR
41,5 CM

~~109,90€~~

54€90
avec
30 vignettes

Retrouvez la recette du poulet rôti au romarin et une autre recette exclusive dans la boîte du produit