

# Essence

## Le magazine de l'été





# Sommaire

## Introduction 4

Que vous visitiez l'un de nos domaines ou que vous restiez à la maison, nous ferons de votre été un moment inoubliable.

## Amuse-bouches 10

Découvrez des recettes simples, idéales pour un apéritif tout en décontraction.

## Salades faciles 20

Une salade d'été fraîche agrémente toujours un délicieux repas.

## Pique-nique 36

Remplissez un panier, préparez une couverture et prévoyez du temps pour en profiter !

## BBQ 46

Ces recettes rendront votre barbecue inoubliable, débordant de saveurs et de souvenirs.

## Sauces 66

Ultrafaciles à faire et indispensables pour les repas d'été !

## À table avec... Wim Ballieu 78

Découvrez des recettes d'été classiques avec une petite touche surprenante.

## Conseils pour croquer l'été à pleines dents à Center Parcs 90

À Center Parcs, vous trouverez désormais encore plus d'occasions de vous reconnecter à vos proches et à la nature.



## L'essence même de l'été

C'est l'été, le moment idéal pour sortir et profiter des rayons du soleil. Une saison qui nous permet de nous immerger dans toute la beauté de la nature et de savourer de délicieux repas en bonne compagnie. Parcourez notre magazine d'été et laissez-vous inspirer

par notre sélection d'activités et de recettes. Que vous visitiez l'un de nos domaines ou que vous restiez à la maison, nous ferons de votre été un moment inoubliable.

Découvrez nos délicieux plats faciles à préparer, tant pour les cuisiniers en herbe que pour les plus chevronnés. Des amuse-bouches savoureux, des mets méditerranéens ou encore des salades fraîches et des recettes exotiques, il y en a vraiment pour tous les goûts !

C'est l'été!



Laissez-vous inspirer



DÉLICES DE L'ÉTÉ

# Ces longues et chaudes journées où l'on peut profiter indéfiniment de l'extérieur.

## Recettes pour amateurs et chefs

Découvrez nos délicieux plats faciles à préparer, qui conviennent tant aux cuisiniers expérimentés qu'aux cuisiniers en herbe. Des saveurs méditerranéennes aux plats exotiques en passant par divers mets pour les amateurs de viande, il y en a pour tous les goûts.

## Explosion de saveurs estivales

Que vous passiez vos vacances dans un de nos domaines ou à la maison, nos idées permettront de ravir les papilles tout au long de l'été. Goûtez de nouveaux plats et passez de bons moments entre amis ou en famille.



## Recettes de pique-nique parfaites

Profitez d'un agréable moment grâce à notre sélection de plats pour pique-nique estival.

Sandwichs et wraps savoureux, salades fraîches, délicieuses friandises salées... : nous avons tout ce qu'il faut pour un pique-nique réussi sous le soleil de l'été.

## Les agréables restaurants de nos domaines

Visitez les accueillants restaurants de nos domaines et savourez les délices culinaires de nos chefs pétris de talent. Laissez-vous tenter par de délicieux plats dans une atmosphère surprenante.

## Manger dans la nature

Explorez les magnifiques endroits de nos domaines ou des environs et rendez ce moment mémorable avec un pique-nique fait maison. Que vous séjourniez dans un de nos domaines ou restiez à la maison. Vous en avez déjà l'eau à la bouche ?

## Des moments uniques

L'été est fait pour profiter des rayons du soleil, d'un plongeon rafraîchissant dans la piscine et de moments de détente dans la nature. Créez des souvenirs inoubliables et profitez de moments précieux avec vos proches.





Tout pour

l'apéro



Après une baignade rafraîchissante et une journée entière de soleil et d'amusement, il n'y a rien de mieux que de s'installer sur sa terrasse pour un apéritif relaxant. Voici quelques recettes simples, idéales pour un

moment de détente sous un soleil radieux. Disposez tout sur la table, versez-vous une boisson rafraîchissante et profitez d'un délicieux après-midi de gourmandises et d'amusement avec vos amis et votre famille !

4 PERSONNES | 30 MIN

# Flammekueche

## Ingédients

- 2 rouleaux de pâte à flammekueche fraîche
- 250 g de crème fraîche
- 400 g d'oignons de taille moyenne
- 200 g de champignons
- 75 g de fromage de chèvre
- 85 g de roquette

## En option

- Jambon séché ou saumon

## Recette

Préchauffez le four selon les instructions figurant sur l'emballage de la pâte. Recouvrez la pâte d'une couche de crème fraîche pour obtenir une base crémeuse. Coupez les oignons en rondelles et les champignons en tranches. Disposez-les sur la pâte. Si vous aimez le saumon, vous pouvez le déposer sur la pâte. Saupoudrez la flammekueche de fromage de chèvre émietté et mettez la préparation au four. Faites cuire la pâte selon les instructions figurant sur l'emballage jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée et croustillante.

Sortez la flammekueche du four et garnissez-la de roquette fraîche ou ajoutez quelques tranches de jambon sec pour davantage de saveur. Coupez-la en 4 gros morceaux que vous disposez sur une belle planche en bois.





12 PORTIONS | 15 MIN

## Brochettes Caprese

### Ingrédients

- 12 mini-boules de mozzarella
- 12 tomates cerises
- 2 cuillères à soupe de pesto frais
- 12 feuilles de basilic frais
- 12 piques à cocktail

### Recette

Égouttez les boules de mozzarella et laissez-les dégorger. Roulez-les dans le pesto frais jusqu'à ce qu'elles soient complètement enrobées. Laissez-les reposer pendant cinq à dix minutes pour qu'elles s'imprègnent des saveurs. Pendant ce temps, coupez les tomates cerises en deux et avec les piques à cocktail, commencez à confectionner les brochettes. Commencez par une tomate, puis une boule de mozzarella, puis une feuille de basilic et ainsi de suite. Terminez par une feuille de basilic.

14 PORTIONS | 20 MIN

# Bruschetta

## Ingrédients

- 1 ciabatta
- 1 gousse d'ail
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive (extra vierge)
- 8 tomates
- Basilic frais
- Poivre et sel

## Recette

Préchauffez le four à 200 degrés Celsius. Préparez un bol d'eau bouillante. Prenez les tomates et faites une croix au bas de chaque tomate à l'aide d'un couteau. Placez les tomates dans l'eau chaude pendant une minute, puis placez-les dans l'eau glacée. Elles seront ainsi plus faciles à peler. Coupez les tomates en deux pour en enlever les pépins, puis taillez leur chair en brunoise. Mettez-les dans un bol et ajoutez-y l'huile d'olive.

Pendant que les tomates reposent, coupez la ciabatta en tranches et badigeonnez-les d'huile d'olive. Glissez-les ensuite au four pour qu'elles deviennent bien croustillantes. Hachez le basilic menu et mélangez-le aux tomates dans le bol. Salez et poivrez à votre goût. Éplucher la gousse d'ail. Dès que les petits pains sont prêts, frottez l'ail sur les petits pains chauds et croustillants. Disposez les tranches sur une assiette ou une planche et recouvrez-les de la garniture pour bruschetta. Agrémentez le tout de quelques feuilles de basilic supplémentaires.



4 PORTIONS | 5 MIN

## Sauce à la feta

### Ingrédients

- 200 g de feta
- 100 ml de yaourt grec
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive (extra vierge)
- 1 cuillère à café d'origan
- 1 cuillère à café de jus de citron
- Poivre, sel et flocons de piment
- En option : pistaches

### Recette

La préparation de cette recette est particulièrement simple ! Mettez tous les ingrédients dans un bol ou un blender et mixez jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Versez ensuite la sauce dans un joli bol, arrosez-la d'un filet d'huile d'olive et garnissez de flocons de piment ou de pistaches. Cette préparation est idéale pour accompagner du pain, des légumes ou des toasts.

4 PERSONNES | 10 MIN

## Beurre aux herbes

### Ingrédients

- 250 g de beurre doux (à température ambiante)
- Gros sel de mer
- Persil
- Ciboulette
- 1 cuillère à soupe de jus de citron
- Film
- En option : 2 gousses d'ail

### Recette

Prenez un bol et travaillez le beurre jusqu'à ce qu'il soit mou et crémeux. Hachez le persil et la ciboulette menu et ajoutez-les au beurre. Ajoutez un filet de jus de citron et une pincée de sel dans le bol. Remuez le tout jusqu'à ce que les herbes soient réparties uniformément. Si vous aimez l'ail, pressez une gousse et ajoutez-la au mélange.

Placez un morceau de film alimentaire sur le plan de travail et déposez-y le beurre aux herbes à la cuillère. Enroulez le film jusqu'à l'obtention d'un joli rouleau. Placez le beurre aux herbes au réfrigérateur. Sortez le beurre du réfrigérateur et coupez-le en tranches quand vous êtes prêt(e) à le servir.

#### ASTUCE

Vous pouvez varier les ingrédients contenus dans le beurre à l'infini.

Essayez donc des herbes épicées ou italiennes.

Personnalisable pour toutes les recettes !

4 PERSONNES | 15 MIN

## Tzatziki

### Ingrédients

- 1 concombre
- 500 ml de yaourt grec ou de yaourt de soja
- 2 gousses d'ail
- 15 feuilles d'aneth frais
- 15 g de persil frais
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 citron
- Sel de mer fin et poivre

### Recette

Coupez le concombre en deux dans le sens de la longueur et retirez-en les pépins à l'aide d'une petite cuillère. Ensuite, râpez le concombre grossièrement. Saupoudrez d'une pincée de sel et égouttez dans une passoire pendant au moins une heure. Une fois le concombre bien égoutté, pressez-le à l'aide d'une cuillère pour en extraire les dernières gouttes. Épluchez l'ail. Hachez-le menu. Faites de même avec l'aneth et le persil.

Mettez le concombre égoutté dans un bol et ajoutez l'ail, le yaourt grec et l'huile d'olive. Ajoutez ensuite les herbes fraîches et assaisonnez le tout avec du sel, du poivre et un trait de jus de citron. Vous pouvez laisser la préparation reposer au réfrigérateur pendant une nuit avant de la servir. Elle sera alors bien froide et le goût n'en sera que meilleur !





## Salades faciles

Que vous ayez prévu de faire un barbecue, un pique-nique ou simplement de déjeuner sur la terrasse, une salade d'été fraîche est toujours un plus à votre repas. Et la cerise sur le gâteau, les salades sont très polyvalentes. Elles se déclinent en effet à l'infini ! Nous avons déjà rassemblé pour vous quelques délicieuses recettes, mais vous pouvez également réaliser vos propres créations avec des ingrédients dont vous disposez déjà dans votre réfrigérateur.





4 PERSONNES

## Salade de chou aux carottes, raisins secs et pomme

### Ingrédients

- 1 tête de chou blanc, râpé
- 100 g de carottes râpées
- 150 g de raisins secs
- 2 pommes

### Vinaigrette

- 175 g de mayonnaise (végane)
- Jus de ½ citron
- 3 cuillères à soupe de vinaigre de cidre
- En option: 1 cuillère à café de graines d'anis
- Poivre et sel

### Recette

Taillez la pomme en brunoise puis râpez le chou blanc et la carotte. Mélangez-le tout dans un bol en ajoutant les raisins secs. Il s'agit de la base de la salade. Pour la vinaigrette, il n'y a pas grand-chose à faire. Il suffit de bien mélanger tous les ingrédients. Quand vous avez terminé, ajoutez la vinaigrette à la salade et mélangez bien le tout. Laissez reposer la salade un certain temps. Elle gagnera en saveur si vous la laissez reposer. Elle peut se conserver au réfrigérateur pendant trois jours.



4 PERSONNES | 30 MIN

# Salade de pommes de terre

## Ingrédients

- 750 gr de pommes de terre à chair ferme (en brunoise ou en tranches)
- 4 cornichons aigres-doux (en brunoise)
- ½ bouquet de ciboulette fraîche
- 3 œufs
- 3 cuillères à soupe de yaourt
- 2 cuillères à soupe de mayonnaise
- 1 cuillère à café de moutarde
- Poivre et sel

### En option :

- 250 g de blanc de poulet, coupé en dés
- 75 g de bacon, coupé en petites tranches

### Ou

- 2 boîtes de thon, égoutté

## Recette

Dans une casserole, faites bouillir les pommes de terre dans de l'eau légèrement salée jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Égouttez-les et laissez-les refroidir. Pendant ce temps, faites les œufs durs. Dès qu'ils sont cuits, écalez-les et coupez-les en petits morceaux. Coupez les cornichons et les pommes de terre en brunoise, et mélangez les cornichons, les pommes de terre et les œufs dans un bol.

Pour la vinaigrette, mélangez le yaourt, la mayonnaise et la moutarde dans un autre bol. Versez la vinaigrette sur la salade et mélangez bien le tout. Ajoutez-y la ciboulette en guise de garniture. Voilà, votre salade est prête !

### ASTUCE

Ajoutez à votre salade autant de légumes que vous le souhaitez ! Et si vous la voulez un peu plus consistante, ajoutez-y du blanc de poulet bien doré dans de l'huile ou du bacon croustillant. Le thon s'y prête aussi parfaitement si vous aimez le poisson. Égouttez le thon et agrémentez-en la salade.





4 PERSONNES | 15 MIN

## Salade caprese

### Ingrédients

- 8 tomates
- 2 boules de mozzarella
- Basilic frais
- 4 cuillères à soupe de pignon de pin
- 2 cuillères à café de pesto vert
- 1,5 cuillère à soupe d'huile d'olive
- Poivre et sel marin

### Recette

Coupez les tomates et la mozzarella en tranches. Disposez les tranches en alternance sur une assiette en formant un cercle. Entre certaines tranches, ajoutez également du basilic. Préparez ensuite la vinaigrette en mélangeant l'huile d'olive et le pesto dans un bol. Arrosez la salade de vinaigrette, salez et poivrez. Si vous le souhaitez, vous pouvez griller brièvement les pignons de pin et les répartir sur l'assiette pour davantage de croquant. En guise de touche finale, ajoutez quelques feuilles de basilic.

6 PERSONNES | 30 MIN

# Salade de couscous à la feta

## Ingrédients

- 400 g de couscous
- 1 cube de bouillon de légumes
- 200 g de feta
- 1 concombre
- 1 cuillère à café d'huile d'olive
- 70 g de tomates cerises
- Légumes au choix

## Recette

Faites bouillir de l'eau dans une casserole selon les indications sur l'emballage du couscous. Ajoutez-y le cube de bouillon pour donner du goût. Dès que l'eau bout, éteignez le feu et ajoutez le couscous. Mélangez bien et laissez refroidir sous couvercle.

Pendant ce temps, faire revenir les légumes (sauf le concombre et les tomates) avec un filet d'huile dans la poêle. Une fois le couscous légèrement refroidi, mélangez-le à l'aide d'une fourchette et d'un peu d'huile d'olive. Ajoutez-y ensuite le concombre, les tomates et les légumes. Finissez par la feta. Votre salade de couscous est prête à être dégustée.

### ASTUCE

Une salade de couscous est ultrasimple et idéale pour utiliser les restes de votre réfrigérateur !





4 PERSONNES | 30 MIN

## Salade de pâtes

### Ingrédients

- 240 g de pâtes au blé complet
- 1 courgette
- 2 poivrons
- 2 avocats
- 2 boules de mozzarella ou 300 g de cottage cheese
- 24 tomates cerises
- Un filet d'huile d'olive
- Vinaigrette balsamique
- Une poignée de feuilles de roquette

### Recette

Portez une grande casserole d'eau à ébullition. Ajoutez les pâtes et faites-les cuire jusqu'à ce qu'elles soient al dente (ni trop molles, ni trop dures). Pendant ce temps, taillez la courgette et les poivrons en brunoise. Faites chauffer un peu d'huile dans une poêle et faites revenir la courgette et le poivron jusqu'à ce qu'ils soient bien cuits. Égouttez les pâtes et remettez-les dans la casserole. Incorporez-y les légumes poêlés. Coupez les tomates en deux et taillez l'avocat en brunoise. Dans un grand bol, mélangez tous les ingrédients. Enfin, ajoutez la mozzarella ou le cottage cheese pour une texture crémeuse, et quelques feuilles de roquette pour une touche de fraîcheur. Garnissez la salade de vinaigrette balsamique et d'un peu de roquette supplémentaire.

### ASTUCE

Cette délicieuse salade de pâtes est très facile à préparer ! Ajoutez autant de légumes que vous le souhaitez et éventuellement du thon, du poulet ou des crevettes pour plus de saveur.

4 PERSONNES | 45 MIN

# Salade de fraises au fromage de chèvre

## Ingrédients

- 400 g de fraises
- 150 g de mâche ou de roquette
- Une poignée de noix
- 200 g de fromage de chèvre à pâte molle

## Vinaigrette

- 6 cuillères à soupe de vinaigre balsamique
- 2 cuillères à soupe de miel
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre

## Recette

Nous commencerons par la vinaigrette. Dans un petit bol, mélangez le vinaigre balsamique et le miel. Incorporez-y l'huile d'olive lentement. Mettez la vinaigrette de côté. Équeutez toutes les fraises et coupez-les en deux. Mettez la salade dans un bol et versez la vinaigrette par-dessus. Disposez ensuite les fraises sur la salade et émiettez le fromage de chèvre. Et le tour est joué ! Facile, non ?





Pique-nique



dans la nature



**Remplissez un panier, préparez une couverture et prenez le temps d'en profiter !**

Que vous restiez à la maison ou que vous passiez vos vacances dans l'un de nos domaines, il y a partout de beaux endroits en pleine nature pour s'installer autour d'un bon repas en agréable compagnie. Sur la plage,

dans la forêt ou dans le parc de votre ville, le mot d'ordre est de profiter du grand air ! Voici quelques idées pour remplir votre panier de délicieux plats à déguster.

4 PORTIONS | 15 MIN

# Club Sandwich

## Ingrédients

- 12 tranches de pain gris
- 8 tranches de blanc de poulet fumé
- 4 œufs
- 1/2 concombre
- 8 tranches de bacon
- 4 cuillères à soupe de mayonnaise
- 1 laitue pommée

## Ingrédients de la variante végétarienne :

- 12 tranches de pain gris
- 6 œufs
- 4 tranches de fromage
- 1/2 concombre
- 1 avocat
- 4 cuillères à soupe de mayonnaise
- 1 laitue pommée

## Recette

Commencez par préparer une omelette en battant des œufs dans une poêle et en les faisant frire jusqu'à ce qu'ils soient cuits. Si vous préparez le sandwich avec du bacon, faites-le revenir brièvement dans la poêle jusqu'à ce qu'il soit bien croustillant. Coupez le concombre et la tomate en tranches, et étalez une couche de mayonnaise sur les tranches de pain. Il est maintenant temps de garnir les sandwiches. Tout d'abord, préparez un sandwich avec de la laitue, du concombre et, au choix, du blanc de poulet ou du fromage. Placez la tranche de pain suivante par-dessus, sur laquelle vous disposez les œufs au plat et le bacon. Si vous ne voulez pas de bacon, vous pouvez également ajouter de l'avocat. Enfin, posez la dernière tranche de pain par-dessus. Emballez bien le sandwich pour que les ingrédients ne s'éparpillent pas dans le panier à pique-nique.

## ASTUCE

Essayez la variante végétarienne !







12 PORTIONS | 30 MIN

# Muffins aux carottes

## Ingrédients

### Muffins

- 1 orange
- 150 g de raisins secs
- 125 ml d'huile de tournesol
- 115 g de farine
- 115 g de farine fermentante
- 2 œufs
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 1 cuillère à café de bicarbonate de soude
- 1 cuillère à soupe d'épices pour spéculos
- 140 g de cassonade blonde
- 250 g de carottes râpées
- 12 moules à muffins en papier

### Glaçage

- 100 g de fromage frais à tartiner
- 100 g de fromage blanc
- 3 cuillères à soupe de sucre glace
- Zeste de 1 orange
- 1.5 cuillère à café de jus de citron

## Recette

Préchauffez le four à 180 degrés Celsius. Commencez par râper l'orange et en extraire le jus. Vous avez besoin d'environ 3 cuillères à soupe de jus. Mettez les raisins secs dans un petit bol et arrosez-les du jus de l'orange. Laissez-les tremper pendant que vous préparez la pâte. Placez les papiers à muffins dans un moule à muffins et graissez-les légèrement. Mélangez la farine et la farine fermentante, et ajoutez-y la levure chimique, le sel de cuisine et les épices pour spéculos. Dans un autre bol, battez les œufs et le sucre rapidement jusqu'à ce que le mélange soit épais et mousseux. Incorporez-y progressivement le mélange de farine en deux fois (la pâte sera assez épaisse !). Incorporez la carotte râpée et les raisins secs imbibés à la pâte. Si nécessaire, ajoutez le reste du liquide si la pâte est vraiment trop épaisse.

Répartissez la pâte dans les moules à muffins. Si nécessaire, appuyez légèrement sur la pâte. Cuisez les muffins dans le four préchauffé pendant une vingtaine de minutes, jusqu'à ce qu'ils soient dorés et cuits.

Retirez les muffins du four et laissez-les refroidir complètement. Pour le glaçage, mélangez bien les ingrédients. Ne les battez pas trop longtemps. Étalez le glaçage sur les muffins aux carottes lors du pique-nique !

24 PORTIONS | 5 MIN

# Rouleaux de saumon

## Ingrédients

- 4 tortillas (aux légumes)
- 200 g de saumon fumé
- 100 g de salade (au choix)
- 125 g de fromage aux herbes
- Feuille d'aluminium
- Pignons de pin (en option)

## Recette

Tartinez généreusement les tortillas de fromage aux herbes. Déposez ensuite les tranches de saumon fumé sur les tortillas et ajoutez une poignée de feuilles de laitue. Saupoudrez de pignons de pin pour davantage de croquant, si vous le souhaitez. Il est ensuite temps de rouler la tortilla afin qu'elle soit bien serrée. Cela permet de bien maintenir le contenu de la tortilla. Enveloppez-la ensuite dans une feuille d'aluminium et placez-la au réfrigérateur pendant un certain temps. Vous pouvez ensuite la couper en morceaux.





Tout pour



le BBQ

C'est l'heure d'une soirée barbecue et d'un repas sous le soleil couchant de l'été. La table est dressée, le soleil brille et l'odeur du charbon de bois se répand. Un barbecue, ce n'est pas seulement une question de repas. C'est bien plus que cela. C'est aussi l'ambiance que l'on crée, les histoires que l'on partage et les moments que l'on

passer ensemble. Écoutez le grésillement des plats sur le gril, les rires joyeux et les refrains d'été. Ces recettes rendront votre soirée barbecue inoubliable, débordant de saveurs et de souvenirs.

4 PERSONNES | 45 MIN

# Pilons de poulet

## Ingrédients

- 1 kg de pilons avec peau
- 200 g de sauce barbecue (voir page 67)
- Huile
- Poivre et sel

### ASTUCE

Servez avec un supplément de sauce barbecue dans laquelle tremper les pilons ou optez pour un tzatziki frais.

## Recette

Commencez par badigeonner les pilons de poulet avec un peu d'huile. Salez-les et poivrez-les. Sur le barbecue, délimitez différentes zones de cuisson : une zone au-dessus des charbons ardents ou des flammes de gaz, pour une chaleur directe, et une zone sans source de chaleur directe. Disposez les pilons en présentant la peau sur le côté le plus chaud pour les saisir. Faites-les griller pendant 5 à 10 minutes jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés, puis placez-les du côté le moins chaud du barbecue.

Couvrez le barbecue et laissez le poulet cuire doucement pendant 20 à 30 minutes. Retournez ensuite les pilons et badigeonnez-les généreusement de sauce barbecue à l'aide d'un pinceau. Laissez cuire les pilons pendant encore 15 à 20 minutes afin que la sauce se caramélise. Veillez à ce que la température ne soit pas trop élevée pour éviter de vous brûler, l'idéal étant une température de 160 à 175 °C.





4 PERSONNES | FAIRE MARINER 30 MIN. | CUIRE 20 MIN.

# Brochettes de poulet à la tropicale

## Ingrédients

### Marinade:

- 80 ml de sauce soja
- 80 ml de jus d'ananas
- 1 cuillère à café de gingembre frais
- 1 cuillère à café d'ail frais
- 1 cuillère à soupe de sucre roux

### Viande

- 500 g de filet de poulet
- 1 poivron rouge
- 1 ananas frais
- 1 oignon rouge
- 8 piques à brochettes en bois.

## Recette

Râpez le gingembre et l'ail. Mélangez ensuite tous les ingrédients de la marinade. Coupez le poulet en dés et laissez-le mariner pendant au moins une demi-heure. Les saveurs y pénétrèrent alors parfaitement. Pendant que le poulet marine, coupez le poivron rouge et l'ananas en tranches et l'oignon rouge en quartiers. N'oubliez pas de faire tremper les piques à brochettes dans l'eau pendant un certain temps. Dès que le barbecue est suffisamment chaud, enfiler le poulet mariné sur les bâtonnets avec l'ananas, le poivron et l'oignon rouge. Grillez-les jusqu'à ce qu'ils soient cuits et dorés. Et le tour est joué ! Servez-les avec une savoureuse salade de pommes de terre ou du pain avec du beurre aux herbes.



4 PERSONNES | 45 MIN

# Dorade farcie

## Ingrédients

- 1 dorade entière
- 1 grand morceau de feuille de bananier (carré, pas les petites tranches rondes)
- 1 citron
- Aneth
- Persil
- Origan
- Poivre et sel

### ASTUCE

Demandez à la poissonnerie de nettoyer le poisson

## Recette

Rincez brièvement le poisson à l'eau claire et essuyez-le bien avec du papier absorbant. Si le poisson n'est pas déjà ouvert, faire une entaille le long du ventre. Coupez les citrons en tranches et remplissez-en l'intérieur du poisson. Pliez la feuille de bananier et placez-y la moitié des herbes. Placez le poisson par-dessus et couvrez-le avec le reste des herbes. Enveloppez le poisson dans la feuille de bananier et faites-le griller sur le barbecue. La feuille de bananier protège la dorade de la chaleur directe du barbecue afin d'éviter qu'elle ne brûle. Fermez le couvercle du barbecue et laissez le poisson cuire lentement pendant une vingtaine de minutes. Vérifiez la cuisson du poisson à l'aide d'un thermomètre alimentaire. Quand il indique 65 degrés, il est prêt. Bon appétit !







4 PERSONNES | 30 MIN

## Ballottine de saumon aux légumes

### Ingrédients

- 400 g de filet de saumon avec peau
- 1 citron
- 1 courgette
- 400 de tomates cerises
- Aneth frais
- Sel de mer
- Poivre
- Feuille d'aluminium

### Recette

Détachez 4 feuilles de papier d'aluminium du rouleau. Veillez à ce que chaque feuille mesure environ 50 centimètres. Pliez chaque feuille en deux. Coupez le citron et la courgette en fines tranches. Placez ensuite le saumon sur chaque feuille d'aluminium. Répartissez les tranches de citron, la courgette et les tomates cerises sur le saumon. Saupoudrez chaque ballottine d'aneth, de poivre et de sel et fermez la feuille d'aluminium. Faites cuire les ballottines sur le barbecue pendant une vingtaine de minutes. Servez avec une délicieuse sauce.



SOIRÉE BARBECUE

Une expérience inoubliable, pleine de saveurs  
et de souvenirs





4 PERSONNES | 45 MIN

## Brochettes de légumes grillés au halloumi

### Ingrédients

- 450 g de halloumi (2 paquets)
- 1 poivron rouge
- 1 poivron jaune
- 1 poivron vert
- 1 courgette
- 2 oignons rouges
- Piques à brochettes en bois

### Recette

Faites tremper les piques à brochettes dans de l'eau pendant un certain temps afin qu'elles ne se cassent pas. Pendant qu'elles trempent, préparez les ingrédients. Coupez le halloumi en dés. Faites de même avec les poivrons et les oignons, et coupez la courgette en tranches. Sortez les piques à brochettes de l'eau pour y embrocher le halloumi et les légumes. Il n'y a pas d'ordre particulier à respecter, faites comme vous voulez. Faites griller les brochettes de légumes sur le barbecue pendant une vingtaine de minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient cuites et que le halloumi ait ramolli et légèrement bruni.

4 PERSONNES | 30 MIN

# Le burger ultime

## Ingrédients

- 500 g de viande de bœuf hachée
- 1 échalote
- 1 cuillère à soupe de moutarde
- 1 œuf
- Chapelure (en option)
- 4 pains à hamburger
- 1 oignon
- 1 laitue frisée
- 2 avocats
- 4 tranches de bacon
- 2 grosses tomates
- 4 cuillères à soupe de mayonnaise
- 4 cuillères à soupe de ketchup
- Poivre et sel

## Recette

Commencez par hacher les échalotes menu et coupez l'oignon en rondelles. Mélangez les échalotes avec la viande hachée, la moutarde, l'œuf, le sel et le poivre. Veillez à ce que le mélange devienne ferme. S'il est trop humide, ajoutez un peu de chapelure. Faites-en 4 hamburgers. Grillez les hamburgers sur le barbecue jusqu'à ce qu'ils soient cuits et dorés. Cela prend une vingtaine de minutes. En même temps, vous pouvez poêler ou griller le bacon jusqu'à ce qu'il soit doré et croustillant. Grillez brièvement les pains à hamburger. Tous les ingrédients sont maintenant prêts pour confectionner votre propre hamburger !

### ASTUCE

Vous ne mangez pas de viande ? Utilisez des hamburgers végétariens ou végans et laissez le bacon de côté. Et s'il vous reste du halloumi, ajoutez-le pour une touche savoureuse.





# Tout sur la sauce

Préparer ses propres sauces, c'est très simple et indispensable pour les repas d'été ! Alors, direction la cuisine pour agrémenter vos plats de sauces faites maison !



10 PORTIONS | 20 MIN

## Sauce barbecue végétarienne

### Ingrédients

- 140 g de purée de tomates
- 4 cuillères à soupe de cassonade brune
- 2 cuillères à soupe de sirop d'agave
- 50 ml de sauce soja
- 1 cuillère à café de moutarde
- 1,5 cuillère à café de paprika fumé
- 1,5 cuillère à café de sel
- 1,5 cuillère à café de poivre noir
- 0,5 cuillère à café d'ail en poudre
- 0,5 cuillère à café d'oignon en poudre
- 1 cuillère à soupe de vinaigre de cidre

### Recette

Préparez vous-même cette sauce barbecue en un clin d'œil ! Faites chauffer un peu d'huile dans une poêle à feu moyen et ajoutez la purée de tomates. Pendant ce temps, mélangez le reste des ingrédients dans un bol. Versez le mélange dans la purée de tomates. L'association des ingrédients donne à la sauce une délicieuse saveur sucrée, salée et fumée.

Attendez que la sauce commence à bouillir, puis baisser le feu. Laissez mijoter 10 à 15 minutes en remuant régulièrement jusqu'à ce que la sauce ait légèrement épaissi.

Ensuite, il est temps de goûter et d'ajuster le goût à votre convenance. Vous la souhaitez plus acide ? Ajoutez un peu de vinaigre de cidre. Ou plus sucrée ? Utilisez plus de cassonade. Ajoutez des ingrédients jusqu'à ce que vous soyez entièrement satisfait(e).

Retirez la casserole du feu et laissez la sauce refroidir avant de la servir. La sauce s'épaissit en refroidissant. Savourez votre sauce barbecue maison !

### ASTUCE

Pour plus de piquant, ajoutez de la sauce sriracha, du tabasco ou du piment rouge.



10 PORTIONS | 10 MIN

# Sauce à l'ail en un clin d'œil

## Ingrédients

- 300 grammes de yaourt ou de yaourt au soja (non sucré)
- 150 ml de mayonnaise (végane)
- 3-4 gousses d'ail
- 1.5 cuillère à soupe de jus de citron
- 2 cuillères à café de sirop d'agave
- Une pincée de sel et de poivre
- Ciboulette fraîche

## Recette

Mélangez le yaourt de soja et la mayonnaise végétale dans un grand bol. Ajoutez-y le sirop d'agave et le jus de citron. Mélangez bien le tout. Râpez les gousses d'ail ou utilisez un presse-ail, puis ajoutez-les au mélange dans le bol. Assaisonnez la sauce selon vos goûts.

Agrémentez la sauce avec de la ciboulette pour plus de saveur et voilà ! Votre sauce à l'ail végétale maison est prête à être servie ! Parfaite pour y tremper vos légumes, sur les burgers, les wraps, ou comme vinaigrette pour les salades.

Mettez la sauce à l'ail au réfrigérateur pendant une petite heure avant de servir. Cela permet aux saveurs de bien se mélanger et à la sauce d'être bien fraîche. Mais ne l'y laissez pas trop longtemps, car plus on laisse la sauce reposer et plus le goût d'ail s'intensifie.







8 PORTIONS | 10 MIN

## Chimichurri

### Ingrédients

- 80 ml d'huile d'olive (extra vierge)
- 1 bouquet de persil frais
- 1 bouquet d'origan (à ajouter selon les goûts)
- 4 gousses d'ail
- 1 demi-oignon
- 1 piment ou du poivre long
- 3 cuillères à soupe de vinaigre de vin rouge
- Une pincée de sel et de poivre

### Recette

Commencez par hacher le persil, l'origan et l'ail menu. Taillez l'oignon et le poivron en brunoise. Si vous aimez le piquant, ne retirez pas les pépins du piment. Si vous souhaitez une saveur plus douce, enlevez-les. Mettez tous les ingrédients dans un bol et ajoutez l'origan selon vos goûts. Mélangez le tout jusqu'à ce que tous les ingrédients forment un ensemble bien homogène. Pour ce faire, utilisez un mixeur manuel, par exemple. Il convient toutefois de ne pas mixer trop longtemps pour que la sauce reste épaisse. Laissez le chimichurri reposer pendant au moins 30 minutes à une heure avant de le servir pour permettre aux saveurs de se développer.

#### ASTYCE

Si vous manquez de temps, vous pouvez préparer cette sauce jusqu'à deux jours à l'avance.

8 PORTIONS | 5-10 MIN

## Sauce cocktail

### Ingrédients

- 120 ml de mayonnaise
- 120 ml de crème fraîche
- 3 cuillères à soupe de ketchup
- 1 cuillère à soupe de jus de citron
- 1 cuillère à café de tabasco
- 1 cuillère à café de paprika
- Une pincée de sel et de poivre
- En option : un trait de whisky

### Recette

Mélangez tous les ingrédients dans un bol afin de former un mélange homogène et lisse. Il est important de goûter la sauce. Vous pouvez la relever en ajoutant plus de tabasco ou la rafraîchir en ajoutant plus de jus de citron. Si vous souhaitez ajouter du whisky à la sauce, c'est le moment ! Quand la sauce est à votre goût, elle est fin prête ! Laissez la sauce cocktail au réfrigérateur quelque temps avant de la servir.





À table avec



Wim Ballieu

Et si vous découvriez les recettes de Wim, chef bien connu en Belgique (et même aux Pays-Bas) ? Dans la boucherie de son père et dans la ferme de son grand-père, il a grandi avec l'amour de la bonne table et a développé son esprit d'entreprise. C'est ainsi qu'en 2012, avec Balls & Glory, il a remis les boulettes de viande au goût du jour, tant dans ses restaurants que dans son food-truck. Pétri de charisme et armé de sa passion pour la cuisine, il sait conquérir toute la Belgique avec de

savoureuses recettes. Wim préfère cuisiner à partir d'essentiels, avec des aliments artisanaux et des produits locaux. Ses plats doivent leur singularité à des recettes classiques agrémentées d'une touche surprenante. Ces recettes d'été sont donc parfaites pour les longues journées ensoleillées, à la façon de Wim !

Bon appétit !

4 PERSONNES | 30 MIN (+ DE 60 MIN AVEC LES PETITS PAINS.)

# Burger de poulet avec mayonnaise au piment et légumes grillés

## Ingrédients

Pour les petits pains briochés (ou achetez vos pains en boulangerie, bieeeen plus simple) :

- 500 g de farine
- 10 g de sel
- 50 g de sucre
- 10 g de levure sèche
- 200 ml de lait (tiède)
- 3 œufs
- 100 g de beurre (non salé)

Pour le burger de poulet :

- 4 filets de poulet (coupe en papillon)
- 1 cuillère à café de poivre
- 1 cuillère à café de sel
- 1 cuillère à café de gingembre en poudre (ou d'épices pour poulet)
- Jus de 1 citron vert
- En option : une poignée de panko (chapelure japonaise)

Pour les légumes grillés :

- 1 courgette (coupée en fines tranches)
- 4 mini-laitues romaines (coupées en quartiers)
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Poivre et sel selon les goûts

Pour la mayonnaise au piment :

- 200 g de mayonnaise
- cuillère à soupe de concentré de tomates
- Jus de 1 citron vert
- Une pincée de piment rouge
- 1 mini-laitue romaine (hachée menu)

## Recette

Pains briochés :

Mélangez la farine, le sel et le sucre dans un grand bol. Délayez la levure sèche dans le lait tiède et laissez-la reposer pendant 10 minutes. Ajoutez le lait avec la levure et les deux œufs aux ingrédients secs et pétrissez le tout jusqu'à l'obtention d'une pâte bien mélangée. Ajoutez le beurre ramolli petit à petit et pétrissez jusqu'à ce que la pâte soit lisse et élastique. Couvrez la pâte et laissez-la lever dans un endroit chaud jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume, ce qui prend de 1 à 2 heures. Divisez la pâte levée en huit morceaux égaux et formez des boules. Placez les boules sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé et laissez-les lever pendant 30 minutes supplémentaires.

Préchauffez le four à 180 °C. Battez le dernier œuf et badigeonnez-en les boules. Faites cuire les petits pains au four pendant 15 à 20 minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

Burger de poulet :

Coupez les filets de poulet en papillon et faites-les mariner avec du sel, du poivre, du gingembre en poudre (ou des épices pour poulet) et du jus de citron vert pendant au moins 30 minutes. Envie d'un peu plus de croustillant ? Panez dès lors un côté du poulet avec du panko. Grillez les filets de poulet sur le barbecue jusqu'à ce qu'ils soient cuits et bien dorés. Pendant ce temps, vous pouvez vous occuper des légumes grillés. Badigeonnez les tranches de courgette et les quartiers de laitue d'huile d'olive, salez et poivrez. Placez-les sur le barbecue et faites-les griller brièvement jusqu'à ce qu'ils soient bien saisis et encore croquants.



Pour la sauce, mélangez la mayonnaise avec la purée de tomates, le jus de citron vert, la laitue romaine hachée et le piment. Peut-être vous dites-vous : de la laitue dans la sauce ? Croyez-moi, c'est un véritable délice !

Maintenant que tous les ingrédients sont prêts, il est temps de préparer le burger de poulet. Coupez les petits pains briochés en deux et

faites griller brièvement les bords coupés sur le barbecue. Garnissez la moitié inférieure du sandwich d'un blanc de poulet grillé. Ajoutez la courgette grillée et les quartiers de laitue. Couvrez généreusement de mayonnaise au piment. Posez avec la moitié supérieure du pain par-dessus et votre burger de poulet BBQ est prêt !



4 PERSONNES | 40 MIN

# Champignons Portobellos farcis à la tapenade d'aubergine et au tartare de tomates

## Ingrédients

Pour les champignons Portobellos :

- 4 gros champignons Portobellos
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Poivre et sel selon les goûts

Pour la tapenade d'aubergine :

- 2 aubergines
- 4 gousses d'ail
- Huile d'olive
- Poivre et sel selon vos goûts

Pour le tartare de tomates :

- 4 tomates
- 1 oignon rouge
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Poivre et sel selon vos goûts
- Une poignée de basilic frais, haché menu

Supplément :

- Une poignée de fruits secs hachés menu (par exemple des noix ou des pignons) pour davantage de croquant

## Recette

Retirez les pieds des champignons Portobellos. Badigeonnez les champignons d'huile d'olive des deux côtés. Salez et poivrez. Chauffez une grande poêle avec le couvercle et faites frire les champignons pendant 4 minutes environ de chaque côté jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Retirez-les du feu et enveloppez-les dans une feuille d'aluminium pour les garder au chaud.

Vous pouvez ensuite vous occuper des aubergines. Coupez les aubergines en deux et entaillez la chair à l'aide d'un couteau afin de former des losanges. Épluchez l'ail et enfoncez-le dans les entailles. Placez ensuite les moitiés d'aubergine dans une feuille d'aluminium que vous pliez et serrez bien. Placez les ballottines dans la même poêle que celle dans laquelle les champignons Portobellos ont été préparés et laissez-les griller pendant 20 à 25 minutes, jusqu'à ce que l'aubergine soit tendre. Vous pouvez également glisser l'aubergine au four pendant 20 à 30 minutes. Veillez à ce que le four soit préchauffé à 200 degrés.

Maintenant que l'aubergine est dans la poêle, il est temps de s'occuper du tartare de tomates. Taillez les tomates en brunoise et hachez l'oignon rouge menu. Mélangez les tomates et l'oignon dans un bol et ajoutez-y l'huile d'olive, du poivre, du sel et le basilic haché menu. Mélangez bien le tout. Mettez la préparation de côté pour l'instant.

Retirez la chair de l'aubergine à l'aide d'une cuillère et pressez les gousses d'ail. Réduisez le tout en une belle tapenade crémeuse. Ajoutez-y de l'huile d'olive, salez et poivrez selon vos goûts. Et voilà une tapenade d'aubergine prête à être dégustée !

Tout d'abord, remplissez les champignons Portobellos chauds d'une couche de tapenade d'aubergine. Disposez le tartare de tomates par-dessus et garnissez éventuellement de fruits secs hachés menu pour davantage de croquant.

### ASTUCE

Pour une explosion des saveurs, faites brièvement griller les champignons Portobellos au barbecue avant de les farcir. Ils prendront une saveur fumée supplémentaire qui se marie parfaitement avec la tapenade d'aubergines et le tartare de tomates.

4 PERSONEN | 40 MIN

# Filet mignon de porc à la sauce tonnato avec tomates rôties et pommes de terre grenailles croustillantes

## Ingrédients

Pour le filet mignon de porc :

- 600 g de filet mignon de porc, paré
- 1 cuillère à café de poivre noir
- 1 à 2 cuillères à soupe de sambal (en option)
- 16 tranches de lard fumé
- 500g de pommes de terre grenailles, coupées en deux ou en quatre
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive ou de beurre pour graisser le plat
- 200 g de tomates cerises, coupées en deux

Pour la mayonnaise tonnato :

- 200 g de mayonnaise (fraîche ou en pot)
- 1 petite boîte de thon (± 80 g), égoutté
- 1 filet d'anchois
- 1 cuillère à soupe de câpres, hachées menu
- Une poignée de persil frais, haché menu

Pour la garniture :

- Une poignée de feuilles de roquette
- Copeaux de parmesan
- Pignons de pin grillés

## Recette

Préchauffez le four à 190 degrés. Commencez par assaisonner le filet mignon avec du poivre. Envie d'un peu plus de piquant ? Badigeonnez-le d'une fine couche de sambal. Enveloppez complètement le filet mignon dans les tranches de lard fumé. Utilisez environ 16 tranches pour bien couvrir l'ensemble du filet mignon. Graissez un plat qui va au four avec de l'huile d'olive ou du beurre et déposez-y le filet mignon. Coupez les pommes de terre grenailles en deux et disposez-les tout autour du filet mignon. Arrosez à nouveau d'un filet d'huile d'olive, salez et poivrez. Placez le plat dans le four préchauffé et laissez cuire pendant 30 à 35 minutes.

Pendant ce temps, préparez la mayonnaise. Mélangez la mayonnaise, le thon, les filets d'anchois, les câpres hachées menu et le persil dans un bol. Remuez jusqu'à l'obtention d'une sauce homogène. Ajoutez un peu d'eau ou de jus de citron si la sauce est trop épaisse.

Quand le filet mignon est au four depuis 15 à 20 minutes, vous pouvez couper les tomates cerises en deux et les ajouter au plat. Poursuivez la cuisson au four jusqu'à ce que le filet mignon soit cuit et que les pommes de terre soient dorées.

Retirez le plat du four au bout de 30 à 35 minutes et laissez reposer le filet mignon pendant quelques minutes avant de le découper en fines tranches. Répartissez les tranches de filet mignon dans les assiettes et disposez les pommes de terre grenailles et les tomates cerises rôties tout autour. Versez la mayonnaise tonnato sur le filet mignon et garnissez les assiettes de roquette, de copeaux de parmesan et de pignons de pin grillés.

Conseil supplémentaire : Servez ce plat avec une salade verte fraîche pour un repas complet. Le sambal peut être laissé de côté si vous préférez une saveur plus douce. Vous pouvez aussi cuire les pommes de terre à l'avance pour réduire le temps de cuisson.





4 PERSONNES | 40 MIN

# Salade panzanella aux boulettes de viande

## Ingrédients

Pour le pain et les boulettes de viande :

- 300 g de vieux pain (de préférence au levain ou ciabatta)
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à café de sel
- 1 gousse d'ail, hachée menu
- 2 feuilles de laurier
- 400 g de viande hachée porc et bœuf
- 80 g de carottes râpées
- En option : 1 cuillère à soupe de moutarde

Pour la salade :

- 500 g de tomates mûres
- 1 concombre
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Poivre et sel selon les goûts

Pour la garniture :

- 2 burratas
- Une poignée de basilic frais

## Recette

Préchauffez le four à 190 degrés. Découpez le vieux pain en petits morceaux. Si cela vous est plus facile, vous pouvez également couper le pain en dés. Épluchez l'ail et hachez-le menu. Mélangez le pain avec 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, du sel, l'ail haché menu et les feuilles de laurier. Répartissez uniformément le pain sur une plaque de cuisson. Mettez la préparation de côté pour l'instant.

Il est temps de préparer les boulettes de viande. Mélangez la viande hachée avec les carottes râpées et éventuellement de la moutarde. Formez de petites boulettes de viande à partir du mélange. Placez les boulettes de viande entre les morceaux de pain sur la plaque de cuisson. Glissez la plaque au four et laissez cuire pendant 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce que le pain soit doré et croustillant, et que les boulettes de viande soient cuites.

Pendant que la préparation cuit au four, vous pouvez commencer à préparer la salade. Coupez les tomates en gros morceaux. Pelez le concombre, coupez-le en deux dans le sens de la longueur et épépinez-le à l'aide d'une cuillère. Coupez ensuite le concombre en demi-lunes. Mélangez les tomates et le concombre dans un bol et ajoutez 2 cuillères à soupe d'huile d'olive puis salez et poivrez.

Au bout de 20 à 25 minutes, vous pouvez retirer la plaque du four et enlever les feuilles de laurier. Mélangez le pain grillé et les boulettes de viande avec les tomates et le concombre dans un grand saladier. Déposez les burratas par-dessus la salade et ouvrez-les légèrement pour en révéler l'intérieur crémeux. Agrémentez le tout de basilic frais. Et voilà, une salade prête en un clin d'œil !

### ASTUCE

Vous pouvez varier les ingrédients à l'infini. Jetez un œil sur ce qu'il vous reste dans le réfrigérateur et utilisez du vieux pain pour cette salade. Parfait pour éviter le gaspillage !





## Un été fantastique à Center Parcs

# L'été est enfin là !

Et un été inoubliable, cela se vit à Center Parcs ! Sentez le soleil d'été chauffer votre peau lors d'un moment de détente sur la plage ou sur la terrasse de votre cottage. Observez les enfants s'amuser en s'émerveillant des trésors de la nature ou en participant à un atelier dans notre Summer Hotspot. Ou explorez la région en famille, à pied ou à vélo. Qui n'a pas envie d'un été plein de nouvelles découvertes qui allie repos bien mérité et amusement ? Construire des châteaux de sable avec les enfants et prendre un repas gargantuesque tous ensemble dans un bar de plage ensoleillé. Ou encore, se détendre avec des amis au bord d'un lac, les pieds dans l'eau. Peut-être êtes-vous plutôt du genre à vous promener à l'ombre ou à faire du vélo en forêt avec toute votre famille ?

À Center Parcs, vous trouverez désormais encore plus d'occasions de vous reconnecter à vos proches et à la nature. En effet, tous nos domaines ont un point commun : ils sont situés dans les plus beaux écrins de nature. Parce que la nature est dans notre ADN. Vivez les meilleures aventures, que vous soyez sportif ou que vous souhaitiez vous détendre, que vous aimiez la culture ou que vous débordiez d'énergie.

À Center Parcs, nous veillons à ce que votre été soit non seulement divertissant, mais aussi des plus agréables ! Profitez d'un barbecue sur votre propre terrasse ou d'un pique-nique en pleine nature. Les délicieuses recettes de notre magazine de l'été vous donneront certainement des idées pour ravir les papilles de tous. Vous préférez confier le repas à un chef ? Dans ce cas, laissez-vous tenter par des spécialités locales dans nos restaurants ou à proximité de nos domaines. Vous aurez l'embarras du choix !



