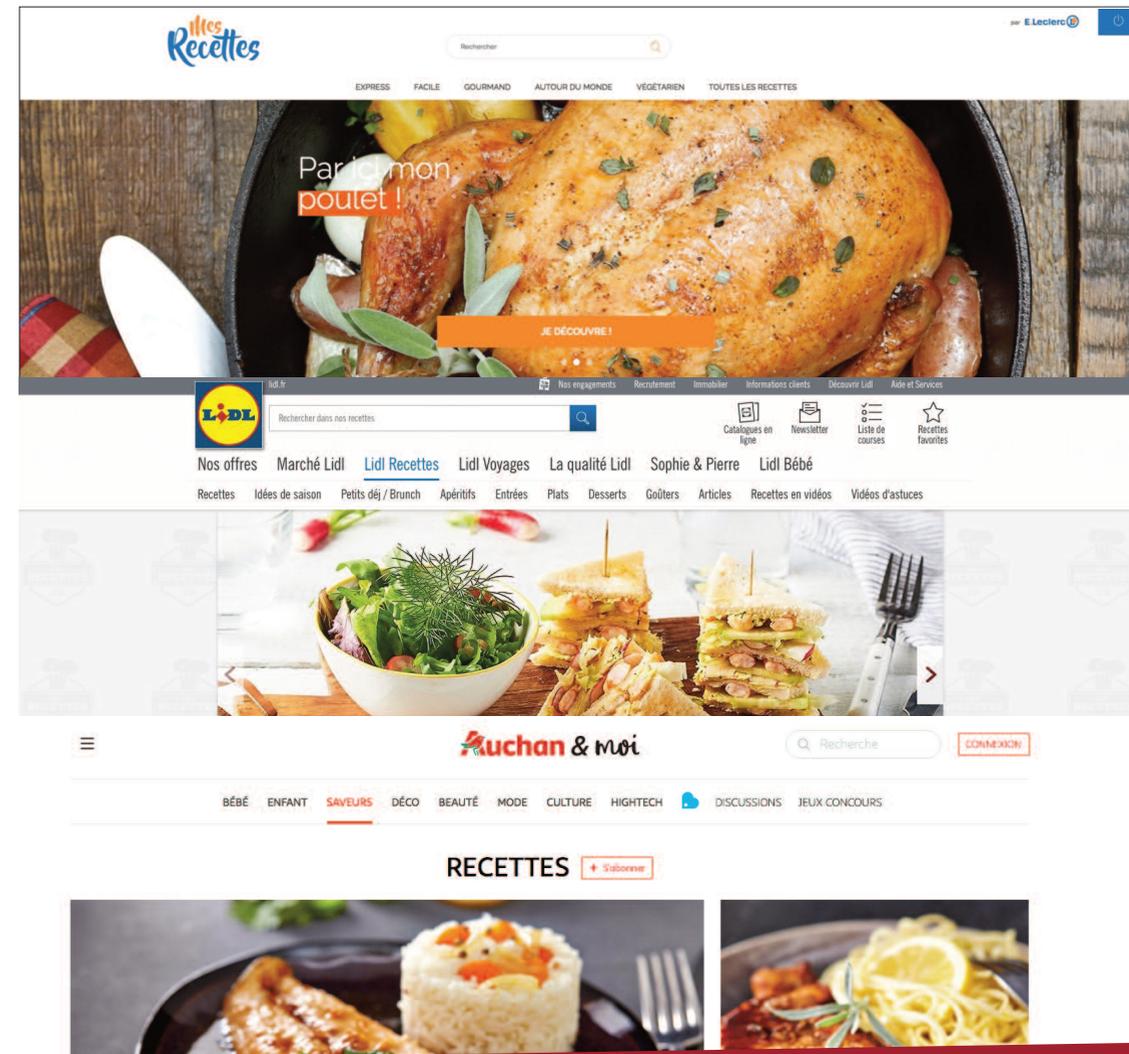


LES DOSSIERS

GRANDE CONSO

**Benchmark
des initiatives “recettes”
des enseignes alimentaires**



Les bonnes recettes des distributeurs

[SEPTEMBRE 2018]

LES BONNES RECETTES DES DISTRIBUTEURS

Les enseignes ne cachent pas leur intérêt pour les recettes de cuisine. Celles-ci peuvent se révéler un bon moyen d'attirer des clients dans leur rayon. Mieux encore, internet, via le drive, diminue sensiblement le chemin entre la recette et le passage en caisse. L'engouement des Français pour la cuisine ne semble pas retomber. Ce qu'atteste la poursuite d'une indéniable effervescence médiatique (profusion d'émissions TV, blogs, magazines et guides) et la dynamique commerciale propre à certains marchés qui gravitent autour du sujet (robots, accessoires, ingrédients, cours...). Les distributeurs apportent leur pierre à l'édifice notamment en donnant accès à des recettes censées suggérer des idées et conduire les clients jusque dans leurs rayons.

Le phénomène est particulièrement marqué sur internet où les enseignes rivalisent d'imagination pour publier des collections de recettes, parfois pléthoriques, en profitant d'une pagination virtuelle par nature illimitée. Autre avantage du web : les possibilités infinies d'indexation et de segmentation (par type de plat, par ingrédient, par thématique, par durée de préparation ou encore niveau de difficulté). Sans compter la recherche par mot-clé.

Si la plupart de ces démarches ont une logique purement relationnelle, à noter que Leclerc joue la carte transactionnelle en proposant pour chaque recette un accès direct vers son site Leclerc Drive. Ce faisant, les ingrédients nécessaires peuvent être ajoutés directement au panier et achetés aussitôt. Ce principe de "shoppable recipes" répandus aux USA avec des sites spécialisés comme Chicory ou Playt, voire des e-commerçants à l'instar d'Amazon, est en France l'apanage des sites drive. En plus de Leclerc, cinq d'entre-eux le pratiquent : Chronodrive, le pionnier, Auchan Drive, Carrefour Drive, Le Drive Intermarché et U Drive.



Qui fait quoi ?

Où les enseignes ont-elles choisi de mettre en avant leurs recettes ?

Combien de recettes sont proposées ?

Les enseignes ont-elles fait appel à des chefs ?

Comment sont classées les recettes ?

Est-il facile d'y naviguer, de faire une recherche ?

Y'a-t-il une possibilité d'acheter les ingrédients en ligne ?



LES BONNES RECETTES DES DISTRIBUTEURS

Enseigne	Interface	Nbre de recettes	Segmentation / Navigation	Fonctionnalité	Remarque
	site de l'enseigne	122	Par type de plat	Impression liste de courses et recette	Mise en avant des marques maison
	Auchan & moi	666	Pas de tri ou de filtre	–	–
	Auchan drive	758	Par type de plat et thématique	Ajout au panier des ingrédients	Adaptation des quantités au nombre de convives
	site de l'enseigne	894	Par type de plat, niveau de difficulté et coût + moteur de recherche	Impression liste de courses et recette	–
	site de l'enseigne	222	Par type de plat, saison et régime + moteur de recherche	–	Tri des recettes par régime (gluten, lactose...)
	portail de l'enseigne	24	Pas de tri ou de filtre	–	Les recettes en 14 mn de Jean Imbert
	Carrefour Drive	860	Par type de plat et thématique	Ajout au panier des ingrédients	Prix de chaque recette par convive
	site de l'enseigne	165	Par type de plat + moteur de recherche	Passerelle vers le site drive pour 1 recette	Qq recettes sponsorisées Recette de Fanny Rey
	site drive	788	Par type de plat et thématique	Ajout au panier des ingrédients	Quelques recettes sponsorisées
	site de l'enseigne	906	Par type de plat et thématique	Impression liste de courses et recette	Pas de passerelle vers le site drive
	site de l'enseigne	842	Par type de plat, thématique et durée + moteur de recherche	Impression liste de courses et recette	–
	site de l'enseigne	459	Par type de plat + moteur de recherche	Pas de passerelle vers le site drive	Recettes de RelaxNews
	LeDRIVE Intermarché	652	Par type de plat et thématique + moteur de recherche	Ajout au panier des ingrédients	Possibilité de remplacer les marques suggérées
	site de l'enseigne	15	Pas de tri ou de filtre	Pas de passerelle vers le site drive	Recettes du médiatique Norbert Tarayre
	site dédié Recettes	279	Par type de plat, ingrédient et thématique + moteur de recherche	Renvoi vers le site Leclerc drive pour achat	Esthétique soignée
	site dédié RECETTES.FR	1 452	Par type de plat, ingrédient et thématique	Edition d'une liste de courses	Pour certains ingrédients affichage des promos
	site de l'enseigne	1 714	Par type de plat + moteur de recherche ingrédient	Pas de passerelle vers le site drive	Recettes d'un chef, mention nombre de vues
	site de l'enseigne	1 021	Par type de plat, thématique, durée et niveau de difficulté	Ajout au panier des ingrédients surgelés	Adaptation des quantités au nombre de convives
	U DRIVE	1 690	Pas de tri ou de filtre	Ajout au panier des ingrédients	Recettes du site WeCook.fr



LES BONNES RECETTES DES DISTRIBUTEURS

éditions
DAUVERS

Sites 100 % recettes

2

Deux distributeurs ont créé un site dédié à la cuisine : Lidl avec **lidl-recettes.fr** depuis 2016 et plus récemment Leclerc avec **mesrecettes.leclerc**.



Mes
Recettes

Un max de recettes

1714

Match est le retailer dont le catalogue de recettes est le plus étoffé. Trois autres enseignes dépassent le millier de recettes : Picard (1 021), U (1 690) et Lidl (1 452). A l'opposé, Leader Price n'en présente qu'une quinzaine.



Recettes de Chefs

4

4 enseignes ont confié la réalisation de tout ou partie de leurs recettes à des chefs plus ou moins renommés : Carrefour avec Jean Imbert, Casino avec Fanny Rey, Leader Price avec Norbert Tarayre et Match avec Nicolas Pourchresse.



"Shoppable" recipes

8

C'est le nombre de sites où il est possible d'acheter tout ou partie des ingrédients de la recettes. Il s'agit soit de sites e-commerce (drive), soit de sites disposant d'une passerelle vers un drive.

J'ACHÈTE DANS MON E.LECLERC DRIVE

J'AJOUTE LES 6 PRODUITS AU PANIER 44,24 € 11,06 €/PERS



LES BONNES RECETTES DES DISTRIBUTEURS

	p. 7		p. 40
	p. 11		p. 42
	p. 13		p. 45
	p. 16		p. 48
	p. 20		p. 50
	p. 23		p. 53
	p. 26		p. 58
	p. 29		p. 62
	p. 36		p. 67
			p. 70



122
recettes



LES BONNES RECETTES DES DISTRIBUTEURS

éditions
DAUVERS

122
recettes



Les recettes de Pâques
pour un 17 juillet !

Page d'accueil | International | A A A

Recrutement

Bienvenue sur le site ALDI
La meilleure qualité au meilleur prix

Rapport RSE 2015 » Consultez le catalogue en ligne » Newsletter » Recherche de magasins »

Nos offres Assortiment Services Online Information Entreprise

ALDI » Assortiment » Nos recettes

Nos recettes pour toute la Famille

Nouvelles recettes Repas de Pâques Apéritif

Entrées Salades Soupes

Plats Desserts Pour les enfants

↑ Haut de page

Les recettes sur le site d'Aldi sont accessibles via le menu déroulant "Assortiment"... ce qui ne va pas nécessairement de soi... Aldi propose 122 recettes, réparties en 9 catégories. Aux côtés des 6 rubriques par type de plat et/ou de moment de consommation (apéritif, entrées, salades, soupes, plats et desserts), on peut noter une catégorie saisonnière (ici "repas de Pâques" encore à la une un 17 juillet !), une autre consacrée aux nouvelles recettes et enfin une thématique "Pour les enfants".



LES BONNES RECETTES DES DISTRIBUTEURS

éditions
DAUVERS

Le passage de la souris sur un visuel de recette fait apparaître 3 infos (nombre de parts, difficulté de la recette et temps de préparation).

Bienvenue sur le site ALDI
La meilleure qualité au meilleur prix

Rapport RSE 2015 » Consultez le catalogue en ligne » Newsletter » Recherche de magasins »

Nos offres Assortiment Services Online Information Entreprise

ALDI » Assortiment » Nos recettes » Nouvelles recettes

Nouvelles recettes [vue d'ensemble »](#)

Tarte à la tomate et au chèvre

Pour 4 personnes Facile 15 min.

Burritos

Paëlla valenciana

Tortilla au chorizo et aux champignons

Escalope de veau aux champignons

Salade fraîcheur au quinoa et petits morceaux de feta

Gigot d'agneau laqué au miel, poêlée de haricots et champignons, pommes de terre et carottes rôties

Œufs cocotte au saumon et au tarama

[Ja_tomate_et_au_chevre_1321_252.html](#)



LES BONNES RECETTES DES DISTRIBUTEURS

éditions
DAUVERS

Bienvenue sur le site ALDI
La meilleure qualité au meilleur prix

Rapport RSE 2015 » Consultez le catalogue en ligne » Newsletter » Recherche de magasins »

Nos offres Assortiment Services Online Information Entreprise

ALDI » Assortiment » Nos recettes » Nouvelles recettes » Tarte à la tomate et au chèvre

Tarte à la tomate et au chèvre

« recette précédente vue d'ensemble recette suivante »



Tarte à la tomate et au chèvre

Ingrédients:

1	pâte à pizza casa Morando®
800 g	tomates rondes
1	bûche de chèvre Chèvrefin®
1	bouquet de basilic
20 g	beurre
	Sel et poivre

Préparation:

Étape 1
Préchauffez le four à th 7 (210 °C).
Beurrez un moule à tarte de 28 cm de diamètre.
Étalez-y la pâte, piquez-la entièrement à la fourchette.

Étape 2
Précuissez-la au four 10 min.
Pendant ce temps, lavez et essuyez les tomates, tranchez-les dans la largeur en rondelles épaisses de 5 mm.

La disponibilité de certains ingrédients est dépendante de la saisonnalité des produits en question.

imprimer
imprimer liste d'ingrédients

Possibilité d'imprimer soit la recette, soit la liste de courses.

Dès que possible, les marques "maison" sont à l'honneur.



 Auchan & moi

666
recettes

“Saveurs” puis
“Recettes”

666
recettes

The screenshot shows the 'Auchan & moi' website interface. At the top, there is a search bar labeled 'Recherche' and a 'CONNEXION' button. Below the navigation bar, the 'RECVETTES' section is highlighted with a red box and a '+ Suivre' button. The main content area displays a grid of recipe cards. The first two cards are larger and feature images of 'Filet de truite au miel et au gingembre' and 'Côte de porc marinée sauce soja'. Below these are four smaller cards: 'Poulet au garam massala', 'Dal de lentilles au lait de coco', 'Riz biryani', and 'Curry d'agneau au lait de coco'. Each card includes a small 'Recette' label, the recipe name, and engagement metrics like 'J'aime' and 'Commentaire'.

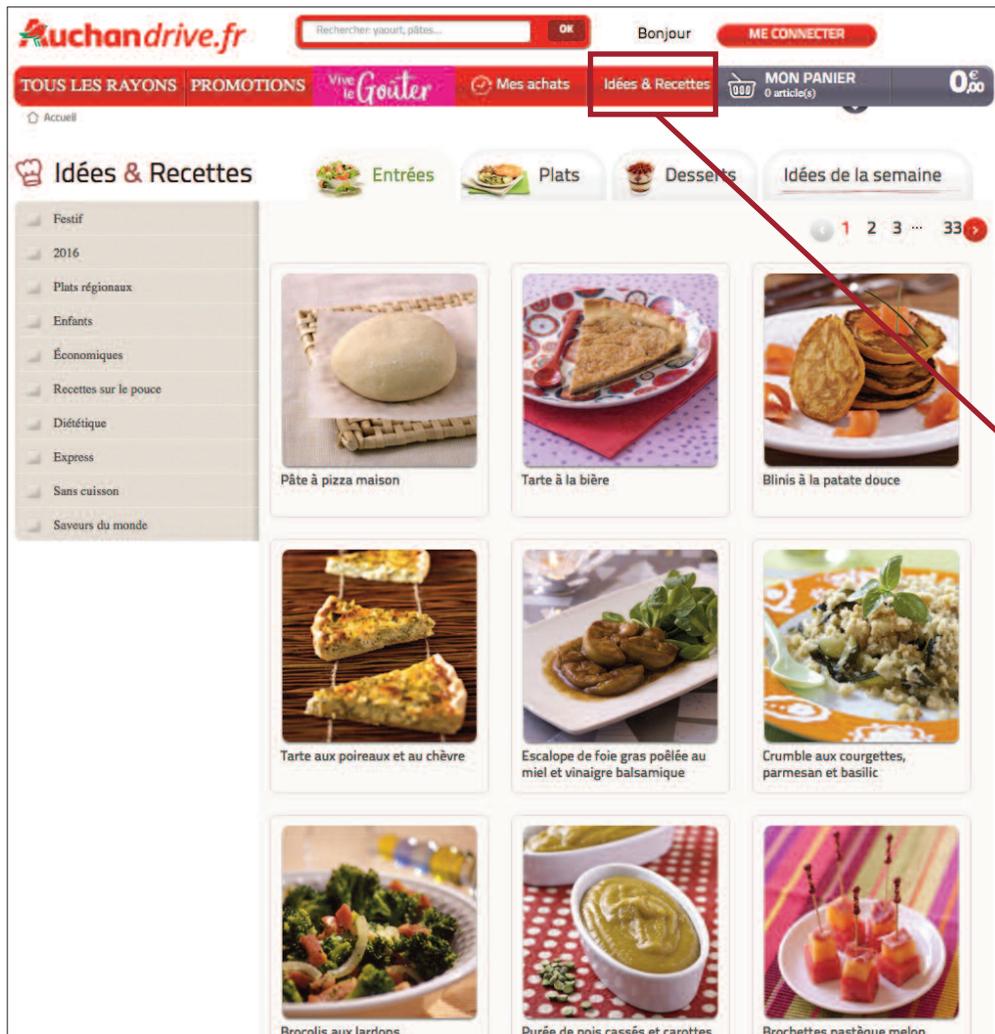
Auchan présente 666 recettes accessibles en deux clics depuis son site communautaire “Auchan & Moi”. Celui-ci est discrètement mis en avant tout au bas de la page d'accueil du site Auchan.fr. A noter qu'Auchan ne fait aucun effort pour faciliter la navigation parmi toutes les recettes proposées. Une segmentation serait un plus.

 **Auchan** *drive*

758
recettes

"Idées & Recettes"

758
recettes



Sur le site Auchan Drive (seule l'ancienne interface remplacée peu à peu compte une rubrique "recettes"), 758 recettes sont proposées et accessibles en deux clics. Elles sont rangées par type et par thématique. On trouve aussi une rubrique "Idées de la semaine" avec un menu changeant régulièrement.

Auchan drive.fr Recherche: yaourt, pâtes... OK Bonjour ME CONNECTER

TOUS LES RAYONS PROMOTIONS Vive le Goûter Mes achats Idées & Recettes MON PANIER 0 article(s) 0€

Accueil

Tarte à la bière

Temps de préparation : 10min Temps de cuisson : 35min

Ingrédients pour 6 personnes

1 pâte brisée 130 g de cassonade
4 gros oeufs 20 cl de bière blonde
30 g de beurre fondu 2 cuillères à soupe de crème fraîche

J'achète les ingrédients

Préparation :

- Déroulez la pâte et foncez-en un moule à tarte de 26 cm de diamètre. Piquez le fond avec une fourchette.
- Répartissez la cassonade sur le fond de tarte.
- Dans un saladier, battez les oeufs avec un fouet. Incorporez la bière, le beurre fondu et la crème.
- Versez ce mélange sur la pâte à tarte.
- Faites cuire environ 35 min dans le four préchauffé à 200°C.

Recette et photo : Marie-Laure Tombini / www.odelices.com

Les ingrédients nécessaires à cette recette pour 6 personnes :

J'ai besoin de 1 pâte brisée

Auchan pâte brisée 230g

0,25€

Prix / Qté 2,83 €/kg

AJOUTER AU PANIER

J'ai besoin de 4 gros oeufs

Auchan oeufs gros datés au jour de ponte x6

0,39€

Prix / Qté 0,15 €/pce

AJOUTER AU PANIER

"Ajouter au panier"

Une fois la recette choisie, le client peut ajouter au panier en un clic les ingrédients répartis en 2 catégories : les ingrédients "nécessaires à la recette" et les ingrédients "complémentaires" correspondant au fond de placard (huile d'olive, sel, farine, etc.).



894
recettes



LES BONNES RECETTES DES DISTRIBUTEURS

éditions
DAUVERS

894
recettes

The screenshot shows the bi1 website homepage. At the top, there is a navigation bar with the bi1 logo and links for 'MIEUX NOUS CONNAÎTRE', 'BI1 CONSOMMER', 'BI1 MAÎTRISER VOTRE BUDGET', 'BI1 VOUS ÉCOUTER', 'MON MAGASIN', and 'PRESSE'. A dropdown menu is open under 'BI1 CONSOMMER', listing 'Nos filières qualité bi1', 'La consommation responsable', 'Trucs et astuces', 'Les recettes', and 'Quoi de neuf dans nos assiettes?'. Below the navigation, there is a section for 'ARTICLES RÉCENTS' with three featured articles: 'Une carte cravate pour la fête des pères!', 'LES FRUITS ET LEGUMES DE SAISON [JUN]', and 'Réussir sa pizza maison'. The main content area features a 'RECETTE DE LA SEMAINE' section for 'Muffins au pesto', with preparation and cooking times, and a 'VOIR LA RECETTE' button. At the bottom, there are three sections: 'PROSPECTUS' with a 'Consultez nos catalogues' button, 'HORAIRES' with a 'Consultez les horaires de nos différents magasins' button and a map, and 'BI1 EN 120 SECONDES' with a bi1 logo and an 'Ecrivez-nous' button.

Bi1 accueille les internautes avec, sur la première page de son site, la recette de la semaine. Pour accéder aux 894 recettes répertoriées, c'est un peu moins évident puisqu'il faut aller dans le menu déroulant "Bi1 Consommer". Ensuite il suffit de cliquer sur "Inspirez-moi" et Bi1 propose un menu constitué de trois plats pris au hasard dans sa base (une entrée, un plat et un dessert).

LES RECETTES

Pour bien manger, il est indispensable d'adopter une alimentation variée et équilibrée. Pourtant, il y a des jours où l'inspiration nous fait défaut, où le temps nous manque. Vous n'avez pas beaucoup de temps ou pas d'idée pour le repas de ce soir ? Pas de panique, nous vous mettons chaque semaine à disposition des recettes faciles, gourmandes et toujours à petits prix ainsi qu'un **menu complet** pour tous vos repas, du lundi au dimanche.

Vous souhaitez d'autres idées de plats, d'entrées ou de desserts ? N'hésitez pas à consulter nos recettes ou à cliquer sur l'onglet "Inspirez moi" !

RECHERCHE :

Type de recette	Mot clé
Difficulté	Coût

Rechercher



Selon l'adage populaire, le hasard ferait bien les choses. Alors pourquoi ne pas laisser le hasard décider de votre prochain repas ? Vous vous sentez d'humeur joueuse ou vous avez envie de sortir de votre zone de confort ? Cliquez sur l'onglet ci-dessous pour avoir accès à un menu complet au hasard.

Inspirez-moi



Menu de la semaine

- MIEUX NOUS CONNAÎTRE
- BI1 CONSOMMER
- BI1 MAÎTRISER VOTRE BUDGET
- BI1 VOUS ÉCOUTER
- MON MAGASIN
- PRESSE

Terrine de truite et fromage blanc

Oeuf cocotte aux champignons

Frittata aux épinards

Salade d'endives

Pudding au saumon

Salade de roquette au jambon cru

Chausson provençal au saumon

Oeufs brouillés à la tomate

Un moteur de recherche permet de naviguer dans la vaste base de recettes de Bi1. Il suffit de saisir un type de recette et/ou un mot clé et/ou un niveau de difficulté et/ou un budget. Enfin, de la même façon qu'un menu peut être proposé au hasard grâce à la fonctionnalité "Inspirez-moi", il est également possible de constituer ses menus de la semaine.



MIEUX NOUS CONNAÎTRE

BI1 CONSOMMER

BI1 MAÎTRISER VOTRE BUDGET

BI1 VOUS ÉCOUTER

MON MAGASIN

PRESSE



15 minutes



30 minutes



4 personnes

INGRÉDIENTS

200g de filet de saumon
1 pâte brisée
2 oeufs
60g de feta
1 boîte de ratatouille cuisinée
Sel et poivre
Herbes de Provence
1 CC de sauce pesto

PRÉPARATION

- 1- Faites précuire le filet de saumon au court-bouillon ou au four à micro-ondes.
- 2- Dans un saladier, émiettez le filet de saumon, ajoutez la ratatouille, la feta découpée en petits dés, 1 œuf entier + 1 blanc battu, une pincée de sel, du poivre et des herbes de Provence. Mélangez bien.
- 3- Déroulez la pâte brisée, étalez le pesto dessus, versez la préparation d'un seul côté, refermez le chausson et dorez-le avec le jaune d'œuf restant. Faites un trou sur le dessus du chausson et enfournez 30min à 175°C.



Coût : €

Difficulté : ▲

NOTER CETTE RECETTE : ☆☆☆☆☆

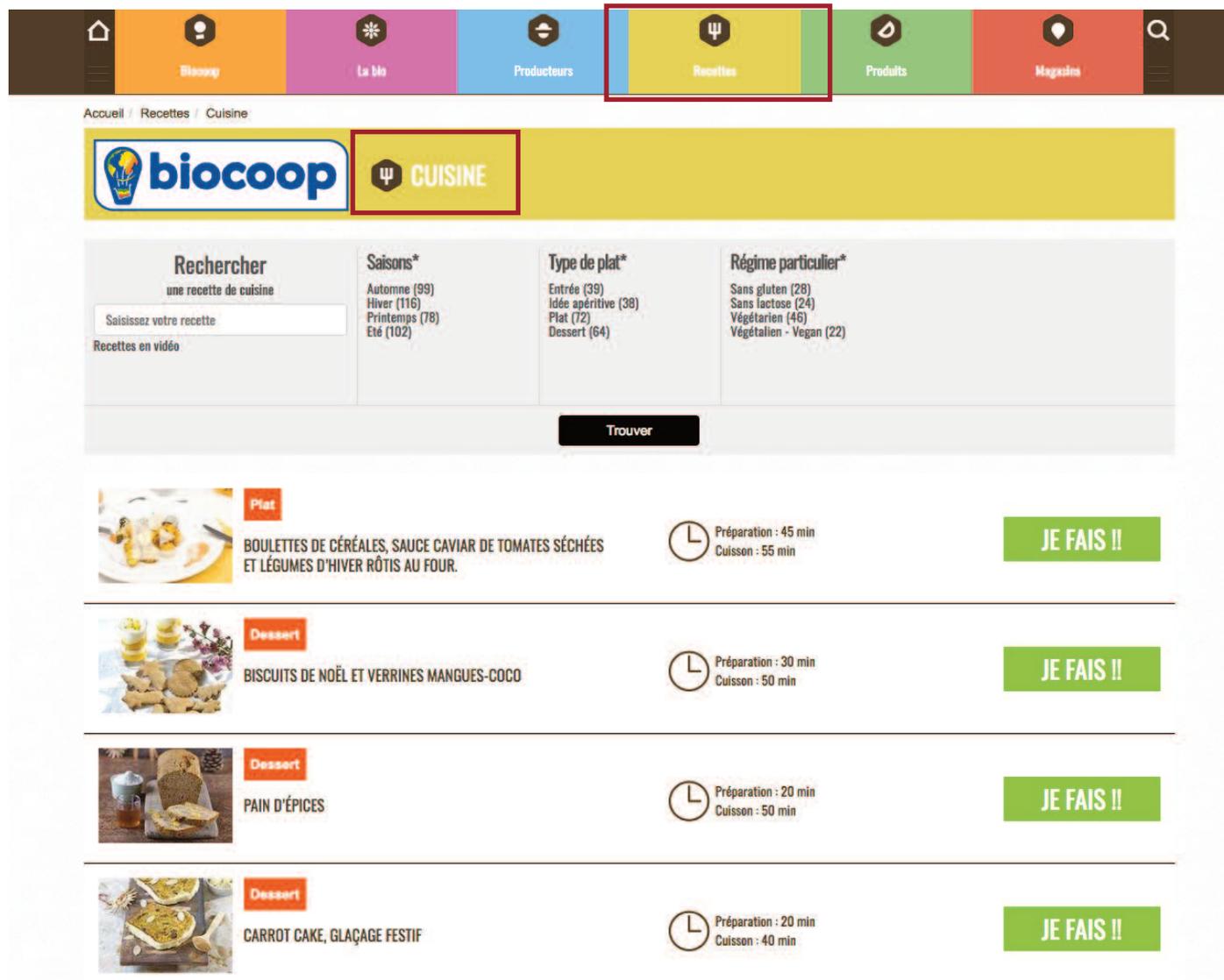
Imprimer la recette

Cette recette n'a reçu aucun commentaire pour le moment.



222
recettes

222
recettes



The screenshot shows the Biocoop website interface. At the top, a navigation bar includes icons for 'Accueil', 'Biocoop', 'La bio', 'Producteurs', 'Recettes' (highlighted with a red box), 'Produits', and 'Magasin'. Below this, a breadcrumb trail reads 'Accueil / Recettes / Cuisine'. The main header features the Biocoop logo and a 'CUISINE' button. A search section titled 'Rechercher une recette de cuisine' includes a search input field and a 'Trouver' button. To the right of the search bar are filters for 'Saisons*' (Autonne (99), Hiver (116), Printemps (78), Été (102)), 'Type de plat*' (Entrée (39), Idée apéritive (38), Plat (72), Dessert (64)), and 'Régime particulier*' (Sans gluten (28), Sans lactose (24), Végétarien (46), Végétalien - Vegan (22)).

The main content area displays a list of recipes, each with a category label, a title, a description, preparation and cooking times, and a 'JE FAIS !!' button:

- Plat**: BOULETTES DE CÉRÉALES, SAUCE CAVIAR DE TOMATES SÉCHÉES ET LÉGUMES D'HIVER RÔTIS AU FOUR. Préparation : 45 min, Cuisson : 55 min.
- Dessert**: BISCUITS DE NOËL ET VERRINES MANGUES-COCO. Préparation : 30 min, Cuisson : 50 min.
- Dessert**: PAIN D'ÉPICES. Préparation : 20 min, Cuisson : 50 min.
- Dessert**: CARROT CAKE, GLAÇAGE FESTIF. Préparation : 20 min, Cuisson : 40 min.

Le site internet de Biocoop affiche 222 recettes accessibles en deux clics depuis la page d'accueil. Le menu déroulant "recettes" donne accès à trois sous-catégories : cuisine, cosmétiques et produits d'entretien. Les recettes de cuisine sont classées en fonction de leur type (entrées, plats, etc.) mais aussi de la saison et des régimes particuliers (sans gluten, végétarien, etc.).

Chili con quinoa



Saison : Été, Printemps

Repas : Plat

Régime particulier : Végétarien



Préparation : 25 min

Cuisson : 22 min



INGRÉDIENTS

Pour 4 personnes :

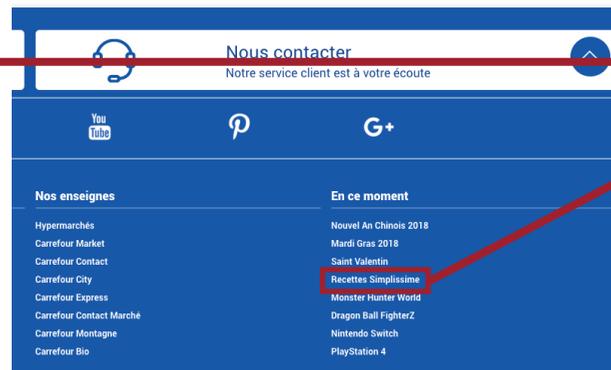
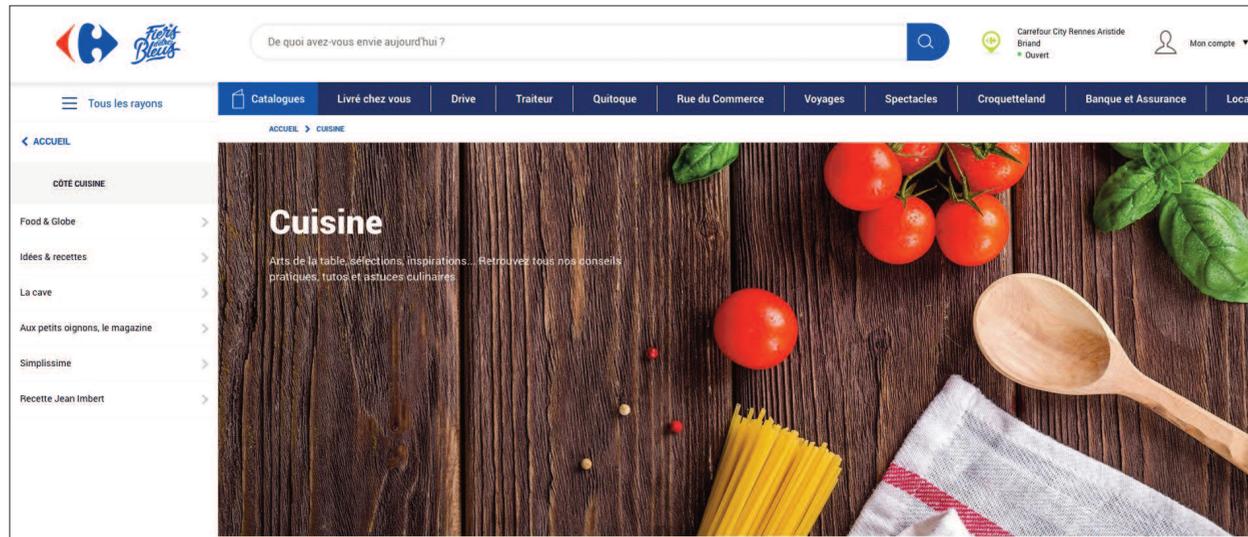
- 400 g de quinoa blond
- 150 g de seitan
- 2 oignons rouges
- 2 tomates
- 3 cc. de coriandre ciselée
- 300 g de haricots rouges égouttés
- 1 citron
- 2 pincées de piment doux
- 1 pincée de piment de Cayenne
- Sel et poivre
- 50 ml d'huile d'olive

RECETTE

- Cuire le quinoa 12 minutes dans une casserole d'eau salée.
- Ciseler l'oignon, hacher l'ail et faire revenir le tout dans un peu d'huile d'olive.
- Couper le seitan en lanières et l'ajouter au mélange précédent.
- Tailler les poivrons en lanières, les tomates en dés et ajouter le tout au mélange.
- Saler, poivrer et ajouter les épices.
- Ajouter le coulis de tomate, puis les haricots rouges et laisser mijoter le tout 10 minutes.
- Égoutter le quinoa, le disperser au fond de l'assiette, déposer dessus 3 cs. du mélange chili/ seitan/ tomate.
- Servir bien chaud avec un filet de jus de citron.
- Bon appétit !



24
recettes



Sur le site internet de Carrefour, les recettes ne sont pas faciles à trouver. S'il existe bien une rubrique "Côté cuisine" qui donne accès à différentes sources de recettes, celle-ci n'est pas accessible en lecture directe depuis la page d'accueil. Au-delà, la rubrique "recettes Simplissime" évoquée à cet endroit, ainsi qu'en bas de page ne donne plus accès aux recettes vidéos "Simplissime" dont Carrefour était sponsor (une centaine de recettes répertoriées il y a encore quelques mois), mais simplement à la mise en avant des livres de la collection !

24

recettes

CÔTÉ CUISINE	
Food & Globe	>
Idées & recettes	>
La cave	>
Aux petits oignons, le magazine	>
Simplissime	>
Recette Jean Imbert	>

Il s'agit d'une web-série présentant des innovations culinaires aux quatre coins du Monde.

Quelques idées de recettes sont suggérées ici mais peu.

Là se trouve la présentation du magazine de cuisine "Aux petits oignons" avec seulement la possibilité de consulter de vieux numéros... Cela ne donne pas accès aux 860 recettes proposées pourtant sous ce même nom sur Carrefour Drive.

Donne accès aux recettes "pas-à-pas" (vidéo) proposées par le chef Jean Imbert pour le compte de Carrefour. 6 recettes par saison, soit un total de 24, sont ainsi proposées autour du thème "recettes de saison en 14 minutes". Celles-ci sont également visibles sur YouTube.



La recette du jour

Pancakes aux pêches

JE DÉCOUVRE

LES RECETTES DE SAISON
En 14min
DE JEAN IMBERT

5 INGREDIENTS POUR PÂCHES

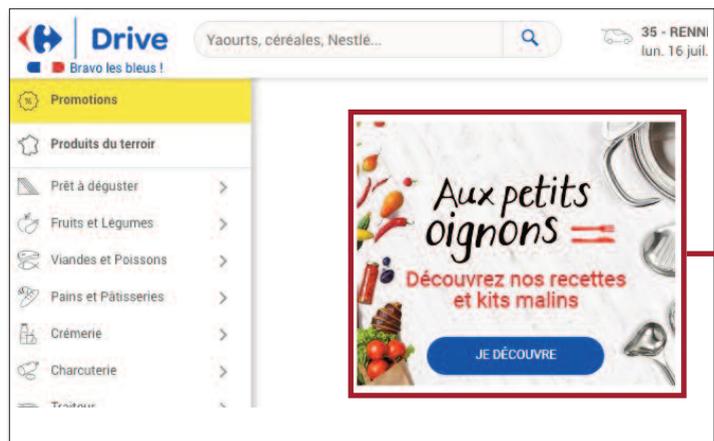
- ✓ 4 pêches
- ✓ Minuscule
- ✓ 100g de sucre
- ✓ 1 portion de farine
- ✓ 1 œuf
- ✓ 100g de beurre
- ✓ 200g de lait
- ✓ 20g de sucre
- ✓ 100g de farine

note

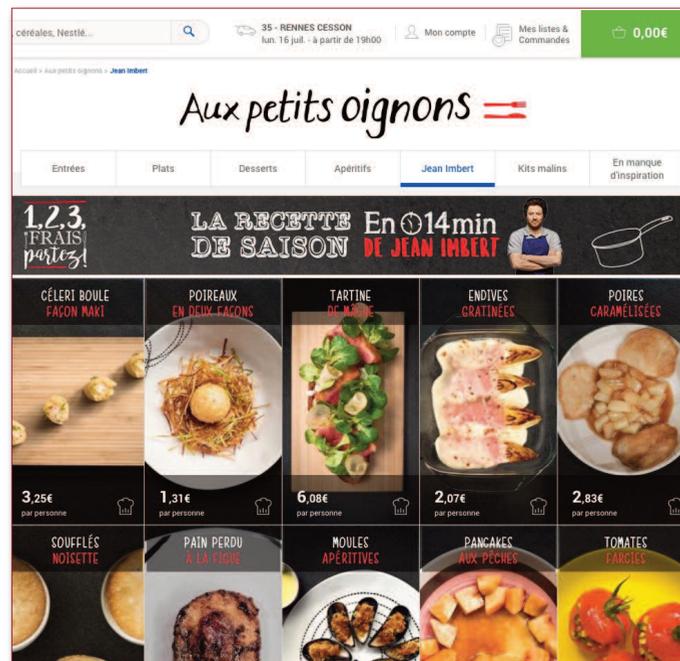
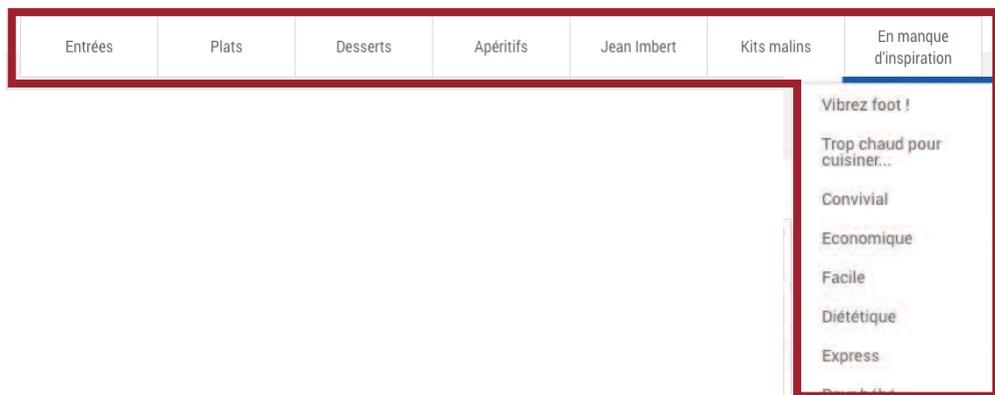
The image shows a recipe card for 'Pancakes aux pêches' (Peach Pancakes). It features a dark background with several ripe peaches. On the right, there is a top-down view of a white plate with a pink rim, containing a stack of pancakes topped with sliced peaches. The text on the card includes 'La recette du jour', the title 'Pancakes aux pêches', a 'JE DÉCOUVRE' button, and a video player thumbnail. To the right of the video player, there is a list of ingredients for the recipe, including peaches, sugar, flour, eggs, butter, and milk. The video player shows a play button and a small preview of the recipe steps.



860
recettes



860
recettes



Décidément, Carrefour a le don pour cacher ses recettes... Sur le site Carrefour Drive, via un encart "Aux petits oignons" (lorsqu'il est mis en avant) on trouve 860 recettes classées en fonction de leur type. Il est à noter que le prix de chaque recette, ramené par personne, est directement visible sans même avoir sélectionné une recette donnée. Bien vu pour faciliter le choix ! Autre originalité, pour ceux "en manque d'inspiration" des sélections thématiques originales : "Trop chaud pour cuisiner", "vibrez foot", "convivial", "économique"... Les recettes de Jean Imbert sont également accessibles par ce biais.

Accueil > Aux petits oignons > Plats > Pâtes > Penne aux asperges et poulet

Aux petits oignons

Entrées **Plats** Desserts Apéritifs Jean Imbert Kits malins En manque d'inspiration



Penne aux asperges et poulet

PRÉPARATION **10** mn CUISSON **30** mn

[Imprimer](#)

Ingrédients

4 escalopes de poulet
1 botte d'asperge verte
400 g de penne
300 g de champignons de paris
2 oignons
20 cl de crème semi-épaisse

Préparation

- Après lavage, faites cuire les asperges à la vapeur.
- Pendant ce temps, découpez les escalopes de poulet en morceaux, les oignons et les champignons.
- Faites cuire les escalopes et les oignons à l'huile d'olive, ajoutez-y les champignons. En même temps faites cuire vos pâtes.
- Une fois les asperges cuites, dorez-les à l'huile d'olive.
- Versez la crème dans la préparation et assaisonnez.

4 personnes

Les ingrédients Il vous manquera des ingrédients pour ce nombre de portions.

J'AJOUTE LES 6 PRODUITS AU PANIER 44,24 € (11,06 €/PERS)

Les ingrédients indispensables (6 articles)	Prix unitaire	Quantité	Economies	À payer
Morceaux de poulet blanc Le Gaulois la barquette de 750 g	4,12 €	7 <small>Qte max</small>		28,84 €
Asperges vertes miniatures D'aucy le bocal de 100g net égoutté	1,80 €	4		7,20 €
Pâtes fraîches Tagliatelles basilic Lustucru la barquette de 300 g	1,70 €	2		3,40 €
Champignons de Paris entiers Carrefour	2,21 €	1		2,21 €

céréales, Nestlé... 35 - RENNES CESSON lun 16 jul - à partir de 19h00 Mon compte Mes listes & Commandes 0,00 €

Accueil > Aux petits oignons > Pâtes > Pâtes

Aux petits oignons

Entrées **Plats** Desserts Apéritifs Jean Imbert Kits malins En manque d'inspiration

Régime alimentaire Tous les jours (50) Diététique (7) Express (14) Convivial (7)

Pâtes

Tagliatelles amatriciana

Préparation : Aucune
Cuisson : Aucune

4,70€ par personne

Spaghettis pesto, maïs et tomates

Préparation : 10mn
Cuisson : 08mn

1,50€ par personne

Pâtes poulet petits pois

Préparation : 10mn
Cuisson : 10mn

1,47€ par personne

Penne aux asperges et poulet

Préparation : 10mn
Cuisson : 30mn

11,06€ par personne

Tagliatelles aux dés de jambon petits pois

Préparation : 05mn
Cuisson : 10mn

1,29€ par personne

Salade de farfalles-knackis

Tagliatelles aux lardons, champignons et boursin

Tagliatelles au saumon, sauce verte

Une fois la recette sélectionnée, le client peut soit ajouter tous les ingrédients au panier, soit choisir ceux qu'il veut commander. Tout cela se fait en un clic depuis la page de la recette.



165
recettes
(au total)

The image shows the homepage of the Géant Casino website. At the top left is the logo for 'Casino Géant supermarché'. To its right is the slogan 'LES PRIX BAS C'EST GÉANT'. On the top right, there are links for 'MON MAGASIN' and 'MON COMPTE'. Below the header is a navigation bar with links for 'PROMOS ET BONS PLANS', 'CARTES CASINO', 'MAGASINS', 'RECETTES', 'PRODUITS CASINO', 'DRIVE', and 'TRAITEUR'. The 'RECETTES' link is highlighted, and a red dropdown menu is open, listing 'FICHES RECETTES', 'LES RECETTES DE FANNY REY', 'RECETTES DE BLOGUEUSE', and 'NOS VIDÉOS'. The main content area features a large yellow banner with a woman in a red dress. On the left of the banner is a white box titled '2ÈME DÉMARQUE' with a 'JE DÉCOUVRE' button. In the center, there's a large '-70%' discount sign. Below the banner are several promotional buttons: '120 ANS CASINO', 'CARTE BANCAIRE CASINO', 'SOLDES', 'RENTÉE SCOLAIRE', 'OFFRE SPÉCIALE KOZIOL', and 'PROMO CHAMPAGNE'.

Dès la page d'accueil du site de Géant (mais aussi de Casino), impossible de manquer le menu déroulant "Recettes".

FICHES RECETTES

118
recettes

Géant Casino LES PRIX BAS C'EST GÉANT

MON MAGASIN MON COMPTE

PROMOS ET BONS PLANS CARTES CASINO MAGASINS RECETTES PRODUITS CASINO DRIVE TRAITEUR

Accueil / Recettes

Recettes

PAR MOT(S) CLÉ(S) : Rechercher **RECHERCHER** OU PAR TYPE DE PLAT : CHOISIR UN TYPE DE PLAT

Trier par : DERNIÈRES RECETTES



TARTARE DE LÉGUMES

Préparation : 15 minutes
Cuisson : 0 minute
Personnes : 4 personnes

Recette proposée par : Fanny Rey pour Casino



MADELEINES

Préparation : 15 minutes + ...
Cuisson : 10 minutes
Personnes : 4 personnes

Recette proposée par : Fanny Rey pour Casino



TOMATES AUX GROSSES CREVETTES DE LA RIVIERA ET PETIT AÏOLI

Préparation : 20 min
Cuisson : 10 min
Personnes : 4 personnes

Recette proposée par : Fanny Rey pour Casino



Accueil / Recettes / Plats / Œufs basquaises aux piquillos

Œufs basquaises aux piquillos



Recette proposée par : Sophie cuisine

Préparation : 20 min
Cuisson : 1h30
Personnes : 6 personnes

INGRÉDIENTS

- 6 oeufs
- 1 boîte de poivrons rouges piquillos Casino
- 3 poivrons rouges
- 2 poivrons verts
- 1 gousse d'ail Casino Bio
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive Casino Bio
- Sel, poivre
- 1 botte de persil plat

PRÉPARATION

1. Détaillez les poivrons rouges et verts en lamelles assez fines. Pelez la gousse d'ail.
2. Dans une grande poêle, faites chauffer à feu doux l'huile d'olive. Déposez la gousse d'ail et les lamelles de poivrons.
3. Salez et laissez cuire à feu doux pendant 1h00 environ. Les lamelles de poivrons doivent être fondantes.
4. Pendant ce temps, émincez les piquillos en lamelles et ajoutez-les aux poivrons en fin de cuisson. Salez et poivrez, mélangez.
5. Répartissez les poivrons dans 6 petits plats allant au four en faisant un petit nid.
6. Cassez les œufs au centre de chaque plat et enfournez dans un four préchauffé à 180°C pendant quelques minutes : le blanc doit être pris et le jaune coulant. Servez de suite !



COMMANDER AU DRIVE

LES RECETTES DE FANNY REY

FANNY REY, NOUVELLE AMBASSADRICE DES PRODUITS CASINO



En exclusivité pour Casino, Fanny Rey concocte chaque semaine des recettes à partir de produits Casino. Des recettes accessibles, pour toute la famille. Faciles à réaliser, avec le petit truc en plus de la chef.

Fanny Rey met à l'honneur une cuisine de saison, élaborée à partir de produits de qualité avec une recherche permanente d'innovation et de solutions pour mieux manger.

Seule femme à avoir décroché une étoile au prestigieux Guide Michelin 2017 et élue « femme chef de l'année 2017 » dans le cadre des « Prix Michelin dédiés au monde de la gastronomie », Fanny offre une relecture inspirée des grands classiques, juste ce qu'il faut de créativité pour donner à chaque plat le ravissement « d'une première fois ».

“

Casino est une marque avec laquelle je partage des valeurs chères et importantes dans ma cuisine : le bien manger, l'équilibre nutritionnel, l'utilisation de produits de qualité, le respect de la saisonnalité, la sélection rigoureuse et méticuleuse des fournisseurs... J'ai hâte de vous proposer mes recettes imaginées avec les produits Casino !

Fanny Rey

Découvrez toutes ses recettes exclusives !



Crème gourmande de carottes au curcuma et moules

VOIR LA RECETTE



Vol au vent au jambon, crème de champignons et petits câpres

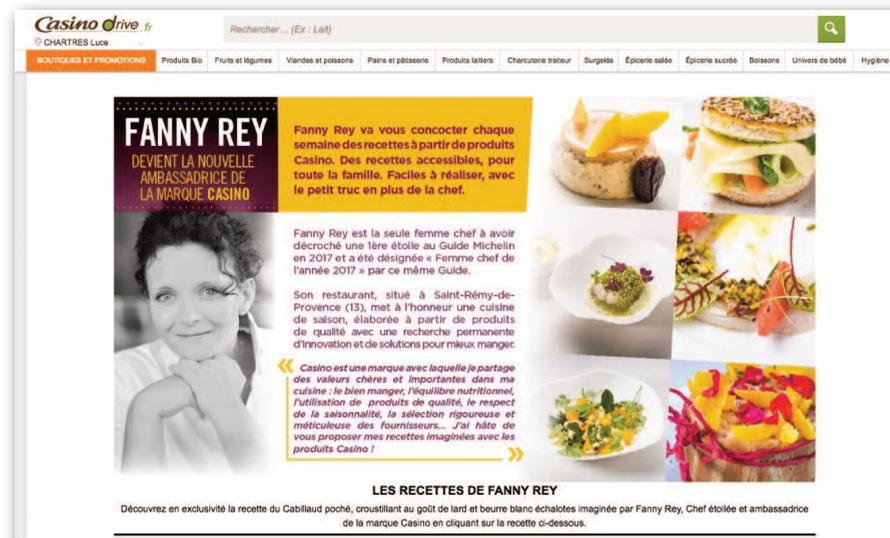
VOIR LA RECETTE



Gâteau aux pommes caramélisées

VOIR LA RECETTE

18 recettes



Sur les 18 recettes de la chef, seule une est disponible sur Casino Drive avec possibilité de choisir et acheter les ingrédients.

RECETTES DE
BLOGUEUSE

Rencontre avec la blogueuse Dans la cuisine de Sophie



Dans la cuisine de Sophie

Sophie est une adepte du fait-maison. Ses recettes sont accessibles et généreuses. Elle sublime la cuisine du quotidien avec des idées malignes et ultra gourmandes. En exclusivité pour Géant, la blogueuse #food a imaginé des recettes sucrées et salées aussi jolies à regarder que délicieuses à déguster !



Ses recettes Spéciales été !



Banana bread à l'huile de coco et pépites de chocolat



Salade de macaroni sauce pesto, tomate et mozzarella



Sangria des enfants



Banana bread à l'huile de coco et pépites de chocolat

15
recettes

Il faut noter le soin apporté par Casino pour mettre en avant sur les visuels des recettes les produits à ses marques propres.



SALADE DE PÂTES, TOMATES SÉCHÉES ET PARMESAN À LA VINAIGRETTE LÉGÈRE PULPE DE POIVRON MAILLE

-  Préparation : 10 min
-  Cuisson : 8 min
-  Personnes : 4 personnes

 Recette proposée par :
Maille



LE MOCKTAIL FRESH TOUCH

-  Préparation : 10 minutes
-  Cuisson : 0 minute
-  Personnes : 1 personne

 Recette proposée par :
Christophe Davoine



SUCETTE CROQUANTE MIMOLETTE & FROMAGE FRAIS

-  Préparation : 20 min
-  Cuisson : 20min
-  Personnes : 4 personnes

 Recette proposée par :
Aperivrais



CHEESECAKE À LA PRALINOISE

-  Préparation : 10 minutes
-  Cuisson : 25 minutes
-  Personnes : 6 personnes

 Recette proposée par :
Poulain

NOS VIDÉOS

Tous Chefs chez Géant Casino

Abonnez-vous à la chaine YouTube Géant Casino

Vous devez être connecté à votre compte YouTube pour vous abonner. Si ce n'est pas le cas [cliquez ici](#)



LA GALETTE DES ROIS PAR NICOLAS

Découvrez la délicieuse recette de Nicolas pour apprendre à préparer vos galettes des Rois à la maison !

EN SAVOIR PLUS

LES AUBERGINES FARCIES AU FROMAGE CORSE

Prenez un peu de soleil avec la délicieuse recette des aubergines farcies au fromage corse de Magalie. Une recette simple et conviviale ! || ♥♥

EN SAVOIR PLUS



14
recettes

Pour ses vidéos de recettes consultables sur son site et sur sa chaîne Youtube, Casino fait appel à ses clients dans une série baptisée "Tous chefs !".

chronodrive

788
recettes

788
recettes

The screenshot shows the Chronodrive website interface. At the top, there is a search bar with the text "Rechercher (ex : chocolat ...)", navigation icons for "Promos", "+ Vite", "Recettes", and "Rayons", and a "CONNECTEZ-VOUS" button. Below the search bar, there is a banner for "LES IDÉES RECETTES en partenariat avec MABOTTE À DINERS.COM". A navigation menu includes "Au menu", "Par thème", "Astuces", and "à table avec vos marques!". The main content area features a section titled "Qu'est-ce qu'on mange aujourd'hui ?" with a weekly menu. The selected day is "vendredi", which displays a recipe for "Tartines fraîcheur aux tomates et chèvre". The recipe includes a photo of the dish, a list of ingredients (8 tranches de Pain, 1 bûche de chèvre, 3 tomates, 2 gousses d'ail, Basilic, Huile d'olive), and a "VOIR LA RECETTE COMPLÈTE" button. A sidebar menu on the left lists categories like COCKTAILS, MISES EN BOUCHE, ENTRÉES, PLATS, and DESSERTS, along with thematic options like CUISINE DU MONDE and POUR ENFANTS.

A l'heure où l'enseigne tire peu à peu sa révérence, rendons à César ce qui est à César : Chronodrive est certainement l'enseigne ayant poussé le plus loin la logique de recettes et le lien direct entre recettes et panier de courses. L'enseigne propose pas moins de 788 recettes. Elles sont très facilement accessibles en haut de la page d'accueil. Il s'agit d'ailleurs d'une clé d'entrée dans le cybermarché, au même titre que les rayons ou les promos. Elles sont classées par type (entrées, plats, cocktails...) et par thème (cuisine du monde, recettes de Noël...). Le site propose aussi une rubrique "Qu'est-ce qu'on mange aujourd'hui ?" avec un menu hebdomadaire.

Clafoutis d'aubergines au roquefort, biftecks

4 pers • 10 min • 30 min • Très facile



Ingrédients pour : 4 personnes

- 2 aubergines
- 4 biftecks
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 100g de roquefort
- 3 oeufs
- 4 c. à s. de farine,
- 30 cl de lait,
- 10 cl de crème fraîche liquide
- 2 c. à s. d'huile d'olive
- Sel
- Poivre

Préparation

1. Préchauffez votre four à 200°.
2. Épluchez l'oignon, les gousses d'ail et faites-les revenir à feu moyen dans une poêle avec l'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils fondent.
3. Coupez les aubergines en petits dés, puis mettez-les dans la poêle.

[LIRE LA SUITE](#)

Je le fais moi-même !

<p>ESPAGNE</p>  <p>C'EST DE SAISON ! AUBERGINE : Aubergine</p> <p>750 g - 1,99 €/Kg</p> <p>1,49€</p>	<p>FRANCE</p>  <p>BOEUF : 2 Steaks **</p> <p>2 personnes (2 x 130 g) - 15,35 €/Kg</p> <p>3,99€</p>	<p>FRANCE</p>  <p>OIGNON : Oignon jaune</p> <p>1 Kg - 0,99 €/Kg</p> <p>0,99€</p>	<p>ESPAGNE</p>  <p>AIL : Ail blanc</p> <p>3 têtes - 10,59 €/Kg</p> <p>2,39€</p>
<p>AUCHAN : Roquefort AOP</p> <p>150 g - 13,00 €/Kg</p> <p>1,95€</p>	<p>L'OEUF DE NOS VILLAGES : Oeufs datés du jour de ponte</p> <p>6 oeufs gros - 0,23 €/PC</p> <p>1,35€</p>	<p>1ER PRIX : Farine de blé T55</p> <p>1 Kg - 0,49 €/Kg</p> <p>0,49€</p>	<p>GRAND FORMAT</p> <p>1ER PRIX : Lait demi-écrémé UHT</p> <p>6 bouteilles (6 x 1 L) - 0,73 €/L</p> <p>4,39€</p>
<p>MOYEN FORMAT</p>  <p>1,49€</p>	 <p>1,49€</p>	 <p>1,49€</p>	 <p>1,49€</p>



De la même façon qu'ils peuvent constituer une liste de leurs articles préférés, les internautes ont la possibilité de garder une trace de leurs recettes préférées.

Les recettes qui mettent du piment dans vos menus !

Pour les chefs cuisinots
Connectez-vous ou créez votre compte pour retrouver ici vos recettes préférées !

JE ME CONNECTE

TOUTES LES IDÉES RECETTES
JE DÉCOUVRE !

RETROUVEZ LES EN 1 CLIC JUSTE ICI

Toutes les idées recettes >

Toutes les recettes de marques >

chronodrive

Cesson-Sévigné

Rechercher (ex : chocolat ...)

Promos + Vite Recettes Rayons

CONNECTEZ-VOUS

Commande disponible dans 30 minutes

LES RECETTES DES MARQUES EN 1 CLIC !
LE MEILLEUR DES RECETTES POUR ÉPATER VOS CONVIVES ...

Les recettes Finley et Coca-Cola
Découvrez les nouvelles recettes cocktails avec et sans alcool.

Les recettes Candia
Découvrez toutes les recettes Candia.

Les recettes Maggi
Des idées de génie pour un repas réussi !

Les recettes Herta
Le plein d'idées pour de bons petits plats !

Les recettes Nestlé Bébé
Découvrez les recettes créées par des nutritionnistes pour nourrir les progrès de bébé.

Les recettes Lactel
Des recettes facile à créer, pour savourer le goût de l'essentiel.

Les cocktails Perrier
Partez à la découverte de créations originales, de mariages inédits de saveurs et de texture grâce à la Mixology by Perrier, un univers

Les recettes Kiri et Boursin
Découvrez les idées recettes sélectionnées par l'équipe Nos-BEL-Idées.

Chronodrive présente une sélection de recettes de grandes marques de PGC : Candia, Maggi, Herta, Nestlé, Kiri...

colruyt 
prix · qualité

906
recettes

906
recettes

colruyt prix · qualité

NEWSLETTERS OFFRES D'EMPLOI CONTACTEZ-NOUS

QUOI DE NEUF ? Troyes (10) : Ouverture de votre 2e supermarché le 14 février !

MES COURSES EN LIGNE TROUVER MON MAGASIN OFFRES COLRUYT **MES RECETTES** NOS MARQUES QUI SOMMES-NOUS

ACCUEIL > RECETTES > TOUTES LES RECETTES

Recettes de la semaine

Cette semaine >

La semaine dernière >

Toutes les recettes

Bouchées apéritives >

Cocktails >

Entrées >

Salades >

Tartes salées >

Soupes >

Viandes >

Poissons et fruits de mer >

Plat végétariens >

Barbecue >

Cuisine du monde >

Sur le pouce >

Dessert >

Beignets de légumes

Toasts gourmands

Crevettes et gaspacho aux mangues

Tortilla farcie au jambon et au fromage

Duo de feuilletés

Colis de courgette au chevre

Quinoa a la feta et aux tomates cerises

Chorizo aux pommes

Mini tomates au bleu et au cumin

Brochettes de bananes au lard

1 2 3 4 5 6

Présentation

Nos magasins

Offres d'emploi

Quoi de neuf?

Contactez-nous

Prix

Qualité

Environnement

Développement

Offres Colruyt

Les prospectus

Carte Colruyt Plus

Newsletters

Nos magasins

Mon magasin

Mes recettes

Cette semaine

Toutes les recettes

Nos marques

Qui sommes-nous ?

Présentation

Nos magasins

Offres d'emploi

Quoi de neuf?

Contactez-nous

Prix

Minibrochettes fraise-mozzarella-jambon fumé



Nombre de parts: 20 bouchées

Temps de preparation: moins de 30 min

Ingrédients:

- 10 tranches de jambon fumé
- 20 fraises (petites)
- 20 miniboules de mozzarella
- 1.5 c. à soupe de graines de sésame grillées
- 1.5 c. à soupe de crème de balsamique
- sel et poivre



Préparation:

- Coupez les tranches de jambon fumé en 2 dans le sens de la longueur.

- Roulez les boules de mozzarella dans la crème de balsamique. Salez, poivrez et passez chaque boule dans les graines de sésame.

Présentation:

Composez des brochettes en alternant 1 fraise, 1 lanière de jambon en accordéon et 1 boule de mozzarella au sésame.

Pour une touche de couleur supplémentaire, vous pouvez piquer une feuille de basilic sur chaque brochette.

Conseil:

Ces bouchées peuvent aussi se servir en entrée : présentez alors 2 à 3 brochettes par assiette, sur un lit de salade émincée.

Le site internet de Colruyt met à disposition 906 recettes accessibles en deux clics depuis la page d'accueil. Pour faciliter la navigation et donner des idées, Colruyt multiplie les catégories. Le site propose également des "recettes de la semaine". Sur la page de la recette, un pictogramme permet facilement d'en réaliser une impression. Pas de lien toutefois vers le site marchand de l'enseigne collectandgo.fr.



842
recettes

842
recettes

The screenshot shows the 'Recettes' page on the Grand Frais website. At the top, there is a navigation bar with links for 'Promotions', 'Nos magasins', 'Nos valeurs', 'Recettes' (highlighted with a red box), and 'Actus & Astuces'. A search bar contains the text 'Rechercher...' and an 'OK' button. Below the navigation bar, there is a banner for 'Magasin : Meyzieu' and a 'Newsletter : Je m'inscris' link. The main content area features a large image of a chef's hands chopping vegetables on a cutting board. Overlaid on this image is a white box with the following elements:

- A red 'RECETTES' header.
- A search result count: '842 RÉSULTATS TROUVÉS' with an 'OK' button.
- A 'FILTRE PAR :' section with buttons for 'Entrées', 'Plats', 'Desserts', and 'Boissons', and a link for 'Recherche avancée'.
- Two sliders: 'TEMPS DE PRÉPARATION (EN MINUTES)' and 'TEMPS DE CUISSON (EN MINUTES)', both ranging from 0 to 60 minutes.

Grand Frais propose 842 recettes accessibles en un clic sur son site internet. Elles sont filtrées par entrées, plats, desserts et boissons. De plus, il est possible de les sélectionner en fonction du temps de préparation et/ou de cuisson. Bien vu !

 <p>TARTE AUX POMMES EVELINA (Aucun avis) Préchauffez votre four à 210 °C. Préparez la pâte brisée en mélangeant à la main la farine [...] Lire la suite ✂ 6 pers. ⏱ 35 min. 🕒 40 min.</p>	 <p>ACCRAS DE MORUE AU PIMENT DOUX (Aucun avis) Commencez par préparer la pâte à beignets. Dans un saladier, mélangez la farine, la levure [...] Lire la suite ✂ 4 pers. ⏱ 50 min. 🕒 10 min.</p>	 <p>AGNEAU À LA RICOTTA (Aucun avis) Préchauffez le four à 250°C. Ouvrez le rôti bien à plat, posé côté peau. Mélangez l [...] Lire la suite ✂ 4 pers. ⏱ 20 min. 🕒 40 min.</p>
 <p>AGNEAU DE NOS RÉGIONS AUX SAVEURS PLURIELLES (Aucun avis) Mettre du thym dans une casserole, l'enflammer puis l'éteindre [...] Lire la suite ⏱ 35 min. 🕒 30 min.</p>	 <p>AGNEAU MIEL CITRON (Aucun avis) Essuyez soigneusement le gigot avec du papier absorbant et à l'aide d'un couteau, pratiquez des incisions de 2cm environ dans sa partie supérieure [...] Lire la suite ✂ 6 pers. ⏱ 10 min. 🕒 50 min.</p>	 <p>ALIGOT À LA TOME FRAÎCHE (Aucun avis) Coupez la tome en fines lamelles, réservez. Épluchez les pommes de terre, coupez-les en [...] Lire la suite ✂ 6 pers. ⏱ 30 min. 🕒 35 min.</p>
 <p>ALIGOT AU CANTAL ENTRE-DEUX (Aucun avis) Coupez le Cantal en fines lamelles en prenant soin d'enlever la croûte. Faites cuire [...] Lire la suite ✂ 4 pers. ⏱ 15 min. 🕒 30 min.</p>	 <p>AMANDINE AUX COURGETTES (Aucun avis) Épluchez les courgettes et coupez-les en tranches. Faites revenir les échalotes avec du [...] Lire la suite ✂ 6 pers. ⏱ 20 min. 🕒 30 min.</p>	 <p>AMUSE-BOUCHE TÊTE DE MOINE ET BEURRE CREVETTE (Aucun avis) Passez au mixer le beurre ramolli, les crevettes, le jus de [...] Lire la suite ✂ 4 pers. ⏱ 10 min.</p>

PLAT
— AGNEAU MIEL CITRON —

Partagez votre expérience avec les clients Grand Frais



✂ 6 pers. ⏱ 10 min. 🕒 50 min.

INGRÉDIENTS

- 1 gigot d'agneau (env. 1,5 kg)
- 2 c. à s. de miel liquide
- 4 c. à c. de curry
- 8 c. à s. de jus de citron
- 8 c. à s. d'huile
- 6 grosses pommes de terre

PRÉPARATION

Essuyez soigneusement le gigot avec du papier absorbant et à l'aide d'un couteau, pratiquez des incisions de 2cm environ dans sa partie supérieure.

Dans un bol, mélangez le miel, le curry, le jus de citron et l'huile.

Badigeonnez le gigot avec ce mélange, puis posez-le dans un plat creux et arrosez avec le reste de la préparation.

Couvrez et laissez mariner au réfrigérateur, pendant 4 h environ (ou à préparer la veille pour les plus courageux).

Préchauffez le four à 240°C (thermostat 7-8).

Mettez le gigot dans un plat et enfournez pour 10mn.

Baissez la température du four à 200°C (thermostat 6-7) et continuez la cuisson pendant 30 min.

Ajoutez les pommes de terre coupées en rondelles, au fond du plat.

Enduisez le gigot plusieurs fois en cours de cuisson avec le mélange à base de miel, en insistant sur les parties creuses.

[Envoyer](#) [Imprimer](#)

Les clients de Grand Frais peuvent noter les recettes et laisser des avis. Pour l'heure, l'interaction n'est pas de mise !

Inter*mar***ch***é*

459
recettes

 **NOS RECETTES**



Plus de 400 recettes pour toutes les occasions.

Découvrez toutes nos recettes sur Canal Intermarché

459
recettes

toutes mes recettes Trier par : Les plus récents



Plat
Filets de rouget, sabayon
Difficulté :  | Coût : €€€ |  Personnes : 4
Préparation : 30mn | Cuisson : 50mn



Dessert
Verrines de fromage blanc et de fruits frais
Difficulté :  | Coût : €€€ |  Personnes : 4
Préparation : 15mn | Cuisson : 2mn - Repos : 1h30



Plat
Samoussas de Saint-Jacques et crevettes
Difficulté :  | Coût : €€€ |  Personnes : 4
Préparation : 30mn | Cuisson : 10mn



Plat
Ratatouille revisitée au Banon rôti avec sa croûte
Difficulté :  | Coût : €€€ |  Personnes : 4
Préparation : 15mn | Cuisson : 15mn



Plat
Thon lardé
Difficulté :  | Coût : €€€ |  Personnes : 4
Préparation : 30mn | Cuisson : 35mn



Entrée
Salade Waldorf au pamplemousse de Floride
Difficulté :  | Coût : €€€ |  Personnes : 6
Préparation : 10mn | Cuisson :



Entrée
Gnocchis de pommes de terre au gorgonzola
Difficulté :  | Coût : €€€ |  Personnes : 4
Préparation : 15mn | Cuisson : 40mn

Chercher une recette

Par mot-clé

Par type de plat
 

les mieux notés

Dessert
Crêpes au beurre de mangue-nougat

Dessert
Délice de poires et pain d'épices sur son lit de chocolat

Plat
Bouchées de poulet des Landes, magret de canard & boeuf de Chalosse roulées aux aubergines grillées

les plus commentés

Entrée
Salade aux langoustines et pois gourmands

Sur le site d'Intermarché, l'accès aux recettes ne se fait pas via un onglet en haut de page, mais par un pavé "Nos recettes" renvoyant sur la partie communautaire du site baptisée "Canal Intermarché". Là, 459 recettes sont répertoriées, accessibles via un moteur de recherche par mots clés, par grand type de plat, ainsi qu'en fonction des notes et commentaires. A la différence de Grand Frais, la dimension participative est ici plus marquée.

Mes recettes
🔗 📷

Filets de rouget, sabayon

Difficulté : 🍴🍴🍴🍴 | Coût : €€€ | 👤 Personnes : 4 | ⏱ Préparation : 30mn | 🕒 Cuisson : 50mn



Entrée
Verrines de fromage blanc et de fruits frais

Dessert
Bûche chocolat, gelée et zestes d'orange à la bière

Dessert
Tarte au flan

les plus commentés

Entrée
Salade aux langoustines et pois gourmands

Plat
Roulé de veau au gorgonzola et abricots secs en robe de poitrine fumée

Entrée
Beignets de Marolles en salade de chicons

Préparation

1. Dans une grande casserole, verser le bouillon de légumes pour la cuisson du riz noir (25 à 45 minutes de cuisson selon la variété de riz).
2. Saupoudrer les filets de rouget de gomasio et de graines de sésame, réserver au frais.
3. Dans une poêle, faire fondre 30 g de beurre, cuire les filets du côté peau en premier.
4. Ajouter les shitakés et les fleurs de soucis et maintenir l'ensemble au chaud.
5. Dans une casserole, verser les jaunes d'oeufs, l'eau. Fouetter sur feu doux jusqu'à l'obtention d'une préparation mousseuse.
6. Hors du feu, ajouter le beurre coupé en petits morceaux tout en continuant de fouetter, verser le jus de citron. Assaisonner de fleur de sel et de poivre.

Astuce
Servir avec le riz noir.

Ingrédients

- 4 filets de rouget
- 200 g de riz complet
- 1 l de bouillon de légume
- 3 jaunes d'oeufs
- 90 g de beurre 1/2 sel (dont 30 g pour la cuisson du poisson)
- 1 jus de citron jaune
- 50 g de shitakés réhydratés
- 1 cuil. à soupe de fleurs de souci
- séchées
- fleur de sel
- poivre du moulin
- gomasio
- 2 cuil. à soupe de graines de sésame
- doré

les mieux notés

Dessert
Crêpes au beurre de mangue-nougat

Dessert
Délice de poires et pain d'épices sur son lit de chocolat

Plat
Bouchées de poulet des Landes, magret de canard & boeuf de Chalosse roulées aux aubergines grillées

Source : Relaxnews

Source : Relaxnews

★★★★☆
Notez cet article : ☆☆☆☆☆

leDRIVE
Intermarché

652
recettes

652
recettes

Recettes de cuisine

- SAVEURS D'AILLEURS
- NOS PLATS FESTIFS
- APÉRITIFS
- NOS ENTRÉES
- Nos plats**
- Régionaux
- Volaille
- Bœuf
- Porc
- Veau
- Agneau
- Poisson
- Crustacés
- De saison
- Légumes et gratins
- Hamburgers et pizzas
- Pâtes et riz
- Avec des oeufs
- Avec du fromage
- Les sauces
- Autres
- CRÊPES & GAUFRES
- NOS DESSERTS & GOURMANDIS...

Rechercher une recette... 

ACCUEIL | NOS IDÉES RECETTE | NOS PLATS | VOLAILLE | BROCHETTES DE POULET, SA...

Brochettes de poulet, sauce au yaourt



Ingrédients principaux
400 Gr de blancs de poulet
2 c. à s. de gingembre frais râpé
4 oignons
2 nectarines
1 yaourt brassé

Ingrédients dans mon placard
50 g de beurre clarifié
1 cuil. à soupe de miel
2 cuil. à soupe de sauce soja
8 pois mange-tout
2 cuil. à soupe de graines de sésame doré
fleur de sel
poivre du moulin

VOIR TOUTS LES INGRÉDIENTS

20 min 20 min 4 personnes Facile

Préparation

Couper les blancs de poulet en morceaux. Dans un saladier, déposer les morceaux de poulet, le gingembre frais, le miel, la sauce soja. Recouvrir d'un film et laisser reposer 1 h au frais. Pendant ce temps, préparer la sauce au yaourt : mélanger le yaourt brassé avec le sel et le poivre. Laisser reposer au frais. Eplucher, couper la tige verte des oignons blancs et les laver. Couper les oignons en deux. Laver les nectarines et couper de gros morceaux. Laver et sécher les pois mange-tout. Enfiler les morceaux de volaille sur des pics en bambou en alternant des nectarines, des oignons blancs et des pois mange-tout. Saupoudrer de graines de sésame. Dans une grande poêle, faire fondre le beurre clarifié et cuire les brochettes.

Cuisiner mes ingrédients

<p>400 Gr de blancs de poulet</p> <p>TOP VENTES</p>  <p>Volaille Filet de poulet blanc le barquette de 200 g environ</p> <p>3,09 €</p>	<p>2 c. à s. de gingembre frais râpé</p>  <p>Cigalou Gingembre le pot de 30 g</p> <p>1,70 €</p>	<p>4 oignons</p> <p>5% EN AVANTAGE CARTE</p>  <p>Notre Sélection Oignon BIO le feuillet de 1 kg environ</p> <p>1,99 €</p>	<p>2 nectarines</p> <p>5% EN AVANTAGE CARTE</p>  <p>Notre Sélection Nectarine PLATE à partir de 500 gr environ</p> <p>2,99 €</p>
<p>Saint Eloi</p>  <p>Riz Basmati le paquet de 500 g</p> <p>0,97 € 1,94 €/kg</p>	<p>0,20 € EN AVANTAGE CARTE</p>  <p>Expert Club Merlot BIO, vin de pays d'Oc - vin rouge la bouteille de 75cl</p> <p>4,09 € 5,45 €/L</p>	<p>Domédia</p>  <p>Poêle fonte d'aluminium, tous feux compatible induction, a... la poêle</p> <p>29,99 €</p>	<p>Saint Eloi</p>  <p>Riz Thai le paquet de 500 g</p> <p>1,39 € 2,78 €/kg</p>

Pour compléter ma liste

En revanche, le Drive Intermarché dispose de ses propres recettes : 652 au total. Des recettes dont les ingrédients peuvent évidemment être achetés très facilement en ligne.



15
recettes

15
recettes

The screenshot shows the Leader Price website home page. At the top, there is a navigation bar with the following items: "TROUVER UN MAGASIN" (with a location pin icon), the "LEADER PRICE" logo, "NOS PRODUITS", "NOS PROMOTIONS", "NOS RECETTES" (highlighted with a red border), "NOS SERVICES", and "VOTRE DRIVE" (with a car icon). Below the navigation bar, there is a promotional banner with a pink and white checkered pattern and the text: "PROFITEZ D'OFFRES EXCLUSIVES DANS NOS MAGASINS CÔTIERS DURANT LES VACANCES D'ÉTÉ". To the right of this banner is a decorative graphic with tropical leaves and flowers, and the text "Bonne nuit à l'été le moins cher*". Below the banner, there are two main promotional blocks. The left one is red and titled "POUR UTILISER VOS BONS DE RÉDUCTION", featuring a coupon for "6€ pour 50€" and a "CONNECTEZ-VOUS" button. The right one is blue and titled "CATALOGUE DE MON MAGASIN", featuring images of product catalogs and a "CONSULTER" button. A vertical dropdown menu is open from the "NOS RECETTES" link, listing the following items: "LES SAVOUREUSES PIZZAS BI-GOÛT DE NORBERT", "LA QUICHE DU SOLEIL", "LE CAKE DESIGN EXPRESS", "LES RECETTES DE PÂQUES DE NORBERT", "LA SAINT-VALENTIN DE NORBERT", "LES CRÊPES DE NORBERT", "RECETTES DE NORBERT T.", and "SÉLECTION DE VINS DE G. BOUVIER".

Bien visible sur la page d'accueil du site de Leader Price, un des 4 menus déroulants est consacré aux recettes. Des recettes confiées au cuisinier médiatique Norbert Tarayre depuis la disparition de Jean-Pierre Coffe. Outre une sélection de pizzas bi-goût surfant sur le mondial de football et une quiche du soleil, toutes les recettes sont loin d'être de saison, à l'instar des thématiques "Pâques" et "Saint Valentin". Le nombre de recettes est limité, une quinzaine, toutefois il s'agit généralement de plats plutôt originaux et élaborés, décryptés pas-à-pas par Norbert, au besoin avec vidéo à l'appui.

TROUVER UN MAGASIN
Connexion

NOS PRODUITS
NOS PROMOTIONS
NOS RECETTES
NOS SERVICES
 VOTRE DRIVE

Accueil > Nos recettes > La quiche du soleil de Norbert



RECETTE DE NORBERT LA QUICHE DU SOLEIL



POUR VOTRE SANTÉ, MANGEZ AU MOINS CINQ FRUITS ET LÉGUMES PAR JOUR. WWW.MANGERBOUGER.FR

LA QUICHE DU SOLEIL

Notre chef Norbert Tarayre vous livre sa recette d'une quiche originale. Une recette simple, gourmande et qui fait plaisir à tout le monde !



Préchauffez le four à 200 degrés.

PRÉPARATION DES LARDONS

- Mettez les lardons à cuire dans une poêle sans matière grasse en départ à froid afin de faire sortir le gras et l'eau.
- Enlevez le premier rejet d'eau et de gras puis faites dorer et caraméliser les lardons.

L'APPAREIL À CRÈME PRISE

- Cassez 4 oeufs dans un saladier; battez-les puis ajoutez du sel, du poivre et de la muscade.
- Ajoutez 20cl de crème liquide épaisse (30% de matière grasse).
- Ajoutez 20cl de lait.

REALISATION

← Préparation	15 à 20 min
→ Cuisson	20 minutes

INGREDIENTS POUR 4 PERSONNES

- Rouleau de pâte feuilletée 2
- Lait demi-crème 30 cl
- Crème liquide épaisse 30%
- Oeufs 4
- Emmental râpé 200 g
- Lardons fumés 250 g
- Sel et poivre
- Maïzena 40 g
- Muscade
- Persil plat frais 1 botte
- Ciboulette 1 botte
- Cerfeuil frais 1 botte

LE BLANC

- Dans une casserole à feu doux, versez l'appareil qu'il faut veiller à ne pas porter à ébullition.
- À côté, mélangez 40 grammes de Maïzena avec 3 cuillères à soupe d'eau puis incorporez le mélange dans l'appareil à quiche et portez le tout à ébullition.
- Ajoutez 100 grammes d'emmental râpé.
- Hachez du persil, du cerfeuil et de la ciboulette.
- Intégrez 1 cuillère à soupe de persil, 1 cuillère à soupe de cerfeuil et 1 cuillère à café de ciboulette dans le mélange.

LA DORURE

- Mélanges 1 cuillère à soupe de lait, 1 cuillère à soupe de crème liquide épaisse (30% de matière grasse) et 2 jaunes d'oeufs.

PRÉPARATION DES PÂTES

1) PREMIÈRE PÂTE

- Aplatissez la première pâte puis percez-la avec une fourchette afin d'éviter que celle-ci gonfle à la cuisson.
- Étalez la dorure.
- Mettez l'appareil à quiche dans une poche à douille pour en disposer une partie en tait au milieu de la pâte.
- Ajoutez quelques lardons dans l'tait.
- Parsemez d'emmental le four de la préparation.

2) DEUXIÈME PÂTE

- Aplatissez la deuxième pâte et percez-la avec une fourchette afin d'éviter que celle-ci gonfle à la cuisson.
- Disposez-la sur la première pâte puis soudez les bordures des pâtes entre elles.
- Coupez des parts en rayons sans percer l'tait au centre.
- Appliquez la dorure sur le dessus de la pâte.
- Torsadez les rayons coupés.
- Disposez le reste des lardons.

CUISSON

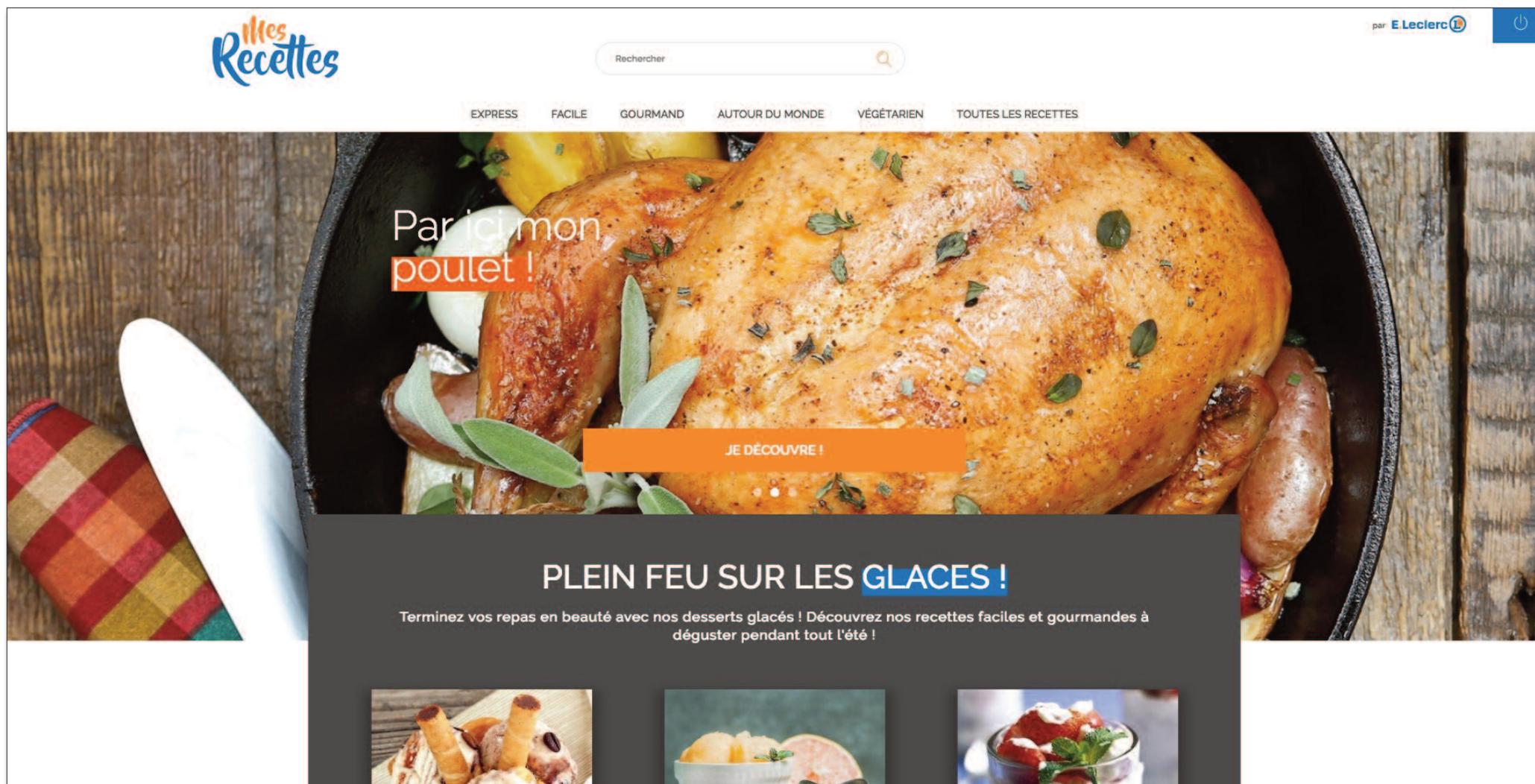
- Mettez votre quiche au four à 200 degrés pendant 20 minutes.






279
recettes

279
recettes



Mes Recettes

Rechercher

EXPRESS FACILE GOURMAND AUTOUR DU MONDE VÉGÉTARIEN TOUTES LES RECETTES

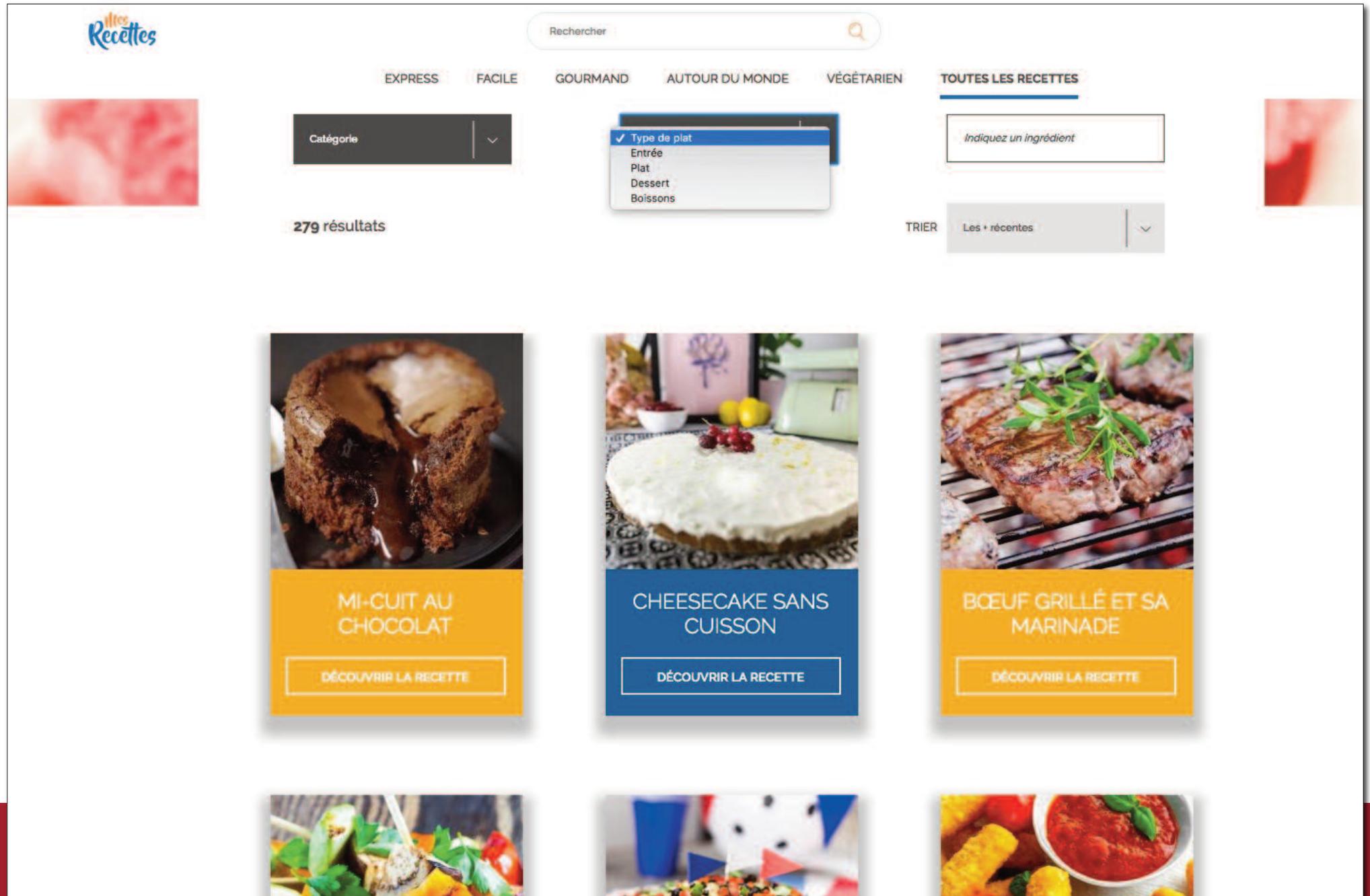
Par ici mon poulet !

JE DÉCOUVRE !

PLEIN FEU SUR LES GLACES !

Terminez vos repas en beauté avec nos desserts glacés ! Découvrez nos recettes faciles et gourmandes à déguster pendant tout l'été !

Leclerc est le dernier à être entré dans la danse des recettes avec un site dédié, www.mesrecettes.leclerc, de belle facture !



Les Recettes

Rechercher 

EXPRESS FACILE GOURMAND AUTOUR DU MONDE VÉGÉTARIEN **TOUTES LES RECETTES**

Catégorie 

- Type de plat
- Entrée
- Plat
- Dessert
- Boissons

Indiquez un ingrédient

TRIER Les + récentes 

279 résultats



MI-CUIT AU CHOCOLAT

DÉCOUVRIR LA RECETTE



CHEESECAKE SANS CUISSON

DÉCOUVRIR LA RECETTE



BŒUF GRILLÉ ET SA MARINADE

DÉCOUVRIR LA RECETTE







Recettes par E.Leclerc

EXPRESS FACILE GOURMAND AUTOUR DU MONDE VÉGÉTARIEN TOUTES LES RECETTES



BÂTONNETS DE MOZZARELLA

Plat Facile Mozzarella

JE PRÉPARE

Étape 1
Dans un bol, battre l'œuf puis réserver. Placer la chapelure et la farine dans des récipients distincts.

Étape 2
Couper la mozzarella en bâtonnets. Les rouler dans la farine puis dans l'œuf et enfin dans la chapelure. Bien les recouvrir.

Étape 3
Mettre la friteuse en marche puis placer les bâtonnets dans le panier et les faire frire 10 minutes.

Étape 4
Préparer la sauce. Couper les gousses d'ail. Dans une casserole, déposer un filet d'huile d'olive et faire revenir l'ail.

Étape 5
Verser la boîte de tomates puis ajouter tous les autres ingrédients. Laisser mijoter environ 30 minutes à feu doux en remuant de temps en temps.

INGRÉDIENTS

- 40g de chapelure
- 1 œuf
- 40g de farine
- 1 boule de mozzarella
- 1 L d'huile
- 1,5 c. à s. d'huile d'olive
- 1 c. à s. de vinaigre balsamique
- 4 gousses d'ail
- 1 boîte de tomates concassée
- 1/2 c. à c. de sel et de poivre
- 1 c. à s. de sucre
- 5 feuilles de basilic

J'ACHÈTE DANS MON E.LECLERC DRIVE

J'AI TESTÉ CETTE RECETTE, JE DONNE MON AVIS

VOUS AIMEREZ AUSSI ...

Notre sélection de recettes



CHEESECAKE SANS CUISSON

DÉCOUVRIR LA RECETTE



PIZZA EN ESCARGOT

DÉCOUVRIR LA RECETTE



TARTE BANANE ET NOIX DE COCO

DÉCOUVRIR LA RECETTE

J'ACCÈDE À MON E.LECLERC DRIVE

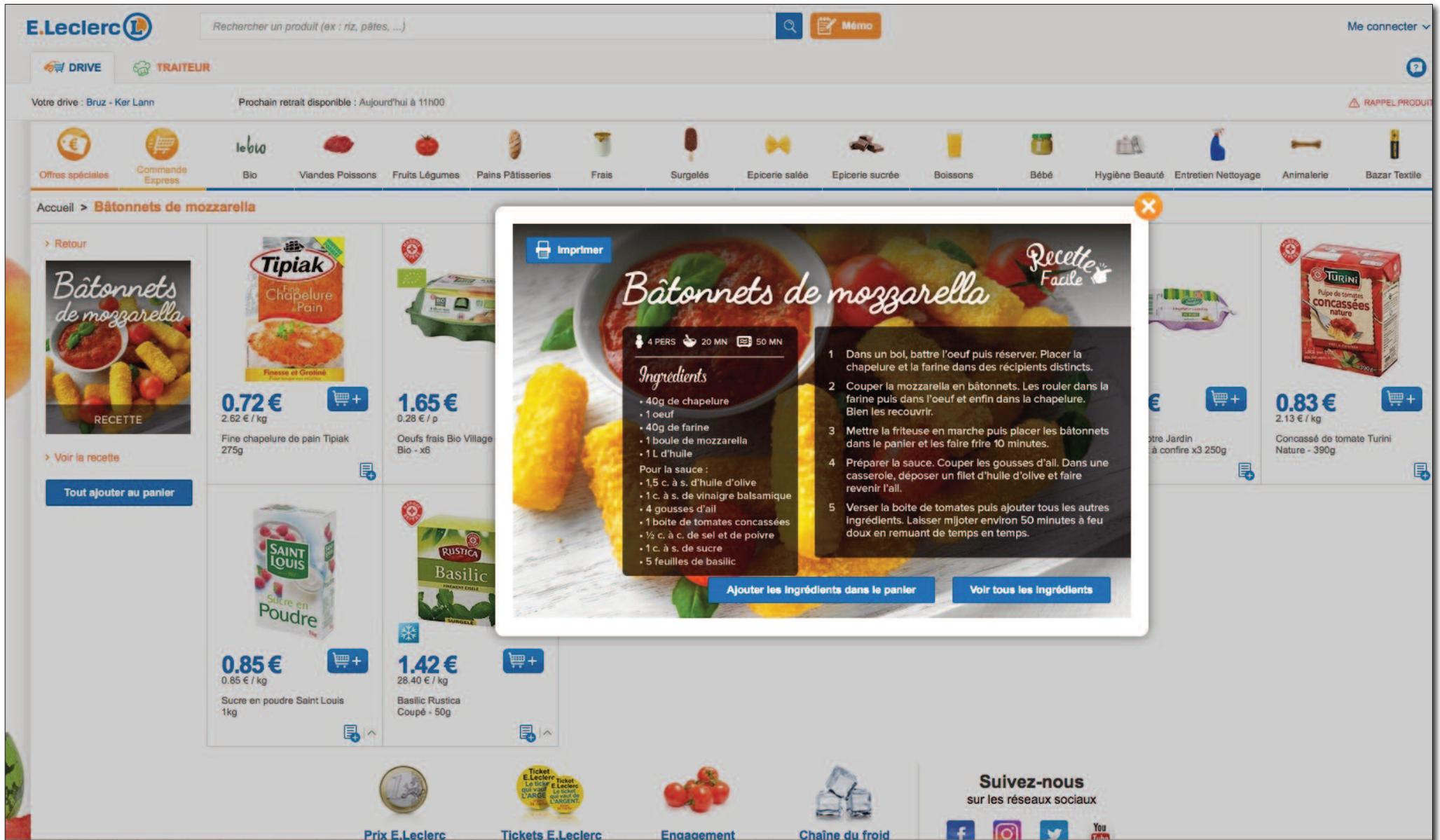
JE PARTAGE

JE PARTAGE

JE SUGGÈRE J'ADORE !

JE COMMENTE J'IMPRIME

J'ACHÈTE DANS MON E.LECLERC DRIVE



The screenshot shows the E.Leclerc website interface. At the top, there is a search bar with the text "Rechercher un produit (ex : riz, pâtes, ...)", a "Mémo" button, and a "Me connecter" link. Below the search bar, there are navigation tabs for "DRIVE" and "TRAITEUR". The main navigation bar includes categories like "Offres spéciales", "Commande Express", "Bio", "Viandes Poissons", "Fruits Légumes", "Pains Pâtisseries", "Frais", "Surgelés", "Epicerie salée", "Epicerie sucrée", "Boissons", "Bébé", "Hygiène Beauté", "Entretien Nettoyage", "Animalerie", and "Bazar Textile".

The main content area is titled "Bâtonnets de mozzarella" and features a recipe overlay. The recipe is titled "Bâtonnets de mozzarella" and is labeled "Recette Facile". It includes an "Imprimer" button and a "Recette Facile" logo. The recipe details are as follows:

- 4 PERS** (4 people)
- 20 MN** (20 minutes)
- 50 MN** (50 minutes)

Ingredients:

- 40g de chapelure
- 1 oeuf
- 40g de farine
- 1 boule de mozzarella
- 1 L d'huile

Pour la sauce :

- 1,5 c. à s. d'huile d'olive
- 1 c. à s. de vinaigre balsamique
- 4 gousses d'ail
- 1 boîte de tomates concassées
- ½ c. à c. de sel et de poivre
- 1 c. à s. de sucre
- 5 feuilles de basilic

Instructions:

- 1 Dans un bol, battre l'oeuf puis réserver. Placer la chapelure et la farine dans des récipients distincts.
- 2 Couper la mozzarella en bâtonnets. Les rouler dans la farine puis dans l'oeuf et enfin dans la chapelure. Bien les recouvrir.
- 3 Mettre la friteuse en marche puis placer les bâtonnets dans le panier et les faire frire 10 minutes.
- 4 Préparer la sauce. Couper les gousses d'ail. Dans une casserole, déposer un filet d'huile d'olive et faire revenir l'ail.
- 5 Verser la boîte de tomates puis ajouter tous les autres ingrédients. Laisser mijoter environ 50 minutes à feu doux en remuant de temps en temps.

At the bottom of the recipe overlay, there are two buttons: "Ajouter les ingrédients dans le panier" and "Voir tous les ingrédients".

The background of the website shows various products for sale, including "Bâtonnets de mozzarella", "Fine chapelure de pain Tipiak", "Oeufs frais Bio Village Bio - x6", "Sucre en poudre Saint Louis", "Basilic Rustica Coupé - 50g", and "Concassé de tomate Turini Nature - 390g".

At the bottom of the website, there are several promotional banners and social media links. The banners include "Prix E.Leclerc", "Tickets E.Leclerc", "Engagement", and "Chaîne du froid". The social media links are for Facebook, Instagram, Twitter, and YouTube.

Une fois cliqué sur "J'achète dans mon E. Leclerc Drive", la passerelle vers le site de vente en ligne est on ne peut plus aisée. Tout ou partie des ingrédients peuvent être alors ajoutés au panier. Sur le site drive, la recette peut à nouveau être consultée. Pratique !

LES BONNES RECETTES DES DISTRIBUTEURS

éditions
DAUVERS



1 452
recettes



LES BONNES RECETTES DES DISTRIBUTEURS

éditions
DAUVERS

lidl.fr

Rechercher dans nos recettes

Catalogues en ligne Newsletter Liste de courses Recettes favorites

Nos offres **Marché Lidl** Lidl Recettes Lidl Voyages La qualité Lidl Sophie & Pierre Lidl Bébé

Recettes Idées de saison Petits déj / Brunch Apéritifs Entrées Plats Desserts Goûters Articles Recettes en vidéos Vidéos d'astuces

Qu'est-ce qu'on mange cet été ?

Je découvre les recettes

1 452
recettes

40 nouvelles recettes cette semaine

Nouvelle recette

Soupe de pêches cuites au barbecue
Desserts

Nouvelle recette

Salade de coquillettes
Plats

Accessible depuis une URL spécifique, www.lidl-recettes.fr, le site de recettes de Lidl est en fait un onglet supplémentaire dans son site-portal, au même titre que les voyages. Au-delà du nombre de recettes parmi les plus grands des enseignes de distribution (1 452 fiches), Lidl a apporté un soin tout particulier au design de ce livre de recettes électronique.



Recettes par ingrédients

Fromages

Pâte molle / Pâte pressée / Pâte persillée / Fromage de chèvre / Fromage frais

Pâtes

Spaghetti / Tagliatelles / Penne / Farfalle / Gnocchi / Cannelloni / Fusilli / Ravioles

Riz

Risotto

Œufs

Tomates

Avocats

Champignons



Recettes par type

Recettes rapides

Apéritifs / Entrées / Plats / Desserts

Recettes healthy

Apéritifs / Entrées / Plats / Desserts

Recettes végétariennes

Apéritifs / Entrées / Plats

Mélanges de salades

Salades composées / Salades gourmandes

Recettes sucré-salé

Apéritifs / Entrées / Plats

Recettes pour les enfants

Recettes Monsieur Cuisine



Recettes par temps forts

Chandeleur

Saint-Valentin

Pâques

Fête des mères

Soirées foot

Halloween

Noël

Nouvel an

Anniversaire

Grandes occasions

Pique-Nique

Recettes de printemps

Recettes pour l'été

Recettes d'automne

Recettes d'hiver



Cuisine du monde

Cuisine italienne

Pâtes / Lasagnes / Pizza / Risotto

Cuisine américaine

Burgers & Bagels / Wrap / Desserts

Cuisine tex-mex

Fajitas / Burritos / Empanadas

Cuisine française

Sud-Ouest / Méditerranée / Grand-Est / Nord / Montagne / Pâtisseries françaises

Cuisine orientale

Tajine / Couscous / Pâtisseries orientales

Cuisine asiatique

Nems / Makis & Sushis / Rouleaux de printemps / Brochettes / Nouilles

Cuisine ibérique

Tapas

Cuisine grecque

Cuisine indienne

Cuisine des îles

Outre les entrées classiques par type de plat, la recherche de recettes peut se faire par ingrédient, par "temps forts" du calendrier ou encore par type de cuisine du monde.

« Retour

Côtes de porc aux poivrons

Plats

45 min. (1) J'aime Ajouter aux favoris

Durée Difficulté Coups de cœur

Imprimer Suggérer Partager la recette

Préparation de la recette

Temps de préparation: 45 min.

- Laver les légumes et les herbes.
- Couper les oignons nouveaux en rondelles, épiner et couper les poivrons en dés.
- Mélanger les légumes à 3 c-à-s d'huile d'olive et au jus de citron. Laisser mariner au frais au moins 30 minutes.
- Saler et poivrer et mettre quelques brins de romarin sur la viande. La faire griller environ 5 minutes de chaque côté sur un grill.
- Servir la viande avec la salsa de poivrons.

Régalez-vous !

Ingrédients

pour personnes

- 4 côtes de porc premières L'ÉTAL DU BOUCHER
- 1 poivron rouge
- 1 poivron jaune
- 2 oignons nouveaux
- 1 citron bio
- 1 botte de persil
- Romarin
- piment moulu
- huile d'olive vierge extra PRIMADONNA
- sel fin CHANTESEL
- poivre noir KANIA

✓ Ajouter à la liste de courses

Ingrédients

Sélectionnez les ingrédients que vous voulez ajouter à votre liste de courses

Tout sélectionner

- 4 côtes de porc premières L'ÉTAL DU BOUCHER
- 1 poivron rouge
- 1 poivron jaune
- 2 oignons nouveaux
- 1 citron bio
- 1 botte de persil
- Romarin
- piment moulu
- huile d'olive vierge extra PRIMADONNA
- sel fin CHANTESEL
- poivre noir KANIA

✓ Ajouter à la liste de courses

Liste de courses

Ajouter un ingrédient Quantité Ajouter à la liste de courses

4 Pièces	côtes de porc premières L'ÉTAL DU BOUCHER
1 Pièce	poivron rouge
1 Pièce	poivron jaune
	huile d'olive vierge extra PRIMADONNA

Vider la liste de courses

Imprimer Envoyer par e-mail

Faisant la part belle aux produits et aux marques de l'enseigne, les recettes peuvent être imprimées ou partagées. Quant aux ingrédients, ils peuvent être cochés pour constituer une liste de courses



1 452
recettes

The image shows a screenshot of the Supermarché Match website homepage. At the top left is the Match logo. To its right, a navigation bar includes a 'commander au drive' button, a 'Bonjour' greeting, and a 'se connecter' button with a sub-link 'Créer votre compte'. Below this is a large promotional banner for 'UN ÉTÉ TOTALEMENT GONFLÉ' (A Summer Totally Inflated) running from July 10 to August 19, 2018. The banner features a family on a beach and the word 'JOUER' (Play). Below the banner is a horizontal menu with items: 'Mes promos', 'Ma carte', 'Ma boîte à idées' (highlighted with a red box), 'Mon magasin & ses services', 'Nous connaître', and 'Nous recrutons'. A dropdown menu is open under 'Ma boîte à idées', listing 'Idées recettes', 'Idées pratiques', and 'Idées de saison'. The background of the page is decorated with various kitchen-related icons like a pepper mill, a spatula, and a burger.

En page d'accueil du site des Supermarchés Match, le menu déroulant "Ma boîte à idées" permet d'accéder aux idées recettes. Une sélection de 1 714 recettes dont une partie proposées en exclusivité par le chef Nicolas Pourcheresse (au nombre de 80, sous forme de vidéos). Aucune passerelle ne permet d'acheter les ingrédients via le site Match Drive.

1 714
recettes

LA BOÎTE
à
Recettes



Un outil pratique au quotidien...
Fini le casse tête des menus !
Découvrez toutes nos idées recettes pour que chaque jour ait un goût différent.

Plusieurs façons de trouver la bonne idée

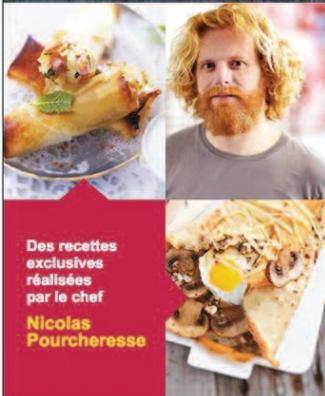
1 J'ai un ingrédient de base, que puis-je préparer ?

Saisissez votre ingrédient

2 Je recherche par type de plat :

- Cocktail (40)
- Entrée froide (192)
- Entrée chaude (263)
- Plat Principal (338)
- Viande (301)
- Poisson (128)
- Fruit de mer (31)
- Salade (45)
- Fromage (20)
- Dessert (356)

VALIDER



Découvrez nos recettes filmées

Rechercher une vidéo **OK**

[voir toutes les recettes vidéos](#)

Rendez-vous sur notre chaine **YouTube** pour cuisiner comme un chef !

Des recettes exclusives réalisées par le chef **Nicolas Pourcheresse**

ASTUCE DE PRO!

Emonder une tomate, peler un poivron, couper un ananas n'auront plus de secret grâce à nos astuces de pros.



[voir toutes les astuces en vidéo](#)

Vos recettes préférées
★★★★★ cliquez quand vous aimez !



JURRY RACLETTE AU RACLETTE AUX LÉGUMES ET /

Laissez vous tenter par les nouveautés !
découvrez les nouvelles recettes et les idées du moment



VIANDE
Rouelle de cochon au foin

261 résultats pour votre recherche « »

Trier par : Recettes les plus consultées ▼ Recettes les mieux notées ▼

<p>Recette en vidéo</p> <p>MOULES DE BOUCHOT AU WOK</p> <p>Préparation: 15 min Cuisson: 3 à 4 min Pour 4 personnes</p> <p>10203 ☆ 3/5</p> <p>Lire la recette</p>	<p>Recette en vidéo</p> <p>BURGER AU CAMEMBERT DE NORMANDIE</p> <p>Préparation: 20 min Cuisson: 3 min Pour 4 personnes</p> <p>10981 ☆ 5/5</p> <p>Lire la recette</p>
<p>Recette en vidéo</p> <p>HUITRES MARENNES D'OLÉRON AU JAMBON FUMÉ ET CONFITURE D'ÉCHALOTTES</p> <p>Préparation: 1h Cuisson: 5 min Pour 4 personnes</p> <p>6249</p> <p>Lire la recette</p>	<p>Recette en vidéo</p> <p>FONDUE DE POIREAUX AU SAUMON FUMÉ</p> <p>Pour 4 personnes</p> <p>4852</p> <p>Lire la recette</p>
<p>Recette en vidéo</p> <p>OEUF PCHÉS, CRÈME DE CHAMPIGNONS</p> <p>Pour 4 personnes</p> <p>5337</p> <p>Lire la recette</p>	<p>Recette en vidéo</p> <p>VELOUTÉ DE FANES DE RADIS</p> <p>Pour 4 personnes</p> <p>4697</p> <p>Lire la recette</p>
<p>Recette en vidéo</p> <p>L'ASPERGE CRUE CUITE</p> <p>Préparation: 30 min Cuisson: 3 min environ Pour 4 personnes</p> <p>3872</p> <p>Lire la recette</p>	<p>Recette en vidéo</p> <p>ROUGET BARBET TERRE & MER</p> <p>Temps de Préparation: 30 min Temps de cuisson: 2 min</p> <p>194</p> <p>Lire la recette</p>
<p>Recette en vidéo</p> <p>BOUDIN BLANC ET VIN JAUNE</p> <p>Préparation: 30 min Cuisson: 1h at 30 min Pour 4 personnes</p> <p>157</p> <p>Lire la recette</p>	<p>Recette en vidéo</p> <p>HARICOTS VERTS FRAIS EN BLANQUETTE</p> <p>Préparation: 30 min Cuisson: 5 min Pour 4 personnes</p> <p>49</p> <p>Lire la recette</p>

<p>OEUF COCOTTE AU MAROILLES</p> <p>Préparation: 5 min Cuisson: 8 min Pour 4 personnes</p> <p>6298 ☆ 4/5</p> <p>Lire la recette</p>	<p>TARTINE NORMANDE</p> <p>Préparation: 5 min Cuisson: 5 min Pour 1 personne</p> <p>2826</p> <p>Lire la recette</p>
<p>MINI CAKES AUX POIVRONS</p> <p>Pour 6 pièces</p> <p>3343</p> <p>Lire la recette</p>	<p>QUENELLES DE BROCHET</p> <p>Cuisson: 10 min Pour 2 personnes</p> <p>4419</p> <p>Lire la recette</p>
<p>POTAGE AUX MOULES</p> <p>Préparation: 20 min Cuisson: 20 min Pour 4 personnes</p> <p>3223</p> <p>Lire la recette</p>	<p>CHAMPIGNONS FARCIS</p> <p>Préparation: 20 min Cuisson: 25 min Pour 4 personnes</p> <p>4008</p> <p>Lire la recette</p>
<p>FEUILLETÉ AUX TOMATES CERISE</p> <p>Préparation: 15 min Cuisson: 15 min</p> <p>4574</p> <p>Lire la recette</p>	<p>ASPERGES ROULÉES AU LARD</p> <p>Préparation: 40 min Cuisson: 20 min</p> <p>3877</p> <p>Lire la recette</p>
<p>OEUF COCOTTE TOMATES ET FETA</p> <p>Préparation: 10 min Cuisson: 15 min Pour 4 ramequins</p> <p>7535</p> <p>Lire la recette</p>	<p>MINI TARTES TATIN DE TOMATE ET CHÈVRE</p> <p>Préparation: 20 min Cuisson: 30 min Pour 4 personnes</p> <p>6728</p> <p>Lire la recette</p>

Accueil > Idées recettes > Risotto poulet et champignons

Retour à la liste de résultats

Ajouter à mon carnet de recettes

Envoyer à un ami

Imprimer les ingrédients

Imprimer la recette

Préparation : 10mn
Cuisson : 20mn
Pour 4 personnes

INGRÉDIENTS

- 1 l de bouillon de volaille
- 300 g de blanc de poulet
- 250 g de champignons de Paris
 - 2 gousses d'ail
 - 1 oignon
- 350 g de riz à risotto
- 15 cl de vin blanc sec
- 2 c. à soupe de crème allégée
 - persil plat
- 50 g de Parmesan râpé
 - Huile d'olive
 - Sel, poivre

RISOTTO POULET ET CHAMPIGNONS

- Coupez le poulet et les champignons en lamelles. Émincez l'oignon et préparez le bouillon de volaille.
 - Faites cuire le poulet dans un peu d'huile. Salez, poivrez puis réservez.
 - Faites revenir l'ail et les champignons dans un peu d'huile puis réservez.
 - Faites revenir l'oignon dans un peu d'huile. Ajoutez le riz et mélangez.
- Mouillez avec le vin et laissez réduire. Une fois le vin réduit, ajoutez petit à petit le bouillon tout en remuant jusqu'à absorption du liquide.
- Réservez 1 louche de bouillon.
- Ajoutez le poulet et les champignons avec la dernière louche de bouillon.
 - Retirez du feu et incorporez la crème, le persil et le parmesan et rectifiez l'assaisonnement. Mélangez bien et servez chaud.



★ NOTE DES LECTEURS

5/5
(1 vote)

★ VOTRE AVIS NOUS INTÉRESSE

Notez cette recette !

5 / 5

Noter

💬 DÉCOUVEZ L'AVIS DES INTERNAUTES

Il n'existe pas de commentaires pour le moment
Soyez le premier à commenter cette recette →

💬 VOTRE AVIS NOUS INTÉRESSE

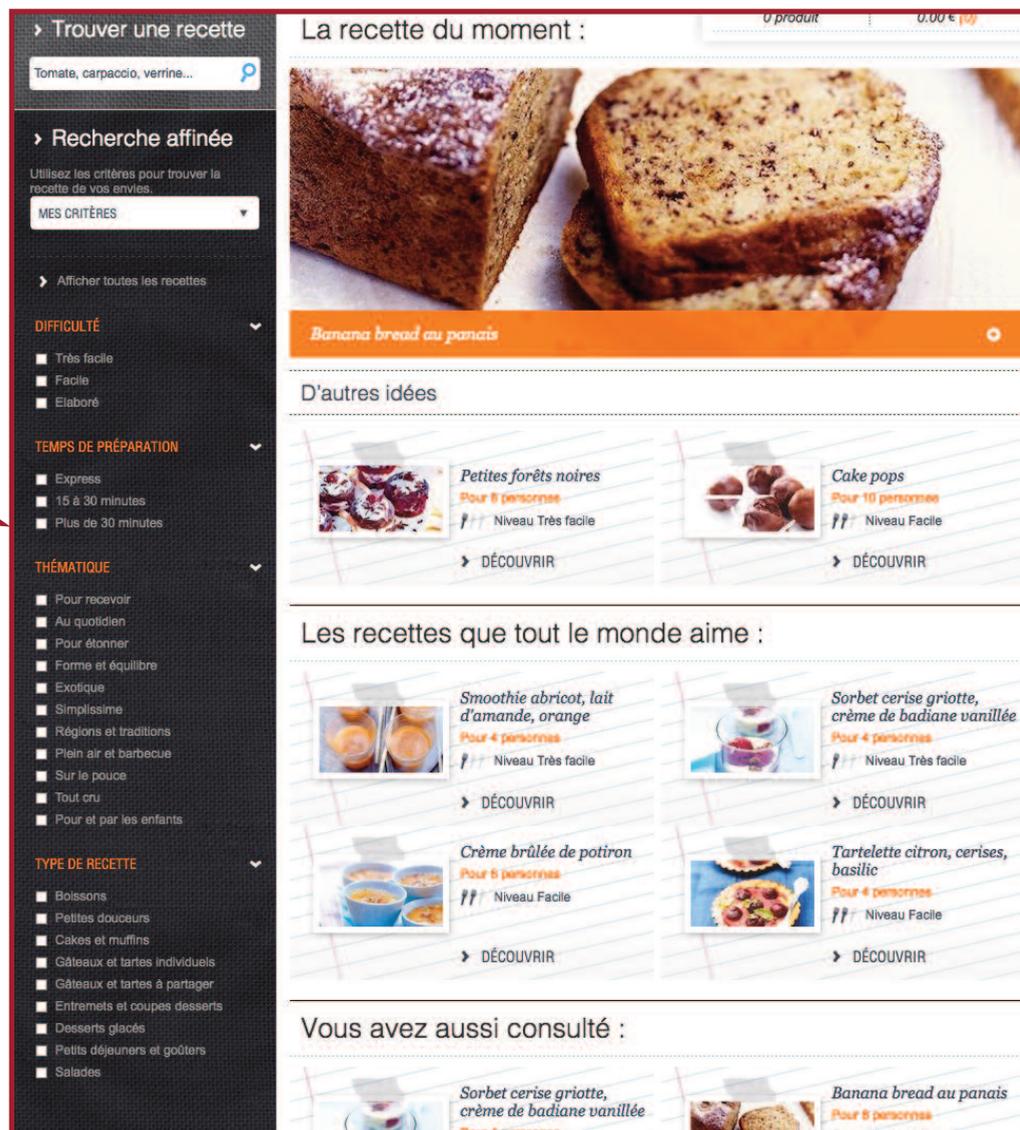
Votre prénom :

Votre ville :



1 021
recettes

1 021 recettes



Sous l'intitulé "Des idées à cuisiner", Picard présente 1 021 recettes, disponibles en deux clics depuis la page d'accueil du site. Ces recettes sont classées selon leur type, leur thématique, leur difficulté et leur temps de préparation.



MA LISTE

0 produit

MON PANIER

0.00 € (0)

J'aime 0
Partager
Épingler
Twitter
Partager

LA RECETTE
LES AVIS

LES INGRÉDIENTS À AVOIR

Chez Picard

- 500 ml de sorbet cerise griotte
- 200 g de crème anglaise à la vanille
- 1/2 boîte de feuillettes aux amandes

Chez l'épicier

- 10 cl de crème liquide
- 2 étoiles de badiane
- 10 g d'amandes effilées
- 1 cuil. à soupe de sucre de canne

LES ÉTAPES À SUIVRE

- 1 Concassez grossièrement les feuillettes aux amandes.
- 2 Dans une poêle à feu moyen, mélangez les feuillettes aux amandes avec 10 g d'amandes effilées et 1 cuil à soupe de sucre. Faites-les caraméliser 5 min et réservez.
- 3 Sortez la glace du congélateur pour qu'elle ramollisse légèrement.
- 4 Dans une casserole, chauffez à feu doux 200 g de crème anglaise avec 10 cl de crème liquide et laissez infuser 2 étoiles de badiane.
- 5 Répartissez la crème de badiane vanillée encore tiède dans 4 verrines. Laissez refroidir.
- 6 Déposez une boule de sorbet cerise griotte et parsemez de brisures de biscuits caramélisés.

Le coup de fourchette Picard

“ Vous pouvez également réaliser cette recette avec le sorbet framboise. ”

LES COURSES POUR CETTE RECETTE :

Personnes : 4 AJOUTER AU PANIER

Ajouter à ma liste Choisir une liste



Sorbet cerise griotte
le bac de 600 g
4.91 €/kg

> 2.95 €

Qté 1



Crème anglaise (4 sachets)
la boîte de 200 g
12.50 €/kg

> 2.50 €

Qté 1



feuillettes aux amandes
la boîte de 75 g
24.00 €/kg

> 1.80 €

Qté 1

Une fois la recette choisie, l'enseigne propose d'ajouter au panier les ingrédients (tous ou un par un).



1 690
recettes



LES BONNES RECETTES DES DISTRIBUTEURS

éditions
DAUVERS

1 690
recettes

The screenshot shows the website interface for 'SUPER U Saint Jacques de la Lande'. At the top right, there is a 'MON COMPTE' link and a shopping cart icon showing '0,00€'. Below this is a navigation bar with 'Mes produits préférés', 'Mes listes', 'Mes commandes', and 'Mes recettes'. A search bar contains the text 'Exemple : banane, yaourt, couches...' and a 'Rechercher' button. On the left, a vertical menu lists various product categories, with 'Toutes les recettes' highlighted in a red box. The main content area features a 'Commerçants autrement' banner for 'PROFITEZ DE PROMOS ENSOLEILLÉES' from July 10 to 21, 2016. Below this is a 'Sélection de produits' section with four items: Courgette (1,15€/kg, 0,31€), Carotte (1,55€/kg, 0,77€), Carotte des sables (2,50€/kg, 2,50€), and Pomme de terre Gourmandine (0,96€/kg, 2,40€). To the right, an 'Idées recettes' section displays three recipe cards: 'Escalopes De Veau Panées, Riz Et ...', 'Soufflé Aux Framboises', and 'Madeleines Aragonnaises'. Each card includes a difficulty level, preparation time, and number of people. At the bottom right, there is a 'A votre service' section with 'PROCHAINE PLAGE HORAIRES DISPONIBLE' for 'RETRAIT EN MAGASIN' (Mardi 17 juil. à 12h) and 'LIVRAISON À DOMICILE' (Mercredi 18 juil. à 09h). A 'BESOIN D'AIDE ? CONTACTEZ-NOUS' section provides contact information: 'PAR TÉLÉPHONE au 02 99 65 14 36' and 'PAR E-MAIL via notre formulaire'.

Pour les magasins U, nulle trace de recette sur le site "vitrine" (www.magasins-u.com). Par contre le site marchand coursesu.com leur fait la part belle avec pas moins de 1 690 recettes (en partenariat avec WeCook.fr). Dès la page d'accueil, trois recettes sont suggérées en haut à droite et il suffit de cliquer sur l'onglet "Toutes les recettes" au bas du menu vertical à gauche pour découvrir la totalité. A noter qu'outre une barre de recherche, aucun filtre, ni aucune sélection thématique ne sont proposées pour faciliter la navigation. Dommage, compte tenu de l'offre pléthorique.

