



RÉALISEZ DES RECETTES

ICONIQUES

LA COLLECTION LU VOUS INVITE  
À REDÉCOUVRIR SES BISCUITS EMBLÉMATIQUES,  
POUR OFFRIR À VOS PAPILLES DES GOURMANDISES UNIQUES.

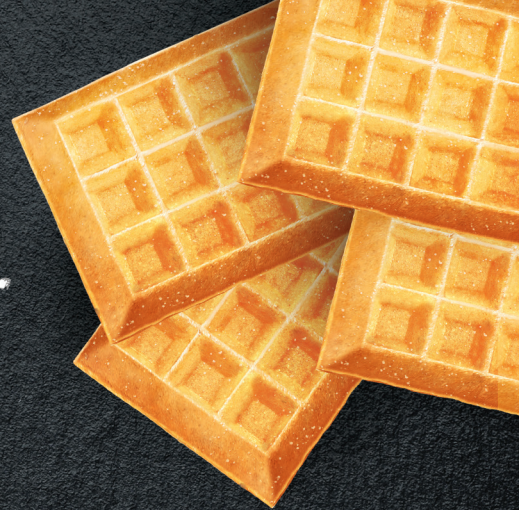


—  COLLECTION LU  —





150 G  
DE SUCRE



18 BISCUITS  
RÉSILLE D'OR®

4 CITRONS  
NON TRAITÉS



1 C. À SOUPE  
DE FÉCULE DE MAÏS



UNE BARQUETTE  
DE FRAMBOISES



3 OEUFS





5 PERSONNES



FACILE



20 MINUTES

AVEC



## Millefeuille citron-praliné avec Résille d'Or®

### ÉTAPE 1

Dans une casserole, mettre le sucre, la fécule de maïs et les zestes râpés des citrons.

### ÉTAPE 2

Presser les citrons et verser leur jus dans la casserole en fouettant bien. Faire chauffer à feu doux.

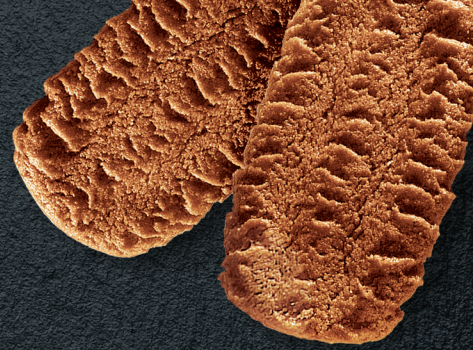
### ÉTAPE 3

Quand le mélange fume, ajouter les oeufs battus et fouetter sans cesse jusqu'à ce que ça épaississe. Verser dans un bol et laisser refroidir au réfrigérateur.

### ÉTAPE 4

Au moment du dessert, mettre la crème dans une poche à douille. Disposer un biscuit Résille d'Or et le recouvrir de points de crème au citron, superposer un second biscuit, ajouter de la crème et quelques framboises coupées en rondelles. Finir avec un biscuit. Saupoudrer de sucre glace et servir avec les framboises restantes.

**4 BISCUITS  
BASTOGNE® LU**



**250 G  
DE SUCRE**



**6 PETITS-SUISSES**



**25 G  
DE BEURRE SALÉ**



**1 C. À SOUPE  
D'EAU**

**50 G DE CERNEAUX  
DE NOIX**



**5 CL  
DE CRÈME  
LIQUIDE**



**3 BLANCS  
D'OEUFS**





  
4 PERSONNES

  
MOYEN

  
30 MINUTES

AVEC 

## Mousse de petits-suisseaux aux noix caramélisées avec Bastogne® LU

### ÉTAPE 1

Verser 50 grammes de sucre dans une casserole. Ajouter une cuillère à soupe d'eau et faire cuire à feu doux jusqu'à l'obtention d'un caramel ambré.

### ÉTAPE 2

Ajouter les cerneaux de noix, tourner la casserole dans tous les sens afin que les cerneaux soient bien enrobés de caramel et verser le tout sur une feuille de papier sulfurisé huilée. Laisser refroidir puis concasser les cerneaux de noix au caramel.

### ÉTAPE 3

Fouetter les petits-suisseaux et le sucre (100g.) au fouet électrique. Y ajouter les cerneaux de noix caramélisés concassés.

### ÉTAPE 4

Monter les blancs en neige très fermes avec le sel. Les incorporer très délicatement au mélange petits-suisseaux et noix caramélisées. Répartir la mousse dans des verrines.

### ÉTAPE 5

Concasser les biscuits Bastogne LU et les parsemer sur la mousse. Placer au frais.

  
4 PERSONNES

  
MOYEN

  
30 MINUTES

AVEC 

## Mousse de petits-suisseaux aux noix caramélisées avec Bastogne® LU (suite)

### ÉTAPE 6

Préparer la sauce caramel : verser le sucre (100g.) dans une casserole. Ajouter l'eau. Faire cuire jusqu'à l'obtention d'un caramel brun.

### ÉTAPE 7

Retirer du feu et incorporer le beurre salé en mélangeant vivement puis la crème. Bien mélanger. Réserver au bain-marie.

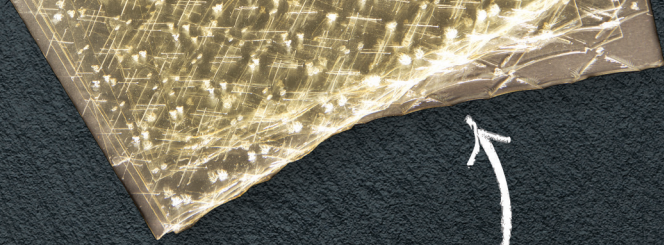
### ÉTAPE 8

Au moment de servir, arroser les verrines de sauce caramel beurre salé et servir aussitôt.





**SEL**



**2 FEUILLES  
DE GÉLATINE**



**12 BISCUITS  
PiM'S®  
FRAMBOISE**



**200 G  
DE FRAMBOISES**



**2 BLANCS  
D'OEUFS**



**75 G  
DE SUCRE GLACE**



**2 C. À SOUPE  
DE SIROP DE FRAMBOISE**

**10 CL  
DE CRÈME  
LIQUIDE**







  
6 PERSONNES

  
MOYEN

  
27 MINUTES

AVEC 

## Bavarois à la framboise et aux Pim's®

### ÉTAPE 1

Faire ramollir les feuilles de gélatine dans l'eau froide. Chauffer le sirop de framboise avec deux cuillères à soupe d'eau. Aux premiers frémissements, retirer du feu.

### ÉTAPE 2

Essorer soigneusement la gélatine entre les mains et la faire fondre dans le sirop chaud.

### ÉTAPE 3

Mixer les framboises jusqu'à obtention d'une purée fine. La passer au travers d'un tamis fin pour en retirer les grains. Y ajouter le sirop gélifié en fouettant vivement.

### ÉTAPE 4

Monter la crème en chantilly en y ajoutant le sucre glace petit à petit quand elle commence à prendre.

### ÉTAPE 5

Monter les blancs en neige très fermes avec une pincée de sel.

  
6 PERSONNES

  
MOYEN

  
27 MINUTES



## Bavarois à la framboise et aux Pim's® (suite)

### ÉTAPE 6

Incorporer la chantilly puis les blancs en neige à la purée de framboises en soulevant délicatement le mélange pour obtenir une mousse bien aérée.

### ÉTAPE 7

Posez six cercles de présentation sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé. Placer un Pim's dans le fond de chaque cercle, côté génoise vers le haut.

### ÉTAPE 8

Répartir ensuite la mousse de framboise dans les cercles puis poser par-dessus un deuxième Pim's, côté chocolat vers le haut, en l'enfonçant légèrement dans la mousse.

### ÉTAPE 9

Placer au frais pendant au moins 3 heures.

### ÉTAPE 10

Au moment de servir, glisser une spatule plate sous les cercles et les poser délicatement dans les assiettes. Ôter le cercle et servir.





**100 G  
DE SUCRE**



**3 SACHETS  
DE BISCUITS  
LA PAILLE D'OR®**



**25 G  
DE FRUITS  
ROUGES**



**1 PINCÉE DE SEL**



**5 CL  
DE CRÈME LIQUIDE**



**70 G DE BEURRE**



**50 G DE CHOCOLAT**



  
8 PERSONNES

  
FACILE

  
20 MINUTES

AVEC 

## Millefeuille Paille d'Or® Choco-caramel

### ÉTAPE 1

Recouvrir le fond d'un moule à cake de Paille d'Or , en recoupant un peu si besoin et prévoir de faire 3 autres couches identiques.

### ÉTAPE 2

Faire chauffer les fruits rouges avec la crème et mixer.

### ÉTAPE 3

Faire chauffer à feu moyen une grande casserole avec 3 c. à soupe de sucre. Quand il commence à fondre, ajouter le sucre restant en deux fois, en remuant et en attendant que le sucre fonde entre chaque ajout. Quand le caramel est bien lisse et doré, verser la crème fruitée. Rajouter 50 g de beurre en petits morceaux, le sel et laisser cuire 1 à 2 minutes en remuant.

### ÉTAPE 4

Verser 1/3 du caramel sur les Paille d'Or , recouvrir d'une couche de Paille d'Or et recommencer deux fois. Placer au réfrigérateur.

### ÉTAPE 5

Faire fondre le chocolat avec 20 g de beurre et le verser sur les Paille d'Or . Remettre au frais le temps que ça se solidifie complètement. Enfin, démouler à l'envers et découper selon les formes des Paille d'Or .



**30 G  
DE SUCRE**



**4 BISCUITS  
VÉRITABLE PETIT  
BEURRE DE LU**

**4 CL DE JUS  
DE CITRON**

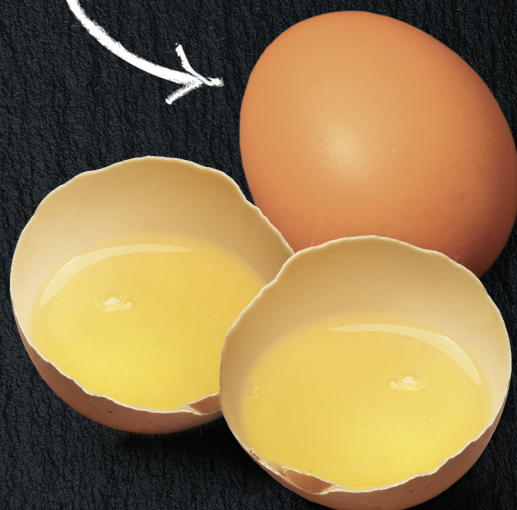


**10 CL  
D'EAU**



**1 OEUF +  
20 G DE BLANC  
D'OEUF**

**30 G DE BEURRE**

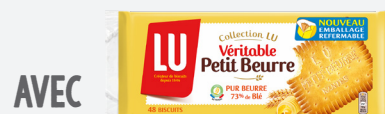




  
4 PERSONNES

  
FACILE

  
35 MINUTES



## Tartelettes au citron meringuées et Véritable Petit Beurre de LU®

### ÉTAPE 1

Mélanger l'oeuf, 30 g de sucre et le jus de citron dans une casserole. Fouetter sur feu doux jusqu'à obtention d'une crème nappante. Ajouter le beurre coupé en dés, mélanger. Laisser refroidir 1 h au frais.

### ÉTAPE 2

Répartir la crème citron sur chaque biscuit Véritable Petit Beurre de LU .

### ÉTAPE 3

Porter à ébullition l'eau et 25 g de sucre à 120 C. Monter les blancs en neige ferme en incorporant 10 g de sucre. Verser le sirop chaud et fouetter jusqu'à ce que la meringue refroidisse.

### ÉTAPE 4

Dresser des pointes de meringue sur les tartelettes citron. Caraméliser au chalumeau de cuisine.



**50 G  
DE SUCRE**



**8 BISCUITS  
CHAMONIX®**



**1 C. À CAFÉ  
DE SEL**



**125 ML  
DE LAIT**



**250 G  
DE FARINE**

**1 C. À CAFÉ DE  
LEVURE DE BOULANGER  
DÉSHYDRATÉE**

**40 G DE BEURRE MOU**







8 PERSONNES



MOYEN



20 MINUTES

AVEC



## Beignets de carnaval au four fourrés avec Chamonix®

### ÉTAPE 1

Faire légèrement chauffer le lait pour qu'il soit tiède, le verser dans un bol et ajouter la levure. Fouetter.

### ÉTAPE 2

Verser la farine, le sucre et le sel et pétrir pendant 5 minutes au robot idéalement, sinon à la main.

### ÉTAPE 3

Ajouter alors le beurre mou en petits dés et pétrir encore pendant 5 minutes. Laisser alors reposer environ 2 heures dans un endroit tiède, recouvert d'un torchon.

### ÉTAPE 4

Verser la pâte sur le plan de travail fariné, former une boule et la découper en 8.

### ÉTAPE 5

Prendre chaque part, l'étaler grossièrement en disque, disposer un biscuit Chamonix au centre et rabattre la pâte pour former une boule. Les disposer au fur et à mesure sur une plaque de cuisson. Recouvrir du torchon et laisser encore lever 30 minutes.

### ÉTAPE 6

Badigeonner le dessus des beignets d'un peu de lait mélangé à du sucre et faire cuire 10 minutes à 170 C. Saupoudrer de sucre glace.