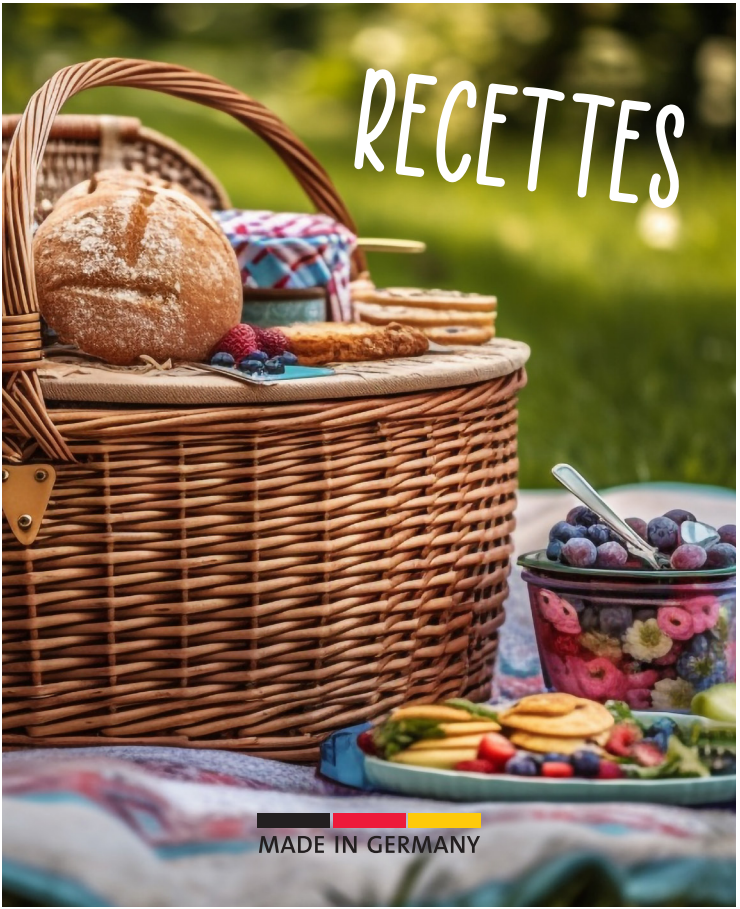
WESTMARK
MACH'S EINFACH!

RECETTES



MADE IN GERMANY

OVERNIGHT OATS AUX BAIES

Ingrédients pour 1 portion :

- 100 g de flocons d'avoine
- 200 ml de lait végétal
- 100 g de yaourt nature
- 150 g de baies

Préparation :

1. Mets les flocons d'avoine dans le pot de céréales Westmark et mélange-les avec le lait et le yaourt.
2. Lave les baies et essuie-les avec un torchon de cuisine. Verse le mélange de baies dans le compartiment supérieur transparent du gobelet et visse l'anneau avec le joint.
3. Enfin, visse le tout sur la partie inférieure du gobelet et place-le au réfrigérateur.
4. Les flocons d'avoine se ramollissent pendant la nuit et sont prêts à être dégustés le lendemain matin !

CHIPS DE POMME ET NOIX DE CAJOU GRILLÉES

Ingrédients :

- pommes (Elstar ...)
- cannelle
- sucre de canne brun
- noix de cajou

Préparation des chips de pomme :

1. Préchauffez le four à 70°C environ. Lavez et épépinez les pommes, par exemple à l'aide d'un vide-pomme Westmark. Coupez-les ensuite en tranches d'environ 3-4 mm d'épaisseur.
2. Placez les tranches de pommes une à une sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et faites-les sécher au four pendant environ 3 heures.
3. Mettez les chips de pomme dans un bol et mélangez-les avec de la cannelle et du sucre de canne brun.

Préparation des noix de cajou :

1. Chauffez une poêle (sans matière grasse) à feu moyen.
2. Ajoutez les noix de cajou et faites-les griller légèrement pendant quelques minutes en les retournant régulièrement jusqu'à ce qu'elles prennent une couleur dorée - c'est prêt !

CONSEIL

Les deux variantes de snacks s'emportent idéalement partout dans la Pocketbox »Mini« !

Ingrédients pour 1 portion :

- 2 tranches de pain de mie
- 4 feuilles de salade
- 1 tomate
- 2 tranches de jambon
- 2 tranches de fromage fondu
- 2 cuillères à soupe de mayonnaise
- 1/2 cs de moutarde
- sel et poivre

SANDWICH CLASSIQUE

Préparation de la recette :

1. Mélangez la mayonnaise et la moutarde dans un petit bol et assaisonnez avec du sel et du poivre.
2. Lavez soigneusement les feuilles de salade et la tomate, séchez-les et coupez la tomate en tranches de taille égale.
3. Faire toaster le pain de mie et le tartiner d'un côté avec la sauce.
4. Empilez la salade, le jambon, la tomate et le fromage sur une des tranches et recouvrez avec l'autre tranche de pain de mie.
5. Fixez les tranches à l'aide d'un Foodstick pour que le sandwich ne se défasse pas pendant le transport.

Ingrédients pour 1 portion :

- 50 g de baies, surgelées
- 200 g de baies, fraîches
- 1 sachet de sucre vanillé sugar
- 50 g de fromage blanc maigre
- 50 g de fromage blanc à la crème
- ½ cuillère à café de jus de citron
- 50 g de crème fouettée

CRÈME DE FROMAGE BLANC AVEC PURÉE DE BAIES

Préparation :
1. Décongelez les fruits surgelés et réduisez-les en purée. Mélangez la purée de fruits avec 1/2 sachet de sucre vanillé et mettez de côté.
2. Mettez le fromage blanc dans un petit bol et mélangez-le avec le reste du sucre vanillé et le jus de citron. Battez la crème en chantilly et ajoutez-la délicatement.
3. Empilez la masse de fromage blanc et la purée en alternance dans un compartiment du Pocketbox „Maxi“ de Westmark et remplissez l‘autre avec les baies fraîches lavées.

Et voilà, le petit snack sain à emporter est prêt !

Ingrédients pour 4 portions

- 400 g de pommes de terre
- 400 g de poireaux
- 1 carotte
- env. 300 ml de bouillon
- 15 g de fromage bleu
- 10 g de beurre
- 25 ml de crème fraîche
- poivre et muscade
- 3 tranches de pain de mie

SOUPE DE POMMES DE TERRE ET DE POIREAUX AVEC CROÛTONS

Préparation :

1. Épluchez les pommes de terre et la carotte et coupez-les en morceaux. Nettoyez le poireau et coupez-le également en morceaux.
2. Faire chauffer une casserole et y mettre les légumes ainsi que le beurre pour les faire revenir et les faire légèrement brunir en remuant constamment. Mouiller avec le bouillon, ajouter la muscade et saler.
3. Laissez mijoter le tout pendant environ 20 minutes à feu doux, jusqu'à ce que les légumes soient cuits.
4. Ajoutez le fromage bleu et la crème dans la casserole, retirez du feu et réduisez en purée à l'aide d'un mixeur-plongeur.
5. Entre-temps, couper le pain de mie en dés, faire chauffer un peu de beurre dans une poêle et y ajouter les dés de pain de mie. Faites-les dorer en les retournant régulièrement.
6. Laissez refroidir la soupe, puis versez-la dans le compartiment principal du Lunchpot et placez les croûtons dans l'un des compartiments séparés. Bien refermer le tout et emporter au travail.

BISCUITS AU BEURRE

Ingrédients :

- 125 g de beurre mou
- 125 g de sucre
- 1 œuf
- 1 pincée de sel
- 250 g de farine
- 1 petite cuillère à café de levure en poudre

Préparation :

1. Fouettez le beurre, le sucre, l'œuf et le sel au batteur électrique jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux.
2. Mélangez la farine et la levure en poudre et incorporez-les à la masse de beurre.
3. Pétrissez ensuite brièvement la pâte, formez une boule et laissez-la reposer pendant environ 1 heure dans un film plastique au réfrigérateur.
4. Après le temps de repos, étaler la pâte sur une surface farinée et découper les motifs à l'aide d'emporte-pièces.
5. Placez les biscuits sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et faites-les cuire pendant environ 10 minutes à 180°C (chaleur de voûte et de sole), jusqu'à ce qu'ils aient atteint la coloration souhaitée.
6. Laissez refroidir et décorez ensuite les biscuits à votre guise.

Ingrédients pour 1 portion

- 4 tranches de pain
- 2 cuillères à soupe de beurre de cacahuètes
- 2 cuillères à soupe de confiture de groseilles
- mini-concombres
- tomates cocktail
- p.ex. saucisses de football
- emporte-pièce à motif

DÉJEUNER KIDS PEANUT JELLY

Préparation :

1. Tartine 2 tranches de pain avec du beurre de cacahuètes et les 2 autres avec de la confiture de groseilles. Rabats les moitiés pour former des sandwichs et découpe des motifs à l'aide d'un emporte-pièce à biscuits.
2. Lave les mini-concombres et les tomates cocktail et coupe les concombres en tranches un peu plus épaisses. Enfile les tranches de concombre sur des cure-dents en alternant avec les saucisses de football et les tomates.
3. Place les brochettes avec les sandwichs Peanut-Jelly dans la boîte à lunch. Un moment fort de la récréation - pour ton enfant ou pour toi aussi !

FRIENDS, FOOD + FUN

NOTRE NOUVELLE GAMME DE PRODUITS AUX COULEURS PASTEL TRÈS TENDANCE

MADE IN GERMANY

Bienvenue dans la nouvelle gamme de produits Westmark ! Découvre nos lunch pots, nos gobelets à céréales, nos boîtes à snacks et nos pocket boxes dans des couleurs pastel très tendance - les compagnons parfaits pour les voyages !
„Friends, Food + Fun“ est la devise de cette collection.

Avec nos lunchpots, tu as la possibilité de transporter de délicieux plats avec style. Les gobelets à céréales pratiques sont parfaits pour un petit-déjeuner sain en route. Nos boîtes à snacks et nos boîtes de poche sont parfaites pour emporter tes snacks préférés partout avec toi.

Fabriqués dans des couleurs pastel très tendance, nos produits s‘intègrent parfaitement dans ton style de vie moderne. Westmark est synonyme de produits fonctionnels et durables qui enrichissent ton quotidien.

Ne manque pas l‘occasion d‘organiser tes journées le plus souvent possible avec des amis, de la bonne nourriture et beaucoup de plaisir. Fais partie de la famille Westmark et découvre comme il est facile d‘emporter des repas sains partout avec toi.

POT À CÉRÉALES

Art-No. 5285 226B/M/P

700ml (500ml + 200ml)

BOÎTE DE POCHE »MINI«

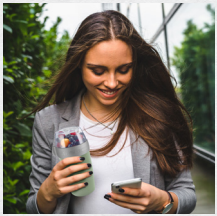
Art-No. 5286 226B/M/P

2x 200ml

BOÎTE À SNACK »MINI«

Art-No. 2351 227B/M/P

300ml



LUNCHPOT

Art-No. 5287 226B/M/P

1150ml (600ml + 200ml + 350ml)

BOÎTE DE POCHE »MAXI«

Art-No. 5289 226B/M/P

2x 350ml

BOÎTE À SNACK »MAXI«

Art-No. 2352 227B/M/P

935ml

WESTMARK
MACH'S EINFACH!

Champ d'adresse du commerçant

Il suffit de scanner

pour un aperçu de l'univers Westmark ...

Westmark GmbH
Bielefelder Straße 125
57368 Lennestadt-Elspe | Germany
Telefon +49 2721 92 58 0 | Fax +49 2721 92 58 49
info@westmark.de | www.westmark.de

Art.-Nr. kata0402