



## **À table avec SPAR!**

### **Cuisiner à table : le plaisir favori de toute la famille!**

**Rien n'est plus agréable que s'amuser et bien manger ensemble autour de la table. Surtout quand vous prenez le temps de cuire, griller ou de faire une fondue ensemble. C'est la garantie d'une soirée sans stress et du plaisir de la table pour toute la famille. Si vous consacrez un peu de temps à la préparation l'après-midi, le soir vous servirez quelque chose de délicieux en à peine quinze minutes. De plus, la vaisselle sera aussi un peu plus petite qu'avec un dîner classique.**

**Nous vous donnons les meilleures recettes et l'inspiration pour cuisiner à table ensemble.**

### **Poêlelette ou pierre ?**

En fait, vous pouvez utiliser exactement les mêmes recettes pour une pierrade ou une soirée gourmet. La seule différence est votre appareil de cuisson : poêlelettes ou pierre chaude. Peut-être que les grillades sur pierre sont aussi un peu plus saines car elles ne contiennent pas de graisses. Quoi que vous choisissiez, assurez-vous d'avoir suffisamment d'appareils pour que personne n'ait à attendre son tour.

Même si lors d'une telle fête rien ne presse, le temps est peut-être l'ingrédient le plus important. Avec la pierrade ou le gourmet, vous avez plus de possibilités qu'avec la fondue. Vous pouvez notamment préparer aussi bien de la viande que du poisson. En plus des filets de saumon, vous pouvez donc mettre au menu des steaks, des schnitzels de veau, des hamburgers, des petits filets de poulet et des côtelettes d'agneau. Vous pouvez également préparer des accompagnements tels que des champignons, de l'oignon haché, des tranches de pomme de terre ou des omelettes. Cerise sur le gâteau, vous pouvez assaisonner ou paner chaque morceau de viande séparément. Mais peut-être vaut-il mieux laisser cela aux mains de spécialistes. [C'est pourquoi nous proposons dans nos rayons frais et traiteur des plats joliment variés pour les gourmets et les pierrades.](#) Comptez 350 grammes de viande et de poisson par personne.



**Les meilleurs légumes pour accompagner votre gourmet :**



Plats d'accompagnement

**[Oignon glacé en brochette](#)**



Plats d'accompagnement

### [Mini poivrons farcis](#)



Plats d'accompagnement

### [Steaks de chou-fleur marinés](#)

**Délices pour sur ou avec le gourmet:**



Plats d'accompagnement

### **Röstis de pomme de terre en étoiles**



Plats d'accompagnement

## Pâtes en figurines en sauce tomate et mo...



Plats d'accompagnement

## Poêlettes de gnocchi

**Enfilez-le une fois sur une brochette:**



Plats d'accompagnement

### Satés d'halloumi



Collations

### Brochettes mini de scampis au lard



Plats d'accompagnement

### [Sucettes de courgette](#)

**Pour les gourmands:**



Plats d'accompagnement

### Poêlettes de marshmallows



Collations

Plats d'accompagnement

### Roulades lard-banane



Plats d'accompagnement

## Croque au choco et banane

### **Gourmet brunch**

On associe souvent 'gourmet' au fait de cuisiner à table ensemble en soirée. Pourtant, un brunch agréable avec l'appareil à gourmet est une excellente idée pour rassembler tout le monde autour de la table plus tôt dans la journée. Combinez le meilleur des deux mondes et laissez les bouchées copieuses aller de pair avec des douceurs sucrées que vous préparez ensemble.

### **Nos favoris pour un délicieux brunch gourmet:**



Plats d'accompagnement

## Oeufs en petite rose de poivron



Plats d'accompagnement

### [Pains perdus](#)



Les plats principaux

### [Petites pommes avec cannelle, granola et...](#)

## Tout pour une soirée 'fondue'

Fondue... un plat dans lequel des aliments en petits morceaux sont plongés dans un liquide chaud ou bouillant. La forme la plus célèbre est la fondue au fromage, où le fromage est le patron!

**Saviez-vous que?** vous pouvez contrôler la température de votre fondue en plongeant un morceau de pain dans l'huile. L'huile n'est prête que s'il pétille et brunit. Ne laissez jamais cuire l'huile. En fait il est recommandé de d'abord chauffer l'huile sur la cuisinière de la cuisine, puis de la verser prudemment dans le caquelon à fondue. [Voulez-vous connaître plus d'astuces ultimes pour la fondue? Vous pouvez les trouver sur cette page.](#)

### Nos trois top recettes pour les meilleures fondues:



Les plats principaux

### [Fondue fromage à la truffe](#)



Plats d'accompagnement

### **Bouillon à l'ail pour fondue**



Les plats principaux

### **Fondue au rosé**

## Raclette

Allez, c'est l'heure de la raclette ! Vous les connaissez... ces petites poêlettes que vous retrouvez sous votre appareil gourmet. Le but est de laisser fondre une tranche de fromage à pâte molle ou d'alpage et de la garnir par exemple de charcuterie ou de légumes. Bref, vous avez des possibilités infinies avec la raclette !

[Vous voulez en savoir plus sur la meilleure et la plus savoureuse raclette? Vous trouvez cela sur cette page!](#)



---

**Joyeuses fêtes!**

---