



## Lulu magazine

Date : 01/04/2018

Page : 76

Periodicity : Quarterly

Journalist : --

Circulation : 15000

Audience : 0

Size : 381 cm<sup>2</sup>

La plus bruxelloise des brasseries est à l'aube de fêter ses 125 ans. Un destin hors du commun pour une entreprise familiale qui proposait à ses débuts cinq tables et qui offre aujourd'hui une capacité de 420 couverts. A table, chacun peut trouver son bonheur à la carte, qui ne dévoile pas moins de 120 plats. Chez Léon, on aime tellement la bière que la maison a sa propre cuvée. La bière Léon, une bière blonde concoctée par le maître brasseur Jean Pagura en collaboration avec la Brasserie St-Feuillien. Servie dans un grand verre ballon, elle ne se déguste qu'au restaurant de la rue des Bouchers.

WWW.CHEZLEON.BE

# À table !



76 - lulu

## VOUS MANQUEZ D'IDÉES EN CUISINE

L'idée exquise ? Les confits aux saveurs exotiques de Didden sont de vrais périples gourmands. Tout prêts, ils accompagnent à merveille un plateau de fromages ou une viande blanche. En un tour de main, ils changent votre préparation. Essayer le confit Mangues au gingembre, idéal pour accompagner une faisselle ou un fromage blanc. Le confit 1001 nuits, un équilibre remarquable entre les figues et les dattes, le tout relevé d'une note subtile de cannelle fera le bonheur de vos convives en accompagnement d'un blanc de volaille. Et cuisiner devient facile. Faites-le plein de recettes sur le site [www.diddenfood.com](http://www.diddenfood.com).

DIDDEN



## SAMOUSSAS AU CONFIT D'ABRICOT MENTHE ET PISTACHES

### Ingrédients:

10 Feuilles de brick (coupées en 2)  
350 gr. de haché porc veau  
2 échalotes  
1 poignée de pistaches concassées  
2 c. à s. de confit d'abricot et menthe Didden  
Piment frais (selon votre goût)  
Huile de colza

### Préparation:

Ciselez les échalotes. Dorez-les dans une poêle avec un filet d'huile de colza. Incorporez le haché en l'écrasant afin qu'il ne s'agglomère pas. Epicez avec du piment (selon votre goût, facultatif). Réservez. Ajoutez le confit d'abricot menthe et la moitié des pistaches concassées. Insérez la face dans les feuilles de brick et façonnez des triangles. Badigeonnez d'huile de colza. Préchauffez le four à 210°. Enfournes une bonne dizaine de minutes. Un four n'étant pas l'autre, surveillez bien. Les samoussas doivent être dorés. Au moment de servir, parsemez avec le reste de pistaches.

Bon appétit !

LULUMAGAZINE.BE

# LULU MAGAZINE

LuLu Magazine n°11 / Printemps 2018  
Urban - Lifestyle Gratuit

RENCONTRE  
Qu'est-ce qui fait courir  
Julie Taton?

Nikos Aliagas  
à Villers-la-Ville

Les coups  
de coeur de  
LULU

TENDANCE  
La slow attitude  
venue du nord

SPRING  
FASHION