

14 TASTY RECIPES USING ALUMINIUM FOIL

1000
YEARS
of ALUFOIL



Preserving quality and resources
in an innovative and responsible way



You will find French translations of all recipes at the end of the booklet.

100 Years of Aluminium Foil

From chocolate wrapper to packaging all rounder

The first aluminium rolling plant opened in 1910 at Kreuzlingen, Switzerland, exactly 100 years ago. Destined to replace tin, the major advantages demonstrated by aluminium foil in comparison with tin included its lightweight and its cheaper production costs. At the time a local press report stated that : "The aluminium rolling mill commissioned here a few months ago is blossoming quickly and already working day and night shifts in order to satisfy the demand for aluminium foil. Produced in a variety of thicknesses, it is replacing the customary silver foil as a wrapping for chocolate and other consumer goods."

The first use of alufoil was for chocolate, which took place in 1911 when Bern-based Tobler began wrapping its chocolate bars in the material. This included the unique triangular chocolate bar, Toblerone which had been launched in 1908. And by 1912 alufoil was being used by Maggi to pack soups and stock cubes.

A series of landmark technical developments signalled remarkable success in packaging markets. For instance in Europe the first alufoil food containers were used for bakery products appearing on the market in 1948, soon to be followed by a variety of other foodstuffs.

The 1960s heralded a number of major new market developments where alufoil's protective properties against light and oxygen were used to good effect. For example, thin alufoil was used in conjunction with paper and PE to create a laminate for aseptic cartons (Tetra Brik).

By the end of the 1990s alufoil was accepted as an innovative material for almost all packaging applications with expressions such as "foil-sealed for freshness" becoming commonplace on branded packs.

Nowadays, approximately 75 % of aluminium foil is used for packaging and household foil, while 25% is used industrially. Its main packaging applications are: aluminium-lined beverage cartons; sachets; preserved foods and drinks in pouches and cartons; yoghurt pot lids; wrappers for butter or cheese and confectionery; pharmaceutical blister and strip packs; foil containers for baked products, ready meals, pet foods, and many more. Industrially, foil is used for heat exchangers e.g. in cars, thermal insulation for buildings, aerospace, cables and in the electronics industry.

Aluminium foil is a material which, due to its unique properties, helps to save more resources than are needed to produce it. It is not only a high-performance flexible barrier in itself, but also helps to extend the performance of other materials without becoming an environmental burden. In this way, aluminium foil contributes to a more sustainable society!

This booklet contains 14 mouth-watering recipes, and has been issued on the occasion of the celebration of 100 years of aluminium foil at a special 'live cookery using aluminium foil' event in Brussels. We hope that you will enjoy reading it, and that you have a taste while preparing these recipes at home!

François Coëffic

President

European Aluminium Foil Association




John Gardner

Chairman

European Aluminium Association – Packaging Group



Did you know...?

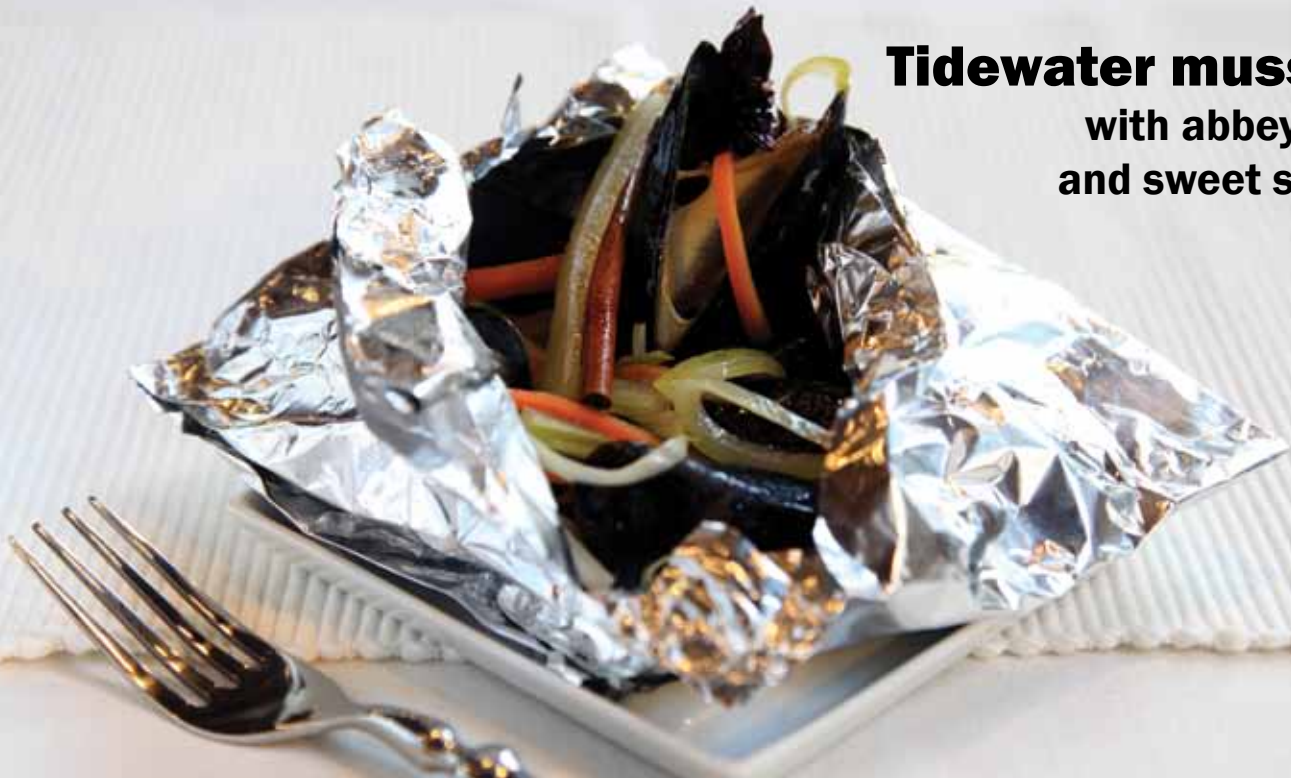


Aluminium foil saves resources :

Aluminium foil in food and drink packaging applications is a net saver of resources. It saves more resources than are needed for its production. Lighter packaging means less fuel consumption and reduced emissions from transport. Lower weights also make handling in the retail chain simpler and easier.

Tidewater mussels

with abbey beer
and sweet spices



1 kg tidewater mussels
1 carrot
1 onion
2 sticks of green celery
1 leek
1 clove of garlic
1 star anise
1 cinnamon stick
20 cl abbey beer (Leffe)
Black peppercorns

Brush and scrape the mussels, remove the “byssus” (black filaments by which molluscs attach themselves to hard surfaces), rinse under running cold water, and discard any broken or open mussels.

Peel and thinly slice the carrots, celery and leek. Peel and chop the onion. Peel outer layers from the garlic bulb, remove the core, and chop finely.

Spread the mussels and vegetables over four **aluminium foil sheets**, add the peppercorns, laurel, thyme and spices, and shape the alu into receptacles. Add the beer and twist the top of the alu foil to close it.


Place the papillotes in an oven preheated to 100°C.

After a few minutes, shake the papillotes to redistribute the mussels.

5 minutes later, open a papillote to check that the mussels have opened, taste the juices and add a little salt if necessary.

Serve in a bowl or soup dish with the cooking juices and discard any molluscs that have not opened.

Did you know...?



Formable and strong :

When pressed into a shaped dish, aluminium foil «memorises» its shape, particularly folds and rims. Shape, thickness, alloy and temper can be selected to create exactly the performance characteristics required.

Mini-soufflés with Ardennes ham



40 cl full cream milk
70 g butter
70 g flour
125 g Comté cheese
100 g Ardennes ham
4 eggs
1 tsp nutmeg
Black paper
Salt

Preheat the oven to 160°C. Grate the Comté. Chop the ham into small cubes.

Make a thick Béchamel sauce: melt the butter in a pan over a low heat. Once the butter has melted, add the flour and stir with a wooden spoon until the mixture simmers gently. Gradually stir in the cold milk.

When the Béchamel sauce reaches the desired consistency – thick, but still a little creamy – stir in the egg yolks and the grated Comté. Add the ham salt, pepper and a pinch of nutmeg.

Whisk the egg whites into stiff peaks and fold gently into the mixture.

Pour the mixture into greased and floured **aluminium moulds**. Once the moulds have been greased, do not touch the edges – otherwise the soufflé could rise unevenly.

Place in preheated oven and cook for 15 minutes at 160°C and then a further 20 minutes at 180°C.

Did you know...?

Aluminium has many positive physical characteristics :

It is impermeable, non-absorbent, non-reactive, tasteless and odour-free. Being a solid metal, it has a total barrier to light, gases and moisture. Even when very thin, it provides perfect protection and preservation of aroma and product characteristics.

Caribbean chicken brochette

«Mango Chipotle»



4 chicken breasts
15 cl mango nectar
fresh coriander
3 tablespoons of chipotle chillis
1 red onion
Powdered cumin
Salt

Cut the chicken breasts into four and thread onto skewers.

Wash, rinse, remove stalks and chop a few sprigs of coriander. Peel and finely chop a red onion.

Mix all the ingredients: 1 cup of mango nectar, 1 tablespoon of chopped coriander, 3 tablespoons of chipotle «purée», 2 tablespoons of chopped red onion, a pinch of powdered cumin and a pinch of salt.

Leave the chicken brochettes to marinate for at least 30 minutes before placing them in “grill” **aluminium containers**. Grill them in a preheated oven at 200°C.

“Chipotles” are little smoked chillis.

Did you know...?

Recycling Aluminium saves 95 % energy :

Aluminium is 100 % recyclable, endlessly, without any loss of quality. The recycling process for aluminium requires 95 % less energy compared with primary production; this also corresponds to enormous emission savings. The present European recycling rate for aluminium packaging (beverage cans, foil containers, etc.) is over 50 %. Thin laminated foil material mostly oxidises and releases energy, which can be recovered at a waste-to-energy plant.



Smoked mackerel bites on potato salad with aquavit

200 g mackerel fillets

1 onion

1 garlic clove

5 cl olive oil

200 g potatoes

½ bunch of chives

5 cl aquavit

1 «Aladin fumoir»
(a “miniature smokehouse”!)

1 packet of cedar shavings

Chop up onion, chives and garlic clove. Set aside.


Plunge the potatoes in their skins into cold water and bring to the boil for about 20 minutes.

Strain and peel the potatoes. Cut them into half-centimetre slices. Let them cool and prepare a vinaigrette dressing with olive oil, salt, pepper, aquavit and chopped chives. Mix with the potatoes and add the garlic and chopped onion.

Cut the mackerel fillets into bite-sized portions and place them in an **aluminium container** with a lid. Close, leaving a gap of 1cm². Light the cedar shavings in the “Aladin” and insert the tip into this gap. Once the container is saturated in smoke, close the gap and leave to settle for a few minutes.

Open the container and serve the smoked mackerel bites on a bed of potato salad.

Did you know...



Alufoil packaging and household foil play an essential role in the prevention of food spoilage :

Alufoil packaging helps to prevent spoilage and can provide large energy savings. Even very thin alufoil brings perfect protection and preservation of aroma and product characteristics. It can help to extend the viable life of sensitive products for many months, or even years.

Chèvre Frais cheese quiche

Chèvre Frais cheese quiche with leaf spinach and grated chavignol



20 cl crème fraîche
1 shortcrust pastry
4 eggs
200 g leaf spinach
200 g “chèvre frais”
(unaged French cheese
made from pasteurized
goat’s milk
100 g Chavignol

Wash the spinach and remove the stalks. Toss the spinach in olive oil, add salt and pepper. Set aside.

Grate the Chavignol.

Whisk the eggs; add the creme fraîche and grated Chavignol. Add salt and pepper. Set aside.

Roll out the shortcrust pastry and place in a buttered **aluminium mould**. Garnish the pastry with the spinach and “chèvre frais”.

Pour the cream-eggs-cheese mixture over the spinach and place in an oven preheated to 180°C.

Cook for about 20 minutes. Remove from oven and serve immediately.

Did you know...?

Aluminium foil has a unique combination of properties :

Light yet strong, alufoil has unique deadfold characteristics which make it ideal for wrapping and re-wrapping many different products and product shapes, while minimising the need for sealants. By enabling products to be preserved for long periods without the need for refrigeration, alufoil packaging saves a significant amount of energy, enabling further energy and cost savings to be achieved. Alufoil is weight-saving, space-efficient, and effective, and minimises the amount of packaging material needed.

Pizza with black truffle strips, rocket and parmesan



500 g flour
20 g baking powder
6 g salt
20 cl water
12 g sugar
7 cl olive oil
20 g truffle carpaccio
2 tsp tartufata
1 bunch of rocket
100 g parmesan
5 g origano

Dissolve the baking powder in water with the salt and sugar. Leave to take effect for about 20 minutes.

Rub the olive oil into the flour with fingers until the texture becomes gritty.

Make a hollow in the flour and add the water-baking powder mixture. Vigorously mix the dough until smooth.

Place the pastry on a rimmed plate and make an incision in the form of a cross on top to facilitate assembly. Cover with a damp teatowel and leave to settle at room temperature until the pastry doubles in size.


Grate the parmesan into shavings and wash and remove the stalk from the rocket.

Roll out the pastry. Place on an **aluminium pizza disc**. Spread the tartufata, sprinkle with olive oil, then add salt and pepper.

Bake in oven for 20 minutes at 230°C.

Remove from oven, spread out the truffle strips and decorate with parmesan shavings and rocket.

Did you know...?



Hot or cool?

Aluminium stands up to all temperature variations encountered in the processing and use of packaging – from well below blast-freezing point to the extremes of baking and grilling – without distorting, melting or presenting the risk of sudden cracking. Aluminium also dissipates heat quickly – ideal for autoclaving and heat-sealing processes.



Hotpot of root vegetables with herbs

2 carrots
1 cassava root
1 turnip
1 parsnip
2 salsifies
½ celeriac
5 cm galangal
5 cm ginger
Salt
Pepper
1 garlic clove
Olive oil
Flat-leaved parsley


Peel and chop the garlic. Wash and chop the parsley. Set aside.

Peel the carrots, cassava, turnips, salsifies, ginger and celeriac.

Keep the cassava whole. Cut other vegetables into thin slices. Grate the ginger.

Place all ingredients in an **aluminium container**; add salt and pepper, drizzle with olive oil and cook in preheated oven for about 30 minutes at 150°C.

Did you know...



Alufoil is suitable for all heating systems :

Food in alufoil dishes can be cooked, re-heated or heated by convection, microwave fan ovens or in 'bain-marie' systems. Alufoil packaging helps to save time and resources during preparation.



Mini-cannelloni with ricotta and wood mushrooms

3 tsp olive oil
2 shallots
1 onion
1 clove of garlic
600 g wood mushrooms
300 g ricotta
1 bunch of flat-leaved
parsley
1 bunch of basil
200 g peeled tomatoes
100 g parmesan
300 g flour
3 eggs

Make fresh pasta with 3 eggs and 300g flour, and roll out the pasta strips. Pre-cook for 1 minute in salted boiling water, dry and set aside.

Finely chop the onion, shallots and garlic. Chop the parsley. Grate the parmesan. Set aside.

Brush the mushrooms and chop them into duxelles. Shallow fry the mushrooms in a mist of olive oil on high heat, then add the shallots, garlic, salt and parsley. Remove from heat and allow to cool. Mix with the ricotta and season as required.


For the tomato sauce:

Shallow fry the onion and garlic in oil. Add the mashed tomatoes and a few chopped basil leaves. Season and simmer until sauce thickens.

Preheat oven to 190°C. Place a basil leaf on each lasagne sheet. Place the filling width-wise at the end of the leaf. Roll up tightly to enclose the filling. Place the rolls on a sheet of **aluminium foil**, coat with tomato sauce, sprinkle with grated parmesan and reclose the papillote.

Bake in preheated oven for 20 minutes at 200°C. Serve hot.

Did you know...



Aluminium is highly resistant to corrosion :

The naturally occurring surface oxide on all aluminium in the presence of atmospheric oxygen acts as a shield, and makes foil substantially resistant to corrosion. Aluminium is also resistant to substances in the pH range 4 to 9.



“Standing” rigatoni cheese à la «Cucina Nostra»

200 g rigatoni
200 g ricotta
200 g mascarpone
100 g 24-month old
parmesan
50 g tomato passata
Salt
Black pepper

In a heavy saucepan, heat up the passata and add $\frac{3}{4}$ of the ricotta and mascarpone, plus the mozzarella. Mix with a mixer and add $\frac{3}{4}$ of the parmesan. The mixture should be very thick.

Cook the rigatoni in salted boiling water for 4 minutes, ensuring that they remain very “al dente”. Drain, and place on a dry teatowel to cool.

Place the mixture in a pastry bag and stuff the rigatoni with the ricotta mixture. Stand upright in an **aluminium cookie cutter** on an oven ring.


Mix the rest of the parmesan with the ricotta and mascarpone.

Spread this mixture on the rigatoni.

Bake in preheated oven at 180°C, and for a further few minutes at 230° to brown.

When the rigatoni are ready, serve them on a plate with a drizzle of olive oil.

Did you know...



Hygiene is a good friend of alufoil :

At the end of its production process, alufoil is sterile; it does not harbour or promote the growth of bacteria.

Duck fillet with 3 vegetables



2 duck fillets
1 tablespoon of mixed
spices for duck
200 g wood mushrooms
2 chard stalks
200 g spinach
½ bunch of flat-leaved
parsley
1 shallot
Salt
Pepper
Olive oil
50 g butter
2 garlic cloves

Cut the skin and rub the mixture of spices and sea salt into the meat. Cook in a preheated oven for one hour at 80°C.

During this time, cook the vegetables in three different pans.

Cook the spinach (not too much!) in a spray of olive oil and a coated garlic clove. Season and set aside.

Peel the chard stalks and cut into chunks. Cut the leaves into strips. Set aside. Simmer the stalks for 5 minutes, then drain well.

Shallow fry the stalks in a mist of olive oil and a coated garlic clove. After 2 minutes, add the leaf strips and cook for a further 2 minutes. Season and set aside.

Scrub the mushrooms to thoroughly clean them, and, if necessary, wipe with a piece of slightly damp absorbant paper.


Chop the parsley and shallot. Set aside.

Slice the mushrooms and shallow fry on high heat with a knob of butter. Once the mushrooms are fried, add the shallot and parsley. After 2 minutes, add salt and pepper and cook for one more minute.

Take the duck fillets out of the oven and cut them into thin slices.

Place the chards in a small **aluminium container**, followed by a layer of duck breast, then the mushrooms, and finish with a few spinach leaves.

Did you know...?



Safety and Product Security :

Aluminium is safe for use in contact with foodstuffs. Uncoated aluminium will not react with the vast majority of ingredients. In many applications, aluminium is not in contact with the product, as it is either lacquered or used in association with other materials within a laminate.



«Filetto» of veal baked in a fennel pastry crust with seasonal vegetables

800 g fillet mignon of veal
100 g fennel seeds
olive oil
15 cl white wine
20 cl veal stock
20 g butter
400 g fingerling potatoes
1 kg spinach on the stalk
1 garlic clove
2 carrots
4 sprigs of flat-leaved
parsley
Sea salt
Salt
Black pepper

Bring the meat to room temperature. Lightly brush with olive oil, add salt and coat with coarsely crushed fennel seeds. Wash, drain, remove leaves and roughly chop the parsley.

Wash the potatoes and place in a pan. Cover with salted water and boil for about 20 minutes.

Wash and dry the spinach. Shallow fry entire leaves in a little olive oil and coated garlic clove. Keep warm.

Cut the carrots into chunks, then into 4 length-wise and remove the centre. Shallow fry carrots in a mist of olive oil, then add a little veal stock to complete cooking.

Cut the veal into 3-4 cm thick médaillons. Heat a large pan on the stove, covered with **aluminium foil**. When the pan is hot, mist with olive oil, heat for 30 seconds and add the médaillons. Let each side brown for 2-3 minutes. Set aside the meat wrapped in aluminium foil.

Deglaze the cooking juices on the stove with white wine and veal stock, and leave to reduce for a few minutes. Filter, add the butter, and stir gently.

Serve on a hot plate with the spinach, 1 or 2 potatoes split into two and dusted with seasalt and the carrots. Dribble a pattern with the sauce.

Did you know...?

Aluminium's reflectivity :

Aluminium foil reflects up to 98% of light and infrared heat. Its bright surface also has low heat emissions, which helps to save energy in insulation. Its insulation role extends into fire protection. In 'fire walls' for vehicles and ships, and in fire-resistant doors and building panels, aluminium dissipates heat and stops access to the oxygen required to fuel flames.

Hot chocolate fudge cake (with molten filling!)



5 eggs
20 butter
100 g dark chocolate (61%)
40 g sugar
3 g baking powder
80 g sifted flour
20 cl crème fraîche

Mix the flour and baking powder in a large bowl.


Break up the chocolate into small pieces and melt in a bain-marie. Add butter and keep warm.

Break the eggs into a salad bowl and add sugar. Beat, then add the melted chocolate and mix again, then add the flour, whisking vigorously.

Grease **aluminium moulds** and fill to desired height. Bake in preheated oven for 5 minutes at 240°C. The outside will be cooked, the inside will remain liquid.

During this time, whip the cold liquid cream in the cool salad bowl until it thickens. Serve on 4 plates; turn out the melting centre.

Did you know...



Aluminium foil has decorative potential :

Alufoil's bright or matt metallic finish, combined with its compatibility with all printing technologies, offers designers tremendous scope to create packs with stunning graphic design, shelf presence and brand identity.



Pannacotta and passionfruit coulis

250 ml crème fraîche
250 ml full-cream milk
125 g passionfruit coulis
100 g sugar

1.5 g Carrageenan Iota
(Carrageenan, extracted from red seaweeds, is a vegetarian and vegan alternative to gelatin)

Mix 50 g of cold milk with 1.5 g carrageenan iota until dissolved. Add the remaining 200 g of milk and bring to the boil over a medium heat. Then add the sugar, stirring continuously.

Remove from the heat and add the cream.

Pour into **aluminium moulds** and place in the fridge to cool.

The result? A fine, creamy pannacotta, enveloped in passionfruit coulis!



Speculoos and vanilla cheesecake

For the base:

200 g speculoos-type
biscuits

100 g butter

For the garnish:

400 g fromage frais

20 cl cream

160 g sugar

4 eggs

2 vanilla pods

20 g semi-salted butter

Crush the biscuits in a mixer, then mix with the melted butter. Press this mixture into the bottom of **aluminium containers**. Set aside and keep cool.

Cut into the vanilla pods and extract the seeds. Mix a tablespoonful of the sugar with the vanilla seeds. Vigorously whisk this “vanilla sugar” with the eggs and the remaining sugar. Add the fromage frais and the liquid cream. Whisk vigorously.

Pour this mixture over the “speculoos-butter” base and bake on the lowest shelf of the oven for 40 minutes at 180°C. Leave to cool. Refrigerate. Pour caramel with salted butter over the dessert immediately before serving.

For the caramel with salted butter:

70 g sugar

65 g liquid cream

20 g salted butter

Make caramel with the sugar dry in a deep thick-bottomed pan, without water.

Once the mixture becomes caramel-coloured, remove the pan from the heat and gradually add the cream, continually whipping very vigorously. Watch out for splatters! Add the salted butter (or unsalted butter + sea salt). Mix well.

TRADUCTION DES RECETTES

MOULES DE BOUCHOT À LA BIÈRE D'ABBAYE ET AUX ÉPICES DOUCES

1 kg de moules de bouchot
1 carotte
1 oignon
2 branches de céleri vert
1 poireau
1 gousse d'ail
1 étoile de badiane
1 bâton de cannelle
20 cl de bière d'abbaye (Leffe)

Brosser et gratter les moules, éliminer le « byssus » (filaments noirs qui permettent au mollusque de s'accrocher aux rochers), rincer à l'eau claire et éliminer les coquillages cassés ou ouverts.

Peler et tailler les carottes en julienne, faire de même avec le céleri et le poireau. Peler et émincer l'oignon. Peler et dégermer la gousse d'ail puis émincer finement.

Sur quatre feuilles de papier aluminium, répartir les moules et les légumes, ajouter les grains de poivre, le laurier, le thym, les épices et retrousser l'alu de manière à former des récipients. Ajouter la bière et fermer les papillotes.

Mettre les papillotes au four préalablement préchauffé à 180°C. Au bout de quelques minutes, secouer les papillotes, afin que les moules du haut repassent au fond et vice versa. 5 minutes plus tard, ouvrir une papillote et vérifier que les moules soient bien ouvertes, goûter le jus et ajouter au besoin un peu de sel.

Servir dans un bol ou une assiette creuse avec le jus de cuisson, jeter les mollusques qui ne se sont pas ouverts.

MINI-SOUFFLÉS MOELLEUX AU JAMBON D'ARDENNE

40 cl de lait entier
70 g de beurre
70 g de farine
125 g de Comté
100 g de jambon d'Ardenne
4 oeufs
1 càc de noix de muscade
poivre noir du moulin
Sel

Préchauffer le four à 160°C. Râper le Comté. Et couper le jambon en petits dés.

Maintenant il faut réaliser une béchamel épaisse: faire fondre le beurre dans une casserole à feu doux. Lorsque le beurre est fondu, ajouter la farine, mélanger à l'aide d'une cuillère en bois et attendre que se produise une légère ébullition.

Ajouter ensuite le lait froid, par petite quantité.

Quand la béchamel est arrivée à la consistance désirée, ferme mais encore un peu crémeuse, incorporer les jaunes d'oeuf et le Comté râpé. Saler, poivrer, et ajouter le jambon et une pincée de noix de muscade.

Battre les blancs d'oeufs en neige bien ferme et incorporer délicatement au mélange.

Verser l'appareil dans les moules en aluminium beurrés et farinés. Attention, une fois les moules beurrés il ne faut plus effleurer les bords, sinon le soufflé risquerait de monter de travers.

Enfourner et cuire 15 minutes à 160° et ensuite 20 minutes à 180°C en surveillant constamment.

BROCHETTE DE POULET CARAÏBE AU « MANGO CHIPOTLE »

4 blancs de poulet
15 cl de nectar de mangue
1 bouquet de coriandre
3 càs de purée
de piments chipotle
1 oignon rouge
Cumin en poudre
Sel

Couper les blancs de poulet en quatre et les enfiler sur des piques afin d'obtenir des brochettes.

Laver, essorer, effeuiller et émincer quelques brins de coriandre. Eplucher et émincer finement un oignon rouge.

Mélanger tous les ingrédients: 1 tasse de nectar de mangue, 1 càs de coriandre émincée, 3 càs de purée de piments fumés "chipotle", 2 càs d'oignon rouge émincé, une pincée de cumin en poudre et une pincée de sel.

Laisser reposer les brochettes de poulet au moins 30 minutes dans cette marinade avant de les déposer sur des barquettes en aluminium 'grill' et les griller au four préalablement préchauffé à 200°C.

BOUCHÉES DE MAQUEREAU FUMÉ MINUTE SUR SALADE DE POMMES DE TERRE À L'AQUAVIT

200 g de filets de maquereau
1 oignon
1 gousse d'ail
5 cl d'huile d'olive
200g de pommes de terre
½ botte de ciboulette
5 cl d'aquavit
1 fumoir Aladin
1 paquet de copeaux de cèdres

Émincer l'oignon, hacher la ciboulette et hacher la gousse d'ail. Réserver.

Cuire les pommes de terre avec la peau en les plongeant dans l'eau froide et en portant à frémissement pendant une vingtaine de minutes.

Egoutter et peler les pommes de terre, puis les couper en tranches d'un demi-centimètre.

Laisser les pommes de terre refroidir et préparer une vinaigrette à base d'huile d'olive, de sel, de poivre, d'aquavit et de ciboulette hachée. Incorporer la vinaigrette aux pommes de terre et ajouter l'ail et l'oignon haché.

Couper le filet de maquereau en bouchées et les déposer dans une barquette en aluminium avec un couvercle.

Bien refermer en laissant une ouverture d'1cm². Allumer le fumoir rempli de copeaux de cèdre et insérer l'embout dans l'ouverture de la barquette.

Une fois la barquette saturée en fumée, bien refermer l'ouverture et laisser reposer quelques minutes.

Ouvrir la barquette et servir les bouchées de maquereau fumé minute sur un lit de salade de pommes de terre.

QUICHE AU FROMAGE CHÈVRE FRAIS, ÉPINARDS EN BRANCHES ET RÂPÉ DE CHAVIGNOL

<i>20 cl de crème fraîche</i>	Laver les épinards et enlever les queues des feuilles. Faire tomber les épinards dans un voile d'huile d'olive, saler, poivrer. Réserver.
<i>1 pâte brisée</i>	Râper le chavignol. Battre les oeufs et leur ajouter la crème fraîche et le râpé de chavignol. Saler, poivrer. Réserver.
<i>4 oeufs</i>	Abaissier la pâte brisée et la déposer dans un moule en aluminium beurré. Garnir la pâte avec les épinards et le chèvre frais. Verser le mélange crème-oeufs-fromage sur les épinards et enfourner au four préalablement préchauffé à 180°C.
<i>200 g d'épinards en branches</i>	Laisser cuire une vingtaine de minutes. Sortir la quiche du four et servir immédiatement.
<i>200 g de chèvre frais</i>	
<i>100 g de chavignol</i>	

PIZZA AUX LAMELLES DE TRUFFE NOIRE, ROQUETTE ET PARMESAN

<i>500 g de farine</i>	Dissoudre la levure dans l'eau avec le sel et le sucre. Laisser agir pendant une vingtaine de minutes.
<i>20 g de levure en poudre</i>	Incorporer l'huile d'olive à la farine avec les doigts jusqu'à obtention d'une texture sablonneuse. Faire un puits dans la farine et ajouter le mélange eau-levure. Mélanger le tout jusqu'à obtention d'une pâte homogène en pétrissant la pâte énergiquement.
<i>6 g de sel</i>	Déposer la pâte sur une assiette en boule et l'inciser en croix sur le dessus de manière à faciliter la montée.
<i>20 cl d'eau</i>	Couvrir d'un linge humide et laisser reposer à température ambiante jusqu'à ce que la pâte double de volume.
<i>12 g de sucre</i>	Râper le parmesan en copeaux et laver et équeuter la roquette. Abaisser la pâte. Déposer un disque à pizza en aluminium. Étendre la pâte. Étaler la tartufata, asperger d'huile d'olive, puis saler et poivrer. Enfouner pendant 20 minutes à 230°C. A la sortie du four, répartir les lamelles de truffes et décorer de copeaux de parmesan et de roquette.
<i>7 cl d'huile d'olive</i>	
<i>20 g de carpaccio de truffes</i>	
<i>2 càc de tartufata</i>	
<i>1 botte de roquette</i>	
<i>100 g de parmesan</i>	
<i>5 g d'origan</i>	

MÉLIMÉLO DE LÉGUMES RACINES AUX HERBES

<i>2 carottes</i>	<i>5 cm de gingembre</i>	Peler et hacher l'ail, laver et hacher le persil plat. Réserver.
<i>1 racine de manioc</i>	<i>Sel</i>	Peler les carottes, le manioc, le panais, les salsifis, le gingembre et le céleri rave.
<i>1 navet</i>	<i>Poivre</i>	Couper tous les légumes en julienne, sauf le galanga qu'on gardera entier et le gingembre qu'on râpera.
<i>1 panais</i>	<i>1 gousse d'ail</i>	Mettre tous les ingrédients dans une barquette en aluminium, saler, poivrer, verser une rasade d'huile d'olive et enfouner dans un four préalablement préchauffé à 150°C pendant une trentaine de minutes.
<i>2 salsifis</i>	<i>Huile d'olive</i>	
<i>½ céleri-rave</i>	<i>Persil plat</i>	
<i>5 cm de galanga</i>		

MINI-CANNELONI À LA RICOTTA ET CHAMPIGNONS DES BOIS

<i>3 càc d'huile d'olive</i>	Commencer par réaliser une pâte fraîche avec 3 oeufs et 300g de farine, et abaisser des feuilles de pâte. Les précuire une minute dans de l'eau bouillante salée, sécher et réserver.
<i>2 échalotes</i>	Emincer finement l'oignon, l'échalote et l'ail. Hacher le persil plat. Râper le parmesan. Réserver. Brosser les champignons des bois et les hacher en duxelle. Faire revenir les champignons dans un voile d'huile d'olive à feu vif, puis ajouter les échalotes et l'ail, saler, puis ajouter le persil plat. Retirer du feu et laisser refroidir. Mélanger avec la ricotta et rectifier l'assaisonnement.
<i>1 oignon</i>	<i>Pour la sauce tomate:</i>
<i>1 gousse d'ail</i>	Faire revenir l'oignon et l'ail dans l'huile. Ajouter les tomates concassées et quelques feuilles de basilic haché. Assaisonner et laisser mijoter jusqu'à obtention d'une sauce épaisse.
<i>600 g de champignons des bois</i>	Préchauffer le four à 190°C. Placer une feuille de basilic sur chaque feuille de lasagne. Déposer de la farce au bout de la feuille dans le sens de la largeur. La rouler bien serré pour enfermer la farce. Placer les rouleaux sur une feuille de papier aluminium, napper de sauce tomate et saupoudrer de parmesan râpé et refermer la papillote. Mettre 20 min au four, chauffé au préalable à 200°C. Servir chaud.
<i>300 g de ricotta</i>	
<i>1 bouquet de persil plat</i>	
<i>1 bouquet de basilic</i>	
<i>200 g de tomates pelées</i>	
<i>100 g de parmesan</i>	
<i>300 g de farine</i>	
<i>3 oeufs</i>	

GRATIN DE RIGATONI «DEBOUT» RICOTTA ET PARMESAN

200 g de rigatoni
200 g de ricotta
200 g de mascarpone
100 g de parmesan 24 mois
50 g de passata de tomates
Sel
Poivre noir du moulin

Dans un poêlon, faire chauffer la passata et y incorporer $\frac{3}{4}$ de la ricotta et du mascarpone et la mozzarella. Mixer au mixeur plongeur et incorporer $\frac{3}{4}$ du parmesan. Le mélange doit être bien dense. Cuire les rigatoni dans de l'eau bouillante salée, pendant 4 minutes, en veillant à les garder très «al dente», les égoutter et les disposer sur un linge sec pour les laisser refroidir. Mettre le mélange dans une poche et farcir les rigatoni avec le mélange de ricotta et les disposer debout dans un emporte-pièce en aluminium sur une plaque à four. Mélanger le reste du parmesan, de la ricotta et du mascarpone. Disposer le mélange ainsi obtenu sur les rigatoni. Cuire au four à 180°C en terminant quelques minutes à 230°C pour gratiner. Quand les rigatoni sont prêts, les dresser à l'assiette avec un filet d'huile d'olive.

ROSACES DE MAGRET DE CANARD AUX TROIS LÉGUMES

2 magrets de canard
1 càs de mélange d'épices
pour canard
200 g de champignons des bois
2 côtes de bette
200 g d'épinards
½ botte de persil plat
1 échalote
Sel
Poivre
Huile d'olive
50 g de beurre
2 gousses d'ail

Entailler la peau du magret et le masser avec le mélange d'épices et la fleur de sel. Enfourner dans un four préalablement préchauffé à 80°C pendant une heure. Pendant ce temps, cuire les légumes dans 3 poêles différentes. Faire tomber (pas trop) les épinards dans un voile d'huile d'olive et une gousse d'ail en chemise. Assaisonner et réserver. Peler les côtes de bette et les couper en tronçons. Couper les feuilles en lanières. Faire cuire les côtes pendant 5 minutes dans l'eau frémissante, puis bien les égoutter. Faire revenir les côtes dans un voile d'huile d'olive et une gousse d'ail en chemise. Au bout deux minutes, rajouter les feuilles en lanières et laisser cuire encore deux minutes. Assaisonner et réserver. Brosser les champignons afin de bien les nettoyer et éventuellement les frotter avec un papier absorbant légèrement humide. Hacher le persil plat et l'échalote. Réserver. Détailler les champignons en tranches et les faire revenir à feu vif dans une noix de beurre. Une fois les champignons bien saisis, ajouter l'échalote et le persil plat. Au bout deux minutes, saler, poivrer et laisser cuire encore une minute. Sortir le magret de canard du four et le couper en tranches fines. Dans une petite barquette en aluminium, dresser, les bettes, puis une couche de magret de canard, puis les champignons et finir par quelques feuilles d'épinard.

«FILETTO» DE VEAU EN CROÛTE DE FENOUIL AUX LÉGUMES DE SAISON

800 g de filet mignon de veau
100 g de graines de fenouil
Huile d'olive
15 cl de vin blanc
20 cl de bouillon de veau
20 g de beurre
400 g de pommes de terre rattes
1 kg d'épinards en branches
1 gousse d'ail
2 carottes
4 brins de persil plat
Fleur de sel
Sel
Poivre noir

Retirer la viande du frigo afin de la porter à température ambiante. La badigeonner légèrement d'huile d'olive, saler et enrober de graines de fenouil grossièrement concassées. Laver, essorer, effeuiller et émincer grossièrement le persil plat. Laver les pommes de terre et déposer dans une casserole. Couvrir d'eau salée et porter à ébullition pour 20 minutes environ. Laver les épinards et les essorer. Les faire revenir en feuilles entières dans un peu d'huile d'olive et une gousse d'ail en chemise. Réserver au chaud. Couper les carottes en tronçons, puis en 4 dans le sens de la longueur et en retirer le centre. Faire revenir les carottes dans un voile d'huile d'olive, puis ajouter un peu de bouillon de veau pour finir la cuisson. Détailler le veau en médaillons de 3 ou 4 cm d'épaisseur. Mettre une grande poêle sur le feu, couverte d'un papier aluminium. Quand elle est bien chaude, verser un voile d'huile d'olive, laisser chauffer 30 secondes et déposer les médaillons. Laisser dorer 2 à 3 minutes de chaque côté. Réserver la viande emballée dans un papier aluminium. Déglacer les sucs de cuisson sur le feu avec le vin blanc et le bouillon de veau et laisser réduire quelques minutes. Filtrer, ajouter le beurre et remuer doucement la poêle. Servir sur assiette chaude avec les épinards, 1 ou 2 rattes ouvertes en deux et saupoudrées de fleur de sel et les carottes. Dresser un trait de sauce.

MOELLEUX AU CHOCOLAT (COULANT DEDANS!)

5 oeufs
20 g de beurre
100 g de chocolat noir (61%)
40 g de sucre
3 g de levure en poudre
80 g de farine
20 cl de crème fraîche

Dans un grand bol, mélanger la farine, préalablement tamisée, avec la levure.
Casser le chocolat en petit morceau, et les faire fondre au bain-marie, ajouter le beurre et laisser tiédir.
Casser les oeufs dans un saladier, ajouter le sucre. Mélanger au batteur puis ajouter le chocolat fondu et mélanger encore, en incorporant ensuite la farine tout en fouettant énergiquement.
Beurrer des moules en aluminium et remplir de pâte jusqu'à la hauteur désirée. Faire cuire 5 minutes au four, préalablement préchauffé à 240°. L'extérieur sera cuit, tandis que l'intérieur restera moelleux.
Pendant ce temps, fouetter la crème liquide bien froide dans le saladier frais, jusqu'à épaississement. Répartir sur 4 assiettes, démouler le fondant au milieu.

PANNACOTTA ET COULIS DE FRUIT DE LA PASSION

250 ml de crème fraîche
250 ml de lait entier
125 g de coulis fruit de la passion
100 g de sucre
1.5 g de carraghénane iota*

* Épaississant qui est apparu dans les cuisines des restaurants il y a quelques années, à l'initiative du célèbre chef espagnol, Ferran Adrià. On le trouve dans les épiceries fines.

Mesurer 50 g de lait froid et mélanger avec 1.5 g de carraghénane iota puis mixer jusqu'à dissolution.
Ajouter les 200 g de lait restant et porter à ébullition à feu moyen.
Ensuite ajouter le sucre sans cesser de remuer.
Retirer du feu et ajouter la crème.
Verser dans les moules en aluminium et laisser refroidir au réfrigérateur.
Le résultat est une pannacotta fine et crémeuse qu'on nappera de coulis au fruit de la passion.

CHEESE CAKE AU SPECULOOS ET À LA VANILLE

Pour le fond:
200 g de biscuits type speculoos
100 g de beurre

Pour la garniture:
400 g de fromage frais
20 cl de crème
160 g de sucre
4 oeufs
2 gousses de vanille
20 g de beurre demi-sel

Réduire les biscuits en poudre dans un mixer, puis les mélanger au beurre fondu. Tasser ce mélange au fond des barquettes en aluminium. Réserver au frais.
Inciser les gousses de vanille et en extraire les grains. Prélever une partie du sucre (une cuillère à soupe) et les mixer avec les graines de vanille. Fouetter vivement ce "sucre vanillé" avec les oeufs et le reste du sucre. Ajouter le fromage frais et la crème liquide.
Fouetter vivement.
Verser ce mélange sur le fond "speculoos-beurre" et enfourner (sur le gradin le plus bas du four) à 180°C pendant 40 minutes. Laisser complètement refroidir. Réfrigérer. Napper de caramel au beurre salé juste avant de servir.

Pour le caramel au beurre salé:
70 g de sucre
65 g de crème liquide
20 g de beurre salé

Faire un caramel avec le sucre, à sec, sans eau, dans une casserole à fond épais et à bords hauts. Dès que le caramel est blond, retirer la casserole du feu, et verser petit à petit la crème en fouettant constamment et très vivement. Attention aux éclaboussures. Incorporer le beurre salé (ou le beurre doux + de la fleur de sel). Bien mélanger.

100 years alufoil

Credit: all recipes and pictures by Mmmmh!
www.mmmmh.be

PARTNERS:



EAA

Avenue de Broqueville, 12
BE – 1150 Brussels – Belgium
eea@aluminium.org
www.aluminium.org



EAFA European
Aluminium Foil
Association

EAFA

Am Bonneshof, 5
40474 – Düsseldorf – Germany
enquiries@alufoil.org
www.alufoil.org