



L'INSPIRATION CULINAIRE À PORTÉE DE PROMOS

RECETTE DU CHEF N-ZEM X BONIAL : TERRINE AU FROMAGE DE CHÈVRE



DISPONIBLE
GRATUITEMENT
SUR L'APP STORE
ET GOOGLE PLAY

Le Chef Nabil Zemmouri "Chef N-Zem", réputé sur les réseaux sociaux pour ses recettes anti-gaspi et petit budget s'est lancé un défi culinaire avec Bonial, l'application qui déniche les offres et bons plans : et si les promotions devenaient une nouvelle source d'inspiration pour composer des repas délicieux, copieux et variés ? C'est ainsi qu'il a imaginé une recette gourmande et astucieuse à partir d'ingrédients en promotion dénichés sur l'application Bonial.

Dans un contexte économique où l'optimisation du budget alimentaire prend de plus en plus d'importance, le Chef N-Zem en collaboration avec Bonial, propose une véritable alternative : cuisiner malin, en fonction des offres promotionnelles disponibles en rayon. Et si faire ses courses selon les promotions permettait de diversifier son quotidien culinaire tout en réalisant de belles économies ? Ce défi a mené à des découvertes savoureuses, comme cette terrine au fromage de chèvre (avec une bûche de chèvre dénichée à moitié prix grâce à l'application Bonial) qui prouve que l'improvisation à partir de bonnes affaires peut donner naissance à des recettes originales et gourmandes.

Grâce aux bons plans de l'application Bonial, cette recette gourmande est un plat économique qui offre plusieurs repas pour toute la semaine ou un repas pour plusieurs personnes.

RECETTE

TERRINE AU FROMAGE DE CHÈVRE DU CHEF N-ZEM X BONIAL



Crédit photo : Chef Nabil Zemmouri - Chef N-Zem

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 40 minutes

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 1 bûche de chèvre 400 g
- 125 g de lait
- Muscade
- Sel et poivre
- 8 petits œufs (ou 5 gros œufs)
- Suggestions de toppings : figues, raisins, noix ou noisettes concassées, filet d'huile d'olive

Réalisation :

1. Dans un saladier, placez 400 g de fromage de chèvre découpé en gros morceaux.
2. Faire bouillir 125 g de lait avec un peu de muscade, une pincée de sel et de poivre.
3. À peine à ébullition, versez le tout sur le fromage de chèvre et concassez au fouet avant de mélanger vigoureusement.
4. Ajouter 8 petits œufs ou 5 gros œufs.
5. Bien mélanger et disposer dans un moule à cake ou une terrine.
6. Placer au four à 160 degrés pendant 20 minutes, mélanger à nouveau et laisser 20 minutes supplémentaires (40 minutes en tout).
7. Déguster avec du thym frais, de la figue fraîche, du raisin frais, et quelques noisettes ou noix concassées sur un toast de pain grillé !

[▶ Visionner la vidéo de la recette](#)

Contact presse



Emily Tamazirt
SENIOR PR MANAGER
emily.tamazirt@bonial.fr
+33 7 69 20 93 87

Bonial est une entreprise de média et de technologies au service des magasins et de leurs clients. Chaque jour, des millions de consommateurs utilisent l'application Bonial pour trouver les meilleures offres autour d'eux et les plus grandes enseignes bénéficient de ses technologies publicitaires pour accroître leur fréquentation. Créée en 2008, la société compte plus de 350 employés dans ses bureaux situés à Berlin et à Paris.

Pour plus d'informations, veuillez visiter [notre site internet](#).



117 quai de Valmy, 75010 Paris - France
Bonial is an Axel Springer SE Company