

## Recettes pratiques

et bonnes idées pour vos desserts de tous les jours et des "Grands Jours". Ce livret contient des recettes que vous aimerez faire. Elles sont simples, économiques et délicieuses.

Détachez-le et conservez-le précieusement.



Aussi indispensable que le sel et les épices, une bouteille de NEGRITA a toujours sa place dans votre cuisine.

Irremplaçable dans les grogs, le rhum NEGRITA donne à tous vos desserts une note vraiment originale.

Voici de bonnes idées et d'excellentes recettes de gâteaux et entremets au NEGRITA. Elles vous permettront - *en peu de temps et à peu de frais* - de préparer des desserts plus variés et plus savoureux que d'habitude.

Ces recettes très pratiques vous rendront service en mille et une occasions :

- si vous êtes prise de court,
- si votre menu est un peu juste,
- si vous recevez des amis,
- si vous préparez un thé ou un goûter,
- si vous voulez faire de bonnes crêpes, etc...

Ainsi, vous constaterez avec plaisir qu'il est vraiment facile de faire des miracles avec ce petit rien qui fait tout,

---

## le RHUM NEGRITA

*Nous avons conçu ce livret pour vous être utile. Détachez-le soigneusement. Placez-le dans le tiroir de cuisine que vous ouvrez tous les jours, là où se trouvent peut-être déjà d'autres recettes aussi précieuses éditées par le Sucre, le Riz, Maïzena, Tapioca, Astra, Gervais, Lesieur, etc...*



*Si vous êtes prise de court*

## MOUSSE A LA BANANE

*Temps de préparation : 10 minutes  
(quelques minutes avec un batteur électrique)*

**A préparer juste avant le repas.**

- 4 bananes**
- 1 cuillerée à soupe de RHUM NEGRITA**
- 4 cuillerées à soupe de crème fraîche**
- 4 cuillerées à soupe de sucre semoule.**

*Avec un fouet ou un batteur électrique, battez la crème pour obtenir de la crème fouettée. Attention ! dès qu'elle est mousseuse, cessez de battre, vous obtiendriez du beurre.*

*Ecrasez les bananes en purée. Ajoutez à cette purée le sucre et le RHUM NEGRITA. Incorporez doucement cette purée à la crème fouettée. On peut très bien remplacer les bananes par : des abricots, des pêches, des poires, des prunes, etc...*

## POMMES FLAMBÉES

- 4 pommes**
- 4 cuillerées à soupe de sucre**
- 5 cuillerées à soupe de RHUM NEGRITA**
- 2 cuillerées à soupe de beurre**

*Pelez les pommes et coupez-les en tranches d'un centimètre et demi, environ. Faites chauffer le beurre dans un plat à four, jetez-y les pommes et faites-les cuire à très petit feu pendant 10 minutes environ sans les remuer. Faites chauffer le RHUM NEGRITA dans une petite casserole. Quand les pommes sont cuites, saupoudrez-les de sucre, arrosez-les de RHUM NEGRITA chaud. Enflammez. Servez dans le plat de cuisson pendant que le rhum flambe.*

*Vous pouvez aussi faire cuire les pommes à la poêle et les verser ensuite dans un plat chauffé.*



**NEGRITA parfume plus et il en faut moins !**

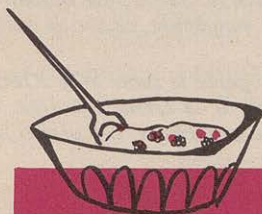


## BRIOCHES SURPRISE

Des petites brioches  
De la confiture d'oranges ou d'abricots  
Du RHUM NEGRITA

Prenez des petites brioches, dont vous enlevez le chapeau. Creusez-les et garnissez l'intérieur avec de la confiture d'oranges ou d'abricots rehaussée de RHUM NEGRITA dans les proportions suivantes : 2 cuillerées à soupe de confiture pour une cuillerée à café de RHUM NEGRITA. Remettez les chapeaux sur les brioches. Réchauffez-les deux minutes au four très chaud avant de servir.

## FROMAGE BLANC AUX FRUITS



Temps de préparation : 10 minutes.

350 gr. de fromage blanc  
1 verre de lait  
1 cuillerée à soupe de RHUM NEGRITA  
6 cuillerées à soupe de sucre semoule  
350 gr. de framboises

(on peut remplacer les framboises par des bananes, des poires ou tout autre fruit de saison).

Mélangez le fromage blanc, le lait, le RHUM NEGRITA et le sucre dans un saladier. Battez bien au fouet (ou au batteur électrique) pour obtenir une crème lisse. Épluchez les fruits, coupez-les en petits morceaux et ajoutez-les à votre crème. S'il vous reste du temps avant le repas, mettez au frais.

## FLAN AU NEGRITA

Temps de préparation et de cuisson : 25 minutes.

4 œufs entiers et 2 jaunes d'œufs  
1 petit bol de lait  
7 cuillerées à soupe de sucre  
2 cuillerées à soupe de RHUM NEGRITA  
1 cuillerée à soupe de beurre  
1½ cuillerée à soupe de crème.

Mélangez bien le sucre, la crème, les œufs entiers et les deux jaunes d'œufs. Ajoutez le lait froid et le RHUM NEGRITA. Beurrez un plat à four. Versez-y la pâte et mettez à four doux pendant à peine 20 minutes. Laissez refroidir.



## SALADE D'ORANGES

*Temps de préparation : 10 minutes*

- 4 oranges
- 3 cuillerées à soupe de sucre semoule
- 1 cuillerée à soupe de RHUM NEGRITA

*Sans les peler, coupez les oranges en rondelles très très fines. Déposez-les dans un plat creux. Saupoudrez-les de sucre. Arrosez avec le RHUM NEGRITA. Ne remuez pas, mais, au moment de servir arrosez avec le jus qui s'est formé.*

*N.B. : Vous pouvez ajouter quelques tranches de pamplemousse ou préparer la même salade uniquement avec des pamplemousses.*

## PAIN PERDU AU NEGRITA

*Temps de préparation et de cuisson : 20 minutes*

- 4 tranches de pain rassis (ou 4 biscottes)
- 1 œuf
- 1/4 litre de lait
- 2 cuillerées à soupe de RHUM NEGRITA
- 5 cuillerées à soupe de sucre
- 5 cuillerées à soupe de beurre
- 1 pincée de sel



*Battez ensemble, dans un plat creux, l'œuf, le lait, le RHUM NEGRITA, le sel et 3 cuillerées à soupe de sucre. Imbibez largement les tranches de pain (ou biscottes) de cette préparation et, pendant ce temps, faites chauffer le beurre dans la poêle.*

*Quand le beurre est bien chaud, faites-y dorer les tranches d'un côté, puis de l'autre. Mettez-les sur une assiette et saupoudrez-les avec le reste du sucre. Servez chaud.*



## CRÈME PERSANE

*Préparation et cuisson : 20 minutes  
(à préparer 1 h. au minimum avant le repas)*

- 4 cuillerées à soupe de tapioca
- 1/4 de litre de lait
- 4 cuillerées à soupe de sucre en poudre
- 2 œufs
- 2 cuillerées à soupe de RHUM NEGRITA
- 1 pincée de sel.

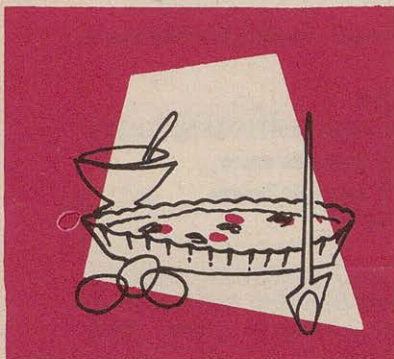
*Dans une casserole, sur le feu, mettez le lait, le tapioca et le sel. Faites chauffer très doucement et en remuant jusqu'à ébullition. Mélangez les jaunes avec le RHUM NEGRITA et incorporez, hors du feu, au tapioca. Mélangez bien, remettez sur le feu pendant 2 minutes, sans cesser de remuer. Battez les deux blancs en neige, sucrez-les. Ajoutez-les doucement à votre préparation. Versez dans des coupes individuelles et mettez à rafraîchir ou à glacer jusqu'au moment de servir.*

*Si votre menu est un peu juste*

## CLAFOUTIS AUX PRUNEAUX

*Temps de préparation et de cuisson :  
45 minutes.*

*(La préparation se commence la veille)*



- 1/4 de litre de lait
- 2 œufs
- 12 cuillerées à soupe de farine
- 3 cuillerées à soupe de beurre ou de margarine
- 5 cuillerées à soupe de sucre
- 2 cuillerées à soupe de RHUM NEGRITA
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 pincée de sel
- 1 bol de thé
- une vingtaine de pruneaux

*Préparez un bol de thé. Pendant l'infusion, lavez les pruneaux et mettez-les dans un saladier. Ajoutez une cuillerée à soupe de RHUM NEGRITA. Versez le thé bien chaud dessus et laissez-les ainsi toute la nuit.*

*Le lendemain, préparez dans une terrine une pâte à crêpes épaisse et sucrée : mettez la farine dans un saladier, ajoutez les œufs l'un après*



## SOUFFLÉ CRÉOLE

*Temps de préparation et cuisson : 45 minutes.*

5 bananes  
125 gr. d'ananas  
2 cuillerées à soupe de RHUM NEGRITA  
6 cuillerées à soupe de sucre  
1 cuillerée à soupe de beurre  
3 blancs d'œufs.

*Mettez dans une petite casserole, sur le feu, les bananes coupées en rondelles, l'ananas coupé en morceaux, 4 cuillerées à soupe de sucre et le RHUM NEGRITA. Faites cuire 10 minutes, puis écrasez les fruits à la fourchette. Incorporez doucement cette purée de fruits dans les trois blancs battus en neige très ferme. Versez cette pâte dans un moule à soufflé beurré et saupoudrez de sucre. Cuisson 15 minutes à four moyen. Servez immédiatement.*

*Si vous préparez un thé ou un goûter*



## GATEAU QUATRE QUARTS

*Préparation : 15 minutes*

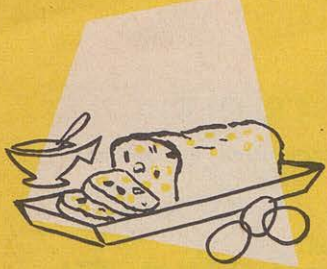
*Cuisson : 35 à 40 minutes*

4 œufs entiers. Pesez-les (un œuf moyen pèse environ 50 gr.)  
Prenez le même poids de farine, beurre ou margarine, sucre semoule,  
1 paquet de sucre vanillé,  
2 cuillerées à soupe de RHUM NEGRITA  
1/2 sachet de levure chimique (facultatif).

*Dans une terrine, battez le sucre semoule et les jaunes d'œufs, jusqu'à ce que vous obteniez une pâte blanchâtre. Incorporez ensuite, peu à peu, la farine, toujours en battant bien, puis le beurre ramolli. Ajoutez le sucre vanillé, éventuellement, la levure chimique et le RHUM NEGRITA.*

*Battez les blancs en neige très ferme (avec une petite pincée de sel fin). Incorporez-les doucement à votre mélange. Beurrez un moule à bords assez hauts. Versez-y la préparation. (Elle doit venir au tiers de la hauteur du moule). Faites cuire pendant 35 à 40 minutes au four moyen.*

**NEGRITA, pour vous Madame, ce petit rien qui fait tout**



## CAKE

*Préparation : 15 minutes*

*Cuisson : 35 minutes*

100 gr. de sucre en poudre

100 gr. de beurre

150 gr. de farine

3 œufs entiers

1/2 paquet de levure chimique

75 gr. de raisins secs (Corinthe, Smyrne et Malaga).

75 gr. de fruits confits

3 cuillerées à soupe de RHUM NEGRITA

Lavez à l'eau bouillante les raisins secs, puis séchez-les dans un linge. Mettez-les ensuite dans une tasse et versez dessus le RHUM NEGRITA. Couvrez-les. Mélangez dans une terrine, le sucre et le beurre ramolli en pommade. Incorporez les œufs un par un. Ajoutez ensuite, toujours avec une cuillère en bois, la farine cuillerée par cuillerée, et enfin la levure. Remuez bien pendant que le four chauffe.

Tapissez un moule à cake avec un papier sulfurisé bien beurré. Versez-y votre pâte et, juste au moment de mettre le moule au four assez chaud, ajoutez à la pâte les fruits confits découpés en petits cubes, les raisins secs et le RHUM NEGRITA de macération des raisins.

Au bout de 10 minutes de cuisson au four très vif, fendez rapidement le dessus du cake avec un couteau et remettez-le vivement au four plus doux, pendant 20 à 25 minutes.

Un conseil, préparez votre cake à l'avance, il sera meilleur légèrement rassis et se découpera beaucoup mieux.

## TUILES AU RHUM

*Temps de préparation et cuisson : 15 minutes*

1 tasse de crème fraîche (ou de crème de lait cuit)

1 tasse de sucre

1 tasse de farine

1 cuillerée à soupe de RHUM NEGRITA

Faites une pâte lisse en mélangeant bien crème, farine, sucre et RHUM NEGRITA. Graissez une tôle à four. Déposez la pâte sur la tôle en faisant, avec une cuillère à café, des petits tas très espacés les uns des autres. Four moyen. Les tuiles sont cuites quand le tour devient doré. Faites autant de fournées que vous avez de pâte. Les tuiles au RHUM NEGRITA se conservent longtemps dans une boîte de fer.

**NEGRITA parfume plus et il en faut moins**

*Si vous voulez faire de bonnes crêpes et de bons beignets*

## BEIGNETS AUX POMMES

**Préparation :** 1/2 heure. (à commencer 1 heure 1/2 avant la cuisson)

**Pâte à beignets :** 250 gr. de farine - 2 œufs - 1 cuillerée d'huile  
1 pincée de sel - 2 verres de lait - 1 cuillerée à soupe de RHUM  
NEGRITA - 3 ou 4 pommes - 7 ou 8 cuiller. à soupe de sucre en  
poudre - 3/4 verre (à moutarde) de RHUM NEGRITA

Faites la pâte à beignets en mélangeant dans un saladier : farine, huile, œufs entiers, sel et RHUM NEGRITA.

Battez bien et ajoutez le lait petit à petit. Votre pâte doit être bien lisse, absolument sans grumeaux ; laissez-la reposer au minimum une heure. Pendant ce temps, épluchez les pommes entières. Enlevez-en le centre et coupez-les en rondelles d'un demi cm. d'épaisseur. Saupoudrez-les de sucre en poudre et arrosez-les avec le RHUM NEGRITA. Laissez-les ainsi macérer pendant une vingtaine de minutes.

Ensuite égouttez les pommes, versez-les dans la pâte. Plongez la pâte et les pommes, cuillerée par cuillerée dans la friture bien chaude.

Posez vos beignets soufflés et dorés sur un plat garni d'une serviette et saupoudrez-les de sucre en poudre et servez-les très chauds.

N.B. 1<sup>o</sup>) Vous pouvez remplacer un verre de lait par un verre de bière, votre pâte sera plus légère. 2<sup>o</sup>) Vous pouvez de la même manière faire des beignets avec d'autres fruits : rondelles de bananes ou d'oranges, morceaux ou tranches d'ananas, demi-abricots.

**Pour vos crêpes, rien ne remplace NEGRITA**



## LES CRÊPES AU NEGRITA

**Préparation :** 10 minutes - **Cuisson :** 40 minutes environ

**Proportions pour 18 crêpes environ :** 250 gr. de farine - 3 œufs  
1/2 litre de lait - 1 cuillerée à soupe d'huile - 2 cuillerées à soupe de  
RHUM NEGRITA - 1 cuillerée à soupe de levure chimique

Mettez la farine dans une terrine. Cassez les œufs par dessus. Mélangez bien. Ajoutez quelques cuillerées de lait et battez bien, à la fourchette, jusqu'à ce que la pâte forme un ruban lorsque vous levez la fourchette. Ajoutez le RHUM NEGRITA, l'huile et la levure, puis le lait petit à petit sans cesser de remuer. Laissez-la reposer un peu, vos crêpes seront plus légères.

Dans une poêle bien chauffée et graissée légèrement, versez un peu de pâte et tournez vivement la poêle en tous sens, pour qu'elle s'étale partout. Faites cuire vos crêpes à feu vif environ une demi-minute sur

chaque face. Saupoudrez-les de sucre, pliez-les en quatre au fur et à mesure. Pour les garder au chaud, posez votre plat couvert sur une casserole d'eau bouillante.

N.B. Vous pouvez diminuer la quantité de lait et ajouter un verre de bière, ou tout simplement de l'eau, votre pâte sera plus légère.

## CRÊPES FLAMBÉES

**Pour 18 crêpes :** les 2/3 d'un verre de RHUM NEGRITA

Au fur et à mesure que les crêpes sont faites, sucrez-les, pliez-les en quatre et gardez-les au chaud dans un plat en métal.

Quand toutes les crêpes sont faites, faites chauffer le RHUM NEGRITA. Versez-le sur les crêpes, enflammez aussitôt. Arrosez les crêpes avec le Rhum en flammes jusqu'à extinction.

**Pour les jours bien froids, des grogs bien chauds dans lesquels rien ne remplace NEGRITA.**

**GROG:** Versez la proportion d'un grand verre à liqueurs de RHUM NEGRITA dans un verre d'eau bouillante ou une tasse de thé bien chaud. Sucrez à volonté. Ajoutez un zeste ou une rondelle de citron. \* N'oubliez pas que du RHUM NEGRITA dans une tasse de lait sucré et bien chaud, constitue un grog également très réconfortant.

**Pour les jours bien chauds, des boissons rafraîchissantes meilleures encore avec NEGRITA.**

**LONG DRINK:** Mélangez un tiers de NEGRITA avec deux tiers d'eau gazeuse ou de soda. Ajoutez selon le goût une cuillerée à café de sucre et une rondelle de citron. \* Pensez aussi à mettre un peu de NEGRITA dans vos sirops et jus de fruits (ananas, orange, pamplemousse, citron, abricot...) NEGRITA en rehausse encore la saveur et leur donne une note vraiment originale et délicieuse.

**Vous apprécierez également NEGRITA dans :**

**LE PUNCH ANTILLAIS**

3/4 NEGRITA

1/4 sirop de sucre

Jus ou zeste de citron

(se sert glacé).

**L'ALEXANDRA COLONIAL**

1/3 crème fraîche

1/3 crème de cacao BARDINET

1/3 NEGRITA



PROMOS

**NEGRITA parfume plus et il en faut moins**

3 19 09 01 52 9 12 5 0

## QUELQUES IDÉES...

Avez-vous pensé à tous les desserts que vous savez déjà préparer et que vous pouvez transformer, renouveler, simplement en leur ajoutant un peu de rhum NEGRITA :

- les petits suisses nature, écrasés avec du sucre et des bananes,
- le riz au lait, la semoule et le tapioca,
- tous les entremets comportant un élément exotique : vanille, café, chocolat, etc...
- les compotes de pommes ou les pommes râpées, additionnées de crème fraîche et de sucre,
- les salades d'oranges, bien entendu,
- les biscottes arrosées avec un sirop de rhum et nappées de crème ou de confiture d'abricots.

Vous pourrez, selon votre inspiration, varier à l'infini vos desserts de tous les jours. Ceci pour la plus grande joie de tous et aussi pour leur santé, un bon dessert étant - ne l'oubliez pas - le complément nécessaire de tout repas équilibré et "efficace".

Simples, économiques, délicieuses :



voici de bonnes idées pour varier et réussir vos desserts de tous les jours et des "Grands Jours". Ce livret contient des recettes que vous aimerez faire :

Détachez-le et conservez-le précieusement.