

1919 **1000** 2019
KitchenAid

Du 16 novembre 2019 au 18 janvier 2020

149€TTC



UN HACHOIR EN MÉTAL KITCHENAID* OFFERT

pour l'achat d'un robot pâtissier multifonction
Artisan KitchenAid de 4,8L
(ref 5KSM180HSD, 5KSM156,
5KSM175PS, 5KSM185PS)**

**PALMARÈS
Capital**
**MEILLEURE MARQUE
POUR LA MAISON**

« Robots pâtissiers »

2019

avec **statista**



*Hachoir en métal KitchenAid (ref 5KSMMGA) d'une valeur recommandée de 149€TTC

** Offre valable, dans la limite des stocks disponibles, uniquement pour les robots pâtissiers multifonction Artisan KitchenAid 4,8L (5KSM180HSD, 5KSM156, 5KSM175PS et 5KSM185PS) dans tous les magasins agréés.



1919 **1000** 2019
KitchenAid

Comment bénéficier de cette offre ?

- 1** Achetez votre robot pâtissier multifonction Artisan KitchenAid 4,8L (ref 5KSM180HSD, 5KSM156, 5KSM175PS, 5KSM185PS) entre le **16 novembre 2019** et le **18 janvier 2020**.
- 2** Rendez-vous sur **www.promokitchenaid.fr** au plus tard le 31 janvier 2020 et renseignez les informations nécessaires pour participer à l'offre.
- 3** Complétez dûment le **formulaire de participation en ligne** avec vos coordonnées personnelles ainsi que le **numéro de série** et le **code-barres** du produit acheté. Vous devrez également joindre le **scan ou la photo de votre facture intégrale** comportant la référence du produit acheté et la date d'achat **entourées**.
- 4** Validez votre participation.
- 5** Vous recevrez votre **hachoir en métal KitchenAid** sous 6 à 8 semaines suivant la date de réception de votre dossier.



Offre soumise à conditions, nominative et limitée à une participation par foyer (même nom, même adresse), réservée aux personnes physiques majeures résidant dans la zone de l'Union Européenne. Offre valable pour l'achat d'un robot pâtissier multifonction KitchenAid 4,8L (ref 5KSM180HSD, 5KSM156, 5KSM175PS, 5KSM185PS) dans l'un des magasins participants.

Voir modalités complètes sur www.promokitchenaid.fr

Si vous souhaitez en savoir plus sur le traitement de vos données personnelles et sur vos droits, veuillez lire notre Politique de protection des données personnelles sur www.kitchenaid.fr

RECETTE DE TOMATES FARCIES

Pour : 6 personnes
Temps de préparation : 15 min - Cuisson : 40 min



Ingrédients :

- 6 grosses tomates
 - 200 g de champignons de Paris
 - 2 oignons
 - 400 g de porc (épaule, collier)
 - 400 g de veau (épaule, collier)
 - 1 bouquet de persil
 - Sel
 - Poivre
-

Préparation :

Préchauffez le four à 200 °C (th. 7). Coupez le chapeau des tomates et évidez-les en conservant la chair. Nettoyez les champignons et coupez-en les pieds. Épluchez les oignons. Coupez les viandes en gros cubes. Hachez les viandes avec les oignons et les champignons dans le hachoir muni de la grille à petits trous en vitesse 2. Lavez le persil, puis effeuillez-le. Ajoutez-le à la farce, salez, poivrez, puis garnissez les tomates de cette préparation. S'il vous reste de la farce, formez des boulettes. Déposez les tomates farcies et les boulettes de farce dans un plat à gratin. Mixez la chair des tomates réservée, salez, poivrez, puis ajoutez-la dans le plat. Couvrez avec les chapeaux et enfournez pour 40 min.

Variantes : Vous pouvez remplacer le persil par de la coriandre, le porc par de l'agneau, et ajouter du ras-el-hanout à la farce. Pour une version végétarienne, remplacez la viande par du boulgour ou du quinoa. Vous pouvez également remplacer les tomates par des courgettes rondes.

KitchenAid

DÉCOUVREZ LA GAMME COMPLÈTE D'ACCESSOIRES OPTIONNELS



*Nos accessoires s'adaptent à tous les robots
pâtisseries multifonction depuis 1937*



N° Vert gratuit : 00800 381 04026
www.kitchenaid.be

®/™ Marque déposée/La forme du robot pâtisseries multifonction est une marque déposée de KitchenAid, Etats Unis. © 2019. Tous droits réservés.

1919 **100** 2019