



ÉDITION 2025

# POUR DES FÊTES RICHES EN FRUITS ROUGES SAVOUREUX

UNE SÉLECTION DES MEILLEURES RECETTES BERRYWORLD POUR VOS PLAISIRS DE FIN D'ANNÉE



EBOOK À TÉLÉCHARGER VIA  
LA PAGE INSTAGRAM @BONJOURBERRYWORLD





# Strudel aux pommes et myrtilles



Cette année, laissez-vous tenter par ce dessert traditionnel de l'Alsace, un mélange parfait de saveurs sucrées et acidulées, avec une texture à la fois croustillante et fondante en bouche.

 **PRÉPARATION : 30 MIN**

 **CUISSON : 30-40 MIN**

**PARTS : 6-8**

## ÉTAPES

- Préchauffez votre four à 180 °C et tapissez une grande plaque de papier cuisson. Dans un saladier, mélangez les pommes, les myrtilles, le sucre, le zeste et le jus de citron, puis laissez reposer 20 min.
- Faites fondre 25 g de beurre dans une poêle et faites-y dorer les miettes de pain pendant environ 5 min et laissez refroidir.
- Faites fondre le reste du beurre dans une petite casserole. Étalez une feuille de filo sur un torchon propre, badigeonnez-la de beurre fondu, puis superposez les autres feuilles en les beurrant à chaque fois.
- Incorporez les miettes de pain au mélange de fruits, puis déposez la garniture sur toute la longueur d'un bord de pâte, à 2–3 cm du bord. Repliez les extrémités, puis roulez le strudel en vous aidant du torchon, bien serré mais délicatement pour ne pas déchirer la pâte filo.
- Placez le strudel sur la plaque, jointure vers le bas. Badigeonnez de beurre, parsemez d'amandes effilées et enfournez 30 à 40 min, jusqu'à ce qu'il soit bien doré. Laissez tiédir 10 min, saupoudrez de sucre glace, puis servez avec un peu de crème fouettée ou de glace vanille.

## INGRÉDIENTS

- 3 pommes à dessert
- 300 g de myrtilles BerryWorld
- 100 g de sucre en poudre
- 1 citron, zeste râpé et jus
- 1 càc. de cannelle
- 100 g de beurre fondu
- 40 g de chapelure de pain
- 6 grandes feuilles de pâte filo
- 2 càs. d'amandes effilées
- Du sucre glace



# Couronne de Noël meringuée aux fruits rouges



Fine, légère et fruitée, cette meringue est parfaite pour conclure un menu de fête sans lourdeur. En plus, tous les éléments peuvent se préparer la veille. Le jour même, vous n'avez plus qu'à faire l'assemblage et profiter pleinement de votre soirée.

## ÉTAPES

- Préchauffez votre four à 160 °C (140 °C chaleur tournante) et chemisez trois plaques de cuisson de papier sulfurisé.
- Préparez la compotée en faisant chauffer doucement les fruits rouges avec le sucre jusqu'à ce qu'ils rendent leur jus et commencent à frémir. Laissez mijoter 6 à 7 min, puis ajoutez la vanille et laissez refroidir.
- Pour la meringue, mettez les blancs d'œufs et le sucre dans un grand bol résistant à la chaleur. Placez-le sur une casserole d'eau frémissante et fouettez jusqu'à ce que le sucre soit dissous et que le mélange soit légèrement tiède. Retirez du bain-marie et fouettez vivement environ 5 min, jusqu'à obtenir une meringue lisse et ferme.
- Formez une couronne de meringue sur le papier cuisson et creusez légèrement le centre pour accueillir la garniture.
- Enfournez, puis baissez immédiatement à 100 °C (120 °C chaleur tournante). Faites cuire 2h00.
- Éteignez le four, entrouvrez la porte et laissez la meringue refroidir et sécher.
- Au moment de servir, nappez de crème, puis de compotée de fruits rouges et décorez avec quelques fruits frais.



**PRÉPARATION : 20 MIN**



**CUISSON : 2H**

**PARTS : 8**

## INGRÉDIENTS

### POUR LA MERINGUE

- 4 gros blancs d'œufs
- 225 g de sucre en poudre

### POUR LA GARNITURE

- 400 g de fruits rouges BerryWorld
- 75 g de sucre en poudre
- 1 càc. de pâte de vanille
- De la crème fouettée ou crème épaisse





# Bûche roulée fraise chocolat



Une bûche roulée légère, gourmande qui associe la fraîcheur des fraises à la gourmandise du chocolat. Des saveurs simples et qui plairont à coup sûr aux petits comme aux grands.

## ÉTAPES

- Préchauffez le four à 200 °C. Beurrez une plaque pour génoise et chemisez-la de papier cuisson.
- Fouettez les jaunes d'œufs avec le cacao et la moitié du sucre.
- Parallèlement, montez les blancs en neige en ajoutant progressivement le reste du sucre mélangé avec la levure.
- Incorporez progressivement les blancs au mélange de jaunes d'œufs et de cacao, en mélangeant délicatement.
- Versez la pâte dans le moule et cuisez 15 min, jusqu'à ce que la génoise soit souple au toucher. Laissez tiédir 5 min, retournez-la sur une feuille de papier saupoudrée de cacao, retirez le papier de cuisson et roulez la génoise dans le nouveau papier. Laissez refroidir.
- Pour préparer la ganache : versez la crème frémissante sur le chocolat et le beurre, mélangez jusqu'à obtenir une texture lisse, puis réfrigérez 10 min. Incorporez la moitié des fraises coupées en petits morceaux à la moitié de la ganache.
- Déroulez la génoise, étalez la ganache aux fraises puis ajoutez le reste des fraises en tranches.
- Roulez délicatement la génoise. Nappez le dessus de la bûche avec le reste de ganache, décorez avec des fraises et saupoudrez de sucre glace.

**Variante : remplacez les fraises par des framboises.**

 **PRÉPARATION : 40 MIN**  
 **CUISSON : 1H20**  
**PARTS : 6**

## INGRÉDIENTS

### POUR LA GÉNOISE

4 œufs (blancs et jaunes séparés)  
2 càs. bombées de cacao en poudre  
100 g de sucre en poudre  
1 càc. de levure chimique

### POUR LA GANACHE ET LA DÉCORATION

250 g de chocolat noir, concassé  
15 g de beurre, ramolli  
380 ml de crème épaisse entière  
150 g de fraises BerryWorld  
Du sucre glace





# Sapin de rolls briochés à la framboise



Idée pour un goûter ou un brunch festif, ce beau sapin s'inspire des traditionnels cinnamon rolls suédois avec les touches fruitées et acidulées de la framboise et de l'orange.

 **PRÉPARATION : 30 MIN**

 **CUISSON : 30 MIN**

 **REPOS : 2H00**

**PARTS : 12 ROLLS**

## ÉTAPES

- Dans un grand saladier, mélangez le beurre et la farine avec une pincée de sel. Ajoutez la levure, le sucre et le zeste d'orange.
- Mélangez le lait tiédi avec l'œuf et versez dans la farine. Incorporez les deux préparations ensemble.
- Pétrissez la pâte pendant 6 à 8 minutes jusqu'à obtenir une texture souple et élastique puis façonnez-la en forme de boule. Placez-la dans un saladier légèrement huilé et couvrez avec un film alimentaire et laissez lever au chaud 1 h 30 à 2 h, jusqu'à ce qu'elle double de volume.
- Étalez-la en un rectangle d'environ 30 × 40 cm. Étalez un peu de beurre fondu sur toute la surface, puis parsemez de cannelle, cranberries, pistaches, framboises et sucre.
- Roulez la pâte sur elle-même, en partant du côté le plus long, pour former un boudin serré. Coupez-le en 12 parts. Placez-les sur une plaque de cuisson recouverte d'un papier sulfurisé, afin de former un sapin, en laissant un peu d'espace entre chaque roulé pour leur permettre de gonfler. Veillez à orienter l'extrémité scellée vers l'intérieur du sapin afin d'éviter que les rolls ne se déroulent pendant la cuisson.
- Couvrez de film alimentaire et laissez lever à nouveau 30 à 40 minutes.
- Préchauffez le four à 180 °C. Faites cuire pendant 20-25 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.
- Mélangez le jus d'orange avec le sucre glace pour faire le glaçage.
- Laissez refroidir le sapin quelques minutes, puis badigeonnez de miel et versez le glaçage à l'orange.

## INGRÉDIENTS

50 g de beurre + 3 càs.  
450 g de farine blanche  
7 g de levure sèche  
50 g de sucre en poudre + 3 càs.  
1 orange, zeste râpé + jus  
275 g de lait tiède  
1 gros œuf  
250 g de framboises BerryWorld  
100 g de cranberries BerryWorld  
25 g de pistaches  
2 càc. de cannelle  
3 càs. de miel  
150 g de sucre glace





# Mini bûches roulées chocolat framboise



Une petite douceur festive qui s'accorde parfaitement avec une boisson chaude et qui plaira à tous les amateurs de chocolat et de framboise. Cette recette est aussi une très bonne idée d'activité cuisine à faire avec les enfants en attendant Noël.

 **PRÉPARATION : 30 MIN**  
 **CUISON : 10 MIN**  
**PARTS : 24 À 30 PIÈCES**

## ÉTAPES

- Dans une casserole, faites cuire 10 à 15 min à feu moyen, les framboises avec le sucre, jusqu'à obtenir une consistance de compotée. Passez la préparation au tamis si vous voulez retirer les graines de framboises.
- Aplatissez vos tranches de pain de mie à l'aide d'un rouleau à pâtisserie et découpez la croûte s'il y en a.
- Étalez une fine couche de compotée de framboise sur les tranches et roulez-les sur elles-mêmes en veillant à suffisamment les serrer.
- Découpez chaque rouleau pour faire une mini-bûche.
- Faites fondre le chocolat à dessert au bain-marie ou au micro-ondes avec l'huile de coco.
- Avant de les plonger dans le chocolat, piquez chaque mini-bûche avec un cure-dent pour garder la forme de bûche roulée.
- Plongez chaque pièce une par une dans le chocolat fondu et laissez-les s'égoutter sur une grille.
- Quand le chocolat commence à figer, dessinez avec un cure-dent des traits pour donner l'effet d'une bûche de bois.
- Décorez à votre convenance le dessus des bûches.
- Laissez reposer au frigo 30 min pour que le chocolat durcisse.

**À préparer à l'avance :** Vous pouvez préparer la compotée la veille et la conserver au frigo dans un récipient hermétique, le montage ne prend alors que 10 min.

## INGRÉDIENTS

12 à 15 tranches de pain de mie ou de brioche  
200 g de chocolat noir à dessert  
1 càs. d'huile de coco ou de beurre  
250 g de framboises BerryWorld  
75 g de sucre  
1 càs. de jus de citron

**EN OPTION, POUR LA DÉCORATION**  
éclats de noisettes, rapé de coco...





# Douceur fruitée, père Noël fraise vanille



Cette recette de fraise en forme de Père Noël est amusante à réaliser et ne prend que quelques minutes à préparer. Une petite douceur de Noël saine et légère qui fera sourire tout le monde.

 **PRÉPARATION : 15 MIN**  
**PARTS : ENVIRON 12 PIÈCES**

## ÉTAPES

- Dans un bol moyen, à l'aide d'un batteur électrique, mélangez le fromage frais, le sucre glace et l'extrait de vanille pour obtenir une préparation crémeuse.
- Coupez la queue et le chapeau des fraises en conservant le haut pour faire le bonnet du Père Noël.
- Placez la préparation crémeuse dans une poche à douille, puis pochez un peu de préparation sur la partie principale de chaque fraise, et replacez le chapeau des fraises.
- Pour finir, pochez deux ou trois petits boutons blancs, et une boule sur le chapeau des fraises pour créer le bonnet de Père Noël et ajoutez des mini pépites de chocolat pour former les yeux.
- C'est prêt, vous n'avez plus qu'à vous régaler !

## INGRÉDIENTS

1 barquette de fraises BerryWorld  
125 g de fromage frais non salé type Philadelphia  
2 càs. de sucre glace  
1/2 càc. d'extrait de vanille  
Quelques mini pépites de chocolat





# Mon beau sapin feuilleté framboise



Quelques ingrédients simples, un peu de découpe et de pliage, et voilà comment transformer une pâte feuilletée en un beau sapin de Noël avec une saveur sucrée et subtilement acidulée pour régaler petits et grands.

 **PRÉPARATION : 20 MIN**

 **CUISSON : 15 À 30 MIN**

**PARTS : 1 SAPIN**

## ÉTAPES

- Préchauffez le four à 200° C et sortez les pâtes feuilletées du réfrigérateur.
- Mettez les framboises dans une casserole et écrasez-les légèrement. Ajoutez le sucre et le jus de citron et faites cuire à feu moyen en mélangeant régulièrement. Laissez cuire jusqu'à ce que la compotée épaississe légèrement puis laissez refroidir hors feu.
- Pendant ce temps, déroulez les pâtes feuilletées, déposez l'une d'elles sur une plaque pour la cuisson.
- Découpez-la en forme de triangle pour créer le sapin et étalez une fine couche de compotée de framboises à l'intérieur du triangle, puis placez la deuxième feuille de pâte par-dessus.
- Coupez le long des côtés du premier triangle et enlevez les chutes.
- Coupez les branches des deux côtés et commencez à les torsader une par une.
- Vous pouvez découper des étoiles dans les chutes de pâte et les ajouter comme décoration au sapin.
- Badigeonnez le dessus du sapin avec le lait pour avoir une belle dorure à la cuisson.
- Faites cuire le sapin au four pendant 15 à 20 minutes à 180°C.
- Une fois cuit et bien doré, laissez refroidir un peu avant de servir.

## INGRÉDIENTS

200 g de framboises BerryWorld

3 càs. de sucre

1 càc. de jus de citron

2 pâtes feuilletées prêtes à l'emploi

3 càs. de lait pour badigeonner





# Amuse-bouches feuilletés mûre et fromage



L'association du fromage et de la mûre crée de délicieux amuse-bouches, rapides et faciles à préparer avec des saveurs originales, et moins chers que les feuilletés festifs prêts à l'emploi.

## ÉTAPES

- Sortez la pâte feuilletée du réfrigérateur.
- Coupez le fromage en 24 petits morceaux.
- Étalez la pâte feuilletée et coupez-la en 24 petits carrés.
- Déposez un morceau de fromage au centre de chaque carré de pâte.
- Ajoutez par-dessus le fromage, une petite quantité de confiture de mûres. Si vous le souhaitez, repliez les extrémités de la pâte, sur la garniture.
- Faites cuire au four pendant 12 à 15 minutes à 180°C.
- Retirez-les du four, puis garnissez chacun d'une mûre fraîche et ajoutez un cure-dent ou un pic à cocktail.
- Servez immédiatement pour profiter de toutes les saveurs de cette bouchée chaude.

**Astuces :** Vous pouvez préparer une confiture de mûre à l'avance ou bien l'acheter toute prête.

N'hésitez pas à mixer les fromages pour créer plusieurs associations de saveurs différentes.

 **PRÉPARATION : 10 MIN**

 **CUISON : 15 MIN**

**PARTS : 24 FEUILLETÉS**

## INGRÉDIENTS

1 pâte feuilletée

250 g de fromage (brie, bleu, chèvre)

De la confiture de mûres

24 mûres fraîches BerryWorld

24 cure-dents ou pics à cocktail



# Toasts crostinis framboisement chèvre



Les crostinis sont parfaits pour servir à l'apéritif lors des fêtes. Le fromage de chèvre crémeux, les framboises acidulées, et le vinaigre balsamique s'accordent parfaitement pour donner une touche de fraîcheur unique à ces toasts.

## ÉTAPES

- Préchauffez le four à 180°C. Coupez la baguette en 20 tranches fines, arrosez-les d'huile et faites-les griller au four jusqu'à ce qu'elles soient dorées.
- Lorsqu'elles sont suffisamment froides pour être manipulées, tartinez généreusement chaque tranche de fromage de chèvre, puis garnissez-les de 2 framboises, d'une feuille de basilic et d'une touche de poivre.
- Déposez sur un plat de service et arrosez d'huile d'olive et de vinaigre balsamique.

**Variante :** vous pouvez y mettre le fromage frais de votre choix, pour les fêtes, pourquoi ne pas tester avec un fromage truffé ?

Une huile truffée ou une huile de noix peut aussi remplacer le vinaigre balsamique.

 **PRÉPARATION : 10 MIN**  
**PARTS : 20 TOASTS**

## INGRÉDIENTS

1 baguette  
3 càs d'huile d'olive  
150 g de fromage de chèvre frais  
300 g framboises BerryWorld  
Quelques branches de basilic  
Huile d'olive et vinaigre balsamique pour l'assaisonnement





# Bonbons chauds myrtille fromage



Tout comme la figue ou la mûre, la myrtille se marie à merveille avec le fromage et donne une délicieuse recette sucrée-salée, avec ce joli pliage en forme de bonbon, vous avez de quoi impressionner vos invités.

## ÉTAPES

- Rincez et égouttez les myrtilles, puis faites-les cuire avec le sucre à feu moyen pendant 10 min en remuant de temps en temps, jusqu'à obtenir une compotée. Ajoutez le jus de citron et poursuivez la cuisson 5 min à feu doux. Laissez refroidir.
- Découpez le fromage en petits morceaux (2–3 cm).
- Badigeonnez les feuilles de brick d'un peu d'huile, puis coupez-les en quatre. Sur chaque quart, déposez une cuillère à café de compotée à 2 cm de la pointe et placez le fromage par-dessus.
- Roulez en partant de la pointe pour former un petit bonbon, puis nouez délicatement chaque extrémité avec du fil à rôtir pour maintenir la garniture.
- Disposez les bonbons sur une plaque et faites cuire 15 min à 180 °C, pour bien les dorer.
- Servez bien chaud.

**À préparer à l'avance :** Vous pouvez préparer la compotée 2 ou 3 jours à l'avance et la conserver au frigo dans un récipient hermétique.

 **PRÉPARATION : 10 MIN**

 **CUISSON : 15 À 30 MIN**

**PARTS : 24 BOUCHÉES**

## INGRÉDIENTS

8 Feuilles de brick  
2 càs d'huile d'olive  
250g de fromage (brie, chèvre, bleu)  
250 Myrtilles fraîches  
50g de sucre en poudre  
1 càc. de jus de citron  
Du fil à rôtir

