

La crème des sauces

Dans la famille des sauces et condiments, Aix&terra lance deux nouvelles recettes : un Délice d'Anchoïade aux notes végétales et une Crème de Parmesan au Citron de Menton, créée avec le chef Julien Allano.



La manufacture aix&terra réinterprète les recettes traditionnelles de Provence en les dévoilant sous un nouveau jour. Après l'artichonade à la truffe, la maison s'inspire de l'anchoïade, la sauce occitane à base d'anchois et d'ail, pour créer une crème inédite avec les anchois de la maison Roque. Cette maison familiale de Collioure, fondée en 1870, est l'une des dernières à perpétuer la tradition ancestrale et artisanale de la salaison d'anchois.

Pour son Délice d'Anchoïade, aix&terra associe les filets d'anchois avec du fenouil, de l'huile d'olive, une pointe de mayonnaise bio et de jus de citron. La recette méditerranéenne est réinventée avec des ingrédients végétaux de Provence pour donner une crème « terre & mer » onctueuse. Douce et légère en bouche, elle révèle la saveur de l'anchois sans agressivité. Le Délice d'Anchoïade se déguste à l'apéritif tartiné sur des toasts ou en sauce dip avec des légumes crus. La sauce crémeuse accompagne également un dos de cabillaud ou un écrasé de pomme de terre.

Deux emblèmes pour une crème

Julien Allano, chef étoilé du Clair de la Plume à Grignan et parrain de la manufacture aix&terra, vient souvent à l'atelier de production pour cuisiner avec Marina Alibert, la créatrice des recettes maison. De cette complicité est née la gamme « Julien Allano par aix&terra » qui réunit des sauces et condiments signatures, comme le Ketchup Carotte et le Caramel aux épices.



Aujourd'hui, une nouvelle création rejoint cette gamme originale : La Crème de Parmesan au Citron de Menton. Le chef a réinventé sa fameuse crème au parmesan à la façon d'aix&terra, en y ajoutant un ingrédient agricole emblématique de Provence : le Citron de Menton. Réputé pour son jus parfumé et sucré, ce citron IGP est l'un des trésors de la Riviera.

Pour cette recette insolite, Julien Allano associe le Parmigiano Reggiano, l'emblématique parmesan AOP d'Italie, à de la crème fraîche et des écorces de citron de Menton. Fabriquée artisanalement, la crème se distingue par sa texture onctueuse et son goût subtil, où la saveur boucanée et fruitée du fromage rencontre le parfum suave et acidulé de l'agrumes. La Crème de Parmesan au Citron de Menton se déguste à l'apéritif sur des toasts ou en sauce dip. Légèrement chauffée au micro-ondes ou au bain marie, elle nappe également des pâtes fraîches, des ravioles ou un risotto.

Infos pratiques

Délice d'anchoïade. Prix : 6.90 € le pot de 100g.

Crème de Parmesan au Citron de Menton. Prix : 8,50 € le pot de 200g

Les produits, disponibles dès le 30 janvier 2017, seront en vente à la Manufacture aix&terra, sa boutique historique d'Aix-en-Provence, Au Clair de la Plume Grignan et dans les bonnes épicerie fines de France.

CONTACT aix&terra

La boutique d'Aix-en-Provence - 32 rue Vauvenargues 13100 Aix-en-Provence

La Manufacture de Saulce sur Rhône - Nationale 7 / Chemin du Mouillon 26270 Saulce sur Rhône

La Table aix&terra (au sein de la Manufacture)

Réservation au 04 58 17 67 21 - Horaires : du lundi au samedi de 12h à 15h.

Email : contact@aixeterra.com

CONTACT PRESSE

L'Arrière-Cuisine - Wally Montay - Tél. : 06 87 23 66 29 - wally.montay@lARRIERECUISINE.FR