

Après la tapenade et l'anchoïade, la poichichade !

La poichichade est une recette incontournable des apéritifs du Sud. La manufacture aix&terra revisite ce « houmous à la provençale » avec deux nouvelles créations : la Poichichade à la poutargue et la Poichichade au piment de Provence.



Le pois chiche et une légumineuse originaire des régions méditerranéennes. Appelé « cese » en Provence et cultivé depuis longtemps sur les restanques, il entre dans la composition de recettes typiques comme la panisse, la socca, la cade, sans oublier le Pois Chiche des Rameaux, présent sur les tables provençales de Pâques.

Avec la tapenade, l'anchoïade et la poivronnade, la poichichade est également une recette apéritive traditionnelle. La Manufacture aix&terra fabrique son houmous local à partir de pois chiches bio cultivés par Monsieur Fardeau dans les Alpes de Haute Provence. Les graines sont pétries avec de l'huile d'olive, de la mayonnaise bio et des échalotes jusqu'à l'obtention d'une purée onctueuse, relevée de moutarde et d'un filet de jus de citron.

La poichichade à la poutargue

Toujours inventive, la maison provençale réinterprète la recette à sa façon en créant une poichichade à la poutargue. Spécialité culinaire de Méditerranée, la poutargue, appelée aussi « caviar de Provence », est confectionnée avec des oeufs de mulot séchés. La manufacture aix&terra a choisi pour sa recette la poutargue de Martigues de la conserverie Lou Mujou. Située à Port-de-Bouc, cette conserverie artisanale bénéficie du label « EPV » (Entreprise du Patrimoine Vivant), synonyme d'excellence. La poutargue 100% naturelle donne un goût extraordinaire à la poichichade : sa saveur douce et onctueuse surprend par sa finale en bouche marine.

Cette crème tartinable « terre-mer » se déguste en accompagnement d'un poisson blanc ou sur du pain grillé pour un apéritif festif, avec un verre de vin blanc Condrieu ou une cuvée bio Côtes-du-Luberon, du Château la Verrerie par exemple. Idées recettes : des œufs mimosas, un Crostini de poichichade à la poutargue.



La poichichade au piment bio de Provence

Pour cette recette originale, la manufacture aix&terra met à l'honneur le petit piment rouge de Provence, cultivé dans la Drôme, les Alpes de Haute Provence et les Bouches du Rhône. Appelé Piment Sucette, ce piment typique à la saveur sucrée doit son nom à sa forme rappelant celle d'une sucette. Ajouté dans la poichichade, il colore légèrement la crème de pois chiche et lui donne un goût unique, suave en bouche avec une finale piquante très subtile.

Côté recettes, la poichichade au piment de Provence remplace la mayonnaise des œufs-mimosa, accompagne un poisson blanc comme un dos de cabillaud ou une daurade. Elle est également délicieuse sur un pain toasté à l'apéritif, servie avec un vin rosé Château Saint-Roseline AOP Côtes-de-Provence.

Infos pratiques

Poichichade à la poutargue. Pot de 100g. Prix : 7,50€
Poichichade au piment de Provence. Pot de 200g. Prix : 7,50€
Pot de 500g pour les professionnels de l'hôtellerie restauration.

En vente sur le site www.aixetterra.com, à la manufacture aix&terra de Saulce sur Rhône, à la boutique d'Aix-en-Provence (place Richelme) et à la Table-Epicerie aix&terra de Valence.



CONTACT PRESSE

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