

Les nouveaux Dips de l'été !

Sardine, thon, anchois... aix&terra s'inspire des poissons de Méditerranée pour créer des crèmes apéritives originales aux saveurs marines : après le délice d'Anchoïade aux filets d'anchois et fenouil, la manufacture lance deux nouvelles recettes : la Sardinade et le Délice de Thon.

Crèmes de poissons

Jusqu'à présent, les crèmes et sauces apéritives d'aix&terra donnaient la part belle aux produits de la terre, légumes et truffes de Provence : Poivronade, Artichonade, Caviar d'Aubergine à la truffe noire, Crème d'ail doux à la truffe d'été... Cette année, aix&terra propose pour la première fois une gamme de crèmes apéritives élaborées avec des produits de la mer.



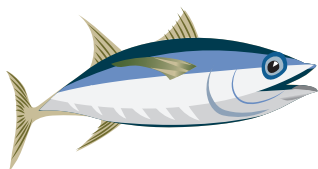
La Sardinade, une spécialité typique de Méditerranée

Cette crème de sardines est traditionnellement servie à l'apéro avec un pastis. La recette d'aix&terra est composée de sardines de Méditerranée (50% minimum) mixées avec des ingrédients naturels provenant de productions locales : citrons confits, huile d'olive, oignons. La saveur puissante de la sardine est adoucie avec de la crème fraîche et une petite pointe d'ail et de persil.

Cette crème tartinable, onctueuse et très parfumée, se déguste sur du pain grillé, en verrine, en sauce dip avec des crudités, accompagnée d'un verre de vin rosé Château de Pampelonne ou Château Riotor*. Elle peut également garnir une tarte.

Idée recette : le chef étoilé Julien Allano (Le Clair de la Plume à Grignan) sert la Sardinade sur un cœur de laitue, avec un filet de citron.





Le Délice de thon, aux deux variétés de thon Germon et Albacore

Cette recette célèbre la rencontre entre la Bretagne et la Provence. La manufacture a choisi deux variétés de thon pour élaborer ce « délice de la mer » au naturel, sans conservateur, ni colorant : le thon Germon, pêché et conditionné sur les côtes bretonnes, apporte sa chair de belle texture ; le thon Albacore, en provenance du bassin Méditerranéen, se distingue par un goût plus prononcé. Leur association donne une crème apéritive subtile et bien équilibrée, rehaussée par la ciboulette, la mayonnaise bio et une pointe de moutarde.

La crème tartinable, à la fois douce et pleine de fraîcheur, est délicieuse sur une baguette fraîche ou du pain grillé à l'apéritif, en sauce dip avec des crudités, en garniture de fines lamelles de concombres roulées pour une entrée estivale.

Idee recette : Julien Allano, parrain de la manufacture, a imaginé une recette originale avec le Délice de Thon.

Samoussas à la Provençale

Ingrédients : feuilles de brick - Délice de thon aix&terra - Délice de tomates aix&terra - salade assaisonnée à votre goût

Coupez la feuille de brick en 8 triangles. Disposez les triangles sur une plaque recouverte de papier sulfurisé légèrement huilé à l'aide d'un pinceau et saupoudrez-les de thym sec. Faites cuire les feuilles pendant 4 minutes à 180°. Dressez la salade assaisonnée au centre de l'assiette et disposez dessus les feuilles de briques en alternant, comme un millefeuille, les garnitures avec le délice de thon et le délice de tomates. Poivrez et servez. Servir avec un verre de Château Sainte-Roseline Blanc Cru Classé*.



Le trio de la mer

Ces deux nouvelles recettes viennent enrichir la gamme « mer » qui comprend également le Délice d'Anchoïade, une crème à base d'anchois de la maison Roque (Collioure) au fenouil et à l'huile d'olive. Sa saveur à la fois marine et végétale se déguste également sur du pain grillé, en dip, en accompagnement d'un dos de cabillaud ou d'un écrasé de pomme de terre.

Pour les pique-niques et soirées estivales, la manufacture aix&terra sort un Set N7 Méditerranée qui réunit les 3 recettes : Sardinade, Délice de Thon et Délice d'Anchoïade. Un trio gourmand qui va vite devenir l'incontournable des apéritifs de vacances !

Infos pratiques

Sardinade. Pot de 100g. Prix : 6,50 €

Délice de thon. Pot de 100g. Prix : 6,50 €

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