

ÉPICERIE SALÉE



Deux nouvelles recettes ont débarqué parmi les produits de la mer de **1001 huiles**. Les **rillettes d'esturgeon** d'Aquitaine valorisent l'esturgeon au-delà du caviar et permettent d'apprécier sa chair noble et dense, au goût délicat. Les **rillettes de truite fumée**, quant à elles, mettent en valeur la finesse de la chair de ce poisson d'eau douce. Les deux recettes se dégustent à l'apéritif sur du pain frais ou des toasts et peuvent s'associer aux coques, moules, mini-sardines et autres tapas à l'huile ou au naturel proposés par l'épicerie, pour un apéritif complet de la mer. 1001huiles.fr



La manufacture **Aix&Terra** et le chef étoilé Julien Allano poursuivent leur collaboration à travers une gamme de **saucées originales**. La crème de Parmesan au citron de Menton à la texture onctueuse et au goût subtil, mêle la saveur boucanée et fruitée du fromage au parfum acidulé de l'agrumes. Elle se déguste à l'apéritif sur des toasts ou avec des dips ou légèrement chauffée, avec des pâtes fraîches, raviolos ou un risotto. Autre exemple : le caramel acidulé aux épices idéal pour laquer une viande et pour les marinades. aixeterra.com



Sur le Sentier des Bergers a enrichi son offre juste à temps pour les fêtes avec une **moutarde** à la truffe noire pour accompagner tous types de plats, une crème de cèpes à l'huile d'olive, à tartiner pour les apéritifs gourmets et enfin deux **huiles d'olives**, à la truffe noire et à la truffe blanche pour donner des airs de fêtes à tous les repas. Des produits élaborés avec juste ce qu'il faut d'ingrédients, des ingrédients naturels,

locaux et de saison pour profiter des deux champignons d'exception que sont la truffe et le cèpe. surlsentierdesbergers.fr



La **Molisana**, la marque italienne de **pâtes**, traverse les Alpes pour conquérir les Français avec ses gammes "Classiche", "Integrali" au blé complet et ses fameux spaghettis carrés "quadrato", offrant une bonne résistance à la cuisson et une bonne adhérence des sauces. Pour 2020, la marque innove encore, avec trois nouvelles pâtes triangle, carré et cube, longues et courtes pour de nouvelles expériences gustatives. Des pâtes premium qui associent fabrication traditionnelle, matières premières de qualité et innovation.



Karine Blanc, créatrice de **Sarabar**, nous propose de découvrir le **riz IGP de Camargue** issu d'une agriculture raisonnée, à travers une nouvelle collection de risottos épicés et riz parfumés. Les trois risottos aux saveurs d'Espagne, de la Nouvelle Orléans et milanaises sont à base de riz Carnaroli IGP de Camargue et d'épices de la collection Sarabar. Les riz longs Thaï et Camarguais et le riz rond au lait, sont également sous IGP et sublimés d'épices et d'arômes rigoureusement sélectionnés. sarabar.fr



Mima cuisine des produits 100 % français et bio, originaires du grand Sud Ouest. Tout est mis en œuvre pour conserver toutes les qualités des fruits et légumes récoltés à pleine maturité. Outre, **les bocaux de légumes, céréales et**

légumes secs au naturel, Mima mitonne des spécialités de terroir telles la pipérade, la sauce basquaise et un coulis de tomates au piment d'Espelette. La collection de **soupes et veloutés** reste sur les basiques avec une pointe de roquefort ou de chèvre dans certaines références. mimabio.com



Après la Corse, **Sur les Quais** est allée chercher des saveurs rares et surprenantes encore plus au sud pour enrichir sa collection de **moutardes Tubissime**. La moutarde à l'origan sauvage de Sicile au goût puissant offre un condiment au caractère bien trempé, idéal pour rehausser les viandes grillées. Celle à l'ail des ours permet, par son goût acidulé et sa fraîcheur, de rehausser les vinaigrettes et monter des mayonnaises au goût original. surlsequais.com

La Compagnie bretonne

élabore deux **plats cuisinés de la mer** ; des recettes cuisinées en petite quantité, étape par étape, pour garder toutes les saveurs du fait maison et retrouver celles de la Bretagne. Les raviolis de poisson, farcis au thon et à la ricotta sont accompagnés d'une sauce préparée à partir de langoustines entières. Le thon à la bretonne propose de beaux morceaux de thon agrémentés d'une sauce à base d'échalotes et d'oignons revenus dans du beurre et du vin blanc, de carottes et de poireaux. lacompaniebretonne.fr

