

Mise en oeuvre

Remplir délicatement les croustades
avec le Confit d'Aubergines Cassegrain.
Passer 8 mn au four, thermostat 7 / 210° C
Servir bien chaud.

Présentation

Dresser la roquette et les pignons
autour de la croustade.
Parsemer de copeaux de parmesan
et de basilic finement ciselé.
Relever d'un filet d'huile d'olive vierge-extra
et d'un trait de vinaigre balsamique.
Assaisonner selon votre goût.



Mise en oeuvre

Mixer les filets de sole, l'oeuf et la crème.
Assaisonner selon votre goût.
Remplir deux petits ramequins,
préalablement huilés.
Passer les timbales 10 mn au four,
thermostat 7 / 210° C.
Pendant ce temps, faire réchauffer à feu doux
les Courgettes cuisinées à la Provençale.
Démouler délicatement les timbales.

Présentation

Dresser les courgettes autour des timbales.
Décorer avec quelques feuilles de basilic
et un peu de fenouil.



Mise en oeuvre

Faire mariner 30 minutes
les morceaux d'agneau
dans un peu d'huile d'olive,
avec le cumin moulu, le piment doux
et la coriandre ciselée.
Confectionner les brochettes
et cuire à la braise selon votre goût.

Présentation

Dresser la ratatouille froide et la brochette.
Décorer d'un peu de cresson.
Relever d'un filet d'huile d'olive vierge-extra
et d'un trait de vinaigre balsamique.
Assaisonner selon votre goût.



Les Légumes du Soleil Cassegrain

Un accent
de nouveauté
et de
raffinement
qui nous vient
du Sud !

Informations pratiques :

Confit d'Aubergines

Poids net : 375 g
PVC : 2,96 €
DLC : 2 ans

Courgettes cuisinées à la Provençale

Poids net : 375 g
PVC : 2,96 €
DLC : 2 ans

Ratatouille cuisinée à la Provençale

Poids net : 375 g
PVC : 2,77 €
DLC : 2 ans

RP Carrées
Stéphanie Delvallé
E-mail : stephanie.delvalle@rp-carrees.com
Tél.: 03 28 52 03 98
Perrine Dossin
E-mail : perrine.dossin@rp-carrees.com
Tél. : 03 28 52 00 56



Sur le marché des conserves de légumes, Cassegrain, marque de qualité reconnue pour la sélection des meilleurs légumes et la saveur de ses recettes cuisinées, lance aujourd'hui une nouvelle gamme originale et savoureuse : **"Les Légumes du Soleil"**.

Avec ces trois nouvelles recettes, le meilleur de la cuisine méditerranéenne s'invite dans les assiettes : aubergines, courgettes, tomates, oignons... Sans oublier l'huile d'olive bienfaisante ainsi que le thym et le basilic délicatement parfumés. Des saveurs à déguster aussi bien chaudes que froides, au gré de vos envies !

Le Confit d'Aubergines Cassegrain ...

... Un fondant incomparable

La chair fine de l'aubergine exige les attentions les plus délicates : elle est ici cuisinée en douceur et confite avec des petits oignons et des tomates gorgées de soleil. L'huile d'olive vierge-extra et le basilic légèrement poivré apportent des saveurs d'une grande richesse et un fondant incomparable... Une recette généreuse et ensoleillée !



Courgettes cuisinées à la Provençale Cassegrain ...

... Caractère et finesse

Voilà des courgettes qui savent se tenir ! Les amateurs de bons légumes seront comblés : elle sont à la fois fermes et fondantes en bouche. Un régal ! Pour relever leur caractère, Cassegrain les a cuisinées avec des tomates et des oignons... Une touche de basilic et un trait d'huile d'olive viennent parfaire cette recette tout en finesse.



La Ratatouille cuisinée à la Provençale Cassegrain ...

... Un mélange subtil de saveurs

Cassegrain a sélectionné les plus beaux légumes et les a cuisinés à l'huile d'olive tout en respectant les différents temps de cuisson afin de proposer une ratatouille d'exception. Aubergines, courgettes, poivrons, tomates et oignons : à chaque bouchée, le goût reste intact. Rien ne manque, pas même le petit bouquet de thym... Un plat sain et savoureux, que l'on dégustera aussi bien en hors d'oeuvre qu'en accompagnement.



Cassegrain : l'élite du légume cuisiné

Reconnue pour son exigence, la marque Cassegrain a su imposer sur le marché la qualité premium de ses conserves de légumes : une sélection rigoureuse des meilleures variétés, des bienfaits nutritionnels préservés, des recettes soigneusement mijotées... Autant d'atouts qui séduisent et fidélisent les consommateurs.

Ingrédients *(pour 2 personnes)*

- Une boîte de 375 g de Confit d'Aubergines Cassegrain
- Deux croustades individuelles (rayon épicerie)
- 100 g de roquette
- Une poignée de pignons de pin
- Quelques copeaux de parmesan
- Quelques feuilles de basilic frais
- Huile d'olive vierge-extra, vinaigre balsamique
- Fleur de sel, poivre du moulin



Croustade au Confit d'Aubergines et son méli-mélo de roquette aux pignons de pin

Ingrédients *(pour 2 personnes)*

- Une boîte de 375 g de Courgettes cuisinées à la Provençale Cassegrain
- 4 beaux filets de sole
- 50 g de crème fraîche
- Un oeuf
- Un bulbe de fenouil émincé et quelques feuilles de basilic frais pour la présentation
- Fleur de sel, poivre du moulin



Courgettes cuisinées à la Provençale et leur timbale de sole à la crème

Ingrédients *(pour 2 personnes)*

- Une boîte de 375 g de Ratatouille cuisinée à la Provençale Cassegrain
- 300 g de gigot d'agneau (en petits cubes)
- Une petite botte de coriandre fraîche
- Une cuillère à café de cummin moulu
- Une cuillère à café de piment doux
- Une botte de cresson
- Huile d'olive vierge-extra, vinaigre balsamique
- Fleur de sel, poivre du moulin



Ratatouille cuisinée à la Provençale et sa brochette d'agneau à la coriandre fraîche