



Communiqué de presse - Aout 2015

LEGUMES CUISINES SAUCE AIGRE - DOUCE MIEL ET SAUCE SOJA



Informations pratiques

Poids net total : 375g

Prix marketing conseillé : 3,45€

Disponible au rayon conserves de légumes

En 2016, Cassegrain vous fait à nouveau voyager vers de nouvelles destinations.... Forte de son succès, la marque vous invite à découvrir sa nouvelle création **culinaire inspirée des recettes traditionnelles asiatiques**.

Inspirée des saveurs de la Chine, cette recette vous fera voyager dès la première bouchée. La touche à la fois croquante des **baby corn** et fondante des **aubergines** se mêle à la douceur de la **sauce Aigre-douce**. Celle-ci est élaborée à partir de **miel**, de **sauce soja** et de **gingembre** pour une expérience culinaire inédite.

Délicieuse en accompagnement d'un filet de poisson et de petites bouchées vapeur.

Pour prolonger votre voyage culinaire, n'hésitez pas à découvrir les autres références de notre gamme **Légumes du Monde**. Cette gamme, qui vous fait voyager vers maintenant 6 destinations gourmandes et chaleureuses est composée du **Tajine de Carottes et Olives**, des **Légumes compotés pour Couscous**, du **Tajine de Légumes Grillés**, du **Curry Jaune de légumes** ainsi que des **Légumes cuisinés à la Thaï**.

Vous retrouverez cette gamme chez vos distributeurs habituels, mais en intégralité sur la **e-boutique** Cassegrain à l'adresse ci-dessous:

<http://e-boutique.cassegrain.com/>



Communiqué de presse - Avril 2015

POULET CROUSTILLANT ET LEGUMES CUISINES SAUCE AIGRE - DOUCE

Ingrédients pour 4 personnes

1 boîte légumes cuisinés à la sauce aigre-douce	300 g d'eau
6 hauts de cuisse de poulet	5 g de sel
100 g de farine	1 sachet de levure chimique
220 g de maïzena	1 bain d'huile d'arachide



La recette

#1 Préparer les hauts de cuisses. Enlever la peau puis les désosser en enlevant bien les cartilages. Couper les hauts de cuisses en morceaux.

#2 Préparer la pâte à frire. Dans un saladier ou cul de poule, mettre la farine, la maïzena, le sel et la levure, mélanger puis ajouter l'eau. Bien mélanger pour obtenir une pâte très lisse.

#3 Ajouter les morceaux de poulet et bien mélanger.

#4 Mettre l'huile à chauffer. Lorsqu'elle atteint 180°, déposer quelques morceaux de poulet enrobés de pâte. Bien secouer le panier pour que les beignets n'accroche pas. Laisser cuire quelques minutes pour que la pâte soit cuite, mais pas du tout dorée.

#5 Egoutter les beignets et les déposer sur un papier absorbant. Procéder de la même façon pour tous les morceaux de poulet.

#6 Au moment du service, réchauffer l'huile de la friteuse à 180°. Pendant ce temps, chauffer doucement les légumes cuisinés à l'aigre douce dans une casserole. Lorsque l'huile est chaude, plonger à nouveau les beignets pour qu'ils soient bien dorés. Les égoutter rapidement sur du papier absorbant.

#7 Disposer harmonieusement les légumes cuisinés à l'aigre douce dans les assiettes de service, puis les beignets de poulet. Décorer de quelques feuilles de coriandre ou herbes fraîches.