



Cassegrain vous surprendra ...

Avec un délicieux concassé d'Olives Noires !

Vous retrouverez dans le rayon conserve de légumes une nouvelle recette de concassé de légumes : *le concassé d'Olives Noires au poivre de Sichuan et romarin.*

Cette recette enrichit la gamme actuelle composée de :

- Concassé de Tomates Séchées, gingembre, cumin
- Concassé de Poivrons Rouges, ail, persil
- Concassé d'Aubergines, pistaches, thym
- Concassé d'Artichauts, citron, basilic

Une association irrésistible de saveurs !

Cassegrain a sélectionné les meilleures olives et les a associées à la douceur du romarin ainsi qu'à la délicatesse du poivre de Sichuan, aux notes de citron et de muscade.
Ce concassé séduira plus d'un gourmet...



**Concassé d'Olives Noires,
poivre de Sichuan et romarin**
Poids net: 90 g; PVC: 2.20€



Petits croques monsieur au concassé d'Olives Noires et à la Sardine

Pour des moments gourmands !

- ◇ A l'apéritif sur des toasts chauds grillés
- ◇ dans une verrine de tomates et basilic
- ◇ ou bien encore en garniture de tarte...

Voilà de nombreuses utilisations du concassé d'Olive Noire qui donnera à vos recettes une note aux accents de Provence.

Le concassé d'Olives Noires sera parfait pour accueillir vos hôtes en toutes occasions.

**N'hésitez pas à venir découvrir tous nos légumes
cuisinés et nos nombreuses recettes sur
www.cassegrain.com !**

A servir chaud en apéritif ou en entrée sur une salade de roquette !

- Tartinez les 8 toasts grillés de Concassé d'Olives Noires.
- Détaillez les filets de sardines en petits morceaux, réservez l'huile de la boîte de sardine
- Garnissez 4 toasts de morceaux de sardines, puis recouvrez-les avec les autres toasts tartinés pour former des croques.
- Huilez légèrement au pinceau l'extérieur des toasts avec l'huile des sardines pour exhausser la saveur des croques.
- Détaillez chaque croque en 4 carrés avec un couteau à dents de scie pour obtenir 16 mini-croques.
- Préchauffez le four à 180 °C. Placez les mini-croques sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, puis glissez au four chaud pendant 4 à 5 minutes.
- A la sortie du four, piquez les mini-croques d'un pic apéritif.