



Format : 90g

Disponibles au rayon conserves de légumes à partir d'octobre 2007

Prix de vente conseillé : 2,20 €

Les visuels sont disponibles sur simple demande ou sur le serveur ftp à l'adresse suivante :

<http://extranet.rp-carrees.fr>

Identifiant : cassegrain

Mot de passe : presse

Contact presse : RP carrées

Perrine Dossin

Tél : 03 28 52 00 56

e-mail : perrine.dossin@rp-carrees.com

RP carrées - Création : Mésopotamie - Crédits photos : CASSEGRAIN



*Sublimes
rencontres,
sublimes émotions...*



Les Concassés de légumes CASSEGRAIN

Quatre sublimes rencontres

Après avoir créé l'événement en mars 2005 avec ses étonnants « Légumes du Soleil », Cassegrain persiste et signe dans le registre désormais universel de la cuisine du Sud. La marque lance les « Concassés de légumes » : un concept original qui sublime le légume et revisite le meilleur de la gastronomie provençale.

Au menu :
quatre délicieuses recettes inédites à découvrir au rayon des conserves de légumes.



Cassegrain compose quatre bouquets de saveurs...

Ce qui étonne à la première dégustation, c'est ce concentré de saveurs : tous les parfums, tous les accents de la Provence vous envahissent le palais. Le caractère est là, le soleil aussi ! Découvrir les « Concassés de légumes » de Cassegrain relève de l'expérience. Comment ne pas succomber face à tant de délicatesse, tant de justesse et d'équilibre. Quand la recette est aussi savoureuse, les goûts se marient d'emblée, de manière évidente. Ici, l'olive verte côtoie avantageusement les pignons de pin, la tomate séchée s'affirme sur des notes de gingembre et de cumin, le poivron rouge se dévoile avec une pointe d'ail et de persil, tandis que l'artichaut se parfume de citron et de basilic.

A l'apéritif ou pour agrémenter une recette, les Concassés offrent des instants raffinés.

Voici donc quatre nouvelles recettes signées Cassegrain qui invitent à tous les raffinements, à toutes les gourmandises. Pour vos apéritifs d'exception, qui vous empêche de garnir vos canapés ou vos tomates cerise de ces préparations, toutes prêtes à se laisser déguster ? Délicatement portées à température, les « Concassés » pourront également accompagner dorades et rougets, Saint Jacques, aiguillettes de poulet, œufs de caille ou Belle de Fontenay... Tout est permis, dès lors qu'il s'agit de sublimer sa gourmandise : il suffit de donner libre cours à son imagination.



Une ligne incroyablement élégante...

Côté présentation, les « Concassés » de Cassegrain misent résolument sur l'élégance et la praticité. Les quatre recettes sont proposées dans une jolie petite boîte rectangulaire et plate, assortie de son couvercle qui permet de conserver le produit au frais après ouverture. Élégant et malin.

Concassé d'Olives vertes & pignons de pin

L'accent fruité de l'olive verte côtoie le croquant des pignons de pin, dans un concassé qui revisite avec beaucoup de fraîcheur la célèbre recette provençale.

Recette

Croustillant de pointes d'asperges et Concassé d'Olives vertes & pignons de pin

Préparation : 15 mn

Cuisson : 10 mn

Pour 8 entrées :

- Concassé d'Olives vertes & pignons de pin Cassegrain
- 2 feuilles de pâte à filo (et 8 moules à tartelette allongés)
- 1 botte d'asperges vertes
- 2 cl d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe de zestes de citron jaune

- 1 Découper la pâte à filo en rectangles de la taille des petits moules.
- 2 Huiler et superposer 2 rectangles l'un sur l'autre puis les mettre dans les moules.
- 3 Enfourner dans un four à 180 ° C pendant environ 10 mn pour rendre les barquettes dorées et croustillantes.
- 4 Couper les pointes d'asperges (6 cm environ) et couper le restant de la tige en petites rondelles. Faire cuire le tout à l'eau pendant environ 10 min. Rafraîchir et égoutter.
- 5 Disposer un lit de Concassé dans la barquette, puis les rondelles d'asperges, et ranger les pointes d'asperges sur le dessus.
- 6 Décorer de quelques zestes de citron.



Recette

Estouffade de poulet au Concassé d'Olives vertes & pignons de pin

Préparation : 25 mn

Cuisson : 15 mn

Pour 4 personnes :

- 1 boîte de Concassé d'Olives vertes & pignons de pin Cassegrain
- 4 escalopes de poulet de 150 g chacune
- 30 g d'oignon
- 50 g de pignons de pin
- 2 feuilles de pâte à filo
- 3 cl d'huile d'olive
- 1 citron
- 1 petit bouquet de persil

- 1 Faire dorer les pignons de pin à la poêle dans un peu d'huile. Réserver.
- 2 Préchauffer le four à 180 °C. Détailler 12 disques de 7 cm de diamètre dans la pâte à filo. Huiler légèrement et mettre au four pendant environ 10 mn pour obtenir une coloration dorée.
- 3 Couper l'oignon et les filets de poulet en petits cubes. Les faire revenir à la poêle. Saler et poivrer.
- 4 Quand les morceaux sont bien dorés, ajouter la moitié de la boîte de Concassé.
- 5 Dresser les assiettes et surmonter d'une cuillère de Concassé.
- 6 Parsemer de pignons de pin grillés. Décorer avec un peu de citron et de persil.
- 7 En garniture, faire un montage en alternant 2 disque de pâte à filo avec du Concassé.



Concassé de Tomates séchées & gingembre, cumin

Le caractère puissant et acidulé de la tomate séchée se marie aux notes poivrées et subtiles du gingembre et du cumin, dans une recette haute en couleurs.

Recette

Noix de St Jacques et concassé de tomates séchées, gingembre, cumin sur dentelle de parmesan

Préparation : 10 mn

Cuisson : 10 mn

Pour 8 personnes :

- 1 boîte de Concassé de Tomates séchées & gingembre, cumin Cassegrain
- 18 noix de Saint Jacques sans corail
- 12 cl d'huile d'olive
- Sel et poivre
- 100 g de Parmesan râpé



- 1 Sur une plaque de four graissée, disposer le parmesan en rond, sur une fine épaisseur, pour faire la dentelle.
- 2 Enfourner 8 à 10 mn dans un four à 180°C afin de déshydrater le fromage.
- 3 Eponger les noix de St Jacques et les faire sauter à l'huile d'olive avec un peu de sel et poivre.
- 4 Réchauffer le Concassé au bain marie, en plongeant la boîte fermée directement dans l'eau pendant 5 mn.
- 5 Disposer sur un petit plat la dentelle avec la ou les noix de St Jacques et surmonter d'une cuillerée de Concassé chaud.

Recette

Tomates coeur de pigeon farcies de Concassé de Tomates séchées & gingembre, cumin

Préparation : 10 mn

Cuisson : 10 mn

Pour 16 tomates apéritives :

- 1 boîte de Concassé de Tomates séchées & gingembre, cumin Cassegrain
- 8 tomates cœur de pigeon rouge
- 8 tomates cœur de pigeon orange
- 2 belles carottes
- 1 endive
- 2 cl de vinaigrette à l'huile d'olive

- 1 Découper des bâtonnets de carottes (longueur 6 cm).
- 2 Les cuire à l'eau bouillante (2 mn) afin qu'ils soient légèrement croquants. Les rafraîchir et les égoutter.
- 3 Faire un chapeau aux 3/4 de la hauteur des tomates.
- 4 Evider les tomates et les farcir de Concassé.
- 5 Présenter la tomate farcie avec son bâtonnet de carotte sur une feuille d'endive légèrement enduite de vinaigrette.



Concassé d'Artichauts & citron, basilic

La texture inimitable de l'artichaut se révèle sous les notes vivifiantes du citron et du basilic, pour une recette toute en finesse et en équilibre.

Recette

Belle de Fontenay poêlée et Concassé d'Artichauts & citron, basilic aux aiguillettes de poulet

Préparation : 15 mn

Cuisson : 10 à 15 mn

Pour 8 personnes :

- 1 boîte de Concassé d'Artichauts & citron, basilic Cassegrain
- 8 petites pommes de terre de la variété Belle de Fontenay
- 8 aiguillettes de poulet
- 3 cl d'huile d'olive
- 1 petit bouquet de ciboulette

- 1 Cuire les pommes de terre pendant 20 à 25 mn dans une casserole d'eau salée.
- 2 Pendant ce temps, cuire les aiguillettes de poulet environ 15 mn à feu modéré à la poêle.
- 3 Au terme de la cuisson, égoutter les pommes de terre, les couper en 2 dans le sens de la longueur puis les rissoler à l'huile d'olive. Saler et poivrer.
- 4 Réchauffer le Concassé au bain marie, en plongeant la boîte fermée directement dans l'eau pendant 5 mn.
- 5 Dresser dans un petit ravier les pommes de terre surmontées de Concassé et d'une lamelle de poulet.
- 6 Décorer de ciboulette.



Recette

Verrine de Concassé d'Artichauts & citron, basilic au Quinoa et saumon fumé

Préparation : 10 mn

Cuisson : 20 mn

Pour 8 verrines :

- 1 boîte de Concassé d'Artichauts & citron, basilic Cassegrain
- 80 g de graines de quinoa
- 80 g de saumon fumé
- 1 pincée de sel
- 2 cl de vinaigrette à l'huile d'olive
- 1 bouquet d'aneth

- 1 Cuire les graines de Quinoa à l'eau bouillante salée pendant 15 mn.
- 2 Rafrâchir, égoutter et assaisonner légèrement de vinaigrette.
- 3 Détailler des petits bâtonnets de saumon fumé (environ 3 cm de long).
- 4 Dans une verrine, disposer un fond de Concassé puis une cuillerée d'allumettes de saumon fumé. Parsemer de quelques graines de Quinoa.
- 5 Décorer avec un peu d'aneth.
- 6 Présenter la verrine avec une petite cuillère.



Concassé de Poivrons rouges & ail, persil

La générosité du poivron rouge se dévoile avec une pointe d'ail et de persil, pour une recette aux accents chantants et légers.

Recette

Oeuf de caille au plat et Concassé de Poivrons rouges & ail, persil

Préparation : 10 mn

Cuisson : 10 mn

Pour 8 personnes :

- 1 boîte de Concassé de Poivrons rouges & ail, persil Cassegrain
- 8 œufs de caille
- 8 tranches de Bacon
- 3 cl d'huile d'olive
- Sel poivre

- 1 Disposer les tranches de bacon sur la plaque du four et les sécher à 110°C pendant 1 heure pour les obtenir croustillants. Eponger au terme de la cuisson.
- 1 Chauffer un peu d'huile d'olive dans la poêle. Saler et poivrer.
- 1 Casser les œufs un à un afin qu'ils ne se touchent pas et les faire cuire dans la poêle comme des œufs au plat.
- 1 Réchauffer le Concassé au bain marie, en plongeant la boîte fermée directement dans l'eau pendant 5 mn.
- 1 Dresser les œufs de caille sur des petites assiettes.
- 1 Faire un cordon de Concassé et finir par un croustillant de bacon.



Recette

Feta et Concassé de Poivrons rouges & ail, persil sur feuille d'endive

Préparation : 10 mn

Pour 16 tomates apéritives :

- Concassé de Poivrons rouges & ail, persil Cassegrain
- 200 g de Féta nature
- 16 feuilles d'endive (soit 2 endives)
- Sel et poivre

- 1 Couper des petits cubes de Feta nature. Saler et poivrer.
- 2 Disposer 2 ou 3 dés de Feta sur chaque feuille d'endive.
- 3 Ajouter sur chaque bouchée une cuillerée de Concassé. Vous pouvez aussi présenter la Féta et Concassé sur des tuiles apéritives

