

**www.joellerochette.com**Date : **30/12/2017**

Page : --

Periodicity : **Continuous**

Journalist : --

Circulation : --

Audience : **1000**

Size : --

<http://www.joellerochette.com/les-confits-didden-complices-des-fetes-les-plus-epicuriennes/>

Les confits Didden, complices des fêtes les plus épicuriennes



Réputé depuis 1925 pour la qualité de ses confits, la maison familiale belge *Didden* profite des fêtes, comme chaque année, pour créer de nouvelles saveurs et autres associations originales en matière de confits de saison. De Noël à la St Valentin, voici autant d'idées d'heureux et délicieux mariages pour toutes les jolies tables de fêtes.

De la simple idée d'accompagner le foie gras, la dinde ou le pâté en croûte (de *Karen Torosyan* par exemple !) à l'association d'un confit spécifique avec un poisson ou des crustacés, toute la gamme actuelle de *Didden* se prête à de délicieuses associations de saveurs. De quoi surprendre ses invités ou découvrir quelques nouveautés pour tête à tête de fêtes comme, par exemple, pour tous ceux de la prochaine St Valentin.

En cette fin d'année et pour cette saison de fêtes, *Didden* propose d'accompagner le boudin de Noël, les cubes et plateaux de fromage ou les scampi en amuse-bouche d'un **confit tomate-chili** ou **oignons-pain d'épices** ou encore le foie gras d'un **confit aux figes**. Des saveurs délicieuses et originales à la fois que l'on aura pu apprécier dès Noël, cette année.



La gamme, très large, donne encore le choix entre confits classiques tels, parmi nos préférés les confits : d'**oignons blancs** relevé de poivre rose et de raisins secs. A associer au foie gras ou à une volaille rôtie. Le confit d'**oignons Ardennais** aux framboises sera parfait avec une terrine ou aux côtés d'un gibier. Quant à celui composé d'**airelles cuisinées**, une fois réchauffé, il sera lui aussi le compagnon idéal d'une volaille ou, plus original, de fruits pochés. Avec le plateau de fromage, nous avons adoré le confit **aux figues** que *Didden* nous conseille également avec de la fêta ou de la mozzarella. A tester !



Au rayon « spécialités » les confits suivants sont toujours en vedette chez *Didden* : **oignons pain d'épice**, **oignons à l'orange** ou le **1001 Nuits** avec ses figes, dates et cannelle.

Dans le registre plus « exotique », nous retenons ceux à l'**ananas-cardamome**, aux **framboise-litchi** ou encore et entre autres à la **mangue-gingembre**.



Pour accompagner les poissons, les derniers-nés sont les confits à la **pomme-citron** (avec poissons fumés) ou encore le **potimarron et piment d'Espelette**.

Enfin, la toute dernière nouveauté se prépare déjà pour la Saint-Valentin avec un confit un rien coquin pour accompagner le saumon fumé : le **confit pomme-citron**. Mais les festivités gourmandes peuvent aussi se poursuivre à cette occasion avec un **confit de mangue au gingembre** accompagnant un tartare de saumon ou encore avec un **confit d'oranges** sur une crêpe flambée.



Au final, on trouvera autant de compositions de confits singuliers que d'idées originales d'associations de confits *Didden* et de produits tant salé que sucré, tant crus que cuisinés sur le site de la maison : www.diddenfood.com.



ARTICLE WEB