

THON FUMÉ

De manière traditionnelle

AU VRAI BOIS DE HÊTRE



Avec les confits,

LA FÊTE S'INVITE TOUS LES JOURS

À VOTRE TABLE !

Michèle Didden raconte comment le plaisir a sa place à table, toute l'année durant et pas seulement en quelques rares occasions.

Dans la famille Didden, on a le goût du partage et, surtout, on a la volonté de faire de chaque repas un grand moment. Michèle Didden raconte avec émotion comment tout a commencé avec son arrière-grand-père, un pompier passionné de saveurs qui crée sa moutarde perso. Quelques décennies plus tard, la marque Didden propose le plus grand choix de confits, de sauces et de dressings de Belgique. Des plaisirs auxquels Michèle a su donner un supplément de modernité, en les invitant à l'heure des tapas et autres rendez-vous spécialement conviviaux.

Vous êtes tombée dans le goût quand vous étiez toute petite. Racontez-nous un souvenir d'enfance lié au bien manger.

M.D. : *Quand j'étais enfant, je n'aimais rien tant que le coquelet à l'estragon de ma maman, parce qu'il était délicieux mais aussi, parce que ce n'était pas un plat de tous les jours. Elle le préparait dans des occasions très spéciales. À chaque fois, c'était sa façon à elle d'exprimer tout son amour.*

Un truc rien qu'à vous ?

M.D. : *J'aime présenter le confit d'oignon avec des grissini enroulés de jambon de Parme. À la dernière minute, j'y ajoute quelques gouttes de vinaigre de vin, pour le rendre plus savoureux encore.*

Plus d'infos sur www.diddenfood.com

TAPAS JAMBON DE PARME ET CONFIT D'OIGNONS ARDENNAIS



TAPAS BOUDINS BLANCS ET CONFIT POMME-POIRE À LA CANNELLE



FACILE 5 MIN 1/2

- 200 g de boudin blanc
- 1 pot de confit Didden pomme-poire cannelle

Tranchez le boudin blanc en petits morceaux. Déposez les morceaux de boudin sur le BBQ pour les faire légèrement dorer. Déposez sur un plateau et garnir d'une cuillère de confit pomme-poire à la cannelle. Dégustez.

- 4 tranches de jambon de Parme finement coupées
- 1 pot de confit Didden d'oignons ardennais
- une boîte de toasts croustillants
- quelques brins de roquette

Disposez sur les toasts de petits morceaux de jambon de Parme et quelques brins de roquette. Déposez une petite cuillère de confit d'oignons ardennais. Dégustez.