



www.tomate-cerise.be

Date : **10/05/2016**

Page :

Periodicity : **Continuous**

Journalist : --

Circulation : --

Audience : **1000**

Size : --

Mixed grille parfumé | Cahier de recettes Printemps Eté 2016



Mixed grill parfumé

L'astuce pour obtenir les meilleures grillades au barbecue? Hydrater vos aliments dans une marinade aromatisée, cela permet de les attendrir.

Et pour encore plus de gourmandise, n'oubliez pas les confits en accompagnement !

Votre marché :



- 500 g de viande et/ou de poisson
- 1 squeeze confit pour Hamburger DIDDEN
- 1 squeeze confit Tomates Chili DIDDEN Pour la marinade :
- 3 c à s de jus de citron
- 3 c à s d'huile d'olive
- ½ c à c de paprika
- ½ c à c de cumin
- 1 gousse d'ail émincée
- 1 piment rouge coupé en fines lamelles
- 3 c à s de persil haché
- 1 c à s de ciboulette hachée
- 1 c à s de miel

4 personnes | Préparation 20 min | Cuisson 4-15 min | Niveau facile

La préparation du Mixed grill parfumé

Dans un sac de congélation, mélangez tous les ingrédients pour faire la marinade. Ajoutez la viande ou le poisson et enrobez-le bien. Prévoyez un sac par aliment : bœuf, veau, porc, canard, scampis,...

Réfrigérez minimum 6 heures pour la viande et 1 heure pour le poisson.

Faites cuire au barbecue ou à la plancha.

Servez le confit pour Hamburger DIDDEN avec la chipolata, les burgers, le bœuf, le porc,... et le confit Tomates Chili avec le poulet, les spare-ribs, le poisson, les scampis,...

Recette réalisée avec notre partenaire DIDDEN



« Les produits Didden, c'est 90 ans de partage, 90 ans de savoir-faire et d'inspiration ! Nos confits, aussi différents les uns des autres, des succès dont nous sommes les plus fiers ». Michèle Didden



<http://www.diddenfood.com>



Association vin proposé par La Maison Pirard



DOMAINE DES ROCHES NEUVES – Thierry Germain – Saumur Champigny | Cabernet franc



Le vin plaisir de Thierry Germain. On y retrouve le côté fruité et gourmand d'un Saumur Champigny jovial porté par une trame tannique fine et élégante.

Ce vigneron d'origine bordelaise se remet souvent en question et s'est orienté depuis quelques années vers la culture en biodynamie.

<http://www.espacevin.com/fr/marchand-de-vin>

Extrait du cahier de recettes Printemps / Eté 2016

Visitez la page avec l'ensemble des recettes du cahier de recettes Printemps / Eté 2016

Téléchargez gratuitement le cahier de recettes



10 mai 2016