



Didden en mode barbecue : des confits et des dressings qui font la différence !

Dès le retour des premiers rayons de soleil, tous les gourmands sentent grimper en eux une irrésistible envie de barbecue. Quoi de plus convivial en effet que la fête autour du feu et la délicieuse odeur des mets grillés ?

Viandes, volailles, poissons, crustacés mais aussi légumes et fruits : en fait tout se prête à ce mode de cuisson ancestral qui réveille en nous tant de bons souvenirs. Et si les accompagnements, qu'il s'agisse des sauces ou des salades, sont à la hauteur des attentes des convives, la réussite ne peut qu'être au rendez-vous !

Pour faire réellement la différence auprès de vos invités, la maison Didden vous propose une sélection de produits aussi originaux que délicieux qui feront sans aucun doute le bonheur de vos hôtes.

Confits

Ainsi avec deux confits spécialement étudiés pour le barbecue :

Le Confit pour hamburger

Dans la meilleure tradition américaine, une délicieuse composition d'oignons caramélisés qui apporte à la fois douceur et caractère à votre préparation. Une recette unique et complète dans la gamme du sucré salé qui, à elle seule, relève magnifiquement le steak haché grillé sans demander d'autres ingrédients.

Egalement délicieux avec toutes les autres variétés de grillades, qu'il s'agisse de brochettes, de ribs ou de volaille, le confit pour hamburger est particulièrement pratique à utiliser dans sa « squeeze bottle » de 300 ml.





Le Confit tomates-chili

Véritable invitation au voyage pour les papilles, l'alliance douce des tomates, des oignons et du poivron constitue dans le cas présent une combinaison aussi savoureuse que douce et qui va autant plaire que surprendre petits et grands. Relevée mais sans aucune agressivité, la recette de ce confit se marie particulièrement bien avec des crevettes et des viandes blanches préparées au barbecue mais aussi avec de la volaille et des poissons ou encore des légumes eux aussi grillés. Tout aussi pratique que le confit pour hamburger, dans la même « squeeze bottle » de 300 ml, un accompagnement qui n'est pas sans rappeler certaines sauces aigres-douces extrême-orientales.

Prix et disponibilités

Prix: 2,50 € chez Carrefour, Makro et Carrefour Market by Mestdagh au rayon boucherie, aussi en vente chez Cora, Spar en épicerie sèche, ainsi qu'en boucheries et chez les traiteurs.

Dressings

Mais, au-delà des mets grillés eux-mêmes, un barbecue ne serait pas grand-chose sans de bonnes salades. Et c'est précisément pour assaisonner celles-ci que Didden apporte de délicieuses solutions avec sa belle variété de dressings :

Le Dressing Balsamique à l'huile d'olive

Classique mais irremplaçable : l'harmonie éprouvée de l'amertume mesurée de l'huile d'olive et la balance parfaite entre douceur et acidité du vinaigre balsamique.

L'assaisonnement idéal d'une salade aux consonances italiennes, composée, par exemple, de roquette, d'oignons rouges et de tomates séchées.

Parfait, pour accompagner une belle pièce de bœuf mais aussi des grillades méridionales comme des saucisses italiennes au fenouil.





Le Dressing Pesto à l'huile d'olive

Riche en basilic, un dressing aux savoureux accents méditerranéens qui accompagne aussi bien une salade verte qu'une composition de légumes grillés ou une salade de pâtes. Un bel assaisonnement pour une salade de crudités, tomates et mozzarella.

Le contrepoint parfait pour des brochettes de scampis, une dorade grillée, du saumon fumé...

Le Dressing Orange Rosemary à l'huile d'olive

Tout en délicatesse, subtilement fruité, ce dressing est adouci par une touche de miel onctueux, relevé d'une pointe de romarin et épicé d'une note de zeste d'orange.

Une composition pleine de caractère qui s'associe parfaitement, par exemple, avec une salade haute en saveur, composée de feuilles de chêne, de frisée, de chicons et d'échalote.

Magnifique avec un poulet ouvert en crapaudine, mariné et cuit lentement au barbecue. Succulent avec du saumon fumé.



Le Dressing framboise Didden

Sans aucune matière grasse, un dressing à la fois acidulé et frais qui est aussi à l'aise avec des mets salés qu'avec des préparations sucrées.

Un dressing de choix pour une salade frisée relevée de croûtons et d'ail.

Un accompagnement idéal pour des magrets de canard grillés.



Le Dressing Sweet Chili

Comme son nom l'indique un dressing relevé mais tout en douceur, dont l'équilibre repose sur l'harmonie de la rencontre entre les oignons et les poivrons.

Un dressing très précieux pour une salade orientalisante associant jets de soja, carottes, chou blanc et oignons rouges. Magnifique avec des travers de porc marinés au miel et caramélisés au barbecue et excellent avec des scampis!



Prix et disponibilités

Prix: entre 2,09€ et 2,19€

Orange et pesto chez Colruyt

Les 5 chez Makro, Cora, Match, Spar, ainsi qu'en boucheries et chez les traiteurs.

