

**Le Temps de vivre**Date : **01/06/2017**Page : **33**Periodicity : **Monthly**

Journalist : --

Circulation : **1500**Audience : **0**Size : **265 cm<sup>2</sup>***Gastronomie***Didden en mode barbecue**

Dès le retour des premiers rayons de soleil quoi de plus convivial 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, la réussite ne peut qu'être au rendez-vous.

*Pour faire la différence la maison Didden vous propose une sélection de produits aussi originaux que délicieux qui feront le bonheur de vos hôtes.*

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, il est particulièrement pratique dans sa "squeeze bottle" de 300 ml.



Le Confit tomates-chili - L'alliance douce des tomates, des oignons et du poivron constitue une combinaison aussi savoureuse que douce et qui va autant plaire que surprendre petits et grands. Relevée sans aucune agressivité, la recette de ce confit se marie bien avec des crevettes et des viandes blanches mais aussi avec de la volaille et des poissons ou encore des légumes grillés.

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: 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.

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

Le Dressing Pesto à l'huile d'olive

Le Dressing Orange Rosemary à l'huile d'olive

Le Dressing framboise Didden

Le Dressing Sweet Chili

Prix: entre 2,09€ et 2,19€, chez Makro, Cora, Match, Spar, ainsi qu'en boucheries et chez les traiteurs.



# le Temps de Vivre

Pour nous suivre : [www.tempsdevivre.be](http://www.tempsdevivre.be)

L'Alsace gourmande  
Tholen  
Schouwen Duivenland  
L'étoile du Finistère

**GASTRONOMIE - TEMPS DE LIRE - CULTURE  
SHOPPING - BELGIQUE À LA UNE**

**N°33**

Juin 2017 - Belgique 8 € - [www.tempsdevivre.be](http://www.tempsdevivre.be)