

Le Guide des Connaisseurs



01.12.2013
Page: 39

Circulation: 28000

78ddac
125

DES CONFITS ETONNANTS



Deux nouveaux confits viennent enrichir la gamme des onze confits classiques de Didden, une maison sérieuse et imaginative.

Le Confit des 1001 nuits marie les figues et les dates avec une touche de cannelle. Parfait avec un foie gras dont il relève le caractère sans jamais le masquer, idéal aussi avec les viandes froides. Une idée : l'épaule d'agneau confite. Le morceau, bien dégraissé, est lentement braisé dans un fond d'huile d'olive avec un peu de miel et un choix d'épices pas trop agressives. En fin de cuisson, lorsque la chair se détache presque à la cuillère, on termine la sauce en incorporant deux ou trois belles cuillères de confit des 1001 nuits qui donnent à la fois un lié mais surtout une saveur magnifique, dans un registre qui n'est pas sans rappeler celui du tajine. (En sachant que ce même confit des 1001 nuits peut servir également avec bonheur pour la préparation de ce célèbre plat marocain.)

Le Confit Sweet Chili présente toute la subtilité fruitée du poivron rouge bien relevé, le tout dans un contexte légèrement vinaigré qui rappelle les meilleures saveurs aigres-douces de la cuisine extrême-orientale. A servir avec des terrines, des crevettes panées ou en beignets, avec un poulet frit. Le confit Sweet Chili peut aisément servir de base pour une sauce destinée à relever un porc aux ananas. Une fois la viande rôtie avec de beaux morceaux d'ananas frais, il suffit de la mouiller avec du jus d'ananas dans lequel on dilue trois ou quatre belles cuillères de confit Sweet Chili.

Les confits Didden sont disponibles en verrines appertisées de 150 gr (Epicerie fines, boucheries, traiteurs : de 2,05 € à 3 €) ou 220 gr (Colruyt, Carrefour, Makro, Cora, Carrefour Market by Mestdagh, Match, Spar, Louis Delhaize : de 2 € à 3 €).



Trimestriel - XII - 2013 - 301 - Dépôt Bru X - Belgique 3 €

LE MAGAZINE GASTRONOMIQUE LE PLUS LU

LE GUIDE des connaisseurs

www.leguidedesconnaisseurs.be

Le Nouveau Gourmet

Daniel Hechter,
de la mode
à la gastronomie

LA TABLE FAIT LA FÊTE

Création du Château du Mylord à Ellezelles. Photo Catherine Linkens

CHOISISSEZ VOS PRODUITS AVEC NOS EXPERTS



Agrégation P401186