

Temps de Vivre

01.12.2013

Circulation: 1800

794a27

Page: 31

501

Temps de Vivre

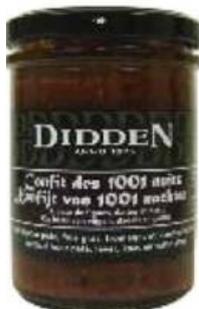
Le contrepoint gourmand idéal

De l'entrée au dessert, les **Confits Didden** se sont forgés la réputation de produits d'accords remarquables. Jusqu'ici, ces produits aussi accessibles que délicieux se déclinaient en 11 variétés, chacune dotée d'un caractère unique permettant les mises en scène les plus évidentes et les plus audacieuses. Au-delà de cette gamme désormais classique, la maison Didden est fière de présenter quatre nouveautés qui viennent remarquablement enrichir cette déjà très belle collection.

Le **Confit des 1001 nuits**, un équilibre remarquable entre les figues et les dattes, le tout relevé d'une pincée subtile de cannelle pour apporter une touche à la fois profonde et exotique.

Sans aucune outrance gustative, voici un condiment qui emmène les papilles pour un voyage dépayssant.

Parfait avec un foie gras dont il relève le caractère sans jamais le masquer, ce confit s'associe également avec bonheur avec toutes les sortes de viande froides auxquelles il confère à la fois relief et délicatesse.



Le confit des 1001 nuits peut magnifiquement se marier à la préparation d'une 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 donne à la fois un lié mais surtout une saveur magnifique, dans un registre qui n'est pas sans rappeler celui du tajine. (Ce même confit des 1001 nuits peut servir avec bonheur pour la préparation de ce célèbre plat marocain.)

Mais aussi avec le **Confit Sweet Chili**. Toute la subtilité fruitée du poivron rouge confère à cette préparation une fraîcheur qui évolue doucement vers une note bien relevée, le tout dans un contexte légèrement vinaigré qui rappelle les meilleures saveurs aigres-douces de la cuisine extrême orientale.



Une préparation aussi savoureuse que simple, qui démontre la versatilité des confits Didden.

Coffrets cadeau : du neuf également

A l'approche des périodes de fêtes, le **Duo de foie gras et ses confits**. La combinaison de deux confits best sellers (oignons frais et oignons ardennais) avec une boîte de bloc de foie gras de canard. Idéale pour un petit cadeau. Disponible à moins de 10 € chez Carrefour, Makro, Carrefour Market by Mestdagh, Lambrechts. Le petit geste idéal et accessible pour faire plaisir ou se faire plaisir !

Bien à l'aise avec des terrines de haute saveur, sa délicate structure, où l'oignon garde une certaine texture, en fait un accompagnement de choix pour une série de spécialités aussi bien issues de la mer que de la terre. La grande fraîcheur que lui procure son côté légèrement acide en fait un compagnon parfait pour des crevettes panées ou en beignet, tandis que le poulet frit trouve en lui un compagnon parfait.

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.

Raviers frais. Les confits Didden sont également disponibles dans certains points de vente en raviers frais de 150 g. (Carrefour, Makro, Carrefour Market by Mestdagh, Inter-marché, Spar, Huyghebaert, Lambrechts : 2,05 € à 3 €).



www.diddenfood.com/fr/ou-trouver-nos-produits.
Pour des recettes mettant les produits Didden en oeuvre : surfer sur www.diddenfood.com
Les confits Didden sont disponibles en verrines apertisées de 150 g, (Epicierie fine, boucheries, traiteurs : de 2,05 € à 3 €) ou 220 g (Colruyt, Carrefour, Makro, Cora, Carrefour Market by Mestdagh, Match, Spar, Louis Delhaize : de 2 € à 3 €).

le Temps de Vivre

Azerbaïdjan Passerelle entre Europe et Orient



Pour nous suivre : [Facebook.com/tempsdevivre.be](https://www.facebook.com/tempsdevivre.be)

**Aquaculture en Zélande,
bonnes tables,**

N°21

Décembre 2013 - Belgique 8 € - www.tempsdevivre.be