

UNE NOUVEAUTÉ QUI SENT BON L'ÉTÉ CHEZ PUGET !

3 Marinades aux saveurs ensoleillées débarquent dans les rayons

PUGET dévoile, ce printemps, **3 innovations gourmandes** avec **une gamme de Marinades** prêtes à l'emploi qui apporteront créativité et praticité à nos tablées ! Pour le barbecue, en pique-nique ou tout simplement dans les plats du quotidien... PUGET donne le ton de la saison estivale avec ses

3 recettes aux inspirations méditerranéennes !



Passer moins de temps en cuisine sans compromettre le goût dans leurs assiettes, c'est au quotidien le challenge des Français !

Si pour **89%** d'entre eux, l'odeur et la présentation du plat sont essentiels*, pour **6 Français sur 10** leur plaisir est de pouvoir passer à table sans avoir trop de choses à préparer*.

20% d'entre eux y passent d'ailleurs moins d'1h par semaine et **67%** moins de 4h**.

Pour eux, PUGET a la solution !

EN 10 MN OU PLUS...
quand mariné rime avec praticité et originalité

Utilisables à chaud ou à froid, il suffit de **10 minutes aux Marinades PUGET** pour agrémenter toutes les recettes en apportant saveurs et caractères aux préparations. Une bouteille en verre au **format pratique de 4 à 5 portions** qui deviendra l'alliée culinaire idéale. Praticité et originalité, c'est l'alliance parfaite dont on ne pourra plus se passer grâce à ces 3 recettes de Marinades PUGET !

... VIANDE, POISSON, LÉGUMES

les Marinades PUGET sont idéales pour satisfaire toutes les envies

PUGET se lance sur une nouvelle catégorie de produits avec **3 recettes de Marinades aux saveurs ensoleillées de tomate, poivron rouge ou encore citron**. Elaborées avec **des ingrédients d'origine naturelle, sans conservateur, sans arôme artificiel et sans colorant ajouté**, ces nouveautés se marient parfaitement avec une viande, un poisson ou des légumes pour apporter de la gourmandise et sublimer tous les repas.



À DÉCOUVRIR SANS PLUS ATTENDRE

3 NOUVELLES RECETTES AUX SAVEURS ENSOLEILLÉES



CITRON ET ZESTE DE CITRON, ÉCHALOTES

Pour un joli mélange
acidulé, frais et gourmand



POIVRON ROUGE, ÉCHALOTES ET AIL

Pour une belle combinaison tout en équilibre
d'intensité, de douceur et de chaleur



TOMATE, OIGNON, AIL ET BASILIC

Pour une subtile alliance
aussi puissante que délicate

FORMAT 180 G - PMC* : 2,40 €

Disponibles en GMS dès avril 2024 ou sur le site <https://www.boutiquepuget.com>



“

Pour travailler les recettes de ces Marinades PUGET, je me suis inspiré des saveurs ensoleillées de la Méditerranée et des moments de convivialité qu'on partage autour d'une belle table estivale pour mettre en lumière des associations gourmandes qui sublimeront vos recettes les plus simples”

Le Chef Eric REITHLER

Les astuces du chef

- Une bouteille c'est la juste dose pour un plat de 4 à 5 personnes.
- Pour profiter de toutes les saveurs de ces nouvelles références, 10 minutes de marinade à température ambiante suffisent. Et pour les plus gourmands, il est également possible de mariner la veille, en prenant soin de recouvrir d'un film alimentaire, et de placer au réfrigérateur.
- Pour la version dégustation chaude, on dispose les Marinades dans un plat creux, en verre de préférence, pouvant aller aussi bien au four qu'au micro-ondes.
- Afin de garantir un goût homogène, penser à bien enrober les ingrédients sur tous les côtés.
- Ces Marinades sont aussi idéales pour garnir les légumes poêlés ou grillés à disposer ensuite dans des salades, des pizzas ou des sandwiches.
- Pour une utilisation optimale, les Marinades PUGET sont à utiliser en une seule fois. Mais si jamais vous ne terminez pas, pas de panique ! Elles peuvent se conserver 15 jours au frigo.





LES RECETTES DE L'ÉTÉ PROPOSÉES PAR LE CHEF ÉRIC REITHLER

CEVICHE DE CABILLAUD ANETH ET POMME VERTE ACIDULÉE

avec la Marinade PUGET
Citron et zeste de citron, échalotes

Ingrédients pour 4 personnes

- 1 bouteille de Marinade PUGET Citron et zeste de citron, échalotes
- 240 gr de cabillaud épais
- 1 pomme Grany Smith
- 2 petites branches d'aneth

Préparation : 20 mn

- Lavez la pomme et, sans l'éplucher, détaillez-la en fines tranches de 3 mm d'épaisseur.
- Taillez ces dernières en petits bâtonnets, puis en petits dés. Assaisonnez-les de deux à trois cuillerées à soupe de Marinade PUGET et laissez mariner une dizaine de minutes.
- Détachez les petits brins d'aneth, ciselez finement les tiges et réservez dans un petit bol.
- À l'aide d'un pinceau, tapissez le fond de 4 assiettes avec la Marinade PUGET.
- Tranchez très finement le filet de cabillaud en petites escalopes et répartissez-les en rosace sur vos assiettes. Recouvrez d'un voile de Marinade PUGET sur toute la surface. Déposez tout autour les petits dés de pommes, parsemez l'ensemble du mélange d'aneth.

En plus :
accompagnez de pain brioché toasté.



CARPACCIO DE TOMATE-ARTICHAUT ET TOME DE BREBIS

avec la Marinade PUGET
Tomate, oignon, ail et basilic

Ingrédients pour 4 personnes

- 1 bouteille de Marinade PUGET Tomate, oignon, ail et basilic
- 4 tomates
- 4 petits fonds d'artichauts
- 80 gr de fromage blanc battu
- 1 petite échalote
- 100 gr de Tome de brebis*
- 1 petite botte de basilic
- Huile d'olive vierge extra PUGET
- 2 tranches de pain de mie

Préparation : 15 mn

- Découpez les tranches de pain de mie en dés et faites-les colorer dans une poêle chaude avec un bon filet d'huile d'olive PUGET. Mettre de côté les croutons obtenus sur un papier absorbant.
- Lavez les tomates et découpez-les en tranches épaisses.
- Placez-les dans un grand plat, recouvrez-les de Marinade PUGET, retournez-les plusieurs fois afin de bien les enrober et laissez mariner quelques minutes.
- Ciselez finement l'échalote, ajoutez-la au fromage blanc et assaisonnez. Découpez les fonds d'artichauts en petits dés, mélangez-les au fromage blanc et ajoutez quelques feuilles de basilic ciselé.
- Dressez joliment les artichauts au centre des assiettes et disposez les tranches de tomates tout autour en couronne.
- À l'aide d'un économe, réalisez de jolis copeaux de Tome de brebis que vous déposerez au sommet des artichauts.
- Arrosez le tout avec la Marinade PUGET restante dans le plat de préparation, parsemez de quelques petites feuilles de basilic et répartissez les croutons sur l'ensemble.

Pour une gourmandise extrême, La Tome
peut être remplacée par une belle mozzarella.





BROCHETTES DE POULET CHAMPIGNON POIVRON ET POMMES DE TERRE

avec la Marinade PUGET
Poivron rouge, échalotes et ail

Ingrédients pour 4 personnes

- 1 bouteille de Marinade PUGET Poivron rouge, échalotes et ail
- 12 belles aiguillettes de poulet fermier (env.50 gr)
- 10 pommes de terre moyennes (env.70 gr)
- 4 piquillos ou petits poivrons rouges confits
- 8 petits champignons de Paris
- 1 petit bouquet de persil
- Huile d'olive vierge extra PUGET

Préparation : 10 mn

Cuisson : 45 mn

Préchauffer le four : Th 6/7 190°

- Montez les brochettes, en alternant aiguillette de poulet, champignons et piquillos coupés en deux.
- Déposez-les dans un plat, assaisonnez-les avec la moitié de la bouteille de Marinade PUGET, et laissez infuser environ 25/30 mn.
- Lavez les pommes de terre, et sans les éplucher, taillez-les en 6 dans la hauteur. Déposez-les dans un plat à four, enrobez-les avec l'autre moitié de la bouteille de Marinade PUGET.
- Placez le plat de pommes de terre au four pour 25mn, puis à ce stade, ajoutez les brochettes. Terminez la cuisson pendant 15 à 20 mn.
- Au terme de la cuisson, servez les brochettes accompagnées des pommes de terre que vous aurez parsemées de persil ciselé.

En plus : accompagner votre repas avec une salade de cœur de laitue assaisonnée d'un filet d'huile d'olive PUGET.

À propos de PUGET

Née il y a 160 ans à Marseille, en Provence, PUGET est devenue une marque incontournable dans le paysage gastronomique français. Elue Marque Préférée des Français en 2022*, PUGET se nourrit de son savoir-faire et de son expertise en matière de sélection et d'assemblage d'huiles d'olive pour donner aux produits PUGET leur qualité et leur goût si particuliers. Plus d'informations sur notre site PUGET.

* PUGET a été élue Marque Préférée des Français dans la catégorie des huiles. Une étude réalisée du 4 au 8 août 2022 sur le panel d'OpinionWay, auprès d'un échantillon représentatif de 1025 personnes de la population française de 18 ans et plus.



Contacts média



Valérie Langlois-Vesperini
vlanglois@vfcrrp.fr
06 61 61 80 75

Linda Amsellem
06 09 09 13 85
06 09 09 13 85

Marie Boguet
m.boguet@monet-rp.com
06 40 73 10 69