

CONFIT DE RATATOUILLE à l'huile d'olive vierge extra (2,1%)

Légumes 77% (courgettes, aubergines, huile de tournesol, tomates, poivrons, oignons, olives noires), jus de tomate, huile d'olive vierge extra (2,1%), sucre, sel, amidon modifié de maïs, ail, basilic, poivre.



Format 3/1

CAPONATA D'AUBERGINES cuisinée à la Sicilienne

Aubergines pré-frites et fraîches (42%) (Aubergines, huile de tournesol), jus de tomates, tomates en morceaux, oignons, garniture de céleri, sucre, olives vertes, raisins secs, sel, câpres (vinaigre), amidon modifié de maïs, basilic, ail, huile d'olive vierge extra, poivre.



Format 3/1

CONFIT DE COURGETTES au basilic finement ciselé

Courgettes (44%), tomates en morceaux, oignons émincés pré-frits (oignons, huile de tournesol), huile d'olive vierge extra, sucre, sel, amidon modifié de maïs, basilic (0,4%), ail, oignons en poudre, origan, poivre.



Format 3/1

Direction commerciale - Saint Léonard Nord - 56450 THEIX
Adresse postale : B.P 129 - 56004 Vannes Cedex - Tél. 02 97 54 88 77 - Fax. 02 97 68 87 00
Email : restauration@daucy.com - www.daucyfoodservices.com

d'aucy
FoodServices

http://www.daucy.com

LES CUISINÉS

Il y a du soleil
et du talent dans
ces légumes-là !

DU SOLEIL

d'aucy

NOUVEAU

LES CUISINÉS DU SOLEIL

Confit de ratatouille, confit de courgettes, caponata d'aubergines : voici les cuisinés du soleil.



- Des recettes compotées et cuisinées à l'huile d'olive.
- Pratiques et prêtes à consommer pour vos entrées, vos accompagnements...
- À consommer chaudes ou froides
- Des recettes plaisir, qui vont bien au delà des légumes habituels et sont très proches du "fait maison".
- 92% des personnes qui les ont goûtées veulent en acheter ! (Etude Adriant 2008)

QUELQUES IDÉES RECETTES

Verrines méditerranéennes au confit de ratatouille

Garnir vos verrines par couches successives d'une bonne cuillère à soupe de ratatouille froide, de fromage blanc légèrement assaisonné, un trait de pesto, puis la finition avec quelques feuilles de roquette et copeaux de parmesan, à servir bien frais.



Ou tout simplement en accompagnement d'une viande, d'un poisson, ou d'une omelette avec du riz, des pâtes, de la semoule...

Tarte provençale au confit de courgettes

Déposer dans un cercle à pâtisserie une abaisse de pâte feuilletée, avant de la précuire 10mn à 200°C.

Dans un saladier, mélanger des œufs, de la crème fleurette, un tour de moulin à poivre, puis incorporer le confit de courgette.

Verser l'appareil sur le fond de tarte, puis quelques lamelles de chèvre, avant d'enfourner durant 10-12mn à 200°C.

Après cuisson, ajouter une pincée d'herbes de Provence, un trait d'huile d'olive.

C'est prêt à déguster !



Œuf cocotte à la caponata d'aubergines

Dans un plat à œuf préalablement beurré, déposer deux bonnes cuillères à soupe de caponata, puis ajoutez un œuf cassé sur la surface. Cuire à four chaud 140°C au bain marie et à couvert, le temps que le blanc coagule. Pendant ce temps, préparer une réduction de crème assaisonnée de sel et de poivre du moulin, de thym citron et d'une épice. Napper légèrement l'œuf cocotte avant de servir.

Astuce : peut s'accompagner de quelques mouillettes de pain passées à la poêle avec une noisette de beurre salé.

