

Les astuces Jean MARTIN pour les Fêtes...

Repas dans la pure tradition provençale ou apéritifs chics et conviviaux,
les produits Jean MARTIN facilitent vos préparatifs.



Pour Noël 2011, l'Anchoïade douce Jean MARTIN voit plus grand...

Cette année, Jean MARTIN a répondu aux souhaits de ses adeptes en déclinant son ANCHOÏADE DOUCE en format gourmand de 240g, plus adapté aux tablées familiales



240g – PVC : 4,96 €

Une sélection d'olives de la Vallée des Baux-de-Provence, des anchois de Méditerranée, de l'huile d'olive vierge extra. A servir pour les fêtes : chaude, allongée avec le même volume d'huile d'olive



110g – PVC : 3,05 €

Autres idées de recettes autour de l'Anchoïade

L'Anchoïade est également idéale en apéritif sur des toasts qui pourront être décorés de petits morceaux de légumes, en feuilletés, ou encore en fond de sauce de salades ou de gratins de légumes.



Pour des feuilletés à l'Anchoïade : tartiner généreusement une pâte feuilletée d'Anchoïade, puis la rouler. Avec un couteau bien aiguisé, couper le rouleau en tranches fines. Les badigeonner d'huile d'olive puis passer au four sur une plaque (180°) 15 à 20 minutes. Pour varier les goûts et les couleurs, la même recette peut être réalisée avec du Pistou rouge ou de la Tapenade noire Jean MARTIN.



La tradition de l'Anchoïade en Provence :

En Provence, de nombreuses traditions rythment le « gros souper » du 24 décembre, qui se doit d'être « maigre », principalement composé de légumes et uniquement de poissons. Parmi les 7 mets phares (représentant les 7 douleurs de Marie) disposés dès le début de la soirée sur la table, l' incontournable ANCHOÏADE, sauce à base d'anchois et d'olives, qui se consomme chaude avec des légumes de saison crus (tomates, céleri, endives, chou-fleur, poivrons...) ou des cardes cuites.

Un nouveau Confit d'oignons... à moins que vous n'optiez pour le Confit de figues ?

Confit d'oignons

Autre nouveauté Jean MARTIN pour la fin d'année : ce nouveau Confit d'oignons encore mieux adapté aux repas de fêtes. Plus doux et plus compté, il s'accommode parfaitement avec le foie gras et le fromage.



230g – PVC : 3,55 €



Servez le Confit d'oignons Jean MARTIN en tartelettes ! Étaler une pâte feuilletée et découper des disques à l'aide d'un bol. Les recouvrir de tranches fines de pommes. Mettre à cuire pendant 20 mn au four chaud (180°) sur une plaque huilée. Déposer un peu de Confit d'oignons sur chaque tartelette après cuisson. Idéal pour accompagner le foie gras mi cuit ou poêlé.



Confit de figues



Délicatement relevé à la moutarde à l'ancienne et à la liqueur de Frigolet, ce Confit composé de véritables morceaux de figues rouges de Provence apporte un léger goût épicé. De l'apéritif au dessert, il accompagne vos plats par l'originalité de sa saveur.

240g – PVC : 3,55 €

