

**Le Pain d'artichaut et le Pain de poivron:
deux nouveautés Jean Martin pour varier ses entrées et ses buffets**

Après le succès de son Pain d'aubergine –le tout premier à avoir été proposé en « kit » –, **Jean Martin, spécialiste des plats cuisinés provençaux, lance deux nouveautés : le Pain d'artichaut et le Pain de poivron.** Des préparations faciles et originales pour des plats à base de légumes, savoureux, équilibrés et à la portée de tous.

LE PAIN D'ARTICHAUT : des cœurs d'artichauts violets finement cuisinés et une sauce aux petits légumes

1 bocal de cœurs d'artichauts cuisinés (280 g net) :
cœurs d'artichauts 82%, carottes, huile d'olive vierge extra, sel, poivre.

1 bocal de sauce aux petits légumes (190g net) :
eau, petits pois, vin blanc, oignons, carottes, sel, ail, thym, poivre, laurier.



470 g - PVC : 6,96 € TTC
(GMS et www.jeanmartin.fr)



Des **cœurs de petits artichauts violets** sélectionnés pour leur fondant et leur parfum subtil, que Jean Martin fait revenir dans de l'huile d'olive avec des carottes, façon « Barigoule » ...

Mais aussi une **sauce aux petits légumes** relevée de vin blanc, d'ail, de thym et de laurier, spécialement conçue pour s'accommoder avec les artichauts...

Deux préparations pour un Pain d'artichaut toujours réussi.

La recette (pour 4 à 6 personnes): battre 4 œufs avec 1 cuillère à soupe de crème fraîche, incorporer le contenu du bocal de cœurs d'artichauts et verser la préparation dans un moule à cake. Faire cuire au four 30 à 35 minutes (thermostat 7, 200°C), démouler et présenter chaud avec la sauce aux petits légumes chaude qui accompagnera parfaitement ce plat.

LE PAIN DE POIVRON : le parfum intense du poivron allié à la douceur de la tomate



La **Poivronade Jean Martin** : un mélange de poivrons et de tomates parfumé et acidulé, rissolé avec des oignons, de l'ail et du persil... Un produit qui a déjà fait ses preuves auprès des consommateurs. Pour l'agrémenter et en faire un délicieux Pain de poivron, Jean Martin l'accompagne, dans un kit de préparation, d'une **sauce tomate aux poivrons**, à la fois épicée et très riche en goût mais non piquante.

La recette (pour 6 à 8 personnes): battre 6 œufs avec 2 cuillères à soupe de crème fraîche. Incorporer le contenu du bocal de Poivronade. Verser la préparation dans un moule à cake et faire cuire au four 30 à 35 minutes (thermostat 7, 210°C). Démouler et présenter chaud avec la sauce tomate aux poivrons chaude.

1 bocal de Poivronade (360 g net) :
poivrons rouges (57 %), tomates, oignons, huile d'olive vierge extra, ail, persil, sel, poivre.

1 bocal de sauce tomate aux poivrons (190g net) :
tomates (83 %), poivrons rouges (13%), huile d'olive vierge extra, ail, sel, sucre, cannelle.



550 g - PVC : 5,45 € TTC
(GMS et www.jeanmartin.fr)

Et aussi le « classique » PAIN D'AUBERGINE

Premier né de la gamme des pains Jean Martin, le Pain d'aubergine reste une valeur sûre, plébiscité par les consommateurs pour sa simplicité, sa qualité et son originalité.



570 g - PVC : 5,37 € TTC
(GMS et www.jeanmartin.fr)

