



De l'apéritif au dessert, le Confit de figues Jean Martin accompagne vos plats de fêtes

Depuis 1920, Jean Martin s'inspire de la Provence pour proposer des recettes traditionnelles faciles à réaliser. Il pense également à vous en fin d'année en vous aidant à préparer des plats festifs et gourmands ... en un coup de cuillère !



A l'apéritif : MINI-BROCHETTES AU CONFIT DE FIGUES

Nombre de personnes : 2

Ingrédients

- 1 bocal de Confit de figues Jean Martin
- 1 fromage de chèvre frais ou de brebis
- 3 tranches de pain de mie (sans la croûte)
- des graines de pavot (facultatif)

Recette :

Etalez une couche de fromage sur une tranche de pain de mie, empilez une nouvelle tranche de pain de mie tartinée de Confit de figues Jean Martin, terminez en superposant une tranche de pain de mie tartinée de fromage. Saupoudrez de graines de pavot. Découpez le cube en 9 carrés puis piquez au-dessus des morceaux de fruits (figues, raisins, fraises). Gardez les brochettes au frais.

En plat principal : MAGRETS DE CANARD AU CONFIT DE FIGUES

Temps de préparation : 10 mn

Temps de cuisson : 20 mn

Nombre de personnes : 2

Ingrédients

- 4 cuillères à soupe de Confit de figues Jean Martin
- 1 magret de canard
- romarin
- vinaigre balsamique



Recette :

Entaillez la peau du magret en carré. Faites cuire le magret dans une poêle 15 à 20 minutes côté peau. Faites réchauffer à feu doux le Confit de figues Jean Martin dans une autre poêle munie d'un couvercle avec un peu de beurre 1 à 2 minutes. Saupoudrez le Confit de figues avec un peu de romarin. Retournez le magret pour finir la cuisson. Dès que le magret est cuit, jetez le surplus de graisse et déglacez avec du vinaigre balsamique.

Au dessert :
GLACE A LA VANILLE NAPPEE DE CONFIT DE FIGUES

Nombre de personnes : 2

Ingrédients

1 bocal de Confit de figues Jean Martin

4 boules de glace vanille

Recette :

Mettez dans une coupe 2 boules de vanille par personne. Nappez les boules de vanille avec le Confit de figues Jean Martin. Servez accompagné d'une crêpe dentelle.



MAIS AUSSI... le Confit de figues Jean Martin peut se décliner en toasts ou canapé avec foie gras et fleur de sel, en accompagnement de rôti de viande blanche ou rouge, dans une salade composée de magret fumé, avec un poisson grillé (sole) et quelques tranches de citron, avec un curry ou simplement sur une tranche de pain (pain noir, pain de mie, pain brioché)... Délicieux également avec le fromage (chèvre, brebis, tomme, parmesan, bleu...) ou pour confectionner un gâteau de fromage avec du mascarpone et de la menthe fraîche.

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.

Il sublimerà vos entrées froides, vos poissons, vos viandes ou vos fromages par l'originalité de sa saveur.

P.V.C : 3,79 € (240 g)
EN GMS ET SUR www.jeanmartin.fr



**RETROUVEZ LES IDEES RECETTES JEAN MARTIN DANS LE « GUIDE DE RECETTES JEAN MARTIN 2010 »
DISPONIBLE SUR SIMPLE DEMANDE A LA BOUTIQUE, POUR TOUTE COMMANDE EN LIGNE
ET DANS CERTAINS PACKS EN GRANDE DISTRIBUTION.**