

Mardi 19 avril 2011

Syndication

rss 2.0

Présentation

Blog : Paprikas



Catégorie : cuisine recettes Gastronomie Cuisine

Partager ce blog

Retour à la page d'accueil

Contact

Calendrier

Avril 2011						
L	M	M	J	V	S	D
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	
<<	<	>	>>			

Newsletter

Inscription à la newsletter

Votre eMail

Catégories



Les Accompagnements



Taboulé au quinoa et saumon au naturel Labeyrie d'après Demangel



Une fois n'est pas coutume, aujourd'hui je vous présente une très bonne recette qui n'est pas faite de mes propres mains ! Je l'ai juste prise en photo, dégusté et papoté avec le chef Demangel qui nous a concocté des bons petits plats et parmi eux ce taboulé au quinoa, légumes et saumon au naturel non fumé.

C'est lors d'une invitation de 750g à un diner apéritif organisé par la marque Labeyrie que j'ai eu l'occasion de découvrir la nouvelle gamme de saumon au naturel non fumé préparé par le chef Demangel. Le saumon au naturel nous a été présenté sous différentes formes : en verrines, en toasts, en salades croquantes, etc. Des petits mets tout en finesse !

Agréablement surprise par la qualité de ce saumon non fumé, idéal pour un carpaccio ou une préparation à chaud. Une texture légère et point pâteuse en bouche ! Bref, juste ce qu'il faut pour un bon saumon.

J'ai vraiment passé une bonne soirée en compagnie des organisateurs qui étaient très sympathiques et chaleureux et aussi avec quelques blogueuses présentes à cet événement. Avant de vous donner une des recettes du Chef Demangel, voici un petit topo sur l'ingrédient fard de cette soirée !

Le Saumon au Naturel Labeyrie est issu d'un nouveau procédé exclusif, qui se déroule en quatre étapes : le filetage/parage le salage le séchage le tranchage/conditionnement.

Ce procédé inédit issu du savoir-faire Labeyrie témoigne d'une grande maîtrise de la matière première et d'une expertise accrue des étapes de transformation.

Le Saumon au Naturel Labeyrie est préparé au plus simple, à partir de saumons frais, selon un procédé unique sans fumage, sans colorant ni conservateur

Pour ce saumon, Labeyrie a développé une filière spécifique exclusive. Régulièrement contrôlée et répondant à un cahier des charges exigeant, cette filière assure :

- la pureté des eaux,
- la préservation de l'environnement,
- une alimentation saine des saumons et garantie sans OGM à 99,1% et sans hormones de croissance,
- le respect du bien-être animal.

Et pour varier les plaisirs, Labeyrie propose de découvrir ce saumon non fumé avec deux marinades naturelles pour des saveurs légères, fraîches et parfumées.

Saumon non fumé délicatement mariné Citron & Échalote