

RECETTES

CRÈME AU CHOCOLAT AU PIMENT D'ESPELETTE AOP

INGRÉDIENTS

POUR 10 PERSONNES

- 375ml de crème
- 375ml de lait
- 60g de sucre
- 300g de chocolat noir
- 8 jaunes d'œufs
- 2 cuillères à café de **piment d'Espelette AOP**
- 115g de beurre
- 160g de farine
- 15g de cacao en poudre

PRÉPARATIONS

- 1 - Faites bouillir le lait et la crème.
- 2 - Blanchissez les jaunes d'œufs et le sucre.
- 3 - Verser un peu du mélange de lait et de crème sur vos œufs et cuire comme une crème anglaise.
- 4 - Lorsqu'elle est cuite, versez-la sur le chocolat.
- 5 - Ajoutez le **piment d'Espelette AOP** et émulsionnez.
- 6 - Coulez cet appareil dans des verrines.
- 7 - Réservez au réfrigérateur.
- 8 - Pour le crumble, mélangez tous les ingrédients à la façon d'une pâte sablée. Déposez cet appareil sur une plaque couverte de papier cuisson. Faites cuire à 160°C pendant 12 minutes. Laissez refroidir.



BURGER PROVENCAL AUX HERBES DE PROVENCE LABEL ROUGE

INGRÉDIENTS

POUR 4 PERSONNES

- 4 pains à hamburger
- 500g de boeuf haché
- 1 cuillère à soupe **d'Herbes de Provence Label Rouge**
- 1 aubergine
- 4 tomates
- 2 échalotes
- 2 cuillères à soupe de vinaigre blanc
- 2 cuillères à soupe de sucre roux
- 1 cuillère à café de Thym
- 1 cuillère à café de Paprika fumé
- 1 poignée de salade frisée
- 25g de cantal
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Fleur de sel
- Moulin à poivre noir

PRÉPARATIONS

- 1 - Mélangez la viande hachée avec 2 c à soupe d'huile d'olive et les **Herbes de Provence**. Salez et poivrez.
- 2 - Formez 4 steaks, recouvrez d'un film alimentaire et laissez reposer au réfrigérateur.
- 3 - Épluchez les tomates et coupez-les en petits cubes. Faites revenir les échalotes ciselées dans 1 c à soupe d'huile d'olive, ajoutez les tomates, le sucre et faites revenir 5 min.
- 4 - Versez le vinaigre blanc, 1 c à café de thym et le paprika.
- 5 - Salez, poivrez et laissez compoter 5 min à feu doux, réservez.
- 6 - Coupez des tranches d'aubergine et faites-les cuire à la poêle avec de l'huile d'olive. Assaisonnez et réservez.
- 7 - Faites cuire les steaks 3 min sur chaque face.
- 8 - Faites dorer les pains à hamburger.
- 9 - Sur chaque base de pain, ajoutez la sauce tomate, la salade frisée, la viande, du cantal râpé et les aubergines. Refermez avec les chapeaux.



Ducros
FOODSERVICE
EN PROVENCE DEPUIS 1963

DÉCOUVREZ NOS LABELS D'EXCELLENCE



LES HERBES DE PROVENCE



LE PIMENT D'ESPELETTE AOP



Cultivées et récoltées par l'union de producteurs récoltants « **Aromates de Provence** », située au pied de la montagne Sainte Victoire.



- Des plantes **exceptionnellement aromatiques**, gorgées d'huiles essentielles.
- Une **pureté optimale** due à un séchage et à un triage soigneux.
- Une qualité organoleptique et sanitaire garantie par une **filière** qui s'engage à suivre un **cahier des charges rigoureux**.



Maîtrise des coûts : une hausse de prix par rapport aux herbes de Provence classiques ramenée à moins de 0,5% à la portion.

PAROLE DE CHEF

HUGUES MARREC
CHEF CULINAIRE MCCORMICK

“ J'en utilise 2 fois moins que des herbes de Provence classiques. Elles ont un haut pouvoir aromatique et leurs huiles essentielles sont plus concentrées. ”



100% QUALITÉ SUPÉRIEURE



Cultivé au pays basque et protégé par le label AOP qui garantit sa zone de production, son espèce et ses méthodes de culture et de récolte.



- Un piquant **moins fort que pour un poivre ou un piment** (niveau 4 sur l'échelle de Scoville simplifiée), un **goût subtil et légèrement relevé**.
- Ce label AOP garantie que la production se fait dans une **aire géographique déterminée**, en mettant en œuvre le **savoir-faire reconnu de producteurs locaux**.
- Les caractéristiques des produits ainsi protégés sont essentiellement liées au **terroir**.
- Emballé sous vide **pour une meilleure conservation**.

SANS COLORANTS, NI ARÔMES ARTIFICIELS



PRODUITS ÉLIGIBLES À EGALIM