



Publié le 06/12/2009 13:08 | RelaxNews

Noël : 5 produits alimentaires originaux pour un repas de fête

ZOOM



Outre les traditionnels foie gras et dindes, Noël est aussi l'occasion d'innover et de mettre sur la table de fête des aliments innovants et originaux. Artisans, spécialiste du caviar et boulangers proposent justement des recettes originales, idéales pour épater les amis au moment du repas. Voici cinq produits alimentaires pour composer un menu de Noël hors du commun.

Oeufs d'escargots

Sous la marque Perle de France, Bellorr commercialise des oeufs d'escargots, récoltés à la main. Ces produits de fête délivre des arômes de cèpes et de sous-bois, à déposer sur une tranche de pain ou pour confectionner des petites verrines.

Prix : 50 euros la boîte de 30 g

Site : www.bellorr.com

Crème fraîche aux morilles

Chaque détail est important dans un repas de fête ; le foie gras et autres saumons fumés ne sont pas les seuls à symboliser la magie culinaire de Noël. Pour préparer un plat de résistance avec de la viande blanche par exemple, les gourmets devraient apprécier la crème fraîche aux morilles

d'Isigny-Sainte-Mère. Le produit convient également à la dégustation de fruits de mer et de pâtes fraîches.

Prix : 3,50 euros le pot de 20 cl

Site : www.isigny-sainte-mere.com

Caviarcube

Pour les fêtes de fin d'année, Petrossian bouscule les traditions et invente le Caviarcube, des petits dés de caviar pressé à déposer sur des amuse-bouches pour l'apéritif. Marque déposée par Petrossian, le Caviarcube s'appuie sur le nouveau lancement du caviar pressé que l'enseigne remet au goût du jour pour Noël. Le caviar pressé est un assemblage de différents caviars. Il a la particularité de délivrer un goût plus fort et plus salé que le caviar traditionnel.

Prix : 35 euros les 20g

Site : www.petrossian.fr

Pain surprise de foie gras sur pain d'épices

Un pain surprise a tout ce qu'il y a de plus banal pour Noël, sauf lorsqu'il est fait de pain d'épices et qu'il est garni de foie gras. C'est ce que proposent les boulangeries Eric Kayser. La création convient à 10 personnes pour 50 bouchées.

Prix : 60 euros pour un pain surprise de 1,2 kg