

Comment l'utiliser ?

Exclusivement élaboré à partir des bourgeons de cassis, le poivre de cassis se marie aussi bien avec le sucré qu'avec le salé grâce à sa belle acidité et son goût fruité. Il est à consommer sans modération tout au long du repas !

Du côté des entrées :

Dans votre sauce de salade, avec une terrine de porc, de la soupe de potiron, ou encore des noix de St Jacques.



Passons aux plats :

Aromatisez votre poêlée de champignons, vos gibiers ou encore votre bœuf bourguignon. Plus original, le poivre peut s'associer aussi avec un pot au feu de poisson.

Et pour finir, fromages et desserts :

Avec de la faisselle ou du fromage de chèvre. Dans un yaourt sucré accompagnant un coulis de cassis, dans une compote de poire, dans des poires pochées au vin. Côté chocolat : dans le fondant, la ganache ou la mousse au chocolat.

Comment l'utiliser ?

À la base, le ketchup est « un condiment d'origine anglaise, sauce à base de tomate, de saveur piquante ».

Cette définition du Petit Larousse est proche de celle que nous connaissons.

Elle reste néanmoins incomplète et un peu réductrice. En effet, on peut faire toute sorte de ketchup (au concombre, aux noix, au citron, au cassis, aux huîtres...) qui est en fait une réduction de différents légumes ou fruits relevés d'épices.

Ici, c'est une réduction de cassis, sucre, vinaigre au cassis, cannelle et quatre-épices.



Un accompagnement original :

Fort en goût, à la fois sucré et tonique, le ketchup au cassis est un condiment qui s'utilise comme le ketchup classique. Il se marie avec toutes les viandes grillées ou en sauce. Il est également délicieux en apéritif avec des petits légumes ou avec des gougères, voire même dans l'élaboration d'une sauce.

Bon appétit !!!

Tél : 03 80 22 16 30
21200 BEAUNE
Rue Carnot

Boutique de Beaune :

e-mail : cassissium@cassissium.com
Tél : 03 80 62 49 70 - Fax : 03 80 62 49 71
21700 NUITS-SAINT-GEORGES
8 passage Montgoffier

Boutique du Cassissium :

email : dijonvedrenne21@gmail.com
Tél : 03 80 49 98 52
21000 DIJON
1 rue Bossuet

Boutique de Dijon :

Où trouver nos produits ?

 ainsi que sur nos pages facebook
www.cassissium.fr et www.vedrenne.fr

Retrouvez plus de recettes et d'idées cocktail
sur nos sites Internet :

www.premiumliqueur.com
Profitez d'une REMISE EXCEPTIONNELLE
lors de votre première commande
avec le code **DE458**

Vente en ligne :

Comment l'utiliser ?

A l'apéritif :

Vous pouvez le mélanger à un fromage frais (brebis, chèvre, carré frais) sur une tartine de pain de campagne toasté.

C'est également très bon avec des bâtonnets de carottes ou sur une feuille d'endives.

Du côté des entrées :

Sur des crudités telles qu'un coleslaw ou des carottes râpées.

Dans une vinaigrette pour une salade d'endive.

Passons aux plats :

Pour réaliser une croûte de sel :

Étaler du gros sel blanc dans le plat et disposer votre pièce de viande ou votre poisson. Sur le dessus, faire un lit de sel au cassis, recouvrir le tout de gros sel blanc.

Ce sel se prête bien à une utilisation en moulin et s'accommode avec de la viande rouge, les poissons et les ragoûts d'agneau.

