



Saupiquet



Saupiquet  
- Le Thon Sauce  
ESCABÈCHE



**Du thon  
à toutes les sauces  
avec Saupiquet !**

Dossier de presse 2018

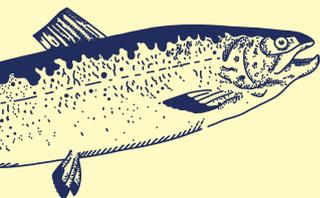


**Le 1<sup>er</sup> thon sauce Catalane Saupiquet fut lancé en 1936.** Depuis, fort de ce succès, Saupiquet a étoffé année après année sa gamme pour proposer toujours plus de saveurs à ses consommateurs.

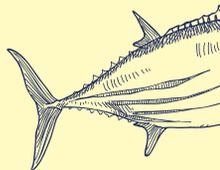
En 2018, **les thons sauce Saupiquet** reviennent sur le devant de la scène avec **deux nouveautés** et se sont fait une beauté pour l'occasion avec de nouveaux packagings.

Laissez-vous tenter par cette gamme composée de **délicieuses recettes** qui sauront s'adapter à toutes vos idées en cuisine : quiches, pizzas, pâtes, salades... Libérez votre imagination !

Découvrez sans plus attendre les deux recettes inédites 2018 : **le thon sauce Escabèche et le thon sauce Tomate Origan !**



## Thon sauce Escabèche



• Prix de vente conseillé : 2,40 €\*

• Poids net : 2 x 135 g

• Disponible en GMS

La **sauce escabèche** est un véritable classique de la conserve de poissons. Laissez-vous séduire par cette **recette** relevée d'un trait de **vinaigre**, agrémentée de **tomates** et d'**oignons** pour surprendre vos papilles !

## Thon sauce Tomate Origan



• Prix de vente conseillé : 2,40 €\*

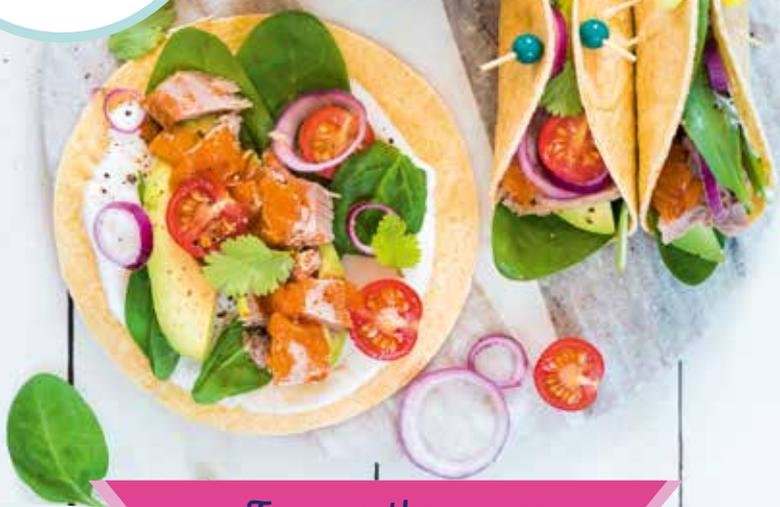
• Poids net : 2 x 135 g

• Disponible en GMS

Laissez-vous tenter par cette recette aux **saveurs méditerranéennes** ! Elle est composée à partir de beaux morceaux de thon accompagnés d'une **sauce tomate relevée** par une touche d'**origan**. Cette recette sera parfaite pour accompagner des pâtes par exemple.

• Et découvrez ou redécouvrez le reste de la gamme •





## Tacos au thon sauce Escabèche Saupiquet

Printemps · Été

Pour 4 personnes

Temps de préparation :

15 minutes

### Ingrédients

- 2 boîtes de thon sauce Escabèche Saupiquet
- 8 tortillas de maïs
- 2 avocats
- 1 oignon rouge
- 4 poignées de pousses d'épinard
- 10 tomates cerises
- 1 citron vert
- 1 yaourt grec
- 1/2 bouquet de coriandre fraîche
- Sel et poivre du moulin

### Préparation

- 1 Découpez les tortillas en cercle d'environ 15 cm de diamètre puis passez-les quelques secondes au grille-pain.
- 2 Zestez le citron vert dans un bol puis ajoutez son jus et le yaourt grec. Salez et poivrez à votre convenance puis tartinez les tortillas de cette préparation.
- 3 Déposez quelques feuilles de pousses d'épinard puis ajoutez ensuite une petite quantité de thon sauce Escabèche en le répartissant sur l'ensemble de la longueur.
- 4 Épluchez et dénoyautez les avocats puis les découpez en tranches, dans la longueur. Déposez-les dans les tacos.
- 5 Enfin, épluchez et coupez l'oignon rouge en fines rondelles puis découpez les tomates cerises en deux. Répartissez le tout sur l'ensemble des tacos et ajoutez quelques feuilles de coriandre en finition. Salez et poivrez à votre convenance si nécessaire.





## Cake au thon sauce Tomate Origan Saupiquet

Automne · Hiver

Pour 6/8 personnes

**Temps de préparation :**  
20 minutes

**Temps de cuisson :**  
1 heure environ

### Ingédients

- 2 boîtes de thon sauce  
Tomate Origan Saupiquet
- 200 g de farine
- 4 œufs
- 1 sachet de levure chimique
- 120 ml de lait
- 40 ml d'huile de tournesol
- 1 oignon
- 1 noix de beurre + un petit  
peu pour le moule
- 130 g de féta
- 2 cuillères à soupe de  
graines de lin
- Sel et poivre du moulin

### Préparation

- 1 Préchauffez le four à 180°C.
- 2 Épluchez puis émincez l'oignon. Faites-le ensuite revenir pendant une quinzaine de minutes dans le beurre jusqu'à ce qu'il caramélise.
- 3 Mélangez la farine et la levure dans un saladier puis ajoutez les œufs un à un ainsi que le lait. Ajoutez l'huile ainsi que les oignons caramélisés.
- 4 Coupez la féta en dés et émiettez le thon sauce Tomate Origan Saupiquet puis ajoutez le tout au mélange.
- 5 Salez et poivrez à votre convenance. Beurrez un moule à cake et versez la pâte à l'intérieur.
- 6 Parsemez la surface du cake de graines de lin et enfournez pendant 50 minutes.
- 7 Laissez ensuite refroidir avant de démouler et de déguster !



The Saupiquet logo is a red, ribbon-like shape with a white outline, containing the brand name in white script. It is positioned at the top of a large white circle that has a decorative border of alternating teal and white diagonal stripes.

Saupiquet

[www.saupiquet.com](http://www.saupiquet.com)

~~~~~  
*Visuels sur simple demande*

