

Saupiquet revient cette année avec **une nouvelle gamme de Filets de Maquereaux*** ! Créateur de saveurs depuis 1891, la célèbre marque cuisine le poisson en conserve à toutes les sauces afin de **surprendre les papilles** un peu plus à chaque occasion.

Après avoir amené le soleil dans les rayons avec les **Filets de Maquereaux Grillés**, et nous avoir embarqués dans un tour du monde des saveurs avec les **Filets de Maquereaux aux Recettes du Monde**, Saupiquet s'empare cette année d'une tendance qui fait vibrer la gastronomie : **la saveur fumée**. La marque associe aujourd'hui le caractère intense du maquereau à la subtilité du **Goût Fumé****.

1.2.3 RECETTES...POUR 3 FOIS PLUS DE PLAISIR

À l'aneth, ils s'emparent de la classique gaufre et la revisitent façon pomme de terre pour le plaisir des petits et des grands.



Relevés au poivre noir, ils apportent du contraste à l'onctuosité d'une soupe de chou-fleur, à déguster au chaud chez soi.



Enfin, choisis naturels, ils donnent du caractère à une salade de quinoa et de maïs, parfaite pour les repas légers qu'inspirent les beaux jours.



Toutes les envies se retrouvent dans ces 3 recettes*** signées Saupiquet, offrant autant d'occasions de découvrir les Filets de Maquereaux Goût Fumé sous un nouveau jour !

* Les Filets de Maquereaux Saupiquet sont préparés en Bretagne et soigneusement sélectionnés dans une pêcherie qui répond aux exigences du label MSC en faveur d'une pêche responsable et durable.

** Ces produits n'ont pas fait l'objet d'un fumage traditionnel : ils sont préparés à base d'un arôme qui permet la maîtrise de l'intensité de la note fumée.

*** Recettes réalisées par le chef Éric Reithler



DOSSIER DE PRESSE - 2019

ALERTE FOOD :
LE MAQUEREAU SURFE
SUR LA TENDANCE
DE LA SAVEUR FUMÉE

VISUELS ET PRIX SUR DEMANDE

À PROPOS DE SAUPIQUET :

Fondée à Nantes en 1891, membre fondateur de l'ISSF (Fondation Internationale pour une pêche durable), Saupiquet propose une gamme complète de conserves à base de thon, sardine et maquereau sélectionnés et préparés avec soin. En plus d'offrir des produits de qualité, Saupiquet se place comme acteur engagé dans l'équilibre de l'écosystème marin en diversifiant les zones, les méthodes de pêche, ainsi que les espèces de poisson pêchées et en engageant ses fournisseurs sur ces bonnes pratiques.

CONTACT PRESSE :

Marie ANTOINETTE
RELATIONS PUBLIQUES

Inès Ekoule Ebongue - 01 55 04 86 40 - ines@marie-antoinette.fr





LE MAQUEREAU

— SE PAIE UNE GAUFRE —

FILETS DE MAQUEREUX GOÛT FUMÉ ANETH ET GAUFRE DE POMME DE TERRE



Pour
4 personnes



Temps de préparation :
30 min



Temps de cuisson :
15 min

INGRÉDIENTS

- 2 boîtes de Filets de Maquereaux Goût Fumé Aneth SAUPIQUET • 120g de farine • 20g de flocons de purée de pomme de terre • 2 œufs • 30g d'huile de tournesol • 30cl de lait • 1 cuil. à café de levure chimique • 30g d'emmental râpé
- 1 yaourt nature • ¼ botte de cerfeuil



LA RECETTE PAS-À-PAS

- 1 | Préchauffer le four à 150°C.
- 2 | Sortir les Filets de Maquereaux des boîtes en prenant soin de conserver la marinade.
- 3 | Dans un saladier, mettre le lait, les œufs et l'huile. Ajouter la farine, la levure, les flocons de pomme de terre et l'emmental râpé. Assaisonner et mélanger.
- 4 | Verser la pâte dans un moule à gaufre en silicone puis enfourner à 150°C pendant 15 minutes.
- 5 | Hacher le cerfeuil après l'avoir lavé. Le mélanger au yaourt nature et assaisonner avec la marinade des maquereaux. Saler et poivrer.
- 6 | Découper les gaufres encore tièdes en 2 ou 3 dans la largeur. Garnir les trous de la gaufre avec la sauce au yaourt puis déposer par-dessus un Filet de Maquereau Goût Fumé Aneth.
- 7 | Déguster !

LE PETIT + DE SAUPIQUET

Servir en tapas à partager avec quelques tomates cerise, ou en entrée accompagnés d'une salade de courgettes crues !



LE MAQUEREAU

— FAIT CHOU DOUBLE —

FILETS DE MAQUEREUX GOÛT FUMÉ POIVRE NOIR ET DUO DE CHOU-FLEUR



Pour
4 personnes



Temps de préparation :
15 min



Temps de cuisson :
15 min

INGRÉDIENTS

- 2 boîtes de Filets de Maquereaux Goût Fumé Poivre Noir SAUPIQUET • 1 chou-fleur • ½ L de lait • 1L d'eau • ½ botte de cerfeuil • 20g de noix de pécan • huile de noisette



LA RECETTE PAS-À-PAS

- 1 | Sortir les Filets de Maquereaux des boîtes en prenant soin de conserver la marinade.
- 2 | Débarrasser le chou-fleur de ses feuilles, prélever les têtes et les rincer. Réserver deux têtes de côté pour réaliser la salade.
- 3 | Plonger les autres têtes de chou-fleur dans une casserole avec l'eau, le lait et une pincée de gros sel. Laisser cuire environ 15 minutes. Une fois cuit mixer très finement le chou-fleur puis réserver au chaud.
- 4 | Émincer les deux têtes de chou-fleur réservées. Rincer et hacher le cerfeuil puis concasser les noix de pécan. Dans un saladier mélanger tous les ingrédients puis assaisonner avec la marinade des Filets de Maquereaux Goût Fumé, un filet d'huile de noisette, le sel et le poivre.
- 5 | Dresser la salade de chou-fleur cru au centre d'une assiette creuse, verser la soupe autour ; déposer délicatement un Filet de Maquereau Goût Fumé Poivre Noir sur le dessus.
- 6 | Déguster !



LE MAQUEREAU

— S'ENVOLE À MEXICO —

FILETS DE MAQUEREUX GOÛT FUMÉ NATURES SUR SALADE MEXICAINE



Pour
4 personnes



Temps de préparation :
15 min



Temps de cuisson :
15 min

INGRÉDIENTS

- 2 boîtes de Filets de Maquereaux Goût Fumé Nature SAUPIQUET • 200g de quinoa • 200g de maïs • 300g de haricots rouges • ½ botte de coriandre fraîche • huile d'olive • tabasco



LA RECETTE PAS-À-PAS

- 1 | Sortir les Filets de Maquereaux des boîtes en prenant soin de conserver la marinade.
- 2 | Faire cuire le quinoa dans un grand volume d'eau salée. Égoutter et rincer abondamment à l'eau froide. Réserver au frais.
- 3 | Égoutter les haricots rouges et le maïs.
- 4 | Ciseler la coriandre après l'avoir lavée.
- 5 | Dans un saladier mélanger le quinoa, les haricots rouges, le maïs et la coriandre. Assaisonner avec la marinade des Filets de Maquereaux Goût Fumé, l'huile d'olive, et quelques gouttes de tabasco.
- 6 | Sur une assiette plate dresser la salade de quinoa en cercle à l'aide d'un emporte-pièce rond, puis déposer délicatement un Filet de Maquereau Goût Fumé Nature sur le dessus.
- 7 | Déguster !

LE PETIT + DE SAUPIQUET

Pour apporter une note poivrée, ajouter quelques feuilles de roquette à votre entrée !