

*Faites frémir vos papilles et laissez parler votre gourmandise avec les pépites du Gourmet du Net.*

Paris, le 12 novembre 2012 – Le Gourmet du Net, L'épicerie du Terroir en ligne, a sélectionné pour vous des produits exceptionnels concoctés par nos entreprises artisanales françaises aux quatre coins de la France.

## UNE NOTE MARINE DANS VOS ASSIETTES



### Les Sardines en filets au beurre de baratte à poêler

Des sardines pêchées en Cornouaille, travaillées fraîches et en filets, accompagnées de beurre en baratte breton. Une nouvelle recette à réchauffer à la poêle à feu très doux et à servir accompagnée de pommes de terre vapeur et de tomates confites :

<http://www.legourmetdunet.com/produits-de-la-mer/37-sardines-en-filets-au-beurre-de-baratte-a-poeler.html>

### Les Rillettes de Saint Jacques aux algues

Grâce à leur texture fine et légère, Les rillettes de Saint Jacques aux algues développent de nouvelles sensations gustatives sans conservateur,

ni additif : <http://www.legourmetdunet.com/produits-de-la-mer/290-rillettes-de-saint-jacques-aux-algues-90g.html>

## Le Foie de lotte

Rigoureusement sélectionnés, les foies sont travaillés frais et emboîtés à la main au naturel. Véritable foie gras de la mer, vous pouvez le servir frais, découpé en fines tranches sur des toasts grillés ou à côté d'une salade :

<http://www.legourmetdunet.com/produits-de-la-mer/58-foie-de-lotte.html>

## POUR CHANGER DE LEGUMES



### Les Cardons cuisinés à la Lyonnaise

De la même famille que l'artichaut, le cardon contient très peu de calories, mais a un excellent apport en minéraux. Versez les cardons dans un plat à gratin et faites les gratiner 20 minutes au four avec une pincée de fromage râpé :

<http://www.legourmetdunet.com/legumes-et-champignons/325-cardons-cuisines-a-la-lyonnaise-66cl.html>

### Purée de marrons d'Aubenas

Elaborée exclusivement à partir des meilleurs fruits sélectionnés selon leurs variétés, leurs qualités sanitaires et gustatives. Son goût et sa consistance incomparables, associés à une neutralité parfaite, laissent au cuisinier la possibilité de l'agrémenter selon ses désirs :

<http://www.legourmetdunet.com/legumes-et-champignons/208-puree-de-marrons-d-aubenas-boite-4-4-875-gr.html>

## LES SAVEURS DE NOTRE ENFANCE

### Le lapin aux poireaux et cidre Avesnois "Saveur en or"

Une autre manière de déguster le lapin. Faire réchauffer à feu doux dans une casserole en remuant régulièrement pendant 15 minutes environ. Tous les ingrédients viennent de la région Nord/Pas de Calais : produit labellisé "Saveurs en Or" :  
<http://www.legourmetdunet.com/plats-regionaux/155-lapin-aux-poireaux-et-cidre-avesnois-saveur-en-or.html>

### La Poule au safran

Cuisse de poule entière poêlée et accompagnée d'une sauce à la crème agrémentée de poivre blanc, d'échalotes et parfumée de safran. Plonger le sachet fermé uniquement 10 mn dans de l'eau frémissante afin de garantir au plat mijoté toutes ses qualités gustatives et de présentation :  
<http://www.legourmetdunet.com/plats-mijotes-de-viande/515-poule-au-safran-300-gr.html>

## PAS D'HIVER SANS VELOUTES



### Velouté aux 2 saumons

Une recette tout en finesse pour un met festif & délicat. En verrine chic pour une mise en bouche raffinée, en mini soupière pour une déco soignée...laissez parler votre imagination :  
<http://www.legourmetdunet.com/soupes-poissons-bisques/407-veloute-aux-2-saumons-730g.html>

### **Soupe aux orties**

Un mets très fin qui sort de l'ordinaire, étonnant par sa couleur et son goût. Rassurez-vous, ça ne pique pas et en plus, elle est pleine de vertus ! :

<http://www.legourmetdunet.com/soupes-potages-veloutes/350-soupe-aux-orties-50cl.html>

### **Soupe au pistou**

La recette provençale par excellence. Pour la sublimer, rajouter un filet d'huile d'olive, du parmesan râpé et des feuilles de basilic fraîches au moment de servir :

<http://www.legourmetdunet.com/soupes-potages-veloutes/187-soupe-au-pistou-750-gr.html>

Préparer sa commande sur [www.legourmetdunet.com](http://www.legourmetdunet.com), c'est entrer chez son épicier aux accents de toutes les régions de France.

**A PROPOS DU GOURMET DU NET** - Créé en septembre 2011 par Nicolas de La Celle, le Gourmet Du Net né de l'amour des produits du terroir de tradition, ceux pour lesquels compte plus la vérité du produit que son image ou son aspect marketing. Rejoint en octobre 2011 par Pierre-Yves Fabre comme associé principal, les deux créateurs sont mus par le désir de partager de bons produits qu'ils débusquent avec passion dans toutes les régions de France, quelque 700 produits artisanaux confectionnés depuis toujours par une cinquantaine d'entreprises familiales à un prix qui les rend accessibles à tous, au-delà de leur région d'origine. Plus d'information sur : <http://www.legourmetdunet.com>

### **CONTACT PRESSE**

**COKLICOT COMMUNICATION -Nathalie COLLIN**

Portable : 06 50 91 93 37 - [nathalie.collin@coklicotcommunication.fr](mailto:nathalie.collin@coklicotcommunication.fr)

<http://www.coklicotcommunication.fr/>