

<http://www.cookissime.fr/contents/1144>

- [JUNIORISSIME](#)
- [RECETTES](#)
- [KENWOOD](#)
- [TOURS DE MAIN](#)
- [PRODUITS](#)
- [ECHOS](#)
- [RENCONTRES](#)
- [SANTÉ](#)
- [STYLISSIME](#)
- [TOUT NOUVEAU](#)
- [REPORTAGE VIN](#)
- [TV COOKISSIME](#)

Cookissime

LE MAGAZINE DES GASTRONAUTES

 **RADIOCOOKISSIME**

Recherche rapide
Inscrivez vous à la newsletter

Accueil → Tout nouveau → C'est dans la boîte !

TOUT BON

TOUT UTILE

TOUT LIRE

NOËL

TOUT BEAU

PÂQUES

SANTÉ

RECETTES



Cassolette de pieds et paquets aux cocos et grenade



Saint-Jacques rôties et frites de coing



Riz venere sauté



Charlotte à la



C'EST DANS LA BOÎTE !

JULIETTE DE LAUBIER – SEPTEMBRE 2012

Parfois, il faut reconnaître que nous sommes rattrapés par le temps, se mettre aux fourneaux devient donc rapidement secondaire. Nous avons pensé à vous, les gens pressés ! Attention, cette sélection met l'accent sur des plats prêts en un clic, heu, en un instant mais qui restent goûtus...

La qualité des produits picard n'a plus à être prouvée ! Alors, foncez sur ces petites boîtes colorées et très bon marché. Dans la gamme Ma boîte à pâtes : Farfalles à la tomate, légumes grillées et mozzarella, Penne aux tomates et au basilic, Fusilli aux champignons.

La boîte de 300g – 1.99€

www.picard.fr



GUYADER, spécialiste breton des produits de la mer, lance une nouvelle gamme de Box prêtes en 2 minutes au micro-ondes. 3 recettes



Grâce à sa nouvelle technique de fabrication, le risotto reste toujours aussi crémeux et al dente ! Son conditionnement est pratique et facile



Pas le temps de cuisiner ? Les plats préparés ont un goût de liberté. Les nouveaux plats préparés La Vie Claire sont composés d'ingrédients

<http://www.cookissime.fr/contents/1144>

mangue



Tartelettes fines aux pommes laquées au coing



Carpaccio exotique



Sushis mangue



Panna cotta à la mangue

Nouveau !

Elle & Vire

Fromage à la Crème



Venez découvrir plein d'idées recettes !

façon Parmentier, au choix : Saumon, Rouget & Eglefin et Cabillaud.

Comme à la maison les pommes de terre sont cuites vapeur au bouillon de poisson, la purée est montée au beurre et à la crème puis mélangée aux filets de poissons cuits vapeur (sans colorant artificiel ni exhausteur de goût). Une solution saine, naturelle et consistante pour les gourmets pressés !

box individuelle de 250 g – 3,90 €

www.guyader.com



Fans de Hot-Dogs et néanmoins amis du pain à la française, réjouissez-vous, votre heure est arrivée ! Vous allez désormais pouvoir déguster votre saucisse chaude favorite dans une petite baguette bien craquante... Une nouveauté signée HERTA®, à préparer en un clin d'oeil et à apprécier sans plus attendre. Tout le monde craque pour le fondant du fromage et ce pain chaud et croustillant Ajoutez-y une préparation simplissime : un réchauffage de 6 minutes au four à chaleur tournante qui lui restitue tout son craquant. Irrésistible ! Fromage ou moutarde.

230 g – 3,48 €

www.croquonslavie.fr/corner-marque/herta



à transporter : pas besoin de frigo ni de couverts, la box se conserve à température ambiante et la fourchette est intégrée. Il est sans rappeler que ces 3 innovations sont toujours élaborées sans colorants artificiels, sans conservateurs, sans huile de palme, sans graisses hydrogénées, sans mono glutamate de sodium adjoint. 3 variétés : Poulet & Champignons, Jambon & Tomate, 4 Fromages

Poids : 325 g avec fourchette incluse – 2,80 €

www.risogallo.it



Découvrez des plats mijotés préparés par un producteur des campagnes françaises. Confectionnés sur la base de recettes authentiques qui évoquent la cuisine d'autrefois, Le Gourmet Du Net vous invite à redécouvrir la convivialité partagée autour de nos savoir-faire artisanaux régionaux. Nouvelle ligne exclusive de 10 plats mijotés conviviaux. Au bureau, les plats mijotés « Le Gourmet » sont faciles à partager entre collègues ou à déguster seul pour un repas équilibré et pour un budget moins important que le restaurant de quartier.

à partir de 4,90€ pour 1 à 2 personnes pour un mijoté de 300 grammes en moyenne

www.legourmetdunet.com



bio de qualité et adaptés aux besoins de l'organisme. Les trois recettes exclusives vendues en sachets souples sauront satisfaire les gourmands en quête d'un plaisir sain. Ils sont principalement sources de fibres et de protéines végétales. Ils se consomment aussi bien froids que chauds et sont prêts en 2 min réchauffés à la poêle ou au bain-marie ! Boulghour à l'huile d'olive bio, 1.95 € (250 g), Quinoa aux courgettes bio, 2.25 € (250 g), Trio de céréales et lentilles corail bio, 2.10 € (250 g)

www.lavieclaire.com



La lentille petite graine de génie pour nous aider à manger sainement est aussi dans la course des produits champions des tendances, mais savez-vous comment ? Pour rejoindre le top 10 des lunch box, Vivien Paille lance les box de lentilles. Petit salé aux lentilles ou Lentilles aux épices & Poulet, ces box sont très pratiques. Facile à réchauffer, 1 min au micro ondes, les box constituent un vrai repas consistant et sain.

box de 300g- 2,23 €

www.vivienpaille.fr



<http://www.cookissime.fr/contents/1144>



Longuement mijotées et cuisinées dans une sauce à base de fondue d'échalotes revenue au beurre, Raynal et Roquelaure ajoute à ces lentilles quelques cuillères de vinaigre balsamique. Légèrement caramélisée, la fondue d'échalotes se lie parfaitement à la saveur aigre-douce du vinaigre balsamique. Le tout donne à ce plat de la rondeur, un goût franc et équilibré. Pour les gourmands qui n'ont pas le temps ! Prêtes à consommer, les Lentilles cuisinées Raynal et Roquelaure sont indispensables pour les plus pressés. En entrée, en plat principal ou pour accompagner viandes ou poissons, elles permettent de varier les plaisirs en toute simplicité.

Boîte de 410 gr – 1,45 €
www.raynal-roquelaure.fr

On ne résiste pas à un soufflé au fromage bien gonflé et bien doré. Ce plat très savoureux flatte la gourmandise. Pourtant, on hésite à le préparer par peur de le rater. Alors comment s'y prendre pour retrouver le bonheur que procure ce plat ancré dans la cuisine traditionnelle française ? De bons ingrédients (Emmental fondant et fruité, Crème de qualité supérieure) et une recette minutieusement préparée.

Le soufflé au fromage Président se compose de deux préparations qu'il suffit de fouetter au batteur. Véritablement aussi bon qu'un soufflé maison, succès garanti.

A découvrir au rayon fromages
500 g pour 3/4 personnes – 4,95€
www.president.fr

Charal lance une recette très généreuse qui va faire apprécier le grand retour de l'hiver. Les amateurs de burgers vont prendre l'air des montagnes grâce à un pain gratiné à l'emmental et au bacon qui dévoile un steak haché de qualité à base de viande de bœuf 100 % française, le tout agrémenté d'une tranche de bacon et d'emmental, de cornichons croquants et d'une sauce saveur tartiflette. Mélange de saveurs et de textures : tout y est pour retrouver les sensations des sommets enneigés ! Aussi pratique que délicieux : se réchauffe en 90 secondes seulement au micro-ondes. Format généreux ! A partir du 1er octobre.

220 g -3,80 €
www.charal.fr



[Accueil](#) [Plan du site](#) [Mentions légales](#) [Lien partenaires](#)

Maquette : MC Malbec et LVdesign et Site créé par Cobalt Labs