

<http://www.laradiodugout.fr/actualite/2012/10/la-radio-du-gout-a-aime-les-mijotes-du-gourmet-du-net>



Rechercher OK !

Accueil
Actualité
Agenda
Reportages
Lexique
Livres
Portraits
Produits
Recettes
Liens
Contact

Actualité

La Radio du Goût a aimé: Les mijotés du Gourmet du Net

02 octobre 2012



Au début ces sachets font froid dans le dos. Et pourtant on dit souvent "mijoté aux petits oignons", voilà une expression qui s'applique parfaitement à la dernière collection du Gourmet du Net - l'Epicerie du terroir en ligne. L'équipe de laradiodugout.fr salue les rapports qualité-prix-temps de cette nouvelle ligne exclusive de 10 plats mijotés, proposés en un clic, sur la base de recettes authentiques. Pour être sincères nous n'avons dégusté que les trois qui nous ont été adressés à savoir: la carbonnade de boeuf à la bière d'Abbaye, le canard aux fruits rouges et le mijoté d'agneau aux tomates confites.

Verdict: C'est pratique, bon et pas cher.

Pratique, parce que les sachets pour deux personnes sont préparés en un temps très court, 10 minutes au Bain Marie, sans les contraintes de la chaîne du froid (stockage à température ambiante) et, cerise sur le gâteau, avec une date limite de conservation de deux années!

Bon, parce que les plats testés nous semblent dignes de figurer dans la rubrique des saveurs retrouvées bien qu'ils méritent un accompagnement plus copieux. Par exemple nous avons ajouté des spaghetti à la carbonnade de boeuf.

Peu cher, parce que chaque sachet revient à moins de 2€50 par personne. Le sachet est à partir de 4,90€ pour un mijoté de 300 grammes en moyenne.

On peut donc rentrer tard à la maison, déjeuner sur le pouce au bureau tout en se régaland pour un prix raisonnable.

NOTRE VERSION DE LA MARCHE A SUIVRE:





les dernières recettes

Baba au cidre, crème légère vanillée et croc-pomme

Médallions de chevreuil et pommes sautées sauce Calvados avec des myrtilles sauvages du Canada

Mignon de lapin farci au cidre et serpolet, et polenta aux fruits secs

Les petits contes de Marc Veyrat



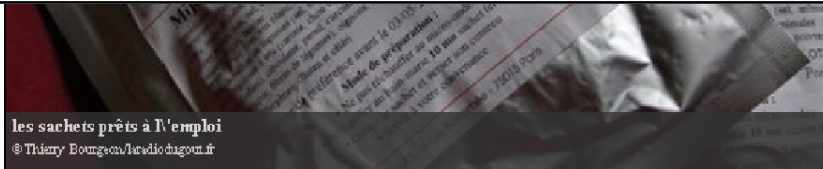


le lexique de La Radio du Goût

Toute l'actualité de la rubrique

 Flux RSS de la rubrique

<http://www.laradiodugout.fr/actualite/2012/10/la-radio-du-gout-a-aime-les-mijotes-du-gourmet-du->



les sachets prêts à l'emploi
© Thierry Bourgeois/laradiodugout.fr

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 débusquent avec passion dans toutes les régions de France, quelques 600 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>

Poster un commentaire

Nom (obligatoire)

Adresse e-mail (ne sera pas publié) (obligatoire)

URL

Envoyer votre commentaire

A propos | Copyright © La Radio du Goût.