



régal **cook&shop**

J'ai en stock... des plats

TEXTE VALÉRIE FERRER

C'est pas moi qui l'ai fait ! Indémoudables, les conserves se réchauffent en quelques minutes et font plaisir en un tour de main. Si vous optez pour notre sélection.



CASSOULET AU CONFIT D'OIE LA BELLE CHAURIENNE

Avec sa saucisse de Toulouse grillée légèrement poivrée, ses haricots lingots cuits dans la graisse de canard et ses manchons d'oie confits, voilà un cassoulet goûteux, élaboré dans la tradition de Castelnaudary. Une marque connue et reconnue.

On le mange comment : passé au four dans une cassole (plat traditionnel) et légèrement gratiné.

On aime : le fondant des haricots ni trop gras ni trop secs.

Ça coûte combien ? 5,70 € la boîte de 840 g.

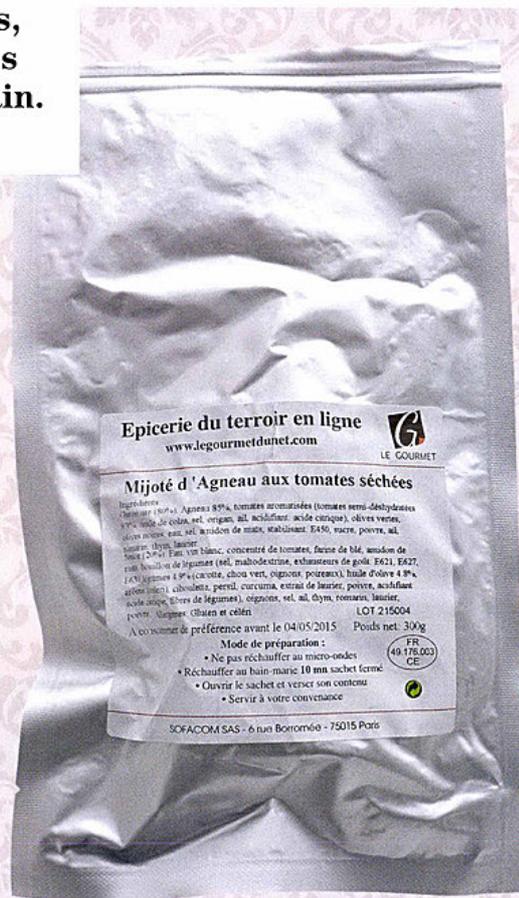


COQ AU VIN DE MADIRAN NOS RÉGIONS ONT DU TALENT - E. LECLERC

Une conserve avec de vrais morceaux de viande, des dés de magret de canard, des carottes et des champignons. Le vin de Madiran apporte de la puissance à un plat de marque distributeur qui n'a pas à rougir de sa qualité.

On le mange avec : des pommes de terre vapeur.
On aime : la petite histoire qui raconte que c'est un cuisinier de César qui inventa la recette en voulant faire déguster un vieux coq à un chef gaulois.

Ça coûte combien ? 6,46 € le pot de 750 g.



MIJOTÉ D'AGNEAU AUX TOMATES SÉCHÉES LE GOURMET DU NET

Exit le bocal, place au sachet, une présentation originale et vite réchauffée : 10 minutes dans l'eau frémissante ou 2 minutes au micro-ondes ! Mitonnées par un maître cuisinier de France, les recettes ont le goût du terroir. Quant aux producteurs, ils ont été sélectionnés pour leur savoir-faire artisanal par l'équipe du Gourmet du Net. Le mijoté d'agneau aux tomates séchées en est un exemple.

On le mange avec : un peu de thym saupoudré dessus pour ensoleiller ce plat très méditerranéen.

On aime : ces sachets qui prennent peu de place, se gardent trois ans et sont livrés en un clic en 24 heures.

Ça coûte combien ? 5,20 € le sachet de 300 g.