

Agrandir textes
lundi 18 mars 2013

ACCUEIL | TOUS LES ARTICLES | LES FORUMS | CONTACT | ENGLISH NEWS

Gastronomie et oenologie

Plats cuisinés



par Marie Laure de Vienne, samedi 16 mars 2013

Plus besoin de revenir sur la crise du cheval et bientôt celle du poulet et porc, des morceaux de porc ayant été décelés dans des sandwiches au poulet. La tromperie et l'abus de confiance sont patents. Néanmoins, tous les fabricants ne sont pas à mettre dans le même panier... à provisions. Une sélection de quelques plats prêts à l'emploi, réalisée par Marie-Laure de Vienne.

J'aime

Tweeter

Le terroir artisanal pour le Gourmet du Net



Produits artisanaux de région sur le gourmet du net

Sur le haut du podium, loin devant les autres pour la qualité gustative, les mijotés de viande de la jeune entreprise Le Gourmet du Net. Créé en septembre 2011, le concept est né de l'amour du vrai, des produits de terroir de tradition. Carbonade de bœuf à la bière, cassoulet au confit de canard, poule au safran, cuisses de canard confites, sanglier de chasse français aux *cranberries*, joue de bœuf au piment d'Espelette : la volonté est de partager de bons produits dénichés dans les quatre coins de l'hexagone et fabriqués par une cinquantaine d'entreprises familiales le plus souvent artisanales. Les produits emballés sous poche longue conservation, se réchauffent au bain-marie environ 10 minutes, ne nécessitent pas de stockage au froid et coûtent quelques 3 € par personne ou moins de 5 € pour 2 personnes avec un mijoté de viande de 300 g.

www.legourmetdunet.com

Le prix attractif avant tout pour les centres Leclerc



Un terroir bien riche dans les enseignes Leclerc

Des prix compétitifs même si la saveur n'est pas toujours là avec l'enseigne d'E.Leclerc avec des références sous la marque « nos régions ont du talent » pour des plats terroir et « marque repère » pour des plats génériques. Le confit de canard pommes de terre persillées du Sud-Ouest est bon à 2,47 € ; le saumon à l'oseille et tagliatelles à 3,13 € bien plus fade. L'enseigne propose aussi une troisième gamme appelée "côté table". Néanmoins quand le poids augmente (430g), le cassoulet au confit de canard du sud-ouest passe à 4,50 €.

Cuisine bien-être avec Fleury Michon



Un bon point pour la cuisine bien-être de Fleury Michon qui affiche 25 % de sel en moins. Hachis parmentier à la provençale, *paella* au poulet, *risotto verde* et petites St Jacques, poulet et riz basmati : ces plats-là sont certes sains et peu caloriques (env. 360 Kcal), mais gustativement plus fade que les St Jacques au Noilly cuisinées selon une recette de **Joël Robuchon**. Dans les premiers plats, 0,53 g de sel pour 100 g, dans le second 0,87 g... Or le sel, c'est bien connu est un exhausteur de goût. Les plats « bien-être » sont conçus pour les personnes qui veulent surveiller leur consommation de sel ; mais côté prix c'est presque équivalent. De 3,85 à 4,35 € pour la gamme

Une belle gamme "bien être" chez Fleury Michon

Bien-être et 4,50 € pour le plat signé Robuchon. Pour les femmes pressées au bureau ou les repas nomades, les "box" de risottos sont bonnes (3,40 €).

Des entrées et salades originales chez Casino

On croirait que le marketing de l'enseigne a voulu jouer la « couleur thérapie » avec des salades jaune, orange, violette et blanche. Le produit associe un légume-phare avec d'autres saveurs : la carotte avec du jus d'orange, le céleri rémoulade avec des pommes granny smith et du miel, l'émincé de chou rouge avec de la crème de betterave et des *cranberries*. 1,69 € le pot de 180g. En ajoutant un tartinable de poisson et légumes, cela peut, pour un appétit de moineau, faire office de repas.



Une tartinable + une salade composent le repas chez Casino

Des plats avec sauce pour le boucher Charal

Une des référence viande en France, Charal avait sorti d'excellentes cocottes garnies de plats campagnards tels que le sauté d'agneau, le petit salé aux lentilles, le pot au feu de bœuf, la blanquette de veau. Même le « bœuf carottes » cher au commissaire Maigret avait été intégré à la gamme. Fin 2012, les Cocottes sont devenues plus festives avec des plats en sauce (ris de veau sauce au Cognac, mijoté bœuf & pruneaux sauce à l'Armagnac, mignon de porc & giroles sauce Fine Champagne. La présentation est belle dans la petite cocotte noire en plastique qui peut arriver aisément sur la table et remplacer l'assiette. Le prix est élevé si on est nombreux en famille : entre 4,10 et 5,20 € pour les cocottes classiques et 6 € pour les festives avec sauce.

La juste cuisson de Marie

Beaucoup de nouveautés chez Marie, le leader de l'alimentaire en Europe, N° 1 français et N° 1 sur les produits élaborés. Fière de 30 ans de réussite, la marque innove sans cesse, met en avant ses fournisseurs ou l'origine de ses matières premières (Loué pour ses œufs et ses poulets). Le rayon frais va voir la sortie en avril d'une gamme de très bons plats cuisinés avec « Juste Cuisson ». Voilà une nouvelle technique de cuisson, de conservation qui va permettre de consommer des produits à leur juste cuisson : noix de St jacques, gambas et pavé de saumon certes ; mais l'intérêt réside surtout pour la pièce de bœuf poivre écrasée de pommes de terre ou échalote haricots verts. Chacun pourra choisir sa cuisson au micro-ondes et la viande est ainsi saignante, rose, plus cuite. Une vraie innovation car le pavé de bœuf n'existait pas auparavant (4,90 € les 900 g).



Une pièce de boeuf parfaitement saisie grâce à Marie

Pour les plus petits budgets, bonne initiative de la ligne « mon petit plat malin » avec des recettes gourmandes de clafoutis aux légumes chèvre ou lardons ou chorizo (2, 95 € les 280 g).

L'évasion exotique via Picard Surgelés



Exotisme assuré avec Picard surgelés

Picard Surgelés entraîne les gourmands dans les quatre coins du monde avec des entrées, des plats cuisinés aux saveurs asiatiques, sud américaines, africaines. Les prix sont modiques, mais la surgélation équivaut souvent à plat mou dans sa texture et la croustillance n'est pas nécessairement au rendez-vous. 6 beignets de crevette et leur sauce à 2, 50 €, fajitas de poulet 2 à 3 parts à 9, 90 €, 12 mini tortillas à 6, 95 €.



Ambiance mexicaine avec les fajitas

La vente des plats cuisinés est en chute libre, on évoque une baisse de 17 % pour les plats à base de pâtes et de viande de boeuf. Mais le cas du poisson dit d'élevage n'est pas évoqué, la pâtisserie non plus. C'est toute la filière alimentaire qui est en crise et qui devrait faire son autocritique. Du saumon parqué dans les fjords et nourri de billes toutes les 10 minutes aux desserts soit disant artisanaux vendus par votre boulanger et confectionnés à 20 % par l'industrie, tout est sujet à réflexion, mensonge, tricherie, duperie. Cette situation va peut-être inciter les Français à se remettre eux mêmes encore plus assidument aux fourneaux, tendance largement amorcée depuis quelques années (l'engouement pour les cours de cuisine en témoigne).



Le saumon à l'oseille de la gamme "côté table" de E. Lederc



Vols

Hôtels

Voitures

Séjours

Parcours



- Aller-simple
 Aller-retour

Trajet aller

Ville de départ:

Ville d'arrivée:

Dates

Date de départ: 22 mar. 2013 Date de retour: 29 mar. 2013 

Passagers

Adultes: 1

Enfants: 0

Bébés: 0

Classe

 Economique
 Affaire
 Première

Rechercher

[Toutes les discussions >](#)[Inscrivez-vous >](#)

■ Tendances

Rechercher un restaurant

Ville :

Villeurbanne

Date :

18 03-2013

Service :

Diner

Type de cuisine :

facultatif

Rechercher

Il n'y a aucune offre disponible pour cette date et ce service. Merci de changer votre date et le service

Gastronomie et oenologie**Les derniers articles**

- [Plats cuisinés](#)
- [Recettes sucrées avec les nouvelles saveurs de Béghin Say](#)
- [Le restaurant italien, le Fame da Lupo](#)
- [Quelques vins de Bordeaux](#)
- [Un livre culte pour des biscuits culte !](#)
- [Un petit déjeuner sans cesse renouvelé](#)
- [Un riz ? Non... des riz....](#)
- [Savez vous reconnaître un bon oeuf ?](#)
- [Folie de choux](#)
- [Gâteaux glacés](#)

[> Tous les articles](#)[Abonnez-vous >](#)

Toute l'actualité de Toutpourlesfemmes.com
en temps réel et gratuitement

Le Blindage de Porte

www.tordjmanmetal.fr/Blindage

... permet d'éviter un Cambriolage et
de sécuriser votre intérieur !



Choisir sa pub 