

CADEAU IDEAL !

Colis N°1 Le sublime

Le condiment sublime

Le riz torréfié

Le vinaigre de printemps

L'huile d'olive dans le bidon collector Bonne Mère

+ les recettes idéales

= 35 euros

Colis N°2 Le best of

La pissaladière

La chakchouka

Les tomates vertes à l'huile d'olive

Le condiment sublime

La harissa

L'huile d'olive dans le bidon collector Bonne Mère

Le vinaigre de printemps

Le pesto de pistaches

La confiture d'orange amère

Le lemon curd

Le riz torréfié

+ les recettes idéales

= 100 euros

Colis N°3 Viva Italia

La fregula fine toastée

L'huile d'olive dans le bidon collector Bonne Mère

Le pesto de pistaches

Les linguine Cavalieri

Aglio Olio Peperoncino

Les cucunci au sel

+ les recettes idéales

= 50 euros

Colis N°4 Noailles Poxer

Le mix Idéal Figues Amandes Origan

Le sirop d'orgeat

La Harissa

La confiture d'orange amère

La chakchouka

+ les recettes idéales

= 40 euros

Colis N°3 La famille !

Les citrons au sel (500g)

Les olives taggiasche (1,2kg)

= 70 euros

ET JE VOUS RACONTE QUELQUES PRODUITS ICI...

LE CONDIMENT SUBLIME

Le best of de l'Idéal, un mélange d'ail blanchi, de zestes et zistes de citron blanchis, huile d'olive et une pointe de piment d'Espelette !

>>Pour les linguine aux anchois, chapelure rôtie au persil, pour la tombée de blettes ou d'épinards, pour masser la volaille avant de la mettre au four, pour laquer le maquereau, pour assaisonner la salade de pois chiches et carottes crues...

LES CITRONS CONFITS AU SEL ET EN TRANCHES

Nos citrons confits au sel viennent de Syracuse et sont mis en bocal tranchés finement. À vrai dire c'est un petit truc en plus qui n'a l'air de rien et qui change tout ! On en glisse ainsi dans la volaille avant de la rôtir, sur les pommes de terre tranchées enfournées avec des câpres de Salina.

Évidemment ces fines tranches iront bien taillées en brunoise avec du persil frais et une bonne huile d'olive avec les côtelettes d'agneau du colis de Manu le Camarguais.

LA CHAKCHOUKA

C'est un plat oriental devenu un must de la cuisine israélienne ! Que dit le maître Ottolenghi ? Dans son livre Jerusalem il raconte que c'est un plat d'origine tunisienne qui constitue un copieux petit-déjeuner ou déjeuner dans tout Israël ! En fait c'est un plat algérien. Et en Tunisie on l'appelle mechouia et elle se mange froide. (Quand on commence à redistribuer les cartes de à qui appartient quel plat, c'est là que c'est le plus drôle ! Après on parle de variantes pour détendre tout le monde !!) La nôtre est un mélange de tomates oignons, poivrons, piment et ail, graines de coriandre et cumin torréfiés ! Chauffer la chakchouka dans la poêle directement puis faire des petits trous pour y casser des œufs. Répartir le blanc dans la sauce sans casser les jaunes. Quand les blancs sont pris, c'est prêt ! On peut parsemer d'herbes fraîches et servir avec du labné (fromage blanc égoutté au moins 24h au frais dans un tissu étamine bien serré avec une pincée de sel) ! Délicieux.

LES TOMATES VERTES À L'HUILE

Cette recette, Frédéric Soffiotti l'a trouvée dans un vieux livre de recettes du Haut Pays Niçois.

Chez lui, à Sospel, c'est un peu la montagne et les étés sont plus courts que sur la côte. Les tomates arrivent plus tard et repartent plus tôt.

Alors pour augmenter la saison de ce fruit les anciens avaient tout plein de recettes, au sel, vinaigre, à l'huile tant pour les belles rouges mures que pour les dernières belles vertes.

En voici une, que Frédéric a adapté à son exploitation, des petites tomates coupées en dés, mises à dégorger au sel, blanchies dans un vinaigre de cidre bio puis plongées dans l'huile d'olive avec moult aromates.

La région niçoise a toujours été un théâtre de guerre, surtout pendant la révolution et l'empire. Les armées qui passaient, et repassaient, se nourrissaient à l'époque sur le dos du pays traversé. Et les céréales ou la viande étaient beaucoup plus recherchés que ces maigres pitances végétales. Toute une culture de la conservation s'est alors développée et transmise de génération en génération. Quand Frédéric m'a fait goûter ce produit il m'a mis un genou à terre. Un condiment idéal pour le chèvre du Rove. Un produit qu'il met en bocal pour nous !

LA PISSALADIÈRE

Un mélange d'oignons, anchois et olives que l'on a mis en bocal, à jeter sur un fond de tarte. Vous pouvez choisir de faire la pâte à l'huile d'Aurélien comme fond de tarte à cuire en blanc puis à recouvrir de ce mélange pissaladière, quelques anchois et olives taggiasche en plus pour la beauté du geste. Et à nouveau dans le four pour que la crostata rencontre la garniture !

LE VINAIGRE DE PRINTEMPS

C'est une recette familiale. De la grande tante de Frédéric. En fin de printemps, le fruit de la cueillette d'herbes aromatiques, de plantes condimentaires et d'épices est mis dans du vinaigre de

vin rouge bio. Six semaines de macération solaire, l'alternance de chaud le jour, et de frais la nuit va extraire petit à petit arômes, principes actifs ... de cresson de fontaine, d'oignons et d'échalotes, citron, sauge, estragon ...

LE LEMON CURD

C'est en voulant ne pas gaspiller les parures des citrons destinés à être confits en tranche dans l'huile que la mère de Frédéric, adapta dans un premier temps une recette de Lemon curd mais sans beurre et sans crème. Parce qu'elle n'en avait pas sous la main.

Après quelques tâtonnements et amélioration, cette crème faite avec la peau du fruit (zeste et zest) révèle tous ses arômes subtils de gingembre ... et fait merveille avec la burrata.

LES CONFITURES DE CITRON OU D'ORANGE AMÈRE

Je n'ai jamais mangé meilleure confiture d'orange amère et de citron que celles de Soffiotti ! J'ai été élevée à la confiture d'orange amère par ma grand-mère. Et justement la recette de sa grand-mère à lui est une bombe !

Il me l'a racontée... Il fait quelques trous dans l'orange avec un aiguille à tricoter (pas un couteau ça oxyde) et fait tremper les fruits dans de l'eau que 'il change pendant trois jours pour éliminer une partie de l'amertume. Et puis, voici le travail de bijoutier... il prend chaque orange en mains, la coupe en deux, en extrait les pépins de la pointe du couteau puis détaille en fines tranches chaque moitié du fruit. Il blanchit le tout et couvre de sucre, pour la nuit. C'est ainsi que la pectine naturelle du fruit s'exprime. Puis il fait cuire !

Il fait le même travail long et répétitif sur le citron... mais trancher ainsi tous les fruits au couteau confère à la confiture la texture en bouche incomparable, le goût, le confit de la peau