Griottines®

Idées recettes OH LA LA

GRIOTTINES® CRUSH

GRIOTTINES®

GRIOTTINES® CRUSH

Plébiscitées dans le monde entier dans l'univers cocktails ou celui de la gastronomie pour leur fraîcheur et leur finesse, les Griottines® sont de savoureuses griottes sauvages dénoyautées et préparées dans une Liqueur unique dont la recette est jalousement gardée.

Elles incarnent à elles seules l'art de la séduction à la française. Leur écrin rouge intense évoque la passion, le chic et la promesse d'un plaisir partagé, celui d'un instant « Oh la la ! » autour de gourmandises à la fois raffinées et audacieuses...

g. CRUSH

OH LA LA !

Sous leur robe écarlate se cache une perle de désir : croquante, juteuse, éclatante, qui illumine chaque recette d'une touche de glamour unique. Impossible d'y résister... véritable G Crush, chaque bouchée éveille les sens et séduit le cœur autant que le palais de votre moitié.

Offrez-vous un instant de séduction culinaire avec ces recettes 100 % gourmandes, à concocter pour (ou avec) la personne qui fait battre votre cœur.

L'AMOUR SE CROQUE, GRIOTTINES® CRUSH...

VOTRE PLAISIR EN ROUGE VIF !

Griottines®

COCKTAILS OH LA LA

French Martini aux Griottines®

- 4 cl de vodka
- 2 cl de liqueur de framboise Massenez ou de Griottines®
- 4 cl de jus d'ananas
- Shaker et servir dans un verre fantaisie avec une Griottines®

Cosmopolitan aux Griottines®

- 4 cl de vodka
- 2 cl de jus de Griottines®
- 2 cl de Dom Pacello Royal Orange® (ou Triple sec)
- 2 cl de jus de citron vert
- 1 Griottines® pour la touche finale

Royal Griottines®

Remplir une coupe de Champagne ou Crémant, verser 2 Griottines® avec un peu de jus.

Cherry French 75

- 3 cl de Pvrple Gin®
- 1 cl de jus de citron
- 1 cl de sirop de sucre de canne
- 1 cl de jus de Griottines®
- Shaker et compléter de Champagne, puis déposer une Griottines®

ENTRÉES OH LA LA

Tataki de bœuf & Griottines®

- Saisir brièvement le bœuf à la poêle.
- Préparer la sauce (soja, gingembre, jus de Griottines®, un peu de miel).
- Trancher le bœuf finement et disposer dans une assiette avec des pickles d'oignon rouge et quelques Griottines®.

Tartare de saumon & Griottines®

- Couper le saumon et la pomme en petits dés.
- Hacher finement quelques Griottines® et les inclure dans une sauce citron et huile d'olive.
- Dresser une assiette avec le tartare et verser un filet d'huile citron - Griottines® - huile d'olive.

Griottines®, cubes de comté & jambon cru

Prendre une brochette et aligner une Griottines®, un cube de comté et un peu de jambon cru ou de magret fumé.

Tartines foie gras & Griottines®

Prendre une tranche de pain grillé, la tartiner de foie gras et déposer une Griottines® sur le dessus.

PLATS OH LA LA

Magret de canard aux Griottines®

- Faire cuire le magret côté peau à la poêle (8-10 min selon l'épaisseur).
- Le retirer et déglacer la poêle avec une cuillère de miel, un trait de balsamique et un peu de jus de Griottines®.
- Ajouter quelques Griottines® dans la sauce et napper le magret tranché en fines lamelles.

Œuf cocotte au foie gras & Griottines®

- Dans des ramequins, mettre un peu de crème, un petit morceau de foie gras et 1 Griottines®.
- Casser un œuf par-dessus, saler, poivrer.
- Cuire au bain-marie 10 min à 180°C.

Foie gras poêlé aux Griottines®

- Saisir le foie gras à la poêle.
- Préparer un chutney échalotes, jus de Griottines®, sucre et vinaigre balsamique
- Dresser dans une assiette le foie gras tranché avec le chutney et une tranche de pain d'épices.

Risotto parmesan & Griottines®

- Faites revenir des oignons tranchés dans une casserole, ajouter le riz, puis le bouillon petit à petit.
- En fin de cuisson, ajoutez le parmesan et une noisette de beurre.
- Incorporez quelques Griottines® juste avant de servir.

DESSERTS OH LA LA

Chocolat fondu & Griottines®

- Faire fondre du chocolat (noir, lait ou blanc selon votre convenance).
- Mettre 1 Griottines® sur un pic
- Plonger le pic dans le chocolat fondu et déguster.

Coupe glacée Griottines®

- Verser en plusieurs couches dans une coupe à glace : de la glace vanille, du coulis de fruits rouges et des Griottines®.
- Saupoudrer de copeaux de chocolat et de chantilly.

Fondant cœur Griottines®

- Faire fondre du chocolat dans une casserole avec du beurre.
- Dans un saladier ajouter du sucre, des œufs et de la farine.
- Mélanger les deux.
- Beurrer et fariner des moules en forme de cœur, placer une Griottines® dans le cœur, verser la pâte puis mettre à cuire 20min à 180°C.

Pommes rôties aux Griottines®

- Couper des pommes en quartiers, les faire revenir dans du beurre et du miel.
- Ajouter un peu de jus de Griottines® et les laisser caraméliser.
- Servir tièdes avec de la chantilly et quelques Griottines®.

À PROPOS DES...

GRANDES DISTILLERIES PEUREUX

Fondées en 1864 à Fougerolles, et présidées par Bernard Baud, les Grandes Distilleries Peureux continuent d'écrire leur histoire au fil des années grâce à l'implication et la passion qui caractérisent ses salariés.

Grandes Distilleries PEUREUX Massenez

Forte de plus de 160 ans d'histoire, cette entreprise du patrimoine régional incarne la richesse d'un savoir-faire unique, rayonnant en France comme à l'international.

Grandes Distilleries Peureux
43, avenue Claude Peureux
70220 Fougerolles
+33 (0)3 84 49 11 33

#GriottinesCrush

distilleriespeureux.com

L'AMOUR SE CROQUE, GRIOTTINES® CRUSH
- VOTRE PLAISIR EN ROUGE VIF -