



MYRTILLES *Sauvages* DU CANADA



Nos recettes
préférées

Myrtilles Sauvages



Canada

... CE QUE LE CŒUR DÉSIRE

Bleuets, baies noires, myrtilles des bois, myrtilles ou myrtilles à baies noires, ces petits fruits ont des dénominations différentes en fonction des régions et des dialectes. En règle générale, elles désignent toujours le même fruit, et peu importe leur appellation, les myrtilles sont appréciées à l'unanimité ! Disponible toute l'année aussi bien en surgelé qu'en conserve, ces myrtilles en provenance du Canada gardent toutes leurs qualités.

Choux à la crème de Myrtilles Sauvages

Salade de quinoa aux myrtilles



LE N°1 EN MATIÈRE DE CUISSON

Parmi nos recettes favorites se trouvent celles à base de Myrtilles Sauvages. Grâce à leur goût intense, les fruits sauvages se prêtent idéalement aux gâteaux. De plus, les créations à base de Myrtilles Sauvages restent savoureuses plus longtemps.

UN FRUIT QUI S'ADAPTE À TOUTES LES SITUATIONS

Les myrtilles n'ont pas seulement de nombreuses appellations. En cuisine, leurs modes de préparations sont tout aussi variés. Qu'elles soient savoureuses ou fruitées, en gratin ou en salade, cuites ou sous forme de dessert : nous avons sélectionné pour vous les meilleures recettes de myrtilles.

DISPONIBLE TOUTE L'ANNÉE

Les myrtilles sauvages sont récoltées et surgelées baie par baie aussitôt la récolte terminée, ce qui permet de préserver parfaitement leur forme, leur goût et leurs valeurs nutritives. Les myrtilles sauvages sont disponibles en conserve et en surgelé tout au long de l'année. Grâce à ces modes de conservation il n'est pas nécessaire de les laver avant préparation.



Nos recettes préférées

Un clafoutis à la Myrtille Sauvage, un gâteau à la noix de coco et à la crème, ou bien un muffin aux flocons d'avoine et aux myrtilles. L'effort est minime, l'effet est maximum et le plaisir unique. Une multitude de délices sont préparés avec les Myrtilles Sauvages pour toujours plus de douceur.



Clafoutis aux myrtilles

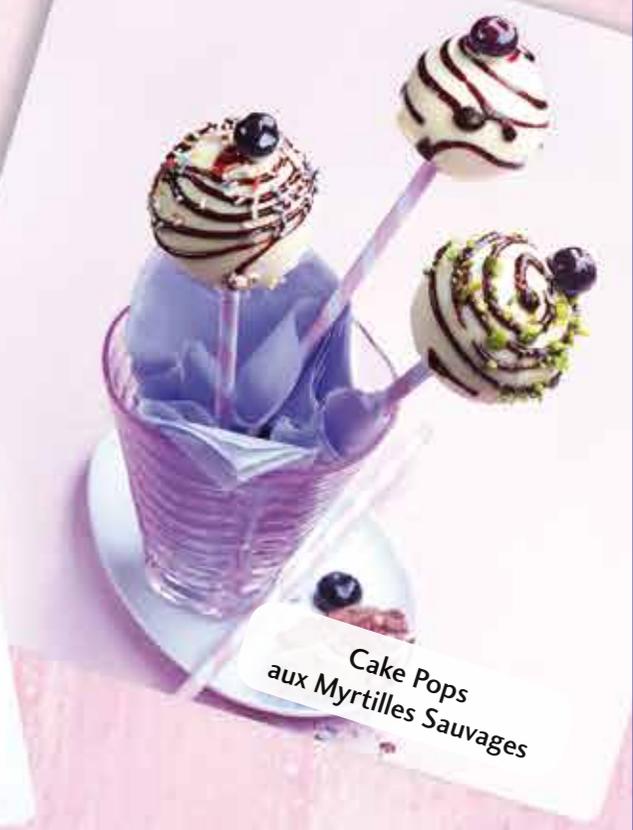


Muffins aux flocons d'avoine et aux myrtilles



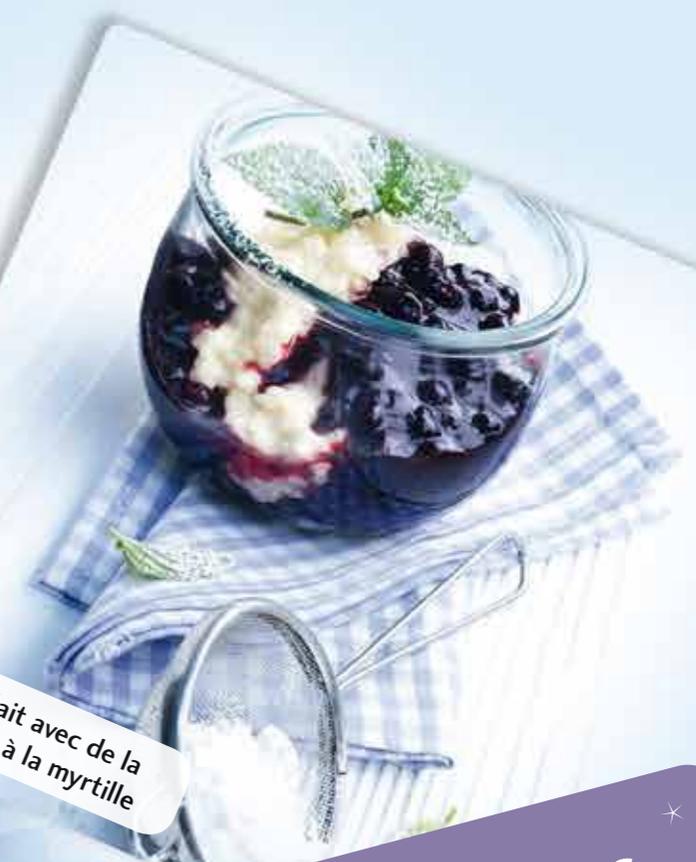
Tarte à la noix de coco, aux myrtilles et à la crème

Sucreries bisous



Cake Pops aux Myrtilles Sauvages

Myrtilles au petit-déjeuner



Rouleaux d'Omelette Sucrée
aux Myrtilles Sauvages

Toasts au fromage de chèvre
et au coulis de myrtilles

Riz au lait avec de la
compote à la myrtille

Nos recettes
préférées

Pour que le premier repas de la journée se transforme en apothéose culinaire : voici nos recettes favorites pour commencer la journée en alliant douceur et saveur.

Déjeuner fruité

Nos recettes préférées

Quelques plats faciles et rapides à préparer : des flammekueches aux myrtilles sauvages, des nuggets de poulet avec une légère sauce tomate-myrtilles, ou bien du curry de lentilles bleues et rouges exotiques. Tous ces plats constituent des repas parfaits.

Flammekueches aux myrtilles

Nuggets de poulet avec de la sauce tomate-myrtilles

Curry de lentilles bleues et rouges

BOISSONS SAUVAGES

Nos recettes
préférées

L'heure des cocktails a sonné. Ici, les myrtilles sont de la fête : elles sont fraîches et fruitées et confèrent aux boissons une couleur appétissante. Avec ou sans alcool, ces cocktails sont tout simplement délicieux !

Punch aux myrtilles

Smoothie aux Myrtilles Sauvages
à la Noix de Coco

Atlantic Blue

Soda aux myrtilles

Petites boulettes sur salade de concombre
aux myrtilles sauvages

Brochettes de gnocchis
avec sauce myrtille

Nos recettes
préférées
sur :

www.myrtillessauvages.fr/presse

Mélange de fromage blanc et de
myrtilles sur un lit de Carpaccio d'avocats

Contact Presse

C'est dit, c'est écrit !
5 rue Laugier – 75017 Paris

Angélique de Larrard
01 58 56 66 72
Email : adelarrard@cditcecrit.com