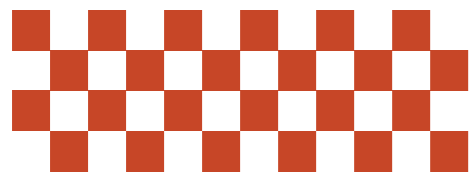




À table !

15 minutes
top chrono
de préparation !



En rentrant du travail le soir, le temps en cuisine est de plus en plus limité et vous n'avez pas forcément le cœur à vous lancer dans de grands festins. En ambassadeurs du "bien manger", les Compagnons du Goût vous ont mijoté 2 entrées ensoleillées à réaliser en un tour de main.

MINI-CAKES CHARCUTIERS DES COMPAGNONS

(facile) • € (bon marché)

POUR 3 MINI-CAKES 200 g de jambon fermier Sélection Compagnons du Goût • 200 g de farine • 100 g d'olives noires dénoyautées • 100 g d'olives vertes dénoyautées • 4 œufs • 20 cl de lait • 15 cl d'huile d'olive • 150 g de gruyère râpé • 1/2 sachet de levure chimique • sel, poivre

PREPARATION : 10 MIN • CUISSON : 45 MIN

1. Rincez et égouttez les olives vertes et les olives noires.
2. Versez la farine dans un saladier et mélangez avec la levure. Battez les œufs, le lait, l'huile et incorporez délicatement à la farine. Mélangez.
3. Ajoutez le râpé, les olives puis le jambon en dés. Assaisonnez à votre convenance puis répartissez dans les moules.
4. Enfourez pendant 45 min à 190°.



CONSEILS DE COMPAGNONS

Pour une note ensoleillée et subtile à la fois, ajoutez quelques pétales de tomates séchées et remplacez le gruyère râpé par du parmesan en bloc. Vous pouvez aussi incorporer du basilic ciselé.

Elaboré dans la plus pure des traditions, le jambon cuit Sélection Compagnons du Goût est fabriqué à partir de jambons frais de porc fermier, rigoureusement sélectionnés pour assurer la meilleure traçabilité. La viande de porc fermier, plus ferme et plus dense en couleurs, délivre un goût subtil sans comparaison.



TARTE FINE PLEIN SOLEIL

(facile) • € (bon marché)

POUR 4 PERS. 1 pâte feuilletée • 4 fines tranches de jambon cru Sélection Compagnons du Goût • 3 cuil. à soupe de sucre • 2 cuil. à soupe de vinaigre balsamique • 350 g de tomates cerise • 50 g de parmesan • 50 g de pignons • huile d'olive • 70 g de roquette

PREPARATION : 15 MIN • CUISSON : 30 MIN

1. Préchauffer le four à 180°.
2. Dans un moule à tarte, déroulez la pâte feuilletée, piquez-la et réservez à température ambiante.
3. Dans une poêle, réalisez un caramel avec le sucre et le vinaigre balsamique sans mélanger. Ajoutez les tomates cerise, surveillez la cuisson jusqu'à ce que les tomates soient bien colorées (la peau doit commencer à se fendiller). Placez les tomates sur la pâte, froncez les bords. Enfourez pour 20 à 25 min.
4. Démoulez la tarte, ajoutez le jambon cru Sélection Compagnons du Goût en chiffonnade, les copeaux de parmesan et les pignons légèrement dorés.
5. Servez tiède. Déposez quelques feuilles de roquette, arrosez d'un filet d'huile d'olive. Et c'est prêt !



CONSEILS DE COMPAGNONS

Vous pouvez remplacer le jambon cru par le jambon cuit fermier des Compagnons du Goût coupé en chiffonnade. Pour une note plus originale, vous pouvez ajouter un peu de pesto sur les tomates et quelques feuilles de basilic.



Avec nous, vous êtes dans le bon !

L'ACTU #30

des Compagnons

juin-septembre 2015

MIAM !

2 RECETTES PRÉPARÉES EN 15 MINUTES
TOP CHRONO



RENCONTRE

René Magnin
Compagnon du Goût
en Savoie

BON PLAN

La demande de devis en ligne



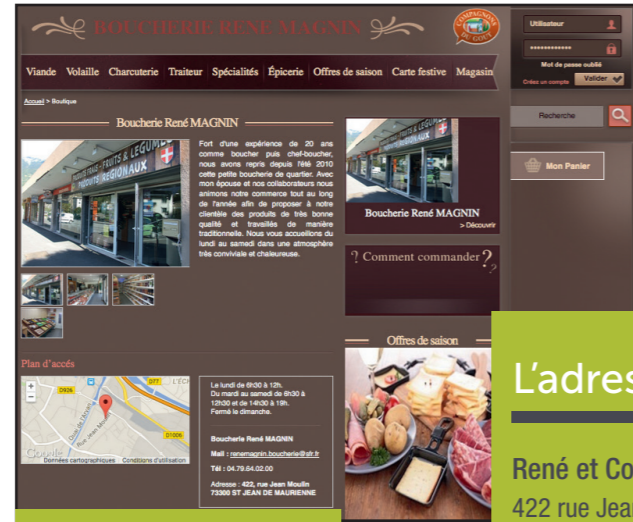
Les Compagnons du Goût sont un concept de Loste Tradi-France (marque déposée et protégée)

Rédacteur en chef : Stéphanie Ducoin • Edition : • Crédits photos : Loste Tradi-France - Visuels non contractuels

Reproduction interdite - Ne pas jeter sur la voie publique



De bouche à oreille



L'adresse !

René et Corine MAGNIN
 422 rue Jean Moulin «Les Chaudannes»
 73300 SAINT-JEAN-DE-MAURIENNE
 Tel : 04 79 64 02 00
 Mail : renemagnin.boucherie@sfr.fr
 Ouverture : lundi 6h30-12h00
 mardi-samedi : 6h30-12h30 et 14h30-19h00
 Nombreuses spécialités : viandes labellisées (porc de Savoie, volailles des Landes), large rayon saucisserie (Diot, saucisse sèche, saucisse de choux, saucisse de Valloire...)
 Boutique en ligne : www.weboucherie.fr/boucherierenemagnin

Direction la Savoie, plus précisément Saint-Jean-de-Maurienne, pour faire la connaissance du Compagnon du Goût de l'année 2015.

Une rencontre de premier choix avec René Magnin, élu pour son dynamisme, son état d'esprit et son insatiable passion pour son métier et ses clients.

Un retour gagnant dans l'artisanat !

Après deux ans d'apprentissage, j'ai essentiellement travaillé dans la grande distribution pendant 20 ans comme boucher puis chef-boucher. C'est en 2010 que nous nous décidons, avec ma femme Corine, à sauter le pas et reprendre un commerce à Saint-Jean-de-Maurienne."

Pourquoi être revenu dans l'artisanat ? "D'abord parce que c'est mon métier d'origine et parce que nous avons toujours voulu monter notre propre affaire ! Ensuite, parce que l'artisanat véhicule des valeurs telles que la tradition, la qualité et le partage dans lesquelles je me reconnais davantage ! Aujourd'hui, nous sommes 5 personnes à travailler pour une clientèle de quartier plutôt jeune qui apprécie les bons produits et qui a le goût du travail bien fait !"

Justement, si on parlait produit... Avez-vous quel est votre produit fétiche dans la sélection Compagnon du Goût ? "Sans hésiter le jambon fermier, plébiscité en boutique pour son goût et son aspect toujours traditionnel !"

2011, une arrivée remarquée chez les compagnons du goût

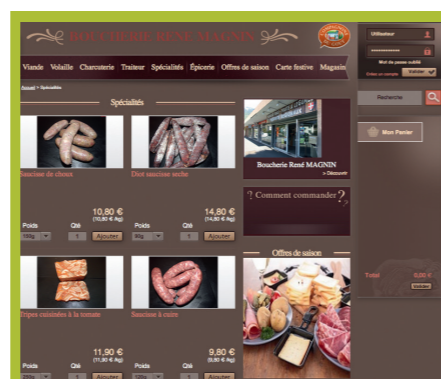
"Je suis Compagnon du Goût depuis 2011, distinction qui a été très bien accueillie par nos clients et qui nous a permis de gagner la confiance de nouveaux consommateurs. En effet, ils se sont sentis rassurés et encore plus convaincus de trouver les meilleurs produits dans notre boutique."

Mais attention, être Compagnon du Goût est un engagement de tous les jours pour René et son équipe. Ligne de conduite prise très au sérieux, car il ne manque pas une occasion

Rappel, comment est choisi le Compagnon de l'année ?

Il est choisi pour son savoir-faire, son dynamisme qui se traduit par la mise en place de nombreuses animations en magasin, son engagement à proposer les meilleurs produits en boutique et à toujours innover. Preuve à l'appui avec la nouvelle boutique en ligne qui permet de commander et de réserver ses courses en quelques clics !

René, Corine et leur équipe mettent aussi tout en œuvre pour conseiller et accueillir leurs clients de la meilleure façon.



Nos coups de cœur



PRODUITS

Spécial barbecue !

Cette année encore laissez-vous séduire par la star des barbecues. Épatez vos convives avec ces produits qui raviront les papilles.

Les Compagnons du Goût vous accompagnent tout au long de l'été. Pour l'apéritif, pensez aux saucissons secs prêts à grignoter, puis apportez de la couleur à votre entrée avec les verrines de fruits de mer au piment d'Espelette. Enfin, régaliez vous avec les aiguillettes de canard et pintade marinées moelleuses sur les planchas.



ÉVÈNEMENTS

Pour toutes vos réceptions, exigez le meilleur et gagnez du temps avec les Compagnons du Goût

La période est propice aux événements tels que les mariages, communions, baptêmes ou autres manifestations à partager autour de quelques gourmandises...

Pour vous faciliter l'intendance, les Compagnons du Goût ont pensé à tout et vous donnent rendez-vous sur www.compagnonsdugout.fr pour faire vos demandes de devis en ligne.

4 étapes suffisent :

1. Entrez vos coordonnées
2. Précisez vos besoins (occasion, type d'événement, date, nombre de convives...)
3. Choisissez le Compagnon le plus proche à l'aide du moteur de recherche
4. Validez !

Le Compagnon du Goût recevra votre demande par email directement sur sa boîte et vous répondra dans les meilleurs délais.



RENTRÉE

Dessinez votre super boucher !

À vos crayons ! Cette année les Compagnons du Goût proposent aux enfants de faire parler leur imagination en mettant en scène leur boucher façon super héros.

Pour la rentrée faites le plein de superpouvoirs avec les produits des Compagnons du Goût et tentez de gagner une montre connectée. Pour cela, il suffit de vous rendre chez le Compagnon du Goût participant le plus proche pour retirer une feuille de coloriage et de rapporter votre chef d'œuvre en boutique avant la date du tirage au sort affichée ! Vous pourrez également collectionner* les figurines de nos trois mascottes : Vitamine girl, Energie boy et Croissance man pour une rentrée en pleine forme.



*A valoir sur la sélection de rentrée de votre compagnon dans la limite des stocks disponibles, et sous conditions d'achat définies par votre boucher charcutier traiteur participant.

Pour connaître votre point de vente participant le plus proche connectez-vous sur le site www.compagnonsdugout.fr à compter de début septembre.