



SUGGESTION D'UTILISATIONS DE CES CONFITURES-MARMELADES

Grâce à leur faible teneur en sucre (60% de fruits ou pulpe de fruit pour 40% de sucre), ces confitures trouveront leur place aussi bien pour ACCOMPAGNER DES METS SUCRES OU DES PLATS DE RESISTANCE. Vous n'oublierez pas non plus de les présenter au moment du fromage !

EN SUCRE, vous pouvez déposer une cuillère de ces confitures sur de la compote de pommes ou remplir la partie évidée du trognon de vos pommes au four... elles se marient aussi agréablement avec un



fromage blanc en faisselle, un yaourt au soja et aussi le célèbre "cheese cake" anglais, comme il se doit...

Et bien sûr rien n'empêche de les utiliser de façon classique sur une tartine de pain beurrée !

EN "SALE", les fruits sauvages vont pouvoir accompagner des viandes telles que le porc, le canard mais pourquoi pas aussi du gibier.



UNE DECOUVERTE : peut-être avez-vous déjà expérimenté la confiture de cerise noire avec le fromage de brebis basque ?? sur ce même principe, ces confitures vont faire alliance avec -de



préférence- les fromages de brebis et de chèvre mais aussi avec un camembert passé sous le grill (expérience vécue... en Allemagne !)

Camembert pané et frit aux aïelles rouges et ananas grillé