



3 RECETTES AUTOMNE-HIVER REVISITÉES PAR PAGO POUR UNE FIN D'ANNÉE GOURMANDE ET VITAMINÉE

Après l'été, nos assiettes se dotent de teintes jaunes & orangées. La marque PAGO s'est inspirée de ce pantone chaleureux pour revisiter 3 recettes vitaminées et gourmandes. Toutes simples et si réconfortantes, ces recettes ont été pensées en food-pairing et intègrent une saveur PAGO au cœur de chaque mets.

Les notes de dégustation pour cette saison :

- à l'œil, des recettes éclatantes ;
- en bouche, un juste équilibre entre simplicité, bien-être et gourmandise.

L'IVRESSE DU FRUIT 

Réseaux sociaux
www.pagofrance.fr

 @PagoFrance
 @pago_france



Contacts Presse
Céline Malé-Barthez
Lucie Maury
lucie@obraz-conseil.com
07 71 27 01 74

L'IVRESSE DU FRUIT 

#1. SALADE TIÈDE AUX COULEURS D'AUTOMNE REVISITÉE PAR PAGO



2 pers



15 min



sans cuisson



Facile

INGRÉDIENTS :

6 carottes
30 g de raisins secs
10 cl de PAGO ACE
1 c. à s d'huile d'olive
1 c. à s de miel
1 c. à c. de graines de cumin
1/2 c. à c. de cumin en poudre
5 branches de persil
1 poignée de noix de cajou
Sel et poivre

PRÉPARATION :

1. Faire tremper les raisins secs dans un petit verre d'eau bouillante.
2. Peler et râper les carottes.
3. Dans une casserole, faire chauffer l'huile d'olive à feu doux. Ajouter le cumin en poudre et en grains jusqu'à ce que l'odeur embaume légèrement.
4. Ajouter le PAGO ACE, le miel et laisser réduire 5 minutes. Ajouter alors les carottes et faire revenir 3 minutes supplémentaires. Saler et poivrer.
5. Dresser la salade avec quelques feuilles de persil ciselé, les raisins égouttés et les noix de cajou.

PAGO ACE Orange-Carotte-Citron :

- 75 cl en grandes surfaces (PMC* : 1,89€) ;

- 33 cl dans les boulangeries
et points de vente à emporter ;

- 20 cl dans les cafés & restaurants.

*PMC : Prix Marketing Conseillé.

Le distributeur reste libre de fixer le prix de vente.


#2. TARTE MERINGUÉE À L'ANANAS RÔTI REVISITÉE PAR PAGO



 8 pers

 20 min

 1h 10

 Intermédiaire

INGRÉDIENTS :

1 pâte sablée
1/2 ananas
20 cl de PAGO Ananas
70 g de sucre en poudre
3 c. à s. de maïzena
3 œufs
2 c. à s. de sucre glace

PAGO ANANAS :

- 75 cl en grandes surfaces (PMC* : 1,89€)

- 33 cl dans les boulangeries
et points de vente à emporter

- 20 cl dans les cafés & restaurants

PRÉPARATION :

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Étaler la pâte sablée dans un moule à tarte et enfourner pour 10 à 15 minutes, jusqu'à ce que la pâte soit légèrement dorée. Sortir du four et laisser refroidir.
3. Séparer les blancs des jaunes. Dans un cul de poule, mélanger avec une cuillère en bois les jaunes d'œufs, le sucre, le PAGO Ananas et la maïzena. Placer le cul de poule en bain marie sur une casserole et remuer constamment pendant 10 minutes, jusqu'à ce que le mélange épaississe. Réserver au frais.
4. Baisser le four à 110°C.
5. Monter les blancs en neige avec le sucre glace jusqu'à l'obtention d'un bec sur le bout du fouet. Placer le mélange dans une poche à douille et réaliser des petites pointes sur une feuille de papier sulfurisée. Cuire les meringues pendant 45 minutes.
6. Étaler la crème à l'ananas sur le fond de pâte. Couper des fines tranches d'ananas et les répartir sur la tarte. Décorer avec les mini meringues.

#3. MOELLEUX FONDANT À LA BANANE ET À LA NOIX DE COCO REVISITÉ PAR PAGO



 8 pers

 20 min

 1h10

 Intermédiaire

INGRÉDIENTS :

5 bananes mûres
25 cl de PAGO Banane
4 œufs
100 g de sucre semoule
3 c. à s. de maïzena
1 c. à s. de kirch
1 c. à s. de noix de coco râpée
10 g de beurre

PAGO BANANE :

- 75 cl en grandes surfaces (PMC* : 2,10€)
- 20 cl dans les cafés & restaurants

PRÉPARATION :

1. Préchauffer le four à 160°C.
2. Écraser 4 bananes à l'aide d'un presse purée. Ajouter le PAGO Banane et mélanger pour obtenir une purée homogène.
3. À l'aide d'un batteur électrique, battre énergiquement les œufs avec le sucre pendant 5 minutes jusqu'à l'obtention d'un mélange bien mousseux. Ajouter le kirch et fouetter à nouveau.
4. Incorporer la purée de banane à ce mélange. Verser ensuite la maïzena tamisée et mélanger délicatement à la spatule.
5. Beurrer un moule rond de 24 cm de diamètre. Y verser la préparation et enfourner 50 minutes.
6. Laisser refroidir quelques instants puis démouler le gâteau.
7. Saupoudrer de noix de coco râpée et décorer avec des tranches de banane fraîche.

©Crédit Photo : PAGO France

L'IVRESSE DU FRUIT 