

Sauté de porc et endives au miso et au miel

Pour 2 pers. • Préparation : 20 mn • Cuisson : 30 mn • Difficulté :

3 c. à s. de miso blanc • 1 c. à c. de miel de forêt ou de châtaigner • 15 cl de soupe d'eau de source • 3 à 4 belles endives bio • 4 c. à s. de sauce de soja salée bio (garantie sans gluten si nécessaire) • 200 g de filet mignon de porc • 4 c. à s. d'huile d'olive vierge extra QuinTESENS

Dans un bol, revenez dans 2 c. à s. d'huile d'olive vierge extra QuinTESENS pendant 2 à 3 mn, incorporez la sauce au miso. Coulez le tout pendant environ 25 mn à feu doux. Dans une poêle, faites revenir le filet mignon détaillé en tranches pendant 2 à 3 mn. Incorporez le ensuite à la préparation précédente et faites mijoter encore pour 5 mn. Ajoutez un peu d'eau si nécessaire afin de garder suffisamment de sauce. Servez.

de soja. Ajoutez l'eau de source. Réservez la sauce obtenue. Rincez rapidement les endives, essuyez-les. Retirez l'extrémité amère. Coupez chaque endive en 4 sur la longueur. Faites-les

Recettes proposées par

QUINTESENS

Financiers citron-pomme et pavot à l'huile d'olive

Pour environ 8 financiers • Préparation : 15 mn • Cuisson : 20 mn • Difficulté :

30 g de farine de blé ou d'épeautre • 60 g de sucre de canne blond • 80 g de poudre d'amandes • 1 pincée de sel non raffiné • 2 blancs d'œufs de poules élevées en plein air • 45 g d'huile d'olive vierge extra QuinTESENS • Le zeste et le jus d'un citron • 1 c. à s. de graines de pavot • 1 petite pomme

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Mélangez

la farine avec le sucre, la poudre d'amandes et le sel dans un saladier. Dans un bol, fouettez rapidement les blancs d'œufs pour les faire mousser. Ajoutez les au saladier. Incorporez l'huile d'olive vierge extra QuinTESENS, le zeste et le jus du citron, ainsi que les graines de pavot. Mélangez le tout. Versez la pâte dans les moules à financiers. Pelez la pomme ou gardez la peau. Retirez le trognon, coupez-la en deux et détaillez-la en lamelles fines. Encochez légèrement 2 à 3 lamelles de pomme dans chaque financier. Enfouissez pour 15 à 20 mn environ, en fonction de votre four. Laissez refroidir avant de démouler.

Conseils : Une version sans gluten peut être réalisée. Il suffit de remplacer la farine de blé ou d'épeautre par de la farine de riz. Préférez alors une farine de riz complet et biologique, bien sûr !

Réalisez le gâteau Victoria : préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Bataz le beurre et le sucre jusqu'à l'obtention d'une crème de couleur pâle. Ajoutez les œufs, un à un, puis progressivement la farine tamisée, la levure, le sel, l'huile d'olive vierge extra QuinTESENS et le zeste de citron. Beurrez un moule d'environ 18 à 20 cm de diamètre, puis versez la pâte obtenue. Enfouissez pour 45 mn. Retirez le gâteau du four, laissez-le refroidir. Démoulez-le et coupez-le en 2 parts égales dans le sens de l'épaisseur. Nappez généreusement la partie du bas de lemon curd. Rélevez de la partie supérieure, saupoudrez de sucre glace. Gardez de préférence au frais quelques heures avant de déguster. Ce gâteau est à réaliser idéalement la veille.

www.quintesens-bio.com

Gâteau victoria au lemon curd, huile d'olive et romarin

Pour 6 parts • Préparation : 35 mn • Cuisson : 45 mn • Repos du lemon curd : 30 mn • Repos du gâteau : 2 à 3 h au frais • Difficulté :

Lemon curd : 3 œufs • 140 g de sucre de canne blond • 40 g d'huile d'olive vierge extra QuinTESENS • 50 g de beurre • 15 g de farine de riz ou de féculé de pomme de terre • Le jus de 2 citrons bio • Le zeste d'un citron bio • 10 cl d'eau • 1/2 c. à c. de poudre d'agar-agar • 1 belle branche de romarin • Gâteau : 150 g de sucre de canne blond • 50 g de beurre mou à température ambiante • 100 g d'huile d'olive vierge extra QuinTESENS • 160 g de farine de blé ou de petit épeautre • Le zeste d'un citron bio • 3 c. à c. de poudre levante • 1 pincée de sel non raffiné • 4 œufs • Sucre glace

Réalisez le lemon curd : faites frémir le jus de citron dans une casserole avec la branche de romarin. Retirez du feu, couvrez et laissez infuser 5 mn. Dans un bol, battez rapidement les œufs avec le sucre de canne. Retirez la branche de romarin de la casserole et ajoutez le contenu du bol, la farine de riz ou la féculé, faites chauffer. Avec un fouet, remuez constamment la préparation jusqu'à épaississement. Retirez du feu. Ajoutez le beurre détaillé en dés, l'huile d'olive vierge extra QuinTESENS et le zeste de citron. Mélangez le tout. Portez à ébullition l'eau mélangée à l'agar-agar pendant une trentaine de secondes à une minute. Retirez du feu et ajoutez ce liquide dans le lemon curd, mélangez bien et laissez refroidir au frais pendant au moins 30 mn.



Nouveau

Belle, bio et écolo L'HUILE D'OLIVE QUI A DU SENS !

Écologique

EN CHOISSISSANT CET EMBALLAGE, VOUS CONTRIBUEZ À LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

- 3 fois moins de CO₂ qu'une bouteille en verre*
- Un emballage 100 % recyclable
- À base de carton issu de ressources 100 % renouvelables



Pratique

LE MEILLEUR DES EMBALLAGES POUR LA MEILLEURE DES HUILES D'OLIVE



À l'abri de la lumière et conditionnée sous vide d'air pour éviter toute oxydation, l'huile d'olive conserve 3 fois plus longtemps son fruité et ses vertus.

- Une bouteille incassable et 12 fois plus légère que le verre.
- Bouteille innovante désormais dotée d'un bouchon anti-goutte avec régulateur de débit permettant de verser de petits filets avec précision sans aucune coulure !
- Une bouteille inerte garantie sans migration.

QUINTESENS

AUTHENTIQUE HUILE D'OLIVE DE TERROIR DONT LA SAVEUR SUBLIMERA VOS PLATS

Notre huile d'olive vierge extra Bio n'est pas un mélange aléatoire d'huiles de différents pays mais un pur jus à la traçabilité maîtrisée du champ biologique à la bouteille écologique !

Pour vous offrir la meilleure des huiles d'olive Bio, nos experts ont sélectionné 2 variétés typiques des terroirs de Tunisie, la **Chetoui** à l'arôme intense d'amande verte et la **Chemlali** au subtil parfum de pomme et d'herbe verte.

La cueillette se fait en famille, à la main, à l'aide de peignes à olive. Récoltées sur fillet, les olives sont stockées dans des sacs de jute de 80 kg puis acheminées jusqu'au moulin le plus proche où elles sont lavées puis doucement pressées à froid. Une fois filtrée, cet or jaune et limpide révèle une huile d'olive délicieusement fruitée sans amertume ni piquant.



Infos et points de vente sur www.quintesens-bio.com ou Tél. 04 13 57 03 92