

APPUNTI DI

GUSTO



*Stories*

Numéro XVI  
JUN 2026



**ÉTÉ GOURMET**





## CARPACCIO DE PORC AVEC ARTICHAUTS AU FOUR ET SAUCE AU POIVRE SICHUAN



### Ingrédients pour 4 personnes

- 320g longe de porc
- 4g Poivre pour steak Wiberg
- n.4 Fleurs d'artichauts au four Demetra
- 4g Poivre à l'orange Wiberg
- 80g Huile d'olive vierge extra Demetra
- À discrétion Poivre du Sichuan Wiberg

### Mise en oeuvre

- » Masser la longe de porc avec les deux mélanges de poivre et l'huile d'olive. La mettre sous vide et la laisser mariner au réfrigérateur pendant 12 heures.
- » Cuire ensuite au bain-marie à température contrôlée (60 °C) pendant 5 heures ; refroidir rapidement puis placer en cellule de refroidissement. Laisser reposer au réfrigérateur pendant au moins 24 heures.
- » Dans un cutter, mixer le poivre du Sichuan avec l'huile d'olive vierge extra et le poivre à l'orange jusqu'à obtenir l'intensité de goût souhaitée. Verser la préparation dans un flacon souple (biberon de cuisine) et réserver.
- » Trancher finement le porc et le disposer sur une assiette plate. Ouvrir l'artichaut en forme de fleur et le placer au centre de l'assiette.
- » Assaisonner avec la sauce au poivre de Sichuan et décorer avec quelques feuilles de basilic.

FLEUR D'ARTICHAUT AU FOUR	Code 01177	Boite 3/1
HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA	Code 02260	Bouteille 500ml
POIVRE POUR STEAK MÉLANGE D'ÉPICES - GROS	Code W202164	Coffre-fort d'arômes 1200ml
POIVRE À L'ORANGE	Code W207718	Coffre-fort d'arômes 1200ml
POIVRE DU SICHUAN EN GRAINS	Code W265290	Coffre-fort d'arômes 470ml

## TARTARE VÉGÉTARIEN



### Ingrédients pour 4 personnes

- 160g semoule de couscous
- 50g fromage frais
- 160g Betteraves rouges tranchées Demetra
- 100g Crème d'artichauts Demetra
- 30g Poivrons rôtis Demetra
- 10g Tomates séchées coupés en julienne Demetra
- 30g Aubergines grillées Demetra
- 30g Courgettes grillées Demetra
- Câpres de roche au sel Demetra
- Olives noires en rondelles Demetra
- Crème de vinaigre classique avec "Aceto Balsamico di Modena IGP" Wiberg
- À discrétion sel et poivre

### Mise en oeuvre

- » Mixer les betteraves avec de l'eau et, à l'aide d'une passoire, extraire 160g de jus.
- » Porter à ébullition, saler, ajouter la semoule de couscous, retirer du feu et égrenner avec de l'huile.
- » Couper les légumes grillés, ajouter les câpres, les olives et les tomates, puis disposer le tout dans un bol, la semoule de couscous au fond.
- » Servir la salade avec la mousse d'artichauts et de fromage frais et garnir avec la crème au vinaigre classique.

BETTERAVES ROUGES TRANCHÉES	Code 01186	Boite 3/1
CRÈME D'ARTICHAUTS	Code 01752	Verre 580ml
POIVRONS RÔTIS	Code 02259	Boite 4/4
TOMATES SÉCHÉES COUPÉS EN JULIENNE À L'HUILE DE TOURNESOL	Code 02529	Poche 1500
AUBERGINES GRILLÉES	Code 02234	Boite 4/4
COURGETTES GRILLÉES	Code 02240	Boite 4/4
CÂPRES DE ROCHE AU SEL	Code 04017	Boite Plastique 1 kg
OLIVES NOIRES EN RONDELLES	Code 01134	Boite 3/1
CRÈME DE VINAIGRE CLASSIQUE AVEC "ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP"	Code W155372	Flacon





## MEZZE MANICHE À LA CARBONARA, COURGETTES ET JOUE DE PORC



### Ingrédients pour 4 personnes

- 320g pâtes mezze maniche
- 100g joue de porc
- 200g courgettes
- 160g Crèm-à-poche Carbonara Demetra
- À discrétion Poivre au citron Wiberg

### Mise en oeuvre

- » À l'aide d'une mandoline, tranchez finement les courgettes et faites-les frire dans de l'huile à 170°C jusqu'à ce qu'elles soient bien cuites et croustillantes.
- » Dans une poêle, faites revenir les tranches de joue de porc à sec jusqu'à ce qu'ils soient croustillants, puis retirez du feu.
- » Faites cuire les pâtes mezze maniche dans une grande quantité d'eau salée, égouttez-les al dente et versez-les dans la poêle. Ajoutez la crème carbonara et un peu d'eau de cuisson, puis faites revenir quelques minutes jusqu'à obtenir une sauce onctueuse et homogène.
- » Servez sur une assiette chaude et disposez les courgettes frites.
- » Sublimer avec le poivre au citron pour une touche de fraîcheur.

CRÈM-À-POCHE CARBONARA	Code 04209	Poche à douille 600
POIVRE AU CITRON	Code W213013	Coffre-fort d'arômes 1200ml

## SALADE DE THON CRU AUX 7 SAVEURS



### Ingrédients pour 4 personnes

- 360g pâtes sèches
- 140g thon frais
- 90g Tomates cerises rouges coupées en deux semi-séchées Demetra
- 90g Tomates cerises jaunes semi-séchées Demetra
- 60g Olives "Taggiasche" dénoyautées Demetra
- À discrétion Huile d'olive vierge extra Demetra
- À discrétion Sel Rose gros Wiberg
- À discrétion Shichimi Togarashi Wiberg
- À discrétion Menthe séchée Wiberg
- À discrétion Basilic

### Mise en oeuvre

- » Dans un saladier, mélanger les dés de thon, les tomates cerises et les olives "Taggiasche". Assaisonnez d'huile, de Shichimi, de menthe et de sel.
- » Laissez reposer au réfrigérateur quelques minutes.
- » Faites cuire les pâtes dans une grande quantité d'eau salée, égouttez-les et mélangez-les avec le thon cru.
- » Servir et agrémenter de basilic frais.



TOMATES CERISES ROUGES COUPÉES EN DEUX SEMI-SÉCHÉES À L'HUILE DE TOURNESOL	Code 01469	Boite 4/4
TOMATES CERISES JAUNES SEMI-SÉCHÉES À L'HUILE DE TOURNESOL	Code 01460	Boite 4/4
OLIVES "TAGGIASCHE" DÉNOYAUTÉES À L'HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA	Code 02288	Boite 4/4
HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA	Code 02260	Bouteille 500ml
SEL ROSE GROS	Code W152660	Coffre-fort d'arômes 1200ml
SHICHIMI TOGARASHI	Code W265321	Coffre-fort d'arômes 470ml
MENTHE SÉCHÉE	Code W300673	Coffre-fort d'arômes 470ml



## SALADE DE POULET AUX CROÛTONS ET PESTO DE NOIX



### Ingrédients pour 4 personnes

- 1 blanc de poulet
- 50g jeunes pousses de salade
- 50g laitue iceberg
- 50g copeaux de fromage Parmesan
- 60g croûtons
- 50g Pesto de noix Demetra
- À discrétion Flocons de sel de mer Wiberg
- À discrétion Poivre noir grossièrement moulu Wiberg
- À discrétion Huile de noix Wiberg
- À discrétion cerneaux de noix
- À discrétion céleri

### Mise en oeuvre

- » Disposer les feuilles de salade et jeunes pousses dans une assiette, placer le blanc de poulet rôti par-dessus et compléter avec le reste des ingrédients.
- » Dans un bol, mélanger le pesto de noix avec l'huile de noix et assaisonner la salade avant de servir.

PESTO DE NOIX	Code 01696	Verre 580ml
FLOCONS DE SEL DE MER	Code W196155	Coffre-fort d'arômes 470ml
POIVRE NOIR GROSSIÈREMENT MOULU	Code W285996	Coffre-fort d'arômes 1200ml
HUILE DE NOIX	Code W108940	Bouteille 500ml

## PARFAIT À LA NOUGATINE, AMARENA ET CRUMBLE AU CAFÉ



### Ingrédients pour 14 desserts

- 1l crème fraîche épaisse
- 100g beurre
- 100g farine 00
- 80g sucre
- 100g poudre d'amandes
- 1 sachet Préparation pour parfait base neutre Demetra
- 150g Crème Torroncino Demetra
- 14 Amarena dénoyautées au sirop Demetra
- À discrétion Cardamome moulue Wiberg
- À discrétion café lyophilisé

### Mise en oeuvre

- » Pour le crumble au café, mélanger rapidement la farine 00, la poudre d'amandes, le café lyophilisé, le sucre et le beurre froid.
- » Enfournez à 180°C pendant environ 15 minutes.
- » Fouetter la crème avec la préparation pour parfait base neutre jusqu'à obtenir la consistance désirée.
- » Parfumer avec la crème torroncino.
- » Verser le parfait dans les moules de votre choix et congelez pendant au moins 3 heures.
- » Servir le parfait avec les amarena au sirop parfumées à la cardamome et parsemer de crumble au café.



PRÉPARATION POUR PARFAIT BASE NEUTRE	Code 03783/D	Box
CRÈME TORRONCINO	Code 03726	Boite Plastique 1 kg
AMARENA DÉNOYAUTÉES AU SIROP	Code 01458	Boite 4/4
CARDAMOME MOULUE	Code W257619	Coffre-fort d'arômes 470ml

### PIZZA MARINARA



#### Ingrédients pour 1 pizza

- 50g Sauce Tomate "Alla Marinara" Demetra
- 40g Pulpe de tomate fine "Polpapizza" Demetra
- n.7 Filets d'anchois de la mer de Cantabrie Demetra
- À discrétion Huile d'olive vierge extra Demetra
- À discrétion Câpres de roches au sel Demetra
- À discrétion Origan séché Wiberg
- À discrétion Ail en rondelles Wiberg

#### Mise en oeuvre

- 】 Garnir la pâte à pizza avec le mélange de sauce tomate "Alla Marinara" et de pulpe de tomates, l'ail en rondelles et les câpres dessalées, puis enfourner.
- 】 Après cuisson, disposer les anchois, rajouter l'origan et un filet d'huile d'olive.

SAUCE TOMATE "ALLA MARINARA"	Code 05007	Poche 1000
PULPE DE TOMATE FINE "POLPAPIZZA"	Code 01219	Boite 3/1
FILETS D'ANCHOIS DE LA MER DE CANTABRIE À L'HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA	Code 01073/CA	Boite 720ml
HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA	Code 02260	Bouteille 500ml
CÂPRES DE ROCHES AU SEL	Code 04017	Boite Plastique 1 kg
ORIGAN SÉCHÉ	Code W286001	Coffre-fort d'arômes 1200ml
AIL EN RONDELLES	Code W108820	Coffre-fort d'arômes 1200ml



### FOCACCIA CRÈME AU THON, AVEC FILET DE PORC ET TOMATES CERISES



#### Ingrédients pour 1 focaccia

- 200g filet de porc
- 70g mozzarella fiordilatte
- 50g Crème-à-poche au thon Demetra
- 20g Huile d'olive vierge extra Demetra
- À discrétion Tomates rouges semi-séchées «Gourmet» Demetra
- À discrétion Tomates cerises jaunes semi-séchées Demetra
- À discrétion Câpres au vinaigre de vin Demetra
- À discrétion Poivre pour steak Wiberg
- À discrétion Poivre à l'orange Wiberg

#### Mise en oeuvre

- 】 Assaisonner le filet de porc avec les épices et l'huile. Le mettre sous vide et le cuire à 63°C pendant deux à trois heures, selon sa taille.
- 】 Cuire la focaccia au four avec la mozzarella.
- 】 Après cuisson, garnir de fines tranches de filet de porc, de crème de thon, de tomates rouges et jaunes et de câpres.
- 】 Décorer de feuilles de marjolaine.



CRÈM-À-POCHE AU THON	Code 04208	Poche à douille 600
HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA	Code 02260	Bouteille 500ml
TOMATES ROUGES SEMI-SÉCHÉES EN MORCEAUX «GOURMET»	Code 00977	Boite 4/4
TOMATES CERISES JAUNES SEMI-SÉCHÉES À L'HUILE DE TOURNESOL	Code 01460	Boite 4/4
CÂPRES AU VINAIGRE DE VIN	Code 00600	Verre 1000ml
POIVRE POUR STEAK - MÉLANGE D'ÉPICES - GROS	Code W202164	Coffre-fort d'arômes 1200ml
POIVRE À L'ORANGE	Code W207718	Coffre-fort d'arômes 1200ml



## TOUTES LES RECETTES EN UN CLIC



Sur ces pages, vous avez découvert une sélection de nos recettes recommandées pour cet été. Souhaitez-vous accéder rapidement à toutes nos recettes, soit plus de 400 idées pour tous les goûts et toutes les saisons ?



## SOYEZ LES PREMIERS À CONNAÎTRE TOUTES LES NOUVEAUTÉS



Si ce n'est pas déjà fait, inscrivez-vous à notre newsletter et vous serez rapidement informé de toutes les dernières actualités de Demetra et Wiberg : événements exclusifs, nouveaux produits, informations intéressantes et renseignements utiles, directement dans votre boîte mail.



## REJOIGNEZ NOTRE COMMUNAUTÉ



Connectez-vous aux canaux numériques de Demetra et Wiberg : soutenez la qualité et l'innovation mises en valeur grâce à nos outils numériques.



**WIBERG** OFFICIAL  
DEALER  
ITALY. FRANCE. SPAIN

Bureau et Usine

Via Roma, 751 - 23018 Talamona (SO) - Italie - [info@demetrafood.it](mailto:info@demetrafood.it) - T +39 0342 674011

Unité logistique

Via Industria, 13/A - 23017 Morbegno (SO) - Italie

[demetrafood.it](http://demetrafood.it)

