



LA MAISON VEROT FAIT GRIMPER LA TEMPÉRATURE CET ÉTÉ AVEC SA COLLECTION PIMENTÉE

POUR LA BELLE SAISON 2024, GILLES ET NICOLAS VEROT, ACCOMPAGNÉS DE LEUR CHEF EXÉCUTIF & MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE GAËL RADIGON, FONT GRIMPER LA TEMPÉRATURE AVEC DES CRÉATIONS (SOUVENT) COCHONNES, QUI NE MANQUENT PAS DE PIQUANT. ENTRE UN PERSILLÉ D'AGNEAU AU HOUMOUS ET HARISSA, UN PÂTÉ EN CROÛTE AU PIMENT D'ESPELETTE, UN PRESSÉ JAPONAIS AU YUZUKOSHŌ ET UN GÂTEAU DE PORC NOIR DE BIGORRE AU WASABI, L'ÉTÉ SERA CHAUD GRÂCE À CETTE COLLECTION RÉVEILLÉE DE CONDIMENTS ET PIMENTS ISSUS DU MONDE ENTIER !

À retrouver en exclusivité dès maintenant et jusqu'à la fin de l'été dans les boutiques Maison Verot et en ligne, avec livraison partout en France, en Belgique et en Espagne.

Persillé d'agneau au houmous

Tel un layer cake version charcutière, ce persillé dévoile une mosaïque de couleurs estivales. Ses couches révèlent de beaux morceaux d'agneau cuisinés à l'harissa, une farce de cochon et houmous onctueux, et enfin des courgettes et pois chiches pour la fraîcheur. L'ensemble est recouvert d'une belle chapelure de pois chiche grillé et décoré d'une superbe rosace de courgettes glacées. A la part ou entière, c'est la pièce maîtresse pour embellir les pique-niques et tables d'été.

Tarif : 78.00 € le kg



Gâteau de Porc Noir de Bigorre

Dans cette recette, la palette de Porc Noir de Bigorre est cuite dans un bouillon rehaussé d'ail confit puis figée dans une gelée composée d'une mirepoix de poivrons jaunes et courgettes rôtis à l'huile d'olive. Le gâteau est surmonté de graines de sésame torréfiées au wasabi. Une création surprenante où la dégustation devient ludique en jouant sur des notes suaves et relevées et des textures fondantes et croustillantes.

Tarif : 39.60 € la pièce de 450 g

Pâté en croûte au piment d'Espelette

Cette année, c'est la poulette d'Arnaud Tauzin, éleveur cher au cœur de la Maison Verot, qui est mise à l'honneur pour cette création. Son montage est inspiré de l'emblématique pâté en croûte Canard figues foie gras. Les couches s'alternent entre la chair soyeuse et délicate de la poulette marinée dans du piment d'Espelette, la farce de cochon du Perche enrichie d'oignons nouveaux et enfin les piments d'Espelette directement posés au centre de la composition. Gaël Radigon a également travaillé une nouvelle recette de pâte brisée avec un mélange de farine de blé et de farine de gaudes (à partir de graines de maïs préalablement séchées et torréfiées) donnant du relief à la dégustation. Une recette parfaitement équilibrée et relevée.

Tarif : 69.00€ le kg



Pressé japonais

Une terrine graphique et pour la première fois sans porc ! Ici, la poulette d'Arnaud Tauzin et la joue de bœuf sont sublimes dans un bouillon assaisonné avec du yuzukoshō, un condiment réalisé à partir de piment, d'écorces de yuzu (un agrume japonais) et de sel. Les aubergines et les courgettes sont marinées puis rôties façon tsukemono (pickles japonais) avec un mélange à base de sauce soja, vinaigre de riz, sucre, gingembre et red chili peppers. Un agréable jeu de textures en bouche aux notes aigres douces, rappelant les spécialités japonaises dans une recette fraîche et originale.

Tarif : 61.00 € le kg

Les beaux jours sonnent aussi le retour de certaines recettes phares comme les rillettes Thaï, le confit provençal, les caillettes et la terrine de pot au feu à la moutarde douce.

M
MAISON VEROT
CHARCUTIER DEPUIS 1930
PARIS

Informations pratiques :

Collection Printemps Été

À retrouver dans les boutiques parisiennes rue Notre Dame des Champs, rue de Bretagne, rue Saint Antoine et rue Lecourbe ainsi qu'aux Galeries Lafayette Gourmet.

Livraison partout en France, en Belgique et en Espagne sur www.maisonverot.fr

NÉROLI
AGENCE DE COMMUNICATION

Contacts Presse - Agence Néroli

Emilie Fléchaire - emilie@agenceneroli.com / 06 82 04 18 40
Jennifer Pétré - jennifer@agenceneroli.com / 06 81 25 13 36