Recette de gressins au parmesan

LA GAMME GOURMET DE Microplane

PRÉSENTE DES RECETTES INÉDITES POUR ÉPATER SES INVITÉS LE JOUR DE L'AN !

En cuisine, l'utilisation des râpes se limite souvent à quelques recettes à base d'agrumes, de fromage ou encore de légumes en salades et gratins, mais on oublie souvent que ces dernières interviennent dans d'innombrables recettes, de l'entrée au dessert, sans oublier l'apéro ! À l'occasion du Réveillon de fin d'année, Microplane nous dévoile leur surprenant potentiel avec d'astucieuses recettes dans lesquelles les râpes de la vaste gamme Gourmet auront chacune un véritable rôle à jouer. Voici comment elles nous inspirent pour réaliser un menu de fête gourmand le jour de l'An.

En guise d'apéritif, la **râpe Gourmet gros grains** s'avérera très utile dans la préparation de délicieux **gressins au fromage**. Une fois râpé, le parmesan sera incorporé dans la pâte qui servira à la confection des petits bâtonnets avant d'être cuits au four. Cette lame permet de découper grossièrement, sans les déchiqueter, toutes sortes d'ingrédients, à l'instar du chocolat ou des fruits à coques pour les desserts ; des oignons, échalotes ou gingembre à ajouter lors de la cuisson ; ou encore des carottes ou pommes pour la préparations de purées pour bébé.

Pour accompagner les gressins lors de l'apéritif, la marque propose de revisiter **le célèbre mojito** en y ajoutant de l'ananas**. La râpe Gourmet à lame fine** est en effet idéale pour zester ou râper finement agrumes, gingembre et diverses épices (muscade, cannelle, fève tonka). Celle-ci permet d'obtenir un résultat fin et léger, rehaussant le goût de chacune des préparations. Petite astuce : elle permet également de râper ail et piments pour obtenir une texture proche d'une purée.

Recette de verrine de « Forêt-Noire »

Recette de Mojito revisité

La **râpe Gourmet double-tranchant**, qui s'utilise dans les deux sens, produira de fins et tendres copeaux pour apporter matière et saveur dans une préparation : du fromage à pâte dure ou molle dans la confection d'une omelette ou d'un soufflé, ou encore des oignons et pommes de terres pour le « rösti ». Cette lame râpe également le chocolat, **idéal pour la préparation et décoration d'entremets**, à l'image de cette recette de « Verrine de Forêt-Noire ». Enfin, elle permet de découper en copeaux les aliments à la texture plus ferme tels que la pomme, la courgette ou le chou. Pour des copeaux plus larges on privilégiera **l'utilisation de la râpe Coupe Large.**

Reconnaissable par son **manche Noir en Soft Touch ergonomique et confortable**, la gamme Gourmet est non seulement la plus robuste mais aussi la plus diversifiée que propose la marque aujourd'hui. En plus des râpes citées précédemment, la collection se décline par ailleurs en **mandoline, râpe à julienne, lame à carottes râpées, râpe étoile, râpe très gros grains et ultra gros grains**. 10 lames au total, toutes complémentaires, qui permettent d'obtenir des résultats très différents : par exemple **la lame Étoile** donnera un résultat poudreux, idéal pour incorporer du gingembre dans un thé ou du chocolat sur un cappuccino ; **les lames très gros grains ou ultra gros grains** quant à elles râperont très grossièrement et sans aucun effort des aliments très fermes.

Les râpes de la gamme Gourmet sont dotées des lames « signature » de la marque, made in USA selon le procédé original par photochimie qui les rend affûtées comme des rasoirs. Ces dernières découpent les aliments avec **une extrême précision, sans efforts et sans les déchiqueter, ni les abîmer, leur permettant ainsi d'exhaler toutes leurs saveurs et leurs richesses aromatiques**. Elles sont de véritables alliées pour préparer, parfumer, aromatiser ou décorer toutes les recettes du quotidien !

Prix Public Indicatif : chaque râpe est à 29,95€

Lien visuels + recettes : https://bit.ly/2X7AbFl

Tout a commencé en 1994, il y a 25 ans, dans un atelier de menuiserie. Frustrée par le résultat obtenu par sa râpe, une ménagère fouille l'atelier de menuiserie de son époux. Un rabot de la marque Microplane® surprend la ménagère. Les zestes d'orange qui en tombaient étaient légers et vaporeux comme des flocons de neige tombant du ciel. Les râpes culinaires Microplane® étaient nées.

*Les râpes haut de gamme de l'entreprise américaine sont appréciées des connaisseurs du monde entier pour leur tranchant incomparable. En tant que pionnier dans l'utilisation de la photochimie pour la fabrication de ses lames, Microplane a révolutionné l'univers des râpes et continue encore aujourd'hui à progresser dans cette voie, car les lames « **made in USA** » de tous ses nouveaux ustensiles de cuisine restent toujours extrêmement affûtées.*

Infos lecteurs : +49 (0) 40 89 71 28 60
www.microplaneintl.com/fr

nathalie lavirotte
conseil en communication

Contact presse :
NATHALIE LAVIROTTE COMMUNICATION
22, rue de Vintimille 75009 PARIS –
Tél : 09.82.56.47.65 Email : info@nathalielavirotte.fr

Microplane® International GmbH & Co. KG
Schnackenburgallee 41d – 22525 Hamburg (Germany)
Contact : Ines Byham - ibyham@microplaneintl.com –
Tel : +49 (0) 40 89 71 28 60