

REINE DE DIJON

MOUTARDES DEPUIS 1840



La Reine de l'automne !

Quand la moutarde bourguignonne prend des saveurs d'automne

Les Français l'ont compris, la moutarde a repris ses lettres de noblesse et une place de choix dans les préparations culinaires. Plus question de prendre n'importe quel condiment jaune au bord de l'assiette pour accompagner un plat. Aujourd'hui, on sélectionne une moutarde spécifique, selon ses préférences culinaires, ses envies, en s'intéressant à la provenance des graines et à sa santé. Sans oublier le goût. Et lorsqu'un zeste de saveurs étonnantes vient titiller le palais, c'est encore mieux !

Reine de Dijon poursuit ses innovations et propose une nouvelle moutarde, en édition limitée, pour croquer l'automne à pleines dents. 10 000 pots sont fabriqués depuis quelques jours à Fleurey-sur-Ouche, aux portes de Dijon, pour les gourmands et les gourmandes.

Saveurs acidulées

Orange sanguine, miel et épices : un doux mélange de saveurs qui fonctionnent en parfaite harmonie ! Le miel apporte la touche sucrée et gourmande, l'orange sanguine donne une note acidulée et automnale, quant aux épices, elles apportent du peps et relèvent les plats. Idéale en vinaigrette pour assaisonner une salade d'endives ou de mâche, en sauce avec un magret ou dans une quiche aux légumes de saison.

**Flacon de 200g, moutarde vendue en GMS et en épicerie fines.
Prix moyen conseillé : 3,49€ TTC**

Ce nouvel arôme s'inscrit dans la lignée d'une gamme née récemment, pour répondre aux attentes des consommateurs, soucieux de leur santé, de l'environnement et de l'origine des ingrédients.

Graines 100% locales - Sans conservateur - Sans colorant ni arôme artificiel



Idée recette inspirante :

Salade de patates douces rôties, feta et noisettes, vinaigrette à la moutarde d'automne

Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 patate douce
- 1 salade verte
- 250 g de feta
- 200g de lardons
- 2 cuillères à soupe de moutarde d'automne Reine de Dijon
- 3 cuillères à soupe de vinaigre de cidre
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Quelques noix et noisettes

- Découpez la patate douce en petits cubes.
- Ajoutez de l'huile d'olive. Salez et poivrez les cubes de patates douces, puis placez-les sur une plaque de cuisson. Enfouissez à 210 °C pendant 25 minutes.
- Faire revenir les lardons dans une poêle puis les réserver.
- Découpez la feta en petits cubes.
- Tranchez grossièrement les noisettes et les noix.
- Préparez la vinaigrette d'automne : dans un bol, mélangez la moutarde d'automne Reine de Dijon, le vinaigre de cidre et l'huile d'olive.
- Ajoutez à la salade verte, les cubes de patate douce rôtis, la feta, les noisettes et les lardons grillés. Puis arrosez de vinaigrette d'automne avant de déguster.

Quelques repères

