



# Bulles de cidres n°2

Le cidre, complice de toutes nos envies gourmandes de l'été !



Légèreté, créativité... je vais les épater.  
Mon atout secret ? **Le cidre !**



Avec une cuisine d'été originale, c'est l'accord parfait.

Pour commencer, **un cidre doux\*** avec une **salade composée** : les notes toniques du premier mettent en valeur le croquant des crudités.

Ensuite, quelques **crevettes tout juste pêchées, fraîchement grillées** : à elles le **cidre brut\***. Ses bulles se marient au jus iodé des crustacés et aux cristaux de fleur de sel pour titiller les papilles.

Pour le barbecue, **les travers de porc caramélisés** n'attendent qu'un **cidre demi-sec\*** : un accord sucré-salé évident.



**Le plateau de fromages arrive** : pas d'hésitation, un **cidre traditionnel\***. Fromages corsés et chèvre apprécient son côté charpenté.

Au dessert, chacun fait ce qui lui plaît. Avec une **salade de fruits, une tarte ou des sorbets**, l'évidence serait le **cidre doux\***, mais ce serait oublier le principal ingrédient d'un beau repas d'été : la liberté !

Le cidre le « it » ingrédient des recettes estivales et conviviales.

Duo de julienne au cidre\*\*



Dorade au cidre\*\*



Granité de pamplemousse au cidre\*\*



Alors, c'est qui, le meilleur ?

\* Plus d'informations sur des différentes variétés de cidre dans le document ci-joint.

\*\* Visuels et déroulés des recettes ci-joint et disponibles auprès du service de presse kingcom.

Fruité, naturel, rafraîchissant, le cidre est la boisson incontournable du quotidien et des moments conviviaux en famille ou entre amis. La richesse des variétés de pommes et de leurs terroirs donnent au cidre une palette de saveurs et de couleurs qui ravissent tous les palais. **Les Cidres de France** comptent environ 10.000 producteurs de fruits à cidre, 500 cidriers qui, chaque année, élaborent plus de 100 millions de litres. Un savoir-faire français unique que perpétuent les professionnels soucieux de la qualité de leurs Cidres et protégé par une réglementation stricte.

Pour toutes informations complémentaires sur la diversité des cidres, demandes d'échantillons, visuels, contacter le service de presse.



- SERVICE DE PRESSE : kingcom
- Cécile Lenne - Julie Creurer
- c.lenne@kingcom.fr - j.creurer@kingcom.fr
- TEL +33 (0)1 40 40 50 00 - www.kingcom.fr

