

## « Audacieuse Passion » de Foie Gras de Canard Entier, Corail d'Oursin et Soupçon de Yuzu

*Pour célébrer les 100 ans de la Maison Valette, ses chefs ont créé une recette audacieuse et exclusive pour des repas de fêtes dignes des plus grandes tables. Ainsi, le corail d'oursin s'invite dans cette création audacieuse de foie gras de canard entier du Périgord, le tout subtilement relevé par les saveurs parfumées du Yuzu...*

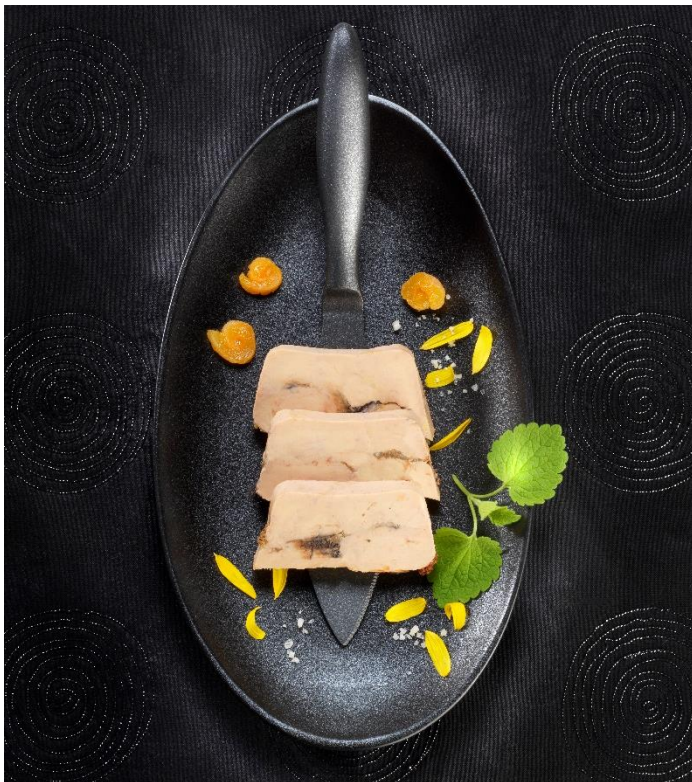
*Trois ingrédients pour une recette signature qui marque le 100<sup>ème</sup> anniversaire de l'entreprise familiale.*

### Un mariage terre et mer inédit

En cuisine, l'art du mariage terre et mer exige une connaissance pointue des propriétés organoleptiques des produits et un amour inconditionnel pour la gastronomie de nos terroirs. Bien sûr, il faut trouver le juste équilibre pour que l'alchimie opère, mais il faut aussi savoir sortir de sa zone de confort pour oser associer deux saveurs à priori opposées, qui par le geste précis du chef cuisinier se révéleront complémentaires.

Ici, la douceur du foie de canard est associée au goût franc et iodé du corail d'oursin. Le tout est réhaussé par une pointe de Yuzu, qui surprend en bouche par sa légère acidité.

Délicates et parfois étonnantes, la dégustation révèle un éventail de saveurs en parfaite harmonie, sans qu'aucune d'entre elles ne vienne masquer les autres : cette « Audacieuse Passion » offre un moment de rare plaisir !



### Des ingrédients rigoureusement sélectionnés

A la création de cette recette-signature, nos chefs avaient une certitude : « en cette année du centième anniversaire de la Maison Valette, notre collection festive 2020 devait être inédite, originale et prestigieuse. »

Il était évident que seuls des produits nobles pouvaient venir sublimer notre Foie gras de Canard du Périgord, et que ce mariage unique devait satisfaire les palais les plus exigeants, ceux des fidèles épicuriens qui plébiscitent nos spécialités et qui nous accordent toute leur confiance pour leurs instants gourmands.

Très vite l'idée d'un mariage terre et mer a germé, et le choix du corail d'oursin s'est imposé. Et pour rompre avec la monotonie, et apporter une belle surprise en bouche, nos chefs y ont associé le Yuzu, ce citron japonais aux notes de mandarine et de pamplemousse. L'« Audacieuse Passion » Foie Gras de Canard Entier, Corail d'Oursin et Soupçon de Yuzu était né.

Ce foie gras se dégustera sur un pain de campagne ou des toasts grillés et peut être accompagné d'une salade de jeunes pousses.

Son format généreux de 300g lui permet de combler même l'appétit des plus gourmands pour les repas de fêtes !

« Audacieuse Passion » Foie Gras de Canard Entier, Corail d'Oursin et Soupçon de Yuzu

Prix public : 49,90 €

Barquette de 300g (7/8 parts)

Produit mi-cuit – DLC 5 mois – A conserver au réfrigérateur entre 0°C et +4°C

Déjà disponible dans plus de 25 points de ventes, par correspondance et sur [www.valette.com](http://www.valette.com)

Echantillon disponible sur demande

Vos contacts presse :

Marine LAVAUUR : [marine-lavaur@valette.com](mailto:marine-lavaur@valette.com) - Juliette MALINAS : [juliette-malinas@valette.com](mailto:juliette-malinas@valette.com)

Maison Valette Foie Gras - Avenue de Georges Pompidou - 46300 GOURDON

[www.valette.com](http://www.valette.com) - - Tél : 05 65 41 62 90