

Les trouvailles gourmandes

10 produits du commerce irrésistibles pour des grillades rapides et savoureuses.

Par Martine Gingras



Moutarde pistache et Pommeau d'or, Domaine Levasseur

C'est quoi? Un condiment incomparable réunissant le goût riche des pistaches à celui d'un cidre liquoreux, le Pommeau d'or.

Comment l'utiliser: En accompagnement de saucisses de canard ou de gibier grillées, ou simplement pour relever nos hamburgers.

Combien et où: 4,59 \$ pour 64 ml, au Marché de chez nous (mcn.iga.net).

Sel de mer orange-coriandre, Les Soeurs en vrac

C'est quoi? Un sel qui ensoleillera nos menus d'été avec ses arômes d'agrumes, d'ail et d'épices.

Comment l'utiliser: On le parseme sur le poulet, le poisson ou les légumes avant la cuisson.

Combien et où: 3,99 \$ la boîte de 76 g, en épicerie.

Confit d'oignons, Les Saveurs oubliées

C'est quoi? De fines tranches d'oignon fondantes et joliment colorées à la grenadine.

Comment l'utiliser: On en garnit un hamburger d'agneau, de boeuf ou de poulet.

Combien et où: 8,50 \$ pour 250 ml, sur Produits Aquabelle (www.produitsaquabelle.com) et Ogourmet (www.ogourmet.com).

Mélange du boucher, Les Épices de Marie Michèle

C'est quoi? Des épices à base d'oignon, de piment et de graines de sésame grillées: pour couper dans le sel, mais pas dans la saveur!

Comment l'utiliser: On en frotte nos viandes avant de les mettre à griller.

Combien et où: 13 \$ le pot de 150 g, 5,50 \$ la canette de 50 g (pour les points de vente, www.lesepices.ca).

Sauce BBQ à l'érable, Cumberland

C'est quoi? La sauce incontournable de nos étés avec un petit goût bien de chez nous!

Comment l'utiliser: On y fait mariner nos viandes et on les badigeonne plusieurs fois en cours de cuisson. Idéale avec le poulet et le porc.

Combien et où: 5,70 \$ pour 350 ml, sur Terroirs Québec (www.terroirsquebec.com) et au Marché de chez nous (mcn.iga.net).