

PISSALAT DELOYE MARÉE

Pissalat des Roys, le véritable pissalat de la baie des anges

ARTISANAL, DURABLE ET SOLIDAIRE,

le Pissalat des Roys élaboré par Deloye Marée, plébiscité par de « Grand Chefs », ensoleillera : vos papilles ou les papilles gourmandes de tous les gastronomes. A choisir...

Le pissalat c'est quoi ?

C'est avant tout une histoire de pêcheurs,

2 ingrédients : des anchois et du sel, beaucoup d'amour et un savoir-faire millénaire.

C'est un ami, authentique **Pescadou Antibois**, qui supervise l'élaboration de notre fameuse recette du Pissalat des Roys.

Artisanal, durable et solidaire !

Notre Pissalat des Roys, élaboré artisanalement, issu d'une pêche durable est aussi solidaire.

C'est l'ESAT La Bastide de Châteauneuf, (établissement médico-social de travail protégé, réservé aux personnes en situation de handicap

et visant leur insertion ou réinsertion sociale et professionnelle) qui le confectionne avec beaucoup d'enthousiasme d'application et de rigueur phytosanitaire.

Une très belle aventure humaine.

EXCLUSIVITÉ
DELOYE MARÉE



PETITE HISTOIRE DU PISSALAT « L'OR GRIS » DE LA CUISINE AZURÉENNE

Garum, peis salat, pissalat, de César à nos jours une tradition séculaire, enfin accessible à tous les gastronomes « de France et de Navarre »... ou de France et d'ailleurs, ou d'ici et d'ailleurs ou... à choisir.

L'Authentique Pissalat qui signifie « poisson salé » est un condiment de poissons unique et indispensable à de nombreuses recettes méditerranéennes dont la très fameuse Pissaladière.

De César à la Seconde guerre mondiale, le Pissalat et ses variantes se trouvaient aisément sur les étals des marchés.

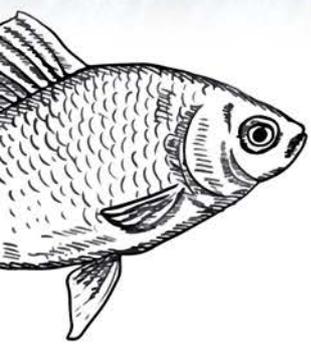
Pour la petite histoire, Antibes fournissait Rome de ses fameuses sauces Garum, Pissalat et leurs variantes sous le label Antipolis.

Il se disait qu'Apicius très friand du Garum l'utilisait pour corser ses fameuses recettes.

Ce nectar Antibois se vendait à prix d'or, le litre de Pissalat atteignait l'équivalent de 1500€ actuels.

2000 ans plus tard, la tradition se perpétue...





Comment l'utiliser ?

Indispensable pour réaliser la pissaladière, la saucette du pan bagnat, la bagna cauda, la bagna rotu, le beurre d'anchois...

A cuisiner avec des légumes, des poissons, des viandes, pour relever une vinaigrette, une mayonnaise ou à déguster sur un crouton avec un filet d'huile d'olive tout simplement. Laissez place à votre créativité !

L'authenticité et la pureté du pissalat vous permettra d'imaginer des combinaisons infinies de recettes originales, voire de recettes antiques romaines d'Apicius !

LA RECETTE DE LA VRAIE PISSALADIÈRE



1.

Émincez puis faire suer les oignons (avec des feuilles de thym ou non) à l'étouffée pour garder leur eau ne pas les brûler, il faut que les oignons restent blanc.

Une fois blanchis, les laisser tiédir à couvert.



2.

Une fois tiédis, incorporer le pissalat (20 à 25% maximum, selon goût) et laisser reposer environ 15 minutes afin que les oignons absorbent le pissalat.

PS : vous pouvez conserver cette préparation au frais pour une opération ultérieure.



3.

Préparez votre pâte à pain (farine, sel, levure boulangère, eau, huile d'olive (facultative).

1. Laisser reposer ma 1ère pousse 20 minutes à l'étuve.

2. Préparer une plaque four huilée (huile neutre : tournesol)

3. Laisser pousser une deuxième fois dans la plaque la pâte à pain 15 minutes environ à l'étuve



4.

Dresser le procédé (oignons et pissalat) petit à petit à la cuillère sur l'ensemble de la pâte.

Ranger les olives et envoyer le tout au four (préalablement préchauffé à 180°) pendant 35 minutes environ.



Préparation 40 minutes



Cuisson 35 minutes



6 personnes

5.

Dresser de beaux filets d'anchois frais après cuisson.

PS : les anchois craignent le four, elles séchent !



La recette de la vraie saucette du pan bagnat / Bagnat Rautou



- 1 cuillère à soupe de pissalat
- 1 pincée de thym et romarin ou bonnes herbes de provence selon goût ou basilic frais.
- 1/2 à 1 gousse d'ail bien écrasée
- 2 cuillères à café de vinaigre de vin
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Poivre (facultatif)



Préparation
5 minutes

Incorporer le tout en
mélangeant à la fourchette
ou au fouet.



La recette du beurre au pissalat

1. Faites mollir le beurre doux 2/3
2. Incorporer 1/3 de pissalat jusqu'à obtenir une couleur homogène
3. Remettre l'ensemble dans un ramequin au réfrigérateur couvert d'un film à tenir au frais



Préparation
5 minutes

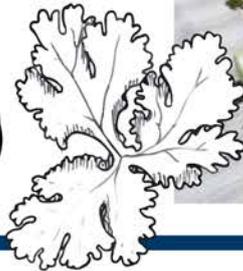
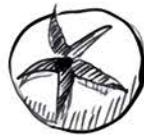
Déguster sur du pain, croûtons...
Avec des petits légumes frais. Idéal avec des pâtes ou du riz !



La variante Mascarpone

Idem que la recette du beurre au pissalat mais avec de la mascarpone !

A déguster avec des petits légumes frais ou tout simplement sur du pain !



La recette de la saucette Bagnat Cauda (chaude)



Préparation
10 minutes

1. Faire pocher des gousses d'ail dans le lait (60/70% pissalat 30/40% ail)
2. Une fois ramollies, les écraser en bouillie. Incorporer le pissalat et monter à l'huile d'olive (volume selon goût).
3. Tenir au chaud avec service à fondue pendant la consommation. Tremper les légumes et déguster !



FICHE PRODUIT - PISSALAT DELOYE MARÉE

Pissalat des Roys, le véritable pissalat de la baie des anges

Huile de tournesol
(huile neutre pour conserver)

Pissalat
78% Anchois (*Engraulis*
Encrasicolus) & sel

« *Garum* »
Le sérum du poisson, appelé
aussi liquanem. C'est l'an-
cêtre du Nuoc Man.



SPÉCIFICATIONS

- Ingrédients :** Anchois (*Engraulis Encrasicolus*) 78%, sel, huile de tournesol.
- Engins de pêche:** Filets tournants
- Zone de pêche:** Méditerranée Ouest (FAO 37.1)
- Conservation :** Entre 0 et 4°C après ouverture.
Consommer rapidement après ouverture.
- Allergènes :** Poisson, peut contenir des traces de gluten et de fruits à coque.




DELOYE MARÉE
SOURCE DE VIE

ZAC de St Esteve, route de la Barronne - 06640 Saint-Jeannet

 Tél. : 04 93 07 11 91 - Fax : 04 93 31 79 21

commercial@deloye-maree.com