

COMMUNIQUE DE PRESSE

Avec *Appéti Marine* de Marine Harvest, le saumon se déguste au barbecue tout l'été

Savoureux et léger, le saumon a su, des plus petits aux plus grands, conquérir toutes les assiettes.

Cet été, c'est au barbecue qu'il a tout bon : ribs comme steaks n'ont qu'à bien se tenir car, cette année, c'est au saumon qu'ils seront !

Brasérades, grillades, brochettes ou même grill-steaks...avec **la gamme barbecue *Appéti Marine* de Marine Harvest**, le poisson préféré des français se fait hardi et se déguste en toute gourmandise.

Quant aux plus gourmets, une recette totalement nouvelle devrait en séduire plus d'un !

Le poisson devient pratique et le barbecue élégant !

Les beaux jours arrivent et voient fleurir les barbecues sur terrasses et balcons.

Pourtant, si plus de 3 français sur 4 font des barbecues chaque été, le poisson en est l'un des grands oubliés.

- Pratique avec ses pics - brochettes qui évitent de toucher le poisson
- Maligne avec sa barquette que l'on peut directement poser sur le grill,
- Délicieuse et légère avec saumon et poissons blancs déjà préparés et immédiatement prêts à cuire,
- Variée avec ses recettes qui revisitent les grands classiques de la viande
- Conviviale et ludique pour plaire à toute la famille,

la gamme barbecue *Appéti Marine* de Marine Harvest devrait convaincre les novices en cuisine et inciter tous les autres à changer leurs habitudes.

Quid de ceux qui n'ont ni jardin, ni balcon ? Marine Harvest a pensé à tout : four, poêle ou plancha, cet inimitable goût des beaux jours se retrouvera partout !

Alors le moment du repas venu, c'est dit, ce sera poisson !

Des saveurs adaptées à toutes les envies

Gourmets et connaisseurs s'y retrouveront. Recettes subtiles et bonnes pour la santé, où le poisson est roi, se déclinent ainsi entre :

- **les grandes nouveautés :**
 - ***Ribs de saumon*** sauce barbecue
Déjà marinée avec herbes épicées, prête à l'emploi, cette pièce à rôtir avec peau de 300 g est fournie avec une sauce barbecue que l'on peut enduire avant cuisson.
Prêts à l'emploi avec ses pics-brochettes, les ribs de saumon sont présentés dans une barquette à poser directement sur le barbecue.
 - ***Grill-steaks de saumon*** goût barbecue
Ces 2 steaks de saumon de 80g élaborés à partir de vrais morceaux de saumon seront aisément reconnaissables avec leurs marques de grill qui garantissent un goût authentique.
Il reste juste à le savourer façon light juste grillé à l'assiette ou en vrai burger avec oignons, tomates et salade.
 - ***Brasérades***
Ces pavés de lieu noir de 250g sortent de la routine avec une recette thym citron tout autant fraîche que légère.
Ils s'allieront à merveille à la brasérade de saumon à la provençale elle aussi proposée sur des pics.
Ils sont vendus avec un plateau spécial barbecue à poser directement sur le grill et peuvent être complétés par des pavés de thon germon nature parfaits au barbecue.
- **les grands classiques, les brochettes grillade de la mer :**
 - tout saumon avec du poivron,
 - un mix de lieu noir, saumon et poivron,
 - lieu noir thym citron et poivrons.Très graphiques, elles rythmeront les assiettes et varieront les plaisirs.
- **une recette pour les gourmets** à déguster toute l'année : ***des pavés de saumon au crumble croustillant***
 - simplement... délicieux ! 2 pavés de saumon marinés à la provençale sont accompagnés d'un crumble aux petits légumes fourni séparément à rajouter avant de les passer au four.
 - très pratique aussi, la barquette en bois dans laquelle ils sont présentés est à mettre directement au four.Fini la vaisselle, il ne reste que 255 grammes à fondre de plaisir qui sauront réveiller salades, pâtes, pommes de terre ou légumes : petits et grands seront contents !

C'est dit, cet été, grâce à ***Appéti Marine***, on ose le saumon autrement ! Crumble croustillant comme gamme barbecue seront disponibles dans tous les rayons poissons à prix public conseillé de 4 à 8 €.