



Crédit recette et photo : Hervé Cuisine

Communiqué de presse

Paris, Novembre 2021

LE PRUNEAU D'AGEN IGP FÊTE NOËL

Le Pruneau d'Agen IGP va sublimer votre réveillon de Noël pour le plus grand plaisir de tous, petits comme grands, avec son goût sucré et délicat qui donnera du peps à vos plats. Il accompagne aussi bien les recettes sucrées que salées.

Saviez-vous que le **Pruneau d'Agen IGP** est fondant, moelleux et que depuis 2002, il est **labélisé IGP** (indication Géographique protégée) ?

En plus de vous régaler, c'est un fruit plein de bienfaits. **Naturellement séché, il est sans sucre ajouté**, favorisant une alimentation saine et équilibrée. Il possède de **nombreuses vertus nutritionnelles** : atout **hydratation** pendant les efforts physiques, produit rassasiant pour une alimentation légère et **antioxydant** aidant à **lutter contre le vieillissement cellulaire**. Ses **vitamines et fibres** en font un apport énergétique tout au long de la journée. Ainsi on peut le manger comme gourmandise de l'entrée au dessert.

Pour un repas de fin d'année qui épate, le **Pruneau d'Agen IGP** et **Hervé Cuisine** offrent un moment de douceur en proposant **une recette festive** avec un met d'exception qui plaira à vos convives à coup sûr !

Pruneaux IGP au chocolat

La recette à faire et à refaire. Facile, rapide et délicieux, c'est à savourer au coin du feu et à faire partager !



INGREDIENTS

Pour 6 personnes :

- 24 pruneaux d'Agen IGP
- 200 gr de chocolat à dessert
- amandes effilées grillés
- cure-dents
- noix de coco râpé

PREPARATION :

1. Faire fondre au bain marie le chocolat.
2. Dénoyer les pruneaux, après avoir fendus dans le sens de la longueur.
3. Piquez-les sur un cure-dents.
4. Trempez dans le chocolat fondu et déposez sur un lit d'amandes effilées.
5. Saupoudrez de noix de coco râpée.

Retrouvez vite la recette d'Hervé Cuisine et son feuilleté foie gras et pruneau d'Agen IGP !

Le contenu de cette campagne de promotion reflète uniquement la position de l'auteur et relève de sa seule responsabilité. La Commission européenne et l'Agence exécutive européenne pour la recherche (REA) déclinent toute responsabilité quant à toute utilisation qui pourrait être faite des informations qui y figurent.



CAMPAGNE FINANCÉE
AVEC L'AIDE DE
L'UNION EUROPÉENNE





FEUILLETÉ FOIE GRAS ET PRUNEAUX D'AGEN IGP

par *HERVÉ CUISINE*



Pour 4 personnes



Préparation : 55 minutes



Difficulté : Facile



INGRÉDIENTS :

- 100 g de pruneaux d'Agen IGP
- 2 pâtes feuilletées carrées
- 1 petit foie gras entier cru
- 3 oignons blancs
- 3 champignons de paris
- huile d'olive
- 30 g de pignons
- Fleur de sel, poivre
- 1 cuil. à café de 4 épices
- 1 cuil à soupe de miel
- 1 oeuf

PRÉPARATION :

- Faites torrifier à sec les pignons 5 minutes dans une poêle, puis réservez les.
- Émincez les oignons et les champignons finement et faites les colorer à feu doux dans un peu d'huile d'olive avec des herbes de Provence, le miel, la fleur de sel et le poivre.
- Ajoutez les pignons, puis laissez refroidir.
- Étalez une pâte feuilletée, repliez la en deux pour avoir un beau rectangle, et garnissez avec les oignons sur toute la longueur en laissant 1 cm de bord.
- Ajoutez des morceaux de pruneaux sur toute la garniture.
- Coupez le foie gras en tranches épaisses de 1 cm, puis disposez le sur les pruneaux. Salez, poivrez et parsemez de 4 épices.
- Recouvrez avec la seconde pâte feuilletée pliée en 2 également, soudez bien les bords.
- Battez un œuf avec une pincée de sel et dorez le feuilleté avant d'enfourner 40 minutes à 180°C.
- Laissez refroidir un peu avant de servir.



BON APPÉTIT !



Plaisirs d'Europe

Crédit recette et photo : Hervé Cuisine

Le contenu de cette campagne de promotion reflète uniquement la position de l'auteur et relève de sa seule responsabilité. La Commission européenne et l'Agence exécutive européenne pour la recherche (REA) déclinent toute responsabilité quant à toute utilisation qui pourrait être faite des informations qui y figurent.



CAMPAGNE FINANCÉE
AVEC L'AIDE DE
L'UNION EUROPÉENNE





Le label IGP, c'est quoi ?



IGP signifie **Indication Géographique protégée**. Ce label certifie un pruneau issu de la **prune d'Ente** et produit dans l'une des 116 cantons de la **vallée du Lot**. Ce label justifie une qualité **territoriale unique** et protège un **savoir-faire singulier français**. Le Pruneau d'Agen est labélisé **depuis 2002**.

L'excellence européenne est un art !

Cette campagne de communication a pour but d'informer et de sensibiliser aux labels de qualité européens AOP-IGP (Appellation d'Origine Protégée & Indication Géographique Protégée). Soutenue par le **Bureau National Interprofessionnel du Pruneau (BIP)** pour le Pruneau d'Agen IGP, en partenariat avec le **Consorzio prosciutto di carpegna (CARPEGNADOP)** en Italie pour le jambon de Carpegna AOP, et l'**Agence Wallonne pour la Promotion d'une agriculture de Qualité (APAQ-W)** en Belgique avec un panier de 11 excellences wallones AOP et IGP.

EN SAVOIR PLUS...

 Pruneau d'Agen

 Pruneau_dagen_off

#ExcellenceEuropéenne
#Enjoyitsfromeurope

Contact presse :

Agence Sopexa / Sandrine PEREIRA
sandrine.pereira@sopexa.com
01 55 37 50 98