

Un Noël gourmand

2023



Terre Exotique

CIVILISATIONS & GASTRONOMIE

www.terreexotique.fr

Retrouvailles autour de l'apéritif

Réalisez un **saumon gravlax** aux notes élégantes de baie timur, préparez un **beurre pommade** au curry breton ou au poivre à huîtres, relevez vos **toasts** de **légumes**, de **foie gras** ou de **fromage** avec les assemblages d'épices Terre Exotique.

Votre apéritif sera des plus festifs et savoureux.



Assemblage
gravlax au timur



Assemblage
pour foie gras



Poivre à huîtres



Curry breton



Poivre
du fromager



Poivre noir
concassé fumé

Des assemblages à usages multiples

Même si l'usage premier d'un assemblage d'épices est la réalisation d'une **recette typique** il est également possible d'en **détourner l'utilisation** pour en faire de précieuses **aides culinaires**. **Voici quelques astuces :**



Fonds de sauce pour plat mijoté : faites revenir 2 échalotes dans 2 c. à s. d'huile d'olive. Mélangez ensuite 1 c. à c. d'épices puis déglacez avec du vin ou de l'eau avant d'ajouter le reste des ingrédients.



Beurres aux épices : mêlez 2 c. à c. d'assemblage à 150 g de beurre pommade de qualité.



Potages : ajoutez 1 c. à c. d'épices en milieu de cuisson (pensez à bien mixer si l'assemblage comporte de gros grains).



Marinades : 1 c. à c. d'assemblage pour 1 c. à c. d'huile d'olive. L'important est de laisser mariner au frais 1 h minimum pour la viande, et 5 à 10 min. pour le poisson.



Poêlées de légumes : mélangez 1 c. à c. de l'assemblage de votre choix dans votre poêle ou votre wok de légumes quelques minutes avant de servir.



Grillades : pour une petite pièce les épices peuvent être appliquées en « massage » avant la cuisson sur le morceau à griller. Pour les plus grosses pièces (type côte de bœuf), ajoutez-les en fin de cuisson, pour éviter de les griller.



Sauces apéritives : 1 c. à s. d'épices mélangée à 1 ou 2 yaourts à la grec forment une délicieuse sauce apéritive.



Vinaigrettes : 2 c. à c. d'épices concassées pour 6 c. à s. d'huile et 3 c. à s. de vinaigre (+ 1 c. à s. de moutarde selon les goûts).



Tartes : ajoutez 1 c. à c. d'épices dans 300 g de farine lors de la confection de votre pâte brisée ou saupoudrez votre pâte d'1 à 2 c. à c. d'épices concassées (passez le rouleau pour bien les incorporer) avant de la garnir.



Mayonnaises : ajoutez 1 à 2 c. à c. d'épices



Plus de recettes ici



Le grand soir

Réalisez un menu de fête aux saveurs élégantes !

Choisissez les meilleurs poivres et épices pour vos réalisations culinaires.

Le poivre rouge de Kampot et ses notes de griottes confites sublimeront **vos plats**. La fleur de sel de Noël ou le diamant de sel à la truffe d'été relèveront **vos accompagnements**.

Le condiment de figue au poivre de Penja, le poivre du fromager ou encore la gelée de piment d'Espelette sublimeront **vos plateaux de fromages**.

Le poivre voatsiperifery se mariera avec brio à **vos desserts chocolatés**.



Poivre voatsiperifery



Poivre rouge de Kampot



Diamant de sel et sa râpe



Fleur de sel de Noël



Condiment de figue au poivre de Penja



Diamant de sel à la truffe d'été



Gelée de piment d'Espelette



Huile de pépins de raisin à la truffe



Sauce piquante au piment d'Espelette



Chutney de mangoue au poivre de Penja



Le temps des cadeaux



La collection de coffrets Terre Exotique

Choisissez la thématique qui vous correspond
et découvrez sa sélection d'épices et assemblages associée.

Présentée dans un élégant coffret,
cela en fait le cadeau idéal à offrir ou à s'offrir !

- Coffret Truffe Exquise
- Coffret Apéritif & tapas
- Coffret Les 3 fantastiques
- Coffret Epices en Fête
- Coffret La Danse des Curry
- Coffret Il était un foie gras
- Coffret BBQ party
- Coffret Soupes en folie
- Coffret Raclette au Sommet

Le Calendrier de l'Avent

Rituel incontournable du temps de l'Avent

Offrez (-vous) le calendrier de l'Avent Terre Exotique pour une découverte de saveurs d'ailleurs qui inspirera vos créations culinaires !

Le cadeau parfait pour les curieux qui souhaitent découvrir de nouvelles épices facilement. Chaque épice est présentée avec une idée de recette facile à réaliser !



À l'occasion du 25e anniversaire de Terre Exotique, nous avons demandé à notre amie et artiste peintre Albane de Saint Rémy d'illustrer notre identité.

Le résultat : une cueilleuse - élégante et au geste précis - au cœur d'une danse botanique et poivrée.

Albane l'a baptisé « **Parmi les poivres** ».

Elle s'invite naturellement sur notre calendrier de l'Avent.





Douceurs d'hiver

Pour un **goûter** ou un **thé** au coin du feu, pour un **dessert** ou le **petit-déjeuner**, pâtissez avec Terre Exotique ! Un sucre fou aux notes réconfortantes et douces, de la cannelle ou de la vanille, une note de fleur d'oranger ou un assemblage d'épices pour spéculoos, les options sont innombrables pour créer des mets sucrés !

Portez votre plus beau tablier et laissez libre cours à votre imagination !

- Sucre fou
- Écorces d'iyokan confites
- Assemblage pour spéculoos
- Assemblage pour pain d'épices
- Salade de fleurs
- Pâte de pistache
- Sucre à la cannelle
- Vanille bourbon de Madagascar
- Eau de rose
- Yuzu en poudre
- Cannelle en poudre
- Bergamote en poudre



Baie de la passion



Assemblage pour vin chaud



Baie timur

Envie d'épicer vos boissons ?

Un assemblage pour vin chaud pour les retours du marché de Noël ;

Une baie timur ou baie de la passion à ajouter dans votre coupe de vin pétillant ;

Des boissons chaudes d'après repas, aux bâtons de cannelles ou à la fleur d'hibiscus ;

Les options sont nombreuses pour revisiter vos boissons de fêtes !



Eau de fleur d'oranger



Fève Tonka



Sucre de Noël aux épices douces



Fleur d'hibiscus



Cannelle bâtons

Les Amis de Terre Exotique

Terre Exotique sélectionne et distribue les meilleurs produits d'épicerie fine !
Découvrez notre collection de marques amies
 et craquez pour leurs produits, recettes et saveurs uniques.

Composez le panier gourmand parfait en chanson !

« **For me formidable** » !
 La maison est fin prête et le
 quotidien est un raffinement.



Tadé
 Savon d'Alep
 Savon d'Alep en tranche



MARIUS FABRE
 Savonnier depuis 1900

Marius Fabre
 Savon vert de Marseille
 Savon blanc de Marseille



ZASSENHAUS

Zassenhaus
 Moulin Acrylic aachen, 14 cm
 (Poivre)
 Moulin Acrylic aachen, 14
 cm (Sel)



Pouvoir compter sur
 « **Les copains d'abord** »
 pour un apéritif
 savoureux et croquant.



Kreeks
 Amandes goût fumé
 Noix de cajou à la truffe d'été,
 aromatisée à la truffe blanche



Mariage Bedouin
 Amandes à l'ail des ours
 Amandes poivrées au citron
 de Sicile



Mad Lab
 Crackers « Cry me a river »
 oignons
 Crackers « Crackers and
 cheese » fromage



Paul & Pippa
 Crackers truffe
 Crackers aneth



Bon Vivant
 Triangles piment d'Espelette
 Escargots feuilletés, fourrés
 persillade



Un air de « **Douce France** »,
pour une cuisine raffinée et
tricolore.



Pommery

Moutarde au miel (250g)
Moutarde Royale
au cognac (500g)



Roi des Montagnes

Cèpes séchés de France
Morilles séchées de France
Girolles séchées de France



Ariake

Bouillon de légumes
Bouillon de crustacés



Maison Marc

Cornichon extra fin
Caviar de cornichons



Un peu de « **Mistral gagnant** »,
pour les pauses réconfortantes
au coin du feu.

choc-à-lait

Choc o lait

Solostick, noisettes
Solostick, blanc vanille
Solostick, dark noir
Solostick, milk lait
Solostick, spéculoos



Conservatoire de la confiserie

Nougat d'Amboise
Nougat spéculoos
Nougat pistache



Monin

Coffret « Pause gourmande » / Coffret de Noël



Avec cette gamme pimentée
pour des fêtes relevées, même « **Le téléphone pleure** ».



Maison Martin

Sauce piment fumée forte SIROCCO 7/12
Sauce piment habanero Foudre 9/12
Sauce piment houblon GALLIA EAST IPA 5/12
Sauce piment TRUFFE 4/12
Sauce piment pur cru ARMAGEDDON 10/12



Belazu

Harissa à l'abricot
Harissa à la rose
Harissa au piment fumé



Pommery

Moutarde des Pompiers



— Pour offrir —



Coffret blanc Terre Exotique



Sac Terre Exotique
grand & petit modèle



Coffret trio vide Terre Exotique