

SEAZON



7 RECETTES INÉDITES À DÉGUSTER POUR LE NOUVEL AN CHINOIS



Seazon, le premier abonnement sans engagement de plats frais livrés partout en France pour la semaine, propose de célébrer le Nouvel An chinois qui aura lieu le 1er février, année du tigre d'eau. Au menu : porc au caramel, nouilles sautées, ou encore lieu à la sichuanaise... Les chef-fes Seazon se sont inspirées des classiques de la cuisine chinoise pour une carte qui fait voyager, à découvrir dès le 14 janvier.



“Nous nous sommes inspirés des classiques de la cuisine chinoise, riches en saveurs, en veillant à travailler comme à notre habitude avec des ingrédients rigoureusement sélectionnés.

Chez nous, même la sauce Sriracha est bio ! Nous avons aussi revisité certains classiques pour proposer des alternatives végétariennes, en accord avec notre mission de promouvoir le végétal, tout aussi gourmand et meilleur pour la planète.”

Caroline Vignaud, *Cheffe créative de Seazon*

Au menu de Season

Le porc au caramel

Servi avec un délicieux riz parfumé, on le retrouve avec du porc fermier Label Rouge dans sa version classique et avec des aiguillettes végétales de chez HappyVore (ex Les nouveaux fermiers) dans sa version veggie.

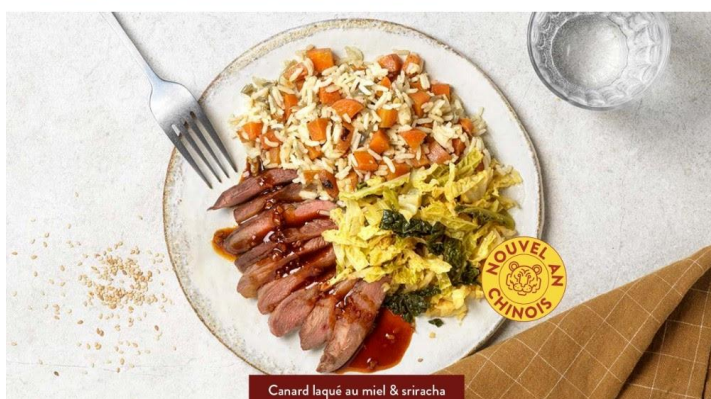


Aiguillettes végétales au caramel

Porc fermier au caramel

Le canard laqué

Un pavé de canard bien élevé de La Nouvelle Agriculture, enrobé d'une sauce maison composée de sauce sriracha bio, miel et tamari, doucement rôti au four.



Canard laqué au miel & sriracha

Les nouilles sautées

Plutôt saumon ou sauce hoisin maison ? D'un côté un beau saumon norvégien rigoureusement sélectionné, mariné au gingembre, à la sauce tamari bio et à la citronnelle et tendrement roulé dans du sésame avant de passer au four. De l'autre une sauce aux fameuses 5 épices chinoises pour obtenir la caractéristique saveur umami.



Saumon au sésame & nouilles sautées aux légumes

Nouilles sautées à la sauce hoisin maison

Les recettes à la sichuanaise

La sauce sichuanaise Season accompagne du lieu dans sa version classique et du tofu bio dans sa version veggie. La recette de cette sauce magique ? De la sauce soja, de la sauce sriracha bio, du poivre de Sichuan, du vinaigre de riz, de l'ail, du gingembre et du sirop d'érable bio.



Lieu à la sichuanaise

Tofu à la sichuanaise

Pour compléter le menu

Les client·es pourront découvrir une sélection de produits dénichés pour l'occasion par les équipes Season.



**TÉLÉCHARGER
LE COMMUNIQUÉ DE PRESSE**