

Notre Nouvelle Gamme de Rubs*

* poudre à masser

LES RUBS DE LA PLANTATION

Quand on a la chance d'avoir à disposition toutes les épices fraîches, quoi de plus excitant que de concevoir une nouvelle gamme de Rubs ou poudre à masser. Ces recettes de mélanges d'épices sèches ont été conçues à La Plantation par notre chef et designer produit. Après plusieurs essais et séances de dégustation, nous avons mis au point 4 recettes exclusives qui vous sont aujourd'hui proposées en avant-première pour la saison printanière et estivale. Vous serez surpris par l'intensité exceptionnelle de leurs arômes. A consommer sans modération !

LE PACKAGING

Un nouveau design a été conçu par notre artiste maison qui a souhaité apporter à nos étiquettes un vent de fraîcheur et de dynamisme. Les étiquettes reprennent les codes couleur de chaque Rub tout en mettant en avant les ingrédients et des idées de recettes. Aussi beau à regarder que pratique à utiliser, le Packaging de La Plantation est certifié alimentaire, vous pouvez donc verser le contenu du sachet dans le cylindre en carton. Les Rubs seront ainsi protégés de la lumière et de l'humidité.



NOTRE NOUVELLE GAMME DE RUBS À DÉCOUVRIR :

- RUB CACAO - *épicé et rond*
- RUB POIVRE VERT - *frais et végétal*
- RUB MEKONG - *anisé et iodé*
- RUB FEU DE CAMP - *fumé et épicé*

Notre Nouvelle Gamme de Rubs*

* poudre à masser

ORIGINE DES RUBS

Il semble que le terme Rub soit originaire du sud des États-Unis, où il est courant d'assaisonner la viande avec un mélange d'herbes et d'épices avant de la faire cuire.

Le terme «rub» vient de l'action de frotter ou de masser le mélange d'épices sèches sur la viande pour s'assurer qu'elle est uniformément enrobée.

Quelle que soit son origine, le terme «rub» est devenu un terme courant dans le monde du barbecue et des grillades, et il est souvent utilisé pour désigner un mélange d'herbes et d'épices que l'on frotte sur la viande avant la cuisson pour lui donner de la saveur et l'attendrir.

L'utilisation de mélanges d'épices pour attendrir la viande est pratiquée depuis des milliers d'années dans diverses cultures. De nombreuses civilisations anciennes, telles que les Grecs, les Romains et les Égyptiens, utilisaient diverses herbes et épices pour aromatiser, attendrir et conserver leur viande.

Même si aujourd'hui l'utilisation des Rubs ou mélanges d'épices sèches est très populaire aux États-Unis (culture du BBQ), on la retrouve également dans les cuisines de l'Est de l'Europe, en Amérique du Sud, au Moyen Orient, dans le bassin méditerranéen, en Inde, en Afrique ou en Asie, soit toutes les régions du monde...

LA RECETTE DES RUBS

Les rubs contiennent des ingrédients indispensables :

- le sel pour la saveur et pour attendrir les viandes, les poissons, les légumes, le tofu
- le sucre pour équilibrer le sel et apporter de la douceur
- l'ail et l'oignon pour leur saveur
- le poivre pour la saveur et le piquant

Les autres ingrédients permettent de donner à chaque Rub son identité aromatique et de choisir les associations qui conviendront le mieux à vos plats.

COMMENT LES UTILISER ?

Utilisés à l'origine surtout pour la viande, les Rubs peuvent également s'utiliser en mélanges d'épices sèches sur un grand nombre de plats.

Avec la viande : Tout d'abord, préparer vos morceaux de viande et assurez-vous que la viande soit sèche avant d'appliquer le rub. Saupoudrer généreusement le Rub sur toute la surface de la viande et utiliser vos mains pour bien faire pénétrer celui-ci dans la viande. Laisser la viande reposer pendant au moins 30 minutes, voire plusieurs heures ou préparer votre viande la veille de la cuisson. Cela permettra aux saveurs du Rub de pénétrer dans la viande. Faire cuire selon votre méthode préférée : grillade au BBQ, à la plancha, à la poêle ou au four. Une fois la viande cuite, la laisser reposer quelques minutes avant de la trancher ou de la servir. Votre viande sera tendre et délicieusement savoureuse.

Avec les légumes : Utiliser le mélange d'épices sèches comme un assaisonnement pour les légumes rôtis ou grillés.

Avec de l'huile d'olive : Mélanger le rub avec de l'huile d'olive pour obtenir une marinade. En badigeonner le poulet, le poisson ou le tofu avant de le griller, de le rôtir ou de le cuire au four.

Comme un condiment : Ajouter une cuillère de rub dans les plats cuisinés tels que les soupes, les ragoûts, les légumes rôtis ou du riz pour ajouter de la saveur et de la texture. Goûter et ajuster la quantité en fonction de votre goût.

Dans une sauce : Épicer du yaourt avec un cuillère de rub pour y tremper vos crudités coupées en bâtonnets.

Rub Mékong

La Badiane apporte une touche anisée à ce mélange Rub Mékong, aux saveurs asiatiques. La citronnelle, les feuilles de Combava et le kumquat apporte des saveurs citronnées et acidulées qui conviendront parfaitement à des préparations de brochettes de poulet ou de bœuf, façon saté.

Le Rub Mékong épice également une soupe de nouilles ou de ramen, chaude ou froide. Vous pouvez aussi épicer une mayonnaise avec le Rub Mékong pour accompagner des crevettes grillées. Avec chaque préparation de rub, laissez aller votre imagination et essayez vos propres combinaisons.



- **Ingrédients** : Sucre de Palmier, Fleur de Sel, échalote, ail, Poivre de Kampot Blanc, Citronnelle, Pandan, Galanga, Gingembre, Curcuma, kumquat, Feuilles de Combava, Badiane, Piment Oiseaux
- **Idées de Recettes** : à utiliser en marinade sèche la veille ou au minimum 30 minutes avant la cuisson (poulet, brochettes de bœuf, nouilles et ramen, crevettes, coquilles St Jacques, légumes comme le brocoli, les petit-pois)



CONDITIONS DE VENTE

Disponibles en tubes de 50g

Prix de vente : 10€ TTC

DLUO : 36 mois.

Valeurs Nutritionnelles moyennes pour 100g

Valeurs énergétiques (kcal) : 302
Matières grasses (g) : 1.1
dont acides gras saturés (g) : 0.3
Glucides (g) : 67
dont sucres (g) : 15.7
Sel (g) : 5.9

Rub Cacao

Le cacao utilisé dans notre rub est cultivé par des agriculteurs cambodgiens dans la province de Mondulkiri. Les agriculteurs y ont créé une coopérative afin de pouvoir effectuer toutes les opérations de fermentation et de séchage du cacao sur place. Les fèves sont ensuite torréfiées, craquées, vannées et broyées par une chocolaterie de Siem Reap.

Le cacao apporte à ce rub des saveurs fruitées, florales, avec une merveilleuse amertume, et des notes allant de la vanille au café en passant par la cannelle.

Ce mélange original se mariera parfaitement avec des viandes comme le porc (travers ou côtes), le bœuf ou l'agneau (épaule), les légumes comme les aubergines, poivrons, pommes de terre ou patates douces, les noix de cajou.



- **Ingrédients** : Cacao, Sucre de Palmier, échalote, ail, Piment Long Doux Fumé, Poivre de Kampot Noir, Fleur de Sel, Cannelle Casse fumée, Poivre Long Rouge, Piment Oiseaux Fumé, coriandre

- **Idées de Recettes** : à utiliser en marinade sèche la veille ou au minimum 30 minutes avant la cuisson (viandes, porc, noix de cajou, patates douces)



CONDITIONS DE VENTE

Disponibles en tubes de 50g

Prix de vente : 10€ TTC

DLUO : 36 mois.

Valeurs Nutritionnelles moyennes pour 100g

Valeur énergétique (kcal) : 354

Matières grasses (g) : 7.6

dont acides gras saturés (g) : 3.9

Glucides (g) : 60

dont sucres (g) : 13

Sel (g) : 3.9

Rub Poivre de Kampot Vert

Le Poivre de Kampot Vert Déshydraté est cueilli jeune avant maturité. Égrainé à la main, il est ensuite déshydraté à basse température pour garder sa belle couleur verte et ses arômes aux notes végétales et fraîches. La qualité aromatique et gustative du Poivre de Kampot Vert IGP est reconnue par les chefs et les gourmets.

Il apporte des notes piquantes et végétales à ce rub qui conviendra parfaitement à un steak, un travers de porc, des poissons comme le saumon et le thon, ou des légumes. Le Combava, le kumquat et la Mangue verte apporteront des notes légèrement citronnées et le Pandan des notes vanillées. Les trois racines gingembre, galanga et curcuma apporteront la profondeur des arômes.



- **Ingrédients** : Sucre de Palmier, échalote, ail, Poivre de Kampot Vert, Pandan, Cardamome de la Forêt, sel fumé, Gingembre, Zestes de Combava, Feuilles de Curry, Herbe à Paddy, Mangue Verte

- **Idées de Recettes** : à utiliser en marinade sèche la veille ou au minimum 30 minutes avant la cuisson (viandes, poulet, crevettes, courgettes, poivrons, pommes de terre)



CONDITIONS DE VENTE

Disponibles en tubes de 50g

Prix de vente : 10€ TTC

DLUO : 36 mois.

Valeurs Nutritionnelles moyennes pour 100g

Valeur énergétique (kcal) : 209

Matières grasses (g) : 1.5

dont acides gras saturés (g) : 0.4

Glucides (g) : 65

dont sucres (g) : 14.3

Sel (g) : 5.2

Rub Feu de Camp

Le Piment Long Doux fumé apporte une délicieuse note sucrée et fumée à ce mélange spécial grillades. Le Rub Feu de Camp épicerà à merveille une côte de bœuf ou un burger, un travers ou une côte de porc et un poulet grillé.

Il donnera également une saveur délicieuse aux légumes grillés ou rôtis, comme les aubergines, les poivrons ou le maïs grillé. Essayez-le pour faire sauter des pop-corns.

N'hésitez pas à faire des essais pour trouver vos combinaisons préférées : le Rub Feu de Camp ajoutera une saveur riche et complexe à une grande variété de plats, des viandes aux légumes, en passant par les snacks.



- **Ingrédients** : Piment Long Doux Fumé, Sucre de Palmier, sel fumé, échalote, ail, Cannelle fumée, Feuilles de Curry, Poivres de Kampot Fumés (Rouge / Noir), Herbe à Paddy, Curcuma, Roucou

- **Idées de Recettes** : à utiliser en marinade sèche la veille ou au minimum 30 minutes avant la cuisson (travers de porc, saumon grillé, légumes au four, pommes de terre, cocktail bloody mary)



CONDITIONS DE VENTE

Disponibles en tubes de 50g

Prix de vente : 10€ TTC

DLUO : 36 mois.

Valeurs Nutritionnelles moyennes pour 100g

Valeurs énergétiques (kcal) : 323

Matières grasses (g) : 5.7

dont acides gras saturés (g) : 1.1

Glucides (g) : 59

dont sucres (g) : 11

Sel (g) : 6.3