

Sauce Cajun from Louisiana

Onctueuse et relevée grâce à ses herbes et ses épices, la sauce cajun vous emmènera en Louisiane pour un voyage des papilles. Elle réchauffera en un clin d'œil plats à l'assiette et incontournables du snacking.



A associer avec

- Poivrons, potimarron, maïs, ananas, carottes, concombres, oignons, pomme, mangue
- Poulet, crevettes, daurade, bœuf, porc, agneau
- Haricots rouges, potatoes, riz, pâtes
- Cheddar, Emmental, fromage frais, fêta

Idées recettes

- Pièce de bœuf et ses pommes de terre et potimarron rôtis à dipper dans la sauce Cajun
- Burger de poulet, sauce Cajun, légumes marinés, ananas, cheddar
- Wrap comme un maki: thon mariné à la sauce cajun et légumes croquants
- Toasts de pain, sauce cajun, haricots rouges, aiguillettes de poulet
- Salade de riz, maïs, poivrons, échalotes, vinaigrette huile d'olive cajun

Infos pratiques

- Squeez 950g
- Colis de 12
- DLUO de 9 mois
- Se conserve au frais 3 semaines après ouverture.

