



La SAUCE TOMATE CUISINÉE

Un nouveau **petit format pratique**
pour s'en servir **plus souvent et facilement !**



La sauce tomate cuisinée Heinz est aujourd'hui
proposée en duo de briques de 210 g pour en
avoir toujours au moins une dans son placard !



La sauce tomate cuisinée Heinz, un MUST en cuisine :

Les sauces tomates Heinz - coulis, pulpe ou purée - sont des aides culinaires appréciées dont la saveur douce et authentique donne aux recettes le juste goût de la tomate mûrie au soleil. Heinz propose aussi, pour satisfaire les gourmands souhaitant gagner un peu de temps en cuisine, une sauce tomate cuisinée : élaborée à partir du délicieux coulis de tomates Heinz, cette sauce tire son secret du savoureux mélange de tomates d'été et d'émincés d'oignons et d'ail revenus à la poêle...

Je fais quoi avec ma sauce tomate cuisinée ail et oignon Heinz ?

- Je nappe **DES FONDS DE TARTES OU DE PIZZAS**, je n'ai plus qu'à ajouter jambon ou thon, un peu de mozzarella et le tour est joué !
- Je prépare **UN GASPACHO MINUTE** avec des restes de courgettes et des poivrons en boîtes que je mixe avec de l'huile d'olive et du basilic,
- Je la mélange à **DES PÂTES FRAÎCHES** en ajoutant simplement un peu de parmesan en copeaux,
- Je fais **DES GLAÇONS INDIVIDUELS** que j'ajoute au dernier moment dans les verres de jus de tomates de mes invités.



La brique de 210 g un conditionnement pratique et écologique !

- ✓ **ULTRA PRATIQUE** ! j'ai toujours une sauce dans mon placard pour mes préparations improvisées !
- ✓ **PRÉSERVE LES QUALITÉS NUTRITIVES** et gustatives.
- ✓ **INCASSABLE** !
- ✓ Et surtout, la brique est en **CARTON RECYCLABLE**.



La recette Heinz :

Une maîtrise parfaite de la culture des tomates



Heinz est le SPÉCIALISTE RECONNU DE LA TOMATE ; l'expertise Heinz va de la sélection des graines jusqu'à la fabrication de toutes les sauces signées Heinz.

LES GRAINES DE TOMATES HEINZ poussent en plein air, dans le sud de l'Europe où l'ensoleillement permet une culture respectueuse du temps de maturité nécessaire pour cueillir des tomates bien mûres, en plein été.

**160 g de tomates sont nécessaires
pour faire 100 g de coulis Heinz
dans lequel sont ajoutés oignons et ail longuement mitonnés !**

Conformément à la réglementation, Heinz n'utilise pas de colorant artificiel ni d'arôme ni de conservateur, LA RECETTE EST PROCHE DU FAIT MAISON, GRÂCE À 100% D'INGRÉDIENTS D'ORIGINE NATURELLE.



Deux recettes
à préparer avec la sauce tomate cuisinée HEINZ!

**Moelleux rouges
de surprise**



Cannelloni
aux **2** farces



Cannelloni aux 2 farces

Temps de préparation : 40 min + 40 min de cuisson

INGRÉDIENTS pour 4 personnes

1 paquet et demi de cannelloni
2 briques de sauce tomate cuisinée ail et oignon Heinz
1 boule de mozzarella

• Farce aux aubergines :

2 aubergines,
1 filet d'huile d'olive,
1 cuillère à soupe de crème,
20 g de chapelure,
1 œuf,
cumin,
sel, poivre

• Farce à la viande :

250 g de viande de bœuf hachée,
1 oignon,
1 gousse d'ail,
sel, poivre,
20 g de chapelure,
1 œuf,
1 filet d'huile d'olive

Préchauffer le four à 200°C.

Couper les aubergines en 2 dans le sens de la longueur et quadriller la chair.
Les arroser d'un filet d'huile d'olive et les mettre dans le four pendant environ 20 minutes.

Préparer la farce à la viande.

Émincer l'oignon et la gousse d'ail et faire blondir le tout à la poêle dans 1 filet d'huile d'olive.

Ajouter la viande hachée et laisser dorer légèrement. Saler et poivrer.

Une fois le feu éteint et la préparation légèrement refroidie, ajouter la chapelure puis l'œuf. Remuer vivement pour que l'œuf ne cuise pas et réserver.

Continuer la préparation de la farce aux aubergines.

Lorsque les aubergines sont cuites, à l'aide d'une petite cuillère, retirer la chair des aubergines et la mettre dans un mixer avec la chapelure, la crème, l'œuf, du sel, du poivre et une pointe de cumin.

Mixer le tout et réserver.

Baisser le four à 180°C (thermostat 6).

Mettre un peu de sauce tomate cuisinée ail et oignon Heinz au fond d'un plat à gratin.

Farcir les cannelloni avec chacune des farces et les poser dans le plat à gratin en alternant les goûts.

Couvrir de sauce tomate cuisinée ail et oignon Heinz puis réaliser une seconde couche de cannelloni.

Couvrir à nouveau de sauce tomate cuisinée ail et oignon Heinz puis répéter l'opération jusqu'à épuisement des cannelloni.

Couvrir le plat de papier aluminium et enfourner pour 15 minutes de cuisson.

Au bout des 15 minutes, enlever l'aluminium, couper la mozzarella en rondelles et poser celles-ci sur le gratin. Remettre au four pour 20 à 25 minutes.



Moelleux rouges de surprise

Temps de préparation : 15 min + 20 min de cuisson

INGRÉDIENTS pour 6 personnes

100 g de jambon blanc
120 g de parmesan râpé
3 œufs
30 g de beurre
60 g de farine
200 ml de lait
1 pack de sauce tomate cuisinée ail et oignon Heinz
Petits moules individuels en silicone

La veille, remplir les petites alvéoles d'un bac à glaçons de sauce tomate cuisinée ail et oignon Heinz et mettre au congélateur.

Chauffer le lait dans une casserole avec le beurre et le parmesan.

Préchauffer le four à 200°C.

Couper le jambon blanc en lanières ou petits carrés.

Battre les œufs en omelette.

Ajouter dans le lait chaud, hors du feu, le jambon, les œufs battus et la farine puis mélanger de façon à obtenir une pâte homogène. Saler et poivrer.

Verser dans les moules en silicone en les remplissant seulement à moitié.

Démouler les glaçons de sauce tomate cuisinée ail et oignon Heinz et en déposer un dans chaque moule.

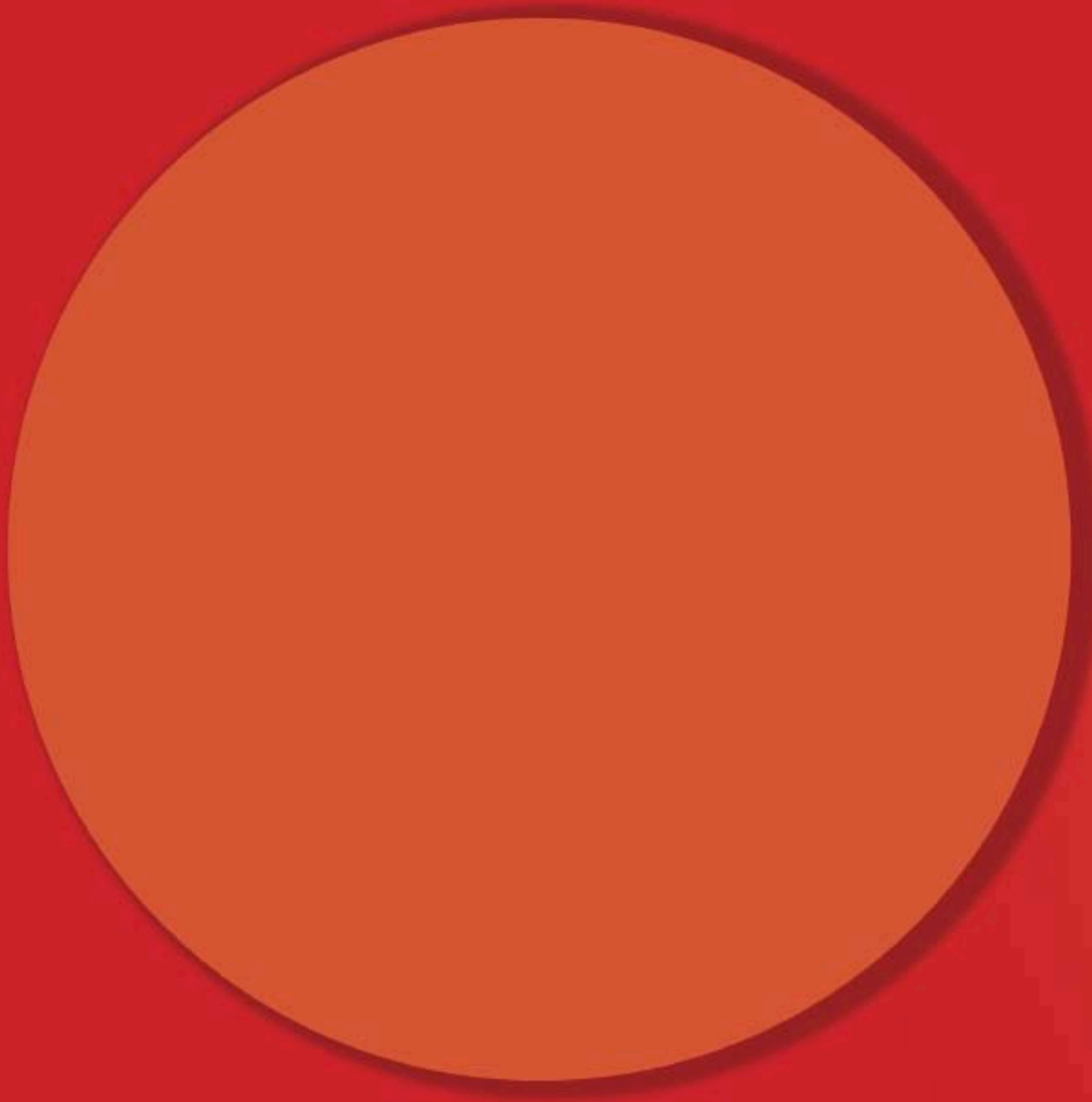
Recouvrir avec le reste de la préparation.

Enfourner pour 20 minutes en surveillant la cuisson.

Démouler délicatement sur des mini assiettes individuelles.

En ouvrant ces moelleux, chacun aura la surprise de voir le cœur coulant à la tomate.

Il est possible de préparer ces moelleux à l'avance et de les passer au four quelques minutes avant de servir.



CONTACT PRESSE

Sylvie Cottin - Agence Concertation

01 45 22 38 46 - 06 83 21 22 16

sc@concertation-presse.com • www.concertation-presse.com

www.heinz.fr