

La Foodizbox arrive en Belgique

Depuis peu fleurissent les « box », concept sympathique permettant de découvrir de nouveaux produits grâce à un colis surprise mensuel dont le prix varie généralement entre 15 à 25 euros. Au départ surtout centrées sur les cosmétiques c'est maintenant au tour des foodbox de faire leur apparition.

Il en existe toute une variété en ce qui concerne les produits alimentaires (thé, vins, épicerie fine, produits du monde, etc). Sans les avoir toutes testées j'ai essayé la Foodizbox qui au départ n'était commercialisée qu'en France. Mais la voilà en fin arrivée en Belgique: n'hésitez pas c'est un moyen très agréable et ludique de découvrir d'excellents produits que vous ne connaissiez pas ou que vous n'auriez peut être même pas eu l'idée d'essayer. De plus vous trouverez dans la box un livret qui reprend tous les produits avec les adresses des producteurs si vous désirez les recommander mais surtout des recettes concoctées par Noémie et Bernard (www.lacuisinedebernard.com) dans lesquelles les produits de la box sont mis en valeur. Julien Lapraille, le candidat belge Top chef 2014, participe au lancement de la Foodizbox en Belgique.

Pourquoi celle-ci et pas une autre? Il est difficile de choisir parmi toutes les marques que vous trouverez sur le Net: j'ai donc fait un pari sur la qualité proposée en découvrant que Noémie Honiat, finaliste top chef 2012 et 2014, championne de France du dessert et championne de Belgique de pâtisserie, était partie prenante dans l'élaboration de cette nouvelle box. Connaissant la rigueur et le talent de Noémie, j'en ai déduit que je ne pourrais être déçu de la qualité des produits de la Foodizbox.

Pour exemple, en septembre 2013 j'avais donc reçu et avec

grande curiosité et impatience ma première box!

A l'ouverture, jolie présentation dans le carton des 6 produits et de l'ustensile de cuisine (un presse citron tubulaire très pratique).



Ce mois là il y avait 3 produits sucrés et 3 produits salés (cela peut varier d'un mois à l'autre).



- un confit d'olive au citron (www.lesoreliades.com): une tapenade d'olive noire revisitée et parfumée agréablement au citron. Le citron amène une touche originale et parfumée que j'ai beaucoup aimée. J'ai utilisé ce produit le jour même, sur des petits canapés réalisés à partir de'une pâte sablée au parmesan et accompagné de tomates confites: un vrai bonheur à l'apéritif. La recette est en ligne sur le blog: pour la recette cliquer [ici](#)



- Une moutarde au miel et au thym (www.savoretsens.com): une moutarde bio très douce très agréable avec des grillades.
- Un pot d'achards de citron (levoyagedemamabe.com): une crème épicée au goût subtil et épicé.
- Un pot de confit aux pétales de rose (www.confiserieflorian.com): une véritable gourmandise! J'en ai déjà commandé tellement c'était bon!
- Des guimauves au citron meringué (www.maisontaillefer.fr): je ne suis pas très fan des guimauves que je trouve souvent assez chargées en sucre et pas très parfumées... mais là, bravo elles étaient exquises (eh oui, elles sont parties très vite).
- Des calissons à la rose de Damas (www.petit-duc.com): de très bon calissons, moelleux, parfumés délicatement: le parfum de rose éclate subtilement en toute fin de bouchée.

Bref vous comprendrez que j'ai tout aimé. Je vous laisse : je vais de ce pas commander ma Foodizbox du mois de mai!

Prix indicatif : 24,9 euros

Envoi en France, Belgique et Monaco

www.foodizbox.com

Confit aux pétales de rose

CONFIT FLURIAN

Le confit aux pétales de rose est un confit à base de miel et de pétales de rose de Damas. Il est idéal pour accompagner les plats de viande et de poisson.



Confit d'olive au citron

CONFIT FLURIAN

Le confit d'olive au citron est un confit à base d'huile d'olive et de jus de citron. Il est idéal pour accompagner les plats de poisson et de légumes.



Calzotto à la rose de Damas

CONFIT FLURIAN

Le calzotto à la rose de Damas est un confit à base de miel et de pétales de rose de Damas. Il est idéal pour accompagner les plats de viande et de poisson.



Moutarde au miel et au citron

CONFIT FLURIAN

La moutarde au miel et au citron est une moutarde à base de miel et de jus de citron. Elle est idéale pour accompagner les plats de viande et de poisson.





Tartare de bœuf suédois-côtié

CONFIT FLURIAN

Le tartare de bœuf suédois-côtié est un tartare à base de bœuf suédois-côtié et de légumes. Il est idéal pour accompagner les plats de viande et de poisson.

Ingredients de base:

- 1 kg de bœuf suédois-côtié
- 1 oignon
- 1 carotte
- 1 ail
- 1 citron
- 1 jus de citron
- 1 huile d'olive
- 1 sel
- 1 poivre

Recette:

1. Couper le bœuf en cubes de 1 cm.

2. Faire revenir le bœuf dans une poêle avec de l'huile d'olive pendant 2 minutes.

3. Ajouter l'oignon, la carotte et l'ail et faire revenir pendant 5 minutes.

4. Ajouter le jus de citron et l'huile d'olive et faire revenir pendant 5 minutes.

5. Saler et poivrer à volonté.

6. Servir avec des légumes crus et du pain.