Intemporel, traditionnel, classique

Cerise de Le Creuset

Le coloris classique de Le Creuset connaît une véritable renaissance : cerise est un hommage aux racines françaises de la marque premium, et ce coloris iconique est depuis de nombreuses années synonyme de bons repas traditionnels en famille. Sa couleur rouge vif rappelle celle des robes des vins de la région du Rhône ou encore les paniers de marché remplis de cerises rouge rubis bien juteuses.

Le coloris cerise est le fil rouge de l'assortiment Le Creuset

Casseroles en fonte, gammes poterie et grès résistant au four ou encore accessoires de cuisine : le coloris lumineux cerise reflète l'art de vivre à la française et les moments de plaisir partagés ensemble en cuisine ou autour d'une table. Que ce soit à l'occasion du brunch du dimanche, lors d'une pause-café ou le soir au moment de dîner en terrasse, ce rouge vif, véritable symbole de savoir-vivre, invite à la découverte et aux moments gourmands.

Un mélange d'épices légendaire : entrecôtes au beurre Café de Paris

Grâce à des recettes originales sur le thème cerise, Le Creuset vous fait découvrir des plats variés, le tout dans une ambiance typiquement française. Par exemple les entrecôtes au beurre Café de Paris : cuites à point sur le plat gril rectangulaire Le Creuset, les entrecôtes aux marques de grillade authentiques raviront le palais des amateurs de viande. Le beurre pour grillades, préparé avec des câpres, des oignons rouges, de l'ail, de la moutarde de Dijon, du persil, du

thym, de la ciboulette, de la sauce Worcestershire, de la sauce tomate et du paprika en poudre confère une touche finale au plat. Il se déguste également avec du pain ou des frites.

Un délicieux confit préparé à base de tomates gorgées de soleil et d'ail viendra également à point lors du barbecue. Il suffit de laisser confire les ingrédients au four pendant une demi-heure dans la cocotte basse. Ce confit se déguste chaud ou froid sur un toast beurré, avec du fromage de chèvre ou de la ricotta.

Tout en élégance : tarte couverte aux cerises servie dans la poêle ronde et de service

Une délicieuse tarte couverte aux cerises, du plus bel aspect et facile à réaliser, viendra apporter une touche sucrée en fin de repas. Pour la préparer, il suffit d'étaler la moitié de la pâte dans une poêle ronde et de service, puis de verser par-dessus les cerises froides. Le reste de la pâte est ensuite disposé sur le dessus en formant des croisillons. Une fois cuite, la tarte se déguste avec de la crème chantilly, de la crème fraîche ou de la glace à la vanille. Ce dessert fera rapidement partie de vos favoris ! Les amateurs de fruits très sucrés opteront pour une tarte aux figues et noix de macadamia en guise de dessert. Accompagnée d'un verre de vin mousseux, cette tarte est également un parfait encas.

Les desserts sont servis directement dans la poêle en fonte, dont le coloris s'harmonise parfaitement avec la vaisselle Le Creuset présente sur la table. Bien que le coloris cerise se suffise à lui-même, il est également facile à combiner avec d'autres coloris. Encore mieux : grâce à leur côté intemporel, les ustensiles et accessoires de cuisine et de table au coloris cerise séduisent les utilisateurs depuis plusieurs générations.

www.lecreuset.com

Formes et tailles disponibles :	Prix de vente recommandés :
Cocotte ronde Signature, 18 cm. 20 cm, 22 cm, 24 cm, 26 cm, 28 cm	À partir de 229.00 CHF
Cocotte Signature ovale, 27 cm. 29 cm, 31 cm, 33 cm, 35 cm, 40 cm	À partir de 329.00 CHF
Cocotte basse Signature, 30 cm	329.00 CHF
Poêle ronde et de service Signature 16 cm, 20 cm, 23 cm	À partir de 129.00 CHF
Plat gril rectangulaire Signature, 30 x 27 cm	185.00 CHF

Contact presse :

Blies Public Relations GmbH
Angelica Blies
Obere Gärten 7
D-70771 Leinfelden-Echterdingen
Telefon +49 711 907840-0
E-Mail info@blies-pr.de
www.blies-pr.de

Contact Le Creuset :

Le Creuset GmbH
Anja Sommer
Einsteinstraße 44
D-73230 Kirchheim unter Teck
Telefon +49 7021 9749-20
E-Mail: anja.sommer@lecreuset.com
www.lecreuset.com