

doriannn.blogspot.fr

Date : 08/12/12

Mais pourquoi est-ce que je vous raconte ça... doriancuisine.com: Il pleut toujours des box ! Foodiscover arrive, un atterrissage remarquable ! 5 box Foodiscover à gagner et petit cake aux légumes du soleil au menu?

Il pleut toujours des box ! Foodiscover arrive, un atterrissage remarquable ! 5 box Foodiscover à gagner et petit cake aux légumes du soleil au menu...



Je crois que j'ai renoncé à être rationnel avec les box culinaires, je pensais arriver à les classer, les peser, les comparer et... Difficile de comparer les unes et les autres sans finalement avoir

Évaluation du site

L'auteur de ce blog diffuse des chroniques gastronomiques ainsi que des recettes de cuisine.

Cible
Grand Public

Dynamisme* : 7

* pages nouvelles en moyenne sur une semaine

un point de vue subjectif, finalement ce que j'aime, le voisin lui... Bon, il reste quelques petites choses que l'on peut bien sûr comparer, le nombre de produits et le prix, mais après... En tout cas à chaque fois que j'ouvre une de ces boîtes je me pose toujours la même question, est-ce que c'est vraiment ça que j'espérais trouver, est-ce que toutes ces choses vont m'être vraiment utiles et flattent mon estomac. Et je dois dire qu'en ouvrant la Foodiscover le compte d'envie et de flottage du ventre y était.

Déjà en découvrant un petit livre de recettes, Café très gourmands chez Marabout, moi qui dévore ce type de livres presque plus vite qu'une tribu de castor une stère de bois, forcément l'apriori était positif. Et puis en découvrant les autres produits sélectionnés avec l'aide d'Albert Corre, pâte de SPE'KULOS, macarons de la maison Charaix, une maison que décidément j'aime beaucoup, bouchées croquantes, risotto aux cèpes, boisson Borderline, ces allumés de la boisson qui proposent là leur Dandy des bas fonds et quelques autres petites choses... Je me suis dit que cette box-là répondait autant à mes envies de découvertes qu'à celles de cuisiner par la variété des produits de qualité proposés, que par la " cuisinibilié " de certains. Après reste le prix, l'abonnement mensuel de la Foodiscover vous coûtera 27,90 euros sans engagement de durée. Par souci de comparaison dans le domaine du possible, ça sera toujours le prix au mois qui sera présenté.



Et le nombre de produits, pour cela vous aurez un certains nombre de produits non précisé sur le site, la première box contenait 8 produits (les produits en photo ne sont qu'une sélection, certains étant passés dans mon estomac avant la photo), vous pouvez d'ailleurs retrouver les produits composants leur box sur leur site.

Et après avoir comparé, soupesé tout ça, j'ai eu très vite envie de cuisiner le mélange de l'Atelier des saveurs présent dans la box, un mélange poivron, noix, gingembre pour en faire un cake qui n'a résisté que quelques minutes à mes affamés à moi.

Petit cake aux légumes du soleil

Ingrédients : 150g de farine – 1 sachet de levure chimique – 3 œufs – 8cl d'huile d'olive – 10cl de lait – 1boule de mozzarella – 90g de mélange poivron, noix, gingembre de l'Atelier des sens (que vous pouvez remplacer éventuellement par autant de ratatouille parfumée au gingembre) – 5 ou 6 feuilles de basilic – 30g d'amandes effilées – sel et poivre

Coupez en cube la boule de mozzarella. Déchirez grossièrement les feuilles de basilic.

Versez ensuite dans un saladier, la farine, la levure, les œufs rapidement battus, l'huile d'olive et le lait, salez et poivrez et mélangez le tout.

Ajoutez ensuite le mélange de légumes, la mozzarella, le basilic et les amandes effilées et mélangez rapidement.

Versez dans un moule beurrez et fariné, saupoudrez éventuellement de quelques amandes de plus et enfournez dans un four préchauffé à 180° pour une cinquantaine de minutes.

Laissez tiédir ou refroidir et vous allez voir ça part tout seul !

Et maintenant si vous gagniez des box ce qui finalement est quand même la meilleure manière de vous faire votre propre idée !

Alors comment on gagne...



La box Foodiscover comprend un pot CHOCOLARTISAN SPE'KULOS. La SPE'KULOS est une pâte à base de lait, de noisettes et de spéculoos (près d'un tiers avec des morceaux « crunchy » et sans cannelle).

Et je cherche des idées pour utiliser cette pâte...

Donnez moi vos idées pour utiliser cette pâte à spéculoos dans les commentaires et je tirerai au sort 5 de ces commentaires qui recevront une box. Par ailleurs pour participer il faut aussi Liker (cliquer sur j'aime) la page facebook de Foodiscover là : [Foodiscover j'aime !](#)

Vous laissez donc votre commentaire, vous likez la page et surtout n'oubliez pas de laisser un mail dans votre commentaire pour que je puisse vous joindre si vous êtes parmi les gagnants !

Petite précision il faut vivre en France métropolitaine pour participer.

Et si vous voulez éviter de laisser votre mail visible, écrivez votre commentaire sans mail, faites un copié/collé et envoyez-moi le message à l'adresse suivante : doriancuisine@free.fr
Vous avez jusqu'à demain dimanche 8 décembre à minuit pour participer !
Et juste après comme d'habitude la main la plus innocente de ma maison tirera cinq personnes au sort parmi vos commentaires et ils recevront la Foodiscover très vite ! A vous de jouer !!!
Et si vous voulez tout savoir sur les formules proposées par Foodiscover c'est par là que ça se passe : Foodiscover !

Box offerte

Mais pourquoi, et si finalement ils nous mettaient un cuisinier dans une box, ça serait pas encore mieux... est-ce que je vous raconte ça...