

Huiles biologiques
La Cuisine d'Emile : une gamme inédite
aux 8 saveurs INTENSES & ORIGINALES signées Emile Noël

« Café », « Cannelle », « Cèpe », « Curry », « Epices orientales », « Gingembre », « Miel » et « Piment d'Espelette », l'Huilerie BIO Emile Noël crée la surprise en cuisine avec sa nouvelle gamme « La Cuisine D'Emile ». Ses 8 saveurs ont toutes les chances de séduire les gourmands et les amateurs de sensations inédites. Alternant les notes suaves, épicées, corsées ou piquantes, elles sont issues d'un procédé innovant et breveté qui libère avec intensité l'essence et la saveur de l'ingrédient. Bien plus que des huiles aromatisées ou des macérâts, ces huiles BIO offrent, outre le goût, la garantie d'être naturelles, biologiques et sans conservateur. Sauces, salades, poêlées de légumes, tartes ou gâteaux ... quelques gouttes suffisent pour donner du relief aux préparations du quotidien et explorer de nouvelles recettes (cf. annexe).

Secrets de fabrication

C'est à l'issue de trois ans de recherche et d'innovation que l'Huilerie Emile Noël a réussi à mettre au point sa nouvelle gamme « La Cuisine d'Emile ». Elle repose sur un procédé innovant breveté et nommé Oléo-éco-extraction. Rapide et performante, cette méthode consiste à mettre en contact l'huile de tournesol oléique désodorisée biologique avec le végétal ou l'épice de telle sorte que l'huile en absorbe toute l'empreinte olfactive et gustative.

8 saveurs pour tous les goûts et toutes les envies



* Un macérât huileux est un produit issu d'une technique qui consiste à extraire les propriétés liposolubles d'une plante en l'infusant dans une huile. L'huile se comporte alors en solvant et devient le support des propriétés actives de la plante.

Certaines huiles sont tour à tour corsées (huile « Café » ou « Cèpes »), épicées (huile « Piment d'Espelette ») ou piquantes (huile « Gingembre »). D'autres se parent de notes orientales (huile « Epices orientales ») ou indiennes (huile « Curry ») ou enveloppent les préparations de saveurs chaudes et sucrées (huile « Cannelle » ou « Miel »). Elles peuvent être utilisées crues, en fin de cuisson, ou dans des préparations cuites au four. Quelques gouttes suffisent à éveiller les sens et les papilles en rehaussant salades, sauces, légumes, tartes ou gâteaux.

Informations complémentaires

* COMPOSITION

- **CAFE** : Extrait huileux de café 100% végétal* (huile de tournesol oléique désodorisée* **, café arabica* (8.3%)).
- **CANNELLE** : Extrait huileux de cannelle 100% végétal* (huile de tournesol oléique désodorisée* **, écorce de cannelle* (8.3%)).
- **CEPE** : Extrait huileux de cèpe 100% végétal* (huile de tournesol oléique désodorisée* **, cèpe* (9.5%)).
- **CURRY** : Extrait huileux de curry 100% végétal* (huile de tournesol oléique désodorisée* **, curry* (8.3%) (curcuma*, coriandre*, gingembre*, cannelle*, fenugrec*, oignon*, poivre noir*, girofle*, muscade*)).
- **EPICES ORIENTALES** : Extrait huileux de mélange d'épices orientales 100% végétal* (huile de tournesol oléique désodorisée* **, mélange d'épices orientales* (8.3%) (menthe douce*, menthe poivrée*, poivron rouge*, oignon*, persil*)).
- **GINGEMBRE** : Extrait huileux de gingembre 100% végétal* (huile de tournesol oléique désodorisée* **, racine de gingembre* (12.5%)).
- **MIEL** : Extrait huileux de miel de châtaignier 100% végétal* (huile de tournesol oléique désodorisée* **, miel de châtaignier* (14.3%)).
- **PIMENT d'ESPELETTE** : Extrait huileux de piment d'Espelette 100% végétal* (huile de tournesol oléique désodorisée* **, piment d'Espelette* (10%)).

* Ingrédients issus de l'agriculture biologique

** Ingrédients issus de la démarche solidaire

* **Valeurs nutritionnelles (pour 100 g)** : 3700 KJ / 900 Kcal. Matières grasses (100g) dont acides gras saturés (7g), acides gras mono-insaturés (84 g) et acides gras polyinsaturés (9g)

* **Conditionnement** : bouteille en verre de 25 cl

* **Distribution** : réseaux de magasins biologiques et diététiques

* **Tarif** : 18€ et 22,50€ pour l'huile au piment d'espelette.

Huilerie Emile Noël

C'est Emile Noël, maître-moulinier, qui inspira la création de l'huilerie éponyme à son fils. Depuis 1920, l'histoire de cette famille de passionnés s'écrit au gré des créations gourmandes dans le respect des principes de l'Agriculture Biologique (AB). Dès 1972, c'est en effet la première huilerie à bénéficier du label « Nature & Progrès ». Aujourd'hui, l'Huilerie Emile Noël se fournit partout en France et dans le monde en privilégiant les filières équitables. Elle propose à ce jour plus de 180 huiles et condiments biologiques. Forte de ses savoir-faire, l'Huilerie Emile Noël a étendu ses activités aux cosmétiques bio (Emma Noël) et aux produits sans gluten (L'Emile Saveurs). Implantée à Pont Saint Esprit, dans le Gard, l'entreprise emploie 47 salariés et réalise un CA de 27 millions d'€. www.emilenoel.com

Contact Presse

Ludivine Di Méglio – Agence Communication-Rp

Tel : 06 70 76 73 67

email : ldimeglio@communication-rp.com

Recettes La Cuisine d'Emile - Emile Noël



Carpaccio de boeuf à l'huile aux cèpes La Cuisine d'Emile



© Vanessa Romano - Photographe et styliste culinaire

Pour 4 personnes,
Temps de préparation : 5 minutes
Temps de cuisson : *

Ingédients

20 tranches de carpaccio de boeuf bio
4 petits cèpes frais ou champignons de Paris

Copeaux de parmesan

Pétales de tagète ou pignons

4cs d'huile aux cèpes La Cuisine d'Emile

8cs d'huile d'olive douce

4cc de jus de citron

Fleur de sel, poivre de Séchuan vert

Pour servir :

de la roquette, vinaigre balsamique

Préparation

Lavez la roquette et les champignons, puis, émincez ces derniers finement. Répartissez joliment les tranches de viande sur les assiettes.

Déposez la roquette assaisonnée au centre de chaque assiette et parsemez de copeaux de parmesan, de lamelles de champignons, de pétales de fleur (ou de pignons).

Puis, versez sur chaque assiette, une cuillerée de jus de citron, 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive, un trait de vinaigre balsamique et enfin une cuillerée d'huile aux cèpes.

Parsemez d'un peu de fleur de sel et de poivre de Séchuan vert et servez.



Panna cotta à l'huile au café La Cuisine d'Emile et au pralin



© Vanessa Romano - Photographe et styliste culinaire

Pour 3-4 personnes,
Temps de préparation : 10 minutes
Temps de cuisson : 3 minutes

Ingédients

250ml de crème fraîche liquide entière
25g de sucre blond
1/4 cc d'agar agar
4cc d'huile au café La Cuisine d'Emile
QS vanille en poudre

Pour servir, du pralin en poudre

Préparation

Dans une casserole, versez la crème, le sucre, la vanille et l'agar agar. Donnez un tour de fouet pour mélanger et portez à ébullition en fouettant de temps en temps. Maintenez l'ébullition pendant 20 secondes en continuant de fouetter.

Retirez la casserole du feu et laissez tiédir.

Lorsque la crème est tiède, mais non figée, incorporez l'huile au café.

Versez alors dans de jolies verrines, saupoudrez d'un peu de pralin et servez les panna cotta fraîches.

Confits de pomme à la vanille, miettes de speculoos et huile à la cannelle La Cuisine d'Emile



© Vanessa Romano - Photographe et styliste culinaire

Pour 4 personnes

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Ingrédients

4 pommes

1 cc de vanille en poudre

1-2 cs de sucre blond

2 speculoos réduits en miettes

4cc d'huile à la cannelle La Cuisine d'Emile

Préparation

Préchauffez le four à 180°C ou bien préparez le cuit-vapeur.

Pelez, évidez les pommes et découpez-les en rondelles de 3 mm d'épaisseur à l'aide d'un robot ou d'une mandoline. Mettez de côté les rondelles les plus petites pour une autre recette ou pour les grignoter ainsi.

Déposez 3 rondelles de pommes dans un ramequin, parsemez d'une pincée de sucre et d'un peu de vanille et ainsi de suite jusqu'en haut du ramequin.

Recommencez pour les trois autres.

Finissez par une pincée de sucre et un peu de vanille.

Si vous choisissez de cuire au four, recouvrez les ramequins de papier cuisson et fixez-le en vous aidant d'une cordelette alimentaire. Cuisez 30 minutes à 180°C.

Si vous cuisez à la vapeur, il sera inutile de recouvrir les ramequins, déposez-les tels quels dans le panier du cuit-vapeur et cuisez 20-30 minutes.

Au bout de ce temps, piquez un des confits avec la pointe d'un couteau afin de vous assurer de la cuisson.

Servez chauds, tièdes ou froids saupoudrés de miettes de speculoos et d'une cuillerée à café d'huile à la cannelle.



Tartines de chèvre frais aux baies roses, ciboulette fraîche et huile au miel La Cuisine d'Emile



© Vanessa Romano - Photographe et styliste culinaire

Pour 3 personnes

Temps de préparation : 3 minutes

Temps de cuisson : -

Ingrédients

6 tranches de pain de petit épeautre au levain

2 fromages de chèvre frais (ou de brebis)

2 cc de baies roses

2 cs de ciboulette

4 cc d'huile au miel La Cuisine d'Emile

Préparation

Lavez la ciboulette et séchez-la. Puis, ciselez-la finement avec un couteau.

Tartinez généreusement chaque tartine de fromage de chèvre frais.

Parsemez de baies roses et répartissez la ciboulette fraîche.

Déposez les tartines sur de jolies assiettes, puis versez l'huile au miel par-dessus.

Servez.



Tagliata d'agneau, chermoula à l'huile aux épices orientales La Cuisine d'Emile



© Vanessa Romano - Photographe et styliste culinaire

Pour 3 personnes

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 6 minutes environ

Ingrédients

1 tranche de gigot d'agneau désossée de 4-5cm d'épaisseur

1 botte de coriandre fraîche

1 botte de persil plat

3 branches de menthe

2cc de cumin en poudre

1cc de coriandre en poudre

1/2 à 1cc de piment d'Espelette

2cs de jus de citron

2cc de tamari

2cc de nuoc man

3cs d'huile aux épices orientales La

Cuisine d'Emile

2cs d'huile d'olive

Sel gris de mer

Huile d'olive pour la cuisson

Préparation

Sortez la viande du réfrigérateur au moins 30 minutes à l'avance.

Lavez les herbes et effeuillez-les. Ciselez-les finement et mettez-le dans un bol.

Ajoutez le cumin, la coriandre, le piment, puis le jus de citron, le tamari, le nuoc man, l'huile d'olive et l'huile de menthe.

Mélangez et goûtez pour ajuster l'assaisonnement.

Réservez.

Faites chauffer une poêle à feu moyen, versez un filet d'huile d'olive et cuisez la tranche de gigot entière 2 minutes de chaque côté si vous aimez la viande rosée. Prolongez la cuisson en fonction de vos goûts.

Sortez la viande et laissez-la reposer 3 minutes enveloppée d'un papier cuisson, puis tranchez-la finement.

Servez cette "tagliata" d'agneau avec la sauce chermoula.

Magret rôti aux échalotes, premières cébettes à l'huile au piment d'Espelette La Cuisine d'Emile



© Vanessa Romano - Photographe et styliste culinaire

Pour 2 personnes

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 5-8 minutes

Ingédients

1 magret de canard fermier paré

1 échalote de Simiane

2 cébettes

thym

huile d'olive

sel gris de mer

Un filet d'huile au piment d'espelette La Cuisine d'Emile

Pour servir :

300g de purée de courge kabocha

montée à l'huile d'olive et au thym

Préparation

Sortez le magret à l'avance afin qu'il soit tempéré. Epluchez et parez l'échalote et les cébettes.

Emincez finement l'échalote et taillez les cébettes en deux dans le sens de la longueur. Réservez.

Dans une poêle, faites cuire le magret en commençant par le côté peau à feu moyen afin de faire fondre la graisse sans la brûler. Quand la peau est dorée, retournez la viande et faites cuire l'autre côté. Le temps de cuisson dépendra de votre goût pour la viande rosée ou pas, notez 7 minutes côté peau et entre 2 et 5 minutes côté chair. Quand le magret est cuit, retirez-le et laissez-le reposer 3 minutes enveloppé dans du papier cuisson avant de le trancher finement.

Faites dorer l'échalote émincée, dans la même poêle, avec du thym, salez. Puis, faites colorer les cébettes du côté tranché.

Dressez les assiettes en répartissant les tranches de magret, les échalotes confites, la purée de courge et enfin les cébettes.

Salez le magret avec de la fleur de sel et versez un filet d'huile au piment sur l'ensemble de l'assiette.

Tartare de saumon et de thon à la coriandre et aux zestes d'agrumes, huile au gingembre La Cuisine d'Emile



© Vanessa Romano - Photographe et styliste culinaire

Pour 2 personnes
Temps de préparation : 10 minutes
Temps de cuisson : -

Ingrédients

150g de saumon congelé
100g de thon congelé
1 cébette
le zeste finement râpé d'un citron
le zeste finement râpé d'une demi-orange
2-3cc de jus de citron
1cs de jus d'orange
2cc de nuoc man
2cs d'huile d'olive
2cs d'huile au gingembre La Cuisine d'Emile
QS coriandre fraîche

Préparation

Sortez les poissons du congélateur 30 minutes à l'avance afin de faciliter la découpe.

Lavez et parez la cébette et la coriandre ; effeuillez-la.

Taillez le saumon et le thon en tranches régulières à l'aide d'un grand couteau bien aiguisé, puis, retaillez des lanières et enfin des cubes réguliers d'environ 5mm.

Emincez finement la cébette et hachez les feuilles de coriandre.

Dans un petit saladier, mettez les dés de poisson, puis la cébette, et la coriandre. Zestez le citron et l'orange sur l'ensemble, puis pressez-les à part.

Ajoutez 2-3cc de jus de citron, la cuillerée à soupe de jus d'orange, le nuoc man, l'huile d'olive et l'huile au gingembre.

Mélangez délicatement, ajustez l'assaisonnement à votre goût et servez immédiatement.

Stoemp de légumes d'hiver à l'huile au curry La Cuisine d'Emile et zeste d'orange sanguine



© Vanessa Romano - Photographe et styliste culinaire

Pour 4 personnes,
Temps de préparation : 15 minutes
Temps de cuisson : 20 minutes

Ingrédients

2 carottes
1 petit chou fleur
1 petit brocoli
1/2 céleri rave
2 pommes de terre
1 poireau
40cl de lait de coco

6cs d'huile au curry La Cuisine d'Emile

Zeste d'orange sanguine
Sel gris de mer

Préparation

Lavez et parez tous les légumes. Coupez-les en morceaux de 4cm environ et faites-les cuire une vingtaine de minutes, soit à la vapeur douce, soit à l'étouffée ou bien au four (recouverts d'un papier cuisson). Vérifiez leur cuisson en les piquant de la pointe d'un couteau qui ne doit rencontrer aucune résistance. Une fois les légumes cuits, écrasez-les grossièrement avec un presse-purée manuel, salez et versez le lait de coco. Mélangez, puis ajoutez l'huile au curry, parsemez de zeste d'orange sanguine et servez bien chaud.