



Oh
Chérie!

Nouvelle marque

**Chérie,
j'ai rétréci
les grosses !**



Tout tout pour Oh Chérie...

Des sauces irrésistibles

On a beau être en haut de l'affiche depuis des années et tenir les premiers rôles, on a parfois envie de s'émanciper qu'on nous découvre sous un nouveau jour... Non, non, il n'est point question ici de cet humoriste qui rêve qu'on l'appelle pour un film dramatique afin de pouvoir exprimer toute la palette de son talent d'interprétation, mais de manière plus terre à terre de... la tomate cerise ! **Oui, tout à fait, la tomate cerise, celle dont on apprécie incontestablement la fraîcheur et la douceur, mais qu'on cantonne, sans même s'en rendre compte, à quelques rares instants de dégustation.** En premier lieu à l'apéritif bien entendu, moment de partage et de convivialité dont c'est l'incontestable vedette. Impossible en effet d'imaginer un plateau apéritif sans sa précieuse contribution, elle qui vient apporter cette petite touche raisonnable au milieu des cacahuètes et autres blinis au tarama. On compte aussi sur ce fruit pour venir pimper en moins de temps qu'il n'en faut pour le dire une salade de pâtes ou de riz qu'elle a le chic pour réchauffer de sa joyeuse couleur, et... c'est à peu près tout. Quel dommage lorsqu'on pense à toutes les autres occasions dans lesquelles elles pourraient se distinguer, et notamment... dans des plats chauds.

Voici justement l'enthousiasmante promesse que nous fait la nouvelle marque de sauces tomates Oh Chérie !, un nom décalé comme un clin d'œil à ce qui fait la singularité de cette pépite à découvrir en GMS et qui propose donc les toutes premières sauces garanties 100% tomates cerises. Un changement « de taille »

(toutes les sauces industrielles sont habituellement fabriquées avec des tomates rondes de format classique) qui implique un autre changement de taille : ces nouvelles sauces sont absolument délicieuses, irrésistibles même. La tomate cerise leur confère une saveur très douce, résolument gourmande en tout cas. Puisqu'il s'agit d'un fruit plus juteux, plus sucré et légèrement plus acidulé, la sauce tomate qu'on en extrait offre inévitablement une expérience gustative de qualité supérieure. C'est d'autant plus notable que les tomates cerises sélectionnées par Oh Chérie ! sont systématiquement cueillies à maturité puis mijotées selon un mode de cuisson permettant d'en préserver toute la saveur. Un ingrédient qui se distingue à tel point par sa sapidité qu'il n'y a nul besoin d'artifices pour nous convaincre, exit donc tous les additifs et autres arômes qui, grâce à la cherry tomato, deviennent absolument superflus.

Que cela soit pour un soir de flemme où l'on apprécie pouvoir compter sur une sauce prête à l'emploi à l'irréprochable recette, pour faire plaisir aux enfants qui, si on les écoutait, mangeraient des pâtes à la sauce tomate tous les jours ou bien encore tout simplement pour s'initier à de nouvelles saveurs et varier ainsi les plaisirs... Oh Chérie ! ne propose pas moins de 4 références (2 sauces tomates mais aussi deux recettes de pesto rouge) qui assaisonneront parfaitement un plat de rigatoni, une bruschetta ou encore un filet de poisson servi avec du riz... Ce n'est sans doute pas un hasard si Oh Chérie ! a été baptisée ainsi car franchement, ses sauces, on les aime déjà d'amour !

Tout ce qui est petit est mignon délicieux.

Sauce Basilic

La fraîcheur du basilic combinée à celle de la tomate cerise, ça ne peut que fonctionner non ? On se régale de cette sauce au bon goût du fait maison qu'on utilise... à toutes les sauces ! En base sur une pizza, dans des lasagnes, des gratins, ou bien avec des pâtes, on apprécie cette recette ne contenant que de savoureuses tomates cerises cueillies à maturité, du basilic, des oignons, de l'huile de tournesol, des carottes, du cèleri et une pointe de sel ! Plus c'est court, meilleur c'est.



Sauce Arrabbiata

Saviez-vous qu'arrabbiata signifiait « en colère » en italien ? Et en dialecte romain, arrabbiato désigne tout aliment cuit dans une poêle avec beaucoup d'huile, d'ail et de piment provoquant ainsi une forte soif... Il n'en fallait pas plus pour nommer cette sauce pimentée « arrabbiata » qui fera le bonheur des amateurs de cuisine relevée. Celle de Oh Chérie ! a la particularité d'être un peu plus douce, grâce notamment à la douceur et à la fraîcheur qu'apportent les tomates cerises cueillies à maturité, venant apporter un bel équilibre avec le piment. Un accord qui nous permettra d'en verser généreusement sur nos penne al dente... et de devenir « piqué » de cette recette garantie sans additif et sans arôme ajouté.



Pesto Calabrese

« On a toujours besoin d'un plus petit que soi » dit l'adage mais pour faire un pesto calabrese à s'en lécher les babines, on a surtout besoin d'une plus petite tomate que d'ordinaire ! C'est justement l'enthousiasmante promesse que nous fait Oh Chérie ! avec cette sauce exclusivement élaborée à l'aide de tomates cerises cueillies à maturité et donc forcément très savoureuses. Cette sauce pesto calabrese ultra crémeuse, faisant l'impasse sur les additifs et autres arômes, promet des repas on ne peut plus mémorables. On imagine déjà notre tartine de pain grillée recouverte de cette sauce sur laquelle on pourra ensuite déposer quelques tranches de prosciutto ou bien encore notre généreuse assiette de fusillis alla calabrese et agrémentés d'une belle boule de burrata... mama mia !

Pesto Rosso

Les aficionados du pesto seront ravis de découvrir cette déclinaison rosso exclusivement concoctée à partir de tomates cerises et non de tomates séchées, puisque voici toute la subtilité de Oh Chérie ! qui réenchante le marché des sauces tomates. Ajoutez à cela un peu de ricotta, de fromage à pâte dure, de noix de cajou et enfin un petit filet de jus de citron, et voici juste ce qu'il faut pour obtenir cette sauce très savoureuse. On prend plaisir à s'en servir en base d'une bruschetta, en assaisonnement d'un risotto ou, plus classiquement, d'un bon plat de pasta. Pour une fois que c'est bon d'être dans le rouge, profitons-en !

Les produits Oh Chérie sont disponibles en GMS