

Pom Bistro
s'invite au menu...



Ingrédients

Pour la marinade :

2 citrons verts
1 oignon
3 gousses d'ail
1 cuil. à spe de vinaigre de vin
1 pincée de piment d'Espelette
Sel et poivre

Puis :

2 filets de bar
2 gousses d'ail
1 cuil. à spe d'huile d'olive
1 noix de beurre doux
1 sachet d'Écrasé de pomme de terre façon grand-mère Pom Bistro, au lait entier et au beurre de baratte
Piment d'Espelette
Sel



Filet de bar à l'ail et son Écrasé de pomme de terre



2 personnes



15 minutes



5 minutes

Préparation

- **Préparer la marinade :** hacher grossièrement l'ail et l'oignon. Nettoyer les filets de bar et les mettre dans un plat avec l'ail, l'oignon, les citrons verts coupés en morceaux et pressés, le vinaigre et une pincée de piment d'Espelette. Rajouter un peu d'eau pour couvrir les filets. Saler et poivrer.
- **Laisser mariner** 2 heures minimum.
- **Egoutter les filets de bar**, les éponger délicatement, puis les assaisonner d'une pincée de sel et de piment d'Espelette.
- Dans une poêle, chauffer l'huile, la noix de beurre et les gousses d'ail écrasées. Saisir à feu très vif les filets côté peau puis laisser cuire à feu moyen pendant 3 min.
- **Arroser les filets de graisse de cuisson** à l'aide d'une cuillère. Quand ils sont bien grillés, les retourner et laisser cuire 1 min côté chair. Réserver.
- Au centre des assiettes, **dresser l'Écrasé de pomme de terre façon grand-mère Pom Bistro**. Poser le filet de bar sur la garniture.
- À déguster avec **un vin blanc de type Bandol, Cassis ou Coteau du Languedoc**.



Dossier de presse



Pom Bistro
L'origine des recettes

Le bon goût authentique du fait maison !

Pom Bistro, ce sont des recettes savoureuses et réconfortantes à base de pommes de terre, conçues pour faire du repas un moment de plaisir simple et sain. À découvrir sans se priver !



Tout a commencé ainsi

C'est en **février 2014** que Cité Gourmande, spécialiste des plats cuisinés surgelés à base de pommes de terre et de légumes, a voulu faire découvrir aux consommateurs ses recettes inédites en lançant sa propre marque : **Pom Bistro**.



Pom Bistro : késako ?

Spécialiste de la pomme de terre cuisinée, Pom Bistro revisite les recettes authentiques de la **tradition culinaire française** et ses terroirs, telles qu'on les retrouve dans de nombreux bistrots !



Pourquoi c'est bon ?

Pom Bistro s'engage à élaborer des recettes faites à partir **d'ingrédients de qualité et de pommes de terre** rigoureusement choisies, afin de tenir sa promesse de saveurs et de plaisirs gourmands.



Vous voulez garder la patate ?
Rejoignez-nous sur Facebook !

Contact Presse
Agence NutriKéo - Mélanie Lavaysse
m.lavaysse@nutrikeo.com - +33 (0)5 47 74 46 80

Pom Bistro s'engage.

Tradition. Qualité. Terroir

Pom Bistro, c'est la seule marque de plats préparés au rayon surgelé à être certifiée Origine France Garantie.

Au menu : des ingrédients **sains**, des saveurs **délicieuses** et de **qualité** (sans colorant, sans conservateur, sans arôme artificiel et sans additif ajouté).



Pom Bistro, c'est aussi des recettes gourmandes élaborées par des Chefs...

Un partenariat exclusif a notamment été noué avec la chef étoilée Andrée Rosier, 1^{re} femme Meilleur Ouvrier de France (MOF) Cuisine et avec Jean-François Girardin, MOF.

... Et des produits reconnus par les professionnels du secteur,

distingués pour leur présentation, leur goût et leur praticité ainsi que pour leur facilité de mise en œuvre. Les churros de pomme de terre ont notamment reçu le Prix de l'Innovation au SIAL 2014.



Retrouvez les produits Pom Bistro dans les magasins Carrefour, Leclerc, Super U, Intermarché, Cora et d'autres à venir !

À la carte

Il y en a pour tous les goûts !



Frites du Sud-Ouest



Pommes de terre Sarladaise



Pommes de terre Rotissoire



Pommes de terre à la Lyonnaise



Frites du ch Nord



Churros de pomme de terre



Pommes de terre Grenaille



Poêlée de Demi-Grenaille



Véritables pommes Dauphine



Ecrasé de pomme de terre façon grand-mère

LA BONNE NOUVELLE ?

Faciles et rapides à mettre en œuvre, les 15 recettes se préparent chacune à leur façon. À la poêle, au four ou au micro-onde, elles se cuisinent **sans ajout de matière grasse et sans décongélation préalable**.

Nouveau



Frites rustiques



Authentiques rissolées



Mon Plat du Jour : les poêlées individuelles



Mon Plat du Jour : les poêlées individuelles