

Un Noël tropical

Pour une fin d'année ensoleillée



Terre Exotique

CIVILISATIONS & GASTRONOMIE

www.terreexotique.fr

En terre

Direction Kampot

Notre **Terre Exotique**, nous l'avons imaginée comme un **voyage sensoriel** au cœur des épices, et le poivre en est le point de départ. Depuis plus de **25 ans**, notre quête vers l'**excellence** a fait de cette baie précieuse **notre spécialité**. C'est en explorant chaque **terroir**, en rencontrant chaque producteur, en foulant le sol de chaque **exploitation** et en sélectionnant les **meilleurs grains** pour révéler toutes les nuances et subtilités de ce **produit incontournable**, que tout cela est devenu possible.



Poivre noir
de Kampot



Poivre rouge
de Kampot



Poivre blanc
de Kampot



Parmi nos trésors, le **poivre de Kampot, véritable joyau du Cambodge**, incarne tout le **prestige** et l'**excellence** que nous souhaitons partager. Réputé pour sa **richesse aromatique** et ses notes délicatement **florales**, ce poivre rare est **incontournable**.



de poivres

À l'occasion des fêtes de fin d'année, nous vous invitons à (re)découvrir le poivre, sous toutes ses formes. Explorez avec nous les trésors poivrés qui sublimeront vos tables de Noël.



Pour notre **sauce au poivre**, nous avons choisi l'**excellence et le raffinement** : un poivre vert de Kampot IGP, poussant sur les terres cambodgiennes, aux **arômes complexes de fruits, de résine et d'herbes**.



Fermenté dans le sel pendant plusieurs jours, ce **poivre de Kampot rouge frais et salé** possède des arômes de fruits secs, de noisettes et d'épices. **L'excellence prête à croquer.**

Voyage avec les assemblages

Arrêt en Scandinavie

Sortez des traditions, osez proposer à vos convives des **combinaisons d'ici et d'ailleurs...** Réalisez un saumon gravlax aux notes élégantes de baie timur, préparez un beurre pommade au **curry breton**, enrobez votre bûche de chèvre avec notre **salade de fleurs**, relevez vos toasts avec quelques pincées de **mélange du trappeur...**
Tant d'assemblages, tant de possibilités...

SAUMON GRAVLAX Notre recette

Ingrédients :

1 filet de saumon d'environ 1 kg ;
60 g d'assemblage gravlax
Terre Exotique.

Préparation :

Retirez les arêtes du saumon et séchez-le. Frottez-le avec l'assemblage gravlax et placez-le dans un sachet hermétique avec le reste de l'assemblage. Fermez et écrasez légèrement avec une assiette. Laissez mariner 24 h au réfrigérateur. Découpez en fines tranches et servez sur des blinis avec du fromage frais et du citron.

L'astuce Terre Exotique :

N'hésitez pas à utiliser d'autres poissons pour réaliser votre gravlax ce qui lui donnera un peu d'originalité !



Assemblage
pour foie gras



Assemblage pour
pain d'épices



Poivre
à huîtres



Poivre
du fromager

Tour du monde des curry

Escale au Tamil Nadu

Le **curry**, véritable **ode à la diversité culinaire**, varie d'une région à l'autre, tissant un **lien épicé entre l'Inde et le reste du monde**. En Inde, chaque état, **chaque famille** possède sa **recette unique** : le curry doux et crémeux du Kerala, plus piquant et audacieux à Goa. Plus au nord, le curry riche en tomates et garam masala du Penjab réchauffe les cœurs... À travers le monde, **ces saveurs voyagent et se réinventent** : le curry thaïlandais, parfumé de citronnelle, ou encore le curry japonais, puissant et chaleureux, traduisent cette adaptation **locale** d'un plat qui, où qu'il soit préparé, incarne toujours **le désir de réunir et de célébrer**. Découvrez cette année, **le curry à la mangue**, un assemblage, qui transporte ceux qui le goûtent vers des **terres ensoleillées**.



Curry
à la mangue



Curry fumé



Curry royal



Curry rouge



Curry shichimi
togarashi



Curry breton



Curry
de Madras



Curry noir
torréfié



Curry rendang



Curry vert



Kari-Brest



Vadouvan

Notre route des épices



Des condiments aux saveurs exotiques

Dernière étape : Dakar



Découvrez les **saveurs du monde entier** avec nos condiments.

Sur vos plateaux de fromages, optez pour un chutney de mangue, un confit d'ananas ou de poires. Dans vos marinades, choisissez une **purée de piment vert** au combava ou une **moutarde à la truffe d'été**...

En cette fin d'année, le **Sénégal** est à l'honneur avec **trois nouvelles purées de piment**.



Purée de piment vert au combava



Purée de piment jaune au citron vert



Purée de piment rouge au citron vert

Dans les **terres ensoleillées du Sénégal**, les **producteurs locaux** cultivent avec **passion** et **savoir-faire** les piments. **Sélectionnés avec soin**, ils sont **récoltés à la main**, à maturité optimale, pour capturer leur **arôme intense** et leur **chaleur délicate**. Ils sont ensuite broyés lentement afin de conserver toute leur **fraîcheur** et leur puissance.

Chaque pot capture l'**essence des marchés sénégalais**, alliant **ardeur** et notes **fruitées** pour offrir un **voyage gustatif** unique en Afrique de l'Ouest.



Pause sucrée en Polynésie

Rentrer chez soi après un **long voyage**, tandis que l'on s'installe au coin du feu, une tasse de thé fumant entre les mains, c'est le **moment des souvenirs**.

Les **saveurs découvertes** au fil des étapes, **épices exotiques**, arômes délicats ou intenses, semblent encore **danser sur notre palais**.

On se met à **cuisiner**, avec des gestes presque **rituels**, inspirés par ces nouvelles **expériences culinaires**. Chaque ingrédient est un écho des **lieux parcourus**, des rencontres, des **histoires partagées**.

Et dans cette cuisine **emplie de parfums**, on savoure le **plaisir simple** et réconfortant d'être de retour, tout en pensant aux **horizons explorés**.



Le sucre Muscovado :
complet et non raffiné, pour plus de gourmandise



Le sucre de fleur de coco :
un sucre aux arômes de caramel et de coco, issu de la sève des fleurs de cocotiers



Les pépites de sucre d'érable :
croquantes à souhait !



Le sucre roux à la vanille :
avec ses gourmandes graines de vanilles entières



Touches finales :
Saupoudré sur des crêpes
Sur un chocolat chaud-chantilly
...



Appareils sucrés :
Gâteaux au yaourt
Macarons
Barres de céréales
Sur une crème brûlée
...



Boissons :
Cocktails
Mocktails
Dans un thé glacé
...

Souvenirs de voyage

Dans notre valise, se trouvent toujours des **trésors culinaires** rapportés de voyage. Ces touches d'ailleurs qui **prolongent l'évasion** une fois rentré chez soi. Un assemblage de **poivres sauvages** aux accents malgaches, un pot d'**herbes séchées** faisant écho à cette ruelle provençale, des **zestes de yuzu** ravivant le souvenir de ce **temple japonais**, ce mélange d'épices indien évoquant les marchés animés de Jaipur. Ces ingrédients, **humbles ou précieux**, sont plus que de simples condiments : ils sont des **invitations** à revivre des **moments d'émerveillement**, à **retrouver**, le temps d'un repas, **le goût de l'aventure**.



Les coffrets de Terre Exotique



À chaque périple, il y a cette **quête secrète de saveurs** qui racontent l'âme d'un lieu. Flâner dans un marché aux **étals colorés**, discuter avec un **artisan passionné**, goûter un vin local ou une **épice exotique** devient une **aventure** en soi.

En offrant ces **trésors gourmands** à ses proches et à sa famille, ces délices deviennent des **récits à partager**, une **invitation à voyager** autrement, à travers les **goûts** et les **parfums d'ailleurs**.



Nos rencontres au fil des voyages

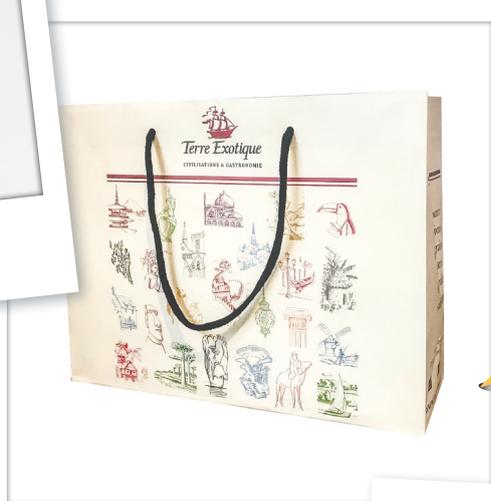
Ils offrent l'occasion de faire des **rencontres uniques** et de nouer des **amitiés inattendues**. Ces liens, souvent spontanés, se créent dans des moments d'ouverture et d'échange, laissant des **souvenirs précieux**. Ces rencontres **embellissent** non seulement chaque moment, mais elles laissent aussi des **souvenirs durables**, avec parfois la **promesse** de se retrouver un jour quelque part **dans le monde**.



Emballez vos trésors culinaires



Sac kraft - Petit modèle



Sac kraft - Grand modèle



Coffret trio configurable



*Coffret trio configurable
"Une pointe de Bretagne"*



Coffret configurable 6 boîtes