GUIDE DE
PROJET

Projet trnd

LA RATATOUILLE CASSEGRAIN
révèle toute la gourmandise des légumes

Cassegrain

Blog du projet : www.trnd.fr/cassegrain
Contact : paehen@trnd.fr

BIENVENUE
DANS LE PROJET CASSEGRAIN !

Ensemble, avec 1 499 autres trnders, nous allons découvrir puis faire connaître la Ratatouille cuisinée à la Provençale de Cassegrain.

Avec la Ratatouille Cassegrain, partons à la découverte des plaisirs gourmands du légume. Des légumes soigneusement sélectionnés se mêlent aux herbes délicates pour nous offrir une recette savoureuse : une ratatouille à la texture compotée pour un maximum de saveurs, à consommer chaude ou froide !

trnd et Cassegrain te souhaitent un projet riche en saveurs et en surprises !

Découvre dès maintenant ton pack de bienvenue gourmand :

Pour toi, trnder :
- 2 boîtes de Ratatouille cuisinée à la Provençale Cassegrain (2 portions)
- La peluche du lapin Cassegrain
- 1 Guide de projet

Pour tes amis, ta famille, tes collègues et connaissances :
- 3 boîtes de Ratatouille cuisinée à la Provençale Cassegrain (2 portions)
- 20 brochures explicatives avec bon de réduction
- 1 Manuel d'enquête marketing

TES MISSIONS
D'AMBASSADEUR

Dans ce projet, nous te proposons :

1 DÉCOUVRIR ET SAVOURER

... de **découvrir et de savourer** toute la gourmandise de la Ratatouille cuisinée à la Provençale de Cassegrain.

2 FAIRE CONNAÎTRE

... de la **faire connaître et d'en parler à ton entourage.** Profites-en pour les surprendre avec l'une des **4 idées recettes** que tu trouveras dans ce Guide.

3 PARTAGER

... de **partager en ligne** tes recettes, tes dégustations et ton ressenti sur cette spécialité. **Identifie tes posts**, avis et photos **à l'aide des hashtags #GourmandsDeLegumes et #Cassegrain** et invite tes followers à suivre ton aventure sur les réseaux sociaux : Facebook, Twitter, Instagram...

Pense également à suivre la **communauté des gourmands de légumes Cassegrain** sur Facebook et Instagram !

4 DONNER TON AVIS

... de **donner ton avis** sincère sur la Ratatouille Cassegrain à travers **2 sondages** en ligne.
Viens également partager les opinions de tes proches en leur faisant compléter **les questionnaires du Manuel d'enquête marketing.**

Toutes les questions et suggestions sur le projet sont les bienvenues par e-mail à paehen@trnd.fr.

LE PLEIN D´IDÉES CRÉATIVES...

POUR UNE MISE EN BOUCHE GOURMANDE

VERRINES DE RATATOUILLE ET CHÈVRE FRAIS
pour 8 à 10 verrines

Préparation : Au fond des verrines, mettre une couche de biscuits apéritifs sablés émiettés puis une couche de fromage de chèvre frais. Répartir dans les verrines le contenu de la boîte de Ratatouille Cassegrain froide ou tiédie.

Astuce : Le fromage de chèvre frais peut être remplacé par du mascarpone et le biscuit sablé par du crumble ou des gressins émiettés.

EN TOUTE SIMPLICITÉ
POUR TES APÉRITIFS DÎNATOIRES

FLAN DE RATATOUILLE & PARMESAN
pour 6 personnes

Préparation : Mélanger 3 oeufs, 100 g de farine, 20 cl de lait, 20 cl de crème et 100 g de parmesan râpé. Ajouter une pincée de noix de muscade, saler et poivrer.

Dans des moules individuels en silicone, verser une petite louche de ce mélange et ajouter 2 cuillères à soupe de Ratatouille Cassegrain. Enfourner à 180°C (Th. 6) pendant 15 à 20 min.

... POUR ENCHANTER TES CONVIVES

POUR UNE ENTRÉE CHIC

RATATOUILLE EN FEUILLETÉ
pour 4 personnes

Préparation : Couvrir une plaque à pâtisserie d'une feuille de papier sulfurisé. Y déposer une pâte feuilletée. Poser sans appuyer des emporte-pièces sur la pâte et découper en débordant de 0,5 cm des bords extérieurs. Couvrir les morceaux de pâte d'une feuille de papier sulfurisé puis poser une autre plaque à pâtisser par dessus afin d'éviter que la pâte ne gonfle trop. Enfourner à 200°C pour 12 à 15 min.

Dressage : Sur l'assiette, replacer l'emporte-pièce sur le morceau de pâte feuilletée cuit et le remplir de Ratatouille Cassegrain préalablement réchauffée. Compresser légèrement. Parsemer de copeaux de parmesan et servir aussitôt accompagnée d'une petite salade de roquette assaisonnée.

POUR FAIRE VOYAGER TES PAPILLES

FAJITAS DE POULET À LA RATATOUILLE, ROMARIN ET PAPRIKA
pour 4 personnes

Préparation : Faire revenir un oignon émincé et une gousse d'ail écrasée dans une poêle avec un filet d'huile. Ajouter 2 blancs de poulet coupés en cubes et les faire revenir de tous les côtés. Ajouter 1 cuillère à café de paprika et 1 branche de romarin.

Ajouter la Ratatouille Cassegrain et 1 cuillère à café de sucre en poudre. Poursuivre la cuisson pendant 3 min. Ajouter une tomate coupée en dés, remuer et retirer du feu, saler et poivrer.

Dressage : Tiédir 4 tortillas 30 s. au micro-ondes pour les assouplir. Les étaler et répartir dessus le mélange de la poêle. Parsemer de fromage râpé et les rouler en les serrant bien. Mettre au four à 180°C pendant 10 min.

À LA CONQUÊTE DES RÉSEAUX SOCIAUX

Avec la Ratatouille Cassegrain, tu vas faire découvrir et déguster à tes proches tes créations. Cela tombe bien, la cuisine, c'est avant tout une histoire de générosité, d'échanges et de partages. Pense à utiliser les hashtags #GourmandsDeLegumes et #Cassegrain.

- Sur **Facebook et Twitter**, partage tes astuces, conseils et méthodes de préparation et réalise des posts exquis pour mettre l'eau à la bouche de tous tes contacts !

- Sur **Instagram**, diffuse tes photos appétissantes : tes plus belles recettes, ta table joliment dressée, tes amis ou tes collègues en pleine dégustation, etc.

- Sur **les plateformes d'avis en ligne**, propose ton avis d'expert sur la Ratatouille Cassegrain et conseille les internautes à la recherche d'inspirations gourmandes.

Tellement gourmand que tu possèdes ton propre blog culinaire ? C'est le moment d'en profiter pour partager tes idées créatives avec la Ratatouille Cassegrain !

Avec son nœud papillon, c'est lui le plus chic !
Alors, impossible d'envisager le projet sans le petit lapin blanc.
C'est pourquoi il s'est glissé dans ton pack de bienvenue gourmand pour se mettre à table à tes côtés.

Coup de théâtre !
Une surprise te sera révélée durant ton projet. Pense à te rendre régulièrement sur le **blog du projet pour la découvrir au plus tôt !**

Pour aller plus loin, partageons nos idées !
Découvre d'autres suggestions sur le blog du projet (recettes, astuces, etc.)
et fais-nous part des tiennes.
On te dit tout sur : **www.trnd.fr/cassegrain**

INFORMATIONS SUR LE PRODUIT

Disponible en 3 formats :
> 1 portion (185 g)
> 2 portions (375 g)
> 4 portions (660 g)

LA RATATOUILLE CASSEGRAIN RÉVÈLE TOUTE LA GOURMANDISE DES LÉGUMES

Une composition gourmande
Une sélection délicate de savoureux légumes du Soleil : **des aubergines fondantes, des courgettes à la texture douce, des dés d'oignons et de poivrons rouges** se mêlent à la **tomate en sauce** pour un résultat compoté, riche en saveurs. Une composition soulignée par un trait d'**huile d'olive et une note de thym.**

À savourer chaude ou froide
En **entrée, en verrine, en accompagnement d'une viande ou d'un poisson,** ou tout simplement agrémentée de quelques copeaux de parmesan, la Ratatouille Cassegrain apportera **une touche ensoleillée** à vos repas !

À découvrir également :

Convient aux végétariens et aux végétaliens. Collection distribuée en supermarchés et hypermarchés.
Prix de vente conseillé* : 3,05 € la boîte de 375 g.

* Les distributeurs restent libres de la fixation de leur prix de revente.

trnd

Blog du projet : www.trnd.fr/cassegrain
Contact : paehen@trnd.fr
© 2016 trnd - 4 Cité Paradis – 75010 Paris
BELL SAS au capital de 30 554 326 € immatriculée au RCS de Dunkerque sous le numéro 665 580 072
dont le siège social est situé à La Woestyne 59173 Renescure, TVA FR 78 665 580 072.

FSC
www.fsc.org
100%
From well-managed forests
FSC® C000000