

9 : juin 2017

LA RECETTE PARI FERMIER

Gratin aux asperges



Ingrédients pour 4 gourmets :

- 1 kg d'asperges blanches
- 50 g de noisettes
- 100 g de Bleu d'Auvergne
- 4 tranches de pancetta
- 10 cl de crème fraîche

Votre marché : asperges blanches chez **Thibaut Guillaume** (*Saveur d'Ornain*) ou **Florent Jeannequin** (*Maison Marc*), noisettes chez **Nathalie Blachon** (*La Grignotte*), crème chez **José Martin** (*La Vallée Haute*) ou **Chantal Chambon** (*Ferme Chambon*), Bleu d'Auvergne chez **Franck Peyroche** (*Lou Peyrou*), pancetta chez **Stéphane Manney** (*Charcuterie Mannei*)

Indicatifs recette :

Temps de préparation : 20 mins
Temps de cuisson : 30 mins

Déroulé de la recette :

Épluchez les asperges, et faites-les cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres.

Dans un plat allant au four, disposez les tranches de pancetta dans le fond du plat. Disposez les asperges, puis quelques fines tranches de Bleu d'Auvergne. Parsemez de noisettes pilées. Renouvelez l'opération une seconde fois, sans la pancetta cette fois-ci.

Placez au four à 190° pendant 10 à 15 minutes, jusqu'à ce que le fromage soit fondant. Servez ce plat accompagné d'une salade de jeunes pousses ou de feuilles d'épinards.

PARI FERMIER

ASSOCIATION

25 ANS D'EXISTENCE

DES HOMMES, DES FEMMES

AGRICULTEURS

PAYSANS PRODUCTEURS

DES MÉTIERS | DES PASSIONS

PRODUITS FERMIER UNIQUEMENT

ORIGINALITÉ | AUTHENTICITÉ

TRAÇABILITÉ | SAVEURS

TERROIRS | RÉGIONS

PRODUITS DE SAISON

VENTE DIRECTE

CIRCUITS COURTS

SALONS ET MARCHÉS

12 ÉVÉNEMENTS PAR AN

C'EST BIENTÔT L'ÉTÉ AVEC PARI FERMIER !



La chaleur estivale de ces derniers jours nous fait goûter aux prémices de l'été... C'est le temps des premiers barbecues, et des longues et délicieuses soirées dans le jardin ou sur le balcon ! Côté **Pari Fermier**, plusieurs de nos producteurs concoctent des produits qui riment avec été ! Alors, pourquoi s'en priver ?!

Que diriez-vous, pour commencer le repas, d'un délicieux petit **vin de fraise** en guise d'apéritif ? **Thibaut Guillaume** saura vous aiguiller ! Une petite **salade de pois chiche** en entrée apportera ensuite fraîcheur et originalité sur la table, et **Maria Blanchard** vous donnera le secret de sa délicieuse recette ! Pour continuer, rien de tel qu'une **côte de bœuf Salers** de **Benoît Pissavy**... subtilement arrosée d'un **Bordeau Rosé** élaboré par **Maxime Mouchot** ! Côté fromage, le **Rocamadour** de **Joost de Wit** enchantera vos papilles... Et terminez le repas fraîchement, avec quelques **abricots** de **Florian Charrasse**, ou bien, comble de la gourmandise, une savoureuse **glace au lait de vache fermière** **Emilie Bouan**...

Retrouvez-les le weekend du 3 au 5 juin à la ferme de Viltain, ou bien sur notre site internet

www.parifermier.com



LA FRANCE GOURMANDE 100 % TERROIRS AVEC PARI FERMIER

En vente
dans toutes les bonnes
librairies de France



AGENDA PARI FERMIER PRINTEMPS 2017

4^{ème} marché Pari Fermier à la Ferme de Viltain (78)

du samedi 3 au lundi 5 juin 2017

2^{ème} marché Pari Fermier aux Enfants Rouges (Paris 3^{ème})

du vendredi 16 au dimanche 18 juin 2017

Toutes les dates du 2^{ème} semestre sur www.parifermier.com