

8 : Mai 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

LA TRUITE DANS TOUS SES ÉTATS



Venez découvrir nos trois producteurs de truite en vous rendant sur les marchés et salons Pari Fermier ! **Julien Chevalier**, installé en Haute-Loire, **Edouard Roulet**, installé dans le Périgord et **Franck Pomarez**, installé dans les Hautes-Pyrénées !

Ce dernier pisciculteur sera présent au Village Fermier de Levallois avec Pari Fermier du 19 au 21 mai ! Franck Pomarez a repris la ferme aquacole que son grand-père avait créée dans les années 1950... De l'écloserie à l'assiette, voilà leur crédo ! Toutes les étapes de la production sont gérées sur site, et l'ensemble des produits conçus sont écoulés en vente directe, car la famille est adepte des circuits courts ! Et pas que... Une démarche éthique, raisonnée et responsable accompagne constamment leur travail ! Rendez-leur visite à la ferme pour en savoir plus, mais aussi pour repartir avec quelques truites fraîchement pêchées ! Plus d'infos sur <http://parifermier.com/POMAREZ-Franck.html>.

Et côté produits ? De la truite dans tous ses états ! Pavé ou filet frais, truite entière, rillettes, gaspacho, terrines, émietté, tartare, filet fumé, et jusqu'aux œufs de truite !



LA FRANCE GOURMANDE 100 % TERROIRS AVEC PARI FERMIER

En vente
dans toutes les bonnes
librairies de France

AGENDA PARI FERMIER PRINTEMPS 2017

12^{ème} Village Fermier de Levallois avec Pari Fermier (92)

du vendredi 19 au dimanche 21 mai 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

