

La lettre DES CHEFS

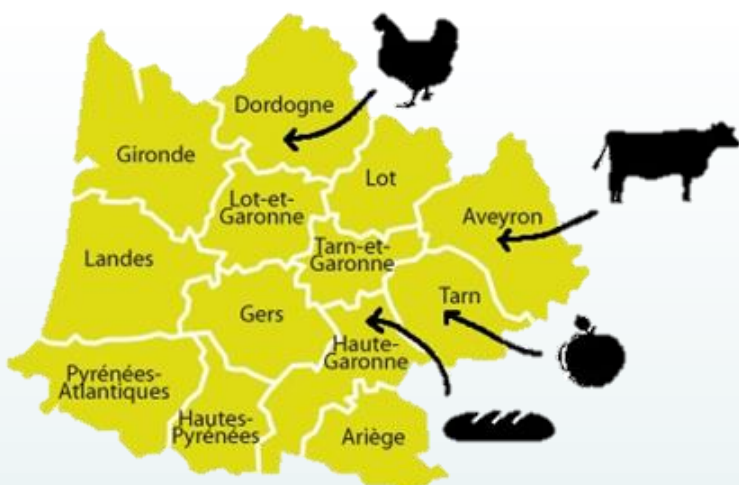


 **Ansamble**

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
— AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES —

Les produits, c'est d'ici !

*Un approvisionnement local
en circuit court*



LES POMMES

Les vergers du Bosquet
Senouillac (81)

En purée ou simplement à croquer, les différentes variétés du verger se mettent en scène.

LES VOLAILLES

Blason d'or
Saint-Laurent-des-vignes (24)

Le poulet, la dinde et le canard servis aux enfants sont élevés par un producteur du Périgord.

LES VIANDES

La boucherie Bousquet
Luc-la-Primaube (12)

Du bœuf, du veau et du porc aveyronnais, cuits à basse température pour conserver les vitamines et la tendreté de la viande

LE PAIN

Les pâtes à papy - St Jory (31)
Le pétrin du pape - Colomiers (31)

Le pain, compagnon quotidien, participe à l'économie du bassin local.

RECETTE DE LA PURÉE POMME-POTIRON

5 pommes
200g de potiron
eau

Eplucher et couper en cubes les pommes et le potiron. Cuire 20mn au bain-marie. Mixer avec un peu d'eau de cuisson. Servir froid !



**Vous souhaitez
nous contacter ?**

Atelier culinaire Ansamble
18 rue des briquetiers – 31703 Blagnac
Tel: 05 62 74 76 76
Mail: mbatut@ansamble.fr