

Pour célébrer son 40^{ème} anniversaire, la Maison Gaborit vous fait découvrir chaque mois un produit phare, une recette et les savoir-faire d'une équipe de passionnés.



ZOOM SUR LES YAOURTS AUX FRUITS

Les yaourts bio « Aux fruits » de la Maison Gaborit sont très peu sucrés. Brassés avec de délicieuses préparations de fruits bio, nos yaourts bio sont élaborés sans ajout de colorant, de gélifiant ni arôme. Le lait de vache Jersiaise donne au yaourt une texture plus onctueuse et une douceur en bouche unique.



LAIT FRAIS DE VACHE JERSIAISE

DEPUIS 1979

FABRICATION TRADITIONNELLE
 LAIT NON HOMOGENÉISÉ
 SANS POUDRE DE LAIT



Fraise, framboise, abricot et myrtille

Sans arôme

Nouveau

Crèmeux d'Anjou

LE CAMEMBERT GABORIT

★ MOULÉ À LA MAIN ★



PASTILLAS AUX POMMES, JAMBON CRU et Fleurs de Chèvre



4 pommes - 1 oignon - 4 fines tranches de jambon Serrano - 250 g de
 Fleurs de Chèvre - 12 noix - 8 feuilles de brick - huile d'olive



Peler les pommes et couper en quatre. Épépiner et couper en lamelles. Placer dans une casserole avec un petit peu d'eau. Couvrir et cuire sur feu doux pendant 15 minutes.

Peler et émincer finement l'oignon. Faire revenir dans l'huile d'olive jusqu'à ce qu'il soit fondu. Réserver.

Couper les tranches de jambon en lanières. Concasser les cerneaux de noix. Couper le fromage en fines lamelles. Préchauffer le four à 180 °C.

Déposer une feuille de brick sur le plan de travail. Badigeonner d'huile d'olive. Au centre, arranger un lit d'oignon et un peu de jambon. Disposer par-dessus des lamelles de pommes cuites et de Fleurs de chèvre en les intercalant. Ajouter des noix concassées. La garniture doit occuper un cercle de 10 cm environ.

A l'aide de ciseaux, découper des rayons de soleil qui partent de la garniture, 6 ou 7 au total. Rabattre un premier pan de feuille de brick vers le centre, puis le suivant et ainsi de suite jusqu'à enfermer complètement la garniture. Déposer la pastilla sur une plaque de cuisson huilée, fermeture en-dessous.

Enfourner pour 15 minutes. Servir chaud ou tiède, avec une belle salade verte.



Plus de recettes sur www.bernardgaborit.fr

SNC Maison Gaborit - La Grande Nillière - 49360 Maulévrier