

Mai 2019

Pour célébrer son 40<sup>ème</sup> 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 LE YAOURT DE CHÈVRE NATURE

LAIT FRAIS DE CHÈVRE  
 DEPUIS  
 2001



De fabrication traditionnelle, ces yaourts de chèvre sont garantis au lait frais, non homogénéisé et sans ajout de poudre de lait ni de lait concentré. Le résultat ? Des yaourts savoureux, très doux et digestes !

Notre lait frais de chèvre provient de fermes bio du Maine et Loire, de Vendée et des Deux-Sèvres. Tous nos éleveurs sont également certifiés Bio Cohérence. Depuis plus de 15 ans, nous avons avec nos éleveurs locaux, un partenariat basé sur la reconnaissance de la qualité de leur travail. Les produits laitiers **GABORIT** que vous consommez, c'est demain de nouveaux agriculteurs bio en France, des terres cultivées en bio, des animaux mieux traités et des produits sains.



*La Maison Gaborit fête ses 40 ans !*

**FERME Bio OUVERTE**

Marché Bio - Visite de la Ferme - Animations

**15 & 16 JUIN**

Entrée libre

Ferme la Grande Nillière - 49360 Maulévrier

DE 10<sup>H</sup> À 18<sup>H</sup>



## GASPACHO DE COURGETTES, PETITS POIS, YAOURT DE CHÈVRE ET MENTHE

↑ x 4

**2 courgettes - 100g de petits pois frais - 1 pointe de couteau de cumin en poudre - 1 petit bouquet de menthe fraîche - 1 yaourt nature de chèvre**



Ôter les extrémités des courgettes. Couper en morceaux et placer dans un faitout avec 1/2 verre d'eau. Cuire à l'étouffée pendant 10 minutes. Ajouter les petits pois et cuire pendant 10 minutes supplémentaires. Passer le tout au blender avec le cumin, les feuilles de menthe et 1 pincée de sel. Laisser refroidir, puis mixer de nouveau avec le yaourt de chèvre. Servir froid ou à température ambiante.

Plus de recettes sur [www.bernardgaborit.fr](http://www.bernardgaborit.fr)

SNC Maison Gaborit - La Grande Nillière - 49360 Maulévrier