

Janvier 2019

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

ZOOM SUR LE RIZ AU LAIT 🔍

La recette du riz au lait a été élaborée dans notre cuisine, celle de notre grand-mère. À la laiterie, quand on fabrique le riz au lait tradition, et qu'il est encore tiède, nous l'accompagnons d'un petit pot de crème chocolat... un vrai délice ! Onctueux et peu sucré, il nappe le palais pour révéler toutes ses saveurs et sa générosité. Redécouvrez le plaisir d'un véritable riz au lait tradition et plongez en enfance !



Lait frais de vache Jersiaise



Extrait de vanille de Madagascar



Riz long de Camargue



Sucre de canne roux non raffiné

GATEAU DE RIZ ET SON CAMEL À L'ORANGE

👤 X8

2 œufs - 2 c. à soupe bombées de crème fraîche
1 orange bio - 4 pots de Riz au lait Tradition
½ c. à café de cannelle en poudre - 2 c. à s. de sirop d'érable

Préchauffer le four à 180 °C. Fouetter les œufs dans un saladier et ajouter la crème fraîche. Une fois le mélange homogène, ajouter un par un les pots de riz au lait pour bien les incorporer. Zester finement la moitié de l'orange et ajouter le zeste au mélange avec la cannelle. Verser dans un moule à gâteau de 20 à 22 cm de diamètre, chemisé de papier cuisson. Enfourner pour 30 mn. Pendant la cuisson du gâteau, presser une orange dans une petite casserole avec le sirop d'érable. Laisser réduire à feu moyen pendant quelques minutes en mélangeant de temps en temps, jusqu'à ce que le sirop caramélise légèrement. Laisser tiédir le gâteau, puis dé mouler sur un plat de service.

Napper de caramel à l'orange. Servir tiède ou froid.



Depuis 40 ans nous adhérons à une bio plus exigeante et qualitative avec l'amour du travail bien fait, heureux d'exercer des métiers respectueux de notre environnement et de nous tous. Découvrez quelques photos de notre quotidien :



Découvrez plus de photos sur notre site www.bernardgaborit.fr

POUR FÊTER NOS **40 ans**,
 NOUS VOUS OFFRONS UN PLATEAU EN BOIS POUR VOS FROMAGES !



1

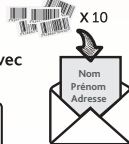
Découpez 10 codes-barres de nos produits



2

Envoyez les 10 codes-barres avec vos coordonnées à l'adresse :

SNC Maison GABORIT
 La Grande Nillière
 49360 Maulévrier



3

Recevez chez vous votre plateau en bois pour vos fromages !



Offre valable à partir du 01 janvier 2019 en France Métropolitaine, dans la limite des stocks disponibles, pour l'achat de 10 produits Bernard GABORIT de votre choix. Modalité complète de l'offre disponible sur notre site internet www.bernardgaborit.fr et sur demande.

www.bernardgaborit.fr

Tél : 02 41 55 56 54 - Mail : info@bernardgaborit.fr