

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.



## FERME ET LAITERIE : UN CERCLE VERTUEUX

La laiterie et la ferme, installées à la Grande Nillière, forment un cercle vertueux. L'eau de la laiterie est réutilisée en irrigation sur la ferme. Les cultures produites garantissent une alimentation riche aux vaches Jersiaises pour un lait de qualité et savoureux. Le petit-lait (lactosérum) issu de l'égouttage des fromages est directement recyclé à la ferme.



## RÉDUCTION DES EMBALLAGES

Depuis plusieurs années nous innovons pour réduire le poids de nos emballages avec une baisse de 30% sur les pots en plastique de 500g, une réduction de 9 tonnes pour nos emballages carton et 4 tonnes sur les petits pots en plastique de yaourts ou desserts. Nous proposons également une large gamme de produits en pots verre.

## Pour les fondus de raclette

Fondant de chèvre



Petite raclette d'Anjou



# CROZIFLETTE À LA BUTTERNUT ET FONDANT DE CHÈVRE



1 courge butternut – 250g de crozets au sarrasin – 20cl de crème fraîche – 500g de Fondant de Chèvre



Couper la courge en deux sans la peler. Oter les extrémités, les pépins et la partie fibreuse. Placer dans un faitout avec de l'eau. Couvrir et laisser cuire sur feu doux pendant 25 minutes. Laisser tiédir, puis ôter la peau. Couper la courge en morceaux puis écraser la chair en purée. Saler, poivrer et étaler dans un grand plat à gratin.

Porter une casserole d'eau à ébullition. Saler et ajouter les crozets. Cuire à frémissements pendant 10 minutes. Egoutter, puis mélanger avec la crème. Saler et poivrer. Préchauffer le four à 180 °C.

Couper le fromage en fines tranches. Disposer la moitié des tranches sur la purée de courge. Couvrir avec les crozets, puis ajouter le reste du fromage. Enfournier pour 20 minutes. Servir chaud, accompagné d'une belle salade.



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

SNC Maison Gaborit - La Grande Nillière - 49360 Maulévrier