



La Maison FRAYSSE vous adresse ses meilleurs vœux, que 2019 vous apporte santé, joies et prospérité

RENDEZ-VOUS avec les produits de la Maison FRAYSSE :

Dimanche 3 février 2019

***FETE de la TRUFFE à
VILLENEUVE SUR VERE 81
de 10h00 à 18h00***

*Journée de découverte de la Truffe
Tuber melanosporum est un
champignon qui pousse sous terre, sans
racine ni attaches. Elle pousse en
symbiose avec un arbre précis, tel que
le chêne, le noisetier, le tilleul, le saule...*

Elle est connue depuis l'Antiquité.

***Marché avec vente de truffes
certifiées.***

Marché de produits de terroir.

Démonstration de cavage de truffes.

Tombola pour gagner une truffe...

***Restauration possible avec omelette
truffée et des gourmandises tarnaises!***

Venez vous régaler.

Samedi & Dimanche 6&7 avril 2019

***La 21ème édition du Salon du Goût de
Najac 12 approche à grands pas ! Un
programme gourmand vous attend...***

à la Salle Omnisport du Puech.

Entrée gratuite pour tous avec possibilité de
restauration sur place.

C'est le rendez-vous incontournable
aveyronnais des amateurs de vrais produits de
grande qualité : un salon où beaucoup de
régions de France se côtoient (Bourgogne,
Alsace, Aquitaine...).

Au programme : plus de 50 producteurs venus
de toute la France - Dégustation, ateliers pour
petits et grands...

***Samedi & dimanche 6&7 avril 2019 à
REALMONT 81 FOIRE AGRICOLE***

***Le matériel agricole et les véhicules
utilitaires neufs et d'occasion qui
envahissent les trottoirs***

- L'exposition bovine, équine et ovine
- Le village Saveurs et Artisanat pour découvrir, déguster et emporter des produits direct producteur ou fabricant
- L'exposition-vente avicole où les passionnés de la Société d'aviculture de la Vallée du Tarn présentent de magnifiques spécimens.
- Le pôle « environnement et habitat » : des professionnels du développement durable, des énergies et de l'écologie vous conseillent pour vos projets.

Notre recette du mois :

**Soupe campagnarde aux lentilles
vertes**

Ingrédients 6 personnes :

250 g de lentilles vertes de la Maison
FRAYSSE

3 poireaux, 2 oignons, 3 carottes,
3 pommes de terre à chair ferme,
50gr chorizo fort, 1 bouquet garni, Ail,
Poivre, Sel

Recette :

Rincer les lentilles à l'eau froide.
Faire bouillir 2 litres d'eau puis y jeter
les lentilles, les poireaux et les carottes,
coupés en rondelles, les oignons coupés
en 4, les pommes de terre en gros cubes,
le bouquet garni et l'ail (quantité selon le
goût).

Faire cuire 30 minutes.

Couper le chorizo en rondelles épaisses
et les faire sauter à feu vif dans une
poêle. Ainsi, elles perdent leur gras et
dorent. Les égoutter et les ajouter à la
soupe. Poursuivre la cuisson un quart
d'heure et servir.

