



**RENDEZ-VOUS avec les produits de la
Maison FRAYSSE :**

**Dimanche 28 octobre 2018
de 10h00 à 18h00.**

**Fête de la Chateigne à
LAGUEPIE 82**

**Chateignes grillées & jus de
pommes pressé sur place,
crêpes et spécialités à la
farine de chateignes, produits
du terroir, bandas, randonnée
et très bonne ambiance !**

**Samedi & Dimanche 3&4
Novembre 2018**

**Foire aux plantes dans le
château de Bonrepos Riquet 31
de 10h00 à 18h00**

**Plus de 50 producteurs de
plantes et de gourmandises
vous accueillent dans un**

**cadre magestueux, possibilité
de se restaurer sur place avec
les bénévoles de l'association,
conférences tous le Week-end**

**Sortie du PRIMEUR: JEUDI-
vendredi-samedi-dimanche
15-16-17-18 Novembre 2018
de 10h00 à 18h00 au
DOMAINE DE LABARTHE à
CASTANET 81**

**Dégustation gratuite de vins et
de produits du terroir, visite
de la cave et restauration sur
place auprès des producteurs
locaux : Lentilles, veau,
cochon noir, cèpes,
huitres... venez vous régaler
dans l' ambiance chaleureuse
d'une cave chauffée !**

**Dimanche 23 décembre 2018
DE 10H00 A 18H00 à
VILLENEUVE/VERE**

**Marché de Noël et de la
TRUFFE**

**Vente de truffes certifiées et de
nombreux stands vous feront
découvrir des produits de
fêtes.**

Notre recette du mois :

Notre recette du mois :

Crème de lentilles vertes (pour 6 personnes)

Ingrédients

130g pomme de terre-100g carotte
250g lentilles de la Maison Fraysse
50g échalote-16g de fond de veau (dans un
verre d'eau chaude)-Sel, poivre, aneth et
50 gr crème épaisse.

Recette

Couper la pomme de terre en dés et la
plonger aussitôt dans l'eau.
Laver, peler, tailler les carottes en rondelles.
Éplucher, couper l'échalote.
Dans une casserole ou auto-cuiseur,
disposer les pomme de terre, carotte,
lentilles, échalote.; ajouter le contenu de 2
verres d'eau, sel, poivre, aneth. Laisser cuire
1h à la mijotée ou 20mn à l'auto-cuiseur.
Dès que les lentilles sont cuites les passer au
mixer, verser la crème, mélanger, rectifier
l'assaisonnement.

