MICRO-FERME URBAINE DE MONTAUBAN

Planta Viva

De la graine à l'assiette

Amarante

Amaranthus — magenta de la tige aux feuilles

Une saveur douce, légèrement terreuse, et une couleur qui éclaire toute l'assiette.

DOUX · COLORÉ · GRAPHIQUE



EN CUISINE

- **Poissons blancs et Saint-Jacques** : quelques brins sur le filet, pour la couleur.
- **Tartares et carpaccios** : bœuf, daurade, betterave, en finition.
- **Veloutés clairs** : chou-fleur, panais, céleri, en touche de couleur.
- **Salades d'hiver** : endive, pomme, noix, chèvre.
- **Risottos et purées** : sur un fond blanc, pour le contraste.
- **Œufs** : œuf poché, œuf parfait, œufs brouillés.
- **Foie gras et terrines** : une touche de couleur au bord de la tranche.
- **Desserts** : fruits rouges, fromage blanc, meringue, en décor.

AU DRESSAGE

Fine et délicate : à poser au dernier moment, sur un fond clair pour que la couleur ressorte.

LIVRÉ VIVANT

En barquette, sur son terreau : coupez aux ciseaux juste avant le dressage.

CONSERVATION

4 à 6 °C, sans mouiller. À consommer sous 7 jours.

www.plantaviva.fr

Entreprise incubée à Ad'Occ — Région Occitanie