MICRO-FERME URBAINE DE MONTAUBAN

Planta Viva

De la graine à l'assiette

Betterave

Beta vulgaris « Bull's Blood » — rouge sang de la tige à la feuille

Le goût de la betterave, légèrement terreux, et un rouge profond qui signe l'assiette.

TERREUX · COLORÉ · GRAPHIQUE



EN CUISINE

- **Chèvre et fromages frais** : tartine de chèvre, crottin chaud, faisselle.
- **Carpaccios** : bœuf, Saint-Jacques, betterave crue, en finition.
- **Canard** : sur la tranche rosée d'un magret, pour le contraste.
- **Poissons fumés** : saumon, truite, haddock, avec une crème crue.
- **Salades d'hiver** : endive, pomme, noix, roquefort.
- **Veloutés** : potimarron, panais, châtaigne, en touche de couleur.
- **Foie gras** : avec un chutney ou une gelée, au bord de l'assiette.
- **Desserts** : chocolat noir, fruits rouges, en décor.

AU DRESSAGE

Le rouge ressort sur un fond clair : crème, purée, poisson blanc. À poser au dernier moment.

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