MICRO-FERME URBAINE DE MONTAUBAN

Planta Viva

De la graine à l'assiette

Capucine

Tropaeolum majus — des feuilles rondes au goût poivré

Des feuilles rondes comme de petits nénuphars, et un piquant poivré qui réveille l'assiette.

POIVRÉ · DÉCORATIF · FRAIS



EN CUISINE

- **Viandes rouges** : bœuf, canard, agneau, une feuille posée à plat sur la pièce.
- **Tartares et carpaccios** : bœuf, veau, saumon, en décor.
- **Poissons** : saumon, truite, thon mi-cuit.
- **Salades** : feuilles entières, vinaigrette à la moutarde.
- **Œufs et fromages** : œuf mimosa, chèvre frais, fromage de brebis.
- **Veloutés** : potimarron, carotte, lentilles, une feuille qui flotte.
- **Amuse-bouches** : la feuille ronde sert de support ou de décor.
- **Beurres et sauces** : beurre de capucine, sauce vierge poivrée.

AU DRESSAGE

La feuille se pose à plat, bien ronde : un effet immédiat, sans rien d'autre.

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