MICRO-FERME URBAINE DE MONTAUBAN

Planta Viva

De la graine à l'assiette

Cerfeuil

Anthriscus cerefolium — l'herbe fine de la cuisine française

Un arôme fin, légèrement anisé, et un goût bien prononcé.

ANISÉ · FIN · PRONONCÉ



EN CUISINE

- **Œufs** : omelette, œufs brouillés, œuf cocotte, œuf mollet.
- **Poissons** : sole, cabillaud, saumon, avec un beurre blanc.
- **Sauces** : béarnaise, sauce vierge, vinaigrette aux herbes.
- **Veloutés** : pomme de terre, poireau, petits pois, en finition.
- **Crustacés et coquillages** : langoustines, moules, Saint-Jacques.
- **Légumes glacés** : carottes, navets, en fin de cuisson.
- **Salades et crudités** : carottes râpées, pommes de terre tièdes.
- **Fromages frais** : faisselle aux herbes, chèvre frais.

PRÉPARATION

À cru ou tout à la fin : la chaleur efface son parfum.

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