MICRO-FERME URBAINE DE MONTAUBAN

Planta Viva

De la graine à l'assiette

Coriandre

Coriandrum sativum — l'aromatique des cuisines du monde

Un arôme puissant et frais, qui signe un plat en quelques brins.

INTENSE · FRAIS · CITRONNÉ



EN CUISINE

- **Poissons crus et marinés** : tartare de saumon, poisson mariné au citron vert.
- **Crustacés** : crevettes, gambas, langoustines poêlées.
- **Bouillons et soupes** : bouillon de volaille, soupe de lentilles corail.
- **Viandes** : agneau aux épices, poulet au citron, porc caramélisé.
- **Légumes rôtis** : carottes au cumin, aubergines, courges.
- **Currys et tajines** : en finition, juste avant de servir.
- **Salades** : avocat, agrumes, carottes.
- **Sauces** : sauce au yaourt, sauce verte, guacamole.

DOSAGE

Puissante : quelques brins suffisent. À ajouter à cru, 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