MICRO-FERME URBAINE DE MONTAUBAN

Planta Viva

De la graine à l'assiette

Huacatay

Tagetes minuta — herbe aromatique originaire des Andes

Un goût frais et surprenant, qui se travaille comme une herbe aromatique.

AGRUMES · MENTHE · POMME VERTE



EN CUISINE

- **Beurre aromatique** : magret de canard, côte d'agneau du Quercy, poisson grillé.
- **Sauce vierge, pesto, vinaigrette** : à la place d'une partie de la menthe ou du basilic.
- **Mayonnaise, aïoli, crème montée** : poissons, crustacés, légumes croquants.
- **Tartares et carpaccios** : bœuf, veau, truite, daurade, ciselé au dernier moment.
- **Marinades** : gigot d'agneau, volaille rôtie, poulpe ou encornets grillés.
- **Pommes de terre et fromage frais** : écrasé à l'huile d'olive, faisselle ou chèvre aux herbes.
- **Côté sucré** : pomme verte, fraises, melon du Quercy, sorbet citron, chocolat noir, infusé dans des crèmes.
- **Au bar** : cocktails, sirops, eaux aromatisées — voir notre mojito au verso.

DOSAGE

Puissant : commencez par quelques feuilles et goûtez.

PRÉPARATION

Retirez les tiges. Ajoutez en fin de cuisson ou à cru.

CONSERVATION

4 à 6 °C, barquette fermée, sans mouiller. 5 à 7 jours.

www.plantaviva.fr

L'IDÉE DU PRODUCTEUR

Planta Viva

Mojito péruvien

au huacatay, à la place de la menthe

Les notes d'agrumes et de pomme verte du huacatay donnent au mojito une fraîcheur inattendue.

POUR UN VERRE

6 à 8 feuilles
de huacatay (moins que de menthe : il est plus fort)

½ citron vert
en quartiers

2 c. à café
de sucre de canne (ou 2 cl de sirop de sucre)

5 cl
de rhum blanc (ou de pisco, l'eau-de-vie de raisin du Pérou)

Glace pilée
et eau gazeuse

1. Écrasez **doucement** le citron vert et le sucre au fond du verre, puis ajoutez les feuilles et pressez-les à peine : trop écrasé, le huacatay devient amer.
2. Remplissez de glace pilée, versez le rhum, allongez d'eau gazeuse et mélangez de bas en haut.
3. Décorez d'une pointe de huacatay et d'une **fleur comestible**.



SANS ALCOOL

Remplacez le rhum par du jus de pomme verte ou une limonade artisanale.

POUR LE SERVICE AU BAR

Versez un sirop de sucre chaud sur les feuilles, laissez infuser 20 minutes puis filtrez : le cocktail se monte en quelques secondes.

« Cultivé à Montauban. »

Planta Viva — micropousses, feuilles et fleurs comestibles pour les chefs

www.plantaviva.fr

Entreprise incubée à Ad'Occ — Région Occitanie