

PRESTAREST

ACTUALITÉ, AGENDA, INNOVATION, DÉCRYPTAGE, ÉTAT DES LIEUX ...
RETROUVEZ L'ACTUALITÉ DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

#Rencontre

Hélène Bourgade

Coordinatrice de la campagne
« Prenez en main la bio »

LABELS ET CERTIFICATIONS

COMMENT S'Y RETROUVER ?

Origine France, AOC, IGP, spécialité traditionnelle garantie ... aujourd'hui, les labels et autres allégations destinés à éclairer le consommateur et à l'orienter dans son acte d'achat prolifèrent sur les emballages des produits alimentaires. Parmi cette multitude de signes extérieurs de qualité, Prestarest a voulu faire le point pour toujours mieux vous informer.

prestarest

www.groupe-imestia.fr
28 avenue du Petit Parc
94300 Vincennes
01 73 43 66 40

GROUPE
imestia



Les tests produits et les observatoires de sécurité alimentaire peuvent se programmer à la demande, n'hésitez pas à envoyer vos souhaits par mail à qualite@prestarest.fr



Agenda



SALON ESPACE COLLECTIVITÉS 2023

14 et 15 septembre
de 9h à 22h
Stand B21

FORUM SOCIAL 16 et 17 septembre

Base aérienne 217
Rue Caroline Aigle
91220 Le Plessis-Pâté /
Accès PORTE R

LA BETTERAVE FACE À UNE CRISE INÉDITE

La filière Betterave traverse une crise inédite, les rendements de la récolte 2022 ont été inférieurs de 25% par rapport à 2021. Un enchaînement de difficultés majeures a touché la quasi-totalité des régions productrices au cours des 12 derniers mois :

- La sécheresse et la canicule de l'été 2022 ont impacté à la baisse les rendements de la dernière campagne française à hauteur de moins 20 à 30%. Ce qui a engendré, en plus des difficultés économiques des agriculteurs, une production totale moindre et donc des stocks de printemps (2023) plus faibles.
- La météorologie extrême de la fin d'hiver (très froide) et du début de printemps (caniculaire) dans le sud de l'Espagne ont entraîné un blocage végétatif complet pendant un mois et une perte de rendement (donc de quantités produites) très significative.

La succession de ces événements explique la pénurie majeure actuelle de betterave rouge sur le marché français.

Face à cette crise, toutes les entreprises de 5^{ème} gamme ont mis en œuvre, depuis plusieurs mois, des moyens très importants et des solutions exceptionnelles pour limiter les conséquences.



LA RESTAURATION COLLECTIVE TOUJOURS EN RETARD SUR LES OBJECTIFS EGALIM



La restauration collective est encore loin d'atteindre les objectifs de 50 % de produits durables dont 20 % de bio dans les approvisionnements, pourtant fixés au 1^{er} janvier 2022 par la loi EGAlim 1.

D'après les déclarations de près de 3 300 opérateurs du secteur sur la plateforme internet « *ma cantine* », seuls 11 % sont dans les clous pour l'année 2021. Ces données ont été analysées par le Centre d'études et de prospective (CEP) du ministère de l'Agriculture qui relève tout de même « *que des dynamiques positives sont engagées* ».

BIO : LES CINQ MESURES DU PLAN DE SOUTIEN A L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Avec l'ambition d'atteindre 18% de surface agricole utilisée en agriculture biologique à l'horizon 2027, le nouveau plan de soutien annoncé affiche une enveloppe de 200 millions d'euros, dont 120 millions de soutien à travers la restauration collective d'État appelée à respecter les objectifs de la loi EGAlim.

Dans le détail :

- 60 millions d'euros de soutien à l'agriculture biologique.
- Une opération « coup de poing » dans le cadre du programme fruits et légumes à l'école, permettant de proposer des fruits biologiques.
- Nouvel abondement de 500 000 euros pour la campagne de communication Bioréflexe lancée dans le cadre du printemps de la bio du 22 mai au 21 juin.
- 3 millions d'euros provenant de France 2030 serviront à mettre en place un plan « massif » de communication sur l'agriculture biologique.
- La restauration collective d'Etat (armées, écoles, hôpitaux, etc.) est appelée à respecter les objectifs de la loi Egalim à hauteur de 20% de produits biologiques d'ici à la fin de l'année. Le ministère estime que cette mesure est un soutien financier à hauteur de 120 millions d'euros.

#BIORÉFLEXE

« Pour nous et pour la planète, #BioRéflexe », un slogan engagé qui rappelle que consommer des produits bio contribue à préserver notre planète.

Afin d'en finir avec les idées reçues sur les produits bio, cette campagne permet de rappeler que les produits issus de l'agriculture biologique sont également source de plaisir, de partage et de convivialité.



#ProduitDuMois

Pâtes de qualité supérieure

Découvrez nos pâtes de Qualité Supérieure fabriquées à partir d'un bon blé 100% français*. Ce blé récolté en France* offre à nos pâtes une belle couleur jaune doré et une teneur élevée en protéines qui assure une tenue idéale à la cuisson. En soutenant la culture française du blé grâce à notre filière Blé Responsable Français, nous agissons pour une filière plus durable et pour une alimentation de qualité.

*Pour tous les produits porteurs du logo 100% Blé Français - Hors aléas climatiques.



LABELS ET CERTIFICATIONS

COMMENT S'Y RETROUVER ?

Origine France, AOC, IGP, spécialité traditionnelle garantie ... aujourd'hui, les labels et autres allégations destinés à éclairer le consommateur et à l'orienter dans son acte d'achat prolifèrent sur les emballages des produits alimentaires. Parmi cette multitude de signes extérieurs de qualité, Prestarest a voulu faire le point pour toujours mieux vous informer.

Il y a les labels officiels, garants de l'origine, de la qualité et/ou de la tradition, reconnus par les pouvoirs publics et contrôlés par des organismes indépendants certifiés, et soumis à un cahier des charges, un certificat de conformité et une homologation. Puis, il y a ceux du développement durable et du commerce équitable.

Historiquement, les premiers labels ont vu le jour pour lutter contre la fraude et défendre un savoir-faire traditionnel. Le

label AOP (appellation d'origine protégée) a été créé au début du XX^e siècle pour protéger le marché du vin et des eaux-de-vie en France. Le Label Rouge date des années 60 ou l'industrialisation menaçait l'agriculture. A une logique protectionniste a succédé une démarche de différenciation et de création de la préférence afin d'attirer les faveurs du consommateur.



SPECIALITÉ TRADITIONNELLE GARANTIE

La **Spécialité Traditionnelle Garantie** correspond à un produit dont les qualités spécifiques sont liées à une composition, des méthodes de fabrication ou de transformation fondées sur une tradition. La STG vise à définir la composition ou le mode de production traditionnel d'un produit, sans qu'il y ait nécessairement de lien avec son origine géographique. Elle relève d'un usage, d'un savoir-faire, d'une pratique ancienne, typique, nationale, régionale ou locale, mais qui peuvent être réalisés en dehors du pays ou de la région de provenance ou de fabrication du produit.



RUP RÉGIONS ULTRAPÉRIPHÉRIQUES

Le label **RUP Régions Ultrapériphériques** qui certifie la qualité supérieure des produits des régions ultrapériphériques de l'Union européenne (les îles Canaries, la Guyane, la Martinique, la Guadeloupe, Mayotte et La Réunion, Saint-Martin, les Açores et Madère) et qui répond aux normes prescrites par les directives institutionnelles françaises et européennes. C'est la Commission régionale de l'économie agricole et du monde rural (COREAMR) qui fixe le cadre et les clauses et statue pour la délivrance de l'agrément autorisant l'utilisation du label RUP.



ORIGINE FRANCE

Origine France Garantie est l'unique certification qui atteste l'origine française d'un produit. Elle est, transversale (tout secteur confondu) et incontestable (la certification, obligatoire, est réalisée par un organisme certificateur indépendant). Pour obtenir le label Origine France Garantie, le produit concerné doit prendre sa forme distinctive en France et le produit prend ses caractéristiques essentielles en France et doit acquérir de 50% à 100% de son prix de revient unitaire en France. Son objectif est de donner une information claire et précise au consommateur sur l'origine française des produits et de faire connaître les entreprises qui fabriquent en France.



APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE (AOP) ET CONTRÔLÉE (AOC)

L'**Appellation d'origine protégée** (AOP) désigne un produit dont toutes les étapes de production sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une même aire géographique, qui donne ses caractéristiques au produit. C'est un signe européen qui protège le nom du produit dans toute l'Union européenne. L'**Appellation d'origine contrôlée** (AOC) désigne des produits répondant aux critères de l'AOP et protège la dénomination sur le territoire français. Elle constitue une étape vers l'AOP, désormais signe européen. C'est la notion de terroir qui fonde le concept des Appellations d'origine. Le terroir est fondé sur un système d'interactions entre un milieu physique et biologique, et un ensemble de facteurs humains.



INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE (IGP)

L'**IGP** est attribuée à un produit agricole, brut, ou transformé dont au moins une étape de production est réalisée dans une zone géographique, ce qui lui confère sa spécificité. L'AOP et l'IGP ne sont pas cumulables. L'IGP est liée à un savoir-faire. Elle ne se crée pas, elle consacre une production existante et lui confère dès lors une protection à l'échelle nationale mais aussi internationale. L'IGP peut être basée sur la réputation du produit, qui s'entend au sens d'une forte reconnaissance par le public à un instant donné, et qui doit être associée à un savoir-faire ou une qualité déterminée attribuables à l'origine géographique.



HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

8 218 exploitations françaises bénéficient de la mention « **Haute Valeur Environnementale** ». La certification environnementale est une démarche volontaire, mise en œuvre par les agriculteurs pour valoriser leurs bonnes pratiques. Accessible à toutes les filières, elle est construite autour de quatre thématiques environnementales : la protection de la biodiversité, la stratégie phytosanitaire, la gestion de la fertilisation, la gestion de la ressource en eau. La Haute valeur environnementale (HVE) correspond au niveau le plus élevé du dispositif de certification.



LABEL NATIONAL ANTI-GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Le **label anti-gaspillage alimentaire** a pour but d'améliorer et de valoriser les pratiques, et de garantir un niveau réduit de gaspillage alimentaire aux consommateurs, aux partenaires professionnels, et au public en général. Il sera mis en place dès 2025 pour la restauration collective.

#Rencontre

PRENONS EN MAIN LA BIO !

À l'heure où la restauration collective jongle entre obligations EGAlim, inflation et volonté affichée des convives de consommer plus de bio, le Cniel et Interfel s'associent pour mener une grande campagne de communication intitulée « Prenez en main la bio ». Quels sont les objectifs de cette action ? Comment les filières s'organisent-elles dans cette mobilisation ? Hélène Bourgade, coordinatrice de la campagne pour le CNIEL a répondu, avec dynamisme et conviction, à nos questions.



HÉLÈNE BOURGADE

COORDINATRICE DE LA CAMPAGNE
« PRENEZ EN MAIN LA BIO »

En 2021, la France est devenue leader européen en agriculture biologique, avec 2,8 millions d'hectares de surface agricole qui y sont consacrés, se plaçant en tête du podium européen pour la production laitière bio et au 3^e rang pour ce qui est des fruits et légumes bio.

Mais alors que la production de fruits et légumes frais et de produits laitiers bio poursuit sa dynamique, la consommation, elle, s'essouffle dans un contexte inédit d'inflation.

Face à ce constat, le Cniel (le Centre national interprofessionnel de l'économie laitière) et Interfel (l'interprofession qui rassemble les acteurs français de la filière fruits et légumes frais) ont souhaité se mobiliser pour encourager la restauration collective à renouer avec les objectifs EGAlim.

LA RESTAURATION COLLECTIVE, UN RELAI DE CROISSANCE MAJEUR POUR LE DÉVELOPPEMENT DU BIO

Comme nous l'affirme Hélène Bourgade : « La consommation de bio est en net recul et l'obligation fixée par la loi EGAlim d'atteindre 20% de bio dans les achats alimentaires de restauration collective au 1^{er} janvier 2022 est loin d'être atteinte. Nous espérons que ce recul du bio sera temporaire car les conséquences sur la filière biologique et sur les producteurs seront malheureusement durables. Cette campagne est pour nous le moyen d'alerter les professionnels de la restauration collective sur l'importance de soutenir la bio ».



Car oui, soutenir la bio, c'est s'investir pour protéger les sols, l'eau et les ressources naturelles mais aussi des milliers de producteurs et d'agriculteurs passionnés qui ont à cœur de produire des produits de qualité et respectueux de l'environnement.

DEUX INTERPROFESSIONS MOBILISÉES POUR CRÉER DU LIEN ENTRE TOUS LES ACTEURS DE LA CHAÎNE

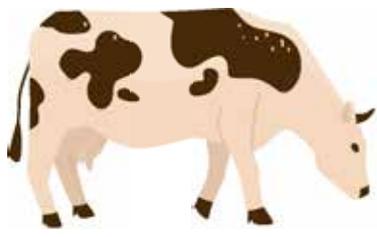
En 2021, les produits laitiers et les fruits et légumes sont les deux familles de produits les plus consommées en bio par les

Français. Créatrice d'emplois, essentielle à la transition environnementale de la France mais aussi à sa souveraineté alimentaire, la survie de l'agriculture biologique nécessite qu'elle offre et demande croissent ensemble. « La bio dispose d'une marge de progression très importante dans la restauration hors-domicile. Alors en rassemblant autour d'une même table tous les acteurs de la chaîne, nous avons la volonté de créer des échanges effectifs afin que chacun puisse s'adapter aux exigences et aux contraintes des autres », explique Hélène Bourgade. « Nous savons, par exemple, qu'un travail doit être mené pour adapter certains contenants aux besoins de la restauration collective. Tous les maillons de la chaîne doivent travailler main dans la main pour développer la bio en restauration collective » conclut Hélène Bourgade.

LES OBJECTIFS DE LA CAMPAGNE

- Sensibiliser, former et informer les professionnels aux spécificités et valeurs de l'agriculture biologique
- Accompagner le développement de l'offre et de la consommation de produits biologiques en restauration collective pour atteindre les objectifs de la loi EGAlim.

POUR EN SAVOIR PLUS :
WWW.PRENEZENMAINLABIO.EU



LE BIO, L'ESSENCE D'UNE ALIMENTATION SAINE ET RESPONSABLE

Du bio, du bio, du bio ... le bio c'est bon, le bio c'est beau, oui mais savez-vous exactement qu'est-ce que le bio et quels sont ses fondamentaux ?

Le bio est avant tout un mode de production agricole et agroalimentaire contrôlé à chaque étape de la chaîne de la graine à l'assiette. Pour commercialiser des produits comme étant issus de l'agriculture biologique, agriculteur, producteur, coopérative, transformateur, importateur, exportateur ou encore distributeur doivent respecter des cahiers de charge stricts. En France, seulement 10 organismes certificateurs (OC) agréés et supervisés par l'INAO (institut national de l'origine et de la qualité) sont autorisés à contrôler leur application.

DANS LES CHAMPS

- Interdiction des pesticides et engrais de synthèse et d'OGM.
- Interdiction d'utiliser des herbicides ou d'épandre des boues de stations d'épuration ou des produits issus d'élevages industriels.
- Utilisation de méthodes agricoles écologiques : recyclage et compostage des matières organiques,

rotation pluriannuelle des cultures et la lutte biologique contre les insectes nuisibles (utilisation d'insectes « amis » pour détruire des insectes « ennemis » des plantes).

- Production dans un sol vivant. Les cultures sont obligatoirement réalisées dans le sol (interdiction de la culture en bac hors sol).

DANS LES ÉLEVAGES

- Production animale hors sol interdite. Tous les animaux ont accès aux parcours extérieurs et les ruminants pâturent dès que les conditions le permettent.
- Respect du bien-être et du comportement des animaux : chaque animal dispose d'air, de lumière et d'une surface minimum.
- Alimentation 100% issue de l'agriculture biologique pour les élevages.
- Prévention pour la santé des animaux, avec des méthodes

d'élevage stimulant les défenses naturelles. Utilisation prioritaire de l'homéopathie et de la phytothérapie.

- Utilisation d'autres médicaments vétérinaires (comme les antibiotiques) en nombre limité, uniquement à titre curatif, encadré par un vétérinaire.

POUR LES PRODUITS TRANSFORMÉS

- 100% de matières et ingrédients bio dans un produit bio transformé.
- 56 additifs d'origine naturelle autorisés, pour cuisiner en bio sur les 320 autorisés en Europe. Les plats préparés et tous produits transformés bio ne contiennent pas de colorants et arômes chimiques de synthèse, ni d'exhausteurs de goût.



#ProduitDuMois

Tourtel Twist Citron : La boisson sans alcool au bon goût de citron

Avec Tourtel Twist, retrouvez une bière sans alcool, rafraîchissante, gourmande. Tourtel Twist se déguste en toutes occasions : apéritif, pause détente, déjeuner, goûter... peu importe le moment, tous les prétextes sont bons pour trinquer ! En plus, c'est sans colorants, sans conservateurs et sans édulcorants !

DEMANDEZ LE MENU !

PRESTAREST VOUS GARANTIT LE RESPECT
DE VOTRE BUDGET EN PRIVILÉGIANT DES PRODUITS
DE SAISON ET DES MENUS VARIÉS



<p>LUNDI 4,54 €</p> <p>SNACK</p> <p>Burrata de chèvre aux fraises</p> <p>Pizza 3 fromages</p> <p>Glace aux choix</p> <p>Pastèque</p>	<p>MARDI 2,89 €</p> <p>VÉGÉTARIEN</p> <p>Aïoli de chou fleur et brocolis</p> <p>Risettis façon risotto aux tomates cerises</p> <p>Gorgonzola</p> <p>Melon jaune</p>	<p>MERCREDI 3,83 €</p> <p>SNACK</p> <p>Salade de tomate</p> <p>Grande salade de foie de volaille</p> <p>Faisselle fines herbes</p> <p>Bar à smoothie de fruits de saison</p>	<p>JEUDI 3,59 €</p> <p>MONDE</p> <p>Crudités</p> <p>Brochette d'agneau sauce menthe</p> <p>Boulgour</p> <p>Tarte aux abricots</p>	<p> VENDREDI 1,82 €</p> <p>PLAT DE TRADITION</p> <p>Salade de lentilles</p> <p>Andouillette sauce moutarde</p> <p>Haricots verts</p> <p>Emmental</p>
<p>LUNDI 2,40 €</p> <p>MONDE</p> <p>Croustade au chèvre</p> <p>Poulet rôti fermier à la mexicaine</p> <p>Riz</p> <p>Nectarine</p>	<p>MARDI 3,84 €</p> <p>POISSON</p> <p>Concombre</p> <p>Aiguillettes de saumon sauce tartare</p> <p>Courgettes rôties</p> <p>Corbeille de fruits*</p>	<p>MERCREDI 2,77 €</p> <p>PLAT DE TRADITION</p> <p>Mousse d'avocat et tortillas</p> <p>Rôti de veau aux herbes</p> <p>Pommes sautées à l'ail</p> <p>Entremets citron</p>	<p>JEUDI 3,04 €</p> <p>SNACK</p> <p>Tomates noires au thon vinaigrette</p> <p>Croque-Madame aux légumes</p> <p>Salade verte</p> <p>Corbeille de fruits*</p>	<p> VENDREDI 3,77 €</p> <p>VÉGÉTARIEN</p> <p>Grande salade antillaise</p> <p>Emmental</p> <p>Tarte à la noix de coco</p>
<p>LUNDI 4,21 €</p> <p>MONDE</p> <p>Rouleau de printemps poulet crevette</p> <p>Pad Thaï cantonnais</p> <p>Ananas</p>	<p>MARDI 2,44 €</p> <p>POISSON</p> <p>Salade de frisée noix et Roquefort</p> <p>Brochette de poisson pané</p> <p>Aubergines rôties</p> <p>Crème aux oeufs arôme café</p>	<p>MERCREDI 3,65 €</p> <p>SNACK</p> <p>Burrata aux fraises et pesto</p> <p>Bruchetta tomate mozzarella et jambon</p> <p>Salade verte</p> <p>Corbeille de fruits*</p>	<p>JEUDI 3,08 €</p> <p>PRODUIT DE RÉGION</p> <p>Poivrons grillés</p> <p>Parmentier de joue de boeuf</p> <p>Salade verte</p> <p>Fromage blanc à la confiture d'orange</p>	<p> VENDREDI 2,65 €</p> <p>VÉGÉTARIEN</p> <p>Carottes râpées</p> <p>Dos de merlu sauce au beurre blanc</p> <p>Ecrasé de pomme de terre</p> <p>Gâteau basque</p>
<p>LUNDI 4,10 €</p> <p>PLAT DE TRADITION</p> <p>Carpaccio de tomate et concombre au pesto</p> <p>Faux filet béarnais</p> <p>Haricots verts</p> <p>Crumble pomme fruits rouge</p>	<p>MARDI 3,32 €</p> <p>POISSON</p> <p>Pokeball cabillaud sauce chien</p> <p>Faisselle lait de coco</p> <p>Aubergines rôties</p> <p>Corbeille de fruits*</p>	<p>MERCREDI 2,29 €</p> <p>VÉGÉTARIEN</p> <p>Céleri rémoulade</p> <p>Pavé fromager</p> <p>Purée de carotte</p> <p>Corbeille de fruits*</p>	<p>JEUDI 2,70 €</p> <p>SNACK</p> <p>Galette de sarrasin armorique</p> <p>Salade verte</p> <p>Chèvre aux fruits secs</p> <p>Tartelette aux fraises</p>	<p> VENDREDI 4,43 €</p> <p>POISSON</p> <p>Blinis avocat et crevettes</p> <p>Filets de daurade grillés aux herbes</p> <p>Boulgour</p> <p>Bar à smoothie d'été</p>



LUNDI 2,49 €	MARDI 4,97 €	MERCREDI 3,97 €	JEUDI 3,85 €	VENDREDI 2,52 €
PLAT DE TRADITION Langue de boeuf vinaigrette Salade de pommes de terre Camembert Melon	MONDE Salade verte Carpaccio de veau napolitain Îles flottantes citron basilic Corbeille de fruits*	SNACK Courgettes râpées aux herbes Bar à pita Pommes paille Salade de fruits	VÉGÉTARIEN Pizza reine Salade verte Tiramisu framboises spéculos Coupe de fraises	POISSON Galette de pommes de terre au saumon Courgettes sautées Tartare aux fines herbes Corbeille de fruits*

LUNDI 4,45 €	MARDI 3,17 €	MERCREDI 4,86 €	JEUDI 4,04 €	VENDREDI 2,51 €
SNACK Salade coleslaw Bar à bagel ou burger Frites Glaces bâtonnet cookie	PLAT DE TRADITION Poulet rôti aux olives Ratatouille fraîche Fromage blanc et rhubarbe Corbeille de fruits*	POISSON Gaspacho Tapas entre terre et mer Chèvre rôti Tarte aux framboises maison	MONDE Paëlla Crème catalane Salade de fruits	VÉGÉTARIEN Rillettes de thon Quiche aux poireaux Salade verte mixte Mousse chocolat noir



CORBEILLE DE FRUITS : pomme, banane, poire, prunes, melon, pastèque, orange, pêche, nectarine, abricot, fraise, framboise, cerise



#EnCeMoment

LA FRAISE, UN TRÉSOR DE SAVEUR ET DE FRAÎCHEUR

La fraise est un fruit estival apprécié de tous. Sa saveur sucrée et rafraîchissante en fait un choix parfait pour les repas d'été. Et ça tombe bien parce qu'elles sont disponibles en abondance pendant la saison. C'est le moment de les inclure régulièrement dans vos menus !

Fraîches et naturelles, incorporées dans une salade de fruit, en smoothie ou en jus frais, en tartes, en crumbles ou encore en compotes ... les fraises permettent de laisser libre cours à votre créativité culinaire et de proposer des préparations variées pour satisfaire tous les goûts.

Bonnes pour nos papilles, elles le sont également pour notre organisme. Elles sont riches en vitamines C, en antioxydants et en fibres. Leur consommation régulière contribue au renforcement du système immunitaire, à la protection contre les radicaux libres et à la santé cardiovasculaire.

#LeSaviezVous ?

La fraise Gariguette tire son nom de la commune de Garigues, située dans le département de l'Hérault, en France. Cette variété de fraise a été créée dans les années 1970 par des sélectionneurs français. Son origine remonte à des croisements entre différentes variétés de fraises, dans le but de développer une variété précoce, au goût délicieux et à la forme conique allongée caractéristique. Depuis sa création, la Gariguette est devenue l'une des fraises les plus appréciées en France et est synonyme de qualité et de saveur incomparables.

#OnMange



VIANDES
Boeuf
Veau



VOLAILLES
Canard
Pintade
Caille



POISSONS
Bar
Daurade
Raie



LÉGUMES
Aubergine
Tomate
Concombre



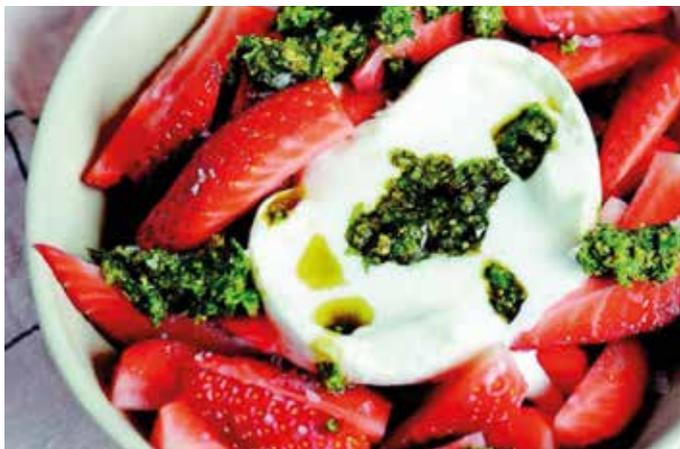
FRUITS
Abricot
Fraise
Nectarine



FROMAGES
Tomme de Savoie
Pont l'Evêque
Camembert

#OuiChef ...

Burrata aux fraises et pesto



INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

- 3 mozzarella burratina 120g
- 50 cl de crème fraîche épaisse 30%
- 5 g de pesto Knorr bocal
- 60 g de fraises
- 20 cl d'huile d'olive
- 10 cl de jus de citron
- 10 cl de vinaigre de vin framboise

Étapes de préparation :

Lavez et égouttez les fraises. Coupez-les en quatre, puis conservez une grande partie pour le coulis de fraise. Détendre le pesto avec un peu de vinaigre de framboise et d'huile d'olive. (Ajoutez une tomate pelée si vous le souhaitez). Mixez jusqu'à l'obtention d'une préparation homogène. Assaisonnez de sel et poivre, si nécessaire. Disposez harmonieusement les morceaux de fraises dans l'assiette de dégustation. Ajoutez au milieu le coulis et la burrata légèrement fendue, puis le pesto sur le dessus.