

RECETTE DE NOVEMBRE

proposée par
le chef Benoît Rotschi
"Côté cours, côté cuisine"



SAUCISSE DE MORTEAU AU GASPACHO DE BETTERAVE, ET ENDIVES RÔTIÉS



30 min



30 min

Pour 6 personnes :

1 saucisse de Morteau, 3 betteraves rouges cuites,
10 cl de vinaigre de Xérès, 1 l d'eau, 200 g de Comté,
800 g d'endives, 50 g de beurre.

Mettre à cuire la saucisse de Morteau 30 minutes à feu doux (eau frémissante).

Mixer les betteraves rouges cuites avec l'eau et le vinaigre de Xérès. Assaisonner. Mettre à chauffer le mélange sur feu doux.

Tailler le Comté en gros dés.

Retirer la base des endives. Les blanchir 5 minutes à l'eau bouillante (départ à l'eau froide). Les rafraîchir dans l'eau froide. Les fendre en deux, puis les colorer à la poêle dans du beurre.

Retirer la peau de la saucisse de Morteau et la découper en rondelles.

Dresser dans les assiettes les endives au centre, une rosace de saucisse de Morteau dessus, accompagnée du gaspacho de betteraves. Ajouter les dés de Comté.

Bon appétit !



POUR UNE ALIMENTATION SAINES, DURABLE ET LOCALE !

Manger local et de saison, c'est éviter la production chauffée contre-saison, limiter les émissions de gaz à effet de serre liées au transport aérien par exemple, soutenir des filières économiques locales, apprendre à connaître les agriculteurs et leurs produits.

Les marchés à l'offre de produits large avec commerçants et producteurs locaux, produits locaux mais aussi d'origine plus lointaine.

Les points de vente à la ferme pour un échange privilégié avec l'agriculteur.

Les points de vente collectifs tenus par des agriculteurs avec un panel de produits issus de leurs fermes.

Les AMAP, associations réunissant paysans et consommateurs, qui s'engagent dans la durée, pour la livraison de paniers de saison et de produits de la ferme. Ils décident collectivement des conditions d'achat et assurent une rémunération équitable.

Les systèmes de commande par internet avec ou sans intermédiaire de vente, ils proposent la souplesse de commande et de choix d'une diversité de produits, livrés sur un point de dépôt ou à domicile.

Pour trouver des contacts et horaires de lieux de vente

www.grandbesancon.fr

www.jveuxdulocalbfc.fr

www.interbio-franche-comte.com/annuaire_bio



QU'EST-CE QUE LE PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL ?

C'est le travail mené par Grand Besançon Métropole et ses partenaires pour une alimentation plus saine, durable, accessible au plus grand nombre et pour renforcer l'approvisionnement local du territoire.

Pour cela, de nombreuses actions sont déployées sur le territoire :

- ➔ « **Graines de maraîchers** » : couveuse d'activités agricoles
- ➔ **Un programme d'animations autour de l'alimentation** ateliers cuisine, stands, interventions en périscolaire, visites de ferme...
- ➔ **Des rencontres entre professionnels** restaurateurs, restauration collective, agriculteurs...



Grand Besançon Métropole • Service Environnement • Tél. 03 81 87 88 60
environnement@grandbesancon.fr