

RECETTE DE FÉVRIER

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

GRATIN DE POMMES REINETTES AU SIROP DE GENTIANE



20 min



35 min

6 + 3 pommes Reinettes , de la cassonade,
15 cl de crème épaisse, 3 jaunes d'œufs,
zestes + jus d'1 orange Bio, 100 g de sucre,
des graines d'anis vert, du sirop de gentiane,
du beurre.

Eplucher les 9 pommes. Les évider au vide-pomme.
Les couper en 2 horizontalement.

En creuser 6 sans les percer.
Les poser dans un plat à four et les saupoudrer de cassonade.
Verser 10 cl d'eau dedans et les enfourner pour 15 minutes à 200°.

Pendant ce temps-là, râper les 3 pommes restantes.
Les mélanger dans un saladier avec les jaunes d'œufs, la crème épaisse,
les zestes et le jus d'1 orange, le sucre, les graines d'anis vert et un trait
de sirop de gentiane.

Farctissez généreusement, avec cette préparation,
les pommes passées au four.

Parsemer le plat de copeaux de beurre, saupoudrer de cassonade
et remettre 20 minutes au four à 200°.

Dresser les pommes gratinées dans des assiettes creuses,
arroser du jus de cuisson.

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