RECETTE D'ÉTÉ

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

ÉMINCÉ DE FENOUIL AU LARD ET ABRICOTS

15 min

20 min

Pour 6 personnes :

4 fenouils, 8 abricots,
150 g de lardons de porc fumé,
4 tomates, 1 bouquet de coriandre

Couper les bulbes de fenouil en quatre.
Retirer les cônes à la base.
Les émincer en grosses lamelles.

Rincer les abricots, les dénoyauter.

Blanchir les lardons.

Laver les tomates, retirer le pédoncule et les concasser.

Préparer les pluches de coriandre.

Dans une cocotte, faire chauffer de l'huile d'olive.
Ajouter les lardons et le fenouil émincé.
Faire colorer légèrement.
Ajouter les tomates concassées.
Laisser cuire sur feu doux jusqu'à ce que les légumes soient fondants.

Ajouter les oreillons d'abricots et la coriandre.
Remettre à cuire 5 mn.

Servir le fenouil au lard avec une grillade de poisson
ou de viande sur le barbecue.

Bon appétit !

Mangeons local
PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL
Grand Besançon Métropole

POUR UNE ALIMENTATION SAINE, 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

Conception graphique : direction Communication du Grand Besançon / juillet 2021 / Imprimerie municipale IMPRIM'VERT