



Le marché du plessis

N°50 - octobre 2017

Actualité

C'est la saison de la chasse. Nous travaillons avec la maison Picardie-Venaison, signataire de la charte Gibiers de France, chasseur de France

Les fruits & légumes de saison

Pommes
Raisins
&
Cucurbitacées
Pommes de terre

Il y a du nouveau!

Venez déguster le boudin blanc de Rethel de la maison Demoizet. Vous le trouverez nature, forestier, à faire au barbecue ou en apéritif mais aussi en tourte et brioché. N'attendez pas Noël pour vous faire plaisir

La cueillette du plessis

« Les incontournables du mois »

Du 24 au 29 octobre

Lasagnes de bœuf	16.95 €/kg	14.32 €/kg
Civet de sanglier	18.50 €/kg	14.80 €/kg
Rôti de sanglier	32.38 €/kg	25.90 €/kg
Rôti de cerf (cuissot)	38.85 €/kg	31.08 €/kg
Pavé de cerf	43.20 €/kg	34.56 €/kg
Faisan	17.00 €/p	13.60 €/p
Mont d'or	21.45 €/kg	19.30 €/kg

SUR RÉSERVATION : CUISSOT DE CHEVREUIL, ROTI FILET DE CERF, PIGEON

Du 31 au 5 novembre

Boudin blanc de Rethel x3	5.50 €/p	4.68 €/p
Boudin blanc forestier de Rethel x3	5.60 €/p	4.76 €/p
Camembert	5.45 €/p	4.90 €/p

Du 7 au 12 novembre

Tous les produits demi-sel et choucroute		-15%
Pouilly	3.95 €/p	3.37 €/p

Du 14 au 19 novembre

Paupiette de dinde	3.95 €/p	3.37 €/p
Paupiette de lapin	3.95 €/p	3.37 €/p
Reblochon fermier	22.55 €/kg	19.95 €/kg

Dans la limite des stocks disponibles, et pour être servis au mieux, passez-nous vos commandes

La recette du moment : Palette aux lentilles

Pour 6 personnes : Cuisson 60 min préparation 15 min.

Ingrédients :

½ palette de porc, ¾ de litre d'eau, 500g de lentilles, 12,5 cl de vin blanc sec, 2 carottes, 1 poireau, moutarde de Meaux, 2 c. à café de thym, 5 baies de genièvre, 2 gousses d'ail entières épluchées, 2 tomates pelées, épépinées et coupées en dés

Préparation :

Pas besoin de faire dessaler la palette.

Faire tremper les lentilles à l'eau tiède le temps de cuisson de la palette.

Mettre la palette dans la cocotte-minute à froid, recouvrir avec l'eau et le vin blanc. Rajouter le thym, les gousses d'ail, les carottes, le poireau et les baies de genièvre. Faire cuire à feu très doux : compter 1 heure de cuisson à partir du moment où la soupape chuchote. Après ouverture de la cocotte, diluer le concentré de tomates dans le bouillon de cuisson et rajouter les lentilles égouttées. Fermer la cocotte et faire cuire à feu très doux 15 minutes environ.

Servez avec de la moutarde de Meaux

