

Pour célébrer son 40^{ème} anniversaire, la Maison Gaborit vous fait découvrir chaque mois un produit phare, une recette et ainsi que les savoir-faire d'une équipe de passionnés.

ZOOM SUR LE LAIT FRAIS

*Lait non homogénéisé :
la crème remonte natu-
rellement à la surface*

Pour 1 litre :

Calcium	1,51 g...
Potassium	1,33 g
Zinc	4,34 mg
Magnésium	120 mg
Phosphore	1,05 mg



Lait frais de vache Jersey



*Pasteurisation lente au bain-marie :
le lait n'est pas dénaturé, il conserve sa
flore microbienne et son goût naturel !*



« Lors d'une première visite au Salon de l'Agriculture de Paris, j'ai découvert par hasard les teneurs très élevées en nutriments et en vitamines du lait biologique de cette petite vache (voir la loupe ci-dessus). Reconnue mondialement, la Jersey donne un lait de qualité remarquable, complètement adapté à la transformation en produits laitiers bio.

Pour moi agriculteur biologique, la Jersey est la vache qui transforme le mieux la fibre en matière utile, c'est-à-dire qui transforme le mieux son alimentation naturelle et bio (pâturage, foin) en lait. Dans un troupeau, c'est une vache très douce, très rustique et facile à vivre. »

Bernard Gaborit.

Février 2019

En hiver, c'est le silence dans la campagne. La nature vit au ralenti et les animaux sont à l'étable bien au chaud. Brossage, lavage, pouponnage, nos Jersiaises se préparent pour le Salon de l'Agriculture qui aura lieu du 23 février au 3 mars 2019. Venez nous rencontrer au stand de la Jersiaise.



MILLEFEUILLE DE CRÊPES AU CITRON

👤 X 8-10

Pour les crêpes : 4 œufs - 600 ml de lait frais - 300 g de farine de blé khorasan ou farine de blé T80

Pour la crème au citron : 3 citrons bio - 120 g de sucre de canne blond - 1 c. à soupe bombée de fécule de maïs 3 œufs - 200 ml de lait frais



Mixer les œufs, le lait, la farine et 1 belle pincée de sel pour obtenir la pâte à crêpes. Réserver au réfrigérateur pendant quelques heures.

Râper finement les zestes de 2 citrons et presser les 3. Placer le tout dans une casserole avec le sucre. Chauffer pendant quelques minutes, jusqu'à ce que le sucre fonde. Placer la fécule dans un bol et casser un œuf dessus. Mélanger à la fourchette jusqu'à ce que toute la fécule soit dissoute. Ajouter les autres œufs un à un. Verser le jus de citron chaud en filet, tout en fouettant. Replacer dans la casserole et cuire sur feu doux tout en mélangeant jusqu'à épaississement. Réserver.

Cuire les crêpes une à une dans une crêpière huilée. Empiler soigneusement. Une fois la pile de crêpes terminée, couper les bords pour obtenir un grand carré. Prélever la première crêpe de la pile, placer sur une autre assiette et tartiner de crème au citron. Couvrir de la seconde crêpe. Procéder ainsi jusqu'à épuisement. Couper le carré en 8 à 10 pavés et disposer sur des assiettes de service. Servir sans attendre, ou réfrigérer pendant quelques heures.

Plus de recettes sur www.bernardgaborit.fr
SNC Maison Gaborit - La Grande Nillière - 49360 Maulévrier