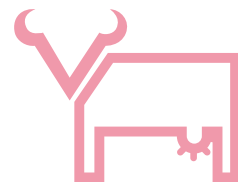


Lettre

aux amis de la Ferme de Viltain



JUIN

Juin, c'est le mois des fêtes !

Fêtes d'école, familiales, amicales ou musicales, vous trouverez au Marché de la Ferme des solutions pour vous aider à dresser un buffet gourmand.

Demandez-nous conseils, nous serons ravis de vous guider !

Idées pour un buffet gourmand

- Le plateau de charcuterie traditionnelle : composé de toutes nos variétés de jambon, de saucisson, de terrine, mais aussi d'andouille de Vire, de « saucissonnette », etc....
- Le plateau de fromages, en version classique ou à thème : fromages d'Ile de France, d'Auvergne, ...
- Le Brie de Meaux entier, médaille d'or 2010, de la Fromagerie Dongé. Posé sur un plateau en osier, ce brie réglera jusqu'à 40 convives !
- Un cubitenaire de 5 litres de vin rosé fruité du Pays d'Oc des Celliers du Pic. A boire très frais et avec modération !

La recette du mois

Mousse de fromage blanc de Viltain et son coulis de framboise.

En verrine ou en plat familial

Pour 8 personnes

Faites chauffer doucement 10 cl d'eau et 90 g de sucre puis ajoutez une à une les feuilles de gélatine égouttées (préalablement trempées 5 min dans l'eau).

Ajoutez à ce mélange 500 g de fromage blanc de Viltain, 20 cl de crème fraîche épaisse et fouettez énergiquement.

Battez fermement 3 blancs d'œufs et incorporez-les délicatement :

- disposez dans vos verrines en ajoutant le coulis de framboise sur le dessus puis maintenez au moins 6 H au froid,
- ou disposez dans un plat à charlotte (en ayant préalablement positionné du papier cellophane), laissez 6 H au froid, démoulez et servez accompagné de coulis de framboise (ou myrtille, ou abricot, ...)



Bernard Chauvin

Maitre glacier - Maison Berthillon

La Maison Berthillon a débuté en 1954 lorsque Raymond Berthillon, mon beau père, élabore ses

premières glaces dans son café hôtel du 31, de la rue Saint- Louis en l'île. Il décide de relancer le sorbet, un produit d'origine orientale : le sharbet des sultans, sans crème, pur fruit, pur sucre.

En 1961, Henri Gault et Christian Millau évoquent "cet étonnant glacier qui se cache dans un bistrot de l'île Saint-Louis" : la Maison est lancée !

Je rentre dans la famille en épousant la fille de la maison, Marie José, en 1971 et, d'emblée, je travaille à l'atelier. Je suis en effet du métier, mes parents tenant un hôtel dans le Jura.

Aujourd'hui, les ateliers occupent l'ensemble de l'ancien hôtel : tout est toujours fabriqué sur place, à Paris, sur l'île Saint-Louis !

Chaque jour, mille litres de glaces et de sorbets (pas moins de 70 parfums !) sont élaborés à partir de produits d'une qualité irréprochable : fruits soigneusement sélectionnés, lait entier de Viltain, œufs frais, parfum naturel, crème fraîche.

Notre devise ? La qualité est notre passion !