



OCTOBRE

A la Ferme de Viltain, la figue fraîche et le potiron sont à l'honneur.

Recettes, dégustation, confitures, sculpture de citrouille, le potiron est revisité !

Sélection spéciale semaine du Goût

● La confiture de figue noire fraîche 'nouvelle récolte' de la Maison Curtelin.

Fabriquée dans de grands chaudrons en cuivre, cette savoureuse confiture est l'une des spécialités de la Maison !

● Les légumes oubliés :

Cerfeuil tubéreux, rutabaga, topinambour, panais ... pourquoi ne pas (re)découvrir ces légumes aux délicieuses saveurs ? Recettes simples et faciles en magasin et sur notre site !



Vacances de la Toussaint



SCULPTURE de POTIRONS

du Lundi 24 au vendredi 28 octobre

Les enfants sont accueillis de 13h à 18h

La recette du mois

Gratin de Potiron au parmesan

pour 6 personnes

Epluchez puis taillez la chair d' 1,5 Kg de potiron en cubes de plus ou moins 3 cm, puis faites les dorer à feu doux dans une cocotte avec 40 g de beurre, pendant 30 minutes et en remuant régulièrement.

Ajoutez 20 cl de crème fraîche de Viltain et 100 g de parmesan (coupé en copeaux). Bien mélangez, salez, poivrez et ajoutez de la muscade (facultatif).

Beurrez l'intérieur d'un plat à gratin et disposez le mélange.

Faites cuire pendant 15 à 20 minutes dans un four préchauffé à 200°.

Servir chaud !

Rencontre avec ...



Sandrine Chandy
Maison CURTELIN
à Carros - Alpes Maritime

Quel est votre rôle au sein de la Maison Curtelin ?

Gérante de la société, je suis également en charge des

ateliers où se fabriquent nos confitures.

C'est par passion du produit que je suis rentrée chez Curtelin : cette société familiale fabriquait de la confiture depuis trois générations !

Comment fabriquez-vous vos confitures ?

Toutes nos confitures sont fabriquées à la main, dans des chaudrons en cuivre et remuées à la spatule en bois. Nous n'utilisons que du sucre de canne. Nous privilégions les fruits frais, à maturité.

Quelles sont vos spécialités ?

La confiture de clémentine Corse, de mandarine de Menton et la confiture de figue de Solliès. Nous sommes très exigeants sur la matière première et nous nous approvisionnons directement chez les producteurs : c'est indispensable pour avoir des confitures qui ont goût, un vrai goût de fruit !