



PLANTIN

L'ART DE LA TRUFFE
DEPUIS 1930

Puyméras, le 2 avril 2021

PLANTIN propose une sélection de cadeaux gourmands pour tous les budgets

En mai, fais ce qu'il te plaît nous rappelle l'adage populaire ! On n'oublie pas, malgré les aléas, de célébrer les mamans le 30 mai avec une sélection de cadeaux gourmands pour tous les budgets !

Trois cadeaux à moins de 20 €

Faire plaisir, avec des produits nobles et de qualité, fabriqués dans nos ateliers en Provence, c'est possible !

Duo de tartinables à la truffe d'été asperges grillées & artichauts



Idéal pour
l'apéritif !

Parfaits pour l'apéritif ou pour une entrée festive, les délices de légumes à la truffe PLANTIN connaissent un succès grandissant ! Il faut dire qu'ils sont tellement simples d'utilisation et gourmands que ce serait dommage d'en priver votre table.

Pour ce printemps 2021, PLANTIN recommande ce duo de saison alliant saveur et fraîcheur : le duo de tartinables asperges vertes grillées et artichauts, tous deux à la truffe d'été. Présenté dans son joli coffret blanc et or, c'est un cadeau gourmand à petit prix.

2 verrines de 100 g
Prix de vente conseillé : 15,90 €

Petit épeautre du Mont Ventoux aux cèpes et à la truffe d'été

Et si vous faisiez découvrir à votre cuisinière préférée le **petit Épeautre du Mont Ventoux** ? Cette céréale ancienne, facile à préparer dans son **coffret prêt à l'emploi** va étonner et ravir vos convives. **Aux cèpes et à la truffe d'été**, accompagné d'une mignonnette d'huile d'olive vierge extra à la truffe blanche, ce coffret séduira les cordons bleus, mais pas que !



Duo de moulins de champignons séchés morilles & cèpes



C'est la petite touche qui va **rehausser les saveurs de tous vos plats** : œufs, gratins, sauces... Quelques tours de moulins de champignons séchés PLANTIN, **morilles sauvages ou cèpes**, et voilà que votre assiette prend un tout autre relief !

Le compagnon idéal en cuisine **pour une maman imaginative et créative, ou pressée.**

2 moulins de 21 g et 25 g
Prix de vente conseillé : 19,90 €

Pour les mamans toquées de cuisine

Le coffret « Trio dîner de truffes » pour cuisiner comme une Chef !

Elle adore élaborer de véritables **chefs-d'œuvre gastronomiques** ? Elle est toujours en quête de **recettes incroyables** et de **produits d'exception** ? Alors le coffret « Trio dîner de truffes » est fait pour votre maman.

Ses **pelures de truffes noires** apporteront un **goût inimitable** à ses purées de pommes de terre, risottos et pâtes, tandis que les **brisures et le jus** se marieront parfaitement avec les viandes en sauce et les brouillades.

Ce coffret contient :

- **Une verrine de pelures de truffes noires 30 g**
- **Une verrine de brisures de truffes noires 30 g**
- **Une verrine de jus de truffes noires extra 50 ml**

Prix de vente
conseillé : 56 €



OÙ TROUVER LA GAMME DE PRODUITS PLANTIN ?

Les particuliers ont accès à l'excellence PLANTIN via le **site de vente en ligne www.truffe-plantin.com** (livraison rapide dans toute la France), à la **Boutique de la Fabrique** située à Puyméras, mais aussi dans les nombreuses épiceries fines et boutiques proposant les produits de la marque.



L'Institut de la Truffe & la Boutique de la Fabrique PLANTIN

Suite aux dernières annonces gouvernementales, la Boutique de Puyméras reste ouverte (commerce alimentaire).

Horaires spéciaux : du lundi au samedi de 10H à 12H et de 13H30 à 18H45

ENTRÉE LIBRE ET GRATUITE

Ancienne route de Nyons 84110 Puyméras, France - Tél. : +33 (0)4 90 46 70 80

CONTACTS PRESSE

Nathalie Carot-Rooney : 06 75 04 96 18 / nathalie@nounconseil.com

Noëlle Real : 06 47 63 41 83 / noelle.real@gmail.com

Petit épeautre aux deux asperges, cèpes et truffe d'été



Nombre de convives : 3



Temps de préparation : 45 mn - Temps de cuisson : 45 mn

LES INGRÉDIENTS

- un [coffret Petit épeautre du Mont Ventoux aux cèpes et à la truffe d'été PLANTIN](#)
- 10 belles asperges fraîches (vertes et blanches)
- une noix de beurre

LA RECETTE

Versez le contenu du pot de petit épeautre dans une casserole. Remplissez ce même pot deux fois avec de l'eau et incorporez-la au petit épeautre. Mélangez, portez à ébullition puis faites cuire à feu doux pendant environ 40 minutes, en remuant de temps en temps.

Pendant ce temps, lavez vos asperges et épluchez-les. Portez une grande casserole d'eau salée à ébullition puis déposez-y les asperges pendant 3 à 4 minutes. Testez la cuisson avec la pointe d'un couteau : lorsque celle-ci s'enfonce dans la chair, sortez vos asperges et plongez-les dans un grand bol d'eau froide afin qu'elles restent fermes.

Ensuite, faites fondre une noix de beurre dans une poêle et faites revenir les asperges, préalablement découpées en petits tronçons, pendant environ 2 minutes.

Lorsque le petit épeautre est cuit, ajoutez-y les asperges (sauf les têtes), mélangez délicatement, puis laissez-le reposer pendant 5 minutes.

Répartissez dans des assiettes (creuses de préférence), décorez avec les têtes d'asperges puis versez un filet d'huile d'olive vierge extra aromatisée à la truffe blanche, à votre convenance.

Vous pouvez servir !