

LES FROMAGES DE CHÈVRE

TOUT LE MONDE DIT *Ouêêêê*



CET ÉTÉ LE CHÈVRE S'INVITE EN GRÈCE

COMMUNIQUÉ DE PRESSE - MAI 2014



La bûchette affinée voyage jusqu'en Grèce pour voler la vedette à la Feta. Accompagnée de légumes méditerranéens et émietée dans cette salade grecque, elle est un vrai délice pour les papilles, à l'heure où le soleil rayonne.

Fraîcheur, douceur, et légèreté sont au menu de ce voyage !



SALADE GRECQUE

À LA BÛCHETTE AFFINÉE

NOMBRE DE
PERSONNES
4

DIFFICULTÉ
FACILE

PRÉPARATION
20 MIN

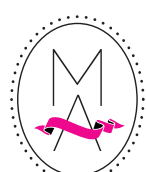


INGRÉDIENTS

- 1 bûchette affinée
- 2 grosses tomates
- 1/2 concombre
- 1 oignon rouge
- 50 g d'olives noires
- Quelques feuilles de basilic
- 1 cuillère à soupe de jus de citron
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel, poivre à votre convenance

PRÉPARATION DE LA RECETTE

Détailler les tomates en quartiers. **Peler** le concombre et l'oignon puis les **découper** en fines rondelles. **Mélanger** dans un saladier le jus de citron, l'huile d'olive, le sel et le poivre. **Ajouter** les légumes et les olives. **Découper** la bûchette de chèvre en tranches puis l'**émietter** en morceaux. Les ajouter dans le saladier. **Mélanger** délicatement l'ensemble et **parsemer** de feuilles de basilic. **Servir** immédiatement



MARIE-ANTOINETTE
LAGENCE

CONTACTS PRESSE

LAGENCE MARIE-ANTOINETTE

Siobahn Clavel // Antoine Flament

siobahn@marie-antoinette.fr

antoine@marie-antoinette.fr

T. 01 55 04 86 47 - www.fromagesdechevre.com



ANICAP
Association Nationale Interprofessionnelle Caprine



FranceAgriMer



Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE
L'AGROALIMENTAIRE