

-Commander du Parmesan pour Noel au profit des enfants du RPI





Publié le 15/11/21

Bonjour,

L'Association des Parents d'Elèves du RPI Lagarde-Montclar a le plaisir de vous proposer pour les Fêtes de Noël du **Parmesan BIO 24 mois d'affinage**, de la ferme Italienne Riomoreno. Conditionné sous vide par paquet de 1 kg (plus ou moins 150 g), le fromage vous est proposé au prix de **25€ le paquet**

Commandez **le 21 Novembre 2021** au plus tard (*attention, c'est dimanche prochain !*) en remplissant le formulaire suivant : <http://bit.ly/parmesanS22021>

Le fromage sera disponible à Montclar le week-end du 4 décembre. Nous enverrons un mail après le passage de commande pour plus de précisions.

Paiement par chèque à l'ordre de l'APE, en espèce le jour de la livraison (merci de faire l'appoint) ou par virement bancaire sur le compte de l'association des parents d'élèves (nous enverrons le RIB par mail aux personnes ayant choisi ce mode de paiement)

L'équipe APE


Pour cette opération, vous pouvez contacter Élisabeth (06 27 01 42 98) ou Fabienne (06 81 10 49 51)

IDEES RECETTE

Sapin de sablés au parmesan

Ingrédients pour 4 personnes :

- * 250 g Farine
- * 180 g Parmesan râpé
- * ½ cuil. à café de Poivre concassé
- * 125 g de Beurre froid

- 
- * 3 cuil. à soupe de Lait froid
 - * 2 gousses Ail hachées
 - * 2 cuil. à soupe de Paprika
 - * 2 gousses d'Ail
 - * 4 Olives noires hachées
 - * 1 pincée de Piment

Étapes de préparation :

Préchauffez le four à 180 °C. (th. 6).

- Au paprika


Du bout des doigts, mélangez la moitié de la farine, la moitié du parmesan, la moitié du poivre et la moitié du beurre coupé en cubes afin d'obtenir une texture sableuse. Incorporez le paprika et l'ail haché, puis la moitié du lait pour homogénéiser la pâte.

- Aux olives noires

Préparez une seconde pâte en remplaçant le paprika et l'ail par les olives et le piment.

Étalez les deux pâtes. Utilisez des emporte-pièces de taille différente pour y découper des étoiles. Faites-les cuire 12 min au four.

Superposez-les en forme de sapin au moment de servir. Décorez de



baies roses et d'herbes
ciselées.

Soupe de champignons au parmesan

C'est LE légume de
saison. Le champignon,
quelle que soit son
espèce, se déguste dès la
fin de l'été jusqu'au début
de l'hiver. Et pour changer
de la traditionnelle
poêlée de champignons,
pourquoi ne pas préparer
une délicieuse soupe
d'automne ?

Ingrédients :

- * 600 g
de champignons de
Paris
- * une gousse d'ail
- * un oignon
- * deux échalotes
- * 1 litre de bouillon
de légumes
- * 2 cuillères à soupe
de crème fraîche
épaisse
- * 200 g de parmesan
- * persil frais ciselé

Étapes de préparation :

- 1 . Nettoyez les
champignons (ne les
passez surtout pas
sous l'eau) et coupez-
les en lamelles.
- 2 . Émincez finement
l'ail, l'oignon et les



échalotes et faites-les revenir dans une cocotte avec un peu d'huile d'olive.

- 3 . Une fois qu'ils sont bien fondants et dorés, ajoutez les champignons et faites-les cuire pendant 5 minutes.
- 4 . Versez le bouillon de légumes et laissez mijoter pendant 30 minutes à feu doux.
- 5 . Enfin, mixez le tout, ajoutez la crème fraîche, le parmesan et assaisonnez à votre goût.

**Bon appétit à vous
et aux chanceux
qui recevront votre
parmesan en cadeau :-)**