



Farines & Graines

L'EXIGENCE D'UN CHEF

Lettres de mon moulin...

- *Polente de Mais Jaune Intégrale mouture à la meule de pierre 230 g*
- *Farine de Châtaignes Séchées mouture à la meule de pierre 170 g*
- *Farine de Pois Chiches Séchés mouture à la meule de pierre 220 g*
- *Farine de Riz Carnaroli du Piémont mouture à la meule de pierre 230 g*
- *Farine de Riz Venere du Piémont mouture à la meule de pierre 270 g*
- *Farine de Grains de Blé Type 00 très fine mouture obtenue après broyage 220 g*
- *Semoule de Grains de Blé Dur fine mouture obtenue après broyage 280 g*



Toque.....en Scène!

• *Retrouvez les ingrédients et les valeurs nutritionnelles de chaque produit sur notre site*

MARQUE TOQUE EN SCÈNE • TÉL. STANDARD 33 (0) 5 58 77 24 15 • info@toqueenscene.com

SARL COREST 77 RUE DE CASABLANCA 40230 ST VINCENT DE TYROSSE • FRANCE • PHOTOS NON CONTRACTUELLES

La farine était bien fine...

- *Farine de Lentilles Vertes du Puy (Sans gluten) mouture à la meule de pierre 270 g*
- *Farine de Graines de Froment T150 mouture à la meule de pierre 200 g*
- *Farine de Graines de Seigle Brun mouture à la meule de pierre 220 g*
- *Farine de Petit Epeautre Brun (Engrain) mouture à la meule de pierre 210 g*
- *Farine de Sarrasin (Blé Noir) mouture à la meule de pierre 250 g*
- *Farine de Maïs torréfié (Ambrée) mouture à la meule de pierre 180 g*
- *Polente fine de Maïs torréfié (Ambrée) mouture à la meule de pierre 200 g*
- *Farine de Graines de Millet Jaune fine mouture obtenue après broyage 210 g*
- *Farine de Graines de Lin Jaune fine mouture obtenue après broyage 160 g*
- *Farine de Lentilles Corail Sèches fine mouture obtenue après broyage 250 g*



Graines de star...

- *Graines de Quinoa Rouge des Andes "Riz des Incas" 270 g*
- *Graines de Quinoa Blanc des Andes "Riz des Incas" 270 g*
- *Graines de Quinoa Noir des Andes "Riz des Incas" 270 g*



Toque... en scène!
* version Originale...
* vous en mettre plein les Papilles!
* la liberté sur un Plateau...

• *Retrouvez les ingrédients et les valeurs nutritionnelles de chaque produit sur notre site*

MARQUE TOQUE EN SCÈNE • TÉL. STANDARD 33 (0) 5 58 77 24 15 • info@toqueenscene.com

SARL COREST 77 RUE DE CASABLANCA 40230 ST VINCENT DE TYROSSE • FRANCE • PHOTOS NON CONTRACTUELLES

Du rififi chez les céréales...

- Grains longs de Riz blanc Région du Piémont Variété Carnaroli 310 g
- Grains longs de Riz Noir Région du Piémont Variété Venere 310 g
- Petit Epeautre Brun (Engrain) "Blé des Gaulois" 300 g
- Grains de blé dur concassé "Boulgour fin" 270 g
- Graines de Sarrasin décortiqué "Blé Rustique" 245 g
- Graines Blondes d'Orge Perlé décortiquées 310 g

Toque.....en Scène!
 * version Originale...
 * vous en mettre plein les Papilles!



* Risotto Carnaroli aux Artichauts et Speck

Ingrédients pour 4 personnes

- 240 gr de Riz Carnaroli
- 4 Artichauts poivrade
- 200 gr de Speck
- 1 dl de vin blanc
- 30 gr de beurre
- 1 brin de thym
- 60 gr d'oignon blanc ciselé
- 5 cl d'huile d'olive
- 50 gr de parmesan
- 2 cubes de bouillon de poule (pour 1 L d'eau)

- Préparer les artichauts, les tourner puis les sauter à l'huile d'olive. Mettre le bouillon à hauteur et laisser cuire..
- Pour le risotto : faire suer à l'huile d'olive les oignons avec le thym, ajouter le riz et le rendre translucide. Déglacer au vin blanc, faire réduire et mettre le bouillon de poule bouillant progressivement. Laisser cuire 20 min puis ajouter le parmesan, le beurre et 130 gr de speck coupé en deux.
- Dresser en mettant les artichauts coupés en deux avec une belle tranche de speck.

CONSEIL

- Garder le risotto onctueux avant de servir.

On a tous un grain...

- Graines d'Amaranthe "Entière" 155 g
- Graines de Chia Noir 128 g
- Graines de Lin Jaune 125 g
- Graines de Millet Jaune "Décortiqué" 155 g
- Graines de Pavot "Oeillette bleue" 110 g
- Graines de Tournesol "Décortiqué" 100 g
- Graines de Sésame Naturel 110 g
- Graines de Sésame "Décortiqué" 100 g
- Graines de Sésame Toasté 100 g
- Graines de Sésame Noir 100 g

Toque... en scène!
 * version Originale...
 * vous en mettre plein les Papilles!



• Retrouvez les ingrédients et les valeurs nutritionnelles de chaque produit sur notre site

MARQUE TOQUE EN SCÈNE • TÉL. STANDARD 33 (0) 5 58 77 24 15 • info@toqueenscene.com

SARL COREST 77 RUE DE CASABLANCA 40230 ST VINCENT DE TYROSSE • FRANCE • PHOTOS NON CONTRACTUELLES