

REGIOMAG.CH

le nouveau Portail Internet qui permet
aux consommateurs l'achat direct
auprès de producteurs.

Nous sommes ravis de vous annoncer le lancement d'un tout nouveau site internet de vente directe. Celui-ci vous permettra d'acheter directement des produits du terroir que la belle Bleue ne peut pas forcément vous livrer pour des raisons de logistiques.

Le producteur gère lui-même son envoi et son propre site de vente.



Regiomag participe au programme de diminution des effets de serre par la taxe CO2 en reversant les montants à Philaterra qui compense les émissions de CO2 et développe la "Consommation Juste"

LA CONSOMMATION JUSTE

respecte par la transparence

- le producteur
- le consommateur
- l'environnement
- les employés
- favorise la proximité

L'idée et le but de promouvoir des produits régionaux est aussi et surtout de réduire les transports de matière première et ainsi contribuer à une diminution des émissions de CO2.

Par contre, on sait que toute production produit du CO2. Les Etats et les entreprises sont sensibilisés à faire des actions positives.

La saison de la pêche et des pruneaux !

Brochettes de filets de truites courgettes/pruneaux


Ingrédients pour une entrée pour 4 personnes

- 4 filets de truites coupés en 4 goujons
- 8 pruneaux dénoyautés coupés en 2
- 1 oignon coupé en 16 carrés
- 20ml d'huile de noix
- 1cs. moutarde
- Sel, poivre, paprika, gingembre
- 4 bâtons à brochettes métalliques ou bois
- 50 ml de bière rousse
- 2 noix de beurre

Préparation :

- Enfiler les carrés de filets de truites sur des brochettes en intercalant avec les ½ pruneaux et les morceaux d'oignons
- Mélanger l'huile de noix avec la moutarde et l'assaisonnement. En badigeonner les brochettes.
- Saisir les brochettes à la poêle de tous côtés, déglacer avec la bière, mijoter 4-5 minutes à couvert jusqu'à ce qu'il ne reste qu'un peu de liquide. Retirer du feu, enlever les brochettes, ajouter le beurre et fouetter pour émulsionner la sauce.
- Napper les brochettes

Bon Appétit !

 **Astuce du chef:** Avant le déglacage, vous pouvez flamber à l'eau de vie de pruneaux.