

Menu de Bénichon à l'emporter

Quelques mots sur La Bénichon : une fête traditionnelle fribourgeoise. A l'origine, elle était celle de la bénédiction : on remerciait Dieu de tout ce que la nature avait donné et que l'on avait récolté durant l'année. C'est l'occasion pour les familles de se retrouver autour du traditionnel menu de Bénichon.

Préparation du « Menu de Bénichon » à réchauffer pour 4 personnes (1 kit)

Soupe et légumes

Ajouter 1.5 litre d'eau avec la base pour soupe.
Incorporer la gelée de jambon, les choux et les carottes.
Porter à ébullition, laisser cuire 5 min.
Rectifier l'assaisonnement.
Servir la soupe avec quelques petits choux et carottes au fond.

Plat principal

Avec le sachet, chauffer la viande, les pommes-de-terre et les poires à Botzi AOP, au bain-marie dans une casserole ou au steamer à la vapeur entre 10 et 15 min. à 80°.
Servir les choux et carottes en accompagnement.

Bouna apèti !

