



LA FERME BRIER

dans l'émission de télé Batchcooking sur Téva

Gagnante de TOP Chef sur M6, Justine Piluso a développé une émission culinaire qui applique le principe du Batchcooking à des spécialités régionales. Dernièrement, la Ferme Brier était invitée dans son émission pour des variations autour de la saucisse à cuire fumée de Lorraine. Un moment joyeux et gourmand.



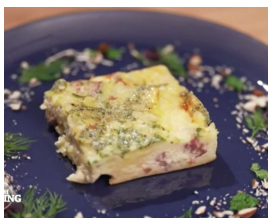
Pétulante et tout sourire, Justine Piluso dans son émission culinaire sur la chaîne Téva a invité la Ferme Brier pour mettre à l'honneur la saucisse à cuire fumée de Lorraine.



Ces beaux produits de notre ferme ont d'abord été présentés à la cheffe et à ses invités avec toutes les explications sur l'élevage et les méthodes de fabrication



Après une discussion animée autour de la gastronomie lorraine, toute l'équipe s'est mise au travail pour les recettes : un beau travail apprécié et goûté avec appétit.



Quiche sans pâte

"La quiche sans pâte"

- 3 oeufs
- 250gr de lait
- 150cl de crème liquide
- 2 c à s de farine
- 1 saucisse fumée
- 1 oignon jaune
- 1 boîte de persil
- 100gr de munster

Mélanger tous les ingrédients.
Verser l'appareil dans un moule huilé.
Enfourner 45 minutes à 200 degrés.



Roulé dans la saucisse



Bouchée à la lorraine

Pour les plus gourmands, il ne reste plus qu'à tester les recettes

La Ferme Brier