



Be Api
info gourmande
Champagne Ardenne...

Vous informer à
chaque période sur
nos partenaires,
notre métier et
notre savoir faire.

Mars - Avril 2024

Vinaigres variés pour saveurs décuplées !

Le vinaigre est né il y a plus de 5 000 ans en Mésopotamie. Réputé pour sa saveur acidulée, il est l'un des condiments les plus utilisés en cuisine. Il peut naturellement être issu de vin, mais également de cidre, de poiré, de bière, ou d'autres types de boissons fermentées.

Le vinaigre de vin rouge, produit du placard par excellence, est sans doute le plus polyvalent. Le vinaigre de cidre, quant à lui, est plus doux et légèrement moins acide. Le vinaigre de vin blanc est l'allié de la conservation des cornichons et autres pickles. Et le vinaigre balsamique, véritable concentré d'arômes, s'utilise même en dessert pour sublimer une glace à la vanille ou une salade de fraises !



Le Radis

Être cuisinier responsable, c'est d'abord privilégier la saison !

Api Champagne Ardenne a à cœur de servir à ses convives des fruits et légumes de saison.

Nous avons prévus de servir à nos petits convives, des radis, le 2 et 19 avril.

Animer le temps du repas, pour un moment convivial !

Nous débuterons ce voyage culinaire en Auvergne le jeudi 21 mars, avec une saucisse fumée accompagné de ses lentilles vertes, pour finir avec un gâteau d'Auvergne.

Api a à cœur de respecter les traditions comme le repas de pâques qui sera servi le jeudi 4 avril prochain.



L'auvergne
le 21 mars 2024

Agir pour la planète, en consommant local !

Nous sommes actuellement partenariat avec la légumerie des Papillons Blancs de Champagne concernant l'épluchage de nos légumes, en particulier les pommes de terres pour notre production destinée aux crèches.



Des produits locaux

Et maintenant,
bon appétit !

