

19 **V** 30

VIGEAN

MAÎTRE HUILIER

Gamme **CHANVRE**
& Co.



La gamme Chanvre & Co. a été spécialement élaborée par l'Huilerie Vigean pour répondre aux besoins nutritionnels des consommateurs et offrir une variété à notre palais.

n°5

Composition : 50% de chanvre - 30% d'olive - 20% de sésame - 10% de noyau d'abricot

Mode de production : agriculture biologique - première pression à froid

Utilisation : assaisonnement cru - ne pas chauffer

Conservation: 18 mois - au réfrigérateur - tenir à l'abri de la lumière

Bienfaits principaux :

Protéger le système neurologique (chanvre)

Contribuer à la réduction du taux de sucre dans le sang (chanvre)

Régénérer les cellules (noyau d'abricot)

Riche en antioxydants (sésamine et sésamoline) contenus dans l'huile de sésame et les polyphénols de l'huile d'olive.

Lutter contre le cholestérol (olive)



- oméga 3 : 6.1 g / 100 g
- oméga 6 : 38.2 g / 100 g
- oméga 9 : 41.3 g / 100 g

Le Saviez-vous?

Pour avoir le droit de triturer le chanvre, nous sommes soumis à une réglementation Française. Nous sommes enregistrés en tant que transformateur de cette graine très réglementée



.....
**Tajines aux abricots secs
à l'huile Chanvre & Co.5**
.....

.....
Ingédients pour 2 personnes

- 1 gigot d'agneau de 500 g
 - 8 abricots secs
 - 6 petits oignons blancs
 - une vingtaine d'amandes
 - 10 petites carottes nouvelles bio
 - 2 càs d'huile bio Chanvre & Co.5 Vigean
 - 1 càs d'huile d'olive vierge extra bio Vigean
 - 1/2 càs de miel
-

Préparation

Badigeonner légèrement le gigot d'agneau avec le miel et l'huile d'olive vierge extra bio Vigean puis bien faire dorer toutes ses faces.

Une fois doré, le placer dans une cocotte ou une sauteuse. Y ajouter les oignons épluchés et les carottes nouvelles lavées, que vous aurez coupées en deux si besoin.

Faire dorer les amandes sur un lèche-frite et les ajouter à la préparation précédente.

Fermer la cocotte et laisser mijoter doucement pendant 1h/1h30. Ne pas hésiter à rajouter de l'eau si le jus est trop épais.

A la fin de la cuisson, ajouter les abricots secs et laisser cuire encore 5 à 10 minutes afin que ces derniers prennent bien le jus de cuisson.

Disposer délicatement votre gigot raccourci debout dans un plat de service, les accompagnements et la sauce autour, puis arroser le dessus avec l'huile Chanvre & Co.5.

D'après une recette de Frédérique Cailloce, conseillère culinaire Vigean