

Recept

Ovenschoteltje van Petits-Gris de Namur !

Ingrediënten (voor vier personen)

- 4 dozijn Petits-Gris escargots
- 1 dl droge witte wijn
- 2 sjalotten
- 2 teentjes knoflook
- 1,5 dl room
- 75 gr zachte boter
- kervel, koningskruid(basilicum), dragon, bieslook, peterselie
- 3 eetlepels slagroom

Vorbereiding

- de witte wijn inkoken met de in fijne stukje gehakte sjalotten en de geperste knoflook.
- De room toevoegen en opnieuw inkoken tot de room verdikt is.
- De zachte boter in de vorm van boterballetjes vermengen en het geheel opkloppen met een garde.
- De slaagroom toevoegen en op smaak brengen met zout en Cayenne-peper.
- Afwerken door er de in fijne stukjes gesneden kruiden aan toe te voegen.

Voorstelling

- Voor u opdient, eerst de escargots in hun eigen vocht enige tijd opwarmen en toevoegen aan de saus.
- De versierde schotels enige tijd roosteren in de oven zodat een mooie kleur wordt verkregen.

Recept van de Biétrumé Picar te Namen

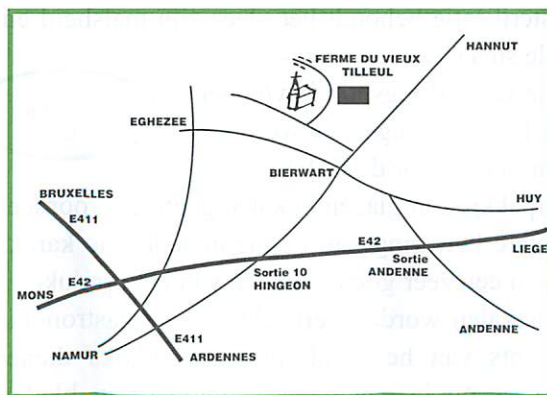
Rondleidingen

Kom, kijk en proef !

Gezien het feit dat meer en meer mensen belangstelling tonen voor de gastronomie en het toerisme, worden er elke zomer rondleidingen georganiseerd in ons bedrijf. Dit kan van 1 er mei tot 30 september.

Deze betaalbare rondleidingen worden uitsluitend georganiseerd voor groepen van minimum 15 personen en dienen bij voorbaat te worden gereserveerd.

De rondleiding in het Frans of in het Nederlands omvat een bezoek aan de nursery en aan de vetmesting in de kweektuinen, een video-voorstelling over de verschillende stappen van de culinaire omvorming en drie warme hapjes vergezeld met appelwijn.



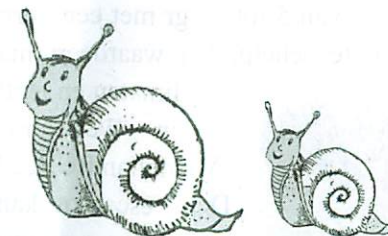
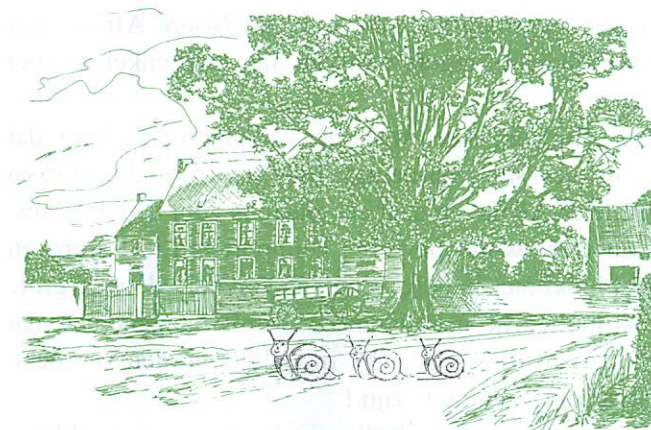
Site internet

<http://www.escargots.info>

E-mail

info@escargots.info

De Escargots Petits-Gris de Namur®



FERME DU VIEUX TILLEUL

Rue du Tilleul, 14 • 5380 BIERWART

Tél. 081 83 35 73 • Fax 081 83 38 69

Petit-Gris

De zachtste en smakelijkste
escargot !

De meest bekende eetbare escargots zijn :

- **De Hélix Pomatia**, bourgondische of wijngaardslak genoemd, leeft in het Oosten van Frankrijk, in de Alpen en in Midden Europa. Zijn schelp is beige en men eet uitsluitend de voet.
- **De Hélix Lucorum**, uit Turkije en **de Hélix Aspersa Maxima** (gros gris), afkomstig uit Noord Afrika, zijn twee dikke escargots waarvan men ook enkel de voet eet.
- **De achatine**, is een weekdier van ongeveer 250 gr, dat zich zeer snel vermenigvuldigt in tropische streken (Azië en Afrila) en daar een plaag is voor de landbouw. Hun vlees wordt bevroren geïmporteerd in Europa en met lookboter in hélix schelpen verkocht door de grote distributie. In het algemeen wordt aangenomen dat 80 % van de slakken die in België worden verkocht, geen echte escargots zijn !
- **De Hélix Aspersa Müller** of Petit-Gris is een kleine escargot van 5 tot 11 gr met een korrelige bruin-grijze gestreepte schelp. Hij waardeert maritieme vochtige klimaten en leeft in België,

in West Frankrijk en op Middellandse Zee kusten.

Deze escargot kan in zijn geheel geconsumeerd worden, de tortillon inbegrepen.

Dit is de zachtste, de smakelijkste en de door de fijnproevers bekendste escargot.



Escargots

Petits-Gris de Namur®

Speciaal bestemd
voor de fijne keuken !

Sinds 1987 is de **Ferme du Vieux Tilleul** in BIERWART (dichtbij Namen) gespecialiseerd in de kweek, de selectie en de culinaire omvorming van de "Petits-Gris" escargots. Een deel van de escargots is gekweekt in de hoeve, anderen zijn geselecteerd in het buitenland. Ze sudderen volgens een oud recept in een court-bouillon van verse groenten waaraan specerijen en witte wijn zijn toegevoegd.

Om een lange bewaartermijn te kunnen garanderen zonder toevoeging van conserveringsmiddelen ondergaan de Petits-Gris een thermische behandeling. Door deze sterilisatie behoudt het vlees zijn malsheid en zijn subtiele smaak.

De hele verwerkingsproces voldoet aan de Europese regels en wordt gecontroleerd door de FAVV.

De verpakking in glazen bokalen geeft het voordeel van een betere bewaring van de organoleptische karakteristieken en een zeer goed bekijken van het produkt.

Deze bokalen worden verkocht in vele gastronomische restaurants van het land. De meesterkoks dienen de Petits-Gris op in een ovenschotelletje of in bladerdeeg vergezeld door verschillende sauzen.

Deze gerenommeerde restaurants dragen er toe bij dat de Petits-Gris zijn plaats behoudt in de gastronomie en de fijne keuken.

B
VE 7009
CE

® Gedeponeerde merk

Vacuum voorbereide gerechten

Van onze hoeve tot uw tafel !

Voor de liefhebbers van Petits-Gris hebben we een aantal verschillende gerechten ontworpen. Ze werden samengesteld naar aanleiding van heerlijke recepten uit restaurants. Deze gerechten zijn vers voorbereid en vervolgens vacuüm verpakt.

Tussen de twaalf geselecteerde schotels, vindt u o.a. de "petits légumes", de quiche en de onvermijdelijke bourgondische saus.

De bovengenoemde gerechten zijn verkrijgbaar in een aantal kruidenwinkels en hoogstaande voedingswinkels in Namen, Hoei, Luik en Brussel. Natuurlijk vindt u ze ook in onze eigen winkel aan de Ferme du Vieux Tilleul in Bierwart.

Onze winkel is gans het jaar geopend van maandag tot zaterdag van 09 tot 19 uur.

Voor iedere bijkomende informatie die u mocht wensen betreffende de distributie van de Petits-Gris de Namur in restaurants en in winkels of de rondleidingen in de hoeve kan u ons altijd bereiken op Tel 081/83.35.73.

Verantwoordelijke :

Corinne De wulf
Ferme du Vieux Tilleul
5380 BIERWART

