

www.foiegras82.fr

# Marchés en Tarn-et-Garonne au gras

Concours sur le  
marché de  
Castelsarrasin !



10/12/2020  
14/01/2021

**DE NOVEMBRE A MARS**

**LUNDI  
CAUSSADE**

**JEUDI  
CASTELSARRASIN**

Service de découpe sur les marchés !

# Les marchés au gras en Tarn-et-Garonne, c'est extra !

Dans une ambiance chaleureuse, venez acheter des produits de qualité et découvrir un savoir faire qui se transmet de génération en génération.

Tout au long de la saison, vous apprécierez les animations, les concours avicoles et les dégustations.

Informations et  
recettes sur  
[www.foiegras82.fr](http://www.foiegras82.fr)

**Profitez de nos produits locaux de qualité !**

## Notre suggestion de recette :



### Foie gras poêlé :

Suggestion de présentation



### Ingrédients pour 4 personnes :

500 g de foie gras frais  
250 g de Chasselas  
Sel et muscade

### Préparation :

Achetez de préférence du foie frais pour le cuisiner rapidement. Il faut compter environ 100 gr de foie frais par personne.

Coupez le foie et le saisissez à la poêle bien chaude, 2 minutes de chaque côté.

Réservez le foie dans un plat et assaisonnez.

Dans la graisse du foie, faites revenir les grains de Chasselas pendant 5 minutes.

Garnissez de raisins le plat de foie gras.

**Servir aussitôt. C'est un régal !**

## Quels produits pouvez-vous acheter ?

**Produits prêts à être cuisinés :** foie gras frais, carcasses entières et carcasses sans le foie

**Service de découpe sur les marchés**

## Où trouver nos marchés ?

**Castelsarrasin :** Halle Occitane - Avenue Frédéric Cayrou

**Caussade :** Espace Bonnais - Rue de la Solidarité

