




Peterschmitt

*Le choix d'une farine
d'excellence*

Un savoir-faire exceptionnel depuis 7 générations.

La tradition meunière de la famille Peterschmitt a démarré en 1782 et depuis, 7 générations de meuniers s'y sont succédées. De père en fils, ils ont exercé leur savoir-faire sans faillir pour vous offrir le meilleur de leurs farines.

Nous avons le plaisir de vous adresser notre lettre de mars/avril 2017.

Notre magasin vous propose toute l'année :

- plus de 40 sortes de farines prêtes à l'emploi pour pains (complet, maïs, épeautre, châtaigne figues noisettes...)
- diverses sortes de farines (blé tendre, seigle, maïs, kamut, épeautre, riz, quinoa...)
- des préparations prêtes à l'emploi pour pâtisserie et biscuiteries (pain d'épices, brownies, crêpes au sarrasin, cakes...)
- des inclusions (pépites de chocolat, noisettes, cranberries, poudre d'amandes, du miel...)
- etc...

Soucieux de vous permettre de mieux connaître nos produits, leurs caractéristiques et leurs utilisations, nous vous proposons chaque mois de découvrir (ou redécouvrir) une sélection, nos offres du moment, les nouveautés, des recettes ou idées.

Vous y découvrirez par exemple ce mois-ci notre offre gourmande :

Avec sa nouveauté « **CHOCO'PRALINE** » pour ajouter de la gourmandise à vos préparations

ou encore notre offre découverte avec :

Du mix **PAIN VITALGRAINES** riche en graines croquantes


Peterschmitt

68127 Niederhergheim - Tel : 03 89 49 31 21 - Fax : 03 89 49 29 31
Email : moulin@moulin-peterschmitt.com

www.moulin-peterschmitt.com

SPECIAL PÂQUES

Rapide et facile pour réaliser vos « LAMALAS »
« Préparation spéciale LAMALAS »

2,5 kg à 7,25 €



➔ NOUVEAUTE : CHOCO'PRALINE

Pour ajouter de la gourmandise à vos préparations et un plaisir usuel et gustatif !!!
Confectionnez de délicieux petits pains briochés avec notre :

Offre GOURMANDE à 6,95 €

MIX PETIT DEJ' (2,80 € / 2,5kg)

+

CHOCO'PRALINE (4,75 € / 500g)

(chocolat noir et blanc, pralines roses et cranberries)

Idéal dans une brioche, mais aussi dans vos viennoiseries. Ou pour sublimer vos gâteaux secs tels que des cookies* ou des sablés*.

→ pour 1 kg de farine ou préparation, il faut 200g de choco'praline

Le pain VITALGRAINES :

Découvrez toutes les saveurs de ce pain VITALGRAINES en le dégustant accompagné de salade, gibier, fromage ou tout simplement légèrement grillé au petit déjeuner !

- Note toastée
- Croûte craquante et savoureuse
- Mie claire et fondante parsemée de graines croquantes

OFFRE DECOUVERTE

2,90 € / 2,5kg au lieu de 3,40 €

PAIN VITALGRAINES

Riche en graines croquantes

Tournesol
Pavot bleu
Fibre d'avoine



Millet
Sésame
Lin brun et jaune

* en vente dans notre magasin

La farine de Maïs

- Avec sa saveur neutre et légèrement sucré, elle fait partie des farines les plus utilisées dans la pâtisserie sans gluten.
- Elle s'associe avec tous les ingrédients dans tous types de recettes tant sucré que salé et pour tous types de pâtisseries (biscuits, gâteaux, pâtes à tartes, ...) ou même de pains (mix maïs*).
- Elle peut être utilisée pour épaissir et lier les sauces, soupes ou les crèmes.
- Pour des recettes plus typées associez-la avec de la farine de châtaigne ou sarrasin vous obtiendrez des pâtisseries aux belles couleurs et saveurs rustiques.

Voici deux recettes à base de maïs :

Galettes Maïs/Amandes/Poivrons

Temps de préparation < 15 min

Cuisson : 5 min

Ingrédients pour 4 personnes :

- 320 g de maïs
- 1 poivron rouge
- 80 g de farine
- 5 cl de lait
- 1 cuillère à café de levure en poudre
- 2 œufs
- 10 g beurre fondu
- 20 g poudre d'amande*
- sel et poivre du moulin

→ Mélanger le maïs, le poivron en dés, la farine, le lait, les œufs battus, la poudre d'amande, le sel et le poivre.

→ Ajouter le beurre fondu et mélanger.

→ Chauffer de l'huile de tournesol dans une poêle et y plonger la pâte par cuillerées et faire frire les « beignets » pendant 5 min. en les tournant de temps en temps jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

→ Les retirer avec un écumoire et les égoutter sur du papier absorbant.

→ Accompagner d'une salade verte

Crème dessert à la farine de maïs

Ingrédients pour 4 à 6 personnes :

- 100 g de farine de maïs
- 50 cl de lait
- 3 cuillères à soupe de sirop d'érable (ou d'agave, miel ou sucre)
- grains de vanille en poudre pure (ou une gousse)
- 1 poignée de cranberries* ou de raisins secs (facultatifs)

→ Verser le lait dans une casserole.

Ajouter le sirop d'érable, la vanille et les cranberries. Mettre à chauffer.

→ Quand le lait est chaud, hors du feu, versez-y la farine de maïs en pluie sans cesser de remuer avec un fouet.

→ Puis remettre sur feu doux jusqu'à ce que le mélange épaississe.

→ une fois la consistance d'une purée obtenue, verser le tout dans des ramequins.

→ Laisser refroidir à température ambiante et déguster tiède ou froid, telles quelles ou nappées de caramel.