



Recette du tian d'aubergines

Ingrédients :

- 2 kg d'aubergines
- 75 cl de coulis de tomates
- 2 têtes d'ail
- 1 verre d'huile d'olive
- Une grosse poignée de basilic
- Chapelure
- Sel et poivre



Coupez les aubergines en tranches fines.

Arrosez-les d'un filet d'huile d'olive, salez, poivez et faites-les griller au four dans un plat à gratin.

Pendant ce temps, préparez un coulis de tomate (environ 75 cl) que vous mixez avec l'ail, l'huile d'olive et le basilic.

Sortez les aubergines du four et réservez.

Tapissez un plat à tian d'une première couche de coulis de tomates puis alternez les couches d'aubergines et de coulis (réservez un peu de coulis de tomates pour la présentation).

Couvrez de chapelure et enfournez à (Th. 7 - 220 °C) pendant environ 40 minutes en surveillant la cuisson.

Les aubergines doivent être fondantes.

Servez cette entrée bien glacée arrosée d'un coulis de tomates.



Découvrez les marchés paysans dans le Parc naturel régional du Luberon

Le marché paysan* est une association d'agriculteurs dont l'objectif est la vente directe des produits de leur ferme.

On y trouve tous les produits de la ferme, frais, de saison et bons : légumes, fruits, fleurs, vin, jus de fruits, plantes aromatiques, fromages, miel, confitures, volaille, viande d'agneau et de porc, œufs, produits biologiques...

Ces produits sont l'expression des savoir-faire et des traditions culturelles des terroirs du Luberon.

On the Farmers' markets, you will find all types of high quality fresh produce: fruits, vegetables, flowers, aromatic plants and herbs, wine, fruit juice, honey, jams and jellies, poultry, eggs. All from local farmers. That outstanding quality reflects the highest traditions of agriculture and heritage of the Luberon area.



Pour être vendeur sur le marché paysan, il faut :

- avoir un statut d'exploitant d'agricole ;
- que la vente soit exclusivement faite par l'agriculteur ou sa famille ;
- que les agriculteurs vendent directement et exclusivement les produits agricoles de leur ferme ;
- que les produits soient de qualité et conformes à la réglementation sanitaire.



*La marque "Marché Paysan", propriété du Parc naturel régional du Luberon, est protégée par l'INPI.



LES MARCHÉS PAYSANS DU LUBERON

100% local

Les producteurs vendent
eux-mêmes les produits
de leur ferme



www.parcduluberon.fr



PLUS D'INFOS :
Tél. +33 (0)4 90 04 42 00
www.parcduluberon.fr



Bienvenue dans les 8 marchés paysans du Luberon

Les agriculteurs des marchés paysans du Luberon vous proposent leurs produits et vous invitent sur leurs marchés.



COUSTELLET
Place du marché
80 agriculteurs

Le dimanche matin d'avril à Noël et le mercredi de 17h à 19h30 de fin mai à la mi-septembre

Fête des paniers mi-juillet
Fête du cochon 3^e semaine d'août
Fête des épouvantails fin octobre
Marché de Noël fin décembre



APT
Cours Lauze de Perret
30 agriculteurs



Le mardi matin toute l'année

En été, 2^e mardi de chaque mois, animation avec apéritif autour d'un produit: la cerise en juin, les fruits en juillet, le melon en août, le vin et les fromages en septembre.

LAURIS
Avenue de la Gare et Café villageois
18 agriculteurs



Le jeudi après-midi toute l'année
18h à 20h en été
17h à 19h en hiver



CADENET
Boulodrome
13 producteurs



Le samedi matin, de mi-avril à début novembre

Fête de la musique en juin
Fête de l'ail mi-juillet
Fête du pistou mi-août
Castagnade début novembre pour la clôture de la saison

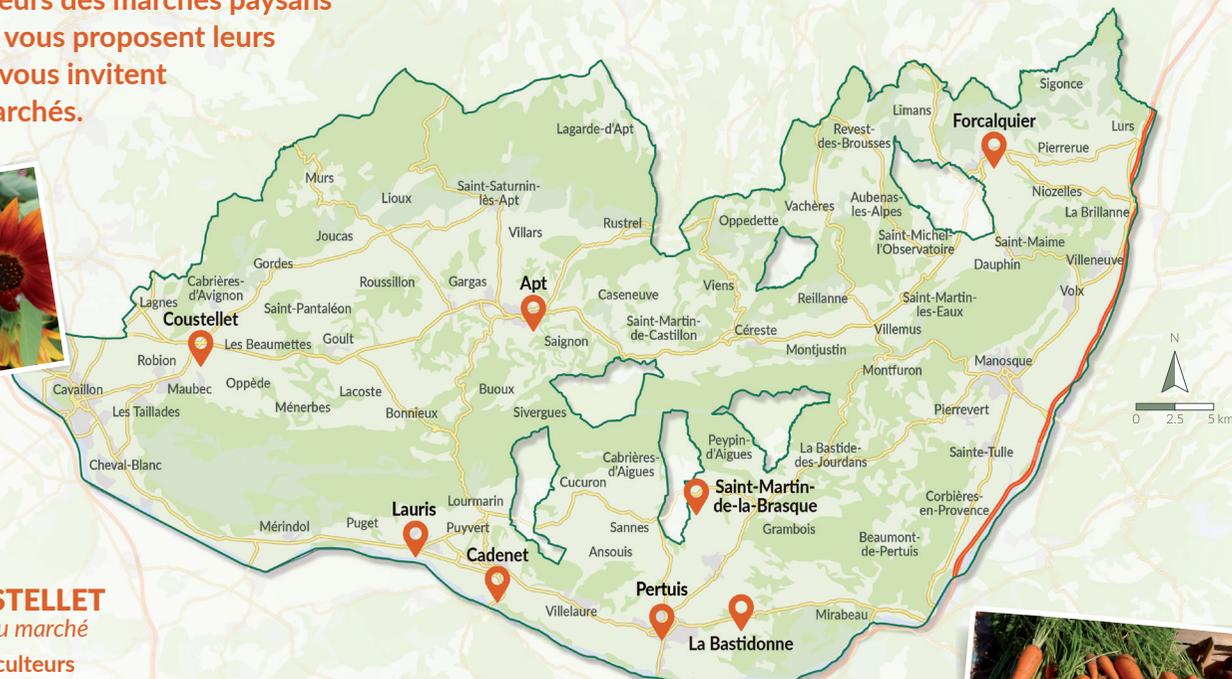


PERTUIS
Place Garcin
10 producteurs



Le samedi matin toute l'année

Fête des mères en mai (le samedi précédent)
Journée du goût et plats cuisinés mi-juillet
Fête du melon début août



FORCALQUIER
Place du Bourguet
15 producteurs locaux



Le jeudi après-midi toute l'année

SAINT-MARTIN DE LA BRASQUE
Place du Village
30 producteurs



Le dimanche matin, de mai à fin octobre
Animation avec orchestre et apéritif offert en été, en milieu de mois.

LA BASTIDONNE
Rue des Ferrages
12 producteurs



Le samedi matin de mi-juin à fin août, de 8h à 12h

