

ARMANDE ET CHAMPS LIBRES S'ENGAGENT ENSEMBLE POUR OCTOBRE ROSE

Comme chaque année, le mois d'octobre est dédié à la lutte contre le cancer du sein. Un combat qui touche de nombreuses femmes, dans lequel ont décidé de s'engager **Armande** et **Champs Libres**.





Margaux Bellorgey, cheffe et pâtissière chez **Armande**, et **Clara Gautier**, co-fondatrice des épiceries traiteurs **Champs Libres**, ont décidé d'unir leurs créativité le temps d'une collaboration pour imaginer une recette salée à quatre mains : **des oeufs mimosa infusés à la betterave**.



« En revisitant l'oeuf mimosa avec une touche de betterave, nous voulions mettre en avant une recette gourmande et de saison tout en rafifolant l'engagement d'Octobre Rose. Cette recette rassemble des produits de qualité avec une cuisine authentique et généreuse. »



Une belle gourmandise en édition limitée, dont **une partie des ventes sera reversée à l'association Ruban Rose**, à venir déguster chez Armande ou chez Champs Libres, du **1er au 15 octobre**.

RECETTE DES OEUFS MIMOSA INFUSÉS À LA BETTERAVE



Ingrédients :

6 oeufs

2 betteraves

1/2 botte d'estragon

1/4 botte d'aneth

250g huile pépin de raisin

125g lait de soja

50g vinaigre de cidre

1 pincée de fleur de sel

1 tour de poivre du moulin

1 cuillère à café de sirop d'érable

Quelques Pousses de poireau x

Quelques Shiso pourpre

Recette :

Dans une casserole d'eau bouillante, faire cuire les œufs 8 minutes. Plonger les dans l'eau froide puis écaler les.

Mixer les 2 betteraves, rajouter 200g d'eau pour liquéfier et y plonger les œufs durs, 4 à 6h pour qu'il prenne la couleur rosée.

Pour la mayonnaise vegan, dans un récipient, mettre le lait de soja, l'huile de pépin de raisin et le vinaigre de cidre, tout à la même température, mixer au mixeur plongeant puis assaisonner avec l'estragon et l'aneth ciselée, salez, poivrez et finir avec la cuillère de sirop d'érable.

Dressage :

Couper l'œuf en 2, puis déposer une belle cuillère à soupe de mayonnaise aux herbes. Disposer quelques brins de pousse de poireaux et shiso pourpre.

C'est prêt, vous pouvez déguster !

À PROPOS D'ARMANDE

Comptoir, traiteur et pâtisserie, Armande est le nouveau QG du 18e, niché sur les hauteurs de Montmartre. Ouvert par deux amis, la cheffe et pâtissière Margaux Bellorgey et Sébastien Aubé, le restaurant propose une cuisine sans chichi, dévoilant une carte simple mais une cuisine ultra gourmande et conviviale.

26 rue Tholozé, Paris 18

Ouvert du mercredi au dimanche de 11h à 19h

À PROPOS DE CHAMPS LIBRES

À la fois épicerie et traiteurs, Champs Libres valorisent le travail de paysans passionnés et engagés, de la culture à l'étal, et proposent des produits du terroir, de qualité et bio pour la plupart, sourcés en circuit court, ainsi que des plats healthy faits maison, à emporter ou à déguster sur place.

254 boulevard Voltaire, Paris 11

5 rue des Trois Couronnes, Paris 11

222 rue de Charenton, Paris 12

60 avenue Général Michel Bizot, Paris 12

Adresses ouvertes tous les jours de 10 h à 20h et le dimanche de 10h à 13h30