

Cap sur l'été avec la sélection spécial pique-nique 100% végétale signée Le Marché de Léopold !

Le mercure monte... de belles perspectives de pique-nique au grand air s'offrent à nous. L'enseigne de magasins bio Le Marché de Léopold a concocté un menu à partir de références originales et authentiques qui raviront petits et grands.



CRÈME DE BETTERAVE AU CHÈVRE FRAIS *Clac !*

Une tartinable qui valorise les légumes moches

Pour réaliser des jolies tartines, cette crème est réalisée par une conserverie locale située en Auvergne, à partir de légumes «moches» ou non calibrés, en partenariat avec des agriculteurs bio. Ici, le goût sucré de la betterave se marie parfaitement avec la fraîcheur du fromage de chèvre pour créer une crème onctueuse haute en couleur.

Le petit + Le pot en verre pourra resservir pour des préparations maison ou pour stocker du vrac.

Crème de betterave au chèvre frais - Clac !
100 g - 3,60 € - Chez Le Marché de Léopold



PAIN 100% MIE LE CLASSIQUE *Felici' Mie*

Pour un pique-nique 100% veggie

Issu de seulement 6 ingrédients naturels de qualité, sans sucres ajoutés ni additifs, ce pain de mie 100% végétal est savoureux, moelleux, sans croûte et se conserve longtemps.

Pain 100% Mie Le Classique - Felici' Mie
300 g - 3,70 € - Chez Le Marché de Léopold

L'ATELIER DES LÉGUMINEUSES *Carte Nature*

3 salades pour faire l'unanimité

Préparée dans la Loire, cette nouvelle gamme de légumineuses bio cuites al dente et justement assaisonnées se déguste froide mais peut également être réchauffée. À découvrir dans ses 3 versions : Lentilles vertes aux tomates et cumin, Lentilles corail aux poivrons jaunes & curry et Pois chiche aux oignons rouges & persil.

L'Atelier des Légumineuses - Carte Nature
3,54 € (pour 2/3 personnes) - Chez Le Marché de Léopold



JOSÉPHINE *Jay and Joy*

Une alternative bluffante

Vegan, bio, sans gluten et sans soja, le Joséphine fera l'unanimité par son goût subtil et légèrement fruité. Le temps d'affinage lui permet de garder sa fraîcheur et son moelleux et de développer sa croûte fleurie veloutée.

Joséphine - Jay and Joy
90 g - 5,20 € - Chez Le Marché de Léopold

CRÈME DESSERT

La Manufacture végétale

Objectifs naturalité, nutrition et gourmandise

Nichée dans le Sud-Ouest de la France, La Manufacture végétale propose un dessert chocolat 100% végétal. Source de fibre, sans arôme ajouté et à faible teneur en matières grasses et acides gras saturés, cette crème bénéficie également d'un packaging éco-conçu.

Existe aussi à la myrtille, à l'abricot et en version nature

Crème dessert chocolat - La Manufacture végétale

2 x 115 g - 2,70 € - Chez Le Marché de Léopold



GINGER BEER ORIGINAL 100% NATURELLE

Gingeur

La boisson estivale made in Biarritz

Une vague de fraîcheur et une saveur exaltante de citrons méditerranéens, relevées par une touche de gingembre. Élaborée à partir d'ingrédients authentiques, sans arômes, sans extraits et sans additifs, la ginger beer n'est pas une bière mais un soda sans alcool qui conviendra à toute la famille. Le mot « beer » provient de son processus de fermentation liée aux levures naturellement présentes dans le gingembre au contact du sucre de canne et de l'eau lorsque la boisson n'est pas pasteurisée.

Ginger Beer - Gingeur

33 cl - 2,60 € - Chez Le Marché de Léopold



©Healthy food création - Le Marché de Léopold

L'IDÉE RECETTE

SALADE GRECQUE READY TO GO !

*Recette signée Healthy food création
pour Le Marché de Léopold*

INGRÉDIENTS

- 100 g de boulgour
- 1 petit concombre
- 1 oignon rouge
- 2 grosses tomates
- 100 g de feta
- 2 branches de basilic frais
- Sel et poivre du moulin
- 1 poignée d'olives noires

Pour la vinaigrette :

- 1 cuil. à café de moutarde
- 1 cuil. à café de vinaigre de cidre ou de vin
- 5 cuil. à soupe d'huile d'olive

1. Déposer le boulgour dans une casserole et ajouter le double de son volume en eau.
2. Faire cuire à feu doux/moyen une dizaine de minutes jusqu'à ce que le boulgour gonfle.
3. Laisser complètement refroidir à la fin de la cuisson.
4. Pendant ce temps, tailler le concombre et la feta en cubes moyens. Couper les tomates, émincer l'oignon et ciseler le basilic. Mélanger le tout.
5. Réaliser la vinaigrette : mélanger la moutarde avec le vinaigre, puis ajouter l'huile.
6. Il ne reste plus qu'à mélanger le boulgour refroidi avec les crudités, les olives, le sel et poivre ainsi que la vinaigrette !



lemarchedeleopold.com