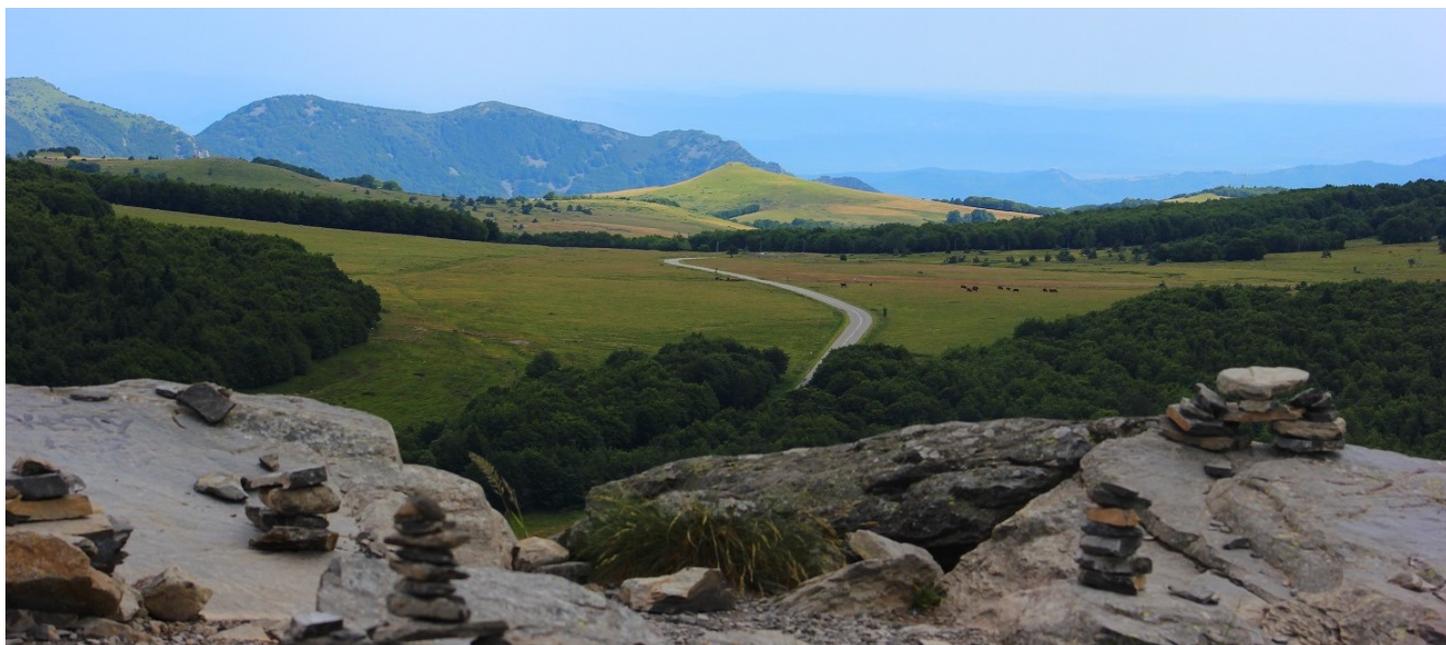


Ma Cabane Sur Mars



Catalogue de Production

Confitures, gelées, tartinades... et condiments

Ma Cabane sur Mars - Le Vernet
07 320 Mars (Ardèche)

macabanesurmars@outlook.fr

Baies des forêts

Alises, fruits d'Amélanchier, fruits d'Aubépine, Cormes



Récolté à la mains sur les arbres des forêts naturelles du plateau ardéchois, ce mélange de petits fruits acidulés se consomme aussi bien sur tartine qu'avec un gibier.

- Gelée de Baies des Forêts, 380 gr. et 250 gr.

Betterave rouge



Et si la betterave se consommait en version sucrée ! Sous forme de coulis, elle accompagnera vos glaces, gâteaux, mais aussi vos viandes froides et plats de poisson. ...Ou simplement à boire avec de l'eau...

- Sirop de Betterave 380 gr.

Bruyère



Récoltée dans les forêts du plateau ardéchois, nous proposons une Gelée de Bruyère, au goût frais et boisé. On pourra l'utiliser pour sucrer le thé ou les infusions, en tartine ou en condiment pour accompagner les viandes, les terrines, le foie gras...

- Gelée de Bruyère, 380 gr. et 250 gr.

Cistre



Fenouil des Alpes, Fenouil des montagnes

Plante des montagnes, on la trouve de manière sauvage sur le plateau du Mont-Mézenc (1753 m.)

Les feuilles, au goût légèrement citronné, avec une pointe d'anis, servent à aromatiser différents plats : crudités, salades, poissons, soupes de poissons.

- Gelée de Cistre, 480 gr. et 250 gr.

Notre suggestion : consommez notre gelée sur avec le fromage (sur toast à l'apéro ou en condiment)

Courges



La traditionnelle confiture de courges ! Pour la faire, nous utilisons différentes variétés, selon notre production : potimarron, longue de Nice, Butternut... aromatisées à l'Orange amère.

- Confiture, 380 gr. et 250 gr.

Cynorhodon



Ramassé à la main, ce faux fruit de l'Églantier est riche en vitamine C.

- Gelée, 380 gr. et 250 gr.

Dahlia



La pomme de terre des aztèques, importée comme légume par les conquistadors, mais abandonnée à cause de ses faibles rendements, on l'a conservée pour les fleurs et oublié son aspect culinaire. On peut consommer les pétales crus et les tubercules cuits. Nous préparons une purée sucrée à utiliser comme de la confiture, ou en toast pour l'apéro... ou en condiment avec une viande froide, des oeufs de poisson, du foie gras ou de fromage.

- Purée sucrée, 380 gr. et 25 gr.

Gingérine



Pastèque à confiture, immangeable crue, elle sert à la fabrication de confiture, de gelées et de tarte.

- Confiture de Gingérine à l'Orange, 380 gr. et 250 gr.

Haricots en grain



Proche de la crème de marrons, vous l'utiliserez dans vos fromages blancs et yaourts, pour accompagner les gaufres et les crêpes... ou en toast pour l'apéro avec des fromages de chèvre ou de brebis.

Cette crème est très utilisée dans les cuisines africaines et asiatiques.

- Crème de Haricots, 380 gr. et 250 gr

Fruits des Légumineuses :

Fèves, Haricots, Pois, Lupins, Gesse...



Au goût et à la consistance proche de la crème de marrons, ces confitures accompagneront agréablement vos fromages blancs, yaourts, mais aussi les crêpes et les gaufres.

Peut également se consommer avec des poissons cuits, crus ou marinés.

Sur un toast pour l'apéro... mariez les avec du jambon sec ou du fromage de chèvre ou de brebis !

- Confiture, 380 gr. et 250 gr.

Lentilles



Une tartinade de lentilles aux fruits et aux épices pour booster vos apéro sur des toasts ou en condiment pour accompagner vos plats de viandes.

- Tartinade de lentilles, 380 gr. et 250 gr.

Orange Amères



Fruits typiques du bassin méditerranéen, nous récoltons nos oranges dans le Var

- Marmelade d'Orange amère, 380 gr. et 250 gr.

Pissenlit - Réglisse



Une touche de réglisse réhausse le petit goût de miel de la fleur de pissenlit.



- Gelée, 380 gr. et 250 gr.

Pommes de Terre



Rappelant la crème de marron, notre pâte à tartiner de pommes de terre, sans graisse ajoutée (donc sans graisse de palme) se présente sous 3 versions : jaune, bleue ou rouge. Ces couleurs sont dues aux variétés que nous cultivons : Bleue du Velay, Highland Burgundi, Fleur Bleue, Charlotte et Bintje.

- Confiterre : 380 gr. et 250 gr.

Nouveautés 2019 : *la Pommiture*

Il s'agit de la Confiterre déclinée sous différents arômes : cacao, café, chocolat, citron, gingembre, lavande romarin et vanille.

Pommiture : 380 gr.

Sapin



La récolte au printemps des bourgeons permet de proposer une gelée de sapin, fraîche et douce... le goût de la montagne !

- Gelée, 380 gr. et 250 gr.

Sorbe



Fruits du sorbier des oiseleurs, nous récoltons les fruits à maturité en automne sur nos arbres.

Sa gelée rappelle la marmelade d'orange amère avec un léger goût de fumé très apprécié par les écossais.

- Gelées, 480 gr. et 250 gr.

Sureau



Entre la mûre et la myrtille, la baie de sureau cuite est préparée en confiture ou en gelée.

Les fleurs aromatiseront le vinaigre, la moutarde mais seront aussi utilisées en gelée, ou en infusion pour la phytothérapie.

- Confiture de fruits, 380 gr. et 250 gr.
- Gelée de fruits, 380 gr. et 250 gr.
- Gelée de fleurs, 380 gr. et 250 gr.

Tomates



Des tomates sur Mars ! Goûtez la confiture de nos tomates cultivées à 1000 mètres d'altitude !

- Confitures de Tomates rouges, 380 gr. et 250 gr.
- Confitures de tomates vertes, 380 gr. et 250 gr.
(orange, citron, ou gingembre)

Condiments

Vinaigres aromatisés

Conçu à partir de cidre, nous vous proposons des vinaigres aromatisés : Bruyère, Cassis, Cistre, Framboise, Groseille, Lavande, Mûre, Myrtille, Sorbe, Sureau (fleur ou fruit), et vinaigre des Bois.

- Bouteille de 250 ml. - 500 ml. - 750 ml. et 1 litre
-

Moutardes

Aromatisées : Casseille, Cassis, Cistre, Fleurs, Lavande, Menthe, Mûre, Sorbe et Sureau.

Elles vous seront utiles pour accompagner vos viandes et salades ou en tant que liant pour vos viandes en sauce.

- Moutarde en pot de 100 gr. et 240 gr.