

CONSEILS POUR LES NOIX DE GRENOBLE

Incluez des noix de Grenoble dans votre alimentation quotidienne



- Saupoudrez une poignée de noix de Grenoble grillées sur vos céréales ou votre yogourt.
- Ajoutez des noix de Grenoble hachées dans les garnitures pour sandwichs ou sandwichs roulés (*wraps*).
- Ajoutez des noix de Grenoble grillées aux légumes sautés pour leur ajouter du croquant, de la saveur et de la nutrition.
- Ajoutez des noix de Grenoble hachées à vos salades, pâtes ou plat de riz préférés.
- Ajoutez des noix de Grenoble hachées pour rehausser la saveur des muffins, des gâteaux, des biscuits et du pain.
- Ajoutez des noix de Grenoble moulues à la croûte de biscuits Graham quand vous faites des gâteaux au fromage ou des tartes.
- Mettez des noix de Grenoble dans vos mélanges montagnards pour un cœur en santé.
- Mettez des noix de Grenoble et des pois chiches en purée pour faire un bon hommos.
- Égayez une tapenade aux tomates séchées avec du persil, du thym et des noix de Grenoble.
- Ajoutez des noix de Grenoble finement hachées aux sauces pour en améliorer la texture et le goût.
- Mélangez des noix de Grenoble, des raisins secs, du gruau cru et du son pour un granola facile à faire.
- Recouvrez les barres, les carrés ou les glaçages de noix de Grenoble pour une finition décorative et savoureuse.
- Remplacez les pignons par des noix de Grenoble dans le pesto.
- Faites un parfait pour déjeuner avec des noix de Grenoble, des baies et du yogourt.
- Mettez du hommos aux noix de Grenoble dans vos sandwichs aux légumes grillés.
- Ajoutez des noix de Grenoble assaisonnées à votre salade d'épinards aux oranges et aux poivrons jaunes.
- Ajoutez des noix de Grenoble moulues pour épaissir un chili de dinde à la sauce tomate.
- Mettez des noix de Grenoble assaisonnées dans une assiette de fromages ou de hors-d'œuvres.
- Mélangez des noix de Grenoble moulues à de la chapelure pour cuire des filets de saumon, des poitrines de poulet ou des côtelettes de porc en croûte.
- Recouvrez un petit bol de crème glacée de bananes tranchées, de noix de Grenoble et de sauce au chocolat noir.

- 30 -

Pour d'autres idées de recettes et des renseignements supplémentaires, veuillez visiter www.infosnoix.com ou communiquez avec :

Natalie Pavlenko
Faye Clack Communications Inc.
Tél.: (905) 206-0577
npavlenko@fayeclack.com

Martine Geoffrion
DDMG Communications
(514) 894-1703
mgeoffrion@ddmg.ca