



PANCAKES

pour le p'tit déj ou bien l'apéro ;)

INGRÉDIENTS :

50cl de Boisson Avoine

2 C.à soupe d'huile végétale

2 oeufs

250gr de farine de blé (soit 1/3 farine de blé, 1/3 farine épeautre, 1/3 farine d'avoine ou de sarrasin)

1 C à café de bicarbonate de soude

- .Battre les oeufs avec la **Boisson Avoine** et l'huile
- .Ajouter la ou les farines et le bicarbonate. Remuer jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.
- .Ajouter selon vos goûts, fleur d'oranger, feuille de thym, fruits frais ou légumes cuits... Oui tout est permis!
- . Cuire dans une poelle bien chaude et à feu moyen.

retourner.

Bonne dégustation!

FERME DE LA BARTHE

1450 Chemin du Morou - 31430 Le Fousseret
www.fermedelabarthe.fr

NOS BOISSONS VEGETALES SONT:



FERMIERES

Les grains sont cultivés avec passion,
les boissons sont confectionnées avec amour

Les boissons sont réalisées intégralement à la ferme, du semis des graines jusqu'à l'embouteillage, en passant par le soin des cultures et la préparation des boissons ; de manière artisanale et avec attention.

SAINES ET DELICIEUSES

• Bio, 100% naturel & sans conservateur.

Les grains que nous utilisons sont issus d'une sélection naturelle qui se fait d'année en année dans nos champs, c'est ce qui donne un goût authentique à nos boissons.

De l'eau et du grain,
et puis c'est tout!



LOCALES

Situé au Fousseret,

La ferme est au cœur de la Haute-Garonne, les boissons ont fait moins de 100km pour arriver jusqu'ici.

RESPECTUEUSES DE L'ENVIRONNEMENT

Agroécologie et Zéro déchet

À la ferme, nous avons à cœur de travailler dans le respect des écosystèmes qui la constituent. Obtenir un système agricole écologiquement équilibré est notre objectif!

Les déchets générés par la production des boissons sont recyclés ou réutilisés à d'autres fins, et les bouteilles sont consignées.

FERME DE LA BARTHE

1450 Chemin du Morou - 31430 Le Fousseret
www.fermedelabarthe.fr