N°3 MDM#RESTEZCHEZVOUS
SPECIAL MAI

Maison de la Meunerie

## COLORIE CETTE VUE DU MOULIN A EAU DE LA MAISON DE LA MEUNERIE !

## REOUVERTURE LE 2 JUIN 2020 !

EN TOUTE SECURITE, POUR UNE VISITE EN SERENITE !

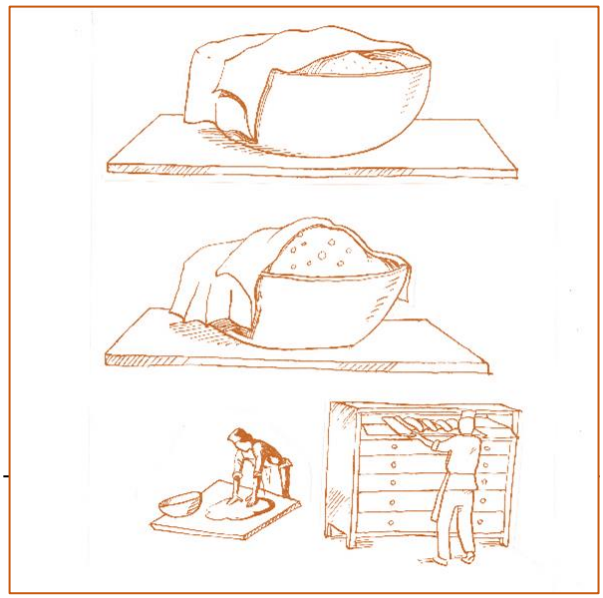
## UN PETIT JEU DE MOTS AUTOUR DU PAIN

LA MAISON DE LA MEUNERIE UTILISE LA FARINE DU MOULIN POUR FAIRE DU PAIN LORS D'ATELIER DANS SON FOUR A BOIS. LE PAIN EST ALIMENT SI IMPORTANT QU'IL EXISTE DE NOMBREUSES EXPRESSIONS EN REFEENCE. VOYONS VOIR SI TU LES AS BIEN COMPRISES !

## RELIE L'EXPRESSION A GAUCHE AVEC SA SIGNIFACTION A DROITE :

| | | | |
|---|---|---|---|
| Avoir du pain sur la planche | 1• | •A | C'est une aubaine |
| Avoir mangé plus d'un pain | 2• | •B | Avoir de l'expérience |
| Être dans le pétrin | 3• | •C | Avoir beaucoup de choses à faire |
| C'est du pain béni | 4• | •D | Être vendu très vite |
| Acheter pour une bouchée de pain | 5• | •E | Être quelqu'un de gentil |
| Partir comme des petits pains | 6• | •F | Être dans une situation embarrassante |
| Il a mangé son pain blanc | 7• | •G | Acheter à tous petit prix |
| Être une bonne pâte | 8• | •H | Il a fait le plus facile |

Réponses : 1C ; 2B ; 3F ; 4A ; 5G ; 6D ; 7H ; 8E



LA MAISON DE LA MEUNERIE MOUD UN BLE BIOLOGIQUE ISSU DU BASSIN VERSANT DE L'AUTISE POUR PRODUIRE SA FARINE DE MEULE.

LE BLE PEUT AUSSI ETRE DEGUSTE ENTIER ET CUIT DANS UNE DELICIEUSE SALADE AU GOUT DE SOLEIL :

## RÉALISE UNE SALADE DE BLE ET REGALE TOI !

Pour 4 personnes (source recette.com )

***350 g de blé***
***130 g de parmesan***
***1 concombre***
***12 olives noires dénoyautées***
***60 g de feta***
***8 tomates cerises***
***1 gros bouquet de basilic***
***45 ml d'huile d'olive***
***45 ml de vinaigre balsamique***
***30 ml d'huile de huile de pépins de raisin***
***sel***
***poivre***

1. Versez le blé dans une casserole d'eau salée portée à ébullition pendant 5 mn

2. Ciselez le bouquet de basilic lavé et séché au préalable

3. Coupez la feta en dés. Lavez, épluchez et tranchez le concombre finement. Lavez et coupez les tomates cerise en deux.

3. Délayez dans un bol l'huile d'olive avec le vinaigre, l'huile de pépins de raisin et une pincée de sel et poivre.

4. Egouttez le blé dans une passoire puis verser dans un saladier et ajoutez-y les tomates cerise, la feta, les olives entières, les morceaux de concombre.

5. Saupoudrez le parmesan et le basilic sur votre salade, mélangez pour bien intégrer tous les ingrédients tout en versant l'assaisonnement.

6.Réservez votre salade quelques heures au frais avant de la servir.

Les prochains rendez -vous gourmands sont à partager à la Maison de la Meunerie dès la réouverture !