



Ensemble, défendons le goût du frais

Communiqué de presse - Prince de Bretagne cuisine le chou-fleur, une tendance festive et gourmande !

20 décembre 2016 - 10h19



Dès cette fin d'année et courant janvier, Prince de Bretagne a décidé de mettre un coup de projecteur sur le chou-fleur. A partir du 23 décembre, et pendant un mois, les internautes découvriront chaque semaine une recette, et pourront voter pour leur coup-de-cœur gourmand sur les comptes Facebook et YouTube de la marque des producteurs bretons ! À gagner : plus de 30 abonnements d'un an de cours de cuisine en ligne sur le site de l'Atelier des chefs, partenaire de l'opération.

Très tendance et gourmand, le chou-fleur est pourvu de qualités nutritionnelles qui en font un classique de l'hiver, à consommer au quotidien comme pendant les fêtes. Constitué à 90 % d'eau, il possède un très bon taux en vitamine C, en vitamines B, en potassium, en magnésium.

Cette année, Prince de Bretagne, la marque des coopératives de producteurs de légumes frais bretons, invite le chou-fleur à la table des fêtes de fin d'année autour de recettes simples, rapides et gourmandes réalisées par l'Atelier des chefs.

Délicieux à l'apéritif ou en verrine, le chou-fleur peut également remplacer un féculent.

Palets et chips de chou-fleur, Semoule de chou-fleur en 4 inspirations du monde et Bouquets de chou-fleur et magret de canard : les 3 recettes sont à suivre en vidéo courte. Dès le vendredi 23 décembre, la première des 3 recettes sera à découvrir sur les comptes facebook et YouTube de Prince de Bretagne et de l'Atelier des chefs.

Les internautes auront jusqu'au 17 janvier pour désigner leur recette préférée - en aimant et commentant la recette de leur choix sur le Facebook de l'Atelier des chefs - et gagner plus de 30 abonnements d'un an de cours en ligne sur le site de l'Atelier des chefs qui est partenaire de l'opération.

Rendez-vous dès le 23 décembre sur Facebook et YouTube