

Nouveau Six Seven

Il y a des mystères qu'on ne résoudra sans doute jamais, et c'est ainsi, il faut savoir l'accepter. Roswell ou bien encore le monstre du Loch Ness ? Ils en font partie effectivement, mais nous pensions aussi à des choses plus récentes et surtout plus légères, comme l'origine de cette fameuse expression six seven qui fait le buzz depuis quelques mois maintenant. Quelle est sa signification exacte ? Aucune manifestation, et nous nous garderons bien malgré cela de juger les adolescents qui l'utilisent à tout bout de champs, car rappelons tout de même qu'on a eu précédemment des grandes vagues de « quicoubeh » et de « wazaaa » ! Certaines personnes disent que cela viendrait d'une chanson d'un rappeur américain nommé Skrilla, d'autres que c'est un ado qui se serait filmé en train de hurler six seven dans une vidéo... Franchement, peu importe au fond, ce qu'on retient dans tout ça, c'est que dès lors qu'un prof arrive à la page 167 du manuel scolaire, qu'on passe devant le numéro 67 d'une rue ou simplement s'il y a un 67 dans un numéro de téléphone que l'on doit composer, il y a alors fort à parier qu'un tonitruant six seven retentisse pour la blague, si un jeune est dans le coin ! **On plaint du coup un peu les parents qui, dès le petit-déjeuner ou au moment du goûter risquent d'entendre ce gimmick à chaque fois que la famille se retrouvera réunie autour du nouveau pot XXL de beurre de cacahuète Jardin Bio® dont la généreuse contenance est désormais... de 670g !**

Oui, cela fait un sacré pot mais en même temps, il faut bien ça lorsqu'on sait que tout le monde à la maison met son nez dedans (c'est une façon de parler hein, on ose espérer que personne ne mette littéralement son nez à l'intérieur !), que cela soit pour agrémenter une tartine de pain de mie, se concocter un granola protéiné avec du skyr, ou bien pour des recettes salées, comme une sauce satay ou un mafé. Un produit vertueux à bien des égards donc, et dont la composition sans huile de palme, sans sucres et sans sel (juste du beurre de cacahuète issues de l'Agriculture Biologique, rien d'autre) nous permet de l'intégrer à notre alimentation sans la moindre culpabilité. Alors forcément, le pot classique de 350g avait tendance à se vider assez rapidement, ce qui explique d'ailleurs sans doute pourquoi il est LE best-seller de Jardin Bio® depuis de nombreuses années. **Il s'en vend un toutes les 14 secondes, ce qui fait que cette référence contribue tout particulièrement aux actions positives sur l'environnement que même Compagnie Léa Nature, via le programme 1% for the planet !** La planète lui dit merci, et notre organisme aussi puisque ce délice se distingue par sa richesse en protéines végétales, en fibres et en acides gras insaturés, ainsi que par sa teneur en magnésium et vitamine E.



LÉA NATURE
**Jardin
Bio
étic**



Nouveau
Pur Beurre de Cacahuète
Jardin Bio®
670g, 7€25



Brochettes de poulet à la cacahuète et patates douces au lait de coco

POUR
2 PERSONNES

DIFFICULTÉ :
FACILE

TEMPS DE
PRÉPARATION : 30 MIN

Ingrédients :

- 300g de poulet
- 5 c.à.s de Beurre de Cacahuète Jardin Bio®
- 400ml de Lait de Coco Jardin Bio®
- 2 c.à.s de jus de citron vert
- Coriandre fraîche
- 3 c.à.s de sauce soja
- 1 c.à.s d'huile d'olive
- 2 patates douces
- 2 gousses d'ail
- 1 c.à.c de curry
- ½ c.à.c de paprika
- 1 c.à.s de Concentré de Tomates Jardin Bio®
- Tomates cerises
- 1 oignon rouge
- 1 Bouillon Thaï Jardin Bio®
- 1 brique de Pois Chiches Jardin Bio®
- Sel et poivre

Recette :

- Coupez les blancs de poulet en longues lamelles et réservez-les dans un saladier. Dans ce même contenant, ajouter 3 c.à.s de beurre de cacahuète, 3 c.à.s de sauce soja, une gousse d'ail ciselée, le jus d'un citron vert et du poivre. Laissez mariner pendant au moins 10 minutes.
- Dans un faitout, ajoutez un filet d'huile d'olive. Faites revenir de l'ail et un petit oignon rouge coupé en lamelles. Ajoutez une grosse poignée de tomates cerises et faites-les revenir 5min avec l'ail et l'oignon.
- Coupez les patates douces en cubes et ajoutez-les au faitout. Ajoutez le curry et le paprika. Faites revenir l'ensemble 5-6min.
- Ajoutez le lait de coco, le bouillon cube thaï, 1 c.à.s de concentré de tomate et 1 à 2 c.à.s de beurre de cacahuète ainsi que les pois chiches.
- Laissez mijoter 15 min, jusqu'à ce que les patates douces soient cuites.
- Pendant la cuisson des patates douces, préparez les brochettes en plantant des morceaux de poulet marinés les uns à la suite des autres sur un pic à brochette.
- Dans un filet d'huile d'olive, faites cuire les brochettes pendant 4 minutes de chaque côté, jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.
- Servez les brochettes avec le mélange de patates douces / tomates / pois chiches et parsemez de coriandre hachée et de cacahuètes.



LES PRODUITS JARDIN BIO® SONT DISPONIBLES AU RAYON BIO DES GMS