

03 JANV.
2022

LES EXCLUSIFS LÉGUMES D'HIVER



Hiver

La petite recette

Un délicieux velouté chou-betterave d'un rouge gourmand
 Une soupe « faite maison » comme la diététicienne les aime et qui va surprendre vos convives par sa couleur et sa douceur. Coupez en petits morceaux 2 betteraves rouges crues, un demi chou rouge, une carotte, un oignon et 2 pommes de terre. Faites revenir l'oignon dans une grande casserole. Versez 1500 ml d'eau bouillante et 2 cuillères à soupe de vinaigre de vin. Plongez-y tous les légumes et une feuille de laurier. Laissez mijoter le tout une bonne demi-heure. Mixez. Ajoutez sel, poivre et crème fraîche selon vos goûts. Pour la présentation, chou rouge, persil, et croûtons feront merveille !

Réf : 21 22 901

INFOS TECHNIQUES

Création : AGENCE ABSINTHE © La Poste 2022 - crédits photos : © AdobeStock

Impression : numérique

Format des timbres : 45 x 37 mm

Format du collector : 149 x 140 mm

Présentation : collector de 4 timbres

Tirage : 4 000 exemplaires

Prix de vente : 7,00 € (Lettre Prioritaire)

INFOS PRATIQUES

EN VENTE dès le 3 JANVIER 2022, à la boutique « Le Carré d'Encre », par correspondance à Philaposte Service Clients Z.I Avenue Benoît Frachon, BP 10106 Boulazac, 24051 PÉRIGUEUX CEDEX 09, par téléphone au 05 53 03 19 26 et par mail sav-phila.philaposte@laposte.fr