



Je suis installée depuis deux ans en production marais salant. J'exploite une saline sur la commune des Moutiers en Retz, ainsi qu'une seconde saline que j'ai remise en état sur la commune de Bourgneuf en Retz



La fleur de sel se récolte en fin d'après-midi à la surface de l'eau des ceillels. Elle est utilisée en sel de table, pour assaisonner le plat une fois servi. Elle est très appréciée en gastronomie pour la forme de son cristal qui vient fondre dans la bouche.

Le gros sel cristallise au fond de l'eau, en contact avec l'argile. C'est ce qui lui donne sa teinte grise et sa richesse en minéraux. On l'utilise pour saler les plats pendant la cuisson. Il est aussi très apprécié pour cuire viande et poisson en croute de sel!



Pour réaliser mes recettes de **mélanges aromatisés**, j'ai sélectionné du gros sel naturellement fin. La taille du grain de sel dépend de l'orientation des vents. Toutes mes préparations sont faites à partir d'épices issues de l'agriculture biologique.

Baie rose/poivre noir: un mélange qui passe un peu partout.

Piment de Cayenne: bien relevé, il est réservé aux téméraires!

Citron/basilic: il dévoile ses saveurs saupoudré sur les salades, tomates et poissons.

Thym/romarin: l'incontournable des viandes grillées, pomme de terre, marinade, ratatouilles.

Court-bouillon: subtil mélange à ajouter dans l'eau de cuisson des pâtes du riz ou du poisson.

TARIFS

Fleur de sel 125g	2,90€
Fleur de sel 250g	4,90€
Fleur de sel 500g	8,00€
Gros sel 1kg	1,60€
Gros sel 5kg	6,00€
Mélanges 250g	2,90€

Pour les cadeaux de Noël:
1 lot de 5 sel aromatisé
=
1 Fleur de sel 125g
Offert



Mélanie Daspremont

Daspremont.melanie@gmail.com