

La gourmandise, un vilain défaut ? Sûrement pas ! C'est plutôt une façon de voir le quotidien comme une occasion de se faire plaisir (*et pas qu'en mangeant !*)

En tout cas, c'est ce que pensent les triblions du goût qui concoctent avec amour des recettes simples et très TRÈS gourmandes, avec des ingrédients de grande qualité.

Et comme leur créativité est débordante, ils imaginent souvent comment intégrer leurs produits dans d'autres recettes, pour une expérience encore plus gourmande !

Pour se régaler en moins de 5 minutes top chrono, Michel & Augustin propose une recette simple et concoctée **à partir de ses Vaches à boire. Idéale pour vos petits creux tout au long de la journée** 😊

Vous qui êtes « Fiers d'être gourmand », c'est maintenant à vous de jouer !

LA RECETTE DU CHIA PUDDING À LA VACHE A BOIRE



Ustensiles :

- cuillère
- récipients
- bol

Ingrédients pour 2 puddings* :

- 2 généreuses cuillères à soupe de graines de chia (environ 20g)
- 1 Vache à boire de 250ml
- Toppings au choix : granola, fruits de saison, graines, cookies émiettés...

Les étapes :

1. Dans un récipient, **verser les graines de chia et la vache à boire** de votre choix.
2. **Mélanger énergiquement**, couvrir, puis **laisser reposer au frigo** (*au contact de la vache à boire, les graines de chia vont gonfler, c'est normal pas de panique !*)
3. Après 2h de pause, ou toute une nuit au frigo, **couvrir de vos toppings préférés** : granola, fruits ou encore cookies émiettés.

L'astuce : pour un pudding encore plus protéiné, vous pouvez ajouter au mélange une cuillère de beurre de cacahuète. **Attention, très TRÈS gourmand !**

MAIS AU FAIT, QU'EST-CE DONC UNE VACHE A BOIRE ?

Une Vache à boire, c'est tout simplement **un yaourt à boire gourmand à la texture très TRÈS onctueuse**.

Concoctées avec des ingrédients simples et de qualité (*par exemple, du bon lait français collecté dans le Nord-Pas-de-Calais, des fruits sans arôme ajouté, une infusion de vanille de Madagascar tracée, de la gousse à la bouteille*), sans aucun additif, les Vaches à Boire sont l'encas gourmand par excellence qui s'adapte à TOUS les petits creux : ceux de l'après-midi ou ceux du matin, le dessert pris sur le pouce ou le petit goûter au bureau, jusqu'à l'ouverture du frigo nocturne, pour les oiseaux de nuit...

Qu'importe le lieu ou l'heure, tant que le GOÛT est là !



✧

* Pssst, la Vache à Boire préférée d'Olivier, chef de recettes crèmerie, c'est la Vache à boire Mangue Passion !



Les Vaches à boire existent en **5 SAVEURS INCONTOURNABLES** disponibles tout au long de l'année :

- Vanille de Madagascar avec une pointe de sirop d'érable
- Mangue et fruits de la passion
- Myrtille
- Framboises avec une pointe de mûre
- Vanille de Madagascar avec une pointe de lait d'amande



Et 2 **VACHES À BOIRE DE SAISON** :

- Cerises françaises pour le printemps / été
- Châtaignes françaises pour l'automne / hiver



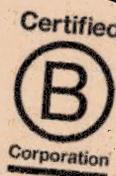
PMC : 2,29€* les 250ml

PMC : 2,99€* les 500ml

*Le distributeur reste seul maître des prix

À PROPOS DE MICHEL ET AUGUSTIN :   www.MichelEtAugustin.com 

Michel & Augustin concocte une centaine de recettes gourmandes et simples (épicerie sucrée et salée, dessert, yaourts, boissons...) grâce à son savoir-faire pâtissier. En effet, chez Michel & Augustin les 100 trublions (siège et terrain) peuvent suivre des cours de pâtisserie en cours du soir, directement dans les locaux (Dixit la Bananeraie) et depuis le début de l'aventure, ils sont 98 trublions et ex-trublions à être diplômés du CAP pâtissier. Depuis 2020, Michel & Augustin est certifié B-CORP.




CONTACT PRESSE
Vienna Gardner
viennag@micheletaugustin.com
06.09.38.80.19