

Recettes

La soupe à l'ail



Ingrédients :

2 litres de bouillon de poule,
5 grains d'Ail Rose de Lautrec
(35 grammes environ), 80 grammes
de mayonnaise, 100 grammes de
vermicelle, sel et poivre.

Porter à ébullition 2 litres de bouillon
de poule et y jeter l'Ail Rose de
Lautrec pilé. Laisser cuire pendant
3 à 5 minutes, puis rajouter le sel et
le poivre. Ajouter le vermicelle. Dès
l'ébullition, éteindre le feu et couvrir.
Sortir un peu de bouillon dans
un récipient et le laisser refroidir
pour y délayer la mayonnaise, puis
l'incorporer à la soupe. Servir chaud.

Brochette d'Ail Rose de Lautrec et pain d'épices



Ingrédients :

Ail Rose de Lautrec, pain d'épice,
magret de canard séché, lait, graisse
de canard

Blanchir des gousses d'Ail Rose de
Lautrec épluchées dans le lait, puis les
pocher dans une graisse de canard à feu
très doux et égoutter.
Entourer chaque gousse d'ail d'une fine
tranche de magret séché et piquer sur
des petits cubes de pain d'épice.
Servir tiède.

Pour en savoir plus

Syndicat de Défense du Label Rouge
et de l'IGP Ail Rose de Lautrec

20, rue du Mercadial
81440 Lautrec

Tél. : 05 63 75 90 31
info@ailrosedelautrec.com



www.ailrosedelautrec.com



Membre de

Ail Rose DE LAUTREC



Homologation 02-66

L'ETIQUETTE I-SMÉT 4-39 683 483 000 28

L'EUROPE S'ENGAGE
L'OCCITANIE AGIT



Projet cofinancé par le Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural
L'Europe investit dans les zones rurales



Conditionnement

- La manouille (ou grappe), est le conditionnement traditionnel de l'Ail Rose de Lautrec. En effet, il ne peut pas être conditionné en tresse car il a une hampe florale, qui devient rigide au séchage.
- Les plateaux
- Les filets (3 têtes, 250g, 500g, ...)

Son histoire

Apparu il y a environ 5 000 ans, l'ail est originaire d'Asie Centrale. Au cours des siècles, les populations nomades l'ont introduit sur tous les continents où il a rapidement été adopté.

L'Ail Rose, quant à lui, est apparu à Lautrec au Moyen-Âge et n'en est plus jamais reparti.

Le Syndicat de défense de l'Ail Rose de Lautrec a été créé en 1959 par un groupe de jeunes agriculteurs décidés à mettre en valeur cette production locale.

L'Ail Rose de Lautrec est reconnu pour ses remarquables qualités gustatives : sucré et subtil, son arôme n'agresse pas les papilles et lui permet de s'accorder harmonieusement avec tous les plats.

Il est également réputé pour son aptitude à la conservation s'il est stocké dans de bonnes conditions (lieu tempéré, sec et aéré).

Comment le reconnaître ?



Sa culture

L'Ail Rose de Lautrec Label Rouge IGP est cultivé et conditionné exclusivement dans 88 communes du Tarn. Il est égrené et les caïeux (ou gousses) sont plantés en décembre-janvier dans des sols argilo-calcaires.

Tout au long de la campagne, le producteur veille au bon développement de la culture, ainsi qu'au respect des exigences des cahiers des charges.

Début juin arrive le moment du despouillage. Le producteur coupe manuellement la hampe florale de chaque pied d'ail afin de favoriser le développement du bulbe.

La récolte a lieu fin juin - début juillet, puis l'ail est mis à sécher pendant au minimum 15 jours. Il doit perdre au moins 25% de son poids avant de pouvoir être commercialisé.

Une fois sec, l'ail est déraciné et pelé manuellement. Il peut être pelé à la dernière peau (la couleur rose apparaît) ou simplement blanchi (seules les premières peaux sont enlevées).

Puis, cet ail est calibré et conditionné.

Ces différentes étapes doivent répondre aux obligations des cahiers des charges Label Rouge et IGP Ail Rose de Lautrec.

- Mentions obligatoires sur tous les emballages :
 - Logo Label Rouge, avec la mention « Homologation 02-66 »
 - Logo IGP
 - Logo Ail Rose de Lautrec
 - Les coordonnées du Syndicat de l'Ail Rose de Lautrec
 - Un numéro unique sur chaque unité de vente
- La peau qui entoure la gousse d'Ail Rose de Lautrec est rose.



Homologation 02-66



Label Rouge & IGP

Le Label Rouge est un signe officiel de qualité français qui garantit une qualité supérieure à celle des produits courants de même nature.

Le signe européen IGP (Indication Géographique Protégée) identifie un produit qui tire ses spécificités de son origine géographique.

Depuis l'obtention du Label Rouge en 1966 et de l'IGP en 1996, l'Ail Rose de Lautrec est produit dans le respect des cahiers des charges stricts avec le souci de satisfaire aux exigences de qualité et de traçabilité.

Les opérateurs de la filière sont régulièrement contrôlés par un organisme certificateur indépendant et en interne par le Syndicat de défense de l'Ail Rose de Lautrec.

La Fête de l'Ail Rose de Lautrec

La Fête de l'Ail Rose de Lautrec est organisée dans la cité médiévale de Lautrec. Cet événement connaît un tel succès dans le département du Tarn depuis plus de 40 ans qu'il se déroule désormais sur deux jours. Cette fête célèbre le début de la commercialisation de l'Ail Rose de Lautrec. Elle débute traditionnellement le premier vendredi d'août et se poursuit le lendemain.

Le saviez-vous ?

- L'Ail fait partie de la famille des alliées, des produits qui, sur le plan nutritionnel, se rapprochent des légumes avec des teneurs importantes en fibres, minéraux et vitamines. Autant de qualités **qui permettent à l'organisme de rester en forme.**
- L'ail est un vrai allié pour les jardiniers. En déposant des gousses coupées en deux dans des bocalaux ouverts, placés sur les arbres, **il protège les fruits de la putréfaction.**
- La région **Midi-Pyrénées** représente **60 % de la production française d'ail.**
- L'idée qu'il donne mauvaise haleine est encore dans l'esprit de nombreux consommateurs. Certaines astuces permettent de **gommer l'haleine forte provoquée par l'ail** : on peut mâcher des feuilles de menthe, ou simplement des bonbons à la menthe, croquer dans un grain de café, manger une pomme ou du persil ou encore boire un verre de lait.