



# L'allié détox de l'hiver

## Le chou rouge du Nord vaudois

### Stoll Groupe

Stoll Groupe, entreprise maraîchère familiale fondée en 1982 par Willy et Roland Stoll, se compose de deux entités : Stoll Frères SA qui s'occupe de la commercialisation et de la mise en valeur des produits et Stoll Production SA qui se consacre à la culture de légumes sous serre et en plein champ.

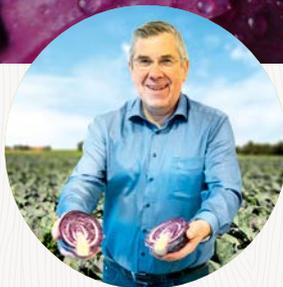
### L'exploitation

La production est divisée en 4 secteurs :

- › Grandes cultures (céréales)
- › Culture de légumes en plein champ (35 sortes de légumes différents)
- › Culture couverte de légumes (serres en verre et tunnels) : tomates, aubergines, concombres, courgettes, poivrons, radis, salades.
- › Lavage et conditionnement de tous les produits dans des emballages au choix du client.

### Les cultures

Les serres hautes permettent d'améliorer les conditions de travail du personnel chargé de l'entretien des plantes et de la récolte, des tomates par exemple. Quant à la culture hors sol, elle assure un meilleur suivi des plantes, de leur fertilisation – une vingtaine de substances nutritives leur sont fournies – et de leur santé.



### Roland Stoll

Directeur de Stoll Frères SA  
à Yverdon-les-Bains

### Une source de bienfaits pour bien passer l'hiver

Le chou rouge violet est un légume typique d'automne et, parmi toutes les variétés de choux, c'est celui qui possède le goût le plus relevé. En Suisse alémanique, on le nomme *Kabis*, *Chabis* ou *Rotkohl*. Sa couleur caractéristique est due au pigment végétal anthocyane.

- › Se mange cru ou cuit.
- › Se conserve plusieurs semaines au frais.
- › Contient de la vitamine C, du magnésium, du potassium et des fibres alimentaires.



## À croquer chez soi, la recette

# TARTE TATIN CHOU ROUGE ET BOUDIN NOIR

PAR ERIC BUCHER,  
CUISINIER SV GROUP



### INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 1 kg** chou rouge
- 120 g** oignon
- 30 g** vinaigre balsamique
- 1 pce** pâte feuilletée
- 1 pce** boudin noir
- 1 pce** pomme Golden
- 100 g** sucre
- 30 g** eau
- 30 g** beurre
- sel

### PRÉPARATION

pour 2 tartelettes par personne

- > Emincer l'oignon et le chou rouge, faire suer et déglacer au vinaigre puis cuire 30 minutes à couvert, assaisonner.
- > Faire le caramel, ajouter le beurre, verser au fond des moules
- > Garnir les moules de chou rouge puis déposer un disque de pâte feuilletée
- > Cuire au four environ 20 minutes
- > Découper des tranches de boudin noir, les poêler
- > Râper une pomme

### MONTAGE

- > Démouler les tartes à chaud puis déposer les tranches de boudin et les pommes râpées.