



# FEUILLE DE CHOU

6-12 janvier 2025



## Votre Panier

### Panier à 8,50€

Chou pontoise  
(1 pièce)

Navets (600g)

Radis noirs (460g)

Salade (1 pièce)

### Panier à 12€

Blettes (800g)

Chou rave (1 pièce)

Pommes (500g)

Poivrons (500g)

Topinambours (890g)

### Panier à 17€

Blettes (800g)

Céleri rave (500g)

Chou de Milan  
(1 pièce)

Coulis tomate (1 pot)

PdT (600g)

(\*) Production du jardin

## Actualités

Bonjour à tous,

**Nous espérons que vous avez passé de belles fêtes.  
Toute l'équipe vous souhaite une très bonne année !**

Qu'elle puisse être moins pluvieuse que la précédente pour nos légumes.

Nous nous excusons pour le manque de **diversité de légumes** dans les paniers, mentionné par certains d'entre vous. Nous faisons de notre mieux pour varier les légumes mais cette saison extrêmement humide a retardé ou même rendu impossible certains semis et certaines cultures ont été complètement perdues en plein champ (courges, navets, oignons, radis d'hiver et échalotes). Nous ne disposons donc pas de certains légumes et d'autres en quantités limitées ou plus tard en saison.

Nous mettrons des **bocaux de nos légumes** dans les paniers au cours des prochaines semaines. Nos légumes ont été transformés par une conserverie bio près d'Orléans, la Racinerie. Ces préparations sont assez liquides car elles contiennent uniquement des légumes, sans ajout d'épaississants. **Vous pouvez les déguster comme soupe avec des croutons et du fromage !**

Bonne semaine à tous

## L'Idée Recette

### Lasagnes aux blettes et à la brousse

Pour 4 personnes

Préparation : 45 mn - Cuisson : 35 mn



### Ingrédients :

- 1 botte de blettes
- 1 plaque de lasagnes
- 1 boîte de tomates pelées au jus
- 200g de brousse de brebis
- 100g de gruyère râpé ou de parmesan
- 50 cL de béchamel
- 4 gousses d'ail
- Sel et poivre

### Recette :

- Laver et couper les feuilles de blettes (côtes et vert) et les faire cuire dans l'eau bouillante pendant 10 minutes.
- Faire revenir les feuilles coupées dans une poêle avec l'ail puis rajouter la tomate et faire mijoter 15 minutes.
- Préparer 1/2 l de béchamel.
- Dans un plat, commencer par une couche de béchamel puis remplir en plaçant : 1 couche de pâtes, une couche de béchamel, des tranches de brousse de brebis, le mélange blettes/tomates et parsemer de gruyère ou parmesan jusqu'en haut du plat.
- Enfourner à 180°C pendant 35 minutes.

Choux de Bruxelles, chou de Milan, coulis de tomates, pommes de terre, oignons, topinambours

**La semaine prochaine :**