



Votre Panier

Panier à 8,50€

Carottes (300g)
Chou-fleur (1 pièce)
Poireaux (500g)
Pommes (350g)

Panier à 12€

Carottes (1kg)
Chou-fleur (1 pièce)
Poireaux (600g)
Pommes (570g)

Panier à 17€

Chou-fleur (1 pièce)
Poireaux (1,5kg)
Pommes (1kg)
Salade (2 pièces)

Actualités

Bonjour à tous,

Nous avions prévu de mettre des choux de Bruxelles dans les paniers cette semaine mais cela n'est malheureusement pas possible car ils ont gelé. Ils sont donc remplacés par des choux-fleurs.

Par contre, vous avez enfin des poireaux. Alors bonne dégustation ! Cette année, nous allons produire les plants de poireaux nous-mêmes (au lieu de les acheter), une première, qui permettra de mieux rentabiliser cette culture.

Ci-dessous quelques photos de la serre.

Bonne semaine !



Laitues



Choux tatsoï

L'Idée Recette

Quiche poireaux, chèvre et lardons

Pour 4 personnes

Préparation : 20 mn – Cuisson : 35 mn



Ingrédients :

- 3 poireaux
- 260g de pâte brisée
- 1 fromage de chèvre
- 100g de lardons
- 3 œufs
- 20cL de crème fraîche
- 10cL de lait
- Sel et poivre

Recette :

- Etalez la pâte dans le moule beurré et fariné.
- Nettoyez puis émincez les blancs des 3 poireaux.
- Faites dorer les lardons dont vous utiliserez la graisse pour faire revenir les poireaux ensuite.
- Répartissez lardons et poireaux sur le fond de tarte.
- Préchauffez le four à 180°C (Th 6).
- Dans un bol, battez les œufs, la crème et le lait. Assaisonnez à votre goût puis versez le mélange dans la tarte.
- Découper le fromage de chèvre en rondelles que vous déposerez sur la quiche.
- Cuisez au four de 25 à 30 mn.

La semaine prochaine :

Betteraves rouges, carottes, choux-fleurs, pommes, pommes de terre, topinambours, salade.