



Mardi 23 Janvier 2023

Panier à 12 €

Panier à 17 €

Carottes (850g) : 2.81€
Lentilles (220g) : 1.23€
Pommes (850g) : 3.23€
Pommes de terre (1kg) : 2.60€
Salade : 1.60€

Carottes (1,2kg) : 3.96€
Lentilles (400g) : 2.24€
Pommes (1,1kg) : 4.18€
Pommes de terre (1,1kg) : 2.86€
Salades : 3.20€

Préparation, livraison : 0.53€

Préparation, livraison : 0.56€

"Légume" : Production du jardin
 * : Variété ancienne (selon le référentiel)

Actualités du jardin

Bonjour à tous,

La semaine dernière a été mouvementée : tempête qui a arraché une partie de notre serre et notre station de lavage. Alors nos salariés réparent les dégâts.



Voici nos galettes et nos viennoiseries faites maison.

En fonction des commandes, nos salariés apprennent de nouvelles recettes et le résultat fait plaisir !



Astuce écolo ou jardinage

Pour protéger du froid vos plantes de pleine terre, mettre du paillage sec, idéalement de la paille, sur la terre à la base de la plante.

L'idée Recette

Lentilles à la sauce tomate

Pour 4 personnes

Préparation : 5 minutes / Cuisson : 1 heure

Ingrédients :

- 250 g de lentilles vertes
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 1 boîte de sauce tomate (400 g)
- 1 cube de bouillon de volaille
- 1 cuillère à café de curcuma
- 1 cuillère à café de curry
- Huile d'olive

Préparation :

- Éplucher et émincer l'ail et l'oignon
- Faire chauffer de l'huile d'olive dans une poêle et ajouter le curcuma et le curry
- Lorsque l'huile est chaude, ajouter l'oignon et l'ail
- Ajouter ensuite les lentilles vertes et la pulpe de tomate
- Puis, petit à petit, ajouter le bouillon
- Laisser mijoter à feu doux le temps que les lentilles cuisent et que tout le bouillon soit absorbé (environ 1h)

Bon appétit !

Le panier de la semaine prochaine

Blettes, épinards, oignons, poireaux, radis noirs, topinambours (sous réserve de changement de dernière minute)