



### Votre Panier

#### Panier à 8,50€

Betteraves rouges  
(250g)

Céleri rave (600g)

Poireaux (375g)

Pommes (250g)

Pommes de terre  
chair tendre (900g)

#### Panier à 12€

Betteraves rouges  
(1kg)

Carottes (1kg)

Poireaux (600g)

Pommes de terre  
chair tendre (700g)

Topinambours (170g)

#### Panier à 17€

Betteraves rouges  
(600g)

Carottes (970g)

Navets (1 botte)

Poireaux (950g)

Pommes (800g)

Salade (1 pièce)

### Actualités

Bonjour à tous,

Cette année, **nos poireaux ont peu grossi** – ce qui réduit le volume produit – mais ils sont tout aussi délicieux et plus faciles à préparer ! Les voici ci-contre. Ils sont dans vos paniers cette semaine.



Ci-joint le **cocktail** servi la semaine dernière avec les légumes du jardin : flan de butternut, chou rouge - fromage de chèvre, betteraves sauce fromagère, salade carottes-cumin-orange et salade de lentilles.

Vous pouvez **commander des buffets ou cocktails** pour vos événements. Il suffit de nous appeler et nous adaptons la prestation à vos attentes !



### L'Idée Recette

#### **Crumble aux poireaux**

Pour 4 personnes

Préparation : 35 mn – Cuisson : 30 mn

**Un délicieux crumble salé de légumes, un plat d'hiver facile à préparer**



#### Ingrédients :

- 6 poireaux
- 100g de parmesan
- 100g de farine
- 80g de beurre
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre

#### Recette :

- Préchauffez le four à 180°C.
- Lavez et découpez les poireaux dans la longueur puis émincez-les.
- Faites chauffer de l'huile d'olive dans une poêle et faites cuire les poireaux émincés à l'étouffée durant 20 minutes. Assaisonnez.
- Dans un saladier, ajoutez le beurre, la farine et le parmesan. Mélangez le tout à la main afin d'obtenir un mélange sableux.
- Disposez les poireaux cuits dans un plat à gratin et recouvrez-les de pâte à crumble. Enfouissez pour 30 minutes et servez bien chaud.