



### Votre Panier

#### Panier à 8,50€

Céleri branche (500g)  
Pommes de terre  
chair ferme (160g)  
Salade (1 pièce)  
Soupe de tomates  
(450mL)

#### Panier à 12€

Lentilles vertes  
(250g)  
Oignons ciboule  
(1 botte)  
Pommes de terre  
chair ferme (1,4kg)  
Salade (2 pièces)

#### Panier à 17€

Lentilles vertes  
(250g)  
Mâche (400g)  
Oignons ciboule  
(1 botte)  
Pommes de terre  
chair ferme (1,5kg)  
Salade (1 pièce)

### Actualités

Bonjour à tous,

Le retour du soleil assainit le champ qui peut donc enfin être travaillé. Il aide aussi les plants et les légumes en terre à grandir plus rapidement !

Nous accueillerons bientôt des bourdons pour polliniser les fèves et autres légumes



Réservez la date du :

**Samedi 25 avril de 10h à 17h**

pour venir acheter vos plants au Jardin. Nous serons heureux de vous accueillir et de vous conseiller.

Bonne semaine



Radis et mesclun



Blettes

### L'Idée Recette

#### Quiche à la ciboule

Pour 6 personnes

Préparation : 15 mn – Cuisson : 45 mn



#### Ingrédients :

- 1 pâte brisée
- 25 g de farine
- 1 oignon doux
- 50 ml de crème
- 125 ml de lait
- 1 œuf
- 7 g de fromage de chèvre
- 8 branches d'oignon ciboule
- Ciboulette
- Sel, poivre, muscade

#### Recette :

- Laver, égoutter, éponger la ciboule et la ciboulette.
- Éplucher, couper les oignons en rondelles.
- Dans un grand bol, mixer l'œuf, la farine, la moitié de la ciboule, un peu de ciboulette, le chèvre frais, la crème et le lait.
- Dans le moule à tarte, disposer uniformément au-dessus de la pâte les rondelles d'oignons et verser la préparation mixée.
- Décorer avec le restant d'oignon ciboule et ciboulette.
- Enfourner 45 min à 180 degrés.