



Votre Panier

Panier à 8,50€

Betteraves rouges
(300g)

Endives (400g)

Oignons ciboule
(1 botte)

Salade (1 pièce)

Panier à 12€

Betteraves rouges
(200g)

Endives (900g)

Oignons ciboule
(1 botte)

Salade (1 pièce)

Panier à 17€

Betteraves rouges
(600g)

Endives (1kg)

Oignons ciboule
(1 botte)

Pommes de terre
chair ferme (600g)

Mesclun (200g)

Actualités

Bonjour à tous,

Aujourd'hui, on plante enfin en plein champ : épinards et pommes de terre nouvelles !

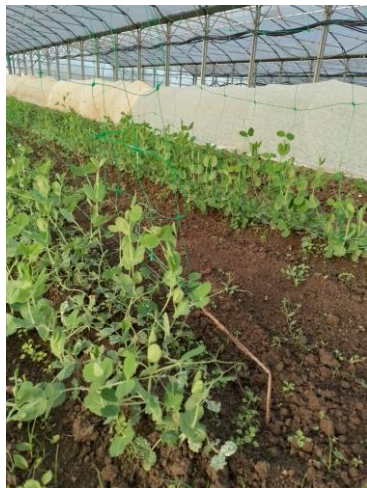
Nos amis les bourdons pollinisateurs sont bien arrivés :

Et les endives sont très belles cette année. Vous pourrez les savourer cette semaine, crûtes en salade ou cuites en bruschetta ou au four 😊

Les carottes, salades, pois, céleri branche, radis, betteraves et blettes poussent bien aussi.



Endives



Pois à rame

L'Idée Recette

Bruschetta poireaux, oignons, endives et lardons

Pour 4 personnes

Préparation : 20 mn – Cuisson : 20 mn



Ingrédients :

- 4 tranches de pain
- 150 g de lardons
- 3 poireaux
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 2 endives
- Sel et poivre
- 1 oignon

Recette :

- Ouvrir en quatre et bien nettoyer les poireaux avant de les émincer.
- Éplucher et émincer l'oignon. Laver et ôter le cœur des endives, les émincer.
- Dans une poêle, faire revenir l'oignon, les endives et les poireaux émincés dans l'huile d'olive pendant 10-15 minutes à feu moyen. Saler, poivrer.
- Dans une autre poêle bien chaude, faire revenir les lardons jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Les déposer sur un papier absorbant. Réserver.
- Toaster les tranches de pain et les garnir de fondue de poireaux, d'endives et de lardons grillés. Déguster sans plus attendre.