



Votre Panier

Panier à 8,50€

Endives (400g)
Pommes de terre
chair ferme (520g)
Radis (1 botte)
Salade (1 pièce)

Panier à 12€

Endives (1kg)
Poireaux (300g)
Pommes de terre
chair ferme (300g)
Radis (1 botte)

Panier à 17€

Endives (1kg)
Lentilles vertes
(250g)
Oignons ciboule
(1 botte)
Poireaux (720g)
Salade (1 pièce)

Actualités

Bonjour à tous,

Les plantations continuent : les blettes vont remplacer les poireaux en plein champ et les tomates et aubergines vont bientôt être plantées sous serre.

Grâce à Jérémy, notre encadrant technique, et l'implication de plusieurs salariés en insertion, des chemins en pavés autobloquants facilitent désormais les déplacements sur le jardin, notamment lors de fortes pluies. La station de lavage a également bénéficié d'un véritable coup de neuf (nouvelle bâche transparente et sol pavé), ce qui améliore nettement les conditions de travail.

Un grand bravo et merci à eux !



Accès à la serre



Station de lavage

L'Idée Recette

Salade d'endives des gourmands

Pour 4 personnes

Préparation : 15 mn - Cuisson : aucune



Ingrédients

- 4 endives
- 6 tranches de bacon
- 100g de roquefort
- 100g de comté
- Crème fraîche
- Vinaigre de cidre
- Moutarde
- Sel et poivre

Recette :

- Laver et égoutter les endives, les couper en petits morceaux.
- Réserver dans un saladier.
- Couper le bleu, le comté et le bacon.
- Ajouter le tout aux endives.
- Préparer une sauce avec une cuillère à café de moutarde, 1 cuillère de vinaigre de cidre et 4 cuillères de crème fraîche, un peu de poivre.