



### Votre Panier

#### Panier à 8,50€

Blettes (300g)  
Oignon ciboule (1 botte)  
Pommes de terre chair ferme (1kg)  
Salade (1 pièce)

#### Panier à 12€

Blettes (700g)  
Carottes (1 botte)  
Pommes de terre chair ferme (540g)  
Radis (1 botte)  
Salade (1 pièce)

#### Panier à 17€

Blettes (830g)  
Epinards (1kg)  
Oignon ciboule (1 botte)  
Pommes de terre chair ferme (900g)  
Radis (1 botte)

### Actualités

Bonjour à tous,

Les plants se font beau pour la **Fête des Plants du samedi 25 avril** !  
Ci-joint les plants de tomates.

Très belle prestation mardi dernier à Orléans: **buffet servi à 170 personnes** lors d'une journée sur la santé mentale organisée par l'URIOPSS Centre. Merci aux salariés enthousiastes et professionnels ayant assuré le service !

**A noter** : La semaine prochaine, les livraisons ayant normalement lieu le mardi sont décalées au **mercredi 8 avril**. En effet, le lundi étant férié, les paniers ne pourront être préparés que le mardi et être livrés le lendemain.



### L'Idée Recette

#### Gratin de blettes - pommes de terre

Pour 4 personnes

Préparation : 45 mn - Cuisson : 60 mn

#### Ingrédients :

- 1 botte de blettes
- 4 pommes de terre
- 1 oignon
- 1 œuf
- 1 c. à café de ricotta
- 40 g de fromage râpé
- 1 gousse d'ail
- 1 brin de persil haché
- 1 cube de bouillon de légumes
- 2 c. à soupe de crème fraîche épaisse
- 1 c. à café d'huile d'olive



#### Recette :

- Préchauffez votre four à 200°C, sur chaleur tournante.
- Séparez les tiges des feuilles de la blette puis hachez les feuilles. Coupez-les tiges en morceaux.
- Épluchez les pommes de terre et coupez-les en cubes épais. Faites-les cuire à la vapeur pendant environ 25 minutes, puis ajoutez les tiges de blettes et les feuilles hachées. Faites cuire à la vapeur pendant 10 minutes supplémentaires.
- Faites revenir l'oignon et l'ail dans une poêle avec un peu d'huile, à feu moyen, jusqu'à ce qu'ils soient transparents, puis ajoutez les pommes de terre, les blettes et le bouillon.
- Faites cuire pendant 5 minutes et placez-les dans un plat à four.
- Mélangez l'œuf avec la ricotta, la crème épaisse, le persil haché et le fromage râpé.
- Ajoutez sur le dessus les pommes de terre et les blettes, puis faites cuire au four pendant environ 20 minutes.