



Votre Panier

Panier à 8,50€

Navet (300g)

Poireaux (500g)

PdT (600g)

Radis (1 botte)

Salade (1 pièce)

(*) Production du jardin

Panier à 12€

Navet (1 botte)

Poireaux (800g)

PdT (750g)

Radis (1 botte)

Salade (1 pièce)

Panier à 17€

Aromates (1 botte)

Betteraves (1 botte)

Endives (400g)

Navets (400g)

Poireaux (900g)

PdT (700g)

Salade (1 pièce)

Actualités

Bonjour à tous,

Frayeur pour tous nos légumes sous serre : nous n'avions plus d'eau à la pompe la semaine dernière. Heureusement, un technicien est intervenu rapidement : le tuyau était percé et a été remplacé. Le débit est maintenant supérieur au débit initial, c'est une bonne nouvelle.



Nos plants de tomates et de poivrons poussent doucement : vous pourrez les acheter lors de nos portes ouvertes le samedi 13 mai.



Astuce écolo ou jardinage

Vos pieds de rhubarbe sont en fleurs : vous pouvez fabriquer du sirop !

L'Idée Recette

Poireaux et navets à l'orientale

pour 4 personnes

Préparation : 10 minutes - Cuisson : 30 minutes

Ingrédients :

- 4 poireaux
- 2 navets
- 2 oignons jaunes
- 2 gousses d'ail
- 2 cuillères de crème fraîche
- 1 cube de bouillon
- Moutarde
- Cumin en poudre
- Ras el Hanout ou safran, cannelle et curry

Préparation :

- Découper les poireaux (sans le vert), les navets et les oignons en rondelles d'un demi-cm
- Les faire cuire à la vapeur 10 mn puis les faire revenir à feu vif dans un faitout pendant 5 mn avec une noisette de beurre
- Ajouter du Raz El Hanout et du cumin (2 cuillères à soupe de chaque), saler et poivrer
- Ajouter une cuillère à soupe de moutarde et les gousses d'ail écrasées
- Ajouter 15 cl d'eau chaude (un petit verre) dans lequel est dissous un cube de bouillon
- Faire cuire à feu doux à l'étouffée pendant 20 mn (30 mn si vous n'avez pas précuit à la vapeur).
- Ajouter de la crème fraîche 5 mn avant la fin de cuisson

La semaine prochaine

Aillet, betteraves, chou rave, ciboulette, épinards, pommes
(sous réserve de changement de dernière minute)