



Votre Panier

Panier à 8,50€

Blettes (500g)
Oignons jaunes (630g)
PdT (1kg)
Salade (1 pièce)

(* Production du jardin)

Panier à 12€

Blettes (500g)
Céleri-rave (1kg)
Oignons rouges (520g)
PdT (860g)
Salade (1 pièce)

Panier à 17€

Blettes (610g)
Céleri-rave (1kg)
Haricots rouges (250g)
Oignons rouges (1kg)
PdT (1,2kg)

Salade (1 pièce)

Actualités

Bonjour à tous,

L'arrêt de la pluie nous permet enfin de planter en plein champ, mais nous avons un retard de plusieurs semaines. On utilise la nouvelle dérouleuse pour aller plus vite.



De belles prestations traiteur ont été servies la semaine dernière (cf. photos ci-dessous).

Nous recherchons **un lave-linge et deux batteurs électriques**. Si certains d'entre vous en ont, n'hésitez pas à nous contacter. Merci d'avance.



L'Idée Recette

Raviolis aux blettes et à la ricotta

Pour 4 personnes

Préparation : 30 mn – Cuisson : 10 mn

Ingrédients :

- 1 botte de blettes
- 1 citron
- 3 brins de ciboulette
- 1 œuf entier + 1 jaune
- 175g de ricotta
- 10cL de crème liquide entière
- 30g de parmesan
- 1 paquet de feuilles de pâte won-ton (pour raviolis chinois)
- 75g de cerneaux de noix
- 5cL d'huile d'olive
- 2 cuillères à soupe d'huile de noix
- Sel et poivre



Recette :

- Coupez les feuilles des blettes et conservez le vert (utilisez les côtes pour une soupe ou un gratin). Taillez les feuilles en lanières. Faites chauffer l'huile dans une casserole et mettez-y les feuilles 5 minutes puis mixez-les.
- Râpez le zeste du citron. Ajoutez-le dans le bol du robot ainsi que l'œuf entier, la ricotta et le parmesan. Salez, poivrez et mixez à nouveau.
- Battez le jaune d'œuf dans un bol avec 1 à 2 cuillères à soupe d'eau. Déposez 1 feuille de pâte sur le plan de travail, badigeonnez le contour au pinceau avec un peu de jaune d'œuf et, à l'aide d'une petite cuillère, posez un peu de farce de blette au centre. Recouvrez d'une autre feuille, soudez les bords en prenant soin d'évacuer l'air autour de la farce. Déposez les raviolis au fur et à mesure, bien à plat, sur un plateau tapissé de papier cuisson.
- Faites chauffer la crème avec l'huile de noix. Concassez grossièrement les noix, ciselez la ciboulette et ajoutez-les dans la sauce. Salez, poivrez et laissez infuser au chaud.
- Faites frémir de l'eau dans une grande marmite et plongez les raviolis 2 à 3 minutes. Égouttez-les à l'écumoire. Répartissez-les dans des assiettes, nappez de sauce aux noix et servez aussitôt.

La semaine prochaine :

Betteraves, panais, patates douces,
poireaux, navets, salade
(sous réserve de changement)