



Votre Panier

Panier à 8,50€

Blettes (370g)
Laitue Batavia
(2 pièces)
PdT chair ferme
(900g)
Radis (1 botte)

Panier à 12€

Blettes (500g)
Carottes (1 botte)
Laitue Batavia
(2 pièces)
PdT chair ferme
(620g)
Radis (1 botte)

Panier à 17€

Carottes (1 botte)
Laitue Batavia
(2 pièces)
Petits pois (900g)
PdT chair ferme
(900g)

Actualités

Ça y est, la Fête des Plants est samedi !

Vous pourrez choisir vos plants de tomates, courgettes, aubergines, artichauts, betteraves, concombres, blettes, choux, courges, laitues, melons, rhubarbe.



Nous aurons aussi des plantes aromatiques : aneth, basilic, ciboulette, persil frisé, thym. Si vous n'êtes pas là, vous pourrez passer commande la semaine prochaine.

Au jardin, on prend soin des tomates sous la serre 😊

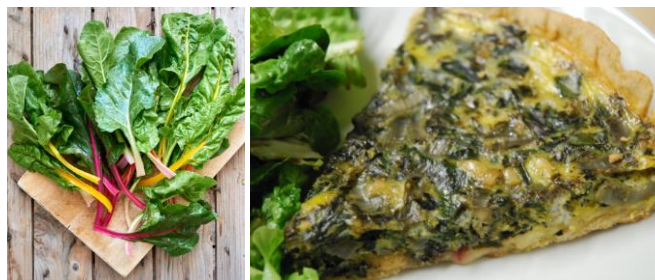


L'Idée Recette

Quiche blettes - chèvre

Pour 4 personnes

Préparation : 15 mn - Cuisson : 30 mn



Ingrédients :

- 1 pâte brisée
- 1 botte de blettes
- 200g de fromage de chèvre frais
- 4 œufs
- 20 cl de crème fraîche
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- Sel et poivre

Recette :

- Préchauffez votre four à 200° C.
- Étalez la pâte brisée dans un moule à tarte.
- Lavez et coupez les blettes en petits morceaux. Épluchez et hachez l'oignon et l'ail.
- Dans une poêle, faites revenir les blettes, l'oignon et l'ail jusqu'à ce qu'ils soient tendres.
- Dans un bol, battez les œufs avec la crème fraîche. Ajoutez le fromage de chèvre frais. Assaisonnez de sel et de poivre à votre goût.
- Ajoutez le mélange de blettes et versez le tout sur la pâte brisée.
- Enfournez pendant 30 à 35 minutes, jusqu'à ce que la quiche soit dorée.