



FEUILLE DE CHOU

8-14 Mai 2023



Votre Panier

Panier à 8,50€

Céleri rave (1/4)

Chou rave (1 pièce)

Haricots rouges (150g)

Salade (1 pièce)

Panier à 12€

Chou rave (1 pièce)

Cives (1 botte)

Fenouil (1 botte)

Haric. rouges (250g)

Salade (1 pièce)

Panier à 17€

Betteraves (1 botte)

Chou rave (2 pièces)

Fenouil (1botte)

Haricots rouges (350g)

Salades (2 pièces)

(* Production du jardin)

Actualités

Bonjour à tous,

Nous vous attendons pour la **Fête du Printemps** au jardin samedi de 10h à 17h. Vous pourrez y acheter des plants.

Sinon, n'hésitez pas à les commander en nous envoyant **le bon de commande ci-joint**.

Au jardin, on récolte le fenouil et on prépare les planches de nos légumes d'été.



Astuce écolo ou jardinage

Profitez de la pluie du moment pour remplir votre récupérateur d'eau.

L'Idée Recette

Terrine de haricots rouges

Pour 4 personnes

Préparation : 10 minutes - Cuisson : 40 minutes

Ingrédients :

- 350g de haricots rouges cuits
- 50g de fenouil haché
- 175 g de ricotta
- 100g de beurre fondu
- Ail et persil
- Jus de citron
- Sel et poivre

Préparation :

- Mélanger les haricots, la ricotta, le beurre, l'ail, le jus de citron, le sel et le poivre dans un mixer jusqu'à obtenir une pâte onctueuse.
- Ajouter le fenouil et le persil haché et mélanger.
- Placer le mélange dans un plat creux ou dans quatre ramequins dont le fond a été recouvert de papier sulfurisé et huilé.
- Placer au frais jusqu'à ce que la terrine soit ferme.
- Démouler et servir accompagné de jus de citron, d'herbes et d'huile d'olive ainsi que de feuilles de salade et de toasts chauds.

La semaine prochaine

Blettes, poireaux, pommes de terre nouvelles, salade, rhubarbe (sous réserve de changement)