



FEUILLE DE CHOU

13-19 mai 2024



Votre Panier

Panier à 8,50€

Céleri branche ou navets (400g)

Ciboule (1 botte)

Poireaux (500g)

Salade (1 pièce)

(*) Production du jardin

Panier à 12€

Carottes (1 botte)

Céleri branche ou navets (400g)

Ciboule (1 botte)

Patates douces (250g)

Poireaux (440g)

Salade (1 pièce)

Panier à 17€

Carottes (1 botte)

Céleri branche ou navets (400g)

Ciboule (1 botte)

Patates douces (500g)

Poireaux (880g)

Salade (2 pièces)

L'Idée Recette

Céleri branche fondant comme un risotto

Pour 4 personnes

Préparation : 15 mn – Cuisson : 20 mn

Ingrédients :

- 8 pièces de céleri branche
- 100 g de parmesan
- 50 cL de crème entière
- Sel et poivre

Recette :

1. **Pour le céleri :** laver le céleri et l'éplucher à l'aide d'un économètre, puis tailler les branches en petits dés.
2. **Pour la crème :** faire fondre le parmesan râpé avec la crème dans un sautoir. Saler et poivrer.
Ajouter les dés de céleri et laisser mijoter pendant environ 12 min (le céleri doit être fondant).
3. **Pour les tuiles de parmesan :** préchauffer le four à 200 °C. Former des petits tas homogènes de parmesan sur une plaque à pâtisserie recouverte d'une feuille de papier sulfurisé. Enfourner pendant environ 6 min, jusqu'à ce que les tuiles soient dorées.
4. **Pour le dressage :** Dresser un peu de "risotto" de céleri au centre d'une assiette creuse. Décorer d'une tuile de parmesan et des brins de ciboulette. Servir chaud.

Actualités

Bonjour à tous,

Le jardin ouvre ses portes samedi ! Vous pourrez visiter le jardin, acheter des plants (tomates, aubergines, courgettes, concombres, aromates, etc.) et des légumes et déguster les délicieux plats concoctés par notre cuisine – sur place ou à emporter.

Bonne semaine



FETE DU PRINTEMPS

- Visites du jardin
- Vente de plants, de légumes et de produits locaux
- Restauration
- Ateliers
- Brocante

SAMEDI 18 MAI de 10h à 17h

La semaine prochaine :

Etant donné la période de creux de production, aucun panier ne sera livré la semaine prochaine.