



# FEUILLE DE CHOU

3-9 juin 2024



## Votre Panier

### Panier à 8,50€

Aromates (pot)  
Carottes (450g)  
Céleri-rave (1kg)  
PdT nouvelles (500g)

(\*) Production du jardin

### Panier à 12€

Aromates (pot)  
Carottes (800g)  
Céleri-rave (1 pièce)  
Courgettes (700g)  
PdT nouvelles (740g)

### Panier à 17€

Aromates (pot)  
Carottes (600g)  
Céleri-rave (1kg)  
Courgettes (800g)  
Haricots plats (450g)  
PdT nouvelles (1kg)

## Actualités

Bonjour à tous,



Vente de légumes au jardin  
tous les mercredis à partir du  
5 juin 2024 de 9h à 12h



Nous vendrons nos légumes au détail au jardin à partir de mercredi ; n'hésitez pas à venir et partager l'information !

Mercredi dernier, atelier cuisine au centre de loisirs de Voves. Au menu : soupe de légumes de saison et pain.



## La semaine prochaine :

## L'Idée Recette

### Crumble de céleri-rave au chèvre

Pour 4 personnes

Préparation : 20 mn – Cuisson : 20 mn

#### Ingrédients :

- 250 g de céleri rave
- ½ bûche de fromage de chèvre
- 1 oignon
- 20cL de crème liquide
- Jus d'un citron
- 1 cuillère à café d'huile
- Sel et poivre
- Pâte : 80g de farine, 80g de flocons d'avoine, 80g de beurre

#### Recette :

- Peler et émincer l'oignon, le faire revenir dans l'huile chaude quelques minutes. Préchauffer le four à température moyenne.
- Peler le céleri-rave. Le râper finement (au robot). L'arroser aussitôt avec le jus de citron. Saler et poivrer. Couper la demi-bûche de fromage de chèvre en petits morceaux.
- Déposer l'oignon dans un plat à gratin allant au four. Ajouter le céleri-rave, arroser avec la crème liquide, parsemer les morceaux de chèvre.
- Préparer la pâte à crumble : dans une terrine, mélanger la farine, les flocons d'avoine et le beurre coupé en morceaux. Travailler la préparation de façon à obtenir un mélange granuleux.
- Répartir le mélange granuleux sur le céleri-rave et chèvre. Enfourner à four moyen pour 20 à 25 minutes environ.
- Déguster à la sortie du four.

Carottes, chou cabu, courgettes, fraises, haricots verts, oignons blancs, rhubarbe, PdT nouvelles