



Votre Panier

Panier à 8,50€

Chou rave (300g)

Laitue feuille de
chêne (1 pièce)

Navets (500g)

PdT nouvelles (700g)

Panier à 12€

Chou rave (150g)

Mesclun (100g)

Navets (1 botte)

PdT nouvelles (1,2kg)

Panier à 17€

Chou rave (600g)

Laitue feuille de
chêne (1 pièce)

Mesclun (140g)

Navets (1 botte)

PdT nouvelles (1,5kg)

L'Idée Recette

Pommes de terre nouvelles au four

Pour 4 personnes

Préparation : 15 mn – Cuisson : 30 mn



Croustillantes et fondantes, ces pommes de terre nouvelles au four mettent tout le monde en appétit.

Ingrédients :

- 1 kg de pommes de terre nouvelles
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Feuilles de romarin frais
- Sel

Recette :

- Rincez les pommes de terre sans les éplucher, séchez-les avec un torchon propre, puis découpez les plus grosses en deux.
- Mettez-les dans une grande casserole d'eau froide et portez à ébullition.
- Préchauffez le four à 250°C.
- Égouttez ensuite les pommes de terre, puis remettez-les dans la casserole. Arrosez-les de deux cuillères à soupe d'huile d'olive. Secouez énergiquement le récipient pour bien enrober les pommes de terre.
- Disposez ensuite les pommes de terre dans un plat à gratin en évitant de les superposer. Assaisonnez à votre convenance avec du sel et parsemez de feuilles de romarin.
- Faites cuire les pommes de terre au four pendant environ 30 mn, jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Servez aussitôt.

Actualités

Bonjour à tous,

Cette semaine, nous récoltons les pommes de terre nouvelles et les premières tomates cerise ! Ainsi que quelques cassis et groseilles qui produisent à nouveau suite à leur transfert en 2024 depuis le site de Lèves.

Ci-dessous, Benjamin fait visiter le jardin à une classe de CP-CE1 de l'école de Sancheville. Les enfants sont repartis avec leurs semis.

Et les fleurs cohabitent avec les piments et les tomates, à proximité également des haricots verts, attirant des papillons qui égaient la serre !

