



### Votre Panier

#### Panier à 8,50€

Aromates (1 pot)  
Courgettes (600g)  
Fraises (250g)  
PdT nouvelles (270g)

#### Panier à 12€

Aromates (1 pot)  
Courgettes (1kg)  
Haricots verts (350g)  
PdT nouvelles (860g)  
Salade (1 pièce)

#### Panier à 17€

Aromates (1 pot)  
Concombre (1 pièce)  
Courgettes (3kg)  
PdT nouvelles (1,5kg)  
Salade (1 pièce)

(\*) Production du jardin

### Actualités

Bonjour à tous,

Les tomates mûrissent lentement. Le manque de soleil et la pluie continue retardent les cultures...

Nous avons servi de belles prestations traiteur la semaine dernière. Un exemple avec les salades servies au MAS de Beaurouvre samedi, lors de la fête des familles des patients.

Cette semaine, déménagement de notre cuisine de Lèves – en espérant qu'une alternative durable se profile rapidement.

Bonne semaine



### L'Idée Recette

#### Pommes de terre nouvelles à l'ail et au laurier

Pour 4 personnes

Préparation : 10 mn – Cuisson : 30 mn

#### Ingrédients :

- 750 de pommes de terre nouvelles
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 3 gousses d'ail
- 4 feuilles de laurier
- Gros sel
- Poivre

#### Recette :

- Lavez les pommes de terre nouvelles, égouttez et séchez-les dans un torchon.
- Faites chauffer l'huile dans une sauteuse, mettez-y les pommes de terre et les gousses d'ail entières.
- Laissez dorer et saupoudrez de gros sel.
- Rajoutez le laurier, poivrez.
- Laissez cuire à couvert environ 20 min à feu moyen, secouez de temps en temps pour éviter que ça n'attache.
- Servez sans le laurier.

### La semaine prochaine :

Concombres, courgettes, fraises, haricots verts, navets, PdT nouvelles, tomates, salades