



Votre Panier

Panier à 8,50€

Concombre (1 pièce)

Courgettes (420g)

Haricots verts (440g)

Tomates cocktail (200g)

Panier à 12€

Concombre (1 pièce)

Courgettes (680g)

Navets (1 botte)

PdT nouvelles (570g)

Tomates cerise (250g)

Panier à 17€

Concombre (2 pièces)

Courgettes (800g)

Haricots verts (520g)

PdT nouvelles (810g)

Salade (1 pièce)

(* Production du jardin)

L'Idée Recette

Taboulé concombre, quinoa et feta

Pour 4 personnes

Préparation : 10 mn – Cuisson : 20 mn

Ingrédients :

- 1 concombre
- 250g de quinoa
- 150g de feta
- 2 citrons verts
- 20 feuilles de menthe
- 6 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 cuillères à soupe de vinaigre balsamique
- Sel et poivre
- Une pointe de piment d'Espelette



Recette :

- Faites cuire le quinoa dans de l'eau bouillante salée pendant environ 20 minutes puis laissez-le refroidir.
- Lavez le concombre, pelez-le en laissant un peu de peau puis coupez-le en tout petits dés.
- Émiettez la feta et ciselez les feuilles de menthe.
- Mélangez tous les ingrédients dans un saladier, assaisonnez avec le jus des citrons verts, l'huile d'olive, le vinaigre balsamique, du sel, du poivre, un peu de piment et réservez au frais recouvert d'un film jusqu'au moment de servir.
- Vous pouvez ajouter un peu de zeste de citron vert râpé dans la salade.

Actualités

Bonjour,

L'équipe de Lèves a maintenant déménagé à Voves en attendant de nouveaux locaux disposant d'une cuisine professionnelle sur l'agglomération chartraine. Nous ne pouvons pas proposer de pains pour le moment mais nous en proposerons dès que l'on a une nouvelle cuisine.

Venez au ciné-débat demain à 20h à Chartres au cinéma Les enfants du Paradis – en présence du réalisateur :

[Film La théorie du Boxeur](#) : Nathanaël Coste enquête dans la vallée de la Drôme pour comprendre comment les agriculteurs s'adaptent au changement climatique, tout en questionnant la résilience alimentaire des territoires.

Bonne semaine à tous



La semaine prochaine :

Concombres, courgettes, PdT nouvelles, tomates anciennes, tomates cerise, tomates rondes, salades