



Votre Panier

Panier à 8,50€

Aubergines (400g)
Concombre (1 pièce)
Courgettes (400g)
Tomates rondes (400g)
Aromates (1pot)

Panier à 12€

Aubergines (450g)
Courgettes (700g)
PdT (500g)
Tomates anciennes (520g)
Tomates cerise (200g)
Aromates (1 pot)

Panier à 17€

Aubergines (450g)
Betteraves (1 botte)
Concombre (1 pièce)
Courgettes (630g)
Oignons blancs (1 botte)
Tomates rondes (800g)
Aromates (1 pot)

L'Idée Recette

Gratin aubergines, courgettes et tomates au comté

Pour 4 personnes

Préparation : 20 mn - Cuisson : 45 mn



Ingrédients :

- 1 aubergine
- 1 tomate
- 3 courgettes
- ½ oignon
- 1 gousse d'ail
- 100 g de comté
- 20 cL de crème fraîche liquide
- 1 œuf

Recette :

- Préchauffer le four à 225°C.
- Faire revenir 1/2 oignon dans l'huile d'olive dans une sauteuse. Laver et couper en dés les courgettes puis l'aubergine puis les faire colorer durant 15-20 minutes sur feu moyen avec une gousse d'ail coupée finement.
- Ajouter la tomate coupée en dés 5 minutes avant la fin de la cuisson à la sauteuse.
- Battre un œuf et y incorporer la crème fraîche liquide.
- Badigeonner d'huile d'olive le fond d'un plat et y disposer les légumes ; ajouter le mélange crème fraîche - œuf et râper le comté au-dessus du tout. Enfourner durant 30 minutes.
- Déguster !

Actualités

Bonjour à tous,

Ça y est, les légumes d'été sont en pleine production et remplissent vos paniers.

Nous préparons également déjà les légumes d'hiver : les poireaux ont été plantés la semaine dernière (cf. photo ci-dessous).

Aujourd'hui, nous accueillons au jardin les participants aux ateliers cuisine du Défi Alimentation mené à Châteaudun de janvier à juin – ravis de découvrir où poussent les légumes qu'ils ont cuisiné tout au long des ateliers cuisine. Laura leur a appris à récolter les carottes sans les abîmer.

Bonne semaine



La semaine prochaine :

Aubergines, betteraves, blettes, courgettes, mesclun, poivrons, tomates anciennes, tomates cerise, tomates rondes, basilic