



Votre Panier

Panier à 8,50€

Carottes (700g)

Haricots verts (350g)

Tomates cerise
(250g)

Panier à 12€

Aubergines (500g)

Concombre (1 pièce)

Melon (1 pièce)

Tomates rondes
(780g)

Panier à 17€

Courgettes rondes
(1,1kg)

Pastèque (1kg)

Poivrons (250g)

Tomates cerise
(500g)

Tomates rondes
(1,2kg)

Actualités

Bonjour à tous,

Ça y est, certains d'entre vous vont profiter de nos délicieux melons, bien sucrés - une grande première depuis plusieurs années grâce à un arrosage méticuleux, bien géré. Nous avons également de beaux haricots verts (photo ci-dessous).

Nous avons eu plusieurs soucis de véhicules ces dernières semaines qui ont conduit à nous séparer du camion de livraison, remplacé par une camionnette. Heureusement, les livraisons n'ont pas été affectées.

A Auneau, nous avons ouvert un nouveau point de dépôt – le primeur au 12 rue Pasteur – pour remplacer notre boutique qui a fermé ses portes le 11 juillet, après plusieurs années d'ouverture. Un grand merci à Karine d'avoir géré cette boutique avec autant de dynamisme !



L'Idée Recette

Gratin d'aubergines

Pour 4 personnes

Préparation : 10 mn – Cuisson : 30 mn



Ingrédients :

- 2 aubergines
- 250g de mozzarella
- 50g de fromage râpé
- 500mL de coulis de tomates
- 2 cuillères à soupe d'herbes de Provence
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre

Recette :

- Versez l'huile d'olive dans un plat à gratin et répartissez-la sur toute la surface. Coupez la mozzarella en tranches.
- Lavez les aubergines, ôtez les extrémités et coupez-les en tranches assez fines (1/2 cm d'épaisseur environ). Déposez-en la moitié dans le plat à gratin. Recouvrez avec la moitié de la mozzarella, salez légèrement, saupoudrez d'une cuillère à soupe d'herbes de Provence et arrosez avec la moitié du coulis.
- Faites une deuxième épaisseur avec les aubergines, salez, mettez l'autre moitié de la mozzarella, la 2ème cuillère à soupe d'herbes et arrosez avec le reste du coulis.
- Saupoudrez de fromage râpé et enfournez pour 1 heure de cuisson, toujours à 180°C, chaleur tournante.