



Votre Panier

<u>Panier à 8,50€</u>	<u>Panier à 12€</u>	<u>Panier à 17€</u>
Aubergines (500g)	Courgettes (800g)	Courgettes (900g)
Courgettes (500g)	Concombre (1 pièce)	Concombre (1 pièce)
Concombre (1 pièce)	Tomates anciennes (500g)	Melon (1 pièce)
Tomates rondes (500g)	Tomates cerise (500g)	Tomates anciennes (700g)
		Tomates cerise (500g)

Actualités

Bonjour à tous,

Nos tomates ont été transformées en ketchup, gaspacho et velouté de tomates aux oignons.

Vous aurez ainsi l'occasion de les déguster cet hiver.

Par contre, les oiseaux qui manquent d'eau viennent maintenant y donner un coup de bec pour s'abreuver, en abîmant un certain nombre.

Nos melons et pastèques sont délicieux, nos piments mûrissent et les prochaines courgettes sont en fleur (photos ci-jointes).



L'Idée Recette

Tarte de courgettes et tomates au chèvre

Pour 6 personnes

Préparation : 20 mn – Cuisson : 25 mn



Ingrédients :

- 3 courgettes moyennes
- 3 tomates
- 1 fromage de chèvre en bûche
- 1 pâte brisée
- Bacon
- Herbes de Provence
- Sel et poivre

Recette :

- Dérouler la pâte dans un moule à tarte.
- Couper les courgettes, les tomates et le chèvre en rondelles.
- Disposer le bacon au fond de la tarte.
- Disposer ensuite, par-dessus et en alternance, une rondelle de tomate, une rondelle de courgette et une rondelle de chèvre
- Parsemer d'herbes de Provence