



## Votre Panier

### Panier à 8,50€

### Panier à 12€

### Panier à 17€

#### Une Sucrine du Berry offerte !

Aubergines (400g)	Blettes (500g)	Aubergines (1kg)
Concombre (1 pièce)	Céleri branche (600g)	Concombre (1 pièce)
Melon (1/2)	Courgettes (800g)	Courgettes (900g)
Tomates anciennes (500g)	Tomates anciennes (600g)	Oignons ciboule (1 botte)
	Tomates cerise (250g)	Poivrons (500g)
		Tomates cerise (250g)

## L'Idée Recette

### Sucrine du Berry au four

Pour 2-4 personnes

Préparation : 10 mn - Cuisson : 30 mn



## Actualités

Bonjour à tous,

Nos salariés ont récolté par erreur des courges qui devaient être récoltées seulement cet automne.

Nous les avons goûtées et elles sont savoureuses, en particulier avec la recette ci-contre.

Ci-joint en photo le champ avec les courges qui continuent de mûrir.



### Ingrédients :

- Une Sucrine du Berry
- Huile olive
- Thym
- Romarin
- Sel et poivre

### Recette :

- Coupez la courge en deux
- Mettez de l'huile d'olive, du thym, du romarin, du sel et du poivre
- Enfourez pendant 30mn à 180°C.

Vous pouvez également ajouter du fromage – mozzarella ou ricotta.

Bon appétit !

## La semaine prochaine :

Aubergines, betteraves botte, blettes, céleri branche, concombres, courgettes, mâche, oignons ciboule, poivrons, tomates anciennes, tomates rondes.