



Votre Panier

Panier à 8,50€

Betteraves (1 botte)
Blettes (400g)
Courgettes (400g)
Tomates rondes (580g)

Panier à 12€

Aubergines (400g)
Concombre (1 pièce)
Courgettes (400g)
Oignon ciboule (1 botte)
Poivrons (300g)
Tomates anciennes (500g)

Panier à 17€

Aubergines (600g)
Blettes (700g)
Céleri branche (580g)
Concombre (1 pièce)
Mâche (250g)
Tomates anciennes (650g)

Actualités

Bonjour à tous,

Le jardin est vraiment magnifique en ce moment (photo ci-dessous).

Nous avons transformé le basilic en pesto que vous aurez dans les paniers dans quelques mois (photo ci-jointe). Il est délicieux !

Bonne semaine



La semaine prochaine :

L'Idée Recette

Gratin de céleri branche au parmesan

Pour 4 personnes

Préparation : 15 mn - Cuisson : 20 mn



Ingrédients :

- 2 pieds de céleri branche
- 15cL de crème fraîche
- 100g de parmesan râpé
- 1 noix de beurre
- Sel et poivre

Recette :

- Coupez les parties dures et les grosses côtes extérieures du céleri pour ne conserver que les tiges tendres du cœur. Retirez les fils en épluchant le céleri à l'aide d'un économe.
- Coupez les parties restantes de céleri en petits dés et lavez-les.
- Faites cuire le céleri dans de l'eau bouillante salée pendant 10mn (il faut qu'il soit tendre mais un peu ferme) puis égouttez-le.
- Dans un saladier, mélangez le céleri à la crème puis versez le mélange dans le plat beurré et parsemez de parmesan râpé.
- Enfouez le plat, laissez gratiner et servez bien chaud !
- Le petit + gourmand : Ajoutez des morceaux de lard pour une note fumée.

Aubergines, betteraves, concombre, courgette, mâche, poivrons, radis, tomates anciennes, tomates cerise