



Votre Panier

<u>Panier à 8,50€</u>	<u>Panier à 12€</u>	<u>Panier à 17€</u>
Concombre (1 pièce)	Aubergines (300g)	Aubergines (500g)
Courgettes (400g)	Concombre (1 pièce)	Concombre (2 pièces)
Petits pois (300g)	Haricots beurre (500g)	Petits pois (500g)
Tomates rondes (400g)	Tomates rondes (950g)	Tomates anciennes (1kg)

Actualités

Bonjour à tous,

Nous avons diversifié notre marché qui est aussi plus spacieux, plus accueillant. Venez y faire un tour ! Il est ouvert du lundi au jeudi de 9h à 15h.



Etant donné les très fortes chaleurs des derniers mois, certaines courges sont déjà prêtes à être récoltées.

Ci-joint les potimarrons en plein champ puis déjà entreposés, pour être conservés jusqu'à cet hiver afin de remplir vos paniers.



Salade de petits pois frais

Pour 4 personnes

Préparation : 30 mn – Cuisson : Aucune



Cette salade peut accompagner vos repas d'été ou composer une entrée rapide. C'est un régal, les petits pois crus ont un goût inégalé.

Ingrédients :

- 400 g de petits pois écosés
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 3 cuillères à soupe de vinaigre balsamique
- Sel et poivre

Recette :

- Écossez les petits pois.
- Ajoutez l'huile, le vinaigre, le sel et le poivre, et remuez. Épluchez le petit oignon et la gousse d'ail. Hachez finement l'oignon et écrasez la gousse d'ail. Incorporez le tout dans les petits pois.
- Mélangez bien et laissez reposer au réfrigérateur au moins 2-3 heures (préparé la veille, c'est encore mieux).
- Sortez la préparation 1/2 heure avant de manger et remuez-la encore.