



Votre Panier

Panier à 8,50€

Aubergines (500g)
Concombre (1 pièce)
Courgettes (600g)
Tomates rondes (500g)

Panier à 12€

Aubergines (600g)
Courgettes (690g)
Mâche (150g)
Radis (1 botte)
Tomates rondes (500g)

Panier à 17€

Aubergines (800g)
Concombre (1 pièce)
Courgettes (900g)
Melon (1 pièce)
Poivrons (500g)
Tomates cerise (250g)

Actualités

Bonjour à tous,

Voici une photo de la serre et une autre du champ.

La production bat son plein !

Nous avons beaucoup d'aubergines, de poivrons, de tomates, de blettes, etc.

Bonne semaine à tous.



L'Idée Recette

Caviar d'aubergines au miel et au romarin

Pour 4 personnes

Préparation : 20 mn - Cuisson : 30 mn



Ingrédients :

- 2 belles aubergines
- 4 brins de romarin frais
- 2 gousses d'ail
- 4 cuillères à soupe de miel liquide
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 pincées de poivre blanc
- Fleur de sel

Recette :

- Couper les aubergines en deux dans le sens de la longueur. Tailler la chair à l'aide d'un couteau en formant un grillage. Placer sur chaque moitié un brin de romarin.
- Mélanger dans un petit bol à la fourchette la moitié de l'huile, la fleur de sel, le poivre blanc, la moitié du miel et l'ail pilé. Verser cette vinaigrette sur les aubergines.
- Enfourner 30mn à 180°C. A la sortie du four, enlever la chair à l'aide d'une grande cuillère. Mettre dans une casserole, porter sur feu doux et écraser à l'aide d'une fourchette en ajoutant le reste d'huile et de miel liquide. Saisir ainsi le caviar d'aubergines au miel.
- Dresser dans des coupelles ou dans un grand bol, décorer de romarin.

La semaine prochaine :

Aubergines, betteraves, blettes, concombres, courgettes, mache, mesclun, oignons botte, poivrons, rabioles, tomates rondes et anciennes