



Votre Panier

Panier à 8,50€

Concombre (1 pièce)
Courgettes rondes
(1,2kg)
Pastèque (800g)

Panier à 12€

Concombre (1 pièce)
Courgettes (700g)
PdT chair ferme
(850g)
Tomates anciennes
(1kg)

Panier à 17€

Aubergines (500g)
Blettes (1kg)
Concombre
(2 pièces)
Courgettes (1,2kg)
PdT chair ferme
(950g)

Actualités

Bonjour à tous,

Les serres sont en transition entre légumes d'été et d'automne. Nous avons la chance d'avoir encore des tomates et des concombres, très convoités par plusieurs restaurateurs et épiceries !

Ci-contre les piments qui serviront à faire des boissons épicées et nos courges colorées.

Ci-dessous un semis de blé pour couvrir le sol et le protéger avant les prochaines plantations.

Bonne semaine



L'Idée Recette

Tarte tomates – concombre - fêta

Pour 3 personnes

Préparation : 20 mn – Cuisson : Aucune



Ingrédients :

- 3 tomates
- 1/2 concombre
- 100 g de feta
- 6 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Jus d'un demi citron
- 3 cuillères à soupe de vinaigre de vin
- Sel et poivre
- Quelques brins de ciboulette

Recette :

- Monder et épépiner les tomates, les détailler en petits dés, les mettre dans une passoire pendant 1h parsemées de sel.
- Peler et épépiner le concombre, le détailler en cubes, le mettre dans une passoire avec un peu de sel et garder une heure au frais comme la tomate. Tout cela pour faire dégorger les légumes.
- Ecraser la feta et préparer la vinaigrette en mélangeant huile, vinaigre et citron. Poivrer. Ne pas saler car les légumes sont déjà salés. Assaisonner séparément tomate et concombre avec cette vinaigrette.
- Dresser les tartares en posant un cercle à mousse sur le plat de service. Commencer par une couche de tomate, bien tasser. Ajouter de la feta et tasser à nouveau. Puis disposer le concombre et tasser encore. La touche finale : une dernière couche de feta que l'on rend bien lisse. Puis soulever le cercle à mousse et décorer de quelques brins de ciboulette.