



Votre Panier

Panier à 8,50€

Haricots verts (300g)
PdT (700g)
Radis (1 botte)
Tomates anciennes (380g)

Panier à 12€

Blettes (400g)
Maïs doux (250g)
Oignons botte (500g)
Poivrons (250g)
PdT (750g)
Salade (1 pièce)

Panier à 17€

Blettes (680g)
Maïs doux (400g)
Oignons botte (500g)
Poivrons (300g)
PdT (1 kg)
Salade (1 pièce)

(*) Production du jardin

Actualités

Bonjour à tous,

Venez nous retrouver samedi place des Epars pour la **Journée du Développement Durable** ! Au programme, animations, foodtruck, microbrasserie, etc.

Aujourd'hui, notre équipe a servi un superbe buffet au cours d'une journée d'échanges entre entreprises et structures d'insertion.

De beaux partenariats en perspective pour intégrer nos salariés en insertion.

Bonne semaine !



L'Idée Recette

Cake aux feuilles de blettes

Pour 6 personnes

Préparation : 40 mn – Cuisson : 50 mn

Ingrédients :

- 1 botte de blettes
- 4 œufs
- 3 oignons
- 250 g de farine
- 150 g de gruyère râpé
- 100 g de beurre
- 1 sachet de levure
- Huile d'olive, moutarde, sel et poivre

Recette :

- Lavez les feuilles des blettes et émincez-les
- Faites dorer les oignons dans une poêle avec de l'huile d'olive
- Ajoutez les feuilles de blettes et laissez cuire à couvert pendant 20 min
- Préchauffez le four à 210°C
- Dans un saladier, mélangez les œufs, la farine et le beurre fondu
- Ajoutez 10 cL d'eau, une cuillère à soupe de moutarde et le gruyère râpé puis incorporez les feuilles de blettes cuites et assaisonnez
- Mettez le tout dans un moule à cake préalablement graissé
- Faites cuire au four pendant 50 min

Astuce écolo ou jardinage

En cuisinant, évitez le jetable et privilégiez le verre, l'inox, le bois ou la porcelaine.

La semaine prochaine

Courge, fenouil, navets, patates douces, salade, tomates (sous réserve de changement)