FEUILLE DE CHOU

21-27 septembre 2026



Votre Panier

Panier à 8,50€	Panier à 12€	Panier à 17€
Carottes (700g)	Carottes (900g)	Carottes (1 botte)
PdT chair tendre (1kg)	Pastèque (1kg)	Poireaux (1kg)
Tomates rondes (700g)	Poireaux (650g)	Pdt chair ferme (750g)
	Tomates rondes (800g)	Salade (1 pièce)
		Tomates anciennes (1kg)

Actualités

Bonjour à tous,

Ci-contre la visite de la conseillère en maraichage bio de BioCentre qui vient sur le jardin deux fois par an pour des conseils techniques.

Ci-dessous l'association de navets et de radis qui sont en train de lever.

Bonne semaine à tous !





L'Idée Recette

Fondue aux poireaux

Pour 4 personnes
Préparation : 30 mn – Cuisson : 30 mn



Ingrédients :

- 600g de poireaux
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche
- 30g de beurre
- 1 cuillère à soupe de moutarde de Dijon
- 2 cuillères à soupe de jus de citron
- Sel et poivre

Recette :

- Coupez les poireaux en deux et recoupez-les en tronçons. Lavez soigneusement.
- Faites fondre le beurre dans une casserole, ajoutez les poireaux, mélangez, couvrez et faites cuire à feu très doux pendant 25 min environ, en remuant de temps en temps.
- A ce moment-là ajoutez le jus de citron, la moutarde et la crème aux poireaux, salez légèrement, poivrez et mélangez bien.
- Couvrez et laissez cuire encore 10 min à feu doux.
- Servez bien chaud.

Pour plus d'informations : Gaston TICOT, 07 44 44 69 30, solibiovoves@orange.fr, www.jardinsolibio.fr