



Votre Panier

Panier à 8,50€

Céleri branche ou
navets violets (200g)

Mesclun (200g)

Oignons ciboule
(1 botte)

Tomates anciennes
(380g) ou
chou taïsaï (1 pièce)

Panier à 12€

Betteraves
(800g ou 550g)

Blettes (500g)

Carottes (1/2 botte)

Rabioles (500g)

Tomates rondes
(900g) ou
aubergines (550g)

Panier à 17€

Betteraves
(600g ou 800g)

Céleri branche (600g)
seulement mardi

Chou taïsaï (1 pièce)

Concombre (1 pièce)

Poivrons (600g)

Tomates rondes ou
tomates anciennes
(1kg)

PS : Changements pour les paniers du jeudi

Actualités

Bonjour à tous,

Ci-joint les courges récoltées la semaine dernière et qui seront dans les paniers dans les mois qui viennent.

Et ci-dessous le joli cocktail servi aux 40 ans de la Fédération des Acteurs de la Solidarité.



Bonne semaine



La semaine prochaine :

L'Idée Recette

Céleri branche fondant comme un risotto

Pour 4 personnes

Préparation : 15 mn - Cuisson : 20 mn



Ingrédients :

- 8 pièces de céleri branche
- 150g de parmesan
- 50cL de crème liquide
- Sel et poivre

Recette :

- **Pour le céleri :** Laver le céleri et l'éplucher à l'aide d'un économe, puis tailler les branches en petits dés.
- **Pour la crème :** Faire fondre le parmesan râpé avec la crème dans un sautoir. Saler et poivrer. Ajouter les dés de céleri et laisser mijoter pendant environ 12 min (le céleri doit être fondant).
- **Pour les tuiles de parmesan :** Préchauffer le four à 200 °C. Former des petits tas homogènes de parmesan sur une plaque à pâtisserie recouverte d'une feuille de papier sulfurisé. Enfourner pendant environ 6 min, jusqu'à ce que les tuiles soient dorées.
- **Pour le dressage :** Dresser un peu de "risotto" de céleri au centre d'une assiette creuse. Décorer d'une tuile de parmesan et des brins de ciboulette.
- **Servir chaud.**

Blettes, chicorée, mesclun, navets violets, persil, rabioles, radis glaçon, radis roses, tomates cerise.