



### Votre Panier

#### Panier à 8,50€

Betteraves (450g)

Blettes (400g)

Courgettes (400g)

Fenouil (300g)

Patidou (2 pièces)

#### Panier à 12€

Céleri-rave (1 pièce)

Echalote (250g)

Fenouil (250g)

Poivrons (450g)

Tomates (1kg)

#### Panier à 17€

Céleri-rave (1 pièce)

Courgettes (400g)

Echalotes (400g)

Epinards (1kg)

Tomates (700g)

(\*) Production du jardin

### Actualités

Bonjour à tous,

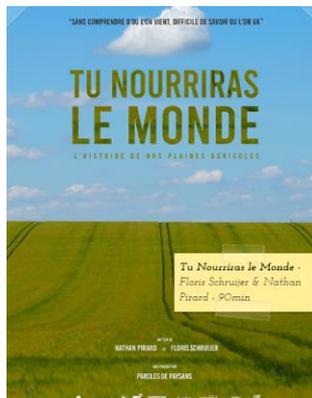
#### Ciné-débat

le vendredi 20 octobre à 20h aux  
'Enfants du Paradis'  
à Chartres.

'Tu nourriras le monde' retrace l'histoire agricole de la Champagne crayeuse. Pour comprendre les crises sociales et environnementales actuelles, les réalisateurs nous emmènent à la rencontre de ses céréaliers et peu à peu se reconstruit le fil des politiques agricoles des 70 dernières années et de leur impact sur nos campagnes.

Débat avec Marc Dufumier, agronome et professeur honoraire à AgroParisTech :  
Quelle agriculture demain ?

Et voici nos courges multicolores qui continuent de mûrir.



### L'Idée Recette

#### Crumble de céleri-rave

Pour 4 personnes

Préparation : 15 mn – Cuisson : 30 mn

#### Ingrédients :

- 500g de céleri-rave
- 60g de lardons
- 50cL de crème fraîche
- 20g de beurre
- 2 tranches de pain de mie un peu rassis
- 2 gousses d'ail
- 1 bouquet garni
- Sel et poivre

#### Recette :

- Verser la crème, l'ail pelé et le bouquet garni dans une casserole puis porter à ébullition.
- Eplucher le céleri, le couper en julienne puis ajouter les lamelles dans la crème frémissante. Saler, poivrer et cuire 25mn à feu doux.
- Pendant ce temps, faire de la chapelure avec la mie des deux tranches de pain (ou utiliser de la chapelure toute prête) puis la mélanger avec les lardons dans un saladier.
- Mettre la préparation de céleri dans un plat à gratin ou 4 ramequins individuels puis étaler le mélange chapelure-lardons par-dessus et arroser de beurre fondu.
- Faire dorer sous le grill durant 3-4mn jusqu'à coloration du crumble.

### Astuce écolo ou jardinage

Pour vos déplacements, optez pour le train plutôt que l'avion.

### La semaine prochaine

Céleri-rave, courge, navets, oignons rouges, patates douces, radis d'hiver (sous réserve de changement)