



Votre Panier

Panier à 8,50€

Brocolis (1kg)
Chou kale (490g)
Poivrons (250g)
Tomates rondes (500g)

Panier à 12€

Betteraves (500g)
Blettes (870g)
Fenouil (500g)
Poivrons (300g)
PdT (1kg)

Panier à 17€

Blettes (800g)
Brocolis (500g)
Chou kale (420g)
Fenouil (520g)
Poivrons (800g)
PdT (1kg)

(*) Production du jardin

Actualités

Bonjour à tous,

Nous recherchons un encadrant maraîcher ; n'hésitez pas à faire circuler [l'offre de poste](#) autour de vous.

Le buffet servi vendredi pour inaugurer le **Festival Alimenterre** a beaucoup plu. Au menu : brochettes de tomates cerise, houmous betterave-chèvre dans une boule d'or, rouleaux de printemps au chou chinois, tarte aux pommes et carrot cake au cumin.



Nous avons tenu un stand avec la **plateforme Manger Bio Centre Val de Loire** au restaurant Inter-Administratif de Chartres.



La semaine prochaine :

L'Idée Recette

Compotée de poivrons

Pour 2 personnes

Préparation : 10 mn - Cuisson : 30 mn

Ingrédients :

- 4 poivrons
- 2 oignons
- 1 filet d'huile d'olive
- 1 pincée de paprika
- Sel et poivre



Recette :

- Taillez les oignons en tranches et les poivrons en lanières.
- Dans une sauteuse, colorer les oignons dans l'huile d'olive. Ajouter les poivrons, laisser mijoter à couvert 20 minutes en remuant de temps en temps. Les poivrons doivent être tendres.
- Incorporer le sel, le poivre et le paprika. Laisser encore 10 minutes.

Aubergines, chou cabu, chou rave, chou vert frisé, épinards, mâche, oignons jaunes, pommes, tomates anciennes, tomates rondes.