



Votre Panier

Panier à 8,50€

Blettes (400g)
Chou rave (1 pièce)
Echalotes (200g)
Fenouil (250g)
Poivrons (350g)

Panier à 12€

Aubergines (800g)
Blettes (600g)
Chou rave (1 pièce)
Fenouil (320g)
Poivrons (400g)

Panier à 17€

Aubergines (500g)
Blettes (1kg)
Chou-fleur (1 pièce)
Courgettes (750g)
Poivrons (400g)
Tomates rondes (750g)

(*) Production du jardin

Actualités

Bonjour à tous,

Nous planifions l'assolement de la prochaine saison, n'hésitez pas à nous indiquer les légumes que vous aimeriez avoir plus souvent dans vos paniers afin de guider nos choix.

Cette semaine, les semis de légumes d'hiver continuent. Ci-dessous, l'équipe étend un film biodégradable sur les planches pour limiter l'enherbement.

Dans le cadre d'échanges sur l'agroécologie, des étudiants brésiliens en environnement sont venus visiter le jardin, un bel échange sur nos pratiques agricoles.

Bonne semaine



Astuce écolo ou jardinage

On peut récolter les carottes dès que le sommet de la racine apparaît sous les tiges et qu'il atteint 1-1,5 cm. Mais elles sont toujours délicieuses, peu importe la taille des racines.

L'Idée Recette

Gratin de blettes

Pour 4 personnes

Préparation : 30 mn – Cuisson : 35 mn

Ingrédients :

- 1 bouquet de blettes
- 2 œufs
- 1 pot de crème épaisse
- 25cL de lait
- 20g de beurre
- 2 cuillères à soupe de maïzena
- Emmental râpé
- 4 gousses d'ail
- 3 pincées de noix de muscade
- Sel et poivre

Recette :

- Laver les blettes. Mettre les feuilles vertes de côté. Couper la partie blanche en morceaux en enlevant les filaments.
- Faire cuire le blanc dans de l'eau salée 10 minutes et égoutter.
- Faire cuire à part les feuilles dans de l'eau salée 5 minutes puis l'égoutter.
- Dans une poêle, faire fondre 20 g de beurre, ajouter l'ail coupé et les feuilles.
- Dans un plat à gratin, placer les morceaux de blettes cuites, les feuilles dessus. Arroser du mélange lait, œufs, maïzena, sel, crème fraîche, muscade et poivre. Parsemer avec le reste de gruyère râpé (50 g).
- Enfourner 35 minutes à 200°C th. 6-7.

La semaine prochaine

Carottes, courges, échalotes, épinards, navets, radis d'hiver, patates douces, tomates (sous réserve de changement)