FEUILLE DE CHOU

9-15 novembre 2026



Votre Panier

Panier à 8,50€	Panier à 12€	Panier à 17€
Chou chinois (1 pièce)	Carottes (1 botte)	Carottes (1 botte)
Courge butternut (1 pièce)	Laitue romaine (1 pièce)	Chou chinois (1 pièce)
Poireaux (350g)	Navets violets (500g)	Courge spaghetti (1kg)
	Poireaux (750g)	Laitue romaine (1 pièce)
	PdT chair tendre (500g)	Poireaux (900g)

Actualités

Bonjour à tous,

Nous avons servi un buffet apprécié au réseau **Chartres Initiatives** au Compa mardi dernier :



Participez à notre atelier cuisine dimanche ! Il est organisé par le Festisol. Ci-dessous le programme de la journée :



L'Idée Recette

Poireaux rôtis, burrata et pesto

Pour 4 personnes
Préparation : 10 mn – Cuisson : 15 mn



Ingrédients :

- 4 poireaux
- 2 burratas
- 4 cuillères à soupe de de pesto de basilic
- 4 cuillères à café de pignons de pin
- Quelques croutons
- Huile d'olive
- Piment d'Espelette
- Sel et poivre

Recette :

- Coupez les poireaux en tronçons et lavez-les soigneusement pour bien éliminer la terre.
- Faites-les ensuite cuire à l'eau pendant 10 minutes. Égouttez-les, puis faites-les revenir dans une poêle avec un filet d'huile d'olive, du sel et du poivre jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés.
- Ajoutez le pesto et mélangez délicatement.
- Disposez les poireaux au pesto dans une assiette, la burrata au centre puis parsemez de pignons de pin et de croûtons.
- Arrosez la burrata d'huile d'olive, salez et parsemez d'une touche de piment d'Espelette.

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